

KATALOG

AUSGABE 10 | 2025



 **stal**gast
mit Herz und Stahl

Unter dem Motto “seit 10 Jahren auf der Überholspur“

feiern wir in diesem Jahr das 10jährige Bestehen unserer Vertriebsgesellschaft in Bremen. Mit Stolz blicken wir auf unsere Erfolgsgeschichte zurück und danken unseren Geschäftspartnern für das uns entgegengebrachte Vertrauen und die gute, respektvolle Zusammenarbeit.

Auch in Zukunft bieten wir Ihnen ein sorgfältig ausgewähltes Sortiment an bewährtem und neuem Küchenequipment.

Klassisch beginnt unser Katalog mit der Kochgeräte-Serie 700 ND. Um die Bedienbarkeit unserer Kochgeräte zu optimieren, haben wir die Geräte mit neuen, handlichen, rutschfesten Knäufen ausgestattet, die Sie ab S. 8 sehen können. Für offene Küchen und ein einheitliches Erscheinungsbild können Sie zukünftig mit Seitenabschlüssen planen, die mit einem Logo und Hintergrundbeleuchtung individuell gestaltet werden können (S. 37). Ab S. 35 stellen wir neue Kühlische als Ergänzung der Serie 700ND vor.

Im Segment Kühltechnik gibt es weitere Neuerungen: ein Fleischreifeschrank auf S. 340, eine Auswahl an Weinkühlschränken und Bar Display Coolern sehen Sie ab S. 356. Alle Geräte sind in schwarzer Ausführung auch in Punkto Inneneinrichtung ein Highlight.

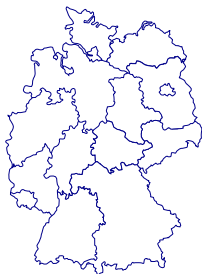
Unter den Kochutensilien finden Sie ab S. 66 zahlreiche neue Küchenhelfer. Portable Kochplatten auf S. 307, Induktionshöckerkocher, S. 41, und Gläserpoliermaschinen auf S. 164 sind nur einige Neuerungen, die Ihnen den Arbeitsalltag erleichtern.

Im Kupferlook erstrahlen viele von unseren brandneuen Barutensilien; Und auch an den gedeckten Tisch haben wir gedacht. Mit formschönen, z. T. farbigen Geschirren, attraktiven Gläsern und Bestecken können Sie moderne Looks für Ihre Gäste kreieren (ab S. 113).

Die Erklärungen der im Katalog verwendeten Abkürzungen und Symbole lesen Sie auf den Seiten 4-5.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Stöbern und Entdecken von Bewährtem und vielem neuen Equipment, Ihr Stalgast-Team!

Bestellen Sie:



Bei unseren deutschlandweiten Fachhandelspartnern vor Ort!

Den nächsten Partner in Ihrer Nähe erfahren Sie unter der Rufnummer

+49 421 408844-0

Um die Lieferung für unsere Kunden so komfortabel wie möglich zu gestalten, versenden wir lagernde **Ware bei Bestellung bis 10 Uhr noch am selben Tag.**

Wussten Sie, dass ...

wir in Radom, Polen,
Spülmaschinen für
den professionellen
Einsatz entwickeln
und weltweit
erfolgreich
verkaufen?

AQUA

Unsere Spülmaschinen Serie



**MODERNES
DESIGN**



**HOHE
QUALITÄT**



**ZUVERLÄSSIG UND
LANGLEBIG**

Bei der Entwicklung unserer Spülmaschinen legen wir großen Wert auf die Anforderungen unserer Kunden. Wir bieten ein preisgünstiges Sortiment an Unterbau-, Hauben- sowie Topf- und Tablettspülmaschinen an – produziert in unserem betriebseigenen Werk in Polen.

Seiten 392-397



ERKLÄRUNGEN DER IM KATALOG VERWENDETEN ABKÜRZUNGEN UND SYMBOLE



Elektro



Edelstahl



Kupferbeschichtung



Gas



Edelstahl 18/0



Antihafbeschichtung



Elektroerhitzer



Edelstahl 18/10



Keramikbeschichtung



Brennpastenerhitzer



Polystyrol



gehärtetes Glas



für Induktion geeignet



Aluminium



Kristallglas



nicht für Induktion geeignet



Chromstahl



Glas mit Eichstrich



für Elektroherde geeignet



Polypropylen-Schaum



stapelbar



für Gasherde geeignet



Polycarbonat



für Sous Vide empfohlen



für Mikrowellengeräte geeignet



Polyethylen



Selbstmontage



spülmaschinenfest



Polypropylen



Lieferzeit innerhalb von 72 Stunden



nicht spülmaschinenfest



Nylon



Wasserenthärtung ab 6°dH empfohlen



geeignet für Umluftöfen



Silikon



LED-Beleuchtung



geeignet für Kaffeemaschinen



Holz



Geräteleistung



Raumvolumen



frei von BPA



maximale Traglast



HACCP-konform



für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet



geeicht



Normalkühlung



oder



Ofenkapazität



Tiefkühlung



und



maximale Einschubhöhe



statische Kühlung



Abmessungen BxTxH mm



doppelwandig



Umluftkühlung



Temperaturbereich



für Kombidämpfer geeignet



mit Flügeltüren



Temperaturangabe



Korbgröße 350x350 mm



von zwei Seiten zu öffnen



zum Gläserspülen geeignet



Korbgröße 400x400 mm



mit Schiebetüren



zum Tellerspülen geeignet



Korbgröße 500x500 mm



für Gastronorm
GN1/1 geeignet



zum Spülen von
Töpfen geeignet



Korbgröße 570x620 mm



für Euronorm EN/
Bäckernorm BN geeignet



zum Spülen von GN1/1-
Größen geeignet



Eigene Fertigung

NEU

Neues Produkt

Artikelnr	Artikelnummer
Nr.	Nummer
Ø	Durchmesser
B	Breite
T	Tiefe
H	Höhe

L	Länge
Inh.	Inhalt
T	Temperatur
B (nutzbar)	nutzbare Breite
T (nutzbar)	nutzbare Tiefe
H (nutzbar)	nutzbare Höhe

D	Drehgeschwindigkeit
M	Maximalleistung
VPE	Verpackungseinheit
G	Gewicht
P	Leistung
U	Betriebsart

INHALTSÜBERSICHT

8-51 KOCHGERÄTE SERIE 700 ND UND ERGÄNZUNGSGERÄTE



Gasherde, Induktionsherde, Infrarotherde, Elektroherde	12-21
Grillplatten, Lavasteingrill	22-25
Fritteusen	26
Infra-Warmhalte-/Frittenwanne	27
Kippbratpfannen	28-29
Wokherde	30
Bains-Marie	31
Nudelkocher	32-33
Neutralelemente	34
Kühlische	35
Unterbauten und Zubehör	36-37
Gas-, Induktions- und Elektroherdokerherde	39-41
Gasbetriebe und elektrische Standherde	42-47
Grill- und Griddleplatten	48
Fritteusen	49
Elektro-Kippbratpfanne	50

52-63 KOCHGESCHIRR



Topf- und Pfannen-Set	53
Kochtöpfe Serie Onset	54
Kochtöpfe Serie Eco	54
Kochtöpfe Serie Standard	55-56
Kartoffelkochkessel mit Ablasshahn	56
Bratpfannen	57-62
Wokpfannen	57
Titanium-Bratpfannen	58
Crepes-Pfannen	59-62
Koch- und Serviergeschirr aus Gusseisen	63

64-91 KOCHUTENSILIEN & KÜCHENWERKZEUGE



Edelstahlleimer	65
Salatschleuder, Eimer	66
Schüsseln	67
Siebe, Seiher	68-69
MONOBLOCK Kochutensilien, Schöpfkellen, Schaumlöffel	70-74
Bratenwender, Schneebesens	74-76
Messbecher, Abfüllschaufel, Reiben	77, 79
Ständer für GN-Behälter, Gewürzbord	80-81
Quetschflaschen, Soßenspendler	81-82
Pinzetten, Zangen, Dosenöffner	83-84
Garnierbesteck	85
Tischdosenöffner	86
Waagen, Präzisionswaagen, Bodenwaagen	87-90
Thermometer	91

92-111 MESSER & SCHNEIDBRETTER



Küchenmesser und Setangebote	94-104
Magnet-Messerhalter	105
Messerschärfer und Wetzstähle	105-106
Küchenscheren, Sparschäler	107
Hackblock	107
Fleischklopper	108
Schneidbretter	109-111

112-171 TISCHKULTUR



Besteck	113-124
Besteck und Porzellan für Kinder	125-126
Tafelgeschirr aus Porzellan	127-150
Gläser	151-165
Menagen	166
Mörser und Stößel	166
Salz- und Pfeffermühlen	167
Serviettenhalter	168
Brot- und Obstkörbe	169-171
Suppenterrine	171

172-202 LAGERUNG & TRANSPORT



Gastronormbehälter	173-187
Transportbehälter	188-190
Thermoboxen, Thermobehälter	191, 193-195
Pizzataschen	192
Vakuumier-, Siegelgeräte und Zubehör	196-198
Transport- und Servierwagen	199-200
Lagerregale	201-202

203-224 BUFFETBEDARF



Wärmelampen	204
Chafing Dishes, Heizelemente	205-208
Elektrische Suppentöpfe, Heißwasserkessel, Mengenbrüher	210-212
Isolierkannen, Krüge	213-214
Servierplatten, Tablett, Rolltop-Präsentier	216-220
Getränkedispenser	216
Buffetständer	221
Fingerfood-Schieferplatten	222
Fingerfood-Servierartikel	223-224

225-229 CATERING EQUIPMENT



Elektrischer Heizstrahler hängend	226
Elektrischer Tischheizstrahler	227
Gas-Terrassenfeuer	227
Klappbare Buffetmöbel	228
Stretchhussen	229
Abgrenzungsständer	229

230-248 BAR EQUIPMENT



Blender, Mixbecher	231-232
Ausgießer, Zitruspressen	233-234
Bar-Equipment	233-239
Eiseimer, Flaschenkühler und Ständer	240
Zitruspresse	241-242
Eiswürfelbereiter, Zubehör und Eiscrusher	243-246
Bar Display Cooler	247-248

249-257

KAFFEEEMASCHINEN UND CAFÉBEDARF

Kaffeemühlen	250
Siebträger-Kaffeemaschinen	251-252
Milchkühlschrank	253
Tassenwärmer	255
Arbeitstische für Kaffeemaschinen	254
Baristazubehör, Kaffeesatzbehälter	256

258-269

BÄCKEREI- UND KONDITOREIBEDARF

Schokoladenspender, Fondanttrichter	259
Eisbehälter, Waffelhalter	259
Spritzbeutel, Spritztüllen	260-261
Backpapier/-matten	263
Konditormesser und Spachtel	263
Etageren, Tortenplatten	264-265
Gasbrenner/Karamellisierer	265
Planetenmixer	266-268
Kühlvitrine	269

270-290

PIZZAÖFEN UND PIZZABEDARF

Pizzaöfen und Zubehör	272-281
Spiral-Teigknet-/ Ausrollmaschinen	282-284
Pizzaspachtel, -schaufel, Ofenbürste	285-287
Pizzaballenbehälter	286
Pizzableche	288
Pizza-Transporttaschen	288
Back-/Ofenhandschuhe	289
Pizza-Kühltische	289-290

291-299

VORBEREITUNGSGERÄTE

Kartoffelschälmaschinen	292
Aufschnittmaschinen	293-295
Fleischmürber, Schnitzelpresse	296-296
Fleischwölfe und Zubehör	297-298
Wurstfüller	299

300-320

KÜCHENEQUIPMENT

Kontaktgrills	302, 305-306
Fritteusen	301, 303, 307
Waffeleisen, Crêpesgeräte	304, 309-310
Griddeplatten	303, 308
Bains-Marie	304
Hot Dog-Geräte, Brötchenwärmer	306
Hähnchen- und Gyrosgrills	313-314
Salamander, Toaster, Konvektomaten	311-312, 315
Reiskocher, Dörrautomat	313, 315
Mikrowellengeräte	316-317
Induktions-/Hockerkocher	312-313, 318-319
Sous Vide-Geräte und Zubehör	320

321-335

KOMBIDÄMPFER & KONVEKTOMATEN

Kombidämpfer Stalgast ClassicCook	326
Kombidämpfer Stalgast SmartCook	327-328
Zubehör für Kombidämpfer ClassicCook/SmartCook	330-332
Sonstiges Zubehör, Bleche, Roste	333-335

336-365

KÜHLTECHNIK

Kühl- und Tiefkühlschränke	338-341
Kühl- und Tiefkühlische	342-344
Saladetten und Vorbereitungstische	345-346
Pizzatische, Bäckerei-Kühltechnik	347, 351
Pizzakühlaufsätze	348-350
Glas- und Volltür Kühl-/Tiefkühlschränke	352-355
Bar-Cooler, Display-Kühl-/ Tiefkühlschränke	356-357
Kühlvitrienen/-Theken	358-361
Schockfroster	362
Tiefkühltruhen	363-364
Zubehör	365

366-381

EDELSTAHLMÖBEL

Verschweißte Edelstahlmöbel	369-372
Edelstahlmöbel zur selbstmontage	373-375
Verschweißte Edelstahlmöbel	376
Edelstahlmöbel zur selbstmontage von Gredil	377-381

382-390

REINIGUNGS- UND HYGIENE BEDARF

Bistroschürzen	383
Seifen-/Papierhandtuchspender	384
Spinde	385
Abfallbehälter, Mülleimer	386-388
Insektenvernichter	389
Ei- und Messersterilisator	390

391-415

SPÜLTECHNIK

Spülmaschinen	392-397
Spülkörbe, Besteckkästen	398-402
Abtropf- und Lagergestelle	403
Wasserfilter, Wasserenthärter und Zubehör	403-406
Handwaschbecken	407
Mischbatterien, Geschirrbrausen	408-415



KOCHGERÄTE SERIE 700 ND UND ERGÄNZUNGSGERÄTE

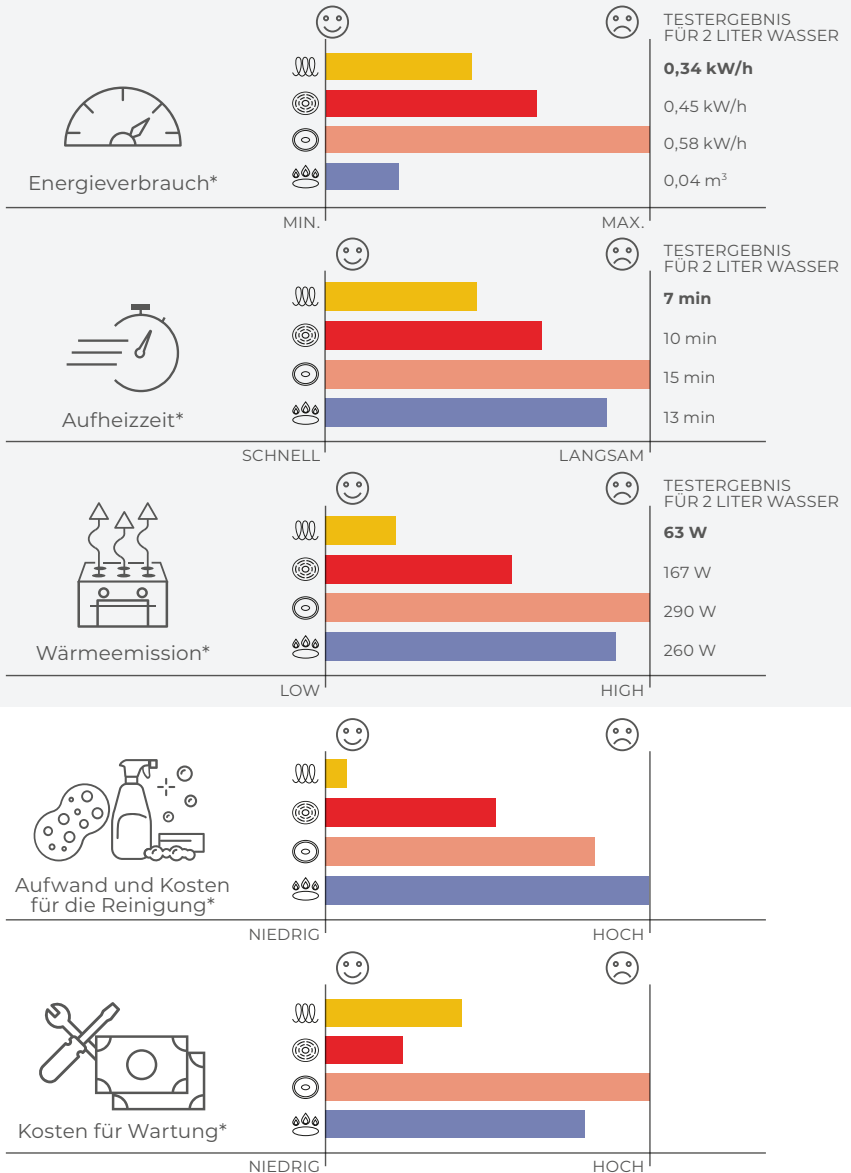
SERIE 700 ND

Gasherde, Induktionsherde, Infrarotherde, Elektroherde	12-21
Grillplatten, Lavasteingrill	22-25
Fritteusen	26
Infra-Warmhalte-/Frittenwanne	27
Kippbratpfannen	28-29
Wokherde	30
Bains-Marie	31
Nudelkocher	32-33
Neutralelemente	34
Kühltische	35
Unterbauten und Zubehör	36-37

ERGÄNZUNGSGERÄTE

Gas-, Induktions- und Elektrohockerkocher	39-41
Gasbetriebene und elektrische Standherde	42-47
Grill- und Griddleplatten	48
Fritteusen	49
Elektro-Kippbratpfanne	50
Umluftöfen	51

VERGLEICH DER HEIZTECHNOLOGIEN



KOCHGERÄTE SERIE 700 ND ERGÄNZUNGSGERÄTE



Backofen
mit Tür aus
Sicherheitsglas



- die Speisezubereitung immer im Blick
- isolierte Tür leitet die Wärme nicht nach Außen

Ergonomisch
geformte Griffe



- gewähren Komfort und Sicherheit bei der Arbeit
- leichte Reinigung

Höhere Kamine
bei Gasgeräten



- erhöht die Geräteleistung
- höhere Arbeits- und Betriebssicherheit

Modernes Design
für mehr Komfort
und Hygiene



- erfüllt höchste Hygienestandards
- leichte Reinigung

ERGONOMIE - SICHERHEIT - MODERNES DESIGN

Die Stalgast Serie 700 ND wurde entwickelt, um Ihnen ein umfassendes Angebot von Kochgeräten zu bieten, das nahezu allen Wünschen gerecht wird.

- innovative Designlösungen für komfortables und sicheres Arbeiten
- einzelne Elemente können unabhängig voneinander genutzt oder zu einer durchgehenden Kochstrecke zusammengefügt werden
- ansprechendes Design, ideal auch für offene Küchen
- höchste Zuverlässigkeit und Sicherheit durch Komponenten der führenden Hersteller: EGO, SCHNEIDER-ELECTRIC, HELCRA, SELFA, RICA, FLAM GAS
- die Kochgeräte der 700er Serie sind besonders energieeffizient und umweltschonend
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich



Intuitive
Bedienung

- kontrastreiche Markierungen und klares Schriftbild
- Bedienfeld ergonomisch zum Benutzer geneigt

GASHERDE

- für alle Töpfe und Pfannen geeignet
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30
- wahlweise mit Elektro- Gas oder Umluftbackofen
- innovative Technologie auf dem aktuellsten Stand der Technik
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich



GASHERD 4 BRENNER MIT BACKOFEN

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung bei Elektro-Backöfen
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner)
- **Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 20% der angegebenen Maximalleistung**
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gusseisenauflage
- Pilotflamme
- vertiefte Auffangwanne
- verglaste Ofentür
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Maße des Backofens für GN 2/1: 660x545x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- **manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen***
- Backofen beleuchtet*
- höhenverstellbare Füße (-5 / +25 mm)
- Stromanschluss von 230 Volt erforderlich bei Geräten mit Gasbackofen



neue Knebel



Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	U* Herd/Ofen	Backofen	Preis (€) netto
SL33413SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20 / 230	Gas, statisch GN 2/1	3811,00
SL33423SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20 / 230	Gas, statisch GN 2/1	3811,00
SL33433SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20 / 230	Gas, statisch GN 2/1	3992,00
SL33412SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	Elektro, Umluft GN 1/1	3826,00
SL33422SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	Elektro, Umluft GN 1/1	4160,00
SL33432SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	Elektro, Umluft GN 1/1	3978,00
SL33411SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	Elektro, statisch GN 2/1	3867,00
SL33421SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	Elektro, statisch GN 2/1	3867,00
SL33431SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	Elektro, statisch GN 2/1	3867,00
SL2401200	Reduzierstern	200	200	-	-	-	-	-	16,00
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-	142,00

GASHERD 6 BRENNER MIT BACKOFEN

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung bei Elektro-Backöfen
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Neutralschrank mit Tür
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner) und 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- **Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 20% der angegebenen Maximalleistung**
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gusseisenauflage
- Pilotflamme
- vertiefte Auffangwanne
- verglaste Ofentür
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Maße des Backofens für GN 2/1: 660x545x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- **manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen***
- Backofen beleuchtet*
- höhenverstellbare FüÙe (-5 /+25 mm)
- Stromanschluss von 230 Volt erforderlich bei Geräten mit Gasbackofen

neue Knebel



ergonomischer Türgriff



frontseitige Bedienung der Lüftungsklappe*



Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Herd/Ofen	U*	Backofen	Preis (€) netto
SL33613SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20 / 230	Gas, statisch GN 2/1	4694,00	
SL33623SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20 / 230	Gas, statisch GN 2/1	4690,00	
SL33612SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	Elektro, Umluft GN 1/1	4708,00	
SL33622SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	Elektro, Umluft GN 1/1	4697,00	
SL33611SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	Elektro, statisch GN 2/1	4593,00	
SL33621SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	Elektro, statisch GN 2/1	4593,00	
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-	16,00	
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-	142,00	

GASHERDE BASIC

- werkseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30
- mit Elektro- Umluftbackofen
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich



GASHERD BASIC 4 BRENNER MIT ELEKTRO-UMLUFTBACKOFEN

- modernes Design
- Knebel in Edelstahlloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung bei Elektro-Backöfen
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Brennerleistung: 3,5 kW & 5 kW
- Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 30% der angegebenen Maximalleistung
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gusseisenauflage
- manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen*
- vertiefte Auffangwanne
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- Pilotflamme
- höhenverstellbare FüÙe (-5 / +25 mm)

neue Knebel



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	U* Herd/Ofen	Backofen	Preis (€) netto
SL33454SE	4-Brenner (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft GN 1/1	2950,00
SL33444SE	4-Brenner (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft GN 1/1	2950,00

GASHERD BASIC 6 BRENNER MIT ELEKTRO-UMLUFTBACKOFEN

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung bei Elektro-Backöfen
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Brennerleistung: 3,5 kW & 5 kW
- Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 30% der angegebenen Maximalleistung
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gusseisenaufflage
- manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen*
- vertiefte Auffangwanne
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- Pilotflamme
- höhenverstellbare FüÙe (-5 /+25 mm)

neue Knebel



ergonomischer Türgriff



frontseitige Bedienung der Lüftungsklappe*



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Öfen	U* Herd/Öfen	Backofen	Preis (€) netto
SL33654SE	6-Brenner (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	Umluft GN 1/1	3480,00
SL33644SE	6-Brenner (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft GN 1/1	3575,00

GASHERD ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW & 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- **Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 20% der angegebenen Maximalleistung**
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gusseisenauflage
- Pilotflamme
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **größerer Topfdurchmesser für freistehende Geräte ohne Kamin möglich**
- Kamin ist optional erhältlich
- höhenverstellbare Füße



Gusseisenauflage



herausnehmbare Auffangwanne



neue Knebel



Reduzierstern für 3,5 kW und 5 kW Brenner erhältlich

Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
SL33210TE	2-Brenner (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	1149,00
SL33220TE	2-Brenner (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	1149,00
SL33410TE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	1819,00
SL33420TE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	1871,00
SL33430TE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	1899,00
SL33610TE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	2619,00
SL33620TE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	2546,00
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	16,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	83,00
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	-	96,00
SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-	-	109,00
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	142,00

INDUKTIONSHERDE

- können nur mit induktionsgeeigneten Pfannen und Töpfen betrieben werden
- unsere Induktionstechnik ist besonders energieeffizient und ermöglicht durch kurze Aufheizzeiten ein schnelleres Arbeiten
- die Induktionsherde können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke betrieben werden
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich



INDUKTIONSHERDE

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Induktionsspulen Ø 250 mm, 3,6 kW**
- **9 Leistungsstufen**
- **effizientes Kühlsystem**
- Restwärmeanzeige
- Erkennungssystem für Kochgeschirr
- Überhitzungsschutz
- Anzeige der Betriebsparameter
- **ermöglicht die Nutzung von Kochgeschirr bis Ø 320 mm**
- Kamin ist optional erhältlich
- höhenverstellbare FüÙe (-5 /+25 mm)

neue Knebel



Anzeige



Glaskeramik Kochfeld



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL40011S	2 Kochfelder	400	700	850	7	400	3493,00
SL40021S	4 Kochfelder	800	700	850	14	400	4940,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	83,00
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	96,00

GLASKERAMIK HERDE

- geeignet für alle Töpfe und Pfannen
- die innovative Infrarottechnik spart Energie und ermöglicht effizientes Arbeiten
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

INOX



PL EIGENE FERTIGUNG

GLASKERAMIKHERD ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- Knebel in Edelstahl mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten
- **HiLight Kochfelder**
- Strahlheizkörper Ø 225 mm, 2,5 kW
- **zwei Kochstellen mit Turbo-Funktion**
- Überhitzungsschutz
- stufenlos regelbar
- **ermöglicht die Nutzung von Kochgeschirr bis Ø 320 mm**
- Kamin ist optional erhältlich
- höhenverstellbare Füße

neue Knebel



leistungsstarkes Kochfeld



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL42011T	2 Kochfelder	400	700	250	5	400	1193,00
SL42021T	4 Kochfelder	800	700	250	10	400	1780,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	83,00
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	96,00

ELEKTROHERDE

- geeignet für alle Töpfe und Pfannen
- der Elektroherd ist robust gebaut und universell in allen Küchen einsetzbar
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich



ELEKTRO-HERD MIT 4 PLATTEN UND ELEKTROBACKOFEN

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergrauiertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Durchmesser der Kochplatten: 220 mm mit je 2,6 kW
- Sechs-Stufen-Regler
- Abdeckung eingepresst
- verglaste Ofentür
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Maße des Backofens für GN 2/1 660x545x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- **manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen**
- Elektro-Backofen mit Beleuchtung
- inklusive einem Rost
- höhenverstellbare FüÙe (-5 /+25 mm)



neue Knebel



frontseitige
Bedienung der
Lüftungsklappe



geprägtes
Vertiefung in
der Abdeckung



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P.kW Herd/Öfen	Volt	Backofen	Preis (€) netto
SL32412S	4-Platten	800	700	850	10,4 / 7	400	Umluft GN 1/1	3550,00
SL30411S	4-Platten	800	700	850	10,4 / 7	400	statisch GN 2/1	3330,00

ELEKTRO-HERD MIT 6 PLATTEN UND ELEKTROBACKOFEN

- modernes Design
- Knebel in Edelstahlloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Neutralschrank mit Tür
- Kochplatten mit einem Durchmesser von 220 mm und 2,6 kW
- Sechs-Stufen-Regler
- Abdeckung eingepresst
- verglaste Ofentür
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Maße des Backofens für GN 2/1: 660x545x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- **manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen**
- Elektro-Backofen mit Beleuchtung
- inklusive einem Rost
- höhenverstellbare FüÙe (-5 /+25 mm)



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	Volt	Backofen	Preis (€) netto
SL32612S	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	Umluft GN 1/1	4160,00
SL32611S	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	statisch GN 2/1	3900,00

ELEKTRO-KOCHFELD ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- Knebel in Edelstahl mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergrauiertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten
- Kochplatten mit einem Durchmesser von 220 mm und 2,6 kW
- Sechs-Stufen-Regler
- Abdeckung eingepresst
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **ermöglicht die Nutzung von Kochgeschirr bis Ø 320 mm**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare Füße

neue Knebel



abgerundete Kanten



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL32210T	2-Platten	400	700	250	5,2	400	797,00
SL32410T	4-Platten	800	700	250	10,4	400	1241,00
SL32610T	6-Platten	1200	700	250	15,6	400	1892,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	83,00
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	96,00
SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-	109,00

GRILLPLATTEN, WASSERGRILL UND LAVASTEINGRILL

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

- Grillgeräte zum Braten oder Grillen. Die Geräte können mit Strom oder Erdgas betrieben werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

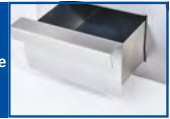
GAS-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT



- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm²**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- Stromanschluss von 230 Volt erforderlich
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30



Fettauffangschale



Auffangrinne mit Ablassöffnung



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
SL3710TE	glatt	400	700	250	6,5	G20	1835,00
SL3711TE	gerillt	400	700	250	6,5	G20	1967,00
SL3720TE	glatt	800	700	250	13	G20	2835,00
SL3721TE	gerillt	800	700	250	13	G20	3079,00
SL3722TE	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G20	3110,00

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT



- modernes Design
- Knebel in Edelstahl mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm²**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar



gerillte Grillfläche



neue Knebel



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL360410T	glatt	400	700	250	4,05	400	1536,00
SL360411T	gerillt	400	700	250	4,05	400	1587,00
SL360420T	glatt	800	700	250	8,1	400	2085,00
SL360421T	gerillt	800	700	250	8,1	400	2322,00
SL360422T	1/2 & 1/2	800	700	250	8,1	400	2231,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	83,00
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	96,00

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT MIT DECKEL



- besseres Ergebnis durch weniger Bratverlust
- **der Deckel reduziert den Energieverbrauch um bis zu 30%**
- Deckel aus Edelstahl
- **mit Sichtfenster und Temperaturanzeige**
- Gesamthöhe 920 mm bei geöffnetem Deckel
- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 4400 cm²**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar



Temperaturanzeige



neue Knebel

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Volt	P kW	Preis (€) netto
SL360423T	glatt	800	700	430	400	8,1	2515,00
SL360424T	gerillt	800	700	430	400	8,1	2723,00
SL360425T	1/2 & 1/2	800	700	430	400	8,1	2618,00

WASSERGRILL



- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- stufenlos regelbar
- **kurze Aufheizzeit, da das Heizelement im Rost integriert ist**
- **besonders schonende Garmethode für saftige und zarte Produkte**
- Bratsäfte und Rückstände werden direkt in der Wasserschale aufgefangen
- leicht zu reinigen
- inklusive Reinigungsschaber
- **Kamin ist optional erhältlich**



neue Knebel



Grillrost mit integriertem Heizelement

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL40141T	Wassergrill	400	700	250	4,08	400	2568,00
SL40282T	Wassergrill	800	700	250	8,16	400	4170,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	83,00
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	96,00

GRIDDLEPLATTEN VERCHROMT

INOX PL EIGENE FERTIGUNG

- als Gas-oder Elektro-Gerät verfügbar
- Auswahl zwischen drei Bratflächen (glatt, gerillt, glatt/gerillt)
- ideal für Frontcooking
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

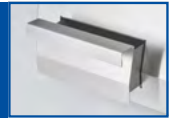
GAS-GRIDDLEPLATTE VERCHROMT ALS TISCHGERÄT



- verchromte Grillfläche
- weniger Hitzeabstrahlung
- sehr glatte Bratfläche
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Grillfläche ca. 2200/4400 cm²
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- Stromanschluss von 230 Volt erforderlich
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30



Fettauffangschale



leicht zu reinigende Oberfläche



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
SL37140TE	glatt	400	700	250	6,5	G20	2210,00
SL37141TE	gerillt	400	700	250	6,5	G20	2323,00
SL37180TE	glatt	800	700	250	13	G20	3479,00
SL37181TE	gerillt	800	700	250	13	G20	3585,00
SL37182TE	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G20	3640,00

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE VERCHROMT ALS TISCHGERÄT



- verchromte Grillfläche
- Knebel in Edeltstahl optik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- weniger Hitzeabstrahlung
- sehr glatte Bratfläche
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Grillfläche ca. 2200/4400 cm²
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar



gerillte Grillfläche



neue Knebel



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL36140T	glatt	400	700	250	4,05	400	1770,00
SL36141T	gerillt	400	700	250	4,05	400	1770,00
SL36180T	glatt	800	700	250	8,1	400	2490,00
SL36181T	gerillt	800	700	250	8,1	400	2690,00
SL36182T	1/2 & 1/2	800	700	250	8,1	400	2585,00



LAVASTEINGRILL

- modernes Design
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Pilotflamme
- **Temperatureinstellung von 120-300°C**
- **Modelle mit V-Rost ideal für Fleisch & Gemüse**
- **Modelle mit S-Rost ideal für Fisch & Meeresfrüchte**
- höhenverstellbare FüÙe (-5 /+25 mm)
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich
- Stromanschluss von 230 Volt erforderlich
- werkseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30



Modelle mit V-Rost ideal für Fleisch & Gemüse



inklusive Lavasteine



Modelle mit S-Rost ideal für Fisch & Meeresfrüchte



Auffangschale



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
SL4110SE	Lavastein-Grill mit V-Rost	400	700	850	8	G20	2271,00
SL4111SE	Lavastein-Grill mit S-Rost	400	700	850	8	G20	2168,00
SL4120SE	Lavastein-Grill mit V-Rost	800	700	850	16	G20	2660,00
SL4121SE	Lavastein-Grill mit S-Rost	800	700	850	16	G20	2611,00
SL099901	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 400 mm Breite	-	-	-	-	-	92,00
SL099902	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 800 mm Breite	-	-	-	-	-	168,00
SL099903	Lavasteine, 3 kg	-	-	-	-	-	22,00

FRITTEUSEN

INOX PL EIGENE FERTIGUNG

- als Gas- oder Elektrogerät verfügbar
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke betrieben werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich

GASFRITTEUSE

- **17 Liter Beckengröße bei Einzelbecken**
- **2x7 Liter Beckengröße bei Doppelbecken**
- Pilotflamme
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- **mit Ablasshahn**
- Modell SL35115SE inkl. einem Frittierkorb 310x300x120 mm (BxTxH)
- Modell SL35122SE inkl. 2 Frittierkörbe 130x300x120 mm (BxTxH)
- **inkl. Fettauffangbehälter mit Sieb**
- höhenverstellbare Füße (-5 /+25 mm)
- Stromanschluss von 230 Volt erforderlich
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30

Fettauffangbehälter mit Sieb



effiziente Heizelemente



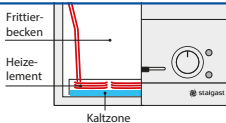
Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	P kW	Gas	Preis (€) netto
SL35115SE	Fritteuse mit Einzelbecken	400	700	850	17	15	G20	2827,00
SL35122SE	Fritteuse mit Doppelbecken	400	700	850	2x7	12	G20	4545,00

ELEKTROFRITTEUSE ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- Knebel in Edeldahlstahl mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrolllampe
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- automatische Abschaltung nach Entfernung der Heizelemente
- klappbare Heizelemente für eine leichtere Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- SL34109T, SL34218T - Korbgröße: 210x350x110 mm
- SL34115S - Korbgröße: 310x340x150 mm
- **als Zubehör erhältlich: zwei kleine Fritteusenkörbe (nur für Tischgeräte)**



Kaltzone



10 Liter Becken wahlweise mit einem großen oder zwei kleinen Körben bestückbar



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL34109T	Einzel-Fritteuse, Tischgerät	400	700	250	10	9	400	1943,00
SL34115S	Einzel-Fritteuse, Standgerät	400	700	850	15	15	400	2400,00
SL34218T	Doppel-Fritteuse, Tischgerät	800	700	250	2x10	18	400	2890,00
SL2402350	2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte SL34109T, SL34218T	105	350	110	-	-	-	253,00

INFRA-WARMHALTEWANNE

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

- hält verschieden Speisen zuverlässig warm
- das Gerät kann freistehend oder als Teil einer Kochstrecke betrieben werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

INFRA-WARMEHALTE-/FRITTENWANNE ALS TISCHGERÄT



- besonders geeignet für frittierte Speisen
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kapazität: GN1/1
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- max. Wärmetemperatur 75°C
- leistungsstarke Infrarot-Wärmelampe



leistungsstarke
Wärmelampe



Abtropfeinsatz



neue Knebel



einfache
Entnahme des
Behälters



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL422001T	400	700	440	bis zu 75	1	230	1280,00

KIPPBRATPFANNEN

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

- die Kippbratpfannen sind geeignet zum Braten und Schmoren von Speisen und können mit Strom oder Erdgas betrieben werden
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke verwendet werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich

GAS-KIPPBRATPFANNE



- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Piezozündung
- **manuelle Kippvorrichtung**
- **schmale Schütte zum präzisen Entleeren**
- **Deckel stufenlos hochklappbar**
- **Tiegelgröße 58 Liter (0,35 m²)**
- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- ca. 200 Koteletts/h
- integrierter Wasserzulauf
- Tiegelgröße: 58 Liter
- Temperatureinstellung 100°C bis 300°C
- höhenverstellbare Füße (-5/+25 mm)
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30



automatische
Temperaturregelung



manuelle
Kippvorrichtung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Koteletts/h	Gas	Inh. Liter*	Preis (€) netto
SL3980SE	800	700	850	17	~200	G20	58	4200,00

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE



- modernes Design
- Knebel in Edelstahlloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **manuelle Kippvorrichtung**
- **schmale Schütte zum präzisen Entleeren**
- **Deckel stufenlos hochklappbar**
- **Tiegelgröße 58 Liter (0,35 m²)**
- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- Temperatureinstellung 60°C bis 300°C
- ca. 200 Kotletts/h
- höhenverstellbare FüÙe (-5 /+25 mm)



Wasserzulauf



schmale Schütte zum präzisen Entleeren



neue Knebel

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Koteletts/h	Inh. Volt	Liter*	Preis (€) netto
SL381680S	800	700	850	10,8	~200	400	58	4240,00

ELEKTRO-MULTIBRÄTER



- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- modernes Design
- Knebel in Edelstahlloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Abläss im Geräteinnenraum**
- **mit Überlaufstutzen**
- **Tiegelgröße 19 Liter (0,16m²)**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare FüÙe (-5 /+25 mm)



Abläss im Geräteinnenraum



inkl. Stöpsel aus Polypropylen

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	S kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL44150S	Multibräter	400	700	850	13	90	5	400	2690,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	-	83,00



WOK INDUKTIONSHERD



- die Wok-Induktionsherde sind besonders energieeffizient und eignen sich für den flexiblen Einsatz in allen Küchen
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke verwendet werden
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich

WOK-INDUKTIONSHERD

- modernes Design
- Knebel in Edelstahl mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Induktionsspule Ø 290 mm, 5 kW**
- **9 Leistungsstufen**
- **effizientes Kühlsystem**
- Restwärmeanzeige
- automatisches Erkennungssystem für Woks
- Überhitzungsschutz
- Kontrollleuchte
- **Standgerät ohne Kamin**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare FüÙe (-5/+25 mm)



Display



neue Knebel



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL4003S	Wok-Induktionsherd	400	700	850	25	5	400	2149,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	400	-	-	-	-	-	83,00

WOK

- KG1501400 Grifflänge 200 mm
- KG1502400 Grifflänge 185 mm
- gebürsteter Edelstahl

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1501400	400	120	59,00
KG1502400	400	120	79,00



BAINS-MARIE

- geeignet, um Speisen warm zu halten
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke verwendet werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



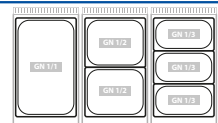
ELEKTRO-BAIN-MARIE ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- Knebel in Edelstahlloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Temperatureinstellung 30°C bis 95°C
- mit Auslaufhahn
- Beckenmaße:
Modell SL421011T - 306x508x155 mm
Modell SL421021T - 630x508x155 mm
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **Kamin ist optional erhältlich**

neue Knebel



Beispiele für Bestückungsmöglichkeiten



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL421011T	Bain-Marie GN 1/1 (150 mm)	400	700	250	0,8	230	1193,00
SL421021T	Bain-Marie GN 2/1 (150 mm)	800	700	250	1,6	230	1240,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite						83,00
SL993208	Kamin für 800 mm Breite						96,00

NUDELKOCHER

- die Nudelkocher sind geeignet zum Kochen und Blanchieren von Nudeln und Gemüse und können mit Strom oder Erdgas betrieben werden
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke verwendet werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich



GAS-NUDELKOCHER

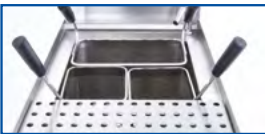


- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergravirtes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat**
- Piezozündung
- mit Überlaufschutz
- Wasserablauf
- **geeignet für 2x 1/3 Körbe oder 4x 1/6 Körbe**
- Hinweis: Pastakörbe sind nicht inklusive
- höhenverstellbare Füße (-5/+25 mm)
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30

Wasserzulauf



inkl.
Abtropfblech



neue Knebel



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	P kW	Gas	Preis (€) netto
SL47109SE	Gas-Nudelkocher	400	700	850	25	9,1	G20	2976,00
SL241213Z	Nudelkorb GN 1/3	-	-	-	-	-	-	166,00
SL241216Z	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	-	-	-	-	-	-	249,00

ELEKTRO-NUDELKOCHER



- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat**
- Heizelemente im Wasserbecken aus hitzebeständigem Edelstahl
- mit Überlaufschutz
- Wasserablauf
- **geeignet für 2x 1/3 Körbe oder 4x 1/6 Körbe**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- Hinweis: Pastakörbe sind nicht inklusive
- höhenverstellbare FüÙe (- /+25 mm)



neue Knebel



Pastakörbe



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	S kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL46106S	Pastakocher	400	700	850	15	6	400	1920,00
SL241213Z	Nudelkorb GN 1/3	288	163	215	-	-	-	166,00
SL241216Z	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	144	164	215	-	-	-	249,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	83,00



NEUTRALELEMENTE

PL EIGENE FERTIGUNG

INOX

- als Abstell- und Arbeitsfläche ein wichtiger Bestandteil der Serie
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

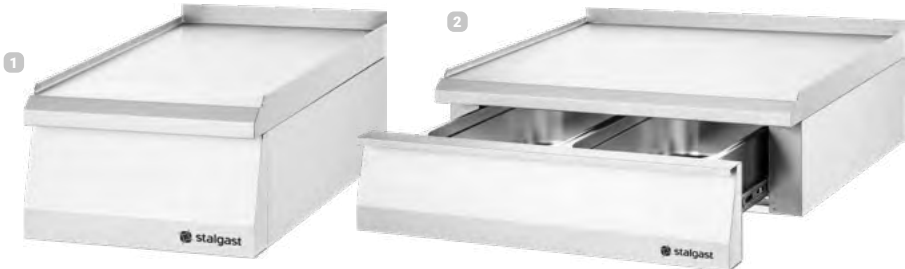
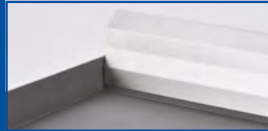
NEUTRALELEMENTE

- Modelle mit Schubladen verfügen über einen Vollauszug
- Kamin ist optional erhältlich
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar

Schubladen
geeignet
für GN 1/1
(150 mm)



Kamin
optional
bestellbar



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	SL302210T	Neutralelement	400	700	250	468,00
	SL302220T	Neutralelement	800	700	250	537,00
	SL302230T	Neutralelement	1200	700	250	704,00
2.	SL302211T	Neutralelement mit Schublade	400	700	250	501,00
	SL302221T	Neutralelement mit Schublade	800	700	250	621,00
	SL302231T	Neutralelement mit 2 Schubladen	1200	700	250	850,00
	SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	83,00
	SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	96,00
	SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	109,00

KÜHLTISCHE



- Ergänzungsgeräte für die Serie 700ND
- hochwertiger Edelstahl
- statische Kühlung mit Umluftventilator
- geeignet für Raumtemperaturen zwischen +16 bis +32°C
- automatische Abtauung
- Kältemittel R290

NEU

KÜHLTISCH MIT FLÜGELTÜREN GN 1/1

- selbstschließende Flügeltüren
- geeignet für GN 1/1 Behälter, H. 150 mm
- Temperaturbereich +2/+9°C



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KT6601120	GN 1/1 H=150	1200	700	600	3450,00
2.	KT6602160	GN 1/1 H=150	1600	700	600	3980,00
3.	KT6603200	GN 1/1 H=150	2000	700	600	4390,00

KÜHLTISCH MIT SCHUBLADEN GN 1/1

- Schubladen mit Vollauszug, Tragkraft bis zu 50 kg
- geeignet für GN 1/1 Behälter, H. 150 mm
- Temperaturbereich +2/+9°C



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
4.	KT6701120	GN 1/1 H=150	1200	700	600	4600,00
5.	KT6702160	GN 1/1 H=150	1600	700	600	5900,00
6.	KT6703200	GN 1/1 H=150	2000	700	600	6500,00

KÜHLTISCH MIT SCHUBLADEN GN 1/1 UND GN 2/1

- Schubladen mit Vollauszug, Tragkraft bis zu 50 kg
- geeignet für GN 1/1 und GN 2/1 Behälter, H. 150 mm
- Temperaturbereich +2/+9°C



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
7.	KT6801160	GN 1/1 H=150 & GN 2/1 H=150	1600	700	600	4940,00
8.	KT6802200	GN 1/1 H=150 & GN 2/1 H=150	2000	700	600	6080,00

UNTERBAUTEN UND ZUBEHÖR



- geeignet für alle Kochgeräte und Neutralemente der Serie 700 ND
- mit Kabelschacht bei geschlossenen Unterbauten
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich

UNTERBAUTEN

- verstärkte Konstruktion
- bis zu 3 Geräte mit 400er Breite auf einen Unterbau 1200 mm montierbar
- höhenverstellbare Füße (-5 /+25 mm)



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	SL992310U	Unterbau offen	400	575	600	270,00
	SL992320U	Unterbau offen	800	575	600	398,00
	SL992330U	Unterbau offen	1200	575	600	512,00
2.	SL992311U	Unterbau 3-seitig geschlossen	400	575	600	340,00
	SL992321U	Unterbau 3-seitig geschlossen	800	575	600	444,00
	SL992331U	Unterbau 3-seitig geschlossen	1200	575	600	555,00
3.	SL992312U	Unterbau mit Flügeltür	400	640	600	446,00
	SL992322U	Unterbau mit Flügeltür	800	640	600	662,00
	SL992332U	Unterbau mit Flügeltür	1200	640	600	794,00

TÜREN FÜR UNTERBAUTEN

- Türen zur Selbstmontage ausgestattet mit Scharnieren und Montageplatten
- doppelwandig
- (1) passt zu: SL992311U, SL992321U
- (2) passt zu: SL992331U



AUFSATZ-KAMIN

- Kamin ist optional erhältlich
- passend für die Geräte der Serie 700 ND
- für ein einheitliche Kochstrecke von Gas- und Elektrogeräten



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	SL990401L	400 mm breit, Türanschlag links	393	110	441	152,00
	SL990401R	400 mm breit, Türanschlag rechts	393	110	441	152,00
2.	SL990601L	600 mm breit, Türanschlag links	593	110	441	174,60
	SL990601R	600 mm breit, Türanschlag rechts	593	110	441	174,60

VERBINDUNGSSTEG

- für die Verbindung von Kochgeräten sowie von Neutralementen der Serie 700ND



Artikelnr.	B mm	Preis (€) netto
SL993204	400 mm	83,00
SL993208	800 mm	96,00
SL993212	1200 mm	109,00

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	SL9940101	niedrig, kurz	8	589	19	79,00
	SL9940102	niedrig mittlere Länge	8	619	19	81,00
	SL9940103	niedrig, lang	8	660	19	84,00
2.	SL9940201	hoch, kurz	7	589	40	92,00
	SL9940202	hoch, mittlere Länge	7	617	40	96,00

REDUZIERSTERN

- geeignet um mit kleinen Töpfen und Pfannen zu arbeiten - nur für Brenner mit 3,5 kW oder 5kW



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
SL2401200	225	35	16,00

WOKAUFSAZ

- für die Nutzung einer Wok-Pfanne auf einem Gasherd
- aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
SL9910225	200	200	142,00



SEITENVERKLEIDUNG EXPERTLINE BOX

Unsere individuell gestaltbaren Seitenverkleidungen sind die perfekte Ergänzung für eine freistehende Kochstrecke mit Kochgeräten aus unserer Serie 700 ND.

Neben schlicht glatten Abschlüssen kann Ihr Logo oder jedes andere gewünschte Motiv ausgestanzt werden und auf Wunsch mit einer Hintergrundbeleuchtung in Szene gesetzt werden. Damit schaffen Sie einen gelungenen Blickfang, insbesondere für offene Küchen.

Die Seitenverkleidungen werden aus hochwertigem Edelstahl hergestellt und können sowohl an der linken als auch an der rechten Seite montiert werden.

Für die Planung und Umsetzung Ihrer individuellen Seitenverkleidung stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.



Produkt

Seitenverkleidung ExpertLine BOX für 540 mm Modultiefe, 400 mm Modulhöhe, 420x18x400 mm (BxTxH)
 Seitenverkleidung ExpertLine BOX für 640 mm Modultiefe, 400 mm Modulhöhe, 520x18x400 mm (BxTxH)
 Sockelleisten, perforiert

Preis (€)
 netto

Preis auf Anfrage
Preis auf Anfrage
Preis auf Anfrage

GERÄTE ZUR EINZELAUFSTELLUNG

- Gas-, Induktions- und Elektrogeräte zur Verwendung mit Kochgeschirr aller Größen
- die Geräte können als Ergänzung zur Kochstrecke oder komplett autark genutzt werden
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung
- hohe Lebensdauer durch robuste Verarbeitung



GAS-HOCKERKOCHER

- freistehende Ergänzungsgeräte geeignet für kleine und große Kochtöpfe bis 100 Liter
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung

PL EIGENE
FERTIGUNG

INOX



GAS-HOCKERKOCHER TOP

- Topfhalterung aus Gusseisen
- Knebel in Edelstahlloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **9 kW Doppelkranzbrenner**
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % (1,8 kW) möglich**
- **geeignet für große Töpfe bis 100 Liter**
- werkseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30

effiziente
Doppelkranzbrenner



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
HK03109E	Hockerkocher	567	607	380	9	G20	720,00
HK03218E	Hockerkocher, Doppelbrenner	1140	607	380	2x9	G20	1839,00
SL2400Z	Reduzierstern	300	300	10	-	-	22,00

HOCKERKOCHER TOP POWER

- **abnehmbarer Rost aus Gusseisen**
- Knebel in Edelstahlloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **Erdgas (G20): 14 kW Brenner, Propangas (G30): 11 kW Brenner**
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % (2,8 kW / 2,2 kW) möglich**
- **geeignet für große Töpfe von 50 bis 100 Liter**
- höhenverstellbare FüÙe

14 kW Brenner



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
HK04114E	567	607	394	14	G20	880,00
HK04111P	567	607	394	11	G30	870,00

GAS-HOCKERKOCHER STANDARD

- Rost aus Edelstahl
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % (1,0 kW) möglich**
- empfohlen für Töpfe bis 40 Liter
- erhältlich für den Betrieb mit Erd- oder Propangas

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
HK01105P	340	340	340	5	G30	402,00
HK01105E	340	340	340	5	G20	400,00



INDUKTIONS-HOCKERKOCHER

- geeignet für induktionsfähige Kochtöpfe bis 100 Liter
- freistehendes Ergänzungsgerät
- für kleine, mittlere und große Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung geeignet



INDUKTIONS-HOCKERKOCHER

- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **HK020205 für Kochgeschirr bis zu Ø 340 mm, 5 kW**
- **HK020108 für Kochgeschirr bis zu Ø 400 mm, 8 kW**
- 9 Leistungsstufen
- effizientes Kühlsystem
- Topferkennungssystem
- **robuste Glaskeramik-Induktionsplatte**
- Anzeige der Betriebsparameter
- **geeignet für große Töpfe bis 100 Liter**



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HK020205	500	500	380	5	400	1998,00
HK020108	600	600	380	8	400	2220,00



INDUKTIONS-HOCKERKOCHER

- 11 Leistungsstufen
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- robuste Glaskeramik-Induktionsplatte
- geeignet für Töpfe mit min. Ø=16 cm
- max. Belastung 50 kg
- höhenverstellbare Füße

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HK0203400	400	400	380	5	400	1380,00
HK0204500	500	500	380	8	400	1740,00
HK0205556	556	582	434	8	400	1880,00



ELEKTRO-HOCKERKOCHER

- geeignet für große Kochtöpfe bis 100 Liter
- freistehendes Ergänzungsgerät
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung



ELEKTRO-HOCKERKOCHER

- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- Kochplatte mit 400 mm Durchmesser und 5kW Leistung
- 6 Leistungsstufen
- geeignet für Töpfe bis 100 Liter

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HK00105	580	580	380	5	400	1385,00



GASHERD

- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30
- freistehendes Ergänzungsgerät
- für kleine, mittlere und große Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung geeignet



GASHERD

- robuste Topfhalterungen aus Gusseisen
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- erhältlich mit vier oder sechs Brennern
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner), 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % möglich**
- herausnehmbare Tropfschale zur einfachen Reinigung in der Spülmaschine
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



1

REDUZIERSTERN

- ermöglicht die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen, geeignet für 3 kW & 5 kW Brenner

2



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	FS01410SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	1535,00
	FS01420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	1535,00
	FS01430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	1530,00
	FS01610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	2149,00
	FS01620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	2120,00
2.	SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	16,00
	SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	142,00

GASHERD

- erhältlich mit vier oder sechs Brennern
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner), 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % möglich**
- herausnehmbare Tropfschale zur einfachen Reinigung in der Spülmaschine
- höhenverstellbare FüÙe (20 mm)



Topfhalterung
aus
Gusseisen



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	FS03410SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	1800,00
	FS03420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	1800,00
	FS03430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	1800,00
	FS03440SE	4-Brenner (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	1800,00
	FS03450SE	4-Brenner (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	1790,00
	FS03610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	2520,00
	FS03620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	2520,00
2.	SL2401200	Reduzierstern	200	200	-	-	-	-	16,00
	SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	142,00

REDUZIERSTERN

- ermöglicht die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen, geeignet für 3 kW & 5 kW Brenner



4-BRENNER GASHERD, SELBSTMONTAGE



- **robuste Ausführung zur Selbstmontage**
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- effiziente Gasbrenner in verschiedenen Ausführungen
- stabile Verbindung von Korpus und Beinen
- Pilotflamme
- Topfhalterungen aus Gusseisen
- geeignet für Erd- und Flüssiggas
- inkl. Grundboden
- platzsparende Lagerung
- geringe Transportkosten
- herausnehmbare Tropfschale zur einfachen Reinigung in der Spülmaschine
- höhenverstellbare FüÙe (20 mm)



**Selbstmontage,
solide Ausführung**

REDUZIERSTERN

- ermöglicht die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen, geeignet für 3 kW & 5 kW Brenner



WOKAUFSATZ

- für die Nutzung einer Wok-Pfanne auf einem Gasherd
- aus Edelstahl



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
1.	FS11410SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	1486,00
	FS11410SP	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	1486,00
	FS11420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	1486,00
	FS11420SP	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	1486,00
	FS11430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	1486,00
	FS11430SP	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	1486,00
2.	SL2401200	Reduzierstern	200	200	-	-	-	-	16,00
3.	SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	142,00

6-BRENNER GASHERD, SELBSTMONTAGE



- **robuste Ausführung zur Selbstmontage**
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- effiziente Gasbrenner in verschiedenen Ausführungen
- stabile Verbindung von Korpus und Beinen
- Pilotflamme
- Topfhalterungen aus Gusseisen
- geeignet für Erd- und Flüssiggas
- inkl. Grundboden
- platzsparende Lagerung
- geringe Transportkosten
- herausnehmbare Tropfschale zur einfachen Reinigung in der Spülmaschine
- höhenverstellbare FüÙe (20 mm)



**Selbstmontage,
solide Ausführung**

REDUZIERSTERN

- ermöglicht die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen, geeignet für 3 kW & 5 kW Brenner



WOKAUFSATZ

- für die Nutzung einer Wok-Pfanne auf einem Gasherð
- aus Edelstahl



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
1.	FS11610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	2100,00
	FS11610SP	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	2100,00
	FS11620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	2100,00
	FS11620SP	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	2100,00
2.	SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	16,00
3.	SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	142,00

INDUKTIONSHERDE

- können nur mit induktionsgeeigneten Pfannen und Töpfen betrieben werden
- unsere Induktionstechnik ist besonders energieeffizient und ermöglicht ein schnelleres Arbeiten durch kurze Aufheizzeiten
- freistehendes Ergänzungsgerät
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



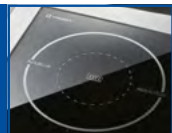
INDUKTIONSHERDE

- geringerer Energieverbrauch
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- lasergraviertes Bedienfeld
- Überhitzungsschutz
- Induktionsspulen Ø 225 mm, 3,5 kW
- 9 Leistungsstufen
- Erkennungssystem für Kochgeschirr
- Restwärmeanzeige
- effizientes Kühlsystem
- Anzeige der Betriebsparameter
- höhenverstellbare FüÙe (20 mm)
- für Kochgeschirr von 12 bis 28 cm Durchmesser



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS400107S	2 Kochfelder	400	700	850	7	400	2930,00
FS400214S	4 Kochfelder	800	700	850	14	400	5223,00

Glaskeramik
Kochfeld



ELEKTROHERD

- geeignet für Kochgeschirr aus Edelstahl und Gusseisen
- freistehendes Ergänzungsgerät
- für kleine, mittlere und große Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung geeignet



ELEKTROHERD

- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- Kochplatten aus Gusseisen mit 220 mm Durchmesser und je 2,6 kW Leistung
- erhältlich mit vier oder sechs Kochplatten
- **gepresste Abdeckung zur einfachen Reinigung**
- höhenverstellbare FüÙe (20 mm)



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS00410S	4-Platten	800	700	850	10,4	400	1050,00
FS00610S	6-Platten	1200	700	850	15,6	400	1690,00

ELEKTRO-GRILLPLATTEN

- Grillgeräte zum Braten oder Grillen
- freistehendes Ergänzungsgerät
- für kleine, mittlere und große Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung geeignet



ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS STANDGERÄT

- ansprechendes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm²**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis netto (€)
FS100110S	glatt	400	700	850	4,05	400	1110,00
FS100111S	gerillt	400	700	850	4,05	400	1170,00
FS100120S	glatt	800	700	850	8,10	400	1542,00
FS100121S	gerillt	800	700	850	8,10	400	1660,00
FS100122S	1/2 & 1/2	800	700	850	8,10	400	1600,00

Bedienelemente



ELEKTRO-FRITTEUSE

- Standfritteuse mit Kaltzone
- freistehendes Ergänzungsgerät
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



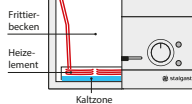
ELEKTRO-FRITTEUSE ALS STANDGERÄT

- ansprechendes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- ergonomische Knebel
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kontrolllampe
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- automatische Abschaltung nach Entfernung der Heizelemente
- klappbare Heizelemente für eine leichtere Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- inkl. Frittierkorb 210x315x110 mm (BxTxH)
- als Zubehör erhältlich:
 - zwei kleine Fritteusenkörbe 105x315x110 mm (KE3899105)
 - höhenverstellbare FüÙe (20 mm)
- Ablassventil

wahlweise mit
zwei schmalen
Körben
bestückbar



Kaltzone



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS12109S	Stand-Fritteuse	400	700	850	10	9	400	1940,00
KE3899105	2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte	105	315	110	-	-	-	129,00

NEU

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

- geeignet zum Braten, Schmoren und Kochen
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung

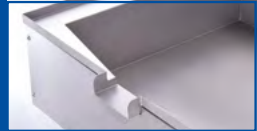


KIPPBRATPFANNE

- die große Bratfläche (0,27 m²) ermöglicht die schnelle Zubereitung von großen Mengen
- die manuelle Kippvorrichtung erleichtert eine schnelle und effektive Entleerung der Kippbratpfanne
- 40 Liter Inhalt
- ca. 100 Koteletts/h
- sehr robuste Ausführung
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



Tiegel aus
Edelstahl



Bedienelemente



verstärktes
Untergestell



empfohlenes
Zubehör:
Waschbrause



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	T °C	M Koteletts/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS0470S	Kippbratpfanne	700	786	912	bis zu 300	100	6,3	400	1920,00
SL241617Z	Waschbrause Set	-	-	-	-	-	-	-	138,00

FREISTEHENDER UMLUFTOFEN

- geeignet als Unterbau für Tischgeräte der Serie 700 ND
- mit Grillfunktion



UMLUFTOFEN MIT GRILL ALS UNTERBAU FÜR SERIE 700ND ODER FREISTEHEND

- Frontblende aus Edelstahl
- verglaste Ofentür
- Gehäuse aus verzinktem Stahl
- Zeitschalter: 0 bis 120 Minuten
- Timer mit Option für Dauerbetrieb
- mit Grillfunktion durch einzeln arbeitende Oberhitze
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Ofeninnenraum-Abmessung: 660x445x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- mit Innenraumbeleuchtung
- Führungsschienen für Roste mit den Abmessungen 600 x 400 mm oder GN 1/1
- inklusive einem Edelstahl-Rost
- stapelbar (maximal drei Geräte)
- passender Stapelrahmen: FS049903
- höhenverstellbare FüÙe (20 mm)



doppeltes
Sicherheitsglas



ergonomischer
Edelstahlgriff



drei Einschübe



optionaler
Stapelrahmen



höhenverstellbare
FüÙe



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS040603	Umluft-Ofen	800	640	600	6,54	400	1443,00
FS049903	Stapelrahmen	-	-	-	-	-	121,00



KOCHGESCHIRR

Professionelle und hochwertige STALGAST Kochgeschirre, wie Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Seiher und Siebe sind in jeder Großküche unverzichtbar um eine Vielzahl an Gerichten schnell, effektiv und wohlschmeckend zuzubereiten. Für jeden Bedarf haben wir unterschiedliche Größen und Qualitäten im Angebot.

Topf- und Pfannen-Set	53	Bratpfannen	57-62
Kochtöpfe Serie Onset	54	Wokpfannen	57
Kochtöpfe Serie Eco	54	Titanium-Bratpfannen	58
Kochtöpfe Serie Standard	55-56	Crepes-Pfannen	59-62
Kartoffelkochkessel mit Ablasshahn	56	Koch- und Serviergeschirr aus Gusseisen	63

TOPF- UND PFANNEN-SET

- Edelstahl, satiniert
- hygienisch verkapselter Sandwichboden (Edelstahl, Aluminium, Edelstahl)
- Kaltgriffe
- Set enthält:
 - Stielkasserolle Ø 16 cm, 1,4 l mit Glasdeckel
 - kleiner Topf, Ø 18 cm, 2 l mit Glasdeckel
 - mittlerer Topf, Ø 20 cm, 2,8 l mit Glasdeckel
 - großer Topf, Ø 24 cm, 5,5 l mit Glasdeckel
 - Bratpfanne mit Antihäftbeschichtung, Ø 24 cm



NEU



Der Glasdeckel ermöglicht einen Blick auf den Garvorgang, verhindert Spritzer und hält Speisen warm.



Die Antihäftbeschichtung ermöglicht ein fettfreies Braten



vorteilhafte Kaltgriffe



Stielgriff mit Aufhängeöse



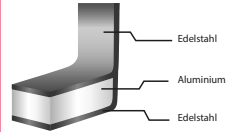
Artikelnr. Preis (€)
 netto
KG2501009 146,00

KOCHTÖPFE SERIE ECO

- aus Edelstahl gefertigt
- gute Wärmeverteilung durch Sandwichboden
- punktverschweißte Kaltgriffe
- inkl. Deckel
- mit verstärkten Griffen



optimale
Wärmeverteilung
durch
Sandwichboden



SUPPENTOPF HOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0801240	240	200	9	59,00
KG0801280	280	250	15,4	72,00
KG0801320	320	260	20,9	92,40
KG0821320	320	320	25,7	102,00
KG0801360	360	360	36,6	138,00
KG0801400	400	400	50,3	170,40
KG0801450	450	450	71,6	246,00
KG0801500	500	500	98,2	298,80



SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0802280	280	180	11,1	68,40
KG0802320	320	200	16,1	87,60
KG0802360	360	220	22,4	112,80
KG0802400	400	260	32,6	142,80
KG0802450	450	360	57,3	222,00

KOCHTÖPFE SERIE ONSET

- aus Edelstahl gefertigt
- gute Wärmeverteilung durch Sandwichboden
- Kaltgriffe
- inkl. Deckel



SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG2401160	160	95	1,9	27,00
KG2401200	200	120	3,8	33,70
KG2401240	240	135	6,1	43,80
KG2401280	280	160	9,8	54,30
KG2401320	320	220	18	70,60



SUPPENTOPF

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG2402160	160	60	1,2	24,90
KG2402200	200	70	2,2	31,10
KG2402240	240	80	3,6	40,50
KG2402280	280	90	5,5	49,60
KG2402320	320	110	8,8	63,10



STIELKASSEROLLE

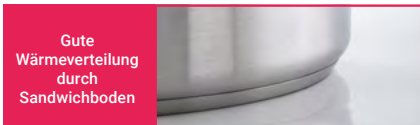
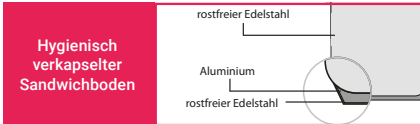
- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG2403120	120	50	0,5	16,30
KG2403140	140	55	0,8	18,90
KG2403160	160	60	1,2	21,80
KG2403200	200	70	2,2	27,70
KG2403240	240	80	3,6	35,90

KOCHTÖPFE SERIE STANDARD



- aus Edelstahl gefertigt
- **Boden hergestellt aus mehreren Materiallagen (Edelstahl/Aluminium/Edelstahl)**
- Punktverschweißte Kaltgriffe
- **alle Töpfe ab 36 cm Durchmesser verfügen über eine Griff- und Randverstärkung**
- Bodendicke bei Töpfen bis D. 250 mm: 5,6 mm
- Bodendicke bei Töpfen bis D. 400 mm: 5,8 mm
- Bodendicke bei Töpfen bis D. 500 mm: 6 mm



SUPPENTOPF HOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0101160	160	120	2,5	37,30
KG0101200	200	200	6,3	57,00
KG0101240	240	200	9,0	70,10
KG0101280	280	250	15,4	80,20
KG0101320	320	260	20,9	130,80
KG0101321	320	320	25,7	147,60
KG0101360	360	360	36,6	165,40
KG0101400	400	400	50,3	209,60
KG0101450	450	450	71,6	302,40
KG0101500	500	500	98,2	367,20

SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0102160	160	95	1,9	36,20
KG0102200	200	140	4,4	47,70
KG0102240	240	160	7,2	63,50
KG0102280	280	180	11,1	76,70
KG0102320	320	200	16,1	116,70
KG0102360	360	220	22,4	142,80
KG0102400	400	300	37,7	202,80
KG0102450	450	360	57,3	268,80
KG0102500	500	320	62,8	286,80

SUPPENTOPF

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0103200	200	105	3,3	44,20
KG0103240	240	110	5,0	57,00
KG0103280	280	130	8,0	71,30
KG0103320	320	160	12,9	110,20
KG0103360	360	180	18,3	129,60
KG0103400	400	250	31,4	178,80



KARTOFFELKOCHKESSEL MIT ABLASSHAHN

- inkl. Ablasshahn
- gute Wärmeverteilung durch Sandwichboden
- punktverschweißte Kaltgriffe
- inkl. Deckel
- mit verstärkten Griffen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0105400	400	400	50,3	189,00

GLASDECKEL

- hitzebeständiges Borosilikatglas
- geeignet für Töpfe, Pfannen, Schalen in verschiedenen Größen
- kann sowohl zum Kochen als auch zum Backen genutzt werden
- mit Dampfauslass



NEU



Artikelnr.	für Gefäße mit	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL6502220	Ø 180, 200, 220 mm	250	60	1	16,30
GL6502280	Ø 240, 260, 280 mm	290	73	1	21,70

BRATENTOPF

- mit Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0104360	360	110	11,2	117,80

PASTAKORB

- 4-teilig
- passend zu den Suppentöpfen KG0103320 (Seite 55)



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2207320	300	180	119,20

STIELKASSEROLLE

- mit Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0301160	160	95	1,9	32,40
KG0301200	200	105	3,3	40,80
KG0301240	240	110	5,0	52,80
KG0301280	280	130	8,0	64,80

STIELKASSEROLLE

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0302160	160	95	1,9	26,80
KG0302200	200	105	3,3	39,60
KG0302240	240	110	5,0	43,20
KG0302280	280	130	8,0	52,80

SAUTEUSE

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0303200	200	65	1,2	25,40
KG0303240	240	75	2,2	31,80

BRATPFANNEN

- geeignet für Induktion
- sehr gute und schnelle Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche



EDELSTAHL-BRATPFANNE

- mit verkapseltem Sandwichboden
- Pfannen ab 360 mm Durchmesser mit Zusatzgriff

INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0402200	200	40	25,70
KG0402240	240	42	31,90
KG0402280	280	48	40,40
KG0402320	320	52	58,80
KG0402360	360	65	77,30
KG0402400	400	70	93,20



WOKPFANNE

- KG1501400 Grifflänge 200 mm
- KG1502400 Grifflänge 185 mm
- gebürsteter Edelstahl
- Holzgriff



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	L (Griff) mm	Preis (€) netto
1.	KG1501400	400	120	200	59,00
2.	KG1502400	400	120	185	79,00



Griffbefestigung
KG1501400



Griffbefestigung
KG1502400



EDELSTAHL-BRATPFANNE

- für Induktion geeignet

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0403240	240	42	45,60
KG0403280	280	48	56,40
KG0403320	320	52	78,30



BRATPFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- aus Carbonstahl

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1201280	280	40	30,10





TITANIUM-BRATPFANNEN



TITANIUM ALUMINIUMGUSS-PFANNE

- aus Aluminium-Guss
- mit Titanium-Beschichtung
- Kaltgriff aus Edelstahl
- Bodendicke: 5 mm



Pfannenboden



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0701240	240	55	82,80
KG0701280	280	55	93,50
KG0701320	320	55	112,00



TITANIUM ALUMINIUMGUSS-PFANNE

- induktionsgeeignet
- Kaltgriffe aus Edelstahl
- mit Titanium-Beschichtung
- Bodendicke: 5 mm



Pfannenboden



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0702240	240	50	94,80
KG0702280	280	55	110,40



BRATPFANNEN MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG SERIE ONSET

- aus Aluminium
- induktionsgeeignet
- sehr gute und schnelle Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche
- geeignet zum Braten mit sehr wenig Öl
- hitzebeständige, ergonomische Griffe



Pfannenboden



CREPES-PFANNE

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0921240	240	28	0,9	60,10
KG0921280	280	30	1,3	66,60



BRATPFANNE

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0920240	240	47	1,6	60,10
KG0920280	280	51	2,4	70,30
KG0920320	320	55	3,5	81,40
KG0920360	360	59	4,8	116,10
KG0920400	400	63	6,3	136,60



WOK-PFANNE

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0919280	280	93	4,2	79,50
KG0919320	320	95	5,3	90,60
KG0919360	360	120	8,5	136,60



BRATPFANNEN SERIE ONSET MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG



- aus Aluminium
- sehr gute und schnelle Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche
- geeignet zum Braten mit sehr wenig Öl
- hitzebeständige, ergonomische Griffe

CREPES-PFANNE

AI

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0921260	260	30	1,1	48,10



BRATPFANNE

AI

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0910200	200	42	1,0	38,90
KG0910240	240	47	1,6	46,10
KG0910280	280	51	2,4	55,40
KG0910320	320	53	2,9	64,30
KG0910360	360	59	4,8	92,30
KG0910400	400	63	6,3	112,00



ALUMINIUM-BRATPFANNEN SERIE ONSET MIT GRANITBESCHICHTUNG, ANTIHAFT



CREPES-PFANNE MIT GRANITBESCHICHTUNG

AI

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0931260	260	29	1,1	44,80
KG0931300	300	31	1,5	54,20



BRATPFANNE MIT GRANITBESCHICHTUNG

AI

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0930200	200	42	0,9	33,30
KG0930240	240	47	1,6	42,60
KG0930280	280	51	2,4	52,70
KG0930320	320	55	3,5	62,00
KG0930360	360	59	4,8	88,60
KG0930400	400	63	6,4	106,90

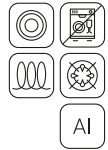


Artikel
KG0930360 und
KG0930400
mit flachem
Stielgriff



BRATPFANNEN MIT TEFLONBESCHICHTUNG

- hergestellt aus Aluminium mit dreifacher Teflon® Platinum Antihftbeschichtung
- besonders kratzfest durch den Einschluss extrem harter mineralischer Teilchen in den Schichtaufbau der Versiegelung
- hitzebeständiger Flachstiel aus Stahl
- sehr gute und schnelle Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche
- geeignet zum Braten mit sehr wenig Öl



Dreifache Teflon® Platinum Antihftbeschichtung

Teflon® Deckschicht
Zusätzlich verstärkte Mittelschicht
Teflon® Grundierung mit Mineralien



1 BRATPFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- induktionsgeeignet

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1111200	200	35	0,8	25,20
KG1111240	240	45	2,0	28,20
KG1111280	280	50	3,0	38,40



2 CREPES-PFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- induktionsgeeignet

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1112255	255/215	17	30,50



Genieteter Flachstiel aus Stahl

1 BRATPFANNE MIT TEFLONBESCHICHTUNG

- Bratpfannen mit dem Durchmesser von 200 bis 280 mm haben eine Stärke von 4 mm
- Bratpfannen mit dem Durchmesser von 320 bis 400 mm haben eine Stärke von 5 mm

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1101200	200	35	0,8	21,60
KG1101240	240	40	1,2	26,40
KG1101280	280	45	2,0	34,80
KG1101320	320	50	3,0	39,60
KG1101360	360	55	4,0	57,60
KG1101400	400	60	5,0	66,00

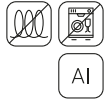


2 CREPES-PFANNE MIT TEFLONBESCHICHTUNG

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1104260	255 / 215	17	27,60
KG1104300	292 / 255	17	33,00



BRATPFANNEN MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG



- aus Aluminium
- hitzebeständiger Flachstiel aus Stahl
- sehr gute und schnelle Wärmeverteilung auf der ganzen Oberfläche
- geeignet zum Braten mit sehr wenig Öl

BRATPFANNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1001200	200	40	0,9	48,30
KG1001240	240	40	1,3	56,50
KG1001280	280	45	2,0	63,70
KG1001320	320	50	3,0	80,20
KG1001360	360	50	4,0	102,70
KG1001400	400	55	5,0	122,30



BRATPFANNE TIEFE FORM

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1003200	200	60	1,6	81,60
KG1003240	240	65	2,6	82,20
KG1003280	280	75	3,8	116,40



CREPES-PFANNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1004250	250	20	0,8	51,60
KG1004280	280	20	1,1	50,40



FISCHPFANNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1005380	380	260	40	3,0	168,00



KOCHEGESHIRR AUS GUSSEISEN



- Kochgeschirr aus Gusseisen mit schwarzer Oberfläche
- ideal zum Servieren von heißen Gerichten
- durch den dicken Boden bleiben die Speisen lange warm
- für das typisches Grillmuster
- Empfehlung: nach dem Gebrauch mit Reinigungsbürste und ggf. Spülmittel reinigen, nach dem Trocknen mit Pflanzenöl einreiben



1 GRILLPFANNE

- quadratisch

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	Preis (€) netto
KG1406240	230	230	35	2,6	23,90

SERVIERGESCHIRR AUS GUSSEISEN



- schwarzes Mini-Gusseisen Serviergeschirr mit hervorragender Wärmespeicherung
- gleichmäßige Wärmeverteilung
- ein Blickfang auf jedem Tisch
- geeignet für alle Wärmequellen



1 SERVIERPFANNE MIT HOLZUNTERSETZER

- Abmessung Holzuntersetzer: 280x155 mm (BxT)
- abnehmbarer Griff aus Gusseisen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	Preis (€) netto
KG1409240	240	140	25	1,13	18,00

2 MINI-SERVIERPFANNE MIT GRIFFEN, OVAL

- inkl. Holzuntersetzer 310x160 mm

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1401210	210	150	55	0,8	32,40





KOCHUTENSILIEN & KÜCHENWERKZEUGE

Professionelle und funktionelle STALGAST Kochutensilien und Küchenwerkzeuge sind in der Großküche für jeden einzelnen Schritt der täglichen Speisenzubereitung notwendig.

Edelstahleimer	65	Quetschflaschen, Soßenspender	81-82
Salatschleuder, Eimer	66	Pinzetten, Zangen, Dosenöffner	83-84
Schüsseln	67	Garnierbesteck	85
Siebe, Seiher	68-69	Tischdosenöffner	86
MONOBLOCK Kochutensilien, Schöpfkellen, Schaumlöffel	70-74	Waagen, Präzisionswaagen, Bodenwaagen	87-90
Bratenwender, Schneebesen	74-76	Thermometer	91
Messbecher, Abfüllschaufel, Reiben ...	77, 79		
Ständer für GN-Behälter, Gewürzbord .	80-81		

EDELSTAHLEIMER PREMIUM

INOX

- mit Maßeinteilung
- Randbreite: 10 mm



EDELSTAHLEIMER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0401070	235 / 157	245	7	69,90
KG0401100	280 / 200	245	10	82,20
KG0401150	305 / 200	310	15	102,70



EDELSTAHLEIMER MIT BODENREIFEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0402100	280 / 202	265	10	108,90
KG0402150	305 / 202	330	15	124,30



DECKEL

- passend zu den Edelstahlheimern Premium

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG0403100	280	30,90
KG0403150	305	39,10

EDELSTAHLEIMER STANDARD

INOX

- mit Maßeinteilung
- mit oder ohne Bodenreifen
- mit Griff



EDELSTAHLEIMER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0404070	230/155	250	7	48,60
KG0404100	293/205	245	10	59,90
KG0404120	295/230	275	12	70,60
KG0404150	300/200	340	15	81,30



EDELSTAHLEIMER MIT BODENREIFEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0405100	275/200	285	10	70,60
KG0405120	290/200	305	12	79,20
KG0405150	300/200	354	15	89,80



DECKEL

- passend zu den Edelstahlheimern Standard

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG0406100	275	21,40
KG0406120	290	21,40
KG0406150	300	27,90

SALATSCHLEUDER

- aus strapazierfähigem Kunststoff
- mit Wasserauslauf



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2101019	420	580	19	227,00



herausnehmbares Schleudersieb



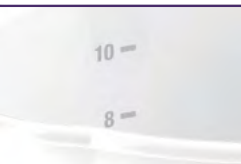
Ablaufschlauch



EIMER

- aus strapazierfähigem weißen Polyethylen
- Temperaturbeständig von -40°C bis 90°C
- mit Messkala in Literschritten bis 10 l
- mit Ausguss und Tragebügel
- ohne Deckel
- Griffmulde am Boden zum komfortablen Ausleeren

Messskala



Artikelnr.	B mm	T mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0407100	290	290	12,0	17,50



KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl poliert
- stapelbar

INOX



Artikelnr.	Ø* mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2304180	180	80	1,2	6,30
KG2304200	200	80	1,6	7,50
KG2304240	240	100	2,7	9,50
KG2304280	280	100	4,0	11,90
KG2304300	300	110	5,0	14,00
KG2304320	320	110	6,0	16,20
KG2305360	360	130	8,0	18,80

KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl poliert
- stapelbar

INOX



Artikelnr.	Ø* mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2305400	400	110	8,0	23,70
KG2305500	500	130	14,0	32,00
KG2305550	550	145	19,0	37,00
KG2305600	600	160	27,0	51,80
KG2305700	700	185	45,0	73,80
KG2305800	800	205	65,0	108,90
KG2305900	900	225	90,0	138,70

SCHÜSSEL

- Edelstahl satiniert
- stapelbar

INOX



Artikelnr.	Ø* mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2308160	160	75	1,0	9,10
KG2308200	200	90	2,0	15,00
KG2308240	240	110	3,5	18,30
KG2308280	280	132	6,2	24,10
KG2308300	300	140	7,0	25,90
KG2308350	350	160	11,5	35,20
KG2308400	400	180	16,5	45,30

KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl matt
- stapelbar
- mit Griffen

INOX



Artikelnr.	Ø* mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2306400	400	185	14,5	99,70
KG2306450	450	200	21,0	112,00
KG2306500	500	220	28,0	153,10

KÜCHENSIEB



INOX



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KG2211120	120	140	6,30
KG2211150	150	150	7,10
KG2211180	180	170	8,50
KG2209200	200	180	11,60

TERRINEN- / KUCHENFORM

INOX

- Formen:
KG0214001- 
- KG0214002- 



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0214001	400	65	35	0,6	55,00
KG0214002	400	50	40	0,4	55,00

GAZESIEB

INOX



SPITZSIEB

INOX



extra feine
Maschenweite



Lochung:
1,8 mm



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2208200	200	150	86,30
KG2208240	240	180	109,90

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2210200	200	170	22,60
KG2209240	240	210	28,70

MEHLSIEB

- Lochung: ca. 1 mm

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2211200	210	70	17,70
KG2211250	250	75	22,80
KG2211300	310	75	30,60

4-TEILIGES SIEBSET

- 4 verschiedene Maschenweiten ca.:
0,75 x 0,75 mm
1 x 1 mm
2 x 2 mm
3 x 3 mm

INOX



Lochformen



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG2212004	210	30,40

SUPPENSIEB

- Griff aus Edelstahl
- Lochung: 3,4 mm
- L=Grifflänge

INOX

GROSSKÜCHENSIEB

- Griff aus Holz
- L=Grifflänge

INOX



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KG2201220	220	260	116,40
KG2201260	260	260	134,40

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KG2202300	300	430	45,40
KG2202350	350	430	53,90

GEMÜSESEIHER AUF FUSS

- mit Griffen

INOX

GEMÜSESEIHER AUF FUSS

- Durchmesser exkl. Griffe

INOX

GEMÜSESEIHER AUF FUSS

- Durchmesser exkl. Griffe

INOX



NEU



NEU



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2204360	360 / 200	220	61,90
KG2204375	375 / 175	185	35,70

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG2213255	255	12,60
KG2213285	285	16,20
KG2213315	315	17,90

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG2213280	280	18,40
KG2213320	320	21,00

GEMÜSESEIHER KONISCH

- seidenmatt

INOX

GEMÜSESEIHER KONISCH

- poliert
- Durchmesser exkl. Griffe

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2206450	450 / 290	240	157,20
KG2206500	500 / 330	260	175,70

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2205360	360	190	76,70
KG2205400	400	220	89,80

MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN



- professionelle MONOBLOCK Schöpfkellen und Schaumlöffel
- ohne Schweißnähte, aus einem Stück gefertigt
- einfache Reinigung
- Griff mit Aufhängung



Aus einem Stück gefertigt

Griff mit Aufhängung



1 SCHAUMLÖFFEL

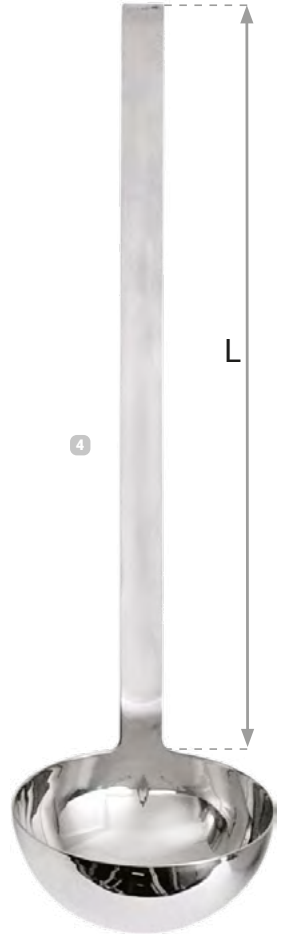
Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0101100	100	325	8,60
KK0101120	120	360	11,00
KK0101140	140	385	14,10
KK0101160	160	415	19,70
KK0102200	200	480	36,30

2 SCHAUMLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0102100	100	305	10,40
KK0102120	120	360	13,00
KK0102140	140	380	15,20
KK0102160	160	415	20,80

3 SCHÖPFKELLE

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK0103006	60	275	0,06	5,90
KK0103012	80	295	0,12	8,20
KK0103025	100	340	0,25	11,90
KK0103040	120	365	0,40	15,70
KK0103075	145	395	0,75	21,10
KK0103200	200	480	2,00	46,60



4 SCHÖPFKELLE

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK0104007	65	315	0,07	10,00
KK0104013	80	345	0,13	12,60
KK0104020	90	362	0,20	13,90
KK0104025	100	380	0,25	15,90
KK0104045	120	420	0,45	20,00
KK0104067	140	440	0,67	23,70
KK0104100	160	474	1,00	26,40
KK0104150	180	500	1,50	33,90



MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

INOX

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK0301400	Schöpfkelle	400	0,18	14,00
2.	KK0302400	Fleischgabel	400	-	8,50
3.	KK0303400	Servierlöffel geschlitzt	400	-	9,60
4.	KK0304400	Servierlöffel	400	-	9,60

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
5.	KK0306400	Spaghettilöffel	400	-	10,50
6.	KK0307400	Schaumlöffel	400	-	10,50
7.	KK0308400	Bratenwender geschlitzt	400	-	9,90

MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	KK0201340	Fischheber	340	32,20
2.	KK0203500	Fleischgabel	500	55,30
3.	KK0206460	Servierlöffel	460	13,00

KOCHUTENSILIEN

INOX

• runder Griff mit Aufhängeöse



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
1.	KK0401345	Fisch- / Schaumlöffel	-	345	8,80
2.	KK0402345	Fleischgabel	-	320	7,40
3.	KK0403328	Servierlöffel	-	328	7,40
4.	KK0404280	Schöpfkelle	70	280	8,30
	KK0404310	Schöpfkelle	85	310	8,30
5.	KK0405307	Spaghettilöffel	-	307	8,30
6.	KK0406320	Bratenwender geschlitzt	-	320	8,80
7.	KK0407270	Kugel-Schneebesen	-	270	7,40
8.	KK0409190	Pendelschäler	-	190	7,60
9.	KK0410165	Sparschäler	-	165	6,70
10.	KK0411190	Pizza- / Teigschneider	57	190	7,50
11.	KK0413220	Dosenöffner	-	220	15,90
12.	KG5425400	Hakenleiste	-	400	21,40

KOCHUTENSILIEN

- Hohlgriff
- Aufhängeöse

NEU

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	TT6501355	Suppenschöpfer	355	16,20
2.	KK2801390	Fleischgabel	390	14,70
3.	KK2802395	Servierlöffel geschlitzt	395	15,20
4.	KK2803390	Servierlöffel	390	15,60

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
5.	KK2804330	Spaghettilöffel	330	14,80
6.	KK2805390	Schaumlöffel	390	17,20
7.	KK2806395	Bratenwender	395	16,00
8.	KK2807385	Servierheber	385	15,80

KOCHUTENSILIEN

- professionelles Servierset
- aus poliertem Edelstahl
- ohne Schweißnähte, aus einem Stück gefertigt
- einfach zu reinigen
- Materialstärke vom Griff: 2,7 mm

INOX 18/10



SUPPENSCHÖPFER

INOX 18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK0601310	Servierlöffel geschlitzt	310	-	10,60
2.	KK0603315	Servierlöffel	315	-	10,20
3.	KK0605310	Suppenschöpfer	310	0,08	13,20



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
TT1710305	305	1	5,80

BRATENSCHACHEL

- Griff aus Kunststoff
- flexible Klinge

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KK2905118	118	100	4,20

KOCHUTENSILIEN



- aus glasfaserverstärktem Material
- geeignet für antihafbeschichtete Oberflächen
- spülmaschinenfest
- hitzebeständig bis 220°C



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	KK0501250	Universalszange	250	7,60
	KK0501320	Universalszange	320	10,20
2.	KK0502350	Servierlöffel geschlitzt	350	10,70
3.	KK0503350	Servierlöffel	350	11,00

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
4.	KK0504310	Schöpflöffel	90	310	0,11	11,40
5.	KK0505350	Schaumlöffel	-	350	-	9,80
6.	KK0506300	Bratenwender geschlitzt	-	350	-	12,00

BRATENWENDER

- Kunststoffgriff
- Edelstahlklinge

NEU



1 PFANNENWENDER GESCHLITZT

2 BRATENSCHACHEL

3 BRATENWENDER PERFORIERT

4 BRATENWENDER

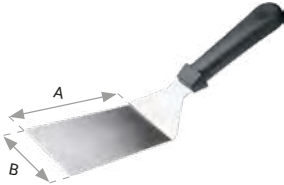
Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KK2901385	165	75	6,80

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KK2902165	174	71	7,20

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KK2903250	250	73	7,60

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KK2904250	250	73	7,90

BRATENWENDER/-SPACHEL WINKELPALETTEN



BRATENSAPCHEL

- Griff aus Kunststoff
- A=115 mm, B=90 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1404280	280	12,50



BRATENSAPCHEL

- ergonomischer Griff
- A=90 mm, B=75 mm
- hochwertiger Chrom-Molybdän-Stahl, Härte 54-56 HRC

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0636150	150	65,50



BRATENWENDER

- ergonomischer Griff
- A=200 mm, B=80 mm
- hochwertiger Chrom-Molybdän-Stahl, Härte 54-56 HRC

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0637260	260	80,10



PFANNENWENDER GESCHLITZT

- ergonomischer Griff
- A=170 mm, B=85 mm
- hochwertiger Chrom-Molybdän-Stahl, Härte 54-56 HRC

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0635170	170	54,30



BRATENSAPCHEL

- Griff aus Holz
- A=140 mm, B=100 mm

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK1401140	100	300	12,60



WINKELPALETTE

- Griff aus Holz
- A=195 mm, B=70 mm

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK1402195	70	365	11,20



KONDITOR WINKELPALETTE

- mit Kunststoffgriff
- A=100 mm, B=38 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1406100	100	9,40



WINKELPALETTE

- A=170 mm, B= 50 mm
- hochwertiger Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl, Härte 55-56 HRC

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK2446200	50	170	17,40



OFENSCHAUFEL

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KE3010099	300	410	63,00



NEU

NEU

115 mm

1 SCHNEEBESEN

- Stahlquirl
- Griff aus Kunststoff
- Drahtstärke 2 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0903250	250	9,30
KK0903350	350	10,60
KK0903450	450	12,00
KK0903550	550	14,40

2 SCHNEEBESEN

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0901300	300	8,10
KK0901400	400	9,70
KK0901500	500	10,30
KK0901600	600	9,10

3 NETZSCHAUMLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0902160	160	350	53,10
KK0902200	200	450	77,90

4 BACK-/FRITTIERLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0903160	160	470	16,80
KK0903200	200	590	14,50
KK0903240	240	570	20,70

5 KARTOFFELSTAMPFER

- schwere Ausführung
- runder Stampfkopf

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0905300	300	24,00
KK0905460	460	28,00
KK0905610	610	30,00

6 KARTOFFELSTAMPFER

- schwere Ausführung
- rechteckiger Stampfkopf

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0914300	300	24,30
KK0914460	460	27,00
KK0914610	610	29,80

7 RÜHRSPATEL

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0908130	1460	73,60

8 RÜHRSPATEL

- aus Buchenholz
- Materialstärke: 20 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0907075	700	48,70
KK0907100	1000	49,20
KK0907125	1250	57,00

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1001350	0,47	8,00
KK1001680	0,68	15,40

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1002125	0,125	18,50
KK1002150	0,150	23,90
KK1002450	0,450	26,30
KK1002650	0,650	36,60

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL



NEU

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1001355	0,355	9,40
KK1001710	0,710	12,20

EIS- / ABFÜLLSCHAUFEL



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1003020	0,2	6,60
KK1003100	1,0	14,50

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL



Artikelnr.	Ø mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1004100	100	1	32,20

POMMESSCHAUFEL



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1504230	27,50

EDELSTAHLTRICHTER



- mit Sieb
- Lochdurchmesser: 17 mm



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KK1301150	150	12,40



BUTTERRAD GN 1/6

- empfohlen zum Einfetten von Brot, Brötchen, Maiskolben
- einfach und bequem in der Anwendung
- Behälterhöhe: 65 mm



NEU

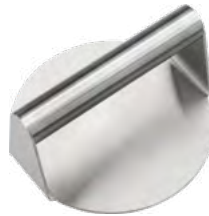


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK3001180	180	160	100	38,60

BURGERPRESSE



NEU



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK3101140	140	73	12,60

KEGELFILTER FÜR FRITTEUSEN

- zuverlässiges Filtern von Rückständen, Krümeln und Verunreinigungen aus Frittieröl
- spart Kosten durch weniger Ölwechsel und verbessert die Speisequalität

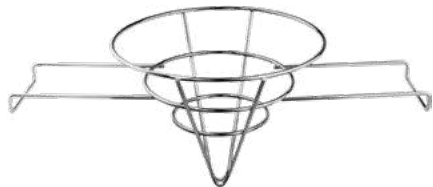


NEU

Artikelnr.	Ø mm	VPE Stück	Preis (€) netto
KK3201254	254	50	18,40

FETTFILTERHALTER

NEU



Artikelnr.	Ø mm	B mm	H mm	Preis (€) netto
KK3202240	240	477	243	8,60

MESSLÖFFELSATZ

- 4-teilig:
- 1/4 Teelöffel (1,25 ml)
- 1/2 Teelöffel (2,5 ml)
- 1 Teelöffel (5 ml)
- 1 Menüöffel (15 ml)
- Füllmengenangabe auf dem Griff

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1201001	0,00125 - 0,015	7,10

MESSLÖFFELSATZ

- 4-teilig:
- 1/4 Tasse (60 ml)
- 1/3 Tasse (80 ml)
- 1/2 Tasse (125 ml)
- 1 Tasse (250 ml)
- Füllmengenangabe auf dem Boden
- mit Ausgussnasen

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1201002	0,06-0,25	10,00

MESSBECHER

- transparent
- mit Messskala



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1203050	0,50	2,90
KK1203100	1,00	5,70
KK1203200	2,00	7,80
KK1203300	3,00	10,90
KK1203500	5,00	18,00

MESSBECHER

- Messskala auf der Innenseite

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1204050	0,5	14,80
KK1204100	1,0	20,60
KK1204200	2,0	34,60

EDELSTAHL-VIERKANTREIBE

- Anti-Rutsch-Boden
- Komfort-Handgriff

INOX



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK1103230	100	80	230	28,10
2.	KK1104040	-	-	230	12,80

NEU

REIBE 6-FACH

INOX



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
KK1103190	190	9,30

HANDREIBE

- KK1104405: mittelgrob
- KK1105405: fein
- für Gewürze, Zitronen, Käse, Schokolade

INOX



Nr.	Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
1.	KK1104405	35	405	23,90
2.	KK1105405	35	405	23,90

BONLEISTE



Al

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0809045	450	17,50
KK0809060	600	23,90
KK0809090	900	29,80
KK0809120	1200	40,80

REZEPTIONSKLINGEL

- verchromt, teilw. schwarz lackiert

Cr



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1501001	85	60	8,00

ZAHLTELLER

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KK1502150	150	110	6,50

GEWÜRZBORD MIT GEWÜRZBOXEN

- inklusive 5 Gewürzboxen (GN1/9 65 mm)

PL EIGENE FERTIGUNG

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK0803005	629	200	250	-

ZESTENREIBE

- langanhaltende Schärfe
- für Zitrusfrüchte, Käse und Gewürze

INOX

NEU



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1104300	325	14,20

BONSPIESS

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1506150	80	150	6,40

STÄNDER FÜR GASTRONORMBEHÄLTER

- Gastronormbehälter und Deckel separat erhältlich



BESTECKBEHÄLTER

- für sechs Besteckköcher (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Aussparung-D. 97 mm
- aus widerstandsfähigem, kratzfestem ABS-Kunststoff

NEU



Nr.	Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK0802016	3x GN 1/6 max. 150 mm	510	230	230	64,00
2.	KK0802169	3x GN 1/6 2x GN 1/9 max. 150 mm	730	230	230	74,00
3.	KK0802014	5x GN 1/4 max. 150 mm	840	300	275	96,00

Nr. kat.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB3801006	350	290	405	36,00

SAUCENSPENDER MIT PUMPE

- nur für kalte Saucen geeignet
- Behälter aus halbtransparentem Polypropylen mit System ColorClip
- geruchs- und geschmacksneutral
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1614190	GN 1/4	265	162	190	4,3	42,10
GN1616190	GN 1/6	176	162	190	2,6	40,40
GN1619190	GN 1/9	176	108	190	1,5	35,10

QUETSCHFLASCHEN

- nur für kalte Saucen geeignet



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK080112	●	70	240	0,70	2,00
KK080122	●	70	240	0,70	2,00
KK080132	○	70	240	0,70	2,00

SAUCEN- UND HOT-DOG-STÄNDER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK0805005	Saucenständer für fünf Flaschen	5x75	435	110	120	69,20
2.	KK0810435	Saucenständer für fünf Flaschen	5x75	435	110	120	76,00
3.	KK0806003	Ständer für drei Hot-Dogs	-	217	110	118	32,60
4.	KK0811217	Ständer für drei Hot-Dogs	-	217	110	118	26,00

INOX

NEU

NEU

SAUCENSPENDER MIT PUMPE

- GN2616300: inkl. GN 1/6 Behälter, H. 200 mm
- GN2614525: inkl. GN 1/4 Behälter, H. 200 mm
- Deckel mit Pumpe
- spülmaschinengeeignet

INOX



NEU

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	GN2616300	165	270	390	5,25	306,00
2.	GN2614525	165	180	380	3,00	320,00

SAUCENSPENDER MIT PUMPE

- inkl. GN 1/6 Behälter, H. 200 mm
- Deckel mit Pumpe
- spülmaschinengeeignet

INOX



NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2516300	162	176	280	3	164,00

SAUCENSPENDER MIT PUMPE

- Behälter aus Kunststoff
- inkl. Edelstahlgestell
- farbig gekennzeichnete Druckknöpfe

NEU



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BB1105040	270	250	335	2x2	158,00
2.	BB1105060	390	250	335	3x2	226,00

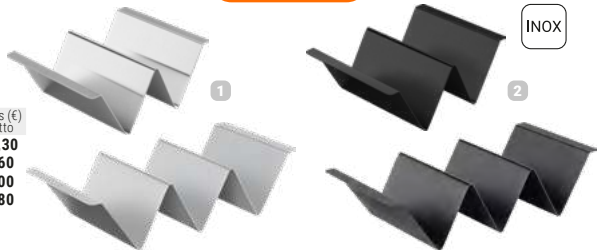
NEU

SNACKWELLE MIT GRIF

- Fachbreite 64 mm

INOX

Nr.	Artikelnr.	Anzahl der Fächer	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK080702	2	150	100	50	14,30
	KK080703	3	215	100	50	9,60
2.	KK080802	2	150	100	50	9,00
	KK080803	3	215	100	50	9,80



SNACKWELLE

INOX

Nr.	Artikelnr.	Anzahl der Fächer	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
3.	KK0804005	5	347	120	52	20,80



GEBÄCK-/
TORTENZANGE

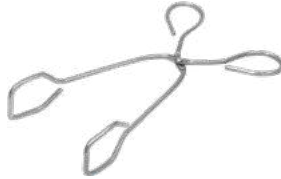
INOX



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1806280	280	8,60

GRILLZANGE

INOX



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1805220	220	6,40
KK1805280	280	7,60

EISZANGE

INOX



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1810180	180	2,80

SPAGHETTIZANGE

INOX



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1803200	240	5,30

SERVIERZANGE

INOX



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1801210	210	6,60

SERVIERZANGE

INOX



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1802210	210	7,10

UNIVERSALZANGE

INOX



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BB2201240	240	5,20
BB2201300	300	5,20
BB2201400	400	7,10

SALATZANGE

PC 



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BB2202230	230	3,60

SALATZANGE

PC 



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BB2203230	230	3,80

UNIVERSALZANGE

- rutschfeste Griffe
- mit Aufhängeöse

SIL



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1813230	230	5,60
KK1813300	300	5,80

GREIFZANGE

- Greifer aus Silikon
- beständig gegen hohe Temperaturen
- Feststellmechanismus

SIL



NEU

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1812230	230	10,20
KK1812300	300	11,00

KNOBLAUCHPRESSE

- leicht zu reinigen



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1702001	180	12,30

FISCHGRÄTENPINZETTE

INOX



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1811120	120	3,60

ZITRUSPRESSE

- aus lackiertem Aluminium



Al



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1717055	55	208	10,80

ZITRUSPRESSE

- aus lackiertem Aluminium



Al



NEU

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
BE0307225	80	225	7,00

KÜCHENPINZETTE GEBOGEN

INOX

NEU



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1811250	250	3,40

PORTIONIERER/ KUGELFORMER

- nicht für härtere Produkte als Eiscreme geeignet
- Portionsgröße ca. 70g
- Portionierung: 1/12
- Kugeldurchmesser: 67 mm

INOX



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0112070	250	20,20

FISCHENTSCHUPPER

INOX



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1708235	235	5,10

GARNIERBESTECK

- große Auswahl an professionellem Garnierbesteck
- ergonomische Griffe



1



2



3



4



5



6



7



1 ZISELIERMESSER HORIZONTAL

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2001140	155	13,40

2 FADENSCHNEIDER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2002132	132	14,20

3 ZISELIERMESSER VERTIKAL

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2005103	140	13,80

4 BUTTERROLLER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2012197	197	9,10

5 TOURNIERMESSER

- schmale, gebogene Klinge
- passt sich hervorragend Rundungen an

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2112070	70	3,80

6 DEKORIERMESSER

- gerade Klinge

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2008090	90	10,10

7 DEKORIERMESSER

- gebogene Klinge

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2008060	60	10,10



TISCHDOSENÖFFNER

- Tischbefestigung mit Klammer und Schraube
- inklusive Messer und Rad
- geeignet für Dosen bis 400 mm Höhe



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK2110640	Tischdosenöffner	-	640	122,00
2.	KK2110025	Ersatzrad	25	-	18,20
3.	KK2110040	Ersatzmesser	-	40	9,20

TISCHDOSENÖFFNER

- Tischbefestigung mit Klammer und Schraube
- inklusive Messer und Rad
- geeignet für Dosen von 20 bis 250 mm Höhe



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
KK2110400	420	75,50

APFELSCHÄLER UND -SCHNEIDER

- zum gleichzeitigen Schälen und Schneiden
- aus Gusseisen und vernickeltem Stahl
- Fuß mit Saugnapf für einen optimalen Stand und sicheres Arbeiten



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK2111320	100	130	280	43,40

PASSIERMÜHLE

- inkl. 3 Siebeinsätze mit Lochung 1,5/2,2/2,8 mm

NEU



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
VG1601240	240	42,60

MANDOLINE

- geeignet zum Zerkleinern und Schneiden von Lebensmitteln
- stufenlose Einstellung der Schneidstärke
- Schneidstärke und Messerwahl ohne Demontage der Messer möglich
- Scheiben von 0,5 bis 0,9 mm
- Streifen von 4,5x4,5 mm bis 9x9 mm
- inkl. Restehalter
- sicherer Stand durch rutschfeste Füße
- nach dem Schneiden und während der Reinigung die Messer immer auf Nullstellung zurücksetzen um Verletzungen vorzubeugen

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VG1201380	400	170	135	57,00

KÜCHENWAAGEN

- werden in der Gastronomie als Hilfs- und Kontrollwaagen eingesetzt
- Digitalanzeige
- Mehrfachkalibrierung
- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- Überladungsschutz



PORTABLE KÜCHENWAAGE

- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- 3 AA-Batterien sind im Lieferumfang enthalten
- Netzteil optional
- automatische Abschaltung
- Batterielebensdauer ca. 300 Stunden
- Messzeitstabilisierung: ca. 2 Sekunden
- intuitives Zwei-Tasten-Design sorgt für eine einfache Bedienung
- Digitalanzeige
- ABS-Gehäuse
- rutschfeste Füße
- Transportsicherung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2209062	140	205	41	0,4	0,62	0,1	94,50
KK2209200	140	205	41	0,4	2,2	1	69,10
KK2209520	140	205	41	0,4	5,2	1	113,00

WASSERDICHTE PREMIUM-KÜCHENWAAGE

- Premium-Waage für den Einsatz in trockener und nasser Umgebung
- Wasserdicht IPX8
- Modi: Wägen, Prozentwägen, Kontrollwägen, Summieren
- schnelle Messzeitstabilisierung: 0,5 Sekunden
- stichbeständige Tastatur aus Polycarbonat
- Menüführung auf den Tasten
- LED-Anzeigen auf Vorder- und Rückseite
- beleuchtete Libelle an der Vorderseite
- berührungsloser Sensor an der Rückseite
- Wägeplatte aus Edelstahl
- ABS-Gehäuse
- Wahlweise Netz- (230 V) oder Batteriebetrieb (ca. 50 Stunden)
- Lebensmittelsicherheitszertifikat (NSF)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Artikelnr. BxT mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2207032	256	280	121	190x242	3	3	1	775,20
KK2207064	256	280	121	190x242	3	6	2	775,20
KK2207160	256	280	121	190x242	3	15	5	775,20



KÜCHENWAAGE

- Batteriebetrieb
- Messzeitstabilisierung: etwa 3 Sekunden
- Digitalanzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- Wiege- und Kontrollfunktion
- vier höhenverstellbare FüÙe
- ABS-Gehäuse
- lebensmittelsichere Waage für trockene Umgebung
- Wägetplatte: 245 mm x 190 mm
- Arbeitsleistung ca. 1500 Std. bei voller Batterie
- Zwei-Tasten-Bedienung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2202030	260	270	122	3,2	3	0,5	316,30
KK2202060	260	270	122	3,2	6	1	316,30
KK2202150	260	270	122	3,2	15	2	283,40
KK2202300	260	270	122	3,2	30	5	324,50



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2210030	Waage	260	270	122	3,2	3	1	575,00
KK2210060	Waage	260	270	122	3,2	6	2	575,00
KK2210150	Waage	260	270	122	3,2	15	5	575,00
KK2210300	Waage	260	270	122	3,2	30	10	575,00
KK2299301	Waagschale	300	225	-	-	-	-	84,00

RS232-SCHNITTSTELLE MIT KABEL ZUM ANSCHLUSS VON KASSE/COMPUTER/POS

- Schnittstelle für die Waagen KK2210XXX
- Kabellänge: 1,5 Meter



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2299232	1500	89,90

KÜCHENWAAGE

- geschützt gegen Staub und dauerndes Untertauchen nach IP68
- wahlweise Netz- oder Akkubetrieb möglich
- Arbeitsleistung: ca. 50 Stunden bei voller Batterie
- Messzeitstabilisierung: etwa 0,5 Sekunden
- Digitalanzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- vier höhenverstellbare Füße
- Gehäuse aus Edelstahl

Abnehmbare
Wägeplatte



Wasserfest



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2203030	Waage	256	280	121	3,9	3	0,5	580,00
KK2203060	Waage	256	280	121	3,9	6	1,0	636,60
KK2203150	Waage	256	280	121	3,9	15	2,0	593,50
KK2203300	Waage	256	280	121	3,9	30	5	740,00
KK2299300	Waagschale	300	225	-	-	-	-	80,00

VERKAUFSWAAGE

- geeignet für die Gastronomie, Handel, Apotheken etc
- verstellbare Füße
- ABS Gehäuse

PORTABLE MEHRZWECKWAAGE

- Näherungssensoren zur berührungslosen Trierung
- Netz- oder Batteriebetrieb mit automatischer Abschaltung
- großes LCD Display
- Funktionen: Stückzahlmessung, prozentuales Wiegen & Summieren
- mit Transportsicherung
- Stabilisierungszeit ca. 1 Sekunde
- beleuchtete Wasserwaage
- Menüleiste
- Diebstahlschutz
- optionale Schnittstellenmodule: UBS, RS232, Ethernet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	U V	Preis (€) netto
KK2208032	240	250	74	1,5	3,2	1	230	406,60
KK2208064	240	250	74	1,5	6,4	2	230	406,60
KK2208160	240	250	74	1,5	16,0	5	230	406,60

VERKAUFSSWAAGEN

- konzipiert für den Einsatz zum Wiegen von Gütern und deren Preisermittlung (wie beispielsweise in der Gastronomie, im Handel oder in Apotheken)
- RS 232-Schnittstelle für ein Arbeiten mit Registrierkassen, Computern und Druckern
- 2 x 16 PLU-Schlüssel
- PLU (Produkt Look Up) dienen zur Speicherung von Informationen über regelmäßig verwendete Teile, sodass die Daten zeitsparend aus dem Speicher aufgerufen werden können
- vier höhenverstellbare FüÙe
- ABS-Gehäuse

VERKAUFSSWAAGE

- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- Arbeitsleistung: 180 Stunden bei voller Batterie
- Digitalanzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- Tragegriff
- Lieferung inklusive Netzteil



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2204150	351	359	111	4,2	15	5	515,50

LAGERWAAGE

- für den Einsatz in Lager, Geschäften und Großhandel
- Modi: Wägen, Stückzählen, dynamisches Wiegen/Anzeige des Ergebnisses, Summieren
- Maßeinheiten: Gramm, Kilogramm
- großes LCD-Display mit Hintergrundbeleuchtung
- Wägeplatte aus Edelstahl mit pulverbeschichtetem Stahlrahmen
- USB-Anschluss
- RS232-Schnittstelle
- Stromversorgung: Netzteil mit USB-Typ-C-Kabel oder Batteriebetrieb (ca. 70 Stunden, 4xAA Batterien, nicht im Lieferumfang enthalten)
- geeignete Umgebungstemperatur: von -10 bis +40°C
- rutschfeste, nivellierbare GummifüÙe



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Wägeplatte BxB mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	U V	Preis (€) netto
KK2221060	397	608	871	400x500	11,2	60	20	230	1073,00
KK2221150	397	608	871	400x500	11,2	150	50	230	1073,00
KK2221300	495	706	872	500x600	23,1	300	100	230	1252,60

KÜHLSCHRANK-THERMOMETER

- Temperaturbereich -40°C bis 40°C
- Gehäuse aus Edelstahl
- Funktionsgriff



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1901001	5,20

EINSTECH-THERMOMETER

- Temperaturbereich 0°C bis 300°C
- Gehäuse aus Edelstahl 18/10



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1903160	50	160	6,80

DIGITALER KÜCHENTIMER MIT COUNTDOWN-FUNKTION

- Zeitbereich wählbar bis 99 min 59 s
- auf- und abwärtszählend
- digitales Display
- Lieferung ohne Batterien



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1910001	8,50

NEU

THERMOMETER MIT METALL-CLIP

- Temperaturbereich -20°C bis 50°C



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1902001	8,20

TASCHEN-THERMOMETER

- Temperaturbereich -50°C bis 280°C
- Länge der Messnadel: 210 mm
- inklusive Schutzhülle
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien A76 / LR44)



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1904210	27,20



KLAPP-THERMOMETER

- Temperaturbereich -50°C bis 300°C
- klappbare Messnadel
- Sperrfunktion
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien AAA)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK1905160	52	21	160	36,50

HYGRO-THERMOMETER

- Temperaturbereich 0°C bis 50°C
- Luftfeuchtigkeit: 25 % - 95 %
- als Tischaufsteller/ zur Aufhängung
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien AAA)



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1906001	31,90

INFRAROT-THERMOMETER

- Temperaturbereich -50°C bis 380°C
- Digital Display
- Laserpointer
- kontaktlose Temperaturmessung
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien 6LR61)



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1908001	98,00



MESSER & SCHNEIDBRETTER

Qualitativ hochwertige und langlebige STALGAST Küchenmesser, besonders schnittfeste und messerschonende Schneidbretter sowie stabile Hackblöcke erfreuen sich in jeder Profi-Küche großer Beliebtheit.

Küchenmesser und Setangebote	94-104
Magnet-Messerhalter	105
Messerschärfer und Wetzstähle	105-106
Küchenscheren, Sparschäler	107
Hackblock	107

Fleischklopfer	108
Schneidbretter	109-111

PROFESSIONELLE KÜCHENMESSER AUS DER SERIE PREMIUM VON SANELLI

- ergonomischer Griff aus zwei Schichten: hart (rot) und weich (grün)
- Klinge aus Edelstahl (Chrom-Molybdän-Stahl), Härtegrad 54 bis 56 HRC

INOX



optimierte Klingenform für den jeweiligen Einsatzzweck

Schaft der Klinge tief im Griff eingebettet



stabiler und rutschfester Griff
aus Santopren und Polypropylen

Klinge aus Chrom-Molybdän-Stahl mit Härtegrad 54-56 HRC



GEEIGNET FÜR DIE GASTRONOMIE UND DIE LEBENSMITTELVERARBEITENDE INDUSTRIE

- traditionsreiche italienische Marke seit 1864
- konkav geformte Klingen zur optimalen Balance bieten Komfort und Effizienz beim Arbeiten
- jedes Messer ist handgefertigt
- optimaler Winkel der Klingen durch Laservermessung
- langanhaltende Schärfe bei hoher Flexibilität
- einfaches Nachschleifen
- die ergonomische Form der Griffe wurde in der Forschungseinrichtung in Mailand mit Computeranalysen entwickelt
- die einzigartige Materialmischung der Griffe aus Santopren und Polypropylen für optimale Rutschfestigkeit



Santopren-Griffe werden aus dem permanenten antibakteriellen Material von Biomaster hergestellt. Die Zugabe von Silberionen, die ein wesentlicher Bestandteil des Materials sind, hemmt das Wachstum von Mikroorganismen. Über die Lebensdauer der Messer werden 99,71% der virulentesten Bakterien beseitigt: *Staphylococcus aureus* Methicillin-resistent (MRSA) und *E. coli* (lateinische *Escherichia coli*)





Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS0620200	Kochmesser	200	58,20
	MS0621250	Kochmesser	255	79,50
	MS0622300	Kochmesser	300	94,80
2.	MS0603200	Tranchiermesser	210	74,00
	MS0604240	Tranchiermesser	255	102,70
3.	MS0623240	Brotmesser	235	50,80
	MS0624320	Brotmesser	315	65,90
4.	MS0625320	Schinkenmesser	315	71,30
5.	MS0611240	Fleischmesser	230	50,80

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
6.	MS0606220	Filetmesser	220	50,90
7.	MS0601180	Küchenmesser	180	53,90
	MS0602200	Küchenmesser	230	62,50
8.	MS0608160	Spickmesser	155	49,40
9.	MS0605180	Stechmesser	180	54,70
10.	MS0609160	Ausbeinmesser gebogen	160	50,80
11.	MS0610160	Ausbeinmesser	160	49,90
12.	MS0607280	Lachsmesser	275	61,80
13.	MS0626330	Fischmesser	330	112,00



1



6



2



7



3



8



4



9



5



10



11

MESSERSET

- das Set beinhaltet die Messer MS0621250, MS0623240, MS0608160, MS0616100, MS0618060 und eine Rolltasche, 460x160 mm (BxT)

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS0617120	Tomatenmesser	115	25,90
2.	MS0616100	Schälmesser	100	21,60
3.	MS0618060	Gemüsemesser	60	20,20
4.	MS0629180	Japanisches Messer	180	71,30
5.	MS0628160	Santoku-Messer	160	56,00
6.	MS0637260	Bratenwender	260	80,10
7.	MS0636150	Bratenspachtel	150	65,50
8.	MS0635170	Pfannenwender geschlitzt	170	54,30
9.	MS0615160	Hackbeil	160	111,00
10.	MS0613220	Wetzstahl	220	71,60
	MS0614300	Wetzstahl	300	102,70
11.	MS0634360	Käsemesser mit zwei Griffen	360	171,60
12.	MS0666006	Sanelli Messerset	-	235,20



12

SANELI SERIE ERGOFORGE



- Klingen aus Chrom-Molybdän-Stahl, Härtegrad 54-56 HRC
- Messerklinge aus einem Stück geschmiedet und von Hand geschärft
- perfekt ausbalanciert
- sicherer Halt und ergonomische Form
- Griffschalen aus Acetalharz
- hohe Schnittqualität bei optimaler Flexibilität der Klinge
- leicht zu Schärfen

NEU



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS2802200	Kochmesser	200	68,00
2.	MS2802250	Kochmesser	250	82,00
3.	MS2801220	Geflügel- und Bratenmesser	220	52,00
4.	MS2803100	Schälmesser	100	34,00
5.	MS2804150	Filfirtmesser	150	48,00
6.	MS2803070	Schälmesser	70	32,00
7.	MS2805200	Wetzstahl	200	68,00

SANELI SKIN KÜCHENMESSER



- Klinge aus Edelstahl (Chrom-Molybdän-Stahl), Härtegrad 54 bis 56 HRC
- Griffe aus Polypropylen bieten durch eine innovative Texturierung eine komfortable Handhabung
- die ergonomische Form bietet mehr Sicherheit beim Schneiden



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS2701210	Kochmesser	210	52,60
	MS2701255	Kochmesser	255	58,60
2.	MS2702180	Küchenmesser	180	38,40
	MS2702230	Küchenmesser	230	47,20
3.	MS2703230	Fleischmesser	230	34,10
4.	MS2704235	Brotmesser	235	34,90
5.	MS2705095	Schälmesser	95	15,40
	MS2705110	Schälmesser	110	10,90

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
6.	MS2707110	Schälmesser, gezahnt	110	10,60
7.	MS2708120	Tomatenmesser	120	13,40
8.	MS2709120	Universalmesser	120	11,80
9.	MS2706060	Gemüsemesser	60	13,90
	MS2706070	Gemüsemesser	70	11,60

STALGAST KÜCHENMESSER MIT GESCHMIEDETER KLINGE



- Klingenhärte: 52 bis 54 HRC
- Klinge aus geschmiedetem Stahl
- Griffbeslag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS0109200	Kochmesser	200	18,10
	MS0110250	Kochmesser	255	23,80
	MS0111300	Kochmesser	300	26,90
2.	MS0112200	Brotmesser	200	11,90
3.	MS0101130	Fleischmesser	130	10,50
	MS0102200	Fleischmesser	200	14,00
4.	MS0105150	Ausbeinmesser	155	12,70
	MS0103180	Ausbeinmesser	180	12,70

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
5.	MS0108130	Steak- / Tomatenmesser	115	8,40
6.	MS0106100	Schälmesser	100	8,40
7.	MS0107080	Gemüsemesser	80	9,20
8.	MS0204180	Fleischgabel	180	17,00
9.	MS0205250	Wetzstahl	250	8,00

STALGAST KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE



- Klinge aus gewalztem Edelstahl
- Klingenhärte: 52 bis 54 HRC
- Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen
- spülmaschinenfest



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS0210190	Kochmesser	210	9,20
	MS0211240	Kochmesser	240	11,40
2.	MS0202200	Fleischmesser	200	7,00
3.	MS0212195	Brotmesser	195	7,00
4.	MS0207100	Schälmesser	100	5,70
	MS0208115	Schälmesser	115	4,90

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
5.	MS0209075	Gemüsemesser	75	5,70
6.	MS0203150	Fleischgabel	150	6,20
7.	MS0214250	Geflügelschere	250	13,70
8.	MS0205250	Wetzstahl	250	8,00
	MS0206300	Wetzstahl	300	9,90

STALGAST HACCP KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE



• farbkodierter Griff

HACCP
Farb-
kodierung



FLEISCH / ROH



GEMÜSE



GEFLÜGEL / ROH



FISCH



BACKWAREN /
MILCHPRODUKTE



GEKOCHTES
FLEISCH

1 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS0921210	●	220	6,30
MS0922210	●	220	5,90
MS0923210	●	220	6,30
MS0924210	●	220	5,90
MS0926210	●	220	5,90



2 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS0931250	●	250	7,50
MS0932250	●	250	7,10
MS0933250	●	250	7,10
MS0934250	●	250	7,10
MS0935250	○	250	7,10
MS0936250	●	250	7,50



3 FILETIERMESSE

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS0941160	●	160	5,20
MS0943150	●	160	5,50



4 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS0971090	●	90	2,00
MS0972090	●	90	2,40
MS0973090	●	90	1,90



5 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS0982100	●	100	2,80



6 GEMÜSEMESSE

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS0992105	●	105	3,60



7 BRÖTCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS0804085	●	85	2,70



PROFESSIONELLE KÜCHENMESSER HACCP SERIE ZIPPY



- Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl (X50CrMoV15)
- ergonomischer, leichter Griff aus Polypropylen (PP) in verschiedenen HACCP-Farben
- Härtegrad von ca. 55/56 HRC

1 GEMÜSEMESSER

- gebogen

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3922075	●	75	8,30



2 SCHÄLMESSER

- gerade

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3923090	●	90	9,50



3 GEMÜSEMESSER

- Sägeschliff

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3921120	●	120	12,30



4 FILETIERMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3934190	●	190	21,80



5 AUSBEINMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3935145	●	145	19,70



6 AUSBEINMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3937150	●	150	29,60



7 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3939180	●	180	19,70



PROFESSIONELLE KÜCHENMESSER HACCP SERIE ZIPPY



- Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl (X50CrMoV15)
- ergonomischer, leichter Griff aus Polypropylen (PP) in verschiedenen HACCP-Farben
- Härtegrad von ca. 55/56 HRC

1 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3924180	■	180	19,70



2 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3941210	■	210	28,60



3 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3925210	■	210	28,60



4 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3942210	■	210	28,60



5 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3965250	■	250	33,50



6 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3926250	■	250	33,50



PROFESSIONELLE KÜCHENMESSER HACCP SERIE ZIPPY



- Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl (X50CrMoV15)
- ergonomischer, leichter Griff aus Polypropylen (PP) in verschiedenen HACCP-Farben
- Härtegrad von ca. 55/56 HRC

1 FILETIERMESSER

- flexibel

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3959250	●	250	26,40



2 BROTMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3944210	○	250	26,00



3 HACKBEIL

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3930200	●	200	40,30



4 WEICHKÄSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3936130	○	130	18,00



5 KÄSEMESSER MIT ZWEI GRIFFEN

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3967350	●	350	65,80

6 STEAK- UND PIZZAMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS1861120	●	120	14,00



MAGNET-MESSERHALTER MIT HAKEN

PP

Nr.	Artikelnr.	Anzahl der Haken	L mm	Preis (€) netto
1.	MS9947450	5	450	16,00
2.	MS9947600	6	625	20,10



MAGNET-MESSERHALTER

- modernes Design
- für offene Küchen empfohlen
- ohne Messer

INOX

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS9946406	406	38,40



MAGNET-MESSERHALTER

- ohne Messer

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS9945330	330	7,10
MS9945550	550	10,00



MESSERSCHÄRFER



NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS0613220	Sanelli Wetzstahl	220	71,60
	MS0614300	Sanelli Wetzstahl	300	102,70
2.	MS2805200	Sanelli Wetzstahl	200	68,00
3.	MS0205250	Stalgast Wetzstahl	250	8,00
	MS0206300	Stalgast Wetzstahl	300	9,90
4.	MS2206255	Diamant-Messerschleifer	255	19,30

MESSERSCHÄRFER

- ergonomischer Griff
- geeignet auch für Messer mit Wellenschliff
- Schleifstäbe aus Wolframcarbide



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2301145	145	20	60	25,80

MESSERSCHÄRFER

- manueller Messerschärfer mit qualitativ sehr hochwertiger Diamant- und Keramik Klinge um beste Ergebnisse zu erzielen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2302002	190	50	60	21,60

MESSERSCHÄRFER

- zum Schärfen von Messern mit glatter Klinge
- Gehäuse aus strapazierfähigem ABS-Kunststoff
- Schleifscheiben aus Wolframcarbide
- 360° - Schärfsystem hält die Klinge in einer festen Position
- die Präzision der Schleifscheiben beträgt ~ 0,01 mm
- mit rutschfesten Saugnapf ausgestattet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2303001	145	63	52	26,90

DIAMANT-MESSERSCHÄRFMASCHINE

- maximaler Schärfwinkel: 28°
- kein Wasser im Schärfprozess
- Diamant-Schleifstein
- keine Überhitzung oder Zerstörung von Stahlklingen
- für Keramikklingen geeignet
- Auffangschublade



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	U V	Preis (€) netto
MS2302001	226	98	100	6600	0,09	230	292,70

HOLZ-SCHNEIDBRETTER

- aus Buchenholz
- in 20 und 40 mm Stärke



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	MS1511300	300	250	20	25,70
2.	MS1512400	400	300	20	31,20
3.	MS1513500	500	300	20	39,40

HACKBLOCK

- aus Polyethylen
- mit Untergestell aus Edelstahl
- Abmessung Hackplatte: 500x400x50 mm (BxTxH)

PE



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1401500	500	400	860	347,20

KÜCHENSCHEREN



NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	MS2001185	Küchenschere	185	8,90
2.	MS0631250	Geflügelschere	250	71,60
3.	MS0214250	Geflügelschere	250	13,70
4.	MS2001220	Küchenschere	220	6,40

STECHSCHUTZHANDSCHUH

NEU

- Fünf-Finger Handschuh
- schnittfest
- Größe M
- Daumenlänge: 60 mm
- Zeigefingerlänge: 75 mm
- HACCP-Farbkodierung
- Edelstahlgeflecht



Artikelnr.	Preis (€) netto
MS1901001	284,40

PENDELSCHÄLER

Artikelnr.	Klingenlänge mm	L mm	Preis (€) netto
KK0410100	50	100	3,50



FLEISCHMÜRBER

- professioneller Fleischzartmacher
- Klingen aus qualitativ hochwertigem Edelstahl
- macht das Fleisch zarter und weicher
- Fleischfasern werden geschnitten statt zerdrückt
- deutliche Verkürzung der Fleischverarbeitungszeit, sowie der Zeit beim Braten, Backen und Grillen
- abnehmbares Unterteil zur Reinigung

INOX



Artikelnr.	Farbe	Klingen	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1805450	■	45	145	45	103	40,20

FLEISCHKLOPFER

- Kombination aus Fleischklopfper und professionellem Fleischmürber
- 56 Klingen verbunden mit Federeinheit
- deutliche Verkürzung der Fleischverarbeitungszeit, sowie der Zeit beim Braten, Backen und Grillen
- Grifflänge: 185 mm

INOX



Artikelnr.	Klingen	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1806265	56	265	60	70	59,40

FLEISCHKLOPFER

- drei Klopfflächen
- Kunststoffgriff

INOX



Artikelnr.	M kg	Preis (€) netto
MS1803900	0,9	43,70

FLEISCHKLOPFER

- zwei Klopfflächen

AI



Artikelnr.	M kg	L mm	Preis (€) netto
MS1802400	0,4	250	10,10

SCHNEIDBRETTER HACCP

- aus Polypropylen
- erhältlich in sechs verschiedenen Farben



HACCP
Farb-
kodierung



FLEISCH /
ROH



GEMÜSE



GEFLÜGEL
/ ROH



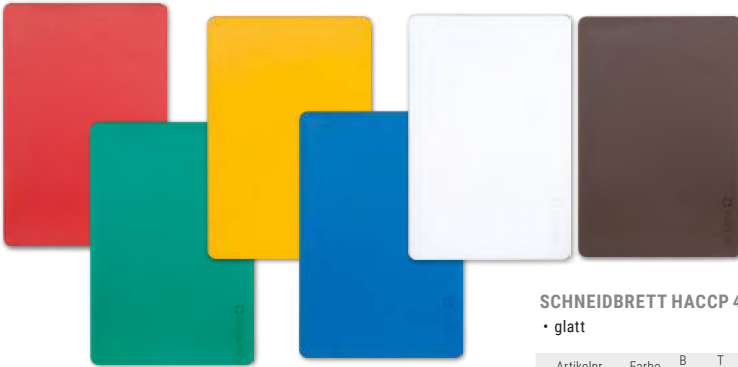
FISCH



BACKWAREN /
MILCHPRODUKTE



GEKOCHTES
FLEISCH



SCHNEIDBRETT SET HACCP

- beinhaltet sechs Schneidbretter mit HACCP-Farbkodierung
- Set aus 6 Schneidbrettern
- aus Polypropylen

NEU



Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
MS1169450	450x300 glatt	420,00
MS1269325	GN 1/2 mit Safrille	41,10
MS1269530	GN 1/1 mit Safrille	251,00

SCHNEIDBRETT HACCP 450X300

- glatt

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1101450	●	450	300	13	11,50
MS1102450	●	450	300	13	11,50
MS1103450	●	450	300	13	11,50
MS1104450	●	450	300	13	11,50
MS1105450	○	450	300	13	11,50
MS1106450	●	450	300	13	11,50

SCHNEIDBRETTHALTER

- 6 Fächer
- Lieferung ohne Schneidbretter

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS9901006	300	270	270	26,80

SCHNEIDBRETTER-SET HACCP



- 6 Schneidbretter in den Farben: Grün, Braun, Weiß, Blau, Gelb, Rot
- Dicke: 10 mm
- glatt
- aus Polyethylen
- spülmaschinengeeignet



Artikelnr.	Ausführung	Preis (€) netto
MS1271325	GN 1/2	38,50
MS1271530	GN 1/1	76,90
MS1271450	450x300	61,50

SCHNEIDBRETTER MIT SAFTRILLE

SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/2

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Safrille



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1201325	●	325	265	12	10,50
MS1202325	●	325	265	12	10,50
MS1203325	●	325	265	12	10,50
MS1204325	●	325	265	12	10,50
MS1205325	○	325	265	12	10,50
MS1206325	●	325	265	12	10,50



SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/1

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Safrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1201530	●	530	325	15	20,90
MS1202530	●	530	325	15	20,90
MS1203530	●	530	325	15	20,90
MS1204530	●	530	325	15	20,90
MS1205530	○	530	325	15	20,90
MS1206530	●	530	325	15	20,90



SCHNEIDBRETT HACCP 600X400 MM

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Safrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1101600	●	600	400	18	27,00
MS1102600	●	600	400	18	28,10
MS1103600	●	600	400	18	28,10
MS1104600	●	600	400	18	28,10
MS1105600	○	600	400	18	27,00
MS1106600	●	600	400	18	28,10



SCHNEIDBRETT

- aus Polypropylen, schwarz
- in vier Ausführungen erhältlich
- besonders zum Einsatz beim Grillen, BBQ, Sushi, Bankett und in offenen Küchen geeignet

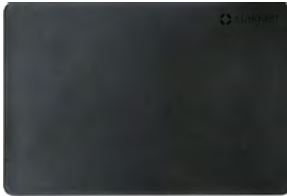


Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	MS1107450	doppelseitig glatt	450	300	13	11,50
2.	MS1207325	einseitig mit Safrtrille GN1/2	325	265	12	10,50
	MS1207530	einseitig mit Safrtrille GN1/1	530	325	15	20,90
	MS1107600	einseitig glatt, einseitig mit Safrtrille	600	400	18	27,00

Schneidbrett mit Safrtrille



Schneidbrett doppelseitig glatt



1



2

SCHNEIDBRETT, RUTSCHFEST

- besonders zum Einsatz beim Grillen, BBQ, Sushi, Bankett und in offenen Küchen geeignet
- rutschfeste Beschichtung an der Schneidbrettseite
- Ideal für glatte Arbeitsflächen
- inkl. praktischer Aufhängeöse
- Temperaturbeständig bis +90°C



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1007270	270	190	9	8,60
MS1007350	350	250	10	15,90



TISCHKULTUR

Exklusive und hochwertige STALCAST Porzellan-, Besteck- und Glasserien sind zur Repräsentation des Gastgebers von sehr großer Bedeutung, da der gedeckte Tisch die Visitenkarte des Gastgebers darstellt und optische Highlights setzen kann. Unsere Porzellan-, Besteck- und Glasserien sind geeignet für den professionellen Einsatz und erfüllen die hohen Anforderungen der Gastronomie und Hotellerie

Besteck.....	113-124	Salz- und Pfeffermühlen	167
Besteck und Porzellan für Kinder	125-126	Serviettenhalter	168
Tafelgeschirr aus Porzellan	127-150	Brot- und Obstkörbe.....	169-171
Gläser	151-165	Suppenterrine	171
Menagen	166		
Mörser und Stößel.....	166		

BESTECKERIE TWIST

- Korrosionsbeständige, bruchfeste Messerklinge aus Edelstahl AISI 420
- handlich geschwungener Griff
- Preise pro Stück

NEU



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0701196	Menüöffel	195	12	2,10
2.	TT0702196	Menügabel	193	12	2,10
3.	TT0703220	Menümesser	221	12	2,40
4.	TT0704141	Teelöffel	138	12	1,40

BESTECKERIE LIGNE

- Korrosionsbeständige, bruchfeste Messerklinge aus Edelstahl AISI 420
- gerader, gerundeter Griff
- Preise pro Stück

NEU



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT6405195	Menüöffel	195	12	2,20
2.	TT6404193	Menügabel	193	12	2,20
3.	TT6406221	Menümesser	221	12	2,40
4.	TT6401138	Kaffeelöffel	138	12	1,50
5.	TT0706115	Kaffeelöffel	114	12	1,30
6.	TT6402139	Kuchengabel	139	12	1,50

BESTECKERIE EASY

INOX
18/0

- Preise pro Stück
- flacher Griff



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT5601188	Menüöffel	188	12	0,50
2.	TT5602188	Menügabel	188	12	0,50
3.	TT5603207	Menümesser	207	12	1,00
4.	TT5604140	Kaffeelöffel	140	12	0,40

BESTECKERIE BANKETT

INOX
18/0

- Preise pro Stück
- handlich geschwungener Griff



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT5701200	Menüöffel	200	12	1,40
2.	TT5702200	Menügabel	200	12	1,40
3.	TT5703226	Menümesser	226	12	2,20
4.	TT5704134	Kaffeelöffel	134	12	1,00
5.	TT5706109	Moccalöffel	109	12	0,82
6.	TT5705141	Kuchengabel	141	12	1,00

BESTECKERIE CATERING

• Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2101178	Menüöffel	178	12	0,56
2.	TT2102197	Menügabel	197	12	0,56
3.	TT2103208	Menümesser	208	12	0,85
4.	TT2104138	Kaffeelöffel	138	12	0,40



BESTECKERIE BAR

• Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0101175	Menüöffel	175	12	0,41
2.	TT0102180	Menügabel	180	12	0,42
3.	TT0103210	Menümesser	210	12	0,84
4.	TT0104135	Kaffeeöffel	135	12	0,50



BESTECKERIE BISTRO

• Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2601176	Menüöffel	176	12	0,42
2.	TT2602176	Menügabel	176	12	0,41
3.	TT2603205	Menümesser	205	12	1,16
4.	TT2604132	Kaffeelöffel	132	12	0,41



BESTECKERIE CANTEEN

INOX
18/0

• Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0201195	Menüöffel	195	12	0,60
2.	TT0202190	Menügabel	190	12	0,60
3.	TT0203210	Menümesser	210	12	1,00
4.	TT0204135	Kaffeelöffel	135	12	0,50

BESTECKERSERIE RESTAURANT ECO

• Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0501187	Menülöffel	187	12	1,00
2.	TT0502190	Menügabel	190	12	1,00
3.	TT0503205	Menümesser	205	12	0,98
4.	TT0504135	Kaffeelöffel	135	12	0,80



BESTECKERIE CLASSICINOX
18/0

• Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0401190	Menüöffel	190	12	1,20
2.	TT0402195	Menügabel	195	12	1,14
3.	TT0403230	Menümesser	230	12	1,36
4.	TT0404140	Kaffeelöffel	140	12	0,81
5.	TT0405140	Kuchengabel	140	12	0,84
6.	TT0406100	Moccalöffel	100	12	0,80



BESTECKERSERIE SEGURA

• Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2201185	Menüöffel	185	12	1,30
2.	TT2202193	Menügabel	193	12	1,30
3.	TT2203230	Menümesser	230	12	2,70
4.	TT2205136	Kuchengabel	136	12	0,90



BESTECKERIE RESTAURANT

INOX
18/10

- Preise pro Stück
- Menümesser aus Edelstahl AISI 420



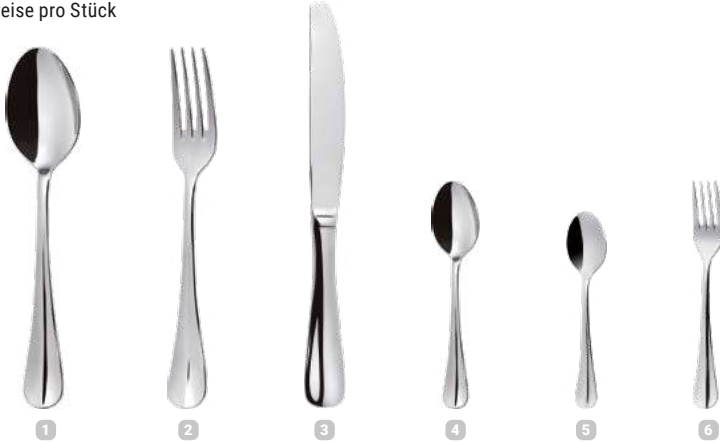
Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0901195	Menüöffel	195	12	3,00
2.	TT0902192	Menügabel	192	12	3,00
3.	TT0903210	Menümesser	210	12	3,70
4.	TT0904137	Kaffeelöffel	137	12	1,70
5.	TT0906114	Moccalöffel	114	12	1,50
6.	TT0905135	Kuchengabel	145	12	1,70



BESTECKERIE BAGUETTE

INOX
18/10

- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT5301193	Menüöffel	193	12	2,60
2.	TT5302190	Menügabel	190	12	2,60
3.	TT5303225	Menümesser	225	12	3,80

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	TT5304140	Kaffeelöffel	140	12	1,80
5.	TT5306120	Moccalöffel	120	12	1,30
6.	TT5305143	Kuchengabel	143	12	1,40

BESTECKERIE HIDRAULIC

INOX
18/0

- wir empfehlen das Besteck beim Reinigen in der Spülmaschine in den Besteckkorb einzusortieren
- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT5201200	Menüöffel	200	12	3,00
2.	TT5202200	Menügabel	200	12	3,00
3.	TT5203220	Menümesser	220	12	4,60
4.	TT5205140	Kaffeelöffel	140	12	1,80

BESTECKERIE BCN COLOUR

INOX
18/0

- wir empfehlen das Besteck beim Reinigen in der Spülmaschine in den Besteckkorb einzusortieren
- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT5001200	Menüöffel	200	12	8,80
2.	TT5002200	Menügabel	200	12	7,10
3.	TT5003221	Menümesser	221	12	16,30

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	TT5004140	Kaffeeöffel	140	12	5,70
5.	TT5023202	Latte-Macchiato-Löffel	202	12	9,50
6.	TT5005140	Kuchengabel	140	12	5,70



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT5101200	Menüöffel	200	12	7,10
2.	TT5102200	Menügabel	200	12	7,10
3.	TT5103221	Menümesser	221	12	8,90

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	TT5104140	Kaffeeöffel	140	12	5,70
5.	TT5123202	Latte-Macchiato-Löffel	202	12	6,30
6.	TT5105140	Kuchengabel	140	12	5,70

BESTECK FÜR KINDER

INOX
18/0

BESTECKERIE LITTLE BEAR

- kindgerechte Größe
- Messerklinge mit gerundeter Spitze und leichtem Wellenschliff
- Griff mit Kindermotiv
- für Allergiker geeignet

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT5805138	kleiner Löffel	138	12	1,10
2.	TT5902166	Menügabel	166	12	1,30
3.	TT6001161	Menüöffel	161	12	1,30
4.	TT6103180	Menümesser	180	12	1,40



BESTECKERIE KINDERGARTEN

- kindgerechte Größen
- abgerundete Messerklinge ohne Schliff
- sauber abgerundete Gabelspitzen
- für Allergiker geeignet (z.B. bei Nickelallergie)

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1601153	Löffel	153	12	1,18
2.	TT1602152	Gabel	152	12	1,16
3.	TT1603171	Messer	171	12	1,95
4.	TT1605135	kleiner Löffel	135	12	1,00



BESTECKERIE KIDS

- speziell für Kinder konzipiert
- Messerklinge mit Wellenschliff
- für Allergiker geeignet (z.B. bei Nickelallergie)
- kindgerechte Ausführung
- Preis pro Stück

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2501168	Menüöffel	168	12	1,20
2.	TT2502172	Menügabel	172	12	1,20
3.	TT2505133	kleiner Löffel	133	12	0,90

PORZELLAN FÜR KINDER



KINDERGESCHIRR II

- qualitativ hochwertiges Kindergeschirr aus Porzellan
- kindgerechte Größen
- detailreiche Motive laden zum Entdecken ein
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ7710250	Becher	80	82	0,27	6	24,10
2.	PZ7712180	Teller tief	180	-	0,72	6	20,90
	PZ7712220	Teller tief	220	-	1,00	6	23,10

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
3.	PZ7711165	Teller flach	165	-	-	6	15,70
	PZ7711205	Teller flach	205	-	-	6	20,10
	PZ7711240	Teller flach	240	-	-	6	26,20

KINDERGESCHIRR III

- durables, kindgerechtes Geschirr mit fröhlichen Motiven
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- qualitativ hochwertiges Kindergeschirr aus Porzellan



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ7711160	Teller flach	160	-	-	12	3,30
	PZ7711180	Teller flach	180	-	-	12	4,40
	PZ7711230	Teller flach	230	-	-	12	6,70
2.	PZ7712170	Teller tief	170	-	0,20	12	5,40
3.	PZ7712200	Teller tief	200	-	0,35	12	6,30
4.	PZ7710300	Becher	87	100	0,30	12	4,80



GOURMET KONTRAST

- mit breiter, akzentuierender Fahne
- erhältlich mit glatter oder reliefiertem Tellerrand
- widerstandsfähige Glasoberfläche
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Preise pro Stück



1 TELLER TIEF

- glatt

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZZ202230	230	55	0,18	4	18,00
PZZ202300	305	65	0,45	3	30,00



2 TELLER TIEF

- gerippter Tellerrand

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZZ204265	265	60	0,32	3	29,80
PZZ204300	305	70	0,50	4	40,60

OPALGLAS GESCHIRR

Für die Gemeinschaftsverpflegung, das Catering oder Kantinen ist Geschirr aus gehärtetem Opalglas optimal, denn es besitzt eine

- hohe Widerstandsfähigkeit gegen thermische und mechanische Beanspruchung
- hat eine porenfreie, glatte Oberfläche für einwandfreie Hygiene
- ist geruchs- und geschmacksneutral
- leicht und vielseitig
- kostengünstig
- stoß- und kratzfest
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück

 **stalgest**

NEU

Toledo 2

NEU



TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5401190	190	10	6		3,60
PZ5401270	270	15	6		4,80



TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5402230	230	33	0,52	6	4,20



SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5403125	125	59	0,42	6	3,50



SCHALE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5404165	165	64	0,88	6	4,90



BECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5407320	82	86	0,30	6	5,40
PZ5407250	80	87	0,27	6	5,60



PLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5408300	300	220	18	2	11,80
PZ5408336	355	270	21	2	13,10



PIZZATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5409330	320	25	6	8,90



SUPPENTASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5410300	100	58	0,30	6	6,40



TASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5405250	85	71	0,25	6	4,60



SCHALE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5404240	105	50	0,24	6	3,80
PZ5404360	125	54	0,36	6	4,20
PZ5404620	150	64	0,62	6	4,60
PZ5404014	180	75	1,14	6	6,20



Ebro 2

NEU



TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5501200	200	20	6		4,00
PZ5501250	250	23	6		5,20



TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5502230	230	35	0,64	6	4,80



SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5503140	140	73	0,60	6	3,80



TASSE

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ5505250	90	74	0,25	6	4,80
2.	PZ5512135	135	17	-	6	3,90



SCHALE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5504125	140	61	0,48	6	4,50



PLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5508345	350	260	28	6	6,80



SUPPENSCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5511700	135	80	0,70	6	6,50



SUPPENTASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5510300	95	60	0,30	6	5,80



BECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ5507250	80	87	0,27	6	4,90
2.	PZ5507300	80	90	0,30	6	5,60

Prima 2

NEU



TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5602255	215	35	0,55	6	5,20



TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5601150	150	18	6	3,60
PZ5601200	200	18	6	3,80
PZ5601255	255	26	6	4,20



SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5603125	125	59	0,30	6	3,70
PZ5603160	160	51	0,55	6	3,90

LUBIANA PORZELLANSERIEN



- drei Porzellanserien in Reinweiß für vielfältige Kombinationen der Gedecke
- produziert nach EU-Normen für eine professionelle Qualität
- geeignet für alle gängigen Spülmittel und Spülmaschinen
- für eine platzsparende Lagerung und einen einfachen Transport sind viele Geschirrtile stapelbar
- aufgrund der niedrigen Wärmeleitfähigkeit kühlen Speisen und Getränke nur langsam ab
- die glatten und widerstandsfähigen Oberflächen garantieren die hygienische Unbedenklichkeit und bietet Schutz gegen Kratzer

APHRODITE

Seiten 131



VERSAILLES

Seiten 133



KASZUB / HEL

Seiten 135



ART

Seiten 138-141



HOTELPORZELLAN

Seiten 142



APHRODITE

- Hotelporzellan reinweiß mit Relief
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten





Aphrodite

1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5012300	290	190	3,0	1	48,00

2 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5007185	185	55	0,70	6	6,40
PZ5007230	230	65	1,40	6	14,20

3 TELLER FLACH MIT FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5001240	240	20	6	8,70
PZ5001170	170	20	6	6,00
PZ5001190	190	20	6	6,80
PZ5001210	210	20	6	6,50
PZ5001270	270	20	6	12,30

4 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5009030	Suppentasse	150	55	0,3	6	8,10
PZ5008170	Untertasse	170	-	-	6	3,70

5 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5002225	225	35	0,5	6	6,90

6 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5005030	80	85	0,3	6	6,10

7 KAFFEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	PZ5003010	Kaffeetasse	85	55	0,19	6	5,70
	PZ5008160	Untertasse	160	-	-	6	4,00
8.	PZ5003025	Kaffeetasse	90	60	0,25	6	6,40
	PZ5008160	Untertasse	160	-	-	6	4,00

VERSAILLES

- glattes Hotelporzellan reinweiß
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- mit verstärkten Kanten





Versailles

1 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5101170	170	15	6	5,80
PZ5101190	190	20	6	6,20
PZ5101210	210	20	6	6,30
PZ5101240	240	25	6	7,50
PZ5101270	270	25	6	12,60

2 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5102225	225	35	0,5	6	7,00

3 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103150	150	60	0,5	6	6,50

4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103040	170	45	0,40	12	5,40
PZ5103060	185	55	0,60	12	5,70

5 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5106032	155	70	0,32	6	8,80
PZ5105160	160	-	-	6	3,40

6 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5109004	70	50	0,05	12	5,50

7 KAFFEE-/TEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	PZ5104020	Teetasse	90	65	0,20	6	6,20
	PZ5105145	Untertasse	145	-	-	6	3,40
8.	PZ5104025	Kaffeetasse	90	70	0,25	6	8,00
	PZ5105160	Untertasse	160	-	-	6	3,40

9 DIPSCHÄLCHEN RUND

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
9.	PZ5110006	65	35	0,06	12	2,90
10.	PZ5110010	80	40	0,10	12	3,40

11 SERVIERPLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5107280	280	205	25	6	18,90

KASZUB / HEL

- glattes Hotelporzellan reinweiß
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- mit verstärkten Kanten





Kaszub / Hel

1 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5206160	160	45	0,4	12	4,10
PZ5206230	230	60	1,0	6	10,30

2 RISOTTOTELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5203260	260	90	1,7	6	16,20

3 PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5203270	270	50	1,0	6	10,40
PZ5203290	290	50	1,3	6	13,20

4 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5213300	250	220	3,5	1	72,00

5 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5201160	160	20	12	4,40
PZ5201170	170	20	6	4,40
PZ5201190	190	20	6	4,20
PZ5201210	210	25	6	4,60
PZ5201245	245	25	6	5,50
PZ5201265	265	35	6	8,60

6 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5202230	230	40	0,25	6	5,20
PZ5202240	240	40	0,35	6	5,60

7 SUPPENTASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	PZ5210032	Suppentasse	160	60	0,32	6	6,40
	PZ5208160	Untertasse	160	-	-	6	3,20
8.	PZ5214032	Suppentasse	140	60	0,32	6	5,10
	PZ5209160	Untertasse	160	-	-	6	4,50

9 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5207020	145	60	0,22	6	12,30

10 SERVIERPLATTE OVAL

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
10.	PZ5209241	240	160	30	6	13,40
11.	PZ5209280	280	195	35	6	15,00

12 SERVIERPLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5209240	240	140	35	6	12,60



Kaszub / Hel

1 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5212016	100	85	0,16	6	10,70

2 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5211025	100	80	0,25	6	18,60

3 AUFLAUFFÖRMCHEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103115	115	50	0,3	12	3,80

4 KAFFEEBECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	PZ5205010	65	65	0,10	6	3,80
5.	PZ5205025	85	95	0,25	6	5,80
6.	PZ5205040	90	125	0,40	6	7,50

7 KAFFEEBECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	PZ5205035	90	100	0,35	6	4,80
8.	PZ5205060	95	130	0,60	6	5,40

9 ESPRESSO- UND KAFFEETASSEN

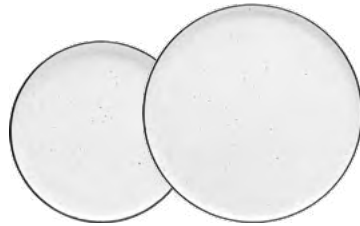
Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
9.	PZ5203009	Espressotasse	70	45	0,09	12	4,70
11.	PZ5208120	Untertasse	120	-	-	12	2,60
10.	PZ5203020	Kaffeetasse	90	60	0,20	6	4,90
	PZ5208150	Untertasse	155	-	-	6	3,00
11.	PZ5203021	Kaffeetasse	70	80	0,20	6	5,60
	PZ5208145	Untertasse	145	-	-	6	2,90

PORZELLANSERIE ART MIT SPRENKELMUSTER



Inspiration und Kreativität - mit farbigen Glasuren, handdekorierten Sprenkeln und akzentuierten Rändern überzeugen die Porzellane der Serie ART des Traditionsherstellers Lubiana.

NEU



TELLER FLACH, SERIE ANKARA ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6101200	200	17	6	15,40
PZ6101260	260	17	6	26,00



TELLER TIEF, SERIE ANKARA ART

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ6102220	220	43	1,4	6	19,60
2.	PZ6102265	265	62	1,6	6	24,00



OBER- UND UNTERTASSE, SERIE ANKARA ART

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6103250	Obertasse	85	75	0,25	6	19,20
PZ6103150	Untertasse	150	18	-	6	9,80



HENKELBECHER UND UNTERTASSE, SERIE ANKARA ART

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6103400	Henkelbecher	85	100	0,40	6	19,50
PZ6103150	Untertasse	150	18	-	6	9,80

NEU



TELLER FLACH, SERIE HOTEL ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6203210	210	27	12	15,80
PZ6203280	280	30	12	41,00



PASTATELLER, SERIE KASZUB ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5215240	240	47	0,7	6	22,00
PZ5215260	260	90	1,7	6	29,20



TELLER TIEF, SERIE HOTEL ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6203230	230	40	0,9	12	20,20



DIPPSCHÄLCHEN UND SCHALE, SERIE AMERYKA ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6401080	80	40	0,1	12	10,60
PZ6401115	115	50	0,3	12	13,40



OBER- UND UNTERTASSE, SERIE AIDA ART

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6302280	Obertasse	105	65	0,28	12	20,20
PZ6302160	Untertasse	160	20	-	12	10,20



OBER- UND UNTERTASSE, SERIE AIDA ART

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6302180	Obertasse	90	60	0,18	12	17,40
PZ6302145	Untertasse	145	20	-	12	8,20

NEU



TELLER FLACH, SERIE HOTEL ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6204210	210	27	12	16,00
PZ6204280	280	30	12	41,00



PASTATELLER, SERIE KASZUB ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5216240	240	47	0,7	6	22,00
PZ5216260	260	90	1,7	6	29,20



TELLER TIEF, SERIE HOTEL ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6204230	230	40	12	20,20



DIPPSCHÄLCHEN UND SCHALE, SERIE AMERYKA ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6402080	80	40	0,1	12	10,60
PZ6402115	115	50	0,3	12	13,80



OBER- UND UNTERTASSE, SERIE AIDA ART

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6303280	Obertasse	105	65	0,28	12	19,40
PZ6303160	Untertasse	160	20	-	12	10,20



OBERTASSE, SERIE AIDA ART

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6303180	Obertasse	90	60	0,18	12	16,80
PZ6303145	Untertasse	145	20	-	12	7,90

NEU



TELLER FLACH, SERIE HOTEL ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6205210	210	27	12	16,00
PZ6205280	280	30	12	40,50



PASTATELLER, SERIE KASZUB ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5217240	240	47	0,7	6	22,40
PZ5217260	260	90	1,7	6	29,80



TELLER TIEF, SERIE HOTEL ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6205230	230	40	12	20,30



DIPPSCHÄLCHEN UND SCHALE, SERIE AMERYKA ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6403080	80	40	0,1	12	10,20
PZ6403115	115	50	0,3	12	13,80



OBER- UND UNTERTASSE, SERIE AIDA ART

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6304280	Obertasse	105	65	0,28	12	19,60
PZ6304160	Untertasse	160	20	-	12	10,80



OBER- UND UNTERTASSE, SERIE AIDA ART

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6304180	Obertasse	90	60	0,18	12	17,20
PZ6304145	Untertasse	145	20	-	12	8,20

HOTELPORZELLAN

Klassisches weißes, kratz- und stoßfestes Porzellan mit verstärkten Rändern für den uneingeschränkten Einsatz in der Gastronomie. Die universellen Formen und das zurückhaltende Design ergänzen jedes Ambiente stilvoll.

NEU

TELLER FLACH, SERIE HOTEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6201170	170	22	12	5,80
PZ6201190	190	24	12	6,80
PZ6201210	210	27	12	7,20
PZ6201230	230	28	12	9,00
PZ6201250	250	29	6	10,80
PZ6201280	280	30	6	14,00


TELLER TIEF, SERIE HOTEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6202280	230	40	-	12	8,00
PZ6202260	260	48	0,9	6	11,50


SCHALE, SERIE RITA

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6601650	150	62	0,65	6	9,60


OBER- UND UNTERTASSE, SERIE ANKARA

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ6104250	85	75	0,25	6	14,90
2.	PZ6104150	150	18	-	6	5,60


OBER- UND UNTERTASSE, SERIE AIDA

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ6301160	105	65	0,28	6	8,90
2.	PZ6301280	160	20	-	6	4,20


OBERTASSEN UND UNTERTASSEN, SERIE PAULA

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ6501200	86	70	0,20	12	8,60
2.	PZ6501140	140	18	-	12	4,00
3.	PZ6501300	113	71	0,30	6	9,20
4.	PZ6501170	170	23	-	12	5,20


HENKELBECHER UND UNTERTASSE, SERIE ANKARA

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ6104400	85	100	0,4	6	11,40
2.	PZ6104150	150	18	-	6	5,60


PASTA-/DESSERTTELLER, SERIE MUZA

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6701300	300	22	6	26,00


PASTA-/DESSERTTELLER, SERIE ROSA

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6801300	300	22	6	28,00

NEU

MOON

Modernes Design trifft auf Natürlichkeit. Die von einem braunen Rand akzentuierten Schalen und Teller leuchten durch die glänzende Effektlaser in einem hellen Grau wie der Mond. Oberflächliche Kratzer in der Effektlaser gelten nach längerem Gebrauch als normale Gebrauchsspuren und können nicht reklamiert werden.

- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück



TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5701180	180	23	6	11,60



TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5701230	230	26	6	17,00



TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5701280	280	30	4	23,00



SCHALE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5704150	150	48	6	10,60



SCHALE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5704180	180	53	6	13,30



SCHALE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5704200	200	67	6	19,30



TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5702230	230	47	4	19,70



TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5702260	260	47	4	23,00

NEU

SAND

Das moderne Design gepaart mit der warmen Farbe des Sandes bringt den Wohlfühlfaktor auf den Tisch. Oberflächliche Kratzer in der Effektlasur gelten nach längerem Gebrauch als normale Gebrauchsspuren und können nicht reklamiert werden.

- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück



TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5801150	150	20	4	9,10
PZ5801170	170	22	4	10,00
PZ5801210	210	22	4	15,40
PZ5801270	270	25	4	20,90



SCHALE FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5804210	210	45	4	17,90



DIP SCHÄLCHEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5804065	65	35	12	3,90



SCHALE FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5804150	150	43	4	10,70
PZ5804170	170	45	4	12,10



HENKELBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5807270	76	85	0,27	6	8,30



SERVIERPLATTE

• oval

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5808270	270	133	22	6	19,00

NEU

RUSTY

RUSTY ist das absolute Trendgeschirr im Industriedesign. Die moderne Form in Verbindung mit dem Used Look der Oberfläche macht das Service zu etwas Besonderem.

Oberflächliche Kratzer in der Effekthglasur gelten nach längerem Gebrauch als normale Gebrauchsspuren und können nicht reklamiert werden.

- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück



TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5901150	150	20	4	9,10
PZ5901170	170	22	4	10,00
PZ5901210	210	22	4	15,40
PZ5901270	270	25	4	20,90



SCHALE FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5904210	210	45	4	17,90



DIP SCHÄLCHEIN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5904065	65	35	12	3,90



SCHALE FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5904150	150	43	4	10,70
PZ5904170	170	45	4	12,10



HENKELBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5907270	76	85	0,27	6	8,30



SERVIERPLATTE

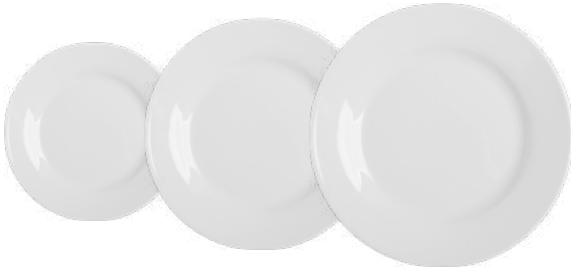
- oval

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5908270	270	133	22	6	19,00

CLASSIC

- reinweißes Hotelporzellan
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- stapelbar
- für alle Mahlzeiten kombinierbar
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück

NEU



TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6001160	160	18	6	3,90
PZ6001210	210	24	6	4,80
PZ6001270	270	26	6	8,50



TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6002220	220	45	6	6,20



SALATSCHALE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6004115	115	62	0,80	6	4,20
PZ6004200	200	95	1,50	3	13,10



SCHALE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6004140	140	85	6	5,50

HENKELBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6007280	70	90	0,28	6	4,10
PZ6007300	80	92	0,30	6	4,30



ESPRESSOTASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6005090	65	45	0,09	12	2,80
PZ6006115	115	-	-	12	2,40



KAFFEE TASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6005180	81	60	0,18	12	3,70
PZ6006145	145	-	-	12	3,10



KAFFEE TASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6005250	90	60	0,25	12	4,30
PZ6006160	160	-	-	6	4,00

PORZELLANSERIE ISABELL



- Hotelporzellan weiß
- kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten



**1 SCHÜSSEL ECKIG**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2306170	200	200	90	1,700	4	12,50

2 TEEKANNE MIT TEETASSE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2317001	170	135	0,350	1	19,20

3 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2307035	85	95	0,320	12	3,30

4 GIESSER MIT HENKEL

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2316010	80	85	0,100	6	3,40

5 PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2305270	270	42	0,300	2	22,00

6 SCHÜSSEL RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2311040	130	55	0,400	12	4,60
PZ2311055	145	65	0,550	12	5,70

7 AUFLAUFFORMEN RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2318006	70	32	0,060	24	2,00
PZ2318010	80	35	0,100	12	1,50
PZ2318013	90	40	0,130	12	2,00



1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2301170	170	20	12	2,10
PZ2301180	180	22	6	3,20
PZ2301200	200	23	12	3,60
PZ2301230	230	23	6	4,80
PZ2301240	240	23	4	5,20
PZ2301250	250	25	4	5,80
PZ2301260	260	25	4	6,00
PZ2301280	280	33	6	9,30
PZ2301310	310	30	3	13,00

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2305200	200	40	0,210	6	4,60
PZ2305230	230	40	0,300	4	5,50
PZ2305250	250	45	0,350	4	9,50
PZ2305305	305	45	0,550	3	17,70

3 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2322003	50	18	0,020	24	1,30

4 CAPPUCCINOTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2323026	Obertasse	100	65	0,260	6	3,00
PZ2323003	Untertasse	145	20	-	12	1,70

5 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2323017	Obertasse	85	60	0,170	12	3,00
PZ2323002	Untertasse	140	20	-	12	1,60

6 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2313027	Obertasse	100	60	0,270	6	4,10
PZ2313001	Untertasse	140	20	-	12	2,40
PZ2313038	Obertasse	120	75	0,380	6	5,20
PZ2313002	Untertasse	140	25	-	12	3,10





1

2

1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2314350	300	175	3,500	1	36,80

2 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2320360	360	35	3	32,60
PZ2320410	410	42	3	44,00

3 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2307030	80	92	0,300	12	3,10

4 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2307028	80	100	0,280	12	4,00

5 KÄNNCHEN

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2317040	160	98	0,400	2	9,90
PZ2318064	170	120	0,640	2	11,00

6 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2319025	Obertasse	85	55	0,200	12	3,20
PZ2319002	Untertasse	155	24	-	12	1,60
PZ2319030	Obertasse	95	60	0,300	12	3,90
PZ2319003	Untertasse	160	24	-	12	2,60

7 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2317002	96	101	0,320	6	5,20

GLASSERIE SORGENTE


Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL8202460	83	152	0,460	6	5,30

GLASSERIE STONE


Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8203390	Tumbler	89	107	0,390	6	6,20
2.	GL8203490	Longdrink-Glas	83	155	0,490	6	7,40

COCKTAILGLAS

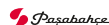

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8201420	87	174	0,420	6	7,00
2.	GL8201500	87	194	0,500	6	6,40

GLASSERIE LOUNGE


Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8204275	Tumbler	81	82	0,390	6	5,00
2.	GL8204370	Longdrink-Glas	88	106	0,490	6	7,00

GLASSERIE ENOTECA

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- ideal für Bankette, Restaurants und Cafés
- Verkauf in Verpackungseinheiten



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL0801440	Weinglas	64-82	225	0,440	6	4,30
2.	GL0802545	Weinglas	70-82	235	0,545	6	4,50
3.	GL0804780	Weinglas	72-85	244	0,620	6	4,70
4.	GL0803620	Burgunderglas	80-85	228	0,780	6	5,20
5.	GL0805170	Sektglas	52-70	225	0,170	6	4,40
6.	GL0806220	Martiniglas	114-82	178	0,220	6	4,70
7.	GL0807460	Margaritaschale	115-85	220	0,460	6	5,30

PORTIONS- UND SERVIERGLÄSER

- hohe Qualität und anspruchsvolles Design
- ideal für kreatives Anrichten
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück

FLASCHEN „QUATTRO STAGIONI“

- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7102200	64	116	0,200	12	1,60
GL7102400	73	155	0,400	12	2,60



SCHRAUBDECKEL

Artikelnr.	Beschreibung	Ø mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7199002	Schraubdeckel für die Gläser GL7102200 und GL7102400	56	6	0,80



GLÄSER „QUATTRO STAGIONI“

- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7104250	86	93	0,250	12	2,90



EINMACHGLAS

- inkl. Deckel mit Gummidichtung

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7101350	98	100	0,350	6	6,80



GLASKRUG „QUATTRO STAGIONI“

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7103415	78	136	0,415	12	5,60



GLASFLASCHE BASIC ECKIG

- mit Bügelverschluss

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL6902250	192	0,250	12	4,20
GL6902500	253	0,500	12	5,80

EISBECHER UND DESSERTSCHALEN

- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL4003380	85	182	0,380	6	3,90
2.	GL4003300	116	125	0,300	6	5,70
3.	GL4003375	130	90	0,375	12	5,00



4



5

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	GL4004260	104	94	0,260	6	3,80
5.	GL4004300	125	180	0,300	6	10,40



GLASSERIE PALOMINO

 Pasabahçe
 PROFESSIONAL



1

2

3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8740350	Wasserglas	64-75	202	0,350	6	4,20
2.	GL8741445	Weißweinglas	70-75	221	0,445	6	4,66
3.	GL8742610	Rotweinglas	75-82	230	0,610	6	5,20

PASABAHCE GLÄSER

Pasabahçe
PROFESSIONAL



- für die professionelle Gastronomie
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand

GLASSERIE BISTRO

- funktionelles, zeitloses Design
- ideal für Caterings, Hochzeiten und Bankette
- glatte abgerundete Ränder
- Stiel und Kelch aus einer Fertigung
- spülmaschinenfest
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL0101050	Likörglas	45-50	113	0,050	24	1,60
2.	GL0102265	Sektschale	95-66	134	0,265	12	2,40
3.	GL0103190	Martiniglas	107-64	136	0,190	12	2,50
4.	GL0109175	Weinglas	70	132	0,175	12	1,80
5.	GL0105280	Weinglas	64-66	150	0,210	12	1,90
6.	GL0104210	Weinglas	68-66	160	0,280	12	2,00
7.	GL0106180	Sektglas	51-64	190	0,180	12	1,90

*Angabe des Gesamtvolumens

GLASSERIE IMPERIAL

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- Stiel und Kelch aus einer Fertigung
- glatte abgerundete Ränder
- besonders robust
- ideal für Caterings, Hochzeiten und Bankette
- spülmaschinengeeignet



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL0204190	Weinglas	60-69	162	0,190	12	2,00
2.	GL0202260	Weinglas	75-66	172	0,260	12	2,10
3.	GL0201460	Weinglas	91-76	207	0,460	12	2,30
4.	GL0203200	Sektglas	50-64	212	0,200	12	2,10

GLASSERIE ALLEGRA

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- ideal für Cafés, Restaurants und Hotels
- modernes Design
- verstärkte abgerundete Ränder
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL0601425	Trinkbecher	67	110	0,425	6	2,40
2.	GL0603490	Weinglas	64	218	0,490	6	4,20
3.	GL0604350	Weinglas	57	217	0,350	6	4,20
4.	GL0605195	Sektglas	45	226	0,195	6	3,60

GLASSERIE ICONIC

- stillvolles, modernes Glas
- transparent
- flacher Boden und leicht konischer Kelch
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- angegebene Füllmenge entspricht der Füllmenge bis zum Rand



NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7803265	Weißweinglas	67-66	193	0,265	6	4,40
2.	GL7804425	Rotweinglas	75-76	208	0,425	6	5,20
3.	GL7805190	Sektglas	62-47	217	0,190	6	5,10

GLASSERIE CASABLANCA

Paşabahçe
PROFESSIONAL



- besonders robust
- gehärtetes Glas mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische und thermische Belastungen
- mikrowellenfest
- ideal für Caterings, Restaurants, Bars, Kneipen und Bankette
- durch hitze- und temperaturbeständigkeit geeignet für warme und kalte Getränke
- spülmaschinenfest



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2112037	Schnapsglas	48-35	55	0,036	12	1,40
2.	GL2110140	Aperitifglas	72-47	80	0,140	12	1,40
3.	GL2106200	Whiskybecher	79	84	0,200	12	1,50
4.	GL2111240	Whiskybecher	84	90	0,240	12	1,80
5.	GL2102350	Whiskybecher	92-65	100	0,350	12	1,90
6.	GL2105290	Longdrinkglas	78-59	120	0,290	12	1,70
7.	GL2103360	Longdrinkglas	83-61	122	0,360	12	2,00
8.	GL2107360	Longdrinkglas	80-55	150	0,360	12	2,00
9.	GL2104400	Longdrinkglas	87	132	0,400	12	2,60
10.	GL2108475	Longdrinkglas	86-51	160	0,475	12	2,50
11.	GL2101013	Krug	210-80	195	1,300	6	14,00



GLASSERIE TIMELESS

Paşabahçe
PROFESSIONAL

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- besonders robust
- attraktive Schliffoptik
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL6701062	Schnapsglas	82-42	61	0,062	12	2,20
2.	GL6701060	Likörglas	52	90	0,06	12	4,00
3.	GL6702320	Weinglas	87-75	151	0,320	12	5,00
4.	GL6703255	Sekttschale	110-82	157	0,255	12	5,60
5.	GL6703230	Martinschale	116	172	0,230	12	6,50
6.	GL6702330	Weinglas	88	195	0,330	12	5,30
7.	GL6704500	Cocktailglas	100-85	198	0,500	12	6,20
8.	GL6702175	Sektglas	64	225	0,175	4	5,40
9.	GL6705200	Trinkglas	72-67	83	0,200	12	3,40
10.	GL6705340	Trinkglas	85-79	96	0,340	12	4,40
11.	GL6706295	Longdrinkglas	67-62	143	0,295	12	4,00
12.	GL6706365	Longdrinkglas	72-66	153	0,365	12	5,10
13.	GL6706450	Longdrinkglas	77-70	161	0,450	12	4,80
14.	GL6706345	Longdrinkglas	79	148	0,345	6	5,60
15.	GL6713450	Longdrinkglas	86	160	0,450	6	6,60
16.	GL6707725	Rührglas	107	150	0,725	6	12,00
17.	GL6714940	Wein-/Wasserkaraffe	65-118	264	0,940	1	8,20
18.	GL6715310	Henkelbecher	74	115	0,315	2	9,80



NEU



GLASSERIE SIDE



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL1505060	Schnapsglas	45-43	68	0,060	12	1,20
2.	GL1509060	Schnapsglas	38	98	0,060	12	1,40
3.	GL1501220	Whiskybecher	74-69	89	0,220	12	1,70
4.	GL1506315	Whiskybecher	83-78	94	0,315	12	2,20
5.	GL1504290	Longdrinkglas	63-59	140	0,290	12	1,90
6.	GL1503300	Longdrinkglas	60-53	166	0,300	12	2,00

GLASSERIE TOKIO



NEU



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL9101270	Trinkglas, hoch	58-66	84	0,270	6	4,40
2.	GL9102390	Trinkglas, hoch	56-62	130	0,390	6	5,60

SCHNAPSGLÄSER



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL1201040	44-35	71	0,040	12	1,30
2.	GL1202031	50-35	59	0,030	12	1,30
3.	GL1203040	50-35	60	0,040	12	1,30
4.	GL1205060	52-34	88	0,060	12	1,40
5.	GL7605060	46	66	0,060	12	2,80



COCKTAILGLÄSER



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL1301450	Cocktailglas	85-80	198	0,450	12	3,50
2.	GL1302370	Cocktailglas	74-71	178	0,370	12	3,30
3.	GL1303300	Margaritaschale	115-70	169	0,300	12	2,90



GLASSERIE ELYSIA



1



2



3



4



5



6



7



8



9

NEU

NEU



10



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7601210	Tumbler	85	73	0,210	12	3,60
2.	GL7601355	Tumbler	84	98	0,355	12	4,90
3.	GL7602445	Longdrinkglas	76	150	0,445	12	5,10
4.	GL7602280	Longdrinkglas	66	140	0,280	12	4,60
5.	GL7605060	Schnapsglas	46	66	0,060	12	2,80
6.	GL7604260	Champagnerschale	101	164	0,260	6	5,40

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	GL7604500	Cocktailschale	101	198	0,500	6	7,70
8.	GL3601200	Eisbecher	100-70	98	0,250	12	8,90
9.	GL6301330	Wein-/ Wasserkaraffe	65-118	264	0,940	6	7,80
10.	GL7610310	Henkelbecher	74	116	0,310	2	8,20

GLASSERIE HILL

- gehärtetes Glas mit hoher Beständigkeit gegen mechanische und thermische Beschädigung
- funktionales, symmetrisches Design im Bauhaus-Stil
- Verkauf in Verpackungseinheiten

Pasabahçe
PROFESSIONAL



1



2



3



4

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL6101100	Trinkglas	65-55	92	0,200	12	3,20
2.	GL6101230	Trinkglas	80-70	87	0,300	12	3,80
3.	GL6101300	Trinkglas	70-59	130	0,350	4	4,20
4.	GL6101365	Henkelbecher	80-69	100	0,320	2	5,40

NEU

GLASSERIE ECHO

NEU



1



2



3



4

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL1002365	Trinkglas	85-54	88	0,300	3	2,40
2.	GL1003500	Trinkglas	75-47	99	0,260	6	2,60
3.	GL1004650	Trinkglas	79-51	119	0,350	6	2,80
4.	GL1005200	Glasschale	120-74	50	0,320	6	2,60



GLASSERIE JOY



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto	Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL0902115	Schnapsglas	51-34	74	0,060	4	3,60	6.	GL0906190	Sektglas	67-66	220	0,175	4	5,40
2.	GL0903710	Whiskyglas	87-60	89	0,280	4	4,80	7.	GL1102150	Champagnerschale	121-72	147	0,255	4	6,40
3.	GL0904350	Whiskyglas	94-65	96	0,360	4	5,40	8.	GL1105480	Cocktailglas	105-85	210	0,500	4	7,00
4.	GL0905600	Longdrinkglas	79-55	123	0,295	4	4,80	9.	GL1103290	Martiniglas	188-72	160	0,230	4	6,20
5.	GL1104230	Longdrinkglas	84-59	131	0,365	4	5,20								

GLASSERIE RAIN



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8720300	Whiskyglas	87-74	87	0,300	3	3,20
2.	GL8721250	Trinkglas	76-62	102	0,250	3	3,00
3.	GL8722350	Trinkglas	80-64	80	0,350	3	3,60
4.	GL8727107	Fingerfood-Glasschälchen	107-99	53	0,300	4	3,80



GLASSERIE ISTANBUL



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL1402185	Whiskybecher	69	80	0,185	12	1,20
2.	GL1403240	Whiskybecher	74-69	89	0,240	12	1,20
3.	GL1401290	Longdrinkglas	62-58	134	0,290	12	1,20

TRINKGLAS

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- Verkauf in Verpackungseinheiten



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2003300	75-53,5	85	0,300	12	2,30

ESPRESSO-GLAS

- für Espresso oder Wasser
- dickwandiges Glas
- spülmaschinenfest



LATTE MACCHIATO GLAS



IRISH COFFEE GLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL0901800	59	70	0,085	48	5,30

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL3001260	78-68	146	0,260	12	4,00
GL3002360	84-75	162	0,360	6	4,20

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2901225	76-69	146	0,225	12	3,60

GLÄSER MIT EICHSTRICH

- besonders geeignet für Hotel, Restaurant und Catering
- hochwertige Serie mit Eichstrich
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



1



2

Lp	Artikelnr.	Produkt	Eichstrich Liter	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7322390	Biertulpe	0,3	80	186	0,390	6	3,90
2.	GL7323590	Bierglas	0,4	88	158	0,590	6	2,90

AUFLAUFFÖRMCHEN



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5301180	92-54	58	0,180	24	1,80

EISBECHER



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL4201280	100-65	82	0,28	6	2,60
2.	GL3901270	102-68	142	0,27	6	3,50
3.	GL6710250	98-70	103	0,25	12	7,20

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	GL3601200	100-70	98	0,25	12	8,90
5.	GL4003245	100-72	105	0,24	2	4,20

NEU

GLASSCHALEN

- gehärtetes Glas mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische und thermische Belastungen



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	KG2302120	120	53	0,31	6	2,30
2.	KG2302140	140	63	0,55	6	3,10
3.	KG2302172	172	76	1,20	6	4,20
4.	KG2302200	200	87	1,60	6	5,30
5.	KG2302230	230	101	2,50	6	7,10
6.	KG2302262	262	113	3,70	6	10,20

ASCHENBECHER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5201107	84-107	37	12	1,90

KAFFEEGLÄSER

- gehärtetes Glas



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2803240	76-49	110	0,240	12	2,60
2.	GL2804380	82-55	149	0,380	12	4,00

BIERGLAS



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2204568	Irish Pint Bierglas	85	160	0,568	6	4,10
2.	GL2204585	Nonik Pint Bierglas	90	152	0,585	6	3,10

BIERSEIDEL

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2201385	77-70	134	0,385	12	4,20
2.	GL2202500	85-97	136	0,500	12	4,10
3.	GL2203655	92-103	154	0,655	12	5,20



BIERGLAS

- GL2601410 empfohlene Füllmenge 0,3 Liter
- GL2602510 empfohlene Füllmenge 0,4 Liter
- GL2603660 empfohlene Füllmenge 0,5 Liter



BIERGLAS



PILSENER BIERGLÄSER



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2501320	80-58	180	0,320	12	2,40
2.	GL2601410	70-62	210	0,410	6	2,60
	GL2602510	75-70	220	0,510	6	2,70
	GL2603660	80-73	235	0,660	6	3,20

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2703285	72	120,5	0,285	48	1,80
2.	GL2703570	88	154	0,570	48	2,40

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2706380	67	188	0,380	6	3,00
2.	GL8102395	72	180	0,395	6	3,80

GLÄSERPOLIERMASCHINE

- 5 Walzen zum Trocknen und Polieren von Gläsern
- mit Heißluftgebläse
- Polierzeit: 8-10 Sekunden
- Ersatzwalzen: Artikelnummer BE0903099

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE0901230	290	345	520	41	1,15	230	1420,00
2.	BE0902230	310	310	510	41	1,15	230	1280,00



INOX

NEU



ERSATZWALZEN

Artikelnr.	Preis (€) netto
BE0903099	189,00



NEU

WASSER- UND LIMONADENKRUG

• mit Eislippe

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7702150	104	227	1,50	6	10,00
2.	GL3385025	120	248	2,50	1	11,00



1



2

WEIN- / WASSERKARAFFE

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL4701250	51-63	172	0,25	12	3,60
	GL4702500	64-80	203	0,50	6	4,70
	GL4703100	79-94	249	1,00	6	5,80
2.	GL4901250	60-67	176	0,25	12	2,70
3.	GL3384350	65	172	0,35	12	4,00
	GL3384500	81	230	0,50	12	7,00
	GL7701118	100	203	1,18	6	5,70
4.	GL6301330	65-118	264	0,940	1	7,80
5.	GL6714940	65-118	264	0,940	6	8,20



1



2



3



4

NEU



5

NEU



1



2



3



4

NEU



5

1 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4101002	115	6,40

2 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Karten- / Serviettenhalter

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4102002	115	11,20

3 MENAGE 4-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4104004	180	16,10

4 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4101022	145	12,10

5 MENAGE 4-TEILIG

- verchromt
- inkl. Salz-/Pfefferstreuer, Essig- und Ölflasche aus Glas
- Streukopf und Ausgießer aus Edelstahl

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4110004	170	12,00

6 ERSATZSTREUER SALZ / PFEFFER

Artikelnr.	Preis (€) netto
TT4199001	2,30



SAUCIERE

INOX



Artikelnr.	Inh* Liter	Preis (€) netto
TT4410015	0,15	5,70
TT4411025	0,25	7,10
TT4412045	0,45	10,70

EIERBECHER

INOX



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4406243	50	1,80

MÖRSER MIT STÖßEL

- zum Mahlen von Kräutern und Gewürzen
- aus Marmor (außen poliert)
- leicht zu reinigen



Artikelnr.	Ø mm	T mm	Preis (€) netto
TT4012001	120	110	31,10



NEU

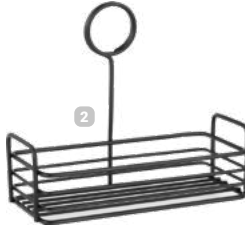


NEU



GEWÜRZSTÄNDER

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	TT4413165	165	-	216	8,60
2.	TT4413195	195	86	180	7,90
3.	TT4413155	155	135	140	21,50



ZUCKERSTREUER

- Schraubverschluss mit Dosierer aus Edelstahl

Artikelnr.	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
TT4014180	0,18	6	21,00



TISCHMÜLLEIMER

- abnehmbarer Schwingdeckel

INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	Preis (€) netto
TT4013015	120	160	1,5	15,20



1



2



3



4

NEU

SALZ-/PFEFFERSTREUER

Nr.	Artikelnr.	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT6601001	0,06	12	13,00
2.	TT6602002	0,09	12	14,00
3.	TT6603003	0,03	12	13,00
4.	TT6604004	0,06	12	13,50

KARTENHALTER MIT KLEMMER

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4109102	102	2,90



TISCHTUCHKLAMMER

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
TT6701001	48	41	1,80

SUPPENTASSE

- aus durablem Glas

NEU



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL4012410	140-70	77	0,410	12	4,20

ÖL-/ESSIGFLASCHE

NEU



Artikelnr.	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5301001	0,18	6	24,20

SERVIETTENHALTER

• Artikel-Nr. TT4405190 - passend für Servietten 1/4 Falz, 33x33 cm und Servietten, gefaltet 16,5x16,5 cm

NEU



1



2

INOX



3

NEU



4



5

NEU



6

Cr



7

NEU



8

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	TT4402001	110	28	80	5,30
2.	TT4415087	120	30	87	6,80
3.	TT4401001	-	-	80	8,30
4.	TT4403001	-	-	80	11,20

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
5.	TT4110075	-	-	75	8,40
6.	TT4416075	-	-	75	8,70
7.	TT4405190	195	195	190	16,10
8.	TT4414195	195	195	78	13,40

SERVIETTENSPENDER

• Artikel-Nr. BB0303018 – passend für Spenderservietten, gefalzt auf 12x9 cm
• Artikel-Nr. BB0303014 – passend für Spenderservietten 17x17 cm

INOX



SCHNECKENPLATTE- UND BESTECK

• TT4409200 - für sechs Schnecken



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
1.	TT4407001	Schneckengabel	-	-	135	2,30
2.	TT4408001	Schneckenzange	-	-	-	4,50
3.	TT4409200	Schneckenplatte	200	170	-	7,50

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB0303018	100	115	145	9,90
2.	BB0303014	100	115	185	10,30

GEWÜRZMÜHLEN

- Gehäuse aus Gummibaumholz
- TT4016213, TT4017263: korrosionsbeständiges Keramikmahlwerk, empfohlen zum Mahlen von Salz und anderen Gewürzen
- TT4016312, TT4017365: Mahlwerk aus langlebigem Edelstahl, empfohlen zum Mahlen von Pfeffer und anderen Gewürzen

NEU

Nr.	Artikelnr.	Schleifen	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	TT4016213	Salzmühle	50	213	9,60
2.	TT4016312	Pfefermühle	60	312	14,20
3.	TT4017263	Salzmühle	55	263	13,00
4.	TT4017365	Pfefermühle	60	365	24,00



BROT- UND OBSTKORB

- verstärkt mit einem Stahldraht
- imitiert Korbware



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
TT4611001	GN 1/1	530	325	80	37,60

BESTECKKORB



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
TT4305270	270	100	50	11,40

BROT- /BUFFETKÖRBE



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	TT4204230	oval	230	150	65	3,70
2.	TT4304235	oval	235	150	70	10,10





NEU



NEU

1

1



2



2

BROTKORB

• oval



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	TT4308225	255	180	80	9,60
2.	TT4309225	255	180	80	9,60

BROTKORB

• rund



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	TT4308210	210	80	8,40
2.	TT4309210	210	80	8,40



NEU



1

2



3



4

BROTKORB

• länglich



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	TT4308380	380	165	80	11,40
2.	TT4309380	380	165	80	11,40

NEU

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
3.	BB3701230	230	115	75	4,20
4.	BB3703230	230	115	75	4,20

NEU

**BUFFET-/
BESTECKORB**



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB3702230	230	90	50	3,60
2.	BB3704230	230	90	50	3,60



1



2



BROTkorb MIT ROLL-TOP DECKEL

- Öffnungswinkel 90°

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	Preis (€) netto
1.	TT4699011	GN 1/1	-	530	325	96,00
2.	TT4699395	rund	395	-	-	74,00

SUPPENTERRINE

- mit zwei Griffen
- Deckel mit Löffelausschnitt
- Breite mit Griffen: 290 mm



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	Inh* Liter	Preis (€) netto
1.	TT4503300	Suppenterrine	245	-	135	3,0	37,20
2.	TT4501010	Schöpflöffel zur Suppenterrine	80	330	-	0,09	9,30
3.	TT4502001	Deckel zur Suppenterrine	245	-	-	-	19,40

LED-TISCHLEUCHTEN

- 3-5 Stunden Leuchtdauer
- Touch-Bedienung
- stufenlos dimmbar
- wiederaufladbarer 1200-mAh-Akku



Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	TT6202320	■	80	-	-	320	42,00
2.	TT6203320	■	80	-	-	320	42,00
3.	TT6204375	●	-	110	110	375	45,00
4.	TT6205375	○	-	110	110	375	45,00
5.	TT6206375	●	-	110	110	375	38,00

NEU



BEHÄLTER ZUR LAGERUNG UND ZUM TRANSPORT VON LEBENSMITTELN

Behälter zur Lagerung und zum Transport von Lebensmitteln sollten möglichst leicht und handlich sein, kompakt stapelbar um Platz zu sparen, möglichst robust, stoß- und schlagfest, bruchsicher und gegebenenfalls auch temperaturbeständig. Die Behälter von STALGAST erfüllen zusätzlich die besonderen Anforderungen an Hygiene und Lebensmittelechtheit in den Lebensmittelbereichen. Sehr vielseitig einsetzbar sind vor allem unsere Behälter mit genormten Abmessungen.

Gastronormbehälter 173-187
Transportbehälter 188-190
Thermoboxen, Thermobehälter... 191, 193-195
Pizzaschalen 192

Vakuuier-, Siegelgeräte
und Zubehör 196-198
Transport- und Servierwagen 199-200
Lagerregale 201-202

GASTRONORMBEHÄLTER ONSET



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1911020	530	325	20	2,2	24,40
GN1911040	530	325	40	5,0	26,40
GN1911060	530	325	65	8,0	29,30
GN1911100	530	325	100	14,0	44,90

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1912040	325	265	40	2,0	17,60
GN1912060	325	265	65	3,5	19,60
GN1912100	325	265	100	6,0	26,40
GN19120150	325	265	150	8,5	33,20
GN19120200	325	265	200	11,5	46,90

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1913040	325	176	40	1,5	15,70
GN1913060	325	176	65	2,5	16,60
GN1913100	325	176	100	3,7	25,00
GN1913150	325	176	150	5,7	35,20
GN1913200	325	176	200	7,3	47,90

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1914100	265	162	100	2,8	20,50
GN1914150	265	162	150	3,6	28,30

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1916100	176	162	100	1,6	14,70
GN1916150	176	162	150	2,0	23,50

GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1919065	176	108	65	0,5	10,80
GN1919100	176	108	100	0,8	18,60

GN 1/1



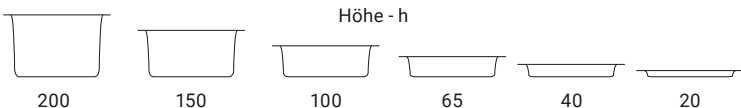
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2011065	530	325	65	8,0	43,00
GN2011100	530	325	100	14,0	62,50

GN DECKEL

- geeignet für GN-Behälter der Serie ONSET



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1911001	GN 1/1	27,90
GN1912001	GN 1/2	14,70
GN1913001	GN 1/3	12,70
GN1914001	GN 1/4	12,70
GN1916001	GN 1/6	9,80
GN1919001	GN 1/9	7,90



GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD



GN 2/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0121020	650	530	20	4,4	35,90
GN0121040	650	530	40	9,0	37,10
GN0121065	650	530	65	18,0	41,20
GN0121100	650	530	100	30,0	50,60
GN0121150	650	530	150	42,0	62,40
GN0121200	650	530	200	58,0	77,30

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0111020	530	325	20	2,2	13,80
GN0111040	530	325	40	5,0	15,10
GN0111065	530	325	65	8,0	16,40
GN0111100	530	325	100	14,0	20,40
GN0111150	530	325	150	19,0	30,80
GN0111200	530	325	200	26,0	41,20

GN 2/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0123020	354	325	20	1,5	11,00
GN0123040	354	325	40	3,5	12,30
GN0123065	354	325	65	5,5	14,60
GN0123100	354	325	100	8,0	19,80
GN0123150	354	325	150	12,0	27,90
GN0123200	354	325	200	18,0	34,20

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0112020	325	265	20	1,2	7,80
GN0112040	325	265	40	2,0	8,60
GN0112065	325	265	65	3,5	9,50
GN0112100	325	265	100	6,0	12,50
GN0112150	325	265	150	8,5	19,60
GN0112200	325	265	200	11,5	23,90

GN 2/4



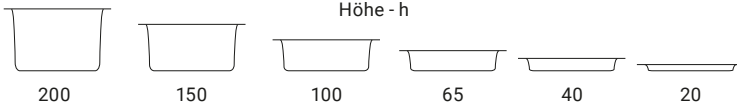
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0124040	530	162	40	1,75	10,80
GN0124065	530	162	65	3,50	12,60
GN0124100	530	162	100	5,50	16,50

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0113020	325	176	20	0,7	6,30
GN0113040	325	176	40	1,5	7,40
GN0113065	325	176	65	2,5	8,10
GN0113100	325	176	100	3,7	10,40
GN0113150	325	176	150	5,7	18,30
GN0113200	325	176	200	7,3	20,80

Höhe - h



GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0114020	265	162	20	0,4	4,80
GN0114040	265	162	40	1,0	6,30
GN0114065	265	162	65	1,7	7,40
GN0114100	265	162	100	2,8	8,90
GN0114150	265	162	150	3,6	15,50
GN0114200	265	162	200	5,0	16,90

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0116065	176	162	65	1,0	5,60
GN0116100	176	162	100	1,6	7,70
GN0116150	176	162	150	2,0	11,70
GN0116200	176	162	200	2,8	16,10

GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0119065	176	108	65	0,5	4,40
GN0119100	176	108	100	0,8	7,70
GN0119150	176	108	150	1,4	9,50

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN01112100	132	108	100	0,5	6,20

GN DECKEL

- geeignet für GN-Behälter der Serie STANDARD



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0121001	GN 2/1	40,00
GN0111001	GN 1/1	13,00
GN0123001	GN 2/3	12,60
GN0112001	GN 1/2	8,10
GN0124001	GN 2/4	8,70
GN0113001	GN 1/3	6,00
GN0114001	GN 1/4	5,40
GN0116001	GN 1/6	3,70
GN0119001	GN 1/9	3,20

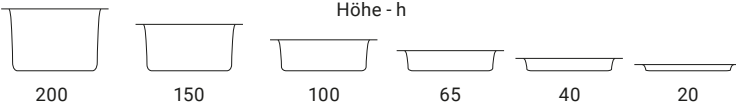
GN DECKEL LUFTDICHT

- mit Silikondichtung
- mit Entlüftungsventil
- geeignet für Behälter ab 65 mm Höhe
- temperaturbeständig bis 220°C
- geeignet für GN-Behälter der Serie STANDARD



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0111002	GN 1/1	43,30
GN0123002	GN 2/3	36,60
GN0112002	GN 1/2	28,50
GN0113002	GN 1/3	25,00
GN0114002	GN 1/4	23,40
GN0116002	GN 1/6	19,30

Höhe - h



GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD MIT FALLGRIFFEN



- ideal für Bains Marie, Speisenausgabe und Thermobehälter
- Verbindungsstege finden Sie auf S. 176

GN 1/2



GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0512100	325	265	100	6,0	16,80

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0516100	176	162	100	1,6	11,50

GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD PERFORIERT



- ideal zum Dämpfen in Konvektomaten

GN 1/1



GN 2/3



GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0311020	530	325	20	2,2	19,60
GN0311040	530	325	40	5,0	21,50
GN0311065	530	325	65	8,0	24,40
GN0311100	530	325	100	14,0	30,30
GN0311150	530	325	150	19,0	46,70
GN0311200	530	325	200	26,0	51,30

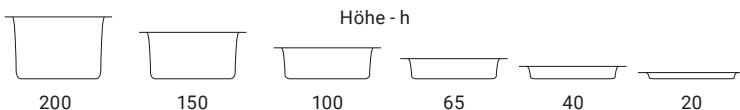
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0323065	354	325	65	5,5	17,70

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0312065	325	265	65	3,5	12,80
GN0312100	325	265	100	6,0	15,90
GN0312150	325	265	150	8,5	24,40

VERBINDUNGSSTEGE

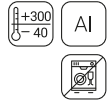
- werden benötigt um GN 1/1 in weitere Zwischengrößen zu unterteilen

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
GN9901325	325	5,30
GN9901530	530	6,70



GN-EINSCHUBBLECHE

- ideal zum Dämpfen in Konvektomaten



ANTIHAFTBESCHICHTETES
BLECH GN1/1

ANTIHAFTBESCHICHTETES
GRILLBLECH GN1/1

BACKBLECH FÜR OMELETTES
UND PANCAKES GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9911050	530	325	26	40,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9911051	530	325	30	44,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9911052	530	325	35	44,00

ANTIHAFTBESCHICHTETES
BLECH 600X400 MM

EINSCHUBBLECH GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9964061	600	400	11	49,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2111020	530	325	20	2,2	31,30
GN2111040	530	325	40	5,0	41,10



EINSCHUBBLECHE

- ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit, emailliert



GN 2/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0721065	650	530	65	18,0	52,70

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0711020	530	325	20	2,2	22,00
GN0711040	530	325	40	5,0	25,40
GN0711065	530	325	65	8,0	27,80



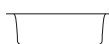
Höhe - h



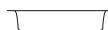
200



150



100



65



40



20

GASTRONORMBEHÄLTER BASIC



• Verbindungsstege finden Sie auf S. 176

GN 1/1



GN 1/2



GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0211020	530	325	20	2,2	8,20
GN0211040	530	325	40	5,0	9,90
GN0211065	530	325	65	8,0	10,00
GN0211100	530	325	100	14,0	12,60
GN0211150	530	325	150	19,0	19,80
GN0211200	530	325	200	26,0	24,20

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0212020	325	265	20	1,2	4,90
GN0212040	325	265	40	2,0	5,60
GN0212065	325	265	65	3,5	6,70
GN0212100	325	265	100	6,0	8,60
GN0212150	325	265	150	8,5	12,80
GN0212200	325	265	200	11,5	17,50

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0213065	325	176	65	2,5	6,50
GN0213100	325	176	100	3,7	6,90
GN0213150	325	176	150	5,7	10,60
GN0213200	325	176	200	7,3	12,60

GN 1/4



GN 1/6



GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0214065	265	162	65	1,7	4,70
GN0214100	265	162	100	2,8	5,90
GN0214150	265	162	150	3,6	8,90
GN0214200	265	162	200	5,0	11,30

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0216065	176	162	65	1,0	4,20
GN0216100	176	162	100	1,6	5,10
GN0216150	176	162	150	2,0	6,90
GN0216200	176	162	200	2,8	11,80

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0219065	176	108	65	0,5	3,50
GN0219100	176	108	100	0,8	4,50

GN DECKEL

• geeignet für GN-Behälter der Serie BASIC

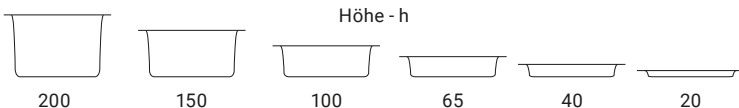
Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0211001	GN 1/1	9,10
GN0212001	GN 1/2	5,20
GN0213001	GN 1/3	3,50
GN0214001	GN 1/4	3,30
GN0216001	GN 1/6	2,40
GN0219001	GN 1/9	1,80



GN-DECKEL LUFTDICHT

• geeignet für GN-Behälter der Serie Basic ohne Fallgriff

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN3111002	GN 1/1	30,70
GN3112002	GN 1/2	20,10
GN3113002	GN 1/3	17,10
GN3114002	GN 1/4	15,20
GN3116002	GN 1/6	14,20
GN0699002	Entlüftungsventil	5,60



GASTRONORMBEHÄLTER BASIC MIT FALLGRIFFEN

- ideal für Bains-Marie, Speisenausgaben und Thermobehälter
- Verbindungsstege finden Sie auf S. 176



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3311100	530	325	100	14,0	16,80
GN3311150	530	325	150	19,0	18,60
GN3311200	530	325	200	26,0	31,90

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3312100	325	265	100	6,0	9,60
GN3312150	325	265	150	8,5	12,00
GN3312200	325	265	200	11,5	26,80

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3313100	325	176	100	3,7	9,80
GN3313150	325	176	150	5,7	11,40
GN3313200	325	176	200	7,3	18,70

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3314100	265	162	100	2,8	7,80
GN3314150	265	162	150	3,6	9,60
GN3314200	265	162	200	5,0	19,20

GN DECKEL MIT GRIFFAUSSPARUNG

- geeignet für GN-Behälter der Serie Basic mit Fallgriff



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN3311001	GN 1/1	6,80
GN3312001	GN 1/2	4,20
GN3313001	GN 1/3	3,40
GN3314001	GN 1/4	3,10
GN3316001	GN 1/6	2,60

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3316100	176	162	100	1,6	7,00
GN3316150	176	162	150	2,0	8,60
GN3316200	176	162	200	2,8	16,80

NEUE GRÖSSEN



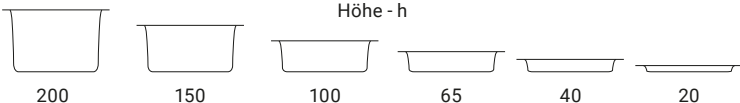
GASTRONORMBEHÄLTER BASIC PERFORIERT

- empfohlen zum Dämpfen in Konvektomaten

GN 1/1

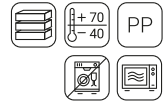


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3211065	530	325	65	8,0	17,90
GN3211100	530	325	100	14,0	20,20



GN-BEHÄLTER AUS POLYPROPYLEN, SERIE BUFFET

- nicht für Bain-Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten geeignet
- hohe Schlagfestigkeit
- geruchs- und geschmacksneutral



NEU

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2411065	530	325	65	8,0	10,20
GN2411100	530	325	100	14,0	11,80
GN2411150	530	325	150	19,0	14,60
GN2411200	530	325	200	26,0	16,60

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2412065	325	265	65	3,5	6,40
GN2412100	325	265	100	6,0	6,80
GN2412150	325	265	150	8,5	8,20
GN2412200	325	265	200	11,5	9,60

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2413065	325	176	65	2,5	5,00
GN2413100	325	176	100	3,7	5,80
GN2413150	325	176	150	5,7	6,40
GN2413200	325	176	200	7,3	7,60

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2414065	265	162	65	1,7	3,90
GN2414100	265	162	100	2,8	4,60
GN2414150	265	162	150	3,6	5,30

GN 1/6

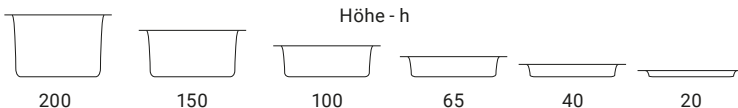


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2416065	176	162	65	1,0	2,90
GN2416100	176	162	100	1,6	3,40
GN2416150	176	162	150	2,0	4,00

GN DECKEL

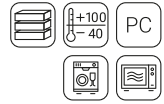


Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN2411001	GN 1/1	7,80
GN2412001	GN 1/2	5,20
GN2413001	GN 1/3	4,10
GN2414001	GN 1/4	3,20
GN2416001	GN 1/6	2,50



GN-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT, SERIE BUFFET

- nicht für Bain-Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten geeignet
- sehr hohe Schlagfestigkeit
- geruchs- und geschmacksneutral



NEU

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2211065	530	325	65	8,0	12,50
GN2211100	530	325	100	14,0	16,40
GN2211150	530	325	150	19,0	22,10
GN2211200	530	325	200	26,0	26,10

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2212065	325	265	65	3,5	7,80
GN2212100	325	265	100	6,0	9,20
GN2212150	325	265	150	8,5	10,90
GN2212200	325	265	200	11,5	13,80

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2213065	325	176	65	2,5	5,90
GN2213100	325	176	100	3,7	6,80
GN2213150	325	176	150	5,7	8,40
GN2213200	325	176	200	7,3	10,00

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2214065	265	162	65	1,7	4,80
GN2214100	265	162	100	2,8	5,20
GN2214150	265	162	150	3,6	5,80

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2216065	176	162	65	1,0	3,30
GN2216100	176	162	100	1,6	4,00
GN2216150	176	162	150	2,0	4,20

GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2219065	176	108	65	0,5	2,40
GN2219100	176	108	100	0,8	2,80

GN DECKEL

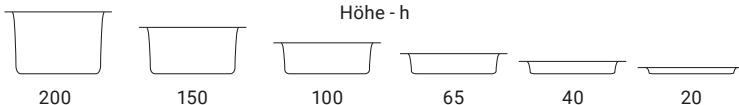


Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN2211001	GN 1/1	11,20
GN2212001	GN 1/2	6,70
GN2213001	GN 1/3	5,00
GN2214001	GN 1/4	3,80
GN2216001	GN 1/6	2,60
GN2219001	GN 1/9	1,60

EINLEGEBODEN



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN2211002	GN 1/1	9,60
GN2212002	GN 1/2	5,50
GN2213002	GN 1/3	3,60



GN-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT, SCHWARZ, SERIE BUFFET



- nicht für Bain-Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten geeignet
- hohe Schlagfestigkeit
- geruchs- und geschmacksneutral

NEU

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2311065	530	325	65	8,0	13,40
GN2311100	530	325	100	14,0	18,00

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2312065	325	265	65	3,5	7,80
GN2312100	325	265	100	6,0	9,60

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2313065	325	176	65	2,5	6,20
GN2313100	325	176	100	3,7	7,60
GN2313150	325	176	150	5,7	9,20

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2314065	265	162	65	1,7	5,30
GN2314100	265	162	100	2,8	6,00
GN2314150	265	162	150	3,6	7,20

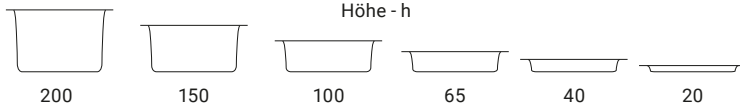
GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2316065	176	162	65	1,0	3,60
GN2316100	176	162	100	1,6	4,80
GN2316150	176	162	150	2,0	5,20



Höhe - h



GN-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT, STANDARD

- transparent, Inhalt gut sichtbar, geruchs- und geschmacksneutral
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten



GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0813065	325	176	65	2,5	6,80
GN0813100	325	176	100	3,7	7,50
GN0813150	325	176	150	5,7	10,10
GN0813200	325	176	200	7,3	12,40

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0814100	265	162	100	2,8	6,00
GN0814150	265	162	150	3,6	7,50

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0816065	176	162	65	1,0	3,40
GN0816100	176	162	100	1,6	4,90
GN0816150	176	162	150	2,0	6,00

GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0819065	176	108	65	0,5	3,00
GN0819100	176	108	100	0,8	3,40

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0813001	GN 1/3	4,20
GN0814001	GN 1/4	3,80
GN0816001	GN 1/6	3,00
GN0819001	GN 1/9	2,30

GASTRONORMBEHÄLTER, SCHWARZ STANDARD

- geruchs- und geschmacksneutral
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten



GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1213065	325	176	65	2,5	7,60
GN1213100	325	176	100	3,7	8,60
GN1213150	325	176	150	5,7	9,90

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1214065	265	162	65	1,7	5,80
GN1214100	265	162	100	2,8	7,10

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1216065	176	162	65	1,0	4,20
GN1216100	176	162	100	1,6	5,20
GN1216150	176	162	150	2,0	6,20

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1213001	GN 1/3	5,90
GN1216001	GN 1/6	4,20



GN-BEHÄLTER AUS POLYPROPYLEN, STANDARD

PL EIGENE FERTIGUNG

170
-5

PP



- geruchs- und geschmacksneutral
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1513065	325	176	65	2,5	4,00
GN1513100	325	176	100	3,7	4,80
GN1513150	325	176	150	5,7	5,90
GN1513200	325	176	200	7,3	7,10

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1514065	265	162	65	1,7	3,40
GN1514100	265	162	100	2,8	4,10
GN1514150	265	162	150	3,6	4,00

GN 1/6

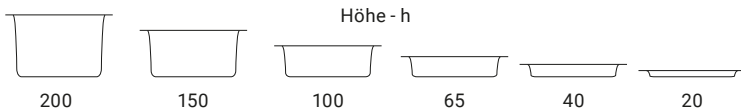


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1516065	176	162	65	1,0	3,00
GN1516100	176	162	100	1,6	3,40
GN1516150	176	162	150	2,0	4,40

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1513001	GN 1/3	2,60
GN1514001	GN 1/4	2,10
GN1516001	GN 1/6	1,80



GASTRONORMBEHÄLTER PROTECT AUS POLYPROPYLEN

- Geruchs- und geschmacksneutral
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bain-Marie-, Chafing Dishes oder Kombidämpfern



NEU

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3011065	530	325	65	8,0	14,30
GN3011100	530	325	100	14,0	16,80
GN3011150	530	325	150	19,0	23,20
GN3011200	530	325	200	26,0	27,20

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3012065	325	265	65	3,5	6,40
GN3012100	325	265	100	6,0	7,60
GN3012150	325	265	150	8,5	10,00
GN3012200	325	265	200	11,5	12,10

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3013065	325	176	65	2,5	4,60
GN3013100	325	176	100	3,7	5,70
GN3013150	325	176	150	5,7	7,60
GN3013200	325	176	200	7,3	8,90

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3014065	265	162	65	1,7	3,60
GN3014100	265	162	100	2,8	4,40
GN3014150	265	162	150	3,6	5,60

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3016065	176	162	65	1,0	2,80
GN3016100	176	162	100	1,6	3,20
GN3016150	176	162	150	2,0	4,60

GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3019065	176	108	65	0,5	2,40
GN3019100	176	108	100	0,8	2,90
GN3019150	176	108	150	1,4	3,40

GN-DECKEL

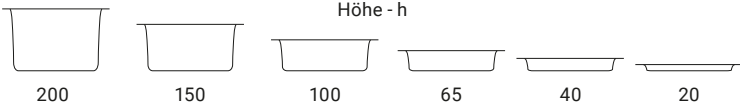
- speziell für GN-Behälter Protect
- auslaufsicheres Verschließen



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN3011001	GN 1/1	10,20
GN3012001	GN 1/2	5,20
GN3013001	GN 1/3	3,80
GN3014001	GN 1/4	3,00
GN3016001	GN 1/6	2,30
GN3019001	GN 1/9	1,50



Höhe - h





GASTRONORMBEHÄLTER ARAVEN POLYPROPYLEN

- halbtransparent
- geruchs- und geschmacksneutral
- nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten
- inklusive luftdichtem Deckel
- inklusive 2 x 4 Farbkodierungsclips (grün, blau, gelb, rot)
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen
- das angegebene Fassungsvermögen entspricht der Füllmenge bis zum Rand



GN 1/1



GN 2/3



GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1611150	530	325	150	21,0	54,40
GN1611200	530	325	200	28,0	64,10

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1623150	354	325	150	13,5	49,10
GN1623200	354	325	200	19,0	52,70

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1612100	325	265	100	6,5	36,60
GN1612150	325	265	150	10,0	43,90
GN1612200	325	265	200	12,5	48,10

GN 1/3



GN 1/4



GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1613100	325	176	100	4,0	25,90
GN1613150	325	176	150	6,0	27,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1614100	265	162	100	2,8	16,50
GN1614150	265	162	150	4,3	17,10

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1616100	176	162	100	1,7	15,70
GN1616150	176	162	150	2,6	15,70



GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1619065	176	108	65	0,6	10,00
GN1519100	176	108	100	1,0	10,50
GN1519150	176	108	150	1,5	12,00

Etikette

System
ColorClip

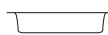
200



150



100



65



40



20

Höhe - h

VORRATSBEHÄLTER

- rund
- mit Griffen
- Messskala
- temperaturbeständig von 5 °C bis 70 °C



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0202100	310	210	10,0	21,70
LT0202200	310	375	20,0	33,70

DECKEL FÜR VORRATSBEHÄLTER



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
LT0202310	310	13,30

VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL

- mit dicht schließendem Deckel
- mit verstärktem Boden und Profilgriffen
- Griffe mit speziellen Löchern, damit das Wasser nach dem Reinigen abtropfen kann
- Behälter LT0203530 und LT0203531 geeignet für GN 1/1 - 200
- Behälter LT0203790 und LT0203791 geeignet für 2x GN 1/1 - 150
- stapelbar



Profilgriffe

Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	LT0203530	○	710	440	270	53	82,20
	LT0203790	○	710	440	380	79	99,80
2.	LT0203531	●	710	440	270	53	88,00
	LT0203791	●	710	440	380	79	106,90

FIFO VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL



- zur Lagerung von Lebensmitteln nach dem FIFO-System (First In, First Out)
- zwei Deckelöffnungen, zum Auffüllen und Herausnehmen
- inklusive Farbkodierungsclips



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0204226	565	340	200	22,6	45,60
LT0204160	415	340	200	16,0	36,30
LT0204070	395	200	200	7,0	22,30

ZUTATENBEHÄLTER

- für die Bevorratung von trockenen Lebensmitteln
- glatte Oberflächen und abgerundete Kanten für eine einfache Reinigung
- transparenter Deckel für Sicht auf den Inhalt
- Rollen mit einem Durchmesser von 80 mm
- zwei Deckelöffnungen
- der Behälter fasst ca. 56 kg Mehl oder 73 kg Zucker



EIER-BOX



- inklusive acht Eiertablets, 290x290 mm (BxT)
- ein Eiertablett ist passend für 30 Eier
- spülmaschinenfest
- GN 2/3
- belüftet für längere Haltbarkeit der Eier



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0205000	354	325	200	63,30

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	LT0222102	Container	400	750	715	102	280,40
2.	KK1003100	Eis-/Mehrzweckschaufel	-	-	-	1	14,50

EIERTABLETTS



- 4 Stück pro Verpackungseinheit
- passend für Eierbox LT0205000
- 30 Eier pro Tablett
- perforierte Eiertablets lassen Luft zirkulieren zum Schutz vor Schimmel



NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0205290	290	290	40	48,00

TRANSPORT-THERMOBEHÄLTER AUS POLYETHYLEN

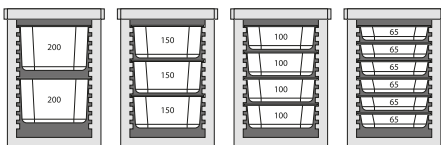


- aus Polyethylen, Farbe: Khaki
- sehr strapazierfähig dank dicker Isolierung aus Polyurethanschaum
- geeignet für Transport von kalten oder warmen Speisen in GN- Behältern aus Edelstahl, Polycarbonat, Polypropylen
- mit Druckausgleichsventil



THERMOBEHÄLTER

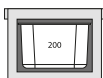
- spezielle Einschubrillen für GN - Behälter
- 2 ergonomische Tragegriffe
- austauschbare Türdichtung
- Türöffnungswinkel 270°
- geeignet für den Wagen Artikelnr. LT0703730 S. 199
- Innenabmessungen (BxTxH): 535x325x495 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0217086	650	450	625	86	529,20

THERMOBEHÄLTER

- Deckel mit 4 Spannverschlüssen
- Fassungsvermögen: GN 1/1 200 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0217026	645	445	315	26	342,00

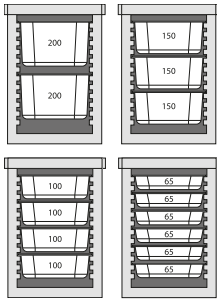


EPP THERMOBOXEN

- langlebiges und elastisches Material
- bruchstabil und leicht
- Temperaturbeständig -40°C bis +120°C
- besonders gute Isolierung
- leicht zu reinigen

THERMOBOX FRONTLADER

- mit umlaufender Griffleiste
- Tür schwenkbar um 270°
- robuste Edelstahlverschlüsse
- Tür zur Reinigung abnehmbar
- optimal für GN-Behälter mit dichtschießendem Deckel
- 12 Einschubleisten
- Nutzhöhe: 525 mm

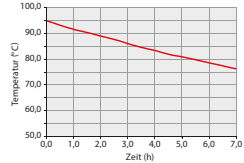


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0209093	645	445	625	93	433,40

Temperaturentwicklung der Speisen bei folgenden Gegebenheiten:

- Einfülltemperatur: 95 °C
- Umgebungstemperatur: 20 °C
- Behälterfüllung: komplett gefüllt

DIE SPEISETEMPERATUR BETRÄGT NACH 12 STUNDEN NOCH 65 °C



THERMOBOX BÄCKEREINORM 600 X 400 MM

- Griffmulden innen zur einfachen Behälterentnahme

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0216200	685	485	260	53	111,00
LT0216300	685	485	360	80	132,50



THERMO-TRANSPORTASCHE

- für Einkäufe oder Lunchboxen
- Toplader mit Reißverschluss
- praktische Transport- und Tragegriffe
- mit Einsteckfach
- Wärmedämmung aus PE-Schaum
- Innenraum aus Aluminiumfolie, die eine zusätzliche Isolierung bietet
- einfache Reinigung



NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0604580	580	350	380	6,00

PIZZA TRANSPORTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung mit Klettverschluss zum schnellen und einfachen Beladen
- transparentes Einsteckfach: 165x120 mm (BxT)
- komfortabler Tragegriff und Luftlöcher



	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (nutzbar) mm	T (nutzbar) mm	H (nutzbar) mm	Preis (€) netto
1.	LT0605450	450	450	120	430	430	100	18,00
2.	LT0602500	500	500	300	480	480	285	33,30

NEU

THERMOISOLIERTER GETRÄNKEBEHÄLTER

- robustes, schlagfestes Gehäuse aus Polyethylen mit niedriger Dichte für den Kontakt mit Lebensmitteln
- doppelwandig
- Monoblock-Bauweise
- geeignet für kalte und heiße Getränke in einem Temperaturbereich von -40°C bis 85°C
- recycelbar
- tropffreier Ablasshahn



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	LT0220010	●	295	420	500	10	313,20
2.	LT0220020	●	295	420	675	20	320,00

THERMOBEHÄLTER BASIC LINE

- aus Edelstahl
- Deckel mit Silikondichtung, resistent gegen Abnutzung, mit sechs Spannverschlüssen
- durch die doppelten Wände und die spezielle Schaumisolierung können Speisen bis zu ca. acht Stunden warmgehalten werden
- aus eigener Fertigung



THERMOBEHÄLTER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0208100	330	210	10	197,20
LT0208150	330	270	15	216,70
LT0208200	330	365	20	229,10
LT0208300	330	450	30	256,80

THERMOBEHÄLTER AUS EDELSTAHL



- zum Transportieren und Warmhalten von Speisen
- Deckel mit Silikondichtung, resistent gegen Abnutzung, mit sechs Spannverschlüssen
- Boden mit Gummischutzring, dadurch untereinander stapelbar
- Entlüftungsventil zur Beseitigung von Druckunterschieden

Doppeldeckel ist resistent gegen Abnutzung der Silikondichtung



Sechs Spannverschlüsse



Handliche Griffe



Durch die doppelten Wände und die spezielle Schaumisolierung können Speisen bis zu acht Stunden warmgehalten werden



Mit Ablasshahn





THERMOBEHÄLTER

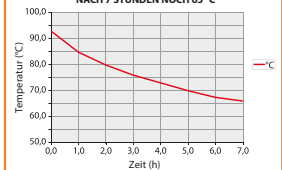
Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€ netto
LT0206100	330	235	10	259,90
LT0206150	330	295	15	281,40
LT0206200	330	365	20	292,70
LT0206250	330	440	25	364,60
LT0206300	330	475	30	317,40
LT0206350	330	585	35	402,60
LT0206500	480	400	50	477,60



Temperaturverteilung der Speisen bei folgenden Gegebenheiten:

- Einfülltemperatur: 95 °C
- Umgebungstemperatur: 20 °C
- Behälterfüllung: komplett gefüllt

DIE SPEISETEMPERATUR BETRÄGT NACH 7 STUNDEN NOCH 65 °C



THERMOBEHÄLTER MIT ABLASSHAHN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€ netto
LT0207150	330	295	15	332,80
LT0207200	330	365	20	345,10
LT0207250	330	585	25	398,50



SIEGELGERÄT

- für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben
- schnell und einfach zu bedienen
- effizientes und appetitliches Versiegeln von Menüschalen
- hygienisch und auslaufsicher

SIEGELGERÄT

- hochwertiger Edelstahl
- gleichmäßige und präzise Siegeltemperatur im Bereich von 0-220°C
- automatischer Folienabschneider
- Spannvorrichtung, um das Aufrollen der Folie zu verhindern
- Druckdämpfer
- isolierter Griff schützt vor Verbrennungen
- Dichtfläche mit Antihafbeschichtung
- Anti-Rutsch Füße
- beleuchtete Ein-/Ausschalter mit Überhitzungsschutz
- Aufheizzeit ca. 10 Minuten
- Siegelzeit bis zu 3 Sekunden
- inkl. Siegelrahmen für Einzelschalen

SIEGELRAHMEN

- hergestellt aus einer speziellen, korrosionsbeständigen Aluminiumlegierung
- für Schalen von 178x227 mm

Inkl. Siegelrahmen für Einzelschalen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	NT0501260	Siegelgerät	-	260	565	220	0,65	230	1651,00
2.	NT0599002	Siegelrahmen zweigeteilt	-	-	-	-	-	-	169,50
3.	NT0599003	Siegelrahmen dreigeteilt	-	-	-	-	-	-	169,50
4.	NT0599113	Siegelrahmen für Suppenbecher	113	-	-	-	-	-	126,50

NEU

KAMMER-VAKUUMIERGERÄTE



- zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln
- auch zum portionsweise Verpacken von trockenen Produkten geeignet
- Vorbereiten, Portionieren und Vakuumieren von Speisen für Sous Vide Garmethoden
- für alle Arten von Vakuumierbeuteln geeignet
- mit elektronischer Steuerung

KAMMER-VAKUUMIERGERÄT

- mit Vakuummeter und elektronischer Steuerung
- transparenter Deckel
- Breite des Schweißbalkens 290 mm
- Siegelbandbreite (einfache Schweißnaht) 3,5 mm
- für glatte und gaufrierte Vakuumbbeutel
- automatischer und manueller Zyklus
- Siegel- und Vakuumzeit wählbar
- Kapazität 4,6 m³/h
- max. Beuteldicke 120 µm
- max. Höhe des zu verpackenden Produkts 110 mm
- Korpus aus Edelstahl

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße BxTxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0202115	360	430	378	300x350x50	0,63	230	1370,00



KAMMER-VAKUUMIERGERÄT

- hochleistungsstarke Vakuumpumpe von Busch mit einer Kapazität von 8 m³/h
- Edelstahlgehäuse und transparenter Deckel
- digitale Zeitsteuerung mit 1-Programm-Bedienfeld
- Programm für Pumpenwartung und -reinigung
- mit 1 Schweißleiste (vorne)
- Doppelnahtschweißung
- einfach abnehmbare Schweißleiste für problemlose Reinigung
- mit 2 Einlegeplatten, für schnelleren Zyklus und optimale Produktpositionierung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße BxTxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0206250	450	525	385	370x350x150	0,40	230	4681,10



VAKUUMBEUTEL, GLATT

- geeignet für Kammer-Vakuuiergeräte
- kochfest
- längere Haltbarkeit der vakuumierten Produkte
- Temperaturbeständig von -18 °C bis +120 °C
- 100er Pack, Preis pro 100er Pack



Artikelnr.	B mm	T mm	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0240250	150	250	bis zu 120	100	25,30
NT0240300	200	300	bis zu 120	100	38,20
NT0240350	250	350	bis zu 120	100	60,00

VAKUUMBEUTEL, GLATT

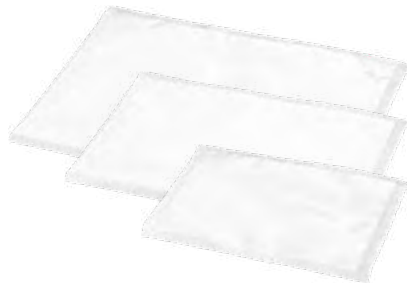
- geeignet für Kammer-Vakuuiergeräte
- längere Haltbarkeit der vakuumierten Produkte
- temperaturbeständig von -18 °C bis +99 °C
- Folienstärke 0,75 µm
- 100er Pack, Preis pro 100er Pack



Artikelnr.	B mm	T mm	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0230230	160	230	von -18 bis 99	100	9,20
NT0230300	200	300	von -18 bis 99	100	15,20
NT0230350	250	350	von -18 bis 99	100	21,70

VAKUUMBEUTEL, GAUFRIERT

- geeignet für Vakuuierer NT0201386 & NT0204390
- längere Haltbarkeit der vakuumierten Produkte
- temperaturbeständig von -18 °C bis +99 °C
- Folienstärke 65 µm +/-7%
- 100er Pack, Preis pro 100er Pack



Artikelnr.	B mm	T mm	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0220230	160	230	von -18 bis 99	100	17,90
NT0220300	200	300	von -18 bis 99	100	27,70
NT0220350	250	350	von -18 bis 99	100	41,80

TABLETTWAGEN

- für GN 1/1 Behälter oder Gastronorm-Tablets
- beidseitig mit Edelstahlbügel zur Durchschub- und Transportsicherung
- vier Kunststoffrollen, davon zwei Rollen mit Feststellbremse
- Auflagenabstand: 80 mm
- LT0706011 - passend für 14 x GN 1/1
- LT0706021 - passend für 14 x GN 2/1
- LT0707064 - passend für 16 x Backblech EN 600x400



Beidseitig mit Edelstahlbügel zur Durchschub- und Transportsicherung

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	LT0706011	380	550	1735	399,60
	LT0706021	590	670	1735	583,40
2.	LT0707064	470	620	1735	398,00

THERMOBOX-TRANSPORTWAGEN

- Traglast: 150 kg
- Oberfläche mit rutschfesten Noppen
- sehr leise Rollen, davon zwei Lenkrollen
- Abmessung der Abstellfläche: 485x660 mm (BxT)
- Griff klappbar

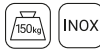


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0703730	730	480	890	191,10



THERMOBOX-TRANSPORTWAGEN

- klappbar
- aus Edelstahl
- Traglast: 150 kg
- Abmessung der Abstellfläche: 650 x 475 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0701740	740	480	870	470,40



TELLERWAGEN

- für bis zu 80 Teller
- Rahmen aus Edelstahl
- auf 4 Rollen, 2 davon mit Bremse
- für Teller von Ø 160 bis 320 mm
- max. Gewicht pro Teller 1.1 kg



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0223080	720	720	1820	1322,40

SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN



- für kleinere und größere Cateringbetriebe geeignet
- besonders empfehlenswert für Restaurants, Bankett- und Hochzeitsäle sowie Kantinen
- Räder mit gummierter Lauffläche, 2 davon mit Bremsen

SERVIERWAGEN

- Abmessung der Nutzfläche: 800x500 mm (BxT)
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0711002	Servierwagen mit 2 Borden	860	540	940	140,00
LT0711003	Servierwagen mit 3 Borden	860	540	940	139,00

SERVIERWAGEN

- Abmessung der Nutzfläche: 800x500 mm (BxT)
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0705002	Servierwagen mit 2 Borden	845	525	940	146,00
LT0705003	Servierwagen mit 3 Borden	845	525	940	175,00

SERVIERWAGEN

- Abmessung der Nutzfläche: 800x500 mm (BxT)
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0708002	Servierwagen mit 2 Borden	850	530	800	154,00
LT0708003	Servierwagen mit 3 Borden	850	530	800	177,70

SERVIERWAGEN

- aus strapazierfähigem Kunststoff
- Abmessung der Nutzfläche: 620x420 mm (BxT)
- 4 Lenkräder, 2 mit Bremsen
- Abstand zwischen den Fachböden 290 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0712003	860	425	910	139,70

**REGAL AUS CHROMSTAHL**

- einsetzbar in Lagern, Geschäften, professionellen Küchen
- vier Regalböden, höhenverstellbar in 2,5 cm Abständen
- Tragkraft pro Regal bis 150 kg



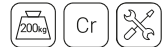
Einfache
Selbstmontage



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
LT0820900	900	455	1800	10,6	181,80

LAGERREGAL

- aus verchromtem Stahl
- höhenverstellbare Drahtböden
- Traglast: 200 kg
- einfache Montage



höhenverstell-
bare Drahtböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0831061	610	455	1800	269,10
LT0831091	910	455	1800	318,40
LT0831122	1220	455	1800	385,20
LT0831152	1525	455	1800	444,70
LT0830061	610	610	1800	311,20
LT0830091	910	610	1800	366,70
LT0830106	1060	610	1800	417,00
LT0830122	1220	610	1800	444,00
LT0830152	1525	610	1800	546,40
LT0830182	1825	610	1800	615,20



MODULARE LAGERREGALE



- aus eloxiertem Aluminium
- Regalböden aus ABS-Kunststoff
- geeignet für Betriebstemperaturbereich von -30 bis 60°C
- Tragkraft pro Fachboden bis zu 120 kg
- mehrere Regale können zu einem Modul zusammengebaut werden
- Lenkrollen zusätzlich montierbar



LAGERREGAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT1146090	900	460	1680	579,60
LT1156090	900	560	1680	604,80
LT1146151	1510	460	1680	742,80
LT1156151	1510	560	1680	793,20

VERBINDUNGSSTÜCK

- für die Verbindung von Lagerregalen aus Aluminium

Artikelnr.	Preis (€) netto
LT1199003	13,50

LAGERREGAL MIT 2 BEINEN

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT1146085	859	460	1680	510,00
LT1156085	859	560	1680	535,20
LT1146116	1164	460	1680	604,80
LT1156116	1164	560	1680	630,00
LT1146146	1469	460	1680	705,60
LT1156146	1469	560	1680	736,80



BUFFETBEDARF

Professioneller und funktioneller STALGAST Buffetbedarf ist sehr wichtig für das ansprechende Präsentieren, Servieren, Warmhalten und Kühlen verschiedener Speisen am Buffet.

Wärmelampen	204
Chafing Dishes, Heizelemente	205-208
Elektrische Suppentöpfe, Heißwasserkessel, Mengenbrüher	210-212
Isolierkannen, Krüge	213-214

Servierplatten, Tablett, Rolltop-Präsentier	216-220
Getränkedispenser	216
Buffetständer	221
Fingerfood-Schieferplatten	222
Fingerfood-Servierartikel	223-224

WÄRMELAMPEN



- konzipiert zum Warmhalten von Speisen
- für den Einsatz in Restaurants, Caterings, Bankettsälen sowie in Fast-Food Restaurants

BUFFET-WÄRMELAMPE

- Lampenschirm mit flexiblem Arm und Fußplatte
- mit Infrarotstrahler



Artikelnr.	Ø mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0101001	270	700	0,25	230	169,00

DOPPELTE BUFFETWÄRMELAMPE

- aus Aluminium
- mit Infrarotstrahler
- passend für GN 1/1



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0103002	170	360	480	600	0,5	230	172,50

ERSATZLAMPE

- Lampe mit E27 Gewinde



Artikelnr.	Ø mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0103999	140	175	0,25	230	12,00

WÄRMELAMPE

- zur Deckenbefestigung
- mit Infrarotstrahler
- Spiralkabel stufenlos einstellbar von 90 bis 170 cm



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0104001	●	173	0,25	230	160,20
BB0105002	●	173	0,25	230	160,20
BB0106003	●	173	0,25	230	160,20

WÄRMELAMPE

- zur Deckenbefestigung
- mit Infrarotstrahler
- Spiralkabel stufenlos einstellbar von 90 bis 170 cm



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0107001	●	290	0,25	230	187,90
BB0108002	●	290	0,25	230	187,90
BB0109003	●	290	0,25	230	187,90

CHAFING DISHES

INOX

- zum Warmhalten von Speisen
- wahlweise Varianten mit Brennpaste oder Elektroheizung
- individuell bestückbar für optimale Aufteilung
- mit abnehmbaren, eingehängten oder Roll-Top Deckeln

CHAFING DISH GN 1/1, ECO

- abnehmbarer Deckel mit Griff
- zwei Tragegriffe
- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern
- stapelbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0408004	605	360	240	9	64,90

CHAFING DISH GN1/1, BASIC

- abnehmbarer Deckel mit Griff
- zwei Tragegriffe
- inklusive 1x GN 1/1-Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern
- stapelbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0408005	605	360	240	9	61,90

CHAFING DISH GN 1/1, CLASSIC

- Roll-Top Deckel 90°-Winkel
- inklusive zwei Brennpastenbehältern
- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- Erweiterbar mit elektrischem Heizelement BB0201250, BB0203400, BB0203700



Vorrichtung zum Einbau eines Heizelements



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0405001	600	360	380	9	188,00

ROLL-TOP CHAFING DISH - GN 1/1

- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern
- Erweiterbar mit elektrischem Heizelement BB0201250, BB0203400, BB0203700



Vorrichtung zum Einbau eines Heizelements



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0410006	660	335	400	9	299,00

ELEKTRO-CHAFING DISH

- thermostatische Regelung
- Wanne aus Kunststoff
- Deckel aus Edelstahl
- inklusive GN 1/1 Behälter (65 mm)
- einsetzbar in Chafing Dish BB0410006



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0406002	570	350	285	8	0,76	230	205,00

SERIE DELUXE

INOX

- hohe Qualität für anspruchsvollen Gebrauch und modernes Design mit polierter Oberfläche
- Roll-top Deckel oder Klappdeckel teilweise mit Sichtfenster



ROLL-TOP CHAFING DISH DELUXE - GN 1/1

- Roll-Top Deckel 180°-Winkel
- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BB0409005	670	520	450	9	313,70

ROLL TOP CHAFING DISH GN 1/1

- Edelstahl
- sanft schließender Roll-Top Deckel 90°- 180°-Winkel
- inkl. zwei Brennpastenbehältern
- passendes Elektro-Heizelement: BB0202350, BB0203400

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
2.	BB0415001	635	485	420	11,2	234,40



NEU



NEU

CHAFING DISH MIT GLASDECKEL GN 1/1

- Edelstahl
- sanft schließender Deckel mit Sichtfenster, 90°-Winkel
- inkl. zwei Brennpastenbehältern
- passendes Elektro-Heizelement: BB0201250, BB0203700

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
3.	BB0416001	575	480	295	11,2	351,50

HEISSWASSER-SPENDER

- aus hochwertigem Edelstahl
- Fassungsvermögen 13 Liter
- inkl. eines Brennpastenbehälters

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
4.	BB3004013	320	330	570	13	192,70





ELEKTRO-CHAFING DISH

- thermostatische Regelung
- Wanne aus Kunststoff
- Gestell und Deckel aus Edelstahl
- inklusive GN 1/1 Behälter (100 mm)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0407003	620	480	300	13	2,0	230	296,00

Deckelhalter



einfache Bedienung



gut aufliegender Deckel



großer Zugriffsbereich



ELEKTRO-SUPPENSTATION

- Wanne aus hitzebeständigem Kunststoff
- Gestell und Deckel aus Edelstahl
- thermostatische Regelung
- komplett mit zwei Speisenbehältern mit Deckel und zwei Suppenschöpfern



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0404240	620	480	310	2 x 4	2,0	230	325,00

MOBILE CHAFING DISH HEIZUNG

- höhenverstellbar
- maximale Höhe: 115 mm
- minimale Höhe: 90 mm
- einfacher Auf- und Abbau
- passend zu Chafing Dish BB0409005, BB0410006, BB0408004, BB0405001



als Ersatz für
Brennpaste

Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0202350	110	160	0,35	230	103,60



ELEKTRO-HEIZELEMENT

- Temperatureinstellung: 65 °C bis 90 °C
- passend zu Chafing Dish: BB0409005, BB0410006, BB0405001
- einfacher Ein- und Abbau



Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0201250	250	200	0,25	230	127,10

BRENNPASTENBEHÄLTER

- geeignet für alle gängigen Brennpasten



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BB0301060	60	9,20

ELEKTRO-HEIZELEMENT

- Temperatureinstellung: 45 °C bis 225 °C
- stufenlose Temperaturreglung
- einfacher Ein- und Abbau
- passend zu Chafing Dish: BB0409005, BB0410006, BB0405001



stufenlose
Temperatur-
regelung



einfach
montierbares
Heizelement



Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0203400	230	200	0,40	230	72,90
BB0203700	250	200	0,70	230	126,10

ELEKTRISCHE SUPPENTÖPFE

ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- geeignet für Suppen, Cremesuppen und Saucen
- Deckel mit Löffelausschnitt
- Gehäuse aus lackiertem Stahl
- Heizelement mit Thermostat

Kapazität 5,7 L



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0504300	280	340	5,7	0,3	230	138,40

ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- empfohlen für Suppen, Cremesuppen und Saucen
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Temperatureinstellung 65°C-95°C auf 1°C genau regulierbar
- Deckel mit Löffelausschnitt
- Gehäuse aus lackiertem Stahl
- Suppeneinsatz und Deckel aus Edelstahl



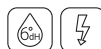
Elektronische Steuerung



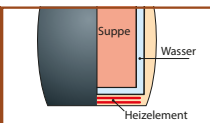
Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0505400	Suppentopf	395	340	9	0,4	230	146,60
BB0506001	Topfeinsatz	245	255	10	-	-	49,30

ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- Temperatureinstellung bis 85°C
- Klappdeckel mit Löffelausschnitt
- Stahlgehäuse schwarz lackiert
- Suppeneinsatz aus Edelstahl
- thermostatische Regelung



Gleichmäßige Erwärmung durch die Wasserkammer



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0501435	340	370	8,5	0,4	230	109,00

ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- Temperatureinstellung bis 85°C
- Klappdeckel mit Löffelausschnitt
- massives Gehäuse aus schlagfestem Kunststoff
- Suppeneinsatz, Deckel und Wasserbecken aus Edelstahl
- thermostatische Regelung
- inklusive Suppenschöpfer



Suppeneinsatz aus Edelstahl

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0502400	390	360	10	0,4	230	310,00



HEISSWASSER-SPENDER

- zum Erhitzen und Warmhalten von Wasser
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 110 °C
- isolierter Griff
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Hahn
- aus pulverbeschichtetem Stahl
- Betriebskontrollleuchte
- sicher schließender Deckel



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BB3003087	Heißwasser-Spender	225	-	-	495	8,7	1,5	230	180,00
	BB3003205	Heißwasser-Spender	295	-	-	570	20,5	2,5	230	199,00
2.	BB3599300	Tropfschale	-	300	150	20	-	-	-	31,50

HEISSWASSER-SPENDER

- zum Erhitzen und Warmhalten von Wasser
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 110 °C
- isolierte Griffe
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Hahn
- aus poliertem Edelstahl
- Betriebskontrollleuchte



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BB3001010	Heißwasser-Spender	280	-	-	487	10	1,5	230	122,00
	BB3001018	Heißwasser-Spender	365	-	-	498	18	2,5	230	141,50
2.	BB3599300	Tropfschale	-	300	150	20	-	-	-	31,50

GLÜHWEIN- UND HEISSWASSERKESSEL

- aus poliertem Edelstahl
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 110 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- abgedecktes Heizelement
- Betriebskontrollleuchte



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BB0601100	Heißwasser-Spender	225	-	-	460	10	2,4	230	126,00
	BB0602190	Heißwasser-Spender	275	-	-	580	19	2,6	230	186,00
2.	BB3599300	Tropfschale	-	300	150	20	-	-	-	31,50



HEISSWASSER-SPENDER DOPPELWANDIG



- zum Erhitzen und Warmhalten von Wasser
- senkt den Stromverbrauch um bis zu 30%
- doppelwandiges Gehäuse gibt weniger Wärme ab
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 110 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- aus poliertem Edelstahl
- Betriebskontrollleuchte
- sicher schließender Deckel

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BB3002010	Heißwasser-Spender	230	-	-	500	10	1,5	230	126,00
	BB3002018	Heißwasser-Spender	290	-	-	498	18	2,5	230	149,70
2.	BB3599300	Tropfschale	-	300	150	20	-	-	-	31,50

HEISSWASSER-SPENDER, DOPPELWANDIG

- doppelwandig, aus poliertem Edelstahl
- mit Abtropfschale
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 110 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- abgedecktes Heizelement
- Betriebskontrollleuchte
- sicher schließender Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0603090	241	480	9	2,4	230	205,00
BB0604180	288	602	18	2,4	230	236,80



TISCHTUCHKLAMMER

INOX



NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
TT6701001	48	41	1,80

KREIDEMARKER

- acht unterschiedliche Farben
- abwischbar

NEU



Artikelnr.	VPE Stück	Preis (€) netto
CB0501008	8	8,20

ISOLIERPUMPKANNE

- Innenseite aus Edelstahl
- Deckel und Griff aus Polypropylen



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BB0806250	-	360	2,5	42,40
2.	BB3599140	140	10	-	7,49

BUFFETAUFSTELLER

- wiederbeschreibbar



1



2

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB3601160	160	43	290	15,00
2.	BB3602180	180	43	345	15,30

KUNDENSTOPPER KREIDETADEL

- beidseitig schwarze Kreidetafel, beschriftbar
- Holzrahmen
- mit Feststeller, um versehentliches Zusammenklappen zu verhindern

NEU



Artikelnr.	B mm	H mm	Preis (€) netto
CB0501520	520	850	58,00

ISOLIERPUMPKANNE

- Innenseite aus Edelstahl
- Deckel und Griff aus Polypropylen



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BB0806400	-	380	4,0	52,80
	BB0806500	-	430	5,0	67,70
2.	BB3599140	140	10	-	7,49

GETRÄNKE-DISPENSER

- ideal für kalte und warme Getränke
- Gehäuse aus Edelstahl
- Innenseite aus Edelstahl
- klappbare FüÙe zur besseren Lagerung



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BB0810095	230	410	9,5	76,70
	BB0810140	230	560	14,0	115,90
2.	BB3599140	140	10	-	7,49



NEU

ISOLIERKANNE

- doppelwandiger Glaseinsatz
- Drehverschluss



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0807015	1,5	19,60



NEU

ISOLIERKANNE

- doppelwandiger Glaseinsatz
- Drehverschluss mit Drucktaste



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0808015	1,5	19,10



ISOLIERKANNE

- ideal für warme und kalte Getränke
- aus Edelstahl
- Deckel aus schwarzem Polypropylen

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0803150	245	1,5	29,40
BB0805200	285	2,0	31,30



SOLIERKANNE

- Klappdeckel
- Innenseite aus Edelstahl



Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0710100	235	1,00	50,70
BB0711150	250	1,50	56,20
BB0712200	295	2,00	58,30



KAFFEEKANNE



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0702040	0,5	13,40
BB0703085	1,0	21,70
BB0704140	1,5	27,30
BB0705195	1,9	35,40



MILCHGIESSER / SAHNEKÄNNCHEN

- ideal zum Milchaufschäumen



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0901035	0,35	10,90
BB0901060	0,60	15,20
BB0901100	1,00	21,20
BB0901150	1,50	26,50
BB0901200	2,00	34,00



EDELSTAHLKANNE



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1085020	2,0	32,60



SAFTKRUG

- aus Polycarbonat



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1003170	1,7	12,50

SAFTDISPENSER

- Gehäuse aus Edelstahl, poliert
- Behälter aus Polycarbonat
- Crasheisröhre für die Kühlung
- nicht spülmaschinenfest

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1102080	265	350	560	8	138,40



SAFTDISPENSER

- Gehäuse aus Edelstahl, poliert
- Behälter aus Polycarbonat
- Crasheisröhre für die Kühlung
- nicht spülmaschinenfest

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1102050	220	280	510	5	174,30



CEREALIENSPENDER

- Gehäuse aus Edelstahl
- Behälter aus Polycarbonat
- Portionierung durch einfaches Drehen
- nicht spülmaschinenfest

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1101040	185	240	600	4	131,20



GETRÄNKEDISPENSER

- gleichmäßige Umwälzung
- Gehäuse aus Edelstahl
- robuste Getränkebehälter aus Polycarbonat
- mit 55 dB besonders leise
- inkl. Tropfschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB1103002	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	1443,20

SLUSH-EIS-MASCHINE 2X12 LITER

- zur Zubereitung von halbgefrorenem Trinkeis
- Deckel mit Beleuchtung
- elektronische Temperaturregelung
- effizientes Kühlsystem
- leicht zu reinigen
- mit Nachtmodus Funktion
- Kältemittel: R290
- inkl. Tropfschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB1103001	470	510	810	2x12	62	0,9	230	2872,10



SERVIERPLATTE OVAL

- breiter Rand 3 mm

INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB1401254	254	183	6,80
BB1401302	302	202	9,50
BB1401348	348	233	12,00
BB1401392	392	262	16,60
BB1401498	498	346	25,20



TELLERGLÖCKE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB1602250	250	110	27,30

EDELSTAHL-AUSLAGETABLETT

- rechteckig

INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1901250	270	210	25	16,10
BB1901280	300	235	25	18,20
BB1901310	325	250	25	19,60
BB1901340	355	275	25	24,60
BB1901400	420	295	25	28,60
BB1901460	480	340	25	38,90
BB1901550	580	365	25	65,90



TABLETT

TABLETT

- Farbe Schwarz
- rutschhemmende Oberfläche
- spülmaschinenfest

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB2510355	355	-	-	25	13,29
	BB2511405	405	-	-	25	22,00
2.	BB2506450	-	405	305	-	19,40
	BB2507510	-	460	360	-	26,20
	BB2508560	-	510	380	-	36,30
	BB2509650	-	650	450	-	49,90



TABLETT GN 1/1

- aus laminiertem Schichtstoff
- glatte Oberfläche
- temperaturbeständig bis zu +100°C/-10°C
- leicht
- kratz- und bruchfest
- Farbe: Mahagoni

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB1203011	530	325	24,00



POLYPROPYLENTABLETTS

- in verschiedenen Größen erhältlich
- abgerundete Ecken
- verfärbungsresistent
- BB3301530 - GN 1/1

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB3301530	530	325	-	15,30
2.	BB3303456	456	356	-	10,20
3.	BB3302415	415	305	-	8,20



TABLETT

- rechteckig
- rutschhemmende Oberfläche
- Farbe Braun
- mit Griffen
- aus Polypropylen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB2512430	430	305	30	7,70



POLYESTERTABLETTS

- Farbe Granit
- fiberglasverstärkt
- BB2601011 mit rutschfester Gummioberfläche
- Polyester



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB1201011	530	325	-	20,40
2.	BB2601011	530	325	-	45,00



TABLETT

- Temperaturbereich von -40°C bis +130°C
- Polyester, durchgefärbt



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB2604530	530	370	17	26,60
2.	BB2604460	460	360	20	20,90
3.	BB2604011	530	325	17	23,50



TABLETT

- laminiert
- matte, strukturierte Oberfläche
- rutschfest
- Temperaturbereich von -10°C bis +80°C
- spülmaschinengeeignet bis max. Temperatur von 80°C



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB2515530	530	370	15	27,10



TABLETT GN 1/1

- laminiert
- matte, strukturierte Oberfläche
- rutschfest
- Temperaturbereich von -10°C bis +80°C
- spülmaschinengeeignet bis max. Temperatur von 80°C



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB2515011	530	325	15	24,50
2.	BB2516011	530	325	15	24,50
3.	BB2517011	530	325	15	24,50



FAST FOOD TABLETTS



- ideal für die Systemgastronomie
- erhältlich in drei Größen und sechs Farben
- leicht zu reinigen
- rutschhemmende Oberfläche
- Stapelhocken
- bruchsicher



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis netto (€)
BB6601001	●	250	350	3,50
BB6601002	●	250	350	3,50
BB6601003	●	250	350	3,45
BB6601004	●	250	350	3,70
BB6601005	●	250	350	3,70
BB6601006	●	250	350	3,90

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis netto (€)
BB6602001	●	300	400	4,60
BB6602002	●	300	400	4,60
BB6602003	●	300	400	4,80
BB6602004	●	300	400	4,60
BB6602005	●	300	400	4,60

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis netto (€)
BB6603001	●	350	450	6,80
BB6603003	●	350	450	6,80
BB6603004	●	350	450	6,60
BB6603005	●	350	450	6,50
BB6603006	●	350	450	6,60

TABLETTSTÄNDER

- zusammenfaltbar für leichten Transport und Aufbewahrung
- mit Kunststofffüßen zum Schutz des Bodenbelages
- mit extra stabilen Nylongurten, die das Tablett halten

Cr



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis netto (€)
CE0701001	470	480	780	70,70

KÜHLSYSTEM - GN 1/1

- komplett mit Rolltop-Haube (90° Winkel), Edelstahltablett GN 1/1 - 20 mm, Kühlschale GN 1/1 - 65 mm und Kühlakku
- Ersatz Rolltop-Haube erhältlich



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	52,00
BB1205011	Kühlschale - Komplettsset	530	325	240	110,70
BB1299235	Kühlakku - 2er Pack	235	119	31	8,00

ROLLTOP-PRÄSENTER GN 1/1 AUF TABLETT

- Rolltop-Haube (90° Winkel) aus Polycarbonat
- GN 1/1 Tablett in verschiedenen Ausführungen



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	52,00
BB1203011	Tablett GN 1/1 aus laminiertem Schichtstoff, Farbe Mahagoni	530	325	-	24,00
BB1201011	Polystertablett Farbe Granit GN 1/1	530	325	-	20,40

ROLLTOP-PRÄSENTER GN 1/1 AUF CHAFING-DISH

- Haube aus Polycarbonat
- Elektro-Chafing-Dish mit thermostatischer Regelung, Wanne aus hitzebeständigem Kunststoff



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	-	-	-	52,00
BB0406002	Elektro Chafing-Dish	570	350	285	8	0,76	230	205,00

ROLLTOP-PRÄSENTER GN 1/1 AUF GN-BEHÄLTER

- Haube aus Polycarbonat
- Gastronormbehälter GN 1/1 aus Edelstahl



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1204011	Rolltop-Haube aus Polycarbonat GN 1/1	535	330	175	52,00
GN0111065	GN 1/1 Behälter aus Edelstahl	530	325	65	16,40



BUFFET-STÄNDER

Buffet-Ständer eignen sich hervorragend für die Produktpäsentation bei Frühstücks- und Bankettbuffets. Verschiedene Höhen bei den Buffet-Ständern, sowie die große Auswahl an unterschiedlichen Einlegeplatten, ermöglichen Ihnen eine einzigartige und platzsparende Anordnung Ihrer Speisen und Snacks. Die Einlegeplatten sind in verschiedenen Längen und Ausführung erhältlich. Die einfache Handhabung beim Auf- und Abbau, und das originelle Design machen das Buffet-Ständer-System perfekt für elegante Empfänge, Veranstaltungen und Caterings.



SCHIEFERPLATTE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB4010022	200	200	5	5,80
BB4010021	200	100	5	3,45
BB4010033	300	300	5	12,40
BB4010032	300	200	5	7,70

BUFFET-STÄNDER

- hochwertiger Edelstahl
- geeignet für Einlegeplatte bis 8 mm Höhe

INOX



1



2

Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB5001570	●	hoch	150	150	570	145,60
2.	BB5001355	●	niedrig	150	150	355	101,50

FINGERFOOD SCHIEFERPLATTEN

- zum Servieren von Snacks, Beilagen und Desserts
- ideal zur Verkostung und Präsentation von Speisen
- aus Naturstein mit gebrochenen Kanten

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- in vier verschiedenen GN-Größen



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4101011	GN 1/1	530	325	5	1	22,30
BB4101012	GN 1/2	325	265	5	1	14,10
BB4101013	GN 1/3	325	175	5	1	11,00
BB4101014	GN 1/4	265	160	5	1	8,40

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- quadratisch



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4010022	200	200	5	1	5,80
BB4010033	300	300	5	1	12,40
BB4102101	100	100	5	4	5,90

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- rund



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4103300	300	5	1	8,10
BB4103330	330	5	1	10,70

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- in zwei verschiedenen GN-Größen
- mit Griffen



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4104012	GN 1/2	325	265	5	1	14,20

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- rechteckig



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4010021	200	100	5	1	3,45
BB4010032	300	200	5	1	7,70
BB4102402	400	250	5	1	11,60
BB4102401	400	120	5	1	6,70

FINGERFOOD SERVIERARTIKEL

MINI DIP

- satinierter Edelstahl



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK2602072	72	48	0,12	2,20

MINI DIP

- Edelstahl Hammerschlagoptik



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK2701057	57	45	0,075	1,64
2.	KK2702072	72	48	0,120	2,70

SERVIER-BECHER

- geeignet für Wraps, Pommes Frites etc.



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK2401088	88	110	0,3	9,10

SERVIER-EIMER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1601120	120	120	0,90	17,30

SERVIER-EIMER

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1605095	95	95	0,400	7,10
KK1605120	120	120	0,900	11,30

POMMESTÜTENSTÄNDER

- schwarz



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1612150	100	150	5,30

SERVIER-BECHER

- KK2502088 Hammerschlag



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK2501088	88	85	0,41	5,80
2.	KK2502088	88	85	0,41	7,10

NEU



POMMESTÜTENSTÄNDER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
TT4414115	115	82	9,80

NEU



BROT- UND OBSTKORB

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
TT4310270	270	170	295	19,80

NEU



BROT- UND OBSTKORB

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
TT4305271	270	130	13,80



SERVIER-FRITTIERTIERKORB

- nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- zum Servieren von Snacks oder Speisen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1614080	80	65	10,10



MINI-STIELKASSEROLE

- aus Edelstahl

INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB4003068	68	43	0,13	9,40



KARTENHALTER MIT KLEMME

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4109102	102	2,90

SERVIER-BESTECK

- professionelles Servier-Besteck
- aus poliertem Edelstahl
- aus einem Stück gefertigt
- ohne Schweißnähte
- einfach zu reinigen



INOX 18/10



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK0601310	Servierlöffel geschlitz	310	-	10,60
2.	KK0603315	Servierlöffel	315	-	10,20
3.	KK0605310	Suppenschöpfer	310	0,08	13,20



CATERING EQUIPMENT

Vielseitiges, funktionelles und leichtes STALGAST Catering Equipment ist unverzichtbar für die professionelle Ausstattung von Events und Outdoor-Caterings. Unsere Heizstrahler eignen sich hervorragend, um bei Ihren Events eine komfortable und stabile Temperatur zu erschaffen.

Elektrischer Heizstrahler hängend..... 226
Elektrischer Tischheizstrahler 227
Gas-Terrassenfeuer 227

Klappbare Buffetmöbel 228
Stretchhussen 229
Abgrenzungsstände 229

ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- ideal für den Außenbereich von Cafés und Restaurants sowie für Eventzelte
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Wirkungskreis: etwa 17 m²
- Schutzart IP44



1



2



3

Sonnenschirm
mit
integriertem
Heizstrahler



Fernbedienung
passend
zu Artikel
CE0201001



Eingeklappter
Heizstrahler



1 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- inklusive Fernbedienung
- eingebaute LED-Beleuchtung
- drei Heizstufen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0201001	585	300	3,2	2,1	230	269,60

2 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- drei Heizstufen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0202001	530	300	2,0	1,8	230	207,10

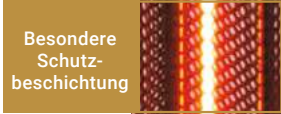
3 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER FÜR SONNENSCHIRM

- hängend
- passend für jede Sonnenschirmstange mit einem Durchmesser von 30 bis 65 mm
- einzigartige Konstruktion bietet einen erhöhten Wärmebereich
- Sonnenschirm kann trotz montiertem Heizstrahler geschlossen werden
- 3 Heizstufen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0203001	1000	850	3,6	2,0	230	222,50

ELEKTRISCHER TISCHHEIZSTRAHLER

- Stehtisch mit integriertem Heizstrahler
- geschütztes Heizelement
- mit Beinschutz
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Schutzart IP44



Besondere Schutz-
beschichtung

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0404001	600	1100	17,5	1,5	230	513,60



ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- ideal für den Außenbereich von Cafés und Restaurants, sowie für Eventzelte
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Schutzart IP44
- Wand- oder Deckenmontage
- eine Heizstufe



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0301450	455	90	100	1,5	1,5	230	199,90



GAS-TERRASSENFEUER

- für den Außenbereich
- hervorragende Wärmewirkung
- aus pulverbeschichtetem Stahl und gehärtetem Glas
- auf vier Rollen, zwei davon mit Feststellbremse
- geeignet für Propan-, Butan- oder Propan-Butan-Gas
- inklusive Lavasteine (1,5 kg)
- inklusive Anschlusschlauch (ohne Reduzierstück)
- Selbstmontage



NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
CE0132105	420	420	1360	11	Gas	640,00

KLAPPBARE BUFFETMÖBEL

PE

- besonders stabil
- Platte aus Polyethylen
- geeignet für den Innen- und Außenbereich
- einfaches Transportieren und Lagern



1 BUFFETTISCH KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt:
1220x610x50 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0501122	1220	610	740	8,9	116,00

2 BUFFETTISCH KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt:
920x760x90 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0501183	1830	760	740	13,7	162,00

3 BUFFETTISCH RUND KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt:
1150x50 mm (ØxH)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0504122	1150	740	13,6	152,00

4 KLAPPSTUHL

- Abmessung, geklappt:
475x170x1150 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0503001	475	530	870	4,5	68,00

5 KLAPPBANK

- Abmessung, geklappt:
910x280x90 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0502182	1830	280	430	8,8	112,00

6 STEHTISCH KLAPPBAR

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0505800	800	1100	9,3	114,00

STRETCHHUSSEN FÜR BUFFETMÖBEL

- anschmiegsame Stretchhussen für eckige Buffettisch und Buffetstühle
- Zusammensetzung: 10% Elasthan, 90% Polyester
- empfohlen für Banketträume, Restaurants, Catering und Außenbereiche
- in zwei beliebigen Farben erhältlich
- Hussen können bei 30°C in der Waschmaschine gewaschen werden

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Farbe	Preis (€) netto
1.	CE0801010	für Stehtisch CE0505800	<input type="radio"/>	20,50
	CE0801020	für Stehtisch CE0505800	<input checked="" type="radio"/>	20,50
3.	CE0804010	für Buffettisch Klappbar CE0501122	<input type="radio"/>	17,20
	CE0804020	für Buffettisch klappbar CE0501122	<input checked="" type="radio"/>	17,20
4.	CE0805010	für Buffettisch klappbar CE0501183	<input type="radio"/>	22,00
	CE0805020	für Buffettisch klappbar CE0501183	<input checked="" type="radio"/>	22,00
5.	CE0803010	für Klappstuhl CE0503001	<input type="radio"/>	15,00
	CE0803020	für Klappstuhl CE0503001	<input checked="" type="radio"/>	15,00



1 ABGRENZUNGSSTÄNDER

- Zugband rot
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB3220001	320	900	2	61,80

2 ABGRENZUNGSSTÄNDER

- ohne Verbindungstau

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB3201001	310	910	69,40

3 VERBINDUNGSTAU

- Beschläge verchromt

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
BB3210150	<input checked="" type="radio"/>	1500	23,00
BB3211150	<input checked="" type="radio"/>	1500	24,00





BAR EQUIPMENT

Exklusives und professionelles STALGAST Bar Equipment und nützliches Zubehör sind sehr beliebt für die Getränkezubereitung und den Getränkeservice auf hohem Niveau.

Blender, Mixbecher..... 231-232
Ausgießer, Zitruspressen..... 233-234
Bar-Equipment..... 233-239
Eiseimer, Flaschenkühler
und Ständer..... 240

Zitruspresse..... 241-242
Eiswürfelbereiter, Zubehör
und Eiscrusher..... 243-246
Bar Display Cooler..... 247-248

BLENDER

- für die Zubereitung von Cocktails oder Getränken mit Crushed Ice
- stufenlose regulierbare Geschwindigkeit
- Edelstahl-Klingen
- automatischer Stopp, wenn das Gefäß entfernt wird
- Impuls-Funktion
- Kupplung aus Metall
- Deckel mit Einfüllöffnung
- inkl. Stößel


2
3
1


Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE0127016	Blender	195	230	490	2,00	28000	1,6	230	114,00
2.	BE0127097	Mixbecher	-	-	-	1,60	-	-	-	57,60
3.	BE0127098	Mixbecher	-	-	-	2,00	-	-	-	62,80

BLENDER

- für die Zubereitung von Cocktails oder Getränken mit Crushed Ice
- stufenlose regulierbare Geschwindigkeit
- Edelstahl-Klingen
- automatischer Stopp, wenn das Gefäß entfernt wird
- eingebauter Timer: 1-5 Minuten
- Deckel mit Einfüllöffnung
- Kupplung aus Metall
- inkl. Stößel


2
3
1


Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE0127020	Blender	200	240	490	2,00	32000	2,0	230	144,80
2.	BE0127097	Mixbecher	-	-	-	1,60	-	-	-	57,60
3.	BE0127098	Mixbecher	-	-	-	2,00	-	-	-	62,80

BLENDER

- für die Zubereitung von Cocktails oder Getränken mit Crushed Ice
- stufenlose regulierbare Geschwindigkeit
- Edelstahl-Klingen
- automatischer Stopp, wenn das Gefäß entfernt wird
- eingebauter Timer: 1-5 Minuten
- 3 einstellbare Programme
- Deckel mit Einfüllöffnung
- Kupplung aus Metall


2
3
1


Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE0127220	Blender	200	220	490	2,00	32000	2,0	230	174,60
2.	BE0127097	Mixbecher	-	-	-	1,60	-	-	-	57,60
3.	BE0127098	Mixbecher	-	-	-	2,00	-	-	-	62,80

BLENDER MIT LÄRMSCHUTZHAUBE

- Schallschutzhaube für leisen Betrieb
- stufenlos einstellbare Drehzahl 13000-23000 U/min
- Impuls-Funktion
- Mixbecher mit Messskala in ml und oz
- Deckel mit Einfüllöffnung

NEU



MIXBECHER

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE0128016	Blender	225	259	468	1,6	13000 / 23000	1,5	230	460,00
BE0128001	Mixbecher	-	-	-	1,6	-	-	-	84,00

BLENDER

- stufenlos einstellbare Drehzahl 13000-23000 U/min
- Impuls-Funktion
- Mixbecher mit Messskala in ml und oz
- Deckel mit Einfüllöffnung

NEU



MIXBECHER

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE0128020	Blender	193	221	483	2,0	13000 / 23000	1,1	230	198,00
BE0128002	Mixbecher	-	-	-	2,0	-	-	-	72,00

UNIVERSALAUSGIESSER

- aus Kunststoff
- Preis pro Stück



NEU

Artikelnr.	Farbe	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BE3401004	●	65	12	0,90

DOSIERAUSGIESSER

- mit Kugelsystem



NEU

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0812025	0,025	3,00
BE0812035	0,035	3,00
BE0812050	0,050	3,00

SPIRITUOSEN-DOSIERER

- passend für Flaschenhalter 475110 und 475140



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0807025	0,025	10,60
BE0807035	0,035	10,60
BE0807050	0,045	10,60

FLASCHENHALTER MIT DOSIERAUSGIESSER

- BE0810030 zur Wandmontage
- BE0811030 zur Montage am Regalboden
- jeweils für eine Flasche
- tropffreier Dosierausgießer, 30 ml
- empfohlene Flaschenhöhe 240 bis 350 mm

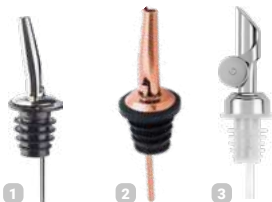
NEU



Nr.	Artikelnr.	Montageart	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BE0810030	an der Wand	390	0,03	21,40
2.	BE0811030	am Regal	390	0,03	25,70

FREIE AUSGIESSER

- BE0809002: selbstöffnend-/schließend



Nr.	Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	BE0210001	114	1	2,90
2.	BE0808001	103	6	1,90
3.	BE0809002	120	2	10,40

NEU

NEU

SEKTFLASCHENVERSCHLUSS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE0203001	35	55	5,70

SEKTFLASCHENVERSCHLUSS

- Edelstahl, kupferfarben

NEU



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BE0203002	35	55	2	11,00

GLÄSERSCHIENEN

Cr



GLÄSERSCHIENE

- einreihig
- BE0806400 aus Edelstahl, verchromt
- BE0813400 matt schwarz beschichtet



Nr.	Artikelnr.	B mm (vorne)	B mm (hinten)	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BE0806400	120	55	400	40	17,80
2.	BE0813400	120	55	400	40	8,90

FLASCHENÖFFNER

- zur Wandmontage

NEU



Artikelnr.	Preis (€) netto
BE0302002	8,40

KELLNERMESSER

Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
1.	BE0306120	120	5,00
2.	BE0303110	110	4,90
3.	BE0312110	110	3,40
4.	BE0313110	110	3,40
5.	BE0302003	120	6,30

NEU
NEU
NEU



FLASCHENÖFFNER

- BE0302090 & BE0302180:
Dicke = 2 mm



Nr.	Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
1.	BE0302001	-	127	4,00
2.	BE0302090	30	90	3,20
3.	BE0302180	40	178	4,80

NEU
NEU

ZITRUSPRESSE

- hergestellt aus Aluminium,
lackiert

Al



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
1.	KK1717055	55	208	10,80
2.	BE0307225	80	225	7,00

NEU

ZITRUSPRESSE

INOX

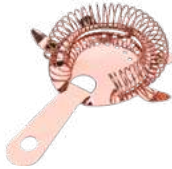


Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0307350	130	100	0,35	24,40

COCKTAILSIEB

- Edelstahl mit Kupferbeschichtung
- Handwäsche empfohlen

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0301148	148	118	30	10,30

COCKTAILSIEB

- Edelstahl

NEU



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
BE0301001	10,3	215	8,80

JULEP BARSIEB

- Edelstahl mit Kupferbeschichtung
- Handwäsche empfohlen

NEU



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BE0301165	78	165	8,90

BAR-/COCKTAILSIEB

NEU



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
1.	BE0302080	80	213	6,00
2.	BE0303080	80	213	7,60

STÖSSEL

- für Früchte
- hergestellt aus ABS



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BE0304110	210	4,00

STÖSSEL

- für Früchte
- Edelstahl



NEU

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BE0309200	200	4,10

STÖSSEL

- für Früchte
- Handwäsche empfohlen



NEU

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BE0310200	200	5,50

MESSBECHER

- Skalierung auf der Innenwand



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0205025	0,25	8,50

BARMASS

- mit Skalierung von 15 ml bis 75 ml

NEU



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0209255	0,075	7,10

JIGGER



Nr.	Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BE0207024	0,020-0,040	4,80
	BE0208255	0,025-0,050	5,20
2.	BE0210255	0,025-0,050	7,60
3.	BE0211255	0,025-0,050	11,70
4.	BE0212255	0,025-0,050	11,70

NEU
NEU
NEU

COCKTAILSHAKER

• dreiteilig



Nr.	Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BE0506700	0,7	27,40
2.	BE0505500	0,5	10,80
3.	BE0504500	0,5	29,30
4.	BE0509500	0,5	15,10
5.	BE0509700	0,7	18,00
6.	BE0510800	0,8	9,90

NEU
NEU
NEU
NEU

PARISIAN SHAKER

• Edelstahl
• langlebige Kupferbeschichtung



NEU

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0511650	0,65	23,90

BOSTON- / TIN IN TIN SHAKER



Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BE3601090	●	90	180	0,9	6,70
2.	BE0502099	●	90	180	0,9	8,00
3.	BE0512800	●	-	-	0,8	25,50

NEU

BOSTON SHAKER BECHER



Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0503099	130	0,53	10,50

BOSTON SHAKER GLAS

• dickwandiges Mixingglas



NEU

Artikelnr.	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
BE0512450	0,45	48	3,80

RÜHRGLAS

Passabahce



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL6707725	107	150	0,725	6	12,00

BARLÖFFEL

- Modell TT0822202 erhältlich im 12er Pack
- Preis pro Stück
- Edelstahl

Nr.	Artikelnr.	L mm	VPE Stück.	Preis (€) netto
1.	TT1122201	200	1	6,40
2.	BE0201285	285	1	5,20
3.	TT0822202	202	12	1,30
4.	BE0204400	400	1	10,20
5.	BE0203300	300	1	6,80
6.	BE0202210	210	1	5,90

NEU
NEU



SCHÄLMESSER



Artikelnr.	L mm*	Preis (€) netto
MS0982100	100	2,80

SCHNEIDBRETT, RUTSCHFEST

- mit rutschfestem Rand, grün
- mit praktischem Aufhängeloch
- spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1007270	270	190	9	8,60
MS1007350	350	250	10	15,90

EISPICKEL

- Edelstahl
- Griff aus Holz mit Zinklegierung

NEU



Nr.	Artikelnr.	B mm	H mm	M kg	Preis (€) netto
1.	BE0311188	61	188	0,16	19,30
2.	BE0311176	36	176	0,11	19,30

COCKTAIL-TRINKGLÄSER

- aus Edelstahl
- langlebige Kupferbeschichtung
- Preis pro Stück
- Reinigung von Hand empfohlen

INOX **NEU**



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück.	G kg	Preis (€) netto
1.	BE2402400	78	90	0,40	1	-	12,50
2.	BE2401475	96	205	0,47	1	-	26,00
3.	BE2402500	92	100	0,50	1	-	13,00
4.	BE2403210	64	218	0,21	2	-	32,80

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück.	G kg	Preis (€) netto
5.	BE2403250	120	162	0,25	2	-	31,20
6.	BE2403450	96	98	0,45	2	-	26,00
7.	BE2403500	90	210	-	2	0,5	31,20

BARMATTE

- praktische Unterlagen aus strapazierfähigem Material
- BE0702590: separater Bereich mit kurzen, festen Noppen für kleine Gläser



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BE0702590	590	80	16	12,70
2.	BE0702450	450	300	10	18,10
3.	BE0702600	600	200	9	12,30

NEU

3

BAR-CADDY

- Abmessungen des Serviettenhalters: 140x130 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0705006	240	150	105	11,50

ZUTATENBEHÄLTER

- inkl. 5 herausnehmbarer Innenbehälter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0701500	500	160	90	37,40

ZUTATENBEHÄLTER

- fünf Behälter mit Deckel
- seitlich zwei abnehmbare Utensilienbehälter

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0707600	600	150	85	37,90

SALZ- / ZUCKERUMRANDER

- platzsparend zusammenschiebbar
- drei beschriftete Schalen, eine davon mit Schaumstoffeinlage zum Befeuhten

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0703001	200	160	75	18,60

**HALTER FÜR
GETRÄNKEBECHER
UND -DECKEL**

PP

- für die Aufnahme von Getränkebecher und -deckeln
- einreihig mit vier Fächern, Ø 105 mm, H. 205 mm



NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CB0601004	108	325	250	9,60

SPEEDRACK

- Flaschenregal zur Wandmontage

PL
EIGENE
FERTIGUNG

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0803001	550	100	150	31,50

BAR BEHÄLTER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE0508001	120	140	12,00

BITTERFLASCHE

- BE0513100 - mit Zerstäuber

NEU



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BE0513100	67	106	0,10	13,00
2.	BE0513300	35	110	0,03	13,00
3.	BE0513150	65	136	0,15	10,40

BUFFETAUFSTELLER

- wiederbeschreibbar

NEU



1



2

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB3601160	160	43	290	15,00
2.	BB3602180	180	43	345	15,30

EISWÜRFELFORM

- BE2501030: für 15 Eiswürfel à 30x30x30 mm
- BE2501040: für 6 Eiswürfel à 50x50x50 mm

SIL



1



2

NEU

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BE2501030	190	120	35	9,10
2.	BE2501040	170	110	52	8,20

EISWÜRFELFORM

- BE2502058: für 2 Eiswürfel, Ø 58 mm
- BE2502050: für 8 Eiswürfel, Ø 50 mm

SIL



1



2

NEU

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BE2502058	165	75	76	6,70
2.	BE2502050	250	120	60	12,20

EISEIMER

- inklusive Abtropfgitter und Eiszange



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0606020	150	220	2	47,40

FLASCHENKÜHLER

- Edelstahl
- BE0609019 mit langlebiger Beschichtung



1 2

Nr.	Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BE0601019	1,9	23,10
2.	BE0609019	1,9	44,20

NEU

CHAMPAGNERKÜHLER

- Edelstahl mit langlebiger Beschichtung



1 2

NEU

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BE0607036	350	230	59,80
2.	BE0608036	350	230	66,00

WEIN- / SEKTKÜHLER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0603045	210	205	4,5	20,20

WEIN- / SEKTKÜHLER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0602045	200	205	4,5	19,20

WEIN-/SEKTKÜHLER

- Edelstahl mit langlebiger Beschichtung



NEU

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0611004	190	200	4	34,00

TISCHHALTERUNG FÜR WEINKÜHLER

- Edelstahl
- Durchmesser der Halterung: 17 cm

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0610099	420	175	120	21,40

WEINKÜHLERSTÄNDER

- BE0612099: Edelstahl mit langlebiger Beschichtung

Nr.	Artikelnr.	Ø (oben) mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BE0604099	160	600	62,00
2.	BE0605099	140	680	78,30
3.	BE0612099	-	725	44,20



INOX



INOX



NEU

1

2

3

ZITRUSPRESSE

- Durchmesser des Presskegels 120 mm
- Gusseisen und Edelstahl
- schwere Qualität



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE1001225	185	225	710	86,50

GLÄSERPOLIERMASCHINE

- 5 Walzen zum Trocknen und Polieren von Gläsern
- mit Heißluftgebläse
- Polierzeit: 8-10 Sekunden
- Ersatzwalzen: Artikelnummer BE0903099

INOX



NEU



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE0901230	290	345	520	41	1,15	230	1420,00
2.	BE0902230	310	310	510	41	1,15	230	1280,00

ERSATZWALZEN

Artikelnr.	Preis (€) netto
BE0903099	189,00



NEU

ZITRUSPRESSE

- die Presse wird über den oberen Pressdeckel mit Hebel bedient
- die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind aus rostfreiem Edelstahl
- 1450 U/Minute
- Presskegel: Ø 110 mm

Behälter, Pressdeckel & -kegel sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt



ELEKTRISCHE SAFTPRESSE

- Geschwindigkeit 900 U/Minute
- hergestellt aus eloxiertem Aluminium
- transparente Abdeckung
- inklusive zwei Presskegel

Inklusive zwei abnehmbarer Presskegel



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1004396	212	287	396	0,23	230	564,70

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1002440	315	200	440	5,7	0,18	230	231,10

EISDISPENSER

- für die Herstellung von Crushed Ice
- geeignet für Bars, Clubs, Hotels oder z.B. Fischhändler
- hohe Kapazität von bis zu 90 kg/24 h
- isolierter Eisbehälter mit einem Fassungsvermögen von 5 kg
- 3/4" Wasseranschluss
- Abflussschlauch
- luftgekühlt
- Kältemittel R290
- Gehäuse aus Edelstahl AISI304



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE2103090	396	708	871	61	0,44	230	6950,00

ELEKTRISCHER EISCRUSHER

- langlebiger, geräuscharmer Motor
- Schneidwerk aus Edelstahl
- große Einfüllöffnung
- inkl. Behälter für Crushed Ice GN 1/6, 150 mm Höhe



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1104200	175	270	490	30	9	0,25	230	404,60

MANUELLER EISWÜFELBEREITER

- Tischgerät
- produziert bis zu 12 kg Eis in 24 Stunden
- ein Kilo Vorratsbehälter
- Kältemittel R600a
- zwei Liter großer Wassertank zur manuellen Wasserbefüllung (kein Festwasseranschluss)
- mit Wasserablasschraube
- hält Eis bis zu vier Stunden kalt
- Auswahl von kleinen, mittleren oder großen Eiswürfel
- schwarzes ABS-Gehäuse
- Ideal für kleine Restaurants und Bars
- Gewicht etwa 12,8 kg



Hohlwürfel



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1201010	305	380	380	0,13	230	411,00

MANUELLER EISCRUSHER

- Behälter und Schubladen aus Kunststoff
- Klinge aus rostfreiem Stahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE1101001	160	135	270	68,00

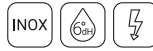
NUGGETEISBEREITER



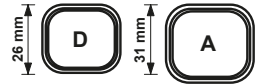
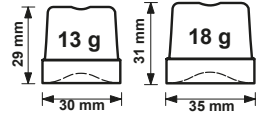
- geeignet für Bars, Restaurants, Hotels, Supermärkte etc.
- Eisnuggets zu 91% trocken
- geringer Wasserverbrauch
1 l Wasser = 1 kg Eis
- produziert bis zu 55 kg Eis in 24 Stunden
- 10 kg Vorratsbehälter
- Gehäuse aus Edelstahl AISI304
- luftgekühlte Ausführung
- für eine Umgebungstemperatur bis +43°C
- isolierte Tür und Wände

Artikelnr.	M kg/24h (~Würfel)	Vorratsbehälter kg	Wasserverbrauch Liter/kg	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE2301055	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	4562,00

LUFTGEKÜHLTE EISWÜRFELBEREITER

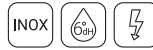


- entwickelt für Hotels, Restaurants, Bars, Clubs und „Fast Food“ Restaurants
- Eisproduktion durch Sprühsystem
- inklusive Vorratsbehälter
- isoliertes Gehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe
- die Gehäuse der Modelle BE1801021 und BE1901021 aus ABS
- luftgekühlte Eiswürfelbereiter können überall dort installiert werden, wo ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist



Nr.	Artikelnr.	M kg/24h (~Würfel)	Vorratsbehälter kg (~Würfel)	Würfel- Typ	B mm	T mm	H mm	Wasserverbrauch Liter/kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE1801021	bis zu 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	1490,00
2.	BE1802021	bis zu 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	1533,00
3.	BE1803028	bis zu 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	1931,00
4.	BE1804033	bis zu 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	2148,00
	BE1804042	bis zu 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	2227,00
5.	BE1805046	bis zu 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	2295,00
6.	BE1806065	bis zu 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	3237,00
	BE1806080	bis zu 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	3480,00
	BE1806090	bis zu 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	3620,00

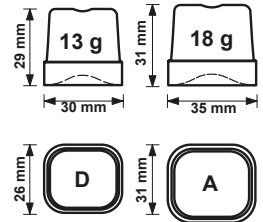
WASSERGEKÜHLTE EISWÜRFELBEREITER



Hohlwürfel



- geeignet für alle gastronomischen Betriebe
- für den Einsatz in Räumen mit hoher Umgebungstemperatur und hoher Luftfeuchtigkeit geeignet, einbaufähig
- leises Betriebsgeräusch und geringe Wärmeabgabe
- mit Sprühsystem
- mit großem Vorratsbehälter
- gut isoliertes Gehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe
- Modell BE1801021 mit ABS-Kunststoff-Gehäuse



bis zu 48 kg/24h



bis zu 95 kg/24h

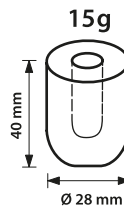
Nr.	Artikelnr.	M kg/24h (~Würfel)	Vorratsbehälter kg (~Würfel)	Würfel- typ	B mm	T mm	H mm	Wasserverbrauch Liter/kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE1901021	bis zu 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	1432,00
2.	BE1902021	bis zu 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	1533,00
3.	BE1903028	bis zu 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	1855,00
4.	BE1904033	bis zu 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	2148,00
	BE1905042	bis zu 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	2320,00
5.	BE1906046	bis zu 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	2345,00
6.	BE1906065	bis zu 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	3237,00
	BE1906080	bis zu 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	3520,00
	BE1906090	bis zu 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	3760,00



bis zu 26 kg/24h

LUFTGEKÜHLTE EISWÜRFELBEREITER

- Eisproduktion durch Umwälzsystem
- produziert Hohlwürfel
- inklusive Vorratsbehälter (4 kg / 6 kg)
- isoliertes Edelstahlgehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe
- Gewicht 33 kg
- vier verstellbare FüÙe
- entwickelt für Hotels, Restaurants, Bars, Clubs und „Fast Food“ Restaurants



Artikelnr.	M kg/24h (~Würfel)	Vorratsbehälter kg/24h (~Würfel)	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE2001020	bis zu 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	1080,00
BE2002026	bis zu 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	1200,00

BREMA EISFLOCKENBEREITER

- für alle gastronomischen Betriebe geeignet
- mit großem Vorratsbehälter
- gut isoliertes Gehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe



1

bis zu 113 kg/24h



2

bis zu 153 kg/24h

Nr.	Artikelnr.	Kühlsystem	M kg/24h	Vorratsbehälter kg	B mm	T mm	H mm	Wasserverbrauch Liter/kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE2101090	luftgekühlt	bis zu 113	20	500	660	800	1,0	0,55	230	3940,00
	BE2111090	wassergekühlt	bis zu 113	20	500	660	800	6,3	0,55	230	3980,00
2.	BE2102150	luftgekühlt	bis zu 153	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	4940,00

WEINKÜHLSCHRANK

- Kapazität bis zu 2x20 Flaschen
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- elektronisches Thermostat mit Temperaturanzeige
- zwei unabhängige Kühlkammern mit separater Temperaturregelung
- unterbaueigen
- 2x5 Holz-Einlegeböden
- LED-Innenbeleuchtung
- Türen mit Dreifachverglasung
- abschließbar
- Kältemittel R600a

LED



NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT6301595	595	575	820	120	2-20	50	0,09	230	1280,00

WEINKÜHLSCHRANK

- Kapazität bis zu 116 Flaschen
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- elektronisches Thermostat mit Temperaturanzeige
- 11 Holz-Einlegeböden
- LED-Innenbeleuchtung
- Glasür mit Dreifachverglasung
- abschließbar
- Kältemittel R600a

LED



NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT6302595	595	680	1354	280	2-20	95	0,16	230	1545,00

BAR DISPLAY COOLER

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- selbstschließende Glastüren
- abschließbar
- LED-Innenbeleuchtung
- automatische Abtauung
- elektronisches Thermostat
- höhenverstellbare FüÙe
- Kältemittel R290

LED

NEU



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Einlegeböden	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE1404600	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	670,00
2.	BE1404900	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	835,00
3.	BE1404135	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	910,00

BAR DISPLAY COOLER

LED

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Umluftkühlung
- selbstschließende Türen, abschließbar
- LED-Innenbeleuchtung
- automatische Abtaugung
- elektronisches Thermostat
- höhenverstellbare Füße
- Kältemittel R290

NEU



Nr.	Artikelnr.	Einlegeböden	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE1405600	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	1020,00
2.	BE1405900	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	1385,00
3.	BE1405135	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	1850,00

BAR DISPLAY COOLER

LED

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Innenraum aus Edelstahl
- Umluftkühlung
- selbstschließende Türen, abschließbar
- LED-Innenbeleuchtung
- automatische Abtaugung
- elektronisches Thermostat
- höhenverstellbare Füße
- Kältemittel R290

NEU



Nr.	Artikelnr.	Einlegeböden	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE1406900	2x2	900	530	835	198	0-10	59	0,130	230	895,00
2.	BE1406135	2x3	1350	530	835	308	0-10	82	0,150	230	1200,00



KAFFEEMASCHINEN UND CAFÉBEDARF

Professionelle Siebträgermaschinen und zusätzlicher Cafébedarf sind in der Gastronomie nicht wegzudenken, wenn es um die Zubereitung der verschiedenen Kaffeespezialitäten geht, wie beispielsweise aromatischer Espresso oder cremig-schaumiger Latte Macchiato.

Kaffeemühlen	250
Siebträger-Kaffeemaschinen.....	251-252
Milchkühlschrank	253
Tassenwärmer	255

Arbeitstische für Kaffeemaschinen	254
Baristazubehör, Kaffeesatzbehälter.....	256

KAFFEEMÜHLEN



- professionelle manuelle und automatische Kaffeemühlen von Cunill
- bruchsicherer Bohnenbehälter aus Copolyester mit Schnellverschlussystem und Selbstnivellierung
- Scheibenmahlwerk aus gehärtetem Stahl (62HRC)
- innovative Cold Grid Modelle für Mahlen bei Raumtemperatur und leisen 45 dB
- geeignet für alle Kaffeesorten



AUTOMATISCHE KAFFEEMÜHLE

- Kapazität des Bohnenbehälters: 500 g
- Dosierungseinstellung von 5-12 g
- luftdichter Mahlgutbehälter: 300 g
- Universal-Tamper, ohne Werkzeug drehbar
- innovative Siebträgeraufnahme - kein Kaffeeverlust
- 1300 U/min, max. 30 Minuten Dauerbetrieb



AUTOMATISCHE ON DEMAND KAFFEEMÜHLE

- zeitgesteuert er Direktmahler (On Demand)
- Touchscreen für einfache Programmierung und Bedienung (Portionierung, 3 Mahlprogramme)
- Kapazität des Bohnenbehälters: 500 g
- Dosierungseinstellung von 5-12 g
- 1300U/min, max. 30 Minuten Dauerbetrieb
- Vibrationsarm durch einteiliges Gehäuse



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0201270	170	340	410	0,5	0,27	230	697,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0203501	170	340	410	0,5	0,27	230	929,00

FILTERKAFFEE MASCHINE

- Fassungsvermögen Wasserbehälter: max. 2,2 Liter
- Warmhalteplatte
- inkl. Glaskanne, 1,8 Liter
- Gehäuse aus Edelstahl und Kunststoff

NEU



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0306099	Ersatzkanne	-	-	-	1,8	-	-	29,80
CB0306018	Filterkaffeemaschine	203	403	469	1,8	2,06	230	298,00

SIEBTRÄGER-KAFFEEMASCHINEN

- professionelle Kaffeemaschinen mit 1, 2 oder 3-gruppig
- mit automatischer, programmierbarer Steuerung
- für die Zubereitung von aromatischem Espresso oder cremig-schaumiger Latte-Macchiato

SIEBTRÄGERMASCHINE, 1-GRUPPIG, AUTOMATISCH

- Dampf- und Heißwasserhahn mit Edelstahlrohr und -düsen
- elektronische Einstellung der Kesseltemperatur über das Bedienfeld
- 5-Tasten-Bedienfeld mit digitalem Display
- programmierbare Dosierung
- 4 Programme
- für hohe Becher geeignet H=105/135 mm
- Manometer
- Vibrationspumpe
- Gehäuse aus Edelstahl, teilw. lackiert
- ideal für kleine Betriebe oder Büros



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Wassertank-V. Liter	Boiler-V. Liter	G kg	Boiler-P kW	P kW	U V	Preis (€) netto
CB0106001	250	430	330	3	1,2	16	1,45	1,5	230	3080,10

SIEBTRÄGERMASCHINE, AUTOMATISCH, HRC

- automatisches Wassernachfüllsystem
- volumetrische Pumpe
- 4 Programme pro Gruppe
- volumetrische Dosierung
- 2 Dampfdüsen
- Heißwasserdüse
- elektronische Einstellung der Kesseltemperatur
- Tasten-Bedienfeld mit digitalem Display
- für hohe Becher geeignet H=75/105 mm
- 2 Manometer



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Boiler-V. Liter	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
CB0107002	2-gruppig	760	525	492	10,5	57	4,5	400	6006,20
CB0107003	3-gruppig	1000	525	492	17	71	5,4	400	7962,10

SIEBTRÄGERMASCHINE, AUTOMATISCH, DELTA

- volumetrische Pumpe mit By-Pass
- 4 Programme pro Gruppe
- Kaffeeausgabe mit volumetrischer Dosierung
- Heißwassertaste
- selbstlernendes Dosierprogramm
- programmierbares Pre-Infusion-Programm
- 2 Dampfdüsen aus Edelstahl mit „cool touch“ Griff
- Heißwasserdüse aus Edelstahl
- elektronische Einstellung der Kesseltemperatur und Niveauekontrolle
- Tasten-Bedienfeld mit digitalem Display und LED-Hintergrundbeleuchtung
- für hohe Becher geeignet H=75/105 mm
- Gehäuse aus Edelstahl
- LED-Beleuchtung



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Boiler-V. Liter	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
CB0108002	2-gruppig	813	561	494	10,5	57	4,5	400	7950,00
CB0108003	3-gruppig	1053	561	494	17	71	5,4	400	11088,40

AUTOMATISCHER MILCHAUFSCHÄUMER

- die Milchaufschäumdüse verfügt über eine einstellbare EPS-Temperaturregelung

Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
CB0108099	passend für Modelle CB0108002, CB0108003	503,10



SIEBTRÄGERMASCHINE, AUTOMATIK, LEVA

- Gehäuse aus Edelstahl
- mechanisches Kaffeeextraktionssystem mittels Handhebel
- 2 Dampfdüsen mit Schutzgriff
- Heißwasserdüse
- elektronische Kontrolle des Wasserstandes im Kessel
- Kupferkessel mit Schauglas
- Gruppenhöhe: 65 mm
- Gesamthöhe: 793 mm



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Boiler-V. Liter	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
CB0109002	2-gruppig	760	550	500	13,5	57	4,5	400	8111,00
CB0109003	3-gruppig	1000	550	500	21	71	5,4	400	10677,70

MILCHKÜHLSCHRANK MIT TASSENWÄRMER

- Gehäuse aus gehärtetem Glas und Edelstahl
- Kühlschrank mit einem Fassungsvermögen von 3,5 Litern
- 2 beheizte Ebenen
- platzsparend



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
CB0103030	310	430	640	3,5	-1~5	32,5	0,17	230	1766,00



MILCHKÜHLSCHRANK

- schwarzes Gehäuse aus Kunststoff
- Tür mit integriertem Display und Temperaturanzeige
- Aufstellung links oder rechts der Kaffeemaschine möglich
- max. Milchmenge: 4 Liter
- abschließbar

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
CB0103010	240	470	472	8	1-5	12	0,065	230	862,50

MILCHKÜHLSCHRANK

- schwarzes Gehäuse aus Kunststoff
- Tür mit integriertem Display und Temperaturanzeige
- Aufstellung links oder rechts der Kaffeemaschine möglich
- max. Milchmenge: 6 Liter
- abschließbar
- Füße abnehmbar (240x420x527mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
CB0103020	240	420	610	10	1-5	14	0,065	230	970,00



MILCHKÜHLSCHRANK

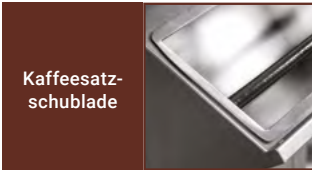
- geeignet für Kaffee-Vollautomaten
- Tür mit Doppelverglasung
- kann rechts oder links angebaut werden
- Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- Durchführung für Milchschauch

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0103007	220	512	376	8,1	0~4	21	0,06	230	524,00

ARBEITSTISCH FÜR KAFFEEMASCHINE

- Kippschublade mit Stopper und Kaffeesatzklopper
- Schrankfach für Wasserenthärter
- Schublade für Utensilien
- Loch in der Arbeitsfläche für Maschinenverbindung

INOX



Kaffeesatz-
schublade



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VBT10701A	1000	700	1000	1388,00

ARBEITSTISCH FÜR KAFFEEMASCHINE

- Kippschublade mit Stopper und Kaffeesatzklopper
- abnehmbare Abtropffläche
- Beckenmaß: 325x354x200 mm (BxTxH)
- Schrankfach für Wasserenthärter
- Schublade für Utensilien
- Loch in der Arbeitsfläche für Maschinenverbindung
- Mischbatterie nicht im Lieferumfang enthalten

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VBS15701LA	1500	700	1000	2140,00



Kaffeesatz-
lade



Abnehmbare
Abtropffläche



Spülbecken

TASSENWÄRMER

- Gehäuse aus gehärtetem Glas und Edelstahl
- 2 beheizte Ebenen
- 3-seitig geschlossen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
CB0304002	320	420	470	11	0,075	230	842,20

ORGANIZER FÜR KAFFEESTATION

- drei Fächer und eine Ablage für Kaffeezubehör
- hochwertiger ABS-Kunststoff

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0705003	356	256	180	60,00

HALTER FÜR GETRÄNKEBECHER UND -DECKEL

PP

- für die Aufnahme von Getränkebecher und -deckeln
- einreihig mit vier Fächern, Ø 105 mm, H. 205 mm105 mm i wysokości 205 mm

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CB0601004	108	325	250	9,60

MILCHKÄNNCHEN

- zum Aufschäumen von Milch
- spitzer Ausguss für das einfache Gelingen von Latte Art
- Edelstahl, emailliert
- in Rot und Schwarz erhältlich



Artikelnr.	Farbe	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0902035	●	0,35	34,00
BB0903035	●	0,35	33,50
BB0902045	●	0,45	35,80
BB0903045	●	0,45	35,80

MILCHGIESSER / SAHNEKÄNNCHEN

- ideal für die Zubereitung von Milchschaum

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0901035	0,35	10,90
BB0901060	0,60	15,20
BB0901100	1,00	21,20
BB0901150	1,50	26,50
BB0901200	2,00	34,00

TAMPERMATTE

- hochwertiges Silikon
- für Tamper mit max. Durchmesser 58 mm
- spülmaschinengeeignet
- Tamper nicht im Lieferumfang enthalten



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CB0190001	●	125	140	30	14,00

TAMPERSTATION

- Edelstahl und Silikon
- für Tamper mit max. Durchmesser 58 mm
- Tamper nicht im Lieferumfang enthalten



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CB0190002	●/●	80	140	55	26,60

TAMPER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CB0199002	58	90	0,4	33,70

TAMPER

- mit Holzgriff



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CB0199003	58	85	0,32	30,70

TAMPER

- Edelstahl
- abnehmbarer Kunststoffgriff



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CB0199001	58	90	0,4	39,80

PORTABLE KÜCHENWAAGE

- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- 3 AA-Batterien sind im Lieferumfang enthalten
- Netzteil optional
- automatische Abschaltung
- Batterielebensdauer ca. 300 Stunden
- Messzeitstabilisierung: ca. 2 Sekunden
- intuitives Zwei-Tasten-Design sorgt für eine einfache Bedienung
- stapelbar
- Digitalanzeige
- ABS-Gehäuse
- rutschfeste Füße
- Transportsicherung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	Preis (€) netto
KK2209062	140	205	41	0,4	0,62	0,1	94,50
KK2209200	140	205	41	0,4	2,20	1	69,10

KAFFEESETZBEHÄLTER

- GN 1/4 Maß mit Ausklopfstange

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CB0401014	265	162	102	39,20

STREUER

INOX



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	CB0305002	Gewürzstreuer fein	70	130	0,4	12,30
2.	CB0305001	Gewürzstreuer grob	70	130	0,4	12,30
3.	CB0305003	Netzstreuer Puderzucker	70	130	0,4	13,70

KAFFEESETZSCHUBLADE MIT ABKLOPFSTANGE

- leicht sauber zu haltende, abnehmbare Kunststoffstange Ø 35 mm
- Innenmaße der Schublade: 235x320x70 mm (BxTxH)
- Anti-Rutsch-Füße für stabilen Stand

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	CB0302250	245	345	90	140,70
2.	CB0302235	245	345	90	126,30



KAFFEEGLÄSER

- gehärtetes Glas



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2803240	76-49	110	0,240	12	2,60
2.	GL2804380	82-55	149	0,380	12	4,00

KAFFEEGLÄSER
SERIE BARSHINE

- aus gehärtetem Glas

NEU



TRINKGLAS, HOCH

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	Preis (€) netto
1.	GL8908395	91	101	0,395	4,20
2.	GL8908210	76	84	0,210	3,40
3.	GL8909380	83	121	0,380	4,60
4.	GL8908305	85	92	0,305	3,80





BÄCKEREI - UND KONDITOREIBEDARF

Die verschiedenen Werkzeuge und Geräte des STALGAST Bäckerei- und Konditoreibedarfes sind unentbehrlich für die vielfältigen Tätigkeiten der professionellen Bäckerinnen und Bäcker sowie Konditorinnen und Konditoren, wie z.B. Teig rühren, Eischnee schlagen, Kuvertüre schmelzen, karamellisieren und dekorieren.

Schokoladenspender, Fondanttrichter... 259
Eisbehälter, Waffelhalter 259
Spritzbeutel, Spritztüllen 260-261
Backpapier/-matten 263
Konditormesser und Spachtel 263

Etageren, Tortenplatten 264-265
Gasbrenner/Karamellisierer 265
Planetenmixer 266-268
Kühlvitrine 269

FONDANTTRICHTER

- für Toppings, Dressing und Glasuren
- zum präzisen Dosieren und Dekorieren
- inkl. drei austauschbaren Tüllen (Ø 4,5, 5 & 6 mm)

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BK18456200	Trichter	200	270	2,0	58,50
2.	BK18099190	Ständer	-	190	-	9,70

SCHOKOLADENDISPENSER

- geeignet um Schokolade zu schmelzen
- Rührwerk für gleichmäßiges Umwälzen
- inkl. Tropfschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB1103003	410	280	460	5	65~85	7	1	230	754,40

SPEISEEISBEHÄLTER

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BK0101165	360	165	120	5	25,10
2.	BK0101250	360	250	80	5	23,90



WAFFELHALTER

- Edelstahl mit Pulverbeschichtung
- für vier Waffeln

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK0812270	270	95	90	32,60

WAFFELHALTER

- für vier Waffeln

PL EIGENE FERTIGUNG

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BK0107004	95	270	90	40,00

EISSPATEL

INOX

PP



NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BK1604227	98	75	227	4,80

SPRITZTÜLLEN

INOX



1



2



3



4



5



6

1 STERNTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0201002	2	2,90
BK0201003	3	2,90
BK0201004	4	2,90
BK0201005	5	2,90
BK0201006	6	2,90
BK0201007	7	2,90
BK0201008	8	2,90
BK0201011	11	2,90
BK0201013	13	2,90
BK0201014	14	2,90
BK0201015	15	2,90
BK0201018	18	2,90

2 LOCHTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0202002	2	1,50
BK0202004	4	2,90
BK0202008	8	1,50
BK0202010	10	2,90

3 ROSENTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0203050	5	2,90
BK0203060	6	2,90

4 BLUMENBLATTTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0204013	13	3,0	1,50

5 FLÜGELTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0205005	8	1	1,60
BK0205010	10	2	1,60

6 SCHLEIFENTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0207012	12	1,5	1,60
BK0207016	16	2,0	2,10



STIPPROLLER



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0503060	60	210	22,40

EINWEG-SPRITZBEUTEL

- Materialstärke: 80 µm

NEU

Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BK2501355	355	50	2,20
BK2501405	405	50	2,60
BK2501455	455	50	3,50

SPRITZBEUTEL STANDARD

- Spitzenverstärkung
- mit Aufhänger

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK1401250	250	6,40

EINWEG-SPRITZBEUTEL

- Materialstärke: 75 Mikron



TEIGKARTE

- Kunststoffgriff
- Edelstahlklinge

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK1507150	150	75	6,40

TEIGKARTE

- abgerundete Schabkante zum restlosen Entleeren von Schüsseln und zur Portionierung
- flexibel

NEU



Artikelnr.	H mm	L mm	Preis (€) netto
BK1508140	93	140	1,20

Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BK0210300	300	100	27,30
BK0210460	460	100	37,40

SPRITZBEUTEL

- aus lebensmittelechtem TPU
- flexibel, glatt und langlebig
- wiederverwendbar
- mit Aufhängeöse

NEU



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK2301300	300	9,50
BK2302350	350	10,00
BK2303400	400	10,50
BK2304450	450	11,00

SPRITZBEUTEL

- aus Baumwolle/PU-beschichtet
- glatt und langlebig
- wiederverwendbar
- mit Aufhängeöse

NEU



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK2401300	300	11,20
BK2402350	350	11,60
BK0212400	400	14,30
BK2404450	450	12,00

SPRITZTÜLLEN-SET

- 26-teilig
- Edelstahl

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BK0251026	200	100	50	32,00

TEIGROLLE

- mit Kugellager



NEU



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
BK0615460	70	460	42,50

TEIGROLLE

- BK0616470 aus Edelstahl
- BK0617470 aus Edelstahl mit Antihafbeschichtung
- Rollenbreite 250 mm

NEU



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
1.	BK0616470	63	470	48,00
2.	BK0617470	63	470	56,00

TEIGSCHABER

- aus Silikon
- hitzebeständig bis +220°C



NEU



Nr.	Artikelnr.	L mm	B mm	Preis (€) netto
1.	BK1502250	250	260	7,20
2.	BK1501250	250	260	6,80
	BK1501360	360	260	10,20
	BK1501400	400	260	11,60

TEIGROLLE

- aus Holz
- Kugellager
- L = Rollenlänge
- Grifflänge: 130 mm



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
BK0605395	85	395	122,40

BACKPINSEL

- Griff aus Holz



Artikelnr.	B mm	Preis (€) netto
BK0613040	40	4,50
BK0613080	80	10,90

AUSSTECHESETZ

- rund, glatt



Artikelnr.	B mm	H mm	Preis (€) netto
BK0104211	20-110	30	38,20

SCHAUMSPEISE-RING



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0102080	80	45	5,50
BK0102100	100	45	6,90
BK0102120	120	45	8,10

VERSTELLBARER TORTENRING

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0104075	120-300	75	12,90

KONDITOR-WINKELPALETTE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1406100	100	9,40

EDELSTAHL EINHAND-MEHLIES

- ideal zum Verzieren von Kuchen

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0502120	120	130	17,20

SCHNEEBESEN

- 24 Drähte



TEIGSPACHEL MIT HOLZGRIF

- Klinge aus Edelstahl
- mit Holzgriff



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0606220	100	220	6,80

TEIGSPACHEL

- Griff aus Kunststoff
- flexible Klinge



NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KK2905118	118	100	4,20

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0612250	250	6,80
BK0612300	300	6,80
BK0612400	400	7,90

KONDITORMESSER UND SPACHEL

- Klingen aus Edelstahl
- ergonomische Kunststoffgriffe

mit Wellenschliff



gezahnt



flexible Klinge



flexible Klinge



glatte Klinge



Klingenlänge 200/250 mm



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	BK2001350	Kuchmesser	350	34,00
2.	BK2002350	Bisquitmesser	350	26,80
3.	BK2101250	Palette	250	23,80

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
4.	BK2102300	Palette	300	26,00
5.	BK0614300	Konditorpalette	350	19,60
6.	BK2202250	Konditor-winkelpalette	250	24,80

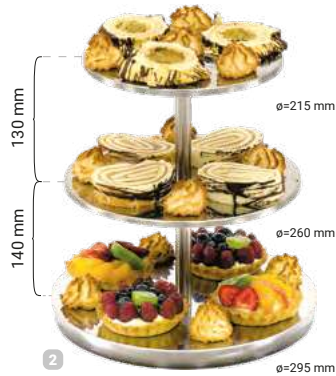
BESCHICHTETES BACKPAPIER

- beidseitig silikonbeschichtetes Pergamentpapier
- zum Backen, Kochen, Einfrieren und Servieren
- hitzebeständig bis 220°C
- kein Einfetten nötig
- schützt vor Einbrennungen
- kann mehrfach verwendet werden
- wasserdicht und biologisch abbaubar



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	L m	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	BK0130530	○	325	530	-	-25 + 230	500	77,00
2.	BK0130380	●	380	-	100	-20 + 230	1	26,80

ETAGEREN UND TORTENPLATTEN



NEU



NEU



NEU



- 1 SPIEGEL-ETAGERE**
- flache Platten
 - höhenverstellbare Stufen

- 2 ETAGERE**
- 3-stufig
 - flache Platten

- 3 TORTENPLATTE AUF FUSS, DREHBAR**
- mit getrepptem Rand
 - passende Tortenhaube BK0405310

- 4 TORTENPLATTE AUF FUSS, DREHBAR**
- mit getrepptem Rand
 - drehbare Platte
 - passende Tortenhaube BK0405310

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0301003	480	231,60

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0302003	300	122,40

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0305300	310	85	75,90

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
GL3803280	310	85	94,40

- 5 TORTENHAUBE**
- passend zu Tortenplatten BK0305300 und GL3803280

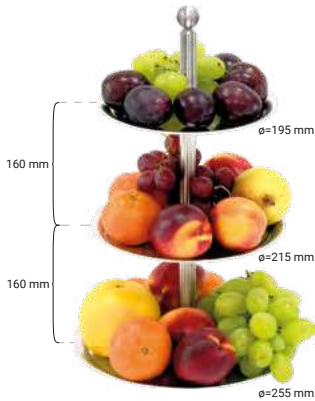
- 6 TORTENPLATTE AUF FUSS**
- drehbare Platte

- 7 TORTENHEBER**

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0405310	310	180	16,20

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0303330	330	45	42,20

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
TT1114235	235	12,10



ETAGERE

- 3-stufig
- Platten mit Rand

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0306003	420	117,60

INOX



INOX

ETAGERE MIT KUGELGRIFF

- 3-stufig
- Platten mit Rand

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0307003	500	139,20

GASBRENNER/KARAMELLISIERER

- ideal zum Karamellisieren von Zucker, Vanillepudding, Karamellcreme, Baiser-Torte, Schmelzkäse, gehäutete Tomaten, sowie zur Bräunung von Fleisch
- ca. 75 Minuten Betriebsdauer bei Artikel BK0501075
- ca. 90 Minuten Betriebsdauer bei Artikel BK0501090
- Flammentemperatur: 1300°C
- Sicherheitsschalter
- wird ohne Gas verkauft

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BK0501075	128	65	170	0,04	44,00
2.	BK0501090	153	74	179	0,045	62,10



SAHNEBEREITER/-SIPHON

- für die Herstellung von Sahne, Cremes und Mousses
- inkl. 2 Spritztüllen
- Deckel aus Edelstahl
- Inhalt bleibt im Kühlschrank mehrere Tage haltbar
- zuverlässig und einfach zu bedienen



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BK0177050	0,5	153,10

GASBRENNER/KARAMELLISIERER

- zum Anschluss an eine handelsübliche Gaskartusche
- große, kräftige Flamme mit Regulierung
- Flammentemperatur: ca. 1300°C
- Lieferung ohne Gaskartusche



NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	Preis (€) netto
BK0501130	165	55	75	1300	0,183	39,60

PLANETENMIXER



- zum Rühren und Mixen von leichtem Teig
- Mixerdrehzahl: 131 bis 852 Umdrehungen pro Minute
- modernes Design, Gehäuse aus Aluminium
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- inklusive einer Rührschüssel und 3tlg. Patisserie-Set (Rührbesen, Knethaken und Flachrührer)
- Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat auf der Rührschüssel
- verschiedene Geschwindigkeitsstufen
- Kopf hochklappbar
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 205 mm
- Modell BK0401050 inkl. 5 Liter Schüssel, Ø 205 mm
- Modell BK0401070 inkl. 7 Liter Schüssel, Ø 230 mm



Inklusive
Rührbesen,
Knethaken,
Flachrührer



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0401050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	729,00
BK0401070	230	250	400	410	7	20	0,3	230	804,00

PLANETENMIXER



- für leichte Teige und Schaumspesen
- Mixerdrehzahl: 235 bis 580 Umdrehungen pro Minute
- abnehmbare Rührschüssel aus Edelstahl
- digitaler Timer mit 30-Sekunden-Schritten (von 1 bis 30 Minuten)
- elektronische, 5-stufige Geschwindigkeitsregulierung
- automatischer Überlastungsschutz
- Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat mit Mikroschalter
- akustisches Signal

Bedienfeld



Inklusive
Rührbesen,
Knethaken,
Flachrührer



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0404070	345	435	510	7	20	0,65	230	1131,50

PLANETENMIXER

- inklusive Rührschüssel 10 Liter
- drei Geschwindigkeitsstufen
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Schüssel an beweglichem Arm eingehängt
- Sicherheitsabdeckung
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 260 mm
- für leichte Teige
- Rührbesen: 480 U/min.
- Kneithaken: 148 U/min
- Flachrührer: 244 U/min.



Inklusive Rührbesen, Kneithaken, Flachrührer



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0402100	260	435	460	725	10	48	0,6	230	1290,00

MULTIFUNKTIONALER PLANETENMIXER

- max. Mehlmenge: BK0410075 – 2,5 kg
- BK0420110 – 5 kg
- 3 Leistungsstufen mit jeweils 10 Geschwindigkeiten
- digitale Zeit- und Geschwindigkeitsanzeige
- Timer
- Stoppuhr
- akustisches Signal am Zyklusende



	Drehzahl je nach Rührstab (jeweils 10 Geschwindigkeiten) Kneithaken BK0410075 von 52 bis 242 UpM BK0420110 von 60 bis 240 UpM 783301 von 60 bis 240 UpM
	Flachrührer BK0410075 von 52 bis 323 UpM BK0420110 von 60 bis 320 UpM 783301 von 60 bis 320 UpM
	Rührbesen BK0410075 von 52 bis 500 UpM BK0420110 von 60 bis 503 UpM 783301 von 60 bis 503 UpM



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0410075	420	510	720	10	41,5	0,75	230	1582,00
BK0420110	490	600	820	20	55	1,10	230	1868,00
BK0430560	560	720	1060	30	70	1,10	230	721,00

NEU

PLANETENMIXER



- zum Rühren und Mixen von leichtem Teig
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- inklusive einer Rührschüssel 20 Liter, 3tlg. Patisserie-Set (Rührbesen, Knethaken und Flachrührer)
- Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat auf der Rührschüssel
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 320 mm
- Gestell aus Aluminiumguss
- Rührbesen: 400 U/min.
- Knethaken: 113 U/min.
- Flachrührer: 168 U/min.



1



2



3



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
1.	BK0403001	Flachrührer	75,90
2.	BK0403003	Rührbesen	108,90
3.	BK0403004	Rührschüssel	114,00

Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0403020	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	1220,00

PLANETENMIXER



- inklusive Rührschüssel 25 Liter
- drei Geschwindigkeitsstufen
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Schüssel an beweglichem Arm eingehängt
- Sicherheitsabdeckung
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 360 mm
- Rührbesen: 462 U/min.
- Knethaken: 197 U/min.
- Flachrührer: 317 U/min.



Inklusive Rührbesen, Knethaken, Flachrührer



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0501010	362	450	550	900	25	72	1,5	230	2014,40

KÜHLVITRINE

- LED-Innenbeleuchtung
- doppelt verglaste Wände
- automatische Abtauerung
- inkl. 3 Glasböden 565x540 mm
- Einlegeböden geeignet für GN 1/1 Tabletts
- Schiebetür bedienerseitig
- elektronisches Thermostat
- 4 Räder, 2 davon mit Bremse



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT0106325	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	5507,00

KÜHLVITRINE

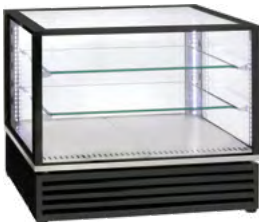
- LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- doppelte Verglasung
- digitale Temperaturanzeige
- automatische Abtauerung
- inkl. 5 Einlegeböden 535x495 mm
- Einlegeböden siebenfach höhenverstellbar
- elektronischer Thermostat
- in der Oberseite eingebauter Verdampfer für perfekte Temperaturverteilung
- 4 Doppelrollen
- automatische Abtauerung alle 2 Stunden
- ideal für Backwaren, Torten und Desserts



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT0107360	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	4044,00

KÜHLVITRINE

- LED-Innenbeleuchtung
- doppelte Verglasung
- digitale Temperaturanzeige
- automatische Abtauerung
- inkl. 2 höhenverstellbare Glasböden 645x490 mm
- elektronischer Thermostat
- Einlegeböden geeignet für Tabletts GN 1/1 und 600x400
- automatische Abtauerung alle 2 Stunden
- im oberen Teil platzierter Verdampfer für perfekte Temperaturverteilung
- ideal für Backwaren, Torten und Desserts



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT0106170	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	3770,00

KÜHLVITRINE

- LED-Innenbeleuchtung
- doppelte Verglasung
- automatische Abtauerung
- elektronischer Thermostat
- inkl. 5 Glasböden 665x445 mm
- Einlegeböden sechsfach höhenverstellbar
- Tragfähigkeit pro Glasboden bis zu 10 kg
- Einlegeböden geeignet für Tabletts GN 1/1 und 600x400
- 4 Räder, 2 davon mit Bremse



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT0107480	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	5512,00



PIZZAÖFEN UND PIZZABEDARF

Eine hochwertige Ausrüstung an STALGAST Pizzaöfen und Pizzabedarf wird für die professionelle Pizzaherstellung und -zubereitung benötigt, und ist zugleich für organisierte Außer-Haus-Lieferungen von großer Bedeutung.

Pizzaöfen und Zubehör.....	272-281	Pizzaballenbehälter	286
Spiral-Teigknet-/		Pizzableche	288
Ausrollmaschinen.....	282-284	Pizza-Transporttaschen	288
Pizzaspachtel, -schaufel,		Back-/Ofenhandschuhe.....	289
Ofenbürste.....	285-287	Pizza-Kühltische.....	289-290



UNTERGESTELL FÜR PIZZAÖFEN

- Selbstmontage

PL EIGENE
FERTIGUNG



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
PP0701785	Passend zu PP0201435, PP0202435	940	850	1000	399,00
PP0702910	Passend zu PP0401430, PP0402430	910	745	1000	379,00
PP0712091	Passend zu PP0402630	910	1030	1000	379,00
PP0703102	Passend zu PP0301436, PP0302436, PP0501436, PP0502436, PP0601436, PP0602436, PP1301432	1020	860	1000	399,00
PP0714102	Passend zu PP0302636, PP0502636, PP0602636	1020	1220	1000	379,00
PP0715116	Passend zu PP0411630, PP0412630	1160	745	1000	379,00
PP0716116	Passend zu PP0401930, PP0402930	1160	1030	1000	379,00
PP0717138	Passend zu PP0512636, PP0611636, PP0612636	1380	860	1000	379,00
PP0718138	Passend zu PP0502936, PP0602936	1380	1220	1000	635,00
PP0704109	Passend zu PP1301436	1095	940	1000	507,40
PP0705905	Passend zu PP0001432	905	795	1000	480,70
PP0706905	Passend zu PP0002432, PP0002632	905	1090	1000	494,00



PIZZAÖFEN COMPACT

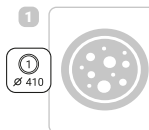
- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. für überbackene Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée.
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

PIZZAOFEN

- für Pizzen mit bis zu Ø 41 cm
- Temperatureinstellung bis 350°C
- Infrarot-Quarzstrahler (1050°C)
- Schamottboden
- Kammerbeleuchtung
- 15-Minuten-Timer
- Gehäuse aus Edelstahl
- doppelt isolierte Tür mit Sichtfenster



Anordnung der Pizzen im Ofen:



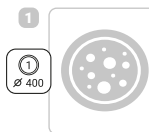
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto	Anordnung
PP0101670	670	580	270	bis zu 350	32	3	230	1390,00	1

PIZZAOFEN COMPACT

- für Pizzen mit bis zu Ø 40 cm
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Front aus Edelstahl
- Schamottboden
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Anordnung der Pizzen im Ofen:

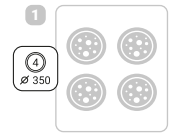


Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0901140	eine Kammer	555	460	290	405	405	110	bis zu 500	26	2,2	230	880,00	1
PP0902140	zwei Kammern	555	460	535	405	405	110	bis zu 500	46	4,4	400	1665,00	1

PIZZAÖFEN PROFESSIONAL

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. für überbackene Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

Anordnung
der Pizzen
im Ofen:



PIZZAOFEN

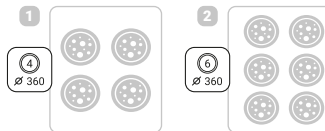
- Front aus Edelstahl
- Gehäuse aus schwarzem pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden, Dicke 14 mm
- Temperatureinstellung 50°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- passendes Untergestell: PP0701785



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H min (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0201435	eine Kammer	950	840	310	700	700	140	50	4,8	400	1459,00	1
PP0202435	zwei Kammern	950	840	540	700	700	140	91	9,6	400	2162,00	1



Anordnung
der Pizzen
im Ofen:



PIZZAOFEN PROFESSIONAL

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- passendes Untergestell für PP0301436 und PP0302436: PP0703102
- passendes Untergestell für PP0302636: PP0714102

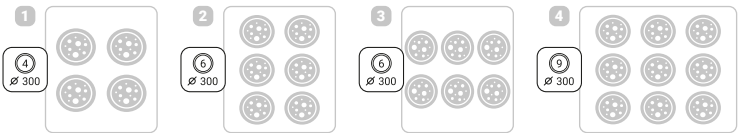


Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G Kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0301436	eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	1595,00	1
PP0302436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	2478,00	1
PP0302636	zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	3144,00	2

PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. für überbackene Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

Anordnung
der Pizzen
im Ofen:



PIZZAOFEN

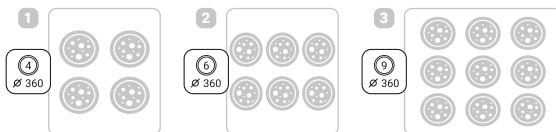
- Front aus Edelstahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- passendes Untergestell für PP0401430, PP0402430; PP0702910
- passendes Untergestell für PP0402630; PP0712091
- passendes Untergestell für PP0411630 und PP0412630; PP0715116
- passendes Untergestell für PP0401930, PP0402930; PP0716116



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0401430	eine Kammer	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	1778,00	1
PP0402430	zwei Kammern	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	3103,00	1
PP0402630	zwei Kammern	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	3450,00	2
PP0411630	eine Kammer	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	2358,00	3
PP0412630	zwei Kammern	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	4105,00	3
PP0401930	eine Kammer	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	3100,00	4
PP0402930	zwei Kammern	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	5373,00	4



Anordnung
der Pizzen
im Ofen:



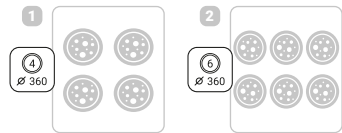
PIZZAOFEN

- pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- passendes Untergestell für PP0501436 und PP0502436: PP0703102
- passendes Untergestell für PP0512636: PP0717138
- passendes Untergestell für PP0502936: PP0718138



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0501436	eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	2143,00	1
PP0502436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	3295,00	1
PP0512636	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	4805,00	2
PP0502936	zwei Kammern	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	6248,00	3

Anordnung
der Pizzen
im Ofen:



PIZZAOFEN F-LINE DIGITAL

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung von 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- digitales Thermostat
- elektronische Steuerung



Hinweis: Das Bedienfeld
vergrößert die Breite des Ofens
um 130 mm im Vergleich zu den in
der Tabelle angegebenen Maßen.



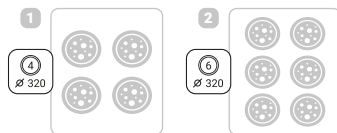
Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP1502436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	4197,00	1
PP1502636	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	5639,00	2



PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Diese Linie dient zur stetigen Zubereitung von allen Arten von Pizzen
- Die Modelle sind für mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

Anordnung
der Pizzen
im Ofen:



PIZZAOFEN E-START LINE

- Schamottboden
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- Entlüftungskamin
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl, schwarz
- Frontpaneel aus Edelstahl
- passendes Untergestell für PP0001432: PP0705905
- passendes Untergestell für PP0002432 und PP0002632: PP0706905

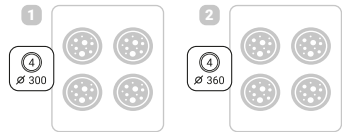


Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0001432	eine Kammer	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	1609,00	1
PP0002432	zwei Kammern	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	2371,00	1
PP0002632	zwei Kammern	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	2826,00	2

GAS PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Diese Linie dient zur stetigen Zubereitung von allen Arten von Pizzen
- Die Modelle sind für mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

Anordnung
der Pizzen
im Ofen:



GAS PIZZAOFEN

- für Pizzen mit einem maximalen Durchmesser von 30 oder 36 cm
- Heizsystem mit 4 Brennern
- elektronische Temperaturregelung mit 1° Einteilung
- Temperatureinstellung bis 500°C
- mit Piezozündung
- mit Schamottboden
- Innenbeleuchtung
- Gehäuse aus schwarz lackiertem Stahlblech
- Flüssiggasdüsen G30 im Lieferumfang enthalten
- passendes Untergestell für PP1301432: PP0703102
- passendes Untergestell für PP1301436: PP0704109

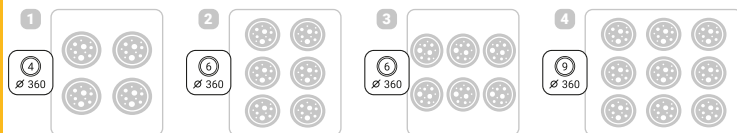


Artikelnr.	Anordnung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP1301432	eine Kammer	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	4828,00	1
PP1301436	eine Kammer	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	5390,00	2

PIZZAÖFEN PROFESSIONAL EXTRA POWER

- Diese Linie leistungsfähiger Geräte dient zur Zubereitung von allen Arten von Pizzen
- Die Modelle sind für Gastronomiebetriebe mit zahlreicher Kundschaft empfohlen

Anordnung
der Pizzen
im Ofen:



PIZZAOFEN

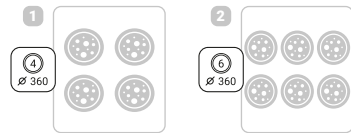
- Vollschamott
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- - passendes Untergestell für PP0601436, PP0602436: PP0703102
- - passendes Untergestell für PP0602636: PP0714102
- - passendes Untergestell für PP0611636 und PP0612636: PP0717138
- - passendes Untergestell für PP0602936: PP0718138



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0601436	eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	2532,00	1
PP0602436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	4194,00	1
PP0602636	zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	5242,00	2
PP0611636	eine Kammer	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	3450,00	3
PP0612636	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	6161,00	3
PP0602936	zwei Kammern	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	7827,00	4



Anordnung
der Pizzen
im Ofen:



PIZZAOFEN FR-LINE DIGITAL

- Vollschamott
- Temperatureinstellung von 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- digitales Thermostat
- elektronische Steuerung



Hinweis: Das Bedienfeld
vergrößert die Breite des Ofens
um 130 mm im Vergleich zu den in
der Tabelle angegebenen Maßen.



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP1602436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	5030,00	1
PP1602636	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	6523,00	2

TEIGAUSSCHNEIDMASCHINE

- Gehäuse aus Edelstahl
- einstellbare Teigstärke: etwa 1 mm bis 4 mm
- Walzenlänge: 300 mm
- empfohlene Teigmenge: 80 g bis 210 g
- vereinfacht und beschleunigt die Arbeit erheblich
- ideal für Pizza- und Brotteig



Fußschalter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP0201300	445	340	640	29	0,5	230	1648,90

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- geeignet für feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1201010 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 3,5 kg
- PP1202020 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 7,5 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Rührschüssel ist nicht abnehmbar



Rührschüssel und Spiralhaken aus Edelstahl



Bedienfeld



1



2

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	PP1201010	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	1222,80
2.	PP1202020	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	1568,80

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- digitales Bedienfeld
- 10 Geschwindigkeitsstufen
- Mixerzahl: 87-280 U/min.
- Schüssel Ø 250 mm
- max. Rührschüssel-Kapazität: bis 5.2 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- bewegliche Sicherheitsabdeckung
- Rückwärtsgang
- akustisches Signal

Rührschüssel
und
Knehtaken
aus Edelstahl



Bedienfeld



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1130052	320	550	440	10	32	0,75	230	1304,00

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE DOUGH-MASTER

- digitales Bedienfeld
- 10 Knetgeschwindigkeiten, je nach Model von 80-300 U/min.
- zwei separat programmierbare Programme, die nacheinander ablaufen
- PP1130120 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 12 kg
- PP1130187 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18.7 kg
- PP1130300 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 30 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- bewegliche Sicherheitsabdeckung
- Rückwärtsgang
- höhenverstellbare FüÙe zur Gerätestabilisierung
- Timer mit akustischem Signal
- Pause-Funktion

Bedienfeld



Rührschüssel
und
Knehtaken
aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1130120	730	550	770	23	90	1,3	230	2479,50
PP1130187	850	520	860	34	120	1,8	230	3018,50
PP1130300	850	520	920	45	145	2,6	230	3600,00



SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- geeignet für feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1001010 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 8 kg
- PP1001020 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 15 kg
- PP1001030 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 25 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Rührschüssel ist nicht abnehmbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1001010	300	550	620	48	0,37	230	1484,70
PP1001020	400	700	680	82	0,90	230	1971,30
PP1001030	450	740	730	90	1,10	230	2231,10

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- geeignet für feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- zwei Geschwindigkeitsstufen
- mit abnehmbarem Rührschüssel und hochklappbarem Kopf
- PP1101018 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18 kg
- PP1102025 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 25 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1121018	400	700	700	94	0,55	400	3051,40
PP1122025	450	740	750	127	1,10	400	3680,80

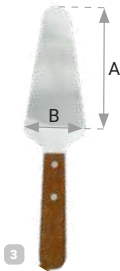
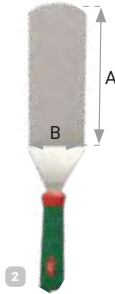
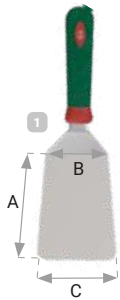


SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- Teigknetmaschinen mit abnehmbarer Rührschüssel und hochklappbarem Kopf
- geeignet für feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1101018 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18 kg
- PP1102025 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 25 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1101018	400	700	700	100	0,9	230	2710,50
PP1102025	450	740	750	128	1,3	230	2840,00



1 SANELLI BRATENSPACHTEL

- ergonomischer Griff
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0636150	150	65,50

2 SANELLI BRATENWENDER

- ergonomischer Griff
- A=200 mm, B=80 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0637260	260	80,10

3 PIZZAHÉBER

- mit Holzgriff
- A=120 mm, B=60 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4003120	270	7,00

4 PIZZAROLLER

- glatte Klinge

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
PP4102100	100	6,20

5 PIZZASCHAUFEL

- aus Aluminium
- mit Holzgriff
- Schaufel-Nutzfläche: 260 x 300 mm

Artikelnr.	Ges.-L. mm	Preis (€) netto
PP4005200	660	27,30
PP4006300	920	32,00
PP4016300	1320	50,60

6 PIZZASCHAUFEL

- aus Buchenholz



Artikelnr.	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
PP4007300	350	300	1100	45,10

PIZZASCHAUFEL

- gefertigt aus Aluminium

Artikelnr.	B mm	T mm	Ges.-L mm	Preis (€) netto
PP4018320	320	300	1520	74,60

PIZZASCHAUFEL

- gefertigt aus Aluminium

Artikelnr.	Ø mm	Ges.-L mm	Preis (€) netto
PP4018200	200	1690	74,60

OFENBÜRSTE

- Aluminiumstil
- mit Messingborsten

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4017001	1500	104,40



1



4



3



6

PIZZABALLENBEHÄLTNER

- aus Polyethylen
- temperaturbeständig von -40° bis + 80°
- geruchsneutral



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	PP4164600	Pizzaballenbehälter	600	400	70	13	38,10
2.	PP4164610	Pizzaballenbehälter	600	400	100	19	29,30
3.	PP4164400	Pizzaballenbehälter	400	300	100	10	15,40
4.	PP4164001	Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164600 und PP4164610	600	400	20	-	16,40
5.	PP4164499	Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164400	400	300	20	-	12,60

6 FAHRBARES UNTERGESTELL FÜR PIZZABALLENBEHÄLTNER

- für 600x400 mm Behälter
- vier Lenkrollen aus ABS-Kunststoff

Artikelnr.	Preis (€) netto
LT0709600	128,40

OFENSCHAUFEL

- Griff aus eloxiertem Aluminium
- auseinander-schraubbar
- zum Aufhängen



AI

NEU

Artikelnr.	Grifflänge mm	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
PP4008228	972	228	1200	56,00

OFENBÜRSTE

- Kupferborsten
- mit Stahlschaber
- Griff aus Aluminium abschraubbar
- zum Aufhängen

NEU



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4011120	1200	48,00

PIZZASCHAUFEL

- Schaufel aus Aluminium
- kurzer Holzgriff
- zum Aufhängen
- verschraubter Griff, abnehmbar

NEU



Nr.	Artikelnr.	Grifflänge mm	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
1.	PP4009640	325	305	335	640	46,00
2.	PP4009850	515	305	335	850	64,00

PIZZASCHAUFEL

- aus eloxiertem Aluminium
- Schaufel perforiert
- verschraubter Griff, abnehmbar

AI

NEU



Artikelnr.	Grifflänge mm	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
PP4010300	310	300	350	660	52,60

PIZZABLECH

- Empfehlung zur Vorbeugung von Rostflecken: nach der Benutzung spülen, trocknen und mit Öl einreiben
- Schwarzblech



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
PP4201240	240	25	13,30
PP4201260	260	15	12,80
PP4201280	280	25	12,30
PP4201300	300	15	13,40
PP4201320	320	15	12,30
PP4201360	360	15	18,00
PP4201400	400	25	20,40
PP4201450	450	40	29,90
PP4201500	500	40	29,30

PIZZA SCREEN



Artikelnr.	Ø mm (innen)	Ø mm (ausen)	Preis (€) netto
PP4301280	250	280	5,70
PP4301310	280	300	7,20
PP4301330	310	330	7,20
PP4301360	350	380	9,20
PP4301400	380	400	10,20
PP4301460	430	460	11,30
PP4301500	480	500	13,30
PP4301600	570	600	23,50

PIZZABLECH

- aus eloxiertem Aluminium
- hohe Wärmeleitfähigkeit für gleichmäßiges Backen



NEU



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
PP4202300	300	18,20
PP4202330	330	19,80
PP4202400	400	23,30
PP4202450	450	28,90

PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung mit Klettverschluss zum schnellen und einfachen Beladen
- Abmessung Einsteckfach: 120x165 mm (BxT)
- komfortabler Tragegriff und Luftlöcher



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	Preis (€) netto
LT0605450	450	450	120	430	430	100	18,00
LT0602500	500	500	300	480	480	285	33,30

NEU

THERMO-TRANSPORTTASCHE

- für Einkäufe oder Lunchboxen
- Toplader mit Reißverschluss
- praktische Transport- und Tragegriffe
- mit Einsteckfach
- Wärmedämmung aus PE-Schaum
- Innenraum aus Aluminiumfolie, die eine zusätzliche Isolierung bietet
- einfache Reinigung

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0604580	580	350	380	6,00

NEOPREN-OFENHANDSCHUHE

- ölresistent
- hitzebeständig bis 300°C
- Preis pro Set



Artikelnr.	L mm	T °C	Preis (€) netto
PP4403300	320	bis zu 100	53,80

BACKHANDSCHUHE

- drei Finger
- aus Leder
- Manschettenlänge: 150 mm
- hitzebeständig bis 300°C
- Preis pro Set



Artikelnr.	L mm	T °C	Preis (€) netto
PP4401300	360	bis zu 300	58,10

PAAR HANDSCHUHE

- aus Neopren
- hitzebeständig bis 300 °C
- ölbeständig
- gummierte Grifffläche
- 5-Finger
- Preis pro Paar



NEU

Nr.	Artikelnr.	L mm	T °C	Preis (€) netto
1.	PP4407350	350	300	16,00
2.	PP4407450	450	300	18,00

KÜCHENHANDSCHUHE

- Baumwolle mit feuerfester Beschichtung
- zwei Finger
- Preis pro Stück



NEU

Artikelnr.	L mm	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
PP4406430	430	bis 230	1	7,80

OFENHANDSCHUHE

- aus Leder
- Fäustlinge
- Manschettenlänge: 200 mm
- Preis pro Set



Artikelnr.	L mm	T °C	Preis (€) netto
PP4405250	410	bis zu 250	102,50

STARLINE PIZZATISCH, 3-TÜRIG MIT GLASABDECKUNG

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Kühleinheit für 8xGN 1/6 (max. 150 mm)
- Arbeitsplatte aus Granit
- statische Kühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Staubfilter
- selbstschließende, isolierte Türen
- pro Tür ein GN 1/1 Rost inkl. Führungsschienen
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauung
- passende Führungsschienen: KT9905011
- GN-Behälter nicht inklusive



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4433402	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	1294	402	308	4	1680,00

STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Kühleinheit für 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- statische Kühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Staubfilter
- selbstschließende, isolierte Türen
- pro Tür ein GN 1/1 Rost inkl. Führungsschienen
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtaugung
- Isolierung: ~35 mm
- Arbeitsfläche aus Granit
- passende Führungsschienen: KT9905011
- GN-Behälter nicht inklusive



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4430240	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	1220,00

STARLINE PIZZATISCH, 3-TÜRIG UND PIZZAKÜHLAUFSATZ MIT GLASABDECKUNG

- kompatibel mit Starline Kühlaufsatztrine KT4563140 für 6 x GN 1/3 (max. 150 mm)
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- statische Kühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Staubfilter
- selbstschließende, isolierte Türen
- pro Tür ein GN 1/1 Rost inkl. Führungsschienen
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtaugung
- Vorderräder mit Bremse
- Arbeitsplatte aus Granit
- Isolierung: ~35 mm
- passende Führungsschienen: KT9905011
- GN-Behälter nicht inklusive



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	KT4563140	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4	740,00
2.	KT4431368	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	1640,00



VORBEREITUNGSGERÄTE

Mit professionellen STALGAST Vorbereitungsgeräten zum Schneiden, Wölfen, Zerkleinern, Hacken, Raspeln und Mixen werden die Lebensmittel in der Großküche maschinell, schnell, effizient und gleichmäßig verarbeitet. Dadurch optimieren Sie Ihre Abläufe, sparen wertvolle Arbeitszeit um die Küchenarbeit effektiv zu gestalten.

Kartoffelschälmaschinen.....	292	Wurstfüller	299
Aufschnittmaschinen	293-295		
Fleischmürber, Schnitzelpresse,	296-296		
Fleischwölfe und Zubehör.....	297-298		

KARTOFFELSCHÄLER

PL EIGENE FERTIGUNG

- schält bis zu 60 bzw. 120 kg Kartoffeln in der Stunde
- Timer einstellbar von 0 bis 5 Minuten
- Polycarbonat-Deckel mit Sicherheitsschalter
- Auffangschublade optional erhältlich
- leiser Betrieb
- zur Reinigung zerlegbar

Polycarbonat-Deckel

1



2

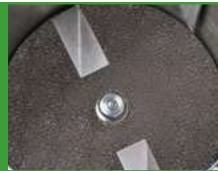


3

Bedienfeld



Reibescheibe



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	VG0602060	Kartoffelschäler	450	830	930	60	0,55	400	1750,00
2.	VG0602120	Kartoffelschäler	450	830	930	120	0,55	400	2173,60
3.	VG0699001	Auffangschale	315	562	160	-	-	-	207,40
4.	VG0699002	Reibescheibe	-	-	-	-	-	-	16,00

NEU

AUFSCHNITTMASCHINE

- zum Schneiden von Wurst und Käse geeignet
- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- abnehmbarer Schlitten ermöglicht einfache Reinigung
- mit integriertem Messerschärfer
- Schnittstärke 0-10 mm
- mit antihafbeschichteter Anschlagplatte und Messer



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0103250	250	380	490	380	16	0,32	230	660,00
VG0103220	220	380	440	340	14	0,32	230	687,90

AUFSCHNITTMASCHINE

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- abnehmbarer Schlitten ermöglicht einfache Reinigung
- mit integriertem Messerschärfer
- Schnittstärke 0-10 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0104250	250	380	490	380	16	0,32	230	660,00



AUFSCNITTMASCHINE

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Schlitten, Knöpfe und Schrauben aus Edelstahl
- Zuführungsbereich mit den Maßen 220x180 mm (BxT)
- solides und bewährtes Design
- Motor mit einem zusätzlichen verstärkten Antrieb
- abnehmbarer Schlitten für einwandfreie Hygiene
- inkl. Messerschärfer
- Schnittstärke 0-13 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1101250	250	570	560	475	18	0,12	230	1890,20

AUFSCNITTMASCHINE

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Schlitten, Knöpfe und Schrauben aus Edelstahl
- Zuführungsbereich mit den Maßen 225x210 mm (BxT)
- solides und bewährtes Design
- Motor mit einem zusätzlichen verstärkten Antrieb
- abnehmbarer Schlitten für einwandfreie Hygiene
- inkl. Messerschärfer
- Schnittstärke 0-13 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1101300	300	640	610	510	21	0,16	230	2207,50

AUFSCHNITTMASCHINE, ANTIHAFTBESCHICHTET

- besonders für Käse- und Wurstaufschnitt geeignet
- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium mit antihaftbeschichteter Anschlagplatte
- Schlitten, Knöpfe und Schrauben aus Edelstahl
- Messer mit Antihaftbeschichtung
- 45° Winkel für einfaches Schneiden
- Zuführungsbereich mit den Maßen 270x175 mm (BxT)
- Motor mit einem zusätzlichen verstärktem Antrieb
- abnehmbarer Schlitten für einwandfreie Hygiene
- inkl. Schleifstein
- Schnittstärke 0-14 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1102300	300	560	680	520	24	0,18	230	2992,90

FLEISCHMÜRBER

- empfohlen für Restaurants, Fleischgeschäfte, Imbissstände usw.
- bestimmt für die Zartmachung und Zubereitung von Fleisch für Beefsteaks, Filets und Steaks
- Kapazität: bis zu 420 Steaks/Stunde
- Einfüllschachtgröße: 158x23 mm
- rutschfeste FüÙe
- Aufsatz zum Fleischschneiden



hohe Produktivität



einfach zu reinigen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0242427	500	310	500	0,37	230	1972,30

SCHNITZELPRESSE

- für knochenloses Fleisch
- die speziellen Mürbewalzen erzielen eine effiziente Flächenvergrößerung
- für Fleischmürber VG0242427

Artikelnr.	Preis (€) netto
VG0242099	260,80



FLEISCHMÜRBER

- Einfüllschachtgröße: 180x30 mm
- inkl. Mürbewalzen
- Gehäuse aus Edelstahl
- rutschfeste FüÙe

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0201300	220	495	410	0,3	230	895,00

FLEISCHWOLF

- Einfüllschale aus Edelstahl
- Leistung bis zu 90 kg/h
- Lochscheiben-Durchmesser: ~68 mm
- inkl. zwei Lochscheiben: 5 und 8 mm



NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0202098	420	210	338	0,55	230	158,00

FLEISCHWOLF

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Einfüllschale aus Edelstahl
- Kopf und Schnecke aus eloxiertem Aluminium
- Messer und Lochscheiben aus Karbonstahl
- Stößel aus Polyethylen
- Rückwärtslauf
- Artikelnummern passender Lochscheiben: VG9911045, VG9911020, VG9911060 und VG9911100
- passendes Kreuzmesser: VG9901211
- Stundenleistung: 85 kg
- inklusive drei Lochscheiben: 3, 5, 8 mm
- Lochscheiben-Gr. 12
- rutschfeste Füße
- inkl. Wurstfüllaufsatz
- nicht für den Dauerbetrieb geeignet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0801085	410	190	350	85	0,25	230	520,00

ZUBEHÖR FÜR FLEISCHWÖLFE

- Kreuzmesser und Lochscheiben aus Edelstahl



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	Passend zu:	Preis (€) netto
1.	VG9901211	-	VG0216127, VG0322127, VG0801085	30,40
	VG9901212	-	VG0230227, VG0225327	35,10
2.	VG9911020	2	VG0216127, VG0322127, VG0801085	96,50
	VG9911030	3	VG0216127, VG0322127, VG0801085	78,20
	VG9911045	4,5	VG0216127, VG0322127, VG0801085	71,70
	VG9911060	6	VG0216127, VG0322127, VG0801085	69,90
	VG9911080	8	VG0216127, VG0322127, VG0801085	69,90
	VG9911100	10	VG0216127, VG0322127, VG0801085	71,70
	VG9912045	4,5	VG0230227, VG0225327	76,90

FLEISCHWOLF

- Gehäuse aus Edelstahl und eloxiertem Aluminium
- zur Reinigung zerlegbar
- Rückwärtslauf
- Überhitzungsschutz
- Modell VG02160127 inklusive Lochscheiben 5 und 8 mm, Größe 12
- Modell VG02300227 inklusive Lochscheiben 6 und 8 mm, Größe 22



1



2

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	VG0216127	499	270	550	bis 160	0,8	230	1120,00
2.	VG0230227	530	270	500	bis 300	1,1	230	1320,00

FLEISCHWOLF

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium und Edelstahl
- Einfüllschacht aus polierter Aluminiumlegierung
- Einfüllschale aus Edelstahl
- Wendelgehäuse aus Gusseisen
- Wendel aus spezieller Aluminiumlegierung
- Rückwärtslauf
- Dauerbetrieb bis zu 8 Stunden
- rutschfeste Füße
- Modell VG0322127 inklusive Lochscheiben 5 und 8 mm, Größe 12
- Modell VG0225327 inklusive Lochscheiben 5 und 8 mm, Größe 22



3



4

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
3.	VG0322127	517	328	410	220	0,80	230	940,00
4.	VG0225327	410	328	517	250	0,80	230	1100,00

WURSTFÜLLER

- perfekt geeignet für alle Arten der Gastronomie
- die Bedienung der Geräte ist dank der guten Konstruktion einfach, bequem und intuitiv
- die Kurbel kann auf beiden Seiten montiert werden um die Bedienung für Links- und Rechtshänder zu ermöglichen

WURSTFÜLLER

- robustes Edelstahlgehäuse
- alle demontierbaren Komponenten sind spülmaschinenfest
- Kolben mit Lastentlüftung
- zweifache Übersetzung für schnelles Arbeiten
- inkl. vier Füllaufsätze: 16, 22, 32 und 38 mm
- Zylinderbefüllung ohne Demontage möglich
- für einfaches und gleichmäßiges Füllen

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	Preis (€) netto
1.	VG1201050	320	290	680	5	11	376,80
2.	VG1201070	320	330	830	7	12	400,50



FLEISCHMISCHER

- mit Handkurbel
- Schüssel kippbar
- zur Reinigung auseinandernehmbar
- rutschfeste FüÙe

NEU

Artikelnr.	Max. Füllmenge kg	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
VG1701065	6,5 - 7	390	250	370	10	440,00
VG1702013	13 - 16	450	300	420	20	520,00
VG1703020	20 - 25	480	330	420	30	600,00



FLEISCHMISCHER

- Einfüllschachtgröße: 180x30 mm
- inkl. Mürbewalzen
- Gehäuse aus Edelstahl
- rutschfeste FüÙe

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1704050	820	510	1100	50	40	148	1,1	230	3640,00





KÜCHENEQUIPMENT

Die Speisenvorbereitung in der Großküche wird durch professionelles und funktionelles STALGAST Küchenequipment aus Kleingeräten und grundlegenden Kochgeräten komplettiert.

Kontaktgrills 302, 305-306
 Fritteusen 301, 303, 307
 Waffeleisen, Crêpesgeräte 304, 309-310
 Griddleplatten 303, 308
 Bains-Marie 304
 Hot Dog-Geräte, Brötchenwärmer 306
 Hähnchen- und Gyrosgrills 313-314

Salamander, Toaster,
 Konvektomaten 311-312, 315
 Reiskocher, Dörrautomat 313, 315
 Mikrowellengeräte 316-317
 Induktions-/Hockerkocher 312-313, 318-319
 Sous Vide-Geräte und Zubehör 320



INDUKTIONS-FRITEUSE

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- schnelle Aufheizzeit: von 20 °C auf 190 °C in ca. 23 min.
- präzise Temperaturregelung
- LED-Display
- gleichmäßiger und schneller Betrieb
- Timer: 0-60 min.
- inkl. Korb und Deckel


NEU


1



2

Nr.	Artikelnr.	Korbgröße mm	B mm	T mm	H mm	Gesamt-V. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE3801290	185x240x145	290	490	418	8	20-190	12,5	3,5	230	548,00
2.	KE3802518	185x240x145	518	490	418	2x8	20-190	24	2x3,5	230	842,00

KONTAKTGRILLS

caterina



- Grillplatten beidseitig gerillt aus Gusseisen
- stufenlose Temperatureinstellung von 50°C bis 300°C
- Sicherheitsthermostat
- hitzebeständiger Griff
- inkl. Auffangschale für Fett- und Grillreste
- erhältlich als Einzel-, Panini- und Doppelversion



KONTAKTGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2001310	310	360	200	1,8	230	321,40

PANINIGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2003430	430	360	200	2,2	230	398,40

DOPPEL-KONTAKTGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2002570	570	360	200	3,6	230	588,30



gerillte
Grillfläche



FRITTEUSE

- als Einzel- oder Doppelversion und mit Ablasshahn erhältlich
- stabiler Frittierkorb mit Einhängevorrichtung und hitzebeständigem Griff
- stufenlose Temperatureinstellung von 60 - 200°C
- Heizelement und Bedienfeld hochklappbar mit Einrastfunktion
- leicht zu reinigen
- mit Kaltzone



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Gesamt-V. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	CA2202040	Fritteuse	200	430	315	8	2	230	237,20
	CA2201051	Fritteuse	290	430	265	8	3	230	340,00
2.	CA2202050	Doppel-Fritteuse	415	430	315	2x8	2x2	230	460,00
	CA2202051	Doppel-Fritteuse	585	430	265	2x8	6	230	570,00
3.	CA2203080	Fritteuse mit Ablasshahn	300	510	390	10	3	230	336,00
	CA2204080	Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn	610	510	390	2x10	2x3	230	595,00

GRIDDLEPLATTE

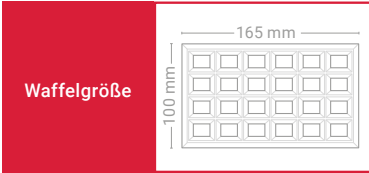
- Grillfläche 2/3 glatt & 1/3 gerillt
- getrennt regelbare Heizflächen
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- schneller Aufheizvorgang
- herausnehmbare Fettaufschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2101720	720	460	240	3,5	230	680,00

WAFFELEISEN

- Brüsseler Platte, antihftbeschichtet
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- inkl. Timer, einstellbar bis zu 5 min
- hitzebeständiger Griff



Waffelgröße



Artikelnr.	B mm	D mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2701320	320	380	240	1,5	230	362,50

CRÊPES-GERÄT

- Gusseisenplatte, antihftbeschichtet
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- Funktionsleuchten



2



1

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	D mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	CA2401400	Crêpe-Gerät	400	450	470	220	3	230	427,20
2.	CA2404180	Holz-Teigverteiler rund	-	165	200	-	-	-	13,90

BAINS-MARIE

- Überhitzungsschutz
- Artikel KE3201150 und KE3202150 passend für Gastronormbehälter GN 1/1 (150 mm)
- Artikel KE3203200 passend für Gastronormbehälter GN 1/1 (200 mm)
- Lieferung ohne Gastronormbehälter



mit
Ablasshahn
verfügbar



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE3201150	Bain-Marie GN 1/1 (150 mm)	340	570	242	0=85	1,2	230	144,80
KE3202150	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (150 mm)	340	590	242	0=85	1,2	230	169,00
KE3203200	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (200 mm)	340	590	280	0=85	1,2	230	195,00

ROLLER GRILL KONTAKTGRILLS

- beidseitig gerillte Gusseisenplatten
- Thermostat einstellbar bis 300°C
- Fettauffangschale
- hitzebeständiger Griff
- inklusive Reinigungsbürste

KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 360x240 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0702430	380	460	280	22,5	3,0	230	1223,90

KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 260x240 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0701330	330	385	220	18	2	230	952,00

KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 535x240 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0703600	600	385	220	33,5	4,0	400	1526,80
KE0703601	600	385	220	33,5	4,0	230	1410,00

KONTAKTGRILL MIT TIMER

- schnelle Aufwärmzeit: bis 280°C in 8,30 Min.
- gleichmäßige Temperaturverteilung
- 3 verschiedene Heizoptionen:
oben, unten, oben + unten
- Timer mit 3 Zeiten und Tonsignal
- Abmessung der Grillfläche: 360x240 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0702400	400	475	310	24	3,4	230	1381,00

GLASKERAMIK-KONTAKTGRILL

- Grillplatten aus Glaskeramik
- obere Platte gerillt, untere Platte glatt
- Temperaturbereich: 0 - 400°C
- schnelle Aufwärmzeit: 270°C in 150 Sekunden
- Timer mit 3 Zeiten und Tonsignal
- herausnehmbare Fettschublade
- einfach zu säubern
- Abmessung der Grillfläche: 335x304 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0706390	390	600	260	14	3	230	1560,00



HOT DOG GRILL

- antihaft Walzenheißrollen
- Modell KE0903011 mit 2 separaten Heizzonen
- Rollenlänge 40 cm

Nr.	Artikelnr.	Rollen	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE0901005	5	545	320	240	12,5	0,6	230	1238,00
2.	KE0902007	7	545	320	240	14,0	0,9	230	1558,60
3.	KE0903011	11	545	460	240	20,0	1,4	230	1888,20

HOT DOG GERÄT

- 3 Heizelemente für Brötchen
- runder Glaszylinder für Würstchen
- zweigeteilter Innenkorb für bis zu 40 Würstchen
- einfach zu reinigen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1001650	440	300	400	9	0,65	230	801,90



BRÖTCHENWÄRMER

- der Brötchenwärmer kann unter anderen Roller Grill Geräten eingesetzt werden
- Kammergröße GN 2/3 (100mm)
- Temperaturkontrolle
- herausnehmbare Auffangschale
- spülmaschinenfester GN Behälter

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1101023	545	460	220	17	0,7	230	927,20

FRITTEUSEN

- Kaltzonensystem
- präzise Temperaturkontrolle
- Sicherheitsthermostat
- Fritteusenkörbe und Deckel mit hitzebeständigen Griffen

FRITTEUSE MIT EINEM BECKEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Gesamt-V. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0801050	Fritteuse	190	425	320	5	5	3,2	230	399,40
KE0801360	Fritteuse mit Ablasshahn	265	450	360	8	8	3,6	230	777,30
KE0811012	Fritteuse mit Ablasshahn	350	470	350	12	10	6,4	400	961,00

FRITTEUSE MIT ZWEI BECKEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Gesamt-V. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0802032	Doppel-Fritteuse	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	809,10
KE0802360	Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	1436,40

ELEKTRO-FRITTEUSE MIT UNTERSCHRANK

- mit Kaltzone
- KE0814001 Korbgröße: 205x305x145 mm
- KE0814002 Korbgröße: 2x 128x320x145 mm
- KE0814001 mit 3 Leistungsstufen:
4 kW Temperaturerhaltung
8 kW frische Waren
12 kW Tiefkühlprodukte
- KE0814002: Frittierkammern unabhängig steuerbar
- mit Ablasshahn
- Sicherheitsthermostat



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Gesamt-V. Liter	Kap. kg/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0814001	Fritteuse	400	600	980	16	25	34	12	380	2289,00
KE0814002	Doppel-Fritteuse	400	600	980	2 x 10	30	38	2 x 6	380	2562,00

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

- 10 mm starke Stahlplatte
- schnelle Aufwärmphase
- Sicherheitsthermostat
- Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte
- herausnehmbarer Spritzschutz mit integrierter Fettauffangschale
- Gehäuse aus Edelstahl
- Abmessungen der Grillfläche: 600x400 mm (BxT)



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1501060	zwei Heizzonen	620	450	190	29	6,0	400	1172,50



2

GAS-GRIDDLEPLATTE

- 10 mm starke Stahlplatte
- schnelle Aufwärmphase
- Stabbrenner
- Sicherheitsthermostat
- herausnehmbare Spritzschutz mit integrierter Fettauffangschale
- Gehäuse aus Edelstahl
- inklusive Gasdüsen für Erdgas (G20) und Propan Butan (G30)
- Abmessungen der Grillfläche:
KE1502032 - 400x400 mm (BxT)
KE1502064 - 600x400 mm (BxT)



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	KE1502032	eine Heizzone	420	450	190	17	3,2	G20 / G30	1260,00
2.	KE1502064	zwei Heizzonen	620	450	190	27	6,4	G20 / G30	1305,00

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

- Edelstahl-Grillfläche, Stärke 4 mm
- Aufwärmzeit ca. 8 Minuten
- Temperaturbereich: 100°C bis 300°C
- zwei unabhängige Heizzonen
- Fettauffangbehälter, spülmaschinengeeignet
- Heizelemente unter der gesamten Oberfläche für Garen ohne Wärmeverlust im Randbereich



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1502035	600	450	190	29	3,5	230	1478,50



GAS-GRIDDLEPLATTE

- Edelstahl-Grillfläche, Stärke 4 mm
- Aufwärmzeit ca. 8 Minuten
- Temperaturbereich: 100°C bis 300°C
- zwei unabhängige Heizzonen
- Piezozündung
- Fettauffangbehälter, spülmaschinengeeignet
- 2 Sicherheitsthermostate
- sternenförmige Brenner unter der gesamten Oberfläche für Garen ohne Wärmeverlust im Randbereich
- Düse für G20 im Lieferumfang enthalten



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Gas	Preis (€) netto
KE1502055	600	450	190	32	5,5	G30	1632,00

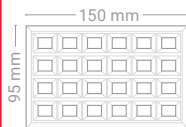
WAFFELEISEN

- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei Gusseisenplatten
- verstellbare Füße
- Waffelmuster:
Brüssel - 3x5 Quadrate
Lüttich - 4x6 Quadrate
- Backzeit pro Waffel ca. 3 Minuten
- Auffangschale für überschüssigen Teig aus Edelstahl
- geeignet für frische Teige und für TK-Waffeln
- KE1201184 und KE1202184: ca. 120 Waffeln/h
- KE1202150: ca. 40 Waffeln/h

Waffelgröße
Modell Brüssel
„KE1201184“



Waffelgröße
Modell Lüttich
„KE1202150“


WAFFELREZEPT:

- 1,5 Tassen Mehl
- zwei Eier
- eine Tasse Milch
- zwei Esslöffel Zucker
- zwei Esslöffel Butter
- ein Esslöffel Backpulver
- eine Prise Salz



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Waffelform	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE1201184	Brüssel	305	440	230	19	1,6	230	1276,20
2.	KE1202150	Lüttich	305	440	230	19	1,6	230	1276,20
3.	KE1202184	Brüssel	550	440	230	38	2 x 1,6	230	2560,00

ELEKTRO-CRÊPESGERÄT

- emailiierte Gusseisenplatte
- Temperatureinstellung bis 280°C
- Spiral-Heizelement
- inklusive Holz-Teigverteiler



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1301400	400	190	14,0	3,6	230	698,20

GAS-CRÊPESGERÄT

- emailiierte Gusseisenplatte
- Gas-Regler und Druckminderer
- achtarmigen Brenner (sternförmig)
- inklusive Holz-Teigverteiler



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto
KE1401400	400	160	17,5	3,6	Gas	740,30

ELEKTRO-CRÊPESGERÄT

- zwei emailiierte Gusseisenplatten
- Temperatureinstellung bis 300°C
- gleichmäßige Temperaturverteilung
- kratzfest
- Platten unabhängig bedienbar
- Incoloy-Heizelement für eine konstante Temperaturerhaltung



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1204402	2x 400	860	480	240	44	2 x 3,6	230	1820,00

SALAMANDER

- Infrarot-Quarz-Heizelemente
- 15 Minuten Timer mit einer Verriegelungsposition für den Dauereinsatz
- abnehmbare Griffe
- Erreichung der Maximaltemperatur unter 30 Sekunden
- abnehmbare Rückseite zur einfachen Reinigung
- KE1601001 - 4 Heizelemente
- KE1601002 - 6 Heizelemente
- Abmessungen der Backkammer: 350x240 mm (BxT)


1

2

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE1601001	eine Ebene	450	285	305	10	2,0	230	474,40
2.	KE1601002	zwei Ebenen	450	285	420	12	3,2	230	708,50

SALAMANDER

- Infrarot-Quarz-Heizelemente
- 15 Minuten Timer mit einer Verriegelungsposition für den Dauereinsatz
- abnehmbare Griffe
- Erreichung der Maximaltemperatur unter 30 Sekunden
- abnehmbare Rückseite zur einfachen Reinigung
- sechs Heizelemente
- Abmessungen der Backkammer: 520x320 mm (BxT)



Artikelnr.	Description	B mm	T mm	H mm	M Toast/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1602001	eine Ebene	640	380	330	200	15	2,7	230	1256,70

KONVEKTOMAT

- Umluft
- Temperatureinstellung von 0°C bis 300°C
- 120 Minuten Timer
- Funktionen: Aufwärmen/Auftauen, Grillen, Backen sowie ein Quarz-Grill zum Überbacken
- Abmessungen der Backkammer: 470x370x350 mm (BxTxH)
- Innenbeleuchtung
- 4 Einschübe
- inklusive 4 Grillroste (450x340 mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1701423	595	610	590	0-300	36	3,0	230	1871,00

KONVEKTOMAT

- Timer bis 120 min.
- Sehr schnelle Aufheizzeit - in ca. 7 min auf 270°C
- KE2002340: Aufwärmen/Auftauen, Grillen, Backen und Turbo-Quarz-Grill zum Überbacken, 5 Einschübe, inkl. 3 Roste
- KE2101370 - inkl. zwei perforierte Bleche 255x310 mm (BxT), geeignet für GN 1/2, 5 Einschübe
- Abmessungen der Backkammern:
 KE2001260 - 320x325x365 mm (BxTxH)
 KE2001340 - 415x350x265 mm (BxTxH)
 KE2002340 - 410x360x250 mm (BxTxH)
 • KE2101370 - 270x330x320 mm (BxTxH)



1



3



2



4

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE2001260	460	550	355	max 250	20	1,5	230	1199,00
2.	KE2001340	550	550	355	max 250	21	2,4	230	1409,00
3.	KE2002340	550	550	355	max 270	22	2,6	230	1595,00
4.	KE2101370	370	535	495	max 250	20	1,5	230	1023,00

INDUKTIONS-KOCHFELD

- zwei unabhängige Kochfelder, Ø=280 mm
- 20 Leistungsstufen geeignet für den Dauerbetrieb von bis zu 8 Std.
- Timer
- digitale Anzeige



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2903030	400	700	250	21	2 x 3	230	2440,00

GAS-HOCKERKOCHER

- massive Topfhalterung aus Gusseisen
- herausnehmbarer Brenner
- Brennerdeckel und Edelstahlwanne abnehmbar
- Sicherheitsthermostat, Zündung mittels Zündflamme
- Gas-Regler
- inklusive Gasdüsen für Erdgas (G20) und Propan Butan (G30)
- für den Einsatz von Pfannen, Töpfen und Woks (nicht im Lieferumfang enthalten)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Gas	Preis (€) netto
KE2401140	600	630	425	30	14	G20 / G30	1315,00

GAS-HÄHNCHENGRILL

- für perfekt gegartes Drehspieß-Fleisch
- 3 Spieße, die unabhängig voneinander gesteuert werden
- für bis zu 12-15 Hähnchen
- durchschnittlicher Gas-Verbrauch: LPG 1,41 kg/h; Erdgas 1,86 m³/h
- inkl. Beleuchtung
- herausnehmbare Auffangschale
- Düsen für LPG und Erdgas enthalten



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto
KE2503170	1110	480	920	87	17	gas	3190,00

REISKOCHER

- einfach zu reinigender Innentopf antihaftbeschichtet, hitzebeständig
- Gehäuse aus Edelstahl
- inklusive Reislöffel, Rührlöffel und zwei Messbechern
- mit Warmhaltefunktion
- Kontrolleuchten
- praktische Maßangaben im Innentopf
- für die Zubereitung von bis zu 6 kg gekochtem Reis

inklusive
Reislöffel,
Rührlöffel
und zwei
Messbechern



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2801006	470	420	350	6	10,2	1,95	230	253,60

ELEKTRO-GYROSGRILL

- herausnehmbares Gitterrost und Fettauffangschale
- Heizelemente mit unabhängiger Regulierung auf halbe oder volle Leistung
- KE2501036 - 3 Heizelemente
- KE2501058 - 4 Heizelemente
- gleichmäßige Wärmeverteilung
- inklusive Gyros-Schaukel aus Aluminium



1



2

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE2501036	Kapazität 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	2010,00
2.	KE2501058	Kapazität 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	2170,00

GAS-GYROSGRILL

- herausnehmbares Gitterrost und Fettauffangschale
- Sicherheitsthermostat
- KE2502070 - 2 Heizelemente
- KE2502105 - 3 Heizelemente
- inklusive Gasdüsen für Erdgas (G20) und Propan Butan
- gleichmäßige Wärmeverteilung



2

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	D mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto
1.	KE2502070	Kapazität 15 kg	580	660	645	27	7,0	Gas	2010,00
2.	KE2502105	Kapazität 25 kg	580	660	870	31	10,5	Gas	2370,00

LIFT-SALAMANDER

- höhenverstellbares Heizelement
- zwei unabhängig steuerbare Heizelemente
- herausnehmbare Fettauffangschale mit Gitterrost
- mit Infrarot-Quarzzröhren zum schnellen Grillen und Überbacken



Infrarot-Quarzzröhren



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2301028	600	510	550	44	3,0	230	3236,20

GLASKERAMIK-SALAMANDER

- höhenverstellbares Heizelement aus Keramik
- Modell KE2302030 – 2 unabhängige Heizzonen
- Modell KE2302045 – 3 unabhängige Heizzonen
- Plate Detection System (PDS): Praktischer Auto-Start ohne Schalterbedienung
- Aufheizen auf 400°C in 5 Sekunden
- bis zu 35 % Energieeinsparung
- Dauerbetrieb möglich
- leicht sauber zu halten



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2302030	600	640	590	56	3	230	4050,00
KE2302045	800	640	590	60	4,5	380	4805,00

DÖRRAUTOMAT MIT 10 EINSCHÜBEN

- Gehäuse aus Edelstahl
- ideales Gerät zum Trocknen von Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, etc.
- digitales Bedienfeld
- Timer von 0 bis 24 Stunden in 30-Min.-Schritten
- Temperatureinstellungen von 35 bis 75 °C in 5°C-Schritten
- inkl. 10 Dörrgitter ca. 400x395 mm, Belastung je bis zu 600 g
- leiser Umluftventilator sorgt für einen gleichmäßigen Dörrvorgang
- transparente Tür zur einfachen Überwachung des Trocknungsprozesses

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0001010	430	535	420	1,10	230	419,10

MIKROWELLE

- manuelle Drehknopfsteuerung
- Zeitvorwahl: 0,15 Sekunden bis 6 Minuten
- glatter Boden ohne Drehteller
- Alarm am Zyklusende

NEU



Artikelnr.	Abmessung mm	Garraum mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3011900	327x346x200		511	432	311	25	14,7	1,55	230	480,00

MIKROWELLE

- elektronische Steuerung
- 5 Leistungsstufen: 0 (Halten), 20 (Auftauern), 50, 70, 100%
- 10 voreingestellte Programme
- Programmierbares Bedienfeld mit numerischen Tasten
- glatter Boden ohne Drehteller
- Alarm am Zyklusende

NEU



Artikelnr.	Abmessung mm	Garraum mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3012900	327x346x200		511	432	311	25	14,7	1,55	230	520,00

MIKROWELLE

- manuelle Steuerung
- 5 Leistungsstufen
- Auftaufunktion
- 270 mm Drehteller
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Kapazität 25 Liter
- 30 Minuten Timer
- Abmessungen des Garraums:
340x345x230 mm (BxTxH)

900w

25l



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3001900	483	420	281	900	230	215,70

SAMSUNG MIKROWELLE 1050 WATT

- manuelle Steuerung und 5 Leistungsstufen
- leicht zu reinigen
- Kapazität 26 Liter
- Abmessungen des Garraums:
336x349x225 mm (BxTxH)

26l

1050w

INOX



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3004105	manuelle Steuerung	517	412	297	1050	230	655,00

SAMSUNG MIKROWELLE

- elektronische Steuerung
- Innenmaße: 336x349x225 mm
- vier Leistungsstufen
- 20 Programme speicherbar
- LED-Display
- 2 Garstufen
- 30 Minuten Timer
- akustisches Endsignal
- +30 Sekunden-Taste
- Auftaufunktion



- [26l]
- 1100w
- INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3006105	elektronisches Bedienfeld	527	412	297	1100	230	645,00

SAMSUNG MIKROWELLE

- manuelle Steuerung und 5 Leistungsstufen
- akustisches Endsignal
- Keramikboden und zweifache Beleuchtung
- „REPEAT“-Funktion zur Wiederholung des letzten Zyklus
- „ONE TOUCH“-Funktion zur automatischen Verlängerung des Zyklus um 20 Sekunden
- mit zwei leistungsstarken Magnetronen für gleichmäßige Ergebnisse
- Abmessungen des Garraums: 370x370x190 mm (BxTxH)



- [26l]
- 1500w
- 1850w
- INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3009185	manuelle Steuerung	464	597	368	1850	230	1660,00

SAMSUNG MIKROWELLE

- digitale Steuerung mit 30 Programmspeichern, + 20-Sekunden-Taste
- fünf Leistungsstufen (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1500 W)
- zwei Auftaufunktionen
- zwei Wellenfilter, 5-fache Türsicherung
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Deckenverkleidung spülmaschinengeeignet
- Abmessungen des Garraums: 370x370x190 mm (BxTxH)
- Kapazität 26 Liter
- Gewicht: 34 kg
- geeignet für GN 2/3



- [26l]
- 1500w
- INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3007150	digitale Steuerung	464	597	368	1500	230	1295,70

SAMSUNG MIKROWELLE

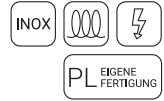
- digitale Steuerung mit 30 Programmspeichern, + 20-Sekunden-Taste
- fünf Leistungsstufen (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)
- mit zwei leistungsstarken Magnetronen für gleichmäßige Ergebnisse
- zwei Auftaufunktionen
- zwei Wellenfilter, 5-fache Türsicherung
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Deckenverkleidung spülmaschinengeeignet
- Abmessungen des Garraums: 370x370x190 mm (BxTxH)
- Kapazität 26 Liter
- Gewicht: 34 kg
- geeignet für GN 2/3



- [26l]
- 1850w
- INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3008185	digitale Steuerung	464	597	368	1850	230	1472,00

INDUKTIONSKOCHFELDER



- geeignet für kleine und mittlere Gastronomiebetriebe oder als Ergänzungsgerät
- Induktionskochfelder senken den Stromverbrauch gegenüber herkömmlichen Elektrokochfeldern um ca. 45%
- Gehäuse aus Edelstahl
- stoßfestes Glaskeramik-Kochfeld
- für Töpfe mit Ø 120 - 260 mm Bodendurchmesser verwendbar

Die Kochfelder können mit jedem induktionsgeeigneten Kochgeschirr verwendet werden:



emailierte
Kochtöpfe



Teekessel



Gusseiserne
Töpfe & Pfannen



Kochgeschirr mit
Keramikbeschichtung



Kochgeschirr
aus Edelstahl



Bräter



Wokpfannen

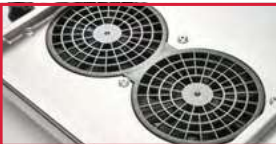
Induktionskocher, digitale Steuerung

- mit bis zu 20 Leistungsstufen
- Timer von 1-479 Minuten einstellbar
- drei Schnellwahltasten für Leistung oder Temperatur:
Leistung: Stufen 1/10/20
Temperatur: 50°C/140°C/240°C
- Temperatureinstellung von 50°C bis 240°C möglich

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis netto
KE2901035	325	425	100	3,5	230	240,00



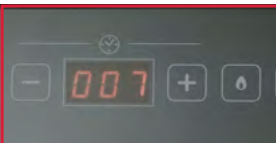
effizientes
Belüftungssystem



Glaskeramik-
Kochfeld einfach
zu reinigen



Touch-
Bedienelement
mit Timer



Edelstahlgehäuse



INDUKTIONSKOCHPLATTE

- Glaskeramik-Induktionsplatte
- Gehäuse aus Aluminium
- Timer 0-180 Minuten
- Temperaturbereich 60°C-240°C
- 12 Leistungsstufen
- Temperaturregelung in 20°C-Schritten
- Überhitzungsschutz

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE3901318	318	403	54	3	230	185,00



INDUKTIONSKOCHPLATTE

- Glaskeramik-Induktionsplatte
- Gehäuse aus Edelstahl
- LCD-Display
- Temperaturbereich 60°C-240°C
- 10 Leistungsstufen
- Temperaturregelung in 20°C-Schritten

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE3902395	395	395	95	3,5	230	460,00



INDUKTIONSKOCHPLATTE

- Glaskeramik-Induktionsplatte
- Gehäuse aus Edelstahl
- Timer 0-180 Minuten
- Temperaturbereich 60°C-240°C
- 12 Leistungsstufen
- Temperaturregelung in 20°C-Schritten
- Überhitzungsschutz

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE3903340	340	430	117	3,5	230	220,00



INDUKTIONSKOCHPLATTE

- Glaskeramik-Induktionsplatte
- Gehäuse aus Edelstahl
- LED-Touch-Display
- Auslieferung ohne Stecker

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE3904400	400	600	155	5	400	979,00



WARMHALTEPLATTE

- Glaskeramik-Platte, 5mm dick
- hochwertiger Aluminiumrahmen
- Betriebstemperatur 60°C-105°C
- Temperaturregelung in 5°C-Schritten
- max. Belastung 15 kg

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB2301550	380	550	25	0,23	230	128,00



SOUS-VIDE GERÄTE

- geeignet zum schonenden Garen von vakuumverpackten Produkten und zur Erhaltung und Intensivierung von Aromen, Geschmack und Vitaminen
- die besonders schonende Garmethode reduziert den Garverlust und verlängert die Haltbarkeit der Lebensmittel
- besonders geeignet für kleine und mittlere Restaurantbetriebe, Hotels und Cateringbetriebe

SOUS-VIDE-KOMPLETTGERÄT GN1/1

- Präzisionsthermostat in 0,1°C Schritten einstellbar
- eingebaute Pumpe ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schutz gegen zu niedrigen Wasserstand
- digitales Bedienfeld
- inklusive luft- und wasserdichtem Deckel mit Silikonichtung
- mit Ablasshahn zum Entleeren des Wassers
- große Kapazität an professionelle Bedürfnisse angepasst

caterina



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0103020	620	360	280	0,7	230	1093,50

SOUS-VIDE-GERÄT

- zum Einhängen in das Wasserbad
- präzise Temperatursteuerung
- garantierte Temperaturstabilität des Wasserbads auf 0,2°C genau
- Umwälzpumpe für gleichmäßige Wassertemperatur
- Heizelement: 1,4 kW



1500w



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0101325	145	115	325	1,9	1,5	230	414,80



KOMBIDÄMPFER & KONVEKTOMATEN

Mit einem Kombidämpfer können in der professionellen Gastronomie die unterschiedlichsten Gerichte schnell und mit gleichbleibenden Resultaten zubereitet werden. Eine einfache Handhabung, eine große Programmauswahl und eine hohe Wirtschaftlichkeit machen die Geräte für eine moderne Küche unverzichtbar.

Kombidämpfer	
Stalgast ClassicCook	326
Kombidämpfer	
Stalgast SmartCook	327-328

Zubehör für Kombidämpfer	
ClassicCook/SmartCook	330-332
Sonstiges Zubehör, Bleche, Roste	333-335



Kombidämpfer für die
GASTRONOMIE

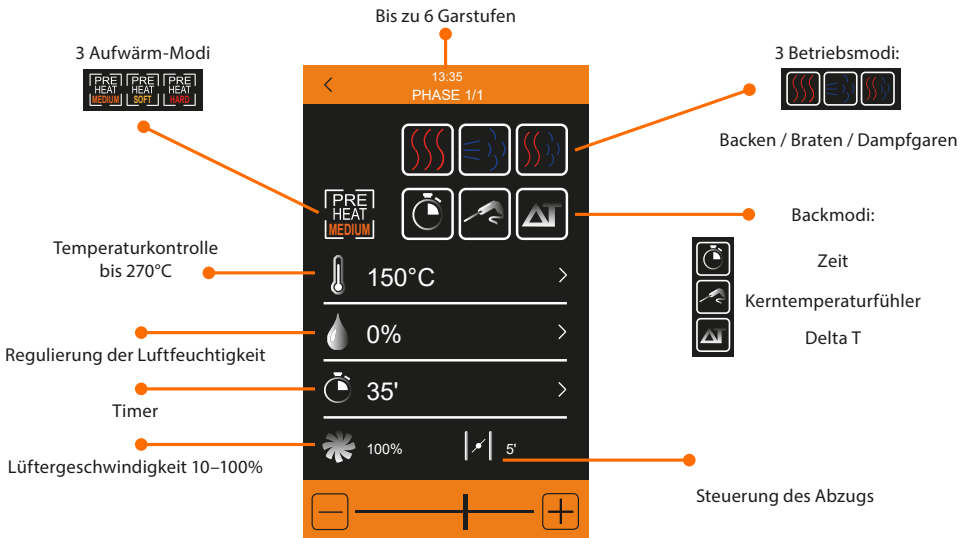
ClassicCook mit manueller Steuerung

- manuelles Bedienfeld
- Beschwädung von 0 bis 100%
- 120-Minuten-Timer und Non-Stop-Modus
- Abzug manuell regulierbar
- Umkehrgebläse
- LED-Innenbeleuchtung
- Programmende-Signal
- Türschalter mit Gebläse-Stoppfunktion
- doppelverglastes Sicherheitsglas
- Sicherheitsthermostat
- Wasseranschluß $\frac{3}{4}$ "
- leichte Reinigung
- Ausführung als Elektro- oder Gasgerät



SmartCook mit Touch-Steuerung

- übersichtlicher 7" Touchscreen für eine intuitive Bedienung
- Programmende-Signal
- Türschalter mit Gebläse-Stoppfunktion
- Sicherheitsthermostat
- LED-Innenbeleuchtung
- Wasseranschluß 3/4"
- doppelverglastes Sicherheitsglas
- Vorheiz-/Kühlfunktion
- Clima Control – Beschwungung 0 bis 100 %
- 10-stufiges Umkehrgebläse in %-Schritten
- programmierbarer Dampfzug
- 3 Modi: Kochen, Backen, Dampfgaren
- inkl. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Vakuumsonde optional erhältlich
- zeitgesteuerte Zubereitung
- Kernsonde oder Delta T
- 120 Programme mit 6 Garstufen
- AllOnTime und MultiCook
- Regeneration/Warmhalten von Speisen
- Konfigurierbares Kochbuch mit Fotos
- USB-Anschluß



Funktionen und Ausstattung - Kombidämpfer **SmartCook**



INDIVIDUELLE ZUBEREITUNG

Wählen Sie die Betriebsarten je nach Bedarf, ohne ein Rezept erstellen zu müssen. Dies vereinfacht Ihnen die Zubereitung von Speisen.



PROGRAMMIERBAR

Die Kombidämpfer bieten Speicherplatz für 120 individuelle Programme mit 6 Stufen.



BESCHWADUNG

Unsere neue Technologie ermöglicht Ihnen die präzise Regulierung der Luftfeuchtigkeit in 5%-Schritten in einem Bereich von 0 % bis 100 %.



KOCHBUCH

Alle Kombidämpfer verfügen über ein integriertes Kochbuch mit 72 bebilderten Rezepten, gegliedert in 8 Gruppen. Zusätzlich können Sie 48 eigene Rezepte speichern.



GEBLÄSESTEUERUNG

Das Umkehrgebläse sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Garraum, auch bei voller Beladung. Die 10 Einstellmöglichkeiten des Umkehrgebläses erlauben auch die Zubereitung von empfindlichen Waren.

HACCP

HACCP DATENREGISTER

Die Kombidämpfer zeichnen den Nutzungsverlauf im HACCP-System (Hazard Analysis and Critical Control Points) auf. Der Bericht kann problemlos auf einem USB-Stick gespeichert werden.



CLIMA CONTROL

Über die digitale Steuerung des Abzugs wird eine schnelle Reduzierung der Feuchtigkeit im Garraum ermöglicht. Der Abzug kann vor Ende des Backvorganges automatisch geöffnet werden, um den gewünschten Backgrad zu erreichen.



PREMIX GASBRENNER

Der neue Brenner ist für alle gasbetriebenen Geräte optional erhältlich. Der Premix Gasbrenner reduziert den Gasverbrauch und ermöglicht eine gleichmäßige Temperatur im Garraum.



DELTA T

Mittels der am Ofen befestigten Sonde wird der gewählte Temperatursollwert zwischen dem Produktinneren und dem Ofenraum konstant aufrechterhalten. Das langsame Garen verringert den Gewichtsverlust des Produkts und sorgt für ein perfektes kulinarisches Ergebnis.



REGENERATION / TEMPERATURERHALTUNG

Mit dieser Funktion können Sie ein vorbereitetes Gericht unter Beibehaltung von Geschmack und Aussehen erwärmen. Die Aufrechterhaltung der voreingestellten Temperatur ermöglicht eine verzögerte Ausgabe der Speisen.



TEMPERATURFÜHLER

Der Temperaturfühler ist mit drei Messpunkten ausgestattet (optional).



GÄREN

Eine konstante, niedrige Temperatur gewährleistet das optimale Aufgehen von Hefeteigen für eine gelingsichere Zubereitung.



SOUS VIDE TEMPERATURFÜHLER

Die Sonde bietet höchste Präzision bei der Temperaturmessung während der SOUS-VIDE-Vakuummartechnik. Die dünne Sonde mit einem Durchmesser von 1,5 mm ist für die Verwendung mit Vakuumbuteln geeignet (optional erhältlich).



PLANUNG

Über die Zeitschaltuhr können Sie Zubereitungszeiten planen, vorausschauend Arbeiten und Zeit sparen.



FAST COOLING

Durch die automatische Abkühlfunktion des Ofenraumes auf eine gewünschte Temperatur kann schneller mit der Zubereitung der nächsten Speisen begonnen werden.



MULTI WASH

Je nach Verschmutzungsgrad des Ofenraumes stehen Ihnen drei automatische Reinigungsprogramme mit einer Zyklusdauer von 51, 81 sowie 111 Minuten zur Wahl.



ALL ON TIME

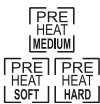
Das AllOnTime-Programm ermöglicht, mehrere Gerichte gleichzeitig zu servieren. Ein akustisches Signal informiert, wenn die nächsten Produkte eingeschoben werden müssen, damit alle Gerichte zur gleichen Zeit servierbereit sind.



MULTI COOK

Der Kombidämpfer kann kontinuierlich und unabhängig von der Gardauer mit unterschiedlichen Produkten be- und entladen werden, ohne dass sich die Geschmäcker und Aromen vermischen.

Der Kombidämpfer informiert Sie zuverlässig, wenn ein bestimmtes Produkt fertig zur Entnahme ist.



MULTI PREHEAT

Der Kombidämpfer ist serienmäßig mit drei Vorwärmstufen von +10°C, +20°C und +30 ° C ausgerüstet. Je nach Auslastung ist es möglich, den Ofenraum manuell auf eine höhere Temperatur vorzuheizen.



SOUS-VIDE

Das Programm erlaubt das langsamere Garen in einer Vakuumatmosphäre, damit die Lebensmittel ihre Nährwerte, ihren Geschmack und ihr Aroma beibehalten.

Mit der zusätzlich erhältlichen Vakkumsonde wird die Temperatur präzise eingehalten.



Stalgast **ClassicCook**



GN 1/1



Artikelnr.	FM011105E	FM011107E	FM011111E
Einschübe	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C	50°C
Maximale Temperatur	250°C	250°C	250°C
Gewicht	52 kg	78 kg	106 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro	Elektro
Leistung	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	3802,00	5039,00	6482,00



GN 1/1



Artikelnr.	FM011107G	FM011111G
Einschübe	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	250°C	250°C
Gewicht	125 kg	140 kg
Betriebsart	Gas / Elektro	Gas / Elektro
Gasart	G20	G20
Gasleistung	14 kW	20 kW
Elektroleistung	0,65 kW	0,65 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	9470,00	10319,00

Stalgast SmartCook



GN 1/1



Artikelnr.	FM023105E	FM023107E	FM023111E
Einschübe	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C	270°C
Gewicht	54 kg	78 kg	106 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro	Elektro
Leistung	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	6994,00	9037,00	10581,00



GN 1/1



Artikelnr.	FM023107G	FM023111G
Einschübe	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	125 kg	140 kg
Betriebsart	Gas / Elektro	Gas / Elektro
Gasart	G20	G20
Gasleistung	14 kW	20 kW
Elektroleistung	0,65 kW	0,65 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	13567,00	15005,00

Stalgast SmartCook



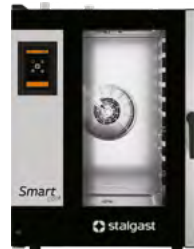
GN 2/1



Artikelnr.	FM023207E	FM023211E
Einschübe	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 1280 x 830 mm	790 x 1280 x 1100 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	120 kg	160 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro
Leistung	14,2 kW	28,5 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	11756,00	13825,00



GN 2/1



Artikelnr.	FM023207G	FM023211G
Einschübe	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 1280 x 850 mm	790 x 1280 x 1110 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	145 kg	175 kg
Betriebsart	Gas / Elektro	Gas / Elektro
Gasart	G20	G20
Gas Betriebsart	20 kW	28 kW
Leistung	0,65 kW	0,65 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	15242,00	16400,00



KOMBIDÄMPFER

**MEHRPUNKT-
KERNTemperatur-
FÜHLER**



**DOPPELTES
SICHERHEITS-GLAS**



**AUTOMATISCHES
WASCHSYSTEM**



PRÄZISIONSGRIFF



Zubehör für Kombidämpfer ClassicCook / SmartCook

REGENERATIONSOFEN

- Programmspeicher für 99 Programme
- Feuchtigkeitsregelung von 0 bis 100%
- Wasseranschluss
- zum Dämpfen, Backen, Schmoren, Sous-vide-Garen, Regenerieren

Artikelnr.	FM612106E
Einschübe	6 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	735 x 684 x 714 mm
Mindesttemperatur	50°C
Maximale Temperatur	170°C
Gewicht	52 kg
Betriebsart	Elektro
Elektrische Leistung	5,65 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	3958,00




GN 1/1

UNTERGESTELLE



Nr.	Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	FM029100	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	300	201,00
2.	FM029106	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	650	557,00
3.	FM029108	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	850	617,00
4.	FM029200	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	300	296,00
5.	FM029206	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	650	653,00
6.	FM029208	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	850	711,00
7.	FM619108	Regeneriergerät FM612106E	662	570	850	650,00

ABZUGSHAUBEN

- ausgestattet mit Dampfkondensator und Abluftgebläse, Abzugsstutzen ø 120 mm



Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM994101E	Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	790	840	275	3390,00
FM994201E	Kombidämpfer FM023207E und FM023211E	790	1270	345	4035,00
FM994102E	Doppel-Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	790	840	275	4035,00

SCHLAUCHBRAUSE


Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
SL241617Z	2000	138,00

VERBINDUNGSRAHMEN


Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM990101E	Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	788	758	78	1138,00

WASSERDRUCKMINDERER

- Anschluss 3/4 Zoll
- Wasserdruckminderer 2 Bar



Artikelnr.	Preis (€) netto
FM990102	75,00

**EXTERNE
KERNTEMPERATURFÜHLER**


Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
FM990202	Kerntemperaturfühler für Sous-Vide Garmethode	430,00
FM990203	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	380,00

Zubehör für Konvektomaten

GÄRSCHRANK

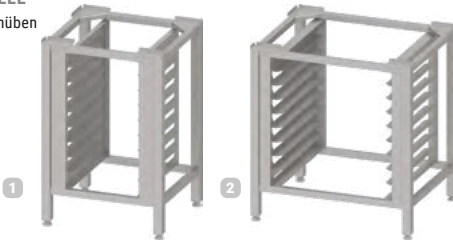
- manuelles, unabhängiges Bedienfeld
- Fassungsvermögen: 8 Bleche 600x400

Artikelnr.	FM418601
Einschübe	8 (600x400)
Blechabstand	~ 80 mm
Maße (BxTxH)	760 x 700 x 980 mm
Minimale Temperatur	30°C
Maximale Temperatur	85°C
Gewicht	42 kg
Betriebsart	Strom
Elektrische Leistung	1,4 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	2050,00



UNTERGESTELLE

- mit acht Einschüben



Nr.	Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	FM419408	Konvektomat 430x340	572	514	850	640,00
2.	FM419608	Konvektomat 600x400	802	630	850	640,00

PUMPENSET



Artikelnr.	Preis (€) netto
FM9905020	196,00

ABZUGSHAUBEN

- ausgestattet mit Dampfkondensator und Abluftgebläse, Abzugsstutzen ø 120 mm

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM414102	1 Konvektomat 600x400	820	850	275	2200,00
FM414202	2 Konvektomaten 600x400	820	850	275	2371,00



VERBINDUNGSRAHMEN

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM419402	Konvektomat 430x340	590	675	40	717,00
FM419602	Konvektomat 600x400	820	800	40	717,00



DAMPFKONDENSATOR

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM424501	Konvektomat EasyBake von Stalgast	720	85	450	651,00
FM424502	2 Konvektomaten EasyBake von Stalgast	580	120	180	1230,00

Sonstiges Zubehör für Stalgast Kombidämpfer

**BACKBLECH, ALUMINIUM,
PERFORIERT**


Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM994301	430	340	40,00

**BACKBLECH, ALUMINIUM,
PERFORIERT**


Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM994201	340	240	40,00

BACKBLECH, ALUMINIUM


Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM994302	430	340	34,00

**ANTIHAFTBESCHICHTETES
GRILLBLECH GN 1/1**


Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991101	530	325	363,00

BACKBLECH FÜR 6 EIER GN 1/1


Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991102	530	325	226,00

BACKBLECH, EMAILLIERT GN 1/1


Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991104	530	325	205,00

GRILLROST GN 1/1


Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991105	530	325	331,00



Sonstiges Zubehör für Stalgast Kombidämpfer

GASTRONORMBLECH EMAILLE GN 1/1

- emailliert, antihafbeschichtet
- einfache Reinigung



GASTRONORMBLECH EMAILLE GN 1/1

- emailliert, antihafbeschichtet
- einfache Reinigung



ANTIHAFTBESCHICHTETES BLECH GN1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0711020	530	325	20	2,2	22,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0711040	530	325	40	5,0	25,40

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9911050	530	325	26	40,00

ANTIHAFTBESCHICHTETES BLECH 600X400 MM



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9964061	600	400	11	49,00

ANTIHAFTBESCHICHTETES GRILLBLECH GN1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9911051	530	325	30	44,00

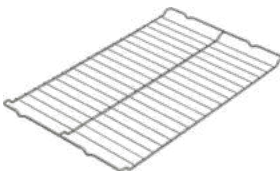
BACKBLECH FÜR OMELETTES UND PANCAKES GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9911052	530	325	35	44,00

GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL GN 1/1

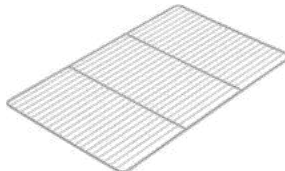
INOX



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto
GN2811001	GN 1/1	530	325	17,00

GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL GN 1/1

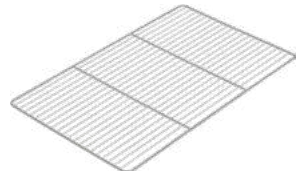
INOX



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto
GN2811002	GN 1/1	530	325	21,50

GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL 600X400 MM

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0764001	600	400	30,00

ALUMINIUM BACKBLECH

- massiv
- dreiseitige Aufkantungen

AI



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0864015	600	400	38,60
BK0864020	600	400	45,60

BACKBLECH

- perforiert
- dreiseitige Aufkantungen

AI



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK1064015	600	400	39,00

BACKBLECH

- perforiert
- mit Silikonbeschichtung
- dreiseitige Aufkantungen

AI



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK1164015	600	400	65,10

**WASCHBRAUSE
SET**


Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
SL241617Z	2000	138,00

NEOPREN-OFENHANDSCHUHE

- fünf Finger
- ölresistent
- hitzebeständig bis 100°C



Artikelnr.	T °C	Preis (€) netto
PP4403300	bis zu 100	53,80





KÜHLTECHNIK

Um die Frische und die Qualität von Lebensmitteln bei der Lagerung und Präsentation zu erhalten, ist die richtige STALGAST Kühltechnik notwendig. Eine zuverlässige Kühlung ist somit eine wesentliche Voraussetzung für den Erfolg in der Gastronomie, Hotellerie und in allen lebensmittelverarbeitenden Betrieben.

Kühl- und Tiefkühlschränke	338-341
Kühl- und Tiefkühlische	342-344
Saladetten und Vorbereitungstische	345-346
Pizzatische, Bäckerei-Kühltechnik.....	347, 351
Pizzakühlaufsätze	348-350

Glas- und Volltür Kühl-/Tiefkühlschränke.....	352-355
Bar-Cooler, Display-Kühl-/ Tiefkühlschränke	356-357
Kühlvitrinen-/Theken	358-361
Schockfroster	362
Tiefkühltruhen	363-364
Zubehör.....	365

SYMBOLERKLÄRUNG DER KÄLTETECHNIK:



Normalkühlung



Tiefkühlung



oder



und



statische Kühlung



Umluftkühlung



für Euronorm EN/Bäckernorm BN geeignet



für Gastronorm GN1/1 geeignet



für Gastronorm GN2/1 geeignet



von zwei Seiten zu öffnen



mit Flügeltüren



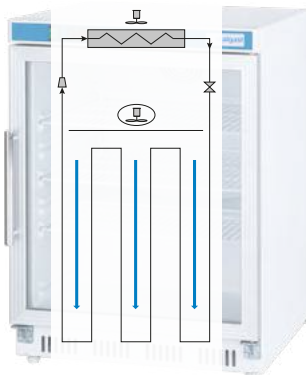
mit Schiebetüren

STATISCHE KÜHLUNG UND UMLUFTKÜHLUNG IM VERGLEICH:

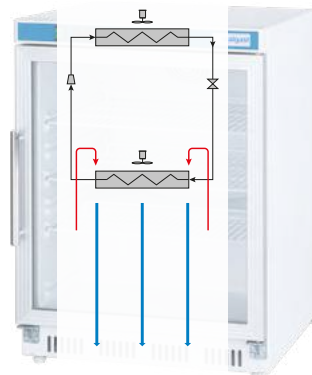
Bei der **statischen Kühlung** kühlt die Luft am Verdampfer ab und fällt aufgrund der physikalischen Gesetze (geringere Dichte) im Gerät nach unten. Dadurch entstehen im (Tief-)Kühlschrank verschiedene Temperaturzonen. Durch Einsatz eines Lüfterrades wird eine gleichmäßigere Kühlung bei den statischen Systemen gewährleistet.

Aufgrund der geringeren Luftgeschwindigkeiten, eignen sich statische Kühlungen besser für unverpackte Lebensmittel, die weniger austrocknen als in einem dynamischen System (Umluftkühlung).

Im **dynamischen System** der **Umluftkühlung** wird die am Verdampfer erzeugte Kaltluft über einen Ventilator in das Gerät geblasen. Durch die hohen Luftgeschwindigkeiten verteilt sich die Kaltluft schnell und gleichmäßig. Beim Öffnen der Tür wird der Ventilator gestoppt, damit dieser die Kaltluft nicht aus dem Gerät bläst. Durch die hohe Effizienz kühlen Geräte mit Umluftkühlung nach dem Öffnen, im Vergleich zu statischen Kühlungen, deutlich schneller wieder runter.



statische Kühlung



Umluftkühlung

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE GN 2/1



- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Innenraum ist aus Edelstahl
- Gehäuse aus Edelstahl oder aus pulverbeschichtetem Stahl in weiß
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- höhenverstellbare FüÙe (+45 mm)
- Tiefkühlschränke mit Heizelementen an der Dichtfläche der Tür
- durchgehende Griffleiste



STARLINE KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT BEINEN

- automatische Tauwasserverdunstung
- inkl. drei GN 2/1 Einlegeböden
- Isolierung: 60 mm
- Innenbeleuchtung
- 22 Positionen für die Führungsschienen
- 830592: 20 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: 830644
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021
- höhenverstellbare FüÙe



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	KT6101600	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	826	600	396	4	1670,00
2.	KT6101650	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	1890,00
3.	KT6102650	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	2490,00



STARLINE DOPPELTÜR-KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT BEINEN

- automatische Tauwasserverdunstung
- inkl. drei GN 2/1 Einlegeböden
- Isolierung: 60 mm
- Innenbeleuchtung
- 22 Positionen für die Führungsschienen
- 830592: 20 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: 830644
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021
- höhenverstellbare FüÙe



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	KT6001130	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1590	1300	960	4	2820,00
2.	KT6002130	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	C	3833	1300	960	4	3180,00

STARLINE KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT RÄDERN

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Vorderräder mit Bremsen ausgestattet
- Innenbeleuchtung
- automatische Tauwasserverdunstung
- 3 Einlegeböden GN 2/1 mit Führungsschienenersatz
- 20 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917021
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	KT4011600	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	826	600	396	4	1590,00
2.	KT4011650	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	1690,00
	KT4021650	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	2150,00

STARLINE DOPPELTÜR-KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT RÄDERN

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Innenbeleuchtung
- automatische Tauwasserverdunstung
- 6 Einlegeböden GN 2/1 mit Führungsschienenersatz
- 22 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917021
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021
- Vorderräder mit Bremsen ausgestattet: KT4012130



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	KT4012130	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1590	1300	960	4	2760,00
2.	KT4022130	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	3159,00



KÜHL- / TIEFKÜHLKOMBINATION, GN2/1, EDELSTAHL

- 4 verstellbare Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschienen-Set
- zwei unabhängige Kühlräume
- Temperaturbereich oben: -2°C bis +8°C
- Temperaturbereich unten: -10°C bis -20°C
- Isolierung: 60 mm
- passende Führungsschienen: KT9901021



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT2505600	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	3310,00



DRY AGE FLEISCHREIFESCHRANK

- präzise digitale Steuerung
- Temperaturbereich: 1~4°C
- minimiert das Risiko des Bakterienwachstums
- Feuchtigkeit: 60%~90%
- inkl. Salzblock
- UVC-Sterilisation und Aktivkohlefilter zur Gewährleistung von Frische und Hygiene im Geräteinneren
- UV-beständige Tür aus gehärtetem Glas
- Alarm bei Temperatur- und Feuchtigkeitabweichungen
- energiesparende Gebläsesteuerung
- Innenbeleuchtung
- abschließbar
- geringer Gewichtsverlust bei Reifung
- Kältemittel R600a

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4106400	700	800	1650	1 ~ 4°C	102	0,160	230	400	3549,00

STARLINE KÜHLSCHRANK GN 2/1, WEISS

- inkl. drei GN 2/1 Einlegeböden
- 20 Positionen für die Führungsschienen
- LED-Innenbeleuchtung
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremse
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917021
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021
- automatische Abtaugung
- digitaler Regler mit Temperaturanzeige
- Türanschlag wechselbar
- abschließbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	U V	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT2111175	680	810	2000	-2 / +10	115	0,175	230	D	671	396	4	1504,00

STARLINE DOPPELTÜR-KÜHLSCHRANK GN 2/1, WEISS

- inkl. 2x3 GN 2/1 Einlegeböden
- 2x20 Positionen für die Führungsschienen
- LED-Innenbeleuchtung
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremse
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917021
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021
- automatische Abtaugung
- digitaler Regler mit Temperaturanzeige
- Türen abschließbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	U V	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT2111350	1340	810	2000	-2 / +10	170	0,35	230	D	1509	791	4	2140,00

KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE



- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- höhenverstellbare Füße
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm

STARLINE KÜHL- ODER TIEFKÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 50 mm
- 13 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Description	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4112282	Kühltisch, 2-türig	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	827	282	187	4	1680,00
KT4602282	Tiefkühltisch, 2-türig	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	2300,00

STARLINE KÜHL- ODER TIEFKÜHLTISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 50 mm
- 13 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Description	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4113417	Kühltisch, 3-türig	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1166	417	312	4	1995,00
KT4603417	Tiefkühltisch, 3-türig	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	2590,00

STARLINE KÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 35 mm
- 8 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4212240	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	940	240	179	4	970,00

STARLINE KÜHLTISCH, GN 1/1, MIT AUFKANTUNG

- KT6202368: 2-türig, inkl. 2 Einlegeböden
- KT6203417: 3-türig, inkl. 2 Einlegeböden
- Isolierung: 50 mm
- 13 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	KT6202368	1360	700	850	-2 / +8	0,24	230	C	1294	368	297	4	1740,00
2.	KT6203417	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1166	417	312	4	2012,00

STARLINE KÜHLTISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 35 mm
- 8 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4213368	1365	700	875	-2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	1440,00

TIEFKÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- mit Staub- und Pollenfilter
- Isolierung: 60 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3022257	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	1880,00

STARLINE KÜHLTISCH MIT VIER SCHUBLADEN, EDELSTAHL

- Schubladen geeignet für GN 1/1
- Isolierung: 35 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4215220	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	898	220	92	4	1660,00

SALADETTEN

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen
- Isolierung: 35 mm



STARLINE SALADETTE, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4312240	10 x GN 1/4	900	705	875	+2 / +8	0,17	230	240	959,00



STARLINE SALADETTE, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4312368	16 x GN 1/4	1365	700	875	-2 / +8	230	368	1537,00

STARLINE SALADETTE MIT GLASAUFSATZ, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4317240	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,24	230	240	1385,00

STARLINE SALADETTE MIT GLASAUFSATZ, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4318368	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368	1650,00

STARLINE SALADETTE, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Kühlaufsatz mit Klappdeckel
- Arbeitsplatte aus Edelstahl
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4319240	5 x GN 1/6	900	700	1000	+2 / +8	0,17	230	240	1160,00

PIZZA- & BÄCKEREIKÜHLTECHNIK

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen



STARLINE PIZZATISCH MIT RÄDERN, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Arbeitsplatte aus Granit
- Isolierung: 35 mm
- zusätzliche Führungsschienen: KT917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT918011



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4431368	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	1640,00



STARLINE PIZZATISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL MIT GLASABDECKUNG*

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- zusätzliche Führungsschienen: KT917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT918011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4433402	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	402	1680,00

STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ MIT GLASABDECKUNG*

- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauung
- Kabel auf Bedienerseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive



GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4554120	5 x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230	650,00

STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ MIT GLASABDECKUNG*

- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauung
- Kabel auf Bedienerseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive



GN 1/3
GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4563140	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	740,00
KT4563150	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	820,00
KT4564140	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	660,00

**STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ
MIT GLASABDECKUNG***

- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauung
- Kabel auf Bedienseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive



GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4584180	8 x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	720,00

**STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ
MIT GLASABDECKUNG***

- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauung
- Kabel auf Bedienseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive



GN 1/3
GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4573160	7 x GN 1/3	1600	395	440	+2 / +8	0,11	230	895,00
KT4574150	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	730,00

STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ MIT GLASABDECKUNG*

- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtaugung
- Kabel auf Bedienerseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive



GN 1/3



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4593200	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	940,00

STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ MIT GLASABDECKUNG*

- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtaugung
- Kabel auf Bedienerseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive



GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4514200	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	864,00

STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL*

- Arbeitsfläche aus Granit
- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 35 mm
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4430240	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	1220,00

STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG & 7 SCHUBLADEN, EN 600X400, EDELSTAHL

- Arbeitsplatte aus Granit
- 7 Schubladen, ungekühlt
- auf Rädern mit Feststellbremse



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4421580	2025	800	1000	-2 / +8	230	580	2780,00

GLAS- UND VOLLTÜR KÜHL- UND TIEFKÜHLCHRÄNKE



- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- leise Kühlaggregate
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)



GLASTÜR-KÜHLCHRANK GT76

- weißes Gehäuse aus Stahlblech, pulverbeschichtet
- automatische Abtaugung
- Türanschlag wechselbar
- inklusive 4 Einlegeböden:
3x 652x530 mm, 1x 652x211 mm (BxT)
- zusätzliches Rost: Art. KT9909001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT1703600	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	620	469	B	820	1700,00



GLASTÜR-KÜHLCHRANK GT66

- weißes Gehäuse aus Stahlblech, pulverbeschichtet
- automatische Abtaugung
- Türanschlag wechselbar
- inklusive 4 Einlegeböden:
3x 502x440mm, 1x 502x201 mm (BxT)
- zusätzliches Rost: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT1503350	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	361	258	B	773	1280,00

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT77

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1701600 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1701600 mit 3x Einlegeböden
652x530 mm & 1x 652x211 mm
- Modell KT1702600 mit 7 festen Gefrierböden
655x515 mm (BxT) und manueller Abtauung
- zusätzliches Rost für KT1701600: Art. KT9909001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1701600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	1420,00
KT1702600	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	1560,00

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1501350 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1501350 mit 3x Einlegeböden
502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1502350 mit 7 festen Gefrierböden
480x410 mm (BxT) und manueller Abtauung
- zusätzliches Rost für KT1501350: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1501350	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	1080,00
KT1502350	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	1220,00

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66U

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1301130 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1301130 mit 2x Einlegeböden
502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1302120 mit festen Gefrierböden
480x410 mm (BxT) und manueller Abtauung
- zusätzliches Rost für KT1301130: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1301130	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	720,00
KT1302120	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	810,00



KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT77E

- Gehäuse aus Edelstahl
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1801600 mit automatischer Abtaung
- Modell KT1801600 mit 3x Einlegeböden
652x530 mm & 1x 652x211 mm
- Modell KT1802600 mit 7 festen Gefrierböden
655x515 mm (BxT) und manueller Abtaung
- zusätzliches Rost für KT1801600: Art. KT9909001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1801600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	1640,00
KT1802600	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	1760,00



KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66E

- Gehäuse aus Edelstahl
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1601350 mit automatischer Abtaung
- Modell KT1601350 mit 3x Einlegeböden
502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1602350 mit 7 festen Gefrierböden
480x410 mm (BxT) und manueller Abtaung
- zusätzliches Rost für KT1601350: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1601350	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	1290,00
KT1602350	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	1390,00



KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK INOX VT66UE

- Gehäuse aus Edelstahl
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1401130 mit automatischer Abtaung
- Modell KT1401130 mit 2x Einlegeböden
502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1402120 mit festen Gefrierböden
480x410 mm (BxT) und manueller Abtaung
- zusätzliches Rost für KT1401130: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1401130	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	830,00
KT1402120	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	920,00

GLASTÜR-KÜHLSCHRANK MIT WERBEDISPLAY

- Umluftkühlung
- selbstschließende Glastür mit Doppelverglasung
- Werbedisplay mit Beleuchtung
- LED-Innenbeleuchtung
- vier Rollen, zwei davon mit Feststeller
- automatische Abtauung
- KT6401577: Kältemittel R600a
- KT6402870: Kältemittel R290

NEU



Nr.	Artikelnr.	Einlegeböden	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	U Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KT6401577	4	577	605	1978	0-10	70	0,250	230	386	920,00
2.	KT6402870	4x2	870	605	1996	0-10	112	0,510	230	569	1610,00

WEINKÜHLSCHRANK

- Kapazität bis zu 2x20 Flaschen
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- elektronisches Thermostat mit Temperaturanzeige
- zwei unabhängige Kühlkammern mit separater Temperaturregelung
- unterbaueigenet
- 2x5 Holz-Einlegeböden
- LED-Innenbeleuchtung
- Türen mit Dreifachverglasung
- abschließbar
- Kältemittel R600a

LED



NEU

WEINKÜHLSCHRANK

- Kapazität bis zu 116 Flaschen
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- elektronisches Thermostat mit Temperaturanzeige
- 11 Holz-Einlegeböden
- LED-Innenbeleuchtung
- Glas Tür mit Dreifachverglasung
- abschließbar
- Kältemittel R600a

LED



NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT6301595	595	575	820	120	2-20	50	0,09	230	1280,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT6302595	595	680	1354	280	2-20	95	0,16	230	1545,00

BAR DISPLAY COOLER

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- selbstschließende Glastüren
- abschließbar
- LED-Innenbeleuchtung
- automatische Abtauung
- elektronisches Thermostat
- höhenverstellbare Füße
- Kältemittel R290

LED

NEU



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Einlegeböden	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE1404600	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	670,00
2.	BE1404900	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	835,00
3.	BE1404135	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	910,00

BAR DISPLAY COOLER

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Umluftkühlung
- selbstschließende Türen, abschließbar
- LED-Innenbeleuchtung
- automatische Abtauung
- elektronisches Thermostat
- höhenverstellbare Füße
- Kältemittel R290

LED

NEU



Nr.	Artikelnr.	Einlegeböden	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE1405600	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	1020,00
2.	BE1405900	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	1385,00
3.	BE1405135	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	1850,00

BAR DISPLAY COOLER

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Innenraum aus Edelstahl
- Umluftkühlung
- selbstschließende Türen, abschließbar
- LED-Innenbeleuchtung
- automatische Abtauung
- elektronisches Thermostat
- höhenverstellbare Füße
- Kältemittel R290

LED

NEU



Nr.	Artikelnr.	Einlegeböden	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE1406900	2x2	900	530	835	198	0-10	59	0,130	230	895,00
2.	BE1406135	2x3	1350	530	835	308	0-10	82	0,150	230	1200,00

PRÄSENTATIONS-KÜHLVITRINEN



- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Abtauung/Enteisung

ROLLER GRILL PRÄSENTATIONSVITRINE PAT4

- mit Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- vierseitig verglast
- automatische Abtauung
- mit fünf Einlegeböden 535x495 mm (BxT)
- vier Rollen, davon zwei mit Feststeller



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT0901360	■	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	4407,00

KÜHLVITRINE PANS

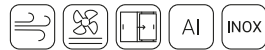
- mit Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- mit einer Flügeltür
- 4-seitig verglast
- automatische Abtauung
- mit vier verstellbaren Einlegeböden
- Tauwasserschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT0401235	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	B	1622	1517,00

**SUSHI UND TAPAS
PRÄSENTATIONSKÜHLTHEKEN**

- ansprechende Präsentation von Speisen und Tapas
- mit Innenbeleuchtung
- mit LED-Innenbeleuchtung
- inkl. GN1/3 Behälter
- Schiebetüren bedienerseitig
- dreiseitig verglast
- Gehäuse aus Edelstahl und eloxiertem Aluminium



GN 1/3

Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT1001613	6 x GN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	2700,00

KALTE THEKE SES7L

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- mit zwei verstellbaren Einlegeböden
- Schiebetüren bedienerseitig
- vierseitig verglast



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT0701120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	B	1141	1217,00

KALTE THEKE SES6

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- mit zwei verstellbaren Einlegeböden
- Schiebetüren bedienerseitig
- vierseitig verglast



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
1.	KT0601100	○	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	1023,00
2.	KT0602100	●	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	1070,00

KÜHLVITRINE PAN4T MIT ZWEI TÜREN

- mit Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- vierseitig verglast
- zwei Flügeltüren
- automatische Abtauung
- mit drei verstellbaren Einlegeböden
- Tauwasserschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT0301086	429	425	980	86	0/+12	0,16	230	C	1184	748,00

KÜHLVITRINE PAN4L

- mit Innenbeleuchtung
- mit drei verstellbaren Einlegeböden
- automatische Abtauung
- KT0202078 mit LED-Innenbeleuchtung
- Türanschlag wechselbar



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
1.	KT0101078	○	428	386	960	78	0/+12	0,16	230	C	1003	671,00
2.	KT0102078	●	428	386	960	78	0/+12	0,16	230	C	1003	651,00
3.	KT0202078	●	428	386	960	78	0/+12	0,16	230	C	1003	769,00

KÜHLVITRINE

- LED-Innenbeleuchtung
- doppelt verglaste Wände
- automatische Abtauung
- inkl. 3 Glasböden 565x540 mm
- Einlegeböden geeignet für GN 1/1 Tabletts
- Schiebetür bedienerseitig
- elektronisches Thermostat
- 4 Räder, 2 davon mit Bremse



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
KT0106325	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	5507,00

KÜHLVITRINE

- LED-Innenbeleuchtung
- doppelte Verglasung
- digitale Temperaturanzeige
- automatische Abtauung
- inkl. 2 höhenverstellbare Glasböden 645x490 mm
- elektronischer Thermostat
- Einlegeböden geeignet für Tablett
GN 1/1 und 600x400
- automatische Abtauung alle 2 Stunden
- im oberen Teil platzierter Verdampfer für perfekte Temperaturverteilung
- ideal für Backwaren, Torten und Desserts



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
KT0106170	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	3770,00

KÜHLVITRINE

- LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- doppelte Verglasung
- digitale Temperaturanzeige
- automatische Abtauung
- inkl. 5 Einlegeböden 535x495 mm
- Einlegeböden siebenfach höhenverstellbar
- elektronischer Thermostat
- in der Oberseite eingebauter Verdampfer für perfekte Temperaturverteilung
- 4 Doppelrollen
- automatische Abtauung alle 2 Stunden
- ideal für Backwaren, Torten und Desserts



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
KT0107360	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	4044,00

KÜHLVITRINE

- LED-Innenbeleuchtung
- doppelte Verglasung
- automatische Abtauung
- elektronischer Thermostat
- inkl. 5 Glasböden 665x445 mm
- Einlegeböden sechsfach höhenverstellbar
- Tragfähigkeit pro Glasboden bis zu 10 kg
- Einlegeböden geeignet für Tablett
GN 1/1 und 600x400
- 4 Räder, 2 davon mit Bremse



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
KT0107480	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	5512,00

SCHOCKFROSTER



- verwendetes Kältemittel: R455a
- Umluftkühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- gerundete Ecken für leichte Reinigung
- für GN1/1 und EN 400x600 mm Behälter

Schockfroster sind Geräte zum schnellen Abkühlen oder Einfrieren von zubereiteten Speisen.

Schockkühlen:

von +70 °C auf +3 °C in etwa 90 Minuten

Schockfrosten:

von +70 °C auf - 18 °C in etwa 240 Minuten



SCHOCKFROSTER

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Fassungsvermögen GN1/1 oder EN	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT3801003	750	750	770	3	1,15	230	4717,00
KT3801005	750	750	890	5	1,43	230	6696,00
KT3801010	750	750	1260	10	1,49	230	8320,00

TIEFKÜHLTRUHEN

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- hervorragende Isolierung
- manueller Temperaturregler
- LED-Innenbeleuchtung
- mit Rädern
- inkl. einem Einhängekorb
- manuelle Abtautung
- abschließbar
- Kältemittel R600a
- angegebene Abmessungen inkl. Griff und Scharnier



NEU



1



2



3

TIEFKÜHLTRUHEN

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Anzahl der Räder	Preis (€) netto
1.	KT4005282	1116	644	845	-18	0,105	230	282	2	920,00
2.	KT4005412	1535	754	830	-18	0,110	230	412	6	1280,00
3.	KT4005485	1680	746	852	-18	0,115	230	485	6	1420,00

TIEFKÜHLTRUHEN



- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- verwendetes Kältemittel R600a
- manuelle Steuerung
- digitale Temperaturanzeige
- LED-Innenbeleuchtung
- inkl. zwei Körben 200x510x130 mm
- KT4003295 inkl. einem Korb
- Deckelgriff abschließbar



1



2



3

TIEFKÜHLTRUHE

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KT4004395	1316	765	840	395	-24	50,5	0,15	230	1051,00
2.	KT4004459	1492	765	840	454	-24	55,0	0,17	230	1345,00
3.	KT4004561	1775	765	840	555	-24	65,0	0,20	230	1600,00



1



2



3

TIEFKÜHLTRUHE MIT EDELSTAHLDECKEL

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KT4003295	1041	765	840	295	-24	44,5	0,15	230	1046,00
2.	KT4003395	1316	765	840	395	-24	50,5	0,15	230	1217,00
3.	KT4003459	1492	765	840	454	-24	55,0	0,17	230	1414,00



LENKROLLENSATZ FÜR TIEFKÜHLTRUHEN

Artikelnr.	Preis (€) netto
KT4003099	54,00



ZUSATZKORB AUS PLASTIFIZIERTEM STAHL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KT4003098	200	510	130	24,00

ZUBEHÖR FÜR KÜHL-/ TIEFKÜHLSCHRÄNKE UND -TISCHE



2ER SCHUBLADENBLOCK

- anstelle einer Tür montierbar
- Modell KT9920140 – passend für Kühlische GN 1/1 mit seitlichem Kühlaggregat
- Modell KT9920090 – passend für Kühlische GN 1/1 mit Kühlaggregat an der Unterseite

Nr.	Artikelnr.	Schubladen-Größe	Preis (€) netto
1.	KT9920140	304x525x140 mm	442,00
2.	KT9920090	304x525x90 mm	402,00

ZUBEHÖR FÜR KÜHL-/ TIEFKÜHLSCHRÄNKE UND -TISCHE

FÜHRUNGSSCHIENEN

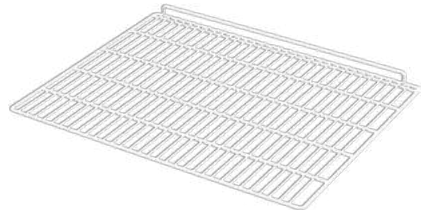
- Führungsschienen werden im Set verkauft (1 Set = 2 Führungsschienen)
- Preis pro Set



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
KT9917021	Schienenset für GN 2/1 Kühl- & Tiefkühlschränke Starline	-	-	-	37,00
KT9917011	Schienenset für GN 1/1 für Kühlische & Saladetten Starline	-	-	-	39,00

ZUSATZROST

- plastifizierte Stahlroste



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	Preis (€) netto
KT9918021	Starline Rost für GN 2/1	-	-	36,00
KT9918011	Starline Rost für GN 1/1	-	-	36,00
KT9907001	Rost für KT1301130, KT1401130, KT1501350, KT1503350, KT1601350	500	400	24,00
KT9909001	Rost für KT1701600, KT1801600, KT1703600	650	525	26,00



EDELSTAHLMÖBEL

Hochwertige STALGAST Edelstahlmöbel gehören zum Herzstück einer jeden Großküche. Sie bieten auf Grund des hohen Hygienefaktors, der stabilen und präzisen Verarbeitung, der leichten Reinigung, der hohen Funktionalität und der guten Optik viele Vorzüge.

Verschweißte Edelstahlmöbel	369-372
Edelstahlmöbel zur selbstmontage	373-375
Verschweißte Edelstahlmöbel	376
Edelstahlmöbel zur selbstmontage von Credil	377-381

INDIVIDUELL GESTALTETE EDELSTAHLMÖBEL

In unserem Edelstahlmöbel-Programm bieten wir Ihnen maßgeschneiderte Lösungen in höchster Fertigungsqualität für den individuellen Bedarf an. Unser Verkaufsteam steht Ihnen jederzeit gerne beratend zur Verfügung, um Ihnen das passende Angebot zu Ihren gewünschten Anforderungen zu erstellen.



Preisangebot



Konstruktionsberatung



**Technische Lösungen maßgeschneidert
für Ihre individuellen Wünsche**

Unser komplettes Edelstahlmöbel-Programm finden Sie auf unserer Homepage: www.stalgast.de

**FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREM
NEUEN EDELSTAHLMÖBEL-KATALOG!**



Entdecken Sie unsere unglaubliche Auswahl an Standard - und Spezialmöbeln sowie Wand- und Deckenhauben für nahezu jeden Einsatzzweck.

STALGAST-MÖBEL IM DETAIL, alles aus einem Guss

Unsere Edelstahl-Produkte werden je nach Anforderung und Einsatzgebiet als monolithische Verschweiß-, Pressschweiß- oder Schraubkonstruktionen gefertigt. Sie sind alle mit höhenverstellbaren Füßen zum Ausgleichen von Bodenunebenheiten ausgestattet und verfügen über einen Potentialausgleichsbolzen. Über diesen erfolgen die Erdung sowie die Beseitigung elektrischer Spannungsunterschiede.



ARBEITSTISCHE, ARBEITSSCHRÄNKE, SPÜLTISCHE, TOPFSPÜLEN

- mit Aufkantung, Höhe 40 mm
- hinterer Plattenüberstand 80 mm



ARBEITSPLETTEN VON ARBEITSTISCHEN UND ARBEITSSCHRÄNKEN

- Material: Edelstahl mit einer Stärke von mindestens 0,8 mm
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte, Stärke: 18 mm
- hinterer Plattenrand durch umlaufendes korrosionsbeständiges Profil aus Edelstahl geschützt. Dies verhindert das Eindringen von Feuchtigkeit in die Unterfütterung
- Plattenhöhe: 40 mm



TISCHBEINE

- aus Vierkantprofil, Maße: 40x40 mm, Materialstärkestärke: mindestens 1,2 mm
- Füße im Bereich von +20 mm bis -5 mm höhenverstellbar



ARBEITSTISCHE MIT GRUNDBODEN

- im oberen Teil durch Rahmen oder Vierkantprofile verstärkt; Höhe: 100 mm
- Bodenfreiheit: 150 mm



FLÜGELTÜREN

- Material: Edelstahl doppelwandig, gestEIFt, Stärke 0,8
- Magnetschliesser
- eingelassener ABS-Griff



SCHIEBETÜREN

- Material: Edelstahl doppelwandig, gestEIFt, Stärke 0,8 mm
- im Gehäuse auf Edelstahlführungsschiene befestigt
- oben mit gleitgelagerter Rollenführung
- zur einfachen Demontage der Türen im unteren Teil auf Führungszapfen befestigt
- eingelassener ABS-Griff



REGALE

- Füße im Bereich von +20 mm bis -5 mm höhenverstellbar
- Beine der Regale aus Vierkantprofilen, 30x30 mm, Materialstärke: 1,2 mm
- Regalböden Höhe: 40 mm, verstärkt durch um 15 mm nach innen gebogene Böden
- maximale Belastung der Regalböden: 70kg/m²



SCHRÄNKE

- Schrankgehäuse aus Edelstahl, Stärke: 0,8 bis 1 mm
- Schrankbeine aus Edelstahl-Vierkantprofil, Maße: 40x40 mm
- Schrankböden aus Edelstahl, Stärke: 0,8 bis 1 mm, Höhe: 40 mm, verstärkt durch Omegaprofilen und durch um 15mm nach innen gebogene Böden



ARBEITSPLETTEN VON SPÜLTISCHEN

- Material: Edelstahl, Stärke: mindestens 1,2 mm; verstärkt durch Metallprofile (Omegaprofile)
- Wulstrand: 19 mm
- Spülbeckenmaterial: Edelstahl, Stärke: mindestens 1,0 mm
- Spülbecken: verfügen über eine, mit einer Blende verdeckten, Öffnung für eine Armatur Ø 33 mm
- Spülbecken verfügen über eine Öffnung für ein Abflusssieb



TOPFSPÜLEN

- Material: rostfreier Edelstahl, Stärke: mindestens 1,2 mm
- verfügen über eine, mit einer Blende verdeckten, Öffnung für eine Armatur Ø 33 mm
- verschweißte Konstruktion
- Spülbecken verfügen über eine Öffnung für ein Abflusssieb



ABZUGSHAUBEN

- zur Montage an Wand- oder Decke
- optionales Zubehör (Stützen, Lampe) erhältlich

VERSCHWEISSTE EDELSTAHLMÖBEL

Unsere verschweißten Edelstahlmöbel sind stets verfügbar. Durch die schnelle Lieferfähigkeit können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen ausstatten.



NEU

HANDWASCHBECKEN MIT BECKENBLLENDE

- Beckenblende dreiseitig
- Beckengröße: 330x300x150 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW24450A	400	410	240	-

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- verschweißt
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VST06651A	600	600	850	-

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- Abtropffläche gerillt und mit Gefälle zum Becken
- verschweißt
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Becken rechts
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VST10651RA	1000	600	850	-

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- Abtropffläche gerillt und mit Gefälle zum Becken
- Becken links
- verschweißt
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VST10651LA	1000	600	850	-
VST12651LA	1200	600	850	-



SPÜLSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN UND ZWEI BECKEN

- Loch für Armatur zwischen den Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Beckengröße je 400x400x250 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VSK10652A	1000	600	850	-



SPÜLSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN UND ZWEI BECKEN

- Loch für Armatur zwischen den Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Beckengröße je 400x400x250 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VSK10673A	1000	600	850	-



TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN, 300 MM HÖHE

- Beckenhöhe: 300 mm
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VTS06650A	600	600	850	-
VTS08650A	800	600	850	-
VTS10650A	1000	600	850	-
VTS08750A	800	700	850	-



TOPFPÜLE MIT EINEM BECKEN, 400 MM HÖHE

- Beckenhöhe: 400 mm
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VTS08651A	800	600	850	-
VTS10651A	1000	600	850	-
VTS08751A	800	700	850	-
VTS10751A	1000	700	850	-


HÄNGESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

- höhenverstellbarer Zwischenboden
- Traglast des Bodens: 70 kg/m²

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHS10352	1000	300	600	-
VHS12352	1200	300	600	-
VHS10452	1000	400	600	-
VHS12452	1200	400	600	-


HÄNGESCHRANK MIT FLÜGELTÜREN

- höhenverstellbarer Zwischenboden
- Traglast des Bodens: 70 kg/m²

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHS12451	1200	400	600	-


ARBEITSSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

- verschweißt
- höhenverstellbarer Zwischenboden
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VAS10652A	1000	600	850	-
VAS10752A	1000	700	850	-
VAS12652A	1200	600	850	-
VAS12752A	1200	700	850	-



HOCHSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN 1800 MM HÖHE

- 3 verstellbare Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK10651	1000	600	1800	-

HOCHSCHRANK MIT SPÜLBECKEN FÜR REINIGUNGSMITTEL

- Beckenblende dreiseitig
- Beckengröße: 320x300x150 mm
- Lüftungslöcher
- verstellbarer Einlegeboden
- wechselbarer Türanschlag



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK05550	500	500	2000	-

DURCHREICHE-HOCHSCHRANK MIT ZWEI SCHRANKRÄUMEN UND SCHIEBETÜREN 1800 MM HÖHE

- verschweißt
- Schrankinnenräume mit einem höhenverstellbaren Einlegeboden
- mittlerer Schrankboden fest verschweißt
- Traglast des Bodens: 70 kg/m²



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK08655	800	600	1800	-

EDELSTAHLMÖBEL ZUR SELBSTMONTAGE

Unsere Edelstahlmöbel zur schnellen und einfachen Selbstmontage sind stets verfügbar. Durch unsere schnelle Lieferfähigkeit können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen ausstatten.



NEU



ARBEITSTISCH OHNE GRUNDBODEN, OHNE VERSTREBUNG

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT06650A	600	600	850	-
DAT08650A	800	600	850	-
DAT10650A	1000	600	850	-
DAT12750A	1200	700	850	-



ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT06652A	600	600	850	-
DAT08652A	800	600	850	-
DAT10652A	1000	600	850	-
DAT12652A	1200	600	850	-
DAT14652A	1400	600	850	-
DAT18652A	1800	600	850	-
DAT10752A	1000	700	850	-
DAT12752A	1200	700	850	-
DAT15752A	1500	700	850	-
DAT18752A	1800	700	850	-



SPÜLTISCH OHNE GRUNDBODEN, MIT EINEM BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST06650A	600	600	850	-



SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10651RA	1000	600	850	-



SPÜLTISCH OHNE GRUNDBODEN, MIT ZWEI BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur zwischen der Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- zwei Ausgüsse zentral platziert
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10652A	1000	600	850	-



SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND ZWEI BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur zwischen der Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10653A	1000	600	850	-



SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND ZWEI BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- DST14653RA mit gerillter Abtropffläche
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur zwischen der Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST12653RA	1200	600	850	-
DST14653RA	1400	600	850	-



**WANDBORD, HÖHENVERSTELLBAR,
MIT KONSOLEN UND WANDSCHIENEN**

- Bordtiefe 270 mm



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VWB12351	Wandbord 1-etagig	1200	300	400	-
VWB12352	Wandbord 2-etagig	1200	300	660	-

REGAL MIT GLATTEN BÖDEN

- Selbstmontage
- Beine aus Vierkantprofil 30x30 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Traglast der Böden: 70 kg/m²



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DRL06450	600	400	1800	-
DRL08450	800	400	1800	-
DRL10450	1000	400	1800	-
DRL10550	1000	500	1800	-
DRL12550	1200	500	1800	-
DRL10650	1000	600	1800	-
DRL12650	1200	600	1800	-

REGAL MIT GELOCHTEN BÖDEN

- Selbstmontage
- Beine aus Vierkantprofil 30x30 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Traglast der Böden: 70 kg/m²



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DRL10551	1000	500	1800	-
DRL10751	1000	700	1800	-

VERSCHWEISSTE EDELSTAHLMÖBEL

Unsere verschweißten Edelstahlmöbel sind stets verfügbar. Durch die schnelle Lieferfähigkeit können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen professionell ausstatten.



GERÄTE-WANDORDE

- aus Edelstahl
- fest verschweißt
- zur Wandmontage
- maximale Traglast: 60 kg
- Lieferung inkl. Dübel
- Lieferung ohne Schrauben

NEU



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DWB55607	Geräte-Wandbord	550	600	300	-
DWB70307	Geräte-Wandbord	600	700	300	-
DWB60507	Geräte-Wandbord für Salamander	600	500	300	-
DWB65607	Geräte-Wandbord für Salamander	650	600	300	-
DWB50607	Geräte-Wandbord für Mikrowellen	500	600	300	-
DWB55507	Geräte-Wandbord für Mikrowellen	550	500	300	-



HOCHSCHRANK MIT SPÜLBECKEN FÜR REINIGUNGSUTENSILIEN

- verschweißt
- Lüftungslöcher
- verstellbarer Einlegeboden
- wechselbarer Türanschlag
- Beckenblende
- Beckengröße: 330x300x150 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK10550	1000	500	2000	-



ÜBERLAUFRÖHR MIT SIEB

- für Spülbecken mit verschiedenen Tiefen, das Edelstahlsieb verhindert ein Verstopfen des Abflusses:
- HB1001200 - empfohlen für Spülbecken mit Höhe 250 mm
- HB1001250 - empfohlen für Spülbecken mit Höhe 300 mm
- nur in Kombination mit dem passenden Ablaufventil HB1099001 zu gebrauchen, Anschlussgewinde 1½"

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	HB1001250	Überlaufrohr mit Sieb	48	250	31,70
2.	HB1001200	Überlaufrohr mit Sieb	48	200	30,20
3.	HB1099001	Ablaufventil	70	44	20,80



1



2



3

INOX

EDELSTAHLMÖBEL ZUR SELBSTMONTAGE VON GREDIL

Mit den Edelstahlmöbeln zur Selbstmontage von GREDIL können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen professionell ausstatten. Der Aufbau gelingt einfach und schnell; Die Möbel sind dank der robusten Gewindeverbindungen sehr stabil.



ARBEITSTISCH MIT VERSTREBUNG

- mit Aufkantung, 40 mm
- Arbeitsplatte unterfüttert mit einer Schallschutzplatte
- Tischbeine aus Vierkantprofilen, 40x40 mm
- Füße höhenverstellbar

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT06671A	600	600	850	-
DAT08671A	800	600	850	-
DAT10671A	1000	600	850	-
DAT10771A	1000	700	850	-
DAT12671A	1200	600	850	-
DAT12771A	1200	700	850	-

ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN

- mit Aufkantung, 40 mm
- Arbeitsplatte unterfüttert mit einer Schallschutzplatte
- Tischbeine aus Vierkantprofilen, 40x40 mm
- Füße höhenverstellbar

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT06672A	600	600	850	-
DAT06772A	600	700	850	-
DAT08672A	800	600	850	-
DAT08772A	800	700	850	-
DAT10672A	1000	600	850	-
DAT10772A	1000	700	850	-
DAT12672A	1200	600	850	-
DAT12772A	1200	700	850	-
DAT14672A	1400	600	850	-
DAT14772A	1400	700	850	-
DAT15672A	1500	600	850	-
DAT15772A	1500	700	850	-
DAT16672A	1600	600	850	-
DAT16772A	1600	700	850	-

ZENTRALARBEITSTISCH OHNE GRUNDBODEN

- Arbeitsplatte unterfüttert mit einer Schallschutzplatte
- Tischbeine aus Vierkantprofilen, 40x40 mm
- Füße höhenverstellbar

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT10670	1000	600	850	-
DAT10770	1000	700	850	-
DAT12670	1200	600	850	-
DAT12770	1200	700	850	-

ZENTRALARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN

- Arbeitsplatte unterfüttert mit einer Schallschutzplatte
- Tischbeine aus Vierkantprofilen, 40x40 mm
- Füße höhenverstellbar

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT06672	600	600	850	-
DAT06772	600	700	850	-
DAT08672	800	600	850	-
DAT08772	800	700	850	-
DAT10672	1000	600	850	-
DAT10772	1000	700	850	-
DAT12672	1200	600	850	-
DAT12772	1200	700	850	-
DAT14672	1400	600	850	-
DAT15672	1500	600	850	-
DAT15772	1500	700	850	-
DAT16672	1600	600	850	-
DAT16772	1600	700	850	-
DAT14772	1400	700	850	-

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN, ÜBERSTAND UND EINEM BECKEN

- Beckenmaß: 500x500x250 mm (BxTxH)
- gepresste Abtropffläche
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe
- Tischbeine aus Vierkantprofilen 40x40 mm
- Armaturloch Ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie auf S. 408-415

NEU



Artikelnr.	Beckenposition	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10774RA	rechts	1000	700	850	-
DST12774RA	rechts	1200	700	850	-
DST10774LA	links	1000	700	850	-
DST12774LA	links	1200	700	850	-

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- gepresste Abtropffläche
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe
- Tischbeine aus Vierkantprofilen 40x40 mm
- Armaturloch Ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie auf S. 408-415

NEU



Artikelnr.	Beckenposition	Wymiary komory WxDxH mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10672RA	rechts	400x400x250	1000	600	850	-
DST10772RA	rechts	400x500x250	1000	700	850	-
DST12672RA	rechts	500x400x250	1200	600	850	-
DST12772A	rechts	500x500x250	1200	700	850	-
DST10672LA	links	400x400x250	1000	600	850	-
DST12672LA	links	500x400x250	1200	600	850	-
DST12772LA	links	500x500x250	1200	700	850	-

SPÜLTISCH OHNE GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- Beckenmaß: 400x400x250 mm (BxTxH)
- gepresstes Becken
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe
- Tischbeine aus Vierkantprofilen 40x40 mm
- Armaturloch Ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie auf S. 408-415

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST06670A	600	600	850	-

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- Beckenmaß: 400x400x250 mm (BxTxH)
- gepresstes Becken
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe
- Tischbeine aus Vierkantprofilen 40x40 mm
- Armaturloch Ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie auf S. 408-415

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST06672A	600	600	850	-
DST06772A	600	700	850	-

SPÜLTISCH MIT VERSTREBUNG UND ZWEI BECKEN

- Beckenmaß: 400x400x250 mm (BxTxH)
- gepresstes Becken mit Beckenblende
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe
- Tischbeine aus Vierkantprofilen 40x40 mm
- Armaturloch Ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie auf S. 408-415

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10671A	1000	600	850	-

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND ZWEI BECKEN

- gepresstes Becken
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe
- Tischbeine aus Vierkantprofilen 40x40 mm
- Armaturloch Ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie auf S. 408-415

NEU



Artikelnr.	Beckenposition	Beckengröße BxTxH mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10676A	mittig	400x400x250	1000	600	850	-
DST10776A	mittig	400x500x250	1000	700	850	-
DST12676A	mittig	500x400x250	1200	600	850	-
DST12776A	mittig	500x500x250	1200	700	850	-
DST14676A	rechts	400x400x250	1400	600	850	-

TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN

- Beckentiefe: 300 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe
- Tischbeine aus Vierkantprofilen 40x40 mm
- Armaturloch Ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie auf S. 408-415

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DTS06670A	600	600	850	-
DTS06770A	600	700	850	-
DTS08670A	800	600	850	-
DTS08770A	800	700	850	-
DTS10670A	1000	600	850	-
DTS10770A	1000	700	850	-
DTS12670A	1200	600	850	-
DTS12770A	1200	700	850	-

TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN

- Beckentiefe: 400 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe
- Tischbeine aus Vierkantprofilen 40x40 mm
- Armaturloch Ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie auf S. 408-415

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DTS08671A	800	600	850	-
DTS08771A	800	700	850	-
DTS10671A	1000	600	850	-
DTS10771A	1000	700	850	-

LAGERREGAL AUS EDELSTAHL

- vier fest verschraubte Böden
- Böden nicht höhenverstellbar
- Beine aus Vierkantprofilen, 40x40 mm

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DRL08466	800	400	1800	-
DRL10466	1000	400	1800	-
DRL10566	1000	500	1800	-
DRL10666	1000	600	1800	-
DRL12566	1200	500	1800	-
DRL12666	1200	600	1800	-
DRL14566	1400	500	1800	-

HANDWASCHBECKEN

- Zur Wandmontage
- Beckengröße: 300x240x100 mm
- dreiseitige Beckenblende
- mit Aufkantung
- Hahnloch: Durchmesser 33 mm
- Mischbatterien finden Sie auf S. 408-411

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW04305A	400	350	150	-



REINIGUNGS- UND HYGIENEBEDARF

Professioneller STALGAST Reinigungs- und Hygienebedarf ist für gewerbliche Küchen, Hotel- und Gastronomiebetriebe unverzichtbar, um die Betriebe stets hygienisch sauber zu halten und unangenehme Gerüche zu vermeiden.

Bistroschürzen	383	Insektenvernichter	389
Seifen-/Papierhandtuchspender.....	384	Ei- und Messersterilisator	390
Spinde.....	385		
Abfallbehälter, Mülleimer.....	386-388		

BISTROSCHÜRZEN

- Mischgewebe: 35% Baumwolle, 65% Polyester
- geringe Knitterneigung



VORBINDER MIT TASCHE

- praktische Doppeltasche: 40x120 mm / 173x210 mm

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB2009373	●	373	13,40

BISTROSCHÜRZE MIT TASCHE

- praktische Doppeltasche: 40x120 mm / 173x210 mm

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB2109700	●	700	14,30
HB2107700	●	700	14,60

LATZSCHÜRZEN

- Material: 35% Baumwolle, 65% Polyester
- verstellbares Nackenband für maximalen Tragekomfort HB3001960, HB3002960

Nr.	Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
1.	HB3001960	●	920	34,80
2.	HB3002960	●	920	33,10
3.	HB3007960	●	960	19,00

KOCHJACKE CHEF LANGARM

- weiß
- unisex
- mit Edelstahl-Druckknöpfen
- aus Mischgewebe: 35% Baumwolle, 65% Polyester (200 - 210 g/m²)

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2405001	S	32,40
HB2405002	M	35,10
HB2405003	L	35,10



KOCHJACKEN			
Größe	Brustumfang	Rückenlänge	Ärmellänge
S	102-106	72-73	49-50
M	107-120	74-75	50-51
L	121-128	76-78	51-52

KOCHMÜTZE

- weiß
- 100% Vlieseline
- Packungsinhalt: 20 Stück



Artikelnr.	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
HB2905200	200	1	2,80
HB2905250	250	1	2,50

BÄCKERMÜTZE

- aus Mischgewebe: 35% Baumwolle, 65% Polyester
- langlebig



Artikelnr.	Preis (€) netto
HB2905002	8,70

**WANDHALTER FÜR
PUTZTUCHROLLEN**

- kompatibel mit gängigen Putztuchrollen-Größen

NEU

Artikelnr.	T mm	H mm	L mm	Preis (€) netto
HB6201400	260	250	400	42,00



INOX

**BODENSTÄNDER FÜR
PUTZTUCHROLLEN**

- standsicher und rutschfest
- mit Abrisschiene
- kompatibel mit gängigen Putztuchrollen-Größen

NEU

Artikelnr.	T mm	H mm	L mm	Preis (€) netto
HB6201520	400	925	520	85,00



INOX

PAPIERHANDTUCH-SPENDER

- aus Edelstahl
- für Papierhandtücher mit Z-Faltung
- maximale Handtuchgröße 270x100 mm
- einfache und leichte Wandmontage
- mit Füllstandsanzeige
- abschließbar

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB6002001	275	105	365	60,00



INOX

SEIFENSPENDER

- aus Edelstahl
- für Flüssigseife bestimmt
- einfache und leichte Wandmontage
- mit Füllstandsanzeige
- nachfüllbarer Tank
- Drucktastenspender

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
HB6002002	100	65	155	0,5	28,30



INOX

WASSERDICHTE SCHÜRZE

- aus beschichtetem Polyestergewebe
- Material ist beständig gegen Wasser, Fette und Reinigungsmittel
- Materialgewicht: 350 g/m²
- Materialstärke: 0,5 mm



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB3201005	●	800	33,30

SCHUTZHANDSCHUHE

- ausgezeichneter Grip auf trockenen und nassen Oberflächen
- konturierte Form für höchsten Komfort
- Innenseite aus Baumwolle
- Länge ca. 320 mm, Gewebedicke ca. 0,7 mm
- Normen: EN 388 (1111X), EN ISO 374-1:2016 (Typ B, KNO), ISO 374-5:2016
- CE-0598



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB4405001	S	8,10
HB4405003	L	8,10

SPIND

- bestens geeignet für Sozialräume an Arbeitsstätten, Schulen oder Sportstätten
- zur Aufbewahrung von Arbeits-, Schul- und Sportbekleidung sowie Ausstattung
- zur Verwahrung persönlicher Gegenstände
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Belüftungsöffnungen zur Luftzirkulation
- inkl. Türschloss
- leicht zu reinigen
- Visitenkarten-/Namensschildhalter an der Schranktür
- unterteilter Schrankraum mit Ablagefach



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB6001001	1-türig	400	450	1700	-
HB6001002	2-türig	800	450	1700	-

Kleiderstange
mit
Aufhänghaken



MÜLLKORB

- Pedalmechanismus ermöglicht das berührlose Öffnen des Deckels
- Inneneinlage aus Kunststoff (mit Griff)



INOX

ABFALLEIMER MIT ASCHER

- Aschenbecher
- rutschfester Unterbau sorgt für Abfalleimerstabilität und schützt den Fußboden vor Kratzern
- Ascherbecher HB3603015 pulverbeschichtet

INOX



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
HB3502020	Glanz	300	440	20	72,10

TISCHMÜLLEIMER

- abnehmbarer Schwingdeckel



INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
TT4013015	120	160	1,5	15,20

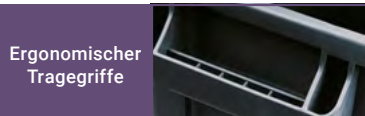
Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
HB3603015	Schwarz	200	700	15	90,00

ABFALLCONTAINER „SLIM“

- gefertigt aus hochwertigem Kunststoff
- schmale Form ermöglicht das Platzieren des Eimers in kleinen Räumen
- bequeme Tragegriffe
- Griff zum einfachen Entleeren



Deckelgriff



Ergonomischer Tragegriffe



Griff zum einfachen Entleeren

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	HB3401060	Abfallcontainer „Slim“	507	272	632	60	112,00
2.	HB3402060	Standardrdeckel „Slim“	523	288	70	-	86,70

MÜLLEIMER



- aus widerstandsfähigem Kunststoff
- vier Beutelhalterungen
- abgerundete und ergonomische Griffe
- doppelt verstärkter Boden
- einfache Entleerung
- Mülltrennsystem durch farbliche Kennzeichnung möglich
- dicht schließender Deckel

MÜLLEIMER 38 LITER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	HB5204038	Mülleimer	●	363	468	440	38	78,50
2.	HB5204001	Deckel	●	398	447	52	-	19,80



MÜLLEIMER 75 LITER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	HB5204075	Mülleimer	●	455	558	590	75	109,90
2.	HB5204002	Deckel	●	500	548	66	-	26,80



MÜLLEIMER 120 LITER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	HB5204120	Mülleimer	●	520	630	700	120	141,80
2.	HB5204003	Deckel	●	565	614	59	-	32,20



ROLLENUNTERSATZ

- geeignet für alle Mülleimer mit 75 oder 120 Litern

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
HB5205099	464	168	124,30



Handlicher Griff

PP

1 STANDARDDECKEL

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Preis (€) netto
HB3302800	Deckel für HB3301800	506	550	36	18,30
HB3302120	Deckel für HB3301120	575	620	36	20,10

2 ABFALLCONTAINER

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
HB3301800	Abfallcontainer	455	490	610	80	76,80
HB3301120	Abfallcontainer	510	550	690	120	101,50

3 ROLLENUNTERSATZ

- Traglast von Artikel HB3305800 - 100 kg
- Traglast von Artikel HB3305120 - 200 kg

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
HB3305800	Rollenuntersatz für HB3301800	403	72	52,80
HB3305120	Rollenuntersatz für HB3301120	455	130	56,90

MÜLLSACKSTÄNDER

- mit Klappmechanismus zur Fußbedienung
- mit zwei Rollen um den Ständer zu bewegen
- für Beutel mit einem Fassungsvermögen von bis zu 120 Litern

Fußbedienung



elastische Beutelhalterung



INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5101160	420	580	960	176,70

INSEKTENVERNICHTER

- Universalsgerät für eine effektive Schädlingsbekämpfung
- die Insekten werden von den UV-Röhren angezogen
- elektrisches Fanggitter
- Wirkungskreis:
 HB4001020 - 20 m
 HB4002030 - 30 m
 HB4003050 - 50 m



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P1* W	Volt	Preis (€) netto
HB4001020	390	100	320	2x10	230	74,00
HB4002030	500	95	320	2x15	230	84,00
HB4003050	650	95	320	2x20	230	89,00

Artikelnr.	Produkt	P1* W	Preis (€) netto
HB4001099	Leuchtstoffröhre für HB4001020	10	6,00
HB4002099	Leuchtstoffröhre für HB4002030	15	7,90
HB4003099	Leuchtstoffröhre für HB4003050	18	7,90

INSEKTENVERNICHTER

- mit großer, leicht zu reinigender Auffangschale
- robustes und langlebiges Gehäuse aus feuerfestem Material
- als Standgerät oder zur Wandmontage
- langlebige, sparsame UV-A-LED, Lebensdauer ~20.000 Stunden
- Gitterspannung 4000 Volt
- Wirkungskreis:
 HB4004080 bis 80 m²
 HB4004100 bis 100 m²
 HB4004150 bis zu 150 m²



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P1* W	Volt	Preis (€) netto
HB4004080	437	100	265	2X4	230	68,00
HB4004100	542	100	265	2X6	230	78,30
HB4004150	696	100	265	2X8	230	97,60

INSEKTENVERNICHTER MIT LED-LAMPE

- splitterfreie UV-Lampe
- leiser Betrieb, geruchsneutral
- nur für die Verwendung in Innenräumen
- starkes und langlebiges Gehäuse aus feuerfestem Kunststoff
- mit großer, leicht zu reinigender Auffangschale
- Wirkungskreis bis zu 100 m²
- Lebensdauer der LED-Lampe ~ 20.000 h



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	L mm	P1* W	Volt	Preis (€) netto
HB4005100	Insektenvernichter	532	140	320	-	2x6	230	180,80
HB4005099	Nachfüll-Klebeplatte	-	-	-	-	-	-	14,60

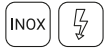
INSEKTENVERNICHTER MIT VENTILATOR FÜR DEN AUSSENBEREICH

- leiser Ventilator
- leicht zu reinigende Auffangschale
- zum Aufhängebn
- starkes und langlebiges Gehäuse aus feuerfestem Kunststoff
- Schutzklasse: IPX4
- Wirkungskreis bis zu 750 m²
- Lebensdauer der UV-Lampe ~ 8.000 h



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	G kg	P W	Volt	Preis (€) netto
HB4005750	Insektenvernichter	320	580	3,8	40	230	244,50
HB4009940	Ersatzlampe für HB4005750	-	-	-	-	-	26,10

EI- UND MESSERSTERILISATOR



- mit UV-Lampen zur Oberflächendesinfektion von Eiern, Messern und Utensilien
- zur zeitgleichen Desinfektion von 30 Eiern oder 15 Messern von 320 mm Länge und 40 mm Höhe
- Bestrahlungsdauer (Sterilisation): 150 Sekunden
- automatische Abschaltung bei geöffneter Schublade
- Rost aus Chromstahl
- ein Bestrahlungszyklus tötet bis zu 100% der Bakterien ab: Salmonellen, E. Coli, Kokken, Aerobier, coliforme Bakterien und Pilze



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	P W	Volt	Preis (€) netto
HB5001360	425	430	280	11	50	230	365,60

AUTOMATISCHER SPENDER FÜR DESINFIZIERUNGSFLÜSSIGKEITEN, BERÜHRUNGSLÖS

- berührungslose Bedienung
- konzipiert für Desinfektionsflüssigkeiten
- einfache und leichte Montage an der Wand oder auf einem speziellen Ständer Kat.-Nr. HB6199001
- aus langlebigem Kunststoff
- nachfüllbarer Tank
- tropffreies Ventil

STÄNDER FÜR AUTOMATISCHE SPENDER

- speziell für automatische Spender HB6101011
- Sockel aus pulverbeschichtetem Stahl
- Spender-Montageplatte aus Edelstahl
- Abstand vom Boden bis zum Spender ca. 1020 mm
- inklusive Tropfschale, Abstand zum Dispenser ca. 157 mm



1

2

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	HB6101011	Automatischer Seifenspender	-	140	107	235	1,1	82,20
2.	HB6199001	Ständer für automatische Spender	170	-	-	1320	-	94,00



SPÜLTECHNIK

Die professionelle und effiziente STALGAST Spültechnik mit einem durchdachten Hygienekonzept und einer einfachen Bedienung, überzeugt durch perfekte Spülergebnisse und erfüllt die hohen Ansprüche der Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie.

Spülmaschinen.....392-397
Spülkörbe, Besteckkästen.....398-402
Abtropf- und Lagergestelle403
Wasserfilter, Wasserenthärter
und Zubehör.....403-406

Handwaschbecken.....407
Mischbatterien, Geschirrbrausen ... 408-415



STALGAST SPÜLMASCHINEN



Seit 2008 verfügt unsere Firma Stalgast über einen eigenen Produktionsstandort für gewerbl. Spülmaschinen, Großküchentechnik und Edelstahlmöbeln. Unsere modernen Fertigungsanlagen wurden um Kunststoff verarbeitende Maschinen erweitert. Mit diesen ist es uns möglich Spülmaschinenkörbe, Schneidbretter und GN-Behälter aus eigener Produktion anzubieten. Weitere Produkte werden in Zukunft das Angebot ergänzen.

Wussten Sie, dass ...

wir in Radom, Polen,
Spülmaschinen für
den professionellen
Einsatz entwickeln
und weltweit
erfolgreich
verkaufen?

AQUA

Unsere Spülmaschinen Serie



**MODERNES
DESIGN**



**HOHE
QUALITÄT**



**ZUVERLÄSSIG UND
LANGLEBIG**

Bei der Entwicklung unserer Spülmaschinen legen wir großen Wert auf die Anforderungen unserer Kunden. Wir bieten ein preisgünstiges Sortiment an Unterbau-, Hauben- sowie Topf- und Tablettspülmaschinen an – produziert in unserem betriebseigenen Werk in Polen.



Wasch- und Spülarme oben



gepresste Kammer



Bedienfeld



Wasch- und Spülarme unten



Universalkorb inklusive



TOPFSPÜLMASCHINE

- hergestellt aus rostfreiem Edelstahl
- elektronische Steuerung
- Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe
- zwei Spülzyklen: 180/360 Sekunden
- Ablauf- und Klarspülpumpe
- zwei Paar Wasch- und Klarspülarme (oben und unten)
- Wasserverbrauch ca. 2,1 - 4 Liter/Zyklus
- maximale Einschubhöhe: 620 mm
- Korbabmessung: 620x570 mm
- ein Universalkorb im Lieferumfang enthalten
- zum Schutz vor Kalbablagerungen empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärter
- für ein einwandfreies Spülergebnis empfehlen wir den Einsatz von professioneller Reinigungschemie

PL EIGENE FERTIGUNG



INOX



570
XXX

620

AQUA

NEU



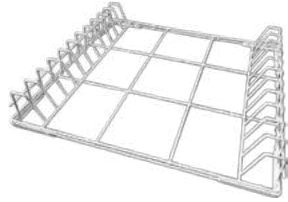
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HA343	690	830	1700	12,2	400	5140,00

SPÜLKORB FÜR GN-TABLETTS UND -BEHÄLTER

- passend für Topfspülmaschine 805025
- Kapazität: 11 GN-Tabletts-/Behälter
- max. Tablett-/Behälterhöhe: 40 mm

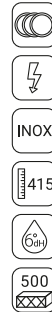
NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
SM0206001	570	620	114,00



HAUBENSPIÜLMASCHINE AQUA H3

- hergestellt aus rostfreiem Edelstahl
- zwei Spülzyklen -120/180 Sekunden
- zwei Paar Wasch- und Klarspülarms
- im Lieferumfang sind ein Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe
- maximale Einschubhöhe: 415 mm
- Korbabmessung: 500x500 mm
- Wasserverbrauch ca. 3 l/Zyklus
- gepresste Spülkammer
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärterers
- mit elektro-mechanischem Bedienfeld
- höhenverstellbare FüÙe (+ 45 mm)



Wasch- und Klarspülarms oben



gepresste Kammer



Korbführungsschienen



Wasch- und Klarspülarms unten



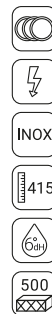
leichtgängiger Hebebügel



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HA113	Haubenspülmaschine AQUA H3 mit Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	728	816	1505	10,8	400	3579,00

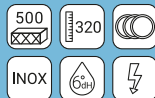
HAUBENSPIÜLMASCHINE AQUA H5

- hergestellt aus rostfreiem Edelstahl
- mit drei Spülzyklen - 90/120/180 Sekunden
- zwei Paar Wasch- und Klarspülarms
- im Lieferumfang sind ein Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe, optional mit Ablauf- und Klarspülpumpe
- maximale Einschubhöhe: 415 mm
- Korbabmessung: 500x500 mm
- Wasserverbrauch ca. 3 l/Zyklus
- maximale Einschubhöhe: 415 mm
- gepresste Spülkammer
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärterers
- mit elektronischem Bedienfeld & Temperaturanzeiger für Boiler und Kammer
- höhenverstellbare FüÙe (+ 45 mm)



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HA213	Haubenspülmaschine AQUA H5 mit Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	728	816	1505	10,8	400	4320,00
HA223	Haubenspülmaschine AQUA H5 mit Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	728	816	1505	10,8	400	4684,00
HA233	Haubenspülmaschine AQUA H5 mit Klarspülmittel-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe	728	816	1505	10,8	400	4820,00

STALGAST AQUA GESCHIRRSPÜLMASCHINEN



GESCHIRRSPÜLMASCHINEN AQUA A5

- Flächensieb im Lieferumfang
- Spülmaschine geeignet zum Spülen von GN 1/1 Behältern und Blechen
- Dosiereinrichtung für Spülmittel und Klarspülmittel
- Ablaufpumpe und/oder Klarspülpumpe (in ausgewählten Versionen) Waschzyklus 90s, 120s oder 180s
- Temperaturanzeige der Boiler- und Kammertemperatur
- 2 Wasch- und Spülarms jeweils unten/oben
- Wasserverbrauch 2,5 l/Zyklus
- Einschubhöhe 320 mm
- Korbgröße 500x500 mm
- Kammervolumen 26 l, Boilervolumen 6,5 l
- im Lieferumfang sind Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters
- für ein einwandfreies Spülergebnis empfehlen wir den Einsatz von professioneller Reinigungsschemie
- nötiger Wasserdruck für einen einwandfreien Betrieb: mindestens 2 bar



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
GE413	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	565	685	835	6,4	400	2270,00
GE423	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	565	685	835	6,4	400	2310,00
GE433	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	565	685	835	6,4	400	2480,00
GE443	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe	565	685	835	6,4	400	2560,00
VUG06602	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	575	560	450	-	-	280,00

GESCHIRRSPÜLMASCHINEN UNIVERSAL AQUA A3

- elektromechanische Steuerung
- Spülmaschine geeignet zum Spülen von GN 1/1 Behältern und Blechen
- Dosiereinrichtung für Spülmittel (in ausgewählten Varianten)
- Ablaufpumpe und/oder Klarspülpumpe (in ausgewählten Varianten)
- Spülzyklus 120 s oder 180 s
- Temperaturanzeiger für Boiler und Kammer
- 2 Wasch-Spül-Arme (oben/unten)
- Wasserverbrauch 2,5 l/Zyklus
- Einschubhöhe 320 mm
- Korbgröße 500x500 mm
- Im Lieferumfang sind Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- Flächensieb zum Nachrüsten erhältlich
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärter
- für ein einwandfreies Spülergebnis empfehlen wir den Einsatz von professioneller Reinigungsschemie
- nötiger Wasserdruck für einen einwandfreien Betrieb: mindestens 2 bar



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
GE313	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	2020,00
GE323	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	2160,00
GE333	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	2220,00
GE353	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	2320,00
GE363	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Ablauf- und Klarspülpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	2480,00
VUG06602	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	575	560	450	-	-	280,00

GLÄSERSPÜLMASCHINE AQUA A3

- elektromechanische Steuerung
- geeignet zum Spülen von Glas, Besteck und von kleinen Tellern
- Höhe angepasst zum Spülen von Glas und Porzellan bis 300 mm (GL201, GL211 & GL221)
- Im Standard Dosiereinrichtung für Spülmittel und Klarspülmittel
- Ablaufpumpe (in ausgewählten Varianten)
- Spülzyklus 120 s oder 180 s
- Temperaturanzeiger für Boiler und Kammer
- 3 Wascharme (unten Wasch- und Spülarm, oben Spülarm)
- Wasserverbrauch 2,4 l/Zyklus
- Korbgrößen: GL211/221 400x400 mm, GL311/GL321 350x350 mm
- im Lieferumfang ein Universalkorb und ein Besteckkorb
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärter
- für ein einwandfreies Spülergebnis empfehlen wir den Einsatz von professioneller Reinigungsschemie
- nötiger Wasserdruck für einen einwandfreien Betrieb: mindestens 2 bar



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
GL301	Gläserspülmaschine AQUA A3, inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	415	530	665	2,77	230	1370,00
GL311	Gläserspülmaschine AQUA A3, inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	415	530	680	2,77	230	1410,00
GL321	Gläserspülmaschine AQUA A3, inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	415	530	680	2,77	230	1460,00
GL201	Gläserspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	465	565	700	2,77	230	1520,00
GL211	Gläserspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	465	565	720	2,77	230	1590,00
GL221	Gläserspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	465	565	720	2,77	230	1620,00
VUG05502	Untergestell für Gläserspülmaschinen GL211 und GL221	475	460	630	-	-	260,00

BESTECKKÖCHER

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
SM0605001	115	145	11,00

BESTECKKÖCHER

PP



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
SM0604001	115	145	3,00

BESTECKKORB

• rund

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE0508001	120	140	12,00

BESTECKBEHÄLTNER

- für vier Besteckköcher
- Besteckköcher nicht inklusive

PL EIGENE FERTIGUNG

INOX



No.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	SM0601003	385	150	180	45,00
2.	SM0602004	265	305	200	62,00

BESTECKKORB

- mit acht Fächern

PP



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0606001	430	210	150	12,00

BESTECKBEHÄLTNER

- für sechs Besteckköcher (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Aussparung-D. 97 mm
- aus widerstandsfähigem, kratzfestem ABS-Kunststoff

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB3801006	350	290	405	36,00

BESTECKKASTEN

- GN 1/1
- mit 4 Mulden

PE



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT9901001	530	325	100	12,80

BESTECKKORB

PP



PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0201500	500	500	100	12,00

TELLERKORB

PP



PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0202500	500	500	100	13,00

GLASKORB

PP



PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0400500	500	500	100	9,00

KORB FÜR GN-TABLETTS 1/1

PP



PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0205500	500	500	100	11,00

UNIVERSAL-SPÜLKORB

- beispielsweise für Wassergläser

PP



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
SM0301350	350	350	27,00
SM0301400	400	400	33,00

TELLERKORB

- geeignet für Teller und Tabletts
- geeignet für Gläserspülmaschinen mit 400 mm Einschub

PP



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0302400	400	400	110	36,00

TRANSPORTWAGEN FÜR SPÜLKÖRBE

- für ein sicheres Transportieren von Spülkörben
- Stahlrohr-Handgriff
- mit Lenkrollen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0101960	540	540	960	186,00

SCHUTZHÜLLE FÜR SPÜLKÖRBE

- Klettverschlüsse
- verschleißfestes PVC
- witterungsbeständig



NEU

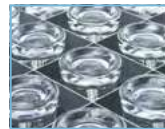
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0401500	510	510	762	34,00
SM0402500	510	510	1524	48,00

FACHEINTEILUNG VON SPÜLKÖRBEIN FÜR GLÄSER UND TASSEN



BESTIMMEN SIE DIE RICHTIGE FACHGRÖSSE

1. Stellen Sie Ihr Glas auf den passenden Kreis.
2. Achten Sie auf den größten Durchmesser Ihres Glases.
3. Die Fachgröße können Sie in der unteren linken Ecke des entsprechenden Quadrates ablesen.
4. Bitte beachten Sie, dass bei Bechern oder Gläsern mit Henkel (z.B. Biergläsern) der Henkel eingerechnet werden muss!
5. Mit den zugehörigen Aufsatzrändern können Sie die Korbhöhe auf 80, 120 oder 160 mm erweitern.



Sicher
geschützte
Gläser



Erweiterbare
Grundkörbe

maximale
Glashöhe

160 mm

120 mm

80 mm



SPÜLKÖRBE FÜR GLÄSER
UND TASSEN

PL EIGENE FERTIGUNG PP

9
Fächer



16
Fächer



25
Fächer



36
Fächer



49
Fächer



AUFSATZRÄNDER

PL EIGENE FERTIGUNG PP

9
Fächer



16
Fächer



25
Fächer



36
Fächer



49
Fächer



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0409500	9 Fächer	500	500	104	13,00
SM0416500	16 Fächer	500	500	104	14,00
SM0425500	25 Fächer	500	500	104	13,00
SM0436500	36 Fächer	500	500	104	14,00
SM0449500	49 Fächer	500	500	104	16,00

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0509500	9 Fächer	500	500	45	7,00
SM0516500	16 Fächer	500	500	45	7,00
SM0525500	25 Fächer	500	500	45	7,00
SM0536500	36 Fächer	500	500	45	7,00
SM0549500	49 Fächer	500	500	45	8,00

ABTROPF- UND LAGERGESTELL

- geeignet für 40 Deckel oder Teller bis Ø 160 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM2301040	1000	255	500	176,70

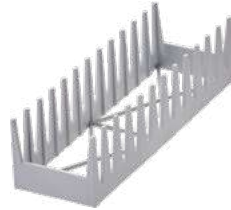


TELLERHALTER

- für 12 Teller
- geeignet für Spülkorb SM0301400

PP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0603002	295	90	75	11,00



WASSERFILTER BRITA PURITY C



- reduzieren die Karbonathärte im Trinkwasser
- schützen vor Kalkablagerungen in angeschlossenen Geräten
- binden Schwermetallionen, wie z.B. Blei und Kupfer
- reduzieren die Wassertrübung
- reduzieren organische Schadstoffe, die den Geschmack des Wassers beeinträchtigen
- entfernen die Chlorablagerungen im Filter- und Leitungswasser



Der Wasserfilter besteht aus einem Filterkopf und einer Wechselkartusche, die am Filterkopf montiert wird.



3 FLOWMETER 10-100A

- Errechnet nach Eingabe der jeweiligen Filterkapazität und durch Erfassung des Volumenstroms die Restkapazität des Filters
- Einbaulage horizontal
- Durchflussbereich 10 bis 100 l/h
- Betriebsdruck max. 8 bar
- Druckverlust bis 100 l/h Durchfluss < 0,2 bar
- Wassereingangstemperatur 4°C bis 30°C
- Eingangsanschluss 1" x G3/8" mit Überwurfmutter
- Ausgangsanschluss 1" x G3/8"



Artikelnr.	Preis (€) netto
BE2206002	145,00

1 FILTERKOPF PURITY C

- BE2207001 - Filterkopf mit 0% Verschnitt für Kombidämpfer, Backöfen und Cooler
- ABE2207002 - Filterkopf mit 30% Verschnitt für Kaffeemaschinen und Vendingautomaten
- Anschluss G 3/8" | JG 8

Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
BE2207002	PURITY C Filterkopf 30% Verschnitt (Anschluss G 3/8")	55,00
BE2207001	PURITY C Filterkopf 0% Verschnitt (Anschluss JG 8)	55,00

2 WECHSELKARTUSCHE BRITA PURITY C QUELL ST

Artikelnr.	Version	B mm	T mm	H mm	Kapazität Liter netto	Preis (€) netto
BE2206588	C500	149	149	554	5889	303,00
BE2206346	C300	124	123	476	3464	198,00
BE2206208	C150	117	108	421	2086	133,00
BE2206083	C50	117	108	265	831	87,00

PURITY 450 QUELL ST FILTERSYSTEM MIT MAE

- schützen vor Kalkablagerungen in angeschlossenen Geräten
- binden Schwermetallionen, wie z.B. Blei und Kupfer
- reduzieren organische Schadstoffe, die den Geschmack des Wassers beeinträchtigen
- garantieren längere Lebensdauer angeschlossener Geräte

Mess- und Anzeigeeinheit (digital): zeigt die aktuelle Restkapazitäts- und Verschnitteinstellung, die eingestellte Filtersystemart und -größe sowie das letzte Tauschdatum.



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
BE2208001	Purity 450 Quell ST mit MAE	249	408	4217	896,00
BE2208002	Purity 450 Quell ST Wechselkartusche	-	-	4217	214,00

BRITA PURITY 450 STEAM

- entzieht dem Leitungswasser im Durchflussverfahren über einen Ionenaustauscher selektiv Kalzium- und Magnesiumionen
- hohe Kapazität bei sicherer Verringerung von Kalkbildung
- das Filtermaterial reduziert Metalle wie z. B. Blei und Kupfer und somit geschmacks- und geruchsstörende Inhaltsstoffe
- der erhöhte Durchfluss und der verminderte Druckverlust ermöglichen den reibungslosen Betrieb auch größerer Kombidämpfer und Backöfen
- feine Dampfdüsen bleiben länger durchlässig
- speziell auf verschiedene Steamer und Backöfen adaptierte Verschnitteinstellung
- empfohlenes Zubehör: BE220600 FlowMeter 10-100A



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
BE2208003	PURITY 450 Steam Filtersystem	249	408	3680	798,00
BE2208004	PURITY 450 Steam Wechselkartusche	-	-	3680	215,00

BRITA PURITY 1200 CLEAN

- schützen vor Kalkablagerungen in angeschlossenen Geräten
- entzieht dem Rohwasser gezielt die Kalk bildenden Ionen und Partikel
- schützen vor Kalkablagerungen in Spülmaschinen
- ermöglicht optimale Ergebnisse beim Glas-, Besteck- und Geschirrspülen
- teilsalzes Wasser für ideale Spülergebnisse
- empfohlenes Zubehör: BE220600 FlowMeter 10-100A



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
BE2208005	PURITY 1200 Clean Filtersystem	288	255	550	12000	1459,00
BE2208006	PURITY 1200 Clean Wechselkartusche	-	-	-	12000	283,00

FILTERKOPF

- passend für Wasserfilter-Kartuschen BE2209060 und BE2209080
- Anschluss 3/8



Artikelnr.	Preis (€) netto
BE2209101	65,80

FLOWMETER

- Anschluss 3/8
- für Filtersystem ONE
- max. zu programmierende Litervorgabe 99500 l
- Anzeige über aktuelle Durchflussmenge und Kartuschenkapazität
- passend für Wasserfilter-Kartuschen BE2209060 und BE2209080
- Wasserdurchfluss 1,5 - 14 l/min
- akustisches Signal fordert zum Austausch der Kartusche auf
- Batteriebetrieben (Batterien im Lieferumfang enthalten)



Artikelnr.	Preis (€) netto
BE2209992	121,20

WASSERFILTER-KARTUSCHEN

- einfacher und schneller Austausch
- Filtersystem ONE
- Chlorreduktion ~85%
- reduziert geschmacks- und geruchsstörende Inhaltsstoffe
- Stabilisierung des pH-Wertes
- BE2209060 zur Mineralisierung des Wassers, empfohlen für Trinkwasserspender, perfekt für Espresso-Schaum
- BE2209080 Reduktion von Mikroorganismen und Bakterien, empfohlen für Eiswürfelbereiter und Kaffeemaschinen/-automaten



Artikelnr.	Produkt	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE2209060	Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE MG+	6000	136,60
BE2209080	Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE UF	8000	146,90

VORFILTER

- wird vor einem Wasserenthärter angeschlossen
- verlängert den Regenerationszyklus der Wasserenthärter
- filtert Schmutz bis 50 µm
- Verschmutzungsgrad des Filters durch transparente Patrone immer einsehbar
- Anschluss: 3/4"

No.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	VPE Stück	G kg	Preis (€) netto
1.	BE2209001	Vorfilter	84	180	-	1,5	46,70
2.	BE2209099	Wechselpatrone	-	-	1	-	16,30



WASSERHÄRTER

- geeignet für Spülmaschinen, Konvektomaten, Kaffeemaschinen und Eismaschinen
- automatisch
- maximaler Wasserdurchfluss 30 Liter pro Minute
- die automatische Regeneration ist abhängig von dem Wasserverbrauch
- Regeneration während des laufenden Betriebs möglich
- maximale Wassertemperatur: 45°C
- Kapazität des Salzbehälters: ca. 10 kg



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Volt	Preis (€) netto
BE2205001	200	360	510	230	548,00

WASSERHÄRTER

- geeignet für Spülmaschinen, Konvektomaten, Kaffeemaschinen und Eismaschinen
- halbautomatisch
- Regeneration per Knopfdruck
- Regenerationszeit 66 min.
- Durchflussrate 0,2 m³/h
- enthaltene Wassermenge bei Wasserhärtegrad 10 dH: 1200 Liter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Volt	Preis (€) netto
BE2204001	180	420	500	230	440,00

WASSERHÄRTER

- reduziert die Wasserhärte
- verhindert Kalkablagerungen und verlängert Heizungsarbeiten
- maximale Vorlauftemperatur: 45°C
- wir empfehlen unsere Salztabletten BE2299101 für die Regeneration



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE2201008	185	410	8	139,00
BE2202012	185	510	12	161,00
BE2203016	185	610	16	192,00

ÜBERLAUFROHR MIT SIEB

- für Spülbecken mit verschiedenen Tiefen
 - dass Edelstahlsieb verhindert ein Verstopfen des Abflusses:
- HB1001200 - 250 mm,
 HB1001250 - 300 mm,
 nur in Kombination mit dem passendem Ablaufventil HB1099001 zu gebrauchen

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	HB1001250	Überlaufrohr mit Sieb	48	250	31,70
2.	HB1001200	Überlaufrohr mit Sieb	48	200	30,20
3.	HB1099001	Ablaufventil	70	44	20,80

HANDWASCHBECKEN ZUR WANDMONTAGE MIT KNIEBEDIENUNG INKL. ARMATUR

- hygienische Kniebedienung
- inkl. Armatur
- komplett aus Edelstahl
- Maße des Waschbecken-Ovals ca. 350x120 mm (BxT)

INOX

 Mittige
Abflussöffnung

 Stopfen im
Zubehör

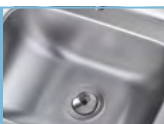

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW04401	400	400	225	-

HANDWASCHBECKEN ZUR WANDMONTAGE MIT KNIEBEDIENUNG INKL. ARMATUR & SEIFENSPENDER

- hygienische Kniebedienung
- inkl. 1/2" Schlauche, L. ca. 50 cm
- hochwertiger Edelstahl
- Maße des Waschbeckens ca. 330x235x130 mm (BxTxH)
- inkl. Edelstahl-Armatur, Seifenspender und Siphon

INOX

 Genaue
Dosierung

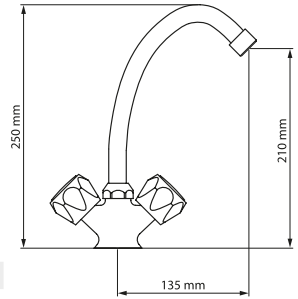
 Mittige
Abflussöffnung


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW04402	400	330	570	-



MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

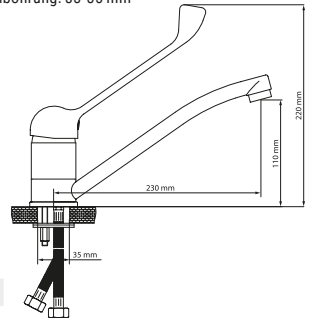


Artikelnr. Preis (€)
SM2001135 netto 98,00



MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



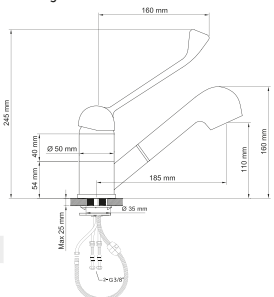
Artikelnr. Preis (€)
SM2002230 netto 121,20



Mischbatterie
mit
herausziehbarer
Waschbrause
L: 500 mm

MISCHBATTERIE

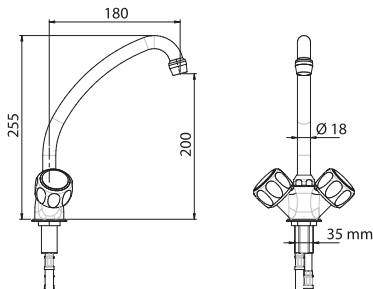
- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- mit Waschbrause
- variable Wasserstrahlform
- Durchmesser Lochbohrung: 40 mm



Artikelnr. Preis (€)
SM2003185 netto 213,60

MISCHBATTERIE

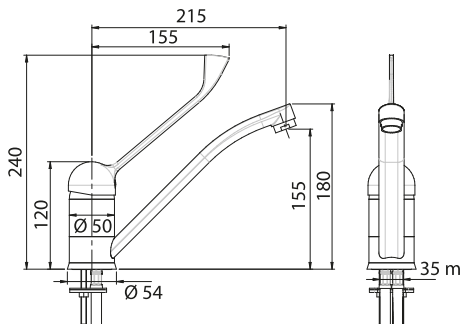
- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr. Preis (€)
SM2004180 124,30
netto

MISCHBATTERIE

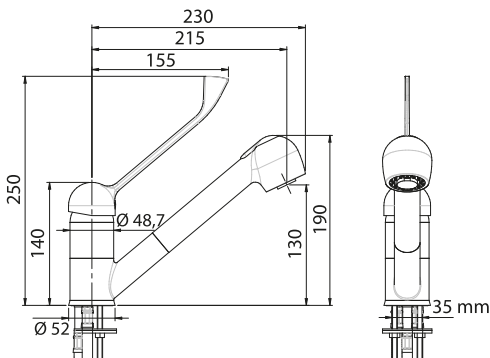
- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr. Preis (€)
SM2005215 147,90
netto

MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- mit Waschbrause
- variable Wasserstrahlform
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr. Preis (€)
SM2006215 239,30
netto

MISCHBATTERIE MIT WASHBRAUSE

- Einlochbatterie im edlen Design für offene Küchen
- mit Waschbrause



benötigte Lochbohrung $\varnothing = 33\text{-}35$ mm

Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2007003	459,00

MISCHBATTERIE MIT FLEXIBLER WASHBRAUSE

- Einlochbatterie im edlen Design für offene Küchen
- mit flexiblem Hals und Waschbrause



benötigte Lochbohrung $\varnothing = 33\text{-}35$ mm

Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2008005	550,00

**MONOLITH PREMIUM
SENSOR-MISCHBATTERIE**

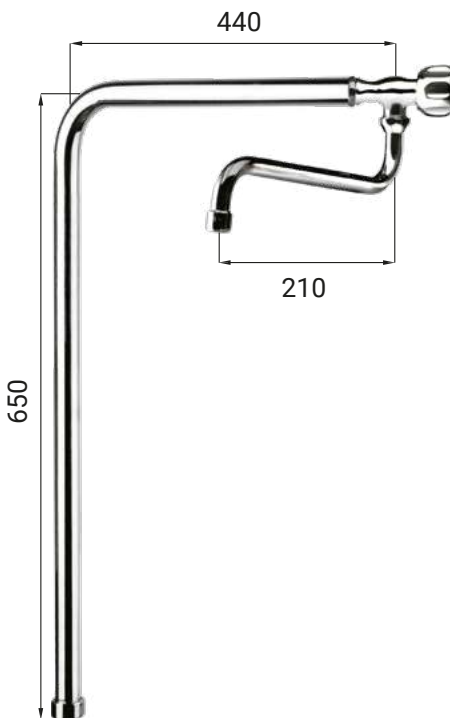
- entspricht höchsten Hygienestandards
- wartungsarm und leicht zu reinigen
- Anschluss: 1/2" Wasserdurchfluss 6l/min bei 3 bar
- mit 230 V Anschluss
- Umschaltung auf Batteriebetrieb 4xAA 1,5V bei Stromausfall möglich
- maximaler Sensorabstand 10 cm±2 cm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2501230	698,00

KALTWASSER-STANDVENTIL

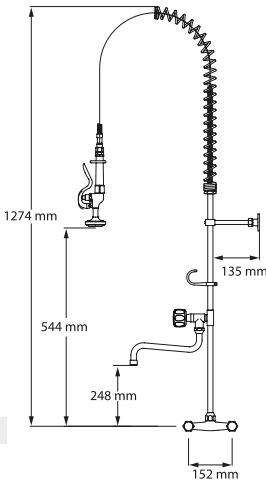
- zur Montage in Kochinseln
- Durchmesser für Lochbohrung: 31 mm
- 360° Schwenkarm
- Eingriffsmischer
- Säulendurchmesser: 30 mm



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
SL991650	675	506,20

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

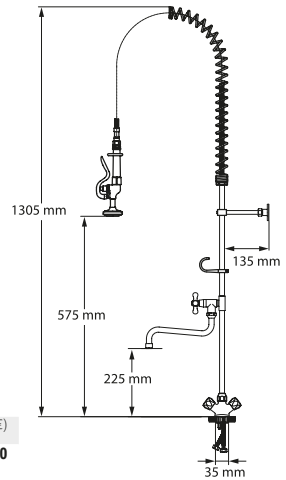
- Zweiloch-Wandmontage
- mit Wasserhahn



Artikelnr. Preis (€) netto
SM2104127 468,20

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage, mit Wasserhahn
- stehende Armatur für Spültische (Wandhalterung), Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



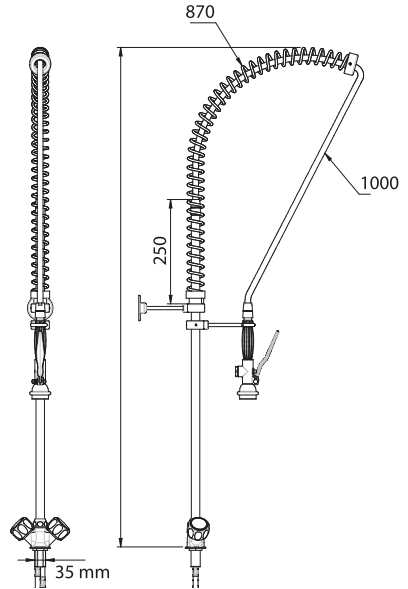
Artikelnr. Preis (€) netto
SM2105130 329,00

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2101870	335,00

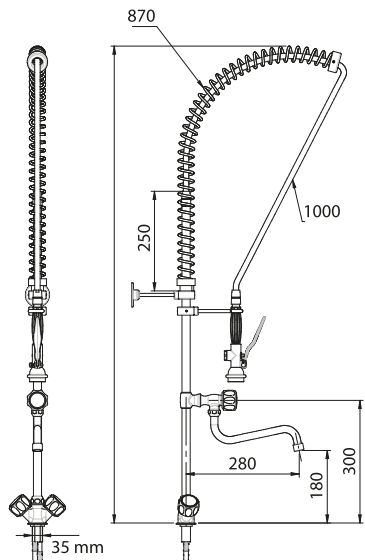


GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- mit Wasserhahn
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2102870	438,50

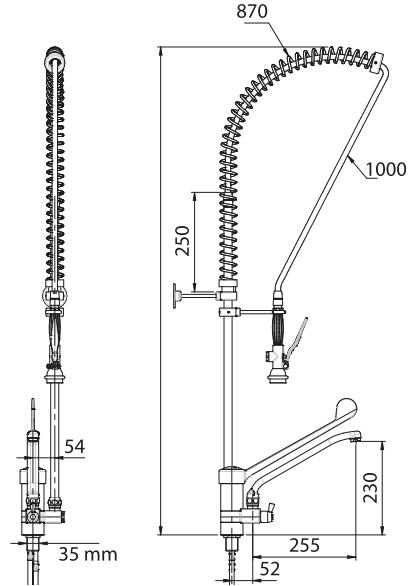


GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- mit Wasserhahn
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2201870	640,00

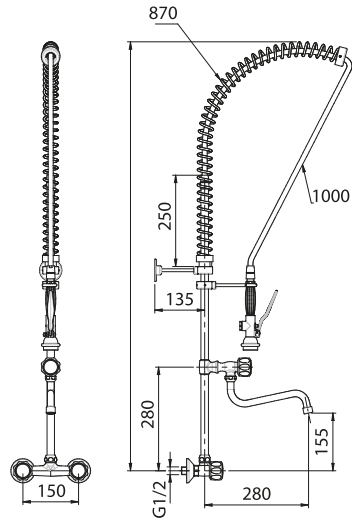


GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Zweiloch-Montage
- mit Wasserhahn
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Wandhalterung



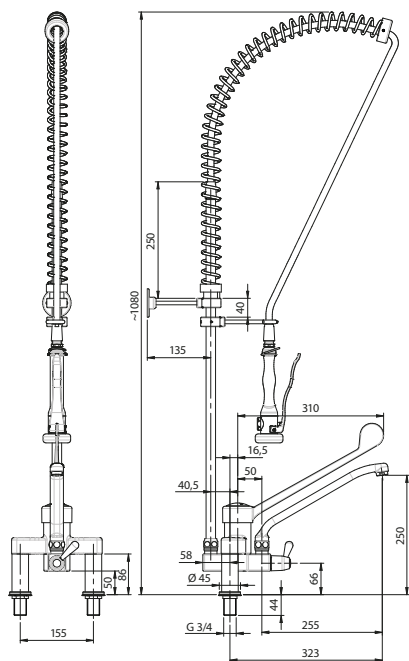
Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2202870	442,00



PREMIUM GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Zweiloch-Montage
- akkurate Schlauchzuführung
- Geschirrbrause mit Feststellring für ermüdungsarmes Arbeiten
- mit Wasserhahn
- Einhebelmischer mit Ellenbogenbedienung
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2502130	729,00



0-9

6-Brenner-Gasherd, Selbstmontage. 45

A

Abfallcontainer 388
 Abfallcontainer „Slim“ 386
 Abfallfeimer mit Ascher 386
 Abgrenzungsständer 229
 Ablaufventil 376, 406
 Abtropf- und Lagergestell 403
 Abzugshauben 331-332
 Aluminium-Backblech 335
 Aluminium-Bratpfannen der Serie ONSET mit
 Granitbeschichtung, antihaf 60
 Antihafbeschichtetes
 Blech 600 x 400 mm 177, 334
 Antihafbeschichtetes Blech GN 1/1 334
 Antihafbeschichtetes
 Grillblech GN 1/1 333, 177, 334
 Anti-Haft-Beschichtung, GN 1/1 177
 Aperitifglas 156
 Apfelschäler und -schneider 86
 Aphrodite 131
 Arbeitsschrank mit Schiebetüren 371
 Arbeitstisch für Kaffeemaschine 254
 Arbeitstisch mit Grundboden 373, 377
 Arbeitstisch ohne Grundboden
 und ohne Verstrebung 377, 373
 Aschenbecher 163
 Auflaufformchen 162
 Auflaufformen 137
 Auflaufformen rund 148
 Aufsatzkamin 36
 Aufsatzränder 402
 Aufschnittmaschine 293-294
 Aufschnittmaschine, antihafbeschichtet 295
 Ausbeinmesser 95, 99, 102
 Ausbeinmesser, gebogen 95
 Ausstechsatz 262
 Automatische Kaffeemühle 250
 Automatische On-Demand-Kaffeemühle 250
 Automatischer Milchaufschäumer 252
 Automatischer Seifenspender 390
 Automatischer Spender für
 Desinfektionsflüssigkeiten, berührungslos. 390

B

Back-/Frittierlöffel 76
 Backblech 335
 Backblech aus Aluminium 333
 Backblech für 6 Eier, GN 1/1 333
 Backblech für Omeletts
 und Pancakes GN 1/1 177
 Backblech für Omeletts
 und Pancakes, GN 1/1 334
 Backblech, Aluminium, perforiert 333
 Backblech, emailliert, GN 1/1 333
 Bäckermütze 383
 Backhandschuhe 289
 Backpinsel 262
 Bain-Marie 31, 304
 Bain-Marie GN 1/1 (150 mm) 31, 304
 Bain-Marie GN 2/1 (150 mm) 31
 Bain-Marie mit Ablasshahn,
 GN 1/1, 150 mm 304
 Bain-Marie mit Ablasshahn,
 GN 1/1, 200 mm 304
 Bar Display Cooler 247-248, 356-357
 Bar-/Cocktailsieb 235
 Bar-Behälter 239
 Bar-Caddy 238
 Barlöffel 237
 Barmaß 235
 Barmatte 238

BECHER 126, 128-129
 Beschichtetes Backpapier 263
 Besteck für Kinder 125
 Besteckbehälter 81, 398
 Besteckkasten 398
 Besteckköcher 398
 Besteckkorb 169, 398-399
 Besteckkorb Bistro 117
 Besteckserie Bankett 114
 Besteckserie Bar 116
 Besteckserie BCN Colour 124
 Besteckserie Canteen 118
 Besteckserie Classic 120
 Besteckserie Hydraulisch 123
 Besteckserie Kids 125
 Besteckserie Kindergarten 125
 Besteckserie Ligne 113
 Besteckserie Little Bear 125
 Besteckserie Restaurant 122
 Besteckserie Restaurant ECO 119
 Besteckserie Segura 121
 Besteckserie Twist 113
 Besteckset Baguette 123
 Besteckset Catering 115
 Besteckset Easy 114
 Bierglas 162-164
 Bierselbe 164
 Biertulpe 162
 Biskuitmesser 263
 Bistroschürze mit Tasche 383
 Bistroschürzen 383
 Bitterflasche 239
 Blender 231-232
 Blender mit Lärmschutzhaube 232
 Blumenblatttülle 260
 Bodenständer für Putztuchrollen 384
 Bonleiste 80
 Bohnsieb 80
 Boston-/Tin-in-Tin-Shaker 236
 Boston-Shaker-Becher 236
 Boston-Shaker-Glas 236
 Bratenspachtel 73-75, 96
 Bratentopf 56
 Bratenwender 73-75, 96
 Bratenwender perforiert 74
 Bratenwender, geschlitzt 71-72, 74
 Bratenwender/-spachtel, Winkelpaletten 75
 Bratpfanne 59-60, 62
 Bratpfanne in tiefer Form
 Bratpfanne mit Antihafbeschichtung 57, 61
 Bratpfanne mit Granitbeschichtung 60
 Bratpfanne mit Teflonbeschichtung 61
 Bratpfannen 57
 Bratpfannen der Serie ONSET mit
 Antihafbeschichtung 60
 Bratpfannen mit Antihafbeschichtung 62
 Bratpfannen mit Antihafbeschichtung,
 Serie ONSET 59
 Bratpfannen mit Teflonbeschichtung 61
 Brema Eisflockenbereiter 246
 Brennpastenbehälter 209
 Brita Purity 1200 Clean 404
 Brita Purity 450 Steam 404
 Brita Purity C Wasserfilter 403
 Brot- und Obstkorb 169, 224
 Brot-/Buffetkörbe 169
 Brötchenmesser 101
 Brötchenwärmer 306
 Brotkorb 170
 Brotkorb mit Roll-Top-Deckel 171
 Brotmesser 95, 98-100, 104
 Buffet-/Besteckkorb 170
 Buffetaufsteller 213, 239
 Buffet-Ständer 221
 Buffetstisch, klappbar 228
 Buffetstisch, rund, klappbar 228
 Buffet-Wärmelampe 204
 Burgerpresse 78

Burgunderglas 151
 Buttrrad GN 1/6 78
 Butterroller 85

C

Cappuccinotasse 149
 Cerealienspender 215
 Chafing Dish 205
 Chafing Dish GN 1/1 Basic 205
 Chafing Dish GN 1/1 Classic 206
 Chafing Dish GN 1/1, ECO 205
 Chafing Dish mit Glasdeckel GN 1/1 207
 Champagnerkühler 240
 Champagnerschale 159
 Classic 146
 Cocktailglas 151, 157, 159
 Cocktailgläser 159
 Cocktailschale 159
 Cocktailschaker 236
 Cocktailsieb 235
 Cocktail-Trinkgläser 237
 Container 189
 Crêpe-Gerät 304
 Crêpe-Gerät mit Teflonbeschichtung 61
 Crêpes-Pfanne 62
 Crêpes-Pfanne 59-60
 Crêpes-Pfanne mit Antihafbeschichtung 61
 Crêpes-Pfanne mit Granitbeschichtung 60

D

Dampfcondensator 332
 Deckel 65, 387
 Deckel für HB3301120 388
 Deckel für HB3301800 388
 Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164400 286
 Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164600
 und PP4164610 286
 Deckel für Vorratsbehälter 188
 Deckel zur Suppenterrine 171
 Dekoriermesser 85
 Diamant-Messerschärfmaschine 106
 Diamant-Messerschleifer 105
 Digitaler Küchenteimer
 mit Countdown-Funktion 91
 Dip-Schälchen 144-145
 Dipschälchen rund 134, 149
 Dipschälchen und Schale,
 Serie „Ameryka“ 139-141
 Doppel-Fritteuse 303, 307
 Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn 303, 307
 Doppel-Fritteuse, Tischgerät 26
 Doppel-Kontaktgrill 302
 Doppelte Buffetwärmelampe 204
 Dörrautomat mit 10 Einschüben 315
 Dosenöffner 72
 Dosierausgießer 233
 Dry-Age-Fleischreifschrank 340
 Durchreiche-Hochschrank, 1800 mm Höhe. 372

E

Edelstahl-Auslagetablett 216
 Edelstahl-Bratpfanne 57
 Edelstahlleimer mit Bodenreifen 65
 Edelstahlleimer PREMIUM 65
 Edelstahlleimer Standard 65
 Edelstahl-Einhand-Mehlsieb 262
 Edelstahlkanne 214
 Edelstahlmöbel zur Selbstmontage 373
 Edelstahlmöbel zur Selbstmontage
 von GREDIL 377
 Edelstahltrichter 77
 Edelstahl-Vierkanttreibe 79
 Ei- und Messersterilisator 390
 Eierbecher 166
 Eierbox 189

Eiertabletts 189
 Eimer 66
 Einlegeboden 181
 Einmachglas 152
 Einschubbleche 177
 Einschubbleche GN 1/1 177
 Einstechthermometer 91
 Emwegspritzbeutel 260
 Einzel-Fritteuse Standgerät 26
 Einzel-Fritteuse, Tischgerät 26
 Eis-/Abfülldüse 77
 Eis-/Mehrzweckschaufel 77, 189
 Eisbecher 159, 163
 Eisbecher und Dessertschalen 153
 Eis-Dispenser 242
 Eiseimer 240
 Eispickel 237
 Eisspatel 259
 Eiswürfelform 239
 Eiszange 83
 Elektrische Saftpresse 242
 Elektrische Suppentöpfe 210
 Elektrischer Eiscrusher 242
 Elektrischer Heizstrahler
 für Sonnenschirm 226
 Elektrischer Suppentopf 210-211
 Elektrischer Tischheizstrahler 227
 Elektro-Bain-Marie als Tischgerät 31
 Elektro-Chafing Dish 206, 208
 Elektro-Chafing-Dish 220
 Elektro-Crêpegerät 310
 Elektro-Fritteuse 49
 Elektro-Fritteuse als Standgerät 49
 Elektrofritteuse als Tischgerät 26
 Elektro-Fritteuse mit Unterschrank 307
 Elektro-Griddleplatte 308
 Elektro-Griddleplatte als Standgerät 48
 Elektro-Griddleplatte als Tischgerät 22
 Elektro-Griddleplatte als Tischgerät
 mit Deckel 23
 Elektro-Griddleplatte verchromt
 als Tischgerät 24
 Elektro-Grillplatten 48
 Elektro-Gyrogrill 314
 Elektro-Heizelement 209
 Elektroherd mit 4 Platten
 und Elektrobackofen 47, 19
 Elektroherd mit 6 Platten
 und Elektrobackofen 20
 Elektroherde 19
 Elektro-Hockerkocher 41
 Elektro-Kippbratpfanne 29, 50
 Elektro-Kochfeld als Tischgerät 21
 Elektro-Multibräter 29
 Elektro-Nudelkocher 33
 Elektro-Suppenstation 208
 EPP-Thermoboxen 191
 Ersatzlampe 204
 Ersatzlampe für HB4005750 389
 Ersatzmesser 86
 Ersatzrad 86
 Ersatzstreuer für Salz/Pfeffer 166
 Ersatzwalzen 164, 241
 Espresso- und Kaffeetassen 137
 Espresso-Glas 162
 Espresso-tasse 137, 146
 Etageren 264-265
 Etageren mit Kugelgriff 265
 Etageren und Tortenplatten 264
 Externe Kerntemperaturfühler 331

F

Facheinteilung von Spülkörpern
 für Gläser und Tassen 400
 Fadenschneider 85
 Fahrbares Untergestell
 für Pizzaballenbehälter 286

Fast-Food-Tabletts 219
 Fettfilterhalter 78
 FIFO-Vorratsbehälter mit Deckel 189
 Filetirmesser 95, 101-102, 104
 Filterkaffeemaschine 97, 250
 Filterkopf 405
 Filterkopf Purity C 403
 Fingerfood-Schieferplatte 222
 Fingerfood-Schieferplatten 222
 Fingerfood-Servierartikel 223
 Fisch-/Schaumlöffel 72
 Fischschuppe 84
 Fischgrätenpinzette 84
 Fischheber 71
 Fischmesser 95
 Fischpfanne 62
 Flachrührer 268
 Flaschen „Quattro Stagioni“ 152
 Flaschenhalter mit Dosierausgießer 233
 Flaschenkühler 240
 Flaschenöffner 234
 Fleischgabel 71-73, 100
 Fleischklopfer 108
 Fleischmesser 95, 98-100
 Fleischmischer 299, 108, 296
 Fleischwolf 297-298
 Flowmeter 405
 FlowMeter 10-100 A 403
 Flügeltülle 260
 Fondantrichter 259
 Freie Ausgießer 233
 Freistehender Umluftofen 51
 Fritteuse 303, 307
 Fritteuse mit Ablasshahn 303, 307
 Fritteuse mit Doppelbecken 26
 Fritteuse mit einem Becken 307
 Fritteuse mit Einzelbecken 306
 Fritteuse mit zwei Becken 307
 Fritteusen 26, 307
 Führungsschienen 365

G

Garrierbesteck 85
 Gärschrank 332
 GAS PIZZAOFEN 279
 GAS PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG 279
 Gasbrenner/Karamellisierer 265
 GAS-CRÊPEGERÄT 310
 GASFRITTEUSE 26
 GAS-GRIDDLEPLATTE 308
 GAS-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT 22
 GAS-GRIDDLEPLATTE VERCHROMT
 ALS TISCHGERÄT 24
 GAS-GYROGRILL 314
 Gas-Hähnchengrill 313
 Gasherd 42-43
 Gasherd als Tischgerät 16
 Gasherd Basic 6 Brenner
 mit Elektro-Umluftbackofen 15
 Gasherd Basic mit 4 Brennern
 und Elektro-Umluftbackofen 14
 Gasherd mit 4 Brennern und Backofen 12
 Gasherd mit 6 Brennern und Backofen 13
 Gasherde 12
 Gasherde Basic 14
 Gas-Hockerkocher 39, 313
 Gas-Hockerkocher Standard 40
 Gas-Hockerkocher Top 40
 Gas-Kippbratpfanne 28
 Gas-Nudelkocher 32
 Gas-Terrassenfeuer 227
 Gastronormbehälter aus Polypropylen
 von Araven 186
 Gastronormbehälter Basic 178
 Gastronormbehälter Basic mit Fallgriffen 179
 Gastronormbehälter Basic perforiert 179
 Gastronormbehälter Onset 173

Gastronormbehälter Protect
 aus Polypropylen 185
 Gastronormbehälter Standard 174
 Gastronormbehälter Standard
 mit Fallgriffen 176
 Gastronormbehälter Standard perforiert 176
 Gastronormbehälter, schwarz, Standard 183
 Gastronormblech, emailliert, GN 1/1 334
 Gastronorm-Rost aus Edelstahl,
 600 x 400 mm 334
 Gastronorm-Rost aus Edelstahl, GN 1/1 334
 Gasziehb 68
 Gebäck-/Tortenzange 83
 Geflügel- und Bratenmesser 97
 Geflügelschere 100, 107
 Gemüsemesser 96, 98, 100-102
 Gemüsesieher auf Fuß 69
 Gemüsesieher, konisch 69
 Geräte zur Einzelaufstellung 38
 Geräte-Wandbord 376
 Geräte-Wandbord für Mikrowellen 376
 Geräte-Wandbord für Salamander 376
 Geräte-Wandorner 376
 Geschirbrause mit Mischbatterie 412-414
 Geschirrpülmaschine AQUA A3 397
 Geschirrpülmaschine AQUA A5 396
 Getränke-Dispenser 216, 213
 Gewürzbord mit Gewürzboxen 80
 Gewürzmühlen 169
 Gewürzständer 167
 Gießler mit Henkel 148
 Glas- und Vortür-Kühl-
 und -Tiefkühlschränke 352
 Glasdeckel 56
 Gläser „Quattro Stagioni“ 152
 Gläser mit Eichstrich 162
 Gläserpoliermaschine 164, 241
 Gläserschiene 234
 Gläserschienen 234
 Gläserpülmaschine Aqua A3 397
 Glasflasche Basic eckig 152
 Glaskeramikerd als Tischgerät 18
 Glaskeramikerde 18
 Glaskeramik-Kontaktgrill 306
 Glaskeramik-Salamander 315
 Glaskorb 399
 Glaskrug „Quattro Stagioni“ 152
 Glasschale 160
 Glasschalen 163
 Glasschalen Glasserie Elysia 159
 Glasserie Allegra 155
 Glasserie Bistro 154
 Glasserie Casablanca 156
 Glasserie Echo 160
 Glasserie Enoteca 151
 Glasserie Hill 160
 Glasserie Iconic 155
 Glasserie Imperial 155
 Glasserie Istanbul 162
 Glasserie Joy 161
 Glasserie Lounge 151
 Glasserie Palomino 153
 Glasserie Rain 161
 Glasserie Side 158
 Glasserie Sorgente 151
 Glasserie Stone 151
 Glasserie Timeless 157
 Glasserie Tokio 158
 Gastür-Kühlschrank GT66 352
 Gastür-Kühlschrank GT76 352
 Gastür-Kühlschrank mit Werbedisplay 355
 Glühwein- und Heißwasserkessel 212
 GN Deckel luftdicht 175
 GN DECKEL MIT GRIFFAUSPARUNG 179
 GN-Behälter aus Polycarbonat,
 schwarz, SERIE Buffet 182
 GN-Behälter aus Polycarbonat,
 SERIE BUFFET 181

GN-Behälter aus Polycarbonat, Standard . . . 183
 GN-Behälter aus Polypropylen,
 SERIE BUFFET . . . 180
 GN-Behälter aus Polypropylen, Standard . . . 184
 GN-Deckel . . . 185
 GN-Deckel luftdicht . . . 178
 GN-Einschubleche . . . 177
 Gourmet Kontrast . . . 127
 Greifzange . . . 84
 Grillplatte . . . 303
 Grillplatte, verchromt . . . 24
 Grillpfanne . . . 63
 Grillplatten, Wasserg grill und Lavasteingrill . . . 22
 Grillrost GN 1/1 . . . 333
 Grillzange . . . 83
 Großküchensieb . . . 69

H

Hackbeil . . . 96, 104
 Hackblock . . . 107
 Hakenleiste . . . 72
 Halter für Getränkebecher
 und -deckel . . . 239, 255
 Handreibe . . . 80
 Handwaschbecken . . . 381
 Handwaschbecken mit Beckenblende . . . 369
 Handwaschbecken zur Wandmontage
 mit Kniebedienung inkl. Armatur . . . 407
 Handwaschbecken zur Wandmontage
 mit Kniebedienung, inklusive Armatur und
 Seifenspende . . . 407
 Hängender elektrischer Heizstrahler . . . 226-227
 Hängeschrank mit Flügeltüren . . . 371
 Hängeschrank mit Schiebetüren . . . 371
 Haubenspülmachine Aqua H3 . . . 395
 Haubenspülmachine Aqua H5 . . . 395
 Heißwasser-Spender . . . 207, 211-212
 Heißwasser-Spender, doppelwandig . . . 212
 Henkelbecher . . . 144-146, 157, 159-160
 Henkelbecher und Untertasse,
 Serie Ankara . . . 142
 Henkelbecher und Untertasse,
 Serie Ankara, ART . . . 138
 Hochschrank mit Flügeltüren,
 1800 mm hoch . . . 372
 Hochschrank mit Spülbecken
 für Reinigungstutensilien . . . 372, 376
 Hockerkocher . . . 39
 Hockerkocher mit Doppelbrenner . . . 39
 Hockerkocher Top Power . . . 39
 Holz-Schneidbretter . . . 107
 Holz-Teigverteiler, rund . . . 304
 Hotdog-Gerät . . . 306
 Hotdog-Grill . . . 306
 Hotelporzellan . . . 142
 Hygro-Thermometer . . . 91

I

Induktions-Fritteuse . . . 301
 Induktionsherde . . . 17, 46
 Induktions-Hockerkocher . . . 40-41
 Induktionskochfeld . . . 312
 Induktionskochfelder . . . 318
 Induktionskochplatte . . . 319
 Infrarot-Thermometer . . . 91
 Infrarot-Warmhalte-/Frittenwanne
 als Tischgerät . . . 27
 Infrarot-Warmhaltewanne . . . 27
 Insektenvernichter . . . 389
 Insektenvernichter mit LED-Lampe . . . 389
 Insektenvernichter mit Ventilator
 für den Außenbereich . . . 389
 Irish-Coffee-Glas . . . 162
 Isolierkanne . . . 214
 Isolierpumpkanne . . . 213

J

Japanisches Messer . . . 96
 Jigger . . . 235
 Julep-Barsieb . . . 235

K

Kaffee-/Teetasse . . . 134
 Kaffeebecher . . . 132, 137, 148
 Kaffeeeläser . . . 163, 257
 Kaffeekanne . . . 214
 Kaffeeöffel . . . 113-120, 122-124
 Kaffeemühlen . . . 250
 Kaffeesatzbehälter . . . 256
 Kaffeesatzschublade mit Abklopftange . . . 256
 Kaffeetasche . . . 132, 134, 137, 146
 Kalte Theke SES6 . . . 359
 Kalte Theke SES7L . . . 359
 Kaltwasser-Standventil . . . 411
 Kammer-Vakuumergeräte . . . 197
 Kännchen . . . 150
 Kartenhalter mit Klemme . . . 167, 224
 Kartoffelkochkessel mit Ablasshahn . . . 56
 Kartoffelgeschäler . . . 292
 Kartoffelstampfer . . . 76
 Käsmesser mit zwei Griffen . . . 96, 104
 Kegelfilter für Fritteusen . . . 78
 Kellnermesser . . . 234
 Kerntemperaturfühler
 für die Sous-Vide-Garmethode . . . 331
 Kindergeschirr II . . . 126
 Kindergeschirr III . . . 126
 Kippratpfanne . . . 50
 Kippratpfannen . . . 28
 Klappbank . . . 228
 Klappbare Buffetmöbel . . . 228
 Klappstuhl . . . 228
 Klapp-Thermometer . . . 91
 Kleiner Löfler . . . 125
 Knoblauchpresse . . . 84
 Kochgeschirr aus Gusseisen . . . 63
 Kochjacke, CHEF, langarm . . . 383
 Kochmesser . . . 95-100
 Kochmütze . . . 383
 Kochtöpfe Serie ECO . . . 54
 Kochtöpfe Serie ONSET . . . 54
 Kochtöpfe Serie STANDARD . . . 55
 Kochutensilien . . . 72-74
 Konditor-winkelpalette . . . 263
 Konditor Winkelpalette . . . 75
 Konditorpalette . . . 263
 Konditor-Winkelpalette . . . 262
 Kontaktgrill . . . 302
 Konvektoomat . . . 311-312
 Kreidemarken . . . 213
 Krug . . . 156
 Kuchengabel . . . 113-114, 120-124
 Küchenhandschuhe . . . 289
 Küchenmesser . . . 263
 Küchenmesser . . . 95, 98, 101-103
 Küchenpinzette . . . 84
 Küchenschere . . . 107
 Küchenscheren . . . 107
 Küchenschüssel . . . 67
 Küchensieb . . . 68
 Küchenwaage . . . 88-89
 Kugel-Schneebesen . . . 72
 Kühl- und Tiefkühlchränke . . . 338-354
 Kühl- und Tiefkühlische . . . 342
 Kühlakku - 2er Pack . . . 220
 Kühlschale - Komplettsset . . . 220
 Kühlschranks-Thermometer . . . 91
 KÜHLSYSTEM - GN 1/1 . . . 220
 Kühltisch mit Flügeltüren GN 1/1 . . . 35
 Kühltisch mit Schubladen GN 1/1 . . . 35

Kühltisch mit Schubladen GN 1/1
 und GN 2/1 . . . 35
 Kühltrine . . . 269
 Kühltrine PAN4L . . . 360
 Kühltrine PAN4T mit zwei Türen . . . 360
 Kühltrine PAN5 . . . 358
 Kühltrinen . . . 360-361
 Kundentopfer Kreidetafel . . . 213

L

Lachsmesser . . . 95
 Lagerregal aus Edelstahl . . . 381
 Lagerregal mit zwei Beinen . . . 202
 Lagerregale . . . 201-202
 Lagerwaage . . . 90
 Latte Macchiato Glas . . . 162
 Latte-Macchiato-Löffel . . . 124
 Latzschürzen . . . 383
 Lavasteine, 3 kg . . . 25
 Lavasteingrill . . . 25
 Lavastein-Grill mit S-Rost . . . 25
 Lavastein-Grill mit V-Rost . . . 25
 LED-Tischleuchten . . . 171
 Lenkrolleinsatz für Tiefkühltruhen . . . 364
 Leuchtstoffröhre für HB4001020 . . . 389
 Leuchtstoffröhre für HB4002030 . . . 389
 Leuchtstoffröhre für HB4003050 . . . 389
 Lift-Salamander . . . 315
 Likörglas . . . 154, 157
 Lochtüte . . . 260
 Longdrinkglas . . . 156-159, 162
 Longdrink-Glas . . . 151
 Lubiana Porzellanerien . . . 130
 Luftgekühlte Eiswürfelbereiter . . . 244, 246

M

Magnet-Messerhalter . . . 105
 Magnet-Messerhalter mit Haken . . . 105
 Mandoline . . . 86
 Manueller Eiscrusher . . . 243
 Manueller Eiswürfelbereiter . . . 243
 Margaritaschale . . . 151, 159
 Martinglas . . . 151, 154
 Martinischale . . . 157
 Mehlsieb . . . 68
 Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler . . . 331
 Menage 2-teilig . . . 166
 Menage 4-teilig . . . 166
 Menügabel . . . 113-125
 Menüöffel . . . 113-125
 Menümesser . . . 113-125
 Messbecher . . . 79, 235
 Messerschärfel . . . 105-106
 Messerset . . . 96
 Messlöflersatz . . . 79
 Mikrowelle . . . 316
 Milchbeißer/Sahnkännchen . . . 214, 255
 Milchkanne . . . 255
 Milchkannechen/Giesser . . . 134, 137
 Milchkühlschrank . . . 253
 Milchkühlschrank mit Tassenwärmer . . . 253
 Mini-Servierpfanne mit Griffen, oval . . . 223, 63
 Mini-Stielkasserolle . . . 224
 Mischbatterie mit flexibler Waschbrause . . . 410
 Mischbatterie mit Waschbrause . . . 410
 Mischbatterien . . . 408-409
 Mixbecher . . . 231-232
 Mobile Chafing Dish Heizung . . . 209
 Moccaloöffel . . . 114, 120, 122-123
 Modulare Lagerregale . . . 202
 Monoblock Kochutensilien . . . 70-71
 Monolith Premium Sensor-Mischbatterie . . . 411
 Moon . . . 143
 MÖRSER MIT STÖßEL . . . 166
 Mülleimer . . . 387
 Mülleimer 120 Liter . . . 387

Mülleimer 38 Liter . . . 387
 Mülleimer 75 Liter . . . 387
 Müllkorb . . . 386
 Müllsackständer . . . 388
 Multibräter . . . 29
 Multifunktionaler Planetenmixer . . . 267

N

Nachfüll-Klebeplatte . . . 389
 Neopren-Ofenhandschuhe . . . 289, 335
 Netzschäumöffel . . . 76
 Neutralelement . . . 34
 Neutralelement mit 2 Schubladen . . . 34
 Neutralelement mit Schublade . . . 34
 NEUTRALELEMENTE . . . 34
 Nudelkocher . . . 32
 Nudelkorb 2er Pack GN 1/6 . . . 32-33
 Nudelkorb GN 1/3 . . . 32-33
 Nuggeteigbereiter . . . 243

O

Ober- und Untertasse, Serie Aida . . . 142
 Ober- und Untertasse, Serie Aida ART 139-141
 Ober- und Untertasse, Serie Ankara . . . 142
 Ober- und Untertasse, Serie Ankara ART . . . 138
 Ober- und Untertasse, Serie Ankara ART . . . 149
 Obertasse, Serie Aida ART . . . 140
 Obertassen und Untertassen, Serie Paula . . . 142
 Ofenbürste . . . 286-287
 Ofenhandschuhe . . . 289
 Ofenschaukel . . . 75, 287
 Öl/Essigflasche . . . 167
 Opalglas-Geschirr . . . 127
 Organizer für Kaffeestation . . . 255

P

Paar Handschuhe . . . 289
 Palette . . . 263
 Paninigrill . . . 302
 Papierhandtuchspender . . . 384
 Parisian Shaker . . . 236
 Pasabahe-Gläser . . . 154
 Passiermühle . . . 86
 Pasta-/Dessertteller, Serie Muza . . . 142
 Pasta-/Dessertteller, Serie Rosa . . . 142
 Pastakoche . . . 33
 Pastakor . . . 56
 Pastateller . . . 136, 148
 Pastateller, Serie Kaszub ART . . . 139-141
 Pendelschärer . . . 72, 107
 Pfannenwender geschlitzt . . . 74-75, 96
 Pilsener Biergläser . . . 164
 Pizza- & Backereikühltechnik . . . 347
 Pizza-/Teigschneider . . . 72
 Pizza Screen . . . 288
 Pizzaballenbehälter . . . 286
 Pizzabeckel . . . 288
 Pizzabeher . . . 285
 Pizzaoefen . . . 272-273, 275-276, 280
 Pizzaoefen Compact . . . 272
 Pizzaoefen E-Start Line . . . 272, 278
 Pizzaoefen F-Line Digital . . . 277
 Pizzaoefen FR-Line Digital . . . 281
 Pizzaoefen Professional . . . 274, 273
 Pizzaoefen Professional Extra Power . . . 280
 Pizzaoefen Professional Strong . . . 275, 278
 Pizzaroller . . . 285
 Pizzaschaukel . . . 285-287
 Pizzateller . . . 128
 Pizza-Transporttasche . . . 192, 288
 Planetenmixer . . . 266-268
 Platte oval . . . 128-129
 Polysterblett Farbe Granit GN 1/1 . . . 220
 Polysterblett . . . 218
 Polypropylenblett . . . 217

Pommerschaukel . . . 77
 Pommesständer . . . 223-224
 Portable Küchenwaage . . . 87, 256
 Portable Mehrzweckwaage . . . 89
 Portionierer/Kugelformer . . . 84
 Portions- und Serviergläser . . . 152
 Porzellanserie „ART“ mit Sprengelmuster . . . 126
 Porzellanserie „Isabell“ . . . 147
 Präsentations-Kühlvitrinen . . . 358
 Premium-Geschirrbrause
 mit Mischbatterie . . . 415
 Professionelle Küchenmesser
 aus der Serie Premium von Sanelli . . . 93
 Professionelle Küchenmesser
 der HACCIP-Serie „Zippy“ . . . 102-104
 Pumpenset . . . 332
 PURITY 1200 Clean Filtersystem . . . 404
 PURITY 1200 Clean Wechselkartusche . . . 404
 Purity 450 Quell ST Filtersystem mit MAE . . . 404
 Purity 450 Quell ST mit MAE . . . 404
 Purity 450 Quell ST Wechselkartusche . . . 404
 PURITY 450 Steam Filtersystem . . . 404
 PURITY 450 Steam Wechselkartusche . . . 404
 PURITY C Filterkopf mit 0 % Verschnitt
 (Anschluss JG 8) . . . 403
 Purity C-Filterkopf mit 30 % Verschnitt
 (Anschluss G 3/8“) . . . 403
 Quetschflaschen . . . 81

R

Reduzierstern . . . 41609, 16, 36, 39, 42-45
 Regal aus Chromstahl . . . 201
 Regal mit gelochten Böden . . . 375
 Regal mit glatten Böden . . . 375
 Regenerationsofen . . . 330
 Reihe 6-fach . . . 79
 Reizkocher . . . 313
 Rezeptionsklingel . . . 80
 Risottoteller . . . 136
 Roll Top Chafing Dish GN 1/1 . . . 207
 Rollenuntersatz . . . 387-388
 Roller Grill Kontaktgrill . . . 305
 Roller Grill Präsentationsvitrine PAT4 . . . 358
 Roll-Top Chafing Dish - GN 1/1 . . . 206
 Roll-Top Chafing Dish DELUXE - GN 1/1 . . . 207
 Rolltop-Haube GN 1/1 . . . 220
 Rolltop-Präsentierplatte GN 1/1
 auf Chafing-Dish . . . 220
 Rolltop-Präsentierplatte GN 1/1
 auf GN-Behälter . . . 220
 Rolltop-Präsentierplatte GN 1/1
 auf Tablett . . . 220
 Rosentülle . . . 260
 Rost für KT1301130, KT1401130,
 KT1501350, KT1503350, KT1601350 . . . 365
 Rost für KT1701600, KT1801600,
 KT1703600 . . . 365
 Rotweinglas . . . 153, 155
 RS232-Stellstelle mit Kabel zum
 Anschluss von Kasse/Computer/POS . . . 88
 Rührbesen . . . 268
 Rührglas . . . 157, 236
 Rührschüssel . . . 268
 Rührspatel . . . 146
 Rusty . . . 75

S

Saftdispenser . . . 215
 Saftkrug . . . 214
 Sahnebereiter/Siphon . . . 265
 Saladetten . . . 345
 Salamander . . . 311
 Salatschale . . . 146
 Salatschleuder . . . 66
 Salatzange . . . 83

Salz-/Pfefferstreuer . . . 167
 Salz-/Zuckerumrander . . . 238
 Samsung Mikrowelle . . . 317
 Samsung Mikrowelle 1050 Watt
 Sand . . . 316
 Sand . . . 144
 Sanelli Bratenspachtel . . . 285
 Sanelli Bratenwender . . . 285
 Sanelli Messerset . . . 96
 Sanelli Serie Ergoforge . . . 97
 Sanelli Skin Küchenmesser . . . 98
 Santoku-Messer . . . 96
 Saucen- und Hotdog-Ständer . . . 81
 Saucenständer für fünf Flaschen . . . 81
 Saucenständer mit Pumpe . . . 81-82
 Sauciere . . . 136, 166
 Sauteuse . . . 56
 Schale . . . 128-129, 143, 146
 Schale flach . . . 144-145
 Schale, Serie Rita . . . 142
 Schälmesser . . . 96-98, 100-102, 237
 Schälmesser, gezahnt . . . 98
 Schaumöffel . . . 70-71, 73-74
 Schaumspise-Ring . . . 262
 Schieferplatte . . . 221
 Schienenset für GN 1/1
 für Kühltische & Saladetten Starline . . . 365
 Schienenset für GN 2/1
 Kühl- & Tiefkühlchränke Starline . . . 365
 Schinkenmesser . . . 95
 Schlauchbrause . . . 331
 Schleifentülle . . . 260
 Schnapsglas . . . 156-159
 Schnapsgläser . . . 158
 Schneckenabel . . . 168
 Schneckenplatte . . . 168
 Schneckenplatte- und besteck . . . 168
 Schneckenzange . . . 168
 Schneebesen . . . 76, 262
 Schneidbrett . . . 111
 Schneidbrett HACCIP 450 x 300 mm . . . 109
 Schneidbrett HACCIP 600 x 400 mm . . . 110
 Schneidbrett HACCIP GN 1/1 . . . 110
 Schneidbrett HACCIP GN 1/2 . . . 110
 Schneidbrett, rutschfest . . . 111, 237
 Schneidbretter . . . 110
 Schneidbretter HACCIP . . . 109
 Schneidbretter-Set HACCIP . . . 109
 Schneidbretthalter . . . 109
 Schneidbrett-Set HACCIP . . . 109
 Schnitzelpresse . . . 296
 Schockfroster . . . 362
 Schokoladendispenser . . . 259
 Schöpfkelle . . . 70-72
 Schöpföffel . . . 74
 Schöpföffel zur Suppenterrine . . . 171
 Schraubdeckel . . . 152
 Schraubdeckel für die Gläser GL7102200
 und GL7102400 . . . 152
 Schüssel . . . 67, 128-129, 132, 134, 136
 Schüssel eckig . . . 148
 Schüssel rund . . . 148
 Schutzhandschuhe . . . 384
 Schutzhülle für Spülkörbe . . . 399
 Seifenspende . . . 384
 Sektkflaschenverschluss . . . 233
 Sektglas . . . 151, 154-155, 157
 Sektschale . . . 154, 157
 Serie Barshine . . . 257
 Servier- und Abraumwagen . . . 200
 Servierbecher . . . 223
 Servierbesteck . . . 224
 Serviermesser . . . 223
 Servier-Frittierkorb . . . 224
 Serviergeschirr aus Gusseisen . . . 63
 Servierheber . . . 73
 Servieröffel . . . 71-74, 224
 Servieröffel, geschlitzt . . . 71, 73-74, 224

Servierpfanne mit Holzuntersetzer 63
 Servierplatte 144-145
 Servierplatte, oval 134, 136
 Servierwagen 216, 200
 Servierwagen mit drei Borden 200
 Servierwagen mit zwei Borden 200
 Servierzange 83
 Serviettenhalter 168
 Serviettenspender 168
 Siebträger-Kaffeemaschinen 251
 Siebträgermaschine, 1-gruppig,
 automatisch 251
 Siebträgermaschine, Automatik, Leva 252
 Siebträgermaschine, automatisch, Delta 252
 Siebträgermaschine, automatisch, HRC 251
 Siegelgerät 196
 Siegelrahmen dreiteilig 196
 Siegelrahmen für Suppenbecher 196
 Siegelrahmen zweigeteilt 196
 Slush-Eis-Maschine 2x12 LITER 216
 Snackwelle 82
 Snackwelle mit Griff 82
 Sockelleisten, perforiert 37
 solierkerne 214
 SOUS-VIDE GERÄTE 320
 Sous-Vide-Gerät 320
 Sous-Vide-Komplettgerät GN1/1 320
 Spaghettilöffel 71-73
 Spaghettizange 83
 Sparschäler 72
 Speedrack 239
 Speiseeisbehälter 259
 Spickmesser 95
 Spiegel-Etageren 264
 Spind 385
 Spiral-Teigknetmaschine 282-284
 Spiral-Teigknetmaschine Dough-Master 283
 Spirituosen-Dosierer 233
 Spitzsieb 68
 Spritzbeutel 261
 SPRITZBEUTEL STANDARD 260
 Spritztüllen 260
 Spritztüllen-Set 261
 Spülkorb für GN-Tablets und -Behälter 394
 Spülkörbe für Gläser und Tassen 402
 Spülschrank mit Flügeltüren
 und zwei Becken 370
 Spülschrank mit Schiebetüren
 und zwei Becken 370
 Spültisch mit Grundboden
 und einem Becken 369-370, 374, 379
 Spültisch mit Grundboden
 und zwei Becken 374, 380
 Spültisch mit Grundboden, Überstand
 und einem Becken 378
 Spültisch mit Verstrebung und zwei Becken 380
 Spültisch ohne Grundboden
 und einem Becken 379, 373
 Spültisch ohne Grundboden
 und zwei Becken 374
 S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 400 mm
 Breite 25
 S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 800 mm
 Breite 25
 STALGAST AQUA Geschirrspülmaschinen 396
 STALGAST HACCP Küchenmesser
 mit Edelstahlklinge 101
 STALGAST Küchenmesser
 mit Edelstahlklinge 100
 STALGAST Küchenmesser
 mit geschmiedeter Klinge 99
 STALGAST SPÜLMASCHINEN 392
 Stalgast Wetzstahl 105
 Standarddeckel 388
 Standarddeckel „Slim“ 386
 Ständer 259
 Ständer für automatische Spender 390

Ständer für drei Hot-Dogs 81
 Ständer für Gastronormbehälter 81
 Stand-Fritteuse 49
 Stapelrahmen 51
 Starline Doppeltür-Kühl- oder
 Tiefkühlschrank mit Beinen 338
 Starline Doppeltür-Kühl-
 oder Tiefkühlschrank mit Rädern 339
 Starline Doppeltür-Kühlschrank GN 2/1,
 weiß 341
 Starline Kühl- oder Tiefkühlschrank
 mit Beinen 338
 Starline Kühl- oder Tiefkühlschrank
 mit Rädern 339
 Starline Kühl- oder Tiefkühltsch, 2-türig,
 Edelstahl 342
 Starline Kühl- oder Tiefkühltsch, 3-türig,
 Edelstahl 342
 Starline Kühlschrank GN 2/1, weiß 341
 Starline Kühltisch mit vier Schubladen,
 Edelstahl 344
 Starline Kühltisch, 2-türig, Edelstahl 343
 Starline Kühltisch, 3-türig, Edelstahl 343
 Starline Pizzakühlaufsatz
 mit Glasabdeckung 348-350
 Starline Pizzatisch mit Rädern,
 3-türig, Edelstahl 347
 Starline Pizzatisch, 2-türig 290
 Starline Pizzatisch, 2-türig und 7 Schubladen,
 EN 600 x 400, Edelstahl 351
 Starline Pizzatisch, 2-türig, Edelstahl 351
 Starline Pizzatisch, 3-türig,
 mit Glasabdeckung 289
 Starline Pizzatisch, 3-türig,
 Edelstahl mit Glasabdeckung 347
 Starline Pizzatisch, 3-türig,
 mit Pizzakühlaufsatz und Glasabdeckung 290
 Starline Rost für GN 1/1 365
 Starline Saladette mit Glasaufsatz,
 2-türig, Edelstahl 346
 Starline Saladette mit Glasaufsatz,
 3-türig, Edelstahl 346
 Starline Saladette, 2-türig, Edelstahl 345-346
 Starline Saladette, 3-türig, Edelstahl 345
 Starline-Kühltisch, GN 1/1,
 mit Aufkantung 343
 Starline-Rost für GN 2/1 365
 Steak- und Pizzamesser 104
 Stechmesser 95
 Stechschutzhandschuh 107
 Stehtisch klappbar 228
 Sterntülle 260
 Stielkasserolle 54, 56
 Stippoller 260
 Stöbel 235
 Stretchhussen für Buffetmöbel 229
 Streuer 256
 Suppenschöpfer 73, 224
 Suppenschüssel 129
 Suppensieb 69
 Suppentasse 132, 134, 136, 149, 167
 Suppentassen 128-129
 Suppenterrine 132, 136, 150, 171
 Suppentopf 210
 Suppentopf hohe Form 54-55
 Suppentopf mittelhohe Form 54-55
 Suppentöpfe 54-55
 Sushi- und Tapas-Präsentationskühltheken 359

T

Tablett 217-218
 Tablett GN 1/1 217-218
 Tablett GN 1/1 aus laminiertem Schichtstoff
 in Mahagoni-Optik 220
 Tablettständer 219
 Tablettwagen 199
 Tampermatte 256, 255

Tamperstation 255
 Taschen-Thermometer 91
 Tasse 128-129
 Tassenwärmer 255
 Teekanne mit Teetasse 148
 Teeöffel 113
 Teetasse 262
 Teigausschneidemaschine 282
 Teigkarte 260
 Teigrolle 261-262
 Teigschaber 261
 Teigspachtel 262
 Teigspachtel mit Holzgriff 262
 Teller flach 126, 128-129, 134, 136, 143-146
 Teller flach Coup 150
 Teller flach mit Fahne 149, 132
 Teller flach, Serie Ankara ART 138
 Teller flach, Serie Hotel 142
 Teller flach, Serie Hotel ART 139-141
 Teller tief 126-129, 132, 134, 136, 143, 146
 Teller tief mit Fahne 149
 Teller tief, Serie Ankara ART 138
 Teller tief, Serie Hotel 142
 Teller tief, Serie Hotel ART 139-141
 Tellerlocke 216
 Tellerhalter 403
 Tellerkorb 399
 Tellerwagen 199
 Terrinen-/Kuchenform 68
 Thermobecher 199
 Thermobehälter 193, 195
 Thermobehälter aus Edelstahl 194
 Thermobehälter Basic Line 193
 Thermobehälter mit Ablasshahn 195
 Thermobox Bäckereiform 600 x 400 mm 191
 Thermobox Frontlader 191
 Thermobox-Transportwagen 199
 Thermoisolierter Getränkebehälter 193
 Thermometer mit Metall-Clip 91
 Thermo-Transporttasche 192, 288
 Tiefkühlruhe 364
 Tiefkühlschränke und -tische 365
 Tiefkühltisch, 2-türig, Edelstahl 344
 Tiefkühltruhe mit Edelstahldeckel 364
 Tiefkühltruhen 363-364
 Tischdosenöffner 96
 Tischhalterung für Weinkühler 240
 Tischmülleimer 167, 386
 Tischstuckklammer 167, 213
 Titanium-Aluminiumguss-Pfanne 58
 Titanium-Bratpfannen 58
 Tomatenmesser 96, 98
 Topf- und Pfannen-Set 53
 Topfeinsatz 210
 Topfspüle mit einem Becken 380-381
 Topfspüle mit einem Becken,
 300 mm Höhe 370
 Topfspüle mit einem Becken,
 400 mm Höhe 371
 Topfspülmaschine 394
 Tortenhaube 264
 Tortenheber 264
 Tortenplatte auf Fuß 264
 Tortenplatte auf Fuß, drehbar 264
 Tournermesser 85
 Tranchiermesser 95
 Transport-Thermobecher aus Polyethylen 190
 Transportwagen für Spülkörbe 399
 Trichter 259
 Trinkbecher 155
 Trinkglas 157, 160, 162
 Trinkglas, hoch 158, 257
 Tropfschale 211-212
 Tumbler 151, 159
 Türen für Unterbauten 36

Ü

Überlaufröhr mit Sieb 376, 406

U

Umluft-Ofen 51
 Umluft-Ofen mit Grill als Unterbau
 für Serie 700ND oder freistehend 51
 Universalalgieleer 233
 Universalalmscher 98
 Universal-Spülkorb 399
 Universalzange 74, 83-84
 Unterbau mit Flügeltür 36
 Unterbau offen 36
 Unterbau, 3-seitig geschlossen 36
 Unterbauten 36
 Unterbauten und Zubehör 36
 Untergestell
 für Geschirrspülmaschinen 396-397
 Untergestell für Gläserspülmaschinen
 GL211 und GL221 397
 Untergestell für Pizzaofen 271
 Untergestelle 330, 332
 Untertasse 132, 134, 136-137, 149

V

Vakuumbeutel, gaufriert 198
 Vakuumbeutel, glatt 198
 Verbindungsrahmen 331-332
 Verbindungssteg 36
 Verbindungsstege 176
 Verbindungsstück 202
 Verbindungstau 229
 Vergleich der Heiztechnologien 9
 Verkaufswaage 89-90
 Verkaufswaagen 90
 Versailles 133
 Verschleißteile Edelstahlmöbel 369, 376
 Verstellbarer Tortenring 262
 Vorbinder mit Tasche 383
 Vorfilter 405
 Vorratsbehälter 188
 Vorratsbehälter mit Deckel 188

W

Waage 88-89
 Waagschale 88-89



Alle im Katalog enthaltenen Produkte entsprechen den geltenden europäischen CE-Richtlinien.



Alle Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen den rechtlichen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Europäischen Rates vom 27. Oktober 2004.

Sämtliche im Katalog enthaltenen Informationen stellen kein Angebot im rechtlichen Sinne dar. Mit der Veröffentlichung eines neuen Katalogs verlieren alle Bedingungen, die in unseren früheren Ausgaben angegeben wurden, ihre Gültigkeit. Die Stalgast GmbH behält sich das Recht vor, die Preise zu ändern und die Ware aus dem Angebot zurückzuziehen. Die Produkte im Katalog können mit anderen Produkten, die nicht schlechtere Eigenschaften aufweisen, ohne Ankündigung ersetzt werden.

Alle Preise verstehen sich in Euro. Änderungen von Produktdetails können ohne vorherige Bekanntmachung durchgeführt werden. Irrtümer, Druckfehler und Artikelverfügbarkeiten vorbehalten. Die Fotos im Katalog dienen der Anschaulichkeit, wobei die abgebildeten Produkte von den realen Produkten abweichen können. Lieferung erfolgt ohne Dekoration. Artikelbeschreibungen, Abbildungen, sowie alle weiteren Angaben im Katalog sind ohne Gewähr. Angaben der Gerätegewichte ohne Verpackung, ohne Transportmittel (Europalette, Einwegpalette). Technische Änderungen vorbehalten. Die Inhaltsangaben beziehen sich in der Regel auf eine randvolle Befüllung. Genaue Angaben müssen durch Mustervorlage und Rücksprache bestätigt werden. Abbildungen und Katalog sind urheberrechtlich geschützt, Vervielfältigung nur mit unserer schriftlichen Genehmigung. Die Verantwortlichkeit für die Eichung von Messgeräten, die für kommerzielle Zwecke verwendet werden, liegt auf der Seite des Kunden. Produkte aus Aluminium sind nicht spülmaschinenfest.

Hinweis: Die Bruttopreise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19 %. Ändert sich die Höhe der Mehrwertsteuer, ändern sich auch die Bruttopreise.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäfts- und Lieferbedingungen.

Waffeleisen 304, 309
 Waffelhalter 259
 Wasdbord, höhenverstellbar,
 mit Konsolen und Wandschienen 375
 Wandhalter für Putztuchrollen 384
 Wärmelampe 204
 Wärmelampen 204
 Warmhalteplatte 319
 Waschbrause-Set 50, 335
 Wasser- und Limonadekrug 165
 Wasserdichte Premium-Küchenwaage 87
 Wasserdichte Schürze 384
 Wasserdruckminderer 331
 Wassererhärter 406
 Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE MG+ 405
 Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE UF 405
 Wasserfilter-Kartuschen 405
 Wassergekühlte Eiswürfelbereiter 245
 Wasserglas 153
 Wasserglas 23
 Wechselkartusche BRITA Purity C Quell ST 403
 Wechselpatrone 405
 Weichkäsmesser 104
 Wein- / Sektkühler 240
 Wein- / Wasserkaraffe 165
 Wein- / Sektkühler 240
 Wein- / Wasserkaraffe 157, 159
 Weinglas 151, 154-155, 157
 Weinkühlerständer 240
 Weinkühlschrank 247, 356
 Weißweinglas 153, 155
 Wetzstahl 105, 96-97, 100
 Whiskybecher 156, 158, 162
 Winkelpalette 75
 Wok 30
 Wok Induktionsherd 30
 Wokaufsatz 41609, 16, 36, 42-45
 Wok-Induktionsherd 30
 Wokpfanne 57
 Wok-Pfanne 59
 Wursthüller 299

Z

Zahlteiler 80
 Zentralarbeitsstisch mit Grundboden 378
 Zentralarbeitsstisch ohne Grundboden 378
 Zestenreibe 80
 Ziseliermesser, horizontal 85
 Ziseliermesser, vertikal 85
 Zitruspresse 84, 234, 241-242



Europäische Qualität aus
polnischer Produktion



Mehr als 7500
Produkte am Lager



20 000
Palettenstellplätze



Über 500
Mitarbeiter



Lieferfähigkeit
von über 98%

Wir sind Stalgast – unser polnischer Firmenname steht für unsere zwei Leidenschaften: Edelstahl und Gastronomie. Mit neuester Technik planen und produzieren wir an unserem Produktionsstandort in Radom/Polen energie- und ressourcenschonend Edelstahlmöbel, Großküchentechnik und Spülmaschinen sowie GN-Behälter und Spülmaschinenkörbe aus hochwertigem Kunststoff.

Als Vollsortimenter halten wir eine große Auswahl an Kochgeschirr, -utensilien, Vorbereitungsgeräten sowie eine Bandbreite von Buffet-, Restaurant- und Cateringbedarf für die Komplettausstattung von Gastronomie, Hotellerie und Verpflegungsbetrieben für Sie bereit.



UNSERE INVESTITION IN DIE ZUKUNFT

eine hochmoderne
Produktion mit
angeschlossenem
Logistikzentrum

EUROPÄISCHE QUALITÄT AUS POLNISCHER PRODUKTION

Unser Entwicklungszentrum
und Fertigung für Großküchengeräte
& Edelstahlmöbel in Radom



**Wir bieten Ihnen innovative, praxisorientierte Lösungen,
die sich individuell an Ihre Ansprüche anpassen lassen,
mit Herz und Stahl.**

**umfangreiches
Angebot**



**schnelle
Lieferung**



**produziert
in Polen**



**ressourcenschonende
Produktion**



Wir unterstützen unsere Kunden bei Ihrer Kaufentscheidung

Um jederzeit gezielt auf die Bedürfnisse des deutschen Marktes eingehen zu können, steht Ihnen unsere Vertriebsgesellschaft in Bremen mit Rat und Tat zur Seite.



+49 421 408844-0



+49 421 408844-99



stalghost.de



info@stalghost.de





Kontaktieren Sie uns



tel: +49 421 408844-0



Stalgast GmbH
Mary-Somerville-Str.6
28359 Bremen



www.stalgast.de
E-mail:
info@stalgast.de