

PREIS LISTE

NR.

10



gültig ab April 2020



Blümchen

Fritteusen Zentrum Deutschland



Carl-Zeiss-Straße 31
72770 Reutlingen

Fon: 07121 14 59 58 - 20
Fax: 07121 14 59 58 - 29
Mail: info@bluemchen-ag.eu
www.bluemchen-ag.eu

Handelsvertretungen Deutschland

Gebiet West

Nordrhein-Westfalen

PLZ 32000 - 33999 PLZ 50000 - 53999
PLZ 40000 - 49299 PLZ 57000 - 59999
PLZ 49800 - 49999

Friedhelm Walenzik
Handels- & Planungsagentur
Gertherstraße 143a
44805 Bochum

Fon: +49 175 1824 970

Mail: f.walenzik@bluemchen-ag.eu

Rheinland-Pfalz, Hessen, Saarland

PLZ 34000 - 37499 PLZ 68000 - 68999
PLZ 60000 - 65999 PLZ 69000 - 69999
PLZ 66000 - 66999 PLZ 54000 - 56999

Jörg May
Handelsvertretung
Gartenstraße 16
53424 Remagen bei Bonn

Fon: +49 174 2045 951

Mail: j.may@bluemchen-ag.eu

Gebiet Süd-West

Baden-Württemberg

PLZ 70000 - 79999
PLZ 88000 - 89999

Julius Schwicker
Industrievertretung
Lehrstraße 8
78589 Dürbheim

Fon: +49 152 0667 3173

+49 7121 14 59 58 20

Fax: +49 7121 14 59 58 29

Mail: j.schwicker@bluemchen-ag.eu

Gebiet Nord

Schleswig-Holstein, Hamburg,
Niedersachsen, Bremen,
Mecklenburg-Vorpommern

PLZ 17000 - 29999 PLZ 38000 - 38999
PLZ 30000 - 31999 PLZ 49300 - 49499
PLZ 37500 - 37699 PLZ 49600 - 49799

Andreas Hesse
Am Kielortplatz 126
22850 Norderstedt

Fon: +49 171 5114 070

+49 40 69 70 55 86

Fax: +49 40 69 70 55 87

Mail: a.hesse@bluemchen-ag.eu

Gebiet Ost

Berlin, Brandenburg, Sachsen,
Sachsen-Anhalt, Thüringen

PLZ 01000 - 16999
PLZ 39000 - 39999
PLZ 98000 - 99999

Tino Bauer
August-Bebel-Straße 23a
09244 Lichtenau

Fon: +49 152 0891 2154

Fax: +49 37 20 88 80 733

Mail: t.bauer@bluemchen-ag.eu

Gebiet Süd-Ost

Bayern

PLZ 80000 - 87999
PLZ 90000 - 97999

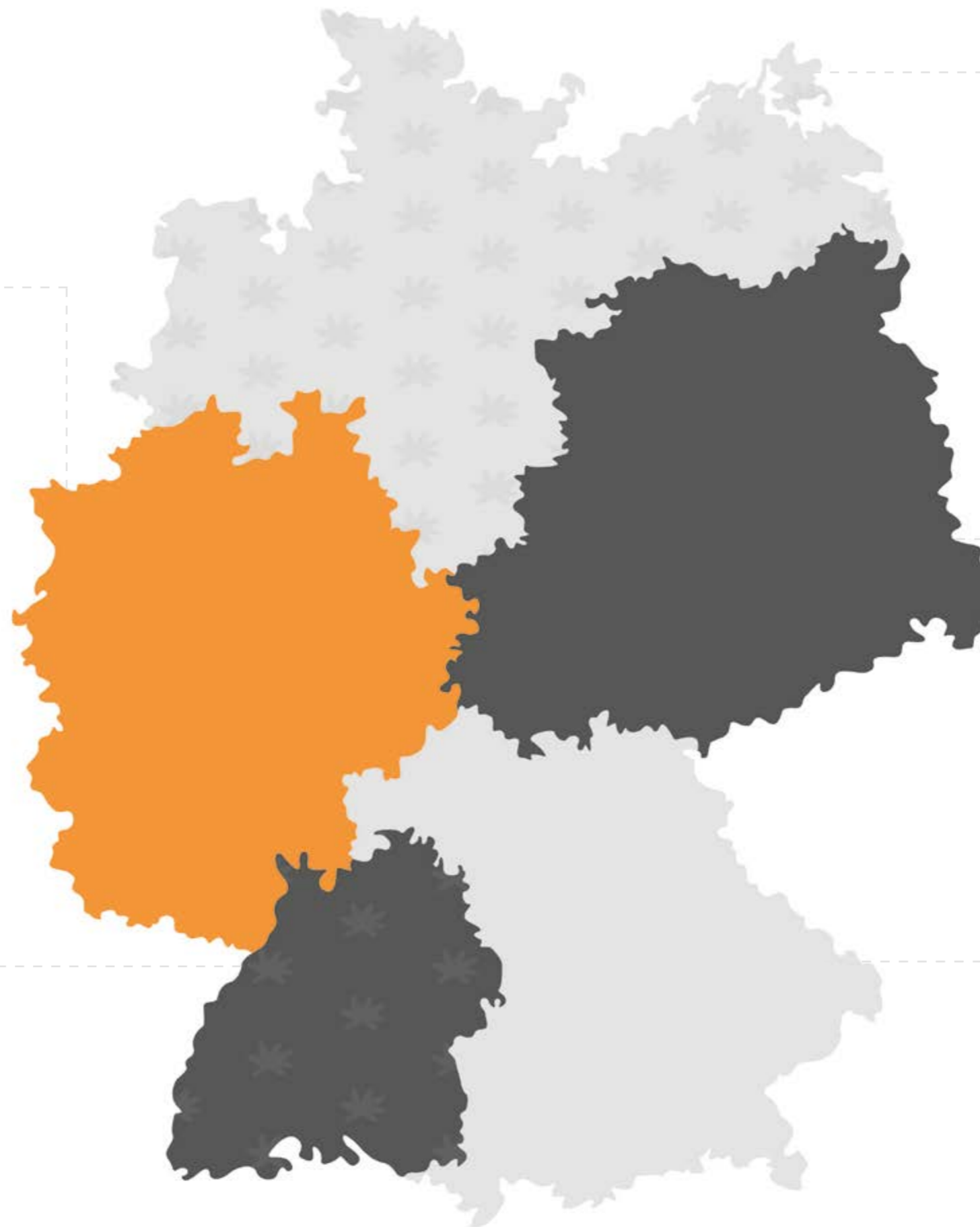
Georg Hirtz
Carl-Zeiss-Straße 31
72770 Reutlingen

Fon: +49 171 7328 334

+49 7121 14 59 58 20

Fax: +49 7121 14 59 58 29

Mail: g.hirtz@bluemchen-ag.eu



INHALTSVERZEICHNIS

PLASMA TECHNOLOGIE

08 Front Cooking Stationen

10 Thekenhauben & Clean Air Tower

- 10 Thekenhaube mit offenem Untergestell
- 11 Plasma Clean Air Tower
- 12 Clean Air Tower Elektrofilter

FRITTEUSEN

18 Tischfritteusen

- 18 Tischgeräte frifri
 - 18 Eco Professional
 - 18 Frita +
 - 19 Profi +

- 20 Tischgeräte LINCAT
 - 20 Tischgerät Elektro
 - 21 Tischgerät Gas

22 Standfritteusen

- 22 Standgeräte frifri
 - 22 Super Easy
 - 24 Basic +
 - 26 Vision

- 28 Standgeräte LINCAT
 - 28 Standgerät Elektro
 - 30 Standgerät Gas

32 Einbaufritteusen

- 32 Einbaugeräte frifri
 - 32 Super Easy
 - 34 Basic +
 - 36 Vision

WEITERE THERMIK PRODUKTE

40 Pastakocher

- 40 Super Easy Pasta frifri
- 41 Tisch-Pastakocher LINCAT
- 41 Stand-Pastakocher LINCAT

42 Grillplatten

- 42 Tischgeräte
- 42 Standgeräte mit Flügeltüren

44 Salz- & Warmhaltestationen

- 44 Tischgeräte
- 44 Standgeräte
- 44 Einbaugeräte

45 Reinigungsprodukte

- 45 FritoClean 24 Fritteusenreiniger



PLASMA TECHNOLOGIE

08 Front Cooking Stationen

10 Thekenhauben & Clean Air Tower

- 10 Thekenhaube mit offenem Untergestell
- 11 Plasma Clean Air Tower
- 12 Clean Air Tower Elektrofilter



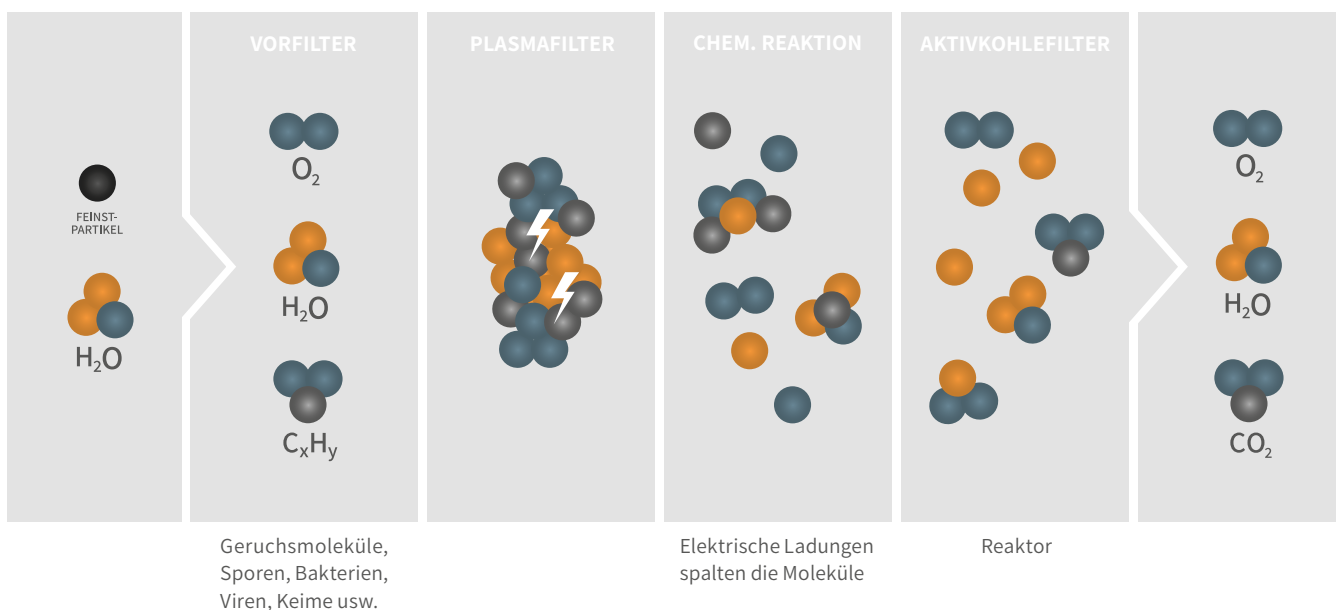
FRONT COOKING STATIONEN

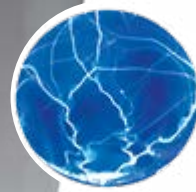
Wir freuen uns Ihnen die erste, voll ausgereifte und voll funktionsfähige Front Cooking bzw. Front Frying Station für Sekundärluftbetrieb in geschlossenen Räumen ohne zusätzlich externe, aufwändige Abluft präsentieren zu können. Dadurch können auch in sensiblen Innenstadtlagen problemlos und kurzfristig profitable neue Gastro-Konzepte bzw. Gastro-Systeme, auch speziell mit Hochleistungsfritteusen von frifri, realisiert werden. Der Genehmigungsaufwand ist minimal, der Aufwand für externe Luft entfällt weitestgehend. Umnutzungen von Top-Projekten sind hiermit erstmalig mit geringem Invest realisierbar. Möglich wird das durch Einsatz modernster Strömungstechnik in Verbindung mit Plasmatechnologie.

