

# KATALOG 2018



# Inhaltsverzeichnis

<b>Induktionsgeräte</b>	2
Flash Pak	3
Therma Cube	4
Buffet-System Incogneeto	5
Induktionskochplatten & Woks	7
<b>Durchlauföfen</b>	10
Pizzazubehör	17
<b>Mikrowellengeräte</b>	20
Highspeed Kombigerät MXP	22
Mikrowellenkombigerät JET	23
Premium-Serie DEC	24
Mikrowellengerät MSO	24
Jumbo-Serie RCS & RFS	25
Economy-Serie RMS	26
<b>Durchlauftoast</b>	28
<b>Wärmebrücken</b>	34
<b>Wärmelampen</b>	35
<b>Heißhaltung &amp; Präsentation</b>	41
<b>Heißhaltevittrinen</b>	37
<b>Suppentöpfe</b>	42
<b>Vorspülbrausen</b>	48
<b>Armaturen</b>	54
Sensor-Armaturen	58
<b>Schlauchrollen &amp; Zubehör</b>	59





CookTek hebt professionelle Küchenausstattung auf ein völlig neues Niveau – die effizienten Induktionsgeräte sorgen für eine höhere Produktivität, erhebliche Energieeinsparung, ein sicheres Arbeitsumfeld, und vor allem eine vergleichsweise höhere Produktqualität.



# Pizza-Delivery-System Flash Pak

Mit dem Pizza-Auslieferungs-Konzept **FLASH PAK** bekommen Ihre Kunden immer eine ofenfrische Pizza – auch nach 45 Minuten! Das klingt unglaublich, ist aber bereits hundertfach in der Praxis bewiesen. Eine echte Innovation, die Ihnen gegenüber Ihren Mitbewerbern einen unüberholbaren qualitativen Vorsprung einbringt!

Das System besteht aus dem Induktions-Aufheizgerät **PTDS** und der entsprechenden Anzahl an Heißhaltetaschen. In der Tasche befindet sich eine **Induktions-Disk**, die beim Aufliegen auf dem Aufheizgerät erhitzt wird. Der Aufladevorgang dauert nur ca. 60 Sekunden, die Speicherzeit liegt bei ca. 45 Minuten.

60 Sekunden  
aufladen

45 Minuten  
Speicherzeit



	Leistung	Maße B/T/H	Standfläche	Inkl.	Art.-Nr.	Preis
Aufheizgerät PTDS	230 V; 1,8 kW	512 x 549 x 217 mm	393 x 393 mm		710200	2.390,00 Euro
Pizzatasche		460 x 460 x 150 mm		Plastiktray	710211	109,00 Euro
Induktionsdisk					710212	292,00 Euro
Ersatzplastiktray					710201	33,00 Euro

## Delivery-System Therma Cube

*Für Burger & Co. TO GO!*

Schnell, einfach zu nutzen, aber vor allem – es funktioniert!

Das ThermaCube™ Induktionssystem bietet unvergleichliche Möglichkeiten. Das System arbeitet mit einem Pellet-Einsatz, der sich durch Induktion auflädt und erhitzt.

Einfach in die Tasche legen, die komplette Tasche auf die Ladestation, fertig! Die Aufladezeit beträgt nur ca. 60 Sekunden. Durch die Dimensionen der Tasche lassen sich auch Standardgerichte wie Burger, Pommes, Chicken, Pasta oder Asia Food über einen Zeitraum von bis zu 30 Minuten perfekt heiß halten. Ein spezielles Entlüftungssystem sorgt dafür, dass sich keine Feuchtigkeit bildet. Im Inneren kann die Tasche durch flexible Einsätze in zwei oder vier Aufbewahrungsboxen aufgeteilt werden.



	Aufheizgerät Therma Cube
Leistung	230 V; 1,8 kW
Maße B/T/H	418 x 430 x 208 mm
Art.-Nr.	609200
Preis	2.290,00 Euro

	Tasche
Inhaltsgröße	Für bis zu vier Gerichte
Maße B/T/H	340 x 340 x 260 mm
Art.-Nr.	304550
Preis	164,00 Euro

	Induktionspellet
Maße B/T/H	343 x 318 x 47 mm
Art.-Nr.	301542
Preis	349,00 Euro

Exklusiv  
nur bei uns!

# Buffet-System

## Nicht zu sehen und doch perfekt

Das patentierte System ist die einzige, sichere Möglichkeit, durch eine Arbeitsplatte hindurch zu wärmen, ohne das Material zu beschädigen. Der Kocher wird unterhalb des Counters angebracht. Die Platte des Counters muss nicht ausgeschnitten werden und steht jederzeit für andere Anwendungen zur Verfügung.

- Die Leistung wird nach oben über den speziellen Transferring Magneeto auf die Warmhaltebehälter übertragen.
- Die Hitzeübertragung auf die Arbeitsplatte ist äußerst gering.
- Die Temperatureingabe erfolgt über eine separate Steuereinheit.
- Die Temperatur wird drahtlos und präzise (+/- 1 °C) geregelt.
- Der Magneeto beinhaltet einen Sensor (misst die Temperatur unterhalb des Topfes), ein RFID Tag (sendet die gemessene Temperatur vom Sensor zum Hauptgerät) und ein LED Lämpchen (zeigt die korrekte Platzierung des Magneeto im Induktionsfeld an).
- Geeignet für induktionskompatible, runde Behältnisse mit einem maximalen Durchmesser von 30 cm.
- Eine Liste über die möglichen Materialien der Arbeitsplatte erhalten Sie bei uns.



	Transferring Magneeto
Art.-Nr.	606660
Preis	249,00 Euro

Das System funktioniert nur in Kombination mit dem Transferring

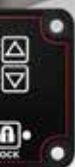
Materialeignung für die Arbeitsplatte auf Anfrage

# Incogneeto



## Features & Benefits

- Keine Ausschnitte oder Löcher in der Arbeitsplatte erforderlich
- Fortschrittliche Heiztechnik
- Komfortables, elegantes Design
- Flexibilität gegenüber traditionellen Buffetwärmern
- Einfache Anbringung
- Unsichtbar außerhalb des Betriebes
- Nur Magneeto und das Gericht sind während des Betriebes sichtbar
- Gradgenaue Temperatursteuerung (+/- 1 °C)



	Induktionsgerät INCOGNEETO B652-U2	Drop-In Induktionsgerät B652-D (ohne Abb.)
Hinweis	Separate Steuerung mit Anschlusskabel 182 cm. Inkl. Transferring Magneeto.	Einbaugerät für Warmhaltung und Präsentation. Schwarzes Hartglas.
Temperaturbereich	30 - 85 °C	30 - 100°C
Leistung	100 - 650 W	100 - 650 W
Anschlusswert	230 V; 0,65 kW	240 V; 0,65 kW
Maße B/T/H	445 x 445 x 114 mm	381 x 381 x 95 mm
Einbauöffnung Steuereinheit	57 x 74 mm	62 x 97 mm
Maße Steuereinheit	62 x 97 mm	363 x 363 mm
Art.-Nr.	741001	741002
Preis	2.970,00 Euro	1.355,00 Euro



# Induktionskochplatten und -woks

- Induktionskochplatten und -woks im robusten **Edelstahlgehäuse**.
- Kochplatte mit bruchfestem Glas-Kochfeld, Wok mit bruchfester Cuvette (Ø 30 cm).
- Stufenlose Temperaturregelung von 30-260 °C, Bedienung mit Drehknopf.
- Anzeige über LED-Display. Kompakt, leicht zu transportieren und leistungsstark.



	Induktionskochplatte MC 3500	Induktionskochplatte MC 3502S	Induktionskochplatte MC 3502F
	Tischgerät	Tischgerät mit zwei separat gesteuerten Platten (nebeneinander)	Tischgerät mit zwei separat gesteuerten Platten (hintereinander)
Leistung	100 - 3500 W	pro Platte 100 - 3500 W	Pro Platte: 100 - 3500 W
Anschlusswert	230 V; 3,5 kW	230 V; 7 kW	230 V; 7 kW
Maße B/T/H	350 x 414 x 94 mm	700 x 415 x 126 mm	351 x 700 x 126 mm
Art.-Nr.	703500	703504	703505
Preis	2.470,00 Euro	4.490,00 Euro	4.390,00 Euro

	Induktionskochplatte MCD 3500	Induktionskochplatte MCD 3502S	Induktionskochplatte MCD 3502F
	(ohne Abb.) Beschreibung wie Modell MC 3500, jedoch Einbaugerät.	(ohne Abb.) Beschreibung wie Modell MC 3500, jedoch Einbaugerät.	(ohne Abb.) Beschreibung wie Modell MC 3500, jedoch Einbaugerät.
Maße B/T/H	349 x 349 x 93 mm	699 x 349 x 95 mm	349 x 699 x 95 mm
Einbauöffnung	333 x 333 mm	683 x 334 mm	334 x 683 mm
Art.-Nr.	703501	1330000303	1330000304
Preis	2.360,00 Euro	4.490,00 Euro	4.390,00 Euro

Langlebige  
Ceran-Glasschale  
&  
Konsistente  
Buffet-Temperatur



	Induktionswok MWG 3500	Induktionswok MWG 5000
	Tischgerät	Beschreibung wie MWG 3500, jedoch höhere Leistung
Leistung	100 - 3500 W	100 - 5000 W
Anschlusswert	230 V; 3,5 kW	400 V; 5 kW
Maße B/T/H	375 x 438 x 186 mm	375 x 438 x 186 mm
Art.-Nr.	703510	703512
Preis	3.570,00 Euro	5.775,00 Euro

	Induktionswok MWD 3500	Wok-Pfanne
	(ohne Abb.) Beschreibung wie Modell MWG 3500, jedoch Einbaugerät.	ø 36 cm, passend zur Cuvette ø 30 cm
Maße B/T/H	419 x 419 x 156 mm	
Einbauöffnung	400 x 400 mm	
Art.-Nr.	703511	713511
Preis	3.570,00 Euro	190,00 Euro

*Extra starkes Transportband mit Kettenspanner*

*Innen und außen komplett aus Edelstahl*

*Türfenster zur einfachen Entnahme*

*Attraktives Design*





## Schnelles Garen bei immer gleichbleibender Produktqualität

Jeder kennt sie, fast jeder liebt sie – knusprige Pizza mit saftigem Käse überbacken! XLT Durchlauföfen backen Pizzen und garen viele weitere Produkte in Rekordzeit bei immer gleichbleibender Qualität.

