

gastro

DAS MAGAZIN FÜR
GASTRONOMIE-MARKENPRODUKTE

SPEZIAL

09-23



IHR PARTNER VON HEISS BIS KALT



www.kaschper.at

VERKAUF | MONTAGE | SERVICE
Riffelstraße 8 | A-4521 Schiedlberg | +43 664 4426568
gastro@kaschper.at www.kaschper.at

GASTRO PARTNER
TEAM GmbH.

elettrobar



Gläserespüler Wave

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 390x390 mm

- Einschubhöhe 320 mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **Thermostop** • **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige

Modell: Wave-E 40

B/T/H 436/535/670 mm, 230 V/3,5 kW

statt € 1.726,- **1.259,-**

Modell: Wave-E 40.D

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt € 1.899,- **1.437,-**



Gläserespüler Ocean

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Korb 390x390 mm

- Einschubhöhe 320 mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ELI** intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten

Modell: Ocean 41.D

B/T/H 436/535/670 mm, 230 V/3,5 kW

statt € 2.254,- **1.675,-**

Modell: Ocean 41.DE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**

statt € 2.414,- **1.875,-**

Modell: Ocean 41.CDE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**, **ERT** Nachspülpumpe

statt € 2.928,- **2.245,-**



Gläserespüler River

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, 3-fach-Filter, doppelwandig, Korb 400x400 mm

- Einschubhöhe 320 mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDT** intelligentes Ablaufsystem mit Teilwasserwechsel - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ESI** erweiterte intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten
- **ERT** – konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen

Modell: River 43.CDE

B/T/H 466/556/695 mm, 230 V/3,5 kW

statt € 3.784,- **2.795,-**



elettrobar

Geschirrspüler Wave

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 365 mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung - bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **Thermostop** - Nachspülstart erst nach fertiger Aufheizung
- **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige

Modell Wave-E 60

B/T/H 575/605/820 mm, 400 V/6,8 kW

statt € 2.722,- **1.979,-**

Modell Wave-E 60.D

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt € 2.924,- **2.165,-**



Geschirrspüler Ocean

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 365 mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung - bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ELI** intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten

Modell: Ocean 61.D

B/T/H 575/605/820 mm, 400 V/6,8 kW

statt € 3.203,- **2.389,-**

Modell: Ocean 61.DE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**

statt € 3.459,- **2.595,-**

Modell: Ocean 61.CDE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**, **ERT** Nachspülpumpe

statt € 3.845,- **2.935,-**



Geschirrspüler River

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, 3-fach-Filter, doppelwandig, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 385 mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDT** intelligentes Ablaufsystem mit Teilwasserwechsel - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung - bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ESI** erweiterte intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten
- **ERT** - konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen

Modell: River 63.CDE

B/T/H 600/600/820 mm, 400 V/7,9 kW

statt € 4.922,- **3.555,-**



Durchschub-Geschirrspüler

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 465 mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten • **EDS** Abwassersystem verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **ELS** neues Hebesystem • Thermostop - Nachspülstart erst nach fertiger Aufheizung • **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige und Anzeige Programm mit Statusbalken
- **Powered Heating** – verstärkte Heizungen

Modell: Wave 381.D

B/T/H 633x755x1565 mm, 400V/8,7 kW

statt
€ 5.207,- **3.695,-**



Durchschub-Geschirrspüler CD

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Nachspülpumpe, doppelwandige isolierte Haube, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 465 mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten • **EDS** Abwassersystem verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **ELS** neues Hebesystem • **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler • **ELI** intelligente digitale Steuerung – für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten
- **ERT** – konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen

Modell: Wave 82.CD

B/T/H 633/755/1565 mm, 400 V/10,2 kW

statt
€ 6.251,- **4.598,-**

Zulauf Tisch PAL-120 SX

B/T/H 1200/715/850 mm,
Becken 500x400x250 mm, Schraubsystem
Armaturbohrung (ohne Armatur),

statt
€ 1.263,- **999,-**

Ablauf Tisch PA-120 DX

B/T/H 1200/715/850 mm, Schraubsystem

statt
€ 811,- **659,-**

elettrobar



Durchschub-Geschirrspüler CDE/NRG

mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, Dreifach-Filter, doppelwandige isolierte Haube, Korb 500x500 mm

Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung zur Reduktion d. Energiekosten
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und Wassertemperatur beim Nachspülen
- **ETF** Triple Filter – schützt Waschdüsen, senkt Energieverbrauch
- **ESI** intelligente digitale Steuerung

Einschubhöhe: 465 mm, Tank 22 l, Boiler 12 l
 Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
 inkl. Tellerkorb 40 Zapfen, Grundkorb, Besteckköcher

Modell: River 83.CDE

B/T/H 633/755/1565 mm, 400 V/10,2 kW
 Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C

statt € 7.627,- **5.345,-**

Modell: River 83.CDE.NRG

B/T/H 633/755/2264 mm, 400 V/10,2 kW
 Wasserzulauf-Temp.: 15-25 °C
 mit automatischer Wärmerückgewinnung
 mit Dampfabsaugung, reduzierter Energieverbrauch,
 besseres Raumklima

statt € 10.237,- **7.479,-**



River 83.CDE

eletrobar



Korb: 600x500 mm

River 93.CDE.NRG

mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, Dreifach-Filter, doppelwandige isolierte Haube, Korb 600x500 mm

Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung zur Reduktion d. Energiekosten
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und Wassertemperatur beim Nachspülen
- **ETF** Triple Filter – schützt Waschdüsen, senkt Energieverbrauch
- **ESI** intelligente digitale Steuerung

Einschubhöhe: 465 mm, Tank 30 l, Boiler 12 l
 Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar
 inkl. Tellerkorb, Grundkorb, Besteckköcher

Modell: River 93.CDE

B/T/H 700/755/1565 mm, 400 V/12,5 kW
 Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C

statt € 9.411,- **6.875,-**

Modell: River 93.CDE.NRG

B/T/H 700/755/2264 mm, 400 V/12,5 kW
 Wasserzulauf-Temp.: 15-25 °C
 mit automatischer Wärmerückgewinnung
 mit Dampfabsaugung, reduzierter Energieverbrauch,
 besseres Raumklima

statt € 12.007,- **8.775,-**

Topfspüler Niagara

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, doppelwandig

Technische Daten:

- Einschubhöhe: 650 mm, inkl. 1 CNS-Grundkorb 560x630 mm
- Tank 37 l, Boiler 6 l, Waschpumpe 1,5 kW

Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe
- **ELI** intelligente digitale Steuerung

Modell: Niagara 243.DE

B/T/H 720/780/1730 mm, 400 V/10,5 kW
mit Teilwasserwechsel mit Ablaufpumpe

statt
€ 7.166,- **6.099,-**

elettrobar



Universalspüler Mistral

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, doppelwandig

Technische Daten:

- Einschubhöhe: 405 mm, inkl. 1 CNS-Grundkorb 500x600 mm
- Tank 23 l, Boiler 6 l, Waschpumpe 0,7 kW

Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe
- **ELI** intelligente digitale Steuerung

Modell: Mistral 242.X.DE

B/T/H 600/700/1290 mm, 400 V/8,8 kW

statt
€ 4.215,- **3.589,-**



CNS Ablagegitter Code 433032 für Mistral 242
(dient als Ablage, wenn kein Korb verwendet wird)

Tellerkorb 600x500 mm, Code 70180
für z.B. 22 Teller DM 240 mm

statt
€ 120,- **102,-**



statt
€ 134,- **109,-**



CNS-Tische für Haubenspüler - massiv & geschweißt

Modell: Ablauftisch STA-1200 DX rechts

B/T/H 1200/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, Korbführung, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

statt
€ 1.199,- **999,-**

Modell: Ablauftisch STA-1200 SX links

links an die Maschine anbaufähig

Modell: Ablauftisch STA-1600 DX rechts

B/T/H 1600/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, Korbführung, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

statt
€ 1.417,- **1.213,-**

Modell: Ablauftisch STA-1600 SX links

links an die Maschine anbaufähig

Modell: Zulauftisch STZ-1200 DX rechts

B/T/H 1200/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, 1 Becken 500x400x250 mm, Korbführung, Beckenblende, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

statt
€ 1.696,- **1.452,-**

Modell: Zulauftisch STZ-1200 SX links

links an die Maschine anbaufähig

Modell: Zulauftisch STZ-1600 DX rechts

B/T/H 1600/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, 2 Becken 500x400x250 mm, Korbführung, Beckenblende, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

statt
€ 2.134,- **1.826,-**

Modell: Zulauftisch STZ-1600 SX links

links an die Maschine anbaufähig



STA-1600 DX



STZ-1200 SX



STZ-1600 SX



Automatischer Enthärter

schützt Maschinen optimal vor Verkalkung, digitales Steuerungssystem für maximale Leistung und Effizienz (Timer und Kapazitätsteuerung möglich), vollautomatisch und einfach zu bedienen, hohe Leistung und geringer Salzverbrauch durch proportionale Besalzung, Drehventil für hohe Betriebssicherheit, Wassertemperatur min 5°C bis max 30°C, Nenndurchfluss 1.440L/h (nach EN14743)

Modell: Bestsoft 11

B/T/H 270/480/532 mm, 230V/0,015KW

statt
€ 999,- **856,-**

Montagekit für Bestsoft 11

€ 64,-

Wasserfilter für Gläser & Geschirrspüler siehe Seite 10.



Espressomaschine



Gehäuse aus Edelstahl, Verkleidung grau, elektronische Kaffeedosierung (Selbstspeicherung), automatischer Wasserniveauregler, eingebaute volumetrische Elektropumpe, manuelle Kaffeedosierungstaste, Druckmesser mit Doppelanzeige, Inox-Dampfhahn, 1 Heißwasserhahn, Boiler 4 Liter

Modell: Club ME

1-gruppig,
B/T/H 358/530/560 mm,
230 V / 1,7 kW

statt
€ 2.445,- **1.995,-**



Modell: Compact ME

1 Heißwasserhahn,
2-gruppig, 2 Dampfhähne,
Boiler 5 Liter,
B/T/H 580/530/560 mm,
230 V/400 V/3 kW

statt
€ 4.052,- **3.295,-**



Espressomaschine ECO

Leistungsstarke 2-gruppige Espressomaschine, Gehäuse Edelstahl mit ABS-Verkleidung, elektronische Kaffeedosierung, automatischer Wasserniveauregler, eingebaute Pumpe, Druckmesser und Anzeige, Boiler 5 Liter, Heißwasserhahn und 2 Inox-Dampfhähne mit C-Lever System

Modell: Classe 5 ECO-USB-2gr compact

B/T/H 610/540/520 mm,
230 V/2,9 kW, isolierter Boiler
15% Energieeinsparung zu Standardausführung

statt
€ 4.248,- **3.779,-**



coffeeing the World

Modell Classe 5 USB 2 gr compact „Standard“ – 400V/3,55 kW (Boiler nicht isoliert) zum selben Preis auf Anfrage.



