

# KATALOG

AUSGABE 9 | 2024



 **stalga**st****  
mit Herz und Stahl

## Herzlich Willkommen in der Gastronomie-Welt von Stalgast!

Beginnen wir mit den sehnlichst erwarteten Neuigkeiten: mit Erscheinen dieses 9. Kataloges haben wir unser Sortiment an Trinkgläsern wieder erweitern können. Ab S. 144 finden Sie eine große Auswahl an Glaswaren für alle Einsatzbereiche. Im Bereich Table Top bieten wir Ihnen außerdem neue Bestecke und ein erweitertes Programm an Kindergeschirr.

Unsere im letzten Jahr eingeführte Kochgeschirr-Serie OnSet mit qualitätvollen Küchenbasics zu günstigen Preisen ist gut bei unseren Kunden angekommen, so dass wir die Serie um kleine Töpfe mit großem Durchmesser und GN-Behälter mit und ohne Fallgriffe erweitert haben.

Dazu passt unsere neue Küchenmesserserie Eco mit hochwertigen Edelstahlklingen. Viele neue nützliche Küchenutensilien runden dies Segment ab.

Unsere Panoramavitrinen präsentieren sich ab S. 257 in einem neuen Design und Pizzaöfen haben wir ab jetzt auch mit digitaler Steuerung für Sie.

Besonders hervorzuheben sind die Siebträgermaschinen des fortschrittlichen italienischen Herstellers Magister sowie das passende Zubehör, dass Sie ab S. 238 in diesem Katalog finden.

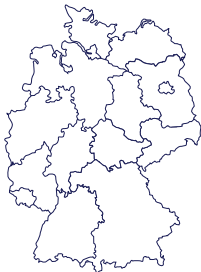
Einzigartig auf dem Markt sind unsere Abzugshauben in drei verschiedenen Größen mit Filtertyp B zur Selbstmontage. Alle Informationen dazu finden Sie auf S. 370.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Stöbern und Entdecken von Bewährtem und vielem neuen Equipment,

Ihr Stalgast-Team!

### Bestellen Sie:



**Bei unseren  
deutschlandweiten  
Fachhandelspartnern vor Ort!**

Den nächsten Partner in Ihrer Nähe  
erfahren Sie unter der Rufnummer

**+49 421 408844-0**

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

# Entdecken Sie unsere neuen Produkte!

**NEU**

Kochtöpfe Serie Onset . . . . .	51	Tampermatte . . . . .	239
Łopatka kątowa . . . . .	71	Tamperstation . . . . .	239
Dekoriermesser . . . . .	80	Konditormesser und Spachtel . . . . .	245
Wasserdichte Waage, geeicht . . . . .	82	Multifunktionaler Planetenmixer . . . . .	251
Lagerwaage, geeicht . . . . .	85	Kalte Theke . . . . .	253
Professionelle Küchenmesser HACCP Serie ECCO . . . . .	98	Kühlvitrine . . . . .	253
Schneidbretter-Set HACCP . . . . .	107	Pizzaofen . . . . .	255
Besteckserie Easy . . . . .	121	Pizzaofen F-Line Digital . . . . .	260
Besteckserie Bankett . . . . .	121	Pizzaofen FR-Line Digital . . . . .	264
Besteckserie Vintage . . . . .	122	Kontaktgrill . . . . .	286
Besteckserie Kanadi . . . . .	122	Kontaktgrill mit Timer . . . . .	286
Besteckserie Kids . . . . .	125	Glaskeramik-Kontaktgrill . . . . .	287
Porzellan für Kinder . . . . .	126	Elektro-Fritteuse mit Unterschrank . . . . .	288
Henkelbecher für Heissgetränke . . . . .	149	Elektro-Griddleplatte . . . . .	289
Gastronormbehälter Onset . . . . .	160	Gas-Griddleplatte . . . . .	289
Odpowietrznik do pokrywek GN Basic . . . . .	162	Waffleisen . . . . .	290
Gastronormbehälter Basic mit Fallgriffen . . . . .	166	Elektro-Crêpesgerät . . . . .	291
Gastronormbehälter Basic Gelocht . . . . .	166	Induktions-Kochfeld . . . . .	293
Siebträgermaschine, 1-Gruppig, Automatisch . . . . .	234	Glaskeramik-Salamander . . . . .	296
Siebträgermaschine, Automatisch, HRC . . . . .	234	Antihafbeschichtetes Blech GN1/1 . . . . .	322
Siebträgermaschine, Automatisch, Delta . . . . .	235	Antihafbeschichtetes Blech . . . . .	322
Automatischer Milchaufschäumer . . . . .	235	Antihafbeschichtetes Grillblech GN1/1 . . . . .	322
Siebträgermaschine, Automatik, Leva . . . . .	236	Backblech für Omelette und Pancakes GN 1/1 . . . . .	322
Tassenwärmer . . . . .	236	Kühl- Oder Tiefkühltruhe mit Beinen . . . . .	326
Milchkühlschrank mit Tassenwärmer . . . . .	237	Kühlschrank . . . . .	328
Milchkühlschrank . . . . .	237	Doppeltür-Kühlschrank . . . . .	328
Milchkühlschrank . . . . .	237	Doppeltür-Kühltisch mit Aufkantung . . . . .	330
Milchkännchen . . . . .	239	2er Schubladenblock . . . . .	351
Tamper . . . . .	239	Wandhaube mit Bundkragen . . . . .	356



# ERKLÄRUNGEN DER IM KATALOG VERWENDETEN ABKÜRZUNGEN UND SYMBOLE



Elektro



Edelstahl



Kupferbeschichtung



Gas



Edelstahl 18/0



Antihafbeschichtung



Elektroerhitzer



Edelstahl 18/10



Keramikbeschichtung



Brennpastenerhitzer



Polystyrol



gehärtetes Glas



für Induktion geeignet



Aluminium



Kristallglas



nicht für Induktion geeignet



Chromstahl



Glas mit Eichstrich



für Elektroherde geeignet



Polypropylen-Schaum



stapelbar



für Gasherde geeignet



Polycarbonat



für Sous Vide empfohlen



für Mikrowellengeräte geeignet



Polyethylen



Selbstmontage



spülmaschinenfest



Polypropylen



Lieferzeit innerhalb von 72 Stunden



nicht spülmaschinenfest



Nylon



Wasserenthärtung ab 6°dH empfohlen



geeignet für Umluftöfen



Silikon



LED-Beleuchtung



geeignet für Kaffeemaschinen



Holz



Geräteleistung



Raumvolumen



frei von BPA



maximale Traglast



HACCP-konform



für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet



geeicht



Normalkühlung



oder



Ofenkapazität



Tiefkühlung



und



maximale Einschubhöhe



statische Kühlung



Abmessungen BxTxH mm



doppelwandig



Umluftkühlung



Temperaturbereich



für Kombidämpfer geeignet



mit Flügeltüren



Temperaturangabe



Korbgröße 350x350 mm



von zwei Seiten zu öffnen



zum Gläserspülen geeignet



Korbgröße 400x400 mm



mit Schiebetüren



zum Tellerspülen geeignet



Korbgröße 500x500 mm



für Gastronorm GN1/1 geeignet



zum Spülen von Töpfen geeignet



Korbgröße 570x620 mm



für Euronorm EN/ Bäckernorm BN geeignet



zum Spülen von GN1/1-Größen geeignet



Eigene Fertigung

**NEU**

Neues Produkt

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

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

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

8-49

## KOCHGERÄTE SERIE 700 ND UND ERGÄNZUNGSGERÄTE

Gasherde, Induktionsherde, Infrarotherde, Elektroherde	12-21
Grillplatten, Lavasteingrill	22-25
Fritteusen	26
Infra-Warmhalte-/Frittenwanne	27
Kippbratpfannen	28-29
Wokherde	30
Bains-Marie	31
Nudelkocher	32-33
Neutralelemente	34
Unterbauten und Zubehör	35
Gas-, Induktions- und Elektroherdokerherde	37-39
Gasbetriebe	
und elektrische Standherde	40-45
Grill- und Griddleplatten	46
Fritteusen	47
Elektro-Kippbratpfanne	48
Umluftöfen	49

50-60

## KOCHGESCHIRR

Kochtöpfe Serie Onset	51
Kochtöpfe Serie Eco	51
Kochtöpfe Serie Standard	52-53
Kartoffelkochkessel mit Ablasshahn	53
Kochtopf-Untergestell	53
Bratpfannen	54, 56-57
Wokpfannen	54
Titanium-Bratpfannen	55
Crepes-Pfannen	56-58
Koch- und Serviergeschirr aus Gusseisen	60

61-86

## KOCHUTENSILIEN & KÜCHENWERKZEUGE

Edelstahlleimer	62
Salatschleuder, Eimer	63
Schüsseln	64
Siebe, Seiher	65-66
MONOBLOCK Kochutensilien	
Schöpfkellen, Schaumlöffel	67-68
Bratenwender, Schneebesens	71-72
Messbecher, Abfüllschaufel, Reiben	73-74
Ständer für GN-Behälter, Gewürzbord	76
Quetschflaschen, Soßenspender	77
Pinzetten, Zangen, Dosenöffner	78-79
Garnierbesteck, Schnitzwerkzeug	80-81
Tischdosenöffner	81
Manuelle Schneidgeräte	81
Waagen, Präzisionswaagen	
Bodenwaagen	82-85
Thermometer	86

87-109

## MESSER & SCHNEIDBRETTER

Küchenmesser und Setangebote	90-102
Hackbeile	91, 100
Magnet-Messerhalter	101
Messertaschen	101-102
Messerschärfer und Wetzstähle	102-103
Küchenscheren, Sparschäler	104
Fleischklopfer	105
Schneidbretter	106-109
Hackblock	109

110-158

## TISCHKULTUR

Besteck	111-124
Besteck und Porzellan für Kinder	125-126
Tafelgeschirr aus Porzellan	127-139
Gläser	140-153
Mengenan	154
Serviettenhalter	155
Salz- und Pfeffermühlen	156
Mörser und Stößel	156
Brot- und Obstkörbe	157
Suppenterrine	158
Steak- und Pizzabesteck	158

159-188

## LAGERUNG & TRANSPORT

Gastronormbehälter	160-171
Transportbehälter	173-174
Thermoboxen, Thermobehälter	175, 177-179
Pizzataschen	176
Vakuuier-, Siegelgeräte und Zubehör	180-183
Transport- und Servierwagen	184-186
Lagerregale	186-188

189-211

## BUFFETBEDARF

Wärmelampen	190
Chafing Dishes, Heizelemente	191-195
Elektrische Suppentöpfe, Heißwasserkessel	
Mengenbrüher	196-198
Isolierkannen, Krüge	200-201
Servierplatten, Tablett, Rolltop-Präsentier	203-207
Getränkedisenser	200, 202-203
Buffetständer	208
Fingerfood-Schieferplatten	209
Fingerfood-Servierartikel	210-211

212-217

## CATERING EQUIPMENT

Elektrischer Heizstrahler hängend	213-214
Elektrischer Tischheizstrahler	214
Gas-Heizstrahler	215
Klappbare Buffetmöbel	216
Stretchhussen	217
Abgrenzungsständer	217

218-231

## BAR EQUIPMENT

Blender, Mixbecher	219
Ausgießer, Zitruspressen	220
Messbecher und Bar-Equipment	221-223
Eiseimer, Flaschenkühler und Ständer	224
Speedrack, Gläserschienen	223, 225
Zitruspresse	225-226
Eiswürfelbereiter, Zubehör und Eiscrusher	226-230
Bar Display Cooler	231

## 232-240 KAFFEEMASCHINEN UND CAFÉBEDARF



Kaffeemühlen	233
Siebträger-Kaffeemaschinen	234-236
Milchkühlschrank	242
Tassenwärmer	236-237
Milchkühlschrank	233, 237
Arbeitstische für Kaffeemaschinen	238
Baristazubehör,	
Kaffeesatzbehälter	239-240

## 241-253 BÄCKEREI- UND KONDITOREIBEDARF



Sahnebereiter/-siphon	242
Eisbehälter, Eisportionierer	242
Spritzbeutel, Spritztüllen	243
Zubehör, Backpapier/-matten	244, 246
Schokoladenspender, Fondanttrichter	247
Konditormesser und Spachtel	245
Etageren, Tortenplatten	248-249
Gasbrenner/Karamellisierer	249
Planetenmixer	250-252
Kühlvitrine, Kalte Theke	253

## 254-273 PIZZAÖFEN UND PIZZABEDARF



Pizzaöfen und Zubehör	255-265
Spiral-Teigknet-/	
Ausrollmaschinen	266-268
Pizzasapochel, -schaufel,	
Ofenbürste	269-270
Pizzaballenbehälter	270
Pizzableche	271
Pizza-Transporttaschen	271
Back-/Ofenhandschuhe	272
Pizza-Kühltische	272-273

## 274-281 VORBEREITUNGSGERÄTE



Kartoffelschälmaschinen	275
Aufschnittmaschinen	276-278
Gemüseschneider, Fleischmürber,	
Schnitzelpresse, Knochensäge	278-279
Fleischwölfe und Zubehör	280
Wurstfüller	281-287

## 282-300 KÜCHENEQUIPMENT



Kontaktgrills	283, 286-287
Fritteusen	284, 288
Waffeleisen, Crêpesgeräte	285, 290-291
Griddleplatten	284, 289
Bains-Marie	285
Mikrowellengeräte	297-298
Hot Dog-Geräte, Brötchenwärmer	287
Hähnchen- und Gyrosgrills	294-295
Salamander, Toaster,	
Konvektomaten	292-293, 296
Reiskoher, Dörrautomat	294, 296
Wärmewitrine, Heiße Theke	295
Induktions-/Hockerkoher	294, 299
Sous Vide-Geräte und Zubehör	300

## 301-315 KOMBIDÄMPFER & KONVEKTOMATEN



Kombidämpfer	
Stalgest ClassicCook	302, 306
Kombidämpfer	
Stalgest SmartCook	303-305, 307-309
Zubehör für Kombidämpfer	
ClassicCook/SmartCook	310-311
Zubehör für Konvektomaten EasyBake	312
Sonstiges Zubehör, Bleche, Roste	313-315

## 316-343 KÜHLTECHNIK



Kühl- und Tiefkühlschränke	318-320
Kühl- und Tiefkühltische	321-323
Saladetten	
und Vorbereitungstische	324-326
Pizzascheibe,	
Bäckerei-Kühltechnik	327, 331
Pizzakühlaufsätze	328-330
Glas- und Volltür	
Kühl-/Tiefkühlschränke	332-334
Kühlvitрины/-Theken	336-337
Bar-Cooler, Display-Kühl-/	
Tiefkühlschränke	338-339
Zubehör	343
Tiefkühltruhen	341-342
Schockfroster	340

## 344-355 EDELSTAHLMÖBEL



Edelstahlmöbel zur Selbstmontage	
Arbeitstische	347
Wandhaube mit Bundkragen	348
Topfspülen	349
Hängeschränke, Wandregale	350-351
Lagerregale, Spültische	351-352
Verschweißte Edelstahlmöbel	
Arbeitsschrank, Handwaschbecken	353
(Durchreiche-)Hochschränke	354
Spülschränke, Zubehör	355

## 356-365 REINIGUNGSBEDARF



Arbeitsbekleidung	357-358
Spinde	360
Abfallbehälter, Mülleimer	361-363
Insektenvernichter	364
Reinigungsutensilien	365
Ei- und Messersterilisator	365
Seifen-/Papierhandtuchspender	359, 365

## 366-389 SPÜLTECHNIK



Spülmaschinen	368-370
Spültische	371
Spülkörbe, Besteckkästen	374-376
Abtropf- und Lagergestelle	377
Wasserfilter, Wasserenthärter	
und Zubehör	377-380
Handwaschbecken	381
Mischbatterien, Geschirbrausen	382-389



# KOCHGERÄTE SERIE 700 ND UND ERGÄNZUNGSGERÄTE

## SERIE 700 ND

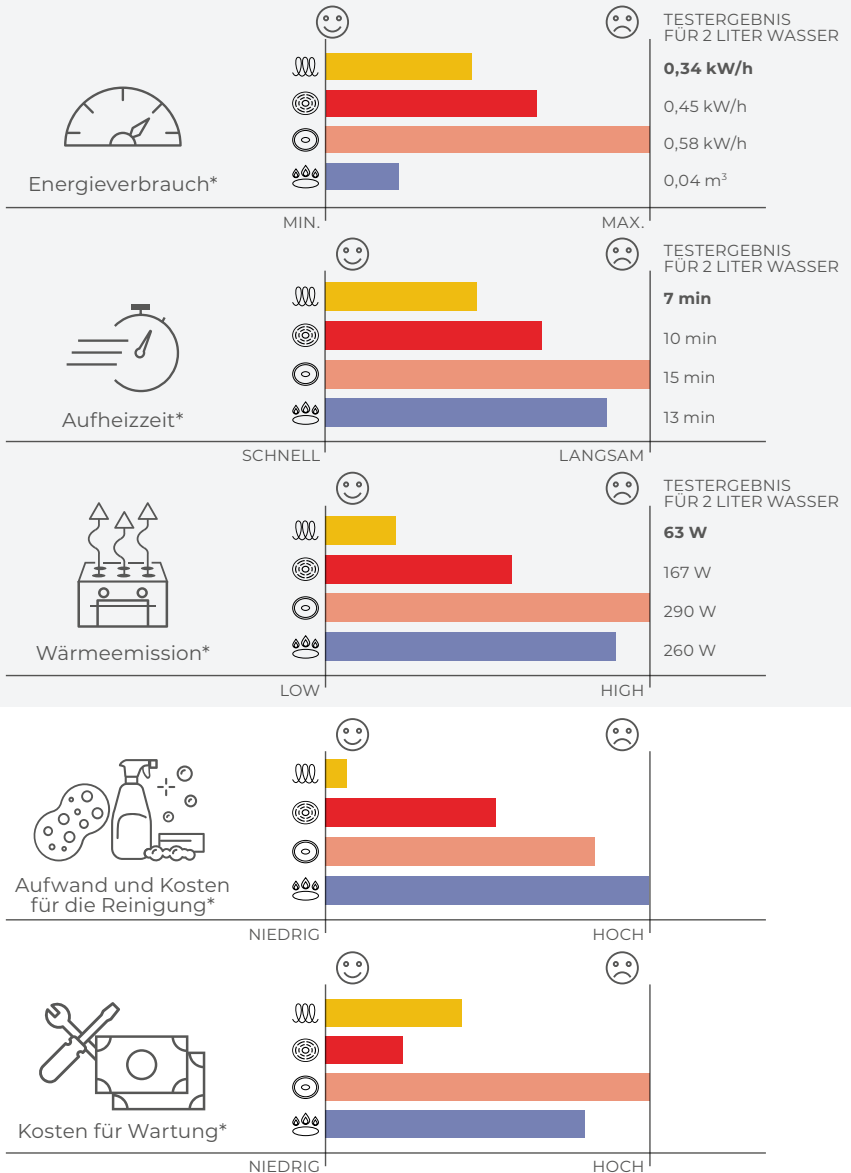
Gasherde, Induktionsherde, Infrarotherde, Elektroherde .....	12-21
Grillplatten, Lavasteingrill .....	22-25
Fritteusen .....	26
Infra-Warmhalte-/Frittenwanne .....	27
Kippbratpfannen .....	28-29
Wokherde .....	30
Bains-Marie .....	31
Nudelkocher .....	32-33
Neutralelemente .....	34
Unterbauten und Zubehör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

## ERGÄNZUNGSGERÄTE

Gas-, Induktions- und Elektrohockerkocher .....	37-39
Gasbetriebene und elektrische Standherde .....	40-45
Grill- und Griddleplatten .....	46
Fritteusen .....	47
Elektro-Kippbratpfanne .....	48
Umluftöfen .....	49



# VERGLEICH DER HEIZTECHNOLOGIEN



# KOCHGERÄTE SERIE 700 ND ERGÄNZUNGSGERÄTE



Backofen  
mit Tür aus  
Sicherheitsglas



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

Ergonomisch  
geformte Griffe



- gewähren Komfort und Sicherheit bei der Arbeit
- leichte Reinigung

Höhere Kamine  
bei Gasgeräten



- erhöht die Geräteleistung
- höhere Arbeits- und Betriebssicherheit

Modernes Design  
für mehr Komfort  
und Hygiene



- erfüllt höchste Hygienestandards
- leichte Reinigung

## ERGONOMIE - SICHERHEIT - MODERNES DESIGN

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

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



Intuitive  
Bedienung

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

# GASHERDE

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



## GASHERD 4 BRENNER MIT BACKOFEN

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



Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	U* Herd/Ofen	Backofen	Preis (€) netto
SL33413SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20 / 230	statisch GN 2/1	<b>3704,00</b>
SL33423SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20 / 230	statisch GN 2/1	<b>3704,00</b>
SL33433SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20 / 230	statisch GN 2/1	<b>3880,00</b>
SL33412SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	<b>3719,00</b>
SL33422SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	<b>4051,00</b>
SL33432SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	<b>3867,00</b>
SL33411SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	<b>3759,00</b>
SL33421SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	<b>3759,00</b>
SL33431SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	<b>3759,00</b>
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-	<b>15,45</b>
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-	<b>138,00</b>

\*nur bei Elektroöfen

**GASHERD 6 BRENNER MIT BACKOFEN**

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



Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	U* Herd/Ofen	Backofen	Preis (€) netto
<b>SL33613SE</b>	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20 / 230	statisch GN 2/1	<b>4563,00</b>
<b>SL33623SE</b>	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20 / 230	statisch GN 2/1	<b>4563,00</b>
<b>SL33612SE</b>	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	<b>4576,00</b>
<b>SL33622SE</b>	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	<b>4574,00</b>
<b>SL33611SE</b>	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	<b>4464,00</b>
<b>SL33621SE</b>	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	<b>4464,00</b>
<b>SL2401200</b>	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-	<b>15,45</b>
<b>SL9910225</b>	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-	<b>138,00</b>

## GASHERDE BASIC

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



### GASHERD BASIC 4 BRENNER MIT ELEKTRO-UMLUFTBACKOFEN

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



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	U* Herd/Ofen	Backofen	Preis (€) netto
SL33454SE	4-Brenner (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft GN 1/1	2916,00
SL33444SE	4-Brenner (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft GN 1/1	2916,00

**GASHERD BASIC 6 BRENNER MIT ELEKTRO-UMLUFTBACKOFEN**

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

intuitive Bedienelemente



ergonomischer Türgriff



frontseitige Bedienung der Lüftungsklappe\*



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Öfen	U* Herd/Öfen	Backofen	Preis (€) netto
<b>SL33654SE</b>	6-Brenner (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	Umluft GN 1/1	<b>3484,00</b>
<b>SL33644SE</b>	6-Brenner (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft GN 1/1	<b>3491,00</b>

GASHERD ALS TISCHGERÄT

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



Gusseisenauflage



herausnehmbare Auffangwanne



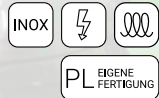
Reduzierstern für 3,5 kW und 5 kW Brenner erhältlich

Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
<b>SL33210TE</b>	2-Brenner (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	<b>1116,00</b>
<b>SL33220TE</b>	2-Brenner (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	<b>1116,00</b>
<b>SL33410TE</b>	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	<b>1768,00</b>
<b>SL33420TE</b>	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	<b>1818,00</b>
<b>SL33430TE</b>	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	<b>1846,00</b>
<b>SL33610TE</b>	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	<b>2545,00</b>
<b>SL33620TE</b>	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	<b>2474,00</b>
<b>SL2401200</b>	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	<b>15,45</b>
<b>SL993204</b>	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	<b>80,45</b>
<b>SL993208</b>	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	-	<b>92,70</b>
<b>SL993212</b>	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-	-	<b>105,00</b>
<b>SL9910225</b>	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	<b>138,00</b>



## INDUKTIONSHERDE

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



### INDUKTIONSHERDE

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Induktionsspulen Ø 250 mm, 3,6 kW**
- **9 Leistungsstufen**
- **effizientes Kühlsystem**
- Restwärmeanzeige
- Erkennungssystem für Kochgeschirr
- Überhitzungsschutz
- Anzeige der Betriebsparameter
- **ermöglicht die Nutzung von Kochgeschirr bis Ø 320 mm**
- Kamin ist optional erhältlich
- höhenverstellbare Füße



Anzeige



Glaskeramik  
Kochfeld



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>SL40011S</b>	2 Kochfelder	400	700	850	7	400	<b>3395,00</b>
<b>SL40021S</b>	4 Kochfelder	800	700	850	14	400	<b>4980,00</b>
<b>SL993204</b>	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>80,45</b>
<b>SL993208</b>	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>92,70</b>

## GLASKERAMIK HERDE

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

INOX



PL EIGENE FERTIGUNG

### GLASKERAMIKHERD ALS TISCHGERÄT

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

intuitive  
Steuerung



Glaskeramik  
Kochstelle



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>SL42011T</b>	2 Kochfelder	400	700	250	5	400	<b>1159,00</b>
<b>SL42021T</b>	4 Kochfelder	800	700	250	10	400	<b>1709,00</b>
<b>SL993204</b>	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>80,45</b>
<b>SL993208</b>	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>92,70</b>

## ELEKTROHERDE

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



### ELEKTRO-HERD MIT 4 PLATTEN UND BACKOFEN

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



frontseitige  
Bedienung der  
Lüftungsklappe



geprägte  
Vertiefung in  
der Abdeckung

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Öfen	Volt	Backofen	Preis (€) netto
SL32412S	4-Platten	800	700	850	10,4 / 7	400	Umluft GN 1/1	3411,00
SL30411S	4-Platten	800	700	850	10,4 / 7	400	statisch GN 2/1	3253,00

ELEKTRO-HERD MIT 6 PLATTEN UND BACKOFEN

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

intuitive Bedienelemente



frontseitige Bedienung der Lüftungsklappe



Unterschrank mit Tür



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	Volt	Backofen	Preis (€) netto
<b>SL32612S</b>	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	Umluft GN 1/1	<b>4051,00</b>
<b>SL32611S</b>	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	statisch GN 2/1	<b>3908,00</b>

## ELEKTRO-KOCHFELD ALS TISCHGERÄT

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

übersichtliche  
Bedienelemente



abgerundete  
Kanten



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>SL32210T</b>	2-Platten	400	700	250	5,2	400	<b>774,00</b>
<b>SL32410T</b>	4-Platten	800	700	250	10,4	400	<b>1206,00</b>
<b>SL32610T</b>	6-Platten	1200	700	250	15,6	400	<b>1839,00</b>
<b>SL993204</b>	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>80,45</b>
<b>SL993208</b>	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>92,70</b>
<b>SL993212</b>	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>105,00</b>

# GRILLPLATTEN, WASSERGRILL UND LAVASTEINGRILL

INOX PL EIGENE FERTIGUNG

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

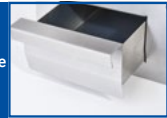
## GAS-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT



- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- höhenverstellbare Füße
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- Stromanschluss von 230 Volt erforderlich
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30



Fettauffangschale



Auffangrinne mit Ablassöffnung



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
<b>SL3710TE</b>	glatt	400	700	250	6,5	G20	<b>1785,00</b>
<b>SL3711TE</b>	gerillt	400	700	250	6,5	G20	<b>1912,00</b>
<b>SL3720TE</b>	glatt	800	700	250	13	G20	<b>2758,00</b>
<b>SL3721TE</b>	gerillt	800	700	250	13	G20	<b>2993,00</b>
<b>SL3722TE</b>	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G20	<b>3023,00</b>

## ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT



- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- höhenverstellbare Füße



gerillte Grillfläche



übersichtliche Bedienelemente



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>SL360410T</b>	glatt	400	700	250	4,05	400	<b>1493,00</b>
<b>SL360411T</b>	gerillt	400	700	250	4,05	400	<b>1542,00</b>
<b>SL360420T</b>	glatt	800	700	250	8,1	400	<b>2083,00</b>
<b>SL360421T</b>	gerillt	800	700	250	8,1	400	<b>2257,00</b>
<b>SL360422T</b>	1/2 & 1/2	800	700	250	8,1	400	<b>2168,00</b>
<b>SL993204</b>	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>80,45</b>
<b>SL993208</b>	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>92,70</b>

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT MIT DECKEL



- besseres Ergebnis durch weniger Bratverlust
- **der Deckel reduziert den Energieverbrauch um bis zu 30%**
- Deckel aus Edelstahl
- **mit Sichtfenster und Temperaturanzeige**
- Gesamthöhe 920 mm bei geöffnetem Deckel
- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 4400 cm<sup>2</sup>**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- höhenverstellbare Füße



Temperaturanzeige



Abluftklappe

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Volt	P kW	Preis (€) netto
<b>SL360423T</b>	glatt	800	700	430	400	8,1	<b>2444,00</b>
<b>SL360424T</b>	gerillt	800	700	430	400	8,1	<b>2647,00</b>
<b>SL360425T</b>	1/2 & 1/2	800	700	430	400	8,1	<b>2544,00</b>

WASSERGRILL



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



übersichtliche Bedienelemente



Grillrost mit integriertem Heizelement

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>SL40141T</b>	Wassergrill	400	700	250	4,08	400	<b>2496,00</b>
<b>SL40282T</b>	Wassergrill	800	700	250	8,16	400	<b>4062,00</b>
<b>SL993204</b>	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>80,45</b>
<b>SL993208</b>	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>92,70</b>

# GRIDDLEPLATTEN VERCHROMT



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

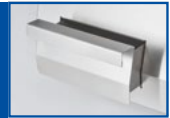
## GAS-GRIDDLEPLATTE VERCHROMT ALS TISCHGERÄT



- verchromte Grillfläche
- weniger Hitzeabstrahlung
- sehr glatte Bratfläche
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Grillfläche ca. 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- höhenverstellbare Füße
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- Stromanschluss von 230 Volt erforderlich
- werkssseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30



Fettauffangschale



leicht zu reinigende Oberfläche



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
SL37140TE	glatt	400	700	250	6,5	G20	2151,00
SL37141TE	gerillt	400	700	250	6,5	G20	2270,00
SL37180TE	glatt	800	700	250	13	G20	3386,00
SL37181TE	gerillt	800	700	250	13	G20	3493,00
SL37182TE	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G20	3543,00

## ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE VERCHROMT ALS TISCHGERÄT



- verchromte Grillfläche
- weniger Hitzeabstrahlung
- sehr glatte Bratfläche
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Grillfläche ca. 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- höhenverstellbare Füße



gerillte Grillfläche



ergonomische Knebel



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL36140T	glatt	400	700	250	4,05	400	1729,00
SL36141T	gerillt	400	700	250	4,05	400	1726,00
SL36180T	glatt	800	700	250	8,1	400	2432,00
SL36181T	gerillt	800	700	250	8,1	400	2627,00
SL36182T	1/2 & 1/2	800	700	250	8,1	400	2524,00





**LAVASTEINGRILL**

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



Modelle mit V-Rost ideal für Fleisch & Gemüse



inklusive Lavasteine



Modelle mit S-Rost ideal für Fisch & Meeresfrüchte



Auffangschale



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
<b>SL4110SE</b>	Lavastein-Grill mit V-Rost	400	700	850	8	G20	<b>2207,00</b>
<b>SL4111SE</b>	Lavastein-Grill mit S-Rost	400	700	850	8	G20	<b>2107,00</b>
<b>SL4120SE</b>	Lavastein-Grill mit V-Rost	800	700	850	16	G20	<b>2585,00</b>
<b>SL4121SE</b>	Lavastein-Grill mit S-Rost	800	700	850	16	G20	<b>2538,00</b>
<b>SL099901</b>	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 400 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>89,05</b>
<b>SL099902</b>	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 800 mm Breite	-	-	-	-	-	<b>163,00</b>
<b>SL099903</b>	Lavasteine, 3 kg	-	-	-	-	-	<b>20,90</b>

# FRITTEUSEN

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

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

## GASFRITTEUSE

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

Fettauffangbehälter mit Sieb

effiziente Heizelemente



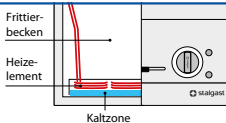
Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	P kW	Gas	Preis (€) netto
<b>SL35115SE</b>	Fritteuse mit Einzelbecken	400	700	850	17	15	G20	<b>2748,00</b>
<b>SL35122SE</b>	Fritteuse mit Doppelbecken	400	700	850	2x7	12	G20	<b>4418,00</b>

## ELEKTROFRITTEUSE ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergravirtes Bedienfeld**
- Kontrolllampe
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- automatische Abschaltung nach Entfernung der Heizelemente
- klappbare Heizelemente für eine leichtere Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **inkl. Frittierkorb 210x350x110 mm (BxTxH)**
- **als Zubehör erhältlich: zwei kleine Fritteusenkörbe anstatt des größeren (nur für Tischgeräte)**
- höhenverstellbare Füße



Kaltzone



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



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>SL34109T</b>	Einzel-Fritteuse, Tischgerät	400	700	250	10	9	400	<b>1888,00</b>
<b>SL34115S</b>	Einzel-Fritteuse, Standgerät	400	700	850	15	15	400	<b>2340,00</b>
<b>SL34218T</b>	Doppel-Fritteuse, Tischgerät	800	700	250	2x10	18	400	<b>2787,00</b>
<b>SL2402350</b>	2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte SL34109T, SL34218T	105	350	110	-	-	-	<b>245,00</b>

## INFRA-WARMHALTEWANNE

INOX

PL EIGENE  
FERTIGUNG

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

### INFRA-WARMEHALTE-/FRITTENWANNE ALS TISCHGERÄT



- besonders geeignet für frittierte Speisen
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kapazität: GN1/1
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- höhenverstellbare Füße



leistungsstarke  
Wärmelampe



Abtropfeinsatz



intuitive  
Bedienung



einfache  
Entnahme des  
Behälters



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>SL422001T</b>	400	700	440	bis zu 75	1	230	<b>1243,00</b>

## KIPPBRATPFANNEN

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

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

### GAS-KIPPBRATPFANNE



- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Piezozündung
- **manuelle Kippvorrichtung**
- **schmale Schütte zum präzisen Entleeren**
- **Deckel stufenlos hochklappbar**
- **Tiegelgröße 58 Liter (0,35 m<sup>2</sup>)**
- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- ca. 200 Koteletts/h
- integrierter Wasserzulauf
- Tiegelgröße: 58 Liter
- Temperatureinstellung 100°C bis 300°C
- höhenverstellbare Füße
- werkseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30

automatische  
Temperaturregelung



manuelle  
Kippvorrichtung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Koteletts/h	Gas	Inh. Liter*	Preis (€) netto
<b>SL3980SE</b>	800	700	850	17	~200	G20	58	<b>4139,00</b>

**ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE**



- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **manuelle Kippvorrichtung**
- **schmale Schütte zum präzisen Entleeren**
- **Deckel stufenlos hochklappbar**
- **Tiegelgröße 58 Liter (0,35 m<sup>3</sup>)**
- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- Temperatureinstellung 60°C bis 300°C
- ca. 200 Koteletts/h
- höhenverstellbare Füße



Wasserzulauf



schmale Schütte zum präzisen Entleeren



übersichtliche Bedienelemente

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Koteletts/h	Inh. Volt	Liter*	Preis (€) netto
<b>SL381680S</b>	800	700	850	10,8	~200	400	58	<b>4274,00</b>

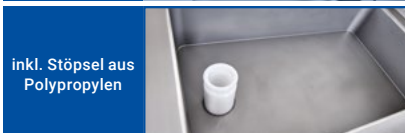
**ELEKTRO-MULTIBRÄTER**



- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Abluss im Geräteinnenraum**
- **mit Überlaufstutzen**
- **Tiegelgröße 19 Liter (0,16m<sup>3</sup>)**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare Füße



Abluss im Geräteinnenraum



inkl. Stöpsel aus Polypropylen

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	S kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>SL44150S</b>	Multibräter	400	700	850	13	90	5	400	<b>2621,00</b>
<b>SL993204</b>	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	-	<b>80,45</b>



## WOK INDUKTIONSHERD



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

### WOK-INDUKTIONSHERD

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Induktionsspule Ø 290 mm, 5 kW**
- **9 Leistungsstufen**
- **effizientes Kühlsystem**
- Restwärmeanzeige
- automatisches Erkennungssystem für Woks
- Überhitzungsschutz
- Kontrollleuchte
- **Standgerät ohne Kamin**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare Füße



Display



Vertiefung mit Induktionsfeld



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>SL4003S</b>	Wok-Induktionsherd	400	700	850	25	5	400	<b>2089,00</b>
<b>SL993204</b>	Kamin für 400 mm Breite	400	-	-	-	-	-	<b>80,45</b>

### WOK

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



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KG1501400</b>	400	120	<b>57,40</b>
<b>KG1502400</b>	400	120	<b>76,85</b>



## BAINS-MARIE

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



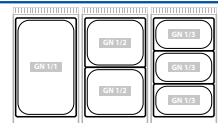
### ELEKTRO-BAIN-MARIE ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Temperatureinstellung 30°C bis 95°C
- mit Auslaufhahn
- passend für 2x GN 1/1 oder 1x GN 2/1 (150 mm)
- Beckenmaße:  
Modell SL421011T - 306x508x155 mm  
Modell SL421021T - 630x508x155 mm
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare Füße

intuitive  
Bedienung



Beispiele für  
Bestückungs-  
möglichkeiten



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>SL421011T</b>	Bain-Marie	400	700	250	0,8	230	<b>1159,00</b>
<b>SL421021T</b>	Bain-Marie	800	700	250	1,6	230	<b>1220,00</b>
<b>SL993204</b>	Kamin für 400 mm Breite						<b>80,45</b>
<b>SL993208</b>	Kamin für 800 mm Breite						<b>92,70</b>



## NUDELKOCHER

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

INOX   
 PL  EIGENE FERTIGUNG

### GAS-NUDELKOCHER



- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat**
- Piezozündung
- mit Überlaufschutz
- Wasserablauf
- **geeignet für 2x 1/3 Körbe oder 4x 1/6 Körbe**
- Hinweis: Pastakörbe sind nicht inklusive
- höhenverstellbare Füße
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30



Wasserzulauf



inkl. Abtropfblech



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	P kW	Gas	Preis (€) netto
<b>SL47109SE</b>	Gas-Nudelkocher	400	700	850	25	9,1	G20	<b>2892,00</b>
<b>SL241213Z</b>	Nudelkorb GN 1/3	-	-	-	-	-	-	<b>161,00</b>
<b>SL241216Z</b>	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	-	-	-	-	-	-	<b>242,00</b>



**ELEKTRO-NUDELKOCHER**



- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat**
- Heizelemente im Wasserbecken aus hitzebeständigem Edelstahl
- mit Überlaufschutz
- Wasserablauf
- **geeignet für 2x 1/3 Körbe oder 4x 1/6 Körbe**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- Hinweis: Pastakörbe sind nicht inklusive
- höhenverstellbare Füße

ergonomische Bedienelemente



Pastakörbe



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	S kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>SL46106S</b>	Pastakocher	400	700	850	15	6	400	<b>1851,00</b>
<b>SL241213Z</b>	Nudelkorb GN 1/3	-	-	-	-	-	-	<b>161,00</b>
<b>SL241216Z</b>	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	-	-	-	-	-	-	<b>242,00</b>
<b>SL993204</b>	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	<b>80,45</b>



## NEUTRALELEMENTE

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

PL EIGENE FERTIGUNG

INOX

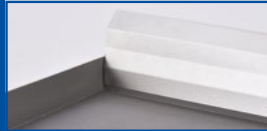
### NEUTRALELEMENTE

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

Schubladen  
geeignet  
für GN 1/1  
(150 mm)



Kamin  
optional  
bestellbar



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>SL302210T</b>	Neutralement	400	700	250	<b>454,00</b>
	<b>SL302220T</b>	Neutralement	800	700	250	<b>522,00</b>
	<b>SL302230T</b>	Neutralement	1200	700	250	<b>684,00</b>
2.	<b>SL302211T</b>	Neutralement mit Schublade	400	700	250	<b>487,00</b>
	<b>SL302221T</b>	Neutralement mit Schublade	800	700	250	<b>603,00</b>
	<b>SL302231T</b>	Neutralement mit 2 Schubladen	1200	700	250	<b>826,00</b>
	<b>SL993204</b>	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	<b>80,45</b>
	<b>SL993208</b>	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	<b>92,70</b>
	<b>SL993212</b>	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	<b>105,00</b>

# UNTERBAUTEN UND ZUBEHÖR



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

## UNTERBAUTEN

- verstärkte Konstruktion
- bis zu 3 Geräte mit 400er Breite auf einen Unterbau 1200 mm montierbar
- höhenverstellbare Füße



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>SL992310U</b>	Unterbau offen	400	575	600	<b>262,00</b>
	<b>SL992320U</b>	Unterbau offen	800	575	600	<b>386,00</b>
	<b>SL992330U</b>	Unterbau offen	1200	575	600	<b>497,00</b>
2.	<b>SL992311U</b>	Unterbau 3-seitig geschlossen	400	575	600	<b>330,00</b>
	<b>SL992321U</b>	Unterbau 3-seitig geschlossen	800	575	600	<b>431,00</b>
	<b>SL992331U</b>	Unterbau 3-seitig geschlossen	1200	575	600	<b>539,00</b>
3.	<b>SL992312U</b>	Unterbau mit Flügeltür	400	640	600	<b>433,00</b>
	<b>SL992322U</b>	Unterbau mit Flügeltür	800	640	600	<b>643,00</b>
	<b>SL992332U</b>	Unterbau mit Flügeltür	1200	640	600	<b>771,00</b>

## TÜREN FÜR UNTERBAUTEN

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



## AUFSATZ-KAMIN

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



Artikelnr.	B mm	Preis (€) netto
<b>SL993204</b>	400 mm	<b>80,45</b>
<b>SL993208</b>	800 mm	<b>92,70</b>
<b>SL993212</b>	1200 mm	<b>105,00</b>

## REDUZIERSTERN

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



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>SL2401200</b>	225	35	<b>15,45</b>

## ABSCHLUSSLEISTE FÜR SEITENKANTEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>SL9940101</b>	niedrig, kurz	8	589	19	<b>76,15</b>
	<b>SL9940102</b>	niedrig mittlere Länge	8	619	19	<b>77,90</b>
	<b>SL9940103</b>	niedrig, lang	8	660	19	<b>80,95</b>
2.	<b>SL9940201</b>	hoch, kurz	7	589	40	<b>88,95</b>
	<b>SL9940202</b>	hoch, mittlere Länge	7	617	40	<b>92,60</b>

## WOKAUFSATZ

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



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>SL9910225</b>	200	200	<b>138,00</b>

## GERÄTE ZUR EINZELAUFSTELLUNG

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



## GAS-HOCKERKOCHER

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



### GAS-HOCKERKOCHER TOP

- Topfhalterung aus Gusseisen
- **9 kW Doppelkranzbrenner**
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % (1,8 kW) möglich**
- **geeignet für große Töpfe bis 100 Liter**
- höhenverstellbare Füße
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30



effiziente  
Doppelkranzbrenner



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
<b>HK03109E</b>	Hockerkocher	565	605	380	9	G20	<b>772,00</b>
<b>HK03218E</b>	Hockerkocher, Doppelbrenner	1140	605	380	2x9	G20	<b>1787,00</b>
<b>SL2400Z</b>	Reduzierstern	300	300	10	-	-	<b>20,50</b>

## HOCKERKOCHER TOP POWER

- abnehmbarer Rost aus Gusseisen
- Erdgas (G20): 14 kW Brenner, Propangas (G30): 11 kW Brenner
- Pilotflamme
- Reduktion der Leistung auf 20 % (2,8 kW / 2,2 kW) möglich
- geeignet für große Töpfe von 50 bis 100 Liter
- höhenverstellbare Füße



14 kW Brenner



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
<b>HK04114E</b>	567	639	394	14	G20	<b>946,00</b>
<b>HK04111P</b>	567	639	394	11	G30	<b>930,00</b>

## GAS-HOCKERKOCHER STANDARD

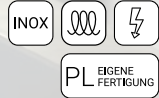
- Rost aus Edelstahl
- Pilotflamme
- Reduktion der Leistung auf 20 % (1,0 kW) möglich
- empfohlen für Töpfe bis 40 Liter
- erhältlich für den Betrieb mit Erd- oder Propangas
- höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
<b>HK01105P</b>	340	340	340	5	G30	<b>390,00</b>
<b>HK01105E</b>	340	340	340	5	G20	<b>388,00</b>

## INDUKTIONS-HOCKERKOCHER

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



### INDUKTIONS-HOCKERKOCHER

- ergonomische Knebel
- **HK020205 für Kochgeschirr bis zu Ø 250 mm, 5 kW**
- **HK020108 für Kochgeschirr bis zu Ø 320 mm, 8 kW**
- 9 Leistungsstufen
- effizientes Kühlsystem
- Topferkennungssystem
- **robuste Glaskeramik-Induktionsplatte**
- Anzeige der Betriebsparameter
- **geeignet für große Töpfe bis 100 Liter**
- höhenverstellbare FüÙe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>HK020205</b>	500	500	380	5	400	<b>1946,00</b>
<b>HK020108</b>	600	600	380	8	400	<b>2160,00</b>



## ELEKTRO-HOCKERKOCHER

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



### ELEKTRO-HOCKERKOCHER

- Kochplatte mit 400 mm Durchmesser und 5kW Leistung
- 6 Leistungsstufen
- **geeignet für Töpfe bis 100 Liter**
- höhenverstellbare FüÙe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>HK00105</b>	580	580	380	5	400	<b>1347,00</b>



## GASHERD

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



### GASHERD

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



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	<b>FS01410SE</b>	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	<b>1492,00</b>
	<b>FS01420SE</b>	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	<b>1492,00</b>
	<b>FS01430SE</b>	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	<b>1492,00</b>
	<b>FS01610SE</b>	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	<b>2089,00</b>
	<b>FS01620SE</b>	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	<b>2089,00</b>
2.	<b>SL2401200</b>	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	<b>15,45</b>
	<b>SL9910225</b>	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	<b>138,00</b>

### REDUZIERSTERN

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





**GASHERD**

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



Topfhalterung  
aus  
Gusseisen



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	<b>FS03410SE</b>	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	<b>1749,00</b>
	<b>FS03420SE</b>	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	<b>1749,00</b>
	<b>FS03430SE</b>	4-Brenner (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	<b>1749,00</b>
	<b>FS03440SE</b>	4-Brenner (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	<b>1749,00</b>
	<b>FS03450SE</b>	4-Brenner (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	<b>1749,00</b>
	<b>FS03610SE</b>	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	<b>2461,00</b>
	<b>FS03620SE</b>	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	<b>2461,00</b>
2.	<b>SL2401200</b>	Reduzierstern	200	200	-	-	-	-	<b>15,45</b>
	<b>SL9910225</b>	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	<b>138,00</b>

**REDUZIERSTERN**

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



## 4-BRENNER GASHERD, SELBSTMONTAGE



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



**Selbstmontage,  
solide Ausführung**



### REDUZIERSTERN

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

2



### WOKAUFSATZ

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

3



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
1.	<b>FS11410SE</b>	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	<b>1444,00</b>
	<b>FS11410SP</b>	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	<b>1444,00</b>
	<b>FS11420SE</b>	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	<b>1444,00</b>
	<b>FS11420SP</b>	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	<b>1444,00</b>
	<b>FS11430SE</b>	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	<b>1444,00</b>
	<b>FS11430SP</b>	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	<b>1444,00</b>
2.	<b>SL2401200</b>	Reduzierstern	200	200	-	-	-	-	<b>15,45</b>
3.	<b>SL9910225</b>	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	<b>138,00</b>

6-BRENNER GASHERD, SELBSTMONTAGE



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



Selbstmontage,  
solide Ausführung



REDUZIERSTERN

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



WOKAUFSATZ

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



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
1.	<b>FS11610SE</b>	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	<b>2041,00</b>
	<b>FS11610SP</b>	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	<b>2041,00</b>
	<b>FS11620SE</b>	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	<b>2041,00</b>
	<b>FS11620SP</b>	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	<b>2041,00</b>
2.	<b>SL2401200</b>	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	<b>15,45</b>
3.	<b>SL9910225</b>	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	<b>138,00</b>

## INDUKTIONSHERDE

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



### INDUKTIONSHERDE

- geringerer Energieverbrauch
- ergonomische Knebel
- lasergraviertes Bedienfeld
- Überhitzungsschutz
- Induktionsspulen Ø 225 mm, 3,5 kW
- 9 Leistungsstufen
- Erkennungssystem für Kochgeschirr
- Restwärmeanzeige
- effizientes Kühlsystem
- Anzeige der Betriebsparameter
- höhenverstellbare Füße
- für Kochgeschirr von 12 bis 28 cm Durchmesser



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS400107S	2 Kochfelder	400	700	850	7	400	2848,00
FS400214S	4 Kochfelder	800	700	850	14	400	5077,00

Glaskeramik  
Kochfeld



## ELEKTROHERD

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



### ELEKTROHERD

- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Kochplatten aus Gusseisen mit 220 mm Durchmesser und je 2,6 kW Leistung
- erhältlich mit vier oder sechs Kochplatten
- **gepresste Abdeckung zur einfachen Reinigung**
- höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>FS00410S</b>	4-Platten	800	700	850	10,4	400	<b>1023,00</b>
<b>FS00610S</b>	6-Platten	1200	700	850	15,6	400	<b>1646,00</b>

## ELEKTRO-GRILLPLATTEN

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



### ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS STANDGERÄT

- ansprechendes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>FS100110S</b>	glatt	400	700	850	4,05	400	<b>1080,00</b>
<b>FS100111S</b>	gerillt	400	700	850	4,05	400	<b>1140,00</b>
<b>FS100120S</b>	glatt	800	700	850	8,10	400	<b>1506,00</b>
<b>FS100121S</b>	gerillt	800	700	850	8,10	400	<b>1619,00</b>
<b>FS100122S</b>	1/2 & 1/2	800	700	850	8,10	400	<b>1558,00</b>

Bedien-  
elemente



## ELEKTRO-FRITTEUSE

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



### ELEKTRO-FRITTEUSE ALS STANDGERÄT

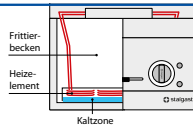
- ansprechendes Design
- ergonomische Knebel
- lasergrafiertes Bedienfeld
- Kontrolllampe
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- automatische Abschaltung nach Entfernung der Heizelemente
- klappbare Heizelemente für eine leichtere Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- inkl. Frittierkorb 210x350x110 mm (BxTxH)
- als Zubehör erhältlich:  
zwei kleine Fritteusenkörbe 105x350x110 mm (SL2402350)
- höhenverstellbare Füße



wahlweise mit  
zwei schmalen  
Körben  
bestückbar



Kaltzone



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>FS12109S</b>	Stand-Fritteuse	400	700	850	10	9	400	<b>1891,00</b>
<b>SL2402350</b>	2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte	105	350	110	-	-	-	<b>245,00</b>

## ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

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



### KIPPBRATPFANNE

- die große Bratfläche (0,27 m<sup>2</sup>) ermöglicht die schnelle Zubereitung von großen Mengen
- die manuelle Kippvorrichtung erleichtert eine schnelle und effektive Entleerung der Kippbratpfanne
- 40 Liter Inhalt
- ca. 100 Koteletts/h
- sehr robuste Ausführung
- höhenverstellbare Füße



Tiegel aus  
Edelstahl



Bedienelemente



verstärktes  
Untergestell



empfohlenes  
Zubehör:  
Waschbrause

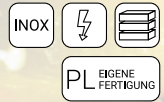


Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	T °C	M Koteletts/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS0470S	Kippbratpfanne	700	786	912	bis zu 300	100	6,3	400	1898,00
SL241617Z	Waschbrause Set	-	-	-	-	-	-	-	134,00



## FREISTEHENDER UMLUFTOFEN

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



### UMLUFTOFEN MIT GRILL ALS UNTERBAU FÜR SERIE 700ND ODER FREISTEHEND

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



doppeltes  
Sicherheitsglas



ergonomischer  
Edelstahlgriff



drei Einschübe



optionaler  
Stapelrahmen



höhenverstellbare  
FüÙe



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS040603	Umluft-Ofen	800	640	600	6,54	400	1204,00
FS049903	Stapelrahmen	-	-	-	-	-	119,00



# KOCHGESCHIRR

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

Kochtöpfe Serie Onset .....	51
Kochtöpfe Serie Eco .....	51
Kochtöpfe Serie Standard .....	52-53
Kartoffelkochkessel mit Ablasshahn .....	53
Kochtopf-Untergestell .....	53

Bratpfannen .....	54, 56-57
Wokpfannen .....	54
Titanium-Bratpfannen .....	55
Crepes-Pfannen .....	56-58
Koch- und Serviergeschirr aus Gusseisen .....	60

## KOCHTÖPFE SERIE ECO

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

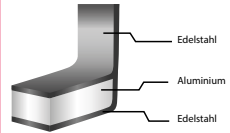


SUPPENTOPF HOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
<b>KG0801240</b>	240	200	9	<b>47,00</b>
<b>KG0801280</b>	280	250	15,4	<b>60,00</b>
<b>KG0801320</b>	320	260	20,9	<b>77,00</b>
<b>KG0821320</b>	320	320	25,7	<b>85,00</b>
<b>KG0801360</b>	360	360	36,6	<b>115,00</b>
<b>KG0801400</b>	400	400	50,3	<b>142,00</b>
<b>KG0801450</b>	450	450	71,6	<b>205,00</b>
<b>KG0801500</b>	500	500	98,2	<b>249,00</b>

optimale Wärmeverteilung durch Sandwichboden



SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
<b>KG0802280</b>	280	180	11,1	<b>57,00</b>
<b>KG0802320</b>	320	200	16,1	<b>73,00</b>
<b>KG0802360</b>	360	220	22,4	<b>94,00</b>
<b>KG0802400</b>	400	260	32,6	<b>119,00</b>
<b>KG0802450</b>	450	360	57,3	<b>185,00</b>

## KOCHTÖPFE SERIE ONSET

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



NEU



SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
<b>KG2401160</b>	160	95	1,9	<b>26,20</b>
<b>KG2401200</b>	200	120	3,8	<b>32,80</b>
<b>KG2401240</b>	240	135	6,1	<b>42,60</b>
<b>KG2401280</b>	280	160	9,8	<b>52,80</b>
<b>KG2401320</b>	320	220	18	<b>68,70</b>



SUPPENTOPF

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
<b>KG2402160</b>	160	60	1,2	<b>24,20</b>
<b>KG2402200</b>	200	70	2,2	<b>30,20</b>
<b>KG2402240</b>	240	80	3,6	<b>39,40</b>
<b>KG2402280</b>	280	90	5,5	<b>48,20</b>
<b>KG2402320</b>	320	110	8,8	<b>61,40</b>



STIELKASSEROLLE

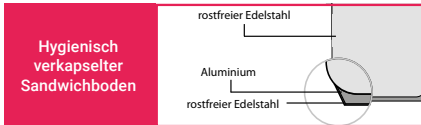
- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
<b>KG2403120</b>	120	50	0,5	<b>15,80</b>
<b>KG2403140</b>	140	55	0,8	<b>18,40</b>
<b>KG2403160</b>	160	60	1,2	<b>21,20</b>
<b>KG2403200</b>	200	70	2,2	<b>26,90</b>
<b>KG2403240</b>	240	80	3,6	<b>34,90</b>

# KOCHTÖPFE SERIE STANDARD



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



## SUPPENTOPF HOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
<b>KG0101160</b>	160	120	2,5	<b>31,05</b>
<b>KG0101200</b>	200	200	6,3	<b>47,45</b>
<b>KG0101240</b>	240	200	9,0	<b>58,40</b>
<b>KG0101280</b>	280	250	15,4	<b>78,20</b>
<b>KG0101320</b>	320	260	20,9	<b>109,00</b>
<b>KG0101321</b>	320	320	25,7	<b>123,00</b>
<b>KG0101360</b>	360	360	36,6	<b>161,00</b>
<b>KG0101400</b>	400	400	50,3	<b>204,00</b>
<b>KG0101450</b>	450	450	71,6	<b>252,00</b>
<b>KG0101500</b>	500	500	98,2	<b>306,00</b>

## SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
<b>KG0102160</b>	160	95	1,9	<b>30,15</b>
<b>KG0102200</b>	200	140	4,4	<b>39,70</b>
<b>KG0102240</b>	240	160	7,2	<b>52,85</b>
<b>KG0102280</b>	280	180	11,1	<b>63,90</b>
<b>KG0102320</b>	320	200	16,1	<b>97,20</b>
<b>KG0102360</b>	360	220	22,4	<b>119,00</b>
<b>KG0102400</b>	400	300	37,7	<b>169,00</b>
<b>KG0102450</b>	450	360	57,3	<b>224,00</b>
<b>KG0102500</b>	500	320	62,8	<b>239,00</b>

## SUPPENTOPF

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
<b>KG0103200</b>	200	105	3,3	<b>36,80</b>
<b>KG0103240</b>	240	110	5,0	<b>47,45</b>
<b>KG0103280</b>	280	130	8,0	<b>59,40</b>
<b>KG0103320</b>	320	160	12,9	<b>91,80</b>
<b>KG0103360</b>	360	180	18,3	<b>108,00</b>
<b>KG0103400</b>	400	250	31,4	<b>149,00</b>



**BRATENTOPF**

- mit Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
<b>KG0104360</b>	360	110	11,2	<b>98,10</b>

**STIELKASSEROLLE**

- mit Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
<b>KG0301160</b>	160	95	1,9	<b>27,00</b>
<b>KG0301200</b>	200	105	3,3	<b>34,00</b>
<b>KG0301240</b>	240	110	5,0	<b>44,00</b>
<b>KG0301280</b>	280	130	8,0	<b>54,00</b>

**STIELKASSEROLLE**

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
<b>KG0302160</b>	160	95	1,9	<b>21,00</b>
<b>KG0302200</b>	200	105	3,3	<b>33,00</b>
<b>KG0302240</b>	240	110	5,0	<b>36,00</b>
<b>KG0302280</b>	280	130	8,0	<b>44,00</b>

**SAUTEUSE**

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
<b>KG0303200</b>	200	65	1,2	<b>21,15</b>
<b>KG0303240</b>	240	75	2,2	<b>26,45</b>

**KARTOFFELKOCHKESSEL MIT ABLASSHAHN**



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



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
<b>KG105400</b>	400	400	50,3	<b>158,00</b>



**PASTAKORB**

- 4-teilig
- passend zu den Suppentöpfen KG103320 (Seite 52)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KG2207320</b>	300	180	<b>116,00</b>



**KOCHTOPF-UNTERGESTELL**

- verschweiß

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>VUG04450</b>	400	400	450	<b>259,00</b>
<b>VUG05550</b>	500	500	450	<b>294,00</b>
<b>VUG06650</b>	600	600	450	<b>331,00</b>

# BRATPFANNEN



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

## EDELSTAHL-BRATPFANNE

INOX

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

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KG0402200</b>	200	40	<b>21,35</b>
<b>KG0402240</b>	240	42	<b>26,55</b>
<b>KG0402280</b>	280	48	<b>33,65</b>
<b>KG0402320</b>	320	52	<b>49,00</b>
<b>KG0402360</b>	360	65	<b>64,35</b>
<b>KG0402400</b>	400	70	<b>77,60</b>



## WOKPFANNE

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



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	l (Griff) mm	Preis (€) netto
1.	<b>KG1501400</b>	400	120	200	<b>57,40</b>
2.	<b>KG1502400</b>	400	120	185	<b>76,85</b>



Griffbefestigung  
KG1501400



Griffbefestigung  
KG1502400



## EDELSTAHL-BRATPFANNE

- für Induktion geeignet



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KG0403240</b>	240	42	<b>38,00</b>
<b>KG0403280</b>	280	48	<b>47,00</b>
<b>KG0403320</b>	320	52	<b>65,25</b>



## BRATPFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- aus Carbonstahl

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KG1201280</b>	280	40	<b>29,25</b>



## TITANIUM-BRATPFANNEN



### TITANIUM ALUMINIUMGUSS-PFANNE

- aus Aluminium-Guss
- mit Titanium-Beschichtung
- Kaltgriff aus Edelstahl



Pfannenboden

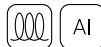


Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KG0701240</b>	240	55	<b>69,00</b>
<b>KG0701280</b>	280	55	<b>91,00</b>
<b>KG0701320</b>	320	55	<b>109,00</b>



### TITANIUM ALUMINIUMGUSS-PFANNE

- induktionsgeeignet
- Kaltgriffe aus Edelstahl



Pfannenboden



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KG0702240</b>	240	50	<b>79,00</b>
<b>KG0702280</b>	280	55	<b>92,00</b>



# BRATPFANNEN MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG ONSET



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

Pfannenboden



## CREPES-PFANNE

AI



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG0921240</b>	240	28	0,9	<b>58,50</b>
<b>KG0921280</b>	280	30	1,3	<b>64,80</b>

## BRATPFANNE

AI



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG0920240</b>	240	47	1,6	<b>58,50</b>
<b>KG0920280</b>	280	51	2,4	<b>68,40</b>
<b>KG0920320</b>	320	55	3,5	<b>79,20</b>
<b>KG0920360</b>	360	59	4,8	<b>113,00</b>
<b>KG0920400</b>	400	63	6,3	<b>133,00</b>

## WOK-PFANNE

AI



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG0919280</b>	280	93	4,2	<b>77,40</b>
<b>KG0919320</b>	320	95	5,3	<b>88,20</b>
<b>KG0919360</b>	360	120	8,5	<b>133,00</b>



## BRATPFANNEN MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

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



### CREPES-PFANNE

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG0921260</b>	260	30	1,1	<b>46,80</b>



### BRATPFANNE

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG0910200</b>	200	42	1,0	<b>37,80</b>
<b>KG0910240</b>	240	47	1,6	<b>44,80</b>
<b>KG0910280</b>	280	51	2,4	<b>53,90</b>
<b>KG0910320</b>	320	53	2,9	<b>62,55</b>
<b>KG0910360</b>	360	59	4,8	<b>89,80</b>
<b>KG0910400</b>	400	63	6,3	<b>109,00</b>



## ALUMINIUM-BRATPFANNEN ONSET MIT GRANITBESCHICHTUNG, ANTIHAFT



### CREPES-PFANNE MIT GRANITBESCHICHTUNG

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG0931260</b>	260	29	1,1	<b>43,55</b>
<b>KG0931300</b>	300	31	1,5	<b>52,75</b>



### BRATPFANNE MIT GRANITBESCHICHTUNG

Al

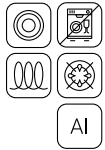
Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG0930200</b>	200	42	0,9	<b>32,40</b>
<b>KG0930240</b>	240	47	1,6	<b>41,40</b>
<b>KG0930280</b>	280	51	2,4	<b>51,30</b>
<b>KG0930320</b>	320	55	3,5	<b>60,30</b>
<b>KG0930360</b>	360	59	4,8	<b>86,20</b>
<b>KG0930400</b>	400	63	6,4	<b>104,00</b>



Artikel  
KG0930360 und  
KG0930400  
mit flachem  
Stielgriff

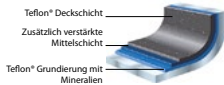


# BRATPFANNEN MIT TEFLONBESCHICHTUNG



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

Dreifache Teflon® Platinum Antihafbeschichtung



## 1 BRATPFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- induktionsgeeignet

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1111200	200	35	0,8	21,00
KG1111240	240	45	2,0	23,50
KG1111280	280	50	3,0	32,00



## 2 CREPES-PFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- induktionsgeeignet

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1112255	255/215	17	25,40



Genietetes Flachstiel aus Stahl



## 1 BRATPFANNE MIT TEFLONBESCHICHTUNG

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

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1101200	200	35	0,8	18,00
KG1101240	240	40	1,2	22,00
KG1101280	280	45	2,0	29,00
KG1101320	320	50	3,0	33,00
KG1101360	360	55	4,0	48,00
KG1101400	400	60	5,0	55,00



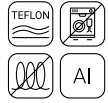
## 2 CREPES-PFANNE MIT TEFLONBESCHICHTUNG

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1104260	255 / 215	17	23,00
KG1104300	292 / 255	17	27,45



# BRATPFANNEN MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

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



## BRATPFANNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG1001200</b>	200	40	0,9	<b>47,00</b>
<b>KG1001240</b>	240	40	1,3	<b>55,00</b>
<b>KG1001280</b>	280	45	2,0	<b>62,00</b>
<b>KG1001320</b>	320	50	3,0	<b>78,00</b>
<b>KG1001360</b>	360	50	4,0	<b>100,00</b>
<b>KG1001400</b>	400	55	5,0	<b>119,00</b>



## BRATPFANNE TIEFE FORM

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG1003200</b>	200	60	1,6	<b>68,00</b>
<b>KG1003240</b>	240	65	2,6	<b>80,00</b>
<b>KG1003280</b>	280	75	3,8	<b>97,00</b>



## CREPES-PFANNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG1004250</b>	250	20	0,8	<b>43,00</b>
<b>KG1004280</b>	280	20	1,1	<b>49,00</b>



## FISCHPFANNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG1005380</b>	380	260	40	3,0	<b>140,00</b>



## KOCHGESCHIRR AUS GUSSEISEN



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

### 1 GRILLPFANNE

- quadratisch

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	Preis (€) netto
<b>KG1406240</b>	230	230	35	2,6	<b>19,90</b>