Alle Öfen sind wirtschaftlich im Verbrauch und technisch zuverlässig. Sie können auch von ungelerntem Personal bedient werden, da das regelmäßige Überprüfen der Produkte nicht mehr notwendig ist. Der Ofen wird bestückt und die gebackene Pizza kommt am anderen Ende heraus, bei immer gleichbleibender Produktqualität.

XLT Öfen arbeiten mit einem Umluftsystem: Einfach Temperatur und Garzeit einstellen und der Gar- bzw. Backvorgang läuft dann voll automatisch. Garzeiten sind wählbar von 2 -10 Minuten, die maximale Temperatur liegt bei 310 °C. Durch unterschiedliche Einstellungen kann der Garvorgang exakt auf das Produkt abgestimmt werden.

Jeder Ofen ist einfach zu benutzen und zu reinigen, der Betrieb ist störungsfrei bei Topleistung.

Die Öfen sind superleise, heizen schnell auf und arbeiten hocheffizient mit einem einzigartigen Brennersystem.

Wir gewähren bei unseren XLT Öfen:



# Durchlaufofen 1832

Für 70 bis 80 Pizzen pro Stunde

Förderbandbreite  
**493 mm**

## Standardfunktionen

- Bis zu drei Geräten stapelbar
- Türfenster für einfache Bestückung und Entnahme von Produkten mit unterschiedlichen Garzeiten
- Simple Temperaturregelung
- Laufrichtung des Transportbandes kann je nach Aufstellungsort angepasst werden
- Perforierte Krümelschublade (nur bei Double Stack)
- Digitaler Mikroprozessor steuert Backzeit und Temperatur
- Umluftsystem sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung am Produkt
- Erhältlich als Elektro- oder Gasversion

## Vorteile

- Edelstahlkonstruktion – keine Korrosion oder Rost
- Abnehmbare Tür – einfaches Entfernen zur Reinigung und Wartung
- Einfacher und sicherer Zusammenbau nach Reinigung und Wartung
- Hocheffizienter Brenner auf dem neuesten Stand der Technik – weniger Komponentenausfälle und geringere Betriebs- und Reparaturkosten
- Robustes Transportband
- Leistungsschalter – keine zu ersetzenden Sicherungen, leicht zugänglich



## Durchlaufofen 1832

Backkammer	494 x 813 mm
Transportband	493 x 1785 mm
Einfahrtiefe	76 mm
Maße B/T/H	1785 x 1195 x 564 mm
Höhe inkl. Untergestell	1095 mm



Abbildung zeigt zwei gestapelte Öfen. Öfen einzeln erhältlich.

#### Installation:

Bei allen Geräten ist ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien zu lassen. Abzugshaube erforderlich.

	Durchlauföfen 1832 Gas
Elektroanschluss	230 V; 1NPE; 3,4 A
Gasanschluss	3/4"
Nennwärmebelastung	16,41 kW
Art.-Nr.	201832-G
Preis	13.990,00 Euro

	Durchlauföfen 1832 Elektro
Anschluss	400 V; 3NPE; 16,5 kW; 24 A
Gasanschluss	3/4"
Art.-Nr.	201832-E
Preis	13.990,00 Euro

	Untergestell Single
	Fahrbar, für Gas- oder Elektroversion
Art.-Nr.	201832-UG
Preis	775,00 Euro

# Durchlaufofen 2440

Für 100 bis 120 Pizzen pro Stunde

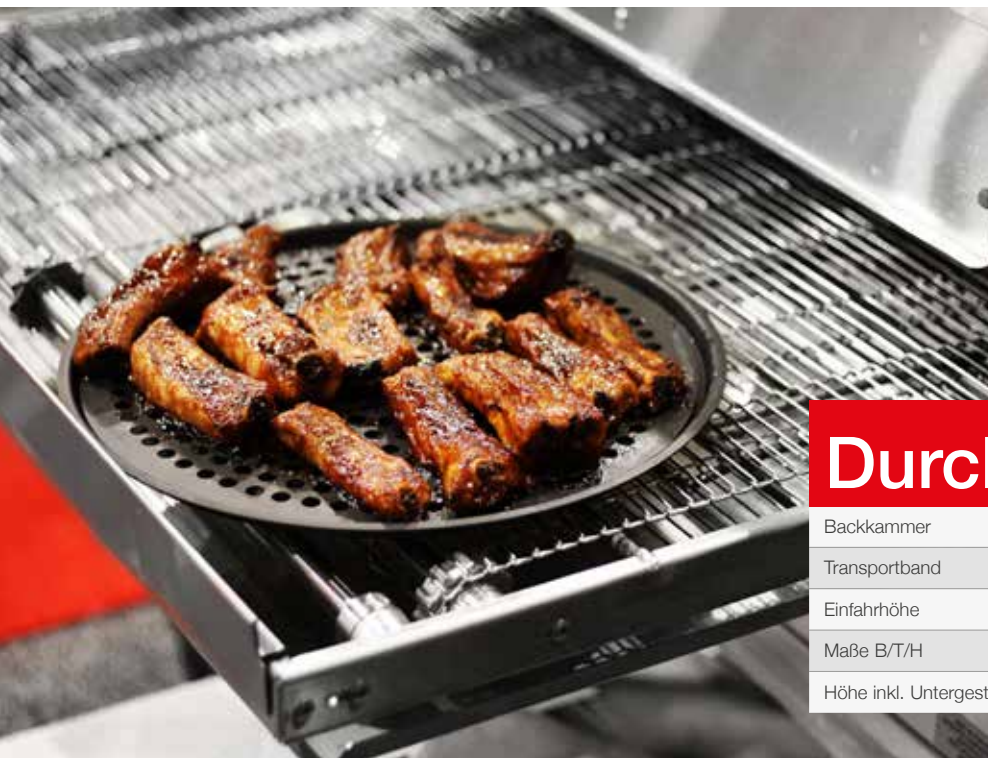
Förderbandbreite  
**645 mm**

## Standardfunktionen

- Bis zu drei Geräten stapelbar
- Türfenster für einfache Bestückung und Entnahme von Produkten mit unterschiedlichen Garzeiten
- Simple Temperaturregelung
- Laufrichtung des Transportbandes kann je nach Aufstellungsort angepasst werden
- Perforierte Krümelschublade (nur bei Double Stack)
- Digitaler Mikroprozessor steuert Backzeit und Temperatur
- Umluftsystem sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung am Produkt
- Erhältlich als Elektro- oder Gasversion

## Vorteile

- Edelstahlkonstruktion – keine Korrosion oder Rost
- Abnehmbare Tür – einfaches Entfernen zur Reinigung und Wartung
- Einfacher und sicherer Zusammenbau nach Reinigung und Wartung
- Hocheffizienter Brenner auf dem neuesten Stand der Technik – weniger Komponentenausfälle und geringere Betriebs- und Reparaturkosten
- Robustes Transportband
- Leistungsschalter – keine zu ersetzenden Sicherungen, leicht zugänglich



## Durchlaufofen 2440

Backkammer	646 x 1019 mm
Transportband	645 x 1986 mm
Einfahrtiefe	76 mm
Maße B/T/H	2010 x 1350 x 564 mm
Höhe inkl. Untergestell	1095 mm



# 2440

Abbildung zeigt zwei gestapelte Öfen. Öfen einzeln erhältlich.

### Installation:

Bei allen Geräten ist ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien zu lassen. Abzugshaube erforderlich.

	Durchlaufofen 2440 Gas
Elektroanschluss	230 V; 1NPE; 3,4 A
Gasanschluss	3/4"
Nennwärmebelastung	20,80 kW
Art.-Nr.	202440-G
Preis	19.990,00 Euro

	Durchlaufofen 2440 Elektro
Anschluss	400 V; 3NPE; 27 kW; 41 A
Gasanschluss	3/4"
Art.-Nr.	202440-E
Preis	19.990,00 Euro

	Untergestell Single
	Fahrbar, für Gas- oder Elektroversion
Art.-Nr.	201832-UG
Preis	775,00 Euro



# Durchlaufofen 3240

für 190 bis 200 Pizzen pro Stunde

Förderbandbreite  
**848 mm**

## Standardfunktionen

- Bis zu drei Geräten stapelbar
- Türfenster für einfache Bestückung und Entnahme von Produkten mit unterschiedlichen Garzeiten
- Simple Temperaturregelung
- Laufrichtung des Transportbandes kann je nach Aufstellungsort angepasst werden
- Perforierte Krümelschublade (nur bei Double Stack)
- Digitaler Mikroprozessor steuert Backzeit und Temperatur
- Umluftsystem sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung am Produkt
- Erhältlich als Elektro- oder Gasversion

## Vorteile

- Edelstahlkonstruktion – keine Korrosion oder Rost, Instandsetzung sorgt für einwandfreien Zustand
- Abnehmbare Tür – einfaches Entfernen zur Reinigung und Wartung
- Einfacher und sicherer Zusammenbau nach Reinigung und Wartung
- Hocheffizienter Brenner auf dem neuesten Stand der Technik – weniger Komponentenausfälle und geringere Betriebs- und Reparaturkosten
- Robustes Transportband
- Leistungsschalter – keine zu ersetzenden Sicherungen, leicht zugänglich



## Durchlaufofen 3240

Backkammer	849 x 1019 mm
Transportband	848 x 1988 mm
Einfahrtshöhe	76 mm
Maße B/T/H	2010 x 1550 x 564 mm
Höhe inkl. Untergestell	1095 mm



# 3240

Abbildung zeigt zwei gestapelte Öfen. Öfen einzeln erhältlich.

