



**Produktionskatalog 2014**  
catalog production



**prismafood**

▶▶▶ switzerland

## Edles Design trifft innovative Technik und Verarbeitung.

Professionelle Geräte und Catering Equipment für Pizzerias und Restaurants.

Beste Qualität und Spitzenlösungen für Ihre gehobenen Anforderungen.

Höchste Maßstäbe an Innovation, Technik und Verarbeitung.

Namhafte italienische Produkte zu Händlerkonditionen.

Regelmäßige Qualitätskontrollen.

Kompetente Beratung.











Wir arbeiten mit internationalen Spediteuren zusammen.

Informieren Sie sich über unsere Produktpalette und unsere Serviceangebote.

Wenn Sie ein individuelles Angebot benötigen, ist Ihnen unser erfahrenes Team gerne behilflich.

Unsere dichte Vertriebs- und Logistikstruktur garantiert eine komfortable und schnelle Lieferung der Ware.

# Inhalt - content

<b>A</b>	Aufschnittmaschinen slicers		Schrägschneider gravity slicers	78-85	
			Vertikalschneider vertical slicers	86-88	
			Flying Wheel	89	
<b>B</b>	Bratplatten fry plates		Kleinküche small kitchen serie	148-151	
			Küchenserie 600 kitchen serie	213-217	
			Küchenserie EM7 kitchen serie	228-229	
	Bainmaries (Wasserbäder) bainmaries (water baths)		Kleinküche small kitchen serie	161	
			Küchenserie 600 kitchen serie	219	
			Küchenserie EM7 kitchen serie	231	
<b>C</b>	Crepierre crepiere		Kleinküche small kitchen serie	153	
	Cutter cutter			72-75	
<b>E</b>	Edelstahl STANDARD stainless steel equipment		Arbeitstische working tables	<b>Tiefe 60</b> 244	<b>Tiefe 70</b> 248
			Arbeitsschränke working cabinets	244-245	248-249
			Wärmeschränke heating cabinets	246	250
			Eckschränke corner cabinets	246	250
			Schubladenblöcke drawer blocks	247	251
			Schubladenelemente drawer elements	247	251
			Wandhängeschränke hanging cabinets		252
			Vorratsschränke stock cabinets		252
			Wandborde shelves		253
			Aufsatzregale equipment shelves		253
			Wärmebrücken thermal bridges		253
	Edelstahl TOP stainless steel equipment		Arbeitstische working tables	<b>Tiefe 60</b> 260-261	<b>Tiefe 70</b> 274-275
			Arbeitsschränke working cabinets	260-263	274-277
			Wärmeschränke heating cabinets	264	278
			Eckschränke corner cabinets	265	279
			Schubladenblöcke drawer blocks	266	280-281
			Schubladenelemente drawer elements	267	282-283
			Wandhängeschränke hanging cabinets		290-291
			Vorratsschränke stock cabinets		294-295
			Wandborde shelves		292
			Aufsatzregale equipment shelves		293
			Wärmebrücken thermal bridges		293
	Eiswürfelmaschinen ice cube makers		Eiswürfel Ice Cube	178-183	
			Eiswürfel Fast Ice	184-185	
			Eiswürfel Ice Finger	186-187	
			Eiswürfel Ice Pepples	188-189	
			Eiswürfel Ice Flakes	190-193	
			Sammelbehälter collector bins	194-195	
<b>F</b>	Fleischwölfe meat mincer		ohne Ungersystem without Unger	90-96	
			mit Ungersystem with Unger	98-99	
			mit Kühlsystem with cooling function	97	
			mit Käsereibe with grater	100-105	
	Friteusen fryers		Kleinküche small kitchen serie	154-160	
			Küchenserie 600 kitchen serie	218	
			Küchenserie EM7 kitchen serie	230	

**G**

Gemüseschneider  
vegetable cutters



Gemüseschneider vegetable cutter  
Magnum magnum cutter  
Schneidescheiben slicing discs

62-64  
61  
65-71

**H**

Heizlampen  
heating lamps



Kleinküche small kitchen serie

164

Heizplatten  
hot plates



Kleinküche small kitchen serie

153

Herde Gas  
stoves



Kleinküche small kitchen serie  
Küchenserie 600 kitchen serie  
Küchenserie EM7 kitchen serie

146  
208-209  
224-225

Herde Elektro  
stoves



Kleinküche small kitchen serie  
Küchenserie 600 kitchen serie  
Küchenserie EM7 kitchen serie

146  
210-211  
227

Herde Ceran  
stoves



Küchenserie 600 kitchen serie

212

Herde Glaskeramik  
stoves



Küchenserie EM7 kitchen serie

227

Herde Glühplatten  
stoves



Küchenserie EM7 kitchen serie

226

Heißluftöfen / Kombidämpfer  
convection ovens



Elektro Öfen electric ovens 122-135  
Touchline Öfen electric ovens 134-135  
Gas Öfen gas ovens 136-138  
Gärschränke proofer 139  
Untergestelle stands 140  
Bleche & Roste trays & grids 141

Hotdog Geräte  
hotdog machines



Kleinküche small kitchen serie

163

**K**

Kaffeemaschinen  
coffee machines



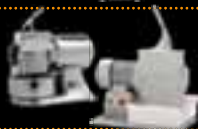
Alexia 166  
Compact 167  
Delta 167

Kartoffelschäler  
potato peeler



76-77

Käsereiben  
graters



Standard standard 106-109  
Profi professional 110-111  
mit Fleischwolf with meat mincer 100-105

Kleinküche  
small kitchen



146-165

Küchenserie 600  
kitchen serie 600



Bautiefe 60 cm

208-223

Küchenserie EM7  
kitchen serie EM7



Bautiefe 70 cm

224-233

# Inhalt - content

<b>K</b>	Kühltechnik cold technology		Kühlschränke refrigerator	196-197
			Tiefkühlschränke freezer	196-197
			Kühltische cooling tables	198-199
			Minikühltische small cooling tables	200
			Saladetten saladettes	201
			Belegstationen catering stations	202-203
			Pizzakühltische pizza cooling tables	204-205
Aufsatzkühlvitrinen refrigerated topping units	206-207			
<b>L</b>	Lavasteingrill lavastone grill		Kleinküche small kitchen serie	147
			Küchenserie 600 kitchen serie	220
			Küchenserie EM7 kitchen serie	232
<b>L</b>	Lüftungstechnik ventilation technology		Wandabzugshauben wall extractor hoods	234-237
			Wandkastenhauben wall-mounted box hoods	240
			Zentraldeckenhauben central ceiling hoods	238-239
			Kastenradialventilatoren box-radial fans	241
			Filtermodule filter modules	242
			Zubehör equipment	243
			<b>M</b>	Mixersets mixer
Light 300/400 Motorbl.+Mixstab+Schneebesen	116-117			
Heavy VF Motorblock+Mixstab	118-119			
Heavy VV Motorblock+Mixstab+Schneebesen	120-121			
<b>N</b>	Neutralelemente neutral unit			
			Küchenserie EM7 kitchen serie	233
			<b>N</b>	Nudelkocher pasta cookers
Küchenserie 600 kitchen serie	219			
Küchenserie EM7 kitchen serie	231			
<b>N</b>	Nudelmaschinen pasta machines		Nudelteigmaschine pasta dough machine	58-59
			Nudelteigausroller pasta dough rolling machine	57
<b>P</b>	Pizzapressen pizza press			60
			<b>P</b>	Pizzaöfen pizza ovens
Gas Öfen gas ovens	38-39			
Abzugshauben hoods	40			
Untergestelle stands	41			
<b>P</b>	Pizzaöfen Zubehör pizza ovens equipment		Pizzaschaufeln, Pizzaschneider..... pizza shovels, pizza cutter .....	42-43
			<b>P</b>	Pommes-Frites-Wärmer fry dumps
Küchenserie 600 kitchen serie	220			
<b>R</b>	Reismaschinen rice machines		Reiskochofen rice cooking oven	142
			Reismixer rice mixer	143
			Reiswascher rice washer	144
			kompletter Aufbau complete	145
			Untergestelle stands	144

<b>S</b>	Salamander salamander		Kleinküche small kitchen serie	152
	Spülmaschinen rinsing machines		Alpha	168-169
			Unica	170-173
			Haubenspülmaschinen	174-175
Ablauf-/Zulauftische Entkalker			176-177 177	
Spültechnik STANDARD rinsing technology		Spültische sink units	<b>Tiefe 60</b> 254-255	<b>Tiefe 70</b> 254-255
		Spülchränke sink cabinets	256-257	256-257
		Spülcenter sink center	258	258
		Spülschrankcenter sink cabinet center	259	259
Spültechnik TOP rinsing technology		Spültische sink units	<b>Tiefe 60</b> 268-269	<b>Tiefe 70</b> 284-285
		Spülchränke sink cabinets	270-271	286-287
		Spülcenter sink center	272-273	288-289
		Spülschrankcenter sink cabinet center	272-273	288-289
<b>T</b>	Teigausroller dough rolling machines		mit 2 Rollen with 2 rolls	54-55
			mit 1 Rolle with 1 roll	56
	Teigknetmaschinen dough kneading machines		IBM-IBT	44-45
IMR-IMT			46-47	
Teigportionier/-abrunder dough divider & rounder			48-53	
Tellerwärmer plate warmer		Kleinküche small kitchen serie	165	
Toaster toaster		Kleinküche small kitchen serie	152	
<b>W</b>	Wassergrill water grill		Küchenserie 600 kitchen serie	221
	Wurstfüller sausage fillers		Edelstahl stainless steel	113
			Retro retro	112
Würtschenwärmer sausage heaters		Kleinküche small kitchen serie	162	

# Pizzaöfen - pizza ovens

## Bistro

Die Pizzaöfen der Serie Bistro sind bestens geeignet für Bistro's und Imbisse. Sie finden durch ihre platzsparende Größe fast in jeder Küche Platz.  
The Bistro series ovens are ideal for bistros and snacks. Available through its space-saving size in almost any kitchen space.

## Profi

Die Pizzaöfen der Serie Profi zeichnet besonders das gute Preis-Leistungsverhältnis aus, dadurch sind sie die meistverkauften Geräte für Pizzerias und Restaurants.  
The pizza ovens series Profi stands out particularly good value for money, thus they are the best selling equipment for pizzerias and restaurants.

## Classic

Die Pizzaöfen der Serie Classic zeichnet besonders das gute Preis-Leistungsverhältnis aus, dadurch sind sie mit die meistverkauften Geräte für Pizzerias und Restaurants.  
The pizza ovens of the Classic series stands out particularly good value for money, they are characterized by the best-selling products for pizzerias and restaurants.

## Deluxe

Die Pizzaöfen der Serie Deluxe sind die etwas größere Variante des Profi-Pizzaofens mit mehr Leistung. Diese Serie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut, um jeden Bedarf zu decken. Auch in der TOP-Vollschamott Variante verfügbar.  
The Deluxe Series pizza ovens are the larger version of the professional pizza oven with more power. This series has been built in every market size to meet every need. Also available in the TOP Vollschamott variant.

## Special

Die Pizzaöfen der Serie Special sind die etwas größere Variante des Classic-Pizzaofens mit mehr Leistung. Diese Serie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut, um jeden Bedarf zu decken. Auch in der TOP-Vollschamott Variante verfügbar.  
The pizza ovens Special are the larger version of the Classic pizza oven with more power. This series has been built in every market size to meet every need. Also available in the TOP Vollschamott variant.

## Power

Die Pizzaöfen der Serie Power sind die leistungsstärksten Pizzaöfen für den täglichen Einsatz. Diese Serie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut, um jeden Bedarf zu decken. Auch in der TOP-Vollschamott Variante verfügbar.  
The ovens of the Power series are the most powerful pizza ovens for daily use. This series has been built in every market size to meet every need. Also available in the TOP Vollschamott variant.

## Italia

Die Pizzaöfen der Serie Italia sind die neuen Pizzaöfen von Prismafood. Ebenso leistungsstark wie die Power Öfen. Für den täglichen Einsatz. Diese Serie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut, um jeden Bedarf zu decken. Auch in der TOP-Vollschamott Variante verfügbar.  
The ovens of the Italia series are the new ovens of Prismafood. Also powerful as the Power ovens. For daily use. This series has been built in every market size to meet every need. Also available in the TOP Vollschamott variant.

## Master

Die Pizzaöfen der Serie Master sind mit großem Sichtfenster ausgestattet und die gleiche Bauweise wie die Italia Serie. Ebenso leistungsstark und neu definiert. Für den täglichen Einsatz. Diese Serie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut, um jeden Bedarf zu decken. Auch in der TOP-Vollschamott Variante verfügbar.  
The ovens of the Master series are equipped with a big sight glass and the same production as the Italia serie. Also powerful and a new definition. For daily use. This series has been built in every market size to meet every need. Also available in the TOP Vollschamott variant.

## Pane

Die Pizzaöfen der Serie Pane sind neu entwickelte Öfen mit hoher Einschubhöhe. Universalöfen, die auch zum Backen von Brot geeignet sind. Für den täglichen Einsatz. Diese Serie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut, um jeden Bedarf zu decken. The ovens of the Pane serie are the new ovens with a higher goin through. Usable also for baking bred. For daily use. This series has been built in every market size to meet every need.

## Gas Line

Die Pizzaöfen der Serie Gas Line sind bestens geeignet für den mobilen Einsatz. In Verkaufswagen oder an Orten ohne Stromanschluss. Stapelbar.  
The ovens of the Gas Line series are ideally suited for mobile use. In selling cars or in places without electricity. Stackable.



**prismafood**  
▶▶▶ switzerland



## Bistro



Die Pizzaöfen der Serie Bistro sind bestens geeignet für Bistro's und Imbisse. Sie finden durch ihre platzsparende Größe fast in jeder Küche Platz. Die Backflächen sind mit feuerfestem Schamottstein ausgestattet für bessere Backergebnisse und zum Backen ohne Pizzablech. Die Backkammern sind beleuchtet und mit zwei Thermostaten pro Backkammer ausgestattet. Isolierung mit Steinwolle. Stufenlose Steuerung. Die Öfen werden nach der neuesten Technik des Pizzaofenbaus hergestellt und gefertigt. Sie sind Spitzenprodukte italienischer Herstellung. Alle Geräte sind aus Edelstahl und lackiertem Stahlblech hergestellt. Besonders robust gefertigt.

The pizza ovens of the Bistro Serie are ideal for bistros and snacks. Through their space-saving size they find in almost any kitchen space. The baking surfaces are furnished with refractory firebrick for better baking results and for baking pizza without plate. The baking chambers are illuminated and equipped with two thermostats for each baking chamber. Insulation with rockwool. Stepless control. The stoves are produced and manufactured in the latest technology of the pizza oven construction. They are leaders in Italy. All units are made of stainless steel and painted steel sheet. Ruggedly produced.

# pizza ovens - Pizzaöfen

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Backkammermaße (BxTxH)**  
baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Bistro 1/40

56,8 x 43 x 28 cm

41 x 36 x 9 cm

1

1,6 kW

50 | 320 °C

230 V

4 x Ø 18 cm

18 kg

**1.098,00 CHF**

## Bistro 1/50

91,5 x 69 x 35,5 cm

62 x 50 x 12 cm

1

5 kW

50 | 500 °C

400 V

4 x Ø 25 cm

40 kg

**1.598,00 CHF**

## Bistro 1/50 V

91,5 x 69 x 35,5 cm

62 x 50 x 12 cm

1

5 kW

50 | 500 °C

400 V

4 x Ø 25 cm

40 kg

**1.678,00 CHF**

**Backfläche mit feuerfestem Schamottstein ausgestattet**  
baking surface equipped with refractory bricks

## Bistro 2/40

56,8 x 43 x 42,5 cm

41 x 36 x 9 cm

2

2,4 kW

50 | 320 °C

230 V

8 x Ø 18 cm

31,8 kg

**1.458,00 CHF**

## Bistro 2/50

91,5 x 69 x 53 cm

62 x 50 x 12 cm

2

7,5 kW

50 | 500 °C

400 V

8 x Ø 25 cm

73,6 kg

**2.338,00 CHF**

## Bistro 2/50 V

91,5 x 69 x 53 cm

62 x 50 x 12 cm

2

7,5 kW

50 | 500 °C

400 V

8 x Ø 25 cm

73,6 kg

**2.498,00 CHF**

## Profi



digitale Version

**Backfläche mit feuerfestem Schamottstein ausgestattet**  
baking surface equipped with refractory bricks

Die Pizzaöfen der Serie Profi zeichnet besonders das gute Preis-Leistungsverhältnis aus, dadurch sind sie die meistverkauften Geräte für Pizzerias und Restaurants. Durch ein hitzebeständiges Sichtglas und Innenbeleuchtung ist ein ständiges Kontrollieren des Backgutes möglich. Jede Backkammer ist mit 2 voneinander getrennten Thermostaten ausgestattet inklusiv Pyrometer zur perfekten Temperaturkontrolle. Zusätzlich sind die Backkammern auf dem Boden mit feuerfesten Schamottsteinen ausgestattet um bessere Backergebnisse zu erzielen und zum Backen ohne Blech. Hochwertige Isolierung mit Steinwolle. Stufenlose Steuerung. Die Öfen werden nach der neuesten Technik des Pizzaofenbaus hergestellt und besonders robust gefertigt für den täglichen Einsatz. Sie sind seit Jahrzehnten die bekanntesten und meistverkauften Pizzaöfen weltweit. Zusätzlich gibt es ein Medium-Modell, das bei Platzmangel von der Breite und Länge her etwas geringer ist.

The pizza ovens of the Serie Professional stands out particularly good value for money, thus they are the best selling equipment for pizzerias and restaurants. By a heat-resistant sight glass and interior lighting, a constant monitoring of the baking goods is possible. Each baking chamber is equipped with two separate thermostats including pyrometer for perfect temperature control. In addition, the baking chambers are equipped on the floor with refractory firebricks for better baking results and to achieve without baking sheet. High-quality insulation with rockwool. Stepless control. The ovens are manufactured by the latest technology of the pizza oven construction and features rugged for everyday use. They have for decades been the world's best-known and best-selling pizza ovens. In addition, there is a medium model, which is slightly lower in lack of space on the width and length of her.

# pizza ovens - Pizzaöfen

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Backkammermaße (BxTxH)**  
baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Digitale Version

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Backkammermaße (BxTxH)**  
baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Digitale Version

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

	Profi 4	Profi 44	Profi 44 M Medium
<b>Außenmaße (BxTxH)</b>	97,5 x 92 x 41,5 cm	97,5 x 92 x 74,5 cm	90 x 76 x 74,5 cm
<b>Backkammermaße (BxTxH)</b>	66 x 66 x 14 cm	66 x 66 x 14 cm	66 x 66 x 14 cm
<b>Backkammern</b>	1	2	2
<b>Heizleistung</b>	4,7 kW	9,4 kW	9,4 kW
<b>Arbeitstemperatur</b>	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
<b>Anschluss</b>	400 V	400 V	400 V
<b>Pizzen</b>	4 x Ø 32 cm	8 x Ø 32 cm	8 x Ø 32 cm
<b>Gewicht</b>	82,6 kg	125,6 kg	120,6 kg
<b>Preis</b>	<b>2.178,00 CHF</b>	<b>3.778,00 CHF</b>	<b>3.778,00 CHF</b>
<b>Digitale Version</b>	<b>Profi 4 D</b>	<b>Profi 44 D</b>	-
<b>Technische Daten</b>	wie Profi 4	wie Profi 44	-
<b>Preis digitale Version</b>	<b>2.498,00 CHF</b>	<b>4.398,00 CHF</b>	-

	Profi 6	Profi 66
<b>Außenmaße (BxTxH)</b>	97,5 x 122 x 41,5 cm	97,5 x 122 x 74,5 cm
<b>Backkammermaße (BxTxH)</b>	66 x 99 x 14 cm	66 x 99 x 14 cm
<b>Backkammern</b>	1	2
<b>Heizleistung</b>	7,2 kW	14,4 kW
<b>Arbeitstemperatur</b>	50   500 °C	50   500 °C
<b>Anschluss</b>	400 V	400 V
<b>Pizzen</b>	6 x Ø 32 cm	12 x Ø 32 cm
<b>Gewicht</b>	103,6 kg	178,3 kg
<b>Preis</b>	<b>2.738,00 CHF</b>	<b>4.458,00 CHF</b>
<b>Digitale Version</b>	<b>Profi 6 D</b>	<b>Profi 66 D</b>
<b>Technische Daten</b>	wie Profi 6	wie Profi 66
<b>Preis digitale Version</b>	<b>3.058,00 CHF</b>	<b>5.078,00 CHF</b>



## Classic



digitale Version

**Backfläche mit feuerfestem Schamottstein ausgestattet**  
baking surface equipped with refractory bricks

Die Pizzaöfen der Serie Classic zeichnet besonders das gute Preis-Leistungsverhältnis aus, dadurch sind sie die meistverkauften Geräte für Pizzerias und Restaurants. Durch ein hitzebeständiges Sichtglas und Innenbeleuchtung ist ein ständiges kontrollieren des Backgutes möglich. Jede Backkammer ist mit 2 voneinander getrennten Thermostaten ausgestattet inklusiv Pyrometer zur perfekten Temperaturkontrolle. Zusätzlich sind die Backkammern auf dem Boden mit feuerfesten Schamottsteinen ausgestattet um bessere Backergebnisse zu erzielen und zum Backen ohne Blech. Hochwertige Isolierung mit Steinwolle. Stufenlose Steuerung. Die Öfen werden nach der neuesten Technik des Pizzaofenbaus hergestellt und besonders robust gefertigt für den täglichen Einsatz. Sie sind seit Jahrzehnten die bekanntesten und meistverkauften Pizzaöfen weltweit. Zusätzlich gibt es ein Medium-Modell, das bei Platzmangel von der Breite und Länge her etwas geringer ist.

The pizza ovens of the Serie Professional stands out particularly good value for money, thus they are the best selling equipment for pizzerias and restaurants. By a heat-resistant sight glass and interior lighting, a constant monitoring of the baking goods is possible. Each baking chamber is equipped with two separate thermostats including pyrometer for perfect temperature control. In addition, the baking chambers are equipped on the floor with refractory firebricks for better baking results and to achieve without baking sheet. High-quality insulation with rockwool. Stepless control. The ovens are manufactured by the latest technology of the pizza oven construction and features rugged for everyday use. They have for decades been the world's best-known and best-selling pizza ovens. In addition, there is a medium model, which is slightly lower in lack of space on the width and length of her.

# pizza ovens - Pizzaöfen

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Backkammermaße (BxTxH)**  
baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Digitale Version

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Backkammermaße (BxTxH)**  
baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Digitale Version

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

### Classic 4

98 x 93,5 x 41,5 cm

66 x 66 x 14 cm

1

4,7 kW

50 | 500 °C

400 V

4 x Ø 32 cm

82,6 kg

**2.178,00 CHF**

### Classic 44

98 x 93,5 x 74,5 cm

66 x 66 x 14 cm

2

9,4 kW

50 | 500 °C

400 V

8 x Ø 32 cm

125,6 kg

**3.778,00 CHF**

### Classic 4 D

wie Classic 4

**2.498,00 CHF**

### Classic 44 D

wie Classic 44

**4.398,00 CHF**

### Classic 6

98 x 123,5 x 41,5 cm

66 x 99 x 14 cm

1

7,2 kW

50 | 500 °C

400 V

6 x Ø 32 cm

103,6 kg

**2.738,00 CHF**

### Classic 66

98 x 123,5 x 74,5 cm

66 x 99 x 14 cm

2

14,4 kW

50 | 500 °C

400 V

12 x Ø 32 cm

178,3 kg

**4.458,00 CHF**

### Classic 6 D

wie Classic 6

**3.058,00 CHF**

### Classic 66 D

wie Classic 66

**5.078,00 CHF**

## Deluxe



digitale Version

**Backfläche mit feuerfestem Schamottstein ausgestattet**  
baking surface equipped with refractory bricks

Die Pizzaöfen der Serie Deluxe sind die etwas größere Variante des Profi-Pizzaofens mit mehr Leistung. Diese Serie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut, um jeden Bedarf zu decken. Sie zeichnet besonders das gute Preis-Leistungsverhältnis aus, dadurch sind sie die meistverkauften Geräte für Pizzerias und Restaurants. Durch ein hitzebeständiges Sichtglas und Innenbeleuchtung ist ein ständiges kontrollieren des Backgutes möglich. Jede Backkammer ist mit 2 voneinander getrennten Thermostaten ausgestattet inklusiv Pyrometer zur perfekten Temperaturkontrolle. Zusätzlich sind die Backkammern auf dem Boden mit feuerfesten Schamottsteinen ausgestattet um bessere Backergebnisse zu erzielen und zum Backen ohne Blech. Hochwertige Isolierung mit Steinwolle. Stufenlose Steuerung. Die Öfen werden nach der neuesten Technik des Pizzaofenbaus hergestellt und besonders robust gefertigt für den täglichen Einsatz. Sie sind seit Jahrzehnten die bekanntesten und meistverkauften Pizzaöfen weltweit.

The pizza ovens of the Deluxe Serie are the larger version of the professional pizza oven with more power. This series has been built in every market size to meet every need. They are characterized by particularly good value for money, thus they are the best selling equipment for pizzerias and restaurants. By a heat-resistant sight glass and interior lighting, a constant monitoring of the baking goods is possible. Each baking chamber is equipped with two separate thermostats including pyrometer for perfect temperature control. In addition, the baking chambers are equipped on the floor with refractory firebricks for better baking results and to achieve without baking sheet. High-quality insulation with rockwool. Stepless control. The ovens are manufactured by the latest technology of the pizza oven construction and features rugged for everyday use. They have for decades been the world's best-known and best-selling pizza ovens. In addition, there is a medium model, which is slightly lower in lack of space on the width and length of her.