Dabei gibt es je nach Einsatzgebiet verschiedene Wahlmöglichkeiten der Ausstattung. Zunächst wird die Abluft durch die, in der Brücke integrierte, Düsenteknik vollständig eingesaugt. In den Seitenwangen befinden sich folgende Filterstufen:



Den Abschluss bildet der Lüfter, der die Luft mit einer Geschwindigkeit von 10 m/s bewegt. Die Absaugbrücke (Höhe 1300 mm) dient als Abstell- bzw. Bezahlfäche mit direktem Kundenkontakt. Eine attraktive Warmton-Beleuchtung unter der Brücke, sowie eine ausklappbare ESG-Glasscheibe bieten optimale Warenpräsentation und die Einhaltung der HACCP-Vorschriften. Der Zugriff zu den technischen Filtereinheiten erfolgt jeweils seitlich, das Absaugmodul kann deshalb stationär platziert werden. Die Ausstattung der Module mit den erforderlichen Filtersystemen erfolgt je nach gewünschter Gerätekonfiguration. Daraus ergeben sich die jeweiligen Anlagenpreise. Sollten Sie eine Station wandstehend brauchen, ist auch das auf Anfrage möglich. Alle Stationen sind fahrbar.





Front Cooking & Frying
in geschlossenen
Räumen dank
Plasmatechnologie!

FCS 800*

Art.-Nr.	Anschlusswert	Außenmaße (BxLxH)	Nischengröße	Preis
FCS 800	400 W	1410 x 750	810 x 650	13.990,00 €
FCS 1200	400 W	1810 x 750	1210 x 650	15.990,00 €

OPTIONAL	Art.-Nr.	Maße (BxLxH)	Preis	
	HEPA-Filter (2 Stk. erforderlich)		Stk.	180,00 €
	Hydro 1 Schwammfilter für FCS	490 x 275 x 30	Stk.	29,00 €
	Hydro 2 Zusatz-Schwammfilter für Frittieren	470 x 275 x 30	Stk.	27,00 €

*Bitte beachten: Hier als Hybridversion mit Vision 422, ClearFry® und Silofrit (nicht im Lieferumfang enthalten).

THEKENHAUBEN & CLEAN AIR TOWER

Thekenhaube mit offenem Untergestell

- Thekenhaube in Schrägform, verschweißt
- Fettauffangrinne verschlossen inkl. Fettablasshahn
- Anschlusskabel 230 V (für Beleuchtung)
- Beleuchtung mit Ein-/Ausschalter
- Untergestell aus Vierkantrrohr (40 x 40 x 1,2 mm)
- Flamschutz-Multifilter besteht aus zwei hintereinander angeordneten Filterelementen
- Hinterer Filter zwecks Reinigung entnehmbar
- Griffe (nicht montiert)
- Abscheider nach Bauart A DIN 18869-5 / VDI2052 mit Zulassung
- Material CNS AISI 304, Werkstoff 1.4301



Art.-Nr.	Anzahl Multifilter	Außenmaße Haube (B x T x H)	Innenmaße Nische (B x T)	Preis
BTHB683	1 (400 x 500)	683 x 700 x 1500	1 (603 x 660)	1.250,00 €
BTHB883	2 (400 x 400)	883 x 700 x 1500	2 (803 x 660)	1.350,00 €
BTHB1083	2 (400 x 400)	1083 x 700 x 1500	3 (1003 x 660)	1.410,00 €
BTHB1283	3 (400 x 400)	1283 x 700 x 1500	4 (1203 x 660)	1.490,00 €
BTHB1483	3 (400 x 400)	1483 x 700 x 1500	5 (1403 x 660)	1.610,00 €

Bitte beachten: Höhererweiterung um 50 mm 130,00 €.

Die Thekenhauben von Blümchen werden auf einem offenen Untergestell aus Vierkant-Edelstahlrohr montiert. Geliefert wird die Haube ohne Ausschnitte für Aufsätze, da diese beim Endkunden angepasst werden müssen.

Die **Plasma Clean Air Tower** sind ausschließlich zur Geruchsvernichtung gedacht. Die belastenden Stoffe werden der Luft weitestgehend entzogen und an die Umgebung wird nur noch warme, feuchte Luft abgegeben. Beim Einsatz in geschlossenen Räumen ist lediglich ein ausreichender Luftaustausch zu gewährleisten, um Feuchtigkeit nachhaltig zu entfernen und um Schimmelbildung vorzubeugen. Auf den Kombi-Aerosol-Abscheider folgt ein Schwammfilter zur Feinstaub- und Tröpfchenentfernung. In der darauf folgenden Plasmastufe werden die Geruchsmoleküle zersetzt und entstehendes Ozon wird abschließend durch den Aktivkohle-Filter in Luftsauerstoff und CO₂ katalysiert. Der vierstufige Lüfter sorgt so mit angepassten Drehzahlen für ein optimales Reinigungsergebnis der Luft.

Plasma Clean Air Tower

- Steuereinheit in sep. Edelstahlgehäuse eingebaut mit siebenadrigem Kabel zur Verbindung mit dem Tower
- Material CNS, 230 V Anschluss erforderl.
- Elektr. Drehzahlregler mit vier Leistungsstufen und zwei Nachlaufstufen
- Tower senkrecht oder waagrecht möglich (Verminderung Gesamthöhe)
- Bei hoher Luftbelastung Doppeltower für mehr Plasmaerzeugung und höherem Luftdurchsatz



Art.-Nr.	Beschreibung	Luftmenge m ³ /h	Maße (B x T x H)	Leistung	Preis
CAT 700	Clean Air Tower	755	380 x 260 x 930	200 W / 230 V	3.410,00 €
CAT 700-W	Clean Air Tower (waagrecht)	755	799 x 410 x 390	200 W / 230 V	3.900,00 €
CAT 1400	Clean Air Tower (doppelt)	1510	2x 380 x 260 x 930	400 W / 230 V	5.990,00 €
CAT 1400-W	Clean Air Tower (waagrecht, doppelt)	1510	2x 799 x 410 x 390	400 W / 230 V	6.990,00 €
Hydro 3	Schwammfilter		300 x 250 x 30		20,00 €

THEKENHAUBEN & CLEAN AIR TOWER

Clean Air Tower Elektrofilter

- Schließungskontakt für den Bereich der Tür des elektrostatischen Filters (Türkontaktschalter)
- Gehäuse umlaufend mit Befestigungsrahmen zur Fixierung auf der Haube
- elektrostatischer Blaurauchfilter (setzt beim Grillen entstehenden Blaurauch fest)



Art.-Nr.	Beschreibung	Luftmenge m ³ /h	Maße (B x T x H)	Leistung	Preis
CATE830	Clean Air Tower Elektrofilter	750	850 x 370 x 712	200 W / 230 V	7.550,00 €
CATE1500	Clean Air Tower Elektrofilter	1500	1260 x 370 x 835	400 W / 230 V	9.800,00 €
Hydro 5	Schwammfilter (für CATE830)		580 x 280 x 30		34,00 €
Hydro 4	Schwammfilter (für CATE1500)		595 x 285 x 30		35,00 €

FRITTEUSEN

18 Tischfritteusen

18 Tischgeräte frifri

- 18 Eco Professional
- 18 Frita +
- 19 Profi +

20 Tischgeräte LINCAT

- 20 Tischgerät Elektro
- 21 Tischgerät Gas

22 Standfritteusen

22 Standgeräte frifri

- 22 Super Easy
- 24 Basic +
- 26 Vision

28 Standgeräte LINCAT

- 28 Standgerät Elektro
- 30 Standgerät Gas

32 Einbaufritteusen

32 Einbaugeräte frifri

- 32 Super Easy
- 34 Basic +
- 36 Vision



Was macht Ihre **frifri Fritteuse** zu etwas Besonderem?

Ölpumpe xFri©

Die Standzeit des Öls wird deutlich verlängert. Mit Hilfe der eingebauten Pumpe kann das gesamte Öl noch in heißem Zustand innerhalb von wenigen Minuten komplett gefiltert werden. Öl ist der Kostenfaktor Nummer 1 beim Frittieren. Wird nur einmal am Tag das Öl gefiltert, verlängert sich die Standzeit um bis zu 50%. Die Pumpe amortisiert sich innerhalb kürzester Zeit.

Das Thema Arbeitssicherheit steht an erster Stelle. Kein Mitarbeiter kommt mit dem heißen Öl in Berührung, der Ölaustausch kann gefahrlos erfolgen. Kein gefährliches Umfüllen von Hand.

Die Reinigung der Fritteuse wird durch den Einsatz der Pumpe erheblich erleichtert. Das Becken kann mit dem heißen, gefilterten Öl ausgespült werden bis keine Fettrückstände mehr in diesem sind. Dann wird der Ablaufhahn geschlossen, das Becken kann neu befüllt werden. Die Reinigung ist nur noch eine Frage von Minuten.

Ölmess-System ClearFry©

Das Ölmess-System ClearFry liefert dank seiner eingebauten Sonde permanent Messdaten des Öls an ein fest installiertes Display. Ablesbar sind der Qualitätszustand, sowie die polaren Anteile des Öls.

Alle Messdaten der Fritteuse werden im ClearFry-Datenspeicher ein Jahr lang gespeichert und sind mittels des mitgelieferten USB-Sticks jederzeit abrufbar.

Die Auswertung der Daten ermöglicht lückenlose Kontrolle. Für jeden Tag kann ein vollständiges Diagramm erstellt werden, das Temperatur und Ölqualität zu jeder beliebigen Zeit zeigt. Die Temperaturabläufe sind so exakt, dass sogar Rückschlüsse auf die verwendete Menge gezogen werden können.

Korbhebeautomatik liftfri©

Nach Ablauf der Frittierzeit bewegt sich der Korb automatisch aus dem Öl. Das verspricht gleichbleibende Qualität bei jedem Frittiervorgang, erleichtert Arbeitsabläufe und verhindert das Verbrennen der Speisen.

Frittier-Computer Vision

Durch den Einsatz der Programmautomatik haben Sie immer beste, gleichbleibende Qualität. Der eingebaute Frittier-Computer beinhaltet eine Mengenautomatik. Das Programm passt sich der im Korb vorhandenen Menge an. Verlängert oder verkürzt z.B. automatisch die Frittierzeit, um immer das gleiche Ergebnis zu erreichen.