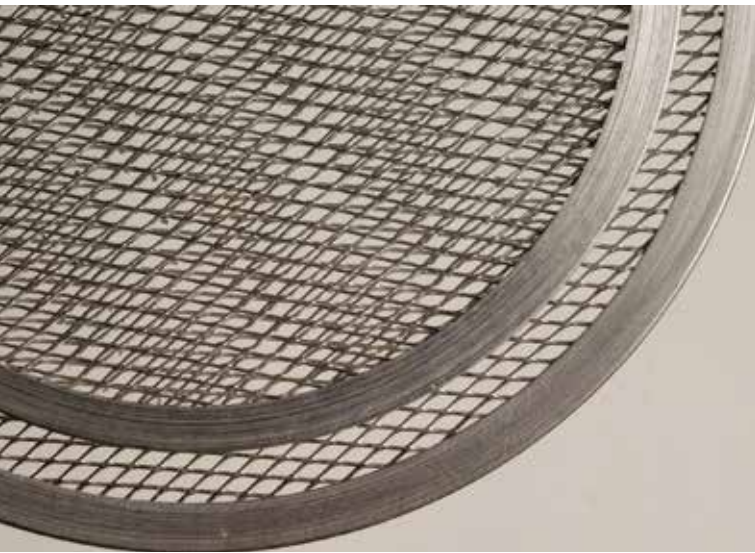
### Installation:

Bei allen Geräten ist ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien zu lassen. Abzugshaube erforderlich.

	Durchlaufofen 3240 Gas
Elektroanschluss	230 V; 1NPE; 3,4 A
Gasanschluss	3/4"
Nennwärmebelastung	25,80 kW
Art.-Nr.	203240-G
Preis	21.990,00 Euro

	Durchlaufofen 3240 Elektro
Anschluss	400 V; 3NPE; 27 kW; 41 A
Gasanschluss	3/4"
Art.-Nr.	203240-E
Preis	21.990,00 Euro

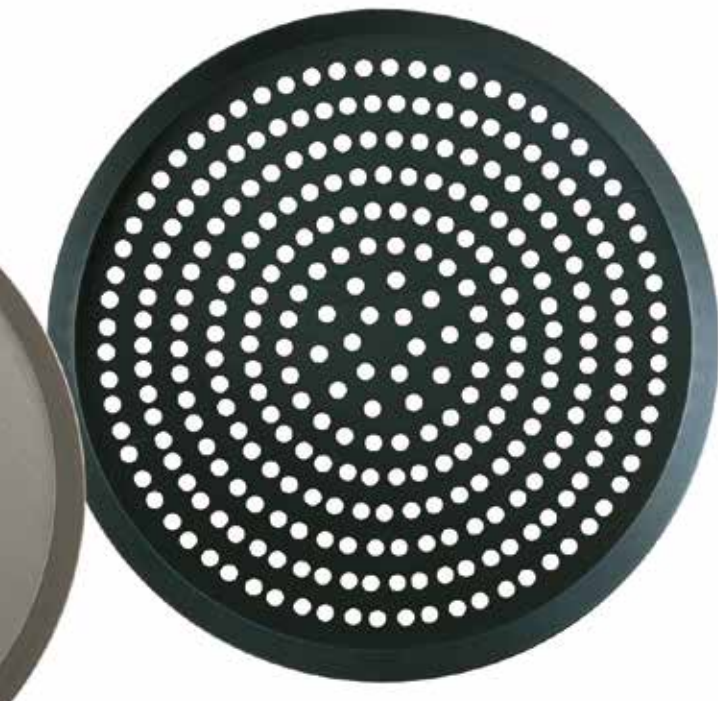
	Untergestell Single
	Fahrbar, für Gas- oder Elektroversion
Art.-Nr.	203240-UG
Preis	775,00 Euro



## Screens / Rundnetzgitter

Aluminium. Zum schnellen Backen im Durchlaufofen. Maße sind Außenmaße.

Größe	Preis
203 mm	6,40 Euro
229 mm	6,80 Euro
254 mm	7,30 Euro
279 mm	7,80 Euro
305 mm	8,25 Euro
330 mm	9,50 Euro
355 mm	9,80 Euro
381 mm	11,40 Euro
406 mm	11,50 Euro
430 mm	12,30 Euro
450 mm	13,75 Euro



## Pizzablech, gelocht

Große Lochanzahl. Zum schnellen Backen mit optimalem Ergebnis. Maße: Außendurchmesser x Innendurchmesser x Höhe.

Größe	Preis
185 x 160 x 16 mm	12,65 Euro
216 x 190 x 16 mm	13,40 Euro
229 x 203 x 17 mm	13,90 Euro
254 x 229 x 17 mm	15,50 Euro
279 x 254 x 17 mm	16,20 Euro
305 x 279 x 17 mm	17,80 Euro
330 x 305 x 17 mm	19,70 Euro
355 x 330 x 17 mm	21,90 Euro
381 x 355 x 17 mm	23,80 Euro
406 x 381 x 17 mm	25,85 Euro
432 x 406 x 17 mm	28,70 Euro
457 x 432 x 17 mm	31,20 Euro
483 x 457 x 17 mm	35,75 Euro



## Pizza-Rollschneider

Griffe aus Plastik.

Größe	Preis
100 mm Schneide	13,75 Euro
130 mm Schneide (nur in schwarz)	16,50 Euro



## Pizza-Rack

Zur Aufnahme von Pizzablechen, Pfannen und Screens.

	Preis
11 Stk.	87,00 Euro
15 Stk.	94,00 Euro



## Pizza-Zange

Für Pizzableche und Pfannen.

	Preis
1 Stk.	16,50 Euro



## Pizza-Igel

CNS-Dornen.

	Preis
Klein (70 mm)	44,00 Euro
Groß (130 mm)	49,50 Euro



## Pizza-Igel

Kunststoff-Dornen.

	Preis
Klein	27,50 Euro
Groß	53,90 Euro



# MENUMASTER®

Innovation, Qualität und einfache Handhabung machen die Mikrowellengeräte von Menumaster zur richtigen Wahl. Geschwindigkeit und Flexibilität vervollständigen das Gesamtpaket. Alle Speisen, auch tiefgekühlt, sind in wenigen Minuten servierfähig.



# „ Eine Profi-Mikrowelle darf in keiner gastronomischen Einrichtung fehlen!

*Wir bieten Ihnen garantiert das passende Modell für Ihren Bedarf!*

Die Mikrowellengeräte von MENUMASTER ermöglichen durch die schnelle und einfache Bedienoberfläche die Zubereitung direkt nach der Bestellung – auch für nicht gelerntes Personal. Bieten Sie Ihren Kunden konstante Garergebnisse und jederzeit optimale Frische!

Eine Haushaltsmikrowelle ist keinesfalls Ersatz für eine professionelle Mikrowelle von MENUMASTER. Mit der Investition sparen Sie vom ersten Tag an bares Geld!



## High-Speed Kombigerät | MXP 5223

Das Kombigerät von MENUMASTER arbeitet 15x schneller als konventionelle Öfen – bei geringerem Energieverbrauch. Ideal für die Zubereitung von Pizza, Baguettes, Steaks, Spare Ribs, Fisch und vielem mehr. Alle Speisen, auch tiefgekühlt, sind in wenigen Minuten servierfähig.

Durch die platzsparenden Abmessungen ist das Gerät flexibel und standortunabhängig einsetzbar.

### Features & Benefits

- Keine Abzugshaube erforderlich
- 360 Programmplätze zur Erweiterung des Menü-Angebots
- USB-Anschluss für perfekte Programmierung für mehrere Standorte
- Für Metall-Kochgeschirr geeignet, kein spezielles Geschirr notwendig
- Kompakte Abmessungen, großer Garraum (39 Liter)
- Zwei Luftfilter mit Reinigungs-Erinnerung
- Innen und außen aus Edelstahl.



	High-Speed Kombigerät MXP 5223
Leistung Umlufthitze	2000 W
Leistung Mikrowelle	2200 W
Leistung Infrarot	3000 W
Anschlusswert	400 V; 5,8 kW
Temperatur	95-270 °C
Garraum	39 Liter
Außenmaße B/T/H	638 x 699 X 518 mm
Innenmaße B/T/H	406 x 381 x 254 mm
Gewicht	68 kg
Speicher	360 Programmplätze
	USB-Anschluss
Art.-Nr.	1330000317
Preis	9.280,00 Euro



Zubehör	Preis
Panini Grill JR10	195,00 Euro
Pizza Stein ST10X	187,00 Euro
Ofenschaufel	105,00 Euro
Teflon-Körbchen	58,00 Euro
Teflon-Liner TL10	118,00 Euro



# Mikrowellenkombigeräte | Jetwave

Die Kombigeräte von MENUMASTER arbeiten vier- bis zehnmal schneller als konventionelle Öfen – bei geringerem Energieverbrauch! Der speziell gestaltete Luftstrom sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Lebensmittel und erhöht Geschmack, Aroma und Textur. Alle Speisen, auch tiefgekühlt, sind in wenigen Minuten servierfähig.

Durch die platzsparenden Abmessungen sind die Geräte flexibel und standortunabhängig einsetzbar.

- Keine Abzugshaube erforderlich
- Innen und außen aus Edelstahl.
- 100 Programmplätze, 4-stage-cooking, 11 Leistungsstufen
- USB-Anschluss für perfekte Programmierung für mehrere Standorte
- Für Metall-Kochgeschirr geeignet, kein spezielles Geschirr notwendig
- Kühlere Tür-Temperaturen
- Kompakte Abmessungen, größerer nutzbarer Garraum
- Magnetische Luftfilter mit Reinigungs-Erinnerung



Standardausführung:

Front inkl. Tür aus Edelstahl, Gehäuse schwarz pulverbeschichtet.



	JET 514
Leistung Umlufthitze	2700 W
Leistung	1400 W
Garraum	34 Liter
Anschlusswert	230 V; 2,9 kW
Außenmaße B/T/H	489 x 676 x 460 mm
Innenmaße B/T/H	330 x 381 x 267 mm
Gewicht	49 kg
	USB-Anschluss
Art.-Nr.	506101
Preis	4.650,00 Euro

	JET 519
Leistung Umlufthitze	2700 W
Leistung	1900 W
Garraum	34 Liter
Anschlusswert	230 V; 3,1 kW
Außenmaße B/T/H	489 x 676 x 460 mm
Innenmaße B/T/H	330 x 381 x 267 mm
Gewicht	49 kg
	USB-Anschluss
Art.-Nr.	506102
Preis	5.115,00 Euro

Zubehör	Preis
Panini Grill GR10	195,00 Euro
Pizza Stein ST10X	187,00 Euro
Ofenschaufel	105,00 Euro
Teflon-Körbchen	58,00 Euro
Teflon-Liner TL10	118,00 Euro

	JET 514V Ausführung wie JET514, jedoch mit integriertem Katalysator.
Art.-Nr.	506103
Preis	5.350,00 Euro

	JET 519V Ausführung wie JET519, jedoch mit integriertem Katalysator.
Art.-Nr.	506104
Preis	5.885,00 Euro



## Premium-Serie | DEC

Mikrowellengeräte für starke bis sehr starke Belastungen. Innen und außen aus Edelstahl, mit herausnehmbarem Keramikboden.