# pizza ovens - Pizzaöfen

**Außenmaße (BxTxH)**  
cm/external dimensions

**Backkammer (BxTxH)**  
cm/baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Digitale Version

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

	Deluxe 4	Deluxe 6	Deluxe 6	Deluxe 9
	●	●	Breit ●	●
Außenmaße (BxTxH) cm/external dimensions	100 x 94,5 x 41,5	100 x 131,5 x 41,5	130,5 x 95,5 x 41,5	130,5 x 134,5 x 41,5
Backkammer (BxTxH) cm/baking chamber dimensions	72 x 72 x 14	72 x 108 x 14	108 x 72 x 14	108 x 108 x 14
Backkammern baking chamber	1	1	1	1
Heizleistung power	6 kW	9 kW	9 kW	13,2 kW
Arbeitstemperatur working temperature	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
Anschluss power supply	400 V	400 V	400 V	400 V
Pizzen pizza	4 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	9 x Ø 35 cm
Gewicht weight	94 kg	122 kg	110 kg	150 kg
Preis price	<b>2.338,00 CHF</b>	<b>2.898,00 CHF</b>	<b>3.238,00 CHF</b>	<b>3.458,00 CHF</b>
	Deluxe 4 D	Deluxe 6 D	Deluxe 6 D	Deluxe 9 D
	●	●	Breit ●	●
Technische Daten technical data	wie Deluxe 4	wie Deluxe 6	wie Deluxe 6	wie Deluxe 9
Preis digitale Version price digital version	<b>2.658,00 CHF</b>	<b>3.198,00 CHF</b>	<b>3.558,00 CHF</b>	<b>3.778,00 CHF</b>

**Außenmaße (BxTxH)**  
cm/external dimensions

**Backkammer (BxTxH)**  
cm/baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Digitale Version

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

	Deluxe 44	Deluxe 66	Deluxe 66	Deluxe 99
	●	●	Breit ●	●
Außenmaße (BxTxH) cm/external dimensions	100 x 94,5 x 74,5	100 x 131,5 x 74,5	130 x 95,5 x 74,5	130,5 x 134,5 x 74,5
Backkammer (BxTxH) cm/baking chamber dimensions	72 x 72 x 14	72 x 108 x 14	108 x 72 x 14	108 x 108 x 14
Backkammern baking chamber	2	2	2	2
Heizleistung power	12 kW	18 kW	18 kW	26,4 kW
Arbeitstemperatur working temperature	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
Anschluss power supply	400 V	400 V	400 V	400 V
Pizzen pizza	8 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	18 x Ø 35 cm
Gewicht weight	149 kg	199 kg	194 kg	279 kg
Preis price	<b>3.998,00 CHF</b>	<b>4.678,00 CHF</b>	<b>5.398,00 CHF</b>	<b>6.258,00 CHF</b>
	Deluxe 44 D	Deluxe 66 D	Deluxe 66 D	Deluxe 99 D
	●	●	Breit ●	●
Technische Daten technical data	wie Deluxe 44	wie Deluxe 66	wie Deluxe 66 Breit	wie Deluxe 99
Preis digitale Version price digital version	<b>4.598,00 CHF</b>	<b>5.298,00 CHF</b>	<b>5.998,00 CHF</b>	<b>6.878,00 CHF</b>



## Deluxe TOP

### VOLLSCHAMOTT



**Backkammern komplett mit feuerfestem Schamottstein ausgestattet**  
baking chamber equipped complete with refractory bricks

In der Serie Deluxe TOP sind die Backkammern komplett mit Schamottstein ausgestattet, was das Backergebnis noch deutlich verbessert. Es kommt dem "Backen im Holzofen" sehr nahe. Durch die gleichmäßigere Wärmeverteilung und Speicherung der Wärme im Schamottstein wird das Arbeiten um ein vielfaches erleichtert. Zusätzlich werden Temperaturschwankungen gering gehalten beim Öffnen der Türe, was auch den Strombedarf geringer hält. Diese Serie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut, um jeden Bedarf zu decken. Sie zeichnet besonders das gute Preis-Leistungsverhältnis aus, dadurch sind sie die meistverkauften Geräte für Pizzerias und Restaurants. Durch ein hitzebeständiges Sichtglas und Innenbeleuchtung ist ein ständiges kontrollieren des Backgutes möglich. Jede Backkammer ist mit 2 voneinander getrennten Thermostaten ausgestattet inklusiv Pyrometer zur perfekten Temperaturkontrolle. Hochwertige Isolierung mit Steinwolle. Stufenlose Steuerung. Die Öfen werden nach der neuesten Technik des Pizzaofenbaus hergestellt und besonders robust gefertigt für den täglichen Einsatz.

In the Top Deluxe oven serie the baking chambers are fully equipped with firebrick what the baking results improved significantly. It is the " baking in a wood oven " very close. The more uniform heat distribution and retention of heat in the firebrick work is facilitated by a multiple. In addition, temperature fluctuations are kept to a minimum when you open the door, which also holds the power requirements low. This series has been built in every market size to meet every need. They are characterized by particularly good value for money, thus they are the best selling equipment for pizzerias and restaurants. By a heat-resistant sight glass and interior lighting is a permanent control of the baking goods possible. Each baking chamber is equipped with two separate thermostats including pyrometer for perfect temperature control. High-quality insulation with rockwool. Stepless control. The ovens are manufactured by the latest technology of the pizza oven construction and features rugged for everyday use.

# pizza ovens - Pizzaöfen

**Außenmaße (BxTxH)**  
cm/external dimensions

**Backkammer (BxTxH)**  
cm/baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

**Digitale Version**

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

Deluxe 4	Deluxe 6	Deluxe 6	Deluxe 9
TOP ●	TOP ●	Breit TOP ●	TOP ●
100 x 94,5 x 41,5	100 x 131,5 x 41,5	130,5 x 95,5 x 41,5	130,5 x 134,5 x 41,5
69,2 x 70,6 x 14	69,2 x 106,6 x 14	105,2 x 70,6 x 14	105,2 x 106,6 x 14
1	1	1	1
6 kW	9 kW	9 kW	13,2 kW
50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
400 V	400 V	400 V	400 V
4 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	9 x Ø 35 cm
102 kg	131 kg	119 kg	162 kg
<b>3.238,00 CHF</b>	<b>3.998,00 CHF</b>	<b>4.458,00 CHF</b>	<b>5.298,00 CHF</b>
Deluxe 4 D	Deluxe 6 D	Deluxe 6 D	Deluxe 9 D
TOP ●	TOP ●	Breit TOP ●	TOP ●
wie Deluxe 4 TOP	wie Deluxe 6 TOP	wie Deluxe 6 Breit TOP	wie Deluxe 9 TOP
<b>3.558,00 CHF</b>	<b>4.318,00 CHF</b>	<b>4.778,00 CHF</b>	<b>5.598,00 CHF</b>

**Außenmaße (BxTxH)**  
cm/external dimensions

**Backkammer (BxTxH)**  
cm/baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

**Digitale Version**

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

Deluxe 44	Deluxe 66	Deluxe 66	Deluxe 99
TOP ●	TOP ●	Breit TOP ●	TOP ●
100 x 94,5 x 74,5	100 x 131,5 x 74,5	130 x 95,5 x 74,5	130,5 x 134,5 x 74,5
69,2 x 70,6 x 14	69,2 x 106,6 x 14	105,2 x 70,6 x 14	105,2 x 106,6 x 14
2	2	2	2
12 kW	18 kW	18 kW	26,4 kW
50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
400 V	400 V	400 V	400 V
8 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	18 x Ø 35 cm
161 kg	213 kg	194 kg	284 kg
<b>5.778,00 CHF</b>	<b>6.898,00 CHF</b>	<b>7.858,00 CHF</b>	<b>9.938,00 CHF</b>
Deluxe 44 D	Deluxe 66 D	Deluxe 66 D	Deluxe 99 D
TOP ●	TOP ●	Breit TOP ●	TOP ●
wie Deluxe 44 TOP	wie Deluxe 66 TOP	wie Deluxe 66 Breit TOP	wie Deluxe 99 TOP
<b>6.378,00 CHF</b>	<b>7.518,00 CHF</b>	<b>8.458,00 CHF</b>	<b>10.558,00 CHF</b>

## Special



digitale Version

**Backfläche mit feuerfestem Schamottstein ausgestattet**  
baking surface equipped with refractory bricks

Die Pizzaöfen der Serie Special sind die etwas größere Variante des Classic-Pizzaofens mit mehr Leistung. Diese Serie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut, um jeden Bedarf zu decken. Sie zeichnet besonders das gute Preis-Leistungsverhältnis aus, dadurch sind sie die meistverkauften Geräte für Pizzerias und Restaurants. Durch ein hitzebeständiges Sichtglas und Innenbeleuchtung ist ein ständiges kontrollieren des Backgutes möglich. Jede Backkammer ist mit 2 voneinander getrennten Thermostaten ausgestattet inklusiv Pyrometer zur perfekten Temperaturkontrolle. Zusätzlich sind die Backkammern auf dem Boden mit feuerfesten Schamottsteinen ausgestattet um bessere Backergebnisse zu erzielen und zum Backen ohne Blech. Hochwertige Isolierung mit Steinwolle. Stufenlose Steuerung. Die Öfen werden nach der neuesten Technik des Pizzaofenbaus hergestellt und besonders robust gefertigt für den täglichen Einsatz. Sie sind seit Jahrzehnten die bekanntesten und meistverkauften Pizzaöfen weltweit.

The pizza ovens of the Special serie are the larger version of the classic pizza oven with more power. This serie has been built in every market size to meet every need. They are characterized by particularly good value for money, thus they are the best selling equipment for pizzerias and restaurants. By a heat-resistant sight glass and interior lighting is a permanent control of the baking goods possible. Each baking chamber is equipped with two separate thermostats including pyrometer for perfect temperature control. In addition, the baking chambers are equipped on the floor with refractory firebricks for better baking results and to achieve without baking sheet. High-quality insulation with rockwool. Stepless control. The ovens are manufactured by the latest technology of the pizza oven construction and features rugged for everyday use. They have for decades been the world's best-known and best-selling pizza ovens .

# pizza ovens - Pizzaöfen

**Außenmaße (BxTxH)**  
cm/external dimensions

**Backkammer (BxTxH)**  
cm/baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

	Special 4	Special 6	Special 6	Special 9
	●	●	Breit ●	●
Außenmaße (BxTxH) cm/external dimensions	100,5 x 97 x 41,5	100,5 x 135 x 41,5	131 x 97 x 41,5	131 x 135 x 41,5
Backkammer (BxTxH) cm/baking chamber dimensions	72 x 72 x 14	72 x 108 x 14	108 x 72 x 14	108 x 108 x 14
Backkammern baking chamber	1	1	1	1
Heizleistung power	6 kW	9 kW	9 kW	13,2 kW
Arbeitstemperatur working temperature	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
Anschluss power supply	400 V	400 V	400 V	400 V
Pizzen pizza	4 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	9 x Ø 35 cm
Gewicht weight	94 kg	122 kg	110 kg	150 kg
Preis price	<b>2.338,00 CHF</b>	<b>2.898,00 CHF</b>	<b>3.238,00 CHF</b>	<b>3.458,00 CHF</b>
<b>Digitale Version</b>	<b>Special 4 D</b>	<b>Special 6 D</b>	<b>Special 6 D</b>	<b>Special 9 D</b>
	●	●	Breit ●	●
Technische Daten technical data	wie Special 4	wie Special 6	wie Special 6	wie Special 9
Preis digitale Version price digital version	<b>2.658,00 CHF</b>	<b>3.198,00 CHF</b>	<b>3.558,00 CHF</b>	<b>3.778,00 CHF</b>

**Außenmaße (BxTxH)**  
cm/external dimensions

**Backkammer (BxTxH)**  
cm/baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

	Special 44	Special 66	Special 66	Special 99
	●	●	Breit ●	●
Außenmaße (BxTxH) cm/external dimensions	100,5 x 97 x 74,5	100,5 x 135 x 74,5	131 x 97 x 74,5	131 x 135 x 74,5
Backkammer (BxTxH) cm/baking chamber dimensions	72 x 72 x 14	72 x 108 x 14	108 x 72 x 14	108 x 108 x 14
Backkammern baking chamber	2	2	2	2
Heizleistung power	12 kW	18 kW	18 kW	26,4 kW
Arbeitstemperatur working temperature	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
Anschluss power supply	400 V	400 V	400 V	400 V
Pizzen pizza	8 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	18 x Ø 35 cm
Gewicht weight	149 kg	199 kg	194 kg	279 kg
Preis price	<b>3.998,00 CHF</b>	<b>4.678,00 CHF</b>	<b>5.398,00 CHF</b>	<b>6.258,00 CHF</b>
<b>Digitale Version</b>	<b>Special 44 D</b>	<b>Special 66 D</b>	<b>Special 66 D</b>	<b>Special 99 D</b>
	●	●	Breit ●	●
Technische Daten technical data	wie Special 44	wie Special 66	wie Special 66 Breit	wie Special 99
Preis digitale Version price digital version	<b>4.598,00 CHF</b>	<b>5.298,00 CHF</b>	<b>5.998,00 CHF</b>	<b>6.878,00 CHF</b>

## Special TOP

### VOLLSCHAMOTT

digitale Version

**Backkammern komplett mit feuerfestem Schamottstein ausgestattet**  
baking chamber equipped complete with refractory bricks

In der Serie Special TOP sind die Backkammern komplett mit Schamottstein ausgestattet, was das Backergebnis noch deutlich verbessert. Es kommt dem "Backen im Holzofen" sehr nahe. Durch die gleichmäßigere Wärmeverteilung und Speicherung der Wärme im Schamottstein wird das Arbeiten um ein vielfaches erleichtert. Zusätzlich werden Temperaturschwankungen gering gehalten beim Öffnen der Türe, was auch den Strombedarf geringer hält. Diese Serie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut, um jeden Bedarf zu decken. Sie zeichnet besonders das gute Preis-Leistungsverhältnis aus, dadurch sind sie die meistverkauften Geräte für Pizzerias und Restaurants. Durch ein hitzebeständiges Sichtglas und Innenbeleuchtung ist ein ständiges kontrollieren des Backgutes möglich. Jede Backkammer ist mit 2 voneinander getrennten Thermostaten ausgestattet inklusiv Pyrometer zur perfekten Temperaturkontrolle. Hochwertige Isolierung mit Steinwolle. Stufenlose Steuerung. Die Öfen werden nach der neuesten Technik des Pizzaofenbaus hergestellt und besonders robust gefertigt für den täglichen Einsatz.

In the Top Special oven serie the baking chambers are fully equipped with firebrick what the baking results improved significantly. It is the " baking in a wood oven " very close. The more uniform heat distribution and retention of heat in the firebrick work is facilitated by a multiple. In addition, temperature fluctuations are kept to a minimum when you open the door, which also holds the power requirements low. This series has been built in every market size to meet every need. They are characterized by particularly good value for money, thus they are the best selling equipment for pizzerias and restaurants. By a heat-resistant sight glass and interior lighting is a permanent control of the baking goods possible. Each baking chamber is equipped with two separate thermostats including pyrometer for perfect temperature control. High-quality insulation with rockwool. Stepless control. The ovens are manufactured by the latest technology of the pizza oven construction and features rugged for everyday use.

# pizza ovens - Pizzaöfen

**Außenmaße (BxTxH)**  
cm/external dimensions

**Backkammer (BxTxH)**  
cm/baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

**Digitale Version**

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

Special 4	Special 6	Special 6	Special 9
<b>TOP</b> ●	<b>TOP</b> ●	<b>Breit TOP</b> ●	<b>TOP</b> ●
100,5 x 97 x 41,5	100,5 x 135 x 41,5	131 x 97 x 41,5	131 x 135 x 41,5
69,2 x 70,6 x 14	69,2 x 106,6 x 14	105,2 x 70,6 x 14	105,2 x 106,6 x 14
1	1	1	1
6 kW	9 kW	9 kW	13,2 kW
50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
400 V	400 V	400 V	400 V
4 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	9 x Ø 35 cm
102 kg	131 kg	119 kg	162 kg
<b>3.238,00 CHF</b>	<b>3.998,00 CHF</b>	<b>4.458,00 CHF</b>	<b>5.298,00 CHF</b>
Special 4 D	Special 6 D	Special 6 D	Special 9 D
<b>TOP</b> ●	<b>TOP</b> ●	<b>Breit TOP</b> ●	<b>TOP</b> ●
wie Special 4 TOP	wie Special 6 TOP	wie Special 6 Breit TOP	wie Special 9 TOP
<b>3.558,00 CHF</b>	<b>4.318,00 CHF</b>	<b>4.778,00 CHF</b>	<b>5.598,00 CHF</b>

**Außenmaße (BxTxH)**  
cm/external dimensions

**Backkammer (BxTxH)**  
cm/baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

**Digitale Version**

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

Special 44	Special 66	Special 66	Special 99
<b>TOP</b> ●	<b>TOP</b> ●	<b>Breit TOP</b> ●	<b>TOP</b> ●
100,5 x 97 x 74,5	100,5 x 135 x 74,5	131 x 97 x 74,5	131 x 135 x 74,5
69,2 x 70,6 x 14	69,2 x 106,6 x 14	105,2 x 70,6 x 14	105,2 x 106,6 x 14
2	2	2	2
12 kW	18 kW	18 kW	26,4 kW
50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
400 V	400 V	400 V	400 V
8 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	18 x Ø 35 cm
161 kg	213 kg	194 kg	284 kg
<b>5.778,00 CHF</b>	<b>6.898,00 CHF</b>	<b>7.858,00 CHF</b>	<b>9.938,00 CHF</b>
Special 44 D	Special 66 D	Special 66 D	Special 99 D
<b>TOP</b> ●	<b>TOP</b> ●	<b>Breit TOP</b> ●	<b>TOP</b> ●
wie Special 44 TOP	wie Special 66 TOP	wie Special 66 Breit TOP	wie Special 99 TOP
<b>6.378,00 CHF</b>	<b>7.518,00 CHF</b>	<b>8.458,00 CHF</b>	<b>10.558,00 CHF</b>

## Power



digitale Version

**Backfläche mit feuerfestem Schamottstein ausgestattet**  
baking surface equipped with refractory bricks

Die Pizzaöfen der Serie Power sind mit einer Abdeckhaube und einem Griff ausgestattet. Diese Serie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut, um jeden Bedarf zu decken. Sie zeichnet besonders das gute Preis-Leistungsverhältnis aus, dadurch sind sie die meistverkauften Geräte für Pizzerias und Restaurants. Durch ein hitzebeständiges Sichtglas und Innenbeleuchtung ist ein ständiges kontrollieren des Backgutes möglich. Jede Backkammer ist mit 2 voneinander getrennten Thermostaten ausgestattet inklusiv Pyrometer zur perfekten Temperaturkontrolle. Zusätzlich sind die Backkammern auf dem Boden mit feuerfesten Schamottsteinen ausgestattet um bessere Backergebnisse zu erzielen und zum Backen ohne Pizzablech. Hochwertige Isolierung mit Steinwolle. Stufenlose Steuerung. Die Öfen werden nach der neuesten Technik des Pizzaofenbaus hergestellt und besonders robust gefertigt für den täglichen Einsatz. Sie sind seit Jahrzehnten die bekanntesten und meistverkauften Pizzaöfen weltweit.

The ovens of the Power serie are equipped with a cover and a handle. This series has been built in every market size to meet every need. They are characterized by particularly good value for money , thus they are the best selling equipment for pizzerias and restaurants. By a heat-resistant sight glass and interior lighting is a permanent control of the baking goods possible. Each baking chamber is equipped with two separate thermostats including pyrometer for perfect temperature control. In addition, the baking chambers are equipped on the floor with refractory firebricks for better baking results to achieve and baking without pizza tray . High-quality insulation with rockwool. Stepless control . The ovens are manufactured by the latest technology of the pizza oven construction and features rugged for everyday use . They have for decades been the world's best-known and best-selling pizza ovens.

# pizza ovens - Pizzaöfen

**Außenmaße (BxTxH) cm**  
external dimensions

**Backkammer (BxTxH) cm**  
baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Digitale Version

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

	Power 4	Power 6	Power 6 Breit	Power 9
Außenmaße (BxTxH) cm	100,5 x 97 x 41,5	100,5 x 135 x 41,5	130,5 x 95,5 x 41,5	130,5 x 134,5 x 41,5
Backkammer (BxTxH) cm	72 x 72 x 14	72 x 108 x 14	108 x 72 x 14	108 x 108 x 14
Backkammern	1	1	1	1
Heizleistung	6 kW	9 kW	9 kW	13,2 kW
Arbeitstemperatur	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
Anschluss	400 V	400 V	400 V	2400 V
Pizzen	4 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	9 x Ø 35 cm
Gewicht	115 kg	122 kg	110 kg	150 kg
Preis	<b>2.498,00 CHF</b>	<b>3.058,00 CHF</b>	<b>3.458,00 CHF</b>	<b>3.698,00 CHF</b>
	Power 4 D	Power 6 D	Power 6 D Breit	Power 9 D
Technische Daten	wie Power 4	wie Power 6	wie Power 6	wie Power 9
Preis digitale Version	<b>2.798,00 CHF</b>	<b>3.378,00 CHF</b>	<b>3.778,00 CHF</b>	<b>3.998,00 CHF</b>

**Außenmaße (BxTxH) cm**  
external dimensions

**Backkammer (BxTxH) cm**  
baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Digitale Version

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

	Power 44	Power 66	Power 66 Breit	Power 99
Außenmaße (BxTxH) cm	100,5 x 97 x 74,5	100,5 x 135 x 74,5	130,5 x 95,5 x 74,5	130,5 x 134,5 x 74,5
Backkammer (BxTxH) cm	72 x 72 x 14	72 x 108 x 14	108 x 72 x 14	108 x 108 x 14
Backkammern	2	2	2	2
Heizleistung	12 kW	18 kW	18 kW	26,4 kW
Arbeitstemperatur	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
Anschluss	400 V	400 V	400 V	400 V
Pizzen	8 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	18 x Ø 35 cm
Gewicht	149 kg	199 kg	194 kg	279 kg
Preis	<b>4.118,00 CHF</b>	<b>4.838,00 CHF</b>	<b>5.718,00 CHF</b>	<b>6.678,00 CHF</b>
	Power 44 D	Power 66 D	Power 66 D Breit	Power 99 D
Technische Daten	wie Power 44	wie Power 66	wie Power 66 Breit	wie Power 99
Preis digitale Version	<b>4.738,00 CHF</b>	<b>5.458,00 CHF</b>	<b>6.338,00 CHF</b>	<b>7.298,00 CHF</b>



## Power TOP

### VOLLSCHAMOTT



digitale Version

**Backkammern komplett mit feuerfestem Schamottstein ausgestattet**  
baking chamber equipped complete with refractory bricks

In der Serie Power TOP sind die Backkammern komplett mit Schamottstein ausgestattet, was das Backergebnis noch deutlich verbessert. Es kommt dem "Backen im Holzofen" sehr nahe. Durch die gleichmäßigere Wärmeverteilung und Speicherung der Wärme im Schamottstein wird das Arbeiten um ein vielfaches erleichtert. Zusätzlich werden Temperaturschwankungen gering gehalten beim Öffnen der Türe, was auch den Strombedarf geringer hält. Diese Serie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut, um jeden Bedarf zu decken. Sie zeichnet besonders das gute Preis-Leistungsverhältnis aus, dadurch sind sie die meistverkauften Geräte für Pizzerias und Restaurants. Durch ein hitzebeständiges Sichtglas und Innenbeleuchtung ist ein ständiges kontrollieren des Backgutes möglich. Jede Backkammer ist mit 2 voneinander getrennten Thermostaten ausgestattet inklusiv Pyrometer zur perfekten Temperaturkontrolle. Hochwertige Isolierung mit Steinwolle. Stufenlose Steuerung. Die Öfen werden nach der neuesten Technik des Pizzaofenbaus hergestellt und besonders robust gefertigt für den täglichen Einsatz.

In the Top Power oven serie the baking chambers are fully equipped with firebrick what the baking results improved significantly. It is the " baking in a wood oven " very close. The more uniform heat distribution and retention of heat in the firebrick work is facilitated by a multiple. In addition, temperature fluctuations are kept to a minimum when you open the door, which also holds the power requirements low. This series has been built in every market size to meet every need. They are characterized by particularly good value for money, thus they are the best selling equipment for pizzerias and restaurants. By a heat-resistant sight glass and interior lighting is a permanent control of the baking goods possible. Each baking chamber is equipped with two separate thermostats including pyrometer for perfect temperature control. High-quality insulation with rockwool. Stepless control. The ovens are manufactured by the latest technology of the pizza oven construction and features rugged for everyday use.

# pizza ovens - Pizzaöfen

**Außenmaße (BxTxH)**  
cm/external dimensions

**Backkammer (BxTxH)**  
cm/baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Digitale Version

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

Power 4	Power 6	Power 6	Power 9
TOP ●	TOP ●	Breit TOP ●	TOP ●
100,5 x 97 x 41,5	100,5 x 135 x 41,5	130,5 x 95,5 x 41,5	130,5 x 134,5 x 41,5
69,2 x 70,6 x 14	69,2 x 106,6 x 14	105,2 x 70,6 x 14	105,2 x 106,6 x 14
1	1	1	1
6 kW	9 kW	9 kW	13,2 kW
50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
400 V	400 V	400 V	400 V
4 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	9 x Ø 35 cm
122 kg	143 kg	131 kg	170 kg
<b>3.398,00 CHF</b>	<b>4.178,00 CHF</b>	<b>4.678,00 CHF</b>	<b>5.538,00 CHF</b>
Power 4 D	Power 6 D	Power 6 D	Power 9 D
TOP ●	TOP ●	Breit TOP ●	TOP ●
wie Power 4 TOP	wie Power 6 TOP	wie Power 6 Breit TOP	wie Power 9 TOP
<b>3.698,00 CHF</b>	<b>4.498,00 CHF</b>	<b>4.998,00 CHF</b>	<b>5.838,00 CHF</b>

**Außenmaße (BxTxH)**  
cm/external dimensions

**Backkammer (BxTxH)**  
cm/baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Digitale Version

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

Power 44	Power 66	Power 66	Power 99
TOP ●	TOP ●	Breit TOP ●	TOP ●
100,5 x 97 x 74,5	100,5 x 135 x 74,5	130,5 x 95,5 x 74,5	130,5 x 134,5 x 74,5
69,2 x 70,6 x 14	69,2 x 106,6 x 14	105,2 x 70,6 x 14	105,2 x 106,6 x 14
2	2	2	2
12 kW	18 kW	18 kW	26,4 kW
50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
400 V	400 V	400 V	400 V
8 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	18 x Ø 35 cm
171 kg	222 kg	208 kg	296 kg
<b>5.898,00 CHF</b>	<b>7.058,00 CHF</b>	<b>8.178,00 CHF</b>	<b>10.358,00 CHF</b>
Power 44 D	Power 66 D	Power 66 D	Power 99 D
TOP ●	TOP ●	Breit TOP ●	TOP ●
wie Power 44 TOP	wie Power 66 TOP	wie Power 66 Breit TOP	wie Power 99 TOP
<b>6.518,00 CHF</b>	<b>7.678,00 CHF</b>	<b>8.798,00 CHF</b>	<b>10.978,00 CHF</b>

## Italia

digitale Version

- ✓ Doppelglasscheibe
- ✓ Backkammer aus Edelstahl AISI
- ✓ Edelstahlfront
- ✓ Spezialdichtung

**Backfläche mit feuerfestem Schamottstein ausgestattet**  
baking surface equipped with refractory bricks

Die Pizzaöfen der Serie Italia sind die neuen Öfen aus dem Hause Prismafood. Sie sind mit einer Spezialdichtung ausgestattet, um die Wärme noch besser zu halten. Diese Serie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut, um jeden Bedarf zu decken. Sie zeichnet besonders das gute Preis-Leistungsverhältnis aus. Durch ein hitzebeständiges Sichtglas und Innenbeleuchtung ist ein ständiges kontrollieren des Backgutes möglich. Jede Backkammer ist mit 2 voneinander getrennten Thermostaten ausgestattet inklusiv Pyrometer zur perfekten Temperaturkontrolle. Zusätzlich sind die Backkammern auf dem Boden mit feuerfesten Schamottsteinen ausgestattet um bessere Backergebnisse zu erzielen und zum Backen ohne Pizzablech. Hochwertige Isolierung mit Steinwolle. Stufenlose Steuerung. Die Öfen werden nach der neuesten Technik des Pizzaofenbaus hergestellt und besonders robust gefertigt für den täglichen Einsatz.

