

# Die Produkte

# 2017



# Inhalt

## **DURCHLAUFÖFEN**

**Pizzazubehör**

**Seite 4-11**

**Seite 12-13**

## **INDUKTIONSGERÄTE**

**Delivery-System Flash Pak**

**Seite 16**

**Delivery-System Therma Cube**

**Seite 17**

**Buffet-System Incogneeto**

**Seite 18**

**Tisch- und Einbaugeräte**

**Seite 20-21**

## **MIKROWELLENGERÄTE**

**Jumbo-Serie RCS & RFS**

**Seite 24**

**Economy-Serie RMS**

**Seite 25**

**Premium-Serie DEC**

**Seite 26**

**Doppelstock-Serie MSO**

**Seite 26**

**Mikrowellenkombigeräte**

**Seite 28-29**

## **TOASTER & HEISSHALTUNG**

**Durchlauftoaster**

**Seite 33-35**

**Salamander**

**Seite 35**

**Wärmebrücken**

**Seite 37**

**Wärmelampen**

**Seite 38-39**

**Heisshaltung & Präsentation**

**Seite 40-43**

**Heisshaltevitruinen**

**Seite 45-47**

**Suppentöpfe**

**Seite 48-49**

## **MISCHBATTERIEN**

**Vorspülbrausen**

**Seite 52-56**

**Armaturen**

**Seite 57-61**

**Schlauchrollen**

**Seite 62**

**Zubehör**

**Seite 63**



**XLT**  
OVENS



 **CookTek**<sup>®</sup>



**MENUMASTER**<sup>®</sup>



 **Hatco**<sup>®</sup>



 **T&S**

**BUSCH**  
PROFESSIONAL COOKWARE

Durchlauföfen

**XLT**  
OVENS



## 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 fertige Pizza kommt am anderen Ende heraus, bei immer gleichbleibender Produktqualität.

XLT Öfen arbeiten mit einem Umluftsystem: Einfach Temperatur und Garzeit einstellen, der Gar- bzw. Backvorgang läuft dann voll automatisch. **Garzeiten** sind wählbar von **2-17 Minuten**, die maximale Temperatur liegt bei **300 °C**. Durch unterschiedliche Einstellungen kann der Garvorgang exakt auf das Produkt abgestimmt werden.

Jeder Ofen ist einfach zu benutzen und einfach zu reinigen, der Betrieb ist störungsfrei bei Topleistung. Die Öfen heizen schnell auf und arbeiten hocheffizient mit einem einzigartigen Brennersystem.

Wir gewähren bei unseren XLT Öfen:

## 2 Jahre Vollgarantie & 5 Jahre Garantie auf Ersatzteile.



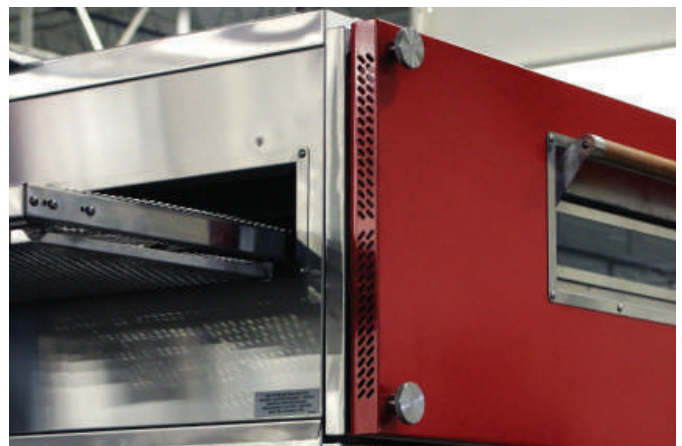
Innen und außen komplett aus Edelstahl



Extra starkes Transportband mit Kettenspanner



Türfenster zur einfachen Produktentnahme



Attraktives Design

## DURCHLAUFOFEN 1832 – FÜR 70 BIS 80 PIZZEN PRO STUNDE

### 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
- 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

### TECHNISCHE DATEN

**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**

**5 Jahre Garantie  
auf Ersatzteile!**





**Förderbandbreite: 493 mm!**

Abbildung zeigt zwei gestapelte Öfen. Öfen einzeln erhältlich.

### **DURCHLAUFOFEN 1832 GAS**

Elektroanschluss: 230 V; 1NPE; 3,4 A

Gasanschluss: 3/4"

Nennwärmebelastung: 18 kW

**Art.-Nr. 201832-G**

**Euro 15.400,00**

### **DURCHLAUFOFEN 1832 ELEKTRO**

Anschluss: 400 V; 3NPE; 16,5 kW; 26 A

**Art.-Nr. 201832-E**

**Euro 16.400,00**

### **UNTERGESTELL SINGLE**

feststehend, für Gas- oder Elektroversion

**Euro 775,00**

### **UNTERGESTELL SINGLE**

fahrbar, nur für Elektroversion

**Euro 775,00**

### **Installation:**

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

## DURCHLAUFOFEN 2440 – FÜR 100 BIS 120 PIZZEN PRO STUNDE

### 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
- 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

### TECHNISCHE DATEN

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

**5 Jahre Garantie  
auf Ersatzteile!**







# 2440

**Förderbandbreite: 645 mm!**

Abbildung zeigt zwei gestapelte Öfen. Öfen einzeln erhältlich.

### **DURCHLAUFOFEN 2440 GAS**

Elektroanschluss: 230 V; 1NPE; 3,4 A

Gasanschluss: 3/4"

Nennwärmebelastung: 22 kW

**Art.-Nr. 202440-G**

**Euro 22.200,00**

### **DURCHLAUFOFEN 2440 ELEKTRO**

Anschluss: 400 V; 3NPE; 27 kW; 41 A

**Art.-Nr. 202440-E**

**Euro 24.200,00**

### **UNTERGESTELL SINGLE**

feststehend, für Gas- oder Elektroversion

**Euro 775,00**

### **UNTERGESTELL SINGLE**

fahrbar, nur für Elektroversion

**Euro 775,00**

### **Installation:**

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

# Durchlaufofen 3240

## DURCHLAUFOFEN 3240 – FÜR 190 BIS 200 PIZZEN PRO STUNDE

### 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
- 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

### TECHNISCHE DATEN

**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**

**5 Jahre Garantie  
auf Ersatzteile!**





**Förderbandbreite: 848 mm!**

Abbildung zeigt zwei gestapelte Öfen. Öfen einzeln erhältlich.

## **DURCHLAUFOFEN 3240 GAS**

Elektroanschluss: 230 V; 1NPE; 3,4 A

Gasanschluss: 3/4"

Nennwärmebelastung: 30 kW

**Art.-Nr. 203240-G**

**Euro 24.050,00**

## **DURCHLAUFOFEN 3240 ELEKTRO**

Anschluss: 400 V; 3NPE; 27 kW; 41 A

**Art.-Nr. 203240-E**

**Euro 26.050,00**

## **UNTERGESTELL SINGLE**

feststehend, für Gas- oder Elektroversion

**Euro 775,00**

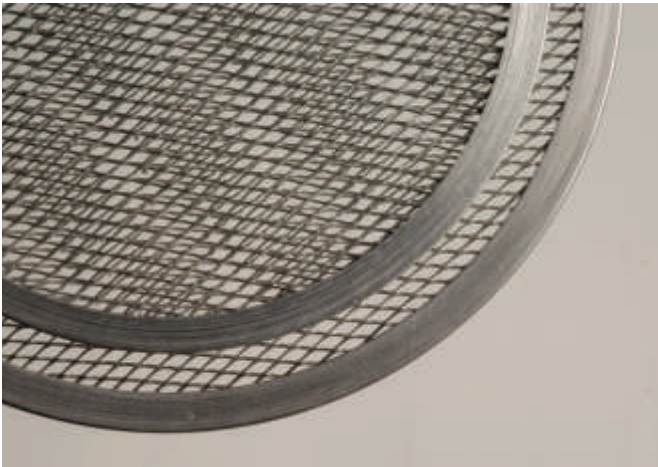
## **UNTERGESTELL SINGLE**

fahrbar, nur für Elektroversion

**Euro 775,00**

## **Installation:**

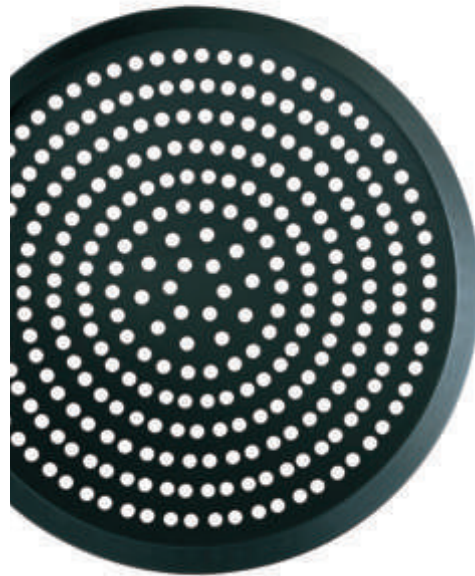
Bei allen Geräten ist ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien zu lassen. Abzugshaube erforderlich.



