

# 2016

bis Februar 2017



since  
**1894!**

quality  
through  
experience

# quality through experience



## Kontakt:

### Deutschland



Ernst Neumärker  
GmbH & Co. KG

Lohstr. 13  
58675 Hemer

Tel. 02372 - 92 74-0  
Fax 02372 - 33 04

info@neumaerker.de  
www.neumaerker.de



## Außendienst und Händlerbetreuung:

### Händlerbetreuung Ost



Lutz Hirche  
Mobil 0177 - 633 72 19  
Tel./Fax 03528 - 41 40 36  
l.hirche@neumaerker.de

### Händlerbetreuung Nord-West



Harald Taubert  
Mobil 0171 - 36 4000 6  
Fax 02373 - 6 35 75  
h.taubert@neumaerker.de

### Händlerbetreuung Süd



Holger Wörz  
Mobil 0171 - 44 00 88 0  
Fax 06262 - 91 84 45  
info@neumaerker.de



## Ihr Ansprechpartner in unserer EXPORT-Abteilung: Your contact in our EXPORT department:

### innerhalb der EU // within the EU



Judith Pinhammer  
Tel. +49 (0)2372 - 92 74-68  
Fax +49 (0)2372 - 92 74-33  
j.pinhammer@neumaerker.de

### weltweit // worldwide



Claudia Bingen  
Tel. +49 (0)2372 - 92 74-34  
Fax +49 (0)2372 - 92 74-33  
c.bingen@neumaerker.de

### WICHTIG:

Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt. und Transportkosten. Unsere Geräte sind ausschließlich für den professionellen Gebrauch konzipiert und nicht in Privathaushalten einzusetzen. Wir verkaufen daher nur an Gewerbetreibende. WEEE-Reg.-Nr. DE 61709673. Stornos von bestellten Artikeln erbitten wir schriftlich per Fax oder E-Mail! Für Einbauzwecke fordern Sie die Maße bitte schriftlich an. Maße in mm B x T x H. Gewichtsangaben sind netto. Nicht alle Geräte sind zum Einbau freigegeben. Alle kompressorbetriebenen Kühlgeräte sind laut CE-Vorschrift für den stationären Bedarf gebaut. Für den mobilen Bedarf ist eine schriftliche Rückversicherung anzufordern. Alle angegebenen Maße sind unverbindliche ca.-Maße. Technische Maße und optische Veränderungen durch Neuentwicklung behalten wir uns vor. Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf den Seiten 206-207. Portokostenkosten, Glas und Transportbruchschäden siehe Seite 205.

### IMPORTANT:

All prices do not include VAT and freight charges. Our machines are built for professional use only, they are not suitable for private households. We only sell to tradesmen. WEEE-Reg.-Nr. DE 61709673. Cancellation of ordered articles we kindly ask by fax or email! If you want to build the units in, please ask for the measurements in writing. The measurements are given in width / depth / height. Weight specifications are net. All cooling units with a compressor are built for the stationary use as to CE norm. For mobile use please ask for a written confirmation. All mentioned measurements are approx. measurements without obligation. We reserve the right for changes in technical measurements and optical improvements. Differences in price specially at changes of validity or foreign exchanges are reported in the order confirmation. Please find our general terms and conditions in German on the pages 206-207. Freight charges on request.



## Messen Exhibitions

Intergastra, Stuttgart . . . . . 20.02. - 24.02.2016  
Gulfood, Dubai . . . . . 21.02. - 25.02.2016  
Internorga, Hamburg . . . . . 11.03. - 16.03.2016  
Sachsenback, Dresden . . . . . 09.04. - 11.04.2016  
spoga+gafa, Köln . . . . . 04.09. - 06.09.2016  
Südback, Stuttgart . . . . . 22.10. - 25.10.2016

Inoga, Erfurt . . . . . 22.10. - 25.10.2016  
Gastro, Rostock . . . . . 13.11. - 16.11.2016  
Hoga, Nürnberg . . . . . 15.01. - 17.01.2017  
Gulfood, Dubai . . . . . Februar 2017  
Internorga, Hamburg . . . . . März 2017





Sehr geehrte Partner, Freunde  
und Geschäftskunden,

Trends zu erspüren und diese für den  
Einzelnen erhältlich zu machen war schon  
immer eine Stärke unseres Unternehmens.

Die Adaption solcher Trends in die Praxis  
gewinnt im modernen Arbeitsumfeld der  
Schausteller, Köche und Hoteliers zuneh-  
mend an Bedeutung.

Immer mehr Unternehmen streben deshalb nach innovativen Pro-  
dukten zur Erschließung neuer Kundengruppen.

In diesem Jahr 2016 sind wir stolz, mit Ihnen ein neues Kapitel in  
unserer über 120 Jahre alten Unternehmensgeschichte zu schreiben.

Zwei besonders interessante Neuheiten sind im Jahr 2016 die Kon-  
zepte Craft Beer und Eis Teppanyaki.  
Craft Beer ist ein vermehrt in Deutschland auftretendes Phänomen  
und bezeichnet die handwerkliche Bierherstellung von ausgefallenen  
Geschmacks- und Kulturbieren. Mit dieser neuen Idee gelingt es,  
auch unscheinbare Restaurants oder Bars wiederzubeleben.  
Eis Teppanyaki hingegen bezeichnet die fast künstlerische Art,  
frische Eissorten auf einer bis zu Minus 30 Grad tiefgefrorenen Edel-  
stahlplatte herzustellen. Diese neue Zubereitungsart bietet einen  
Show-Effekt der Sonderklasse.  
Das passende Equipment, um an diesen Trends teilhaben zu kön-  
nen, gibt es selbstverständlich mit allen notwendigen Accessoires.

Darüber hinaus bestechen die neuen Produkte der Marke Neumär-  
ker durch Vielseitigkeit, Einfallsreichtum und Nischengedanken.  
Unsere neue süße Snackverführung namens „Waffo-Biss“, die neuen  
Aufschnittmaschinen der wohlbekanntenen Qualitätsmarke Berkel  
sowie zahlreiche besondere neue kalte und warme Showtrinen  
untermauern diesen Anspruch.

Die neue Katalogklappe zeigt Ihnen wie im letzten Jahr, durch einen  
schnellen Überblick, den Weg zu den Neuheiten. Wir sind sicher,  
dass Sie sich somit sofort zurechtfinden werden.

Unsere Belegschaft und ich danken Ihnen für Ihre Treue und Ihr  
Vertrauen in unsere Marke.

Wir sind von unserer weiterhin guten Zusammenarbeit mit Ihnen  
überzeugt und freuen uns auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr 2016.

*Dear partners,  
friends and customers,*

*The detection of new trends and the ability to make  
them accessible to a wide customer base has always  
been a strength of Neumärker.*

*The practical side of trends becomes more important  
in the work environment of showman, chefs and hotel  
keepers. More and more company's strive to develop  
innovative products and attract new customer segments.*

*In 2016 we are proud to open a new chapter of our 120  
years old company history.*

*There are at least two major concept innovations in  
2016 which are Craft Beer and Ice Teppanyaki.*

*Craft beer is a phenomenon which raises awareness  
in Germany. It describes the artisanal beer production  
of outstanding beers with a unique flavour. This new  
idea is also an instrument to refresh old business model  
restaurants and bars.*

*On the contrary Ice Teppanyaki means the artistic way  
of creating fresh ice in front of the customer on a frozen  
stainless steel plate. This way of food preparation offers  
a brand new possibility of selling.  
We offer you the necessary equipment with all accesso-  
ries you need.*

*Moreover the new products of the brand Neumärker are  
appealing because they are versatile, creative and have  
unique qualities. Our new sweet delightful waffle called  
„Waffo Bite“, our new slicing machines from the well-  
known brand Berkel, as well as several new unique cold  
and hot displays give evidence for our goals.*

*The new book cover enables a smooth and joyful  
navigation through the catalogue and shows you all  
innovations at a glance.*

*Our team and myself are grateful for your trust and your  
confidence in our brand.*

*We believe in a flourishing cooperation in 2016 and wish  
you a good business year with our products.*



Robin Hellwinkel  
Geschäftsführer // CEO



Ernst Neumärker

**1894** Ernst Neumärker legt den Grundstein des heutigen Unternehmens in Düsseldorf. Er arbeitet mit einem weiteren Mitarbeiter von einer 3-Zimmer-Wohnung aus. Das Geschäftsfeld ist der Handel von Sargbeschlägen und die Fertigung von Pietätsartikeln. Sein Leitsatz: „Es muss gehen!“

*Ernst Neumärker, the founder of the company, started his story of success with only one additional employee in a 3-room-apartment in Düsseldorf. During this stage they were trading coffin hardware and funeral products. Ernst Neumärker's guiding principle: „It has to work!“*

**1900-1915** Die Erfahrungen stärken das Selbstbewusstsein; die eigene Herstellung von Sargbeschlägen wird in Angriff genommen. Das Unternehmen wächst schnell und gründet weitere Filialen in Brüssel, Mailand, Chemnitz und Berlin. Die Eisengießerei in Hemer wird hinzugekauft und erweitert. Hier begründet sich die lange Erfahrung des Unternehmens in Eisenguss und Metallverarbeitung.

*With an increasing turnover Neumärker had launched the own production of coffin hardware. The company expanded rapidly and established new subsidiaries in Brussels, Milan, Chemnitz and Berlin. The iron foundry in Hemer was bought and evolved over the years. This is the origin of our long-time experience with cast iron and metal processing.*



Hemer 1915

**1919** Zum 25-jährigen Jubiläum umfasst Neumärker ca. 1000 Mitarbeiter in 10 über ganz Europa verteilten Betriebsstätten.

*At the company's 25th anniversary Neumärker has approximately 1000 employees in 10 sites throughout Europe.*

**1948** bestehen nur noch 4 Fabriken. Das Werk in Hemer konzentriert sich auf Elektrogeräte für den Haushalt wie Bügeleisen und Waffeleisen.

*Only 4 factories still existed. The manufactory in Hemer focussed on household appliances like flat irons and waffle makers.*



Schneider Bügelraum aus den 50ern  
*Tailor Dream Iron in the 50s*

**1950** Else Kupfermann und Hulda und Maria Neumärker, die Enkelin des Firmengründers, übernehmen den Betrieb. Geschwächt vom Zweiten Weltkrieg leidet das Unternehmen unter starkem finanziellen Druck. Der Ruhm der Gründerjahre vergeht, doch das Unternehmen wird am Leben gehalten.

*Else Kupfermann, Hulda and Maria Neumärker, the granddaughter of the company's founder, took over the enterprise. Weakened by the Second World War the company was under financial pressure. The glory of the early days had gone but the succession of the company was assured.*

**1968** Wolfgang Hellwinkel übernimmt den stark sanierungsbedürftigen Betrieb nach dem Tod seines Vaters, der dieses zuvor geleitet hat. Das angeschlagene Unternehmen muss sich neu orientieren.

*Wolfgang Hellwinkel took over the enterprise which required reorganization after the death of his father. With a lot of courage and endeavour he succeeded in finding new ways to resume the family business.*



Werbung in den 60ern  
*Advertising in the 60s*

**die 1970er** Es besteht nur noch das Werk in Hemer. Die Produktion von Haushaltsgeräten weicht zunehmend der Herstellung von professionellen Gastronomiegeräten. Mit der Stilllegung der eigenen Eisengießerei wird nun auch die Herstellung von Sargbeschlägen beendet.

*Only the factory in Hemer still existed. The production of household appliances was gradually replaced by the manufacturing of professional catering equipment. With the closure of the foundry the production of coffin hardware ended.*

**die 80er und 90er** Neumärker wird zur festen Größe in der Branche und der Produktkatalog wächst von Jahr zu Jahr.

*Neumärker became an established brand on the market and the product assortment was growing each year.*

**ab 2000** werden die Original Neumärker Waffeleisen auch im Ausland sehr erfolgreich. Ausgefallene Ideen wie die Waffel am Stiel, die gute Qualität der Made-in-Germany-Geräte und der Ruf des Traditionsunternehmens überzeugen auf nationaler und internationaler Ebene.

*The original Neumärker waffle makers became very successful in foreign countries. Magnificent but unconventional ideas like the Waffle on a Stick, the superior Made-in-Germany quality and the reputation of the long-established company were convincing for customers both nationally and internationally.*



Wolfgang Hellwinkel

**2013** Nach dem Tod von Wolfgang Hellwinkel, der mit Fleiß und Engagement eine neue Erfolgsgeschichte geschrieben und das Unternehmen aus der Krise gehoben hat, übernimmt der Sohn Robin Hellwinkel das gewachsene Unternehmen, um es in eine gesicherte Zukunft zu führen.

*After the death of his father, who had written a new story of success by leading the company with great dedication out of the crisis, his son Robin Hellwinkel took over the well-established company in order to face the future challenges.*



## Warum Neumärker?

### ■ Hersteller

Eigene deutsche Manufaktur und Partnerschaften mit Qualitätsherstellern (premium products)

### ■ Vollsortiment

Professionelle Geräte für die höchsten Ansprüche

### ■ Branchenerfahrung

Langjährige Kenntnis der Marktanforderungen

### ■ Realisierung individueller Großkundenwünsche

Flexible Produktion und kompetentes Entwicklungsmanagement

### ■ Das Besondere

Ausgefallene Konzepte für Schausteller und das HORECA-Segment

Unsere Mission ist es, unseren Kunden durch den Mehrwert unserer Produkte und Dienstleistungen den größtmöglichen Nutzen zu verschaffen, durch neue Ideen zu Ihrem Erfolg beizutragen und Sie mit unserem Service bestmöglich zu unterstützen.

Unsere Vision ist es, beständig als führender Innovator innerhalb unserer Nischenmärkte voran zu gehen.

## Why Neumärker?

### ■ Manufacturer

*Product range made in our own manufactory in Germany and well recognized partnerships (premium products)*

### ■ Complete Assortment

*Offering quality products to meet the highest demands*

### ■ Market Expertise

*Market participation for many years*

### ■ Customer-oriented Product Realization

*We aspire to find a solution for your business challenge*

### ■ Finding the special Supplement

*Offering striking concept ideas for hotels, restaurants and cafés as well as for market events*

*Our mission is to contribute accordingly to the success of our customers through our products and services, to provide them with new business solutions or ideas and to encourage them with the support of our services. Our vision is to pace continuously forward within our niche markets as a leading innovator.*



## CONCEPTS

Diamant Grill	<i>Diamant Grill</i>	8-11
Craft Beer	<i>Craft Beer</i>	12-14
Eis Teppanyaki	<i>Ice Teppanyaki</i>	15
Galettes	<i>Galettes</i>	16-17
X-Waffel	<i>X Waffle</i>	18
Kartoffelwaffel	<i>Potato Waffle</i>	19
Lolly-Waffel	<i>Lolly Waffle</i>	20-21
Baumstriezel	<i>Chimney Cakes</i>	22-25
Potato Lolly	<i>Potato Lolly</i>	26-27
Pasta-Manufaktur	<i>Pasta Manufactory</i>	28
Sous-Vide	<i>Sous-Vide</i>	29



## Waffeln, Crêpes & Co. Waffles, Crêpes & Co.

Waffeln	<i>Waffles</i>	30-31
Tartlets	<i>Tartlets</i>	52
Poffertjes	<i>Poffertjes</i>	53
Baumstriezel	<i>Chimney Cakes</i>	66-67
Knödeldämpfer	<i>Dumpling Steamer</i>	67
Crêpes	<i>Crêpes</i>	54-55, 68-70



## Grills & Bräter Grills & Griddle Plates

Kontaktgrills	<i>Contact Grills</i>	56, 71-73
Bräter	<i>Griddle Plates</i>	57, 74-76
Grills	<i>Grills</i>	74-78
Gyrosgrills	<i>Shawarma Grills</i>	79
Hähnchengrills	<i>Chicken Grills</i>	80-81
Spanferkel- und Lammgrill	<i>Suckling Pig and Lamb Grill</i>	82
Barbecue-Grills	<i>BBQ Grills</i>	83



## Imbiss & Snacks Fast Food & Snacks

Hot-Dogs und Würstchen	<i>Hot Dogs and Sausages</i>	58-59, 84-87
Soßenspender	<i>Sauce Dispensers</i>	86
Fritteusen	<i>Deep Fryers</i>	88-90
Potato Lolly	<i>Potato Lolly</i>	90
Zubehör	<i>Accessories</i>	91



## Fun Food Fun Food

Popcorn	<i>Popcorn</i>	92-93
Nachos	<i>Nachos</i>	93
Zuckerwatte	<i>Cotton Candy</i>	94-95
Maronen	<i>Chestnuts</i>	95
Schokolade	<i>Chocolate</i>	96-98



## Getränke Drinks, Beverages

Kakao	<i>Hot Chocolate</i>	99
Glühwein	<i>Mulled Wine</i>	100-101
Kaffee	<i>Coffee</i>	102-105
Heißgetränke	<i>Hot Beverages</i>	105-106
Mixer & Blender	<i>Mixers &amp; Blenders</i>	108-109
Entsafter	<i>Juicers</i>	107-111
Erfrischungen	<i>Refreshments</i>	111-114
Getränkekühlung	<i>Beverages Cooling</i>	114-116
Craft Beer	<i>Craft Beer</i>	115



## Kühlung & Eis Cooling & Ice

Kühlschränke	<i>Refrigerators</i>	114-116
Eiswürfel und Crushed-Eis	<i>Ice Cubes and Crushed Ice</i>	117
Speiseeis	<i>Ice Cream</i>	118-121
Kühlvitrienen	<i>Cooling Displays</i>	121-133
Buffet-Bars	<i>Buffet Bars</i>	131



## Warmhalten Warm Keeping

Warmhaltevitrienen	<i>Warming Displays</i>	62, 133-139
Bain-Maries & Chafing Dishes	<i>Bain Mariés &amp; Chafing Dishes</i>	140-141
Suppentöpfe	<i>Soup Kettles</i>	141-144
Wärmebrücken	<i>Warming Bridges</i>	60, 145
Wärmeleuchten	<i>Warming Lamps</i>	60-61, 145
Teller- & Tassenwärmer	<i>Plate &amp; Cup Warmers</i>	146-147
Warmhalteplatten	<i>Warming Plates</i>	148



## Kochen & Braten Cooking & Frying

Reiskocher	<i>Rice Cookers</i>	149
Kochplatten	<i>Hot Plates</i>	63-64, 150-152
Induktion	<i>Induction</i>	152-153
Hockerkocher	<i>Stand Cookers</i>	64-65, 154
Gaskocher	<i>Gas Cookers</i>	154-157
Pfannen	<i>Pans</i>	65, 151-157
Mikrowellen	<i>Microwaves</i>	158



## Öfen Ovens

Heißluftöfen	<i>Convection Ovens</i>	159
Kartoffelöfen	<i>Potato Ovens</i>	160-163





## Pizza, Nudeln & Teig Pizza, Pasta & Dough

Pizza	<i>Pizza</i>	164-165
Nudeln	<i>Pasta</i>	166-168
Teigzubereitung	<i>Dough Preparation</i>	169



## Rubrik Category

Konzepte  
*Concepts*

Waffeln, Crêpes & Co.  
*Waffles, Crêpes & Co.*

Grills & Bräter  
*Grills & Griddle Plates*

Imbiss & Snacks  
*Fast Food & Snacks*

Fun Food  
*Fun Food*

Getränke  
*Drinks, Beverages*

Kühlung & Eis  
*Cooling & Ice*

Warmhalten  
*Warm Keeping*

Kochen & Braten  
*Cooking & Frying*

Öfen  
*Ovens*

Pizza, Nudeln & Teig  
*Pizza, Pasta & Dough*

Küche & Buffet  
*Kitchen & Buffet*

Hygiene  
*Hygiene*

Sonstiges  
*Other*

## Küche & Buffet Kitchen & Buffet

Fleischverarbeitung	<i>Meat Processing</i>	170-171
Aufschnittmaschinen	<i>Slicers</i>	172-173
Raclette	<i>Raclette</i>	174
Obst- & Gemüse- schneider	<i>Fruit &amp; Vegetable Cutters</i>	175-179
Toaster	<i>Toasters</i>	180-183
Buffet	<i>Buffet</i>	184-185
Dosenöffner	<i>Tin / Can Openers</i>	186
Waagen	<i>Scales</i>	187
Sous-Vide	<i>Sous-Vide</i>	187
Vakuum- Verpackung	<i>Vacuum Packaging</i>	188



## Hygiene Hygiene

Reinigungsmittel	<i>Cleaning Agents</i>	189
Handwaschbecken	<i>Wash Hand Basins</i>	190-191
Messersterilisator	<i>Knife Sterilizer</i>	191
Insektenvernichter	<i>Fly Killers</i>	192-194



## Sonstiges Other

Heizstrahler	<i>Heaters</i>	195
Edelstahlmöbel	<i>Stainless Steel Furniture</i>	196
Abfalleimer	<i>Waste Bins</i>	196
Abzugshaube	<i>Exhaust Hood</i>	197
Schuhputzmaschine	<i>Shoe Cleaning Machine</i>	197
Transportwagen	<i>Trolleys</i>	198-199
Behälter	<i>Containers</i>	199-200



Durchdachte Konzepte, die Ihnen  
schnell zum Umsatz verhelfen.  
*Substantial concepts that lead your  
business to success.*

CONCEPTS

Diese Geräte werden in unserer eigenen  
Manufaktur entwickelt und gefertigt.  
*These products are developed and  
produced in our own manufactory.*

ORIGINAL

Professionelle Produkte von internati-  
onalen Spezialisten für uns hergestellt.  
*Professional products made for us by  
international specialists.*

premium products

DAS AKTUELLE KAPITEL ERKENNEN  
SIE UNTEN IN DER ECKE.

THE CHAPTER IS LABELLED IN  
THE BOTTOM CORNER.

# DIAMANT GRILL®



**DESIGN TRIFFT FUNKTIONALITÄT. MEHR ALS NUR EIN GRILL:** BACKEN, SMOKEN, RÄUCHERN, DAMPFGAREN, GRILLEN, SLOW COOKING. **ALLES GELINGT PERFEKT UND ERHÄLT EIN SUBTILES RAUCHAROMA.**

**DESIGN MEETS FUNCTIONALITY. MORE THAN JUST A GRILL:** BAKING, SMOKING, STEAMING, STEWING, SLOW COOKING. **EVERYTHING IS COOKED TO PERFECTION AND RECEIVES A SUBTLE SMOKE FLAVOUR.**



**ERSTER DEUTSCHER EDELSTAHL-KAMADO**  
Das Kamado Prinzip ist eine jahrtausende alte Garmethode ursprünglich aus Indien stammend.

**FIRST GERMAN STAINLESS STEEL KAMADO**  
The Kamado principle is an ancient method of cooking which has its origin in India.



**BEREIT ZUM INDIREKTEM GAREN**  
Durch das indirekte Garen bei Niedrigtemperatur bleiben wichtige Nährstoffe im Essen enthalten.

**READY FOR INDIRECT COOKING**  
Indirect cooking while working with slow temperatures maintains important nutrients within the food.



**VIELSEITIGKEIT**  
Grillen, Räuchern, Smoken, Braten, Backen und Dampfgaren auf einer Outdoor-Küche.

**VERSATILITY**  
Grilling, smoking, barbecuing, roasting, baking and steaming on one outdoor kitchen.



**EFFIZIENZ**  
Bei gleichem Kohleeinsatz mindestens 3 mal länger kochen als mit herkömmlichen Grills. Der massive Stahlring im Innern speichert die Wärme.

**EFFICIENCY**  
With the same amount of wooden charcoal the Diamond Grill® can be used at least 3 times longer than ordinary grills. The massive steel ring retains the heat.



**LEISTUNG**  
Ultra schnelle Aufheizzeit: Bereits nach ca. 25 Min. voll einsatzbereit (abhängig von Kohle und Luftfeuchtigkeit) durch das Kaminprinzip.

**PERFORMANCE**  
Ultra-fast heating up time: After approx. 25 min. ready for usage at high temperatures (dependent on used charcoal and humidity) through funnel principle.



**PRÄZISION**  
Temperatur leicht regelbar über zwei Luftschächte.

**PRECISION**  
Easy temperature control through two separated air shafts.





 made  
in  
Germany

Der Diamant Grill ist ein einzigartiges Grillinstrument für ambitionierte Hobbyköche oder Chefs, die nur das Beste in ihrer Küche dulden. Ästhetik, Formvollendung und Design lassen diese Outdoorküche zu einem eleganten Meisterwerk der Küchentechnik werden. Außergewöhnlicher Geschmack, perfekte Garpunkte und saftiges Grillgut - mit diesem Premium-Werkzeug kann jeder zum Sternekoch werden.

Diamant Grill is a unique tool for enthusiastic part-time cooks and chefs who only choose the best. Aesthetics, Perfection and Design let this outdoor kitchen become a masterpiece of modern kitchen equipment. Extraordinary taste, ideal cooking and juicy meats - this premium device enables you to become a professional chef.



**Braten und Rippchen**  
werden unvergleichbar zart und erhalten einen subtilen Rauchgeschmack. Mit Wein, Gemüse oder Bier sowie verschiedenem Räucherholz lassen sich ganz neue Geschmacksnuancen kreieren.

**Roasts and ribs**  
become incomparably tender and get a subtle smoke flavour. With wine, vegetables or beer combined with different kinds of wood you can create completely new flavour nuances.



**Süße Desserts**  
Auch das Dessert kann im würzigen Rauch zubereitet werden. Sie werden überrascht sein! So verleihen Sie Ihren Backwaren ein einmaliges Aroma und einfaches Obst wird zum echten Geschmackserlebnis auf Sternekoch-Niveau.

**Sweet Desserts**  
Try to bake your desserts in the flavourful smoke of natural wood. You will be surprised how unique your pastry tastes. Even simple fruits become a real flavour experience at star chef level.



**Pizza und Brot**  
Der Backstein verwandelt den Neumärker Diamant Grill® in einen echten Steinbackofen. So lassen sich knusprige Pizza und Bröte oder Kuchen und Muffins ganz einfach zubereiten und erhalten ein rustikales Aroma.

**Pizza and Bread**  
The baking stone turns the Diamant Grill® into a real stone baking oven. So you can bake crispy pizzas and bread or cakes and muffins with a rustic aroma.



**Fisch**  
Aroma-Grillplanken sind perfekt, um Lachsfilet schonend zu garen. Sie verhindern das Austrocknen, verleihen dem Fisch den dezenten Geschmack verschiedener Hölzer und heben ihn so auf ein ganz neues kulinarisches Level.

**Fish**  
Wood planks are perfect for the soft cooking of salmon. It prevents the fish from drying out, gives it a light taste of various wood flavours and raises it thereby to a new culinary level.



Diamanten strahlen seit jeher eine mystische Wirkung auf die Menschheit aus. Die Geschichte von Diamanten innerhalb der Zivilisation lässt sich bis 3000 Jahre ins alte Indien zurückverfolgen. Auch wenn der Begriff des Diamanten vom altgriechischen Adamas, übersetzt „der nicht bezwungen werden kann“, abstammt, war er in Griechenland nicht als Edelstein bekannt. Ganz im Gegensatz zum antiken Rom, in dem Diamanten sehr geschätzt wurden und der Glaube an seine übernatürlichen Kräfte weitestgehend bestand. Geformt aus Kohlenstoff, unter Druck und hoher Temperatur im Laufe der Erdzeitalter, wird der Diamant zum sagenumwobenen Edelstein. Unvergänglich, unzerstörbar, unvergleichlich und unendlich schön strahlen Diamanten auf der ganzen Welt und lassen ihre Besitzer einen besonderen Status genießen.

Ever since diamonds have been a myth and had a magical impact on people. The history of diamonds within human society began 3000 years ago in old India where maharajahs were obsessed by their appearance. Despite the fact that the word diamond has its origin in Greece (adamas = the untameable), diamonds were not known in the ancient Greece. On the contrary diamonds were popular in the old Empire of Rome and it was widely common that people believed in their supernatural power. Made of carbonate, formed under pressure and high temperatures the diamond became a legendary jewellery over the course of time. Unfading, indestructible, incomparable and with eternal beauty diamonds bewitch their owners around the world and provide them with a special social status.



Der Spezial-Katalog mit sämtlichem Zubehör **Jetzt kostenlos anfordern**  
Tel. 02372 - 92 74 0 oder auf [www.neumaerker.de](http://www.neumaerker.de)

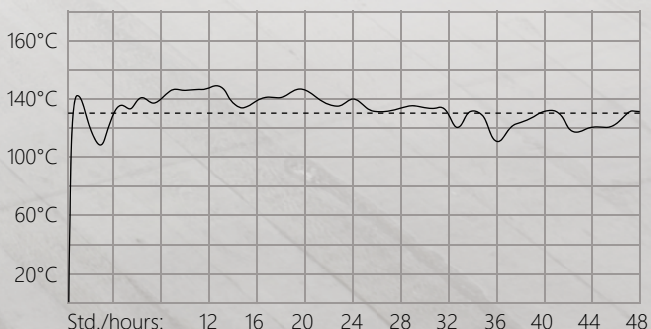
The special catalogue with all accessories **Order your copy now**  
Tel. +49 (0)2372 92 74-34 or -68 or at [www.neumaerker.de](http://www.neumaerker.de)



# CHEF'S CHOICE OUTDOOR KITCHEN

## EFFIZIENZ UND PRÄZISION

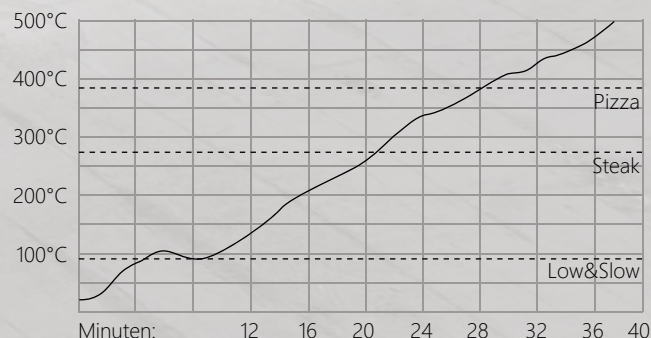
Konstante Temperatur bis zu 48 Stunden mit nur einer Kohlenfüllung. Durch die minimale Luftbewegung glimmt die Kohle über den gesamten Zeitraum auf der gewünschten Temperatur. Constant temperature up to 48 hours with only one charcoal filling. Due to the minimal air stream the charcoal is constantly glowing the whole runtime at the required temperature.



## LEISTUNG UND PERFORMANCE

Ultra-schnelle Aufheizzeit: In 15 Minuten auf konstanten 130°C, bereits nach ca. 25 Min. voll einsatzbereit für Grillen auf hohen Temperaturen (abhängig von Kohle und Luftfeuchtigkeit) durch das Kaminprinzip.

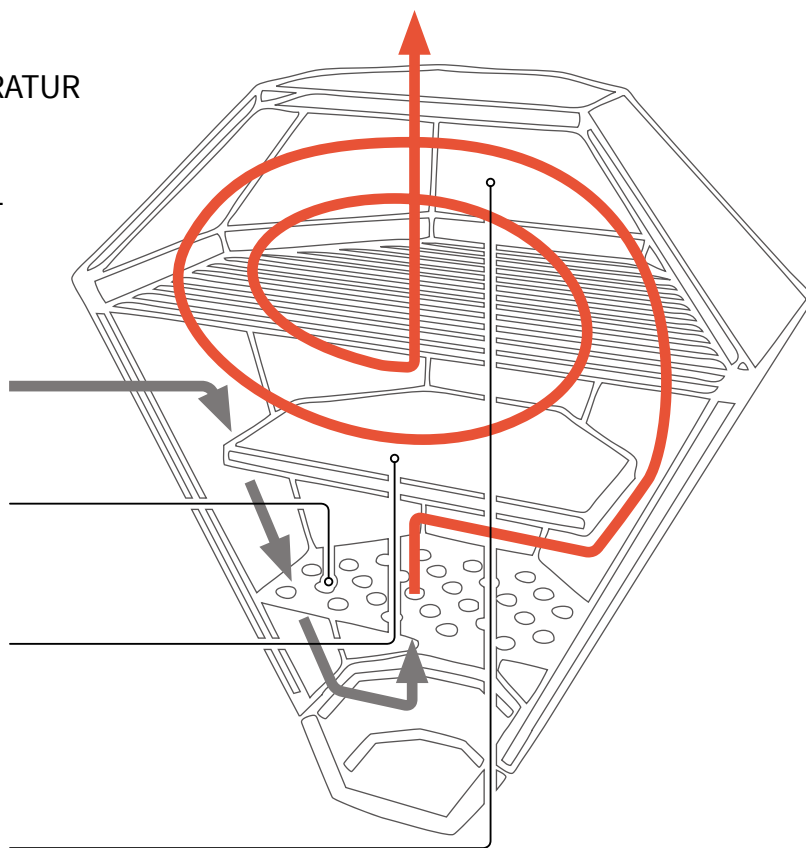
Ultra fast heating-up time: In 15 minutes at constant 130°C, after only approx. 25 min. ready for operation at high temperatures (dependent on used charcoal and humidity) due to the funnel principle.



DURCH DEN LUFTREGLER KANN DIE TEMPERATUR GRADGENAU GEREGELT WERDEN

THROUGH THE AIRFLOW YOU CAN CONTROL THE TEMPERATURE PRECISELY

1. Die Luft gelangt durch die doppelwandige Edelstahl-Hülle in die Feuerbox  
The air gets into the firebox through the double-walled stainless steel body
2. Auf dem Feuerrost wird die Kohle kontinuierlich mit frischer Luft versorgt  
On the fire grid the charcoal is provided with a steady stream of fresh air
3. Die optionale Deflektorplatte verhindert die direkte Hitze der Kohlen, damit die Speisen langsam und gleichmäßig garen und auf diese Weise der direkte Kontakt zum Feuer vermieden wird  
The optional deflector plate is a great accessory that protects your food from the heat of the charcoal and the direct fire for even cooking results
4. Es entsteht ein gleichmäßiger Heißluftstrom unter der Kuppel, in dem die Speisen schonend gegart werden  
There is an even ventilation of hot air under the dome where you can cook your food easily



Die praktische Aschewanne an der Spitze des Diamanten lässt sich mit wenigen Handgriffen komplett abnehmen und auskippen. Angenehmer kann ein Grill nicht gereinigt werden.

The convenient ash tray at the diamonds peak can be removed very easily. The most convenient cleaning.



Durch die exakte Regulierung des Luftzugs lässt sich die Temperatur präzise einstellen. Durch die minimale Luftbewegung glimmt die Kohle über Stunden auf konstanter Temperatur.

The precise regulation of the airflow enables you to adjust the temperature accordingly. Due to the minimal air stream the charcoal retains its temperature for hours.

# CRAFT BEER



## VON BIERLIEBHABERN FÜR BIERLIEBHABER

Das Craft Beer erobert Deutschland. Nie gab es eine größere Auswahl individueller Biersorten. Und diese verkaufen sich bestens.

## FROM BEER LOVERS FOR BEER LOVERS

*Craft Beer is on the road to success. There has never been a such a wide choice of individual beer types. And they are selling great.*

- + Imagestärkung** durch handwerklich selbstgebrautes Bier
- + Differenzierung von der Konkurrenz** mit außergewöhnlichen Biersorten
- + hoher realisierbarer Verkaufspreis** der individuellen Feinschmeckerbiere (ähnlich Whisky und Wein)
- + Kundenbindung** durch ein einzigartiges Produkt
- + hohe Qualität** und Hingabe zum Produkt schaffen Vertrauen
- + image strengthening** through crafted home-made beer
- + distinguish your business from competitors** with extraordinary beer types
- + high sales prices** because of the individual gourmet beers (similar to whisky and wine)
- + customer loyalty** through a unique product
- + high quality** and devotion to your product create trust

Unter Craft Beer fasst man hochwertige Bierkreationen zusammen, die in kleinen Mengen durch handwerkliche Tradition hergestellt werden. Ausgesuchte Zutaten wie der Cascade Hopfen mit seinen blumigen Fruchtaromen oder der würzige Columbus Hopfen sowie individuelle Herstellungsabläufe (z.B. die Lagerung in alten Bourbon-Fässern) erzeugen eine für die deutsche Bierlandschaft völlig neue Geschmacksvielfalt und -intensität. So hebt Craft Beer den Biergenuss auf das Feinschmeckerniveau von Whisky und Wein. Craft Beer entsteht durch Kreativität und Leidenschaft. Werden Sie zum Schöpfer Ihrer ganz persönlichen, einzigartigen Biermarke. Ihre Kunden werden dies zu schätzen wissen und mit der verdienten Zahlungsbereitschaft und Treue belohnen.

*The term Craft Beer comprises different high-quality beer creations which are produced in a small amount through traditional craftsmanship. Selected ingredients such as the Cascade hop with a bloomy fruit taste or the spicy Columbus hop and individual manufacturing processes (like aging in an old bourbon barrel) generate a completely new range of different intensive flavours. Thus Craft Beer raises the enjoyment of beer consumption to gourmet level like whisky and wine. Craft Beer is a product made with creativity and passion. Become the creator of your own unique and personal beer brand. Your customers will appreciate it and reward it with loyalty and the deserved willingness to pay.*





### Braukessel CraftBeer 50

Hier wird gemischt, geläutert und schließlich die Würze gekocht. Die Programmierung von den Zeiten und Temperaturen der verschiedenen Phasen sorgt für eine präzise Einhaltung der Rezepte und perfekte Brauergebnisse. Details auf Seite 115.

### Brewing Kettle CraftBeer 50

Here you mash, lauter and finally cook the wort. The programmable logic controller maintains the times and temperatures automatically according to the recipe for perfect brewing results. Details on page 115.



#### Bluetooth Interface

Für die Programmierung und Überwachung des Braukessels direkt auf Ihrem Android Tablet oder Smartphone. Details auf Seite 115.

#### Bluetooth Interface

For programming and monitoring the brewing kettle directly on your Android tablet or smart-phone. Details on page 115.

#### Würzekühler

Zum schnellen Abkühlen der Würze einfach in den Braukessel einsetzen. Details auf Seite 115.

#### Wort Cooler

To cool down the wort quickly just insert the cooler into the brewing kettle. Details on page 115.

#### Fermentierbehälter

Hier gährt die Würze je nach Rezept 1 bis mehrere Wochen. Details auf Seite 115.

#### Fermentation Tank

Here the wort is fermenting for 1 to several weeks. Details on page 115.

BEISPIEL  
EXAMPLE

# CHOCOLATE STOUT

28 LITER

5,40	3 kg Pale Ale Malz 3 kg Pale Ale malt
+ 2,60	1,3 kg helles Caramelmalz 1.3 kg light caramel malt
+ 0,50	250 g dunkles Caramelmalz 250 g caramel malt
+ 2,49	500 g Haferflocken 500 g oat flakes
+ 2,25	750 g Schokoladenmalz 750 g chocolate malt
+ 1,12	400 g Rohrzucker 400 g cane sugar
+ 0,44	15 g Magnum Hopfen 15 g Magnum hop
+ 0,35	10 g Perle Hopfen 10 g Perle hop
+ 9,99	18 g Flüssighefe 18 g liquid yeast
<hr/>	
25,14	Wareneinsatz für 28 Liter (€) cost of sales for 28 liters (€)
<hr/>	
0,30	Wareneinsatz für 0,33 Liter (€) cost of sales for 0,33 liters (€)



Da Craft Beer ein besonderes Genussbier ist, können je nach Qualität, Geschmacksintensität und Standort Preise von € 3,00 bis hin zu über € 7,00 pro Glas erzielt werden. Marktübliche Durchschnittspreise liegen bei € 4,00 - 5,00 .

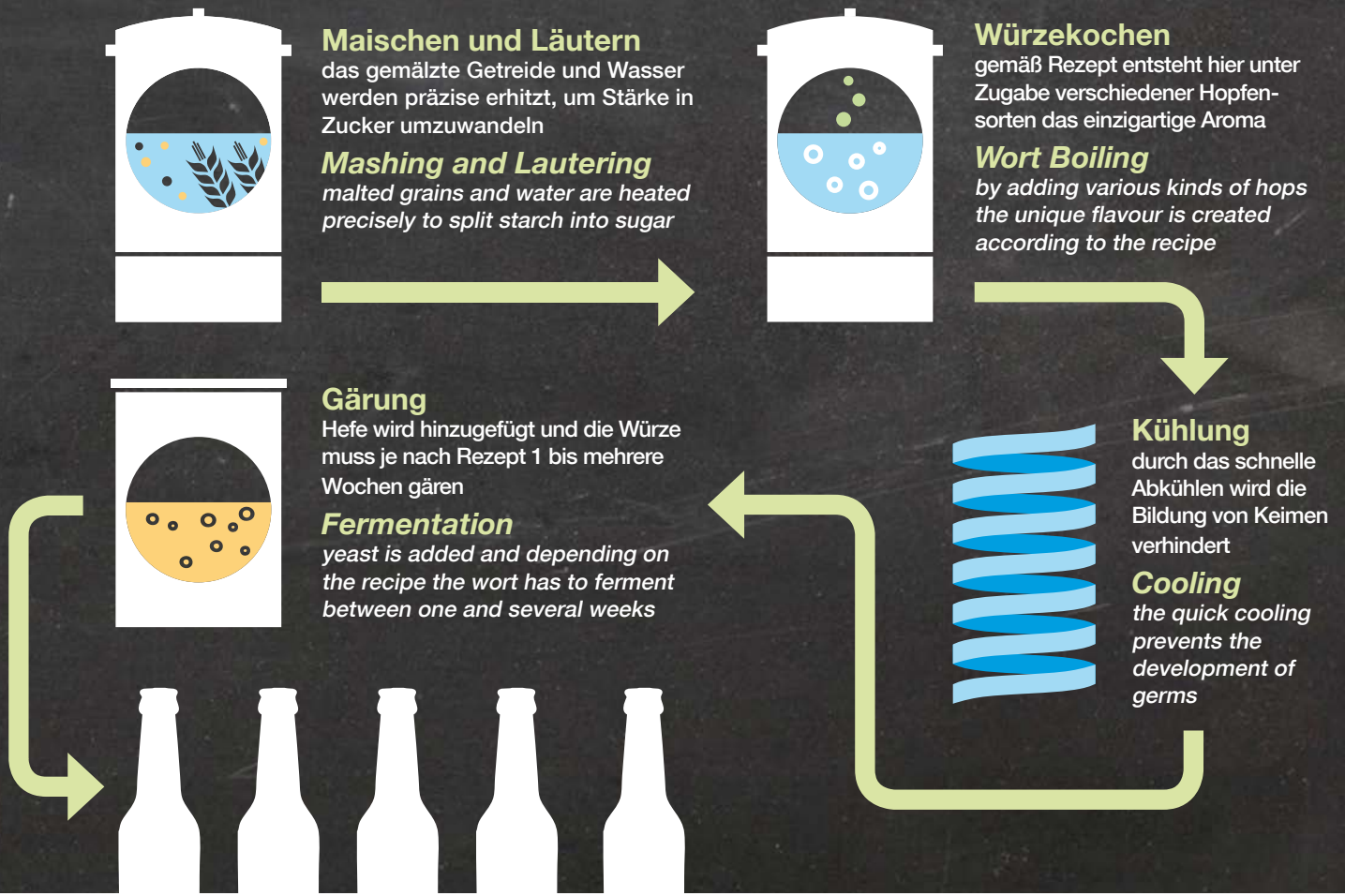
Since Craft Beer is a special gourmet beer each glass can be sold for min. € 3.00 up to more than € 7.00 depending on quality, flavour intensity and location. The average sales price is around € 4.00 - 5.00 .

4,20

GEWINNSPANNE PRO GLAS  
(Verkaufspreis 0,33 l für 4,50 €)  
MARGIN PER PIECE  
(sales price 0.33 l for 4.50 €)



# CRAFT BEER



BEISPIEL  
EXAMPLE

## AMERICAN PALE ALE 28 LITER

9,00	5 kg Weizenmalz 5 kg wheat malt
+12,00	6 kg Pale Ale Malz 6 kg Pale Ale malt
+ 5,50	1 kg Weizenflocken 1 kg flaked wheat
+ 1,45	50 g Northern Brewer Hopfen 50 g Northern Brewer hop
+ 6,98	100 g Amarillo Hopfen 100 g Amarillo hop
+ 2,30	50 g Willamette Hopfen 50 g Willamette hop
+ 9,99	125 g Flüssighefe 125 g liquid yeast
<b>48,22</b>	Wareneinsatz für 28 Liter (€) cost of sales for 28 liters (€)
<b>0,57</b>	Wareneinsatz für 0,33 Liter (€) cost of sales for 0,33 liters (€)



Da Craft Beer ein besonderes Genussbier ist, können je nach Qualität, Geschmacksintensität und Standort Preise von € 3,00 bis hin zu über € 7,00 pro Glas erzielt werden. Marktübliche Durchschnittspreise liegen bei € 4,00-5,00.

Since Craft Beer is a special gourmet beer each glass can be sold for min. € 3.00 up to more than € 7.00 depending on quality, flavour intensity and location. The average sales price is around € 4.00 - 5.00.

**3,93**

GEWINNSPANNE PRO GLAS  
(Verkaufspreis 0,33 l für 4,50 €)  
MARGIN PER PIECE  
(sales price 0.33 l for 4.50 €)

# EIS TEPPANYAKI

## ICE TEPPANYAKI



**DAS FRISCHE FRONT-COOKING-EIS**  
Blitzschnell wird das Eis nach Kundenwunsch frisch zubereitet. Begeistern Sie Ihre Gäste mit dieser Show.

**THE FRONT-COOKING ICE CREAM**  
*Quick preparation of fresh ice-cream according to the customer's request. Entertain your guests with this show.*

- + **Qualität kommunizieren:** frische Zubereitung direkt vor den Augen der Kunden
  - + **Show-Effekt:** die handwerkliche Zubereitung dient als Besuchermagnet
  - + **Individualisierung und Vielseitigkeit:** Ihre Kunden können aus einer Vielzahl von frischen Zutaten wählen: Milch, Yoghurt, Kaffee, Säfte, Schokolade, Nüsse, Früchte, Cookies, Liköre u.v.m.
  - + **Differenzierung vom Wettbewerb:** die einzigartige Zubereitung macht neugierig und bindet Kunden
  - + **Effizienz:** es muss keine Vielfalt an Eissorten gelagert werden. Alles wird frisch zubereitet
- + **communicate quality:** fresh preparation directly in front of your customers
  - + **show effect:** the manual preparation is a visitors magnet
  - + **individualisation and choice:** your customers can choose from a variety of fresh ingredients: milk, yogurt, coffee, juices, chocolate, nuts, fruits, cookies, liqueurs, etc.
  - + **distinguish your business from competitors:** the unique preparation effects curiosity and loyalty
  - + **efficiency:** no variety of ice cream flavours has to be stored, everything is prepared on demand



Eis Teppanyaki ist eine völlig neue Art der Eiszubereitung und eignet sich sowohl für die hohe Gastronomie in Restaurants und Hotels als auch für den Aktionsverkauf an Straßenständen oder in Einkaufszentren. Die Zutaten werden nach Kundenwunsch auf die tiefgefrorene Platte gegeben, dort gemischt und frisch serviert.

*Ice Teppanyaki is a completely new way to prepare ice cream. It is perfectly suitable for the haute cuisine in restaurants and hotels but also effective for selling on festivals or in malls. The ingredients according to the customers choice are mixed on the icy plate and served freshly.*



### Eis Teppanyaki Platte

Die 6,9 mm starke Mehrschichtplatte mit integrierten Kühlkanälen hält konstante -30°C. Die Oberfläche lässt sich einfach reinigen und bietet so eine ideale Einheit für mobile Gastronomianwendungen. Details auf Seite 121.

### Ice Teppanyaki Plate

The 6,9 mm thick multi-layer plate with integrated cooling channels retains constant -30°C. The surface is easy to clean. An ideal unit for the mobile catering application. Details on page 121.





# GALETTES



## HERZHAFTE GALETTES À LA FRANÇAISE

Heben Sie sich von den anderen Crêpes-Ständen ab und bieten Sie die echten, französischen Galettes an.

## SAVOURY GALETTES À LA FRANÇAISE

*Be different from other crêpes stands by offering the authentic French Galettes.*

VORTEILE // PROS

- + **traditionell** und authentischer, echter französischer Geschmack
- + **kulinarische Differenzierung** mit einem für den deutschen Markt neuen Produkt
- + **Geschmack:** überzeugend durch einen einzigartig herben und herzhaften Geschmack
- + **vollwertige, gesunde Inhaltsstoffe** für moderne, ernährungsbewusste Kunden
- + **geringer Wareneinsatz** bei vergleichsweise hoher Marge
- + **Vielseitigkeit** durch unterschiedliche Toppings: Schinken, Ei, Käse, Gemüse etc.

- + **traditional** and authentic, original French taste
- + **culinary differentiation** with a comparatively new product on the German market
- + **taste:** convincing though a unique savoury and bitter flavour
- + **wholefood:** healthy ingredients for modern and health-conscious customers
- + **small costs of sales** while procuring a high margin
- + **versatility and flexibility** through different toppings such as ham, egg, cheese and vegetables

Gerade in Zeiten der gesundheitsbewussten Ernährung bietet die vollwertige, hausgemachte Galette aus Buchweizen enorme Verkaufsvorteile gegenüber den süßen Crêpes. Während in Deutschland meist herzhafte Crêpes nur mit Käse und Schinken belegt werden, ermöglicht eine echte, französische Galette ein viel rustikaleres Geschmackserlebnis. Erfolg und Beliebtheit von Crêpes vereinfachen dabei die Akzeptanz bei den Kunden und somit Ihren Erfolg. Ursprung der Galettes soll die Buchweizensuppe einer mittelalterlichen Bäuerin gewesen sein, die im Topf anbrannte und zu einem Fladen wurde. Auch finden sich Galettes in den bretonischen Bräuchen wieder: So warfen bretonische Frauen die erste in ihrem neuen Haus gebackene Galette als Tribut an die früheren Hausbewohner auf einen Schrank und baten so um Glück und Schutz für den Nachwuchs. Der Buchweizen, die Grundlage der Galettes, stammt ursprünglich aus Zentralasien und wurde im 12. Jahrhundert durch Seefahrer nach Europa gebracht. Die Rezepturen von Galettes und Crêpes ähneln sich. Galettes sind allerdings viel dünner, knuspriger und aus dunklen Buchweizen.

*Especially in times of health-conscious nutrition, the wholefood and home-made galettes offer enormous sales advantages comparing to sweet crêpes. Outside of France the savoury alternative is mostly just a sweet crêpe with ham and cheese. But a real galette is a much more rustic taste experience. Success and popularity of crêpes induce Galettes to be accepted by your customers and support your achievement. The origin of Galettes is supposed to be a buckwheat soup of a medieval farmer women. The soup burned in the kettle and became a flat bread. Galettes are also found in many Breton rites and customs: When moved into a new house, the women threw the first baked Galette onto the wardrobe, as a tribute to the previous residents. This way they asked for good fortune and protection for their children. Buckwheat, the basis of Galettes, came from Central Asia and was brought to Europe by seamen during the 12th century. The recipes of Galettes and Crêpes are similar but Galettes are even thinner, more crispy and made from buckwheat.*





### Cleaner Pad

Zum schnellen Reinigen und Einfetten der Platte. Abrieb- und hitzebeständig. Details auf Seite 55.

### Cleaner Pad

For the quick cleaning and greasing of the plate. Abrasion and heat resistant. Details on page 55.

### Crêpesgerät

Professionelles Crêpeseisen mit massiver Gussplatte, damit die Hitze konstant gehalten wird. Der Gasbetrieb sorgt für den mobilen Einsatz auf Märkten, alternativ kann natürlich auch ein Elektrogerät für den Indoor-Einsatz genommen werden. Details auf Seite 54, 68 und 69.

### Crêpes Maker

Professional crêpes maker with a massive cast plate to keep the temperature constant. Powered by gas for the mobile application on markets. As an alternative you can choose an electric unit for indoor application. Details on page 54, 68 und 69.



### Trennfix

Trennfett in der praktischen Sprühflasche. Zum schnellen und gleichmäßigen Einfetten der Platte. Details auf Seite 50.

### Anti-Adherent Spray

Plant oil in a convenient spray can. For the easy and even greasing of the plate. Details on page 50.

### Crêpesverteiler

Für das gleichmäßige Verteilen einer dünnen Teigschicht auf dem Eisen. Details auf Seite 55.

### Crêpes Spreader

For the thin and even spreading of the dough on the plate. Details on page 55.

### Teigwender

Zum Wenden der Galettes. Details auf Seite 55.

### Turner

For turning the Galettes. Details on page 55.

### Galettes-Mix

Die praktische Fertig-Mischung für die Zubereitung perfekter Galettes. Einfach und effizient! Details auf Seite 55.

### Galettes Mix

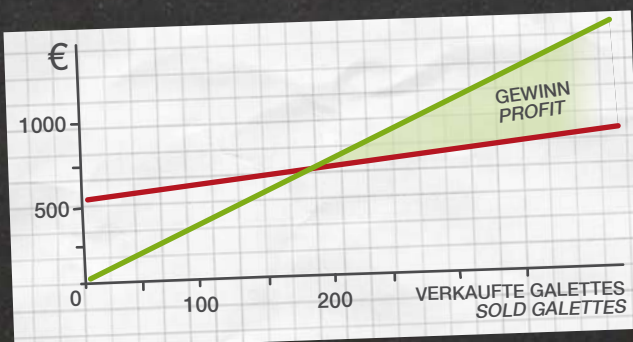
The convenient powder mix for the preparation of perfect Galettes. Easy and efficient! Details on page 55.

## INVESTITIONSKOSTEN // INVESTMENT COST

475,-	Economic Crêpes Gas (Seite 69)
	Economic Crêpes Gas (page 69)
+ 37,-	Cleaner Pad (Seite 55)
	Cleaner Pad (page 55)
+ 8,90	Trennfix (Seite 50)
	Anti-adherent Spray (page 50)
+ 30,60	Crêpes-Verteiler und -Wender (Seite 55)
	Crêpes Spreader and Turner (page 55)
<hr/>	
551,50	Investitionskosten (€)
	investment cost (€)

## KOSTEN PRO STÜCK // COST PER PIECE

0,28	Galettes-Ready-Mix (Seite 55)
	Galettes-Ready-Mix (page 55)
+ 0,51	Füllung
	topping
<hr/>	
0,79	Wareneinsatz (€)
	cost of sales (€)



**3,01** GEWINNSPANNE PRO STÜCK  
(Verkaufspreis 3,80 €)  
MARGIN PER PIECE  
(sales price 3.80 €)

Bei nur 50 verkauften Galettes pro Tag können Sie bereits nach 4 Tagen Gewinn machen!

After only 4 days with 50 sold Galettes each you are able to make profit!

# X-WAFFEL

## X WAFFLE



Funktionsskizze // functional sketch

**DIE WAFFEL MIT DEM X**  
Zwischen Deckel und Unterteil versteckt sich eine leckere Füllung. Innen voller Geschmack, außen bleiben die Hände sauber.

**THE WAFFLE WITH THE X**  
Between lid and bottom a delicious filling is hidden. Taste inside and the hands stay clean.

VORTEILE // PROS

- + **die Weltneuheit** von Neumärker: Gefüllte Waffeln ganz einfach selbst produzieren
- + **die Waffel mit dem überraschenden X-Effekt**
- + **kross gebacken** mit zartschmelzender Füllung
- + **Waffelburger** mit herzhaftem Kartoffel-Waffel-Teig
- + **Reduzierung von notwendigen Servietten** und Vermeidung von ärgerlichen „Schokoladenunfällen“
- + **das Original** von Neumärker: Technik und Design gesetzlich geschützt

- + **the innovation** by Neumärker: produce filled waffles as easy as pie
- + **the waffle with the surprising X-Effect**
- + **crispy outside** and soft and tasty inside
- + **waffle burger** with the savoury Potato-Waffle-Mix
- + **reduction of necessary napkins** or wrapping and avoiding of annoying „Chocolate accidents“
- + **the original** by Neumärker: technology and design protected by law

### INVESTITIONSKOSTEN // INVESTMENT COST

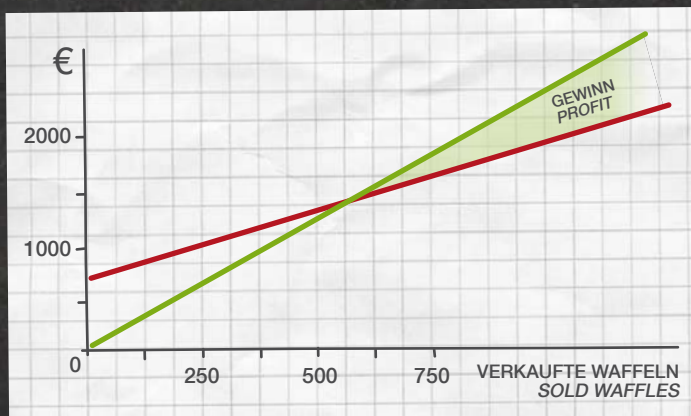
755,- | X-Waffeleisen (Seite 42)  
X Waffle Maker (page 42)

### KOSTEN PRO STÜCK // COST PER PIECE

0,70 | ca. 120g Waffel-Ready-Mix (Seite 49)  
+0,50 | approx. 120g Waffle-Ready-Mix (page 49)  
Schokoladensoße, Marmelade etc.  
chocolate sauce, jam etc.  

---

1,20 | Wareneinsatz für 1 Waffel (€)  
cost of sales for 1 waffle (€)



**1,30** GEWINNSPANNE PRO STÜCK  
(Verkaufspreis 2,50 €)  
MARGIN PER PIECE  
(sales price 2.50 €)

Bei nur 50 verkauften Waffeln pro Tag können Sie **bereits nach 12 Tagen** Gewinn machen!

**After only 12 days with 50 sold waffles each you are able to make profit!**



# KARTOFFEL-WAFFEL

## POTATO WAFFLE



### KNUSPRIG UND HERZHAFT KARTOFFELIG

Garniert mit Schinken, Quark, Lachs, Käse oder Apfelkompott sind Kartoffel-Waffeln die neue Snack-Idee

### CRISPY WITH A SAVOURY POTATO FLAVOUR

Prepared with bacon, sour cream, salmon, cheese or apple sauce potato waffles are the new snack idea

VORTEILE // PROS

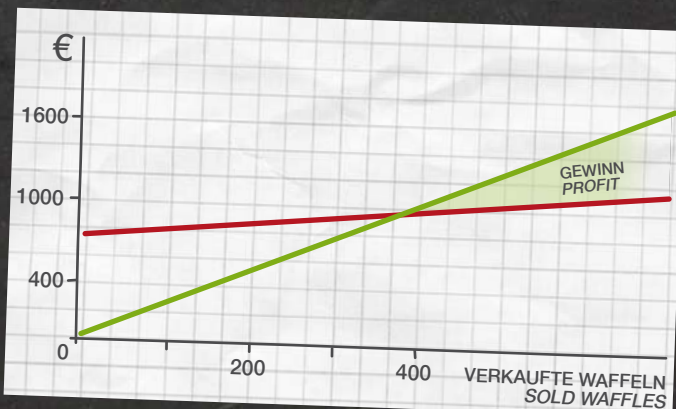
- + **herzhafte Waffel** als trendige Snackalternative gesünder: weniger Fett als Reibekuchen
- + **bestechend in Form und Geschmack:** die neue Art Kartoffelteig in seiner Perfektion
- + **ideal zur Ergänzung** eines süßen Backwarenverkaufs
- + **Steigerung des Umsatzes** durch eine Vielzahl von Additionsmöglichkeiten (Schinken, Käse etc.)
- + **Differenzierung von der Konkurrenz** durch abgestimmtes Gesamtkonzept
- + **savoury waffle** is a unique snack alternative healthier: less fat than ordinary potato pancakes
- + **convincing shape and taste:** the new kind of potato dough at its best
- + **ideal to complement** a sweet pastry assortment
- + **increasing sales** through adding a wide variety of options (bacon, cheese, turkey etc.)
- + **distinguish your business** from your competitors (giving you a unique selling proposition)

### INVESTITIONSKOSTEN // INVESTMENT COST

460,-	Helios-Vertikalbacksystem (Seite 37) Helios Vertical Baking System (page 37)
+ 329,-	Kartoffel-Waffel Backplatten (Seite 37) Potato Waffle Baking Plates (page 37)
789,-	Investitionskosten (€) investment cost (€)

### KOSTEN PRO STÜCK // COST PER PIECE

0,23	ca. 40g Kartoffel-Waffel-Mix (Seite 49) approx. 40g Potato-Waffle-Mix (page 49)
+ 0,24	Schinken, Quark, Käse etc. bacon, sour cream, cheese etc.
0,47	Wareneinsatz für 1 Waffel (€) cost of sales for 1 waffle (€)



2,03

**GEWINNSPANNE PRO STÜCK**  
(Verkaufspreis 2,50 €)  
**MARGIN PER PIECE**  
(sales price 2.50 €)

Bei nur 50 verkauften Kartoffel-Waffeln pro Tag können Sie **bereits nach 8 Tagen** Gewinn machen!

**After only 8 days with 50 sold potato waffles each you are able to make profit!**



# LOLLY-WAFFEL

## LOLLY WAFFLE



### DIE EVENT-WAFFEL

4 Waffeln in ca. 1 Minute. Die Waffel am Stiel ist ideal für Laufkundschaft auf Märkten, Festen, Konzerten und in Fußgängerzonen.

### THE EVENT WAFFLE

*4 waffles in approx. 1 minute. The waffle on a stick is ideal for take-away customers on markets, cafés, concerts and in shopping centers.*

+ ideal für den **Straßenverkauf**

+ **platzsparender** Aufbau der Geräte

+ Waffel als **visuelles Highlight**

+ **Individualisierung** des Produktes durch Schokolade oder Streusel

+ **Schnelle Zubereitung:**  
4 Waffeln in ca. 1 Minute

+ **Einsparung:** keine Verpackung der Waffel beim Verkauf notwendig

+ *ideal for **take-away***

+ **space-saving** appliances

+ *waffle as a **visual highlight***

+ **individualisation** of the product with chocolate or sprinkles

+ **short baking times:**  
*4 waffles in approx. 1 minute*

+ **economic:** *no wrapping of sold waffles necessary*

Die Lolly-Waffel ist die perfekte Waffel für Events, Märkte, Freibäder, Weihnachtsmärkte, Freizeitparks, Einkaufszentren... Überall dort, wo die Leute im Vorbeigehen zuschlagen und sich nicht mit Teller und Besteck niederlassen. Besonders Kinder lieben die Waffel, die sich langsam vom Stiel abknabbern lässt. Hier bieten sich auch kreative Vermarktungsmöglichkeiten als Tannenbaum- oder Schwertwaffel an. Die Lolly-Waffel hat weitere immense Vorteile für den Straßen- und Eventverkauf: Die Größe der Waffel fällt sofort auf, wenn Kunden damit unterwegs sind und ist so die beste Werbung für Ihren Waffelstand, die Sie sich wünschen können. Gleichzeitig ist die Waffel sehr dünn, so dass der Wareneinsatz minimal bleibt und die Backzeit gerade einmal eine Minute für 4 Waffeln beträgt. So ist die Lolly-Waffel die ideale Event-Waffel.



*The Lolly Waffle is the perfect waffle for events, markets, fairs, amusement parks, shopping centers... Wherever people eat passing by and do not sit down with plate and cutlery. Especially children love the waffle that can slowly be nibbled off the stick. Here you have a lot of creative marketing possibilities like the Christmas Tree Waffle or the Sword Waffle. The Lolly Waffle offers various advantages for street vending or on events: The large waffle is a real eye-catcher. Everyone notices when a few customers are passing by with the waffle. And this is the best advertising your waffle stand can have. Furthermore the waffle is very thin. This minimises the cost of goods and ensures short baking times of approx. 1 minute for 4 waffles. That's why the Lolly Waffle is the ideal Event Waffle.*

### DispoHit

Der schwenkbare Portionierer vereinfacht das Arbeiten nicht nur, es geht, im Gegensatz zur Arbeit mit der Kelle, auch nichts daneben! Das sieht nicht nur besser aus, sondern spart auch Geld. Details auf Seite 50.

### DispoHit

*Baking waffles gets more convenient with the swifeling dispenser. Besides it contributes to reduce your waste. It looks professional and helps you to save money. Details on page 50.*

### Holzstäbe

bekommen Sie natürlich auch bei uns. Speziell in der richtigen Größe und Länge. Details auf Seite 51.

### Wooden Sticks

*that have the exact right fit and length for the Lolly Waffle. Details on page 51.*

### Waffelständer

Die attraktive Präsentation lockt Kunden an und ist gleichzeitig eine hygienische Art, die Waffel zu übergeben. Details auf Seite 51.

### Waffle Stand

*The waffle stand helps you to attract the customers attention and is also a hygienic solution. Details on page 51.*



### Lolly-Waffeleisen

mit sekundengenau einstellbarem Digitaltimer, damit keine Waffeln verbrennen. Details auf Seite 45.

### Lolly Waffle Maker

*with digital timer adjustable to the second to prevent the waffles from burning. Details on page 45.*

### Waffelrost

Krümel, Puderzucker und Co. fallen in die Auffangschale, der Arbeitsplatz bleibt sauber. Details auf Seite 51.

### Waffle Grid

*Crumbs and powder sugar fall through the grid, the work station stays clean. Details on page 51.*

### Schokowärmer

Einfach die Spitzen der Waffeln in Schokolade tauchen. Dies macht Ihre Waffeln attraktiver und ermöglicht einen höheren Verkaufspreis. Details auf Seite 98.

### Chocolate Warmer

*Dip the waffle tips into chocolate. This makes it more attractive and enables a higher pricing. Details on page 98.*

### Waffel-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 49.

### Waffle-Ready-Mix

*How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 49.*

### Gastro Kraft Decrust

unterwandert eingebrannte Verkrustungen auf den Backplatten, so dass diese sich leicht reinigen lassen. Details auf Seite 189.

### Gastro Kraft Decrust

*undermines thick crustifications on the baking plates and makes it easy to clean. Details on page 189.*

## INVESTITIONSKOSTEN // INVESTMENT COST

755,-	Lolly-Waffeleisen (Seite 45) Lolly Waffle Maker (page 45)
+835,-	DispoHit Portionierer (Seite 50) DispoHit Dispenser (page 50)
+ 64,-	Waffelständer (Seite 51) Waffle Stand (page 51)
+ 59,90	Multifunktions-Waffelrost (Seite 51) Multi Function Waffle Grid (page 51)
+330,-	Schokowärmer (Seite 98) Chocolate Warmer (page 98)
<b>2043,90</b>	<b>Investitionskosten (€) investment cost (€)</b>

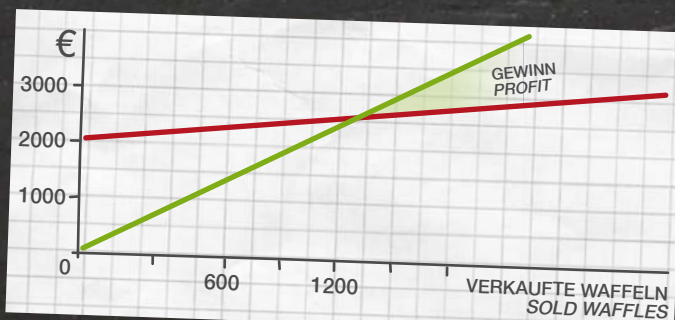
## KOSTEN PRO STÜCK // COST PER PIECE

0,31	ca. 55g Waffel-Ready-Mix (Seite 49) approx. 55g Waffle-Ready-Mix (page 49)
+ 0,03	Holzstab (Seite 51) wooden stick (page 51)
+ 0,11	Schokolade chocolate
<b>0,45</b>	<b>Wareneinsatz für 1 Waffel (€) cost of sales for 1 waffle (€)</b>

**1,55** **GEWINNSPANNE PRO STÜCK**  
(Verkaufspreis 2,00 €)  
**MARGIN PER PIECE**  
(sales price 2.00 €)

Bei nur 50 verkauften Lolly-Waffeln pro Tag können Sie bereits nach 27 Tagen Gewinn machen!

*After only 27 days with 50 sold Lolly Waffles each you are able to make profit!*







## TRADITION. ANIMATION. GENUSS.

Die Baumstriezel-Manufaktur ist eine echte Attraktion und ein Besuchermagnet auf allen Festen und Märkten

## TRADITION. ANIMATION. ENJOYMENT.

The Baumstriezel manufactory is a real novelty and attracts visitors on all festivals and markets.

- + **hochwertiges**, traditionelles Hefegebäck
- + **nicht nur zur Weihnachtszeit**
- + **einzigartiges**, als Mono-Produkt umsatzfähiges Geschäft
- + **handwerkliche** Zubereitung dient als Besuchermagnet
- + **egal ob herzhaft oder süß**: vielseitige Zubereitung mit edlen Zutaten möglich
- + **moderater Wareneinsatz**, paralleles Arbeiten
- + **hoher realisierbarer Preis**: denn bereits eine Portion Baumstriezel ist sättigend

- + **high-quality** traditional yeast pastry
- + **not only in the winter time**
- + **unique product** that can be sold as a single product business
- + **the manual preparation** is a visitors magnet
- + **sweet or savoury**: individual preparation with several ingredients create an attractive variety
- + **low cost of sales**, parallel working
- + **high sales prices**: one Baumstriezel is already very nourishing

Baumstriezel entwickeln sich seit einigen Jahren zu dem Highlight auf deutschen Volksfesten. Die handwerkliche Arbeit und das traditionelle Flair begeistern die Menschen gerade heute mehr denn je. Hier sieht jeder, wie der Teig ausgerollt, geschnitten und um die Spieße gewickelt wird. Die Spieße drehen sich vor den Augen der Passanten und sorgen für lange Schlangen an den Baumstriezelständen. Die frische Zubereitung bestätigt „Hier gibt's etwas Besonderes!“. Und das ist es auch: Das Hefegebäck stammt ursprünglich aus Siebenbürgen und war das traditionelle Festtagsgebäck. Durch das gleichmäßige Backen wird der Hefeteig unvergleichbar locker und weich. Die Zuckerglasur, veredelt mit Kokosflocken oder Mandeln, sorgt für den Knuspereffekt und macht den Baumstriezel zu einem köstlichen Leckerbissen, der warm oder auch kalt ein Genuss ist.

Over the last years chimney cakes evolved to the highlight on German fairs. The manual work and the traditional flair delight people today more than ever. You can see the dough being rolled out, cut and winded around the spits. Long queues arise in front of the ovens with the turning spits. The fresh preparation confirms „We offer something special!“. And that's what it is: The yeast pastry comes originally from Romania and was the traditional festive dish. Due to the even baking the yeast dough gets incomparably soft. The glaze of sugar finished with coconut flakes or almonds is wonderful crispy and makes the chimney cake a yummy delicacy, that can be enjoyed warm or cold.







1  
Nach dem Aufgehen wird der Teig ausgerollt und geschnitten.  
*After the dough has risen it is rolled out and cut into stripes.*



2  
Der Spieß wird mit Öl bestrichen, die Teigstreifen werden um den Spieß gewickelt.  
*The spit is spread with oil and the dough stripe is wind around the spit.*



3  
Der Teig wird mit Öl bestrichen und in Zucker gewälzt.  
*The dough is brushed with oil and turned in sugar.*



4  
Im Ofen wird der Teig schön luftig und der Zucker karamellisiert.  
*The dough gets soft in the oven while the sugar caramelises.*



5  
Zum Abschluss wird der Baumstriezel noch in Zutaten wie Mandeln, Kokosraspeln, Mohn, Zimt oder Zucker gewälzt.  
*Finally the Baumstriezel is turned in ingredients like almonds, coconut flakes, poppy seeds, cinnamon sugar.*

## INVESTITIONSKOSTEN INVESTMENT COST

3099,-	Baumstriezelofen Tollpatsch 5 (Seite 66) <i>Chimney Cake Oven Tollpatsch 5 (page 66)</i>
+325,-	5 extra-Holzspieße (Seite 67) <i>5 extra spits (page 67)</i>
+199,-	Spießablage (Seite 67) <i>Spit Rack (page 67)</i>
+140,-	Schneider (Seite 67) <i>Cutter (page 67)</i>
+165,-	GN-Transportwagen (Seite 67) <i>GN Transport Trolley (page 67)</i>
+ 41, <sup>25</sup>	3x 1/3 GN x 65 mm (Seite 200) <i>3x 1/3 GN x 65 mm (page 200)</i>
<u>3969,<sup>25</sup></u>	Investitionskosten (€) <i>investment cost (€)</i>

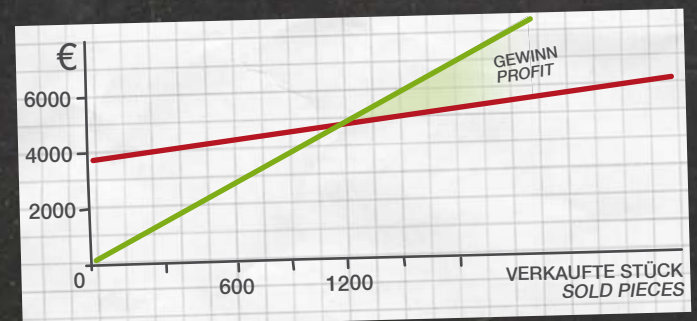
## KOSTEN PRO STÜCK COST PER PIECE

0,66	ca. 110g Baumstriezel-Mix (Seite 66) <i>approx. 110g Baumstriezel Mix (page 66)</i>
+ 0,02	Zucker, Öl, Hefe <i>sugar, oil, yeast</i>
+ 0,11	Kokosflocken, Nüsse, Mohn <i>coconut flakes, nuts, poppy seeds</i>
<u>0,79</u>	Wareneinsatz für 1 Baumstriezel (€) <i>cost of sales for 1 chimney cake (€)</i>

**3,21** GEWINNSPANNE PRO STÜCK  
(Verkaufspreis 4,00 €)  
**MARGIN PER PIECE**  
(sales price 4.00 €)

Bei nur 50 verkauften Baumstriezeln pro Tag können Sie bereits nach 25 Tagen Gewinn machen!