The ovens of the Italia serie are the new ovens of prismafood. They are equipped with a special seal for a better keeping of the heat. This series has been built in every market size to meet every need. They are characterized by particularly good value for money. By a heat-resistant sight glass and interior lighting is a permanent control of the baking goods possible. Each baking chamber is equipped with two separate thermostats including pyrometer for perfect temperature control. In addition, the baking chambers are equipped on the floor with refractory firebricks for better baking results to achieve and baking without pizza tray. High-quality insulation with rockwool. Stepless control. The ovens are manufactured by the latest technology of the pizza oven construction and features rugged for everyday use .

# pizza ovens - Pizzaöfen

**Außenmaße (BxTxH) cm**  
external dimensions

**Backkammer (BxTxH) cm**  
baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Digitale Version

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

	Italia 4	Italia 6	Italia 6 Breit	Italia 9
Außenmaße (BxTxH) cm	100 x 95 x 41,5	100 x 131 x 41,5	136 x 98 x 41,5	136 x 138 x 41,5
Backkammer (BxTxH) cm	72 x 72 x 14	72 x 108 x 14	108 x 72 x 14	108 x 108 x 14
Backkammern	1	1	1	1
Heizleistung	6 kW	9 kW	9 kW	13,2 kW
Arbeitstemperatur	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
Anschluss	400 V	400 V	400 V	400 V
Pizzen	4 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	9 x Ø 35 cm
Gewicht	105 kg	135 kg	125 kg	170 kg
Preis	<b>3.098,00 CHF</b>	<b>3.718,00 CHF</b>	<b>4.258,00 CHF</b>	<b>4.518,00 CHF</b>
	Italia 4 D	Italia 6 D	Italia 6 D Breit	Italia 9 D
Technische Daten	wie Italia 4	wie Italia 6	wie Italia 6 Breit	wie Italia 9
Preis digitale Version	<b>3.398,00 CHF</b>	<b>4.038,00 CHF</b>	<b>4.578,00 CHF</b>	<b>4.838,00 CHF</b>

**Außenmaße (BxTxH) cm**  
external dimensions

**Backkammer (BxTxH) cm**  
baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Digitale Version

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

	Italia 44	Italia 66	Italia 66 Breit	Italia 99
Außenmaße (BxTxH) cm	100 x 95 x 74,5	100 x 131 x 74,5	136 x 98 x 74,5	136 x 138 x 74,5
Backkammer (BxTxH) cm	72 x 72 x 14	72 x 108 x 14	108 x 72 x 14	108 x 108 x 14
Backkammern	2	2	2	2
Heizleistung	12 kW	18 kW	18 kW	26,4 kW
Arbeitstemperatur	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
Anschluss	400 V	400 V	400 V	400 V
Pizzen	8 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	18 x Ø 35 cm
Gewicht	160 kg	213 kg	210 kg	300 kg
Preis	<b>4.938,00 CHF</b>	<b>5.938,00 CHF</b>	<b>6.918,00 CHF</b>	<b>7.778,00 CHF</b>
	Italia 44 D	Italia 66 D	Italia 66 D Breit	Italia 99 D
Technische Daten	wie Italia 44	wie Italia 66	wie Italia 66 Breit	wie Italia 99
Preis digitale Version	<b>5.558,00 CHF</b>	<b>6.558,00 CHF</b>	<b>7.538,00 CHF</b>	<b>8.398,00 CHF</b>

## Italia TOP

### VOLLSCHAMOTT



- ✓ Doppelglasscheibe
- ✓ Edelstahlfront
- ✓ Spezialdichtung

digitale Version

#### **Backkammern komplett mit feuerfestem Schamottstein ausgestattet**

baking chamber equipped complete with refractory bricks

Die Pizzaöfen der Serie Italia TOP sind die neuen Öfen aus dem Hause Prismafood. Sie sind mit einer Spezialdichtung ausgestattet, um die Wärme noch besser zu halten. Die Backkammern sind komplett mit Schamottstein ausgestattet, was das Backergebnis noch deutlich verbessert. Es kommt dem "Backen im Holzofen" sehr nahe. Durch die gleichmäßigere Wärmeverteilung und Speicherung der Wärme im Schamottstein wird das Arbeiten um ein vielfaches erleichtert. Zusätzlich werden Temperaturschwankungen gering gehalten beim Öffnen der Türe, was auch den Strombedarf geringer hält. Diese Serie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut, um jeden Bedarf zu decken. Sie zeichnet besonders das gute Preis-Leistungsverhältnis aus. Durch ein hitzebeständiges Sichtglas und Innenbeleuchtung ist ein ständiges kontrollieren des Backgutes möglich. Jede Backkammer ist mit 2 voneinander getrennten Thermostaten ausgestattet inklusiv Pyrometer zur perfekten Temperaturkontrolle. Hochwertige Isolierung mit Steinwolle. Stufenlose Steuerung. Die Öfen werden nach der neuesten Technik des Pizzaofenbaus hergestellt und besonders robust gefertigt für den täglichen Einsatz.

The ovens of the Italia TOP serie are the new ovens of Prismafood. They are equipped with a special seal for a better keeping of the heat. The baking chambers are fully equipped with firebrick what the baking results improved significantly. It is the "baking in a wood oven" very close. The more uniform heat distribution and retention of heat in the firebrick work is facilitated by a multiple. In addition, temperature fluctuations are kept to a minimum when you open the door, which also holds the power requirements low. This series has been built in every market size to meet every need. They are characterized by particularly good value for money. By a heat-resistant sight glass and interior lighting is a permanent control of the baking goods possible. Each baking chamber is equipped with two separate thermostats including pyrometer for perfect temperature control. High-quality insulation with rockwool. Stepless control. The ovens are manufactured by the latest technology of the pizza oven construction and features rugged for everyday use.

# pizza ovens - Pizzaöfen

**Außenmaße (BxTxH) cm**  
external dimensions

**Backkammer (BxTxH) cm**  
baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Digitale Version

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

Italia 4	Italia 6	Italia 6	Italia 9
TOP ●	TOP ●	Breit TOP ●	TOP ●
100 x 95 x 41,5	100 x 131 x 41,5	136 x 98 x 41,5	136 x 138 x 41,5
69,2 x 70,6 x 14	69,2 x 106,6 x 14	105,2 x 70,6 x 14	105,2 x 106,6 x 14
1	1	1	1
6 kW	9 kW	9 kW	13,2 kW
50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
400 V	400 V	400 V	400 V
4 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	9 x Ø 35 cm
105 kg	135 kg	125 kg	170 kg
<b>3.998,00 CHF</b>	<b>4.838,00 CHF</b>	<b>5.478,00 CHF</b>	<b>6.358,00 CHF</b>
Italia 4 D	Italia 6 D	Italia 6 D	Italia 9 D
TOP ●	TOP ●	Breit TOP ●	TOP ●
wie Italia 4 TOP	wie Italia 6 TOP	wie Italia 6 Breit TOP	wie Italia 9 TOP
<b>4.298,00 CHF</b>	<b>5.158,00 CHF</b>	<b>5.798,00 CHF</b>	<b>6.678,00 CHF</b>

**Außenmaße (BxTxH) cm**  
external dimensions

**Backkammer (BxTxH) cm**  
baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Digitale Version

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

Italia 44	Italia 66	Italia 66	Italia 99
TOP ●	TOP ●	Breit TOP ●	TOP ●
100 x 95 x 74,5	100 x 131 x 74,5	136 x 98 x 74,5	136 x 138 x 74,5
69,2 x 70,6 x 14	69,2 x 106,6 x 14	105,2 x 70,6 x 14	105,2 x 106,6 x 14
2	2	2	2
12 kW	18 kW	18 kW	26,4 kW
50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
400 V	400 V	400 V	400 V
8 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	18 x Ø 35 cm
160 kg	213 kg	210 kg	300 kg
<b>6.718,00 CHF</b>	<b>8.158,00 CHF</b>	<b>9.378,00 CHF</b>	<b>11.458,00 CHF</b>
Italia 44 D	Italia 66 D	Italia 66 D	Italia 99 D
TOP ●	TOP ●	Breit TOP ●	TOP ●
wie Italia 44 TOP	wie Italia 66 TOP	wie Italia 66 Breit TOP	wie Italia 99 TOP
<b>7.338,00 CHF</b>	<b>8.778,00 CHF</b>	<b>9.998,00 CHF</b>	<b>12.078,00 CHF</b>

## Master

- ✓ große Doppelglasscheibe für besten Überblick
- ✓ Backkammer aus Edelstahl AISI
- ✓ Edelstahlfront
- ✓ Spezialdichtung

digitale Version

**Backfläche mit feuerfestem Schamottstein ausgestattet**  
baking surface equipped with refractory bricks

Die Pizzaöfen der Serie Master sind die neuen Öfen aus dem Hause Prismafood mit großem Sichtglas. Sie sind mit einer Spezialdichtung ausgestattet, um die Wärme noch besser zu halten. Diese Serie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut, um jeden Bedarf zu decken. Sie zeichnet besonders das gute Preis-Leistungsverhältnis aus. Durch das hitzebeständige Sichtglas und Innenbeleuchtung ist ein ständiges Kontrollieren des Backgutes möglich. Jede Backkammer ist mit 2 voneinander getrennten Thermostaten ausgestattet inklusiv Pyrometer zur perfekten Temperaturkontrolle. Zusätzlich sind die Backkammern auf dem Boden mit feuerfesten Schamottsteinen ausgestattet um bessere Backergebnisse zu erzielen und zum Backen ohne Pizzablech. Hochwertige Isolierung mit Steinwolle. Stufenlose Steuerung. Die Öfen werden nach der neuesten Technik des Pizzaofenbaus hergestellt und besonders robust gefertigt für den täglichen Einsatz.

The ovens of the Master serie are the new ovens of prismafood with a big sight glass. They are equipped with a special seal for a better keeping of the heat. This series has been built in every market size to meet every need. They are characterized by particularly good value for money. By a heat-resistant sight glass and interior lighting is a permanent control of the baking goods possible. Each baking chamber is equipped with two separate thermostats including pyrometer for perfect temperature control. In addition, the baking chambers are equipped on the floor with refractory firebricks for better baking results to achieve and baking without pizza tray. High-quality insulation with rockwool. Stepless control. The ovens are manufactured by the latest technology of the pizza oven construction and features rugged for everyday use .

# pizza ovens - Pizzaöfen

**Außenmaße (BxTxH) cm**  
external dimensions

**Backkammer (BxTxH) cm**  
baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Digitale Version

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

	Master 4	Master 6	Master 6	Master 9
	●	●	Breit ●	●
Außenmaße (BxTxH) cm	100 x 95 x 41,5	100 x 131 x 41,5	136 x 98 x 41,5	136 x 138 x 41,5
Backkammer (BxTxH) cm	72 x 72 x 14	72 x 108 x 14	108 x 72 x 14	108 x 108 x 14
Backkammern	1	1	1	1
Heizleistung	6 kW	9 kW	9 kW	13,2 kW
Arbeitstemperatur	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
Anschluss	400 V	400 V	400 V	400 V
Pizzen	4 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	9 x Ø 35 cm
Gewicht	105 kg	135 kg	125 kg	170 kg
Preis	<b>3.278,00 CHF</b>	<b>3.898,00 CHF</b>	<b>4.398,00 CHF</b>	<b>4.638,00 CHF</b>
	Master 4 D	Master 6 D	Master 6 D	Master 9 D
	●	●	Breit ●	●
Technische Daten	wie Master 4	wie Master 6	wie Master 6 Breit	wie Master 9
Preis digitale Version	<b>3.598,00 CHF</b>	<b>4.198,00 CHF</b>	<b>4.718,00 CHF</b>	<b>4.958,00 CHF</b>

**Außenmaße (BxTxH) cm**  
external dimensions

**Backkammer (BxTxH) cm**  
baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Digitale Version

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

	Master 44	Master 66	Master 66	Master 99
	●	●	Breit ●	●
Außenmaße (BxTxH) cm	100 x 95 x 74,5	100 x 131 x 74,5	136 x 98 x 74,5	136 x 138 x 74,5
Backkammer (BxTxH) cm	72 x 72 x 14	72 x 108 x 14	108 x 72 x 14	108 x 108 x 14
Backkammern	2	2	2	2
Heizleistung	12 kW	18 kW	18 kW	26,4 kW
Arbeitstemperatur	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
Anschluss	400 V	400 V	400 V	400 V
Pizzen	8 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	18 x Ø 35 cm
Gewicht	160 kg	213 kg	210 kg	300 kg
Preis	<b>5.138,00 CHF</b>	<b>6.118,00 CHF</b>	<b>7.038,00 CHF</b>	<b>7.918,00 CHF</b>
	Master 44 D	Master 66 D	Master 66 D	Master 99 D
	●	●	Breit ●	●
Technische Daten	wie Master 44	wie Master 66	wie Master 66 Breit	wie Master 99
Preis digitale Version	<b>5.758,00 CHF</b>	<b>6.738,00 CHF</b>	<b>7.658,00 CHF</b>	<b>8.538,00 CHF</b>



## Master TOP

### VOLLSCHAMOTT



- ✓ große Doppelglasscheibe für besten Überblick
- ✓ Edelstahlfront
- ✓ Spezialdichtung

digitale Version

**Backkammern komplett mit feuerfestem Schamottstein ausgestattet**  
baking chamber equipped complete with refractory bricks

Die Pizzaöfen der Serie Master TOP sind die neuen Öfen aus dem Hause Prismafood mit großem Sichtglas. Sie sind mit einer Spezialdichtung ausgestattet, um die Wärme noch besser zu halten. Die Backkammern sind komplett mit Schamottstein ausgestattet, was das Backergebnis noch deutlich verbessert. Es kommt dem "Backen im Holzofen" sehr nahe. Durch die gleichmäßigere Wärmeverteilung und Speicherung der Wärme im Schamottstein wird das Arbeiten um ein vielfaches erleichtert. Zusätzlich werden Temperaturschwankungen gering gehalten beim Öffnen der Türe, was auch den Strombedarf geringer hält. Diese Serie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut, um jeden Bedarf zu decken. Sie zeichnet besonders das gute Preis-Leistungsverhältnis aus. Durch das hitzebeständige Sichtglas und Innenbeleuchtung ist ein ständiges Kontrollieren des Backgutes möglich. Jede Backkammer ist mit 2 voneinander getrennten Thermostaten ausgestattet inklusiv Pyrometer zur perfekten Temperaturkontrolle. Hochwertige Isolierung mit Steinwolle. Stufenlose Steuerung. Die Öfen werden nach der neuesten Technik des Pizzaofenbaus hergestellt und besonders robust gefertigt für den täglichen Einsatz.

The ovens of the Master TOP serie are the new ovens of Prismafood with a big sight glass. They are equipped with a special seal for a better keeping of the heat. The baking chambers are fully equipped with firebrick what the baking results improved significantly. It is the "baking in a wood oven" very close. The more uniform heat distribution and retention of heat in the firebrick work is facilitated by a multiple. In addition, temperature fluctuations are kept to a minimum when you open the door, which also holds the power requirements low. This series has been built in every market size to meet every need. They are characterized by particularly good value for money. By a heat-resistant sight glass and interior lighting is a permanent control of the baking goods possible. Each baking chamber is equipped with two separate thermostats including pyrometer for perfect temperature control. High-quality insulation with rockwool. Stepless control. The ovens are manufactured by the latest technology of the pizza oven construction and features rugged for everyday use.

# pizza ovens - Pizzaöfen

**Außenmaße (BxTxH) cm**  
external dimensions

**Backkammer (BxTxH) cm**  
baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Digitale Version

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

Master 4	Master 6	Master 6	Master 9
TOP ●	TOP ●	Breit TOP ●	TOP ●
100 x 95 x 41,5	100 x 131 x 41,5	136 x 98 x 41,5	136 x 138 x 41,5
69,2 x 70,6 x 14	69,2 x 106,6 x 14	105,2 x 70,6 x 14	105,2 x 106,6 x 14
1	1	1	1
6 kW	9 kW	9 kW	13,2 kW
50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
400 V	400 V	400 V	400 V
4 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	9 x Ø 35 cm
105 kg	135 kg	125 kg	170 kg
<b>4.178,00 CHF</b>	<b>4.998,00 CHF</b>	<b>5.638,00 CHF</b>	<b>6.478,00 CHF</b>
Master 4 D	Master 6 D	Master 6 D	Master 9 D
TOP ●	TOP ●	Breit TOP ●	TOP ●
wie Master 4 TOP	wie Master 6 TOP	wie Master 6 Breit TOP	wie Master 9 TOP
<b>4.498,00 CHF</b>	<b>5.318,00 CHF</b>	<b>5.938,00 CHF</b>	<b>6.798,00 CHF</b>

**Außenmaße (BxTxH) cm**  
external dimensions

**Backkammer (BxTxH) cm**  
baking chamber dimensions

**Backkammern**  
baking chamber

**Heizleistung**  
power

**Arbeitstemperatur**  
working temperature

**Anschluss**  
power supply

**Pizzen**  
pizza

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## Digitale Version

**Technische Daten**  
technical data

**Preis digitale Version**  
price digital version

Master 44	Master 66	Master 66	Master 99
TOP ●	TOP ●	Breit TOP ●	TOP ●
100 x 95 x 74,5	100 x 131 x 74,5	136 x 98 x 74,5	136 x 138 x 74,5
69,2 x 70,6 x 14	69,2 x 106,6 x 14	105,2 x 70,6 x 14	105,2 x 106,6 x 14
2	2	2	2
12 kW	18 kW	18 kW	26,4 kW
50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
400 V	400 V	400 V	400 V
8 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	18 x Ø 35 cm
160 kg	213 kg	210 kg	300 kg
<b>6.918,00 CHF</b>	<b>8.338,00 CHF</b>	<b>9.498,00 CHF</b>	<b>11.598,00 CHF</b>
Master 44 D	Master 66 D	Master 66 D	Master 99 D
TOP ●	TOP ●	Breit TOP ●	TOP ●
wie Master 44 TOP	wie Master 66 TOP	wie Master 66 Breit TOP	wie Master 99 TOP
<b>7.538,00 CHF</b>	<b>8.958,00 CHF</b>	<b>10.098,00 CHF</b>	<b>12.198,00 CHF</b>

## Pane

**Universalofen** auch zum Backen von Brot geeignet / also usable for baking bread



- ✓ hohe Einschubhöhe
- ✓ geeignet für EN-Bleche 60x40
- ✓ geeignet zum Brot backen

digitale Version



### Backfläche mit feuerfestem Schamottstein ausgestattet

baking surface equipped with refractory bricks

Die Pizzaöfen der Serie Pane sind neu entwickelte Öfen mit hoher Einschubhöhe. Universalöfen, die auch zum Backen von Brot geeignet sind. Diese Serie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut, um jeden Bedarf zu decken. Sie zeichnet besonders das gute Preis-Leistungsverhältnis aus. Durch das hitzebeständige Sichtglas und Innenbeleuchtung ist ein ständiges Kontrollieren des Backgutes möglich. Jede Backkammer ist mit 2 voneinander getrennten Thermostaten ausgestattet inklusiv Pyrometer zur perfekten Temperaturkontrolle. Zusätzlich sind die Backkammern auf dem Boden mit feuerfesten Schamottsteinen ausgestattet um bessere Backergebnisse zu erzielen und zum Backen ohne Pizzablech. Hochwertige Isolierung mit Steinwolle. Stufenlose Steuerung. Die Öfen werden nach der neuesten Technik des Pizzaofenbaus hergestellt und besonders robust gefertigt für den täglichen Einsatz.

The ovens of the Pane serie are the new ovens with a higher goin through. Usable also for baking bread. This series has been built in every market size to meet every need. They are characterized by particularly good value for money. By a heat-resistant sight glass and interior lighting is a permanent control of the baking goods possible. Each baking chamber is equipped with two separate thermostats including pyrometer for perfect temperature control. In addition, the baking chambers are equipped on the floor with refractory firebricks for better baking results to achieve and baking without pizza tray . High-quality insulation with rockwool. Stepless control . The ovens are manufactured by the latest technology of the pizza oven construction and features rugged for everyday use .

# pizza ovens - Pizzaöfen

	Pane 4	Pane 6	Pane 6 Breit	Pane 9
<b>Außenmaße (BxTxH) cm</b> external dimensions	110 x 95,4 x 41,3	110 x 131,4 x 41,5	150 x 92,4 x 41,5	150 x 131,4 x 41,5
<b>Backkammer (BxTxH) cm</b> baking chamber dimensions	82 x 72 x 17,5	82 x 108 x 17,5	123 x 72 x 17,5	123 x 108 x 17,5
<b>Backkammern</b> baking chamber	1	1	1	1
<b>Heizleistung</b> power	6,9 kW	10,2 kW	10,2 kW	15,3 kW
<b>Arbeitstemperatur</b> working temperature	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
<b>Anschluss</b> power supply	400 V	400 V	400 V	400 V
<b>Pizzen</b> pizza	4 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	6 x Ø 35 cm	9 x Ø 35 cm
<b>EN-Bleche</b> pizza	2x EN60x40	3x EN60x40	3x EN60x40	5x EN60x40
<b>Gewicht</b> weight	116 kg	149 kg	144 kg	197 kg
<b>Preis</b> price	<b>2.538,00 CHF</b>	<b>3.138,00 CHF</b>	<b>3.498,00 CHF</b>	<b>3.758,00 CHF</b>
<b>Digitale Version</b>	<b>Pane 4 D</b>	<b>Pane 6 D</b>	<b>Pane 6 D Breit</b>	<b>Pane 9 D</b>
<b>Preis digitale Version</b> price digital version	<b>2.858,00 CHF</b>	<b>3.458,00 CHF</b>	<b>3.798,00 CHF</b>	<b>4.078,00 CHF</b>

	Pane 44	Pane 66	Pane 66 Breit	Pane 99
<b>Außenmaße (BxTxH) cm</b> external dimensions	110 x 95,4 x 74,5	110 x 131,4 x 74,5	150 x 92,4 x 74,5	150 x 131,4 x 74,5
<b>Backkammer (BxTxH) cm</b> baking chamber dimensions	82 x 72 x 17,5	82 x 108 x 17,5	123 x 72 x 17,5	123 x 108 x 17,5
<b>Backkammern</b> baking chamber	2	2	2	2
<b>Heizleistung</b> power	13,8 kW	20,4 kW	20,4 kW	30,6 kW
<b>Arbeitstemperatur</b> working temperature	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C	50   500 °C
<b>Anschluss</b> power supply	400 V	400 V	400 V	400 V
<b>Pizzen</b> pizza	8 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	12 x Ø 35 cm	18 x Ø 35 cm
<b>EN-Bleche</b> pizza	4x EN60x40	6x EN60x40	6x EN60x40	10x EN60x40
<b>Gewicht</b> weight	177 kg	235 kg	243 kg	348 kg
<b>Preis</b> price	<b>4.358,00 CHF</b>	<b>5.078,00 CHF</b>	<b>5.858,00 CHF</b>	<b>6.798,00 CHF</b>
<b>Digitale Version</b>	<b>Pane 44 D</b>	<b>Pane 66 D</b>	<b>Pane 66 D Breit</b>	<b>Pane 99 D</b>
<b>Preis digitale Version</b> price digital version	<b>4.978,00 CHF</b>	<b>5.698,00 CHF</b>	<b>6.478,00 CHF</b>	<b>7.398,00 CHF</b>

## GAS Line

**Backfläche mit feuerfestem Schamottstein ausgestattet**  
baking surface equipped with refractory bricks



**stapelbar (Kamin-Verbindung muss separat bestellt werden)**  
stackable (wind tight vent has to be ordered separately)

Die Pizzaöfen der Serie GAS Line sind bestens geeignet für den mobilen Einsatz. In Verkaufswagen oder an Orten ohne Stromanschluss. Die Backkammer ist komplett aus aluminisiertem Stahlblech hergestellt und die Backfläche ist mit feuerfestem Schamottstein ausgestattet für bessere Backergebnisse, sowie zum Backen ohne Pizzablech.

Durch das große Sichtfenster und der Innenbeleuchtung wird ein ständiges Kontrollieren des Backgutes erleichtert ohne dass man die Türe öffnen muss. Dadurch werden Temperaturschwankungen vermieden.

Ober- und Unterhitze sind getrennt regelbar.

Stufenlose Steuerung mit Digitalthermostat.

Der Korpus ist aus lackiertem Stahlblech hergestellt, die Türe und Blende aus Edelstahl. Besonders robust gefertigt. Isolierung mit Steinwolle. Die Öfen werden nach der neuesten Technik des Pizzaofenbaus hergestellt und gefertigt.

The GAS Line Series pizza ovens are ideal for mobile use. In selling cars or in places without electricity. The baking chamber is completely made of aluminized steel and the baking surface is equipped with refractory firebrick for better baking results, as well as for baking pizza without plate.

Due to the large viewing window and interior lighting, a constant monitoring of the food will be easier without having to open the door. This temperature variation.

Upper and lower heating elements are controlled separately.

Stepless control with digital thermostat.

The body is made of painted sheet steel, and the door panel in stainless steel. Features rugged. Insulation with rockwool. The stoves are produced and manufactured in the latest technology of the pizza oven construction.



