



PREISLISTE NR.7
gültig ab 01.02.2017

Blümchen AG

Fritteusen Zentrum Deutschland



Handelsvertretungen Deutschland Blümchen AG

Vertriebsvorstand Deutschland und Gebiet Nordrhein Westfalen:

Winfried Buron
Blümchen AG
Frankenstraße 326
45133 Essen

Tel.: 0201/ 841 97 07
Fax: 0201/ 841 97 08
Mobil: 0171/ 30 171 40
Mail: w.buron@bluemchen-ag.eu

PLZ 32000 - 33999
PLZ 40000 - 49299
PLZ 49500 - 49599
PLZ 49800 - 59999
PLZ 66000 - 67999

Gebiet Bayern

Fa. Erwin Jilke e.K.
Martin Zach
Schneckenburgerstraße 19
81675 München

Tel: 089/ 41079358
Fax: 089/ 4488166
Mobil: 0174 3994697
Mail: m.zach@bluemchen-ag.eu

PLZ 80000 - 87999
PLZ 90000 - 97999

Gebiet Süd-West: Baden-Württemberg

Kommissarische Gebietsleitung
Georg Hirtz

Tel: 07121/ 145958 - 20
Fax: 07121/ 145958 - 29
Mail: g.hirtz@bluemchen-ag.eu

PLZ 68000 - 68999
PLZ 70000 - 79999
PLZ 88000 - 89999

Gebiet Nord: Schleswig-Holstein, Hamburg, Niedersachsen, Bremen, Mecklenburg-Vorpommern

Andreas Hesse
Am Kielortplatz 126
22850 Norderstedt

Tel: 040/ 69705586
Fax: 040/ 69705587
Mobil: 0171 5114070
Mail: a.hesse@bluemchen-ag.eu

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

Gebiet Ost: Berlin, Brandenburg, Sachsen-Anhalt, Sachsen, Thüringen

Tino Bauer
August-Bebel-Straße 23 a
09244 Lichtenau

Fax: 037208/ 880733
Mobil: 0152 08912154
Mail: t.bauer@bluemchen-ag.eu

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

Gebiet Hessen, Rheinland-Pfalz:

Adam Grabe
Klein-Bieberauer-Weg 29
64397 Modautal

Tel.: 06254 940606
Fax: 06254 940611
Mobil: 0171 2601967
Mail: a.grabe@bluemchen-ag.eu

PLZ 34000 - 37499
PLZ 60000 - 65999
PLZ 69000 - 69999

Sollten Sie Ihre PLZ nicht finden wenden Sie sich bitte an die Vertriebsleitung

Front-Cooking-Stationen	5
Thekenhauben, UV-C-Filter.	7
Plasma-Clean-Air-Tower	8
Tischfritteusen Eco und Frita+	10
Tischfritteusen Profi+	11
Standfritteusen Super Easy	12
Standfritteusen Basic+	13
Standfritteusen Vision	14
Einbaufritteusen Super Easy	15
Einbaufritteusen Basic+.	16
Einbaufritteusen Vision	18
Vortech Gasfritteuse	20
Lincat Tisch-Gas- und Elektrofritteusen.	22
Lincat Stand-Gasfritteusen	24
Lincat Stand-Elektrofritteusen	25
FriFri Pastakocher	27
Lincat Pastakocher	28
Silofrit	29
Zubehör	30
Erläuterungen zum Sonderzubehör.	31
Salamander	32
Grillplatten	33
Sonstige Geräte.	34
Allgemeine Geschäftsbedingungen	35

Blümchen AG
Fritteusen Zentrum Deutschland
Carl-Zeiss-Straße 31
72770 Reutlingen
Tel.: 07121/ 14595820
Fax: 07121/ 14595829
E-Mail: info@bluemchen-ag.eu
www.bluemchen-ag.eu

Innovationen von Blümchen



Umluft-Technologie für Hochleistungsfritteusen

Geruchlos

Frittieren – Braten – Grillen

mit den

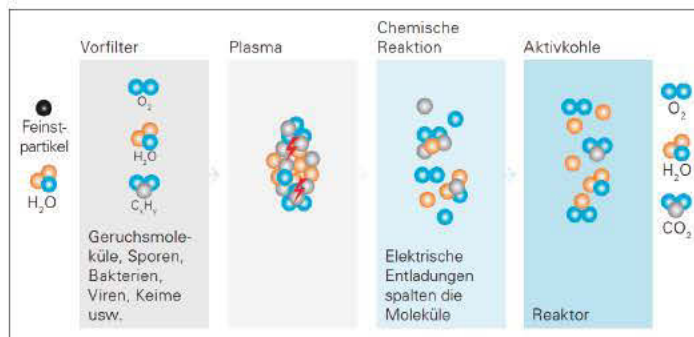
Front Cooking Stationen
von Blümchen

mit Plasmatechnologie



Front Cooking Stationen

Wir freuen uns, Ihnen die erste, voll ausgereifte und voll funktionsfähige Front-Cooking- bzw. Front-Frying-Station für Sekundärluftbetrieb in geschlossenen Räumen ohne zusätzliche externe, aufwändige Abluft präsentieren zu können. Dadurch können auch in sensiblen Innenstadt- bzw. Top-Lagen problemlos und kurzfristig profitable neue Gastro-Konzepte bzw. Gastro-Systeme, auch und speziell mit Hochleistungs-Fritteusen von frifri, realisiert werden. Der Genehmigungsaufwand ist minimal, der Aufwand für externe Abluft entfällt weitestgehend. Umnutzungen von Top-Projekten sind hiermit erstmalig mit geringem Investaufwand realisierbar. Möglich wird das durch Einsatz modernster Strömungstechnik in Verbindung mit der Plasmatechnologie. Dabei gibt es je nach Einsatzgebiet verschiedene Wahlmöglichkeiten, die Station auszustatten. Zunächst wird die Abluft durch die in der Brücke integrierte Düsentechnik zu 100% eingesaugt. In den Seitenwangen befinden sich folgende Filterstufen: zuerst der Aerosolfilter, danach der HydroStop-Filter, der Feuchtigkeit sowie Fettpartikel einfängt. Der nächste Filter ist optional ein Elektro-Filter, der Blaurauch vernichtet und nur eingesetzt werden muss, wenn z.B. auch eine Grillplatte in der Station zum Einsatz kommen soll. Der Elektrofilter kann auch durch einen HEPA-Filter ersetzt werden. Dieser bedarf keinerlei Reinigung oder Wartung, muss aber je nach Gebrauch ersetzt werden. Das Herzstück der Anlage ist dann der Plasmafilter, in dem die noch vorhandenen Fettpartikel und Gerüche aufgespalten und vernichtet werden. Das dabei entstehende Ozon wird vom abschließenden Aktivkohlefilter katalysiert. Den Abschluss bildet der Lüfter, der die Luft mit einer Geschwindigkeit von 10 m/sec. bewegt. Die Absaug-Brücke in Höhe 1.300 mm dient als Abstellfläche bzw. als Zahlplatte mit direktem Kundenkontakt. Eine attraktive Warm-Ton-Beleuchtung unter der Brücke, sowie eine aufklappbare ESG-Glas-Scheibe bietet optimale Warenpräsentation und die Einhaltung der HACCP-Vorschriften vor dem Gast. Der Zugriff zu den technischen Filtereinheiten erfolgt jeweils seitlich; das Absaugmodul kann deshalb stationär platziert werden, alternativ auch fahrbar für mobilen flexiblen Einsatz. Die Ausstattung der Module mit den erforderlichen Filtersystemen erfolgt je nach gewünschter Gerätekonfiguration. Daraus ergeben sich die jeweiligen Anlagenpreise. Sollten Sie eine Station nicht fürs Front-Cooking, sondern wandstehend brauchen, ist auch dies auf Anfrage möglich. Alle Stationen sind fahrbar.



Modell FCS 800 mit 810mm lichter Weite für 2 Geräte
(nicht im Lieferumfang enthalten)

Hier mit Vision 422 als Hybridversion mit ClearFry® und Silofrit
(nicht im Lieferumfang enthalten)

Art.Nr.	Maße (BxLxH)	Anschlusswert	Preis
FCS800	1410x750x1300	400 W	13.990,00 €
FCS 1200	1810x750x1300	400 W	15.990,00 €
Optional:			
Elektro-Filter EI3, 2 St. erforderlich, Preis je St.			1.980,00 €
HEPA-Filter, 2 St. erforderlich, Preis je St.			149,00 €

Frittieren – Braten – Grillen – Woken

Thekenhauben mit offenem Untergestell

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



- Thekenhaube in Schrägform, verschweißt
- Fettauffangrinne verschlossen inkl. Fettablasshahn
- Anschlusskabel 230 V für Beleuchtung
- Beleuchtung mit Ein-/Ausschalter
- Untergestell aus Vierkantrohr 40x40x1,2 mm
- Material: CNS AISI 304, Werkstoff 1.4301
- Flamschutz-Multifilter besteht aus zwei hintereinander angeordneten Filterelementen
- Abscheider nach Bauart A DIN 18869-5/VDI2052 mit Zulassung
- Hinten liegender Filter zwecks Reinigung entnehmbar
- Griffe (nicht montiert)

Art.Nr.	Anzahl Multifilter	Außenmaße Haube BxTxH	Innenmaße Nische BxT	Abluftleistung m³/h	Preis
BTHB683	1 (400x500)	683x700x1550	603x660	400	1.170,00 €
BTHB883	2 (400x400)	883x700x1550	803x660	700	1.290,00 €
BTHB1083	2 (400x400)	1083x700x1550	1003x660	700	1.365,00 €
BTHB1283	3 (400x400)	1283x700x1550	1203x660	1050	1.440,00 €
BTHB1483	3 (400x400)	1483x700x1550	1403x660	1050	1.560,00 €

Blümchens UV-C-Filter

Der UV-C Filter von Blümchen wird direkt auf die Thekenhaube montiert und reduziert nahezu vollständig Fett bzw. Ölablagerungen in der nachfolgenden Verrohrung. Der UV-C Filter verringert nicht nur diese Ablagerungen, sondern vermindert ebenfalls die Abwasserbelastung.

- Gehäuse CNS
- 230 V Anschluss erforderlich
- Steuerelektronik überwacht alle sicherheitsrelevanten Merkmale
- Minimaler Wartungsaufwand
- Einfachste Bedienung
- Alle Störungen werden auf dem Display angezeigt



Art.Nr.	Luftmenge m³/h	Maße BxTxH	Leistung	Preis
BUVC	Max. 2000	750x300x500	160 W/ 230 V	4.990,00 €

Weitere Aufsätze zur Luftbearbeitung finden Sie auf der nächsten Seite.

Die folgenden Aufsätze sind gedacht zur Montage auf die vorstehenden Thekenhauben. Bitte beachten Sie unbedingt die entstehende Gesamthöhe.

Plasma Clean Air Tower

Die Plasma Clean Air Tower sind ausschließlich zur Geruchsvernichtung gedacht. Die belastenden Stoffe werden der Luft weitestgehend entzogen. An die Umgebung wird nur noch warme, feuchte Luft abgegeben. Beim Einsatz in einem Raum ist nur noch ein ausreichender Luftaustausch zu gewährleisten, um die Feuchtigkeit nachhaltig zu entfernen, da sonst die Gefahr der Schimmelbildung besteht. Nach einem Kombi-Aerosolabscheider folgt ein Schwammfilter zum Entfernen der feinen Stäube und Tröpfchen. In der folgenden Plasmastufe werden die Geruchsmoleküle zersetzt, entstehendes Ozon im darauf folgenden Aktivkohlefilter in Luftsauerstoff und CO₂ katalysiert. Der 4-stufige Lüfter sorgt mit angepassten Drehzahlen für ein optimales Reinigungsergebnis der Luft.