1

## SERVIERGESCHIRR AUS GUSSEISEN



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

### 1 SERVIERPFANNE MIT HOLZUNTERSETZER

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

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	Preis (€) netto
<b>KG1409240</b>	240	140	25	1,13	<b>14,95</b>



1

### 2 MINI-SERVIERPFANNE MIT GRIFFEN, OVAL

- inkl. Holzuntersetzer 310x160 mm

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG1401210</b>	210	150	55	0,8	<b>27,00</b>



2



# KOCHUTENSILIEN & KÜCHENWERKZEUGE

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

Edelstahlimer .....	62	Quetschflaschen, Soßenspender .....	77
Salatschleuder, Eimer .....	63	Pinzetten, Zangen, Dosenöffner .....	78-79
Schüsseln .....	64	Garnierbesteck, Schnitzwerkzeug .....	80-81
Siebe, Seiher .....	65-66	Tischdosenöffner .....	81
MONOBLOCK Kochutensilien, Schöpfkellen, Schaumlöffel .....	67-68	Manuelle Schneidgeräte .....	81
Bratenwender, Schneebesen .....	71-72	Waagen, Präzisionswaagen, Bodenwaagen .....	82-85
Messbecher, Abfüllschaufel, Reiben .....	73-74	Thermometer .....	86
Ständer für GN-Behälter, Gewürzbord .....	76		

## EDELSTAHLEIMER PREMIUM

INOX

- mit Maßeinteilung
- Randbreite: 10 mm



EDELSTAHLEIMER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG0401070</b>	235 / 157	245	7	<b>68,00</b>
<b>KG0401100</b>	280 / 200	245	10	<b>80,00</b>
<b>KG0401150</b>	305 / 200	310	15	<b>100,00</b>



EDELSTAHLEIMER MIT BODENREIFEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG0402100</b>	280 / 202	265	10	<b>106,00</b>
<b>KG0402150</b>	305 / 202	330	15	<b>121,00</b>



DECKEL

- passend zu den Edelstahleimern Premium

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
<b>KG0403100</b>	280	<b>30,00</b>
<b>KG0403150</b>	305	<b>38,00</b>

## EDELSTAHLEIMER STANDARD

INOX

- mit Maßeinteilung
- mit oder ohne Bodenreif
- stapelbar



EDELSTAHLEIMER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG0404070</b>	230/155	250	7	<b>40,50</b>
<b>KG0404100</b>	293/205	245	10	<b>58,25</b>
<b>KG0404120</b>	295/230	275	12	<b>68,65</b>
<b>KG0404150</b>	300/200	340	15	<b>79,10</b>



EDELSTAHLEIMER MIT BODENREIFEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG0405100</b>	275/200	285	10	<b>68,65</b>
<b>KG0405120</b>	290/200	305	12	<b>77,05</b>
<b>KG0405150</b>	300/200	354	15	<b>87,40</b>



DECKEL

- passend zu den Edelstahleimern Standard

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
<b>KG0406100</b>	275	<b>20,80</b>
<b>KG0406120</b>	290	<b>20,80</b>
<b>KG0406150</b>	300	<b>27,10</b>

**SALATSCHLEUDER**

- aus strapazierfähigem Kunststoff
- mit Wasserauslauf



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG2101019</b>	420	580	19	<b>221,00</b>



herausnehmbares  
Schleudersieb



Ablaufschlauch



**EIMER**

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

Messskala



Artikelnr.	B mm	T mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
<b>KG0407100</b>	290	290	12,0	<b>17,00</b>



KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl poliert
- stapelbar

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG2304180</b>	180	80	1,2	<b>6,05</b>
<b>KG2304200</b>	200	80	1,6	<b>6,25</b>
<b>KG2304240</b>	240	100	2,7	<b>7,90</b>
<b>KG2304280</b>	280	100	4,0	<b>11,50</b>
<b>KG2304300</b>	300	110	5,0	<b>13,60</b>
<b>KG2304320</b>	320	110	6,0	<b>15,75</b>
<b>KG2305360</b>	360	130	8,0	<b>18,25</b>

KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl poliert
- stapelbar
- der Rand ist im angegebenen Durchmesser eingerechnet

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG2305400</b>	400	110	8,0	<b>23,05</b>
<b>KG2305500</b>	500	130	14,0	<b>31,15</b>
<b>KG2305550</b>	550	145	19,0	<b>36,00</b>
<b>KG2305600</b>	600	160	27,0	<b>50,40</b>
<b>KG2305700</b>	700	185	45,0	<b>71,80</b>
<b>KG2305800</b>	800	205	65,0	<b>106,00</b>
<b>KG2305900</b>	900	225	90,0	<b>135,00</b>

SCHÜSSEL

- Edelstahl satiniert
- stapelbar

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG2308160</b>	160	75	1,0	<b>8,80</b>
<b>KG2308200</b>	200	90	2,0	<b>14,60</b>
<b>KG2308240</b>	240	110	3,5	<b>17,80</b>
<b>KG2308280</b>	280	132	6,2	<b>23,40</b>
<b>KG2308300</b>	300	140	7,0	<b>25,20</b>
<b>KG2308350</b>	350	160	11,5	<b>34,20</b>
<b>KG2308400</b>	400	180	16,5	<b>44,10</b>

KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl matt
- stapelbar
- mit Griffen

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KG2306400</b>	400	185	14,5	<b>97,00</b>
<b>KG2306450</b>	450	200	21,0	<b>109,00</b>
<b>KG2306500</b>	500	220	28,0	<b>149,00</b>



KÜCHENSIEB


INOX



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis netto (€)
<b>KG2211120</b>	120	140	<b>5,25</b>
<b>KG2211150</b>	150	150	<b>5,85</b>
<b>KG2211180</b>	180	170	<b>8,25</b>
<b>KG2209200</b>	200	180	<b>11,25</b>

TERRINEN - / KUCHENFORM

INOX

- Formen:  
KG0214001-  
KG0214002- 



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis netto (€)
<b>KG0214001</b>	400	65	35	0,6	<b>53,55</b>
<b>KG0214002</b>	400	50	40	0,4	<b>53,55</b>

GAZESIEB

INOX



Dichte  
Maschenweite



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis netto (€)
<b>KG2208200</b>	200	150	<b>84,00</b>
<b>KG2208240</b>	240	180	<b>107,00</b>

SPITZSIEB

INOX



Lochung:  
1,8 mm



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis netto (€)
<b>KG2210200</b>	200	170	<b>21,95</b>
<b>KG2209240</b>	240	210	<b>27,90</b>

MEHLSIEB

- Lochung: ca. 1 mm

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis netto (€)
<b>KG2211200</b>	210	70	<b>17,20</b>
<b>KG2211250</b>	250	75	<b>19,00</b>
<b>KG2211300</b>	310	75	<b>25,45</b>

4-TEILIGES SIEBSET

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

INOX



Lochformen



Artikelnr.	Ø mm	Preis netto (€)
<b>KG2212004</b>	210	<b>29,60</b>

**SUPPENSIEB**

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

INOX

**GROSSKÜCHENSIEB**

- Griff aus Holz
- L=Grifflänge

INOX



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
<b>KG2201220</b>	220	260	<b>97,00</b>
<b>KG2201260</b>	260	260	<b>112,00</b>

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
<b>KG2202300</b>	300	430	<b>44,20</b>
<b>KG2202350</b>	350	430	<b>52,40</b>

**GEMÜSESEIHER AUF FUSS**

- mit Griffen

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KG2204360</b>	360 / 200	220	<b>51,55</b>
<b>KG2204375</b>	375 / 175	185	<b>34,75</b>

**GEMÜSESEIHER KONISCH**

- poliert

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KG2205360</b>	360	190	<b>74,60</b>
<b>KG2205400</b>	400	220	<b>87,40</b>

**GEMÜSESEIHER KONISCH**

- seidenmatt

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KG2206450</b>	450 / 290	240	<b>153,00</b>
<b>KG2206500</b>	500 / 330	260	<b>171,00</b>

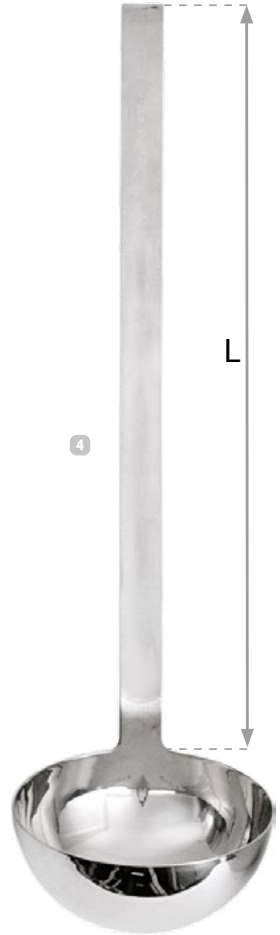
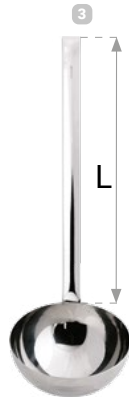
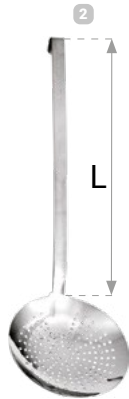
# MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

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



Aus einem Stück gefertigt

Griff mit Aufhängung



## 1 SCHAUMLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis netto (€)
KK0101100	100	325	<b>8,35</b>
KK0101120	120	360	<b>10,70</b>
KK0101140	140	385	<b>13,65</b>
KK0101160	160	415	<b>19,15</b>
KK0102200	200	480	<b>30,25</b>

## 2 SCHAUMLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis netto (€)
KK0102100	100	305	<b>10,05</b>
KK0102120	120	360	<b>12,65</b>
KK0102140	140	380	<b>14,80</b>
KK0102160	160	415	<b>20,20</b>

## 3 SCHÖPFKELLE

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis netto (€)
KK0103006	60	275	0,06	<b>5,70</b>
KK0103012	80	295	0,12	<b>7,95</b>
KK0103025	100	340	0,25	<b>11,55</b>
KK0103040	120	365	0,40	<b>15,25</b>
KK0103075	145	395	0,75	<b>20,45</b>
KK0103200	200	480	2,00	<b>45,30</b>

## 4 SCHÖPFKELLE

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis netto (€)
KK0104007	65	315	0,07	<b>9,65</b>
KK0104013	80	345	0,13	<b>12,20</b>
KK0104020	90	362	0,20	<b>13,50</b>
KK0104025	100	380	0,25	<b>15,45</b>
KK0104045	120	420	0,45	<b>19,45</b>
KK0104067	140	440	0,67	<b>23,05</b>
KK0104100	160	474	1,00	<b>25,65</b>
KK0104150	180	500	1,50	<b>33,00</b>



## MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

INOX

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>KK0301400</b>	Schöpfkelle	400	0,18	<b>10,70</b>
2.	<b>KK0302400</b>	Fleischgabel	400	-	<b>8,20</b>
3.	<b>KK0303400</b>	Servierlöffel geschlitzt	400	-	<b>8,00</b>
4.	<b>KK0304400</b>	Servierlöffel	400	-	<b>8,00</b>

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
5.	<b>KK0306400</b>	Spaghettilöffel	400	-	<b>8,70</b>
6.	<b>KK0307400</b>	Schaumlöffel	400	-	<b>8,70</b>
7.	<b>KK0308400</b>	Bratenwender geschlitzt	400	-	<b>8,20</b>

## MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	<b>KK0201340</b>	Fischheber	340	<b>31,35</b>
2.	<b>KK0203500</b>	Fleischgabel	500	<b>46,05</b>
3.	<b>KK0206460</b>	Servierlöffel	460	<b>12,65</b>

# KOCHUTENSILIEN

• runder Griff mit Aufhängeöse

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
1.	KK0401345	Fisch- / Schaumlöffel	-	345	8,50
2.	KK0402345	Fleischgabel	-	320	7,15
3.	KK0403328	Servieröffel	-	328	7,15
4.	KK0404280	Schöpfkelle	70	280	8,05
	KK0404310	Schöpfkelle	85	310	8,05
5.	KK0405307	Spaghettilöffel	-	307	8,05
6.	KK0406320	Bratenwender geschlitzt	-	320	8,50
7.	KK0407270	Kugel-Schneebeesen	-	270	7,15
8.	KK0409190	Pendelschäler	-	190	7,35
9.	KK0410165	Sparschäler	-	165	6,45
10.	KK0411190	Pizza- / Teigschneider	57	190	7,25
11.	KK0413220	Dosenöffner	-	220	15,45
12.	KG5425400	Hakenleiste	-	400	20,80

## KOCHUTENSILIEN



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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>KK0601310</b>	Servierlöffel geschlitzt	310	-	<b>10,30</b>
2.	<b>KK0603315</b>	Servierlöffel	315	-	<b>10,30</b>
3.	<b>KK0605310</b>	Suppenschöpfer	310	0,08	<b>12,85</b>

## KOCHUTENSILIEN



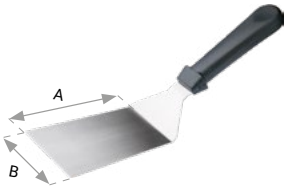
- aus glasfaserverstärktem Material
- geeignet für antihafbeschichtete Oberflächen
- spülmaschinenfest
- hitzebeständig bis 220°C



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	<b>KK0501250</b>	Universalszange	250	<b>7,40</b>
	<b>KK0501320</b>	Universalszange	320	<b>9,85</b>
2.	<b>KK0502350</b>	Servierlöffel geschlitzt	350	<b>8,85</b>
3.	<b>KK0503350</b>	Servierlöffel	350	<b>9,10</b>

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
4.	<b>KK0504310</b>	Schöpflöffel	90	310	0,11	<b>9,50</b>
5.	<b>KK0505350</b>	Schaumlöffel	-	350	-	<b>9,50</b>
6.	<b>KK0506300</b>	Bratenwender geschlitzt	-	350	-	<b>9,95</b>

# BRATENWENDER



## BRATENWENDER

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

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1404280	280	12,10



## BRATENSPACHEL

- ergonomischer Griff
- A=90 mm, B=75 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0636150	150	63,75



## BRATENWENDER

- ergonomischer Griff
- A=200 mm, B=80 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0637260	260	77,90



## PFANNENWENDER GESCHLITZT

- ergonomischer Griff
- A=135 mm, B=85 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0635170	170	52,85



## BRATENWENDER

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

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK1401140	100	300	12,20



## BRATENSPACHEL

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

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK1402195	70	365	10,90



## KONDITOR WINKELPALETTE

- mit Kunststoffgriff

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1406100	100	9,10



## WINKELPALETTE

**NEU**

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK2446200	50	170	14,50



115 mm

**1 SCHNEEBESEN**

- Stahlquirl
- Griff aus Kunststoff
- Drahtstärke 2 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0903250	250	9,05
KK0903350	350	10,30
KK0903450	450	11,65
KK0903550	550	13,95

**2 SCHNEEBESEN**

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0901300	300	7,85
KK0901400	400	9,40
KK0901500	500	9,95
KK0901600	600	8,85

**3 NETZSCHAUMLÖFFEL**

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0902160	160	350	44,25
KK0902200	200	450	64,90

**4 BACK- / FRITTIERLÖFFEL**

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0903160	160	470	16,35
KK0903200	200	590	14,05
KK0903240	240	570	20,10

**5 OFENSPACHTEL**

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KE3010099	300	410	61,75

**6 RÜHRSPATEL**

- aus Buchenholz
- Materialstärke: 20 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0907075	700	47,35
KK0907100	1000	47,90
KK0907125	1250	55,45

**7 RÜHRSPATEL**

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0908130	1460	71,60



EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL

• aus Aluminium



Al



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KK1001350</b>	0,47	<b>7,75</b>
<b>KK1001680</b>	0,68	<b>14,95</b>

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KK1002125</b>	0,125	<b>17,95</b>
<b>KK1002150</b>	0,150	<b>23,25</b>
<b>KK1002450</b>	0,450	<b>25,55</b>
<b>KK1002650</b>	0,650	<b>35,60</b>

EIS- / ABFÜLLSCHAUFEL

PC



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KK1003020</b>	0,2	<b>6,40</b>
<b>KK1003100</b>	1,0	<b>14,05</b>

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL

INOX



Artikelnr.	Ø mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KK1004100</b>	100	1	<b>31,35</b>

EDELSTAHLTRICHTER

- mit Sieb
- Lochdurchmesser: 17 mm

INOX



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
<b>KK1301150</b>	150	<b>12,00</b>

## MESSLÖFFELSATZ

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

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KK1201001</b>	0,00125 - 0,015	<b>6,85</b>

## MESSLÖFFELSATZ

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

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KK1201002</b>	0,06-0,25	<b>9,65</b>

## MESSBECHER

- transparent
- mit Messkala
- KK1203300 und KK1203500 mit farbloser Messkala



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KK1203050</b>	0,50	<b>2,75</b>
<b>KK1203100</b>	1,00	<b>5,50</b>
<b>KK1203200</b>	2,00	<b>7,50</b>
<b>KK1203300</b>	3,00	<b>10,60</b>
<b>KK1203500</b>	5,00	<b>17,50</b>

## MESSBECHER

- Messkala auf der Innenseite

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KK1204050</b>	0,5	<b>14,40</b>
<b>KK1204100</b>	1,0	<b>20,00</b>
<b>KK1204200</b>	2,0	<b>33,65</b>

## EDELSTAHL-VIERKANTREIBE

- Anti-Rutsch-Boden
- Komfort-Handgriff

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KK1103230</b>	100	80	230	<b>27,35</b>

## REIBE 6-FACH

INOX



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
<b>KK1103190</b>	190	<b>9,00</b>

## HANDREIBE

- Reibfläche mittel
- für Gewürze, Zitronen, Käse, Schokolade

INOX



NEU



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
<b>KK1104405</b>	35	405	<b>19,90</b>
<b>KK1105405</b>	35	405	<b>19,90</b>



REZEPTIONSKLINGEL

• verchromt



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KK1501001</b>	85	60	<b>7,75</b>



ZAHLTeller



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>KK1502150</b>	150	110	<b>6,25</b>

BONLEISTE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>KK0809045</b>	450	<b>17,00</b>
<b>KK0809060</b>	600	<b>23,25</b>
<b>KK0809090</b>	900	<b>29,00</b>
<b>KK0809120</b>	1200	<b>39,70</b>



POMMESSCHAUFEL



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>KK1504230</b>	<b>26,70</b>

BONSPIESS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KK1506150</b>	80	150	<b>6,20</b>

## STÄNDER FÜR GASTRONORMBEHÄLTER

INOX

- KK0802016 - passend für 3 x GN 1/6 (150 mm)
- KK0802169 - passend für 3 x GN 1/6 und 2 x GN 1/9 (150 mm)
- KK0802014 - passend für 5 x GN 1/4 (150 mm)
- Gastronormbehälter und Deckel separat erhältlich



1



2

PL EIGENE FERTIGUNG

3



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>KK0802016</b>	510	230	230	<b>62,80</b>
2.	<b>KK0802169</b>	730	230	230	<b>78,85</b>
3.	<b>KK0802014</b>	840	300	275	<b>95,40</b>

## GEWÜRZBORD MIT GEWÜRZBOXEN

- inklusive 5 Gewürzboxen (GN1/9 65 mm)

PL EIGENE FERTIGUNG

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KK0803005</b>	629	200	250	<b>134,00</b>



**SAUCENSPENDER MIT PUMPE**



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

Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1614190</b>	GN 1/4	265	162	190	4,3	<b>40,95</b>
<b>GN1616190</b>	GN 1/6	176	162	190	2,6	<b>39,25</b>
<b>GN1619190</b>	GN 1/9	176	108	190	1,5	<b>34,15</b>

**QUETSCHFLASCHEN**

- nur für kalte Saucen geeignet



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KK080112</b>	●	70	240	0,70	<b>1,90</b>
<b>KK080122</b>	●	70	240	0,70	<b>1,90</b>
<b>KK080132</b>	○	70	240	0,70	<b>1,90</b>

**EDELSTAHL-STÄNDER**



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>KK0804005</b>	Snackwelle mit fünf Fächern	-	347	120	52	<b>20,25</b>
2.	<b>KK0805005</b>	Saucenständer für fünf Flaschen	5x75	435	110	120	<b>57,65</b>
3.	<b>KK0806003</b>	Ständer für drei Hot-Dogs	-	217	110	118	<b>31,70</b>

SPAGHETTIZANGE



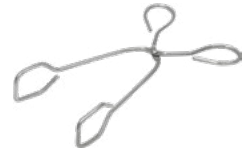
Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>KK1803200</b>	200	<b>5,10</b>

GEBÄCK-/  
TORTENZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>KK1806280</b>	280	<b>8,35</b>

GRILLZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>KK1805220</b>	220	<b>6,15</b>
<b>KK1805280</b>	280	<b>7,35</b>

SERVIERZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>KK1801210</b>	210	<b>6,35</b>

UNIVERSALZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>BB2201240</b>	240	<b>3,70</b>
<b>BB2201300</b>	300	<b>4,70</b>
<b>BB2201400</b>	400	<b>6,90</b>

SERVIERZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>KK1802210</b>	210	<b>6,85</b>

EISZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>KK1810180</b>	180	<b>2,65</b>

SALATZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>BB2202230</b>	230	<b>3,45</b>

SALATZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>BB2203230</b>	230	<b>3,65</b>

UNIVERSALZANGE

- rutschfeste Griffe
- mit Aufhängeöse



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>KK1813230</b>	230	<b>5,25</b>
<b>KK1813300</b>	300	<b>5,60</b>

**ZITRUSPRESSE**

- aus lackiertem Aluminium



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
<b>KK1717055</b>	55	208	<b>10,50</b>

**KNOBLAUCHPRESSE**

- leicht zu reinigen



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>KK1702001</b>	180	<b>10,25</b>

**EIERTEILER**

- 2 Schnittmöglichkeiten
- Viertelung und Scheibenschnitt möglich (Stärke ca. 5 mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KK1707005</b>	120	95	40	<b>14,70</b>

**PORTIONIERER/  
KUGELFORMER**

- nicht für härtere Produkte als Eiscreme geeignet
- Gewicht ca. 70g
- Portionierung: 1/12



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>BK0112070</b>	250	<b>19,60</b>

**FISCHENTSCHUPPER**



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>KK1708235</b>	235	<b>4,95</b>

**FISCHGRÄTENPINZETTE**



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>KK1811120</b>	120	<b>3,45</b>

**EISZANGE**



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>KK1808145</b>	145	<b>5,10</b>

# GARNIERBESTECK



- große Auswahl an professionellem Garnierbesteck
- ergonomische Griffe aus glasfaserverstärktem Polyamid

1



2



3



4



5



6

NEU



7

NEU



**1 ZISELIERMESSER HORIZONTAL**

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2001140	155	13,00

**2 FADENSCHNEIDER**

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2002132	132	13,75

**3 ZISELIERMESSER VERTIKAL**

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2005103	140	13,40

**4 BUTTERROLLER**

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2012197	197	8,85

**5 TOURNIERMESSER**

- schmale, gebogene Klinge
- passt sich hervorragend Rundungen an

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

**6 DEKORIERMESSER**

- gerade Klinge

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2008090	90	8,40

**7 DEKORIERMESSER**

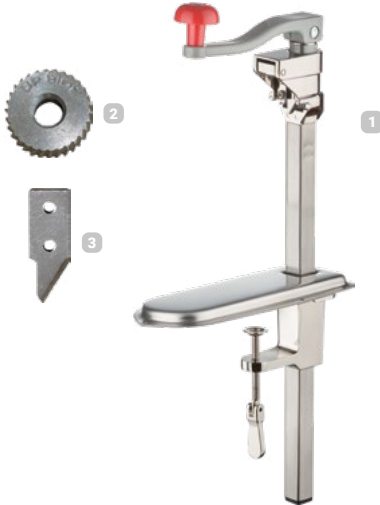
- gebogene Klinge

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2008060	60	8,40



**TISCHDOSENÖFFNER**

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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>KK2110640</b>	Tischdosenöffner	-	640	<b>118,00</b>
2.	<b>KK2110025</b>	Ersatzrad	25	-	<b>17,65</b>
3.	<b>KK2110040</b>	Ersatzmesser	-	40	<b>8,95</b>

**TISCHDOSENÖFFNER**

- Tischbefestigung mit Klammer und Schraube
- inklusive Messer und Rad
- geeignet für Dosen von 20 bis 400 mm Höhe



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
<b>KK2110400</b>	560	<b>73,45</b>

**APFELSCHÄLER UND -SCHNEIDER**

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



AI

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KK2111320</b>	100	130	280	<b>42,20</b>

**MANDOLINE**

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



INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>VG1201380</b>	400	170	135	<b>55,50</b>

## KÜCHENWAAGEN

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



### PORTABLE KÜCHENWAAGE

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
<b>KK2209062</b>	140	205	41	0,4	0,62	0,1	<b>80,40</b>
<b>KK2209200</b>	140	205	41	0,4	2,2	1	<b>67,30</b>
<b>KK2209520</b>	140	205	41	0,4	5,2	1	<b>110,00</b>

NEU

### WASSERDICHTE WAAGE

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

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Artikelnr. BxT mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
<b>KK2207032</b>	256	280	121	190x242	3	3	1	<b>225,00</b>
<b>KK2207064</b>	256	280	121	190x242	3	6	2	<b>225,00</b>
<b>KK2207160</b>	256	280	121	190x242	3	15	5	<b>225,00</b>



## KÜCHENWAAGE

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

Abnehmbare  
Wägeplatte aus  
Edelstahl:



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
<b>KK2202030</b>	260	270	122	3,2	3	0,5	<b>308,00</b>
<b>KK2202060</b>	260	270	122	3,2	6	1	<b>308,00</b>
<b>KK2202150</b>	260	270	122	3,2	15	2	<b>276,00</b>
<b>KK2202300</b>	260	270	122	3,2	30	5	<b>316,00</b>



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
<b>KK2210030</b>	Waage	260	270	122	3,2	3	1	<b>563,00</b>
<b>KK2210060</b>	Waage	260	270	122	3,2	6	2	<b>563,00</b>
<b>KK2210150</b>	Waage	260	270	122	3,2	15	5	<b>563,00</b>
<b>KK2210300</b>	Waage	260	270	122	3,2	30	10	<b>563,00</b>
<b>KK2299301</b>	Waagschale	300	225	-	-	-	-	<b>81,95</b>

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

- Schnittstelle für die Waagen KK2210XXX



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>KK2299232</b>	1500	<b>87,70</b>

**KÜCHENWAAGE**

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



Abnehmbare  
Wägeplatte



Wasserfest



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
<b>KK2203030</b>	Waage	256	280	121	3,9	3	0,5	<b>511,00</b>
<b>KK2203060</b>	Waage	256	280	121	3,9	6	1,0	<b>511,00</b>
<b>KK2203150</b>	Waage	256	280	121	3,9	15	2,0	<b>578,00</b>
<b>KK2203300</b>	Waage	256	280	121	3,9	30	5	<b>737,00</b>
<b>KK2299300</b>	Waagschale	300	225	-	-	-	-	<b>78,05</b>

**VERKAUFSWAAGE**

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

**PORTABLE MEHRZWECKWAAGE**

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	U V	Preis (€) netto
<b>KK2208032</b>	240	250	74	1,5	3,2	1	230	<b>376,00</b>
<b>KK2208064</b>	240	250	74	1,5	6,4	2	230	<b>304,00</b>
<b>KK2208160</b>	240	250	74	1,5	16,0	5	230	<b>304,00</b>

## VERKAUFSSWAAGEN

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

### VERKAUFSSWAAGE

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
<b>KK2204150</b>	351	359	111	4,2	15	5	<b>502,00</b>

### LAGERWAAGE

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



**NEU**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Wägeplatte BxB mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	U V	Preis (€) netto
<b>KK2221060</b>	397	608	871	400x500	11,2	60	20	230	<b>1045,00</b>
<b>KK2221150</b>	397	608	871	400x500	11,2	150	50	230	<b>1045,00</b>
<b>KK2221300</b>	495	706	872	500x600	23,1	300	100	230	<b>1220,00</b>

**KÜLSCHRANK-THERMOMETER**

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



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>KK1901001</b>	<b>5,00</b>

**EINSTECH-THERMOMETER**

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



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
<b>KK1903160</b>	50	160	<b>6,55</b>

**THERMOMETER MIT METALL-CLIP**

- Temperaturbereich -20°C bis 50°C



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>KK1902001</b>	<b>7,35</b>

**TASCHEN-THERMOMETER**

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



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>KK1904210</b>	<b>26,40</b>

**KLAPP-THERMOMETER**

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KK1905160</b>	52	21	160	<b>35,45</b>

**HYGRO-THERMOMETER**

- Temperaturbereich 0°C bis 50°C
- Luftfeuchtigkeit: 25% - 95%
- zum Aufhängen
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien AAA)



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>KK1906001</b>	<b>31,05</b>

**INFRAROT-THERMOMETER**

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



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>KK1908001</b>	<b>110,00</b>



# MESSER & SCHNEIDBRETTER

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

Küchenmesser und Setangebote	90-102
Hackbeile	91, 100
Magnet-Messerhalter	101
Messertaschen	101-102
Messerschärfer und Wetzstähle	102-103

Küchenscheren, Sparschäler	104
Fleischklopfer	105
Schneidbretter	106-109
Hackblock	109



## PROFESSIONELLE KÜCHENMESSER AUS DER SERIE PREMIUM VON SANELLI

INOX



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

optimierte Klingenform für den jeweiligen Einsatzzweck

Schaft der Klinge tief im Griff eingebettet



stabiler und rutschfester Griff  
aus Santopren und Polypropylen

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



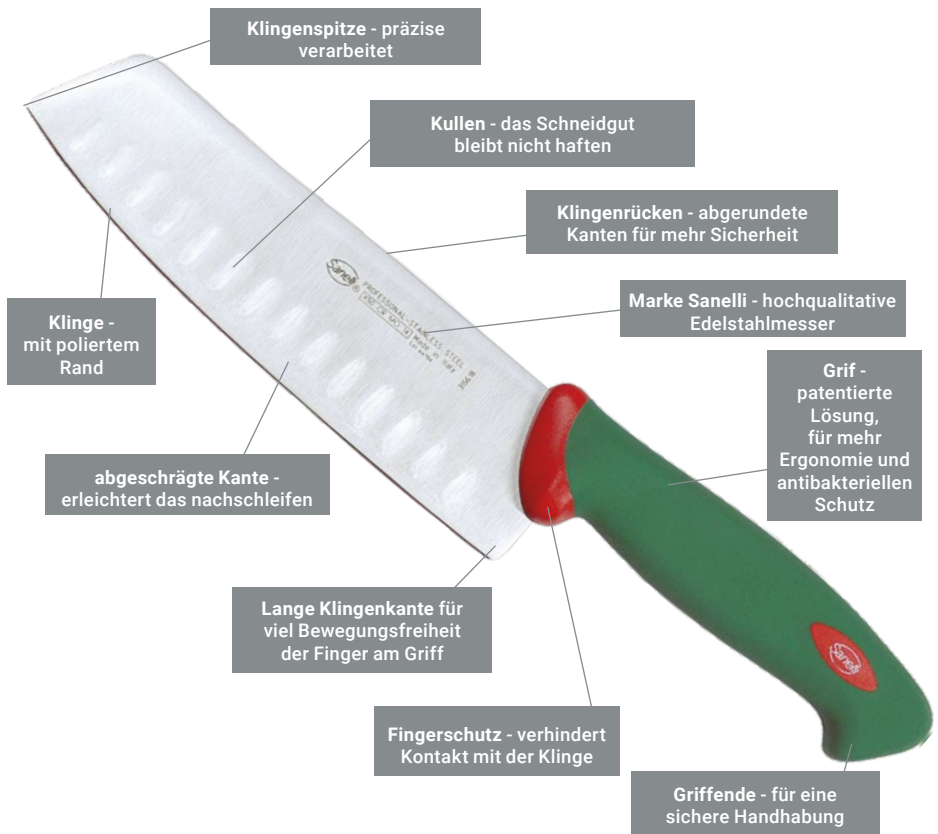


## GEEIGNET FÜR DIE GASTRONOMIE UND DIE LEBENSMITTELVERARBEITENDE INDUSTRIE

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



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





Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	<b>MS0620200</b>	Kochmesser	200	<b>56,60</b>
	<b>MS0621250</b>	Kochmesser	255	<b>77,40</b>
	<b>MS0622300</b>	Kochmesser	300	<b>92,25</b>
2.	<b>MS0603200</b>	Tranchiermesser	210	<b>72,00</b>
	<b>MS0604240</b>	Tranchiermesser	255	<b>100,00</b>
3.	<b>MS0623240</b>	Brotmesser	235	<b>49,45</b>
	<b>MS0624320</b>	Brotmesser	315	<b>64,15</b>
4.	<b>MS0625320</b>	Schinkenmesser	315	<b>69,35</b>
5.	<b>MS0611240</b>	Fleischmesser	230	<b>49,45</b>

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
6.	<b>MS0606220</b>	Filetmesser	220	<b>49,55</b>
7.	<b>MS0601180</b>	Küchenmesser	180	<b>52,40</b>
	<b>MS0602200</b>	Küchenmesser	230	<b>60,80</b>
8.	<b>MS0608160</b>	Spickmesser	155	<b>48,05</b>
9.	<b>MS0605180</b>	Stechmesser	180	<b>53,25</b>
10.	<b>MS0609160</b>	Ausbeinmesser gebogen	160	<b>49,45</b>
11.	<b>MS0610160</b>	Ausbeinmesser	160	<b>48,50</b>
12.	<b>MS0607280</b>	Lachsmesser	275	<b>60,15</b>
13.	<b>MS0626330</b>	Fischmesser	330	<b>109,00</b>



1



6



2



7



3



8



4



9



5



10



11

**MESSERSET**

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

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	<b>MS0617120</b>	Tomatenmesser	115	<b>25,20</b>
2.	<b>MS0616100</b>	Schälmesser	100	<b>21,00</b>
3.	<b>MS0618060</b>	Gemüsemesser	60	<b>19,65</b>
4.	<b>MS0629180</b>	Japanisches Messer	180	<b>69,35</b>
5.	<b>MS0628160</b>	Santoku-Messer	160	<b>54,50</b>
6.	<b>MS0637260</b>	Bratenwender	260	<b>77,90</b>
7.	<b>MS0636150</b>	Bratenspachtel	150	<b>63,75</b>
8.	<b>MS0635170</b>	Pfannenwender geschlitzt	170	<b>52,85</b>
9.	<b>MS0615160</b>	Hackbeil	160	<b>108,00</b>
10.	<b>MS0613220</b>	Wetzstahl	220	<b>69,70</b>
	<b>MS0614300</b>	Wetzstahl	300	<b>100,00</b>
11.	<b>MS0634360</b>	Käsemesser mit zwei Griffen	360	<b>167,00</b>
12.	<b>MS0666006</b>	Sanelli Messerset	-	<b>229,00</b>



12

# SANELI SKIN KÜCHENMESSER



- Klinge aus Edelstahl (Chrom-Molybdän-Stahl), Härtegrad 54 bis 56 HRC
- die Serie Skin wurde speziell entwickelt, um eine hohe Qualität mit Ergonomie zu vereinen
- ergonomischer Griff aus Polypropylen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	<b>MS2701210</b>	Kochmesser	210	<b>51,20</b>
	<b>MS2701255</b>	Kochmesser	255	<b>57,05</b>
2.	<b>MS2702180</b>	Küchenmesser	180	<b>37,35</b>
	<b>MS2702230</b>	Küchenmesser	230	<b>45,90</b>
3.	<b>MS2703230</b>	Fleischmesser	230	<b>33,20</b>
4.	<b>MS2704235</b>	Brotmesser	235	<b>33,90</b>
5.	<b>MS2705095</b>	Schälmesser	95	<b>14,90</b>
	<b>MS2705110</b>	Schälmesser	110	<b>10,60</b>

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
6.	<b>MS2707110</b>	Schälmesser, gezahnt	110	<b>10,30</b>
7.	<b>MS2708120</b>	Tomatenmesser	120	<b>13,00</b>
8.	<b>MS2709120</b>	Universalmesser	120	<b>11,45</b>
9.	<b>MS2706060</b>	Gemüsemesser	60	<b>13,45</b>
	<b>MS2706070</b>	Gemüsemesser	70	<b>11,25</b>

# STALGAST KÜCHENMESSER ELITE MIT GESCHMIEDETER KLINGE



- optimale Verarbeitung von Klinge und Griff
- ergonomischer und hygienischer Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen
- perfekt ausbalanciert für angenehmes Arbeiten
- aus einem Stück gefertigt

Klinge - Härtegrad 54-56 HRC

Klinge - aus geschmiedetem Stahl (Material: X50CrMoV15)



Schneide - gefertigt für hohe Beanspruchung

Griff - ergonomischer und hygienischer Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen

Antibakterieller Schutz - geschützt durch SteriShield™



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	<b>MS0408065</b>	Gemüsemesser	65	<b>34,60</b>
2.	<b>MS2206255</b>	Diamant-Wetzstahl	255	<b>18,70</b>

# STALGAST KÜCHENMESSER MIT GESCHMIEDETER KLINGE



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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	<b>MS0109200</b>	Kochmesser	200	<b>17,60</b>
	<b>MS0110250</b>	Kochmesser	255	<b>23,10</b>
	<b>MS0111300</b>	Kochmesser	300	<b>26,10</b>
2.	<b>MS0112200</b>	Brotmesser	200	<b>11,55</b>
3.	<b>MS0101130</b>	Fleischmesser	130	<b>10,20</b>
	<b>MS0102200</b>	Fleischmesser	200	<b>13,60</b>
4.	<b>MS0105150</b>	Ausbeinmesser	155	<b>12,30</b>
	<b>MS0103180</b>	Ausbeinmesser	180	<b>12,30</b>

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
5.	<b>MS0108130</b>	Steak- / Tomatenmesser	115	<b>8,15</b>
6.	<b>MS0106100</b>	Schälmesser	100	<b>8,15</b>
7.	<b>MS0107080</b>	Gemüsemesser	80	<b>8,95</b>
8.	<b>MS0204180</b>	Fleischgabel	180	<b>16,50</b>
9.	<b>MS0205250</b>	Wetzstahl	250	<b>7,70</b>

# STALGAST KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE



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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	<b>MS0210190</b>	Kochmesser	210	<b>8,95</b>
	<b>MS0211240</b>	Kochmesser	240	<b>11,05</b>
2.	<b>MS0202200</b>	Fleischmesser	200	<b>6,80</b>
3.	<b>MS0212195</b>	Brotmesser	195	<b>6,80</b>
4.	<b>MS0207100</b>	Schälmesser	100	<b>5,50</b>
	<b>MS0208115</b>	Schälmesser	115	<b>4,70</b>

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
5.	<b>MS0209075</b>	Gemüsemesser	75	<b>5,50</b>
6.	<b>MS0203150</b>	Fleischgabel	150	<b>6,00</b>
7.	<b>MS0214250</b>	Geflügelschere	250	<b>13,25</b>
8.	<b>MS0205250</b>	Wetzstahl	250	<b>7,70</b>
	<b>MS0206300</b>	Wetzstahl	300	<b>9,60</b>

# PREMIUM HACCP KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE



- Klinge aus hochwertigem Stahl (Material: X50CrMoV15)
- rutschfester Griff
- ergonomisch geformter Griff ohne Fugen für höchste Hygieneansprüche

## 1 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
<b>MS2412260</b>	■ 260	260	<b>31,95</b>
<b>MS2414260</b>	■ 260	260	<b>31,95</b>
<b>MS2415260</b>	□ 260	260	<b>31,95</b>



## 2 GEMÜSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
<b>MS2492060</b>	■ 60	60	<b>4,85</b>



## 3 LACHSMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
<b>MS2554150</b>	■ 300	300	<b>22,70</b>



## 4 BLOCKMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
<b>MS2611250</b>	■ 250	250	<b>24,25</b>





# STALGAST HACCP KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE



• farbkodierter Griff

HACCP  
Farb-  
kodierung



FLEISCH / ROH



GEMÜSE



GEFLÜGEL / ROH



FISCH



BACKWAREN /  
MILCHPRODUKTE



GEKOCHTES  
FLEISCH

## 1 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS0921210	●	220	6,10
MS0922210	●	220	5,70
MS0923210	●	220	6,10
MS0924210	●	220	5,70
MS0926210	●	220	5,70



## 2 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS0931250	●	250	7,25
MS0932250	●	250	6,90
MS0933250	●	250	6,90
MS0934250	●	250	6,90
MS0935250	○	250	6,90
MS0936250	●	250	7,25



## 3 FILETIERMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS0941160	●	160	5,05
MS0943150	●	160	5,30



## 4 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS0971090	●	90	1,90
MS0972090	●	90	2,30
MS0973090	●	90	1,85



## 5 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS0982100	●	100	2,70



## 6 GEMÜSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS0992105	●	105	3,45



## 7 BRÖTCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS0804085	●	85	2,60



# PROFESSIONELLE KÜCHENMESSER HACCP SERIE ZIPPY



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

**NEU**

## 1 GEMÜSEMESSER

- gebogen

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3922075	●	75	6,90



## 2 SCHÄLMESSER

- gerade

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3923090	●	90	7,90



## 3 GEMÜSEMESSER

- Sägeschliff

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3921120	●	120	10,20



## 4 FILETIERMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3934190	●	190	18,10



## 5 AUSBEINMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3935145	●	145	16,40



## 6 AUSBEINMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3937150	●	150	24,60



## 7 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3939180	●	180	16,40



# PROFESSIONELLE KÜCHENMESSER HACCP SERIE ZIPPY



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

NEU

## 1 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3924180	■	180	16,40



## 2 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3941210	■	210	23,80



## 3 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3925210	■	210	23,80



## 4 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3942210	■	210	23,80



## 5 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3965250	■	250	27,90



## 6 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3926250	■	250	27,90



# PROFESSIONELLE KÜCHENMESSER HACCP SERIE ZIPPY



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

**NEU**

## 1 FILETIERMESSE

- flexibel

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3959250	●	250	25,70



## 2 BROTMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3944210	○	250	21,60



## 3 HACKBEIL

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3930200	●	200	39,20



## 4 WEICHKÄSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3936130	○	130	15,00



## 5 KÄSEMESSER MIT ZWEI GRIFFEN

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3967350	●	350	64,00

## 6 STEAK- UND PIZZAMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
	●	120	





**MAGNET-MESSERHALTER MIT HAKEN**

PP

Nr.	Artikelnr.	Anzahl der Haken	L mm	Preis (€) netto
1.	<b>MS9947450</b>	5	450	<b>15,55</b>
2.	<b>MS9947600</b>	6	625	<b>19,50</b>



**MAGNET-MESSERHALTER**

- modernes Design
- für offene Küchen empfohlen
- ohne Messer

INOX

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>MS9946406</b>	406	<b>37,30</b>



**MAGNET-MESSERHALTER**

- ohne Messer

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>MS9945330</b>	330	<b>6,90</b>
<b>MS9945550</b>	550	<b>9,70</b>



**MESSERSET**

- das Set beinhaltet die Messer MS0621250, MS0623240, MS0608160, MS0616100, MS0618060 (vgl. S. 90/91) und eine Rolltasche, 460x160 mm (BxT)



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>MS0666006</b>	<b>229,00</b>

**STALGAST MESSERTASCHE**

- aus wasserdichtem Material
- mit Klettverschluss
- 6 Fächer
- BxT: 125x410 mm (615x350 mm ungefaltet)



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>MS0101097</b>	125	410	<b>44,85</b>

**MESSERSCHÄRFER**

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>MS2301145</b>	145	20	60	<b>25,05</b>

**MESSERSCHÄRFER**

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>MS2302002</b>	190	50	60	<b>21,00</b>

**MESSERSCHÄRFER**

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>MS2303001</b>	145	63	52	<b>26,10</b>



**MESSERSCHÄRFMASCHINE**

- zum Schärfen von Messern und Scheren
- geeignet für Messer mit glatter Klinge
- kein Wasser im Schärfprozess
- zwei Messerführungen

0,07kW



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	U V	Preis (€) netto
<b>MS2303087</b>	190	90	80	1950	0,07	230	<b>171,00</b>



**DIAMANT-MESSERSCHÄRFMASCHINE**

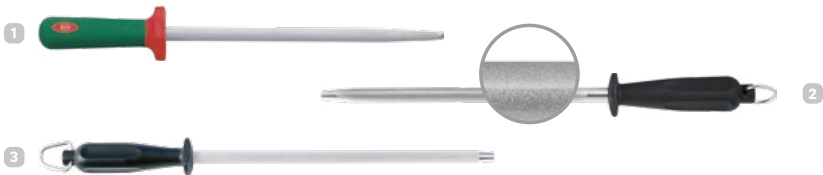
- maximaler Schärfwinkel: 28°
- kein Wasser im Schärfprozess
- Diamant-Schleifstein
- keine Überhitzung oder Zerstörung von Stahklingen
- für Keramikklingen geeignet
- Auffangschublade

0,09kW



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	U V	Preis (€) netto
<b>MS2302001</b>	226	98	100	6600	0,09	230	<b>285,00</b>

**MESSERSCHÄRFER**



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	<b>MS0613220</b>	Sanelli Wetzstahl	220	<b>69,70</b>
	<b>MS0614300</b>	Sanelli Wetzstahl	300	<b>100,00</b>
2.	<b>MS0205250</b>	Stalgast Wetzstahl	250	<b>7,70</b>
	<b>MS0206300</b>	Stalgast Wetzstahl	300	<b>9,60</b>
3.	<b>MS2206255</b>	Diamant-Messerschleifer	255	<b>18,70</b>

# KÜCHENSCHEREN

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	<b>MS2001185</b>	Küchenschere	185	<b>8,65</b>
2.	<b>MS0631250</b>	Geflügelschere	250	<b>69,70</b>
3.	<b>MS0214250</b>	Geflügelschere	250	<b>13,25</b>

# SPAR- UND PENDELSCHÄLER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Klingenlänge mm	L mm	Preis (€) netto
1.	<b>KK2114055</b>	gewellte Klinge	55	125	<b>7,65</b>
2.	<b>KK0410100</b>	Pendelschäler	50	100	<b>3,35</b>

Julieneschneider  
mit zwei  
Schnittbreiten





**FLEISCHMÜRBER**

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

INOX



Artikelnr.	Farbe	Klingen	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>MS1805450</b>	■	45	145	45	103	<b>39,10</b>

**FLEISCHKLOPPER**

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

INOX



Artikelnr.	Klingen	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>MS1806265</b>	56	265	60	70	<b>57,80</b>

**FLEISCHKLOPPER**

- drei Klopfflächen
- Kunststoffgriff

INOX



Artikelnr.	M kg	Preis (€) netto
<b>MS1803900</b>	0,9	<b>42,55</b>

**FLEISCHKLOPPER**

- zwei Klopfflächen

Al



Artikelnr.	M kg	L mm	Preis (€) netto
<b>MS1802400</b>	0,4	250	<b>9,80</b>

## SCHNEIDBRETTER HACCP

- aus Polypropylen
- erhältlich in sechs verschiedenen Farben



HACCP  
Farb-  
kodierung



FLEISCH /  
ROH



GEMÜSE



GEFLÜGEL  
/ ROH



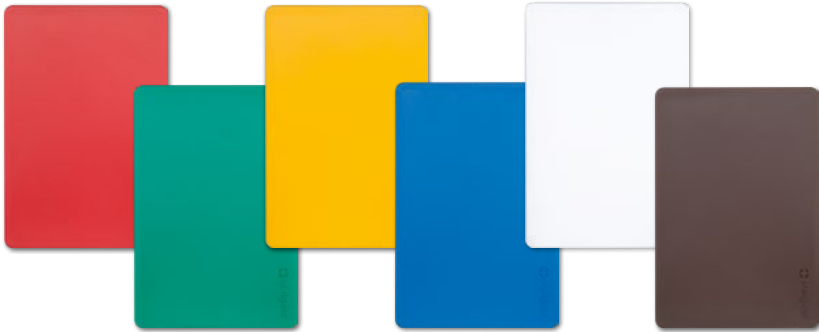
FISCH



BACKWAREN /  
MILCHPRODUKTE



GEKOCHTES  
FLEISCH



### SCHNEIDBRETT HACCP 450X300

- glatt

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1101450	●	450	300	13	11,15
MS1102450	●	450	300	13	11,15
MS1103450	●	450	300	13	11,15
MS1104450	●	450	300	13	11,15
MS1105450	○	450	300	13	11,15
MS1106450	●	450	300	13	11,15

### SCHNEIDBRETTHALTER

- 6 Fächer

INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS9901006	300	270	270	26,00



## SCHNEIDBRETTER-SET HACCP

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

Artikelnr.	Ausführung	Preis (€) netto
<b>MS1271325</b>	GN 1/2	<b>37,40</b>
<b>MS1271530</b>	GN 1/1	<b>74,80</b>
<b>MS1271450</b>	450x300	<b>59,80</b>

NEU



## SCHNEIDBRETTER MIT SAFTRILLE

### SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/2

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Safrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>MS1201325</b>	●	325	265	12	<b>10,20</b>
<b>MS1202325</b>	●	325	265	12	<b>10,20</b>
<b>MS1203325</b>	●	325	265	12	<b>10,20</b>
<b>MS1204325</b>	●	325	265	12	<b>10,20</b>
<b>MS1205325</b>	○	325	265	12	<b>10,20</b>
<b>MS1206325</b>	●	325	265	12	<b>10,20</b>



### SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/1

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Safrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>MS1201530</b>	●	530	325	15	<b>20,30</b>
<b>MS1202530</b>	●	530	325	15	<b>20,30</b>
<b>MS1203530</b>	●	530	325	15	<b>20,30</b>
<b>MS1204530</b>	●	530	325	15	<b>20,30</b>
<b>MS1205530</b>	○	530	325	15	<b>20,30</b>
<b>MS1206530</b>	●	530	325	15	<b>20,30</b>



### SCHNEIDBRETT HACCP 600X400 MM

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Safrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>MS1101600</b>	●	600	400	18	<b>27,35</b>
<b>MS1102600</b>	●	600	400	18	<b>27,35</b>
<b>MS1103600</b>	●	600	400	18	<b>27,35</b>
<b>MS1104600</b>	●	600	400	18	<b>27,35</b>
<b>MS1105600</b>	○	600	400	18	<b>27,35</b>
<b>MS1106600</b>	●	600	400	18	<b>27,35</b>



## SCHNEIDBRETT

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



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>MS1107450</b>	doppelseitig glatt	450	300	13	<b>11,15</b>
2.	<b>MS1207325</b>	einseitig mit Safrille GN1/2	325	265	12	<b>10,20</b>
	<b>MS1207530</b>	einseitig mit Safrille GN1/1	530	325	15	<b>20,30</b>
	<b>MS1107600</b>	einseitig glatt, einseitig mit Safrille	600	400	18	<b>27,35</b>



1



1

Schneidbrett mit Safrille



Schneidbrett doppelseitig glatt



### SCHNEIDBRETT, RUTSCHFEST

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>MS1007270</b>	270	190	9	<b>8,30</b>
<b>MS1007350</b>	350	250	10	<b>15,40</b>

### HOLZ-SCHNEIDBRETTER

- aus Buchenholz
- in 20 und 40 mm Stärke



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>MS1511300</b>	300	250	20	<b>25,00</b>
2.	<b>MS1512400</b>	400	300	20	<b>30,35</b>
3.	<b>MS1513500</b>	500	300	20	<b>38,35</b>

### HACKBLOCK

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>MS1401500</b>	500	400	860	<b>338,00</b>



## TISCHKULTUR

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

Besteck.....	111-124
Besteck und Porzellan für Kinder .....	125-126
Tafelgeschirr aus Porzellan .....	127-139
Gläser.....	140-153
Menagen .....	154
Serviettenhalter .....	155

Salz- und Pfeffermühlen .....	156
Mörser und Stößel.....	156
Brot- und Obstkörbe.....	157
Suppenterrine .....	158
Steak- und Pizzabesteck .....	158

# BESTECKERIE CATERING

• Preise pro Stück

INOX  
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT2101178</b>	Menüöffel	178	12	<b>0,55</b>
2.	<b>TT2102197</b>	Menügabel	197	12	<b>0,55</b>
3.	<b>TT2103208</b>	Menümesser	208	12	<b>0,75</b>
4.	<b>TT2104138</b>	Kaffeelöffel	138	12	<b>0,30</b>



**BESTECKERIE BAR**

• Preise pro Stück

INOX  
18/0

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT0101175</b>	Menüöffel	175	12	<b>0,40</b>
2.	<b>TT0102180</b>	Menügabel	180	12	<b>0,40</b>
3.	<b>TT0103210</b>	Menümesser	210	12	<b>0,80</b>
4.	<b>TT0104135</b>	Kaffeelöffel	135	12	<b>0,40</b>





# BESTECKERIE BISTRO

• Preise pro Stück

INOX  
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT2601176</b>	Menüöffel	176	12	<b>0,40</b>
2.	<b>TT2602176</b>	Menügabel	176	12	<b>0,40</b>
3.	<b>TT2603205</b>	Menümesser	205	12	<b>1,15</b>
4.	<b>TT2604132</b>	Kaffeeöffel	132	12	<b>0,40</b>



# BESTECKERSERIE CANTEEN

• Preise pro Stück

INOX  
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT0201195</b>	Menüöffel	195	12	<b>0,55</b>
2.	<b>TT0202190</b>	Menügabel	190	12	<b>0,55</b>
3.	<b>TT0203210</b>	Menümesser	210	12	<b>0,95</b>
4.	<b>TT0204135</b>	Kaffeelöffel	135	12	<b>0,40</b>



**BESTECKERIE RESTRURANT ECO**

• Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT0501187</b>	Menüöffel	187	12	<b>0,95</b>
2.	<b>TT0502190</b>	Menügabel	190	12	<b>0,95</b>
3.	<b>TT0503205</b>	Menümesser	205	12	<b>0,95</b>
4.	<b>TT0504135</b>	Kaffeelöffel	135	12	<b>0,70</b>



**BESTECKERIE CLASSIC**

• Preise pro Stück

INOX  
18/0

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT0401190</b>	Menüöffel	190	12	<b>1,10</b>
2.	<b>TT0402195</b>	Menügabel	195	12	<b>1,10</b>
3.	<b>TT0403230</b>	Menümesser	230	12	<b>1,35</b>
4.	<b>TT0404140</b>	Kaffeelöffel	140	12	<b>0,80</b>
5.	<b>TT0405140</b>	Kuchengabel	140	12	<b>0,80</b>
6.	<b>TT0406100</b>	Moccalöffel	100	12	<b>0,70</b>



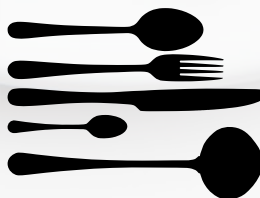
# BESTECKERIE NAVIA

• Preise pro Stück

INOX  
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT1701189</b>	Menüöffel	189	12	<b>1,15</b>
2.	<b>TT1702201</b>	Menügabel	201	12	<b>1,15</b>
3.	<b>TT1703240</b>	Menümesser	240	12	<b>2,30</b>
4.	<b>TT1704139</b>	Kaffeelöffel	139	12	<b>0,80</b>
5.	<b>TT1710305</b>	Suppenschöpfer	305	1	<b>5,60</b>



**BESTECKERIE SEGUERA**INOX  
18/0

• Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT2201185</b>	Menüöffel	185	12	<b>1,20</b>
2.	<b>TT2202193</b>	Menügabel	193	12	<b>1,20</b>
3.	<b>TT2203230</b>	Menümesser	230	12	<b>2,60</b>
4.	<b>TT2204133</b>	Kaffeeöffel	133	12	<b>0,80</b>
5.	<b>TT2206115</b>	Moccaöffel	115	12	<b>0,75</b>
6.	<b>TT2205136</b>	Kuchengabel	136	12	<b>0,80</b>



INOX  
18/10**BESTECKERIE RESTAURANT**

- Preise pro Stück
- Menümesser aus Edelstahl AISI 420



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT0901195</b>	Menüöffel	195	12	<b>2,85</b>
2.	<b>TT0902192</b>	Menügabel	192	12	<b>2,85</b>
3.	<b>TT0903210</b>	Menümesser	210	12	<b>3,55</b>
4.	<b>TT0904137</b>	Kaffeelöffel	137	12	<b>1,60</b>
5.	<b>TT0906114</b>	Moccaöffel	114	12	<b>1,45</b>
6.	<b>TT0905135</b>	Kuchengabel	145	12	<b>1,60</b>



## BESTECKERIE HIDRAULIC

INOX  
18/0

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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT5201200</b>	Menüöffel	200	12	<b>2,90</b>
2.	<b>TT5202200</b>	Menügabel	200	12	<b>2,90</b>
3.	<b>TT5203220</b>	Menümesser	220	12	<b>4,40</b>
4.	<b>TT5205140</b>	Kaffeelöffel	140	12	<b>1,70</b>

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
5.	<b>TT5401200</b>	Menüöffel	200	12	<b>4,60</b>
6.	<b>TT5402200</b>	Menügabel	200	12	<b>4,60</b>
7.	<b>TT5403220</b>	Menümesser	220	12	<b>6,85</b>
8.	<b>TT5405140</b>	Kaffeelöffel	140	12	<b>3,05</b>



## BESTECKERSERIE EASY

• Preise pro Stück

NEU

INOX  
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT5604140</b>	Kaffeelöffel	140	12	<b>0,30</b>
2.	<b>TT5602188</b>	Menügabel	188	12	<b>0,40</b>

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
3.	<b>TT5601188</b>	Menüöffel	188	12	<b>0,40</b>
4.	<b>TT5603207</b>	Menümesser	207	12	<b>0,90</b>

## BESTECKERSERIE BANKETT

• Preise pro Stück

NEU

INOX  
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT5704134</b>	Kaffeelöffel	134	12	<b>0,90</b>
2.	<b>TT5705141</b>	Kuchengabel	141	12	<b>0,90</b>
3.	<b>TT5706109</b>	Espressolöffel	109	12	<b>0,80</b>

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	<b>TT5702200</b>	Menügabel	200	12	<b>1,35</b>
5.	<b>TT5701200</b>	Menüöffel	200	12	<b>1,35</b>
6.	<b>TT5703226</b>	Menümesser	226	12	<b>2,10</b>

## BESTECKERIE FLOW

• Preise pro Stück

NEU

INOX  
18/0



1



2



3



4

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT5501189</b>	Menüöffel	189	12	<b>0,70</b>
2.	<b>TT5502188</b>	Menügabel	188	12	<b>0,70</b>

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
3.	<b>TT5503208</b>	Menümesser	208	-	<b>1,10</b>
4.	<b>TT5504135</b>	Kaffeelöffel	135	12	<b>0,80</b>

## BESTECKERIE KANADI

• Preise pro Stück

INOX  
18/10



1



2



3



4



5



6

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT4701200</b>	Menüöffel	200	12	<b>2,60</b>
2.	<b>TT4702210</b>	Menügabel	195	12	<b>2,60</b>
3.	<b>TT4703210</b>	Menümesser	210	12	<b>4,05</b>

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	<b>TT4704110</b>	Kaffeelöffel	110	12	<b>1,00</b>
5.	<b>TT4709153</b>	Dessertlöffel	153	12	<b>1,70</b>
6.	<b>TT4705156</b>	Kuchengabel	156	12	<b>1,70</b>

## BESTECKERIE AKENDIZ

INOX  
18/10

• Preise pro Stück



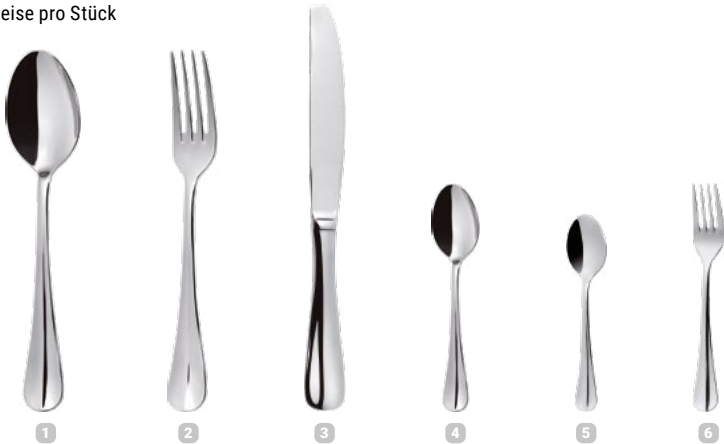
Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT4801200</b>	Menüöffel	200	12	<b>2,60</b>
2.	<b>TT4802198</b>	Menügabel	198	12	<b>2,60</b>
3.	<b>TT4803207</b>	Menümesser	207	12	<b>4,05</b>

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	<b>TT4804109</b>	Kaffeeöffel	109	12	<b>1,00</b>
5.	<b>TT4809154</b>	Dessertöffel	154	12	<b>1,70</b>
6.	<b>TT4805157</b>	Kuchengabel	157	12	<b>1,70</b>

## BESTECKERIE BAGUETTE

INOX  
18/10

• Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT5301193</b>	Menüöffel	193	12	<b>2,50</b>
2.	<b>TT5302190</b>	Menügabel	190	12	<b>2,50</b>
3.	<b>TT5303225</b>	Menümesser	225	12	<b>3,70</b>

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	<b>TT5304140</b>	Kaffeeöffel	140	12	<b>1,35</b>
5.	<b>TT5306120</b>	Moccaöffel	120	12	<b>1,25</b>
6.	<b>TT5305143</b>	Kuchengabel	143	12	<b>1,35</b>

# BESTECKERIE BCN COLOUR

 INOX  
18/0

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

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT4901200</b>	Menüöffel	200	12	<b>6,85</b>
2.	<b>TT4902200</b>	Menügabel	200	12	<b>6,85</b>
3.	<b>TT4903221</b>	Menümesser	221	12	<b>8,65</b>
4.	<b>TT4904140</b>	Kaffeelöffel	140	12	<b>5,50</b>
5.	<b>TT4923202</b>	Latte-Macchiato-Löffel	202	12	<b>6,10</b>



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT5001200</b>	Menüöffel	200	12	<b>8,55</b>
2.	<b>TT5002200</b>	Menügabel	200	12	<b>6,85</b>
3.	<b>TT5003221</b>	Menümesser	221	12	<b>15,85</b>
4.	<b>TT5004140</b>	Kaffeelöffel	140	12	<b>5,50</b>
5.	<b>TT5023202</b>	Latte-Macchiato-Löffel	202	12	<b>9,20</b>
6.	<b>TT5005140</b>	Kuchengabel	140	12	<b>5,50</b>



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT5101200</b>	Menüöffel	200	12	<b>6,85</b>
2.	<b>TT5102200</b>	Menügabel	200	12	<b>6,85</b>
3.	<b>TT5103221</b>	Menümesser	221	12	<b>8,65</b>
4.	<b>TT5104140</b>	Kaffeelöffel	140	12	<b>5,50</b>
5.	<b>TT5123202</b>	Latte-Macchiato-Löffel	202	12	<b>6,10</b>
6.	<b>TT5105140</b>	Kuchengabel	140	12	<b>5,50</b>



# BESTECK FÜR KINDER

INOX  
18/0

## BESTECKERIE LITTLE BEAR

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

**NEU**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT5805138</b>	kleiner Löffel	138	12	<b>1,00</b>
2.	<b>TT5902166</b>	Menügabel	166	12	<b>1,20</b>
3.	<b>TT6001161</b>	Menüöffel	161	12	<b>1,20</b>
4.	<b>TT6103180</b>	Menümesser	180	12	<b>1,35</b>



## BESTECKERIE KINDERGARTEN

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

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT1601153</b>	Löffel	153	12	<b>1,15</b>
2.	<b>TT1602152</b>	Gabel	152	12	<b>1,15</b>
3.	<b>TT1603171</b>	Messer	171	12	<b>1,90</b>
4.	<b>TT1605135</b>	kleiner Löffel	135	12	<b>0,95</b>



## BESTECKERIE KIDS

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

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>TT2501168</b>	Menüöffel	168	12	<b>1,10</b>
2.	<b>TT2502172</b>	Menügabel	172	12	<b>1,10</b>
3.	<b>TT2503182</b>	Menümesser	182	12	<b>1,80</b>
4.	<b>TT2505133</b>	kleiner Löffel	133	12	<b>0,85</b>

# PORZELLAN FÜR KINDER



## KINDERGESCHIRR

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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>PZ7710250</b>	Becher	80	82	0,27	6	<b>23,45</b>
2.	<b>PZ7712180</b>	Teller tief	180	-	0,72	6	<b>20,35</b>
	<b>PZ7712220</b>	Teller tief	220	-	1,00	6	<b>22,45</b>

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
3.	<b>PZ7711165</b>	Teller flach	165	-	-	6	<b>15,30</b>
	<b>PZ7711205</b>	Teller flach	205	-	-	6	<b>19,60</b>
	<b>PZ7711240</b>	Teller flach	240	-	-	6	<b>25,50</b>

## KINDERGESCHIRR

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

**NEU**


Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>MS2735145</b>	Teller flach	160	-	-	12	<b>3,20</b>
	<b>MS2736130</b>	Teller flach	180	-	-	12	<b>4,20</b>
	<b>MS2737150</b>	Teller flach	230	-	-	12	<b>6,50</b>
2.	<b>MS2739180</b>	Teller tief	170	-	0,20	12	<b>5,20</b>
3.	<b>MS2724180</b>	Teller tief	200	-	0,35	12	<b>6,10</b>
4.	<b>MS2730200</b>	Becher	87	100	0,30	12	<b>4,60</b>