*After only 25 days with 50 sold chimney cakes each you are able to make profit!*





# Baumstriezel<sup>®</sup> Tollpatsch

BAUMSTRIESEL, KÜRTÖS, KÜRTÖSH, KÜRTÖSKALÁCS,  
CHIMNEY CAKE, TRDELNIK, TTRDLO, CAMINO DOLCE...

## Teigknetmaschine

Die leistungsfähige Teigknetmaschine bereitet Ihren Teig vor, während Sie sich anderer Arbeit widmen können. Details auf Seite 169.

## Rotary Kneader

The powerful rotary kneader prepares your dough while you can deal with something else. Details on page 169.

## GN-Transportwagen

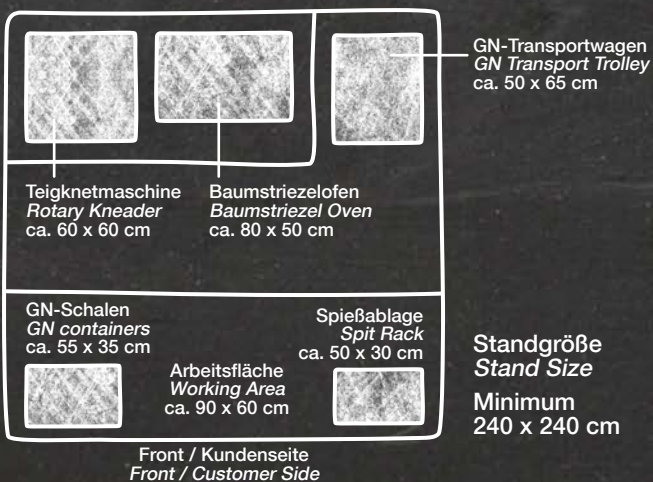
Ideal, um möglichst viel Teig auf engem Raum aufgehen zu lassen. Details auf Seite 67.

## GN Transport Trolley

Perfectly suitable to hold much dough on little space while it is rising. Details on page 67.



## PLATZBEDARF AM STAND REQUIRED SPACE AT THE STAND



## Baumstriezel Tollpatsch Ofen

Die Öfen der Baumstriezel Tollpatsch Serie vereinen traditionelle Backkunst und Animation mit den professionellen Standards moderner Event-Gastronomie. Automatisch drehende Spieße sorgen dafür, dass der Baumstriezel schön gleichmäßig locker wird und der Zucker rundherum eine tolle Karamellisierung ergibt. Die durchdachte Konstruktion bewirkt eine einheitliche Wärmeverteilung, so dass die Position der Spieße nicht während des Backvorgangs verändert werden muss. 3 verschiedene Modelle stehen zur Auswahl: für 5, 10 oder 12 Spieße. Details auf Seite 66.

## Baumstriezel Tollpatsch Oven

The ovens of the Baumstriezel Tollpatsch series combine traditional baking and animation with the standards of modern event catering. Automatic turning spits make the chimney cakes become evenly soft and make the sugar form a crispy caramelisation. The well thought construction produces a uniform heat spreading, so that you do not need to change the spit position during the baking process. 3 different models are available: for 5, 10 or 12 spits. Details on page 66.



### Baumstriezel-Tollpatsch-Mix

Die Pulvermischung muss nur mit Wasser, Öl und Hefe angerührt werden. Dadurch kann der Teig auch schnell zwischendurch vorbereitet werden. 15 kg Mix ergeben ca. 135-150 Baumstriezel. Details auf Seite 66.

### Baumstriezel-Tollpatsch-Mix

*The product has just to be mixed with water, oil and yeast. So the dough can be prepared occasionally. 15 kg mix make approx. 135-150 chimney cakes. Details on page 66.*

### Spieße

Die Spieße gibt es traditionell aus Holz oder in der besonders hygienischen und reinigungsfreundlichen Edelstahlausführung. Für einen reibungslosen Ablauf haben Sie ausreichend Spieße, damit Sie neue Baumstriezel vorbereiten können, während sich bereits weitere im Ofen befinden. Details auf Seite 67.

### Spits

*The spits are available in the traditional wood quality or the stainless steel version which is more hygienic and very easy to clean. For a smooth work-flow you have enough spits to prepare new chimney cakes while there are already some baking in the oven. Details on page 67.*



### Arbeitsbereich

Ihre Arbeitsfläche sollte unbedingt vorne, für die Passanten einsehbar, liegen. Denn vorbeikommende Leute müssen Ihre Handarbeit sehen, damit die traditionelle Herstellung Effekt zeigt.

### Working Area

*The working surface should be visible for all customers. To understand the added value of the products people need to see how it is made.*

### Schneider

Für das schnelle und einfache Schneiden gleichmäßiger Teigstreifen. Details auf Seite 67.

### Cutter

*For the quick and easy cutting of equal dough stripes. Details on page 67.*

### Spießablage

Praktische Ablage für bis zu 20 Spieße. Hier können unbenutzte oder bereits vorbereitete Spieße bis zum Backen gelagert werden. Details auf Seite 67.

### Spit Rack

*Convenient rack for up to 20 spits. Unused or ready prepared spits can stay here until they will be put into the oven. Details on page 67.*

### GN-Schalen

Umso mehr Variationen Sie anbieten, desto attraktiver wird Ihr Angebot. Die 65 mm tiefen GN-Schalen in 1/3 Größe sind bestens geeignet, um den Baumstriezel in verschiedenen leckeren Toppings zu wälzen. Details auf Seite 200.

### GN Containers

*Your offer gets more attractive with the number of different flavours you have. The 65 mm deep GN containers are perfectly suitable to turn the chimney cakes in delicious toppings. Details on page 200.*



# POTATO LOLLY



## DER KREATIVE VERKAUFSSCHLAGER FÜR DEN TAKE-AWAY-VERKAUF

Denn die Leute werden neugierig, wenn sie Passanten mit dem ungewöhnlichen Snack für kleines Geld sehen.

## *THE CREATIVE POTATO LOLLIES ARE A BESTSELLER TO GO*

*Because people are curious when they are passing someone with the striking snack for little money.*

VORTEILE // PROS

- + **Hingucker und Topseller** im Straßenverkauf
- + **kompaktes Konzept** mit frischen, variablen Produkten: Kartoffeln, Radieschen und anderes Gemüse
- + **kundenspezifische Veredelung** durch feine Gewürze
- + **Schnelle und einfache Zubereitung** durch Frittieren
- + **Abgrenzung** zu konventionellen Pommes
- + **Edler Snack** aus reinen Kartoffeln
- + **striking topseller** for take-away
- + **compact concept** with a variety of fresh products: potatoes, radish and other vegetables
- + **customer-specific upgrading** with fine spices
- + **quick and easy preparation** in a fryer
- + **differentiation** from normal chips and fries
- + **fine snack** made of natural potatoes

Mit nicht einmal 20 Cent Wareneinsatz lässt sich der Potato Lolly zu verführerischen Preisen anbieten. Ideal, um Impulskäufe bei Menschenmengen auszulösen. Ob auf Events, Märkten oder Konzerten, in Freibädern, Freizeitparks oder in Einkaufszentren. Der Potato Lolly fällt auf. Er ist erfrischend anders. Er macht neugierig. Und wenn er dann zu günstigen Preisen angeboten wird, kann er massenhaft verkauft werden. Der Potato Lolly ist ein idealer Snack für den Take-Away-Verkauf, denn er kann unterwegs vom Stiel gegessen werden, so dass höchstens eine Serviette als Verpackungsmaterial nötig ist.

*With less than 20 cents cost of goods you can offer the Potato Lolly for a seducing price. Ideally to initiate impuls buyings in crowds. Whether you are on events, markets, fairs, concerts, in amusement parks or shopping centers. The Potato Lolly is an eye-catcher with a refreshing new design. It makes people curious. And if you offer it for a low price you can sell masses of them. The Potato Lolly is the ideal Snack for a take-away vending. People can eat it off the stick while they are walking and there is only a napkin needed as wrapping.*



### Fritteuse Dual Power

Diese neue kompakte Fritteuse ist groß genug, um die fast 30 cm langen Stiele der Potato Lollies aufzunehmen. Beide Becken haben separate Fettablaufhähne, um die Reinigung möglichst einfach zu gestalten. Details auf Seite 90.

### Fryer Dual Power

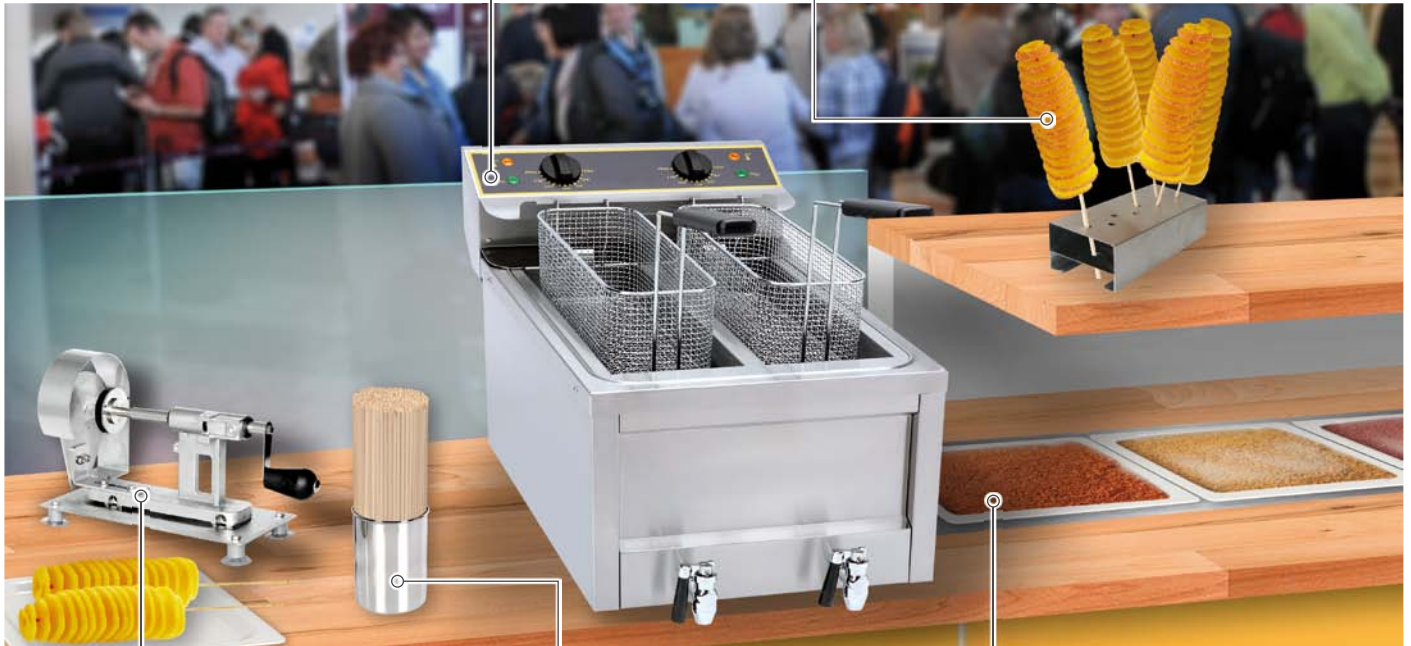
*This new compact fryer has enough space to hold the almost 30 cm long spits. The convenient oil drains make cleaning as easy as pie. Details on page 90.*

### Lollyständer

Die attraktive Präsentation lockt die Kunden an und ist gleichzeitig eine hygienische Art, den Lolly zu übergeben. Details auf Seite 51.

### Lolly Stand

*The stand helps you to attract the customers attention and is a hygienic solution. Details on page 51.*



### Potato Lolly Maker

Stabile Ausführung und einfache Handhabung: Einfach die Kartoffel auf den Holzstab stecken, durch den Potato Lolly Maker kurbeln und frittieren. Details auf Seite 90.

### Potato Lolly Maker

*Stable manufacturing and easy application: Put the potato onto the stick, spin it through the Potato Lolly Maker and fry it afterwards. Details on page 90.*

### Holzstäbe

bekommen Sie natürlich auch bei uns. Details auf Seite 90.

### Wooden Sticks

*are of course also available at Neumärker. Details on page 90.*

### GN-Schalen

40 mm tiefe GN-Schalen in 1/3 oder 1/2 Größe eignen sich am besten, um den Potato Lolly durch leckere Gewürze zu drehen. Mit verschiedenen Variationen schaffen Sie ein verführerisches Angebot. Details auf Seite 200.

### GN Containers

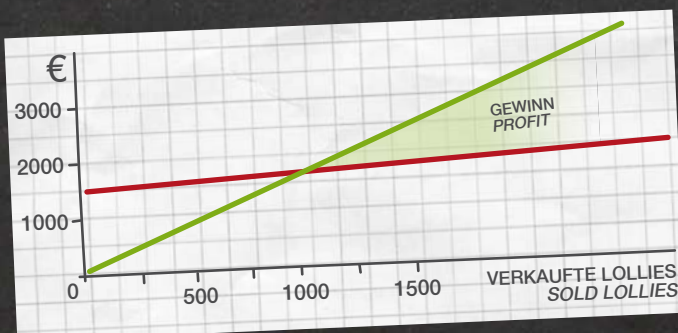
*40 mm deep GN containers are perfectly suitable to turn the Potato Lollies in delicious spices. You can create an attractive variety with some different flavours. Details on page 200.*

## INVESTITIONSKOSTEN // INVESTMENT COST

434,-	Potato Lolly Maker (Seite 90) Potato Lolly Maker (page 90)
+990,-	Fritteuse Dual Power (Seite 90) Fryer Dual Power (page 90)
+ 64,-	Lollyständer (Seite 51) Lolly Stand (page 51)
+ 44,25	3x 1/2 GN x 40 mm (Seite 200) 3x 1/2 GN x 40 mm (page 200)
<b>1532,25</b>	<b>Investitionskosten (€) investment cost (€)</b>

## KOSTEN PRO STÜCK // COST PER PIECE

0,03	Holzstab (Seite 90) wooden stick (page 90)
+ 0,09	Kartoffel potato
+ 0,04	Gewürze spices
<b>0,16</b>	<b>Wareneinsatz für 1 Potato Lolly (€) cost of sales for 1 Potato Lolly (€)</b>



**1,34** **GEWINNSPANNE PRO STÜCK**  
(Verkaufspreis 1,50 €)  
**MARGIN PER PIECE**  
(sales price 1.50 €)

Bei nur 50 verkauften Potato Lollies pro Tag können Sie bereits nach 23 Tagen Gewinn machen!

*After only 23 days with 50 sold Potato Lollies each you are able to make profit!*



# PASTA-MANUFAKTUR

## PASTA MANUFACTORY



## HAUSEGEMACHTE PASTA

Zaubern Sie aus den einfachsten Nudelgerichten einen abwechslungsreichen Gaumenschmaus für Gourmet-Ansprüche.

## HOME-MADE PASTA

Meet the demands of gourmets with the simplest recipes in many variations.

VORTEILE // PROS

- + mit diesem Konzept reagieren Sie nicht auf **gesunde Ernährungstrends**, Sie setzen Sie!
  - + **Individualität:** Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Vielfalt aus einer von vier hausgemachten Soßen
  - + **frische Pasta-Herstellung** in Eigenmanufaktur
  - + **volle Flexibilität:** wählen Sie aus über 10 verschiedenen Pastaformen
  - + **platzsparende** und besondere Lösung für Ihre Küche mit System
- + *with this concept you do not react on **health trends**, you proactively set the trend*
  - + **individuality:** offer your guests a variety of four home-made sauces
  - + **fresh manufacturing** of pasta
  - + **make individual pasta** choosing from more than 10 different pasta shapes
  - + **space-saving** and unique solution for your professional kitchen system

Obwohl Pasta eines der am meisten verzehrten Gerichte der Welt ist, wird selbst in der Gastronomie oft nicht das Potenzial, das die Nudel an Qualität und Geschmack bietet, voll ausgeschöpft. Mit diesem Konzept können selbst kleine Snack-Stände oder Pizzerien mit wenig Platz ihre frischen Nudeln anbieten. Gerade heutzutage, wo gesunde Ernährung in aller Munde ist und wieder eine Abkehr von Fertigerichten stattfindet, können Sie sich mit komplett hausgemachter Pasta von Ihren Mitbewerbern abheben und den Leuten etwas Besonderes bieten.

*Even though pasta is one of the most popular dishes of the world the offered noodles you get in restaurants often do not meet the potential quality and taste. Particularly snack stands or small pizzerias with little space can offer fresh noodles with this concept. Healthy eating gets more and more important to people and the rejection of ready-made food is growing. Stand out with your own home-made pasta and offer your customers something special.*

### Bain-Marie Hot Pot

Hier halten Sie 4 verschiedene Soßen warm und können diese schnell servieren. Details auf Seite 144.

### Bain Marie Hot Pot

*Here you can keep 4 sauces warm to serve them quickly. Details on page 144.*

### Pasta Station

Mit 4 kleinen Körben können die Portionen einzeln frisch gekocht werden. Die Kochzeit ist einstellbar. Ein Signalton gibt Bescheid, sobald die Nudeln fertig sind. Details auf Seite 166.

### Pasta Station

*With 4 little baskets the single portions can freshly be cooked. The cooking time is adjustable. A signal tone tells you when the pasta is ready. Details on page 166.*

### Nudelmaschine

Knetet den Teig selbstständig und drückt ihn durch die Formscheibe direkt in Nudel-form. Details auf Seite 167.

### Noodle Machine

*Kneads the dough and puts the pasta directly into shape. Details on page 167.*





# SOUS-VIDE



## FLEISCHGENUSS IN PERFEKTION

Kochen wie die besten Köche der Welt, ganz einfach. Gesund und unvergleichbar lecker.

## THE PERFECT CULINARY JOY

*Cook like the best chefs in the world. It's so easy! Healthy and incomparably delicious.*

VORTEILE // PROS

- + **durch das schonende Garen im eigenen Saft** wird der natürliche Geschmack intensiviert und Speisen werden zart und saftig
- + **Niedertemperaturgaren** zwischen 50° und 90°C führt zu ungläublichen Ergebnissen
- + **Vitamine, ursprüngliche Farben und wichtige Nährstoffe** bleiben erhalten: kein Zerkochen oder Ausschwemmen der Inhaltsstoffe
- + **vollkommen gleichmäßiges Garen**, praktisch für Caterings und völlig ohne Zeitdruck
- + **Sparpotenzial:** Sous-Vide-Garen ist energiesparend und lässt ein Steak wie Filet Mignon schmecken
- + **the gentle cooking in its own juice** intensifies the natural flavour and makes the food tender and juicy
- + **low temperature cooking** between 50° and 90°C leads to incredible results
- + **vitamins, original colours and important nutrients** are retained and do not get lost through overcooking and out-flushing
- + **totally even cooking**, convenient for party services and completely without time pressure
- + **saving potencial:** Sous-Vide cooking is very energy-efficient and makes steak taste like filet mignon

Das Filet, innen leuchtend rosa, saftig und zart. Mit intensivem Geschmack und perfekter Konsistenz. Durch das Sous-Vide System gelingt dies ganz einfach. Vakuumierte Speisen schonend im Wasserbad garen. Unter Stereköchen schon seit langem die Lösung für perfektes Steak, Filet oder saftigen Braten, wird diese Zubereitungsart immer populärer. Das Besondere ist, dass der Saft nicht aus dem Fleisch laufen kann und langsam im Inneren des Fleisches gart. Geschmack pur! Nach dem sanften Garen wird das Fleisch dann noch einmal kurz auf den Grill oder in die Pfanne gelegt, um eine knusprige Kruste und zusätzlichen Geschmack zu schaffen. Für eine Erleichterung im Arbeitsablauf kann das Fleisch nach dem Sous-Vide-Garen gekühlt werden und bei Bedarf mit Grill oder Pfanne frisch aufbereitet werden. „Sous-vide“ stammt aus dem französischen und heißt „im Vakuum“. Dabei bedeutet „sous“ unter und „vide“ leer. Unter Vakuum versteht man einen luftleeren Raum.

*A filet with a light pink interior, juicy and tender. With an intensive flavour and perfect texture. Sous-Vide makes it easy. Vacuumed food cooked gently in a water bath. This is the solution of many star chefs to prepare perfect steaks, filets or juicy roasts. The juice cannot escape the food and cooks slowly inside it. Full flavour! After the soft cooking the meat goes into a pan or onto a grill to finish it. You can even cool it after the Sous-Vide to finish it freshly as required. "Sous-vide" is a French word creation and means „in vacuum“. A vacuum is a space without air.*

### Optima Vakuuiermaschine

Optima ist der Vakuuierer für den Profi. Für das Sous-Vide Garen verpacken Sie hier Fleisch oder Gemüse luftleer, so dass der eigene Saft in den Speisen eingeschlossen ist und nicht entweichen kann. Details auf Seite 188.

### Optima Vacuum Packaging Machine

*Optima is the choice of real professionals. For Sous-Vide you pack your meat or vegetable in a vacuum so that the own juice cannot escape from the food. Details on page 188.*

### Sous-Vide System

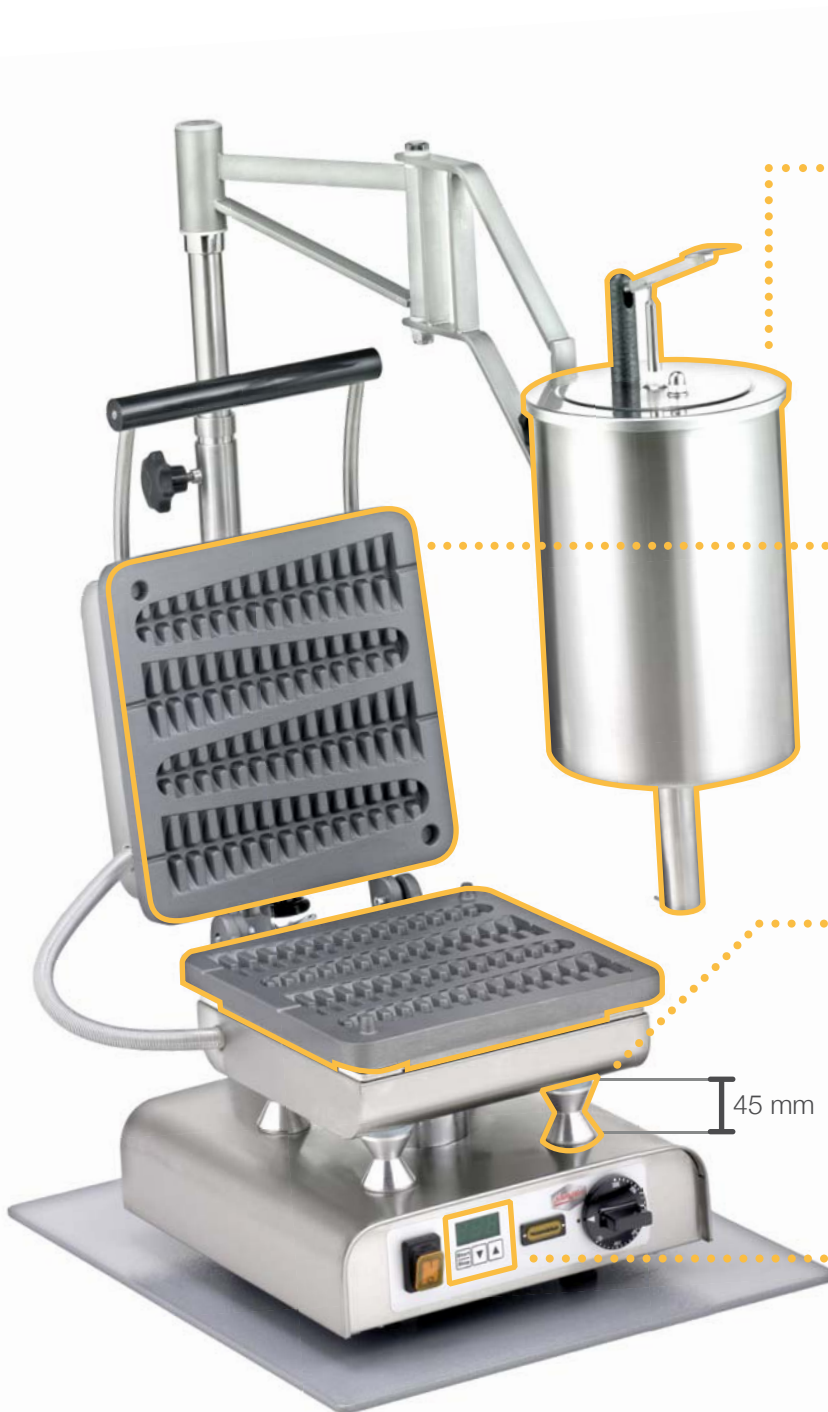
Hier werden die eingeschweißten Speisen auf Niedertemperatur im Wasserbad gegart. Eine präzise Temperatursteuerung sorgt für ein einwandfreies Ergebnis. Details auf Seite 187.

### Sous-Vide System

*Here you cook the packaged food in temperature water. A precise heat controller ensures brilliant results. Details on page 187.*







**PRÄZISER TEIG-PORTIONIERER**

für einen sauberen Arbeitsbereich, leichtere Bedienung und Rohstoffersparnis

**PRECISE DOUGH DISPENSER**

for a clean work space, easy operation and higher efficiency

**AUSWECHSELBARE BACKPLATTEN**

mit wenigen Handgriffen umgerüstet, um eine ganz andere Backware zu produzieren (Wechsel nur im kalten Zustand)

**CHANGEABLE BAKING PLATES**

the easy exchange system enables you to produce completely different shapes (changing only if plates are cold)

**HITZEISOLATION UND REINIGUNG**

Abstand zwischen Basis und Aufbau ermöglicht einfache Reinigung und verhindert Wärmestau im Gerät

**HEAT INSULATION AND CLEANING SPACE**

The distance between the base and the dome facilitates cleaning and prevents heat accumulation

**DIGITALTIMER MIT SIGNALTON**

signalisiert durch einen lauten Ton das Ende der Garzeit der Waffel

**DIGITAL TIMER WITH ACOUSTIC SIGNAL**

reminds you at the right time to take off the waffle from the machine



**Digitaltimer** mit akustischem Signal, sekundengenau einstellbar, mit großem Display

**Digital Timer** with acoustic signal, precisely adjustable, with extra big display



**Auswechselbare Platten:** Die einzigartige Technik des Backsystems ermöglicht in kürzester Zeit ein einfaches Wechseln der Backplatten

**Changeable Plates:** The unique technology of the Baking System allows an easy changing of the baking plates in a short time

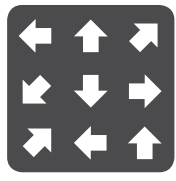
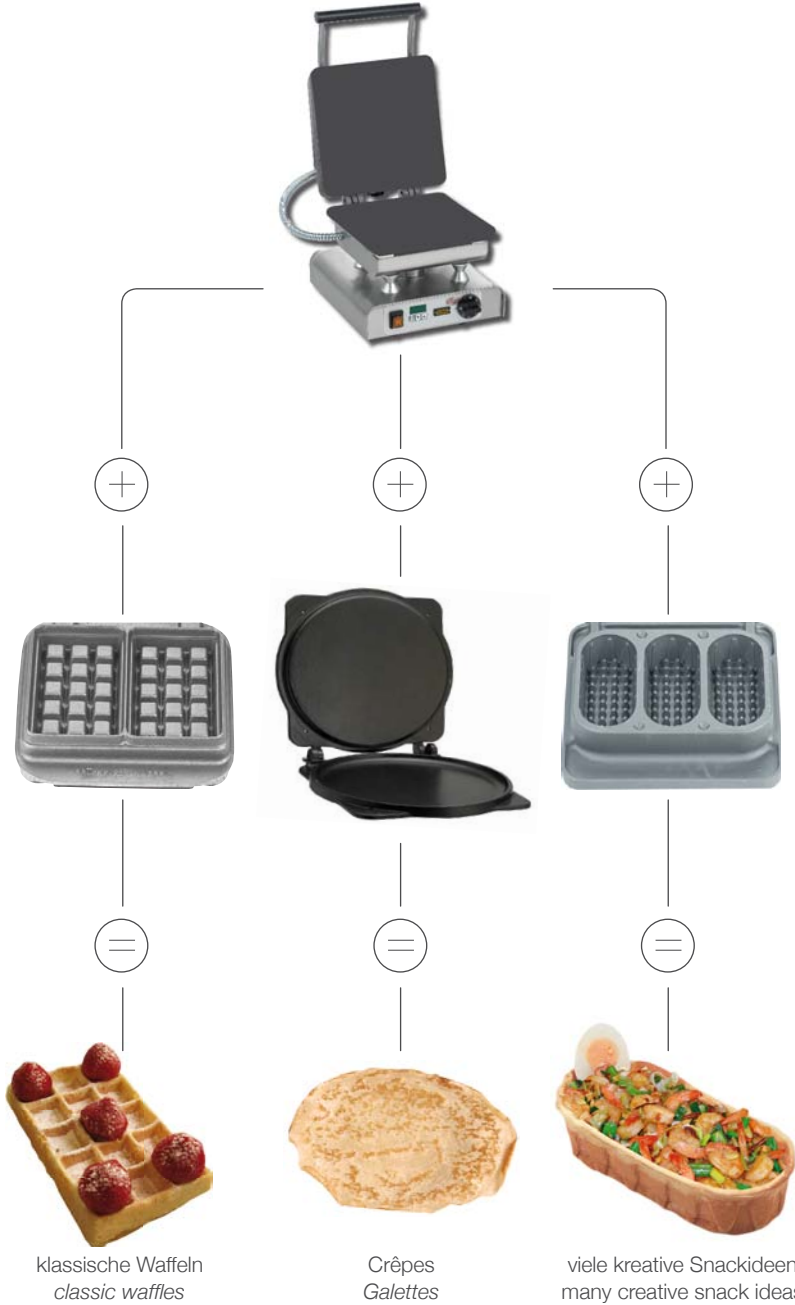


**1 Gerät -  
26 Backplatten -  
unzählige  
Möglichkeiten!**

Weit über 20 verschiedene Formen machen das Backsystem zum Gastro-Allrounder. Waffeln aller Art, klassisch, mit Füllung oder am Stiel, Crêpes und Galettes, Donuts, Sandwiches und Baguettes, Churros oder hausgemachte Eistüten.

**1 unit -  
26 baking plates -  
countless possibilities!**

More than 20 different shapes make the Baking System a real allrounder for catering. All kinds of waffles, with a filling or served on a stick, crêpes and galettes, sandwiches and baguettes, churros or self-made ice cones.



**Flexibilität:** Verkaufen Sie unterschiedliche Snacks passend zu Saison, Standort oder Event.  
**Flexibility:** Sell different snacks that match the season, your temporary location or special events.



**Nutzen Sie die Möglichkeiten des Backsystems** z.B. mit dem Verkauf von Waffeln am Stiel beim nächsten Event. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.  
**Take advantage of the various possibilities** the Baking System is offering e.g. the sales of the waffle on a stick. Your creativity is the key to success.





**Das Backsystem.** Mehr als ein Waffeleisen! Mit dem Backsystem lassen sich auch Blinis, Pfannkuchen, Donuts und viele weitere Backprodukte zaubern.

**The Baking System.** More than waffle maker! You can produce blinis, pancakes, donuts and much more on the Baking System.

### Backsystem I *Baking System I*

für auswechselbare Backplatten (1 Satz) • mit Digitaltimer • Gehäuse Edelstahl • Thermostat • Kontrollleuchte • Ein-/Ausschalter • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

*for changeable baking plates (1 set) • with digital timer • stainless steel casing • thermostat • pilot light • on/off switch • height-adjustable feet • baking plates not included*

230 V / 2,2 kW

305 x 450 x 320 mm

10 kg

Made in Germany

12-40701 DT

785,-



### Backsystem II *Baking System II*

für auswechselbare Backplatten (2 Sätze) • rechte und linke Hälfte getrennt schalt- und regelbar • mit 2 Digitaltimern • Gehäuse Edelstahl • 2 Thermostate • 2 Kontrollleuchten • 2 Ein-/Ausschalter • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten • nicht geeignet für Waffeln am Stiel und Crêpes

*for changeable baking plates (2 sets) • right and left half separately switchable and adjustable • with 2 digital timers • stainless steel casing • 2 thermostats • 2 pilot lights • 2 on/off switches • height-adjustable feet • baking plates not included • not suitable for Waffles on a Stick and Crêpes*

400 V / 4,4 kW

605 x 450 x 320 mm

21 kg

Made in Germany

12-40702 DT

1485,-

2x 230 V / 2x 2,2 kW

605 x 450 x 320 mm

21 kg

Made in Germany

12-40702 DT-D

1535,-



### DispoHit Portionierer *DispoHit Dispenser*

zur Reinigung leicht zerlegbar • höhenverstellbar • Doppelgelenkarm • für bis zu 2 Einzel- oder 1 Doppel-Waffeleisen einsetzbar • 6 Liter Inhalt • mit schwerer Bodenplatte

*easily dismantlable for cleaning • height-adjustable • double hinged bracket • suitable for up to 2 single or 1 double waffle maker • 6 liters capacity • with heavy base plate*

18 kg

420 x 330 x 500 mm

Made in Europe

05-40251

835,- ▲



### Crêpes Crepes

französische Crêpes oder Galettes einfach auf dem Backsystem backen // *make French crepes or galettes on the Baking System*

- Ø 300 mm
- 5,5 kg
- beschichtetes Alu  
coated aluminium
- # 31-40774
- Made in Germany
- € 375,-



Sie möchten auf einem Event gerne Waffeln verkaufen, auf einem anderen aber lieber Crêpes?

**Jetzt neu:** Die Crêpes-Platte für das Backsystem. Stellen Sie Ihr persönliches Multifunktionsgerät mit Backplatten nach Wahl zusammen.

*On the next event you are planning to sell waffles but for another occasion you prefer to make crêpes?*

**New:** The Crêpes plate for the Baking System. Create your individual multi function unit with baking plates of your choice.

### X-Waffel

Das besondere Waffel Sandwich kann beliebig gefüllt werden (Seite 18) // *The unique waffle sandwich can be stuffed according to the customer (page 18)*

- (2x) 108x108x20 mm
- 15 kg
- Grauguss  
cast iron
- # 32-40704
- Made in Germany
- € 375,-



### Waffel-Taler Waffle Coin

kleine Waffel-Taler zum Snacken // *little waffle coins for snacking*

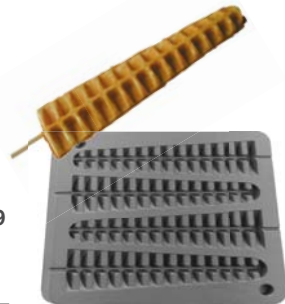
- (6x) Ø 80 x h 16 mm
- 12,5 kg
- Grauguss  
cast iron
- # 32-40732
- Made in Germany
- € 285,-



### Lolly am Stiel - Aluminium Lolly on a Stick - Aluminium

die Waffel für Events: bis zu 4 Waffeln in 1 Minute (Seite 20) // *the waffle for events: up to 4 waffles in 1 minute (page 20)*

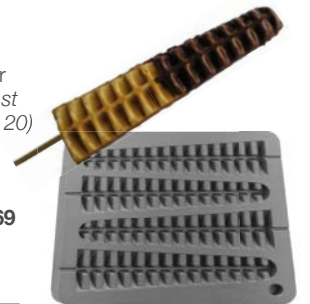
- (4x) 60x230x25 mm
- 6,5 kg
- beschichtetes Alu  
coated aluminium
- # 31-40759
- Made in Germany
- € 375,-



### Lolly am Stiel - Grauguss Lolly on a Stick - Cast Iron

unbeschichtete Grauguss-Ausführung der Lolly-Backplatte (Seite 20) // *uncoated cast iron model of the Lolly baking plate (page 20)*

- (4x) 60x230x25 mm
- 15 kg
- Grauguss  
cast iron
- # 32-40769
- Made in Germany
- € 375,-



### Brüsseler Waffel Brussels Waffle

die traditionelle Waffel der Benelux-Region, der Klassiker // *the traditional waffle of the Benelux region, the classic*

- (2x) 165x105x28 mm
- 14 kg
- Grauguss  
cast iron
- # 32-40715
- Made in Germany
- € 285,-



### Lorrainewaffel Lorraine Waffle

die kompakte Variante der klassischen eckigen Waffel // *the compact variation of the classic square waffle*

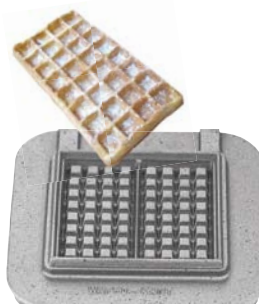
- (2x) 150x105x23 mm
- 15 kg
- Grauguss  
cast iron
- # 32-40742
- Made in Germany
- € 285,-



### Kantwaffel Kant Waffle

optisch an die Brüsseler Waffel angelehnt, aber etwas kleiner und dünner // *similar to the Brussels Waffle, but smaller and thinner*

- (2x) 160x80x19 mm
- 10,5 kg
- Grauguss  
cast iron
- # 32-40725
- Made in Germany
- € 285,-



### Churros Churros

der beliebte Snack zum Dippen jetzt als fettarmes Backprodukt // *the popular snack for dipping now as a lower-fat baking product*

- (10x) 214x20x16 mm
- 15 kg
- Grauguss  
cast iron
- # 32-40772
- Made in Germany
- € 375,-











## Waffeltörtchen

### Waffle Tart

Schälchen in Blumenform, ideal zum Füllen mit Eiscreme, Fruchtsalat etc. // flower-shaped trays ideal for ice cream or fruit salad etc.







-  (4x) Ø 123 x h 28 mm  16,5 kg
-  Grauguss cast iron  # 32-40736
-  Made in Germany  € 375,-



## Eiswaffel

### Ice Waffle

die warme Waffel kann geformt werden und erhärtet beim Auskühlen // the warm waffle can be formed and gets stiff when cooling down

-  260 x 260 mm  11 kg
-  Grauguss cast iron  # 32-40710
-  Made in Germany  € 285,-



## Blinis

### Blinis

kleine Hefepannkuchen, traditionell mit saurer Sahne und Kaviar als Topping // little yeast pancakes, traditionally topped with caviar







-  (5x) Ø 100 x h 9 mm  4 kg
-  beschichtetes Alu coated aluminium  # 31-40746
-  Made in Germany  € 285,-



## Stroopwafel

### Stroop Waffle

die holländische Spezialität mit einem Kern aus Karamellsirup // the Dutch speciality with caramel syrup inside






-  250 x 250 mm  9 kg
-  Grauguss cast iron  # 32-40711
-  Made in Germany  € 285,-



## Pfannkuchen

### Pancake

klassische Pfannkuchen, besonders lecker mit Apfelstücken im Teig // classic pancakes, delicious with apples mixed into the dough

-  Ø 220 x h 10 mm  4 kg
-  beschichtetes Alu coated aluminium  # 31-40745
-  Made in Germany  € 285,-



## Waffelbällchen

### Waffle Balls

kleine Waffelbällchen zum Snacken // little waffle balls for snacking







-  (25x) Ø 40 mm  6 kg
-  beschichtetes Alu coated aluminium  # 31-40760
-  Made in Germany  € 285,-



## Dony Donut

### Dony Donut

leckere Donuts fettarm gebacken im Waffeleisen // tasty donuts low-fat baked in a waffle maker

-  (9x) Ø 80 mm  6 kg
-  beschichtetes Alu coated aluminium  # 31-40761
-  Made in Germany  € 375,-

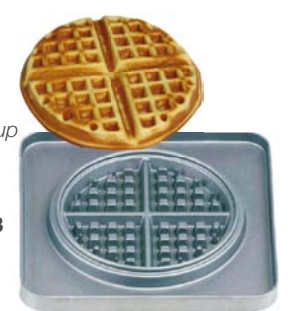


## Americano

### Americano

die amerikanische Frühstückswaffel, typisch mit Bacon und Ahornsirup // the American breakfast waffle, typically with bacon and syrup







-  (1x) Ø 190 mm  5 kg
-  beschichtetes Alu coated aluminium  # 31-40733
-  Made in Germany  € 375,-



## Sandwich

### Sandwich

knusprige Sandwiches mit einem saftigen, heißen Inhalt // crispy sandwiches with a juicy hot content

-  (4x) 115x125x25 mm  6 kg
-  beschichtetes Alu coated aluminium  # 31-40744
-  Made in Germany  € 375,-



## Baguettewaffel

### Baguette Waffle

gebackene Schalen zum Füllen mit Salat, geschmorten Pilzen u.v.m. // baked trays for filling with salad, fried mushrooms etc.

-  (3x) 75x165x35 mm  7,5 kg
-  beschichtetes Alu coated aluminium  # 31-40765
-  Made in Germany  € 375,-



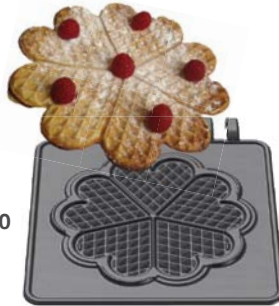
### Herzwaffel, groß Heart Waffle, big

die Bergische Waffel, in Deutschland die wohl bekannteste Form // the Bergisch Waffle, Germany's most popular shape

(1x) Ø 210 x h 5 mm 8 kg

**GG** Grauguss cast iron **#** 32-40720

Made in Germany **€** 285,-



### Herzwaffel, klein Heart Waffle, small

eine kleinere Herzwaffel, kompakter in der Form, dafür etwas dicker // a smaller Heart Waffle, compact shape but thicker

(1x) Ø 150 x h 10 mm 8 kg

**GG** Grauguss cast iron **#** 32-40747

Made in Germany **€** 285,-



### Sunny Waffle Sunny Waffle

moderne Herzwaffel mit 4 Teilstücken und quadratischem Muster // modern Heart Waffle with 4 pieces and a square pattern

(1x) Ø 190 x h 8 mm 5 kg

**AL** beschichtetes Alu coated aluminium **#** 31-40758

Made in Germany **€** 285,-



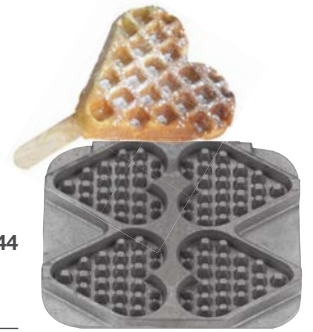
### Herz am Stiel Heart on a Stick

Knabber-Heizen am Stiel, perfekt zum Valentinstag // tasty hearts on a stick, especially great for Valentine's Day

(4x) 150x125x30 mm 16 kg

**GG** Grauguss cast iron **#** 32-40744

Made in Germany **€** 375,-



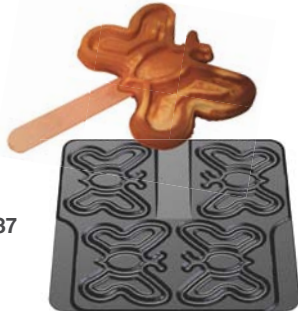
### Butterfly am Stiel Butterfly on a Stick

perfekt für Kinder, kann dekoriert werden // perfect for kids, can be decorated

(4x) 106x133x24 mm 15,5 kg

**GG** Grauguss cast iron **#** 32-40737

Made in Germany **€** 375,-



### Bärchen am Stiel Bears on a Stick

Waffeln am Stiel in Teddy-Form // teddy shaped waffles on a stick

(4x) Ø 123 x h 18 mm 4 kg

**AL** beschichtetes Alu coated aluminium **#** 31-40731

Made in Germany **€** 375,-



### Rahmwaffel am Stiel Cream Waffle on a Stick

Waffeln am Stiel in klassisch-eckiger Form // waffles on a stick with a traditional square shape

(6x) 60x80x25 mm 14 kg

**GG** Grauguss cast iron **#** 32-40743

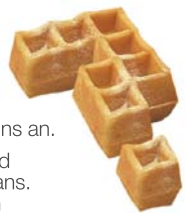
Made in Germany **€** 375,-



### Backplatten-Individualisierung Baking Plates Customising

Sie suchen eine neue Möglichkeit, Ihre Markenidentität zu verbessern? Eine Waffel - versehen mit Ihrem Markenzeichen - unterstützt Ihr Vorhaben. Schon erhältlich ab 15 Backplatten. Erfahren Sie mehr auf [www.neumaerker.de](http://www.neumaerker.de) oder sprechen Sie uns an.

You are looking for new ways to improve your brand identity? A waffle with your brand supports your plans. Available from 15 baking plates on. More details on [www.neumaerker.de](http://www.neumaerker.de) or contact us directly.



### Aluminium-Platten mit Antihafbeschichtung Aluminium Baking Plates with Non-stick Coating

**AL**

- + minimales Einfetten
- + einfache regelmäßige Reinigung
- + leichtes Entnehmen der Waffeln
- + schnelles Aufheizen
- empfindliche Oberfläche (kein Metallwerkzeug)

### Grauguss-Backplatten Cast Iron Baking Plates

**GG**

- + unempfindliche Oberfläche
- + natürliches Antihafprinzip durch Einbacken von Öl
- + tiefenwirksame Grundreinigung möglich (z.B. Sandstrahlen)
- + überragender Hitzespeicher: Krosse Waffeln und weniger Nachheizen
- + lange Lebensdauer bei richtiger Pflege



# DREHBARER WAFFELTISCH

## TURNABLE WAFFLE TABLE



### A Okta-Waffelkarussell

#### Okta Waffle Carrousel

mit 4 integrierten Backsystemen • nach Ihrer Wahl bestückbar (4 gleiche Backplatten, bitte vor Bestellung anfragen, ob die Backplatten für das Waffelkarussell geeignet sind) • alle Geräte separat schaltbar • Hochleistungs-Schleifkontakt • Laufsteller kugelgelagert • höhenverstellbare Füße • Backplatten, Standfuß und Portionierer nicht im Lieferumfang enthalten

with 4 built-in baking systems • ready to equip with baking plates of your choice (4 equal plates, please contact us before order to check if baking plates are suitable for Waffle Carrousel) • all unites separately adjustable • high performance sliding contact • turning plate ball-bearing mounted • height-adjustable feet • baking plates, stand and dispenser not included

Einzelmanufaktur // Single-unit manufacturing	Ø 860 x h 300 mm	70 kg *
Lieferzeit auf Anfrage // Please ask for delivery time	# 12-40523	€ 5599,- ▲
Backplatten auf Seite 33-35 // baking plates on pages 33-35	400 V / 4x 2,2 kW	
Made in Germany		

### B Option: Standfuß // Add-on: Stand

#### mit Lenkrollen // with castors

Ø 860 x h 835 mm	20 kg *	
Made in Germany	# 12-40529	€ 1399,- ▲

### C Option: DispoHit Portionierer // Add-on: DispoHit Dispenser

#### Kapazität 6 Liter // capacity 6 liters

Made in Europe	# 05-40251	€ 835,- ▲
----------------	------------	-----------

# VERTIKAL-BACKSYSTEM

## VERTICAL BAKING SYSTEM



### Helios Vertikal-Backsystem

#### Helios Vertical Baking System

für perfekt ausgebackene Waffeln • besonders einfache Handhabung • Backplatten zur Reinigung abschraubbar • senkrecht schwenkbares Plattensystem mit Teigeinfülltrichter und Sicherheitsverschluss • mit Digitaltimer • Gehäuse Edelstahl • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

for perfekt looking waffles • particularly easy handling • baking plates removable for cleaning • vertical pivoting plate system with dough filling chute and safety lock • with digital timer • stainless steel casing • thermostat with on/off function • pilot light • height-adjustable feet • baking plates not included



230 V / 1,6 kW	240/360 x 405 x 370/480 mm	5 kg
Made in Germany	# 12-40460	€ 460,-

### Waffo-Biss

#### Waffo Bite

Miniwaffeln perfekt zum Naschen. Ein toller Proviant für einen Ausflug über den Weihnachtsmarkt oder in Einkaufspassagen. Zuerst backen, dann einfach zurecht schneiden. // The new baking plates for mini waffles. A great take-away snack while having a walk in the city. Simple to divide after baking.

**Neu**  
**New**

(20x) 40x40x30 mm	5 kg
beschichtetes Alu coated aluminium	# 31-40462
Made in Germany	€ 329,-



### Kartoffel-Waffel

#### Potato Waffle

aromatische Kartoffel-Hefe-Waffeln mit frischen Toppings (Seite 19) // tasty potato yeast waffles with creative toppings (page 19)

(2x) 173x88x20 mm	5 kg
beschichtetes Alu coated aluminium	# 31-40461
Made in Germany	€ 329,-

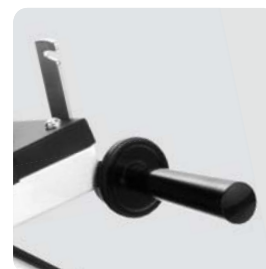


### Americano

#### Americano

die amerikanische Frühstückswaffel, typisch mit Bacon und Ahornsirup // the American breakfast waffle, typically with bacon and syrup

(1x) Ø 180 x h 28 mm	5 kg
beschichtetes Alu coated aluminium	# 31-40460
Made in Germany	€ 329,-



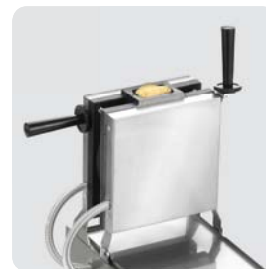
Der Sicherheitsverschluss schließt die Backplatten fest zusammen und verhindert gleichzeitig einen „Waffelrand“.

The safety lock keeps the baking plates closed and prevents also a frame around the waffle.



Das Waffeleisen wird senkrecht fixiert und der Teig in den breiten Trichter gefüllt.

The waffle maker is fixed into upright position and the dough is filled into the wide funnel.



Die Backform füllt sich beim Aufgehen des Teigs komplett aus. Dadurch wird die Waffel besonders form schön.

The baking moulds, giving the waffle its perfect shape, are filled completely when the dough bakes.



Durch rundum sofortigen Kontakt zur Backplatte ist die Waffel gleichmäßig gebräunt: Außen knusprig, innen luftig.

Due to the immediate contact to the baking plates all around the waffle is very even browned: crispy outside, airy inside.



# CLASSIC WAFFELEISEN

## CLASSIC WAFFLE MAKERS

Der Klassiker! Die Gastronomie-Waffeleisen von Neumärker haben sich über Jahrzehnte bewährt und sind zum Inbegriff für professionelle Waffeleisen geworden. Waffeleisen von Neumärker sind robust, platzsparend und zuverlässig. Eigenschaften die Ihnen als Schausteller wichtig sind und den Erfolg Ihres Geschäftes garantieren. Mit Edelstahlgehäuse und massiven Gussplatten ausgestattet sind die Geräte bei richtiger Pflege jahrelang beständig.

*The classic! Neumärker Waffle Makers have proven their benefits for decades and became the symbol for professional waffle machines. Waffle Makers of Neumärker are robust, space-saving and reliable. These qualities are important to you as a showman and guarantee the future success of your business. Equipped with a stainless steel casing and solid baking plates the machines are long-lasting with a proper maintenance.*



**Ein-/Ausschalter:** Damit Ihr Neumärker Waffeleisen sicher vom Strom getrennt werden kann, einfachen den Schalter bedienen. Eine Signallampe zeigt visuell, ob die Stromzufuhr vorhanden ist.

**on/off switch:** Easily pushing the button in order to remove power supply from your waffle iron. The signal light shows if the power supply is active or not.

**Digitaltimer:** Der digitale Countdown weist Sie mit einem akustischem Signal darauf hin, dass die Waffel den perfekten Garpunkt erreicht hat. Bei gleicher und richtiger Zeit wird das Anbrennen der Waffel vermieden. Sekundengenau einstellbar, mit großem Display.

**digital timer:** The digital timer reminds you with an acoustic signal to remove the waffle from the iron. The timer prevents burned waffles while adjusting the right and equal time. Precise time control and big display.

**Kontrollleuchte:** Hier können Sie ablesen, ob das Waffeleisen noch aufheizt oder bereits auf Betriebstemperatur ist.

**pilot light:** Here you can see whether the waffle maker is still heating up or the operating temperature is reached.

**Temperaturregler:** Hier stellen Sie die gewünschte Betriebstemperatur ein. Das Gerät hält die Temperatur automatisch und heizt bei Bedarf nach.

**temperature control:** Here you can adjust the required operating temperature. The machine maintains the temperature automatically and heats if required.

### Neumärker Classic Waffeleisen

#### Neumärker Classic Makers

Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 30-35). Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffeleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

*All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 30-35). stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand*



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

*Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.*



Sie erhalten alle Classic Waffeleisen auch als preis-effiziente eco-Modelle ohne Digitaltimer und ohne Ein-/Ausschalter. Das Trennen vom Strom passiert ausschließlich durch Ziehen des Netzsteckers.

*All Classic Waffle Makers are also available as price-efficient eco models without digital timer and without on/off switch. Disconnection from power supply by pulling the plug.*



## Brüsseler Waffel Brussels Waffle

Die traditionelle Waffel der Benelux-Region.  
Der Klassiker!

*The traditional waffle of the Benelux region.  
The classic!*



Made in Germany



165 x 105 x 28 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss  
uncoated cast iron baking plates



**Brüsseler Waffel I**

**Brussels Waffle I**

1

2x

230 V / 2,2 kW

310 x 340 x 250 mm

22 kg

12-40715 DT

755,-

**Brüsseler Waffel II**

**Brussels Waffle II**

2

4x

400 V / 4,4 kW

610 x 340 x 250 mm

44 kg \*

12-40745 DT

1380,-

**eco Brüsseler Waffel I**

**eco Brussels Waffle I**

1

2x

230 V / 2,2 kW

310 x 340 x 250 mm

22 kg

12-40715 E

625,-

**eco Brüsseler Waffel II**

**eco Brussels Waffle II**

2

4x

400 V / 4,4 kW

610 x 340 x 250 mm

44 kg \*

12-40745 E

1045,-

## Lorrainewaffel Lorraine Waffle

Die kompakte Variante der klassischen,  
eckigen Belgischen Waffeln.

*The compact variation of the classic square  
Belgian waffles.*



Made in Germany



150 x 105 x 23 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss  
uncoated cast iron baking plates



**Lorrainewaffel I**

**Lorraine Waffle I**

1

2x

230 V / 2,2 kW

310 x 340 x 250 mm

19 kg

12-40712 DT

755,-

**Lorrainewaffel II**

**Lorraine Waffle II**

2

4x

400 V / 4,4 kW

610 x 340 x 250 mm

31 kg \*

12-40742 DT

1380,-

**eco Lorrainewaffel I**

**eco Lorraine Waffle I**

1

2x

230 V / 2,2 kW

310 x 340 x 250 mm

19 kg

12-40712 E

625,-

**eco Lorrainewaffel II**

**eco Lorraine Waffle II**

2

4x

400 V / 4,4 kW

610 x 340 x 250 mm

31 kg \*

12-40742 E

1045,-

## Kantwaffel Kant Waffle

Optisch an die Brüsseler Waffel angelehnt, aber  
etwas kleiner und dünner. Eine leichte Snack-  
Waffel im klassischen Format.

*Similar look to the Brussels Waffle, but smaller  
and thinner. This is a light snack waffle with a  
classic design.*



Made in Germany



160 x 80 x 19 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss  
uncoated cast iron baking plates



**Kantwaffel I**

**Kant Waffle I**

1

2x

230 V / 2,2 kW

310 x 340 x 250 mm

16 kg

12-40714 DT

755,-

**Kantwaffel II**

**Kant Waffle II**

2

4x

400 V / 4,4 kW

610 x 340 x 250 mm

36 kg \*

12-40744 DT

1380,-

**eco Kantwaffel I**

**eco Kant Waffle I**

1

2x

230 V / 2,2 kW

310 x 340 x 250 mm

16 kg

12-40714 E

625,-

**eco Kantwaffel II**

**eco Kant Waffle II**

2

4x

400 V / 4,4 kW

610 x 340 x 250 mm

36 kg \*

12-40744 E

1045,-



# CLASSIC WAFFELEISEN

## CLASSIC WAFFLE MAKERS

### Crêpes-Eisen

#### Crêpes Maker

Französische Crêpes oder Galettes ganz einfach und dabei gleichmäßig in Größe und Stärke backen. Besonders bei wechselndem Personal eine sichere Lösung für beständige Produktqualität.

*Easy baking of French crepes and galettes with a consistent size and thickness. Especially with changing personnel a solution for steady product quality.*



Sind bereits Toppings für belegte Brötchen vorhanden? Der geringe Platzbedarf des Crêpes-Eisens macht es ein Leichtes, zusätzlich frische Galettes oder Wraps anzubieten.

*Toppings for sandwiches are already available? Due to the little space requirement of the Crêpes Maker it is simple to offer fresh galettes or wraps additionally.*

Made in Germany

Ø 300 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Alu  
non-stick coated aluminium baking plates

		1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	18 kg	#	€
Crêpes-Eisen	Crêpes Maker	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	18 kg	12-40729 DT	755,-
eco Crêpes-Eisen	eco Crêpes Maker	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	18 kg	12-40729 E	625,-

### Blinis

#### Blinis

Kleine Hefepfannkuchen, traditionell aus Russland. Am gängigsten ist ein Topping aus saurer Sahne mit Kaviar oder Lachs.

*Little yeast pancakes, traditionally from Russia. Mostly topped with sour cream and caviare or salmon.*



Made in Germany

Ø 100 x h 9 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Alu  
non-stick coated aluminium baking plates

		1	5x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	19 kg	#	€
Blinis I	Blinis I	1	5x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	19 kg	12-40725 DT	755,-
Blinis II	Blinis II	2	10x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	28 kg *	12-40769 DT	1380,-
eco Blinis I	eco Blinis I	1	5x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	19 kg	12-40725 E	625,-
eco Blinis II	eco Blinis II	2	10x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	28 kg *	12-40769 E	1045,-

### Pfannkuchen

#### Pancake

Beliebte Pfannkuchen, perfekt in Form und Farbe aus dem Waffeleisen. Besonders lecker mit Apfelstücken im Teig.

*Popular pancakes, perfectly shaped and even coloured from the waffle maker. Delicious with apples mixed into the dough.*



Made in Germany

Ø 220 x h 10 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Alu  
non-stick coated aluminium baking plates

		1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	12 kg	#	€
Pfannkuchen I	Pancake I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	12 kg	12-40717 DT	755,-
Pfannkuchen II	Pancake II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	23 kg *	12-40747 DT	1380,-
eco Pfannkuchen I	eco Pancake I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	12 kg	12-40717 E	625,-
eco Pfannkuchen II	eco Pancake II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	23 kg *	12-40747 E	1045,-



## Herzwaffel, groß Heart Waffle, big

Das Motiv der klassischen Bergischen Waffel. In Deutschland die wahrscheinlich bekannteste und älteste Form.

*The classic Bergisch Waffle. In Germany probably the most popular waffle with a long tradition.*



Made in Germany



Ø 210 x h 5 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss  
uncoated cast iron baking plates



Herzwaffel, groß I	Heart Waffle, big I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16,5 kg	12-40720 DT	755,-
Herzwaffel, groß II	Heart Waffle, big II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40750 DT	1380,-
eco Herzwaffel, groß I	eco Heart Waffle, big I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16,5 kg	12-40720 E	625,-
eco Herzwaffel, groß II	eco Heart Waffle, big II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40750 E	1045,-

## Herzwaffel, klein Heart Waffle, small

Eine kleinere Version der beliebten Herzwaffel. Kompakte Form, dafür etwas dicker.

*A smaller version of the popular Heart Waffle. Compact form but a little bit thicker.*



Made in Germany



Ø 150 x h 10 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss  
uncoated cast iron baking plates



Herzwaffel, klein I	Heart Waffle, small I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	12-40719 DT	755,-
Herzwaffel, klein II	Heart Waffle, small II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg *	12-40749 DT	1380,-
eco Herzwaffel, klein I	eco Heart Waffle, small I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	12-40719 E	625,-
eco Herzwaffel, klein II	eco Heart Waffle, small II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg *	12-40749 E	1045,-

## Sunny Waffel Sunny Waffle

Eine modernere Ausführung der Herzwaffel mit 4 statt 5 Herzen. Das Muster ist hier quadratisch.

*A modern design of the Heart Waffle with 4 instead of 5 hearts. This waffle has a square pattern.*



Made in Germany



Ø 190 x h 8 mm



Backplatten antihafbeschichtetes Alu  
non-stick coated aluminium baking plates



Sunnywaffel I	Sunny Waffle I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	12-40732 DT	755,-
Sunnywaffel II	Sunny Waffle II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40763 DT	1380,-
eco Sunnywaffel I	eco Sunny Waffle I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	12-40732 E	625,-
eco Sunnywaffel II	eco Sunny Waffle II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40763 E	1045,-



# CLASSIC WAFFELEISEN

## CLASSIC WAFFLE MAKERS

### X-Waffel

#### X-Waffle

Das besondere Waffel Sandwich kann beliebig gefüllt werden. Perfekt für unterwegs: Es werden weder Besteck noch ein Teller benötigt!

*The unique waffle sandwich can be stuffed according to the customer. Perfectly on the go: There is no need for a plate and cutlery!*



Made in Germany

108 x 108 x 20 mm

Backplatten unbeschichteter Grauguss  
uncoated cast iron baking plates

Details auf Seite 18  
details on page 18

<b>X-Waffel I</b>	<b>X-Waffle I</b>	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	<b>12-40704 DT</b>	<b>755,-</b>
<b>X-Waffel II</b>	<b>X-Waffle II</b>	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	32 kg *	<b>12-40764 DT</b>	<b>1380,-</b>
<b>eco X-Waffel I</b>	<b>eco X-Waffle I</b>	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	<b>12-40704 E</b>	<b>625,-</b>
<b>eco X-Waffel II</b>	<b>eco X-Waffle II</b>	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	32 kg *	<b>12-40764 E</b>	<b>1045,-</b>

### Americano

#### Americano

Die amerikanische Frühstückswaffel wird typischerweise mit Bacon und Ahornsirup serviert und ist sehr sättigend.

*The American breakfast waffle is typically topped with bacon and maple syrup. This is a full meal size waffle.*



Made in Germany

Ø 190 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Alu  
non-stick coated aluminium baking plates

<b>Americano I</b>	<b>Americano I</b>	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	<b>12-40721 DT</b>	<b>755,-</b>
<b>Americano II</b>	<b>Americano II</b>	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	34 kg *	<b>12-40751 DT</b>	<b>1380,-</b>
<b>eco Americano I</b>	<b>eco Americano I</b>	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	<b>12-40721 E</b>	<b>625,-</b>
<b>eco Americano II</b>	<b>eco Americano II</b>	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	34 kg *	<b>12-40751 E</b>	<b>1045,-</b>

### Dony Donut

#### Dony Donut

Leckere Donuts als fettarm gebackene Variante aus dem Waffeleisen.

*Tasty donuts as a low-fat baked version from a waffle maker.*



Made in Germany

Ø 80 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Alu  
non-stick coated aluminium baking plates

<b>Dony Donut I</b>	<b>Dony Donut I</b>	1	9x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	<b>12-40761 DT</b>	<b>755,-</b>
<b>Dony Donut II</b>	<b>Dony Donut II</b>	2	18x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg *	<b>12-40762 DT</b>	<b>1380,-</b>
<b>eco Dony Donut I</b>	<b>eco Dony Donut I</b>	1	9x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	<b>12-40761 E</b>	<b>625,-</b>
<b>eco Dony Donut II</b>	<b>eco Dony Donut II</b>	2	18x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg *	<b>12-40762 E</b>	<b>1045,-</b>

## Waffel-Taler

### Waffle Coin

Kleine, handliche Taler zum Snacken. Ideal, um unterschiedliche Portionsgrößen anzubieten.

*Little waffle coins for snacking. Ideally suitable to offer different portion sizes.*



Made in Germany



Ø 80 x h 16 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss  
uncoated cast iron baking plates



Waffel-Taler I	Waffle Coin I	1	6x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg	12-40716 DT	755,-
Waffel-Taler II	Waffle Coin II	2	12x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40746 DT	1380,-
eco Waffel-Taler I	eco Waffle Coin I	1	6x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg	12-40716 E	625,-
eco Waffel-Taler II	eco Waffle Coin II	2	12x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40746 E	1045,-

## Waffelbällchen

### Waffle Balls

Miniwaffeln perfekt zum Naschen. Im Tütchen verkauft sind sie ein toller Proviant für einen Spaziergang durch die Stadt.

*Tiny „Mini Waffles“ for people in favour of sweets. Filled into a little bag they are a great take-away snack while having a walk in the city.*



Made in Germany



Ø 40 mm



Backplatten antihäuftbeschichtetes Alu  
non-stick coated aluminium baking plates



Waffelbällchen I	Waffle Balls I	1	25x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg	12-40724 DT	755,-
Waffelbällchen II	Waffle Balls II	2	50x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40754 DT	1380,-
eco Waffelbällchen I	eco Waffle Balls I	1	25x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg	12-40724 E	625,-
eco Waffelbällchen II	eco Waffle Balls II	2	50x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40754 E	1045,-

## Churros

### Churros

Der beliebte Snack zum Dippen aus Spanien als fettarmes Backprodukt. Wir empfehlen die Kombination mit dickflüssiger Trinkschokolade.

*The popular Spanish snack for dipping now as a lower-fat baking product. We recommend the combination with a thick hot chocolate drink.*



Made in Germany



214 x 20 x 16 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss  
uncoated cast iron baking plates



Churros I	Churros I	1	10x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40728 DT	755,-
Churros II	Churros II	2	20x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg *	12-40758 DT	1380,-
eco Churros I	eco Churros I	1	10x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40728 E	625,-
eco Churros II	eco Churros II	2	20x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg *	12-40758 E	1045,-





**Herzwaffel am Stiel**  
*Heart Waffle on a Stick*

Knabber-Herzen am Stiel, perfekt zum Valentinstag. Die größte Waffel am Stiel passt super zu Themenevents und Catering.

*tasty hearts on a stick, especially great for Valentine's Day. The biggest waffle on a stick fits perfectly to themed events and parties.*

(4x) 150 x 125 x 30 mm	Backplatten unbeschichteter Grauguss uncoated cast iron baking plates
230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm  24 kg
Made in Germany	<b>12-40711 DT</b> <b>755,-</b>

**eco Herzwaffel am Stiel // eco Heart Waffle on a Stick**  
ohne Digitaltimer und Ein-/Ausschalter  
*without digital timer and on/off switch* **12-40711 E** **625,-**



**Bärchen am Stiel**  
*Bears on a Stick*

Die runden Teddygesichter lassen sich großartig dekorieren und benötigen nur kurze Backzeiten. Ideal für Kinderfeste.

*The round teddy faces are great to decorate and need only a short baking time. Ideally for childrens festivals.*

(4x) Ø 123 x 18 mm	Backplatten antihafbeschichtetes Alu non-stick coated aluminium baking plates
230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm  12 kg
Made in Germany	<b>12-40731 DT</b> <b>755,-</b>

**eco Bärchen am Stiel // eco Bears on a Stick**  
ohne Digitaltimer und Ein-/Ausschalter  
*without digital timer and on/off switch* **12-40731 E** **625,-**



**Butterfly am Stiel**  
*Butterfly on a Stick*

Perfekt für Kinder- oder Park- und Gartenfeste im Frühling. Die süßen Schmetterlinge lassen sich farblich mit Zuckerguss oder Zuckerperlen verzieren.

*Perfect für childrens parties or for park and garden festivals. You can decorate the sweet butterflies with sugar pearls or coloured sugar icing.*

(4x) 106 x 133 x 24 mm	Backplatten unbeschichteter Grauguss uncoated cast iron baking plates
230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm  20 kg
Made in Germany	<b>12-40737 DT</b> <b>755,-</b>

**eco Butterfly am Stiel // eco Butterfly on a Stick**  
ohne Digitaltimer und Ein-/Ausschalter  
*without digital timer and on/off switch* **12-40737 E** **625,-**



## Rahmwaffel am Stiel

### Cream Waffle on a Stick

Kleine Waffeln am Stiel in der bekannten, eckigen Form.  
Ideale Portionsgröße für Kinder oder den kleinen Heißhunger.

*Small waffles on a stick with the well-established square shape.  
An ideal portion size for children and in case of a ravenous appetite.*

 (6x) 60 x 80 x 25 mm	 Backplatten unbeschichteter Grauguss <i>uncoated cast iron baking plates</i>	
 230 V / 2,2 kW	 310 x 340 x 250 mm	 21 kg
 Made in Germany	 # 12-40713 DT	 € 755,-

**eco Rahmwaffel am Stiel // eco Cream Waffle on a Stick**  
ohne Digitaltimer und Ein-/Ausschalter  
*without digital timer and on/off switch*  # 12-40713 E  € 625,-



## Lolly am Stiel - Grauguss

### Lolly on a Stick - Cast Iron

Die Event-Waffel. Extrem kurze Backzeit von ca. 1 Minute für 4 Waffeln,  
wenig Teigeinsatz, auffällig in der Größe, kreativ als Tannenbaum- oder  
Schwert-Waffel zu vermarkten.

*The Event Waffle. Extremely short baking time of approx. 1 minute for 4  
waffles, little cost of goods and striking design. Offers creative marketing  
possibilities like a christmas tree or a sword waffle.*

 (4x) 60 x 230 x 25 mm	 Backplatten unbeschichteter Grauguss <i>uncoated cast iron baking plates</i>	
 230 V / 2,2 kW	 310 x 340 x 250 mm	 26 kg
 Made in Germany	 # 12-40738 DT	 € 755,-

**eco Lolly am Stiel - Grauguss // eco Lolly on a Stick - Cast Iron**  
ohne Digitaltimer und Ein-/Ausschalter  
*without digital timer and on/off switch*  # 12-40738 E  € 625,-



## Lolly am Stiel - Aluminium

### Lolly on a Stick - Aluminium

Alternative Ausführung mit antihafbeschichteter Aluminiumgussplatte:  
Einfache Reinigung, leichtes Lösen der Waffeln, muss weniger eingefettet  
werden. Dafür ist die Oberfläche, wie bei allen Antihafbeschichtungen,  
empfindlicher als Grauguss und es muss entsprechend vorsichtig, ohne  
Metallwerkzeuge gearbeitet werden.

*Alternative model with non-stick coated cast aluminium plate: Easy cleaning,  
waffles release without sticking, less greasing necessary. On the other hand  
you have to work more carefully and without the use of metal tools. The  
surface is, like all non-stick coatings, more sensitive than pure cast iron.*

 (4x) 60 x 230 x 25 mm	 Backplatten antihafbeschichtetes Alu <i>non-stick coated aluminium baking plates</i>	
 230 V / 2,2 kW	 310 x 340 x 250 mm	 14 kg
 Made in Germany	 # 12-40734 DT	 € 755,-

**eco Lolly am Stiel - Aluminium // eco Lolly on a Stick - Aluminium**  
ohne Digitaltimer und Ein-/Ausschalter  
*without digital timer and on/off switch*  # 12-40734 E  € 625,-

 Details auf Seite 20  
*details on page 20*





# CLASSIC WAFFELEISEN

## CLASSIC WAFFLE MAKERS

### Neumärker Classic Waffeleisen

#### Neumärker Classic Makers

Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 26-31). Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffeleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 26-31). stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.



Sie erhalten alle Classic Waffeleisen auch als preis-effiziente eco-Modelle ohne Digitaltimer und ohne Ein-/Ausschalter. Das Trennen vom Strom passiert ausschließlich durch Ziehen des Netzsteckers.

All Classic Waffle Makers are also available as price-efficient eco models without digital timer and without on/off switch. Disconnection from power supply by pulling the plug.

### Baguette-Waffel

#### Baguette Waffle

Die Baguette-Körbchen lassen sich kreativ befüllen. Eiscreme, Obstsalat oder mit einem herzhaften Teig ideal für Pilze, Gemüse, Salate...

The baguette baskets can be filled very creatively. Ice cream, fruit salad or with a salty dough ideally for mushrooms, vegetables, salads...