- Material CNS
- Steuereinheit in separates Edelstahlgehäuse eingebaut mit 7-adrigem Kabel zur Verbindung mit dem Tower. Elektronischer Drehzahlregler hat 4 Leistungsstufen sowie zwei Nachlaufstufen wählbar zwischen 10 und 60 min.
- 230V Anschluss erforderlich
- Tower senkrecht (Luftaustritt nach oben) oder waagrecht (Luftaustritt rechts oder links) zur Verminderung der Gesamthöhe
- Bei hoher Luftbelastung Doppeltower für mehr Plasmaerzeugung und höherem Luftdurchsatz

CleanAir-Tower

Artikel-Nr.	Luftmenge	Maße	Leistung	Listenpreis
CAT 700	755 m³/h	380x260x930mm	200W/230V	3.199,00 €

CleanAir-Tower/ waagrecht

Artikel-Nr.	Luftmenge	Maße	Leistung	Listenpreis
CAT 700-W	755 m³/h	799x410x390mm	200W/230V	3.729,00 €

CleanAir-Tower/ doppelt

Artikel-Nr.	Luftmenge	Maße	Leistung	Listenpreis
CAT 1400	1510 m³/h	2x380x260x930mm	400W/230V	5.599,00 €

CleanAir-Tower/ waagrecht doppelt

Artikel-Nr.	Luftmenge	Maße	Leistung	Listenpreis
CAT 1400-W	1510 m³/h	2x799x410x390mm	400W/230V	6.659,00 €

Clean Air Tower mit Elektrofilter

Filtertechnik wie oben beschrieben. Zusätzlich hat das Gerät einen elektrostatischen Blaurauchfilter, der beim Grillen entstehenden Blaurauch festsetzt.

- Türkontaktschalter / Schließungskontakt für den Bereich der Tür des elektrostatischen Filters.
- Gehäuse umlaufend mit Befestigungsrahmen zur Fixierung auf der Haube

CleanAir-Tower mit Elektrofilter

Artikel-Nr.	Luftmenge	Maße	Leistung	Listenpreis
CATE830	610 m³/h	850x370x712mm	200W/230V	6.590,00 €

CleanAir-Tower mit Elektrofilter

Artikel-Nr.	Luftmenge	Maße	Leistung	Listenpreis
CATE1500	1500 m³/h	1260x370x835mm	400W/230V	8.999,00 €



Fritteusen für höchste Ansprüche



Tischfritteusen ECO professional

- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle +/- 5%ige Gradgenauigkeit
- Sicherheitsthermostat eigenbruchsicher
- Sicherheitsendschalter für automatisches Abschalten der Heizkörper
- Tiefgezogener Ölbehälter
- Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
- Steuerkasten aus Aluminiumguss steckerfertig mit Schuko-Stecker und integrierter Kabelbox
- Extrem pflegeleicht, da komplett zerlegbar



ECO 4



ECO 4+4



ECO 6



ECO 6+6

Art. Nr.	Modell	Ölinhalt Liter	Stundenleistung (gefr. Pommes frites)	Anschluss	Leistung	Maße in mm B x T x H	Körbe	Preis
650101	ECO prof. 4	3-4	5-6 kg	230 V	3,2 kW	167x375x295	1	305,00 €
650103	ECO prof. 4+4 Doppelbecken	2x 3-4	2x 5-6 kg	2x 230 V	2x 3,2 kW	348x375x295	2	583,00 €
650105	ECO prof. 6	4-5	6-7 kg	230 V	3,2 kW	218x375x295	1	349,00 €
650106	ECO prof. 6+6 Doppelbecken	2x 4-5	2x 6-7 kg	2x 230 V	2x 3,2 kW	450x375x295	2	677,00 €

Zubehör finden Sie auf Seite 30

Tischfritteusen Frita+

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



Frita+ 6



Frita+ 8

Art. Nr.	Modell	Ölinhalt Liter	Stundenleistung (gefr. Pommes frites)	Anschluss	Leistung	Maße in mm B x T x H	Körbe	Preis
652000	Frita+ 6	5-7	10,5 kg	400 V	4,6 kW	270x475x300	1	871,00 €
652001	Frita+ 8	8-9,5	16,5 kg	400 V	6,9 kW	360x475x300	2	999,00 €
652004	Frita+ 8	8-9,5	16,5 kg	400 V	6,9 kW	360x475x300	1	999,00 €

Zubehör finden Sie auf Seite 30

Tischfritteusen Profi+

- +/- 1°C genaue Steuerung mit elektronischer Temperaturkontrolle
- Sicherheitsendschalter für automatisches Abschalten der Heizkörper
- Temperatur zwischen 150 – 190°C in 5°-Schritten einstellbar
- Automatischer Fettschmelzyklus zur schonenden Erwärmung des kalten Öls oder Fetts
- Stand-by- Energiesparmodus bei Nichtgebrauch
- Tiefgezogener Ölbehälter mit Ablaufhahn, Gehäuse, Deckel und Steuerkasten aus Edelstahl
- Lieferung inkl. Anschlusskabel
- Extrem pflegeleicht, da komplett zerlegbar



Profii+ 6



Profii+ 6+6



Profii+ 8



Profii+ 8+8



Profii+ 10

Art. Nr.	Modell	Ölinhalt Liter	Stundenleistung (gefr. Pommes frites)	Anschluss	Leistung	Maße in mm B x T x H	Körbe	Preis
650946	Profii+ 6	5-7	12-14 kg	400 V	4,6 kW	270x475x300	1	1.332,00 €
650950	Profii+ 6+6 Doppelbecken	2x 5-7	2x 12-14 kg	2x 400 V	2x 4,6 kW	540x475x300	2	2.559,00 €
650947	Profii+ 8	8-9,5	19-22 kg	400 V	6,9 kW	360x475x300	1	1.457,00 €
650957	Profii+ 8	8-9,5	19-22 kg	400 V	6,9 kW	360x475x300	2	1.457,00 €
650952	Profii+ 8+8 Doppelbecken	2x 8-9,5	2x19-22 kg	400 V	2x 6,9 kW	720x475x300	2	2.732,00 €
650963	Profii+ 8+8 Doppelbecken	2x 8-9,5	2x19-22 kg	400 V	2x 6,9 kW	720x475x300	4	2.732,00 €
651068	Profii+ 10	12-15	20-25 kg	400 V	6,9 kW	540x475x300	2	1.952,00 €
650948	Profii+ 10	12-15	20-25 kg	400 V	9,2 kW	540x475x300	2	1.952,00 €

Zubehör finden Sie auf Seite 30

Standfritteusen Super Easy

- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle +/- 5%ige Gradgenauigkeit
- kompaktes Design kombiniert mit hoher Leistung
- höchsteffizientes Frittieren auf kleinstem Raum
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl
- Kapazitäten von 7,5 bis 20,5 ltr.
- garantiert einfachste Reinigung ohne Ecken
- manuelle Öltemperaturkontrolle (90 – 195°C)
- elektromechanisches Thermostat erlaubt sicheres Arbeiten
- Speziell entwickelt um Wartungsarbeiten deutlich zu vereinfachen
- Schrankraum enthält Ölauffangbehälter
- optionales Filtersystem mit integriertem Grob- und Feinfilter für ein optimales Auffangen aller Backrückstände garantiert eine bessere Qualität und bis zu 50% längere Lebenszeit des Öls. Zu optimieren mit der optionalen Ölpumpe, die das heiße Öl ohne Probleme zurück ins Becken pumpt.



Super Easy 211



Super Easy 311



Super Easy 411



Super Easy 422

Art.Nr.	Modell	Literzahl	Stundenleistung	Anschluss	Leistung	Maße	Körbe	Preis
Standfritteusen ohne Filtereinsätze								
650123	super easy 211	7,5 - 9	17kg	400 V	7,5 kW	198x630x900	1	2.123,00 €
650134	super easy 211	7,5 - 9	20kg	400 V	11 kW	198x630x900	1	2.189,00 €
650132	super easy 311	12,5-14	27kg	400 V	11,4 kW	298x630x900	1 (2)	2.650,00 €
650133	super easy 311	12,5-14	30kg	400 V	15 kW	298x630x900	1 (2)	2.697,00 €
650124	super easy 411	17-20,5	34kg	400 V	15 kW	398x630x900	2 (1)	2.910,00 €
650136	super easy 411	17-20,5	40kg	400 V	22 kW	398x630x900	2(1)	3.106,00 €
650125	super easy 422	2x 7,5-9	34kg	400 V	2x7,5 kW	398x630x900	2	3.551,00 €
650137	super easy 422	2x 7,5-9	40kg	400 V	2x11 kW	398x630x900	2	3.695,00 €

Art.Nr.	Modell	Literzahl	Stundenleistung	Anschluss	Leistung	Maße	Körbe	Preis
Standfritteusen mit Filtereinsätzen								
651123	super easy 211	7,5 - 9	17kg	400 V	7,5 kW	198x630x900	1	2.286,00 €
651134	super easy 211	7,5 - 9	20kg	400 V	11 kW	198x630x900	1	2.351,00 €
651132	super easy 311	12,5-14	27kg	400 V	11,4 kW	298x630x900	1 (2)	2.840,00 €
651133	super easy 311	12,5-14	30kg	400 V	15 kW	298x630x900	1 (2)	2.887,00 €
651124	super easy 411	17-20,5	34kg	400 V	15 kW	398x630x900	2 (1)	3.101,00 €
651136	super easy 411	17-20,5	40kg	400 V	22 kW	398x630x900	2(1)	3.296,00 €
651125	super easy 422	2x 7,5-9	34kg	400 V	2x7,5 kW	398x630x900	2	3.877,00 €
651137	super easy 422	2x 7,5-9	40kg	400 V	2x11 kW	398x630x900	2	4.020,00 €

Zubehör finden Sie auf Seite 30

Standfritteusen Basic+

- **+/- 1°C genaue Steuerung** mit elektronischer Temperaturkontrolle
- **Tiefgezogene Becken** ohne Ecken und Schweißnähte für eine perfekte Reinigung
- **Optimiertes Heizelement** zur schonenden und effizienten Erhitzung des Öls dank großer Oberfläche. Integrierte Abtropf- und Reinigungsstellung. Heizkörperhalter ist öl- und wasserdicht.
- **Drehknopfsteuerung** zur sicheren Temperatureinstellung zwischen 150-190°C in 5°C-Schritten. Zusätzliche Steuerung zwischen 80-140°C für das „Cooking Systems with Oil“.
- **Fettschmelzyklus** zur schonenden Verflüssigung fester Frittierfette sowie optimales Erwärmen flüssiger Öle auf „Stand-by“ Temperatur.
- **Stand-by Energiesparmodus** bei Nichtgebrauch, dennoch ist die Fritteuse schnell aufgeheizt und einsatzbereit.
- **Filtriersystem xFri©** mit integriertem Grob- und Feinfilter für ein optimales Auffangen aller Backrückstände garantiert eine bessere Qualität und bis zu 50% längere Lebenszeit des Öls. Zu optimieren mit der optionalen Ölpumpe, die das heiße Öl ohne Probleme zurück ins Becken pumpt.
- **Optional Energieoptimierung:** an alle gängigen Energieoptimierungsanlagen anschließbar
- **Passend für jede Küche:** mit Gerätebreiten von 20, 30 und 40 cm mit einem oder zwei Becken, einer Gerätetiefe von 63 cm und variabler Höhe von 85-90 cm passen unsere Fritteusen auch in die kleinste Küche.
- **Optional Hybridsystem** ermöglicht den Einsatz der Maxfry®-Technologie zur wesentlichen Verbesserung der Ölqualität verbunden mit einer Vervielfachung der Standzeit des Öls.
- **Optional Clearfry©**, das permanente Ölmesssystem. Es zeigt auf einem Display immer die aktuellen Messwerte der Ölqualität an und speichert diese sowie die Temperaturverläufe zum Abruf und Auswertung über USB-Stick (im Lieferumfang enthalten).