# pizza ovens - Pizzaöfen

Flüssiggas	GAS Line 4 FG	GAS Line 6 FG	GAS Line 9 FG
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	100,5 x 93 x 56 cm	100,5 x 122 x 56 cm	130,5 x 122 x 56 cm
<b>Backkammer (BxTxH)</b> baking chamber dimensions	62 x 62 x 15 cm	62 x 92 x 15 cm	92 x 92 x 15 cm
<b>Backkammern</b> baking chamber	1	1	1
<b>Arbeitstemperatur</b> working temperature	0   450 °C	0   450 °C	0   450 °C
<b>Anschlusswert</b> connected load	13,9 kW / 11.954 kcal/h	18 kW / 15.480 kcal/h	24,5 kW / 21.070 kcal/h
<b>elektrischer Anschluss</b> electric power supply	230 V / 1 N / 50 Hz	230 V / 1 N / 50 Hz	230 V / 1 N / 50 Hz
<b>Pizzen</b> pizza	4 x Ø 30 cm	6 x Ø 30 cm	9 x Ø 30 cm
<b>Gewicht</b> weight	112 kg	141 kg	179 kg
<b>Preis</b> price	<b>6.698,00 CHF</b>	<b>7.798,00 CHF</b>	<b>9.398,00 CHF</b>
Erdgas	GAS Line 4 EG	GAS Line 6 EG	GAS Line 9 EG
<b>Technische Daten</b> technical data	wie GAS Line 4 FG	wie GAS Line 6 FG	wie GAS Line 9 FG
<b>Preis</b> price	<b>6.698,00 CHF</b>	<b>7.798,00 CHF</b>	<b>9.398,00 CHF</b>
Untergestell stand	SG 4	SG 6	SG 9
<b>Maße (BxTxH)</b> dimensions	100,5 x 84 x 96 cm	100,5 x 114 x 96 cm	130,5 x 114 x 96 cm
<b>Gewicht</b> weight	18 kg	19 kg	20 kg
<b>Preis</b> price	<b>638,00 CHF</b>	<b>738,00 CHF</b>	<b>838,00 CHF</b>

<b>Optional erhältlich:</b>	● 8K010008 Rollenset (4 Rollen) / castors set	<b>278,00 CHF</b>
	● 4C030060 Abluftkamin / wind tight vent	<b>722,00 CHF</b>
	● 4R010110 Kaminverbindung / chimney connection	<b>694,00 CHF</b>

# Pizzaöfen - pizza ovens

## Untergestelle

für Elektro-Pizzaöfen aus lackiertem Stahl  
stands for electric pizza ovens in painted iron



	Maße (BxTxH) dimensions	passend für suitable for	Gewicht weight	Preis CHF price
<b>SB 1/50</b>	62,3 x 91,8 x 86 cm	Bistro 1/40 - 1/50	18 kg	<b>638,00</b>
<b>SB 2/50</b>	62,3 x 91,8 x 86 cm	Bistro 2/40 - 2/50	18 kg	<b>638,00</b>
<b>SB 4</b>	97,9 x 81,9 x 96 cm	Profi / Classic 4	25 kg	<b>618,00</b>
<b>SB 44</b>	97,9 x 81,9 x 86 cm	Profi / Classic 44	24 kg	<b>618,00</b>
<b>SB 44 Medium</b>	90,4 x 76,4 x 86 cm	Profi 44 Medium	23 kg	<b>618,00</b>
<b>SB 6</b>	97,9 x 110,9 x 96 cm	Profi / Classic 6	29 kg	<b>638,00</b>
<b>SB 66</b>	97,9 x 110,9 x 86 cm	Profi / Classic 66	28 kg	<b>638,00</b>
<b>SXL 4</b>	100,4 x 84,9 x 96 cm	Deluxe / Special / Power / Italia / Master 4	26 kg	<b>638,00</b>
<b>SXL 44</b>	100,4 x 84,9 x 86 cm	Deluxe / Special / Power / Italia / Master 44	25 kg	<b>638,00</b>
<b>SXL 6</b>	100,4 x 120,9 x 96 cm	Deluxe / Special / Power / Italia / Master 6	28 kg	<b>738,00</b>
<b>SXL 66</b>	100,4 x 120,9 x 86 cm	Deluxe / Special / Power / Italia / Master 66	30 kg	<b>738,00</b>
<b>SXL 6 L</b>	130,9 x 84,9 x 96 cm	Deluxe / Special / Power / Italia / Master 6 Breit	29 kg	<b>738,00</b>
<b>SXL 66 L</b>	130,9 x 84,9 x 86 cm	Deluxe / Special / Power / Italia / Master 66 Breit	28 kg	<b>738,00</b>
<b>SXL 9</b>	130,9 x 123,9 x 96 cm	Deluxe / Special / Power / Italia / Master 9	36 kg	<b>798,00</b>
<b>SXL 99</b>	130,9 x 123,9 x 86 cm	Deluxe / Special / Power / Italia / Master 99	35 kg	<b>798,00</b>
<b>ST 4</b>	110,4 x 84,9 x 95,7 cm	Pane 4	28 kg	<b>718,00</b>
<b>ST 44</b>	110,4 x 84,9 x 85,7 cm	Pane 44	27 kg	<b>718,00</b>
<b>ST 6</b>	110,4 x 120,9 x 95,7 cm	Pane 6	33 kg	<b>818,00</b>
<b>ST 66</b>	110,4 x 120,9 x 85,7 cm	Pane 66	30 kg	<b>818,00</b>
<b>ST 6 L</b>	150,4 x 81,9 x 95,7 cm	Pane 6 Breit	34 kg	<b>818,00</b>
<b>ST 66 L</b>	150,4 x 81,9 x 85,7 cm	Pane 66 Breit	33 kg	<b>818,00</b>
<b>ST 9</b>	150,4 x 120,9 x 95,7 cm	Pane 9	41 kg	<b>878,00</b>
<b>ST 99</b>	150,4 x 120,9 x 85,7 cm	Pane 99	40 kg	<b>878,00</b>
<b>8K010008</b>		Rollenset optional (4 Rollen)		<b>278,00</b>

## Hauben

für Elektro-Pizzaöfen in 2 Ausführungen  
hoods for electric pizza ovens



**KB-KXL-KT aus Edelstahl**  
stainless steel


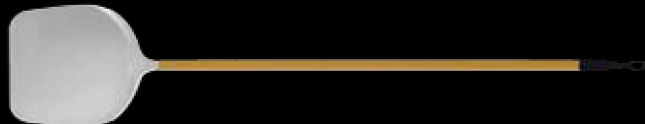




**KBS-KXLS-KTS aus schwarz lackiertem Stahl**  
black painted iron







	Maße (BxTxH) dimensions	passend für suitable for	Gewicht weight	Preis CHF price
<b>aus Edelstahl:</b>				
<b>KB 4-44</b>	● 97,5 x 96,5 x 12 cm	Profi 4-44	11 kg	<b>638,00</b>
<b>KB 6-66</b>	● 97,5 x 125,5 x 12 cm	Profi 6-66	13 kg	<b>738,00</b>
<b>KXL 4-44</b>	● 100 x 99,5 x 12 cm	Deluxe / Special / Power / Italia / Master 4-44	11 kg	<b>678,00</b>
<b>KXL 6-66</b>	● 100 x 135,5 x 12 cm	Deluxe / Special / Power / Italia / Master 6-66	14 kg	<b>758,00</b>
<b>KXL 6-66 L</b>	● 130,5 x 99,5 x 12 cm	Deluxe / Special / Power / Italia / Master 6-66 Breit	13 kg	<b>778,00</b>
<b>KXL 9-99</b>	● 130,5 x 138,5 x 12 cm	Deluxe / Special / Power / Italia / Master 9-99	17 kg	<b>958,00</b>
<b>KT 4-44</b>	● 110 x 99,4 x 12 cm	Pane 4-44	12 kg	<b>738,00</b>
<b>KT 6-66</b>	● 110 x 135,4 x 12 cm	Pane 6-66	15 kg	<b>838,00</b>
<b>KT 6-66 L</b>	● 150 x 96,4 x 12 cm	Pane 6-66 Breit	15 kg	<b>878,00</b>
<b>KT 9-99</b>	● 150 x 135,4 x 12 cm	Pane 9-99	20 kg	<b>1.058,00</b>
<b>aus lackiertem Stahl:</b>				
<b>KBS 4-44</b>	● 97,5 x 96,5 x 12 cm	Profi 4-44	11 kg	<b>638,00</b>
<b>KBS 6-66</b>	● 97,5 x 125,5 x 12 cm	Profi 6-66	13 kg	<b>738,00</b>
<b>KXLS 4-44</b>	● 100 x 99,5 x 12 cm	Deluxe / Special / Power / Italia / Master 4-44	11 kg	<b>678,00</b>
<b>KXLS 6-66</b>	● 100 x 135,5 x 12 cm	Deluxe / Special / Power / Italia / Master 6-66	14 kg	<b>758,00</b>
<b>KXLS 6-66 L</b>	● 130,5 x 99,5 x 12 cm	Deluxe / Special / Power / Italia / Master 6-66 Breit	13 kg	<b>778,00</b>
<b>KXLS 9-99</b>	● 130,5 x 138,5 x 12 cm	Deluxe / Special / Power / Italia / Master 9-99	17 kg	<b>958,00</b>
<b>KTS 4-44</b>	● 110 x 99,4 x 12 cm	Pane 4-44	12 kg	<b>738,00</b>
<b>KTS 6-66</b>	● 110 x 135,4 x 12 cm	Pane 6-66	15 kg	<b>838,00</b>
<b>KTS 6-66 L</b>	● 150 x 96,4 x 12 cm	Pane 6-66 Breit	15 kg	<b>878,00</b>
<b>KTS 9-99</b>	● 150 x 135,4 x 12 cm	Pane 9-99	20 kg	<b>1.058,00</b>
<b>5R020000</b>	●	Drehzahlregler optional		<b>258,00</b>
<b>5A020000</b>	●	elektrischer Motor optional		<b>658,00</b>



# Pizzaöfen - pizza ovens

## Zubehör

Modelle models	Maße dimension	Bezeichnung description	Preis CHF price
 <b>90/20</b>	(ØxL) 20 x 170 cm	Edelstahl-Schaufel mit beweglichem Griff stainless steel shovel with a movable handle	<b>218,00</b>
 <b>98/33</b>	(ØxL) 33 x 170 cm	Aluminium-Schaufel aluminum shovel	<b>218,00</b>
 <b>186</b>	(ØxL) 33 x 70 cm	kurze Aluminium-Schaufel short aluminum shovel	<b>118,00</b>
 <b>110</b>	(BxTxL) 22 x 7 x 170 cm	Ofenbesen aus Naturfasern oven-broom with natural fiber	<b>178,00</b>
 <b>16/4</b>	<b>Wandhalterung</b>	4 Halteplätze für Schaufeln 4 places for holding blades	<b>98,00</b>
 <b>140</b>	<b>Holzgestell</b>	zum Reinstellen von Schaufeln - für den Boden to put in the shovels - for the floor	<b>158,00</b>

Modelle models	Maße dimension	Bezeichnung description	Preis CHF price	
150/3 ●	Ø 11 cm	Pizzaroller aus Edelstahl stainless steel pizza cutter	58,00	
151 ●	9 x 12 cm	Pizzaspatel aus Edelstahl stainless steel pizza spatula	50,00	
152/1 ●	9 x 25 cm	Pizzaspatel aus Edelstahl stainless steel pizza spatula	78,00	
162/10 ●	10 cm	Teigspatel aus Edelstahl stainless steel dough spatula	38,00	
141 ●	12 cm	Teigschaber flexibel aus Edelstahl flexible stainless steel spatula	38,00	
190/25 ●	25 cm	Pizzablechzange pizza plate pliers	90,00	

# Teigknetmaschinen - spiral dough mixer

## IBM - IBT

**Kessel nicht abnehmbar**  
boiler cannot be removed

Die Teigmaschinen dieser Serie zeichnen sich besonders durch ihre robuste Verarbeitung aus. Die ideale Maschine für Pizzerien, Konditoreien & Bäckereien. Die kleinen Maschinen IBM 5 und 10 sind auch gut geeignet für den privaten Gebrauch. Sie sind besonders leise und wartungsarm, da sie mit einem Reduziergetriebe im Ölbad ausgerüstet sind. Der fest montierte Kessel, die Spirale, sowie das Schutzgitter sind aus Edelstahl hergestellt. Sie sind für den härtesten Arbeitseinsatz entwickelt und gebaut worden.

The dough machines of this series are characterized by their sturdy design. The ideal machine for pizzerias, pastry shops and bakeries. The small machines IBM 5 and 10 are also well suited for home use. They are very quiet and low-maintenance, as they are equipped with a reducer in oil bath. The permanently mounted boiler, the spiral, and the guards are made of stainless steel. They have been designed and built for the hardest labor.

- ✓ inkl. Timer & Rollensatz  
included timer & castors
- ✓ Reduziergetriebe im Ölbad  
reduced transmission in an oil bath
- ✓ Teigbrecher aus 18/10 Edelstahl  
dough-breaker in 18/10 stainless steel
- ✓ Knethaken aus handgeschmiedetem Edelstahl  
hook for kneading in handforged stainless steel



### Anschluss 230 Volt

**Außenmaße (BxTxH) in cm**  
external dimensions

**Kesselvolumen**  
boiler dimensions

**Fassungsvermögen**  
capacity

**Leistung**  
power

**Stundenleistung**  
dough / hour

**Anschluss**  
power supply

**Gewicht**  
weight

**Preis CHF**  
price

### IBM 5

24 x 50 x 50

7 Liter

5 kg Teig

0,37 kW

29 kg Teig

230 V

30 kg

**1.998,00**

### IBM 10

26 x 50 x 50

10 Liter

8 kg Teig

0,37 kW

35 kg Teig

230 V

30 kg

**2.198,00**

# spiral dough mixer - Teigknetmaschinen

Anschluss 230 Volt	IBM 15	IBM 20	IBM 30	IBM 40	IBM 50
<b>Außenmaße (BxTxH) in cm</b> external dimensions	38,5 x 67 x 72,5	38,5 x 67 x 72,5	42,4 x 73,5 x 80,5	48 x 80,5 x 82,5	48 x 80,5 x 82,5
<b>Kesselvolumen</b> boiler dimensions	16 Liter	22 Liter	32 Liter	41 Liter	48 Liter
<b>Fassungsvermögen*</b> capacity	12 kg Teig	17 kg Teig	25 kg Teig	35 kg Teig	42 kg Teig
<b>Leistung</b> power	0,75 kW	0,75 kW	1,1 kW	1,1 kW	1,5 kW
<b>Stundenleistung</b> dough / hour	48 kg Teig	56 kg Teig	88 kg Teig	112 kg Teig	128 kg Teig
<b>Anschluss</b> power supply	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
<b>Gewicht</b> weight	65 kg	65 kg	86,6 kg	95,4 kg	97,4 kg
<b>Preis CHF</b> price	2.538,00	2.598,00	2.998,00	3.798,00	3.998,00
Anschluss 400 Volt	IBT 15	IBT 20	IBT 30	IBT 40	IBT 50
<b>Technische Daten</b> technical data	wie IBM 15	wie IBM 20	wie IBM 30	wie IBM 40	wie IBM 50
<b>Anschluss</b> power supply	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
<b>Preis CHF</b> price	2.538,00	2.598,00	2.998,00	3.798,00	3.998,00
2 Geschwindigkeiten	IBT 15-2G	IBT 20-2G	IBT 30-2G	IBT 40-2G	IBT 50-2G
<b>Technische Daten</b> technical data	wie IBM 15	wie IBM 20	wie IBM 30	wie IBM 40	wie IBM 50
<b>Anschluss</b> power supply	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
<b>Preis CHF</b> price	3.078,00	3.198,00	3.598,00	4.358,00	4.558,00

\* maximale Kapazität aus einem Wasser & Mehl Gemisch (maximum capacity of a water & flour mixture)

● Lagerware (items on stock)

● Lieferzeit 3-4 Wochen (delivery time 3-4 weeks)

# Teigknetmaschinen - spiral dough mixer

## IMR - ITR

### aufklappbares Rührwerk stirrer mechanism is to open

Diese Teigmaschinen sind zusätzlich mit einem abnehmbaren Kessel und einem aufklappbaren Rührwerk ausgestattet, dadurch wird die Entnahme des Teiges erleichtert. Durch ihre besonders robuste Verarbeitung ist es die ideale Maschine für Pizzerien, Konditoreien & Bäckereien. Sie sind besonders leise und wartungsarm, da sie mit einem Reduziergetriebe im Ölbad ausgerüstet sind. Diese Maschinen sind für den härtesten Arbeitseinsatz entwickelt und gebaut worden.

This dough machines are also equipped with a removable boiler and a hinged stirrer, thereby facilitating the removal of the dough. Through its particularly robust processing, it is the ideal machine for pizzerias, confectioneries and bakeries. They are very quiet and low-maintenance, as they are equipped with a reducer in oil bath. These machines are designed and built for the hardest labor.

- ✓ inkl. Timer & Rollensatz  
included timer & castors
- ✓ Reduziergetriebe im Ölbad  
reduced transmission in an oil bath
- ✓ Teigbrecher aus 18/10 Edelstahl  
dough-breaker in 18/10 stainless steel
- ✓ Knethaken aus handgeschmiedetem Edelstahl  
hook for kneading in handforged stainless steel

### abnehmbarer Kessel removable boiler



Anschluss 230 Volt	IMR 5	IMR 10
<b>Außenmaße (BxTxH) in cm</b> external dimensions	38,5 x 67 x 67,5	38,5 x 67 x 67,5
<b>Kesselvolumen</b> boiler dimensions	7 Liter	10 Liter
<b>Fassungsvermögen</b> capacity	5 kg Teig	8 kg Teig
<b>Leistung</b> power	0,37 kW	0,37 kW
<b>Stundenleistung</b> dough / hour	29 kg Teig	35 kg Teig
<b>Anschluss</b> power supply	230 V	230 V
<b>Gewicht</b> weight	58 kg	60 kg
<b>Preis CHF</b> price	<b>2.998,00</b>	<b>3.098,00</b>

# spiral dough mixer - Teigknetmaschinen

Anschluss 230 Volt	IMR 15	IMR 20	IMR 30	IMR 40	IMR 50
<b>Außenmaße (BxTxH) in cm</b> external dimensions	38,5 x 67 x 72,5	38,5 x 67 x 72,5	42,4 x 73,5 x 80,5	48 x 80,5 x 82,5	48 x 80,5 x 82,5
<b>Kesselvolumen</b> boiler dimensions	16 Liter	22 Liter	32 Liter	41 Liter	48 Liter
<b>Fassungsvermögen*</b> capacity	12 kg Teig	17 kg Teig	25 kg Teig	35 kg Teig	42 kg Teig
<b>Leistung</b> power	0,75 kW	0,75 kW	1,1 kW	1,1 kW	1,5 kW
<b>Stundenleistung</b> dough / hour	48 kg Teig	56 kg Teig	88 kg Teig	112 kg Teig	128 kg Teig
<b>Anschluss</b> power supply	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
<b>Gewicht</b> weight	71,5	73 kg	94,6 kg	105,4 kg	107,4 kg
<b>Preis CHF</b> price	3.398,00	3.598,00	4.238,00	4.458,00	4.638,00
Anschluss 400 Volt	ITR 15	ITR 20	ITR 30	ITR 40	ITR 50
<b>Technische Daten</b> technical data	wie IMR 15	wie IMR 20	wie IMR 30	wie IMR 40	wie IMR 50
<b>Anschluss</b> power supply	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
<b>Preis CHF</b> price	3.398,00	3.598,00	4.238,00	4.458,00	4.638,00
2 Geschwindigkeiten	ITR 15-2G	ITR 20-2G	ITR 30-2G	ITR 40-2G	ITR 50-2G
<b>Technische Daten</b> technical data	wie IMR 15	wie IMR 20	wie IMR 30	wie IMR 40	wie IMR 50
<b>Anschluss</b> power supply	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
<b>Preis CHF</b> price	3.958,00	4.158,00	4.798,00	4.998,00	5.198,00

\* maximale Kapazität aus einem Wasser & Mehl Gemisch (maximum capacity of a water & flour mixture)

● Lagerware (items on stock)

● Lieferzeit 3-4 Wochen (delivery time 3-4 weeks)

# Teigportionierer - dough divider

## DIV PORTIONIERER



Professioneller Teigportionierer inklusiv Untergestell mit einem Fassungsvermögen für 30 kg Teig zum Portionieren von Pizzateig. Variable Einstellmöglichkeit der Teigportionsgröße von 20-300 Gramm. Lieferung inklusiv 2 Teigtrichter.

Professional dough divider included base with a capacity for 30 kg of dough for portioning pizza dough. Variable adjustment of the size of the dough portion of 20-300 gr. Supplied with 2 dough hopper.

- ✓ Spirale, Messer & Wanne aus Edelstahl  
spiral, knife & tub in stainless steel
- ✓ Portionsgröße von 20-300 gr  
portion size 20-300 gr
- ✓ Deckel mit Mikroschalter  
cover with micro switch
- ✓ portionieren von 30 kg Teig  
to portion dough of 30 kg
- ✓ inklusiv Untergestell  
stand included

### inklusive 2 Portionstrichter (CON45, CON70)

damit lassen sich Portionsgrößen von 20-300 gr herstellen  
included 2 dough hopper (CON45, CON70)  
so you can produce portion sizes from 20-300 gr

Portionierer	Außenmaße (BxTxH) external dimensions	Kapazität capacity	Leistung / Anschluss power / power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
DIV 300 MN ●	44 x 83 x 53 cm	30 kg	0,37 kW / 230 Volt	79 kg	13.898,00
DIV 300 TR ●	44 x 83 x 53 cm	30 kg	0,37 kW / 400 Volt	79 kg	13.898,00

# dough divider - Teigportionierer

## PF PORTIONIERER

**PF SU 037** ●  
Untergestell / stand  
49 x 60 x 60 cm  
17 kg  
**1.078,00 CHF**



Professioneller Teigportionierer mit einem Fassungsvermögen für 30 kg Teig zum Portionieren von Pizzateig. Variable Einstellmöglichkeit der Teigportionsgröße. Produktionsleistung: bis zu 1200 Stück/h, abhängig von der Teigportionsgröße. Lieferung inklusiv 1 Portionstrichter.

Professional dough divider with a capacity of 30 kg for portioning pizza dough. Variable adjustment of the size of the dough portion. Production performance: up to 1200 pcs / h, depending on the size of the dough portion. Supplied with 1 dough hopper.

Portionstrichter ●	Trichter (Ø) cone	Teigportionen dough portions	Preis CHF price
PF AH 027 RO	3,5 cm	50 gr - 70 gr	<b>428,00</b>
PF AH 021 RO	4 cm	60 gr - 100 gr	<b>264,00</b>
PF AH 022 RO	4,5 cm	90 gr - 130 gr	<b>294,00</b>
PF AH 023 RO	5 cm	120 gr - 160 gr	<b>294,00</b>
PF AH 024 RO	5,5 cm	150 gr - 190 gr	<b>294,00</b>
PF AH 025 RO	6 cm	180 gr - 220 gr	<b>294,00</b>
PF AH 026 RO	6,5 cm	210 gr - 250 gr	<b>300,00</b>
PF AH 044 RO	7 cm	240 gr - 300 gr	<b>300,00</b>



Portionierer ●	Außenmaße (BxTxH) external dimensions	Kapazität capacity	Leistung / Anschluss power / power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
PF POR	47,5 x 76,5 x 50 cm	30 kg	0,47 kW / 400 Volt	90 kg	<b>20.598,00</b>



# Teigabrunder - dough rounder

## PAL ABRUNDER



**PAL 300**



**PAL 1300**

- ✓ 1 Teigballen runden pro Sekunde  
possibility to round one portion each second
- ✓ Teile komplett abnehmbar für eine leichte Reinigung  
completely removable parts for easy cleaning
- ✓ Teflonspirale  
teflon spiral

Diese Maschinen sind robust gebaut und erleichtern die Arbeit. Es besteht die Möglichkeit 1 Teigballen jede Sekunde zu runden. Automatisch - ohne Werkzeugwechsel. Auch die Reinigung wird vereinfacht, da man die Teile komplett abnehmen kann. An/Ausschalter mit 24 NVR. These machines are built to last and make work easier. It is possible to round dough balls each 1 second. Automatically - without tool change. The cleaning is simplified because you can completely remove the parts. On / off switch with 24 NVR.

Abrunder ●	Außenmaße (BxTxH) external dimensions	Teigportion portion of dough	Leistung / Anschluss power / power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
<b>PAL 300 MN</b>	33 x 55 x 81 cm	20 - 300 gr	0,55 kW / 230 Volt	47 kg	<b>6.958,00</b>
<b>PAL 300 TR</b>	33 x 55 x 81 cm	20 - 300 gr	0,55 kW / 400 Volt	47 kg	<b>6.958,00</b>
<b>PAL 1300 MN</b>	44 x 70 x 95 cm	20 - 1000 gr	0,85 kW / 230 Volt	120 kg	<b>12.598,00</b>
<b>PAL 1300 TR</b>	44 x 70 x 95 cm	20 - 1000 gr	0,85 kW / 400 Volt	120 kg	<b>12.598,00</b>

# dough rounder - Teigabrunder

## PF ABRUNDER



**PF SU 107** ●  
Untergestell / stand  
53 x 57 x 85 cm  
20 kg  
**778,00 CHF**



Optional erhältlich: Rollenset (4 Rollen) / castors set **338,00 CHF**

Abrunder ●	Außenmaße (BxTxH) external dimensions	Kapazität capacity	Leistung / Anschluss power / power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
<b>PF ARR</b>	57 x 61 x 50 cm	30 kg	0,37 kW / 400 Volt	85 kg	<b>8.518,00</b>

Professioneller Teigabrunder mit einem Fassungsvermögen für 30 kg Teig zum Abrunden von Pizzateig. Variable Teigabrundermöglichkeit durch verschiedene Abrunderschnecken, je nach gewünschter Teiggröße. Lieferung inklusiv 1 Abrunderschnecke.

Professional dough rounder with a capacity of 30 kg for rounding pizza dough. Variable adjustment of the dough rounding through different snails. Depending on the desired dough weight. Supplied with 1 dough snail.

Abrunderschnecken ●	Teigportionen dough portions	Preis CHF price
<b>PF KA 024 RO</b>	50 gr - 80 gr	<b>1.578,00</b>
<b>PF KA 025 RO</b>	90 gr - 130 gr	<b>1.578,00</b>
<b>PF KA 026 RO</b>	140 gr - 180 gr	<b>1.578,00</b>
<b>PF KA 027 RO</b>	190 gr - 230 gr	<b>1.578,00</b>
<b>PF KA 029 RO</b>	220 gr - 260 gr	<b>1.578,00</b>
<b>PF KA 028 RO</b>	260 gr - 300 gr	<b>1.578,00</b>



# Kombiteigportionierer - combi dough divider

## PF PORTIONIERER & ABRUNDER KOMBI



**Optional erhältlich:** Rollenset (4 Rollen) / castors set 338,00 CHF

Professionelle Teigportionierer- & abrunder Maschine mit einem Fassungsvermögen für 30 kg Teig. Besonders gut geeignet für im Kühlschrank gegärte Pizzateige. Ein ideales handwerkliches Gerät für Pizzerien mit angemessener Größe. Variable Einstellmöglichkeit der Teigportionsgröße und Abrundergröße durch Verwendung verschiedener Schnecken und Trichter. Produktionsleistung: bis zu 1200 Stück/h, abhängig von der Teigportionsgröße. Lieferung inklusiv 1 Teigtrichter & 1 Abrunderschnecke.

Professional dough divider & rounder machine with a capacity for 30 kg dough. Especially suitable for fermented pizza dough in the refrigerator. An ideal device for pizzerias craftsmanship with reasonable size. Variable set of the size of the dough portion and dough weight by using various snails and funnel. Production capacity: up to 1200 pcs / h, depending on the dough portion. Supplied with 1 dough hopper & 1 dough snail.