## SCREENS / RUNDNETZGITTER

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

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



## PIZZABLECH, GELOCHT

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

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



## PIZZA-ROLLSCHNEIDER

Griffe aus Plastik.

100 mm Schneide	<b>Euro 13,75</b>
130 mm Schneide (nur in schwarz)	<b>Euro 16,50</b>



## PIZZA-RACK

Zur Aufnahme von Pizzablechen,  
Pfannen und Screens.

Für 11 Stück

**Euro 87,00**

Für 15 Stück

**Euro 94,00**



## PIZZA-ZANGE

Für Pizzableche und Pfannen.

**Euro 16,50**



## PIZZA-IGEL

CNS-Dornen.

Groß

**Euro 49,50**

Klein

**Euro 44,00**



## PIZZA-IGEL

Kunststoff-Dornen.

Groß

**Euro 53,90**

Klein

**Euro 27,50**

 **CookTek®**



**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 wenige Minuten, während die Pizza ca. **45 Minuten** warmgehalten wird.



**Kurze Zeit aufladen -  
45 Minuten heiß halten!**



### AUFHEIZGERÄT PTDS

Leistung: 600 - 1800 W  
Anschlusswert: 230 V; 1,8 kW  
Maße B/T/H: 494 x 510 x 208 mm  
Standfläche: 400 x 400 mm  
**Art.-Nr. 710200**

**Euro 2.390,00**



### PIZZATASCHE, SCHWARZ

Für bis zu drei Pizzen.  
Lieferung inkl. Plastiktray.  
Maße B/T/H: 470 x 480 x 180 mm  
**Art.-Nr. 710211**

**Euro 109,00**



### INDUKTIONSDISK

**Art.-Nr. 710212**  
**Euro 292,00**

### ERSATZPLASTIKTRAY

**Art.-Nr. 710201**  
**Euro 33,00**



## DELIVERY-SYSTEM THERMA CUBE

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 **wenige Minuten**.  
Durch die Dimensionen der Tasche lassen sich auch Standardgerichte wie Burger, Pommes, Chicken, Pasta oder Asia Food über einen Zeitraum von **bis zu 45 Minuten perfekt heißhalten!** 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.



**FÜR BURGER, PASTA  
& CO. TO GO!**



### AUFHEIZGERÄT THERMA CUBE

Leistung: 600 - 1800 W  
Anschlusswert: 230 V; 1,8 kW  
Maße B/T/H: 418 x 430 x 208 mm  
Standfläche: 349 x 311 mm  
**Art.-Nr. 609200**

**Euro 2.290,00**

### TASCHE, SCHWARZ

Für bis zu vier Gerichte.  
Maße B/T/H: 400 x 400 mm  
**Art.-Nr. 304550**

**Euro 164,00**

### INDUKTIONSPELLET

Maße B/T/H: 400 x 400 mm  
**Art.-Nr. 301542**

**Euro 349,00**

**Einzigartig und NUR  
bei uns erhältlich!!**

## **BUFFET-SYSTEM INCOGNEETO B652-U2**

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.



**Keine Ausschnitte oder Löcher in  
der Arbeitsplatte erforderlich!**

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 und wird drahtlos und präzise ( $\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) 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).



**Nicht zu sehen.  
Und doch perfekt!**

## FEATURES & BENEFITS

- Fortschrittliche Heiztechnik
- Komfortables, elegantes Design
- Flexibilität gegenüber traditionellen Buffetwärmern
- Einfache Anbringung
- Gerät für den Kunden nicht sichtbar - nur der Magneto und das Gericht sind während des Betriebes sichtbar
- Gradgenaue Temperatursteuerung (+/- 1°C)

## INDUKTIONSGERÄT INCOGNEETO B652-U2

Separate Steuerung mit Anschlusskabel 182 cm. Inkl. Transferring Magneto.

---

Leistung: 100-650 W

---

Temperaturbereich: 27-88 °C

---

Anschlusswert: 230 V; 0,65 kW

---

Maße Wärmeplatte B/T/H:

445 x 445 x 114 mm

---

Maße Steuereinheit: 62 x 97 mm

---

Einbauöffnung Steuereinheit:

57 x 74 mm

---

**Art.-Nr. 741001**

---

**Euro 2.970,00**

## TRANSFERRING MAGNEETO

---

**Art.-Nr. 606660**

---

**Euro 249,00**



Geeignet für induktionskompatible, runde Behältnisse mit einem maximalen Durchmesser von 30 cm.

**In Bezug auf die Arbeitplatte sind für die Nutzung des Systems verschiedene Materialien möglich. Bei uns erfahren Sie welche Arbeitsplatten geeignet sind.**

## INDUKTIONSKOCHPLATTE UND -WOK

Induktionskochplatte und Induktionswok 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

Tischgerät.

Leistung: 100 - 3500 W

Anschlusswert: 230 V; 3,5 kW

Maße B/T/H: 360 x 423 x 120 mm

**Art.-Nr. 703500**

**Euro 2.470,00**

### INDUKTIONSKOCHPLATTE MC 3502S

Tischgerät mit zwei separat gesteuerten Platten. Platten nebeneinander.

Leistung pro Platte: 100 - 3500 W

Anschlusswert: 400 V; 7 kW

Maße B/T/H: 702 x 449 x 120 mm

**Art.-Nr. 703504**

**Euro 4.490,00**

### INDUKTIONSKOCHPLATTE MC 3502F

Tischgerät mit zwei separat gesteuerten Platten. Platten hintereinander.

Leistung pro Platte: 100 - 3500 W

Anschlusswert: 400 V; 7 kW

Maße B/T/H: 352 x 773 x 120 mm

**Art.-Nr. 703505**

**Euro 4.390,00**

### INDUKTIONSKOCHPLATTE MCD 3500

(ohne Abb.) **Einbaugerät** Standard, Beschreibung wie Modell MC 3500.

Maße B/T/H: 349 x 349 x 95 mm

Einbauöffnung: 334 x 334 mm

**Art.-Nr. 703501**

**Euro 2.360,00**

### INDUKTIONSKOCHPLATTE MCD 3502S

(ohne Abb.) Beschreibung wie Modell MC 3502S, jedoch **Einbaugerät**.

Maße B/T/H: 699 x 349 x 95 mm

Einbauöffnung: 683 x 334 mm

**Art.-Nr. 1330000303**

**Euro 4.490,00**

### INDUKTIONSKOCHPLATTE MCD 3502F

(ohne Abb.) Beschreibung wie Modell MC 3502F, jedoch **Einbaugerät**.

Maße B/T/H: 349 x 699 x 95 mm

Einbauöffnung: 334 x 683 mm

**Art.-Nr. 1330000304**

**Euro 4.390,00**

**LANGLEBIGE  
CERAN-GLASSCHALE**



## **INDUKTIONSWOK MWG 3500**

Tischgerät.

Leistung: 100 - 3500 W

Anschlusswert: 230 V; 3,5 kW

Außenmaße B/T/H: 375 x 442 x 175 mm

**Art.-Nr. 703510**

**Euro 3.570,00**

## **INDUKTIONSWOK MWD 3500**

(ohne Abbildung) Beschreibung wie Modell MWG 3500, jedoch Einbaugerät.

Maße B/T/H: 410 x 410 x 156 mm

Einbauöffnung: 400 x 400 mm

**Art.-Nr. 703511**

**Euro 3.570,00**



## **INDUKTIONSWOK MWG 5000**

Beschreibung wie MWG 3500, jedoch

Leistung: 100 - 5000 W

Anschlusswert: 400 V; 5 kW

**Art.-Nr. 703512**

**Euro 5.775,00**

## **WOK-PFANNE**

ø 36 cm, passend zur Cuvette ø 30 cm.