Basic+ 211



Basic+ 311



Basic+ 411



Basic+ 422

Art. Nr.	Modell	Ölinhalt Liter	Stundenleistung (gefr. Pommes frites)	Anschluss	Leistung	Maße in mm B x T x H	Körbe	Preis
YF21100	Basic+ 211	7,5-9	17-19 kg	400 V	7,5 kW	198x630x900	1	3.218,00 €
YF21101	Basic+ 211	7,5-9	18-20,5 kg	400 V	9 kW	198x630x900	1	3.272,00 €
YF21102	Basic+ 211	7,5-9	19,5-22 kg	400 V	11 kW	198x630x900	1	3.325,00 €
YF31100	Basic+ 311	12,5-14	27-30 kg	400 V	11,4 kW	298x630x900	1	3.844,00 €
YF31101	Basic+ 311	12,5-14	29-32 kg	400 V	15 kW	298x630x900	1	3.911,00 €
YF41100	Basic+ 411	17-20,5	34-38kg	400 V	15 kW	398x630x900	2(1)	4.455,00 €
YF41101	Basic+ 411	17-20,5	36-41kg	400 V	18 kW	398x630x900	2(1)	4.562,00 €
YF41102	Basic+ 411	17-20,5	39-44 kg	400 V	22 kW	398x630x900	2(1)	4.668,00 €
YF42200	Basic+ 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	34-38kg	400 V	2x 7,5 kW	398x630x900	2	5.479,00 €
YF42201	Basic+ 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	36-41kg	400 V	2x 9 kW	398x630x900	2	5.586,00 €
YF42202	Basic+ 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	39-44 kg	400 V	2x 11 kW	398x630x900	2	5.593,00 €

Zubehör finden Sie auf Seite 30

Standfritteusen Vision

- **+/- 1°C genaue Steuerung** mit elektronischer Temperaturkontrolle.
- **Tiefgezogene Becken** ohne Ecken und Schweißnähte für eine perfekte Reinigung.
- **Optimiertes Heizelement** zur schonenden und effizienten Erhitzung des Öls dank großer Oberfläche. Integrierte Abtropf- und Reinigungsstellung. Heizkörperhalter ist öl- und wasserdicht.
- **Computersteuerung** mit 20 frei wählbaren Programmen incl. Mengenautomatik, mit der die Frittierzeit automatisch der eingefüllten Menge angepasst wird. Temperatureinstellung gradgenau zwischen 30°-190°C. Einfache Programmwahl mit nur einem Tastendruck.
- **optionale LiftFri® Korbhebeautomatik** hebt zum Ende der Frittierzeit den Korb aus dem Öl. Dadurch haben Sie Qualitätssteigerung und Arbeitserleichterung in einem.
- **Fettschmelzzyklus** zur schonenden Verflüssigung fester Frittierfette sowie optimales Erwärmen flüssiger Öle auf „Stand-by“ Temperatur.
- **Stand-by Energiesparmodus** bei Nichtgebrauch, dennoch ist die Fritteuse schnell aufgeheizt und einsatzbereit.
- **Filtriersystem** mit integriertem Grob- und Feinfilter für ein optimales Auffangen aller Backrückstände garantiert eine bessere Qualität und bis zu 50% längere Lebenszeit des Öls. Zu optimieren mit der optionalen Ölpumpe, die das heiße Öl ohne Probleme zurück ins Becken pumpt.
- **Passend für jede Küche:** mit Gerätebreiten von 20, 30 und 40 cm mit einem oder zwei Becken, einer Gerätetiefe von 63 cm und variabler Höhe von 85-90 cm passen unsere Fritteusen auch in die kleinste Küche.
- **Optional Energieoptimierung:** an alle gängigen Energieoptimierungsanlagen anschließbar
- **Optional Hybridsystem** ermöglicht den Einsatz der Maxfry®-Technologie zur wesentlichen Verbesserung der Ölqualität verbunden mit einer Vervielfachung der Standzeit des Öls.
- **Optional Clearfry®**, das permanente Ölmesssystem. Es zeigt auf einem Display immer die aktuellen Messwerte der Ölqualität an und speichert diese sowie die Temperaturverläufe zum Abrufen und Auswertung über USB-Stick (im Lieferumfang enthalten).



Vision 211



Vision 311



Vision 411/ 412



Vision 422

Art. Nr.	Modell	Ölinhalt Liter	Stundenleistung (gefr. Pommes frites)	Anschluss	Leistung	Maße in mm B x T x H	Körbe	Preis
VF21100	Vision 211	7,5-9	17-19 kg	400 V	7,5 kW	198x630x900	1	3.789,00 €
VF21101	Vision 211	7,5-9	18-20,5 kg	400 V	9 kW	198x630x900	1	3.837,00 €
VF21102	Vision 211	7,5-9	19,5-22 kg	400 V	11 kW	198x630x900	1	3.886,00 €
VF31100	Vision 311	12,5-14	27-30 kg	400 V	11,4 kW	298x630x900	1	4.206,00 €
VF31101	Vision 311	12,5-14	29-32 kg	400 V	15 kW	298x630x900	1	4.266,00 €
VF41100	Vision 411	17-20,5	34-38kg	400 V	15 kW	398x630x900	2(1)	4.842,00 €
VF41101	Vision 411	17-20,5	36-41kg	400 V	18 kW	398x630x900	2(1)	4.938,00 €
VF41102	Vision 411	17-20,5	39-44 kg	400 V	22 kW	398x630x900	2(1)	5.053,00 €
VF41200	Vision 412	17-20,5	34-38kg	400 V	15 kW	398x630x900	2(1)	5.591,00 €
VF41201	Vision 412	17-20,5	36-41kg	400 V	18 kW	398x630x900	2(1)	5.676,00 €
VF41202	Vision 412	17-20,5	39-44 kg	400 V	22 kW	398x630x900	2(1)	5.762,00 €
VF42200	Vision 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	34-38kg	400 V	2x 7,5 kW	398x630x900	2	6.445,00 €
VF42201	Vision 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	36-41kg	400 V	2x 9 kW	398x630x900	2	6.544,00 €
VF42202	Vision 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	39-44 kg	400 V	2x 11 kW	398x630x900	2	6.644,00 €

Zubehör finden Sie auf Seite 30

Einbaufritteusen Super Easy

- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle +/- 5%ige Gradgenauigkeit
- Kompaktes Design kombiniert mit hoher Leistung
- höchsteffizientes Frittieren auf kleinstem Raum
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl
- Kapazitäten von 7,5 bis 20,5 ltr.
- garantiert einfachste Reinigung ohne Ecken
- manuelle Öltemperaturkontrolle (90 – 195°C)
- elektromechanisches Thermostat erlaubt sicheres Arbeiten
- Speziell entwickelt um Wartungsarbeiten deutlich zu vereinfachen
- Lieferung inkl. Ölauffangbehälter
- optionales Filtersystem mit integriertem Grob- und Feinfilter für ein optimales Auffangen aller Backrückstände garantiert eine bessere Qualität und bis zu 50% längere Lebenszeit des Öls. Zu optimieren mit der optionalen Ölpumpe, die das heiße Öl ohne Probleme zurück ins Becken pumpt.



Super Easy Einbau 211

Super Easy Einbau 311

Super Easy Einbau 411

Super Easy Einbau 422

Art.Nr.	Modell	Literzahl	Stundenleistung	Anschluss	Leistung	Maße	Körbe	Preis
Einbaufritteusen ohne Filtereinsätze								
670123	Super Easy Einbau 211	7,5 - 9	17kg	400V	7,5 kW	198x630x900	1	1.902,00 €
670134	Super Easy Einbau 211	7,5 - 9	20kg	400V	11 kW	198x630x900	1	2.053,00 €
670132	Super Easy Einbau 311	12,5-14	27kg	400V	11,4 kW	298x630x900	1 (2)	2.473,00 €
670133	Super Easy Einbau 311	12,5-14	30kg	400V	15 kW	298x630x900	1 (2)	2.515,00 €
670124	Super Easy Einbau 411	17-20,5	34kg	400V	15 kW	398x630x900	2 (1)	2.634,00 €
670136	Super Easy Einbau 411	17-20,5	40kg	400V	22 kW	398x630x900	2(1)	2.808,00 €
670125	Super Easy Einbau 422	2x 7,5-9	34kg	400V	2x 7,5 kW	398x630x900	2	3.300,00 €
670137	Super Easy Einbau 422	2x 7,5-9	40kg	400V	2x 11 kW	398x630x900	2	3.507,00 €

Art.Nr.	Modell	Literzahl	Stundenleistung	Anschluss	Leistung	Maße	Körbe	Preis
Einbaufritteusen mit Filtereinsätzen								
671123	Super Easy Einbau 211	7,5 - 9	17kg	400V	7,5 kW	198x630x900	1	2.065,00 €
671134	Super Easy Einbau 211	7,5 - 9	20kg	400V	11 kW	198x630x900	1	2.216,00 €
671132	Super Easy Einbau 311	12,5-14	27kg	400V	11,4 kW	298x630x900	1 (2)	2.664,00 €
671133	Super Easy Einbau 311	12,5-14	30kg	400V	15 kW	298x630x900	1 (2)	2.705,00 €
671124	Super Easy Einbau 411	17-20,5	34kg	400V	15 kW	398x630x900	2 (1)	2.824,00 €
671136	Super Easy Einbau 411	17-20,5	40kg	400V	22 kW	398x630x900	2(1)	2.998,00 €
671125	Super Easy Einbau 422	2x 7,5-9	34kg	400V	2x 7,5 kW	398x630x900	2	3.626,00 €
671137	Super Easy Einbau 422	2x 7,5-9	40kg	400V	2x 11 kW	398x630x900	2	3.832,00 €

Zum Einbau Mindesteinbauhöhe von 720mm beachten
Zubehör finden Sie auf Seite 30

Einbaufritteusen Basic+

- **Lieferung inklusive Einbaurahmen**
- **+/- 1°C genaue Steuerung** mit elektronischer Temperaturkontrolle
- **Tiefgezogene Becken** ohne Ecken und Schweißnähte für eine perfekte Reinigung
- **Optimiertes Heizelement** zur schonenden und effizienten Erhitzung des Öls dank großer Oberfläche. Integrierte Abtropf- und Reinigungsstellung. Heizkörperhalter ist öl- und wasserdicht.
- **Drehknopfsteuerung** zur sicheren Temperatureinstellung zwischen 150-190°C in 5°C-Schritten. Zusätzliche Steuerung zwischen 80-140°C für das „Cooking Systems with Oil“.
- **Fettschmelzyklus** zur schonenden Verflüssigung fester Frittierfette sowie optimales Erwärmen flüssiger Öle auf „Stand-by“ Temperatur.
- **Stand-by Energiesparmodus** bei Nichtgebrauch, dennoch ist die Fritteuse schnell aufgeheizt und einsatzbereit.
- **Filtriersystem xFri©** mit integriertem Grob- und Feinfilter für ein optimales Auffangen aller Backrückstände garantiert eine bessere Qualität und bis zu 50% längere Lebenszeit des Öls. Zu optimieren mit der optionalen Ölpumpe, die das heiße Öl ohne Probleme zurück ins Becken pumpt.
- **Optional Energieoptimierung:** an alle gängigen Energieoptimierungsanlagen anschließbar
- **Passend für jede Küche:** mit Gerätebreiten von 20, 30 und 40 cm mit einem oder zwei Becken, einer Gerätetiefe von 63 cm und variabler Höhe von 85-90 cm passen unsere Fritteusen auch in die kleinste Küche.
- **Optional Hybridsystem** ermöglicht den Einsatz der Maxfry®-Technologie zur wesentlichen Verbesserung der Ölqualität verbunden mit einer Vervielfachung der Standzeit des Öls.
- **Optional Clearfry©**, das permanente Ölmesssystem. Es zeigt auf einem Display immer die aktuellen Messwerte der Ölqualität an und speichert diese sowie die Temperaturverläufe zum Abruf und Auswertung über USB-Stick (im Lieferumfang enthalten).