Portionierer	Außenmaße (BxTxH) external dimensions	Kapazität capacity	Leistung / Anschluss power / power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
PF PO-AR	76,5 x 76,5 x 145 cm	30 kg	0,84 kW / 400 Volt	234 kg	30.798,00

# combi dough divider - Kombiteigportionierer

## Combi PORTIONIERER & ABRUNDER KOMBI

- ✓ Spirale, Messer & Wanne aus Edelstahl  
spiral, knife & tub in stainless steel
- ✓ Portionsgröße von 20-300 gr  
portion size 20-300 gr
- ✓ transparenter Deckel mit Mikroschalter  
transparent cover with micro switch
- ✓ Portionieren & Abrunden von 30 kg Teig  
to portion dough of 30 kg
- ✓ inklusiv Untergestell  
stand included
- ✓ inklusiv 2 Portionstrichter (CON45, CON70)  
included 2 dough hopper



Professioneller Teigportionierer & Teigabrunder inklusiv Untergestell mit einem Fassungsvermögen für 30 kg Teig zum Portionieren & Abrunden von Pizzateig. Variable Einstellmöglichkeit der Teigportionsgröße von 20-300 Gramm. Lieferung inklusiv 2 Portionsteigtrichter.

Professional dough divider included base with a capacity for 30 kg of dough for portioning pizza dough. Variable adjustment of the size of the dough portion of 20-300 gr. Supplied with 2 dough hopper.

Portionierer ●	Außenmaße (BxTxH) external dimensions	Kapazität capacity	Leistung / Anschluss power / power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
Combi 300 MN	49 x 110 x 148 cm	30 kg	0,37 / 0,55 kW - 230 Volt	120 kg	20.878,00
Combi 300 TR	49 x 110 x 148 cm	30 kg	0,37 / 0,55 kW - 400 Volt	120 kg	20.878,00

## Prisma

**Extrem lange Lebensdauer durch patentiertes Rollensystem**  
extremely long life with patented roller system

**Prisma 420 RP**  
**500 RP**

**Prisma 420**

**Prisma 310**



**Touch  
& Go**

- ✓ **Betrieb wahlweise manuell oder automatisch**  
operate either manually or automatically
- ✓ **automatischer Start durch Sensoren**  
automatic start by sensors
- ✓ **digitales Pizzenzählwerk**  
digital counter for pizza
- ✓ **Time-Set Funktion**  
einstellbare Arbeitszeit von 10-35 Sekunden  
Maschine stoppt automatisch  
time-set function  
variable working time from 10-35 seconds  
machine stops automatically



Teigausroller mit patentiertem Rollensystem



Machines with patented roller system



Machines avec un rouleau système breveté

# dough rolling machines - Teigausroller

	Prisma 310	Prisma 420	Prisma 420 RP	Prisma 500 RP
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	46 x 38 x 63,5 cm	56 x 41 x 74 cm	56 x 41 x 70 cm	65,5 x 41 x 70 cm
<b>Pizzadurchmesser</b> baking chamber dimensions	14 - 30 cm	26 - 40 cm	26 - 40 cm	26 - 45 cm
<b>Teiggewicht</b> baking chamber	80 - 210 gr	210 - 700 gr	220 - 1000 gr	220 - 1000 gr
<b>Leistung</b> power	0,25 kW	0,37 kW	0,37 kW	0,37 kW
<b>Anschluss</b> power supply	230 V	230 V	230 V	230 V
<b>Gewicht</b> weight	25 kg	37 kg	38 kg	41 kg
<b>Preis</b> price	<b>2.198,00 CHF</b>	<b>2.498,00 CHF</b>	<b>2.598,00 CHF</b>	<b>2.738,00 CHF</b>
<b>Touch &amp; Go</b>	<b>Prisma 310 TG</b>	<b>Prisma 420 TG</b>	-	-
<b>Technische Daten</b> technical data	wie Prisma 310	wie Prisma 420	-	-
<b>Preis</b> price	<b>2.338,00 CHF</b>	<b>2.598,00 CHF</b>	-	-

**Optional erhältlich:** 5P020001 Fußpedal / foot pedal ● **100,00 CHF**

Alle Modelle können mit einem Fußpedal nachgerüstet werden.  
All models can be retrofitted with a foot pedal.



Die Teigausrollmaschinen der Serie Prisma sind mit dem neuen Patent zur Rollenverstellung ausgerüstet. Durch unser neues Patentsystem lassen sich die Abstände der unteren und oberen Rollen mühelos regulieren und rasten automatisch bei der gewünschten Teigstärke ein. Durch dieses Patentsystem werden die Zahnrollen und Antriebswellen der Teigausroller weniger abgenutzt, dadurch ist eine längere reibungslose Funktionalität gewährleistet. Alle Teigausroller sind standardmäßig mit einer Wandhalterung versehen. So ist es möglich, bei geringem Platzbedarf die Teigausroller bequem an eine Wand zu montieren.

The dough rolling machines of the serie Prisma are equipped with the new patent on the role adjustment. With our new patent system, the distances between the upper and lower rollers can be regulated easily and automatically lock at the desired dough thickness a. By the patent system, the sprockets and drive shafts of the stretching rollers are worn less, thus a longer ensures smooth functionality. All stretching rollers are fitted as standard with a wall mount. Thus, it is possible to easily assemble in a small space between the rollers on a wall.

# Teigausroller - dough rolling machines

## Prisma

**Extrem lange Lebensdauer durch patentiertes Rollensystem**  
extremely long life with patented roller system

310/1

310/2

500/1

**Optional erhältlich:** • 5P020001 Fußpedal / foot pedal **100,00 CHF**

Alle Modelle können mit einem Fußpedal nachgerüstet werden.  
All models can be retrofitted with a foot pedal.

Die Teigausrollmaschinen der Serie Prisma sind mit dem neuen Patent zur Rollenverstellung ausgerüstet. Durch unser neues Patentsystem lassen sich die Abstände der Rollen mühelos regulieren und rasten automatisch bei der gewünschten Teigstärke ein. Durch dieses Patentsystem werden die Zahnrollen und Antriebswellen der Teigausroller weniger abgenutzt, dadurch ist eine längere reibungslose Funktionalität gewährleistet. Alle Teigausroller sind standardmäßig mit einer Wandhalterung versehen. So ist es möglich, bei geringem Platzbedarf die Teigausroller bequem an eine Wand zu montieren.

The dough rolling machines of the serie Prisma are equipped with the new patent on the role adjustment. With our new patent system, the distances between the upper and lower rollers can be regulated easily and automatically lock at the desired dough thickness a. By the patent system, the sprockets and drive shafts of the stretching rollers are worn less, thus a longer ensures smooth functionality. All stretching rollers are fitted as standard with a wall mount. Thus, it is possible to easily assemble in a small space between the rollers on a wall.

	Prisma 310/1	Prisma 310/2	Prisma 500/1
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	48 x 35,5 x 43 cm	64,5 x 36 x 41 cm	64,5 x 36 x 43 cm
<b>Pizzadurchmesser</b> baking chamber dimensions	14 - 30 cm	14 - 30 cm	26 - 45 cm
<b>Teiggewicht</b> baking chamber	80 - 210 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
<b>Leistung</b> power	0,25 kW	0,25 kW	0,37 kW
<b>Anschluss</b> power supply	230 V	230 V	230 V
<b>Gewicht</b> weight	18 kg	22 kg	27 kg
<b>Preis</b> price	<b>1.498,00 CHF</b>	<b>1.798,00 CHF</b>	<b>1.898,00 CHF</b>



Teigausroller mit patentiertem Rollensystem



Machines with patented roller system



Machines avec un rouleau système breveté

# pasta rolling machines - Nudelteigausroller

## SI

### Teigausroller mit Nudelmessern dough rolling machine with knives for pasta

Dieser Teigausroller ist komplett aus Edelstahl hergestellt und wird vorzugsweise als Nudelteigausroller benutzt. Mit optionalen Messern in verschiedenen Größen werden die Nudeln auch gleich in der gewünschten Breite geschnitten. Man kann diese Maschine natürlich auch zum Ausrollen von anderen Teigen benutzen. Durch die Einstellmöglichkeit verschiedener Stärken ist sie eine äußerst praktische und vielseitig einsetzbare Maschine für kleinere bis größere Küchen.

This dough rolling machine is completely made of stainless steel and is preferably used as pasta rolling machine. With optional knives of various sizes the noodles will be cut also to the desired width. You can also use this machine for rolling other doughs. Through the adjustment of various strengths, it is an extremely practical and varied machine for small to large kitchens.



#### Anschluss 230 Volt

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Rollenlänge**  
roller length

**einstellbare Teigstärke**  
adjustable dough thickness

**Leistung**  
power

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

#### Si 320 - MN

58 x 48 x 40 cm

32 cm

0-10 mm

0,37 kW

52 kg

**4.698,00 CHF**

#### Si 420 - MN

68 x 48 x 40 cm

42 cm

0-10 mm

0,37 kW

61 kg

**4.918,00 CHF**

#### Si 520 - MN

78 x 48 x 40 cm

52 cm

0-10 mm

0,37 kW

70 kg

**5.258,00 CHF**

#### Anschluss 400 Volt

**Preis**  
price

#### Nudelmesser

Nudelmesser 2 mm (für Tagliolini)

Nudelmesser 4 mm (für Tagliatelle)

Nudelmesser 6 mm (für Tagliatelle)

Nudelmesser 12 mm (für Pappardelle)

#### Si 320 - TR

**4.598,00 CHF**

658,00 CHF TGP2/320

638,00 CHF TGP4/320

638,00 CHF TGP6/320

638,00 CHF TGP12/320

#### Si 420 - TR

**4.818,00 CHF**

658,00 CHF TGP2/420

638,00 CHF TGP2/420

638,00 CHF TGP2/420

638,00 CHF TGP2/420

#### Si 520 - TR

**5.178,00 CHF**

638,00 CHF TGP2/520

638,00 CHF TGP2/520

638,00 CHF TGP2/520

638,00 CHF TGP2/520



# Nudelmaschinen - pasta machines

## MPF

### Vollautomatische Nudelmaschinen automatically pasta machine

**MPF 1,5** ohne Abschneidevorrichtung  
without trim off fixture



**MPF 2,5**

ohne Abschneidevorrichtung  
kann optional bestellt werden  
without trim off fixture  
optional available



**MPF 8**












**MPF 4**



Bei diesen vollautomatischen Nudelmaschinen werden die Zutaten direkt in die Maschine gefüllt und nach kurzer Zeit sind die gewünschten Teigwaren in der gewünschten Art fertig. Dauergeschmierte Kugellager an den beweglichen Bauteilen machen diese Maschine praktisch wartungsfrei. Alle Teile der Maschine, die mit dem Teig in Berührung kommen sind aus Edelstahl gefertigt und gewährleisten damit höchste Hygiene und eine leichte Reinigung.

In these fully automatic noodle machine, the ingredients are loaded directly into the machine, and after a short time the desired pasta in the desired finished style is ready. Permanently lubricated ball bearings on the moving parts make this machine practically maintenance free. All parts of the machine that come into contact with the dough are made of stainless steel, thus ensuring maximum hygiene and easy cleaning.

# pasta machines - Nudelmaschinen

Maschinen	MPF 1,5 N		MPF 2,5 N		MPF 4 N		MPF 8 N	
	● ohne Abschneidevorrichtung		● optionale Abschneidevorrichtung		● inklusiv Abschneidevorrichtung		● inklusiv Tisch & Abschneidevorrichtung	
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	25 x 48 x 29 cm		26 x 60 x 38 cm		35 x 76 x 45 cm		45 x 72 x 75 cm	
<b>Schüssel Kapazität</b> bowl capacity	1,5 kg		2,5 kg		4 kg		8 kg	
<b>Teigproduktion</b> dough production	5 kg / h		8 kg / h		13 kg / h		25 kg / h	
<b>Matrizen</b> nozzle	Ø 5 cm		Ø 5,7 cm		Ø 5,7 cm		Ø 7,8 cm	
<b>Leistung</b> power	300 W		370 W		750 W		1000 W	
<b>Anschluss</b> power supply	230 V		230 V		400 V		400 V	
<b>Gewicht</b> weight	20 kg		29 kg		42 kg		87 kg	
<b>Preis</b> price	<b>2.598,00 CHF</b>		<b>3.798,00 CHF</b>		<b>7.698,00 CHF</b>		<b>11.658,00 CHF</b>	
<b>Matrizen</b>	● Preis / Nudelgröße		Preis / Nudelgröße		Preis / Nudelgröße		Preis / Nudelgröße	
Capelli D'Angelo 	118,00 CHF	Ø 1 mm	158,00 CHF	Ø 1 mm	158,00 CHF	Ø 1 mm	258,00 CHF	Ø 1 mm
Spaghetti 	118,00 CHF	Ø 2 mm	158,00 CHF	Ø 2 mm	158,00 CHF	Ø 2 mm	258,00 CHF	Ø 2 mm
Spaghetti Chitarra 	118,00 CHF	2x2 mm	158,00 CHF	2x2 mm	158,00 CHF	2x2 mm	258,00 CHF	2x2 mm
Bigoli 	118,00 CHF	Ø 3 mm	158,00 CHF	Ø 3 mm	158,00 CHF	Ø 3 mm	258,00 CHF	Ø 3 mm
Tagliolini 	118,00 CHF	3 mm	158,00 CHF	3 mm	158,00 CHF	3 mm	258,00 CHF	3 mm
Fettucine 	118,00 CHF	8 mm	158,00 CHF	8 mm	158,00 CHF	8 mm	258,00 CHF	8 mm
Pappardelle 	118,00 CHF	16 mm	158,00 CHF	16 mm	158,00 CHF	16 mm	258,00 CHF	16 mm
Pasta Sfoglia 	138,00 CHF	135 mm	178,00 CHF	155 mm	178,00 CHF	155 mm	318,00 CHF	205 mm
Fusilli 	118,00 CHF	Ø 9 mm	158,00 CHF	Ø 9 mm	158,00 CHF	Ø 9 mm	258,00 CHF	Ø 9 mm
Casarecce 	118,00 CHF	9x5 mm	158,00 CHF	9x5 mm	158,00 CHF	9x5 mm	258,00 CHF	9x5 mm
Gnocchi 	118,00 CHF	Ø 12 mm	158,00 CHF	Ø 12 mm	158,00 CHF	Ø 12 mm	258,00 CHF	Ø 12 mm
Bucatini 	118,00 CHF	Ø 4 mm	158,00 CHF	Ø 4 mm	158,00 CHF	Ø 4 mm	258,00 CHF	Ø 4 mm
Maccheroni 	118,00 CHF	Ø 8,5 mm	158,00 CHF	Ø 8,5 mm	158,00 CHF	Ø 8,5 mm	258,00 CHF	Ø 8,5 mm
Cannellone 	118,00 CHF	Ø 25 mm	158,00 CHF	Ø 25 mm	158,00 CHF	Ø 25 mm	258,00 CHF	Ø 30 mm
Senza Fori 	118,00 CHF	-	158,00 CHF	-	158,00 CHF	-	258,00 CHF	-

**Optional erhältlich:** Unterstelltisch ACCARMPF / stand 518,00 CHF ●  
Abschneidevorrichtung ACCOLMPFEN / trim off fixture 1.298,00 CHF ●

# Pizzateigpressen - pizza dough press

## Pressa

**Perfekte & schnelle Methode zum gleichmäßigen Formen von Pizzaböden**  
perfect and fast method for pizza bases in constant uniformity





- ✓ separate Temperatureinstellung des Tellers  
separate temperature setting of the plate
- ✓ einfache Regulierung der Teigstärke  
easy regulation of the dough size
- ✓ Druckzeit elektronisch einstellbar  
electronic adjustment of the pressure time
- ✓ Pressteller aus Edelstahl AISI 304  
plate for pressing in stainless steel AISI 304
- ✓ Gehäuse aus Edelstahl AISI 304  
housing in stainless steel AISI 304

Diese Pizzateigpresse ist die ideale Maschine um Pizzateigballen schnell und einfach in die gewünschte Größe zu pressen. Dank des speziellen Presstellers wird auch der traditionelle Rand des Pizzabodens geformt. Durch die separate Temperatureinstellung des Tellers lassen sich die Böden schnell und vor allem gleichmäßig formen. Eine enorme Arbeitserleichterung gerade in Stoßzeiten.

This pizza dough press is the ideal machine to press pizza doughs quickly and easily to the desired size. Thanks to special pressing plate and the edge of the traditional pizza crust is formed. The separate temperature adjustment of the plate, the shelves can be quickly and evenly, especially forms. A lot of work, especially in peak hours.

	Pressa 33	Pressa 45
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	56 x 43 x 75 cm	67 x 55 x 86 cm
<b>Teigmenge</b> dough	100 - 270 gr	100 - 500 gr
<b>Tellerdurchmesser</b> plate diameter	33 cm	45 cm
<b>Leistung</b> power	3,6 kW	5,6 kW
<b>Anschluss</b> power supply	400 V	400 V
<b>Gewicht</b> weight	100 kg	130 kg
<b>Preis</b> price	<b>8.398,00 CHF</b>	<b>10.598,00 CHF</b>

 Pizzateigpresse mit Teigstärkenregulierung

 Pizza dough press with dough regulation

 Presse à pizza avec régulation de pâte

# vegetable cutter - Gemüseschneider

## Magnum

**Großküchen-Gemüseschneider**  
vegetable cutter for canteen kitchen

Der Magnum 330 Gemüseschneider ist für größere Gastronomieküchen oder Kantinenküchen entwickelt worden. Für Gemüseverarbeitung in großen Mengen. Robust gebautes Gerät inklusiv fahrbarem Unterbau aus Edelstahl. Leistungsstarker belüfteter Motor mit Überhitzungsschutz ausgestattet für den Einsatz im Dauerbetrieb. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sind leicht abzunehmen, um die Reinigung zu erleichtern. Durch die Vielzahl an optionalen Scheiben und den 3 Aufsätzen ist dieser Gemüseschneider immer der richtige Helfer in der Großküche.

The Magnum 330 vegetable cutter is designed for large catering kitchen or canteen kitchens. For processing vegetables in large quantities. Robust build quality equipment including movable frame made of stainless steel. Powerful ventilated motor with thermal protection for use in continuous operation. All parts that come into contact with food easily removed to facilitate cleaning.

**Im Lieferumfang enthalten:** fahrbarer Unterbau  
delivery included: wheeled substructure

**Optional lieferbar:** Schneidescheiben, Aufsätze  
optionally available: slicing discs, feeders



	Magnum TV330 2G	Magnum TV330 inverter
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	56 x 86 x 112 cm	56 x 86 x 112 cm
<b>Leistung</b> power	1,7 kW   2,3 kW	3,8 kW
<b>Stundenproduktion</b> output per hour	400 - 1500 kg	200 - 1800 kg
<b>Scheibendrehzahl</b> speed of the discs	140 U/min   280 U/min	von 60 bis 450 U/min
<b>Anschluss</b> power supply	400 V	400 V
<b>Gewicht</b> weight	110 kg	120 kg
<b>Preis</b> price	<b>16.998,00 CHF</b>	<b>19.798,00 CHF</b>
<b>Zubehör</b> ●		
<b>Trichteraufsatz</b> hopper	<b>4.158,00 CHF</b>	<b>4.158,00 CHF</b>
<b>Käseaufsatz</b> cheese feeder	<b>5.658,00 CHF</b>	<b>5.658,00 CHF</b>
<b>Rundaufsatz</b> rounded feeder	<b>5.658,00 CHF</b>	<b>5.658,00 CHF</b>



# Gemüseschneider - vegetable cutter

## A2

Für alle Arten von Gemüsevorbereitung geeignet.  
for all kinds of vegetable preparation



A2



A2 INOX



A2 - 2G



A2 INOX - 2G

# vegetable cutter - Gemüseschneider

Der wohl bekannteste Gemüseschneider auf dem europäischen Markt. Unverzichtbar in jeder Küche. Eine leistungsfähige Profimaschine zum Zerkleinern von Gemüse, Obst, Brot, Käse, Schokolade, Trockenfrüchten und vieles mehr. Durch die große Auswahl an Scheiben ist die Vielfalt der Einsatzmöglichkeiten dieses Gerätes nahezu unbegrenzt und die Arbeitszeit wird wesentlich reduziert. Ein großartiger Vorteil ist die einzigartige Bauweise: die Motorwärme wird dauerhaft vom Schneidebereich ferngehalten; somit fängt das Schnittgut nicht schon nach kurzer Zeit zu schmier an, wie z.B. bei Schokolade oder Käse. Ebenso ist ein Verletzen durch rotierende Messer nahezu unmöglich. Um die Einsatzmöglichkeiten noch zu erhöhen gibt es den Gemüseschneider inzwischen auch mit 2 Geschwindigkeiten und verschiedenen Ausführungen. Das Gerät lässt sich einfach mit ein paar Handgriffen reinigen und die Wartung wird erleichtert. Stundenleistung bis zu 150 kg. Eine neuentwickelte Spezialauswurfscheibe ist im Lieferumfang enthalten.

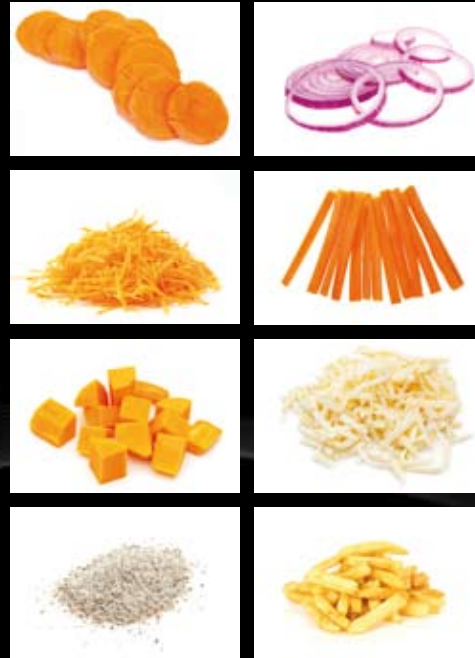
The most famous vegetable cutter on the European market. Indispensable in every kitchen. A powerful professional machine for shredding of vegetables, fruit, bread, cheese, chocolate, dried fruits and much more. Due to the wide range of wheels, the variety of applications of this device is virtually unlimited and the working time is substantially reduced. A great advantage is its unique design: the engine heat is permanently kept away from the cutting area, so the cut does not start after a short time to smear on, such as with chocolate or cheese. Similarly, a hurting is almost impossible by rotating blades. To enhance the capabilities nor is there any vegetable cutter now with 2 speeds and different designs. The unit is easy to clean with a few simple steps and facilitating maintenance. Hourly output up to 150 kg. A newly developed special eject disc is included.

<b>Anschluss 230 V</b>	<b>A2 230V</b>	<b>A2 INOX 230V</b>
<b>Ausführung</b> execution	● Korpus: Edelstahl Einfüllschacht: Plastik	● Korpus: Edelstahl Einfüllschacht: Edelstahl
<b>Außenmaße (BxTxH) in cm</b> external dimensions	23,5 x 55 x 56	23,5 x 55 x 56
<b>Leistung</b> power	0,55 kW	0,55 kW
<b>Scheibendrehzahl</b> speed of the slices	250 U/min	250 U/min
<b>Anschluss</b> power supply	230 V	230 V
<b>Gewicht</b> weight	24 kg	24 kg
<b>Preis</b> price	<b>1.758,00 CHF</b>	<b>1.838,00 CHF</b>
<b>Anschluss 400 V</b>	<b>A2 400V</b>	<b>A2 INOX 400V</b>
<b>Leistung</b> power	● wie A2 230V	● wie A2 INOX 230V
<b>Preis</b> price	<b>1.758,00 CHF</b>	<b>1.838,00 CHF</b>
<b>2 Geschwindigkeiten 400 V</b>	<b>A2 2G</b>	<b>A2 INOX 2G</b>
<b>Leistung</b> power	● 0,26 kW - 0,60 kW	● 0,26 kW - 0,60 kW
<b>Anschluss</b> power supply	400 V	400 V
<b>Scheibendrehzahl</b> speed of the slices	125 - 250 U/min	125 - 250 U/min
<b>Preis</b> price	<b>2.378,00 CHF</b>	<b>2.458,00 CHF</b>

# Gemüseschneider - vegetable cutter

## TVM

**Mehr als 60 verschiedene, spezielle Schnittarten möglich.**  
more than 60 different special average species possible



Dieser Gemüseschneider ist der ideale Küchenhelfer, wenn es schnell gehen muss. Das Gehäuse besteht aus Edelstahl und Aluminiumguss. Der Deckel ist leicht zu öffnen und komplett abnehmbar, dadurch wird die Reinigung enorm erleichtert und Zeit gespart. Leichtere Handhabung des Gerätes im Gebrauch. Durch den Einsatz von verschiedenen Scheiben kann man Obst und Gemüse schneiden, würfeln, reiben, zerkleinern oder auch in Stifte schneiden. Am besten geeignet für Mensas, Restaurants und mittelgroße Betriebe. Gebaut gemäß EN 1678 Norm.







This vegetable cutter is the perfect kitchen helper when it needs to go fast. The housing is made of stainless steel and aluminum. The lid is easy to open and completely removable, thereby cleaning easier and saves enormous time. Easier handling of the device in use. Through the use of different slices can be cut fruits and vegetables, dice, grate, shred or cut into sticks also. Most suitable for cafeterias, restaurants and medium sized businesses. Built in accordance with EN 1678 standard.

	TVM
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	26,1 x 60,4 x 52,2 cm
<b>Leistung</b> power	0,55 kW
<b>Stundenleistung</b> dough / hour	bis zu 400 kg je nach Schnittgut und Schnittart
<b>Anschluss</b> power supply	230 V
<b>Gewicht</b> weight	24 kg
<b>Preis</b> price	<b>2.118,00 CHF</b>

# slicing discs - Schneidescheiben

Auf den folgenden Seiten ist eine große Auswahl an Scheiben zum Einsetzen für die Gemüseschneider aufgeführt. Die Scheiben sind in verschiedene Kategorien eingeteilt: Schneidescheiben, Reibescheiben, Stäbchenscheiben, Würfelgitter (verwendbar nur in Verbindung mit einer E-Schneidescheibe), Pomme-Frites-Scheiben (verwendbar auch nur in Kombination mit einer E-Schneidescheibe), sowie Auswurfscheiben. Die Scheiben für den Magnum-Gemüseschneider sind ebenfalls gesondert aufgeführt.

On the following pages a large selection of discs is listed at the onset of the vegetable cutter. The discs are divided into different categories: slicers, potato slices, sticks slicing, dicing grid (used only in conjunction with an electric slicer), Pomme fries slices (can be used only in combination with an electric slicer), and eject discs. The discs for the Magnum vegetable cutter are also listed separately.