**Art.-Nr. 713511**

**Euro 190,00**

**KONSISTENTE  
BUFFET-TEMPERATUREN**



## **DROP-IN INDUCTION BUFFET WARMER B652-D**

Einbaugerät für Warmhaltung und Präsentation. Schwarzes Hartglas.

Leistung: 650 W

Anschlusswert: 240 V; 0,65 kW

Maße B/T/H: 381 x 381 x 95 mm

Einbauöffnung: 363 x 363 mm

**Art.-Nr. 741002**

**Euro 1.355,00**

# 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.**

# Mikrowellengeräte

## JUMBO-SERIE RCS UND 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!!**



### RCS 511DSE

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

---

Leistung: 1100 W  
Garraum: 34 Liter  
Anschlusswert: 230 V; 1,6 kW  
Außenmaße B/T/H: 559x483x352 mm  
Innenmaße B/T/H: 368x381x216 mm  
Gewicht: 18,6 kg  
**Art.-Nr. 505111**

---

**Euro 529,00**

### RCS 511TS

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

---

Leistung: 1100 W  
Garraum: 34 Liter  
Anschlusswert: 230 V; 1,6 kW  
Außenmaße B/T/H: 560x483x350 mm  
Innenmaße B/T/H: 369x381x216 mm  
Gewicht: 25 kg  
**Art.-Nr. 505110**

---

**Euro 729,00**

### RFS 518TS

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

---

Leistung: 1800 W - 2 Magnetronen  
Garraum: 34 Liter  
Anschlusswert: 230 V; 2,6 kW  
Außenmaße B/T/H: 552x514x362 mm  
Innenmaße B/T/H: 362x416x226 mm  
Gewicht: 29 kg  
**Art.-Nr. 505180**

---

**Euro 1.350,00**

**DREI JAHRE  
MAGNETRON-GARANTIE!**

**60 Hz-Modelle auf Anfrage**



## 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.**



### RMS 510DS

Bedienung über Zeitschaltuhr.

---

Leistung: 1000 W

---

Garraum: 23 Liter

---

Anschlusswert: 230 V; 1,5 kW

---

Außenmaße B/T/H: 508 x 419 x 311 mm

---

Innenmaße B/T/H: 330 x 330 x 197 mm

---

Gewicht: 14,5 kg

---

**Art.-Nr. 505120**

---

**Euro 399,00**



### RMS 510TS

Bedienung über zehn Programmtasten, individuell programmierbar.

Fünf Leistungsstufen inkl.

Auftauautomatik.

---

Leistung: 1000 W

---

Garraum: 23 Liter

---

Anschlusswert: 230 V; 1,5 kW

---

Außenmaße B/T/H: 508 x 419 x 311 mm

---

Innenmaße B/T/H: 330 x 330 x 197 mm

---

Gewicht: 14,5 kg

---

**Art.-Nr. 505150**

---

**Euro 490,00**

**60 Hz-Modelle auf Anfrage**

**DREI JAHRE  
MAGNETRON-GARANTIE!**

# Mikrowellengeräte

## PREMIUM-SERIE DEC

Mikrowellengeräte für starke bis sehr starke Belastungen. Zehn Programmspeicherplätze. LED-Innenbeleuchtung.

**Innen und außen aus Edelstahl, mit herausnehmbarem Keramikboden.**

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



### DEC 14E2

Leistung: 1400 W - 2 Magnetrone  
Garraum: 17 Liter  
Anschlusswert: 230 V; 2,3 kW  
Außenmaße B/T/H: 425x578x343 mm  
Innenmaße B/T/H: 330x305x171 mm  
Gewicht: 30 kg  
**Art.-Nr. 501400**

**Euro 1.195,00**

### DEC 18E2

Leistung: 1800 W - 2 Magnetrone  
Garraum: 17 Liter  
Anschlusswert: 230 V; 2,9 kW  
Außenmaße B/T/H: 425x578x343 mm  
Innenmaße B/T/H: 330x305x171 mm  
Gewicht: 31 kg  
**Art.-Nr. 501800**

**Euro 1.345,00**

### DEC 21E2

Leistung: 2100 W - 2 Magnetrone  
Garraum: 17 Liter  
Anschlusswert: 230 V; 3,1 kW  
Außenmaße B/T/H: 425x578x343 mm  
Innenmaße B/T/H: 330x305x171 mm  
Gewicht: 31 kg  
**Art.-Nr. 502100**

**Euro 1.595,00**

## MIKROWELLENGERÄTE MSO

2 Ausführungen: 2.100 W und 3.500 W 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



### MSO 5211

Leistung: **2100 W**  
Garraum: 45 Liter  
Anschlusswert: 230 V, 50 Hz, 16 A; 3300 W  
Außenmaße B/T/H: 650 x 528 x 472 mm  
Innenmaße B/T/H: 535 x 330 x 251 mm  
Gewicht: 65 kg  
**Art.-Nr. 505115**

**Euro 4.700,00**

### MSO 5353

Leistung: **3500 W**  
Garraum: 45 Liter  
Anschlusswert: 400 V, 50 Hz, 16 A; 5200 W  
Außenmaße B/T/H: 650 x 528 x 472 mm  
Innenmaße B/T/H: 535 x 330 x 251 mm  
Gewicht: 65 kg  
**Art.-Nr. 505125**

**Euro 5.500,00**

**Optional mit Wandkonsole!**

### Wandkonsole

**Art.-Nr. 1330000344 Euro 179,00**

## MIKROWELLENKOMBIGERÄTE JETWAVE

Die Kombigeräte von MENUMASTER arbeiten vier- bis zehnmals 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 Abluft 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

**DREI JAHRE  
MAGNETRON-GARANTIE!**

**Standardausführung: Front inkl. Tür aus Edelstahl, Gehäuse schwarz pulverbeschichtet.  
Weitere Farben auf Anfrage.**



### JET 514

Leistung Umlufthitze: 2700 W  
 Leistung Mikrowelle: **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**

**Euro 4.650,00**

### JET 514V

Ausführung wie JET514, jedoch  
**mit integriertem Katalysator.**  
**Art.-Nr. 506103**

**Euro 5.350,00**

### JET 519

Leistung Umlufthitze: 2700 W  
 Leistung Mikrowelle: **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**

**Euro 5.115,00**

### JET 519V

Ausführung wie JET519, jedoch  
**mit integriertem Katalysator.**  
**Art.-Nr. 506104**

**Euro 5.885,00**

### ZUBEHÖR:

**Panini Grill GR10** *Euro 195,00*  
**Pizza Stein ST10C** *Euro 187,00*  
**Ofenschaufel** *Euro 105,00*  
**Teflon-Körbchen** *Euro 58,00*  
**Teflon-Liner TL14** *Euro 118,00*

**Katalysator erspart  
die Dunstabzugshaube!**

## **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 viermal 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. Keine Abluft erforderlich.

**Drei Jahre Garantie auf das Magnetron. Innen und außen aus Edelstahl.**

### 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
- Zwei Luftfilter mit Reinigungs-Erinnerung

**KOMBINATION AUS UMLUFTHITZE,  
MIKROWELLE UND INFRAROT**



## HIGH-SPEED KOMBIGERÄT MXP 5223

Leistung Umlufthitze: 2000 W

Leistung Mikrowelle: 2200 W

Leistung Infrarot: 3000 W

Garraum: 39 Liter

Anschlusswert: 400 V; 5,8 kW

Außenmaße B/T/H: 638 x 699 x 518 mm

Innenmaße B/T/H: 406 x 381 x 254 mm

Gewicht: 68 kg

Speicher mit 360 Programmplätzen,  
USB-Anschluss

**Art.-Nr. 1330000317**

**Euro 9.280,00**

### ZUBEHÖR:

**Panini Grill GR10**

**Euro 195,00**

**Pizza Stein ST10X**

**Euro 187,00**

**Ofenschaufel**

**Euro 105,00**

**Teflon-Körbchen**

**Euro 58,00**

**Teflon-Liner TL10**

**Euro 118,00**



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 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 (z.B. TK-Ware) an.