211



311



411



422



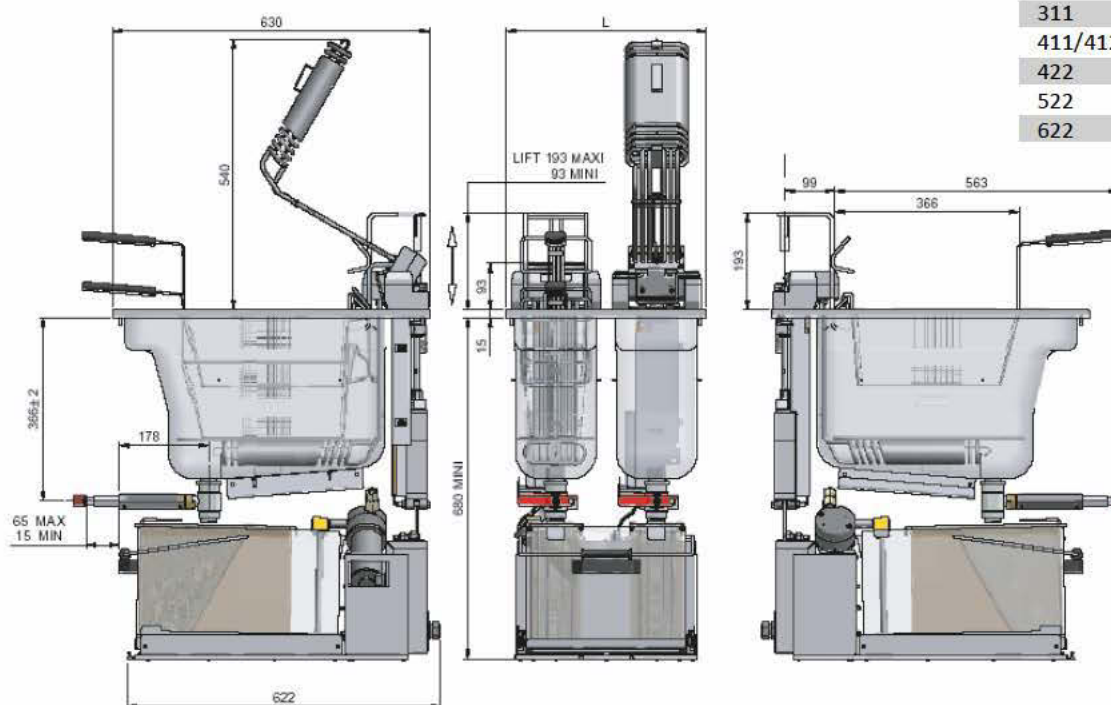
522



622

Art. Nr.	Modell	Ölinhalt Liter	Stundenleistung (gefr. Pommes Frites)	Anschluss	Leistung	Maße in mm B x T x H	Körbe	Preis
SB21120	Basic+ Einbau 211	7,5-9	17-19 kg	400 V	7,5 kW	198x630x900	1	3.142,00 €
SB21121	Basic+ Einbau 211	7,5-9	18-20,5 kg	400 V	9 kW	198x630x900	1	3.196,00 €
SB21122	Basic+ Einbau 211	7,5-9	19,5-22 kg	400 V	11 kW	198x630x900	1	3.248,00 €
SB31120	Basic+ Einbau 311	12,5-14	27-30 kg	400 V	11,4 kW	298x630x900	1	3.748,00 €
SB31121	Basic+ Einbau 311	12,5-14	29-32 kg	400 V	15 kW	298x630x900	1	3.814,00 €
SB41120	Basic+ Einbau 411	17-20,5	34-38kg	400 V	15 kW	398x630x900	2(1)	4.340,00 €
SB41121	Basic+ Einbau 411	17-20,5	36-41kg	400 V	18 kW	398x630x900	2(1)	4.446,00 €
SB41122	Basic+ Einbau 411	17-20,5	39-44 kg	400 V	22 kW	398x630x900	2(1)	4.553,00 €
SB42220	Basic+ Einbau 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	34-38kg	400 V	2x 7,5 kW	398x630x900	2	5.345,00 €
SB42221	Basic+ Einbau 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	36-41kg	400 V	2x 9 kW	398x630x900	2	5.451,00 €
SB42222	Basic+ Einbau 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	39-48 kg	400 V	2x 11 kW	398x630x900	2	5.558,00 €
SB52255	Basic+ Einbau 522 Doppelbecken	1x 7,5-9 1x 12,5-14	44-49 kg	400 V	1x 11,4 kW 1x 7,5 kW	495x630x900	2	5.939,00 €
SB52256	Basic+ Einbau 522 Doppelbecken	1x 7,5-9 1x 12,5-14	45-50,5 kg	400 V	1x 11,4 kW 1x 9 kW	495x630x900	2	5.986,00 €
SB62258	Basic+ Einbau 622 Doppelbecken	2x 12,5-14	47-52,5 kg	400 V	2x 11,4 kW	592x630x900	2	6.294,00 €
SB62259	Basic+ Einbau 622 Doppelbecken	2x 12,5-14	48,5-54 kg	400 V	2x 15 kW	592x630x900	2	6.415,00 €

**Zum Einbau Mindesteinbauhöhe von 680mm beachten
Zubehör finden Sie auf Seite 30**



Type	Breite L
211	197.5
311	297.5
411/412	397.5
422	397.5
522	495
622	592

Einbaufritteusen Vision

- Lieferung inklusive Einbaurahmen
- **+/- 1°C genaue Steuerung** mit elektronischer Temperaturkontrolle
- **Tiefgezogene Becken** ohne Ecken und Schweißnähte für eine perfekte Reinigung
- **Optimiertes Heizelement** zur schonenden und effizienten Erhitzung des Öls dank großer Oberfläche. Integrierte Abtropf- und Reinigungsstellung. Heizkörperhalter ist öl- und wasserdicht.
- **Computersteuerung** mit 20 frei wählbaren Programmen incl. Mengenautomatik, mit der die Frittierzeit automatisch der eingefüllten Menge angepasst wird. Temperatureinstellung gradgenau zwischen 30°-190°C. Einfache Programmwahl mit nur einem Tastendruck.
- optionale **LiftFri® Korbhebeautomatik** hebt zum Ende der Frittierzeit den Korb aus dem Öl. Dadurch haben Sie Qualitätssteigerung und Arbeitserleichterung in einem.
- **Fettschmelzyklus** zur schonenden Verflüssigung fester Frittierfette sowie optimales Erwärmen flüssiger Öle auf „Stand-by“ Temperatur.
- **Stand-by Energiesparmodus** bei Nichtgebrauch, dennoch ist die Fritteuse schnell aufgeheizt und einsatzbereit.
- **Filtriersystem xFri©** mit integriertem Grob- und Feinfilter für ein optimales Auffangen aller Backrückstände garantiert eine bessere Qualität und bis zu 50% längere Lebenszeit des Öls. Zu optimieren mit der optionalen Ölpumpe, die das heiße Öl ohne Probleme zurück ins Becken pumpt.
- **Optional Energieoptimierung:** an alle gängigen Energieoptimierungsanlagen anschließbar
- **Passend für jede Küche:** mit Gerätebreiten von 20, 30 und 40 cm mit einem oder zwei Becken, einer Gerätetiefe von 63 cm und variabler Höhe von 85-90 cm passen unsere Fritteusen auch in die kleinste Küche.
- **Optional Hybridsystem** ermöglicht den Einsatz der Maxfry®-Technologie zur wesentlichen Verbesserung der Ölqualität verbunden mit einer Vervielfachung der Standzeit des Öls.
- **Optional Clearfry©**, das permanente Ölmesssystem. Es zeigt auf einem Display immer die aktuellen Messwerte der Ölqualität an und speichert diese sowie die Temperaturverläufe zum Abruf und Auswertung über USB-Stick (im Lieferumfang enthalten).