Spiral-Heizelemente (Serie Basic + und Vision)

Aufgrund der einzigartigen Beschaffenheit der Heizung haben die Elemente eine besonders große Oberfläche. Dadurch wird die thermische Belastung des Öls reduziert, sowie für eine schonendere Erhitzung als bei herkömmlichen Heizungen gesorgt. Das Öl kann deutlich länger genutzt werden.

TISCHFRIITTEUSEN frifri

ECO Professional

- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle (circa 5% Gradgenauigkeit)
- Sicherheitsthermostat eigenbruchsicher
- Tiefgezogener Ölbehälter
- Steuerkasten aus Aluminiumguss mit Schukostecker und integrierter Kabelbox, Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
- Sicherheitsendschalter für automatisches Abschalten der Heizkörper
- Extrem pflegeleicht, da komplett zerlegbar



Eco 4



Eco 4 + 4



Eco 6



Eco 6 + 6

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt (L)	Anschluss/Leistung	Pommes/h gefroren	Körbe	Maße (B x TXH)	Gewicht	Preis
650101	Eco 4	3 - 4	230 V / 3,2 kW	5 - 6 kg	1	167 x 375 x 295	5,1 kg	347,00 €
650103	Eco 4 + 4 *	3 - 4 (2x)	230 V (2x) / 3,2 kW (2x)	5 - 6 kg (2x)	2	348 x 375 x 295	9,8 kg	663,00 €
650105	Eco 6	4 - 5	230 V / 3,2 kW	6 - 7 kg	1	218 x 375 x 295	5,7 kg	398,00 €
650106	Eco 6 + 6 *	4 - 5 (2x)	230 V (2x) / 3,2 kW (2x)	6 - 7 kg (2x)	2	450 x 375 x 295	11,0 kg	769,00 €

Frita +

- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle (circa 5% Gradgenauigkeit)
- Sicherheitsthermostat eigenbruchsicher
- Tiefgezogener Ölbehälter mit Ablaufhahn
- Gehäuse, Deckel und Steuerkasten aus Edelstahl
- Sicherheitsendschalter für automatisches Abschalten der Heizkörper
- Extrem pflegeleicht, da komplett zerlegbar



Frita + 6



Frita + 8

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt (L)	Anschluss/Leistung	Pommes/h gefroren	Körbe	Maße (B xTxH)	Gewicht	Preis
652000	Frita + 6	5-7	400 V / 4,6 kW	10,5 kg	1	270 x 475 x 300	13,5 kg	989,00 €
652001/-04	Frita + 8	8-9,5	400 V / 6,9 kW	16,5 kg	1 oder 2	360 x 475 x 300	16,0 kg	1.136,00 €

Profi +

- Steuerung mit elektronischer Temperaturkontrolle ($\pm 1^\circ\text{C}$ Genauigkeit)
- Temperatur zw. $150 - 190^\circ\text{C}$ in 5° -Schritten einstellbar
- Tiefgezogener Ölbehälter mit Ablaufhahn
- Gehäuse, Deckel und Steuerkasten aus Edelstahl
- Sicherheitsendschalter für automatisches Abschalten der Heizkörper
- Standby Energiesparmodus
- Automatischer Fettschmelzyklus zur schonenden Erwärmung des kalten Öls
- Extrem pflegeleicht, da komplett zerlegbar
- Lieferung inkl. Anschlusskabel



Profi + 6



Profi + 6 + 6



Profi + 8



Profi + 8 + 8



Profi + 10

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt (L)	Anschluss/Leistung	Pommes/h gefroren	Körbe	Maße (B xTxH)	Gewicht	Preis
650946	Profi + 6	5-7	400 V / 4,6 kW	12 - 14 kg	1	270 x 475 x 300	13,5 kg	1.508,00 €
650950	Profi + 6 + 6 *	5-7 (2x)	400 V (2x) / 4,6 kW (2x)	12 - 14 kg (2x)	2	540 x 475 x 300	24,0 kg	2.899,00 €
650947/-57	Profi + 8	8-9,5	400 V / 6,9 kW	19 - 22 kg	1 (-47) 2 (-57)	360 x 475 x 300	16,5 kg	1.651,00 €
650952/-63	Profi + 8 + 8 *	8-9,5 (2x)	400 V / 6,9 kW (2x)	19 - 22 kg (2x)	2 (-52) 4 (-63)	720 x 475 x 300	30,5 kg	3.095,00 €
651068	Profi + 10	12-15	400 V / 6,9 kW	20 - 25 kg	2	540 x 475 x 300	32,3 kg	2.210,00 €
650948	Profi + 10	12-15	400 V / 9,2 kW	20 - 25 kg	2	540 x 475 x 300	32,3 kg	2.210,00 €

Bitte beachten: * Doppelbecken



ZUBEHÖR frifri

Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B xTxH)	Preis
300941	Korb für ECO 4	0,35 kg	140 x 260 x 100	26,00 €
300942	Korb für ECO 6	0,50 kg	190 x 260 x 100	29,00 €
300716	Korb für Profi+ 6 / Frita+ 6/ Profi+ 10	0,75 kg	220 x 260 x 100	69,00 €
101010	Korb für Profi+ 8 / Frita+ 8	0,50 kg	140 x 260 x 100	76,00 €
300717	Korb für Profi+ 8 / Frita+ 8	1,00 kg	310 x 260 x 100	95,00 €
601138	Schnitzelkorb (mit seitlichen Griffen für Profi+ 10)		485 x 270 x 35	110,00 €

Lincat Tischgerät Elektro

- Geschweißte und perlgestrahlte Becken
- Sehr hohe Leistung (400 V Anschluss)
- Ein-Knopf Bedienung
- Ein- & Doppelbeckenfritteusen
- Verfügbar in 30, 45 und 60 cm Breite



DF36



DF39



DF66/ST



DF49



DF612/DF618

Art.-Nr.	Füllmenge	Leistung	Pommes/h gefroren	Pommes/h gekühlt	Maße (B xTxH)	Gewicht	Preis
DF36	9 L	6,0 kW	18 kg	26 kg	300 x 600 x 290	18 kg	884,00 €
DF39	9 L	9,0 kW	26 kg	30 kg	300 x 600 x 290	18 kg	953,00 €
DF49	15 L	9,0 kW	26 kg	30 kg	450 x 600 x 290	23 kg	1.147,00 €
DF66/ST	20 L	6,0 kW	18 kg	26 kg	600 x 600 x 290	26 kg	1.215,00 €
DF612 *	9 L (2x)	6,0 kW (2x)	36 kg	52 kg	600 x 600 x 290	31 kg	1.650,00 €
DF618 *	9 L (2x)	9,0 kW (2x)	52 kg	60 kg	600 x 600 x 290	33 kg	1.741,00 €

Bitte beachten: * Doppelbecken

TISCHFRITTEUSEN LINCAT

Lincat Tischgerät GAS

Geschweißte und perlgestrahlte Becken

Kein Stromanschluss nötig

Sehr hohe Leistung
(bis zu 1,3 kW pro Liter Öl)

Ein-Knopf Bedienung

Ein- oder Doppelbeckenfritteusen
verfügbar

Verfügbar in 45 cm Breite
und 75 cm Breite



DF4 (N/P)

Art.-Nr.	Füllmenge	Leistung	Pommes/h gefroren	Pommes/h gekühlt	Maße (B xTxH)	Gewicht	Preis
DF4 N/P	8,5 L	11,3 kW	16 kg	25 kg	450 x 600 x 290	43 kg	1.998,00 €

Bitte beachten: Bei der Bestellung unbedingt P (Propangas) oder N (Erdgas) angeben.



ZUBEHÖR LINCAT

Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B xTxH)	Preis
BA96	halber Korb (für DF36, -39, -49, -612, -618; J5, -10, -18)	0,75 kg	100 x 310 x 100	110,00 €
BA91	Korb (für DF36, -39, -49, -612, -618; J9, -18)	1,50 kg	200 x 310 x 100	145,00 €
BA93	Korb DF4N/P	0,80 kg	160 x 300 x 100	116,00 €

STANDFRITTEUSEN frifri

Super Easy

- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle ($\pm 5\%$ Gradgenauigkeit)
- Manuelle Öltemperaturkontrolle (90 – 195°C)
- Kompaktes Design kombiniert mit hoher Leistung
- Höchsteffizientes Frittieren auf kleinstem Raum
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl
- Kapazitäten von 7,5 - 20,5 L
- Einfachste Reinigung ohne Ecken
- Elektromechanisches Thermostat erlaubt sicheres Arbeiten
- Speziell entwickelt um Wartungsarbeiten deutlich zu vereinfachen
- Schrankraum mit Ölauffangbehälter
- OPTIONAL Filtersystem mit integriertem Grob- und Feinfilter für optimales Auffangen aller Backrückstände
- Ausgeprägte Kaltzone



Super Easy 211



Super Easy 311



Super Easy 411



Super Easy 422



Super Easy 622

Standfritteusen ohne Filtereinsätze

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt	Stundenleistung	Anschluss/Leistung	Körbe	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
650123	Super Easy 211	7,5 - 9,0 L	17 kg	400 V / 7,5 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	41 kg	2.303,00 €
650134	Super Easy 211	7,5 - 9,0 L	20 kg	400 V / 11,0 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	41 kg	2.372,00 €
650132	Super Easy 311	12,5 - 14,0 L	27 kg	400 V / 11,4 kW	1 (2)	298 x 650 x 850 - 900	57 kg	2.874,00 €
650133	Super Easy 311	12,5 - 14,0 L	30 kg	400 V / 15,0 kW	1 (2)	298 x 650 x 850 - 900	57 kg	2.924,00 €
650124	Super Easy 411	17,0 - 20,5 L	34 kg	400 V / 15,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	57 kg	3.155,00 €
650136	Super Easy 411	17,0 - 20,5 L	40 kg	400 V / 22,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	57 kg	3.366,00 €
650125	Super Easy 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	34 kg	400 V / 7,5 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	59 kg	3.850,00 €
650137	Super Easy 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	40 kg	400 V / 11,0 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	59 kg	4.003,00 €
650138	Super Easy 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	54 kg	400 V / 11,4 kW (2x)	2	593 x 650 x 850 - 900	57 kg	4.399,00 €
650139	Super Easy 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	60 kg	400 V / 15,0 kW (2x)	2	593 x 650 x 850 - 900	57 kg	4.497,00 €

Standfritteusen mit Filtereinsätzen

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt	Stundenleistung	Anschluss/Leistung	Körbe	Maße (B x T x H)	Preis
651123	Super Easy 211	7,5 - 9,0 L	17 kg	400 V / 7,5 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	2.488,00 €
651134	Super Easy 211	7,5 - 9,0 L	20 kg	400 V / 11,0 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	2.561,00 €
651132	Super Easy 311	12,5 - 14,0 L	27 kg	400 V / 11,4 kW	1 (2)	298 x 650 x 850 - 900	3.091,00 €
651133	Super Easy 311	12,5 - 14,0 L	30 kg	400 V / 15,0 kW	1 (2)	298 x 650 x 850 - 900	3.141,00 €
651124	Super Easy 411	17,0 - 20,5 L	34 kg	400 V / 15,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	3.374,00 €
651136	Super Easy 411	17,0 - 20,5 L	40 kg	400 V / 22,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	3.583,00 €
651125	Super Easy 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	34 kg	400 V / 7,5 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	4.220,00 €
651137	Super Easy 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	40 kg	400 V / 11,0 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	4.373,00 €
651138	Super Easy 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	54 kg	400 V / 11,4 kW (2x)	2	593 x 650 x 850 - 900	4.759,00 €
651139	Super Easy 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	60 kg	400 V / 15,0 kW (2x)	2	593 x 650 x 850 - 900	4.849,00 €