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

**H-Version: Vergrößern Sie die maximale Produkthöhe um 32 mm auf insgesamt 76 mm!!**

### TQ-400 / TQ-400H

#### KAPAZITÄT PRO STUNDE: 360 SCHEIBEN

Anschluss: 230 V; 1NPE; 1,8 kW

Maße B/T/H: 368 x 451 x 378 mm (Höhe inkl. FüÙe)

Max. Produktgröße (Breite x Dicke): 245 x 44 mm

Bei Ausgabe nach hinten erhöht sich die Tiefe um 64 mm.

**Art.-Nr. 350400 / -01**

**Euro 2.155,00**



### TQ-800

#### KAPAZITÄT PRO STUNDE: 800 SCHEIBEN

Anschluss: 230 V; 1NPE; 3,3 kW

Maße B/T/H: 368 x 578 x 422 mm (Höhe inkl. FüÙe)

Max. Produktgröße (Breite x Dicke): 245 x 44 mm

Bei Ausgabe nach hinten erhöht sich die Tiefe um 165 mm.

**Art.-Nr. 350800**

**Euro 2.570,00**



**Ausführung TQ-800H (Art.-Nr. 350801)**

**Euro 2.726,00**

### TQ-1800 / TQ-1800H

#### KAPAZITÄT PRO STUNDE: 1.800 SCHEIBEN

Anschluss: 230 V; 1NPE; 4,4 kW (u.a. Festanschluss nötig)

Maße B/T/H: 470 x 578 x 422 mm (Höhe inkl. FüÙe)

Max. Produktgröße (Breite x Dicke): 346 x 44 mm

Bei Ausgabe nach hinten erhöht sich die Tiefe um 165 mm.

**Art.-Nr. 351800 / -01**

**Euro 3.090,00**



## DURCHLAUFTOASTER TM-5H UND 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.



### TM-5H

#### KAPAZITÄT PRO STUNDE: 180 SCHEIBEN

Anschluss: 230 V; 1NPE; 1,3 kW

Maße B/T/H: 289 x 416 x 387 mm (Höhe inkl. FüÙe)

Max. ProduktgröÙe: 245 x 64 mm

Bei Ausgabe nach hinten erhöht sich die Tiefe um 203 mm.

**Art.-Nr. 350005**

**Euro 879,00**



### TM-10H

#### KAPAZITÄT PRO STUNDE: 360 SCHEIBEN

Anschluss: 230 V; 1NPE; 1,9 kW

Maße B/T/H: 368 x 416 x 387 mm (Höhe inkl. FüÙe)

Max. ProduktgröÙe: 245 x 64 mm

Bei Ausgabe nach hinten erhöht sich die Tiefe um 203 mm.

**Art.-Nr. 350010**

**Euro 1.110,00**

## 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 EinschüÙe (32 mm) und eine herausnehmbare Krümelschublade für die einfache Reinigung. Wahlweise einseitig oder beidseitig toasten.



### TPT-230-4

#### KAPAZITÄT PRO STUNDE: 220 SCHEIBEN

Anschluss: 230 V; 1NPE; 2 kW

Maße B/T/H: 343 x 359 x 235 mm

Max. Toastdicke: 32 mm

**Art.-Nr. 352304**

**Euro 409,00**

## 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!**

### TK-100

#### KAPAZITÄT PRO STUNDE: BIS ZU 1.000 SCHEIBEN

Anschluss: 400 V; 3NPE; 5 kW

Maße B/T/H: 559 x 448 x 838 mm (Tiefe inkl. Auslaufrutsche)

Max. Toastdicke: 32 mm

**Art.-Nr. 350100**

**Euro 3.632,00**



**Sparsam, schnell und bedienfreundlich!**

## 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.

Leistung: 4 kW

Maße B/T/H: 600 x 503 x 515 mm

Rost B/T/H: 540 x 373 x 90-260 mm

Anschluss: 230 V / 400 V

**Art.-Nr. 50285474**

**Euro 2.620,00**





Auf Anfrage auch in Edelstahl erhältlich!

## 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 € mit thermostatischer Regelung erhältlich.**

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

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

### GRAH-18:

Breite 457 mm; 350 Watt  
**Art.-Nr. 300018**  
**Euro 297,00**

Mit Licht: 442,00€

### GRAH-24:

Breite 610 mm; 500 Watt  
**Art.-Nr. 300024**  
**Euro 314,00**

Mit Licht: 461,00€

### GRAH-30:

Breite 762 mm; 660 Watt  
**Art.-Nr. 300030**  
**Euro 329,00**

Mit Licht: 515,00€

### GRAH-36:

Breite 914 mm; 800 Watt  
**Art.-Nr. 300036**  
**Euro 345,00**

Mit Licht: 568,00€

### GRAH-42:

Breite 1067 mm; 950 Watt  
**Art.-Nr. 300042**  
**Euro 362,00**

Mit Licht: 622,00€

### GRAH-48:

Breite 1219 mm; 1100 Watt  
**Art.-Nr. 300048**  
**Euro 378,00**

Mit Licht: 676,00€

### GRAH-54:

Breite 1372 mm; 1250 Watt  
**Art.-Nr. 300054**  
**Euro 394,00**

Mit Licht: 730,00€

### GRAH-60:

Breite 1524 mm; 1400 Watt  
**Art.-Nr. 300060**  
**Euro 424,00**

Mit Licht: 803,00€

### GRAH-66:

Breite 1676 mm; 1560 Watt  
**Art.-Nr. 300066**  
**Euro 458,00**

Mit Licht: 875,00€

### GRAH-72:

Breite 1829 mm; 1725 Watt  
**Art.-Nr. 300072**  
**Euro 515,00**

Mit Licht: 974,00€



### C-STÄNDER

Höhe 343 mm

**Euro 111,00**



### T-STÄNDER

Höhe 343 mm

**Euro 227,00**

### HYGIENEBLENDE EINSEITIG

nicht nachrüstbar,

Tiefe: 238 mm

Preis pro 305 mm

**Euro 54,00**

### HYGIENEBLENDE ZWEISEITIG

nicht nachrüstbar,

Tiefe: 238 mm

Preis pro 305 mm

**Euro 108,00**



DL-400-RL



DL-500-RL



DL-750-RL



DL-775-RL

## WÄRMELAMPEN

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

Ein-/Ausschalter am Lampenschirm oder am Sockel.  
Deckenbefestigung mit Spiralkabel schwarz.

**Höhenverstellbar von 787 bis 1765 mm.**

Anschluss: 230 V; 1NPE

Glühlampe: 250 W, nicht beschichtet

### Farbauswahl:

Schwarz, Weiß, Grau, Kupfer, Rot, Blau, Grün

### Glanzlack:

Schwarz, Weiß, Grau, Gold

### Metallüberzug: 95,00 €

Messing glänzend, Messing antik, Kupfer glänzend, Nickel glänzend, Nickel antik, Bronze antik



DL-1100-RL



DL-1200-RL

Weitere  
Farben & Lampenformen  
auf Anfrage!

### DL-400-RL

Art.-Nr. 50285477

Euro 473,00

### DL-500-RL

Art.-Nr. 36500RL

Euro 473,00

### DL-750-RL

Art.-Nr. 403918201

Euro 499,00

### DL-775-RL

Art.-Nr. 36750RL

Euro 499,00

### DL-1100-RL

Art.-Nr. 403918202

Euro 504,00

### DL-1200-RL

Art.-Nr. 403918203

Euro 504,00

## LEISTUNGSSTARK UND FLEXIBEL – DIE GERÄTE VON HATCO!

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

Schubladenfronten HDW auch in Farbe (Rot, Schwarz, Grau, Weiss, Blau, Grün, Kupfer) erhältlich.  
Mehrpreis: 55,00 € pro Schublade



### HEISSHALTESCHUBLADE HDW-1

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

**Euro 2.048,00**



### HEISSHALTESCHUBLADE HDW-2

Robuste Edelstahlkonstruktion. Edelstahlschienen mit extra starken Nylonrollen. Lüftungsschlitze für nötige Luftzirkulation. Mit zwei Schubladen; jede Schublade thermostatisch geregelt.

Anschluss: 230 V; 1NPE; 0,9 kW

Maße B/T/H: 749 x 575 x 537 mm

**Art.-Nr. 320002**

**Euro 3.444,00**



### HEISSHALTESCHUBLADE HDW-3

Robuste Edelstahlkonstruktion. Edelstahlschienen mit extra starken Nylonrollen. Lüftungsschlitze für nötige Luftzirkulation. Mit drei Schubladen; jede Schublade thermostatisch geregelt.