211



311



411/412



422



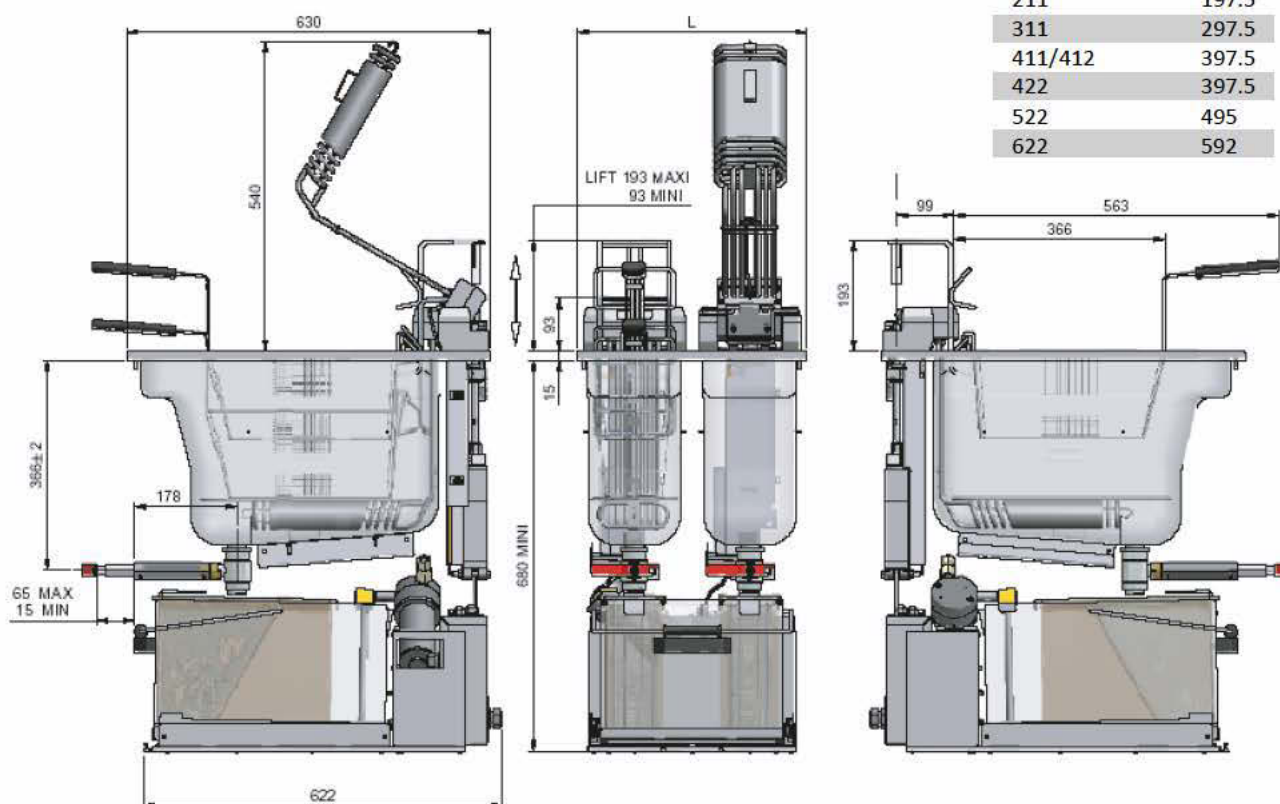
522



622

Art. Nr.	Modell	Ölinhalt Liter	Stundenleistung (gefr. Pommes)	Anschluss	Leistung	Maße in mm B x T x H	Körbe	Preis
MB21120	Vision Einbau 211	7,5-9	17-19 kg	400 V	7,5 kW	198x630x900	1	3.712,00 €
MB21121	Vision Einbau 211	7,5-9	18-20,5 kg	400 V	9 kW	198x630x900	1	3.759,00 €
MB21122	Vision Einbau 211	7,5-9	19,5-22 kg	400 V	11 kW	198x630x900	1	3.809,00 €
MB31120	Vision Einbau 311	12,5-14	27-30 kg	400 V	11,4 kW	298x630x900	1	4.109,00 €
MB31121	Vision Einbau 311	12,5-14	29-32 kg	400 V	15 kW	298x630x900	1	4.169,00 €
MB41120	Vision Einbau 411	17-20,5	34-38 kg	400 V	15 kW	398x630x900	2(1)	4.726,00 €
MB41121	Vision Einbau 411	17-20,5	36-41 kg	400 V	18 kW	398x630x900	2(1)	4.823,00 €
MB41122	Vision Einbau 411	17-20,5	39-44 kg	400 V	22 kW	398x630x900	2(1)	4.919,00 €
MB41220	Vision Einbau 412	17-20,5	34-38 kg	400 V	15 kW	398x630x900	2	5.475,00 €
MB41221	Vision Einbau 412	17-20,5	36-41 kg	400 V	18 kW	398x630x900	2	5.561,00 €
MB41222	Vision Einbau 412	17-20,5	39-44 kg	400 V	22 kW	398x630x900	2	5.647,00 €
MB42220	Vision Einbau 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	34-38 kg	400 V	2x 7,5 kW	398x630x900	2	6.307,00 €
MB42221	Vision Einbau 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	36-41 kg	400 V	2x 9 kW	398x630x900	2	6.406,00 €
MB42222	Vision Einbau 422 Doppelbecken	2x 7,5-9	39-48 kg	400 V	2x 11 kW	398x630x900	2	6.506,00 €
MB52255	Vision Einbau 522 Doppelbecken	1x 7,5-9 1x 12,5-14	44-49 kg	400 V	1x 11,4 kW 1x 7,5 kW	495x630x900	2	7.441,00 €
MB52256	Vision Einbau 522 Doppelbecken	1x 7,5-9 1x 12,5-14	45-50,5 kg	400 V	1x 11,4 kW 1x 9 kW	495x630x900	2	7.490,00 €
MB62258	Vision Einbau 622 Doppelbecken	2x 12,5-14	47-52,5 kg	400 V	2x 11,4 kW	592x630x900	2	7.998,00 €
MB62259	Vision Einbau 622 Doppelbecken	2x 12,5-14	48,5-54 kg	400 V	2x 15 kW	592x630x900	2	8.119,00 €

Zum Einbau Mindesteinbauhöhe von 680mm beachten
Zubehör finden Sie auf Seite 30



Type	Breite L
211	197.5
311	297.5
411/412	397.5
422	397.5
522	495
622	592

Hocheffiziente Gasfritteusen

Eine unvergleichbare Energieeffizienz von 97 % spart Ihnen Geld und erhöht die Leistung. Das Ergebnis umfangreicher Forschung und Entwicklung. Die Vortech-Reihe von Lincat verkündet eine neue Ära in der Technologie von Gasfritteusen. Da Energiepreise immer weiter in die Höhe schnellen, vereint Vortech eine Reihe an Designinnovationen, um ein bisher unerreichtes Niveau an Energieeffizienz zu erzielen - eine Effizienz, die sich in unerreichter Wirtschaftlichkeit im Betrieb ausdrückt.

Normale Fritteusen können lediglich eine Effizienz von rund 50% erzielen - den von den aktuellen europäischen Verordnungen geforderte Mindestwert. Einige „hocheffiziente“ Fritteusen erzielen rund 80 %. Keine kann sich jedoch mit der Energieeffizienz von 97 % messen, die Vortech erreicht – geprüft mit BSI-Tests.

Höhere Effizienz bietet starke Vorteile

Dieser Durchbruch in Effizienz bietet Ihnen eine Reihe erheblicher Vorteile. Vortech spart Energie, sorgt für eine erhebliche Senkung der Betriebskosten und der Kohlenstoffemission. Die Leistung ist wesentlich höher. Sogar um so viel, dass Sie weniger Fritteusen benötigen werden, um die Wünsche Ihrer Kunden nach frittierten Speisen zu erfüllen, so dass Sie die Kosten sogar noch weiter senken können. Und das ist nicht Alles. Vortechs modernes Temperaturskontrollsystem sorgt dafür, dass Ihre frittierten Speisen bei einzelnen Bestellung perfekt zubereitet sind.



Modell	Füllmenge (l)	Leistung (kW)	Breite (mm)	Integrierte Filterung	Pommes pro Stunde		Preis
					Gefroren (kg)	Gekühlt (kg)	
FV8115/F/N/P*	16	22	400x830x1060	Ja	40	51	9.306,00 €

*N=Erdgas P=Propangas F=Pump- und Filtersystem(bitte bei Bestellung angeben)

Pre-Mix Brenner

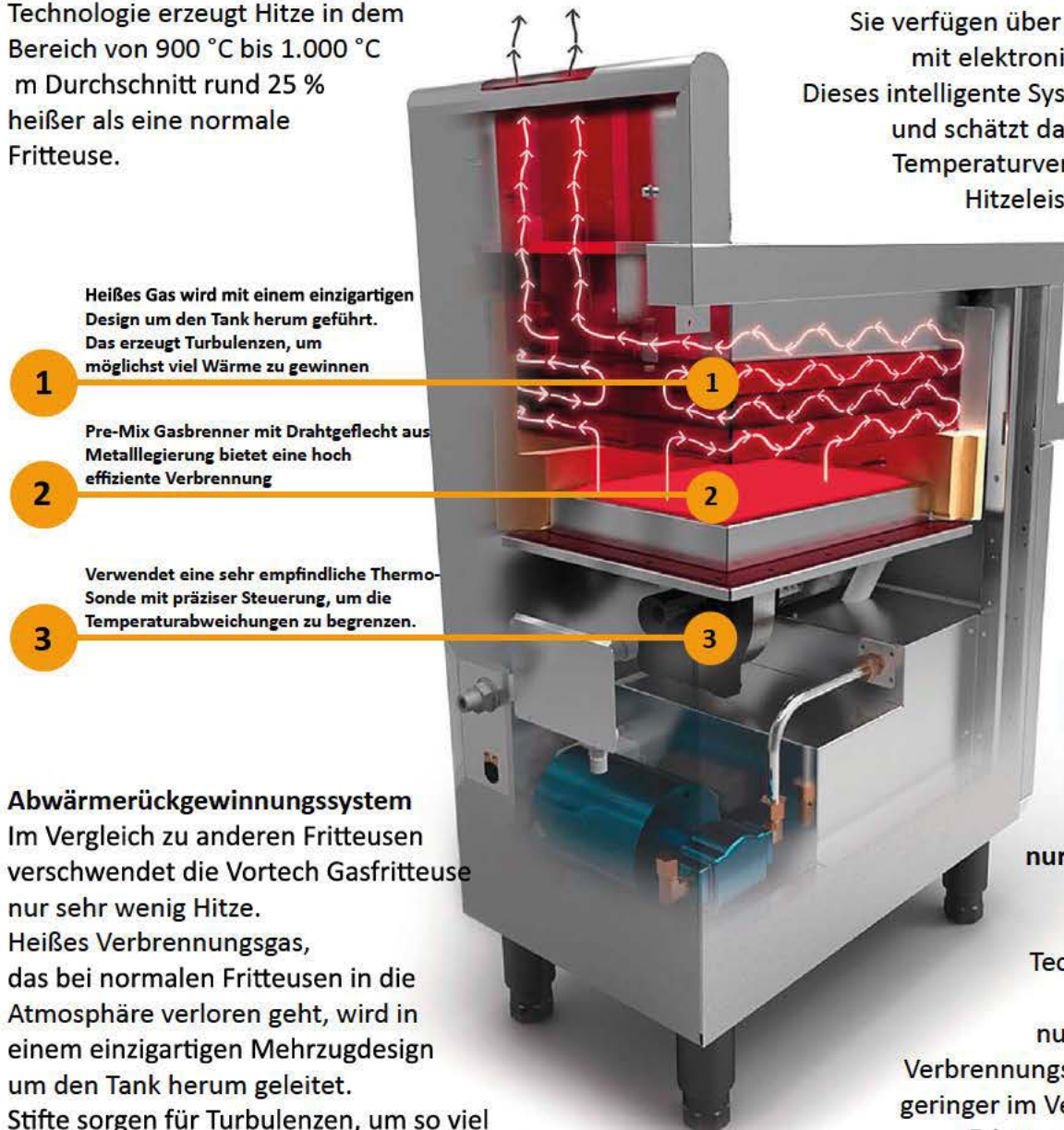
Hergestellt aus einem modernen Drahtgeflecht aus Metalllegierung und untergebracht in einer versiegelten Verbrennungskammer - das Design des Vortech-Brenners ist ein wesentlicher Schritt nach vorn. Luft, die über einen elektrischen Lüfter in die Verbrennungskammer geleitet wird, wird auf effektive Weise mit dem Gas vermischt, so dass eine optimale Verbrennung erzielt wird. Diese Technologie erzeugt Hitze in dem Bereich von 900 °C bis 1.000 °C im Durchschnitt rund 25 % heißer als eine normale Fritteuse.

Intelligente elektronische Temperaturkontrolle

Eine effektive Temperaturkontrolle bringt nicht nur weitere Temperatureinsparungen, sondern auch bessere Kochergebnisse. Herkömmliche mechanische Thermostate können nur auf die Temperatur des Frittieröls reagieren. Darüber hinaus reagieren sie sehr langsam. Das führt zu starken Temperaturschwankungen. Vortech-Fritteusen sind deutlich intelligenter. Sie verfügen über eine Temperaturkontrolle mit elektronischem Temperatursensor. Dieses intelligente System misst die Temperatur und schätzt dabei vor allem die Rate der Temperaturveränderung ein, so dass die Hitzeleistung des Brenners schnell

entsprechend angepasst werden kann.

Die Temperatur der Fritteuse bleibt stabil, was zu besseren Ergebnissen und weiteren Energieeinsparungen führt.



1 Heißes Gas wird mit einem einzigartigen Design um den Tank herum geführt. Das erzeugt Turbulenzen, um möglichst viel Wärme zu gewinnen

2 Pre-Mix Gasbrenner mit Drahtgeflecht aus Metalllegierung bietet eine hoch effiziente Verbrennung

3 Verwendet eine sehr empfindliche Thermo-Sonde mit präziser Steuerung, um die Temperaturabweichungen zu begrenzen.

Abwärmerückgewinnungssystem

Im Vergleich zu anderen Fritteusen verschwendet die Vortech Gasfritteuse nur sehr wenig Hitze.

Heißes Verbrennungsgas, das bei normalen Fritteusen in die Atmosphäre verloren geht, wird in einem einzigartigen Mehrzugdesign um den Tank herum geleitet. Stifte sorgen für Turbulenzen, um so viel Wärmeenergie wie möglich zu gewinnen, die dann in den Tank der Fritteuse geführt wird und nicht in der Atmosphäre verloren geht.

Das Endergebnis ist ein nur minimaler Energieverlust

Die Kombination dieser Technologien macht mehr der verfügbaren Energie nutzbar. Mit Vortech sind die Verbrennungsgastemperaturen deutlich geringer im Vergleich zu herkömmlichen Fritteusen. In anderen Worten, die Vortech-Gasfritteusen erzielen eine höhere Hitze zu Beginn des Prozesses und bringen diese Hitze dorthin, wo sie gebraucht wird. Das bedeutet einen erheblich geringeren Energieverlust an die Atmosphäre - gute Neuigkeiten für die Umwelt und Ihr eigenes Budget!

Gas- und Elektrofritteusen



Starke Performance und hohe Leistung auf minimalem Raum.

SILVERLINK 600

Opus **800**
a natural evolution

Lincat

Lincat ist ein seit vielen Jahren in England tätiger Großküchenproduzent. Frittieren hat in England einen deutlich höheren Stellenwert als in Deutschland. Leistungsstarke Geräte sind von da her ein absolutes Muss, um im Englischen Markt bestehen zu können. Deshalb sind die herausragenden Brennerleistungen und damit Frittierleistungen der angebotenen Gasfritteusen ein adäquates Pendant zur herausragenden Frittierqualität der bekannten Frifri-Elektro-Fritteusen.