Espressomaschine

Leistungsstarke 1-gruppige Espressomaschine, Gehäuse Edelstahl mit ABS-Verkleidung, elektronische Kaffeedosierung, automatischer Wasserniveauregler, eingebaute Pumpe, Druckmesser und Anzeige, Boiler 4 Liter, Heißwasserhahn und Inox-Dampfhahn mit C-Lever System

Modell: Classe 5 USB-1gr
B/T/H 410/540/520 mm,
230 V/2,05 kW

statt € 3.224,- **2.845,-**



coffeeing the World

Frischmahlmühle

sehr leiser Motor / Silent Technology, jede Portion wird frisch gemahlen, Mahlscheiben Ø 65 mm aus Spezialstahl, Bohnentrichterkapazität: 1,2 kg, Produktivität: 2,7-3,7 gr./s.

Modell: Atom Specialty 65 / 0,35 kW
B/T/H 205/227/540 mm

statt € 989,- **859,-**



extra
leise

Frischmahlmühle

jede Portion wird frisch gemahlen, Mahlscheiben Ø 65 mm aus Spezialstahl, Bohnentrichterkapazität: 1,2 kg, Produktivität: 2,8-3,8 gr./s.

Modell: Zenith 65 Neo / 0,28 kW
B/T/H 232/264/559 mm

statt € 989,- **769,-**



Kaffeemühle

autom. Nachmahlen über Kontaktschalter mit Zählwerk, Mahlscheiben Ø 60 mm, Bohnentrichterkapazität 1,2 kg, Stundenleistung ca. 3,3 kg/h

Modell: Zenith C / 0,28 kW
B/T/H 231/237/558 mm

statt € 540,- **489,-**



Sudladen

B/T/H **400x520x150 mm**,
1 Lade mit Klopfstange

statt € 491,- **419,-**

B/T/H **600x520x150 mm**,
1 Lade mit Klopfstange

statt € 554,- **473,-**

B/T/H **800x520x150 mm**,
2 Laden, davon 1 mit Klopfstange

statt € 791,- **677,-**



Sahneautomat

- Portionierautomatik
- Reinigungsautomatik
- Intensivkühlung
- 2 Liter Fassungsvermögen
- vollelektronische Regelung

Modell: Pony 2L
B/T/H 230/390/440 mm
230 V/0,5 kW

statt € 2.390,- **2.299,-**



BWT System Bestmax & Bestclear

inkl. Kontrollwasserzähler (Aquameter), Schlauchset, Filterkopf Besthead



System BESTMAX für Kombidämpfer (25% Verschn.) und Espressomaschinen (45%Verschn.)

Bestmax XL

Kapazität z.B. 4.690 Lt. (bei 10 dKH° und 25% Verschnitt)

Kapazität z.B. 6.800 Lt. (bei 10 dKH° und 45% Verschnitt)

! 361,-

Bestmax 2XL

Kapazität z.B. 8.270 Lt. (bei 10 dKH° und 25% Verschnitt)

Kapazität z.B. 12.000 Lt. (bei 10 dKH° und 45% Verschnitt)

! 434,-

System BESTCLEAR für Gläser- und Geschirrspülmaschinen

Bestclear 2XL (Teilentsalzung)

Kapazität z.B. 9.000 Lt. (bei 10 dKH° und 0% Verschnitt)

! 385,-

Bestclear Extra 2XL (Vollentsalzung)

Kapazität z.B. 3.300 Lt. (bei 10 dKH° und 0% Verschnitt)

! 385,-



Filterkopf Besthead



Aquameter

Brita System Purity C

für Kombidämpfer und Espressomaschinen, inkl. Kontrollwasserzähler (Flow Meter)



Purity C150

B/T/H 117/108/421 mm,

Kapazität 2.408 Liter (bei 10 dH° und 40% Verschnitt)

! 212,-

Purity C300

B/T/H 124/123/476 mm,

Kapazität 4.000 Liter (bei 10 dH° und 40% Verschnitt)

! 248,-

Purity C500

B/T/H 149/149/554 mm,

Kapazität 6.800 Liter (bei 10 dH° und 40% Verschnitt)

! 307,-

Purity C1100

B/T/H 184/184/553 mm,

Kapazität 11.500 Liter (bei 10 dH° und 40% Verschnitt)

! 377,-



Brita System Purity Clean

für Gläser- und Geschirrspüler, inkl. Druckbehälterdeckel, Schlauchset, Kontrollwasserzähler (Flow Meter).

Purity 1200 Clean (Teilentsalzung)

B/T/H 288/255/550 mm,

Kapazität 12.000 Liter (bei 10 dKH° und 0% Verschnitt)

! 892,-

Purity 1200 Clean Extra (Vollentsalzung)

B/T/H 288/255/550 mm, neues System + 44% Leistung,

Kapazität 5.000 Liter (bei 10 dH° und 0% Verschnitt)

! 924,-

Saladette

Ausführung Chromnickelstahl Aisi 304, eingeschäumter Verdampfer in Rückwand & Seitenwänden, Umluftventilator, Temp. ca. +2/+10°C, oben mit Klapp/Schiebdeckel, Unterbau 2 Türen für 1/1, Klimaklasse 4, Kältemittel R600a

Modell: SA/ST-920

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW
Behälterkapazität oben für 2xGN1/1 und 3xGN1/6

statt
€ 1.335,- **1.069,-**

Modell: SA/ST-1045

B/T/H 1045/700/877 mm, 230 V/0,175 kW
Behälterkapazität oben für 3xGN1/1 max 150 mm

statt
€ 1.571,- **1.258,-**



Kühltisch

Ausführung Chromnickelstahl Aisi 304, eingeschäumter Verdampfer in Rückwand & Seitenwände, Umluftventilator, Temp. ca. +2/+10°C, Kältemittel R600a, Klimaklasse 4, EEKI. C



Modell: SA/ST-910

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW
Unterbau mit 2 Türen mit je 1 Paar Einschubwinkel für GN1/1 mit je 1 Rost 228x530 mm, Nettoinhalt 201 L
Energieverbrauch ca. 1.139 kWh/Jahr

statt
€ 1.389,- **1.099,-**



Modell: SA/ST-914

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW
Unterbau mit 4 Laden für GN1/1 - 150 mm
Nettoinhalt 130 L, Energieverbrauch ca. 1.040 kWh/Jahr

statt
€ 2.113,- **1.725,-**



Modell: PT/ST-920

B/T/H 900/700/1100 mm, 230 V/0,155 kW
Arbeitsplatte Granit mit Ausschnitt für 5xGN1/6
CNS Hustenschutz, Unterbau mit 2 Türen und 2 Roste,
Nettoinhalt 230 L, Energieverbrauch ca. 803 kWh/Jahr

statt
€ 1.459,- **1.195,-**

GN-Kühlpult Premium AT

- Hochwertige CNS Ausführung
- Kühlkorpusboden in hygienischer Bauweise, mit dichtverschweißtem Boden als Wanne.
- Optimierte Umluftkühlung – keine störenden Leitungen– indirekte Luftführung
- Hochwertige Korpusisolierung inkl. Tür & Ladenblenden 53 mm
- Moderne elektronische Regelung mit Hauptschalter am Regler
- Hochleistungs- Edelstahlverdampfer geruchsneutral
- Standard ohne Rahmenheizung (Option) – keine Kondenswasserbildung bis 32°C UT60% rel. Luftfeuchtigkeit, bei Temperatureinstellung +2°C, dadurch keine unnötige Wärmebelastung & energiesparender
- Kältemittel R290, autom. Tauwasserverdunstung
- Optimierte Heißgasabtauung – weniger Abtauzyklen – längere Haltbarkeit der Lebensmittel
- Ausführung Aggregat wahlweise rechts od. links



Modell: GNKPAT-2T-MT760

B/T/H 1310/660/760 mm +100 mm Füße, 230V, Temperatur -2/+8°C, Vol. 204 L, Energieverbrauch 558 kWh/Jahr, EEKl. A
2 Türen für GN 1/1 inkl. je 1 Rost
Türanschlag bei Bestellung angeben

statt € 4.865,- **3.989,-**



Option: Ladenstock 2 L, 1/2-1/2

Laden NH oben 269 mm/unten 288 mm mit Übervollauszügen, Tragkraft 53 kg

statt € 658,- **539,-**



Abfallkühlpult Premium AT

- CNS Ausführung mit hochwertiger Isolierung auch am Boden
- Großflächiger Edelstahlverdampfer an Rückwand
- Türen und Einwurföffnung mit einfach wechselbaren Magnetdichtungen
- Präzise Positioniervorrichtung für Tonnen, Aggregatfach rechts
- Kältemittel R290, automatische Abtauung
- digitaler Regler im Aggregatfach

inkl. Optionen Tauwasserverdunstung, Winterschaltung, Schlößer bei den 2 Flügeltüren

Modell: RIFAT-2T-MT1710

B/T/H 1710/870/1200 mm, 230V/0,24 kW
2 Türen, für 2 Tonnen 240 L
Temperatur +2/+10°C

statt € 6.147,- **4.999,-**



Einschiebe-Getränkékühlpult Premium AT

- Hochwertige CNS Ausführung
- Hochwertige Korpisulierung 40 mm
- Optimierte Umluftkühlung - konstante & gleichmäßige Temperatur
- Lamellenverdampfer mit großer Oberfläche
- Moderne elektronische Regelung mit Hauptschalter am Regler
- Korpishöhe 815 mm mit 35 mm Sockel
- Flaschenkühlwanne FKW (mit Ablauf), Steckrahmen optional
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R290
- Ausführung Aggregat wahlweise rechts od. links



Modell: GKPAT-2T-MT680-FK8SE

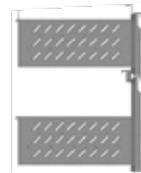
B/T/H 1510/680/850 mm, 230V,
Temp. +4/+8°C, mit 2 Türen mit je 1 Ablageblech
Türanschlag (links/rechts) bei Bestellung angeben

statt € 5.214,- **4.278,-**

Option: Ladenstock 2 L, 2/5-3/5

Laden NH oben 270 mm/unten 365 mm mit extra
starken Teleskopauszügen Tragkraft 100kg

statt € 775,- **636,-**



Cocktailstation Premium AT

- Hochwertige CNS Ausführung mit hochwertiger Isolierung
- Unterteil und Aggregatfach wie Getränkekühlpult (ohne FKW)
- Oben hinten gekühlte Cocktailwanne mit Ablauf, Innenhöhe 210 mm, Kapazität für 6x1/3-200 mm
- Oben vorne Flaschenreling mit herausnehmbarer Tropftrasse mit Lochblech
- Unterteil mit 2 gekühlten Türen



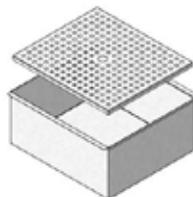
Modell: COCAT-2T-MT680SE

B/T/H 1510/680/850 mm, 230V,
Temperatur Kühlpult +4/+8°C

statt € 7.285,- **5.979,-**

Zubehör:

Eisbehältereinsatz mit Einlegeboden
347x334 mm für Cocktailwanne



statt € 170,- **139,-**

Gelochter Einlegeboden 1043x303 mm
für Cocktailwanne

statt € 161,- **132,-**

Option:

Schublade 3/5 statt Türe



statt € 425,- **349,-**

LIEBHERR

Umluftkühlung/spezielles Luftleitsystem für optimale Temperaturverteilung mit 2 Ventilatoren, **reduzierte Betriebskosten** durch präzise Elektronik und optimiertes Kältesystem, **stabiler tiefgezogener Innenbehälter** aus Chromnickelstahl mit geprägten Auflagerippen, Außengehäuse: Front Edelstahl - Seiten Edelstahllook pulverbeschichtet, Isolierung Gehäuse 83 mm/Tür 60 mm, **Türanschlag wechselbar**, Standardausstattung 3 Roste beschichtet GN 2/1, B/T/H 700/830/2120 mm

Kühlschrank

Modell: GKPv 6540

Brutto-/Nutzinhalt 597/465 L, EEKL. C, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 542 kWh/Jahr, 230 V/0,25 kW, Temperatur +1/+15°C, Kältemittel R290

statt € 3.019,- **2.397,-**

Tiefkühlschrank

Modell: GGPv 6540

Brutto-/Nutzinhalt 597/465 L, EEKL. C, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 1.874 kWh/Jahr, 230 V/0,3 kW, Temperatur -10/-26°C, Kältemittel R290

statt € 3.239,- **2.572,-**

* **Energieförderung EUR 350,-**

Kühlschrank Italien

Umluftkühlung, Monoblocksystem, 3 beschichtete Roste GN 2/1 pro Türe mit Kunststoffauflagehaken in 7 Höhenpositionen verstellbar, Isolierung Gehäuse 60 mm, Abtauung mit E-Heizung, Türanschlag rechts (links auf Bestellung), Temperatur -2/+8°C, Kältemittel R290

Modell: KS-07/Plus

Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. B, Klimakl. 3-M2, Energieverbrauch ca. 460 kWh/Jahr, B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,22 kW

statt € 2.256,- **1.879,-**

Modell: KS-14/Plus doppelt

Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. B, Klimakl. 3-M2, Energieverbrauch ca. 690 kWh/Jahr, B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/0,32 kW

statt € 3.524,- **2.949,-**



Tiefkühlschrank Italien

Ausführung wie Kühlschrank, jedoch mit Türinnenheizung, Temperaturbereich -18/-22°C

Modell: TKS-07/Plus

Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. B, Klimakl. 3-M2, Energieverbrauch ca. 1.296 kWh/Jahr, B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,85 kW

statt € 3.044,- **2.499,-**

Modell: TKS-14/Plus doppelt

Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. C, Klimakl. 3-M2, Energieverbrauch ca. 2.969 kWh/Jahr, B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/1,2 kW

statt € 4.171,- **3.469,-**



LIEBHERR

Leistungsstarkes dynamisches Kühlsystem, Außengehäuse Edelstahl, tiefgezogener Innenbehälter Polystyrol hellgrau, Haccp-Elektronik – Temp. min/max, Alarm, Stromausfall, Touch-Bedienpaneel, desinfektionsmittelbeständig, LED-Innenbeleuchtung, Automatische zyklische Abtauphasen, Tür selbstschließend, Türanschlag wechselbar, Schloss

Kühlschrank

Modell: STK-211

B/T/H 747/769/2018 mm, 230V, , Innenraum B/T/H 620/531/1660 mm, Brutto/Nutzhalt 655/479L, Isolierung 43/57 mm, Kältemittel R600a

Neu: Erweiterter Temperaturbereich -2 bis +15°C

Neu: HumiditySelect 3-stufige Feuchtigkeitsregulierung

Neu: Umluftkonzept für schnellere Abkühlung nach Türöffnung

5 beschichtete Ablageroste 650x543 mm quer für GN2/1,

Bodenrost 606x310, Energieverbrauch 635 kWh/Jahr,

EEKL. C, Klimaklasse 5, Temperaturkl. M1

statt
€ 2.114,-

1.739,-



Kühlschrank

Modell: STK-211/G Glastür

wie STK-211, jedoch Türe mit Isolierglas

Innenraum B/T/H 620/531/1642 mm

Brutto/Nutzhalt 688/478L,

Isolierung 43/26mm,

Temperaturbereich +1 bis +15°C

Energieverbrauch 984 kW/Jahr,

EEKL. D, Klimaklasse 4, Temperaturkl. M1

statt
€ 2.398,-

1.985,-



Tiefkühlschrank

Modell: STTK-211

B/T/H 747/769/2018mm, 230V, Innenraum B/T/H 600/510/1318mm

Brutto/Nutzhalt 544/378L, Isolierung 67/67mm, Kältemittel R290

Neu: Erweiterter Temperaturbereich -9 bis -26°C

Neu: Energieeffizienzklasse B, Energieeinsparung ca.20%

5 beschichtete Ablageroste 630x522mm, Bodenrost 606x310mm,

Energieverbrauch 1116 kWh/Jahr, Klimaklasse 5, Temperaturkl. L1

! **Energieförderung**
EUR 350,-

statt
€ 2.513,-

2.059,-



* Förderbeträge sind Pauschalbeträge Brutto für Netto (Stand: 08/2023) - Gültigkeit bis längstens 31.12.2023
Die Gesamtsumme der zu fördernden Geräte muss mindestens EUR 2.000,- exkl. MwSt. betragen.
Keine Haftungsübernahme bei Änderung der Förderrichtlinien / Modelle / oder Förderbeträge – bitte immer tagesaktuell kontrollieren! Nähere Informationen und die jeweils aktualisierte Auflistung der geförderten Geräte finden Sie unter www.umweltfoerderung.at

LIEBHERR

Kühlschrank

Modell: FKUv 1660

Umluftkühlung, Außen CNS – Innen Kunststoff silber,
Brutto-/Nutzinhalt 134/130 L, EEKL. A, Klimakl. 5,
Energieverbrauch ca. 225 kWh/Jahr,
B/T/H 600/615/830 mm,
230 V/0,05 kW, Temperatur +1/+15°C

statt
€ 1.059,- **869,-**



Energieförderung
EUR 100,- *



Tiefkühlschrank

Modell: GGu-1550

Statisch, 4 Verdampferroste und 4 Körbe,
Außen CNS – Innen Kunststoff weiß,
Brutto-/Nutzinhalt 143/133 L, Klimakl. 5,
Energieverbrauch ca. 250 kWh/Jahr,
B/T/H 600/615/830 mm,
230 V/0,6 kW, Temperatur -9/-26°C

statt
€ 959,- **788,-**

Energieförderung
EUR 100,- *

Verkaufs-Gefriertruhe

Wahlweise mit Schiebedeckel aus Aluminium und Hart-PVC oder mit Glasschiebedeckel mit LED-Innenbeleuchtung,
Kühlung statisch, manuelle Abtaugung, Lenkrollen, Temperaturbereich -10/-24°C, Klimazone 4, Standardausstattung ohne Körbe

**Modell: EFE-3800-42**

B/T/H 1255/680/840 mm
Schiebedeckel Alu und Hart-PVC,
Nutzinhalt 318 L, Verbrauch ca. 633 kWh/a

statt
€ 1.099,- **899,-**

Modell: EFE-3852-41

B/T/H 1255/680/825 mm
Glasschiebedeckel mit LED-Beleuchtung,
Nutzinhalt 280 L, Verbrauch ca. 601 kWh/a

statt
€ 1.169,- **959,-**

Glastür-Tiefkühlschrank

Isolierglastür (3-fach), spezielle Anti-Beschlagfolie verzögert deutlich das Beschlagen,
LED Innenbeleuchtung, dynamische Kühlung, automatische Abtaugung, elektronische Steuerung,
Gehäuse Stahl/weiß, Innenraum Kunststoff/weiß, Türschloss, Türanschlag re. wechselbar,
4 Roste, Kältemittel R290, EEKL. B, Klimaklasse/Temperaturklasse 4/L1,
Temperaturbereich -10/-25°C, Geräusch-Schalleistung ca. 62 dB(A)

Modell: FDv-4643

B/T/H 670/730/1957 mm, 230 V/0,53 kW
Brutto/Nutzinhalt 461/307 L
Energieverbrauch ca. 1.453 kWh/Jahr

statt
€ 3.169,- **2.499,-**



Schnellkühler-Schockfroster

- gewährleistet die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel
- erhebliche Verringerung der Betriebskosten
- Funktionen „Hard- oder Soft Chilling“
- Steuerung über Kerntemperatur oder Zeit

Modell: DF-101 L

B/T/H 800/830/1850 mm, 400V/3,2/kW, Kältemittel R452A
Kapazität für 10x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),
mit Einspritzventil - verstärkte Leistung,
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 42 kg/90 min,
Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 25 kg/240 min



statt
€ 9.188,- **7.699,-**



Modell: DF-51 M

B/T/H 745/720/900 mm, 230 V/1,35 kW, Kältemittel R452A
Kapazität für 5x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),
mit Einspritzventil - verstärkte Leistung,
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 20 kg/90 min,
Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 12 kg/240 min

statt
€ 5.492,- **4.617,-**

Modell: DF-41 M

B/T/H 745/700/865 mm, 230 V/1,0 kW, Kältemittel R452A
Kapazität für 5x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),
mit Kapillarrohrsystem,
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 15 kg/90 min,
Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 8 kg/240 min

statt
€ 3.998,- **3.359,-**



Chill & Cook ChillTouch

Schnellkühlen, Schockfrostern, NT-Garen, Sous Vide Garen, Dämpfen,
Regenerieren, Trocknen, Gärunterbrechen, Pasteurisieren, Eishärten
Kontrolliertes, hygienisches Auftauen, Lagern bei kontrollierter Luftfeuchtigkeit

Modell: CT 10.35

B/T/H 840/990/1520 mm, 400 V/3,25 kW, Kältemittel R452A
Kapazität für 10xGN1/1 oder 600x400 mm (Abstand 68 mm)
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 35 kg/90 min
Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 25 kg/240 min



statt
€ 15.540,- **13.590,-**



Kegeleiserzeuger SDH

bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, Luftkühlung – Luftzirkulationsbereich erforderlich, Eiskegelgröße ca. 29x35x36 mm, 230V, Kältemittel R290

Modell: SDH-18A

B/T/H 334/457/554 mm, Speicher 4kg, 0,25kW
Tagesleistung bis max. ca. 19kg, ca. 900 Stk.

statt
€ 1.169,- **997,-**

Modell: SDH-24A

B/T/H 334/457/599 mm, Speicher 6kg, 0,25kW
Tagesleistung bis max. ca. 25kg, ca. 1.180 Stk.

statt
€ 1.318,- **1.127,-**

Modell: SDH-40A

B/T/H 377/555/729 mm, Speicher 12kg, 0,31kW
Tagesleistung bis max. ca. 41kg, ca. 1.940 Stk.
ausziehbarer Luftfilter

statt
€ 1.826,- **1.557,-**

Kegeleiserzeuger SDE

bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, Wasserkühlung, Eiskegelgröße ca. 29x35x36 mm, 230V/0,36kW, Kältemittel R134a

Modell: SDE-30W - Kegeleis

B/T/H 334/457/599 mm, Speicher 6kg
Tagesleistung bis max. ca. 28kg, ca. 1.330 Stk.

statt
€ 1.399,- **1.199,-**

Modell: SDE-34W - Kegeleis

B/T/H 377/555/639 mm, Speicher 12kg
Tagesleistung bis max. ca. 28kg, ca. 1.330 Stk.

statt
€ 1.635,- **1.389,-**



Gourmeteiserzeuger SCE

xSafe-Desinfektionssystem mit UV-Lampe (Tausch 1x/Jahr erforderlich), bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, Luftkühlung A (Luftzirkulationsbereich erforderlich), Eisgröße ca. DM30/H34 mm, Kältemittel R134a, **Aufpreis Wasserkühlung +4%**

Modell: SCE-30 ASOX

B/T/H 390/515/640 mm, 230V/0,43 kW, Speicher 8,5kg
Tagesleistung bis max. ca. 31kg, ca. 1.550 Stk.

statt
€ 1.711,- **1.459,-**

Modell: SCE-40 ASOX

B/T/H 467/570/690 mm, 230V/0,65 kW, Speicher 15kg
Tagesleistung bis max. ca. 40kg, ca. 2.000 Stk.

statt
€ 1.774,- **1.519,-**

Würfeleiserzeuger und Speichersystem

Tagesleistung bis ca. 200 kg (W) bzw. ca. 215 kg (A), neuer vertikaler Verdampfer & neuer Mikroprozessor für höchste Effizienz, Luftfilter, Reinigungssystem, Eiswürfelgröße ca. 22x22x22 mm, Luftkühlung A, Kältemittel R452a, **Aufpreis Wasserkühlung +2%**

Modell: SVD-203A

B/T/H 760/620/575mm,
230 V/1,0 kW

statt
€ 4.216,- **3.599,-**

Speicher für Eiserzeuger:

Modell: R-150

B/T/H 769/850/898mm + Füße 135-195mm,
Speicher bis ca. 181 kg

statt
€ 1.804,- **1.546,-**



Würfeleiserzeuger CNE

nahezu geschlossener Wasserkreislauf und automatische Spülung für optimale Hygiene, ausziehbarer Luftfilter, Türdichtung, Luftkühlung – einbaufähig, Eiswürfel ca. 28x28x32mm, 230V/0,23kW, Kältemittel R290

Modell: IM-21CNE-HC

B/T/H 398/451/695mm, Speicher 11,5kg
Tagesleistung bis max. ca. 25kg, ca. 980 Würfel

statt € 1.915,- **1.699,-**

Modell: IM-30CNE-HC

B/T/H 398/451/695mm +92mm Füße, Speicher 11,5kg
Tagesleistung bis max. ca. 30kg, ca. 1.150 Würfel

statt € 2.200,- **1.985,-**



Nuggeteiserzeuger

- Computersteuerung mit großem Display
- Förderschnecke aus doppelt gehärtetem Edelstahl in Kombination mit den Carbonlagern gewährleistet hohe Effizienz und hohe Betriebssicherheit
- automatisches Spülsystem
- Luftkühlung Kältemittel R290



HOSHIZAKI



Modell: CM-50KE-HC

B/T/H 498/570/697mm, 230 V / 0,27 kW
Tagesleistung bis max. 55 kg, Speicher 18 kg

statt € 4.570,- **4.099,-**



Modell: FM-80KE-HCN

B/T/H 640/600/800mm +90mm Füße, 230V/0,27 kW
Tagesleistung bis max. 75 kg, Speicher 32 kg

statt € 5.135,- **4.635,-**

Flockeneis-/Nuggeteiserzeuger

Computersteuerung mit großem Display, Förderschnecke aus doppelt gehärtetem Edelstahl in Kombination mit den Carbonlagern gewährleistet hohe Effizienz und hohe Betriebssicherheit, automatisches Spülsystem, Luftkühlung, Kältemittel R290

Modell: FM-150AKE-HC-SB Flockeneis

B/T/H 560/700/780mm, 230V/0,41 kW
Tagesleistung bis max. 150 kg

statt € 5.729,- **5.169,-**

Modell: FM-150AKE-HCN-SB Nuggeteis

B/T/H 560/700/780mm, 230V/0,41 kW
Tagesleistung bis max. 140 kg

statt € 5.729,- **5.169,-**

Speicher für Eiserzeuger:

Modell: B-140SA

B/T/H 559/820/1016 mm + 100mm Füße
Speicher ca. 115 kg

statt € 2.040,- **1.841,-**



Softeismaschine



Auftischgerät für 2 Sorten und einer Mischsorte
Für unterschiedliche Produktionsanforderungen, vielseitig einsetzbar.

- Steuerungssystem mit E.CO.S. LCD Display
- hocheffiziente Expansions-Gefrierzylinder aus Edelstahl für schnelle Nonstop-Produktion
- Fotozellensensor für intelligente Dosierung und Tütenerkennung
- effektives Pumpensystem für besonders cremige Konsistenz
- ausgestattet mit Mischer und Füllstandsensoren
- Luft- oder Wasserkühlung bei Bestellung angeben

Modell: BC Easy2 PM

B/T/H 530/770/860 mm, 400 V/3,1 kW
maximale Stundenleistung: 29 kg/h

statt
€ 23.850,- **19.999,-**



Eismaschine

Ideal für alle, die professionelle & hochwertige Eiscreme und Konditorcremen (Hot & Cool) auf kleinstem Raum zubereiten möchten. Kleine, kompakte Mehrzweck-Tisch-Eismaschine, lässt sich einfach und bequem steuern und kontrollieren. Vielseitig einsetzbar, 25 Programme für „Cool“ Version und 79 Programme für „Hot&Cool“ Version, Luftkühlung. Stundenleistung Eiscreme bis 18kg, Füllmenge 0,7-3kg

Modell: Easy 3 TTI „Cool“

B/T/H 405/805/830 mm, 230 V/2,7 kW
für Eiscreme

statt
€ 16.400,- **13.990,-**

Modell: Easy 3 TTI „Hot&Cool“

B/T/H 405/825/830 mm, 230 V/2,9 kW
mit Pasteurisierungsfunktion
für Eiscreme, Konditorcremen, Saucen,
Toppings und ähnliches.

statt
€ 18.800,- **15.990,-**

Aufpreis Wasserkühlung für Easy 3

statt
€ 1.480,- **1.330,-**

Eislagerschrank



Leistungsstarker Eislagerschrank mit intelligenter Abtaung.

- Kapazität für maximal 54 Eisbehälter (360/165/120 mm) bei Verwendung von 9 Rosten
- spezielle Luftführung über die Seitenwände
- Verdampfer außerhalb des Kühlraumes
- Hochleistungsmotoreinheit garantiert schnelle Temperaturwiederherstellung
- Umluftkühlung für eine gleichmäßige Innenraumtemperatur

Modell: KAGL 6HC

B/T/H 750/900/2070 mm, 230 V/1,1 kW
Nutzinhalt 538 Lt.

Energieverbrauch (365 Tage) ca. 2.960 kWh/a
inkl. 6 Paar Auflageschienen und 6 CNS Roste
Klimaklasse 5, Temperaturbereich -24/-12 °C

statt
€ 5.611,- **4.489,-**



Eis & Mehlspeisenvitrine

Die Akrobatin unter den Vitrinen: nur einen Meter tief, aber unglaublich flexibel, stromsparend und leicht zu reinigen. Die 4 Jahreszeiten Ausführung lässt sich für Eis, Pralinen, Torten und Pastry verwenden. Doppelter Verdampfer für perfekte Umluftkühlung, inkl. Option Tauwasserverdunstung

Modell: SAM80 L1125+4JZ

B/T/H 1131/1003/1200 mm, 230 V/1,875 kW

Kapazität für z.B.: 12 Behälter 5L /360x165x120 mm

Verkleidung in der Farbe weiss

4 Jahreszeiten Temperatur -18°C bis +8°C

! 14.890,-



MONDIALFRAMEC



Mirabella H

Eisvitrine

Das beliebte Semi-Profi Modell

- Statische Kühlung, Temperatur von -15°C / -20°C
- LED Beleuchtung auf Rückseite
- elektronisches Thermostat mit aut. Abtauung
- gekühlter Vorratsraum für Eisbehälter
- 4 Lenkrollen

Modell: Mirabella C7

B/T/H 1337/677/1190 mm, 230 V/0,58 kW, für 7 Behälter 5L
Frontglas unbeheizt, niedriges Kondensglas in der Vitrine

! 3.390,-



Modell: Mirabella H7

B/T/H 1337/677/1190 mm, 230 V/0,61 kW, für 7 Behälter 5L
Frontglas beheizt

! 3.999,-



Auftisch-Eisvitrine

Temperaturbereich von -10°C bis -22°C, LED Beleuchtung, statische Kühlung, schwenkbarer Plexiglasdeckel zur Öffnung und Bedienung, elektronische Steuerung

Modell: MC3V-Led

B/T/H 654/790/345 mm, 230 V/0,095 kW

! 1.295,-





Kühlvitrine Gourmet Deli+R

- hochwertige Edelstahlstruktur, Verkleidung und Profile schwarz beschichtet
- Umluftkühlung, Klimaklasse 3, Kältemittel R290
- Temperaturklasse M2 (-1°C/+7°C), Temp. Luft ca. +2°C
- Reservekühlung im Unterbau, Tauwasserverdunstung
- Frontscheibe mit Hydraulik nach oben
- Belüftungssystem der Front- & Seitenscheiben
- Standard LED Beleuchtung 2800 K (optional 4000 K)

Modell: Gourmet Deli+R 1250

B/T/H 1330/1154/1190 mm, 230 V/0,5 kW

! 8.795,-

Modell: Gourmet Deli+R 1875

B/T/H 1955/1154/1190 mm, 230 V/1 kW

! 10.890,-



Wandkühlvitrine Bistrot CM+C

- hochwertige Edelstahlstruktur, Beschichtung schwarz
- Umluftkühlung, Klimaklasse 3, Kältemittel R290,
- Temperaturklasse M2 (-1°C/+7°C), Temp. Luft ca. +2°C
- Tauwasserverdunstung
- LED Innenbeleuchtung 4000°K
- vorne offen verschließbar mit Rollo
- Seitenteile Doppelverglasung
- 4 höhenverstellbare Borde
- inkl. Produktstoppleiste + Preishalter
- Wandabstand rückseitig mind. 50 mm erforderlich

Modell: Bistrot CM+C 1250

B/T/H 1310/700/2060 mm, 230 V
Energieverbrauch: 7.404 kWh/Jahr

! 7.359,-



Wandhängekühlvitrine Gusto

- hochwertige Edelstahlstruktur, Beschichtung schwarz + CNS Profile
- Umluftkühlung, Klimaklasse 3
- Temperaturklasse M2 (-1°C/+7°C), Temp. Luft ca. +2°C
- LED-Innenbeleuchtung 4000 K
- Schiebegläser + Seiten Doppelverglasung
- Hohe Ausführung mit 2 verstellbaren Borden
- Ohne Aggregat für externe Kühlung

Modell: Gusto 1250

B/T/H 1310/600/1185 mm, 230 V

! 7.680,-

Aggregat extern

bis zu max. 10m Leitungslänge

! 629,-



Panasonic



1.000 Watt-Klasse 22 Liter

Garraum und Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl, Garraum B/T/H 330/330/200 mm, Gehäuse B/T/H 510/360/306 mm, 1 Magnetron, Mikrowellenleistung 1000 Watt, manuelle Steuerung

Modell: NE-1027

230 V/1,49 kW

statt
€ 917,- **779,-**



Kompaktklasse 18 Liter

Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl, mit LED-Innenbeleuchtung und LC-Display, 3 Leistungsstufen, 2 Magnetrone speziell angeordnet für gleichmäßige Erwärmung, Garraum B/T/H 330/310/175 mm, Gehäuse B/T/H 422/508/337 mm, manuelle Steuerung

Modell: NE-1843

230 V/2,83 kW

Mikrowellenleistung 1800 Watt

statt
€ 1.755,- **1.404,-**



Modell: NE-2143-2

230 V/3,16 kW

Mikrowellenleistung 2100 Watt

Mit entnehmbarer Zwischenplatte

für 2 Garraumebenen

statt
€ 1.967,- **1.574,-**



Gerne bieten wir auch eine fachgerechte Montage an.

Gourmetklasse 44 Liter

Garraum GN 1/1, Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl, 4 Leistungsstufen, 4 Magnetrone und rotierende Hohlleiter zur schnellen und gleichmäßigen Erwärmung, mit entnehmbarer Keramikzwischenplatte für 2 Garraumebenen, Garraum B/T/H 535/330/250 mm, Gehäuse B/T/H 650/526/471 mm, manuelle Steuerung

Modell: NE-1840

230 V/3,2 kW

Mikrowellenleistung 1800 Watt

statt
€ 2.910,- **2.329,-**

Modell: NE-2140

400 V/3,65 kW

Mikrowellenleistung 2100 Watt

statt
€ 3.170,- **2.537,-**

Modell: NE-3240

400 V/4,96 kW

Mikrowellenleistung 3200 Watt

statt
€ 3.790,- **3.033,-**





TG-HA-004E

Heißluftofen Analog

Klapptüre, manuell mit Timer, Temperaturregler, Beschwädung mit Taste, Einschubabstand 70 mm

Modell: TG-HA-004E

B/T/H 720/680/605 mm, 230V/3,2kW
Für 4 Einschübe GN1/1 bzw. 60x40cm

statt € 1.712,- **1.455,-**

Modell: TG-HA-304EH

B/T/H 580/620/570 mm, 230V/3,2kW
Für 4 Einschübe GN2/3

statt € 1.194,- **999,-**

Gas-Hockerkocher

Massive Ausführung, 1 Brenner mit Zündflamme, CNS-Rost, Abtropfblech ausziehbar, eingestellt auf Flaschengas 50 mbar (Erdgasdüsen 20 mbar beige.)

Modell: GHK-6050L-14

B/T/H 600/600/500 mm, 14kW

statt € 1.370,- **1.169,-**

Modell: GHK-6050L-20

B/T/H 600/600/500 mm, 20kW

statt € 1.763,- **1.499,-**



GHK-6050L-14



E-Hockerkocher

Massive Ausführung, 1 Kochplatte DM 440 mm, Leistungsregelung mit Stufenschalter

Modell: EHK-6

B/T/H 540/580/375 mm, 400V/6kW

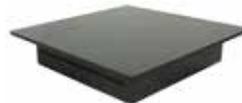
statt € 1.267,- **1.059,-**

Induktions Einbau-Warmhalteplatten



Modell: HO/1-Basic

B/T/H 380/380/81 mm (Einbauhöhe min. 150 mm), 230V/1kW
mittig 1 Rundspule ca. 220 mm, 3 Leistungsstufen



statt € 1.115,- **999,-**

Modell: HO/1-380

B/T/H 380/380/93mm (Einbauhöhe min.155mm), 230V/1kW
Innovatives Hybrid Spulensystem, 5 Rundspulen auf der Fläche aufgeteilt,
gradgenaue Temperatureinstellung 25-100°C
Geeignet für Anwendung mit mehreren Behältern



statt € 2.269,- **1.999,-**

Modell: HO/1-GN

B/T/H 520/320/93mm (Einbauhöhe min.155mm), 230V/1kW
Innovatives Hybrid Spulensystem, 6 Rundspulen auf der Fläche aufgeteilt,
gradgenaue Temperatureinstellung 25-100°C
Geeignet für Anwendung mit GN-Behältern (Mindestgröße GN 1/3)



statt € 2.757,- **2.487,-**

Schweizer Hochleistungs- Induktionstechnik mit **R-T-C-S** Technologie



Modell: STI-20.5000-610

B/T/H 800/730/875 mm, 400 V/20 kW,
4 Hochleistungs-Induktionsspulen
270 mm á 5kW, Ceranglas 650/650 mm

statt
€ 15.453,- **12.999,-**



Modell: STI-30.5000-610

B/T/H 1200/730/875 mm, 400 V/30 kW,
6 Hochleistungs-Induktionsspulen 270 mm á 5 kW,
Ceranfläche geteilt, Ceranglas 650/650 mm und
375/650 mm

statt
€ 22.140,- **18.999,-**



Induktionsherde

Maximale Betriebssicherheit & perfekte Steuerung durch die „multi point“ Technologie, 12 Leistungsstufen, Warmhaltefunktion 25-100°C, Timerbetrieb mit Abschaltfunktion, Anzeige Fehlfunktionen, bei Bedarf Leistungsreduktion bis auf 25% möglich.

Modell: Instinct Top-3,5

Ceranglas 372x340mm,
B/T/H 380/460/140mm, 230V/3,5kW

statt
€ 2.571,- **2.099,-**

Modell: Instinct Top-5

Ceranglas 372x340mm,
B/T/H 380/460/140mm, 400V/5,0kW

statt
€ 3.043,- **2.529,-**

Modell: Instinct Top-10 2 Kochzonen,

Ceranglas 372x609mm,
B/T/H 380/720/140mm, 400V/10,0kW

statt
€ 5.156,- **4.279,-**



CONVOTHERM maxx



- Dampferzeugung durch Wassereinspritzung
- Vollautomatisches Reinigungssystem
- Touchsteuerung
- Convotherm Closed System
- Mehrpunkt - Kerntemperaturfühler
- Befeuchtung & Lüftergeschwindigkeit jeweils 3-stufig
- Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1-65 und 1 Stück GN 1/1-20 mm

Heißluftdämpfer 6+1x GN 1/1

Modell: maxx 6.10

B/T/H 875/797/794 mm
400 V / 11,3 kW

statt
€ 7.410,- **5.928,-**

Handbrause (unterhalb montiert)

statt
€ 492,- **409,-**



Heißluftdämpfer Analog 5x1/1

Direktdampferzeugung mit Wassereinspritzung, manuell mit Timer, Temperaturregler, Wahlschalter Heißluft-Dampf-Kombination, Lüfter mit Autorevers

Modell: VS-DA-005E Power

B/T/H 920/800/700 mm, 400V/7,0kW
Für 5 Einschübe GN1/1 bzw. 60x40cm,
Abstand 75mm

statt
€ 3.998,- **3.395,-**

Handbrause

statt
€ 286,- **259,-**

Heißluftofen Analog

manuell mit Timer, Temperaturregler, Beschwädung mit Taste,
Lüfter mit Autorevers, Einschubabstand 75 mm

Modell: VS-HA-004E 4x1/1

B/T/H 860/730/565 mm, 400V/6,5kW
Für 4 Einschübe GN1/1 bzw. 60x40cm

statt
€ 2.491,- **2.099,-**

Modell: VS-HA-006E 6x1/1

B/T/H 870/780/715 mm, 400V/7,9kW
Für 6 Einschübe GN1/1 bzw. 60x40cm

statt
€ 3.113,- **2.665,-**



VS-HA-006E

CONVOTHERM mini



- maximale Leistung auf minimalem Raum - **Gerätebreite nur 51,5 cm**
- selbsterklärende Steuerung - sowohl mit Tasten als auch einer Einstellwippe
- einfachste **Bedienung: mit Press&Go** erfolgt IHR Wunschergebnis per Knopfdruck
- vorinstallierte Rezepte und Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für perfekte Garergebnisse
- **NEU mit reduzierter Lüftergeschwindigkeit und Autoreverse-Betrieb**

Heißluftdämpfer 6x GN 1/1

- Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1-40 mm tief oder für 4 Einschübe GN 1/1-65 mm tief

Modell: Mini 6.10

B/T/H 515/777/628 mm
400 V / 7,1 kW

statt € 7.568,- **5.999,-**

Handbrause für Mini (seitlich montiert)

statt € 326,- **271,-**

ConvoClean System (automatische Reinigung)

statt € 561,- **467,-**



CONVOTHERM maxx pro easy

- **Hochleistungsboiler** für beste Dampferzeugung
- **ConvoClean** vollautomatisches Reinigungssystem
- **easyDial Steuerung** für einfache & schnelle Bedienung
- **Advanced Closed System+** für perfekte Garergebnisse, optimale Dampfsättigung, niedrigere Temperaturen, geringerer Energie- & Wasserverbrauch



Heißluftdämpfer 6 + 1 x GN 1/1

- Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1-65 und 1 Stück GN 1/1-20 mm
- Befeuchtung & Lüftergeschwindigkeit jeweils 5-stufig
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Ausziehbare Handbrause

Modell: 4easy 6.10

B/T/H 875/792/786 mm,
400 V/11 kW

statt € 9.149,- **7.299,-**

Verschwundetüre VST

für mehr Platz und Arbeitssicherheit

statt € 571,- **475,-**



Salamander X-Fast

extrem schnell und leistungsstark,
in ca. 10 sec betriebsbereit, große
Zeit- und Energieersparnis,

Modell: X-Fast QSE-40

B/T/H 400/475/500 mm, 230 V/2 kW
1 Heizzone

statt
€ 3.095,- **2.539,-**

Modell: X-Fast QSE-60

B/T/H 600/475/500mm, 400 V/4 kW
2 Heizzonen (links – rechts)

statt
€ 3.468,- **2.845,-**



Suppentöpfe

CNS-Gehäuse, indirekte Beheizung, trocken
oder mit Wasser betreibbar (Temperatur gleichmäßiger mit
Wasser), 3 Leistungsstufen (ca. 50-70/70-90/90-100°C),
inkl. 10L Einsatz mit Deckel mit Löffelausschnitt

Modell: Heat-Max RHW-1

B/T/H 395/330/355 mm, 230 V/1,3 kW
1 Stk 10L Einsatz mit Deckel

statt
€ 795,- **689,-**

Modell: Heat-Max RHW-2

B/T/H 630/330/355 mm, 230 V/2,5 kW
2 getrennt regelbare Bereiche
mit jeweils 10L Einsatz und Deckel

statt
€ 1.287,- **1.149,-**



Wärmebrücken

Glo-Ray® Infrarot Heiztechnik garantiert ein
optimales Warmhalten – Produkte bleiben länger
heiß bzw. frisch. Gleichmäßige Wärmeverteilung,
hochbelastbare Heizkörper, Bedienung mit Schalter,
Aluminiumgehäuse



Modell: GRAH 24

B/T/H 610/152/69 mm, 230 V/0,5 kW

statt
€ 441,- **389,-**

Modell: GRAH 36

B/T/H 914/152/69 mm, 230 V/0,8 kW

statt
€ 495,- **439,-**

Modell: GRAH 48

B/T/H 1219/152/69 mm, 230 V/1,1 kW

statt
€ 550,- **489,-**

1 Paar CNS Montagewinkel (zum Abhängen)

€ 32,-



Heißhalteofen 3x 1/1



statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, optimales Heißhalten durch exakte und kompakte „stille Wärme“, 2 einstellbare Entlüftungen, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken für perfekte Hygiene, niedriger Energieverbrauch, Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für die Temperaturen, Kapazität für 3 Einschübe GN 1/1 (530x325 mm), Einschubabstand 70 mm, Temperaturbereich 30°-120°C

Modell: HSH-031E
B/T/H 450/635/410 mm, 230 V/0,7 kW

statt € 2.255,- **1.899,-**



Niedertemperaturofen 3x 1/1

schonende Speis Zubereitung mit niedrigen Temperaturen für eine hohe Speisenqualität und minimalen Gewichtsverlust, mit Kerntemperaturfühler, Temperaturbereich 30°-120°C

Modell: CSC-031E
B/T/H 450/635/410 mm, 230 V/0,7 kW

statt € 2.560,- **2.189,-**



Heißhalteschublade 2L

mit 2 Laden für je 1x GN 1/1 -150 mm (530x325 mm), Temperaturbereich 30°-120° C

Modell: HSW-012E
B/T/H 660/585/510 mm, 230 V/1 kW

statt € 3.111,- **2.665,-**



Toaster

CNS-Gehäuse, 2 getrennte Heizzonen, Wahlschalter einseitiges oder beidseitiges Heizen, einstellbare Bräunungsstufen 1-7, nach Zyklusende automatisches Herausheben, selbstzentrierende Einschübe (32 mm),

Modell: TPT-230-4
B/T/H 346/313/204 mm, 230 V/2,4 kW

statt € 612,- **529,-**



E-Kippbratpfanne

Tiegelgröße 80Lt. (ca. 725x600x250 mm), Tiegel aus Edelstahl Aisi 304, Tiegelboden aus wärmeleitfähigem robusten Duplex (rostfrei), Deckel doppelwandig, mit Wasserzulauf, spezielle Edelstahlheizkörper mit Aluminiumthermo-Speicherblöcken, Temperaturregelung 100-285°C, Motorkippung

Modell: BR9-8E80M

B/T/H 800/920/900 mm, 400V/9 kW

statt
€ 10.762,- **9.148,-**

verfügbar
ab 12/2023



E-Rostgrill

Das Gargut wird direkt auf den gepanzerten hochklappbaren Heizkörpern zubereitet, Heizbereich 545x430mm, 2 Heizzonen, Energieregler 5 Heizstufen + Pyrolyse, Auffangschale für Wasser unterhalb der Heizkörper.

Modell: GR7-8EG

B/T/H 800/750/900 mm
400V/8,16kW

statt
€ 5.686,- **4.834,-**

MARENO
kitchen solutions since 1922

E-Multibräter

Edelstahltiegel 720x480x100mm mit hochglanzpoliertem Boden, Ecken abgerundet für einfache Reinigung, Tiegelablauf 60mm mit Verschlussstopfen und ausziehbarem GN Behälter 1/1-150mm, 2 Heizzonen, gepanzerte Heizwiderstände, thermostatische Temperaturregelung 50 – 300°C, Unterschrank geschlossen mit Tür

Modell: MF7-8EA

B/T/H 800/750/900mm, 400V/8 kW

statt
€ 5.229,- **4.445,-**

verfügbar
ab 12/2023



E-Grillplatte

Hartverchromte Grillplatte für fettarmes sanftes Braten, Bratfläche 996x555mm, 3 Heizzonen mit gepanzerten Heizkörpern, Fettlade, Thermostat 50-300°C.

Modell: FT6-10ELC

B/T/H 1000/600/295mm,
400V/11,7kW

statt
€ 4.437,- **3.772,-**



E-Fritteuse

Frittierbecken 22 Liter, 2 Frittierkörbe 149x360x120 mm pro Becken, tiefgezogen mit großzügiger Schaumzone und Kaltzone, thermostatische Regelung 115 – 185°C, Heizkörper drehbar für Reinigung, Ablauf nach unten, inkl. Bodennetz und Deckel, Unterschrank geschlossen mit Tür

Modell: FR9-8E22A

2 Becken,
B/T/H 800/920/900 mm, 400 V/36 kW

statt € 6.751,- **5.739,-**

Modell: FR9-4E22A

1 Becken,
B/T/H 400/920/900 mm, 400 V/18 kW

statt € 3.980,- **3.383,-**



E-Fritteuse

Becken 15 Liter, tiefgezogen mit Kaltzone, Schaumzone und Ablauf nach unten, Heizkörper drehbar für Reinigung, 1 Frittierkorb 210x360x120 mm pro Becken, Thermostat 115-185°C, inkl. Bodennetz und Deckel, Unterschrank geschlossen mit Tür

Modell: FR7-8E15A

2 Becken, mechanische Steuerung
B/T/H 800/750/900 mm, 400 V/24 kW

statt € 6.079,- **5.168,-**

Modell: FR7-4E15A

1 Becken, mechanische Steuerung
B/T/H 400/750/900 mm, 400 V/12 kW

statt € 3.455,- **2.937,-**



Option Elektronik:

Temperaturkontrolle +/- 1°C
Timer mit Signalton
Schmelzyklus für feste Fette

Modell: FR7-8E15KA

2 Becken, elektronische Steuerung
B/T/H 800/750/900 mm, 400 V/18 kW

statt € 6.762,- **5.748,-**

Modell: FR7-4E15KA

1 Becken, elektronische Steuerung
B/T/H 400/750/900 mm, 400 V/9 kW

statt € 4.095,- **3.481,-**

E-Fritteuse

Becken 205x405 mm/10 Liter, Becken tiefgezogen-geneigt mit Ablauf nach vorne, Heizkörper hochklappbar, Frittierkörbe 180x305x110 mm, Thermostat 100-180°C

Modell: F6-6ER

2 Becken,
B/T/H 600/600/295 mm, 400 V/12 kW
(auf Anfrage verstärkt 18 kW)

statt € 3.155,- **2.682,-**

Modell: F6-4ER

1 Becken,
B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/6 kW
(auf Anfrage verstärkt 9 kW)

statt € 1.787,- **1.519,-**



Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 2x6 kW und 2x9 kW mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, Elektrobackofen, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, mit 1 Gitterrost

Modell: PC7-8GFE

B/T/H 800/750/900 mm,
30 kW Gasleistung,
400 V/6 kW E-Backofen GN 2/1



statt
€ 5.602,- **4.762,-**

Modell: PC7-8GFEV

E-Backofen GN 1/1 mit
zusätzlichem Ventilator für
Umluftbetrieb
Rost 530 x 470 mm,
400 V/4,2 kW

statt
€ 5.822,- **4.949,-**

MARENO
kitchen solutions since 1922

Gasherd mit E-Backrohr

Modell: C6FES-7G

B/T/H 700/650/850 mm,
4 Gasbrenner mit Zündflamme,
2x 3,5 kW, 2x 6 kW Hochleis-
tungsbrenner mit Gussrosten
und tiefgezogener CNS-Mulde,
Elektrobackrohr 4,2 kW,
1 gemeinsames Thermostat für
Ober- und Unterhitze, Innen-
maße B/T/H 570/530/295 mm,
Gasleistung 19 kW, 400 V/4,2 kW



statt
€ 3.398,- **2.889,-**

Modell: C6FEV-7G

Backrohr mit zusätzlichem
Ventilator für Umluftbetrieb

statt
€ 4.026,- **3.432,-**

Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld 3x6 kW und 3x9 kW mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, leistungsstarker Elektrobackofen für GN 2/1 mit 6 kW, mit 1 Gitterrost GN 2/1, gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, daneben neutraler Unterschrank mit Tür GN 1/1.

Modell: PC7-12GFE

B/T/H 1200/730/870 mm,
45 kW Gasleistung, 400 V/6 kW,
(Umluftbackofen GN 1/1 auf Anfrage)

statt
€ 6.993,- **5.945,-**



PC7-12GFE

Gasherd mit Unterschrank offen

Ausführung wie PC7-12GFE, jedoch mit
offenem Unterschrank ohne Backrohr.

Modell: PC7-12GG

B/T/H 1200/750/900 mm,
45 kW Gasleistung

statt
€ 4.389,- **3.731,-**

MARENO
kitchen solutions since 1922

Gasherd

4 Gasbrenner mit Zündflamme, 2x 3,5 kW, 2x 6 kW Hochleistungs-
brenner, mit Gussrosten und tiefgezogener CNS-Mulde für einfache
Reinigung

Modell: C6-7G

B/T/H 700/650/295 mm,
Gasleistung 19 kW

statt
€ 1.790,- **1.522,-**





Elektroherd mit E-Backrohr

Kochfeld: einfache Reinigung durch tiefgezogene CNS-Mulde
 2 Kochplatten 1,5 kW mit DM 18 cm,
 2 Kochplatten 2,6 kW mit DM 22 cm
 Elektrobackrohr: 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze,
 mit 1 gemeinsamen Thermostat,
 Innenmaße 570/530/295 mm, inkl. 1 Gitterrost 530/470 mm
 und 1 Backblech H 37 mm

Modell: C6FES-7E

B/T/H 700/650/870 mm,
 400 V / 12,4 kW

statt
 € 3.344,- **2.843,-**

Modell: C6FEV-7E

Backrohr mit zusätzlichem
 Ventilator für Umluftbetrieb

statt
 € 3.711,- **3.155,-**

Glaskeramikherd mit E-Backrohr & Heißluft

Glaskeramikkochfeld mit 4 Kochzonen 220 mm a 2,5 kW, Elektro/Heißluftbackrohr:
 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze,
 1 gemeinsames Thermostat, zusätzlich mit 1 Ventilator im Backrohr zur Heißluftverteilung,
 welcher wahlweise ein- oder ausgeschaltet werden kann,
 Innenmaße 570/490/295 mm, 1 Gitterrost 530/470 mm und 1 Backblech H 37 mm

Modell: V6FEV-7EP

B/T/H 700/650/870 mm,
 400 V/14,2 kW

statt
 € 4.502,- **3.827,-**

MARENO
 kitchen solutions since 1922



Glaskeramikherd mit Elektrobackofen

Glaskeramikkochfeld ca. 746x571 mm mit 4 runden Heizzonen 220 mm a 2,5 kW,
 Steuerung über Leistungsregler, Elektrobackofen, mit 1 Gitterrost, 1 gemeinsames
 Thermostat für Ober- und Unterhitze,

Modell: CV7-8EFE

B/T/H 800/750/900 mm,
 400 V/16 kW komplett,
 E-Backofen GN 2/1 (6kW)

statt
 € 6.268,- **5.328,-**

Modell: CV7-8EFEV

400 V/14,2 kW komplett,
 E-Backofen GN 1/1 (4,2 kW), Rost 530x470 mm
 mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb

statt
 € 6.583,- **5.596,-**



Glaskeramikherd mit Unterschrank offen

Glaskeramikkochfeld ca. 746x571 mm mit 4 runden Heizzonen 220 mm a 2,5 kW,
 Steuerung über Leistungsregler, ohne Elektrobackofen, Unterschrank offen

Modell: CV7-8EG

B/T/H 800/750/900 mm,
 400 V/10 kW
 Unterschrank offen

statt
 € 4.946,- **4.205,-**



Tischfritteuse Frita+



thermostatische Temperaturkontrolle +/-5%,
tiefgezogener Ölbehälter mit Ablauf

Modell: Frita+ 6 (5-7 L)

B/T/H 270/475/300 mm, 400 V/4,6 kW

statt
€ 1.298,- **1.099,-**

Modell: Frita+ 8 (8-9,5 L)

B/T/H 360/475/300 mm, 400 V/6,9 kW

statt
€ 1.491,- **1.279,-**

Tischfritteuse Profi+



elektronische Temperaturkontrolle +/-1°C,
Fettschmelzyklus, tiefgezogener Ölbehälter mit Ablauf

Modell: Profi+ 6 (5-7 L)

B/T/H 270/475/300 mm, 400 V/4,6 kW

statt
€ 1.904,- **1.638,-**

Modell: Profi+ 8 (8-9,5 L)

B/T/H 360/475/300 mm, 400 V/6,9 kW

statt
€ 2.084,- **1.793,-**

Modell 6 mit 1 Korb 220x260x100 mm, Modell 8 mit 1 Korb 310x260x100 mm (auf Wunsch 2 kleine Körbe)

Tischfritteusen Eco



thermostatische
Temperaturkontrolle
+/-5%, tiefgezogener
Ölbehälter

Modell: Eco 4 (3-4 L)

B/T/H 167/375/295 mm, 230 V/3,2 kW
Korb 140x260x100 mm

statt
€ 457,- **389,-**

Modell: Eco 6 (4-5 L)

B/T/H 218/375/295 mm, 230 V/3,2 kW
Korb 190x260x100 mm

statt
€ 525,- **449,-**

Tischfritteuse DF



Heizkörper herausklappbar, Ölinhalt 15 Liter
1 geschweißtes & gestrahltes Becken 420x330mm mit
Ablauf nach vorne, Temperaturkontrolle +/-5%

Modell: DF-49/400V

B/T/H 450/600/335mm, 400 V/9 kW
2 Körbe 200x310x100mm

statt
€ 1.650,- **1.359,-**

Frittenwanne Silofrit

Silofrit ermöglicht auch in Stoßzeiten, knusprige & warme Pommes
zu servieren; herausnehmbares Lochblech, Heizung von oben & unten



Modell: SF/650722

B/T/H 400/600/300mm, 230V/1kW

statt
€ 2.113,- **1.818,-**

Standfritteuse S. Easy

Manuelle Regler mit thermostatischer Temperaturkontrolle +/- 5% Genauigkeit, Heizkörper hochklappbar, Fettablauf nach unten mit Ölauffangbehälter, 2 Becken tiefgezogen, Körbe 220x310x150mm 12,5 - 14 Liter/Becken

Modell: Super Easy 622
B/T/H 593/650/900 mm,
400 V/2x 11,4 kW
(15kW + 3% Aufpreis)

statt € 5.552,- **4.775,-**

Option:
Filterset (Grob- und Feinfilter)
für Ölauffangwanne

statt € 451,- **388,-**



Standfritteuse Precision

Digitale Steuerung mit 1 Programm od. manuell, elektronische Temperaturkontrolle +/-1°C, Heizkörper hochklappbar, Fettablauf nach unten mit Ölauffangwanne mit Filtersystem mit Grob- und Feinfilter (Option Ölfilteranlage auf Anfrage), Becken tiefgezogen, Korb 220x310x150mm 12,5 - 14 Liter

Modell: Precision 311
B/T/H 298/650/900 mm,
400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

statt € 5.491,- **4.723,-**

Standfritteuse Touch

Touchscreen-Steuerung 24 Programme mit elektronischer Temperaturkontrolle +/-1°C, **Ölfilteranlage xFri** mit Ölpumpe zum Umpumpen des heißen Öles, **Korbbevorrichtung LiftFri**, Heizkörper hochklappbar, Becken tiefgezogen, Korb 220x310x150mm 12,5 - 14 Liter

Modell: Touch 311 + LiftFri und xFri
B/T/H 298/650/900 mm,
400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

statt € 10.481,- **8.999,-**



Korbbevorrichtung LiftFri
(Symbolbild von Doppelbeckenfritteuse)

Rührmaschine 10/20/24L

Robuste Getriebemaschine, 3 Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Kesselschutz mit Einfüllöffnung, inkl. Besen, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch für Zusatzgeräte

Modell: ST/SP-100A /10L

B/T/H 460/500/770mm, 230 V/0,25 kW

statt
€ 3.081,- **2.499,-**

Modell: ST/SP-200A /20L

B/T/H 510/530/870mm, 400 V/0,3 kW

statt
€ 3.538,- **2.879,-**

Modell: ST/SP-22HA /24L

B/T/H 570/560/910mm, 400 V/0,5 kW
Belüftungssystem für Motor

statt
€ 3.940,- **3.207,-**



Aufsteckfleischwolf für ST/SP ab 10L

70-mm-Schneidsatz mit Gehäuse und Schnecke aus INOX-Stahl inklusive: 1 Messer, 1 Lochscheibe 6 mm, INOX-Einfüllschale, 1 Stößel, 1 Wurstfüllrohr (Ø 15 mm), B/T/H 296/414/322 mm



statt
€ 741,- **599,-**

Rührmaschine 8L

Robuste Getriebemaschine, 3 Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Kesselschutz mit Einfüllöffnung, inkl. Besen, Teighaken, Rührer

Modell: ST/SP-800A

B/T/H 300/400/580mm
230V / 0,2kW



statt
€ 1.420,- **1.156,-**

Gemüseschneider Profi



mehr als 70 verschiedene Schnittarten - leistungsstarker 1-Gang Motorblock, präzise und gleichmäßige Schnittergebnisse, Sicherungssystem in Deckel und Hebel

Modell: CA-31 (Grundgerät ohne Scheiben)

B/T/H 389/405/544 mm, 230 V / 0,55 kW

Leistung 150 bis 450 kg/h

statt
€ 1.533,- **1.239,-**



Schneidscheiben
statt EUR 118,-
ab EUR 97,-



Streifenschneider
statt EUR 156,-
ab EUR 129,-



Würfeligatter
statt EUR 130,-
EUR 108,-



Reibscheiben
statt EUR 83,-
EUR 69,-



Spiralknetter Cuppone

Hochwertige & robuste Ausführung, massive Struktur aus lackiertem Stahl, Kessel-Spiralarm-Leitstab-Schutzgitter aus CNS, Schutzgitter hochklappbar, leistungsstarker Motor, Antrieb mit Keilriemen & Ketten, 2 Geschwindigkeiten



Modell: VNR/20KR (max. 25 kg Teig)
B/T/H 420/710/740 mm, 400 V/1,1 kW

statt € 2.713,- **2.469,-**

Modell: VNR/30KR (max. 35 kg Teig)
B/T/H 480/780/840 mm, 400 V/1,5 kW

statt € 3.534,- **3.229,-**

Pizzaofen Cuppone TZ

Vorderseite aus Chromnickelstahl, Backkammernboden aus speziellem Schamott, Isolierung aus Steinwolle, gepanzerte elektrische Heizwiderstände, getrennte Steuerung der Ober- und Unterhitze/Backkammer, Thermometer zur Temperaturanzeige



Modell: TZ 435-2M
B/T/H 1002/864/690 mm, 400 V/10,4 kW,
Innenmaß: B/T/H 720/720/140 mm

statt € 3.264,- **2.695,-**

Pizzaofen Cuppone DN

Vorderfront & Backkammer aus Chromnickelstahl, Backkammernboden aus Schamott, Integriertes System zur Wärmerückgewinnung, Einschaltautomatik mit Rückwärtstimer, Tür mit Panoramaverglasung, Digitale Steuerung, Ober- und Unterhitze jeweils auf volle 100% oder minimierte 33% Leistung regelbar

Modell: DN 635L-2CD
B/T/H 1510/1060/780 mm, 400 V/17,2 kW,
Innenmaß: B/T/H 1080/720/140 mm

statt € 7.460,- **6.299,-**

Haube KDN 635L NT
ohne Motor, mit Beleuchtung,
B/T/H 1506/1110/410 mm

statt € 1.925,- **1.649,-**

Untergestell SDN 635L/2
B/T/H 1500/960/900 mm

statt € 1.015,- **869,-**

Satz Räder RS
Untergestellhöhe bleibt 900 mm

statt € 439,- **376,-**



Gerne bieten wir auch eine fachgerechte Montage an.

Vakuumverpackungs- maschine SENSOR

Mikroprozessorsteuerung mit digitalem Bedienfeld, Vakuumprozess sensorgesteuert, Doppelnahtschweißung, „Busch“ Vakuumpumpe 8m³/h, nutzbare Schweißlänge 280mm, max. Enddruck 2 mbar, 230V/0,37kW

Modell: SE-208

B/T/H 337/431/307 mm (außen),
B/T/H 288/334/111 mm (innen)

statt
€ 2.640,- **2.189,-**



Vakuumverpackungs- maschine ULTRA

Mikroprozessorsteuerung mit „Touch“-Panel, 25 Programme, Flüssigkeitskontrolle mit „Auto Stop“, Doppelnahtschweißung, sanfte & progressive Dekompression / Druckentlastung

Modell: SU-310P

„Busch“-Vakuumpumpe 10 m³/h, nutzbare Schweißlänge 320 mm, B/T/H 384/465/403 mm (außen), B/T/H 330/360/155 mm (innen), 230 V/0,37 kW

statt
€ 3.474,- **2.887,-**

Modell: SU-416P

„Busch“-Vakuumpumpe 16 m³/h, B/T/H 484/529/413 mm (Außen), B/T/H 430/415/180 mm (Innen), Schweißleiste 420 mm, 230 V/0,37 kW

statt
€ 4.328,- **3.599,-**

Modell: SU-420P

„Busch“-Vakuumpumpe 20 m³/h, B/T/H 484/529/413 mm (Außen), B/T/H 430/415/180 mm (Innen), Schweißleiste 420 mm, 230 V/0,75 kW

statt
€ 4.666,- **3.878,-**

Stabmixer



Hergestellt aus hochwertigen Materialien, abnehmbarer Stab, variable Geschwindigkeitsregulierung 1.500 – 15.000 U/min, 230V

Modell: XM-12/223

Gesamtlänge 448 mm, 024 kW, 1,4kg
Für Töpfe bis max. 10 Liter, Mixstab 223 mm

statt
€ 276,- **229,-**

Modell: XM-22/300

Gesamtlänge 564 mm, 0,3 kW, 2,4kg
Für Töpfe bis max. 15 Liter, Mixstab 300 mm

statt
€ 386,- **329,-**

Modell: MM-30V/MA-33/420

Gesamtlänge 728 mm, 0,4 kW, 3,63kg
Für Töpfe bis max. 60 Liter,
Mixstab 420 mm, 1.500 - 15.000 U/min

statt
€ 640,- **547,-**

Modell: XM-33/420

Gesamtlänge 728 mm, 0,4 kW, 3,63kg
Für Töpfe bis max. 60 Liter,
Mixstab 420 mm, **Fixe Geschwindigkeit** 12.000 U/min

statt
€ 554,- **473,-**



Sous-Vide

Tragbarer, hochpräziser Sous-Vide Garer für Behälter bis 56 Liter, Temperaturbereich 5° - 95°C, Genauigkeit Display: 0,01°C

Modell: Smart Vide 7

B/T/H 124/140/360 mm,
230 V/2,0 kW

statt
€ 1.430,- **1.197,-**



Handwaschbecken

B/T/H 400/400/250 mm,
Becken oval ca. 350x260 mm,
mit Mischelement



Modell: LAME-40
mit Kniebedienung, mit Armatur

statt € 359,- **299,-**

Modell: LAME-40/o.A.
ohne Kniebedienung, ohne Armatur
Lochbohrung DM 33 mm

statt € 259,- **222,-**

Handwaschbecken „Hygieneausführung“



B/T/H 480/360/470 mm,
Becken ca. 430x285x115 mm,
mit Mischelement

Modell: LMAME/S
Sensorarmatur mit
Netzbetrieb,
Hebel mit Vormischer

statt € 926,- **792,-**

Modell: LMAME/o.A.
ohne Armatur,
Lochbohrung DM 35 mm

statt € 462,- **395,-**

Müllrolli

DM 390/ H 605 mm, Kapazität ca. 60 L

Modell: CPB05R
Deckel abnehmbar

statt € 277,- **237,-**

Modell: CPB05R1
Deckel mit Fußpedal

statt € 391,- **334,-**



Handwaschbecken

B/T/H 460/380/524 mm,
Becken ca. 400x250x140 mm,
mit Mischelement



Modell: LMASW
mit Kniebedienung, mit Armatur

statt € 418,- **358,-**

Handwaschstation

B/T/H 460/380/855 mm,
mit Mischelement, Becken
ca. 400x250x140 mm
mit Seifenspender, Abfalleimer,
Falthandtuchspender



Modell: LMASWTE/S
Sensorarmatur mit
Netzbetrieb,
Hebel mit Vormischer

statt € 1.132,- **969,-**

Modell: LMASWTE/o.A.
ohne Armatur,
Lochbohrung DM 35 mm

statt € 610,- **522,-**

Waschbeckenkombi



B/T/H 500/700/850 mm,
mit mechanischer Armatur

Modell: LMV57

statt € 1.085,- **899,-**



Pacojet 4 „NEU“

- B/T/H 204/365/497 mm / 230V / 1,5 kW
- Becher-Kapazität: 1,2 l (H: 135 mm, Ø 130 mm), max. Füllvolumen: 0,8 l = 10 Portionen
- Ideale Pacossier®-Temperatur für gefrorene Lebensmittel: -20°C
- Jet®-Modus: Pacossieren® in nur 90 Sekunden.
- Programmierbare automatische Wiederholfunktion (10x)
- Kontroll- und Schutzfunktion für überfüllte Becher
- Benutzerdefiniertes Speichern eigener Einstellungen
- Wählbare Überdruckfunktion mit automat. Entlüftung
- Portionszähler zur Kontrolle der Gesamtleistung
- **Inkl. 1 Kunststoff Pacossier®-Becher + Deckel, Pacossier®-Flügel, Schutzbecher, Spritzschutz**

! 5.890,-

pacojet

Coupe-Set Pacojet 4

Mit dem Coupe-Set erweitert Pacojet seine Anwendung im Frischbereich für nicht gefrorene Lebensmittel. Zerkleinern, hacken, pürieren, aufschlagen, schäumen oder mixen.

Lieferumfang:

1 Coupe Set Messer, 1 Schlagscheibe,
1 Messerzange

! 145,-



Herb.ERT Trockenschrank

Trocknen und pulverisieren – Verfeinern statt Wegwerfen!

leichte Handhabung • Hygienisch • Platzsparend • Energiesparmeister
Patentiert & Zertifiziert • Multifunktional einsetzbar • große Trockenfläche

Modell: Herb.ERT Pro Exclusiv

B/T/H 700/800/1700 mm, 230 V/510 W
Trocknungsfläche bis 7,2m², Volumen 550L
32 flache Trockenladen, Touchdisplay-
Softmodus Steuerung, LED-Innenbeleuchtung,
Restfeuchte Parametrierung, individuelle
Programmierung möglich

! 7.690,-

! TOP Modell



Modell: Herb.ERT Pro Basic

B/T/H 720/720/900 mm, 230 V/235 W
Trocknungsfläche 2,3m², Volumen 100L
7 flache Trockenladen, Off/On Steuerung

! 3.890,-



VON DER KAFFEEMASCHINE BIS ZUM GLÄSPÜLER ...

Als kompetenter Servicepartner für die Gastronomie und artverwandte Branchen wie Bäcker, Fleischer, Konditoren oder Direktvermarkter liefern wir Ihnen maßgeschneiderte Lösungen im Bereich Küchenausstattung und Edelstahlmöbel mit nachweislich hoher Gesamtwirtschaftlichkeit.

Seit 1998 ist die Kaschper Gastro Partner Team GmbH Ihr Ansprechpartner von der Bedarfsanalyse und Planung über Inbetriebnahme bis hin zu Schulung und After-Sales-Service. Denn Langlebigkeit und perfekte Funktion bedingen fachmännisches Service, Wartung und zuverlässigen Kundendienst.



**SCHNELL,
LÖSUNGS-
ORIENTIERT &
ZUVERLÄSSIG**

KÄLTE- & KLIMATECHNIK

... UND VOM KÜHLSCHRANK BIS ZUR TIEFKÜHLZELLE

Wussten Sie, dass eine regelmäßig gewartete Kühlzelle 35% weniger Energie verbraucht?

Als Kaschper Gastro Partner Team GmbH garantieren wir unseren Kunden die rasche Behebung von Störfällen durch geschultes Technikpersonal im Notfall rund um die Uhr! Denn ein Gerät ist nur so gut wie der begleitende Service.