Anschluss: 230 V; 1NPE; 1,35 kW

Maße B/T/H: 749 x 575 x 794 mm

**Art.-Nr. 320003**

**Euro 4.830,00**



### 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**

**Euro 5.240,00**



## DEKORATIVE WÄRMELAMPE DCS400-1CM

Temperatur thermostatisch regulierbar.  
Wärmelampe höhenverstellbar – von Lampe zur Arbeitsplatte:  
406 - 711 mm.

Leistung: 250 Watt  
Maße B/T/H: 156 x 527 x 864-1168 mm  
**Art.-Nr. 403918206**

**Euro 1.145,00**



## TRANCHIERSTATION DCSB400-R24-1

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

Wärmelampe höhenverstellbar – von Lampe zum Schneidebrett:  
356 - 660 mm.

Leistung: 600 Watt  
Maße B/T/H: 660 x 687 x 864-1168 mm  
**Art.-Nr. 403918205**

**Euro 2.725,00**



## 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:  
356 - 660 mm.

Leistung: 1300 Watt  
Maße B/T/H: 911 x 610 x 864-1168 mm  
**Art.-Nr. 403918248**

**Euro 3.885,00**



## 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:  
445 - 570 mm.

Leistung: 1290 Watt  
Maße B/T/H: 660 x 711 x 572-724 mm  
**Art.-Nr. 403918244**

**Euro 3.465,00**





## 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**

**Euro 318,00**



## WARMHALTESTATION GRFFB

Modernes Design. Edelstahlausführung.

Beheizung von oben und unten.

GN-Behälter nicht inklusive.

Leistung: 750 Watt  
Anschluss: 240 V  
Maße B/T/H: 324 x 610 x 406 - 508 mm

**Art.-Nr. 403918165**

**Euro 779,00**



## WARMHALTESTATION GRFFBL

Modernes Design **mit integrierter Beleuchtung.**

Edelstahlausführung. Beheizung von oben und unten.

GN-Behälter nicht inklusive.

Leistung: 870 Watt  
Anschluss: 240 V  
Maße B/T/H: 324 x 610 x 406 - 508 mm

**Art.-Nr. 403918207**

**Euro 912,00**

## FRITTIERSTATION GRFHS

Frittiertes wird bei optimaler Temperatur aufbewahrt – ohne Austrocknen.

Edelstahlausführung. Ober- und Unterhitze thermostatisch regulierbar. Behälter von oben beleuchtet.

Einsatz mit fünf Fächern für Pommes-tüten (nicht inklusive).

Ausschnitt für Pommesbehälter wahlweise links oder rechts.

Anschluss: 240 V

## GRFHS-16

Leistung: 860 Watt  
Maße B/T/H: 416 x 591 x 577 mm

**Art.-Nr. 403918208**

**Euro 2.489,00**

## GRFHS-21

Leistung: 1200 Watt  
Maße B/T/H: 543 x 702 x 577 mm

**Art.-Nr. 403918209**

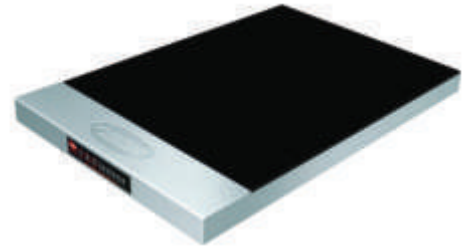
**Euro 2.772,00**



## WÄRMEPLATTE HGSM

Dekoratив und vielseitig einsetzbar.  
Schwarzes Sekuritglas. Baukastenprinzip. Mehrere Geräte können nebeneinander gestellt werden, für hohe Flexibilität am Buffet.  
Größe der Wärmeplatte gleicht einem 1/1 GN Behälter.  
Komplett aus Edelstahl.  
Temperaturregelung in fünf Stufen: 55°, 65°, 75°, 85°, 95° C.

Anschluss: 230 V  
Leistung: 300 W  
Maße B/T/H: 400 x 600 x 58 mm  
**Art.-Nr. 150137570**



**Euro 494,00**

## 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

### GRS-18-I

Leistung: 272 Watt  
Maße B/T/H: 457 x 495 x 57 mm  
**Art.-Nr. 403918210**  
**Euro 766,00**

### GRS-24-I

Leistung: 380 Watt  
Maße B/T/H: 610 x 495 x 57 mm  
**Art.-Nr. 403918211**  
**Euro 824,00**

### GRS-30-I

Leistung: 490 Watt  
Maße B/T/H: 762 x 495 x 57 mm  
**Art.-Nr. 403918212**  
**Euro 887,00**

### GRS-36-I

Leistung: 598 Watt  
Maße B/T/H: 914 x 495 x 57 mm  
**Art.-Nr. 403918213**  
**Euro 950,00**

### GRS-42-I

Leistung: 652 Watt  
Maße B/T/H: 1067 x 495 x 133 mm  
**Art.-Nr. 403918214**  
**Euro 1.060,00**

### GRS-48-I

Leistung: 760 Watt  
Maße B/T/H: 1219 x 495 x 133 mm  
**Art.-Nr. 403918215**  
**Euro 1.124,00**

### GRS-54-I

Leistung: 870 Watt  
Maße B/T/H: 1372 x 495 x 133 mm  
**Art.-Nr. 403918216**  
**Euro 1.187,00**

### GRS-60-I

Leistung: 980 Watt  
Maße B/T/H: 1524 x 495 x 133 mm  
**Art.-Nr. 403918217**  
**Euro 1.244,00**

### GRS-66-I

Leistung: 1088 Watt  
Maße B/T/H: 1676 x 495 x 133 mm  
**Art.-Nr. 403918218**  
**Euro 1.307,00**

### GRS-72-I

Leistung: 1196 Watt  
Maße B/T/H: 1829 x 495 x 133 mm  
**Art.-Nr. 403918219**  
**Euro 1.370,00**





## HEISSHALTEVITRINEN 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



#### **GR2SDS-24 Art.-Nr. 403918220**

Eine Ebene; Breite 765 mm; 820 Watt

**Euro 3.040,00**

#### **GR2SDS-24D Art.-Nr. 300124**

Zwei Ebenen; Breite 765 mm; 1640 Watt

**Euro 4.715,00**

#### **GR2SDS-30 Art.-Nr. 403918221**

Eine Ebene; Breite 918 mm; 1020 Watt

**Euro 3.200,00**

#### **GR2SDS-30D Art.-Nr. 300130**

Zwei Ebenen, Breite 918 mm; 2040 Watt

**Euro 5.040,00**

#### **GR2SDS-36 Art.-Nr. 403918222**

Eine Ebene; Breite 1070 mm; 1220 Watt

**Euro 3.490,00**

#### **GR2SDS-36D Art.-Nr. 300136**

Zwei Ebenen; Breite 1070 mm; 2440 Watt

**Euro 5.355,00**

### Modelle mit zwei Ebenen

Tiefe: 676 mm  
Höhe: 848 mm



#### **GR2SDS-42 Art.-Nr. 403918223**

Eine Ebene; Breite 1222 mm; 1490 Watt

**Euro 3.830,00**

#### **GR2SDS-42D Art.-Nr. 403918130**

Zwei Ebenen; Breite 1222 mm; 2980 Watt

**Euro 5.775,00**

#### **GR2SDS-48 Art.-Nr. 403918224**

Eine Ebene; Breite 1375 mm; 1690 Watt

**Euro 4.190,00**

#### **GR2SDS-48D Art.-Nr. 403918225**

Zwei Ebenen; Breite 1375 mm; 3380 Watt

**Euro 6.195,00**

#### **GR2SDS-54 Art.-Nr. 403918226**

Eine Ebene; Breite 1527 mm; 1890 Watt

**Euro 4.565,00**

#### **GR2SDS-54-D Art.-Nr. 403918227**

Zwei Ebenen; Breite 1527 mm; 3780 Watt

**Euro 6.825,00**

#### **GR2SDS-60 Art.-Nr. 403918228**

Eine Ebene; Breite 1680 mm; 2210 Watt

**Euro 4.860,00**

#### **GR2SDS-60-D Art.-Nr. 403918229**

Zwei Ebenen; Breite 1680 mm; 4420 Watt

**Euro 7.295,00**

# Heisshaltevitrienen



## HEISSHALTEVITRINE 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 Watt  
Anschluss: 240 V  
Maße B/T/H: 660 x 511 x 683 mm