Tischgeräte Gasfritteusen

- Geschweißte und Perlgestrahlte Becken
- Kein Stromanschluss nötig (Unabhängigkeit)
- „Ein Knopf“ Bedienung
- Sehr Hohe Leistung mit bis zu 1,3 kW pro Liter Öl
- verfügbar in 45 und 75cm Breite
- Ein- oder Doppelbeckenfritteusen verfügbar
- Optional Hybrid (230 V Anschluss)

Tischgeräte Elektrofritteusen

- Geschweißte und Perlgestrahlte Becken
- „Ein Knopf“ Bedienung
- Sehr Hohe Leistung durch 400V Anschluss
- Passend für jede Küche, Bistro oder Imbiss mit 30, 45 oder 60 cm Breite
- Ein- oder Doppelbeckenfritteusen verfügbar
- Optional Hybrid



DF4 (N/P*-Gas)



DF7 (N/P*-Gas)



DF36



DF39



DF49



DF612



DF618



DF66/ST.

Model	Füllmenge (l)	Leistung (kW)	Maße BxTxH	Pommes pro Stunde		Preis
				gefroren kg	gekühlt kg	
DF4 N/P	8,5	11,3	450x600x290	16	25	1.940,00 €
DF7 N/P	2x6	16	750x600x290	18	26	2.899,00 €
DF36	9	6	300x600x290	18	26	858,00 €
DF39	9	9	300x600x290	26	30	925,00 €
DF49	15	9	450x600x290	26	30	1.114,00 €
DF612	2 x 9	2x6	600x600x290	36	52	1.602,00 €
DF618	2 x 9	2x9	600x600x290	52	60	1.690,00 €
DF66/ST	20	6	600x600x290	18	26	1.180,00 €

*N=Erdgas P=Propangas (bitte bei Bestellung angeben)

Zubehör finden Sie auf Seite 30

Opus 800
a natural evolution

SILVERLINK 600

Stand- Gasfritteusen

- Geschweißte und Perlgestrahlte Becken
- Kein Stromanschluss nötig (Unabhängigkeit)
- „Ein Knopf“ Bedienung
- Sehr Hohe Leistung mit bis zu 1,8 kW pro Liter Öl
- Passend für jede Küche, Bistro oder Imbiss mit 30, 40 oder 60 cm Breite
- Ein- oder Doppelbeckenfritteusen verfügbar
- Optional Hybrid (230 V Anschluss)
- Optional CLEARFRY® (230 V Anschluss)



J5



J10



OG8106



OG8107



OG8110



OG8111

Model	Leistung (kW)	Maße BxTxH	Füllmenge (l)	Pommes pro Stunde		Preis
				gefroren kg	gekühlt kg	
J5 N/P*	11,4	300x760x900	12	18	23	2.146,00 €
J10 N/P*	21,7	600x760x900	2 x 12	36	46	3.540,00 €
OG8106 N/P*	23,0	400x800x900	16	26	34	3.884,00 €
OG8107 N/P*	30,0	600x800x900	20	40	48	4.472,00 €
OG8110 N/P*	16,0	300x800x900	14	22	32	3.928,00 €
OG8111 N/P*	32,0	600x800x900	2 x 14	45	65	5.698,00 €

*N=Erdgas P=Propangas (bitte bei Bestellung angeben)

Zubehör finden Sie auf Seite 30

Opus 800
a natural evolution

SILVERLINK 600

Stand- Elektrofritteusen

- Geschweißte und Perlgestrahlte Becken
- „Ein Knopf“ Bedienung
- Sehr Hohe Leistung mit bis zu 1kW pro Liter Öl
- Passend für jede Küche, Bistro oder Imbiss mit 30, 40 oder 60 cm Breite
- Ein- oder Doppelbeckenfritteusen verfügbar
- Pump- und Filtersystem bei allen Fritteusen mit dem Zusatz "F"
- Optional Hybrid
- Optional CLEARFRY®



J9



J18



OE8112



OE8108



OE8108/OP



OE8114



OE8105



OE8105/OP



OE8113



OE8113/OP

Model	Leistung (kW)	Spannung	Maße BxTxH	Füllmenge (l)	Pommes pro Stunde		Preis
					gefroren kg	gekühlt kg	
J9	9	400V	300x760x900	9	26	30	1.235,00 €
J18	2x9	400V	600x760x900	2 x 9	52	60	2.092,00 €
OE8112	12	400V	300x800x900	17	32	40	2.761,00 €
OE8108	22	400V	600x800x900	37	45	57	4.069,00 €
OE8108/OP	22	400V	600x800x900	37	45	57	6.851,00 €
OE8114	14	400V	400x800x900	19	41	45	3.503,00 €
OE8105	2x7	400V	400x800x900	2 x 9,5	40	55	3.964,00 €
OE8105/OP	2x7	400V	400x800x900	2 x 9,5	40	55	6.620,00 €
OE8113	2x12	400V	600x800x900	2 x 16	65	80	4.391,00 €
OE8113/OP	2x12	400V	600x800x900	2 x 16	65	80	7.162,00 €

*Pump- und Filtersystem bei allen Fritteusen mit dem Zusatz "OP"
Zubehör finden Sie auf Seite 30

Pastakocher für höchste Ansprüche



Super Easy Pasta

- **Tiefgezogenes Becken** ohne Ecken und Schweißnähte aus korrosionsbeständigem Edelstahl 316
- **Korrosionsbeständiges Hezelement** aus Incoloy-Stahl zur effizienten Erhitzung des Wassers.
- **Integrierte Abtropf- und Reinigungsstellung.** Heizkörperhalter wasserdicht.
- **Wärmerückgewinnungssystem** zur Energieeinsparung und Zeitersparnis
- **Elektronische Wassertemperaturkontrolle**
- **Vier-Positionen-Schalter** zur Kontrolle der Beckenbefüllung, Wassernachfüllung und Temperatur
- **Ökologisch** dank recyclebarer Komponenten



Supereasy 311



Supereasy 311/M

Standgeräte

Art.Nr.	Modell	Beckeninhalt	Stundenleistung	Anschluss	Leistung	Maße	Körbe	Preis
680131	Super Easy Pasta 311	30	18	400V	7,5 kW	298x650x950-900	1	3.012,00 €

Einbaugeräte

Art.Nr.	Modell	Beckeninhalt	Stundenleistung	Anschluss	Leistung	Maße	Körbe	Preis
680132	Super Easy Pasta 311 Einbau	30	18	400V	7,5 kW	298x650x950-900	1	2.959,00 €

Zubehör

Art.Nr.	Beschreibung	Preis
DVC015ZR10	Einzelportionskorb	100,00 €
DVC014ZR10	Großer Korb für Pastakocher 311	191,00 €
FB2	Halter mit 6 Einzelportionskörben für alle Modelle 311	713,00 €

Zum Einbau Mindesteinbauhöhe von 680mm beachten

Tisch- Pastakocher

- sicheres Arbeiten durch nach Vorne gerichtete Drehknöpfe
- Stabile Körbe garantieren große Mengen an Pasta
- leichtes Reinigen gelingt durch die Ablassventil und die glatten Oberflächen
- Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
- Korrosionsfreie Materialien
- Front-Ablaufhähne mit geraden Ablauf sorgen für den schnellen, einfachen Ablauf des Wassers
- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle
- Körbe nicht im Lieferumfang enthalten



PB33



PB66



OE8701

Stand- Pastakocher

- Drei Produkte in einem - kann als Pastakocher, Dampfgarer oder Wasserbad genutzt werden
- Einfach zu reinigen
- Mit Trockengehschutz
- Stabile Körbe garantieren große Mengen an Pasta auch zu Spitzenzeiten
- Integrierte Stärke Entfernung hält das Wasser frisch, um perfekte Ergebnisse zu gewährleisten
- Körbe nicht im Lieferumfang enthalten

Basket	Width (mm)	PB33 No. required	PB66 No. required
BA112	202	1	2
BA114	101	2	4
BA115	101	2 of each	4 of each
BA116	101	2 of each	4 of each

PB33		
		
1 x BA112	2 x BA114	2 x BA115 2 x BA116

PB66		
		
2 x BA112	4 x BA114	4 x BA115 4 x BA116

Basket	Width (mm)	OE7701 no. required
OA7922	298	1
OA7923	214	n/a
OA7924	143	2
OA7925	143	4

OE7701		
		
1 x OA7922	2 x OA7924	4 x OA7925

Model	Leistung (kW)	Maße BxTxH	Anschluss	Pasta pro Stunde (kg)	Preis
PB33	3 kW	300x600x290	230V	5	885,00 €
PB66	2x3 kW	600x600x290	2x230V	10	1.486,00 €
OE8701	6 kW	400x737x900	400V	13	3.597,00 €

Model	Beschreibung	Preis
BA 112	großer Korb für PB 33	172,00 €
BA114	halber Korb für PB33	138,00 €
BA115	Portionskorb Griff rechts für PB33	119,00 €
BA116	Portionskorb Griff links für PB33	119,00 €
OA8922	Korb für OE8701, Breite 298mm	226,00 €
OA8924	Korb für OE8701 u. 8702, Breite 143mm	165,00 €
OA8925	Portionskörbe für OE8701 u. 7802,	119,00 €

Opus 800
a natural evolution

SILVERLINK 600

FriFri Silofrit & Lincat Frittenwärmer

Die Salz- und Warmhaltestation ermöglicht es, auch in Stoßzeiten knusprige und warme Pommes Frites zu servieren.

Durch das herausnehmbare Lochblech sowie die herausnehmbaren Behälter sind sie sehr reinigungsfreundlich.



650722



651105



zwei Heizungen oben und unten
OE8109



CS4/G



CS4



unten liegende Heizung
CS6

Opus 800
a natural evolution

SILVERLINK 600

Art.Nr.	Modell	Anschluss	Leistung	Maße in mm B x T x H	Preis
650722	Tischgerät	230 V	1,0 kW	400x600x300	1.449,00 €
601210	Standgerät	230 V	650 W	400x600x850/900	2.398,00 €
651105	Einbau	230 V	1,0 kW	400x600x300	1.426,00 €
CS4	Tischgerät	230 V	500 W	450x600x265	631,00 €
CS4/G	Tischgerät	230 V	1,0 kW	450x600x645	950,00 €
CS6	Tischgerät	230 V	750 W	600x600x265	745,00 €
OE8109	Tischgerät	230 V	1,5 kW	400x800x713	1.742,00 €



Profi+ 6 / Frita+ 6 / Profi+ 10



Schnitzelkorb mit seitlichen Griffen für Mod. 211/ 422/ 522



Schnitzelkorb mit seitlichen Griffen für Profi+ 10



Zubehör Supereasy, Basic+, Vision, Elegance S+ & Elegance M+

Art.Nr.	Beschreibung	Preis
Ölpumpe einzeln OP1	Ölpumpe für 211, 311, 411, 422	1.660,00 €
Ölpumpe doppelt OP2	Ölpumpen nur für 522 und 622	3.320,00 €
LiftFry EinzelKorbheber OL1	für Modelle Vision, Elegance M+, 211, 311, 411	1.183,00 €
LiftFry Doppel-Korbheber OL2	für Modelle Vision, Elegance M+, 412, 422, 522, 622	2.368,00 €
Hybridsystem	Einstellbare Einzelpumpe für Maxfry-Additiv für ein Becken	852,00 €
Hybridsystem	Einstellbare Doppelpumpe für Maxfry-Additiv für zwei Becken	1.182,00 €
ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für ein Becken	2.916,00 €
ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für zwei Becken	4.656,00 €
Satz Rollen OC400	Zwei Bockrollen hinten und zwei Lenkrollen vorne für 300 und 400	251,00 €
FZ101139	Edelstahlfilter (Grobfilter) für 211/ 422	93,00 €
FZ101140	Edelstahlfilter (Grobfilter) für 311/ 411	108,00 €
FZ101158	Kunststofffeinfilter für 211/ 422	57,00 €
FZ101159	Kunststofffeinfilter für 311/ 411	66,00 €
FZ101142	Feinfilterrahmen für 211/ 422	17,00 €
FZ101143	Feinfilterrahmen für 311/ 411	19,00 €
FZ211133	Verbindungssteb zwischen zwei Fritteusen	47,00 €