- 10 Programmtasten
- Individuell programmierbar
- Zehn Programmspeicherplätze
- LED-Innenbeleuchtung.
- Zehn Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik
- „4-stage-cooking“ möglich



	Leistung	Garraum	Anschlusswert	Außenmaße B/T/H	Innenmaße B/T/H	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
DEC 14E2	1400 W - 2 Magnetrone	17 Liter	230 V; 2,3 kW	425 x 578 x 343 mm	330 x 305 x 171 mm	30 kg	501400	1.195,00 Euro
DEC 18E2	1800 W - 2 Magnetrone		230 V; 2,9 kW			31 kg	501800	1.345,00 Euro
DEC 21E2	2100 W - 2 Magnetrone		230 V; 3,1 kW			502100	1.595,00 Euro	

Optional mit  
Wandkonsole

## Mikrowellengeräte | MSO

Zwei Ausführungen: 2.1 kW und 3.5 kW Ausgangsleistung. 45 Liter Garraumvolumen. Doppelstock passend für zwei 1/1 Gastronorm-Behälter. Innen und außen aus Edelstahl.

- 10 Leistungsstufen
- 10 Programmtasten
- Bis zu 100 Menüeinstellungen
- Manuell bedienbar
- USB-kompatibel
- Auftaufunktion
- 4-Stage-Cooking



	Leistung	Garraum	Anschlusswert	Außenmaße B/T/H	Innenmaße B/T/H	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
MSO 5211	2100 W	45 Liter	230 V, 50 Hz, 16 A; 3,3 kW	650 x 528 x 472 mm	535 x 330 x 251 mm	65 kg	505115	4.700,00 Euro
MSO 5353	3500 W		400 V, 50 Hz, 16 A; 5,2 kW				505125	5.500,00 Euro
Wandkonsole							1330000344	179,00 Euro

## Jumbo-Serie | RCS & RFS

Mikrowellengeräte für mittlere bis starke Belastungen. Sowohl in elektronischer Version mit zehn Programmspeichern, als auch in manueller Version (Zeitschaltuhr) erhältlich. Innen und außen aus Edelstahl.



34 Liter Garraum  
60 Hz-Modelle  
auf Anfrage



### RCS 511DSE

- Bedienung über Zeitschaltuhr
- 4 Leistungsstufen
- Automatisches Zurücksetzen der Zeitschaltuhr nach jedem Garzyklus!

### RCS 511TS

- Bedienung über 10 Programmtasten, individuell programmierbar.
- 5 Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik
- „4-stage-cooking“ möglich.

### RFS 518TS

- Bedienung über 10 Programmtasten, individuell programmierbar
- 5 Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik
- „4-stage-cooking“ möglich
- Mit Keramikboden

	Leistung	Garraum	Anschlusswert	Außenmaße B/T/H	Innenmaße B/T/H	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
RCS 511DSE	1100 W	34 Liter	230 V; 1,6 kW	559 x 483 x 352 mm	368 x 381 x 216 mm	18,6 kg	505111	529,00 Euro
RCS 511TS			230 V; 1,6 kW	560 x 483 x 350 mm	369 x 381 x 216 mm	25 kg	505110	729,00 Euro
RFS 518TS	1800 W - 2 Magnetrone		230 V; 2,6 kW	552 x 514 x 362 mm	362 x 416 x 226 mm	29 kg	505180	1.190,00 Euro

## Economy-Serie | RMS

Mikrowellengeräte für geringe bis mittlere Belastungen. Sowohl in elektronischer Version mit zehn Programmspeichern als auch in manueller Version (Zeitschaltuhr) erhältlich. Innen und außen aus Edelstahl.



23 Liter Garraum  
60 Hz-Modelle  
auf Anfrage

### RMS 510DS

- Bedienung über Zeitschaltuhr

### RMS 510TS

- Bedienung über zehn Programmtasten, individuell programmierbar
- Fünf Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik

	Leistung	Garraum	Anschlusswert	Außenmaße B/T/H	Innenmaße B/T/H	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
RMS 510DS	1000 W	23 Liter	230 V; 1,5 kW	508 x 419 x 311 mm	330 x 330 x 197 mm	14,5 kg	505120	399,00 Euro
RMS 510TS							505150	490,00 Euro



CAUTION - HOT

CAUTION - HOT

TOASTERWERKZ





Die effizienten und zuverlässigen Produkte von Hatco werden auch den größten Anforderungen der Gastronomie gerecht. Seit über 50 Jahren produziert und vertreibt Hatco weltweit ihre Produkte und ist nicht nur in den USA Marktführer.





## Premium-Durchlauftoaster

### Für Hamburgerbrötchen

Die Durchlauftoaster der **TQ-Serie** bieten das Optimum an Nutzen, Qualität und Wert. Die stufenlose elektronische Steuerung sorgt für eine gleichmäßige und präzise Bräunung bei einer Vielzahl von Brotprodukten, insbesondere **Hamburgerbrötchen**.

Ober- und Unterhitze sind separat thermostatisch regulierbar. Patentiertes **ColorGuard Sensorsystem** überwacht und reguliert die Geschwindigkeit, um die Einheitlichkeit der Produkte zu gewährleisten. Die Durchlaufgeschwindigkeit passt sich automatisch der Ist-Temperatur des Produktes an (z.B. TK-Ware).

Stromsparmmodus spart Energie außerhalb der Spitzenzeiten. Effizientes Design aus Edelstahl für die günstigste Aufstellung. Auswurf wahlweise nach vorne oder hinten.



	Kapazität pro Std.	Anschlusswert	Außenmaße B/T/H	Max. Produktgröße Breite/Dicke	Ausgabe hinten (Tiefe)	Art.-Nr.	Preis
<b>TQ-400</b>	360 Scheiben	230 V; 1NPE; 1,8 kW	368 x 451 x 378 mm (Höhe inkl. Füße)	245 x 44 mm	+ 64 mm	350400	2.295,00 Euro
<b>TQ-400H</b>						350401	2.395,00 Euro
<b>TQ-800</b>	800 Scheiben	230 V; 1NPE; 3,3 kW	368 x 578 x 422 mm (Höhe inkl. Füße)		+ 165 mm	350800	2.605,00 Euro
<b>TQ-800H</b>						350801	2.765,00 Euro
<b>TQ-1800</b>	1800 Scheiben	230 V; 1NPE; 4,4 kW (u.a. Festanschluss nötig)	470 x 578 x 422 mm (Höhe inkl. Füße)	346 x 44 mm	+ 165 mm	351800	3.074,00 Euro
<b>TQ-1800H</b>						351801	3.263,00 Euro
<b>Verlängerter Einschub</b>							105,00 Euro

H-Versionen vergrößern die maximale Produkthöhe um 32 mm auf insgesamt 76mm



## Durchlauftoaster | TM-5H & TM-10H

*Für Toast & Brötchen*

Die Durchlauftoaster **TM-5H** und **TM-10H** sorgen mit Flexibilität und Leistung für schnelles und perfektes Toasten. Die konstante Temperatur von Ober- und Unterhitze sorgt für eine präzise Bräunung. Wahlweise lassen sich Ober- und Unterhitze auch abschalten.

Effizientes Design in Edelstahlausführung mit langlebigen Heizelementen. Eine Kontrollleuchte signalisiert den Betrieb. Auswurf wahlweise nach vorne oder nach hinten. Auswurf und Krümelbleche sind abnehmbar für die einfache Reinigung. Mit Stromsparmodus und vier Schaltereinstellungen:

*Aus, Toast, Brötchen, Stand-by*



	Kapazität pro Std.	Anschlusswert	Außenmaße B/T/H	Max. Produktgröße Breite/Dicke	Ausgabe hinten (Tiefe)	Art.-Nr.	Preis
<b>TM-5H</b>	180 Scheiben	230 V; 1NPE; 1,3 kW	289 x 416 x 387 mm (Höhe inkl. Füße)	245 x 64 mm	+ 203 mm	350005	909,00 Euro
<b>TM-10H</b>	360 Scheiben	230 V; 1NPE; 1,9 kW	368 x 416 x 387 mm (Höhe inkl. Füße)			350010	1.127,00 Euro

## 4-Scheiben-Pop-Up-Toaster | TPT-230-4

*Für Toast und Hamburgerbrötchen*

Ideal für Selbstbedienungsbereiche und kleinere Anwendungen. Die Temperaturregelung sorgt für eine goldene Röstung bei einer Vielzahl von Brotprodukten. Die langlebige Edelstahlkonstruktion verfügt über vier selbstzentrierende Einschübe (32 mm) und eine herausnehmbare Krümelschublade für die einfache Reinigung. Wahlweise einseitig oder beidseitig toasten.



Kapazität pro Stunde	220 Scheiben
Anschlusswert	230 V; 1NPE; 2 kW
Maße B/T/H	343 x 359 x 235 mm
Max. Produktdicke	32 mm
Art.-Nr.	352304
Preis	451,00 Euro

## Durchlauftoaster | TK-100

*Für Toast und Hamburgerbrötchen*

Der TK-100 kombiniert zuverlässig schnelles Aufheizen und gleichmäßiges Toasten einer Vielzahl von Brotprodukten. Durch den manuellen Betrieb und die Geschwindigkeitskontrolle lässt sich die Toastfarbe bestimmen. Drei Zugänge ermöglichen ein schnelles Bestücken, während die obere Entlüftung dabei Hitze vom Benutzer fern hält. Der Lagerbereich hält das Brot warm. Ein Energiesparregler spart Strom außerhalb der Stoßzeiten.