**Art.-Nr. 403918230**

**Euro 4.085,00**

## HEISSHALTEVITRINE GRBW

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

### GRBW-30

Leistung: 1270 Watt  
Anschluss: 240 V  
Maße B/T/H: 787 x 572 x 451 mm  
**Art.-Nr. 403918231**

**Euro 1.715,00**



Standard

### GRBW-36

Leistung: 1578 Watt  
Anschluss: 240 V  
Maße B/T/H: 940 x 572 x 451 mm  
**Art.-Nr. 403918232**

**Euro 1.880,00**

### GRBW-42

Leistung: 1728 Watt  
Anschluss: 240 V  
Maße B/T/H: 1092 x 572 x 527 mm  
**Art.-Nr. 403918233**

**Euro 2.025,00**



Schwarz

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

## HEISSHALTEVITRINE FDWDE-1

Modernes Design. Separate Steuerung von Hitze und Luftfeuchtigkeit. Gestell mit vier Ebenen rotiert um die eigene Achse und wird von oben beleuchtet. Integrierter Wassertank (2 Liter) – **kein Wasseranschluss nötig**. 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**

**Euro 2.550,00**



**Der stumme  
Pizzaverkäufer!**

## HEISSHALTEVITRINE FDWDE-1X

Modernes Design. Separate Steuerung von Hitze und Luftfeuchtigkeit. Vier stationäre Roste – von oben beleuchtet. Integrierter Wassertank (2 Liter) – **kein Wasseranschluss nötig**. 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. 403918235**

**Euro 2.515,00**



## VIELSEITIG UND FLEXIBEL – DER HEAT-MAX VON HATCO!

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



### **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**

**Euro 545,00**

**Lieferung inkl.  
Topf und Deckel!**

### **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**

**Euro 545,00**



### **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**

**Euro 910,00**



### **WARMHALTEWANNE HW-FUL** **Passend für einen 1/1 oder zwei 1/2 GN-Behälter (nicht inklusive).**

Anschluss: 230 V  
Maße B/T/H: 368 x 607 x 248 mm  
**Art.-Nr. 403918242**

**Euro 430,00**



## 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.

### EINBAU-SUPPENTOPF HWBRT-4QT

#### 4-Liter-Einsatz

Anschluss: 230 V; 1NPE; 0,6 kW

Maße Ø/H: 209 x 241 mm

**Art.-Nr. 403918189**

**Topf für HWBRT-4QT:**

**Deckel für HWBRT-4QT:**

**Euro 515,00**

**Euro 80,00**

**Euro 39,00**



### EINBAU-SUPPENTOPF HWBRT-7QT

#### 7-Liter-Einsatz

Anschluss: 230 V; 1NPE; 0,6 kW

Maße Ø/H: 262 x 221 mm

**Art.-Nr. 403918200**

**Topf für HWBRT-7QT:**

**Deckel für HWBRT-7QT:**

**Euro 425,00**

**Euro 93,00**

**Euro 50,00**



### EINBAU-SUPPENTOPF HWBRT-11QT

#### 10-Liter-Einsatz

Anschluss: 230 V; 1NPE; 0,6 kW

Maße Ø/H: 313 x 221 mm

**Art.-Nr. 403934**

**Topf für HWBRT-11QT:**

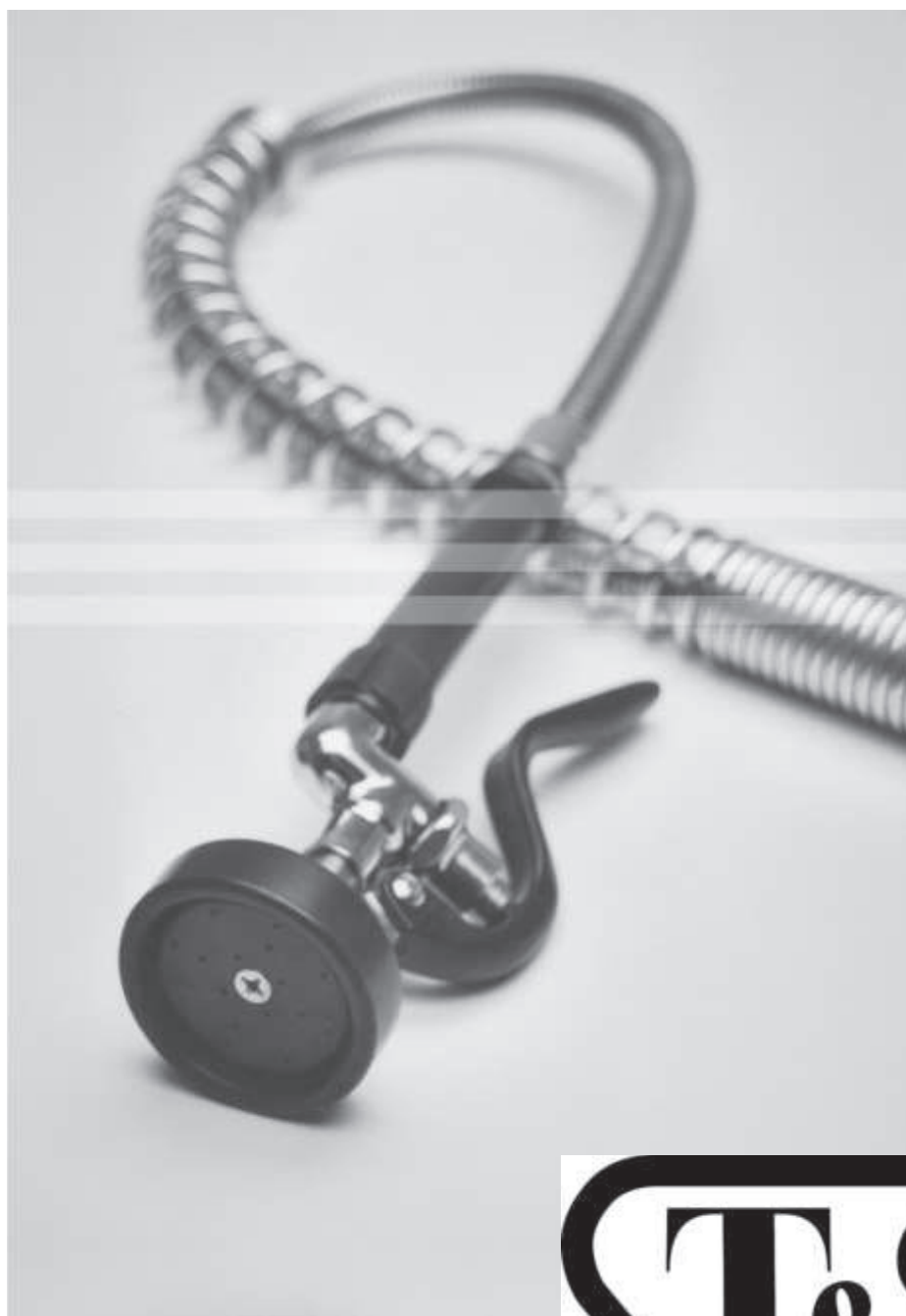
**Deckel für HWBRT-11QT:**

**Euro 425,00**

**Euro 103,00**

**Euro 62,00**





**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.



### VORSPÜLBRAUSEN EINPUNKT

Vorspülbrausen mit Standardbrausekopf für Einpunkt-Plattenanschluss. Mit **Einhebelmischbatterie** für Warm- und Kaltwasser.

### VORSPÜLBRAUSE EX-1DP00-H

Einhebelmischbatterie, ohne Zwischenhahn.

Höhe: 994 mm

Bohrung: ø 38 mm

**Art.-Nr. 424500**

**Euro 244,00**



### VORSPÜLBRAUSE EX-1DP12-H

Einhebelmischbatterie mit Zwischenhahn, Auslauf 305 mm

Höhe: 1067 mm

Bohrung: ø 38 mm

**Art.-Nr. 424600**

**Euro 262,00**

## VORSPÜLBRAUSEN EINPUNKT

Vorspülbrausen mit Standardbrausekopf für Einpunkt-Plattenanschluss.  
Mit Mischbatterie für Warm- oder Kaltwasser.

### VORSPÜLBRAUSE EU-1DP00

ohne Zwischenhahn.