Made in Germany

75 x 165 x 35 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Alu non-stick coated aluminium baking plates

Baguette-Waffel I	Baguette Waffle I	1	3x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	12-40722 DT	755,-	
Baguette-Waffel II	Baguette Waffle II	2	6x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	30 kg *	12-40752 DT	1380,-	
eco Baguette-Waffel I	eco Baguette Waffle I	1	3x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	12-40722 E	625,-	
eco Baguette-Waffel II	eco Baguette Waffle II	2	6x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	30 kg *	12-40752 E	1045,-	

### Sandwich

#### Sandwich

Der professionelle Sandwich Maker für gefüllte Sandwich Toasts. Die massiven Backplatten sorgen für Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung, damit Ihre Toasts immer perfekt werden.

The professional sandwich maker for filled sandwich toasts. The massive baking plates keep always their temperature for quick cooking times.



Made in Germany

115 x 125 x 25 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Alu non-stick coated aluminium baking plates

Sandwich I	Sandwich I	1	4x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	12-40718 DT	755,-	
Sandwich II	Sandwich II	2	8x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	28 kg *	12-40748 DT	1380,-	
eco Sandwich I	eco Sandwich I	1	4x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	12-40718 E	625,-	
eco Sandwich II	eco Sandwich II	2	8x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	28 kg *	12-40748 E	1045,-	



## Waffeltörtchen

### Waffle Tart

Grenzen Sie sich von der Konkurrenz ab! Stärken Sie das Image Ihres Eiscafé's mit dekorativen, hausgemachten Eisschälchen.

*Distinguish yourself from your competitors! Increase your market awareness with creative home-made bowls for your ice-cream.*



Made in Germany



Ø 123 x h 28 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss  
uncoated cast iron baking plates



Waffeltörtchen I	Waffle Tart I	1	4x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg	12-40736 DT	755,-
Waffeltörtchen II	Waffle Tart II	2	8x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	40 kg *	12-40741 DT	1380,-
eco Waffeltörtchen I	eco Waffle Tart I	1	4x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg	12-40736 E	625,-
eco Waffeltörtchen II	eco Waffle Tart II	2	8x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	40 kg *	12-40741 E	1045,-

## Eiswaffle

### Ice Waffle

Ist Ihre Eiscreme bereits hausgemacht? Dann backen Sie doch Ihre Hörnchen und Schälchen auch selbst. Ihre Kunden werden es schätzen!

*Do you offer home-made ice cream? Why don't you also bake the cones yourself? Your customers will appreciate it!*



Made in Germany



260 x 260 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss  
uncoated cast iron baking plates



Eiswaffle I	Ice Waffle I	1	-	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40710 DT	755,-
Eiswaffle II	Ice Waffle II	2	-	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40740 DT	1380,-
eco Eiswaffle I	eco Ice Waffle I	1	-	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40710 E	625,-
eco Eiswaffle II	eco Ice Waffle II	2	-	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40740 E	1045,-

## Stroopwaffle

### Stroop Waffle

Die holländische Spezialität mit einem Kern aus Karamellsirup. Servieren Sie die Stroopwaffle als Tassendeckel für Heißgetränke: Der Dampf bringt Waffle und Sirup auf die perfekte Temperatur!

*The Dutch specialty with a caramel syrup core. Serve the waffles as a cup lid for hot beverages: The steam gives the perfect temperature to the waffle and the syrup!*



Made in Germany



250 x 250 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss  
uncoated cast iron baking plates



Stroopwaffle I	Stroop Waffle I	1	-	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40733 DT	755,-
Stroopwaffle II	Stroop Waffle II	2	-	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40743 DT	1380,-
eco Stroopwaffle I	eco Stroop Waffle I	1	-	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40733 E	625,-
eco Stroopwaffle II	eco Stroop Waffle II	2	-	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40743 E	1045,-



# DREH- & SCHWENKBARE WAFFELEISEN

TURNABLE & SWIVELING WAFFLE MAKERS



## Brüsseler SWiNG Waffeleisen

*Brussels SWiNG Waffle Maker*

Gehäuse Edelstahl • antihaftbeschichtete Aluminiumbackplatten fest montiert • Efficient Energy Technologie • 180° links/rechts schwenkbar für optimale Teigverteilung • Digitaltimer • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • Auffangschale • höhenverstellbare Füße

*stainless steel casing • non-stick coated aluminium baking plates fix mounted • Efficient Energy technology • 180° left/right pivoting for optimal dough distribution • digital timer • thermostat with on/off function • pilot light • drip tray • height-adjustable feet*

(2x) 105 x 165 x 28 mm	<b>AL</b> Backplatten antihaftbeschichtetes Alu non-stick coated aluminium baking plates
230 V / 2 kW	415 x 300 x 190 mm
Made in Germany	# 12-40421 DT
	11 kg
	€ 729,-



## Baker's Paradise Rotation

*Baker's Paradise Rotation*

antihaftbeschichtete Aluminiumbackplatten fest montiert • Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • 180° links/rechts drehend für optimale Teigverteilung • kugelgelagerter Drehmoment • mit Auffangschale GN 2/3 • höhenverstellbare Füße

*non-stick coated aluminium baking plates fix mounted • digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • 180° left/right turning for optimal dough distribution • ball bearing torque • with drip tray GN 2/3 • height-adjustable feet*

## Muschelwaffeln // Shell Waffles

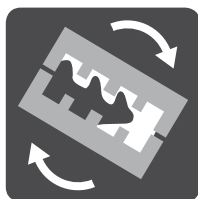
Füllbare und zuklappbare Waffeln // waffles can be filled and closed

(8x) Ø 65 x 50 mm	<b>AL</b> Backplatten antihaftbeschichtetes Alu non-stick coated aluminium baking plates
230 V / 2 kW	310 x 390 x 500/660 mm
Made in Germany	# 12-40412
	15 kg
	€ 1169,-

## Pralinenwaffeln am Stiel // Candy Waffles on a Stick

für 4 Spieße mit je 7 Konfektstücken // for 4 sticks with 7 small waffle pieces each

(4x) 230 x 30 x 60 mm	<b>AL</b> Backplatten antihaftbeschichtetes Alu non-stick coated aluminium baking plates
230 V / 2 kW	310 x 390 x 500/660 mm
Made in Germany	# 12-40411
	15 kg
	€ 1169,-



### Das Schwenken macht den Unterschied // The pivoting makes the difference

Durch das axiale Schwenken nach dem Einfüllen verteilt sich der Teig gleichmäßig auf den Backplatten. Der sofortige Kontakt zur Backplatte lässt die Waffeln außen knusprig, gleichmäßig in der Bräunung und besonders schön in der Form werden. Außen geschlossen, werden die Waffeln durch den Dampfdruck im Inneren sehr luftig.

*The turning after filling entirely allocates the dough within the baking plates. The direct contact to the baking plates creates a nice colour and an aesthetic shape. The outer layer works similar to a sealing and keeps the moisture inside the airy waffle.*

### Kartoffel-Waffel-Mix

#### Potato Waffle Mix

Kartoffelwaffeln, außen knusprig und innen zart, schmecken herzhaft pikant mit einem leichten Hefearoma. Garniert mit Schinken, Käse, Quark oder Apfelkompott sind sie der neue Snack für Märkte und Cafés. DIE Alternative zu Reibekuchen - und das bei weniger als 200 kcal auf 100 g. Einfach mit Öl und Wasser verrührt: So kann der Teig auch problemlos zwischendurch nachproduziert werden. Am besten gelingen die Kartoffelwaffeln im speziellen Kartoffel-Waffeleisen auf Seite 37. Weitere Details auf Seite 19.

*Potato waffles, crispy and tender inside, have a savoury flavour with a slightly taste of yeast. In combination with different toppings like bacon, cheese, sour cream or apple sauce they are the new snack for markets and festivals. THE alternative to potato pancakes - with less than 200 kcal in 100 g. Simply mixed with oil and water: So you can easily prepare new dough occasionally. You achieve the best results in the special Potato Waffle Maker on page 37. Further details on page 19.*

10 kg Mix -> ca. 250x Kartoffel-Waffeln (Potato Waffles) / ca. 550x Waffel-Taler (Waffle Coins)  
 1 kg Mix + 1,7 l Wasser (water) + 170 ml Olivenöl (olive oil)     10 kg     # 05-20126     € 58,- ▲



### Waffel-Ready-Mix

#### Waffle Ready Mix

Ohne die Zugabe von Frischzutaten. Es wird lediglich Wasser benötigt! Dadurch kann der Teig auch ohne großen Aufwand zwischendurch zubereitet werden. Anschließend kann direkt losgebacken werden. Einfacher geht es nicht!

*Without adding fresh ingredients. Only water is required! So the dough can be prepared occasionally without any big effort. As a result you can directly start baking. There is no easier way!*

10 kg Mix -> ca. 180x Lolly / ca. 100x Herzwaffel, groß (Heart Waffle, big) / ca. 80x Brüsseler (Brussels)  
 1 kg Mix + 450 ml Wasser (water)     10 kg     # 05-20122     € 57,- ▲



### Waffomix

#### Waffomix

Für delikate Waffeln! Unter Zugabe frischer Eier und Margarine ist dieser Mix die Basis für den anspruchsvollen Waffelbäcker.

*For delicious waffles! Through adding fresh eggs and margarine this mix is the basis for ambitious waffle chefs.*

10 kg Mix -> ca. 180x Lolly / ca. 100x Herzwaffel, groß (Heart Waffle, big) / ca. 80x Brüsseler (Brussels)  
 1 kg Mix + 8 Eier (eggs) + 500 g Margarine     10 kg     # 05-20120     € 52,- ▲



### Brüsseler-Waffel-Mix

#### Brussels Waffle Mix

Eine historische Brüsseler Rezeptur, von einem belgischen Bäckermeister für uns entwickelt. Nicht zu süß, außen schön knusprig, innen weich und luftig. Auch hier keine Zugabe von Frischzutaten. Es wird lediglich Wasser benötigt, so dass Sie den Teig ohne großen Aufwand zwischendurch nachproduzieren können.

*A historical recipe from Brussels, developed for us by a Belgian bakery specialist. Not too sweet, outside extremely crispy and inside airy and soft. This mix works without adding fresh ingredients. Only water is needed! So you can make new dough occasionally without any big effort.*

für optimale Ergebnisse empfehlen wir dreh- oder schwenkbare Waffeleisen  
 we recommend turnable or swiveling waffle makers for optimal results  
 1 kg Mix + 1,5 l Wasser (water)     10 kg     # 05-20127     € 79,- ▲





## Trennback 100

**Anti-Adherent Spray 100**

Die einfachste und schnellste Lösung, um Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten. Das Spray auf Basis pflanzlicher Öle hat ein subtiles Vanillearoma. Obwohl der Vanillegeschmack kaum wahrnehmbar ist, erhalten Ihre Süßspeisen so eine gewisse zusätzliche Note. Der intensivierte Duft des Waffelbackens lockt Ihre potentiellen Kunden an. Trennback 100 lässt sich natürlich auch für Crêpesplatten oder andere Backformen einsetzen. Als Alternative ohne zusätzliches Aroma finden Sie unser Trennfix neutral beim Grillzubehör (Seite 57).

*The easiest and quickest solution of inducing a thin and even layer of grease on your baking plates. The plant-based spray adds a subtle vanilla flavour to the waffle without being striking. The intensified scent of the waffle attracts new customers in your environment. Of course you can also use the Anti-Adherent Spray 100 to grease crêpes plates or baking dishes and moulds. You can find our neutral Anti-Adherent Spray without additional flavour on page 57.*



	#	€
1 x 600 ml	1x 00-90102	8,90 ▲
6 x 600 ml	6x 00-90102	51,- ▲
12 x 600 ml	12x 00-90102	100,- ▲

## Pudermüllersieb

**Powder Sugar Sieve**

feines und sparsames Sieben von Puderzucker • Kurbelmechanismus löst Klumpen beim Sieben auf • Edelstahl

*fine and economic sieving of powder sugar • crank mechanism breaks lumps while sieving • stainless steel*

160x140x145 mm

# 05-90290 € 28,- ▲



## DispoHit Portionierer

**DispoHit Dispenser**

zur Reinigung leicht zerlegbar • höhenverstellbar • Doppelgelenkarm • für bis zu 2 Einzel- oder 1 Doppel-Waffeleisen einsetzbar • 6 Liter Inhalt • mit schwerer Bodenplatte

*easily dismantlable for cleaning • height-adjustable • double hinged bracket • suitable for up to 2 single or 1 double waffle maker • 6 liters capacity • with heavy base plate*

420 x 330 x 500 mm 18 kg

# 05-40251 € 835,- ▲



## Handdispenser

**Hand Dispenser**

Aluminium • 3 Liter Inhalt • zur Reinigung zerlegbar • inkl. Ständer

*aluminium • capacity 3 liters • dismantlable for cleaning • incl. stand*

# 00-40256 € 279,- ▲



Mit **NEUMÄRKER GASTRO KRAFT DECRUST** reinigen Sie auch dick verkrustete Backplatten mühelos. DECRUST unterwandert die Verschmutzung, so dass sie sich leicht entfernen lässt. Unsere Reinigungsmittel-Serie speziell für die Gastronomie finden Sie auf Seite 189.

*With NEUMÄRKER GASTRO KRAFT DECRUST you can easily clean baking plates with thick crustifications. DECRUST undermines the crustification and enables you to remove it easily. Please find our cleaning materials especially for catering demands on page 189.*



## Backhandschuhe // Baking Gloves

1 Paar // 1 pair

# 00-90041 € 3,60 ▲



## Neusilberpinsel // Nickel Silver Brush

# 00-90050 € 4,20 ▲



## Drahtbürste // Wire Brush

# 00-90060 € 3,55 ▲



## Bürste // Brush

# 00-90065 € 4,20 ▲



Schokoladenschmelzer zum Dippen von Waffeln finden Sie auf Seite 98  
*Please find our chocolate melters for dipping the waffles on page 98*



### Backpausen-Abstandshalter *Baking Brake Distance Control*

Ein nützliches Arbeitsmittel, dass in den Backpausen zwischen die Backplatten eingesetzt wird. Die schräge Öffnung des Waffeleisens während der Backpause ermöglicht, dass der Dampf entweichen kann und Backrückstände weniger schnell einbrennen.

Vorteile: weniger Reinigungsaufwand nach dem Backen, sichere Stellung des Waffeleisens und kein Anbrennen von überschüssigem Fett. Nur für Graugussplatten geeignet.

*The tool is placed between the baking plates while you are not baking. The inclined position of the baking plates enables the vapor to stream out and residuals won't burn within the iron. Advantages: less cleaning effort after baking, safety position of the waffle machine and less burned oil. Only suitable for cast iron plates.*



# 10-10062

€ 26,50 ▲

### Waffelgabel // Waffle Fork

Länge 270 mm // length 270 mm

# 06-90015

€ 28,50 ▲



### Cornetti Roller // Cornetti Roller

zum einfachen Drehen von Hörnchen für Eis  
• antihftbeschichteter Aluminiumguss mit Edelstahlplatte

*for the easy production of ice cream cones • non-stick coated cast aluminium with stainless steel plate*

# 31-40290

€ 215,- ▲



### Körbchenpresse // Basket Press

zum einfachen Pressen von Körbchen/Schalen (Bodendurchmesser ca. Ø 50 mm) für Eiscreme  
• antihftbeschichteter Aluminiumguss

*for the easy making of ice cream bowls/baskets (bottom diameter Ø 50 mm) • non-stick coated cast aluminium with stainless steel plate*

# 31-40262

€ 119,- ▲



### Hörnchenständer // Cone Stand

für 4 Hörnchen • Edelstahl  
*for 4 cones • stainless steel*

# 10-40002

€ 47,- ▲



### Multifunktions-Waffelrost *Multi Function Waffle Grid*

Waffelablage zum Abkühlen und Garnieren der Waffeln • Krümel, Puderzucker etc. fallen in die Krümelschublade, die Arbeitsfläche bleibt sauber • Edelstahl

*a rack to cool down and garnish the waffles • crumbs, sugar etc. fall into the crumb drawer, your working space stays clean • stainless steel*



365 x 244 x 20 mm

1 kg

# 10-10060

€ 59,90 ▲

### Lolly-Waffelstäbe // Lolly Waffle Sticks

380 mm lang • für Lolly- und Pralinenwaffeln am Stiel

*380 mm long • for Lolly and Candy Waffles on a Stick*

#

1200 x

€

01-51556

4800 x

€

01-51554

1200 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€

4800 x

€



### Tischständer // Table Stand

für Lolly- und Pralinenwaffeln am Stiel • Edelstahl • für 8 Waffeln

*for Lolly and Candy Waffles on a Stick • stainless steel • for 8 waffles*

# 10-40003

€ 64,-

### Holzstäbe // Wooden Sticks

150 x 18 mm • für Rahm-, Butterfly-, Bärchen- und Herzwaffeln am Stiel

*150 x 18 mm • for Cream Waffle, Butterfly, Bears and Hearts on a Stick*

# 10-90093

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€

1000 x

€



### Tischständer // Table Stand

für Rahm-, Butterfly-, Bärchen- und Herzwaffeln am Stiel • Edelstahl • für 11 Waffeln

*for Cream Waffle, Butterfly, Bears and Hearts on a Stick • stainless steel • for 11 waffles*

# 10-40000

€ 64,-





# TARTLETS

## TARTLETS



### Zeigen Sie Ihre kulinarische Seite.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und überraschen Sie Ihre Kunden mit delikaten Tartlets. Werten Sie Ihr Buffet mit pikanten Feinkostideen auf - Tartlets gefüllt mit Salat, Meeresfrüchten oder Lachs. Ebenfalls können Sie Ihre Gäste mit süßen Desserts, gefüllt mit Früchten oder Schokolade, verwöhnen.

### Show your culinary side.

Free your mind. Serve delicious tartlets, surprise with the power of your creativity. Tartlets are a true passion either as salted delicate food, filled with salads, sea fruits and salmon or as a dessert filled with chocolate and fruits.

### Tartlet-Basisgerät

#### Tartlet Basic Machine

Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Digitaltimer • Kontrollleuchte • Regler • Arretierbügel • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • on/off switch • digital timer • pilot light • thermostat • locking bow • height-adjustable feet • baking plates not included

 230 V / 3,2 kW	 430 x 420 x 320 mm	 16 kg *
 Made in Germany	 # 12-40600 DT	 € 1699,-



**Tartlet-Backplatten** • Aluminium CNC gefräst • antihaftbeschichtet  
**Tartlet Baking Plates** • aluminium CNC milled • non-stick coated

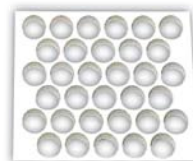
							
<b>T5</b> rund // round	5x	125 mm	110 mm	20 mm	13 kg	<b>31-40601</b>	<b>1100,-</b> ▲
<b>T9</b> rund // round	9x	90 mm	75 mm	20 mm	13 kg	<b>31-40602</b>	<b>1100,-</b> ▲
<b>T13</b> rund // round	13x	76 mm	65 mm	20 mm	13 kg	<b>31-40603</b>	<b>1100,-</b> ▲
<b>T24</b> rund // round	24x	58 mm	35 mm	20 mm	13 kg	<b>31-40608</b>	<b>1100,-</b> ▲
<b>T30</b> rund // round	30x	42 mm	28 mm	20 mm	13 kg	<b>31-40605</b>	<b>1100,-</b> ▲
<b>Nüsschen // Nuts</b>	30x	42 x 35 mm		18 mm	10,5 kg	<b>05-40616</b>	<b>1599,-</b> ▲
<b>Cupcakes</b>	13x	50 mm	35 mm	21 mm	10,5 kg	<b>05-40617</b>	<b>1599,-</b> ▲
<b>T15</b> Schiffchen // boats	15x	102 mm	92 mm	16 mm	13 kg	<b>31-40604</b>	<b>1100,-</b> ▲
<b>T46</b> Schiffchen // boats	46x	60 mm	40 mm	10 mm	13 kg	<b>31-40607</b>	<b>1100,-</b> ▲
<b>T35</b> viereckig // square	35x	32 mm		16 mm	13 kg	<b>31-40621</b>	<b>1140,-</b> ▲
<b>T35</b> achteckig // octagonal	35x	32 mm		16 mm	13 kg	<b>31-40622</b>	<b>1140,-</b> ▲
<b>Rahmwaffel // Cream Waffle</b>	12x	80 x 60 mm		25 mm	13 kg	<b>31-40606</b>	<b>865,-</b> ▲



### Tartlet-Ausstechmatten

#### Tartlet Cutting Trays

einfaches Ausstechen von Teigrohlingen für Tartlets

easy cutting of dough pieces for tartlets



		
<b>T13</b>	<b>00-40608</b>	<b>86,-</b> ▲
<b>T15</b> Schiff. // boats	<b>00-40610</b>	<b>86,-</b> ▲

# POFFERTJES

POFFERTJES



**Die traditionelle holländische Gebäckspezialität.** Die pfannkuchenähnlichen Snacks werden mit Butter und viel Puderzucker serviert und sind einfach unwiderstehlich! Auf den Poffertjesplatten werden sie durch Wenden von beiden Seiten gebacken, jedoch nur so lange, dass der Kern der Poffertjes noch schön weich ist... Lecker!

**The traditional Dutch pastry delicacy.** The snacks, similar to little pancakes, are served with butter and lots of powder sugar. You bake them on poffertjes plates, while turning them once, but not too long, so that the poffertjes stay soft inside... Delicious!



## Classic Poffertjesplatten

Classic Poffertjes Plates

massive Backplatte • Gehäuse Edelstahl • 2 Ein-/Ausschalter • 2 Kontrollleuchten • 2 Regler • rechte/linke Hälfte getrennt schaltbar • höhenverstellbare Füße  
 massive baking plate • stainless steel casing • 2 on/off switches • 2 pilot lights • 2 thermostats • right/left half separately adjustable • height-adjustable feet



<b>Picco Poff</b>	50x Ø 44 x h 11 mm	230 V / 2,2 kW	570 x 330 x 200 mm	26 kg *	<b>12-40940</b>	<b>810,-</b>
<b>Poffertjes Grill</b>	100x Ø 44 x h 11 mm	400 V / 4,4 kW	570 x 590 x 200 mm	39 kg *	<b>12-40930</b>	<b>1125,-</b>

## Poffertjes-Ready-Mix

Der schnelle und einfache Weg zu perfekten Poffertjes. Der Mix muss nur mit Wasser angerührt werden und kann so ideal zwischendurch nachproduziert werden. Durch die fehlende Notwendigkeit von frischen Zutaten gerade im mobilen Einsatz besonders praktisch.

*The quick and easy way to perfect Poffertjes. The mix has just to be prepared with water. Thus it is ideal for producing occasionally if required. Due to the lack of fresh ingredients it is very convenient for the mobile application.*



1 kg Mix + 1,2 Liter Wasser (water)



10 kg

# 05-20125

€ 65,- ▲



## Poffertjes-Dispenser

Teigportionierer • Edelstahl • Kapazität 1,9 Liter • inkl. Standfuß  
 dough dispenser • stainless steel • capacity 1,9 liters • incl. stand



# 00-40254

€ 255,- ▲







Weitere Crêpesgeräte und Zubehör auf den Seiten 68-69  
 More Crêpes Makers and accessories on the pages 68-69



## Crêpes Aktiv

*Crêpes Active*

Gehäuse Edelstahl • fest montierte Graugussbackplatte • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrolleuchte • höhenverstellbare Füße

*stainless steel casing • fix mounted cast iron baking plate • thermostat with on/off function • pilot light • height-adjustable feet*



Made in Germany

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss  
 uncoated cast iron baking plates

<b>Crêpes Aktiv I</b>	1x Ø 400 mm	230 V / 3,2 kW	400 x 400 x 165 mm	15 kg	<b>12-40905</b>	<b>485,-</b>
<b>Crêpes Aktiv II</b>	2x Ø 400 mm	2x 230 V / 2x 3,2 kW	845 x 400 x 165 mm	25 kg *	<b>12-40906</b>	<b>899,-</b>

## Crêpes Dame

Gehäuse Edelstahl • fest montierte Graugussbackplatte • Ein-/Ausschalter • Thermostat • Kontrolleuchte • höhenverstellbare Füße • Hygieneschutzplatte nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel casing • fix mounted cast iron baking plate • on/off switch • thermostat • pilot light • height-adjustable feet • hygienic protection plate not included*



optional mit abnehmbarer Hygieneschutzplatte  
 optional with removable hygienic protection plate



Made in Germany

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss  
 uncoated cast iron baking plates

<b>Crêpes Dame I</b>	1x Ø 375 mm	230 V / 3 kW	585 x 480 x 220 mm	20 kg	<b>12-40910</b>	<b>565,-</b>
<b>Crêpes Dame II</b>	2x Ø 375 mm	400 V / 6 kW	930 x 480 x 220 mm	42 kg *	<b>12-40920</b>	<b>1060,-</b>

**abnehmbare Hygieneschutzplatte** aus Edelstahl // **removable hygienic protection plate** made of stainless steel **01-40910-00 97,- ▲**

## Okta Crêpes

*Okta Crêpes*

Gehäuse Edelstahl • fest montierte Graugussbackplatte Ø 400 mm • Thermostat • Kontrolleuchte • höhenverstellbare Füße

*stainless steel casing • fix mounted cast iron baking plate Ø 400 mm • thermostat • pilot light • height-adjustable feet*

230 V / 3,2 kW	Ø 400 x h 140 mm	14 kg
Made in Germany	<b>12-40904</b>	<b>499,-</b>





## Galettes-Ready-Mix

Der echte, traditionell-französische Galettes Geschmack. Überzeugend als herzhaftes Convenience-Alternative zu herkömmlichen süßen Crêpes. Fallen Sie Ihren Kunden positiv beim nächsten Markt oder Event auf und setzen Sie den neuen Trend. Einfach belegt mit Käse und Schinken bieten Galettes enorme Verkaufsvorteile durch ihren natürlichen und rustikalen Geschmack. Galettes sind der neue Szene-Snack aus Frankreich auf Buchweizenbasis. Details auf Seite 16.

*The genuine, traditional french Galettes taste. Convincing as the savoury convenience-alternative to sweet Crêpes. Attract your customer's attention through the new next level trend. Easily sold with ham and cheese Galettes offer various advantages through their natural and rustic taste. Galettes are the new fancy snack from France made of buckwheat. Details on page 16.*

1 kg Mix + 1,7 Liter Wasser (water)	10 kg
10 kg Mix -> ca. 250 Galettes	# 05-20137 € 75,- ▲



## Crêpes-Ready-Mix

Schnelle Zubereitung zwischendurch ohne frische Zutaten. Nach der Zugabe von Wasser und Öl kann fast nahtlos mit dem Backen begonnen werden. Einfacher geht es nicht!

*Since no fresh ingredients are required the dough can easily be prepared occasionally. After adding water and oil you can directly start baking your crêpes.*

1 kg Mix + 1,66 Liter Wasser (water) + 170 ml Öl (oil)	10 kg
10 kg Mix -> ca. 400x Crêpes	# 05-20136 € 58,- ▲



## Trennback 100 Anti-Adherent Spray 100

einfach und schnell Backplatten dünn und gleichmäßig einfetten. Details auf Seite 50.

*easy and quick greasing of baking plates. More details on page 50.*

	#	€
1x 600 ml	1x 00-90102	8,90 ▲
6x 600 ml	6x 00-90102	51,- ▲
12x 600 ml	12x 00-90102	100,- ▲



## Natur-Abriebstein Natural Abrasive Stone

reinigt Flächen von eingebrannten Fett- und Backresten • nur für Gussplatten ohne Oberflächenveredelung

*cleans surfaces from burned fat and leftover from baking • only for cast plates without coating*

# 05-90072	€ 36,- ▲
------------	----------



## Cleaner Pad

zum schnellen Reinigen und Einfetten der Gussplatten  
• abrieb- und hitzebeständig • Ø 70 mm • inkl.  
1 beidseitig verwendbares Filzpad

*for the quick cleaning and greasing of cast iron plates • abrasion and heat resistant • Ø 70 mm • incl. 1 reversible felt pad*

# 06-90084	€ 37,- ▲
------------	----------



### Ersatz-Filz pads // Spare Felt Pads

10x	# 9-90084-00	€ 51,50 ▲
-----	--------------	-----------

## Teigwender // Turner for Crêpes

Klingenlänge 350 mm // blade length 350 mm

# 00-90095	€ 25,50 ▲
------------	-----------



## Crêpesverteiler // Crêpes Spreader

200 x 200 mm

	#	€
Holz // Wood	00-90090	5,10 ▲
Aluminium	05-90120	20,50 ▲







## Panini Master

Digitaltimer • Regler 50-300°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Fettwanne • parallele Grillplatten bei Grillgut bis zu 70 mm

*digital timer • thermostat 50-300°C • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • fat drawer • parallel grill plates with up to 70 mm thick food*

250 x 230 mm	Platte Grauguss cast iron plate	230 V / 2,5 kW
Made in Germany	290 x 400 x 230/590 mm	22 kg
oben geriffelt, unten glatt	<i>top grooved, bottom flat</i>	<b>11-80411 DT 545,-</b>
oben und unten geriffelt	<i>top and bottom grooved</i>	<b>11-80412 DT 545,-</b>
<b>eco</b> oben geriffelt, unten glatt	<b>eco</b> <i>top grooved, bottom flat</i>	<b>11-80411 E 499,-</b>
<b>eco</b> oben und unten geriffelt	<b>eco</b> <i>top and bottom grooved</i>	<b>11-80412 E 499,-</b>



## Chopper Grill

Digitaltimer • Regler 50-300°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Fettwanne • parallele Grillplatten bei Grillgut bis zu 70 mm

*digital timer • thermostat 50-300°C • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • fat drawer • parallel grill plates with up to 70 mm thick food*

360 x 230 mm	Platte Grauguss cast iron plate	230 V / 3,4 kW
Made in Germany	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *
oben und unten glatt	<i>top and bottom flat</i>	<b>11-80430 DT 669,-</b>
oben geriffelt, unten glatt	<i>top grooved, bottom flat</i>	<b>11-80431 DT 669,-</b>
oben und unten geriffelt	<i>top and bottom grooved</i>	<b>11-80432 DT 669,-</b>
<b>eco</b> oben und unten glatt	<b>eco</b> <i>top and bottom flat</i>	<b>11-80430 E 625,-</b>
<b>eco</b> oben geriffelt, unten glatt	<b>eco</b> <i>top grooved, bottom flat</i>	<b>11-80431 E 625,-</b>
<b>eco</b> oben und unten geriffelt	<b>eco</b> <i>top and bottom grooved</i>	<b>11-80432 E 625,-</b>



## Kamtschatka Grill

2 Digitaltimer • 2 Regler 50-300°C • 2 Ein-/Ausschalter • 2 Kontrollleuchten • höhenverstellbare Füße • Fettwanne • parallele Grillplatten bei Grillgut bis zu 70 mm

*2 digital timers • 2 thermostats 50-300°C • 2 on/off switches • 2 pilot lights • height-adjustable feet • fat drawer • parallel grill plates with up to 70 mm thick food*

550 x 230 mm	Platte Grauguss cast iron plate	400 V / 5 kW
Made in Germany	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *
oben und unten glatt	<i>top and bottom flat</i>	<b>11-80420 DT 895,-</b>
oben geriffelt, unten glatt	<i>top grooved, bottom flat</i>	<b>11-80421 DT 895,-</b>
oben und unten geriffelt	<i>top and bottom grooved</i>	<b>11-80422 DT 895,-</b>
<b>eco</b> oben und unten glatt	<b>eco</b> <i>top and bottom flat</i>	<b>11-80420 E 835,-</b>
<b>eco</b> oben geriffelt, unten glatt	<b>eco</b> <i>top grooved, bottom flat</i>	<b>11-80421 E 835,-</b>
<b>eco</b> oben und unten geriffelt	<b>eco</b> <i>top and bottom grooved</i>	<b>11-80422 E 835,-</b>

**eco**

Alle Neumärker Classic Kontaktgrills auch als preiseffiziente eco-Modelle ohne Digitaltimer.

All Neumärker Classic Contact Grills also available as price-efficient eco models without digital timer.



Der sekundengenau einstellbare Digitaltimer weist Sie mit einem akustischem Signal darauf hin, das fertige Grillgut zu entnehmen.

*The to the second adjustable digital timer reminds you with an acoustic signal to take the finished food off the grill.*

# BRÄTER GRIDDLE PLATE



## Chromstahlbräter // Chromium Steel Griddle

Grillfläche Chromstahl • Arbeitsrand 80 mm hoch • 3 Heizzonen separat schaltbar • 3 Kontrollleuchten • Fettwanne

chromium steel griddle plate • protection edge 80 mm high • 3 heating zones separately adjustable • 3 pilot lights • juice tub

- 900 x 400 mm
- CR Platte Chromstahl chromium steel plate
- 400 V / 10,2 kW
- 905 x 450 x 220 mm
- 38 kg \*
- Made in Germany
- # 11-80190
- € 985,-

### Chromstahl-Grillfläche

stark beschleunigte Aufheizzeit, effizienter Energieverbrauch und einfache Reinigung

### Chromium Steel Grill Surface

faster heating-periods, efficient energy consumption and easy cleaning

long-living.  
efficient.  
clean.



### Schutz der Elektrik

Die Hitze entweicht durch die Abtrennung der Grillplatte. Dies macht das Gerät sehr langlebig und dauerhaft einsetzbar.

### Protected Electronics

The gap between the two parts of the unit works as an insulation. Since the heat does not damage the electric's product is durable and ready to use permanently without interruption.

### Großzügige Fettwanne

erleichtert die Reinigung und das regelmäßige Entfernen von Fett und Rückständen

### Huge Juice Tub

simplifies the cleaning and the continuous removing of fat and residues

### Flexible Arbeit

3 Heizzonen können mit unterschiedlichen Temperaturen eingesetzt werden.

### Flexible Application

3 heating zones can be operated with different temperatures.

## Grillspachtel // Grill Scraper

geriffelt • für Neumärker Classic Kontaktgrills  
grooved • for Neumärker Classic Contact Grills

# 34-00376 € 10,50 ▲



Weitere Kontaktgrills und Bräter auf den Seiten 71-76

More contact grills and griddle plates on the pages 71-76



## Grillspachtel // Grill Scraper

Kratzer, glatt // spatula, plain

# 00-90040 € 10,- ▲



## Grillreiniger // Cleaning Agent

sehr ergiebiger Reiniger für Grauguss- und Stahlplatten • mit Pumpe und Sprühkopf

very efficient cleaner for cast iron and steel plates • with pump and spray head

# 05-90070 1 Liter € 20,50 ▲



## Trennfix neutral Anti-Adherent Spray neutral

die einfachste und schnellste Lösung, um Grill- und Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten

plant-based spray for easy and quick greasing of grill plates. The easiest solution.

	#	€
1 x 500 ml	1x 00-90101	8,25 ▲
12 x 500 ml	12x 00-90101	96,- ▲





# HOT-DOGS & WÜRSTCHEN

HOT DOGS & SAUSAGES



## LED-Ring Sunny Light

**LED Ring Sunny Light**

Innen-Ø 210 mm • passend für Neumärker Hot-Dog und viele andere Geräte mit Glaszylindern à Ø 200 mm • 21 LEDs • 12 V Niederspannungsnetzteil • Hot-Dog Gerät nicht im Lieferumfang enthalten

inner Ø 210 mm • suitable for Neumärker Hot Dog and many other units with glass cylinders à Ø 200 mm • 21 LEDs • 12 V transformer • Hot Dog unit not included



230 V / 12 V



Ø 220 mm



1 kg



Made in Germany



10-50169



99,- ▲



Weitere Würstchenwärmer auf den Seiten 84-85

More sausage warmers on the pages 84-85



## Neumärker Dampfgarer

**Neumärker Steamer**

Edelstahl • zum Dämpfen oder Warmhalten • aufklappbarer Deckel • inkl. gelochtem Einsatz GN 2/3 • Ein-/Ausschalter • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel • for steaming or warm keeping • hinged lid • incl. perforated GN 2/3 insert • on/off switch • thermostat • pilot light • height-adjustable feet



230 V / 1,8 kW



325 x 355 x 250/455 mm



6 kg



Made in Germany



13-50158



555,-

## Spießtoaster

**Spit Toasters**

Gehäuse Edelstahl • Toastspieße aus Aluminium à Ø 26 x h 225 mm • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing • aluminium roasting spits à Ø 26 x h 225 mm • thermostat • pilot light • height-adjustable feet



Made in Germany

<b>A T3</b>	3 Spieße	230 V / 0,5 kW	160 x 325 x 360 mm	3 kg	13-50701	269,-
<b>B T6</b>	2x 3 Spieße separat regelbar	230 V / 1 kW	290 x 325 x 360 mm	6 kg	13-50700	379,-
<b>C T6 L</b>	6 Spieße in Reihe	230 V / 1 kW	570 x 170 x 335 mm	6 kg	13-50703	379,-



## Der Snack-Profi! Aus gutem Grund finden sich die Würstchenwärmer von Neumärker in tausenden Fast-Food-Ständen und Tankstellen in Deutschland wieder.

*The Snack Master! Neumärker sausage steamers are popular throughout Europe and can be found in many different fast food chains and petrol stations.*

### Hot-Dog

Edelstahlgehäuse, -deckel, -korb und -wasserwanne • Schott®-Glaszylinder Ø 200 x h 270 mm • Wasserbad bis 90°C • Korb geteilt und entnehmbar • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

*stainless steel casing, lid, basket and water tub • Schott® glass cylinder Ø 200 x h 270 mm • water up to 90°C • divided basket removable • thermostat • pilot light • height-adjustable feet*



<b>Einzelgerät</b>	<b>Single Unit</b>	230 V / 0,7 kW	290 x 325 x 440 mm	8 kg	<b>13-50160</b>	<b>399,-</b>
<b>Doppelgerät</b>	<b>Double Unit</b>	230 V / 1,4 kW	580 x 325 x 440 mm	16 kg	<b>13-50162</b>	<b>769,-</b>

### Glasschutzring // Glass Protection Ring

schützt den Rand des Glases beim Aufsetzen des Deckels vor Stößen und beugt möglichen Schäden beim Einsatz von Würstchenzangen vor  
*protects the rim of the glass from shocks and wear when one is closing the lid or working with metal tools*



**Geteilte Körbe für strukturiertes Arbeiten**  
Trennen Sie unterschiedliche Würstsorten oder unterscheiden Sie noch aufzuheizende Würstchen von den verkaufsfertigen.

**Divided baskets for structured working**  
*Separate the sausages according to different kinds. Distinguish the ready to sell sausages from the ones that still need to be warmed.*

Ø 200 mm

**30-00023**

**14,- ▲**

### Hot-Dog mit Stäben Hot Dog with Spits

Edelstahlgehäuse, -deckel, -korb und -wasserwanne • 3 Toastspieße aus Aluminium • Schott®-Glaszylinder Ø 200 x h 270 mm • 1 Thermostat für Spieße und 1 Thermostat für Wasserbad bis 90°C • Korb geteilt und entnehmbar • Kontrollleuchten • höhenverstellbare Füße

*stainless steel casing, lid, basket and water tub • 3 toasting spits made of aluminium • Schott® glass cylinder Ø 200 x h 270 mm • 1 thermostat for spits and 1 thermostat for water up to 90°C • divided basket removable • pilot lights • height-adjustable feet*



<b>A Stäbe vorne</b>	<b>spits to the front</b>	230 V / 1,2 kW	290 x 325 x 440 mm	10 kg	<b>13-50150</b>	<b>469,-</b>
<b>B Stäbe seitlich</b>	<b>spits at the side</b>	230 V / 1,2 kW	430 x 330 x 470 mm	11 kg	<b>13-50152</b>	<b>469,-</b>





**3-fach Wärmestrahler**  
*Triple Heating Lamp*

mit separaten Ein-/Ausschaltern • Baldachin Ø 100 mm • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht) • Leiste titanfarben pulverbeschichtet • Leiste 940x85x20 mm

*with separate on/off switches • rosette Ø 100 mm • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light) • rail titanium-coloured powder-coated • rail 940 x 85 x 20 mm*

940 x 225 x 900 mm	230 V / 750 W	10 kg
Made in Germany	10-10561	999,-



**Wärmebrücke / Pommeswärmer**  
*Warming Bridge / Chips Warmer*

Edelstahl • inkl. Behälter GN 1/1 - 65 mm tief • Ein-/Ausschalter • Oberhitze • der gelochte Einsatz erlaubt das Durchfallen von Krümeln sowie Salz- und Ölüberschüssen und vermindert das Aufweichen der Pommes

*stainless steel • incl. container GN 1/1 - 65 mm deep • on/off switch • top heating • the perforated insert allows that crumbs, salt and oil fall down and prevents the chips from soaking*

555 x 330 x 350 mm	230 V / 400 W	5 kg
Made in Germany	15-50220	260,-



**Tibet-Wärmer**  
*Tibet Warmer*

die silikonverdichteten Keramiksteinplatten speichern viel Wärme für eine effiziente Hitze- und Energienutzung • Rahmen Edelstahl • Thermostat für Wärmeplatte • Kontrollleuchte • 250 W Wärmestrahler mit separatem Ein-/Ausschalter schaffen eine Hitzeglocke von oben • Hygieneschutz Acrylglas • Bausatz / Flat Pack • höhenverstellbare Füße

*the silicon sealed ceramic stone tiles are able to retain the heat in an efficient and energy saving way • stainless steel frame • thermostat for warming plate • pilot light • 250 W heating lamps with separate on/off switch create a heat cover from above • acrylic glass hygienic shield • flat pack kit • height-adjustable feet*

Made in Germany

			Heizzonen heating zones					
Tibet-Wärmer I	Tibet Warmer I	500 x 500 mm	1x	230 V / 1,25 kW	510 x 560 x 750 mm	17 kg	10-10550	1025,-
Tibet-Wärmer II	Tibet Warmer II	1000 x 500 mm	2x	230 V / 2,5 kW	1010 x 560 x 750 mm	34 kg *	10-10551	1965,-



### Tibet Wärmeleuchte Tibet Warming Lamp

verchromt • flexibler Arm mit Hygieneschutzschlauch • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

chromed • flexible arm with hygienic plastic hose • incl. infra-red bulb (white light)



Energiesparmodus  
energy save mode

volle Leistung  
full power

Schalter gegen versehentliches Umschalten geschützt.

Controller protected against unintended switching.



<b>Tibet</b>	1 Strahler	1 lamp	230 V / 250 W	220x220x400/850 mm	10 kg	10-10555	335,-
<b>Tibet Twin</b>	2 Strahler	2 lamps	230 V / 500 W	220x220x400/850 mm	11 kg	10-10558	599,-
<b>Tibet Deluxe</b>	1 Strahler (2 Leistungsstufen)	1 lamp (2 power levels)	230 V / 250 W	220x220x400/850 mm	10 kg	10-10557	359,-

### Wärmestrahler Heating Lamp

Baldachin Ø 100 mm • Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

rosette Ø 100 mm • on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light)

230 V / 250 W 1 900 x Ø 255 mm

Made in Germany 3 kg

<input type="checkbox"/> Chrom // chrome	10-10552	275,-
<input type="checkbox"/> Kupfer // copper	10-10553	275,-
<input type="checkbox"/> Messing // brass	10-10554	275,-
<input type="checkbox"/> Mattschwarz // matt black	10-10556	275,-



**New  
New**

### Wärmeleuchte Heating Lamp

Schirm beschichtet • Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

coated body • on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light)

230 V / 250 W 1 900 mm

Made in Germany 3 kg

<input type="checkbox"/> Silber // silver	00-50551 S	269,-
<input type="checkbox"/> Weiß // white	00-50551 W	269,-
<input type="checkbox"/> Kupfer-schwarz // copper-black	00-50551 K	269,-





# WARMHALTEDISPLAYS

## WARM-KEEPING DISPLAYS



### Thermo Shop & Thermo Look

zum Warmhalten von Leberkäse und anderen Speisen • Hygrometer 0-100% Luftfeuchtigkeit • Thermometer 20°-120°C • Trockengeherschut-thermostat • Akustiksignal warnt vor dem Trockenheizen des Gerätes • Rundum-Acrylverglasung • Ober- / Unterhitze getrennt schaltbar • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchten • inkl. Wasserschale zur Luftbefeuchtung und perforierte Schale für die Speisen • Nutzhöhe 160 mm • höhenverstellbare Füße

for warm-keeping of ‚Leberkäse‘ or ‚Fleischkäse‘ and other food • hygrometer 0-100% humidity • thermometer 20°-120°C • safety thermostat • acoustic signal gives you warning of running dry • acrylic glazing all around • top and bottom heat seperately adjustable • on/off switch • pilot lights • incl. water tub for moistening and perforated tub for food • usable height 160 mm • height-adjustable feet

#### Thermo Shop

1/2 GN

230 V / 1,3 kW

330 x 385 x 410 mm

13 kg \*

Made in Germany

# 15-50589

€ 955,-



#### Thermo Look

1/1 GN

230 V / 2 kW

596/626 x 425/445 x 410 mm

19 kg \*

Made in Germany

# 15-50590

€ 1165,-

Weitere Warmhaltedisplays finden Sie auf den Seiten 133-139, 160 und 163

Please find more warm-keeping displays on the pages 133-139, 160 and 163



### Thermo Tower

Rahmen Aluminium • Sicherheitsglas • 2x 20 W Halogeninnenbeleuchtung • Wasserwanne • Ein-/Ausschalter • Thermostat • Roste mit Stopper • Rostabstand 100 mm • höhenverstellbare Füße

aluminium frame • safety glass • interior light 2x 20 W halogen lamps • water tub • on/off switch • thermostat • grids with stopper • distance of grids 100 mm • height-adjustable feet

2x GN 1/2

230 V / 690 W

410 x 385 x 575 mm

25 kg \*

Made in Germany

# 15-50588

€ 1250,-

# KOCHPLATTEN

## HOTPLATES



### Neumärker Classic Kochplatten

#### Neumärker Classic Hotplates

E.G.O.® Gussheizplatte • Gehäuse Edelstahl • Kontrollleuchten • Stufenschalter • höhenverstellbare Füße

E.G.O.® cast hotplate • stainless steel casing • pilot light • step switch • height-adjustable feet



Einzelkochplatte 220	Single Hotplate 220	Ø 220 mm	230 V / 2 kW	370 x 370 x 150 mm	9 kg	16-00108	335,-	
Einzelkochplatte 300	Single Hotplate 300	Ø 300 mm	230 V / 2,5 kW	450 x 450 x 150 mm	12 kg	16-00110	515,-	
Doppelkochplatte 145-180	Double Hotplate 145-180	Ø 145 + 180 mm	230 V / 2,5 kW	640 x 330 x 150 mm	11 kg	16-00115	449,-	
Doppelkochplatte 220-220	Double Hotplate 220-220	Ø 220 + 220 mm	400 V / 4 kW	720 x 370 x 150 mm	13 kg	16-00111	535,-	
Doppelkochplatte 300-300	Double Hotplate 300-300	Ø 300 + 300 mm	400 V / 5 kW	910 x 450 x 150 mm	22 kg	16-00112	955,-	

Weitere Kochplatten finden Sie auf den Seiten 150-154

Please find more hotplates on the pages 150-154



### Neumärker Ceran-Kochplatte

#### Neumärker Ceramic Glass Hotplate

Gehäuse Edelstahl • Kochfläche Schott®-Ceran-Glas • Kontrollleuchte • Stufenschalter • Zweikreis-Heizzone

stainless steel casing • Schott® ceramic glass cooking surface • pilot light • step switch • dual heating zone

Ø 210 mm	230 V / 2,5 kW
365 x 400 x 105 mm	5 kg
Made in Germany	# 16-00134
	€ 680,-







**Kochen.  
Warmhalten.  
Präsentieren.**

Therm'O'Cook.  
Die mobile Event-Einheit.

**Cooking.  
Warm-keeping.  
Presenting.**

Therm'O'Cook.  
The mobile event device.



Made in Germany

## Therm'O'Cook®

7-Stufen-Schalter für jeweils eine Kochplatte • separat schaltbare Wärmeleuchten • Hygiene- und Hitzeschutz aus Sicherheitsglas • E.G.O.® Gussheizplatten • Gehäuse Edelstahl • Kontrollleuchten • Pfanne, Trenneinsatz und Untergestell nicht im Lieferumfang enthalten

7-step switch for each single hotplate • separately switchable warming lamps • hygienic and heat protection made of safety glass • E.G.O.® cast hotplates • stainless steel casing • pilot lights • pan, dividing insert and base frame not included

<b>A Therm'O'Cook® Event</b>	3x Ø 220 mm	400 V / 8,3 kW	860 x 930 x 610 mm	52 kg *	<b>15-88001</b>	<b>3999,-</b>
<b>B Therm'O'Cook® Party</b>	3x Ø 180 mm	400 V / 6,5 kW	700 x 780 x 610 mm	34 kg *	<b>15-88002</b>	<b>3099,-</b>
<b>C Therm'O'Cook® Free-Flow</b>	1x Ø 300 mm	230 V / 2,75 kW	600 x 630 x 610 mm	24 kg *	<b>15-88003</b>	<b>2125,-</b>



### 6-Eck-Pfanne // Hexagon Pan

verschweißt • korrosionsgeschützt  
welded • corrosion-protected

→		#	€
Therm'O'Cook® Event	Ø 850 mm x h 90 mm *	35-00523	780,- ▲
Therm'O'Cook® Party	Ø 680 mm x h 90 mm *	35-00522	675,- ▲
Therm'O'Cook® Free-Flow	Ø 550 mm x h 90 mm *	35-00521	565,- ▲



Made in Germany

### Trenneinsatz // Dividing Insert

Edelstahl • Pfanne nicht im Lieferumfang enthalten  
stainless steel • pan not included

→		#	€
Therm'O'Cook® Event	1/2 Teilung // division	35-00525	85,- ▲
Therm'O'Cook® Event	1/3 Teilung // division	35-00526	130,- ▲
Therm'O'Cook® Party	1/2 Teilung // division	35-00524	85,- ▲



Hygiene- und Hitzeschutz  
aus Sicherheitsglas  
*hygienic and heat protection  
made of safety glass*



herausnehmbarer Trenn-  
einsatz aus Edelstahl  
*removable dividing insert  
made of stainless steel*



Heizzonen und Wärme-  
lampen separat schaltbar  
*Heating zones and lamps  
separately adjustable*



Beleuchten und Warm-  
halten der Speisen  
*illuminating and warming  
at the same time*



### Pilze, Paella, Currywurst, Muscheln, Gambas, Fleisch, Bratkartoffeln...

Perfekt für Aktionsverkauf  
auf Märkten, Indoor-Events  
oder bei Free-Flow-  
Speiseausgaben.  
Hygienisch geschützt  
werden die Speisen  
attraktiv präsentiert.  
Die Wärmeleuchten  
setzen Ihre Speisen ins  
richtige Licht.

### Mushrooms, paella, shellfish, prawns, meat, potatoes...

*Ideal for show cooking on  
markets, fairs, indoor-events  
or for free-flow food serving.  
For protected hygiene and  
attractive presentation. The warming lamps  
put your food into the spotlight.*

### Untergestell // Base Frame

Edelstahl • Arbeitshöhe 860-900 mm verstellbar • mit Ablage-  
fach • Rollen optional (nicht im Lieferumfang enthalten)  
*stainless steel • working height 860-900 mm adjustable •  
with deposit board • castors optional (not included)*

→	#	€
Therm'O'Cook® Event	15-88001-1 *	380,-
Therm'O'Cook® Party	15-88002-1 *	360,-
Therm'O'Cook® Free-Flow	15-88003-1 *	340,-



### Rollensatz // Castors

4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen à  
Ø 100 x 32 mm • Edelstahl • Vollgum-  
mirad • Gleitlager • Tragkraft 80 kg  
*4 castors with 2 fixing brakes  
à Ø 100 x 32 mm • stainless steel •  
solid rubber wheels • bush bearings •  
carrying capacity 80 kg*

#	88-88001	€	155,- ▲
---	----------	---	---------







### Tollpatsch 5

Mit nur 25 x 40 cm Stellfläche ideal für Bäckereien, Cafés und Pizzerien. Die große Panoramasscheibe erlaubt die Sicht auf die drehenden Spieße. So animieren Sie Ihre Kunden!

*With only 25 x 40 cm floor space the ideal unit for bakeries, cafés and pizza parlours. Big panorama glass allows an insight onto the turning spits. That's how to animate your customers!*



Tollpatsch 12 mit Innenbeleuchtung

*Tollpatsch 12 with interior lighting*

### Baumstriezelöfen Chimney Cake Ovens

professionelle Baumstriezel-Öfen für drehende Spieße • Gehäuse Edelstahl • große Auffangschublade für Fett und Krümel • verschieden schaltbare Heizzonen • höhenverstellbare Kunststofffüße • Backzeit ca. 4-6 Minuten • inkl. Ahorn-/Buchenspieße

*professional chimney cake ovens for turning spits • stainless steel casing • large collecting drawer for fat and crumbs • different switchable heating zones • height-adjustable feet • baking time approx. 4-6 minutes • incl. beech/maple spits*



	Spieße inkl. spits incl.	Baumstriezel / Std. chimney cakes / h	400 V / 4 kW	250 x 400 x 700 mm	18 kg * 00-40950	3099,- ▲
<b>A</b> Tollpatsch 5	5x	50 - 70	400 V / 4 kW	250 x 400 x 700 mm	18 kg * 00-40950	3099,- ▲
<b>B</b> Tollpatsch 10	10x	100 - 150	400 V / 8 kW	700 x 400 x 700 mm	42 kg * 00-40942	4599,- ▲
<b>C</b> Tollpatsch 12	12x	120 - 180	400 V / 8 kW	900 x 550 x 600 mm	60 kg * 00-40941	5199,- ▲

### Baumstriezel-Mix Chimney Cake Mix

Die Teigmischung auf Pulverbasis muss lediglich mit Wasser, Öl und Hefe verrührt werden. Dadurch kann der Teig ohne großen Aufwand zubereitet werden. Aufgrund der speziellen Rezeptur wird der Teig unvergleichbar locker.

*The mix composed of powder needs to be stirred only with water, oil and yeast. So the dough can be prepared with less effort. The dough rises easily and the ready chimney cakes are marvelous, airy and crispy.*

5 kg Mix + 80g Hefe (yeast) + 400 ml Öl (oil) + 2,6 l Wasser (water)

15 kg Mix -> ca. 135 - 150 Baumstriezel

3x 5 kg

00-40944

90,- ▲



# KNÖDELDÄMPFER

## DUMPLING STEAMER



### Knödeldämpfer

#### Dumpling Steamer

Regelbar von 30° bis 110°C • 3-seitig verglast • Wasserablaufhahn • 5 gelochte Zwischenböden • für ca. 25 Knödel • Aufheizzeit ca. 10 Min. bei Stufe 10 • Garzeit ca. 20-30 Min. bei Stufe 6 • leicht zur Reinigung zerlegbar

*adjustable 30° up to 110°C • glazed from 3 sides • water tap • 5 perforated trays • for approx. 25 dumplings • time to heat up approx. 10 min. at level 10 • cooking time approx. 20-30 min. at level 6 • easy dismantable for cleaning*



Made in Germany

⚡ 230 V / 1,8 kW

⚖️ 26 kg \*

📏 400 x 400 x 680 mm

# 00-51403

€ 1679,-



## BAUMSTRIEZEL-ZUBEHÖR

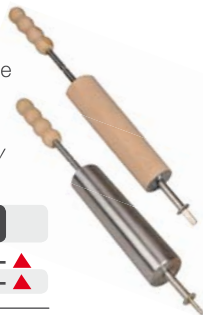
### CHIMNEY CAKE ACCESSORIES

### Ersatzspieße

#### Spare Spits

Unverzichtbar für einen reibungslosen Ablauf: Während die Spieße im Ofen sind, können Sie bereits wieder neue Spieße vorbereiten

*Essential accessories for a smooth workflow: While the spits are in the oven you can already prepare the next chimney cakes.*



# €

Holz // wood 00-40948 65,- ▲  
Edelstahl // stainless st. 00-40949 95,- ▲

### Spießablage

#### Spit Rack

praktische Ablagebank für Spieße • mit Auffangwanne • stabile Konstruktion aus Edelstahl • Spieße nicht inklusive

*convenient rack for spits • with collecting tub • robust manufacturing of stainless steel • spits not included*



⚖️ 6 kg

# 00-40946

€ 199,- ▲

Teigknetmaschinen finden Sie auf Seite 169  
*Please find our rotary kneaders on page 169*



Das ausführliche Baumstriezel-Konzept auf den Seiten 22-25

*Please find the whole Baumstriezel concept on the pages 22-25*



### Schneider

#### Cutter

schnelles und einfaches Schneiden gleichmäßiger Teigstreifen • Edelstahl • Holzgriff • 5 Klingen

*quick and easy cutting of even dough stripes • stainless steel • wooden handle • with 5 blades*



# 00-40945

€ 140,- ▲

### GN-Transportwagen

#### GN Transport Trolley

ideal, um möglichst viel Teig auf engem Raum aufgehen zu lassen • Edelstahl • geeignet für Behälter, Bleche und Tablett GN 1/1, 1/2, 1/3 und 2/3 • 7 Einschübe • Abstand zwischen den Einschüben 80 mm • je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite • 4 Lenkrollen à Ø 100 mm • mit 2 Feststellbremsen • max. Belastung 50 kg

*perfectly to store the dough on little space while it is rising • stainless steel • suitable for containers and trays GN 1/1, 1/2, 1/3 and 2/3 • 7 slots • distance between slots 80 mm • container latches on front and back • 4 castors à Ø 100 mm • with 2 fixing brakes • max. carrying capacity 50 kg*



Einen größeren GN-Transportwagen finden Sie auf Seite 200

*Please find a larger GN transport trolley on page 200*

📏 450 x 620 x 905 mm

⚖️ 10,6 kg \*

# 00-90259

€ 165,-





## Economic Crêpes Elektro

*Economic Crêpes Electric*

professionelles Gerät für Enthusiasten • hochwertige Bauteile für intensive Benutzung • Gehäuse Edelstahl • Graugussplatte Ø 400 mm • Regler • Kontrollleuchte • Ein-/Ausschalter

*very professional machine • high-class components for intensive use • stainless steel casing • cast iron plate Ø 400 mm • thermostat • pilot light • on/off switch*



⚡	⊖	📏	📦	#	€
230 V / 3,6 kW	1x Ø 400 mm	Ø 400 x h 170 mm	22 kg	05-40926-2	699,-
400 V / 3,6 kW	1x Ø 400 mm	Ø 400 x h 170 mm	22 kg	05-40926-4	699,-



## Crêpes Elektro Standard

*Crêpes Electric Standard*

Gehäuse Edelstahl • Graugussplatte Ø 400 mm • Regler • Kontrollleuchte  
*stainless steel casing • cast iron plate Ø 400 mm • thermostat • pilot light*

⚡ 230 V / 3 kW	📏 Ø 400 x h 125 mm	📦 16 kg
🇪🇺 Made in Europe	# 05-40908	€ 395,-

Weitere Crêpesgeräte auf Seite 54  
*More Crêpes Makers on page 54*



## Crêpes Elektro Access

*Crêpes Electric Access*

Gehäuse Edelstahl • emaillierte Graugussplatte Ø 400 mm • Regler • Kontrollleuchte  
*stainless steel casing • enamelled cast iron plate Ø 400 mm • thermostat • pilot light*

⚡ 230 V / 2,8 kW	📏 Ø 400 x h 121 mm	📦 11,5 kg
🇪🇺 Made in Europe	# 05-40956	€ 350,-



## Royal Crêpes Chrom

*Royal Crêpes Chrome*

Kunststoffgehäuse mit Edelstahling • Backplatte Aluminium Ø 330 mm - antihafbeschichtet • Regler • Kontrollleuchte • Kompletts-Set: 1 Portionsskelle, 1 Holzwender, 1 Holzverteiler, 1 Pinsel, 1 Radialverteiler, 1 Wassertopf • **nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet**

*plastic casing with stainless steel ring • baking plate Ø 330 mm - non-stick coated • thermostat • pilot light • complete set: 1 ladle, 1 wooden turner, 1 wooden spreader, 1 brush, 1 radial spreader, 1 bowl • not suitable for permanent commercial use*

⚡ 230 V / 1,25 kW	📏 390 x 385 x 135 mm	📦 3 kg
🇪🇺 Made in Europe	# 05-40922	€ 150,-









## Economic Crêpes Gas

### Economic Crêpes Gas

Gehäuse Edelstahl • Backplatte Ø 400 mm - abnehmbar • Piezozünder • für Propan-/Butangas • Erdgasdüse inklusive • Gasverbrauch 272 g/h

*stainless steel casing • baking plate Ø 400 mm - removable • piezo ignition • for propane/butan gas • nozzle for natural gas is enclosed • gas consumption 272 g/h*

 7 kW	 Ø 400 x h 190 mm	 16 kg
 Made in Europe	 # 05-40927	 € 475,-









## Crêpes Gas

### Crêpes Gas

Gehäuse Edelstahl • Backplatte Ø 400 mm - abnehmbar • für Propan-/Butangas • Erdgasdüse liegt bei • Gasverbrauch 233 g/h

*stainless steel casing • baking plate Ø 400 mm - removable • for propane/butan gas • nozzle for natural gas is enclosed • gas consumption 233 g/h*

 6 kW	 Ø 400 x h 185 mm	 15 kg
 Made in Europe	 # 05-40913	 € 379,-



## Power Crêpes Gas

### Power Crêpes Gas

Gehäuse Edelstahl • plangeschliffene Graugussplatte Ø 400 mm - abnehmbar • Piezozünder • 8er Sternbrenner • für Propan-/Butangas • Erdgasdüse inklusive

*stainless steel casing • grinded cast iron baking plate Ø 400 mm - removable • piezo ignition • 8 branch burner • for propane/butane gas • nozzle for natural gas is enclosed*

**Profi-Druckminderer** mit Schlauchbruchsicherung  
• 50 mbar • nur für Deutschland // *only for Germany*





# 30-00065N

€ 79,- ▲



 Made in Europe

 Backplatten unbeschichteter Grauguss  
*uncoated cast iron baking plates*

						
<b>Power Crêpes Gas I</b>	1x Ø 400 mm	7 kW	430 x 470 x 195 mm	20,5 kg	<b>05-40924</b>	<b>750,-</b>
<b>Power Crêpes Gas II</b>	2x Ø 400 mm	2x 7 kW	860 x 470 x 195 mm	40,5 kg	<b>05-40925</b>	<b>1270,-</b>



**New**  
New



Made in Europe

## Schoko-Creme Wärmer

Chocolate Spread Warmer

schnell und gleichmäßig Schokoladen-Cremes und andere süße Soßen verteilen • Perfekt für Crêpes, Waffeln, Eiscreme u.v.m. • zum Warmhalten von Nuss-Nougat-Cremes und anderen Toppings wie z.B. Vanille- oder Karamellsoße • einfaches Dosieren und Verteilen der warmen Schoko-Creme durch befüllbare 1-Liter-Spezialflasche mit 3 Ausgießern • ideal für Crêpes, Waffeln, Eiscreme und viele andere Süßspeisen • kann natürlich auch zum Warmhalten würziger Soßen eingesetzt werden • Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Thermostat 0-90°C • inkl. Flaschen

quick and even portioning of liquid chocolate or other sauces • perfect for crêpes, waffles, ice cream and much more • for warm-keeping of hazelnut spreads and other toppings such as vanilla or caramel sauces • easy dispensing and spreading of the warm chocolate cream with a refillable 1 liter special bottle with 3 nozzles • ideal for crepes, waffles, ice cream and other sweet food • can also be used to keep spicy sauces warm • stainless steel casing • on/off switch • thermostat 0-90°C • bottles included

<b>A</b> Schoko-Creme Wärmer I	<b>Chocolate Spread Warmer I</b>	1 Liter	230 V / 185 W	150 x 220 x 200 mm	2,5 kg	<b>05-40811</b>	<b>335,-</b>	
<b>B</b> Schoko-Creme Wärmer II	<b>Chocolate Spread Warmer II</b>	2 Liter	230 V / 370 W	270 x 220 x 200 mm	3,8 kg	<b>05-40804</b>	<b>599,-</b>	
<b>C</b> Schoko-Creme Wärmer III	<b>Chocolate Spread Warmer III</b>	3 Liter	230 V / 560 W	400 x 220 x 200 mm	5,1 kg	<b>05-40805</b>	<b>855,-</b>	
<b>D</b> Ersatzflasche	<b>Spare Bottle</b>	1 Liter		Ø 90 mm	0,3 kg	<b>06-40811-00</b>	<b>14,50</b>	▲



## Arbeitsaufsatz // Working Top

für 1 Crêpes-Gerät (nicht im Lieferumfang enthalten) • inkl. 2x 1/3 GN + 2x 1/6 GN Behälter, 150 mm tief • inkl. 4 Marmeladengläser • Lieferung ohne Deckel für GN-Behälter

for 1 crêpes maker (not included) • incl. 2x 1/3 GN + 2x 1/6 GN containers, 150 mm deep • incl. 4 jam containers • without lids for GN-containers

➔ geeignet für // suitable for Economic Crêpes  
05-40926, 05-40927 (Seite 64-65 // page 64-65)

Made in Europe

mit Hygieneschutz	with hygienic shield	930 x 600 x 365 mm	18 kg *	<b>05-40928 H</b>	<b>1380,-</b>		
ohne Hygieneschutz	without hygienic shield	930 x 600 x 160 mm	14 kg *	<b>05-40928</b>	<b>945,-</b>		

greener. faster. better.

**Duplex Kontakt Grill**  
*Duplex Contact Grill*

Duplex-Verbundgrillplatten aus Aluminium mit Edelstahloberfläche • oben geriffelt, unten glatt • Fettschutzrand abnehmbar • Fettablauf mit herausnehmbarer Sammelwanne • Gehäuse Edelstahl • elektronisches Timer- und Reglersystem • parallele Grillplatten bei Grillgut bis 50 mm

*Duplex composite grill plates made of aluminium with a stainless steel surface • top grooved, bottom flat • removable fat protection edge • fat drain with removable collection tub • stainless steel casing • electronic timer and thermostat system • parallel grill plates with up to 50 mm thick food*



Made in Europe

<b>Duplex Kontakt Grill 6</b>	<b>Duplex Contact Grill 6</b>	370 x 250 mm	230 V / 3 kW	470 x 445 x 245 mm	16,5 kg	<b>05-80660</b>	<b>1025,-</b>
<b>Duplex Kontakt Grill 2x4</b>	<b>Duplex Contact Grill 2x4</b>	500 x 250 mm	230 V / 3,4 kW	640 x 445 x 245 mm	25 kg *	<b>05-80661</b>	<b>1540,-</b>

**Ceramic Glass Technology**

einfachste Reinigung der glatten Oberfläche • das geschlossene, porenfreie Material verhindert die Geschmacksübertragung bei wechselndem Grillgut • effektvolle Kombination von Kontakthitze und Infrarotstrahlung, die bis in den Kern des Grillguts vordringt • minimaler Hitze-/Energieverlust beim Durchdringen der transparenten Oberfläche

*easiest cleaning of the plain surface • the sealed and non-porous material does not transport the taste from prepared food to the next • effective combination of contact heat and infrared rays that reach the core of the food • minimal heat/energy loss at passing the surface*

**Duplex Technology**

**Aluminiumkern** sorgt für eine schnelle, gleichmäßige Wärmeverteilung und konstante Hitze durch Wärmespeicherung. **Edelstahloberfläche** ist besonders widerstandsfähig und einfach zu reinigen.

**Aluminium core** for a quick and even heat distribution and a constant heat retention. **Stainless steel surface** is easy to clean and very robust.

Weitere Kontaktgrills auf den Seiten 56+73

*More contact grills on the pages 56+73*



**Glaskeramik Kontakt Grill**  
*Ceramic Glass Contact Grill*

Grillfläche aus transparenter Glaskeramik • starke Wärmedämmung für eine effiziente Hitzenutzung ohne Verluste • Fettablauf mit herausnehmbarer Sammelwanne (unter dem Gehäuse versteckt) • Gehäuse Edelstahl • Thermostat • parallele Grillplatten bei Grillgut bis 70 mm

*transparent ceramic glass grill plates • insulated for an efficient heat usage without losses • fat drain with removable collection tub (hidden under the casing) • stainless steel casing • thermostat • parallel grill plates with up to 70 mm thick food*



Made in Europe

<b>Glaskeramik Kontakt Grill I</b>	<b>Ceramic Glass Contact Grill I</b>	250x250mm	230 V / 1,5 kW	331x458x176 mm	10kg	<b>00-70237</b>	<b>540,-</b>
<b>Glaskeramik Kontakt Grill II</b>	<b>Ceramic Glass Contact Grill II</b>	2x 250x250mm	230 V / 3 kW	619x458x176 mm	17kg *	<b>00-70238</b>	<b>875,-</b>



# MULTI-KONTAKT-GRILLS

MULTI CONTACT GRILLS



## Easy Clean System

schnelle Entnahme der emaillierten Grillplatten für eine einfache Reinigung im Geschirrspüler

*quick dismantling of the enamelled grill plates for an easy cleaning in the dishwasher*



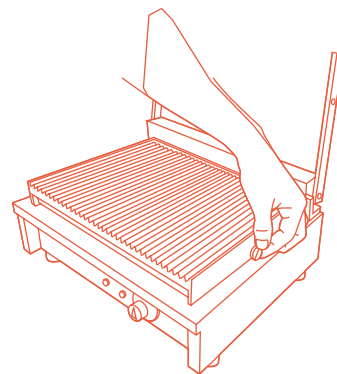
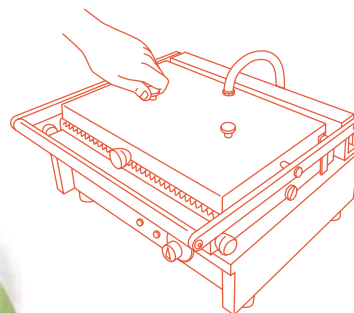
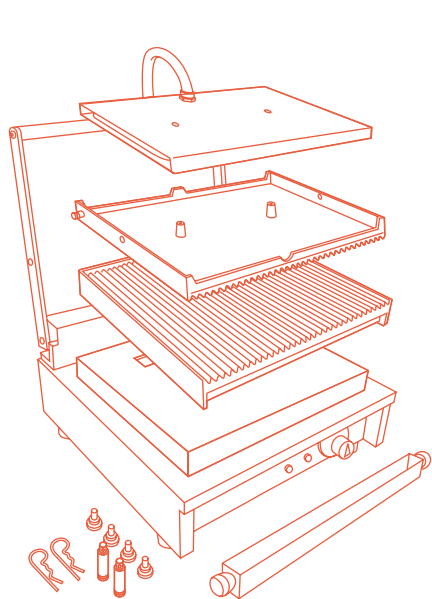
**Auswechselbare Grillplatten:** viele Zubereitungsmöglichkeiten, verbesserte Hygiene, leichte Handhabung, einfache und schnelle Pflege

**Changeable Grill Plates:** various recipes, improved hygiene, easy handling and maintenance, quick and easy cleaning



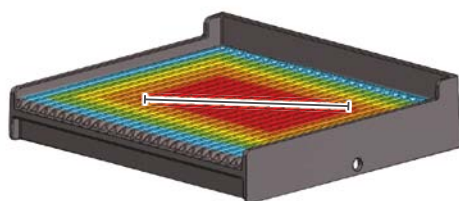
**Vielseitigkeit:** Grillplatte geriffelt zum Grillen und für Paninis, untere Grillplatte glatt um Fleisch und Snacks zuzubereiten (offen auch als Griddleplatte verwendbar)

**Opportunities:** grooved plates for grilling and for paninis, flat bottom plate for preparing meat or snacks (opened also applicable as griddle plate)

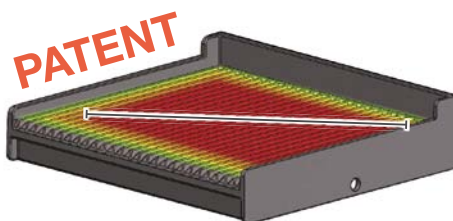


Das patentierte Heizkörper-System verteilt die Hitze besonders gleichmäßig über die gesamte Grillplatte: Eine größere nutzbare Fläche für optimales Grillen

*The patented heating element system spreads the heat very evenly over the entire grill plate: A larger surface ready-to-use for optimal grilling*



Heizzone beim konventionellen Kontaktgrill  
*conventional contact grill heating zone*



Heizzone mit Heizkörper-System  
*heating zone with heating element system*



## Multi Kontakt Grills

### Multi Contact Grills

entnehmbare Grillplatten • untere Platte glatt oder geriffelt austauschbar • Platten aus emailliertem Grauguss • "Easy Clean"-System für die Reinigung der Platten im Geschirrspüler • Heizkörper-System für gleichmäßige Hitze und Energiespareffekt • Thermostat bis +300°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • Fettwanne

removable grill plates • changeable bottom plate flat or grooved • plates made of enamelled cast iron • "Easy Clean" system for cleaning of the plates in the dishwasher • heating element system for an even heat distribution and energy savings • thermostat up to +300°C • on/off switch • pilot light • juice tray

Weitere Kontaktgrills finden Sie auf den Seiten 56 + 71

Please find more contact grills on the pages 56 + 71



### Multi Kontakt Grill I

260 x 230 mm	<b>GG</b> Platte emaillierter Grauguss enamelled cast iron plate	21 kg *	
230 V / 1,88 kW	326 x 379 x 220 mm	Made in Europe	
		<b>#</b>	
<b>€</b>			
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	<b>05-80650</b>	<b>590,-</b>
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	<b>05-80651</b>	<b>590,-</b>
oben und unten glatt	top and bottom flat	<b>05-80656</b>	<b>590,-</b>

Wechselplatten	Changeable Plates		
unten, glatt	bottom, flat	<b>06-80650-00</b>	<b>168,-</b>
unten, geriffelt	bottom, grooved	<b>06-80650-01</b>	<b>168,-</b>



### Multi Kontakt Grill II

350 x 230 mm	<b>GG</b> Platte emaillierter Grauguss enamelled cast iron plate	27 kg *	
230 V / 2,6 kW	416 x 379 x 220 mm	Made in Europe	
		<b>#</b>	
<b>€</b>			
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	<b>05-80652</b>	<b>690,-</b>
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	<b>05-80653</b>	<b>690,-</b>
oben und unten glatt	top and bottom flat	<b>05-80657</b>	<b>690,-</b>

Wechselplatten	Changeable Plates		
unten, glatt	bottom, flat	<b>06-80652-00</b>	<b>199,-</b>
unten, geriffelt	bottom, grooved	<b>06-80652-01</b>	<b>199,-</b>



### Multi Kontakt Grill III

550 x 230 mm	<b>GG</b> Platte emaillierter Grauguss enamelled cast iron plate	39 kg *	
230 V / 3,76 kW !	646 x 379 x 220 mm	Made in Europe	
		<b>#</b>	
<b>€</b>			
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	<b>05-80654</b>	<b>950,-</b>
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	<b>05-80655</b>	<b>950,-</b>
oben und unten glatt	top and bottom flat	<b>05-80658</b>	<b>950,-</b>

Wechselplatten	Changeable Plates		
unten, glatt	bottom, flat	<b>06-80654-00</b>	<b>250,-</b>
unten, geriffelt	bottom, grooved	<b>06-80654-01</b>	<b>250,-</b>





# GAS-KOMBI-BRÄTER

## GAS COMBI GRILLS



Kombi-Bräter: Komplett mit Pfanne und Rost. Grillen Sie Ihre Würstchen oder schmoren Sie leckere Champignons mit Zwiebeln.