## GOURMET KONTRAST

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



### Gourmet Kontrast

#### 1 TELLER FLACH

- glatt

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2201260</b>	255	25	4	<b>17,25</b>

#### 2 TELLER TIEF

- glatt

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2202230</b>	230	55	0,18	4	<b>16,50</b>
<b>PZ2202300</b>	305	65	0,45	3	<b>29,25</b>

#### 3 TELLER FLACH

- gerippter Tellerrand

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2203300</b>	305	40	2	<b>34,20</b>

#### 4 TELLER TIEF

- gerippter Tellerrand

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2204265</b>	265	60	0,32	3	<b>29,35</b>
<b>PZ2204300</b>	305	70	0,50	4	<b>39,60</b>



### Farbiges Steinzeug

#### 1 SALATSCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	Preis (€) netto
<b>PZ3002060</b>	135	75	0,6	<b>4,95</b>



## LUBIANA PORZELLANSERIEN



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

### APHRODITE

Seiten 129



### VERSAILLES

Seiten 132



### KASZUB / HEL

Seiten 134-135





## APHRODITE

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





## Aphrodite

## 1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ5012300</b>	290	190	3,0	1	<b>47,85</b>

## 2 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ5007185</b>	185	55	0,70	6	<b>6,15</b>
<b>PZ5007230</b>	230	65	1,40	6	<b>13,85</b>

## 3 TELLER FLACH MIT FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ5001240</b>	240	20	6	<b>8,40</b>
<b>PZ5001170</b>	170	20	6	<b>5,80</b>
<b>PZ5001190</b>	190	20	6	<b>6,60</b>
<b>PZ5001210</b>	210	20	6	<b>6,25</b>
<b>PZ5001260</b>	260	20	6	<b>12,00</b>
<b>PZ5001270</b>	270	20	6	<b>12,00</b>

## 4 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ5009030</b>	Suppentasse	150	55	0,3	6	<b>7,90</b>
<b>PZ5008170</b>	Untertasse	170	-	-	6	<b>3,55</b>

## 5 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ5002225</b>	225	35	0,5	6	<b>6,70</b>

## 6 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ5005030</b>	80	85	0,3	6	<b>5,90</b>

## 7 KAFFEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	<b>PZ5003010</b>	Kaffeetasse	85	55	0,19	6	<b>5,55</b>
	<b>PZ5008160</b>	Untertasse	160	-	-	6	<b>3,90</b>
8.	<b>PZ5003025</b>	Kaffeetasse	90	60	0,25	6	<b>6,15</b>
	<b>PZ5008160</b>	Untertasse	160	-	-	6	<b>3,90</b>

## VERSAILLES

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





## Versailles

## 1 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5101160	160	20	6	5,50
PZ5101170	170	15	6	5,60
PZ5101190	190	20	6	6,00
PZ5101210	210	20	6	5,95
PZ5101240	240	25	6	7,25
PZ5101265	265	25	6	8,35
PZ5101270	270	25	6	12,20

## 2 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5102225	225	35	0,5	6	6,80

## 3 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103150	150	60	0,5	6	6,30

## 4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103040	170	45	0,40	12	5,20
PZ5103060	185	55	0,60	12	5,55

## 5 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5106032	155	70	0,32	6	8,25
PZ5105160	160	-	-	6	3,25

## 6 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5109004	70	50	0,05	12	4,95

## 7 KAFFEE-/TEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	PZ5104020	Teetasse	90	65	0,20	6	5,70
	PZ5105145	Untertasse	145	-	-	6	3,25
8.	PZ5104025	Kaffeetasse	90	70	0,25	6	7,15
	PZ5105160	Untertasse	160	-	-	6	3,25

## 9 DIPSCHÄLCHEN RUND

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
9.	PZ5110006	65	35	0,06	12	2,80
10.	PZ5110010	80	40	0,10	12	3,05

## 11 SERVIERPLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5107280	280	205	25	6	18,35

## KASZUB / HEL

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





## Kaszub / Hel

## 1 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5206160	160	45	0,4	12	3,95
PZ5206230	230	60	1,0	6	10,00

## 2 RISOTTOTELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5203260	260	90	1,7	6	15,75

## 3 PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5203270	270	50	1,0	6	10,10
PZ5203290	290	50	1,3	6	12,85

## 4 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5213300	250	220	3,5	1	62,60

## 5 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5201160	160	20	12	4,20
PZ5201170	170	20	6	4,20
PZ5201190	190	20	6	4,00
PZ5201210	210	25	6	4,40
PZ5201245	245	25	6	5,30
PZ5201265	265	35	6	8,25

## 6 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5202230	230	40	0,6	6	4,90
PZ5202240	240	40	0,8	6	5,40

## 7 SUPPENTASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	PZ5210032	Suppentasse	160	60	0,32	6	6,20
	PZ5208160	Untertasse	160	-	-	6	2,90
8.	PZ5214032	Suppentasse	140	60	0,32	6	4,90
	PZ5209160	Untertasse	160	-	-	6	4,30

## 9 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5207020	145	60	0,22	6	12,00

## 10 SERVIERPLATTE OVAL

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

## 12 SERVIERPLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5209240	240	140	35	6	12,20



## Kaszub / Hel

## 1 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5212016	100	85	0,16	6	10,40

## 2 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5211025	100	80	0,25	6	18,05

## 3 AUFLAUFFÖRMCHEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103115	115	50	0,3	12	3,70

## 4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5206140	140	80	0,6	6	7,80

## 5 KAFFEEBECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
5	PZ5205010	65	65	0,10	6	3,65
6	PZ5205025	85	95	0,25	6	5,60
7	PZ5205040	90	125	0,40	6	7,25

## 8 KAFFEEBECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
8	PZ5205035	90	100	0,35	6	4,65
9	PZ5205060	95	130	0,60	6	5,25

## 10 ESPRESSO- UND KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
11	PZ5203009	Espressotasse	70	45	0,09	12	4,50
12	PZ5208120	Untertasse	120	-	-	12	2,50
11	PZ5203020	Kaffeetasse	90	60	0,20	6	4,70
	PZ5208150	Untertasse	155	-	-	6	2,80
12	PZ5203021	Kaffeetasse	70	80	0,20	6	5,40
	PZ5208145	Untertasse	145	-	-	6	2,80

## PORZELLANSERIE ISABELL



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







### 1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2301170	170	20	12	<b>2,00</b>
PZ2301180	180	22	6	<b>3,05</b>
PZ2301200	200	23	6	<b>3,40</b>
PZ2301230	230	23	6	<b>4,65</b>
PZ2301240	240	23	4	<b>4,85</b>
PZ2301250	250	25	4	<b>5,65</b>
PZ2301260	260	25	4	<b>5,80</b>
PZ2301280	280	33	3	<b>9,00</b>
PZ2301310	310	30	3	<b>10,90</b>

### 2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2305200	200	40	0,210	6	<b>4,40</b>
PZ2305230	230	40	0,300	4	<b>5,30</b>
PZ2305250	250	45	0,350	4	<b>9,25</b>
PZ2305305	305	45	0,550	3	<b>17,25</b>

### 3 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2322003	50	18	0,020	24	<b>1,20</b>

### 4 CAPPUCCINOTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2323026	Obertasse	100	65	0,260	6	<b>2,85</b>
PZ2323003	Untertasse	145	20	-	12	<b>1,65</b>

### 5 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2323017	Obertasse	85	60	0,170	12	<b>2,85</b>
PZ2323002	Untertasse	140	20	-	12	<b>1,55</b>

### 6 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2313027	Obertasse	100	60	0,270	6	<b>3,95</b>
PZ2313001	Untertasse	140	20	-	12	<b>2,30</b>
PZ2313038	Obertasse	120	75	0,380	6	<b>5,05</b>
PZ2313002	Untertasse	140	25	-	12	<b>2,95</b>



**1 SCHÜSSEL ECKIG**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2306170</b>	200	200	90	1,700	4	<b>12,10</b>

**2 TEEKANNE MIT TEETASSE**

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2317001</b>	170	135	0,350	1	<b>18,50</b>

**3 KAFFEEBECHER**

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2307035</b>	85	95	0,320	12	<b>3,05</b>

**4 GIESSER MIT HENKEL**

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2316010</b>	80	85	0,100	6	<b>3,30</b>

**5 PASTATELLER**

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2305270</b>	270	42	0,300	4	<b>20,70</b>

**6 SCHÜSSEL RUND**

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2311040</b>	130	55	0,400	12	<b>4,40</b>
<b>PZ2311055</b>	145	65	0,550	12	<b>5,50</b>

**7 AUFLAUFFORMEN RUND**

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2318006</b>	70	32	0,060	24	<b>1,95</b>
<b>PZ2318010</b>	80	35	0,100	24	<b>1,45</b>
<b>PZ2318013</b>	90	40	0,130	12	<b>1,90</b>

**8 PIZZATELLER**

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2304330</b>	330	15	4	<b>20,80</b>

\*Angabe des Gesamtvolumens



1

2

## 1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2314350</b>	300	175	3,500	1	<b>35,20</b>

## 2 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2320360</b>	360	35	3	<b>31,80</b>
<b>PZ2320410</b>	410	42	3	<b>42,90</b>

## 3 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2307030</b>	80	92	0,300	12	<b>2,95</b>

## 4 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2307028</b>	80	100	0,280	12	<b>3,85</b>

## 5 KÄNNCHEN

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2317040</b>	160	98	0,400	2	<b>9,60</b>
<b>PZ2318064</b>	170	120	0,640	2	<b>9,05</b>

## 6 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2319025</b>	Obertasse	85	55	0,200	12	<b>2,65</b>
<b>PZ2319002</b>	Untertasse	155	24	-	12	<b>1,50</b>
<b>PZ2319030</b>	Obertasse	95	60	0,300	12	<b>3,55</b>
<b>PZ2319003</b>	Untertasse	160	24	-	12	<b>2,10</b>

## 7 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>PZ2317002</b>	96	101	0,320	6	<b>5,00</b>



3

4

5

7

6

## GLASSERIE SORGENTE



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>GL8202460</b>	83	152	0,460	6	<b>5,10</b>

## GLASSERIE STONE



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL8203390</b>	Tumbler	89	107	0,390	6	<b>5,60</b>
2.	<b>GL8203490</b>	Longdrink-Glas	83	155	0,490	6	<b>7,15</b>

## COCKTAILGLAS



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL8201420</b>	87	174	0,420	6	<b>5,90</b>
2.	<b>GL8201500</b>	87	194	0,500	6	<b>6,15</b>

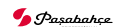
## GLASSERIE LOUNGE



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL8204275</b>	Tumbler	81	82	0,390	6	<b>3,90</b>
2.	<b>GL8204370</b>	Longdrink-Glas	88	106	0,490	6	<b>6,30</b>

## GLASSERIE ENOTECA

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




Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL0801440</b>	Weinglas	64-82	225	0,440	6	<b>4,15</b>
2.	<b>GL0802545</b>	Weinglas	70-82	235	0,545	6	<b>4,35</b>
3.	<b>GL0804780</b>	Weinglas	72-85	244	0,620	6	<b>4,55</b>
4.	<b>GL0803620</b>	Burgunderglas	80-85	228	0,780	6	<b>5,00</b>
5.	<b>GL0805170</b>	Sektglas	52-70	225	0,170	6	<b>4,20</b>
6.	<b>GL0806220</b>	Martiniglas	114-82	178	0,220	6	<b>4,50</b>
7.	<b>GL0807460</b>	Margaritaschale	115-85	220	0,460	6	<b>5,10</b>

## PORTIONS- UND SERVIERGLÄSER

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

### FLASCHEN „QUATTRO STAGIONI“

- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>GL7102200</b>	64	116	0,200	12	<b>1,55</b>
<b>GL7102400</b>	73	155	0,400	12	<b>2,50</b>



### GLÄSER „QUATTRO STAGIONI“

- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>GL7104250</b>	86	93	0,250	12	<b>2,80</b>



### EINMACHGLAS

- inkl. Deckel mit Gummidichtung

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>GL7101350</b>	98	100	0,350	6	<b>6,60</b>



### GLASKRUG „QUATTRO STAGIONI“

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>GL7103415</b>	78	136	0,415	12	<b>5,10</b>



### SCHRAUBDECKEL

Artikelnr.	Beschreibung	Ø mm	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>GL7199002</b>	Schraubdeckel für die Gläser GL7102200 und GL7102400	56	6	<b>0,75</b>

GLASFLASCHE BASIC ECKIG

- mit Bügelverschluss



Artikelnr.	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL6902250	192	0,250	12	4,05
GL6902500	253	0,500	12	5,60

EISBECHER UND DESSERTSCHALEN

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



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL4003380	85	182	0,380	6	3,60
2.	GL4003300	116	125	0,300	6	5,55
3.	GL4003375	130	90	0,375	12	4,85



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL4004260	104	94	0,260	6	3,40
2.	GL4004300	125	180	0,300	6	9,35

## PASABAHCE GLÄSER

**Pasabahce**  
PROFESSIONAL



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

### GLASSERIE BISTRO

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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL0101050</b>	Likörglas	45-50	113	0,050	24	<b>1,55</b>
2.	<b>GL0102265</b>	Sektschale	95-66	134	0,265	12	<b>2,30</b>
3.	<b>GL0103190</b>	Martiniglas	107-64	136	0,190	12	<b>2,35</b>
4.	<b>GL0109175</b>	Weinglas	70	132	0,175	12	<b>1,70</b>
5.	<b>GL0105280</b>	Weinglas	64-66	150	0,210	12	<b>1,80</b>
6.	<b>GL0104210</b>	Weinglas	68-66	160	0,280	12	<b>1,90</b>
7.	<b>GL0106180</b>	Sektglas	51-64	190	0,180	12	<b>1,80</b>



### GLASSERIE IMPERIAL

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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL0204190</b>	Weinglas	60-69	162	0,190	12	<b>1,90</b>
2.	<b>GL0202260</b>	Weinglas	75-66	172	0,260	12	<b>2,00</b>
3.	<b>GL0201460</b>	Weinglas	91-76	207	0,460	12	<b>2,20</b>
4.	<b>GL0203200</b>	Sektglas	50-64	212	0,200	12	<b>2,00</b>

### GLASSERIE ALLEGRA

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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL0601425</b>	Trinkbecher	67	110	0,425	6	<b>2,20</b>
2.	<b>GL0603490</b>	Weinglas	64	218	0,490	6	<b>4,05</b>
3.	<b>GL0604350</b>	Weinglas	57	217	0,350	6	<b>4,05</b>
4.	<b>GL0605195</b>	Sektglas	45	226	0,195	6	<b>3,40</b>



## GLASSERIE CASABLANCA

**Pasabahçe**  
PROFESSIONAL



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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL2112037</b>	Schnapsglas	48-35	55	0,036	12	<b>0,90</b>
2.	<b>GL2110140</b>	Aperitifglas	72-47	80	0,140	12	<b>1,35</b>
3.	<b>GL2106200</b>	Whiskybecher	79	84	0,200	12	<b>1,45</b>
4.	<b>GL2111240</b>	Whiskybecher	84	90	0,240	12	<b>1,50</b>
5.	<b>GL2102350</b>	Whiskybecher	92-65	100	0,350	12	<b>1,80</b>
6.	<b>GL2105290</b>	Longdrinkglas	78-59	120	0,290	12	<b>1,60</b>
7.	<b>GL2103360</b>	Longdrinkglas	83-61	122	0,360	12	<b>1,70</b>
8.	<b>GL2107360</b>	Longdrinkglas	80-55	150	0,360	12	<b>1,75</b>
9.	<b>GL2104400</b>	Longdrinkglas	87	132	0,400	12	<b>1,95</b>
10.	<b>GL2108475</b>	Longdrinkglas	86-51	160	0,475	12	<b>2,35</b>
11.	<b>GL2109645</b>	Longdrinkglas	95-65	177	0,645	12	<b>2,95</b>
12.	<b>GL2101013</b>	Krug	210-80	195	1,300	6	<b>11,40</b>



## GLASSERIE TIMELESS

**Pasabahçe**  
PROFESSIONAL

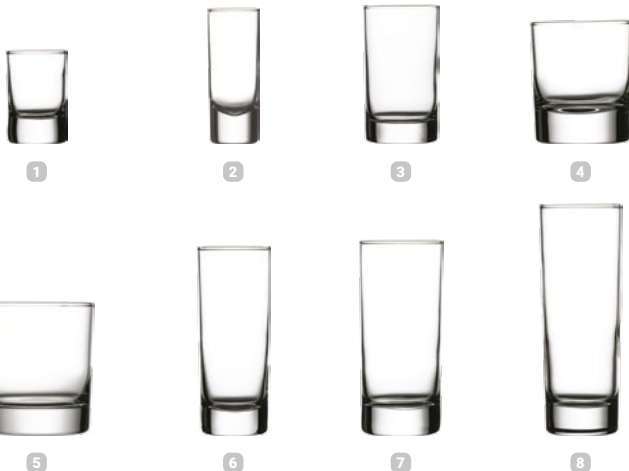
- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- besonders robust
- attraktive Schliffoptik
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL6701062	Schnapsglas	82-42	61	0,062	12	<b>2,10</b>
2.	GL6701060	Likörglas	52	90	0,06	12	<b>3,45</b>
3.	GL6702320	Weinglas	87-75	151	0,320	12	<b>4,85</b>
4.	GL6703255	Sektschale	110-82	157	0,255	12	<b>4,55</b>
5.	GL6703230	Martinischale	116	172	0,230	12	<b>6,25</b>
6.	GL6702330	Weinglas	88	195	0,330	12	<b>5,15</b>
7.	GL6704500	Cocktailglas	100-85	198	0,500	12	<b>5,75</b>
8.	GL6702175	Sektglas	64	225	0,175	4	<b>4,80</b>
9.	GL6705200	Trinkglas	72-67	83	0,200	12	<b>3,25</b>
10.	GL6705340	Trinkglas	85-79	96	0,340	12	<b>3,80</b>
11.	GL6706295	Longdrinkglas	67-62	143	0,295	12	<b>3,90</b>
12.	GL6706365	Longdrinkglas	72-66	153	0,365	12	<b>4,95</b>
13.	GL6706450	Longdrinkglas	77-70	161	0,450	12	<b>4,30</b>
14.	GL6706345	Longdrinkglas	79	148	0,345	6	<b>5,40</b>
15.	GL6713450	Longdrinkglas	86	160	0,450	6	<b>6,40</b>
16.	GL6707725	Rührglas	107	150	0,275	6	<b>8,80</b>



GLASSERIE SIDE



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL1505060</b>	Schnapsglas	45-43	68	0,060	12	<b>1,10</b>
2.	<b>GL1509060</b>	Schnapsglas	38	98	0,060	12	<b>1,30</b>
3.	<b>GL1508165</b>	Aperitifglas	57-53	100	0,160	12	<b>1,45</b>
4.	<b>GL1501220</b>	Whiskybecher	74-69	89	0,220	12	<b>1,65</b>

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
5.	<b>GL1506315</b>	Whiskybecher	83-78	94	0,315	12	<b>2,05</b>
6.	<b>GL1510210</b>	Longdrinkglas	56-50	140	0,210	12	<b>1,40</b>
7.	<b>GL1504290</b>	Longdrinkglas	63-59	140	0,290	12	<b>1,65</b>
8.	<b>GL1503300</b>	Longdrinkglas	60-53	166	0,300	12	<b>1,60</b>

SCHNAPSGLÄSER



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL1201040</b>	44-35	71	0,040	12	<b>1,20</b>
2.	<b>GL1202031</b>	50-35	59	0,030	12	<b>1,20</b>
3.	<b>GL1203040</b>	50-35	60	0,040	12	<b>1,20</b>
4.	<b>GL1205060</b>	52-34	88	0,060	12	<b>1,35</b>
5.	<b>GL7605060</b>	46	66	0,060	12	<b>2,70</b>



COCKTAILGLÄSER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL1301450</b>	Cocktailglas	85-80	198	0,450	12	<b>3,40</b>
2.	<b>GL1302370</b>	Cocktailglas	74-71	178	0,370	12	<b>2,95</b>
3.	<b>GL1304280</b>	Cocktailglas	73-68	155	0,280	12	<b>2,50</b>
4.	<b>GL1303300</b>	Margaritaschale	115-70	169	0,300	12	<b>2,75</b>



GLASSERIE ELYSIA



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL7601210</b>	Tumbler	85	73	0,210	12	<b>3,50</b>
2.	<b>GL7601355</b>	Tumbler	84	98	0,355	12	<b>4,75</b>
3.	<b>GL7602445</b>	Longdrinkglas	76	150	0,445	12	<b>4,95</b>
4.	<b>GL7602280</b>	Longdrinkglas	66	140	0,280	12	<b>4,40</b>
5.	<b>GL7605060</b>	Schnapsglas	46	66	0,060	12	<b>2,70</b>
6.	<b>GL7604260</b>	Champagnerschale	101	164	0,260	6	<b>5,25</b>
7.	<b>GL7604500</b>	Cocktailschale	101	198	0,500	6	<b>7,50</b>
8.	<b>GL3601200</b>	Eisbecher	100-70	98	0,250	12	<b>4,20</b>

GLASSERIE ISTANBUL



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL1402185</b>	Whiskybecher	69	80	0,185	12	<b>1,15</b>
2.	<b>GL1403240</b>	Whiskybecher	74-69	89	0,240	12	<b>1,15</b>
3.	<b>GL1401290</b>	Longdrinkglas	62-58	134	0,290	12	<b>1,15</b>

TRINKGLAS

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



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>GL2003300</b>	75-53,5	85	0,300	12	<b>1,75</b>



ESPRESSO-GLAS

- für Espresso oder Wasser
- dickwandiges Glas
- spülmaschinenfest



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>GL0901800</b>	59	70	0,085	48	<b>5,15</b>

LATTE MACCHIATO GLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>GL3001260</b>	78-68	146	0,260	12	<b>3,20</b>
<b>GL3002360</b>	84-75	162	0,360	6	<b>3,65</b>
<b>GL3002455</b>	91-75	175	0,455	6	<b>4,10</b>

HENKELBECHER FÜR HEISSGETRÄNKE

- dickwandiges, klares Glas
- spülmaschinenfest
- stapelbar



NEU



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>MS2741210</b>	105	90	0,250	24	<b>4,10</b>

IRISH COFFEE GLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>GL2901225</b>	76-69	146	0,225	12	<b>3,35</b>

## KAFFEEGLÄSER

• Artikel GL2803240 - Kaffeegläser gehärtet



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL2803240</b>	76-49	110	0,240	12	<b>2,15</b>
2.	<b>GL2804380</b>	82-55	149	0,380	12	<b>3,00</b>

## EISBECHER



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL4201280</b>	100-65	82	0,28	6	<b>2,20</b>
2.	<b>GL4301290</b>	114-72	105	0,29	6	<b>3,40</b>
3.	<b>GL3901270</b>	102-68	142	0,27	6	<b>3,40</b>

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	<b>GL6710250</b>	98-70	103	0,25	12	<b>7,00</b>
5.	<b>GL3601200</b>	100-70	98	0,25	12	<b>4,20</b>

## SAUCIERE



Artikelnr.	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>GL5101060</b>	63	0,060	12	<b>2,65</b>
<b>GL5102170</b>	94	0,170	12	<b>4,85</b>

## ASCHENBECHER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>GL5201107</b>	84-107	37	12	<b>1,65</b>

## AUF LAUFFÖRMCHEN



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>GL5301180</b>	92-54	58	0,180	24	<b>1,55</b>

**BIERSEIDEL**

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL2201385</b>	77-70	134	0,385	12	<b>3,65</b>
2.	<b>GL2202500</b>	85-97	136	0,500	12	<b>4,00</b>
3.	<b>GL2203655</b>	92-103	154	0,655	12	<b>4,60</b>


**BIERGLAS**

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL2703285</b>	72	120,5	0,285	48	<b>1,75</b>
2.	<b>GL2703570</b>	88	154	0,570	48	<b>2,30</b>


**PILSENER BIERGLÄSER**

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL2706380</b>	67	188	0,380	6	<b>2,90</b>
2.	<b>GL8102395</b>	72	180	0,395	6	<b>2,15</b>


**BIERGLAS**

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

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL2501320</b>	80-58	180	0,320	12	<b>1,85</b>
2.	<b>GL2601410</b>	70-62	210	0,410	6	<b>2,50</b>
	<b>GL2602510</b>	75-70	220	0,510	6	<b>2,60</b>
	<b>GL2603660</b>	80-73	235	0,660	6	<b>2,85</b>



### WASSER- UND LIMONADENKRUG

- für Flüssigkeiten bis max. 65°C
- mit Eislippe

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL3302500</b>	78-60	153	0,50	6	<b>3,60</b>
	<b>GL3303100</b>	97-72	201	1,00	6	<b>4,20</b>
	<b>GL3304185</b>	112-86	240	1,85	6	<b>6,45</b>
2.	<b>GL3401145</b>	114-90	234	1,45	6	<b>6,50</b>



1



2

### WASSER- UND LIMONADENKRUG

- mit Eislippe

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
3.	<b>GL7702150</b>	104	227	1,50	6	<b>9,70</b>
4.		120	248	2,50	1	



3



4

### GLASSCHALEN

- gehärtetes Glas mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische und thermische Belastungen



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>KG2302120</b>	120	53	0,31	6	<b>2,15</b>
2.	<b>KG2302140</b>	140	63	0,55	6	<b>2,95</b>
3.	<b>KG2302172</b>	172	76	1,20	6	<b>4,00</b>
4.	<b>KG2302200</b>	200	87	1,60	6	<b>5,10</b>
5.	<b>KG2302230</b>	230	101	2,50	6	<b>5,85</b>
6.	<b>KG2302262</b>	262	113	3,70	6	<b>8,45</b>



2



5



### IRISH PINT BIERGLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>GL2204568</b>	85	160	0,568	6	<b>3,95</b>

### NONIK PINT BIERGLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>GL2204585</b>	90	152	0,585	6	<b>2,95</b>

### GLÄSER MIT EICHSTRICH

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



1

2

Lp	Artikelnr.	Produkt	Eichstrich Liter	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>GL7322390</b>	Biertulpe	0,3	80	186	0,390	6	<b>3,35</b>
2.	<b>GL7323590</b>	Bierglas	0,4	88	158	0,590	6	<b>2,60</b>

### WEIN- / WASSERKARAFFE

- Ausführung „Bordeaux“



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>GL4901250</b>	60-67	176	0,25	12	<b>2,60</b>
<b>GL4902500</b>	76-87	213	0,50	6	<b>3,30</b>
<b>GL4903100</b>	93-107	262	1,00	6	<b>3,65</b>

### WEIN- / WASSERKARAFFE

- GL4702500 mit Füllstrich



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>GL4701250</b>	51-63	172	0,25	12	<b>3,10</b>
<b>GL4702500</b>	64-80	203	0,50	6	<b>4,10</b>
<b>GL4703100</b>	79-94	249	1,00	6	<b>5,15</b>

### WEIN- / WASSERKARAFFE AMPHORA



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
	65	172	0,35	1	
	81	230	0,50	1	
<b>GL7701118</b>	100	203	1,18	1	<b>5,50</b>



1



2



3



4



5

**1 MENAGE 2-TEILIG**

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
<b>TT4101002</b>	115	<b>6,20</b>

**2 MENAGE 2-TEILIG**

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Karten- / Serviettenhalter

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
<b>TT4102002</b>	115	<b>10,90</b>

**3 MENAGE 4-TEILIG**

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
<b>TT4104004</b>	180	<b>15,65</b>

**4 MENAGE 2-TEILIG**

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
<b>TT4101022</b>	145	<b>11,80</b>

**5 ERSATZSTREUER SALZ / PFEFFER**

Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>TT4199001</b>	<b>2,20</b>

## SERVIETTENHALTER

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



1



2



3



4

Cr

## SERVIETTENSPENDER

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

INOX



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>TT4402001</b>	110	28	80	<b>5,15</b>
2.	<b>TT4401001</b>	-	-	80	<b>8,05</b>
3.	<b>TT4110075</b>	-	-	75	<b>7,95</b>
4.	<b>TT4405190</b>	195	195	190	<b>15,65</b>

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>BB0303018</b>	100	115	145	<b>9,65</b>
2.	<b>BB0303014</b>	100	115	185	<b>10,00</b>

## SCHNECKENPLATTE- UND BESTECK



2



3



1

## 1 SCHNECKENPLATTE

- für sechs Schnecken

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>TT4409200</b>	200	170	<b>7,25</b>

## 2 SCHNECKENZANGE

Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>TT4408001</b>	<b>4,30</b>

## 3 SCHNECKENGABEL

Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>TT4407001</b>	<b>2,15</b>



#### SALZ- UND PFEFFERMÜHLE

- mit Stahl-Mahlwerk
- aus Gummibaumholz
- einstellbares Mahlwerk



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
<b>TT4003300</b>	300	<b>37,55</b>

#### SALZ- UND PFEFFERMÜHLE AUS ACRYL

- mit Keramik-Mahlwerk
- aus Acryl gefertigt
- einstellbares Mahlwerk



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
<b>TT4012300</b>	300	<b>35,90</b>

#### MÖRSER MIT STÖSSEL

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



Artikelnr.	Ø mm	T mm	Preis (€) netto
<b>TT4012001</b>	120	110	<b>30,25</b>



### BROTKORB MIT ROLL-TOP DECKEL

• Öffnungswinkel 90°

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	Preis (€) netto
1.	<b>TT4699011</b>	GN 1/1	-	530	325	<b>59,40</b>
2.	<b>TT4699395</b>	rund	395	-	-	<b>45,70</b>



### BROT-/BUFFETKÖRBE



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>TT4204230</b>	oval	-	230	150	65	<b>3,55</b>
2.	<b>TT4306380</b>	oval	-	380	270	90	<b>22,75</b>
3.	<b>TT4304235</b>	oval	-	235	150	70	<b>9,80</b>



### BESTECKKORB



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>TT4305270</b>	270	100	50	<b>11,05</b>

### BROT- UND OBSTKORB

• verstärkt mit einem Stahldraht  
• imitiert Korbware



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>TT4611001</b>	GN 1/1	530	325	80	<b>36,65</b>
<b>TT4623001</b>	GN 2/3	325	355	80	<b>28,45</b>

## SUPPENTERRINE

- mit zwei Griffen
- Deckel mit Löffelausschnitt
- Breite mit Griffen: 290 mm



## SAUCIERE



Artikelnr.	Inh* Liter	Preis (€) netto
<b>TT4410015</b>	0,15	<b>5,50</b>
<b>TT4411025</b>	0,25	<b>6,85</b>
<b>TT4412045</b>	0,45	<b>10,35</b>

## EIERBECHER



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
<b>TT4406243</b>	50	<b>1,75</b>

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	Inh* Liter	Preis (€) netto
1.	<b>TT4503300</b>	Suppenterrine	245	-	135	3,0	<b>36,25</b>
2.	<b>TT4501010</b>	Schöpflöffel zur Suppenterrine	80	330	-	0,09	<b>9,00</b>
3.	<b>TT4502001</b>	Deckel zur Suppenterrine	245	-	-	-	<b>18,90</b>

## STEAK- UND PIZZAMESSER

- Klinge aus qualitativ sehr hochwertigem Edelstahl
- Ergonomischer Griff aus schlagfestem Kunststoff

Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>TT1409120</b>	115	1	<b>12,85</b>



## STEAK- UND PIZZABESTECK

- Klinge aus qualitativ sehr hochwertigem Edelstahl
- Ergonomischer Griff aus schlagfestem Kunststoff
- gezahnte Messerklinge



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>TT1422095</b>	95	1	<b>3,95</b>



## TISCHMÜLLEIMER

- abnehmbarer Schwingdeckel



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	Preis (€) netto
1.	<b>TT4013015</b>	120	160	1,5	<b>12,60</b>

## KARTENHALTER MIT KLEMME

Nr.	Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
2.	<b>TT4109102</b>	102	<b>2,75</b>



1



2



# BEHÄLTER ZUR LAGERUNG UND ZUM TRANSPORT VON LEBENSMITTELN

Behälter zur Lagerung und zum Transport von Lebensmitteln sollten möglichst leicht und handlich sein, kompakt stapelbar um Platz zu sparen, möglichst robust, stoß- und schlagfest, bruchsicher und gegebenenfalls auch temperaturbeständig. Die Behälter von STALGAST erfüllen zusätzlich die besonderen Anforderungen an Hygiene und Lebensmittelechtheit in den Lebensmittelbereichen. Sehr vielseitig einsetzbar sind vor allem unsere Behälter mit genormten Abmessungen.

Gastronomiebehälter.....	160-171
Transportbehälter.....	173-174
Thermoboxen, Thermobehälter..	175, 177-179
Pizzataschen.....	176

Vakuumier-, Siegelgeräte und Zubehör.....	180-183
Transport- und Servierwagen.....	184-186
Lagerregale.....	186-188

# GASTRONORMBEHÄLTER ONSET



NEU

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1911020</b>	530	325	20	2,2	<b>23,75</b>
<b>GN1911040</b>	530	325	40	5,0	<b>25,65</b>
<b>GN1911060</b>	530	325	65	8,0	<b>28,50</b>
<b>GN1911100</b>	530	325	100	14,0	<b>43,70</b>

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1912040</b>	325	265	40	2,0	<b>17,10</b>
<b>GN1912060</b>	325	265	65	3,5	<b>19,00</b>
<b>GN1912100</b>	325	265	100	6,0	<b>25,65</b>
<b>GN19120150</b>	325	265	150	8,5	<b>32,30</b>
<b>GN19120200</b>	325	265	200	11,5	<b>45,60</b>

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1913040</b>	325	176	40	1,5	<b>15,20</b>
<b>GN1913060</b>	325	176	65	2,5	<b>16,15</b>
<b>GN1913100</b>	325	176	100	3,7	<b>24,25</b>
<b>GN1913150</b>	325	176	150	5,7	<b>34,20</b>
<b>GN1913200</b>	325	176	200	7,3	<b>46,55</b>

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1914100</b>	265	162	100	2,8	<b>19,95</b>
<b>GN1914150</b>	265	162	150	3,6	<b>27,55</b>

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1916100</b>	176	162	100	1,6	<b>14,25</b>
<b>GN1916150</b>	176	162	150	2,0	<b>22,80</b>

GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1919065</b>	176	108	65	0,5	<b>10,45</b>
<b>GN1919100</b>	176	108	100	0,8	<b>18,05</b>

GN 1/1

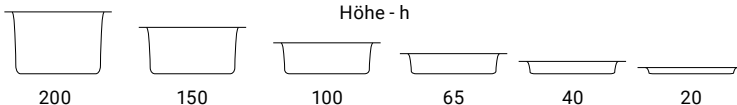


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN2011065</b>	530	325	65	8,0	<b>41,80</b>
<b>GN2011100</b>	530	325	100	14,0	<b>60,80</b>

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
<b>GN1911001</b>	GN 1/1	<b>27,10</b>
<b>GN1912001</b>	GN 1/2	<b>14,25</b>
<b>GN1913001</b>	GN 1/3	<b>12,35</b>
<b>GN1914001</b>	GN 1/4	<b>12,35</b>
<b>GN1916001</b>	GN 1/6	<b>9,50</b>
<b>GN1919001</b>	GN 1/9	<b>7,60</b>





# GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD



GN 2/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0121020</b>	650	530	20	4,4	<b>29,90</b>
<b>GN0121040</b>	650	530	40	9,0	<b>30,85</b>
<b>GN0121065</b>	650	530	65	18,0	<b>34,30</b>
<b>GN0121100</b>	650	530	100	30,0	<b>42,10</b>
<b>GN0121150</b>	650	530	150	42,0	<b>52,00</b>
<b>GN0121200</b>	650	530	200	58,0	<b>75,25</b>

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0111020</b>	530	325	20	2,2	<b>13,40</b>
<b>GN0111040</b>	530	325	40	5,0	<b>14,65</b>
<b>GN0111065</b>	530	325	65	8,0	<b>16,20</b>
<b>GN0111100</b>	530	325	100	14,0	<b>19,80</b>
<b>GN0111150</b>	530	325	150	19,0	<b>29,90</b>
<b>GN0111200</b>	530	325	200	26,0	<b>34,30</b>

GN 2/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0123020</b>	354	325	20	1,5	<b>10,70</b>
<b>GN0123040</b>	354	325	40	3,5	<b>11,90</b>
<b>GN0123065</b>	354	325	65	5,5	<b>12,15</b>
<b>GN0123100</b>	354	325	100	8,0	<b>16,45</b>
<b>GN0123150</b>	354	325	150	12,0	<b>23,20</b>
<b>GN0123200</b>	354	325	200	18,0	<b>33,30</b>

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0112020</b>	325	265	20	1,2	<b>7,50</b>
<b>GN0112040</b>	325	265	40	2,0	<b>8,30</b>
<b>GN0112065</b>	325	265	65	3,5	<b>9,25</b>
<b>GN0112100</b>	325	265	100	6,0	<b>12,15</b>
<b>GN0112150</b>	325	265	150	8,5	<b>19,00</b>
<b>GN0112200</b>	325	265	200	11,5	<b>23,20</b>

GN 2/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0124040</b>	530	162	40	1,75	<b>10,45</b>
<b>GN0124065</b>	530	162	65	3,50	<b>10,45</b>
<b>GN0124100</b>	530	162	100	5,50	<b>13,70</b>

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0113020</b>	325	176	20	0,7	<b>6,10</b>
<b>GN0113040</b>	325	176	40	1,5	<b>7,20</b>
<b>GN0113065</b>	325	176	65	2,5	<b>7,85</b>
<b>GN0113100</b>	325	176	100	3,7	<b>10,10</b>
<b>GN0113150</b>	325	176	150	5,7	<b>15,20</b>
<b>GN0113200</b>	325	176	200	7,3	<b>17,30</b>

Höhe - h



200



150



100



65



40



20



GN 1/4



GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0114020</b>	265	162	20	0,4	<b>4,65</b>
<b>GN0114040</b>	265	162	40	1,0	<b>6,10</b>
<b>GN0114065</b>	265	162	65	1,7	<b>7,20</b>
<b>GN0114100</b>	265	162	100	2,8	<b>8,65</b>
<b>GN0114150</b>	265	162	150	3,6	<b>12,85</b>
<b>GN0114200</b>	265	162	200	5,0	<b>16,45</b>

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0116065</b>	176	162	65	1,0	<b>5,45</b>
<b>GN0116100</b>	176	162	100	1,6	<b>6,40</b>
<b>GN0116150</b>	176	162	150	2,0	<b>9,70</b>
<b>GN0116200</b>	176	162	200	2,8	<b>13,40</b>

GN 1/9



GN 1/12



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0119065</b>	176	108	65	0,5	<b>3,95</b>
<b>GN0119100</b>	176	108	100	0,8	<b>6,40</b>
<b>GN0119150</b>	176	108	150	1,4	<b>7,85</b>

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN01112100</b>	132	108	100	0,5	<b>6,00</b>

GN DECKEL



**GN DECKEL LUFTDICHT**

- mit Silikondichtung
- mit Entlüftungsventil
- geeignet für Behälter ab 100 mm Höhe
- temperaturbeständig bis 220°C

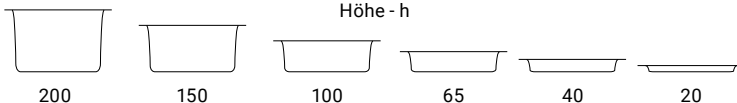


Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
<b>GN0121001</b>	GN 2/1	<b>33,30</b>
<b>GN0111001</b>	GN 1/1	<b>12,60</b>
<b>GN0123001</b>	GN 2/3	<b>10,45</b>
<b>GN0112001</b>	GN 1/2	<b>7,85</b>
<b>GN0124001</b>	GN 2/4	<b>7,20</b>
<b>GN0113001</b>	GN 1/3	<b>5,75</b>
<b>GN0114001</b>	GN 1/4	<b>5,20</b>
<b>GN0116001</b>	GN 1/6	<b>3,60</b>
<b>GN0119001</b>	GN 1/9	<b>3,05</b>

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
<b>GN0111002</b>	GN 1/1	<b>42,10</b>
<b>GN0123002</b>	GN 2/3	<b>35,55</b>
<b>GN0112002</b>	GN 1/2	<b>27,70</b>
<b>GN0113002</b>	GN 1/3	<b>20,80</b>
<b>GN0114002</b>	GN 1/4	<b>19,45</b>
<b>GN0116002</b>	GN 1/6	<b>18,70</b>

Entlüftungsventil

NEU



# GASTRONORMBEHÄLTER MIT FALLGRIFFEN

- ideal für Bains Marie, Speisenausgabe und Thermobehälter
- Verbindungsstege finden Sie auf S. 164



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0511100</b>	530	325	100	14,0	<b>26,10</b>

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0512100</b>	325	265	100	6,0	<b>16,30</b>

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0513100</b>	325	176	100	3,7	<b>14,85</b>

GN 1/6



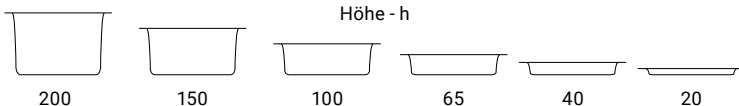
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0516100</b>	176	162	100	1,6	<b>9,55</b>
<b>GN0516200</b>	176	162	200	2,8	<b>16,30</b>

# GN 1/1 MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- ideal zum Dämpfen in Konvektomaten
- Verbindungsstege finden Sie auf S. 164



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN2111020</b>	530	325	20	2,2	<b>30,40</b>
<b>GN2111040</b>	530	325	40	5,0	<b>34,20</b>



# GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD PERFORIERT

• ideal zum Dämpfen in Konvektomaten



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0311020</b>	530	325	20	2,2	<b>19,05</b>
<b>GN0311040</b>	530	325	40	5,0	<b>20,85</b>
<b>GN0311065</b>	530	325	65	8,0	<b>23,75</b>
<b>GN0311100</b>	530	325	100	14,0	<b>29,50</b>
<b>GN0311150</b>	530	325	150	19,0	<b>45,45</b>
<b>GN0311200</b>	530	325	200	26,0	<b>49,90</b>

GN 2/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0323065</b>	354	325	65	5,5	<b>17,15</b>

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0312065</b>	325	265	65	3,5	<b>12,45</b>
<b>GN0312100</b>	325	265	100	6,0	<b>15,45</b>
<b>GN0312150</b>	325	265	150	8,5	<b>23,75</b>

## VERBINDUNGSSTEGE

• werden benötigt um GN 1/1 in weitere Zwischengrößen zu unterteilen



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>GN9901325</b>	325	<b>5,15</b>
<b>GN9901530</b>	530	<b>6,45</b>

# EINSCHUBBLECHE

• ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit, emailliert



GN 2/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0721065</b>	650	530	65	18,0	<b>43,90</b>



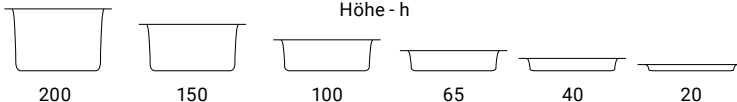
GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0711020</b>	530	325	20	2,2	<b>21,30</b>
<b>GN0711040</b>	530	325	40	5,0	<b>24,70</b>
<b>GN0711065</b>	530	325	65	8,0	<b>27,00</b>



Höhe - h



# GASTRONORMBEHÄLTER BASIC

- Verbindungsstege finden Sie auf S. 164 passende Rolltop-Haube für GN1/2 Behälter: BB1204012 (Seite 207)



GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0211020</b>	530	325	20	2,2	<b>7,95</b>
<b>GN0211040</b>	530	325	40	5,0	<b>9,55</b>
<b>GN0211065</b>	530	325	65	8,0	<b>9,70</b>
<b>GN0211100</b>	530	325	100	14,0	<b>12,25</b>
<b>GN0211150</b>	530	325	150	19,0	<b>19,25</b>
<b>GN0211200</b>	530	325	200	26,0	<b>23,50</b>

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0212020</b>	325	265	20	1,2	<b>4,10</b>
<b>GN0212040</b>	325	265	40	2,0	<b>5,15</b>
<b>GN0212065</b>	325	265	65	3,5	<b>5,70</b>
<b>GN0212100</b>	325	265	100	6,0	<b>8,30</b>
<b>GN0212150</b>	325	265	150	8,5	<b>12,40</b>
<b>GN0212200</b>	325	265	200	11,5	<b>15,40</b>

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0213065</b>	325	176	65	2,5	<b>4,85</b>
<b>GN0213100</b>	325	176	100	3,7	<b>6,70</b>
<b>GN0213150</b>	325	176	150	5,7	<b>10,25</b>
<b>GN0213200</b>	325	176	200	7,3	<b>11,70</b>

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0214065</b>	265	162	65	1,7	<b>4,50</b>
<b>GN0214100</b>	265	162	100	2,8	<b>5,40</b>
<b>GN0214150</b>	265	162	150	3,6	<b>8,60</b>
<b>GN0214200</b>	265	162	200	5,0	<b>10,15</b>

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0216065</b>	176	162	65	1,0	<b>3,75</b>
<b>GN0216100</b>	176	162	100	1,6	<b>4,90</b>
<b>GN0216150</b>	176	162	150	2,0	<b>6,70</b>
<b>GN0216200</b>	176	162	200	2,8	<b>9,90</b>

GN 1/9

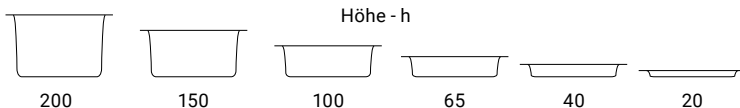


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0219065</b>	176	108	65	0,5	<b>3,20</b>
<b>GN0219100</b>	176	108	100	0,8	<b>4,35</b>

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
<b>GN0211001</b>	GN 1/1	<b>8,85</b>
<b>GN0212001</b>	GN 1/2	<b>5,00</b>
<b>GN0213001</b>	GN 1/3	<b>3,35</b>
<b>GN0214001</b>	GN 1/4	<b>3,20</b>
<b>GN0216001</b>	GN 1/6	<b>2,30</b>
<b>GN0219001</b>	GN 1/9	<b>1,70</b>



# GASTRONORMBEHÄLTER BASIC MIT FALLGRIFFEN

- ideal für Bains-Marie, Speisenausgaben und Thermobehälter
- Verbindungsstege finden Sie auf S. 164



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis netto (€)
<b>GN3312200</b>	530	325	200	26,0	<b>31,00</b>

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis netto (€)
<b>GN3312200</b>	325	265	200	11,5	<b>26,00</b>

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis netto (€)
<b>GN3313200</b>	325	176	200	7,3	<b>18,20</b>

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis netto (€)
<b>GN3314200</b>	265	162	200	5,0	<b>18,60</b>

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis netto (€)
<b>GN3316200</b>	176	162	200	2,8	<b>16,30</b>

NEU

## GN-DECKEL LUFTDICHT

- geeignet für GN-Behälter der Serie Basic mit und ohne Fallgriff

Artikelnr.	Größe	Preis netto (€)
<b>GN3111002</b>	GN 1/1	<b>29,80</b>
<b>GN3112002</b>	GN 1/2	<b>19,50</b>
<b>GN3113002</b>	GN 1/3	<b>16,60</b>
<b>GN3114002</b>	GN 1/4	<b>14,80</b>
<b>GN3116002</b>	GN 1/6	<b>13,80</b>

NEU



# GASTRONORMBEHÄLTER BASIC GELOCHT

- empfohlen zum Dämpfen in Konvektomaten

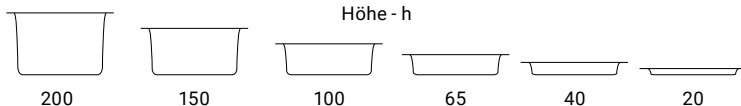
NEU



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis netto (€)
<b>GN3211065</b>	530	325	65	8,0	<b>17,40</b>
<b>GN3211100</b>	530	325	100	14,0	<b>19,60</b>



# GN-BEHÄLTER AUS POLYPROPYLEN, STANDARD

- geruchs- und geschmacksneutral
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1511065</b>	530	325	65	8,0	<b>8,70</b>
<b>GN1511100</b>	530	325	100	14,0	<b>8,45</b>
<b>GN1511150</b>	530	325	150	19,0	<b>9,00</b>
<b>GN1511200</b>	530	325	200	26,0	<b>11,80</b>

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1512065</b>	325	265	65	3,5	<b>4,65</b>
<b>GN1512100</b>	325	265	100	6,0	<b>4,25</b>
<b>GN1512150</b>	325	265	150	8,5	<b>5,40</b>
<b>GN1512200</b>	325	265	200	11,5	<b>6,20</b>

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1513065</b>	325	176	65	2,5	<b>3,85</b>
<b>GN1513100</b>	325	176	100	3,7	<b>4,65</b>
<b>GN1513150</b>	325	176	150	5,7	<b>5,70</b>
<b>GN1513200</b>	325	176	200	7,3	<b>6,90</b>

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1514065</b>	265	162	65	1,7	<b>3,25</b>
<b>GN1514100</b>	265	162	100	2,8	<b>3,90</b>
<b>GN1514150</b>	265	162	150	3,6	<b>3,85</b>

GN 1/6

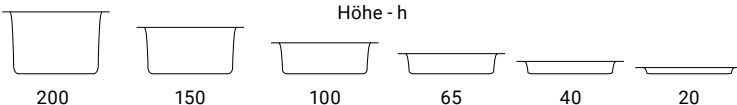


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1516065</b>	176	162	65	1,0	<b>2,90</b>
<b>GN1516100</b>	176	162	100	1,6	<b>3,25</b>
<b>GN1516150</b>	176	162	150	2,0	<b>4,25</b>

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
<b>GN1511001</b>	GN 1/1	<b>5,40</b>
<b>GN1512001</b>	GN 1/2	<b>2,85</b>
<b>GN1513001</b>	GN 1/3	<b>2,50</b>
<b>GN1514001</b>	GN 1/4	<b>1,95</b>
<b>GN1516001</b>	GN 1/6	<b>1,75</b>



# GN-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT, STANDARD

- transparent, Inhalt gut sichtbar, geruchs- und geschmacksneutral
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0811065</b>	530	325	65	8,0	<b>15,30</b>
<b>GN0811100</b>	530	325	100	14,0	<b>19,00</b>
<b>GN0811150</b>	530	325	150	19,0	<b>22,25</b>
<b>GN0811200</b>	530	325	200	26,0	<b>33,00</b>

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0812065</b>	325	265	65	3,5	<b>8,40</b>
<b>GN0812100</b>	325	265	100	6,0	<b>9,10</b>
<b>GN0812150</b>	325	265	150	8,5	<b>12,55</b>
<b>GN0812200</b>	325	265	200	11,5	<b>14,15</b>

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0813065</b>	325	176	65	2,5	<b>6,55</b>
<b>GN0813100</b>	325	176	100	3,7	<b>7,30</b>
<b>GN0813150</b>	325	176	150	5,7	<b>9,80</b>
<b>GN0813200</b>	325	176	200	7,3	<b>12,05</b>

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0814100</b>	265	162	100	2,8	<b>5,80</b>
<b>GN0814150</b>	265	162	150	3,6	<b>7,25</b>

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0816065</b>	176	162	65	1,0	<b>3,25</b>
<b>GN0816100</b>	176	162	100	1,6	<b>4,70</b>
<b>GN0816150</b>	176	162	150	2,0	<b>5,80</b>

GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0819065</b>	176	108	65	0,5	<b>2,90</b>
<b>GN0819100</b>	176	108	100	0,8	<b>3,25</b>

## GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
<b>GN0811001</b>	GN 1/1	<b>11,10</b>
<b>GN0812001</b>	GN 1/2	<b>5,75</b>
<b>GN0813001</b>	GN 1/3	<b>4,00</b>
<b>GN0814001</b>	GN 1/4	<b>3,65</b>
<b>GN0816001</b>	GN 1/6	<b>2,90</b>
<b>GN0819001</b>	GN 1/9	<b>2,20</b>

## GN-DECKEL LUFTDICHT

- nur für GN-Behälter aus Polycarbonat
- Schwappsicher



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
<b>GN0811002</b>	GN 1/1	<b>12,55</b>
<b>GN0812002</b>	GN 1/2	<b>7,85</b>

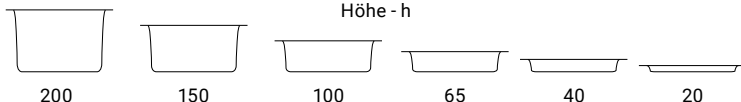
## EINLEGEBODEN

- um einen gewissen Abstand zwischen Nahrungsmittel und Boden herzustellen



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
<b>GN0811777</b>	GN 1/1	<b>17,30</b>
<b>GN0812777</b>	GN 1/2	<b>6,90</b>
<b>GN0813777</b>	GN 1/3	<b>4,75</b>

Höhe - h





# GASTRONORMBEHÄLTER, SCHWARZ STANDARD

- geruchs- und geschmacksneutral
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1211065</b>	530	325	65	8,0	<b>17,00</b>
<b>GN1211100</b>	530	325	100	14,0	<b>19,10</b>

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1212065</b>	325	265	65	3,5	<b>8,60</b>
<b>GN1212100</b>	325	265	100	6,0	<b>10,65</b>

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1213065</b>	325	176	65	2,5	<b>7,40</b>
<b>GN1213100</b>	325	176	100	3,7	<b>8,35</b>
<b>GN1213150</b>	325	176	150	5,7	<b>9,95</b>

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1214065</b>	265	162	65	1,7	<b>5,60</b>
<b>GN1214100</b>	265	162	100	2,8	<b>6,85</b>

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1216065</b>	176	162	65	1,0	<b>4,05</b>
<b>GN1216100</b>	176	162	100	1,6	<b>5,00</b>
<b>GN1216150</b>	176	162	150	2,0	<b>6,00</b>

GN DECKEL



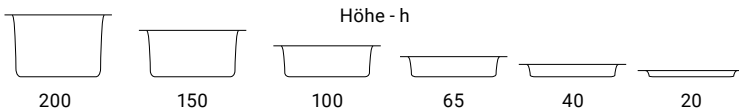
Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
<b>GN1211001</b>	GN 1/1	<b>15,60</b>
<b>GN1213001</b>	GN 1/3	<b>5,70</b>
<b>GN1216001</b>	GN 1/6	<b>4,00</b>

## GN-DECKEL, LUFTDICHT

- nur für GN-Behälter aus Polycarbonat



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
<b>GN0811002</b>	GN 1/1	<b>12,55</b>
<b>GN0812002</b>	GN 1/2	<b>7,85</b>





## GASTRONORMBEHÄLTER ARAVEN POLYPROPYLEN

- halbtransparent
- geruchs- und geschmacksneutral
- nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten
- inklusive luftdichtem Deckel
- inklusive 2 x 4 Farbkodierungsclips (grün, blau, gelb, rot)
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen



GN 1/1



GN 2/3



GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1611150</b>	530	325	150	21,0	<b>52,90</b>
<b>GN1611200</b>	530	325	200	28,0	<b>62,35</b>

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1623150</b>	354	325	150	13,5	<b>47,75</b>
<b>GN1623200</b>	354	325	200	19,0	<b>51,25</b>

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1612100</b>	325	265	100	6,5	<b>35,60</b>
<b>GN1612150</b>	325	265	150	10,0	<b>42,65</b>
<b>GN1612200</b>	325	265	200	12,5	<b>46,75</b>

GN 1/3



GN 1/4



GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1613100</b>	325	176	100	4,0	<b>25,20</b>
<b>GN1613150</b>	325	176	150	6,0	<b>26,25</b>

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1614100</b>	265	162	100	2,8	<b>16,05</b>
<b>GN1614150</b>	265	162	150	4,3	<b>16,60</b>

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1616100</b>	176	162	100	1,7	<b>15,25</b>
<b>GN1616150</b>	176	162	150	2,6	<b>15,25</b>



GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN1619065</b>	176	108	65	0,6	<b>9,70</b>
<b>GN1519100</b>	176	108	100	1,0	<b>10,15</b>
<b>GN1519150</b>	176	108	150	1,5	<b>11,65</b>

Etikette



System ColorClip



MON



TUE



WED



THU



FRI



SAT



SUN

Höhe - h



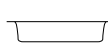
200



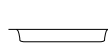
150



100



65



40



20

VORRATSBEHÄLTER

- rund
- mit Griffen
- Messskala
- temperaturbeständig von 5 °C bis 70 °C



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>LT0202100</b>	310	210	10,0	<b>21,10</b>
<b>LT0202200</b>	310	375	20,0	<b>32,75</b>

DECKEL FÜR VORRATSBEHÄLTER



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
<b>LT0202310</b>	310	<b>12,90</b>

VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL

- mit dicht schließendem Deckel
- mit verstärktem Boden und Profilgriffen
- Griffe mit speziellen Löchern, damit das Wasser nach dem Reinigen abtropfen kann
- Behälter LT0203530 und LT0203531 geeignet für GN 1/1 - 200
- Behälter LT0203790 und LT0203791 geeignet für 2x GN 1/1 - 150
- übereinander stapelbar



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>LT0203530</b>	○	710	440	270	53	<b>80,00</b>
	<b>LT0203790</b>	○	710	440	380	79	<b>97,15</b>
2.	<b>LT0203531</b>	●	710	440	270	53	<b>85,60</b>
	<b>LT0203791</b>	●	710	440	380	79	<b>104,00</b>

### FIFO VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL



- zur Lagerung von Lebensmitteln nach dem FIFO-System (First In, First Out)
- zwei Deckelöffnungen, zum Auffüllen und Herausnehmen
- inklusive Farbkodierungsclips



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>LT0204226</b>	565	340	200	22,6	<b>44,40</b>
<b>LT0204160</b>	415	340	200	16,0	<b>35,30</b>
<b>LT0204070</b>	395	200	200	7,0	<b>21,65</b>

### EIER-BOX

- inklusive acht Eiertablets
- ein Eiertablett ist passend für 30 Eier
- spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>LT0205000</b>	354	325	200	<b>52,70</b>

### ZUTATENBEHÄLTER

- für die Bevorratung von trockenen Lebensmitteln
- glatte Oberflächen und abgerundete Kanten für eine einfache Reinigung
- transparenter Deckel für Sicht auf den Inhalt
- Rollen mit einem Durchmesser von 80 mm
- zwei Deckelöffnungen
- der Behälter fasst ca. 56 kg Mehl oder 73 kg Zucker



2



1

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>LT0222102</b>	Container	400	750	715	102	<b>273,00</b>
2.	<b>KK1003100</b>	Eis-/Mehrzweckschaufel	-	-	-	1	<b>14,05</b>

# TRANSPORT-THERMOBEHÄLTER AUS POLYETHYLEN

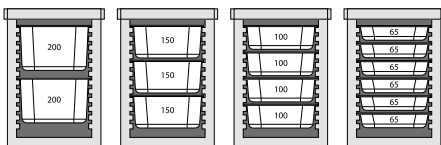


- aus Polyethylen, Farbe: Khaki
- sehr strapazierfähig dank dicker Isolierung aus Polyurethanschaum
- geeignet für Transport von kalten oder warmen Speisen in GN - Behältern aus Edelstahl, Polycarbonat, Polypropylen
- mit Druckausgleichsventil



## THERMOBEHÄLTER

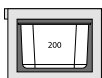
- spezielle Einschubrisen für GN - Behälter
- 2 ergonomische Tragegriffe
- austauschbare Türdichtung
- Türöffnungswinkel 270°
- geeignet für den Wagen Artikelnr. LT0703730 S. 181
- Innenabmessungen (BxTxH): 535x325x495 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>LT0217086</b>	650	450	625	86	<b>441,00</b>

## THERMOBEHÄLTER

- der mit 4 Verschlussklammern verschließbarer Deckel
- Fassungsvermögen: GN 1/1 200 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>LT0217026</b>	645	445	315	26	<b>285,00</b>

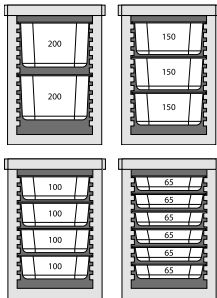


# EPP THERMOBOXEN

- langlebiges und elastisches Material
- besonders gute Isolierung
- leicht zu reinigen
- geeignet für GN-Behälter

## THERMOBOX FRONTLADER

- mit umlaufender Griffleiste
- Tür schwenkbar um 270°
- robuste Edelstahlverschlüsse
- Tür zur Reinigung abnehmbar
- optimal für GN-Behälter mit dichtschießendem Deckel

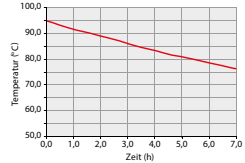


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>LT0209093</b>	645	445	625	93	<b>422,00</b>

Temperaturrentwicklung der Speisen bei folgenden Gegebenheiten:

- Einfülltemperatur: 95 °C
- Umgebungstemperatur: 20 °C
- Behälterfüllung: komplett gefüllt

DIE SPEISETEMPERATUR BETRÄGT NACH 12 STUNDEN NOCH 65 °C



## THERMOBOX BÄCKEREINORM 600 X 400 MM

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>LT0216200</b>	685	485	260	53	<b>108,00</b>
<b>LT0216300</b>	685	485	360	80	<b>129,00</b>





**PIZZA TRANSPORTTASCHE**

- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung mit Klettverschluss zum schnellen und einfachen Beladen
- transparentes Einsteckfach: 165x120 mm (BxT)
- komfortabler Tragegriff und Luftlöcher



Abmessung  
Einsteckfach:  
120x165 mm  
(BxT)



Klettverschluss



Luftlöcher  
aus denen  
Feuchtigkeit  
entweichen  
kann



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (nutzbar) mm	T (nutzbar) mm	H (nutzbar) mm	Preis (€) netto
<b>LT0602500</b>	500	500	300	480	480	285	<b>27,70</b>



## THERMOISOLIERTER GETRÄNKEBEHÄLTER

- robustes, schlagfestes Gehäuse aus Polyethylen mit niedriger Dichte für den Kontakt mit Lebensmitteln
- doppelwandig
- Monoblock-Bauweise
- geeignet für kalte und heiße Getränke in einem Temperaturbereich von -40°C bis 100°C
- recycelbar
- tropffreier Ablasshahn



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>LT0220010</b>	●	295	420	500	10	<b>261,00</b>
2.	<b>LT0220020</b>	●	295	420	675	20	<b>294,00</b>

## THERMOBEHÄLTER BASIC LINE

- aus Edelstahl
- Deckel mit Silikondichtung, resistent gegen Abnutzung, mit sechs Spannverschlüssen
- durch die doppelten Wände und die spezielle Schaumisolierung können Speisen bis zu ca. acht Stunden warmgehalten werden
- aus eigener Fertigung



## THERMOBEHÄLTER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>LT0208100</b>	330	210	10	<b>192,00</b>
<b>LT0208150</b>	330	270	15	<b>211,00</b>
<b>LT0208200</b>	330	365	20	<b>223,00</b>
<b>LT0208300</b>	330	450	30	<b>250,00</b>

# THERMOBEHÄLTER AUS EDELSTAHL



- zum Transportieren und Warmhalten von Speisen
- Deckel mit Silikondichtung, resistent gegen Abnutzung, mit sechs Spannverschlüssen
- Boden mit Gummischutzring, dadurch untereinander stapelbar
- Entlüftungsventil zur Beseitigung von Druckunterschieden

Doppeldeckel ist resistent gegen Abnutzung der Silikondichtung



Sechs Spannverschlüsse



Handliche Griffe



Durch die doppelten Wände und die spezielle Schaumisolierung können Speisen bis zu acht Stunden warmgehalten werden



Mit Ablasshahn





## THERMOBEHÄLTHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€ netto
<b>LT0206100</b>	330	235	10	<b>253,00</b>
<b>LT0206150</b>	330	295	15	<b>274,00</b>
<b>LT0206200</b>	330	365	20	<b>285,00</b>
<b>LT0206250</b>	330	440	25	<b>355,00</b>
<b>LT0206300</b>	330	475	30	<b>309,00</b>
<b>LT0206350</b>	330	585	35	<b>392,00</b>
<b>LT0206500</b>	480	400	50	<b>465,00</b>



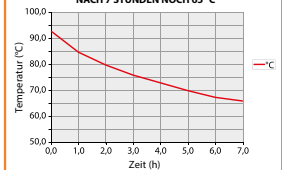
## THERMOBEHÄLTHER MIT ABLASSHAHN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€ netto
<b>LT0207150</b>	330	295	15	<b>324,00</b>
<b>LT0207200</b>	330	365	20	<b>336,00</b>
<b>LT0207250</b>	330	585	25	<b>388,00</b>

Temperaturverteilung der Speisen bei folgenden Gegebenheiten:

- Einfülltemperatur: 95 °C
- Umgebungstemperatur: 20 °C
- Behälterfüllung: komplett gefüllt

DIE SPEISETEMPERATUR BETRÄGT NACH 7 STUNDEN NOCH 65 °C



## SIEGELGERÄT

- für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben
- schnell und einfach zu bedienen
- effizientes und appetitliches Versiegeln von Menüschalen
- hygienisch und auslaufsicher