<b>Schneidescheiben</b> slicing discs	<b>Schnittstärke</b> slice strength	<b>passend für</b> suitable for	<b>Preis</b> CHF price
<b>E 1</b> 	1 mm		<b>138,00</b>
<b>E 2</b> 	2 mm	z.B. Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Weißkraut --- e.g. cucumbers, carrots, rings of onions, cabbage	<b>138,00</b>
<b>E 3</b> 	3 mm		<b>138,00</b>
<b>E 4</b> 	4 mm	z.B. Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Weißkraut --- e.g. cucumbers, carrots, rings of onions, cabbage	<b>138,00</b>
<b>E 5</b> 	5 mm	z.B. gekochte Kartoffel, Tomaten, Früchte, Champignons --- e.g. boiled potato, tomatoes, fruits, champignons	<b>158,00</b>










# Schneidescheiben - slicing discs

Schneidescheiben slicing discs	Schnittstärke slice strength	passend für suitable for	Preis CHF price
<b>E 6</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>6 mm</li> </ul>	 <p>z.B. für grobe Schnitte, Tomaten, Früchte, Champignons, Bananen --- e.g. for rough cuts, tomatoes, fruits, champignons, bananas</p>	<b>138,00</b>
<b>E 8</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>8 mm</li> </ul>		<b>138,00</b>
<b>E 10</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>10 mm</li> </ul>	<p>z.B. für sehr grobe Schnitte, Tomaten, Früchte, Champignons, Bananen --- e.g. for very rough cuts, tomatoes, fruits, champignons, bananas</p>	<b>138,00</b>
<b>E 14</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>14 mm</li> </ul>		<b>138,00</b>
<b>X 1-8</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 - 8 mm</li> </ul>	<p>variabel einstellbare Schneidescheibe (nicht geeignet als Schneidescheibe für Würfelgitter oder Pommes-Frites-Scheiben) --- adjustable slicing disc (not for use with dicing grids and french-fries-discs)</p>	<b>338,00</b>
<b>S 1</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 mm</li> </ul>	<p>Sichelscheibe Feinschnitt für sehr weiche Materialien -- fine cut for very soft material</p>	<b>158,00</b>
<b>S 2</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 mm</li> </ul>		<b>158,00</b>







# slicing discs - Schneidescheiben

Reibescheiben rasp discs	Reibestärke rasp strength	passend für suitable for	Preis CHF price
<b>Z 2</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 mm</li> </ul>	 <p>z.B. Karotten, Brot, Nüsse -- e.g. carrots, bread, nuts</p>	<b>150,00</b>
<b>Z 3</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>3 mm</li> </ul>	<p>z.B. Käse, Karotten, Salate, Nüsse, Schokolade --- e.g. for rough cuts, tomatoes, fruits, champignons, bananas</p>	<b>150,00</b>
<b>Z 4</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>4 mm</li> </ul>	<p>z.B. Pizzakäse, Karotten, Salate, Käse, Nüsse, Schokolade --- e.g. pizza cheese, carrots, salat, cheese, nuts, chocolate</p>	<b>150,00</b>
<b>Z 7</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>7 mm</li> </ul>	<p>z.B. Pizzakäse, Kartoffel-Rösti, Rettich --- e.g. pizza cheese, fried grated potatoes, radish</p>	<b>150,00</b>
<b>V</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt; 1 mm</li> </ul>	<p>speziell für Paniermehl, Parmesan, Nüsse --- specifically for breadcrumbs, parmesan cheese, nuts</p>	<b>150,00</b>
<b>PZ 7</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>7 mm</li> </ul>	<p>spezielle Mozzarella-Reibescheibe für Mozzarellasticks --- special mozzarella slice</p>	<b>148,00</b>
<b>DT 9</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>9 mm</li> </ul>	<p>spezielle Mozzarella-Reibescheibe für Mozzarellasticks --- special mozzarella slice</p>	<b>154,00</b>





# Schneidescheiben - slicing discs

Stäbchenscheiben rod shaped discs	Schnittstärke slice strength	passend für suitable for	Preis CHF price
 <p><b>H 2,5</b></p>	<p>● 2,5 mm</p>	 <p>Julienneschnitt: Spezielle Schneideart von Gemüse. Dabei wird das Gemüse in ganz feine Streifen geschnitten.</p> <p>---</p> <p>Julienne-Cut: Special cut of vegetables. where the vegetables were cutted in very thin strips.</p>	<p><b>198,00</b></p>
 <p><b>H 4</b></p>	<p>● 4 mm</p>		<p><b>198,00</b></p>
 <p><b>H 6</b></p>	<p>● 6 mm</p>		<p><b>198,00</b></p>
 <p><b>H 8</b></p>	<p>● 8 mm</p>		<p><b>198,00</b></p>
 <p><b>H 10</b></p>	<p>● 10 mm</p>		<p><b>198,00</b></p>
 <p><b>4 PZ 5</b></p>	<p>● 5 mm</p>		<p>spezielle Mozzarella-Stäbchenscheibe für runde Mozarellastäbchen</p> <p>---</p> <p>special mozzarella rod shaped disc for rounded mozarellasticks</p>










# slicing discs - Schneidescheiben

<b>Würfelgitter</b> dicing grid	<b>Würfelstärke</b> dicing strength	<b>passend für</b> suitable for	<b>Preis</b> CHF price
<b>D 8x8</b> 	● 8 mm	 <p>Zur Herstellung von Würfeln: Verwendung nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E möglich.</p> <p>Bei Anwendung mit einer E-Schneidescheibe der gleichen mm-Größe entstehen quadratische Würfel.</p> <p>---</p> <p>For producing of dices: To be used only in combination with a slicing disc E.</p> <p>In the use of a slicing disc E with the same mm-size you produce quadratic dices.</p>	<b>238,00</b>
<b>D 10x10</b> 	● 10 mm		<b>238,00</b>
<b>D 12x12</b> 	● 12 mm		<b>238,00</b>
<b>D 16x16</b> 	● 16 mm		<b>238,00</b>
<b>D 20x20</b> 	● 20 mm		<b>238,00</b>

# Schneidescheiben - slicing discs

Pommesscheiben french fries discs		Schnittstärke slice strength	passend für suitable for		Preis CHF price
<b>B 6</b>		• 6 mm	Zur Herstellung von Pommes Frites: Verwendung nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E möglich  ---  For the production of french fries: Usage only in connection with slicing discs E possible.		<b>218,00</b>
<b>B 8</b>		• 8 mm			<b>218,00</b>
<b>B 10</b>		• 10 mm			<b>218,00</b>
Auswurfscheiben ejector plastic discs					Preis CHF price
<b>Hoch</b> high		•	Zum Auswerfen des Schnittgutes. --- To eject the cut good.		<b>58,00</b>
<b>Tief</b> low		•	Zum Auswerfen des Schnittgutes. --- To eject the cut good.		<b>52,00</b>
Scheibenständer disc stand					Preis CHF price
		• Contenitore	zur Aufbewahrung von Schneidescheiben --- for storage of slicing discs		<b>90,00</b>

# magnum slicing discs - Magnum Schneidescheiben

Magnum Scheiben magnum discs	Stärke in mm strength	Modelle models		Preis CHF price
<b>ME</b>  <b>MEF</b> 	1 - 12 mm  1   2   3 mm	ME 1   ME 2   ME 3   ME 4 ME 5   ME 6   ME 8   ME 10   ME 12  MEF 1   MEF 2   MEF 3	<b>Schneidescheiben</b> <small>slicing discs</small>	à <b>1.198,00</b>  à <b>1.518,00</b>
<b>MZ</b>  <b>MV</b> 	3   4   7 mm  < 1 mm	MZ 3   MZ 4   MZ 7  MV		<b>Reibscheiben</b> <small>rasp discs</small>
<b>MPZ</b>  <b>MH</b> 	5   8 mm  3   4   6   8   10 mm	M4PZ5   M4PZ8 <small>für Mozzarella</small>  MH 3   MH 4   MH 6   MH 8   MH 10	<b>Stäbchenscheiben</b> <small>rod shaped discs</small>	
<b>MDG</b>  <b>MD</b> 	8x8   10x10   12x12 16x16   20x20   24x24  8x8   10x10   12x12 16x16   20x20   24x24	MDG 8x8   MDG 10x10   MDG 12x12 MDG 16x16   MDG 20x20   MDG 24x24  <small>nur in Verbindung mit Schneidaufsatz MC nutzbar            --- used only in conjunction with cutter MC</small>  MD 8x8   MD 10x10   MD 12x12 MD 16x16   MD 20x20   MD 24x24		<b>Würfelgitter</b> <small>dicing grid</small>
<b>MC</b> 	8   10   12   22 mm	MC 8   MC 10   MC 12   MC 22 Schneidaufsatz verwendbar mit Würfelgittern --- attachable disc for cutting with dicing grid	<b>Aufsatz</b> <small>blade piece</small>	

## Pratic



### Leistungsstarker Tischcutter für vielseitigen Einsatz powerful cutter for the table for multifunctional use

Der Pratic Cutter ist aus Edelstahl hergestellt. Die Abdeckung des Kessels ist aus lebensmittelechtem Plastik und extrem bruchsicher. Der Tischcutter verfügt über vier spezielle GummifüÙe, die eine hohe Stand- und Rutschfestigkeit gewährleisten. Zur Sicherheit sind Mikroschalter am Deckel angebracht, so dass ein Betrieb des Cutters nur im geschlossenen Zustand möglich ist. Die Modelle der Pratic Serie verfügen über eine Motorbremse, die einen schnellen Stillstand der Schneidmesser sichern. Die Messerumdrehungen sind über das Bedienfeld an der Vorderseite regulierbar. Der Kessel liegt nicht auf dem Gehäuse auf, damit eine Erwärmung der Lebensmittel durch den Motor verhindert wird. Mitgeliefert wird 1 Standardmesser. Weitere Hackmesser sind als Zubehör erhältlich. Durch zwei synchron laufende Motoren ist der Pratic 8 der stärkste seiner Klasse. Selbstverständlich erfüllt der Cutter alle Hygiene und CE Vorschriften.

The Pratic cutter is made of stainless steel. The cover of the boiler is made of food grade plastic and extremely shatterproof. The table editor has four special rubber feet to ensure a high level and slip resistance. For safety are attached to the lid, so that operation of the cutter can only be in the closed state microswitch. The models in the series feature Pratic a motor brake, providing rapid shutdown of the cutter. The blade turns are adjustable from the control panel on the front. The boiler is not in the housing, so that a heating of the food is prevented by the motor. Included is 1 standard blade. More choppers are available as accessories. By two synchronous motors Pratic 8 of the most powerful in its class. Of course, the cutter meets all hygiene and CE regulations.

**ACHTUNG:** Nicht für den Dauerbetrieb geeignet: durch die digitale Regelung der Geschwindigkeit kann es dazu kommen, dass der Motor sich erwärmt. Für Dauerbetrieb bitte Cutter der Serie "Robot / L" wählen.

Not suitable for continuous operation: the digital control of the speed, it may happen that the engine warms up. For continuous operation, please choose Cutter "Robot / L" series.

	Pratic 3	Pratic 5	Pratic 8
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	35 x 24 x 31 cm	41 x 31 x 34 cm	41 x 31 x 40 cm
<b>Leistung</b> power	480 W	960 W	960 W
<b>Messerdrehzahl</b> speed of the knife	900 - 2200 U/min	900 - 2200 U/min	900 - 2200 U/min
<b>Kesselmaße (ØxH)</b> boiler dimension	18 x 10,5 cm	24 x 12 cm	24 x 18 cm
<b>Anschluss</b> power supply	230 V	230 V	230 V
<b>Gewicht</b> weight	11 kg	18 kg	19 kg
<b>Preis</b> price	<b>2.158,00 CHF</b>	<b>2.778,00 CHF</b>	<b>3.058,00 CHF</b>
<b>Zubehör</b>			
<b>Kunststoffdeckel</b> plastic cover	<b>78,00 CHF</b> RGA00201	<b>98,00 CHF</b> RGA00202	<b>98,00 CHF</b> RGA00202
<b>Messerset glatt (standard)</b> knife set straight (standard)	<b>178,00 CHF</b> RGA00213	<b>278,00 CHF</b> RGA00038	<b>278,00 CHF</b> RGA00038
<b>Messerset gelocht</b> knife set perforated	<b>178,00 CHF</b> RGA00212	<b>278,00 CHF</b> RGA00217	<b>278,00 CHF</b> RGA00217
<b>Messerset gezahnt</b> knife set toothed	<b>178,00 CHF</b> RGA00216	<b>278,00 CHF</b> RGA00040	<b>278,00 CHF</b> RGA00040



Petersilie / parsley	~ 15 Sek.	glattes Hackmesser (Standard)
Semmelbrösel / breadcrumbs	~ 60 Sek.	glattes Hackmesser (Standard)
passierte Tomaten / sieved tomatoes	~ 60 Sek.	glattes Hackmesser (Standard)
Mayonnaise / mayonnaise	~ 130 Sek.	gelochtes Hackmesser
Schokolade / chocolate	~ 60 Sek.	gelochtes Hackmesser
Kuchenteig / cake mixture	~ 60 Sek.	gezahntes Hackmesser



# Cutter - cutter

L



L3 / L5 / L8



L 16 Magnum

Petersilie / parsley	~ 15 Sek.	glattes Hackmesser (Standard)
Semmelbrösel / breadcrumbs	~ 60 Sek.	glattes Hackmesser (Standard)
passierte Tomaten / sieved tomatoes	~ 60 Sek.	glattes Hackmesser (Standard)
Mayonnaise / mayonnaise	~ 130 Sek.	gelochtes Hackmesser
Schokolade / chocolate	~ 60 Sek.	gelochtes Hackmesser
Kuchenteig / cake mixture	~ 60 Sek.	gezahntes Hackmesser

## Leistungsstarker Tischcutter für den Dauerbetrieb powerful cutter for the table for continuous operation

### Robot

Die Tischcutter der Serie „Robot“ sind komplett aus Edelstahl hergestellt und die idealen Standgeräte für kleinen Platzbedarf. Der Cutter Robot 8 verfügt außerdem über eine Motorbremse.

The table editor of the series "Robot" are completely made of stainless steel and the ideal stand for small footprint devices. The cutter Robot 8 also has an engine brake.

### L 16 Magnum

Der Cutter L 16 Magnum wurde für die größere Gastronomie und Metzgereien entwickelt und verbindet alle Vorteile der Cutter Serie Robot mit einer deutlich höheren Kapazität und Stundenleistung.

The cutter L 16 Magnum is designed for the larger restaurants and butchers and combines all the advantages of robotic cutter series with a much higher capacity and performance hours.

<b>Anschluss 400 Volt</b>	<b>L 3T</b>	<b>L 5T</b>	<b>L 8T</b>	<b>L 16 Magnum</b>
	Compact	Ideal	Profi	Magnum
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	24 x 27 x 42 cm	28 x 33 x 49 cm	28 x 33 x 55 cm	75 x 50 x 51 cm
<b>Leistung</b> power	0,55 kW - 1,7 A	1,1 kW - 4,3 A	1,1 kW - 4,3 A	3,5 kW & 4,5 kW 4,3 A
<b>Messerdrehzahl</b> speed of the knife	1400 U/min	1400 U/min	1400 U/min	1400 & 2400 U/min
<b>Kesselmaße (ØxH)</b> boiler dimension	18 x 10,5 cm	24 x 12 cm	24 x 18 cm	33 x 28 cm
<b>Gewicht</b> weight	13,5 kg	20 kg	21 kg	100 kg
<b>Preis</b> price	<b>2.018,00 CHF</b>	<b>2.698,00 CHF</b>	<b>2.918,00 CHF</b>	<b>10.538,00 CHF</b>
<b>Anschluss 230 Volt</b>	<b>L 3M</b>	<b>L 5M</b>	<b>L 8M</b>	<b>-</b>
<b>Leistung</b> power	0,55 kW - 3,5 A	1,1 kW - 6,7 A	1,1 kW - 6,7 A	-
<b>Preis</b> price	<b>2.038,00 CHF</b>	<b>2.718,00 CHF</b>	<b>2.958,00 CHF</b>	-
<b>Zubehör</b>				
<b>Kunststoffdeckel</b> plastic cover	<b>78,00 CHF</b> RGA00201	<b>98,00 CHF</b> RGA00202	<b>98,00 CHF</b> RGA00202	-
<b>Messerset glatt (standard)</b> knife set straight (standard)	<b>178,00 CHF</b> RGA00037	<b>218,00 CHF</b> RGA00034	<b>218,00 CHF</b> RGA00034	<b>998,00 CHF</b> RGA00289
<b>Messerset gelocht</b> knife set perforated	<b>178,00 CHF</b> RGA00041	<b>218,00 CHF</b> RGA00043	<b>218,00 CHF</b> RGA00043	<b>998,00 CHF</b> RGA00287
<b>Messerset gezahnt</b> knife set toothed	<b>178,00 CHF</b> RGA00042	<b>218,00 CHF</b> RGA00048	<b>218,00 CHF</b> RGA00048	<b>998,00 CHF</b> RGA00288

# Kartoffelschäler - potato peeler

PP



PP 5T



PP 5



PP 10



PP 18



PP 5 / PP 10 / PP 18 Lieferung erfolgt inklusiv Auffangschublade für Kartoffelschalen

Die professionellen Kartoffelschäler sind ideal geeignet für Restaurants und Hotels. Das Gehäuse besteht komplett aus AISI 304 Edelstahl. Die italienischen Motoren sind asynchron ventiliert. Das Schleifmittel ist so konzipiert, dass es dem Benutzer eine einfache Reinigung und optimale Bedienung ermöglicht. Außerdem verfügt das Gerät über ein elektronisches Wasserventil, sowie Sicherheits-Mikroschalter an Deckel und Auswurfschacht. Der transparente Deckel ist aus unzerbrechlichem Plastik gefertigt. Optional sind Auffangschubladen für Kartoffelschalen erhältlich. Die digitale Steuerung ist besonders benutzerfreundlich. Alle elektrischen Teile sind bedeckt mit ergonomischen Sicherheits-Plastik. Zusätzlich besitzt das Gerät einen digitalen Multifunktions-Timer und eine manuelle Entladungs-Taste. Das Bedienpult ist IP 55 (Staub- und Strahlwasserschutz) gesichert. Die Kartoffeln können über den Untenausladenkollektor oder über den Seitenausladenkollektor (PP5T nicht!) ausgelassen werden. Das Produkt enthält einen Riemenantrieb.

The professional potato peeler is ideal for restaurants and hotels. The housing is made entirely of AISI 304 stainless steel. The Italian ventilated motors are asynchronous. The abrasive is designed so that it allows the user an easy cleaning and optimal operation. In addition, the device has an electronic water valve, and safety microswitch on the lid and chute features. The transparent cover is made of unbreakable plastic. Optional drip tray for potato skins are available. The digital controller is easy to use. All electrical parts are covered with plastic ergonomic safety. In addition, the unit has a multi-function digital timer and a manual discharge button. The control panel is IP 55 (dust and water jet protection ) secured. The potatoes can be skipped by the lower discharge manifold or over the touchline shop collector ( PP5T not). The product contains a belt drive.



# potato peeler - Kartoffelschäler



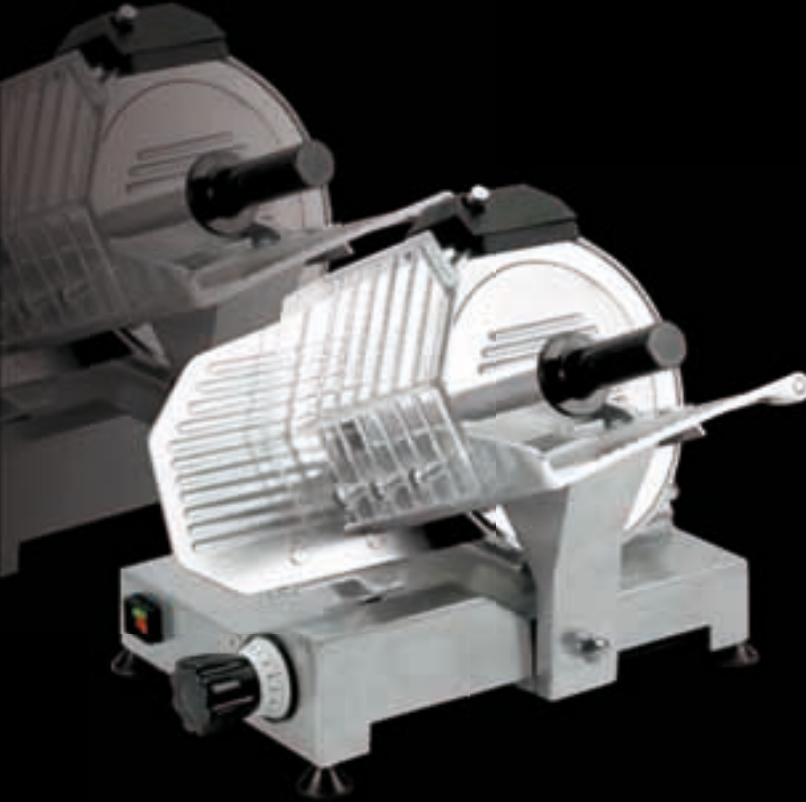
Seitenausladenkollektor: Ø 50 mm  
 Untenausladenkollektor: Ø 50 mm  
 Schlauchspannung : 3/4"

Anschluss 230 Volt	PP 5T MN	PP 5 MN	PP 10 MN	PP 18 MN
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	53 x 52 x 52 cm	53 x 52 x 70 cm	53 x 66 x 85 cm	53 x 66 x 95 cm
<b>Leistung</b> power	0,37 W	0,37 W	0,55 W	0,90 W
<b>Geschwindigkeit</b> speed	270 U/min	270 U/min	320 U/min	320 U/min
<b>Stundenproduktion</b> hourly production	150 kg	150 kg	300 kg	500 kg
<b>Schäl-Zeitverlauf</b> peeling cycle	60-90 sek	60-90 sek	90-120 sek	120-150 sek
<b>Befüllung max.</b> maximum charge	5 kg	5 kg	10 kg	18 kg
<b>Wassertemperatur</b> water temperature	5/20 °C	5/20 °C	5/20 °C	5/20 °C
<b>Gewicht</b> weight	28 kg	35 kg	40 kg	45 kg
<b>Preis</b> price	<b>2.2998,00 CHF</b> (FP 104)	<b>3.258,00 CHF</b> (FP 106)	<b>3.838,00 CHF</b> (FP 100)	<b>4.078,00 CHF</b> (FP 102)
Anschluss 400 Volt	PP 5T TR	PP 5 TR	PP 10 TR	PP 18 TR
<b>technische Daten</b> technical data	wie PP5T MN	wie PP5 MN	wie PP10 MN	wie PP18 MN
<b>Preis</b> price	<b>2.958,00 CHF</b> (FP 105)	<b>3.178,00 CHF</b> (FP 107)	<b>3.778,00 CHF</b> (FP 101)	<b>3.998,00 CHF</b> (FP 103)

# Aufschnittmaschinen - slicers

## FAP

### Schrägschneider



Die Schrägschneider der FAP Serie sind aus hochwertigem eloxiertem Aluminium und verfügen alle über einen luftgekühlten Riemengrippantrieb, der einen wartungsarmen Betrieb gewährleistet. Der Schlitten ist zur Reinigung über eine Sicherungsschraube abnehmbar. Der durchsichtige Hartplastikschutz vor dem Schlitten garantiert optimalen Schutz bei bester Handhabung der Maschine. Die abgedeckte Nachfettöffnung erleichtert die Wartung und Pflege der Maschine, was eine lange Lebensdauer garantiert.

Inklusiv Messerschleifaufsatz.

The diagonal cutter FAP series are made of high quality anodized aluminum and all have an air-cooled gripp belt drive which ensures low maintenance operation. The carriage is for cleaning a removable screw. The clear hard plastic protective front of the sled offers optimal protection against the best handling of the machine. The covered re-grease port facilitates maintenance and care of the machine, which guarantees a long life.

Included knife grinding attachment.

**Schnittstärke / average strength: 0-16 mm**

**inkl. Messerschleifaufsatz**  
incl. knife grinder attachment

	FAP 220	FAP 250	FAP 300
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	36 x 44 x 33 cm	44 x 53 x 37,5 cm	47 x 60 x 45 cm
<b>Messerdurchmesser</b> blade diameter	22 cm	25 cm	30 cm
<b>Schnittgröße max.</b> cutting capacity	22 x 16,5 cm	23 x 17,5 cm	24,5 x 19,5 cm
<b>Leistung</b> power	150 W	160 W	220 W
<b>Anschluss</b> power supply	230 V	230 V	230 V
<b>Gewicht</b> weight	11,5 kg	14,7 kg	23 kg
<b>Preis</b> price	<b>1.058,00 CHF</b>	<b>1.258,00 CHF</b>	<b>2.198,00 CHF</b>

# slicers - Aufschnittmaschinen

## TOP

### Schrägschneider

Die Serie TOP besteht aus eloxiertem Aluminium mit Getriebeübertragung und innovativen Eigenschaften. Es wurden so weit wie möglich alle Phasen der Reinigung vereinfacht um eine Wartung der Maschine überflüssig zu machen. Serienmäßig ist ein geschärftes, chromgehärtetes Spezialstahlmesser mit Rillen montiert. Dadurch ist ein problemloser Schnitt von Brot, Käse, Wurst und Gemüse möglich mit qualitativ besserem Schnitt. Der patentierte Schlitten läuft auf einem Lager aus rostfreiem Stahl und ist komplett entfernbar. Mit diesem Laufsystem entfällt das Schmieren der Schiebeteile. Der Motor hat eine Getriebeübertragung und es ist kein Anspannen des Riemens nötig.

The TOP series is made of anodized aluminum with a gear transmission and innovative features. There are as far as possible all phases of cleaning is simplified to eliminate the need for maintenance of the machine. Standard is a sharpened, hardened chrome steel knife mounted with special grooves. This creates a problem-section of bread, cheese, sausage and vegetables is possible with better quality cut. The patented slide runs on a bearing made of stainless steel and is completely removable. This flow system lubricating the sliding parts is eliminated. The engine has a gear transmission and it is not necessary tightening of the belt.



**Direktantrieb**  
direct drive

**Schnittstärke / average strength: 0-16 mm**

	TOP 220	TOP 250	TOP 275	TOP 300
<b>Außenmaße (BxTxH) in cm</b> external dimensions	38 x 44,5 x 37	42,5 x 52,5 x 38	42,5 x 53,5 x 40,5	48 x 58 x 51,5
<b>Messerdurchmesser</b> blade diameter	22 cm	25 cm	27,5 cm	30 cm
<b>Schnittgröße max.</b> cutting capacity	19,5 x 15,5 cm	23 x 17,5 cm	23 x 18 cm	26,5 x 21 cm
<b>Leistung</b> power	200 W	200 W	200 W	220 W
<b>Anschluss</b> power supply	230 V	230 V	230 V	230 V
<b>Gewicht</b> weight	12,5 kg	14 kg	15 kg	20,8 kg
<b>Preis</b> price	<b>1.318,00 CHF</b>	<b>1.678,00 CHF</b>	<b>1.798,00 CHF</b>	<b>2.758,00 CHF</b>

# Aufschnittmaschinen - slicer

## GR ECO

### Schrägschneider



Die Schrägschneider ECO sind für den privaten Gebrauch und kleinere Betriebe ausgelegt. Sie sind aus eloxiertem Aluminium hergestellt und ausgestattet mit einem asynchronen belüfteten Motor, einem Messerschutzring, einer rollengelagerten Schlittenführung, sowie einem Riemenge triebe.