Körbe

Zubehör FriFri Tischfritteusen

Art.Nr.	Beschreibung	Maße (BxLxH)	Füllmenge	Preis
600696	Fritoil Feinfilter mit Gestell zur Fettreinigung			130,00 €
300716	Profi+ 6 / Frita+ 6/ Profi+ 10	220x260x100	0,75 kg	58,00 €
101010	Profi+ 8 / Frita+ 8	140x260x100	0,5 kg	65,00 €
300717	Profi+8 / Frita+ 8	310x260x100	1,0 kg	84,00 €
300941	ECO 4	140x260x100	0,35 kg	20,00 €
300942	ECO 6	190x260x100	0,5 kg	23,00 €
601138	Schnitzelkorb mit seitlichen Griffen für Mod. Profi+ 10			91,00 €

Zubehör FriFri Fritteusen

Art.Nr.	Beschreibung	Maße (BxLxH)	Füllmenge	Preis
311067	Korbhalter Mod. 311 für zwei kleine Körbe			46,00 €
100831	Korb klein Mod. 211/ 411/ 412/ 422/ 522	140x310x150	1,25 kg	86,00 €
100761	Korb groß Mod. 311/ 522/ 622	220x310x150	1,5 kg	98,00 €
301093	Korb klein Mod. 311/ 522/ 622	107,5x310x150	0,75 kg	86,00 €
411048	Korb groß Mod. 411	300x310x150	2,5 kg	112,00 €
BA159	Sonderkorb für FriFri Vortech	133x337x144		91,00 €
211046	Schnitzelkorb mit seitlichen Griffen für Mod. 211/ 422/ 522			44,00 €
311046	Schnitzelkorb mit seitlichen Griffen für Mod. 311/ 522/ 622			57,00 €

Zubehör Elektro und Gasfritteusen

Art.Nr.	Beschreibung	Maße (BxLxH)	Füllmenge	Preis
BA96	halber Korb für DF36, 39, 612, 618	100x310x100	0,75 kg	98,00 €
BA91	Korb für DF36, 39, 612, 618, J9, J18	200x310x100	1,5 kg	130,00 €
BA93	DF4N/P	160x300x100	0,8 kg	116,00 €
BA94	Korb groß f. Mod. DF7N/P	200x260x100	1,0 kg	123,00 €
BA98	Korb f. Mod. J5N/P, J10N/P	200x300x150	1,7 kg	144,00 €
BA82	Korb groß f. Mod. OG8107, OG8110, OG8111, OE8108, OE8112, OE8113,	215x330x140	1,8 kg	135,00 €
BA83	Korb f. Mod. OG7106, OG7107 (3 Stk.) OG8106, OG8107 (3Stk.), OE8105, OE8108 (3Stk.)	140x330x140	1,25 kg	130,00 €
BA122	Korb klein f. Mod. OG7110, OG7111	114x330x140	0,9 kg	123,00 €

Erläuterungen zum Sonderzubehör

Ölpumpe xFri©:

1. Die **Standzeit** des Öls wird deutlich verlängert. Mit Hilfe der eingebauten Pumpe kann das gesamte Öl noch in heißem Zustand innerhalb von wenigen Minuten komplett gefiltert werden. Öl ist der Kostenfaktor Nummer 1 beim Frittieren. Wird nur einmal am Tag das Öl gefiltert, verlängert sich die Standzeit um bis zu 50%. Die Pumpe amortisiert sich innerhalb kürzester Zeit.
2. Das Thema **Arbeitssicherheit** steht an erster Stelle. Kein Mitarbeiter kommt mit dem heißen Öl in Berührung. Der Öltausch kann gefahrlos von Stattn gehen. Kein gefährliches Umfüllen von Hand und Hantieren mit Eimern.
3. Die **Reinigung** der Fritteuse wird durch den Einsatz der Pumpe erheblich erleichtert. Mit dem heißen, gefilterten Öl kann das Becken ausgespült werden, bis keine Frittierrückstände mehr im Becken sind. Dann wird der Ablaufhahn geschlossen und das Becken neu befüllt. Die Reinigung dauert nur noch wenige Minuten.

Frittiercomputer Vision:

1. Durch den Einsatz der Programmautomatik haben Sie immer beste, gleichbleibende Qualität.
2. Der eingebaute Frittiercomputer beinhaltet eine Mengenautomatik. Das für eine Portion eingestellte Programm passt sich der tatsächlich im Korb befindlichen Menge an und verlängert automatisch die Frittiervzeit, so dass immer das gleiche Ergebnis erreicht wird.

Korbhebeautomatik LiftFri©:

1. Am Ende der Frittiervzeit hebt sich der Korb vollautomatisch aus dem Öl. Das verhindert verbrannte Produkte, garantiert eine absolut gleichbleibende Qualität bei jedem Frittiervorgang und erleichtert die Arbeitsabläufe.

Ölmesssystem ClearFry®:

Ölqualität-Überwachung
mit dem **Oil-Control System**



1. Das Ölmesssystem ClearFry liefert dank seiner eingebauten Sonde permanent die Messdaten des Öls auf ein fest installiertes Display. Dort sind die polaren Anteile des Öls und somit der Qualitätszustand ablesbar.
2. Alle Messdaten der Fritteuse werden im ClearFry Datenspeicher für ein Jahr gespeichert und sind mittels des mitgelieferten USB-Sticks jederzeit abrufbar.
3. Die Auswertung der ausgelesenen Daten ermöglicht eine lückenlose Kontrolle der Fritteuse. Es kann für jeden Tag ein vollständiges Diagramm erstellt werden, in dem die Temperaturen und die Ölqualität zu jeder beliebigen Zeit ausgelesen werden können. Dabei sind die Temperaturverläufe so exakt, dass sogar Rückschlüsse auf die verarbeitete Menge gezogen werden können.

Frifri Salamander FES3

- Gleichmäßige Wärmeverteilung zum perfekten Grillen und Überbacken
- Leichte Reinigung durch emaillierten Innenraum
- Fünf vorgegebene Positionen des Rostes
- Lieferung incl. Grillrost und Krümelschublade



Technische Daten:

- Maße: 600x650x310 mm BxTxH
- Grillrost: 415x230 mm (BxT)
- Leistung: 3 kW/ 230V

566€

Neuheit

Lincat 3-Zonen Hi-Light Grill Salamander

- Cook an Hold Funktion
- Hold Funktion stellt sicher, dass Speisen nur warmgehalten werden, ohne weiter zu kochen
- Super schnelle Hi-Light-Heizung ist in 8 Sekunden auf voller Temperatur
- Selbstabgleichende Höhenverstellung zum einfachen Arbeiten
- Drei unabhängig einstellbare Heiz-Zonen für größtmögliche Flexibilität
- Touch-Pad-Steuerung mit Digitalanzeigen für Zeit und Power
- 20 min.-Timer mit hörbarem Alarm
- GN 1/1 kompatibel
- Tellererkennungsmechanismus durch Teller oder GN-Behälter auslösbar
- Nach Entnahme des Tellers schalten die Heizungen zur Energieersparnis automatisch ab.
- Für Wand- oder Tischbefestigung



Technische Daten:

- Maße 600x800x510 (BxTxH)
- Anschluss 4,5 kW/ 400 V

4.331 €

Elektro-Griddleplatten Varipan

- Ebene Bratfläche liegt in 28mm tiefer, tiegezogener Mulde
- Verschiedene Bratflächen zur Auswahl:
- glatt, glatt aus Hartchrom, 1/2 glatt 1/2 gerillt
- Mit Stopfen verschließbar kann auch mit Öl gearbeitet werden
- Als Zubehör gibt es passende Spritzschutze



Oberfläche glatt

Code	Heizzone	Maße	Gewicht	Leistung	Preis
SKT1E	1	400 x 615 x 300	35,8 Kg	5	2.014,00 €
SKT2E	1	600 x 615 x 300	48,8 Kg	6,75	2.295,00 €

Oberfläche glatt hartverchromt

Code	Heizzone	Maße	Gewicht	Leistung	Preis
SKT1EC	1	400 x 615 x 300	35,8 Kg	5	2.442,00 €
SKT2EC	1	600 x 615 x 300	48,8 Kg	6,75	2.975,00 €
SKT2EC2	2	600 x 615 x 300	48,8 Kg	6,75	3.091,00 €
SKT3EC	2	800 x 615 x 300	70,5 Kg	10	3.580,00 €

Oberfläche 1/2 glatt, 1/2 gerillt

Code	Heizzone	Maße	Gewicht	Leistung	Preis
SKT2ELR	2	600 x 615 x 300	48,8 Kg	6,75	2.566,00 €

Elektro Griddleplatten NORM

- Platten mit dreiseitig umlaufendem Spritzschutz
- Grillfläche nach vorne abgeschrägt
- Dickes Material zur gleichmäßigen Wärmeverteilung
- Verschiedene Bratflächen zur Auswahl:
- glatt, glatt aus Hartchrom, 1/2 glatt 1/2 gerillt



Oberfläche glatt

Code	Heizzone	Maße	Gewicht	Leistung	Preis
SKT40E	1	400 x 615 x 300	35,8 Kg	5	1.629,00 €
SKT60E	1	600 x 615 x 300	48,8 Kg	6,75	1.835,00 €
SKT80E	2	800 x 615 x 300	70,5 Kg	10	2.358,00 €

Oberfläche glatt hartverchromt

Code	Heizzone	Maße	Gewicht	Leistung	Preis
SKT40EC	1	400 x 615 x 300	35,8 Kg	5	1.961,00 €
SKT60EC	1	600 x 615 x 300	48,8 Kg	6,75	2.330,00 €
SKT80EC	2	800 x 615 x 300	70,5 Kg	10	2.991,00 €

Oberfläche gerillt, 1/2 glatt, 1/2 gerillt

Code	Heizzone	Maße	Gewicht	Leistung	Preis
SKT40ER	1	400 x 615 x 300	35,8 Kg	5	1.759,00 €
SKT60ELR	2	600 x 615 x 300	48,8 Kg	6,75	2.040,00 €
SKT80ELR	2	800 x 615 x 300	70,5 Kg	10	2.425,00 €

Unterbauten offen

- Offener Unterbau für Imbissgeräte mit Zwischenboden



Offener Unterbau

Code	Ausführung	Maße	Gewicht	Leistung	Preis
ST40	400 mm	400 x 560 x 600	9,3 Kg		472,00 €
ST60	600 mm	600 x 560 x 600	11,4 Kg		488,00 €
ST80	800 mm	800 x 560 x 600	13,6 Kg		532,00 €

SILVERLINK 600



Ausführung Stahlplatte

Art.Nr.	Heizzonen	Maße	Gewicht	Leistung	Preis
GS3	1	300x600x290	24	2	768,00 €
GS6	1	600x600x290	50	3	1.032,00 €
GS6/T	2	600x600x290	50	4	1.125,00 €

Ausführung Hartverchromt

Art.Nr.	Heizzonen	Maße	Gewicht	Leistung	Preis
GS3/C	1	300x600x290	24	2	1.732,00 €
GS6/C	1	600x600x290	50	3	2.340,00 €
GS6/T/C	2	600x600x290	50	4	2.546,00 €

Unterbau offen

Art.Nr.	Ausführung	Maße	Gewicht	Leistung	Preis
SLS3	300 mm	300x567x650	15		375,00 €
SLS6	600 mm	600x567x650	23		459,00 €

Neuheiten der Blümchen GmbH Catering Equipment auf Anfrage



Automatische Wasserkocher



Gas-Grillsalamander



Hamburger Grills



Gas- und Elektro Chargrills



Neutrale Glasdisplays



Heiß-, Kalt- und Neutralvitrinen



Einbaugeräteserie Giga Sistema 800



Spezialofen „Pizza in 90 Sekunden“

Allgemeine Verkaufs-, Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

1. Anerkennung der Lieferbedingungen

- 1.1. Allen Angeboten und Vereinbarungen liegen ausschließlich nachfolgende Bedingungen zugrunde, die durch Auftragserteilung als anerkannt gelten; abweichende Bedingungen des Bestellers, die nicht ausdrücklich schriftlich anerkannt werden, sind nicht verbindlich.
- 1.2. Der Vertrag gilt erst mit schriftlicher Bestätigung des Lieferanten oder wenn der Auftrag ohne vorherige Bestätigung unmittelbar ausgeführt wird, als geschlossen.
- 1.3. Ergänzungen, Abänderungen und Nebenabsprachen bedürfen gleichfalls der schriftlichen Bestätigung des Lieferanten.