Beidseitiges  
Toasten möglich

Kapazität pro Stunde	bis zu 1.000 Scheiben
Anschlusswert	400 V; 3NPE; 5 kW
Maße B/T/H	559 x 448 x 838 mm (Tiefe inkl. Auslaufrutsche)
Max. Produktdicke	32 mm
Art.-Nr.	350100
Preis	3.849,00 Euro



## Power-Lift-Salamander TMS 1

Höhenverstellbarer Salamander für vielseitige Anwendungen wie Garen, Grillen, Aufwärmen und Warmhalten. Zwei separat steuerbare Heizelemente für Flexibilität und Energieeinsparung.

„INSTANT ON“ Heizelemente sind innerhalb von 10 Sekunden betriebsbereit. Konstante Temperatureinstellung. Edelstahlausführung für einfache Reinigung und geringe Wärmeabgabe an die Umgebung.

Sparsam,  
schnell und  
bedientfreundlich

Leistung	4 kW
Anschlusswert	230 V / 400 V
Maße B/T/H	600 x 503 x 515 mm
Rost B/T/H	540 x 373 x 90-260 mm
Art.-Nr.	50285474
Preis	2.809,00 Euro





# Wärmebrücken | GRAH

Glo-Ray® Infrarot-Technologie garantiert gleichmäßige Wärmeverteilung und hält Produkte heiß und frisch – bei bester Produktqualität und maximalem Geschmack. Beständiges Aluminiumgehäuse und hochbelastbare Heizkörper.

Bedienung über Kippschalter. Optional gegen Aufpreis von 41,00 Euro mit thermostatischer Regelung erhältlich.

Breite variabel zwischen 45 und 183 cm, je nach Modell.

Standardausführung mit Kettenaufhängung, Tiefe 152 mm, Höhe 64 mm.

Auf Anfrage auch in Edelstahl erhältlich

	Leistung	Breite	Art.-Nr.	Preis
GRAH-18	350 W	457 mm	300018	297,00 Euro
GRAH-24	500 W	610 mm	300024	314,00 Euro
GRAH-30	660 W	762 mm	300030	329,00 Euro
GRAH-36	800 W	914 mm	300036	345,00 Euro
GRAH-42	950 W	1067 mm	300042	362,00 Euro
GRAH-48	1100 W	1219 mm	300048	378,00 Euro
GRAH-54	1250 W	1372 mm	300054	394,00 Euro
GRAH-60	1400 W	1524 mm	300060	424,00 Euro
GRAH-66	1560 W	1676 mm	300066	458,00 Euro
GRAH-72	1725 W	1829 mm	300072	515,00 Euro



	Leistung	Breite	Tiefe mit Licht	Preis
GRAHL-18	470 W	457 mm	229 mm	442,00 Euro
GRAHL-24	620 W	610 mm		461,00 Euro
GRAHL-30	780 W	762 mm		515,00 Euro
GRAHL-36	980 W	914 mm		568,00 Euro
GRAHL-42	1130 W	1067 mm		622,00 Euro
GRAHL-48	1340 W	1219 mm		676,00 Euro
GRAHL-54	1490 W	1372 mm		730,00 Euro
GRAHL-60	1700 W	1524 mm		803,00 Euro
GRAHL-66	1860 W	1676 mm		875,00 Euro
GRAHL-72	2085 W	1829 mm		974,00 Euro



	C-STÄNDER
Höhe	343 mm
Preis	111,00 Euro

	T-STÄNDER
Höhe	343 mm
Preis	227,00 Euro

	Hygieneblende einseitig (nicht nachrüstbar)
Tiefe	238 mm
Preis pro 305 mm	54,00 Euro

	Hygieneblende zweiseitig (nicht nachrüstbar)
Tiefe	238 mm
Preis pro 305 mm	108,00 Euro





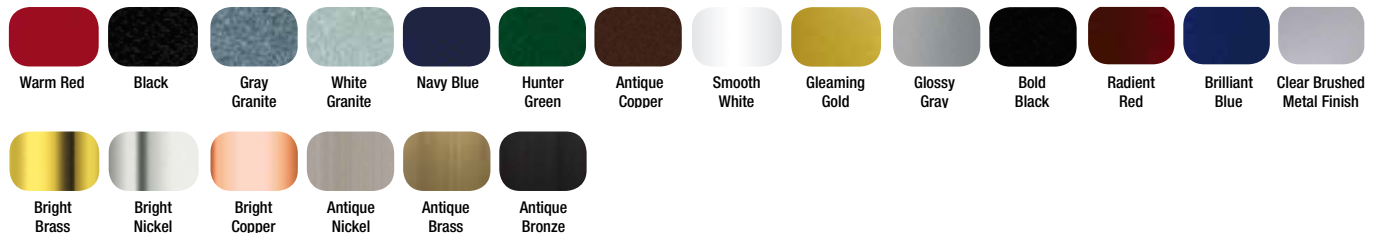
Standardausführung	Höhenverstellbar	Anschluss	Glühlampe	Art.-Nr.	Preis
DL-400-RL	787 bis 1765 mm	230 V; 1NPE	250 W, nicht beschichtet	50285477	518,00 Euro
DL-500-RL				36500RL	518,00 Euro
DL-750-RL				403918201	548,00 Euro
DL-775-RL				36750RL	548,00 Euro
DL-1100-RL				403918202	548,00 Euro
DL-1200-RL				403918203	548,00 Euro

# Wärmelampen | DL

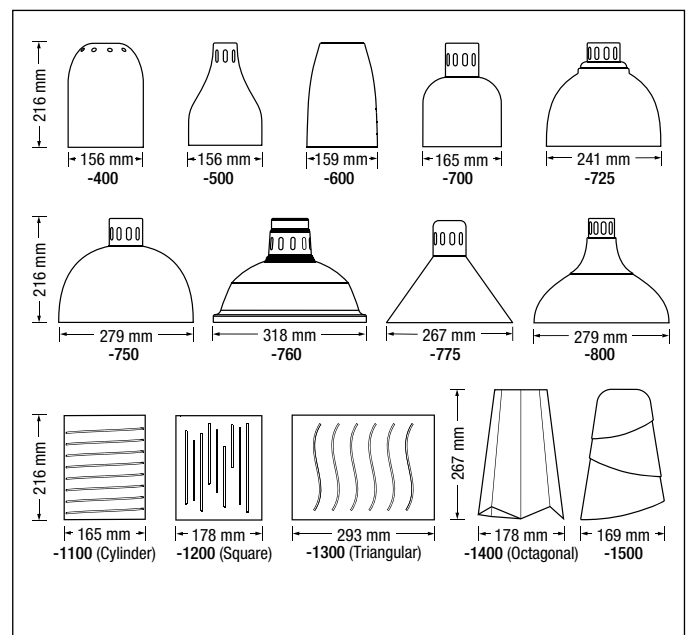
Dekorative Wärmelampen zur Warmhaltung und attraktiven Präsentation. Vielseitig für jeden Ort einsetzbar.

Alle Wärmelampen sind gegen Aufpreis individuell konfigurierbar:

- Farbe
- Aufhängung
- Form
- Position des Kippschalters



MOUNTING STYLES		SPECIFY the:	Shade Height	
			216 mm	267 mm
ARM	<b>A Mount</b> Rigid Mount to canopy with pivot. 	Horizontal Stem Length	178 to 508 mm	
			Overall Length:	432 to 762 mm
PIVOT	<b>P Mount</b> Rigid Mount to canopy with pivot. 	Overall Length (from pivot to bottom of shade)	432 to 1803 mm	483 to 1854 mm
			Overall Length	
CORD	<b>C Mount</b> Cord Mount to canopy. 	Overall Length	432 mm to any length	483 mm to any length
RETRACTABLE CORD	<b>R Mount</b> Retractable Cord Mount. 	Adjusts to a maximum and minimum according to shade height	787 to 1765 mm	838 to 1816 mm
STEM	<b>S Mount</b> Rigid Stem Mount to canopy. 	Overall Length	356 to 1803 mm	483 to 1854 mm



**L - Lower Switch**  
Not available on:

- DLH (high watt models)
- A Mount

**R - Remote Switch**  
Accommodates 10 amps  
Up to four 250W lamps maximum per remote switch

**U - Upper Switch**  
Not available on:

- DLH (high watt models)
- R Mount

# Hatco

## Leistungsstark und Flexibel

Unsere Geräte halten eine Vielzahl von Produkten und Gerichten heiß und frisch – ohne Qualitätsverlust! Bewährte Zuverlässigkeit und hochbelastbare Ausstattung garantieren Langlebigkeit und Qualität.

Robuste Edelstahlkonstruktion. Edelstahlschienen mit extra starken Nylonrollen. Lüftungsschlitze für nötige Luftzirkulation.

Schubladenfronten HDW auch in Farbe (Rot, Schwarz, Grau, Weiss, Blau, Grün, Kupfer) erhältlich. Mehrpreis: 60,00 Euro pro Schublade



### Heißhalteschublade HDW-1

Eine Schublade, thermostatisch geregelt

Anschluss	230 V; 1NPE; 0,45 kW
Maße B/T/H	749 x 575 x 279 mm (ohne FüÙe)
Art.-Nr.	320001
Preis	2.198,00 Euro



### Heißhalteschublade HDW-2

Zwei Schubladen, thermostatisch geregelt

Anschluss	230 V; 1NPE; 0,9 kW
Maße B/T/H	749 x 575 x 537 mm
Art.-Nr.	320002
Preis	3.653,00 Euro



### Heißhalteschublade HDW-3

Drei Schubladen, thermostatisch geregelt

Anschluss	230 V; 1NPE; 1,35 kW
Maße B/T/H	749 x 575 x 794 mm
Art.-Nr.	320003
Preis	5.107,00 Euro



### Heißhalteschrank FSHC-6W1

Temperatur und Feuchtigkeit separat thermostatisch regulierbar. Integrierter Wassertank (3 Liter) – kein Wasseranschluss nötig.

- Bis zu 12 1/1 GN-Einsätze (65 mm) möglich.
- Einsätze nicht inklusive.

Anschluss	220/240 V
Maße B/T/H	645 x 751 x 816 mm
Maße Einsätze	508 x 305 x 64 mm
Art.-Nr.	403918204
Preis	5.675,00 Euro

Auf Anfrage  
auch in anderen  
Farben erhältlich

### Dekorative Wärmelampe DCS400-1CM

Temperatur thermostatisch regulierbar.