Höhe: 1082 mm

Bohrung: ø 25 mm

**Art.-Nr. 422850** **Euro 299,00**

### VORSPÜLBRAUSE EU-1DP12

mit Zwischenhahn, Auslauf 308 mm

Höhe: 1038 mm

Bohrung: ø 25 mm

**Art.-Nr. 4228501** **Euro 355,00**



## VORSPÜLBRAUSEN EINPUNKT

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

### VORSPÜLBRAUSE EU-2DP00

ohne Zwischenhahn.

Höhe: 1069 mm

Bohrung: Ø 38 mm

**Art.-Nr. 411911** **Euro 340,00**

### VORSPÜLBRAUSE EU-2DP12

mit Zwischenhahn, Auslauf 308 mm

Höhe: 1025 mm

Bohrung: Ø 38 mm

**Art.-Nr. 411912** **Euro 397,00**



**3 JAHRE SCHLAUCHGARANTIE!**



## VORSPÜLBRAUSEN ZWEIPUNKT

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

### VORSPÜLBRAUSE EU-6DP00

ohne Zwischenhahn.

Höhe: 1063 mm

Bohrung: Ø 25 mm

Lochabstand: 145 - 159 mm

**Art.-Nr. 412300**

**Euro 376,00**

### VORSPÜLBRAUSE EU-6DP12

mit Zwischenhahn, Auslauf 308 mm

Höhe: 1018 mm

Bohrung: Ø 25 mm

Lochabstand: 145 - 159 mm

**Art.-Nr. 412305**

**Euro 449,00**



## VORSPÜLBRAUSEN ZWEIPUNKT

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

### VORSPÜLBRAUSE EB-2261

ohne Zwischenhahn.

Höhe: 847 mm

Bohrung: Ø 25 mm

Variabler Lochabstand: 57 - 210 mm

**Art.-Nr. 422610**

**Euro 351,00**

### VORSPÜLBRAUSE EB-2261-04

mit Zwischenhahn, Auslauf 305 mm

Höhe: 955 mm

Bohrung: Ø 25 mm

Variabler Lochabstand: 57 - 210 mm

**Art.-Nr. 4226104**

**Euro 414,00**

## 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

**EXTRA KURZ MIT  
GERINGER EINBAUHÖHE!**

### VORSPÜLBRAUSE EMPV-2DLN-00

Für Einpunkt-Plattenanschluss,  
ohne Auslauf  
(keine Abbildung)

Höhe: 607 mm

Bohrung:  $\varnothing$  32-38 mm

**Art.-Nr. 424300**

**Euro 340,00**

### VORSPÜLBRAUSE EMPV-2DLN-06

Für Einpunkt-Plattenanschluss,  
mit Auslauf 146 mm

Höhe: 607 mm

Bohrung:  $\varnothing$  32-38 mm

**Art.-Nr. 424100**

**Euro 394,00**



### VORSPÜLBRAUSE EMPV-6DLN-00

Für Zweipunkt-Plattenanschluss,  
ohne Auslauf  
(keine Abbildung)

Höhe: 622 mm

Bohrung:  $\varnothing$  28 mm

Lochabstand: 145-159 mm

**Art.-Nr. 424400**

**Euro 375,00**

### VORSPÜLBRAUSE EMPV-6DLN-06

Für Zweipunkt-Plattenanschluss,  
mit Auslauf 156 mm

Höhe: 622 mm

Bohrung:  $\varnothing$  28 mm

Lochabstand: 145-159 mm

**Art.-Nr. 424200**

**Euro 433,00**



**3 JAHRE SCHLAUCHGARANTIE!**

**Brausen und Batterien mit  
Ellbogenbedienhebel!**



## **VORSPÜLBRAUSE 260CN.R030N**

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**

---

**Euro 320,00**

**Keine Wandhalterung notwendig!**



## **VORSPÜLBRAUSE 2E.2914.87.72 3/4"**

Vorspülbrause 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**

---

**Euro 379,00**



## **VORSPÜLBRAUSE 2E.3026.48 1/2"**

Vorspülbrause 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**

---

**Euro 399,00**



## MISCHBATTERIE 1E.3028.49.72

Mischbatterie mit  
Ellbogenbedienhebel 250 mm  
und Standfüßen.  
Zweiloehausführung.

Höhe Auslaufhahn: 200 mm

Schwenkauslauf: 220 mm

Bohrung: ø 29 mm

Lochabstand: 156 mm

**Art.-Nr. 1330000356**

**Euro 199,00**



## MISCHBATTERIE 1S.2962.00.82

Mischbatterie mit  
Ellbogenbedienhebel 250 mm.  
Einloehausführung.

Höhe Auslaufhahn: 150 mm

Schwenkauslauf: 220 mm

Bohrung: ø 35 mm

**Art.-Nr. 1330000362**

**Euro 88,00**



## MISCHBATTERIE 1S.2930.80.82

Mischbatterie mit  
Ellbogenbedienhebel 250 mm und  
**herausziehbarem Brausekopf.**  
Einloehausführung.

Höhe Auslaufhahn: 150 mm

Schwenkauslauf: 220 mm

Bohrung: ø 35 mm

**Art.-Nr. 1330000363**

**Euro 145,00**



**Mit herausziehbarem  
Brausekopf!**

## 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

Mischbatterie einfach, für Einpunktplattenmontage, für Kalt- oder Warmwasser.

Höhe: 240 mm  
 Auslauf: 308 mm  
 Bohrung: ø 28 mm  
**Art.-Nr. 520600 Euro 145,00**



### MISCHBATTERIE EU-2DF12

Mischbatterie für Einpunktplattenmontage, für Kalt- und Warmwasser.

Höhe: 227 mm  
 Auslauf: 308 mm  
 Bohrung: ø 28 mm  
**Art.-Nr. 520100 Euro 234,00**



### MISCHBATTERIE EU-6DF12

Mischbatterie für Zweipunktplattenmontage, für Kalt- und Warmwasser.

Höhe: 219 mm  
 Auslauf: 308 mm  
 Bohrung: ø 28 mm  
 Lochabstand: 145 - 159 mm  
**Art.-Nr. 522450 Euro 265,00**



### MISCHBATTERIE EU-0236

Mischbatterie für Zweipunktwandmontage mit variablem Lochabstand für Kalt- und Warmwasser.

Höhe: 174 mm  
 Auslauf: 305 mm  
 Lochabstand: 57 - 210 mm  
**Art.-Nr. 523600 Euro 334,00**



### SCHWENKBARER AUSLAUF ES-12

Für Vorspülbrausen  
 Standardlänge: 306 mm

**Art.-Nr. 910010 Euro 40,00**



### MISCHBATTERIE EA-1DF09-LH

Einhand-Mischbatterie für Einpunktplattenmontage, für Kalt- und Warmwasser. Bedienung mit Hebel.

Gesamthöhe (inkl. Hebel): 266 mm  
 Höhe Auslauf: 152 mm  
 Länge Auslauf: 229 mm  
 Bohrung: ø 35 mm  
**Art.-Nr. 740800 Euro 104,00**

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



### MISCHBATTERIE EA-2DF09

Mischbatterie für Einpunktplattenmontage, für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 267 mm

Höhe Auslauf: 194 mm

Länge Auslauf: 229 mm

Bohrung: ø 35 mm

**Art.-Nr. 740900**

**Euro 99,00**



### MISCHBATTERIE EA-2DF12

Einpunktplattenmontage, für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 268 mm

Höhe Auslauf: 190 mm

Länge Auslauf: 300 mm

Bohrung: ø 38 mm

**Art.-Nr. 740951**

**Euro 140,00**



### MISCHBATTERIE EA-2DF12-150

Einpunktplattenmontage, für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 227 mm

Höhe Auslauf: 151 mm

Länge Auslauf: 300 mm

Bohrung: ø 38 mm

**Art.-Nr. 740950**

**Euro 117,00**



### MISCHBATTERIE EA-2DF12-300

Einpunktplattenmontage, für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 376 mm

Höhe Auslauf: 300 mm

Länge Auslauf: 300 mm

Bohrung: ø 38 mm

**Art.-Nr. 740952**

**Euro 179,00**



### MISCHBATTERIE EA-2DF12-500

Einpunktplattenmontage, für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 576 mm