2. Lieferung

- 2.1. Die Lieferzeit gilt als nur annähernd vereinbart. Sie beginnt mit dem Tag der Absendung der Auftragsbestätigung und gilt als eingehalten, wenn die Ware zum vereinbarten Zeitpunkt das Werk/Lager verlassen hat oder bei Versandmöglichkeit die Versandbereitschaft dem Besteller gemeldet ist. Bei Lieferverzug ist eine angemessene Nachfrist zu setzen.
- 2.2. Bei späteren Änderungen des Vertrages durch den Besteller, die die Lieferzeit beeinflussen, kann sich die Lieferzeit in angemessenem Umfang verlängern.
- 2.3. Auf Abruf bestellte Lieferungen sind innerhalb angemessener Frist nach Auftragsbestätigung abzunehmen.
- 2.4. Soweit der Lieferer an der Erfüllung seiner Verpflichtung durch den Eintritt unvorhersehbarer außergewöhnlicher Ereignisse gehindert wird, die er trotz der nach den Verhältnissen des Einzelfalles zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte - gleichgültig ob im Werk des Lieferanten oder bei seinen Vorlieferanten eingetreten insbesondere behördliche Eingriffe, Betriebsstörungen, Arbeitskämpfe, Verzögerungen in der Anlieferung wesentlicher Roh- und Hilfsstoffe, verlängert sich die Lieferzeit in angemessenem Umfang. Wird durch die vorgenannten Ereignisse die Lieferung oder Leistung unmöglich, so wird der Lieferer von der Lieferverpflichtung frei, ohne dass der Besteller vom Vertrag zurücktreten oder Schadenersatz verlangen kann. Treten die vorgenannten Hindernisse beim Besteller ein, so gelten die gleichen Rechtsformen auch für seine Abnahmeverpflichtung. Die Vertragspartner sind verpflichtet, dem andern Teil Hindernisse der vorbezeichneten Art unverzüglich mitzuteilen.
- 2.5. Wir liefern nicht zur Ansicht - von Ihnen bestellte und von uns ordnungsgemäß gelieferte Ware wird nicht zurückgenommen.

3. Preisstellung

- 3.1. Unsere Angebote sind freibleibend. Es gelten für Angebote und Aufträge grundsätzlich nur die Preise der am Liefertag gültigen Preisliste.
- 3.2. Die Preise gelten mangels besonderer Vereinbarung ab Werk, ausschließlich Verpackung. Zu den Preisen kommt die Mehrwertsteuer in der jeweiligen gesetzlichen Höhe hinzu.
- 3.3. Wir versichern generell alle Sendungen gegen Verlust und Beschädigung während des Transportes auf Kosten des Bestellers. Auf den Abschluss der Versicherung verzichten wir nur auf ausdrückliche Anweisung.

4. Zahlungsbedingungen

- 4.1. Alle Rechnungen werden von uns an eine Factoringgesellschaft weitergegeben und sind nach 30 Tagen netto zu bezahlen, es sei denn, es besteht ein Rahmenvertrag mit Kunden oder Kundengruppen oder es gab eine Ablehnung der Factoringgesellschaft. In Fall der Ablehnung besteht die Möglichkeit, den Nettorechnungsbetrag per Vorkasse mit 2% Skontoabzug ohne Abzug der Kosten für Fracht, Porto, Versicherung, Verpackung und sonstigem Versand zu begleichen.
- 4.2. Bei Zielüberschreitung ist der Lieferer berechtigt, ohne Mahnung Verzugszinsen in Höhe von 8 % über dem jeweiligen Basiszinssatz zu berechnen.
- 4.3. Wechsel und Schecks werden nur erfüllungshalber sowie nur nach Vereinbarung und unter der Voraussetzung ihrer Diskontierbarkeit angenommen. Diskontspesen werden vom Tage der Fälligkeit des Rechnungsbetrages an berechnet. Eine Gewähr für richtige Vorlage des Wechsels und für Erhebung von Wechselprotest wird ausgeschlossen.
- 4.4. Tritt nach Vertragsabschluss eine erhebliche Gefährdung des Anspruchs auf das dem Lieferer zustehende Entgelt ein, so kann er Vorauszahlung oder Sicherheit binnen angemessener Frist fordern und die Leistung bis zur Erfüllung seines Verlangens verweigern. Bei Verweigerung des Bestellers oder fruchtlosen Fristablauf ist er berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung zu verlangen.
- 4.5. Der Besteller kann nur mit vom Lieferer anerkannten oder rechtskräftig festgestellten Gegenansprüchen aufrechnen.
- 4.6. Bei Kulanzrücknahme werden mindestens 20% vom Nettowarenwert, mindestens 20,00 € einbehalten. Grundvoraussetzung ist die Rücksendung innerhalb von 14 Tagen nach der Sendung nach vorheriger Genehmigung durch uns. Die Ware muss unbenutzt und original verpackt mit allen zur Verfügung gestellten Dokumentationen sein und uns frachtfrei zugesendet werden.

5. Versand

- 5.1. Der Versand erfolgt ab Werk, sofern keine bestimmte Vereinbarung getroffen ist, ohne Verbindlichkeit für die billigste Versandart.
- 5.2. Die Gefahr geht auf den Besteller über, wenn die Ware dem Versandbeauftragten übergeben worden ist, und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch andere Leistungen, z.B. Versandkosten usw. übernommen hat. Ist die Ware versandbereit und verzögert sich die Versendung oder Platzzusendung bzw. die Abnahme aus Gründen, die der Lieferer nicht zu vertreten hat, so geht die Gefahr mit dem Zugang der Anzeige der Versandbereitschaft beim Besteller auf ihn über.
- 5.3. Angelieferte Gegenstände sind, auch wenn sie Mängel aufweisen, vom Besteller unbeschadet der Rechte aus Abschnitt 8. entgegenzunehmen.
- 5.4. Teillieferungen sind zugelassen.

6. Verpackung

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

7. Eigentumsvorbehalt

- 7.1. Der Lieferer behält sich das Eigentum an der gelieferten Ware bis zur Erfüllung aller Forderungen aus der Geschäftsverbindung mit dem Besteller vor.
- 7.2. Der Besteller ist berechtigt, diese Waren im ordentlichen Geschäftsgang zu veräußern, solange er seinen Verpflichtungen aus der Geschäftsverbindung mit dem Lieferer rechtzeitig nachkommt. Er darf jedoch die Vorbehaltsware weder verpfänden noch zur Sicherheit übereignen. Er ist verpflichtet, die Rechte des Lieferanten beim Weiterverkauf auf Kredit zu versichern.
- 7.3. Bei Zahlungsverzug des Bestellers ist der Lieferer berechtigt, auch ohne Ausübung des Rücktritts und ohne Nachfristsetzung auf Kosten des Bestellers die einstweilige Herausgabe der Vorbehaltsware zu verlangen.
- 7.4. Alle Forderungen und Rechte aus dem Verkauf oder einer ggf. dem Besteller gestatteten Vermietung von Waren, an denen dem Lieferer Eigentumsrechte zustehen, tritt der Besteller schon jetzt zur Sicherung an diesen ab. Der Lieferer nimmt die Abrechnung hiermit an.
- 7.5. Über Zwangsvollstreckungsmaßnahmen Dritter in die Vorbehaltsware oder in dem Lieferer abgetretenen Forderungen oder sonstigen Sicherheiten hat der Besteller den Lieferer unverzüglich unter Übergabe der für eine Intervention notwendigen Unterlagen zu unterrichten; dies gilt auch für Beeinträchtigungen sonstiger Art.

8. Gewährleistung und Haftung

- 8.1. Ist die gelieferte Ware mangelhaft oder fehlen zugesicherte Eigenschaften, so hat der Lieferer - nach seiner Wahl - und unter Ausschluss weiterer Gewährleistungsansprüche des Bestellers Ersatz zu liefern oder nachzubessern. Die Feststellung solcher Mängel muss dem Lieferer unverzüglich - bei erkennbaren Mängeln spätestens binnen 8 Tagen nach Entgegennahme der Ware, bei verborgenen Mängeln unverzüglich nach Erkennbarkeit - schriftlich mitgeteilt werden.
- 8.2. Lässt der Lieferer eine ihm gesetzte angemessene Nachfrist verstreichen, ohne den Mangel behoben oder Ersatz geliefert zu haben, so ist der Besteller berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.
- 8.3. Ist gegen den Lieferer als Hersteller eines technischen Arbeitsmittels eine bestandskräftige Untersagungsverfügung nach § 5 GtA ergangen, so kann der Besteller (Händler) verlangen, dass nach Wahl des Lieferanten der sicherheitstechnische Mangel behoben oder die betreffende Ware ausgetauscht oder zurückgenommen wird. Das Verlangen ist ausgeschlossen, wenn 1 Monat vergangen ist, seit der Lieferer dem Händler von der Untersagungsverfügung Kenntnis gegeben hat.

9. Sonstige Schadenersatzansprüche

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

10. Erfüllungsort, Gerichtsstand und anwendbares Recht

- 10.1. Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis ist der Sitz des Lieferanten und für alle Rechtsstreitigkeiten, auch im Rahmen eines Wechsel- oder Scheckprozesses, ist das Gericht am Sitz des Lieferanten zuständig, wenn der Besteller Vollkaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder des öffentlich-rechtlichen Sondervermögens ist.
- 10.2. Das Vertragsverhältnis unterliegt grundsätzlich dem deutschen Recht (BGB und HGB). Die Geltung der einheitlichen Kaufgesetze ist ausgeschlossen.
- 10.3. Soweit einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Lieferbedingungen aus irgendwelchen Gründen rechtsunwirksam sein oder werden sollten, wird die Gültigkeit der anderen Bestimmungen davon nicht berührt.

Wichtige Information: Technische Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Alle Preise in EURO zzgl. gesetzlicher MwSt..

Das Gesetz der Wirtschaft

**Es gibt kaum etwas auf dieser Welt, das nicht
irgendjemand ein wenig schlechter machen und etwas
billiger verkaufen könnte, und die Menschen, die sich
nur am Preis orientieren, werden gerechte Beute
solcher Machenschaften.**

**Es ist unklug, zu viel zu bezahlen,
aber es ist noch schlechter,
zu wenig zu bezahlen. Wenn Sie zu viel bezahlen,
verlieren Sie etwas Geld, das ist alles.
Wenn Sie dagegen zu wenig bezahlen, verlieren Sie
manchmal alles, da der gekaufte Gegenstand
die ihm zugedachte Aufgabe nicht erfüllen kann.**

**Das Gesetz der Wirtschaft verbietet es,
für wenig Geld viel Wert zu erhalten.**

**Nehmen Sie das niedrigste Angebot an, müssen Sie
für das Risiko, das Sie eingehen, etwas hinzurechnen.
Und wenn Sie das tun, dann haben Sie auch
genug Geld, um für etwas Besseres zu bezahlen.**

John Ruskin, engl. Sozialreformer (1819-1900)