- Wärmelampe höhenverstellbar, von Lampe zur Arbeitsplatte

Höhenverstellung	406-711 mm
Leistung	250 W
Maße B/T/H	156 x 527 x 864-1168 mm
Art.-Nr.	403918206
Preis	1.355,00 Euro



### Tranchierstation DCSB400-R24-1

Dekorative Tranchierstation mit Wärmelampe, beheiztem Schneidebrett und Spritzschutz – ideal für das Buffet. Schneidebrett in hellgrau, aus für Lebensmittel unbedenklichem Material.

- Temperatur thermostatisch regulierbar
- Wärmelampe höhenverstellbar, von Lampe zum Schneidebrett

Höhenverstellung	356-660 mm
Leistung	600 W
Maße B/T/H	660 x 687 x 864-1168 mm
Art.-Nr.	403918205
Preis	3.372,00 Euro



### Tranchierstation DCSB400-3624-2

Dekorative Tranchierstation mit zwei Wärmelampen, beheiztem Schneidebrett und Spritzschutz – ideal für das Buffet. Schneidebrett

- In hellgrau, aus für Lebensmittel unbedenklichem Material
- Temperatur thermostatisch regulierbar
- Wärmelampen höhenverstellbar, von Lampen zum Schneidebrett

Höhenverstellung	356-660 mm
Leistung	1300 W
Maße B/T/H	911 x 610 x 864-1168 mm
Art.-Nr.	403918248
Preis	4.905,00 Euro



### Tranchierstation GRCSCLH-24

Dekorative Tranchierstation mit Beleuchtung, beheiztem Schneidebrett und Spritzschutz – ideal für das Buffet. Schneidebrett aus für Lebensmittel unbedenklichem Material.

- Temperatur thermostatisch regulierbar
- Wärmelampen höhenverstellbar – von Lampen zum Schneidebrett

Höhenverstellung	445-570 mm
Leistung	1290 W
Maße B/T/H	660 x 711 x 572-724 mm
Art.-Nr.	403918244
Preis	3.621,00 Euro







#### WarmhalteStation GMFFL

- Ideal für die Präsentation von Frittierprodukten
- Modernes Design, von oben beheizt, mit Beleuchtung
- GN-Behälter nicht inklusive

Anschluss	230 V; 1NPE; 0,6 kW
Maße B/T/H	329 x 643 x 438 mm
Art.-Nr.	340200
Preis	322,00 Euro



#### Warmhaltestation GRFFB

- Modernes Design. Edelstahlausführung
- Beheizung von oben und unten
- GN-Behälter nicht inklusive

Leistung	750 W
Anschluss	240 V
Maße B/T/H	324 x 610 x 406-508 mm
Art.-Nr.	403918165
Preis	841,00 Euro



#### Warmhaltestation GRFFBL

- Modernes Design mit integrierter Beleuchtung
- Edelstahlausführung. Beheizung von oben und unten
- GN-Behälter nicht inklusive

Leistung	870 W
Anschluss	240 V
Maße B/T/H	324 x 610 x 406-508 mm
Art.-Nr.	403918207
Preis	992,00 Euro



#### Frittierstation GRFHS

- Frittiertes wird bei optimaler Temperatur aufbewahrt – ohne Austrocknen
- Edelstahlausführung. Ober- und Unterhitze thermostatisch regelbar
- Behälter von oben beleuchtet
- Einsatz mit fünf Fächern für Pommesstüten (nicht inklusive)
- Ausschnitt für Pommesbehälter
- wahlweise links oder rechts
- Anschluss: 240 V

	<b>GRFHS-16</b>
Leistung	860 W
Maße B/T/H	416 x 591 x 577 mm
Art.-Nr.	403918208
Preis	2.572,00 Euro

	<b>GRFHS-21</b>
Leistung	1200 W
Maße B/T/H	543 x 702 x 577 mm
Art.-Nr.	403918209
Preis	2.834,00 Euro

### Wärmeplatte HGSM

Dekorativ und vielseitig einsetzbar.

Schwarzes Sekuritglas. Baukastenprinzip. Mehrere Geräte können nebeneinander gestellt werden, für hohe Flexibilität am Buffet.

- Die Größe der Wärmeplatte gleicht einem 1/1 GN Behälter
- Komplett aus Edelstahl
- Temperaturregelung in fünf Stufen: 55°, 65°, 75°, 85°, 95° C



Leistung	300 W
Anschluss	240 V
Maße B/T/H	400 x 600 x 58 mm
Art.-Nr.	150137570
Preis	500,00 Euro

### Wärmeplatte GRS

Thermostatische Temperaturregelung und gleichmäßige Wärmeverteilung durch eine Flächenheizung.

- Gerät, mit Ausnahme der Oberfläche (Edelstahl), aus Aluminium gefertigt
- Lieferung ohne GN-Behälter
- Anschluss: 240 V



	Leistung	Maße B/T/H	Art.-Nr.	Preis
GRS-18-I	272 W	457 x 495 x 57 mm	403918210	788,00 Euro
GRS-24-I	380 W	610 x 495 x 57 mm	403918211	850,00 Euro
GRS-30-I	490 W	762 x 495 x 57 mm	403918212	919,00 Euro
GRS-36-I	598 W	914 x 495 x 57 mm	403918213	978,00 Euro
GRS-42-I	652 W	1067 x 495 x 133 mm	403918214	1.087,00 Euro
GRS-48-I	760 W	1219 x 495 x 133 mm	403918215	1.148,00 Euro
GRS-54-I	870 W	1372 x 495 x 133 mm	403918216	1.216,00 Euro
GRS-60-I	980 W	1524 x 495 x 133 mm	403918217	1.278,00 Euro
GRS-66-I	1088 W	1676 x 495 x 133 mm	403918218	1.339,00 Euro
GRS-72-I	1196 W	1829 x 495 x 133 mm	403918219	1.402,00 Euro





## Heißhaltevitrienen GR2SDS

Attraktives Design zur Warmhaltung und Präsentation ohne Qualitätsverlust. Speziell gestaltet für verpackte oder eingeschweißte Produkte. Beheizung (Infrarot, thermostatisch regulierbar) und Beleuchtung von oben.

- Ein- oder doppelbödig
- Geneigte Ebenen
- Fächer je nach Produktgröße verstellbar
- Links und rechts Sicherheitsglas
- Standardversion in Edelstahl / Aluminium
- Verschiedene Größen und Farbausführungen
- Anschluss: 230 V / 400 V



Modelle mit einer Ebene

Tiefe: 676 mm  
Höhe: 568 mm



Modelle mit zwei Ebenen

Tiefe: 676 mm  
Höhe: 848 mm

	Leistung	Ebene	Breite	Art.-Nr.	Preis
GR2SDS-24	820 W	1	765 mm	403918220	3.375,00 Euro
GR2SDS-24D	1640 W	2	765 mm	300124	5.235,00 Euro
GR2SDS-30	1020 W	1	918 mm	403918221	3.560,00 Euro
GR2SDS-30D	2040 W	2	918 mm	300130	5.602,00 Euro
GR2SDS-36	1220 W	1	1070 mm	403918222	3.606,00 Euro
GR2SDS-36D	2440 W	2	1070 mm	300136	5.955,00 Euro
GR2SDS-42	1490 W	1	1222 mm	403918223	3.995,00 Euro
GR2SDS-42D	2980 W	2	1222 mm	403918130	6.502,00 Euro
GR2SDS-48	1690 W	1	1375 mm	403918224	4.637,00 Euro
GR2SDS-48D	3380 W	2	1375 mm	403918225	7.037,00 Euro
GR2SDS-54	1890 W	1	1527 mm	403918226	5.026,00 Euro
GR2SDS-54-D	3780 W	2	1527 mm	403918227	7.625,00 Euro
GR2SDS-60	2210 W	1	1680 mm	403918228	5.383,00 Euro
GR2SDS-60-D	4420 W	2	1680 mm	403918229	8.104,00 Euro



### Heissalthevitrine GRCMW-1DH

Thermostatische Temperaturregelung und Befeuchtung (untere Ebene) sorgen für optimale Serviertemperaturen.

- Zwei Fächer mit beheiztem Stein
- Zusätzliche Beleuchtung
- Integrierter Wassertank (1,2 Liter), kein Wasseranschluss nötig
- Lieferung ohne Behälter

Leistung	1540 W
Anschluss	240 V
Maße B/T/H	660 x 511 x 683 mm
Art.-Nr.	403918230
Preis	4.840,00 Euro

### Heissalthevitrine GRBW

- Thermostatische Temperaturregelung
- Beidseitige Hygieneblende
- Ober- und Unterhitze
- Unterhitze thermostatisch regulierbar (27-93 °C)
- Oberhitze mit Infrarot und Beleuchtung.
- Lieferung ohne Behälter.

Schwarz



Standard



Erhältliche Farben:  
Standard, Rot, Blau,  
Grün, Weiß, Grau,  
Schwarz, Kupfer

	Leistung	Anschluss	Maße B/T/T	Art.-Nr.	Preis
GRBW-30	1270 W	240 V	787 x 572 x 451 mm	403918231	1.865,00 Euro
GRBW-36	1578 W		940 x 572 x 451 mm	403918232	2.039,00 Euro
GRBW-42	1728 W		1092 x 572 x 527 mm	403918233	2.212,00 Euro

**Heißhaltevitrine FDWDE-1**

Gestell mit vier Ebenen rotiert um die eigene Achse und wird von oben beleuchtet. Integrierter Wassertank (2 Liter), kein Wasseranschluss nötig.

- Modernes Design
- Separate Steuerung von Hitze und Luftfeuchtigkeit
- Die Temperatur ist thermostatisch regulierbar und wird über die Temperaturanzeige angezeigt
- Allseitig verglast

Anschluss	240 V
Maße B/T/H	492 x 530 x 726 mm
Maximale Produktgröße	Ø 381 mm
Art.-Nr.	403918234
Preis	2.590,00 Euro

Der stumme  
Pizzaverkäufer

**Heißhaltevitrine FDWDE-1X**

Integrierter Wassertank (2 Liter), kein Wasseranschluss nötig. Die Temperatur ist thermostatisch regulierbar und wird über die Temperaturanzeige angezeigt.