Bitte beachten: * Doppelbecken



ZUBEHÖR SUPER EASY

Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B x T x H)	Preis
100831	kleiner Korb 211 411 412 422 522	1,25 kg	140 x 310 x 150	104,00 €
100761	großer Korb 311 522 622	1,50 kg	220 x 310 x 150	119,00 €
301093	kleiner Korb 311 522 622	0,75 kg	107,5 x 310 x 150	104,00 €
411048	großer Korb 411	2,50 kg	300 x 310 x 150	138,00 €
211046	Schnitzelkorb 211 422 522 (mit seitlichen Griffen)		384 x 154 x 35	54,00 €
311067	Korbhalter 311 (für zwei kleine Körbe)			57,00 €

Ölpumpe einzeln OP1	für 211 311 411 422 622	1.780,00 €
Satz Rollen OC400	2x Bockrollen hinten, 2x Lenkrollen vorne	276,00 €
FZ101139	Edelstahlfilter (Grobfilter) 211 422	114,00 €
FZ101140	Edelstahlfilter (Grobfilter) 311 411	133,00 €
FZ101158	Kunststoff-Feinfilter 211 422	70,00 €
FZ101159	Kunststoff-Feinfilter 311 411	80,00 €
FZ101142	Feinfilter-Rahmen 211 422	21,00 €
FZ101143	Feinfilter-Rahmen 311 411	24,00 €
FZ211133	Verbindungssteg zw. zwei Fritteusen	58,00 €

STANDFRITTEUSEN frifri

Basic +

- Steuerung mit elektronischer Temperaturkontrolle ($\pm 1^\circ\text{C}$ Genauigkeit)
- Optimiertes Heizelement, schonende und effiziente Erhitzung dank großer Oberfläche
- Drehknopf-Steuerung, sichere Temperatureinstellung zw. $150 - 190^\circ\text{C}$ in 5°C Schritten
- Fettschmelzyklus, schonende Verflüssigung fester Frittierfette und optimale Erwärmung flüssiger Öl auf Standby
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl ohne Ecken und Schweißnähte, einfachste Reinigung
- Standby Energiesparmodus
- Filtersystem xFri© mit integriertem Grob- und Feinfilter, optimales Auffangen aller Backrückstände
- Passend für jede Küche, diverse Größen
- Ausgeprägte Kaltzone



Basic + 211



Basic + 311



Basic + 411



Basic + 422



Basic + 622



Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B x T x H)	Preis
100831	kleiner Korb 211 411 412 422 522	1,25 kg	140 x 310 x 150	104,00 €
100761	großer Korb 311 522 622	1,50 kg	220 x 310 x 150	119,00 €
301093	kleiner Korb 311 522 622	0,75 kg	107,5 x 310 x 150	104,00 €
411048	großer Korb 411	2,50 kg	300 x 310 x 150	138,00 €
211046	Schnitzelkorb 211 422 522 (mit seitlichen Griffen)		384 x 154 x 35	54,00 €
311067	Korbhalter 311 (für zwei kleine Körbe)			57,00 €

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt	Stundenleistung	Anschluss/Leistung	Körbe	Maße (B xTxH)	Gewicht	Preis
YF21100	Basic + 211	7,5 - 9,0 L	17 - 19 kg	400 V / 7,5 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	57 kg	3.492,00 €
YF21101	Basic + 211	7,5 - 9,0 L	18 - 20,5 kg	400 V / 9,0 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	57 kg	3.532,00 €
YF21102	Basic + 211	7,5 - 9,0 L	19,5 - 22 kg	400 V / 11,0 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	57 kg	3.635,00 €
YF31100	Basic + 311	12,5 - 14,0 L	27 - 30 kg	400 V / 11,4 kW	1	298 x 650 x 850 - 900	67 kg	4.091,00 €
YF31101	Basic + 311	12,5 - 14,0 L	29 - 32 kg	400 V / 15,0 kW	1	298 x 650 x 850 - 900	67 kg	4.109,00 €
YF41100	Basic + 411	17,0 - 20,5 L	34 - 38 kg	400 V / 15,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	85 kg	4.626,00 €
YF41101	Basic + 411	17,0 - 20,5 L	36 - 41 kg	400 V / 18,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	85 kg	4.741,00 €
YF41102	Basic + 411	17,0 - 20,5 L	39 - 44 kg	400 V / 22,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	85 kg	4.947,00 €
YF42200	Basic + 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	34 - 38 kg	400 V / 7,5 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	90 kg	5.812,00 €
YF42201	Basic + 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	36 - 41 kg	400 V / 9,0 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	90 kg	5.926,00 €
YF42202	Basic + 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	39 - 44 kg	400 V / 11,0 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	90 kg	6.077,00 €
YF62271	Basic + 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	54 - 60 kg	400 V (2x) / 11,4 kW (2x)	2	595 x 650 x 850 - 900	90 kg	6.716,00 €
YF62281	Basic + 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	58 - 64 kg	400 V (2x) / 15,0 kW (2x)	2	595 x 650 x 850 - 900	90 kg	6.910,00 €

Bitte beachten: * Doppelbecken

ZUBEHÖR BASIC +

Art.-Nr.	Beschreibung	Preis
Ölpumpe einzeln OP1	für 211 311 411 422 622	1.780,00 €
ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für ein Becken	2.916,00 €
ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für zwei Becken	4.656,00 €
Satz Rollen OC400	2x Bockrollen hinten, 2x Lenkrollen vorne	276,00 €
FZ101139	Edelstahlfilter (Grobfilter) 211 422	114,00 €
FZ101140	Edelstahlfilter (Grobfilter) 311 411	133,00 €
FZ101158	Kunststoff-Feinfilter 211 422	70,00 €
FZ101159	Kunststoff-Feinfilter 311 411	80,00 €
FZ101142	Feinfilter-Rahmen 211 422	21,00 €
FZ101143	Feinfilter-Rahmen 311 411	24,00 €
FZ211133	Verbindungssteg zw. zwei Fritteusen	58,00 €
EP	Einweisungspauschale	285,00 €

STANDFRITTEUSEN frifri

Vision

- Steuerung mit elektronischer Temperaturkontrolle ($\pm 1^\circ\text{C}$ Genauigkeit)
- Optimiertes Heizelement, schonende und effiziente Erhitzung dank großer Oberfläche
- Temperatureinstellung gradgenau zw. $30 - 190^\circ\text{C}$
- Computersteuerung (20 Programme inkl. Mengenautomatik)
- Fettschmelzyklus, schonende Verflüssigung fester Frittierfette und optimale Erwärmung flüssiger Öl auf Standby
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl ohne Ecken und Schweißnähte, einfachste Reinigung
- LiftFri© Korbhebeautomatik
- Standby Energiesparmodus
- Filtersystem xFri© mit integriertem Grob- und Feinfilter, optimales Auffangen aller Backrückstände
- Passend für jede Küche, diverse Größen
- Ausgeprägte Kaltzone



Vision 211



Vision 311



Vision 411/412



Vision 422



Vision 622



Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B x T x H)	Preis
100831	kleiner Korb 211 411 412 422 522	1,25 kg	140 x 310 x 150	104,00 €
100761	großer Korb 311 522 622	1,50 kg	220 x 310 x 150	119,00 €
301093	kleiner Korb 311 522 622	0,75 kg	107,5 x 310 x 150	104,00 €
411048	großer Korb 411	2,50 kg	300 x 310 x 150	138,00 €
211046	Schnitzelkorb 211 422 522 (mit seitlichen Griffen)		384 x 154 x 35	54,00 €
311067	Korbhalter 311 (für zwei kleine Körbe)			57,00 €

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt	Stundenleistung	Anschluss/Leistung	Körbe	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
VF21100	Vision 211	7,5 - 9,0 L	17 - 19 kg	400 V / 7,5 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	57 kg	3.869,00 €
VF21101	Vision 211	7,5 - 9,0 L	18 - 20,5 kg	400 V / 9,0 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	57 kg	3.920,00 €
VF21102	Vision 211	7,5 - 9,0 L	19,5 - 22 kg	400 V / 11,0 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	57 kg	3.999,00 €
VF31100	Vision 311	12,5 - 14,0 L	27 - 30 kg	400 V / 11,4 kW	1	298 x 650 x 850 - 900	67 kg	4.302,00 €
VF31101	Vision 311	12,5 - 14,0 L	29 - 32 kg	400 V / 15,0 kW	1	298 x 650 x 850 - 900	67 kg	4.450,00 €
VF41100	Vision 411	17,0 - 20,5 L	34 - 38 kg	400 V / 15,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	85 kg	4.966,00 €
VF41101	Vision 411	17,0 - 20,5 L	36 - 41 kg	400 V / 18,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	85 kg	5.068,00 €
VF41102	Vision 411	17,0 - 20,5 L	39 - 44 kg	400 V / 22,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	85 kg	5.190,00 €
VF41200	Vision 412	17,0 - 20,5 L	34 - 38 kg	400 V / 15,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	85 kg	4.966,00 €
VF41201	Vision 412	17,0 - 20,5 L	36 - 41 kg	400 V / 18,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	85 kg	5.068,00 €
VF41202	Vision 412	17,0 - 20,5 L	39 - 44 kg	400 V / 22,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	85 kg	5.190,00 €
VF42200	Vision 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	34 - 38 kg	400 V / 7,5 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	90 kg	6.990,00 €
VF42201	Vision 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	36 - 41 kg	400 V / 9,0 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	90 kg	7.099,00 €
VF42202	Vision 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	39 - 44 kg	400 V / 11,0 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	90 kg	7.199,00 €
VF62271	Vision 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	54 - 60 kg	400 V / 11,4 kW (2x)	2	593 x 650 x 850 - 900	90 kg	7.595,00 €
VF62272	Vision 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	58 - 64 kg	400 V / 15,0 kW (2x)	2	593 x 650 x 850 - 900	90 kg	7.708,00 €

Bitte beachten: * Doppelbecken

ZUBEHÖR VISION

Art.-Nr.	Beschreibung	Preis	
	Ölpumpe einzeln OP1	für 211 311 411 412 422 622	1.780,00 €
	LiftFry Einzel-Korbheber OL1	für Vision 211 311 411	1.300,00 €
	LiftFry Doppel-Korbheber OL2	für Vision 422 522 622	2.500,00 €
	ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für ein Becken	2.916,00 €
	ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für zwei Becken	4.656,00 €
	Satz Rollen OC400	2x Bockrollen hinten, 2x Lenkrollen vorne	276,00 €
FZ101139	Edelstahlfilter (Grobfilter) 211 422		114,00 €
FZ101140	Edelstahlfilter (Grobfilter) 311 411		133,00 €
FZ101158	Kunststoff-Feinfilter 211 422		70,00 €
FZ101159	Kunststoff-Feinfilter 311 411		80,00 €
FZ101142	Feinfilter-Rahmen 211 422		21,00 €
FZ101143	Feinfilter-Rahmen 311 411		24,00 €
FZ211133	Verbindungssteg zw. zwei Fritteusen		58,00 €
EP	Einweisungspauschale		285,00 €