*Combi Grills: Pan and grid included. Grill your meat or stew some tasty mushrooms.*



verschiedene Heizzonen mit einzeln regulierbaren 3-Wege-Rohrbrennersystemen verteilen die Hitze besonders gleichmäßig

*different heating zones with separately adjustable 3-way burner systems spread the heat very evenly*

### Gas-Kombi-Bräter // Gas Combi Grills

inkl. Rost und Schwarzblechpfanne mit Fixierung • Gehäuse doppelwandiger Edelstahl • mit Flammabdeckung und Fettwanne • Piezo-Zündsystem • inkl. Schlauch und Standard-Druckminderer • für Propan-/Butangas • einzeln regulierbare 3-Wege-Rohrbrennersysteme

incl. grid and roasting pan with fixing • double walled stainless steel casing • with flame cover and juice tray • Piezo ignition system • incl. hose and standard pressure reducing valve • for propane/butane gas • separately adjustable 3-way burner systems



**Alle Modelle inkl. Rost und Pfanne**  
**All models incl. grid and pan**



### Gas-Kombi-Tischbräter

Gas Combi Table Grills

		Rost // grid	Pfanne // pan						
<b>2 Brenner</b>	<b>2 burners</b>	435 x 485 mm	435 x 485 x 65 mm	8 kW	0,63 kg/h	485 x 530 x 280 mm	24 kg	<b>00-50481</b>	<b>415,-</b>
<b>3 Brenner</b>	<b>3 burners</b>	600 x 485 mm	600 x 485 x 65 mm	12 kW	0,95 kg/h	650 x 530 x 280 mm	31 kg	<b>00-50482</b>	<b>485,-</b>
<b>4 Brenner</b>	<b>4 burners</b>	2x 380 x 485 mm	760 x 485 x 65 mm	16 kW	1,26 kg/h	815 x 530 x 280 mm	38 kg	<b>00-50483</b>	<b>745,-</b>
<b>5 Brenner</b>	<b>5 burners</b>	2x 470 x 485 mm	940 x 485 x 65 mm	20 kW	1,58 kg/h	980 x 530 x 280 mm	45 kg	<b>00-50484</b>	<b>1085,-</b>
<b>6 Brenner</b>	<b>6 burners</b>	2x 550 x 485 mm	1100 x 485 x 65 mm	24 kW	1,89 kg/h	1145 x 530 x 280 mm	52 kg	<b>00-50457</b>	<b>1425,-</b>



### Gas-Kombi-Standbräter Gas Combi Stand Grills

<b>3 Brenner</b>	<b>3 burners</b>	600 x 485 mm		600 x 485 x 65 mm	12 kW	0,95 kg/h		37 kg *	<b># 00-50485</b>	<b>€ 555,-</b>
<b>4 Brenner</b>	<b>4 burners</b>	2x 380 x 485 mm		760 x 485 x 65 mm	16 kW	1,26 kg/h	815 x 530 x 830 mm	45 kg *	<b># 00-50486</b>	<b>€ 915,-</b>
<b>5 Brenner</b>	<b>5 burners</b>	2x 470 x 485 mm		940 x 485 x 65 mm	20 kW	1,58 kg/h	980 x 530 x 830 mm	53 kg *	<b># 00-50479</b>	<b>€ 1290,-</b>
<b>6 Brenner</b>	<b>6 burners</b>	2x 550 x 485 mm		1100 x 485 x 65 mm	24 kW	1,89 kg/h	1145 x 530 x 830 mm	61 kg *	<b># 00-50455</b>	<b>€ 1675,-</b>



### Made in Germany

Die Reibekuchenbräter werden inkl. einer Ablage zum Warmhalten und einem Abtropfblech geliefert. Ein Grillrost ist hier nicht im Lieferumfang enthalten.

*The Potato Pancake Grills include a deposit tray for warm-keeping and a drip tray. A grid is not included.*

### Reibekuchen-Standbräter Potato Pancake Stand Grills

<b>5 Brenner</b>	<b>5 burners</b>	940 x 485 x 65 mm	20 kW	1,58 kg/h		53 kg *	<b># 00-50456</b>	<b>€ 1530,-</b>
<b>6 Brenner</b>	<b>6 burners</b>	1100 x 485 x 65 mm	24 kW	1,89 kg/h	1160 x 530 x 830 mm	61 kg *	<b># 00-50489</b>	<b>€ 1945,-</b>

**Profi-Druckminderer**  
mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar •  
nur für Deutschland // only for Germany

**# 30-00065N**

**€ 79,- ▲**



Alle abgebildeten Geräte auf dieser Doppelseite sind für Propan-/Butangas ausgerüstet, aber auf Anfrage auch für Erdgas erhältlich.

*All shown units are equipped for propane/butane gas, but are also available for natural gas on demand.*



# GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES



**optionaler Aufsatz**  
macht Ihre Griddleplatte  
zum Kontaktgrill

**optional attachment**  
transforms your griddle  
plate into a contact grill



### Kontaktgrill-Aufsatz Contact Grill Attachment

Gehäuse Edelstahl • austausch-  
bare Antihaftholie • Temperat-  
bereich 50-220°C

stainless steel casing • change-  
able non-stick foil • temperature  
50-220°C

325 x 480 x 665 mm

230 V / 3 kW

18 kg

01-80630

€ 595,- ▲

### Antihaftholie // Non-stick Foil

01-80631

€ 36,- ▲

## Griddleplatten

### Griddle Plates

Glatte Druckgussplatte • integrierte Fettauffangschublade • Elektro: Thermostatregler 50-300°C, Aufheizkontrolleuchte, Sicherheitsthermostat  
• Gas: Piezozünder, für Erdgas, Düsen für Propan/Butan inklusive • Kontaktgrill-Aufsatz nicht im Lieferumfang enthalten

flat cast iron plate • integrated fat collecting drawer • electric: thermostat 50-300°C, pilot light, safety thermostat • gas: Piezo ignition, for natural gas, nozzle for butane/propane is attached • Contact Grill Attachment not included

Griddleplatte Elektro I	Electric Griddle Plate I	320 x 480 mm	230 V / 3 kW		325 x 540 x 295 mm	22 kg	00-80626	409,-
Griddleplatte Elektro II	Electric Griddle Plate II	650 x 480 mm	400 V / 6 kW		660 x 540 x 295 mm	41 kg *	00-80627	625,-
Griddleplatte Gas I	Gas Griddle Plate I	320 x 480 mm	4 kW		325 x 600 x 310 mm	24 kg	00-80628	515,-
Griddleplatte Gas II	Gas Griddle Plate II	650 x 480 mm	8 kW		660 x 600 x 310 mm	45 kg *	00-80629	845,-



Made in Europe



## Elektrische Wassergrills

### Electric Water Grills

abnehmbares Edelstahlrost • Wasser-/Fettwanne • getrennt regelbare Heizzonen

removable stainless steel grid • Water/grease tray • separately adjustable heating zones

HS 1-70	430 x 540 mm	2	400 V / 8,1 kW	540 x 700 x 210 mm	18 kg	05-30721	1299,-
HS 1/2-70	590 x 540 mm	2	400 V / 11,1 kW	700 x 700 x 210 mm	23 kg *	05-30723	1690,-
HS 2-70	2x 430 x 540 mm	2+1	400 V / 16,2 kW	1035 x 700 x 210 mm	38 kg *	05-30722	2425,-



Made in Europe

**Lavasteingrill 115**  
**Lava Rock Grill 115**

Edelstahlgehäuse mit doppelwandigem Isolieraufbau • 6 Roste à 160x540 mm - doppelseitig nutzbar: eine Seite für Fleisch und eine Seite für Fisch • Neigung des Rostes in 4 Stufen verstellbar • 8 Brenner • 2 Heizzonen separat schaltbar • Piezozünder • für Erdgas angeschlossen • Butan-/Propandüse inklusive

*double-walled insulated stainless steel casing • 6 grids à 160x540 mm - usable from both sides: one side for meat and one side for fish • inclination of the grids in 4 levels • 8 burners • 2 separate heating zones • piezo ignition • equipped for natural gas • incl. nozzle for butane/propane*



<b>Tischgerät</b>	<b>Table Unit</b>	960 x 540 mm	23 kW	G20 2,43 m³/h, Butan/Propan 1,81 kg/h	1140 x 800 x 380 mm	103 kg *	<b>05-50465</b>	<b>2799,-</b>
<b>Standgerät</b>	<b>Stand Unit</b>	960 x 540 mm	23 kW	G20 2,43 m³/h, Butan/Propan 1,81 kg/h	1140 x 800 x 900 mm	130 kg *	<b>05-50466</b>	<b>3559,-</b>

**New**  
**New**



Made in Europe

**Lavasteingrills**  
**Lava Rock Grills**

Edelstahl • höhenverstellbarer V-Rost mit Fettablauf • für Butan-/Propangas • separat schaltbare Heizzonen • Fettwanne • inkl. Lavasteine  
*stainless steel • height-adjustable v-grid with juice drain • for butane/propane gas • separately adjustable heating zones • juice tub • incl. lava rocks*

<b>B10</b>	540 x 440 mm	15 kW	12900 kcal/h	600 x 500 x 250 mm	45 kg *	<b>05-30714</b>
<b>B15</b>	840 x 440 mm	22,7 kW	19556 kcal/h	900 x 500 x 250 mm	62 kg *	<b>05-30715</b>

**Lavasteine // Lava Rocks**

7 kg **00-90405** **65,- ▲**



**Profi-Druckminderer** mit Schlauchbruchsicherung  
• 50 mbar • nur für Deutschland // *only for Germany*

**30-00065N** **79,- ▲**



Die Steine in den Lavasteingrills speichern viel Wärme für eine gleichmäßige und konstante Hitze und eine effiziente Energienutzung.

*The rocks in a lava rock grill save much warmth for an even heat distribution and an efficient energy usage.*





**New**  
**New**



2 Heizzonen für verschiedene Temperaturbereiche.  
2 heating zones for the usage at different temperatures.

Die Kombination unterschiedlicher auswechselbarer Grillplatten bietet vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten.

*The combination of different grill plates offers versatile possibilities for the food preparation.*

Besonders großzügige, mit Wasser gefüllte Schubladen fangen das tropfende Fett auf. Dies sorgt für eine einfache Reinigung. Die Feuchtigkeit des Wassers begünstigt dabei saftige Grillergebnisse.

*The large drawers filled with water collect the dripping fat. This enables a very easy cleaning. The humidity of the water gives moisture to the food for tender results.*

**Gas Wassergrill Modular**  
**Gas Water Grill Modular**

Gehäuse Edelstahl • Grillfläche 720x570 mm • inkl. 2 quer gerillte Roste à 360x570 mm • 2 separat regelbare Heizzonen • 2 Brenner • große Wasserschubladen fangen tropfendes Fett auf für eine einfache Reinigung • die Feuchtigkeit des Wassers sorgt für saftige Grillergebnisse • Piezozündler • für Butan-/Propangas angeschlossen • Erdgasdüsen liegen bei

*stainless steel casing • grill surface 720x570 mm • incl. 2 grids of 360x570 mm • 2 separately adjustable heating zones • 2 burners • large water drawers collect the dripping fat for an easy cleaning • the humidity of the water gives moisture to the food for tender results • Piezo ignition • equipped for butane/propane gas • nozzle for natural gas is attached*

- 22 kW
- 720x570mm
- 18920 kcal/h
- 765 x 700 x 300/460mm
- 62 kg \*
- Made in Europe
- # 05-30724
- € 2150,-

**Chromstahlplatte**  
**Chromium Steel Plate**

schnelle Aufheizzeit, effizienter Energieverbrauch und einfache Reinigung  
*faster heating-up periods, efficient energy consumption and easy cleaning*



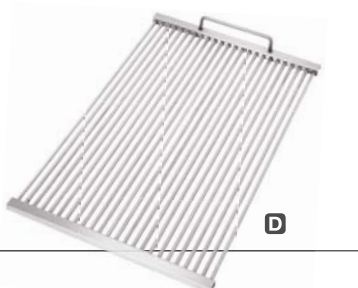
**Graugussplatte**  
**Cast Iron Plate**

hält die Hitze auch beim Auflegen von Fleisch, ideal für Steaks  
*keeps the heat high even when adding meat, perfect for steaks*



**Längs gerillter Rost**  
**Back/forth ribbed Grid**

aus massivem Edelstahl, ideal für Würstchen oder Spieße  
*made of massive stainless steel, ideally suitable for sausages or skewers*



**Zusatzplatten // Additional Plates**

			#	€
<b>A Chromstahlplatte I</b>	<b>Chromium Steel Plate I</b>	360 x 570 mm	<b>06-30724-03</b>	<b>450,- ▲</b>
<b>B Chromstahlplatte II</b>	<b>Chromium Steel Plate II</b>	720 x 570 mm	<b>06-30724-02</b>	<b>999,- ▲</b>
<b>C Graugussplatte I</b>	<b>Cast Iron Plate I</b>	360 x 570 mm	<b>06-30724-01</b>	<b>159,- ▲</b>
<b>D Längs gerillter Rost I</b>	<b>Back/forth ribbed Grid I</b>	360 x 570 mm	<b>06-30724-00</b>	<b>145,- ▲</b>



**Gyrosgrill Poly EL**  
**Shawarma Grill Poly EL**

Gehäuse Edelstahl • einzeln schaltbare Infrarotheizkörper hinter Ceranglas • Fettwanne/Warmhalteplatte 150 W • Fettablauf mit Auffangschublade • integrierter Trafo mit Anschluss für Gyrosmesser (Messer nicht im Lieferumfang enthalten) • Gerätegehäuse ist 25° schwenkbar und auf einem Schlitten verschiebbar • Poly EL3 mit 3 Heizzonen, Poly EL 4 mit 4 Heizzonen

*stainless steel casing • separately adjustable infrared heating elements behind ceramic glass • drip tray/warming plate 150 W • fat drain with collecting drawer • integrated transformer with connection for Shawarma Knife (knife not included) • casing is 25° swiveling and can be shift back and forth • Poly EL 3 with 3 heating zones, Poly EL 4 with 4 heating zones*



Made in Germany

	Fleisch Kapazität meat capacity	Spieß spit	400 V / 3,6 kW	530 x 530 x 850 mm	35 kg *	# 00-30131	€ 2265,- ▲
<b>Poly EL 3</b>	max. 35 kg	470 mm	400 V / 3,6 kW	530 x 530 x 850 mm	35 kg *	00-30131	2265,- ▲
<b>Poly EL 4</b>	max. 55 kg	620 mm	400 V / 4,8 kW	530 x 530 x 920 mm	38 kg *	00-30132	2360,- ▲



**Gyrosmesser ohne Transformator**  
**Shawarma Knife without transformer**

zur Verwendung an Poly EL • Schnittstärke 1-12 mm • einfache Entnahme des Kreismessers zur Reinigung  
*for the use at Poly EL • cutting thickness 1-12 mm • easy removal of the circular knife for cleaning*

Made in Germany

# 01-30138

€ 599,- ▲



**Gyrosmesser mit Transformator**  
**Shawarma Knife with transformer**

Schnittstärke 1-12 mm • einfache Entnahme des Kreismessers zur Reinigung  
*cutting thickness 1-12 mm • easy removal of the circular knife for cleaning*

Made in Germany

230 V / 90 W

# 00-30138

€ 755,- ▲



# HÄHNCHEN & CHURRASCO

## CHICKEN & CHURRASCO



### Hähnchengrills

#### Chicken Grills



Edelstahl • Innenbeleuchtung • Fett-Auffangbehälter mit Ablaufhahn • Spieße separat schaltbar • Temperaturregler • Kontrollleuchten • inkl. Spieße • Haxenkörbe nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel made • interior lighting • fat collecting container with drain tap • spits separately switchable • thermostats • pilot lights • incl. spits • rotary baskets not included*

#### Haxenkörbe // Rotary Baskets

➔	#	€
E-15P-S5	09-71021-00	189,- ▲
E-20P-S5	9-71022-00	265,- ▲



	🇩🇪	🇬🇧	⚡	📏	📊	#	€
<b>A E-15P-S5</b>	5x 3 = 15 Hähnchen	5x 3 = 15 Chickens	400 V / 8 kW	705 x 450 x 1250 mm	70 kg *	05-71021	4299,-
<b>B E-20P-S5</b>	5x 4 = 20 Hähnchen	5x 4 = 20 Chickens	400 V / 10,7 kW	880 x 450 x 1250 mm	88 kg *	05-71022	4585,-
<b>C E-30P-S5</b>	5x 6 = 30 Hähnchen	5x 6 = 30 Chickens	400 V / 15 kW	1160 x 450 x 1250 mm	105 kg *	05-71023	6125,-



E-6P für Wandmontage geeignet  
E-6P suitable for wall-mounting



B



C



### Elektro-Hähnchengrills

#### Electric Chicken Grills

Edelstahl • Innenbeleuchtung • Fett-Auffangbehälter • Spieße separat schaltbar • Temperaturregler • Kontrollleuchten • inkl. Spieße

*stainless steel made • interior lighting • fat collecting container • spits separately switchable • thermostats • pilot lights • incl. spits*

	🇩🇪	🇬🇧	⚡	📏	📊	#	€
<b>A E-6P</b>	2x 3 = 6 Hähnchen	2x 3 = 6 Chickens	230 V / 2,8 kW	700 x 360 x 530 mm	31 kg *	05-71015	1850,-
<b>B 8N</b>	2x 4 = 8 Hähnchen	2x 4 = 8 Chickens	230 V / 3,5 kW	880 x 430 x 530 mm	41 kg *	00-71261	2475,-
<b>C 12N</b>	3x 4 = 12 Hähnchen	3x 4 = 12 Chickens	400 V / 5 kW	880 x 430 x 710 mm	48 kg *	00-71262	2925,-



**Neu**  
**New**

**Gas-Hähnchengrill G-8P**  
**Gas Chicken Grill G-8P**

für 2 Spieße à 4 Hähnchen = 8 Hähnchen  
 • Edelstahl • Innenbeleuchtung • Fett-Auffangbehälter • Spieße separat schaltbar  
 • Temperaturregler • Kontrollleuchten • inkl. Spieße • für Butan-/Propangas angeschlossen • Erdgasdüsen liegen bei

for 2 spits of 4 chickens = 8 chickens • stainless steel made • interior lighting • fat collecting container • spits separately switchable • thermostats • pilot lights • incl. spits • equipped for butane/propane gas • nozzle for natural gas is attached



- 9 kW
- 230 V / 100 W
- 55 kg \*
- 880 x 430 x 530 mm
- # 05-71020
- € 2850,-
- Made in Europe

**Kartoffelkorb**  
**Potato Basket**

geeignet für Gas-Hähnchengrill G-8P und Elektro-Hähnchengrill 8N + 12N  
 suitable for Electric Chicken Grill G-8P and Electric Chicken Grill 8N + 12N



**Neu**  
**New**

- # 09-71020-00
- € 300,- ▲

**Churrasco Grill**

Tür aus hitzebeständigem Glas für weniger Energieverbrauch, kürzere Garzeiten und verbesserte Hygiene • schmales Design - wenig Platzbedarf • Heizzonen separat regelbar • 7 Spieße à 440 mm Länge mit Drehmechanismus • Spießabstand ca. 65 mm • Gehäuse Edelstahl • Fettauffangwanne • Gas-Ausführung für Erdgas mit Anschluss für Rauchabzug

door made of heat-resistant glass for less energy consumption, shorter cooking times and improved hygiene • slim design - little space needed • heating zones separately adjustable • 7 spits à 440 mm length with turning mechanism • spit interspace approx. 65 mm • stainless steel casing • grease tray • gas model for natural gas with access for chimney



	400 V / 6,5 kW	6,6 kW	Heizzonen heating zones	690 x 380 x 840 mm	65 kg *	#	€
E7			3	690 x 380 x 840 mm	65 kg *	05-71259	2265,-
G7			2	690 x 380 x 840 mm	65 kg *	05-71260	2365,-



# SPANFERKEL- & LAMM-GRILLS

SUCKLING PIG & LAMB GRILLS



## Panorama Spanferkel- & Lamm-Grill

### Panorama Suckling Pig & Lamb Grill

für Spanferkel oder Lämmer bis 12-14 kg oder bis 25 kg ohne Kopf • Scheiben aus Sicherheitsglas • Edelstahl-Brenner • Sicherheitsthermostat • automatische Piezozündung • 4 Lenkrollen • Ablasshahn • für Erdgas angeschlossen • Düse für Butan-/Propangas inklusive • elektrischer Motorantrieb • mit Anschluss für Rauchabzug

for suckling pigs or lambs up to 12-14 kg or up to 25 kg without head • all glasses made of safety glass • stainless steel burner • safety thermocouple • automatic piezo ignition • 4 castors • drain tap • equipped for natural gas • nozzle for butane/propane is attached • electric motor • with access for chimney

### Panorama Tower

für 5 Spanferkel oder Lämmer • inkl. 5 Spieße und 10 einseitige Klammern • mit elektrischem Heizkörper zum Warmhalten des Fleisches nach dem Grillen

for 5 suckling pigs or lambs • incl. 5 spits and 10 single-sided clamps • with electric heating element to keep the meat warm after roasting

14 kW	230 V / 1,95 kW
1470 x 650 x 1960 mm	232 kg *
Made in Europe	05-71257  8999,-



## Panorama Grill

für 6 Spanferkel oder Lämmer • inkl. 6 Spieße und 12 einseitige Klammern

for 6 suckling pigs or lambs • incl. 6 spits and 12 single-sided clamps

14 kW	230 V / 350 W
1470 x 800 x 1500 mm	216 kg *
Made in Europe	05-71255  10750,-



## Panorama Mini

für 2 Spanferkel oder Lämmer • inkl. 2 Spieße und 4 einseitige Klammern

for 2 suckling pigs or lambs • incl. 2 spits and 4 single-sided clamps

11,6 kW	230 V / 350 W
1470 x 500 x 1100 mm	125 kg *
Made in Europe	05-71256  5795,-

### Spieß // Spit

14 x 14 mm Stärke // 14 x 14 mm thick

06-71255-01 145,- ▲

### Außenklammer // Outer Clamp

einseitig // single-sided

06-71255-07 40,- ▲

### Innenklammer // Inner Clamp

doppelseitig, für bis zu 7 Hähnchen pro Spieß

double-sided, for up to 7 chickens per spit

06-71255-02 45,- ▲

# BARBECUE SMOKER

## BBQ SMOKERS



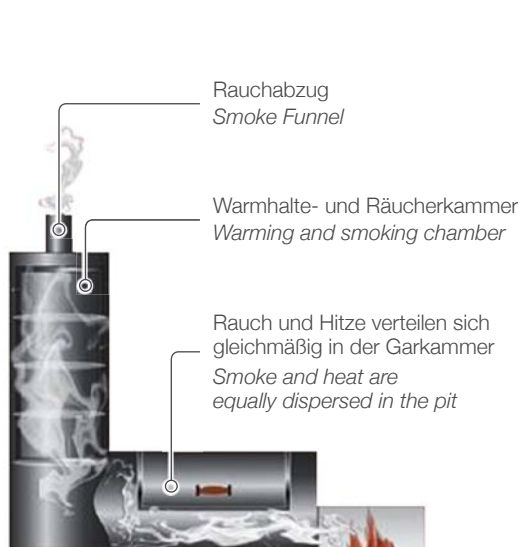
### Barbecue Smoker

Barbecue Grill mit Holzfeuerung • Stahlblechverarbeitung aus massivem Stahlrohr • nur Obsthölzer oder Buchenholz verwenden • mit Edelstahlrosten und Thermometern • durch den an die Feuerbox angereicherten Aufbau und die Regulierung des Luftzugs (und der Temperatur) für verschiedene Garmethoden geeignet: Räuchern: 60°-90°C, Barbecuen: 90°-160°C, Grillen: 160°-300°C

barbecue grill for wood firing • frame of massive steel tubes • use only fruit-wood or beech-wood • with stainless steel grids and thermometers • possibility of several ways of cooking due to the construction lined-up after the firebox and the regulation of the airflow (and the temperature): smoking: 60°-90°, barbecuing: 90°-160°C, grilling: 160°-300°C



	Garkammer pit	Feuerbox fire box	Dimensions	Weight	#	Price
<b>16" Longhorn</b>	1000 x 400 mm	400 x 400 mm	1950 x 850 x 1470 mm	175 kg *	<b>00-71508</b>	<b>2180,-</b>
<b>20" Championship Longhorn</b>	1300 x 500 mm	600 x 500 mm	2150 x 850 x 1900 mm	265 kg *	<b>00-71500</b>	<b>4750,-</b>



Rauch und Hitze ziehen von der Feuerbox in die Garkammer  
Smoke and heat steam from the fire box into the pit



	Rundroste round grids	Garkammer pit	Dimensions	Weight	#	Price
<b>16" Chuckwagon</b>	5x Ø 400 mm	1000 x 400 mm	2000 x 900 x 2000 mm	260 kg *	<b>00-71502</b>	<b>4235,-</b>
<b>20" Chuckwagon</b>	5x Ø 500 mm	1000 x 500 mm	2150 x 900 x 2150 mm	360 kg *	<b>00-71503</b>	<b>5999,-</b>
<b>24" Chuckwagon</b>	4x Ø 600 mm	1650 x 600 mm	2400 x 1000 x 2350 mm	600 kg *	<b>00-71505</b>	<b>9980,-</b>





## Rollengrills Revolving Grills

Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Regler • Kontrollleuchte •  
Hitze ca. 150°C • nur zum Erhitzen geeignet • Fettauffangwanne

*stainless steel casing • on/off switch • thermostat • pilot light •  
heats up to approx. 150°C • only suitable for heating up • juice tray*

### R16

 16 Rollen • Rollenlänge 430 mm • 2 Heizzonen  
16 rollers • roller length 430 mm • 2 heating zones

 230 V / 2,7 kW

 560 x 690 x 170 mm

 25 kg\*

 Made in Europe

# 05-50820


€ 2375,-



### R8 L

 8 Rollen • Rollenlänge 600 mm  
8 rollers • roller length 600 mm

 230 V / 1,35 kW

 730 x 370 x 170 mm

 17 kg

 Made in Europe

# 05-50807


€ 1360,-



### R8

 8 Rollen • Rollenlänge 430 mm  
8 rollers • roller length 430 mm

 230 V / 1,35 kW

 560 x 370 x 170 mm

 14 kg

 Made in Europe

# 05-50800

€ 1205,-



### R5

 5 Rollen • Rollenlänge 430 mm  
5 rollers • roller length 430 mm

 230 V / 0,85 kW

 560 x 260 x 170 mm

 10 kg

 Made in Europe

# 05-50806

€ 918,-



Die Rollengrills sind perfekt geeignet, um Hot-Dog-Würstchen zu erhitzen und gleichmäßig warmzuhalten. Wenn Sie knusprige Grill- oder Bratwürstchen haben möchten, schauen Sie sich unsere Grills und Bräter auf den Seiten 57 und 74-78 an.

*The revolving grills are perfectly suitable for heating up hot dog sausages and for keeping them evenly warm. If you intend to make crispy grilled sausages please have a look at our grills and griddle plates on the pages 57 and 74-78.*



## Gas-Würstchenwärmer Gas Sausage Warmer

Piezozünder • für Butan-/Propangas • GN-Behälter nicht enthalten  
piezo ignition • for butane/propane gas • GN containers not included

1/1 GN x 150 mm	0,28 kg/h Verbrauch // consumption	
3,5 kW	400 x 600 x 400 mm	17 kg
Made in Germany	# 00-50488	€ 535,-



Weitere Würstchenwärmer finden Sie auf den Seiten 58-59

Please find more sausage warmers on the pages 58-59



## Profi-Druckminderer

mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar • nur für Deutschland // only for Germany

# 30-00065N

€ 79,- ▲



Optimiert  
Improved

## Würstchenwärmer Sausage Warmer

Gehäuse Edelstahl • aufklappbare, abnehmbare Deckel • eingearbeiteter Behälter nicht entnehmbar • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchten • Regler 30°-90°C • erhältlich mit 1 oder 2 Becken à 240x300x150 mm • doppeltes Gerät mit Ablasshähnen

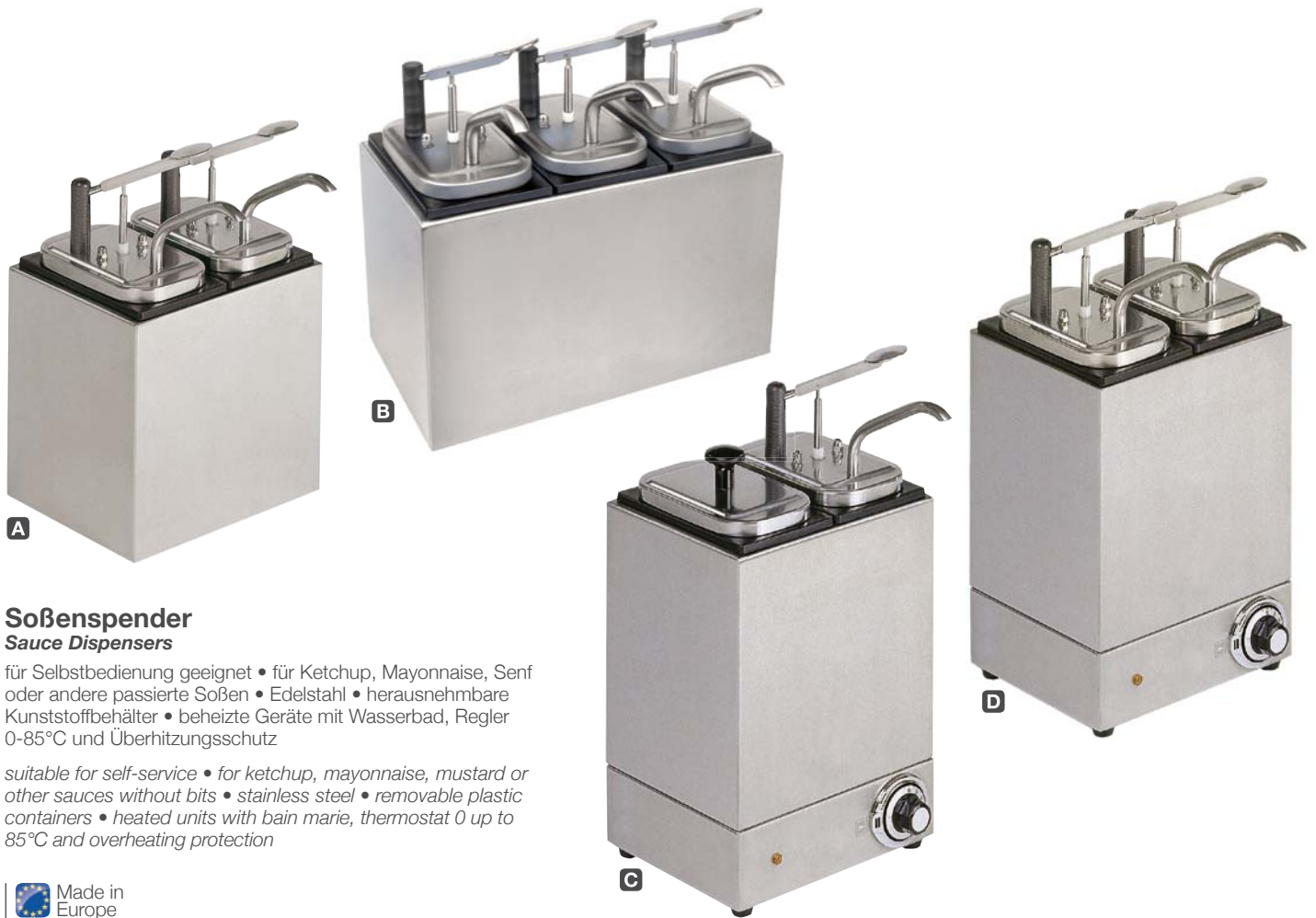
stainless steel casing • hinged removable lid • built-in container not removable • on/off switch • pilot lights • thermostat 30°-90°C • available with 1 or 2 containers of 240x300x150 mm • double unit with drain taps

Würstchenwärmer I	Sausage Warmer I	230 V / 1 kW	270 x 350 x 240 mm	6,3 kg	# 00-00327 N	155,-
Würstchenwärmer II	Sausage Warmer II	230 V / 2 kW	535 x 370 x 240 mm	12 kg	# 00-00326 N	325,-



# SOBENSPENDER

## SAUCE DISPENSERS



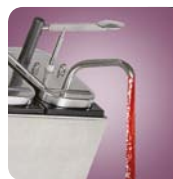
### Soßenspender Sauce Dispensers

für Selbstbedienung geeignet • für Ketchup, Mayonnaise, Senf oder andere passierte Soßen • Edelstahl • herausnehmbare Kunststoffbehälter • beheizte Geräte mit Wasserbad, Regler 0-85°C und Überhitzungsschutz

*suitable for self-service • for ketchup, mayonnaise, mustard or other sauces without bits • stainless steel • removable plastic containers • heated units with bain marie, thermostat 0 up to 85°C and overheating protection*

Made in Europe

	🇩🇪	🇬🇧	🇪🇺	⚡	🔧	📦	#	€
<b>A</b> unbeheizt 2 Pumpen		<i>unheated 2 pumps</i>	2x 3 Liter	-	245 x 200 x 235 mm	5 kg	<b>05-51532</b>	<b>845,-</b>
<b>B</b> unbeheizt 3 Pumpen		<i>unheated 3 pumps</i>	3x 3 Liter	-	370 x 200 x 235 mm	8 kg	<b>05-51533</b>	<b>1149,-</b>
<b>C</b> beheizt 1 Pumpe + 1 Deckel		<i>heated 1 pump + 1 lid</i>	2x 3 Liter	230 V / 1,2 kW	245 x 200 x 330 mm	8 kg	<b>05-51531</b>	<b>965,-</b>
<b>D</b> beheizt 2 Pumpen		<i>heated 2 pumps</i>	2x 3 Liter	230 V / 1,2 kW	245 x 200 x 330 mm	8 kg	<b>05-51534</b>	<b>1299,-</b>



Erleichtern Sie sich die Arbeit und bieten Sie Ihren Kunden die Möglichkeit der Selbstbedienung. Perfekt für Pommes, Hamburger oder Hot-Dogs.

*Reduce your workload and allow your customers the freedom of self-service. Perfect for French fries, hamburgers or hot dogs.*

### Dispenser für Eimer Dispenser for Buckets

für Selbstbedienung geeignet • für Ketchup, Mayonnaise, Senf oder andere Soßen • komplett aus Edelstahl • inkl. Eimer aus Kunststoff

*suitable for self-service • for ketchup, mayonnaise, mustard or other sauces • stainless steel made • incl. plastic bucket*

Made in Europe

	🔧	🔧	📦	#	€
5 Liter	Ø 223 mm	2 kg	<b>05-40257</b>	<b>225,-</b>	
10 Liter	Ø 260 mm	2 kg	<b>05-40258</b>	<b>235,-</b>	



Abb. ähnlich  
similar to illustration



### Elektro-Currywurstschneider *Electric Sausage Cutter*

Gehäuse und Doppelsichermesser aus Edelstahl • automatische Einschaltfunktion • Schnittstärke verstellbar ca. von 5 bis 35 mm  
*casing and double crescent-shaped blade made of stainless steel • automatic on/off function • cutting thickness adjustable approx. from 5 to 35 mm*

185 x 210 x 325 mm

6,75 kg

230 V / 135 W

00-50499 B

255,-



### TW 6 Currywurstschneider *TW6 Sausage Cutter*

Gehäuse Edelstahl • mit auswechselbaren Klingen • inkl. Auffangschale für geschnittene Wurst • Schnittbreite 6 mm • max. Wurstlänge 22 cm  
*stainless steel casing • with changeable blades • incl. container for collecting sausage slices • cutting thickness 6 mm • max. sausage length 22 cm*

270 x 180 x 180 mm

2 kg

Made in Europe

05-50546

289,-



### Mano Currywurstschneider *Mano Sausage Cutter*

Kunststoffgehäuse • mit auswechselbaren Klingen • Schnittbreite 17 mm • max. Wurstlänge 25 cm  
*plastic casing • with changeable blades • cutting thickness 17 mm • max. sausage length 25 cm*

300 x 200 x 205 mm

2 kg

Made in Germany

00-50503

290,-



### Hand-Currywurstschneider *Manual Sausage Cutter*

Gehäuse, Schneidbügel und Messer aus Edelstahl • mit auswechselbaren Klingen • Schnittbreite 17,5 mm • max. Wurstlänge 21 cm  
*casing, slicing bow and blades made of stainless steel • with changeable blades • cutting thickness 17,5 mm • max. sausage length 21 cm*

300 x 155 x 210 mm

2,3 kg

00-50467

152,50







**Elektro-Fritteusen**  
*Electric Fryers*

Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • ohne Fettablauf •  
Korbgröße 180x255x105 mm  
*safety thermostat • overheating protection • without oil drain •*  
*basket size 180x255x105 mm*

**1x 5 Liter**

230 V / 3,2 kW	265 x 391 x 280 mm	5,3 kg
Made in Europe	# 00-00146	€ 235,-

**2x 5 Liter**

2 getrennte Steckdosen erforderlich <i>2 separate sockets required</i>		
2x 230 V / 2x 3,2 kW	496 x 393 x 280 mm	10,6 kg
Made in Europe	# 00-00147	€ 430,-



**Elektro-Fritteusen**  
*Electric Fryers*

Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • mit Fettablauf •  
Korbgröße 215x245x115 mm  
*safety thermostat • overheating protection • with oil drain • basket*  
*size 215x245x115 mm*

**1x 8 Liter**

230 V / 3,3 kW	270 x 485 x 363 mm	7 kg
Made in Europe	# 00-00148	€ 380,-

**2x 8 Liter**

2 getrennte Steckdosen erforderlich <i>2 separate sockets required</i>		
2x 230 V / 2x 3,3 kW	539 x 483 x 363 mm	13 kg
Made in Europe	# 00-00149	€ 695,-



**Elektro-Fritteuse 1x 12 Liter**  
*Electric Fryer 1x 12 liters*

Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • mit Fettablauf •  
Korbgröße 250x280x125 mm  
*safety thermostat • overheating protection • with oil drain • basket*  
*size 250x280x125 mm*

400 V / 6,4 kW	350 x 450 x 370 mm	10 kg
Made in Europe	# 05-50142	€ 639,-



## Elektro-Backwarenfritteuse

### Electric Pastry Deep Fryer

Becken 35 Liter • große Becken-Kaltzone • Stahlnetzkorb mit Isoliergriff • Sicherheitsthermostat schaltet bei 230°C ab • Thermostat-Öl-Temperatur-Überwachung 90°-195°C • Fettablauf • Beckengröße 1000x390x220 mm • Korb 970x365x70 mm

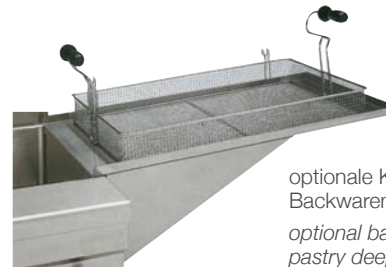
*basin 35 liters • with large cold zone • steel net basket with insulated handle • safety switch-off at 230°C • thermostat for oil temperature control 90°-195°C • oil drain • basin 1000x390x220 mm • basket 970x365x70 mm*

⚡ 400 V / 10 kW    📏 1050 x 580 x 250 mm    ⚖️ 40 kg \*  
 🇪🇺 Made in Europe    # 00-00167    € 2440,-



### Korbablage // Deposit for Basket

📏 110 x 370 mm    # 01-00167-00    € 179,- ▲



optionale Korbablage für Backwaren-fritteusen  
*optional basket deposit for pastry deep fryers*

## Gas-Backwarenfritteuse

### Gas Pastry Deep Fryer

Becken 20 Liter • große Becken-Kaltzone • Stahlnetzkorb mit Isoliergriff • Sicherheitsthermostat schaltet bei 230°C ab • Thermostat-Öl-Temperatur-Überwachung 90°-195°C • Fettablauf • vernickelte Guß-Eisenbrenner • Flammenröhre im Becken montiert • Beckengröße 600x350x120 mm • Korb 580x320x70 mm

*basin 20 liters • with large cold zone • steel net basket with insulated handle • safety switch-off at 230°C • thermostat for oil temperature control 90°-195°C • oil drain • cast nickel iron burners • flame pipe mounted into the basin • basin 600x350x120 mm • basket 580x320x70 mm*

⚡ 12 kW    📏 700 x 580 x 250 mm    ⚖️ 48 kg \*  
 🇪🇺 Made in Europe    # 00-00166    € 2525,-



### Korbablage // Deposit for Basket

📏 700 x 380 mm    # 01-00166-00    € 155,- ▲

**Profi-Druckminderer** mit Schlauchbruchsicherung  
 • 50 mbar • nur für Deutschland // *only for Germany*

# 30-00065N    € 79,- ▲



## Elektro-Backwarenfritteuse

### Electric Pastry Deep Fryer

Becken 16 Liter • Stahlnetzkorb • Sicherheitsthermostat • Fettablauf • Korb 475x245x80 mm

*basin 16 liters • steel net basket • safety thermostat • oil drain • basket 475x245x80 mm*

⚡ 400 V / 9 kW    📏 540 x 450 x 370 mm    ⚖️ 13 kg  
 🇪🇺 Made in Europe    # 00-00144    € 875,-














**Fritteuse Dual 2x 8 Liter**  
*Dual Fryer 2x 8 liters*

2 Becken zum Frittieren verschiedener Speisen ohne Geschmacksübertragung • Öllasshähne erleichtern Ölwechsel und Reinigung • Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich: herunterfallende Krümel verbrennen nicht am Boden und setzen so keine gesundheitlich bedenklichen oder geschmacksverändernden Stoffe frei. So kann das Öl auch länger benutzt werden • Sicherheitsthermostat bis 190°C • Hochleistungs-Heizelemente an Edelstahlhalterung • Überhitzungsschutz • Kontrollleuchten • hitzebeständige Griffe • Korbgröße 128x320x145 mm • inkl. 2 Abdeckungen für die Ölbecken

*2 basins for frying different food without taste transmission • drain taps facilitate the oil change and cleaning • basins with important cold zone: sinking crumbs at the bottom do not burn or generate harmful and flavour changing substances. Hence you can use the oil more often • safety thermostat up to 190°C • high power heating elements hold by stainless steel flanges • overheating protection • pilot lights • heat-resistant handles • basket size 128x320x145 mm • incl. 2 lids for the oil basins*

-  2 getrennte Steckdosen erforderlich  
*2 separate sockets required*
-  2x 230 V / 2x 3,5 kW
-  400 x 600 x 465 mm
-  25 kg
-  Made in Europe
-  # 05-50141
-  € 990,-








Die extra-langen Becken eignen sich ideal, um die fast 30 cm langen Potato Lollies zu frittieren.  
*The long basins are perfectly suitable to hold the almost 30 cm long Potato Lolly sticks.*



**Potato Lolly Maker**

Edelstahl und Aluminiumguss • Saugfüße für stabilen Halt • Schneidstärke 2,25 mm

*stainless steel with cast aluminium • vacuum feet for stable hold • cutting thickness 2.25 mm*

-  340 x 150 x 220 mm
-  4 kg
-  Made in Europe
-  # 05-90414 N
-  € 434,-

**Klingeneinsatz 4,5 mm**  
*Cutter 4.5 mm*

-  # 06-90414N-01
-  € 49,50 ▲

**Lolly Stäbe // Lolly Sticks**

5000 Stk. à 280 mm Länge  
*5000 pcs. à 280 mm length*

-  # 01-51553
-  € 89,50 ▲



Auf den Seiten 26-27 stellen wir Ihnen das Potato Lolly Konzept ausführlich vor  
*On the pages 26-27 we are presenting the Potato Lolly concept in detail*



**Salzstreuer**  
**Salt Shakers**

Aluminium • mit Schraubdeckel • auch für Mehl, Zucker und Gewürze geeignet • Karton à 4 Stück

aluminium • with screw cap • also suitable for flour, sugar and spices • 4 pcs in a box

Ø 80 x h 195 mm

100 g

# 00-90108

€ 35,-



**Pommesschneider**  
**Fries cutter**

inkl. Schneidgitter für 10x10 mm // incl. slicing grid for 10x10 mm

250 x 420 x 380 mm

8 kg

Made in Europe

# 05-50505

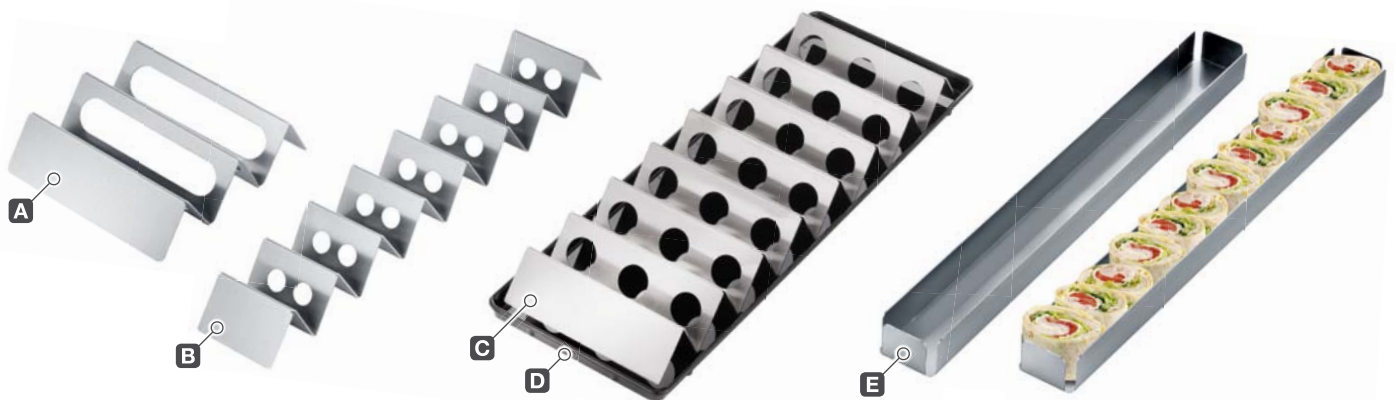
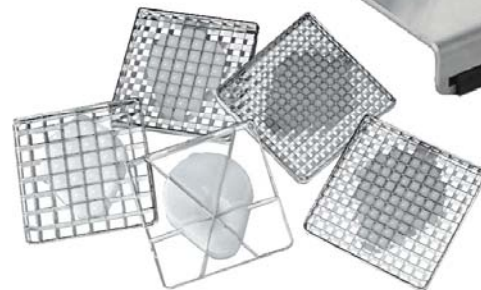
€ 292,-



**Klingeneinsätze // Cutters**

es wird immer ein Gitter und ein Stempel benötigt  
there is always a slicing grid and a pusher needed

		#	€
Gitter 6x6 mm	grid 6x6 mm	9-50505-06	48,- ▲
Stempel 6x6 mm	pusher 6x6 mm	9-50505-03	24,- ▲
Gitter 8x8 mm	grid 8x8 mm	9-50505-02	48,- ▲
Stempel 8x8 mm	pusher 8x8 mm	9-50505-00	24,- ▲
Gitter 13x13 mm	grid 13x13 mm	9-50505-08	48,- ▲
Stempel 13x13 mm	pusher 13x13 mm	9-50505-09	22,- ▲
Gitter für Wedges	grid for wedges	9-50505-11	46,- ▲
Stempel für Wedges	pusher for wedges	9-50505-12	24,- ▲



			#	€		
<b>A Verkaufstreiter</b>	Edelstahl, für 2 Brötchen	<b>Bun Holder</b>	stainless steel, for 2 buns	200 x 170 x 50 mm	10-51165	28,-
<b>B Snackwelle I</b>	Edelstahl, für 7 Brötchen	<b>Snack Wave I</b>	stainless steel, for 7 buns	560 x 85 x 50 mm	10-51169	45,-
<b>C Snackwelle II</b>	Edelstahl, für 7 Brötchen	<b>Snack Wave II</b>	stainless steel, for 7 buns	560 x 170 x 50 mm	10-51168	49,-
<b>D Tablett für Snackwelle</b>	Kunststoff	<b>Tray for Snack Wave</b>	plastic	580 x 195 mm	00-51167	32,-
<b>E Wrap-Präsentier</b>	Edelstahl	<b>Wrap Presenter</b>	stainless steel	600 x 70 x 40 mm	00-51166	32,-



# POPCORN & NACHOS

POPCORN & NACHOS



## Popcornmaschinen Popcorn Makers

Gehäuse Edelstahl rot lackiert • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • optionaler Unterwagen nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel casing red painted • stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • approx. 3 minutes per charge • warming base • warming lamp • optional cart not included*

### A Popcornmaschinen // Popcorn Makers

	pro Füllung per charge					
FunPop	4 Oz / 115 g	230 V / 688 W	450 x 450 x 620 mm	17 kg *	00-51534	730,-
EuroPop	8 Oz / 230 g	230 V / 1,05 kW	460 x 460 x 750 mm	20 kg *	00-51538	1015,-

### B 2-Rad-Unterwagen // cart with 2 wheels

mit schließbarem Ablagefach // with closable cupboard

FunPop		590 x 480 x 780 mm	10 kg	00-51535	480,-
EuroPop		800 x 500 x 880 mm	12 kg	00-51539	580,-

## Popcorn: Das „1000%-Produkt“

Bei kaum einem anderen Snack ist die Gewinnspanne so hoch wie bei Popcorn. Ein bisschen Mais und Fett. Ansonsten ist die Tüte hauptsächlich mit Luft gefüllt. Aus gutem Grund wird Popcorn auch das „1000%-Produkt“ genannt!

## Popcorn: The „1000%-Product“

*There is hardly another snack with a profit margin comparable to popcorn. A little bit of corn and fat. Besides the popcorn bag mainly contains air. Therefore popcorn is called the „1000%-product“ for a good reason!*

## Mais für Popcorn

### Sweetcorn

Sack à 22,6 kg • 1 kg Mais ergibt ca. 35 kleine Portionen à 30 g

sack of 22.6 kg • 1 kg corn makes approx. 35 little portions of 30 g

# 00-51515 € 55,- ▲



## Popcorn-Tüten Popcorn Bags

ca. 1 Liter	1000x	00-51510	99,50 ▲
ca. 3 Liter	500x	00-51511	79,50 ▲

## Popcorn-Fett Popcorn Fat

Karton mit 40 Riegeln à 250 g  
box with 40 packages à 250 g

# 00-51513 € 89,50 ▲





**A**  
**Popcornmaschinen**  
*Popcorn Makers*

Gehäuse Edelstahl • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • herausnehmbare Scheiben zur einfachen Reinigung

Made in USA

*stainless steel casing • stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • approx. 3 minutes per charge • warming base • warming lamp • removable glass for easy cleaning*

	pro Füllung per charge			kg	#	€
<b>A Titan</b>	6 Oz / 170 g	230 V / 1,22 kW	510 x 360 x 700 mm	21 kg *	<b>00-51570</b>	<b>1449,-</b>
<b>B PopMaxx</b>	12-14 Oz / 340-400 g	230 V / 1,78 kW	510 x 510 x 780 mm	27 kg *	<b>00-51571</b>	<b>2149,-</b>
<b>C ProPop</b>	14 Oz / 400 g	230 V / 1,85 kW	510 x 510 x 1020 mm	31 kg *	<b>00-51572</b>	<b>3025,-</b>



1 Oz / 28,35 g Popcornmais ergibt  
1 kleine Portion von ca. 30 g (ca. 1 Liter)

*1 Oz / 28.35 g of sweetcorn makes  
1 little portion of approx. 30 g (approx. 1 liter)*



**Nacho-Wärmer**  
*Nacho Warmer*

Edelstahl • beheizte Bodenplatte • Kunststoffscheiben • für ca. 4-5 kg Nachos

*stainless steel • heated base plate • acrylic glazed all around • for approx. 4-5 kg nachos*

230 V / 90 W	390 x 320 x 600 mm	11 kg
Made in USA	<b>00-51575</b>	<b>799,-</b>











## Econo Floss mit Kunststoffwanne

### Econo Floss with Plastic Bowl

Gehäuse Edelstahl • Geschwindigkeit regelbar • Motor und Heizung separat schaltbar • einfacher Spinnkopf • Kunststoffwanne Ø 650 mm inkl. Fangnetz • ca. 2-3 Portionen pro Minute • einfach zugängliche Transportsicherung an den Seiten • Haube nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel casing • regulator for speed • motor and heating separately switchable • single spinner head • plastic bowl Ø 650 mm incl. net • approx. 2-3 portions per minute • easy accessible transport locks at the sides • cover not included*

 230 V / 1,08 kW	 280 x 280 x 520 mm	 19 kg *
 Made in USA	 # 00-51563	 € 1555,-

### Acrylglashaube // Acrylic Cover

 Ø 650 x 320 mm	 4 kg	 # 01-51552	 € 280,- ▲
--	--	--	---









## Zuckerwattemaschine Econo Floss

### Cotton Candy Machine Econo Floss

Gehäuse Edelstahl • Geschwindigkeit regelbar • Motor und Heizung separat schaltbar • einfacher Spinnkopf • Aluminiumwanne Ø 650 mm inkl. Fangnetz • ca. 2-3 Portionen pro Minute • einfach zugängliche Transportsicherung an den Seiten • Haube nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel casing • regulator for speed • motor and heating separately switchable • single spinner head • aluminium bowl Ø 650 mm incl. net • approx. 2-3 portions per minute • easy accessible transport locks at the sides • cover not included*

 230 V / 1,08 kW	 280 x 280 x 520 mm	 20 kg *
 Made in USA	 # 00-51551	 € 1655,-

### Acrylglashaube // Acrylic Cover

 Ø 650 x 320 mm	 4 kg	 # 01-51552	 € 280,- ▲
--	--	--	---









## Zuckerwattemaschine X-15 Whirlwind

### Cotton Candy Machine X-15 Whirlwind

Gehäuse Edelstahl • Geschwindigkeit regelbar • Motor und Heizung separat schaltbar • doppelter Spinnkopf aus Aluminium • Spannungsmesser • Aluminiumwanne Ø 650 mm inkl. Fangnetz • ca. 6 Portionen pro Minute • Haube nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel casing • regulator for speed • motor and heating separately switchable • double aluminium spinner head • voltmeter • aluminium bowl Ø 650 mm incl. net • approx. 6 portions per minute • cover not included*

 230 V / 1,8 kW	 360 x 560 x 480 mm	 35 kg *
 Made in USA	 # 00-51552A	 € 2755,-

### Acrylglashaube // Acrylic Cover

 Ø 650 x 320 mm	 4 kg	 # 01-51552	 € 280,- ▲
--	--	--	---

Hauben ähnlich der Abbildung  
covers similar to illustration

## Verkaufswagen Zuckerwatte

### Cart for Cotton Candy

für Econo Floss • Maschine ist unter der Tischplatte versenkt •  
Maschine und Haube nicht im Lieferumfang enthalten

for Econo Floss • machine base is sunk below counter top •  
machine and cover not included

800 x 650 x 720 mm	20 kg *
Made in USA	# 00-51558
€ 999,-	



1 kg Zucker ergibt ca. 40 Portionen Zuckerwatte  
1 kg of sugar makes approx. 40 portions of cotton candy

## Farb-Aroma

### Coloured Flavours

Glas à 500 g färbt ca. 100 kg Zucker • ca. 4000 Portionen pro Glas •  
Mindestabnahme: 6 Gläser nach Wahl

glass of 500 g colours approx. 100 kg • approx. 4000 portions per glass  
• minimum order quantity: 6 glasses of choice

			#	€	
		Waldmeister	Wood Ruff	500 g	01-51560 42,- ▲
		Apfel	Apple	500 g	01-51561 42,- ▲
		Heidelbeer	Blueberry	500 g	01-51564 42,- ▲
		Kirsche	Cherry	500 g	01-51565 42,- ▲
		Zitrone	Lemon	500 g	01-51568 42,- ▲



## Zuckerwattestäbe

### Cotton Candy Sticks

		#	€
Länge // length 380 mm	1200x	01-51556	40,- ▲
Länge // length 380 mm	4800x	01-51554	132,- ▲
Länge // length 280 mm	5000x	01-51553	89,50 ▲



## Profi-Maronenröster

### Pro Chestnut Roaster

elektrischer Rührflügel • Heizsystem elektrisch oder Gas • Gehäuse Edelstahl • 8 mm  
Edelstahlkochplatte • mit Abdeckung aus Edelstahl • abnehmbare Kochwanne  
Ø 400 mm • Produktivität ca. 3 kg / 15 Minuten

with electric stirrer • electric or gas heating system • stainless steel casing • 8 mm  
stainless steel cooking platform • with stainless steel cover • removable  
Ø 400 mm cooking pan • productivity approx. 3 kg / 15 minutes

	Gas-Gerät benötigt auch Elektroanschluss für Rührwerk gas unit needs also an electric power supply for stirrer				
	Gas-Heizsystem angeschlossen für Butan-/Propangas • Düse für Erdgas liegt bei gas heater equipped for butane/propane gas • nozzle for natural gas is attached				
		570 x 680 x 400 mm			
Gas-Heizer	gas heater	230 V / 150 W	29 kg *	05-51015	2899,-
Elektro-Heizer	electric heater	230 V / 2,85 kW	28 kg *	05-51016	2699,-













## Chocolate Fountain II

erstklassige Verarbeitung hochwertiger Materialien  
 • Touch-Panel Bedienung • Automatik-Modus für Temperatur und Konsistenz • einfache Bedienung  
 • Füllmenge 5 Liter • Turm, Spirale und Schüssel zur einfachen Reinigung abnehmbar

*top manufactured with high-quality parts • touch panel control • automatic mode for consistence and temperature • easy to use • capacity 5 liters • tower, auger and bowl removable for an easy cleaning*

-  230 V / 320 W
-  ca. 5 kg
-  Ø 320 x h 840 mm
-  13 kg \*
-  # 05-51007
-  € 5999,- ▲









## Sephra Schoko-Chips

Sephra Chocolate Chips

Spezielle, hochqualitative Schokolade für die Anwendung in professionellen Schokoladenbrunnen. Die Chips können direkt in unsere Schokobrunnen gegeben und dort geschmolzen werden: Die enthaltene Kakaobutter macht die Zugabe von zusätzlichem Öl unnötig. Die Chips sind für eine leichte Anwendung in wiederverschließbaren 2,5 kg-Beuteln verpackt. Komplett aus natürlichen Zutaten wie Kakaobutter, ohne Ersatzfette, gluten-frei, Kosher zertifiziert.

*Specialised chocolate developed for the application in professional chocolate fountains. The ready for use chips can be given directly into our fountains to be melted: Due to the contained cocoa butter there is no need of adding further oil. For the easy use the chips are packed in resealable 2.5 kg bags. Made of simply natural ingredients like cocoa butter, without substituted fats, gluten free, kosher certified.*

					
Belgische Milkschokolade	Belgian Milk Chocolate	min. 37,2 % Kakao // min. 37.2 % cocoa	2,5 kg	06-51030	40,- ▲
Dunkle Belgische Schokolade	Dark Belgian Chocolate	min. 59,9 % Kakao // min. 59.9 % cocoa	2,5 kg	06-51031	40,- ▲
Weißer Belgische Schokolade	White Belgian Chocolate	-	2,5 kg	06-51032	40,- ▲

**Neu**  
New




## Sephra Cascade

Sephra Cascade

verwandelt Ihren Schokoladenbrunnen in einen stufenweisen Wasserfall, die Schokolade fließt von Löffel zu Löffel zurück in das Becken • optimaler Abstand bei Verwendung auf dem CF44RC • auch möglich auf dem CF34R • beinhaltet 4 Ebenen mit je 4 Löffeln, die Krone und ein Set Dichtungen • Schokoladenbrunnen nicht im Lieferumfang enthalten

*turns your chocolate fountain into a stepwise waterfall, the chocolate flows from cup to cup back into the basin • optimum distances when used on the CF44RC • also possible to use on the CF34R • contains 4 tiers with 4 cups each, the crown and a seals set • chocolate fountain not included*

-  # 06-51027
-  € 1099,- ▲




## Hygiene- und Windschutz

Hygienic and Wind Protection

perfekt für den Einsatz draußen • 360° Schutz • magnetisch schließende Tür • Acrylglas

*perfectly suitable for outdoor application • 360° protection • magnetic closing door • acrylic glass*

		
CF23R	06-51020	525,- ▲
CF27R	06-51021	585,- ▲
CF34R/44RC	06-51022	870,- ▲



Sephra CF44RC Transformer

Sephra CF34R Montezuma

Sephra CF27R Aztec

Sephra CF23R Cortez

### Sephra Schokobrunnen Sephra Chocolate Fountains

Edelstahl • sehr geräuscharmer Direktantrieb • Aufbau geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine • Becken für eine einfache Reinigung entnehmbar • QuickSet Aufbausystem • elektronische Temperaturregelung • inkl. doppelwandiger Polymer-Transportbox (Model CF27R, CF34R und CF44RC mit 2 separaten Boxen für Basis und Turm)

stainless steel • very silent direct drive • tower and tiers suitable for cleaning in the dishwasher • basin removable for an easy cleaning • QuickSet assembly • electronic temperature control • incl. double-wall polymer travel case (model CF27R, CF34R und CF44RC with 2 separate cases for base and tiers)

### Sephra CF44RC Transformer

Durch den modularen Aufbau lässt sich der Brunnen entweder mit 86 cm oder sogar mit 112 cm einsetzen. Durch die Vielseitigkeit dieses Produktes passen Sie es immer Ihren Bedürfnissen an. So bietet die Krönung unseres Sortiments von Sephra den Blickfang für alle großen Events.

*The modular structure offers the possibility of using the fountain either with 86 cm or even with 112 cm height. The versatility of this product enables you to meet the requirements of your customer. The biggest premium fountain completes our Sephra range and is dedicated for the use at large luxury events.*

### Sephra CF34R Montezuma

Besonders vielseitig einsetzbares Modell für alle Gelegenheiten.

*Very versatile model for all occasions.*

### Sephra CF27R Aztec

Perfekt für kleine bis mittlere Veranstaltungen. Bei größeren Events die ideale Ergänzung, um verschiedene Schokoladensorten anzubieten.

*Perfect for small and medium events. At larger occasions the ideal addition to offer different kinds of chocolate.*

### Sephra CF23R Cortez

Ideal für den mobilen Einsatz von Catering und Partyservice oder für Stände auf Märkten. Auch für kleine Events oder als Akzent zu größeren Brunnen.