- Allseitig verglast.
- Modernes Design
- Separate Steuerung von Hitze und Luftfeuchtigkeit
- Vier stationäre Roste
- Von oben beleuchtet

Anschluss	240 V
Maße B/T/H	492 x 530 x 726 mm
Maximale Produktgröße	Ø 381 mm
Art.-Nr.	403918235
Preis	2.550,00 Euro



# Der Heat-Max von Hatco

*Vielseitig und flexibel*

Vielseitig einsetzbar: als Speisenwärmer, Suppentopf, Nudelkocher etc.  
Edelstahlausführung mit Stromsparmodus. Variable Temperatureinstellung.

**Lieferung inkl.  
Topf und Deckel**



## Heat-Max RHW-1

10-Liter-Einsatz mit Deckel und Löffelausschnitt.

Anschluss	230 V; 1NPE; 1,3 kW
Maße B/T/H	360 x 330 x 354 mm
Art.-Nr.	330001
Preis	579,00 Euro

## Heat-Max RHW-1B – Einbauversion

10-Liter-Einsatz mit Deckel und Löffelausschnitt.

Anschluss	230 V; 1NPE; 1,3 kW
Maße B/T/H	360 x 330 x 354 mm
Art.-Nr.	50285475
Preis	579,00 Euro



## Heat-Max RHW-2

Zwei 10-Liter-Einsätze mit Deckel und Löffelausschnitt.

Anschluss	230 V; 1NPE; 2,5 kW
Maße B/T/H	630 x 330 x 354 mm
Art.-Nr.	330002
Preis	968,00 Euro



## Warmhaltewanne HW-FUL

Passend für einen 1/1 oder zwei 1/2 GN-Behälter (nicht inklusive).

Anschluss	240 V
Maße B/T/H	368 x 607 x 248 mm
Art.-Nr.	403918242
Preis	460,00 Euro

## Einbau-Suppentöpfe

Vielseitig einsetzbar, mit separat beleuchtetem ON/OFF-Schalter und Temperaturregler, um voreingestellte Temperaturen beizubehalten. 4, 7 und 10 Liter-Einsätze. Edelstahlausführung, ohne Ablauf.

- Thermostatische Regelung
- Version mit Ablauf auf Anfrage

	Einbau-Suppentopf HWB-4QT
Einsatz	4-Liter
Anschluss	230 V; 1NPE; 0,6 kW
Maße Ø/H	209 x 241 mm
Art.-Nr.	403918189
Preis	601,00 Euro
Topf	84,00 Euro
Deckel LID	51,00 Euro
Deckel LID-1	38,00 Euro
Ablauf	46,00 Euro



	Einbau-Suppentopf HWB-7QT
Einsatz	7-Liter
Anschluss	230 V; 1NPE; 0,6 kW
Maße Ø/H	262 x 221 mm
Art.-Nr.	403918200
Preis	601,00 Euro
Topf	94,00 Euro
Deckel LID	68,00 Euro
Deckel LID-1	48,00 Euro
Ablauf	46,00 Euro



	Einbau-Suppentopf HWB-11QT
Einsatz	10-Liter
Anschluss	230 V; 1NPE; 0,6 kW
Maße Ø/H	313 x 221 mm
Art.-Nr.	403934
Preis	601,00 Euro
Topf	104,00 Euro
Deckel LID	86,00 Euro
Deckel LID-1	59,00 Euro
Ablauf	46,00 Euro



LID-1



LID









T&S setzt seit 50 Jahren mit ihren Armaturen und Vorspülbrausen den Qualitätsstandard in der Branche. Die Produkte überzeugen vor allem durch Langlebigkeit und Qualität, auf die man sich verlassen kann.



# T&S VORSPÜLBRAUSEN

T&S Vorspülbrausen sind von höchster Qualität. Sie werden ausschließlich mit langlebigen Keramikdichtungen, einem Spezial-Duschkopf und mit einem extrem robusten Brauseschlauch geliefert, auf den wir Ihnen drei Jahre Garantie gewähren. Das Easy-Install-System garantiert schnelle Montage ohne zusätzliches Abdichten.



## Eindpunkt-Vorspülbrause

Vorspülbrausen mit Standardbrausekopf für Einpunkt-Plattenanschluss.

Mit Einhebelmischbatterie für Warm- und Kaltwasser.



	Typ	Höhe	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
Vorspülbrause EX-1DP00-H	Einhebelmischbatterie, ohne Zwischenhahn.	994 mm	38 mm	424500	244,00 Euro
Vorspülbrause EX-1DP12-H	Einhebelmischbatterie mit Zwischenhahn, Auslauf 305 mm	1067 mm		424600	262,00 Euro
Vorspülbrause EU-2DP00	ohne Zwischenhahn	1069 mm		411911	340,00 Euro
Vorspülbrause EU-2DP12	mit Zwischenhahn, Auslauf 308 mm	1025 mm		411912	397,00 Euro

Warm- oder  
Kaltwasser



	Typ	Höhe	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
Vorspülbrause EU-1DP00	ohne Zwischenhahn	1082 mm	25 mm	422850	299,00 Euro
Vorspülbrause EU-1DP12	mit Zwischenhahn, Auslauf 308 mm	1038 mm		4228501	355,00 Euro

## Zweipunkt-Vorspülbrausen

Vorspülbrausen mit Standardbrausekopf für Zweipunkt-Plattenanschluss.  
Mit Mischbatterie für Warm- und Kaltwasser.



	Typ	Höhe	Bohrung ø	Lochabstand	Art.-Nr.	Preis
Vorspülbrause EU-6DP00	Ohne Zwischenhahn	1063 mm	25 mm	145-159 mm	412300	376,00 Euro
Vorspülbrause EU-6DP12	Mit Zwischenhahn, Auslauf 308 mm	1018 mm			412305	449,00 Euro
Vorspülbrause EB-2261	Ohne Zwischenhahn (Wandarmatur)	847 mm	25 mm	51-213 mm	422610	351,00 Euro
Vorspülbrause EB-2261-04	Mit Zwischenhahn (Wandarmatur), Auslauf 305 mm	955 mm			4226104	414,00 Euro

## Vorspülbrausen-extra kurz

Mit Standardbrausekopf für Einpunkt- oder Zweipunkt-Plattenanschluss.  
Spezialausführung mit geringer Einbauhöhe. Mit oder ohne Auslauf. Mit Zwischenhahn und Mischbatterie für Warm- und Kaltwasser.

- Schlauchlänge: 60 cm



	Typ	Höhe	Bohrung ø	Lochabstand	Art.-Nr.	Preis
Vorspülbrause EMPV-2DLN-00 (keine Abbildung)	Für Einpunkt-Plattenanschluss, ohne Auslauf	627 mm	32-38 mm		424300	340,00 Euro
Vorspülbrause EMPV-2DLN-06	Für Einpunkt-Plattenanschluss, mit Auslauf 146 mm				424100	394,00 Euro
Vorspülbrause EMPV-6DLN-00 (Keine Abbildung)	Für Zweipunkt-Plattenanschluss, ohne Auslauf	616 mm	25 mm	152 mm	424400	375,00 Euro
Vorspülbrause EMPV-6DLN-06	Für Zweipunkt-Plattenanschluss, mit Auslauf 156 mm				424200	433,00 Euro



Keine  
Wandhalterung  
notwendig

	<b>Vorspülbrause 260CN.R030N</b>
Typ	Vorspülbrause MINI mit Ellbogenbedienhebel 250 mm. Einlochausführung, mit Auslauf.
Höhe	600 mm
Höhe Auslaufhahn	150 mm
Schwenkauslauf	200 mm
Bohrung ø	25 mm
Art.-Nr.	1330000359
Preis	320,00 Euro



	<b>Vorspülbrause 2E.2914.87.72 3/4"</b>
Typ	Mit Ellbogenbedienhebel 225 mm. Einlochausführung, mit Auslauf und Wandhalterung.
Höhe	1000 mm
Höhe Auslaufhahn	200 mm
Schwenkauslauf	270 mm
Anschluss	3/4 Zoll x 50 mm
Art.-Nr.	1330000361
Preis	379,00 Euro



	<b>Vorspülbrause 2E.3026.48 1/2"</b>
Typ	Mit Ellbogenbedienhebel 270 mm. Zweilochausführung, mit Auslauf.
Höhe	1000 mm
Höhe Auslaufhahn	300 mm
Schwenkauslauf	270 mm
Bohrung	1/2 Zoll x 80 mm
Lochabstand	155 mm
Art.-Nr.	1330000354
Preis	399,00 Euro



	<b>Mischbatterie 1E.3028.49.72</b>
Typ	Mit Ellbogenbedienhebel 250 mm und Standfüßen. Zweiloचाusführung.
Höhe Auslaufhahn	200 mm
Schwenkauslauf	220 mm
Bohrung ø	29 mm
Lochabstand	156 mm
Art.-Nr.	1330000356
Preis	199,00 Euro



	<b>Mischbatterie 1S.2962.00.82</b>
Typ	Mit Ellbogenbedienhebel 250 mm. Einloचाusführung.
Höhe Auslaufhahn	150 mm
Schwenkauslauf	220 mm
Bohrung ø	35 mm
Art.-Nr.	1330000362
Preis	88,00 Euro



Mit herausziehbarem Brausekopf

	<b>Mischbatterie 1S.2930.80.82</b>
Typ	Mit Ellbogenbedienhebel 250 mm und herausziehbarem Brausekopf Einloचाusführung.
Höhe Auslaufhahn	150 mm
Schwenkauslauf	220 mm
Bohrung ø	35 mm
Art.-Nr.	1330000363
Preis	145,00 Euro





# T&S ARMATUREN

T&S Armaturen sind von höchster Qualität und werden ausschließlich mit Keramikdichtungen geliefert, die eine lange Lebensdauer garantieren. Anschluss 1/2 Zoll.