STANDFRITTEUSEN LINCAT

Standfritteuse ELEKTRO

- Geschweißte und perlgestrahlte Becken
- Sehr hohe Leistung (bis zu 1 kW pro Liter Öl)
- Ein-Knopf Bedienung
- Ein- oder Doppelbeckenfritteusen verfügbar
- Verfügbar in 30 cm, 40 cm und 60 cm Breite
- Pump- und Filtersystem bei allen Fritteusen mit dem Zusatz OP
- OPTIONAL ClearFry©



J9



J18



OE8108



OE8108/OP



OE8112



OE8114



OE8105



OE8105/OP



OE8113



OE8113/OP

Art.-Nr.	Anschluss/Leistung	Füllmenge	Pommes/h gefroren	Pommes/h gekühlt	Maße (B xTxH)	Gewicht	Preis
J9	400 V / 9,0 kW	9,0 L	26 kg	30 kg	300 x 600 x 900	35 kg	1.272,00 €
J18 *	400 V / 9,0 kW (2x)	9,0 L (2x)	52 kg	60 kg	600 x 600 x 900	55 kg	2.155,00 €
OE8112	400 V / 12,0 kW	17,0 L	32 kg	40 kg	300 x 800 x 900	54 kg	2.844,00 €
OE8108	400 V / 22,0 kW	37,0 L	45 kg	57 kg	600 x 800 x 900	69 kg	4.191,00 €
OE8108/OP	400 V / 22,0 kW	37,0 L	45 kg	57 kg	600 x 800 x 900	73 kg	7.057,00 €
OE8114	400 V / 14,0 kW	19,0 L	41 kg	45 kg	400 x 800 x 900	58 kg	3.608,00 €
OE8105 *	400 V / 7,0 kW (2x)	9,5 L (2x)	40 kg	55 kg	400 x 800 x 900	58 kg	4.083,00 €
OE8105/OP *	400 V / 7,0 kW (2x)	9,5 L (2x)	40 kg	55 kg	400 x 800 x 900	62 kg	6.819,00 €
OE8113 *	400 V / 12,0 kW (2x)	16,0 L (2x)	65 kg	80 kg	600 x 800 x 900	81 kg	4.523,00 €
OE8113/OP *	400 V / 12,0 kW (2x)	16,0 L (2x)	65 kg	80 kg	600 x 800 x 900	85 kg	7.377,00 €

Bitte beachten: Pump- und Filtersystem bei allen Fritteusen mit dem Zusatz OP.
* Doppelbecken



ZUBEHÖR LINCAT

Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B xTxH)	Preis
BA96	halber Korb (für DF36, -39, -49, -612, -618; J5, -10, -18)	0,75 kg	100 x 310 x 100	101,00 €
BA91	Korb (für DF36, -39, -49, -612, -618; J9, -18)	1,50 kg	200 x 310 x 100	145,00 €
BA98	Korb (für J5N/P, J10N/P)	1,70 kg	200 x 300 x 150	163,00 €
BA82	großer Korb (für OE8112, -8108, -8113, -8107, -8106)	1,80 kg	215 x 330 x 140	149,00 €
BA83	Korb (für OE8114, -8105, -8108)	1,25 kg	140 x 330 x 140	145,00 €
BA122	kleiner Korb (für OE8112, OE8113)	0,90 kg	114 x 330 x 140	135,00 €

STANDFRITTEUSEN LINCAT

Standfritteuse GAS

- Geschweißte und perlgestrahlte Becken
- Sehr hohe Leistung (bis zu 1,8 kW pro Liter Öl)
- Ein-Knopf Bedienung
- Kein Stromanschluss nötig (nur bei OP)
- Ein- oder Doppelbeckenfritteusen verfügbar
- Verfügbar in 30 cm, 40 cm und 60 cm Breite
- OPTIONAL ClearFry©



J5



J10



OG8110



OG8106



OG8111



OG8107

Art.-Nr.		Leistung	Füllmenge	Pommes/h gefroren	Pommes/h gekühlt	Maße (B xTxH)	Gewicht	Preis
J5	P/N	12,0 kW	12,0 L	18 kg	23 kg	300 x 600 x 900	28 kg	2.210,00 €
J10 *	P/N	24,0 kW	12,0 L (2x)	36 kg	46 kg	600 x 600 x 900	41 kg	3.646,00 €
OG8106	P/N	23,0 kW	16,0 L	26 kg	34 kg	400 x 800 x 900	80 kg	4.001,00 €
OG8107	P/N	30,0 kW	25,0 L	40 kg	48 kg	600 x 800 x 900	112 kg	4.606,00 €
OG8110	P/N	16,0 kW	14,0 L	22 kg	32 kg	300 x 800 x 900	60 kg	4.046,00 €
OG8111 *	P/N	32,0 kW	14,0 L (2x)	45 kg	65 kg	600 x 800 x 900	118 kg	5.869,00 €
OG8106/OP	P/N	23,0 kW	16,0 L	26 kg	34 kg	400 x 800 x 900	84 kg	6.880,00 €
OG8107/OP	P/N	30,0 kW	25,0 L	40 kg	48 kg	600 x 800 x 900	116 kg	7.425,00 €
OG8110/OP	P/N	16,0 kW	14,0 L	22 kg	32 kg	300 x 800 x 900	70 kg	6.639,00 €
OG8111/OP *	P/N	32,0 kW	14,0 L (2x)	45 kg	65 kg	600 x 800 x 900	122 kg	8.652,00 €

Bitte beachten: * Doppelbecken



ZUBEHÖR LINCAT

Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B x T x H)	Preis
BA165	Korb (für OG8110N/P, OG8111N/P)	1,30 kg	165 x 337 x 150	115,00 €
BA159	Korb (für OG8106N/P, OG8107N/P)	1,25 kg	133 x 337 x 144	168,00 €
BA96	halber Korb (für DF36, -39, -612, -618)	0,75 kg	100 x 310 x 100	110,00 €
BA98	Korb (für J5N/P, J10N/P)	1,70 kg	200 x 300 x 150	163,00 €
BA82	großer Korb (für OE8112, -8108, -8113, -8107, -8106)	1,80 kg	215 x 330 x 140	149,00 €

Bitte beachten: Pump- und Filtersystem bei allen Fritteusen mit dem Zusatz OP.
Bei der Bestellung unbedingt P (Propangas) oder N (Erdgas) angeben.

EINBAUFRITEUSEN frifri

Super Easy

- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle ($\pm 5\%$ Gradgenauigkeit)
- Manuelle Öltemperaturkontrolle (90 – 195°C)
- Kompaktes Design kombiniert mit hoher Leistung
- Höchsteffizientes Frittieren auf kleinstem Raum
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl
- Kapazitäten von 7,5 - 20,5 L
- Einfachste Reinigung ohne Ecken
- Elektromechanisches Thermostat erlaubt sicheres Arbeiten
- Speziell entwickelt um Wartungsarbeiten deutlich zu vereinfachen
- Inkl. Ölauffangbehälter
- OPTIONAL Filtersystem mit integriertem Grob- und Feinfilter für optimales Auffangen aller Backrückstände
- Ausgeprägte Kaltzone



Super Easy Einbau 211



Super Easy Einbau 311



Super Easy Einbau 411



Super Easy Einbau 422

Einbaufritteusen ohne Filtereinsätze

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt	Stundenleistung	Anschluss/Leistung	Körbe	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
670123	Super Easy Einbau 211	7,5 - 9,0 L	17 kg	400 V / 7,5 kW	1	198 x 630 x 720	24 kg	1.974,00 €
670134	Super Easy Einbau 211	7,5 - 9,0 L	20 kg	400 V / 11,0 kW	1	198 x 630 x 720	24 kg	2.135,00 €
670132	Super Easy Einbau 311	12,5 - 14,0 L	27 kg	400 V / 11,4 kW	1 (2)	298 x 630 x 720	31 kg	2.569,00 €
670133	Super Easy Einbau 311	12,5 - 14,0 L	30 kg	400 V / 15,0 kW	1 (2)	298 x 630 x 720	31 kg	2.611,00 €
670124	Super Easy Einbau 411	17,0 - 20,5 L	34 kg	400 V / 15,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 720	34 kg	2.735,00 €
670136	Super Easy Einbau 411	17,0 - 20,5 L	40 kg	400 V / 22,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 720	34 kg	2.918,00 €
670125	Super Easy Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	34 kg	400 V / 7,5 kW (2x)	2	398 x 630 x 720	37 kg	3.423,00 €
670137	Super Easy Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	40 kg	400 V / 11,0 kW (2x)	2	398 x 630 x 720	37 kg	3.640,00 €
670138	Super Easy Einbau 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	54 kg	400 V / 11,4 kW (2x)	2	592 x 630 x 720	81 kg	3.916,00 €
670139	Super Easy Einbau 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	60 kg	400 V / 15,0 kW (2x)	2	592 x 630 x 720	81 kg	4.048,00 €

Einbaufritteusen mit Filtereinsätzen

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt	Stundenleistung	Anschluss/Leistung	Körbe	Maße (B x T x H)	Preis
671123	Super Easy Einbau 211	7,5 - 9,0 L	17 kg	400 V / 7,5 kW	1	198 x 630 x 720	2.160,00 €
671134	Super Easy Einbau 211	7,5 - 9,0 L	20 kg	400 V / 11,0 kW	1	198 x 630 x 720	2.321,00 €
671132	Super Easy Einbau 311	12,5 - 14,0 L	27 kg	400 V / 11,4 kW	1 (2)	298 x 630 x 720	2.785,00 €
671133	Super Easy Einbau 311	12,5 - 14,0 L	30 kg	400 V / 15,0 kW	1 (2)	298 x 630 x 720	2.828,00 €
671124	Super Easy Einbau 411	17,0 - 20,5 L	34 kg	400 V / 15,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 720	2.951,00 €
671136	Super Easy Einbau 411	17,0 - 20,5 L	40 kg	400 V / 22,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 720	3.134,00 €
671125	Super Easy Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	34 kg	400 V / 7,5 kW (2x)	2	398 x 630 x 720	3.794,00 €
671137	Super Easy Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	40 kg	400 V / 11,0 kW (2x)	2	398 x 630 x 720	4.010,00 €
671138	Super Easy Einbau 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	54 kg	400 V / 11,4 kW (2x)	2	592 x 630 x 720	4.236,00 €
671139	Super Easy Einbau 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	60 kg	400 V / 15,0 kW (2x)	2	592 x 630 x 720	4.365,00 €

Bitte beachten: Mindesteinbauhöhe beträgt 720 mm.

* Doppelbecken



ZUBEHÖR SUPER EASY

Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B x T x H)	Preis
100831	kleiner Korb 211 411 412 422 522	1,25 kg	140 x 310 x 150	104,00 €
100761	großer Korb 311 522 622	1,50 kg	220 x 310 x 150	119,00 €
301093	kleiner Korb 311 522 622	0,75 kg	107,5 x 310 x 150	104,00 €
411048	großer Korb 411	2,50 kg	300 x 310 x 150	138,00 €
211046	Schnitzelkorb 211 422 522 (mit seitlichen Griffen)		384 x 154 x 35	54,00 €
311067	Korbhalter 311 (für zwei kleine Körbe)			57,00 €

Ölpumpe einzeln OP1	für 211 311 411 422 622	1.780,00 €
FZ101139	Edelstahlfilter (Grobfilter) 211 422	114,00 €
FZ101140	Edelstahlfilter (Grobfilter) 311 411	133,00 €
FZ101158	Kunststoff-Feinfilter 211 422	70,00 €
FZ101159	Kunststoff-Feinfilter 311 411	80,00 €
FZ101142	Feinfilter-Rahmen 211 422	21,00 €
FZ101143	Feinfilter-Rahmen 311 411	24,00 €

EINBAUFRITEUSEN frifri

Basic +

- Steuerung mit elektronischer Temperaturkontrolle ($\pm 1^\circ\text{C}$ Genauigkeit)
- Optimiertes Heizelement, schonende und effiziente Erhitzung dank großer Oberfläche
- Drehknopf-Steuerung, sichere Temperatureinstellung zw. $150 - 190^\circ\text{C}$ in 5°C Schritten
- Fettschmelzyklus, schonende Verflüssigung fester Frittierfette und optimale Erwärmung flüssiger Öl auf Standby
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl ohne Ecken und Schweißnähte, einfachste Reinigung
- Standby Energiesparmodus
- Filtersystem xFri© mit integriertem Grob- und Feinfilter, optimales Auffangen aller Backrückstände
- Inkl. Einbaurahmen
- Ausgeprägte Kaltzone



Basic + Einbau 211



Basic + Einbau 311



Basic + Einbau 411



Basic + Einbau 422



Basic + Einbau 522



Basic + Einbau 622



Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B x T x H)	Preis
100831	kleiner Korb 211 411 412 422 522	1,25 kg	140 x 310 x 150	104,00 €
100761	großer Korb 311 522 622	1,50 kg	220 x 310 x 150	119,00 €
301093	kleiner Korb 311 522 622	0,75 kg	107,5 x 310 x 150	104,00 €
411048	großer Korb 411	2,50 kg	300 x 310 x 150	138,00 €
211046	Schnitzelkorb 211 422 522 (mit seitlichen Griffen)		384 x 154 x 35	54,00 €
311067	Korbhalter 311 (für zwei kleine Körbe)			57,00 €

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt	Pommes/h	Anschluss/Leistung	Körbe	Maße (B xTxH)	Gewicht	Preis
SB21120	Basic + Einbau 211	7,5 - 9,0 L	17 - 19 kg	400 V / 7,5 kW	1	198 x 630 x 680	47 kg	3.397,00 €
SB21121	Basic + Einbau 211	7,5 - 9,0 L	18 - 20,5 kg	400 V / 9,0 kW	1	198 x 630 x 680	47 kg	3.496,00 €
SB21122	Basic + Einbau 211	7,5 - 9,0 L	19,5 - 22 kg	400 V / 11,0 kW	1	198 x 630 x 680	47 kg	3.543,00 €
SB31120	Basic + Einbau 311	12,5 - 14,0 L	27 - 30 kg	400 V / 11,4 kW	1	298 x 630 x 680	57 kg	4.092,00 €
SB31121	Basic + Einbau 311	12,5 - 14,0 L	29 - 32 kg	400 V / 15,0 kW	1	298 x 630 x 680	57 kg	4.118,00 €
SB41120	Basic + Einbau 411	17,0 - 20,5 L	34 - 38 kg	400 V / 15,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 680	72 kg	4.470,00 €
SB41121	Basic + Einbau 411	17,0 - 20,5 L	36 - 41 kg	400 V / 18,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 680	72 kg	4.579,00 €
SB41122	Basic + Einbau 411	17,0 - 20,5 L	39 - 44 kg	400 V / 22,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 680	72 kg	4.690,00 €
SB42220	Basic + Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	34 - 38 kg	400 V / 7,5 kW (2x)	2	398 x 630 x 680	81 kg	5.621,00 €
SB42221	Basic + Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	36 - 41 kg	400 V / 9,0 kW (2x)	2	398 x 630 x 680	81 kg	5.772,00 €
SB42222	Basic + Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	39 - 48 kg	400 V / 11,0 kW (2x)	2	398 x 630 x 680	81 kg	5.875,00 €
SB52255	Basic + Einbau 522 *	7,5 - 9 L & 12,5 - 14 L	44 - 49 kg	400 V (2x) / 11,4 & 7,5 kW	2	495 x 630 x 680	87 kg	6.667,00 €
SB52256	Basic + Einbau 522 *	7,5 - 9 L & 12,5 - 14 L	45 - 50,5 kg	400 V (2x) / 11,4 & 9,0 kW	2	495 x 630 x 680	87 kg	6.667,00 €
SB62258	Basic + Einbau 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	47 - 52,5 kg	400 V / 11,4 kW (2x)	2	592 x 630 x 680	94 kg	6.483,00 €
SB62259	Basic + Einbau 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	48,5 - 54 kg	400 V / 15,0 kW (2x)	2	592 x 630 x 680	94 kg	6.607,00 €

Bitte beachten: Mindesteinbauhöhe beträgt 680 mm.

* Doppelbecken

ZUBEHÖR BASIC +

Art.-Nr.	Beschreibung	Preis
Ölpumpe einzeln OP1	für 211 311 411 422 522 622	1.780,00 €
ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für ein Becken	2.916,00 €
ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für zwei Becken	4.656,00 €
FZ101139	Edelstahlfilter (Grobfilter) 211 422	114,00 €
FZ101140	Edelstahlfilter (Grobfilter) 311 411	133,00 €
FZ101158	Kunststoff-Feinfilter 211 422	70,00 €
FZ101159	Kunststoff-Feinfilter 311 411	80,00 €
FZ101142	Feinfilter-Rahmen 211 422	21,00 €
FZ101143	Feinfilter-Rahmen 311 411	24,00 €
EP	Einweisungspauschale	285,00 €

EINBAUFRITEUSEN frifri

Vision

- Steuerung mit elektronischer Temperaturkontrolle ($\pm 1^\circ\text{C}$ Genauigkeit)
- Optimiertes Heizelement, schonende und effiziente Erhitzung dank großer Oberfläche
- Temperatureinstellung gradgenau zw. $30 - 190^\circ\text{C}$
- Computersteuerung (19 Programme inkl. Mengenautomatik)
- Fettschmelzyklus, schonende Verflüssigung fester Frittierfette und optimale Erwärmung flüssiger Öl auf Standby
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl ohne Ecken und Schweißnähte, einfachste Reinigung
- LiftFri© Korbhebeautomatik
- Standby Energiesparmodus
- Filtersystem xFri© mit integriertem Grob- und Feinfilter, optimales Auffangen aller Backrückstände
- Inkl. Einbaurahmen
- Ausgeprägte Kaltzone



Vision Einbau 211



Vision Einbau 311



Vision Einbau 411/412



Vision Einbau 422



Vision Einbau 522



Vision Einbau 622

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt	Pommes/h	Anschluss/Leistung	Körbe	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
MB21120	Vision Einbau 211	7,5 - 9,0 L	17 - 19 kg	400 V / 7,5 kW	1	198 x 630 x 680	47 kg	3.832,00 €
MB21121	Vision Einbau 211	7,5 - 9,0 L	18 - 20,5 kg	400 V / 9,0 kW	1	198 x 630 x 680	47 kg	3.866,00 €
MB21122	Vision Einbau 211	7,5 - 9,0 L	19,5 - 22 kg	400 V / 11,0 kW	1	198 x 630 x 680	47 kg	3.880,00 €
MB31120	Vision Einbau 311	12,5 - 14,0 L	27 - 30 kg	400 V / 11,4 kW	1	298 x 630 x 680	57 kg	4.280,00 €
MB31121	Vision Einbau 311	12,5 - 14,0 L	29 - 32 kg	400 V / 15,0 kW	1	298 x 630 x 680	57 kg	4.350,00 €
MB41120	Vision Einbau 411	17,0 - 20,5 L	34 - 38 kg	400 V / 15,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 680	72 kg	4.850,00 €
MB41121	Vision Einbau 411	17,0 - 20,5 L	36 - 41 kg	400 V / 18,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 680	72 kg	4.950,00 €
MB41122	Vision Einbau 411	17,0 - 20,5 L	39 - 44 kg	400 V / 22,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 680	72 kg	5.050,00 €
MB41220	Vision Einbau 412	17,0 - 20,5 L	34 - 38 kg	400 V / 15,0 kW	2	398 x 630 x 680	72 kg	4.850,00 €
MB41221	Vision Einbau 412	17,0 - 20,5 L	36 - 41 kg	400 V / 18,0 kW	2	398 x 630 x 680	72 kg	4.950,00 €
MB41222	Vision Einbau 412	17,0 - 20,5 L	39 - 44 kg	400 V / 22,0 kW	2	398 x 630 x 680	72 kg	5.050,00 €

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt	Pommes/h	Anschluss/Leistung	Körbe	Maße (B xTxH)	Gewicht	Preis
MB42220	Vision Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	34 - 38 kg	400 V / 7,5 kW (2x)	2	398 x 630 x 680	81 kg	7.038,00 €
MB42221	Vision Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	36 - 41 kg	400 V / 9,0 kW (2x)	2	398 x 630 x 680	81 kg	7.143,00 €
MB42222	Vision Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	39 - 48 kg	400 V / 11,0 kW (2x)	2	398 x 630 x 680	81 kg	7.248,00 €
MB52255	Vision Einbau 522 *	7,5 - 9 L & 12,5 - 14 L	44 - 49 kg	400 V / 11,4 & 7,5 kW	2	495 x 630 x 680	87 kg	8.031,00 €
MB52256	Vision Einbau 522 *	7,5 - 9 L & 12,5 - 14 L	45 - 50,5 kg	400 V / 11,4 & 9,0 kW	2	495 x 630 x 680	87 kg	8.064,00 €
MB62258	Vision Einbau 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	47 - 52,5 kg	400 V / 11,4 kW (2x)	2	592 x 630 x 680	94 kg	8.118,00 €
MB62259	Vision Einbau 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	48,5 - 54 kg	400 V / 15,0 kW (2x)	2	592 x 630 x 680	94 kg	8.241,00 €

Bitte beachten: Mindesteinbauhöhe beträgt 680 mm.
* Doppelbecken



ZUBEHÖR VISION

Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B xTxH)	Preis
100831	kleiner Korb 211 411 412 422 522	1,25 kg	140 x 310 x 150	104,00 €
100761	großer Korb 311 522 622	1,50 kg	220 x 310 x 150	119,00 €
301093	kleiner Korb 311 522 622	0,75 kg	107,5 x 310 x 150	104,00 €
411048	großer Korb 411	2,50 kg	300 x 310 x 150	138,00 €
211046	Schnitzelkorb 211 422 522 (mit seitlichen Griffen)		384 x 154 x 35	54,00 €
311067	Korbhalter 311 (für zwei kleine Körbe)			57,00 €