### SIEGELGERÄT

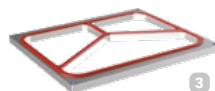
- hochwertiger Edelstahl
- gleichmäßige und präzise Siegeltemperatur im Bereich von 0-220°C
- automatischer Folienabschneider
- Spannvorrichtung, um das Aufrollen der Folie zu verhindern
- Druckdämpfer
- isolierter Griff schützt vor Verbrennungen
- Dichtfläche mit Antihafbeschichtung
- Anti-Rutsch Füße
- beleuchtete Ein-/Ausschalter mit Überhitzungsschutz
- Aufheizzeit ca. 10 Minuten
- Siegelzeit bis zu 3 Sekunden
- inkl. Siegelrahmen für Einzelschalen

### SIEGELRAHMEN

- hergestellt aus einer speziellen, korrosionsbeständigen Aluminiumlegierung
- für Schalen von 178x227 mm



Inkl. Siegelrahmen für Einzelschalen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>NT0501260</b>	Siegelgerät	260	565	220	0,65	230	<b>1608,00</b>
2.	<b>NT0599002</b>	Siegelrahmen zweigeteilt	-	-	-	-	-	<b>165,00</b>
3.	<b>NT0599003</b>	Siegelrahmen dreigeteilt	-	-	-	-	-	<b>165,00</b>

# KAMMER-VAKUUMIERGERÄTE



- zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln
- auch zum portionsweise Verpacken von trockenen Produkten geeignet
- Vorbereiten, Portionieren und Vakuumieren von Speisen für Sous Vide Garmethoden
- für alle Arten von Vakuumierbeuteln geeignet
- mit elektronischer Steuerung

## VAKUUMIERGERÄT FÜR FLÜSSIGKEITEN

- geeignet um kalte Saucen oder andere Flüssigkeiten zu Vakuumieren
- Korpus aus Edelstahl
- hochwertige Kunststofftür
- ergonomischer Türgriff
- elektronische Druckanzeige
- Breite des Schweißbalkens 254 mm
- mit Aufhängung für Vakuumierbeutel
- Kammer mit gerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- Wandbefestigung möglich
- rutschfeste Füße
- max. Höhe des zu verpackenden Produkts 84 mm

speziell für  
Flüssigkeiten  
geeignet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße BxTxH mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>NT0501250</b>	346	249	421	315x30-80x261	14,5	0,4	230	<b>1198,00</b>

## KAMMER-VAKUUMIERGERÄT

- mit Vakuumeter und elektronischer Steuerung
- transparenter Deckel
- Breite des Schweißbalkens 290 mm
- Siegelbandbreite (einfache Schweißnaht) 3,5 mm
- für glatte und gaufrierte Vakuumbeutel
- automatischer und manueller Zyklus
- Siegel- und Vakuumzeit wählbar
- Kapazität 77 l/h
- max. Beuteldicke 120 µm
- max. Höhe des zu verpackenden Produkts 110 mm
- Korpus aus Edelstahl

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße BxTxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>NT0202115</b>	360	430	378	300x350x50	0,63	230	<b>1338,00</b>





### VAKUUMIERGERÄT

- tiefgezogene Edelstahl-Vakuammer für optimale Hygiene
- transparenter Deckel
- max. Beutelgröße: 250x350 mm
- Hochleistungsvakuumpumpe von Busch 99,80% (2 mbar) mit einer Kapazität von: 8 m<sup>3</sup>/h in NT0206250



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße BxTxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>NT0206250</b>	450	525	385	370x350x150	0,40	230	<b>4558,00</b>

### VAKUUMBEUTEL - HALTERUNG

- besonders hilfreich beim Portionieren von Flüssigkeiten
- perfekte Ergänzung zum Vakuumiergerät für Flüssigkeiten NT0501250



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>NT0199250</b>	<b>81,40</b>

**VAKUUMBEUTEL, GLATT**

- geeignet für Kammer-Vakuuiergeräte
- kochfest
- längere Haltbarkeit der vakuumierten Produkte
- Temperaturbeständig von -18 °C bis +120 °C
- 100er Pack, Preis pro 100er Pack



Artikelnr.	B mm	T mm	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>NT0240250</b>	150	250	bis zu 120	100	<b>24,55</b>
<b>NT0240300</b>	200	300	bis zu 120	100	<b>37,15</b>
<b>NT0240350</b>	250	350	bis zu 120	100	<b>58,40</b>

**VAKUUMBEUTEL, GLATT**

- geeignet für Kammer-Vakuuiergeräte
- längere Haltbarkeit der vakuumierten Produkte
- temperaturbeständig von -18 °C bis +99 °C
- Folienstärke 0,75 µm
- 100er Pack, Preis pro 100er Pack



Artikelnr.	B mm	T mm	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>NT0230230</b>	160	230	von -18 bis 99	100	<b>8,95</b>
<b>NT0230300</b>	200	300	von -18 bis 99	100	<b>14,75</b>
<b>NT0230350</b>	250	350	von -18 bis 99	100	<b>21,10</b>

**VAKUUMBEUTEL, GAUFRIERT**

- geeignet für Vakuuierer NT0201386 & NT0204390
- längere Haltbarkeit der vakuumierten Produkte
- temperaturbeständig von -18 °C bis +99 °C
- Folienstärke 0,75/0,95 µm
- 100er Pack, Preis pro 100er Pack



Artikelnr.	B mm	T mm	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>NT0220230</b>	160	230	von -18 bis 99	100	<b>17,40</b>
<b>NT0220300</b>	200	300	von -18 bis 99	100	<b>26,90</b>
<b>NT0220350</b>	250	350	von -18 bis 99	100	<b>40,70</b>

**TABLETTWAGEN**

- für GN 1/1 Behälter oder Gastronorm-Tabletts
- beidseitig mit Edelstahlbügel zur Durchschub- und Transportsicherung
- vier Kunststoffrollen, davon zwei Rollen mit Feststellbremse
- Auflagenabstand: 80 mm
- LT0706011 - passend für 14 x GN 1/1
- LT0706021 - passend für 14 x GN 2/1
- LT0707064 - passend für 16 x Backblech EN 600x400



Beidseitig mit  
Edelstahlbügel zur  
Durchschub- und  
Transportsicherung



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>LT0706011</b>	380	550	1735	<b>389,00</b>
	<b>LT0706021</b>	590	670	1735	<b>568,00</b>
2.	<b>LT0707064</b>	470	620	1735	<b>391,00</b>

**TELLERWAGEN**

- für bis zu 80 Teller
- Rahmen aus Edelstahl
- auf 4 Rollen, 2 davon mit Bremse
- für Teller von Ø 160 bis 320 mm
- max. Gewicht pro Teller 1.1 kg



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>LT0223080</b>	720	720	1820	<b>1102,00</b>



# SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN



- für kleinere und größere Cateringbetriebe geeignet
- besonders empfehlenswert für Restaurants, Bankett- und Hochzeitsäle sowie Kantinen
- Räder mit gummierter Lauffläche, 2 davon mit Bremsen
- Abmessung der Borde: 800x500 mm

## SERVIERWAGEN

- Abmessung der Borde: 800x500 mm (BxT)
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



## SERVIERWAGEN

- Abmessung der Borde: 800x500 mm (BxT)
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>LT0711002</b>	Servierwagen mit 2 Borden	860	540	940	<b>138,00</b>
<b>LT0711003</b>	Servierwagen mit 3 Borden	860	540	940	<b>135,00</b>

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>LT0705002</b>	Servierwagen mit 2 Borden	845	525	940	<b>143,00</b>
<b>LT0705003</b>	Servierwagen mit 3 Borden	845	525	940	<b>173,00</b>

## SERVIERWAGEN

- Abmessung der Borde: 800x500 mm (BxT)
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



## SERVIERWAGEN

- aus strapazierfähigem Kunststoff
- Abmessung der Borde: 620x420 mm (BxT)
- 4 Lenkräder, 2 mit Bremsen
- Abstand zwischen den Fachböden 290 mm



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>LT0708002</b>	Servierwagen mit 2 Borden	850	530	800	<b>153,00</b>
<b>LT0708003</b>	Servierwagen mit 3 Borden	850	530	800	<b>173,00</b>

**THERMOBOX-TRANSPORTWAGEN**

- Traglast: 100 kg
- Oberfläche mit rutschfesten Noppen
- sehr leise Rollen
- Abmessung der Abstellfläche: 485x660 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>LT0703730</b>	730	480	890	<b>186,00</b>



**THERMOBOX-TRANSPORTWAGEN**

- klappbar
- aus Edelstahl
- Traglast: 150 kg
- Abmessung der Abstellfläche: 650 x 475 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>LT0701140</b>	740	480	870	<b>458,00</b>

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>LT0712003</b>	860	425	910	<b>136,00</b>



**REGAL AUS CHROMSTAHL**

- einsetzbar in Lagern, Geschäften, professionellen Küchen
- 4 verstellbare Regalböden
- Tragkraft pro Regal bis 150 kg



Einfache Selbstmontage

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
<b>LT0820900</b>	900	455	1800	10,6	<b>177,00</b>

**LAGERREGAL MIT GN1/1 - AUFNAHME**

- einsetzbar in Lagern, Kühlhäusern, professionellen Küchen und anderen Betriebsstätten Lebensmittel
- stabile Konstruktion
- Regalböden aus Polypropylen, spülmaschinenfest
- Einsatz von GN-Behältern möglich
- 4 Regalebenen mit je zwei Einlegeböden
- verstellbare FüÙe
- einfache Montage



Einlegeböden  
sind mit GN1/1  
Behältern ersetzbar



Regalböden  
können in der  
Spülmaschine  
gereinigt werden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>LT0412011</b>	1120	360	1800	<b>529,00</b>

**LAGERREGAL**

- aus verchromten Stahl
- höhenverstellbare Drahtböden
- Traglast: 200 kg
- einfache Montage



höhenverstell-  
bare Drahtböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>LT0831061</b>	610	455	1800	<b>262,00</b>
<b>LT0831091</b>	910	455	1800	<b>310,00</b>
<b>LT0720124</b>	1200	450	1800	<b>262,00</b>
<b>LT0831122</b>	1220	455	1800	<b>375,00</b>
<b>LT0831152</b>	1525	455	1800	<b>433,00</b>
<b>LT0830061</b>	610	610	1800	<b>303,00</b>
<b>LT0830091</b>	910	610	1800	<b>357,00</b>
<b>LT0830106</b>	1060	610	1800	<b>406,00</b>
<b>LT0830122</b>	1220	610	1800	<b>433,00</b>
<b>LT0830152</b>	1525	610	1800	<b>532,00</b>
<b>LT0830182</b>	1825	610	1800	<b>599,00</b>

# MODULARE LAGERREGALE



- aus eloxiertem Aluminium
- Regalböden aus ABS-Kunststoff
- geeignet für Betriebstemperaturbereich von -30 bis 60°C
- Tragkraft pro Fachboden bis zu 120 kg
- mehrere Regale können zu einem Modul zusammengebaut werden
- Lenkrollen zusätzlich montierbar



## LAGERREGAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>LT1146090</b>	900	460	1680	<b>483,00</b>
<b>LT1156090</b>	900	560	1680	<b>504,00</b>
<b>LT1156120</b>	1205	560	1680	<b>588,00</b>
<b>LT1146151</b>	1510	460	1680	<b>619,00</b>
<b>LT1156151</b>	1510	560	1680	<b>661,00</b>

## LAGERREGAL MIT 2 BEINEN

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>LT1146085</b>	859	460	1680	<b>425,00</b>
<b>LT1156085</b>	859	560	1680	<b>446,00</b>
<b>LT1146116</b>	1164	460	1680	<b>504,00</b>
<b>LT1156116</b>	1164	560	1680	<b>525,00</b>
<b>LT1146146</b>	1469	460	1680	<b>588,00</b>
<b>LT1156146</b>	1469	560	1680	<b>614,00</b>



### LENKROLLE MIT BREMSE FÜR LAGERREGALE AUS ALUMINIUM

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
<b>LT1199001</b>	100	<b>39,90</b>



### LENKROLLE OHNE BREMSE FÜR LAGERREGALE AUS ALUMINIUM

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
<b>LT1199002</b>	100	<b>37,80</b>



### VERBINDUNGSSTÜCK

- für die Verbindung von Lagerregalen aus Aluminium

Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>LT1199003</b>	<b>13,15</b>



# BUFFETBEDARF

Professioneller und funktioneller STALGAST Buffetbedarf ist sehr wichtig für das ansprechende Präsentieren, Servieren, Warmhalten und Kühlen verschiedener Speisen am Buffet.

Wärmelampen .....	190
Chafing Dishes, Heizelemente .....	191-195
Elektrische Suppentöpfe, Heißwasserkessel, Mengenbrüher .....	196-198
Isolierkannen, Krüge .....	200-201

Servierplatten, Tablettis, Rolltop-Präsentier .....	203-207
Getränkedispenser .....	200, 202-203
Buffetständer .....	208
Fingerfood-Schieferplatten .....	209
Fingerfood-Servierartikel .....	210-211

# WÄRMELAMPEN



- konzipiert zum Warmhalten von Speisen
- für den Einsatz in Restaurants, Caterings, Bankettsälen sowie in Fast-Food Restaurants

## BUFFET-WÄRMELAMPE

- Lampenschirm mit flexiblem Arm und Fußplatte
- mit Infrarotstrahler
- wahlweise mit einer oder zwei Lampen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB0101001</b>	270	700	0,25	230	<b>174,00</b>

## DOPPELTE BUFFETWÄRMELAMPE

- aus Aluminium
- mit Infrarotstrahler
- passend für GN 1/1



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB0103002</b>	170	360	480	600	0,5	230	<b>168,00</b>

## ERSATZLAMPE

- Lampe mit E27 Gewinde



Artikelnr.	Ø mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB0103999</b>	140	175	0,25	230	<b>11,00</b>

## WÄRMELAMPE

- zur Deckenbefestigung
- mit Infrarotstrahler
- Spiralkabel stufenlos einstellbar von 90 bis 170 cm



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB0104001</b>	●	173	0,25	230	<b>156,00</b>
<b>BB0105002</b>	●	173	0,25	230	<b>156,00</b>
<b>BB0106003</b>	●	173	0,25	230	<b>156,00</b>

## WÄRMELAMPE

- zur Deckenbefestigung
- mit Infrarotstrahler
- Spiralkabel stufenlos einstellbar von 90 bis 170 cm



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB0107001</b>	●	290	0,25	230	<b>183,00</b>
<b>BB0108002</b>	●	290	0,25	230	<b>183,00</b>
<b>BB0109003</b>	●	290	0,25	230	<b>183,00</b>

## CHAFING DISHES

- zum Warmhalten von Speisen
- wahlweise Varianten mit Brennpaste oder Elektroheizung
- individuell bestückbar für optimale Aufteilung
- geeignet für alle gastronomischen Betriebe und Caterings

## SERIE CATERING

INOX

- besonders robust
- mit abnehmbaren, eingehängten oder Roll-Top Deckeln
- mit Griffen für den einfachen Transport

### CHAFING DISH GN 1/1

- abnehmbarer Deckel mit Griff
- zwei Tragegriffe
- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern
- stapelbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BB0408004</b>	605	360	240	9	<b>59,45</b>

### CHAFING DISH GN1/1, BASIC

- abnehmbarer Deckel mit Griff
- zwei Tragegriffe
- inklusive 1x GN 1/1 (65 mm) Behälterrennpastenbehältern
- stapelbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BB0408005</b>	605	360	240	9	<b>59,30</b>

**ROLL-TOP CHAFING DISH  
CLASSIC - GN 1/1**

- Roll-Top Deckel 90°-Winkel
- inklusive zwei Brennpastenbehältern
- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)



Vorrichtung  
für ein  
Heizelement



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BB0405001</b>	600	360	380	9	<b>184,00</b>

**SERIE BUFFET**

INOX

- elegantes Design mit Kippdeckel oder Roll-Top Deckel
- alle Chafing Dishes entweder mit Brennpaste oder mit Elektroheizung ausrüstbar

**ROLL-TOP CHAFING DISH - GN 1/1**

- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern



Vorrichtung  
für ein  
Heizelement



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BB0410006</b>	660	335	400	9	<b>294,00</b>

**ELEKTRO-CHAFING DISH**

- thermostatische Regelung
- Wanne aus Kunststoff
- Deckel aus Edelstahl
- inklusive GN 1/1 Behälter (65 mm)



**SUNNEX®**



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB0406002</b>	570	350	285	8	0,76	230	<b>200,00</b>



## SERIE HOTEL

INOX

- hohe Qualität für anspruchsvollen Gebrauch und modernes Design mit polierter Oberfläche
- Roll-top Deckel oder Klappdeckel teilweise mit Sichtfenster

### ROLL-TOP CHAFING DISH DELUXE - GN 1/1

- Roll-Top Deckel 180°-Winkel
- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BB0409005</b>	670	520	450	9	<b>306,00</b>

### HEISSWASSER-SPENDER

- aus hochwertigem Edelstahl
- Fassungsvermögen 13 Liter
- inkl. eines Brennpastenbehälters



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BB3004013</b>	320	330	570	13	<b>188,00</b>



**ELEKTRO-CHAFING DISH**

- thermostatische Regelung
- Wanne aus Kunststoff
- Gestell und Deckel aus Edelstahl
- inklusive GN 1/1 Behälter (100 mm)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB0407003</b>	620	480	300	13	2,0	230	<b>285,00</b>

Deckelhalter



einfache Bedienung



gut aufliegender Deckel



großer Zugriffsbereich



**ELEKTRO-SUPPENSTATION**

- Wanne aus hitzebeständigem Kunststoff
- Gestell und Deckel aus Edelstahl
- thermostatische Regelung
- komplett mit zwei Speisenbehältern mit Deckel und zwei Suppenschöpfern



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB0404240</b>	620	480	310	2 x 4	2,0	230	<b>317,00</b>

**MOBILE CHAFING DISH HEIZUNG**

- höhenverstellbar
- maximale Höhe: 115 mm
- minimale Höhe: 90 mm
- einfacher Auf- und Abbau
- passend zu Chafing Dish BB0409005, BB0410006, BB0408004, BB0405001



als Ersatz für Brennpaste

Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB0202350</b>	110	160	0,35	230	<b>101,00</b>



**ELEKTRO-HEIZELEMENT**

- Temperatureinstellung: 65 °C bis 90 °C
- passend zu Chafing Dish: BB0409005, BB0410006, BB0405001
- einfacher Ein- und Abbau



Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB0201250</b>	250	200	0,25	230	<b>124,00</b>

**BRENNPASTENBEHÄLTER**

- geeignet für alle gängigen Brennpasten



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
<b>BB0301060</b>	60	<b>8,95</b>

**ELEKTRO-HEIZELEMENT**

- Temperatureinstellung: 45 °C bis 225 °C
- stufenlose Temperaturreglung
- einfacher Ein- und Abbau
- passend zu Chafing Dish: BB0409005, BB0410006, BB0405001



stufenlose Temperaturreglung



einfach montierbares Heizelement



Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB0203400</b>	230	200	0,40	230	<b>71,10</b>
<b>BB0203700</b>	250	200	0,70	230	<b>123,00</b>

# ELEKTRISCHE SUPPENTÖPFE

## ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- geeignet für Suppen, Cremesuppen und Saucen
- Deckel mit Löffelausschnitt
- Gehäuse aus lackiertem Stahl
- Heizelement mit Thermostat



Kapazität 5,7 L

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB0504300</b>	280	340	5,7	0,3	230	<b>135,00</b>

## ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- empfohlen für Suppen, Cremesuppen und Saucen
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Temperatureinstellung 65°C-95°C auf 1°C genau regulierbar
- Deckel mit Löffelausschnitt
- Gehäuse aus lackiertem Stahl
- Suppeneinsatz und Deckel aus Edelstahl



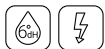
Elektronische Steuerung



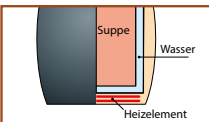
Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB0505400</b>	Suppentopf	395	340	9	0,4	230	<b>143,00</b>
<b>BB0506001</b>	Topfeinsatz	245	255	10	-	-	<b>47,95</b>

## ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- Temperatureinstellung bis 85°C
- Klappdeckel mit Löffelausschnitt
- Stahlgehäuse schwarz lackiert
- Suppeneinsatz aus Edelstahl
- thermostatische Regelung



Gleichmäßige Erwärmung durch die Wasserkammer



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB0501435</b>	340	370	8,5	0,4	230	<b>114,00</b>

**ELEKTRISCHER SUPPENTOPF**

- Temperatureinstellung bis 85°C
- Klappdeckel mit Löffelausschnitt
- massives Gehäuse aus schlagfestem Kunststoff
- Suppeneinsatz, Deckel und Wasserbecken aus Edelstahl
- thermostatische Regelung
- inklusive Suppenschöpfer



Suppeneinsatz aus Edelstahl

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB0502400</b>	350	360	10	0,4	230	<b>300,00</b>



**HEISSWASSER-SPENDER**

- zum Erhitzen und Warmhalten von Wasser
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- isolierte Griffe
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Hahn
- aus pulverbeschichtetem Stahl
- Betriebskontrollleuchte



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>BB3003087</b>	Heißwasser-Spender	225	-	-	495	8,7	1,5	230	<b>177,00</b>
	<b>BB3003205</b>	Heißwasser-Spender	295	-	-	570	20,5	2,5	230	<b>195,00</b>
2.	<b>BB3599300</b>	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	<b>30,55</b>

**HEISSWASSER-SPENDER**

- zum Erhitzen und Warmhalten von Wasser
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- isolierte Griffe
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Hahn
- aus poliertem Edelstahl
- Betriebskontrollleuchte



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>BB3001010</b>	Heißwasser-Spender	280	-	-	487	10	1,5	230	<b>119,00</b>
	<b>BB3001018</b>	Heißwasser-Spender	365	-	-	498	18	2,5	230	<b>138,00</b>
2.	<b>BB3599300</b>	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	<b>30,55</b>



**GLÜHWEIN- UND HEISSWASSERKESSEL**

- aus poliertem Edelstahl
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- abgedecktes Heizelement
- Betriebskontrollleuchte



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>BB0601100</b>	Heißwasser-Spender	225	-	-	460	10	2,4	230	<b>123,00</b>
	<b>BB0602190</b>	Heißwasser-Spender	275	-	-	580	19	2,6	230	<b>182,00</b>
2.	<b>BB3599300</b>	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	<b>30,55</b>



**HEISSWASSER-SPENDER DOPPELWANDIG**



- zum Erhitzen und Warmhalten von Wasser
- senkt den Stromverbrauch um bis zu 30%
- doppelwandiges Gehäuse gibt weniger Wärme ab
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- aus poliertem Edelstahl
- Betriebskontrollleuchte

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>BB3002010</b>	Heißwasser-Spender	230	-	-	500	10	1,5	230	<b>125,00</b>
	<b>BB3002018</b>	Heißwasser-Spender	290	-	-	498	18	2,5	230	<b>146,00</b>
2.	<b>BB3599300</b>	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	<b>30,55</b>

**HEISSWASSER-SPENDER, DOPPELWANDIG**

- doppelwandig, aus poliertem Edelstahl
- mit Abtropfschale
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- abgedecktes Heizelement
- Betriebskontrollleuchte



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB0603090</b>	241	480	9	2,4	230	<b>200,00</b>
<b>BB0604180</b>	288	602	18	2,4	230	<b>231,00</b>

SERVIER-BESTECK

- professionelles Servier-Besteck
- aus poliertem Edelstahl
- aus einem Stück gefertigt
- ohne Schweißnähte
- einfach zu Reinigen



1



2



3

KARTENHALTER  
MIT KLEMME



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>KK0601310</b>	Servieröffel geschlitzt	310	-	<b>10,30</b>
2.	<b>KK0603315</b>	Servieröffel	315	-	<b>10,30</b>
3.	<b>KK0605310</b>	Suppenschöpfer	310	0,08	<b>12,85</b>

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
<b>TT4109102</b>	102	<b>2,75</b>

ELEKTRO-WASSERKOCHER

- aus poliertem Edelstahl
- großer Deckel für eine einfache Befüllung
- Füllstandsanzeige
- Automatschalter
- Überhitzungsschutz
- Basis ermöglicht 360° Drehung
- Betriebskontrollleuchte



Leucht-  
schalter



Drehbar  
um 360°



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB0720420</b>	333	232	286	4,2	1,4	2	230	<b>78,45</b>

**GETRÄNKE-DISPENSER**

- ideal für kalte und warme Getränke
- Gehäuse aus Edelstahl
- Innenseite aus Edelstahl
- klappbare Füße zur besseren Lagerung

Abnehmbarer  
Deckel  
mit Griff



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>BB0810095</b>	Getränke-Dispenser	230	410	9,5	<b>74,75</b>
	<b>BB0810140</b>	Getränke-Dispenser	230	560	14,0	<b>113,00</b>
2.	<b>BB3599140</b>	Tropfschale	140	20	-	<b>7,30</b>



**ISOLIERPUMPKANNE**

- Innenseite aus Edelstahl
- Deckel und Griff aus Polypropylen



**ISOLIERPUMPKANNE**

- Innenseite aus Edelstahl
- Deckel und Griff aus Polypropylen



Abnehmbarer  
Deckel  
mit Pump-  
Druckknopf



Abnehmbarer  
Deckel  
mit Pump-  
Druckknopf



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>BB0806250</b>	Isolierpumpkanne	-	360	2,5	<b>41,30</b>
2.	<b>BB3599140</b>	Tropfschale	140	20	-	<b>7,30</b>

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>BB0806400</b>	Isolierpumpkanne	-	380	4,0	<b>51,50</b>
	<b>BB0806500</b>	Isolierpumpkanne	-	430	5,0	<b>66,00</b>
2.	<b>BB3599140</b>	Tropfschale	140	20	-	<b>7,30</b>





**ISOLIERKANNE**

- ideal für warme und kalte Getränke
- aus Edelstahl
- Deckel aus schwarzem Polypropylen

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BB0803150</b>	245	1,5	<b>28,65</b>
<b>BB0805200</b>	285	2,0	<b>30,50</b>



**SOLIERKANNE**

- Klappdeckel
- Innenseite aus Edelstahl

INOX

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BB0710100</b>	235	1,00	<b>49,45</b>
<b>BB0711150</b>	250	1,50	<b>54,75</b>
<b>BB0712200</b>	295	2,00	<b>56,85</b>



**KAFFEEKANNE**

INOX

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BB0702040</b>	0,5	<b>13,05</b>
<b>BB0703085</b>	1,0	<b>21,10</b>
<b>BB0704140</b>	1,5	<b>26,60</b>
<b>BB0705195</b>	1,9	<b>34,50</b>



**MILCHGIESSER / SAHNEKÄNNCHEN**

- ideal zum Milchaufschäumen

INOX

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BB0901035</b>	0,35	<b>10,60</b>
<b>BB0901060</b>	0,60	<b>14,80</b>
<b>BB0901100</b>	1,00	<b>20,60</b>
<b>BB0901150</b>	1,50	<b>25,80</b>
<b>BB0901200</b>	2,00	<b>32,35</b>



**EDELSTAHLKANNE**

INOX

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BB1085020</b>	2,0	<b>31,80</b>



**SAFTKRUG**

- aus Polycarbonat

PC

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BB1003170</b>	1,7	<b>12,15</b>

**SAFTDISPENSER**

- Gehäuse aus Edelstahl, poliert
- Behälter aus Polycarbonat
- Crasheisröhre für die Kühlung
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BB1102080</b>	265	350	560	8	<b>135,00</b>

**SAFTDISPENSER**

- Gehäuse aus Edelstahl, poliert
- Behälter aus Polycarbonat
- Crasheisröhre für die Kühlung
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BB1102050</b>	220	280	510	5	<b>170,00</b>

**CERIALIENSPENDER**

- Gehäuse aus Edelstahl
- Behälter aus Polycarbonat
- Portionierung durch einfaches Drehen
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BB1101040</b>	185	240	600	4	<b>128,00</b>

**GETRÄNKEDISPENSER**

- gleichmäßige Umwälzung
- Gehäuse aus Edelstahl
- robuste Getränkebehälter aus Polycarbonat
- mit 55 dB besonders leise
- inkl. Tropfschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB1103002</b>	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	<b>1408,00</b>

**SLUSH-EIS-MASCHINE 2X12 LITER**

- zur Zubereitung gefrorener Getränke
- Deckel mit Beleuchtung
- elektronische Temperaturregelung
- effizientes Kühlsystem
- leicht zu reinigen
- mit Nachtmodus Funktion
- Kältemittel: R290
- inkl. Tropfschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB1103001</b>	470	510	810	2x12	62	0,9	230	<b>2802,00</b>



**SERVIERPLATTE OVAL**

- breiter Rand 3 mm

INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>BB1401254</b>	254	183	<b>6,60</b>
<b>BB1401302</b>	302	202	<b>9,25</b>
<b>BB1401348</b>	348	233	<b>11,65</b>
<b>BB1401392</b>	392	262	<b>16,10</b>
<b>BB1401498</b>	498	346	<b>24,50</b>



**TELLERGLOCKE**

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BB1602250</b>	250	110	<b>26,60</b>

**EDELSTAHL-AUSLAGETABLETT**

- rechteckig

INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BB1901250</b>	270	210	25	<b>15,70</b>
<b>BB1901280</b>	300	235	25	<b>17,75</b>
<b>BB1901310</b>	325	250	25	<b>19,05</b>
<b>BB1901340</b>	355	275	25	<b>23,95</b>
<b>BB1901400</b>	420	295	25	<b>27,85</b>
<b>BB1901460</b>	480	340	25	<b>37,95</b>
<b>BB1901550</b>	580	365	25	<b>64,25</b>



## TABLETT

### TABLETT

- Farbe Schwarz
- rutschhemmende Oberfläche
- spülmaschinenfest



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>BB2510355</b>	355	-	-	25	<b>12,95</b>
	<b>BB2511405</b>	405	-	-	25	<b>19,70</b>
2.	<b>BB2506450</b>	-	405	305	-	<b>18,85</b>
	<b>BB2507510</b>	-	460	360	-	<b>25,50</b>
	<b>BB2508560</b>	-	510	380	-	<b>35,40</b>
	<b>BB2509650</b>	-	650	450	-	<b>48,75</b>

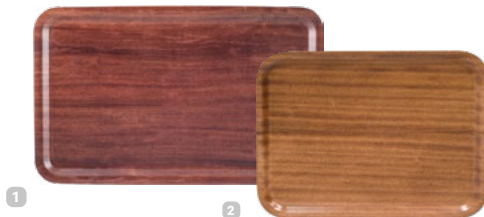


### SERVIERTABLETTS

- verschiedenen Formen und Größen, einschließlich GN 1/1
- zwei Mahagonifarben zur Auswahl
- BB2504550: rutschhemmende Oberfläche



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
1.	<b>BB1203011</b>	530	325	<b>16,00</b>
2.	<b>BB2504550</b>	550	400	<b>24,40</b>



### POLYPROPYLENTABLETTS

- in verschiedenen Größen erhältlich
- abgerundete Ecken
- verfärbungsresistent
- BB3301530 - GN 1/1



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>BB3301530</b>	530	325	-	<b>14,90</b>
2.	<b>BB3303456</b>	456	356	-	<b>9,55</b>
3.	<b>BB3302415</b>	415	305	-	<b>7,70</b>



### TABLETT

- rechteckig
- Farbe Braun
- mit Griffen
- aus Polypropylen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BB2512430</b>	430	305	30	<b>7,50</b>



**POLYESTERTABLETTS**

- Farbe Granit
- fiberglasverstärkt
- BB2601011 mit rutschfester Gummioberfläche
- Polyester



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>BB1201011</b>	530	325	-	<b>19,60</b>
2.	<b>BB2601011</b>	530	325	-	<b>36,30</b>



**TABLETT**

- Temperaturbereich von -40 °C bis +130 °C



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>BB2604530</b>	530	370	17	<b>25,90</b>
2.	<b>BB2604460</b>	460	360	20	<b>20,30</b>
3.	<b>BB2604011</b>	530	325	17	<b>22,90</b>



**TABLETT**

- laminiert
- rutschfest
- Temperaturbereich von -10 °C bis +80 °C
- spülmaschinengeeignet bis max. Temperatur von 80°C



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BB2515530</b>	530	370	15	<b>26,40</b>



**TABLETT GN 1/1**

- laminiert
- rutschfest
- Temperaturbereich von -10 °C bis +80 °C
- spülmaschinengeeignet bis max. Temperatur von 80°C



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>BB2515011</b>	530	325	15	<b>23,85</b>
2.	<b>BB2516011</b>	530	325	15	<b>23,85</b>
3.	<b>BB2517011</b>	530	325	15	<b>23,85</b>



## FAST FOOD TABLETTS



- ideal für die Systemgastronomie
- erhältlich in drei Größen und sechs Farben
- leicht zu reinigen



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB6601001	●	250	350	3,35
BB6601002	●	250	350	3,35
BB6601003	●	250	350	3,35
BB6601004	●	250	350	3,55
BB6601005	●	250	350	3,55
BB6601006	●	250	350	3,55

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB6602001	●	300	400	4,45
BB6602002	●	300	400	4,45
BB6602003	●	300	400	4,45
BB6602004	●	300	400	4,45
BB6602005	●	300	400	4,45

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB6603001	●	350	450	6,60
BB6603003	●	350	450	6,60
BB6603004	●	350	450	6,25
BB6603005	●	350	450	6,25
BB6603006	●	350	450	6,25

### TABLETTSTÄNDER

- zusammenfaltbar für leichten Transport und Aufbewahrung
- mit Kunststofffüßen zum Schutz des Bodenbelages
- mit extra stabilen Nylongurten, die das Tablett halten



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CE0701001	470	480	780	68,95

**ROLLTOP-HAUBE GN 1/2**

- Rolltop-Haube aus Polycarbonat (90° Winkel)
- passend für Brotkorb TT4612001
- geeignet für GN 1/2 Polycarbonat-Behälter der Serien PREMIUM und STANDARD
- für GN 1/2 Edelstahl-Behälter der Serie BASIC



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BB1204012</b>	336	280	145	<b>47,30</b>

**KÜHLSYSTEM - GN 1/1**

- komplett mit Rolltop-Haube (90° Winkel), Edelstahltablett GN 1/1 - 20 mm, KühlSchale GN 1/1 - 65 mm und Kühlakku
- Ersatz Rolltop-Haube erhältlich



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BB1204011</b>	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	<b>49,35</b>
<b>BB1205011</b>	KühlSchale - Komplettsset	530	325	240	<b>108,00</b>
<b>BB1299235</b>	Kühlakku - 2er Pack	235	119	31	<b>7,75</b>

**ROLLTOP-PRÄSENTER GN 1/1 AUF TABLETT**

- Rolltop-Haube (90° Winkel) aus Polycarbonat
- GN 1/1 Tablett in verschiedenen Ausführungen



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BB1204011</b>	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	<b>49,35</b>
<b>BB1203011</b>	Tablett GN 1/1 aus laminiertem Schichtstoff, Farbe Mahagoni	530	325	-	<b>16,00</b>
<b>BB1201011</b>	Polystertablett Farbe Granit GN 1/1	530	325	-	<b>19,60</b>

**ROLLTOP-PRÄSENTER GN 1/1 AUF CHAFING-DISH**

- Haube aus Polycarbonat



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB1204011</b>	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	-	-	-	<b>49,35</b>
<b>BB0406002</b>	Elektro Chafing-Dish	570	350	285	8	0,76	230	<b>200,00</b>

**ROLLTOP-PRÄSENTER GN 1/1 AUF GN-BEHÄLTER**

- Haube aus Polycarbonat
- Gastronormbehälter GN 1/1 aus Edelstahl



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BB1204011</b>	Rolltop-Haube aus Polycarbonat GN 1/1	535	330	175	<b>49,35</b>
<b>GN0111065</b>	GN 1/1 Behälter aus Edelstahl	530	325	65	<b>16,20</b>



## BUFFET-STÄNDER

Buffet-Ständer eignen sich hervorragend für die Produktpräsentation bei Frühstücks- und Bankettbuffets. Verschiedene Höhen bei den Buffet-Ständern, sowie die große Auswahl an unterschiedlichen Einlegeplatten, ermöglichen Ihnen eine einzigartige und platzsparende Anordnung Ihrer Speisen und Snacks. Die Einlegeplatten sind in verschiedenen Längen und Ausführung erhältlich. Die einfache Handhabung beim Auf- und Abbau, und das originelle Design machen das Buffet-Ständer-System perfekt für elegante Empfänge, Veranstaltungen und Caterings.



### SCHIEFERPLATTE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BB4010022</b>	200	200	5	<b>5,65</b>
<b>BB4010021</b>	200	100	5	<b>3,35</b>
<b>BB4010033</b>	300	300	5	<b>12,05</b>
<b>BB4010032</b>	300	200	5	<b>7,50</b>

### BUFFET-STÄNDER

• Einschübe gerade Seite



Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>BB5001570</b>	●	hoch	150	150	570	<b>142,00</b>
2.	<b>BB5001355</b>	●	niedrig	150	150	355	<b>98,95</b>



## FINGERFOOD SCHIEFERPLATTEN

- zum Servieren von Snacks, Beilagen und Desserts
- ideal zur Verkostung und Präsentation von Speisen
- aus Naturstein mit gebrochenen Kanten

### FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- in vier verschiedenen GN-Größen



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>BB4101011</b>	GN 1/1	530	325	5	1	<b>21,75</b>
<b>BB4101012</b>	GN 1/2	325	265	5	1	<b>13,75</b>
<b>BB4101013</b>	GN 1/3	325	175	5	1	<b>10,70</b>
<b>BB4101014</b>	GN 1/4	265	160	5	1	<b>8,15</b>

### FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- quadratisch



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>BB410022</b>	200	200	5	1	<b>5,65</b>
<b>BB410033</b>	300	300	5	1	<b>12,05</b>
<b>BB4102101</b>	100	100	5	4	<b>5,75</b>

### FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- BB4103301 mit Drehfuß
- rund



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>BB4103301</b>	300	5	1	<b>27,75</b>
<b>BB4103300</b>	300	5	1	<b>7,90</b>
<b>BB4103330</b>	330	5	1	<b>10,40</b>

### FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- in zwei verschiedenen GN-Größen
- mit Griffen



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>BB4104012</b>	GN 1/2	325	265	5	1	<b>13,85</b>

### FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- rechteckig



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>BB410021</b>	200	100	5	1	<b>3,35</b>
<b>BB410032</b>	300	200	5	1	<b>7,50</b>
<b>BB4102402</b>	400	250	5	1	<b>11,30</b>
<b>BB4102401</b>	400	120	5	1	<b>6,45</b>

# FINGERFOOD SERVIERARTIKEL

## MINI DIP

- satinierter Edelstahl

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KK2602072</b>	72	48	0,12	<b>2,00</b>

## MINI DIP

- Edelstahl Hammerschlagoptik

INOX



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>KK2701057</b>	57	45	0,075	<b>1,60</b>
2.	<b>KK2702072</b>	72	48	0,120	<b>2,60</b>

## SERVIER-BECHER

- geeignet für Wraps, Pommes Frites etc.

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KK2401088</b>	88	110	0,3	<b>8,85</b>

## SERVIER-EIMER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KK1601120</b>	120	120	0,90	<b>16,85</b>

## SERVIER-EIMER

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KK1605095</b>	95	95	0,400	<b>6,90</b>
<b>KK1605120</b>	120	120	0,900	<b>10,95</b>

## POMMESTÜTENSTÄNDER

- schwarz



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KK1612150</b>	100	150	<b>5,10</b>

## SERVIER-BECHER

- KK2502088 Hammerschlag

INOX



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>KK2501088</b>	88	85	0,41	<b>5,40</b>
2.	<b>KK2502088</b>	88	85	0,41	<b>6,85</b>

**SERVIER-FRITTIERKORB**

- nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- zum Servieren von Snacks oder Speisen



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>KK1614080</b>	80	-	-	65	<b>9,85</b>
2.	<b>KK1615080</b>	-	100	80	70	<b>11,35</b>

**SERVIER-FRITTIERKORB**

- kupferfarben
- zum Servieren von Beilagen und Tapas



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>KK1603080</b>	100	80	70	<b>13,40</b>
2.	<b>KK1603100</b>	100	100	70	<b>11,35</b>

**SERVIER-FRITTIERKORB**

- zum Servieren von Beilagen und Tapas



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KK1611100</b>	105	90	60	<b>19,45</b>



**MINI-STIELKASSEROLE**

- aus Edelstahl



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>BB4003068</b>	68	43	0,13	<b>9,15</b>
2.	<b>BB4004011</b>	110	60	0,38	<b>17,85</b>

**EMAILLE KAFFEEBECHER**

- glatte und strapazierfähige Oberfläche
- dauerhafte Farbbeständigkeit
- hitzebeständig



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	Preis (€) netto
<b>TT3102040</b>	80	80	0,400	<b>6,90</b>



## CATERING EQUIPMENT

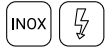
Vielseitiges, funktionelles und leichtes STALGAST Catering Equipment ist unverzichtbar für die professionelle Ausstattung von Events und Outdoor-Caterings. Unsere Heizstrahler eignen sich hervorragend, um bei Ihren Events eine komfortable und stabile Temperatur zu erschaffen.

Elektrischer Heizstrahler hängend... 213-214  
Elektrischer Tischheizstrahler... 214  
Gas-Heizstrahler... 215

Klappbare Buffetmöbel... 216  
Stretchhussen... 217  
Abgrenzungsstände... 217

**ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND**

- ideal für den Außenbereich von Cafés und Restaurants sowie für Eventzelte
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Wirkungskreis: etwa 17 m<sup>2</sup>
- Schutzart IP44



Fernbedienung  
passend  
zu Artikel  
CE0201001



Eingeklappter  
Heizstrahler



Sonnenschirm  
mit  
integriertem  
Heizstrahler



**1 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND**

- inklusive Fernbedienung
- eingebaute LED-Beleuchtung
- drei Heizstufen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>CE0201001</b>	585	300	3,2	2,1	230	<b>263,00</b>

**2 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND**

- drei Heizstufen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>CE0202001</b>	530	300	2,0	1,8	230	<b>202,00</b>

**3 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER FÜR SONNENSCHIRM**

- hängend
- passend für jede Sonnenschirmstange mit einem Durchmesser von 30 bis 65 mm
- einzigartige Konstruktion bietet einen erhöhten Wärmebereich
- Sonnenschirm kann trotz montiertem Heizstrahler geschlossen werden
- 3 Heizstufen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>CE0203001</b>	1000	850	3,6	2,0	230	<b>217,00</b>

**ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND**



- ideal für den Außenbereich von Cafés und Restaurants, sowie für Eventzelle
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Schutzart IP44



**1 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND**

- Wand- oder Deckenmontage
- eine Heizstufe

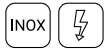
**2 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND**

- Wand- oder Deckenmontage
- inklusive Fernbedienung
- zwei Heizstufen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>CE0301450</b>	455	90	100	1,5	1,5	230	<b>195,00</b>

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>CE0302001</b>	1050	90	100	2,4	3,0	230	<b>430,00</b>

**ELEKTRISCHER TISCHHEIZSTRAHLER**



- Stehtisch mit integriertem Heizstrahler
- geschütztes Heizelement
- mit Beinschutz
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Schutzart IP44



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>CE0404001</b>	600	1100	17,5	1,5	230	<b>501,00</b>

## GAS-HEIZSTRAHLER



- Gasheizlampe mit Flamme empfohlen für Restaurantgärten, Terrassen, Pavillons und Außenbereich von Cafés
- ideal für Veranstaltungen im Freien
- Grundgehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl, schwarz
- Piezo-Zündung
- Gasverbrauch ca. 945g/h
- Raum für eine Gasflasche im Basisgehäuse des Strahlers inkl. Befestigungssatz
- einfache und schnelle Montage



Artikelnr.	Ø mm	L mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>CE0131001</b>	460	-	2210	13	G30	<b>346,00</b>

# KLAPPBARE BUFFETMÖBEL

PE

- besonders stabil
- Platte aus Polyethylen
- geeignet für den Innen- und Außenbereich
- einfaches Transportieren und Lagern



## 1 BUFFETTISCH KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt:  
1220x610x50 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
<b>CE0501122</b>	1220	610	740	8,9	<b>113,00</b>

## 2 BUFFETTISCH KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt:  
920x760x90 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
<b>CE0501183</b>	1830	760	740	13,7	<b>157,00</b>

## 3 BUFFETTISCH RUND KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt:  
1150x50 mm (ØxH)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
<b>CE0504122</b>	1150	740	13,6	<b>147,00</b>

## 4 KLAPPSTUHL

- Abmessung, geklappt:  
475x170x1150 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
<b>CE0503001</b>	475	530	870	4,5	<b>66,35</b>

## 5 KLAPPBANK

- Abmessung, geklappt:  
910x280x90 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
<b>CE0502182</b>	1830	280	430	8,8	<b>109,00</b>

## 6 STEHTISCH KLAPPBAR

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
<b>CE0505800</b>	800	1100	9,3	<b>111,00</b>



# STRETCHHUSSEN FÜR BUFFETMÖBEL

- anschießbare Stretchhussen für eckige Buffettisch und Buffetstühle
- Zusammensetzung: 10% Elasthan, 90% Polyester
- empfohlen für Banketträume, Restaurants, Catering und Außenbereiche
- in zwei beliebigen Farben erhältlich
- Hussen können bei 30°C in der Waschmaschine gewaschen werden

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Farbe	Preis (€) netto
1.	<b>CE0801010</b>	für Stehtisch CE0505800	<input type="checkbox"/>	<b>19,55</b>
	<b>CE0801020</b>	für Stehtisch CE0505800	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>19,55</b>
2.	<b>CE0802020</b>	für Buffettisch rund CE0504122	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>24,35</b>
3.	<b>CE0804010</b>	für Buffettisch Klappbar CE0501122	<input type="checkbox"/>	<b>16,65</b>
	<b>CE0804020</b>	für Buffettisch klappbar CE0501122	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>16,65</b>
4.	<b>CE0805010</b>	für Buffettisch klappbar CE0501183	<input type="checkbox"/>	<b>20,80</b>
	<b>CE0805020</b>	für Buffettisch klappbar CE0501183	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>20,80</b>
5.	<b>CE0803010</b>	für Klappstuhl CE0503001	<input type="checkbox"/>	<b>14,05</b>
	<b>CE0803020</b>	für Klappstuhl CE0503001	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>14,05</b>



## 2 ABGRENZUNGSSTÄNDER

- Zugband schwarz
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>BB3220001</b>	320	900	2	<b>60,20</b>

## 3 ABGRENZUNGSSTÄNDER

- ohne Verbindungstau

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BB3201001</b>	310	910	<b>67,65</b>

## 4 VERBINDUNGSTAU

- Beschläge verchromt

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
<b>BB3210150</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	1500	<b>22,35</b>
<b>BB3211150</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	1500	<b>23,35</b>





# BAR EQUIPMENT

Exklusives und professionelles STALGAST Bar Equipment und nützliches Zubehör sind sehr beliebt für die Getränkezubereitung und den Getränkeservice auf hohem Niveau.

Blender, Mixbecher.....	219	Speedrack, Gläserschienen .....	223, 225
Ausgießer, Zitruspressen.....	220	Zitruspresse .....	225-226
Messbecher und Bar-Equipment .....	221-223	Eiswürfelbereiter, Zubehör	
Eiseimer, Flaschenkühler		und Eiscrusher.....	226-230
und Ständer.....	224	Bar Display Cooler.....	231

**BLENDER**

- für die Zubereitung von Cocktails oder Getränken mit Crushed Ice
- stufenlose regulierbare Geschwindigkeit
- Edelstahl-Klingen
- automatischer Stopp, wenn das Gefäß entfernt wird
- Impuls-Funktion
- Kupplung aus Metall
- Deckel mit Einfüllöffnung
- inkl. Stößel


**2**
**3**
**1**


Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>BE0127016</b>	Blender	195	230	490	2,00	28000	1,6	230	<b>111,00</b>
2.	<b>BE0127097</b>	Mixbecher	-	-	-	1,60	-	-	-	<b>56,05</b>
3.	<b>BE0127098</b>	Mixbecher	-	-	-	2,00	-	-	-	<b>61,10</b>


**1**
**BLENDER**

- für die Zubereitung von Cocktails oder Getränken mit Crushed Ice
- stufenlose regulierbare Geschwindigkeit
- Edelstahl-Klingen
- automatischer Stopp, wenn das Gefäß entfernt wird
- eingebauter Timer: 1-5 Minuten
- Deckel mit Einfüllöffnung
- Kupplung aus Metall
- inkl. Stößel


**2**
**3**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>BE0127020</b>	Blender	200	240	490	2,00	32000	2,0	230	<b>141,00</b>
2.	<b>BE0127097</b>	Mixbecher	-	-	-	1,60	-	-	-	<b>56,05</b>
3.	<b>BE0127098</b>	Mixbecher	-	-	-	2,00	-	-	-	<b>61,10</b>

**BLENDER**

- für die Zubereitung von Cocktails oder Getränken mit Crushed Ice
- stufenlose regulierbare Geschwindigkeit
- Edelstahl-Klingen
- automatischer Stopp, wenn das Gefäß entfernt wird
- eingebauter Timer: 1-5 Minuten
- 3 einstellbare Programme
- Deckel mit Einfüllöffnung
- Kupplung aus Metall


**2**
**3**
**1**


Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>BE0127220</b>	Blender	200	220	490	2,00	32000	2,0	230	<b>170,00</b>
2.	<b>BE0127097</b>	Mixbecher	-	-	-	1,60	-	-	-	<b>56,05</b>
3.	<b>BE0127098</b>	Mixbecher	-	-	-	2,00	-	-	-	<b>61,10</b>

ZITRUSPRESSE

- hergestellt aus Aluminium, lackiert

Al



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
<b>KK1717055</b>	55	208	<b>10,50</b>

ZITRUSPRESSE

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BE0307350</b>	130	100	0,35	<b>23,80</b>

SEKTFLASCHENVERSCHLUSS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BE0203001</b>	35	55	<b>5,50</b>

FREIE AUSGIESSER



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>BE0210001</b>	103	1	<b>2,75</b>

UNIVERSAL AUSGIESSER

- aus Kunststoff
- Preis pro Stück



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>BE3401004</b>	65	12	<b>0,80</b>

COCKTAILSIEB



Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
1.	<b>BE0301002</b>	130	<b>3,90</b>

KELLNERMESSER



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>BE0303110</b>	110	<b>4,70</b>

KELLNERMESSER



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>BE0306120</b>	120	<b>4,85</b>

FLASCHENÖFFNER



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>BE0302001</b>	127	<b>3,85</b>

SPEED-SHAKER

Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>BE3601090</b>	orange	90	180	0,9	<b>6,50</b>
2.	<b>BE0502099</b>	grau	90	180	0,9	<b>7,80</b>



1



2

COCKTAILSHAKER

• dreiteilig

Nr.	Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>BE0506700</b>	0,7	<b>26,70</b>
2.	<b>BE0505500</b>	0,5	<b>10,45</b>



1



2



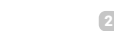
3

EDELSTAHL SPEED-SHAKER

Nr.	Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
3.	<b>BE0503099</b>	130	0,53	<b>10,20</b>



1



2



3

JIGGER

• doppelseitig



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BE0207024</b>	0,020-0,040	<b>4,65</b>
<b>BE0208255</b>	0,025-0,050	<b>5,05</b>

MESSBECHER



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BE0205025</b>	0,25	<b>8,25</b>

STÖßEL

• für Früchte  
• hergestellt aus ABS



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>BE0304110</b>	210	<b>3,85</b>

BARLÖFFEL

- Modell TT0822202 erhältlich im 12er Pack
- Preis pro Stück



SCHNEIDBRETT, RUTSCHFEST

- mit rutschfestem Rand, grün
- mit praktischem Aufhängeloch
- spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>MS1007270</b>	270	190	9	<b>8,30</b>
<b>MS1007350</b>	350	250	10	<b>15,40</b>

Nr.	Artikelnr.	L mm	VPE Stück.	Preis (€) netto
1.	<b>TT1122201</b>	200	1	<b>6,20</b>
2.	<b>BE0201285</b>	285	1	<b>4,45</b>
3.	<b>TT0822202</b>	202	12	<b>1,25</b>
4.	<b>BE0202210</b>	210	1	<b>5,70</b>
5.	<b>BE0201280</b>	280	1	<b>1,90</b>



SCHÄLMESSER

Artikelnr.	L mm*	Preis (€) netto
<b>MS0982100</b>	100	<b>2,70</b>

**BARMATTE**

- praktische Unterlagen aus strapazierfähigem Material



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>BE0702590</b>	590	80	16	<b>12,30</b>
2.	<b>BE0702450</b>	450	300	10	<b>17,65</b>

**BAR-CADDY**

- Abmessungen des Serviettenhalters: 150x150 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BE0705006</b>	240	150	105	<b>11,20</b>

**ZUTATENBEHÄLTER**



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BE0701500</b>	500	160	90	<b>36,45</b>

**SPEEDRACK**

- Flaschenregal zur Wandmontage



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BE0803001</b>	550	100	150	<b>30,65</b>

**BAR BEHÄLTER**



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BE0508001</b>	120	140	<b>10,90</b>



**EISEIMER**

- inklusive Abtropfgitter und Zange



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BE0606020</b>	150	220	2	<b>46,15</b>



**FLASCHENKÜHLER  
AUS EDELSTAHL**



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BE0601019</b>	1,9	<b>22,45</b>



**WEIN- / SEKTKÜHLER**

- hergestellt aus Acryl

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BE0706001</b>	272	204	194	<b>22,95</b>



**WEINKÜHLERSTÄNDER**

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
<b>BE0604099</b>	600	<b>60,25</b>



**WEINKÜHLERSTÄNDER**

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
<b>BE0605099</b>	680	<b>76,35</b>



**WEIN- / SEKTKÜHLER**

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BE0603045</b>	210	205	4,5	<b>19,65</b>



**WEIN- / SEKTKÜHLER**

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BE0602045</b>	200	205	4,5	<b>18,70</b>



### SODA SIPHON

- für die Zubereitung von kohensäurehaltigen Getränken
- Druckregelventil für maximalen Komfort und Sicherheit
- praktischer Spender
- Markierung zur Vermeidung von Überfüllung
- passende Kartuschen BK9978010

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BK0178100</b>	1	<b>112,00</b>



### KARTUSCHEN FÜR SODASIPHONS

- jede Kartusche enthält 8g reines CO<sub>2</sub>
- aus hochwertigem Edelstahl
- passend für alle handelsüblichen Siphons

Artikelnr.	VPE Stück.	Preis (€) netto
<b>BK9978010</b>	10	<b>9,40</b>



### GLÄRSCHIENEN

- Artikel BE0806002 - mit zwei Reihen
- Artikel BE0806003 - mit drei Reihen
- Artikel BE0806005 - mit fünf Reihen



Artikelnr.	B mm (vorne)	B mm (hinten)	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BE0806002</b>	200	160	355	70	<b>8,35</b>
<b>BE0806003</b>	295	255	355	70	<b>14,10</b>
<b>BE0806005</b>	480	450	355	70	<b>23,10</b>

### ZITRUSPRESSE

- Durchmesser des Siebes 120 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BE1001225</b>	185	225	710	<b>84,35</b>

**ZITRUSPRESSE**

- die Presse wird über den oberen Presskegel mit Hebel bedient
- die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind aus rostfreiem Edelstahl

Behälter, Fruchtkappe & Presskegel sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BE1004396</b>	212	287	396	0,23	230	<b>550,00</b>

**ELEKTRISCHE SAFTPRESSE**

- Geschwindigkeit 900 U/Minute
- hergestellt aus eloxiertem Aluminium
- transparente Abdeckung
- inklusive zwei abnehmbare Aufsätze
- geeignet für den dauerhaft gewerblichen Einsatz

Inklusive zwei abnehmbarer Aufsätze



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BE1002440</b>	315	200	440	5,7	0,18	230	<b>225,00</b>

**EISDISPENSER**

- für die Herstellung von Crushed Ice
- geeignet für Bars, Clubs, Hotels oder z.B. Fischhändler
- hohe Kapazität von bis zu 90 kg/24 h
- isolierter Eisbehälter mit einem Fassungsvermögen von 5 kg
- 3/4" Wasseranschluss
- Abflussschlauch
- luftgekühlt
- Kältemittel R290
- Gehäuse aus Edelstahl AISI304



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BE2103090</b>	396	708	871	61	0,44	230	<b>6840,00</b>

**ELEKTRISCHER EISCRUSHER**

- langlebiger, geräuscharmer Motor
- Schneidwerk aus Edelstahl
- große Einfüllöffnung
- inkl. Behälter für Crushed Ice GN 1/6, 150 mm Höhe



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BE1104200</b>	175	270	490	90	9	0,25	230	<b>394,00</b>

### MANUELLER EISWÜFELBEREITER

- Tischgerät
- produziert bis zu 12 kg Eis in 24 Stunden
- ein Kilo Vorratsbehälter
- Kältemittel R600a
- zwei Liter großer Wassertank zur manuellen Wasserbefüllung (kein Festwasseranschluss)
- mit Wasserablasschraube
- hält Eis bis zu vier Stunden kalt
- Auswahl von kleinen, mittleren oder großen Eiswürfel
- schwarzes ABS-Gehäuse
- Ideal für kleine Restaurants und Bars
- Gewicht etwa 12,8 kg



Hohlwürfel



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BE1201010</b>	305	380	380	0,13	230	<b>404,00</b>

### MANUELLER EISCRUSHER

- Behälter und Schubladen aus Kunststoff



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BE1101001</b>	160	135	270	<b>54,60</b>

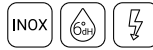
## NUGGETEISBEREITER



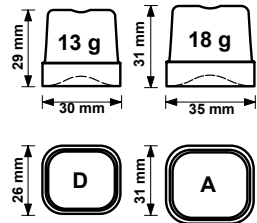
- geeignet für Bars, Restaurants, Hotels, Supermärkte etc.
- Eisnuggets zu 91% trocken
- geringer Wasserverbrauch  
1 l Wasser = 1 kg Eis
- produziert bis zu 55 kg Eis in 24 Stunden
- 10 kg Vorratsbehälter
- Gehäuse aus Edelstahl AISI304
- luftgekühlte Ausführung
- für eine Umgebungstemperatur bis +43°C
- isolierte Tür und Wände

Artikelnr.	M kg/24h (~Würfel)	Vorratsbehälter kg	Wasserverbrauch Liter/kg	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BE2301055</b>	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	<b>3944,00</b>

# LUFTGEKÜHLTE EISWÜRFELBEREITER



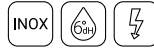
- entwickelt für Hotels, Restaurants, Bars, Clubs und „Fast Food“ Restaurants
- Eisproduktion durch Sprühsystem
- inklusive Vorratsbehälter
- isoliertes Gehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe
- die Gehäuse der Modelle BE1801021 und BE1901021 aus ABS
- luftgekühlte Eiswürfelbereiter können überall dort installiert werden, wo ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist



1 bis zu 21 kg/24h    2 bis zu 21 kg/24h    5 bis zu 48 kg/24h    6 bis zu 72 kg/24h

Nr.	Artikelnr.	M kg/24h (~Würfel)	Vorratsbehälter kg (~Würfel)	Würfel- Typ	B mm	T mm	H mm	Wasserverbrauch Liter/kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>BE1801021</b>	bis zu 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	<b>1466,00</b>
2.	<b>BE1802021</b>	bis zu 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	<b>1508,00</b>
3.	<b>BE1803028</b>	bis zu 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	<b>1900,00</b>
4.	<b>BE1804033</b>	bis zu 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	<b>2114,00</b>
4.	<b>BE1804042</b>	bis zu 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	<b>2191,00</b>
5.	<b>BE1805046</b>	bis zu 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	<b>2258,00</b>
6.	<b>BE1806065</b>	bis zu 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	<b>3186,00</b>
6.	<b>BE1806080</b>	bis zu 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	<b>3186,00</b>
6.	<b>BE1806090</b>	bis zu 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	<b>3385,00</b>

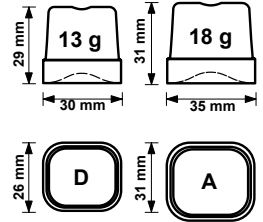
# WASSERGEKÜHLTE EISWÜRFELBEREITER



Hohlwürfel



- geeignet für alle gastronomischen Betriebe
- für den Einsatz in Räumen mit hoher Umgebungstemperatur und hoher Luftfeuchtigkeit geeignet, einbaufähig
- leises Betriebsgeräusch und geringe Wärmeabgabe
- mit Sprühsystem
- mit großem Vorratsbehälter
- gut isoliertes Gehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe
- Modell BE1801021 mit ABS-Kunststoff-Gehäuse



4

bis zu 48 kg/24h



6

bis zu 95 kg/24h

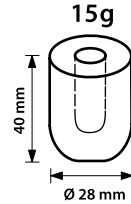
Nr.	Artikelnr.	M kg/24h (~Würfel)	Vorratsbehälter kg (~Würfel)	Würfel- typ	B mm	T mm	H mm	Wasserverbrauch Liter/kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>BE1901021</b>	bis zu 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	<b>1409,00</b>
2.	<b>BE1902021</b>	bis zu 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	<b>1508,00</b>
3.	<b>BE1903028</b>	bis zu 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	<b>1825,00</b>
4.	<b>BE1904033</b>	bis zu 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	<b>2114,00</b>
	<b>BE1905042</b>	bis zu 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	<b>2168,00</b>
5.	<b>BE1906046</b>	bis zu 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	<b>2281,00</b>
6.	<b>BE1906065</b>	bis zu 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	<b>3186,00</b>
	<b>BE1906080</b>	bis zu 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	<b>3186,00</b>
	<b>BE1906090</b>	bis zu 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	<b>3385,00</b>



bis zu 26 kg/24h

**LUFTGEKÜHLTE  
EISWÜRFELBEREITER**

- Eisproduktion durch Umwälzsystem
- produziert Hohlwürfel
- inklusive Vorratsbehälter (4 kg / 6 kg)
- isoliertes Edelstahlgehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe
- Gewicht 33 kg
- vier verstellbare FüÙe
- entwickelt für Hotels, Restaurants, Bars, Clubs und „Fast Food“ Restaurants



Artikelnr.	M kg/24h (~Würfel)	Vorratsbehälter kg/24h (~Würfel)	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BE2001020</b>	bis zu 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	<b>1055,00</b>
<b>BE2002026</b>	bis zu 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	<b>1171,00</b>

**BREMA EISFLOCKENBEREITER**

- für alle gastronomischen Betriebe geeignet
- mit großem Vorratsbehälter
- gut isoliertes Gehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe



bis zu 113 kg/24h



bis zu 153 kg/24h

Nr.	Artikelnr.	Kühlsystem	M kg/24h	Vorratsbehälter Kg	B mm	T mm	H mm	Wasserverbrauch Liter/kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>BE2101090</b>	luftgekühlt	bis zu 113	20	500	660	800	1,0	0,55	230	<b>3877,00</b>
	<b>BE2111090</b>	wassergekühlt	bis zu 113	20	500	660	800	6,3	0,55	230	<b>3917,00</b>
2.	<b>BE2102150</b>	luftgekühlt	bis zu 153	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	<b>4408,00</b>



### BAR DISPLAY COOLER

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastür
- Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- unterbaufähig
- automatische Abtattung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion bei offenen Türen
- inklusive zwei Einlegeböden



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
<b>BE1401150</b>	eine Flügeltür	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	B	627	<b>1130,00</b>



# KAFFEEMASCHINEN UND CAFÉBEDARF

Professionelle Siebträgermaschinen und zusätzlicher Cafébedarf sind in der Gastronomie nicht wegzudenken, wenn es um die Zubereitung der verschiedenen Kaffeespezialitäten geht, wie beispielsweise aromatischer Espresso oder cremig-schaumiger Latte Macchiato.

Kaffeemühlen .....	233
Siebträger-Kaffeemaschinen.....	234-236
Milchkühlschrank .....	242
Tassenwärmer .....	236-237

Milchkühlschrank .....	233, 237
Arbeitstische für Kaffeemaschinen .....	238
Baristazubehör, Kaffeesatzbehälter .....	239-240



## KAFFEEMÜHLEN



- professionelle manuelle und automatische Kaffeemühlen von Cunill
- bruchsicherer Bohnenbehälter aus Copolyester mit Schnellverschlussystem und Selbstnivellierung
- Scheibenmahlwerk aus gehärtetem Stahl (62HRc)
- innovative Cold Grid Modelle für Mahlen bei Raumtemperatur und leisen 45 dB
- geeignet für alle Kaffeesorten



### AUTOMATISCHE KAFFEEMÜHLE

- Kapazität des Bohnenbehälters: 500 g
- Dosierungseinstellung von 5-12 g
- luftdichter Mahlgutbehälter: 300 g
- Universal-Tamper, ohne Werkzeug drehbar
- innovative Siebträgerannahme - kein Kaffeeverlust
- 1300 U/min, max. 30 Minuten Dauerbetrieb



### AUTOMATISCHE ON DEMAND KAFFEEMÜHLE

- zeitgesteuerter Direktmahler (On Demand)
- Touchscreen für einfache Programmierung und Bedienung (Portionierung, 3 Mahlprogramme)
- Kapazität des Bohnenbehälters: 500 g
- Dosierungseinstellung von 5-12 g
- 1300U/min, max. 30 Minuten Dauerbetrieb
- Vibrationsarm durch einteiliges Gehäuse



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>CB0201270</b>	170	340	410	0,5	0,27	230	<b>680,00</b>

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>CB0203501</b>	170	340	410	0,5	0,27	230	<b>910,00</b>

## MILCHKÜHLSCHRANK

- geeignet für Kaffee-Vollautomaten
- Tür mit Doppelverglasung
- kann rechts oder links angebaut werden
- Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- Durchführung für Milchschlauch



kompatibel mit allen gängigen Vollautomaten



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>CB0103007</b>	220	512	376	8,1	0~4	21	0,06	230	<b>509,00</b>

## SIEBTRÄGER-KAFFEEMASCHINEN

- professionelle Kaffeemaschinen mit 1, 2 oder 3-gruppig
- mit automatischer, programmierbarer Steuerung
- für die Zubereitung von aromatischem Espresso oder cremig-schaumiger Latte-Macchiato

### SIEBTRÄGERMASCHINE, 1-GRUPPIG, AUTOMATISCH

- Dampf- und Heißwasserhahn mit Edelstahlrohr und -düsen
- elektronische Einstellung der Kesseltemperatur über das Bedienfeld
- 5-Tasten-Bedienfeld mit digitalem Display
- programmierbare Dosierung
- 4 Programme
- für hohe Becher geeignet H=105/135 mm
- Manometer
- Vibrationspumpe
- Gehäuse aus Edelstahl, teilw. lackiert
- ideal für kleine Betriebe oder Büros

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Wassertank-V. Liter	Boiler-V. Liter	G kg	Boiler-P kW	P kW	U V	Preis (€) netto
<b>CB0303002</b>	250	430	330	3	1,2	16	1,45	1,5	230	<b>76,55</b>

### SIEBTRÄGERMASCHINE, AUTOMATISCH, HRC

- automatisches Wassernachfüllsystem
- volumetrische Pumpe
- 4 Programme pro Gruppe
- volumetrische Dosierung
- 2 Dampfdüsen
- Heißwasserdüse
- elektronische Einstellung der Kesseltemperatur
- Tasten-Bedienfeld mit digitalem Display
- für hohe Becher geeignet H=75/105 mm
- 2 Manometer

NEU



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Boiler-V. Liter	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
<b>CB0107002</b>	2-gruppig	760	525	492	10,5	57	4,5	400	<b>5850,00</b>
<b>CB0107003</b>	3-gruppig	1000	525	492	17	71	5,4	400	<b>7755,00</b>



### SIEBTRÄGERMASCHINE, AUTOMATISCH, DELTA

NEU

- volumetrische Pumpe mit By-Pass
- 4 Programme pro Gruppe
- Kaffeeausgabe mit volumetrischer Dosierung
- Heißwassertaste
- selbstlernendes Dosierprogramm
- programmierbares Pre-Infusion-Programm
- 2 Dampfdüsen aus Edelstahl mit „cool touch“ Griff
- Heißwasserdüse aus Edelstahl
- elektronische Einstellung der Kesseltemperatur und Niveauekontrolle
- Tasten-Bedienfeld mit digitalem Display und LED-Hintergrundbeleuchtung
- für hohe Becher geeignet H=75/105 mm
- Gehäuse aus Edelstahl
- LED-Beleuchtung



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Boiler-V. Liter	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
<b>CB0108002</b>	2-gruppig	813	561	494	10,5	57	4,5	400	<b>7890,00</b>
<b>CB0108003</b>	3-gruppig	1053	561	494	17	71	5,4	400	<b>10800,00</b>

### AUTOMATISCHER MILCHAUFSCHÄUMER

- die Milchaufschäumdüse verfügt über eine einstellbare EPS-Temperaturregelung

NEU



Artikelnr.	PRodukt	Preis (€) netto
<b>MS2759250</b>	passend für Modelle 486320, 486330	<b>490,00</b>



**SIEBTRÄGERMASCHINE, AUTOMATIK, LEVA**

- Gehäuse aus Edelstahl
- mechanisches Kaffeeextraktionssystem mittels Handhebel
- 2 Dampfdüsen mit Schutzgriff
- Heißwasserdüse
- elektronische Kontrolle des Wasserstandes im Kessel
- Kupferkessel mit Schauglas
- Gruppenhöhe: 65 mm
- Gesamthöhe: 793 mm



**NEU**

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Boiler-V. Liter	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
<b>CB0109002</b>	2-gruppig	760	550	500	13,5	57	4,5	400	<b>7900,00</b>
<b>CB0109003</b>	3-gruppig	1000	550	500	21	71	5,4	400	<b>10400,00</b>



**TASSENWÄRMER**

- Gehäuse aus gehärtetem Glas und Edelstahl
- 3 beheizte Ebenen
- 3-seitig geschlossen

**NEU**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
<b>CB0304002</b>	320	420	470	11	0,075	230	<b>4,35</b>

**MILCHKÜHLSCHRANK MIT TASSENWÄRMER**

- Gehäuse aus gehärtetem Glas und Edelstahl
- Kühlschrank mit einem Fassungsvermögen von 3,5 Litern
- 2 beheizte Ebenen
- platzsparend

**NEU**



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
<b>CB0103030</b>	310	430	640	3,5	-1~5	32,5	0,17	230	<b>1420,00</b>



**MILCHKÜHLSCHRANK**

- schwarzes Gehäuse aus Kunststoff
- Tür mit integriertem Display und Temperaturanzeige
- Aufstellung links oder rechts der Kaffeemaschine möglich
- max. Milchmenge: 4 Liter
- abschließbar

**NEU**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
<b>CB0103010</b>	240	470	472	8	1-5	12	0,065	230	<b>840,00</b>

**MILCHKÜHLSCHRANK**

- schwarzes Gehäuse aus Kunststoff
- Tür mit integriertem Display und Temperaturanzeige
- Aufstellung links oder rechts der Kaffeemaschine möglich
- max. Milchmenge: 6 Liter
- abschließbar
- Füße abnehmbar (240x420x527mm)

**NEU**

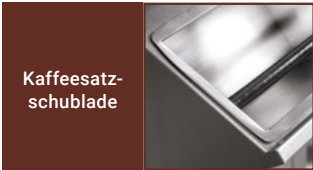


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
<b>CB0103020</b>	240	420	610	10	1-5	14	0,065	230	<b>870,00</b>

## ARBEITSTISCH FÜR KAFFEEMASCHINE

- Kippschublade mit Stopper und Kaffeesatzklopfer
- Schrankfach für Wasserenthärter
- Schublade für Utensilien
- Loch in der Arbeitsfläche für Maschinenverbindung

INOX



Kaffeesatz-  
schublade



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>VBT10701A</b>	1000	700	1000	<b>1349,00</b>

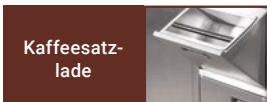
## ARBEITSTISCH FÜR KAFFEEMASCHINE\*

- Kippschublade mit Stopper und Kaffeesatzklopfer
- Spülbecken und abnehmbare Abtropffläche
- Schrankfach für Wasserenthärter
- Schublade für Utensilien
- Loch in der Arbeitsfläche für Maschinenverbindung
- Mischbatterie nicht im Lieferumfang enthalten

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>VBS15701LA</b>	1500	700	1000	<b>2079,00</b>



Kaffeesatz-  
lade



Abnehmbare  
Abtropffläche



Spülbecken

### MILCHKÄNNCHEN

- zum Aufschäumen von Milch
- spitzer Ausguss für das einfache Gelingen von Latte Art
- Edelstahl, emailliert
- in Rot und Schwarz erhältlich

NEU



Artikelnr.	Farbe	Inh. Liter	Preis (€) netto
MS2721120	●	0,35	32,60
MS2722075	●	0,35	32,60
MS2723090	●	0,45	34,90
MS2734190	●	0,45	34,90

### TAMPER

NEU



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
MS2744210	58	90	0,4	32,80

### TAMPER

- mit Holzgriff

NEU



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
MS2767350	58	85	0,32	29,90

### TAMPERMATTE

- hochwertiges Silikon
- für Tamper mit max. Durchmesser 58 mm
- spülmaschinengeeignet
- Tamper nicht im Lieferumfang enthalten

NEU



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2725210	●	125	140	30	13,60

### TAMPERSTATION

- Edelstahl und Silikon
- für Tamper mit max. Durchmesser 58 mm
- Tamper nicht im Lieferumfang enthalten

NEU



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2742210	●/●	80	140	55	25,90

## EMAILLE KAFFEEBECHER

- glatte und strapazierfähige Oberfläche
- dauerhafte Farbbeständigkeit
- hitzebeständig



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	Preis (€) netto
<b>TT3102040</b>	80	80	0,400	<b>6,90</b>

## TAMPER

- Edelstahl
- abnehmbarer Kunststoffgriff



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
<b>CB0199001</b>	57	94	0,4	<b>38,75</b>

## PORTABLE KÜCHENWAAGE

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	Preis (€) netto
<b>KK2209062</b>	140	205	41	0,4	0,62	0,1	<b>80,40</b>
<b>KK2209200</b>	140	205	41	0,4	2,20	1	<b>67,30</b>



## MILCHGIEßER / SAHNEKÄNNCHEN

- ideal für die Zubereitung von Milchschaum

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BB0901035</b>	0,35	<b>10,60</b>
<b>BB0901060</b>	0,60	<b>14,80</b>
<b>BB0901100</b>	1,00	<b>20,60</b>
<b>BB0901150</b>	1,50	<b>25,80</b>
<b>BB0901200</b>	2,00	<b>32,35</b>

## KAFFEESETZBEHÄLTER

- GN 1/4 Maß mit Ausklopfstange

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>CB0401014</b>	265	162	102	<b>38,15</b>

## STREUER

INOX



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>CB0305002</b>	Gewürzstreuer fein	70	130	0,4	<b>12,00</b>
2.	<b>CB0305001</b>	Gewürzstreuer grob	70	130	0,4	<b>12,00</b>
3.	<b>CB0305003</b>	Netzstreuer Puderzucker	70	130	0,4	<b>13,30</b>

## KAFFEESETZSCHUBLADE MIT ABKLOPFSTANGE

- leicht sauber zu haltende, abnehmbare Kunststoffstange Ø 35 mm
- InnenmaÙe der Schublade: 250x340x65 mm (BxTxH)
- Anti-Rutsch-FüÙe für stabilen Stand

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>CB0302250</b>	245	345	90	<b>137,00</b>
2.	<b>CB0302235</b>	245	345	90	<b>123,00</b>







# BÄCKEREI - UND KONDITOREIBEDARF

Die verschiedenen Werkzeuge und Geräte des STALGAST Bäckerei- und Konditoreibedarfs sind wesentlich für die vielen unterschiedlichen Tätigkeiten eines professionellen Bäckers und Konditors, wie beispielsweise Teig rühren, Eischnee schlagen, Kuvertüre schmelzen, karamellisieren und verzieren.

Sahnebereiter/-siphon .....	242
Eisbehälter, Eisportionierer .....	242
Spritzbeutel, Spritztüllen .....	243
Zubehör, Backpapier/-matten .....	244, 246
Schokoladenspender, Fondanttrichter .....	247

Konditormesser und Spachtel .....	245
Etageren, Tortenplatten .....	248-249
Gasbrenner/Karamellisierer .....	249
Planetenmixer .....	250-252
Kühlvitrine, Kalte Theke .....	253

## SAHNEBEREITER/-SIPHON

- für die Herstellung von Sahne, Cremes und Mousses
- inkl. 2 Spritztüllen
- Deckel aus Edelstahl
- Inhalt bleibt im Kühlschrank mehrere Tage haltbar
- zuverlässig und einfach zu bedienen



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BK0177050</b>	0,5	<b>149,00</b>
<b>BK0177100</b>	1,0	<b>169,00</b>

## KAPSELN FÜR SAHNEBEREITER/-SIPHONS

- für die Herstellung von Sahne, Cremes, Mousses etc.
- jede Patrone enthält 8 g reines N<sub>2</sub>O
- passend für alle handelsüblichen Siphons
- aus wiederverwertbarem Edelstahl



Artikelnr.	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>BK9977025</b>	24	<b>18,90</b>



## SPEISEEISBEHÄLTER RUND

- abgerundete Kanten
- Edelstahl

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BK0112073</b>	200	250	7,3	<b>66,80</b>

## SPEISEEISBEHÄLTER ECKIG

- transparente Deckel aus Polycarbonat separat bestellbar

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>BK0114120</b>	Behälter	360	165	120	5	<b>22,00</b>
2.	<b>BK0113080</b>	Behälter	360	250	80	5	<b>23,40</b>



## EISBEHÄLTER

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>BK0101165</b>	360	165	120	5	<b>20,90</b>
2.	<b>BK0101250</b>	360	250	80	5	<b>23,25</b>



## EISSPATEL

- zum Glätten und Umfüllen von Speiseeis
- Spatel aus Edelstahl, Griff aus Tritan



INOX  
18/10



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
<b>BK1601260</b>	transparent	260	<b>8,30</b>

## WAFFELHALTER

- für vier Waffeln

PL EIGENE FERTIGUNG INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BK0107004</b>	95	270	90	<b>33,30</b>

SPRITZTÜLLEN

INOX



1



2



3



4



5



6

1 STERNTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0201002	2	2,80
BK0201003	3	2,80
BK0201004	4	2,80
BK0201005	5	2,80
BK0201006	6	2,80
BK0201007	7	2,80
BK0201008	8	2,80
BK0201011	11	2,80
BK0201012	12	2,80
BK0201013	13	2,80
BK0201014	14	2,80
BK0201015	15	2,80
BK0201018	18	2,80

2 LOCHTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0202002	2	1,40
BK0202004	4	2,80
BK0202008	8	1,40
BK0202010	10	2,80

3 ROSENTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0203050	5	2,80
BK0203060	6	2,80

4 BLUMENBLATTTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0204013	13	3,0	1,45

5 FLÜGELTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0205005	8	1	1,55
BK0205010	10	2	1,55

6 SCHLEIFENTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0207012	12	1,5	1,55
BK0207016	16	2,0	2,00

SPRITZBEUTEL STANDARD

- Spitzenverstärkung
- mit Aufhänger



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK1401250	250	6,15
BK1401300	300	6,90

EINWEG-SPRITZBEUTEL

- Materialstärke: 75 Mikron



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BK0210300	300	100	26,50
BK0210460	460	100	36,40

**AUSSTECHSATZ**

• rund, glatt



Artikelnr.	B mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BK0104211</b>	20-110	30	<b>37,10</b>

**SCHAUMSPEISE-RING**



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BK0102080</b>	80	45	<b>5,35</b>
<b>BK0102100</b>	100	45	<b>6,70</b>
<b>BK0102120</b>	120	45	<b>7,80</b>

**VERSTELLBARER TORTENRING**

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BK0104075</b>	120-300	75	<b>12,50</b>

**SCHNEEBESEN**

• 24 Drähte



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>BK0612250</b>	250	<b>6,60</b>
<b>BK0612300</b>	300	<b>6,60</b>
<b>BK0612400</b>	400	<b>7,65</b>

**BACKPINSEL**

• Griff aus Holz



Artikelnr.	B mm	Preis (€) netto
<b>BK0613040</b>	40	<b>4,30</b>
<b>BK0613080</b>	80	<b>10,60</b>

**STIPPROLLER**



PP



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
<b>BK0503060</b>	60	210	<b>21,80</b>

**SPACHTEL MIT HOLZGRIF**

• Klinge aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
<b>BK0606220</b>	100	220	<b>6,60</b>

**KONDITOR-WINKELPALETTE**



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>KK1406100</b>	100	<b>9,10</b>

## KONDITORMESSER UND SPACHEL

NEU

- Klingen aus Edelstahl
- ergonomische Kunststoffgriffe



## KUCHENMESSER

- mit Wellenschliff

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>BK2001350</b>	350	<b>28,30</b>



## BISQUITMESSER

- gezahnt

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>BK2002350</b>	350	<b>21,60</b>



## PALETTE

- flexible Klinge

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>BK2101250</b>	250	<b>19,80</b>



## PALETTE

- flexible Klinge

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>BK2102300</b>	300	<b>21,60</b>



## KONDITORPALETTE

- glatte Klinge

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
	350	



## KONDITOR-WINKELPALETTE

- Klingenlänge 200/250 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>BK2202250</b>	250	<b>24,10</b>

## EDELSTAHL EINHAND MEHLSIEB

- ideal zum Verzieren von Kuchen

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BK0502120</b>	120	130	<b>16,70</b>

## TEIGROLLE

- aus Holz
- Kugellager
- L = Rollenlänge
- Grifflänge: 130 mm



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
<b>BK0605395</b>	85	395	<b>102,00</b>

## BESCHICHTETES BACKPAPIER

- beidseitig silikonbeschichtetes Pergamentpapier
- zum Backen, Kochen, Einfrieren und Servieren
- hitzebeständig bis 220°C
- kein Einfetten nötig
- schützt vor Einbrennungen
- kann mehrfach verwendet werden
- wasserdicht und biologisch abbaubar



2



1



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	L m	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	<b>BK0130530</b>	○	325	530	-	-25 + 230	500	<b>74,90</b>
2.	<b>BK0130380</b>	●	380	-	100	-20 + 230	1	<b>18,30</b>



**TEIGSCHNEIDER**

- einseitig glatt

INOX

Artikelnr.	Ausführung	Preis (€) netto
<b>BK0607007</b>	7 Rädchen	<b>185,00</b>



**TEIGSCHNEIDER**

- doppelseitig (gewellt / glatt)

INOX

Artikelnr.	Ausführung	Preis (€) netto
<b>BK0608005</b>	5 Rädchen	<b>185,00</b>



**FONDANTTRICHTER**

- für Toppings, Dressing und Glasuren
- zum präzisen Dosieren und Dekorieren
- inkl. drei austauschbaren Tüllen (Ø 4,5, 5 & 6 mm)

INOX

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	Preis (€) netto
1.	<b>BK18456200</b>	Trichter	200	270	2,0	<b>56,90</b>
2.	<b>BK18099190</b>	Ständer	-	190	-	<b>9,40</b>

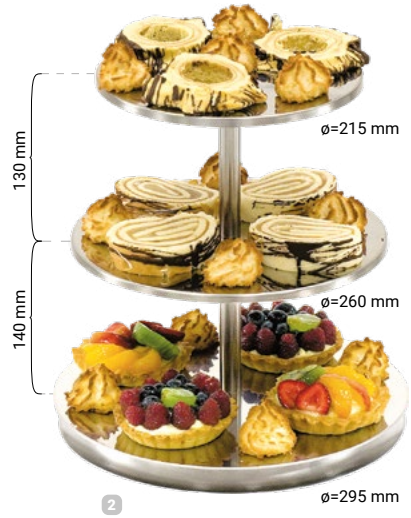
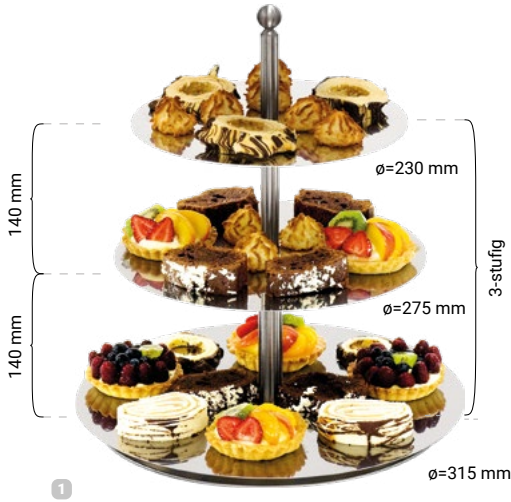
**SCHOKOLADENDISPENSER**

- geeignet um Schokolade zu schmelzen
- Rührwerk für gleichmäßiges Umwälzen
- inkl. Tropfschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BB1103003</b>	410	280	460	5	65~85	7	1	230	<b>736,00</b>

# ETAGEREN UND TORTENPLATTEN



## 1 SPIEGEL-ETAGERE

- flache Platten
- höhenverstellbare Stufen

Artikelnr.	Produkt	H mm	Preis (€) netto
<b>BK0301003</b>	3-stufig	480	<b>193,00</b>

## 2 ETAGERE

- 3-stufig
- flache Platten

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
<b>BK0302003</b>	300	<b>102,00</b>

## 3 TORTENPLATTE AUF FUSS

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BK0303330</b>	330	50	<b>35,10</b>

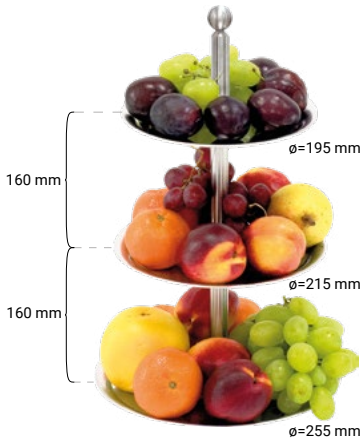
## 4 TORTENHEBER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>TT1114235</b>	235	<b>11,80</b>





INOX

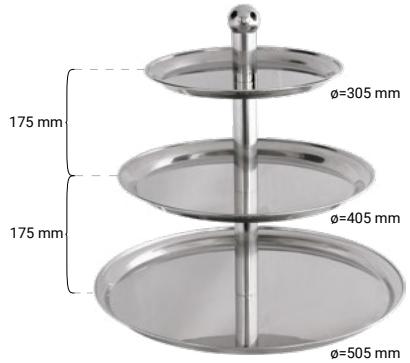


**ETAGERE**

- 3-stufig
- Platten mit Rand

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
<b>BK0306003</b>	420	<b>98,00</b>

INOX



**ETAGERE MIT KUGELGRIFF**

- 3-stufig
- Platten mit Rand

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
<b>BK0307003</b>	500	<b>116,00</b>

**GASBRENNER/KARAMELLISIERER**

- ideal zum Karamellisieren von Zucker, Vanillepudding, Karamellcreme, Baiser-Torte, Schmelzkäse, gehäutete Tomaten, sowie zur Bräunung von Fleisch
- ca. 75 Minuten Betriebsdauer bei Artikel BK0501075
- ca. 90 Minuten Betriebsdauer bei Artikel BK0501090
- Flammentemperatur: 1300°C
- Sicherheitsschalter
- wird ohne Gas verkauft



Piezzozündung,  
verstellbare Flamme,  
Sicherheitsschalter



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>BK0501075</b>	128	65	170	0,04	<b>42,80</b>
2.	<b>BK0501090</b>	153	74	179	0,045	<b>51,70</b>

PLANETENMIXER



- zum Rühren und Mixen von leichtem Teig
- Mixerdrehzahl: 131 bis 852 Umdrehungen pro Minute
- modernes Design, Gehäuse aus Aluminium
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- inklusive einer Rührschüssel und 3tlg. Patisserie-Set (Rührbesen, Knethaken und Flachrührer)
- Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat auf der Rührschüssel
- verschiedene Geschwindigkeitsstufen
- Kopf hochklappbar
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 205 mm
- Modell BK0401050 inkl. 5 Liter Schüssel, Ø 205 mm
- Modell BK0401070 inkl. 7 Liter Schüssel, Ø 230 mm



Inklusive Rührbesen, Knethaken, Flachrührer



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BK0401050</b>	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	<b>710,00</b>
<b>BK0401070</b>	230	250	400	410	7	20	0,3	230	<b>783,00</b>

PLANETENMIXER



- für leichte Teige und Schaumspesen
- Mixerdrehzahl: 235 bis 580 Umdrehungen pro Minute
- abnehmbare Rührschüssel aus Edelstahl
- digitaler Timer mit 30-Sekunden-Schritten (von 1 bis 30 Minuten)
- elektronische, 5-stufige Geschwindigkeitsregulierung
- automatischer Überlastungsschutz
- Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat mit Mikroschalter
- akustisches Signal

Bedienfeld



Inklusive Rührbesen, Knethaken, Flachrührer



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BK0404070</b>	345	435	510	7	20	0,65	230	<b>1102,00</b>

**PLANETENMIXER**

- inklusive Rührschüssel 10 Liter
- drei Geschwindigkeitsstufen
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Schüssel an beweglichem Arm eingehängt
- Sicherheitsabdeckung
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 260 mm
- für leichte Teige
- Rührbesen: 480 U/min.
- Kneithaken: 148 U/min
- Flachrührer: 244 U/min.



Inklusive Rührbesen, Kneithaken, Flachrührer



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BK0402100</b>	260	435	460	725	10	48	0,6	230	<b>1165,00</b>

**MULTIFUNKTIONALER PLANETENMIXER**

- max. Mehlmenge: 783101 – 2,5 kg  
783201 – 5 kg
- 3 Leistungsstufen mit jeweils 10 Geschwindigkeiten
- digitale Zeit- und Geschwindigkeitsanzeige
- Timer
- Stoppuhr
- akustisches Signal am Zyklusende



Drehzahl je nach Rührstab (jeweils 10 Geschwindigkeiten)  
**Kneithaken**  
 783101 von 52 bis 242 UpM  
 783201 von 60 bis 240 UpM  
**Flachrührer**  
 783101 von 52 bis 323 UpM  
 783201 von 60 bis 320 UpM  
**Rührbesen**  
 783101 von 52 bis 500 UpM  
 783201 von 60 bis 503 UpM



**NEU**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BK0410075</b>	420	510	720	10	41,5	0,75	230	<b>1540,00</b>
<b>BK0420110</b>	490	600	820	20	55	1,1	230	<b>1820,00</b>

PLANETENMIXER



- zum Rühren und Mixen von leichtem Teig
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- inklusive einer Rührschüssel 20 Liter, 3tlg. Patisserie-Set (Rührbesen, Knethaken und Flachrührer)
- Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat auf der Rührschüssel
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 320 mm
- Gestell aus Aluminiumguss
- Rührbesen: 400 U/min.
- Knethaken: 113 U/min.
- Flachrührer: 168 U/min.



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
1.	<b>BK0403001</b>	Flachrührer	<b>73,90</b>
2.	<b>BK0403003</b>	Rührbesen	<b>106,00</b>
3.	<b>BK0403004</b>	Rührschüssel	<b>111,00</b>

Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BK0403020</b>	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	<b>1188,00</b>

PLANETENMIXER



- inklusive Rührschüssel 25 Liter
- drei Geschwindigkeitsstufen
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Schüssel an beweglichem Arm eingehängt
- Sicherheitsabdeckung
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 360 mm
- Rührbesen: 462 U/min.
- Knethaken: 197 U/min.
- Flachrührer: 317 U/min.



Inklusive Rührbesen, Knethaken, Flachrührer



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>BK0501010</b>	362	450	550	900	25	72	1,5	230	<b>1962,00</b>

**KALTE THEKE**

- LED-Innenbeleuchtung
- doppelt verglaste Wände
- automatische Abtauung
- inkl. 3 Glasböden 565x540 mm
- Einlegeböden geeignet für GN 1/1 Tablett
- Schiebetür bedienerseitig
- elektronisches Thermostat
- 4 Räder, 2 davon mit Bremse

**NEU**


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KT0106325</b>	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	<b>5420,00</b>

**KÜHLVITRINE**

- LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- doppelte Verglasung
- digitale Temperaturanzeige
- automatische Abtauung
- inkl. 5 Einlegeböden 535x495 mm
- Einlegeböden siebenfach höhenverstellbar
- elektronischer Thermostat
- in der Oberseite eingebauter Verdampfer für perfekte Temperaturverteilung
- 4 Doppelrollen
- automatische Abtauung alle 2 Stunden
- ideal für Backwaren, Torten und Desserts

**NEU**


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KT0107360</b>	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	<b>3980,00</b>

**KÜHLVITRINE**

- LED-Innenbeleuchtung
- doppelte Verglasung
- digitale Temperaturanzeige
- automatische Abtauung
- inkl. 2 höhenverstellbare Glasböden 645x490 mm
- elektronischer Thermostat
- Einlegeböden geeignet für Tablett GN 1/1 und 600x400
- automatische Abtauung alle 2 Stunden
- im oberen Teil platzierter Verdampfer für perfekte Temperaturverteilung
- ideal für Backwaren, Torten und Desserts

**NEU**


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KT0106170</b>	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	<b>3710,00</b>

**KÜHLVITRINE**

- LED-Innenbeleuchtung
- doppelte Verglasung
- automatische Abtauung
- elektronischer Thermostat
- inkl. 5 Glasböden 665x445 mm
- Einlegeböden sechsfach höhenverstellbar
- Tragfähigkeit pro Glasboden bis zu 10 kg
- Einlegeböden geeignet für Tablett GN 1/1 und 600x400
- 4 Räder, 2 davon mit Bremse

**NEU**


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KT0107480</b>	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	<b>5425,00</b>



# PIZZAÖFEN UND PIZZABEDARF

Eine hochwertige Ausrüstung an STALGAST Pizzaöfen und Pizzabedarf wird für die professionelle Pizzaherstellung und -zubereitung benötigt, und ist zugleich für organisierte Außer-Haus-Lieferungen von großer Bedeutung.

Pizzaöfen und Zubehör.....	255-265	Pizzaballenbehälter .....	270
Spiral-Teigknet-/		Pizzableche .....	271
Ausrollmaschinen.....	266-268	Pizza-Transporttaschen .....	271
Pizzaspachtel, -schaufel,		Back-/Ofenhandschuhe.....	272
Ofenbürste.....	269-270	Pizza-Kühltische.....	272-273

## PIZZAÖFEN COMPACT

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. für überbackene Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée.
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

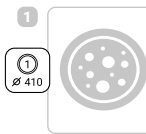
### PIZZAÖFEN

- für Pizzen mit bis zu Ø 41 cm
- Temperatureinstellung bis 350°C
- Infrarot-Quarzstrahler (1050°C)
- Schamottboden
- Kammerbeleuchtung
- 15-Minuten-Timer
- Gehäuse aus Edelstahl
- doppelt isolierte Tür mit Sichtfenster

NEU



Anordnung  
der Pizzen  
im Ofen:



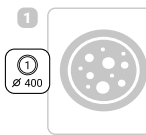
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto	Anordnung
PP0101670	670	580	270	bis zu 350	32	3	230	1208,00	1

### PIZZAÖFEN COMPACT

- für Pizzen mit bis zu Ø 40 cm
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Front aus Edelstahl
- Schamottboden
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- passendes Untergestell: PP0707565



Anordnung  
der Pizzen  
im Ofen:

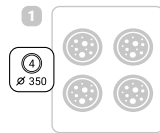


Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0901140	eine Kammer	555	460	290	405	405	110	bis zu 500	26	2,2	230	866,00	1
PP0902140	zwei Kammern	555	460	535	405	405	110	bis zu 500	46	4,4	400	1638,00	1

## PIZZAÖFEN PROFESSIONAL

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. für überbackene Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

Anordnung  
der Pizzen  
im Ofen:



### PIZZAOFEN GREDIL

- Front aus Edelstahl
- Gehäuse aus schwarzem pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 400°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- passendes Untergestell: PP0701785

**GREDIL**

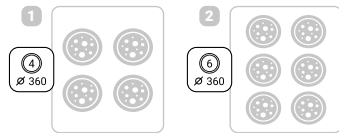


Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H min (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0201435	eine Kammer	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	1436,00	1
PP0202435	zwei Kammern	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	2127,00	1





Anordnung  
der Pizzen  
im Ofen:



### PIZZAOFEN PROFESSIONAL

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- passendes Untergestell für PP0301436 und PP0302436: PP0703102
- passendes Untergestell für PP0302636: PP0714102



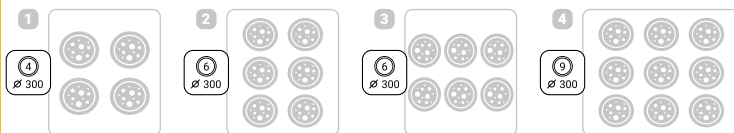
Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G Kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
<b>PP0301436</b>	eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	<b>1569,00</b>	1
<b>PP0302436</b>	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	<b>2438,00</b>	1
<b>PP0302636</b>	zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	<b>3094,00</b>	2



## PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. für überbackene Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

Anordnung der Pizzen im Ofen:



### PIZZAOFEN

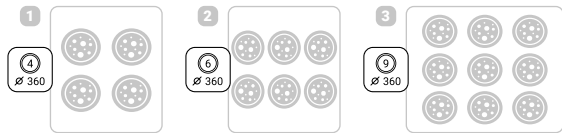
- Front aus Edelstahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- passendes Untergestell für PP0401430, PP0402430: PP0702910
- passendes Untergestell für PP0402630: PP0712091
- passendes Untergestell für PP0411630 und PP0412630: PP0715116
- passendes Untergestell für PP0401930, PP0402930: PP0716116



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0401430	eine Kammer	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	1750,00	1
PP0402430	zwei Kammern	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	3054,00	1
PP0402630	zwei Kammern	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	3395,00	2
PP0411630	eine Kammer	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	2320,00	3
PP0412630	zwei Kammern	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	4040,00	3
PP0401930	eine Kammer	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	3051,00	4
PP0402930	zwei Kammern	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	5288,00	4



Anordnung  
der Pizzen  
im Ofen:



### PIZZAOFEN

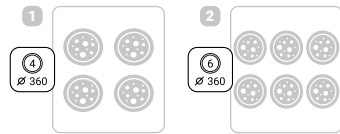
- pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- passendes Untergestell für PP0501436 und PP0502436: PP0703102
- passendes Untergestell für PP0512636: PP0717138
- passendes Untergestell für PP0502936: PP0718138



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
<b>PP0501436</b>	eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	<b>2109,00</b>	1
<b>PP0502436</b>	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	<b>3243,00</b>	1
<b>PP0512636</b>	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	<b>4729,00</b>	2
<b>PP0502936</b>	zwei Kammern	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	<b>6149,00</b>	3



Anordnung  
der Pizzen  
im Ofen:



**PIZZAOFEN F-LINE DIGITAL**

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung von 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- digitales Thermostat
- elektronische Steuerung



**NEU**



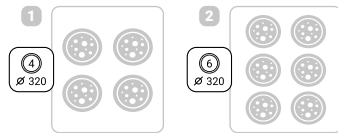
Hinweis: Das Bedienfeld  
vergrößert die Breite des Ofens  
um 130 mm im Vergleich zu den in  
der Tabelle angegebenen Maßen.

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
<b>PP1502436</b>	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	<b>4130,00</b>	1
<b>PP1502636</b>	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	<b>5550,00</b>	2

## PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Diese Linie dient zur stetigen Zubereitung von allen Arten von Pizzen
- Die Modelle sind für mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

Anordnung  
der Pizzen  
im Ofen:



### PIZZAOFEN E-START LINE

- Schamottboden
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- Entlüftungskamin
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl, schwarz
- Frontpaneel aus Edelstahl
- passendes Untergestell für PP0001432: PP0705905
- passendes Untergestell für PP0002432 und PP0002632: PP0706905



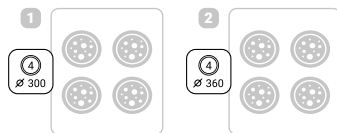
Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
<b>PP0001432</b>	eine Kammer	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	<b>1583,00</b>	1
<b>PP0002432</b>	zwei Kammern	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	<b>2333,00</b>	1
<b>PP0002632</b>	zwei Kammern	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	<b>2781,00</b>	2



## GAS PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Diese Linie dient zur stetigen Zubereitung von allen Arten von Pizzen
- Die Modelle sind für mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

Anordnung  
der Pizzen  
im Ofen:



### GAS PIZZAOFEN

- für Pizzen mit einem maximalen Durchmesser von 30 oder 36 cm
- Heizsystem mit 4 Brennern
- elektronische Temperaturregelung mit 1° Einteilung
- Temperatureinstellung bis 500°C
- mit Piezozündung
- mit Schamottboden
- Innenbeleuchtung
- Gehäuse aus schwarz lackiertem Stahlblech
- Flüssiggasdüsen G30 im Lieferumfang enthalten
- passendes Untergestell für PP1301432: PP0703102
- passendes Untergestell für PP1301436: PP0704109

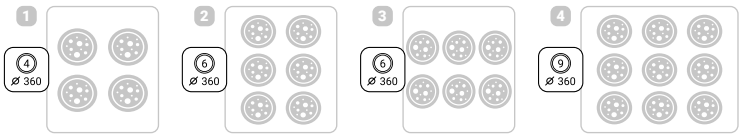


Artikelnr.	Anordnung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP1301432	eine Kammer	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	4751,00	1
PP1301436	eine Kammer	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	5305,00	2

## PIZZAÖFEN PROFESSIONAL EXTRA POWER

- Diese Linie leistungsfähiger Geräte dient zur Zubereitung von allen Arten von Pizzen
- Die Modelle sind für Gastronomiebetriebe mit zahlreicher Kundschaft empfohlen

Anordnung  
der Pizzen  
im Ofen:



### PIZZAOFEN

- Vollschamott
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- passendes Untergestell für PP0601436, PP0602436; PP0703102
- passendes Untergestell für PP0602636; PP0714102
- passendes Untergestell für PP0611636 und PP0612636; PP0717138
- passendes Untergestell für PP0602936; PP0718138

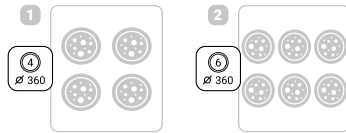


Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
<b>PP0601436</b>	eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	<b>2492,00</b>	1
<b>PP0602436</b>	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	<b>4127,00</b>	1
<b>PP0602636</b>	zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	<b>5159,00</b>	2
<b>PP0611636</b>	eine Kammer	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	<b>3395,00</b>	3
<b>PP0612636</b>	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	<b>6063,00</b>	3
<b>PP0602936</b>	zwei Kammern	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	<b>7703,00</b>	4

## PIZZABEDARF



Anordnung  
der Pizzen  
im Ofen:



### PIZZAOFEN FR-LINE DIGITAL

- Vollschamott
- Temperatureinstellung von 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- digitales Thermostat
- elektronische Steuerung



**NEU**

Hinweis: Das Bedienfeld  
vergrößert die Breite des Ofens  
um 130 mm im Vergleich zu den in  
der Tabelle angegebenen Maßen.



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP1602436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	4950,00	1
PP1602636	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	6420,00	2





## UNTERGESTELL FÜR PIZZAÖFEN

- Selbstmontage

PL EIGENE  
FERTIGUNG



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>PP0701785</b>	Passend zu PP0201435, PP0202435	785	770	1000	<b>387,00</b>
<b>PP0702910</b>	Passend zu PP0401430, PP0402430	910	745	1000	<b>387,00</b>
<b>PP0712091</b>	Passend zu PP0402630	910	1030	1000	<b>368,00</b>
<b>PP0703102</b>	Passend zu PP0301436, PP0302436, PP0501436, PP0502436, PP0601436, PP0602436, PP1301432	1020	860	1000	<b>387,00</b>
<b>PP0714102</b>	Passend zu PP0302636, PP0502636, PP0602636	1020	1220	1000	<b>368,00</b>
<b>PP0715116</b>	Passend zu PP0411630, PP0412630	1160	745	1000	<b>368,00</b>
<b>PP0716116</b>	Passend zu PP0401930, PP0402930	1160	1030	1000	<b>368,00</b>
<b>PP0717138</b>	Passend zu PP0512636, PP0611636, PP0612636	1380	860	1000	<b>368,00</b>
<b>PP0718138</b>	Passend zu PP0502936, PP0602936	1380	1220	1000	<b>617,00</b>
<b>PP0704109</b>	Passend zu PP1301436	1095	940	1000	<b>494,00</b>
<b>PP0705905</b>	Passend zu PP0001432	905	795	1000	<b>468,00</b>
<b>PP0706905</b>	Passend zu PP0002432, PP0002632	905	1090	1000	<b>481,00</b>
<b>PP0707565</b>	Passend zu PP0901140, PP0902140	565	470	1000	<b>346,00</b>

**TEIGAUSSCHNEIDMASCHINE**

- Gehäuse aus Edelstahl
- einstellbare Teigstärke: etwa 1 mm bis 4 mm
- Walzenlänge: 300 mm
- empfohlene Teigmenge: 80 g bis 210 g
- vereinfacht und beschleunigt die Arbeit erheblich
- ideal für Pizza- und Brotteig



Fußschalter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>PP0201300</b>	445	340	640	29	0,5	230	<b>1606,00</b>

**SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE**

- geeignet für feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1201010 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 3,5 kg
- PP1202020 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 7,5 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Rührschüssel ist nicht abnehmbar



Rührschüssel und Spiralhaken aus Edelstahl



Bedienfeld



1



2

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>PP1201010</b>	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	<b>1191,00</b>
2.	<b>PP1202020</b>	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	<b>1528,00</b>

**SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE**

- digitales Bedienfeld
- 10 Geschwindigkeitsstufen
- Mixerzahl: 87-280 U/min.
- Schüssel Ø 250 mm
- max. Rührschüssel-Kapazität: bis 5.2 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- bewegliche Sicherheitsabdeckung
- Rückwärtsgang
- akustisches Signal

Rührschüssel  
und  
Knehtaken  
aus Edelstahl



Bedienfeld



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>PP1130052</b>	320	550	440	10	32	0,75	230	<b>1270,00</b>

**SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE DOUGH-MASTER**

- digitales Bedienfeld
- 10 Geschwindigkeitsstufen
- stufenlose Drehzahlregelung
- PP1130120 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 12 kg
- PP1130187 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18.7 kg
- PP1130300 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 30 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- bewegliche Sicherheitsabdeckung
- Rückwärtsgang
- höhenverstellbare FüÙe zur Gerätestabilisierung
- akustisches Signal
- Pause-Funktion

Bedienfeld



Rührschüssel  
und  
Knehtaken  
aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>PP1130120</b>	730	550	770	23	90	1,3	230	<b>2415,00</b>
<b>PP1130187</b>	850	520	860	34	120	1,8	230	<b>2940,00</b>
<b>PP1130300</b>	850	520	920	45	145	2,6	230	<b>3570,00</b>



### SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- geeignet für feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1001010 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 8 kg
- PP1001020 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 15 kg
- PP1001030 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 25 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Rührschüssel ist nicht abnehmbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>PP1001010</b>	300	550	620	48	0,37	230	<b>1446,00</b>
<b>PP1001020</b>	400	700	680	82	0,90	230	<b>1786,00</b>
<b>PP1001030</b>	450	740	730	90	1,10	230	<b>2173,00</b>

### SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- geeignet für feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- zwei Geschwindigkeitsstufen
- mit abnehmbarem Rührschüssel und hochklappbarem Kopf
- PP1101018 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18 kg
- PP1102025 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 25 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>PP1121018</b>	400	700	700	94	0,55	400	<b>2972,00</b>
<b>PP1122025</b>	450	740	750	127	1,10	400	<b>3585,00</b>

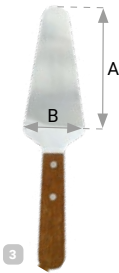
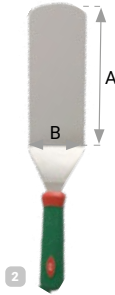
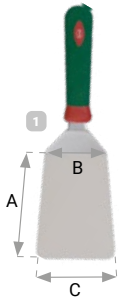


### SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- Teigknetmaschinen mit abnehmbarer Rührschüssel und hochklappbarem Kopf
- geeignet für feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1101018 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18 kg
- PP1102025 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 25 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>PP1101018</b>	400	700	700	100	0,9	230	<b>2407,00</b>
<b>PP1102025</b>	450	740	750	128	1,3	230	<b>2739,00</b>



**1 SANELLI BRATENSPOCHTEL**



- ergonomischer Griff
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>MS0636150</b>	150	<b>63,75</b>

**2 SANELLI BRATENWENDER**



- ergonomischer Griff
- A=200 mm, B=80 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>MS0637260</b>	260	<b>77,90</b>

**3 PIZZASCHAUFEL**



- mit Holzgriff
- A=120 mm, B=60 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>PP4003120</b>	270	<b>6,80</b>

**4 PIZZAROLLER**

- glatte Klinge

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
<b>PP4102100</b>	100	<b>6,00</b>

**5 PIZZASCHAUFEL**

- aus Aluminium
- mit Holzgriff

Artikelnr.	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
<b>PP4005200</b>	260	300	200	<b>26,50</b>
<b>PP4006300</b>	260	300	450	<b>31,15</b>
<b>PP4016300</b>	260	300	1000	<b>49,25</b>

**6 PIZZASCHAUFEL**

- aus Buchenholz



Artikelnr.	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
<b>PP4007300</b>	350	300	1100	<b>43,90</b>

**PIZZASCHAUFEL**

- gefertigt aus Aluminium

Artikelnr.	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
<b>PP4018320</b>	320	300	1200	<b>62,15</b>

**PIZZASCHAUFEL**

- gefertigt aus Aluminium

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
<b>PP4018200</b>	200	1690	<b>62,15</b>

**OFENBÜRSTE**

- Aluminiumstil
- mit Messingborsten

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>PP4017001</b>	1500	<b>87,00</b>



1



4



3



6

**PIZZABALLENBEHÄLTER**

- aus Polypropylen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>PP4164600</b>	Pizzaballenbehälter	600	400	70	13	<b>37,05</b>
2.	<b>PP4164610</b>	Pizzaballenbehälter	600	400	100	19	<b>28,50</b>
3.	<b>PP4164400</b>	Pizzaballenbehälter	400	300	100	10	<b>14,90</b>
4.	<b>PP4164001</b>	Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164600 und PP4164610	600	400	20	-	<b>13,60</b>
5.	<b>PP4164499</b>	Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164400	400	300	20	-	<b>12,25</b>

**6 FAHRBARES UNTERGESTELL FÜR PIZZABALLENBEHÄLTER**  
• für 600x400 mm Behälter

Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>LT0709600</b>	<b>107,00</b>

**PIZZABLECH**

- Empfehlung zur Vorbeugung von Rostflecken: nach der Benutzung spülen, trocknen und mit Öl einreiben
- Schwarzblech



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
PP4201240	240	25	11,05
PP4201260	260	25	12,45
PP4201280	280	25	11,95
PP4201300	300	25	11,15
PP4201320	320	25	10,25
PP4201360	360	25	15,00
PP4201400	400	25	19,80
PP4201450	450	40	24,85
PP4201500	500	40	28,45

**PIZZA SCREEN**



Artikelnr.	Ø mm (innen)	Ø mm (ausen)	Preis (€) netto
PP4301280	250	280	5,50
PP4301310	280	300	7,00
PP4301330	310	330	7,00
PP4301360	350	380	8,95
PP4301400	380	400	9,90
PP4301460	430	460	11,00
PP4301500	480	500	12,90
PP4301600	570	600	22,85

**PIZZA TRANSPORTTASCHE**

- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung mit Klettverschluss zum schnellen und einfachen Beladen
- Abmessung Einsteckfach: 120x165 mm (BxT)
- komfortabler Tragegriff und Luftlöcher



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	Preis (€) netto
LT0602500	500	500	300	480	480	285	27,70

**NEOPREN-OFENHANDSCHUHE**

- ölresistent
- hitzebeständig bis 100°C



Artikelnr.	T °C	Preis (€) netto
<b>PP4403300</b>	bis zu 100	<b>52,35</b>

**BACKHANDSCHUHE**

- drei Finger
- aus Leder
- hitzebeständig bis 300°C



Artikelnr.	T °C	Preis (€) netto
<b>PP4401300</b>	bis zu 300	<b>56,50</b>

**OFENHANDSCHUHE**

- aus Leder
- Fäustlinge



Artikelnr.	L mm	T °C	Preis (€) netto
<b>PP4405250</b>	410	bis zu 250	<b>99,75</b>

**STARLINE PIZZATISCH, 3-TÜRIG MIT GLASABDECKUNG**

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Kühleinheit für 8xGN 1/6 (max. 150 mm)
- Arbeitsplatte aus Granit
- statische Kühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Staubfilter
- selbstschließende, isolierte Türen
- pro Tür ein GN 1/1 Rost inkl. Führungsschienen
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtaung
- passende Führungsschienen: KT9905011
- GN-Behälter nicht inklusive



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto
<b>KT4433402</b>	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	1294	402	308	4	<b>1601,00</b>



**STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG**

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Kühleinheit für 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- statische Kühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Staubfilter
- selbstschließende, isolierte Türen
- pro Tür ein GN 1/1 Rost inkl. Führungsschienen
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtaung
- Isolierung: ~35 mm
- Arbeitsfläche aus Granit
- passende Führungsschienen: KT9905011
- GN-Behälter nicht inklusive



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto
<b>KT4430240</b>	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	<b>1055,00</b>

**STARLINE PIZZATISCH, 3-TÜRIG UND PIZZAKÜHLAUFSATZ MIT GLASABDECKUNG**

- kompatibel mit Starline Kühlaufsatzvitrine KT4563140 für 6 x GN 1/3 (max. 150 mm)
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- statische Kühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Staubfilter
- selbstschließende, isolierte Türen
- pro Tür ein GN 1/1 Rost inkl. Führungsschienen
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtaung
- Vorderräder mit Bremse
- Arbeitsplatte aus Granit
- Isolierung: ~35 mm
- passende Führungsschienen: KT9905011
- GN-Behälter nicht inklusive



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	<b>KT4563140</b>	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4	<b>721,00</b>
2.	<b>KT4431368</b>	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	<b>1583,00</b>



# VORBEREITUNGSGERÄTE

Mit professionellen STALGAST Vorbereitungsgeräten zum Schneiden, Wölfen, Zerkleinern, Hacken, Raspeln und Mixen werden die Lebensmittel in der Großküche maschinell, schnell, effizient und gleichmäßig verarbeitet. Dadurch optimieren Sie Ihre Abläufe, sparen wertvolle Arbeitszeit um die Küchenarbeit effektiv zu gestalten.

Kartoffelschälmaschinen.....	275	Fleischwölfe und Zubehör.....	280
Aufschnittmaschinen .....	276-278	Wurstfüller .....	281-287
Gemüseschneider, Fleischmürber, Schnitzelpresse, Knochensäge.....	278-279		

# KARTOFFELSCHÄLER



- schält bis zu 60 bzw. 120 kg Kartoffeln in der Stunde
- Timer einstellbar von 0 bis 5 Minuten
- Polycarbonat-Deckel mit Sicherheitsschalter
- Auffangschublade optional erhältlich
- leiser Betrieb
- zur Reinigung zerlegbar

Polycarbonat-Deckel



Bedienfeld



Reibscheibe



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>VG0602060</b>	Kartoffelschäler	450	830	930	60	0,55	400	<b>1788,00</b>
2.	<b>VG0602120</b>	Kartoffelschäler	450	830	930	120	0,55	400	<b>2117,00</b>
3.	<b>VG0699001</b>	Auffangschale	315	562	160	-	-	-	<b>202,00</b>



### AUFSCNITTMASCHINE

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Schlitten, Knöpfe und Schrauben aus Edelstahl
- Zuführungsbereich mit den Maßen 220x180 mm (BxT)
- solides und bewährtes Design
- Motor mit einem zusätzlichen verstärkten Antrieb
- abnehmbarer Schlitten für einwandfreie Hygiene
- inkl. Messerschärfer
- Schnittstärke 0-13 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>VG1101250</b>	250	570	560	475	18	0,12	230	<b>1841,00</b>

### AUFSCNITTMASCHINE

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Schlitten, Knöpfe und Schrauben aus Edelstahl
- Zuführungsbereich mit den Maßen 225x210 mm (BxT)
- solides und bewährtes Design
- Motor mit einem zusätzlichen verstärkten Antrieb
- abnehmbarer Schlitten für einwandfreie Hygiene
- inkl. Messerschärfer
- Schnittstärke 0-13 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>VG1101300</b>	300	640	610	510	21	0,16	230	<b>2150,00</b>

## AUFSCHNITTMASCHINE, ANTIHAFTBESCHICHTET

- besonders für Käse- und Wurstaufschnitt geeignet
- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium mit antihaftbeschichteter Anschlagplatte
- Schlitten, Knöpfe und Schrauben aus Edelstahl
- Messer mit Antihaftbeschichtung
- 45° Winkel für einfaches Schneiden
- Zuführungsbereich mit den Maßen 270x175 mm (BxT)
- Motor mit einem zusätzlichen verstärktem Antrieb
- abnehmbarer Schlitten für einwandfreie Hygiene
- inkl. Schleifstein
- Schnittstärke 0-14 mm



VORBEREITUNG



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>VG1102300</b>	300	560	680	520	24	0,18	230	<b>2915,00</b>

**AUFSCHNITTMASCHINE**

- zum Schneiden von Wurst und Käse geeignet
- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- abnehmbarer Schlitten ermöglicht einfache Reinigung
- mit integriertem Messerschärfer
- Schnittstärke 0-10 mm
- mit antihafbeschichteter Anschlagplatte und Messer



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>VG0103250</b>	250	380	490	380	16	0,32	230	<b>668,00</b>
<b>VG0103220</b>	220	380	440	340	14	0,32	230	<b>670,00</b>

**AUFSCHNITTMASCHINE**

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- abnehmbarer Schlitten ermöglicht einfache Reinigung
- mit integriertem Messerschärfer
- Schnittstärke 0-10 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>VG0104250</b>	250	380	490	380	16	0,32	230	<b>643,00</b>

**GEMÜSESCHNEIDER**

- inklusive Schneidescheiben 2 und 4 mm
- inklusive Reibescheiben 2, 4, und 6 mm
- Gehäuse aus Aluminiumguss
- Sicherheitsschalter in der Abdeckung
- zwei Einfüllschächte: 160 x 75 mm und Ø = 50 mm

Inklusive  
fünf Scheiben



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>VG0701400</b>	230	570	510	bis zu 40	22,5	0,55	230	<b>1106,00</b>



### FLEISCHMÜRBER

- empfohlen für Restaurants, Fleischgeschäfte, Imbissstände usw.
- bestimmt für die Zartmachung und Zubereitung von Fleisch für Beefsteaks, Filets und Steaks
- Kapazität: bis zu 420 Steaks/Stunde
- Einfüllschachtgröße: 158x23 mm
- rutschfeste FüÙe
- Aufsatz zum Fleischschneiden



Einführschacht



einfach zu reinigen



hohe Produktivität



leichte Montage



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>VG0242427</b>	500	310	500	0,37	230	<b>1921,00</b>

### SCHNITZELPRESSE

- für knochenloses Fleisch
- die speziellen Mürbewalzen erzielen eine effiziente Flächenvergrößerung
- für Fleischmürber VG0242427



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>VG0242099</b>	<b>254,00</b>

### FLEISCHWOLF

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Einfüllschale aus Edelstahl
- Kopf und Schnecke aus eloxiertem Aluminium
- Messer und Lochscheiben aus Karbonstahl
- Stößel aus Polyethylen
- Rückwärtslauf
- Artikelnummern passender Lochscheiben: VG9911045, VG9911020, VG9911060 und VG9911100
- passendes Kreuzmesser: VG9901211
- Stundenleistung: 85 kg
- inklusive drei Lochscheiben: 3, 5, 8 mm
- Lochscheiben-Gr. 12
- rutschfeste FüÙe
- inkl. Wurstfüllaufsatz
- nicht für den Dauerbetrieb geeignet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>VG0801085</b>	410	190	350	85	0,25	230	<b>421,00</b>

**FLEISCHWOLF**

- Gehäuse aus Edelstahl und eloxiertem Aluminium
- zur Reinigung zerlegbar
- Rückwärtslauf
- Überhitzungsschutz
- Modell VG02160127 inklusive Lochscheiben 5 und 8 mm, Größe 12
- Modell VG02300227 inklusive Lochscheiben 6 und 8 mm, Größe 22



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>VG0216127</b>	499	270	550	bis 160	0,8	230	<b>1053,00</b>
2.	<b>VG0230227</b>	530	270	500	bis 300	1,1	230	<b>1112,00</b>

**FLEISCHWOLF**

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium und Edelstahl
- Einfüllschacht aus polierter Aluminiumlegierung
- Einfüllschale aus Edelstahl
- Wendelgehäuse aus Gusseisen
- Wendel aus spezieller Aluminiumlegierung
- Rückwärtslauf
- Dauerbetrieb bis zu 8 Stunden
- rutschfeste Füße
- Modell VG0322127 inklusive Lochscheiben 5 und 8 mm, Größe 12
- Modell VG0225327 inklusive Lochscheiben 5 und 8 mm, Größe 22



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
3.	<b>VG0322127</b>	517	328	410	220	0,80	230	<b>801,00</b>
4.	<b>VG0225327</b>	410	328	517	250	0,80	230	<b>1022,00</b>



**ZUBEHÖR FÜR FLEISCHWÖLFE**

- Kreuzmesser und Lochscheiben aus Edelstahl

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	Passend zu:	Preis (€) netto
1.	<b>VG9901211</b>	-	VG0216127, VG0322127, VG0801085	<b>29,55</b>
	<b>VG9901212</b>	-	VG0230227, VG0225327	<b>34,10</b>
2.	<b>VG9911020</b>	2	VG0216127, VG0322127, VG0801085	<b>93,95</b>
	<b>VG9911030</b>	3	VG0216127, VG0322127, VG0801085	<b>76,10</b>
	<b>VG9911045</b>	4,5	VG0216127, VG0322127, VG0801085	<b>69,75</b>
	<b>VG9911060</b>	6	VG0216127, VG0322127, VG0801085	<b>68,05</b>
	<b>VG9911080</b>	8	VG0216127, VG0322127, VG0801085	<b>68,05</b>
	<b>VG9911100</b>	10	VG0216127, VG0322127, VG0801085	<b>69,75</b>
	<b>VG9912045</b>	4,5	VG0230227, VG0225327	<b>74,85</b>



## WURSTFÜLLER

- perfekt geeignet für alle Arten der Gastronomie
- die Bedienung der Geräte ist dank der guten Konstruktion einfach, bequem und intuitiv
- die Kurbel kann auf beiden Seiten montiert werden um die Bedienung für Links- und Rechtshänder zu ermöglichen

### WURSTFÜLLER

- robustes Edelstahlgehäuse
- alle demontierbaren Komponenten sind spülmaschinenfest
- Kolben mit Lastentlüftung
- zweifache Übersetzung für schnelles Arbeiten
- inkl. vier Füllaufsätze: 16, 22, 32 und 38 mm
- Zylinderbefüllung ohne Demontage möglich
- für einfaches und gleichmäßiges Füllen



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	Preis (€) netto
1.	<b>VG1201050</b>	320	290	680	5	11	<b>367,00</b>
2.	<b>VG1201070</b>	320	330	830	7	12	<b>390,00</b>



# KÜCHENEQUIPMENT

Die Speisenvorbereitung in der Großküche wird durch professionelles und funktionelles STALGAST Küchenequipment aus Kleingeräten und grundlegenden Kochgeräten komplettiert.

Kontaktgrills .....	283, 286-287	Hähnchen- und Gyrosgrills .....	294-295
Fritteusen .....	284, 288	Salamander, Toaster,	
Waffeleisen, Crêpesgeräte .....	285, 290-291	Konvektomaten .....	292-293, 296
Griddleplatten .....	284, 289	Reiskocher, Dörrautomat .....	294, 296
Bains-Marie .....	285	Wärmevitrine, Heiße Theke .....	295
Mikrowellengeräte .....	297-298	Induktions-/Höckerkocher .....	294, 299
Hot Dog-Geräte, Brötchenwärmer .....	287	Sous Vide-Geräte und Zubehör .....	300

## KONTAKTGRILLS

caterina 

- Grillplatten beidseitig gerillt aus Gusseisen
- stufenlose Temperatureinstellung von 50°C bis 300°C
- Sicherheitsthermostat
- hitzebeständiger Griff
- inkl. Auffangschale für Fett- und Grillreste
- erhältlich als Einzel-, Panini- und Doppelversion



KONTAKTGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2001310	310	360	200	1,8	230	313,00



PANINIGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2003430	430	360	200	2,2	230	388,00

DOPPEL-KONTAKTGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2002570	570	360	200	3,6	230	573,00



**FRITTEUSE**



- als Einzel- oder Doppelversion und mit Ablassshahn erhältlich
- stabiler Frittierkorb mit Einhängvorrichtung und hitzebeständigem Griff
- stufenlose Temperatureinstellung von 60 - 200°C
- Heizelement und Bedienfeld hochklappbar mit Einrastfunktion
- leicht zu reinigen
- mit Kaltzone



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Gesamt-V. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>CA2202040</b>	Fritteuse	200	430	315	8	2	230	<b>231,00</b>
	<b>CA2201051</b>	Fritteuse	290	430	265	8	3	230	<b>333,00</b>
2.	<b>CA2202050</b>	Doppel-Fritteuse	415	430	315	2x8	2x2	230	<b>448,00</b>
	<b>CA2202051</b>	Doppel-Fritteuse	585	430	265	2x8	6	230	<b>565,00</b>
3.	<b>CA2203080</b>	Fritteuse mit Ablassshahn	300	510	390	10	3	230	<b>328,00</b>
	<b>CA2204080</b>	Doppel-Fritteuse mit Ablassshahn	610	510	390	2x10	2x3	230	<b>604,00</b>

**GRIDDLEPLATTE**

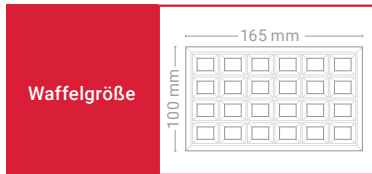
- Grillfläche 2/3 glatt & 1/3 gerillt
- getrennt regelbare Heizflächen
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- schneller Aufheizvorgang
- herausnehmbare Fettauffangschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>CA2101720</b>	720	460	240	3,5	230	<b>685,00</b>

### WAFFELEISEN

- Brüsseler Platte, antihafbeschichtet
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- inkl. Timer, einstellbar bis zu 5 min
- hitzebeständiger Griff



Waffelgröße



Artikelnr.	B mm	D mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>CA2701320</b>	320	380	240	1,5	230	<b>353,00</b>

### CRÊPES-GERÄT

- Gusseisenplatte, antihafbeschichtet
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- Funktionsleuchten



2



1

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	D mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>CA2401400</b>	Crêpe-Gerät	400	450	470	220	3	230	<b>416,00</b>
2.	<b>CA2404180</b>	Holz-Teigverteiler rund	-	180	180	-	-	-	<b>13,50</b>

### BAINS-MARIE

- Überhitzungsschutz
- Artikel KE3201150 und KE3202150 passend für Gastronormbehälter GN 1/1 (150 mm)
- Artikel KE3203200 passend für Gastronormbehälter GN 1/1 (200 mm)
- Lieferung ohne Gastronormbehälter

mit  
Ablasshahn  
verfügbar



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE3201150</b>	Bain-Marie GN 1/1 (150 mm)	340	570	242	0=85	1,2	230	<b>141,00</b>
<b>KE3202150</b>	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (150 mm)	340	590	242	0=85	1,2	230	<b>165,00</b>
<b>KE3203200</b>	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (200 mm)	340	590	280	0=85	1,2	230	<b>185,00</b>

# ROLLER GRILL KONTAKTGRILLS

- beidseitig gerillte Gusseisenplatten
- Thermostat einstellbar bis 300°C
- Fettauffangschale
- hitzebeständiger Griff
- inklusive Reinigungsbürste

## KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 360x240 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE0702430</b>	430	385	220	22,5	3,0	230	<b>1192,00</b>

## KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 260x240 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE0701330</b>	330	385	220	18	2	230	<b>927,00</b>

## KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 535x240 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE0703600</b>	600	385	220	33,5	4,0	400	<b>1487,00</b>
<b>KE0703601</b>	600	385	220	33,5	4,0	230	<b>1370,00</b>

## KONTAKTGRILL MIT TIMER

- schnelle Aufwärmzeit: bis 280°C in 8,30 Min.
- gleichmäßige Temperaturverteilung
- 3 verschiedene Heizoptionen:  
oben, unten, oben + unten
- Timer mit 3 Zeiten und Tonsignal
- Abmessung der Grillfläche: 360x240 mm (BxT)



**NEU**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE0702400</b>	400	475	310	24	3,4	230	<b>1345,00</b>

**NEU**

### GLASKERAMIK-KONTAKTGRILL

- Grillplatten aus Glaskeramik
- obere Platte gerillt, untere Platte glatt
- Temperaturbereich: 0 - 400°C
- schnelle Aufwärmzeit: 270°C in 150 Sekunden
- Timer mit 3 Zeiten und Tonsignal
- herausnehmbare Fettschublade
- einfach zu säubern
- Abmessung der Grillfläche: 335x304 mm (BxT)



NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE0706390</b>	390	600	260	14	3	230	<b>1520,00</b>



### HOT DOG GRILL

- antihaft Walzenheißrollen
- Modell KE0903011 mit 2 separaten Heizzonen
- Rollenlänge 40 cm

Nr.	Artikelnr.	Rollen	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>KE0901005</b>	5	545	320	240	12,5	0,6	230	<b>1205,00</b>
2.	<b>KE0902007</b>	7	545	320	240	14,0	0,9	230	<b>1518,00</b>
3.	<b>KE0903011</b>	11	545	460	240	20,0	1,4	230	<b>1839,00</b>

### HOT DOG GERÄT

- 3 Heizelemente für Brötchen
- runder Glaszylinder für Würstchen
- zweigeteilter Innenkorb für bis zu 40 Würstchen
- einfach zu reinigen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE1001650</b>	440	300	400	9	0,65	230	<b>781,00</b>



### BRÖTCHENWÄRMER

- der Brötchenwärmer kann unter anderen Roller Grill Geräten eingesetzt werden
- Kammergröße GN 2/3 (100mm)
- Temperaturkontrolle
- herausnehmbare Auffangschale
- spülmaschinenfester GN Behälter

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE1101023</b>	545	460	220	17	0,7	230	<b>903,00</b>

# FRITTEUSEN

- Kaltzonensystem
- präzise Temperaturkontrolle
- Sicherheitsthermostat
- Fritteusenkörbe und Deckel mit hitzebeständigen Griffen

## FRITTEUSEN MIT EINEM BECKEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Gesamt-V. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE0801050</b>	Fritteuse	190	425	320	5	5	3,2	230	<b>389,00</b>
<b>KE0801360</b>	Fritteuse mit Ablasshahn	265	450	360	8	8	3,6	230	<b>757,00</b>
<b>KE0811012</b>	Fritteuse mit Ablasshahn	350	470	350	12	10	6,4	400	<b>936,00</b>

## FRITTEUSEN MIT ZWEI BECKEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Gesamt-V. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE0802032</b>	Doppel-Fritteuse	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	<b>788,00</b>
<b>KE0802360</b>	Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	<b>1399,00</b>

## ELEKTRO-FRITTEUSE MIT UNTERSCHRANK

- mit Kaltzone
- KE0814001 Korbgröße: 205x305x145 mm
- KE0814002 Korbgröße: 2x 128x320x145 mm
- KE0814001 mit 3 Leistungsstufen:  
4 kW Temperaturerhaltung  
8 kW frische Waren  
12 kW Tiefkühlprodukte
- KE0814002: Frittierkammern unabhängig steuerbar
- mit Ablasshahn
- Sicherheitsthermostat

NEU



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Gesamt-V. Liter	Kap. kg/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE0814001</b>	Fritteuse	400	600	980	16	25	34	12	380	<b>2225,00</b>
<b>KE0814002</b>	Doppel-Fritteuse	400	600	980	2 x 10	30	38	2 x 6	380	<b>2490,00</b>



**ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE**

- 10 mm starke Stahlplatte
- schnelle Aufwärmphase
- Sicherheitsthermostat
- Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte
- herausnehmbarer Spritzschutz mit integrierter Fettauffangschale
- Gehäuse aus Edelstahl
- Abmessungen der Grillfläche: 600x400 mm (BxT)



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE1501060</b>	zwei Heizzonen	620	450	190	29	6,0	400	<b>1142,00</b>


**2**
**GAS-GRIDDLEPLATTE**

- 10 mm starke Stahlplatte
- schnelle Aufwärmphase
- Stabbrenner
- Sicherheitsthermostat
- herausnehmbare Spritzschutz mit integrierter Fettauffangschale
- Gehäuse aus Edelstahl
- inklusive Gasdüsen für Erdgas (G20) und Propan Butan (G30)
- Abmessungen der Grillfläche:  
KE1502032 - 400x400 mm (BxT)  
KE1502064 - 600x400 mm (BxT)



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	<b>KE1502032</b>	eine Heizzone	420	450	190	17	3,2	G20 / G30	<b>919,00</b>
2.	<b>KE1502064</b>	zwei Heizzonen	620	450	190	27	6,4	G20 / G30	<b>1271,00</b>

**ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE**

- Edelstahl-Grillfläche, Stärke 4 mm
- Aufwärmzeit ca. 8 Minuten
- Temperaturbereich: 100°C bis 300°C
- zwei unabhängige Heizzonen
- Fettauffangbehälter, spülmaschinengeeignet
- Heizelemente unter der gesamten Oberfläche für Garen ohne Wärmeverlust im Randbereich

**NEU**


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE1502035</b>	600	450	190	29	3,5	230	<b>1440,00</b>


**GAS-GRIDDLEPLATTE**

- Edelstahl-Grillfläche, Stärke 4 mm
- Aufwärmzeit ca. 8 Minuten
- Temperaturbereich: 100°C bis 300°C
- zwei unabhängige Heizzonen
- Piezozündung
- Fettauffangbehälter, spülmaschinengeeignet
- 2 Sicherheitsthermorate
- sternenförmige Brenner unter der gesamten Oberfläche für Garen ohne Wärmeverlust im Randbereich
- Düse für G20 im Lieferumfang enthalten

**NEU**


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Gas	Preis (€) netto
<b>KE1502055</b>	600	450	190	32	5,5	G30	<b>1589,00</b>

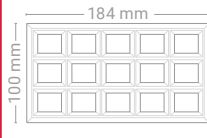
**WAFFELEISEN**

- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei Gusseisenplatten
- verstellbare FüÙe
- Waffelmuster:  
Brüssel - 3x5 Quadrate  
Lüttich - 4x6 Quadrate
- Backzeit pro Waffel ca. 3 Minuten
- Auffangschale für überschüssigen Teig aus Edelstahl
- geeignet für frische Teige und für TK-Waffeln
- KE1201184 und KE1202184: ca. 120 Waffeln/h
- KE1202150: ca. 40 Waffeln/h

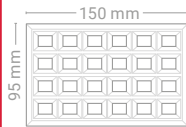
**WAFFELREZEPT:**

- 1,5 Tassen Mehl
- zwei Eier
- eine Tasse Milch
- zwei Esslöffel Zucker
- zwei Esslöffel Butter
- ein Esslöffel Backpulver
- eine Prise Salz

Waffelgröße  
Modell Brüssel  
„KE1201184“



Waffelgröße  
Modell Lüttich  
„KE1202150“



Nr.	Artikelnr.	Waffelform	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>KE1201184</b>	Brüssel	305	440	230	19	1,6	230	<b>1243,00</b>
2.	<b>KE1202150</b>	Lüttich	305	440	230	19	1,6	230	<b>1243,00</b>
3.	<b>KE1202184</b>	Brüssel	550	440	230	38	2 x 1,6	230	<b>2490,00</b>

**NEU**

**ELEKTRO-CRÊPESGERÄT**

- emaillierte Gusseisenplatte
- Temperatureinstellung bis 280°C
- Spiral-Heizelement
- inklusive Holz-Teigverteiler



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE1301400</b>	400	190	14,0	3,6	230	<b>680,00</b>


**GAS-CRÊPESGERÄT**

- emaillierte Gusseisenplatte
- Gas-Regler und Druckminderer
- achtarmigen Brenner (sternförmig)
- inklusive Holz-Teigverteiler



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto
<b>KE1401400</b>	400	160	17,5	3,6	Gas	<b>721,00</b>


**ELEKTRO-CRÊPESGERÄT**

- zwei emaillierte Gusseisenplatten
- Temperatureinstellung bis 300°C
- gleichmäßige Temperaturverteilung
- kratzfest
- Platten unabhängig bedienbar
- Incoloy-Heizelement für eine konstante Temperaturerhaltung


**NEU**


Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE1204402</b>	2x 400	860	480	240	44	2 x 3,6	230	<b>1780,00</b>

**SALAMANDER**

- Infrarot-Quarz-Heizelemente
- 15 Minuten Timer mit einer Verriegelungsposition für den Dauereinsatz
- abnehmbare Griffe
- Erreichung der Maximaltemperatur unter 30 Sekunden
- abnehmbare Rückseite zur einfachen Reinigung
- KE1601001 - 4 Heizelemente
- KE1601002 - 6 Heizelemente
- Abmessungen der Backkammer: 350x240 mm (BxT)



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>KE1601001</b>	eine Ebene	450	285	305	10	2,0	230	<b>462,00</b>
2.	<b>KE1601002</b>	zwei Ebenen	450	285	420	12	3,2	230	<b>690,00</b>

**SALAMANDER**

- Infrarot-Quarz-Heizelemente
- 15 Minuten Timer mit einer Verriegelungsposition für den Dauereinsatz
- abnehmbare Griffe
- Erreichung der Maximaltemperatur unter 30 Sekunden
- abnehmbare Rückseite zur einfachen Reinigung
- sechs Heizelemente
- Abmessungen der Backkammer: 520x320 mm (BxT)



Artikelnr.	Description	B mm	T mm	H mm	M Toast/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE1602001</b>	eine Ebene	640	380	330	200	15	2,7	230	<b>1224,00</b>

**KONVEKTOMAT**

- Umluft
- Temperatureinstellung von 0°C bis 300°C
- 120 Minuten Timer
- Funktionen: Aufwärmen/Auftauen, Grillen, Backen sowie ein Quarz-Grill zum Überbacken
- Abmessungen der Backkammer: 470x370x350 mm (BxTxH)
- Innenbeleuchtung
- 4 Einschübe
- inklusive 4 Grillroste (450x340 mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE1701423</b>	595	610	590	0-300	36	3,0	230	<b>1841,00</b>

**KONVEKTOMAT**

- Timer bis 120 min.
- Sehr schnelle Aufheizzeit - in ca. 7 min auf 250°C
- Funktionen zu Modell KE2002340: Aufwärmen/Auftauen, Grillen, Backen sowie ein Quarz-Grill zum Überbacken
- KE2101370 - inkl. zwei perforierte Bleche 255x310 mm (BxT), geeignet für GN 1/2, 5 Einschübe
- Abmessungen der Backkammern:  
 KE2001260 - 320x325x365 mm (BxTxH)  
 KE2001340 - 415x350x265 mm (BxTxH)  
 KE2002340 - 415x350x265 mm (BxTxH)  
 • KE2101370 - 270x330x320 mm (BxTxH)


**1**

**3**

**2**

**4**

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>KE2001260</b>	460	550	355	max 250	20	1,5	230	<b>1180,00</b>
2.	<b>KE2001340</b>	550	550	355	max 250	21	2,4	230	<b>1386,00</b>
3.	<b>KE2002340</b>	550	550	355	max 250	22	2,6	230	<b>1569,00</b>
4.	<b>KE2101370</b>	370	535	495	max 250	20	1,5	230	<b>1006,00</b>

**NEU**
**INDUKTIONS-KOCHFELD**

- zwei unabhängige Kochfelder, Ø=280 mm
- 20 Leistungsstufen geeignet für den Dauerbetrieb von bis zu 8 Std.
- Timer
- digitale Anzeige

**NEU**


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE2903030</b>	400	700	250	21	2 x 3	230	<b>2375,00</b>

## GAS-HOCKERKOCHER



- massive Topfhalterung aus Gusseisen
- herausnehmbarer Brenner
- Brennerdeckel und Edelstahlwanne abnehmbar
- Sicherheitsthermostat, Zündung mittels Zündflamme
- Gas-Regler
- inklusive Gasdüsen für Erdgas (G20) und Propan Butan (G30)
- für den Einsatz von Pfannen, Töpfen und Woks (nicht im Lieferumfang enthalten)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Gas	Preis (€) netto
<b>KE2401140</b>	600	630	425	30	14	G20 / G30	<b>1278,00</b>

## GAS-HÄHNCHENGRILL



- für perfekt gegartes Drehspieß-Fleisch
- 3 Spieße, die unabhängig voneinander gesteuert werden
- für bis zu 12-15 Hähnchen
- durchschnittlicher Gas-Verbrauch: LPG 1,41 kg/h; Erdgas 1,86 m³/h
- inkl. Beleuchtung
- herausnehmbare Auffangschale
- Düsen für LPG und Erdgas enthalten



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto
<b>KE2503170</b>	1110	480	920	87	17	gas	<b>2966,00</b>

## REISKOCHER

- einfach zu reinigender Innentopf antihafbeschichtet, hitzebeständig
- Gehäuse aus Edelstahl
- inklusive Reislöffel, Rührlöffel und zwei Messbechern
- mit Warmhaltefunktion
- Kontrolleuchten
- praktische Maßangaben im Innentopf
- für die Zubereitung von bis zu 6 kg gekochtem Reis

**inklusive  
Reislöffel,  
Rührlöffel  
und zwei  
Messbechern**



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE2801006</b>	470	420	350	6	10,2	1,95	230	<b>247,00</b>

**ELEKTRO-GYROSGRILL**

- herausnehmbares Gitterrost und Tropfschale
- Heizelemente mit unabhängiger Regulierung auf halbe oder volle Leistung
- KE2501036 - 3 Heizelemente
- KE2501058 - 4 Heizelemente
- gleichmäßige Wärmeverteilung
- inklusive Gyros-Schaukel aus Aluminium
- optionales Zubehör: Spieß, Wärmestrahler, Panorama-Glastüren,
- Messerhalter



1



2



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>KE2501036</b>	Kapazität 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	<b>1955,00</b>
2.	<b>KE2501058</b>	Kapazität 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	<b>2116,00</b>

**GAS-GYROSGRILL**

- herausnehmbares Gitterrost und Tropfschale
- Sicherheitsthermostat
- KE2502070 - 2 Heizelemente
- KE2502105 - 3 Heizelemente
- inklusive Gasdüsen für Erdgas (G20) und Propan Butan
- gleichmäßige Wärmeverteilung
- optionales Zubehör: Spieß, Wärmestrahler,
- Panorama-Glastüren, Messerhalter



2



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	D mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto
1.	<b>KE2502070</b>	Kapazität 15 kg	580	660	645	27	7,0	Gas	<b>1952,00</b>
2.	<b>KE2502105</b>	Kapazität 25 kg	580	660	870	31	10,5	Gas	<b>2310,00</b>

**WÄRMEVITRINE, OFFEN**

- Gehäuse aus Edelstahl
- LED-Beleuchtung
- höhenverstellbare Einlegeböden
- 4 Räder, 2 davon mit Feststeller



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE2702220</b>	494	600	1742	220	+30 / +80	2	230	<b>2255,00</b>

## LIFT-SALAMANDER

- höhenverstellbares Heizelement
- zwei unabhängig steuerbare Heizelemente
- herausnehmbare Fettauffangschale mit Gitterrost
- mit Infrarot-Quarzröhren zum schnellen Grillen und Überbacken



Infrarot-Quarzröhren



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE2301028</b>	600	510	550	44	3,0	230	<b>3152,00</b>

## GLASKERAMIK-SALAMANDER

- höhenverstellbares Heizelement aus Keramik
- Modell KE2302030 – 2 unabhängige Heizzonen
- Modell KE2302045 – 3 unabhängige Heizzonen
- Plate Detection System (PDS): Praktischer Auto-Start ohne Schalterbedienung
- Aufheizen auf 400°C in 5 Sekunden
- bis zu 35 % Energieeinsparung
- Dauerbetrieb möglich
- leicht sauber zu halten



NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE2302030</b>	600	640	590	56	3	230	<b>3960,00</b>
<b>KE2302045</b>	800	640	590	60	4,5	380	<b>4680,00</b>

## DÖRRAUTOMAT MIT 10 EINSCHÜBEN

- Gehäuse aus Edelstahl
- ideales Gerät zum Trocknen von Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, etc.
- digitales Bedienfeld
- Timer von 0 bis 24 Stunden in 30-Min.-Schritten
- Temperatureinstellungen von 35 bis 75 °C in 5°C-Schritten
- inkl. 10 Dörrgitter ca. 400x395 mm, Belastung je bis zu 600 g
- leiser Umluftventilator sorgt für einen gleichmäßigen Dörrvorgang
- transparente Tür zur einfachen Überwachung des Trocknungsprozesses

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE0001010</b>	430	535	420	1,10	230	<b>408,00</b>



**MIKROWELLE**

- manuelle Steuerung
- 5 Leistungsstufen
- Auftaufunktion
- 270 mm Drehteller
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Kapazität 25 Liter
- 30 Minuten Timer
- Beckenmaß: 340x345x230 mm

manuelle  
Steuerung



900w

25l

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
<b>KE3001900</b>	483	420	281	900	230	<b>210,00</b>

**SAMSUNG MIKROWELLE 1050 WATT**

- manueller Steuerung und 5 Leistungsstufen
- hochwertiges Magnetron zum gleichmäßigen Erhitzen
- leicht zu reinigen
- Kapazität 26 Liter
- Abmessungen des Garraums:  
336x349x225 mm (BxTxH)



26l

1050w

INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
<b>KE3004105</b>	manuelle Steuerung	517	412	297	1050	230	<b>642,00</b>

**SAMSUNG MIKROWELLE**

- elektronische Steuerung
- Innenmaße: 336x349x225 mm
- vier Leistungsstufen
- 20 Programme speicherbar
- LED-Display
- 2 Garstufen
- 30 Minuten Timer
- akustisches Endsignal
- +30 Sekunden-Taste
- Auftaufunktion



26l

1100w

INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
<b>KE3006105</b>	elektronisches Bedienfeld	527	412	297	1100	230	<b>631,00</b>

**SAMSUNG MIKROWELLE**

- manuelle Steuerung und 5 Leistungsstufen
- akustisches Endsignal
- Keramikboden und zweifache Beleuchtung
- „REPEAT“-Funktion zur Wiederholung des letzten Zyklus
- „ONE TOUCH“-Funktion zur automatischen Verlängerung des Zyklus um 20 Sekunden
- mit zwei leistungsstarken Magnetronen für gleichmäßige Ergebnisse
- Abmessungen des Garraums: 370x370x190 mm (BxTxH)



26l  
1500w  
1850w  
INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
<b>KE3009185</b>	manuelle Steuerung	464	597	368	1850	230	<b>1623,00</b>

**SAMSUNG MIKROWELLE**

- digitale Steuerung mit 30 Programmspeichern, + 20-Sekunden-Taste
- fünf Leistungsstufen (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1500 W)
- zwei Auftaufunktionen
- zwei Wellenfilter, 5-fache Türsicherung
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Deckenverkleidung spülmaschinengeeignet
- Abmessungen des Garraums: 370x370x190 mm (BxTxH)
- Kapazität 26 Liter
- Gewicht: 34 kg
- geeignet für GN 2/3



26l  
1500w  
INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
<b>KE3007150</b>	digitale Steuerung	464	597	368	1500	230	<b>1262,00</b>

**SAMSUNG MIKROWELLE**

- digitale Steuerung mit 30 Programmspeichern, + 20-Sekunden-Taste
- fünf Leistungsstufen (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)
- mit zwei leistungsstarken Magnetronen für gleichmäßige Ergebnisse
- zwei Auftaufunktionen
- zwei Wellenfilter, 5-fache Türsicherung
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Deckenverkleidung spülmaschinengeeignet
- Abmessungen des Garraums: 370x370x190 mm (BxTxH)
- Kapazität 26 Liter
- Gewicht: 34 kg
- geeignet für GN 2/3

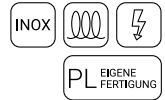


26l  
1850w  
INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
<b>KE3008185</b>	digitale Steuerung	464	597	368	1850	230	<b>1434,00</b>

# INDUKTIONSKOCHFELDER

- geeignet für kleine und mittlere Gastronomiebetriebe oder als Ergänzungsgerät
- Induktionskochfelder senken den Stromverbrauch gegenüber herkömmlichen Elektrokochfeldern um ca. 45%
- Gehäuse aus Edelstahl
- stoßfestes Glaskeramik-Kochfeld
- für Töpfe mit Ø 120 - 260 mm Bodendurchmesser verwendbar



Die Kochfelder können mit jedem induktionsgeeigneten Kochgeschirr verwendet werden:



## Induktionskocher, digitale Steuerung

- mit bis zu 20 Leistungsstufen
- Timer von 1-479 Minuten einstellbar
- drei Schnellwahlkosten für Leistung oder Temperatur:  
Leistung: Stufen 1/10/20  
Temperatur: 50°C/140°C/240°C
- Temperatureinstellung von 50°C bis 240°C möglich

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KE2901035</b>	325	425	100	3,5	230	<b>318,00</b>



effizientes Belüftungssystem



Glaskeramik-Kochfeld einfach zu reinigen



Touch-Bedienelement mit Timer



Edelstahlgehäuse

## SOUS-VIDE GERÄTE

- geeignet zum schonenden Garen von vakuumverpackten Produkten und zur Erhaltung und Intensivierung von Aromen, Geschmack und Vitaminen
- die besonders schonende Garmethode reduziert den Garverlust und verlängert die Haltbarkeit der Lebensmittel
- besonders geeignet für kleine und mittlere Restaurantbetriebe, Hotels und Cateringbetriebe

### SOUS-VIDE-KOMPLETTGERÄT GN1/1

- Präzisionsthermostat in 0,1°C Schritten einstellbar
- eingebaute Pumpe ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schutz gegen zu niedrigen Wasserstand
- digitales Bedienfeld
- inklusive luft- und wasserdichtem Deckel mit Silikonichtung
- mit Ablasshahn zum Entleeren des Wassers
- große Kapazität an professionelle Bedürfnisse angepasst

caterina



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>NT0103020</b>	620	360	280	0,7	230	<b>1065,00</b>

### SOUS-VIDE-GERÄT

- zum Einhängen in das Wasserbad
- präzise Temperaturregung
- garantierte Temperaturstabilität des Wasserbads auf 0,2°C genau
- Umwälzpumpe für gleichmäßige Wassertemperatur
- Heizelement: 1,4 kW

1500w



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>NT0101325</b>	Sous-Vide-Gerät	145	115	325	-	1,9	1,5	230	<b>404,00</b>
<b>GN0811200</b>	GN 1/1 Behälter aus Polycarbonat	530	325	200	26	-	-	-	<b>33,00</b>
<b>GN0812200</b>	GN 1/1 Behälter aus Polycarbonat	325	265	200	11,5	-	-	-	<b>14,15</b>

### PORTIONSHALTERUNG FÜR VAKUUMBEUTEL

- besonders hilfreich beim Portionieren von Flüssigkeiten
- perfekte Ergänzung zum Vakuumiergerät für Flüssigkeiten NT0501250



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>NT0199250</b>	<b>81,40</b>



*Classic*  
Cook

*Smart*  
Cook

## KOMBIDÄMPFER & KONVEKTOMATEN

Mit einem Kombidämpfer können in der professionellen Gastronomie die unterschiedlichsten Gerichte schnell und mit gleichbleibenden Resultaten zubereitet werden. Eine einfache Handhabung, eine große Programmauswahl und eine hohe Wirtschaftlichkeit machen die Geräte für eine moderne Küche unverzichtbar.

Kombidämpfer	
Stalgast ClassicCook.....	302, 306
Kombidämpfer	
Stalgast SmartCook .....	303-305, 307-309

Zubehör für Kombidämpfer	
ClassicCook/SmartCook.....	310-311
Zubehör für Konvektomaten EasyBake...	312
Sonstiges Zubehör, Bleche, Roste.....	313-315



Kombidämpfer für die  
**GASTRONOMIE**

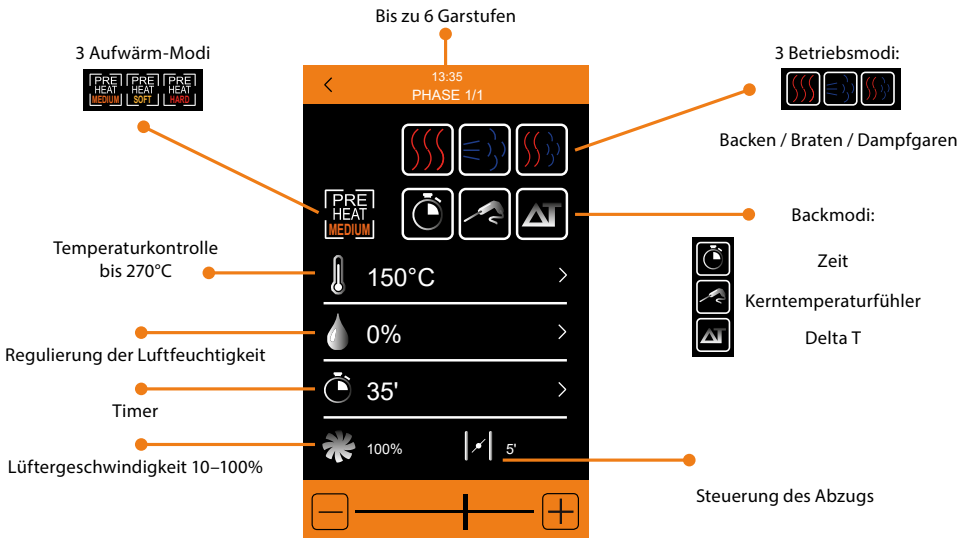
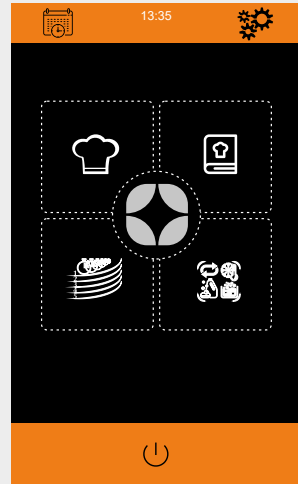
## ClassicCook mit manueller Steuerung

- manuelles Bedienfeld
- Beschwadung von 0 bis 100%
- 120-Minuten-Timer und Non-Stop-Modus
- Abzug manuell regulierbar
- Umkehrgebläse
- LED-Innenbeleuchtung
- Programmende-Signal
- Türschalter mit Gebläse-Stoppfunktion
- doppelverglastes Sicherheitsglas
- Sicherheitsthermostat
- Wasseranschluß  $\frac{3}{4}$ "
- leichte Reinigung
- Ausführung als Elektro- oder Gasgerät



## SmartCook mit Touch-Steuerung

- übersichtlicher 7" Touchscreen für eine intuitive Bedienung
- Programmende-Signal
- Türschalter mit Gebläse-Stoppfunktion
- Sicherheitsthermostat
- LED-Innenbeleuchtung
- Wasseranschluß 3/4"
- doppelverglastes Sicherheitsglas
- Vorheiz-/Kühlfunktion
- Clima Control – Beschwadung 0 bis 100 %
- 10-stufiges Umkehrgebläse in %-Schritten
- programmierbarer Dampfzug
- 3 Modi: Kochen, Backen, Dampfgaren
- inkl. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Vakuumsonde optional erhältlich
- zeitgesteuerte Zubereitung
- Kernsonde oder Delta T
- 120 Programme mit 6 Garstufen
- AllOnTime und MultiCook
- Regeneration/Warmhalten von Speisen
- Konfigurierbares Kochbuch mit Fotos
- USB-Anschluß



## Funktionen und Ausstattung - Kombidämpfer **SmartCook**



### INDIVIDUELLE ZUBEREITUNG

Wählen Sie die Betriebsarten je nach Bedarf, ohne ein Rezept erstellen zu müssen. Dies vereinfacht Ihnen die Zubereitung von Speisen.



### PROGRAMMIERBAR

Die Kombidämpfer bieten Speicherplatz für 120 individuelle Programme mit 6 Stufen.



### BESCHWADUNG

Unsere neue Technologie ermöglicht Ihnen die präzise Regulierung der Luftfeuchtigkeit in 5%-Schritten in einem Bereich von 0 % bis 100 %.



### KOCHBUCH

Alle Kombidämpfer verfügen über ein integriertes Kochbuch mit 72 bebilderten Rezepten, gegliedert in 8 Gruppen. Zusätzlich können Sie 48 eigene Rezepte speichern.



### GEBLÄSESTEUERUNG

Das Umkehrgebläse sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Garraum, auch bei voller Beladung. Die 10 Einstellmöglichkeiten des Umkehrgebläses erlauben auch die Zubereitung von empfindlichen Waren.

### HACCP

### HACCP DATENREGISTER

Die Kombidämpfer zeichnen den Nutzungsvverlauf im HACCP-System (Hazard Analysis and Critical Control Points) auf. Der Bericht kann problemlos auf einem USB-Stick gespeichert werden.



### CLIMA CONTROL

Über die digitale Steuerung des Abzugs wird eine schnelle Reduzierung der Feuchtigkeit im Garraum ermöglicht. Der Abzug kann vor Ende des Backvorganges automatisch geöffnet werden, um den gewünschten Backgrad zu erreichen.



### PREMIX GASBRENNER

Der neue Brenner ist für alle gasbetriebenen Geräte optional erhältlich. Der Premix Gasbrenner reduziert den Gasverbrauch und ermöglicht eine gleichmäßige Temperatur im Garraum.



### DELTA T

Mittels der am Ofen befestigten Sonde wird der gewählte Temperatursollwert zwischen dem Produktinneren und dem Ofenraum konstant aufrechterhalten. Das langsame Garen verringert den Gewichtsverlust des Produkts und sorgt für ein perfektes kulinarisches Ergebnis.



### REGENERATION / TEMPERATURERHALTUNG

Mit dieser Funktion können Sie ein vorbereitetes Gericht unter Beibehaltung von Geschmack und Aussehen erwärmen. Die Aufrechterhaltung der voreingestellten Temperatur ermöglicht eine verzögerte Ausgabe der Speisen.



### TEMPERATURFÜHLER

Der Temperaturfühler ist mit drei Messpunkten ausgestattet (optional).



### GÄREN

Eine konstante, niedrige Temperatur gewährleistet das optimale Aufgehen von Hefeteigen für eine gelingsichere Zubereitung.



### SOUS VIDE TEMPERATURFÜHLER

Die Sonde bietet höchste Präzision bei der Temperaturmessung während der SOUS-VIDE-Vakuummartechnik. Die dünne Sonde mit einem Durchmesser von 1,5 mm ist für die Verwendung mit Vakuumbuteln geeignet (optional erhältlich).



### PLANUNG

Über die Zeitschaltuhr können Sie Zubereitungszeiten planen, vorausschauend Arbeiten und Zeit sparen.





### FAST COOLING

Durch die automatische Abkühlfunktion des Ofenraumes auf eine gewünschte Temperatur kann schneller mit der Zubereitung der nächsten Speisen begonnen werden.



### MULTIWASH

Je nach Verschmutzungsgrad des Ofenraumes stehen Ihnen drei automatische Reinigungsprogramme mit einer Zyklusdauer von 51, 81 sowie 111 Minuten zur Wahl.



### ALLONTIME

Das AllOnTime-Programm ermöglicht, mehrere Gerichte gleichzeitig zu servieren. Ein akustisches Signal informiert, wenn die nächsten Produkte eingeschoben werden müssen, damit alle Gerichte zur gleichen Zeit servierbereit sind.



### MULTICOOK

Der Kombidämpfer kann kontinuierlich und unabhängig von der Gardauer mit unterschiedlichen Produkten be- und entladen werden, ohne dass sich die Geschmäcker und Aromen vermischen.

Der Kombidämpfer informiert Sie zuverlässig, wenn ein bestimmtes Produkt fertig zur Entnahme ist.



### MULTIPREHEAT

Der Kombidämpfer ist serienmäßig mit drei Vorwärmstufen von +10°C, +20°C und +30 ° C ausgerüstet. Je nach Auslastung ist es möglich, den Ofenraum manuell auf eine höhere Temperatur vorzuheizen.



### SOUS-VIDE

Das Programm erlaubt das langsamere Garen in einer Vakuumatmosphäre, damit die Lebensmittel ihre Nährwerte, ihren Geschmack und ihr Aroma beibehalten.

Mit der zusätzlich erhältlichen Vakkumsonde wird die Temperatur präzise eingehalten.



# Stalgast **ClassicCook**



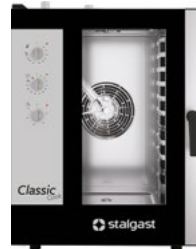
GN 1/1



Artikelnr.	FM011105E	FM011107E	FM011111E
Einschübe	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C	50°C
Maximale Temperatur	250°C	250°C	250°C
Gewicht	52 kg	78 kg	106 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro	Elektro
Leistung	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	<b>3742,00</b>	<b>4959,00</b>	<b>6379,00</b>



GN 1/1



Artikelnr.	FM011107G	FM011111G
Einschübe	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	250°C	250°C
Gewicht	125 kg	140 kg
Betriebsart	Gas / Elektro	Gas / Elektro
Gasart	G20	G20
Gasleistung	14 kW	20 kW
Elektroleistung	0,65 kW	0,65 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	<b>9320,00</b>	<b>10156,00</b>

# Stalgast **SmartCook**



Artikelnr.	<b>FM023105E</b>	<b>FM023107E</b>	<b>FM023111E</b>
Einschübe	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C	270°C
Gewicht	54 kg	78 kg	106 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro	Elektro
Leistung	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	<b>6785,00</b>	<b>8894,00</b>	<b>10414,00</b>



Artikelnr.	<b>FM023107G</b>	<b>FM023111G</b>
Einschübe	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	125 kg	140 kg
Betriebsart	Gas / Electricity	Gas / Electricity
Gasart	G20	G20
Gasleistung	14 kW	20 kW
Elektroleistung	0,65 kW	0,65 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	<b>13353,00</b>	<b>14768,00</b>

# Stalgast **SmartCook**



## GN 2/1



Artikelnr.	<b>FM023207E</b>	<b>FM023211E</b>
Einschübe	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 1280 x 830 mm	790 x 1280 x 1100 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	120 kg	160 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro
Leistung	14,2 kW	28,5 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	<b>11570,00</b>	<b>13607,00</b>



## GN 2/1

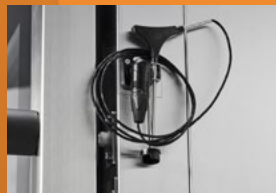


Artikelnr.	<b>FM023207G</b>	<b>FM023211G</b>
Einschübe	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 1280 x 850 mm	790 x 1280 x 1110 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	145 kg	175 kg
Betriebsart	Gaz / Elektro	Gaz / Elektro
Gasart	G20	G20
Gas Betriebsart	20 kW	28 kW
Leistung	0,65 kW	0,65 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	<b>15001,00</b>	<b>16141,00</b>



**KOMBIDÄMPFER**

**MEHRPUNKT-  
KERNTemperatur-  
FÜHLER**



**DOPPELTES  
SICHERHEITSGLAS**



**AUTOMATISCHES  
WASCHSYSTEM**



**PRÄZISIONSGRIFF**



# Zubehör für Kombidämpfer ClassicCook / SmartCook

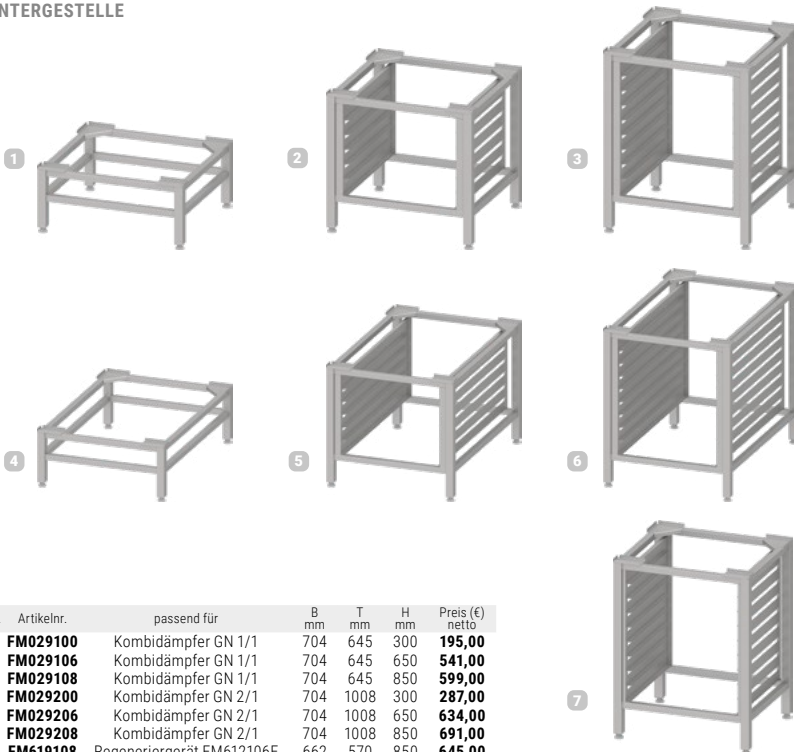
## REGENERIERGERÄT

Artikelnr.	FM612106E
Einschübe	6 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	735 x 684 x 714 mm
Mindesttemperatur	50°C
Maximale Temperatur	170°C
Gewicht	52 kg
Betriebsart	Elektro
Elektrische Leistung	5,65 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	<b>3855,00</b>



GN 1/1

## UNTERGESTELLE



Nr.	Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>FM029100</b>	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	300	<b>195,00</b>
2.	<b>FM029106</b>	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	650	<b>541,00</b>
3.	<b>FM029108</b>	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	850	<b>599,00</b>
4.	<b>FM029200</b>	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	300	<b>287,00</b>
5.	<b>FM029206</b>	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	650	<b>634,00</b>
6.	<b>FM029208</b>	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	850	<b>691,00</b>
7.	<b>FM619108</b>	Regeneriergerät FM612106E	662	570	850	<b>645,00</b>

**ABZUGSHAUBEN**

- ausgestattet mit Dampfkondensator und Abluftgebläse, Abzugsstutzen ø 120 mm



Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>FM994101E</b>	Abzugshaube für Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	790	840	275	<b>3336,00</b>
<b>FM994201E</b>	Kombidämpfer FM023207E und FM023211E	790	1270	345	<b>3971,00</b>
<b>FM994102E</b>	Abzugshaube für Doppel-Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	790	840	275	<b>3971,00</b>

**SCHLAUCHBRAUSE**


Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>SL241617Z</b>	2000	<b>134,00</b>

**VERBINDUNGSRAHMEN**


Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>FM990101E</b>	Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	788	758	78	<b>819,00</b>

**WASSERDRUCKMINDERER**

- Anschluss 3/4 Zoll
- Wasserdruckminderer 2 Bar



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>FM990102</b>	<b>66,20</b>

**EXTERNE  
KERNTEMPERATURFÜHLER**


Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
<b>FM990202</b>	Kerntemperaturfühler für Sous-Vide Garmethode	<b>423,00</b>
<b>FM990203</b>	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	<b>374,00</b>

# Zubehör für Konvektomaten

## GÄRSCHRANK

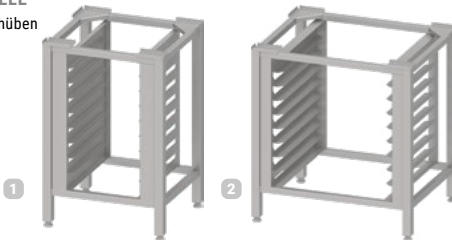
- manuelles, unabhängiges Bedienfeld
- Fassungsvermögen: 8 Bleche 600x400

Artikelnr.	<b>FM418601</b>
Einschübe	8 (600x400)
Blechabstand	~ 80 mm
Maße (BxTxH)	760 x 700 x 980 mm
Minimale Temperatur	30°C
Maximale Temperatur	85°C
Gewicht	42 kg
Betriebsart	Strom
Elektrische Leistung	1,4 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	<b>2017,00</b>



## UNTERGESTELLE

- mit acht Einschüben



Nr.	Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>FM419408</b>	Konvektomat 430x340	572	514	850	<b>622,00</b>
2.	<b>FM419608</b>	Konvektomat 600x400	802	630	850	<b>622,00</b>

## PUMPENSET



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>FM9905020</b>	<b>192,00</b>

## ABZUGSHAUBEN

- ausgestattet mit Dampfkondensator und Abluftgebläse, Abzugsstutzen ø 120 mm

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>FM414102</b>	1 Konvektomat 600x400	820	850	275	<b>2165,00</b>
<b>FM414202</b>	2 Konvektomaten 600x400	820	850	275	<b>2333,00</b>



## VERBINDUNGSRAHMEN

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>FM419402</b>	Konvektomat 430x340	590	675	40	<b>705,00</b>
<b>FM419602</b>	Konvektomat 600x400	820	800	40	<b>705,00</b>



## DAMPFKONDENSATOR

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>FM424501</b>	Konvektomat EasyBake von Stalgast	720	85	450	<b>640,00</b>
<b>FM424502</b>	2 Konvektomaten EasyBake von Stalgast	580	120	180	<b>1210,00</b>



# Sonstiges Zubehör für Stalgast Kombidämpfer

**BACKBLECH, ALUMINIUM,  
PERFORIERT**


Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>FM994301</b>	430	340	<b>39,15</b>

**BACKBLECH, ALUMINIUM,  
PERFORIERT**


Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>FM994201</b>	340	240	<b>39,15</b>

**BACKBLECH, ALUMINIUM**


Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>FM994302</b>	430	340	<b>32,95</b>

**ANTIHAFTBESCHICHTETES  
GRILLBLECH GN 1/1**


Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>FM991101</b>	530	325	<b>357,00</b>

**BACKBLECH FÜR 6 EIER GN 1/1**


Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>FM991102</b>	530	325	<b>222,00</b>

**GRILLKORB FÜR POMMES  
FRITES, GEMÜSE, FISCH GN 1/1**


Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>FM991103</b>	530	325	<b>313,00</b>

**BACKBLECH, EMAILLIERT GN 1/1**


Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>FM991104</b>	530	325	<b>201,00</b>

**GRILLROST GN 1/1**


Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>FM991105</b>	530	325	<b>325,00</b>

**GN 1/1**


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0611040</b>	530	325	40	5,0	
<b>GN0611065</b>	530	325	65	8,8	

**INOX**

# Sonstiges Zubehör für Stalgast Kombidämpfer

## GASTRONORMBLECH EMAILLE GN 1/1

- emailliert, antihafbeschichtet
- einfache Reinigung



## GASTRONORMBLECH EMAILLE GN 1/1

- emailliert, antihafbeschichtet
- einfache Reinigung



## ANTIHAFBESCHICHTETES BLECH GN1/1

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0711020</b>	530	325	20	2,2	<b>21,30</b>

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>GN0711040</b>	530	325	40	5,0	<b>24,70</b>

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>FM9911050</b>	530	325	26	<b>38,40</b>

## ANTIHAFBESCHICHTETES BLECH 600X400 MM

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>FM9964061</b>	600	400	11	<b>47,90</b>

## ANTIHAFBESCHICHTETES GRILLBLECH GN1/1

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>FM9911051</b>	530	325	30	<b>42,60</b>

## BACKBLECH FÜR OMELETTE UND PANCAKES GN 1/1

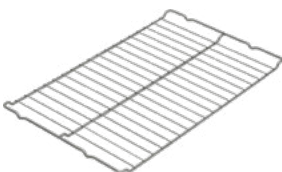
NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>FM9911052</b>	530	325	35	<b>42,60</b>

## GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL GN 1/1

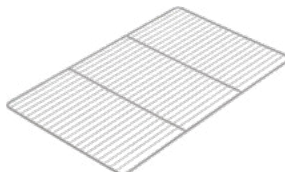
INOX



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>GN2811001</b>	GN 1/1	530	325	<b>16,55</b>

## GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL GN 1/1

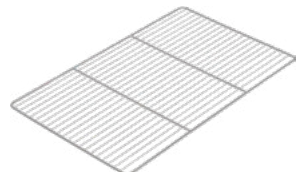
INOX



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>GN2811002</b>	GN 1/1	530	325	<b>20,90</b>

## GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL 600X400 MM

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>BK0764001</b>	600	400	<b>28,60</b>

**ALUMINIUM BACKBLECH**

- massiv
- dreiseitige Aufkantungen

AI



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>BK0864015</b>	600	400	<b>32,15</b>
<b>BK0864020</b>	600	400	<b>34,70</b>

**BACKBLECH**

- gelocht
- dreiseitige Aufkantungen

AI



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>BK1064015</b>	600	400	<b>35,50</b>

**BACKBLECH**

- gelocht, mit Silikonbeschichtung
- dreiseitige Aufkantungen

AI



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>BK1164015</b>	600	400	<b>54,20</b>

**WASCHBRAUSE  
SET**


Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
<b>SL241617Z</b>	2000	<b>134,00</b>

**NEOPREN-OFENHANDSCHUHE**

- fünf Finger
- ölresistent
- hitzebeständig bis 100°C



Artikelnr.	T °C	Preis (€) netto
<b>PP4403300</b>	bis zu 100	<b>52,35</b>





# KÜHLTECHNIK

Um die Frische und die Qualität von Lebensmitteln bei der Lagerung und Präsentation zu erhalten, ist die richtige STALGAST Kühltechnik notwendig. Eine zuverlässige Kühlung ist somit eine wesentliche Voraussetzung für den Erfolg in der Gastronomie, Hotellerie und in allen lebensmittelverarbeitenden Betrieben.

Kühl- und Tiefkühlschränke .....	318-320	Glas- und Volltür	
Kühl- und Tiefkühlische .....	321-323	Kühl-/Tiefkühlschränke.....	332-334
Saladetten		Kühlvitrinen-/Theken.....	336-337
und Vorbereitungstische .....	324-326	Bar-Cooler, Display-Kühl-/	
Pizzatische,		Tiefkühlschränke .....	338-339
Bäckerei-Kühltechnik.....	327, 331	Zubehör.....	343
Pizzakühlaufsätze .....	328-330	Tiefkühltruhen .....	341-342
		Schockfroster .....	340

## SYMBOLERKLÄRUNG DER KÄLTETECHNIK:



Normalkühlung



Tiefkühlung



oder



und



statische Kühlung



Umluftkühlung



für Euronorm EN/Bäckernorm BN geeignet



für Gastronorm GN1/1 geeignet



für Gastronorm GN2/1 geeignet



von zwei Seiten zu öffnen



mit Flügeltüren



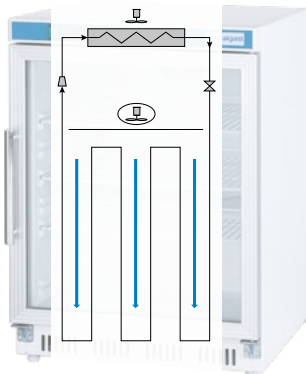
mit Schiebetüren

## STATISCHE KÜHLUNG UND UMLUFTKÜHLUNG IM VERGLEICH:

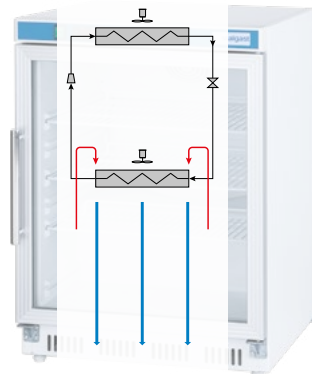
Bei der **statischen Kühlung** kühlt die Luft am Verdampfer ab und fällt aufgrund der physikalischen Gesetze (geringere Dichte) im Gerät nach unten. Dadurch entstehen im (Tief-)Kühlschrank verschiedene Temperaturzonen. Durch Einsatz eines Lüfterrades wird eine gleichmäßigere Kühlung bei den statischen Systemen gewährleistet.

Aufgrund der geringeren Luftgeschwindigkeiten, eignen sich statische Kühlungen besser für unverpackte Lebensmittel, die weniger austrocknen als in einem dynamischen System (Umluftkühlung).

Im **dynamischen System** der **Umluftkühlung** wird die am Verdampfer erzeugte Kaltluft über einen Ventilator in das Gerät geblasen. Durch die hohen Luftgeschwindigkeiten verteilt sich die Kaltluft schnell und gleichmäßig. Beim Öffnen der Tür wird der Ventilator gestoppt, damit dieser die Kaltluft nicht aus dem Gerät bläst. Durch die hohe Effizienz kühlen Geräte mit Umluftkühlung nach dem Öffnen, im Vergleich zu statischen Kühlungen, deutlich schneller wieder runter.



statische Kühlung



Umluftkühlung

## KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE GN 2/1



- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Innenraum ist aus Edelstahl
- Gehäuse aus Edelstahl oder aus pulverbeschichtetem Stahl in weiß
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- höhenverstellbare Füße (+45 mm)
- Tiefkühlschränke mit Heizelementen an der Dichtfläche der Tür
- durchgehende Griffleiste



### STARLINE KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT BEINEN

- automatische Tauwasserverdunstung
- inkl. drei GN 2/1 Einlegeböden
- Isolierung: 60 mm
- Innenbeleuchtung
- 22 Positionen für die Führungsschienen
- 830592: 20 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: 830644
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021
- höhenverstellbare Füße

NEU



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	<b>KT6101600</b>	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	671	600	383	4	<b>1620,00</b>
2.	<b>KT6101650</b>	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	1015	650	465	4	<b>1840,00</b>
3.	<b>KT6102650</b>	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2351	650	465	4	<b>2480,00</b>



### STARLINE KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT BEINEN

- automatische Tauwasserverdunstung
- inkl. drei GN 2/1 Einlegeböden
- Isolierung: 60 mm
- Innenbeleuchtung
- 22 Positionen für die Führungsschienen
- 830592: 20 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: 830644
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021
- höhenverstellbare Füße

NEU



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	<b>KT6001130</b>	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1517	1300	1185	4	<b>2620,00</b>
2.	<b>KT6002130</b>	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	C	3259	1300	1185	4	<b>2950,00</b>

### STARLINE KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT RÄDERN

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Vorderräder mit Bremsen ausgestattet
- Innenbeleuchtung
- automatische Tauwasserverdunstung
- 3 Einlegeböden GN 2/1 mit Führungsschiensensatz
- 20 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917021
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	<b>KT4011600</b>	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	671	600	383	4	<b>1548,00</b>
2.	<b>KT4011650</b>	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	1015	650	465	4	<b>1644,00</b>
	<b>KT4021650</b>	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2351	650	465	4	<b>2093,00</b>

### STARLINE DOPPELTÜR-KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT RÄDERN

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Innenbeleuchtung
- automatische Tauwasserverdunstung
- 6 Einlegeböden GN 2/1 mit Führungsschiensensatz
- 22 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917021
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021
- Vorderräder mit Bremsen ausgestattet: KT4012130



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	<b>KT4012130</b>	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1517	1300	1185	4	<b>2683,00</b>
2.	<b>KT4022130</b>	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	C	3259	1300	1185	4	<b>3070,00</b>

### KÜHL- / TIEFKÜHLKOMBINATION, GN2/1, EDELSTAHL

- 4 verstellbare Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschiensensatz
- zwei unabhängige Kühlräume
- Temperaturbereich oben: -2°C bis +8°C
- Temperaturbereich unten: -10°C bis -20°C
- Isolierung: 60 mm
- passende Führungsschienen: KT9901021



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KT2505600</b>	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	<b>3226,00</b>



**STARLINE KÜLSCHRANK GN 2/1, WEISS**

- inkl. drei GN 2/1 Einlegeböden
- 20 Positionen für die Führungsschienen
- LED-Innenbeleuchtung
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremse
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917021
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021



**NEU**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Inh. Liter netto	Klasa klimatyczna	Preis (€) netto
<b>KT2111175</b>	680	810	2000	-2 / +10	115	0,175	230	D	826	396	4	<b>1480,00</b>

**STARLINE DOPPELTÜR-KÜLSCHRANK GN 2/1, WEISS**

- inkl. 2x3 GN 2/1 Einlegeböden
- 2x20 Positionen für die Führungsschienen
- LED-Innenbeleuchtung
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremse
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917021
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021



**NEU**



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Inh. Liter netto	Klasa klimatyczna	Preis (€) netto
<b>KT2111350</b>	1340	810	2000	-2 / +10	170	0,35	230	E	1590	791	4	<b>2080,00</b>



## KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE



- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtaugung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- höhenverstellbare Füße
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm

### STARLINE KÜHL- ODER TIEFKÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 50 mm
- 13 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Description	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
<b>KT4112282</b>	Kühlisch, 2-türig	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	919	282	220	4	<b>1618,00</b>
<b>KT4602282</b>	Tiefkühlisch, 2-türig	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	<b>2241,00</b>

### STARLINE KÜHL- ODER TIEFKÜHLTISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 50 mm
- 13 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Description	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
<b>KT4113417</b>	Kühlisch, 3-türig	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	341	4	<b>1900,00</b>
<b>KT4603417</b>	Tiefkühlisch, 3-türig	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	<b>2601,00</b>



**STARLINE KÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL**

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 35 mm
- 8 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
<b>KT4212240</b>	900	700	850	+2 / +8	0,17	230	C	830	240	198	4	<b>940,00</b>



**STARLINE KÜHLTISCH, GN 1/1, MIT AUFKANTUNG**

- 831260: inkl. 2 Einlegeböden
- 831360: inkl. 3 Einlegeböden
- Isolierung: 50 mm
- 13 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



**NEU**

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	<b>KT6202368</b>	1365	700	850	-2 / +8	0,24	230	C	1294	368	297	4	<b>1640,00</b>
2.	<b>KT6203417</b>	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	341	4	<b>1980,00</b>

**STARLINE KÜHLTISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL**

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 35 mm
- 8 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
<b>KT4213368</b>	1365	700	850	-2 / +8	0,24	230	C	1294	368	297	4	<b>1363,00</b>

**TIEFKÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL**

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- mit Staub- und Pollenfilter
- Isolierung: 60 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
<b>KT3022257</b>	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	<b>1831,00</b>

**STARLINE KÜHLTISCH MIT VIER SCHUBLADEN, EDELSTAHL**

- Schubladen geeignet für GN 1/1
- Isolierung: 35 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
<b>KT4215220</b>	900	700	850	+2 / +8	0,17	230	C	830	220	198	4	<b>1530,00</b>

## SALADETTEN & VORBEREITUNGSTISCHE



- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- 8 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- höhenverstellbare FüÙe
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm



### STARLINE VORBEREITUNGSTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KT4312240</b>	10 x GN 1/4	900	705	875	+2 / +8	0,17	230	240	<b>932,00</b>



### STARLINE SALADETTE, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KT4312368</b>	16 x GN 1/4	1365	700	875	-2 / +8	230	368	<b>1512,00</b>

### STARLINE SALADETTE MIT GLASAUFSATZ, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KT4720240</b>	8 x GN 1/4	1360	700	1365	-2 / +8	0,23	230	240	<b>2304,00</b>

### STARLINE SALADETTE MIT GLASAUFSATZ, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KT4317240</b>	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,24	230	240	<b>1346,00</b>

**STARLINE SALADETTE MIT GLASAUFSATZ, 3-TÜRIG, EDELSTAHL**

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KT4318368</b>	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368	<b>1539,00</b>

**STARLINE VORBEREITUNGSTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL**

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Kühlaufsatz mit Klappdeckel
- Arbeitsplatte aus Edelstahl
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KT4319240</b>	5 x GN 1/6	900	700	1000	+2 / +8	0,17	230	240	<b>1099,00</b>

## PIZZA- & BÄCKEREIKÜHLTECHNIK

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtaugung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)

### STARLINE PIZZATISCH MIT RÄDERN, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Arbeitsplatte aus Granit
- Isolierung: 35 mm
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Kühlaufsätze finden Sie  
auf Seiten 354-355



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
<b>KT4431368</b>	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	<b>1583,00</b>

### STARLINE PIZZATISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL MIT GLASABDECKUNG\*

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KT4433402</b>	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	402	<b>1601,00</b>

**STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ  
MIT GLASABDECKUNG\***

- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauung
- Kabel auf Bedienerseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive



GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KT4554120</b>	5 x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>633,00</b>

**STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ  
MIT GLASABDECKUNG\***

- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauung
- Kabel auf Bedienerseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive



GN 1/3  
GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KT4563140</b>	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>721,00</b>
<b>KT4563150</b>	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>781,00</b>
<b>KT4564140</b>	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>642,00</b>



**STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ  
MIT GLASABDECKUNG\***

- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauerung
- Kabel auf Bedienseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive



GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KT4584180</b>	8 x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>712,00</b>

**STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ  
MIT GLASABDECKUNG\***

- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauerung
- Kabel auf Bedienseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive



GN 1/3

GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KT4573160</b>	7 x GN 1/3	1600	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>801,00</b>
<b>KT4574150</b>	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>702,00</b>
<b>KT4574160</b>	7 x GN 1/4	1600	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>711,00</b>

**STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ  
MIT GLASABDECKUNG\***

- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauerung
- Kabel auf Bedienerseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive



GN 1/3



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KT4593200</b>	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>882,00</b>

**STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ  
MIT GLASABDECKUNG\***

- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauerung
- Kabel auf Bedienerseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive



GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KT4514200</b>	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>850,00</b>

**STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL\***

- Arbeitsfläche aus Granit
- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 35 mm
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KT4430240</b>	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	<b>1055,00</b>

**STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG & 7 SCHUBLADEN, EN 600X400, EDELSTAHL**

- Arbeitsplatte aus Granit
- 7 Schubladen, ungekühlt
- mit Rädern



Kühlaufsätze finden Sie auf Seiten 354-355



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>KT4421580</b>	2025	800	1000	-2 / +8	230	580	<b>2934,00</b>

## GLAS- UND VOLLTÜR KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE



- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- ruhige Kühlaggregate
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)



### GLASTÜR-KÜHLSCHRANK GT76

- weißes Gehäuse aus Stahlblech, pulverbeschichtet
- automatische Abtauung
- Türanschlag wechselbar
- inklusive 4 Einlegeböden:  
3x 652x530 mm, 1x 652x211 mm (BxT)
- zusätzliches Rost: Art. KT9909001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
<b>KT1703600</b>	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	620	469	B	820	<b>1720,00</b>



### GLASTÜR-KÜHLSCHRANK GT66

- weißes Gehäuse aus Stahlblech, pulverbeschichtet
- automatische Abtauung
- Türanschlag wechselbar
- inklusive 4 Einlegeböden:  
3x 502x440mm, 1x 502x201 mm (BxT)
- zusätzliches Rost: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
<b>KT1503350</b>	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	361	258	B	773	<b>1332,00</b>

**KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT77**

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1701600 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1701600 mit 3x Einlegeböden  
652x530 mm & 1x 652x211 mm
- Modell KT1702600 mit 7 festen Gefrierböden  
655x515 mm (BxT) und manueller Abtauung
- zusätzliches Rost für KT1701600: Art. KT9909001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
<b>KT1701600</b>	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	<b>1608,00</b>
<b>KT1702600</b>	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	<b>1746,00</b>

**KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66**

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1501350 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1501350 mit 3x Einlegeböden  
502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1502350 mit 7 festen Gefrierböden  
480x410 mm (BxT) und manueller Abtauung
- zusätzliches Rost für KT1501350: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
<b>KT1501350</b>	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	<b>1197,00</b>
<b>KT1502350</b>	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	<b>1277,00</b>

**KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66U**

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1301130 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1301130 mit 2x Einlegeböden  
502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1302120 mit festen Gefrierböden  
480x410 mm (BxT) und manueller Abtauung
- zusätzliches Rost für KT1301130: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
<b>KT1301130</b>	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	<b>770,00</b>
<b>KT1302120</b>	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	<b>853,00</b>



**KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT77E**

- Gehäuse aus Edelstahl
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1801600 mit automatischer Abtaugung
- Modell KT1801600 mit 3x Einlegeböden 652x530 mm & 1x 652x211 mm
- Modell KT1802600 mit 7 festen Gefrierböden 655x515 mm (BxT) und manueller Abtaugung
- zusätzliches Rost für KT1801600: Art. KT9909001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
<b>KT1801600</b>	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	<b>1727,00</b>
<b>KT1802600</b>	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	<b>1854,00</b>



**KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66E**

- Gehäuse aus Edelstahl
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1601350 mit automatischer Abtaugung
- Modell KT1601350 mit 3x Einlegeböden 502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1602350 mit 7 festen Gefrierböden 480x410 mm (BxT) und manueller Abtaugung
- zusätzliches Rost für KT1601350: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
<b>KT1601350</b>	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	<b>1356,00</b>
<b>KT1602350</b>	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	<b>1500,00</b>



**KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK INOX VT66UE**

- Gehäuse aus Edelstahl
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1401130 mit automatischer Abtaugung
- Modell KT1401130 mit 2x Einlegeböden 502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1402120 mit festen Gefrierböden 480x410 mm (BxT) und manueller Abtaugung
- zusätzliches Rost für KT1401130: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
<b>KT1401130</b>	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	<b>845,00</b>
<b>KT1402120</b>	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	<b>967,00</b>

## PRÄSENTATIONS-KÜHLVITRINEN



- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Abtauung/Enteisung

### ROLLER GRILL PRÄSENTATIONSVITRINE PAT4

- mit Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- vierseitig verglast
- automatische Abtauung
- mit fünf Einlegeböden 535x495 mm (BxT)
- vier Rollen, davon zwei mit Feststeller



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KT0901360</b>	■	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	<b>4337,00</b>



### KÜHLVITRINE PAN5

- mit Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- mit einer Flügelür
- 4-seitig verglast
- automatische Abtauung
- mit vier verstellbaren Einlegeböden
- Tauwasserschale

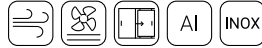


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
<b>KT0401235</b>	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	B	1622	<b>1493,00</b>



SUSHI UND TAPAS PRÄSENTATIONSKÜHLTHEKEN

- ansprechende Präsentation von Speisen und Tapas
- mit Innenbeleuchtung
- mit LED-Innenbeleuchtung
- inkl. GN1/3 Behältern
- Schiebetüren bedienerseitig
- dreiseitig verglast
- Gehäuse aus Edelstahl und eloxiertem Aluminium



GN 1/3



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KT1001613</b>	6 x GN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	<b>2657,00</b>

KALTE THEKE SES7L

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- mit zwei verstellbaren Einlegeböden
- Schiebetüren bedienerseitig
- vierseitig verglast



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
<b>KT0701120</b>	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	B	1141	<b>1197,00</b>

KALTE THEKE SES6

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- mit zwei verstellbaren Einlegeböden
- Schiebetüren bedienerseitig
- vierseitig verglast



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
1.	<b>KT0601100</b>	○	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	<b>1006,00</b>
2.	<b>KT0602100</b>	●	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	<b>1053,00</b>



### KÜHLVITRINE PAN4T MIT ZWEI TÜREN

- mit Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- vierseitig verglast
- zwei Flügeltüren
- automatische Abtauung
- mit drei verstellbaren Einlegeböden
- Tauwasserschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
<b>KT0301086</b>	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	C	1184	<b>736,00</b>

### KÜHLVITRINE PAN4L

- mit Innenbeleuchtung
- mit drei verstellbaren Einlegeböden
- automatische Abtauung
- KT0202078 mit LED-Innenbeleuchtung
- Türanschlag wechselbar



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
1.	<b>KT0101078</b>	○	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	<b>660,00</b>
2.	<b>KT0102078</b>	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	<b>640,00</b>
3.	<b>KT0202078</b>	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	<b>756,00</b>

**BÄCKEREI- UND KONDITOREIBEDARF**  
finden Sie auf den Seiten 241-253



## BAR-COOLER UND DISPLAY KÜHLSCHRÄNKE

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- automatische Abtauung/ Enteisung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- Glastüren



### BAR DISPLAY COOLER GT53UB

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastür
- Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- unterbaufähig
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion bei offenen Türen - inkl. zwei Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
<b>BE1401150</b>	600	535	870	+2 / +8	0,1054	230	129	B	627	<b>1130,00</b>



### KALTE THEKE

- LED-Innenbeleuchtung
- doppelt verglaste Wände
- automatische Abtauung
- inkl. 3 Glasböden 565x540 mm
- Einlegeböden geeignet für GN 1/1 Tablett
- Schiebetür bedienerseitig
- elektronisches Thermostat
- 4 Räder, 2 davon mit Bremse



NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
<b>KT0106325</b>	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	<b>5420,00</b>

**KÜHLVITRINE**

- LED-Innenbeleuchtung
- doppelte Verglasung
- digitale Temperaturanzeige
- automatische Abtauung
- inkl. 2 höhenverstellbare Glasböden 645x490 mm
- elektronischer Thermostat
- Einlegeböden geeignet für Tablett  
GN 1/1 und 600x400
- automatische Abtauung alle 2 Stunden
- im oberen Teil platzierter Verdampfer  
für perfekte Temperaturverteilung
- ideal für Backwaren, Torten und Desserts

**NEU**


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
<b>KT0106170</b>	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	<b>3710,00</b>

**KÜHLVITRINE**

- LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- doppelte Verglasung
- digitale Temperaturanzeige
- automatische Abtauung
- inkl. 5 Einlegeböden 535x495 mm
- Einlegeböden siebenfach höhenverstellbar
- elektronischer Thermostat
- in der Oberseite eingebauter Verdampfer  
für perfekte Temperaturverteilung
- 4 Doppelrollen
- automatische Abtauung alle 2 Stunden
- ideal für Backwaren, Torten und Desserts

**NEU**


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
<b>KT0107360</b>	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	<b>3980,00</b>

**KÜHLVITRINE**

- LED-Innenbeleuchtung
- doppelte Verglasung
- automatische Abtauung
- elektronischer Thermostat
- inkl. 5 Glasböden 665x445 mm
- Einlegeböden sechsfach höhenverstellbar
- Tragfähigkeit pro Glasboden bis zu 10 kg
- Einlegeböden geeignet für Tablett  
GN 1/1 und 600x400
- 4 Räder, 2 davon mit Bremse

**NEU**


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
<b>KT0107480</b>	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	<b>5425,00</b>

## SCHOCKFROSTER

- verwendetes Kältemittel: R455a
- Umluftkühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- gerundete Ecken für leichte Reinigung
- für GN1/1 und EN 400x600 mm Behälter



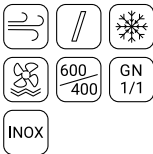
**Schockfroster** sind Geräte zum schnellen Abkühlen oder Einfrieren von zubereiteten Speisen.

### Schockkühlen:

von +70 °C auf +3 °C in etwa 90 Minuten

### Schockfrosten:

von +70 °C auf - 18 °C in etwa 240 Minuten



### SCHOCKFROSTER

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Fassungsvermögen GN1/1 oder EN	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>KT3801003</b>	750	750	770	3	1,15	230	<b>4642,00</b>
<b>KT3801005</b>	750	750	890	5	1,43	230	<b>6590,00</b>
<b>KT3801010</b>	750	750	1260	10	1,49	230	<b>8209,00</b>

## TIEFKÜHLTRUHEN



- verwendetes Kältemittel R600a
- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- manuelle Steuerung
- LED-Innenbeleuchtung
- ein Fach und ein Korb inkl.
- starke Isolierung
- manuelles Abtauen
- Deckelgriff abschließbar
- Geräteabmessung inkl. Griff und Scharniere



1



2



3



4

### STARLINE TIEFKÜHLTRUHEN

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Anzahl der Räder	Preis (€) netto
1.	<b>KT4002093</b>	580	620	845	-18	0,105	230	93	2	<b>430,00</b>
2.	<b>KT4002282</b>	1120	700	845	-18	0,130	230	282	2	<b>636,00</b>
3.	<b>KT4002365</b>	1280	790	825	-18	0,110	230	354	4	<b>823,00</b>
4.	<b>KT4002488</b>	1660	790	825	-18	0,125	230	488	6	<b>1085,00</b>

# TIEFKÜHLTRUHEN



- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- verwendetes Kältemittel R600a
- manuelle Steuerung
- digitale Temperaturanzeige
- LED-Innenbeleuchtung
- inkl. zwei Körben 200x510x130 mm
- KT4003295 inkl. einem Korb
- Deckelgriff abschließbar



1



2



3

## TIEFKÜHLRUHE

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>KT4004395</b>	1316	765	840	395	-24	50,5	0,15	230	<b>1034,00</b>
2.	<b>KT4004459</b>	1492	765	840	454	-24	55,0	0,17	230	<b>1323,00</b>
3.	<b>KT4004561</b>	1775	765	840	555	-24	65,0	0,20	230	<b>1564,00</b>



1



2



3

## TIEFKÜHLTRUHE MIT EDELSTAHLDECKEL

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	<b>KT4003295</b>	1041	765	840	295	-24	44,5	0,15	230	<b>1029,00</b>
2.	<b>KT4003395</b>	1316	765	840	395	-24	50,5	0,15	230	<b>1197,00</b>
3.	<b>KT4003459</b>	1492	765	840	454	-24	55,0	0,17	230	<b>1391,00</b>



## RÄDERSATZ FÜR TIEFKÜHLTRUHEN

Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>KT4003099</b>	<b>53,10</b>



## ZUSATZKORB AUS PLASTIFIZIERTEM STAHL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>KT4003098</b>	200	510	130	<b>23,30</b>

# ZUBEHÖR FÜR KÜHL-/ TIEFKÜHLSCHRÄNKE UND -TISCHE

NEU



## 2ER SCHUBLADENBLOCK

- anstelle einer Tür montierbar
- Modell KT9920140 – passend für Kühlische GN 1/1 mit seitlichem Kühlaggregat
- Modell KT9920090 – passend für Kühlische GN 1/1 mit Kühlaggregat an der Unterseite

Nr.	Artikelnr.	Schubladen-Größe	Preis (€) netto
1.	<b>KT9920140</b>	304x525x140 mm	<b>435,00</b>
2.	<b>KT9920090</b>	304x525x90 mm	<b>395,00</b>

# ZUBEHÖR FÜR KÜHL-/ TIEFKÜHLSCHRÄNKE UND -TISCHE

## FÜHRUNGSSCHIENEN

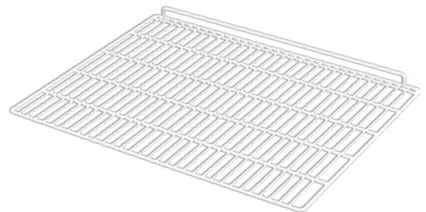
- Führungsschienen werden im Set verkauft (1 Set = 2 Führungsschienen)
- Preis pro Set



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
<b>KT9917021</b>	Schienen-set für GN 2/1 Kühl- & Tiefkühlschränke Starline	-	-	-	<b>35,70</b>
<b>KT9917011</b>	Schienen-set für GN 1/1 für Kühlische & Saladetten Starline	-	-	-	<b>37,80</b>

## ZUSATZROST

- plastifizierte Stahlroste



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	Preis (€) netto
<b>KT9918021</b>	Starline Rost für GN 2/1	-	-	<b>35,10</b>
<b>KT9918011</b>	Starline Rost für GN 1/1	-	-	<b>35,10</b>
<b>KT9907001</b>	Rost für KT1301130, KT1401130, KT1501350, KT1503350, KT1601350	500	400	<b>23,15</b>
<b>KT9909001</b>	Rost für KT1701600, KT1801600, KT1703600	650	525	<b>24,55</b>



# EDELSTAHLMÖBEL

Hochwertige STALGAST Edelstahlmöbel gehören zum Herzstück einer jeden Großküche. Sie bieten auf Grund des hohen Hygienefaktors, der stabilen und präzisen Verarbeitung, der leichten Reinigung, der hohen Funktionalität und der guten Optik viele Vorzüge.

## Edelstahlmöbel zur Selbstmontage

Arbeitstische .....	347
Wandhaube mit Bundkragen .....	348
Topfspülen .....	349
Hängeschränke, Wandregale .....	350-351
Lagerregale, Spültische .....	351-352

## Verschweißte Edelstahlmöbel

Arbeitsschrank, Handwaschbecken .....	353
(Durchreiche-)Hochschränke .....	354
Spülschränke, Zubehör .....	355



# INDIVIDUELL GESTALTETE EDELSTAHLMÖBEL

In unserem Edelstahlmöbel-Programm bieten wir Ihnen maßgeschneiderte Lösungen in höchster Fertigungsqualität für den individuellen Bedarf an. Unser Verkaufsteam steht Ihnen jederzeit gerne beratend zur Verfügung, um Ihnen das passende Angebot zu Ihren gewünschten Anforderungen zu erstellen.



**Preisangebot**



**Konstruktionsberatung**



**Technische Lösungen maßgeschneidert  
für Ihre individuellen Wünsche**

Unser komplettes Edelstahlmöbel-Programm finden Sie auf unserer Homepage: [www.stalgast.de](http://www.stalgast.de)

**FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREM  
NEUEN EDELSTAHLMÖBEL-KATALOG!**



Entdecken Sie unsere unglaubliche Auswahl an Standard - und Spezialmöbeln sowie Wand- und Deckenhauben für nahezu jeden Einsatzzweck.

## STALGAST-MÖBEL IM DETAIL, alles aus einem Guss

Unsere Edelstahl-Produkte werden je nach Anforderung und Einsatzgebiet als monolithische Verschweiß-, Pressschweiß- oder Schraubkonstruktionen gefertigt. Sie sind alle mit höhenverstellbaren Füßen zum Ausgleichen von Bodenunebenheiten ausgestattet und verfügen über einen Potentialausgleichsbolzen. Über diesen erfolgen die Erdung sowie die Beseitigung elektrischer Spannungsunterschiede.



### ARBEITSTISCHE, ARBEITSSCHRÄNKE, SPÜLTISCHE, TOPFSPÜLEN

- mit Aufkantung, Höhe 40 mm
- hinterer Plattenüberstand 80mm



### ARBEITSPLETTEN VON ARBEITSTISCHEN UND ARBEITSSCHRÄNKEN

- Material: Edelstahl mit einer Stärke von mindestens 0,8 mm
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte, Stärke: 18 mm
- hinterer Plattenrand durch umlaufendes korrosionsbeständiges Profil aus Edelstahl geschützt. Dies verhindert das Eindringen von Feuchtigkeit in die Unterfütterung
- Plattenhöhe: 40 mm



### TISCHBEINE

- aus Vierkantprofil, Maße: 40x40 mm, Materialstärkestärke: mindestens 1,2 mm
- Füße im Bereich von +20 mm bis -5 mm höhenverstellbar



### ARBEITSTISCHE MIT GRUNDBODEN

- im oberen Teil durch Rahmen oder Vierkantprofile verstärkt; Höhe: 100 mm
- Bodenfreiheit: 150 mm



### FLÜGELTÜREN

- Material: Edelstahl doppelwandig, gesteift, Stärke 0,8
- Magnetschliesser
- eingelassener ABS-Griff



### SCHIEBETÜREN

- Material: Edelstahl doppelwandig, gesteift, Stärke 0,8mm
- im Gehäuse auf Edelstahlführungsschiene befestigt
- oben mit gleitgelagerter Rollenführung
- zur einfachen Demontage der Türen im unteren Teil auf Führungszapfen befestigt
- eingelassener ABS-Griff



### REGALE

- Füße im Bereich von +20 mm bis -5 mm höhenverstellbar

- Beine der Regale aus Vierkantprofilen, 30x30 mm, Materialstärke: 1,2 mm
- Regalböden Höhe: 40 mm, verstärkt durch um 15 mm nach innen gebogene Böden
- maximale Belastung der Regalböden: 70kg/m<sup>2</sup>



### SCHRÄNKE

- Schrankgehäuse aus Edelstahl, Stärke: 0,8 bis 1 mm
- Schrankbeine aus Edelstahl-Vierkantprofil, Maße: 40x40 mm
- Schrankböden aus Edelstahl, Stärke: 0,8 bis 1 mm, Höhe: 40 mm, verstärkt durch Omegaprofilen und durch um 15mm nach innen gebogene Böden



### HANDWASCHBECKEN

- Material: Edelstahl mit einer Stärke von mindestens 1 mm
- verfügen über eine, mit einer Blende verdeckten, Öffnung für eine Armatur Ø 33 mm
- verfügen über eine Öffnung für ein Abflusssieb



### ARBEITSPLETTEN VON SPÜLTISCHEN

- Material: Edelstahl, Stärke: mindestens 1,2 mm; verstärkt durch Metallprofile (Omegaprofile)
- Wulstrand: 19 mm
- Spülbeckenmaterial: Edelstahl, Stärke: mindestens 1,0 mm
- Spülbecken: verfügen über eine, mit einer Blende verdeckten, Öffnung für eine Armatur Ø 33 mm
- Spülbecken verfügen über eine Öffnung für ein Abflusssieb



### TOPFSPÜLEN

- Material: rostfreier Edelstahl, Stärke: mindestens 1,2 mm
- verfügen über eine, mit einer Blende verdeckten, Öffnung für eine Armatur Ø 33 mm
- verschweißte Konstruktion
- Spülbecken verfügen über eine Öffnung für ein Abflusssieb

## EDELSTAHLMÖBEL-SERIE ECO ZUR SELBSTMONTAGE

- Unsere Edelstahlmöbel zur Selbstmontage sind äußerst stabil dank robuster Gewindeverbindungen und stets verfügbar. Durch unsere schnelle Lieferfähigkeit können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen professionell ausstatten. Der Aufbau gelingt einfach und schnell.



### ARBEITSTISCH MIT VERSTREBUNG

- Arbeitsplatte unterfüttert mit doppelt laminiertes Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindungen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>DAT06661A</b>	600	600	850	<b>200,00</b>
<b>DAT08661A</b>	800	600	850	<b>217,00</b>
<b>DAT10661A</b>	1000	600	850	<b>239,00</b>
<b>DAT12761A</b>	1200	700	850	<b>382,00</b>



### ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN

- Arbeitsplatte unterfüttert mit doppelt laminiertes Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindungen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>DAT06662A</b>	600	600	850	<b>223,00</b>
<b>DAT08662A</b>	800	600	850	<b>241,00</b>
<b>DAT10662A</b>	1000	600	850	<b>263,00</b>
<b>DAT12662A</b>	1200	600	850	<b>406,00</b>
<b>DAT14662A</b>	1400	600	850	<b>427,00</b>
<b>DAT18662A</b>	1800	600	850	<b>470,00</b>
<b>DAT10762A</b>	1000	700	850	<b>279,00</b>
<b>DAT12762A</b>	1200	700	850	<b>418,00</b>
<b>DAT14762A</b>	1400	700	850	<b>442,00</b>
<b>DAT15762A</b>	1500	700	850	<b>459,00</b>
<b>DAT18762A</b>	1800	700	850	<b>497,00</b>



WANDHAUBE MIT BUNDKRAGEN

- Kastenform
- Flamschutzfilter Typ B
- zur Selbstmontage
- ohne Beleuchtung

NEU



1



2



3



4

Nr.	Artikelnr.	Ø Stutzen mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>DWH101063</b>	250	1005	1000	400	<b>680,00</b>
2.	<b>DWH121063</b>	250	1205	1000	400	<b>720,00</b>
3.	<b>DWH201063</b>	2x250	1505	1000	400	<b>840,00</b>
4.	<b>DWH151063</b>	2x250	2005	1000	400	<b>780,00</b>

**TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN**

- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Beckenhöhe **300 mm**
- Aufkantung hinten, 40 mm
- Öffnung für eine Armatur  $\varnothing$  33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 414



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B mm (Becken)	T mm (Becken)	H mm (Becken)	Preis (€) netto
<b>DTS06660A</b>	600	600	850	486	470	300	<b>499,00</b>
<b>DTS08660A</b>	800	600	850	686	470	300	<b>608,00</b>
<b>DTS10660A</b>	1000	600	850	886	470	300	<b>690,00</b>
<b>DTS12660A</b>	1200	600	850	1086	470	300	<b>801,00</b>
<b>DTS06760A</b>	600	700	850	486	570	300	<b>519,00</b>
<b>DTS08760A</b>	800	700	850	686	570	300	<b>632,00</b>
<b>DTS12760A</b>	1200	700	850	1086	570	300	<b>827,00</b>

**TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN**

- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Beckenhöhe **400 mm**
- Öffnung für eine Armatur  $\varnothing$  33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 414



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B mm (Becken)	T mm (Becken)	H mm (Becken)	Preis (€) netto
<b>DTS08661A</b>	800	600	850	686	470	400	<b>729,00</b>
<b>DTS10661A</b>	1000	600	850	886	470	400	<b>819,00</b>
<b>DTS08761A</b>	800	700	850	686	570	400	<b>749,00</b>
<b>DTS10761A</b>	1000	700	850	886	570	400	<b>839,00</b>

**HÄNGESCHRANK MIT FLÜGELTÜREN**

- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- mit höhenverstellbarem Zwischenboden



**HÄNGESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN**

- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- mit höhenverstellbarem Zwischenboden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>VHS12461</b>	1200	400	600	<b>450,00</b>

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>DHS10362</b>	1000	300	600	<b>305,00</b>
<b>DHS12362</b>	1200	300	600	<b>408,50</b>
<b>DHS10462</b>	1000	400	600	<b>322,00</b>
<b>DHS12462</b>	1200	400	600	<b>430,00</b>

**WANDBORD 1-ETAGIG, HÖHENVERSTELLBAR, MIT WANDSCHIENEN**

- Bordtiefe 270 mm



**WANDBORD 2-ETAGIG, HÖHENVERSTELLBAR, MIT WANDSCHIENEN**

- Bordtiefe 270 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>DWB12361</b>	1200	300	400	<b>181,00</b>

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>DWB12362</b>	1200	300	660	<b>269,00</b>

**REGAL MIT GLATTEN BÖDEN**

- Beine aus Vierkantprofil 30x30 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Traglast der Böden: 70 kg/m<sup>2</sup>



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>DRL06460</b>	600	400	1800	<b>365,00</b>
<b>DRL08460</b>	800	400	1800	<b>380,00</b>
<b>DRL10460</b>	1000	400	1800	<b>395,00</b>
<b>DRL10560</b>	1000	500	1800	<b>445,00</b>
<b>DRL12560</b>	1200	500	1800	<b>469,00</b>
<b>DRL10660</b>	1000	600	1800	<b>498,40</b>
<b>DRL12660</b>	1200	600	1800	<b>525,28</b>

**SPÜLTISCH OHNE GRUNDBODEN, MIT EINEM BECKEN**

- gepresste Oberfläche
- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Beckengröße 400x340x200 mm (BxTxH)
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 382



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>DST06660A</b>	600	600	850	<b>385,00</b>

**SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN, MIT EINEM BECKEN**

- gepresste Oberfläche
- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Beckengröße 400x400x250 mm (BxTxH)
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 382



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>DST06661A</b>	600	600	850	<b>447,00</b>

**SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN**

- gepresste Oberfläche
- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- Beckengröße 400x400x250 mm (BxTxH)
- gerillte Abtropffläche
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 382



Artikelnr.	Beckenposition	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>DST10661RA</b>	rechts	1000	600	850	<b>479,00</b>
<b>DST10661LA</b>	links	1000	600	850	<b>479,00</b>
<b>DST12661LA</b>	links	1200	600	850	<b>620,00</b>

**SPÜLTISCH OHNE GRUNDBODEN UND ZWEI BECKEN**

- gepresste Oberfläche
- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- Beckengröße 400x400x250 mm (BxTxH)
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 382



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>DST10662A</b>	1000	600	850	<b>495,00</b>

**SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND ZWEI BECKEN**

- gepresste Oberfläche
- DST14663RA mit gerillter Abtropffläche
- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- Beckengröße 400x400x250 mm (BxTxH)
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 382



Artikelnr.	Beckenposition	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>DST10663A</b>	mittig	1000	600	850	<b>595,00</b>
<b>DST12663A</b>	mittig	1200	600	850	<b>725,00</b>
<b>DST10763A</b>	mittig	1000	700	850	<b>619,00</b>
<b>DST14663RA</b>	rechts	1400	600	850	<b>741,00</b>



**Entdecken Sie das komplette Angebot der Möbelserie ECO**





## VERSCHWEISSTE EDELSTAHLMÖBEL

- Unsere verschweißten Edelstahlmöbel sind stets verfügbar.  
Durch unsere schnelle Lieferfähigkeit können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen professionell ausstatten.



### ARBEITSSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

- höhenverstellbarer Einlegeboden
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>DAS10662A</b>	1000	600	850	<b>549,00</b>
<b>DAS12662A</b>	1200	600	850	<b>689,00</b>
<b>DAS10762A</b>	1000	700	850	<b>576,00</b>
<b>DAS12762A</b>	1200	700	850	<b>731,00</b>



### HANDWASCHBECKEN ZUR WANDMONTAGE

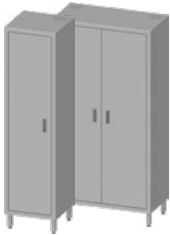
- Beckenblende dreiseitig
- Beckengröße: 330x250x100 mm (BxTxH)
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 382

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>VHW24460A</b>	400	350	150	<b>185,00</b>



**HOCHSCHRANK MIT SPÜLBECKEN  
FÜR REINIGUNGSMITTEL**

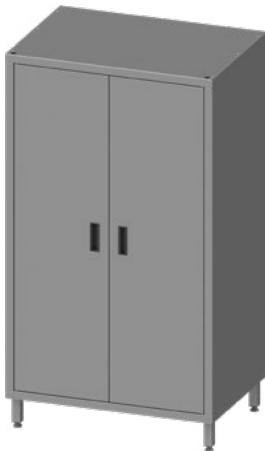
- verschweißt
- Lüftungslöcher
- verstellbarer Einlegeboden
- wechselbarer Türanschlag
- Beckenblende
- Beckengröße:  
330x300x150 mm (BxTxH)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>VHK05560</b>	500	500	2000	<b>1190,00</b>
<b>VHK10560</b>	1000	500	2000	<b>1349,00</b>

**HOCHSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN**

- verschweißt
- 3 verstellbare Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>VHK10661</b>	1000	600	1800	<b>1480,00</b>

**DURCHREICHE-HOCHSCHRANK MIT ZWEI  
SCHRANKKRÄUMEN UND SCHIEBETÜREN**

- mittlerer Schrankboden fest verschweißt
- zwei verstellbare Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>VHK08665</b>	800	600	1800	<b>1990,00</b>

### SPÜLSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN UND ZWEI BECKEN

- gepresste Arbeitsplatte
- Öffnung für eine Armatur zwischen den Waschbecken, ø 33 mm
- Beckengröße: 400x400x250 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 382



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>VSK10662A</b>	1000	600	850	<b>909,00</b>

### SPÜLSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN UND ZWEI BECKEN

- gepresste Arbeitsplatte
- Öffnung für eine Armatur zwischen den Waschbecken, ø 33 mm
- Beckengröße: 400x400x250 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 382



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>VSK10683A</b>	1000	600	850	<b>929,00</b>

### ÜBERLAUFROHR MIT SIEB

- für Spülbecken mit verschiedenen Tiefen, das Edelstahlsieb verhindert ein Verstopfen des Abflusses:  
HB1001200 - 250 mm  
HB1001250 - 300 mm
- nur in Kombination mit dem passendem Sieb HB1099001 zu gebrauchen, Anschlussgewinde 1½"

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>HB1001250</b>	Überlaufrohr mit Sieb	48	250	<b>30,80</b>
2.	<b>HB1001200</b>	Überlaufrohr mit Sieb	48	200	<b>29,35</b>
3.	<b>HB1099001</b>	Abflusssieb	70	44	<b>20,20</b>



# REINIGUNGSBEDARF

Professioneller STALGAST Reinigungsbedarf ist für gewerbliche Küchen, Hotel- und Gastronomiebetriebe unverzichtbar, um die Betriebe stets hygienisch sauber zu halten und unangenehme Gerüche zu vermeiden.

Arbeitsbekleidung .....	357-358	Reinigungsutensilien.....	365
Spinde .....	360	Ei- und Messersterilisator .....	365
Abfallbehälter, Mülleimer.....	361-363	Seifen-/Papierhandtuchspender....	359, 365
Insektenvernichter .....	364		

**KOCHJACKE CHEF LANGARM**

- weiß
- unisex
- mit Edelstahl-Druckknöpfen
- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester (200 - 210 g/m<sup>2</sup>)



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
<b>HB2405001</b>	S	<b>31,50</b>
<b>HB2405002</b>	M	<b>34,15</b>
<b>HB2405003</b>	L	<b>34,15</b>

KOCHJACKEN			
Größe	Brustumfang	Rückenlänge	Ärmellänge
S	102-106	72-73	<b>49-50</b>
M	107-120	74-75	<b>50-51</b>
L	121-128	76-78	<b>51-52</b>

## MÜTZEN

**KOCHMÜTZE**

- weiß
- 100% Vlieseline



Artikelnr.	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
<b>HB2905200</b>	200	20	<b>2,70</b>
<b>HB2905250</b>	250	20	<b>2,35</b>

**BÄCKERMÜTZE**

- aus Mischgewebe: 35 %  
Baumwolle, 65 % Polyester
- langlebig



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>HB2905002</b>	<b>8,45</b>

## BISTROSCHÜRZEN

- Mischgewebe: 35% Baumwolle, 65 % Polyester
- geringe Knitterneigung



### VORBINDER MIT TASCHÉ

- praktische Doppeltasche:  
40x120 mm / 173x210 mm

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB2009373	●	373	13,00

### BISTROSCHÜRZE MIT TASCHÉ

- praktische Doppeltasche:  
40x120 mm / 173x210 mm

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB2109700	●	700	13,85
HB2107700	●	700	14,15

### BISTROSCHÜRZE

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB2209100	●	1000	21,25
HB2201100	●	1000	16,60

## LATZSCHÜRZEN

- Material: 35% Baumwolle, 65% Polyester
- verstellbares Nackenband für maximalen Tragekomfort HB3001960, HB3002960

Nr.	Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
1.	HB3001960	●	920	29,00
2.	HB3002960	●	920	27,55
3.	HB3007960	●	960	18,50





**SCHUTZHANDSCHUHE**

- ausgezeichneter Grip auf trockenen und nassen Oberflächen
- konturierte Form für höchsten Komfort
- Innenseite aus Baumwolle
- Länge ca. 320 mm, Gewebedicke ca. 0,7 mm



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
<b>HB4405001</b>	S	<b>7,85</b>
<b>HB4405002</b>	M	<b>7,85</b>
<b>HB4405003</b>	L	<b>7,85</b>

**WASSERDICHTE SCHÜRZE**

- aus beschichtetem Polyestergewebe
- Material ist beständig gegen Wasser, Fette und Reinigungsmittel
- Materialgewicht: 350 g/m<sup>2</sup>
- Materialstärke: 0,5 mm



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
<b>HB3201005</b>	●	800	<b>27,70</b>

INOX

**PAPIERHANDTUCH-SPENDER**

- aus Edelstahl
- für Papierhandtücher mit Z-Faltung
- maximale Handtuchgröße 270x100 mm
- einfache und leichte Wandmontage
- mit Füllstandsanzeige
- abschließbar

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>HB6002001</b>	275	105	365	<b>58,35</b>



**SEIFENSPENDER**

- aus Edelstahl
- für Flüssigseife bestimmt
- einfache und leichte Wandmontage
- mit Füllstandsanzeige
- nachfüllbarer Tank
- Drucktastenspender

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>HB6002002</b>	100	65	155	0,5	<b>27,55</b>



INOX

SPIND

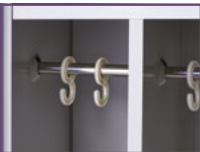


- bestens geeignet für Sozialräume an Arbeitsstätten, Schulen oder Sportstätten
- zur Aufbewahrung von Arbeits-, Schul- und Sportbekleidung sowie Ausstattung
- zur Verwahrung persönlicher Gegenstände
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Belüftungsöffnungen zur Luftzirkulation
- inkl. Türschloss
- leicht zu reinigen
- Visitenkarten-/Namensschildhalter an der Schranktür
- unterteilter Schrankraum mit Ablagefach



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>HB6001001</b>	1-türig	400	450	1700	<b>133,00</b>
<b>HB6001002</b>	2-türig	800	450	1700	<b>247,00</b>

Kleiderstange  
mit  
Aufhängenhaken





MÜLLKORB

- Pedalmechanismus ermöglicht das berührlose Öffnen des Deckels
- Inneneinlage aus Kunststoff (mit Griff)



INOX

ABFALLEIMER MIT ASCHER

- Aschenbecher
- rutschfester Unterbau sorgt für Abfallerweiterstabilität und schützt den Fußboden vor Kratzern
- Ascherbecher HB3603015 pulverbeschichtet

INOX



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>HB3502020</b>	Glanz	300	440	20	<b>70,15</b>

TISCHMÜLLEIMER

- abnehmbarer Schwingdeckel



INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>TT4013015</b>	120	160	1,5	<b>12,60</b>

Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>HB3603015</b>	Schwarz	200	700	15	<b>87,60</b>

ABFALLCONTAINER „SLIM“

- gefertigt aus hochwertigem Kunststoff
- schmale Form ermöglicht das Platzieren des Eimers in kleinen Räumen
- bequeme Tragegriffe
- Griff zum einfachen Entleeren

Deckelgriff



Ergonomischer Tragegriffe



Griff zum einfachen Entleeren



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>HB3401060</b>	Abfallcontainer „Slim“	507	272	632	60	<b>109,00</b>
2.	<b>HB3402060</b>	Standarddeckel „Slim“	523	288	70	-	<b>84,35</b>

# MÜLLEIMER



- aus widerstandsfähigem Kunststoff
- vier Beutelhalterungen
- abgerundete und ergonomische Griffe
- doppelt verstärkter Boden
- einfache Entleerung
- Mülltrennsystem durch farbliche Kennzeichnung möglich
- dicht schließender Deckel

## MÜLLEIMER 38 LITER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>HB5204038</b>	Mülleimer	●	363	468	440	38	<b>76,40</b>
2.	<b>HB5204001</b>	Deckel	●	398	447	52	-	<b>19,20</b>



1

## MÜLLEIMER 75 LITER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>HB5204075</b>	Mülleimer	●	455	558	590	75	<b>107,00</b>
2.	<b>HB5204002</b>	Deckel	●	500	548	66	-	<b>26,05</b>



2

## MÜLLEIMER 120 LITER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>HB5204120</b>	Mülleimer	●	520	630	700	120	<b>138,00</b>
2.	<b>HB5204003</b>	Deckel	●	565	614	59	-	<b>31,30</b>



## ROLLENUNTERSATZ

- geeignet für alle Mülleimer mit 75 oder 120 Litern

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>HB5205099</b>	464	168	<b>121,00</b>

PP



Handlicher Griff

1 STANDARDDECKEL

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Preis (€) netto
<b>HB3302800</b>	Deckel für HB3301800	506	550	36	<b>17,75</b>
<b>HB3302120</b>	Deckel für HB3301120	575	620	36	<b>19,55</b>

2 ABFALLCONTAINER

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>HB3301800</b>	Abfallcontainer	455	490	610	80	<b>74,75</b>
<b>HB3301120</b>	Abfallcontainer	510	550	690	120	<b>98,80</b>

3 ROLLENUNTERSATZ

- Traglast von Artikel HB3305800 - 100 kg
- Traglast von Artikel HB3305120 - 200 kg

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>HB3305800</b>	Rollenuntersatz für HB3301800	403	72	<b>51,40</b>
<b>HB3305120</b>	Rollenuntersatz für HB3301120	455	130	<b>55,40</b>

MÜLLSACKSTÄNDER

- mit Klappmechanismus zur Fußbedienung
- mit zwei Rollen um den Ständer zu bewegen
- für Beutel mit einem Fassungsvermögen von bis zu 120 Litern

INOX



Fußbedienung



elastische Beutelhalterung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>HB5101160</b>	420	580	960	<b>172,00</b>

## INSEKTENVERNICHTER

- Universalgerät für eine effektive Schädlingsbekämpfung
- die Insekten werden von den UV-Röhren angezogen
- elektrisches Fanggitter
- Wirkungskreis:  
HB4001020 - 20 m  
HB4002030 - 30 m  
HB4003050 - 50 m



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P1* W	Volt	Preis (€) netto	Artikelnr.	Produkt	P1* W	Preis (€) netto
<b>HB4001020</b>	390	100	320	2x10	230	<b>71,50</b>	<b>HB4001099</b>	Leuchtstoffröhre für HB4001020	10	<b>5,75</b>
<b>HB4002030</b>	500	95	320	2x15	230	<b>82,00</b>	<b>HB4002099</b>	Leuchtstoffröhre für HB4002030	15	<b>7,60</b>
<b>HB4003050</b>	650	95	320	2x20	230	<b>87,00</b>	<b>HB4003099</b>	Leuchtstoffröhre für HB4003050	18	<b>7,60</b>

## INSEKTENVERNICHTER

- mit großer, leicht zu reinigender Auffangschale
- robustes und langlebiges Gehäuse aus feuerfestem Material
- als Standgerät oder zur Wandmontage
- langlebige, sparsame UV-A-LED, Lebensdauer ~20.000 Stunden
- Gitterspannung 4000 Volt
- Wirkungskreis:  
HB4004080 bis 80 m<sup>2</sup>  
HB4004100 bis 100 m<sup>2</sup>  
HB4004150 bis zu 150 m<sup>2</sup>



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P1* W	Volt	Preis (€) netto
<b>HB4004080</b>	437	100	265	2X4	230	<b>66,20</b>
<b>HB4004100</b>	542	100	265	2X6	230	<b>76,20</b>
<b>HB4004150</b>	696	100	265	2X8	230	<b>95,00</b>

## INSEKTENVERNICHTER MIT LED-LAMPE

- splitterfreie UV-Lampe
- leiser Betrieb, geruchsneutral
- nur für die Verwendung in Innenräumen
- starkes und langlebiges Gehäuse aus feuerfestem Kunststoff
- mit großer, leicht zu reinigender Auffangschale
- Wirkungskreis bis zu 100 m<sup>2</sup>
- Lebensdauer der LED-Lampe ~ 20.000 h



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	L mm	P1* W	Volt	Preis (€) netto
<b>HB4005100</b>	Insektenvernichter	532	140	320	-	2x6	230	<b>176,00</b>
<b>HB4005099</b>	Nachfüll-Klebeplatte	-	-	-	-	-	-	<b>14,15</b>

## INSEKTENVERNICHTER MIT VENTILATOR FÜR DEN AUSSENBEREICH

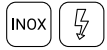
- leiser Ventilator
- leicht zu reinigende Auffangschale
- zum Aufhängebn
- starkes und langlebiges Gehäuse aus feuerfestem Kunststoff
- Schutzklasse: IPX4
- Wirkungskreis bis zu 750 m<sup>2</sup>
- Lebensdauer der UV-Lampe ~ 8.000 h



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	G kg	P W	Volt	Preis (€) netto
<b>HB4005750</b>	Insektenvernichter	320	580	3,8	40	230	<b>238,00</b>
<b>HB4009040</b>	Ersatzlampe für HB4005750	-	-	-	-	-	<b>25,35</b>

EI- UND MESSERSTERILISATOR

- mit UV-Lampen zur Oberflächendesinfektion von Eiern, Messern und Utensilien
- zur zeitgleichen Desinfektion von 30 Eiern oder 15 Messern von 320 mm Länge und 40 mm Höhe
- Bestrahlungsdauer (Sterilisation): 150 Sekunden
- automatische Abschaltung bei geöffneter Schublade
- Rost aus Chromstahl
- ein Bestrahlungszyklus tötet bis zu 100% der Bakterien ab: Salmonellen, E. Coli, Kokken, Aerobier, coliforme Bakterien und Pilze



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	P W	Volt	Preis (€) netto
<b>HB5001360</b>	425	430	280	11	50	230	<b>356,00</b>



HANDFEGER

- ergonomischer Kunststoffgriff
- mit starken, haltbaren Borsten
- mit Aufhängung

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>HB5309002</b>	●	285	45	75	<b>8,50</b>



MULTIFUNKTIONSBÜRSTE

- ergonomischer Kunststoffgriff
- mit starken, haltbaren Borsten
- mit Aufhängung

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>HB5310002</b>	●	240	75	75	<b>10,45</b>

AUTOMATISCHER SEIFENSPENDER, BERÜHRUNGSLOS

- berührungslose Bedienung
- konzipiert für Gelseife
- einfache und leichte Montage an der Wand oder auf einem speziellen Ständer Kat.-Nr. HB6199001
- aus langlebigem Kunststoff
- nachfüllbarer Tank
- tropffreies Ventil

AUTOMATISCHER SPENDER FÜR DESINFIZIERUNGSFLÜSSIGKEITEN, BERÜHRUNGSLOS

- berührungslose Bedienung
- konzipiert für Desinfektionsflüssigkeiten
- einfache und leichte Montage an der Wand oder auf einem speziellen Ständer Kat.-Nr. HB6199001
- aus langlebigem Kunststoff
- nachfüllbarer Tank
- tropffreies Ventil

STÄNDER FÜR AUTOMATISCHE SPENDER

- speziell für automatische Spender HB6101011 & HB6102011
- Sockel aus pulverbeschichtetem Stahl
- Spender-Montageplatte aus Edelstahl
- Abstand vom Boden bis zum Spender ca. 1020 mm
- inklusive Tropfschale, Abstand zum Dispenser ca. 157 mm



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	<b>HB6101011</b>	Automatischer Seifenspender	-	140	107	235	1,1	<b>80,25</b>
2.	<b>HB6102011</b>	Automatischer Spender für Desinfektionsmittel	-	140	107	235	1,1	<b>80,25</b>
3.	<b>HB6199001</b>	Ständer für automatische Spender	170	-	-	1320	-	<b>91,85</b>



# SPÜLTECHNIK

Die professionelle und effiziente STALGAST Spültechnik mit einem durchdachten Hygienekonzept und einer einfachen Bedienung, überzeugt durch perfekte Spülergebnisse und erfüllt die hohen Ansprüche der Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie.

Spülmaschinen..... 368-370  
Spültische .....371  
Spülkörbe, Besteckkästen..... 374-376  
Abtropf- und Lagergestelle ..... 377

Wasserfilter, Wasserenthärter  
und Zubehör..... 377-380  
Handwaschbecken.....381  
Mischbatterien, Geschirrabrassen ... 382-389



## STALGAST SPÜLMASCHINEN



Seit 2008 verfügt unsere Firma Stalgast über einen eigenen Produktionsstandort für gewerbl. Spülmaschinen, Großküchentechnik und Edelstahlmöbeln. Unsere modernen Fertigungsanlagen wurden um Kunststoff verarbeitende Maschinen erweitert. Mit diesen ist es uns möglich Spülmaschinenkörbe, Schneidbretter und GN-Behälter aus eigener Produktion anzubieten. Weitere Produkte werden in Zukunft das Angebot ergänzen.

Wasch- und Klarspülarme oben



gepresste Kammer



Korbführungsschienen



Wasch- und Klarspülarme unten

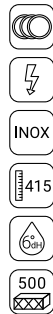


leichtgängiger Hehebügel



### HAUBENSPÜLMASCHINE AQUA H3

- hergestellt aus rostfreiem Edelstahl
- zwei Spülzyklen -120/180 Sekunden
- zwei Paar Wasch- und Klarspülarme
- im Lieferumfang sind ein Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe
- maximale Einschubhöhe: 415 mm
- Korbabmessung: 500x500 mm
- Wasserverbrauch ca. 3 l/Zyklus
- gepresste Spülkammer
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärterers
- mit elektro-mechanischem Bedienfeld
- höhenverstellbare FüÙe (+ 45 mm)



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>HA113</b>	Haubenspülmaschine AQUA H3 mit Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	728	816	1505	10,8	400	<b>3495,00</b>

### HAUBENSPÜLMASCHINE AQUA H5

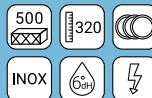
- hergestellt aus rostfreiem Edelstahl
- mit drei Spülzyklen - 90/120/180 Sekunden
- zwei Paar Wasch- und Klarspülarme
- im Lieferumfang sind ein Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe, optional mit Ablauf- und Klarspülpumpe
- maximale Einschubhöhe: 415 mm
- Korbabmessung: 500x500 mm
- Wasserverbrauch ca. 3 l/Zyklus
- maximale Einschubhöhe: 415 mm
- gepresste Spülkammer
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärterers
- mit elektronischem Bedienfeld & Temperaturanzeiger für Boiler und Kammer
- höhenverstellbare FüÙe (+ 45 mm)



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>HA213</b>	Haubenspülmaschine AQUA H5 mit Klarspülmitteldosier- und Reinigerdosierpumpe	728	816	1505	10,8	400	<b>4207,00</b>
<b>HA223</b>	Haubenspülmaschine AQUA H5 mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	728	816	1505	10,8	400	<b>4574,00</b>
<b>HA233</b>	Haubenspülmaschine AQUA H5 mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe	728	816	1505	10,8	400	<b>4716,00</b>

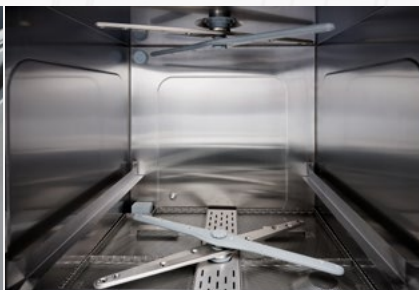


# STALGAST AQUA GESCHIRRSPÜLMASCHINEN



## GESCHIRRSPÜLMASCHINEN AQUA A5

- Flächensieb im Lieferumfang
- Spülmaschine geeignet zum Spülen von GN 1/1 Behältern und Blechen
- Dosierereinrichtung für Spülmittel und Klarspülmittel
- Ablaufpumpe und/oder Klarspülpumpe (in ausgewählten Versionen) Waschzyklus 90s, 120s oder 180s
- Temperaturanzeige der Boiler- und Kammertemperatur
- 2 Wasch- und Spülarme jeweils unten/oben
- Wasserverbrauch 2,5 l/Zyklus
- Einschubhöhe 320 mm
- Korbgröße 500x500 mm
- Kammervolumen 26 l, Boilervolumen 6,5 l
- im Lieferumfang sind Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärter
- für ein einwandfreies Spülergebnis empfehlen wir den Einsatz von professioneller Reinigungschemie



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>GE413</b>	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	565	685	835	6,4	400	<b>2368,00</b>
<b>GE423</b>	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	565	685	835	6,4	400	<b>2497,00</b>
<b>GE433</b>	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	565	685	835	6,4	400	<b>2538,00</b>
<b>GE443</b>	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe	565	685	835	6,4	400	<b>2777,00</b>
<b>VUG06602</b>	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	575	560	450	-	-	<b>271,00</b>

### GESCHIRRSPÜLMASCHINEN UNIVERSAL AQUA A3

- elektromechanische Steuerung
- Spülmaschine geeignet zum Spülen von GN 1/1 Behältern und Blechen
- Dosiereinrichtung für Spülmittel (in ausgewählten Varianten)
- Ablaufpumpe und/oder Klarspülpumpe (in ausgewählten Varianten)
- Spülzyklus 120 s oder 180 s
- Temperaturanzeiger für Boiler und Kammer
- 2 Wasch-Spül-Arme (oben/unten)
- Wasserverbrauch 2,5 l/Zyklus
- Einschubhöhe 320 mm
- Korbgröße 500x500 mm
- Im Lieferumfang sind Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- Flächensieb zum Nachrüsten erhältlich
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters
- für ein einwandfreies Spülergebnis empfehlen wir den Einsatz von professioneller Reinigungsschemie



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>GE313</b>	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>2143,00</b>
<b>GE323</b>	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>2263,00</b>
<b>GE333</b>	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>2343,00</b>
<b>GE353</b>	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>2404,00</b>
<b>GE363</b>	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Ablauf- und Klarspülpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>2622,00</b>
<b>VUG06602</b>	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	575	560	450	-	-	<b>271,00</b>

### GLÄSERSPÜLMASCHINE AQUA A3

- elektromechanische Steuerung
- geeignet zum Spülen von Glas, Besteck und von kleinen Tellern
- Höhe angepasst zum Spülen von Glas und Porzellan bis 300 mm (GL201, GL211 & GL221)
- Im Standard Dosiereinrichtung für Spülmittel und Klarspülmittel
- Ablaufpumpe (in ausgewählten Varianten)
- Spülzyklus 120 s oder 180 s
- Temperaturanzeiger für Boiler und Kammer
- 3 Wascharme (unten Wasch- und Spülarm, oben Spülarm)
- Wasserverbrauch 2,4 l/Zyklus
- Korbgrößen: GL211/221 400x400 mm, GL311/GL321 350x350 mm
- im Lieferumfang ein Universalkorb und ein Besteckkorb
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters
- für ein einwandfreies Spülergebnis empfehlen wir den Einsatz von professioneller Reinigungsschemie



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
<b>GL301</b>	Gläserspülmaschine AQUA A3, inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	415	530	665	2,77	230	<b>1448,00</b>
<b>GL311</b>	Gläserspülmaschine AQUA A3, inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	415	530	680	2,77	230	<b>1483,00</b>
<b>GL321</b>	Gläserspülmaschine AQUA A3, inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	415	530	680	2,77	230	<b>1567,00</b>
<b>GL201</b>	Gläserspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	465	565	700	2,77	230	<b>1587,00</b>
<b>GL211</b>	Gläserspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	465	565	720	2,77	230	<b>1604,00</b>
<b>GL221</b>	Gläserspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	465	565	720	2,77	230	<b>1689,00</b>
<b>VUG05502</b>	Untergestell für Gläserspülmaschinen GL211 und GL221	475	460	630	-	-	<b>257,00</b>

# ZUBEHÖR FÜR UNTERTISCH GESCHIRRSPÜLMASCHINEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>SM2102870</b>	Geschirrbrause mit Mischbatterie	-	-	-	<b>427,00</b>
<b>VST12704RA</b>	Spültisch mit Grundboden und Überstand, mit einem Becken rechts, mit Aufkantung, verschweißt	1200	700	900	<b>737,00</b>
<b>VST12704LA</b>	Spültisch mit Grundboden und Überstand, mit einem Becken links, mit Aufkantung, verschweißt	1200	700	900	<b>737,00</b>

# FACHEINTEILUNG VON SPÜLKÖRBEIN FÜR GLÄSER UND TASSEN



## BESTIMMEN SIE DIE RICHTIGE FACHGRÖSSE

1. Stellen Sie Ihr Glas auf den passenden Kreis.
2. Achten Sie auf den größten Durchmesser Ihres Glases.
3. Die Fachgröße können Sie in der unteren linken Ecke des entsprechenden Quadrates ablesen.
4. Bitte beachten Sie, dass bei Bechern oder Gläsern mit Henkel (z.B. Biergläsern) der Henkel eingerechnet werden muss!
5. Mit den zugehörigen Aufsatzrändern können Sie die Korbhöhe auf 80, 120 oder 160 mm erweitern.



Sicher geschützte Gläser



Erweiterbare Grundkörbe

maximale Glashöhe

160 mm

120 mm

80 mm



BESTECKKÖCHER

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>SM0605001</b>	115	145	<b>10,00</b>

BESTECKKÖCHER

PP



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>SM0604001</b>	115	145	<b>2,55</b>

BESTECKKORB

• rund

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
<b>BE0508001</b>	120	140	<b>10,90</b>

BESTECKBEHÄLTER

- für vier Besteckköcher
- Besteckköcher nicht inklusive

PL EIGENE FERTIGUNG

INOX



1



2

No.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>SM0601003</b>	385	150	180	<b>43,60</b>
2.	<b>SM0602004</b>	265	305	200	<b>59,85</b>

BESTECKKASTEN

- GN 1/1
- mit 4 Mulden

PE 



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>LT9901001</b>	530	325	100	<b>12,40</b>

BESTECKKORB

- mit acht Fächern

PP



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>SM0606001</b>	430	210	150	<b>11,45</b>

**BESTECKKORB**

PP



PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>SM0201500</b>	500	500	100	<b>10,90</b>

**TELLERKORB**

PP



PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis netto (€)
<b>SM0202500</b>	500	500	100	<b>12,15</b>

**GLASKORB**

PP



PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis netto (€)
<b>SM0400500</b>	500	500	100	<b>8,45</b>

**KORB FÜR GN-TABLETTS 1/1**

PP



PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis netto (€)
<b>SM0205500</b>	500	500	100	<b>9,95</b>

**UNIVERSAL-SPÜLKORB**

- beispielsweise für Wassergläser

PP



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis netto (€)
<b>SM0301350</b>	350	350	<b>26,00</b>
<b>SM0301400</b>	400	400	<b>31,90</b>

**TELLERKORB**

- geeignet für Teller und Tabletts
- geeignet für Gläserspülmaschinen mit 400 mm Einschub

PP



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis netto (€)
<b>SM0302400</b>	400	400	110	<b>35,00</b>

**TRANSPORTWAGEN FÜR SPÜLKÖRBE**

- für ein sicheres Transportieren von Spülkörben
- Stahlrohr-Handgriff
- mit Lenkrollen

150kg

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis netto (€)
<b>SM0101960</b>	540	540	960	<b>181,00</b>



SPÜLKÖRBE FÜR GLÄSER  
UND TASSEN

PL EIGENE FERTIGUNG PP

9  
Fächer



16  
Fächer



25  
Fächer



36  
Fächer



49  
Fächer



AUFSATZRÄNDER

PL EIGENE FERTIGUNG PP

9  
Fächer



16  
Fächer



25  
Fächer



36  
Fächer



49  
Fächer



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>SM0409500</b>	9 Fächer	500	500	104	<b>11,90</b>
<b>SM0416500</b>	16 Fächer	500	500	104	<b>12,75</b>
<b>SM0425500</b>	25 Fächer	500	500	104	<b>12,65</b>
<b>SM0436500</b>	36 Fächer	500	500	104	<b>13,25</b>
<b>SM0449500</b>	49 Fächer	500	500	104	<b>14,80</b>

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>SM0509500</b>	9 Fächer	500	500	45	<b>5,95</b>
<b>SM0516500</b>	16 Fächer	500	500	45	<b>6,25</b>
<b>SM0525500</b>	25 Fächer	500	500	45	<b>6,45</b>
<b>SM0536500</b>	36 Fächer	500	500	45	<b>6,40</b>
<b>SM0549500</b>	49 Fächer	500	500	45	<b>6,95</b>



**ABTROPF- UND LAGERGESTELL**

- geeignet für 40 Deckel oder Teller bis Ø 160 mm

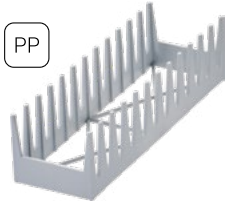


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>SM2301040</b>	1000	255	500	<b>172,00</b>



**TELLERHALTER**

- für 12 Teller
- geeignet für Spülkorb SM0302400



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>SM0603002</b>	295	90	75	<b>9,95</b>

**WASSERFILTER BRITA PURITY C**

- reduzieren die Karbonathärte im Trinkwasser
- schützen vor Kalkablagerungen in angeschlossenen Geräten
- binden Schwermetallionen, wie z.B. Blei und Kupfer
- reduzieren die Wassertrübung
- reduzieren organische Schadstoffe, die den Geschmack des Wassers beeinträchtigen
- entfernen die Chlorablagerungen im Filter- und Leitungswasser



Der Wasserfilter besteht aus einem Filterkopf und einer Wechselkartusche, die am Filterkopf montiert wird.



**3 FLOWMETER 10-100A**

- Errechnet nach Eingabe der jeweiligen Filterkapazität und durch Erfassung des Volumenstroms die Restkapazität des Filters
- Einbaulage horizontal
- Durchflussbereich 10 bis 100 l/h
- Betriebsdruck max. 8 bar
- Druckverlust bis 100 l/h Durchfluss < 0,2 bar
- Wassereingangstemperatur 4° C bis 30° C
- Eingangsanschluss 1" x G3/8" mit Überwurfmutter
- Ausgangsanschluss 1" x G3/8"



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>BE2206002</b>	<b>141,00</b>

**1 FILTERKOPF**

- BE2207001 - Filterkopf mit 0% Verschnitt für Kombidämpfer, Backöfen und Cooler
- ABE2207002 - Filterkopf mit 30% Verschnitt für Kaffeemaschinen und Vendingautomaten
- Anschluss G 3/8" | JG 8

Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
<b>BE2207002</b>	PURITY C Filterkopf 30% Verschnitt (Anschluss G 3/8")	<b>52,75</b>
<b>BE2207001</b>	PURITY C Filterkopf 0% Verschnitt (Anschluss JG 8)	<b>52,75</b>

**2 WECHSELKARTUSCHE**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
<b>BE2206588</b>	149	149	554	5889	<b>278,00</b>
<b>BE2206346</b>	124	123	476	3464	<b>181,00</b>
<b>BE2206208</b>	117	108	421	2086	<b>121,00</b>
<b>BE2206083</b>	117	108	265	831	<b>79,75</b>

**PURITY 450 QUELL ST FILTERSYSTEM MIT MAE**

- schützen vor Kalkablagerungen in angeschlossenen Geräten
- binden Schwermetallionen, wie z. B. Blei und Kupfer
- reduzieren organische Schadstoffe, die den Geschmack des Wassers beeinträchtigen
- garantieren längere Lebensdauer angeschlossener Geräte

Mess- und Anzeigeeinheit (digital): zeigt die aktuelle Restkapazitäts- und Verschnitteinstellung, die eingestellte Filtersystemart und -größe sowie das letzte Tauschdatum.



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
<b>BE2208001</b>	Purity 450 Quell ST mit MAE	249	408	4217	<b>872,00</b>
<b>BE2208002</b>	Purity 450 Quell ST Wechselkartusche	-	-	4217	<b>208,00</b>

**BRITA PURITY 450 STEAM**

- entzieht dem Leitungswasser im Durchflussverfahren über einen Ionenaustauscher selektiv Kalzium- und Magnesiumionen
- hohe Kapazität bei sicherer Verringerung von Kalkbildung
- das Filtermaterial reduziert Metalle wie z. B. Blei und Kupfer und somit geschmacks- und geruchsstörende Inhaltsstoffe
- der erhöhte Durchfluss und der verminderte Druckverlust ermöglichen den reibungslosen Betrieb auch größerer Kombidämpfer und Backöfen
- feine Dampfdüsen bleiben länger durchlässig
- speziell auf verschiedene Steamer und Backöfen adaptierte Verschnitteinstellung
- empfohlenes Zubehör: BE220600 FlowMeter 10-100A



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
<b>BE2208003</b>	PURITY 450 Steam Filtersystem	249	408	3680	<b>777,00</b>
<b>BE2208004</b>	PURITY 450 Steam Wechselkartusche	-	-	3680	<b>209,00</b>

**BRITA PURITY 1200 CLEAN**

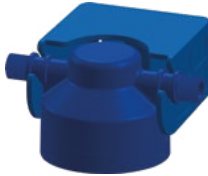
- schützen vor Kalkablagerungen in angeschlossenen Geräten
- entzieht dem Rohwasser gezielt die Kalk bildenden Ionen und Partikel
- schützen vor Kalkablagerungen in Spülmaschinen
- ermöglicht optimale Ergebnisse beim Glas-, Besteck- und Geschirrspülen
- teilsalzes Wasser für ideale Spülergebnisse
- empfohlenes Zubehör: BE220600 FlowMeter 10-100A



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
<b>BE2208005</b>	PURITY 1200 Clean Filtersystem	288	255	550	12000	<b>1235,00</b>
<b>BE2208006</b>	PURITY 1200 Clean Wechselkartusche	-	-	-	12000	<b>275,00</b>

**FILTERKOPF**

- passend für Wasserfilter-Kartuschen BE2209060 und BE2209080
- Anschluss 3/8



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>BE2209101</b>	<b>55,00</b>

**FLOWMETER**

- Anschluss 3/8
- max. zu programmierende Litervorgabe 99500 l
- Anzeige über aktuelle Durchflussmenge und Kartuschenkapazität
- passend für Wasserfilter-Kartuschen BE2209060 und BE2209080
- Wasserdurchfluss 1,5 - 14 l/min
- akustisches Signal fordert zum Austausch der Kartusche auf
- Batteriebetrieben (Batterien im Lieferumfang enthalten)



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>BE2209992</b>	<b>99,85</b>

**WASSERFILTER-KARTUSCHEN**

- einfacher und schneller Austausch
- Chlorreduktion ~85%
- reduziert geschmacks- und geruchsstörende Inhaltsstoffe
- Stabilisierung des pH-Wertes
- BE2209060 empfohlen für Trinkwasserspender, perfekt für Espressoschaum
- BE2209080 empfohlen für Eiswürfelbereiter und Kaffeemaschinen/-automaten



Artikelnr.	Produkt	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BE2209060</b>	Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE MG+	6000	<b>133,00</b>
<b>BE2209080</b>	Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE UF	8000	<b>143,00</b>

**VORFILTER**

- wird vor einem Wasserenthärter angeschlossen
- verlängert den Regenerationszyklus der Wasserenthärter
- filtert Schmutz bis 100 µm
- Verschmutzungsgrad des Filters durch transparente Patrone immer einsehbar
- Anschluss: 3/4"



No.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	VPE Stück	G kg	Preis (€) netto
1.	<b>BE2209001</b>	Vorfilter	84	180	-	1,5	<b>45,40</b>
2.	<b>BE2209099</b>	Wechselfpatrone	-	-	1	-	<b>15,80</b>

**WASSERENTHÄRTER**

- geeignet für Spülmaschinen, Konvektomaten, Kaffeemaschinen und Eismaschinen
- automatisch
- maximaler Wasserdurchfluss 30 Liter pro Minute
- die automatische Regeneration ist abhängig von dem Wasserverbrauch
- Regeneration während des laufenden Betriebs möglich
- maximale Wassertemperatur: 45°C
- Kapazität des Salzbehälters: ca. 10 kg



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Volt	Preis (€) netto
<b>BE2205001</b>	200	360	510	230	<b>534,00</b>

**WASSERENTHÄRTER**

- geeignet für Spülmaschinen, Konvektomaten, Kaffeemaschinen und Eismaschinen
- halbautomatisch
- Regeneration per Knopfdruck



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Volt	Preis (€) netto
<b>BE2204001</b>	180	420	500	230	<b>428,00</b>

**WASSERENTHÄRTER**

- reduziert die Wasserhärte
- verhindert Kalkablagerungen und verlängert Heizungsarbeiten
- maximale Vorlauftemperatur: 45°C
- wir empfehlen unsere Salztabletten BE2299101 für die Regeneration



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
<b>BE2201008</b>	185	410	8	<b>135,00</b>
<b>BE2202012</b>	185	510	12	<b>156,00</b>
<b>BE2203016</b>	185	610	16	<b>187,00</b>

**ÜBERLAUFROHR MIT SIEB**

- für Spülbecken mit verschiedenen Tiefen
- dass Edelstahlsieb verhindert ein Verstopfen des Abflusses:
- HB1001200 - 250 mm,
- HB1001250 - 300 mm,
- nur in Kombination mit dem passenden Sieb HB1099001 zu gebrauchen

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	<b>HB1001250</b>	Überlaufrohr mit Sieb	48	250	<b>30,80</b>
2.	<b>HB1001200</b>	Überlaufrohr mit Sieb	48	200	<b>29,35</b>
3.	<b>HB1099001</b>	Abflusssieb	70	44	<b>20,20</b>

**HANDWASCHBECKEN ZUR WANDMONTAGE MIT KNIEBEDIENUNG INKL. ARMATUR**

INOX

- hygienische Kniebedienung
- inkl. Armatur
- komplett aus Edelstahl
- Maße des Waschbecken-Ovals ca. 350x120 mm (BxT)

Mittige  
Abflussöffnung



Stopfen im  
Zubehör



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>VHW04401</b>	400	400	225	<b>445,00</b>

**HANDWASCHBECKEN ZUR WANDMONTAGE MIT KNIEBEDIENUNG INKL. ARMATUR & SEIFENSPENDER**

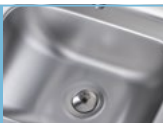
INOX

- hygienische Kniebedienung
- inkl. 1/2" Schläuche 50 cm langa
- Handwaschbecken und Armatur aus Edelstahl
- Maße des Waschbeckens ca. 400x335x205 mm (BxTxH)

Genauere  
Dosierung



Mittige  
Abflussöffnung

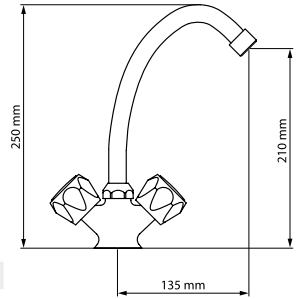


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
<b>VHW04402</b>	400	330	570	<b>493,00</b>



**MISCHBATTERIE**

- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

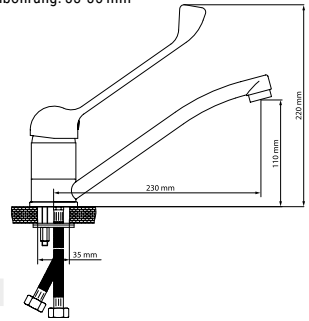


Artikelnr. Preis (€)  
SM2001135 netto 95,40



**MISCHBATTERIE**

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



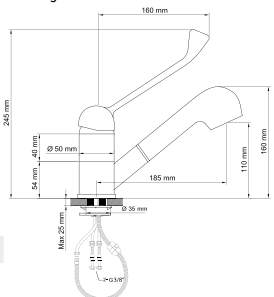
Artikelnr. Preis (€)  
SM2002230 netto 118,00



Mischbatterie  
mit  
herausziehbarer  
Waschbrause  
L: 500 mm

**MISCHBATTERIE**

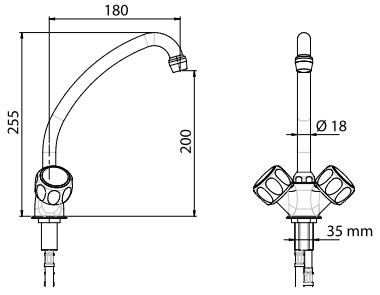
- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- mit Waschbrause
- variable Wasserstrahlform
- Durchmesser Lochbohrung: 40 mm



Artikelnr. Preis (€)  
SM2003185 netto 208,00

MISCHBATTERIE

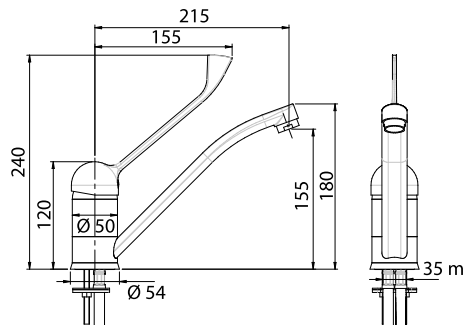
- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr. Preis (€) netto  
**SM2004180 121,00**

MISCHBATTERIE

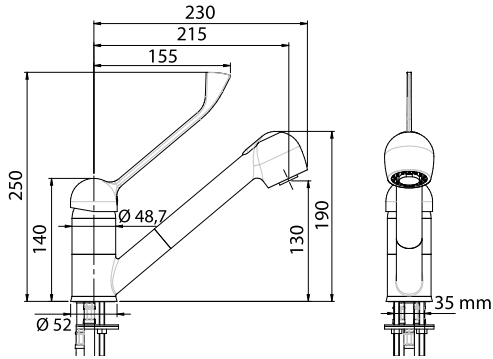
- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr. Preis (€) netto  
**SM2005215 144,00**

MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- mit Waschbrause
- variable Wasserstrahlform
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr. Preis (€) netto  
**SM2006215 233,00**

MISCHBATTERIE MIT WASCHBRAUSE

- Einlochbatterie im edlen Design für offene Küchen
- mit Waschbrause



benötigte Lochbohrung Ø = 33-35 mm

Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2007003	447,00

MISCHBATTERIE MIT FLEXIBLER WASHBRAUSE

- Einlochbatterie im edlen Design für offene Küchen
- mit flexiblem Hals und Waschbrause



benötigte Lochbohrung Ø = 33-35 mm

Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2008005	539,00



**MONOLITH PREMIUM  
SENSOR-MISCHBATTERIE**

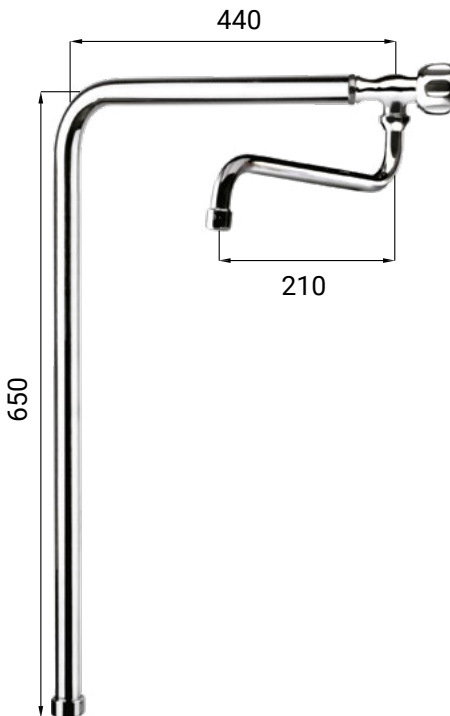
- entspricht höchsten Hygienestandards
- wartungsarm und leicht zu reinigen
- Anschluss: 1/2" Wasserdurchfluss 6l/min bei 3 bar
- mit 230 V Anschluss
- Umschaltung auf Batteriebetrieb 4xAA 1,5V bei Stromausfall möglich
- maximaler Sensorabstand 10 cm±2 cm



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>SM2501230</b>	<b>680,00</b>

**WASSERZULAUF SERIE 700 ND**

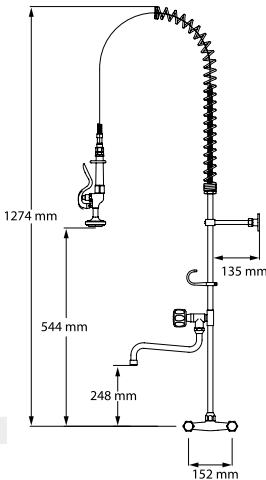
- zur Montage bei Kochinseln der Serie 700 ND
- Durchmesser für Lochbohrung: 31 mm



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
<b>SL991650</b>	675	<b>493,00</b>

**GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE**

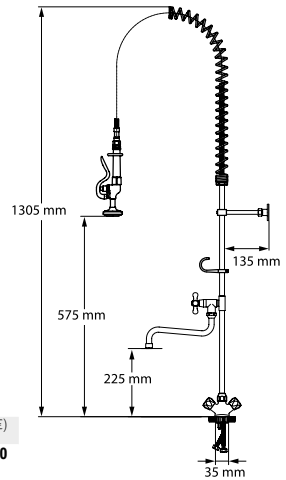
- Zweiloch-Wandmontage
- mit Wasserhahn



Artikelnr. Preis (€) netto  
**SM2104127 456,00**

**GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE**

- Einloch-Montage, mit Wasserhahn
- stehende Armatur für Spültische (Wandhalterung), Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



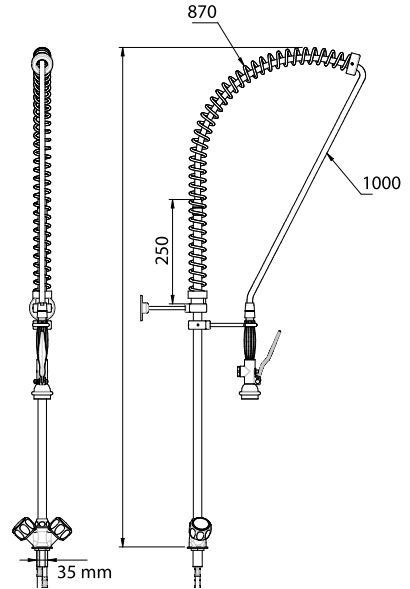
Artikelnr. Preis (€) netto  
**SM2105130 369,00**

**GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE**

- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>SM2101870</b>	<b>375,00</b>

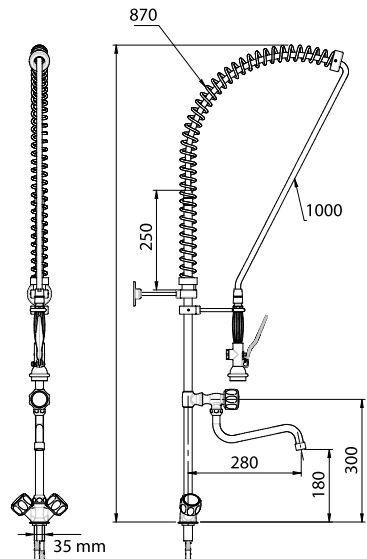


**GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE**

- Einloch-Montage
- mit Wasserhahn
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
<b>SM2102870</b>	<b>427,00</b>

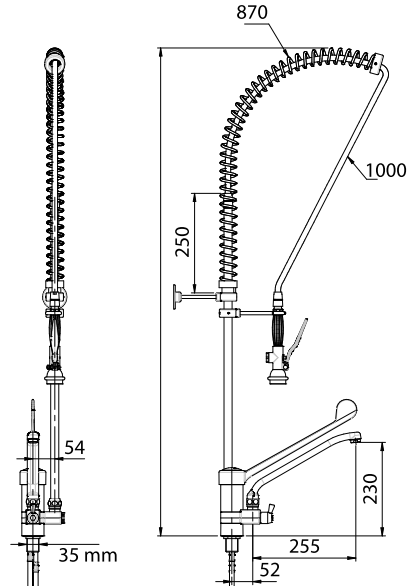


**GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE**

- Einloch-Montage
- mit Wasserhahn
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2201870	624,00

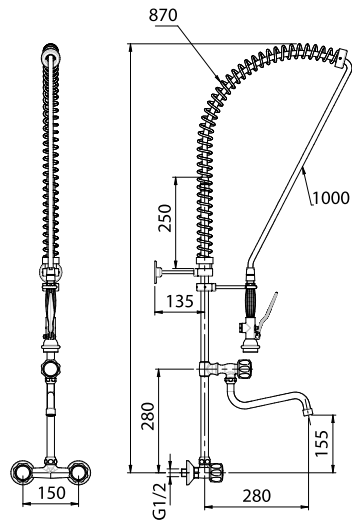


**GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE**

- Zweiloch-Montage
- mit Wasserhahn
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Wandhalterung



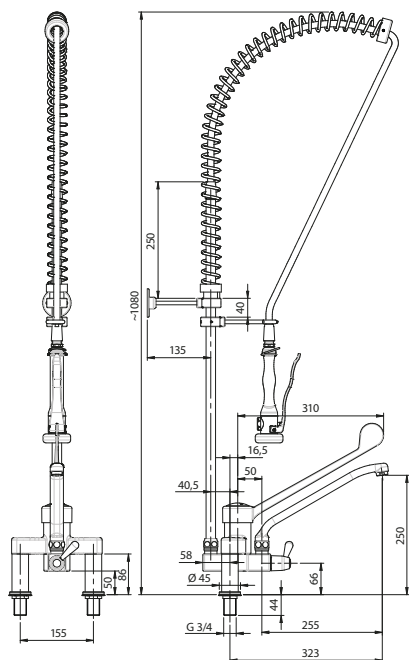
Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2202870	439,00



PREMIUM GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Zweiloch-Montage
- akkurate Schlauchzuführung
- Geschirrbrause mit Feststellring für ermüdungsarmes Arbeiten
- mit Wasserhahn
- Einhebelmischer mit Ellenbogenbedienung
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2502130	710,00



**0-9**

2er Schubladenblock . . . . . 343  
 2x Kleiner Korb für 10 Liter Geräte . . . . . 47  
 2x Kleiner Korb für 10 Liter Geräte SL34109T, SL34218T . . . . . 26  
 4-Brenner Gasherd, Selbstmontage . . . . . 42  
 4-Teiliges Siebset . . . . . 65  
 600 mm Breit, Türanschlag links . . . . . 35  
 600 mm Breit, Türanschlag rechts . . . . . 35  
 6-Brenner Gasherd, Selbstmontage . . . . . 43

**A**

Abfallcontainer . . . . . 363  
 Abfallcontainer „Slim“ . . . . . 361  
 Abfalleimer mit Ascher . . . . . 361  
 Abflusssieb . . . . . 380  
 Abgrenzungsständer . . . . . 217  
 Abschlussleiste für Seitenkanten . . . . . 35  
 Abtropf- und Lagergestell . . . . . 377  
 Abzugshauben . . . . . 311-312  
 Aluminium Backblech . . . . . 315  
 Aluminium-Bratpfannen Onset mit Granitbeschichtung, Antihaft . . . . . 57  
 Antihaftbeschichtetes Blech 600x400 mm . . . . . 314  
 Antihaftbeschichtetes Blech GN1/1 . . . . . 314  
 Antihaftbeschichtetes Grillblech GN 1/1 . . . . . 313  
 Antihaftbeschichtetes Grillblech GN1/1 . . . . . 314  
 Aperitifglas . . . . . 147  
 Apfelschäler und -Schneider . . . . . 81  
 Aphrodite . . . . . 129  
 Arbeitsschrank mit Schiebetüren . . . . . 353  
 Arbeitstisch für Kaffeemaschine . . . . . 238  
 Arbeitstisch mit Grundboden . . . . . 347  
 Arbeitstisch mit Verstrebung . . . . . 347  
 Aschenbecher . . . . . 150  
 Auflaufförmchen . . . . . 150  
 Auflaufformen rund . . . . . 138  
 Aufsatz-Kamin . . . . . 35  
 Aufsatzränder . . . . . 376  
 Aufschnittmaschine . . . . . 278  
 Aufschnittmaschine, antihaftbeschichtet . . . . . 277  
 ausbeinmesser . . . . . 98  
 Ausbeinmesser gebogen . . . . . 90  
 ausstecksatz . . . . . 244  
 Automatische Kaffeemühle . . . . . 233  
 Automatische on Demand Kaffeemühle . . . . . 233  
 Automatischer Milchaufschäumer . . . . . 235  
 Automatischer Seifenspender . . . . . 365  
 Automatischer Seifenspender, Berührungsglos . . . . . 365  
 Automatischer Spender für Desinfektionsflüssigkeiten, Berührungsglos . . . . . 365  
 Automatischer Spender für Desinfektionsmittel . . . . . 365

**B**

Back- / Frittierlöffel . . . . . 72  
 Backblech . . . . . 315  
 Backblech für 6 Eier GN 1/1 . . . . . 313  
 Backblech für Omelette und Pancakes GN 1/1 . . . . . 314  
 Backblech, Aluminium . . . . . 313  
 Backblech, Aluminium, perforiert . . . . . 313  
 Backblech, Emailliert GN 1/1 . . . . . 313  
 Bäckermütze . . . . . 357  
 Backhandschuhe . . . . . 272  
 Backpinsel . . . . . 244  
 Bain-Marie . . . . . 31  
 Bain-Marie GN 1/1 (150 mm) . . . . . 285  
 Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (150 mm) . . . . . 285  
 Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (200 mm) . . . . . 285

Bains-Marie . . . . . 31  
 Bains-Marie . . . . . 285  
 Bar Behälter . . . . . 223  
 Bar Display Cooler . . . . . 231  
 Bar Display Cooler Gt53ub . . . . . 338  
 Bar-Caddy . . . . . 223  
 Bar-Cooler und Display Kühlschränke . . . . . 338  
 Barlöffel . . . . . 222  
 Barmatte . . . . . 223  
 Becher . . . . . 126  
 Behälter . . . . . 242  
 Beschichtetes Backpapier . . . . . 246  
 Besteck für Kinder . . . . . 125  
 Besteckbehälter . . . . . 374  
 Besteckkasten . . . . . 374  
 Besteckköcher . . . . . 374  
 Besteckkorb . . . . . 374-375  
 Besteckserie Akendiz . . . . . 123  
 Besteckserie Baguette . . . . . 123  
 Besteckserie Bankett . . . . . 121  
 Besteckserie Bar . . . . . 112  
 Besteckserie BCN Colour . . . . . 124  
 Besteckserie Bistro . . . . . 113  
 Besteckserie Canteen . . . . . 114  
 Besteckserie Catering . . . . . 111  
 Besteckserie Classic . . . . . 116  
 Besteckserie Easy . . . . . 121  
 Besteckserie Flow . . . . . 122  
 Besteckserie Hidraulic . . . . . 120  
 Besteckserie Kanada . . . . . 122  
 Besteckserie Kids . . . . . 125  
 Besteckserie Kindergarten . . . . . 125  
 Besteckserie Little Bear . . . . . 125  
 Besteckserie Navia . . . . . 117  
 Besteckserie Restaurant . . . . . 119  
 Besteckserie Restaurant ECO . . . . . 115  
 Besteckserie Segura . . . . . 118  
 Bierglas . . . . . 153  
 Bierseidel . . . . . 151  
 Bierpulpe . . . . . 153  
 Bisquitmesser . . . . . 245  
 Bistroschürze . . . . . 358  
 Bistroschürze mit Tasche . . . . . 358  
 Bistroschürzen . . . . . 358  
 Blender . . . . . 219  
 Blockmesser . . . . . 96  
 Blumenblatttülle . . . . . 243  
 Bonleiste . . . . . 75  
 Bonspieß . . . . . 75  
 Bratenpachtel . . . . . 91  
 Bratentopf . . . . . 53  
 Bratenwender . . . . . 91  
 Bratenwender Geschlitzt . . . . . 68  
 Bratpfanne . . . . . 59  
 Bratpfanne mit Antihaftbeschichtung . . . . . 58  
 Bratpfanne mit Granitbeschichtung . . . . . 57  
 Bratpfanne mit Teflonbeschichtung . . . . . 58  
 Bratpfanne tiefe Form . . . . . 59  
 Bratpfannen . . . . . 54  
 Bratpfannen mit Antihaftbeschichtung . . . . . 59  
 Bratpfannen mit Antihaftbeschichtung Onset . . . . . 56  
 Bratpfannen mit Teflonbeschichtung . . . . . 58  
 Brema Eisflockenbereiter . . . . . 230  
 Brennpastenbehälter . . . . . 195  
 Brita Purity 1200 Clean . . . . . 378  
 Brita Purity 450 Steam . . . . . 378  
 Brot- /Buffetkörbe . . . . . 157  
 Brot- und Obstkorb . . . . . 157  
 Brötenmesser . . . . . 97  
 Brötenwärmer . . . . . 287  
 Brotkorb mit Roll-Top Deckel . . . . . 157  
 Brotmesser . . . . . 100  
 Buffet-Ständer . . . . . 208  
 Buffetisch Klappbar . . . . . 216  
 Buffetisch rund Klappbar . . . . . 216  
 Buffet-Wärmelampe . . . . . 190  
 Burgunderglas . . . . . 140

Butterroller . . . . . 80

**C**

Cappuccinofasse . . . . . 137  
 Cerialienspender . . . . . 202  
 Chafing Dish GN 1/1 . . . . . 191  
 Chafing Dish GN1/1, Basic . . . . . 191  
 Chafing Dishes . . . . . 191  
 Champagnerschale . . . . . 148  
 Cocktailglas . . . . . 148  
 Cocktailgläser . . . . . 148  
 Cocktailschale . . . . . 148  
 Cocktailshaker . . . . . 221  
 Cocktailsieb . . . . . 220  
 Container . . . . . 173  
 Crêpe-Gerät . . . . . 285  
 Crêpes-Gerät . . . . . 285  
 Crêpes-Pfanne . . . . . 59  
 Crêpes-Pfanne mit Antihaftbeschichtung . . . . . 58  
 Crêpes-Pfanne mit Granitbeschichtung . . . . . 57  
 Crêpes-Pfanne mit Teflonbeschichtung . . . . . 58

**D**

Dampfkondensator . . . . . 312  
 Deckel . . . . . 362  
 Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164400 . . . . . 270  
 Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164600 und PP4164610 . . . . . 270  
 Deckel für Vorratsbehälter PP4164600 . . . . . 172  
 Deckel für HB3301120 . . . . . 363  
 Deckel für HB3301800 . . . . . 363  
 Deckel zur Suppenterrine . . . . . 158  
 Dekoriermesser . . . . . 80  
 Dessertlöffel . . . . . 122-123  
 Diamant-Messerschärfmaschine . . . . . 103  
 Diamant-Messerschleifer . . . . . 103  
 Diamant-Wetzstahl . . . . . 93  
 Dipschälchen rund . . . . . 137  
 Doppel-Fritteuse . . . . . 288  
 Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn . . . . . 288  
 Doppel-Fritteuse, Tischgerät . . . . . 26  
 Doppel-Kontaktgrill . . . . . 283  
 Doppelte Buffetwärmelampe . . . . . 190  
 Dörrautomat mit 10 Einschüben . . . . . 296  
 Dosenöffner . . . . . 69  
 Durchreiche-Hochschrank mit zwei Schrankkräusen und Schiebetüren . . . . . 354

**E**

Edelstahl Einhand Mehlsieb . . . . . 246  
 Edelstahl Speed-Shaker . . . . . 221  
 Edelstahl-auslagetablett . . . . . 203  
 Edelstahl-Bratpfanne . . . . . 54  
 Edelstahlleimer . . . . . 62  
 Edelstahlleimer mit Bodenreifen . . . . . 62  
 Edelstahlleimer Premium . . . . . 62  
 Edelstahlleimer Standard . . . . . 62  
 Edelstahlkanne . . . . . 201  
 Edelstahlmöbel-Serie ECO zur Selbstmontage . . . . . 347  
 Edelstahl-Ständer . . . . . 77  
 Edelstahltrichter . . . . . 73  
 Edelstahl-vierkantreibe . . . . . 74  
 Ei- und Messersterilisator . . . . . 365  
 Eierbecher . . . . . 158  
 Eier-Box . . . . . 173  
 Eierteller . . . . . 79  
 Eimer . . . . . 63  
 Einlegeboden . . . . . 168  
 Einmachglas . . . . . 141  
 Einschubleche . . . . . 164  
 Einstech-Thermometer . . . . . 86  
 Einweg-Spritzbeutel . . . . . 243  
 Einzel-Fritteuse, Standgerät . . . . . 26

Einzel-Fritteuse, Tischgerät . . . . . 26  
 Eis- / Abfüllschaufel . . . . . 73  
 Eis- / Mehrzweckschaufel . . . . . 73  
 Eis- / Mehrzweckschaufel . . . . . 173  
 Eisbecher . . . . . 150  
 Eisbecher und Dessertschalen . . . . . 142  
 Eisbehälter . . . . . 242  
 Eisdispenser . . . . . 226  
 Eisemeier . . . . . 224  
 Eisspatel . . . . . 242  
 Eiszange . . . . . 78-79  
 Elektrische Saftpresse . . . . . 226  
 Elektrische Suppentöpfe . . . . . 196  
 Elektrischer Eiscrusher . . . . . 226  
 Elektrischer Heizstrahler  
 für Sonnenschirm . . . . . 213  
 Elektrischer Heizstrahler Hängend . . . . . 213-214  
 Elektrischer Suppentopf . . . . . 196-197  
 Elektrischer Tischheizstrahler . . . . . 214  
 Elektro Chafing-Dish . . . . . 207  
 Elektro-Bain-Marie als Tischgerät . . . . . 31  
 Elektro-Chafing Dish . . . . . 194  
 Elektro-Crêpesgerät . . . . . 291  
 Elektro-Fritteuse . . . . . 47  
 Elektro-Fritteuse als Standgerät . . . . . 47  
 Elektrofritteuse als Tischgerät . . . . . 26  
 Elektro-Fritteuse mit Unterschrank . . . . . 288  
 Elektro-Griddleplatte . . . . . 289  
 Elektro-Griddleplatte als Standgerät . . . . . 46  
 Elektro-Griddleplatte als Tischgerät . . . . . 22  
 Elektro-Griddleplatte als Tischgerät  
 mit Deckel . . . . . 23  
 Elektro-Griddleplatte Verchromt  
 als Tischgerät . . . . . 24  
 Elektro-Grillplatten . . . . . 46  
 Elektro-Gyrosgrill . . . . . 295  
 Elektro-Heizelement . . . . . 195  
 Elektroherd . . . . . 45  
 Elektro-Herd mit 4 Platten und Backofen . . . . . 19  
 Elektro-Herd mit 6 Platten und Backofen . . . . . 20  
 Elektroherde . . . . . 19  
 Elektro-Hockerkocher . . . . . 39  
 Elektro-Kippbratpfanne . . . . . 48  
 Elektro-Kochfeld als Tischgerät . . . . . 21  
 Elektro-Multibräter . . . . . 29  
 Elektro-Nudelkocher . . . . . 33  
 Elektro-Suppenstation . . . . . 194  
 Elektro-Wasserkocher . . . . . 199  
 Emaille Kaffeebecher . . . . . 240  
 Epp Thermoboxen . . . . . 175  
 Ersatzlampe . . . . . 190  
 Ersatzlampe für HB4005750 . . . . . 364  
 Ersatzmesser . . . . . 81  
 Ersatzrad . . . . . 81  
 Ersatzstreuer Salz / Pfeffer . . . . . 154  
 Espresso- und Kaffeetassen . . . . . 135  
 Espresso-Glas . . . . . 149  
 Espressoöl . . . . . 121  
 Espresso tasse . . . . . 135  
 Etagere . . . . . 248-249  
 Etagere mit Kugelgriff . . . . . 249  
 Etageren und Tortenplatten . . . . . 248  
 Externe Kerntemperaturfühler . . . . . 311

**F**

Facheinteilung von Spülkörben  
 für Gläser und Tassen . . . . . 372  
 Fadenschneider . . . . . 80  
 Fahrbares Untergestell  
 für Pizzabehälter . . . . . 270  
 Fast Food Tablett . . . . . 206  
 Fifo Vorratsbehälter mit Deckel . . . . . 173  
 Filetmesser . . . . . 100  
 Filterkopf . . . . . 379  
 Fingerfood Schieferplatten . . . . . 209  
 Fingerfood Servierartikel . . . . . 210  
 Fingerfood-Schieferplatte . . . . . 209

Fisch- / Schaumlöffel . . . . . 69  
 Fischentecher . . . . . 79  
 Fischgrätenpinzette . . . . . 79  
 Fischheber . . . . . 68  
 Fischmesser . . . . . 90  
 Fischpfanne . . . . . 59  
 flachrührer . . . . . 252  
 Flaschen „Quattro Stagioni“ . . . . . 141  
 Flaschenkühler aus Edelstahl . . . . . 224  
 Flaschenöffner . . . . . 220  
 Fleischgabel . . . . . 95  
 Fleischklopfer . . . . . 105  
 Fleischmesser . . . . . 94-95  
 Fleischmürber . . . . . 279  
 Fleischwolf . . . . . 279-280  
 Flowmeter . . . . . 379  
 Flowmeter 10-100A . . . . . 377  
 Flügelgülle . . . . . 243  
 Fondantrichter . . . . . 247  
 Freie ausgießer . . . . . 220  
 Freistehender Umluftofen . . . . . 49  
 Fritteuse . . . . . 288  
 Fritteuse mit Ablasshahn . . . . . 288  
 Fritteuse mit Doppelbecken . . . . . 26  
 Fritteuse mit Einzelbecken . . . . . 26  
 Fritteusen . . . . . 288  
 Fritteusen mit einem Becken . . . . . 288  
 Fritteusen mit zwei Becken . . . . . 288  
 Führungsschienen . . . . . 343  
 für Buffettisch Klappbar CE0501122 . . . . . 217  
 für Buffettisch Klappbar CE0501183 . . . . . 217  
 für Buffettisch rund CE0504122 . . . . . 217  
 für Klappstuhl CE0503001 . . . . . 217  
 für Stehtisch CE0505800 . . . . . 217

**G**

Garnierbesteck . . . . . 80  
 Gärschrank . . . . . 312  
 Gas Pizzaofen . . . . . 262  
 Gas Pizzaofen Professional Strong . . . . . 262  
 Gasbrenner /Karamellisierer . . . . . 249  
 Gas-Crêpesgerät . . . . . 291  
 Gasfritteuse . . . . . 26  
 Gas-Griddleplatte . . . . . 289  
 Gas-Griddleplatte Verchromt  
 als Tischgerät . . . . . 24  
 Gas-Griddleplatte als Tischgerät . . . . . 22  
 Gas-Gyrosgrill . . . . . 295  
 Gas-Hähnchengrill . . . . . 294  
 Gas-Heizstrahler . . . . . 215  
 Gasherd . . . . . 40-41  
 Gasherd 4 Brenner mit Backofen . . . . . 12  
 Gasherd 6 Brenner mit Backofen . . . . . 13  
 Gasherd als Tischgerät . . . . . 16  
 Gasherd Basic 4 Brenner  
 mit Elektro-Umluftbackofen . . . . . 14  
 Gasherd Basic 6 Brenner  
 mit Elektro-Umluftbackofen . . . . . 15  
 Gasherde . . . . . 12  
 Gasherde Basic . . . . . 14  
 Gas-Hockerkocher . . . . . 294  
 Gas-Hockerkocher Standard . . . . . 398  
 Gas-Hockerkocher Top . . . . . 37  
 Gas-Kippbratpfanne . . . . . 28  
 Gas-Nudelkocher . . . . . 370  
 Gastronormbehälter Araven Polypropylen . . . . . 132  
 Gastronormbehälter Basic . . . . . 165  
 Gastronormbehälter Basic Gelocht . . . . . 166  
 Gastronormbehälter Basic mit Fallgriffen . . . . . 166  
 Gastronormbehälter mit Fallgriffen . . . . . 163  
 Gastronormbehälter Onset . . . . . 160  
 Gastronormbehälter Standard . . . . . 161  
 Gastronormbehälter Standard perforiert . . . . . 164  
 Gastronormbehälter, Schwarz Standard . . . . . 169  
 Gastronormblech Emaille GN 1/1 . . . . . 314  
 Gastronorm-Rost aus Edelstahl  
 600x400 mm . . . . . 314

Gastronorm-Rost aus Edelstahl GN 1/1 . . . . . 314  
 Gazesieb . . . . . 65  
 Gebäck- / Tortenzange . . . . . 78  
 Geflügelschere . . . . . 104  
 Gemüsemesser . . . . . 95-98  
 Gemüseschneider . . . . . 278  
 Gemüsesieher auf Fuß . . . . . 66  
 Gemüsesieher Konisch . . . . . 66  
 Geräte zur Einzelaufstellung . . . . . 36  
 Geschirrbrause mit Mischbatterie . . . . . 371  
 Geschirrspülmaschine Aqua A3 inkl.  
 Klarspülmittel- und Reingerdosierpumpe . . . . . 370  
 Geschirrspülmaschine Aqua A3 inkl.  
 Klarspülmittel, Reingerdosier-  
 und Klarspülpumpe . . . . . 370  
 Geschirrspülmaschine Aqua A3 inkl.  
 Klarspülmitteldosier-, Reingerdosier  
 und Ablaufpumpe . . . . . 370  
 Geschirrspülmaschine Aqua A3 inkl.  
 Klarspülmitteldosier-, Reingerdosier-,  
 Ablauf- und Klarspülpumpe . . . . . 370  
 Geschirrspülmaschine Aqua A3 inkl.  
 Klarspülmitteldosierpumpe . . . . . 370  
 Geschirrspülmaschine Aqua A5 inkl.  
 Klarspülmittel- und Reingerdosierpumpe . . . . . 369  
 Geschirrspülmaschine Aqua A5 inkl.  
 Klarspülmitteldosier-, Reingerdosier-  
 und Ablaufpumpe . . . . . 369  
 Geschirrspülmaschine Aqua A5 inkl.  
 Klarspülmitteldosier-, Reingerdosier-  
 und Klarspülpumpe . . . . . 369  
 Geschirrspülmaschine Aqua A5 inkl.  
 Klarspülmitteldosier-, Reingerdosier-,  
 Klarspül- und Ablaufpumpe . . . . . 369  
 Geschirrspülmaschinen Aqua A5 . . . . . 369  
 Geschirrspülmaschinen Universal Aqua A3 . . . . . 370  
 Getränkedispenser . . . . . 203  
 Getränke-Dispenser . . . . . 200  
 Gewürzbord mit Gewürzboxen . . . . . 76  
 Gießler mit Henkel . . . . . 138  
 Glas- und Voltfrü Kühl-  
 und Tiefkühlschränke . . . . . 332  
 Gläser „Quattro Stagioni“ . . . . . 141  
 Gläser mit Eichstrich . . . . . 153  
 Gläserschienen . . . . . 225  
 Gläserspülmaschine Aqua A3 . . . . . 370  
 Gläserspülmaschine Aqua A3 inkl.  
 Klarspülmittel- und Reingerdosierpumpe . . . . . 370  
 Gläserspülmaschine Aqua A3 inkl.  
 Klarspülmitteldosier-, Reingerdosier-  
 und Ablaufpumpe . . . . . 370  
 Gläserspülmaschine Aqua A3 inkl.  
 Klarspülmitteldosierpumpe . . . . . 370  
 Gläserspülmaschine Aqua A3, inkl.  
 Klarspülmittel- und Reingerdosierpumpe . . . . . 370  
 Gläserspülmaschine Aqua A3, inkl.  
 Klarspülmitteldosier-, Reingerdosier-  
 und Ablaufpumpe . . . . . 370  
 Gläserspülmaschine Aqua A3, inkl.  
 Klarspülmitteldosierpumpe . . . . . 370  
 Glasflasche Basic eckig . . . . . 142  
 Glaskeramik Herde . . . . . 18  
 Glaskeramikherd als Tischgerät . . . . . 18  
 Glaskeramik-Kontaktgrill . . . . . 287  
 Glaskeramik-Salamander . . . . . 296  
 Glaskorb . . . . . 375  
 Glaskrug „Quattro Stagioni“ . . . . . 141  
 Glasschalen . . . . . 152  
 Glasserie Allegra . . . . . 144  
 Glasserie Bistro . . . . . 143  
 Glasserie Casablanca . . . . . 145  
 Glasserie Elysia . . . . . 148  
 Glasserie Enoteca . . . . . 140  
 Glasserie Imperial . . . . . 144  
 Glasserie Istanbul . . . . . 149  
 Glasserie Lounge . . . . . 140  
 Glasserie Side . . . . . 147

Glasserie Sorgente . . . . . 140  
 Glasserie Stone . . . . . 140  
 Glasserie Timeless . . . . . 146  
 Glästür-Kühlschrank GT66 . . . . . 332  
 Glästür-Kühlschrank GT76 . . . . . 332  
 Glühwein- und Heißwasserkessel . . . . . 198  
 GN 1/1 . . . . . 160-170  
 GN 1/1 mit Antihafbeschichtung . . . . . 163  
 GN 1/12 . . . . . 162  
 GN 1/2 . . . . . 160-170  
 GN 1/2 . . . . . 170  
 GN 1/3 . . . . . 160-170  
 GN 1/4 . . . . . 160-170  
 GN 1/6 . . . . . 160-170  
 GN 1/9 . . . . . 171  
 GN 2/1 . . . . . 164  
 GN 2/3 . . . . . 170  
 GN 2/4 . . . . . 161  
 GN Deckel . . . . . 162, 165, 167  
 GN Deckel Luftdicht . . . . . 162  
 GN-Behälter aus Polycarbonat, Standard . . . . . 168  
 GN-Behälter aus Polypropylen, Standard . . . . . 167  
 GN-Deckel Luftdicht . . . . . 168  
 GN-Deckel, Luftdicht . . . . . 169  
 Gourmet Kontrast . . . . . 127  
 Griddleplatte . . . . . 284  
 Griddleplatten Verchromt . . . . . 24  
 Grillkorb für Pommes Frites, Gemüse,  
 Fisch GN 1/1 . . . . . 313  
 Grillpfanne . . . . . 60  
 Grillplatten, Wassergrill und Lavasteingrill . . . . . 22  
 Grillrost GN 1/1 . . . . . 313  
 Grillzange . . . . . 78  
 Großküchensieb . . . . . 66

**H**

Hackbeil . . . . . 100  
 Hackblock . . . . . 109  
 Hakenleiste . . . . . 69  
 Handfeger . . . . . 365  
 Handreibe . . . . . 74  
 Handwaschbecken zur Wandmontage  
 Handwaschbecken zur Wandmontage  
 mit Kniebedienung inkl. Armatur . . . . . 381  
 Handwaschbecken zur Wandmontage  
 mit Kniebedienung inkl. Armatur  
 & Seifenspender . . . . . 381  
 Hängeschrank mit Flügeltüren . . . . . 350  
 Hängeschrank mit Schiebetüren . . . . . 350  
 Haubenspülmaschine Aqua H3 . . . . . 368  
 Haubenspülmaschine Aqua H3 mit  
 Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe . . . . . 368  
 Haubenspülmaschine Aqua H5 . . . . . 368  
 Haubenspülmaschine Aqua H5  
 mit Klarspülmitteldosier-  
 und Reinigerdosierpumpe . . . . . 368  
 Haubenspülmaschine Aqua H5  
 mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-  
 und Klarspülpumpe . . . . . 368  
 Haubenspülmaschine Aqua H5  
 mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-,  
 Klarspül- und Ablaufpumpe . . . . . 368  
 Heißwasser-Spender . . . . . 197-198  
 Heißwasser-Spender Doppelwandig . . . . . 198  
 Heißwasser-Spender, Doppelwandig . . . . . 198  
 Henkelbecher für Heißgetränke . . . . . 149  
 Hochschrank mit Flügeltüren . . . . . 354  
 Hochschrank mit Spülbecken  
 für Reinigungsutensilien . . . . . 354  
 Hockerkocher . . . . . 37  
 Hockerkocher Top Power . . . . . 38  
 Hockerkocher, Doppelbrenner . . . . . 37  
 Holz-Schneidbretter . . . . . 109  
 Holz-Teigverteller rund . . . . . 285  
 Hot Dog Gerät . . . . . 287  
 Hot Dog Grill . . . . . 287  
 Hygro-Thermometer . . . . . 86

**I**

Induktionsherde . . . . . 44  
 Induktions-Hockerkocher . . . . . 39  
 Induktions-Kochfeld . . . . . 293  
 Induktions-Kochfelder . . . . . 299  
 Infrarot-Thermometer . . . . . 86  
 Infra-Warmhalte-/Frittenwanne  
 als Tischgerät . . . . . 27  
 Infra-Warmhaltewanne . . . . . 27  
 Insektenvernichter . . . . . 364  
 Insektenvernichter mit LED-Lampe . . . . . 364  
 Insektenvernichter mit Ventilator  
 für den Außenbereich . . . . . 364  
 Irish Coffee Glas . . . . . 149  
 Irish Pint Bierglas . . . . . 153  
 Isolierkanne . . . . . 201  
 Isolierpumpkanne . . . . . 200

**J**

Japanisches Messer . . . . . 91  
 Jigger . . . . . 221

**K**

Kaffee-/Teetasse . . . . . 132  
 Kaffeebecher . . . . . 138  
 Kaffeegläser . . . . . 150  
 Kaffeekanne . . . . . 201  
 Kaffeeöffel . . . . . 111-124  
 Kaffeemühlen . . . . . 233  
 Kaffeersatzbehälter . . . . . 240  
 Kaffeersatzschublade mit Abklopfstange . . . . . 240  
 Kaffeetasse . . . . . 139  
 Kalte Theke . . . . . 338  
 Kalte Theke SES6 . . . . . 336  
 Kalte Theke SES7L . . . . . 336  
 Kamin für 1200 mm Breite . . . . . 34  
 Kamin für 400 mm Breite . . . . . 33-34  
 Kamin für 800 mm Breite . . . . . 34  
 Kammer-Vakuumiergerät . . . . . 181  
 Kammer-Vakuumiergeräte . . . . . 181  
 Kannchen . . . . . 139  
 Kapseln für Sahnebereiter/-Siphons . . . . . 242  
 Kartenhalter mit Klemme . . . . . 199  
 Kartoffelkochessel mit Ablasshahn . . . . . 53  
 Kartoffelschäler . . . . . 275  
 Kartuschen für Sodasiphons . . . . . 225  
 Käsemesser mit zwei Griffen . . . . . 100  
 Kaszub / Hel . . . . . 133  
 Kellnermesser . . . . . 220  
 Kerntemperaturfühler  
 für Sous-Vide Garmethode . . . . . 311  
 Kindergeschirr . . . . . 126  
 Kippbratpfanne . . . . . 48  
 Kippbratpfannen . . . . . 28  
 Klappbank . . . . . 216  
 Klappbare Buffetmöbel . . . . . 216  
 Klappstuhl . . . . . 216  
 Klapp-Thermometer . . . . . 86  
 Kleiner Löffel . . . . . 125  
 Knoblauchpresse . . . . . 79  
 Kochgeschirr aus Gusseisen . . . . . 60  
 Kochjacke Chef Langarm . . . . . 357  
 Kochmesser . . . . . 99  
 Kochmütze . . . . . 357  
 Kochtöpfe Serie ECO . . . . . 51  
 Kochtöpfe Serie Onset . . . . . 51  
 Kochtöpfe Serie Standard . . . . . 52  
 Kochtopf-Untergestell . . . . . 53  
 Kochutensilien . . . . . 69-70  
 Konditor-Winkelpalette . . . . . 245  
 Konditor Winkelpalette . . . . . 71  
 Konditormesser und Spachtel . . . . . 245  
 Konditorpalette . . . . . 245  
 Konditor-Winkelpalette . . . . . 244

Kontaktgrill . . . . . 286  
 Kontaktgrill mit Timer . . . . . 286  
 Kontaktgrills . . . . . 283  
 Konvektomat . . . . . 292-293  
 Korb für GN-Tablets 1/1 . . . . . 375  
 Krug . . . . . 145  
 Küchengebälde . . . . . 111-124  
 Küchenmesser . . . . . 245  
 Küchenmesser . . . . . 90-100  
 Küchenschere . . . . . 104  
 Küchenscheren . . . . . 104  
 Küchenschüssel . . . . . 64  
 Küchensieb . . . . . 65  
 Küchenwaage . . . . . 83-84  
 Küchenwaagen . . . . . 82  
 Kugel-Schneebesen . . . . . 69  
 Kühl- / Tiefkühlkombination, GN2/1,  
 Edelstahl . . . . . 319  
 Kühl- oder Tiefkühlschrank Inox VT66UE . . . . . 334  
 Kühl- oder Tiefkühlschrank VT66 . . . . . 333  
 Kühl- oder Tiefkühlschrank VT66E . . . . . 334  
 Kühl- oder Tiefkühlschrank VT66U . . . . . 333  
 Kühl- oder Tiefkühlschrank VT77 . . . . . 333  
 Kühl- oder Tiefkühlschrank VT77E . . . . . 334  
 Kühl- und tiefkühlschränke GN 2/1 . . . . . 318  
 Kühl- und Tiefkühltsche . . . . . 321  
 Kühllaku - 2er Pack . . . . . 207  
 Kühschale - Komplettsset . . . . . 207  
 Kühschrank-Thermometer . . . . . 86  
 Kühlsystem - GN 1/1 . . . . . 207  
 Kühlvitrine . . . . . 339  
 Kühlvitrine PAN4T mit zwei Türen . . . . . 337  
 Kühlvitrine PAN4L . . . . . 337  
 Kühlvitrine PAN5 . . . . . 335

**L**

Lachsmesser . . . . . 96  
 Lagerregal . . . . . 187-188  
 Lagerregal mit 2 Beinen . . . . . 188  
 Lagerregal mit GN1/1 -aufnahme . . . . . 187  
 Lagerwaage . . . . . 85  
 Latte-Macchiato-Löffel . . . . . 124  
 Latzschürzen . . . . . 358  
 Lavasteine, 3 kg . . . . . 25  
 Lavasteingrill . . . . . 25  
 Lavastein-Grill mit S-Rost . . . . . 25  
 Lavastein-Grill mit V-Rost . . . . . 25  
 Lenkrolle mit Bremse für Lagerregale  
 aus Aluminium . . . . . 188  
 Lenkrolle Ohne Bremse für Lagerregale  
 aus Aluminium . . . . . 188  
 Leuchtstoffröhre für HB4001020 . . . . . 364  
 Leuchtstoffröhre für HB4002030 . . . . . 364  
 Leuchtstoffröhre für HB4003050 . . . . . 364  
 Lift-Salamander . . . . . 296  
 Likörglas . . . . . 146  
 Lochtülle . . . . . 243  
 Longdrinkglas . . . . . 140  
 Longdrink-Glas . . . . . 140  
 Lubiana Porzellanserien . . . . . 128  
 Luftgekühlte Eiswürfelbereiter . . . . . 230

**M**

Magnet-Messerhalter . . . . . 101  
 Magnet-Messerhalter mit Haken . . . . . 101  
 Mandoline . . . . . 81  
 Manueller Eiscrusher . . . . . 227  
 Manueller Eiswürfelbereiter . . . . . 227  
 Margaritaschale . . . . . 148  
 Martiniglas . . . . . 143  
 Martinischale . . . . . 146  
 Mehlsieb . . . . . 65  
 Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler . . . . . 311  
 Menage 2-Teilig . . . . . 154  
 Menage 4-Teilig . . . . . 154  
 Menügabel . . . . . 154



Mentilöffel . . . . . 111-125  
 Menümesser . . . . . 111-125  
 Messbecher . . . . . 221  
 Messerschärfer . . . . . 102-103  
 Messerschärfmaschine . . . . . 103  
 Messerset . . . . . 102  
 Messlöffelsatz . . . . . 74  
 Mikrowelle . . . . . 297  
 Milchgießer / Sahnekännchen . . . . . 240  
 Milchkännchen . . . . . 239  
 Milchkännchen/Giesser . . . . . 135  
 Milchkühlschrank . . . . . 237  
 Milchkühlschrank mit Tassenwärmer . . . . . 237  
 Mini Dip . . . . . 210  
 Mini-Servierpfanne mit Griffen, oval . . . . . 60  
 Mini-Stielkasserole . . . . . 211  
 Mischbatterie . . . . . 382-383  
 Mischbatterie mit Flexibler Waschbrause . . . . . 384  
 Mischbatterie mit Waschbrause mit Safrillite . . . . . 107  
 Mixbecher . . . . . 219  
 Mobile Chafing Dish Heizung . . . . . 195  
 Moccalföfel . . . . . 123  
 Modulare Lagerregale . . . . . 188  
 Monoblock Kochutensilien . . . . . 67-68  
 Monolith Premium Sensor-Mischbatterie . . . . . 385  
 Mörser mit Stößel . . . . . 156  
 Mülleimer . . . . . 362  
 Mülleimer 120 Liter . . . . . 362  
 Mülleimer 38 Liter . . . . . 362  
 Mülleimer 75 Liter . . . . . 362  
 Müllkorb . . . . . 361  
 Müllsackständer . . . . . 363  
 Multibräter . . . . . 29  
 Multifunktionaler Planetenmixer . . . . . 251  
 Multifunktionsbürste . . . . . 365  
 Mützen . . . . . 357

**N**

Nachfüll-Klebeplatte . . . . . 364  
 Neopren-Ofenhandschuhe . . . . . 315  
 Netzschaumlöffel . . . . . 72  
 Neutralelement . . . . . 34  
 Neutralelement mit 2 Schubladen . . . . . 34  
 Neutralelement mit Schublade . . . . . 34  
 Neutralelemente . . . . . 34  
 Nonik Pint Bierglas . . . . . 153  
 Nudelkocher . . . . . 32  
 Nudelkorb 2er Pack GN 1/6 . . . . . 32-33  
 Nudelkorb GN 1/3 . . . . . 32-33  
 Nuggeteisbereiter . . . . . 227

**O**

Obertasse . . . . . 137  
 Ofenbürste . . . . . 270  
 Ofenhandschuhe . . . . . 272  
 Ofenspachtel . . . . . 72

**P**

Palette . . . . . 245  
 Paninigrill . . . . . 283  
 Papierhandtuch-Spender . . . . . 359  
 Pasabacche Gläser . . . . . 143  
 Pastakocher . . . . . 33  
 Pastakorb . . . . . 53  
 Pastateller . . . . . 138  
 Pendelschäler . . . . . 69  
 Pfannenwender geschlitz . . . . . 91  
 Pilsener Biergläser . . . . . 151  
 Pizza- & Bäckereikühltechnik . . . . . 327  
 Pizza- / Teigschneider . . . . . 69  
 Pizza Screen . . . . . 271  
 Pizza Transporttasche . . . . . 271  
 Pizzaballenbehälter . . . . . 270  
 Pizzablech . . . . . 271

Pizzaheber . . . . . 269  
 Pizzaofen . . . . . 263  
 Pizzaofen Compact . . . . . 255  
 Pizzaöfen Compact . . . . . 255  
 Pizzaofen E-Start Line . . . . . 261  
 Pizzaofen F-Line Digital . . . . . 260  
 Pizzaofen FR-Line Digital . . . . . 264  
 Pizzaofen Grell . . . . . 256  
 Pizzaofen Professional . . . . . 257  
 Pizzaofen Professional . . . . . 256  
 Pizzaofen Professional Extra Power . . . . . 263  
 Pizzaofen Professional Strong . . . . . 261  
 Pizzaroller . . . . . 269

Pizzaschaufel . . . . . 269-270  
 Pizzateller . . . . . 138  
 Planetenmixer . . . . . 250-250  
 Polyesterblett Farb Granit GN 1/1 . . . . . 207  
 Polyesterbletts . . . . . 205  
 Polypropylenbletts . . . . . 204  
 Pommesschaufel . . . . . 75  
 Pommetüstenständer . . . . . 210  
 Portable Küchenwaage . . . . . 240  
 Portable Mehrzweckwaage . . . . . 84  
 Portionierer/Kugelformer . . . . . 79  
 Portions- und Serviergläser . . . . . 141  
 Portionshalterung für Vakuumbutel . . . . . 300  
 Porzellan für Kinder . . . . . 126  
 Porzellanerie Isabell . . . . . 136  
 Präsentations-Kühlvitrinen . . . . . 335  
 Premium Geschirrbrause mit Mischbatterie . . . . . 389

Premium HACCP Küchenmesser mit Edelstahlklinge . . . . . 96  
 Professionelle Küchenmesser aus der Serie Premium von Sanelli . . . . . 88

Professionelle Küchenmesser HACCP Serie Zippy . . . . . 98-1000

Pumpenset . . . . . 312  
 Purity 1200 Clean Filtersystem . . . . . 378  
 Purity 1200 Clean Wechselkartusche . . . . . 378  
 Purity 450 Quell St Filtersystem mit Mae . . . . . 378  
 Purity 450 Quell St mit Mae . . . . . 378  
 Purity 450 Quell St Wechselkartusche . . . . . 378  
 Purity 450 Steam Filtersystem . . . . . 378  
 Purity 450 Steam Wechselkartusche . . . . . 378  
 Purity C Filterkopf 0% Verschnitt (Anschluss Jg 8) . . . . . 377  
 Purity C Filterkopf 30% Verschnitt (Anschluss G 3/8") . . . . . 377

**Q**

Quetschflaschen . . . . . 77

**R**

Rädersatz für Tiefkühltruhen . . . . . 342  
 Reduzierstern . . . . . 12-13, 35  
 Reduzierstern . . . . . 40  
 Regal aus Chromstahl . . . . . 186  
 Regal mit Glatten Böden . . . . . 351  
 Regeneriergerät . . . . . 310  
 Reibe 6-Fach . . . . . 74  
 Reiskocher . . . . . 294  
 Rezeptionsklingel . . . . . 75  
 Risottoteller . . . . . 134  
 Rollenersatz . . . . . 362-363  
 Roller Grill Kontaktgrills . . . . . 286  
 Roller Grill Präsentationsvitrine PAT4 . . . . . 335  
 Roll-Top Chafing Dish - GN 1/1 . . . . . 192  
 Roll-Top Chafing Dish Classic - GN 1/1 . . . . . 192  
 Roll-Top Chafing Dish Deluxe - GN 1/1 . . . . . 193  
 Rolltop-Haube GN 1/1 . . . . . 207  
 Rolltop-Haube GN 1/2 . . . . . 207  
 Rolltop-Präsentier GN 1/1 auf Chafing-Dish . . . . . 207  
 Rolltop-Präsentier GN 1/1 auf GN-Behälter . . . . . 207  
 Rolltop-Präsentier GN 1/1 auf Tablett . . . . . 207  
 Rosentülle . . . . . 243

Rost für KT1301130, KT1401130, KT1501350, KT1503350, KT1601350 . . . . . 343  
 Rost für KT1701600, KT1801600, KT1703600 . . . . . 343  
 RS232-Schnittstelle mit Kabel zum Anschluss von Kasse/Computer/Pos. . . . . 83  
 Rührbesen . . . . . 252  
 Rührglas . . . . . 146  
 Rührschüssel . . . . . 252  
 Rührspatel . . . . . 72

**S**

Saftdispenser . . . . . 202  
 Saftkrug . . . . . 201  
 Sahnebereiter/ Siphon . . . . . 242  
 Salatetten & Vorbereitungstische . . . . . 324  
 Salamander . . . . . 292  
 Salatschleuder . . . . . 63  
 Salatschüssel . . . . . 127  
 Salatzange . . . . . 78  
 Salz- und Pfeffermühle aus Acryl . . . . . 156  
 Salz- und Pfeffermühle . . . . . 156  
 Samsung Mikrowelle . . . . . 297-298  
 Samsung Mikrowelle 1050 Watt . . . . . 297  
 Sanelli Bratenspachtel . . . . . 269  
 Sanelli Bratenwender . . . . . 269  
 Sanelli Messerset . . . . . 91  
 Sanelli Skin Küchenmesser . . . . . 92  
 Sanelli Wetzstahl . . . . . 103  
 Santoku-Messer . . . . . 91  
 Saucenspender mit Pumpe . . . . . 77  
 Saucenständer für fünf Flaschen . . . . . 77  
 Sauciere . . . . . 158  
 Sauteuse . . . . . 53  
 Schälmesser . . . . . 222  
 Schälmesser, Gezahnt . . . . . 92  
 Schaumlöffel . . . . . 70  
 Schaumpeise-Ring . . . . . 244  
 Schieferplatte . . . . . 208  
 Schienenset für GN 1/1 für Kühlische & Salatetten Starline . . . . . 343  
 Schienenset für GN 2/1 Kühl- & Tiefkühlschränke Starline . . . . . 343  
 Schinkenmesser . . . . . 90  
 Schlauchbrause . . . . . 311  
 Schleifentülle . . . . . 243  
 Schnapsglas . . . . . 147  
 Schnapsgläser . . . . . 155  
 Schneekengabel . . . . . 155  
 Schneckenplatte . . . . . 155  
 Schneckenplatte- und Besteck . . . . . 155  
 Schneckenzange . . . . . 155  
 Schneebeesen . . . . . 244  
 Schneidbrett . . . . . 108  
 Schneidbrett HACCP 450x300 . . . . . 106  
 Schneidbrett HACCP 600x400 mm . . . . . 107  
 Schneidbrett HACCP GN 1/1 . . . . . 107  
 Schneidbrett HACCP GN 1/2 . . . . . 107  
 Schneidbrett, Rutschfest . . . . . 222  
 Schneidbretter . . . . . 107  
 Schneidbretter HACCP . . . . . 106  
 Schneidbretter-Set HACCP . . . . . 107  
 Schneidbretthalter . . . . . 106  
 Schnitzelpresse . . . . . 279  
 Schockfroster . . . . . 340  
 Schokoladendispenser . . . . . 247  
 Schöpfkelle . . . . . 70  
 Schöpflöffel . . . . . 70  
 Schöpflöffel zur Suppenterrine . . . . . 158  
 Schraubdeckel . . . . . 141  
 Schraubdeckel für die Gläser GL7102200 und GL7102400 . . . . . 141  
 Schüssel . . . . . 134-135  
 Schüssel eckig . . . . . 138  
 Schüssel rund . . . . . 138  
 Schutzhandschuhe . . . . . 359  
 Seifenspender . . . . . 359

Sektflaschenverschluss . . . . . 220  
 Sektglas . . . . . 146  
 Sektschale . . . . . 146  
 Servier- und Abräumwagen . . . . . 185  
 Servier-Becher . . . . . 210  
 Servier-Besteck . . . . . 199  
 Servier-Eimer . . . . . 210  
 Servier-Frittierkorb . . . . . 211  
 Serviergeschir aus Gusseisen . . . . . 60  
 Servierlöffel . . . . . 199  
 Servierlöffel Geschlitz . . . . . 199  
 Servierpfanne mit Holzuntersetzer . . . . . 60  
 Servierplatte oval . . . . . 203  
 Serviertablets . . . . . 204  
 Servierwagen . . . . . 185  
 Servierwagen mit 2 Borden . . . . . 185  
 Servierwagen mit 3 Borden . . . . . 185  
 Servierzange . . . . . 78  
 Serviettenhalter . . . . . 155  
 Serviettenspender . . . . . 155  
 Siebträger-Kaffeemaschinen . . . . . 234  
 Siebträgermaschine, 1-Gruppig,  
 Automatisch . . . . . 234  
 Siebträgermaschine, Automatik, Leva . . . . . 236  
 Siebträgermaschine, Automatisch, Delta . . . . . 235  
 Siebträgermaschine, Automatisch, HRC . . . . . 234  
 Siegelgerät . . . . . 180  
 Siegelrahmen . . . . . 180  
 Siegelrahmen dreigeteilt . . . . . 180  
 Siegelrahmen zweigeteilt . . . . . 180  
 Slush-Eis-Maschine 2x12 Liter . . . . . 203  
 Snackwelle mit fünf Fächern . . . . . 77  
 Soda Siphon . . . . . 225  
 Solierkanne . . . . . 201  
 Sous-Vide Geräte . . . . . 300  
 Sous-Vide-Gerät . . . . . 300  
 Sous-Vide-Komplettgerät GN1/1 . . . . . 300  
 Spachtel mit Holzgriff . . . . . 244  
 Spaghettilöffel . . . . . 68-69  
 Spaghettizange . . . . . 78  
 Spar- und Pendelschäler . . . . . 104  
 Sparschäler . . . . . 69  
 Speed-Shaker . . . . . 221  
 Speedrack . . . . . 223  
 Speiseeisbehälter eckig . . . . . 242  
 Speiseeisbehälter rund . . . . . 242  
 Spickmesser . . . . . 90  
 Spiegel-Elagere . . . . . 248  
 Spind . . . . . 360  
 Spiral-Teignetmaschine . . . . . 266-268  
 Spiral-Teignetmaschine Dough-Master . . . . . 267  
 Spitzsieb . . . . . 65  
 Spritzbeutel Standard . . . . . 243  
 Spritztüllen . . . . . 243  
 Spülkörbe für Gläser und Tassen . . . . . 376  
 Spülschrank mit Flügeltüren  
 und zwei Becken . . . . . 355  
 Spülschrank mit Schiebetüren  
 und zwei Becken . . . . . 355  
 Spültisch mit Grundboden  
 und einem Becken . . . . . 352  
 Spültisch mit Grundboden und Überstand,  
 mit einem Becken links, mit Aufkantung,  
 Verschleißt . . . . . 371  
 Spültisch mit Grundboden und Überstand,  
 mit einem Becken rechts, mit Aufkantung,  
 Verschleißt . . . . . 371  
 Spültisch mit Grundboden  
 und zwei Becken . . . . . 352  
 Spültisch mit Grundboden,  
 mit einem Becken . . . . . 351  
 Spültisch Ohne Grundboden  
 und zwei Becken . . . . . 352  
 Spültisch Ohne Grundboden,  
 mit einem Becken . . . . . 351  
 S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill  
 400 mm Breite . . . . . 25  
 S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill

800 mm Breite . . . . . 25  
 Stalgal Aqua Geschirrspülmaschinen . . . . . 369  
 Stalgal HACCP Küchenmesser  
 mit Edelstahlklinge . . . . . 97  
 Stalgal Küchenmesser Elite  
 mit Geschmiedeter Klinge . . . . . 93  
 Stalgal Küchenmesser  
 mit Edelstahlklinge . . . . . 95  
 Stalgal Küchenmesser  
 mit Geschmiedeter Klinge . . . . . 94  
 Stalgal Messertasche . . . . . 102  
 Stalgal Spülmaschinen . . . . . 367  
 Stalgal Wetzstahl . . . . . 103  
 Standarddeckel . . . . . 363  
 Standarddeckel „Slim“ . . . . . 361  
 Ständer . . . . . 247  
 Ständer für Automatische Spender  
 Ständer für drei Hot-Dogs . . . . . 77  
 Ständer für Gastronormbehälter . . . . . 76  
 Stand-Fritteuse . . . . . 47  
 Stapelrahmen . . . . . 49  
 Starline Doppeltür-Kühl- oder  
 Tiefkühlschrank mit Rädern . . . . . 319  
 Starline Doppeltür-Kühlschrank  
 GN 2/1, weiss . . . . . 320  
 Starline Kühl- oder Tiefkühlschrank  
 mit Beinen . . . . . 318  
 Starline Kühl- oder Tiefkühlschrank  
 mit Rädern . . . . . 319  
 Starline Kühl- oder Tiefkühltisch,  
 2-Türig, Edelstahl . . . . . 321  
 Starline Kühl- oder Tiefkühltisch,  
 3-Türig, Edelstahl . . . . . 321  
 Starline Kühlschrank GN 2/1, weiss . . . . . 320  
 Starline Kühltisch mit vier Schubladen,  
 Edelstahl . . . . . 323  
 Starline Kühltisch, 2-Türig, Edelstahl . . . . . 322  
 Starline Kühltisch, 3-Türig, Edelstahl . . . . . 322  
 Starline Kühltisch, GN 1/1,  
 mit Aufkantung . . . . . 322  
 Starline Pizzakühlaufsatz  
 mit Glasabdeckung . . . . . 328-330  
 Starline Pizzatisch mit Rädern,  
 3-Türig, Edelstahl . . . . . 327  
 Starline Pizzatisch, 2-Türig . . . . . 273  
 Starline Pizzatisch, 2-Türig & 7 Schubladen,  
 En 600x400, Edelstahl . . . . . 331  
 Starline Pizzatisch, 3-Türig, Edelstahl . . . . . 331  
 Starline Pizzatisch, 3-Türig  
 mit Glasabdeckung . . . . . 272  
 Starline Pizzatisch, 3-Türig und  
 Pizzakühlaufsatz mit Glasabdeckung . . . . . 273  
 Starline Pizzatisch, 3-Türig, Edelstahl  
 mit Glasabdeckung . . . . . 327  
 Starline Rost für GN 1/1 . . . . . 343  
 Starline Rost für GN 2/1 . . . . . 343  
 Starline Saladette mit Glasaufsatz,  
 2-Türig, Edelstahl . . . . . 325  
 Starline Saladette mit Glasaufsatz,  
 3-Türig, Edelstahl . . . . . 326  
 Starline Saladette, 3-Türig, Edelstahl . . . . . 324  
 Starline Tiefkühltruhen . . . . . 341  
 Starline Vorbereitungsstisch, 2-Türig,  
 Edelstahl . . . . . 326  
 Steak- und Pizzabesteck . . . . . 158  
 Steak- und Pizzamesser . . . . . 158  
 Stelmesser . . . . . 90  
 Stehtisch Klappbar . . . . . 216  
 Sterntülle . . . . . 243  
 Stielkasserolle . . . . . 53  
 Stipproller . . . . . 244  
 Stößel . . . . . 221  
 Stretchhussen für Buffetmöbel . . . . . 217  
 Streuer . . . . . 240  
 Suppenschöpfer . . . . . 199  
 Suppensieb . . . . . 66  
 Suppensasse . . . . . 137  
 Suppenterrine . . . . . 158

Suppentopf . . . . . 196  
 Suppentopf hohe Form . . . . . 51-52  
 Suppentopf mittelhohe Form . . . . . 51-52  
 Sushi und Tapas Präsentationskühltheken . . . . . 336

**T**

Tablett . . . . . 204-205  
 Tablett GN 1/1 . . . . . 205  
 Tablett GN 1/1 aus Laminierem  
 Schichtstoff, Farbe Mahagoni . . . . . 207  
 Tablettständer . . . . . 206  
 Tablettwagen . . . . . 184  
 Tamper . . . . . 239-240  
 Tampermatte . . . . . 239  
 Tamperstation . . . . . 239  
 Taschen-Thermometer . . . . . 86  
 Tassenwärmer . . . . . 236  
 Teekanne mit Teetasse . . . . . 138  
 Teetasse . . . . . 132  
 Teigaussrollmaschine . . . . . 266  
 Teigrolle . . . . . 246  
 Teigschneider . . . . . 247  
 Teller Flach . . . . . 134  
 Teller flach Coup . . . . . 139  
 Teller flach Fahne . . . . . 137  
 Teller flach mit Fahne . . . . . 130  
 Teller tief . . . . . 134  
 Teller tief Fahne . . . . . 137  
 Tellerlocke . . . . . 203  
 Tellerhalter . . . . . 377  
 Tellerkorb . . . . . 375  
 Tellerwagen . . . . . 184  
 Terrinen- / Kuchenform . . . . . 65  
 Thermobehälter . . . . . 179  
 Thermobehälter aus Edelstahl . . . . . 178  
 Thermobehälter Basic Line . . . . . 177  
 Thermobehälter mit Ablasshahn . . . . . 179  
 Thermobox Bäckereiernorm 600x400 mm . . . . . 175  
 Thermobox Frontlader . . . . . 175  
 Thermobox-Transportwagen . . . . . 186  
 Thermoisolierter Getränkebehälter . . . . . 177  
 Thermometer mit Metall-Clip . . . . . 86  
 Tiefkühlruhe . . . . . 342  
 tiefkühlschränke und -Tische . . . . . 343  
 Tiefkühltisch, 2-Türig, Edelstahl . . . . . 323  
 Tiefkühltruhe mit Edelstahldeckel . . . . . 342  
 Tiefkühltruhen . . . . . 341-342  
 Tischdosenschliff . . . . . 81  
 Tischmülleimer . . . . . 361  
 Titanium Aluminiumguss-Pfanne . . . . . 55  
 Titanium-Bratpfannen . . . . . 55  
 Tomatenmesser . . . . . 91-92  
 Topfeinsatz . . . . . 196  
 Topfpfülle mit einem Becken . . . . . 349  
 Torthenheber . . . . . 248  
 Tortenplatte auf Fuß . . . . . 248  
 Tournermesser . . . . . 80  
 Tranchiermesser . . . . . 90  
 Transport-Thermobehälter aus Polyethylen . . . . . 174  
 Transportwagen für Spülkörbe . . . . . 375  
 Trichter . . . . . 247  
 Trinkbecher . . . . . 144  
 Trinkglas . . . . . 149  
 Tropfschale . . . . . 200  
 Tumbler . . . . . 148  
 Türen für Unterbauten . . . . . 35

**Ü**

Überlaufrohr mit Sieb . . . . . 380

**U**

Umluft-Ofen . . . . . 49  
 Umluftofen mit Grill als Unterbau  
 für Serie 700nd oder Freistehend . . . . . 49  
 Universalausgießer . . . . . 220

Universalmesser	92
Universal-Spülkorb	375
Universalszange	78
Unterbau 3-Seitig Geschlossen	35
Unterbau mit Flügeltür	35
Unterbau offen	35
Unterbauten	35
Unterbauten und Zubehör	35
Untergestell für Geschirrspülmaschinen	369-370
Untergestell für Gläserpülmaschinen	
GL211 und GL221	370
Untergestell für Pizzaofen	265
Untergestelle	312
Untertasse	137

## V

Vakuumbbeutel -Halterung	182
Vakuumbbeutel, Gaufrirt	183
Vakuumbbeutel, Glatt	183
Vakuu miergerät	182
Vakuu miergerät für Flüssigkeiten	181
Verbindungsrahmen	311-312
Verbindungsstege	164
Verbindungsstück	188
Verbindungstau	217
Vergleich der Heiztechnologien	9
Verkaufswaage	84-85
Verkaufswaagen	85
Versailles	131
Verschweisste Edelstahlmöbel	353
Verstellbarer Tortenring	244
Vorbinder mit Tasche	358
Vorfilter	379
Vorratsbehälter	172
Vorratsbehälter mit Deckel	172

## W

Waage	83-84
Waagschale	83-84
Waffeleisen	290
Waffelhalter	242
Wandbord 1-etagig, Höhenverstellbar, mit Wandschienen	350
Wandbord 2-etagig, Höhenverstellbar, mit Wandschienen	350
Wandhaube mit Bundkragen	348
Wärmelampe	190
Wärmelampen	190
Wärmevitrine, offen	295
Waschbrause Set	315
Wasser- und Limonadenkrug	152
Wasserdichte Schürze	359
Wasserdichte Waage	82
Wasserdruckminderer	311
Wasserenthärter	380
Wasserfilter Brita Purity C	377
Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE Mgt	379
Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE Uf	379
Wasserfilter-Kartuschen	379
Wassergekühlte Eiswürfelbereiter	229
Wasserg grill	23
Wasserzulauf Serie 700 ND	385
Wechselkartusche	377
Wechselpatrone	379
Weichkäsemesser	100
Wein- / Sektkühler	224
Wein- / Wasserkaraffe	153
Wein- / Wasserkaraffe Amphoroa	153
Weinglas	146
Weinkühlerständer	224

Wetzstahl	95
Whiskybecher	149
Winkelpalette	71
Wok	30
Wok Induktionsherd	30
Wokaufsatz	12-13, 35
Wok-Induktionsherd	30
Wokpfanne	54
Wok-Pfanne	56
Wurstfüller	281

## Z

Zahlteiler	75
Ziseliermesser Horizontal	80
Ziseliermesser Vertikal	80
Zitruspresse	225-226
Zubehör für Fleischwölfe	280
Zubehör für Kühl-/ Tiefkühlchränke	343
Zubehör für Kühl-/ Tiefkühlchränke und -Tische	343
Zubehör für Untertischgeschirrspülmaschinen	371
Zuckerdose	139
Zusatzkorb aus Plastifiziertem Stahl	342
Zusatzrost	343
Zutatenbehälter	223



Alle im Katalog enthaltenen Produkte entsprechen den geltenden europäischen CE-Richtlinien.



Alle Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen den rechtlichen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Europäischen Rates vom 27. Oktober 2004.

Sämtliche im Katalog enthaltenen Informationen stellen kein Angebot im rechtlichen Sinne dar. Mit der Veröffentlichung eines neuen Katalogs verlieren alle Bedingungen, die in unseren früheren Ausgaben angegeben wurden, ihre Gültigkeit. Die Stalgast GmbH behält sich das Recht vor, die Preise zu ändern und die Ware aus dem Angebot zurückzuziehen. Die Produkte im Katalog können mit anderen Produkten, die nicht schlechtere Eigenschaften ausweisen, ohne Ankündigung ersetzt werden.

Alle Preise verstehen sich in Euro. Änderungen von Produktdetails können ohne vorherige Bekanntmachung durchgeführt werden. Irrtümer, Druckfehler und Artikelverfügbarkeiten vorbehalten. Die Fotos im Katalog dienen der Anschaulichkeit, wobei die abgebildeten Produkte von den realen Produkten abweichen können. Lieferung erfolgt ohne Dekoration. Artikelbeschreibungen, Abbildungen, sowie alle weiteren Angaben im Katalog sind ohne Gewähr. Angaben der Gerätegewichte ohne Verpackung, ohne Transportmittel (Europalette, Einwegpalette). Technische Änderungen vorbehalten. Die Inhaltsangaben beziehen sich in der Regel auf eine randvolle Befüllung. Genaue Angaben müssen durch Mustervorlage und Rücksprache bestätigt werden. Abbildungen und Katalog sind urheberrechtlich geschützt, Vervielfältigung nur mit unserer schriftlichen Genehmigung. Die Verantwortlichkeit für die Eichung von Messgeräten, die für kommerzielle Zwecke verwendet werden, liegt auf der Seite des Kunden. Produkte aus Aluminium sind nicht spülmaschinenfest.

Hinweis: Die Bruttopreise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19 %. Ändert sich die Höhe der Mehrwertsteuer, ändern sich auch die Bruttopreise.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäfts- und Lieferbedingungen.



Europäische Qualität aus  
**polnischer Produktion**



**Mehr als 7500**  
Produkte am Lager



**20 000**  
Palettenstellplätze



**Über 500**  
Mitarbeiter



Lieferfähigkeit  
**von über 98%**

**Wir sind Stalgast** – unser polnischer Firmenname steht für unsere zwei Leidenschaften: Edelstahl und Gastronomie. Mit neuester Technik planen und produzieren wir an unserem Produktionsstandort in Radom/Polen energie- und ressourcenschonend Edelstahlmöbel, Großküchentechnik und Spülmaschinen sowie GN-Behälter und Spülmaschinenkörbe aus hochwertigem Kunststoff.

Als Vollsortimenter halten wir eine große Auswahl an Kochgeschirr, -utensilien, Vorbereitungsgeräten sowie eine Bandbreite von Buffet-, Restaurant- und Cateringbedarf für die Komplettausstattung von Gastronomie, Hotellerie und Verpflegungsbetrieben für Sie bereit.



### UNSERE INVESTITION IN DIE ZUKUNFT

eine hochmoderne  
Produktion mit  
angeschlossenem  
Logistikzentrum

### EUROPÄISCHE QUALITÄT AUS POLNISCHER PRODUKTION

Unser Entwicklungszentrum  
und Fertigung für Großküchengeräte  
& Edelstahlmöbel in Radom



**Wir bieten Ihnen innovative, praxisorientierte Lösungen,  
die sich individuell an Ihre Ansprüche anpassen lassen,  
mit Herz und Stahl.**

**umfangreiches  
Angebot**



**schnelle  
Lieferung**



**produziert  
in Polen**



**ressourcenschonende  
Produktion**



## **Wir unterstützen unsere Kunden bei Ihrer Kaufentscheidung**

Um jederzeit gezielt auf die Bedürfnisse des deutschen Marktes eingehen zu können, steht Ihnen unsere Vertriebsgesellschaft in Bremen mit Rat und Tat zur Seite.



**+49 421 408844-0**



**+49 421 408844-99**



**stalghost.de**



**info@stalghost.de**





## Kontaktieren Sie uns



tel: +49 421 408844-0



**Stalgast GmbH**  
Mary-Somerville-Str.6  
28359 Bremen



[www.stalgast.de](http://www.stalgast.de)  
**E-mail:**  
[info@stalgast.de](mailto:info@stalgast.de)