	Mischbatterie EU-1DF12
Typ	Einpunktplattenmontage Kalt- oder Warmwasser
Höhe	240 mm
Auslauf	308 mm
Bohrung ø	28 mm
Art.-Nr.	520600
Preis	145,00 Euro



	Mischbatterie EU-2DF12
Typ	Einpunktplattenmontage Kalt- und Warmwasser
Höhe	224 mm
Auslauf	305 mm
Bohrung ø	28 mm
Art.-Nr.	520100
Preis	234,00 Euro



	Mischbatterie EU-6DF12
Typ	Zweipunktplattenmontage Kalt- und Warmwasser
Höhe	219 mm
Auslauf	308 mm
Bohrung ø	28 mm
Lochabstand	145 - 159 mm
Art.-Nr.	522450
Preis	265,00 Euro

Weitere Längen  
auf Anfrage:  
156 mm, 207 mm,  
257 mm, 359 mm,  
461 mm



	Mischbatterie EU-0236
Typ	Zweipunktwandmontage mit variablem Lochabstand Kalt- und Warmwasser
Höhe	191 mm
Auslauf	305 mm
Lochabstand	57 - 210 mm
Art.-Nr.	523600
Preis	334,00 Euro



	Schwenkbarer Auslauf ES-12
Typ	Für Vorspülbrausen
Standardlänge	308 mm
Art.-Nr.	910010
Preis	40,00 Euro



	Mischbatterie EA-1DF09-LH
Typ	Einhand-Mischbatterie Einpunktplattenmontage Kalt- und Warmwasser
Höhe Auslauf	147 mm
Gesamthöhe (inkl. Hebel)	257 mm
Bohrung ø	38 mm
Art.-Nr.	740800
Preis	104,00 Euro



	Typ	Gesamthöhe	Höhe Auslauf	Länge Auslauf	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
Mischbatterie EA-2DF09	Einpunktplattenmontage Kalt- und Warmwasser	267 mm	194 mm	229 mm	38 mm	740900	99,00 Euro
Mischbatterie EA-2DF12		268 mm	190 mm	300 mm		740951	140,00 Euro
Mischbatterie EA-2DF12-150		227 mm	151 mm	300 mm		740950	117,00 Euro



	Typ	Gesamthöhe	Höhe Auslauf	Länge Auslauf	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
Mischbatterie EA-2DF12-300	Einpunktplattenmontage Kalt- und Warmwasser	376 mm	300 mm	300 mm	38 mm	740952	179,00 Euro
Mischbatterie EA-2DF12-500		576 mm	500 mm			740953	213,00 Euro
Mischbatterie EA-2DF12-600		676 mm	600 mm			740954	236,00 Euro



	Typ	Gesamthöhe	Höhe Auslauf	Länge Auslauf	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
Mischbatterie EA-2DF14	Einpunktplattenmontage Kalt- und Warmwasser	268 mm	190 mm	350 mm	38 mm	740958	160,00 Euro
Mischbatterie EA-2DF14-300		376 mm	300 mm			740957	184,00 Euro
Mischbatterie EA-2DF14-500		576 mm	500 mm			740959	217,00 Euro



	Typ	Gesamthöhe	Höhe Auslauf	Länge Auslauf	Lochabstand	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
Mischbatterie EA-2DF14-600	Einpunkt-Plattenmontage Kalt- und Warmwasser	676 mm	600 mm	350 mm		38 mm	740960	245,00 Euro
Mischbatterie EA-6WF08-LH	Zweipunkt-Wandmontage Kalt- und Warmwasser.	237 mm (einschl. Hebel)		202 mm	130 -176 mm	25 mm	740961	106,00 Euro
Mischbatterie EA-6DF08-LH-200	Zweipunkt-Plattenmontage Kalt- und Warmwasser.	497 mm (einschl. Hebel)	204 mm		150 mm		740962	138,00 Euro

	<b>Sensormischbatterie 5EF-EU1DS-C</b>
Typ	Einpunktplattenmontage Kalt- und Warmwasser Batteriebetrieben oder Netzanschluss 230 V
Temperatur einstellbar	20 °C - 43 °C
Gesamthöhe	119 mm
Höhe Auslauf	93 mm
Auslauf	115 mm
Bohrung ø	32 mm
Art.-Nr.	750110
Preis	387,00 Euro
	Ausführung mit EC-Hydro-Kit
Art.-Nr.	750111
Preis	535,00 Euro



Sensormischbatterie  
ohne Strom-  
anschluss und ohne  
Batterie – der  
Umwelt zuliebe

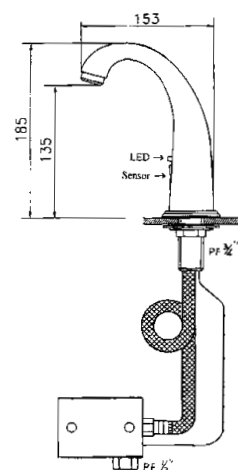
#### EC-Hydro-Kit

Wasser fließt durch den Hydro-Generator, vorbei an einer Turbine, welche zu rotieren beginnt. Die Rotationsenergie betreibt die Sensormischbatterie. Verbleibende Energie wird im Hydro-Generator gespeichert, für die spätere Nutzung.

	<b>Sensormischbatterie 5EF-EU1DG-C</b>
Typ	Schwannenhals Einpunktplattenmontage Kalt- und Warmwasser Batteriebetrieben oder Netzanschluss 230 V
Temperatur einstellbar	20 °C - 43 °C
Gesamthöhe	292 mm
Höhe Auslauf	191 mm
Auslauf	143 mm
Bohrung ø	25 mm
Art.-Nr.	750120
Preis	387,00 Euro
	Ausführung mit EC-Hydro-Kit
Art.-Nr.	750121
Preis	535,00 Euro



	<b>Sensormischbatterie HF 502</b>
Typ	Einpunktplattenmontage Kalt- und Warmwasser Batteriebetrieben oder Netzanschluss 230 V
Temperatur einstellbar	20 °C - 43 °C
Gesamthöhe	185 mm
Höhe Auslauf	135 mm
Auslauf	153 mm
Bohrung ø	30 mm
Art.-Nr.	750100
Preis	325,00 Euro



Alle  
Schlauchrollen  
inklusive  
Schlauch



## Offene Schlauchrollen

Sperrvorgang wird über einen Spezialmechanismus abgefedert. Leichtes Auf- und Abrollen. Inklusive 90° schwenkbarer Wandhalterung.

- Offene Edelstahl-Schlauchrollen
- Arretierung über Sperrmechanismus

	Länge	Schlauch	Art.-Nr.	Preis
Schlauchrolle EU-7133	10 m	1/2"	314350	1.194,00 Euro
Schlauchrolle EU-7143	15 m		314342	1.515,00 Euro
Schlauchrolle FR-2120	20 m		314342	1.817,00 Euro
Schlauchrolle FR-2125	25 m		314343	1.995,00 Euro



## Geschlossene Schlauchrollen

Geschlossene Edelstahl-Schlauchrollen. Arretierung über Sperrmechanismus. Sperrvorgang wird über einen Spezialmechanismus abgefedert. Leichtes Auf- und Abrollen.

	Schlauchlänge	Schlauch	Art.-Nr.	Preis
Schlauchrolle EU-7122 C	10 m	3/8"	314345	2.100,00 Euro
Schlauchrolle EU-7142 C	15 m		314341	2.245,00 Euro



### Schlauchrolle B-7161-C

Geschlossene Schlauchrolle aus Edelstahl, kompaktes Format, mit integrierter Handbrause

	Schlauchlänge	Schlauch	Art.-Nr.	Preis
Schlauchrolle B-7161-C	1,38 m	1/4"	314360	683,00 Euro



	<b>Spritzpistole MV 522</b>
Typ	Mit Frontauslöser, ideal für die Reinigung von Räumen
Anschluss	1/2"
Durchflussrate	30 l/min
Länge	144 mm
Brausekopf ø	59 mm
Art.-Nr.	625220
Preis	129,00 Euro



	<b>Spritzdüse EB-2322</b>
Typ	Mit Verlängerung, ideal für die Reinigung von unzugänglichen Stellen oder Spülmaschinen
Anschluss	1/2"
Durchflussrate	15,9 l/min
Länge	552 mm
Art.-Nr.	625230
Preis	228,00 Euro



	<b>Gläserfüller B-1210</b>
Typ	Zapfhahn mit Entnahmekonzept, ideal für Bar oder Theke
Art.-Nr.	512100
Preis	220,00 Euro

	<b>Glasfüllstation B-1230</b>
Typ	Zapfhahn mit Entnahmekonzept, ideal für Bar oder Theke
Art.-Nr.	512300
Preis	428,00 Euro



	Typ	Durchflussrate	Länge ohne Griff	Brausekopf ø	Art.-Nr.	Preis
<b>Brausekopf EB-107</b>	Standardbrausekopf (ohne Handgriff)	15,89 l/min	110 mm	70 mm	429107	91,00 Euro
<b>Brausekopf EB-107-C</b>	Spezialbrausekopf (ohne Handgriff), Wassereinsparung durch gebündelten Wasserstrahl	2,46 l/min	127 mm	43 mm	4291071	101,00 Euro



	Typ	Durchflussrate	Länge ohne Griff	Brausekopf ø	Art.-Nr.	Preis
<b>Brausekopf EB-107-E</b>	Standardbrausekopf mit Euro-Handgriff für alle Fabrikate	2,46 l/min	110 mm	70 mm	4291072	114,00 Euro
<b>Brausekopf EB-107-CE</b>	Spezialbrausekopf mit Euro-Handgriff für alle Fabrikate, Wassereinsparung durch gebündelten Wasserstrahl		127 mm	43 mm	4291073	124,00 Euro



	<b>Braueschlauch EB-120-CMH</b>
Typ	Braueschlauch für Vorspülbrause
Länge	1200 mm
Art.-Nr.	910002
Preis	96,00 Euro

# Notizen









**Busch Professional Cookware GmbH & Co. KG**

Stefansbecke 17  
45549 Sprockhövel

Telefon 02339 - 92981-0  
Fax 02339 - 92981-29

[info@busch-cookware.de](mailto:info@busch-cookware.de)

[www.busch-cookware.de](http://www.busch-cookware.de)

Alle technischen Angaben in diesem Katalog gelten nach bestem Gewissen zur Zeit der Drucklegung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Alle angegebenen Preise sind Listenpreise zzgl. ges. MwSt.

Preise gültig ab 01.04.2018. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit.