

Zuverlässigkeit
und Qualität für Ihr
Unternehmen



stalgast
Die Gastronomie-Experten



KATALOG | Ausgabe 7 **MÄRZ 2022**

Herzlich Willkommen bei STALGAST, den Gastronomie-Experten!

Wir freuen uns sehr, Ihnen unseren siebten deutschsprachigen Katalog präsentieren zu können! Natürlich finden Sie wieder neue spannende Produkte aus der Welt der Gastronomie.

Besonders hervorheben möchten wir unser neues, umfangreiches Angebot an Heißluftöfen und Kombidämpfern.

Unser Segment Spültechnik wird durch neue, leistungsstarke Haubenspülmaschinen ergänzt.

Bitte achten Sie auf die „Neu“-Symbole!

Das STALGAST-Team wünscht Ihnen viel Spaß und Freude beim Durchblättern, und natürlich viel Erfolg mit diesem Katalog.

Die Erklärungen der im Katalog verwendeten Abkürzungen und Symbole finden Sie auf der Seite 4-5.

Ihre ausgewählten Produkte
können Sie folgendermaßen bestellen:



**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, bieten wir:**

**Versand lagernder Ware
noch am Tag der Bestellung,**

sofern die Bestellung bis 10 Uhr aufgegeben wurde.

Entdecken Sie unsere neuen Produkte!

Hier ein Auszug aus

145 NEUEN

Artikeln für Sie:

Abschlussleisten Serie 700ND	35	STARLINE Doppeltür-Kühlschrank, GN2/1, 1300 L	407
Sanelli Premium Schinken- und Kebabmesser	90	STARLINE Doppeltür-Tiefkühlschrank, GN2/1, 1300 L	407
Sanelli Skin Gemüsemesser	92	STARLINE Kühlschrank, GN2/1, 600 L und 650 L	407
Sanelli Skin Schälmesser	92	STARLINE Tiefkühlschrank, GN2/1, 650 L	407
Sanelli Skin Schälmesser gezahnt	92	STARLINE Kühltisch mit zwei Türen, GN1/1, 282 L	411
Sanelli Skin Tomatenmesser	92	STARLINE Kühltisch mit drei Türen, GN1/1, 417 L	411
Sanelli Skin Universalmesser	92	STARLINE Kühltisch mit zwei Glastüren, GN1/1, 282 L	411
Sanelli Skin, Küchengebel	92	STARLINE Kühltisch mit zwei Türen, GN1/1, 240 L	412
Glasserie Timeless - Longdrinkglas und Eisbecher	188-189	STARLINE Kühltisch mit drei Türen, GN1/1, 368 L	412
Glasserie Elysia	194	STARLINE Kühltisch mit vier Schubladen, GN1/1, 220 L	413
Glasserie Grande Sunray	196	STARLINE Kühltisch mit einer Tür und zwei Schubladen, GN1/1, 220 L	413
Glasserie Diony	196	STARLINE Saladette mit zwei Türen, GN1/1, 240 L	417
Glasserie Leafy	196	STARLINE Saladette mit Glasaufsatz und zwei Türen, GN1/1, 240 L	417
Siegelgerät	242	STARLINE Saladette mit Glasaufsatz und drei Türen, GN1/1, 368 L	417
Rolltop-Haube GN1/2	272	STARLINE Vorbereitungstisch mit zwei Türen und Kühlensatz für 5x GN1/4, 240 L	417
Abgrenzungständer schwarz	287	STARLINE Pizzatisch mit Glasaufsatz und zwei Türen, GN1/1, 240 L	419
Tortenplatten	326-328	STARLINE Pizzatisch mit Edelstahl-Aufsatz und zwei Türen, GN1/1, 240 L	419
Planetenmixer	329-330	STARLINE Pizzatisch mit Glasaufsatz und drei Türen, GN1/1, 402 L	419
Stalgast Pizzaofen S-Line	339	STARLINE Kühlaufsatzvitrine, 4x GN1/3	421
Mikrowelle digital, 1050 Watt, SAMSUNG	382	STARLINE Kühlaufsatzvitrine, 5x GN1/4	421
Kombidämpfer, STALGAST ClassicCook, manuelle Steuerung	392	STARLINE Kühlaufsatzvitrine, 6x GN1/3	421
Kombidämpfer, STALGAST SmartCook, Touchscreen	393-394	STARLINE Kühlaufsatzvitrine, 6x GN1/4	421
Zubehör für Kombidämpfer ClassicCook/SmartCook	396-397	STARLINE Kühlaufsatzvitrine, 8x GN1/4	421
Heißluftöfen, STALGAST ShopCook, manuelle Steuerung	400	STARLINE Pizzatisch mit drei Türen, GN1/1, 368 L	422
Heißluftöfen mit Beschwungung, STALGAST ShopCook, elektronische Steuerung	400	Tiefkühltruhen	438
Zubehör für Heißluftöfen ShopCook	401	Wechselkartusche ONE MG+, bis zu 6000 L	483
Grillblech, antihafbeschichtet, GN 1/1	402	Wechselkartusche ONE UF, bis zu 8000 L	483
Backblech für Eier und Pfannkuchen, GN 1/1	402	Filterkopf für Wechselkartuschen ONE	483
Rost für Pommes Frites, Gemüse und Fisch, GN 1/1	402	Wechselkartusche ONE C, bis zu 18500 L	483
Emailiertes Backblech, GN 1/1	402	Flowmeter für Filtersystem ONE	483
Grillrost, GN 1/1	402		
Perforiertes Aluminium-Backblech	402		
Aluminium-Backblech	402		

ERKLÄRUNGEN DER IM KATALOG VERWENDETEN ABKÜRZUNGEN UND SYMBOLE



Elektro



Edelstahl



Silikon



Gas



Edelstahl 18/0



Holz



Elektroerhitzer



Edelstahl 18/10



Kupferbeschichtung



Brennpastenerhitzer



stapelbar



Antihafbeschichtung



für Induktion geeignet



maximale Temperatur



Keramikbeschichtung



nicht für Induktion geeignet



für Sous Vide empfohlen



gehärtetes Glas



für Elektroherde geeignet



Polystyrol



Kristallglas



für Gasherde geeignet



Aluminium



Glas mit Eichstrich



für Mikrowellengeräte geeignet



Chromstahl



Geräteleistung



spülmaschinenfest



Polypropylen-Schaum



Selbstmontage



nicht spülmaschinenfest



Polycarbonat



maximale Traglast



geeignet für Umluftöfen



Polyethylen



Wasserenthärtung ab 6°dH empfohlen



geeignet für Kaffeemaschinen



Polypropylen



LED-Beleuchtung



Raumvolumen



Biomaster Antibacterial



energieeffizientes Produkt

Artikelnr Artikelnummer

Nr. Nummer

Ø Durchmesser

B Breite

T Tiefe

H Höhe

L Länge

Inh. Inhalt

T Temperatur

D Drehgeschwindigkeit

M Maximalleistung

VPE Verpackungseinheit

G Gewicht

P Leistung

U Betriebsart



Normalkühlung



Tiefkühlung



oder



und



statische Kühlung



Umluftkühlung



für Euronorm EN/Bäckernorm BN geeignet



für Gastronorm GN1/1 geeignet



mit Flügeltüren



mit Schiebetüren



von zwei Seiten zu öffnen



Abmessungen BxTxH mm



Temperaturbereich



zum Gläserespülen geeignet



für Kombidämpfer geeignet



zum Tellerspülen geeignet



Ofenkapazität



zum Spülen von Töpfen geeignet



Korbgröße 350x350 mm



zum Spülen von GN1/1-Größen geeignet



Korbgröße 400x400 mm



maximale Einschubhöhe



Korbgröße 500x500 mm



vom Werk aus eichfähig



Korbgröße 570x620 mm



Eigene Fertigung



doppelwandig



HACCP HACCP-konform



Lieferzeit innerhalb von 72 Stunden*

INHALTSÜBERSICHT

8-47 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
Bain Marie.....	31
Nudelkocher.....	32-33
Neutralemente.....	34
Unterbauten und Zubehör.....	35
Gas-, Induktions- und Elektrohockerkocher....	37-40
Gasbetriebene und elektrische Standherde....	41-43
Grill- und Griddleplatten.....	44
Fritteusen.....	45
Elektro-Kippbratpfanne.....	46
Umluftöfen.....	47

48-57 KOCHGESCHIRR



Kochtöpfe Serie Eco.....	49
Kochtöpfe Serie Standard.....	50-51
Kartoffelkochkessel mit Ablasshahn.....	52
Deckelhalter und Zubehör.....	52
Servierpfannen.....	53
Bratpfannen.....	54-57
Wokpfannen.....	54
Kochgeschirr aus Gusseisen.....	53
Crepespfanne.....	56-57

58-86 KOCHUTENSILIEN & KÜCHENWERKZEUGE



Edelstahlimer.....	59
Salatschleuder.....	60
Schüsseln.....	60-61
Siebe, Seihier.....	62-63
MONOBLOCK Kochutensilien, Schöpfkellen,	
Schaumlöffel.....	64-67
Bratenwender, Schneebesen.....	68-69
Kartoffelstampfer.....	69
Messbecher, Abfüllschaufel, Reiben.....	70-71
Bonleiste, Pommesschaufel.....	72
Ständer für GN-Behälter, Gewürzbord.....	73
Quetschflaschen, Soßenspendler.....	74
Pinzetten, Zangen, Dosenöffner.....	75-76
Garnierbesteck, Schnittwerkzeug.....	77-79
Tischdosenöffner, manuelle Schneidgeräte....	80-82
Waagen, Präzisionswaagen,	
Bodenwaagen.....	83-85
Thermometer.....	86

87-112 MESSER & SCHNEIDBRETT



Küchenmesser und Setangebote.....	88-102
Schneidbretter.....	108-112
Hackbeile.....	91, 94, 99
Küchenscheren.....	96, 98, 103
Wetzstähle.....	91, 94-97, 105
Sparschäler.....	103
Magnet-Messerhalter, Messertasche.....	104
UV-Sterilisator für Messer.....	105
Messerschärfer.....	106
Fleischklopper.....	107
Schneidbretter.....	108-112
Hackblock.....	112

113-210 TISCHKULTUR



Besteck.....	114-128, 130
Steak- und Pizzabesteck.....	129
Tafelgeschirr aus Porzellan.....	129-175
Tafelgeschirr aus Opalglas.....	131-133, 135
Mörser und Stößel.....	207
Salz- und Pfeffermühlen.....	206-207
Menagen.....	202-204
Tischaccessoires.....	204-207
Brot- und Obstkörbe.....	208-209
Terrinen, Servierkessel.....	210

211-247 LAGERUNG & TRANSPORT



Gastronormbehälter.....	212-226
Vorratsbehälter.....	227-228
Transportbehälter, Thermoboxen.....	229-232
Pizzataschen, Thermotaschen.....	233-234
Thermobehälter.....	235-237
Vakuumier-, Siegelgeräte und Zubehör.....	238-242
Transport- und Servierwagen.....	243
Lagerregale.....	246-247

248-280 BUFFETBEDARF



Wärmelampen, Chafing Dishes,	
Heizelemente.....	249-256
Elektrische Suppentöpfe,	
Heißwasserkessel, Mengenbrüher.....	257-262
Isolierkannen, Krüge.....	263-266
Getränkedispenser.....	266-267
Cerealispender.....	266
Servierplatten und Tablettsets.....	268
Rolltop-Präsentier.....	272
Buffetständer.....	273
Fingerfood-Schieferplatten	
und -Servierartikel.....	274-280

281-287 CATERING EQUIPMENT



Elektrische Heizstrahler.....	282-284
Gas-Heizstrahler.....	285
Klappbare Buffetmöbel.....	286
Stretchhussen.....	287
Abgrenzungsständer.....	287

288-304 BAR EQUIPMENT



Entsafter.....	289
Ausgießer, Zitruspressen.....	290
Flaschenöffner, Stößel, Bar-Siebe.....	291
Shaker, Messbecher.....	292
Bar-Equipment.....	293-294
Eisemser, Flaschenkühler und Ständer.....	295
Speedrack, Gläsermaschinen.....	296
Manuelle/Elektrische, Zitruspresse.....	296/297
Eiswürfelbereiter und Zubehör.....	298-302
Eiscrusher.....	297
Bar Display Cooler.....	303-304

305-315 KAFFEEMASCHINEN UND CAFÉBEDARF

Siebträger-Kaffeemaschinen	306-309
Filterkaffeemaschinen	309
Kaffeemühlen	310
Milchkühlschrank	311
Arbeitstische für Kaffeemaschinen.....	312
Baristazubehör, Kaffeesatzbehälter	313-314
Kaffeegläser	314-315
Reinigungsbedarf.....	311



316-330 BÄCKEREI - UND KONDITOREIBEDARF

Eisbehälter, Eisportionierer, Eisbecher	317-320
Spritzbeutel, Spritztüllen.....	320-321
Ausstechformen, Schaber, Backpinsel.....	322-322
Backpapier, Backmatten	323
Fondanttrichter	324
Schokoladenspender	324
Konditormesser, Spachtel	325
Etagern, Tortenplatten	326-328
Gasbrenner/Karamellisierer.....	328
Planetenmixer	329-330



331-349 PIZZAÖFEN UND PIZZABEDARF

Pizzaöfen und Zubehör.....	332-341
Teigausrollmaschine	342-343
Spiral-Teigknetmaschinen	343-343
Pizzasapachtel, -schaufel, Ofenbürste	344-345
Pizzaballenbehälter	345
Pizzableche und Pizzateller	346
Pizza-Transporttaschen und Thermoboxen	346-347
Bäckerhandschuhe	347
Pizza-Kühltische.....	348-349



350-361 VORBEREITUNGSGERÄTE

Kartoffelschälmaschinen	351
Aufschnittmaschinen	352-354
Fleischmürber, Schnittzelpresse, Knochensäge	355-356
Fleischwölfe und Zubehör	356-357
Wurstfüller, Currywurstschneider	358-359
Entsafter, Stabmixer	360
Gemüseschneider und Zubehör	361



362-386 KÜCHENEQUIPMENT

Kontaktgrills	363, 367, 370
Fritteusen.....	364, 368, 371
Waffeleisen, Crêpesgeräte	366, 369, 374
Griddeplatten	365, 368, 373
Salamander, Toaster, Konvektomaten.....	365, 375-377
Bains-Marie	369
Hot Dog-Geräte, Brötchenwärmer	372
Hähnchen- und Gyrosgrills, Zubehör	378-379
Reisocher	378
Gas-/Induktionskocher	378, 383-384
Heiße Theke, Dörrautomat.....	380
Mikrowellengeräte.....	381-383
Sous Vide-Geräte und Zubehör	385-386



387-403 KOMBIDÄMPFER & HEISSLUFTÖFEN

Kombidämpfer Stalgast ClassicCook.....	388, 392
Kombidämpfer Stalgast SmartCook.....	389-391, 393-395
Zubehör für Kombidämpfer ClassicCook/SmartCook	396-397
Heißluftöfen Stalgast ShopCook.....	398-400
Zubehör für Heißluftöfen ShopCook.....	401
Sonstiges Zubehör.....	402-403



404-439 KÜHLTECHNIK

Kühl- und Tiefkühlschränke	406-408
Kühl- und Tiefkühlteise	409-414
Saladetten und Vorbereitungstische	415-417
Pizzatische, Bäckerei-Kühltechnik	418-423
Glas- und Volltür Kühl-/Tiefkühlschränke	424-427
Präsentations-Kühlvitрины	428-433
Bar-Cooler, Display-Kühl-/Tiefkühlschränke.....	434-437
Zubehör	437
Tiefkühltruhen	438
Schockfroster	439



440-453 EDELSTAHLMÖBEL

Handwaschbecken, Spültische	445-446, 451-452
Topfspülen	447
Hängeschränke	448
Arbeitsische, Arbeitsschränke.....	448, 451
Schränke, Wandregale, Lagerregale.....	449, 453



454-466 REINIGUNGSBEDARF

Arbeitsbekleidung.....	455-458, 466
Arbeitschuhe	458
Spinde	459
Seifenspender, Papierhandtuchspender.....	459, 466
Abfallbehälter, Mülleimer	460-462
Insektenvernichter	463-464
Reinigungsutensilien	465



467-493 SPÜLTECHNIK

Spülmaschinen	469-476
Spültisch	477
Spülkörbe, Besteckkästen	478-480
Abtropf- und Lagergestelle.....	480
Wasserfilter, Wasserenthärter und Zubehör	481-484
Handwaschbecken.....	485
Mischbatterien, Geschirrbrausen	486-493





KOCHGERÄTE SERIE 700 ND UND ERGÄNZUNGSGERÄTE

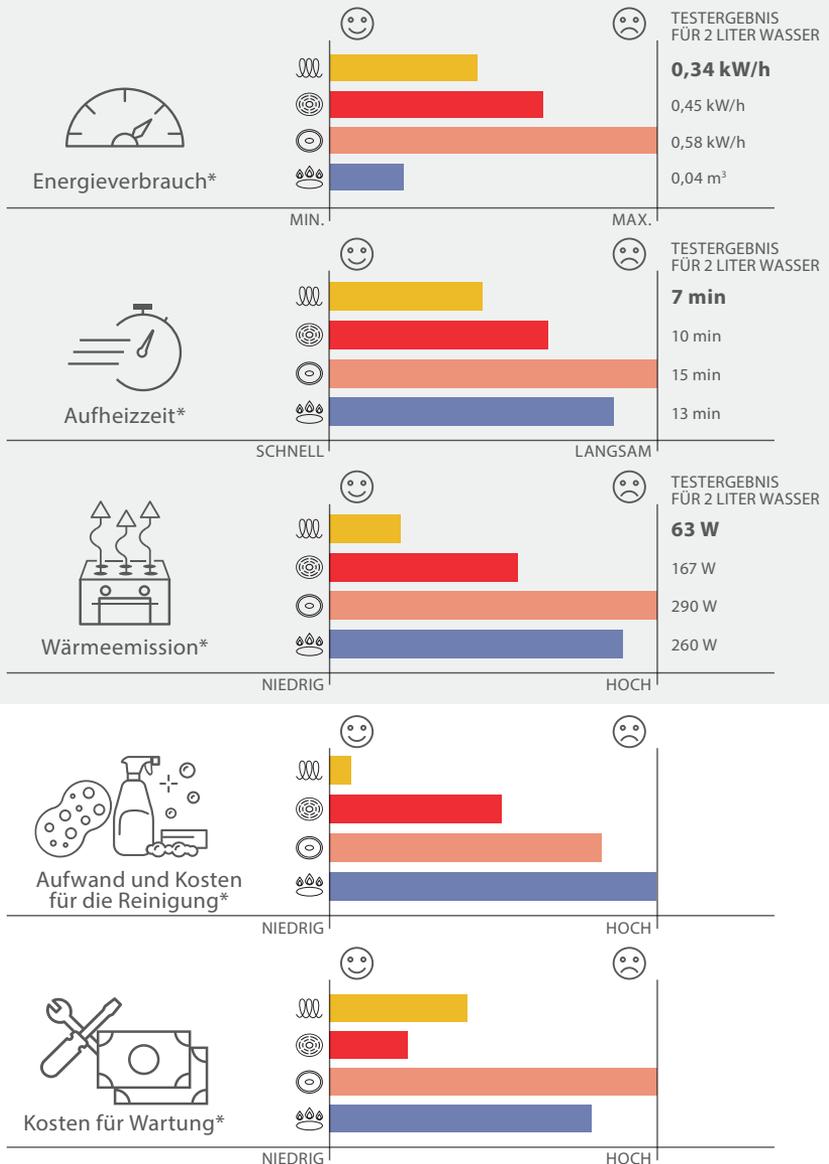
SERIE 700 ND

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

ERGÄNZUNGSGERÄTE

Gas-, Induktions- und Elektrohockerkocher.....	37-40
Gasbetriebene und elektrische Standherde	41-43
Grill- und Griddleplatten.	44
Fritteusen	45
Elektro-Kippbratpfanne	46
Umluftöfen.....	47

Vergleich der Heiztechnologien



* Testergebnis für das Kochen von 2 Litern Wasser in einer Kochzone.
Für Energieverbrauch, Lohnkosten und Verbrauchsmaterial wurden durchschnittliche Kosten angenommen.



Backofen mit Tür
aus Sicherheitsglas



Ergonomisch
geformte Griffe



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

- gewähren Komfort und Sicherheit bei der Arbeit
- leichte Reinigung

Höhere Kamine
bei Gasgeräten



Modernes Design
für mehr Komfort
und Hygiene



- erhöht die Geräteleistung
- höhere Arbeits- und Betriebssicherheit

- 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 dadurch auch umweltschonend



Intuitive Bedienung



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

GASHERDE

- für alle Töpfe und Pfannen geeignet. Kann mit Erdgas oder mit Flüssiggas betrieben werden
- wahlweise mit Elektro- Gas oder Umluftbackofen
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- Für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



Eigene Fertigung



2018

GASHERD 4 BRENNER MIT BACKOFEN

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **Lasergrafiertes 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 FüÙe



Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW (Herd/Ofen)	U* (Herd/Ofen)	Backofen	Preis (€) netto
SL334135E	4-Brenner (3,5 + 2x5 + 7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	statisch GN 2/1	3383,00
SL334235E	4-Brenner (3,5 + 5 + 2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statisch GN 2/1	3383,00
SL334335E	4-Brenner (2x5 + 2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statisch GN 2/1	3383,00
SL334125E	4-Brenner (3,5 + 2x5 + 7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	3531,00
SL334225E	4-Brenner (3,5 + 5 + 2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	3531,00
SL334325E	4-Brenner (2x5 + 2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	3531,00
SL334115E	4-Brenner (3,5 + 2x5 + 7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	3432,00
SL334215E	4-Brenner (3,5 + 5 + 2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	3432,00
SL334315E	4-Brenner (2x5 + 2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	3432,00
SL249964	Rost für Backofen 600x400 mm	-	600	400	-	-	-	-	46,30
SL249911	Rost für Backofen GN 2/1	-	650	530	-	-	-	-	63,30
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-	14,10
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-	127,00

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



Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW (Herd/Ofen)	U* (Herd/Ofen)	Backofen	Preis (€) netto
SL33613SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statisch GN 2/1	3978,00
SL33623SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statisch GN 2/1	3978,00
SL33612SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	4177,00
SL33622SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	4177,00
SL33611SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	4077,00
SL33621SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	4077,00
SL249964	Rost für Backofen 600x400 mm	-	600	400	-	-	-	-	46,30
SL249911	Rost für Backofen GN 2/1	-	650	530	-	-	-	-	63,30
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-	14,10
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-	127,00

GASHERDE BASIC

- für alle Töpfe und Pfannen geeignet. Kann mit Erdgas oder mit Flüssiggas betrieben werden
- mit Elektro- Umluftbackofen
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- Für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



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+2x5)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft	3106,00
SL33444SE	4-Brenner (4x3,5)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft	3106,00

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 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 FüÙe



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW (Herd/Ofen)	U* (Herd/Ofen)	Backofen	Preis (€) netto
SL33654SE	6-Brenner (3x3,5 + 3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	Umluft	3712,00
SL33644SE	6-Brenner (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft	3719,00

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 Gussisenauflage
- Pilotflamme
- vertiefte Auffangwanne
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **größerer Topfdurchmesser für freistehende Geräte ohne Kamin möglich**
- Kamin ist optional erhältlich
- höhenverstellbare Füße

Gussisenauflage



herausnehmbare Auffangwanne



Reduzierstern für 3,5 kW und 5 kW Brenner erhältlich

Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
SL33210TE	2-Brenner (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	1019,00
SL33220TE	2-Brenner (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	1019,00
SL33410TE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	1615,00
SL33420TE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	1615,00
SL33430TE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	1615,00
SL33610TE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	2260,00
SL33620TE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	2260,00
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	14,10
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	73,40
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	-	84,70
SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-	-	96,00
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	127,00

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
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



Eigene Fertigung

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
SL40011S	2 Kochfelder	400	700	850	7	400	3640,00
SL40021S	4 Kochfelder	800	700	850	14	400	5998,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	73,40
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	84,70

GLASKERAMIK HERDE

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



GLASKERAMIKHERD

- 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



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL42011T	2 Kochfelder	400	700	250	5	400	1011,00
SL42021T	4 Kochfelder	800	700	250	10	400	1743,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	73,40
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	84,70

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
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



Eigene Fertigung

ELEKTRO-HERD MIT 4 PLATTEN UND BACKOFEN

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes 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 Füße



frontseitige
Bedienung der
Lüftungsklappe



geprägte
Vertiefung in
der Abdeckung



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW (Herd/Ofen)	Volt	Backofen	Preis (€) netto
SL324125	4-Platten	800	700	850	10,4 / 7	400	Umluft GN 1/1	3109,00
SL304115	4-Platten	800	700	850	10,4 / 7	400	statisch GN 2/1	2973,00
SL249964	Rost 600x400 mm	600	400	-	-	-	-	46,30
SL249911	Rost GN 2/1	650	530	-	-	-	-	63,30

ELEKTRO-HERD MIT 6 PLATTEN UND BACKOFEN

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienelement**
- 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
SL326125	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	Umluft GN 1/1	3694,00
SL326115	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	statisch GN 2/1	3569,00
SL249964	Rost 600x400 mm	600	400	-	-	-	-	46,30
SL249911	Rost GN 2/1	650	530	-	-	-	-	63,30

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

ergonomische
Bedienelementeabgerundete
Kanten

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL32210T	2-Platten	400	700	250	5,2	400	708,00
SL32410T	4-Platten	800	700	250	10,4	400	1098,00
SL32610T	6-Platten	1200	700	250	15,6	400	1680,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	73,40
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	84,70
SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-	96,00

GRILLPLATTEN, WASSERGRILL UND LAVASTEINGRILL

INOX



Eigene Fertigung

- Grillgeräte zum Braten oder Grillen. Die Geräte können mit Strom, Erdgas oder Flüssiggas 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 cm²**
- 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



Fettauffangschale



Auffangrinne mit Ablassöffnung



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
SL3710TE	glatt	400	700	250	6,5	G20	1630,00
SL3711TE	gerillt	400	700	250	6,5	G20	1746,00
SL3720TE	glatt	800	700	250	13	G20	2519,00
SL3721TE	gerillt	800	700	250	13	G20	2733,00
SL3722TE	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G20	2636,00

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT



- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm²**
- 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
- **Deckel optional für 800er Geräte verfügbar**
- **der Deckel reduziert den Energieverbrauch um bis zu 30%**
- höhenverstellbare Füße



gerillte Grillfläche



ergonomische Bedienelemente



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL360410T	glatt	400	700	250	4,05	400	1363,00
SL360411T	gerillt	400	700	250	4,05	400	1408,00
SL360420T	glatt	800	700	250	8,1	400	1899,00
SL360421T	gerillt	800	700	250	8,1	400	2061,00
SL360422T	1/2 & 1/2	800	700	250	8,1	400	1980,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	73,40
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	84,70



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. 2200/4400 cm²**
- 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	P Volt	Preis (€) netto
SL360423T	glatt	800	700	430	400	8,1 2232,00
SL360424T	gerillt	800	700	430	400	8,1 2417,00
SL360425T	1/2 & 1/2	800	700	430	400	8,1 2323,00

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



ergonomische Bedienelemente



Grillrost mit integriertem Heizelement

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P Volt	Preis (€) netto
SL40141T	Wassergrill	400	700	250	4,08	400 1994,00
SL40282T	Wassergrill	800	700	250	8,16	400 3172,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	- 73,40
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	- 84,70

GRIDDLEPLATTEN VERCHROMT



Eigene Fertigung

- Grillgeräte zum Braten oder Grillen. Die Geräte können mit Strom, Erdgas oder Flüssiggas 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 cm²
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen, bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettaufangschale
- dreiseitige Aufkantung
- höhenverstellbare Füße
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
SL37140TE	glatt	400	700	250	6,5	G20	1875,00
SL37141TE	gerillt	400	700	250	6,5	G20	2073,00
SL37180TE	glatt	800	700	250	13	G20	3093,00
SL37181TE	gerillt	800	700	250	13	G20	3349,00
SL37182TE	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G20	3236,00

Fettaufangschale



leicht zu reinigende Oberfläche



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 cm²
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen, bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettaufangschale
- 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	1507,00
SL36141T	gerillt	400	700	250	4,05	400	1576,00
SL36180T	glatt	800	700	250	8,1	400	2221,00
SL36181T	gerillt	800	700	250	8,1	400	2399,00
SL36182T	1/2 & 1/2	800	700	250	8,1	400	2305,00



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



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 G20	Preis (€) netto
SL4110SE	Lavastein-Grill mit V-Rost	400	700	850	6,5	G20	1924,00
SL4111SE	Lavastein-Grill mit S-Rost	400	700	850	6,5	G20	1924,00
SL4120SE	Lavastein-Grill mit V-Rost	800	700	850	13	G20	2253,00
SL4121SE	Lavastein-Grill mit S-Rost	800	700	850	13	G20	2253,00
SL099901	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 400 mm Breite	-	-	-	-	-	81,30
SL099902	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 800 mm Breite	-	-	-	-	-	150,00
SL099903	Lavasteine, 3 kg	-	-	-	-	-	19,10

FRITTEUSEN

INOX



Eigene Fertigung

- die Fritteusen können mit Strom, Erdgas oder Flüssiggas betrieben werden
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke betrieben werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

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

Fettauffangbehälter mit Sieb



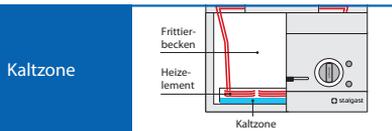
effiziente Heizelemente



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	V l	P kW	Preis (€) netto
SL35115SE	Fritteuse mit Einzelbecken	400	700	850	17	15 G20	2427,00
SL35122SE	Fritteuse mit Doppelbecken	400	700	850	2x7	12 G20	3387,00

ELEKTROFRITTEUSE ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes 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	V l	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL34109T	Einzel-Fritteuse, Tischgerät	400	700	250	10	9	400	1731,00
SL34115S	Einzel-Fritteuse, Standgerät	400	700	850	15	15	400	2138,00
SL34218T	Doppel-Fritteuse, Tischgerät	800	700	250	2x10	18	400	2546,00
SL2402350	2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte SL34109T, SL34218T	105	350	110	-	-	-	224,00

INFRA- WARMHALTEWANNE

INOX



Eigene Fertigung

- hält verschiedenen Speisen zuverlässig warm
- die Geräte können 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



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



leistungs-
starke Wärme-
lampe



Abtropfeinsatz



intuitive
Bedienung



einfache
Entnahme
des Behälters



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL422001T	400	700	440	bis zu 75	1	230	1490,00

KIPPBRATPFANNEN

INOX



Eigene Fertigung

- die Kippbratpfannen sind geeignet zum Braten und Schmoren von Speisen und können mit Strom, Erdgas oder Flüssiggas betrieben werden
- 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

GAS-KIPPBRATPFANNE



- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Piezozündung
- **manuelle Kippvorrichtung**
- **schmale Schütze zum präzisen Entleeren**
- **Deckel stufenlos hochklappbar**
- **Tiegelgröße 58 Liter (0,35 m²)**
- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- Temperatureinstellung 100°C bis 300°C
- höhenverstellbare Füße



automatische
Temperaturregelung



manuelle
Kippvorrichtung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Koteletts/h	Gas	Inh. Liter*	Preis (€) netto
SL3980SE	800	700	850	17	~200	G20	58	4306,00



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 m²)**
- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- Temperatureinstellung 60°C bis 300°C
- höhenverstellbare FüÙe



Wasserauslass



schmale Schütte zum präzisen Entleeren



ergonomische Bedienelemente

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Kotelets/h	Inh. Liter ²	Preis (€) netto
SL3816805	800	700	850	10,8	~200	400	58 4326,00

ELEKTRO-MULTIBRÄTER



- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Ablass im Geräteinnenraum**
- **mit Überlaufstutzen**
- **Tiegelgröße 19 Liter (0,16m²)**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare FüÙe



Ablass im Geräteinnenraum



inkl. Stöpsel aus Polypropylen

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	S kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL441505	Multibräter	400	700	850	19	90	5	400	2645,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	-	73,40



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
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



WOK-INDUKTIONSHERD

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviiertes Bedienfeld**
- **Induktionspule Ø 290 mm, 5 kW**
- **9 Leistungsstufen**
- **effizientes Kühlsystem**
- Restwärmanzeige
- automatisches Erkennungssystem für Woks
- Überhitzungsschutz
- Kontrollleuchte
- **Standgerät ohne Kamin**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare FüÙe



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL40035	Wok-Induktionsherd	400	700	850	25	5	400	2107,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	400	-	-	-	-	-	73,40

WOK

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

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1501400	400	120	63,80
KG1502400	400	120	85,40



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



Eigene Fertigung

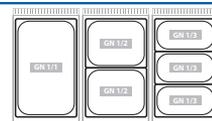
ELEKTRO-BAIN-MARIE

- 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 FüÙe

intuitive
Bedienung



Beispiele für
Bestückungs-
möglichkeiten



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL421011T	Bain-Marie	400	700	250	0,8	230	1011,00
SL421021T	Bain-Marie	800	700	250	1,6	230	1463,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite						73,40
SL993208	Kamin für 800 mm Breite						84,70



NUDELKOCHER



Eigene Fertigung



- die Nudelkocher sind geeignet zum Kochen und Blanchieren von Nudeln und Gemüse und können mit Strom, Erdgas oder Flüssiggas betrieben werden
- 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

GAS-NUDELKOCHER

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergrauiertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat**
- Piezozündung
- mit Überlaufschutz
- Wasserablauf
- **geeignet für 2x 1/3 Körbe oder 4x 1/6 Körbe**
- Hinweis: Pastakörbe sind nicht inklusive
- höhenverstellbare FüÙe



Wasserzulauf



inkl. Abtropfblech



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Gas	Preis (€) netto
SL47109SE	Gas-Nudelkocher	400	700	850	25	9,1	G20	2311,00
SL241213Z	Nudelkorb GN 1/3	-	-	-	-	-	-	148,00
SL241216Z	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	-	-	-	-	-	-	211,00



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
SL46106S	Pastakocher	400	700	850	15	6	400	1831,00
SL241213Z	Nudelkorb GN 1/3	-	-	-	-	-	-	148,00
SL241216Z	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	-	-	-	-	-	-	211,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	73,40



NEUTRALELEMENTE

INOX



Eigene Fertigung

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

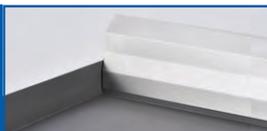
NEUTRALELEMENTE

- 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.	SL302210T	Neutralelement	400	700	250	415,00
	SL302220T	Neutralelement	800	700	250	477,00
	SL302230T	Neutralelement	1200	700	250	625,00
2.	SL302211T	Neutralelement mit Schublade	400	700	250	549,00
	SL302221T	Neutralelement mit Schublade	800	700	250	681,00
	SL302231T	Neutralelement mit 2 Schubladen	1200	700	250	932,00
	SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	73,40
	SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	84,70
	SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	96,00

UNTERBAUTEN UND ZUBEHÖR



Eigene Fertigung

- geeignet für alle Kochgeräte und Neutralelemente der Serie 700 ND
- Mit Kabelschacht bei geschlossenen Unterbauten
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

UNTERBAUTEN

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



AUFSATZ-KAMIN

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



Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
SL993204	Kamin 400 mm breit	73,40
SL993208	Kamin 800 mm breit	84,70
SL993212	Kamin 1200 mm breit	96,00

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
SL2401200	225	35	14,10

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	SL992310U	Unterbau offen	400	575	600	240,00
	SL992320U	Unterbau offen	800	575	600	353,00
	SL992330U	Unterbau offen	1200	575	600	454,00
2.	SL992311U	Unterbau 3-seitig geschlossen	400	575	600	302,00
	SL992321U	Unterbau 3-seitig geschlossen	800	575	600	394,00
	SL992331U	Unterbau 3-seitig geschlossen	1200	575	600	493,00
3.	SL992312U	Unterbau mit Flügeltür	400	640	600	396,00
	SL992322U	Unterbau mit Flügeltür	800	640	600	588,00
	SL992332U	Unterbau mit Flügeltür	1200	640	600	705,00

TÜREN FÜR UNTERBAUTEN

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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	SL990401L	400 mm breit, Türanschlag links	393	110	441	134,00
	SL990401R	400 mm breit, Türanschlag rechts	393	110	441	134,00
2.	SL990601L	600 mm breit, Türanschlag links	593	110	441	155,00
	SL990601R	600 mm breit, Türanschlag rechts	593	110	441	155,00

ABSCHLUSSLEISTE FÜR SEITENKANTEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	SL9940101	niedrig, kurz	8	589	19	62,50
	SL9940102	niedrig mittlere Länge	8	619	19	64,00
	SL9940103	niedrig, lang	8	660	19	66,50
2.	SL9940201	hoch, kurz	7	589	40	73,00
	SL9940202	hoch, mittlere Länge	7	617	40	76,00



WOKAUFSATZ

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



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
SL9910225	200	200	127,00

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

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



Eigene Fertigung

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



effiziente
Doppelkranzbrenner



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
HK03109E	Hockerkocher	580	580	380	9	G20	638,00
HK03218E	Hockerkocher, Doppelbrenner	1160	580	380	2x9	G20	1300,00
SL2400Z	Reduzierstern	300	300	10	-	-	18,70

HOCKERKOCHER TOP POWER

- **abnehmbarer Rost aus Edelstahl**
- **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 bis 100 Liter**
- höhenverstellbare Füße
- empfohlen für Töpfe bis ca. 50 cm Durchmesser



14 kW Brenner

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
HK04114E	567	639	394	14	G20	819,00
HK04111P	567	639	394	11	G30	806,00

GAS-HOCKERKOCHER STANDARD

- Rost aus Edelstahl
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % (1,0 kW) möglich**
- empfohlen für Töpfe bis 40 Liter
- Düsen für Erdgas (G20) im Lieferumfang enthalten
- höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
HK01105P	340	340	340	5	G30	323,00
HK01105E	340	340	340	5	G20	336,00

INDUKTIONSHOCKERKOCHE

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



INDUKTIONSHOCKERKOCHE

- ergonomische Knebel
- **HK020205 für Kochgeschirr bis zu Ø 340 mm, 5 kW**
- **HK020108 für Kochgeschirr bis zu Ø 400 mm, 8 kW**
- **9 Leistungsstufen**
- **effizientes Kühlsystem**
- Topferkennungssystem
- **robuste Glaskeramik-Induktionsplatte**
- Anzeige der Betriebsparameter
- **geeignet für große Töpfe bis 100 Liter**
- höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HK020205	500	500	380	5	400	1685,00
HK020108	600	600	380	8	400	1960,00

ELEKTRO-HOCKERKOCHER

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

INOX



Eigene Fertigung

ELEKTRO-HOCKERKOCHER

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HK00105	580	580	380	5	400	1166,00

GASHERD

- geeignet für Erdgas und Flüssiggas
- freistehendes Ergänzungsgerät
- für kleine, mittlere und große Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung geeignet



Eigene Fertigung

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 Füße



REDUZIERSTERN

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



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	FS01410SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	1496,00
	FS01420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	1496,00
	FS01430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	1496,00
	FS01610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	2094,00
	FS01620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	2094,00
2.	SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	14,10
	SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	127,00

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.	FS03410SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	1754,00
	FS03420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	1754,00
	FS03430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	1754,00
	FS03440SE	4-Brenner (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	1754,00
	FS03450SE	4-Brenner (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	1754,00
	FS03610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	2468,00
	FS03620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	2468,00
2.	SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	14,10
	SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	127,00

REDUZIERSTERN

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



ELEKTROHERD

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



Eigene Fertigung

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
FS00410S	4-Platten	800	700	850	10,4	400	1026,00
FS00610S	6-Platten	1200	700	850	15,6	400	1650,00

ELEKTRO-GRILLPLATTEN

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



Eigene Fertigung

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS STANDGERÄT

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm²**
- 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	Preis (€) netto
FS100110S	glatt	400	700	850	4,05	400 1083,00
FS100111S	genillt	400	700	850	4,05	400 1144,00
FS100120S	glatt	800	700	850	8,10	400 1510,00
FS100121S	genillt	800	700	850	8,10	400 1624,00
FS100122S	1/2 & 1/2	800	700	850	8,10	400 1562,00

Bedien-
elemente



ELEKTRO-FRITTEUSE

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



Eigene Fertigung

ELEKTRO-FRITTEUSE ALS STANDGERÄT

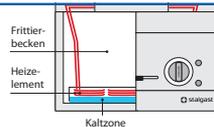
- modernes Design
- ergonomische Knebel
- lasergrafiertes Bedienfeld
- Kontrolllampe
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- automatische Abschaltung nach Entfernung der Heizelemente
- klappbare Heizelemente für eine leichtere Reinigung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



wahlweise mit
zwei schmalen
Körben
bestückbar



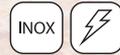
Kaltzone



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS121095	Stand-Fritteuse	400	700	850	10	9	400	1896,00
SL2402350	2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte	105	350	110	-	-	-	224,00

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

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



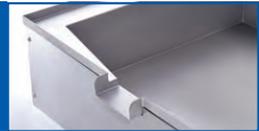
Eigene Fertigung

KIPPBRATPFANNE

- die große Bratfläche (0,27 m²) ermöglicht die schnelle Zubereitung von großen Mengen
- die manuelle Kippvorrichtung erleichtert eine schnelle und effektive Entleerung der Kippbratpfanne
- **40 Liter Inhalt**
- sehr robuste Ausführung
- höhenverstellbare FüÙe



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
FS04705	Kippbratpfanne	700	786	912	bis zu 300	100	6,3	400	1917,00
SL241617Z	Waschbrause Set	-	-	-	-	-	-	-	123,00

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: 660 x 445 x 285 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
- passender Rost: SL249964
- Füße (20 mm)



doppeltes
Sicherheitsglas



ergonomischer
Edelstahlgriff



drei Einschübe



optionaler
Stapelrahmen



höhenverstellbare
Füße



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS040603	Umluft-Ofen	800	640	600	6,54	400	1208,00
FS049903	Stapelrahmen	-	-	-	-	-	120,00



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.

Kochtöpfe Serie Eco	49	Bratpfannen	54-57
Kochtöpfe Serie Standard	50-51	Wokpfannen	54
Kartoffelkochkessel mit Ablasshahn	52	Kochgeschirr aus Gusseisen	53
Deckelhalter und Zubehör	52	Crepespfanne	56-57
Servierpfannen	53		

KOCHTÖPFE SERIE ECO

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

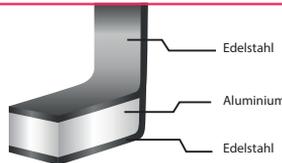


1



2

optimale
Wärmeverteilung
durch
Sandwichboden



1 SUPPENTOPF HOHE FORM - mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0801240	240	200	9	52,10
KG0801280	280	250	15,4	65,60
KG0801320	320	260	20,9	85,50
KG0821320	320	320	25,7	93,90
KG0801360	360	360	36,6	128,00
KG0801400	400	400	50,3	158,00
KG0801450	450	450	71,6	228,00
KG0801500	500	500	98,2	277,00

2 SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM - mit Deckel

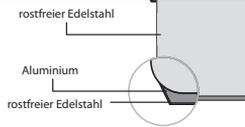
Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0802280	280	180	11,1	62,30
KG0802320	320	200	16,1	80,50
KG0802360	360	220	22,4	104,00
KG0802400	400	260	32,6	133,00
KG0802450	450	360	57,3	206,00

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**



Hygienisch
verkapselter
Sandwichboden



Gute
Wärmeverteilung
durch
Sandwichboden



Punkt-
verschweißte
Kaltgriffe



SUPPENTOPF HOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0101160	160	120	2,5	34,50
KG0101200	200	200	6,3	52,70
KG0101240	240	200	9,0	64,90
KG0101280	280	250	15,4	86,90
KG0101320	320	260	20,9	122,00
KG0101321	320	320	25,7	137,00
KG0101360	360	360	36,6	179,00
KG0101400	400	400	50,3	227,00
KG0101450	450	450	71,6	281,00
KG0101500	500	500	98,2	340,00



SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0102160	160	95	1,9	33,50
KG0102200	200	140	4,4	44,10
KG0102240	240	160	7,2	58,70
KG0102280	280	180	11,1	71,00
KG0102320	320	200	16,1	108,00
KG0102360	360	220	22,4	133,00
KG0102400	400	300	37,7	188,00
KG0102450	450	360	57,3	249,00
KG0102500	500	320	62,8	266,00



SUPPENTOPF

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0103200	200	105	3,3	40,90
KG0103240	240	110	5,0	52,70
KG0103280	280	130	8,0	66,00
KG0103320	320	160	12,9	102,00
KG0103360	360	180	18,3	121,00
KG0103400	400	250	31,4	166,00

SUPPENTOPF HOHE FORM

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0201200	200	200	6,3	41,90
KG0201240	240	200	9,0	53,50
KG0201280	280	250	15,4	70,90
KG0201320	320	260	20,9	98,70
KG0201321	320	320	25,7	114,00
KG0201360	360	360	36,6	145,00
KG0201400	400	400	50,3	178,00
KG0201450	450	450	71,6	232,00
KG0201500	500	500	98,2	288,00

SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0202200	200	140	4,4	34,80
KG0202240	240	160	7,2	45,40
KG0202280	280	180	11,1	55,70
KG0202320	320	200	16,1	87,10
KG0202360	360	220	22,4	102,00
KG0202400	400	300	37,7	149,00
KG0202450	450	360	57,3	201,00
KG0202500	500	320	62,8	213,00

SUPPENTOPF

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0203200	200	105	3,3	30,10
KG0203240	240	110	5,0	39,50
KG0203280	280	130	8,0	51,00
KG0203320	320	160	12,9	78,90
KG0203360	360	180	18,3	94,10
KG0203400	400	250	31,4	133,00

BRATENTOPF

- mit Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0104360	360	110	11,2	109,00

BRATENTOPF

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0204360	360	110	11,2	81,40

DECKEL



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG0209160	160	6,62
KG0209200	200	8,25
KG0209240	240	10,80
KG0209280	280	13,60
KG0209320	320	19,50
KG0209360	360	24,40
KG0209400	400	29,10
KG0209450	450	37,20
KG0209500	500	41,90

STIELKASSEROLLE

- mit Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0301160	160	95	1,9	29,50
KG0301200	200	105	3,3	35,10
KG0301240	240	110	5,0	45,60
KG0301280	280	130	8,0	59,00

STIELKASSEROLLE

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0302160	160	95	1,9	23,30
KG0302200	200	105	3,3	28,10
KG0302240	240	110	5,0	37,40
KG0302280	280	130	8,0	46,00

SAUTEUSE

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0303200	200	65	1,2	23,50
KG0303240	240	75	2,2	29,40

**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
KG0105400	400	400	50,3	176,00

DECKELHALTER

- für sechs Deckel
- maximaler Deckeldurchmesser: 32 cm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KG9909000	290	130	520	42,30



FISCHKESSEL

- inklusive Deckel und Siebeinsatz

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0212450	450	150	100	6,0	60,20



PASTAKORB

- 4-teilig
- passend zu den Suppentöpfen
KG0103320 (s. 50) und KG0202320 (s. 51)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2207320	300	180	117,00



KOCHTOPF-UNTERGESTELL

- verschweißt

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VUG04450	400	400	450	235,00
VUG05550	500	500	450	267,00
VUG06650	600	600	450	301,00

KOCHGESCHIRR AUS GUSSEISEN



- Kochgeschirr aus Gusseisen mit schwarzer Oberfläche
- ideal zum Servieren von heißen Gerichten
- durch den dicken Boden bleiben die Speisen lange warm
- die doppelseitige Brat- und Grillplatte ist geeignet für Gas und Elektro (ideal für ein 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
KG1406240	230	230	35	2,6	22,10



1

2 BRAT- UND GRILLPLATTE

- doppelseitig (gerillt/glatt)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	Preis (€) netto
KG1407480	480	260	20	5,0	76,20



2

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 Holzuntersetter: 280 x 155 mm (BxT)
- abnehmbarer Griff aus Gusseisen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	Preis (€) netto
KG1409240	240	140	25	1,13	16,60



1

2 MINI-SERVIERPFANNE MIT GRIFFEN, OVAL

- inkl. Holzuntersetter

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1401210	210	150	55	0,8	27,70



2

BRATPFANNEN

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.	KG1501400	400	120	200	63,80
2.	KG1502400	400	120	185	85,40



Griffbefestigung
KG1501400



Griffbefestigung
KG1502400



EDELSTAHL-BRATPFANNE

- Pfannen ab 360 mm Durchmesser mit Zusatzgriff

INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0402200	200	40	23,70
KG0402240	240	42	29,50
KG0402280	280	48	37,40
KG0402320	320	52	51,40
KG0402360	360	65	71,50
KG0402400	400	70	86,20



EDELSTAHL-BRATPFANNE

- für Induktion geeignet

Teflon

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0403240	240	42	42,00
KG0403280	280	48	52,20
KG0403320	320	52	72,50



BRATPFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- aus Carbonstahl

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1201280	280	40	29,50



TITANIUM-BRATPFANNEN



TITANIUM ALUMINIUMGUSS-PFANNE

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



Pfannenboden



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0701240	240	55	72,00
KG0701280	280	55	79,00
KG0701320	320	55	94,80



TITANIUM ALUMINIUMGUSS-PFANNE

- induktionsgeeignet
- Kaltgriffe aus Edelstahl



Pfannenboden



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0702240	240	50	86,90
KG0702280	280	55	96,60



BRATPFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- mit Antihafbeschichtung aus Xylan
- besonders leicht zu reinigen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1601240	240	50	48,30
KG1601280	280	55	55,20



Griffbefestigung



Pfannenboden



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	21,30
KG1111240	240	45	2,0	26,10
KG1111280	280	50	3,0	35,10



2 CREPES-PFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG - induktionsgeeignet

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1112255	255/215	17	28,20
KG1112292	292/255	17	35,70



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	18,40
KG1101240	240	40	1,2	22,50
KG1101280	280	45	2,0	29,50
KG1101320	320	50	3,0	36,30
KG1101360	360	55	4,0	50,20
KG1101400	400	60	5,0	57,40



2 CREPES-PFANNE MIT TEFLONBESCHICHTUNG

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1104260	255 / 215	17	23,30
KG1104300	292 / 255	17	30,50



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
KG1001200	200	40	0,9	33,90
KG1001240	240	40	1,3	39,50
KG1001280	280	45	2,0	44,50
KG1001320	320	50	3,0	56,10
KG1001360	360	50	4,0	72,50
KG1001400	400	55	5,0	86,90



BRATPFANNE TIEFE FORM

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1003200	200	60	1,6	53,10
KG1003240	240	65	2,6	63,20
KG1003280	280	75	3,8	76,30



CREPES-PFANNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1004250	250	20	0,8	33,90
KG1004280	280	20	1,1	38,60



FISCHPFANNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1005380	380	260	40	3,0	111,00





KOCHUTENSILIEN & KÜCHENWERKZEUGE

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

Edelstahleimer	59	Bonleiste, Pommesschaufel	72
Salatschleuder	60	Ständer für GN-Behälter, Gewürzbord	73
Schüsseln	60-61	Quetschflaschen, Soßenspender	74
Siebe, Seiher	62-63	Pinzetten, Zangen, Dosenöffner	75-76
MONOBLOCK Kochutensilien, Schöpfkellen, Schaumlöffel	64-67	Garnierbesteck, Schnitzwerkzeug	77-79
Bratenwender, Schneebesen	68-69	Tischdosenöffner, manuelle Schneidgeräte ..	80-82
Kartoffelstampfer	69	Waagen, Präzisionswaagen, Bodenwaagen	83-85
Messbecher, Abfüllschaufel, Reiben	70-71	Thermometer	86

EDELSTAHLLEIMER PREMIUM

Lindén

INOX

- mit Maßeinteilung
- Randbreite: 10 mm



EDELSTAHLLEIMER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0401070	235 / 157	245	7	53,20
KG0401100	280 / 200	245	10	62,60
KG0401120	290 / 200	270	12	89,40
KG0401150	305 / 200	310	15	95,80



EDELSTAHLLEIMER MIT
BODENREIFEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0402100	280 / 202	265	10	107,00
KG0402120	290 / 202	290	12	113,00
KG0402150	305 / 202	330	15	123,00



DECKEL

- passend zu den
Edelstahlleimern Premium

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG0403100	280	29,80
KG0403120	290	32,00
KG0403150	305	36,20

EDELSTAHLLEIMER STANDARD

INOX

- mit Maßeinteilung
- mit oder ohne Bodenreif
- stapelbar



EDELSTAHLLEIMER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0404070	230/155	250	7	45,00
KG0404100	293/205	245	10	64,70
KG0404120	295/230	275	12	76,30
KG0404150	300/200	340	15	87,90



EDELSTAHLLEIMER
MIT BODENREIFEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0405100	275/200	285	10	76,30
KG0405120	290/200	305	12	85,60
KG0405150	300/200	354	15	97,10



DECKEL

- passend zu den Edelstahlleimern
Standard

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG0406100	275	23,10
KG0406120	290	23,10
KG0406150	300	30,10

SALATSCHLEUDER

- aus strapazierfähigem Kunststoff
- mit Wasserauslauf



herausnehmbares
Schleudersieb



Ablaufschlauch



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2101019	420	580	19	246,00

RÜHRSCHÜSSEL

- profilierter Rand erleichtert die Entleerung des Gefäßes



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2301012	144	112	1,2	2,26
KG2301100	328	167	10,0	11,70

KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl poliert
- stapelbar

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2304180	180	80	1,2	6,71
KG2304200	200	80	1,6	6,93
KG2304240	240	100	2,7	8,79
KG2304280	280	100	4,0	12,80
KG2304300	300	110	5,0	15,10
KG2304320	320	110	6,0	17,50
KG2305360	360	130	8,0	20,30

KÜCHENSCHÜSSEL

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

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2305400	400	110	8,0	25,60
KG2305500	500	130	14,0	34,60
KG2305550	550	145	19,0	40,00
KG2305600	600	160	27,0	56,00
KG2305700	700	185	45,0	79,80
KG2305800	800	205	65,0	118,00
KG2305900	900	225	90,0	151,00

GLASSCHALE

- gehärtet und stoßfest
- stapelbar
- hitze- und temperaturschwankungsbeständig



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
KG2302060	60	27	0,03	24	1,57
KG2302120	120	53	0,31	6	1,66
KG2302140	140	63	0,55	6	2,27
KG2302172	172	76	1,20	6	3,08
KG2302200	200	87	1,60	6	3,92
KG2302230	230	101	2,50	6	4,49
KG2302262	262	113	3,70	6	6,47

SCHÜSSEL

- Edelstahl poliert
- stapelbar

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2307160	160	60	0,7	3,18
KG2307200	200	70	1,2	4,26
KG2307220	220	80	1,6	5,11
KG2307250	250	90	2,3	6,79
KG2307280	280	95	3,0	9,34
KG2307310	310	105	5,0	12,40
KG2307340	340	115	6,0	15,30
KG2307375	375	120	8,0	22,60

KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl matt
- stapelbar

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2303150	150	75	1,0	11,80
KG2303200	200	98	2,5	20,30
KG2303250	250	120	5,0	33,30
KG2303300	300	140	8,0	53,20
KG2303360	360	170	14,0	69,20
KG2303380	380	180	16,0	80,10

KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl matt
- stapelbar
- mit Griffen

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2306400	400	185	14,5	97,60
KG2306450	450	200	21,0	111,00
KG2306500	500	220	28,0	151,00

KÜCHENSIEB

INOX



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KG2211120	120	140	5,83
KG2211150	150	150	6,50
KG2211180	180	170	9,18
KG2209200	200	180	12,50

TERRINEN- / KUCHENFORM

INOX

- Formen:
KG0214001-
KG0214002-
KG0214003-



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0214001	400	65	35	0,6	41,00
KG0214002	400	50	40	0,4	41,00
KG0214003	400	50	35	0,5	52,30

GAZESIEB

INOX



SPITZSIEB

INOX



Dichte
Maschenweite



Lochung:
1,8 mm



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2208200	200	150	73,50
KG2208240	240	180	99,00

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2210200	200	170	22,20
KG2209240	240	210	28,20

MEHLSIEB

- Lochung: ca. 1 mm

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2211200	210	70	17,40
KG2211250	250	75	19,20
KG2211300	310	75	25,70

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
KG2212004	210	29,90

SUPPENSIEB

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



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KG2201220	220	260	84,70
KG2201260	260	260	98,70

GROSSKÜCHENSIEB

- Griff aus Holz
- L = Grifflänge



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KG2202300	300	430	49,10
KG2202350	350	430	58,20

GEMÜSESEIHER AUF FUB



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2204220	240	100	6,94
KG2204240	220	100	7,15

GEMÜSESEIHER AUF FUB

- mit Griffen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2204360	360 / 200	220	57,30
KG2204375	375 / 175	185	35,10

GEMÜSESEIHER KONISCH

- poliert



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2205280	280	160	45,50
KG2205320	320	170	70,20
KG2205360	360	190	75,40
KG2205400	400	220	88,30

GEMÜSESEIHER KONISCH

- seidenmatt



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2206450	450 / 290	240	171,00
KG2206500	500 / 330	260	190,00

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	7,81
KK0101120	120	360	10,00
KK0101140	140	385	12,80
KK0101160	160	415	17,20
KK0102200	200	480	27,10

2 SCHAUMLÖFFEL

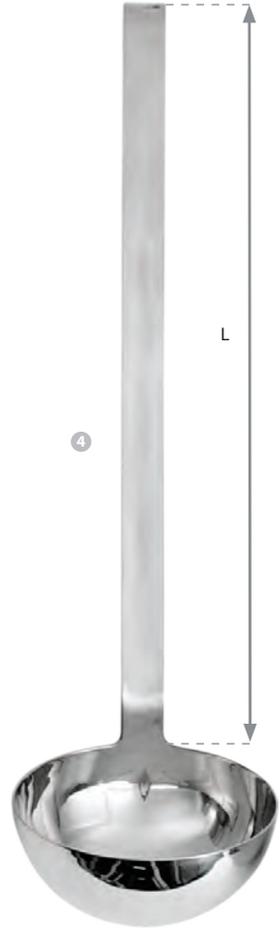
Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0102100	100	305	10,80
KK0102120	120	360	13,60
KK0102140	140	380	15,90
KK0102160	160	415	21,70

3 SCHÖPFKELLE

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK0103006	60	275	0,06	5,33
KK0103012	80	295	0,12	7,42
KK0103025	100	340	0,25	10,80
KK0103040	120	365	0,40	12,60
KK0103075	145	395	0,75	18,30
KK0103120	165	430	1,20	23,40
KK0103200	200	480	2,00	44,30

4 SCHÖPFKELLE

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK0104007	65	315	0,07	8,01
KK0104013	80	345	0,13	9,00
KK0104020	90	362	0,20	9,99
KK0104025	100	380	0,25	12,80
KK0104045	120	420	0,45	16,10
KK0104067	140	440	0,67	19,10
KK0104100	160	474	1,00	23,00
KK0104150	180	500	1,50	30,90





MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

INOX

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK0301400	Schöpfkelle	400	0,18	11,50
2.	KK0302400	Fleischgabel	400	-	8,84
3.	KK0303400	Servierlöffel geschlitzt	400	-	8,59
4.	KK0304400	Servierlöffel	400	-	8,59

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
5.	KK0305355	Kartoffelstampfer	355	-	8,84
6.	KK0306400	Spaghettilöffel	400	-	9,37
7.	KK0307400	Schaumlöffel	400	-	9,37
8.	KK0308400	Bratenwender geschlitzt	400	-	8,84

MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	KK0201340	Fischheber	340	30,60
2.	KK0203500	Fleischgabel	500	38,10
3.	KK0206460	Servierlöffel	460	11,30

KOCHUTENSILIEN

- runder Griff

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
1.	KK0401345	Fisch- / Schaumlöffel	-	345	9,15
2.	KK0402345	Fleischgabel	-	320	7,69
3.	KK0403328	Servierlöffel	-	328	7,69
4.	KK0404280	Schöpfkelle	70	280	8,67
	KK0404310	Schöpfkelle	85	310	8,67
5.	KK0405307	Spaghettilöffel	-	307	8,67
6.	KK0406320	Bratenwender geschlitzt	-	320	9,15
7.	KK0407270	Kugel-Schneebesen	-	270	7,69
8.	KK0409190	Pendelschäler	-	190	7,92
9.	KK0410165	Sparschäler	-	165	6,93
10.	KK0411190	Pizza- / Teigschneider	57	190	7,80
11.	KK0413220	Dosenöffner	-	220	16,60

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.	KK0601310	Servierlöffel geschlitzt	310	-	10,60
2.	KK0602300	Serviergabel	300	-	9,06
3.	KK0603315	Servierlöffel	315	-	10,60

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
4.	KK0604315	Bratenwender geschlitzt	315	-	10,60
5.	KK0605310	Suppenschöpfer	310	0,08	12,50

KOCHUTENSILIEN



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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	KK0501250	Universalszange	250	7,23
	KK0501320	Universalszange	320	8,12
2.	KK0502350	Servierlöffel geschlitzt	350	8,29
3.	KK0503350	Servierlöffel	350	8,52

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
4.	KK0504310	Schöpflöffel	90	310	0,11	8,54
5.	KK0505350	Schaumlöffel	-	350	-	8,52
6.	KK0506300	Bratenwender geschlitzt	-	350	-	8,52

BRATENWENDER



- 1 BRATENWENDER**
- Griff aus Kunststoff
- A = 115 mm, B = 90 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1404280	280	10,80

- 2 BRATENWENDER, ECKIG**
- Griff aus Kunststoff
- A = 200 mm, B = 75 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1405370	370	8,89

- 3 BRATENSCHACHEL**
- A = 112 mm, B = 85 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0602270	270	36,40

- 4 BRATENWENDER**
- A = 170 mm, B = 80 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0603360	360	41,80

- 5 BRATENSCHACHEL**
- ergonomischer Griff
- A = 90 mm, B = 75 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0636150	150	55,60

- 6 BRATENWENDER**
- ergonomischer Griff
- A = 200 mm, B = 80 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0637260	260	67,90

- 7 PFANNENWENDER GESCHLITZT**
- ergonomischer Griff
- A = 135 mm, B = 85 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0635170	170	47,40

- 8 BRATENWENDER**
- Griff aus Holz
- A = 140 mm, B = 100 mm

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK1401140	100	300	13,10

- 11 KONDITOR WINKELPALETTE**
- mit Kunststoffgriff

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1406100	100	9,33

- 9 BRATENSCHACHEL**
- Griff aus Holz
- A = 195 mm, B = 70 mm

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK1402195	70	365	11,70

- 10 BRATENWENDER GELOCHT**
- Griff aus Holz
- A = 200 mm, B = 70 mm

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK1403200	70	365	12,50



1 SCHNEEBESEN

- Stahlquirl
- Griff aus Kunststoff

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0903250	250	8,10
KK0903350	350	9,64
KK0903450	450	10,40
KK0903550	550	13,00

2 SCHNEEBESEN

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0901300	300	8,43
KK0901400	400	10,10
KK0901500	500	10,70
KK0901600	600	9,50

3 NETZSCHAUMLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0902160	160	350	41,40
KK0902200	200	450	58,20

4 BACK- / FRITTLERLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0903160	160	470	17,60
KK0903200	200	590	15,10
KK0903240	240	570	21,60

5 KARTOFFELSTAMPFER

- schwere Ausführung

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0905300	300	29,00
KK0905460	460	41,20
KK0905610	610	36,50

6 RÜHRSPATEL

- aus Buchenholz
- Materialstärke: 20 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0907075	700	31,80
KK0907100	1000	32,20
KK0907125	1250	39,70

7 RÜHRSPATEL

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0908130	1370	73,30

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL
- aus Aluminium



Al



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1001180	0,18	6,78
KK1001350	0,47	8,36
KK1001680	0,68	16,10

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1002125	0,125	16,80
KK1002150	0,150	21,70
KK1002450	0,450	23,90
KK1002650	0,650	33,30

EIS- / ABFÜLLSCHAUFEL

PC



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1003020	0,2	6,90
KK1003100	1,0	15,10
KK1003200	2,0	22,80

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL

INOX



Artikelnr.	Ø mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1004100	100	1	29,30

GOURMET-REIBE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1104255	255	14,00

EDELSTAHLTRICHTER

- mit Sieb
- Lochdurchmesser: 17 mm

INOX



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KK1301130	130	9,70
KK1301150	150	12,90

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
KK1201001	0,00125 - 0,015	7,39

MESSLÖFFELSATZ

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

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1201002	0,06-0,25	10,40

MESSBECHER

- transparent
- mit Messskala



PP



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1203050	0,50	2,95
KK1203100	1,00	5,90
KK1203200	2,00	8,09
KK1203300	3,00	11,40
KK1203500	5,00	18,80

MESSBECHER

- Messskala auf der Innenseite

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1204050	0,5	12,90
KK1204100	1,0	19,50
KK1204200	2,0	32,90

EDELSTAHL-VIERKANTREIBE

- Anti-Rutsch-Boden
- Komfort-Handgriff

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK1103230	100	80	230	28,00

REIBE 6-FACH

INOX



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
KK1103190	190	9,70



1 REZEPTIONSKLINGEL
- verchromt

Cr

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1501001	85	60	7,93

2 ZAHLTELLER

INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KK1502150	150	110	6,11

3 BONLEISTE

Al

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0809045	450	17,40
KK0809060	600	23,80
KK0809090	900	29,70
KK0809120	1200	40,70

POMMESSCHAUFEL

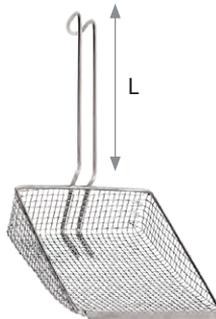
INOX



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1504230	27,30

NETZBACKSCHAUFEL

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	L mm	Preis (€) netto
KK1505210	170	210	50	210	35,50

BONSPIESS

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1506150	80	150	6,64

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



Eigene Fertigung

3



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK0802016	510	230	230	66,50
2.	KK0802169	730	230	230	83,40
3.	KK0802014	840	300	275	101,00

GEWÜRZBORD MIT GEWÜRZBOXEN

- inklusive 5 Gewürzboxen (GN1/9 65 mm)



Eigene Fertigung

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK0803005	629	200	250	143,00



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
GN1619190	GN 1/9	176	108	190	1,5	26,00
GN1616190	GN 1/6	176	162	190	2,6	29,90

QUETSCHFLASCHEN

- nur für kalte Saucen geeignet



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK080111		55	210	0,35	1,72
KK080121		55	210	0,35	1,72
KK080131		55	210	0,35	1,72
KK080112		70	240	0,70	2,06
KK080122		70	240	0,70	2,06
KK080132		70	240	0,70	2,06

FIFO QUETSCHFLASCHEN

- aus leicht transparentem Kunststoff
- große Einfüllöffnung
- mit tropfsicherer Silikonmembran zum präzisen Dosieren
- FIFO System
- einfache Reinigung
- nur für kalte Saucen geeignet



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK080102	60	208	0,470	4,81
KK080104	75	208	0,710	5,62
KK080105	87	208	0,950	6,02



EDELSTAHL-STÄNDER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK0804005	Snackwelle mit fünf Fächern	-	347	120	52	21,20
2.	KK0805003	Saucenständer für drei Flaschen	3x72	265	110	120	40,60
	KK0805005	Saucenständer für fünf Flaschen	5x72	435	110	120	47,70
3.	KK0806003	Ständer für drei Hot-Dogs	-	217	110	118	31,00



GEBÄCKZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1804120	120	8,04
KK1804280	280	7,02

GEBÄCK- /
TORTENZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1806280	280	8,55

GRILLZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1805220	220	6,00
KK1805280	280	7,52

SPAGHETTIZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1803200	200	5,49

GEBÄCKZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1801210	210	6,51

GREIFZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BB2201240	240	3,51
BB2201300	300	4,20
BB2201400	400	6,15

UNIVERSALZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1812230	230	8,28
KK1812300	300	8,93
KK1812400	400	10,20

GEBÄCKZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1802210	210	6,71

EISZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1810180	180	2,58

UNIVERSALZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1813230	230	5,63
KK1813300	300	6,01

SALATZANGE



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
BB2202230	schwarz	230	3,59
BB2202300	schwarz	300	4,35
BB2203230	transparent	230	3,59
BB2203300	transparent	300	4,35

ZITRUSPRESSE

- aus lackiertem Aluminium



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1717055	55	208	11,30

DOSENÖFFNER



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1613564	16,20

KNOBLAUCHPRESSE

- leicht zu reinigen



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1702001	180	11,00

EIERTEILER

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK1707005	120	95	40	15,80

PORTIONIERER /
KUGELFORMER

- Portionierung: 1/12 Liter



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1704070	250	58,40

FISCHENTSCHUPPER



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1708235	235	5,30

TOMATENENTSTIELER



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1703993	20	110	2,76

FISCHGRÄTENPINZETTE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1811120	120	3,71

PINZETTENZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1811210	210	6,12
KK1811300	300	8,28

EISZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1808145	145	5,49

EISZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1807160	160	14,00

ZUCKERZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1809110	110	3,51

GARNIERBESTECK



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



**1 ZISELIERMESSE
HORIZONTAL**

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2001140	155	13,30

2 FADENSCHNEIDER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2002132	132	14,10

3 BUTTERROLLER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2012197	197	8,66

**4 DEKORIERMESSER
V-FORM**

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2004204	204	13,30

**5 ZISELIERMESSE
VERTIKAL**

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2005103	140	13,70

6 TOMATENENTSTIELER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2006001	145	12,80

**7 KUGELAUSSTECHE
- doppelt**

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK2007170	20/30	170	22,50

8 SCHÄLMESSE

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2008170	170	12,50

9 ORANGENSCHÄLER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2009165	170	12,00

10 APFELENTKERNER

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK2010175	16	185	8,89
KK2010200	20	210	10,60

SCHNITZMESSER-SET

- 7-teilig
- inklusive:
- 1 x Schäler
- 1 x Buttermesser
- 2 x Kugelausstecher Ø 15 & 22 mm
- 1 x Fadenschneider
- 1 x Kanalmesser
- 1 x Apfelsausstecher
- zusätzlich mit Rolltasche für eine praktische Aufbewahrung

INOX



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK2108008	92,20

JULIENNE SCHÄLER

INOX



Julienneschneider mit zwei Schnittbreiten



Artikelnr.	Klingenlänge mm	L mm	Preis (€) netto
KK2115055	55	125	7,16

TOURNIERMESSER

- schmale, gebogene Klinge
- passt sich hervorragend Rundungen an



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2112070	70	3,63

DEKORIERMESSER

- schmale, spitz zulaufende Klinge
- für den Feinschnitt von Früchten und Gemüse



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2112080	80	3,63

SCHNITZMESSER-SET

- 22-teilig
- Inklusive:
 - Schnittmesser „U“, „V“
 - Kugelausstecher
 - Wellenmesser
 - Schäler, flach
 - andere Schnitzwerkzeuge

Artikelnr. Preis (€)
 netto
KK2110022 50,10



SCHNITZMESSER-SET

- 80-teilig
- Inklusive:
 - Schnittmesser „U“, „V“
 - Kugelausstecher
 - verschiedene Schnittmesser
 - Gemüsespitzer
 - Schäler
 - Wellenmesser
 - andere Schnitzwerkzeuge



Artikelnr. Preis (€)
 netto
KK2110080 119,00

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.	KK2110640	Tischdosenöffner	-	640	119,00
2.	KK2110025	Ersatzrad	25	-	16,50
3.	KK2110040	Ersatzmesser	-	40	8,75

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
KK2111320	100	130	280	45,40

MANUELLE SCHNEIDGERÄTE

- zum Schneiden von Gemüse in Scheiben, Streifen und Würfel
- ideal für kleine und mittlere Betriebe



MANDOLINE

INOX

- 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 4,5 x 4,5 mm bis 9 x 9 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

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VG1201380	400	170	135	56,20

CURRYWURSTSCHNEIDER, MANUELL

- 10 gezahnte Messer für 11 Abschnitte
- einfacher und leicht zu bedienender Hebelmechanismus
- Scheibenstärke ca. 18 mm
- stabiler Stand durch Bodenplatte mit Saugnäpfen
- einfache Demontage



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VG1502530	230	162	221	156,00

OBST- UND GEMÜSEZERTEILER

- für harte und weiche Gemüse- und Obstsorten
- Messer und Führungen aus Edelstahl
- schneidet in acht Teile
- ergonomischer Griff

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
1.	VG1403018	Zerteiler	203	203	457	2,0	271,00
2.	VG1424006	Messereinsatz für Sechstel	-	-	-	-	40,90
3.	VG1421008	Messereinsatz für Achtel	-	-	-	-	40,90
4.	VG1431008	Drücker für Achtel	-	-	-	-	61,20

AI



OBST- UND GEMÜSESCHNEIDER

- zum Schneiden von länglichen Obst- oder Gemüstreifen
- Modell VG1402316 mit 4,7 mm Messereinsatz
- rutschfeste FüÙe

AI

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
VG1402316	Obst- und Gemüseschneider	254	483	762	8,0	463,00

OBST- UND GEMÜSESCHNEIDER

- zum Schneiden von quadratischen Obst- oder Gemüstreifen
- Schneideinsatz 9x9 mm
- Messer und Führung aus Edelstahl
- reibungsloser Arbeitsablauf durch perfekt konzipierte Mechanik
- ergonomischer Griff

AI

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
1.	VG1401038	Obst- und Gemüseschneider	215	225	515	3,2	305,00
2.	VG1423063	Messereinsatz mit 6,3 mm Drücker	-	-	-	-	46,00
3.	VG1411095	Messereinsatz mit 9,5 mm Drücker	-	-	-	-	46,00
4.	VG1411012	Messereinsatz mit 12 mm Drücker	-	-	-	-	46,00



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 Füße
- Transportsicherung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2209062	140	205	41	0,4	0,62	0,1	69,90
KK2209200	140	205	41	0,4	2,20	1,0	58,50

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

- Schnittstelle für die Waagen KK2210XXX

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2299232	1500	89,80

KÜCHENWAAGE

- Batteriebetrieb
- Messzeitstabilisierung: etwa 3 Sekunden
- Digitalanzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- Wiege- und Kontrollfunktion
- vier höhenverstellbare Füße
- ABS-Gehäuse
- lebensmittelsichere Waage für trockene Umgebung
- Wägeplattform: 245 mm x 190 mm
- Arbeitsleistung 750 Std. (geeicht)/1500 Std. (nicht geeicht) bei voller Batterie
- Zwei-Tasten-Bedienung



Waagen geeicht

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2202030	260	270	122	3,2	3	0,5	223,00
KK2202060	260	270	122	3,2	6	1,0	223,00
KK2202150	260	270	122	3,2	15	2,0	229,00
KK2202300	260	270	122	3,2	30	5,0	229,00

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2210030	Waage	260	270	122	3,2	3	0,2	445,00
KK2210060	Waage	260	270	122	3,2	6	0,5	445,00
KK2210150	Waage	260	270	122	3,2	15	1,0	445,00
KK2210300	Waage	260	270	122	3,2	30	2,0	445,00
KK2299301	Waagschale	300	225	-	-	-	-	83,90

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 FüÙe
- Gehäuse aus Edelstahl



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2203030	Waage	256	280	121	3,9	3	0,5	424,00
KK2203060	Waage	256	280	121	3,9	6	1,0	424,00
KK2203150	Waage	256	280	121	3,9	15	2,0	424,00
KK2203300	Waage	256	280	121	3,9	30	5	583,00
KK2299300	Waagschale	300	225	-	-	-	-	83,90

VERKAUFSWAAGEN, EICHFÄHIG

- 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 FüÙe
- ABS-Gehäuse

VERKAUFSWAAGE

- 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
KK2204150	351	359	111	4,2	15	5	342,00

VERKAUFSWAAGE

- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- beidseitige Digitalanzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- 2x16 PLU-Tasten
- Überladungsschutz
- optional mit RS 232 Anschluss verfügbar um Registrierkassen, Drucker, PCs etc. zu koppeln (gegen Aufpreis)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2205150	351	391	424	3,8	15	5	455,00



VERKAUFSWAAGE

- geeignet für die Gastronomie, Handel, Apotheken etc
- verstellbare FüÙe
- eichfähig
- 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
KK2208032	240	250	74	1,5	3,2	1	230	311,00
KK2208064	240	250	74	1,5	6,4	2	230	311,00
KK2208160	240	250	74	1,5	16,0	5	230	311,00

LAGERWAAGE

- konzipiert für den Einsatz in Warenlagern, Vorratslagern und bei Großhändlern
- Konstruktion resistent gegen Stöße und Vibrationen
- Überladungsschutz
- vier höhenverstellbare FüÙe

LAGERWAAGE

- mehrere Wiegevorgänge bei großen Menge können addiert werden
- schwenk- und verstellbares Display
- Wiegeplattform aus Edelstahl
- Abmessungen der Wiegeplattformen (BxT):
Modell KK2206300: 650 x 500 mm
Modell KK2206600, KK2206150: 550 x 420 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	U V	Preis (€) netto
KK2206030	305	472	572	12	30	10	230	615,00
KK2206600	550	668	920	24	60	20	230	570,00
KK2206150	550	668	920	24	150	50	230	584,00
KK2206300	600	675	920	32	300	100	230	709,00

TIMER, ZEITSCHALTUHR

- kann auf Metalloberflächen gestellt, gehängt und geklippt werden
- eine gut ablesbare Digitalanzeige mit den Maßen 45x19 mm
- Einstellungsmöglichkeiten: Stunden, Minuten und Sekunden
- Stromversorgung durch eine AAA-Batterie

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK1909001	89	38	69	20,80



KÜHLSCHRANK-THERMOMETER

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



Artikelnr. Preis (€)
netto
KK1901001 5,03

EINSTECH-THERMOMETER

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



Artikelnr. Ø L Preis (€)
mm mm netto
KK1903160 50 160 7,02

MILCHSCHAUHTHERMOMETER MIT CLIP

- grün hinterlegter Wärmebereich für einen optimalen Milchschaum
- inkl. Clip zum Anstecken an ein Milchkännchen
- Temperaturbereich 0°C bis 100°C



Artikelnr. Ø L Preis (€)
mm mm netto
KK1904110 43 110 8,12

THERMOMETER MIT METALL-CLIP

- Temperaturbereich -20°C bis 50°C



Artikelnr. Preis (€)
netto
KK1902001 6,07

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
KK1904210 24,70

KLAPP-THERMOMETER

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



Artikelnr. B T H Preis (€)
mm mm mm netto
KK1905160 52 21 160 33,10

HYGRO-THERMOMETER

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



Artikelnr. Preis (€)
netto
KK1906001 30,40

DIGITAL-THERMOMETER MIT EINSTECHFÜHLER

- Temperaturbereich 0°C bis 300°C
- mit separatem 1 mm Tauch- / Einstechfühler aus Edelstahl
- Kabel des Einstechfühlers mit 1000 mm Länge
- Temperaturalarm
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien AAA)



Artikelnr. B T H Preis (€)
mm mm mm netto
KK1904300 73 22 126 53,90

INFRAROT-THERMOMETER

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



Artikelnr. Preis (€)
netto
KK1908001 110,00



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	88-102	Magnet-Messerhalter, Messertasche	104
Schneidbretter	108-112	UV-Sterilisator für Messer	105
Hackbeile	91, 94, 99	Messerschärfer	106
Küchenscheren	96, 98, 103	Fleischklopfer	107
Wetzstähle	91, 94-97, 105	Schneidbretter	108-112
Sparschäler	103	Hackblock	112

PROFESSIONELLE KÜCHENMESSER AUS DER SERIE PREMIUM VON SANELLI

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

INOX



optimierte Klingenform für den jeweiligen Einsatzzweck

Schaft der Klinge tief im Griff eingebettet

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

stabiler und rutschfester Griff
aus Santopren und Polypropylen



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.	MS0620200	Kochmesser	200	49,40
	MS0621250	Kochmesser	255	61,60
	MS0622300	Kochmesser	300	73,40
2.	MS0603200	Tranchiermesser	210	57,30
	MS0604240	Tranchiermesser	255	79,70
3.	MS0623240	Brotmesser	235	39,40
	MS0624320	Brotmesser	315	51,10
4.	MS0625320	Schinkenmesser	315	55,20
	MS0638370	Schinken- und Kebabmesser	370	74,90
5.	MS0611240	Fleischmesser	230	44,40

NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L* mm	Preis (€) netto
6.	MS0606220	Filetirmesser	220	43,20
7.	MS0627090	Austernmesser	90	34,10
8.	MS0601180	Küchenmesser	180	45,70
	MS0602200	Küchenmesser	230	53,00
9.	MS0608160	Spickmesser	155	38,30
10.	MS0605180	Stechmesser	180	46,40
11.	MS0609160	Ausbeinmesser gebogen	160	39,40
12.	MS0610160	Ausbeinmesser	160	42,30
13.	MS0607280	Lachsmesser	275	47,90
14.	MS0626330	Fischmesser	330	87,10



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L* mm	Preis (€) netto
1.	MS0617120	Tomatenmesser	115	22,60
2.	MS0616100	Schälmesser	100	18,30
3.	MS0618060	Gemüsemesser	60	17,10
4.	MS0629180	Japanisches Messer	180	55,20
5.	MS0628160	Santoku-Messer	160	43,40
6.	MS0632180	Hartkäsemesser	180	39,30
7.	MS0637260	Bratenspachtel	260	67,90

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L* mm	Preis (€) netto
8.	MS0636150	Bratenspachtel	150	55,60
9.	MS0635170	Pfannenwender geschlitzt	170	47,40
10.	MS0615160	Hackbeil	160	86,10
11.	MS0613220	Wetzstahl	220	60,80
	MS0614300	Wetzstahl	300	80,30
12.	MS0634360	Käsemesser mit zwei Griffen	360	134,00

SANELLI 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



PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L* mm	Preis (€) netto
1.	MS2701210	Kochmesser	210	46,70
	MS2701255	Kochmesser	255	46,20
2.	MS2702180	Küchenmesser	180	34,10
	MS2702230	Küchenmesser	230	41,90
3.	MS2703230	Fleischmesser	230	29,40
4.	MS2704235	Brotmesser	235	30,10

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L* mm	Preis (€) netto
5.	MS2705095	Schälmesser	95	13,20
	MS2705110	Schälmesser	110	9,40
6.	MS2707110	Schälmesser, gezahnt	110	9,40
7.	MS2708120	Tomatenmesser	120	10,50
8.	MS2709120	Universalmesser	120	10,15
9.	MS2706060	Gemüsemesser	60	11,90
	MS2706070	Gemüsemesser	70	9,10



STEAK- UND TOMATENMESSER



Artikelnr.	L* mm	Preis (€) netto
MS0709100	100	3,99

KÜCHENGABEL



Artikelnr.	L mm*	Preis (€) netto
MS2710120	120	26,40



STALGAST KÜCHENMESSER ELITE MIT GESCHMIEDETER KLINGE

 **stalcast**



- 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.	MS0401200	Kochmesser	200	54,50
	MS0403250	Kochmesser	250	59,60
2.	MS0402200	Kochmesser mit Kullenschliff	200	57,00
3.	MS0405230	Küchenmesser	230	50,70
4.	MS0404150	Ausbeinmesser	150	41,70
5.	MS0410115	Tomatenmesser	115	30,50
6.	MS0409090	Schälmesser	90	29,10

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L* mm	Preis (€) netto
7.	MS0408065	Gemüsemesser	65	27,80
8.	MS0411230	Brotmesser	210	49,50
9.	MS0415180	Hackbeil	180	74,90
10.	MS0414180	Santoku-Messer	180	59,60
11.	MS0406150	Fleischgabel flach	150	41,70
12.	MS2206255	Diamant-Wetzstahl	255	20,40

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.	MS0109200	Kochmesser	200	19,00
	MS0110250	Kochmesser	255	25,00
	MS0111300	Kochmesser	300	28,20
2.	MS0112200	Brotmesser	200	12,50
3.	MS0101130	Fleischmesser	130	9,22
	MS0102200	Fleischmesser	200	14,70
4.	MS0105150	Ausbeinmesser	155	13,30
	MS0103180	Ausbeinmesser	180	13,30

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L* mm	Preis (€) netto
5.	MS0108130	Steak- / Tomatenmesser	115	8,80
6.	MS0106100	Schälmesser	100	8,80
7.	MS0107080	Gemüsemesser	80	9,96
8.	MS0204180	Fleischgabel	180	17,90
9.	MS0205250	Wetzstahl	250	8,33

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.	MS0210190	Kochmesser	210	9,66
	MS0211240	Kochmesser	240	12,00
2.	MS0202200	Fleischmesser	200	7,37
3.	MS0212195	Brotmesser	195	7,37
4.	MS0201140	Ausbeinmesser	150	6,95
5.	MS0207100	Schälmesser	100	5,97
	MS0208115	Schälmesser	115	5,11

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L* mm	Preis (€) netto
6.	MS0209075	Gemüsemesser	75	5,97
7.	MS0203150	Fleischgabel	150	6,53
8.	MS0214250	Geflügelschere	250	14,40
9.	MS0205250	Wetzstahl	250	8,33
	MS0206300	Wetzstahl	300	10,40

JAPANISCHE MESSER

- ideal für die asiatische Küche
- in 50 Produktionsschritten hergestellt
- aus einem Stück geschmiedet
- Härtegrad der Klingen: 54-56 HRC
- Klingen aus qualitativ sehr hochwertigem Stahl
- japanische Klingenform



Artikelnr.	L* mm	Preis (€) netto
MS0504210	210	44,70



PREMIUM HACCP KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE



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

1 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2411260	Red	260	25,90
MS2412260	Green	260	25,90
MS2416260	Brown	260	25,90
MS2414260	Blue	260	25,90
MS2413260	Yellow	260	25,90
MS2415260	White	260	25,90



2 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2421250	Red	250	18,20
MS2422250	Green	250	18,20



3 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2431200	Red	200	17,00
MS2432200	Green	200	17,00
MS2436200	Brown	200	17,00



4 WETZSTAHL

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2441230	Red	230	16,40





5 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2451180		180	16,40
MS2452180		180	16,40
MS2456180		180	16,40
MS2454180		180	16,40
MS2453180		180	16,40
MS2455180		180	16,40



6 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2461180		180	17,00
MS2462180		180	17,00
MS2466180		180	17,00
MS2464180		180	17,00
MS2463180		180	17,00



7 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2471150		150	15,30



8 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2481090		90	6,98
MS2482090		90	6,98
MS2484090		90	6,98



9 GEMÜSEMESSER

- mit Wellenschliff

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2492100		100	7,56



10 GEMÜSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2492060		60	5,32



11 KRÄUTERSCHERE

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS2002202	200	13,90



1 FLEISCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2511200		200	17,60



2 AUSBEINMESSER

- schlanke, gerade Klinge

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2521150		150	11,60
MS2524150		150	11,60
MS2523150		150	11,60



3 AUSBEINMESSER

- gebogene Klinge

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2531150		150	11,60



4 HACKBEIL

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2541180		180	31,70



5 LACHSMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2554150		300	17,60



6 KOCHMESSER MIT WELLENSCHLIFF

- mit Wellenschliff

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS0804310		310	63,40



1 BLOCKMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2611250		250	21,50



2 BLOCKMESSER

- gebogen

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2621250		250	23,00



3 BROTMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2635250		250	14,00
MS2635300		300	15,90



4 KÄSEMESSER MIT ZWEI GRIFFEN

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2645360		360	65,00

5 KÄSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS2655150		150	9,92



STALGAST HACCP KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE

- farbkodierter Griff



HACCP



HACCP
Farb-
kodierung



FLEISCH /
ROH



GEMÜSE



GEFLÜGEL / ROH



FISCH



BACKWAREN /
MILCHPRODUKTE



GEKOCHTES
FLEISCH

1 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS0911160	Red	160	5,11
MS0912160	Green	160	5,11
MS0913160	Yellow	160	4,67
MS0914160	Blue	160	5,11
MS0915160	White	160	4,67
MS0916160	Brown	160	5,11



2 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS0921210	Red	220	6,73
MS0922210	Green	220	6,30
MS0923210	Yellow	220	6,73
MS0924210	Blue	220	6,30
MS0925210	White	220	6,30
MS0926210	Brown	220	6,30



3 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS0931250	Red	250	8,03
MS0932250	Green	250	7,60
MS0933250	Yellow	250	7,60
MS0934250	Blue	250	7,60
MS0935250	White	250	7,60
MS0936250	Brown	250	8,03





4 UNIVERSALMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS0965200		200	6,41
MS0963300		300	7,37



5 FILETIERMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS0941160		160	4,50
MS0943150		160	4,73



6 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS0971090		90	2,10
MS0972090		90	2,53
MS0973090		90	1,69



7 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS0982100		100	2,96



8 GEMÜSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS0992105		105	3,80



9 BRÖTCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
MS0804085		85	2,77



KÜCHENSCHEREN

INOX



1



2



3



4



5



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	MS2001185	Küchenschere	185	8,80
2.	MS0631250	Geflügelschere	250	60,80
3.	MS0214250	Geflügelschere	250	14,40
4.	MS2003242	Geflügelschere	240	17,10
5.	MS2002202	Kräuterschere	200	13,90

SPAR- UND PENDELSCHÄLER

INOX



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Klingenlänge mm	L mm	Preis (€) netto
1.	KK2113055	glatte Klinge	55	125	7,39
	KK2114055	gewellte Klinge	55	125	7,16
	KK2115055	Julieneschneider	55	125	7,16
2.	MS2102155	Pendelschäler	35	155	6,26
3.	MS2103170	Sparschäler	33	185	8,27

Julieneschneider mit
zwei Schnittbreiten





MESSERTASCHE

- Farbe schwarz
- 10 Fächer
- mit verstellbarem Schultergurt 810 bis 1370 mm
- Fächer für Stifte, Visitenkarten und andere Accessoires
- passend für Messer bis 450 mm Länge
- Lieferung ohne Messer
- ID Schiebeplatte auf der Rückseite



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS010198	515	230	80	50,80

MAGNET-MESSERHALTER MIT HAKEN

PP

Nr.	Artikelnr.	Anzahl der Haken	L mm	Preis (€) netto
1.	MS9947330	2	330	10,80
2.	MS9947450	5	450	13,80
3.	MS9947600	6	625	17,80



MAGNET-MESSERHALTER

- neues Design
- für offene Küchen empfohlen

INOX

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS9946406	406	40,90



MAGNET-MESSERHALTER

- ohne Messer

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS9945330	330	7,57
MS9945550	550	10,60



MESSERSTERILISATOR MIT UV-LICHT

- getönte Acrylglastür
- Aufnahme von bis zu 12 Messer
- abnehmbare Messerhalterung
- UV-Einwirkungsdauer bis zu 60 Minuten
- abschließbare Tür
- Sicherheitsvorrichtung, die verhindert, dass die Lampe bei geöffneter Tür eingeschaltet wird



Bereitschafts- und Betriebskontrollleuchte, Zeiteinstellknopf



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
HB5002350	450	100	645	9	0,01	230	461,00

MESSERSCHÄRFER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L* mm	Preis (€) netto
1.	MS0613220	Sanelli Wetzstahl	220	60,80
	MS0614300	Sanelli Wetzstahl	300	80,30
2.	MS0205250	Stalgast Wetzstahl	250	8,33
	MS0206300	Stalgast Wetzstahl	300	10,40
3.	MS2206255	Diamant-Messerschleifer	255	20,40

Nr.	Artikelnr.	Farbe	L* mm	Preis (€) netto
4.	MS2441230	rot	230	16,40



MESSERSCHÄRFMASCHINE

- ideal für ein schnelles und einfaches Schärfen von verschiedenen Messern
- zwei Messerführungen für dünne oder stärkere Messer
- leicht austauschbare Schleifbeläge
- Gehäuse aus Kunststoff
- Schärfwinkel: 14° bis 28°
- mit Auffangschublade



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	U V	Preis (€) netto
MS2302110	320	110	130	3000	0,11	230	344,00

MESSERSCHÄRFMASCHINE

- maximaler Schärfwinkel: 28°
- kein Wasser im Schärfprozess
- Diamant-Schleifstein
- keine Überhitzung und Zerstörung von Stahlklingen
- für Keramiklingen geeignet
- Auffangschublade



Diamant-Schleifstein

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	U V	Preis (€) netto
MS2302001	226	98	100	6600	0,09	230	231,00

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

MESSERSCHÄRFER

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

MESSERSCHÄRFER

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2303001	145	63	52	21,10

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2301145	145	20	60	27,50

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2302002	190	50	60	18,60

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
MS1805450		45	145	45	103	28,60
MS1804450		45	145	45	103	28,60

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
MS1806265	56	265	60	70	63,10

STECHSCHUTZHANDSCHUH

INOX



Artikelnr.	Farbe	Größe	Preis (€) netto
MS1901001		M	220,00
MS1904001		L	220,00

FLEISCHKLOPPER

- drei Klopfflächen
- Kunststoffgriff

INOX



Artikelnr.	M kg	Preis (€) netto
MS1803900	0,9	34,30

FLEISCHKLOPPER

- zwei Klopfflächen

Al



Artikelnr.	M kg	L mm	Preis (€) netto
MS1802400	0,4	250	10,70

FLEISCHKLOPPER

- rutschfester Griff aus Polypropylen

Al



Artikelnr.	M kg	L mm	Preis (€) netto
MS1801001	0,2	230	14,00

SCHNEIDBRETTER HACCP

- aus Polypropylen
- erhältlich in sechs verschiedenen Farben



Eigene Fertigung



HACCP



HACCP
Farb-
kodierung



FLEISCH /
ROH



GEMÜSE



GEFLÜGEL
/ ROH



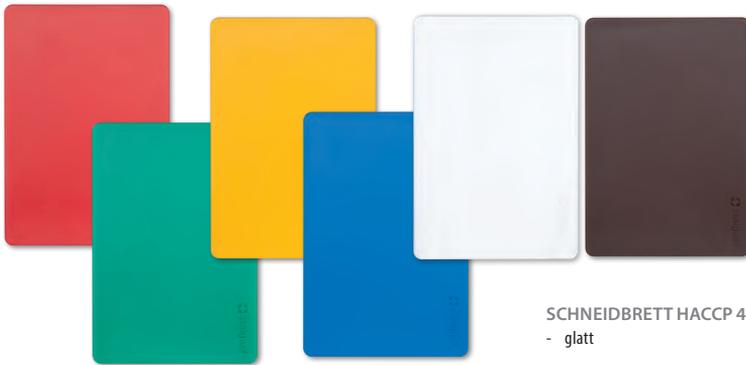
FISCH



BACKWAREN /
MILCHPRODUKTE



GEKOCHTES
FLEISCH



HACCP SCHNEIDBRETTSET

- Komplettsset Schneidbretter in allen sechs HACCP Farben



Artikelnr.	Beschreibung	Preis (€) netto
MS1169450	450x300 glatt	69,20
MS1269325	GN1/2 mit Safrille	63,50
MS1269530	GN1/1 mit Safrille	126,00

SCHNEIDBRETT HACCP 450X300

- glatt

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1101450	Red	450	300	13	12,80
MS1102450	Green	450	300	13	12,80
MS1103450	Yellow	450	300	13	12,80
MS1104450	Blue	450	300	13	12,80
MS1105450	White	450	300	13	12,80
MS1106450	Dark Brown	450	300	13	12,80

SCHNEIDBRETTHALTER

- 6 Fächer

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS9901006	300	270	270	28,50

Schneidbretter
mit Safrille

SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/2

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Safrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1201325	Rot	325	265	12	11,80
MS1202325	Grün	325	265	12	11,80
MS1203325	Gelb	325	265	12	11,80
MS1204325	Blau	325	265	12	11,80
MS1205325	Weiß	325	265	12	11,80
MS1206325	Braun	325	265	12	11,80



SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/1

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Safrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1201530	Rot	530	325	15	23,40
MS1202530	Grün	530	325	15	23,40
MS1203530	Gelb	530	325	15	23,40
MS1204530	Blau	530	325	15	23,40
MS1205530	Weiß	530	325	15	23,40
MS1206530	Braun	530	325	15	23,40



SCHNEIDBRETT HACCP 600X400 MM

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Safrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1101600	Rot	600	400	18	31,60
MS1102600	Grün	600	400	18	31,60
MS1103600	Gelb	600	400	18	31,60
MS1104600	Blau	600	400	18	31,60
MS1105600	Weiß	600	400	18	31,60
MS1106600	Braun	600	400	18	31,60



SCHNEIDBRETT

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



Eigene Fertigung

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	MS1107450	doppelseitig glatt	450	300	13	12,80
2.	MS1207325	einseitig mit Safrille GN1/2	325	265	12	11,80
	MS1207530	einseitig mit Safrille GN1/1	530	325	15	23,40
	MS1107600	einseitig glatt, einseitig mit Safrille	600	400	18	31,60



1



2

Schneidbrett mit Safrille



Schneidbrett doppelseitig glatt



SCHNEIDBRETT

- aus Polyethylen
- Schneidbretter mit einer Dicke von 10 mm mit ergonomischem Griff
- Schneidbretter mit einer Dicke von 20 mm mit Gummifüßen

PE



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1005250	250	150	10	5,59
MS1005300	300	220	10	11,10
MS1005350	350	250	20	31,10
MS1005440	440	290	20	44,60
MS1005500	500	340	20	60,20
MS1005600	600	390	20	80,80

Gummifüße



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



pp



rutschfeste
Beschichtung
an der
Schneidbrettseite



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1007270	270	190	9	8,07
MS1007350	350	250	10	16,80

HOLZ-SCHNEIDBRETTER

- aus Buchenholz
- in 20 und 40 mm Stärke



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	MS1511300	300	250	20	18,60
2.	MS1512400	400	300	20	22,60
3.	MS1513500	500	300	20	29,40
4.	MS1515400	400	300	40	55,00
	MS1516500	500	350	40	67,90
	MS1517600	600	350	40	95,90

BROTSCHEIDBRETT

- Materialstärke: 30 mm

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
TT4301400	400	250	30	34,30

HACKBLOCKE

- Holzblock aus Buche und Hainbuche
- robustes und stabiles Untergestell aus Edelstahl
- wahlweise mit und ohne Untergestell
- Nr. 1 mit Untergestell
- Nr. 2 ohne Untergestell



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	MS1301585	400	500	850	524,00
	MS1301485	400	400	850	518,00
	MS1301580	400	500	800	501,00
	MS1301480	400	400	800	461,00
2.	MS1302515	400	500	150	293,00
	MS1302415	400	400	150	320,00
	MS1302510	400	500	100	255,00
	MS1302410	400	400	100	200,00

HACKBLOCK

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

PE



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1401500	500	400	860	373,00



TISCHKULTUR

Exklusive und hochwertige STALGAST 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.....	114-128, 130	Salz- und Pfeffermühlen	206-207
Steak- und Pizzabesteck	129	Menagen	202-204
Tafelgeschirr aus Porzellan	129-175	Tischaccessoires	204-207
Tafelgeschirr aus Opalglas	131-133, 135	Brot- und Obstkörbe	208-209
Mörser und Stößel	207	Terrinen, Servierkessel	210

BESTECKERIE CATERING

INOX
18/0

- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2101178	Menüöffel	178	12	0,38
2.	TT2102197	Menügabel	197	12	0,38
3.	TT2103208	Menümesser	208	12	0,68
4.	TT2104138	Kaffeeöffel	138	12	0,22



BESTECKSERIE BAR

- Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0101175	Menüöffel	175	12	0,41
2.	TT0102180	Menügabel	180	12	0,41
3.	TT0103210	Menümesser	210	12	0,78
4.	TT0104135	Kaffeelöffel	135	12	0,39



BESTECKERIE BISTRO

- Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2601176	Menüöffel	176	12	0,39
2.	TT2602176	Menügabel	176	12	0,39
3.	TT2603205	Menümesser	205	12	1,12
4.	TT2604132	Kaffeelöffel	132	12	0,39



BESTECKERIE KONESER

- Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto	
1.	TT2701188	Menüöffel	188	12	1,08	
2.	TT2702188	Menügabel	188	12	1,08	
3.	TT2703205	Menümesser	205	12	1,20	
4.	TT2704135	Kaffeelöffel	135	12	0,77	

BESTECKERIE CANTEEN

INOX
18/0

- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0201195	Menüöffel	195	12	0,52
2.	TT0202190	Menügabel	190	12	0,51
3.	TT0203210	Menümesser	210	12	0,91
4.	TT0204135	Kaffeelöffel	135	12	0,38



BESTECKERIE RESTAURANT ECO

 INOX
18/0

- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0501187	Menüöffel	187	12	0,91
2.	TT0502190	Menügabel	190	12	0,91
3.	TT0503205	Menümesser	205	12	0,94
4.	TT0504135	Kaffeelöffel	135	12	0,66



BESTECKERIE CLASSIC

INOX
18/0

- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto	
1.	TT0401190	Menüöffel	190	12	1,04	
2.	TT0402195	Menügabel	195	12	1,04	
3.	TT0403230	Menümesser	230	12	1,31	
4.	TT0404140	Kaffeelöffel	140	12	0,78	
5.	TT0405140	Kuchengabel	140	12	0,76	
6.	TT0406100	Moccalöffel	100	12	0,68	

BESTECKERIE ARDILA

- Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2401197	Menüöffel	197	12	0,97
2.	TT2402201	Menügabel	201	12	0,97
3.	TT2403225	Menümesser	225	12	1,66
4.	TT2404133	Kaffeelöffel	133	12	0,76



BESTECKERIE NAVIA

- Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1701189	Menüöffel	189	12	0,84
2.	TT1702201	Menügabel	201	12	0,84
3.	TT1703240	Menümesser	240	12	1,69
4.	TT1704139	Kaffeelöffel	139	12	0,59



BESTECKERSERIE SEGURA

- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2201185	Menüöffel	185	12	1,10
2.	TT2202193	Menügabel	193	12	1,10
3.	TT2203230	Menümesser	230	12	2,50
4.	TT2204133	Kaffeelöffel	133	12	0,76
5.	TT2206115	Moccalöffel	115	12	0,72
6.	TT2205136	Kuchengabel	136	12	0,76



BESTECKERIE DUERO

- Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2301206	Menüöffel	206	12	1,37
2.	TT2302206	Menügabel	206	12	1,37
3.	TT2303225	Menümesser	225	12	2,13
4.	TT2304143	Kaffeelöffel	143	12	0,90
5.	TT2305185	Kuchengabel	185	12	1,28
6.	TT2306116	Moccalöffel	116	12	0,84



BESTECKERIE EBRO

- Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1901206	Menüöffel	206	12	1,14
2.	TT1902206	Menügabel	206	12	1,14
3.	TT1903240	Menümesser	240	12	1,98
4.	TT1904140	Kaffeelöffel	140	12	0,84



BESTECKERIE TAMBRE

INOX
18/0

- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2601200	Menüöffel	200	12	1,68
2.	TT2602200	Menügabel	200	12	1,68
3.	TT2603218	Menümesser	218	12	2,14
4.	TT2604147	Kaffeelöffel	147	12	1,29
5.	TT2614220	Tortenheber	220	1	1,71
6.	TT2610305	Suppenschöpfer	305	1	5,46



BESTECKERIE RESTAURANT

- Preise pro Stück
- Menümesser aus Edelstahl AISI 420



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0901195	Menüöffel	195	12	2,76
2.	TT0902192	Menügabel	192	12	2,76
3.	TT0903210	Menümesser	210	12	3,43
4.	TT0904137	Kaffeelöffel	137	12	1,56
5.	TT0906114	Moccalöffel	114	12	1,38
6.	TT0905135	Kuchengabel	145	12	1,53



BESTECKERIE TURIA

INOX
18/0

- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1801198	Menüöffel	198	12	2,40
2.	TT1802218	Menügabel	218	12	2,40
3.	TT1803229	Menümesser	229	12	2,25
4.	TT1804140	Kaffeelöffel	140	12	1,41



STEAK- UND PIZZABESTECK

STEAK- UND PIZZAMESSER

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

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1409110	Steak- und Pizzameesser		110	1	5,50
	TT1409115	Steak- und Pizzameesser		110	1	6,61
2.	TT1409120	Steak- und Pizzameesser		115	1	9,44
	TT1506110	Steak- und Pizzameesser		115	1	10,20
3.	TT1506120	Steak- und Pizzameesser Jumbo		120	1	6,12



STEAK- UND PIZZABESTECK

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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1429100	Messer	100	1	3,44
2.	TT1422095	Gabel	95	1	3,55



PIZZATELLER

- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück



 LUBIANA



1



2



 Hartmann



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ4009330	Pizzateller Tina	330	20	6	9,63
	PZ4009350	Pizzateller Tina	350	20	6	11,80
2.	PZ2001330	Opalglas Pizza-Teller	330	12	6	3,81
3.	PP4101315	Serie Apulia Pizzateller	315	20	6	10,20



BESTECK UND PORZELLAN FÜR KINDER

BESTECK FÜR KINDER

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

INOX
18/0

BESTECKERIE KIDS

- Griffmuster soll zum Essen motivieren

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2501168	Menüöffel	168	12	0,99
2.	TT2502172	Menügabel	172	12	0,99
3.	TT2503182	Menümesser	182	12	1,60
4.	TT2505133	kleiner Löffel	133	12	0,77

BESTECKERIE KINDERGARTEN

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

Sauber abgerundete
Gabelspitzen



Abgerundete
Messerklinge



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1601153	Löffel	153	12	1,04
2.	TT1602152	Gabel	152	12	1,13
3.	TT1603171	Messer	171	12	1,71
4.	TT1605135	kleiner Löffel	135	12	0,91



KINDERGESCHIRR

- qualitativ hochwertiges Kindergeschirr aus Porzellan
- kindgerechte Größen
- 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.	PZ7701160	Teller flach	160	-	-	6	4,98
2.	PZ7702210	Teller flach	210	-	-	6	5,79
	PZ7705240	Teller flach	240	-	-	6	7,29
3.	PZ7703170	Teller tief	170	- 0,5	6	5,64	
4.	PZ7706200	Teller tief	200	- 0,6	6	7,84	
5.	PZ7704250	Becher	78	100	0,25	6	5,12

OPALGLAS GESCHIRR

- wegen der hohen Belastbarkeit besonders geeignet für Kantinen, Gemeinschaftsverpflegung und Cateringbetriebe
- hohe Widerstandsfähigkeit gegen thermische und mechanische Beanspruchungen
- besonders nachhaltig, da es vollständig recycelt werden kann
- leicht zu reinigen dank besonders glatter Oberfläche
- geruchs- und aromaabweisend
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ2701200	Teller „Prima“ flach	200	18	-	6	1,86
2.	PZ2701255	Teller „Prima“ flach	255	22	-	6	2,32
3.	PZ2702235	Teller „Prima“ tief	235	36	0,6	6	2,35



GRANGUSTO



- moderne, elegante Serie aus weißem Opalglas
- wegen der hohen Belastbarkeit besonders geeignet für Kantinen, Gemeinschaftsverpflegung und Cateringbetriebe
- hohe Widerstandsfähigkeit gegen thermische und mechanische Beanspruchungen
- besonders nachhaltig, da es vollständig recycelt werden kann
- leicht zu reinigen dank besonders glatter Oberfläche
- geruchs- und aromaabweisend
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück



TELLER ECKIG

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ3201330	330	240	25	12	5,92
2.	PZ3201217	217	163	19	12	3,07
3.	PZ3201280	280	210	22	12	4,12

SALAT- UND BEILAGENSCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3205190	190	80	12	4,52



SERVIERTELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3202330	330	12	12	5,42

PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3203290	290	49	12	6,00

RISOTTOTELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3204270	270	53	12	5,51



PIZZATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3206335	335	18	12	6,46

FISCHTELLER

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3207350	350	267	27	12	5,97

STEAKTELLER

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3208317	315	260	31	12	5,42

AROMATECA



- breites Sortiment für Heißgetränke-Spezialitäten
- klassische, schlichte, weiße Serie aus Opalglass
- wegen der hohen Belastbarkeit besonders geeignet für Kantinen, Gemeinschaftsverpflegung und Cateringbetriebe
- hohe Widerstandsfähigkeit gegen thermische und mechanische Beanspruchungen
- besonders nachhaltig, da es vollständig recycelt werden kann
- leicht zu reinigen dank besonders glatter Oberfläche
- geruchs- und aromaabweisend
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück



CAPPUCCINO OBER- UND UNTERTASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ3301220	Obertasse	109	74	0,22	12	3,08
2.	PZ3301145	Untertasse	145	17	-	6	2,39



ESPRESSO OBER- UND UNTERTASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ3302080	Obertasse	83	54	0,08	12	2,31
2.	PZ3302122	Untertasse	122	15	-	6	2,19



TEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3303215	80	93	0,215	12	2,82



ESPRESSOBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3304095	62	62	0,095	12	2,12



DESSERT- UND FINGERFOOD-SCHÄLCHEIN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3305087	87	54	0,18	12	2,77

OPALGLAS GESCHIRR

- wegen der hohen Belastbarkeit besonders geeignet für Kantinen, Gemeinschaftsverpflegung und Cateringbetriebe
- hohe Widerstandsfähigkeit gegen thermische und mechanische Beanspruchungen
- besonders nachhaltig, da es vollständig recycelt werden kann
- leicht zu reinigen dank besonders glatter Oberfläche
- geruchs- und aromaabweisend
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück



1 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2101200	200	18	6	1,78
PZ2101225	255	22	6	2,24

2 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2102235	235	36	0,6	6	2,19

3 SALATSCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2103135	135	70	0,5	4	3,05

4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2105125	125	53	0,35	6	2,97

5 PLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2106355	355	27	6	7,64

6 TASSE MIT UNTERTASSE

- Untertasse Ø = 160 mm

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2104081	81	76	0,25	6	27,60

Serie Toledo

1 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2001200	200	19	6	1,68
PZ2001250	250	23	6	2,09

2 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2002240	240	36	0,6	6	2,09

3 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2006175	175	45	0,6	6	2,76

4 SALATSCHÜSSEL KLEIN

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2004125	Schüssel	125	80	0,5	4	3,78

5 PLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2003220	220	21	140	6	3,42
PZ2003300	300	27	220	6	6,62

6 KAFFEEBECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
6.	PZ2007087	81	107	0,32	6	3,42
7.	PZ2007074	74	90	0,25	24	3,09

8 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2001330	330	12	6	3,81



GOURMET KONTRAST



- mit breiter, akzentuierender Fahne
- erhältlich mit glattem oder geripptem Tellerrand
- widerstandsfähige Glasoberfläche
- 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
PZ2201260	255	25	1	14,40
PZ2201300	305	35	1	19,90

- 2 TELLER, TIEF
- glatt

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2202230	230	55	0,18	1	13,80
PZ2202300	305	65	0,45	1	24,40

- 3 TELLER, FLACH
- gerippter Tellerrand

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2203260	255	30	1	18,60
PZ2203300	305	40	1	28,60

- 4 TELLER, TIEF
- gerippter Tellerrand

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2204265	265	60	0,32	1	24,50
PZ2204300	305	70	0,50	1	33,10

Farbiges Porzellan

- 1 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	Preis (€) netto
PZ3002060	135	75	0,6	4,14

- 2 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	Preis (€) netto
PZ3102060	135	75	0,6	4,14

- 3 TELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
PZ3001200	200	30	4,60

- 4 TELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
PZ3001260	260	35	7,85

- 5 TELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
PZ3101200	200	30	4,60

- 6 TELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
PZ3101260	260	35	7,82



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



Eigene Fertigung

APHRODITE

Seiten 139-140



VERSAILLES

Seiten 141-142



KASZUB / HEL

Seiten 143-145



APHRODITE

 LUBIANA

- 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
PZ5012300	290	190	3,0	1	27,50

2 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5007140	140	40	0,30	6	3,04
PZ5007185	185	55	0,70	6	3,94
PZ5007230	230	65	1,40	6	8,87

3 TELLER FLACH MIT FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5001240	240	20	6	5,37
PZ5001170	170	20	6	3,72
PZ5001190	190	20	6	4,21
PZ5001210	210	20	6	4,01
PZ5001260	260	20	6	7,65
PZ5001270	270	20	6	7,65

4 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5009030	Suppentasse	150	55	0,3	6	4,55
PZ5008170	Untertasse	170	-	-	6	2,26

5 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5002225	225	35	0,5	6	4,29

6 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5010029	100	125	0,29	6	6,46

7 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5005030	80	85	0,3	6	3,40

8 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5011018	105	80	0,18	6	5,22

9 KAFFEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
9.	PZ5004010	Espressotasse	60	50	0,10	6	2,59
11.	PZ5008135	Untertasse	135	-	-	6	1,89
10.	PZ5003010	Kaffeetasse	85	55	0,19	6	3,20
	PZ5008160	Untertasse	160	-	-	6	2,51
11.	PZ5003025	Kaffeetasse	90	60	0,25	6	3,94
	PZ5008160	Untertasse	160	-	-	6	2,51

12 SERVIERPLATTE, OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5006280	280	200	20	6	12,10
PZ5006330	330	230	25	6	14,70

VERSAILLES

 LUBIANA

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



1 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5101160	160	20	6	3,15
PZ5101170	170	15	6	3,23
PZ5101190	190	20	6	3,46
PZ5101210	210	20	6	3,81
PZ5101240	240	25	6	4,18
PZ5101265	265	25	6	4,81
PZ5101270	270	25	6	7,00

2 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5102225	225	35	0,5	6	3,91

3 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103150	150	60	0,5	6	3,62

4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103040	170	45	0,40	12	2,99
PZ5103060	185	55	0,60	12	3,19

5 SUPPENTASSE

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
5.	PZ5106030	125	70	0,30	6	4,18
	PZ5105160	160	-	-	6	2,09
6.	PZ5106032	155	70	0,32	6	4,75
	PZ5105160	160	-	-	6	2,09

7 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5108030	160	80	0,36	6	8,11

8 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5109015	115	85	85	0,15	6	5,52

9 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5111020	100	110	0,25	6	7,54

10 TEEKANNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5112040	165	85	140	0,5	6	11,60

11 KAFFEEKANNE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5113075	175	180	0,82	6	14,10

12 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5109004	70	50	0,05	12	2,85

13 KAFFEE-/TEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
13.	PZ5104010	Espressotasse	65	60	0,11	12	2,94
	PZ5105120	Untertasse	120	-	-	12	2,22
14.	PZ5104020	Teetasse	90	65	0,20	6	3,28
	PZ5105145	Untertasse	145	-	-	6	1,86
15.	PZ5104025	Kaffeetasse	90	70	0,25	6	4,10
	PZ5105160	Untertasse	160	-	-	6	2,09

16 DIPSCHÄLCHEN RUND

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
16.	PZ5110006	65	35	0,06	12	1,62
17.	PZ5110010	80	40	0,10	12	1,76

18 SERVIERPLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5107280	280	205	25	6	10,60
PZ5107320	320	235	30	6	14,00

*Angabe des Gesamtvolumens

KASZUB / HEL

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

 LUBIANA





Kaszub / Hel

1 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5206160	160	45	0,4	12	2,53
PZ5206230	230	60	1,0	6	6,40

2 RISOTTOTELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5203260	260	90	1,7	6	10,10

3 PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5203270	270	50	1,0	6	6,46
PZ5203290	290	50	1,3	6	8,25

4 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5213300	250	220	3,5	1	36,00

5 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5201160	160	20	12	2,69
PZ5201170	170	20	6	2,69
PZ5201190	190	20	6	2,55
PZ5201210	210	25	6	2,81
PZ5201245	245	25	6	3,39
PZ5201265	265	35	6	5,29

6 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5202230	230	40	0,6	6	3,15
PZ5202240	240	40	0,8	6	3,46

7 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5210032	Suppentasse	160	60	0,32	6	3,56
PZ5208160	Untertasse	160	-	-	6	1,86
PZ5214032	Suppentasse	140	60	0,32	6	2,82
PZ5208160	Untertasse	160	-	-	6	1,86

9 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5207010	125	50	0,12	6	6,36
PZ5207020	145	60	0,22	6	6,88

10 SERVIERPLATTE OVAL

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
10.	PZ5209241	240	160	30	6	8,28
11.	PZ5209280	280	195	35	6	8,58

12 SERVIERPLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5209210	210	135	30	6	6,57
PZ5209240	240	140	35	6	7,00



Kaszub / Hel

1 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5212016	100	85	0,16	6	5,99

2 KAFFEEKÄNNCHEN

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5204046	145	125	0,46	4	10,80

3 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5211025	100	80	0,25	6	10,40

4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103115	115	50	0,3	12	2,14

5 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5206140	140	80	0,6	6	4,49

6 KAFFEEBECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
6.	PZ5205010	65	65	0,10	6	2,09
7.	PZ5205025	85	95	0,25	6	3,58
8.	PZ5205040	90	125	0,40	6	4,65

9 KAFFEEBECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
9.	PZ5205035	90	100	0,35	6	2,98
10.	PZ5205060	95	130	0,60	6	3,01

11 ESPRESSO- UND KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
11.	PZ5203009	Espresso tasse	70	45	0,09	12	2,59
	PZ5208120	Untertasse	120	-	-	12	1,59
12.	PZ5203020	Kaffeetasse	90	60	0,20	6	2,71
	PZ5208150	Untertasse	155	-	-	6	1,80
13.	PZ5203021	Kaffeetasse	70	80	0,20	6	3,46
	PZ5208145	Untertasse	145	-	-	6	1,80





Eigene Fertigung

STALGAST HOTELPORZELLAN

- vier Serien, davon zwei klassisch weiße und zwei in seidigem Cremeton geben vielfältige Möglichkeiten zur Gestaltung der Gedecke
- produziert nach EU-Normen für eine professionelle Qualität
- geeignet für alle gängigen Spülmittel und Spülmaschinen
- besonders widerstandsfähig dank isostatischem Pressverfahren
- für eine platzsparende Lagerung und einen einfachen Transport sind die Stalgast Teller bis zu 100 Stück 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

APULIA

Seiten 147-155



PRATO

Seiten 156-159



TARANTO

Seiten 160-161



LIGURIA

Seiten 162-166



BISTRO

Seiten 168-169



KONESER

Seiten 170-171



APULIA

- Hotelporzellan weiß
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- in sieben Formen erhältlich
- mit verstärkten Kanten





Apulia A

1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0101160	160	20	6	2,39
PZ0101190	190	15	6	2,61
PZ0101210	210	15	6	3,54
PZ0101270	270	20	6	5,62
PZ0101320	320	25	6	8,61

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0102225	225	40	0,5	6	4,70

3 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0105330	280	150	3,3	1	32,20

4 SUPPENTASSE 

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0103032	Obertasse	100	70	0,315	6	3,91
PZ0107160	Untertasse	160	-	-	6	2,10

5 SUPPENTASSE 

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0104350	Obertasse	111	63	0,38	6	3,77
PZ0107160	Untertasse	160	-	-	6	2,10

6 SCHÜSSEL RUND 

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0106130	130	65	0,55	6	2,78
PZ0106160	160	70	0,90	6	3,80
PZ0106230	230	83	2,20	6	10,70

7 TELLER FLACH FAHNE

- oval

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0112160	160	116	15	6	3,78
PZ0112240	240	174	22	6	6,15
PZ0112310	310	220	27	6	10,20
PZ0112360	360	265	34	6	12,00

8 TELLER FLACH FAHNE

- rund

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0101320	320	25	6	8,61



Apulia A

1 KÄNNCHEN MIT DECKEL

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0109045	160	110	0,45	6	9,43

2 KÄNNCHEN MIT DECKEL

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0110037	140	135	0,37	6	7,48

3 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0114040	200	65	0,4	6	6,57

4 VASE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0120145	35	145	0,185	6	7,25

5 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0108035	87	95	0,35	6	3,98

6 KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	PZ0107010	Obertasse	70	45	0,10	6	2,01
8.	PZ0107110	Untertasse	110	-	-	6	1,31
7.	PZ0107021	Obertasse	80	60	0,21	6	3,29
7.	PZ0107145	Untertasse	145	-	-	6	2,19
8.	PZ0107028	Obertasse	100	60	0,28	6	3,19
8.	PZ0107160	Untertasse	160	-	-	6	2,10

9 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0111028	80	100	0,28	6	5,76

10 EIERBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0116047	47	43	0,043	6	1,54

11 GIEBER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0119045	47	45	0,045	6	1,16

12 SALZ- UND PFEFFERSTREUER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
12.	PZ0115001	Salzstreuer	60	6	2,02
13.	PZ0115002	Pfefferstreuer	60	6	2,02

14 DIPSCHÄLCHEN RUND

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
14.	PZ0118070	58	30	0,046	6	1,69
15.	PZ0118058	70	20	0,032	6	1,84
16.	PZ0118055	55	18	0,013	6	1,87





Apulia B

1 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	B mm	D mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0201180	180	180	20	6	6,96
PZ0201210	210	210	20	6	7,50
PZ0201250	250	250	25	6	11,10
PZ0201270	270	270	25	6	14,30

2 TELLER TIEF FAHNE ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0207210	210	210	40	0,5	6	7,50

3 TELLER TIEF COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0205180	180	150	50	6	7,67

4 SCHÜSSEL COUP ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0211110	110	110	40	0,25	6	5,19
PZ0211130	130	130	45	0,37	6	5,24
PZ0202170	170	170	55	0,75	6	7,96
PZ0211230	230	230	67	1,80	6	18,30

5 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0208038	Obertasse	110	-	-	67	0,38	6	6,95
PZ0212180	Untertasse	-	180	180	-	-	6	4,86

6 DIPSCHÄLCHEN ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0210095	95	95	60	0,28	6	5,24

7 PLATTE COUP RECHTECKIG

Artikelnr.	B mm	D mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0204220	220	175	20	6	7,59
PZ0204290	290	230	25	6	10,80

8 TELLER FLACH RAND

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
8.	PZ0221230	230	115	10	6	5,93
9.	PZ0222250	250	150	15	6	5,85

Apulia B

1 SERVIETTENHALTER

Artikelnr.	B mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0224110	110	85	6	5,47

2 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0214350	90	95	0,35	6	3,78

3 KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
3.	PZ0213200	Obertasse	75	-	-	70	0,2	6	5,47
	PZ0212140	Untertasse	-	140	140	-	-	6	4,08
4.	PZ0212240	Obertasse	83	-	-	75	0,24	6	6,22
	PZ0212140	Untertasse	-	140	140	-	-	6	4,08
5.	PZ0212360	Obertasse	110	-	-	65	0,36	6	9,97
	PZ0212180	Untertasse	-	180	180	-	-	6	4,86



Apulia C

1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0303450	325	200	4,5	1	55,50

2 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0301220	220	177	20	6	8,51
PZ0301290	290	230	30	6	11,30

3 TELLER TIEF COUP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0302210	210	50	0,7	6	7,67





Apulia D

1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0401190	190	20	6	2,99
PZ0401260	260	20	6	6,53
PZ0401320	320	32	6	9,71

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0402225	225	30	0,33	6	4,40

3 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0404130	130	40	0,25	6	2,32
PZ0404170	170	50	0,50	6	4,49
PZ0404230	230	65	1,10	6	7,96

4 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0403450	300	215	3,4	1	32,70

5 GIEßER/SAUCIERE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
5.	PZ0412370	Sauciere	215	80	0,37	6	8,28
6.	PZ0409220	Gießer	115	90	0,22	6	4,88

7 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0408240	70	135	0,24	6	5,62

8 KAFFEETASSEN

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0405190	Obertasse	75	70	0,190	6	2,97
PZ0405135	Untertasse	135	-	-	6	2,09

9 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0406280	75	100	0,28	6	3,17

10 PLATTE MIT FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0410220	220	155	20	6	6,04
PZ0410330	330	230	27	6	11,00

11 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0401320	320	32	6	9,71



Apulia E

1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0506350	350	190	3,5	1	34,00

2 SCHÜSSEL RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0507120	120	60	0,38	6	2,24
PZ0508190	190	85	1,50	6	4,38
PZ0508210	210	95	1,80	6	7,25

3 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0501160	160	20	6	2,67
PZ0501190	190	20	6	2,99
PZ0501210	210	20	6	3,68
PZ0501240	240	20	6	5,29
PZ0501270	270	20	6	5,49
PZ0501320	320	25	6	9,64

4 TELLER TIEF FAHNE

5 - PZ0504270 - Pastateller

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	PZ0502225	225	35	0,3	6	4,70
5.	PZ0503230	230	40	0,4	6	5,24
6.	PZ0504270	270	55	0,7	6	9,99

7 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0505290	Obertasse	100	60	0,29	6	3,28
PZ0505150	Untertasse	150	-	-	6	1,99

8 PLATTE FLACH FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0517240	240	175	20	6	6,70
PZ0517310	310	220	25	6	11,00
PZ0517360	360	265	30	6	14,00

9 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0501320	320	25	6	9,64



Apulia E

1 GIEßER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0515220	125	85	0,22	6	4,47

2 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0516500	180	77	0,5	6	8,73

3 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0514220	90	100	0,22	6	5,34

4 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0510200	Obertasse	75	70	0,2	6	3,30
PZ0510145	Untertasse	145	-	-	6	2,83

5 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0511280	85	100	0,34	6	3,82



Apulia F

1 KANNE

Nr.	Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ0603156	225	195	1,56	1	19,40

2 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0606330	85	100	0,33	6	5,62

3 GIEßER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0605320	120	105	0,32	6	4,91
PZ0605590	140	143	0,59	6	8,08

4 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0602220	Obertasse	83	70	0,22	6	3,62
PZ0602160	Untertasse	160	-	-	6	2,68

5 MOCCATASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0601080	Obertasse	60	55	0,08	6	2,07
PZ0601115	Untertasse	115	-	-	6	1,83



Zusatzartikel der Serie Apulia

1 TORTENPLATTE AUF FUß

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0610320	320	85	1	20,60

2 AUFLAUFFORM

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0612265	265	200	45	1	13,50
PZ0613360	360	250	45	1	20,60

3 SCHÄLCHEN-SET

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0611330	330	-	30	3 x 0,26	1	34,30

4 SCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0619300	165	55	0,3	6	6,16

5 SCHÄLCHEN, OVAL

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
5.	PZ0607190	190	100	35	0,32	6	7,88
6.	PZ0608210	210	110	25	0,2	6	7,88

7 PLATTE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0614360	360	250	25	1	21,90

8 FINGERFOOD-LÖFFEL

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0620190	190	25	0,095	6	8,28

9 SCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0617090	75	40	0,09	6	3,98

10 SERVIETTENRING

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0618055	55	60	6	2,84

11 DIPSCHÄLCHEN

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
11.	PZ0616270	80	40	0,14	6	2,24
12.	PZ0615090	60	45	0,14	6	2,78



PRATO



- Hotelporzellan weiß, mit Relief
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- in zwei Varianten erhältlich
- schlagfeste Kanten





Prato A

1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1304030	330	200	4	1	33,60

2 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1301190	190	20	6	2,99
PZ1301210	210	27	6	3,54
PZ1301265	265	25	6	5,62
PZ1301320	320	30	6	10,80

3 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1302235	235	40	0,7	6	5,07

4 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1303230	Obertasse	82	75	0,35	6	3,82
PZ1303160	Untertasse	160	-	-	6	2,62

5 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1306170	170	50	0,48	6	4,14
PZ1306230	230	65	1,20	6	7,95

6 SCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1314150	150	92	30	6	5,96

7 PLATTE FLACH FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1315230	230	157	30	6	6,70
PZ1315280	280	205	30	6	8,96
PZ1315320	320	230	30	6	12,10
PZ1315355	355	273	30	6	14,00

8 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1301320	320	30	6	10,80





Prato A

1 KANNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1310137	230	225	1,37	1	16,20

2 VASE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1318140	40	140	0,23	6	5,89

3 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1317380	225	70	0,38	6	6,57

4 GIEBER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1312260	105	100	0,26	6	5,21

5 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1313270	140	95	0,27	6	5,62

6 KAFFEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
6.	PZ1309350	Obertasse	75	82	0,21	6	2,91
	PZ1308150	Untertasse	150	-	-	6	2,08
7.	PZ1308220	Obertasse	93	56	0,22	6	2,91
	PZ1308150	Untertasse	150	-	-	6	2,08



Prato B

1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1401190	190	20	6	2,99
PZ1401250	250	25	6	5,62

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1402225	225	35	0,5	6	4,85

3 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1404035	310	220	3,5	1	33,60

4 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1403290	Obertasse	105	60	0,25	6	4,19
PZ1403150	Untertasse	150	-	-	6	2,28

5 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1405170	170	60	0,5	6	3,66

6 KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
6.	PZ1406200	Obertasse	80	73	0,20	6	3,38
7.	PZ1406250	Obertasse	100	55	0,25	6	2,97
	PZ1403150	Untertasse	150	-	-	6	2,28

8 PLATTE OVAL FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1410220	220	135	25	6	6,04

TARANTO

- Hotelporzellan cremefarben, mit Relief
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- schlagfeste Kanten
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten





Taranto

1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1501170	170	22	6	5,01
PZ1501190	190	22	6	5,34
PZ1501210	210	25	6	5,80
PZ1501265	265	25	6	8,94
PZ1501320	320	35	6	16,80

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1502235	235	42	0,7	6	7,60

3 SUPPENTASSEN

4 - Untertasse wird separat verkauft

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1503360	Obertasse	110	60	0,36	6	7,81
PZ1503270	Obertasse	97	58	0,27	6	7,13

5 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1509210	Obertasse	75	82	0,21	6	4,91
PZ1507150	Untertasse	150	-	-	6	3,82

6 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1507350	Obertasse	110	60	0,35	6	7,26

7 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1505170	170	50	0,50	6	5,85

8 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1501320	320	35	6	16,80

LIGURIA

- Hotelporzellan cremefarben
- abrieb- und kratz feste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- in sechs Varianten erhältlich



Liguria A

1 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0701210	210	210	20	6	9,43
PZ0701250	250	250	25	6	12,20

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0704210	210	210	40	0,5	6	8,50

3 TELLER TIEF COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0702170	170	170	55	0,7	6	9,05

4 SERVIETTENHALTER

Artikelnr.	B mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0718105	105	80	6	8,82

5 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0709320	85	95	0,32	6	6,29

6 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0705370	Obertasse	110	65	65	0,37	6	9,33	
PZ0705180	Untertasse	-	180	180	-	6	5,69	

7 KAFFEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	PZ0708230	Obertasse	80	-	-	75	0,23	6	7,77
	PZ0708140	Untertasse	-	140	140	-	-	6	4,82

8 DIPSCHÄLCHEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0816050	55	30	0,05	6	1,82





Liguria C

1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0901160	160	20	6	4,57
PZ0901210	210	15	6	5,89
PZ0901270	270	20	6	8,64
PZ0901320	320	23	6	17,30

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0902230	230	40	0,6	6	8,35

3 PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0903270	270	53	1	6	11,50

4 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0904360	Obertasse	110	60	0,36	6	7,67
PZ0904180	Untertasse	180	-	-	6	4,46

5 KAFFEETASSEN

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0908200	Obertasse	75	70	0,20	6	4,65
PZ0908145	Untertasse	145	-	-	6	4,08

6 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0901320	320	23	6	17,30



Liguria D

1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1001230	230	20	6	7,45
PZ1001290	290	20	6	10,80
PZ1001320	320	30	6	16,90

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1002240	240	40	0,4	6	10,10

3 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1003030	310	190	3	1	45,80

4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1004160	160	55	0,46	6	5,23
PZ1004230	230	70	1,40	6	13,00
PZ1004250	250	95	2,60	6	14,00

5 CAPPUCCINOTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1006260	Obertasse	100	60	0,26	6	6,74
PZ1006160	Untertasse	160	-	-	6	4,68

6 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1001320	320	30	6	16,90





Hotelporzellan weiß

1 SCHÄLCHEN-SET

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0611330	330	-	30	3 x 0,26	1	34,30

2 SCHALE

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
2.	PZ0608210	210	110	25	0,20	6	7,88
3.	PZ0607190	190	100	35	0,32	6	7,88

4 TELLER FLACH RAND

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0221230	230	115	10	6	5,93

5 DIPSCHÄLCHEN ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0210095	95	95	60	0,28	6	5,24

6 SCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0619300	165	55	0,30	6	6,16

7 SCHÜSSELE COUP ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0211110	110	110	40	0,25	6	5,19
PZ0211130	130	130	45	0,37	6	5,24

8 SCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0617090	75	40	0,09	6	3,98

9 FINGERFOOD-LÖFFEL

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0620190	190	25	0,095	6	8,28

10 DIPSCHÄLCHEN RUND

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
10.	PZ0118055	55	18	0,013	6	1,87
11.	PZ0118070	58	30	0,046	6	1,69
12.	PZ0615090	60	45	0,140	6	2,78
13.	PZ0118058	70	20	0,032	6	1,84
14.	PZ0616270	80	40	0,140	6	2,24



BISTRO

- glattes Hotelporzellan reinweiß, verziert mit einem dünnen blauen Streifen
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- mit verstärkten Kanten





1



3



2



Bistro

1 TELLER FLACH MIT HOHEM RAND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2601215	215	27	6	5,24
PZ2601260	260	27	6	7,81

2 TELLER TIEF MIT HOHEM RAND

Artikelnr.	Ø mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2602190	190	6	6,24

3 SALAT- & BEILAGENSCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2603140	140	70	0,54	6	3,23
PZ2603160	160	70	0,75	6	4,89

4 KAFFEE-BECHER MIT HENKEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2605260	92	100	0,35	6	4,24

5 ZUCKERDOSE MIT DECKEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2606200	90	100	0,2	6	7,94

6 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	W mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2607200	125	95	0,2	6	6,38

7 KAFFEE-OBERTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
8. PZ2608200	Kaffeetasse	84	73	0,2	6	4,34
9. PZ2604150	Untertasse	150	-	-	6	2,90

8 SALZ- UND PFEFFERSTREUER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
8.	PZ2609080	Salzstreuer	80	6	3,68
9.	PZ2610080	Pfefferstreuer	80	6	3,68

10 AUSLAGEPLATTE, RECHTECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2611335	335	200	30	6	21,30



7



4



5



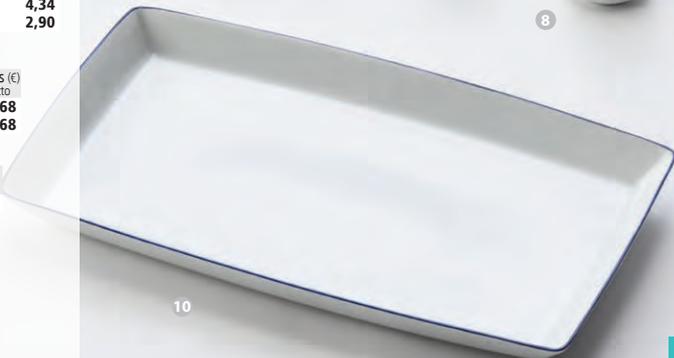
6



9



8



10

CONNAISSEUR

- glattes Hotelporzellan, verziert mit einem dünnen blauen Streifen
- abrieb- und kratzefeste Glasur
- mit verstärkten Kanten
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten



Connaissanceur

1 TELLER FLACH MIT FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2801190	190	15	6	3,92
PZ2801210	210	15	6	5,13
PZ2801270	270	20	6	8,31
PZ2801240	240	20	6	6,88

2 TELLER TIEF MIT FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2802225	225	40	0,5	6	6,93

3 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2810330	280	150	3,3	6	43,20

4 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2804315	Suppentasse	100	70	0,315	6	5,60
PZ2806160	Untertasse	160	-	-	6	3,25

5 SALAT- & BEILAGENSCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2809130	130	65	0,55	6	3,91
PZ2809160	160	70	0,90	6	5,19

6 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2805350	87	95	0,35	6	4,90

7 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2807280	80	100	0,28	6	8,61

8 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2803210	Kaffeetasse	80	60	0,210	6	4,13
PZ2806145	Untertasse	145	-	-	6	2,62

9 SALZ- UND PFEFFERSTREUER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
9.	PZ2811060	Salzstreuer	60	6	3,04
10.	PZ2812060	Pfefferstreuer	60	6	3,04

11 EIERBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2813047	47	43	0,043	6	2,05

12 DIPSCHÄLCHEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2814050	58	30	0,046	6	1,78

13 SERVIERPLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2808240	240	174	22	6	8,61
PZ2808310	310	220	27	6	13,80



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	1,67
PZ2301180	180	22	6	2,54
PZ2301200	200	23	6	2,86
PZ2301230	230	23	6	3,88
PZ2301240	240	23	4	4,05
PZ2301250	250	25	4	4,73
PZ2301260	260	25	4	4,85
PZ2301280	280	33	3	7,53
PZ2301310	310	30	3	9,12

2 SCHÜSSEL FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2310022	145	39	0,22	12	2,84
PZ2310035	170	43	0,35	5	2,93
PZ2310050	220	40	0,50	6	4,68

3 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2305180	180	34	0,15	6	2,43
PZ2305200	200	40	0,21	6	3,68
PZ2305230	230	40	0,30	4	4,44
PZ2305250	250	45	0,35	4	7,73

4 PFEFFERSTREUER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2308002	40	80	24	1,53

5 SALZSTREUER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2308001	40	80	24	1,53

6 DIPSCHÄLCHEN RUND

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
6.	PZ2322006	75	28	0,065	12	1,58
7.	PZ2322003	50	18	0,020	24	1,01

8 CAPPUCCINOTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2323026	Obertasse	100	65	0,26	6	2,36
PZ2323003	Untertasse	145	20	-	12	1,39

9 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2323017	Obertasse	85	60	0,17	12	2,38
PZ2323002	Untertasse	140	20	-	12	1,28

10 MOCCATASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2323009	Obertasse	60	55	0,09	12	1,61
PZ2323001	Untertasse	120	18	-	12	0,98

11 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2313027	Obertasse	100	60	0,27	6	3,30
PZ2313001	Untertasse	140	20	-	12	1,93
PZ2313038	Obertasse	120	75	0,38	6	4,20
PZ2313002	Untertasse	140	25	-	12	2,46

12 PLATTE MIT FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2309295	295	210	20	4	7,34
PZ2309350	350	250	25	4	9,37
PZ2309400	400	290	30	2	14,60





1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2314350	300	175	3,50	1	29,40

2 MENAGEN-SET 3-TEILIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2308003	120	60	92	12	6,12

3 TELLER TIEF COUP RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2321065	200	45	0,65	6	4,75

4 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2320150	150	17	12	1,53
PZ2320180	180	21	6	2,01
PZ2320200	200	26	6	2,99
PZ2320230	230	26	4	4,00
PZ2320250	250	29	4	5,01
PZ2320300	300	35	4	12,10

5 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2307030	80	92	0,30	12	2,44

6 KAFFEEBECHER 

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2307028	80	100	0,32	12	3,20

7 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2317040	160	98	0,40	2	8,00
PZ2318064	170	120	0,64	2	7,54

8 KAFFEETASSE 

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2319025	Obertasse	85	55	0,20	12	2,23
PZ2319002	Untertasse	155	24	-	12	1,24
PZ2319030	Obertasse	95	60	0,25	12	2,97
PZ2319003	Untertasse	160	24	-	12	1,75

9 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2317002	96	101	0,32	6	4,16

10 PLATTE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2324310	310	240	30	4	7,02
PZ2324410	410	290	29	3	14,00
PZ2324470	470	330	34	3	28,60

1 SCHÜSSEL ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2306040	120	120	70	0,40	6	3,65
PZ2306055	150	150	65	0,55	4	6,41
PZ2306170	200	200	90	1,70	4	10,10

2 TEEKANNE MIT TEETASSE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2317001	170	135	0,35	1	15,40

3 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2307035	85	95	0,35	12	2,54

4 GIEßER MIT HENKEL

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2316010	80	85	0,10	6	2,77
PZ2316029	115	110	0,29	6	4,88

5 TELLER FLACH

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2302175	175	175	20	6	4,66
PZ2302235	235	235	25	4	11,60

6 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2315016	175	55	105	0,16	6	3,75
PZ2315050	230	95	135	0,50	6	11,20

7 VASE

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2315140	140	0,13	6	3,67

8 PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2305270	270	42	0,30	4	17,30

9 SCHÜSSEL RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2311040	130	55	0,40	12	3,68
PZ2311055	145	65	0,55	12	4,58

10 DIPSCHÄLCHEN

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
10.	PZ2325080	80	80	20	-	24	1,90
11.	PZ2325075	75	75	50	0,125	24	1,63

12 AUFLAUFFORMEN RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2318006	70	32	0,06	24	1,61
PZ2318010	80	35	0,10	24	1,22
PZ2318013	90	40	0,13	12	1,58
PZ2318030	100	50	0,30	12	2,66
PZ2318018	135	53	0,48	12	3,47

13 PIZZATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2304330	330	15	4	17,40



GLÄSER VON BORMIOLI ROCCO

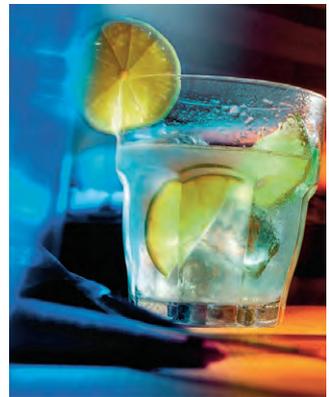
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück



GLASSERIE ROCK BAR



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7401070	Schnapsglas	51	64	0,070	6	1,00
2.	GL7402200	Whiskybecher	76	84	0,200	6	1,25
3.	GL7403270	Whiskybecher	84	92	0,270	6	1,45
4.	GL7404390	Whiskybecher	91	101	0,390	6	1,62
5.	GL7405290	Longdrinkglas	72	135	0,290	6	1,77
6.	GL7406360	Longdrinkglas	79	141	0,360	6	2,12



IRISH PINT BIERGLAS


Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2204568	85	160	0,568	6	2,67

NONIK PINT BIERGLAS


Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2204585	90	152	0,585	6	2,13

COCKTAILGLAS


Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8201420	87	174	0,420	6	4,14
2.	GL8201500	87	194	0,500	6	4,31

GLASSERIE SORGENTE


Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8202070	Schnapsglas	42	74	0,070	6	1,93
2.	GL8202420	Tumbler	84	105	0,420	6	3,29
3.	GL8202460	Longdrink-Glas	83	152	0,460	6	3,55

GLASSERIE STONE


Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8203390	Tumbler	89	107	0,390	6	3,91
2.	GL8203490	Longdrink-Glas	83	155	0,490	6	5,01

GLASSERIE LOUNGE


Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8204275	Tumbler	81	82	0,275	6	2,74
2.	GL8204370	Longdrink-Glas	88	106	0,370	6	4,41

GLASSERIE WIND


Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8205300	Tumbler	75	95	0,300	6	3,12
2.	GL8205350	Tumbler	80	101	0,350	6	3,48
3.	GL8205480	Longdrink-Glas	78	138	0,480	6	3,92

GLASSERIE RESTAURANT

- lasergeschnittene feine Ränder
- leichte Ausführung
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück



CRYSTAL
GLASS



1



2



3



4



5

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2401425	Weinglas	83	215	0,425	12	4,71
2.	GL2402525	Weinglas	83	215	0,525	12	5,49
3.	GL2403240	Sektglas	75	215	0,240	4	4,71
4.	GL2404430	Trinkbecher	85	105	0,430	3	4,02
5.	GL2405161	Dekanter	185	211	1,610	1	29,60

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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Eichstrich Liter	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7331255	Trinkbecher	0,2	73	88	0,255	6	1,13
2.	GL7332310	Trinkglas	0,2	59	166	0,310	6	1,27
3.	GL7322390	Biertulpe	0,3	80	186	0,390	6	2,44
4.	GL7323590	Bierglas	0,4	88	158	0,590	6	1,75

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
GL7102200	64	116	0,200	12	1,14
GL7102400	73	155	0,400	12	1,97



GLÄSER „QUATTRO STAGIONI“

- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7104250	86	93	0,250	12	1,88
GL7104500	90	136	0,500	12	1,33



EINMACHGLAS

- inkl. Deckel mit Gummidichtung



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7101125	83	71	0,125	6	3,24
GL7101200	83	84	0,200	6	3,72
GL7101350	98	100	0,350	6	3,76

GLASBECHER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5502450	67	130	0,45	12	1,66

GLASKRUG „QUATTRO STAGIONI“



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7103415	78	136	0,415	12	3,71

SCHRAUBDECKEL



Artikelnr.	Beschreibung	Ø mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7199001	Schraubdeckel für die Gläser GL7103415, GL7104250 und GL7104500	70	6	0,67
GL7199002	Schraubdeckel für die Gläser GL7102200 und GL7102400	56	6	0,51



GLASFLASCHE BASIC ECKIG

- mit Bügelverschluss

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL6902250	192	0,250	12	2,15
GL6902500	253	0,500	12	2,98



EISBECHER UND DESSERTSCHALEN

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



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL4003380	85	182	0,380	6	2,60
2.	GL4003300	116	125	0,300	6	4,02
3.	GL4003375	130	90	0,375	12	2,56



1



2



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL4004260	104	94	0,260	6	2,45
2.	GL4004300	125	180	0,300	6	6,60

KAFFEEGLÄSER

- besonders leichtes, doppelwandiges Glas
- aus hitzebeständigem Borosilikatglas
- für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- besonders klares Glas
- die Gläser können auch bei heißem Inhalt überall ohne Verbrühungen berührt werden



KAFFEEGLAS

- inkl. Edelstahluntertasse
- Preise pro Stück
- 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.	GL6001065	Espressoglas	61	54	0,065	2	13,20
2.	GL6002165	Kaffeeglas	82	73	0,165	2	16,50
3.	GL6003300	Kaffeeglas	98	88	0,300	2	17,60

KAFFEEBECHER GLAS

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



Vakuumschicht
gegen Beschlag



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL6004320	Kaffeebecher mit Henkel	85	113	0,32	2	18,20
2.	GL6005270	Kaffeebecher	82	113	0,27	2	14,10
3.	GL6006340	Kaffeebecher hoch	90	150	0,34	2	14,60

PASABAHÇE GLÄSER

Pasabahçe
PROFESSIONAL



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

GLASSERIE BISTRO

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- ideal für Caterings, Hochzeiten und Bankette
- glatte abgerundete Ränder
- aus einem Stück
- 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.	GL0101050	Likörglas	45-50	113	0,050	24	1,23
2.	GL0107395	Cognacschwenker	60	124	0,395	12	2,01
3.	GL0102265	Sektschale	95-66	134	0,265	12	1,80
4.	GL0103190	Martiniglas	107-64	136	0,190	12	1,91
5.	GL0109175	Weinglas	70	132	0,175	12	1,46
6.	GL0105280	Weinglas	64-66	150	0,210	12	1,41
7.	GL0104210	Weinglas	68-66	160	0,280	12	1,47
8.	GL0106180	Sektglas	51-64	190	0,180	12	1,41


GLASSERIE IMPERIAL

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- aus einem Stück gefertigt
- 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.	GL0204190	Weinglas	60-69	162	0,190	12	1,54
2.	GL0202260	Weinglas	75-66	172	0,260	12	1,56
3.	GL0201460	Weinglas	91-76	207	0,460	12	1,73
4.	GL0203200	Sektglas	50-64	212	0,200	12	1,56

GLASSERIE IMPERIAL PLUS

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- elegantes Design
- gehärtetes Glas mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische und thermische Beschädigungen
- spülmaschinenfest
- Verkauf in Verpackungseinheiten



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL0401230	Weinglas	64-70	177	0,230	12	2,72
2.	GL0402320	Weinglas	75	197	0,320	12	2,64
3.	GL0404420	Weinglas	80-75	210	0,420	12	2,90
4.	GL0403150	Sektglas	47-57	196	0,150	12	2,45

GLASSERIE SAXON

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL0301195	Weinglas	63	143	0,195	48	1,31
2.	GL0302240	Weinglas	68	158	0,240	48	1,44
3.	GL0304150	Sektglas	50	175	0,150	48	1,46



GLASSERIE AMBER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8101350	Trinkglas	81	62	0,350	12	1,89
2.	GL8101570	Trinkglas	94	120	0,570	6	2,20
3.	GL8104460	Rotweinglas	91	216	0,460	6	2,35

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.	GL0601425	Trinkbecher	67	110	0,425	6	1,61
2.	GL0603490	Weinglas	64	218	0,490	6	3,16
3.	GL0604350	Weinglas	57	217	0,350	6	3,44
4.	GL0605195	Sektglas	45	226	0,195	6	2,67

GLASSERIE PRIMETIME

- 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.	GL0504240	Weinglas	56-64	180	0,240	12	2,08
2.	GL0505338	Weinglas	62-64	189	0,338	12	2,25
3.	GL0506500	Burgunderglas	108-75	179	0,500	12	2,45
4.	GL0501400	Weinglas	67-75	205	0,400	12	2,31
5.	GL0502520	Weinglas	70-75	220	0,520	12	2,70
6.	GL0503165	Sektglas	43-64	205	0,165	12	2,12

GLASSERIE LYRIC

- ideal für Caterings, Hochzeiten und Bankette



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL6801230	Weinglas	70-68	185	0,230	6	3,37
2.	GL6801320	Weinglas	76-78	195	0,320	6	3,48
3.	GL6801400	Weinglas	85-80	200	0,400	6	3,59
4.	GL6802210	Sektglas	55-68	210	0,210	6	3,37
5.	GL6803370	Trinkglas	93-55	90	0,370	12	1,99

GLASSERIE ENOTECA

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

Pasabahçe
PROFESSIONAL



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL0801440	Weinglas	64-82	225	0,440	6	3,25
2.	GL0802545	Weinglas	70-82	235	0,545	6	3,57
3.	GL0804780	Weinglas	72-85	244	0,620	6	3,73
4.	GL0803620	Burgunderglas	80-85	228	0,780	6	3,91
5.	GL0805170	Sektglas	52-70	225	0,170	6	3,57
6.	GL0806220	Martini glas	114-82	178	0,220	6	3,83
7.	GL0807460	Margaritaschale	115-85	220	0,460	6	4,01

GLASSERIE RISUS

- ideal für Bankette, Restaurants und Cafés
- Verkauf in Verpackungseinheiten



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8301360	Weissweinglas	95	183	0,390	12	2,10
2.	GL8302455	Rotweinglas	101	193	0,455	12	2,36
3.	GL8302550	Rotweinglas	108	208	0,550	12	2,57

GLASSERIE TIMELESS

Pasabahçe
PROFESSIONAL

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- besonders robust
- 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	1,59
2.	GL6701060	Likörglas	52	90	0,060	12	2,50
3.	GL6702320	Weinglas	87-75	151	0,320	12	3,80
4.	GL6703255	Sektschale	110-82	157	0,255	12	3,29
5.	GL6703230	Martinischale	116	172	0,230	12	3,30
6.	GL6702330	Weinglas	88	195	0,330	12	4,05
7.	GL6704500	Cocktailglas	100-85	198	0,500	12	4,35
8.	GL6702175	Sektglas	64	225	0,175	4	3,75
9.	GL6711255	Fingerfood-Glasschälchen	90	54	0,225	4	2,81
10.	GL6705345	Tumbler	92	96,5	0,345	6	3,93
11.	GL6705200	Trinkglas	72-67	83	0,200	12	2,56
12.	GL6705340	Trinkglas	85-79	96	0,340	12	2,99
13.	GL6706295	Longdrinkglas	67-62	143	0,295	12	3,05
14.	GL6706365	Longdrinkglas	72-66	153	0,365	12	4,20
15.	GL6706450	Longdrinkglas	77-70	161	0,450	12	3,23
15.	GL6707725	Rührglas	107	150	0,725	6	6,39
16.	GL6706345	Longdrinkglas	79	148	0,345	6	4,23
17.	GL6713450	Longdrinkglas	86	160	0,450	6	5,00

NEU



GLASSERIE TIMELESS



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL6707725	Rührglas	107	150	0,725	6	6,39
2.	GL6710250	Dessertschale	98-70	103	0,250	12	4,20
3.	GL6712144	Krug	134	217	1,440	1	12,70

NEU

GLASSERIE HIGHNESS



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8001390	Trinkglas	96,5	99	0,390	6	4,03
2.	GL8001490	Longdrinkglas	90,5	159	0,490	6	5,16
3.	GL8001345	Longdrinkglas	81	142	0,345	6	4,34



GLASSERIE PLEASURE



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8002350	Trinkglas	82	107	0,350	12	2,10
2.	GL8002480	Longdrinkglas	71	177	0,480	12	2,14

GLASSERIE CASABLANCA

Pasabahce
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.	GL2112037	Schnapsglas	48-35	55	0,036	12	0,67
2.	GL2110140	Aperitifglas	72-47	80	0,140	12	0,83
3.	GL2106200	Whiskybecher	79	84	0,200	12	0,89
4.	GL2111240	Whiskybecher	84	90	0,240	12	1,12
5.	GL2102350	Whiskybecher	92-65	100	0,350	12	1,35
6.	GL2105290	Longdrinkglas	78-59	120	0,290	12	1,17
7.	GL2103360	Longdrinkglas	83-61	122	0,360	12	1,34
8.	GL2107360	Longdrinkglas	80-55	150	0,360	12	1,27
9.	GL2104400	Longdrinkglas	87	132	0,400	12	1,43
10.	GL2108475	Longdrinkglas	86-51	160	0,475	12	1,83
11.	GL2109645	Longdrinkglas	95-65	177	0,645	12	2,30
12.	GL2113375	Bierglas mit Henkel	72	164	0,375	6	4,74
	GL2113685	Bierglas mit Henkel	86	197	0,685	6	7,32
13.	GL2101013	Karaffe	210-80	195	1,300	6	8,30

GLASSERIE GRANDE-S



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL1601310	Whiskybecher	89-60	98	0,310	12	1,30
2.	GL1603410	Trinkglas	98	105	0,410	12	1,80
3.	GL1603190	Trinkglas	98	100	0,190	12	1,11
4.	GL1602320	Longdrinkglas	76-50	128	0,280	12	1,50
5.	GL1602300	Longdrinkglas	71	160	0,300	12	1,70
6.	GL1602375	Longdrinkglas	79	155	0,375	12	1,74
7.	GL1602480	Longdrinkglas	86	160	0,480	12	2,14

GLASSERIE NEXT



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL1701200	Trinkglas	71-58	84	0,200	12	1,05
2.	GL1702285	Trinkglas hoch	72-57	118	0,285	12	1,16



GLASSERIE SIDE



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL1505060	Schnapsglas	45-43	68	0,060	12	0,87
2.	GL1509060	Schnapsglas	38	98	0,060	12	1,11
3.	GL1508165	Aperitifglas	57-53	100	0,160	12	1,15
4.	GL1501220	Whiskybecher	74-69	89	0,220	12	1,29
5.	GL1506315	Whiskybecher	83-78	94	0,315	12	1,74
6.	GL1510210	Longdrinkglas	56-50	140	0,210	12	1,11
7.	GL1504290	Longdrinkglas	63-59	140	0,290	12	1,29
8.	GL1503300	Longdrinkglas	60-53	166	0,300	12	1,22



GLASSERIE ISTANBUL



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL1402185	Whiskybecher	69	80	0,185	12	0,90
2.	GL1403240	Whiskybecher	74-69	89	0,240	12	0,91
3.	GL1401290	Longdrinkglas	62-58	134	0,290	12	0,94

GLASSERIE CENTRA



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL1901060	Schnapsglas	45-43	69	0,060	6	1,05
2.	GL1903320	Whiskybecher	83-78	93	0,320	6	1,90
3.	GL1904218	Longdrinkglas	56-50	140	0,215	6	1,57
4.	GL1905310	Longdrinkglas	60-53	171	0,310	6	1,73
5.	GL1906355	Longdrinkglas	68-63	152	0,355	6	2,01

GLÄSER

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



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2003300	Trinkbecher	75-53,5	85	0,300	12	1,26

SCHNAPSGLÄSER



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL1201040	44-35	71	0,040	12	0,89
2.	GL1202031	50-35	59	0,030	12	0,94
3.	GL1203040	50-35	60	0,040	12	0,91
4.	GL1205060	52-34	88	0,060	12	1,04
5.	GL7605060	46	66	0,060	12	2,30 NEU



COCKTAILGLÄSER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL1301450	Cocktailglas	85-80	198	0,450	12	2,68
2.	GL1302370	Cocktailglas	74-71	178	0,370	12	2,30
3.	GL1304280	Cocktailglas	73-68	155	0,280	12	1,95
4.	GL1306255	Cognacschwenker	55-65	115	0,250	12	1,82
5.	GL1307410	Cognacschwenker	68-78	126	0,380	12	2,34
6.	GL1303300	Margaritaschale	115-70	169	0,300	12	2,15



GLASSERIE HUDSON



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8403220	Champagnerschale	96,5	150	0,220	6	3,47
2.	GL8401230	Martinischale	114	163	0,230	12	3,42
3.	GL8402655	Cocktailglas	85	205	0,655	12	3,51



GLASSERIE TIN CAN



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7501280	73	88	0,280	12	1,87
2.	GL7501350	77	98	0,350	12	1,87
3.	GL7501490	79	123	0,490	12	2,21



GLASSERIE ELYSIA



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7601210	Tumbler	85	73	0,210	12	2,75
2.	GL7601355	Tumbler	84	98	0,355	12	3,73
3.	GL7602445	Longdrinkglas	76	150	0,445	12	3,87
4.	GL7602280	Longdrinkglas	66	140	0,280	12	3,60
5.	GL7605060	Schnapsglas	46	66	0,060	12	2,30
6.	GL7604260	Champagnerschale	101	164	0,260	6	4,12
7.	GL7604500	Cocktailchale	101	198	0,500	6	6,38



GLASSERIE PARMA



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2001270	75-51	128	0,270	12	1,45
2.	GL2002410	88-61	147	0,410	12	1,65
3.	GL2702665	102	166	0,665	48	2,65

GLASSERIE BISTRO



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL0111220	Fingerfood-Glasschälchen	83	59	0,220	12	1,55
2.	GL0108380	Trinkglas mittelhoch	86	91	0,380	12	1,50
3.	GL0108510	Trinkglas hoch	88	121	0,510	12	1,62

GLASSERIE ICONIC



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7801270	66	123	0,270	12	2,61
2.	GL7802350	78	103	0,330	24	2,45



GLASSERIE ICONIC



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2805340	86-66	98	0,340	24	3,31

GLASSERIE
GRANDE SUNRAY



1



2



3



4

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL3501290	Trinkglas	90	98	0,290	12	2,40
2.	GL3501390	Trinkglas	98	105	0,390	12	2,90
3.	GL3502295	Longdrinkglas	71	158	0,295	12	2,40
4.	GL3502460	Longdrinkglas	86	160	0,460	12	2,90



GLASSERIE DIONY



1



2



3



4



5



6

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7001125	Sektglas	58	207	0,125	12	3,60
2.	GL7002230	Weißweinglas	85	169	0,230	12	3,10
3.	GL7003310	Rotweinglas	93	186	0,310	12	3,60
4.	GL7004265	Trinkglas	78	104	0,265	12	2,10
5.	GL7005320	Whiskyglas	90	94	0,320	12	2,00
6.	GL7006345	Longdrinkglas	77	142	0,345	12	2,40



GLASSERIE LEAFY



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8505345	Whiskyglas	90	85	0,300	6	3,40
2.	GL8506345	Longdrinkglas	76	140	0,345	6	3,60
3.	GL8506450	Longdrinkglas	83	150	0,450	6	3,90



CAPPUCCINOTASSE

- Verpackungseinheiten (Obertasse und Untertasse)
- GL3102090 Moccataste mit Untertasse



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL3101238	91-40	64	0,238	6	2,94
GL3102090	64	57	0,090	6	2,30

IRISH COFFEE GLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2901225	76-69	146	0,225	12	2,62



TEEBECHER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL3201250	78	94	0,25	12	1,45

LATTE MACCHIATO GLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL3001260	78-68	146	0,260	12	2,34
GL3002360	84-75	162	0,360	6	2,77
GL3002455	91-75	175	0,455	6	3,11

KAFFEEGLÄSER

- Artikel GL2801075 - Set aus: 12er Pack Obere und 12er Pack Untere zur Moccataste
- Artikel GL2802185 - Set aus: 6er Pack Obere und 6er Pack Untere zum Kaffeeglas
- Artikel GL2803240 - Kaffeegläser gehärtet



1



2



3



4

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2801075	60-45	55	0,075	6	1,74
2.	GL2802185	85-60	68	0,185	6	2,69
3.	GL2803240	76-49	110	0,240	12	1,56
4.	GL2804380	82-55	149	0,380	12	2,19

EISBECHER



1



2



3



4



5



6

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL4201280	100-65	82	0,28	6	1,74
2.	GL4101250	92-68	97	0,25	6	2,26
3.	GL4301290	114-72	105	0,29	6	2,65
4.	GL3901270	102-68	142	0,27	6	2,68
5.	GL4001160	116-70	118	0,16	6	2,05
	GL4002170	116-70	133	0,17	6	2,15
6.	GL6710250	98-70	103	0,25	12	4,20

NEU

SAUCIERE



Artikelnr.	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5101060	63	0,060	12	2,08
GL5102170	94	0,170	12	3,80

ASCHENBECHER



1



2

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL5201107	107	37	12	1,29
2.	GL0110072	72	37	24	1,35

AUFLAUFFÖRMCHEN



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5301180	92-54	58	0,180	24	1,23



KARAFFE

- aus Glas, für Flüssigkeiten mit max. Temperatur von 65°C

1	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
	GL3301250	62-48	120	0,250	12	2,12
	GL3302500	78-60	153	0,500	6	2,82
	GL3303100	97-72	201	1,000	6	3,28
	GL3304185	112-86	240	1,850	6	5,06

2	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
	GL3401145	114-90	234	1,450	6	5,10

GLASSCHALE

- gehärtetes Glas mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische und thermische Belastungen



3	Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
	1.	KG2302060	60	27	0,03	24	1,57
	2.	KG2302120	120	53	0,31	6	1,66
	3.	KG2302140	140	63	0,55	6	2,27
	4.	KG2302172	172	76	1,20	6	3,08
	5.	KG2302200	200	87	1,60	6	3,92
	6.	KG2302230	230	101	2,50	6	4,49
	7.	KG2302262	262	113	3,70	6	6,47

WEIN- / WASSERKARAFFE

- GL4702500 mit Füllstrich



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL4701250	51-63	172	0,25	12	2,25
GL4702500	64-80	203	0,50	6	2,96
GL4703100	79-94	249	1,00	6	4,05

WEIN- / WASSERKARAFFE

- Ausführung „Bordeaux“



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL4901250	60-67	176	0,25	12	2,03
GL4902500	76-87	213	0,50	6	2,58
GL4903100	93-107	262	1,00	6	2,85

WASSER- UND LIMONADENKRUG



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7702150	104	227	1,5	6	7,61

WEIN- / WASSERKARAFFE AMPHORA



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7701118	100	251	1,180	1	4,32

BIERSEIDEL



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2201385	77-70	134	0,385	12	2,77
2.	GL2202500	85-97	136	0,500	12	2,91
3.	GL2203655	92-103	154	0,655	12	3,62

BEER GLASS

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2703285	72	120,5	0,285	48	1,49
2.	GL2703570	88	154	0,570	48	1,97



1



2

PILSENER BIERGLÄSER



1



2



3



4

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück*	Preis (€) netto
1.	GL2704390	70	142	0,390	12	2,76
2.	GL2705410	67	202	0,410	6	2,58
3.	GL2706380	67	188	0,380	6	2,48
4.	GL2707570	75	210	0,570	6	2,80

BIERGLAS

- empfohlene Füllmenge 0,5 Liter



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2701570	79-69	160	0,570	12	1,77

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.	GL2501320	80-58	180	0,320	12	1,34
2.	GL2301550	80	210	0,55	12	2,54
3.	GL2708480	77	197	0,480	12	2,53
4.	GL2709598	81,5	211	0,598	12	2,89
5.	GL2601410	70-62	210	0,410	6	2,15
	GL2602510	75-70	220	0,510	6	2,13
	GL2603660	80-73	235	0,660	6	2,25



1



4



2



5



3



MENAGEN



1



2



3



4

1 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4101022	145	10,60

2 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Karten- / Serviettenhalter

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4106002	115	15,10

5 ERSATZSTREUER SALZ / PFEFFER

Artikelnr.	Preis (€) netto
TT4199001	2,15

3 MENAGE 3-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Zahnstocherglas

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4102003	155	16,60

4 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4109002	140	13,70



5



1



2



3



4



5



6



7



8

1 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4101002	115	5,98

2 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Karten- / Serviettenhalter

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4102002	115	10,50

3 MENAGE 2-TEILIG

- Essigflasche
- Ölflasche

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4103002	180	10,10

4 MENAGE 4-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4104004	180	15,10

5 MENAGE 3-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Zahnstocherglas

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4105003	115	6,98

6 MENAGE 3-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Senfglas

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4106003	115	7,13

7 MENAGE 5-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche
- Zahnstocherglas

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4107005	180	15,20

8 ZUCKER- / PARMESANMENAGE

- inklusive Löffel

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4108001	125	9,59

1 SALZ- UND PFEFFERSTREUER
2 - Verkauf in Verpackungseinheiten

Nr.	Artikelnr.	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT4008100	94	24	2,17
2.	TT4007001	120	24	1,37


3 ZUCKERSTREUER

- aus Glas

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
TT4009001	55-66	152	0,24	12	2,73

1 ÖLFLASCHE
2 - Verkauf in Verpackungseinheiten

Nr.	Artikelnr.	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT4010260	157	0,260	12	4,14
2.	TT4011260	157	0,260	12	3,34


3 ÖL- UND ESSIGFLASCHE

 - zur stilvollen Aufbewahrung von Öl oder Essig
 - inkl. Metallgießer mit Verschlusskappe

Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7703500	17	60	60	290	0,500	12	5,08

EIERBECHER


Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4406243	50	1,71

SAUCIERE

- aus Glas



Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5101060	63	0,060	12	2,08
GL5102170	94	0,170	12	3,80


SAUCIERE


Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
TT4410015	0,15	5,31
TT4411025	0,25	6,62
TT4412045	0,45	9,98

SERVIETTENHALTER



1



2



3



4

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	TT4402001	-	-	80	4,97
2.	TT4401001	-	-	80	7,76
3.	TT4405190	195	195	190	15,10
4.	TT4110075	-	-	75	7,13

SCHNECKENPLATTE- UND BESTECK



2



3



1

- 1 SCHNECKENPLATTE
- für sechs Schnecken

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
TT4409200	200	170	6,98

- 2 SCHNECKENZANGE

Artikelnr.	Preis (€) netto
TT4408001	4,15

- 3 SCHNECKENGABEL

Artikelnr.	Preis (€) netto
TT4407001	2,06



SALZ- UND PFEFFERMÜHLE

- mit Keramik-Mahlwerk
- aus Gummibaumholz
- Mahlwerk einstellbar

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4001200	200	22,10



SALZ- UND PFEFFERMÜHLE

- mit Stahl-Mahlwerk
- aus Gumminbaumholz
- einstellbares Mahlwerk

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4002200	200	25,40
TT4003300	300	36,30



SALZ- UND PFEFFERMÜHLE AUS ACRYL

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



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4012200	200	18,30
TT4012300	300	30,70

SALZ- UND PFEFFERMÜHLE

- mit Keramik-Mahlwerk
- einstellbares Mahlwerk
- aus Gummibaumholz



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	H mm	Preis (€) netto
1.	TT4013001	Königin		200	35,40
2.	TT4013002	König		200	35,40

MÖRSER MIT STÖSSEL

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



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
TT4012001	120	110	29,20

TISCHMÜLLEIMER

- abnehmbarer Schwingdeckel

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
TT4013015	120	160	1,5	12,20

ZUCKERDOSE

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
TT4005030	85	95	78	0,3	8,26

KARTENHALTER MIT KLEMME



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4109102	102	2,65



BROT- UND OBSTKORB



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Ø mm	Preis (€) netto
1.	TT4201280	250	180	45	-	11,40
	TT4203300	300	240	50	-	14,10
2.	TT4202250	-	250	55	250	11,40



BROT- UND OBSTKORB



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
3.	TT4206232	-	232	178	50	4,02
4.	TT4204230	-	230	150	65	3,44
	TT4207375	-	375	150	70	5,27
5.	TT4205240	240	-	-	50	3,22



BROT- /BUFFETKÖRBE

- TT4307530 passend zur Rolltop-Haube GN 1/1
BB1204011, Seite 272



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
6.	TT4307530	GN 1/1	530	325	70	29,80
7.	TT4306380	oval	380	270	90	20,40
8.	TT4304235	oval	235	150	70	9,47



BROT- UND OBSTKORB

- verstärkt mit einem Stahldraht
- imitiert Korbware



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	TT4611001	GN 1/1	530	325	80	35,40
	TT4612001	GN 1/2	325	265	80	23,60
	TT4613001	GN 1/3	325	175	80	16,30
	TT4614001	GN 1/4	265	160	80	15,30
	TT4616001	GN 1/6	175	160	80	9,48
	TT4623001	GN 2/3	325	355	80	27,50
2.	TT3711001	GN1/1	530	325	80	38,30
	TT3712001	GN1/2	325	265	80	23,30

Randverstärkung
durch Stahldraht



SCHNEIDBRETT AUS BUCHENHOLZ

- Materialstärke: 30 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
TT4301400	400	250	30	34,30

BESTECKKORB



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
TT4305270	270	100	50	10,70

BROTkorb MIT ROLL-TOP DECKEL

- GN 1/1 Maß
- Öffnungswinkel 90°



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
TT4699011	530	325	57,40

BROTkorb MIT ROLL-TOP DECKEL

- runde Ausführung
- Öffnungswinkel 90°



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
TT4699395	395	44,20

SUPPENTERRINE

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



Ergonomische Griffe



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	TT4503300	Suppenterrine	245	-	135	3,00	35,00
2.	TT4501010	Schöpflöffel zur Suppenterrine	80	330	-	0,09	8,73
3.	TT4502001	Deckel zur Suppenterrine	245	-	-	-	18,30

TISCH-KESSELSTÄNDER
MIT GULASCHKESSEL

- inklusive Servierkelle



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	TT4505080	Tisch-Kesselständer mit Gulaschkessel	0,80	53,70
2.	TT4504005	Servierkelle	0,05	7,13



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.

Gastronormbehälter212-226
 Vorratsbehälter227-228
 Transportbehälter, Thermoboxen229-232
 Pizzaschalen, Thermotaschen233-234

Thermobehälter235-237
 Vakuumier-, Siegelgeräte und Zubehör238-242
 Transport- und Servierwagen243
 Lagerregale246-247

GN-BEHÄLTER AUS EDELSTAHL

Breites Angebot an GN-Behältern und Zubehör in drei Linien Premium, Standard, Basic, die für die Lagerung, Mise en Place sowie für den Transport von Lebensmitteln bestimmt sind.

PREMIUM



Die qualitativ beste Linie unserer GN-Behälter aus 18/10 Edelstahl (W.Nr. 1.4301). Ideal für den Gebrauch in Konvektomaten und Kombidämpfern, mit einem Einsatzbereich von -40 bis +300°C. Als Zubehör ergänzen Standard- und luftdichte Deckel mit Silikondichtung, sowie antihafbeschichtete Behälter unsere Premium-Linie.



Seite 214

STANDARD



Unsere umfangreichste Linie von GN-Behälter für alle Einsatzzwecke. Mit Fallgriffen oder gelocht, diese GN-Behälter sind in unserer Speisenausgabestrecke, beim Dämpfen und allen anderen Bereichen im Einsatz. Und das von -40 bis +300°C. Abgerundet wird das Angebot durch Deckel mit Griffaussparung oder Silikondichtung.



Seite 215-218

BASIC



Zum Einstieg bieten wir unsere Basic-Linie an, die genau so einen breiten Einsatzbereich von -40 bis +300°C hat. Hier ergänzen unsere passenden Basic-Deckel das Angebot.



Seite 219

Weiteres Zubehör:



GN-BEHÄLTER AUS KUNSTSTOFF

Ein breites Sortiment an GN-Behältern und Zubehör aus Polypropylen oder Polycarbonat. Drei Linien werden angeboten: Premium, Standard und mit HACCP-Kennzeichnungssystem für die Lagerung, die Auslage und den Transport von Lebensmitteln.

PREMIUM

Farbauswahl



Eine Serie von hochwertigen Behältern aus Polycarbonat, empfohlen für die Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln in einem Temperaturbereich von -40 bis +110°C.

Das Angebot wird durch zwei Arten von Deckeln vervollständigt: Basis- und Schnappdeckel sowie luftdichten Deckeln.



Seite 220-221

STANDARD

Farbauswahl



Eine Linie, die aus einer breiten Palette von Behältern aus Polypropylen für Anwendungen von -5 bis +70°C und aus Polycarbonat für Anwendungen von -40 bis +99°C besteht.

Das Angebot wird durch drei Arten von Deckeln vervollständigt: Standard-Deckel, schwappsichere Deckel, luftdichte Deckel und Einlegeböden.



Seite 222-224

HACCP

Premium/Araven



Sortiment von Polypropylen-Behältern für die Lagerung und den Transport von Lebensmitteln in einem Temperaturbereich von -40 bis +95°C mit HACCP-Kennzeichnung.

In der Araven-Linie werden die Behälter mit Deckeln und ColorClip-System geliefert.



Seite 225-226

Weiteres Zubehör:



GASTRONORMBEHÄLTER PREMIUM

- ideal für Konvektomaten und Kombidämpfer
- Verbindungsstege finden Sie auf S.218



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0611020	530	325	20	2,5	29,30
GN0611040	530	325	40	5,0	32,70
GN0611065	530	325	65	8,8	37,50
GN0611100	530	325	100	13,7	47,40

GN 1/1 MIT
ANTIHAFTBESCHICHTUNG

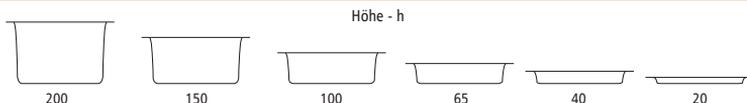


Code	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GNZ711020	530	325	20	2,5	43,60
GNZ711040	530	325	40	5,5	47,50
GNZ711065	530	325	65	9,0	55,40

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0611001	GN 1/1	32,30



GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD



GN 2/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0121020	650	530	20	4,4	32,00
GN0121040	650	530	40	9,0	33,00
GN0121065	650	530	65	18,0	36,70
GN0121100	650	530	100	30,0	45,00
GN0121150	650	530	150	42,0	55,60
GN0121200	650	530	200	58,0	80,50

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0111020	530	325	20	2,2	14,30
GN0111040	530	325	40	5,0	15,70
GN0111065	530	325	65	8,0	17,30
GN0111100	530	325	100	14,0	21,20
GN0111150	530	325	150	19,0	32,00
GN0111200	530	325	200	26,0	36,70

GN 2/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0123020	325	354	20	1,5	11,50
GN0123040	325	354	40	3,5	12,70
GN0123065	325	354	65	5,5	13,00
GN0123100	325	354	100	8,0	17,60
GN0123150	325	354	150	12,0	24,80
GN0123200	325	354	200	18,0	35,60

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0112020	325	265	20	1,2	8,05
GN0112040	325	265	40	2,0	8,88
GN0112065	325	265	65	3,5	9,93
GN0112100	325	265	100	6,0	13,00
GN0112150	325	265	150	8,5	20,30
GN0112200	325	265	200	11,5	24,80

GN 2/4



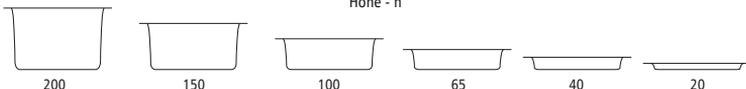
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0124040	162	530	40	1,75	11,20
GN0124065	162	530	65	3,50	11,20
GN0124100	162	530	100	5,50	14,60
GN0124150	162	530	150	8,50	26,00

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0113020	325	176	20	0,7	6,51
GN0113040	325	176	40	1,5	7,70
GN0113065	325	176	65	2,5	8,40
GN0113100	325	176	100	3,7	10,80
GN0113150	325	176	150	5,7	16,30
GN0113200	325	176	200	7,3	18,50

Höhe - h





GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0114020	265	162	20	0,4	4,98
GN0114040	265	162	40	1,0	6,51
GN0114065	265	162	65	1,7	7,70
GN0114100	265	162	100	2,8	9,23
GN0114150	265	162	150	3,6	13,80
GN0114200	265	162	200	5,0	17,60

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0116065	176	162	65	1,0	5,80
GN0116100	176	162	100	1,6	6,86
GN0116150	176	162	150	2,0	10,40
GN0116200	176	162	200	2,8	14,30

GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0119065	176	108	65	0,5	4,24
GN0119100	176	108	100	0,8	6,86
GN0119150	176	108	150	1,4	8,40

GN 1/12



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN01112100	132	108	100	0,5	6,40

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0121001	GN 2/1	35,60
GN0111001	GN 1/1	13,50
GN0123001	GN 2/3	11,20
GN0112001	GN 1/2	8,40
GN0124001	GN 2/4	7,70
GN0113001	GN 1/3	6,15
GN0114001	GN 1/4	5,56
GN0116001	GN 1/6	3,85
GN0119001	GN 1/9	3,26

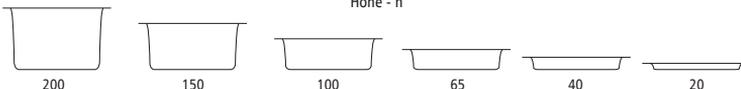
GN DECKEL LUFTDICHT

- mit Silikondichtung
- mit Entlüftungsventil



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0111002	GN 1/1	45,00
GN0123002	GN 2/3	38,00
GN0112002	GN 1/2	29,60
GN0113002	GN 1/3	22,20
GN0114002	GN 1/4	20,80
GN0116002	GN 1/6	20,00

Höhe - h



GASTRONORMBEHÄLTER MIT FALLGRIFFEN

- ideal für Bain Mariés, Speisenausgabe und Thermobehälter
- Verbindungsstege finden Sie auf S.218



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0511100	530	325	100	14,0	28,70
GN0511150	530	325	150	19,0	38,70
GN0511200	530	325	200	26,0	46,30

GN 2/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0523200	325	354	200	18,0	37,60

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0512100	325	265	100	6,0	17,90
GN0512150	325	265	150	8,5	24,70
GN0512200	325	265	200	11,5	32,60

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0513100	325	176	100	3,7	16,30
GN0513150	325	176	150	5,7	21,20
GN0513200	325	176	200	7,3	24,10

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0514150	265	162	150	3,6	17,90
GN0514200	265	162	200	5,0	23,10

GN 1/6



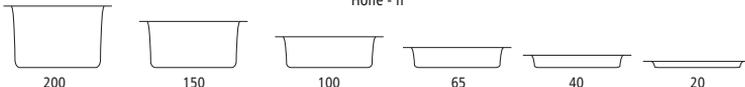
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0516100	176	162	100	1,6	10,50
GN0516200	176	162	200	2,8	17,90

GN DECKEL MIT GRIFFAUSSPARUNG

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0511001	GN 1/1	17,90
GN0512001	GN 1/2	11,00
GN0513001	GN 1/3	8,15
GN0514001	GN 1/4	7,76



Höhe - h



GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD GELOCHT

- ideal zum Dämpfen in Konvektomaten



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0311020	530	325	20	2,2	21,40
GN0311040	530	325	40	5,0	23,30
GN0311065	530	325	65	8,0	26,60
GN0311100	530	325	100	14,0	33,00
GN0311150	530	325	150	19,0	50,90
GN0311200	530	325	200	26,0	55,90

GN 2/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0323065	325	354	65	5,5	19,20
GN0323100	325	354	100	8,0	22,90

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0312065	325	265	65	3,5	13,90
GN0312100	325	265	100	6,0	17,30
GN0312150	325	265	150	8,5	26,60

VERBINDUNGSSTEGE

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



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
GN9901325	325	5,20
GN9901530	530	6,55

EINSCHUBBLECHE

- ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit, emailliert



GN 2/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0721020	650	530	20	4,4	38,40
GN0721065	650	530	65	18,0	42,20



GN 1/1



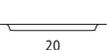
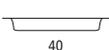
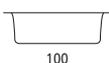
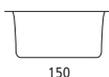
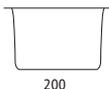
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0711020	530	325	20	2,2	20,50
GN0711040	530	325	40	5,0	23,80
GN0711065	530	325	65	8,0	26,00

GN 2/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0723040	325	354	40	3,5	15,70

Höhe - h



GASTRONORMBEHÄLTER BASIC

- Verbindungsstege finden Sie auf S. 218



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0211020	530	325	20	2,2	8,65
GN0211040	530	325	40	5,0	10,40
GN0211065	530	325	65	8,0	10,60
GN0211100	530	325	100	14,0	13,30
GN0211150	530	325	150	19,0	21,00
GN0211200	530	325	200	26,0	25,60

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0212020	325	265	20	1,2	4,48
GN0212040	325	265	40	2,0	5,59
GN0212065	325	265	65	3,5	6,23
GN0212100	325	265	100	6,0	9,02
GN0212150	325	265	150	8,5	13,50
GN0212200	325	265	200	11,5	16,80

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0213065	325	176	65	2,5	5,27
GN0213100	325	176	100	3,7	7,31
GN0213150	325	176	150	5,7	11,20
GN0213200	325	176	200	7,3	12,70

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0214065	265	162	65	1,7	4,90
GN0214100	265	162	100	2,8	5,88
GN0214150	265	162	150	3,6	9,38
GN0214200	265	162	200	5,0	11,10

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0216065	176	162	65	1,0	4,10
GN0216100	176	162	100	1,6	5,36
GN0216150	176	162	150	2,0	7,31
GN0216200	176	162	200	2,8	10,80

GN 1/9



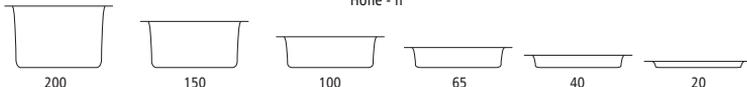
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0219065	176	108	65	0,5	3,50
GN0219100	176	108	100	0,8	4,73

GN DECKEL BASIC



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0211001	GN 1/1	9,63
GN0212001	GN 1/2	5,44
GN0213001	GN 1/3	3,65
GN0214001	GN 1/4	3,48
GN0216001	GN 1/6	2,50
GN0219001	GN 1/9	1,86

Höhe - h



GN-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT, PREMIUM



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

GN 1/1



GN 1/2



GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1111065	530	325	65	9,0	20,10
GN1111100	530	325	100	13,3	24,30
GN1111150	530	325	150	20,0	28,50
GN1111200	530	325	200	26,4	36,10

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1112065	325	265	65	4,0	10,60
GN1112100	325	265	100	6,1	12,60
GN1112150	325	265	150	9,0	15,00
GN1112200	325	265	200	11,9	17,60

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1113100	325	175	100	3,8	9,13
GN1113150	325	175	150	5,5	12,00
GN1113200	325	175	200	7,1	15,10

GN 1/4



1/6



GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1114100	265	164	100	2,6	8,01
GN1114150	265	164	150	3,8	9,61

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1116100	176	162	100	1,6	6,04
GN1116150	176	162	150	2,3	7,54
GN1116200	176	162	200	2,8	8,49

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1119100	176	108	100	0,9	4,29

GN DECKEL



EINLEGEBODEN

- Abtropfgitter



POKRYWA ZATRZASKOWA GN

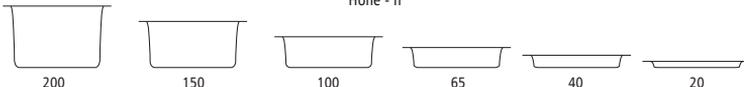


Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1111001	GN 1/1	13,10
GN1112001	GN 1/2	7,54
GN1113001	GN 1/3	5,11
GN1114001	GN 1/4	4,54
GN1116001	GN 1/6	4,01
GN1119001	GN 1/9	3,04

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1111777	GN 1/1	9,23
GN1112777	GN 1/2	5,04

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1111002	GN 1/1	12,60
GN1112002	GN 1/2	7,05
GN1113002	GN 1/3	5,04
GN1114002	GN 1/4	4,54
GN1116002	GN 1/6	3,54
GN1119002	GN 1/9	2,51

Höhe - h



SCHWARZE GN-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT, PREMIUM

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



GN 1/1



Artikelnr.	B	T	H	Inh.	Preis (€)
	mm	mm	mm	Liter	netto
GN1311065	530	325	65	9,0	24,20
GN1311100	530	325	100	13,3	28,60

GN 1/2



Artikelnr.	B	T	H	Inh.	Preis (€)
	mm	mm	mm	Liter	netto
GN1312065	325	265	65	4,0	9,90
GN1312100	325	265	100	6,1	11,70

GN 1/3



Artikelnr.	B	T	H	Inh.	Preis (€)
	mm	mm	mm	Liter	netto
GN1313065	325	175	65	2,5	7,70

GN 1/4



Artikelnr.	B	T	H	Inh.	Preis (€)
	mm	mm	mm	Liter	netto
GN1314100	265	164	100	2,6	7,29

GN 1/6



Artikelnr.	B	T	H	Inh.	Preis (€)
	mm	mm	mm	Liter	netto
GN1316065	176	162	65	1,0	4,36
GN1316100	176	162	100	1,6	5,83

Höhe - h



GN-BEHÄLTER AUS POLYPROPYLEN, STANDARD

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



Eigene Fertigung



PP



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1511065	530	325	65	8,0	7,14
GN1511100	530	325	100	14,0	8,87
GN1511150	530	325	150	19,0	9,50
GN1511200	530	325	200	26,0	12,40

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1512065	325	265	65	3,5	3,84
GN1512100	325	265	100	6,0	4,48
GN1512150	325	265	150	8,5	5,66
GN1512200	325	265	200	11,5	6,51

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1513065	325	176	65	2,5	3,16
GN1513100	325	176	100	3,7	3,84
GN1513150	325	176	150	5,7	4,69
GN1513200	325	176	200	7,3	5,66

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1514065	265	162	65	1,7	2,67
GN1514100	265	162	100	2,8	3,21
GN1514150	265	162	150	3,6	4,05

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1516065	176	162	65	1,0	2,39
GN1516100	176	162	100	1,6	2,67
GN1516150	176	162	150	2,0	3,48

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1511001	GN 1/1	5,66
GN1512001	GN 1/2	2,99
GN1513001	GN 1/3	2,04
GN1514001	GN 1/4	1,61
GN1516001	GN 1/6	1,46

Höhe - h



200



150



100



65



40



20

GN-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT, STANDARD

- geruchs- und geschmacksneutral
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bain Maries, Chafing Dishes oder Konvektomaten



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0811065	530	325	65	8,0	14,70
GN0811100	530	325	100	14,0	18,20
GN0811150	530	325	150	19,0	21,30
GN0811200	530	325	200	26,0	27,30

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0812065	325	265	65	3,5	8,05
GN0812100	325	265	100	6,0	8,74
GN0812150	325	265	150	8,5	12,00
GN0812200	325	265	200	11,5	13,60

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0813065	325	176	65	2,5	6,26
GN0813100	325	176	100	3,7	6,98
GN0813150	325	176	150	5,7	9,40
GN0813200	325	176	200	7,3	11,60

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0814065	265	162	65	1,7	4,83
GN0814100	265	162	100	2,8	5,54
GN0814150	265	162	150	3,6	6,96

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0816065	176	162	65	1,0	3,12
GN0816100	176	162	100	1,6	4,53
GN0816150	176	162	150	2,0	5,54

GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0819065	176	108	65	0,5	2,80
GN0819100	176	108	100	0,8	3,12

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811001	GN 1/1	10,70
GN0812001	GN 1/2	5,52
GN0813001	GN 1/3	3,83
GN0814001	GN 1/4	3,50
GN0816001	GN 1/6	2,80
GN0819001	GN 1/9	2,13

GN-DECKEL LUFTDICHT

- nur für GN-Behälter aus Polycarbonat



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811002	GN 1/1	11,00
GN0812002	GN 1/2	6,87
GN0813002	GN 1/3	4,49
GN0814002	GN 1/4	3,25
GN0816002	GN 1/6	2,32

PE

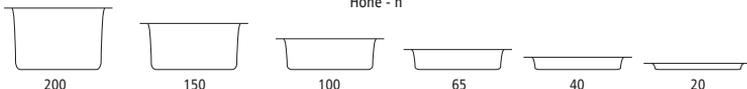
EINLEGEBODEN

- um einen gewissen Abstand zwischen Nahrungsmittel und Boden herzustellen



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811777	GN 1/1	15,20
GN0812777	GN 1/2	6,05
GN0813777	GN 1/3	4,17
GN0814777	GN 1/4	3,25
GN0816777	GN 1/6	3,25

Höhe - h



GASTRONORMBEHÄLTER, SCHWARZ STANDARD

- geruchs- und geschmacksneutral, nicht geeignet für den Einsatz in Bain Mariés,



GN 1/1



GN 1/2



GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1211065	530	325	65	8,0	16,30
GN1211100	530	325	100	14,0	18,30

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1212065	325	265	65	3,5	8,23
GN1212100	325	265	100	6,0	10,20

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1213065	325	176	65	2,5	7,08
GN1213100	325	176	100	3,7	8,00
GN1213150	325	176	150	5,7	9,59

GN 1/4



GN 1/6



GN DECKEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1214065	265	164	65	1,7	5,39
GN1214100	265	164	100	2,8	6,55

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1216065	176	162	65	1,0	3,90
GN1216100	176	162	100	1,6	4,80
GN1216150	176	162	150	2,0	5,73

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1216001	GN 1/6	4,06

GN-DECKEL, LUFTDICHT

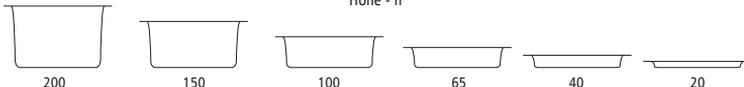
- nur für GN-Behälter aus Polycarbonat

PE

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811002	GN 1/1	11,00
GN0812002	GN 1/2	6,87
GN0813002	GN 1/3	4,49
GN0814002	GN 1/4	3,25
GN0816002	GN 1/6	2,32



Höhe - h



GASTRONORMBEHÄLTER ARAVEN POLYPROPYLEN

- halbtransparent
- geruchs- und geschmacksneutral
- nicht geeignet für den Einsatz in Bain Maries, 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 netto	Preis (€) netto
GN1611150	530	325	150	21,0	40,30
GN1611200	530	325	200	28,0	47,50

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter netto	Preis (€) netto
GN1623150	325	354	150	13,5	36,40
GN1623200	325	354	200	19,0	39,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter netto	Preis (€) netto
GN1612100	325	265	100	6,5	27,10
GN1612150	325	265	150	10,0	32,50
GN1612200	325	265	200	12,5	35,60

GN 1/3



GN 1/4



GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter netto	Preis (€) netto
GN1613100	325	176	100	4,0	19,20
GN1613150	325	176	150	6,0	20,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter netto	Preis (€) netto
GN1614100	265	162	100	2,8	12,20
GN1614150	265	162	150	4,3	12,60

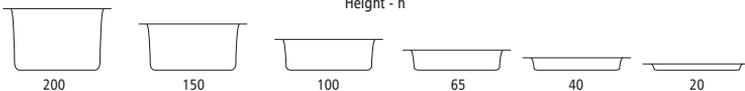
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter netto	Preis (€) netto
GN1616100	176	162	100	1,7	11,60
GN1616150	176	162	150	2,6	11,60

GN 1/9

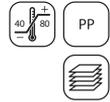
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter netto	Preis (€) netto
GN1619065	176	108	65	0,6	7,41
GN1519100	176	108	100	1,0	7,16
GN1519150	176	108	150	1,5	8,23



Height - h



GN-BEHÄLTER AUS POLYPROPYLEN, PREMIUM



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

GN 1/1



GN 1/2



GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1711065	530	325	65	9,0	15,40
GN1711100	530	325	100	13,3	17,20
GN1711150	530	325	150	20,0	19,80
GN1711200	530	325	200	26,4	24,60

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1712065	325	265	65	4,0	8,00
GN1712100	325	265	100	6,1	8,80
GN1712150	325	265	150	9,0	11,10
GN1712200	325	265	200	11,9	12,90

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1713100	325	175	100	3,8	8,28
GN1713150	325	175	150	5,5	11,00
GN1713200	325	175	200	7,1	12,90

GN 1/4



GN 1/6



GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1714100	265	164	100	2,6	7,31
GN1714150	265	164	150	3,8	9,66

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1716065	176	162	65	1,0	5,51
GN1716100	176	162	100	1,6	5,87
GN1716150	176	162	150	2,3	6,26
GN1716200	176	162	200	2,8	6,71

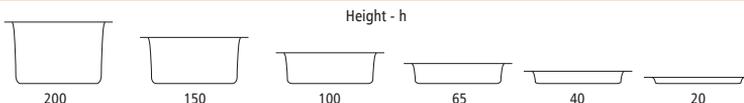
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1719065	176	108	65	0,6	4,29
GN1719100	176	108	100	0,9	4,90

GN-DECKEL

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1711001	GN 1/1	6,50
GN1712001	GN 1/2	3,47
GN1713001	GN 1/3	3,11
GN1714001	GN 1/4	2,39
GN1716001	GN 1/6	2,15
GN1719001	GN 1/9	1,68



Etikette



VORRATSBEHÄLTER

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



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0202010	125	122	1,0	4,58
LT0202020	180	105	2,0	9,15
LT0202040	180	212	4,0	12,00
LT0202060	220	195	6,0	13,70
LT0202100	310	210	10,0	19,60
LT0202200	310	375	20,0	30,50



DECKEL

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	Preis (€) netto
LT0202125	Deckel für Vorratsbehälter	125	3,49
LT0202180	Deckel für Vorratsbehälter	180	5,13
LT0202220	Deckel für Vorratsbehälter	220	7,41
LT0202310	Deckel für Vorratsbehälter	310	12,00

VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL

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



Profilgriffe



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	LT0203530		710	440	270	53	75,90
	LT0203790		710	440	380	79	92,10
2.	LT0203531		710	440	270	53	79,60
	LT0203791		710	440	380	79	96,90

FIFO VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL

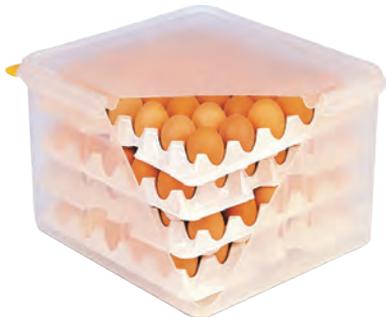
- zur Lagerung von Lebensmitteln nach dem FIFO-System (First In, First Out)
- zwei Deckelöffnungen, zum Auffüllen und Herausnehmen
- inklusive Farbkodierungsclips



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0204226	565	340	200	22,6	34,10
LT0204160	415	340	200	16,0	27,10
LT0204070	395	200	200	7,0	16,60

EIER-BOX

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0205000	354	325	200	42,50

TRANSPORT-THERMOBEHÄLTER AUS POLYETHYLEN



PE

- 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

Solide
Tragegriffe

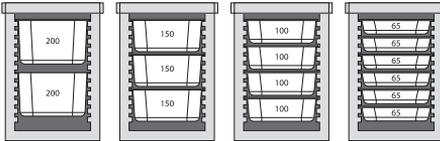


Druckausgleichs-
ventil



THERMOBEHÄLTER

- spezielle Einschubrillen für GN - Behälter
- 2 ergonomische Tragegriffe
- austauschbare Türdichtung
- Türöffnungswinkel 270°
- geeignet für den Wagen Artikelnr. LT0703730 S. 243
- Innenabmessungen (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0217086	650	450	625	86	409,00



THERMOBEHÄLTER

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0217026	645	445	315	26	265,00



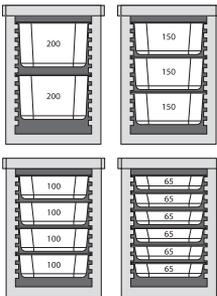


EPP THERMOBOXEN

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

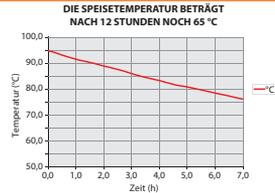
THERMOBOX FRONTLADER

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



Temperaturentwicklung der Speisen bei folgenden Gegebenheiten:

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0209093	645	445	625	93	359,00

THERMOBOX PREMIUM TOPLADER GN 1/1

- leicht zu öffnen
- innere Eingriffmulden erleichtern die Behälterentnahme



Artikelnr.	Farbe	Passend für	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0210200		GN 1/1 h=230 mm	595	395	290	42	39,40

THERMOBOX ECO TOPLADER GN 1/1

- leicht zu öffnen
- innere Eingriffmulden erleichtern die Behälterentnahme
- gute thermische Isolierung
- Feld für Labelsystem

Dicht
schließender
Deckel



Leicht zu öffnen
über Eck



Feld für
Labelsystem



Artikelnr.	Passend für	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0212150	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	60,40
LT0212200	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	65,70
LT0212250	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	67,90
LT0212300	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	87,70

THERMOBOX DELUXE ECO TOPLADER

- besonders große, handliche Tragegriffe
- innere Eingriffmulden erleichtern die Behälterentnahme
- dichtschießender, leicht zu öffnender Deckel
- stapelbar
- Innenabmessung: 535 x 325 mm (BxT)
- 215 mm Nutzhöhe bei 37 Liter Thermobox
- 260 mm Nutzhöhe bei 45 Liter Thermobox
- ideal für den Transport von Gastronormbehältern



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0213200	■	675	400	290	37	85,50
LT0213250	■	675	400	335	45	104,00

THERMOBOX MIT EINHAND-TRAGERIEMEN

- Innenraum für GN 1/4 und GN 1/2 geeignet
- mit komfortablem und praktischem Einhand-Trageriemem
- besonders geeignet für Außer-Haus-Catering & Einkäufe



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0301020	360	285	365	20	50,70

EISTRANSPORTBEHÄLTER TOPLADER



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0215024	600	400	270	3x8	84,40

THERMOBOX BÄCKEREINORM 600 X 400 MM



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0216200	685	485	260	53	92,10
LT0216300	685	485	360	80	110,00

THERMOBOX FÜR PIZZA

- einfach über Eck zu Öffnen
- mit Eingriff-Leisten zur komfortablen Entnahme der Pizzakartons
- Boden mit Noppen für eine gute Luftzirkulation ausgestattet
- ideal für den Transport von Pizza, Pasta, Salaten, Weinflaschen, Torten und Kuchen
- Innenhöhe 210 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0302027	415	400	265	27	35,70

THERMOBOX ECO FÜR PIZZA

- geringes Eigengewicht
- einfach zu öffnen
- mit Noppenboden für eine bessere Luftzirkulation
- Innenabmessung: 350 x 350mm (BxT)
- 265 mm Nutzhöhe bei 32 Liter Box
- ideal für den Transport von Pizza, Pasta, Salaten, Weinflaschen, Torten und Kuchen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0601265	410	410	330	32	66,80

PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung mit Klettverschluss zum schnellen und einfachen Beladen
- Transparentes Einsteckfach: 165 x 120 mm (BxT)
- komfortabler Tragegriff und Luftflücher



Abmessung
Einsteckfach:
120 x 165 mm
(BxT)



Klettverschluss



Luftflücher
aus denen
Feuchtigkeit
entweichen
kann



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (nutzbar) mm	T (nutzbar) mm	H (nutzbar) mm	Preis (€) netto
LT0602500	500	500	300	480	480	285	25,10

PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung zum schnellen und einfachen Beladen
- Transparentes Einsteckfach: 120 x 180 mm (BxT)
- spezieller Aufhänger und Luftflücher zum Trocknen und Lagern

Abmessung
Einsteckfach:
120 x 180 mm
(BxT)



Luftflücher



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (nutzbar) mm	T (nutzbar) mm	H (nutzbar) mm	Preis (€) netto
LT0602550	550	500	200	510	500	200	31,50

THERMOTASCHEN FÜR LUNCHBOXEN

- zum Transportieren und Warmhalten von Speisen und Lunchboxen
- sehr gute Wärmeisolierung
- thermoisolierender Kern aus 20 mm dickem Polyurethanschaum
- Außenverkleidung aus PCV-beschichtetem Gewebe
- Innenseiten komplett aus wasserdichtem PVC-Gewebe



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (nutzbar) mm	T (nutzbar) mm	H (nutzbar) mm	Preis (€) netto
1.	LT0603006	für 6 Boxen	490	310	310	420	260	240	124,00
2.	LT0603012	für 12 Boxen	720	310	400	650	250	320	149,00

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



Ergonomische Griffe



Durch die doppelten Wände und die spezielle Schaumisolierung können Speisen bis zu acht Stunden warmgehalten werden



Mit Ablasshahn





THERMOBEHÄLTER

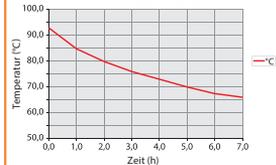
Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0206100	330	235	10	235,00
LT0206150	330	295	15	254,00
LT0206200	330	365	20	265,00
LT0206250	330	440	25	330,00
LT0206300	330	475	30	288,00
LT0206350	330	585	35	365,00
LT0206500	480	400	50	432,00



Temperaturverteilung der Speisen bei folgenden Gegebenheiten:

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

DIE SPEISETEMPERATUR BETRÄGT NACH 7 STUNDEN NOCH 65 °C



THERMOBEHÄLTER MIT ABLASSHAHN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0207100	330	235	10	266,00
LT0207150	330	295	15	301,00
LT0207200	330	365	20	312,00
LT0207250	330	585	25	361,00



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
LT0208100	330	210	10	178,00
LT0208150	330	270	15	196,00
LT0208200	330	365	20	208,00
LT0208250	330	390	25	274,00
LT0208300	330	450	30	233,00
LT0208350	330	560	35	319,00

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
- passende Vakuumierbeutel für Flüssigkeiten auf Seite 246
- max. Höhe des zu verpackenen Produkts 84 mm



speziell für
Flüssigkeiten
geeignet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße WxDxH mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0501250	346	249	421	315x30-80x261	14,5	0,4	230	1127,00

KAMMER-VAKUUMIERGERÄT

- mit Manometer
- maximale Breite der Vakuumierbeutel:
Modell NT0207260: 260 mm
Modell NT0207300: 300 mm
- Kammer mit gerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- Edelstahl-Vakuumkammer für optimale Hygiene
- transparenter Deckel aus Polycarbonat
- Deckel öffnet automatisch



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße WxDxH mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0207260	330	480	356	280x393x50	26,7	1	230	1478,00
NT0207300	360	425	356	300x350x50	26,7	1	230	1620,00

KAMMER-VAKUUMIERGERÄT

- digitale Steuerung
- Pumpenleistung: 4,6 m³/h
- mit gaufrierten oder glatten Beuteln zu verwenden
- Kammer mit gerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- Vakuumierzeit einstellbar von 5 bis 60 Sekunden
- Abmessung der Kammer: 300 x 290 x 100 mm (BxTxH)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße WxDxH mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0203290	360	470	378	300x350x50	23	0,63	230	1477,00

VAKUUMIERGERÄT

- tiefgezogene Edelstahl-Vakuumkammer für optimale Hygiene
- transparenter Deckel
- max. Beutelgröße:
- 250x350 mm für NT0206250
- 200x300 mm für NT0206200
- Hochleistungsvakuumpumpe von Busch 99,80% (2 mbar) mit einer Kapazität von:
- 8 m³/h in NT0206250
- 4 m³/h in NT0206200



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße WxDxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	NT0206250	450	525	385	370x350x150	0,40	230	4027,00
2.	NT0206200	330	450	295	280x310x85	0,30	230	2816,00

VAKUUMIERER



- zum vakuumverpacken von Lebensmitteln
- ideal auch zum portionsweise Verpacken von trockenen Produkten
- geeignet als Ergänzungsgerät
- ausschließlich für gaufrierte Beutel geeignet

VAKUUMIERER

- digitales, wasserdichtes Bedienfeld
- für Beutel bis 300 mm Breite
- Wahl zwischen automatischen und manuellen Vakuumiervorgängen
- Beutelhalterung ist spülmaschinenfest
- inkl. Aufbewahrung für das Netzkabel
- Pumpenleistung bis zu 10 l/min
- Gehäuse aus ABS-Kunststoff



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT040130	390	150	80	2,3	0,14	230	206,00



VAKUUMIERER

- digitales Display
- Marinfunktion
- Pumpenleistung: 1,38 m³/h
- für Beutel bis 406 mm Breite
- nur mit gaufrierten Beuteln zu verwenden

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0401400	490	260	125	7,2	0,67	230	608,00

VAKUUMIERER

- digitales Display
- Pumpenleistung: 0,96 m³/h
- nur mit gaufrierten Beuteln zu verwenden
- für Beutel bis 310 mm Breite
- Schweißdauer einstellbar von 0 bis 6 Sekunden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0208001	386	300	110	6,3	0,7	230	401,00

SOUS VIDE ISOLIERKUGELN

- reduziert dem Wärmeverlust um bis zu 90%
- reduziert die Verdunstung
- verringert Temperaturschwankungen
- spart Stromkosten



Artikelnr.	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0399100	100	26,70

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
NT0240250	150	250	bis 120	100	20,90
NT0240300	200	300	bis 120	100	31,60
NT0240350	250	350	bis 120	100	47,40

**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
NT0230230	160	230	-18 bis 99	100	7,26
NT0230300	200	300	-18 bis 99	100	12,00
NT0230350	250	350	-18 bis 99	100	17,10

**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
NT0220230	160	230	-18 bis 99	100	14,10
NT0220300	200	300	-18 bis 99	100	22,90
NT0220350	250	350	-18 bis 99	100	33,00

**VAKUUMIERBEUTEL FÜR FLÜSSIGKEITEN**

- glatte Struktur
- besonders geeignet für kalte, flüssige Lebensmittel
- gelocht, zum Einhängen in das Vakuuiergerät
- temperaturbeständig von -18 °C bis +99 °C
- geeignet für Vakuuiergerät NT0501250
- 50er Pack

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0250140	140	230	55	1,0	-18 bis 99	50	34,40
NT0250200	200	300	55	2,0	-18 bis 99	50	43,80
NT0250250	250	300	55	2,5	-18 bis 99	50	54,60



SIEGELGERÄT

- für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben
- schnell und einfach zu bedienen
- effizientes und appetitliches Versiegeln von Menüschalen
- hygienisch und auslaufsicher

SIEGELGERÄT

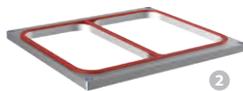
- hochwertiger Edelstahl
- gleichmäßige und präzise Siegeltemperatur im Bereich von 0-220°C
- automatischer Folienabschneider
- Spannvorrichtung, um das Aufrollen der Folie zu verhindern
- Druckdämpfer
- isolierter Griff schützt vor Verbrennungen
- Dichtfläche mit Antihafbeschichtung
- Anti-Rutsch Füße
- 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 178 x 227 mm



Inkl. Siegelrahmen für Einzelschalen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	NT0501260	Siegelgerät	260	565	220	0,65	230	1249,00
2.	NT0599002	Siegelrahmen zweigeteilt	-	-	-	-	-	129,00
3.	NT0599003	Siegelrahmen dreigeteilt	-	-	-	-	-	129,00

THERMOBOX-TRANSPORTWAGEN

- Traglast: 100 kg
- Oberfläche mit rutschfesten Noppen
- sehr leise Rollen
- Abmessung der Abstellfläche: 485 x 660 (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0703730	730	480	890	159,00

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
LT0701740	740	480	870	390,00

TABLETTWAGEN

- für GN 1/1 Behälter oder Gastronorm-Tablets
- 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.	LT0706011	380	550	1735	350,00
	LT0706021	590	670	1735	510,00
2.	LT0707064	470	620	1735	373,00

SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN



SERVIERWAGEN

- Abmessung der Borde: 800x500 mm (BxT)
- Traglast pro Bord: 40 kg
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0711002	Servierwagen mit 2 Borden	860	540	940	129,00
LT0711003	Servierwagen mit 3 Borden	860	540	940	158,00

SERVIERWAGEN

- Abmessung der Borde: 800 x 500 mm (BxT)
- Traglast pro Bord: 75 kg
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Rollen mit
Feststellbremse



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0705002	Servierwagen mit 2 Borden	860	540	920	166,00
LT0705003	Servierwagen mit 3 Borden	860	540	920	200,00

SERVIERWAGEN

- Abmessung der Borden: 800 x 500 mm (BxT)
- Traglast pro Bord: 75 kg
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0708002	Servierwagen mit 2 Borden	850	530	800	177,00
LT0708003	Servierwagen mit 3 Borden	850	530	800	200,00

SERVIERWAGEN

- aus strapazierfähigem Kunststoff
- Abmessung der Borden: 620x420 mm (BxT)
- 4 Lenkräder, 2 mit Bremsen
- Abstand zwischen den Fachböden 290 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0712003	860	425	910	130,00



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
LT0820900	900	455	1800	10,6	165,00

LAGERREGAL

- aus verchromten Stahl
- höhenverstellbare Drahtböden
- Traglast: 200 kg
- einfache Montage



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0831061	610	455	1800	244,00
LT0720094	900	450	1800	205,00
LT0831091	910	455	1800	289,00
LT0720124	1200	450	1800	242,00
LT0831122	1220	455	1800	350,00
LT0831152	1525	455	1800	403,00
LT0830061	610	610	1800	282,00
LT0720096	908	610	1800	307,00
LT0830091	910	610	1800	332,00
LT0830106	1060	610	1800	378,00
LT0720126	1213	610	1800	328,00
LT0830122	1220	610	1800	403,00
LT0830152	1525	610	1800	495,00
LT0830182	1825	610	1800	558,00



höhenverstellbare Drahtböden



REGAL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER

- mit zwei Ebenen
- Aufnahme für GN-Behälter und GN-Bleche bis 20 mm
- geeignet zur Aufstellung am Kombidämpfer oder als Abtropfgestell in der Spülküche



INOX

Aufnahme



Artikelnr.	B	T	H	Preis (€)
	mm	mm	mm	netto
LT0710600	600	550	1130	323,00

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



AI

Einlegeböden sind mit GN1/1 Behältern ersetzbar



Regalböden können in der Spülmaschine gereinigt werden



Artikelnr.	B	T	H	Preis (€)
	mm	mm	mm	netto
LT0412011	1120	360	1800	489,00



BUFFETBEDARF

Professioneller und funktioneller STALGAST Buffetbedarf ist sehr wichtig für das ansprechende Präsentieren, Servieren, Warmhalten und Kühlen verschiedener Speisen am Buffet.

Wärmelampen, Chafing Dishes, Heizelemente.....	249-256	Cerealienspender.....	266
Elektrische Sippentöpfe, Heißwasserkessel, Mengенbrüher.....	257-262	Servierplatten und Tablett.....	268
Isolierkannen, Krüge.....	263-266	Rolltop-Präsentер.....	272
Getränkedispenser.....	266-267	Buffetständer.....	273
		Fingerfood-Schieferplatten und -Servierartikel	274-280

WÄRMELAMPEN



- konzipiert zum Warmhalten von Speisen
- für den Einsatz in Restaurants, Caterings, Bankettsälen sowie fast Fast-Food Restaurants

BUFFET-WÄRMELAMPE

- Lampenschirm mit flexiblen Arm und Fußplatte
- mit Infrarotstrahler
- wahlweise mit einer oder zwei Lampen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0101001	270	700	0,25	230	151,00

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
BB0103002	170	360	480	600	0,5	230	165,00

ERSATZLAMPE

- Lampe mit E27 Gewinde



Artikelnr.	Ø mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0103999	140	175	0,25	230	10,80

WÄRMELAMPE

- zur Deckenbefestigung
- mit Infrarotstrahler
- Spiralkabel stufenlos einstellbar von 90 bis 170 cm



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0104001	Black	173	0,25	230	139,00
BB0105002	Black	173	0,25	230	139,00
BB0106003	Orange	173	0,25	230	139,00

WÄRMELAMPE

- zur Deckenbefestigung
- mit Infrarotstrahler
- Spiralkabel stufenlos einstellbar von 90 bis 170 cm



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0107001	Black	290	0,25	230	164,00
BB0108002	Black	290	0,25	230	164,00
BB0109003	Orange	290	0,25	230	164,00

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 RUND

- komplett mit Deckel, Brennpastenbehälter und Speiseinsatz

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0401040	420	270	4	66,50
BB0402075	420	320	7,5	84,40



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
BB0408004	605	360	240	9	62,70

CHAFING DISH GN1/1, BASIC

- abnehmbarer Deckel mit Griff
- zwei Tragegriffe
- inklusive 1x GN 1/1 (65 mm) Behälter/brennpastenbehältern
- stapelbar

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0408005	605	360	240	9	62,40





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
BB0405001	600	360	380	9	181,00

SUPPENSTATION

- komplett mit zwei Suppenbehältern, zwei Deckeln und zwei Brennpastenbehältern

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0403240	660	335	400	2 x 4	219,00



SERIE BUFFET

INOX

- elegantes Design mit Kippdeckel oder Roll-Top Deckel
- alle Chafing Dishes entweder mit Brennpaste oder mit Elektroheizung ausrüstbar

CHAFING DISH MIT RUNDEM DECKEL

- zwei Größen erhältlich GN1/1 & GN1/2
- Deckel mit soft-close einfach demontierbar



Aufnahme für Elektroheizung



Deckel einfach zu demontieren



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB2002011	GN1/1	575	410	345	179,00
BB2002012	GN1/2	370	350	345	146,00

ROLL-TOP CHAFING DISH RUND

- Roll-Top Deckel 180°-Winkel
- komplett mit Brennpastenbehälter, Speiseinsatz und Aufnahme für Elektroheizung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0412008	470	530	530	6,3	184,00



ROLL-TOP CHAFING DISH - GN 1/1

- Roll-Top Deckel 90°-Winkel
- inklusive zwei Brennpastenbehältern und einem GN 1/1 Behälter (65 mm)



Vorrichtung
für ein
Heizelement



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0414010	600	400	365	9	183,00

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
BB0410006	660	335	400	9	289,00



ELEKTRO-CHAFING DISH

- thermostatische Regelung
- Wanne aus Kunststoff
- Deckel aus Edelstahl
- inklusive GN 1/1 Behälter (65 mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0406002	570	350	285	8	0,76	230	208,00

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 - RUND

- Roll-Top Deckel 180°-Winkel
- komplett mit Speiseinsatz und Brennpastenbehälter

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0411007	460	520	450	6,8	207,00



ROLL-TOP CHAFING DISH DELUXE - OVAL

- Roll-Top Deckel 180°-Winkel
- komplett mit Speiseinsatz und zwei Brennpastenbehältern

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0413009	630	520	450	9	622,00

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
BB0409005	670	520	450	9	289,00





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
BB0407003	620	480	300	13	2,0	230	280,00

Deckelhalter



einfache Bedienung



gut aufliegender
Deckel



großer
Zugriffsbereich



ELEKTRO-SUPPENSTATION

- Wanne aus hitzebeständigem Kunststoff
- Gestell und Deckel aus Edelstahl
- thermostatische Regelung
- komplett mit zwei Speisensbehältern mit Deckel und zwei Suppenschöpfern



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0404240	620	480	310	2 x 4	2,0	230	311,00

CHAFING DISH INDUKTIONS Geeignet

- selbstschließender Deckel
- inkl. 2 Brennpastenbehälter
- Sandwichboden (Edelstahl / Aluminium / Edelstahl) zur Verwendung auf einer Induktionsplatte



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB2001001	630	500	270	505,00

induktionsgeeignet



Deckel mit
Sichtfenster



Deckelaufhängung
verhindert das
Herunterfallen
des Deckels



BRENNPASTENBEHÄLTER

- geeignet für alle gängigen Brennpasten

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BB0301060	60	9,26



MOBILE CHAFING DISH HEIZUNG

- maximale Höhe: 115 mm
- minimale Höhe: 90 mm
- einfacher Auf- und Abbau
- passend zu Chafing Dish BB0409005, BB0410006, BB0412008, BB0408004, BB0403240, BB0405001



als Ersatz für Brennpaste



Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0202350	110	160	0,35	230	99,60



ELEKTRO-HEIZELEMENT

- Temperatureinstellung: 65 °C bis 90 °C
- passend zu Chafing Dish: BB0409005, BB0410006, BB0403240, BB0405001
- einfacher Auf- und Abbau

Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0201250	250	200	0,25	230	122,00
BB0201400	230	200	0,40	230	57,90

ELEKTRO-HEIZELEMENT

- Temperatureinstellung: 45 °C bis 225 °C
- stufenlose Temperaturregelung
- einfacher Auf- und Abbau
- passend zu Chafing Dish: BB0409005, BB0410006, BB0403240, BB0405001



stufenlose Temperaturregelung



einfach montierbares Heizelement



Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0203400	230	200	0,40	230	69,70
BB0203700	250	200	0,70	230	130,00

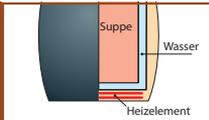
ELEKTRISCHE SUPPENTÖPFE

ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- geeignet für Suppen, Cremesuppen und Saucen
- Deckel mit Löffelausschnitt
- Gehäuse aus lackiertem Stahl
- Heizelement mit Thermostat, einstellbar bis 65°C



Gleichmäßige
Erwärmung
durch die
Wasserkammer



Suppeneinsatz
aus Edelstahl



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0504400	340	370	8,5	0,4	230	140,00



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
BB0504300	280	340	5,7	0,3	230	133,00



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



Elektronische Steuerung



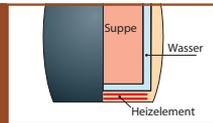
Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0505400	Suppentopf	395	340	9	0,4	230	141,00
BB0506001	Topfeinsatz	245	255	10	-	-	47,00

ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- geeignet für Suppen und Saucen
- Klappdeckel mit Löffelausschnitt
- Stahlgehäuse schwarz lackiert
- Suppeneinsatz aus Edelstahl
- thermostatische Regelung



Gleichmäßige Erwärmung durch die Wasserkammer



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0501435	Suppentopf	340	370	8,5	0,4	230	121,00
BB0506001	Topfeinsatz	245	255	10	-	-	47,00

ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- geeignet für Suppen und Saucen
- 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
BB0502400	350	360	10	0,4	230	295,00

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.	BB3003087	Heißwasser-Spender	225	-	-	495	8,7	1,5	230	174,00
	BB3003205	Heißwasser-Spender	295	-	-	570	20,5	2,5	230	192,00
2.	BB3599300	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	24,60

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.	BB3001010	Heißwasser-Spender	280	-	-	487	10	1,5	230	117,00
	BB3001018	Heißwasser-Spender	365	-	-	498	18	2,5	230	136,00
2.	BB3599300	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	24,60

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	D mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BB0601100	Heißwasser-Spender	225	-	-	460	10	2,4	230	130,00
	BB0602190	Heißwasser-Spender	275	-	-	580	19	2,6	230	179,00
2.	BB3599300	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	24,60



**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.	BB3002010	Heißwasser-Spender	230	-	-	500	10	1,5	230	123,00
	BB3002018	Heißwasser-Spender	290	-	-	498	18	2,5	230	144,00
2.	BB3599300	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	24,60

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
BB0603090	241	480	9	2,4	230	197,00
BB0604180	288	602	18	2,4	230	227,00



MENGENBRÜHER

- zum Brühen von Kaffee, Tee und heißem Wasser
- automatische Heizfunktion nach dem Kochvorgang
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- Gehäuse aus Edelstahl
- Temperatureinstellung: 70 °C bis 80 °C
- Temperaturkontrollleuchte
- Betriebskontrollleuchte



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BB0610065	Mengenbrüher	225	-	-	470	6,5	1,35	230	174,00
	BB0611120	Mengenbrüher	270	-	-	530	12,0	1,35	230	233,00
	BB0612150	Mengenbrüher	270	-	-	600	15,0	1,35	230	250,00
2.	BB3599300	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	24,60

MENGENBRÜHER, DOPPELWANDIG

- zum Brühen von Kaffee, Tee und heißem Wasser
- automatische Heizfunktion nach dem Kochvorgang
- mit Abtropfschale
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- Gehäuse aus Edelstahl
- Temperatureinstellung: 70 °C bis 80 °C
- doppelwandig
- Betriebskontrollleuchte



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0612060	241	480	6	1,5	230	222,00
BB0613100	288	602	16	1,5	230	295,00

ELEKTRO-WASSERKOCHER

- aus poliertem Edelstahl
- großer Deckel für eine einfache Befüllung
- Füllstandsanzeige
- Automatikschalter
- 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
BB0720420	333	232	286	4,2	1,4	2	230	69,90

SERVIER-BESTECK

- professionelles Servier-Besteck
- aus poliertem Edelstahl
- aus einem Stück gefertigt
- ohne Schweißnähte
- einfach zu Reinigen



KARTENHALTER MIT KLEMME

1



2



3



4



5



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK0601310	Servierlöffel geschlitzt	310	-	10,60
2.	KK0602300	Serviergabel	300	-	9,06
3.	KK0603315	Servierlöffel	315	-	10,60
4.	KK0604315	Bratenwender geschlitzt	315	-	10,60
5.	KK0605310	Suppenschöpfer	310	0,08	12,50

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4109102	102	2,65

GETRÄNKE-DISPENSER

- ideal für kalte und warme Getränke
- Gehäuse aus Edelstahl
- Innenseite aus Aluminium
- klappbare FüÙe zur besseren Lagerung

Abnehmbarer
Deckel mit Griff



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BB0810095	Getränke-Dispenser	230	410	9,5	66,60
	BB0810140	Getränke-Dispenser	230	560	14,0	107,00
2.	BB3599140	Tropfschale	140	20	-	6,33



ISOLIERPUMPKANNE

- Innenseite aus Edelstahl
- Deckel und Griff aus Polypropylen



Abnehmbarer
Deckel
mit Pump-
Druckknopf



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BB0806190	Isolierpumpkanne	-	320	1,9	37,50
	BB0806250	Isolierpumpkanne	-	360	2,5	40,50
2.	BB3599140	Tropfschale	140	20	-	6,33

ISOLIERPUMPKANNE

- Innenseite aus Stahl
- Deckel und Griff aus Polypropylen



Abnehmbarer
Deckel
mit Pump-
Druckknopf



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BB0806400	Isolierpumpkanne	-	380	4,0	50,50
	BB0806500	Isolierpumpkanne	-	430	5,0	64,70
2.	BB3599140	Tropfschale	140	20	-	6,33



KAFFEEKANNE

INOX

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0702040	0,5	11,60
BB0703085	1,0	18,80
BB0704140	1,5	23,70
BB0705195	1,9	30,70



ISOLIERKANNE

- ideal für warme und kalte Getränke
- aus Edelstahl
- Deckel aus schwarzem Polypropylen

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0801100	210	1,0	22,40
BB0803150	245	1,5	25,50
BB0805200	285	2,0	27,20



SOLIERKANNE

- Klappdeckel
- Innenseite aus Edelstahl

INOX

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0710100	235	1,00	44,10
BB0711150	250	1,50	48,80
BB0712200	295	2,00	53,50



MILCHGIESSER / SAHNEKÄNNCHEN

INOX

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0901015	60	0,15	7,02
BB0901025	75	0,25	11,60



MILCHGIESSER / SAHNEKÄNNCHEN

INOX

- ideal zum Milchaufschäumen

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0901035	0,35		10,00
BB0901060	0,60		13,20
BB0901100	1,00		18,40
BB0901150	1,50		23,00
BB0901200	2,00		28,80



EDELSTAHLKANNE

INOX

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1085020	2,0	31,20

SAFTKRUG
- aus Polycarbonat

PC



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1003170	1,7	11,90

KARAFFE
- aus Acryl



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1002200	2,0	19,10



KARAFFE

- aus Glas
- für Flüssigkeiten mit max. Temperatur von 65°C

Pasabahçe
Professional

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7702150	104	227	1,50	6	7,61
2.	GL3301250	62-48	120	0,25	12	2,12
	GL3302500	78-60	153	0,50	6	2,82
	GL3303100	97-72	201	1,00	6	3,28
	GL3304185	112-86	240	1,85	6	5,06
3.	GL3401145	114-90	234	1,45	6	5,10



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
BB1102080	265	350	560	8	133,00

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
BB1102050	220	280	510	5	177,00

CERALIENSPENDER

- Portionierung durch einfaches Drehen
- Gehäuse aus Edelstahl
- Behälter aus Kunststoff
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1104070	285	315	370	7	244,00

CERALIENSPENDER

- Gehäuse aus Edelstahl
- Behälter aus Polycarbonat
- Portionierung durch einfaches Drehen
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1101040	185	240	600	4	126,00



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
BB1103002	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	1255,00



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
BB1103001	470	510	810	2x12	62	0,9	230	3114,00



MULTI-RACK 3-STUFIG

- ideal für Zucker, Kaffeesahne, Süßes etc.
- Stahlgestell
- drei Schütten

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1703003	230	180	415	3x1	103,00

SERVIERPLATTE OVAL

- breiter Rand 3 mm

INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB1401254	254	183	6,22
BB1401302	302	202	8,24
BB1401348	348	233	10,40
BB1401392	392	262	14,40
BB1401448	448	300	18,10
BB1401498	498	346	21,80
BB1401545	545	380	25,70
BB1401599	599	413	32,40



EDELSTAHL-TABLETT

- rund

INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB2109360	360	20	11,70
BB2110410	410	20	17,20



PLATZTELLER

- rund

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BB1601300	300	23,20

SUNNEX

EDELSTAHL-AUSLAGETABLETT

- rechteckig

INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1901250	270	210	25	14,00
BB1901280	300	235	25	15,80
BB1901310	325	250	25	17,00
BB1901340	355	275	25	21,40
BB1901400	420	295	25	24,80
BB1901460	480	340	25	33,80
BB1901550	580	365	25	57,30



TELLERGLOCKE

- BB1602250 passend zu BB1601300

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB1602250	250	110	26,10

TABLETT



TABLETT

- Farbe Schwarz
- rutschhemmende Oberfläche
- spülmaschinenfest

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB2510355	355	-	-	25	12,70
	BB2511405	405	-	-	25	19,30
2.	BB2513635	-	510	635	25	37,00
	BB2514735	-	600	735	25	57,00
3.	BB2506450	-	405	305	-	18,50
	BB2507510	-	460	360	-	25,00
	BB2508560	-	510	380	-	34,70
	BB2509650	-	650	450	-	47,80



SERVIERTABLETTS

- verschiedenen Formen und Größen, einschließlich GN1 /14
- Zwei Mahagoni- oder Birkenfarben zur Auswahl
- rutschfest beschichtet, mit Ausnahme von BB1203011 und BB1202011

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB2501360	360	-	-	35	25,30
2.	BB1202011	-	530	325	-	22,90
3.	BB2603011	-	530	325	-	30,60
4.	BB1203011	-	530	325	-	16,60
5.	BB2502450	-	450	340	-	18,10
	BB2503500	-	500	360	-	23,00
	BB2504550	-	550	400	-	23,90
	BB2505600	-	600	450	-	29,90

TABLETTS



POLYESTERTABLETTS

- Farbe Granit
- fiberglasverstärkt
- BB2601011 mit rutschfester Gummioberfläche
- Polyester



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB2602001	477	337	15	16,60
2.	BB1201011	530	325	-	19,20
3.	BB2601011	530	325	-	32,40



3

2



1

POLYPROPYLENTABLETTS

- in verschiedenen Größen erhältlich einschließlich der beliebten GN1/1
- abgerundete Ecken
- verfärbungsresistent



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
1.	BB3301530	530	325	13,30
2.	BB3303456	456	356	9,02
3.	BB3302415	415	305	6,85

TABLETT

- rechteckig
- Farbe Braun
- mit Griffen
- aus Polypropylen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB2512430	430	305	30	7,78

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	rot	250	350	3,30
BB6601002	grün	250	350	3,30
BB6601003	schwarz	250	350	3,30
BB6601004	blau	250	350	3,47
BB6601005	grün	250	350	3,47
BB6601006	braun	250	350	3,47

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB6602001	rot	300	400	4,38
BB6602002	grün	300	400	4,38
BB6602003	schwarz	300	400	4,38
BB6602004	blau	300	400	4,38
BB6602005	grün	300	400	4,38
BB6602006	braun	300	400	4,38

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB6603001	rot	350	450	6,46
BB6603002	grün	350	450	6,46
BB6603003	schwarz	350	450	6,46
BB6603004	blau	350	450	6,46
BB6603005	grün	350	450	6,46
BB6603006	braun	350	450	6,46

TABLETTSTÄNDER

- zusammenfaltbar für leichten Transport und Aufbewahrung
- mit Kunststofffüßen zum Schutz des Bodenbelages
- mit extra stabilen Nylongurten, die das Tablett halten



extra stabile
Nylongurte



Kunststofffüße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CE0701001	470	480	780	66,30

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
BB1204012	336	280	145	49,00

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
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	48,40
BB1205011	Kühlschale - Komplettsset	530	325	240	114,00
BB1299235	Kühlakku - 2er Pack	235	119	31	7,60

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
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	48,40
BB1202011	Tablett GN 1/1 aus laminiertem Schichtstoff, Farbe Birke	530	325	-	22,90
BB1203011	Tablett GN 1/1 aus laminiertem Schichtstoff, Farbe Mahagoni	530	325	-	16,60
BB1201011	Polysteretablett Farbe Granit GN 1/1	530	325	-	19,20

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
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	-	-	-	48,40
BB0406002	Elektro Chafing-Dish	570	350	285	8	0,76	230	208,00

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
BB1204011	Rolltop-Haube aus Polycarbonat GN 1/1	535	330	175	48,40
GN0111065	GN 1/1 Behälter aus Edelstahl	530	325	65	17,30

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
BB4010022	200	200	5	5,04
BB4010021	200	100	5	2,98
BB4010033	300	300	5	10,70
BB4010032	300	200	5	6,69



GLASPLATTE FÜR BUFFET-STÄNDER

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB5022800	250	250	8	29,00
BB5020250	500	250	8	49,90
BB5021500	800	250	8	65,30



1



2



3

BUFFET-STÄNDER

- Einschübe gerade Seite

INOX

Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB5001570	■	hoch	150	150	570	127,00
2.	BB5001355	■	niedrig	150	150	355	88,20
3.	BB5001010	■	hoch	150	150	570	167,00
	BB5004101	■	niedrig	150	150	355	114,00

FINGERFOOD SCHIEFERPLATTEN

- zum Servieren von Snacks, Beilagen und Desserts
- ideal zur Verkostung und Präsentation von Speisen
- aus Naturstein mit rauen Kanten

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- in vier verschiedenen GN-Größen



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4101011	GN 1/1	530	325	5	1	19,40
BB4101012	GN 1/2	325	265	5	1	12,30
BB4101013	GN 1/3	325	175	5	1	9,50
BB4101014	GN 1/4	265	160	5	1	7,98

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- quadratisch



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4010022	200	200	5	1	5,04
BB4010033	300	300	5	1	10,70
BB4102101	100	100	5	4	5,11

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- rund
- BB4103301 mit Drehfuß



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4103301	300	5	1	24,70
BB4103300	300	5	1	7,43
BB4103330	330	5	1	9,31

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- in zwei verschiedenen GN-Größen
- mit Griffen



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4104011	GN 1/1	530	325	5	1	19,80
BB4104012	GN 1/2	325	265	5	1	13,60

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- rechteckig



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4010021	200	100	5	1	2,98
BB4010032	300	200	5	1	6,69
BB4102402	400	250	5	1	10,10
BB4102401	400	120	5	1	5,75

BUFFET-BOX

- zum Präsentieren und Servieren von Snacks, Beilagen und Desserts
- Box aus Akazienholz
- passende Schieferplatte BB4121400 ist separat erhältlich
- Buffet-Boxen können kombiniert und gestapelt werden

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB4120420	Buffet-Box	420	320	55	32,30
2.	BB4121400	Schieferplatte	400	300	7	12,20



FINGERFOOD GLASWAREN

Pasabahce



- zum Servieren von Snacks, Mousses, Dips, cremige Suppen und Desserts
- ideal für Verkostungen und Präsentationen von Speisen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück



1



2



3



4



5



6



7

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto	Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL6503096	Fingerfood-Glasschälchen	96	-	-	6	1,18	5.	GL6711130	Fingerfood-Glasschälchen	80	45	0,130	24	1,37
2.	GL6501110	Fingerfood-Glasschälchen	110	-	-	6	1,18	6.	GL0111220	Fingerfood-Glasschälchen	83	59	0,220	12	1,55
3.	GL6501096	Fingerfood-Glasschälchen	96	-	-	6	1,02	7.	GL6711255	Fingerfood-Glasschälchen	90	54	0,225	4	2,81
4.	BB2703085	Fingerfood-Glas / Tumbler	59	70	0,085	6	0,73								

HOTELPORZELLAN FÜR FINGER FOOD

- zum Servieren von allen Speisen, besonderem Anrichten oder für Flying Buffets geeignet
- für Verkostungen oder Musterpräsentation für Caterings geeignet
- in weiß oder cremefarben erhältlich
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück



1 DIPSCHÄLCHEN ECKIG

Artikelnr.	B	T	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0210095	95	95	60	0,28	6	5,24

2 SCHÜSSEL COUP ECKIG

Artikelnr.	B	T	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0211110	110	110	40	0,25	6	5,19
PZ0211130	130	130	45	0,37	6	5,24

3 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0616270	80	40	0,14	6	2,24

4 SCHÄLCHEN TROPFENFORM

Artikelnr.	Ø	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0615090	60	45	0,09	6	2,78

5 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0118055	55	18	0,013	6	1,87

6 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0118058	70	20	0,032	6	1,84

7 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0118070	58	30	0,05	6	1,69

1 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0616050	55	30	0,05	6	1,82

2 SCHÄLCHEN WELLENFORM

Artikelnr.	B	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0619300	165	55	0,30	6	6,16

3 SCHÄLCHEN-SET WELLENFORM

Artikelnr.	B	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0611330	330	30	3x0,26	1	34,30

4 FINGERFOOD-LÖFFEL

Artikelnr.	B	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0620190	190	25	0,095	6	8,28

5 SCHALE OVAL

Artikelnr.	B	T	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0607190	193	100	35	6	0,32	7,88

6 PLATTE TIEF

Artikelnr.	B	T	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0608210	210	110	25	0,2	6	7,88

7 TELLER FLACH RAND

Artikelnr.	B	T	H	VPE	Preis (€)
	mm	mm	mm	Stück	netto
PZ0221230	230	115	10	6	5,93

8 SCHÄLCHEN TROPFFENFORM

Artikelnr.	B	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0617090	75	40	0,09	6	3,98



FINGERFOOD SERVIERTARTIKEL

MINI DIP

- satiniert Edelstahl

INOX



2
1

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK2601067	67	30	0,06	1,26
2.	KK2602072	72	48	0,12	1,89

MINI DIP

- Edelstahl Hammerschlag

INOX



2
1

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK2701057	57	45	0,075	1,58
2.	KK2702072	72	48	0,12	2,52

SERVIERT-BECHER

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK2401088	88	110	0,3	7,92

SERVIERT-EIMER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1601120	120	120	0,90	15,70

SERVIERT-EIMER

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1605090	90	80	0,325	6,17
KK1605095	95	95	0,400	6,74
KK1605120	120	120	0,900	10,70

SERVIERT-BECHER

- KK2502088 Hammerschlag

INOX



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK2501088	88	85	0,41	4,47
2.	KK2502088	88	85	0,41	6,67

POMMESTÜTENSTÄNDER

- schwarz

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1612150	100	150	5,48



POMMESTÜTE, POMMESTÜTENSTÄNDER



POMMESTÜTENSTÄNDER

- schwarz
- mit Halterung passend zu Dip-Schale KK2602072

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK1612215	220	145	215	6,28



Artikelnr.	B mm	T mm	VPE Stück	Preis (€) netto
KK1607420	420	270	500	59,90



SERVIER-FRITTIERKORB

- nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, wir empfehlen Wachspapier KK1607420 zu verwenden
- zum Servieren von Snacks oder Speisen

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK1614080	80	-	-	65	10,60
2.	KK1615080	-	100	80	70	12,20
3.	KK1615100	-	100	100	70	10,60

1



SERVIER-FRITTIERKORB

- kupferfarben
- zum Servieren von Beilagen und Tapas

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK1603080	100	80	70	13,70
2.	KK1603100	100	100	70	12,20

1



2



SERVIER-FRITTIERKORB

- rund oder quadratisch
- zum Servieren von Beilagen und Tapas

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK1609080	80	-	-	80	14,70
2.	KK1608095	-	95	95	60	16,30
3.	KK1610100	-	100	90	60	13,50
4.	KK1611100	-	105	90	60	20,90

1



2



3



4



MINI-BRÄTER

- außen kupferfarben



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1602145	145	95	45	0,48	15,30

MINI-BRÄTER

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1606130	130	130	50	0,8	10,70

MINI-BRATPFANNE

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB4002115	115	35	6,79

MINI-STIELKASSEROLE

- aus Edelstahl

INOX



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BB4003068	68	43	0,13	8,16
2.	BB4004011	110	60	0,38	16,80

MINI-SEIHER

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1604130	130	65	7,92

MINI-MILCHKANNE

- aus Edelsathl

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB4006145	48	80	0,145	5,51

PARTYLÖFFEL

INOX

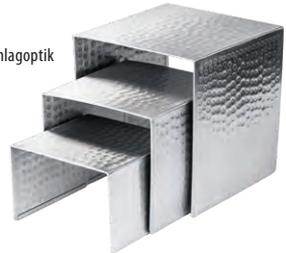


Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4001001	143	12	2,93

BUFFET-STÄNDER-SET

- Inklusive 3 Buffet-Ständer mit Abmessungen:
203x203x220
177x177x160
160x152x110
- Edelstahl Hammerschlagoptik

INOX



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK2301003	65,30

EMAILLE KAFFEEBECHER

- glatte und strapazierfähige Oberfläche
- dauerhafte Farbbeständigkeit
- hitzebeständig



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
TT3102040	80	80	0,400	5,28

EMAILLE MOCCATASSE

- glatte und strapazierfähige Oberfläche
- dauerhafte Farbbeständigkeit
- hitzebeständig



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
TT3101010	50	50	0,100	3,77



CATERING EQUIPMENT

Vielseitiges, funktionelles und leichtes STALGAST Catering Equipment ist unverzichtbar für die professionelle Ausstattung von Events und Outdoor-Caterings. Unsere neuen Heizstrahler eignen sich hervorragend, um bei Ihren Events eine komfortable und stabile Temperatur zu erschaffen.

Elektrische Heizstrahler	282-284
Gas-Heizstrahler	285
Klappbare Buffetmöbel	286

Stretchhussen	287
Abgrenzungsstände	287

HEIZSTRAHLER

Heizstrahler sind nicht nur in der Gastronomie einsetzbar. Sie bewähren sich überall dort, wo Wärme und indirektes Licht unverzichtbar sind, auf Terrassen, Balkons, aber auch auf Campingplätzen.

Der Einsatz von Halogenwärmestrahlern erhöht den Komfort beim Aufenthalt an der frischen Luft entscheidend. Ein wichtiger Vorteil dieser Lösung ist ein niedriger Verlust durch den Abfluss erwärmter Luft, wobei die Effektivität der Energieumwandlung in Wärme ca. 96% beträgt. Das Halogensystem ist im Vergleich zu Lösungen mit Flüssiggas nicht nur sicherer in der Bedienung, sondern auch günstiger in der Nutzung. Dank der Netzenergieversorgung (230V) sind sie einfach aufzustellen und können in geschlossenen Räumen oder Zelten ihren Einsatz finden.

ELEKTRISCHER TERRASSENHEIZER

- ideal für den Außenbereich von Cafés und Restaurants sowie für Eventzelte
- drei Heizstufen
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Wirkungskreis: etwa 17 m²
- Schutzart IP44
- Artikel CE0102585 höhenverstellbar
- Artikel CE0102585 beweglicher Kopf



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0102585	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	399,00

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 m²
- 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
CE0201001	585	300	3,2	2,1	230	253,00

2 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- drei Heizstufen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0202001	530	300	2,0	1,8	230	195,00

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
CE0203001	1000	850	3,6	2,0	230	209,00

ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- ideal für den Außenbereich von Cafés und Restaurants, sowie für Eventzelte
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Schutzart IP44



Fernbedienung
passend
zu Artikel
CE0302001



Decken-
montage

1 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- Wand- oder Deckenmontage
- eine Heizstufe

- 2**
- Elektrischer Heizstrahler hängend
 - Wand- oder Deckenmontage
 - inklusive Fernbedienung
 - zwei Heizstufen

Artikelnr.	B	T	H	G	P	Volt	Preis (€)
	mm	mm	mm	kg	kW		netto
CE0301450	455	90	100	1,5	1,5	230	188,00

Artikelnr.	B	T	H	G	P	Volt	Preis (€)
	mm	mm	mm	kg	kW		netto
CE0302001	1050	90	100	2,4	3,0	230	414,00

1 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER

- mit LED-Beleuchtung
- eine Heizstufe

Artikelnr.	Ø	H	G	P	Preis (€)
	mm	mm	kg	kW	netto
CE0403180	400	1800	9,3	1,5	498,00

2 ELEKTRISCHER TISCHHEIZSTRAHLER

- Stehtisch mit integriertem Heizstrahler
- geschütztes Heizelement
- mit Beinschutz
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Schutzart IP44

Artikelnr.	Ø	H	G	P	Preis (€)
	mm	mm	kg	kW	netto
CE0404001	600	1100	17,2	1,5	482,00



Besondere
Schutz-
beschichtung



1

2

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
- Schutzhülle optional erhältlich CE0131099



1



2

Nr.	Artikelnr.	B mm	L mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	CE0131001	460	-	2210	13	G30	333,00
2.	CE0131099	-	2210	-	-	-	45,00

KLAPPBARE BUFFETMÖBEL

PE

- klappbar
- Platte aus Polyethylen
- geeignet für den Innen- und Außenbereich
- einfaches Transportieren und Lagern



1 BUFFETTISCH KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt:
1220 x 610 x 50 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B	T	H	G	Preis (€)
	mm	mm	mm	kg	netto
CE0501122	1220	610	740	8,9	113,00

2 BUFFETTISCH KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt:
920 x 750 x 95 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B	T	H	G	Preis (€)
	mm	mm	mm	kg	netto
CE0501183	1840	750	740	16,5	158,00

3 BUFFETTISCH RUND KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt:
1150 x 50 mm (ØxH)

Artikelnr.	Ø	H	G	Preis (€)
	mm	mm	kg	netto
CE0504122	1150	740	13,6	148,00

4 KLAPPSTUHL

- Abmessung, geklappt:
465 x 210 x 1150 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B	T	H	G	Preis (€)
	mm	mm	mm	kg	netto
CE0503001	465	530	900	5,88	60,80

5 KLAPPBANK

- Abmessung, geklappt:
910 x 250 x 95 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B	T	H	G	Preis (€)
	mm	mm	mm	kg	netto
CE0502182	1820	250	435	10,6	100,00

6 STEHTISCH KLAPPBAR

Artikelnr.	Ø	H	G	Preis (€)
	mm	mm	kg	netto
CE0505800	800	1100	9,3	101,00

STRETCHHUSSEN FÜR BUFFETMÖBEL

- anschmiegsame Stretchhussen für eckige Buffettisch und Buffetstühle
- Zusammensetzung: 5% Elasthan, 95% Polyester
- Empfohlen für Banketträume, Restaurants, Catering und Außenbereiche
- in zwei beliebten Farben erhältlich
- Hussen können bei 30°C in der Waschmaschine gewaschen werden

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Farbe	Preis (€) netto
1.	CE0801010	für Stehtisch CE0505800	weiß	18,80
	CE0801020	für Stehtisch CE0505800	schwarz	18,80
2.	CE0802010	für Buffetisch rund CE0504122	weiß	23,40
	CE0802020	für Buffetisch rund CE0504122	schwarz	23,40
3.	CE0804010	für Buffetisch klappbar CE0501122	weiß	16,00
	CE0804020	für Buffetisch klappbar CE0501122	schwarz	16,00
4.	CE0805010	für Buffetisch klappbar CE0501183	weiß	20,00
	CE0805020	für Buffetisch klappbar CE0501183	schwarz	20,00
5.	CE0803010	für Klappstuhl CE0503001	weiß	13,50
	CE0803020	für Klappstuhl CE0503001	schwarz	13,50



1 ABGRENZUNGSSTÄNDER

- Zugband rot
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB3202001	310	965	2	119,00

2 ABGRENZUNGSSTÄNDER

- Zugband schwarz
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB3220001	320	900	2	59,00

3 ABGRENZUNGSSTÄNDER

- ohne Verbindungstau

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB3201001	310	910	66,30

4 VERBINDUNGSTAU

- Beschläge verchromt

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
BB3210150		1500	21,90
BB3211150		1500	22,90



1

2

3

4



BAR EQUIPMENT

Exklusives und professionelles STALGAST Bar Equipment und nützliches Zubehör sind sehr beliebt für die Getränkezubereitung und den Getränkeservice auf hohem Niveau.

Entsafter.....	289	Speedrack, Gläserstienen	296
Ausgießer, Zitruspressen.....	290	Manuelle/Elektrische, Zitruspresse	296/297
Flaschenöffner, Stössel, Bar-Siebe	291	Eiswürfelbereiter und Zubehör	298-302
Shaker, Messbecher	292	Eiscrusher	297
Bar-Equipment.....	293-294	Bar Display Cooler	303-304
Eisemer, Flaschenkühler und Ständer.....	295		

PROFIENSAFTER

- professionelle Saftpresse für die Verarbeitung von hartem und weichem Obst und Gemüse
- extra großer Einfüllschacht um ganze Früchte zu verarbeiten
- Gehäuse aus Edelstahl
- alle abnehmbaren Teile spülmaschinenfest
- Feinsieb aus Edelstahl
- Deckel und Tresterbehälter aus Polypropylen
- Sicherheitsschalter zur automatischen Abschaltung
- schnelle Reinigung durch schnelle Demontage
- das Gerät ist nicht für Eis oder gefrorenes Obst und Gemüse vorgesehen
- für dauerhafte, professionelle Nutzung geeignet

PP

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1301083	250	410	530	3000	0,7	230	1295,00

UNIVERSALAUSGIESSER

- aus Kunststoff
- Preis pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Farbe	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	BB3401001	blau	65	12	0,64
2.	BE3401002	gelb	65	12	0,69
3.	BE3401003	orange	65	12	0,69
4.	BE3401004	schwarz	65	12	0,69
5.	BE3401005	grün	65	12	0,69

FREIE AUSGIESSER

- Modell BE0209001 verkauft im 12er Pack



Nr.	Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	BE0209001	85	12	0,73
2.	BE0210001	103	1	2,64

ZITRONENSCHNITZPRESSE

INOX



Artikelnr.	B mm	H mm	Preis (€) netto
BE0308001	75	80	2,05

ZITRUSPRESSE

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0307350	130	100	0,35	25,30

ZITRUSPRESSE

- hergestellt aus Aluminium, lackiert

Al

SEKTFLASCHENVERSCHLUSS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE0203001	35	55	5,86



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1717055	55	208	11,30



1 2 COCKTAILSIEB

Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
1.	BE0301001	200	7,74
2.	BE0301002	130	3,80

3 JULEP BARSIEB

Artikelnr.	D mm	L mm	Preis (€) netto
BE0301080	75	150	5,60

4 5 KELLNERMESSER

Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
4.	BE0306120	120	4,75
5.	BE0303110	110	4,61

6 STÖSSEL

- für Früchte
- hergestellt aus ABS

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BE0304110	210	4,07

7 STÖSSEL

- für Früchte
- hergestellt aus ABS

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BE0305210	210	4,07

8 FLASCHENÖFFNER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BE0302001	127	4,10

9 FLASCHENÖFFNER

- rutschfester Griff
- Henkel zum Aufhängen

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BE3501180	180	4,01

BOSTON-/SPEED- SHAKER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BE3601090	Speedshaker	90	180	0,9	6,29
2.	BE3602090	Speedshaker mit Glas	90	290	0,9	8,41
3.	BE0502099	Edelstahl-Speedshaker	90	180	0,9	7,53
4.	BE0502001	Edelstahl-Speedshaker mit Glas	90	290	0,9	10,20



COCKTAILSHAKER

- dreiteilig

Nr.	Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BE0504500	0,5	28,50
	BE0506700	0,7	23,80
2.	BE0505500	0,5	10,10
	BE0507700	0,7	12,50



EDELSTAHL SPEED-SHAKER

Nr.	Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
3.	BE0503099	305	0,53	9,11



JIGGER

- doppelseitig



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0206153	0,015-0,030	4,50
BE0207024	0,020-0,040	4,50
BE0208255	0,025-0,050	4,50

JIGGER



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0204010	0,10	5,01

JIGGER



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0205025	0,25	7,97

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
MS1007270	270	190	9	8,07
MS1007350	350	250	10	16,80

Nr.	Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1122201	200	1	5,97
2.	BE0201285	285	1	3,96
3.	TT0822202	202	12	1,21
4.	BE0202210	210	1	6,06
5.	BE0201280	280	1	1,85
6.	BE0202310	310	1	7,37



SCHÄLMESSER

Artikelnr.	L mm*	Preis (€) netto
MS0982100	100	2,96

BARMATTE

- praktische Unterlagen aus strapazierfähigem Material



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BE0702590	590	80	16	13,10
2.	BE0702450	450	300	10	18,80

SALZ- / ZUCKERUMRANDER



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0703001	200	160	70	12,90

BAR-CADDY

- Abmessungen des Serviettenhalters: 150 x 150 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0705006	240	150	105	11,90

ZUTATENBEHÄLTER



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0701500	500	160	90	38,80

WEIN- / SEKTKÜHLER

- hergestellt aus Acryl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0706001	272	204	194	24,40

BAR BEHÄLTER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE0508001	120	140	10,50



EISEIMER

- inklusive Abtropfgitter und Zange

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0606020	150	220	2	44,60



FLASCHENKÜHLER AUS EDELSTAHL

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0601019	1,9	21,70



1

1 WEINKÜHLERSTÄNDER

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BE0604099	600	58,30



2

2 WEINKÜHLERSTÄNDER

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BE0605099	680	81,20



3

3 WEIN- / SEKTKÜHLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0603045	210	205	4,5	19,00



4

4 WEIN- / SEKTKÜHLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0602045	200	205	4,5	18,10

SPEEDRACK

- Flaschenregal zur Wandmontage



Eigene Fertigung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0803001	550	100	150	29,60

DOSIER- UND VORRATSFLASCHE

- zum Dosieren und Lagern



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0401010	Red	90	330	1,0	5,96
BE0402010	Blue	90	330	1,0	5,96
BE0403010	Green	90	330	1,0	5,96
BE0404010	Yellow	90	330	1,0	5,96
BE0405010	Brown	90	330	1,0	5,96

GLÄSERSCHIENEN

- 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
BE0806002	200	160	355	70	8,90
BE0806003	295	255	355	70	13,80
BE0806005	480	450	355	70	24,60

ZITRUSPRESSE

- Durchmesser des Siebes 120 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE1001225	185	225	710	82,70

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
BE1004396	212	287	396	0,23	230	491,00



ELEKTRISCHE SAFTPRESSE

- Geschwindigkeit 900 U/Minute
- hergestellt aus eloxiertem Aluminium
- transparente Abdeckung
- inklusive zwei abnehmbarer Aufsätze
- geeignet für den dauerhaft gewerblichen Einsatz

Inklusive zwei abnehmbarer Aufsätze



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1002440	315	200	440	5,7	0,18	230	201,00

MANUELLER EISCRUSHER

- Behälter und Schubladen aus Kunststoff

Klingen aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE1101001	160	135	270	52,80



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
- inklusive Schaufel
- Ideal für kleine Restaurants und Bars
- Gewicht etwa 12,8 kg

Hohlwürfel



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1201010	305	380	380	0,13	230	397,00



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

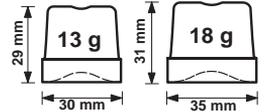
Artikelnr.	M kg/24h	Vorratsbehälter kg	Wasserverbrauch Liter/kg	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE2301055	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	3659,00

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

Hohlwürfel



bis zu 22 kg/24h

bis zu 47 kg/24h

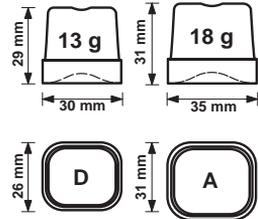
bis zu 67 kg/24h

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.	BE1801021	bis zu 22 (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	1307,00
2.	BE1802021	bis zu 22 (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	1399,00
3.	BE1803028	bis zu 29 (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	1694,00
4.	BE1804033	bis zu 35 (~1940)	16 (~950)	A	500	580	690	3,3	0,37	230	1962,00
	BE1804042	bis zu 44 (~2440)	16 (~950)	A	500	580	690	4,0	0,45	230	2033,00
5.	BE1805046	bis zu 47 (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	800	4,0	0,50	230	2116,00
6.	BE1806065	bis zu 67 (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	920	2,8	0,65	230	2956,00
	BE1806080	bis zu 85 (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	920	2,6	0,80	230	2956,00
	BE1806090	bis zu 95 (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1020	2,5	0,85	230	3141,00

WASSERGEKÜHLTE EISWÜRFELBEREITER



- 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 42 kg/24h



6

bis zu 90 kg/24h



7

bis zu 130 kg/24h

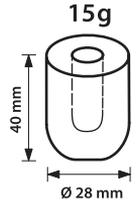
Nr.	Artikelnr.	M	Vorratsbehälter	Würfel-	B	T	H	Wasserverbrauch	P	Preis (€)	
		kg/24h (~Würfel)	kg (~Würfel)	Typ	mm	mm	mm	Liter/kg	kW	Volts	netto
1.	BE1901021	bis zu 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	1307,00
2.	BE1902021	bis zu 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	1399,00
3.	BE1903028	bis zu 28 (~1550)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	1694,00
4.	BE1904033	bis zu 33 (~1830)	16 (~950)	A	500	580	690	13,0	0,37	230	1962,00
	BE1905042	bis zu 42 (~2330)	16 (~950)	A	500	580	690	15,0	0,45	230	2033,00
5.	BE1906046	bis zu 46 (~2550)	25 (~1470)	A	500	580	800	14,0	0,50	230	2116,00
6.	BE1906065	bis zu 65 (~3600)	40 (~2350)	A	738	600	920	12,8	0,65	230	2956,00
	BE1906080	bis zu 80 (~4440)	40 (~2350)	A	738	600	920	14,4	0,80	230	2956,00
	BE1906090	bis zu 90 (~5000)	55 (~3240)	A	738	600	1020	14,2	0,85	230	3141,00
7.	BE1907130	bis zu 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1075	15,3	1,05	230	4025,00
8.	BE1908155	bis zu 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1075	13,0	1,40	230	4231,00



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 Füße
- entwickelt für Hotels, Restaurants, Bars, Clubs und „Fast Food“ Restaurants



Artikelnr.	Vorratsbehälter kg/24h (~-Würfel)	M kg (~-Würfel)	B mm	T mm	H mm	P kW	Preis (€) netto
BE2001020	bis zu 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17 230	1035,00
BE2002026	bis zu 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22 230	1149,00

BREMA EISFLOCKENBEREITER

- für alle gastronomischen Betriebe geeignet
- mit großem Vorratsbehälter
- gut isoliertes Gehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe



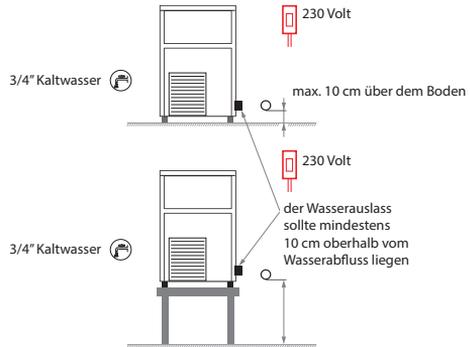
bis zu 90 kg/24h



bis zu 150 kg/24h

Nr.	Artikelnr.	Kühlsystem	M kg/24h	V kg	B mm	T mm	H mm	Wasserverbrauch Liter/kg	P kW	Preis (€) netto
1.	BE2101090	luftgekühlt	bis zu 90	20	500	660	690	1,0	0,55 230	3634,00
	BE2111090	wassergekühlt	bis zu 90	20	500	660	690	6,3	0,55 230	3634,00
2.	BE2102150	luftgekühlt	bis zu 150	40	738	690	920	1,0	0,65 230	4132,00

INSTALLATIONSHINWEISE ZU EISWÜRFELBEREITERN



ZUBEHÖR FÜR EISWÜRFELBEREITER

WASSERENTHÄRTER



Artikelnr. auf Seite

BE2201008
BE2202012
BE2203016 484



Artikelnr. auf Seite

BE2204001 484



Artikelnr. auf Seite

BE2205001 484

REGENERIERSALZ



Artikelnr. auf Seite

BE2299101 484

BRITA FILTER



Artikelnr. auf Seite

BE2206588
BE2206346
BE2206208
BE2206083 481

BRITA WASSERZÄHLER



Artikelnr. auf Seite

BE2206002 481

BAR DISPLAY COOLER

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastür
- Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- unterbaufähig
- automatische Abtaugung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion bei offenen Türen
- inklusive zwei Einlegeböden
- Zubehör auf Seite 437



Modell BE1403250 mit Schiebetüren



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
BE1401150	eine Flügeltür	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	B	627	1203,00
BE1402250	zwei Flügeltüren	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	B	705	1507,00
BE1403250	zwei Schiebetüren	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	-	-	1565,00

BAR DISPLAY COUNTER COOLER

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastüren
- LED Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- unterbaufähig
- automatische Abtaugung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion bei offenen Türen
- Modell BE1502350 mit vier Einlegeböden
- Modell BE1503537 mit sechs Einlegeböden
- Artikelnummer Zusatzrost: KT991601
- Zubehör auf Seite 437



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
BE1502350	zwei Flügeltüren	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	C	1159	2958,00
BE1503537	drei Flügeltüren	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	C	1386	3804,00

BAR DISPLAY KÜHLSCHRANK

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastür
- Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion bei offenen Türen
- inklusive vier Einlegeböden je Tür
- Zubehör auf Seite 437



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
1.	BE1601300	eine Flügeltür	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	B	722	2109,00
2.	BE1603500	zwei Flügeltüren	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1598	2958,00
3.	BE1602500	zwei Schiebetüren	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1765	3079,00

BAR DISPLAY TIEFKÜHLSCHRANK

- Umluftkühlung
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- LED Innenbeleuchtung
- beheizte Glastür, selbstschließend
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Abtauung
- inkl. 2 Roste
- Zubehör auf Seite 437



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1701100	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	2156,00



KAFFEEMASCHINEN UND CAFÉBEDARF

Professionelle STALGAST Kaffeemaschinen 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.

Siebträger-Kaffeemaschinen	306-309	Arbeitstische für Kaffeemaschinen	312
Filterkaffeemaschinen	309	Baristazubehör, Kaffeesatzbehälter	313-314
Kaffeemühlen	310	Kaffeegläser	314-315
Milchkühlschrank	311	Reinigungsbedarf	311

SIEBTRÄGER-KAFFEEMASCHINEN

- professionelle Kaffeemaschinen für Cafés, Konditoreien, Hotels, Restaurants und Büros
- zur Zubereitung verschiedener Kaffeespezialitäten, wie beispielsweise aromatischer Espresso oder cremig-schaumiger Latte Macchiato
- geeignete Wasserfilter sind auf S. 481

CREM EX3 ZWEIGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE

- elektronisches Display mit Anzeige der Boiler-temperatur und Kaffeezähler
- mit automatischem Reinigungszyklus
- konstante Brüh-temperatur durch „PID“-Technologie
- Vorbrühfunktion und Kaffee-/Teedosierungen programmierbar
- Boiler-Volumen 11,5 Liter
- inkl. einer Dampf- und Heißwasserhahn
- Preinfusion-Kammer im Brühgruppenkopf
- Cool-Touch-Dampf- und Heißwasserhahn
- Boiler-Druck 0,8 - 1,1 Bar
- Version TA (Take-Away) für hohe Tassen geeignet
- Barista-Beleuchtung
- Höhe zur Brühgruppe 84/124 mm

 **CREM®**
EX3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0104002	770	575	465	11,5	60	3,1	230	7541,00

CREM ONYX ZWEIGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE

- für jede Brühgruppe einzelnes Bedienfeld mit digitalem Display
- mit automatischem Reinigungszyklus
- konstante Brühtemperatur durch „PID“-Technologie
- Vorbrühfunktion und Kaffee-/Teedosierungen bei jeder Brühgruppe einzeln programmierbar
- Boiler-Druckanzeige
- Preinfusion-Kammer im Brühgruppenkopf
- Milchaufschäumdüse mit Anti-Ansaugfunktion
- inkl. zwei Dampfpflanzen und einem Heißwasserhahn
- Soft-Touch-Siebträger
- Boiler-Druck 0,8 - 1,2 Bar
- Boiler-Volumen 11,5 Liter
- Höhe zur Brühgruppe ~ 75 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0105002	720	585	520	11,5	67	3,35	230	5935,00

**CREM MINI-ONYX
ZWEIGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE**

- für jede Brühgruppe einzelnes Bedienfeld mit digitalem Display
- mit automatischem Reinigungszyklus
- konstante Brühtemperatur durch „PID“-Technologie
- Vorbrühfunktion und Kaffee-/Teedosierungen bei jeder Brühgruppe einzeln programmierbar
- Boiler-Druckanzeige
- Preinfusion-Kammer im Brühgruppenkopf
- Milchaufschäumdüse mit Anti-Ansaugfunktion
- inkl. zwei Dampfpflanzen und einem Heißwasserhahn
- Soft-Touch-Siebträger
- Boiler-Druck 0,8 - 1,2 Bar
- Boiler-Volumen 6 Liter
- Höhe zur Brühgruppe ~ 75 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0106002	490	585	520	6	47	2,8	230	4970,00

CREM ONYX DREIGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE

- für jede Brühgruppe einzelnes Bedienfeld mit digitalem Display
- mit automatischem Reinigungszyklus
- konstante Brühtemperatur durch „PID“-Technologie
- Vorbrühfunktion und Kaffee-/Teedosierungen bei jeder Brühgruppe einzeln programmierbar
- Boiler-Druckanzeige
- Preinfusion-Kammer im Brühgruppenkopf
- Milchaufschäumdüse mit Anti-Ansaugfunktion
- inkl. zwei Dampfpflanzen und einem Heißwasserhahn
- Soft-Touch-Siebträger
- Boiler-Druck 0,8 - 1,2 Bar
- Boiler-Volumen 11,5 Liter
- Höhe zur Brühgruppe ~ 75 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0105003	1000	585	520	17,5	95	6,35	400	6978,00

EINGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE

- elektronische Steuerung
- vier verschiedene Programme für die Wasserdosierung pro Gruppe
- Boiler aus Kupfer



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0101028	460	590	530	6	2,8	230	3233,00

EINGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE MIT KAFFEEMÜHLE

- elektronische Steuerung
- vier verschiedene Programme für die Wasserdosierung pro Gruppe
- Boiler aus Kupfer
- eingebaute Kaffeemühle 0,45 kW
- Geschwindigkeit der Kaffeemühle 1300 Umdrehungen pro Minute
- Dosierung regelbar von 5 bis 12 g



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0102028	460	590	630	6	2,8	230	3559,00

ZWEIGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE

- elektronische Steuerung
- vier verschiedene Programme für die Wasserdosierung pro Gruppe
- Boiler aus Kupfer
- Druckanzeige



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0102001	650	530	480	11,5	2,5	230	3844,00


ZWEIGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE

- elektronische Steuerung
- vier verschiedene Programme für die Wasserdosierung pro Gruppe
- Boiler aus Kupfer

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0102002	460	590	530	6	2,8	230	3919,00

FILTERKAFFEEEMASCHINE

- Kapazität Wassertank: 1,8 Liter
- Inhalt Glaskanne: 1,6 Liter
- Betriebskontrollleuchte
- obere Warmhalteplatte
- inklusive Glaskanne
- inklusive zehn Filtertüten
- Gehäuse aus Edelstahl und schwarzen Kunststoffelementen
- mit Gummifüßen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	CB0301202	Filterkaffeemaschine	205	385	455	1,6	2,02	230	277,00
2.	CB0399016	Glaskanne	-	-	-	1,6	-	-	18,40

KAFFEEMÜHLEN



- professionelle Kaffeemühlen für alle Kaffeesorten
- Bohnenbehälter aus unzerbrechlichem und nicht verformbarem Material (Co.Polyester), mit Schnellverschlussystem und Selbstnivellierung
- aus gehärtetem Stahl (62HRC)
- Feineinstellung des Mahlgrades
- neues Ausstoßsystem für den gemahlene Kaffee - der Mahlraum bleibt bei Stillstand der Kaffeemühle immer sauber



1 MANUELLE KAFFEEMÜHLE

- Kapazität des Bohnenbehälters: 500 g
- Dosierungseinstellung von 5-12 g
- Universal-Tamper, ohne Werkzeug drehbar
- innovative Siebträgerannahme - kein Kaffeeverlust
- Dosierhebel beidseitig installierbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0201270	170	340	430	0,5	0,27	230	664,00

2 AUTOMATISCHE KAFFEEMÜHLE

- zeitgesteuerter Direktmahler (On Demand)
- Touchscreen für einfache Programmierung und Bedienung (Sprachauswahl, Mahlprogramm)
- Kapazität des Bohnenbehälters: 500 g
- drei Mahlprogramme: 1x & 2x Dosierung, Dauerbetrieb
- Vibrationsarm durch einteiliges Gehäuse



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0203501	170	340	410	0,5	0,27	230	888,00

3 COLD GRIND KAFFEEMÜHLE

- extra leise Kaffeemühle durch Schwingungsdämpfer
- besonders geringe Mahltemperatur durch Temperaturabscheider aus Aluminium
- Kapazität des Bohnenbehälters: 1000 g
- innovative Siebträgerannahme - kein Kaffeeverlust



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0210045	170	340	430	0,5	0,27	230	1440,00

4 AUTOMATISCHE COLD GRIND KAFFEEMÜHLE

- extra leise Kaffeemühle durch Schwingungsdämpfer
- besonders geringe Mahltemperatur durch Temperaturabscheider aus Aluminium
- Touchscreen für einfache Programmierung und Bedienung (Sprachauswahl, Mahlprogramm)
- zeitgesteuerter Direktmahler (On Demand)
- drei Mahlprogramme: 1x & 2x Dosierung, Dauerbetrieb



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0211045	170	340	410	0,5	0,27	230	1636,00



**REINIGUNGSBÜRSTE FÜR
KAFFEEEMASCHINEN**

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
CB0303001	10	145	16,80



REINIGUNGSBÜRSTE
- geeignet für Schläuche

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
CB0401165	6	165	4,55

MILCHKÜHLSCHRANK

- geeignet für Kaffee-Vollautomaten
- Tür mit Doppelverglasung
- kann rechts oder links angebaut werden
- Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung



kompatibel mit
allen gängigen
Vollautomaten



Ventilator für
gleichmäßige
Kühlung



Durchführung für
Milchschauch

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0103007	220	512	376	8,1	0~4	21	0,06	230	497,00

ARBEITSTISCH FÜR KAFFEEMASCHINE

- Kippschublade mit Stopper und Kaffeesatzklopfer
- Schrankfach für Wasserenthärter
- Schublade für Utensilien
- Loch in der Arbeitsfläche für Maschinenverbindung

INOX



Kaffeesatzschublade



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VBT10701A	1000	700	1000	1237,00

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
VBS15701LA	1500	700	1000	1933,00



Kaffeesatzlade



Abnehmbare Abtropffläche



Spülbecken

MILCHGIESSER / SAHNEKÄNNCHEN

INOX

- ideal für die Zubereitung von Milchschaum



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0901035	0,35	10,00
BB0901060	0,60	13,20
BB0901100	1,00	18,40
BB0901150	1,50	23,00
BB0901200	2,00	28,80

MINI-MILCHKANNE



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB4006145	48	80	0,145	5,51

TAMPER

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CB0199001	57	94	0,4	37,80

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 Füße
- Transportsicherung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	Preis (€) netto
KK2209062	140	205	41	0,4	0,62	0,1	69,90
KK2209200	140	205	41	0,4	2,2	1	58,50

KAFFEESETSCHBEHÄLTER

- GN 1/4 Maß mit Ausklopfstange

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CB0401014	265	162	102	37,20

STREUER

INOX



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	CB0305002	Gewürzstreuer fein	70	130	0,4	10,60
2.	CB0305001	Gewürzstreuer grob	70	130	0,4	10,60
3.	CB0305003	Netzstreuer Puderzucker	70	130	0,4	11,80

KAFFEESETSCHSCHUBLADE MIT ABKLOPFSTANGE

- leicht sauber zu haltender, abnehmbare Kunststoffstange Ø 35 mm
- Innenmaße der Schublade: 250x340x65 mm
- Anti-Rutsch-Füße für stabilen Stand

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CB0302250	255	380	100	134,00



MILCHSCHAUMTHERMOMETER

- grün hinterlegter Wärmebereich für einen optimalen Milchschaum
- inkl. Clip zum Anstecken an ein Milchkännchen
- Temperaturbereich 0°C bis 100°C

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1904110	43	110	8,12



KAFFEEGLÄSER

- hochwertige Kaffeegläser für Cafés, Restaurants und Hotels
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



GLÄSER FÜR HEISSGETRÄNKE

- Artikel GL2801075 - Obere und Untere zum Moccaglas
- Artikel GL2802185 - Obere und Untere zum Kaffeeglas



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2801075	60-45	55	0,075	6	1,74
2.	GL2802185	85-60	68	0,185	6	2,69
3.	GL2803240	76-49	110	0,240	12	1,56
4.	GL2804380	82-55	149	0,380	12	2,19



1 IRISH COFFEE GLAS

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2901225	76-69	146	0,225	12	2,62

3 ESPRESSO- UND WASSERGLAS

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2110140	72-47	80	0,140	12	0,83

2 CAPPUCCINOGLAS

- Verpackungseinheiten (Obertasse und Untertasse)
- Untertasse Modell GL3101238: Ø 135 mm
- Untertasse Modell GL3102090: Ø 117 mm

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL3101238	91-40	64	0,238	6	2,94
GL3102090	64	57	0,09	6	2,30

4 LATTE MACCHIATO GLAS

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL3001260	78-68	146	0,260	12	2,34
GL3002360	84-75	162	0,360	6	2,77
GL3002455	91-75	175	0,455	6	3,11



KAFFEEGLÄSER

- inkl. Edelstahl Untertasse
- besonders klares Glas
- die Gläser können auch bei heißem Inhalt ohne Verbrühungen berührt werden
- Preise pro Stück
- 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.	GL6001065	Espresso Glas	61	54	0,065	2	13,20
2.	GL6002165	Kaffee Glas	82	73	0,165	2	16,50
3.	GL6003300	Kaffee Glas	98	88	0,3	2	17,60



1



2



3

GLAS KAFFEEBECHER

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



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL6004320	Kaffeebecher mit Henkel	85	113	0,32	2	18,20
2.	GL6005270	Kaffeebecher	82	113	0,27	2	14,10
3.	GL6006340	Kaffeebecher hoch	90	115	0,34	2	14,60

Vakuumisolierung



GLASSERIE ICONIC



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7801270	66	123	0,270	12	2,61
2.	GL7802350	78	103	0,330	24	2,45



1



2



BÄCKEREI - UND KONDITOREIBEDARF

Die verschiedenen Werkzeuge und Geräte des STALGAST Bäckerei- und Konditoreibedarfs sind sehr bedeutungsvoll für die vielen unterschiedlichen Tätigkeiten eines professionellen Bäckers und Konditors, wie beispielsweise Teig rühren, Eischnee schlagen, Kuvertüre schmelzen, karamellisieren und verzieren.

Eisbehälter, Eisportionierer, Eisbecher ...	317-320	Schokoladenspender	324
Spritzbeutel, Spritztüllen	320-321	Konditormesser, Spachtel	325
Ausstechformen, Schaber, Backpinsel ...	322-322	Etageren, Tortenplatten	326-328
Backpapier, Backmatten	323	Gasbrenner/Karamellisierer	328
Fondanttrichter	324	Planetenmischer	329-330

SPEISEEISBEHÄLTER

INOX

1



2



SPEISEEISBEHÄLTER RUND

- abgerundete Kanten
- doppelwandiger Deckel

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BK0112073	Behälter	200	250	7,3	63,90
2.	BK0112001	Deckel	-	-	-	97,10

SPEISEEISBEHÄLTER ECKIG

- transparente Deckel separat bestellbar

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BK0114120	Behälter	360	165	120	5	22,00
2.	BK0113080	Behälter	360	250	80	5	23,40
3.	BK0113001	Deckel für Modell BK0113080	360	250	-	-	8,99
4.	BK0114001	Deckel für Modell BK0114120	360	165	-	-	7,69



4



3



1



2



2

EISBEHÄLTER

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BK0101165	360	165	120	5	19,00
2.	BK0101250	360	250	80	5	22,30

1



EISSPATEL

- zum Glätten und Umfüllen von Speiseeis
- Arbeitsfläche aus Edelstahl



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
BK1601260	transparent	260	8,31
BK1602260	transparent	260	9,13

WAFFELHALTER

- für vier Waffeln



Eigene Fertigung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BK0107004	95	270	90	30,30

PORTIONIERSPÜLE

- zur Reinigung von Eisportionierern
- einbaufähig
- aus Edelstahl
- inkl. Wasserhahn
- Wasserzulauf 3/8"
- Wasserablauf 3/4"



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BK0199220	220	120	90	454,00

Hygienischer Eisverkauf bei sehr sparsamem Wasserverbrauch



EISPORTIONIERER

- „Gewicht und Portionen“ werden unten pro Liter Eis angegeben



Komfortabler Griff



Hochwertiger Mechanismus



Hochwertiger Mechanismus



1 EISPORTIONIERER
- aus Aluminium



2 EISPORTIONIERER
- aus Edelstahl



3 EISPORTIONIERER
- aus Edelstahl
- Griff aus Kunststoff

Artikelnr.	Portionsgröße	Preis (€) netto
BK0109130	1/30 Liter, Portion ~23 g	46,50
BK0109140	1/40 Liter, Portion ~17 g	46,50

Artikelnr.	Portionsgröße	Preis (€) netto
BK0110130	1/30 Liter, Portion ~23 g	55,50
BK0110136	1/36 Liter, Portion ~19 g	55,50
BK0110140	1/40 Liter, Portion ~17 g	55,50

Artikelnr.	Portionsgröße	Preis (€) netto
BK0111130	1/30 Liter, Portion ~23 g	56,10
BK0111136	1/36 Liter, Portion ~19 g	55,60
BK0111140	1/40 Liter, Portion ~17 g	58,40

EISBECHER AUS GLAS

- 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	2,60
2.	GL4003300	116	125	0,300	6	4,02
3.	GL4003375	130	90	0,375	12	2,56

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	GL4004260	104	94	0,260	6	2,45
5.	GL4004300	125	180	0,300	6	6,60



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL4201280	100-65	82	0,28	6	1,74
2.	GL4101250	92-68	97	0,25	6	2,26
3.	GL4301290	114-72	105	0,29	6	2,65
4.	GL3901270	102-68	142	0,27	6	2,68
5.	GL4001160	116-70	118	0,16	6	2,05
6.	GL4002170	116-70	133	0,17	6	2,15

EISLÖFFEL



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BK1603095	95	1	0,44

EISBECHER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
BK1018225	105	65	0,225	24	6,70



8

SPRITZTÜLLEN



1



2



3



4



5



6



7

1 STERNTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0201002	2	2,53
BK0201003	3	2,53
BK0201004	4	2,53
BK0201005	5	2,53
BK0201006	6	2,53
BK0201007	7	2,53
BK0201008	8	2,53
BK0201010	10	2,53
BK0201011	11	2,53
BK0201012	12	2,53
BK0201013	13	2,53
BK0201014	14	2,53
BK0201015	15	2,53
BK0201018	18	2,53

2 LOCHTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0202002	2	1,25
BK0202004	4	2,53
BK0202006	6	2,53
BK0202008	8	1,25
BK0202010	10	2,53

3 ROSENTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0203050	5	2,53
BK0203060	6	2,53

4 BLUMENBLATTTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0204013	13	3,0	1,25

5 FLÜGELTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0205005	8	1	1,25
BK0205010	10	2	1,25

6 SCHLEIFENTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0207012	12	1,5	1,25
BK0207016	16	2,0	1,25

7 BERLINER TÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
BK0206040	4	95	4,18

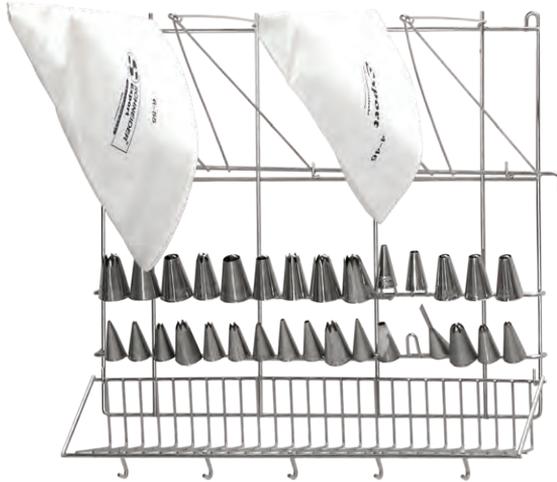
8 SPRITZTÜLLENSATZ

- inkl. 29 verschiedener Tüllen

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0250016	ca. 33	39,00

STÄNDER FÜR SPRITZBEUTEL UND SPRITZTÜLLEN

- für 4 Spritzbeutel und 31 Spritztüllen (Spritzbeutel und Spritztüllen sind nicht inklusive)



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0208520	510	520	81,80

SPRITZBEUTEL STANDARD

- Spitzenverstärkung
- mit Aufhänger



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK1401250	250	5,57
BK1401300	300	6,28
BK1401350	350	6,66
BK1401400	400	7,77
BK1401450	450	8,51
BK1401530	530	9,25

EINWEG-SPRITZBEUTEL

- Materialstärke: 75 Mikron



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BK0210300	300	100	24,10
BK0210460	460	100	33,10

STIPPROLLER



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0503060	60	210	19,80

STRUDELWALZEN



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0504060	60	210	6,03

AUSSTECHSATZ

- rund, glatt



Artikelnr.	B mm	H mm	Preis (€) netto
BK0104211	20-110	30	33,70

TEIGSCHABER



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
1.	BK0507125	125	97	1,59
2.	BK0507155	155	107	1,59
3.	BK0507160	160	103	1,59
4.	BK0507195	195	127	1,59

SILIKON BACKPINSSEL

- hitzebeständig bis 230 °C
- geruchsneutral
- einfach zu reinigen



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0611240	40	240	5,97
BK0611280	50	280	8,41

SCHNEEBESEN

- 24 Drähte



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0612250	250	6,60
BK0612300	300	6,60
BK0612400	400	7,67

AUSSTECHFORMEN



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BK0105080	80	80	45	5,13

SCHAUMSPEISE-RING



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0102080	80	45	4,87
BK0102100	100	45	6,08
BK0102120	120	45	7,11

TEIGSCHABER



Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
1.	BK1501250	250	6,19
	BK1501360	360	11,50
	BK1501400	400	12,00
2.	BK1502250	250	7,83
	BK1502360	360	12,40
	BK1502400	400	12,80

BACKPINSSEL

- Griff aus Holz



Artikelnr.	B mm	Preis (€) netto
BK0613040	40	3,92
BK0613080	80	9,63

EDELSTAHL EINHAND MEHLSIEB

- ideal zum Verzieren von Kuchen



TEIGROLLE

- aus Holz
- Kugellager
- L = Rollenlänge
- Grifflänge: 130 mm



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0502120	120	130	15,20

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
BK0605395	85	395	92,80

ANTIHAFT-BACKMATTE

- aus Silikon
- Temperaturbereich: -20 +220° C



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0103520	520	315	23,70
BK0103585	585	385	26,60

BESCHICHTETES BACKPAPIER

- beidseitig silikonbeschichtetes Pergamentpapier
- zum Backen, Kochen, Einfrieren und Servieren
- verhindert Anbrennen
- kein Einfetten nötig
- schützt das Geschirr vor Einbrennungen
- kann mehrfach verwendet werden
- wasserdicht und biologisch abbaubar



Nr.	Artikelnr.	Farbe	W mm	D mm	L m	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	BK0130530	weiß	325	530	-	-25 + 230	500	68,10
2.	BK0130600	weiß	400	600	-	-25 + 230	500	49,80
3.	BK0130380	hellbraun	380	-	100	-25 + 230	1	16,60





TEIGSCHNEIDER

- einseitig glatt

INOX

Artikelnr.	Ausführung	Preis (€) netto
BK0607005	5 Rädchen	117,00
BK0607007	7 Rädchen	168,00



TEIGSCHNEIDER

- doppelseitig (gewellt / glatt)

INOX

Artikelnr.	Ausführung	Preis (€) netto
BK0608005	5 Rädchen	168,00



FONDANTTRICHTER

- für Toppings, Dressing und Glasuren
- zum präzisen Dosieren und Dekorieren
- inkl. drei austauschbaren Düsen mit Ø 4,5, 5 & 6 mm

INOX

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	Preis (€) netto
1.	BK18456200	Trichter	200	270	2,0	56,90
2.	BK18099190	Ständer	-	190	-	9,38

FONDANT- / LIKÖRTRICHTER MIT GESTELL

- ausgezeichnetes Werkzeug zum Dosieren von Saucen, Dressings und flüssiger Schokolade
- ausgezeichnetes Werkzeug zum Dosieren von Saucen, Dressings und flüssiger Schokolade
- ideal für die Konditorei und die Speisen-Dekoration
- mit Gestell
- inklusive zwei Tüllen (Durchmesser: 3 mm, 6 mm)
- Auslassöffnung ohne Aufsätze 9 mm
- Ø außen = 210 mm, Ø innen = 190 mm

INOX



Nr.	Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
3.	BK0609018	1,8	106,00

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
BB1103003	410	280	460	5	65~85	7	1	230	694,00

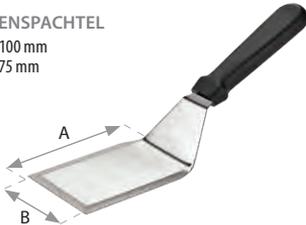
KONDITORMESSER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	BK0601360	Konditormesser, Griff schwarz	360	62,90
2.	BK0601361	Konditormesser mit Wellenschliff, Griff schwarz	360	73,80
3.	BK0601350	Bisquitmesser gezahnt, Griff blau	350	29,80
4.	BK0601260	Palette mit flexibler Klinge, Griff schwarz	250	31,10
	BK0601311	Palette mit flexibler Klinge, Griff schwarz	300	29,90
	BK0601362	Palette mit flexibler Klinge, Griff schwarz	350	35,20
5.	BK0601261	Konditorpalette mit flexibler Klinge, Griff schwarz	250	29,90

BRATENSPACHTEL

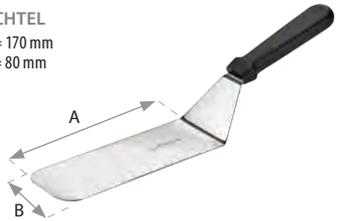
- A = 100 mm
- B = 75 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0602270	270	36,40

SPACHTEL

- A = 170 mm
- B = 80 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0603360	360	41,80

SPACHTEL

- Klinge aus Edelstahl
- Kunststoffgriff schwarz



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0604120	100	240	20,90

SPACHTEL MIT HOLZGRIFF

- Klinge aus Edelstahl



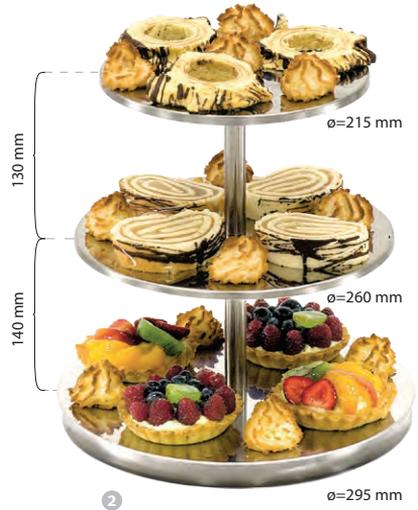
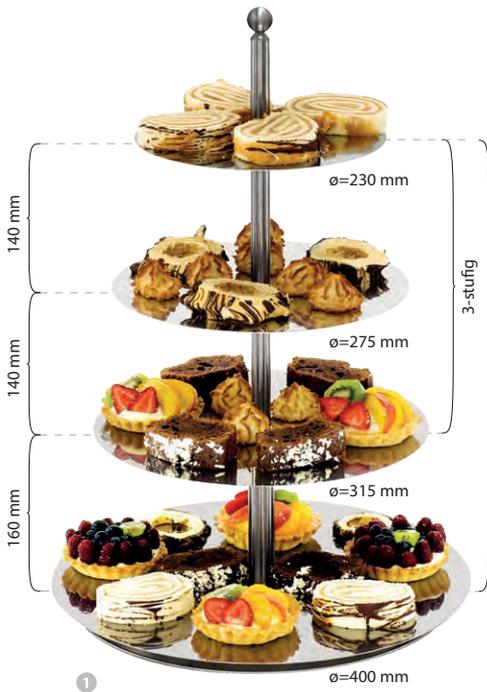
Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0606220	100	220	6,60

KONDITOR-WINKELPALETTE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1406100	100	9,33

ETAGEREN UND TORTENPLATTEN



1 SPIEGEL-ETAGERE

- flache Platten
- höhenverstellbare Stufen

Artikelnr.	Produkt	H mm	Preis (€) netto
BK0301003	3-stufig	480	175,00
BK0301004	4-stufig	600	240,00

2 ETAGERE

- 3-stufig
- flache Platten

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0302003	300	92,40

3 TORTENPLATTE AUF FUß

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0303330	330	50	31,90

4 TORTENPLATTE AUF FUß

- drehbar

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0304250	250	80	46,00
BK0304300	300	60	52,50

NEU

5 TORTENHEBER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
TT1114235	235	10,60





ETAGEREN UND OBSTKÖRBE

MINI TORTENPLATTEN

Nr.	Artikelnr.	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7202198	198	1	6,85
2.	GL7202102	102	1	6,42
3.	GL7202187	187	1	7,19



TORTENPLATTE AUS GLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7201370	370	117	1	16,60

TORTENPLATTE AUS GLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7203320	320	128	1	24,90

TORTENPLATTE MIT CLOCHE

- Glas



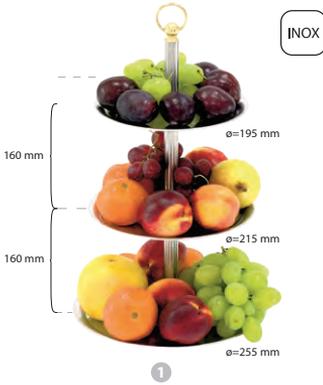
Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7204320	320	110	1	29,30

TORTENPLATTE AUS GLAS

- inkl. Glas-Cloche



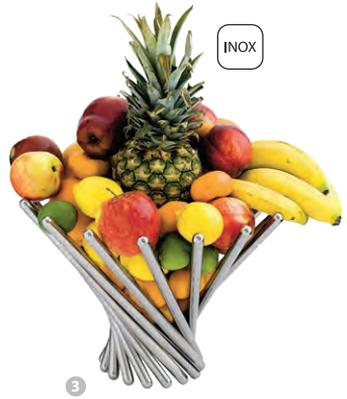
Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7201320	320	262	1	25,80



INOX



INOX



INOX

1 ETAGERE MIT RINGGRIFF

- 3-stufig
- Platten mit Rand

2 ETAGERE MIT KUGELGRIFF

- 3-stufig
- Platten mit Rand

3 OBSTKORB

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0306003	420	89,10

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0307003	500	105,00

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0308280	280	380	68,50

TORTENPLATTE MIT FUSS



AUFLAUFFÖRMCHEN

- gehärtetes Glas, ofenfest
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Rand-H mm	Preis (€) netto
BK0485300	300	85	~ 10	54,80
BK0490360	360	90	~ 15	67,80

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5301180	92-54	58	0,180	24	1,23

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



1



2

Piezzozündung, verstellbare Flamme, Sicherheitsschalter



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BK0501075	128	65	170	0,04	38,90
2.	BK0501090	153	74	179	0,045	47,00

PLANETENMIXER

- zum Rühren und Mixen von leichtem Teig
- Mixerrehzahl: 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, Kneithaken und Flachrührer)
- Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat auf der Rührschüssel
- verschiedene Geschwindigkeitsstufen
- Kopf hochklappbar
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 205 mm
- Modell BK0401050 inkl. 5 Liter Schüssel
- Modell BK0401070 inkl. 7 Liter Schüssel



Inklusive
Rührbesen,
Kneithaken,
Flachrührer



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0401050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	717,00
BK0401070	230	250	400	410	7	20	0,3	230	750,00

PLANETENMIXER

- inklusive Rührschüssel 10 Liter und drei Mixaufsätzen
- drei Geschwindigkeitsstufen
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Schüssel an beweglichem Arm eingehängt
- Sicherheitsabdeckung
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 260 mm



NEU

Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0402100	260	435	460	725	10	48	0,6	230	1295,00

Inklusive
Rührbesen,
Kneithaken,
Flachrührer



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



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0403020	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	1320,00



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
1.	BK0403001	Flachrührer	77,80
2.	BK0403003	Rührbesen	112,00
3.	BK0403004	Rührschüssel	117,00

PLANETENMIXER

- inklusive Rührschüssel 25 Liter und 3tlg. Patisserie-Set
- drei Geschwindigkeitsstufen
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Schüssel an beweglichem Arm eingehängt
- Sicherheitsabdeckung
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 362 mm
- pulverbeschichtetes Gestell



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0501010	362	450	550	900	25	72	1,5	230	2180,00

Inklusive Rührbesen, Knethaken, Flachrührer





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.....	332-341	Pizzableche und Pizzateller	346
Teigausrollmaschine,		Pizza-Transporttaschen	
Spiral-Teigknetmaschinen	342-343	und Thermoboxen	346-347
Pizzasachtel, -schaufel, Ofenbürste	344-345	Bäckerhandschuhe	347
Pizzaballenbehälter.....	345	Pizza-Kühltische	348-349



UNTERGESTELL FÜR PIZZAÖFEN

- Selbstmontage



Eigene Fertigung

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
PP0714106	Passend zu 781010, 781020	1064	840	1005	329,00
PP0701785	Passend zu PP0201435, PP0202435	785	770	1000	321,00
PP0702910	Passend zu PP0301430, PP0302430, PP0401430, PP0402430	910	745	1000	321,00
PP0712091	Passend zu PP0301630, PP0302630, PP0401630, PP0402630	910	1030	1000	305,00
PP0703102	Passend zu PP0301436, PP0302436, PP0501436, PP0502436, PP0601436, PP0602436	1020	860	1000	321,00
PP0714102	Passend zu PP0301636, PP0302636, PP0501636, PP0502636, PP0601636, PP0602636	1020	1220	1000	305,00
PP0715116	Passend zu PP0801432, PP0802432	1160	745	1000	305,00
PP0716116	Passend zu PP0201435, PP0202435	1160	1030	1000	305,00
PP0717138	Passend zu PP0301430, PP0302430, PP0401430, PP0402430	1380	860	1000	305,00
PP0718138	Passend zu PP0301630, PP0302630, PP0401630, PP0402630	1380	1220	1000	511,00
PP0704109	Passend zu PP1301436	1095	940	1000	417,00
PP0705905	Passend zu PP0001432	905	795	1000	395,00
PP0706905	Passend zu PP0002432, PP0002632	905	1090	1000	406,00
PP0707565	Passend zu PP0901140, PP0902140	565	470	1000	292,00

NEU

PIZZAÖFEN COMPACT

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. überbackenen Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée.
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:



1 x Ø400mm

PIZZAOFEN COMPACT

- für Pizzen mit bis zu Ø 40 cm
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Front aus Edelstahl
- Schamottboden
- Ober- und Unterhitze separat regelbar

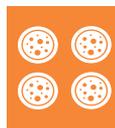


Artikelnr.	Anordnung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP0901140		555	460	290	405	405	110	bis zu 500	26	2,2	230	737,00
PP0902140		555	460	535	405	405	180	bis zu 500	29	4,4	400	1393,00

PIZZAÖFEN PROFESSIONAL

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. überbackenen Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:



4 x Ø350mm

PIZZAOFEN GREDIL

- Front aus Edelstahl
- Gehäuse aus schwarzem pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 400°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar

GREDIL



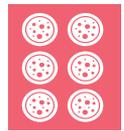
Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H min (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP0201435		eine Kammer	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	1282,00
PP0202435		zwei Kammern	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	1900,00



ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:



4 x Ø360mm



6 x Ø360mm

PIZZAOFEN PROFESSIONAL

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 400°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP0301436		eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	1460,00
PP0302436		zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	2268,00
PP0302636		zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	2878,00



PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. überbackenen Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:



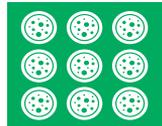
4 x Ø300mm



6 x Ø300mm



6 x Ø300mm



9 x Ø300mm

PIZZAOFEN

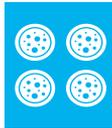
- Front aus Edelstahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP0401430		eine Kammer	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	1628,00
PP0402430		zwei Kammern	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	2841,00
PP0402630		zwei Kammern	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	3158,00
PP0411630		eine Kammer	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	2158,00
PP0412630		zwei Kammern	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	3758,00
PP0401930		eine Kammer	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	2838,00
PP0402930		zwei Kammern	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	4919,00



ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:



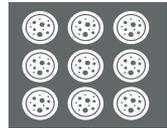
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

PIZZAOFEN

- pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP0501436		eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	1962,00
PP0502436		zwei Kammer	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	3017,00
PP0512636		zwei Kammer	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	4398,00
PP0502936		zwei Kammer	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	5720,00

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:



4 x Ø320mm



6 x Ø320mm

PIZZAOFEN E-START LINE

- Schamottboden
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- Entlüftungskamin
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl, schwarz
- Frontpaneel aus Edelstahl



Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP0001432		eine Kammer	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	1423,00
PP0002432		zwei Kammern	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	2096,00
PP0002632		zwei Kammern	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	2499,00



ANORDNUNG DER PIZZEN IN OFEN



4 x Ø360mm

PIZZAOFEN S-LINE

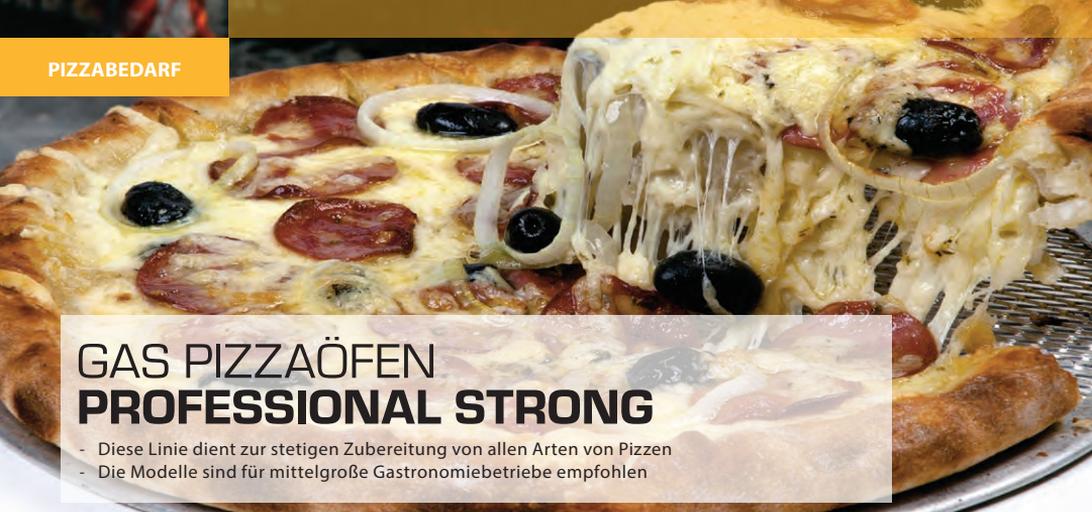
- für Pizzen bis zu Ø 36 cm
- Multi-Heizsystem
- Temperatureinstellung bis 450°C
- Gehäuse aus verzinktem Stahl
- Schamottboden
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- Frontpaneel aus Edelstahl



Eigene Fertigung



Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1401436		eine Kammer	1050	826	420	720	720	145	115	6	400	789,00
PP1402436		zwei Kammern	1050	826	760	720	720	145	205	2x6	400	1490,00



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 450°C
- mit Piezozündung
- mit Schamottboden
- Innenbeleuchtung
- Gehäuse aus schwarz lackiertem Stahlblech
- Flüssiggasdüsen G30 im Lieferumfang enthalten

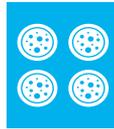


Artikelnr.	Anordnung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1301432		1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	4355,00
PP1301436		1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	4863,00

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

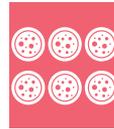
ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:



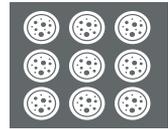
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

PIZZAOFEN

- Vollschamott
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP0601436		eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	2318,00
PP0602436		zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	3839,00
PP0602636		zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	4799,00
PP0611636		eine Kammer	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	3158,00
PP0612636		zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	5640,00
PP0602936		zwei Kammern	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	7165,00

TEIGAUROLLMASCHINE

- 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
PP0201300	445	340	640	29	0,5	230	1358,00

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- geeignet für harte, feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1201010 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 3,5 kg
- PP1202020 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 7,5 kg
- PP1203035 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 11,5 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.	PP1201010	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	1071,00
2.	PP1202020	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	1374,00


SPIRAL-TEIGNETMASCHINE

- geeignet für harte, 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 22 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
PP1001010	300	550	620	48	0,37	230	1230,00
PP1001020	400	700	680	82	0,90	230	1519,00
PP1001030	450	740	730	90	1,10	230	1848,00

SPIRAL-TEIGNETMASCHINE

- geeignet für harte, 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

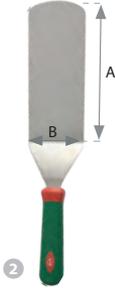
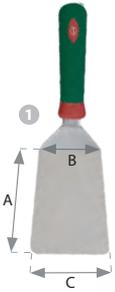
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1121018	400	700	700	94	0,55	400	2624,00
PP1122025	450	740	750	127	1,10	400	3165,00


SPIRAL-TEIGNETMASCHINE

- Teignetmaschinen mit abnehmbarem Rührschüssel und hochklappbarem Kopf
- geeignet für harte, 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
PP1101018	400	700	700	100	0,9	230	2125,00
PP1102025	450	740	750	128	1,3	230	2418,00



- 1 SANELLI BRATENSPAICHEL**
 - ergonomischer Griff
 - A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0636150	150	55,60

- 2 SANELLI BRATENWENDER**
 - ergonomischer Griff
 - A=200 mm, B=80 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0637260	260	67,90

- 3 PIZZAHEBER**
 - mit Holzgriff
 - A=120 mm, B=60 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4003120	270	5,74

- 4 PIZZAROLLER**
 - glatte Klinge

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
PP4102100	100	6,08

- 5 PIZZASCHAUFEL**
 - aus Aluminium
 - mit Holzgriff

Artikelnr.	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
PP4005200	260	300	200	23,20
PP4006300	300	300	500	29,30
PP4016300	300	300	1000	43,10

- 6 PIZZASCHAUFEL**
 - aus Buchenholz



Artikelnr.	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
PP4007300	350	300	1100	42,40
PP4007350	350	350	1100	62,80

PIZZASCHAUFEL

- gefertigt aus Aluminium

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
PP4018320	320	300	1200	58,40



PIZZASCHAUFEL

- gefertigt aus Aluminium

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
PP4018200	200	1500	58,40



OFENBÜRSTE

- Aluminiumstil
- mit Messingborsten

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4017001	1500	81,80



OFENBÜRSTE

- mit Messingborsten
- Beweglicher Kopf

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4103110	1100	124,00



PIZZABALLENBEHÄLTER

- aus Polypropylen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	PP4164600	Pizzaballenbehälter	600	400	70	-	38,10
2.	PP4164610	Pizzaballenbehälter	600	400	100	-	27,80
3.	PP4164400	Pizzaballenbehälter	400	300	100	10	13,90
4.	PP4164001	Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164600 und PP4164610	600	400	20	-	13,10
5.	PP4164499	Deckel für Pizzaballenbehälter 563411	400	300	20	-	11,40

6 FAHRBARES UNTERGESTELL
FÜR PIZZABALLENBEHÄLTER
- für 600x400 mm Behälter

Artikelnr.	Preis (€) netto
LT0709600	88,40

PIZZATELLER



- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ4009330	Pizzateller Tina	330	20	6	9,63
	PZ4009350	Pizzateller Tina	350	20	6	11,80
2.	PZ2001330	Pizzateller	330	12	6	3,81
3.	PP4101315	Pizzateller Apulia	315	20	6	10,20



LUBIANA



PIZZABLECH

- Empfehlung zur Vorbeugung von Rostflecken: nach der Benutzung spülen, trocknen und mit Öl einreiben



PIZZA SCREEN



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
PP4201180	180	25	4,64
PP4201200	200	25	4,76
PP4201220	220	25	5,41
PP4201240	240	25	5,95
PP4201260	260	25	6,69
PP4201280	280	25	6,41
PP4201300	300	25	7,69
PP4201320	320	25	8,26
PP4201360	360	25	10,30
PP4201400	400	25	16,00
PP4201450	450	40	20,00
PP4201500	500	40	22,90

Artikelnr.	Ø mm (innen)	Ø mm (ausen)	Preis (€) netto
PP4301230	200	230	4,44
PP4301280	250	280	5,43
PP4301310	280	300	6,94
PP4301330	310	330	6,94
PP4301360	350	380	8,86
PP4301400	380	400	9,80
PP4301460	430	460	10,90
PP4301500	480	500	12,80
PP4301600	570	600	19,80

PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- leicht zu reinigen
- mit Tragegurt
- Abmessung Einsteckfach: 120x180 mm (BxT)
- spezieller Aufhänger zum Trocknen und Lagern
- Luftlöcher



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
LT0602550	550	500	200	510	500	200	31,50

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	25,10

THERMOBOX ECO FÜR PIZZA

- geringes Eigengewicht
- einfach zu öffnen
- mit Noppenboden für eine bessere Luftzirkulation
- Innenabmessung: 350x350 mm (BxT)
- 265 mm Nutzhöhe
- ideal für den Transport von Pizza, Pasta, Salaten, Weinflaschen, Torten und Kuchen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0601265	410	410	330	32	66,80

THERMOBOX FÜR PIZZA

- einfach über Eck zu Öffnen
- mit Eingriff-Leisten zur komfortablen Entnahme der Pizzakartons
- Boden mit Noppen für eine gute Luftzirkulation ausgestattet
- ideal für den Transport von Pizza, Pasta, Salaten, Weinflaschen, Torten und Kuchen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0302027	415	400	265	27	35,70

NEOPREN-OFFENHANDSCHUHE

- ölresistent
- hitzebeständig bis 100°C



Artikelnr.	T °C	Preis (€) netto
PP4403300	bis zu 100	44,20

LATEX-HANDSCHUHE

- aus Latex
- orange
- mit nahtlosem Polyamidfutter
- Crinkle-Look erleichtert den Umgang mit rutschigen Gegenständen
- lebensmittelgeeignet



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4404300	300	31,90

BACKHANDSCHUHE

- drei Finger
- aus Leder
- hitzebeständig bis 300°C



Artikelnr.	T °C	Preis (€) netto
PP4401300	bis zu 300	47,80

KÜCHENHANDSCHUHE

- zwei Finger
- aus imprägnierter Baumwolle
- hitzebeständig bis 230°C



Artikelnr.	L mm	T °C	Preis (€) netto
PP4402230	430	bis zu 230	11,50

OFFENHANDSCHUHE

- aus Leder
- Fäustlinge



Artikelnr.	L mm	T °C	Preis (€) netto
PP4405250	410	bis zu 250	79,40



PIZZATISCH

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Arbeitsfläche aus Granit
- Einschübe geeignet für GN 1/1
- automatische Abtaugung
- Tauwasserverdunstung
- Isolierung: 35 mm
- digitaler Regler
- Kühleinsatz geeignet für maximal 5x GN 1/6 (150 mm)
- Maschinenfach unten
- mit zwei verstellbaren GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)



Ergonomische Griffe aus ABS-Kunststoff



Artikelnr.	GN Fassungsvermögen (max. GN Höhe)	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
PP2102516	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	257	1572,00

PIZZATISCH MIT KÜHLAUFSATZ

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- mit drei Türen
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Arbeitsfläche aus Granit
- Kühlaufsatz separat regelbar von +2°C bis +10°C
- Einschübe geeignet für GN 1/1
- automatische Abtaugung
- Tauwasserverdunstung
- digitaler Regler
- Kühlaufsatz geeignet für maximal 6x GN 1/4 (150 mm)
- Maschinenfach unten
- mit zwei verstellbaren GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm



Artikelnr.	Anordnung der Behälter	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto
PP2203614	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	3870,00

PIZZATISCH MIT KÜHLAUFSATZ UND EN 600X400 MM EINSCHÜBEN

- Kühlaufsatzvitrine für 7x GN1/4 Behälter bis 150 mm Tiefe
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Granitarbeitsplatte
- inkl. 7 Paar Einschubschienen je Tür, für 600x400 mm Bäckernorm-Bleche/Behälter
- automatische Abtauung
- digitaler Regler
- automatische Tauwasserverdunstung
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- selbstschließende Türen
- höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl (+/- 45mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3702428	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	3903,00

PIZZATISCH MIT KÜHLAUFSATZ MIT EN 600X400 MM EINSCHÜBEN & 7 SCHUBLADEN

- Kühlaufsatzvitrine für 7x GN1/4 Behälter bis 150 mm Tiefe
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Granitarbeitsplatte
- inkl. 7 Paar Einschubschienen für 600x400 mm Bäckernorm-Bleche/Behälter
- inkl. 7 Schubladen für 600x400 mm Bäckernorm-Bleche/Behälter, ungekühlt
- automatische Abtauung
- digitaler Regler
- automatische Tauwasserverdunstung
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- selbstschließende Türen
- höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl (+/- 45mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3703135	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	4824,00

PIZZATISCH MIT KÜHLAUFSATZ MIT 2X EN 600X400 MM & 7 SCHUBLADEN

- Kühlaufsatzvitrine für 10x GN1/4 Behälter, bis 150 mm Tiefe
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Granitarbeitsplatte
- je Tür inkl. 7 Paar Einschubschienen für 600x400 mm Bäckernorm-Bleche/Behälter
- inkl. 7 Schubladen für 600x400 mm Bäckernorm-Bleche/Behälter, ungekühlt
- automatische Abtauung
- digitaler Regler
- automatische Tauwasserverdunstung
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- selbstschließende Türen
- höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl (+/- 45mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Klimaklasse	Preis (€) netto
PP2027390	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	5886,00

KARTOFFELSCHÄLER

- schält bis zu 120 kg Kartoffeln in der Stunde
- Timer einstellbar von 0 bis 5 Minuten
- Polycarbonat-Deckel mit Sicherheitsschalter
- optional erhältlich mit Auffangschublade
- leiser Betrieb
- zur Reinigung zerlegbar



Eigene Fertigung

Polycarbonat-Deckel



Bedienfeld



Reibescheibe



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	VG0602060	Kartoffelschäler	450	830	930	60	0,55	400	1671,00
2.	VG0602120	Kartoffelschäler	450	830	930	120	0,55	400	2027,00
3.	VG0699001	Auffangschale	315	562	160	-	-	-	205,00



AUFSCHNITTMASCHINE

- 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
VG1101250	250	570	560	475	18	0,12	230	1443,00

AUFSCHNITTMASCHINE

- 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
VG1101300	300	640	610	510	21	0,16	230	1952,00

AUFSCHNITTMASCHINE, ANTIHAFTBESCHICHTET

- besonders für Käse- und Wurstaufschnitt geeignet
- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium mit antihafbeschichteter Anschlagplatte
- Schlitten, Knöpfe und Schrauben aus Edelstahl
- Messer mit Antihafbeschichtung
- 45° Winkel für einfaches Schneiden
- Zuführungsbereich mit den Maßen 270x175 mm (BxT)
- Motor mit einem zusätzlichen verstärktem Antrieb
- abnehmbare Schlitten für einwandfreie Hygiene
- inkl. Schleifstein
- Schnittstärke 0-14 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1102300	300	560	680	520	24	0,18	230	2394,00

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
VG0103250	250	380	490	380	16	0,32	230	728,00
VG0103220	220	380	440	340	14	0,32	230	654,00

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
VG0104250	250	380	490	380	16	0,32	230	701,00

KNOCHENSÄGE

- Gehäuse aus beschichtetem Aluminium
- Sicherheitsschalter
- Motorbremse
- Regulierung der Schnittbreite
- Arbeitsfläche und Sägeblatt aus rostfreiem Edelstahl
- Fleischschieber aus poliertem Aluminium
- rutschfeste Füße
- das Gerät verfügt über ein außerordentlich scharfes Sägeblatt! Seien Sie besonders vorsichtig beim Sägen und Reinigen!



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	L mm (blade)	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0901075	530	400	850	1550	42	0,75	230	2527,00



FLEISCHMÜRBER

- empfohlen für Restaurants, Fleischgeschäfte, Imbissstände usw.
- bestimmt für die Zartmachung und Zubereitung von Fleisch für Beefsteaks, Filets und Steaks
- Kapazität: bis zu 600 Steaks/Stunde
- Einfüllschachtgröße: 164x20 mm
- rutschfeste Füße
- inkl. Aufsatz zum Fleischschneiden



einfache
Montage

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0402350	790	260	575	120	19,2	0,35	230	1778,00

SCHNITZELPRESSE

- geeignet für Fleischmürber VG0402350
- einstellbare Fleischdicke
- geeignet für Schnitzel
- ersetzt das Plattieren und Klopfen von Hand
- nicht für Geflügel geeignet

Artikelnr.	Preis (€) netto
VG9904350	749,00



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 Füße
- Aufsatz zum Fleischschneiden



Einfüllschacht



einfach zu reinigen



hohe Produktivität



leichte Montage



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Preis (€) netto
VG0242427	500	310	500	0,37	230 1456,00

SCHNITZELPRESSE

- für knochenloses Fleisch
- die speziellen Mürbewalzen erzielen eine effiziente Flächenvergrößerung
- für Fleischmürber VG0242427

Artikelnr.	Preis (€) netto
VG0242099	216,00



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: VG9911020, VG9911030 und VG9911045
- passendes Kreuzmesser: VG9901211
- Stundenleistung: 125 kg
- inklusive drei Lochscheiben: 3, 5, 8 mm
- Lochscheibe Ø 68 mm
- rutschfeste Füße
- inkl. Wurstfüllaufsatz
- nicht für den Dauerbetrieb geeignet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Preis (€) netto
VG0801085	410	190	350	85	0,25	230 396,00

FLEISCHWOLF

- Gehäuse aus Edelstahl und eloxiertem Aluminium
- zur Reinigung zerlegbar
- Rückwärtslauf
- Überhitzungsschutz
- Modell VG02160127 inklusive Lochscheiben 5 und 8 mm
- Modell VG02300227 inklusive Lochscheiben 6 und 8 mm
- Gesamtdurchmesser der Lochscheibe: 68 mm



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	VG0216127	499	270	550	bis 160	0,8	230	990,00
2.	VG0230227	530	270	500	bis 300	1,1	230	1104,00

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
- inklusive Lochscheiben:
VG0322127 - 5 und 8 mm, VG0225327 - 6 und 8 mm



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
3	VG0322127	517	328	410	220	0,80	230	754,00
4	VG0225327	410	328	517	250	0,80	230	961,00



ZUBEHÖR FÜR FLEISCHWÖLFE

- Kreuzmesser und Lochscheiben

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	Passend zu:	Preis (€) netto
1.	VG9901211	-	VG0216127, VG0322127, VG0801085	29,90
	VG9901212	-	VG0230227, VG0225327	34,60
2.	VG9911020	2,5	VG0216127, VG0322127, VG0801085	88,60
	VG9911030	3	VG0216127, VG0322127, VG0801085	71,80
	VG9911045	4,5	VG0216127, VG0322127, VG0801085	65,80
	VG9911060	6	VG0216127, VG0322127, VG0801085	64,20
	VG9911080	8	VG0216127, VG0322127, VG0801085	64,20
	VG9911100	10	VG0216127, VG0322127, VG0801085	65,80
	VG9912020	2	VG0216127, VG0322127	94,40
	VG9912030	3	VG0216127, VG0322127	80,50
	VG9912045	4,5	VG0216127, VG0322127	75,80
	VG9912060	6	VG0216127, VG0322127	75,80
	VG9912080	8	VG0216127, VG0322127	75,80
	VG9912100	10	VG0216127, VG0322127	75,80



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

INOX



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	Preis (€) netto
1.	VG1201050	320	290	680	5	11	334,00
2.	VG1201070	320	330	830	7	12	374,00
3.	VG1201100	400	360	640	10	12	451,00

CURRYWURSTSCHNEIDER

- manuelle und elektrische Ausführung erhältlich
- ideal für alle Bistros, Restaurants, Food-Trucks und Imbisse

CURRYWURSTSCHNEIDER, MANUELL

- 10 gezahnte Messer für 11 Abschnitte
- einfacher und leicht zu bedienender Hebelmechanismus
- Scheibenstärke ca. 18 mm
- stabiler Stand durch Bodenplatte mit Saugnäpfen
- einfache Demontage

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VG1502530	230	162	221	156,00



CURRYWURSTSCHNEIDER, AUTOMATISCH

- zum schnellen und gleichmäßigem Teilen der Wurst
- mit automatischer Startfunktion
- Doppel-Sichelmesser mit einstellbarem Schnitt von 5 bis 30 mm
- rutschfeste Füße

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1501010	248	189	326	7,1	0,12	230	278,00





PROFI ENTSAFTER

- professionelle Saftpresse für die Verarbeitung von hartem und weichem Obst und Gemüse
- extra großer Einfüllschacht um ganze Früchte zu verarbeiten
- Gehäuse aus Edelstahl
- alle abnehmbaren Teile spülmaschinenfest
- Feinsieb aus Edelstahl
- Deckel und Tresterbehälter aus Polypropylen
- Sicherheitsschalter zur automatischen Abschaltung
- schnelle Reinigung durch schnelle Demontage
- das Gerät ist nicht für Eis oder gefrorenes Obst und Gemüse vorgesehen
- für dauerhafte, professionelle Nutzung geeignet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1301083	250	410	530	3000	0,7	230	1295,00

STABMIXER

- inkl. Multimesser, Schlagscheibe und Quirl
- inkl. platzsparender Wandhalterung
- zwei Geschwindigkeiten:
Modell VG0803200: 10.000/17.000 U/Min
Modell VG0803350: 18.000/22.000 U/Min.

bamix® of Switzerland



Artikelnr.	L mm (Stablänge)	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0803200	180	0,20	220-240	432,00
VG0803350	280	0,35	220-240	684,00

GEMÜSESCHNEIDER

AI

- 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 $\varnothing = 50$ mm

Inklusive
fünf Scheiben

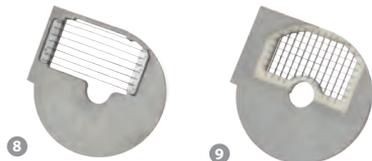


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0701400	230	570	510	bis zu 40	22,5	0,55	230	1198,00

ZUBEHÖR



Nr.	Artikelnr.	Beschreibung	Preis (€) netto
1.	VG9907010	Reibescheibe 2 mm	68,70
2.	VG9907020	Reibescheibe 4 mm	68,70
3.	VG9907030	Reibescheibe 6 mm	68,70
4.	VG9907040	Schneidescheibe 2 mm 3 Klingen gerade	75,10
5.	VG9907050	Schneidescheibe 4 mm 2 Klingen gerade	68,70
6.	VG9907060	Schneidescheibe 8 mm	89,80
	VG9907061	Schneidescheibe 10 mm	89,80
7.	VG9907070	Julienne-Streifenscheibe 4x4 mm	89,80
8.	VG9907080	Pommes Frites Gätter 8x8 mm	89,80
	VG9907081	Pommes Frites Gätter 10x10 mm	89,80
9.	VG9907090	Würfelgitter 8x8 mm	89,80
	VG9907091	Würfelgitter 10x10 mm	89,80



Benutzung von 8 & 9 nur in Verbindung
mit einer Schneidescheibe möglich



STANDARD
 CHEDDAR, ŠMIETANA,
 AVOGADO, KOLENDRA,
 CEBULA ČERNÝ

EXTRA
 KAKTUS
 JALAPENO

SUPER 10,-
 GUACAMOLE

SER CH

KÜCHENEQUIPMENT

Die Speisenvorbereitung in der Großküche wird durch professionelles und funktionelles STALGAST Küchenequipment aus Kleingeräten und grundlegenden Kochgeräten komplettiert.

Kontaktgrills363, 367, 370
 Fritteusen 364, 368, 371
 Waffeleisen, Crêpesgeräte366, 369, 374
 Griddleplatten365, 368, 373
 Salamander, Toaster, Konvektomaten ..365, 375-377
 Bains-Marie.....369
 Hot Dog-Geräte, Brötchenwärmer372

Hähnchen- und Gyrosgrills, Zubehör ... 378-379
 Reiskocher..... 378
 Gas-/Induktionskocher378, 383-384
 Heiße Theke, Dörrautomat.....380
 Mikrowellengeräte381-383
 Sous Vide-Geräte und Zubehör 385-386



KONTAKTGRILLS

- Gehäuse aus Edelstahl
- oben und unten gerillte Gusseisenplatten mit Keramikbeschichtung
- zwei Heizzonen, oben und unten
- Überhitzungsschutz
- Fettauffangschale
- stufenlose Temperatureinstellung von 50°C bis 300°C



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE0101265	Kontaktgrill	265	325	200	50-300	12,5	1,8	230	311,00
2.	KE0102385	Paninigrill	385	325	200	50-300	18	2,2	230	381,00
3.	KE0103525	Kontaktgrill, doppelt	525	325	200	50-300	24	3,6	230	540,00

FRITTEUSEN



- Gehäuse aus Edelstahl
- oben und unten gerillte Gusseisenplatten mit Keramikbeschichtung
- zwei Heizzonen, oben und unten
- Überhitzungsschutz
- Fettauffangschale
- stufenlose Temperatureinstellung von 50°C bis 300°C



2



1



3



4

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Korbmaß BxTxH mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE0201035	Einzelfritteuse	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	151,00
2.	KE0201050	Einzelfritteuse	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	205,00
3.	KE0202035	Doppelfritteuse	360	420	270	240x125x100	2 x 3	2 x 2,2	230	278,00
4.	KE0202050	Doppelfritteuse	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	338,00

SALAMANDER

- Gehäuse aus Edelstahl
- Timer
- Abmessung der Backkammer: 455x260x160 mm (BxTxH)
- Überhitzungsschutz
- Rost mit Griffen und Höhenregulierung (4 Positionen)



Chromstahl Griff



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0401610	640	320	300	15	2,0	230	336,00



LIFT-SALAMANDER

- Gehäuse aus Edelstahl
- stufenlos höhenverstellbares Heizelement
- Überhitzungsschutz
- herausnehmbare Fettauffangschale mit Gitterrost
- zwei unabhängig gesteuerte Heizelemente



Chromstahl Gitterrost

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0501450	450	480	530	38	2,8	230	913,00
KE0501600	600	480	530	48	4,0	400	1087,00

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

- 10 mm starke Stahlplatte
- Gehäuse aus Edelstahl
- Stahlplatte 1/2 glatt, 1/2 gerillt
- Fettauffangschale
- stufenlose Temperatureinstellung von 50°C bis 300°C



gerillte Bratfläche



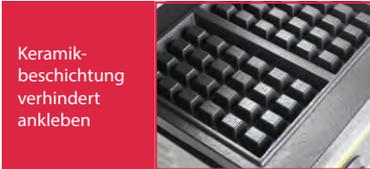
Artikelnr.	Platte	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0602640	1/2 glatt 1/2 gerillt	640	440	175	34	3,5	230	359,00
KE0601640	glatt	640	440	175	34	3,5	230	320,00

WAFFELEISEN

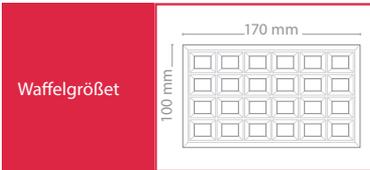
- Gehäuse aus Edelstahl
- zwei Gusseisenplatten mit Keramikbeschichtung
- Auslaufbereich für überlaufende Teigreste
- stufenlose Temperatureinstellung
- Überhitzungsschutz

WAFFELREZEPT:

- 1,5 Tassen Mehl
- zwei Eier
- eine Tasse Milch
- zwei Esslöffel Zucker
- zwei Esslöffel Butter
- ein Esslöffel Backpulver
- eine Prise Salz



Keramik-
beschichtung
verhindert
ankleben



Waffelgrößet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0301327	255	410	265	20	2,0	230	387,00

- CRÊPE-BACKGERÄT
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Durchmesser der Platte 400 mm
- optimaler Crêpe-Durchmesser 300 mm
- glatte Gusseisenplatte mit Keramikbeschichtung
- spezielle Schublade mit gleichbleibender Temperatur zur Aufbewahrung heißer Teller oder fertiger Crêpes
- stufenlose Temperaturregelung
- mit Sicherung gegen Überhitzung



Eingebaute
Schublade
kann zur
Aufbewahrung
heißer Teller
oder fertiger
Crêpes dienen.



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE3101300	450	450	240	15	3,0	230	320,00

KONTAKTGRILLS

- 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



caterina



KONTAKTGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2001310	310	360	200	1,8	230	311,00



PANINIGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2003430	430	360	200	2,2	230	386,00

DOPPEL-KONTAKTGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2002570	570	360	200	3,6	230	570,00



gerillte
Grillfläche





FRITTEUSE

- als Einzel- oder Doppelversion und mit Ablasshahn 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	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	CA2201040	Fritteuse	200	430	265	3,5	2	230	220,00
	CA2202040	Fritteuse	200	430	315	5	2	230	230,00
	CA2201051	Fritteuse	290	430	265	5	3	230	331,00
2.	CA2201050	Doppel-Fritteuse	415	430	265	2x3,5	2x2	230	390,00
	CA2202050	Doppel-Fritteuse	415	430	315	2x5	2x2	230	445,00
	CA2202051	Doppel-Fritteuse	585	430	265	2x5	2x3	230	561,00
3.	CA2203080	Fritteuse mit Ablasshahn	300	510	390	8	3	230	326,00
	CA2204080	Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn	610	510	390	2x8	6	230	600,00

GRIDDLEPLATTE

- Grillfläche 2/3 glatt & 1/3 gerillt
- getrennt regelbare Heizflächen
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- schneller Aufheizvorgang
- herausnehmbare Fettauffangschale



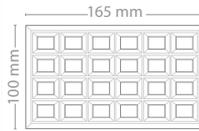
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2101720	720	460	240	3,5	230	681,00

WAFFELEISEN

- Brüsseler Platte, antihafbeschichtet
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- inkl. Timer, einstellbar bis zu 5 min
- hitzebeständiger Griff



Waffelgröße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2701320	320	380	240	1,5	230	351,00

CRÊPE-GERÄT

- Gusseisenplatte, antihafbeschichtet
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- Funktionsleuchten



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	CA2401400	Crêpe-Gerät	400	450	470	220	3	230	413,00
2.	CA2404180	Holz-Teigverteiler rund	-	180	180	-	-	-	13,70

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
KE3201150	Bain-Marie GN 1/1 (150 mm)	340	570	242	0÷85	1,2	230	152,00
KE3202150	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (150 mm)	340	590	242	0÷85	1,2	230	179,00
KE3203200	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (200 mm)	340	590	280	0÷85	1,2	230	200,00

ROLLER GRILL KONTAKTGRILLS

- beidseitig gerillte Gusseisenplatten
- Thermostat einstellbar bis 300°C
- Fettauffangschale
- hitzebeständiger Griff
- inklusive Reinigungsbürste

KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 360 x 240 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0702430	430	385	220	22,5	3,0	230	1053,00

KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 260 x 240 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0701330	330	385	220	18	2	230	818,00

KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 535 x 240 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0703600	600	385	220	33,5	4,0	400	1313,00

FRITTEUSEN

- Kaltzonensystem
- präzise Temperaturkontrolle
- Sicherheitsthermostat
- Fritteuskörbe und Deckel mit hitzebeständigen Griffen

FRITTEUSEN MIT EINEM BECKEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0801050	Fritteuse	190	425	320	5	5	3,2	230	344,00
KE0801360	Fritteuse	265	450	360	8	8	3,6	230	668,00
KE0811012	Fritteuse mit Ablasshahn	350	470	350	12	10	6,4	400	826,00

FRITTEUSEN MIT ZWEI BECKEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0802032	Doppel-Fritteuse	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	696,00
KE0802360	Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	1235,00

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.	KE0901005	5	545	320	240	12,5	0,6	230	1064,00
2.	KE0902007	7	545	320	240	14,0	0,9	230	1340,00
3.	KE0903011	11	545	460	240	20,0	1,4	230	1624,00



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
KE1001650	440	300	400	9	0,65	230	690,00

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
KE1101023	545	460	220	17	0,7	230	797,00

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

- 10 mm starke Stahlplatte
- schnelle Aufwärmphase
- Sicherheitsthermostat
- Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte
- herausnehmbarer Spritzschutz mit integrierter Fettauffangschale
- Gehäuse aus Edelstahl
- Abmessungen der Grillfläche: 600 x 400 mm (BxT)



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1501060	zwei Heizzonen	620	450	190	29	6,0	400	1008,00

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 - 400 x 400 mm (BxT)
- KE1502064 - 600 x 400 mm (BxT)



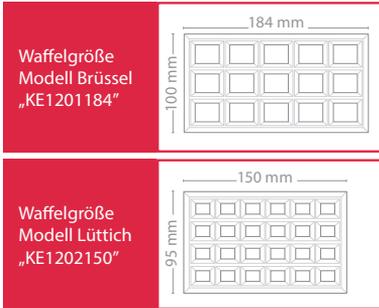
Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	KE1502032	eine Heizzone	420	450	190	17	3,2	G20 / G30	812,00
2.	KE1502064	zwei Heizzonen	620	450	190	27	6,4	G20 / G30	1122,00

WAFFELEISEN

- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei Gusseisenplatten
- herausnehmbare Auffangschale
- verstellbare FüÙe
- Waffelmuster:
Brüssel - 3x5 Quadrate
Lüttich - 4x6 Quadrate

WAFFELREZEPT

- 1,5 Tassen Mehl
- zwei Eier
- eine Tasse Milch
- zwei Esslöffel Zucker
- zwei Esslöffel Butter
- ein Esslöffel Backpulver
- eine Prise Salz



Nr.	Artikelnr.	Waffelform	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE1201184	Brüssel	305	440	230	19	1,6	230	1097,00
2.	KE1202150	Lüttich	305	440	230	19	1,6	230	1097,00

ELEKTRO-CRÊPESGERÄT

- emailierte Gusseisenplatte
- Temperatureinstellung bis 280°C
- Spiral-Heizelement
- inklusive Holz-Teigverteiler



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1301400	400	190	14,0	3,6	230	601,00



GAS-CRÊPESGERÄT

- emailierte Gusseisenplatte
- Gas-Regler und Druckminderer
- achtarmigen Brenner (sternförmig)
- inklusive Holz-Teigverteiler



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto
KE1401400	400	160	17,5	3,6	Gas	636,00



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: 350 x 240 mm (BxT)



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	M Toast/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE1601001	eine Ebene	450	285	305	150	10	2,0	230	408,00
2.	KE1601002	zwei Ebenen	450	285	420	300	12	3,2	230	609,00

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
KE1602001	eine Ebene	640	380	330	200	15	2,7	230	1081,00

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: 470x370x 350 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
KE1701423	595	610	590	0-300	36	3,0	230	1625,00

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
- Abmessungen der Backkammern:
 KE2001260 - 320x325x365 mm (BxTxH)
 KE2001340 - 415x350x265 mm (BxTxH)
 KE2002340 - 415x350x265 mm (BxTxH)



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE2001260	460	550	355	max 250	20	1,5	230	1042,00
2.	KE2001340	550	550	355	max 250	21	2,4	230	1224,00
3.	KE2002340	550	550	355	max 250	22	2,6	230	1385,00

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
KE2301028	600	510	550	44	3,0	230	2783,00

TOASTER

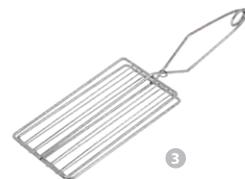
- Kapazität:
Modell KE1801004 - 4 Toasts
Modell KE1801006 - 6 Toasts
- Timer
- automatischer Ausschalter



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE1801004	300	225	215	1,8	230	237,00
2.	KE1801006	430	225	215	2,5	230	296,00

SALAMANDER

- Gehäuse aus Edelstahl
- Keramikheizelemente
- Timer
- Krümelschublade
- Sandwichhalter separat erhältlich
- Abmessungen der Backkammer:
KE1901020 - 370x245x75 mm (BxTxH)
KE1902030 - 2 360x210x85 mm (BxTxH)
- Anzahl der Heizelemente:
KE779130 - 4 Heizelemente
KE1902030 - 6 Heizelemente



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE1901020	Salamander	460	300	305	2,0	230	278,00
2.	KE1902030	Salamander, doppelt	460	300	440	3,0	230	352,00
3.	KE1999001	Sandwichhalter	340	95	-	-	-	8,57

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
KE2401140	600	630	425	30	14	G20 / G30	1128,00

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 Gas	Preis (€) netto
KE2503170	1110	480	920	87	17	Gas	2796,00

REISKOCHER

- einfach zu reinigender Innentopf antihafbeschichtet, hitzebeständig
- Gehäuse aus Edelstahl
- inklusive Reislöffel, Rührlöffel und zwei Messbechern
- mit Warmhaltefunktion
- Kontrollleuchten
- 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
KE2801006	470	420	350	6	10,2	1,95	230	218,00

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



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE2501036	Kapazität 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	1726,00
2.	KE2501058	Kapazität 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	1868,00

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



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto
1.	KE2502070	Kapazität 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	1868,00
2.	KE2502105	Kapazität 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	2039,00

ELEKTRISCHES GYROS-/DÖNERMESSER

- Schnittstärke 0,5 - 8 mm
- Messer: Ø 100 mm


ELEKTRISCHES GYROS-/DÖNERMESSER

- mit rutschfestem Griff
- Schnittstärke 0,5 - 8 mm
- Messer: Ø 100 mm
- nicht spülmaschinengeeignet
- inkl. Ersatzmesser und Schärfer



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2503001	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	296,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2503002	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	224,00

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 eine gleichmäßigen Dörrovorgang
- transparente Tür zur einfachen Überwachung des Trocknungsprozesses

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0001010	430	535	420	1,10	230	436,00

HEIßE THEKE

- LED-Beleuchtung
- vierseitig verglast
- Glasschiebetür hinten
- inklusive zwei Einlegeböden
- herausnehmbarer Wasserbehälter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2701120	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230	1201,00

MIKROWELLE

- manuelle Steuerung
- 5 Leistungsstufen
- Auftaufunktion
- 270 mm Drehteller
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Kapazität 25 Liter
- 30 Minuten Timer
- Beckenmaß: 340x345x230 mm

900 W KOMORA [25l]



Drehteller



manuelle Steuerung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3001900	483	420	281	900	230	227,00

MIKROWELLE

- elektronische Steuerung
- drei Leistungsstufen
- 20 Programmspeicher (je drei Schritte)
- 100 Minuten Timer
- Auftaufunktion
- passend für GN 1/2 (150 mm)
- Gehäuse aus Edelstahl
- Kapazität 25 Liter
- 30 Minuten Timer
- Abmessungen des Garraums:
335x364x212 mm (BxTxH)

1000 W KOMORA [25l]



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3002100	520	442	312	1000	230	473,00



SAMSUNG MIKROWELLE 1050 WATT

- manueller Steuerung und 5 Leistungsstufen
- hochwertiges Magnetron zum gleichmäßigen Erhitzen
- leicht zu reinigen
- Kapazität 26 Liter
- Abmessungen des Garraums: 336 x 349 x 225 mm (BxTxH)



GARRAUM
26l

1050
W

INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3004105	manuelle Steuerung	517	412	297	1050	230	543,00

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



GARRAUM
26l

1100
W

INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3006105	elektronisches Bedienfeld	527	412	297	1100	230	595,00

SAMSUNG MIKROWELLE

- manueller Steuerung und 5 Leistungsstufen
- Keramikboden und doppelte Innenbeleuchtung
- Funktion „REPEAT“ zur Wiederholung des letzten Zyklus
- „ONE TOUCH“-Funktion zur automatischen Verlängerung des Zyklus um 20 Sekunden mit einer Berührung
- mit zwei leistungsstarken Magnetronen für gleichmäßige Ergebnisse
- Abmessungen des Garraums: 370x370x190 mm (BxTxH)



GARRAUM
26l

1500
W

1850
W

INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3009150	manuelle Steuerung	464	597	368	1500	230	1263,00
KE3009185	manuelle Steuerung	464	597	368	1850	230	1371,00

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



GARRAUM
[26l]

1500
W

INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Preis (€) netto
KE3007150	digitale Steuerung	464	597	368	1500	230 1190,00

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



GARRAUM
[26l]

1850
W

INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Preis (€) netto
KE3008185	digitale Steuerung	464	597	368	1850	230 1352,00

INDUKTIONSKOCHER MIT MANUELLER STEUERUNG

- professioneller Induktionskocher für die kleine und mittelgroße Gastronomie
- Gehäuse aus Kunststoff
- elektronischer Überhitzungsschutz
- stufenlose Temperatureinstellung
- Temperaturbereich 60-240°C
- Anzeige der Betriebsparameter
- Topferkennungssystem
- Induktionsfeld mit einem Durchmesser von 190 mm
- rutschfeste Füße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Preis (€) netto
KE2902020	298	360	65	2,5	2,0	230 121,00

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
- mit Ø 120 - 320 mm Bodendurchmesser verwendbar



Die Kochfelder können mit jedem induktionsgeeigneten Kochgeschirr verwendet werden:



emailierte
Kochtöpfe



Teekessel



Gusseiserne Töpfe
& Pfannen



Kochgeschirr mit
Keramikbeschichtung



Kochgeschirr aus
Edelstahl



Bräter



Wokpfannen

Induktionskocher, digitale Steuerung

- mit bis zu 20 Leistungsstufen
- Timer von 1-479 Minuten einstellbar
- drei Schnellwahltasten 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
KE2901035	325	425	100	3,5	230	289,00

effizientes
Belüftungssystem



Glaskeramik-
Kochfeld einfach
zu reinigen



spülmaschinenfester
Fettfilter



Überstand schützt
den Stromanschluss



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-GERÄT ZUM EINHÄNGEN IN EIN WASSERBAD

- zum Einhängen in das Wasserbad
- präzise Temperatursteuerung
- garantierte Temperaturstabilität des Wasserbads auf 0,2°C genau
- extra großes Display
- Umwälzpumpe für gleichmäßige Wassertemperatur
- für Behälter mit bis zu 30 L Inhalt
- Heizelement: 1,2 kW

mit
höhenverstellbarer
Halterung



1200 W

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0102012	100	161	335	1,8	1,2	230	266,00

SOUS-VIDE-GERÄT

- zum Einhängen in das Wasserbad
- präzise Temperatursteuerung
- garantierte Temperaturstabilität des Wasserbads auf 0,2°C genau
- Umwälzpumpe für gleichmäßige Wassertemperatur
- Heizelement: 1,4 kW



1500 W

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0101325	Sous-Vide-Gerät	145	115	325	-	1,9	1,5	230	357,00
GN0811200	GN 1/1 Behälter aus Polycarbonat	530	325	200	26	-	-	-	27,30
GN0812200	GN 1/1 Behälter aus Polycarbonat	325	265	200	11,5	-	-	-	13,60

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 W	Volt	Preis (€) netto
NT0103020	620	360	280	0,7	230	906,00

PORTIONSHALTERUNG FÜR VAKUUMBEUTEL

- besonders hilfreich beim Portionieren von Flüssigkeiten
- perfekte Ergänzung zum Vakuumiergerät für Flüssigkeiten

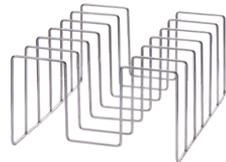
Artikelnr.	Preis (€) netto
NT0199250	76,50



PORTIONSHALTERUNG

- geeignet für GN 1/1 Behälter
- aus Edelstahl
- 6-fache Einteilung für bis zu 12 Portionen

Artikelnr.	Preis (€) netto
NT0199005	59,50



UNIVERSALZANGE

- mit Silikonbeschichtung um die Vakuumbeutel nicht zu beschädigen



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1812230	230	8,28
KK1812300	300	8,93
KK1812400	400	10,20

ISOLATIONSKUGELN FÜR SOUS-VIDE BÄDER

- reduziert dem Wärmeverlust um bis zu 90%
- reduziert die Verdunstung
- verringert Temperaturschwankungen
- energiesparend

Artikelnr.	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0399100	100	26,70





Classic
Cook

Smart
Cook

Shop
Cook

KOMBIDÄMPFER & HEISLUFTÖFEN

Kombidämpfer sind vielseitige Geräte für die professionelle Küche, die Qualität der zubereiteten Speisen gewährleisten.

Kombidämpfer Stalgast ClassicCook	388, 392	Heißluftofen Stalgast ShopCook	398-400
Kombidämpfer		Zubehör für Heißluftofen ShopCook	401
Stalgast SmartCook	389-391, 393-395	Sonstiges Zubehör	402-403
Zubehör für Kombidämpfer			
ClassicCook/SmartCook	396-397		



Kombidämpfer für die
GASTRONOMIE

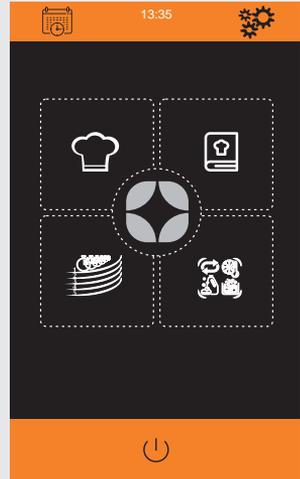
ClassicCook mit manueller Steuerung

- Manuelles Bedienfeld
- Beschwattung 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 ¾"
- doppelverglastes, Sicherheitsglas
- Vorheiz-/Kühlfunktion
- Klima Control – Beschwadung 0 bis 100 %
- 10-stufiges Umkehrgebläse in %
- programmierbarer Dampfabzug
- 3 Mod: 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



Bis zu 6 Garstufen

3 Aufwärm-Modi

3 Betriebsmodi:

Backen / Dämpfen / Backen mit Dampf Braten

Backmodi:

Zeit

Kerntemperaturfühler

Delta T

Temperaturkontrolle bis 270°C

Regulierung der Luftfeuchtigkeit

Timer

Lüftergeschwindigkeit 10-100%

Steuerung des Abzugs

13:35
PHASE 1/1

PRE HEAT MEDIUM

150°C

0%

35'

100%

5'

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, aufgeteilt 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 Nutzungsverlauf 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.



PREMIUM 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 zuvor zubereitetes 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.



GÄREN

Eine konstante, niedrige Temperatur gewährleistet das optimale Aufgehen von Hefeteigen für eine gelingsichere Zubereitung.



SOUS VIDETEMPERATURFÜHLER

Die Sonde bietet höchste Präzision bei der Temperaturmessung während der SOUS-VIDE-Vakuumgartechnik. Die dünne Sonde mit einem Durchmesser von 1,5 mm ist für die Verwendung mit Vakuumbeuteln geeignet (optional erhältlich).



PLANUNG

Mittels der 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 Speibegonnen werden.



MULTI WASH

Je nach Verschmutzungsgrad des Ofenraumes stehen Ihnen drei automatische Reinigungsprogramme mit einer Zyklusdauer von 51, 81 sowie 111 Minuten zur Wahl.



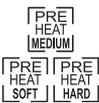
ALLONTIME

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	3690,00	4890,00	6290,00


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	Gas
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	8829,00	9620,00

Stalgast SmartCook



Artikelnr.	FM023105E	FM023107E	FM023111E
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	6690,00	8769,00	10268,00



Artikelnr.	FM023107G	FM023111G
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	Gas
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	12649,00	13989,00

Stalgast SmartCook



GN 2/1



Artikelnr.	FM023207E	FM023211E
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	10960,00	12890,00



GN 2/1



Artikelnr.	FM023207G	FM023211G
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
Gasleistung	20 kW	28 kW
Leistung	0,65 kW	0,65 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	14210,00	15290,00



**MEHRPUNKT-
KERNTemperatur-
FÜHLER**



**DOPPELTES
SICHERHEITS-GLAS**



**AUTOMATISCHES
WASCHSYSTEM**



PRÄZISIONSGRIFF



Zubehör für Kombidämpfer ClassicCook / SmartCook

REGENERATOR

Artikelnr.	FM612106E
Einschübe	6 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	735 x 684 x 714 mm
Minimal-Temperatur	50°C
Maximal Temperatur	170°C
Gewicht	52 kg
Betriebsart	Elektro
Elektrische Leistung	5,65 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	3600,00



GN 1/1

UNTERGESTELLE



Nr.	Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	FM029100	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	300	169,00
2.	FM029106	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	650	469,00
3.	FM029108	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	850	519,00
4.	FM029200	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	300	249,00
5.	FM029206	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	650	549,00
6.	FM029208	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	850	599,00
7.	FM619108	Regenerator FM612106E	662	570	850	559,00

Zubehör für Kombidämpfer ClassicCook/SmartCook

WANDHAUBEN

- ausgestattet mit Dampfkondensator und Abluftgebläse, Abzugsstutzen ø 120 mm



Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM994101E	Wandhaube für Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	790	840	275	3160,00
FM994201E	Kombidämpfer 9100053 und 9100055	790	1270	345	3540,00
FM994102E	Wandhaube für Doppel-Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	790	840	275	3540,00



INSTALLATIONSKIT

Artikelnr.	Produkt	passend für	Preis (€) netto
FM995101	für den hydraulischen Anschluß von einem Kombidämpfer	Stalgast Kombidämpfer	379,00
FM995202	für den Anschluß von einem Kombidämpfer an eine Haube oder einen Dampfkondensator	Stalgast Kombidämpfer	260,00
FM995302E	für den hydraulischen Anschluß von zwei Kombidämpfern ohne Haube	Stalgast Kombidämpfer	770,00
FM995303	für den Anschluß von zwei Kombidämpfern an eine Haube oder einen Dampfkondensator	Stalgast Kombidämpfer	449,00



SCHLAUCHBRAUSE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
SL241617Z	2000	123,00

VERBINDUNGSRAHMEN



Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM990101E	Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	788	758	78	730,00

WASSERDRUCKMINDERER

- Anschluss 3/4 Zoll
- Wasserdruckminderer 2 Bar



Artikelnr.	Preis (€) netto
FM990102	59,00

EXTERNE KERNTEMPERATURFÜHLER



Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
FM990202	Kerntemperaturfühler für Sous-Vide Garmethode	399,00
FM990203	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	349,00



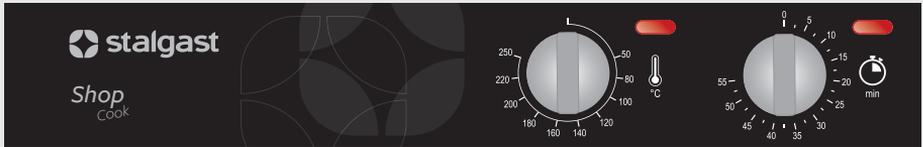
5 MODELLE

Heißluftöfen

ShopCook



Stalgast ShopCook



Manuelle Steuerung

	 FM411403E	 FM421304E	 FM421604E
Beschwädung	OPTIONAL	✓	✓
Umkehrgebläse			✓
Innenbeleuchtung			✓
Zyklusende-Signal			✓
Türschalter			✓
60 Minuten-Timer/Dauerbetrieb	✓	✓	✓
Sicherheitsthermostat	✓	✓	✓
Blechabstand 80 mm	✓	✓	✓
inkl. 3 Lochbleche	✓		
inkl. 4 Roste			✓
inkl. 4 Lochbleche		✓	



Elektronische Steuerung

	 FM422404E	 FM422604E
Beschwädung	✓	✓
99 Programme	✓	✓
Automatisches Vorheizen	✓	✓
Feuchtigkeitsregulierung 0 bis 100%	✓	✓
Umkehrgebläse	✓	✓
Innenbeleuchtung	✓	✓
Türschalter	✓	✓
Sicherheitsthermostat	✓	✓
Blechabstand 80 mm	✓	✓
inkl. 4 Roste	✓	✓

Stalgast ShopCook

Manuelle Steuerung



Artikelnr.	FM411403E	FM421304E	FM421604E
Einschübe	3 (340x240 / GN 1/2)	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Maße (BxTxH)	500 x 550 x 455 mm	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 555 mm
Minimal-Temperatur	50°C	50°C	50°C
Maximal-Temperatur	250°C	250°C	250°C
Gewicht	22 kg	35 kg	55 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro	Elektro
Elektrische Energie	2,25 kW	3,1 kW	6,3 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	1079,00	1429,00	3119,00

Elektronische Steuerung



Artikelnr.	FM422404E	FM422604E
Einschübe	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Maße (BxTxH)	590 x 710 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimal-Temperatur	50°C	50°C
Maximal-Temperatur	260°C	260°C
Gewicht	40 kg	55 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro
Elektrische Energie	3,2 kW	6,3 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	2412,00	3640,00

Zubehör für Heißluftöfen ShopCook

GÄRSCHRANK

- manuelles, unabhängiges Bedienfeld
- Wasseranschluß 3/4"
- Fassungsvermögen: 8 Bleche 600x400

Artikelnr.	FM418601
Einschübe	8 (600x400 / GN 1/1)
Blechabstand	~ 80 mm
Maße (BxTxH)	760 x 700 x 980 mm
Minimale Temperatur	30°C
Maximale Tempertur	85°C
Gewicht	42 kg
Betriebsart	Strom
elektrische Energie	1,4 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	1798,00



UNTERGESTELLE



Nr.	Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	FM419408	Kombidämpfer 430x340	572	514	850	539,00
2.	FM419608	Kombidämpfer 600x400	802	630	850	539,00

WANDHAUBE

- ausgestattet mit Dampfkondensator und Abluftgebläse, Abzugsstutzen ø 120 mm

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM414102	1 Kombidämpfer 600x400	820	850	275	1930,00
FM414202	2 Kombidämpfer 600x400	820	850	275	2080,00



VERBINDUNGSRAHMEN

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM419402	Kombidämpfer 430x340	590	675	40	629,00
FM419602	Kombidämpfer 600x400	820	800	40	629,00

DAMPFKONDENSATOR

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM424501	Kombidämpfer ShopCook von Stalgast	720	85	450	598,00
FM424502	2 Kombidämpfer ShopCook von Stalgasti	580	120	180	1079,00



Sonstiges Zubehör für Stalgast Kombidämpfer



BACKBLECH, ALUMINIUM, PERFORIERT

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM994301	430	340	34,90



BACKBLECH, ALUMINIUM, PERFORIERT

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM994201	340	240	34,90



BACKBLECH, ALUMINIUM

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM994302	430	340	29,40



ANTIHAFTBESCHICHTETES GRILLBLECH GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991101	530	325	318,00



BACKBLECH FÜR 6 EIER GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991102	530	325	198,00



GRILLKORB FÜR POMMES FRITES, GEMÜSE, FISCH GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991103	530	325	279,00



BACKBLECH, EMAILLIERT GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991104	530	325	180,00



GRILLROST GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991105	530	325	290,00



GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0611040	530	325	40	5,0	32,70
GN0611065	530	325	65	8,8	37,50



GN 1/1 MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2711020	530	325	20	2,5	43,60



GASTRONORMBLECH EMAILLE GN 1/1

- emailliert, antihaftbeschichtet
- einfache Reinigung

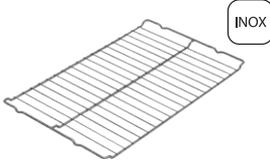
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0711020	530	325	20	2,2	20,50



GASTRONORMBLECH EMAILLE GN 1/1

- emailliert, antihaftbeschichtet
- einfache Reinigung

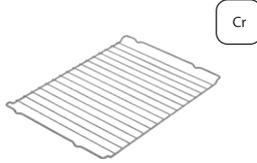
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0711040	530	325	40	5,0	23,80



INOX

GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL GN 1/1

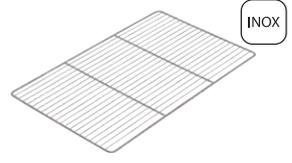
Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto
GN2811001	GN 1/1	530	325	16,90



Cr

VERCHROMTES OFENROST

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK1749460	470	330	17,00



INOX

GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL GN 1/1

Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto
GN2811002	GN 1/1	530	325	21,40



Al

ALUMINIUM BACKBLECH

- massiv
- dreiseitige Aufkantungen

Artikelnr.	Stärke mm	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0864015	1,5	600	400	22,10
BK0864020	2,0	600	400	31,50

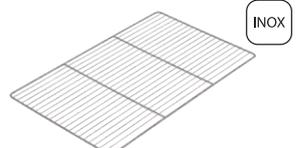


Al

BACKBLECH

- gelocht
- dreiseitige Aufkantungen

Artikelnr.	Stärke mm	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK1064015	1,5	600	400	23,50



INOX

GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0764001	600	400	30,10



Al

ALUMINIUM BACKBLECH MIT SILIKON-BESCHICHTUNG

- mit Silikonbeschichtung, massiv
- dreiseitige Aufkantungen

Artikelnr.	Stärke mm	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0964015	1,5	600	400	50,70

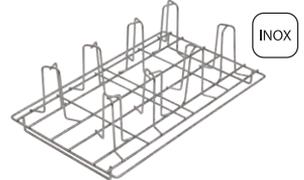


Al

BACKBLECH

- gelocht, mit Silikonbeschichtung
- dreiseitige Aufkantungen

Artikelnr.	Stärke mm	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK1164015	1,5	600	400	44,00



INOX

HÄHNCHEN GRILLROST GN 1/1, FÜR 8 HÄHNCHEN

Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK1312002	GN 1/1	530	325	50,60

WASCHBRAUSE SET



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
SL241617Z	2000	123,00

NEOPREN-OFENHANDSCHUHE

- fünf Finger
- ölresistent
- hitzebeständig bis 100°C



Artikelnr.	T °C	Preis (€) netto
PP4403300	bis zu 100	44,20

DIGITAL-THERMOMETER MIT EINSTECHFÜHLER

- Temperaturbereich 0°C bis 300°C
- mit separatem 1 mm Tauch- / Einstechfühler aus Edelstahl
- Kabel des Einstechfühlers mit 1000 mm Länge



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK1904300	73	22	126	53,90



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	406-408	Bar-Cooler,	
Kühl- und Tiefkühltische	409-414	Display-Kühl-/Tiefkühlschränke	434-437
Saladetten und Vorbereitungstische	415-417	Zubehör	437
Pizzatische, Bäckerei-Kühltechnik	418-423	Tiefkühltruhen	438
Glas- und Volltür Kühl-/Tiefkühlschränke	424-427	Schockfroster	439
Präsentations-Kühlvitrienen	428-433		

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



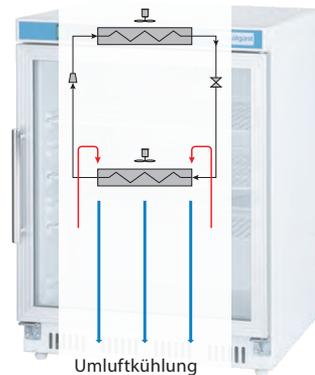
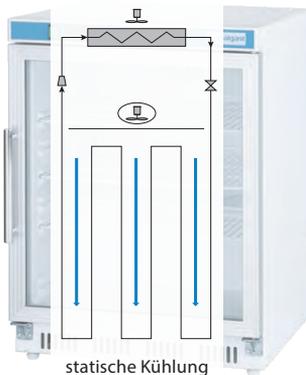
mit Schiebetüren

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.

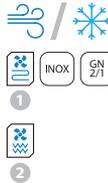
Aufgrund der geringeren Luftgeschwindigkeiten, eignen sich statische Kühlungen besser für unverpackte Lebensmittel, die weniger austrocknen als in einem dynamischen System (Umluftkühlung).

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.



KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE GN2/1

- 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 FüÙe (+45 mm)
- Tiefkühlschränke mit Heizelementen an der Dichtfläche der Tür
- durchgehende Griffleiste



KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK, GN2/1, EDELSTAHL

KT2301700 & KT2302700

- Umluftkühlung
- mit Innenraumbeleuchtung
- automatische Tauwasserverdunstung
- 3 Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschienen-Set
- 21 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 70 mm
- passende Führungsschienen: KT9911003

KT2401650

- statische Kühlung
- 3 Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschienen-Set
- 21 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- passende Führungsschienen: KT9901021



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch		Klimaklasse	Preis (€) netto
									kWh/Jahr	Inh. Liter		
1.	KT2401650	680	810	2000	-2 / +8	0,353	230	C	434	537	376	2035,00
2.	KT2301700	740	830	2000	-2 / +8	0,23	230	C	634	589	444	2502,00
	KT2302700	740	830	2000	-18 / -22	0,6	230	D	2632	589	444	2890,00



STARLINE KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT RÄDERN

- Vorderräder mit Bremsen ausgestattet
- Innenbeleuchtung
- automatische Tauwasserverdunstung
- 3 Einlegeböden GN 2/1 mit Führungsschiensensatz
- 20 Positionen für die Führungsschiensensatz
- Isolierung: 60 mm
- passende Führungsschiensensatz: KT9901021

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.	KT4011600	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	671	600	383	4	1760,00
2.	KT4011650	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	1015	650	465	4	1870,00
	KT4021650	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2351	650	465	4	2380,00



DOPPELTÜR-KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK, GN2/1, EDELSTAHL

- Umluftkühlung
- mit Innenraumbeleuchtung
- automatische Tauwasserverdunstung
- 6 Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschiensensatz
- 21 Positionen für die Führungsschiensensatz
- Isolierung: 70 mm
- passende Führungsschiensensatz: KT9911003

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT2703131	1480	830	2000	-2 / +8	0,40	230	C	1028	1311	1004	4	3556,00
KT2704131	1480	830	2000	-10 / -22	0,77	230	D	4555	1311	1004	4	4355,00



STARLINE DOPPELTÜR-KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT RÄDERN

- Innenbeleuchtung
- automatische Tauwasserverdunstung
- 6 Einlegeböden GN 2/1 mit Führungsschiensensatz
- 22 Positionen für die Führungsschiensensatz
- Isolierung: 60 mm
- passende Führungsschiensensatz: KT9901021
- Vorderräder mit Feststellbremse

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.	KT4012130	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1517	1300	1185	4	3050,00
2.	KT4022130	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	C	3259	1300	1185	4	3490,00

KÜHL- / TIEFKÜHLKOMBINATION, GN2/1, EDELSTAHL

- 4 verstellbare Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschienen-Set
- 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 netto	Preis (€) netto
KT2505600	680	845	2000	-2/ -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	3414,00

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK LW21, GN 2/1, WEISS

- Umluftkühlung
- 3 Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschienen-Set
- 21 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- passende Führungsschienen: KT9901021



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT2101600	680	810	2000	-2 / +8	0,353	230	C	434	537	376	4	1970,00
KT5210112	680	810	2000	-2 / -20	0,51	230	D	2054	573	376	4	2127,00

DOPPELTÜR-KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK
LW21, GN2/1, WEISS

- Umluftkühlung
- 6 Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschienen-Set
- 21 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- passende Führungsschienen: KT9901021



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT2601130	1340	845	2000	-2 / +8	0,45	230	C	675	1173	770	4	2597,00
KT5220112	1340	845	2000	-10/-20	0,71	230	D	3165	1173	770	4	3418,00

KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- höhenverstellbare Füße
- Einschubschienen: KT9905011
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm



KÜHL- ODER TIEFKÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Heizelemente an der Dichtfläche im Tiefkühltsch
- Isolierung: 60 mm
- 11 Positionen für die Führungsschienen pro Türfach

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT2821314	Normalkühlung	1360	700	850	2 / +8	0,3	230	B	724	314	205	5	2309,00
KT2822314	Tiefkühlung	1360	700	850	-10 / -20	0,47	230	D	2537	314	205	4	2680,00



KÜHL- ODER TIEFKÜHLTISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Heizelemente an der Dichtfläche im Tiefkühltsch
- Isolierung: 60 mm
- 11 Positionen für die Führungsschienen pro Türfach



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT2831465	Normalkühlung	1795	700	850	2 / +8	0,3	230	B	894	465	358	5	2657,00
KT2832465	Tiefkühlung	1795	700	850	-10 / -20	0,57	230	D	3197	465	358	4	3374,00

KÜHLTISCH MIT VIER SCHUBLADEN, EDELSTAHL

- Schubladen geeignet für GN1/1
- Isolierung: 35 mm
- Edelstahl-Arbeitsplatte mit 40 mm Aufkantung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3141257	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	821	257	130	4	2680,00

KÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Isolierung: 35 mm
- 8 Positionen für die Führungsschienen pro Türfach
- Edelstahl-Arbeitsplatte mit 40 mm Aufkantung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3021257	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	933	257	201	4	1351,00

KÜHLTISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Isolierung: 35 mm
- 8 Positionen für die Führungsschienen pro Türfach
- Edelstahl-Arbeitsplatte mit 40 mm Aufkantung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3031400	1365	700	880	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	1822,00

STARLINE KÜHLTISCH,
2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 50 mm
- 13 Positionen für die Führungsschienen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4112282	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	919	282	220	4	1840,00

STARLINE KÜHLTISCH,
3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 50 mm
- 13 Positionen für die Führungsschienen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4113417	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	341	4	2160,00

STARLINE KÜHLTISCH MIT GLASTÜREN,
2-TÜRIG, EDELSTAHL

- 2 Einlegeböden, 325 x 430 mm
- Innenbeleuchtung
- Isolierung: 50 mm
- Pollenfilter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4114282	1360	600	850	+2 / +8	0,235	230	B	880	400	308	4	2070,00

TIEFKÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- mit Staub- und Pollenfilter
- Isolierung: 60 mm



INOX

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3022257	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	1938,00

STARLINE KÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 35 mm
- 8 Positionen für die Führungsschienen



INOX

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4212240	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	240	198	4	1070,00

STARLINE KÜHLTISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 35 mm
- 8 Positionen für die Führungsschienen



INOX

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4213368	1365	700	875	-2 / +8	0,24	230	C	1294	368	297	4	1550,00

STARLINE KÜHLTISCH
MIT VIER SCHUBLADEN, EDELSTAHL

- Isolierung: 35 mm
- Schubladen geeignet für GN1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4215220	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	220	198	4	1740,00

STARLINE KÜHLTISCH, 1-TÜRIG
MIT ZWEI SCHUBLADEN, EDELSTAHL

- ein GN 1/1 Einlegeboden, fest montiert
- Isolierung 35 mm
- Schublade geeignet für Behälter mit max. Tiefe von 100 mm
- Pollenfilter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4216220	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	220	198	4	1570,00

KÜHLTISCH MIT SPÜLBECKEN, 2-TÜRIG

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- mit Staub- und Pollenfilter
- Isolierung: 60 mm
- Spülbeckengröße: 400x400x150 mm (BxTxH)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT5120111	1510	700	850	-2 / +8	230	390	3346,00

SCHUBLADENSATZ (2 STÜCK) FÜR KÜHLTISCHE
KT2821314 UND KT2831465



- es können zwei Schubladen anstelle einer Tür eingesetzt werden
- speziell für die Kühlische KT2821314 & KT2831465
- Maße der Schublade (BxTxH): 300x520x140 mm
- auch passend für: KT5120111, KT5130111, KT5022201



Artikelnr.	Preis (€) netto
KT9904002	833,00

KÜHLTISCH, 2 TÜREN & 2 SCHUBLADEN,
EDELSTAHL



- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- mit Staub- und Pollenfilter
- Isolierung: 60 mm
- 11 Positionen für die Führungsschienen pro Türfach



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT5022201	1795	700	850	-2 / +8	230	465	3737,00

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 Füße
- Einschubschienen: KT9905011
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm



SALADETTE MIT TELESKOPDECKEL, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- höhenverstellbare Füße
- Einschubschienen: KT9905011
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm
- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Kühleinsatz geeignet für maximal 10 x GN 1/4 (150 mm Tiefe)
- Polyethylen Schneidbrett

Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3421240	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,155	230	257	201	4	1457,00



SALADETTE MIT TELESKOPDECKEL, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Kühleinsatz geeignet für maximal 16x GN 1/4 (150 mm Tiefe)
- Polyethylen Schneidbrett

Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3431392	16 x GN 1/4	1365	700	885	+2 / +8	0,235	230	400	308	4	1930,00

VORBEREITUNGSTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- Kühltsch mit Kühlaufsatz und Edelstahl-Arbeitsfläche
- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Kühlaufsatz mit Klappdeckel
- Kühlaufsatz geeignet für maximal 5x GN 1/6 (150 mm)



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3321257	5 x GN 1/6	900	700	1006	+2 / +8	0,155	230	257	201	4	1737,00

SALADETTE MIT GLASAUFSATZ, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- mit gerundetem Glasaufsatz
- Polyethylen Schneidbrett
- Kühleinsatz geeignet für maximal 10x GN 1/4 (150 mm)
- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3221240	10 x GN 1/4	900	700	1345	+2 / +8	0,155	230	257	201	4	1989,00

SALADETTE MIT GLASAUFSATZ, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- höhenverstellbare Füße
- Einschubschienen: KT9905011
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm
- mit gerundetem Glasaufsatz
- Polyethylen Schneidbrett
- Kühleinsatz geeignet für maximal 16x GN 1/4 (150 mm)
- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3231392	16 x GN 1/4	1365	700	1345	+2 / +8	0,235	230	400	308	4	2460,00

STARLINE VORBEREITUNGSTISCH,
2-TÜRIG, EDELSTAHL

- 2 Einlegeböden GN 1/1
- Kühleinsatz mit Klappdeckel
- Schneidebrett aus Polyethylen



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4312240	10 x GN 1/4	900	705	875	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	1060,00

STARLINE SALADETTE
MIT GLASAUFSATZ, EDELSTAHL

- 2-türig mit zwei Einlegeböden GN 1/1: KT4317240
- 3-türig mit drei Einlegeböden GN1/1: KT4318368
- Schneidebrett aus Polyethylen



Lp.	Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	KT4317240	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	1530,00
2.	KT4318368	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368	298	4	1750,00

STARLINE VORBEREITUNGSTISCH,
2-TÜRIG, EDELSTAHL

- 2 Einlegeböden GN 1/1
- Kühlaufsatz mit Klappdeckel
- Arbeitsplatte aus Edelstahl



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4319240	5 x GN 1/6	900	700	1000	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	1250,00

PIZZA- & BÄCKEREIKÜHLTECHNIK

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)



INOX GN 1/1

PIZZATISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- Arbeitsfläche aus Granit
- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Isolierung: 35 mm
- Einschubschienen: KT9905011
- 8 Positionen für die Führungsschienen
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm

Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Klimaklasse	Preis (€) netto
PP2102516	5x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,155	230	285	4	1572,00



INOX GN 1/1

PIZZATISCH, 3-TÜRIG, MIT KÜHLAUFSATZ, EDELSTAHL

- Arbeitsfläche aus Granit
- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Isolierung: 35 mm
- Einschubschienen: KT9905011
- 8 Positionen für die Führungsschienen
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm

Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
PP2203614	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	3870,00

STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL MIT GLASABDECKUNG

- 2 Einlegeböden GN 1/6
- passende Führungsschienen: KT9905011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4412240	5 x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	1280,00

STARLINE PIZZATISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL MIT GLASABDECKUNG

- 3 Einlegeböden GN 1/6
- passende Führungsschienen: KT9905011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4433402	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	402	308	4	1820,00

STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- Arbeitsplatte aus Granit
- 2 Einlegeböden GN 1/6
- Isolierung 35 mm
- zusätzliches Rost: KT9906011
- passende Führungsschienen: KT9905011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4430240	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	1200,00

PIZZAKÜHLAUFSATZ TOM14G



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT1101514	5xGN 1/4	1200	335	427	+2 / +8	0,11	230	1016,00

PIZZAKÜHLAUFSATZ TOM14G



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT1102614	6xGN 1/4	1400	335	427	+2 / +8	0,11	230	1057,00

PIZZAKÜHLAUFSATZ TOM14G



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT1113714	7xGN 1/4	1500	335	427	+2 / +8	0,11	230	1159,00
KT1103714	7xGN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	1134,00

PIZZAKÜHLAUFSATZ TOM14G



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT1104814	8xGN 1/4	1800	335	427	+2 / +8	0,122	230	1187,00

STARLINE
PIZZAKÜHLAUFSATZ
MIT GLASABDECKUNG



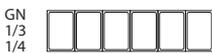
Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4543120	4x GN 1/3	1200	395	440	+2 / +8	0,11	230	795,00

STARLINE
PIZZAKÜHLAUFSATZ
MIT GLASABDECKUNG



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4554120	5x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230	720,00

STARLINE
PIZZAKÜHLAUFSATZ
MIT GLASABDECKUNG



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4563140	6x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	820,00
KT4564140	6x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	730,00

STARLINE
PIZZAKÜHLAUFSATZ
MIT GLASABDECKUNG



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4584180	8x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	810,00



BÄCKEREI KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK, EN 600X400 MM, EDELSTAHL

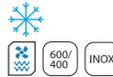
- mit Umluftkühlung
- höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (+/- 45mm)
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- durchgehende Edelstahl-Griffleiste
- Heizelemente an der Dichtfläche im Tiefkühlschrank
- inkl. 10 Paar Einschubschienen für EN/BN 600x400 mm

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3501852	740	990	2000	+2 / +8	143	0,33	230	C	790	852	619	4	2701,00
KT3502852	740	990	2000	-18 / -22	152	0,7	230	D	3149	852	619	4	3449,00



BÄCKEREI TIEFKÜHLTISCH, EN 600X400 MM, EDELSTAHL

- mit Umluftkühlung
- Edelstahl-Arbeitsplatte mit Aufkantung
- höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (+/- 45mm)
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion
- pro Tür ein Einlegeböden
- durchgehende Edelstahl-Griffleiste
- Heizelemente an der Dichtfläche im Tiefkühlschrank
- 7 Positionen für die Führungsschienen
- mit Staub- und Pollenfilter



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	KT3512477	1510	800	890	-10 / -20	140	0,30	230	D	2966	477	290	4	2551,00
2.	KT3513625	2020	800	890	-10 / -20	152	0,30	230	D	3517	625	444	4	3626,00



STARLINE PIZZATISCH, EDELSTAHL

- Arbeitsplatte aus Granit
- 3 Einlegeböden GN 1/1
- Isolierung 35 mm
- zusätzliches Rost: KT9906011
- passende Führungsschienen: KT9905011



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4431368	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	1800,00

PIZZATISCH MIT KÜHLAUFSATZ, 2-TÜRIG, EN 600X400 MM, EDELSTAHL

- Umluftkühlung
- Granitarbeitsplatte
- inkl. Kühlaufsatz KT1113714 - TOM14G
- selbstschließende Türen
- höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (+/- 45mm)
- inkl. 7 Paar Einschubschienen je Tür
- mit Staub- und Pollenfilter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3702428	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	3903,00

PIZZATISCH MIT KÜHLAUFSATZ, 1-TÜR & 7 SCHUBLADEN, EN 600X400 MM, EDELSTAHL

- Umluftkühlung
- 7 Schubladen, ungekühlt
- Granitarbeitsplatte
- inkl. Kühlaufsatz KT1113714 - TOM14G
- selbstschließende Türen
- höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (+/- 45mm)
- inkl. 7 Paar Einschubschienen je Tür
- mit Staub- und Pollenfilter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3703135	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	221	135	4	4824,00

PIZZATISCH MIT KÜHLAUFSATZ, 2-TÜREN & 7 SCHUBLADEN, EN 600X400 MM, EDELSTAHL

- Umluftkühlung
- 7 Schubladen, ungekühlt
- Granitarbeitsplatte
- inkl. Kühlaufsatz für 10x GN1/4 (max. 150 mm Höhe)
- selbstschließende Türen
- höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (+/- 45mm)
- inkl. 7 Paar Einschubschienen je Tür
- mit Staub- und Pollenfilter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
PP2027390	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	428	290	4	5886,00

GLAS- UND VOLLTÜR KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE



- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- ruhige Kühlaggregate
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)



DISPLAYKÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT GLASTÜR GT77D

- mit LED-Innenbeleuchtung
- beleuchtetes Werbe-Display
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- automatische Abtauung/ Enteisung
- digitaler Regler
- weißes Gehäuse
- mit 5 Einlegeböden 460 x 550 mm (BxT)
- zusätzliches Rost: Art. KT991101

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT1903420	680	700	1990	+2 / +8	0,3	230	578	420	B	643	2173,00
KT1904420	680	700	1990	-18 / -22	0,85	230	578	420	D	4015	3134,00



DISPLAYKÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT 2 GLASTÜREN GT78D

- mit LED-Innenbeleuchtung
- beleuchtetes Werbe-Display
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- automatische Abtauung/ Enteisung
- digitaler Regler
- weißes Gehäuse
- mit 10 Einlegeböden 460 x 550 mm (BxT)
- zusätzliches Rost: Art. KT991101

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT2003930	1370	700	1990	+2 / +8	0,5	230	1079	930	B	1024	3434,00
KT2004930	1370	700	1990	-18 / -22	1	230	1079	930	F	8586	4788,00

GLASTÜR-KÜHLSCHRANK GT76

- weißes Gehäuse aus Stahlblech, pulverbeschichtet
- automatische Abtauung
- 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
KT1703600	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	620	469	B	820	1821,00

GLASTÜR-KÜHLSCHRANK GT66

- weißes Gehäuse aus Stahlblech, pulverbeschichtet
- automatische Abtauung
- 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
KT1503350	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	361	258	B	773	1410,00

GLASTÜR-KÜHLSCHRANK GT65

- weißes Gehäuse aus Stahlblech, pulverbeschichtet
- automatische Abtauung
- 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
KT1303120	600	585	855	+2 / +8	0,105	230	129	78	B	584	957,00



KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT77

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Modell KT1701600 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1702600 mit 7 festen Gefrierböden 652x530 mm & 1x 652x211 mm
- Modell KT1702600 mit 7 festen Gefrierböden 652x530 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
KT1701600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	1702,00
KT1702600	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	1849,00



KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 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
KT1501350	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	1267,00
KT1502350	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	1351,00



KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66U

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 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
KT1301130	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	815,00
KT1302120	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	903,00

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT77E

- Gehäuse aus Edelstahl
- Modell KT1801600 mit automatischer Abtauerung
- Modell KT1801600 mit 3x Einlegeböden 652x530 mm & 1x 652x211 mm
- Modell KT1802600 mit 7 festen Gefrierböden 655x515 mm (BxT) und manueller Abtauerung
- 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
KT1801600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	1828,00
KT1802600	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	1963,00

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66E

- Gehäuse aus Edelstahl
- Modell KT1601350 mit automatischer Abtauerung
- Modell KT1601350 mit 3x Einlegeböden 502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1602350 mit 7 festen Gefrierböden 480x410 mm (BxT) und manueller Abtauerung
- 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
KT1601350	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	1435,00
KT1602350	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	1588,00

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK INOX VT66UE

- Gehäuse aus Edelstahl
- Modell KT1401130 mit automatischer Abtauerung
- Modell KT1401130 mit 2x Einlegeböden 502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1402120 mit festen Gefrierböden 480x410 mm (BxT) und manueller Abtauerung
- 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
KT1401130	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	894,00
KT1402120	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	1024,00

PRÄSENTATIONS-KÜHLVITRINEN

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Abtauung/ Enteisung



PANORAMA-KÜHLVITRINE DELI-STAR II

- LED-Beleuchtung
- 2 verstellbare Einlegeböden inklusive
- 4 Räder mit Feststellbremsen
- mit Schiebetüren auf der Bedienerseite

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Inh. Liter	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Klimaklasse	Preis (€) netto	
KT0104151	1515	675	1210	-2 / 8	182	0,49	230	510	C	2700	4	5072,00



PANORAMA-KÜHLVITRINE DELI-STAR I

- LED-Beleuchtung
- 2 verstellbare Einlegeböden inklusive
- 4 Räder mit Feststellbremsen
- mit Schiebetüren auf der Bedienerseite

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Inh. Liter	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Klimaklasse	Preis (€) netto	
KT0104091	915	675	1210	-2 / 8	135	0,48	230	300	C	2702	4	3597,00

ROLLER GRILL PRÄSENTATIONSVITRINE PAT4

- mit Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- vierseitig verglast
- automatische Abtattung
- mit fünf Einlegeböden 535 x 495 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
KT0901360	Silber	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	3651,00

KÜHLVITRINE PANS

- mit Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- mit einer Flügeltür
- 4-seitig verglast
- automatische Abtattung
- mit vier verstellbaren Einlegeböden
- Tauwasserschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT0401235	515	485	1689	235	0 / +12	B	1622	0,25	230	1595,00

AUFTISCH-KÜHLVITRINE KUB10

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- digitaler Regler
- vierseitig verglast
- Schiebetüren bedienerseitig
- automatische Abtattung
- mit zwei verstellbaren Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT0801201	1008	413	940	201	+2 / +8	C	1806	0,21	230	2475,00



KUCHENVITRINE GLAZE

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- Klimaklasse 6 (bis zu +27°C/ relative Luftfeuchtigkeit 70%)
- 3 runde Glasböden
- Edelstahlgehäuse

Artikelnr.	Ø mm	B mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT0105480	480	1030	100	-2 / 8	50	0,21	230	C	1376	6	1475,00



KUCHENVITRINE PAN5L

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- Klimaklasse N (Umgebungstemperatur +16°C bis +32°C)
- Drehrahmen mit 4 Präsentationsebenen

Artikelnr.	Ø mm	B mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT0105450	450	983	72	-2 / 8	38	0,17	230	C	1041	N	1642,00



KÜHLVITRINE PAN4T MIT ZWEI TÜREN

- mit Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- vierseitig verglast
- zwei Flügeltüren
- automatische Abtaugung
- 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
KT0301086	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	C	1184	787,00

KÜHLVITRINE PAN3L

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- digitaler Regler
- vierseitig verglast
- Flügeltür bedienerseitig
- mit drei verstellbaren Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT0204430	430	390	986	78	-2 / 8	42	0,18	230	C	1073	1469,00

KÜHLVITRINE PAN4L

- mit Innenbeleuchtung
- mit drei verstellbaren Einlegeböden
- automatische Abtauung
- KT0201078, KT0202078, KT0203078 - mit LED-Innenbeleuchtung



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
1.	KT0101078		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	706,00
2.	KT0102078		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	685,00
3.	KT0103078	silber	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	768,00
4.	KT0201078		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	775,00
5.	KT0202078		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	809,00
6.	KT0203078	silber	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	785,00

Bäckerei- und Konditoreibedarf finden Sie auf den Seiten 316-330





KALTE THEKE SES7.1

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- mit drei verstellbaren Einlegeböden
- Schiebetüren bedienerseitig
- vierseitig verglast



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT0701130	697	578	678	120	0 / +12	55	0,18	230	C	1490	4	1568,00



KALTE THEKE SES7L

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- mit drei 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
KT0701120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	B	1141	1280,00



KALTE THEKE SES6

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- mit drei 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.	KT0601100		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	1075,00
2.	KT0602100		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	1126,00
3.	KT0603100		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	1085,00

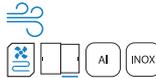
SUSHI UND TAPAS PRÄSENTATIONSKÜHLTHEKEN



- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- mit LED-Innenbeleuchtung
- inkl. GN1/3 Behältern
- Schiebetüren bedienerseitig
- dreiseitig verglast
- automatische Abtauung/ Enteisung

TAPAS-THEKE PAT4

- ansprechende Präsentation von Speisen und Tapas
- mit Innenbeleuchtung
- Gehäuse aus Edelstahl und eloxiertem Aluminium



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT1001613	6xGN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	2237,00

BAR-COOLER UND DISPLAY KÜHLSCHRÄNKE



- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- automatische Abtauung/ Enteisung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- Glastüren



BAR DISPLAY COUNTER COOLER GT30UB

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 2 Glas-Flügeltüren
- LED Innenbeleuchtung
- unterbaufähig
- mit vier Einlegeböden
- zusätzliches Rost: Art. KT991601

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Inh. Liter	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr netto	Preis (€) netto
BE1502350	1462	535	860	0 / +10	0,32	230 250	C	1159	2958,00



BAR DISPLAY COUNTER COOLER GT30UB

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 3 Glas-Flügeltüren
- LED Innenbeleuchtung
- unterbaufähig
- mit vier Einlegeböden
- zusätzliches Rost: Art. KT991601

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Inh. Liter	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr netto	Preis (€) netto
BE1503537	2002	535	860	0 / +10	0,32	230 386	C	1386	3804,00

BAR DISPLAY COOLER GT53UB

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 1 Glas-Flügeltür
- Innenbeleuchtung
- unterbaufähig
- mit 2 Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr netto	Preis (€) netto
BE1401150	600	535	870	+2 / +8	0,1054	230	129	B	627	1203,00

BAR DISPLAY COOLER GT53UB

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 2 Glas-Schiebetüren
- Innenbeleuchtung
- unterbaufähig
- mit 4 Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE1403250	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	202	1565,00

BAR DISPLAY COOLER GT53UB

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 2 Glas-Flügeltüren
- Innenbeleuchtung
- unterbaufähig
- mit 4 Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr netto	Preis (€) netto
BE1402250	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	230	B	705	1507,00



BAR DISPLAY KÜHLSCHRANK GT65B

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 1 Glas-Flügeltür
- Innenbeleuchtung
- mit 4 Einlegeböden
- zusätzliches Rost: Art. KT991301

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
BE1601300	eine Flügeltür	600	520	1872	+2 / +8	0,17	230	307	B	722	2109,00



BAR DISPLAY KÜHLSCHRANK GT65B

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 2 Glas-Schiebetüren
- Innenbeleuchtung
- mit 8 Einlegeböden
- zusätzliches Rost: Art. KT991401

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
BE1602500	zwei Schiebetüren	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1765	3079,00



BAR DISPLAY KÜHLSCHRANK GT65B

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 2 Glas-Flügeltüren
- Innenbeleuchtung
- mit 8 Einlegeböden
- zusätzliches Rost: Art. KT991501

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
BE1603500	zwei Flügeltüren	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1598	2958,00

BAR DISPLAY TIEFKÜHLSCHRANK

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- beheizte Glastür
- LED-Innenbeleuchtung
- mit 2 Einlegeböden
- unterbaufähig



BAR DISPLAY TIEFKÜHLSCHRANK GT55UT

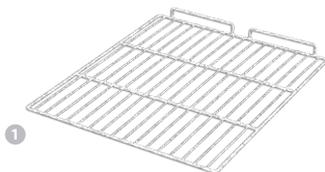
- Umluftkühlung
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- LED Innenbeleuchtung
- beheizte Glastür
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Abtaugung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE1701100	595	525	875	-10/-15	0,28	230	100	2156,00

ZUSATZROST

- plastifizierte Stahlroste
- Artikel KT991601 aus Edelstahl



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
1.	KT451701	Rost für BE1401150	410	320	-	32,80
	KT9907001	Rost für KT1301130, KT1401130, KT1501350, KT1503350, KT1601350	500	400	-	23,40
	KT9909001	Rost für KT1701600, KT1801600, KT1703600	650	525	-	24,80
	BK0764001	Zusatzrost Bäckernorm für KT3502852, KT3501852, KT3702428	600	400	-	30,10
2.	KT9901021	Schienen-set für GN 2/1 Kühlschränke	20	15	650	48,20
	KT9905011	Schienen-set für GN 1/1 Kühltische und Saladetten	20	15	550	43,60
	KT9911003	Führungsschienen-Set für die Schränke KT2301700, KT2302700, KT2703131, KT2704131	20	15	640	38,60

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



STARLINE TIEFKÜHLTRUHEN

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Anzahl der Räder	Preis (€) netto
1.	KT4002093	580	620	845	-18	0,105	230	93	2	460,00
2.	KT4002190	950	620	845	-18	0,120	230	190	2	570,00
3.	KT4002282	1120	700	845	-18	0,130	230	282	2	680,00
4.	KT4002365	1280	790	825	-18	0,110	230	354	4	880,00
5.	KT4002488	1660	790	825	-18	0,125	230	488	6	1160,00

SCHOCKFROSTER

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Umluftkühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- gerundete Ecken für leichte Reinigung
- für GN1/1 und EN 400x600 mm Behälter



SCHOCKFROSTER

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Funktion für Schockfrostern und Schockkühlen
- Schockkühlen von +70 °C auf +3 °C in etwa 90 Minuten
- Schockfrostern von +70 °C auf -18 °C in etwa 240 Minuten



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Fassungsvermögen GN1/1 oder EN	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT3801003	750	750	770	3	1,15	230	3582,00
KT3801005	750	750	890	5	1,43	230	5085,00
KT3801007	750	750	1260	7	1,49	230	4763,00
KT3801010	750	750	1260	10	1,49	230	6334,00



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.

Handwaschbecken, Spültische445-446, 451-452
Topfspülen447
Hängeschränke448

Arbeitstische, Arbeitsschränke 448, 451
Schränke, Wandregale, Lagerregale 449, 453

Individuell gestaltete Edelmöbel

In unserem Edelmöbel-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 Edelmöbel-Programm finden Sie auf unserer Homepage:
www.stalgast.de

FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREM NEUEN EDELSTAHLMÖBEL-KATALOG!



Dort finden Sie eine unglaubliche Auswahl an Standard- und Spezialmöbeln, sowie Wand- und Deckenhauben für nahezu jeden Einsatzzweck.

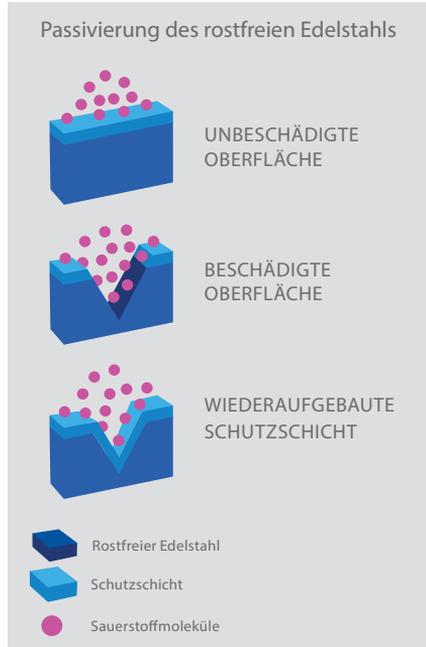
Unser Material: Edelstahl mit besten Eigenschaften

Unsere Möbel für den Gastronomiebedarf werden ausschließlich aus hochwertigem Edelstahl hergestellt.

Wir verwenden ferritische, nicht rostende Stähle, die aus Chrom, Eisen und weiteren Legierungszusätzen bestehen.

Die Besonderheit: Durch den hohen Chromanteil in den Stählen entsteht über den bloßen Kontakt mit der Luft automatisch eine unsichtbare, sich selbst regenerierende Schutzschicht.

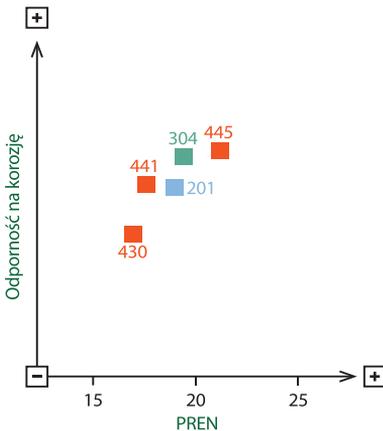
Diese macht unsere Produkte dauerhaft widerstandsfähig gegen Korrosion und Säuren.



Magnetisch und Korrosionsbeständig ist kein Widerspruch bei Edelstahl

Ein Vergleich der Korrosionsbeständigkeiten von ferritischen Stählen mit dem Austenit 1.4301 (304) verdeutlicht die wichtige Rolle des Chroms und zeigt, dass die Korrosionsbeständigkeit von nickelhaltigen (austenitischen) Güten auch von den meisten ferritischen Stählen erreicht wird. Unsere ferritischen Stähle haben moderne Legierungen die vielseitig eingesetzt werden können - insbesondere auch in der Gastronomie. Durch ihre oben angeführten positiven Eigenschaften wird sie immer häufiger der älteren Legierung 304 vorgezogen.

Dieses Schaubild zeigt: Ferrite und Austenite kann man als zwei gleichwertige Gruppen von nichtrostenden Stählen ansehen.



Typische Werte für potenzielle Lochfraßkorrosion unter Bedingungen von NaCl in 0,02M, 23 oC, pH6 nach PREN (%Cr+3,3%Mo+16%N)

Quelle: Brytan, Z. (2014). Vademecum Stali Nierdzewnej. Stowarzyszenie Stal Nierdzewna.

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 80 mm



**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, Materialstärke: 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 0,8 mm
– im Gehäuse auf Edelstahlführungsschiene befestigt
– oben mit gleitgelagerter Rollenführung
– zur einfachen Demontage der Türen im unteren Teil auf Führungzapfen 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/m²



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



 **stalgast**

VERSCHWEISSTE EDELSTAHLMÖBEL

INOX



Eigene Fertigung

72h
MÖBEL

Unsere verschweißten Edelstahlmöbel sind stets verfügbar. Durch unsere schnelle Lieferfähigkeit können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen ausstatten.

HANDWASCHBECKEN ZUR WANDMONTAGE

- Beckengröße: 345x248 mm (BxT)
- Loch für Armatur rechtsseitig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW04350A	400	295	150	177,00



HANDWASCHBECKEN MIT BECKENBLENDE

- Beckenblende dreiseitig
- Beckengröße: 330x300x150 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW24450A	400	410	240	225,00



SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- verschweißt
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VST06651A	600	600	850	570,00



SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- Abtropffläche gerillt und mit Gefälle zum Becken
- verschweißt
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Becken rechts
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VST10651RA	1000	600	850	676,00



SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- Abtropffläche gerillt und mit Gefälle zum Becken
- Becken links
- verschweißt
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VST10651LA	1000	600	850	676,00
VST12651LA	1200	600	850	729,00



SPÜLTISCH MIT ZWEI BECKEN

- verschweißt
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH) - bei dem Spültisch mit der Tiefe von 600 mm
- Beckengröße: 500x500x250 mm (BxTxH) - bei dem Spültisch mit der Tiefe von 700 mm
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VST10653A	1000	600	850	858,00
VST10753A	1000	700	850	891,00



SPÜLSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN UND ZWEI BECKEN

- Loch für Armatur zwischen den Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Beckengröße je 400x400x250 mm (BxTxH)

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VSK10652A	1000	600	850	1135,00



SPÜLSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN UND ZWEI BECKEN

- Loch für Armatur zwischen den Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Beckengröße je 400x400x250 mm (BxTxH)

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VSK10673A	1000	600	850	1096,00



TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN, 300 MM HÖHE

- Beckenhöhe: 300 mm
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VTS06650A	600	600	850	577,00
VTS08650A	800	600	850	624,00
VTS10650A	1000	600	850	718,00
VTS08750A	800	700	850	691,00



TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN, 400 MM HÖHE

- Beckenhöhe: 400 mm
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VTS08651A	800	600	850	722,00
VTS10651A	1000	600	850	789,00
VTS08751A	800	700	850	754,00
VTS10751A	1000	700	850	824,00



TOPFSPÜLE MIT ZWEI BECKEN, 300 MM HÖHE

- Beckenhöhe: 300 mm
- Loch für Armatur mittig zwischen den Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VTS12654A	1200	600	850	787,00
VTS12754A	1200	700	850	833,00



TOPFSPÜLE MIT ZWEI BECKEN, 400 MM HÖHE

- Beckenhöhe: 400 mm
- Loch für Armatur mittig zwischen den Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VTS12655A	1200	600	850	851,00



HÄNGESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

- höhenverstellbarer Zwischenboden
- Traglast des Bodens: 70 kg/m²

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHS10352	1000	300	600	560,00
VHS12352	1200	300	600	622,00
VHS10452	1000	400	600	448,00
VHS12452	1200	400	600	501,00



HÄNGESCHRANK MIT FLÜGELTÜREN

- höhenverstellbarer Zwischenboden
- Traglast des Bodens: 70 kg/m²

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHS12451	1200	400	600	466,00



ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN

- verschweißt
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VAT10652A	1000	600	850	479,00
VAT12652A	1200	600	850	532,00
VAT14652A	1400	600	850	580,00
VAT10752A	1000	700	850	511,00
VAT12752A	1200	700	850	571,00
VAT14752A	1400	700	850	627,00



ARBEITSSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

- verschweißt
- höhenverstellbarer Zwischenboden
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VAS10652A	1000	600	850	928,00
VAS12652A	1200	600	850	955,00
VAS10752A	1000	700	850	851,00
VAS12752A	1200	700	850	932,00



HOCHSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN 1800 MM HÖHE

- 3 verstellbare Einlegeböden

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK10651	1000	600	1800	1478,00



HOCHSCHRANK MIT SPÜLBECKEN
FÜR REINIGUNGSUTENSILIEN

- Beckenblende dreiseitig
- Beckengröße: 320x300x150 mm
- Lüftungslöcher
- verstellbarer Einlegeboden
- wechselbarer Türanschlag

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK05550	500	500	2000	1089,00



DURCHREICHE-HOCHSCHRANK MIT ZWEI SCHRANKKRÄUMEN UND
SCHIEBETÜREN 1800 MM HÖHE

- verschweißt
- Schrankinnenräume mit einem höhenverstellbaren Einlegeboden
- mittlerer Schrankboden fest verschweißt
- Traglast des Bodens: 70 kg/m²

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK08655	800	600	1800	1988,00



HOCHSCHRANK MIT SPÜLBECKEN FÜR REINIGUNGSUTENSILIEN

- Beckenblende dreiseitig
- Beckengröße: 320x300x150 mm
- Lüftungslöcher
- verstellbarer Einlegeboden

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK10550	1000	500	2000	1347,00





 stalgast

EDELSTAHLMÖBEL ZUR SELBSTMONTAGE

INOX



Eigene Fertigung

72h
MÖBEL

Unsere Edelmöbel zur schnellen und einfachen Selbstmontage sind stets verfügbar. Durch unsere schnelle Lieferfähigkeit können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen ausstatten.

ARBEITSTISCH OHNE GRUNDBODEN,
OHNE VERSTREBUNG



- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT06650A	600	600	850	249,00
DAT08650A	800	600	850	280,00
DAT10650A	1000	600	850	309,00
DAT12750A	1200	700	850	356,00

ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN



- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT06652A	600	600	850	281,00
DAT08652A	800	600	850	320,00
DAT10652A	1000	600	850	356,00
DAT12652A	1200	600	850	397,00
DAT14652A	1400	600	850	433,00
DAT18652A	1800	600	850	510,00
DAT10752A	1000	700	850	381,00
DAT12752A	1200	700	850	425,00
DAT15752A	1500	700	850	485,00
DAT18752A	1800	700	850	550,00

SPÜLTISCH OHNE GRUNDBODEN, MIT
EINEM BECKEN



- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST06650A	600	600	850	411,00

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND
EINEM BECKEN



- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10651RA	1000	600	850	521,00

SPÜLTISCH OHNE GRUNDBODEN, MIT ZWEI BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur zwischen der Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- zwei Ausgüsse zentral platziert
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10652A	1000	600	850	572,00



SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND ZWEI BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur zwischen der Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10653A	1000	600	850	658,00



SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND ZWEI BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- DST14653RA mit gerillter Abtropffläche
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur zwischen der Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST12653RA	1200	600	850	700,00
DST14653RA	1400	600	850	744,00



ÜBERLAUFROHR MIT SIEB

- für Spülbecken mit verschiedenen Tiefen, das Edelstahlsieb verhindert ein Verstopfen des Abflusses:
- HB1001200 - 250 mm
- HB1001250 - 300 mm
- HB1001350 - 400 mm
- nur in Kombination mit dem passendem Sieb HB1099001 zu gebrauchen, Anschlussgewinde 1½"

INOX

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	HB1001350	Überlaufrohr mit Sieb	48	350	34,20
2.	HB1001250	Überlaufrohr mit Sieb	48	250	27,30
3.	HB1001200	Überlaufrohr mit Sieb	48	200	26,00
4.	HB1099001	Abflusssieb	70	44	17,90



WANDBORD 1-ETAGIG,
HÖHENVERSTELLBAR, MIT KONSOLEN
UND WANDSCHIENEN

- Bordtiefe 270 mm



72h
MÖBEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VWB12351	1200	300	400	94,10

WANDBORD 2-ETAGIG,
HÖHENVERSTELLBAR, MIT KONSOLEN
UND WANDSCHIENEN

- Bordtiefe 270 mm



72h
MÖBEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VWB12352	1200	300	660	197,00

REGAL MIT GLATTEN BÖDEN

- Selbstmontage
- Beine aus Vierkantprofil 30x30 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Traglast der Böden: 70 kg/m²



72h
MÖBEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DRL06450	600	400	1800	329,00
DRL08450	800	400	1800	356,00
DRL10450	1000	400	1800	385,00
DRL10550	1000	500	1800	417,00
DRL12550	1200	500	1800	453,00
DRL10650	1000	600	1800	449,00
DRL12650	1200	600	1800	491,00

REGAL MIT GELOCHTEN BÖDEN

- Selbstmontage
- Beine aus Vierkantprofil 30x30 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Traglast der Böden: 70 kg/m²



72h
MÖBEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DRL10551	1000	500	1800	452,00
DRL10751	1000	700	1800	523,00



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 455-458, 466
Arbeitsschuhe 458
Spinde 459
Seifensprender, Papierhandtuchspender ... 459, 466

Abfallbehälter, Mülleimer 460-462
Insektenvernichter 463-464
Reinigungsutensilien 465

KOCHJACKEN CHEF

- unisex
- mit Edelstahl-Druckknöpfen
- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester (200 - 210 g/m²)
- Größen in der Tabelle 1



1



2



3

1 KOCHJACKE KURZARM
- weiß

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2305001	S	26,10
HB2305002	M	26,10
HB2305003	L	26,10
HB2305004	XL	26,10

2 KOCHJACKE LANGARM
- weiß

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2405001	S	28,40
HB2405002	M	30,70
HB2405003	L	30,70
HB2405004	XL	30,70

3 KOCHJACKE LANGARM
- schwarz

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2509001	S	29,70
HB2509002	M	29,70
HB2509003	L	29,70
HB2509004	XL	29,70

GRÖSSENTABELLE

- ungefähre Abmessungen

KOCHJACKEN (Tabelle 1)				
Größe	Brustumfang	Rückenlänge	Ärmellänge	
			(lang)	(kurz)
S	102-106	72-73	49-50	22
M	107-120	74-75	50-51	23
L	121-128	76-78	51-52	24
XL	128-142	79-82	53-54	25
XXL	143-149	83-84	54-55	26
XXXL	150-156	85-86	55-56	26

JEANSHEMD (Tabelle 2)		
Größe	Brustumfang	Rückenlänge
M	164-170	88-92
L	170-176	96-100
XL	176-182	104-108
XXL	182-188	112-116

KOCHSHIRT KURZARM

- weiß
- unisex
- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester (200 - 210 g/m²)
- Größen in der Tabelle 1



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2605002	M	26,20
HB2605003	L	24,90
HB2605004	XL	24,90

DAMEN-KOCHJACKE LANGARM

- weiß
- mit Edelstahl-Druckknöpfen
- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester (200 - 210 g/m²)
- Größen in der Tabelle 2



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2705002	M	35,50
HB2705003	L	35,50

KOCHHOSE

- schwarz
- mit zwei Taschen
- mit Gummizug an der Taille
- Größen in der Tabelle 3



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2809002	M	30,90
HB2809003	L	30,90
HB2809004	XL	32,00

MÜTZEN

KOCHMÜTZE

- mögliche Regulierung der Weite von 560 mm bis 620 mm
- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester



Artikelnr.	Preis (€) netto
HB2905001	9,35

KOCHMÜTZE

- weiß
- 100% Vlieseline



Artikelnr.	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
HB2905200	200	20	2,77
HB2905250	250	20	2,38

BÄCKERMÜTZE

- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester
- langbleib



Artikelnr.	Preis (€) netto
HB2905002	8,41

GRÖSSENTABELLE

- ungefähre Abmessungen

KOCHSHIRT (Tabelle 1)

Größe	Brustumfang	Rückenlänge
M	115-120	72-77
L	121-134	77-79
XL	135-147	79-81

KOCHHOSE (Tabelle 3)

Größe	Gummizug	Beinlänge
M	bis zu 102	113
L	bis zu 104	114
XL	bis zu 106	115

DAMEN-KOCHJACKE (Tabelle 2)

Größe	Brustumfang	Schürzenlänge	Ärmellänge (lang)
M	86-90	108-109	49-50
L	91-100	109-110	50-51

BISTROSCHÜRZEN

- die weißen Schürzen sind mit weißem Bändchen
- die anderen Schürzen sind mit schwarzem Bändchen



VORBINDER MIT TASCHÉ

- praktische Doppeltasche
- 40 x 120 mm / 175 x 210 mm

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB2009373		373	11,70
HB2001373		373	11,10

BISTROSCHÜRZE MIT TASCHÉ

- praktische Doppeltasche
- 35 x 200 mm / 185 x 200 mm

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB2109700		700	12,80
HB2105700		700	12,80
HB2107700		700	13,00
HB2102700		700	13,00

BISTROSCHÜRZE

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB2209100		1000	19,60
HB2201100		1000	14,90

LATZSCHÜRZEN

- Material: 35% Baumwolle, 65% Polyester
- verstellbares Nackenband für maximalen Tragekomfort HB3001960, HB3002960

Nr.	Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
1	HB3001960		920	18,80
2	HB3002960		920	19,30
3	HB3002960		960	19,30



WASSERDICHTE SCHÜRZE

- aus beschichtetem Polyestergewebe
- Material ist beständig gegen Wasser, Fette und Reinigungsmittel
- Materialgewicht: 350 g/m²
- Materialstärke: 0,5 mm

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB3201005		800	19,40



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
HB4405001	S	7,26
HB4405002	M	7,26
HB4405003	L	7,26
HB4405004	XL	7,26



KOCHSCHUHE CLOGS

- komfortabler und robuster Arbeitsschuh
- leicht und bequem
- gepolsterte Einlegesohle
- wasserdicht
- einfach anzuziehen und zu reinigen
- mit einer rutschfester Laufsohle
- resistent gegen Fette und Reinigungsmittel



Artikelnr.	Größe	Einlegesohlenlänge mm	Preis (€) netto
HB0815038	38	255	48,00
HB0815041	41	272	48,00
HB0815042	42	280	48,00
HB0815043	43	289	48,00
HB0815044	44/45	297	48,00

gepolsterte
Einlegesohle



rutschfeste
Laufsohle



SPIND

- bestens geeignet für Sozialräume an Arbeitsstätten, Schulen oder Sportstätten
- zur Aufbewahrung von persönlichen oder Arbeits-, Schul- und Sportbekleidung und 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



Kleiderstange mit Aufhängenhaken



Artikelnr.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Preis (€) netto
HB6001001	1-türig	400	450	1700	137,00
HB6001002	2-türig	800	450	1700	234,00

PAPIERHANDTUCH-SPENDER

- aus Edelstahl
- für Papierhandtücher mit Z-Faltung
- maximale Handtuchgröße 270x100 mm
- einfache und leichte Wandmontage
- mit Füllstandsanzeige
- abschließbar



INOX

Artikelnr	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB6002001	275	105	365	59,60

SEIFENSPENDER

- aus Edelstahl
- für Flüssigseife bestimmt
- einfache und leichte Wandmontage
- mit Füllstandsanzeige
- nachfüllbarer Tank
- Drucktastenspender



INOX

Artikelnr	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
HB6002002	100	65	155	0,5	28,20

MÜLLKORB

- Pedalmechanismus ermöglicht das berührlose Öffnen des Deckels
- Inneneinlage aus Kunststoff (mit Griff)



Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1	HB3501020	Satin	300	440	20	47,60
2	HB3502020	Glanz	300	440	20	45,50

TISCHMÜLLEIMER

- abnehmbarer Schwingdeckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
TT4013015	120	160	1,5	12,20



INOX

ABFALLEIMER MIT ASCHER

- Aschenbecher
- rutschfester Unterbau sorgt für Abfalleimerstabilität und schützt den Fußboden vor Kratzern
- Ascherbecher HB3603015 pulverbeschichtet



Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1	HB3602015	Glanz	200	700	15	71,10
2	HB3601015	Satin	200	700	15	73,60
3	HB3603015	Schwarz	200	700	15	61,30

ABFALLCONTAINER „SLIM“

- gefertigt aus hochwertigem Kunststoff
- enge Form ermöglicht das Platzieren des Eimers in kleinen Räumen
- bequeme Tragegriffe
- Griff zum einfachen Entleeren



Griff-Deckel



Ergonomischer Tragegriff



Griff zum einfachen Entleeren

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	HB3401060	Abfallcontainer „Slim“	507	272	632	60	107,00
2.	HB3402060	Standarddeckel „Slim“	523	288	70	-	88,80

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
4.	HB5204038	Mülleimer	■	363	468	440	38	80,40
8.	HB5204001	Deckel	■	398	447	52	-	20,20

MÜLLEIMER 75 LITER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	HB5201075	Mülleimer	■	455	558	590	75	113,00
2.	HB5202075	Mülleimer	■	455	558	590	75	113,00
3.	HB5203075	Mülleimer	■	455	558	590	75	113,00
4.	HB5204075	Mülleimer	■	455	558	590	75	113,00
5.	HB5201002	Deckel	■	500	548	66	-	16,10
6.	HB5202002	Deckel	■	500	548	66	-	16,10
7.	HB5203002	Deckel	■	500	548	66	-	16,10
8.	HB5204002	Deckel	■	500	548	66	-	25,40



MÜLLEIMER 120 LITER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
4.	HB5204120	Mülleimer	■	520	630	700	120	146,00
8.	HB5204003	Deckel	■	565	614	59	-	30,50

ROLLENUNTERSATZ

- geeignet für alle Mülleimer mit 75 oder 120 Litern

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
HB5205099	464	168	128,00





PP

1 STANDARDDECKEL

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Preis (€) netto
HB3302800	Deckel für HB3301800	506	550	36	18,20
HB3302120	Deckel für HB3301120	575	620	36	20,00

2 EINWURFDECKEL

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Preis (€) netto
HB3303800	Deckel mit Loch für HB3301800	230	512	100	23,70
HB3303120	Deckel mit Loch für HB3301120	260	585	120	24,60

3 SCHWINGDECKEL

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Preis (€) netto
HB3304800	Schwingdeckel für HB3301800	200	558	511	39,90
HB3304120	Schwingdeckel für HB3301120	570	625	228	37,10

4 ABFALLCONTAINER



Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
HB3301800	Abfallcontainer	455	490	610	80	76,40
HB3301120	Abfallcontainer	510	550	690	120	101,00

5 ROLLUNTERSATZ

- Traglast von Artikel HB3305800 - 100 kg
- Traglast von Artikel HB3305120 - 200 kg

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
HB3305800	Rolluntersatz für HB3301800	403	72	52,50
HB3305120	Rolluntersatz für HB3301120	455	130	56,60

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
HB5101160	420	580	960	177,00

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	Pi W	U V	Preis (€) netto
HB4001020	390	100	320	2x10	230	67,70
HB4002030	500	95	320	2x15	230	77,60
HB4003050	650	95	320	2x20	230	85,70

Artikelnr.	Produkt	P W	Preis (€) netto
HB4001099	Leuchtstoffröhre für HB4001020	10	5,46
HB4002099	Leuchtstoffröhre für HB4002030	15	7,20
HB4003099	Leuchtstoffröhre für HB4003050	18	7,20

INSEKTENVERNICHTER

- mit großer, leicht zu reinigender Auffangschale
- robustes und langlebiges Gehäuse aus feuerfestem Material
- zur Aufhängung
- Lebensdauer der LED-Lampe ~ 20.000 h
- Wirkungskreis:
 HB4004080 bis 80 m²
 HB4004100 bis 100 m²
 HB4004150 bis zu 150 m²



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P W	U V	Preis (€) netto
HB4004080	437	100	265	2x4	230	67,70
HB4004100	542	100	265	2x6	230	77,90
HB4004150	696	100	265	2x8	230	89,90

Artikelnr.	Produkt	U W	Preis (€) netto
HB4099004	Ersatz-LED-Lampe für HB4004080	4	16,50
HB4099006	Ersatz-LED-Lampe für HB4004100	6	17,10
HB4099008	Ersatz-LED-Lampe für HB4004150	8	18,10

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 m²
- Lebensdauer der LED-Lampe ~ 20.000 h



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P _l W	U V	Preis (€) netto
HB4005100	Insektenvernichter	532	140	320	2x6	230	167,00
HB4005099	Nachfüll-Klebeplatte	-	-	-	-	-	13,40

INSEKTENVERNICHTER MIT VENTILATOR FÜR DEN AUSSENBEREICH

- leiser Ventilator
- leicht zu reinigende Auffangschale
- zum Aufhängen
- starkes und langlebiges Gehäuse aus feuerfestem Kunststoff
- Schutzklasse: IPX4
- Wirkungskreis bis zu 750 m²
- Lebensdauer der UV-Lampe ~ 8.000 h



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	G kg	P W	U V	Preis (€) netto
HB4005750	Insektenvernichter	320	580	3,8	40	230	244,00
HB4099040	Ersatzlampe für HB4005750	-	-	-	-	-	25,90

SCHMALE DRAHTBÜRSTE

- schmale Form für schwer erreichbare Stellen
- ergonomischer Kunststoffgriff
- ideal für Fugen



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5312002	Yellow	220	20	85	6,23

REINIGUNGSBÜRSTE

- geeignet für Schneidbretter
- mit Aufhängung



Artikelnr.	Produkt	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5311002	Bürste	Red	127	64	74	6,03

MULTIFUNKTIONSBÜRSTE

- ergonomischer Kunststoffgriff
- mit starken, haltbaren Borsten
- mit Aufhängung



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5310001	Blue	240	75	75	11,00
HB5310002	Red	240	75	75	11,00

HANDFEGER

- ergonomischer Kunststoffgriff
- mit starken, haltbaren Borsten
- mit Aufhängung



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5309002	Red	285	45	75	8,93

RUNDBÜRSTE

- mit starken, haltbaren Borsten



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
HB5302001	Green	100	95	33,40
HB5302002	Red	100	95	33,40
HB5302003	Yellow	100	95	33,40

BESEN SET MIT KEHRSCHAUFEL

- ideal für kleine Flächen
- klappbare Kehrschaufel verhindert das Herausfallen von Kehricht
- Besenhalterung an der Kehrschaufel



BESENSTIEL UNIVERSAL

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
HB5307001	1520	10,40

TRITTPODEST

- belastbar bis 160kg
- mit rutschfestem Bezug
- gefertigt nach EN 14183:2003



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
HB5314001	406	343	181,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5316001	332	144	958	52,00

**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
DESINFEKTIONSFLÜSSIGKEITEN,
BERÜHRUNGSLOS**

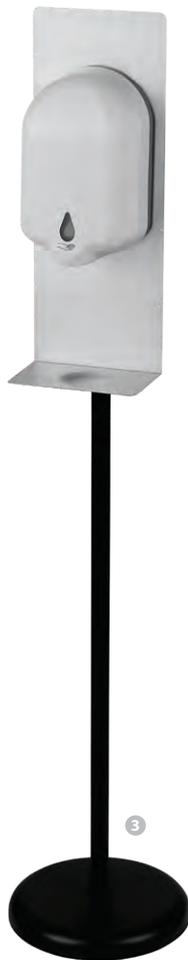
- berührungslose Bedienung
- konzipiert für Desinfektionsflüssigkeiten
- einfache und leichte Montage an der Wand oder auf einem speziellen Ständer Kat.-Nr. HB6199001
- aus langlebigem Kunststoff
- nachfüllbarer Tank
- tropffreies Ventil

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



1 2



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	HB6101011	Automatischer Seifenspender	-	140	107	235	1,1	71,10
2.	HB6102011	Automatischer Spender für Desinfektionsmittel	-	140	107	235	1,1	71,10
3.	HB6199001	Ständer für automatische Spender	170	-	-	1320	-	81,40

LATEX-HANDSCHUHE

- fünf Finger
- orange
- mit nahtlosem Polyamidfutter
- Crinkle-Oberfläche erleichtert den Umgang mit rutschigen Gegenständen
- lebensmittelgeeignet



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4404300	300	31,90



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	469-476
Spültisch	477
Spülkörbe, Besteckkästen	478-480
Abtropf- und Lagergestelle	480

Wasserfilter, Wasserenthärter und Zubehör	481-484
Handwaschbecken	485
Mischbatterien, Geschirrabwascher	486-493

SILANOS EVO 2 HY-NRG SPÜLMASCHINEN



EVO HY-NRG

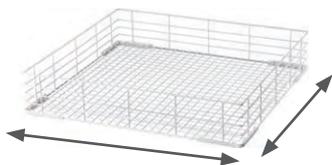


- innovatives, elektronisches Bedienungsfeld mit hochauflösendem 45x60 mm TFT Bildschirm für intuitive Bedienung
- HY-NRG System mit eingebauter Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck bei gleichbleibender Temperatur und Wasserverbrauch
- bereits nach 25 Minuten einsatzbereit
- Energie sparende Stand-By Funktion
- automatische Selbstreinigungsfunktion (durch Klarspülpumpe)

LP57 - TOPF- UND UNIVERSALSPÜLMASCHINE



Korbgröße
570x620 mm



Einschubhöhe
620 mm



LP57 EVO HY-NRG TOPF- UND UNIVERSALSPÜLMASCHINE

- doppelwandiges Gehäuse und Tür, Material AISI304
- Einschubhöhe ca. 620 mm - auch für große Töpfe geeignet
- inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe
- innovatives, elektronisches Bedienungsfeld mit hochauflösendem 45x60 mm TFT Bildschirm für intuitive Bedienung
- HY-NRG System mit eingebauter Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck bei gleichbleibender Temperatur und Wasserverbrauch
- Energie sparende Stand-By Funktion
- automatische Selbstreinigungsfunktion (durch Klarspülpumpe)
- Wasserverbrauch ca. 2,8l/Zyklus
- je ein Wasch- und Spülarm aus Edelstahl oben und unten, unabhängig voneinander drehbar
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärter
- Spülzyklen mit 80/120/180/480 Sek.
- Korbgröße 570x620 mm



Artikelnr.	Ausführung	B	T	H	P	Volt	Preis (€)
		mm	mm	mm	mm	kW	netto
HA323	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	685	720	1690	11,42	400	7723,00

N1300S EVO 2 HY-NRG HAUBENSÜPULMASCHINE

- doppelwandiges Gehäuse und Tür, Material AISI304
- mit Break-Tank-System und isoliertem Boiler
- inkl. Klarspülmittel und Reinigerdosierpumpe
- Spülyklen mit 60/120/180/480 Sek.
- Wasserverbrauch ca. 2,8 l/Zyklus
- innovatives, elektronisches Bedienungsfeld mit hochauflösendem 45x60 mm TFT Bildschirm für intuitive Bedienung
- HY-NRG System mit eingebauter Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck bei gleichbleibender Temperatur und Wasserverbrauch
- Energie sparende Stand-By Funktion
- automatische Selbstreinigungsfunktion (durch Klarspülpumpe)
- Easy-Clean-Filter System
- Einschubhöhe ca. 405 mm
- Korbgröße 500x500 mm
- inkl. Teller und Besteckkorb
- je ein Waschund Spülarm aus Edelstahl oben und unten, unabhängig voneinander drehbar
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir bei Modellen ohne eingebautem Wasserenthärter ab 6°dH die Installation eines externen Wasserenthärters



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HA513	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	750	870	1500	11,42	400	7206,00
HA523	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe sowie eingebautem Wasserenthärter	750	870	1500	11,42	400	7940,00

N1300 EVO 2 HY-NRG HAUBENSÜPULMASCHINE

- doppelwandiges Gehäuse und Tür, Material AISI304
- mit Break-Tank-System und isoliertem Boiler
- inkl. Klarspülmittel und Reinigerdosierpumpe
- Spülyklen mit 60/120/180/480 Sek.
- Wasserverbrauch ca. 2,8 l/Zyklus
- innovatives, elektronisches Bedienungsfeld mit hochauflösendem 45x60 mm TFT Bildschirm für intuitive Bedienung
- HY-NRG System mit eingebauter Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck bei gleichbleibender Temperatur und Wasserverbrauch
- Energie sparende Stand-By Funktion
- automatische Selbstreinigungsfunktion (durch Klarspülpumpe)
- Easy-Clean-Filter System
- Einschubhöhe ca. 405 mm
- Korbgröße 500x500 mm
- inkl. Teller und Besteckkorb
- je ein Waschund Spülarm aus Edelstahl oben und unten, unabhängig voneinander drehbar
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HA413	750	870	1500	6,75	400	6174,00

N50 EVO 2 HY-NRG UNIVERSALSPÜLMASCHINE

- doppelwandiges Gehäuse und Tür, Material AISI304
- mit Break-Tank-System und isoliertem Boiler
- alle Modelle inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe
- Spülzyklen mit 60/120/180/480 Sek.
- Wasserverbrauch ca. 2,7 l/Zyklus
- inkl. Spezial-Hygieneprogramm
- innovatives, elektronisches Bedienfeld mit hochauflösendem 45x60 mm TFT Bildschirm für intuitive Bedienung
- HY-NRG System mit eingebauter Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck bei gleichbleibender Temperatur und Wasserverbrauch
- Energie sparende Stand-By Funktion
- automatische Selbstreinigungsfunktion (durch Klarspülpumpe)
- Soft-Start System zum sanften Anlauf der Waschpumpe
- Easy-Clean-Filter System
- Einschubhöhe 350 mm
- inkl. Teller- und Besteckkorb
- mit eingebauter Wasserenthärtung erhältlich
- je ein Wasch- und Spülarm aus Edelstahl oben und unten, unabhängig voneinander drehbar


EVO HY-NRG

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
GES13	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	600	635	855	6,6	400	4776,00
GES23	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe sowie eingebautem Wasserenthärter	600	635	855	6,6	400	5342,00
GES33	inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe sowie eingebautem Wasserenthärter	600	635	855	6,6	400	5577,00
VUG06602	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	575	560	450	-	-	246,00

Unser Zubehör-Angebot für Spültechnik finden Sie auf den Seiten 481-484



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 ergänz

HAUBENSÜP MASCHINE UNIVERSAL

- hergestellt aus rostfreiem Edelstahl
- zwei Spülzyklen -120/180 Sekunden
- zwei Paar Wasch- und Klarspülarms
- im Lieferumfang sind ein Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe
- maximale Einschubhöhe: 415 mm
- Korbabmessung: 500 x 500 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)



Wasch- und Klarspülarms oben



gepresste Kammer



Korbführungsschienen



Wasch- und Klarspülarms unten



leichtgängiger Hehebügel



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HA113	Haubensüpmaschine Universal mit Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	728	816	1505	10,8	400	3289,00

HAUBENSÜP MASCHINE DIGITALPOWER

- hergestellt aus rostfreiem Edelstahl
- mit drei Spülzyklen - 90/120/180 Sekunden
- zwei Paar Wasch- und Klarspülarms
- im Lieferumfang sind ein Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe, optional mit Ablauf- und Klarspülpumpe
- maximale Einschubhöhe: 415 mm
- Korbabmessung: 500 x 500 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
HA213	Haubensüpmaschine Digital Power mit Klarspülmitteldosier- und Reinigerdosierpumpe	728	816	1505	10,8	400	3883,00
HA223	Haubensüpmaschine Digital Power mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	728	816	1505	10,8	400	4222,00
HA233	Haubensüpmaschine Digital Power mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe	728	816	1505	10,8	400	4352,00

STALGAST DIGITAL POWER GESCHIRRSPÜLMASCHINEN



GESCHIRRSPÜLMASCHINEN DIGITAL POWER

- Flächensieb im Lieferumfang
- Spülmaschine geeignet zum Spülen von GN 1/1 Behältern und Blechen
- Dosiereinrichtung 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	T	H	P	Preis (€)
		mm	mm	mm	kW	netto
GE413	Geschirrspülmaschine Digital Power inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	565	685	835	6,4	400 2096,00
GE423	Geschirrspülmaschine Digital Power inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	565	685	835	6,4	400 2210,00
GE433	Geschirrspülmaschine Digital Power inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	565	685	835	6,4	400 2247,00
GE443	Geschirrspülmaschine DigitalPower inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe	565	685	835	6,4	400 2459,00
VUG06602	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	575	560	450	-	- 246,00

GLÄSERSPÜLMASCHINE

- 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 Spülarms, oben Spülarms)
- 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 Reinigungschemie



Bedienelemente


 Hohe Einschub-
möglichkeit

 herausnehmbarer
Filter

 Ergonomischer
Griff


Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Preis (€) netto
GL301	GläserSpülmaschine Bistro, inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	415	530	680	2,77	230 1274,00
GL311	GläserSpülmaschine Bistro, inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	415	530	680	2,77	230 1367,00
GL321	GläserSpülmaschine Bistro, inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	415	530	680	2,77	230 1444,00
GL201	GläserSpülmaschine Universal inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	465	565	720	2,77	230 1396,00
GL211	GläserSpülmaschine Universal inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	465	565	720	2,77	230 1478,00
GL221	GläserSpülmaschine Universal inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	465	565	720	2,77	230 1556,00
VUG05502	Untergestell für GläserSpülmaschinen GL211 und GL221	475	460	630	-	- 231,00

GESCHIRRSPÜLMASCHINEN UNIVERSAL

- 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 Reinigungschemie



Optionales Untergestell erhältlich



Einschubhöhe 320 mm



Geprägter Spülmaschinen-Deckel



2 Wasch-Spül-Arme (oben/unten)



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
GE313	Geschirrspülmaschine Universal inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	565	685	835	4.9/3.4	400/230	1789,00
GE323	Geschirrspülmaschine Universal inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	565	685	835	4.9/3.4	400/230	1975,00
GE333	Geschirrspülmaschine Universal inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier und Ablaufpumpe	565	685	835	4.9/3.4	400/230	2044,00
GE353	Geschirrspülmaschine Universal inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	565	685	835	4.9/3.4	400/230	2098,00
GE363	Geschirrspülmaschine Universal inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Ablauf- und Klarspülpumpe	565	685	835	4.9/3.4	400/230	2188,00
VUG06602	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	574	556	450	-	-	246,00

ZUBEHÖR FÜR UNTERTISCH GESCHIRRSPÜLMASCHINEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM2102870	Geschirrabrüse mit Mischbatterie	-	-	-	345,00
VST12704RA	Spültisch mit Grundboden und Überstand, mit einem Becken rechts, mit Aufkantung, verschweißt	1200	700	900	687,00
VST12704LA	Spültisch mit Grundboden und Überstand, mit einem Becken links, mit Aufkantung, verschweißt	1200	700	900	687,00

BESTECKKÖCHER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
SM0605001	115	145	8,98

INOX

BESTECKKÖCHER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
SM0604001	115	145	2,83

PP

BESTECKKORB
- rund



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE0508001	120	140	10,50

INOX

BESTECKBEHÄLTER

- für vier Besteckköcher
- Besteckköcher nicht inklusive



Eigene Fertigung

INOX



1



2

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	SM0601003	385	150	180	48,40
2.	SM0602004	265	305	200	56,30

BESTECKKASTEN

- GN 1/1
- mit 4 Mulden

PE



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT9901001	530	325	100	11,60

BESTECKKASTEN

- GN 1/1
- mit 4 Mulden

PE



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT9901002	530	325	100	10,20

BESTECKKORB

- mit acht Fächern

PP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0606001	430	210	150	12,70



BESTECKKORB



Eigene Fertigung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0201500	500	500	100	15,10

TELLERKORB



Eigene Fertigung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0202500	500	500	100	16,80

GLASKORB



Eigene Fertigung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0400500	500	500	100	11,70

KORB FÜR GN-TABLETTS 1/1



Eigene Fertigung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0205500	500	500	100	13,80

UNIVERSAL-SPÜLKORB

- beispielsweise für Wassergläser



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
SM0301350	350	350	29,30
SM0301400	400	400	36,00

TELLERKORB

- geeignet für Teller und Tabletts
- geeignet für Gläserpülmaschinen mit 400 mm Einschub



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0302400	400	400	110	39,50

TRANSPORTWAGEN FÜR SPÜLKÖRBE

- für ein sicheres Transportieren von Spülkörben
- Stahlrohr-Handgriff
- mit Lenkrollen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0101960	540	540	960	199,00



PP

SPÜLKÖRBE FÜR GLÄSER UND TASSEN



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0409500	9 Fächer	500	500	104	16,50
SM0416500	16 Fächer	500	500	104	17,70
SM0425500	25 Fächer	500	500	104	17,50
SM0436500	36 Fächer	500	500	104	18,30
SM0449500	49 Fächer	500	500	104	20,50



Eigene Fertigung

PP

AUFSATZRÄNDER



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0509500	9 Fächer	500	500	45	8,26
SM0516500	16 Fächer	500	500	45	8,64
SM0525500	25 Fächer	500	500	45	8,94
SM0536500	36 Fächer	500	500	45	8,84
SM0549500	49 Fächer	500	500	45	9,61

ABTROPF- UND LAGERGESTELL

- geeignet für 40 Deckel oder Teller bis Ø 160 mm



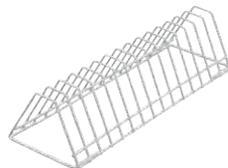
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM2301040	1000	255	500	178,00



TELLERHALTER

- für 17 Teller
- geeignet für Spülkorb SM0301400
- passend zum Universal-Spülkorb

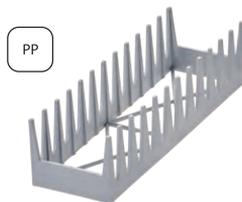
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0603001	340	100	80	12,70



TELLERHALTER

- für 12 Teller
- geeignet für Spülkorb SM0302400

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0603002	295	90	75	7,90



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.



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
BE2206002	139,00



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

2 WECHSELKARTUSCHE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
BE2206588	149	149	554	5889	248,00
BE2206346	124	123	476	3464	162,00
BE2206208	117	108	421	2086	108,00
BE2206083	117	108	265	831	71,10

Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
BE2207002	PURITY C Filterkopf 30% Verschnitt (Anschluss G 3/8")	51,70
BE2207001	PURITY C Filterkopf 0% Verschnitt (Anschluss JG 8)	51,70

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 Anzeigeneinheit (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
BE2208001	Purity 450 Quell ST mit MAE	249	408	4217	855,00
BE2208002	Purity 450 Quell ST Wechselkartusche	-	-	4217	185,00



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
BE2208003	PURITY 450 Steam Filtersystem	249	408	3680	693,00
BE2208004	PURITY 450 Steam Wechselkartusche	-	-	3680	186,00

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
- teilsaltes Wasser für ideale Spülergebnisse
- empfohlenes Zubehör: BE220600 FlowMeter 10-100A



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
BE2208005	PURITY 1200 Clean Filtersystem	288	255	550	12000	1211,00
BE2208006	PURITY 1200 Clean Wechselkartusche	-	-	-	12000	245,00



FILTERKOPF

- passend für Wasserfilter-Kartuschen BE2209060, BE2209080 i BE2209185
- Anschluss 3/8"



Artikelnr.	Preis (€) netto
BE2209101	49,00



FLOWMETER

- Anschluss 3/8"
- max. zu programmierende Litervorgabe 99500 l
- Anzeige über aktuelle Durchflussmenge und Kartuschenkapazität
- passend für Wasserfilter-Kartuschen BE2209060, BE2209080 und BE2209185
- Wasserdurchfluss 1,5 - 14 l/min
- akustisches Signal fordert zum Austausch der Kartusche auf
- Batteriebetrieben (Batterien im Lieferumfang enthalten)



Artikelnr.	Preis (€) netto
BE2209992	89,00

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"

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	VPE Stück	G kg	Preis (€) netto
1.	BE2209001	Vorfilter	84	180	-	1,5	44,50
2.	BE2209099	Wechselpatrone	-	-	1	-	14,10



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
- BE2209185 empfohlen für Kombidämpfer, Kaffeemaschinen



Artikelnr.	Produkt	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE2209060	Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE MG+	6000	129,00
BE2209080	Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE UF	8000	139,00
BE2209185	Wasserfilter Ersatzkartusche, ONE C	18500	89,00

WASSERHÄRTER

- geeignet für Spülmaschinen, Konvektomen, 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
- wir empfehlen unsere Salztabletten BE2299101 für die Regeneration



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE2205001	200	360	510	495,00

WASSERHÄRTER

- geeignet für Spülmaschinen, Konvektomen, Kaffeemaschinen und Eismaschinen
- halbautomatisch
- Regeneration per Knopfdruck
- wir empfehlen unsere Salztabletten BE2299101 für die Regeneration



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE2204001	180	420	500	382,00

WASSERHÄRTER

- 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
BE2201008	185	410	8	111,00
BE2202012	185	510	12	122,00
BE2203016	185	610	16	153,00

ÜBERLAUFRÖHR MIT SIEB

- für Spülbecken mit verschiedenen Tiefen
- dass Edelstahlsieb verhindert ein Verstopfen des Abflusses:
- HB1001200 - 250 mm, HB1001250 - 300 mm, HB1001350 - 400 mm
- Nur in Kombination mit dem passenden Sieb HB1099001 zu gebrauchen



SALZ FÜR WASSERHÄRTER

- VPE = 10x 10 kg Vorratspack

Artikelnr.	G kg	VPE Stück	Preis (€) netto
BE2299102	10	10	11,40



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	HB1001350	Überlaufröhr mit Sieb	48	350	34,20
2.	HB1001250	Überlaufröhr mit Sieb	48	250	27,30
3.	HB1001200	Überlaufröhr mit Sieb	48	200	26,00
4.	HB1099001	Abflusssieb	70	44	17,90

SALZ FÜR WASSERHÄRTER

- VPE = 6x 25 kg Vorratspack

Artikelnr.	G kg	VPE Stück	Preis (€) netto
BE2299101	25	6	27,20



HANDWASCHBECKEN ZUR WANDMONTAGE MIT KNIEBEDIENUNG INKL. ARMATUR

- hygienische Kniebedienung
- inkl. Armatur
- komplett aus Edelstahl
- Maße des Waschbecken-Ovals ca. 350x120 mm (BxT)

INOX

Mittige
Abflussöffnung



Stopfen im
Zubehör



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW04401	400	400	225	447,00

HANDWASCHBECKEN ZUR WANDMONTAGE MIT KNIEBEDIENUNG INKL. ARMATUR & SEIFENSPENDER

- hygienische Kniebedienung
- inkl. 1/2" Schläuche 50 cm lang
- Handwaschbecken und Armatur aus Edelstahl
- Maße des Waschbeckens ca. 400x335x205 mm (BxTxH)

INOX

Genau
Dosierung



Mittige
Abflussöffnung

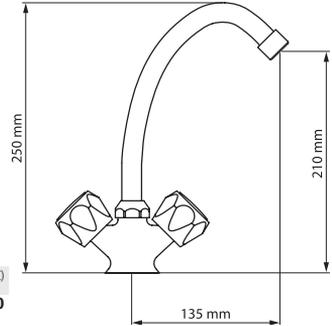


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW04402	400	330	570	493,00



MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

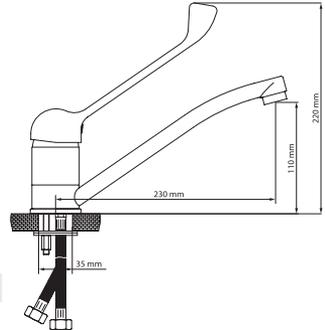


Artikelnr. Preis (€)
SM2001135 **91,20**
netto



MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr. Preis (€)
SM2002230 **114,00**
netto

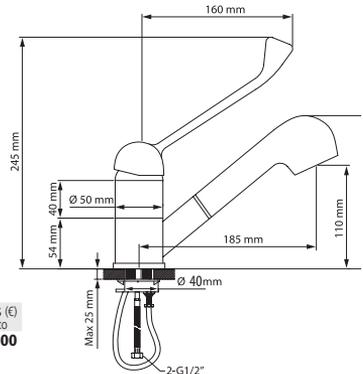


Mischbatterie mit
herausziehbarer
Waschbrause
L: 500 mm



MISCHBATTERIE

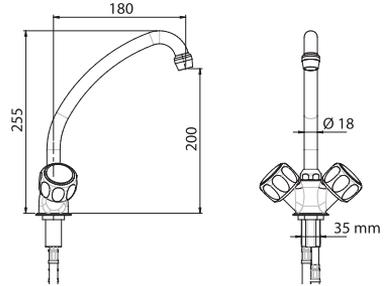
- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- mit Waschbrause
- variable Wasserstrahlform
- Durchmesser Lochbohrung: 40 mm



Artikelnr. Preis (€)
SM2003185 **200,00**
netto

MISCHBATTERIE

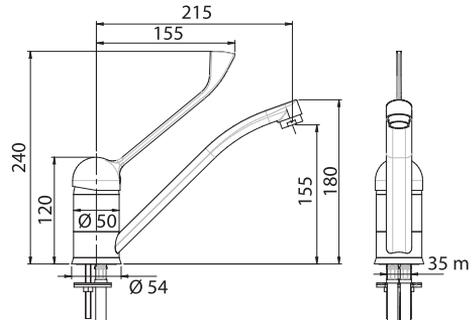
- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2004180	99,00

MISCHBATTERIE

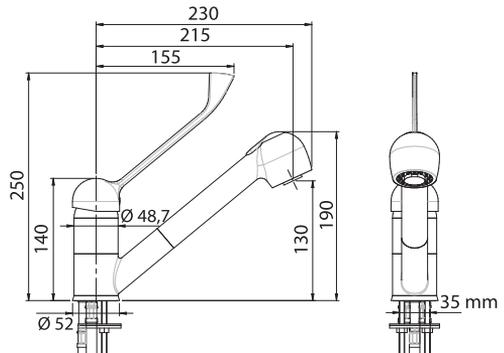
- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2005215	127,00

MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- mit Waschbrause
- variable Wasserstrahlform
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2006215	185,00

MISCHBATTERIE MIT WASCHBRAUSE

- Einlochbatterie im edlen Design für offene Küchen
- mit Waschbrause



benötigte Lochbohrung
 $\varnothing = 33-35$ mm

Artikelnr. Preis (€)
 netto
SM2007003 355,00

MISCHBATTERIE MIT FLEXIBLER
 WASCHBRAUSE

- Einlochbatterie im edlen Design für offene Küchen
- mit flexiblem Hals und Waschbrause



benötigte Lochbohrung
 $\varnothing = 33-35$ mm

Artikelnr. Preis (€)
 netto
SM2008005 428,00

MONOLITH PREMIUM SENSOR-MISCHBATTERIE

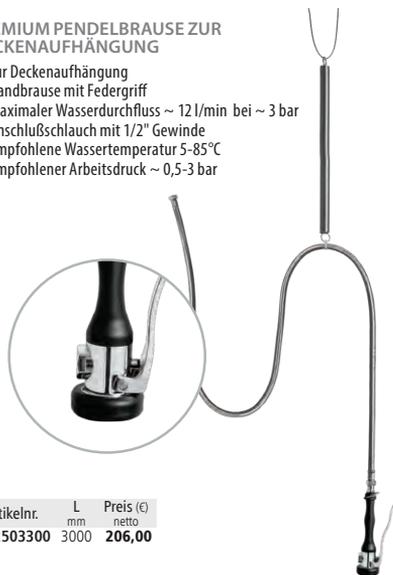
- entspricht höchsten Hygienestandards
- wartungsarm und leicht zu reinigen
- Anschluss: 1/2" Wasserdurchfluss 6l/min bei 3 bar
- mit 230 V Anschluss
- Umschaltung auf Batteriebetrieb 4xAA 1,5V bei Stromausfall möglich
- maximaler Sensorabstand 10 cm ±2 cm



Artikelnr.	Volt	Preis (€) netto
SM2501230	230	579,00

PREMIUM PENDELBRAUSE ZUR DECKENAUFHÄNGUNG

- zur Deckenaufhängung
- Handbrause mit Federgriff
- Maximaler Wasserdurchfluss ~ 12l/min bei ~ 3 bar
- Anschluschlauch mit 1/2" Gewinde
- empfohlene Wassertemperatur 5-85°C
- empfohlener Arbeitsdruck ~ 0,5-3 bar



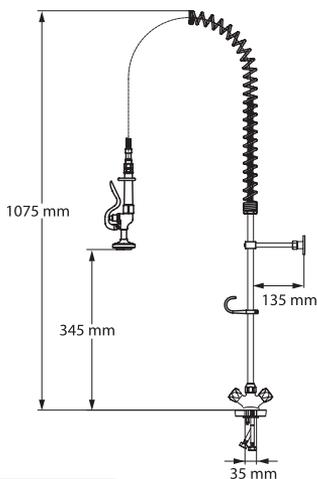
Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
SM2503300	3000	206,00

GESCHIRRBRAUSEN



GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

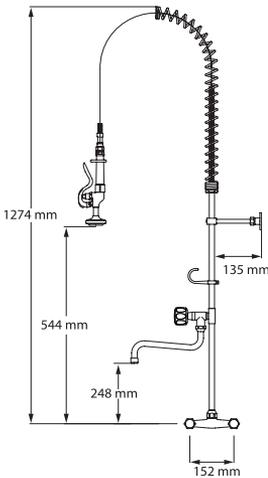
- Einloch-Montage
- inkl. Wandhalterung
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2103107	320,00

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

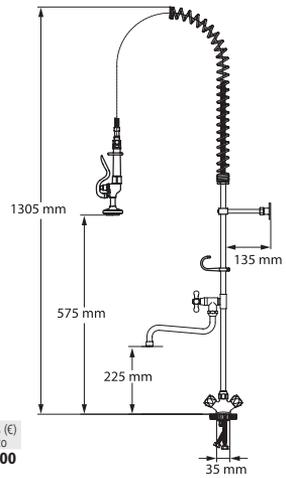
- Zweiloch-Wandmontage
- mit Wasserhahn



Artikelnr. Preis (€) netto
SM2104127 408,00

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage, mit Wasserhahn
- stehende Armatur für Spültische (Wandhalterung), Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



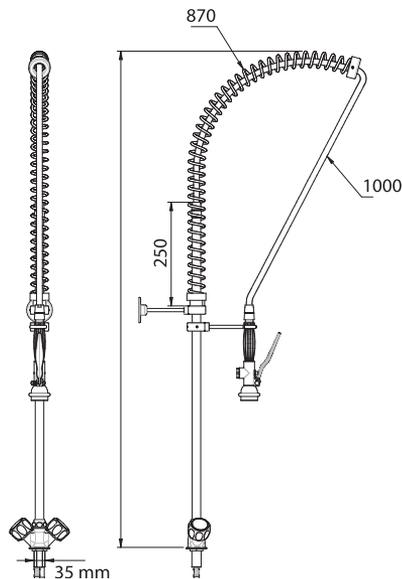
Artikelnr. Preis (€) netto
SM2105130 330,00

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2101870	303,00

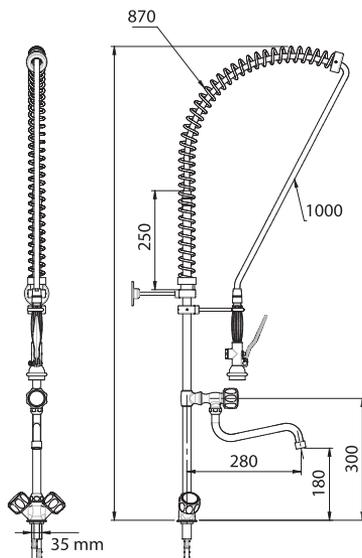


GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- mit Wasserhahn
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2102870	345,00

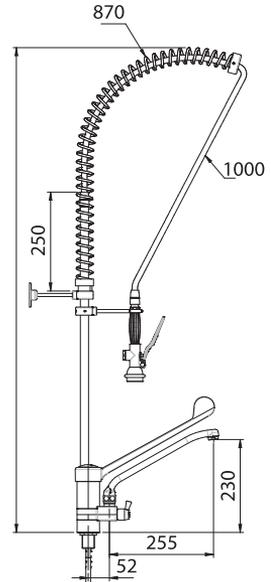
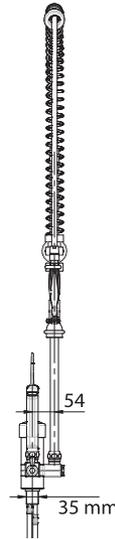


GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- mit Wasserhahn
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr. SM2201870
Preis (€) netto 496,00

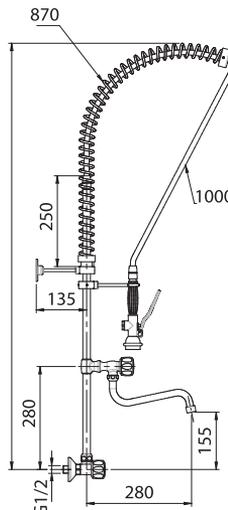


GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Zweiloch-Montage
- mit Wasserhahn
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Wandhalterung

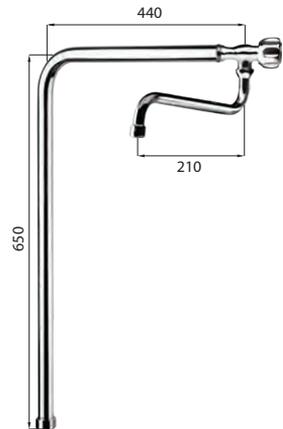


Artikelnr. SM2202870
Preis (€) netto 381,00



WASSERZULAUF SERIE 700 ND

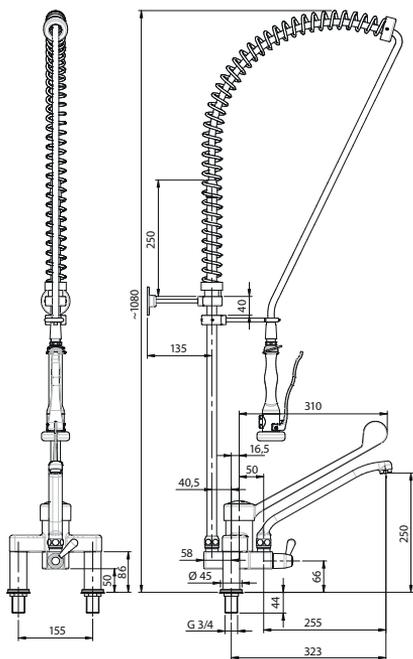
- zur Montage bei Kochinseln der Serie 700 ND



Artikelnr. SL991650
H mm 675
Preis (€) netto 451,00

PREMIUM GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Zweiloch-Montage
- akkurate Schlauchzuführung
- Geschirrbrause mit Feststellung für ermüdungsarmes Arbeiten
- mit Wasserhahn
- Einhebelmischer mit Ellenbogenbedienung
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2502130	564,00

A

Abfallerimer, -container 460, 462
 Abgrenzungsänder 287
 Abschlussleisten 35
 Abtropf- und Lagergestelle 481
 Aperitifgläser 190
 Apfelenkerner 77
 APFELSCHÄLER UND -SCHNEIDER 80
 Arbeitsschränke, Edelstahl 448
 Arbeitstisch für Kaffeemaschine 312
 Arbeitstische, Edelstahl 448, 451
 Aschenbecher 198
 Auffangschale 351
 Auflaufformen 155, 175, 198, 328
 Aufsatzkamin 35
 Aufsatzränder 480
 Aufschnittmaschine 352-354
 Aufstich-Kühlvitrine 429
 Ausbeinmesser 94, 99
 AUSGIEßER 290
 Auslageplatte 169
 Auslageblech 268
 Ausstechformen 322
 Austernmesser 90

B

Back- / Frittierlöffel 69
 Backbleche 402
 BÄCKEREI KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK 422
 BÄCKEREI TIEFKÜHLTISCH, EN 600X400 MM 422
 Bäckermütze 456
 Backhandschuhe 347
 Backmatte 323
 Backpapier 323
 Backpinsel 322
 Bains-Marie 31, 369
 Bar Behälter 294
 Bar Display Cooler 303, 434-436
 Bar Display Tiefkühlschrank 304, 437
 Bar-Caddy 294
 Barlöffel 293
 Barmatte 294
 Bekleidung 455
 Besen 465
 Besteckbehälter 478
 Besteckkorb 209, 478
 Besteckserie ARDILA 121
 Besteckserie BAR 115
 Besteckserie Bistro 116
 Besteckserie CANTEEN 118
 Besteckserie CATERING 114
 Besteckserie CLASSIC 120
 Besteckserie DUERO 124
 Besteckserie EBRO 125
 Besteckserie KINDERGARTEN 130
 Besteckserie Koneser 117
 Besteckserie NAVIA 122
 Besteckserie RESTAURANT 127
 Besteckserie RESTAURANT ECO 119

Besteckserie SEGURA 123
 Besteckserie TAMBRE 126
 Besteckserie TÜRIA 128
 Biergläser 179, 190, 200
 Bisquitmesser 325
 Bistroschürzen 457
 Blockmesser 100
 Bonleiste/-spieß 72
 BOSTON-/Speed-SHAKER 292
 Brat- und Grillplatte 53
 Bratenspachtel 68, 91, 325, 344
 Bratenspachtel Sanelli 344
 Bratentopf 51
 Bratenwender 67, 91, 262, 344
 Bratenwender Sanelli 344
 Bratpfannen 54-57
 Brennpastenbehälter 255
 BRITA FILTER 302
 BRITA PURITY 1200 Clean 482
 BRITA PURITY 450 Steam 482
 Brot- und Buffetkörbe 208, 209
 Brötenmesser 102
 BRÖTCHENWÄRMER 372
 Brotmesser 92, 94, 100
 Buffet-Box 274
 Buffetmöbel 286
 Buffet-Ständer 273, 280
 Buffetische, klappbar 286
 Buffet-Wärmelampe 249
 Burgunderglas 186, 187
 Butterroller 77

C

Cappuccinotassen/-Untertassen 133, 165, 173, 197, 314
 Cerealienspender 266
 Chafing Dish 250-255, 272
 Chafing Dish Heizung 256
 Champagnerschale 194
 Cocktailgläser 177, 188, 193, 194
 Cocktailshaker 292
 Cocktailsieb 291
 Cognaschwenker 183, 193
 COLD GRIND Kaffeemühle 310
 Crêpes-Geräte 369, 374
 Crêpes-Pfannen 56, 57
 Currywurstschneider 81, 359

D

Dampfkondensator 401
 Deckel für Pizzaballenbehälter 345
 Deckel für Vorratsbehälter 227
 Deckelhalter 52
 Dekanter 178
 Dekoriermesser 77, 78
 Dessertschale 189
 Digital-Thermometer mit Einstechfühler 86, 403
 Dipschälchen 142, 149, 155, 163, 166, 171, 173, 175, 276, 277

Doppel-Fritteuse 26, 364, 368
 Doppeltür-Kühl- oder Tiefkühlschrank 407
 Dörrautomat 380
 Dosenöffner 76
 Dosier- und Vorratsflasche 296
 DRAHTBÜRSTE 465
 DURCHREICHE-HOCHSCHRANK 449

E

Edelstahlmöbel, verschweißt 444
 Eierbecher 149, 171, 204
 Eier-Box 228
 Eierteiler 76
 Eimer, Edelstahl 59
 Einlegeboden 220, 223
 Einmachglas 180
 EINSCHUBBLECHE 218
 Einstech-Thermometer 86
 Einweg-Spritzbeutel 321
 Einwurfdeckel 462
 Eis- / Mehrzweckschaufel 70
 Eisbecher 181, 198, 319, 320
 Eisbehälter 317
 Eiscrusher 297
 Eiseimer 295
 Eisflockenbereiter, BREMA 301
 Eislöffel 320
 Eisportionierer 318
 EISSPATEL 318
 Eistransportbehälter 232
 EISWÜRFELBEREITER 298-301
 Eiszange 75, 76
 ELEKTROHERD 19, 43
 Etsaftzer 289, 360
 Ersatzlampe 249, 464
 Espresso Ober- und Untertasse 133, 140, 142, 145, 182, 314
 Etagere 326-328

F

Fadenschneider 77
 FAST FOOD TABLETS 271
 FIFO VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL 228
 Filetirmesser 102
 Filterkaffeemaschine 309
 Filterkopf 481, 483
 Fingerfood Servierartikel 188, 195, 274, 278
 Fingerfood-Löffel 155, 166, 277
 Fingerfood-Schälchen 133
 Fischentschupper 76
 Fischgrätenpinzette 76
 Fischheber 65
 Fischkessel 52
 Fischpfanne 57
 Fischteller 132
 Flächensieb 476
 Flachrührer 330
 FLASCHEN „QUATTRO STAGIONI“ 180
 Flaschenkühler aus Edelstahl 295

Flaschenöffner291
 Fleischgabel6, 94
 Fleischklopper107
 Fleischmesser92, 96, 99
 Fleischmürber107, 355, 356
 Fleischwolf356
 Flowmeter481, 483
 Fondanttrichter/Likörtrichter324
 Fritteusen26, 45, 364, 368, 371

G

Garrierbesteck77
 Gasbrenner/Karamellisierer328
 GASHED, TISCHGERÄT16
 Gasherde12, 14, 41
 Gasherde mit Backofen12
 Gastronormbehälter ARAVEN225
 GASTRONORMBEHÄLTER BASIC219
 GASTRONORMBEHÄLTER MIT FALLGRIFFEN217
 Gastronormbehälter PREMIUM214
 Gastronormbehälter STANDARD215
 Gastronormbehälter STANDARD GELOCHT218
 Gastronormbehälter, schwarz Standard224
 Gastronormblech, Emaille GN 1/1402
 Gastronorm-Rost, Edelstahl GN 1/1403
 Gazesieb62
 Gebäck- / Tortenzange75
 Geflügelzähre103
 Gemüsemesser91, 92, 94, 98, 102
 Gemüsesieher63
 Geschirbrause mit Mischbatterie493
 Geschirbrausen477, 489 - 492
 Geschirrspülmaschinen Digital Power474
 Geschirrspülmaschinen Universal476
 Getränke-Dispenser263, 267
 Gewürzstreuer313
 Gießer/Saucieren149, 152, 154, 158, 175
 GLÄSER „QUATTRO STAGIONI“180
 GLÄSER MIT EICHSTRICH179
 Gläserschienen296
 Gläserspülmaschinen Bistro475
 Gläserspülmaschinen Universal475
 GLASFLASCHE BASIC181
 Glaskanne309
 Glaskeramikherde18
 GLASKRUG „QUATTRO STAGIONI“180
 Glasplatte für Buffet-Ständer273
 Glasschalen61, 199
 Glasserie ALLEGRA185
 GLASSERIE AMBER185
 Glasserie BISTRO183, 195
 GLASSERIE Casablanca190
 Glasserie CENTRA192
 Glasserie Diony196
 GLASSERIE ELYSIA194
 Glasserie ENOTECA187
 Glasserie Grande Sunray196
 Glasserie GRANDE-S191
 GLASSERIE HIGHNESS189
 GLASSERIE HUDSON194

GLASSERIE ICONIC195, 315
 GLASSERIE IMPERIAL184
 Glasserie Imperial PLUS184
 Glasserie ISTANBUL192
 Glasserie leafy196
 Glasserie Lounge177
 GLASSERIE LYRIC186
 Glasserie NEXT191
 Glasserie Parma195
 GLASSERIE PLEASURE189
 Glasserie PRIMETIME186
 GLASSERIE RESTAURANT178
 Glasserie Risus187
 GLASSERIE ROCK BAR176
 GLASSERIE SAXON185
 Glasserie SIDE191
 Glasserie Sorgente177
 Glasserie Stone177
 GLASSERIE TIMELESS188
 GLASSERIE TIN CAN194
 Glasserie Wind177
 Glastür-Kühlschränke425
 Glühwein- und HEIßWASSERKESSEL260
 GN-Behälter212-226, 272, 402
 GN-Deckel214, 216, 219
 Gourmet-Reibe70
 GRIDDEPLATTEN22-24, 44, 365, 368, 373
 Grillblech402
 Grillkorb GN 1/1403
 Grillpfanne53
 Grillrost GN 1/1402
 Grillzange75
 Großküchensieb63
 Gusseisen-Kochgeschirr53
 Gyros-/Dönermesser, elektrisch379
 GYROGRILL379

H

HACCP KÜCHENMESSER97, 101
 HACCP Schneidbrettset108
 Hackbeil91, 94, 99
 Hackblock112
 Hähnchen Grillrost GN 1/1403
 Hähnchengrill378
 HANDFEGER465
 Handwaschbecken, Wandmontage445, 485
 Hängeschränke448
 Hartkäsemesser380
 Heißwässerspender259
 Heizelement, elektronisch256
 Heizstrahler282-285
 HOCHSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN449
 HOCHSCHRANK MIT SPÜLBECKEN449
 HOCKERKOCHE37, 378
 HOLZ-SCHNEIDBRETT112
 HOT DOG GRILL372
 Hygro-Thermometer86

I

Induktionsherde17
 Induktionskocher383
 INDUKTIONSKOCHFELDER384
 INFRAROT-THERMOMETER86
 Infra-Wärmehalte-/Frittenwanne27
 Insektenvernichter463
 Installationskit397
 Irish Coffee Glas197, 314
 Irish Pint Bierglas177
 Isolationskugeln für Sous-Vide Bäder386
 Isolierkanne264
 Isolierpumpanne263

J

JAPANISCHE MESSER91, 97
 JIGGER292
 Julep Barsieb291
 JULIENNE SCHÄLER78

K

Kaffebecher-/gläser135, 140, 145, 149, 151, 158, 161, 163, 169, 171, 173, 182, 197, 280, 314
 KAFFEEKÄNNCHEN145
 Kaffeekannen142, 264
 Kaffeelöffel114 - 128
 Kaffeemühlen310
 KAFFEESATZBEHÄLTER313
 Kaffeesatzschublade mit Abklopfstange313
 KALTE THEKE432
 Kamin16 - 18, 21 - 23, 29, 31, 33
 KAMMER-VAKUUMIERGERÄTE238
 Kanne, Edelstahl264
 Karaffe190, 199, 265
 KARTENHALTER MIT KLEMMEN207, 262
 Kartoffelkochkessel52
 Kartoffelschäler351
 Kartoffelstampfer69
 Käsemesser91, 100
 Kellnermesser291
 Kerntemperaturfühler397
 Kinderbesteck130
 KINDERGESSHIRR130
 KIPPBRATPFANNE28, 46
 Kippbratpfannen28, 46
 Klappstuhl286
 Klapp-Thermometer86
 Knoblauchpresse76
 KNOCHENSÄGE355
 Kochbekleidung455
 KOCHFELD, Tischgerät21
 Kochjacken456
 Kochmesser92, 94, 97, 99
 Kochmütze456
 Kochschuhe458
 KOCHTÖPFE SERIE ECO49
 KOCHTÖPFE SERIE STANDARD50
 Kochtopf-Untergestell52

Kochutensilien 66
 Kombidämpfer GN 1/1 397
 Kombidämpfer Stalgast 397
 Konditormesser 325
 Konditorpalette 325
 Kontaktnill 363, 367, 370
 KONVEKTOMAT 375
 KORB FÜR GN-TABLETS 1/1 479
 Kräuterschere 98, 103
 Kuchengabel 92, 120, 123, 127
 Küchenhandschuhe 347
 Küchenmesser 92-96, 88, 101
 Küchenschere 103
 Küchensieb 62
 Küchenvitriolen 430
 Küchenwaage 83, 84, 313
 Kugelausstecher 77
 Kühl- und Tiefkühlchränke 406, 408, 426, 427
 KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE 409
 Kühlakku 272
 Kühlschale - Komplettsset 272
 Kühlschränk-Thermometer 86
 KÜHLSYSTEM - GN 1/1 272
 KÜHLTISCHE MIT SPÜLBECKEN 413
 KÜHLTISCHE 410, 414
 Kühlvitrine 429-431

L

Lachsmesser 99
 LAGERREGALE 246
 Lagerwaage 85
 Latex-Handschuhe 347, 466
 Latte Macchiato Glas 197, 314
 Latzschürzen 457
 Lavasteine, 3 kg. 25
 Lavasteingrills 25
 LIFT-SALAMANDER 365, 376
 Likörgläser 183, 188
 Lochtüllen 320
 Longdrinkgläser 176, 188 - 192, 196

M

Magnet-Messerhalter 104
 MANDOLINE 81
 Manuelle Schneidegeräte 81
 Margaritaschale 187, 193
 Martiniglas 183, 187
 Martinischale 188, 194
 Mehlsieb 323
 Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler 397
 Mehrzweckwaage 85
 Menagen 174, 202
 MENGENBRÜHER 261
 Menügabel 114 - 128, 130
 Menüöffel 114 - 128, 130
 Menümesser 114 - 128, 130
 Messbecher 71, 292
 Messereinsatz für Achtel/Sechstel 82
 Messereinsatz mit Drücker 82

Messerschärfer 105
 Messerschleifer 105
 Messersterilisator mit UV-Licht 105
 Messertasche 104
 Messlöffelsatz 71
 MIKROWELLEN 381
 Milchkännchen/Giesser 169, 140, 142, 145, 264, 313
 MILCHKÜHLSCHRANK 311, 314
 Milchschaumthermometer 314
 Mischbatterien 486
 Moccälöffel 120, 123, 127
 Moccatasche 154, 173
 Monoblock Kochutensilien 64
 Monolith Premium Sensor-Mischbatterie 489
 MÖRSER MIT STÖBEL 207
 Mülleimer 461
 MÜLLKORB 460
 Müllsackständer 462
 Multibräter 29
 MULTIFUNKTIONSBÜRSTE 465
 MULTI-RACK 3-STUFIG 267
 Mützen 456

N

Nachfüll-Klebeplatte für Insektenvernichter 464
 Netzbackschaufel 72
 Netzschaumlöffel 69
 Netzstreuer Puderzucker 313
 Neutralelemente Serie 700ND 34
 Nudelkocher 32
 Nudelkörbe 32, 33
 Nuggeteisbereiter 298

O

Obst- und Gemüseschneider 82
 Obstkorb 328
 Ofenbürste 345
 Ofenhandschuhe 347, 403
 OFENROST, verchromt 403
 Öl- und Essigflasche 204
 OPALGLAS GESCHIRR 131, 134
 Opalgläser Serie Grangusto 132
 Orangenschäler 77

P

Palette 325
 Paninigrill 363, 367
 Panorama-Kühlvitriolen Deli-Star 428
 PAPIERHANDTUCH-SPENDER 459
 Partylöffel 280
 Pastakoche 33
 Pastakorb 52
 Pastateller 132, 144, 164, 175
 Pendelbrause zur Deckenaufhängung 489
 Pfannenwender 68, 91
 Pfeffer-/Salzmühle 207
 Pfefferstreuer 149, 169, 171, 173

Pinzettenzange 76
 Pizza Screen 346
 Pizza Transporttasche 233, 346
 Pizzaballenbehälter 345
 Pizzablech 346
 Pizzabeher 344
 PIZZA KÜHLAUFSATZ 420
 Pizzaöfen 340
 PIZZAÖFEN Compact 333
 Pizzaöfen E-Start Line 338
 PIZZAOFEN GREDIL 334
 Pizzaöfen Professional 334
 PIZZAÖFEN PROFESSIONAL Extra power 341
 PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG 336, 338
 Pizzaöfen S-LINE 339
 Pizzaroller 344
 Pizzaschaufel 344
 Pizzateller 129, 132, 175, 346
 PIZZATISCH 348
 PIZZATISCHE MIT KÜHLAUFSATZ 348, 418, 423
 Planetenmixer 329, 330
 Platten 135, 150, 152, 155, 157, 159, 173, 277
 Platzteller 268
 Pommesschaufel 72
 POMMESTÜTE, POMMESTÜTENSTÄNDER 278
 Portionierer / Kugelformer 76
 PORTIONIERSPÜLE 318
 Porzellanserie Aphrodite 139
 Porzellanserie Apulia 147
 Porzellanserie CONNAISSEUR 170
 Porzellanserie GOURMET KONTRAST 136
 PORZELLANSERIE ISABELL 172
 Porzellanserie Kaszub / Hel 143
 Porzellanserie LIGURIA 162
 Porzellanserie PRATO 156
 Porzellanserie TARANTO 160
 Porzellanserie VERSAILLES 141
 Präsentations-Kühlvitriolen 428
 PURITY 1200 Clean Filtersystem 482
 PURITY 1200 Clean Wechselkartusche 482
 PURITY 450 Quell ST Filtersystem mit MAE 482
 Purity 450 Quell ST mit MAE 482
 Purity 450 Quell ST Wechselkartusche 482
 PURITY 450 Steam Filtersystem 482
 PURITY 450 Steam Wechselkartusche 482
 PURITY C Filterköpfe 481
 QUETSCHFLASCHEN, Fifo 74

R

Reduzierstern 12, 16, 35, 37, 41
 REGAL AUS CHROMSTAHL 246
 REGAL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER 247
 REGALE 453
 Regenerator 396
 Regeneriersalz 302
 Reibe 6-fach 71
 REINIGUNGSBÜRSTE 311, 465
 Reinigungsbürste für Kaffeemaschinen 311
 REISKOCHER 378
 Rezeptionsklingel 72

PRODUKTVERZEICHNIS

Theribox mit Einhand-Trageriemens	232	Untergestell für Gläserpülmaschinen	475	Wein- / Sektkühler	294
Theriboxen Toplader GN 1/1	230	Untergestell für Pizzaballenbehälter	345	Wein- / Wasserkaraffe	199
THERMOBOXEN, EPP	230	Untergestell für Pizzaöfen	332	Weinkühlerständer	295
Theribox-Transportwagen	243	Untergestelle	396, 401	Wetzstahl	91, 94, 97
Thermometer mit Metall-Clip	86			Whiskybecher	176, 190 - 192, 196
Thermotaschen für Lunchboxen	234			Winkelpalette	68
TIEFKÜHLTISCH	412	V		WOK INDUKTIONSHERD	30
Tiefkühltruhen	438	VAKUUMIERBEUTEL	241	Wokaufsatz	12, 13, 16, 35, 41
Timer, Zeitschaltuhr	85	Vakuumierer	240	WOKPFANNE	54
Tischdoseneröffner	80	VAKUUMIERGERÄTE	238	WURSTFÜLLER	358
Tischheizstrahler	284	Vasen	149, 158, 175		
Tisch-Kesselständer mit Gulaschkessel	210	Verbindungsrahmen	397, 401		
TISCHMÜLLEIMER	207, 460	Verbindungsstege	218		
TITANIUM-Bratpfannen	55	Verbindungstau	287		
TOASTER	377	Verkaufswaagen	84		
Tomatenstielers	76	Vierkanttreibe	71		
Tomatenmesser	92, 94	VORBEREITUNGSTISCH	416		
TOPF- UND UNIVERSALSPÜLMASCHINE	469	Vorbinder mit Tasche	457		
Topfeinsatz	258	Vorfilter	483		
Topfspülen	447	Vorratsbehälter	227		
Tortenheber	126, 326				
Tortenplatten	155, 326				
Tourniermesser	78	W			
Tranchiermesser	90	WAFFELEISEN	369, 374		
Trichter, Edelstahl	70	Waffelhalter	318		
Trinkbecher	178, 185, 192	WANDBORDE	453		
Trinkgläser	179	Wandhauben	397, 401		
TRITTPODEST	465	Wärmelampen	249		
TÜREN FÜR UNTERBAUTEN	35	Waschbrause Set	46, 403		
		Wasser- und Limonadenkrug	199		
		Wasserdruckminderer	397		
U		Wasserenthärter	302, 484		
Überlaufrohr mit Sieb	452, 484	WASSERFILTER BRITA PURITY C	481		
UMLUFTOFEN	47	Wasserfilter Ersatzkartusche, ONE C	483		
UNIVERSAL AUSGIEßER	290	Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE MG+	483		
Universalmesser	92, 102	Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE UF	483		
Universal-Spülkorb	479	Wasserg grill	23		
universalzange	75, 386	Wasserkocher	262		
Unterbauten und Zubehör	35	WASSERZULAUF SERIE 700 ND	492		
Untergestell für Geschirrspülmaschinen	471, 474, 476	WECHSELKARTUSCHE	483		
		Wechselpatrone	481		



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 aufweisen, 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 Mustervorteile 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 97%

Erfahrung trifft Innovation - unser familiengeführtes Unternehmen STALCAST mit Hauptsitz in Polen vertreibt seit 30 Jahren hochwertige Catering-Ausstattung für Hotels, Restaurants und Bars in ganz Europa und stellt diese seit 2008 auch selbst her. Als Marktführer in weiten Teilen Zentral- und Osteuropas zählen wir Großhändler unter

anderem in Deutschland, Frankreich, Italien und Russland zu unseren Kunden. Was sie an STALCAST schätzen: **Unsere Firma verfügt über einen eigenen Produktionsstandort mit hoch modernen Fertigungsanlagen.** Hier werden Großküchengeräte und Edelstahl-Möbel von der Idee bis hin zur Umsetzung realisiert - und zwar schnell, individuell und kostengünstig.



UNSERE INVESTITION IN DIE ZUKUNFT

ein hochmodernes Logistikzentrum mit angeschlossener Produktion



EUROPÄISCHE QUALITÄT AUS POLNISCHER PRODUKTION

Moderne Fertigungsanlage für Großküchengeräte & Edelstahlmöbel in Radom





stalgast

Die Gastronomie-Experten

www.stalgast.de

info@stalgast.de

+49 421 408844-0

Unterstützung

Leidenschaft

Zusammenarbeit

Partnerschaft

Experte

Kompetenz

Sicherheit

Entwicklung

Modernität

Lösungen

Innovationen

Erfahrung

Erfolg