*Ideal for the mobile catering business or for stands on markets and festivals. Suitable for small events or in contrast to larger chocolate fountains.*

	 Kapazität capacity						
<b>CF44RC Transformer</b>	6,3 - 10 kg	150-250 Gäste // guests	230 V / 810 W	Ø 470 x h 860/1120 mm	47 kg	<b>05-51023</b>	<b>5985,- ▲</b>
<b>CF34R Montezuma</b>	5,4 - 10 kg	150-250 Gäste // guests	230 V / 810 W	Ø 470 x h 860 mm	43 kg	<b>05-51022</b>	<b>5220,- ▲</b>
<b>CF27R Aztec</b>	2,7 - 5 kg	75-150 Gäste // guests	230 V / 510 W	Ø 380 x h 690 mm	24,3 kg	<b>05-51021</b>	<b>3685,- ▲</b>
<b>CF23R Cortez</b>	2 - 3 kg	50-75 Gäste // guests	230 V / 390 W	Ø 315 x h 590 mm	20 kg	<b>05-51020</b>	<b>2280,- ▲</b>



# SCHOKOLADENSCHMELZER

## CHOCOLATE MELTERS



### Schokoladenschmelzer

#### Chocolate Melters

Edelstahlbehälter - herausnehmbar  
 • mit Deckeln • der Boden und die  
 Seiten werden beheizt • Kunststoffge-  
 häuse • trockenbeheizt • 0° bis 46°C  
 regelbar • inkl. GN-Behälter

*stainless steel container - removable*  
 • with lids • bottom and side of the  
 container are heated • plastic casing  
 • dry-heated • adjustable 0° up to  
 46°C • incl. GN containers

Made in Europe

<b>A</b>	1,5 Liter	GN 1/6 x 100 mm	230 V / 80 W	260 x 225 x 125 mm	2 kg	05-40813	389,-
<b>B</b>	4x 1,5 Liter	4x GN 1/6 x 100 mm	230 V / 320 W	760 x 250 x 130 mm	4,7 kg	05-40814	889,-
<b>C</b>	3,5 Liter	GN 1/3 x 100 mm	230 V / 80 W	410 x 235 x 140 mm	3 kg	05-40815	499,-
<b>D</b>	6 Liter	GN 1/2 x 100 mm	230 V / 130 W	400 x 315 x 140 mm	5,2 kg	05-40816	599,-
<b>E</b>	9 Liter	GN 2/3 x 100 mm	230 V / 200 W	435 x 385 x 140 mm	6 kg	05-40817	760,-



### Schokowärmer

#### Chocolate Warmer

2 Liter Inhalt • max. 30° bis 40°C • trockenbeheizt  
 2 liters capacity • max 30 up to 40°C • dry-heated

	2 Liter		Ø 170 x h 200 mm		2 kg
	230 V / 400 W		05-40810		330,-
	Made in Europe				



### Marchebanio

#### Marchebanio

Bain-Marie • inkl. herausnehmbarem Edelstahlbehälter 1/3 GN x 150 mm  
 Tiefe • mit Deckel • Gehäuse Edelstahl

*bain marie • incl. removable Stainless steel container 1/3 GN x 150 mm  
 depth • with lid • stainless steel casing*

	5 Liter		GN 1/3 x 150 mm		3,5 kg
	230 V / 750 W		415 x 210 x 200 mm		05-00320
	Made in Europe		439,-		

### Fontana Cioccolata

5 Liter Inhalt • zum Vorbereiten, Aufwärmen und Ausschütten von heißer Schokolade, Eierpunsch, Kuvertüre u.v.m. • 24 Karat vergoldet • attraktiver Schokobrunnen zu Dekozwecken (separater Kreislauf) • wärmeisolierte Bain-Marie mit Wasserstandanzeige • Thermostat • Einzelteile zur einfachen Reinigung abnehmbar • Rührwerk • Sicherheitssystem bei Wassermangel • Gehäuse Edelstahl • Tropfschale • Extra-Deckel für die Benutzung ohne Brunnen (z.B. beim Vorheizen/Schmelzen) • optional mit Motivfolie „Kakao“

capacity of 5 liters • for preparing, heating up and dispensing hot chocolate, eggnog, chocolate couverture and more • 24 carat gold plated • attractive chocolate fountain for decoration (separate circuit) • heat-insulated bain marie with filling level indicator • thermostat • single parts removable for easy cleaning • stirrer • safety system at water shortage • stainless steel casing • drip tray • extra lid for the usage without the fountain (for pre-heating/melting e.g.) • optional with picture foil „Cocoa“

5 Liter	296 x 390 x 870 mm		
Made in Europe	14 kg	230 V / 900 W	
<b>A</b> 24 Karat vergoldet	<b>24 carat gold plated</b>	<b>05-70072</b>	<b>3750,-</b>
<b>B</b> 24 Karat „Kakao“	<b>24 carat „Cocoa“</b>	<b>05-70078</b>	<b>3750,-</b>



### Chocolady

für heiße Schokolade • patentierter Antihaft-Behälter • Einzelteile zur einfachen Reinigung abnehmbar • Rührwerk • wärmeisolierte Bain-Marie mit Wasserstandanzeige • Sicherheitssystem bei Wassermangel • verbesserte Dichtung und stabilere Verschlusshebel • rutschfeste Füße

for hot chocolate • patented non-stick container • single parts removable for easy cleaning • stirrer • heat-insulated bain marie with filling level indicator • safety system at water shortage • improved gasket and stronger snap closures • non-slip feet

Made in Europe	230 V / 1 kW		
5 Liter	9 kg	Ø 260 x h 470 mm	05-70094
10 Liter	9,5 kg	Ø 260 x h 550 mm	05-70095
			680,-
			710,-



### Rocca Maya Kakao // Rocca Maya Cocoa

Pulvermischung für den perfekt cremigen Kakaogenuss • 1 kg Mix + 4 Liter Milch = ca. 5 Liter Kakao powder for the perfect creamy chocolate experience • 1 kg mix + 4 liters milk = approx. 5 liters cocoa

<b>Milkschokolade</b>	<b>Milk Chocolate</b>	23 % Kakao // cocoa	1 kg	<b>06-51035</b>	<b>26,50 ▲</b>
<b>Dunkle Schokolade</b>	<b>Dark Chocolate</b>	76 % Kakao // cocoa	1 kg	<b>06-51036</b>	<b>26,50 ▲</b>





**New**  
**New**



### Glühwein- und Heißwasserkessel Mulled Wine and Hot Water Kettle

Erhitzen und Warmhalten von Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee • Aufwärmzeit ca. 50 Min. • stufenlos regelbar bis 94-100°C • Trockenkochschutz • Edelstahl • für Selbstbedienung geeignet

heating and warm-keeping of mulled wine, water, coffee or tea • heating-up approx. 50 min. • continuously adjustable up to 94 - 100°C • running dry protection • stainless steel • suitable for self-service

Icon	Icon	Icon	Icon	Icon	Icon
10 Liter	230 V / 2,2 kW	336 x 221 x 474 mm	5 kg	05-10548 H	115,-
20 Liter	230 V / 2,2 kW	384 x 268 x 602 mm	6 kg	05-10547 H	179,-



optional mit  
praktischem  
Warmhalte-  
deckel  
optional with  
convenient cup  
warming lid

### Glühwein- und Heißwasserkessel Mulled Wine and Hot Water Kettle

30 Liter Inhalt • Edelstahltopf • Boden, Hahn und Griffe hochwertiger Kunststoff • Glasdeckel • Temperatur 30° - 110°C • inkl. einsetzbarem Bodenrost für die Verwendung als Einkochtopf • Warmhalte-  
deckel nicht im Lieferumfang enthalten

30 liters capacity • stainless steel pot • bottom, tap and handles high quality plastic • glass lid • temperature 30° - 110°C • incl. grid to insert as bottom for glasses when used as boiling water canner • cup warming lid not included

	30 Liter		Ø 450 x h 520 mm		6,1 kg
	230 V / 1,8 kW		# 00-70447		€ 182,-

### Warmhalte- deckel für Tassen // Cup Warming Lid

für ca. 10-15 Tassen // for approx. 10-15 cups

	Ø 400 x h 39 mm		# 01-70447-00		€ 26,50 ▲
--	-----------------	--	---------------	--	-----------



### Glühweinfass Mulled Wine Barrel

Glühweindurchlauferhitzer mit beheizten Zapfhähnen • mit elektrischer Pumpe • Tropfschale • Regler 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter Förderpumpe • inkl. Getränkeschläuche und Steigrohre • mit 2 Zapfhähnen • Kunststoffgehäuse

mulled wine flow heater with heated taps • with electric pump • drip tray • thermostat 35°-85°C • 100 l/h tapping achievement • ready to use after 5 min. • with integrated pump • incl. beverage hoses and stand pipes • with 2 taps • plastic casing

	100 Liter/h		400 V / 9 kW		# 00-70350		€ 2199,-
	30 kg *		308 x 580 x 445 mm				
	Made in Germany						

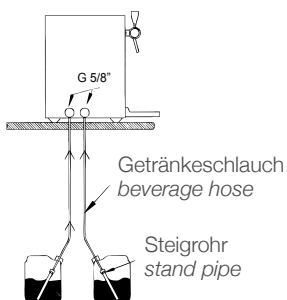


## Die Nr.1 für Glühwein

bis zu 500 Portionen  
à 200 ml pro Stunde

### The No.1 for Mulled Wine

up to 500 portions  
à 200 ml per hour



### Heiße Spitze Glühweindurchlauferhitzer Hot Point Mulled Wine Flow Heater

Glühweindurchlauferhitzer mit beheizten Zapfhähnen • Tropfschale • Regler 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter elektrischer Förderpumpe • inkl. Getränkschläuche und Steigrohren • weinrot pulverbeschichtetes Edelstahlgehäuse • Glühwein-Pavillon-Dach nicht im Lieferumfang enthalten

mulled wine flow heater with heated taps • drip tray • thermostat 35°-85°C • 100 l/h tapping output • ready to use after 5 min. • with integrated electric pump • incl. beverage hoses and stand pipes • claret red powder-coated stainless steel casing • Glühwein Hood not included

Made in Germany



A Heiße Spitze II	Hot Point II	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 520 x 465 mm	30 kg *	00-70342 K	2199,-
B Heiße Spitze III	Hot Point III	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 520 x 465 mm	30 kg *	00-70344 K	2625,-

Glühweinfass und Heiße Spitze auf Anfrage auch mit gasbetriebener Pumpe erhältlich  
Mulled Wine Barrel and Hot Point can be delivered with a gas-driven pump on request

### Glühwein-Pavillon Glühwein Hood

nostalgisches Design • die Heiße Spitze schafft mehr Ambiente beim Glühweinausschank • bietet Abstellplatz für ca. 12-15 Tassen • die Tassen sind immer griffbereit am Arbeitsplatz gelagert • optional für alle Heiße Spitze Modelle ab 2011 (292 mm Breite)

nostalgic design • the Hot Point creates a nicer ambience • offers storage for approx. 12-15 cups • the cups are always within reach when working • optional for all Hot Point models from 2011 on (292 mm width)

310 x 350 x 360 mm

3,7 kg

Made in Europe

# 06-70342-00

€ 299,- ▲







### Aromabay

Gehäuse Edelstahl und hochwertiger Kunststoff • Füllstandanzeiger  
• 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion  
**25 T:** 3,2 Liter in ca. 17 Minuten (25 Tassen) • Aufbrühmenge 1,8 - 3,2 Liter  
**40 T:** 5 Liter in ca. 27 Minuten (40 Tassen) • Aufbrühmenge 2,5 - 5 Liter

*stainless steel and high quality plastic casing • filling level indicator • 2 separate heating systems for brewing and warm-keeping funktion*  
**25 T:** 3.2 liters in approx. 17 minutes (25 cups) • brewing amount 1.8 - 3.2 liters  
**40 T:** 5 liters in approx. 27 minutes (40 cups) • brewing amount 2.5 - 5 liters



<b>25 T</b>	230 V / 1,12 kW	Ø 212 x h 385 mm	2,5 kg	<b>05-70215</b>	<b>329,-</b>
<b>40 T</b>	230 V / 1,12 kW	Ø 212 x h 460 mm	3 kg	<b>05-70218</b>	<b>355,-</b>

**Filterblätter, 1000 Stk. // Filter Papers, 1000 pcs** **9-70217-01** **59,50 ▲**



### Rundfilter-Kaffeemaschine

#### Percolator Coffe Maker

Gehäuse Edelstahl • Füllstandanzeiger • 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion • Entkalkungssignal  
**PRO 40 T:** 6 Liter in ca. 45 Minuten (40-48 Tassen) • Aufbrühmenge 3 - 6 Liter  
**PRO 60 T:** 9 Liter in ca. 60 Minuten (60-72 Tassen) • Aufbrühmenge 4,5 - 9 Liter

*stainless steel casing • filling level indicator • 2 separate heating systems for brewing and warm-keeping funktion • decalcification signal*  
**PRO 40 T:** 6 liters in approx. 45 minutes (40-48 cups) • brewing amount 3 - 6 liters  
**PRO 60 T:** 9 liters in approx. 60 minutes (60-72 cups) • brewing amount 4,5 - 9 liters

<b>PRO 40 T</b>	230 V / 1,2 kW	Ø 220 x h 485 mm	4 kg	<b>00-70264</b>	<b>125,-</b>
<b>PRO 60 T</b>	230 V / 1,2 kW	Ø 220 x h 545 mm	5 kg	<b>00-70266</b>	<b>135,-</b>

**Filterblätter, 1000 Stk. // Filter Papers, 1000 pcs** **01-70264-00** **37,- ▲**



### Kaffeemaschine Aurora

#### Coffe Maker Aurora

Gehäuse Edelstahl • 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion • Aurora 16 mit zusätzlicher Warmhalteplatte (1 unten und 1 auf dem Gerät)  
**Aurora 16:** 1,6 Liter in ca. 6 Minuten • Aufbrühmenge 0,5 - 1,6 Liter  
**Aurora 20:** 2 Liter in ca. 8 Minuten • Aufbrühmenge 0,5 - 2 Liter

*stainless steel casing • 2 separate heating systems for brewing and warm-keeping funktion • Aurora 16 with additional warm-keeping plate (1 bottom and 1 on top)*  
**Aurora 16:** 1.6 liters in approx. 6 minutes • brewing amount 0.5 - 1.6 liters  
**Aurora 20:** 2 liters in approx. 8 minutes • brewing amount 0.5 - 2 liters

**i** Aurora 16 wird mit Glaskanne geliefert, Aurora 20 mit Edelstahl-Isolierkanne  
*Aurora 16 is delivered with glass jug, Aurora 20 with insulated stainless steel jug*

<b>Aurora 16</b>	230 V / 2 kW	215 x 410 x 460 mm	7 kg	<b>00-70271 N</b>	<b>199,-</b>
<b>Aurora 20</b>	230 V / 2 kW	215 x 410 x 520 mm	9 kg	<b>00-70272</b>	<b>220,-</b>

**Filterkörbe, 1000 Stk. // Filter Papers, 1000 pcs** **09-70272-00** **33,- ▲**



## Modul-Kaffeebar Modular Coffee Bar

Silikon Schilder ermöglichen eine Kennzeichnung des Inhalts (z.B. Kaffee oder Tee) • beliebig viele Dispenser können in Reihe aneinander gesteckt werden, besonders geeignet für Buffets • die abnehmbare Isolierkanne ermöglicht ein schnelles Nachfüllen, Austauschen und Reinigen • Kanne aus pulverbeschichtetem Stahl und Kunststoff • Füllstandanzeiger • integrierter Bodenring ermöglicht eine 360°-Drehung der Kanne • Inhalt 2,2 Liter • Tropfschale • Temperaturverlust nur ca. 2,2°C pro Std. • inkl. 3 beschriftete Schilder (coffee, tea und hot water) und 3 unbeschriftete Schilder

*silicon signs for identifying the content (coffee e.g.) • a line of several dispensers can be interconnected, especially suitable for buffets • the removable insulated jug facilitates a quick refilling, interchanging and cleaning • jug made of powder-coated steel and plastic • filling level indicator • integrated ring for 360° rotation of the jug • capacity 2.2 liters • drip tray • heat loss only approx. 2.2°C per hour • incl. 3 labelled signs (coffee, tea and hot water) and 3 unlabelled signs*

190 x 245 x 330 mm 1,9 kg # 00-70275 € 84,50



## Kaffeestation Coffee Station

geeignet für 2 Isolierpumpkannen bis Ø 190 mm • inkl. 2 Kunststoffeinsätze und 2 Abtropfschalen • durch den herausnehmbaren Kunststoffeinsatz können Sie fast alle Tassengrößen und Thermokannen verwenden • 5 Staufächer für Becher, Löffel, Zucker, usw. • Kannen und Deko nicht im Lieferumfang enthalten

*suitable for 2 thermo pump jugs up to Ø 190 mm • incl. 2 plastic inserts and 2 drip trays • the removable plastic inserts allow you to use all usual cup sizes and a large amount of thermo jugs • 5 compartments for cups, spoons, sugar, etc. • jugs and accessories not included*

655 x 330 x 145 mm 2,3 kg # 00-70276 € 62,-



## Aromaprofi 80 T Aromaprofi 80T

Gehäuse Edelstahl • Füllstandanzeiger • 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion

*stainless steel casing • filling level indicator • 2 separate heating systems for brewing and warm-keeping funktion*

10 Liter in ca. 42 Min.  
(80 Tassen // cups)

Ø 250 x h 525 mm

Made in Europe

230 V / 1,37 kW

5,9 kg

# 05-70213

€ 599,-

**Filterblätter, 1000 Stk.**  
**Filter Papers, 1000 pcs**

# 9-70213-01

€ 74,- ▲





**New**  
**New**



## Profi-Milchaufschäumer

**Professional Milk Frother**

Thermobloc-Element: kontinuierlicher Dampf wird durch genug Leistung erzeugt, um Milch in ca. 1 Minute aufzuschäumen • 1 Liter Wasserbehälter • leistungsstarke Pumpe für starke Dampfentwicklung • Kontrolleuchten • Wassermangelanzeige • inkl. Milchkanne • inkl. Thermometer • Tropfschale

*Thermobloc element: continuous steam provides power to heat milk in approx. 1 minute • 1 liter water container • powerful pump for plentiful steam • pilot lights • low water indicator • incl. milk jug • incl. thermometer • drip tray*

1 Liter	230 V / 1,45 kW	5,6 kg
140 x 310 x 345 mm	<b>05-70252</b>	<b>449,-</b>



## Induktions-Milchaufschäumer

**Induction Milk Frother**

in 80-90 Sekunden heiße, cremige oder fest aufgeschäumte Milch • 3 Temperaturstufen (kalt, 65°C, 70°C) • inkl. 1 Mixscheibe für Mikromilchschaum und 2 Scheiben für festen Schaum • Mixer werden magnetisch ohne Achse durch den Kannenboden angetrieben (leichte Reinigung und absolute Dichte) • Induktion mit Kontaktschalter für Kanne und automatischer Abschaltung (verhindert Anbrennen der Milch) • für 150-400 ml Milch • kein Vorwärmen der Milch notwendig • Edelstahl mit Kunststoffdeckel • Becher, Deckel und Mixscheiben spülmaschinengeeignet

*80-90 seconds for hot, creamy or stiff milk froth • 3 temperature levels (cold, 65°C, 70°C) • incl. 1 mixer for fine-pored milk froth and 2 mixers for stiff froth • mixers are driven magnetically without a spindle through jug bottom (easy cleaning and absolutely leak-save) • induction with contact switch for jug and automatic shutoff (prevents the milk from burning) • for 150-400 ml milk • no preheating of the milk necessary • stainless steel with plastic lid • jug, lid and mixers suitable for dishwasher cleaning*

150-400 ml	230 V / 600 W	1 kg
125 x 150 x 180 mm	<b>00-70256</b>	<b>95,-</b>

## Warmhalteplatte

**Warming Plate**

passend für gängige Kannen • Platten getrennt schaltbar • Kannen nicht im Lieferumfang enthalten  
*fits to prevalent jugs • separate switchable plates • jugs not included*

230 V / 120 W	358x218x80 mm	
1 kg	<b>00-00197</b>	<b>77,-</b>











**Heißwasserspender**  
*Hot Water Dispenser*

Kapazität 10 Liter • Füllstandsanzeiger • Überhitzungsschutz • Temperaturregler 30° bis 100°C • nur für heißes Wasser geeignet

*10 liters capacity • filling level indicator • overheating protection • thermostat 30° up to 100°C • only suitable for hot water*

 10 Liter	 230V/2,5kW	 2,3kg
 Ø205 x h 505 mm	 # 00-70448	 € 115,-

**HOT+COLD**



**Iso-Dispenser**  
*Iso Dispenser*

für Heiß- und Kaltgetränke • Kapazität 9 Liter • für Becher bis 95 mm Höhe  
*for hot and cold drinks • 9 liters capacity • for cups up to 95 mm height*

 9 Liter	 # 00-70249	 € 50,-
---	--	--



**Isolier-Pumpkanne**  
*Insulated Pump Jug*

Edelstahl mit Kunststoffteilen • Tragegriff • integrierter Bodenring ermöglicht eine 360°-Drehung der Kanne

*stainless steel with plastic parts • carry handle • integrated ring for 360° rotation*

 2,2 Liter	 # 00-70259	 € 61,-
---	--	--



**Isolierkanne**  
*Insulated Jug*

Kapazität 2 Liter • Edelstahl und Kunststoff







*2 liters capacity • stainless steel and plastic*

 2 Liter	 # 01-70272	 € 37,-
---	--	--

**Tee- und Grogkessel**  
*Kettle for Tea and Grog*

Edelstahl • großer Wasserbehälter und kleiner Behälter für Teekonzentrat jeweils mit Zapfhahn • stufenlos regulierbares Thermostat • permanentes Ziehen des Tees bei optimaler Temperatur • Stärke des Tees kann von Tasse zu Tasse individuell bestimmt werden

*stainless steel • big water container and container for tea concentrate each with a tap • continuously adjustable thermostat • the tea is steeping permanently at an optimal temperature • the strength of the tea can be prepared individually • incl. tea strainer*

					
<b>13Liter+3Liter</b>	230V/1,65kW	Ø240mm	6kg	<b>05-10150</b>	<b>285,-</b>
<b>23Liter+4 Liter</b>	230V/1,65kW	Ø300mm	7kg	<b>05-10151</b>	<b>380,-</b>





Neu  
New



A

Neu  
New



B



C



D



E



F

360° drehbar  
360° turnable

## Samoware Samowars

hochwertiger Edelstahl • großer Wasserbehälter mit Ablasshahn und abnehmbares Kännchen für Teekonzentrat • 1 Heizspirale zum schnellen Aufheizen und 1 zusätzliche Heizspirale für die energiesparende Warmhaltefunktion • automatisches Umschalten auf Warmhaltefunktion beim Erreichen des Siedepunktes • stufenlos regulierbares und energiesparendes Thermostat • Überhitzungsschutz • Ablasshahn mit Kalkfilter • permanentes Ziehen des Tees bei optimaler Temperatur • Stärke des Tees kann von Tasse zu Tasse individuell bestimmt werden • inkl. Teesieb

high quality stainless steel • big water container with tap and removable tea pot for tea concentrate • 1 heating coil for quick heating up and 1 additional heating coil for the energy-saving warm-keeping mode • automatic switch to warm-keeping mode when reaching the boiling point • continuously adjustable and energy-saving thermostat • overheating protection • tap with anti-scale filter • the tea is steeping permanently at an optimal temperature • the strength of the tea can be prepared individually • incl. tea strainer

<b>A Samowar Royal</b>	15 Liter + 2 Liter	230 V / 2,3 kW + 0,7 kW	470 x 400 x 733 mm	9,12 kg	<b>00-10122</b>	<b>1599,-</b>
<b>B Samowar Soraya</b>	10 Liter + 1,6 Liter	230 V / 2,3 kW + 0,7 kW	352 x 445 x 690 mm	8,5 kg	<b>00-10123</b>	<b>1249,-</b>
<b>C Samowar Rebecca</b>	5 Liter + 1,3 Liter	230 V / 1,3 kW + 0,5 kW	370 x 280 x 600 mm	4,8 kg	<b>00-10132</b>	<b>630,-</b>
<b>D Samowar Romanov</b>	5 Liter + 1,3 Liter	230 V / 1,3 kW + 0,5 kW	340 x 270 x 590 mm	4,7 kg	<b>00-10128</b>	<b>605,-</b>
<b>E Samowar Pyramide</b>	10 Liter + 1,5 Liter	230 V / 2,3 kW + 0,7 kW	460 x 395 x 580 mm	5,36 kg	<b>00-10140 N</b>	<b>1225,-</b>
<b>F Samowar Mr. Tea</b>	4 Liter + 1 Liter	230 V / 2,0 kW + 0,5 kW	280 x 278 x 418 mm	2,58 kg	<b>00-10126</b>	<b>270,-</b>

# ZENTRIFUGALENTSAFTER

## CENTRIFUGAL JUICERS



### Santos Gemüse- und Obst-Zentrifuge #68

#### Santos Centrifugal Juice Extractor #68

Weiterentwicklung der bekannten Zentrifugalentsafter: leistungsstärker, robuster und leichter zu reinigen • bis zu 140 Liter/Std. • extra weiter Zuführschacht Ø 79,5 mm • Edelmessmesser • Ausgießer in 228 mm Höhe für Gläser und Kannen • patentiertes Ezy-Clean-System II: schnell zur Reinigung zerlegbare Einzelteile sitzen absolut dicht • Zentrifugalkorb mit Ø 0,5 mm-Perforation • Metallgehäuse aus Edelstahl und Aluminium • alle mit Nahrungsmittel in Kontakt kommenden Teile aus Edelstahl • Motor extrem leise • patentiertes System zum Ver- und Entriegeln schaltet automatisch zur Sicherheit die Stromzufuhr ab und bremst den Motor

*further development of the known centrifugal juicer: more powerful, more robust and easier to clean • up to 140 liters/h • extra wide feeding chute Ø 79,5 mm • stainless steel blade • drain in 228 mm height for glasses and jugs • patent-protected Ezy Clean System II: easy to demount parts fit absolutely not to leak out • centrifugal basket with Ø 0,5 mm perforation • body completely stainless steel and aluminium • all parts in contact with food are stainless steel made • motor extremely silent • patent-protected locking/unlocking system cuts the electric off and breaks the motor for your safety*

230 V / 1,3 kW	330 x 562 x 606 mm	25 kg *
Made in Europe	# 05-70290 N	€ 3150,-



### Santos Spezial #50

#### Santos Special #50

mit Schnellverschluss • Befüllungseinsatz Ø 79 mm • alle Aufbauteile schraubenfrei zerlegbar ohne Werkzeug • Stößel, Deckel & Abfallbehälter aus Kunststoff • Sieb, Behälter und Motorgehäuse aus Edelstahl • 3000/3300 U/Min.

*with clever quick-lock • filling insert Ø 79 mm • all parts dismantlable without tools • pestle, lid & waste container made of plastic • Sieve, container and motor casing stainless steel made • 3000/3300 rpm*

230 V / 800 W	250 x 470 x 450 mm	16 kg
Made in Europe	# 05-70192	€ 1599,-



### Juice Maker

Automatischer Tresterauswurf • Abfallbehälter • Einfüllschacht für ganze Früchte Ø 75 mm • ca. 60 kg Karotten/Std. • 6.300 U/Min.

*automatic waste disposer • waste container • filling for whole fruits Ø 75 mm • approx. 60 kg carrots/h • 6300 rpm*

230 V / 430 W	310 x 190 x 380 mm	4 kg
Made in Europe	# 05-70195	€ 399,-





# MIXER & ZITRUSPRESSEN

## MIXERS & LEMON SQUEEZERS



### Santosafe Blender #37

4 Liter Kunststoffaufsatz • stufenloser Geschwindigkeitsregler von 500 bis 18.000 U/Min. • prozessorgesteuerte Geschwindigkeit • Überhitzungs- und Blockierschutz • zur Reinigung leicht demontierbar • Hochleistungsmotor • auch für Eiswürfel geeignet • spezielle Gleitlager • patentiertes Verschlusssystem

4 liters polycarbonate container • infinitely variable speed control from 500 to 18000 rpm • processor controlled speed • overheating and blocking protection • easy dismantlable for cleaning • heavy duty motor • special bush bearings • also suitable for ice cubes • patented locking system for lid and bowl

⚡ 230 V / 1,55 kW

📏 240 x 303 x 590 mm

⚖️ 11 kg

🇪🇺 Made in Europe

# 05-70763 N

€ 1235,-



### Santos Bar Blender #33

1,25 Liter Kunststoffaufsatz • 12.000/16.000 U/Min. • zur Reinigung leicht auseinandernehmbar • spezielle Gleitlager

1.25 liters polycarbonate container • 12000/16000 rpm • easy dismantlable for cleaning • special bush bearings

⚡ 230 V / 600 W

📏 180 x 180 x 420 mm

🇪🇺 Made in Europe

⚖️ 2,5 kg



#

€

anthrazit // anthracite

05-70768

410,-

chrom // chrome

05-70769

475,-



### Speed Mixer

2 Schaltstufen • 10.000 U/Min. • Stablänge 195 mm • Dauerleistung max. 5 Min.

2 levels • 10000 rpm • length of the stick 195 mm • permanent use max. 5 minutes

⚡ 230 V / 150 W

📏 1380 mm

⚖️ 1 kg

🇪🇺 Made in Europe

# 05-50721

€ 169,-



### Santos Getränkemixer #54

#### Santos Drink Mixer #54

inkl. 2 Becher (1x Kunststoff + 1x Edelstahl) • Becher-Inhalt 675 ml • 8.000 bis 16.000 U/Min. • langlebiges Lager • belüfteter und überlastungsgeschützter Motor • Bechererkennung • inkl. 3 einfach zu wechselnde Rührer • zur Reinigung leicht auseinandernehmbar

incl. 2 cups (1x plastic + 1x stainless steel) • 675 ml cup capacity • 8000 to 16000 rpm • long lasting bearing • ventilated and overload protected motor • cup detection • incl. 3 easy changeable agitators • easy dismantlable for cleaning

⚡ 230 V / 120 W

📏 182 x 186 x 530 mm

🇪🇺 Made in Europe

⚖️ 6 kg



#

€

schwarz // black

05-70764

550,-

gelb // yellow

05-70765

545,-



### Zitruspresse Lemon Squeezer

Aluminiumguss • Edelstahlaufsatz • inkl. 2 Presskegel für große und kleine Früchte • leichtes Reinigen • 1.200 U/Min.

cast aluminium • stainless steel top • incl. 2 squeezers for big and small fruits • easy to clean • 1200 rpm

230 V / 160 W 218 x 300 x 330 mm

Made in Europe 7 kg

	#	€
schwarz // black	05-01121	308,-
rot // red	05-01130	308,-
silber // silver	05-01131	308,-



### Getränkemixer Drink Mixer

automatisches Starten beim Einsetzen des Bechers • 4 verschiedene Positionen + gefederter Starter für Becher 11-18 cm • Mixen im Kundenglas statt den Becher nach jeder Nutzung zu reinigen • Aluminiumguss • Edelstahlbehälter • inkl. Kunststoffquirl für Nahrung und Edelstahlquirl für Getränke • geeignet für Becher von 110 bis 180 mm Höhe • 15.000 bis 22.000 U/Min.

automatic start with insertion of the cup • 4 different positions + spring-loaded starter for cups 11-18 cm • Mixing directly in the glass instead of permanently cleaning the cup • cast aluminium • stainless steel cup • incl. plastic agitator for food and stainless steel agitator for drinks • suitable for cups from 110 up to 180 mm height • 15000 up to 22000 rpm

230 V / 350 W 180 x 245 x 460 mm

Made in Europe 6 kg

	#	€
schwarz // black	05-01124	289,-
rot // red	05-01132	289,-
silber // silver	05-01133	289,-



### A Manuelle Orangenpresse // Manual Orange Juicer

mit hochwertigem Scharnierdrucksystem • stabiler Fuß auf enthaltener Kunststoffplatte fixierbar • einfache Reinigung • auswechselbarer Formring aus schlagfestem Kunststoff

with high-grade hinged pressure system • solid base can be screwd onto included plastic board • easy cleaning • replaceable ring made of special impact-proof plastic

250 x 560 x 545/835 mm 4,85 kg 05-90107 260,-

### B Manuelle Zitruspresse // Manual Lemon Squeezer

Hebel für Zahnstangenantrieb • stabiler Fuß • einfache Reinigung  
lever for rack and pinion drive • solid base • easy cleaning

190 x 220 x 510/605 mm 5 kg 05-90109 139,-





# ZITRUS- & ORANGENPRESSEN

## LEMON & ORANGE SQUEEZERS



### Santos Zitruspresse #11

#### Santos Lemon Squeezer #11

abnehmbarer Behälter leicht zu reinigen • Höhe des Ausgiessers 125 mm  
• inkl. 3 Presskegel • 20-40 Liter/Std.

*removable bowl easy to clean • height of the spout 125 mm • incl. 3 removable squeezers • 20-40 liters/hour*

230 V / 130 W	200 x 300 x 350 mm
Made in Europe	5 kg
	#
NOVO DeLuxe Chrom	<b>05-70761</b>
Classic - since 1954	<b>05-70766</b>
	€
	<b>519,-</b>
	<b>429,-</b>



### Santos Zitruspresse #70

#### Santos Lemon Squeezer #70

Behälter abnehmbar • ca. 20 bis 50 Liter/Std. • Höhe des Ausgiessers 220 mm • hervorragend für das Unterstellen einer Karaffe • Motor startet mit Herunterdrücken des Hebels

*removable squeezer • approx. 20-50 liters/hour • height of the spout 220 mm • suitable for putting a carafe below • motor starts by pushing down the lid*

230 V / 275 W	240 x 400 x 490 mm	14 kg
Made in Europe	# 05-70767	€ 925,-



### Santos Zitruspresse #52c

#### Santos Lemon Squeezer #52c

inkl. 3 Pressformen • Edelstahl-Auslauf und -Sieb • Spritzschutz Kunststoff • 1.500 U/Min. • 20-40 Liter/Std.

*incl. 3 press forms • stainless steel drain and sieve • plastic splash-protection • 1500 rpm • 20-40 liters/hour*

230 V / 230 W	205 x 305 x 490 mm	10 kg
Made in Europe	# 05-70173	€ 709,-



### Santos Zitruspresse #10c

#### Santos Lemon Squeezer #10c

abnehmbarer Behälter leicht zu reinigen • Gehäuse verchromt • Motor startet mit Herunterdrücken des Hebels • 30 Liter/Std.

*removable bowl easy to clean • chromed casing • motor starts by pushing down the lid • 30 liters/hour*

230 V / 230 W	200 x 300 x 390 mm	9 kg
Made in Europe	# 05-70760	€ 789,-



### Automatische Orangenpresse Ministar Automatic Orange Juicer Ministar

für SB-Betrieb geeignet • platzsparend: mit einer Grundfläche von nur 29 x 36 cm auch für kleine Räume geeignet • Gehäuse Edelstahl • Abfallbehälter 7 Liter • Zufuhrschacht fasst 3 Orangen • Zählwerk • Ein-/Ausschalter • automatische Abschaltensensoren • Orangen-Ø bis 70 mm

*suitable for self-service • space-saving: with a floor space of only 29 x 36 cm suitable for small rooms • stainless steel casing • 7 liters waste bin • feeder pipe for up to 3 oranges • oranges counter • sensors for automatic switch-off • for oranges Ø up to 70 mm*



10-12 Orangen / Minute



230 V / 125 W



290 x 360 x 725 mm



27 kg \*



Made in Europe



# 05-70184



€ 2399,-



Äußerst platzsparend: perfekt für Bars, Cafés, Buffets und kleine Gastronomien mit wenig Platz

*Very space-saving: perfect for bars, cafés, buffets and small restaurants*



### Automatische Orangenpressen Matic Automatic Orange Juicers Matic

„Kommander“-Zapfhahn für SB-Betrieb: Bei Bedienung des Zapfhahns wird der Motor automatisch aktiviert • Vorratskorb • Füllarm für automatische Füllung • Abfallbehälter • Überlastungs-, Thermo- und Unterbrechungsschutz • Orangen-Ø 60-80 mm

*„Commander“-tap for self-service: pulling the tap lever automatically activates the motor • storage basket • pipe for automatic filling • waste bin • overload, thermo and interrupt protection • for oranges Ø 60-80 mm*



Made in Europe



15 Orangen / Minute



230 V / 250 W



490 x 450 x 930 mm



54 kg \*



# 05-70164-O



€ 5350,-

**A** Vita-Matic

28 Orangen / Minute

230 V / 250 W

620 x 550 x 990 mm

64 kg \*

# 05-70167-O

€ 6250,-

**B** Top-Matic

### Modellvarianten mit Selbstreinigungsbrause Models with automatic Shower

inkl. Spülsystem, das den Saftbereich auf Knopfdruck reinigt und Ihnen so Zeit und Kosten spart. Immer sauber und hygienisch.

*incl. flushing system that cleans the juicing area at the push of a button to save time and labour cost. Always clean and hygienic.*



# 05-70185



€ 5999,-

Vita-Matic

Top-Matic

# 05-70186

€ 6995,-





**Slush-Eis:** Große Gewinnspanne bei äußerst geringem Wareneinsatz

**Slush Ice:** Big profit margin while having low cost of goods

## Spin Slush

Beleuchtung • optimierter, abnehmbarer Behälter mit reduzierten Kanten für ein besseres Mixergebnis und leichte Reinigung • verbesserte, leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk • elektronisches Thermostat mit 3 Stufen: Gefrieren, Kühlen, nur Rühren • Kondenswasserablauf

*lighting • optimised removable containers with reduced edges for a better mix result and easy cleaning • improved easy removable taps for easy cleaning • stirrer • electronic thermostat with 3 levels: freezing, cooling, only stirring • condensate channeling system*

Made in Europe

<b>Spin-Slush II</b>	2x 12 Liter	230 V / 650 W	470 x 520 x 810 mm	47 kg *	<b>05-10195</b>	<b>3099,-</b>
<b>Spin-Slush III</b>	3x 12 Liter	230 V / 900 W	670 x 520 x 810 mm	68 kg *	<b>05-10196</b>	<b>3999,-</b>



## Eine der kleinsten Slush-Maschinen der Welt One of the world's smallest slush machines

### Granismart

abnehmbarer Behälter für eine leichte Reinigung • verbesserte, leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk • elektronisches Thermostat mit 3 Stufen: Gefrieren, Kühlen, nur Rühren • Kondenswasserablauf

*removable containers for easy cleaning • improved removable taps for easy cleaning • stirrer • electronic thermostat with 3 levels: freezing, cooling, only stirring • condensate channeling system*

Made in Europe

<b>Granismart I</b>	1x 5 Liter	230 V / 300 W	260 x 400 x 630 mm	22 kg *	<b>05-10191</b>	<b>1499,-</b>
<b>Granismart II</b>	2x 5 Liter	230 V / 560 W	400 x 400 x 630 mm	33 kg *	<b>05-10192</b>	<b>2479,-</b>
<b>Granismart III</b>	3x 5 Liter	230 V / 700 W	600 x 400 x 630 mm	47 kg *	<b>05-10193</b>	<b>3250,-</b>



**TWIST Kombi-Zapfsystem**  
 Mit einem einzigen Handgriff kombinieren Sie 2 Geschmacksrichtungen für fantastische Cocktails. Drehen Sie das Glas dabei für den Twist-Effekt.

**TWIST Combi Tap System**  
 With a single movement you combine 2 flavours to create fantastic cocktails. Turn the glass meanwhile for the Twist Effect.



### Twist

Slush-Maschine mit 2 separaten Zapfhähnen und Twist-Kombi-Zapfsystem • auch für Smoothies und Fruchtpüree geeignet • Inhalt 2x 12 Liter • Beleuchtung • optimierter Behälter mit reduzierten Kanten für ein besseres Mixergebnis und leichte Reinigung • verbesserte, leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk • elektronisches Thermostat mit 3 Stufen: Gefrieren, Kühlen, nur Rühren • Kondenswasserablauf

*slush machine with 2 separate taps and Twist Combi Tap System • also suitable for smoothies and fruit purée • capacity 2x 12 liters • lighting • optimised containers with reduced edges for a better mix result and easy cleaning • improved easy removable taps for easy cleaning • stirrer • electronic thermostat with 3 levels: freezing, cooling, only stirring • condensate channeling system*

2x 12 Liter

230 V / 650 W

Made in Europe

460 x 520 x 810 mm

# 05-10199

47 kg \*

€ 3350,-





## Weinkühlschrank

### Refrigerator for Wine

88 Liter • für 28 Flaschen • inkl. 5 Flaschenroste und 1 normales Rost • Betriebstemperatur +2° bis +10°C • Temperatur stufenlos einstellbar • Kühlmittel R600a • LED-Beleuchtung • Türanschlag rechts (wechselbar)

88 liters • for 28 bottles • incl. 5 bottle grids and 1 normal grid • temperature range +2° up to +10°C • temperature continuously adjustable • cooling agent R600a • LED lighting • door hinged on the right (reversible)

88 Liter 28 Flaschen // bottles	230 V / 85 W	24,5 kg *
430 x 480 x 825 mm	# 00-70304 N	€ 292,-



## Flaschenkühler

### Bottle Cooler

Inhalt 220 Liter • Temperaturbereich +2°C bis +10°C • innen Edelstahl • außen lackiertes Stahlblech • Türdoppelverglasung • abschließbar • Innenbeleuchtung • Umluftkühlung • stufenlos regelbar • inkl. 2 Einlegeroste

capacity 220 liters • temperature range +2°C up to +10°C • stainless steel interior • outside painted steel • door double glazed • lockable • interior lighting • ventilated cooling • infinitely adjustable • incl. 2 grids

220 Liter	230 V / 250 W	78,6 kg *
920 x 540 x 905 mm	# 00-70311	€ 863,-

## Drink Magic

abnehmbarer Acrylbehälter • Rührwerk herausnehmbar • Ein-/Ausschalter für Kühlung und Rührwerk • Tropfschale herausnehmbar • für Milch, Saft, Ayran, Eistee und viele andere Getränke • Zapfhahn für Fruchtfleisch-Säfte geeignet

removable acrylic container • stirrer removable • on/off switch for cooling and stirrer • drip tray removable • for milk, juice, ayran, ice tea and many other beverages • tap suitable for the natural pulp of fruits in juices



Made in Europe

12 Liter	230 V / 150 W	310 x 370 x 700 mm	16,3 kg *	# 05-10197	€ 1065,-
20 Liter	230 V / 160 W	310 x 370 x 710 mm	16,6 kg *	# 05-10198	€ 1130,-

**Braukessel CraftBeer 50**  
*Brewing Kettle CraftBeer 50*

zur Herstellung von handwerklich gebrautem Bier jeglicher Art • ideale Heißextraktion • bessere Zuckerextraktion als andere Systeme durch Ausführung der verschiedenen Zubereitungsphasen in einem Gerät • speicherprogrammierbare Steuerung: automatische Regelung der erforderlichen Zeiten und Temperaturen • ideale Durchmischung durch getriebebetriebenes Rührwerk: die organoleptischen Eigenschaften der Zutaten werden besonders zur Geltung gebracht • 2 Heizkörper für das Erhitzen und die Aufrechterhaltung der Temperatur in den verschiedenen Phasen • komplett aus Edelstahl • großer Doppelsiebfilter aus Edelstahl • Deckel • Ablaufbahn • Transportgriffe

*for the preparation of handcrafted beer • ideal hot extraction • better sugar extraction than other systems by executing the different preparation phases in one kettle • programmable logic controller: automatic regulation of the required times and temperatures • ideal mixing through gear-driven stirrer: optimal accentuation of the organoleptic characteristics of the ingredients • 2 heating elements for heating up and maintaining the temperature in the different phases • stainless steel made • double filter made of stainless steel • lid • tap • handles*

-  min. 30 / max. 60 Liter
-  595 x 580 x 880 mm
-  230 V / 3 kW
-  27 kg \*
-  Made in Europe
-  # 05-90500
-  € 3895,-



**New**  
**New**

Auf den Seiten 12-14 stellen wir Ihnen das Craft Beer Konzept ausfhrlich vor  
*On the pages 12-14 we are presenting the Craft Beer concept in detail*



**Bluetooth Interface M3**  
*Bluetooth Interface M3*

für die Programmierung und Überwachung des Braukessels direkt auf Ihrem Android Tablet oder Smartphone • Übersicht und Einstellung von Zeiten und Temperaturen der verschiedenen Brauphasen • Smartphone/Tablet nicht im Lieferumfang enthalten

*for programming and monitoring the brewing kettle directly on your Android tablet or smartphone • adjusting and monitoring of times and temperatures of the different brewing phases • smartphone/tablet not included*

- # 06-90502
- € 269,- ▲



**Braupaddel**  
*Brewing Paddle*

zum Maischen, zum Auflockern der Treber beim Ablutern und zum Umrühren beim Extraktbrauen • Edelstahl

*for mashing, for loosening the grains during lautering and for stirring brewing extract • stainless steel*


- # 06-90504
- € 69,- ▲



**Wrzkhler CraftBeer 50**  
*Wort Cooler CraftBeer 50*

zum schnellen Abkühlen der Würze • kann einfach in den Braukessel CraftBeer 50 eingesetzt werden • komplett aus Edelstahl • 18 mm Durchmesser • Wandstärke 0,8 mm • mit Anschlüssen für Wasserzulauf und -ablauf

*to cool the wort down quickly • can simply be inserted into the brewing kettle CraftBeer 50 • stainless steel made • 18 mm diameter • wall thickness 0,8 mm • with connections for water supply and drain*




-  Ø 400 x 640 mm
- # 06-90503
- € 399,- ▲



**Fermentierbehlter 50 Liter**  
*Fermentation Tank 50 Liter*

komplett aus Edelstahl • 1 Hahn zum Abfllen des klaren Brauproduktes und 1 Hahn zum Ablassen der Rckstnde • inkl. Grrhrchen

*stainless steel made • 1 tap for releasing the clear brewed liquid and 1 tap for draining of the residues • incl. beer bubbler*

-  max. 65 Liter
-  Ø 405 x 1450 mm
-  13 kg
- # 06-90501
- € 699,- ▲





# KÜHLSCHRÄNKE

## REFRIGERATORS



A



B



C



D



E



F

86 Liter mit Tür auf Vorder- und Rückseite  
86 liters with doors at front and back

### Mini-Kühlvitriene Mini Cooling Displays

**Optimiert**  
Improved

rundum verglast • Innenbeleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Umluftkühlung • Abtautomatik  
• Einlegeroste höhenverstellbar • Betriebstemperatur +2°C bis +12°C • Kühlmittel umweltfreundlich  
FCWK/FKW frei

glazed all around • interior lighting for maximal attention • ventilated cooling • automatic defrost •  
height-adjustable grids • temperature range +2°C up to +12°C • cooling agent R600a - eco-friendly -  
CFC/FC-free

235 Liter mit Lenkrollen  
235 liters with castors

		Böden grids					
<b>A 58 Liter</b>	<input type="checkbox"/> weiß // white	2x	230 V / 180 W	425 x 380 x 805 mm	28,5 kg *	<b>00-90454 N</b>	<b>395,-</b>
<b>B 78 Liter</b>	<input type="checkbox"/> weiß // white	3x	230 V / 180 W	425 x 380 x 960 mm	32,5 kg *	<b>00-90456 N</b>	<b>420,-</b>
<b>C 78 Liter</b>	<input checked="" type="checkbox"/> schwarz // black	3x	230 V / 180 W	425 x 380 x 960 mm	32,5 kg *	<b>00-90457 N</b>	<b>420,-</b>
<b>D 86 Liter</b>	<input type="checkbox"/> weiß // white	3x	230 V / 180 W	425 x 435 x 980 mm	36,5 kg *	<b>00-90453 N</b>	<b>455,-</b>
<b>E 98 Liter</b>	<input type="checkbox"/> weiß // white	4x	230 V / 180 W	425 x 380 x 1100 mm	37,5 kg *	<b>00-70431 N</b>	<b>455,-</b>
<b>F 235 Liter</b>	<input type="checkbox"/> weiß // white	4x	230 V / 250 W	520 x 485 x 1700 mm	77 kg *	<b>00-90458 N</b>	<b>999,-</b>

# EIS-WÜRFEL & CRUSHED-EIS

## ICE CUBES & CRUSHED ICE



### Ice Crusher

geräuscharm und platzsparend • Edelstahl • Produktivität ca. 60 kg/Std. • Vorratsbehälter aus Kunststoff für ca. 1 kg Eis

*low-noise and space-saving • stainless steel • productivity approx. 60 kg/h • storage container made of plastic for approx. 1 kg ice*

60 kg / h	230 V / 60 W	14 kg
173 x 380 x 385 mm	# 00-70718	€ 665,-



### Ice Crusher

Vorratsbehälter Edelstahl 1/3 GN x 150 mm für ca. 3,5 kg Eis • Produktivität ca. 6 kg/Min., 360 kg/Std. • Deckel und Tür mit Mikroschaltern

*storage container made of stainless steel 1/3 GN x 150 mm for approx. 3,5 kg ice • productivity approx. 6 kg/min, 360 kg/h • lid and door with micro switches*

360 kg / h	230 V / 200 W	20 kg *
245 x 430 x 490 mm	# 05-70152	€ 1555,-
Made in Europe		



### Eiswürfelbereiter Compact

#### Ice Cube Freezer Compact

max. Eisproduktion ca. 10-15 kg/24 Std. • 2 verschiedene Eiswürfelgrößen wählbar • 24 Eiswürfel je Arbeitsgang • Tankfüllung 1,5 Liter • Vorratsbehälter 1 kg • Gehäuse aus Kunststoff

*max. ice production approx. 10-15 kg/24 h • 2 different ice cube sizes to choose • 24 ice cubes per cycle • water tank 1,5 liters • storage bin 1 kg • plastic casing*

0,4 - 0,6 kg / h	230 V / 150 W	13 kg *
305 x 365 x 360 mm	# 00-10206	€ 270,-



### Eiswürfelbereiter C-Serie

#### Ice Cube Freezer C Series

Luftkühlung (Abstand zu allen Seiten ca. 10 cm) • Festwasseranschluss 3/4" • Wasserablauf Ø 25 mm

*air cooled (approx. 10 cm space at all sides) • permanent water supply 3/4" • water drain Ø 25 mm*



<b>C25</b>	ca. 1 kg / h	6 kg	230 V / 220 W	385 x 555 x 665 mm	31 kg *	00-70084	770,-
<b>C40</b>	ca. 1,5 kg / h	13 kg	230 V / 380 W	550 x 635 x 825 mm	47 kg *	00-70089	999,-

\* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C












**Speiseeisvitrine 4 Magic PRO 100**  
*Ice Cream Display 4 Magic PRO 100*

doppelwandige Kühlzelle Klasse A • doppelwandiger Deckel transparent (Polycarbonat & Sekurit-glass) • inkl. 4 Behälter à 2,5 Liter • Programmierung mit Display • Umluftkühlung • ca. -12°C bis -18°C





*double walled cooling cabinet class A • double walled transparent lid (polycarbonat & sekurit glass) • incl. 4 containers à 2.5 liters • programming with display • ventilated cooling • approx. -12°C to -18°C*

-  230 V / 200 W
-  25 kg \* 
-  940 x 500 x 360 mm
-  # 05-90375
-  Made in Europe
-  € 2799,-



**Behälter-Set**  
*Container Set*

4 Behälter à 2,5 Liter für inkl. Deckel  
*4 containers à 2.5 liters incl. lids*

-  4 Magic PRO 100
-  # 09-90375-01
-  260 x 160 x 100 mm
-  € 290,- ▲












**Neu**  
*New*

**Eismaschine Gelato 10K**  
*Ice Cream Maker Gelato 10K*

produziert ca. 10 kg/Std. • Zubereitungszeit ca. 10-12 Min. • eingebauter 6-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Entleerungssystem mit Ablasshahn für die einfache Reinigung • Rührgeschwindigkeit einstellbar (60-130 U/Min.) • automatischer Stop bei Deckelöffnung • Trichteröffnung im Deckel • Konsistenz-Kontrolle

*produces approx. 10 kg/h • preparation time approx. 10-12 min. • built-in 6 liters stainless steel container for best cooling contact • drain system with tap for easy cleaning • adjustable stirrer speed (60-130 rpm) • safety-stop when opening the lid • feed hopper in the lid for easy adding of the ingredients • texture control*

-  10 kg / h
-  6 Liter
-  450x595x1050 mm
-  230 V / 1,1 kW
-  Made in Europe
-  67 kg \* 
-  # 05-70380
-  € 7625,-



### Eismaschine Gelato 3K Ice Cream Maker Gelato 3K

produziert ca. 3 kg/Std. • Zubereitungszeit ca. 12-15 Min. • eingebauter 1,7-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • zur alternativen Nutzung einfach zu reinigender, entnehmbarer Behälter aus Aluminium inklusive • getrennte Schalter für Kompressor und Rührwerk • 53 U/Min. • automatischer Stop bei Deckelöffnung • Trichteröffnung im Deckel • Konsistenz-Kontrolle

*produces approx. 3 kg/h • preparation time approx. 12-15 min • built-in 1.7 liters stainless steel container for best cooling contact • alternative removable aluminium container for easy cleaning included • separate switches for cooling and stirring • 53 rpm • safety-stop when opening the lid • feed hopper in the lid for easy adding of ingredients • texture control*

3 kg / h	1,7 Liter	21 kg *
230 V / 350 W	340 x 430 x 320 mm	€ 2249,-
Made in Europe	# 05-90376	



### Eismaschine Gelato 5K SC Ice Cream Maker Gelato 5K SC

produziert ca. 5 kg/Std. • Zubereitungszeit ca. 12-15 Min. • eingebauter 3,2-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Entleerungssystem mit Ablasshahn für die einfache Reinigung • getrennte Schalter für Kompressor und Rührwerk • 70 U/Min. • automatischer Stop bei Deckelöffnung • Trichteröffnung im Deckel • Konsistenz-Kontrolle

*produces approx. 5 kg/h • preparation time approx. 12-15 min. • built-in 3.2 liters stainless steel container for best cooling contact • drain system with tap for easy cleaning • separate switches for cooling and stirring • 70 rpm • safety-stop when opening the lid • feed hopper in the lid for easy adding of the ingredients • texture control*

5 kg / h	3,2 Liter	34 kg *
230 V / 650 W	465 x 480 x 395 mm	€ 3899,-
Made in Europe	# 05-90377	



### Eismaschine Gelato 5K crea Ice Cream Maker Gelato 5K crea

produziert ca. 5 kg/Std. • Zubereitungszeit ca. 12-15 Min. • eingebauter 3,2-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Entleerungssystem mit Ablasshahn für die einfache Reinigung • elektronische Programmwahl: 1. Klassisches italienisches Eis, 2. Semi-Softes Eis, 3. Granita, 4. Schnelles Einfrieren • 4 Konservierungsprogramme, um das Eis ideal aufzubewahren • 70 U/Min. • automatischer Stop bei Deckelöffnung • Trichteröffnung im Deckel • Konsistenz-Kontrolle

*produces approx. 5 kg/h • preparation time approx. 12-15 min. • built-in 3.2 liters stainless steel container for best cooling contact • drain system with tap for easy cleaning • electronic program selection: 1. classic italian ice cream, 2. semi-soft ice cream, 3. granita, 4. fast freezing • 4 conservation levels for ideal storage of the ice cream • 70 rpm • safety-stop when opening the lid • feed hopper in the lid for easy adding of the ingredients • texture control*

5 kg / h	3,2 Liter	34 kg *
230 V / 650 W	465 x 480 x 395 mm	€ 4495,-
Made in Europe	# 05-90379	





# SPEISEEIS ICE CREAM

**New  
New**



## Speiseeisvitrine Ice Point 3 Ice Cream Display Ice Point 3

Temperatur -25°C • für drei 5-Liter-Behälter (nicht enthalten) • automatische Enteisung • Kühlmittel R134a  
temperature -25°C • for 3 containers of 5 liters (not included) • automatic defrost • cooling agent R134a

3x 5 Liter

650 x 660 x 530 mm

230 V / 120 W

30 kg \*

Made in Europe

# 05-90488

€ 1399,-



## Speiseeisvitrine Ice Point 2 Ice Cream Display Ice Point 2

Temperatur -25°C • für zwei 5-Liter-Behälter (nicht enthalten) • automatische Enteisung • Kühlmittel R134a  
temperature -25°C • for 2 containers of 5 liters (not included) • automatic defrost • cooling agent R134a

2x 5 Liter

475 x 750 x 420 mm

230 V / 210 W

28 kg \*

Made in Europe

# 05-90490

€ 1165,-



## Eis-Behälter 5 Liter Ice Container 5 liters

5 Liter

360 x 165 x 120 mm

# 01-90370-00

€ 39,- ▲



## Spaghetti-Eis-Press Spaghetti Ice Maker

zur Verarbeitung von Speiseeis in Form von Spaghetti, Tagliatelle oder Spargel • nur Einsatz für Spaghetti **A** im Lieferumfang enthalten • Rahmen Aluminium • Becher aus Speziallegierung • Hebel für Zahnstangenantrieb

for preparing ice cream shaped like spaghetti, tagliatelle or asparagus • only the insert for spaghetti **A** is included • aluminium frame • cups made of special alloy • lever for rack and pinion drive

190 x 280 x 550 mm

2,5 kg

Made in Europe

# 05-90498 N

€ 415,-

### Weitere Formbecher // Additional Shapes:

**B** Tagliatelle

# 06-90498-04N

€ 91,- ▲

**C** Spargel // Asparagus

# 06-90498-02N

€ 91,- ▲

## Eis Teppanyaki

### Ice Teppanyaki

frische Zubereitung von Eiscreme nach Front-Cooking-Art • Kunden können ihr Eis aus vielen Zutaten selbst zusammenstellen: Milch, Yoghurt, Kaffee, Säfte, Schokolade, Nüsse, Früchte, Cookies, Liköre u.v.m. • die flüssigen Zutaten und Extras werden auf die kalte Platte gegeben und frisch zu Eiscreme verarbeitet • ideal für die Herstellung kreativer Dekorationen aus flüssiger Schokolade: Formen und Muster können auf der kalten Platte gemalt werden und härten sofort aus • Temperatur variabel bis -30°C • digitale Temperatursteuerung mit Display • Platte aus 6,9 mm starker Mehrschichtkonstruktion mit integrierten Kühlkanälen • Reglerkabel 1 m • Zuleitung 2 m

fresh preparation of ice cream in front cooking style • customers can choose the ingredients to create their own flavour: milk, yoghurt, coffee, juices, chocolate, nuts, fruits, cookies, liqueurs etc. • the liquid ingredients and extras are processed to fresh ice cream on the cold plate • ideally suitable to produce creative decorations with liquid chocolate: shapes and patterns painted onto the cold plate harden instantly • temperature adjustable down to -30°C • digital temperature control with display • plate of 6.9 mm thick multi-layer construction with integrated cooling channels • controller cable 1 m • 2 m supply line

**New  
New**



Made in Europe

Das ausführliche Eis Teppanyaki Konzept auf Seite 15  
The Ice Teppanyaki concept in detail on page 15



<b>Eis Teppanyaki 1</b>	<b>Ice Teppanyaki 1</b>	300 x 500 mm	230 V / 322 W	350 x 550 x 165 mm	20 kg *	<b>05-40818</b>	<b>4499,-</b> ▲	
<b>Eis Teppanyaki 2</b>	<b>Ice Teppanyaki 2</b>	600 x 500 mm	230 V / 322 W	650 x 550 x 165 mm	25 kg *	<b>05-40819</b>	<b>4999,-</b> ▲	



Vertikale, gekühlte Ausstellungsvitrinen für die tägliche Präsentation und den Verkauf Ihrer Tortencreations

Vertical cooled show displays for the daily presentation and sale of your tarte creations

## Tortenvitrine Dolce

### Pastry Display Dolce

Umluftkühlung mit fallender Kälte von oben • +4°C bis +7°C\* • digitale Temperaturanzeige • 2 Glastüren • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • verbesserte Rosthalterungen für mehr Stabilität • FCKW-frei • Qualitätskompressor mit Turbokondensator • für 5 Torten • Ablageroste Ø 320 mm

ventilated cooling with falling cold from above • +4°C up to +7°C\* • digital temperature display • 2 glass doors • LED lighting for maximal attention • improved grid mounts for more stability • CFC-free • quality compressor with turbo condenser • for 5 tarts • grids Ø 320 mm

**Optimiert  
Improved**



	5x Ø 320 mm		230 V / 238 W		30 kg *
	Made in Europe		Ø 435 x h 970 mm		
	<input type="checkbox"/> schwarz // black		<b>05-70520 BK</b>		<b>1850,-</b>
	<input type="checkbox"/> weiß // white		<b>05-70520 WT</b>		<b>1850,-</b>

\* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C



# TORTENVITRINEN

PASTRY DISPLAYS

**New**  
**New**

## Tortenvitrine Vienna

Pastry Display Vienna

30 drehende, versetzte Ebenen • geeignet für 30 Torten bis Ø 260 mm • Böden aus hochtransparentem Plexiglas • Rahmen aus poliertem Aluminium • Umluftkühlung • +4°C bis +10°C\* • elektronische Temperatursteuerung • Tür auf Rückseite • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Kühlmittel R404a • Abtauautomatik

30 rotating shifted levels • suitable for 30 tarts up to Ø 260 mm • high-transparent plexi glas levels • ventilated cooling • +4°C up to +10°C\* • electronic temperature control • door at the back • LED lighting for maximal attention • cooling agent R404a • automatic defrost

30x Ø 260 mm

230 V / 750 W

795 x 770 x 2015 mm

222 kg \*

Made in Europe

# 05-90508

€ 5499,-



**New**  
**New**

## Tortenvitrine Verona

Pastry Display Verona

5 drehende Glasebenen à Ø 320 mm • unterer Boden verspiegelt • Umluftkühlung • +4°C bis +10°C\* • elektronische Temperatursteuerung • Tür auf Rückseite • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Kühlmittel R134a • Abtauautomatik

5 rotating glass levels of Ø 320 mm • reflecting bottom level • ventilated cooling • +4°C up to +10°C\* • electronic temperature control • door at the back • LED lighting for maximal attention • cooling agent R134a • automatic defrost

5x Ø 320 mm

230 V / 260 W

44 kg \*

Made in Europe

430 x 400 x 1090 mm

# 05-70111

€ 2299,-

## Kühlvitrine Tower

Cooling Display Tower

3 Glasablagen à 695x250 mm und 2 Bodenebenen • Umluftkühlung +4°C bis +7°C\* • für den Kunden versteckte Kühleinheit auf der Rückseite des Geräts • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • LED-Beleuchtung • FCKW-frei • lauffruher Qualitätskompressor mit Turbokondensator • Topping System nicht im Lieferumfang enthalten

3 glass shelves à 695x250 mm and 2 bottom levels • ventilated cooling +4°C up to +7°C\* • cooling unit on the back hidden for the customer • digital temperature display • sliding doors on the back • LED lighting • CFC-free • quality compressor with turbo condenser • Topping System not included

3x 695 x 250 mm + 2 Bodenebenen // + 2 bottom levels	710 x 535 x 895 mm	62 kg *
230 V / 267 W	# 05-70540	€ 2100,-
Made in Europe		

### Topping System

1 Stück • ersetzt eine Glasablage // 1 piece • alternative for 1 glass shelf

3x 1/6 GN x 65 mm	# 06-70540-01	€ 78,-
-------------------	---------------	--------



Praktische Halterung: Mit dem Topping System lassen sich die Glasablagen durch bis zu 9 GN-Behälter ersetzen.

With the Topping System you can replace the glass shelves with up to 9 GN containers in convenient holders.



das optionale Topping System erleichtert viele Anwendungen  
the optional Topping System simplifies many applications

## Kühlvitrine Vela

Cooling Display Vela

5 versetzte Ebenen für maximale Sichtbarkeit (2 am Boden, 3 Glasablagen à 695x155 mm) • Temperaturbereich +4°C bis +7°C\* • für den Kunden versteckte Kühleinheit auf der Rückseite des Geräts • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • LED-Beleuchtung • FCKW-frei • lauffruher Qualitätskompressor mit Turbokondensator

5 shifted levels for maximum visibility (2 at the bottom, 3 glass shelves à 695x155 mm) • temperature range +4°C up to +7°C\* • cooling unit hidden on the back • digital temperature display • sliding doors on the back • LED lighting • CFC-free • quality compressor with turbo condenser

3x 695 x 155 mm + 2 Bodenebenen // + 2 bottom levels	710 x 620 x 640 mm		
230 V / 267 W	52 kg *		
Made in Europe			
<b>Kühlvitrine Vela</b> ohne Feuchtigkeitskontrolle	<b>Cooling Display Vela</b> without humidity control	05-70535	1785,-
<b>Pâtisseriesvitrine Vela</b> mit Feuchtigkeitskontrolle	<b>Pâtisserie Display Vela</b> with humidity control	05-70536	2285,-



\* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C



# KÜHLAUFSÄTZE

## COOLING TOPS

### Kühlvitrine Cube Cooling Display Cube

statische Kühlung +2° bis +5°C\* im Schalenbereich • 3 Ebenen (gekühlte GN-Behälter, innere Glasablage, Top-Ablage) • Scheiben aus gehärtetem Glas • verbesserte Isolation • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • FCKW-frei • inkl. GN-Behälter

*static cooling +2° up to +5°C\* in the tub area • 3 levels (cooled GN containers, inner glass shelf, top shelf) • all glasses strengthened • improved insulation • digital temperature display • sliding doors at the back • LED lighting for maximal attention • CFC-free • incl. GN containers*

**Optimiert**  
Improved



Made in Europe

<b>Cube 6</b>	6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 163 W	1438 x 395 x 350 mm	42 kg *	<b>05-70541</b>	<b>1575,-</b>
<b>Cube 8</b>	8x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 165 W	1788 x 395 x 350 mm	48 kg *	<b>05-70542</b>	<b>1745,-</b>



Modernes und elegantes Cube-Design. Obere Ablage stoßgeschützt in Kundenrichtung.

*Modern and elegant cube design, items on top shelf protected against shocks.*



Einzigartig!  
2 Ebenen mit Kontaktkühlung und optimaler Sichtbarkeit der Speisen.

*Unique!  
2 levels with contact cooling and ideal visibility of the food.*

### Kühlvitrine 46 + 68 Cooling Display 46 + 68

2 Ebenen mit statischer Kühlung +2° bis +5°C\* im Schalenbereich • Scheiben aus gehärtetem Glas • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • FCKW-frei • inkl. GN-Behälter

*2 levels with static cooling +2° up to +5°C\* in the tub area • all glasses strengthened • digital temperature display • sliding doors at the back • LED lighting for maximal attention • CFC-free • incl. GN containers*



Made in Europe

<b>46</b>	4x 1/3 GN x 40 mm + 6x GN 1/6 x 40 mm	230 V / 200 W	1085 x 395 x 360 mm	42 kg *	<b>05-70543</b>	<b>1745,-</b>
<b>68</b>	6x 1/3 GN x 40 mm + 8x GN 1/6 x 40 mm	230 V / 202 W	1438 x 395 x 360 mm	48 kg *	<b>05-70544</b>	<b>1895,-</b>



### Kühlvitrine Slim Cooling Display Slim

statische Kühlung +2° bis +5°C\* im Schalenbereich • 2 Ebenen (Glasablage nicht gekühlt) • Scheiben aus gehärtetem Glas • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • FCKW-frei • inkl. GN-Behälter

*static cooling +2° up to +5°C\* in the tub area • 2 levels (glass shelf not cooled) • all glasses strengthened • digital temperature display • sliding doors at the back • LED lighting for maximal attention • CFC-free • incl. GN containers*



Made in Europe

<b>Slim 6</b>	6x 1/6 GN x 40 mm	230 V / 163 W	1350 x 240 x 390 mm	32 kg *	<b>05-70545</b>	<b>1395,-</b>
<b>Slim 8</b>	8x 1/6 GN x 40 mm	230 V / 165 W	1710 x 240 x 390 mm	35 kg *	<b>05-70546</b>	<b>1575,-</b>

↳ 24 cm ↳

Mit nur 24 cm Tiefe gehören die SLIM-Theken zu den schmalsten auf dem Markt.

*With only 24 cm depth the SLIM displays belong to the slimmest on the market.*

Die SLIM-Theken lassen sich wahlweise mit GN-Behältern oder mit anderen dekorativen Platten und Tellern bestücken.

*You can either use GN containers or other decorative plates in your SLIM display.*

### Kühlvitrine Sushi Slim Cooling Display Sushi Slim

Kühlung von oben und unten • 2 Ebenen (Schalenbereich und Glasablage) • +2° bis +5°C\* im gesamten Innenraum • Scheiben aus gehärtetem Glas • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • FCKW-frei • inkl. GN-Behälter

*top and bottom cooling • 2 levels (tub area and glass shelf) • +2° up to +5°C\* in the whole interior • all glasses strengthened • digital temperature display • sliding doors at the back • LED lighting for maximal attention • CFC-free • incl. GN containers*



Made in Europe

<b>Sushi Slim 6</b>	6x 1/6 GN x 40 mm	230 V / 198 W	1350 x 240 x 390 mm	35 kg *	<b>05-70547</b>	<b>1665,-</b>
<b>Sushi Slim 8</b>	8x 1/6 GN x 40 mm	230 V / 200 W	1710 x 240 x 390 mm	38 kg *	<b>05-70548</b>	<b>1895,-</b>

\* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C



# KÜHLAUFSÄTZE

## COOLING TOPS



### Royal Cooling Tapas

#### Royal Cooling Tapas

statische Kühlung +2° bis +5°C\* im Schalenbereich • Scheiben aus gehärtetem Glas • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • aufklappbare Frontscheibe • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • FCKW-frei • inkl. GN-Behälter

*static cooling +2° up to +5°C\* in the tub area • all glasses strengthened • digital temperature display • sliding doors at the back • hinged front glass • LED lighting for maximal attention • CFC-free • incl. GN containers*

Made in Europe

4x 1/3 GN x 40 mm	schwarz // black	230 V / 161 W	1085 x 395 x 245 mm	30 kg *	05-70500 BK	1195,-
6x 1/3 GN x 40 mm	schwarz // black	230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg *	05-70501 BK	1425,-
6x 1/3 GN x 40 mm	silber // silver	230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg *	05-70501 SI	1425,-
6x 1/3 GN x 40 mm	weiß // white	230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg *	05-70501 WT	1425,-
8x 1/3 GN x 40 mm	schwarz // black	230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg *	05-70502 BK	1635,-
8x 1/3 GN x 40 mm	silber // silver	230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg *	05-70502 SI	1635,-
8x 1/3 GN x 40 mm	weiß // white	230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg *	05-70502 WT	1635,-

### Tapas Royal

statische Kühlung +4° bis +8°C\* im Schalenbereich • Abtauautomatik • Scheiben aus gehärtetem Glas • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • aufklappbare Frontscheibe • Innenbeleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • FCKW-frei • inkl. GN-Behälter

*static cooling +4° up to +8°C\* in the tub area • automatic defrost • all glasses strengthened • digital temperature display • sliding doors at the back • hinged front glass • interior lighting for maximal attention • CFC-free • incl. GN containers*



Made in Europe

6x 1/3 GN x 35 mm	schwarz // black	230 V / 180 W	1523 x 417 x 246 mm	33 kg *	05-70470 B	1399,-
6x 1/3 GN x 35 mm	silber // silver	230 V / 180 W	1523 x 417 x 246 mm	33 kg *	05-70470 S	1399,-
8x 1/3 GN x 35 mm	schwarz // black	230 V / 190 W	1880 x 417 x 246 mm	41 kg *	05-70471 B	1599,-
8x 1/3 GN x 35 mm	silber // silver	230 V / 190 W	1880 x 417 x 246 mm	41 kg *	05-70471 S	1599,-



### Royal Cooling Sushi

Kühlung von oben und unten • +2° bis +5°C\* im gesamten Innenraum • Scheiben aus gehärtetem Glas • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • aufklappbare Frontscheibe • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • FCKW-frei • inkl. GN-Behälter

top and bottom cooling • +2° up to +5°C\* in the whole interior • all glasses strengthened • digital temperature display • sliding doors at the back • hinged front glass • LED lighting for maximal attention • CFC-free • incl. GN containers

Made in Europe

4x 1/3 GN x 40 mm	schwarz // black	230 V / 218 W	1085 x 395 x 245 mm	32 kg *	05-70504 BK	1685,-
4x 1/3 GN x 40 mm	silber // silver	230 V / 218 W	1085 x 395 x 245 mm	32 kg *	05-70504 SI	1685,-
6x 1/3 GN x 40 mm	schwarz // black	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg *	05-70505 BK	1799,-
6x 1/3 GN x 40 mm	silber // silver	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg *	05-70505 SI	1799,-
6x 1/3 GN x 40 mm	weiß // white	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg *	05-70505 WT	1799,-
8x 1/3 GN x 40 mm	schwarz // black	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg *	05-70506 BK	1985,-
8x 1/3 GN x 40 mm	silber // silver	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg *	05-70506 SI	1985,-
8x 1/3 GN x 40 mm	weiß // white	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg *	05-70506 WT	1985,-

GN-Gastronorm-Behälter finden Sie auf der Seite 200

Please find our GN Gastronorm containers on the page 200



### Sushi Royal

Kühlung von oben und unten • +1° bis +4°C\* im gesamten Innenraum • Abtauautomatik • Scheiben aus gehärtetem Glas • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • aufklappbare Frontscheibe • Innenbeleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • FCKW-frei • inkl. GN-Behälter

top and bottom cooling • +1° up to +4°C\* in the whole interior • automatic defrost • all glasses strengthened • digital temperature display • sliding doors at the back • hinged front glass • interior lighting for maximal attention • CFC-free • incl. GN containers



Made in Europe

6x 1/3 GN x 35 mm	schwarz // black	230 V / 214 W	1523 x 417 x 246 mm	33 kg *	05-70476 B	1699,-
6x 1/3 GN x 35 mm	silber // silver	230 V / 214 W	1523 x 417 x 246 mm	33 kg *	05-70476 S	1699,-
8x 1/3 GN x 35 mm	schwarz // black	230 V / 214 W	1880 x 417 x 246 mm	41 kg *	05-70477 B	1899,-
8x 1/3 GN x 35 mm	silber // silver	230 V / 214 W	1880 x 417 x 246 mm	41 kg *	05-70477 S	1899,-

\* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C



# KÜHLAUFSÄTZE

## COOLING TOPS



**Optimiert**  
Improved



GN-Gastronorm-Behälter  
finden Sie auf der Seite 200  
Please find our GN Gastronorm  
containers on the page 200



### Pizza-Kühlaufsatz

#### Pizza Cooling Top

Edelstahl mit Glasaufsatz • für GN-Schalen mit 100 mm Tiefe • elektronische Steuerung • Digitalthermometer • Tauwasserverdunstung • statische Kühlung 0° bis +10°C\* • Kälteaggregat mit Kühlwanne • Kühlmittel R134a • inkl. Zwischenstege für GN-Behälter • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel with glass cover • for GN containers with 100 mm depth • electronic control • digital thermometer • condensation water evaporation • static cooling 0° up to +10°C\* • refrigerating aggregate with cooling tray • cooling agent R134a • incl. partitions for GN containers • GN containers not included

					
5x 1/4 GN	230 V / 166 W	1200 x 330 x 450 mm	35 kg *	00-90381 N	735,-
7x 1/4 GN	230 V / 174 W	1500 x 330 x 450 mm	41 kg *	00-90382 N	879,-
3x 1/3 + 1x 1/2 GN	230 V / 166 W	1200 x 395 x 425 mm	42,5 kg *	00-70064 N	785,-
5x 1/3 + 1x 1/2 GN	230 V / 180 W	1500 x 395 x 425 mm	47,5 kg *	00-70063 N	899,-

### Kühlvitrine Top





#### Cooling Cabinet Top

Gehäuse Edelstahl • Deckel Acrylglas • Abtauautomatik • bis +4°C\* • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • acrylic lid • automatic defrost • down to +4°C\* • GN containers not included



 Made in Europe

						
Top I	1x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 260 W	820 x 390 x 350 mm	28 kg *	05-70039 C	1365,-
Top II	2x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 330 W	1380 x 390 x 350 mm	45 kg *	05-70040 C	1795,-



### Kühlvitrine Mach Cooling Cabinet Mach

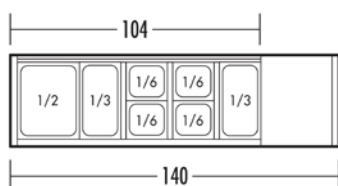
Edelstahl mit Glasaufsatz • für GN-Schalen bis 150 mm Tiefe • statische Kühlung +2° bis +8°C\* • Kälteaggregat mit Kühlwanne • Digitalthermometer • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel with glass cover • for GN containers up to 150 mm depth • static cooling +2° up to +8°C\* • refrigerating aggregate with cooling tray • digital thermometer • GN containers not included

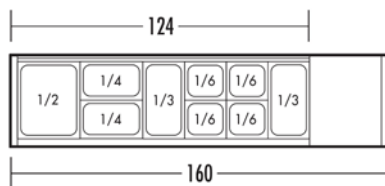
Made in Europe

	Beckenlänge basin length	230 V / 239 W	Kühlleistung cooling output	1400 x 370 x 440 mm	33 kg *	# 05-70031	€ 1775,-
<b>Mach I</b>	1040 mm	230 V / 239 W	170 kcal/h	1400 x 370 x 440 mm	33 kg *	05-70031	1775,-
<b>Mach II</b>	1240 mm	230 V / 239 W	180 kcal/h	1600 x 370 x 440 mm	45 kg *	05-70032	1835,-
<b>Mach III</b>	1640 mm	230 V / 239 W	190 kcal/h	2000 x 370 x 440 mm	56 kg *	05-70033	1999,-

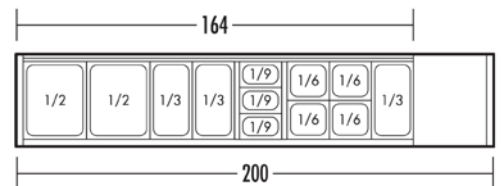
#### Bestückungsbeispiele // examples for interior



Mach I - 46 Liter



Mach II - 56 Liter



Mach III - 74 Liter

\* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C



# KÜHLAUFSÄTZE

COOLING TOPS



**New**  
**New**

Made in Europe

## Kühlvitrine Vector Cooling Display Vector

Kühlung von oben und unten • +0° bis +5°C\* im gesamten Innenraum • transparente Scheibe oben kann als zusätzliche Fläche genutzt werden • Scheiben aus gehärtetem Glas • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • FCKW-frei • inkl. GN-Behälter

*top and bottom cooling • +0° up to +5°C\* in the whole interior • transparent top can be used as additional surface • all glasses strengthened • digital temperature display • sliding doors at the back • LED lighting for maximal attention • CFC-free • incl. GN containers*

<b>Vector 6</b>	6x 1/3 GN x 35 mm	230 V / 213 W	1523 x 405 x 290 mm	29 kg *	<b>05-70485</b>	<b>1899,-</b>
<b>Vector 8</b>	8x 1/3 GN x 35 mm	230 V / 216 W	1880 x 405 x 290 mm	36 kg *	<b>05-70486</b>	<b>2055,-</b>



Made in Europe



## Kühlvitrine Royal Cooling XL Cooling Display Royal Cooling XL

großer Roll-Up-Glasdeckel vorne (für Selbstbedienung geeignet) • hinten Schiebetüren • +2°C bis +5°C\* • LED-Beleuchtung • FCKW-frei • Qualitätskompressor mit Turbokondensator • inkl. GN-Schalen • Untergestell nicht inklusive

*large Roll-Up glass door at the front (suitable for self-service) • sliding doors on the back • +2°C up to +5°C\* • LED lighting • CFC-free • quality compressor with turbo condenser • incl. GN containers • base frame not included*

<b>2x 1/1 GN x 65 mm</b>	230V/218W	680x882x400 mm	38 kg *	<b>05-70516 WT</b>	<b>2499,-</b>
<b>3x 1/1 GN x 65 mm</b>	230V/241W	1000x882x400 mm	48 kg *	<b>05-70517 WT</b>	<b>3195,-</b>

### Untergestelle // Base Frames

2x GN 1/1	<b>06-70516</b>	<b>675,-</b>
3x GN 1/1	<b>06-70517</b>	<b>719,-</b>

### Buffet Bella 360°

das ideale Buffet für kleine Frucht- und Frühstücksbars • +4°C bis +8°C\* im Bodenbereich • Acrylglashaube mit 4 Öffnungen • zentrale Ablagefläche aus Acrylglas • digitale Temperaturanzeige • LED-Beleuchtung • FCKW-frei • Qualitätskompressor mit Turbokondensator • Glasschalen nicht im Lieferumfang enthalten

*the ideal buffet for small fruit and breakfast bars • +4°C up to +8°C\* in the bottom area • acrylic glass cover with 4 openings • central shelf made of acrylic glass • digital temperature display • LED lighting • CFC-free • quality compressor with turbo condenser • glass trays not included*

- Ø 950 x h 750 mm
- 230 V / 283 W
- 45 kg \*
- Made in Europe
- # 05-70529 N
- € 2055,-

#### Glasschale, 1 Stk. // Glass Tray, 1 pc.

Le Petit Buffet fasst bis zu 8 der passgenauen Glasschalen  
Le Petit Buffet can hold up to 8 of the special shaped trays