Art.-Nr.	Beschreibung	Preis	
	Ölpumpe einzeln OP1	für 211 311 411 412 422 522 622	1.780,00 €
	LiftFry Einzel-Korbheber OL1	für Vision 211 311 411	1.300,00 €
	LiftFry Doppel-Korbheber OL2	für Vision 412 422 522 622	2.500,00 €
	ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für ein Becken	2.916,00 €
	ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für zwei Becken	4.656,00 €
FZ101139	Edelstahlfilter (Grobfilter) 211 422		114,00 €
FZ101140	Edelstahlfilter (Grobfilter) 311 411		133,00 €
FZ101158	Kunststoff-Feinfilter 211 422		70,00 €
FZ101159	Kunststoff-Feinfilter 311 411		80,00 €
FZ101142	Feinfilter-Rahmen 211 422		21,00 €
FZ101143	Feinfilter-Rahmen 311 411		24,00 €
EP	Einweisungspauschale		285,00 €

WEITERE THERMIK-PRODUKTE

40 Pastakocher

- 40 Super Easy Pasta frifri
- 41 Tisch-Pastakocher LINCAT
- 41 Stand-Pastakocher LINCAT

42 Grillplatten

- 42 Tischgeräte Elektro
- 42 Standgeräte Elektro mit Flügeltüren

44 Salz- und Warmhaltestationen

- 44 Tischgeräte
- 44 Standgeräte
- 44 Einbaugeräte

45 Reinigungsprodukte

- 45 FritoClean 24 Fritteusenreiniger



PASTAKOCHER frifri

Super Easy Pasta

- Tiefgezogenes Becken ohne Ecken und Schweißnähte aus korrosionsbeständigem Edelstahl 316
- Effiziente Wassererhitzung durch korrosionsbeständiges Heizelement aus Incoloy-Stahl
- Integrierte Abtropf- und Reinigungsstellung, Heizkörperhalter wasserdicht
- Wärmerückgewinnungssystem
- Elektr. Wassertemperaturkontrolle
- Vier-Positionen-Schalter (Kontrolle Beckenbefüllung, Temperatur, Wassernachfüllung)
- Ökologisch, recyclebare Komponenten



Super Easy 311



Super Easy 311/M

Art.-Nr.	Modell/Beschreibung	Beckeninhalt	Pasta/h	Anschluss/Leistung	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
680131	Super Easy Pasta 311	30 L	18 kg	400 V / 7,5 kW	298 x 650 x 850 - 900	70 kg	3.409,00 €
680132	Super Easy Pasta 311 (Einbau)	30 L	18 kg	400 V / 7,4 kW	298 x 650 x 680	70 kg	3.349,00 €

Bitte beachten: Mindesteinbauhöhe beträgt 680 mm.



LINCAT

Art.-Nr.	Beschreibung	Maße (B x T x H)	Preis
DVC015ZR10	Einzelportionskorb	118 x 98 x 155	122,00 €
DVC014ZR10	Korb für Pastakocher 311 (groß)	100 x 290 x 137	217,00 €
FB2	Halter mit 6 Einzelportionskörben (für alle Modelle 311)		793,00 €
BA 112	großer Korb für PB 33 66	202 x 310 x 99,5	195,00 €
BA114	halber Korb für PB33 66	101 x 310 x 99,5	158,00 €
BA115	Portionskorb Griff rechts für PB33 66	101 x 155 x 99,5	139,00 €
BA116	Portionskorb Griff links für PB33 66	101 x 155 x 99,5	139,00 €
OA8922	Korb für OE8701	298 x 328 x 230	276,00 €
OA8924	Korb für OE8701	143 x 288 x 230	198,00 €
OA8925	Portionskörbe für OE8701	143 x 163 x 230	139,00 €

Bitte beachten: Körbe sind nicht im Lieferumfang enthalten.

PASTAKOCHER LINCAT

Tisch-Pastakocher

- Stabile Körbe garantieren große Mengen an Pasta
- Sicheres Arbeiten, vorn liegende Drehknöpfe
- Leichte Reinigung (glatte Oberflächen, Ablassventile)
- Korrosionsfreie Materialien, Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle
- Front-Ablaufhähne mit geradem Ablauf



PB33



PB66

Art.-Nr.	Leistung	Maße (B x T x H)	Anschluss	Pasta/h	Gewicht	Preis
PB33	3 kW	300 x 600 x 290	230 V	5 kg	15 kg	912,00 €
PB66 *	3 kW (2x)	600 x 600 x 290	230 V (2x)	10 kg	27 kg	1.531,00 €

Bitte beachten: * Doppelbecken

Stand-Pastakocher

- Drei Produkte in Einem (Pastakocher, Dampfgarer, Wasserbad)
- Stabile Körbe garantieren große Mengen an Pasta
- Leichte Reinigung
- Trockengehschutz
- Integrierte Stärkeentfernung garantiert Wasserfrische



OE8701

Art.-Nr.	Leistung	Maße (B x T x H)	Anschluss	Pasta/h	Gewicht	Preis
OE8701	6 kW	400 x 737 x 900	400 V	13 kg	64 kg	3.705,00 €

GRILLPLATTEN

Grillplatten ELEKTRO

- Schnellere Aufheizung als Standardplatten
- Geringerer Energieverbrauch
- Hartverchromte Grillplatte (15 mm)
- Große Grillzone von Rand zu Rand
- Spezielles Flachheizelement transportiert Wärme schneller zur Grillfläche
- Genaue Thermostatregelung bis 300°C für gleichbleibende Ergebnisse
- Dichter Stopfen ermöglicht Arbeiten mit Fett und erleichtert Reinigung
- Oberfläche glatt hartverchromt



70000



70002



70001



70003

Art.-Nr.	Beschreibung	Heizzone	Maße (B xTxH)	Gewicht	Leistung	Preis
70000	Tischgerät	1	400 x 650 x 285	50 kg	400 V / 4,3 kW	2.682,00 €
70002	Tischgerät	2	800 x 650 x 285	80 kg	400 V / 8,6 kW	4.526,00 €
70001	Standgerät mit Flügeltüre	1	400 x 650 x 850 - 900	88 kg	400 V / 4,3 kW	2.988,00 €
70003	Standgerät mit Flügeltüren	2	800 x 650 x 850 - 900	118 kg	400 V / 8,6 kW	4.944,00 €



SALZ-/WARMHALTE STATION

Salz- und Warmhaltestationen

- Knusprige und warme Ware kann selbst zu Stoßzeiten serviert werden
- Einfachste Reinigung
- Herausnehmbare Behälter und Lochbleche
- Teilweise Ober- und Unterheizung



650722



601210



651105



CS4



CS4/G



CS6



OE8109

Art.-Nr.	Modell/ Beschreibung	Anschluss/Leistung	Maße (B xTxH)	Gewicht	Preis
650722	Tischgerät	230 V / 1,0 kW	400 x 600 x 300	17 kg	1.642,00 €
601210	Standgerät	230 V / 1,0 kW	400 x 600 x 850/900	53 kg	2.713,00 €
651105	Einbau	230 V / 1,0 kW	400 x 600 x 300	15 kg	1.614,00 €
CS4	Tischgerät	230 V / 500 W	450 x 600 x 265	20 kg	650,00 €
CS4/G	Tischgerät	230 V / 1,0 kW	450 x 600 x 645	23 kg	979,00 €
CS6	Tischgerät	230 V / 750 W	600 x 600 x 265	23 kg	767,00 €
OE8109	Tischgerät	230 V / 1,5 kW	400 x 800 x 713	48 kg	1.794,00 €

FRITOCLEAN 24

FritoClean24 ist ein flüssiger Fritteusenreiniger. Es ist ein Produkt nachhaltiger Forschung. FritoClean 24 kann bis zu 4 Wochen verwendet werden. Er wird nach dem Reinigen der Fritteuse immer wieder in den Kanister aufgefangen und bis zur nächsten Verwendung aufbewahrt.

FritoClean 24

- Deutliche Reduzierung des Reinigungsaufwands, kein Personaleinsatz
- Umweltfreundliche und schonende Reinigung, biologisch abbaubar
- Längere Lebensdauer der Heizelemente
- Bis zu 30 Tage wiederverwendbar
- Gleichzeitige Reinigung anderer Besteckteile/Gasausströmköpfe
- Perfektes Ergebnis für Fritteuse und Frittierkorb

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge	Preis
FritoClean24	Fritteusenreiniger	10 L	39,00 €



Clean24 Tauchreinigungssystem wird empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschland e.V.

ALLGEMEINE VERKAUFS-, LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

VERTRAGSPARTNER

Auf Grundlage dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) kommt zwischen dem Besteller/Kunden und Blümchen AG, Fritteusen Zentrum Deutschland, vertreten durch den Vorstand Georg Hirtz, Adresse: Carl-Zeiss-Straße 31, 72770 Reutlingen, Handelsregister: Stuttgart, Handelsregisternummer: 744642, Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE-264378015 - nachfolgend Anbieter genannt - der Vertrag zustande.

1. VERTRAGSGEGENSTAND

Das Angebot des Anbieters richtet sich an Fachhändler (Unternehmer, „B2B“ Geschäft). Durch diesen Vertrag wird der Verkauf von Neuwaren geregelt. Wegen der Details des jeweiligen Angebots wird auf die downloadbare Preisliste sowie die jedem Neukunden zur Verfügung gestellten Konditionsrahmen (Fachhändlererrabatte, Zahlungs- und Lieferkonditionen und -zeiten, Rücksendemodalitäten) verwiesen.

2. VERTRAGSSCHLUSS

Der Vertrag kommt im elektronischen Geschäftsverkehr oder über andere Fernkommunikationsmittel wie Telefon und E-Mail zustande. Dabei stellen die dargestellten Angebote eine unverbindliche Aufforderung zur Abgabe eines Angebots durch die Kundenbestellung dar, das der Anbieter dann annehmen kann.

Mit der Zusendung der Bestellbestätigung, welche auch unsere Zahlungs- und Lieferbedingungen nach dem jeweiligen Konditionsrahmen enthält, kommt der Vertrag zustande. Abweichende Bedingungen des Bestellers, die nicht ausdrücklich schriftlich anerkannt werden, sind nicht verbindlich. Ergänzungen, Abänderungen und Nebenabsprachen bedürfen gleichfalls der schriftlichen Bestätigung des Anbieters. Der Anbieter behält sich vor, im Falle der Nichtverfügbarkeit der versprochenen Leistung diese nicht zu erbringen.

3. LIEFERUNG

3.1 Der Anbieter versendet die Bestellung entweder aus eigenem Lager, sobald die gesamte Bestellung dort vorrätig ist oder die Bestellung wird vom Hersteller verschickt, sobald die gesamte Bestellung dort vorrätig ist. Die Lieferzeit gilt als nur annähernd vereinbart. Sie beginnt mit dem Tag der Absendung der Auftragsbestätigung und gilt als eingehalten, wenn die Ware zum vereinbarten Zeitpunkt das Werk/Lager verlassen hat oder bei Versendungsmöglichkeit die Versandbereitschaft dem Besteller gemeldet ist. Bei Lieferverzug ist eine angemessene Nachfrist zu setzen.

3.2 Bei späteren Änderungen des Vertrages durch den Besteller kann sich die Lieferfrist in angemessenem Umfang verlängern.

3.3 Auf Abruf bestellte Lieferungen sind innerhalb angemessener Frist nach Auftragsbestätigung abzunehmen.

3.4 Soweit der Anbieter an der Erfüllung seiner Verpflichtung durch den Eintritt unvorhersehbarer außergewöhnlicher Ereignisse gehindert wird, die er trotz der nach den Verhältnissen des Einzelfalles zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte – gleichgültig ob im Werk des Anbieters oder bei seinen Vorlieferanten eingetreten insbesondere behördliche Eingriffe, Betriebsstörungen, Arbeitskämpfe, Verzögerungen in der Anlieferung wesentlicher Roh- und Hilfsstoffe, verlängert sich die Lieferfrist in angemessenem Umfang. Wird durch die vorgenannten Ereignisse die Lieferung oder Leistung unmöglich, so wird der Anbieter von der Lieferverpflichtung frei, ohne dass der Besteller vom Vertrag zurücktreten oder Schadenersatz verlangen kann. Treten die vorgenannten Hindernisse beim Besteller ein, so gelten die gleichen Rechtsformen auch für seine Abnahmeverpflichtung. Die Vertragspartner sind verpflichtet, dem anderen Teil Hindernisse der vorbezeichneten Art unverzüglich mitzuteilen.

3.4 Der Anbieter liefert nicht zur Ansicht – bestellte und ordnungsgemäß gelieferte Ware wird nicht zurückgenommen.

4. EIGENTUMSVORBEHALT

4.1 Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung aller offenen Forderungen Eigentum der Firma. Der Besteller ist zur Weiterveräußerung widerruflich ermächtigt. Aus der Weiterveräußerung entstehende Forderungen auf Zahlung des Kaufpreises sind hiermit an den Anbieter abgetreten. Der Besteller darf insofern die Vorbehaltsware weder verpfänden noch zur Sicherheit übereignen. Er ist verpflichtet, die Rechte des Anbieters beim Weiterverkauf auf Kredit zu versichern. Eine Verarbeitung oder Umbildung der Kaufsache durch den Besteller wird stets für den Anbieter vorgenommen. Wird die Kaufsache mit anderen, dem Anbieter nicht gehörenden Gegenständen verarbeitet, so erwirbt der Anbieter das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Wertes der Kaufsache zu den anderen verarbeiteten Gegenständen zur Zeit der Verarbeitung. Wird die Kaufsache mit anderen dem Anbieter nicht gehörenden Gegenständen vermischt, so erwirbt der Anbieter das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Wertes der Kaufsache zu der anderen vermischten Sache im Zeitpunkt der Vermischung. Ist die Sache des Bestellers als Hauptsache anzusehen, so hat der Besteller dem Anbieter anteilmäßiges Miteigentum zu übertragen.

4.2 Zur Geltendmachung des Eigentumsvorbehalts ist ein Rücktritt vom Vertrag nicht erforderlich.

4.3 (Einkaufs-)Bedingungen des Bestellers gelten nur insoweit, als diese den Liefer- und Zahlungsbedingungen des Anbieters nicht widersprechen.

4.4 Der Anbieter ist berechtigt, die Ansprüche aus seinen Geschäftsverbindungen abzutreten. Der Gerichtsstand ist nach Wahl des Anbieters der Sitz der Firma, Erfüllungsort ist ebenfalls Sitz der Firma.

4.5 Befindet sich der Besteller dem Anbieter gegenüber mit irgendwelchen Zahlungen im Verzug, so werden alle bestehenden Forderungen sofort fällig. Der Anbieter ist dann berechtigt, auch ohne Ausübung des Rücktritts und ohne Nachfristsetzung auf Kosten des Bestellers die einstweilige Herausgabe der Vorbehaltsware zu verlangen. Über Zwangsvollstreckungsmaßnahmen Dritter in die Vorbehaltsware oder in dem Anbieter abgetretenen Forderungen oder sonstigen Sicherheiten hat der Besteller den Anbieter unverzüglich unter Übergabe der für eine Intervention notwendigen Unterlagen zu unterrichten; dies gilt auch für Beeinträchtigungen sonstiger Art.

5. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

5.1 Es bestehen folgende Möglichkeiten zur Zahlung: Vorabüberweisung, Rechnung bei Lieferung. Der Kunde ist verpflichtet, innerhalb der auf der Bestellbestätigung ausgewiesenen Frist nach Erhalt der Rechnung den ausgewiesenen Betrag auf das auf der Rechnung angegebene Konto zu überweisen. Die Zahlung ohne Abzug fällig. Nach Ablauf der Zahlungsfrist, die somit kalendermäßig bestimmt ist, kommt der Kunde auch ohne Mahnung in Verzug.

5.2 Die Aufrechnung mit Forderungen des Kunden ist ausgeschlossen, es sei denn diese sind unbestritten oder rechtskräftig festgestellt. Mangels anderweitiger ausdrücklicher Bestimmungen durch den Anbieter werden Zahlungen jeweils auf die älteste noch offenstehende Rechnung einschließlich hierzu gehörenden Nebenforderungen verrechnet.

5.3 Bei Zielüberschreitung ist der Anbieter berechtigt, ohne Mahnung Verzugszinsen in Höhe aktueller Rechtsprechung zu berechnen.

5.4 Tritt nach Vertragsabschluss eine erhebliche Gefährdung des Anspruchs auf das dem Anbieter zustehende Entgelt ein, so kann er Vorauszahlung oder Sicherheit binnen angemessener Frist fordern und die Leistung bis zur Erfüllung seines Verlangens verweigern. Bei Verweigerung des Bestellers oder fruchtlosen Fristablauf ist er berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung zu verlangen.

5.5 Der Besteller kann nur mit vom Anbieter anerkannten oder rechtskräftig festgestellten Gegenansprüchen aufrechnen.

5.6 Bestätigte Kulanzrücknahme unbenutzter Ware ist originalverpackt mit allen zur Verfügung gestellten Dokumentationen frachtfrei zurückzusenden.

6. VERSAND UND VERPACKUNG

6.1 Der Versand erfolgt ab Lager Reutlingen oder ab Werk, sofern keine bestimmte Vereinbarung getroffen ist, ohne Verbindlichkeit für die billigste Versandart.

6.2 Die Gefahr geht auf den Besteller über, wenn die Ware dem Versandbeauftragten übergeben worden ist, und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Anbieter noch andere Leistungen, z.B. Versandkosten usw. übernommen hat. Ist die Ware versandbereit und verzögert sich die Versendung oder Platzzusendung bzw. die Abnahme aus Gründen, die der Anbieter nicht zu vertreten hat, so geht die Gefahr mit dem Zugang der Anzeige der Versandbereitschaft beim Besteller auf ihn über.

6.3 Teillieferungen sind zugelassen.

6.4 Die Verpackung erfolgt in handelsüblicher Weise und auf Kosten des Bestellers. Die Verpackung wird billigst berechnet und nicht zurückgenommen.

7. GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNG

7.1 Ist die gelieferte Ware mangelhaft oder fehlen zugesicherte Eigenschaften, so hat der Anbieter – nach seiner Wahl – und unter Ausschluss weiterer Gewährleistungsansprüche des Bestellers Ersatz zu liefern oder nachzubessern. Die Feststellung solcher Mängel muss dem Anbieter unverzüglich – bei erkennbaren Mängeln spätestens binnen 8 Tagen nach Entgegennahme der Ware, bei verborgenen Mängeln unverzüglich nach Erkennbarkeit – schriftlich mitgeteilt werden.

7.2 Lässt der Anbieter eine ihm gesetzte angemessene Nachfrist verstreichen, ohne den Mangel behoben oder Ersatz geliefert zu haben, so ist der Besteller berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.

7.3 Ist gegen den Anbieter als Hersteller eines technischen Arbeitsmittels eine bestandskräftige Untersagungsverfügung nach § 5 GtA ergangen, so kann der Besteller (Händler) verlangen, dass nach Wahl des Anbieters der sicherheitstechnische Mangel behoben oder die betreffende Ware ausgetauscht oder zurückgenommen wird. Das Verlangen ist ausgeschlossen, wenn ein Monat vergangen ist, seit der Anbieter dem Händler von der Untersagungsverfügung Kenntnis gegeben hat.

8. SONSTIGE SCHADENSERSATZANSPRÜCHE

Schadenersatzansprüche aus Verzug, aus Unmöglichkeit der Leistung, aus schuldhafter Verletzung von Nebenpflichten, aus Verschulden bei Vertragsabschluss und aus unerlaubter Handlung werden ausgeschlossen, es sei denn, sie beruhen auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Anbieters oder seiner leitenden Angestellten. Die Haftung wird auch für grob fahrlässige Vertragsverletzungen auf den Ersatz des zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses voraussehbaren Schadens begrenzt.

9. ERFÜLLUNGORT, GERICHTSSTAND UND ANWENDBARES RECHT

9.1 Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis ist der Sitz des Anbieters und für alle Rechtsstreitigkeiten, auch im Rahmen eines Wechsel- oder Scheckprozesses, ist das Gericht am Sitz des Anbieters zuständig, wenn der Besteller Vollkaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder des öffentlich-rechtlichen Sondervermögens ist.

9.2 Das Vertragsverhältnis unterliegt grundsätzlich dem deutschen Recht (BGB und HGB). Die Geltung der einheitlichen Kaufgesetze ist ausgeschlossen. Der Vertrag wird in Deutsch abgefasst. Die weitere Durchführung der Vertragsbeziehung erfolgt in Deutsch.

9.3 Soweit einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Lieferbedingungen aus irgendwelchen Gründen rechtsunwirksam sein oder werden sollten, wird die Gültigkeit der anderen Bestimmungen davon nicht berührt.

DAS GESETZ DER WIRTSCHAFT VERBIETET ES FÜR WENIG GELD VIEL WERT ZU ERHALTEN.

ES GIBT KAUM ETWAS AUF DIESER WELT, DAS NICHT JEMAND EIN WENIG SCHLECHTER MACHEN UND ETWAS BILLIGER VERKAUFEN KÖNNTE. UND DIE MENSCHEN, DIE SICH NUR AM PREIS ORIENTIEREN, WERDEN DIE GERECHTE BEUTE SOLCHER MACHENSCHAFTEN.

ES IST UNKLUG ZU VIEL ZU BEZAHLEN, ABER ES IST GENAUSO UNKLUG ZU WENIG ZU BEZAHLEN. WENN SIE ZU VIEL BEZAHLEN, VERLIEREN SIE ETWAS GELD, DAS IST ALLES. BEZAHLEN SIE DAGEGEN ZU WENIG, VERLIEREN SIE MANCHMAL ALLES, DA DER GEKAUFTE GEGENSTAND DIE IHM ZUGEDACHTE AUFGABE NICHT ERFÜLLEN KANN.

DAS GESETZ DER WIRTSCHAFT VERBIETET ES, FÜR WENIG GELD VIEL WERT ZU ERHALTEN...DAS FUNKTIONIERT NICHT.

NEHMEN SIE DAS NIEDRIGSTE ANGEBOT AN, MÜSSEN SIE FÜR DAS EINGEGANGENE RISIKO ETWAS HINZURECHNEN. WENN SIE DAS ABER TUN, DANN HABEN SIE AUCH GENUG GELD, UM FÜR ETWAS BESSERES ZU BEZAHLEN.

NACH JOHN RUSHKIN

* 8. FEBRUAR 1819 IN LONDON; † 20. JANUAR 1900 IN BRANTWOOD