Höhe Auslauf: 500 mm

Länge Auslauf: 300 mm

Bohrung: ø 38 mm

**Art.-Nr. 740953**

**Euro 213,00**



### MISCHBATTERIE EA-2DF12-600

Einpunktplattenmontage, für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 676 mm

Höhe Auslauf: 600 mm

Länge Auslauf: 300 mm

Bohrung: ø 38 mm

**Art.-Nr. 740954**

**Euro 236,00**



## MISCHBATTERIE EA-2DF14

Einpunktplattenmontage,  
für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 268 mm

Höhe Auslauf: 190 mm

Länge Auslauf: 350 mm

Bohrung: ø 38 mm

**Art.-Nr. 740958**

**Euro 160,00**



## MISCHBATTERIE EA-2DF14-300

Einpunktplattenmontage,  
für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 376 mm

Höhe Auslauf: 300 mm

Länge Auslauf: 350 mm

Bohrung: ø 38 mm

**Art.-Nr. 740957**

**Euro 184,00**



## MISCHBATTERIE EA-2DF14-500

Einpunktplattenmontage,  
für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 576 mm

Höhe Auslauf: 500 mm

Länge Auslauf: 350 mm

Bohrung: ø 38 mm

**Art.-Nr. 740959**

**Euro 217,00**



## MISCHBATTERIE EA-2DF14-600

Einpunktplattenmontage,  
für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 676 mm

Höhe Auslauf: 600 mm

Länge Auslauf: 350 mm

Bohrung: ø 38 mm

**Art.-Nr. 740960**

**Euro 245,00**



## MISCHBATTERIE EA-6WF08-LH

Einhand-Mischbatterie für  
**Zweipunktwandmontage**,  
für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe (einschl. Hebel): 237 mm

Länge Auslauf: 202 mm

Lochabstand: 127 - 178 mm

Bohrung: ø 25 mm

**Art.-Nr. 740961**

**Euro 106,00**



## MISCHBATTERIE EA-6DF08-LH-200

Einhand-Mischbatterie für  
**Zweipunktplattenmontage**,  
für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe (einschl. Hebel): 497 mm

Höhe Auslauf: 204 mm

Länge Auslauf: 202 mm

Lochabstand: 150 mm

Bohrung: ø 25 mm

**Art.-Nr. 740962**

**Euro 138,00**

## SENSORMISCHBATTERIE 5EF-EU1DS-C

Für Einpunktplattenmontage, für Kalt- und Warmwasser. Batteriebetrieben oder Netzanschluss 230 V.

Temperatur einstellbar 20 °C - 43 °C.

Gesamthöhe: 121 mm

Höhe Auslauf: 95 mm

Auslauf: 114 mm

Bohrung: ø 32 mm

**Art.-Nr. 750110 Euro 387,00**

**Ausführung mit EC-Hydro-Kit**

**Art.-Nr. 750111 Euro 535,00**



Sensormischbatterien ohne Stromanschluss und ohne Batterien... 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 spätere Nutzung.**

## SENSORMISCHBATTERIE 5EF-EU1DG-C

Mit Schwanenhals.

Für Einpunktplattenmontage, für Kalt- und Warmwasser. Batteriebetrieben oder Netzanschluss 230 V.

Temperatur einstellbar 20 °C - 43 °C.

Gesamthöhe: 292 mm

Höhe Auslauf: 192 mm

Auslauf: 143 mm

Bohrung: ø 16 mm

**Art.-Nr. 750120 Euro 387,00**

**Ausführung mit EC-Hydro-Kit**

**Art.-Nr. 750121 Euro 535,00**



## SENSORMISCHBATTERIE HF 502

Für Einpunktplattenmontage, für Kalt- und Warmwasser. Batteriebetrieben oder Netzanschluss.

Temperatur einstellbar 20 °C - 43 °C

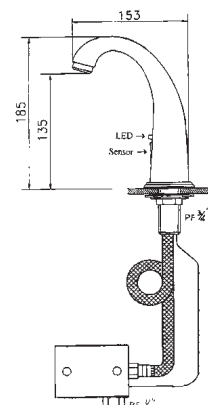
Gesamthöhe: 185 mm

Höhe Auslauf: 135 mm

Auslauf: 153 mm

Bohrung: ø 30 mm

**Art.-Nr. 750100 Euro 325,00**



## OFFENE SCHLAUCHROLLEN



**OFFENE SCHLAUCHROLLEN**  
Offene Edelstahl-Schlauchrollen. Arretierung über Sperrmechanismus. Sperrvorgang wird über einen Spezialmechanismus abgefedert. Leichtes Auf- und Abrollen. Inklusive schwenkbarer Wandhalterung 90°.

**SCHLAUCHROLLE FR-2110**  
Schlauchlänge: 10 m  
Schlauch: 1/2"  
**Art.-Nr. 314350      Euro 1.194,00**

**SCHLAUCHROLLE FR-2115**  
Schlauchlänge: 15 m  
**Art.-Nr. 314340      Euro 1.515,00**

**SCHLAUCHROLLE FR-2120**  
Schlauchlänge: 20 m  
Schlauch: 1/2"  
**Art.-Nr. 314342      Euro 1.817,00**

**SCHLAUCHROLLE FR-2125**  
Schlauchlänge: 25 m  
Schlauch: 1/2"  
**Art.-Nr. 314343      Euro 1.995,00**



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

## GESCHLOSSENE SCHLAUCHROLLEN

**SCHLAUCHROLLE EU-7122 C**  
Schlauchlänge: 10 m  
Schlauch: 3/8"  
**Art.-Nr. 314345      Euro 2.100,00**

**SCHLAUCHROLLE EU-7142 C**  
Schlauchlänge: 15 m  
Schlauch: 3/8"  
**Art.-Nr. 314341      Euro 2.245,00**



**SCHLAUCHROLLE B-7161-C**  
Geschlossene Schlauchrolle aus Edelstahl, kompaktes Format, mit integrierter Handbrause  
Schlauchlänge: 1,83 m  
Schlauch: 1/4"  
**Art.-Nr. 314360      Euro 683,00**

**Alle Schlauchrollen inklusive Schlauch!**



### SPRITZPISTOLE MV 522

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 Euro 129,00**



### SPRITZDÜSE EB-2322

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 Euro 228,00**



### GLÄSERFÜLLER B-1210

Zapfhahn mit Entnahmemechanis-  
mus. Ideal für Bar oder Theke.

**Art.-Nr. 512100 Euro 220,00**

### GLASFÜLLSTATION B-1230

Beschreibung wie Gläserfüller  
B-1210, jedoch mit Abtropf-  
einheit und Abfluss.

**Art.-Nr. 512300 Euro 428,00**



### BRAUSEKOPF EB-107

Standardbrausekopf  
(ohne Handgriff).

Durchflussrate: 15,89 l/min

Länge ohne Griff: 110 mm

Brausekopf: ø 70 mm

**Art.-Nr. 429107 Euro 91,00**



### BRAUSEKOPF EB-107-C

Spezialbrausekopf (ohne Handgriff).  
Wassereinsparung durch  
gebündelten Wasserstrahl.

Durchflussrate: 2,46 l/min

Länge ohne Griff: 127 mm

Brausekopf: ø 43 mm

**Art.-Nr. 4291071 Euro 101,00**

### BRAUSESCHLAUCH EB-120-CMH

Brauseschlauch für Vorspülbrause

Länge: 1200 mm

**Art.-Nr. 910002 Euro 96,00**



### BRAUSEKOPF EB-107E

Standardbrausekopf mit  
Euro-Handgriff für alle Fabrikate.

Durchflussrate: 15,89 l/min

Länge ohne Griff: 110 mm

Brausekopf: ø 70 mm

**Art.-Nr. 4291072 Euro 114,00**



### BRAUSEKOPF EB-107-CE

Spezialbrausekopf mit  
Euro-Handgriff für alle Fabrikate.  
Wassereinsparung durch  
gebündelten Wasserstrahl.

Durchflussrate: 2,46 l/min

Länge ohne Griff: 127 mm

Brausekopf: ø 43 mm

**Art.-Nr. 4291073 Euro 124,00**





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

Stefansbecke 17  
45549 Sprockhövel

Telefon 02339 - 92981-0  
Fax 02339 - 92981-29  
[info@busch-cookware.de](mailto:info@busch-cookware.de)  
[info@hibu-foodservice.de](mailto:info@hibu-foodservice.de)

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