Hochwertige Alleschneider inklusive Schleifvorrichtung.

The gravity slicers ECO are designed for the private use and small buisness. They are made of anodized aluminum and equipped with an asynchronous ventilated motor, a blade protection ring, a permanently lubricated carriage ball bearing and a belt transmission. High quality slicers with a device for grinding included.



#### Anschluss 230 Volt

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Leistung**  
power

**Messer**  
blade

**Schnittgröße max.**  
cutting capacity max.

**Schnittstärke max.**  
slice thickness max.

**Wagenlauf**  
carriage sliding

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

#### GR 220 MN ECO

48 x 38,5 x 34 cm

0,14 kW

22 cm

23 x 16 cm

15 mm

25,5 cm

12 kg

**1.098,00 CHF**  
(FAG 223)

#### GR 250 MN ECO

48 x 38,5 x 36,5 cm

0,14 kW

25 cm

23 x 18,5 cm

15 mm

25,5 cm

14 kg

**1.158,00 CHF**  
(FAG 253)

#### GR 275 MN ECO

50,5 x 41 x 37,5 cm

0,15 kW

27,5 cm

23 x 19 cm

15 mm

25,5 cm

16 kg

**1.358,00 CHF**  
(FAG 275)

## GR

### Schrägschneider

Diese Schrägschneider gibt es in der Standardausführung und in der Retroversion. Sind aus poliertem eloxiertem Aluminium hergestellt und ideal für kleinere Hotels, Restaurants, Cafes und Imbisse. Die Retroversion ist zusätzlich aufwendig lackiert. Ausgestattet sind sie mit einem asynchronen belüfteten Motor, einem Messerschutzring, einer rollengelagerten Schlittenführung, sowie einem Riemengetriebe. Es sind hochwertige Alleschneider inklusive Schleifvorrichtung.

These gravity slicers are available in the normal version and in a retro version. They are made of anodized aluminum and ideally suited for small hotels, restaurants, cafes and snack bars. The retro version is additionally painted. They are equipped with an asynchronous ventilated motor, a blade protection ring, a permanently lubricated carriage ball bearing and a belt transmission. They are high quality slicers with a device for grinding included.



Standard	GR 220 MN	GR 250 MN
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	45 x 40 x 37 cm	47 x 58 x 37 cm
<b>Leistung</b> power	0,25 kW	0,25 kW
<b>Anschluss</b> power supply	230 Volt	230 Volt
<b>Messer</b> blade	22 cm	25 cm
<b>Schnittgröße max.</b> cutting capacity max.	21 x 17 cm	25 x 19 cm
<b>Schnittstärke max.</b> slice thickness max.	15 mm	15 mm
<b>Wagenlauf</b> carriage sliding	24 cm	26 cm
<b>Gewicht</b> weight	13 kg	19 kg
<b>Preis</b> price	<b>1.358,00 CHF</b> (FA 223)	<b>1.718,00 CHF</b> (FA 253)
Retro	GR 220R MN	GR 250R MN
<b>technische Daten</b> technical data	wie GR 220 MN	wie GR 250 MN
<b>Preis</b> price	<b>1.598,00 CHF</b> (FAR 223)	<b>1.798,00 CHF</b> (FAR 253)



# Aufschnittmaschinen - slicer

## GR

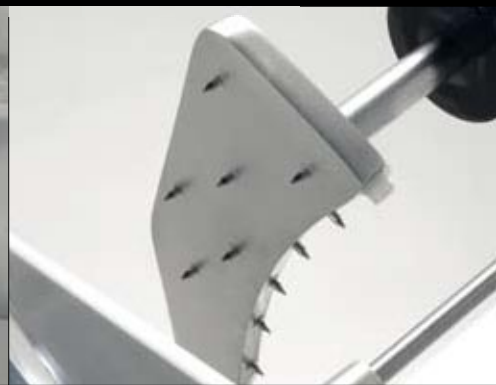
### Schrägschneider



GR 275



GR 300



Die Profi-Schrägschneider GR275-GR300 ideal für Metzgereien, Hotels, Restaurants, Cafes und Imbisse. Die Modelle GR330-GRGR350 kommen für anspruchsvollere Arbeiten zum Einsatz und eher geeignet für Metzgereien und Supermärkte. Hergestellt sind sie aus poliertem eloxiertem Aluminium. Ausgestattet sind sie mit einem asynchronen belüfteten Motor, einem Messerschutzring, einer rollengelagerten Schlittenführung, einer Plexiglasschutzabdeckung, einer großen Schnittgutablage, sowie einem leistungsstarken Riemenge triebe. Es sind professionelle Alleschneider inklusive Schleifvorrichtung.

The professional gravity slicers GR275-GR300 are ideal for butcheries, Hotels, restuarants, cafes and snack bars. The models GR330-GR350 are made for heavy duty work and ideal for butcheries and supermarkets. Made of polished anodized aluminum. Equipped with an asynchronous ventilated motor, a blade protection ring, a permanently lubricated carriage ball bearing, a safety carriage plexiglass cover, a capacious feeding pan and a powerful belt transmission. They are professional slicer with a device for grinding included.

# slicer - Aufschnittmaschinen



GR 330



GR 350



## Anschluss 230 Volt

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimension

**Leistung**  
power

**Messer**  
blade

**Schnittgröße max.**  
cutting capacity max.

**Schnittstärke max.**  
slice thickness max.

**Wagenlauf**  
carriage sliding

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## GR 275 MN

63 x 50 x 42 cm

0,27 kW

27,5 cm

23 x 16 cm

15 mm

27 cm

22 kg

**2.198,00 CHF**  
(FA 277)

## GR 300 MN

63 x 50 x 42 cm

0,27 kW

30 cm

23 x 16 cm

15 mm

27 cm

23 kg

**2.638,00 CHF**  
(FA 303)

## GR 330 MN

78 x 50 x 48 cm

0,38 kW

33 cm

25 x 24 cm

15 mm

33 cm

38 kg

**3.158,00 CHF**  
(FA 333)

## GR 350 MN

80 x 50 x 48 cm

0,38 kW

35 cm

25 x 24 cm

15 mm

33 cm

40 kg

**3.778,00 CHF**  
(FA 353)

## Anschluss 400 Volt

**technische Daten**  
technical data

**Preis**  
price

## GR 275 TR

wie GR 275 MN

**2.298,00 CHF**  
(FA 278)

## GR 300 TR

wie GR 300 MN

**2.718,00 CHF**  
(FA 302)

## GR 330 TR

wie GR 330 MN

**3.198,00 CHF**  
(FA 332)

## GR 350 TR

wie GR 350 MN

**3.838,00 CHF**  
(FA 352)

# Aufschnittmaschinen - slicers

## GPR

### Schrägschneider



Diese Aufschnittmaschinen sind aus hochwertigem eloxiertem Aluminium und Inox-Stahl mit einer patentierten, rostfreien und lebensmittelechten Oberfläche. Ausgestattet mit einem festsitzenden Edelstahlmesser-Schutzring, einem leistungsfähigen ruhigen Motor, einem teflonbeschichteten Laufwagen, sowie einem Fingerschutz und Schutzboden. Festsitzender Wetzstahl, entfernbarer Wagen. Spezieller Wurstart mit entfernbareren Stiften für leichte Reinigung.

These slicers are made of high quality anodized aluminum and stainless steel with a patented, stainless steel and food-safe surface. Equipped with a tight-fitting stainless steel blade protection ring, a powerful quiet motor, a teflon-coated carriage, as well as a finger guard and protective ground. Clinging sharpening steel, removable carriage. Special arm for sausage with removable pins for easy cleaning.

**Schnittstärke / average strength: 0-16 mm**

Anschluss 230 Volt	GPR 350 MN	GPR 370 MN
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	59 x 74 x 51,5 cm	59 x 75 x 53 cm
<b>Messerdurchmesser</b> blade diameter	35 cm	37 cm
<b>Schnittgröße max.</b> cutting capacity	28 x 24,5 cm	28,5 x 25 cm
<b>Leistung / Anschluss</b> power / power supply	250 W / 230 V	250 W / 230 V
<b>Gewicht</b> weight	39 kg	40 kg
<b>Preis</b> price	<b>4.858,00 CHF</b>	<b>5.198,00 CHF</b>
Anschluss 400 Volt	GPR 350 TR	GPR 370 TR
<b>Leistung / Anschluss</b> power / power supply	300 W / 400 V	300 W / 400 V
<b>Preis</b> price	<b>4.858,00 CHF</b>	<b>5.198,00 CHF</b>

## Auto 350 CE



Die Auto350CE Maschine ist zusätzlich mit einem motorbetriebenen Wagen ausgestattet, um den Schlittenlauf auf die Hälfte einzustellen für kleine Würste. Und einem doppelten Wagen für Fleisch. Diese Aufschnittmaschine ist aus hochwertigem eloxiertem Aluminium und Inox-Stahl mit einer patentierten, rostfreien und lebensmittelechten Oberfläche. Ausgestattet mit einem festsitzenden Edelstahlmesser-Schutzring, einem leistungsfähigen ruhigen Motor, einem teflonbeschichteten Laufwagen, sowie einem Fingerschutz und Schutzboden. Festsitzender Wetzstahl, entfernbarer Wagen. Spezieller Wurstart mit entfernbaren Stiften für leichte Reinigung.

These slicers are made of high quality anodized aluminum and stainless steel with a patented, stainless steel and food-safe surface.

The Auto350CE machine is also equipped with a motor-driven carriage, to adjust the movement of the carriage to one half of small sausages. And a double run for meat. Equipped with a tight-fitting stainless steel blade protection ring, a powerful quiet motor, a teflon-coated carriage, as well as a finger guard and protective ground. Clinging sharpening steel, removable dare run. Special arm for sausage with removable pins for easy cleaning.

**Schnittstärke / average strength: 0-16 mm**

### Anschluss 230 Volt

### Auto 350 CE

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

57 x 71 x 60 cm

**Messerdurchmesser**  
blade diameter

35 cm

**Schnittgröße max.**  
cutting capacity

28 x 24,5 cm

**Leistung / Anschluss**  
power / power supply

250 W / 230 V

**Gewicht**  
weight

48 kg

**Preis**  
price

**8.378,00 CHF**



## VR

### Vertikalschneider



VR 300



VR 330



Professionelle Vertikalschneider für Metzgereien und Supermärkte. Hergestellt aus poliertem eloxiertem Aluminium. Ausgestattet sind sie mit einem asynchronen belüfteten Motor, einem Messerschutzring, einer rollengelagerten Schlittenführung, sowie einem Riemengetriebe. Sehr hochwertige Aufschnittmaschinen inklusive Schleifvorrichtung.

Professional vertical slicers for butcheries and supermarkets. Made of anodized aluminum. Equipped with an asynchronous ventilated motor, a blade protection ring, a permanently lubricated carriage ball bearing and a belt transmission. Very high quality slicers with a device for grinding included.

# slicer - Aufschnittmaschinen



**VR 350**



**VR 370**

## Anschluss 230 Volt

	VR 300 MN	VR 330 MN	VR 350 MN	VR 370 MN
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	60 x 52 x 48 cm	70 x 60 x 53 cm	72 x 60 x 54 cm	76 x 62 x 57 cm
<b>Leistung</b> power	0,3 kW	0,4 kW	0,4 kW	0,4 kW
<b>Messer</b> blade	30 cm	33 cm	35 cm	37 cm
<b>Schnittgröße max.</b> cutting capacity max.	27 x 19 cm	31 x 23 cm	31 x 23 cm	31 x 25 cm
<b>Schnittstärke max.</b> slice thickness max.	15 mm	16 mm	16 mm	16 mm
<b>Wagenlauf</b> carriage sliding	30 cm	34 cm	39 cm	42 cm
<b>Gewicht</b> weight	24,5 kg	40 kg	45 kg	47 kg
<b>Preis</b> price	<b>2.918,00 CHF</b> (FA 301)	<b>4.698,00 CHF</b> (FA 331)	<b>5.458,00 CHF</b> (FA 351)	<b>5.838,00 CHF</b> (FA 371)

## Anschluss 400 Volt

	VR 300 TR	VR 330 TR	VR 350 TR	VR 370 TR
<b>technische Daten</b> technical data	wie VR 300 MN	wie VR 330 MN	wie VR 350 MN	wie VR 370 MN
<b>Preis</b> price	<b>2.978,00 CHF</b> (FA 300)	<b>4.798,00 CHF</b> (FA 330)	<b>5.518,00 CHF</b> (FA 350)	<b>5.998,00 CHF</b> (FA 370)

## MPR

### Vertikalschneider

Die Vertikalschneider der Serie MPR bestehen aus eloxiertem Aluminium und Inox-Stahl mit einer patentierten, rostfreien und lebensmittelechten Oberfläche. Die Maschinen haben einen 12V Schalter mit Feststelleinrichtung. Der Schlitten hat einen Spezialarm für Würste und einen doppelten Wagen für Fleisch. Griffblockier Vorrichtung. Serienmäßig ist ein geschärftes, chromgehärtetes Spezialstahlmesser mit Rillen montiert. Der Schlitten läuft auf einem Lager mit einer ausgerichteten feststehenden Stange. Festmontierter Wetzstahl.

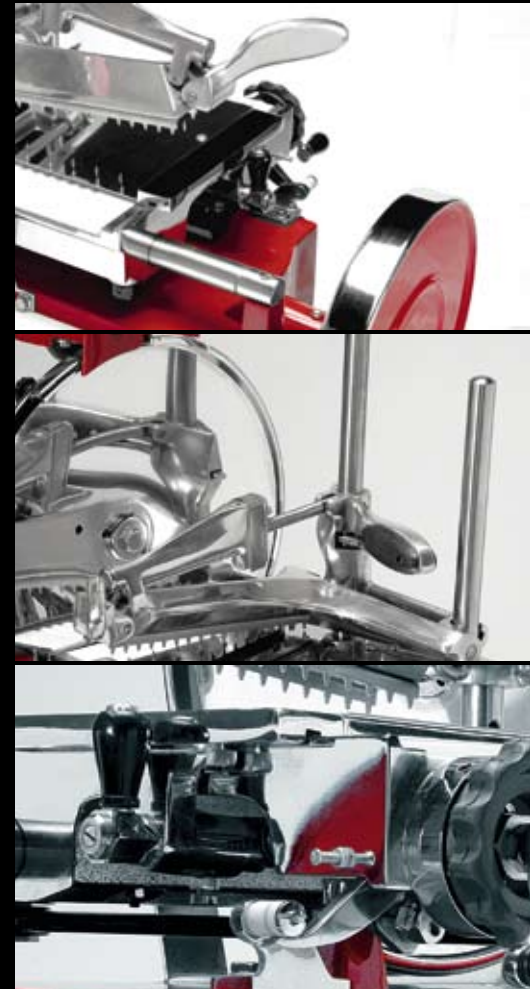
The vertical cutter series MPR are made of anodized aluminum and stainless steel with a patented, stainless steel and food-safe surface. The machines have a 12V switch with locking device. The carriage has a special arm for sausages and a double run for meat. Handle lock device. Standard is a sharpened, hardened chrome steel knife mounted with special grooves. The carriage runs on a bearing with an aligned firmly seated rack. Fixed-mounted sharpener.



**Schnittstärke / average strength: 0-16 mm**

Anschluss 230 Volt	MPR 350 MN	MPR 370 MN
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	58 x 72 x 54 cm	58 x 72 x 55 cm
<b>Messerdurchmesser</b> blade diameter	35 cm	37 cm
<b>Schnittgröße max.</b> cutting capacity	32 x 23 cm	33 x 25 cm
<b>Leistung / Anschluss</b> power / power supply	250 W / 230 V	250 W / 230 V
<b>Gewicht</b> weight	45 kg	47 kg
<b>Preis</b> price	<b>5.918,00 CHF</b>	<b>6.298,00 CHF</b>
Anschluss 400 Volt	MPR 350 TR	MPR 370 TR
<b>Leistung / Anschluss</b> power / power supply	300 W / 400 V	300 W / 400 V
<b>Preis</b> price	<b>5.918,00 CHF</b>	<b>6.298,00 CHF</b>

## Flying Wheel



Flying Wheel Aufschnittmaschine für Liebhaber. Bestehend aus einer Aufschnittmaschine mit Schwungrad und einer Trägersäule mit schwerem stabilem Standfuss. Beides ist aufwendig lackiert und aus eloxiertem Aluminium hergestellt. Robuste Gussteile, schweres Schwungrad, Messerabdeckung, inklusive Schleifvorrichtung.

Flying Wheel slicer for enthusiast. Consisting of a flywheel and a carrier column with a stand firm food. Both is additionally painted and made of anodized aluminum. Robust castings, heavy flywheel, a blade protection and a device for grinding included.

	FAV	FAV + FBAS
		mit Trägersäule
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	75,5 x 58 x 52 cm	75,5 x 61 x 127 cm
<b>Messer</b> blade	30 cm	30
<b>Schnittgröße max.</b> cutting capacity max.	30 x 23 cm	30 x 23 cm
<b>Gewicht</b> weight	40 kg	85 kg
<b>Preis</b> price	<b>10.138,00 CHF</b> (FAV 300)	<b>12.738,00 CHF</b> (FAV 300 + FBAS)



# Fleischwölfe - meat mincer

## TS

**Fleischwölfe OHNE Ungersystem**  
meat mincer without Ungersystem



Professionelles Equipment für Hotels, Metzgereien und Restaurants. Das Gehäuse ist aus Edelstahl, sowie die Wanne und der Trichter. Die Zahnräder sind aus gehärtetem Stahl. Die Geräte sind mit einem belüfteten Asynchronmotor mit thermischen Schutz ausgestattet. Lieferung inklusiv einer 6mm Lochscheibe.

Professional equipment for hotels, butchers and restaurants. The housing is made of stainless steel, as well as the tub and the funnel. The gears are made of hardened steel. The units are equipped with a ventilated induction motor with thermal protection. Supplied with a 6mm hole disc.

**ACHTUNG:** Der TS8 ist für den privaten Gebrauch und für kleinere Betriebe geeignet - nicht für den Dauereinsatz!

The TS8 is suitable for home use and for small businesses - not for continuous use!

Leicht abnehmbare Mahlgruppe verfügbar in / easily removable mincing available in:

- a) vernickeltem Gusseisen / nickel-plated cast iron
- b) eloxiertem Aluminium / anodized aluminum
- c) Edelstahl AISI 304 / stainless steel AISI 304

z.B. 8er Mahlgruppe Edelstahl



# meat mincer - Fleischwölfe

## Anschluss 230 Volt

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Leistung**  
power

**Stundenproduktion**  
production per hour

**Fleischwolföffnung**  
mincing mouth

**Schnecken Umdrehung**  
screw revolution

**Gewicht**  
weight

**Preis mit Aluminiummahlgruppe**  
price with mincing unit in aluminium

**Preis mit Gusseisenmahlgruppe**  
price with mincing unit in cast iron

**Preis mit Edelstahlmahlgruppe**  
price with mincing unit in stainless steel

	TS 8 MN	TS 12 MN	TS 22 MN	TS 32 MN
Außenmaße (BxTxH)	27 x 26 x 36 cm	37 x 22 x 44 cm	44 x 24 x 51 cm	50 x 24 x 51 cm
Leistung	0,38 kW	0,75 kW	1,1 kW	1,5 kW
Stundenproduktion	30 kg	200 kg	300 kg	400 kg
Fleischwolföffnung	Ø 60 mm	Ø 70 mm	Ø 82 mm	Ø 98 mm
Schnecken Umdrehung	80 U/min	200 U/min	140 U/min	140 U/min
Gewicht	9 kg	19 kg	24 kg	33 kg
Preis mit Aluminiummahlgruppe	<b>878,00 CHF</b> ● (FTSM 101)	-	-	-
Preis mit Gusseisenmahlgruppe	-	<b>1.398,00 CHF</b> ● (FTS 107)	<b>1.698,00 CHF</b> ● (FTS 117)	<b>2.978,00 CHF</b> ● (FTS 147)
Preis mit Edelstahlmahlgruppe	<b>998,00 CHF</b> ● (FTSM 126)	<b>1.718,00 CHF</b> ● (FTS 127)	<b>2.058,00 CHF</b> ● (FTS 137)	<b>3.338,00 CHF</b> ● (FTS 139)

## Anschluss 400 Volt

**Gewicht**  
weight

**Preis mit Gusseisenmahlgruppe**  
price with mincing unit in cast iron

**Preis mit Edelstahlmahlgruppe**  
price with mincing unit in stainless steel

	-	TS 12 TR	TS 22 TR	TS 32 TR
Gewicht	-	16 kg	22 kg	32 kg
Preis mit Gusseisenmahlgruppe	-	<b>1.338,00 CHF</b> ● (FTS 106)	<b>1.598,00 CHF</b> ● (FTS 116)	<b>2.858,00 CHF</b> ● (FTS 146)
Preis mit Edelstahlmahlgruppe	-	<b>1.658,00 CHF</b> ● (FTS 126)	<b>1.998,00 CHF</b> ● (FTS 136)	<b>3.198,00 CHF</b> ● (FTS 138)



# Fleischwölfe - meat mincer

## Retro



TS 8R



TS 12R

Professionelles Equipment für Hotels, Metzgereien und Restaurants. Das Gehäuse ist hochwertig lackiert. Die Wanne und der Trichter sind aus Edelstahl. Die Zahnräder sind aus gehärtetem Stahl. Die Geräte sind mit einem belüfteten Asynchronmotor mit thermischen Schutz ausgestattet. Lieferung inklusiv einer 6mm Lochscheibe.

Professional equipment for hotels, butchers and restaurants. The housing is high quality lacquer. The tank and the hopper are made of stainless steel. The gears are made of hardened steel. The units are equipped with a ventilated induction motor with thermal protection. Supplied with a 6mm hole disc.

**ACHTUNG:** Der TS8R ist für den privaten Gebrauch und für kleinere Betriebe geeignet - nicht für den Dauereinsatz!

The TS8R is suitable for home use and for small businesses - not for continuous use!

Leicht abnehmbare Mahlgruppe verfügbar in / easily removable mincing available in:

- a) vernickeltem Gusseisen / nickel-plated cast iron
- b) eloxiertem Aluminium / anodized aluminum
- c) Edelstahl AISI 304 / stainless steel AISI 304



z.B. 8er Mahlgruppe Edelstahl



z.B. 12er Mahlgruppe Edelstahl

# meat mincer - Fleischwölfe

## Anschluss 230 Volt

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Leistung**  
power

**Stundenproduktion**  
production per hour

**Fleischwolföffnung**  
mincing mouth

**Schnecken Umdrehung**  
screw revolution

**Gewicht**  
weight

**Preis mit Aluminiummahlgruppe**  
price with mincing unit in aluminium

**Preis mit Gusseisenmahlgruppe**  
price with mincing unit in cast iron

**Preis mit Edelstahlmahlgruppe**  
price with mincing unit in stainless steel

## TS 8R MN

27 x 26 x 36 cm

0,38 kW

50 kg

Ø 60 mm

80 U/min

9 kg

**998,00 CHF**  
(FTSMR 101)

-

**1.078,00 CHF**  
(FTSMR 126)

## TS 12R MN

37 x 22 x 44 cm

0,75 kW

200 kg

Ø 70 mm

200 U/min

19 kg

-

**1.638,00 CHF**  
(FTSR 107)

**2.098,00 CHF**  
(FTSR 127)

## Anschluss 400 Volt

**Gewicht**  
weight

**Preis mit Gusseisenmahlgruppe**  
price with mincing unit in cast iron

**Preis mit Edelstahlmahlgruppe**  
price with mincing unit in stainless steel

## TS 12R TR

16 kg

**1.578,00 CHF**  
(FTSR 106)

**2.038,00 CHF**  
(FTSR 126)

**Lieferung inklusiv Lochscheibe 6 mm**



# Fleischwölfe - meat mincer

TI

**Fleischwölfe OHNE Ungersystem**  
meat mincer without Ungersystem



TI 8

TI 12

TI 22

TI 32 EKO

Professionelles Equipment für Hotels, Metzgereien und Restaurants. Das Gehäuse ist aus Edelstahl, sowie die Wanne und der Trichter. Die Zahnräder sind aus gehärtetem Stahl. Die Geräte sind mit einem belüfteten Asynchronmotor mit thermischen Schutz ausgestattet. Lieferung inklusiv einer 6mm Lochscheibe.

Professional equipment for hotels, butchers and restaurants. The housing is made of stainless steel, as well as the tub and the funnel. The gears are made of hardened steel. The units are equipped with a ventilated induction motor with thermal protection. Supplied with a 6mm hole disc.

**ACHTUNG:** Der TI8 ist für den privaten Gebrauch und für kleinere Betriebe geeignet - nicht für den Dauereinsatz!

The TI8 is suitable for home use and for small businesses - not for continuous use!

Leicht abnehmbare Mahlgruppe verfügbar in / easily removable mincing available in:

- a) vernickeltem Gusseisen / nickel-plated cast iron
- b) eloxiertem Aluminium / anodized aluminum
- c) Edelstahl AISI 304 / stainless steel AISI 304

z.B. 12er Mahlgruppe Gusseisen



# meat mincer - Fleischwölfe

## Anschluss 230 Volt

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Leistung**  
power

**Stundenproduktion**  
production per hour

**Fleischwolföffnung**  
mincing mouth

**Schnecken Umdrehung**  
screw revolution

**Gewicht**  
weight

**Preis mit Aluminiummahlgruppe**  
price with mincing unit in aluminium

**Preis mit Gusseisenmahlgruppe**  
price with mincing unit in cast iron

**Preis mit Edelstahlmahlgruppe**  
price with mincing unit in stainless steel

### TI 8 MN

27 x 28 x 35 cm

0,38 kW

50 kg

Ø 60 mm

80 U/min

10 kg

**998,00 CHF**  
(FTSMI 101)

-

**1.118,00 CHF**  
(FTSMI 127)

### TI 12 MN

43 x 21,5 x 44 cm

0,75 kW

200 kg

Ø 70 mm

200 U/min

22 kg

**1.598,00 CHF**  
(FTI 107)

**2.058,00 CHF**  
(FTI 127)

### TI 22 MN

44 x 21,5 x 44 cm

1,1 kW

300 kg

Ø 82 mm

140 U/min

25 kg

**1.998,00 CHF**  
(FTI 117)

**2.438,00 CHF**  
(FTI 137)

### TI 32 MN Eco

50 x 22,5 x 51 cm

1,5 kW

400 kg

Ø 98 mm

140 U/min

36 kg

**3.338,00 CHF**  
(FTI 147)

**3.838,00 CHF**  
(FTI 157)

## Anschluss 400 Volt

**Gewicht**  
weight

**Preis mit Gusseisenmahlgruppe**  
price with mincing unit in cast iron

**Preis mit Edelstahlmahlgruppe**  
price with mincing unit in stainless steel

-

### TI 12 TR

20 kg

**1.518,00 CHF**  
(FTI 106)

**1.978,00 CHF**  
(FTI 126)

### TI 22 TR

23 kg

**1.958,00 CHF**  
(FTI 116)

**2.378,00 CHF**  
(FTI 136)

### TI 32 TR Eco

35 kg

**3.198,00 CHF**  
(FTI 146)

**3.718,00 CHF**  
(FTI 156)



# Fleischwölfe - meat mincer

## TI-R

**Fleischwölfe OHNE Ungersystem**  
meat mincer without Ungersystem



TI 32R



TI 12R

TI 22R

Professionelles Equipment für sehr anspruchsvolle Arbeitsleitung. Ideal für Metzgereien und Supermärkte. Sehr robuste Bauweise in Edelstahl. Hermetisch abgedichtetes Getriebe im Ölbad. Die Geräte sind mit einem belüfteten Asynchronmotor mit thermischen Schutz ausgestattet.