- # 06-70529-01
- € 18,50 ▲



**New  
New**



**Optimiert  
Improved**



### Kalte Buffet-Insel

#### Cold Buffet Islet

Temperaturbereich +2°C bis +10°C\* im Wannenbereich • optimale Kühlung durch direkten Kontakt zur Edelstahlwanne • mit Wasserablauf • Thermostat • vereisungsfreier Danfoss®-Qualitätskompressor • offener Unterbau für Tabletts und Teller • Edelstahlsäulen • große, herunterklappbare Ablagen (920x250 mm) inkl. hygienischer Edelstahlabdeckungen • 4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen • LED-Beleuchtung • für 4x 1/1 GN-Behälter bis 150 mm Tiefe geeignet • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*temperature range +2°C up to +10°C\* in the tub area • optimal cooling due to direct contact to the stainless steel bottom • with water drain • thermostat • defrosting-free Danfoss® quality compressor • open base for trays and plates • stainless steel posts • large hinged deposit boards (920x250 mm) incl. hygienic stainless steel covers • 4 castors with 2 fixing brakes • LED lighting • for 4x 1/1 GN containers up to 150 mm depth • GN containers not included*

- 4x 1/1 GN x 150 mm
  - 1040 (1435) x 1040 (1435) x 1540 mm
  - Made in Europe
  - 230 V / 500 W
  - 99 kg \*
- | <input type="checkbox"/> Wenge                  | -                       | 05-10373E  | 3030,- |
|---|-------------------------|------------|--------|
| <input type="checkbox"/> kalkweiß (whitewashed) | -                       | 05-10374E  | 3030,- |
| <input type="checkbox"/> Wenge                  | motorisiert (motorised) | 05-10373ME | 3650,- |
| <input type="checkbox"/> kalkweiß (whitewashed) | motorisiert (motorised) | 05-10374ME | 3650,- |

Ablagen jetzt mit Edelstahlabdeckung  
boards now with stainless steel cover



**Ablage**  
für Soßen und Gewürze bei nicht-motorisierter Ausführung

**Deposit**  
board for sauces and spices at non-motorised models



Wenge\*\*

kalkweiß\*\* (whitewashed\*\*)



#### Motorisierte Ausführung

optional mit motorisch versenkbarem Hygieneschutz, um die Speisen unter der Abdeckung aufzubewahren: Verhindert ein Austrocknen der Speisen und hält die Temperatur energieeffizient

#### Motorised Version

*optional with motor-driven height-adjustable hygienic protection to preserve the food under the cover: prevents the food from drying out and keeps the temperature energy-efficient*

\* bei 21°C Raumtemperatur // at an ambient temperature of 21°C

\*\* Farben unverbindlich, können druckbedingt variieren // colours not guaranteed, may vary in printing












**Kühlvitrine Deli-Cool I**  
*Cooling Display Case Deli-Cool I*

LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Inhalt 100 Liter • 2 höhenverstellbare Auflageroste à 600x300 mm • Umluftkühlung • Abtauautomatik • Kühlmittel R600a • +2° bis +12°C\* • hinten 2 Schiebetüren

*interior LED lighting for maximal attention • capacity 100 liters • 2 height-adjustable grids of 600x300 mm • ventilated cooling • automatic defrost • cooling agent R600a • +2°C up to +12°C\* • 2 sliding doors on the back*

-  2x 600x300 mm + Bodenebene // + bottom level
-  100 Liter  40,5 kg \*
-  230 V / 160 W  685 x 455 x 675 mm
-  # 00-90455  € 620,-



**Kühlvitrine Deli-Cool II**  
*Cooling Display Case Deli-Cool II*

LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Gehäuse Kunststoff • Scheibe aus doppelt verglastem Sicherheitsglas • Inhalt 120 Liter • 2 höhenverstellbare Auflageroste à 635x340 / 635x370 mm • Umluftkühlung mit 2 Lüftern • Abtauautomatik • Kühlmittel R600a • +2° bis +12°C\* • hinten 2 Schiebetüren

*interior LED lighting for maximal attention • plastic casing • double-glazed safety glass • capacity 120 liters • 2 height-adjustable grids of 635x340 / 635x370 mm • ventilated cooling with 2 fans • automatic defrost • cooling agent R600a • +2°C up to +12°C\* • 2 sliding doors on the back*

-  635x340 + 635x370 mm + Bodenebene // + bottom level
-  120 Liter  57 kg \*
-  230 V / 160 W  710 x 575 x 685 mm
-  # 00-10372  € 799,-



**Kühlvitrine Deli-Cool III**  
*Cooling Display Case Deli-Cool III*

LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Gehäuse Kunststoff • Scheibe aus doppelt verglastem Sicherheitsglas • Inhalt 160 Liter • 2 höhenverstellbare Auflageroste à 810x370 / 810x400 mm • Umluftkühlung mit 2 Lüftern • Abtauautomatik • Kühlmittel R600a • +2° bis +12°C\* • hinten 2 Schiebetüren

*interior LED lighting for maximal attention • plastic casing • double-glazed safety glass • capacity 160 liters • 2 height-adjustable grids of 810x370 / 810x400 mm • ventilated cooling with 2 fans • automatic defrost • cooling agent R600a • +2°C up to +12°C\* • 2 sliding doors on the back*

-  810x370 + 810x400 mm + Bodenebene // + bottom level
-  160 Liter  68,4 kg \*
-  230 V / 160 W  885 x 575 x 685 mm
-  # 00-10373  € 899,-





### Kalte Theke VVF Cold Display VVF

LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Abtauautomatik  
• +4°C bis +10°C\* • Danfoss®-Qualitätskompressor • FCKW-frei • Ablagegitter •  
Scheiben komplett entnehmbar • GN Schalen nicht im Lieferumfang enthalten



LED lighting for maximum attention • automatic defrost • +4°C to +10°C\* • Danfoss® quality compressor •  
CFC-free • shelf grid • glasses completely removable • GN containers not included

<b>VVF 800</b>	2x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 350 W	800 x 730 x 600 mm	67 kg *	<b>05-10301</b>	<b>2120,-</b>
<b>VVF 1200</b>	3x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 430 W	1200 x 730 x 600 mm	79 kg *	<b>05-10303</b>	<b>2550,-</b>



### Heiße Theke VVC Hot Display VVC

LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Wassercontainer zur  
Luftbefeuchtung von aussen befüllbar • +20°C bis +91°C • Ablagegitter • Scheiben komplett  
entnehmbar • GN Schalen nicht im Lieferumfang enthalten



interior LED lighting for maximal attention • water container for air moistening easy to fill from outside • +20°C up to  
+91°C • shelf grid • glasses completely removable • GN containers not included

<b>VVC 800</b>	2x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 1,5 kW	800 x 730 x 600 mm	53 kg *	<b>05-10300</b>	<b>1535,-</b>
<b>VVC 1200</b>	3x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 1,5 kW	1200 x 730 x 600 mm	65 kg *	<b>05-10302</b>	<b>2050,-</b>





**Heiße Theke Deli I**  
*Hot Display Deli I*

vorne und hinten 2 Schiebetüren • für Selbstbedienung geeignet • innen verchromt • außen lackiert • mit 3 Ablagen • beleuchtet für maximale Aufmerksamkeit • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • +30°C bis +90°C

*2 sliding doors on front and back • suitable for self service • chromed inside • painted outside • 3 shelves • lighting for maximum attention • water tub for air moistening • +30°C up to +90°C*

580x318 + 580x298 + 580x275 mm	42 kg *
110 Liter	230 V / 1,84 kW
# 00-10353	660 x 437 x 655 mm
	€ 499,-



**Heiße Theke Deli II**  
*Hot Display Deli II*

vorne und hinten 2 Schiebetüren • für Selbstbedienung geeignet • innen verchromt • außen lackiert • mit 3 Ablagen • beleuchtet für maximale Aufmerksamkeit • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • +30°C bis +90°C

*2 sliding doors on front and back • suitable for self service • chromed inside • painted outside • 3 shelves • lighting for maximum attention • water tub for air moistening • +30°C up to +90°C*

820x360 + 820x340 + 820x315 mm	52 kg *
152 Liter	230 V / 1,84 kW
# 00-10354	900 x 480 x 590 mm
	€ 599,-



**Heiße Theke Deli III**  
*Hot Display Deli III*

vorne und hinten 2 Schiebetüren • für Selbstbedienung geeignet • innen verchromt • außen lackiert • mit 3 Ablagen • beleuchtet für maximale Aufmerksamkeit • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • +30°C bis +90°C

*2 sliding doors on front and back • suitable for self service • chromed inside • painted outside • 3 shelves • lighting for maximum attention • water tub for air moistening • +30°C up to +90°C*

1120x360 + 1120x340 + 1120x315 mm	76 kg *
373 Liter	230 V / 2,2 kW
# 00-10355	1200 x 480 x 810 mm
	€ 799,-



### Heiße Show-Vitrine I Hot Show Display I

Gehäuse Edelstahl • innen verchromt • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • +30° bis +90°C • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • hinten 2 Schiebetüren

*stainless steel casing • chromed interior • LED lighting for maximum attention • +30° bis +90°C • water tub for air moistening • 2 sliding doors on the back*

- 630x335 + 630x370 + 630x400 mm
- 120 Liter
- 48 kg \*
- 230 V / 1,1 kW
- 690 x 600 x 670 mm
- # 00-10375
- € 679,-



### Heiße Show-Vitrine I-D Hot Show Display I-D

vorne und hinten 2 Schiebetüren • für Selbstbedienung geeignet • Gehäuse Edelstahl • innen verchromt • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • +30° bis +90°C • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • hinten 2 Schiebetüren

*2 sliding doors on front and back • suitable for self service • stainless steel casing • chromed interior • LED lighting for maximum attention • +30° bis +90°C • water tub for air moistening • 2 sliding doors on the back*

- 630x335 + 630x370 + 630x400 mm
- 120 Liter
- 45,2 kg \*
- 230 V / 1,1 kW
- 695 x 595 x 685 mm
- # 00-10377
- € 725,-



### Heiße Show-Vitrine II Hot Show Display II

Gehäuse Edelstahl • innen verchromt • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • +30° bis +90°C • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • hinten 2 Schiebetüren

*stainless steel casing • chromed interior • LED lighting for maximum attention • +30° bis +90°C • water tub for air moistening • 2 sliding doors on the back*

- 815x335 + 815x370 + 815x400 mm
- 160 Liter
- 56,3 kg \*
- 230 V / 1,5 kW
- 860 x 570 x 670 mm
- # 00-10376
- € 799,-







**Neu**  
**New**

**Warmhaltevitrine Phone Box**  
*Warming Display Phone Box*

einzigartige Warmhaltevitrine im typisch britischen Telefonzellen-Design • Temperaturbereich 30°-80°C • Ein-/Ausschalter • Regler • Innenbeleuchtung • Hot Food Schriftzug auf der Frontseite beleuchtet • einbrennlackiert • gehärtetes Glas zur Reinigung entnehmbar • 3 höhenverstellbare Roste à 385 x 395 mm

unique warming display with the typical british phone box design • temperature range 30°-80°C • on/off switch • thermostat • interior lighting • Hot Food sign illuminated at the front side • enamelled • strengthened glass removable for cleaning • 3 height-adjustable grids of 385x395 mm

230 V / 800 W

430 x 430 x 700 mm

28 kg \*

Made in Europe

05-51245

1699,-

Weitere Warmhaltevitriden finden Sie auf den Seiten 62, 133-139, 160 und 163

*Please find more warming displays on the pages 62, 133-139, 160 and 163*



**Neu**  
**New**



**Warmhaltevitrine Panorama 3**  
*Warming Display Panorama 3*

Edelstahl • Temperaturbereich 20°-90°C • 3 Ebenen à 600 x 400 mm • geeignet für GN • Innenmaß 750 x 460 x 360 mm • Umluft für gleichmäßige Wärmeverteilung • Schamottstein als Hitzespeicher bei häufigem Öffnen der Türen • Wasserbehälter • Feuchtigkeitskontrolle verhindert das Austrocknen der Speisen • Ein-/Ausschalter • Umluft separat schaltbar • Kontrolleuchten

stainless steel • temperature range 20°-90°C • 3 levels of 600 x 400 mm • suitable for GN • interior size 750 x 460 x 360 mm • ventilation for even heat distribution • fire brick as heat storage when the doors are open • water container • humidity control prevents the food from drying out • on/off switch • ventilation separately switchable • pilot lights

230 V / 1,2 kW

30 kg \*

780 x 490 x 480 mm

05-10304

Made in Europe

1099,-



### Warmhaltevitrine Cristal Warming Display Cristal

+30°C bis +90°C im Schalenbereich • hinten Schiebetüren • langlebige LED-Beleuchtung • inkl. GN-Schalen  
+30°C up to +90°C in the tub area • sliding doors on the back • long-living LED lighting • incl. GN containers

Made in Europe

<b>Cristal 4</b>	4x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 1 kW	840 x 395 x 270 mm	15 kg *	<b>05-70525 BK</b>	<b>958,-</b>
<b>Cristal 6</b>	6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 1 kW	1190 x 395 x 270 mm	20 kg *	<b>05-70526 BK</b>	<b>1030,-</b>



### Warmhaltevitrine XL Warming Display XL

großer Roll-Up-Glasdeckel vorne (für Selbstbedienung geeignet) • Bain-Marie 65 mm tief • bis +70°C im Schalenbereich • hinten Schiebetüren • langlebige LED-Beleuchtung • inkl. GN-Schalen • ohne Untergestell  
large Roll-Up glass door at the front (suitable for self-service) • Bain Marie 65 mm deep • up to +70°C in the tub area • sliding doors on the back • long-living LED lighting • incl. GN containers • without base frame

Made in Europe

<b>2x 1/1 GN x 65 mm</b>	230 V / 1,5 kW	695x670x365 mm	20 kg *	<b>05-70530 BK</b>	<b>1425,-</b>
<b>3x 1/1 GN x 65 mm</b>	230 V / 2,2 kW	1020x670x365 mm	30 kg *	<b>05-70531 BK</b>	<b>1595,-</b>

#### Untergestelle // Base Frames

<b>2x GN 1/1</b>	<b>06-70516</b>	<b>675,-</b>
<b>3x GN 1/1</b>	<b>06-70517</b>	<b>719,-</b>



# BACKWAREN-WARMHALTEVITRINEN

PASTRY WARMING DISPLAYS



## Backwaren-Warmhaltevitrine Tower Pastry Warming Display Tower

Edelstahl • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C  
• beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

*stainless steel • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C  
• to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated*

230 V / 500 W

16 kg \*

340 x 340 x 600 mm

# 05-10357

Made in Europe

€ 575,-



Weitere Warmhaltevitrienen finden Sie auf den Seiten 62, 133-139, 160 und 163

*Please find more warming displays on the pages 62, 133-139, 160 and 163*



## Backwaren-Warmhaltevitrine Wunderland Pastry Warming Display Wonderland

Edelstahl • mit Messingsäulen • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C • beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

*stainless steel • with brass pillars • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C • to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated*

230 V / 500 W

11 kg \*

500 x 360 x 550 mm

# 05-10356

Made in Europe

€ 730,-



## Backwaren-Warmhaltevitrine HotShop Pastry Warming Display HotShop

Gehäuse Edelstahl • Haube aus Acrylglas • oben und unten Beleuchtung à 15 W • 2 Ebenen aus Edelstahl • Krümelschublade • Wasserwanne zur Luftbefeuchtung gegen Austrocknen der Backwaren • Regler +35° bis +70°C • untere Ebene beheizt

*stainless steel casing • acrylic cover • top and bottom lighting à 15 W • 2 trays stainless steel made • crumb tray • water tub for humidity against drying of the pastry • thermostat +35° up to +70°C • only base heated*

230 V / 1 kW

15 kg \*

606 x 446 x 452/596 mm

# 05-70034

Made in Europe

€ 815,-



### Warmhaltevitrine Dolce

#### Warming Display Dolce

bis +70°C • mit Wasserbehälter zur Luftbefeuchtung • hinten 2 Glastüren • langlebige LED-Beleuchtung • 5 Etagen • inkl. 4 Ablageroste à Ø 320 mm

up to +70°C • with water container for humidity • 2 glass doors on the back • long-living LED lighting • 5 levels • incl. 4 grids à Ø 320 mm



230 V / 230 W



Ø 435 x h 710 mm



14 kg \*



Made in Europe



# 05-70524



999,-



### Backwaren-Warmhaltevitrine Hot Food I

#### Pastry Warming Display Hot Food I

Edelstahl • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C • beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

stainless steel • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C • to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated



230 V / 500 W



500 x 350 x 250 mm



9 kg



Made in Europe



# 05-10350



399,-



### Backwaren-Warmhaltevitrine Hot Food II

#### Pastry Warming Display Hot Food II

2 Ebenen • Edelstahl • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C • beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

2 levels, stainless steel • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C • to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated



230 V / 500 W



500 x 350 x 380 mm



14 kg



Made in Europe



# 05-10352



485,-



### Backwaren-Warmhaltevitrine Hot Food III

#### Pastry Warming Display Hot Food III

2 Ebenen • gewölbte Scheiben • Edelstahl • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C • beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

2 levels • curved doors • stainless steel • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C • to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated



230 V / 500 W



500 x 350 x 370 mm



14 kg



Made in Europe



# 05-10358



469,-





# BAIN-MARIES & CHAFING DISHES

BAIN MARIES & CHAFING DISHES



## Elektroheizung für Chafing-Dish

### Electric Heater for Chafing Dish

Edelstahl • Überhitzungsschutz • passt seine Höhe 100-140 mm durch Federung an • direkter Kontakt zum Boden des Chafing-Dish

*stainless steel • overheating protection • adjusts itself to the height 100-140 mm due to spring system • direct contact to the bottom of the chafing dish*

⚡ 230 V / 450 W

📏 Ø 135 x h 100-140 mm

📦 1,1 kg

# 00-90360

€ 42,- ▲



## Omeletterechaud

### Omelette Rechaud

Edelstahl • Glasdeckel • 8-Stufen-Schalter • Überhitzungsschutz • Speiseinsatz Ø 300 x h 65 mm • 3,8 Liter Inhalt

*stainless steel • glass lid • 8-step switch • overheating protection • container Ø 300 x h 65 mm • capacity 3.8 liters*

📏 3,8 Liter

📏 Ø 330 x h 220 mm

📦 3,7 kg

⚡ 230 V / 500 W

# 00-10560

€ 120,-



## Elektro Chafing-Dish

### Electric Chafing Dish

Edelstahl • Wasserbehälter Kunststoff • Einsatz 1/1 GN x 100 mm • 8-Stufen-Schalter • inkl. Deckelhalter

*stainless steel • water container plastic • container 1/1 GN x 100 mm • 8-step switch • incl. lid holder*

📏 1/1 GN x 100 mm

📏 630 x 360 x 290 mm

📦 6,3 kg

⚡ 230 V / 2,2 kW

# 00-00346

€ 165,-



## Chafing-Dish COOL+HOT

wahlweise kalt oder heiß • mit Heizelement und Kompressorkühlung • Gehäuse lackiertes Stahlblech • Gestell Edelstahl • inkl. Einsatz 1/1 GN x 65 mm • Temperaturbereich -5° bis +75°C • transparenter Rolltop-Deckel aus Kunststoff

*for cold and hot use • with heating element and cooling system • painted steel casing • base frame stainless steel • incl. 1/1 GN x 65 mm container • temperature range -5° up to +75°C • transparent plastic rolltop cover*

📏 1/1 GN x 65 mm

📏 610 x 360 x 450 mm

📦 15,3 kg

⚡ 230 V / 700 W

# 00-00348

€ 499,-



## Buffet-Wärmer LaBowle

### Buffet Warmer La Bowle

für das Warmhalten von Speisen und Getränken • optimale Sichtbarkeit des Inhalts • 2 Einstellungen 50°-60°C oder 80°-90°C • Drehdeckel abnehmbar • spülmaschinengeeignetes Innenglas • isolierendes Außenglas gegen Verbrennungsgefahr und für Energieersparnisse • Außenglas rutschfest in Vertiefung positioniert • Heizelement in Aluminiumschalen eingebettet für eine gleichmäßige Hitzeübertragung • Leuchte für Wärmeanzeige • Inhalt 12 Liter • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte

for warm-keeping of food and drinks • optimal visibility of the content • 2 adjustments 50°-60°C and 80°-90°C • turning lid removable • dishwasher-suitable inner glass • insulating outer glass against danger of burning and for energy savings • outer glass skid-proof positioned in a gap • heating element embedded in 2 aluminium plates for an even heat distribution • light shows when plate is hot • capacity 12 liters • on/off switch • pilot light



12 Liter

230 V / 800 W

450 x 360 x 385 mm

Made in Europe

13 kg

# 05-01108

€ 1350,-

## Eiereinsatz 1/3 GN

### Egg Insert 1/3 GN

zum Warmhalten von Eiern in Kombination mit einem Warmhaltegerät • Edelstahl • für bis zu 18 Eier • Lochdurchmesser 36 mm

to keep eggs warm in a food warmer • stainless steel • for up to 18 eggs • hole diameter 36 mm

323 x 176 x 22 mm

0,4 kg

# 00-00060

€ 26,-



GN-Gastronorm-Behälter auf der Seite 200  
GN Gastronorm containers on the page 200



## Bain-Marie

### Bain Marie

Edelstahl • mit Wasserablaufhahn • für Behälter GN 1/1 und alle entsprechenden Kombinationen • GN-Behälter und Eiereinsatz nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel • with tap • suitable for GN 1/1 container and all other combinations • GN containers and egg insert not included



1/1 GN x 150 mm  
1/1 GN x 200 mm



230 V / 1,2 kW  
230 V / 1,2 kW



340 x 590 x 240 mm  
355 x 550 x 295 mm



7,5 kg  
9,5 kg



# 00-00323  
# 00-00333



165,-  
205,-



# SUPPENTÖPFE

## SOUP KETTLES



### Suppentopf Prince Charles

#### Soup Kettle Prince Charles

11 Liter Inhalt • Wasserbad oder trockenbeheizt • herausnehmbarer Edelstahlinsatz • klappbarer Edelstahldeckel mit Löffelaussparung • außen Aluminiumguss • innen Edelstahl • Simmerstat

capacity 11 liters • water bath or dry heat • removable stainless steel container • hinged stainless steel lid with ladle cut-out • cast aluminium outside • stainless steel interior • simmerstat



Prince Charles Braun	Prince Charles Brown	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10324	499,-	
Prince Charles Weiß	Prince Charles White	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10326	499,-	
Prince Charles Schwarz	Prince Charles Black	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10327	499,-	

### Suppentöpfe

#### Soup Kettles

9 Liter Inhalt • herausnehmbarer Edelstahlinsatz • klappbarer Deckel mit Löffelaussparung • Energieregler +30° bis +95°C • hitzeisolierter Griff • inkl. 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen

capacity 9 liters • removable stainless steel container • hinged stainless steel lid with ladle cut-out • thermostat + 30° up to +95°C • heat-insulated handle • incl. 8 magnetically adhesive soup labels



Suppentopf DeLuxe	Soup Kettle DeLuxe	9 Liter	230 V / 400 W	Ø 345 x h 360 mm	4,5 kg	00-00349 B	129,-	
Farmertopf	Farmer Caldron	9 Liter	230 V / 400 W	Ø 345 x h 360 mm	4,5 kg	00-10537 B	89,-	



Dekor aus echtem Blattgold  
real gold-plated decor

schwarz strukturiertes Finish mit massiven Messingbeschlägen  
black textured finish with massive brass fittings

### Suppentöpfe Soup Kettles

Inhalt 5 Liter • herausnehmbarer Edelstahlensatz • Außentopf einbrennlackiert • Simmerstat • mit aufklappbarem Edelstahldeckel • Löffelaussparung • inkl. Kelle • hitzeisolierter Griff • trockenbeheizt

capacity 5 liters • removable stainless steel container • vitreous enamelled body • simmerstat • stainless steel hinged lid • ladle cut-out • incl. ladle • heat-insulated handle • dry-heated

Made in Europe

<b>A</b> „Hot Soup of the Day“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10510	379,-
<b>B</b> „Today's hot Soup“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10500	379,-
<b>C</b> „Tagessuppe“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10520	379,-
<b>D</b> „Hot Soup“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	05-10501	379,-
<b>E</b> Schwarz // black	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10538	430,-



# SUPPENTÖPFE

## SOUP KETTLES



### Bain-Marie Hot Pot

Edelstahl • Regler • inkl. Einsatztöpfen mit Deckel • Temperaturbereich +0° bis +95°C • einzelne Töpfe separat regelbar • Wasserbad

*stainless steel • incl. containers with lid • temperature range +0° up to +95°C • single pots separately adjustable • water bath*

1x 3,5 Liter	230 V / 150 W	210 x 210 x 320 mm	3,5 kg	00-00352 B	275,-
1x 6,5 Liter	230 V / 200 W	255 x 255 x 320 mm	4,5 kg	00-00350 B	285,-
2x 3,5 Liter	230 V / 300 W	415 x 210 x 320 mm	6,5 kg	00-00353 B	395,-
4x 3,5 Liter	230 V / 600 W	415 x 415 x 320 mm	10,7 kg	00-00351 B	575,-



### Elektro-Suppenstation

#### Electric Soup Station

2 Suppentöpfe à 4 Liter Inhalt • Edelstahl • Wasserbehälter Kunststoff • inkl. 1 Deckelhalter • 2 Suppenkellen

*2 soup pots à 4 liters capacity • stainless steel • plastic water container • incl. 1 lid holder • 2 ladles*

	2x 4 Liter		630 x 360 x 460 mm		6,7 kg
	230 V / 2,2 kW		00-00347		199,-



### Elektro-Suppenstation

#### Electric Soup Station

Edelstahl • 2 Suppentöpfe à 8 Liter • Regler • Deckelhalterungen • Wasserbad

*stainless steel made • 2 pots à 8 liters • thermostat • lid holders • water bath*

	2x 8 Liter		340 x 570 x 350 mm		13 kg
	230 V / 1,2 kW		05-90281		369,-

## Speisenwärmer Quarz-Kompakt

*Food Warmer Quartz Compact*

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • mit Einsatz 1/1 GN x 20 mm • Schneidplatte nicht im Lieferumfang enthalten

*IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • with insert 1/1 GN x 20 mm • cutting board not included*

 230 V / 400 W

 585 x 360 x 450 mm

 9 kg

 Made in Germany

 # 00-50565

 € 769,-

### Schneidbrett // Cutting Board

20 mm dick • Kunststoff  
20 mm thick • plastic

 # 04-50554-00

 € 92,- ▲




## Quarz-Kompakt Wärmebrücke

*Quartz Compact Warming Bridge*

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • 2 Strahler • einzeln schaltbar

*IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • 2 radiators • separately switchable*

 230 V / 1 kW

 L 1000 x h 460 mm

 13 kg \*

 Made in Germany

 # 00-50554

 € 1325,-



## Quarz-Kompakt Speisenwärmer II

*Quartz Compact Food Warmer II*

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • Wärmeplatte aus Edelstahl • Heizzonen einzeln schaltbar • Thermostat • passend für 1x 1/1 GN + 1x 1/2 GN • GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten

*IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • warming plate stainless steel • heating zones separate switchable • thermostat • suitable for 1x 1/1 GN + 1x 1/2 GN • GN containers not included*

 230 V / 1,75 kW

 850 x 360 x 500 mm

 25 kg \*

 Made in Germany

 # 00-50572

 € 1659,-



## Pommeswärmer

*Fries Warmer*

von oben beheizt • Temperaturvoreinstellung von 80°-85°C ideal für die Präsentation von Pommes Frites, Nuggets and anderen Frittierprodukten • für 1/1 GN x 100 mm • Ein-/Ausschalter • GN-Behälter nicht im Lieferumfang

*top heating • preset temperature of 80°-85°C ideal for the presentation of chips, nuggets and other deep-fried products • on/off switch • for 1/1 GN x 100 mm • GN container not included*

 230 V / 620 W

 329 x 643 x 438 mm

 6 kg

 Made in USA

 # 00-50221

 € 399,-





# TELLER- & TASSENWÄRMER

PLATE & CUP WARMERS

## Wärmeschränke

### Warming Cabinets

Edelstahl • Zwischenbord höhenverstellbar • Thermostat 0° bis +85°C

stainless steel • partial board adjustable in height • thermostat 0° up to +85°C



<b>A</b> für ca. 30 Teller à Ø 320 mm	for approx. 30 plates à Ø 320 mm	230 V / 400 W	450 x 405 x 545 mm	24 kg	<b>00-00190</b>	<b>320,-</b>
<b>B</b> für ca. 60 Teller à Ø 320 mm	for approx. 60 plates à Ø 320 mm	230 V / 750 W	450 x 510 x 855 mm	33 kg *	<b>00-00150</b>	<b>385,-</b>
<b>C</b> für ca. 120 Teller à Ø 320 mm	for approx. 120 plates à Ø 320 mm	230 V / 1,2 kW	750 x 510 x 855 mm	49 kg *	<b>00-00151</b>	<b>659,-</b>



## Tellerwärmer für ca. 45-60 Teller

### Plate Warmer for approx. 45-60 Plates

für Teller à Ø 320 mm • Edelstahl • Temperatur regelbar +30° bis +85°C • selbstschließende Schiebetür • Innenmaß Ø 330 x h 680 mm

for plates à Ø 320 mm • stainless steel • temperature adjustable +30° up to +85°C • self closing sliding door • interior size Ø 330 x h 680 mm

	230 V / 600 W		Ø 450 x h 800 mm
	Made in Germany		25 kg *

<b>A</b> mit Edelstahltür	with stainless steel door	<b>00-00157</b>	<b>1289,-</b>
<b>B</b> mit Acrylglastür	with acrylic glass door	<b>00-00158</b>	<b>1399,-</b>



## Tellerwärmer für ca. 30-40 Teller

### Plate Warmer for approx. 30-40 Plates

Edelstahl • für Teller à Ø 320 mm • Temperatur regelbar +30° bis +80°C • Schiebetür aus Glas • mit festem Zwischenboden • Innenmaß Ø 330 x h 440 mm

stainless steel • for plates à Ø 320 mm • temperature adjustable +30° up to +80°C • glass sliding door • with fixed partial board • interior size Ø 330 x h 440 mm






	230 V / 600 W		Ø 460 x h 575 mm	
	22 kg *		<b>00-70280</b>	
				<b>599,-</b>

## Thermo-Transportbehälter 1/1 GN

### Thermo Transport Container 1/1 GN

für kalte und warme Speisen geeignet • Material Kunststoff LLDPE • doppelwandig • 11 Einschübe à GN 1/1 • Temperaturbereich -20° bis +120°C • Inhalt 87 Liter • stapelbar • komplett abnehmbare Tür für einfache Reinigung • Transportwagen und GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

for cold and warm food • material polymer LLDPE • double-walled • 11 inserts à GN 1/1 • temperature range -20° up to +120°C • capacity 87 liters • stackable • completely removable door for easy cleaning • transport cart and GN containers not included

 87 Liter, 11x 1/1 GN  450 x 650 x 620 mm  
 14,6 kg  # 00-00362  € 345,-

### Transportwagen // Transport Cart

Kunststoff • 4 Lenkrollen à Ø 100 mm • Tragfähigkeit ca. 200 kg  
 plastic • 4 castors à Ø 100 mm • carrying capacity approx. 200 kg






 530 x 725 x 190 mm  
 6,9 kg  # 01-00362-00  € 139,- ▲



## A Tellerwärmer OT/43 für ca. 50 Teller

### Plate Warmer OT/43 for approx. 50 Plates






für Teller à Ø 260-320 mm • Edelstahl • Temperatur-Regler  
 for plates à Ø 260-320 mm • stainless steel casing • thermostat

 230 V / 1,5 kW  Ø 430 x h 850 mm  
 12 kg \*  # 05-00130  € 550,-

## B Tassenwärmer für 48 Tassen

### Cup Warmer for 48 cups

mit drehbarem Sockel für einfaches Entnehmen und Nachfüllen • für Tassen bis max. Ø 90 mm • Tassentemperatur ca. 30° bis 45°C • 4 Behälter für Teelöffel - abnehmbar für eine einfache Reinigung  
 turnable base for easy taking and refilling • for cups up to max. Ø 90 mm • cup temperature approx. 30° up to 45°C • 4 containers for spoons - removable for easy cleaning






 230 V / 200 W  Ø 350 x h 405 mm  
 7 kg  # 00-70281  € 375,-

## C Tassenwärmer für 72 Tassen

### Cup Warmer for 72 cups

Edelstahl • Tassentemperatur ca. 60°C • Ablagefläche 250x250 mm zum Abstellen von Untertellern etc.

stainless steel • cup temperature approx. 60°C • deposition surface 250x250 mm for depositing saucers etc.

 230 V / 140 W  320 x 360 x 545 mm  
 12 kg  # 00-70282  € 420,-





# WARMHALTEPLATTEN

## WARMING PLATES



### Servotherm

Gehäuse Edelstahl • Aluminium-Warmhalteplatten à 270x150 mm • Regler  
 stainless steel casing • aluminium warming plates à 270x150 mm • thermostat



<b>Servotherm VI</b>	6x 270x150 mm	230 V / 650 W	400 x 215 x 335 mm	14 kg	<b>05-71130</b>	<b>499,-</b>
<b>Servotherm X</b>	10x 270x150 mm	230 V / 1,3 kW	400 x 215 x 475 mm	25 kg *	<b>05-71131</b>	<b>749,-</b>

**Ersatzplatte // Additional Plate** 1 Stück // 1 piece **09-71130-00** **64,- ▲**

### Warmhalteplatte

#### Warming Plate

Edelstahl • Regler • Temperaturbereich +35° bis +95°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte  
 stainless steel • thermostat • temperature range +35° up to +95°C • on/off switch • pilot light



<b>Warmhalteplatte I</b>	<b>Warming Plate I</b>	500 x 375 mm	230 V / 250 W	500 x 375 x 64 mm	4 kg	<b>00-71132</b>	<b>140,-</b>
<b>Warmhalteplatte II</b>	<b>Warming Plate II</b>	900 x 450 mm	230 V / 450 W	900 x 450 x 64 mm	9,3 kg	<b>00-71133</b>	<b>189,-</b>

### Warmhalteplatte

#### Warming Plate

Edelstahl • Thermostat • SECURIT®-Glasoberfläche mit integriertem Heizsystem • Warmhaltefläche 600x400 mm • ohne GN-Behälter  
 stainless steel made • thermostat • SECURIT® glass surface with integrated heating system • warming surface 600x400 mm • without GN containers

	600 x 400 mm		720 x 425 x 50 mm		7 kg
	230 V / 400 W		<b>00-00199</b>		<b>349,-</b>
	Made in Germany				



# REISKOCHER & REISWÄRMER

RICE COOKERS & RICE WARMERS



## Reiskocher

### Rice Cooker

Gehäuse Edelstahl • Innentopf antihafbeschichtet • mit extra großen Griffen • Rundum-Warmhaltefunktion • Inhalt 8 Liter • Innentopfmaß ca. Ø 325 x h 232 mm • für ca. 25-40 Personen • inkl. Messbecher und Löffel

*stainless steel casing • inner pot non-stick coated • with extra large handles • all-around warm keeping function • capacity 8 liters • inner size Ø 325 x h 232 mm • for approx. 25-40 people • incl. measuring cup and spoon*



230 V / 1,95 kW



Ø 384 x h 375 mm



11 kg



00-00336



215,-



## Sushi Softreisdämpfer

### Sushi Soft Rice Cooker

Gehäuse Edelstahl mit Kunststoffgriff • Inhalt 3,6 Liter • Kochen und Warmhalten • ohne Anbrennen oder Austrocknen

*stainless steel casing with plastic handles • capacity 3.6 liters • to cook and keep warm • no scorching or running dry*



230 V / 1,6 kW



360 x 426 x 383 mm



9 kg



Made in Japan



00-90349



579,-



## Mini-Reiskocher

### Mini Rice Cooker

Gehäuse Edelstahl • Deckel und Sockel Kunststoff • auch zum Dämpfen und Warmhalten von Fleisch • Fisch oder Gemüse • antihafbeschichteter Innentopf • Inhalt 1,8 Liter • für ca. 2-10 Personen

*stainless steel casing • lid and base made of plastic • also for steaming and warm keeping of meat • fish and vegetable • inner pot non-stick coated • capacity 1.8 liters • for approx. 2-10 people*



230 V / 700 W



Ø 285 x h 280 mm



2,6 kg



00-90329



49,50



## Reiswärmer

### Rice Warmer

Gehäuse Edelstahl • Innentopf antihafbeschichtet • mit extra großen Griffen • Rundum-Warmhaltefunktion • Fassungsvermögen: das gekochte Ergebnis von ca. 8,5 kg ungekochtem Reis

*stainless steel casing • inner pot non-stick coated • with extra large handles • all-around warm keeping function • capacity: the cooked result of 8.5 kg uncooked rice*



230 V / 110 W



Ø 395 x h 372 mm



7,9 kg



00-00339



190,-







## Ceran-Kochplatten

Ceramic Glass Hotplates

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche flächenbündiges Schott® Ceran-Glas  
 • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • stufenlose Regler • höhenverstellbare Füße

*stainless steel casing made of one piece • Schott® ceramic glass cooking surface flush with casing • residual heat display • pilot lights • continuously adjustable • height-adjustable feet*



<b>A Econom II N</b>	2x Ø 180 mm	230 V / 3,4 kW	600 x 380 x 100 mm	19,5 kg	<b>00-00279</b>	<b>979,-</b>
<b>B Econom II H</b>	Ø 200 mm + Ø 160 mm	230 V / 3,5 W	330 x 575 x 100 mm	19 kg	<b>00-00278</b>	<b>979,-</b>



## Ceran-Kochplatten

Ceramic Glass Hotplates

mit Zweikreis-Heizzone • Gehäuse Edelstahl • Kochfläche Schott® Ceran-Glas • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • Regelung über Touch-Control Sensoren • Ankochautomatik • Überhitzungsschutz

*with dual heating zone • stainless steel casing • Schott® ceramic glass cooking surface • residual heat display • pilot lights • adjustable through Touch-Control panel • parboil automatic • overheating protection*



<b>A Touch Ceran I</b>	Ø 140/210 mm	230 V / 2,2 kW	305 x 410 x 75 mm	3,2 kg	<b>00-00203</b>	<b>299,-</b>
<b>B Touch Ceran II</b>	Ø 140/210 mm + Ø 145 mm	230 V / 3,4 W	550 x 310 x 65 mm	3,9 kg	<b>00-00204</b>	<b>429,-</b>



### Ceran-Kochplatten Ceramic Glass Hotplates

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche flächenbündiges Schott® Ceran-Glas • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • stufenlose Regler • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing made of one piece • Schott® ceramic glass cooking surface flush with casing • residual heat display • pilot lights • continuously adjustable • height-adjustable feet

Made in Germany

<b>A Kochplatte Econom I</b>	<b>Hotplate Econom I</b>	1x Ø 210 mm	230 V / 2,3 W	340 x 420 x 100 mm	6,5 kg	<b>00-00277</b>	<b>529,-</b>	
<b>B Kochplatte I</b>	<b>Hotplate I</b>	1x Ø 230 mm	230 V / 3 kW	400 x 455 x 120 mm	8 kg	<b>00-00211</b>	<b>779,-</b>	
<b>C Kochplatte II</b>	<b>Hotplate II</b>	2x Ø 230 mm	400 V / 6 kW	700 x 455 x 120 mm	17 kg	<b>00-00212</b>	<b>1615,-</b>	

Weitere Kochplatten finden Sie auf der Seite 63  
Please find more hotplates on the page 63



**QuanTanium**  
Antihafbeschichtung  
non-stick coating

### Bratpfannen Pans

Aluguss • titanverstärkte Quan-Tanium® Antihafbeschichtung verhindert Anbrennen und sorgt für eine einfache Reinigung • geeignet für Elektro-, Ceran- und Induktionskochplatten

cast aluminium • titanium-strengthened QuanTanium® non-stick coating prevents the food from burning • suitable for electric, ceramic and induction hotplates



Ø 240 x h 40 mm	<b>00-00511</b>	<b>38,-</b>
Ø 280 x h 48 mm	<b>00-00512</b>	<b>43,-</b>
Ø 300 x h 52 mm	<b>00-00513</b>	<b>45,-</b>





**Induktions-Kochplatte Econom**  
*Induction Cooker Econom*

Heizzone Ø 220 mm • Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche flächenbündiges Schott® Ceran-Glas • stufenloser Regler • Digitalanzeige leuchtet durch Kochfläche • Temperaturüberwachung • Lüfter mit spülmaschinengeeignetem Aluminium-Fettfilter • höhenverstellbare Füße

*heating zone Ø 220 mm • stainless steel casing made of one piece • Schott® ceramic glass cooking surface flush with casing • continuously adjustable thermostat • digital display shines through cooking surface • temperature control • fan with dishwasher suitable aluminium filter for fat • height-adjustable feet*

230 V / 3 kW	340 x 420 x 100 mm	8 kg
Made in Germany	# 00-00270	€ 1159,-



**Induktions-Kocher IK 35 SK**  
*Induction Cooker IK 35 SK*

Gehäuse Edelstahl • Kochfläche Schott® Ceran-Glas • für Töpfe und Pfannen Ø 120-240 mm • Digitalanzeige leuchtet durch Kochfläche • 10 Temperaturstufen 60° bis 240°C • elektronischer Überhitzungsschutz • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

*stainless steel casing • Schott® ceramic glass cooking surface • for pots and pans Ø 120-240 mm • digital display shines through cooking surface • 10 temperature levels 60° up to 240°C • overheating protection • the device is not suitable for permanent commercial use*

230 V / 3,5 kW	340 x 445 x 125 mm	
7,2 kg	# 00-00215 B	€ 259,50



**Induktions-Kocher Touch Ceran II**  
*Induction Cooker Touch Ceran II*

Kochfläche Ceran-Glas • Regelung über Touch-Control Sensoren • Temperatur +60° bis +240°C • 10 Leistungsstufen • Zeitschalter bis 180 Min. • automatische Abschaltung und Signalton • 2 Heizzonen Ø 100-200 mm

*ceramic glass cooking surface • adjustable through Touch Control sensors • temperature levels +60° to +240°C • 10 power levels • timer up to 180 min. • automatic off-switching and acoustic signal • heating zone Ø 100-200 mm*

230 V / 3,4 kW	600 x 360 x 66 mm	
4 kg	# 00-00217	€ 279,-



**Wockpfanne CW 25 // Wockpfanne CW 25**

Edelstahl • 5 verschiedene Metallschichten für optimale Hitzeübertragung • induktionsfähig

*stainless steel • 5 different layers of metal for optimal heat transfer • suitable for induction*

Ø 350 mm	# 04-00125	€ 192,-
----------	------------	---------



### Induktions-Wok Econom Induction Wok Econom

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Wok-Cuvette flächenbündiges Schott® Ceran-Glas • stufenloser Regler • Digitalanzeige • Cuvette Ø 300 mm • für Wokpfannen • Temperaturüberwachung • Lüfter mit spülmaschinegeeignetem Aluminium-Fettfilter • höhenverstellbare Füße

*stainless steel casing made of one piece • Schott® ceramic glass wok cuvette flush with casing • continuously adjustable thermostat • digital display • cuvette Ø 300 mm • for wok pans • temperature control • fan with dishwasher suitable aluminium filter for fat • height-adjustable feet*

230 V / 3 kW	330 x 380 x 175 mm	8,5 kg
Made in Germany	00-00274	1689,-



### Induktions-Wok IW 35 Induction Wok IW 35

Gehäuse Edelstahl • Wok-Cuvette Ceran-Glas • Touch-Control Bedienfeld mit Digitalanzeige • Digitaltimer • Cuvette Ø 260 mm • 10 Temperaturstufen 60° bis 240°C • für Wokpfannen • elektronischer Überhitzungsschutz • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

*stainless steel casing • wok cuvette ceramic glass • touch control panel with digital display • digital timer • cuvette Ø 260 mm • 10 temperature levels 60° up to 240°C • overheating protection • the device is not suitable for permanent commercial use*

230 V / 3,5 kW	340 x 440 x 125 mm	
6,9 kg	00-00126 B	330,-



#### Wokpfanne IW 35 // Wok Pan IW 35

Edelstahl • Inhalt 6 Liter • Höhe 110 mm (215 mm inkl. Deckel)  
*stainless steel • 6 liters capacity • 110 mm height (215 mm incl. lid)*

Ø 360 mm	01-00126 B	140,-
----------	------------	-------

### Induktions-Wok IW 35 PRO Induction Wok IW 35 PRO

Gehäuse Edelstahl • Wok-Cuvette Schott® Ceran-Glas • Touch-Control Bedienfeld mit Digitalanzeige • Digitaltimer • Cuvette Ø 300 mm • 10 Temperaturstufen 60° bis 240°C • für Wokpfannen • elektronischer Überhitzungsschutz

*stainless steel casing • wok cuvette Schott® ceramic glass • touch control panel with digital display • digital timer • cuvette Ø 300 mm • 10 temperature levels 60° up to 240°C • overheating protection*

230 V / 3,5 kW	355 x 439 x 167 mm	
7,5 kg	00-00280 B	999,-



#### Wokpfanne IW 35 PRO // Wok Pan IW 35 PRO

Edelstahl • Inhalt 5 Liter • Höhe 100 mm (235 mm inkl. Deckel)  
*stainless steel • 5 liters capacity • 100 mm height (235 mm incl. lid)*

Ø 380 mm	01-00280 B	135,-
----------	------------	-------





**Gas-Hockerkocher**  
*Gas Stand Cooker*

Edelstahl • Gußrippenrahmen schwarz • 1 Starkbrenner 7 kW • Piezozündung • Zündsicherung • Brennerdeckel Messing • Topf-Ø min. 225 mm • nur für Propangas  
*stainless steel • black cast iron grid • 1 strong burner 7 kW • piezo ignition • safety ignition • brass burner lid • pot Ø min. 225 mm • only for propane gas*

7 kW

400 x 400 x 390 mm

15 kg

# 00-00568

€ 280,-



**Gas-Hockerkocher NGETL 5-50**  
*Gas Stand Cooker NGETL 5-50*

Edelstahl • Gussrippenrahmen abnehmbar • Schlitzbrenner Ø 180 mm zur Reinigung einfach zerlegbar • stufenlos regelbar • höhenverstellbare Füße • auf Propangas eingestellt • Erdgasdüse liegt bei • Propan: 13 kW Leistung, 1,02 kg/h Verbrauch, 50 mbar • Erdgas: 15 kW Leistung, 1,58 m³/h Verbrauch, 20 mbar

*stainless steel • cast iron grid removable • burner Ø 180 mm easy to dismantle for cleaning • continuous adjustable • height-adjustable feet • for propane gas • nozzle for natural gas is attached • propane: 13 kW power, 1,02 kg/h consumption, 50 mbar • natural gas: 15 kW power, 1,58 m³/h consumption, 20 mbar*

13 / 15 kW

500 x 500 x 450 mm

25 kg

# 05-30271

€ 705,-

**Profi-Druckminderer** mit Schlauchbruchsicherung  
• 50 mbar • nur für Deutschland // *only for Germany*

# 30-00065N

€ 79,- ▲



**Elektro Hockerkocher**  
*Electric Stand Cooker*

Edelstahl • Gussheizplatte Ø 300 mm • Kontrollleuchte • Regler  
*stainless steel • cast hot plate Ø 300 mm • pilot light • thermostat*

400 V / 3,5 kW

500 x 500 x 500 mm

25 kg \*

# 00-00139

€ 1199,-



**Elektro Hockerkocher OYO 5555**  
*Electric Stand Cooker OYO 5555*

Gehäuse Edelstahl • Plattenmaß 400x400 mm • Regler für Temperatur bis 450°C • Zuleitung 3x 4 mm² 1/N/PE/25 A Festanschluss

*stainless steel casing • size of plate 400x400 mm • thermostat for temperature up to 450°C • supply line 3x 4 mm² 1/N/PE/25 A fixed connection*

230 V / 5 kW !

550 x 550 x 500 mm

33 kg \*

# 05-00856

€ 1595,-

## Braten. Warmhalten. Präsentieren. Verkaufsförderung mit Charme.

Perfekt für Märkte und Events. Die nostalgische Riesenpfanne ist die beste Werbung für den Aktionsverkauf von Pilzen, Paella, Currywurst, Muscheln, Gambas, Fleisch, Bratartoffeln...

## Frying. Warm-keeping. Presenting. Sales promotion with style!

Perfect for markets, fairs and events. The giant nostalgic pan is the best advertising for action sales of mushrooms, paella, shellfish, prawns, meat, potatoes...



### Großbraumpfannen Giant Pans

Aluminium Handguss • Antihafbeschichtung auf Keramikbasis  
hand cast aluminium • non-stick coating on ceramic base

Made in Europe

	Innenmaße inner dimensions	Außenmaße outer dimensions			Bodenstärke base thickness	kg	#	€
<b>A</b>	Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm	mit 3-Teilung	with 3 partitions	10 mm	20 kg *	00-00527	589,-
<b>B</b>	Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm	mit 2-Teilung	with 2 partitions	10 mm	19 kg *	00-00526	559,-
<b>C</b>	Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm			10 mm	18 kg *	00-00523	559,-
<b>D</b>	Ø 650 x h 100 mm	810 x 660 x 110 mm	mit 2-Teilung	with 2 partitions	10 mm	14 kg *	00-00525	365,-
<b>E</b>	Ø 650 x h 100 mm	810 x 660 x 110 mm			10 mm	13 kg *	00-00522	320,-
<b>F</b>	Ø 500 x h 78 mm	630 x 510 x 85 mm	mit 2-Teilung	with 2 partitions	7 mm	8 kg	00-00524	239,-
<b>G</b>	Ø 500 x h 78 mm	630 x 510 x 85 mm			7 mm	7 kg	00-00521	220,-



# PAELLA-PFANNEN

## PAELLA PANS



### Elektro-Multipfanne Supra

#### Electric Multi Pan Supra

Inhalt ca. 8 Liter • Innenmaß Ø 380 mm • Innenhöhe 80 mm • Antihafbeschichtung • Regler • steckerfertig • inkl. Glasdeckel • **nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet**

capacity approx. 8 liters • inner size Ø 380 mm • inner height 80 mm • non-stick coating • thermostat • ready to plug-in • incl. glass lid • **not suitable for permanent commercial use**

Ø 380 mm	230 V / 1,5 kW
Ø 410 x h 200 mm	3,65 kg
# 00-90369	€ 47,-



### Paella-Pfannen

#### Paella Pans

polierter Stahl • für alle Herdtypen und offene Flamme geeignet  
polished steel • suitable for all cooker types

Ø 650 mm	5 kg	00-00535	39,50
Ø 800 mm	11,4 kg	00-00538	72,50
Ø 900 mm	13,5 kg	00-00539	99,-

**Profi-Druckminderer** mit Schlauchbruchsicherung  
• 50 mbar • nur für Deutschland // only for Germany

# 30-00065N

€ 79,- ▲



### A Gas-Brenner

#### Gas Burner

Brenner-Ø 650 mm • 3 Heizkreise separat regelbar • für alle Pfannengrößen geeignet • für Butan/Propangas • ohne Dreibein • ohne Pfanne

burner-Ø 650 mm • 3 heating circuits separately adjustable • suitable for all pan sizes • for butane/propane gas • without tripod • without pan

17 kW	5,3 kg
# 00-00534	€ 159,-

### B Dreibein für Gas-Brenner // Tripod for Gas Burner

#### verzinkter Stahl // galvanized steel

h 630 mm	2,2 kg
# 01-00534-00	€ 39,50



## China I NGWT 3

Gehäuse Edelstahl • 1 Brenner inkl. 1 Wokringaufsatz • Anschluß 1/2" Propangas • Erdgasdüse beigelegt • Erdgas: Leistung 15 kW, Verbrauch 1,58 m³/h, 20 mbar • Propangas: Leistung 13 kW, Verbrauch 1,02 kg/h, 50 mbar

*stainless steel casing • 1 burner incl. 1 wok ring • connection 1/2" propane gas • nozzle for natural gas enclosed • natural gas: power 15 kW, consumption 1.58 m³/h, 20 mbar • propane gas: power 13 kW, consumption 1.02 kg/h, 50 mbar*

13 / 15 kW	28 kg *
400 x 600 x 280/325 mm	00-30262 N  1050,-



## Stahlblech-Wokpfanne // Steel Sheet Wok Pan

Ø 360 mm	00-00519  135,-
----------	-----------------

## Gaskochstelle Gas Cooker

für Propangas • Züandsicherung • Gestell aus Stahl • Brenner aus Gusseisen  
*for propane gas • safety pilot • frame made of steel • burner made of cast iron*

7,5 kW	7,2 kg
550 x 400 x 175 mm	00-00826  179,-



## Gaskocher Gas Cookers

Gehäuse Edelstahl • Sicherheitsregler mit Zündflammenposition • Gussrippenrahmen • Flammenabdeckung und Edelstahlwanne abnehmbar • NUR für Erdgas geeignet • GAR14 mit beidseitig verwendbarem Gussrippenrahmen für den Einsatz einer flachen Pfanne oder eines Woks mit gewölbtem Boden  
*stainless steel casing • safety thermocouple with slow position • cast iron grid • cover of the burner and stainless steel plate completely removable • ONLY suitable for natural gas • GAR 14 with reversible cast iron grid for the application of a flat pan or a wok with a curved bottom*

<b>A</b> GAR 7	1x 7 kW	370 x 510 x 198 mm	12 kg	05-00821	560,-
<b>B</b> GAR 14	1x 14 kW	600 x 630 x 485 mm	30 kg *	05-00824	745,-
<b>C</b> GAR 12	1x 7 kW + 1x 5 kW	690 x 510 x 198 mm	22 kg *	05-00822	835,-
<b>D</b> GAR 19	2x 7 kW + 1x 5 kW	1005 x 510 x 198 mm	32 kg *	05-00823	1109,-





**Mikrowelle DEC 18 E2**  
*Microwave DEC 18 E2*

1800 W Ausgangsleistung • 2 Magnetrone • Garraum 17 l • Innenmaß 330x305x171 mm • Gehäuse Edelstahl • Innenboden aus Keramik • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • Auftauautomatik • 4-stufiges Garen

*1800 W output • 2 magnetrons • cooking chamber 17 l • interior size 330x305x171 mm • stainless steel casing • interior bottom made of ceramics • operation through touch panel • 10 program memories • automatic defrost • 4-stage-cooking*

1800 W	425 x 578 x 343 mm	29 kg *
230 V / 2,9 kW	# 00-70419 N	€ 1749,- ▲
Made in USA		



**Mikrowelle RCS 511 TS**  
*Microwave RCS 511 TS*

1100 W Ausgangsleistung • Garraum 34 l • Innenmaß 369x381x216 mm • Gehäuse Edelstahl • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • Auftauautomatik • 4-stufiges Garen

*1100 W output • cooking chamber 34 l • interior size 369x381x216 mm • stainless steel casing • operation through touch panel • 10 program memories • automatic defrost • 4-stage-cooking*

1100 W	560 x 483 x 350 mm	25 kg *
230 V / 1,6 kW	# 00-70416 N	€ 799,- ▲



**Mikrowelle RMS 510 T**  
*Microwave RMS 510 T*

1000 W Ausgangsleistung • Garraum 26 l • Innenmaß 331x331x197 mm • Gehäuse Stahl lackiert • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • Auftauautomatik

*1000 W output • cooking chamber 26 l • interior size 331x331x197 mm • painted steel casing • operation through touch panel • 10 program memories • automatic defrost*

1000 W	508 x 419 x 312 mm	16 kg *
230 V / 1,2 kW	# 00-70418 N	€ 519,- ▲



**Mikrowelle RMS 510 D**  
*Microwave RMS 510 D*

1000 W Ausgangsleistung • Garraum 26 l • Innenmaß 331x331x197 mm • Gehäuse Stahl lackiert • Bedienung über Timer

*1000 W output • cooking chamber 26 l • interior size 331x331x197 mm • painted steel casing • operation through timer*

1000 W	508 x 419 x 312 mm	16 kg *
230 V / 1,2 kW	# 00-70417 N	€ 499,- ▲



**Mikrowellen-Wand-Bord // Microwave Wall Shelf**

bis 50 kg // up to 50 kg

600 x 600 mm	# 01-70416-00	€ 105,- ▲
--------------	---------------	-----------

# HEIßLUFTÖFEN CONVECTION OVENS



## Heißluftöfen Convection Ovens

Gehäuse Edelstahl • Innen Edelstahl mit abgerundeten Ecken • Zeitschaltuhr mit Einstellung für Dauerbetrieb • Kontrollleuchte • Thermostat 30-260°C • Innenbeleuchtung • Türfassung aus elastischem Technopolymer • hochqualitative Scharniere • Protek-SAFE-Technologie: höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (ständig kühle Außentür und kühles Gehäuse)

*stainless steel casing • stainless ovenchamber with round corners • timer with switch for continuous operation • pilot light • thermostat 30-260°C • interior lighting • door frame made of elastic technopolymer • high-quality hinges • ProtekSAFE technology: highest thermal efficiency and work safety (constant cool door and casing from outside)*



Domenica mit AIR.Plus Turbo-Umkehrmotor  
Domenica with AIR.Plus turbo reversing motor

Made in Europe

<b>A Roberta</b>	3x 342 x 242 mm	3x Backbleche inkl. baking trays incl.	230 V / 2,62 kW	480 x 523 x 402 mm	16 kg *	00-00866	539,-
<b>B Anna</b>	4x 470 x 330 mm	4x	230 V / 3 kW	600 x 587 x 472 mm	22 kg *	00-00868	625,-
<b>C Domenica</b>	4x 600 x 400 mm	-	400 V / 5,3 kW	800 x 706 x 472 mm	44 kg *	00-00869	1135,-

## Heißluftöfen Convection Ovens

Gehäuse Edelstahl • Innen Emaille • Ein-/Ausschalter • Zeitschaltuhr • Kontrollleuchten • Thermostat 0-270°C • Innenbeleuchtung • Innenmaß 650x490x360 mm (geeignet für 1/1 GN) • inkl. 4 Roste

*stainless steel casing • enameled ovenchamber • on/off switch • timer • pilot lights • thermostat 0-270°C • interior lighting • interior size 650x490x360 mm (suitable for 1/1 GN) • incl. 4 grids*



Turano mit 2 Turbo-Umkehrmotoren und Festwasseranschluss für Beschwadung  
Turano with 2 turbo reversing motors and direct water injection for humidity

Made in Europe

<b>A Posanto</b>	4x 600 x 400 mm	4x Backbleche inkl. baking trays incl.	230 V / 3,4 kW	890 x 700 x 515 mm	65 kg *	05-00815	1549,-
<b>B Turano</b>	4x 600 x 400 mm	4x	400 V / 6,2 kW	890 x 700 x 515 mm	65 kg *	05-00817	1999,-

### Aluminium-Backbleche // Aluminium Baking Trays

342 x 242 mm	01-00761	12,- ▲	
470 x 330 mm	01-00775	13,- ▲	
600 x 400 mm	01-00771	14,- ▲	

Bleche Abbildung ähnlich  
trays similar to illustration

### Verchromte Backroste // Chromed Baking Grids

342 x 242 mm	01-00762	11,- ▲	
470 x 330 mm	01-00774	12,- ▲	
600 x 400 mm	01-00773	18,- ▲	

Roste Abbildung ähnlich  
grids similar to illustration



# KARTOFFELÖFEN

## POTATO OVENS



### Queen Potato Baker

ca. 30 Kartoffeln backen + ca. 30 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • besonders gute Hitzeverteilung durch 3 Heizkörper bei 2 Rosten • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • schwarz einbrennlackiert • Edelstahlbackkammer für leichte Reinigung • hitzeisolierte, Touch-friendly\*-Reliefgussplatten verhindern die Verbrennungsgefahr von außen • Glasornamente und massive Messingverzierungen • dampfender Kessel als Schornstein • oben warme Deko-Keramikfliesen als Tellerwärmer • inkl. 2 Gitterkorb-Roste mit Mechanismus gegen versehentliches Herausfallen

*approx. 30 pcs. to bake + approx. 30 pcs. to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • results very even heat due to 3 heating elements for 2 grids • on/off switch • thermostat • lighted warming display • black enamelled • stainless steel baking chamber for easy cleaning • heat-insulated, touch-friendly\*-cast relief plates avoid danger of burning from the outside • glass ornaments and solid brass decorations • steaming kettle as a chimney • decorating warm ceramic tiled top as plate warmer • incl. 2 basket-grids with mechanism against accidental tipping*

30 + 30 Kartoffeln // potatoes

230 V / 1,78 kW

430 x 430 x 700 mm

62 kg \*

Made in Europe

# 05-51241

€ 2999,-



### Queen Hot Food Server

Warmhaltevitrine • Temperaturbereich 30-80°C • Ein-/Ausschalter • Regler • Innenbeleuchtung • schwarz einbrennlackiert • Glasornamente und massive Messingverzierungen • gehärtetes Glas zur Reinigung entnehmbar • 3 höhenverstellbare Roste à 385x395 mm • oben warme Deko-Keramikfliesen als Tellerwärmer

*display for warm-keeping • temperature range 30-80°C • on/off switch • thermostat • interior lighting • black enamelled • glass ornaments and solid brass decorations • strengthened glass removable for cleaning • 3 height-adjustable grids à 385x395 mm • decorating warm ceramic tiled top as plate warmer*

230 V / 800 W

430 x 430 x 700 mm

35 kg \*

Made in Europe

# 05-51242

€ 1699,-



### Queen Marie

2 heiße und 2 kalte GN 1/6 Behälter (je 1,5 Liter) • thermostatische Regelung für 2 heiße Behälter • eutektische Kühlung für 2 kalte Behälter • massive Messingverzierungen • Gehäuse Edelstahl • schwarz einbrennlackiert

*2 hot and 2 cold GN 1/6 containers (each 1,5 liters) • thermostat for 2 hot containers • eutectic cooling for 2 cold containers • solid brass decorations • stainless steel casing • black enamelled*

230 V / 500 W

430 x 370 x 170 mm

13,5 kg

Made in Europe

# 05-51243

€ 649,-



### BakeMaster Potato Baker

ca. 60 Kartoffeln backen + ca. 60 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Gehäuse Edelstahl • 2 Umluftmotoren • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • komplett wärmeisoliert • Tür-Doppelverglasung • Betriebstemperatur 0°-300°C • Timer bis zu 2 Stunden • auch für andere Backprodukte wie Baguettes oder Brötchen geeignet • inkl. 4 Gitterkorb-Roste

*approx. 60 potatoes to bake + approx. 60 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • stainless steel casing • 2 air circulation motors • on/off switch • thermostat • lighted warming display • completely heat insulated • double-glazed door • working temperature 0°-300°C • timer up to 2 hours • also suitable for other baking products like baguettes and buns • incl. 4 basket-grids*

60 + 60 Kartoffeln // potatoes

230 V / 3 kW

660 x 600 x 880 mm

70 kg \*

Made in Europe

05-51218

2295,-



### Bake King Potato Baker

ca. 60 Kartoffeln backen + ca. 60 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • Rückseite mit Schaufenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

*approx. 60 potatoes to bake + approx. 60 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • stainless steel casing • on/off switch • thermostat • lighted warming display • back with display window and black glass menu board for counter application*

60 + 60 Kartoffeln // potatoes

230 V / 3 kW

510 x 580 x 750 mm

42 kg \*

Made in Europe

05-51214

2450,-



Rückseite // back

### Bake King Mini

ca. 25 Kartoffeln backen + ca. 25 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • besonders platzsparend • Gehäuse schwarz pulverbeschichtet • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • Rückseite mit Schaufenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

*approx. 25 potatoes to bake + approx. 25 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • extra space-saving • black powder-coated casing • on/off switch • thermostat • lighted warming display • back with display window and black glass menu board for counter application*

25 + 25 Kartoffeln // potatoes

230 V / 2,5 kW

455 x 505 x 643 mm

31 kg \*

Made in Europe

05-51206

2199,-



Rückseite // back



# KARTOFFELÖFEN



## POTATO OVENS



### King Edward Majestic

ca. 100 Kartoffeln backen + ca. 100 Kartoffeln warmhalten  
 • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Schwarz pulverbeschichtet • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • inkl. 3 Gitterkorb-Roste

*approx. 100 potatoes to bake + approx. 100 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • black powder-coated • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • incl. 3 basket-grids*

-  100 + 100 Kartoffeln // potatoes
-  590 x 590 x 1200 mm
-  400 V / 6 kW
-  Made in Europe
-  85 kg \*
-  # 05-51205
-  € 5450,-










Rückseite // back

### King Edward Classic 50

ca. 50 Kartoffeln backen + ca. 50 Kartoffeln warmhalten  
 • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Schwarz pulverbeschichtet • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • Timer bis 90 Min. • beleuchtetes Warmhalte-Display • inkl. 3 Roste • Rückseite mit Schauenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

*approx. 50 potatoes to bake + approx. 50 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • black powder-coated • circulating air blower • on/off switch • thermostats • timer up to 90 min. • lighted warming display • incl. 3 grids • back with display window and black glass menu board for counter application*

-  50 + 50 Kartoffeln // potatoes
-  510 x 540 x 750 mm
-  230 V / 2,6 kW
-  Made in Europe
-  42 kg \*
-  # 05-51213
-  € 2999,-



### King Edward Potato Baker

ca. 50 Kartoffeln backen + ca. 50 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Farbe Bordeaux-Rot • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • Innenmaß: 320x370x280 mm • inkl. 3 Roste

*approx. 50 potatoes to bake + approx. 50 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • claret red coloured • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • interior size: 320x370x280 mm • incl. 3 grids*

50 + 50 Kartoffeln // potatoes

230 V / 3 kW      520 x 560 x 810 mm      55 kg \*  
 Made in Europe      # 05-51212      € 3750,-



### King Edward Potato Baker klein // small

ca. 25 Kartoffeln backen + ca. 25 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Farbe Bordeaux-Rot • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • Innenmaß: 275x280x200 mm • inkl. 2 Roste

*approx. 25 potatoes to bake + approx. 25 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • claret red coloured • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • interior size: 275x280x200 mm • incl. 2 grids*

25 + 25 Kartoffeln // potatoes

230 V / 2,5 kW      460 x 480 x 584 mm      45 kg \*  
 Made in Europe      # 05-51202      € 3250,-



### King Edward Hot Food Server

Warmhaltevitrine • Farbe Bordeaux-Rot • Innenbeleuchtung • inkl. 3 verchromte Roste à 460x440 mm • für ca. 80 Kartoffeln oder andere Produkte

*display for warm-keeping • claret red colour • interior lighting • incl. 3 chromed grids à 460x440 mm • for approx. 80 potatoes or other products*

230 V / 1,45 kW      515 x 533 x 640 mm      39 kg \*  
 Made in Europe      # 05-51215      € 2199,-







**Pizza-Vitrine**  
*Pizza Display Cabinet*

Edelstahl • rundum verglast • Regler 0° bis +90°C • Schubfach für Wasser • drehende Gitter à Ø 380 mm • Ein-/Ausmacher

*stainless steel casing • 4 sides glazed • thermostat 0° up to +90°C • drawer for water • rotating grids à Ø 380 mm • on/off switch*

3x Ø 38 cm	230 V / 600 W	465 x 430 x 600 mm	15 kg *
Made in Europe	# 05-30185	€ 1115,-	



A



B

**Pizzaofen Mini**  
*Pizza Oven Mini*

Gehäuse Edelstahl • mit Schamottsteinboden • mit Timer • Temperaturbereich bis +300°C • Backkammergröße 410 x 370 x 90 mm

*stainless steel casing • fire brick bottom • with timer • temperature range up to +300°C • interior oven size 410 x 370 x 90 mm*

	Anzahl Pizzen number of pizzas					
<b>A Mini 1</b>	1x Ø 35 cm	230 V / 2 kW	550 x 430 x 245 mm	18 kg *	<b>00-30184</b>	<b>449,-</b>
<b>B Mini 2</b>	2x Ø 35 cm	230 V / 3 kW	550 x 430 x 375 mm	34 kg *	<b>00-30189</b>	<b>659,-</b>

**Teigausrollmaschinen**  
*Dough Rollers*

Gehäuse Edelstahl • Rollenverstellung für verschiedene Teigstärken 1-5 mm

*stainless steel casing • adjustment of the rolls for different dough thickness 1-5 mm thickness*



A + B



C



gerader Teig für eckige Bleche  
*straight dough for square trays*

Made in Europe

	Teiggröße dough size	Teiggewicht dough weight					
<b>A Rialto 310</b>	Ø 140 - 300 mm	80-210 g	230 V / 250 W	460 x 380 x 635 mm	27 kg *	<b>00-51130</b>	<b>1099,-</b>
<b>B Rialto 420</b>	Ø 260 - 400 mm	210-700 g	230 V / 375 W	560 x 410 x 740 mm	38 kg *	<b>00-51131</b>	<b>1380,-</b>
<b>C Rialto 420RP</b>	260 - 400 mm	210-700 g	230 V / 375 W	560 x 410 x 700 mm	38 kg *	<b>00-51132</b>	<b>1470,-</b>



## Pizzaofen Rustica

### Pizza Oven Rustica

für 4 Pizzen à Ø 32 cm • Backkammer 660x660x150 mm • Innenkammer Aluminium • Front Edelstahl • Tür mit Sichtfenster • Innenbeleuchtung • Schamottsteinboden • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar • großes Thermometer an Gerätefront

for 4 pizzas à Ø 32 cm • interior size 660x660x150 mm • aluminium interior • stainless steel front • door with window • interior lighting • fire brick bottom • top and bottom heating separately adjustable • large thermometer at the front

4x Ø 32 cm (Anzahl Pizzen // number of pizzas)

400 V / 5,6 kW

917 x 850 x 343 mm

79 kg \*

Made in Germany

# 00-30153

€ 1125,-



## Pizzaofen Grande

### Pizza Oven Grande

für 8 Pizzen à Ø 34 cm • Backkammer 700x700x145 mm • Gehäuse Pulverbeschichteter Stahl • Innenkammer und Front aus Edelstahl • Federunterstützte Türen mit Sichtfenster • hochwertige 30 mm Mineralwoll-Isolierung • E.G.O.® Thermostate und Heizkörper • Jumo Pyrometer • Innenbeleuchtung • massiver Schamottsteinboden 11 mm + 3 mm Riffelung • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar • große Thermometer an Gerätefront

for 8 pizzas à Ø 34 cm • interior size 700x700x145 mm • powdercoated steel casing • stainless steel interior and front • spring-mounted doors with windows • 30 mm thick high quality mineral wool insulation • E.G.O.® thermostats and heating elements • Jumo pyrometer • interior lighting • massive fire brick bottom 11 mm + 3 mm riffles • top and bottom heating separately adjustable • large thermometers at the front

8x Ø 34 cm (Anzahl Pizzen // number of pizzas)

400 V / 9,6 kW

980 x 910 x 760 mm

169 kg \*

Made in Germany

# 00-30155

€ 2198,-



## Pizza Quarz 430S

für 1 Pizza à Ø 40 cm • Backkammer 430x430x110 mm • Edelstahl • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar 0° bis +350°C • Infrarot-Quarzsyst. • Timer mit Einstellung für durchgängigen Betrieb • Schamottsteinboden • Kontrolleuchten

for 1 pizza à Ø 40 cm • interior size 430x430x110 mm • stainless steel made • top and bottom heating separately adjustable 0° up to +350°C • infrared quartz system • timer with lock position for continuous application • fire brick bottom • pilot lights

1x Ø 40 cm (Anzahl Pizzen // number of pizzas)

230 V / 3 kW

670 x 580 x 270 mm

30 kg \*

Made in Europe

# 05-30182

€ 825,-



## Pizzaschaufel // Pizza Shovel

Edelstahl • Stiellänge 1 Meter // stainless steel • stick length 1 meter

		#	€
rund // round	Ø 310 mm	05-90297	44,50
eckig // square	300 x 300 mm	05-90298	52,50

Made in Europe







**Nudelkocher, 20 Liter**  
*Pasta Cooker, 20 liters*

Wasser-Abfahhahn • Abdeckung • Kontrollleuchte • Korbmaße: 1x 275x185x185 mm, 2x 180x140x175 mm • auch als Reiskocher verwendbar • inkl. Körbe

*drain tap • cover • pilot light • size of baskets: 1x 275x185x185 mm, 2x 180x140x175 mm • also suitable as rice cooker • incl. baskets*

230 V / 3 kW	380 x 500 x 340 mm	14 kg
Made in Europe	# 05-00049	€ 1065,-



**Nudelkocher, 7 Liter**  
*Pasta Cooker, 7 liters*

Edelstahl • Beckenmaß 240x300x200 mm • Thermostat bis 110°C • inkl. 1 Korb à 210x235x100 mm

*stainless steel • basin 240x300x200 mm • thermostat up to 110°C • incl. 1 basket à 210x235x100 mm*

230 V / 3,4 kW	270 x 420 x 300 mm	
9 kg	# 00-30628	€ 415,-



**Nudelkocher, 10 Liter**  
*Pasta Cooker, 10 liters*

Edelstahl • besonders effizienter Heizkörper • Thermostat +30° bis +120°C • Sicherheitsthermostat • Ablaufhahn • inkl. 1 Edelstahlkorb 140x190x150 mm

*stainless steel • high efficient radiant heating element • thermostat +30° up to +120°C • safety thermostat • drain tap • incl. 1 stainless steel basket à 140x190x150 mm*

230 V / 3 kW	400 x 450 x 290 mm	14 kg
Made in Europe	# 05-30638	€ 995,-

**Ersatzkorb // Spare Basket**

# 06-30638-00	€ 110,- ▲
---------------	-----------



**Pasta Station**

Edelstahl • inkl. 4 Körbe à 1 Liter • Kochzeit je Korb einstellbar • mit akustischem Signal • Beckeninhalt 8 Liter • Festwasseranschluss R 1/2" • Wasserzulauf über Wahlschalter • Füße 15 mm höhenverstellbar

*stainless steel • incl. 4 baskets à 1 liter • cooking time for each basket adjustable • with an acoustic signal • basin capacity 8 liters • permanent water connection R 1/2" • water inlet through selector switch • feet 15 mm height-adjustable*

230 V / 3,2 kW	520 x 340 x 600 mm	30 kg *
Made in Europe	# 00-30636	€ 1685,-



## Nudelmaschinen Noodle Machines

zum Kneten und Ausrollen verschiedener Pastasorten mit Ei • auswechselbare Scheiben nicht im Lieferumfang enthalten • Gehäuse mit kratzfestem Lack beschichtet • Schraube in Messing-/Bronzelegierung • Mikroschalter am Behälterdeckel • Behälter und Knethaken aus Edelstahl

for kneading and shaping of different pasta shapes with eggs • changeable disks not included • casing with scratchproof paint • brass/bronze alloy screw • micro switch on lid • container and kneading hook stainless steel made

MPF 4 mit elektrischem Nudelteigschneider (nicht nachrüstbar, nicht für andere Modelle erhältlich)

MPF 4 with electronic pasta cutter (not afterwards attachable, not available for the other models)

Made in Europe

	Behälter container	5 kg / h	Pasta-Scheibe pasta nozzle	230 V / 300 W	250 x 480 x 290/460 mm	18 kg *	# 05-50742	€ 1465,-
<b>A MPF 1.5</b>	1,5 kg	5 kg / h	Ø 50 mm	230 V / 300 W	250 x 480 x 290/460 mm	18 kg *	05-50742	1465,-
<b>B MPF 2.5</b>	2,5 kg	8 kg / h	Ø 57 mm	230 V / 370 W	260 x 600 x 380/560 mm	30 kg *	05-50754	1999,-
<b>C MPF 4</b>	4 kg	13 kg / h	Ø 57 mm	400 V / 750 W	350 x 760 x 450/640 mm	42 kg *	05-50741	4099,-

### Auswechselbare Scheiben (grün für MPF 1.5, grau für MPF 2.5 + MPF 4) Changeable disks (green for MPF 1.5, grey for MPF 2.5 + MPF 4)

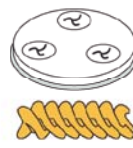
**Casereccie**  
9 x 5 mm

**MPF 1.5:**  
06-50742-00 55,- ▲  
**MPF 2.5 + MPF 4:**  
06-50754-00 75,- ▲



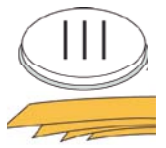
**Fusilli**  
Ø 9 mm

**MPF 1.5:**  
06-50742-01 55,- ▲  
**MPF 2.5 + MPF 4:**  
06-50754-01 75,- ▲



**Pappardelle**  
16 mm

**MPF 1.5:**  
06-50742-02 55,- ▲  
**MPF 2.5 + MPF 4:**  
06-50754-02 75,- ▲



**Gnocchi**  
Ø 12 mm

**MPF 1.5:**  
06-50742-03 55,- ▲  
**MPF 2.5 + MPF 4:**  
06-50754-03 75,- ▲



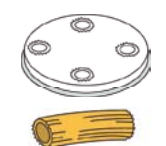
**Bucatini**  
Ø 4 mm

**MPF 1.5:**  
06-50742-04 55,- ▲  
**MPF 2.5 + MPF 4:**  
06-50754-04 75,- ▲



**Maccheroni**  
Ø 8,5 mm

**MPF 1.5:**  
06-50742-05 55,- ▲  
**MPF 2.5 + MPF 4:**  
06-50754-05 75,- ▲



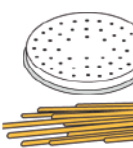
**Capelli d'Angelo**  
Ø 1 mm

**MPF 1.5:**  
06-50742-06 55,- ▲  
**MPF 2.5 + MPF 4:**  
06-50754-06 75,- ▲



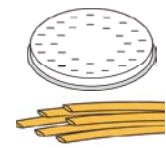
**Spaghetti**  
Ø 2 mm

**MPF 1.5:**  
06-50742-07 55,- ▲  
**MPF 2.5 + MPF 4:**  
06-50754-07 75,- ▲



**Tagliolini**  
Ø 3 mm

**MPF 1.5:**  
06-50742-08 55,- ▲  
**MPF 2.5 + MPF 4:**  
06-50754-08 75,- ▲



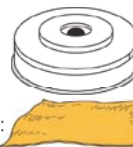
**Fettuchine**  
8 mm

**MPF 1.5:**  
06-50742-09 55,- ▲  
**MPF 2.5 + MPF 4:**  
06-50754-09 75,- ▲



**Pasta Sfoglia**

**MPF 1.5 (Ø 135 mm):**  
06-50742-10 75,- ▲  
**MPF 2.5 + MPF 4 (Ø 155 mm):**  
06-50754-10 92,- ▲



**Cannellone**  
Ø 25 mm

**MPF 1.5:**  
06-50742-11 55,- ▲  
**MPF 2.5 + MPF 4:**  
06-50754-11 75,- ▲







**Spätzlehobel**  
*Spätzle Grinder*

für große Töpfe bis Ø 40 cm • Perforation Ø 8 mm  
for large pots up to Ø 40 cm • perforation Ø 8 mm

540 x 125 x 165 mm

2 kg

05-90060

135,-



**Nudelteigausroller**  
*Pasta Roll Machine*

Gehäuse verchromter Stahl • Gerät zur Herstellung verschiedener Teigstärken • Ein-/Ausschalter • Rollenlänge 220 mm • Rollenöffnung 0-5 mm • auswechselbare Schneidmesser (nicht im Lieferumfang enthalten)

*chromed steel casing • machine rolls different pasta to varying thickness • on/off switch • roller length 220 mm • roller gap 0-5 mm • changeable cutting blades in different sizes (not included)*

230 V / 270 W

15 kg

350 x 340 x 260 mm

05-50745 N

Made in Europe

2115,-

**Nudelschneidmesser // Pasta Cutting Blades**

Mit den optional montierbaren Schneidmessern können Sie Ihre Pasta sofort in gleichmäßige Nudelstreifen schneiden.

*You can cut your pasta directly into even strips with the optional mountable cutting blades.*

1,5 mm	06-50745-01	159,- ▲
2 mm	06-50745-02	159,- ▲
4 mm	06-50745-03	159,- ▲
6,5 mm	06-50745-04	159,- ▲
12 mm	06-50745-05	159,- ▲



**Käse- und Paniermehltreibe**  
*Cheese and Breadcrumbs Grinder*

Gehäuse Aluminium • Rolle Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Reibbehälter 105x65 mm • ca. 20 kg/Std.

*aluminium casing • stainless steel roll • on/off switch • container 105x65 mm • approx. 20 kg/h*

230 V / 370 W

8 kg

270 x 230 x 310 mm

05-50263

Made in Europe







455,-

### Mini-Handstabmixer

#### Mini Hand-held Mixer

Gehäuse Kunststoff grün • inkl. Mixstab 270 mm aus Edelstahl • Mischgeschwindigkeit bis 13.000 U/Min.

plastic casing green • incl. mix bar 270 mm stainless steel made • speed up to 13000 rpm







 230 V / 250 W	 135 x 100 x 600 mm	 2,2 kg
 Made in Europe	 # 05-50715	 € 229,-

### Handstabmixer

#### Hand-held Mixer

Gehäuse Kunststoff grün • inkl. Mixstab 400 mm und Schneebesen aus Edelstahl • Mischgeschwindigkeit bis 11.000 U/Min.

plastic casing green • incl. mix bar 400 mm and whisk stainless steel made • speed up to 11000 rpm

 230 V / 400 W	 155 x 120 x 710/790 mm	 4,5 kg
 Made in Europe	 # 05-50710	 € 525,-

Zusätzl. Mixstäbe für 05-50710 // Additional Mix Bars for 05-50710

500 mm	06-50711	165,- ▲	
600 mm	06-50712	195,- ▲	



### Teignetmaschine

#### Rotary Kneader

dickwandiges, schweres Gehäuse • kratzfeste, lebensmittelechte Epoxypulverbeschichtung • geschmiedete Spirale • leistungsstarker, belüfteter Motor • Antrieb durch verstärkte Kette • Modelle TR: Ölbad-Getriebe, Deckel mit Öffnung für das Zugeben von Zutaten während des Betriebs

thick and heavy casing • scratch resistant powder coating • forged spiral tool • high efficiency ventilated motor • reinforced chain drive • Models TR: oil-bath gear box, lid with opening to add ingredients during operation)

thick and heavy casing • scratch resistant powder coating • forged spiral tool • high efficiency ventilated motor • reinforced chain drive • Models TR: oil-bath gear box, lid with opening to add ingredients during operation)










A+B+C



D+E

 Made in Europe

		 Schüssel bowl					
<b>A 5C</b>	7 Liter / 4 kg	Ø 265 x h 140 mm	230 V / 370 W	280 x 505 x 440/670 mm	36 kg *	<b>05-50730</b>	<b>1250,-</b>
<b>B 10C</b>	12 Liter / 8 kg	Ø 280 x h 190 mm	230 V / 370 W	305 x 580 x 560/825 mm	44 kg *	<b>05-50731</b>	<b>1480,-</b>
<b>C 15C</b>	16 Liter / 12 kg	Ø 320 x h 200 mm	230 V / 370 W	305 x 580 x 560/825 mm	48 kg *	<b>05-50732</b>	<b>1555,-</b>
<b>D 20TR</b>	21 Liter / 17 kg	Ø 360 x h 210 mm	400 V / 1,1 kW	400 x 751 x 635/1125 mm	88 kg *	<b>05-50733</b>	<b>2240,-</b>
<b>E 30TR</b>	32 Liter / 25 kg	Ø 400 x h 260 mm	400 V / 1,7 kW	440 x 823 x 710/1260 mm	109 kg *	<b>05-50734</b>	<b>2498,-</b>





### Vertikal-Wurstfüller

#### Vertical Sausage Filler

Edelstahl • 3 Liter • vertikal • inkl. 3 Füllrohre Ø 14/20/30 mm  
stainless steel • 3 liters • vertical • incl. 3 funnels Ø 14/20/30 mm

300/420 x 220/420 x 560/760 mm

10 kg

# 05-90418

€ 432,-



### Presshamburger

#### Hamburger Press

Fleischpresse aus Aluminium • für Hamburger-Patties Ø 100 mm  
à ca. 80-100 g

aluminium made meat press • for hamburger patties Ø 100 mm  
of approx. 80-100 g

7 kg

190 x 300 x 285 mm

Made in Europe

# 05-83000

€ 359,-

1000 Folien für Fleisch  
1000 Foils for Meat

# 9-83000-00

€ 37,- ▲



### Wurstfüller XM

#### Sausage Filler XM

Edelstahl • inkl. 3 Tüllen Ø 10 / 18 / 25 mm • verzinktes Zahnradgehäuse • Zahnräder gehärteter und geschliffener Stahl mit 4 hermetischen Lagern • Umsetzungssystem mit Doppelgeschwindigkeit • Kolben mit Entlüftungsventil • Tüllen und Kolben aus lebensmittelechtem Nylon

stainless steel • incl. 3 funnels Ø 10 / 18 / 25 mm • galvanised gear box • round and tempered steel gears with 4 sealed bearings • double speed gear • piston with air exhaust valve • funnels and piston made of food safe nylon

Made in Europe

8 Liter

680 x 240 x 220 mm

24 kg

# 05-90034

€ 910,-

16 Liter

820 x 280 x 250 mm

31 kg

# 05-90035

€ 1025,-






## Prosciutto Aufschnittmaschine

### Prosciutto Food Slicer

Gehäuse aus Aluminium mit Stahlteilen • rot lackiert • schnelle und leichte Reinigung • eingebauter Messerschärfer • schließbarer Schutzring am Messer • Standfuß nicht im Lieferumfang enthalten

*casing aluminium with steel parts • red painted • quick and easy cleaning • built-in blade sharpener • protection ring at blade • base not included*

 720x600x740 mm	 45,5 kg *
 Made in Europe	# 05-50785 € 4099,-
 Messer Ø Blade Ø	 Schnittlänge cutting length
300 mm	230 mm
 Schnitthöhe cutting height	 Schnittstärke cutting thickness
190 mm	0-20 mm

#### Standfuß // Base

 560x375x800 mm	 72 kg *
 Made in Europe	# 06-50785 € 1499,-



## Fleischwolf 300RS

### Meat Mincer 300RS

300 kg/Std. • Gehäuse aus Aluminium und Edelstahl • Schneidgruppe aus Edelstahl zerlegbar • inkl. Lochscheibe mit 6 mm-Lochung • Einfüllöffnung Ø 52 mm • selbstschärfendes Edelstahlmesser

*300 kg/h • stainless steel and aluminium casing • cutting parts stainless steel made are removable • incl. exchangeable disk with Ø 6 mm perforation • meat inlet Ø 52 mm • self-sharpening stainless steel blade*

 230 V / 1,1 kW	 410 x 310 x 520 mm	 32 kg *
 Made in Europe	# 05-50262	€ 1530,-







## Fleischwolf 160

### Meat Mincer 160

160 kg/Std. • Gehäuse aus Aluminium und Edelstahl • Schneidgruppe aus Edelstahl zerlegbar • inkl. Lochscheibe mit 6 mm-Lochung • Einfüllöffnung Ø 52 mm • selbstschärfendes Edelstahlmesser

*160 kg/h • stainless steel and aluminium casing • cutting parts stainless steel made are removable • incl. exchangeable disk with Ø 6 mm perforation • meat inlet Ø 52 mm • self-sharpening stainless steel blade*

 230 V / 750 W	 400 x 250 x 460 mm	 21 kg
 Made in Europe	# 05-50261	€ 988,-



#### Lochscheiben // Perforated Disks

	#	€
Ø 2 mm Perforation	06-50261-01	75,- ▲
Ø 4,5 mm Perforation	06-50261-02	50,- ▲
Ø 8 mm Perforation	06-50261-03	50,- ▲



# AUFSCHNITTMASCHINEN

## SLICERS

**New  
New**



Made in Europe

### Parma Aufschnittmaschine

#### Parma Slicer

Schrägschneidemaschine mit handbetriebenem Schlitten • entwickelt für den Betrieb in kleinen Räumen mit wenig Platz • aus eloxiertem Aluminium mit Kunststoffteilen • Messer aus gehärtetem Stahl • Riemenantrieb • integrierter Messerschärfer • optional als Zubehör: antihaftbeschichtetes Messer und Messerentnahmewerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten)

*manual gravity slicer • designed for the usage in small rooms with little space • made of anodized aluminum with plastic parts • blade made of strengthened steel • belt-driven • Integrated knife sharpener • optional accessories: non-stick coated blade and blade removal tool (not included)*

**Neumärker®**

Messer Ø Blade Ø	Schnittlänge cutting length	Schnitthöhe cutting height	Schnittstärke cutting thickness	⚡	W	kg	#	€
250 mm	220 mm	190 mm	0-16 mm	230 V / 150 W	480/710x440x395/430 mm	16 kg	* 05-50770	735,-
300 mm	250 mm	205 mm	0-16 mm	230 V / 270 W	570/640x540x470/545 mm	26,5 kg	* 05-50771	1175,-
350 mm	300 mm	260 mm	0-16 mm	230 V / 370 W	695/770x580x500/640 mm	42 kg	* 05-50772	2199,-

### Antihaftbeschichtetes Messer

#### Non-stick coated Blade

für Parma Aufschnittmaschine • aus gehärtetem Stahl • mit Antihaftbeschichtung • für problemfreies Schneiden sogar von Käse ohne zu kleben • einfache Reinigung der antihaftbeschichteten Fläche

*for Parma Slicer • made of strengthened steel • with non-stick coating • even for the cutting of cheese without sticking • easy cleaning of the non-stick coated surface*



Messer Ø Blade Ø	#	€
250 mm	06-50770-01	169,- ▲
300 mm	06-50771-01	235,- ▲
350 mm	06-50772-01	269,- ▲

### Messerentnahmewerkzeug

#### Blade Removal Tool

für Parma Aufschnittmaschine • für die sichere Entnahme und ein sicheres Einsetzen der Messer • die Scheibe bedeckt den Klingenrand und schützt so vor Verletzungen • der Vorgang des Klingenwechsels benötigt kaum Zeit

*for Parma Slicer • for the safe removal and insertion of the blade • the disk covers the rim of the blade to prevent the danger of injuring • only little time is required for the process of blade changing*



→	#	€
250 mm	06-50770-00	54,50 ▲
300 mm	06-50771-00	54,50 ▲
350 mm	06-50772-00	54,50 ▲



**New**  
**New**



**Berkel® Premiere Gravità Aufschnittmaschine**  
**Berkel® Premiere Gravità Slicer**

Schrägschneidemaschine mit handbetriebenem Schlitten • aus eloxiertem Aluminium • Teile aus Nylonlegierungen und lebensmittelechten Kunststoffen • Messer aus gehärtetem Solinger-Qualitätsstahl • einfache Reinigung durch beste Erreichbarkeit aller Oberflächen • Riemenantrieb • ergonomisches Design für ermüdungsfreies Arbeiten • integrierter Messerschärfen aus glasverstärktem Kunststoff • minimaler Kraftaufwand durch ideale Neigung des Schlittens

*manual gravity slicer • made of anodized aluminum • parts of nylon alloys and food-safe plastics blade made of strenghtened Solingen quality steel • easy cleaning through optimal accessibility of all surfaces • belt-driven • ergonomic design for fatigue-free working • integrated knife sharpener made of glass-reinforced plastic • minimum effort by ideal inclination of the slide*

**BERKEL**

*Always The Original*

	Messer Ø Blade Ø	Schnittlänge cutting length	Schnitthöhe cutting height	Schnittstärke cutting thickness	V	mm	kg	#	€
<b>BSPGM</b>	<b>280 mm</b>	255 mm	145 mm	0-17 mm	230 V / 180 W	707/762 x 466 x 418 mm	28 kg	* <b>00-50796</b>	<b>1944,-</b>
<b>BSPGL</b>	<b>315 mm</b>	282 mm	228 mm	0-17 mm	230 V / 240 W	714/833 x 593 x 510/670 mm	34 kg	* <b>00-50797</b>	<b>2336,-</b>
<b>BSPGXL</b>	<b>360 mm</b>	305 mm	235 mm	0-17 mm	230 V / 550 W	805/926 x 630 x 540/690 mm	40 kg	* <b>00-50798</b>	<b>2855,-</b>



Schnelle und hygienische Reinigung: Große Zwischenräume und gebogene Linien erlauben ein einfaches Erreichen aller Oberflächen.

*Quick and hygienic cleaning: Large gaps and curved lines allow to reach all surfaces easily.*



Die neuen ergonomischen Griffe und Knöpfe wurden speziell dafür entwickelt, dass die Anwender viele Stunden am Tag ermüdungsfrei arbeiten können.

*The new ergonomic handles are particularly designed to ensure fatigue-free working for hours.*



Unter der roten Haube aus einer Nylonlegierung befindet sich der einfach und schnell zu verwendende Messerschleifer aus glasverstärktem Kunststoff.

*The fast and easy to use knife sharpener is made of glass reinforced plastic.*



Auf Anfrage ist die Berkel Premiere Gravità auch mit der Option einer integrierten Waage erhältlich.

*On request, the Berkel Premiere Gravità is also available with the integrated scale option.*



# RACLETTE

## RACLETTE



### Raclette

#### Raclette

für große (1/2) Käsestücke • Hezelement höhenverstellbar • leicht neigbarer Käsehalter • Rohrheizkörper

*for large pieces of cheese (1/2 pieces) • heater height-adjustable • easy inclinable cheese holder • pipe heating element*

⚡ 230 V / 900 W

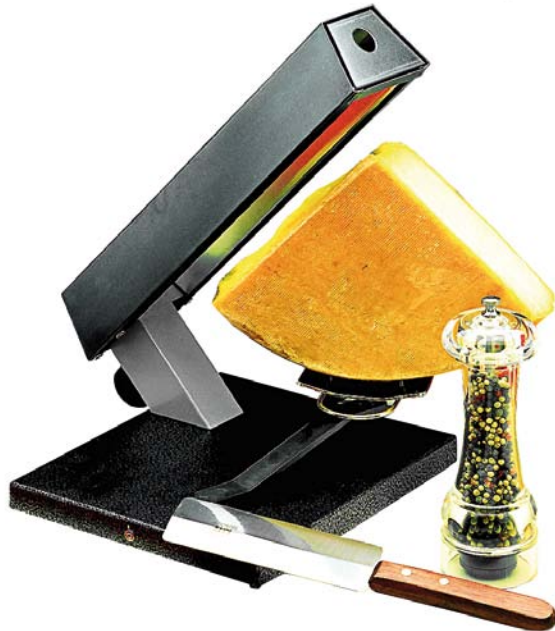
⚖ 3,7 kg

📏 530 x 265 x 400 mm

# 05-50552

🇪🇺 Made in Europe

€ 225,-



### Party-Raclette

#### Party-Raclette

für 1/4-Käsestücke • beweglicher Käsehalter kann für eine einfache und sichere Bedienung unter die Heizzone geschwenkt werden • entnehmbare Stahlblechblende zur einfachen Reinigung • lackierte Basis

*for 1/4 pieces of cheese • flexible cheese holder can be moved into the heating zone for an easy and save operation • removable stainless steel reflector for an easy cleaning • painted base*

⚡ 230 V / 600 W

⚖ 3 kg

📏 240 x 280 x 340 mm

# 05-50563

🇪🇺 Made in Europe

€ 235,-



### Satteldach Raclette

#### Saddleback Roof Raclette

mit beweglichen Schenkeln (Winkel höhenverstellbar) • für verschiedene Käsestücke: 1/4, 1/6 oder 1/3 • Edelstahl • Unterteil braun lackierter Stahl

*with flexible heaters (angle is adjustable in height) • for different pieces of cheese: 1/4, 1/6 or 1/3 • stainless steel • base in brown lacquered steel*

⚡ 230 V / 900 W

⚖ 3,2 kg

📏 445 x 215 x 300 mm

# 05-50566

🇪🇺 Made in Europe

€ 290,-

# GEMÜSESCHNEIDER

## VEGETABLE CUTTER



### Multi-Gemüseschneider

#### Multi Vegetable Cutter

Edelstahlgehäuse mit Aluminiumteilen • Maße Einfüllschacht 85x170 mm  
 • 1.400 U/Min. • 0,75 PS • Auswurfscheibe Ø 200 mm • Schneidscheiben nicht im Lieferumfang enthalten

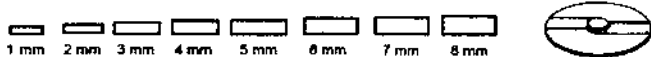
stainless steel casing with aluminium parts • size of filling shaft 85x170 mm  
 • 1.400 rpm • 0.75 hp • throw off disk Ø 200 mm • cutting disks not included

- 230 V / 550 W
- 20 kg
- 235 x 550 x 560 mm
- # 05-50756
- Made in Europe
- € 875,-



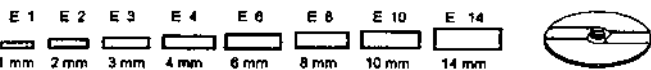
**X 1-8: Verstellbare Schneidscheibe** X 1-8 06-50756-00 € 199,- ▲  
 für 1-8 mm • für Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika

**X1-8: Adjustable Disk**  
 for 1-8 mm • for cucumber, tomatoes, onions, potatoes, pepper



**E: Schneidscheiben** E 1 06-50756-01 € 69,- ▲  
 für dünne und dicke Scheiben • für Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika

**E: Cutting Disk**  
 for thin and thick slices • for cucumber, tomatoes, onions, potatoes, pepper



**H: Raffelscheiben** H 4 06-50756-09 € 99,- ▲  
 fein / mittelfein • für Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln

**H: Raffle Disks**  
 fine / medium fine • for cabbage, carrots, potatoes



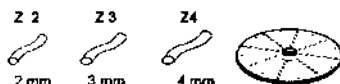
**H: Wellenschneidscheiben** H 10 06-50756-12 € 99,- ▲  
 für Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln

**H: Wave Cutting Disks**  
 for kohlrabi, carrots, potatoes



**Z: Scheiben für Julienne** Z 2 06-50756-13 € 69,- ▲  
 Z 3 06-50756-14 € 69,- ▲  
 Z 4 06-50756-15 € 69,- ▲  
 Z2 & Z3 für Rösti, Äpfel, Rüben, Weißkohl • Z4 für Schokolade, Emmentaler

**Z: Disks for Julienne**  
 Z2 & Z3 for hash browns, apples, turnip, cabbage • Z4 for chocolate, emmentaler



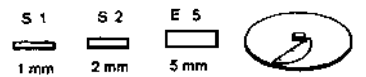
**Z: Reibscheibe** Z 7 06-50756-16 € 69,- ▲  
 für Mozzarella und Pizzakäse

**Z: Grating Disk**  
 for mozzarella and pizza cheese



**S: Schneidscheibe** S 1 06-50756-18 € 69,- ▲  
 für weiche Produkte, z.B. Gurken, Bananen

**S: Cutting Disk**  
 for soft products like cucumber, bananas



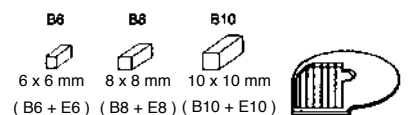
**V: Reibscheibe** V 06-50756-20 € 69,- ▲  
 für Paniermehl, Nüsse, Schokolade, Mandeln, Parmesankäse, Reibekuchen

**V: Grating Disk**  
 for breadcrumbs, nuts, chocolate, almonds and parmesan cheese



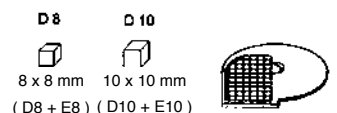
**B: Raffleinsatz** B 6 06-50756-21 € 89,- ▲  
 für Stifte wie z.B. Pommes und versch. Gemüse • nur mit Scheibenkombination (E) verwendbar

**B: Raffle Insert**  
 for fries and vegetable sticks • only applicable with cutting disks (E)



**D: Würfeinsatz** D 8 06-50756-24 € 99,- ▲  
 für Gemüse und Kartoffeln • nur mit Scheibenkombination (E) verwendbar

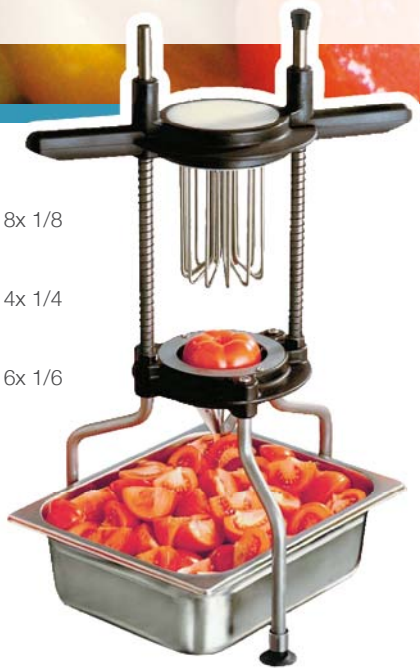
**D: Cube Insert**  
 for vegetable and potatoes • only applicable with cutting disks (E)





# SALAT- UND GEMÜSESCHNEIDER

## SALAD AND VEGETABLE CUTTERS



### Tomatenteiler

#### Tomato Cutter

Edelstahl • Hartkunststoffteile • auch geeignet für Früchte ohne Steine oder Eier • verschiedene Ausführungen: für Achtel-, Viertel- oder Sechstel-Stücke • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel made with duro plastic parts • also suitable for fruits without pips or for eggs • different models: for cutting eighth, sixth or quarters • GN container not included*



			#	€
1/8	260 x 380 x 580 mm	3 kg	05-90063	239,-
1/4	260 x 380 x 580 mm	3 kg	05-90063-4	239,-
1/6	260 x 380 x 580 mm	3 kg	05-90063-6	239,-

### Tomatenschneider

#### Tomato Cutter

Edelstahl • Schnittstärke 5,5 mm // *stainless steel • cuts 5.5 mm thickness*

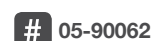


### Tomatenschneider

#### Tomato Cutter

Edelstahl • stabile Konstruktion von Rahmen und Führungsschienen • Messer mit besonders scharfem Zahnschliff • Schnittdicke 5,5 mm

*stainless steel made • stable construction of frame and guide rails • grinded teeth for a very clean cut • cutting thickness 5.5 mm*



### Lockenschneider

#### Curly Cutter

für Radies, Kartoffeln, Möhren, Rote Beete usw. • Breite verstellbar • Ausführung Edelstahl/Aluminium

*for radishes, potatoes, carrots and beetroot etc. • width adjustable • stainless steel/aluminium parts*





## Gemüseschäler

### Vegetable Peelers

inkl. Ständer grau lackiert // incl. stand grey painted



Gurken	Cucumbers	h 480 mm	2 kg	05-10145	209,50
große Karotten	big carrots	h 480 mm	2 kg	05-10146	209,50
kleine Karotten	small carrots	h 480 mm	2 kg	05-10147	209,50

### Separate Klingeneinsätze ohne Ständer Separate Cutters without Stand



Gurken	Cucumbers	0,65 kg	06-10145	139,50 ▲
große Karotten	big carrots	0,65 kg	06-10146	139,50 ▲
kleine Karotten	small carrots	0,65 kg	06-10147	139,50 ▲



## A Salatschneider

### Lettuce Cutter

Edelstahl • Kunststoffteile • manuell • Schnittgröße 23x23 mm  
• GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made • plastic parts • manual • cuts squares of 23x23 mm • GN-container not included



420 x 300 x 700 mm



20 kg



05-90287



1399,-

23 x 23 mm



### Messersatz 12x100 mm Cutter 12x100 mm

alternativer Messersatz für den Salatschneider • Schnittgröße 100x12 mm • es wird immer ein Messersatz und ein Gegendrucker benötigt

alternative blade set for the Lettuce Cutter • cuts rectangles of 100x12 mm • there is always a blade set and a pusher needed

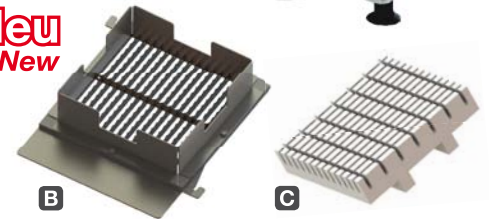


B Messersatz	Blade Set	9-90287-04	429,- ▲
C Gegendrucker	Pusher	9-90287-05	149,- ▲

12 x 100 mm



Neu  
New



## Mandoline

Edelstahl/Kunststoff • rutschfeste Füße • 3 Einsätze für Scheiben (1,5 mm / 2,5 mm / 3,5 mm) + 2 Einsätze für Raspel/Stäbchen (3,5 mm / 7 mm)

stainless steel / plastic • non-slip feet • 3 inserts for slices (1,5 mm / 2,5 mm, 3,5 mm) + 2 inserts for sticks (3,5 mm / 7 mm)



400 x 130 x 145 mm



0,95 kg



00-90099



60,-





# OBSTSCHNEIDER

## FRUIT CUTTERS



### Ananaschäler

#### Pineapple Peeler

Edelstahl • Kopf und Enden der Frucht werden abgeschnitten • Frucht in Aufnahmefuß stecken • durch Hebeldruck wird die Frucht von der Schale und dem Innenkern befreit • Sicherheitssperre nach dem Heben des Hebels • Ausstechform für Ø 89 mm liegt bei • 1/1 GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel made • top and bottom of the fruit are to be cut off • the fruit is put into the unit • through a press on the lever the fruit will be separated from the peel and the seed • safety locking after lifting of the lever • cutting parts for Ø 89 mm are enclosed • 1/1 GN container not included*

450 x 390 x 720 mm

18 kg

Made in Europe

# 05-50528

€ 955,-

#### Klingeneinsätze // Cutters

es wird immer ein Messer und ein Gegendrücker benötigt  
*there is always a blade and a pusher needed*

		#	€
Ø 74 mm Messer	Ø 74 mm Blade	9-50528-00	120,- ▲
Ø 74 mm Gegendrücker	Ø 74 mm Pusher	9-50528-01	120,- ▲
Ø 95 mm Messer	Ø 95 mm Blade	9-50528-04	120,- ▲
Ø 95 mm Gegendrücker	Ø 95 mm Pusher	9-50528-05	120,- ▲
Ø 102 mm Messer	Ø 102 mm Blade	9-50528-06	120,- ▲
Ø 102 mm Gegendrücker	Ø 102 mm Pusher	9-50528-07	120,- ▲



### Ananasschneider

#### Pineapple Cutter

Schält, entkernt und schneidet eine Spirale in einem Durchgang • Edelstahl • Kunststoffgriff

*peels, removes the core and cuts a spiral at once • stainless steel • plastic handle*

Ø 110 x h 240 mm

200 g

Made in Europe

# 05-50532

€ 37,-

### Frucht Elektroschäler

#### Electric Fruit Peeler

Kunststoffgehäuse • das Messer fährt beim Schneiden die Frucht systematisch ab • Ein-/Ausschalter • nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

*plastic casing • the blade goes systematically around the fruit at peeling • on/off switch • not suitable for permanent commercial use*

230 V / 18 W

165 x 230 x 250 mm

2 kg

Made in Europe

# 05-10148

€ 220,-

## Zitrusschneider Lemon Cutter

ideal für Bars und Restaurants • Arbeitserleichterung beim Zubereiten von Cocktails und Cola oder für Fisch und Schnitzel • 4+1 Edelstahlmesser mit Schneidstärke 12 mm für halbe Scheiben oder Viertel-Scheiben aus halbierten Zitrusfrüchten • Edelstahl- und Kunststoffteile • Saugnapf-Füße

*ideal for bars and restaurants • facilitates the preparation of cocktails and sodas or for fish and cutlets • 4+1 stainless steel blades with cutting thickness 12 mm for half slices or quarter slices from half citrus fruits • stainless steel and plastic parts • suction feet*

 385 x h 400 mm

 2,1 kg

 Made in Europe

 # 05-90279

 € 275,-



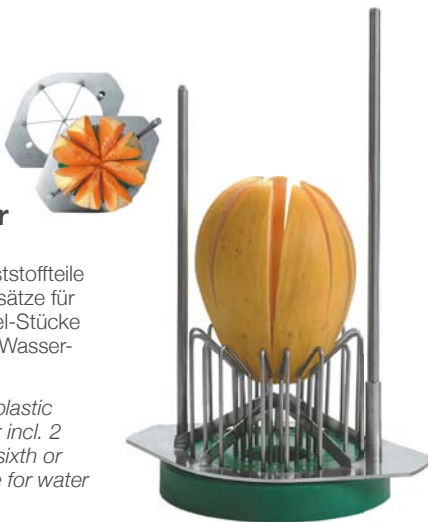
Caipirinha + Mojito

Cola oder Fischgerichte  
sodas or fish dishes

## Melonenteiler Melon Cutter

Edelstahl- und Kunststoffteile  
• inkl. 2 Schneidaufsätze für Sechstel- und Achtel-Stücke  
• nicht geeignet für Wassermelonen

*stainless steel with plastic parts • melon cutter incl. 2 different cutters for sixth or eighth • not suitable for water melons*



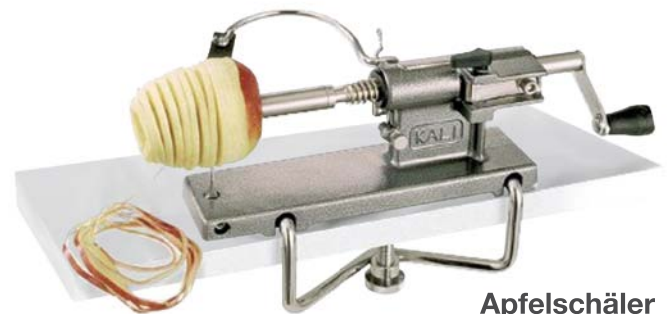
 Ø 270 x h 430 mm

 3 kg

 Made in Europe

 # 05-50529

 € 275,-



## Apfelschäler Apple Peeler

hochqualitativ • sehr stabile Metallausführung • schält und schneidet eine Spirale in einem Arbeitsgang

*high quality • very solid metal design • peels and cuts a spiral at once*

 315/390 x 125 x 210 mm

 2 kg

 Made in Europe

 # 05-90061

 € 369,-

## Apfelteiler Apple Cutter

Edelstahl- und Kunststoffteile  
• schneidet in Achtel-Stücke  
• GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel with plastic parts • cuts into eighth • GN container not included*



 380 x 350 x 580 mm

 3 kg

 Made in Europe

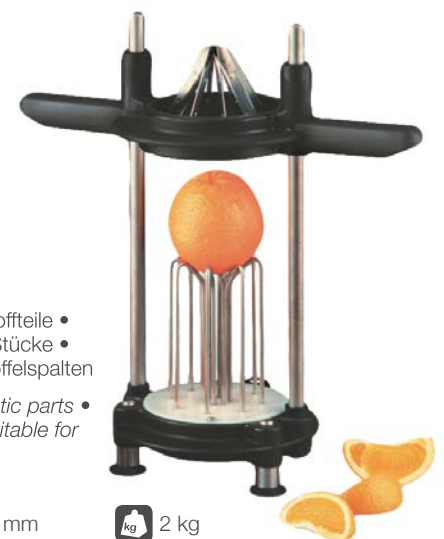
 # 05-90283

 € 262,-

## Orangenteiler Orange Cutter

Edelstahl- und Kunststoffteile •  
schneidet in Sechstel-Stücke •  
auch geeignet für Kartoffelspalten

*stainless steel with plastic parts •  
cuts into sixth • also suitable for  
potato wedges*



 390 x 350 x 400 mm

 2 kg

 Made in Europe

 # 05-90284

 € 229,-



# SANDWICH-TOASTERS

SANDWICH TOASTERS



Made in Europe

## GN Sandwich Toaster

Innenmaß für GN-Schalen geeignet • Gehäuse Edelstahl • Infrarot-Quarzstrahler (1050°C) • ca. 30 Sekunden Aufheizzeit • Ober-/Unterhitze schaltbar • Timer bis 15 Minuten oder Dauerbetrieb • Kontrollleuchte • abnehmbares Rückwandblech für einfache Reinigung • Roste mit Griffen • patentiertes Schutzgitter für Quarzröhren

*interior size suitable for GN trays • stainless steel casing • infrared quartz tubes (1050°C) • time to heat up approx. 30 seconds • top and bottom heating adjustable • timer up to 15 minutes or continuous operation • pilot light • removable back panel for easy cleaning • grids with handles • patent-protected protection grid for quartz tubes*



Sandwich Toaster GN 3270 mit geschlossenem oberen Fach für noch schnellere Zubereitung

*Sandwich Toaster GN 3270 with closed top part for even faster preparation*

	Innenmaß interior size	230 V / 2,7 kW	640 x 380 x 330 mm	15 kg	#	€
<b>Sandwich Toaster GN 1270</b>	1x 530 x 325 mm (1x 1/1 GN)	230 V / 2,7 kW	640 x 380 x 330 mm	15 kg	<b>05-50313 GN</b>	<b>499,-</b>
<b>Sandwich Toaster GN 3270</b>	2x 530 x 325 mm (2x 1/1 GN)	400 V / 4 kW	640 x 380 x 475 mm	18,5 kg *	<b>05-50314 GN</b>	<b>625,-</b>

## Sandwich Toaster

Gehäuse Edelstahl • Infrarot-Quarzstrahler (1050°C) • ca. 30 Sekunden Aufheizzeit • Ober-/Unterhitze schaltbar • Timer bis 15 Minuten oder Dauerbetrieb • Kontrollleuchte • abnehmbares Rückwandblech für einfache Reinigung

*stainless steel casing • infrared quartz tubes (1050°C) • time to heat up approx. 30 seconds • top and bottom heating adjustable • timer up to 15 minutes or continuous operation • pilot light • removable back panel for easy cleaning*



Made in Europe



	Innenmaß interior size	230 V / 2 kW	450 x 285 x 305 mm	10 kg	#	€
<b>Sandwich Toaster 1000</b>	1x 345 x 245 mm	230 V / 2 kW	450 x 285 x 305 mm	10 kg	<b>05-50315</b>	<b>285,-</b>
<b>Sandwich Toaster 2000</b>	2x 345 x 245 mm	230 V / 3 kW	450 x 285 x 420 mm	12 kg	<b>05-50316</b>	<b>420,-</b>

## Baguetteschneider // Baguette Cutter

Edelstahl • für Brötchen und Baguettes • Vollschnitt oder Anschnitt • Innenmaß ca. 300x75 mm

*stainless steel • for buns and baguettes • total or half cut • interior dimensions approx. 300x75 mm*

600x110x80mm 3 kg # 05-90078 € 299,-



Made in Europe

**Glaskeramik-Salamander PDS**  
*Ceramic Glass Salamander PDS*

Mit Plate Detection System (PDS): Praktischer Auto-Start ohne Schalterbedienung. Das Geschirr oder die Teller müssen einfach auf dem Gerät platziert werden, bei Kontakt mit der Aktivierungsleiste heizt das Gerät. Bei Entnahme schaltet das Gerät wieder ab und spart so Energie • super-schnelles Aufheizen der Glaskeramik-Heizkörper auf 570°C in nur 5 Sekunden • einfache Reinigung: Rost, Aufwangschele und Kontaktleiste komplett entnehmbar • präzise Temperaturregelung von Warmhalten bis zum schnellen Aufheizen vor dem Servieren • Wählschalter für flexible Heizzonen (links/rechts/komplett) • Wählschalter für PDS oder Dauerbetrieb • Gehäuse Edelstahl • Rost 495x375 mm • Aufwangschele für Krümel und Fett

*With Plate Detection System (PDS): Convenient auto-start without any switch operation. The plate just has to be placed with contact to the activation bar to start the heating process. The removal of the plate deactivates the heating elements to save energy • super fast heating up: 570°C in only 5 seconds • easy cleaning: grid, collecting tray and activation bar completely removable • precise temperature control from warm-keeping to quick heating-up before serving • switch for flexible heating zones (left/right/complete) • switch for PDS or continuous operation • stainless steel casing • grid 495x375 mm • crumb and juice collecting tray*

**New  
New**

*energy-efficient*



495 x 375 mm	230 V / 3 kW	56 kg *
600 x 640 x 590 mm	# 05-50370	€ 2255,-

**Salamander SE**

Gehäuse und Sammelschale für Krümel und Fett aus Edelstahl • Schale und Rost abnehmbar • verstellbares Oberteil • Heizkörper zur leichten Reinigung herunterklappbar • Wandkonsolen für Wandbefestigung auf Anfrage

*casing and juice tray made of stainless steel • tray and grid removable • adjustable top • heating elements down-tiltable for easy cleaning • wall brackets for wall mounting on demand*



Made in Europe

	Arbeitsfläche working surface	Heizzonen heating zones				#	€
<b>SE 40/0</b>	400 x 350 mm	1	230 V / 2 kW	400 x 450 x 500 mm	35 kg *	<b>05-50367</b>	<b>1499,-</b>
<b>SE 60/4</b>	600 x 350 mm	2	400 V / 4 kW	600 x 450 x 500 mm	47 kg *	<b>05-50368</b>	<b>1699,-</b>

**Salamander**

Gehäuse Edelstahl • Zeitschaltuhr • Rost 447x257 mm • Auffangschale für Krümel und Fett

*stainless steel casing • timer • grid 447x257 mm • crumb and juice collecting tray*

447 x 257 mm	230 V / 2 kW	14 kg *
610 x 305 x 280 mm	# 00-50368	€ 269,-





# TOASTER

## TOASTERS



### Durchlauftoaster Conveyor Toaster

Gehäuse Edelstahl • regelbare Bandgeschwindigkeit • Kontrollleuchte  
stainless steel casing • adjustable conveyor speed • pilot light

	Bandbreite conveyor width	Toasts / Std. toasts / h	230 V / 1,34 kW	290 x 440 x 385 mm	14,5 kg	# 00-50904	€ 449,-
<b>A</b> Mini-Durchlauftoaster	160 mm	75 Toasts / h	230 V / 1,34 kW	290 x 440 x 385 mm	14,5 kg	00-50904	449,-
<b>B</b> Durchlauftoaster	260 mm	150 Toasts / h	230 V / 2,24 kW	368 x 440 x 385 mm	17,4 kg	00-50909	575,-



Rückseite bei Durchlaufbetrieb  
back side during pass operation

### Roll-In Kettentoaster Roll-In Conveyor Toaster

Gehäuse Edelstahl • 4 obere und 4 untere Quarzheizröhren getrennt schaltbar • regelbare Bandgeschwindigkeit • Frontbetrieb für Toasts oder Bagels • Durchlaufbetrieb für große Speisen wie Baguettes oder Pizzen • Kontrollleuchte • ca. 300 bis 540 Toasts/Stunde

stainless steel casing • 4 top and 4 bottom quartz heating elements separately switchable • adjustable conveyor speed • front operation for bread or bagels • pass through operation for bigger food like baguettes or pizzas • pilot light • approx. 300 up to 540 toasts/hour

300-540 Toasts / h	500 x 680 x 345 mm	20 kg
230 V / 2,65 kW	# 05-50902 N	€ 1310,-
Made in Europe		

### Durchlauf-Flammkuchen Tart Flambee Conveyor Oven

Gehäuse Edelstahl • Kontrollleuchte • Infrarot-Quarzheizkörper gewährleisten schnelle und gleichbleibende Resultate • Ober-/Unterhitze separat stufenlos regelbar • Bandgeschwindigkeit einstellbar • Breite des Transportbandes 360 mm • inkl. Krümelblech • Überhitzungsschutz • Backzeit: Flammkuchen ca. 7-8 Min. • für viele andere Produkte wie Brot, Brötchen usw. geeignet

stainless steel casing • pilot light • infrared quartz tubes effect quick and equal baking results • top/bottom heat infinitely adjustable • conveyor speed adjustable • conveyor width 360 mm • incl. crumb tray • over-heating protection • baking time: tarte flambee approx. 7-8 min. • suitable for many other products like bread, buns etc.

230 V / 3,6 kW	470 x 1050 x 400 mm	24 kg *
Made in Europe	# 00-00711	€ 1485,-

## Dualit Toaster

verchromtes Vollmetall-Gehäuse • servicefreundliche, patentierte ProHeat® Heizelemente • 28 mm extra-breite Schlitzte • Brösel Schublade • Timer mit akustischem Signal • energieeffizienter Wahlschalter für Anzahl der zu heizenden Schlitzte • manueller Auswurfhebel - nach dem Toasten wird das Brot bis zur Entnahme warm gehalten • Auftauoption für schonendes Toasten von gefrorenem Brot (außer Sandwich-Toaster)

*chromed all metal casing • service-friendly patented ProHeat® heating elements • 28 mm extra-wide slots • crumb collection drawer • timer with acoustic signal • energy-efficient selector for number of heated slots required • manual throw out - the bread is kept warm after toasting until you eject it • defrost option for a gentle warming of frozen bread (except sandwich toasters)*










A



B



C

	 Toasts / Std. toasts / h	 Sandwichzangen sandwich cages	 ⚡	 🍞	 kg	 #	 €
<b>A Classic 2</b>	80 Toasts/h	-	230 V / 1,5 kW	260x210x220 mm	3,5 kg	<b>05-50407</b>	<b>299,-</b>
<b>B Classic 4</b>	160 Toasts/h	-	230 V / 2,2 kW	360x210x220 mm	4,2 kg	<b>05-50401</b>	<b>385,-</b>
<b>C Classic 6</b>	240 Toasts/h	-	230 V / 3 kW	460x210x220 mm	5,1 kg	<b>05-50410</b>	<b>429,-</b>










D



E

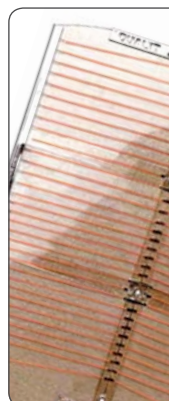


F

	 Toasts / Std. toasts / h	 Sandwichzangen sandwich cages	 ⚡	 🍞	 kg	 #	 €
<b>D Sandwich 2</b>	80 Toasts/h	2 Stk. // 2 pcs	230 V / 1,5 kW	310x210x220 mm	4,8 kg	<b>05-50611</b>	<b>369,-</b>
<b>E Sandwich 4</b>	160 Toasts/h	4 Stk. // 4 pcs	230 V / 2,7 kW	460x210x220 mm	5,5 kg	<b>05-50609</b>	<b>525,-</b>
<b>F Kombi 2+1</b>	120 Toasts/h	1 Stk. // 1 pc	230 V / 1,7 kW	310x210x220 mm	4 kg	<b>05-50612</b>	<b>379,-</b>

Handmade  
IN THE  
UK 

70 YEARS 1945 - 2015



### ProHeat® Heizelemente:

- besonders gleichmäßige Bräunung durch engmaschige Heizdrähte
- Eine Schutzfolie bewahrt die Heizdrähte vor Verschmutzung und Schäden
- defekte Heizelemente lassen sich leicht ersetzen. So bleibt Ihr Dualit-Toaster langlebig im Einsatz.

### ProHeat® heating elements:

- very even toasting due to the close meshed heating wire
- a foil protects the heating elements from crumbs and damages
- defect heating elements can be replaced easily. So your Dualit toaster becomes a long-lasting product



praktische Zangen für das Toasten zugeklappter Sandwiches  
with convenient cages for the toasting of complete sandwiches





**Früchteständer**  
*Fruit Stand*

der Hingucker für Buffets oder Bars • der elegante Früchteständer verleiht dem Gasträum stilvolle Eleganz • Edelstahl • Kapazität ca. 5 kg Obst

*the eye-catcher for buffets or bars • the elegant Fruit Stand improves the ambiance of your buffet • stainless steel • for approx. 5 kg fruits*

Ø 330 x h 620 mm

# 05-01111

5 kg

€ 265,-



**Vario Rack**

das ideale Accessoir für Buffets oder Verkaufstheken • perfekt geeignet für Rührstäbchen, Zucker und Kaffeesahne • Trägerplatte Aluminium • Kunststoff Standfuß • inkl. 1 Schütte groß à 2 Liter Inhalt, 1 Schütte klein à 1 Liter Inhalt, 1 Behälter à 0,6 Liter Inhalt

*the ideal accessory for buffets and sales counters • perfectly suitable for stirrers, sugar and milk for coffee • mounting plate aluminium • plastic base • incl. 1 big chute à 2 liters capacity, 1 little chute à 1 liter capacity, 1 container à 0.6 liter capacity*

160 x 250 x 523 mm

1,5 kg

Made in Germany

# 00-10235

€ 165,-



**Buffet-Vitrine // Buffet Cabinet**

hygienische Präsentation für Buffets und Verkaufstheken • perfekt geeignet für Brötchen oder Gebäck • Kunststoffplatte • Acrylglasshaube • kann beidseitig geöffnet werden

*hygienic presentation for buffets and sales counters • perfectly suitable for bread, croissants and pastry • plastic board • acrylic glass cover • can be opened from both sides*

<b>A Buffet-Vitrine Holzoptik</b>	<b>Buffet Cabinet Wood Style</b>	545 x 345 x 170 mm	1,7 kg	<b>00-10142</b>	<b>96,-</b>
<b>B Buffet-Vitrine</b>	<b>Buffet Cabinet</b>	470 x 315 x 195 mm	1,7 kg	<b>00-10137</b>	<b>57,-</b>
<b>C Doppel-Buffet-Vitrine</b>	<b>Twin Buffet Cabinet</b>	470 x 315 x 415 mm	3,1 kg	<b>00-10138</b>	<b>95,-</b>



A



B



C

## Buffet Smart Collection

die elegante Portionierer-Serie für das Buffet • Unterbau modernes Design aus Polycarbonat in Frostoptik und Edelstahl • rutschfeste Füße • Getränke-Dispenser mit Kühlzylinder für Crush-Eis und Abtropfschale

*the elegant dispenser line for buffets • modern base combines frost optic polycarbonate and stainless steel • anti-slip feet • drink dispensers with cooling cylinder for crush ice and drip tray*

<b>A Müsli Dispenser</b>	<b>Cereals Dispenser</b>	3,7 Liter	230 x 200 x 550 mm	2,3 kg	<b>05-01116</b>	<b>385,-</b>
<b>B Milch Dispenser</b>	<b>Milk Dispenser</b>	5 Liter	430 x 230 x 500 mm	5 kg	<b>05-01118</b>	<b>499,-</b>
<b>C Soft Dispenser</b>	<b>Juice Dispenser</b>	5 Liter	430 x 230 x 560 mm	4,8 kg	<b>05-01114</b>	<b>499,-</b>

## Müsliflößen Cereals Flutes

3 spülmaschinengeeignete Flößen à 1,5 Liter aus Kunststoff mit Frostoptik • Edelstahlfuß und -deckel • inkl. „Gute-Nacht-Deckel“ für den hygienischen Verschluss

*3 dishwasher-suitable flutes à 1.5 liters made of plastic with frost design • stainless steel base and lids • incl. „Good Night Lid“ for hygienic storage*

470 x 140 x 290 mm	<b># 00-10233</b>
5 kg	<b>€ 425,-</b>







**Zangen-Dosenöffner**  
*Tin Opener*

erstklassige Verarbeitung • stabile und massive Qualität • mit bequemer Handkurbel • Teile aus Edelstahl rostfrei und Spezialkunststoff • öffnet kleine, große, runde und ovale Dosen • spülmaschinengeeignet • ohne Wandhalter

*excellent workmanship • reliable massive quality • comfortable crank lever • stainless steel and special plastic parts • opens small and big, round and oval tins • dishwasher suitable • without wall holder*

175 x 200 x 110 mm

0,5 kg

Made in Germany

# 00-10229

€ 159,-



**Elektrischer Dosenöffner**  
*Electric Tin Opener*

Edelstahl • für alle Dosen (auch ovale Dosen) von 50-270 mm Höhe • saubere Abschnittkante • höhenverstellbar • stabiler Standfuß • 2 Motorgeschwindigkeiten

*stainless steel made • for all tins (even oval ones) from 50-270 mm height • clean cut • adjustable in height • solid base • 2 speed levels*

230 V / 150 W

320 x 450 x 600 mm

13 kg

Made in Germany

# 05-50525 K

€ 2050,-

**Drehscheibe für große Dosen**  
*Turntable for big tins*

# 9-50525-24

€ 319,- ▲



**New**  
**New**



**Manueller Dosenöffner**  
*Manual Tin Opener*

zur Befestigung an Tischkante • Arbeitshöhe bis 300 mm

*to be fixed at the table edge • working height up to 300 mm*

3 kg

# 05-50508

Made in Europe

€ 152,-



## Sous-Vide System

zum Niedertemperaturgaren vakuumierter Speisen • die Speisen werden besonders geschmacksintensiv und zart durch die schonende Zubereitung im eigenen Saft • organoleptische Eigenschaften der Speisen bleiben erhalten • präzise Temperatursteuerung • konstante Wasserzirkulation • Gehäuse Edelstahl • Ablasshahn • Deckel mit Dichtung für einen energieeffizienten Einsatz

*for low temperature cooking of vacuumed food • the food intensifies its flavour and gets very tender through cooking in its own juice • organoleptic qualities of the food are preserved • precise temperature control • constant water circulation • stainless steel casing • drain tap • lid with gasket for energy-efficient application*

25 Liter	Temperatur 45-100°C	
230 V / 1 kW	350 x 550 x 320 mm	12 kg
Made in Europe	# 05-90434	€ 1395,-



## Elektronische Küchenwaage

### Electronic Kitchen Scale

Feineinstellung von 5 g • Wiegebereich bis 15 kg • Trieren 15 kg • Wiegefläche 280x220 mm • nicht geeignet zum eichpflichtigen Abwiegen • inkl. Akku und Netzteil

*fine adjustment of 5 g • weighing capacity up to 15 kg • tare 15 kg • weighing platform 280x220 mm • not legal-for-trade • incl. battery and main power adaptor*

230 V / 4 W	280 x 330 x 125 mm	3,7 kg
Teilung division	Wiegebereich weighing capacity	#
2 g	< 15 kg	00-90902 N
5 g	< 15 kg	00-90901 N
		€ 195,-
		€ 175,-



## Elektronische Digitalwaage

### Electronic Digital Scale

Wiegefläche 310x300 mm • Betrieb mit Batterien oder Netzteil • Fernanzeige für Wandmontage geeignet • Wendelleitung bis 140 cm • nicht geeignet zum eichpflichtigen Abwiegen

*weighing platform 310x300 mm • powered by batteries or main power adaptor • remote display can be wall mounted • spiral cord up to 140 cm • not legal-for-trade*

230 V / 1,8 W	320 x 300 x 42 mm	3,2 kg
Teilung division	Wiegebereich weighing capacity	#
20 g	< 60 kg	00-90903 N
50 g	< 150 kg	00-90904 N
		€ 126,50
		€ 142,50







## Vakuüm-Verpackungsmaschinen

*Vacuum Packaging Machines*

professionelle Vakuümierer für den intensiven Einsatz in der Restaurant-Küche • mit digitaler Steuerung und Display • Gehäuse Edelstahl • Geräte mit Kammer bestens geeignet für das Vakuümieren von Flüssigkeiten

*professional vacuum sealers for intense use in restaurant kitchens • with digital controls and display • stainless steel casing • units with a chamber perfectly suitable for vacuuming liquids*



A

B

C

Made in Europe

	Pumpe pump	Kammer chamber	Schweißleiste sealing bar					
<b>A Optima</b>	10,0 m <sup>3</sup> /h (166 Liter/Min)	360x400x190 mm	350 mm	230V	420x530x400 mm	55 kg *	<b>05-90438</b>	<b>2385,-</b>
<b>B Minipack</b>	2,4 m <sup>3</sup> /h (40 Liter/Min)	-	400 mm	230V	420x310x210 mm	16 kg	<b>05-90436</b>	<b>1175,-</b>
<b>C Universal</b>	6,0 m <sup>3</sup> /h (99 Liter/Min)	310x350x120 mm	300 mm	230V	370x530x250 mm	45 kg *	<b>05-90437</b>	<b>2025,-</b>



## Vakuüm-Verpackungsmaschine Fresh

*Vacuum Packaging Machine Fresh*

platzsparendes Gerät für gelegentliche Vakuümierung • mit digitaler Steuerung und Display • Gehäuse Kunststoff  
*place-saving unit for occasional vacuuming • with digital controls and display • plastic casing*

Pumpe pump	Schweißleiste sealing bar					
0,6 m <sup>3</sup> /h (10 Liter/Min)	300 mm	230V	380x180x80 mm	5 kg	<b>05-90439</b>	<b>215,-</b>

## Vakuüm-Verpackungsfolie

*Vacuum Packaging Foil*

2 Rollen à 5 Meter  
*2 rolls of 5 m length*

**220 mm Breite**  
**220 mm width**  
**04-90433-01 16,- ▲**

**280 mm Breite**  
**280 mm width**  
**04-90433-02 17,50 ▲**



## Decrust

befreit mühelos von verkrusteten Rückständen • ideal für Öfen, Back- und Grillplatten, Emaille, Keramik, Glas und Metalloberflächen • neuartiges Wirkprinzip: DECRUST unterwandert Inkrustierungen und Verunreinigungen und separiert sie so von der Oberfläche, anschließend werden die so gelösten Verkrustungen einfach konventionell entfernt • hochkonzentriert

*removes incrustated residues effortlessly • ideal for ovens, baking and grill plates, enamel, ceramics, glass and metal surfaces • new active principle: DECRUST undermines crustifications and dirt and separates them from the surface, afterwards the detached crustifications can easily be removed • highly concentrated*

500 ml

# 00-90106

€ 18,50 ▲

## Edelstahl-Glanz Stainless Steel Gloss

Spezialmittel zur Reinigung und Pflege von Edelstahloberflächen • besonders effektiv zur Entfernung und Vermeidung von Fingerabdrücken • Fettsuren werden mühelos entfernt und die Oberflächen bleiben länger unempfindlich gegen neue Verschmutzungen • ideal für Arbeitsplatten, Küchen- und Thekenfronten, Kühlschränke, Herde u.v.m. • schnelle und einfache Anwendung: Ein paar Tropfen auf ein Tuch geben, abreiben, fertig!

*special cleaning agent for cleaning and caring of stainless steel surfaces • very effective for removing and avoiding finger prints • traces of fat are removed effortlessly and surfaces stay resistant against new pollution • ideal for desks, kitchen interior, counters, refrigerators, cookers, stoves and much more • quick and easy application: A few drops on a cloth, wiping the dirt away, ready!*

250 ml

# 00-90107

€ 12,50 ▲

## Glas & Vitrine Glass & Displays

zur Reinigung und Versiegelung von Glasflächen, Acryl-/Plexiglas oder anderen glatten Oberflächen • behandelte Flächen sind schmutz- und wasserabweisend und lassen sich schnell und mühelos nachreinigen • ideal für Vitrinen, Fenster, Hygieneschutzscheiben, Glastische, Cerankochfelder, Acrylglas, Spiegel, Fliesen, Arbeitsplatten u.v.m. • verhindert das Beschlagen und die Bildung von Frost (besonders praktisch bei Vitrinen zur Präsentation von Speisen) • gleiches Wirkprinzip, mit dem auch Frontscheiben in der Luftfahrt gereinigt werden: Die Versiegelung wirkt präventiv gegen Schmutz, Kalk und Wasserflecken • eine Anwendung 1-2 mal im Jahr genügt, um die Versiegelung aufrecht zu erhalten und den Aufwand der regelmäßigen Reinigung zu minimieren

*for cleaning and sealing glass, acrylic glass and other smooth surfaces • treated surfaces are dirt- and water-repellent so that they are quick and easy to clean • ideal for displays, windows, hygienic protection glass, glass tables, ceramic glass cookers, acrylic glass, mirrors, tiles, desks and much more • prevent fogging and the appearance of frost (very suitable for displays for presenting food) • same active principle as used in aircrafts and aviation: The sealing acts as prevention against dirt, scale and spots from water • a usage 1-2 times a year is enough to keep the sealing upright and to minimise the effort of the daily cleaning*

500 ml

# 00-90109

€ 17,50 ▲

## Anti-Fett Küchenreiniger Anti-Fat Kitchen Cleaner

professioneller Reiniger und Entfetter für die tägliche Anwendung • mit einem Wisch sauber • das Generalreinigungsmittel für die Gastronomie ist ideal für die regelmäßige Reinigung von Arbeitsplatten, Böden und Möbeln (Glas, Keramik, Fliesen, Kunststoffe, Metalle u.v.m.) • hochwirksam gegen Fett- und Ölrückstände • nach kurzer Einwirkzeit werden die Verunreinigungen unterwandert und porentief von der zu reinigenden Oberfläche separiert

*professional cleaning agent and degreaser for the daily application • clean in one wipe • the general cleaning agent for catering business is ideal for the regularly cleaning of desks, floors and furniture (glass, ceramics, tiles, plastic, metal and much more) • highly efficient against fat and oil residues • after a short residence time the dirt is undermined and separated from the targeted surface*

5 Liter

# 00-90104

€ 49,50 ▲







**A Aqua Mobil Tischgerät**  
*Aqua Mobile Table Unit*

6 Liter Behälter • Edelstahl • Entsorgungseimer • Behälter mit Wasserhahn • Wasserschüssel • Papierhandtuchhalter • Seifenspender • mit Griffen  
6 liters container • stainless steel • disposal bucket • water container with tap • water bowl • holder for paper towels • soap dispenser • with handles

Ø 350 x h 850 mm

11 kg

Made in Germany

# 00-00022

€ 585,-

**B Aqua Mobil Standgerät**  
*Aqua Mobile Stand Unit*

12 Liter Behälter • Edelstahl • Entsorgungseimer • Behälter mit Wasserhahn • Wasserschüssel • Papierhandtuchhalter • Seifenspender • Oberteil abnehmbar • Fußbedienung • mit Lenkrollen

12 liters container • stainless steel • disposal bucket • water container with tap • water bowl • holder for paper towels • soap dispenser • with handles • top removable • operated through foot • mobile • with castors

Ø 400 x h 1530 mm

19 kg \*

Made in Germany

# 00-00023

€ 999,-



**C Handwaschbecken 10T**  
*Hand Wash Basin 10T*

Gehäuse Edelstahl • inkl. 10 Liter Heißwasserspender • Seifenspender • Papierhandtuchspender • zusätzl. Spender für Desinfektionsmittel • Abwasserbehälter aus Kunststoff • 3-seitiger Spritzschutz

stainless steel casing • incl. 10 liters hot water dispenser • soap dispenser • holder for paper towels • additional dispenser for disinfectant • plastic disposal water container • splash protection on 3 sides

230 V / 2,5 kW

455 x 425 x 865 mm

23 kg

Made in Germany

# 00-00018

€ 1349,-

**D Handwaschbecken 10F**  
*Hand Wash Basin 10F*

Gehäuse Edelstahl • inkl. 10 Liter Heißwasserspender • Seifenspender • Papierhandtuchspender • zusätzl. Spender für Desinfektionsmittel • Abwasserbehälter aus Kunststoff • 3-seitiger Spritzschutz • mit Lenkrollen • 2 Feststellbremsen

stainless steel casing • incl. 10 liters hot water dispenser • soap dispenser • holder for paper towels • additional dispenser for disinfectant • plastic disposal water container • splash protection on 3 sides • with castors • 2 fixing brakes

230 V / 2,5 kW

455 x 425 x 1500 mm

35 kg \*

Made in Germany

# 00-01081







€ 1865,-



### Mobiles Handwaschbecken II Mobile Hand Wash Basin II

Edelstahl • 20 Liter Wasserbehälter • Seifenspender • Spender für Desinfektionsmittel • Papierhandtuchspender/-halter • Abwasserbehälter aus Kunststoff • Edelstahlbecken • 3-seitiger Spritzschutz • Kniebedienung • mit Lenkrollen • 2 Feststellbremsen

*stainless steel • 20 liters water container • soap dispenser • dispenser for disinfectant • holder for paper towels • plastic disposal container • stainless steel bowl • splash protection on 3 sides • operated through knee • with castors • 2 fixing brakes*







 9 V	 530 x 470 x 1395 mm	 30 kg *
 Made in Germany	 # 00-01082	 € 1669,-



### Mobiles Handwaschbecken I Mobile Hand Wash Basin I

Edelstahl • 20 Liter Wasserbehälter • Seifenspender • Papierhandtuchspender/-halter • Abwasserbehälter aus Kunststoff • Edelstahlbecken • Kniebedienung • 2 Standfüße und 2 Lenkrollen







*stainless steel • 20 liters water container • soap dispenser • holder for paper towels • plastic disposal container • stainless steel bowl • operated through knee • 2 stand feet and 2 castors*

 9 V	 400 x 400 x 960 mm	 22 kg *
 Made in Germany	 # 00-00013	 € 1375,-

### Messersterilisator Knife Desinfection Cabinet

perfekte Desinfektion durch UV-Strahlen • Gehäuse und Halterung für 30 Messer aus Edelstahl • Timer bis 120 Minuten

*perfect disinfection through UV rays • casing and holder for 30 knives made of stainless steel • timer up to 120 minutes*

 230 V / 15 W	 482 x 155 x 613 mm	 8 kg
 Made in Europe	 # 05-01195	 € 445,-







**Ganz einfach am leuchtend grünen Licht zu erkennen! Die Synergetic-Röhren wurden entwickelt, um ein wesentlich größeres Spektrum an fliegenden Insekten anzulocken, als es die herkömmlichen, blauen UV-Röhren können.**

Die patentierte Technologie auf Basis eines einzigartigen Phosphor-Mix strahlt auf einer breiten Dualwellenlänge (368nm / 540nm) und lockt damit eine Vielzahl von Insekten an. So werden u.a. die Weiße Gewächshausfliege, Weiße Silberblattfliege, Thripse, Zikaden, Lebensmittelmotten, Mehlmotten und Lagermotten bedeutend stärker angezogen, als von traditionellen, blauen UV-Röhren. Stubenfliegen werden ebenso effektiv angezogen, wie bei blauem UV-Licht. So erhalten Sie das Beste von beiden Technologien! Umfangreiche Tests über viele Jahre, die von unabhängigen Entomologen und Prüflabors durchgeführt wurden, bestätigen diese Vorteile des grünen Lichts in Kombination mit UV.

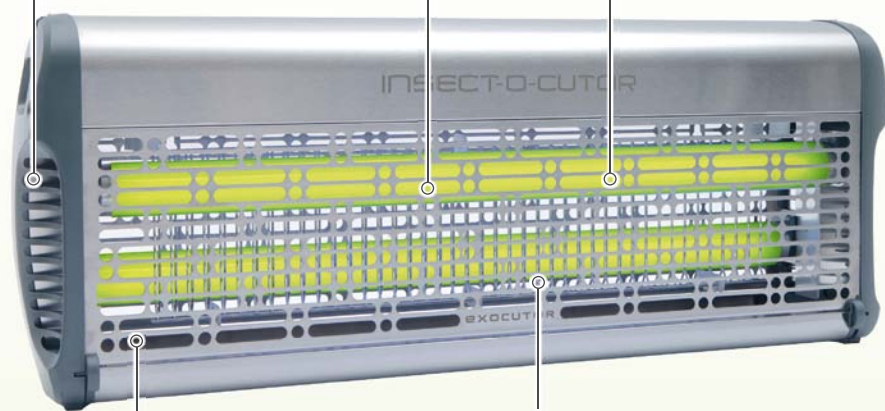
***Easily identified at the bright green light! The Synergetic tubes were developed to attract a much broader spectrum of flying insects than the classic blue UV tubes are able to.** The patent-protected technology, based on a unique phosphor mix, sends rays at a wide dual wavelength (368nm / 540nm) and attracts thereby plenty of insects. For example are the greenhouse whitefly, thrips, leafhoppers and many different kinds of moths much more attracted than from traditional blue UV light. Common flies are attracted as effective as from blue light. So the dual wavelengths offer you the best from both technologies. Comprehensive studies over several years, conducted by independent entomologists and laboratories, acknowledge the advantages of the green lights in combination with UV.*

**Einzigartige Lichtlamellen** für eine Rundum-Lichtausgabe

**Unique ribs** at the corners for a light output all around

**Versetzt angeordnete Leuchtröhren** für eine maximale Ausstrahlung von Licht

**Shifted tubes** for the maximum amount of emitting light



**Reflektoren aus Aluminium** vervielfachen die Lichtabstrahlung

**Aluminium reflectors** increase the light emission

**Das hoch-effiziente Stromgitter** verhindert, dass Fluginsekten durch den vergrößerten Fangbereich schlüpfen können

**The high-efficient electric grid** prevents that insects escape through the large catching area

## Exocutor 40

Gehäuse Edelstahl • automatische Stromabschaltung bei Entfernen der extratiefen Auffangschale • zur Wand- oder Deckenmontage und als Standgerät einsetzbar • 2 Synergetic Röhren à 18 W • Reichweite 240 m<sup>2</sup>

stainless steel casing • automatic power cut-off when removing the extra-deep collecting pan • suitable for wall and ceiling mounting and as standing unit • 2 Synergetic tubes à 18 W • coverage 240 m<sup>2</sup>

Synergetic 36 Watt 240 m<sup>2</sup>

mit Stromgitter with electric grid 230 V / 36 W

694 x 140 x 265 mm 5,1 kg

05-10020 299,-



### Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.

Die Fluginsektenvernichter mit GLUPAC-Klebefolie und bruchsicheren UV-Röhren von Synergetic wurden vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschland e.V. in den Betrieben der Lebensmittelwirtschaft einem gründlichen Praxistest unterzogen und für die Bekämpfung von Fluginsekten, besonders in lebensmittelverarbeitenden Betrieben, für sehr gut befunden.

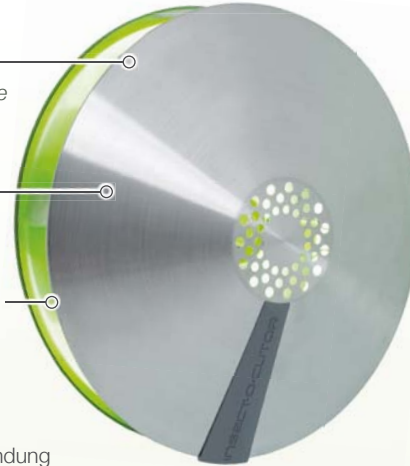
### Recommended by the German Federal Association of Food Inspectors

The exterminators for flying insects with GLUPAC adhesive foil and brake-protected UV tubes of Synergetic are recommended by the German Federal Association of Food Inspectors and are tested extensive in companies of the food sector. They are very suitable for fighting flying insects, especially in the food processing industrie.

**Kreisförmiger Aufbau** lockt Insekten in 360° an  
**Circular structure** attracts insects from a 360° angle

**GLUPAC® Klebefolien** maximieren die Fangquote  
**GLUPAC® adhesive foils** maximise the catch

**Synergetic-Light** mit Lichtstrahlung auf Dualwellen-  
**Synergetic light** with light rays at dual wavelength



### Aura

edle polierte Oberfläche • schlankes Design • Verwendung der Klebefläche zu 100% • Stromanschluss an Steckdose oder durch Loch in der Rückseite des Gerätes direkt an Stromquelle in der Wand • 1 Synergetic Röhre à 22 Watt • Reichweite 40 m²

noble polished surface • elegant design • adhesive foil gives a 100% useful glue area • power supply through socket or hard wiring option through a hole in the back directly at the wall • 1 Synergetic tube à 22 W • coverage 40 m²

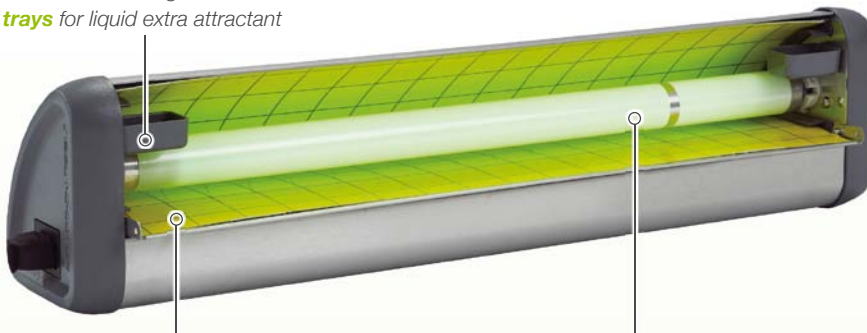
Synergetic 22 Watt	40 m²	270 x 135 x 270 mm	# 05-10037
mit Glupac® Klebefolie with Glupac® adhesive foil	2 kg	230 V / 22 W	€ 174,-



**Aura:** Dekoratives Design verbirgt die gefangenen Insekten vor den Augen der Kunden

**Aura:** decorative design hides the caught insects from the customers view

**Schalen** für flüssigen Extra-Lockstoff  
**trays** for liquid extra attractant



**GLUPAC® Klebefolien** maximieren den Fang  
**GLUPAC® adhesive foils** maximise the catch

**Synergetic-Light** mit Licht auf Dualwellenlänge  
**Synergetic light** with light at dual wavelength

### Nectar

vorne geschlossen und hinten große Öffnung (dadurch sogar in oder auf der Theke platzierbar, der Kunde sieht nur eine Seite) • dekorative Front kann z.B. mit Werbung versehen werden • Blende hinten hoch- und runterklappbar für Sichtschutz auf gefangene Insekten oder extra-große Öffnung für größere Ausleuchtung • 1 Synergetic-Röhre à 15 Watt • Reichweite 30 m²

closed front and large entrance on the back (thereby even placeable in or on the counter, the customer only sees one side) • stylish front can be equipped with counter advertising • light shield closeable to hide caught insects or open for maximum light output • 1 Synergetic tube à 15 W • coverage 30 m²

Synergetic 15 Watt	30 m²	505 x 120 x 100 mm	# 05-10036
mit Glupac® Klebefolie with Glupac® adhesive foil	1,9 kg	230 V / 15 W	€ 225,-



**Nectar:** Speziell für den Thekenbereich. Vorne lassen sich ideal Angebote anbringen. So ist Nectar nicht als Insektenfalle erkennbar.

**Nectar:** Especially for the counter area. The front is ideally to attach offers, so Nectar does not look like a fly killer.



### Glupac-Klebefolien Glupac adhesive foils

UV-stabiler Klebstoff • mit Pheromon Tricosen Z9 für einen größeren Fangerfolg • enthalten Gitter für eine unkomplizierte Überwachung, Identifizierung und Dokumentation der Schädlinge. Dieses ermöglicht wertvolle, genaue Rückschlüsse für Hygiene-Audits

UV resistant glue • contains the pheromone Tricosen Z9 for a larger catch • grid to simplify monitoring, identification and documentation of the caught insects. This allows useful and accurate statistical investigations for hygiene controls

<b>Nectar</b> 12 Stk.	<b>09-10036-02</b>	<b>39,-</b>	
<b>Aura</b> 6 Stk.	<b>09-10037-02</b>	<b>29,-</b>	

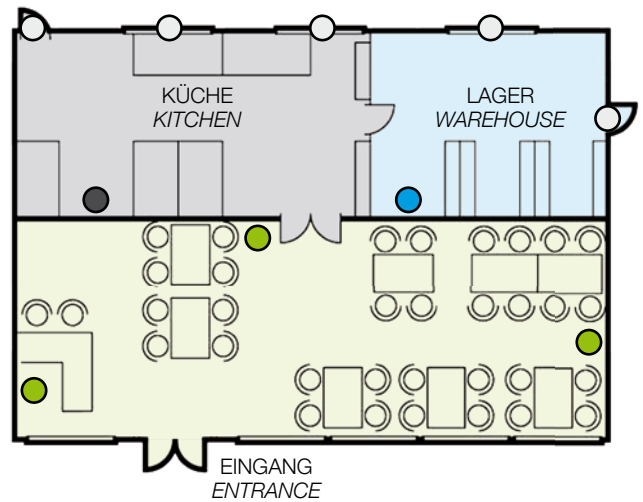




### Strategische Standortempfehlung

#### Recommended Strategic Locations

- Geräte mit Stromgitter halten die hinteren Räume sauber  
*units with electric grid protect the storage rooms*  
→ **Exocutor, PlusZap**
- Geräte mit Klebefolien für sensible Bereiche  
(Möglichkeit der Zählung / Insekten können nicht herausfallen)  
*units with adhesive foils for sensitive areas*  
(possibility of counting / insects can not fall out of the unit)  
→ **PlusLight, Nectar**
- Dekorative Geräte im Gästebereich verbergen die gefangenen Insekten  
*decorative units for the customer area hide the caught insects*  
→ **Aura, Nectar**
- Vorbeugender Schutz nach außen (Fliegengitter etc.)  
*preventive protection to the outside (fly screens etc.)*



### PlusZap

Gehäuse aus leichtem Aluminium • automatische Stromabschaltung bei Entfernen der Auffangschale • zur Wand- oder Deckenmontage und als Standgerät geeignet • versetzte UV-Röhren für effiziente Lichtausgabe • innovatives Stromgitter für einen größeren Fangbereich

*light aluminium casing • automatic power cut-off when removing the collecting pan • suitable for wall and ceiling mounting and as standing unit • shifted UV tubes for an efficient glow • innovative electric grid for a larger catching range*



⚡ mit Stromgitter  
*with electric grid*

	☀ Lichtausstrahlung <i>light output</i>	🏠 Reichweite <i>coverage</i>	⚡	📏	📦	#	€
<b>PlusZap 16</b>	UV 16 Watt	40 m <sup>2</sup>	230 V / 16 W	365 x 130 x 262 mm	2,3 kg	<b>05-10040</b>	<b>99,-</b>
<b>PlusZap 30</b>	UV 30 Watt	80 m <sup>2</sup>	230 V / 30 W	514 x 130 x 262 mm	2,5 kg	<b>05-10049</b>	<b>129,-</b>

### PlusLight 30

Röhren klappen beim Öffnen des Gerätes mit heraus • Gehäuse Aluminium weiß lackiert • 2 Röhren à 15 Watt • Reichweite 80 m<sup>2</sup>

*tubes come out the casing when opening • aluminium casing white painted • 2 tubes à 15 W • coverage 80 m<sup>2</sup>*



🌐 mit Klebefolie  
*with adhesive foil*

⚡ 230 V / 30 W

☀ UV 30 Watt

📏 470 x 95 x 290 mm

📦 4 kg

🏠 80 m<sup>2</sup>

# **05-10044**

€ **185,-**

#### Klebefolien // Glueboards

mit Speziallockstoff // *with special attractant*

🛒 6 Stk. // pcs

# **06-10044-00**

€ **34,- ▲**

# HEIZSTRAHLER

## HEATERS



### HotTable®

moderne Kurzwellenstrahler • energiesparend durch an Außentemperatur anpassende Leistung • keine direkte CO<sub>2</sub>- und NOx-Emission • mit Funkfernbedienung • Soft Start (Anlaufstrombegrenzer) • elektronische Umfallsicherung • patentierte Technik • Tischplatte aus gehärtetem Glas schwarz • 4 m Kabel mit Stecker

*modern short waves heater • energy-saving due to power adjusting to outside temperature • no direct CO<sub>2</sub> und NOx emission • with remote control • Soft Start (starting power limiter) • electronic overturning protection • patent-protected technology • surface made of strengthend black glass • 4 m power line with plug*



Bistrotisch	<b>Bistro Table</b>	230 V / 1,5 kW	Ø 650 x h 750 mm	14 kg	<b>00-90188</b>	<b>589,-</b>
Stehtisch	<b>Stand-Up Table</b>	230 V / 1,5 kW	Ø 650 x h 1050 mm	19 kg	<b>00-90187</b>	<b>649,-</b>

### Quarzstrahler

#### Quarz Heater

Gehäuse Aluminium • silberfarben • Kurzwellenstrahler • für innen und außen • mit und ohne Überdachung einsetzbar • ideal auch unter Sonnenschirmen einsetzbar • 100% wetterfest • inkl. 3 m Kabel und Stecker (wasserdicht) • Wandhalterung • horizontal oder vertikal einsetzbar

*aluminium casing • silver coloured • short waves heater • for in and outdoor application • suitable for the use under roofs or without roofs • ideal to be used under parasols • 100% wetherproof • incl. 3 m power cord (water resistant) • wall mounting • horizontally or vertically mountable*



St. Tropez mit **OSRAM BLACKSTAR®** Technologie

- +100%** Atmosphäre
- +20%\*** Wärme // warmth
- +100%** Style
- 90%\*** Licht // light
- 10%\*** Verschleiß // wear
- 10%\*** Verbrauch // consumption



<b>A Rio I</b>	8 m <sup>2</sup>	230 V / 1,5 kW	390 x 100 x 155 mm	2,35 kg	<b>00-90193</b>	<b>369,-</b>
<b>B Rio Grande</b>	12 m <sup>2</sup>	230 V / 2 kW	560 x 112 x 160 mm	2,8 kg	<b>00-90199</b>	<b>429,-</b>
<b>C St. Tropez</b>	10 m <sup>2</sup>	230 V / 1,5 kW	560 x 112 x 160 mm	2,8 kg	<b>00-90181</b>	<b>529,-</b>

### Sonnenschirmhalterung

#### Parasol Mounting

Rio I, Rio Grande, St. Tropez

**# 01-90195** **€ 99,-** ▲



Wärmestrahler steigern die Attraktivität Ihrer Gastronomie in der kalten Jahreszeit enorm. Gerade für Raucher ist ein angenehmer Außenbereich ein wichtiges Kriterium.

*Heaters increase the attractivity of bars and restaurants drastically. A pleasant outdoor area is especially important for smokers.*



\*im Vergleich zu Standard-Infrarot-Heizungen // comparing to standard infrared heaters

\*\* Wärmestrahlung in der Übergangszeit // radiation in spring and autumn





**Profi-Regal**  
*Professional Shelf*

verchromt • 4 Gitterfachböden • 4 Eckpfosten • Tragkraft 200 kg - gleichmäßig verteilt • Abstand der Fachböden veränderbar • einfache Montage

*chromed • 4 grid shelves • 4 poles • carrying capacity 200 kg - even distributed • distance between shelves adjustable • easy assembly*

910 x 460 x 1845 mm 14,3 kg # 00-70049 € 98,-



**Weinregal**  
*Wine Rack*

verchromt • für ca. 100-130 Flaschen • 5 Gitterfachböden • 4 Eckpfosten • 9 Flaschenaussparungen pro Boden • Fachböden und Füße verstellbar • einfache Montage

*chromed • for approx. 100-130 bottles • 5 grid shelves • 4 poles • 9 recesses per board • shelves and feet adjustable • easy assembly*

900 x 350 x 1390 mm 12,5 kg # 00-70045 € 85,-



**Arbeits Tisch**  
*Work Table*

verstärkte Arbeitsplatte aus Edelstahl • ca. 250 kg Belastung möglich • Regal aus speziell beschichtetem Stahl mit 2 variablen Böden à ca. 150 kg möglicher Gewichtsbelastung • Füße höhenverstellbar • einfache Montage

*reinforced working top made of stainless steel • carrying capacity up to approx. 250 kg • shelf made of specially coated steel with 2 adjustable boards à approx. 150 kg maximum load • height adjustable feet • easy assembly*

1300x690x889-900 mm 26,3 kg # 00-70047 € 205,-



**Abfalleimer / Standascher**  
*Trash Can / Ash Tray*

Edelstahl • herausnehmbarer und verzinkter Innenbehälter • Einwurföffnung mit Kunststofflippe

*stainless steel made • removable and galvanized inner container • throw-in opening with plastic edge*

Ø 300 x h 620 mm 3 kg # 00-90269 € 85,-

**Abfalleimer**  
*Waste Bin*

Edelstahl • Inhalt 56 Liter • Deckel mit Griff, kann seitlich am Eimer eingehängt werden • Innenmaße Ø 370 x h 520 mm • 4 Lenkrollen à Ø 60 mm

*stainless steel • capacity 56 liters • lid with handle, can be hung on the side of the bin • interior dimensions Ø 370 x h 520 mm • 4 castors of Ø 60 mm*

460 x 400 x 620/723 mm 6,6 kg # 00-90255 € 185,-



**New**  
**New**



**Mobile Abzugshaube**  
*Mobile Exhaust Hood*

mobile Ausführung: einmalige Problemlösung für vielseitige Anwendungsbereiche in Catering, Gastronomie und Haushalt • absorbiert umweltfreundlich Gerüche und fetthaltige Dämpfe • hochqualitative Komponenten für eine lange Lebensdauer • Gehäuse Edelstahl • zeitloses, geradliniges und professionelles Design • einfache Bedienung • leichter Wechsel des Aktiv-Kohlefilters • leistungsstarker Querstromventilator • 2 Stufen: 200 m³/h, 300 m³/h • Geräuschpegel 40 db(A)

mobile unit: unique solution for various applications in catering and domestic usage • eco-friendly absorption of smells and grease-containing fumes • high-quality components for a long product lifetime • stainless steel casing • ageless, linear and professional design • easy changing of the activated carbon filter • high-performance cross-flow blower • 2 levels: 200 m³/h, 300 m³/h • 40db(A) acoustic level

**Die einzigartige Lösung für Party-Service, Buffet und Kleinküchen**

*The unique solution for party service, buffets and small kitchens*

600 x 130/215 x 370 mm	230 V / 51 W	12 kg
Made in Germany	# 00-30602	€ 1099,-

<b>Ersatz-Aktivkohlefilter</b> <i>Spare Act. Carbon Filter</i>	# 06-30602	€ 45,- ▲
---	------------	----------



**Catering & Partyservice:** Mobiler Einsatz für Buffets zur Beseitigung von Gerüchen und Dämpfen. Für saubere Luft und eine angenehme Atmosphäre bei Parties und Events.

**Catering:** *Mobile application for buffets to remove smells and fumes. For clean air and a pleasant atmosphere at parties and events.*



**Gastronomie:** Für Show-Cooking, bei Zubereitung der Speisen im Gästebereich oder direkt am Tisch, aber auch bei Selbstbedienung an Buffets.

**Restaurants:** *For Show Cooking, preparing of the food in the customer area and directly at the table or for selfservice at a buffet.*



**Wohnbereich:** Effektiver Einsatz im Partykeller oder Wintergarten, um auch in der kalten Jahreszeit entspannt grillen zu können. Besonders in Wohnküchen zu empfehlen.

**At home:** *Effective in party rooms or conservatories to prepare some food. Especially recommended for open fitted kitchens.*



**Mobile Kleinküche:** Für die Anwendung in Kleinküchen von Büros, Aufenthaltsräumen, Wohncontainern und Studentenwohnungen.

**Small and mobile kitchens:** *For the application in small kitchens of offices, recreation rooms, mobile homes or shared apartments with little space.*

**Schuhputzmaschine**  
*Shoe Cleaning Machine*

2 Polierbürsten und 1 Vorreinigungsbürste • Schuhcremespender • Ein-/Ausschalter für Fußbedienung • leicht zu reinigende Gummimatte  
2 polishing brushes and 1 cleaning brush • liquid polish cream dispenser • foot operated on/off switch • rubbermat for easy cleaning

400 x 240 x 258 mm	230 V / 120 W	
10 kg	# 00-00008	€ 139,-

<b>Schuhcreme, farblos, 1 Liter</b> <i>Shoe Polish, colourless, 1 liter</i>	# 01-00008-01	€ 25,- ▲
--	---------------	----------







**Servier- und Abräumwagen**  
**Serving Trolley**

Edelstahl • Tragfähigkeit 120 kg • 3 Ablagen à 830x510 mm • Abstand zwischen den Ablagen 275 mm • 4 Leichtlaufräder mit 2 Feststellern • Bausatz / Flat Pack

*stainless steel made • carrying capacity up to 120 kg • 3 trays à 830x510 mm • distance between the trays 275 mm • 4 castors with 2 fixing brakes • flat pack kit*

920 x 600 x 945 mm 13 kg # 00-70048 € 155,-



**Servierwagen mit Abräummulde**  
**Serving Trolley with basin**

Edelstahl • Tragfähigkeit 120 kg • 2 Ablagen à 830x510 mm • 1 Abräummulde 100 mm tief • Abstand zwischen den Ablagen: oben 270 mm / unten 265 mm • 4 Leichtlaufräder mit 2 Feststellern • Bausatz / Flat Pack - einfache Montage

*stainless steel made • carrying capacity up to 120 kg • 2 trays à 830x510 mm • 1 basin 100 mm deep • distance between the trays: upper distance 270 mm / lower distance 265 mm • 4 castors with 2 fixing brakes • flat pack kit - easy to assemble*

930 x 600 x 990 mm 14 kg # 00-90266 € 180,-



**A Transportwagen Adjutant**  
**Trolley Adjutant**

Trägerstangen Aluminium • Tragfähigkeit 120 kg • mit 3 Kunststoffablagen à 620x405 mm • Abstand zwischen den Ablagen 300 mm • 4 Lenkrollen • „Flat Pack“: einfache Montage • ohne Abräumbehälter

*supporting poles aluminium • carrying capacity up to 120 kg • with 3 plastic shelves à 620x405 mm • distance between the shelves 300 mm • 4 castors • „Flat Pack“: easy assembly • without clearing container set*

830 x 415 x 940 mm 10 kg # 00-70450 € 110,-

**Abräumbehälter-Set // Clearing Container Set**  
zum Anhängen an Adjutant // *attachable to Adjutant*

**B** ca. 30 Liter: 335 x 237 x 560 mm # 01-70451 € 46,-  
**C** ca. 9 Liter: 333 x 230 x 178 mm



**Transportwagen 200**  
**Trolley 200**

Edelstahl • Tragfähigkeit 200 kg • Transportfläche 560x940 mm • 2 feste Rollen und 2 Lenkrollen à Ø 125 mm

*stainless steel • carrying capacity up to 200 kg • platform size 560x940 mm • 2 fixed castors and 2 swivel castors à Ø 125 mm*

560 x 1050 x 925 mm 14,4 kg # 00-70452 € 216,50



**Speisen- / Gewürzbehälter**

**Food / Spice Container**

Edelstahl • Einsätze aus Kunststoff • mit transparentem Kunststoffdeckel  
stainless steel made • plastic containers • with transparent plastic cover

			#	€
<b>4 Container</b>	305 x 147 x 93 mm	1 kg	<b>05-90292</b>	<b>29,50</b>
<b>5 Container</b>	380 x 147 x 93 mm	1 kg	<b>05-90293</b>	<b>31,50</b>



**GN-Behälter Aufsatzboard**

**GN Containers Top Shelf**

für 3x 1/3 GN oder 6x 1/6 GN x 150 mm Tiefe • aus Edelstahl • ohne GN-Behälter

for 3x 1/3 GN or 6x 1/6 GN x 150 mm depth • stainless steel made • without GN containers

	980x250x210 mm		7 kg	#	<b>00-90487</b>	€	<b>165,-</b>
--	----------------	--	------	---	-----------------	---	--------------



**Besteckwagen**

**Cutlery Trolley**

Edelstahl • inkl. 2 Behälter für Besteck • Ablage für Teller, Tassen, Gläser etc. • 4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen • stabile Ausführung

stainless steel • incl. 2 containers for cutlery • shelf for plates, cups, glasses etc. • 4 castors with 2 fixing brakes • heavy duty

	630x400x980 mm		7,8 kg	#	<b>00-70454</b>	€	<b>150,-</b>
--	----------------	--	--------	---	-----------------	---	--------------



**Besteckkasten 1/1 GN**

**Cutlery Box 1/1 GN**

Kunststoff • hellgrau, hitzebeständig • robust • stapelbar • 4 Mulden

plastic • grey-coloured • heat-resistant • robust • stackable • 4 moulds

	530x325x100 mm		0,7 kg	#	<b>00-00096</b>	€	<b>7,-</b>
--	----------------	--	--------	---	-----------------	---	------------



**Besteckbehälter**

**Cutlery container**

Edelstahl • für 6 Besteckköcher (Lieferung ohne Besteckköcher)

stainless steel • for 6 cutlery quivers (delivery without cutlery quivers)

	380x300x200 mm		2 kg	#	<b>00-90055</b>	€	<b>57,-</b>
--	----------------	--	------	---	-----------------	---	-------------

**1 Besteckköcher // 1 Cutlery Quiver**

Edelstahl • Ø 115 x h 145 mm

stainless steel • Ø 115 x h 145 mm

#	<b>00-90056</b>	€	<b>9,-</b>
---	-----------------	---	------------





# GASTRONORM-BEHÄLTER

## GASTRONORM CONTAINERS



### 1/1 GN 530 x 325 mm

20 mm	Schale // tray	00-00070	€ 20,50
40 mm	5 Liter	00-00071	€ 21,50
65 mm	9 Liter	00-00072	€ 25,20
100 mm	14 Liter	00-00073	€ 26,50
150 mm	21 Liter	00-00074	€ 36,00
200 mm	28 Liter	00-00075	€ 50,00
Deckel // lid		00-00090	€ 19,75



Ein kleinerer GN-Transportwagen auf Seite 67  
A smaller GN transport trolley on page 67



### 1/2 GN 265 x 325 mm

20 mm	Schale // tray	00-00076	€ 12,75
40 mm	2 Liter	00-00077	€ 14,75
65 mm	4 Liter	00-00078	€ 16,75
100 mm	6,5 Liter	00-00079	€ 19,50
150 mm	9,5 Liter	00-00080	€ 24,50
200 mm	12,5 Liter	00-00081	€ 35,50
Deckel // lid		00-00091-00	€ 15,75
Deckel für Löffel // lid for spoon		00-00091	€ 15,75



### 1/4 GN 265 x 162 mm

65 mm	1,8 Liter	00-00086	€ 12,75
100 mm	2,8 Liter	00-00087	€ 14,75
150 mm	4 Liter	00-00088	€ 23,50
200 mm	5,5 Liter	00-00089	€ 29,50
Deckel // lid		00-00093	€ 12,95
Deckel für Löffel // lid for spoon		00-00093-00	€ 12,75



### 1/3 GN 176 x 325 mm

65 mm	2,5 Liter	00-00082	€ 13,75
100 mm	4 Liter	00-00083	€ 16,75
150 mm	5,75 Liter	00-00084	€ 24,50
200 mm	7,8 Liter	00-00085	€ 31,50
Deckel // lid		00-00092-00	€ 12,75
Deckel für Löffel // lid for spoon		00-00092	€ 12,75



### 1/6 GN 176 x 162 mm

100 mm	1,6 Liter	00-00068	€ 14,75
150 mm	2,4 Liter	00-00069	€ 16,50
Deckel // lid		00-00094	€ 10,89
Deckel für Löffel // lid for spoon		00-00095	€ 12,75



### 1/9 GN 176 x 108 mm

65 mm	0,6 Liter	00-00187	€ 13,00
100 mm	1 Liter	00-00188	€ 15,75
Deckel // lid		00-00189	€ 10,00



### Zwischenstege // Partitions

325 mm	00-00098	€ 9,90
530 mm	00-00099	€ 12,85



### Transportwagen Transport Trolley

Edelstahl • geeignet für Behälter, Bleche und Tablett GN 1/1, 1/2, 1/3 und 2/3 • 18 Einschübe • Abstand zwischen den Einschüben 80 mm • je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite • 4 Lenkrollen à Ø 125 mm • mit 2 Feststellbremsen • max. Belastung 80 kg

stainless steel • suitable for containers and trays GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 • 18 slots • distance between the slots 80 mm • container latches on front and rear • 4 castors à 125 mm with 2 fixing brakes • max. carrying capacity 80 kg

385 x 550 x 1890 mm

# 00-90260

21,5 kg \*

€ 245,-



<b>A</b>		<b>E</b>		<b>I</b>	
Abfalleimer	196	Edelstahlmöbel	196	Ice Crusher	117
Abzugshaube	197	Eierwärmer	141	Induktions-Woks	153
Ananasaustecher & -schäler	178	Eis-Crusher	117	Induktionskochplatten	152
Apfelschneider & -schäler	178-179	Eis-Vitrinen	118, 120	Induktionspfannen	151
Arbeitstisch	196	Eismaschinen	118-119	Insektenvernichter	192-194
Aschenbecher	196	Eis Teppanyaki	121	Isolier-Behälter & Iso-Kannen	103-105, 147
Aufsatzborde	199	Eiswaffeln	34, 47		
Aufsatzkühlvitriken	121-133	Eiswürfelbereiter	117	<b>K</b>	
Aufsatzwarmhaltevitriken	62,133-139,160,163	Elektrokocher	63-64, 150-154	Kaffeemaschinen	102-103
Aufschnittmaschinen	172-173	Entsafter	107-111	Kaffeezubehör	103-105
				Kakaowärmer	99
<b>B</b>		<b>F</b>		Kalte Theken	123-133
Backöfen	159-165	Flammkuchenofen	182	Kamado-Grill	8-11
Backsystem & Backplatten	30-37	Flaschenkühler	114, 116	Kartoffel-Waffeln	19, 49
Backtrennspray	50	Fleischwölfe	171	Kartoffelöfen	160-163
Backwaren-Warmhaltevitriken	136, 138-139	Fliegenfallen	192-194	Kartoffelschneider	91, 175-177, 179
Backwarenfritteusen	89	Fritteusen	88-90	Käsereibe	168
Baguetteschneider	180	Fruchtschäler	178-179	Kebabgrills	79
Bain-Maries	98, 140-141, 160			Ketchup- & Senfspender	86
Bar-Mixer	108	<b>G</b>		Kettentoaster	182
Barbecue-Grills	8-11, 83	Galettes	16-17, 55	Knödeldämpfer	67
Baumstriezel	22-25, 66-67	Gas-Bräter	74-78	Kochplatten	63-64, 150-157
Behälter	199-200	Gas-Kocher	154-157	Kontaktgrills	56, 71-73
Berkel	173	Gas-Wok	157	Küchenwaagen	187
Besteckbehälter	199	Gebäckwärmer	136, 138-139	Kühlaufsätze	121-133
Bierbraukessel	12-14, 115	Gemüseentsafter	107	Kühlschränke	114, 116
Blender	108	Gemüseschneider	175-177	Kühlvitriken	114, 116-133
Bräter	57, 74-78	Germknödeldämpfer	67	Kürtöskalács	22-25, 66-67
Bratpfannen	65, 151-157	Getränkekühler	114, 116		
Braukessel	12-14, 115	Getränkemixer	108-109	<b>L</b>	
Buffet-Bars	131	Getränkespender	99-106, 11-114	Lamm-Grills	82
Buffet-Vitrinen	184	Gewürzbehälter	91, 199	Lavasteingrills	77
Buffet-Wärmer	137-144	Glühweinwärmer	100-101	Leberkäsewärmer	62
		GN-Gastronormbehälter	200	Lockenschneider	90, 176
<b>C</b>		Granita-Maschinen	112-113	Lolly-Waffeln	20-21, 33, 45
Cerangrills	71	Grill- & Griddleplatten	57, 74-78		
Cerankochplatten	63, 150-151	Grillgeräte	56-57, 71-83	<b>M</b>	
Chafing-Dishes	140	Grillzubehör	57	Mandoline	177
China-Wok	153, 157	Großraumpfannen	65, 155-156	Maronenröster	95
Churrasco-Grill	81	Gyrosgrills	79	Melonteller	179
Craft Beer	12-14, 115			Messersterilisator	191
Crêpes-Zubehör & Teigmischungen	55	<b>H</b>		Mikrowellen	158
Crêpesgeräte	54, 68-69	Hähnchengrills	80-81	Milchaufschäumer	104
Crêpesstationen	70	Hamburgerpresse	170	Milchspender	185
Cupcakes	52	Handmixer	108, 169	Mixer	108-109, 169
Currywurstschneider	87	Handwaschbecken	190-191	Mobile Abzugshaube	197
		Heiße Schokolade	99	Müslispender	185
<b>D</b>		Heiße Theken	62, 133-137		
Dampfgarer	58, 67	Heißluftöfen	159	<b>N</b>	
Diamant Grill	8-11	Heißwasserspender	100, 105-106	Nacho-Wärmer	93
Digitalwaagen	187	Heizstrahler	195	Nudelkocher	166
Donuts	34, 42	Herdplatten	63-64, 150-157	Nudelteigmaschinen	167-168
Dosenöffner	186	Herzhafte Crêpes	16-17, 55		
Dressingspender	86	Hockerkocher	64-65, 154	<b>O</b>	
Dualit-Toaster	183	Holzkohlegrills	8-11	Obstschneider	178-179
Durchlauftoaster	182	Hot-Dog-Wärmer	58-59, 84-85	Öfen	159-165
		Hygiene	189-194	Orangenpressen	109-111





## P

Paella-Pfannen	65, 155-156
Paniermehltreibe	168
Paninigrids	56, 71-73
Pasta-Maschinen	166-168
Patisserievitrinen	121-123
Pfannen	65, 151-157
Pizzakühlaufsätze	128-129
Pizzaöfen & Zubehör	164-165
Pizzateigroller	164
Planetenrührmaschinen	169
Poffertjes	53
Pommesschneider	91
Pommeswärmer	60, 145
Popcornmaschinen & Zubehör	92-93
Potato Lolly	90
Pudersiebsieb	50
Pumpstationen für Soßen	86
Putzmittel	57, 189

## Q

Quarzstrahler	195
---------------	-----

## R

Raclette	174
Rechauds	140-141, 148
Regale	196
Reibekuchenbräter	75
Reinigungsmittel	57, 189
Reiskocher & -wärmer	149
Rollengrills	84
Rotationsgrills	79-82

## S

Saftpressen	107-111
Saftspender	111, 114, 185
Salamander	181
Salatbars	131
Salatschneider	175-177
Salzstreuer	91
Samoware	106
Sandwich-Toaster	56, 71-73, 180-183
Schäler	177-179
Schoko-Creme-Wärmer	70
Schokoladenbrunnen & Zubehör	96-97
Schokoladenportionierer	70, 99
Schokoladenschmelzer	70, 98
Schuhputzmaschine	197
Servierwagen	198
Slush-Maschinen	112-113
Smoker	8-11, 83
Snackwellen	91
Soßenspende	86
Sous-Vide System	187
Spaghetti-Eis-Maschine	120
Spanferkelgrills	82

Spätzlehobel	168
Speiseeismaschinen	118-119
Speiseeisevitrinen	118-120
Spiralmixer	169
Spülbecken	190-191
Stabmixer	108, 169
Standbräter	74-75
Standkocher	64-65, 154, 156
Suppentöpfe	141-144
Sushi-Kühltheken	125, 127, 130

## T

Tapas-Kühltheken	124-126
Tartlets	52
Tassenwärmer	147
Teekessel	100, 105-106
Teigausrollmaschinen	164, 167-168
Teigknetmaschinen	169
Teigmischungen	49, 53, 55, 66
Teigportionierer	50, 53
Tellerwärmer	146-147
Terrassenheizer	195
Therm'O'Cook	64-65
Thermo-Transportbox	147
Tischbräter	57, 74, 76
Tische	195-196
Toaster	56, 71-73, 180-183
Tomatenschneider	176
Tortenvitrinen	121-122
Tranchierplatten	60, 145
Transportwagen	67, 198-200
Trennfett	50, 57
Trinkschokolade	99
Trolleys	67, 198-200
Twist-Slush	113

## V

Vakuum-Verpackungsmaschinen	188
Vertikal-Backsystem	37

## W

Waagen	187
Waffeleisen	18-21, 30-48
Waffelkarussell	36
Waffeln am Stiel	20-21, 33, 35, 44-45
Waffelrost	51
Waffelzubehör und Teigmischungen	49-51
Wärmebrücken	60, 145
Wärmeleuchten	60-61, 145
Wärmestrahler	195
Warmhalteplatten	148
Warmhaltevitrinen	62, 133-139
Waschbecken	190-191
Wasserbäder	98, 140-141, 160
Wassergills	76, 78
Wasserkessel	100, 105

Weinkühlschrank	114
Wok-Kocher & Wok-Pfannen	152-153, 157
Würstschneider	87
Würstchenwärmer	58-59, 84-85
Wurstfüller	170
Wurstschneider	87

## X

X-Waffel	18, 33, 42
----------	------------

## Z

Zentrifugalensafter	107
Zitruspressen	109-111
Zitruschneider	179
Zuckerwattemaschinen & Zubehör	94

<b>A</b>					
Anti-adherent Spray	50, 57				
Apple Peelers & Cutters	178-179				
Ash Tray	196				
<b>B</b>					
Baguette Cutter	180				
Bain Mariés	98, 140-141, 160				
Baking System & Baking Plates	30-37				
Bar Mixers	108				
Barbecue Grills	8-11, 83				
Basins	190-191				
Baumstriezel	22-25, 66-67				
Beer Brewing Kettle	12-14, 115				
Berkel	173				
Beverages Coolers	114, 116				
Beverages Dispensers	99-106, 11-114				
Blenders	108				
Bottle Coolers	114, 116				
Brewing Kettle	12-14, 115				
Buffet Bars	131				
Buffet Displays	184				
Buffet Warmers	137-144				
<b>C</b>					
Can Openers	186				
Carving Boards	60, 145				
Cast Pans	151, 155				
Centrifugal Juicers	107				
Ceramic Glass Cookers	63, 150-151				
Ceramic Glass Grills	71				
Cereals Dispensers	185				
Chafing Dishes	140				
Chain Toasters	182				
Cheese Grinder	168				
Cheese Melters	174				
Chestnut Roasters	95				
Chicken Grills	80-81				
Chimney Cakes	22-25, 66-67				
China Cooker	153, 157				
Chips Cutters	91				
Chips Warmers	60, 145				
Chocolate Dispensers	70, 99				
Chocolate Fountains	96-97				
Chocolate Melters	70, 98				
Chocolate Spread Warmer	70				
Chocolate Warmers	70, 98-99				
Chuckwagons	83				
Churrasco Grills	81				
Citrus Cutters	179				
Citrus Juicers	109-111				
Cleaning Agents	57, 189				
Cocoa Warmers	99				
Coffee Makers	102-103				
Coffee Accessories	103-105				
Contact Grills	56, 71-73				
Containers	199-200				
Convection Ovens	159				
Conveyor Toasters	182				
Cooling Displays	114, 116-133				
Cotton Candy Machines & Accessories	94				
Craft Beer	12-14, 115				
Crepes Accessories & Dough Mix	55				
Crepes Makers	54, 68-69				
Crepes Workers	70				
Cupcakes	52				
Cup Warmers	147				
Curly Cutters	90, 176				
Cutlery Containers	199				
Cutting Station	60, 145				
<b>D</b>					
Deep Fryers	88-90				
Detergents	57, 189				
Diamant Grill	8-11				
Dispensers for Dough	50, 53				
Dispensers for Ketchup	86				
Donuts	34, 42				
Dough Kneaders	169				
Dough Mixtures	49, 53, 55, 66				
Dough Rollers	164, 167-168				
Dressing Dispensers	86				
Drink Coolers	114, 116				
Dumpling Steamer	67				
<b>E</b>					
Electric Cookers	63-64, 150-154				
Exhaust Hood	197				
<b>F</b>					
Fly Killers	192-194				
Fries Cutters	91				
Fries Warmers	60, 145				
Fruit Peelers & Cutters	178-179				
Fryers	88-90				
<b>G</b>					
Galettes	16-17, 55				
Gas Cookers	154-157				
Gas Griddles	74-78				
Glass Cleaner	189				
Glühwein Heaters	100-101				
GN Gastronorm Containers	200				
Granita Machines	112-113				
Grill & Griddle Plates	57, 74-78				
Grill Accessories	57				
Grills	56-57, 71-83				
Gyro Grills	79				
<b>H</b>					
Hamburger Press	170				
Heaters	195				
Hot Chocolate Warmers	99				
Hot Displays	62, 133-139				
Hot Dog Roller Grills	84				
Hot Dog Warmers	58-59, 84-85				
Hot Pots	141-144				
Hot Water Kettles	100, 105				
Hot Wine Heaters	100-101				
Hotplates	63-64, 150-157				
Hygiene	189-194				
<b>I</b>					
Ice Cream Displays	118, 120				
Ice Cream Makers	118-119				
Ice Crushers	117				
Ice Cube Makers	117				
Ice Teppanyaki	121				
Ice Waffles	34, 47				
Induction Cookers	152				
Induction Pans & Woks	153				
Insect Annihilators	192-194				
Insulated Containers & Jug	103-105, 147, 185				
<b>J</b>					
Juice Dispensers	111, 114, 185				
Juicers	107-111				
<b>K</b>					
Kamado Grill	8-11				
Kebab Grills	79				
Ketchup Dispensers	86				
Kitchen Scales	187				
Kneaders	169				
Knife Sterilizer	191				
Kürtöskalács	22-25, 66-67				
<b>L</b>					
Lamb Grills	82				
Lava Rock Grills	77				
Leberkäse Warmers	62				
Lemon Squeezers	109-111				
Lettuce Cutters	175-177				
Lolly Waffles	20-21, 33, 45				
<b>M</b>					
Mandoline	177				
Meat Mincers	171				
Melon Cutter	179				
Microwaves	158				
Milk Dispenser	185				
Milk Frother	104				
Mixers	108-109, 169				
Mobile Exhaust Hood	197				
Mulled Wine Heaters	100-101				
<b>N</b>					
Nacho Warmer	93				
Noodle Cooker	166				
Noodle Machines	167-168				



<b>O</b>			
Oil Sprays	50, 57	Smokers	8-11, 83
Orange Juicers	109-111	Soup Kettles	141-144
Ovens	159-165	Sous-Vide System	187
<b>P</b>		Spaghetti Ice Maker	120
Paella	65, 155-156	Spätzle Grinder	168
Panini Grills	56, 71-73	Spice Containers	91, 199
Pans	65, 151-157	Spiral Kneaders	169
Pasta Cookers	166	Spit Toasters	58
Pasta Rollers	167-168	Stainless Steel Furniture	196
Pastry Displays	136, 138-139	Stand Cookers	64-65, 154, 156
Patisserie Displays	121-123	Steamers	58, 67
Peelers	177-179	Suckling Pig Grills	82
Pineapple Cutters	178	Sugar Sieve	50
Pizza Accessories	164-165	Sushi Displays	125, 127, 130
Pizza Ovens	164-165	<b>T</b>	
Planetary Kneaders	169	Tapas Displays	124-126
Plate Warmers	146-147	Tart Displays	121-122
Poffertjes	53	Tartlets	52
Popcorn Makers & Accessories	92-93	Tea Dispensers	100, 105-106
Potato Lolly	90	Terrace Heaters	195
Potato Ovens	160-163	Therm'O'Cook	64-65
Potato Pancake Grills	75	Tin Openers	186
Potato Waffles	19, 49	Toasters	56, 71-73, 180-183
Poultry Grills	80-81	Tomato Cutters	176
Pumps for Sauces	86	Transport Trolleys	67, 198-200
<b>R</b>		Trash Can	196
Raclette	174	Turnable Waffle Makers	48
Rechauds	140-141, 148	<b>V</b>	
Refrigerators	114, 116	Vacuum Packaging Machines	188
Revolving Grills	84	Vegetable Cutters	175-177
Rice Cookers & Warmers	149	Vegetable Juicers	107
Roller Grills	84	Vertical Waffle Baking System	37
Rotary Kneaders	169	<b>W</b>	
Rotation Grills	79-82	Waffle Accessories	50-51
<b>S</b>		Waffle Dough Mixes	49
Salad Bars	131	Waffle Makers	18-21, 30-48
Salad Cutters	175-177	Waffle Table / Waffle Carroussel	36
Salamanders	181	Waffles on a Stick	20-21, 33, 35, 44-45
Salt Shakers	91	Warming Bridges	60, 145
Samowars	106	Warming Displays	62, 133-139
Sandwich Toasters	56, 71-73, 180-183	Warming Lamps	60-61, 145
Sanitation	190-191	Warming Plates	148
Sauce Dispensers	86	Wash Hand Basins	190-191
Sausage Fillers	170	Water Baths	98, 140-141, 160
Sausage Warmers	58-59, 84-85	Water Grills	76, 78
Savoury Crepes	16-17, 55	Water Kettles	100, 105
Scales	187	Wine Refrigerator	114
Serving Trolleys	198	Wok Cookers & Wok Pans	152-153, 157
Shawarma Grills	79	<b>X</b>	
Shelves	196	X-Waffle	18, 33, 42
Shoe Cleaning Machine	197	<b>Y</b>	
Sinks	190-191	Yeast Dumpling Steamer	67
Slicers	172-173		
Slush Machines	112-113		



**Frachtkosten**

Spedition Dachser - unsere Hausspedition

Bitte lassen Sie sich von uns ein Angebot unterbreiten bezüglich Ihrer Frachtkosten.

**\* Bei diesen gekennzeichneten Artikeln handelt es sich um einen Speditionsversand. Bitte vorher Preisanfrage, zuzüglich € 7,80 netto Versandpalette. Speditionssonderkosten und Sonderzuschläge werden prozentual mitberechnet.**

**Wichtiger Hinweis zu Rücksendungen**

Generell sind wir nicht verpflichtet, Ware zurückzunehmen. Soweit ein Mangel der Kaufsache vorliegt, sind wir zu Nacherfüllung nach unserer Wahl berechtigt. Jegliche Rücksendungen sind **vorab** mit dem zuständigen Verkaufssachbearbeiter abzustimmen. Auf jeden Fall muss eine Retouren-Nr. angefordert werden, welche sichtbar an der Außenverpackung anzubringen ist, um eine zeitnahe Bearbeitung zu gewährleisten. Rücksendungen ohne Retouren-Nr. werden mit einer Bearbeitungsgebühr von € 25,- belastet.

Unsere Geräte sind ausschließlich für den professionellen Gebrauch konzipiert und nicht für den Verbraucher einsetzbar. Wir verkaufen daher nur an Gewerbetreibende.  
WEEE-Reg.-Nr. DE 61709673

**Posttarife**

Postversand gilt in der Regel für Artikel bis zu einem Gewicht von 30 kg - darüber hinaus werden die Geräte per Spedition versandt.

**Portogebühren**

Postpaket bis 30 kg unter € 500,-	€ 7,15
Postpaket bis 30 kg über € 500,- (Wertpaket)	€ 11,00
Postpaket Ersatzteile	€ 6,30
Waffel- / Crêpes-Mix 2x 10 kg = 1 Karton	€ 7,15

**Portogebühren Nachnahme**

Postpaket bis 30 kg unter € 500,-	€ 9,90
Postpaket bis 30 kg über € 500,- (Wertpaket)	€ 14,20
Postpaket Ersatzteile	€ 9,70
Waffel- / Crêpes-Mix 2x 10 kg = 1 Karton	€ 9,90

**Achtung**

Sie sind grundsätzlich verpflichtet, bei Abnahme eines Paketes oder Stückgutes sofort und umgehend die Ware auf Glas- und Bruchschäden bzw. versteckte Schäden zu überprüfen. Sollte dieses nicht innerhalb von 24 Stunden dem Spediteur oder der Post mitgeteilt worden sein, erlischt jeglicher Anspruch auf kostenlosen Ersatz.

**Wichtig**

Im Falle von Garantiereparaturen sind Sie aufgerufen, unseren Paketdienst bzw. Speditionsdienst in Anspruch zu nehmen, den wir bei Rückholung beordern. Sollten Sie eigenständig handeln, so gehen die entsprechenden Kosten zu Ihren Lasten.

**Die oben genannten Tarife gelten nur innerhalb der Bundesrepublik Deutschland. Bitte lassen Sie sich ein Angebot hinsichtlich Ihrer Frachtkosten erstellen.**



## 1. Geltung

1.1 Unseren sämtlichen Lieferungen und Leistungen liegen die nachfolgenden Bedingungen zugrunde. Entgegenstehende oder abweichende Einkaufsbedingungen des Käufers gelten nur, wenn wir sie ausdrücklich schriftlich anerkannt haben. Unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten auch dann, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder von unseren Verkaufs- und Lieferbedingungen abweichender Bedingungen des Käufers die Lieferung vorbehaltlos bestätigen.

1.2 Unsere Verkaufsbedingungen gelten auch für alle künftigen Geschäfte mit dem Käufer.

## 2. Angebot - Abschlüsse

2.1 Unsere Angebote sind stets freibleibend. Verträge kommen erst durch unsere schriftliche Bestätigung zustande.

2.2 Der Käufer ist an seine Bestellungen zwei Wochen ab deren Eingang bei uns gebunden.

2.3 Sämtliche Nebenabreden, Änderungen oder Ergänzungen eines Vertrages bedürfen der Schriftform. Mündliche Nebenabreden oder Zusicherungen, die durch unsere Mitarbeiter getroffen werden, bedürfen einer schriftlichen Bestätigung.

2.4 Die zu unserem Angebot oder zu unserer Auftragsbestätigung – in Textform, auf Abbildungen, Zeichnungen o. ä. - gehörenden Gewichts-, Qualitäts-, Maß-, Beschaffenheits- und Leistungsangaben sind, soweit nicht anders ausdrücklich vereinbart, nur annähernd maßgebend. Technische Änderungen sowie Änderungen in Form, Farbe und/oder Gewicht bleiben im Rahmen des Zumutbaren vorbehalten.

## 3. Preise

3.1 Unsere Preise gelten ab Werk, einschließlich einfacher Verpackung; spezielle Transport-, insbesondere Palettenverpackung, wird zusätzlich berechnet.

3.2 Die gesetzliche Umsatzsteuer ist in den Preisen nicht eingeschlossen und wird gesondert in der Rechnung ausgewiesen.

3.3 Aufträge, für die nicht ausdrücklich Festpreise vereinbart sind, werden zu den am Tage der Lieferung gültigen Listenpreisen berechnet.

3.4 Für einen Auftragswert unter 50,00 EUR (ohne Mwst.) wird eine Bearbeitungsgebühr von 5,00 EUR zuzüglich Mwst. erhoben.

3.5 Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise entsprechend zu ändern, wenn nach Abschluss des Vertrages Kostensenkungen oder Kostenerhöhungen, insbesondere aufgrund von Tarifabschlüssen oder Materialpreisänderungen eintreten. Diese werden wir dem Käufer auf Verlangen nachweisen.

## 4. Zahlungsbedingungen

4.1 Die Zahlung erfolgt nach unserer Wahl per Nachnahme, Vorkasse oder gegen Rechnung. Im letztgenannten Fall sind die Zahlungsbedingungen mangels anderweitiger Angaben in der Auftragsbestätigung wie folgt:

Am 30. des der Lieferung folgenden Monats netto.

4.2 Wechsel und Schecks werden nur erfüllungshalber und für uns spesenfrei entgegengenommen. Die Wechselannahme bedarf einer besonderen Vereinbarung. Wir haften nur für pünktliche Vorlage und Protesterhebung.

4.3 Ausländische Zahlungsmittel werden, sofern wir nicht in ausländischer Währung fakturieren, nach dem am Tage des Zahlungseingangs bei uns in Hemer notierten Währungskurs in Euro umgerechnet.

4.4 Zur Zurückbehaltung ist der Käufer nur berechtigt bei groben Vertragsverletzungen unsererseits und im Falle der mangelhaften Lieferung bis zur Höhe desjenigen Teils des Kaufpreises, der der Wertminderung entspricht. Außerdem ist der Käufer zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechts nur insoweit befugt, als sein Gegenanspruch auf dem gleichen Vertragsverhältnis beruht. Der Käufer kann nur mit rechtskräftig festgestellten, unbestrittenen oder von uns anerkannten Forderungen aufrechnen.

4.5 Eine Überschreitung von Zahlungszielen bewirkt Fälligkeit aller übrigen, noch nicht fälligen Rechnungen für bereits gelieferte Waren und berechtigt uns zum Widerruf von Kreditzusagen und Zahlungszielen.

4.6 Wird für uns erkennbar, dass die (weitere) Erfüllung des Vertrages seitens des Käufers gefährdet wird, sind wir berechtigt, die weiteren Lieferungen und Leistungen auszusetzen und die Wiederaufnahme – nach einer angemessenen Vorlaufzeit – erst dann zu bewirken, wenn der Käufer entweder für die ausstehenden Lieferungen und Leistungen vorgeleistet sowie sämtliche Zahlungsrückstände ausgeglichen oder hierfür eine angemessene Sicherheit erbracht hat.

Soweit dies auch nach angemessener Fristsetzung nicht geschieht, sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder den Vertrag fristlos zu kündigen. Ein hieraus resultierender Schadenersatzanspruch von uns bleibt unberührt.

Eine Gefährdung der Vertragserfüllung im vorstehenden Sinne wird unwiderleglich vermutet bei Nichteinlösung eines Schecks oder Wechsels, bei Antrag auf Eröffnung eines Insolvenz- oder Vergleichsverfahrens über das Vermögen des Käufers, bei einer Verfügung außerhalb des ordnungsgemäßen Geschäftsverkehrs über Ware, die wir unter Eigentumsvorbehalt geliefert haben oder bei Auflösung des Unternehmens des Käufers.

4.7 Bei Zahlungsverzug berechnen wir gemäß § 288 Abs. 2 BGB einen Zinssatz von 8 % Punkten über dem Basiszinssatz.

## 5. Lieferbedingungen

5.1 Eine Lieferfrist bedarf der schriftlichen Vereinbarung. Sie gilt stets erst nach Klärung sämtlicher technischer und kaufmännischer Einzelheiten. Sofern für die Herstellung des Produktes eine Mitwirkungshandlung des Käufers erforderlich ist, so beginnt die Lieferfrist erst mit der vollständigen Ausführung dieser Handlung durch den Käufer. Um verbindliche Liefertermine handelt es sich ausschließlich dann, wenn der Liefertermin schriftlich gegenüber dem Käufer als verbindlich bestätigt worden ist.

5.2 Bei Überschreiten einer verbindlichen Lieferfrist hat der Käufer eine angemessene Nachfrist zu setzen, die in der Regel 4 Wochen nicht unterschreiten darf.

5.3 Ist der Käufer mit der Bezahlung einer früheren Lieferung oder Teillieferung in Verzug, sind wir berechtigt, Lieferungen oder Teillieferungen zurückzuhalten oder nach erfolglosem Setzen einer Nachfrist zur Zahlung vom Vertrag zurückzutreten, ohne zum Ersatz eines etwa entstandenen Schadens verpflichtet zu sein.

5.4 Wir können eine Lieferung oder Teillieferung nachträglich unter Bestimmung einer angemessenen Frist von Vorkasse oder Sicherheitsleistung abhängig machen, wenn sich nach Vertragsschluss herausstellt, daß unser Zahlungsanspruch gefährdet ist.

5.5 Ist die Ware versandbereit und verzögert sich die Versendung oder die Abnahme aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, so geht die Gefahr mit dem Zugang der Anzeige der Versandbereitschaft auf den Käufer über. Wird versandfertig gemeldete Ware nicht abgerufen, so sind wir berechtigt, sie nach unserer Wahl zu versenden oder auf Kosten und Gefahr des Käufers einzulagern.

Wird der Versand oder die Zustellung der Ware durch Verschulden des Käufers verzögert, so können wir nach Anzeige der Versandbereitschaft Lagergeld in Höhe von 0,5 % des Rechnungsbetrages für jeden angefangenen Monat berechnen, höchstens 5%. Wir sind berechtigt, einen höheren Schadensbetrag nachzuweisen und diesen geltend zu machen. Auf der anderen Seite ist der Käufer berechtigt, uns nachzuweisen, daß überhaupt kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist.

5.6 Ereignisse höherer Gewalt sowie von uns nicht zu vertretende Streiks, Aussperrungen, Liefer-, Betriebs- und Verkehrsstörungen befreien uns im Umfang ihrer Auswirkungen und ihrer Dauer zusätzlich einer angemessenen Anlaufzeit von der Verpflichtung zur Lieferung. Überschreiten Lieferverzögerungen infolge höherer Gewalt oder infolge von uns nicht zu vertretender Gründe für eine der Vertragsparteien das zumutbare Maß, so kann diese ganz oder teilweise schriftlich von dem Vertrag zurücktreten.

5.7 Teillieferungen sind zulässig. Bei Verträgen mit fortlaufender Lieferung in Teilmengen sind die Abrufmengen und Liefertermine bei Vertragsschluss festzulegen. Falls und soweit dies nicht geschehen oder vom Käufer gegen eine entsprechende Vereinbarung verstoßen worden ist, sind wir berechtigt, nach billigem Ermessen eine Frist zum Abruf und zur Abnahme der Gesamt- oder Restmenge festzulegen. Hat der Käufer bis zu diesem Zeitpunkt die Gesamt- oder Restmenge nicht abgerufen oder angenommen, gerät er in Annahmeverzug. In diesem Falle sind wir berechtigt, dem Käufer schriftlich eine Nachfrist von 8 Tagen zu setzen, mit der Erklärung, daß wir nach Ablauf dieser Frist eine Lieferung ablehnen. Nach erfolglosem Ablauf der Nachfrist sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung zu verlangen. Der Setzung einer Nachfrist bedarf es nicht, wenn der Käufer die Abnahme ernsthaft und endgültig verweigert oder offenkundig auch innerhalb der Nachfrist zur Zahlung des Kaufpreises nicht imstande ist.

5.8 Wir sind berechtigt, aber nicht verpflichtet, Lieferungen im Namen und auf Rechnung des Käufers zu versichern. Wir berechnen ein Bruchversicherungsgehalt je nach Warenart eine Prämie von 0,5 – 1% auf den Nettowarenwert. Im Falle des Verlustes oder der Beschädigung ist der Käufer verpflichtet, sich dieses innerhalb von 4 Tagen von dem Frachtführer schriftlich bestätigen zu lassen. Er tritt sämtliche Ersatzansprüche gegen den Transporteur schon jetzt an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an.

5.9 Im Falle eines Lieferverzuges haftet wir nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern der von uns zu vertretende Lieferverzug auf der schuldhaften Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht beruht; in diesem Falle ist aber die Schadenersatzpflicht auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt.

Wir haften auch nach den gesetzlichen Bestimmungen, wenn durch den Lieferverzug Schäden an Leben, Körper oder Gesundheit auftreten.

Im übrigen haften wir im Falle eines Lieferverzuges nur, sofern der Lieferverzug auf einer von uns zu vertretenden vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Vertragsverletzung beruht, wobei ein Verschulden unserer Arbeitnehmer, Vertreter oder Erfüllungsgehilfen uns nur bei vorsätzlichem Verhalten zuzurechnen ist.

Sofern der Lieferverzug nicht auf einer von uns zu vertretenden vorsätzlichen Vertragsverletzung beruht, hat der Käufer einen Anspruch auf eine Verzugsentschädigung in Höhe von 0,5 % für jede vollendete Woche des Verzuges, insgesamt jedoch höchstens bis zu 5 % des Rechnungswertes der vom Verzug betroffenen Lieferungen; weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

## 6. Versand, Transport und Gefährübergang

6.1 Der Versand erfolgt grundsätzlich auf Rechnung und Gefahr des Käufers. Die Wahl des Versandweges, des Transportmittels und der Verpackung bleibt, falls nicht besonders vereinbart, uns überlassen.

6.2 Die Gefahr geht auf den Käufer über, sobald die Sendung an den Transportführer übergeben worden ist oder zwecks Versendung unser Werk/Lager vom Erfüllungsort aus verlässt.

6.3 Ist die Ware versandbereit und verzögert sich die Versendung oder die Abnahme aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, so geht die Gefahr mit dem Zugang der Anzeige der Versandbereitschaft auf den Käufer über.

6.4 Transport- und sonstige Verpackungen werden von uns nicht zurückgenommen.

## 7. Eigentumsvorbehalt

7.1 Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises unser Eigentum. Bei Waren, die der Käufer im Rahmen seiner gewerblichen Tätigkeit von uns bezieht, behalten wir uns das Eigentum vor, bis sämtliche Forderungen, die uns gegen den Käufer aus der Geschäftsverbindung einschließlich der künftig entstehenden Forderungen auch aus gleichzeitig oder später abgeschlossenen Verträgen zustehen, beglichen sind. Die Einstellung einzelner Forderungen in eine laufende Rechnung, sowie die Saldoziehung und deren Anerkennung berührt den Eigentumsvorbehalt nicht. Als Bezahlung gilt erst der Eingang des Gegenwertes bei uns.

7.2 Bei Verletzung wichtiger Vertragspflichten, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, die gelieferte Ware zurückzufordern. In diesem Fall ist der Käufer zu deren Herausgabe verpflichtet. Wir sind berechtigt, den Warenbestand aufzunehmen oder aufnehmen zu lassen und die Ware abzuholen oder abholen zu lassen. Die Rücknahme der Vorbehaltsware bedarf zuvor keiner Rücktrittserklärung vom Vertrag.

7.3 Falls wir die Vorbehaltsware wieder zurücknehmen, sind wir berechtigt, sie unter Verrechnung auf die noch ausstehenden Forderungen durch freihändigen Verkauf auf Rechnung des Käufers bestmöglich zu verwerten oder sie zu dem Wert zu übernehmen, den sie zum Zeitpunkt der Übernahme für uns hat.

- 7.4 Der Käufer ist verpflichtet, die ihm unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware gegen Feuer, Einbruch, Diebstahl und Wasserschaden ausreichend zu versichern. Die Versicherungsansprüche werden in Höhe des Warenwertes bereits jetzt an uns abgetreten.
- 7.5 Der Käufer ist berechtigt, die Ware im ordentlichen Geschäftsgang weiter zu veräußern; eine Verpfändung oder Sicherungsübereignung ist ihm jedoch nicht gestattet.
- 7.6 Die Forderungen mit sämtlichen Nebenrechten des Käufers aus der Weiterveräußerung der Vorbehaltsware tritt der Käufer schon jetzt an uns ab; wir nehmen die Abtretung an. Unbeschadet der Abtretung und des Einzugsrechts ist der Käufer zur Einziehung der Forderung so lange berechtigt, als er seinen Vertragsverpflichtungen nachkommt und nicht in Vermögensverfall gerät. Auf unser Verlangen hat uns der Käufer die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt zu geben, alle zum Einzug erforderlichen Angaben zu machen, die dazugehörigen Unterlagen auszuhändigen und den Schuldner die Abtretung mitzuteilen.
- 7.7 Wird die Ware zusammen mit anderen Waren, die uns nicht gehören, weiter verkauft, so gilt die Forderung des Käufers gegen den Schuldner in Höhe des zwischen uns und dem Käufer vereinbarten Listenpreises als abgetreten.
- 7.8 Eine etwaige Be- oder Verarbeitung der Vorbehaltsware nimmt der Käufer für uns vor, ohne dass uns für Letzteres daraus Verpflichtungen entstehen.
- 7.9 Bei Verarbeitung, Verbindung, Vermischung oder Vermengung der Vorbehaltsware mit anderen, nicht uns gehörenden Waren, steht uns der dabei entstehende Miteigentumsanteil an der neuen Sache im Verhältnis des Fakturen-Wertes der Vorbehaltsware zu der übrigen verarbeiteten Ware zum Zeitpunkt der Verarbeitung, Verbindung, Vermischung oder Vermengung zu. Erwirbt der Käufer das Alleineigentum an der neuen Sache, so sind sich die Vertragspartner darüber einig, dass der Käufer uns im Verhältnis des Fakturen-Wertes der verarbeiteten bzw. verbundenen, vermischten oder vermengten Vorbehaltsware Miteigentum an der neuen Sache einräumt und diese unentgeltlich für uns verwahrt.
- 7.10 Wird die Vorbehaltsware zusammen mit anderen Waren und zwar gleich, ob ohne oder nach Verarbeitung, Vermischung oder Vermengung weiter veräußert, so gilt die oben vereinbarte Vorausabtretung nur in Höhe des Fakturen-Wertes der Vorbehaltsware, die zusammen mit anderen Waren weiter veräußert wird.
- 7.11 Über Zwangsvollstreckungsmaßnahmen Dritter in die Vorbehaltsware oder in die im voraus abgetretenen Forderungen hat der Käufer uns unverzüglich unter Übergabe der für eine Intervention notwendigen Unterlagen zu unterrichten.
- 7.12 Soweit der Wert der uns nach den vorstehenden Bestimmungen zustehenden Sicherungsrechte die Höhe der gesicherten Ansprüche um mehr als 10 % übersteigt, werden wir auf Wunsch des Käufers nach unserer Wahl einen entsprechenden Teil der Sicherungsrechte freigeben.
- 8. Mängelrügen - Mängelhaftung**
- 8.1 Rügen wegen Sachmängeln, Falschlieferungen und Mengenabweichungen, die durch zumutbare Untersuchungen der Ware feststellbar sind, müssen unverzüglich, spätestens innerhalb von 24 Stunden nach Ankniff der Ware am Bestimmungsort schriftlich geltend gemacht werden. Innerhalb weiterer 24 Stunden müssen uns geeignete Beweismuster zwecks Überprüfung zugeleitet werden, falls wir nicht ausdrücklich eine Untersuchung an Ort und Stelle verlangen. Zeigt sich ein Mangel trotz ordnungsgemäßer Untersuchung erst später, so muß die Anzeige unverzüglich nach der Entdeckung gemacht werden und es müssen uns unverzüglich die geeigneten Beweismuster zugeleitet werden. In allen Fällen der Zuleitung von Beweismustern hat sich der Käufer vorab von uns eine Retouren-Nummer geben zu lassen, die er der Sendung beizufügen und deutlich sichtbar an der Außenverpackung anzubringen hat. Ferner hat der Käufer unsere Weisungen zu beachten, insbesondere die Gegenstände von der durch uns beauftragten Spedition transportieren zu lassen. Befindet sich die Ware nicht mehr in dem Zustand der Ablieferung, so hat der Käufer zu beweisen, daß der Mangel bereits im Zeitpunkt der Ablieferung vorgelegen hat. Bei wesentlichen Eingriffen oder Änderungen an der Ware ist die Geltendmachung von Mängelrügen ausgeschlossen. Ferner sind Mängelrügen ausgeschlossen, wenn ausdrücklich oder stillschweigend auf die Untersuchung der Ware verzichtet worden ist.
- 8.2 Durch Verhandlungen verzichten wir nicht auf die Verspätungseinrede.
- 8.3 Fehlmengen liefern wir nach.
- 8.4 Erweist sich eine Mängelrüge als nicht berechtigt, hat der Käufer die Kosten der Prüfung und die Transportkosten zu tragen.
- 8.5 Mängelansprüche des Käufers setzen die ordnungsgemäße Erfüllung seiner Untersuchungs- und Rügeobliegenheiten gemäß vorstehender Ziffer 8.1 voraus.
- 8.6 Soweit ein Mangel der Kaufsache vorliegt, sind wir nach unserer Wahl zur Nacherfüllung in Form einer Mangelbeseitigung oder zur Lieferung einer neuen mangelfreien Sache berechtigt. Der Käufer hat uns auf Verlangen die von der Nacherfüllung betroffenen Teile unverzüglich zur Verfügung zu stellen. Hierbei hat er sich von uns vorab eine Retouren-Nummer geben zu lassen, die die er der Rücksendung beizufügen und deutlich sichtbar an der Außenverpackung anzubringen hat. Der Käufer wird für die Rücksendung unsere Weisungen beachten, insbesondere die Gegenstände von der durch uns beauftragten Spedition transportieren zu lassen. Die zum Zwecke der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten haben wir zu tragen, soweit sich diese nicht dadurch erhöhen, daß die Kaufsache nach einem anderen Ort als dem ersten Lieferort verbracht wurde.
- 8.7 Schlägt die erste Nacherfüllung fehl, so ist uns eine weitere angemessene Frist zur Nacherfüllung einzuräumen. Verstreicht diese fruchtlos, ist der Käufer nach seiner Wahl berechtigt, Rücktritt vom Vertrag, Minderung des Kaufpreises für den Vertrag oder Schadenersatz nach Maßgabe von Ziffer 10. zu verlangen.
- 8.8 Mängelansprüche entstehen nicht, wenn der Fehler zurückzuführen ist auf Verletzungen von Bedienungs-, Wartungs- und Montagevorschriften, ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung (auch der Betriebsmittel), fehlerhafte oder nachlässige Behandlung und natürlichen Verschleiß sowie von dem Käufer oder Dritten vorgenommene Eingriffe in den Liefergegenstand.
- 8.9 Beschaffenheits- und Haltbarkeitsgarantien müssen ausdrücklich schriftlich im einzelnen als solche bezeichnet werden.
- 8.10 Sachmängelansprüche verjähren in 12 Monaten gerechnet ab Gefahrenübergang. Dies gilt nicht, soweit das Gesetz gemäß § 479 Abs.1 BGB (Rückgriffsanspruch) längere Fristen vorschreibt sowie in Fällen der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, bei einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung durch uns und bei arglistigem Verschweigen eines Mangels. Die gesetzlichen Regelungen über Ablaufhemmung, Hemmung und Neubeginn der Fristen bleiben unberührt.
- 8.11 Rückgriffsansprüche des Käufers gegen uns gemäß § 478 BGB (Rückgriff des Unternehmers) bestehen nur insoweit, als der Käufer mit seinem Abnehmer keine über die gesetzlichen Mängelansprüche hinausgehenden Vereinbarungen getroffen hat. Für den Umfang des Rückgriffsanspruchs des Käufers gegen uns gemäß § 478 Abs.2 BGB gelten Ziffern 8.1 bis 8.10 entsprechend.
- 9. Gewerbliche Schutzrechte und Urheberrechte; Rechtsmängel**
- 9.1 Sofern nicht anders vereinbart, sind wir verpflichtet, die Lieferung lediglich im Land des Lieferortes frei von gewerblichen Schutzrechten und Urheberrechten Dritter (im Folgenden: Schutzrechte) zu erbringen. Sofern ein Dritter wegen der Verletzung von Schutzrechten durch von uns erbrachte, vertragsgemäß genutzte Lieferungen gegen den Käufer berechnete Ansprüche erhebt, haften wir gegenüber dem Käufer innerhalb der in Ziffer 8.10 bestimmten Frist wie folgt:
- a) Wir werden nach unserer Wahl und auf unsere Kosten für die betreffenden Lieferungen entweder ein Nutzungsrecht erwirken, sie so ändern, dass das Schutzrecht nicht verletzt wird, oder austauschen. Ist uns dies nicht zu angemessenen Bedingungen möglich, stehen dem Käufer die gesetzlichen Rücktritts- oder Minderungsrechte zu.
- b) Unsere Pflicht zur Leistung von Schadensersatz richtet sich nach Ziffer 10.
- c) Die vorstehend genannten Verpflichtungen von uns bestehen nur, soweit der Käufer uns über die vom Dritten geltend gemachten Ansprüche unverzüglich schriftlich verständigt, eine Verletzung nicht anerkennt und uns alle Abwehrmaßnahmen und Vergleichsverhandlungen vorbehalten bleiben. Stellt der Käufer die Nutzung der Lieferung aus Schadensminderungs- oder sonstigen wichtigen Gründen ein, ist er verpflichtet, den Dritten darauf hinzuweisen, dass mit der Nutzungseinstellung kein Anerkenntnis einer Schutzrechtsverletzung verbunden ist.
- 9.2 Ansprüche des Käufers sind ausgeschlossen, soweit er die Schutzrechtsverletzung zu vertreten hat.
- 9.3 Ansprüche des Käufers sind ferner ausgeschlossen, soweit die Schutzrechtsverletzung durch spezielle Vorgaben des Käufers, durch eine von uns nicht voraussehbare Anwendung oder dadurch verursacht wird, dass die Lieferung vom Käufer verändert oder zusammen mit nicht von uns gelieferten Produkten eingesetzt wird.
- 9.4 Im Falle eines unberechtigten Schutzrechtsverletzungsvorwurfs gilt die Bestimmung der Ziffer 8.4 entsprechend.
- 9.5 Bei Vorliegen sonstiger Rechtsmängel gelten die Bestimmungen der Ziffer 8 entsprechend.
- 9.6 Weitergehende oder andere als die in dieser Ziffer 9 geregelten Ansprüche des Käufers gegen uns und unseren Erfüllungsgehilfen wegen eines Rechtsmangels sind ausgeschlossen.
- 10. Haftung**
- 10.1 Schadenersatzansprüche gegen uns – auch außervertraglicher Art – sind im Falle leicht fahrlässiger Pflichtverletzung von uns sowie grob fahrlässiger Pflichtverletzung unserer Arbeitnehmer, Vertreter oder Erfüllungsgehilfen ausgeschlossen, es sei denn, daß die Verletzung eine Pflicht betrifft, die für die Erreichung des Vertragszwecks von wesentlicher Bedeutung ist. Soweit uns kein vorsätzliches Handeln angelastet wird, ist die Schadenersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt. Ansprüche auf entgangenen Gewinn, ersparte Aufwendungen, aus Schadenersatzansprüchen Dritter sowie auf Ersatz von sonstigen mittelbaren und Folgeschäden sind ausgeschlossen, es sei denn, ein von uns etwa garantiertes Beschaffenheitsmerkmal bezweckt gerade, den Käufer gegen solche Schäden abzusichern.
- 10.2 Die vorstehenden Regelungen gelten nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zwingende gesetzliche Haftungsvorschriften wie z.B. die Haftung bei der Übernahme einer Garantie, bei arglistigem Verhalten oder nach dem Produkthaftungsgesetz bleiben unberührt.
- 10.3 Soweit vorstehend nichts abweichendes geregelt ist, ist jegliche Haftung auf Schadenersatz – ohne Rücksicht auf die Rechtsnatur des geltend gemachten Anspruches – ausgeschlossen. Soweit dieser Ausschluß greift oder die Haftung von uns beschränkt ist, gilt dies auch für unsere Arbeitnehmer, Vertreter und Erfüllungsgehilfen. Dies gilt insbesondere für Schadenersatzansprüche aus Verschulden bei Vertragsschluss, wegen sonstiger Pflichtverletzungen oder wegen deliktischer Ansprüche auf Ersatz von Sachschäden gemäß § 823 BGB.
- 10.4 Für die Verjährung aller Ansprüche, die nicht der Verjährung wegen eines Sachmangels unterliegen, gilt eine Ausschlußfrist von 18 Monaten. Sie beginnt ab Kenntnis vom Schaden und der Person des Schädigers.
- 11. Erfüllungsort - anzuwendendes Recht - Gerichtsstand**
- 11.1 Für alle aus den Rechtsbeziehungen zwischen den Parteien sich ergebende Rechte und Pflichten ist Hemer für beide Teile Erfüllungsort.
- 11.2 Alleiniger Gerichtsstand ist, wenn der Käufer Kaufmann ist, bei allen aus dem Vertragsverhältnis unmittelsbar oder mittelbar sich ergebenden Streitigkeiten Hemer. Wir sind jedoch auch berechtigt, am Sitz des Käufers zu klagen.
- 11.3 Für diese Geschäftsbedingungen und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen Verkäufer und Käufer gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Übereinkommens über Verträge im internationalen Warenkauf wird ausgeschlossen.





**Konzepte**  
*Concepts*

**Waffeln, Crêpes & Co.**  
*Waffles, Crêpes & Co.*

**Grills & Bräter**  
*Grills & Griddle Plates*

**Imbiss & Snacks**  
*Fast Food & Snacks*

**Fun Food**  
*Fun Food*

**Getränke**  
*Drinks / Beverages*

**Kühlung & Eis**  
*Cooling & Ice*

**Warmhalten**  
*Warm Keeping*

**Kochen & Braten**  
*Cooking & Frying*

**Öfen**  
*Ovens*

**Pizza, Nudeln & Teig**  
*Pizza, Pasta & Dough*

**Küche & Buffet**  
*Kitchen & Buffet*

**Hygiene**  
*Hygiene*

**Sonstiges**  
*Other*



[www.neumaerker.de](http://www.neumaerker.de)