Professional equipment for the most demanding working line. Ideal for butchers and supermarkets. Very robust design in stainless steel. Hermetically sealed oil bath. The units are equipped with a ventilated induction motor with thermal protection.

### Lieferung inklusiv Lochscheibe 6 mm

#### Anschluss 230 Volt

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Leistung**  
power

**Stundenproduktion**  
production per hour

**Fleischwolföffnung**  
mincing mouth

**Schnecken Umdrehung**  
screw revolution

**Gewicht**  
weight

**Preis (Gusseisenmahlgruppe)**  
price with mincing unit in cast iron

**Preis (Edelstahlmahlgruppe)**  
price with mincing unit in stainless steel

#### TI 12R MN ●

40 x 26 x 49 cm

1,1 kW

250 kg

Ø 70 mm

140 U/min

26 kg

**1.918,00 CHF**  
(FTI 107 R)

**2.298,00 CHF**  
(FTI 127 R)

#### TI 22R MN ●

45 x 26 x 53 cm

1,5 kW

400 kg

Ø 82 mm

140 U/min

32 kg

**2.658,00 CHF**  
(FTI 117 R)

**3.118,00 CHF**  
(FTI 137 R)

#### TI 32R MN ●

47,5 x 30 x 56 cm

2,2 kW

600 kg

Ø 98 mm

140 U/min

52 kg

**4.598,00 CHF**  
(FTI 139 R)

**4.598,00 CHF**  
(FTI 139 R)

#### Anschluss 400 Volt

**Gewicht**  
weight

**Preis (Gusseisenmahlgruppe)**  
price with mincing unit in cast iron

**Preis (Edelstahlmahlgruppe)**  
price with mincing unit in stainless steel

#### TI 12R TR ●

26 kg

**1.838,00 CHF**  
(FTI 106 R)

**2.198,00 CHF**  
(FTI 126 R)

#### TI 22R TR ●

32 kg

**2.598,00 CHF**  
(FTI 116 R)

**3.078,00 CHF**  
(FTI 136 R)

#### TI 32R TR ●

46 kg

**4.358,00 CHF**  
(FTI 138 R)

**4.358,00 CHF**  
(FTI 138 R)

# meat mincer - Fleischwölfe

## TR

**Fleischwölfe mit Kühlsystem**  
meat mincer with cooling function

- ✓ Profi-Equipment für Fleischereien und Supermärkte  
professional equipment for butcheries and supermarkets
- ✓ belüfteter Asynchronmotor mit thermischem Schutz  
ventilated asynchronous motor with thermal protection
- ✓ Mahlgruppe & Gehäuse aus Edelstahl  
cutting unit and cover in stainless steel
- ✓ gekühlter Trichter  
cooled hopper
- ✓ transparente Plexiglasabdeckung  
transparent plexiglass cover
- ✓ Temperatur: -2°C / +4°C  
temperature: -2°C / +4°C
- ✓ Zahnradantrieb  
gear drive



**Lieferung inklusiv Lochscheibe 6 mm**

### Anschluss 400 Volt

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Leistung**  
power

**Stundenproduktion**  
production per hour

**Fleischwolföffnung**  
mincing mouth

**Schnecken Umdrehung**  
screw revolution

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

### TR 22 TR

43 x 26 x 53 cm

0,9 kW

280 kg

Ø 82 mm

120 U/min

43 kg

**7.438,00 CHF**  
(FTR 100)

### TR 32 TR

52 x 32 x 55 cm

1,85 kW


450 kg


Ø 98 mm

120 U/min

56 kg

**9.538,00 CHF**  
(FTR 200)

 Fleischwölfe mit Kühlsystem

 Meat mincer with cooling system

 Hachoir de viande avec circuit de refroidissement

● Lagerware (items on stock)

● Lieferzeit 3-4 Wochen (delivery time 3-4 weeks)

prismafood switzerland | 97



# Fleischwölfe - meat mincer

## UNGER Total *Vollsystem mit Vorschneider*

Professionelles Equipment ideal für Hotels und Restaurants. Sehr robuste Bauweise in Edelstahl. Hermetisch abgedichtetes Getriebe im Ölbad. Die Geräte sind mit einem belüfteten Asynchronmotor mit thermischen Schutz ausgestattet. Ausstattung: 3 Lochscheiben (0mm / 4,5mm / 10mm), 2 Messer

Professional equipment ideal for hotels and restaurants. Very robust design in stainless steel. Hermetically sealed oil bath. The units are equipped with a ventilated induction motor with thermal protection. Features: 3-hole discs (0mm / 4.5mm / 10mm), 2 knives



### Anschluss 230 Volt

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Leistung**  
power

**Stundenproduktion**  
production per hour

**Fleischwolföffnung**  
mincing mouth

**Schnecken Umdrehung**  
screw revolution

**Gewicht**  
weight

**Preis mit Gusseisenmahlgruppe**  
price with mincing unit in cast iron

**Preis mit Edelstahlmahlgruppe**  
price with mincing unit in stainless steel

### TS 22UT MN

47 x 24 x 51 cm

1,1 kW

300 kg

Ø 82 mm

140 U/min

25 kg

**2.158,00 CHF**  
(FTS 117UT)

**2.578,00 CHF**  
(FTS 137UT)

### TI 22UT MN

47 x 22 x 44 cm

1,1 kW

300 kg

Ø 82 mm

140 U/min

26 kg

**2.518,00 CHF**  
(FTI 117UT)

**2.998,00 CHF**  
(FTI 137UT)

### Anschluss 400 Volt

**Gewicht**  
weight

**Preis mit Gusseisenmahlgruppe**  
price with mincing unit in cast iron

**Preis mit Edelstahlmahlgruppe**  
price with mincing unit in stainless steel

### TS 22UT TR

23 kg

**2.078,00 CHF**  
(FTS 116UT)

**2.498,00 CHF**  
(FTS 136UT)

### TI 22UT TR

24 kg

**2.458,00 CHF**  
(FTI 116UT)

**2.958,00 CHF**  
(FTI 136UT)

# meat mincer - Fleischwölfe



## Anschluss 230 Volt

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Leistung**  
power

**Stundenproduktion**  
production per hour

**Fleischwolföffnung**  
mincing mouth

**Schnecken Umdrehung**  
screw revolution

**Gewicht**  
weight

**Preis mit Gusseisenmahlgruppe**  
price with mincing unit in cast iron

**Preis mit Edelmahlgruppe**  
price with mincing unit in stainless steel

## TI 22R UT MN

48 x 26 x 53 cm

1,5 kW

400 kg

Ø 82 mm

140 U/min

33 kg

**3.138,00 CHF**  
(FTI 117RUT)

**3.598,00 CHF**  
(FTI 137RUT)

## TI 32R UT MN

51 x 30 x 56 cm

2,2 kW

600 kg

Ø 98 mm

140 U/min

54 kg

**5.418,00 CHF**  
(FTI 139RUT)



## Anschluss 400 Volt

**Gewicht**  
weight

**Preis mit Gusseisenmahlgruppe**  
price with mincing unit in cast iron

**Preis mit Edelmahlgruppe**  
price with mincing unit in stainless steel

## TI 22R UT TR

33 kg

**3.078,00 CHF**  
(FTI 116RUT)

**3.538,00 CHF**  
(FTI 136RUT)

## TI 32R UT TR

48 kg

**5.298,00 CHF**  
(FTI 138RUT)

# Fleischwolf mit Käsereiber - meat mincer with grater

## TG

**Kombigeräte**  
combined device



**TG 8**



**TG 12**

- ✓ Profi-Equipment für Fleischereien und Supermärkte  
professional equipment for butcheries and supermarkets
- ✓ belüfteter Asynchronmotor mit thermischem Schutz  
ventilated asynchronous motor with thermal protection
- ✓ Motorgehäuse aus Edelstahl  
motorbody plated in stainless steel AISI304
- ✓ Reduziergetriebe im Ölbad  
speed reducer with oil immersed gears
- ✓ leicht abnehmbare Mahlgruppe  
easy removable mincing unit

- ✓ Fleischschale (120x52mm) und Trichter aus Edelstahl  
loading meat inlet (120x52) and hopper in stainless steel
- ✓ vernickelte Reibewalze  
grating roll plated with nickel
- ✓ Käseauffangschale und Schutzgitter an Unterseite des Käseauswurfschachtes aus Edelstahl  
cheese bowl and safety protection grid in stainless steel
- ✓ Sicherheits-Mikroschalter  
safety micro switch



**TG 22**

# meat mincer with grater - Fleischwolf mit Käsereweibe

## Anschluss 230 Volt

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Leistung**  
power

**Stundenproduktion Fleischwolf**  
production per hour

**Fleischwolföffnung**  
mincing mouth

**Umdrehung Schnecke**  
screw revolution

**Stundenproduktion Käsereweibe**  
production per hour

**Käsereweibeöffnung**  
mincing mouth

**Umdrehung Reibewalze**  
screw revolution

**Gewicht**  
weight

**Preis mit Aluminiummahlgruppe**  
price with mincing unit in aluminium

**Preis mit Gusseisenmahlgruppe**  
price with mincing unit in cast iron

**Preis mit Edelstahlmahlgruppe**  
price with mincing unit in stainless steel

## Anschluss 400 Volt

**Gewicht**  
weight

**Preis mit Gusseisenmahlgruppe**  
price with mincing unit in cast iron

**Preis mit Edelstahlmahlgruppe**  
price with mincing unit in stainless steel

### TG 8 MN

### TG 12 MN

### TG 22 MN

38 x 26 x 36 cm

55 x 20 x 46 cm

61 x 22 x 46 cm

0,38 kW

0,75 kW

1,1 kW

30 kg

200 kg

300 kg

Ø 60 mm

Ø 70 mm

Ø 82 mm

80 U/min

200 U/min

140 U/min

30 kg

50 kg

70 kg

110x65 mm

140x80 mm

140x80 mm

1400 U/min

1400 U/min

900 U/min

10 kg

22 kg

27 kg

**1.038,00 CHF**  
(FTGM102)

-

-

-

**1.938,00 CHF**  
(FTG 127)

**2.158,00 CHF**  
(FTG 209)

**1.158,00 CHF**  
(FTGM 126)

**2.318,00 CHF**  
(FTG 103)

**2.478,00 CHF**  
(FTG 207)

-

### TG 12 TR

### TG 22 TR

-

20 kg

25 kg

-

**1.858,00 CHF**  
(FTG 126)

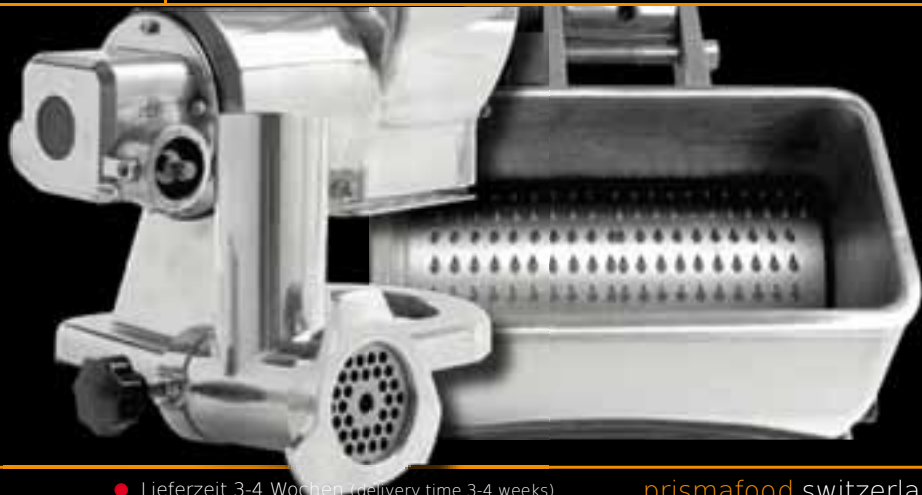
**2.098,00 CHF**  
(FTG 208)

-

**2.238,00 CHF**  
(FTG 102)

**2.398,00 CHF**  
(FTG 206)

**Lieferung inklusiv Lochscheibe 6 mm**



### ACHTUNG:

Der TG8 ist für den privaten Gebrauch und für kleinere Betriebe geeignet - nicht für den Dauereinsatz!

The TG8 is suitable for private use and consumption for smaller companies - not for continuous use!

# Fleischwolf mit Käsereibe - meat mincer with grater

## TGI

**Kombigeräte**  
combined device



**TGI 8**

**Der TGI 8 ist für den privaten Gebrauch und für kleinere Betriebe geeignet - nicht für den Dauereinsatz!**

*The TG8 is suitable for private use and consumption for smaller companies - not for continuous use!*



**TGI 12**

- ✓ Profi-Equipment für Fleischereien und Supermärkte  
professional equipment for butcheries and supermarkets
- ✓ belüfteter Asynchronmotor mit thermischem Schutz  
ventilated asynchronous motor with thermal protection
- ✓ Fleischschale (120x52mm) und Trichter aus Edelstahl  
loading meat inlet (120x52) and hopper in stainless steel
- ✓ Käseauffangschale und Schutzgitter an Unterseite des Käseauswurfschachtes aus Edelstahl  
cheese bowl and safety protection grid in stainless steel
- ✓ leicht abnehmbare Mahlgruppe  
easy removable mincing unit
- ✓ Reduziergetriebe im Ölbad  
speed reducer with oil immersed gears
- ✓ vernickelte Reibwalze  
grating roll plated with nickel
- ✓ Gehäuse aus Edelstahl  
housing in stainless steel AISI304
- ✓ Sicherheits-Mikroschalter  
safety micro switch



**TGI 22**

**Lieferung inklusiv Lochscheibe 6 mm**

# meat mincer with grater - Fleischwolf mit Käsereiber

## Anschluss 230 Volt

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Leistung**  
power

**Stundenproduktion Fleischwolf**  
production per hour

**Fleischwolföffnung**  
mincing mouth

**Umdrehung Schnecke**  
screw revolution

**Stundenproduktion Käsereiber**  
production per hour

**Käsereiberöffnung**  
mincing mouth

**Umdrehung Reibwalze**  
screw revolution

**Gewicht**  
weight

**Preis mit Aluminiummahlgruppe**  
price with mincing unit in aluminium

**Preis mit Gusseisenmahlgruppe**  
price with mincing unit in cast iron

**Preis mit Edelstahlmahlgruppe**  
price with mincing unit in stainless steel

## Anschluss 400 Volt

**Gewicht**  
weight

**Preis mit Gusseisenmahlgruppe**  
price with mincing unit in cast iron

**Preis mit Edelstahlmahlgruppe**  
price with mincing unit in stainless steel

### TGI 8 MN

### TGI 12 MN

### TGI 22 MN

40 x 28 x 36 cm

59 x 22 x 44 cm

61 x 22 x 44 cm

0,38 kW

0,75 kW

1,1 kW

50 kg

200 kg

300 kg

Ø 60 mm

Ø 70 mm

Ø 82 mm

80 U/min

200 U/min

140 U/min

30 kg

50 kg

70 kg

110x65 mm

140x80 mm

140x80 mm

1400 U/min

1400 U/min

900 U/min

12 kg

25 kg

28 kg

**1.178,00 CHF**  
(FTGMI 102)

-

-

-

**2.138,00 CHF**  
(FTGI 127)

**2.538,00 CHF**  
(FTGI 209)

**1.298,00 CHF**  
(FTGMI 126)

**2.578,00 CHF**  
(FTGI 103)

**3.038,00 CHF**  
(FTGI 210)

-

### TGI 12 TR

### TGI 22 TR

-

23 kg

26 kg

**2.058,00 CHF**  
(FTGI 126)

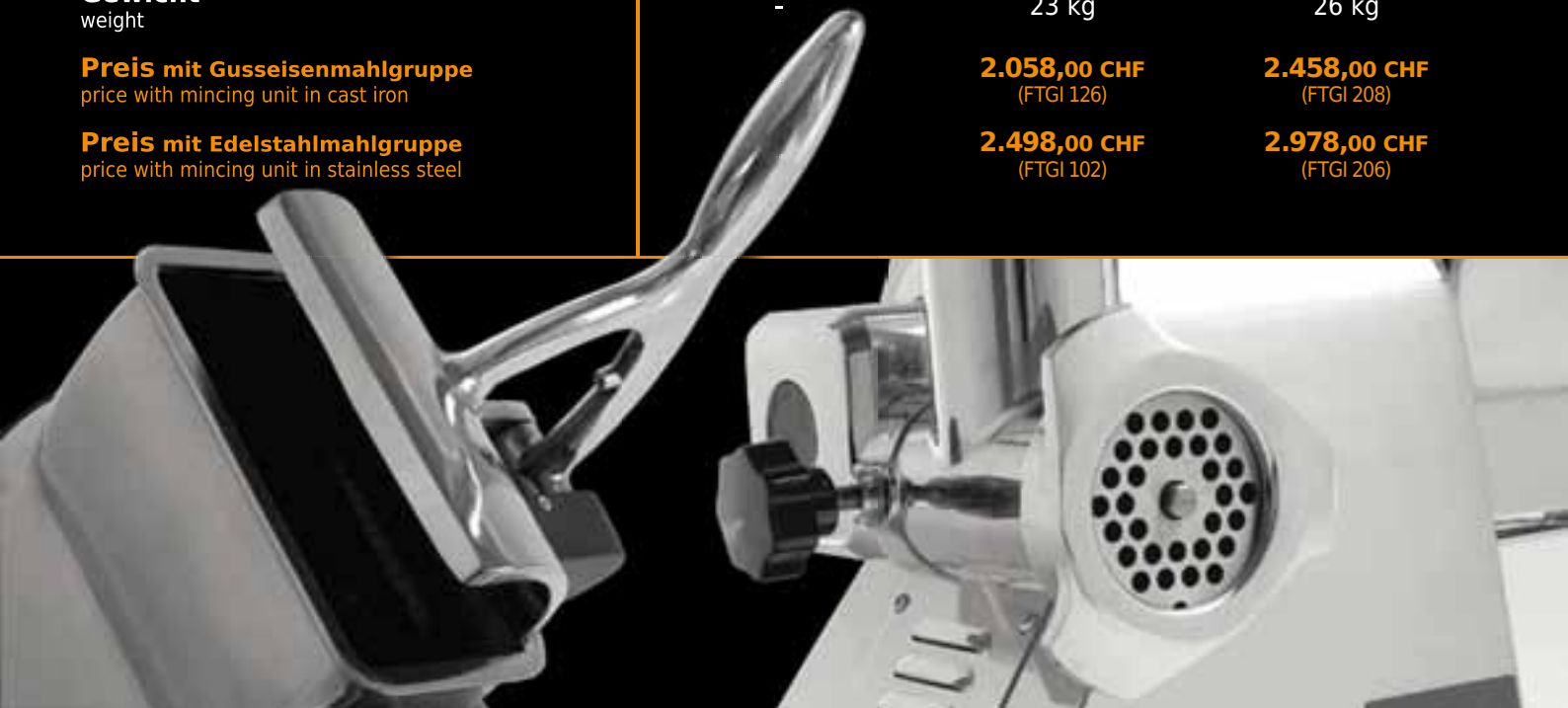
**2.458,00 CHF**  
(FTGI 208)

**2.498,00 CHF**  
(FTGI 102)

**2.978,00 CHF**  
(FTGI 206)

Fleischwolf

Käsereiber



## Retro

**KOMBIGERÄTE**  
combined device



**TG 8R**

**Der TG8R ist für den privaten Gebrauch und für kleinere Betriebe geeignet - nicht für den Dauereinsatz!**

*The TG8 is suitable for private use and consumption for smaller companies - not for continuous use!*

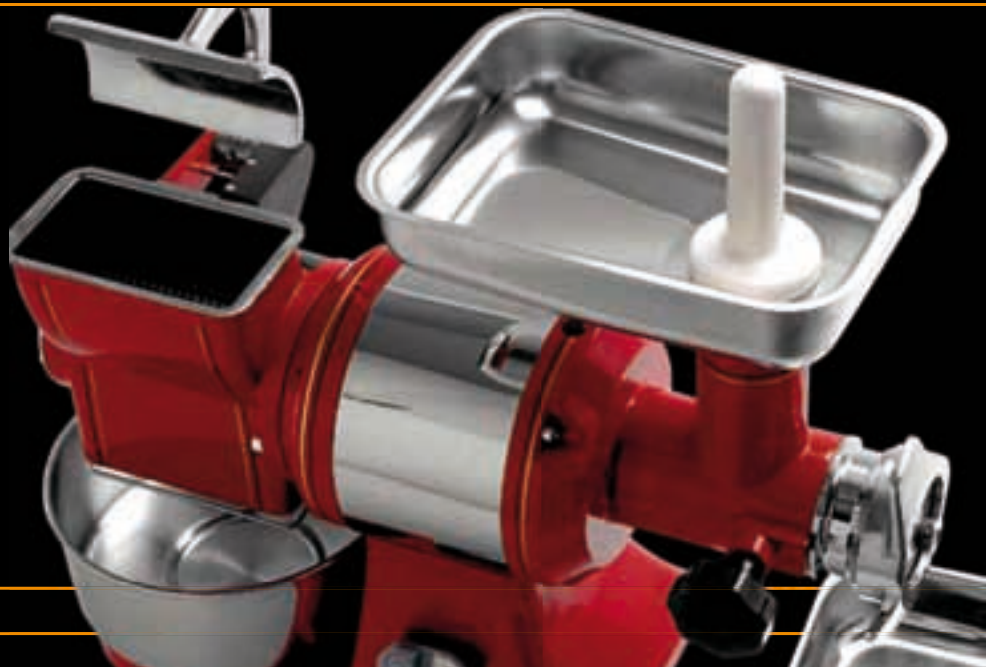


**TG 12R**

- ✓ TG12R: Profi-Equipment für Fleischereien und Supermärkte  
TG12R: professional equipment for butcheries and supermarkets
- ✓ TG8R: für privaten Gebrauch und kleinere Betriebe  
TG8R: for private use and small business
- ✓ belüfteter Asynchronmotor mit thermischem Schutz  
ventilated asynchronous motor with thermal protection
- ✓ Fleischschale (120x52mm) und Trichter aus Edelstahl  
loading meat inlet (120x52) and hopper in stainless steel
- ✓ Käseauffangschale und Schutzgitter an Unterseite des Käseauswurfschachtes aus Edelstahl  
cheese bowl and safety protection grid in stainless steel
- ✓ leicht abnehmbare Mahlgruppe  
easy removable mincing unit
- ✓ vernickelte Reibewalze  
grating roll plated with nickel
- ✓ Gehäuse hochwertig lackiert  
high-quality painted housing
- ✓ Reduziergetriebe im Ölbad  
speed reducer with oil immersed gears
- ✓ Sicherheits-Mikroschalter  
safety micro switch

# meat mincer with grater - Fleischwolf mit Käserreibe

Anschluss 230 Volt		TG 8R MN	TG 12R MN
<p><b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions</p> <p><b>Leistung</b> power</p> <p><b>Stundenproduktion Fleischwolf</b> production per hour</p> <p><b>Fleischwolföffnung</b> mincing mouth</p> <p><b>Umdrehung Schnecke</b> screw revolution</p> <p><b>Stundenproduktion Käserreibe</b> production per hour</p> <p><b>Käserreibeöffnung</b> mincing mouth</p> <p><b>Umdrehung Reibewalze</b> screw revolution</p> <p><b>Gewicht</b> weight</p> <p><b>Preis mit Aluminiummahlgruppe</b> price with mincing unit in aluminium</p> <p><b>Preis mit Gusseisenmahlgruppe</b> price with mincing unit in cast iron</p> <p><b>Preis mit Edelstahlmahlgruppe</b> price with mincing unit in stainless steel</p>	Fleischwolf	38 x 26 x 36 cm	55 x 20 x 46 cm
	0,38 kW	0,75 kW	
	50 kg	200 kg	
	Ø 60 mm	Ø 70 mm	
	80 U/min	200 U/min	
	30 kg	50 kg	
	110x65 mm	140x80 mm	
	1400 U/min	1400 U/min	
	10 kg	22 kg	
	1.198,00 CHF (FTGMR 102)	-	
-	2.298,00 CHF (FTGR 127)		
1.258,00 CHF (FTGMR 126)	2.798,00 CHF (FTGR 103)		
Anschluss 400 Volt		-	TG 12R TR
<p><b>Gewicht</b> weight</p> <p><b>Preis mit Gusseisenmahlgruppe</b> price with mincing unit in cast iron</p> <p><b>Preis mit Edelstahlmahlgruppe</b> price with mincing unit in stainless steel</p>	-	20 kg	
	-	2.238,00 CHF (FTGR 126)	
	-	2.718,00 CHF (FTGR 102)	
<b>Lieferung inklusiv Lochscheibe 6 mm</b>			



**Mahlgruppe TG12R  
Edelstahl**





# Käsereiben - graters

## G

### Professionelle Käsereiben professional graters

- ✓ Profi-Equipment für Restaurants, Hotels & Supermärkte  
professional equipment for restaurants, hotels & supermarkets
- ✓ Verriegelung bei Überschreiten der Sicherheitsschwelle  
locking when exceeding the safety threshold
- ✓ belüfteter Asynchronmotor mit thermischem Schutz  
ventilated asynchronous motor with thermal protection
- ✓ Motorgehäuse aus Edelstahl  
motor housing in stainless steel
- ✓ Reibewalze vernickelt oder aus Edelstahl  
grating roll plated with nickel or stainless steel
- ✓ Schutzgitter aus Edelstahl  
safety protection grid in stainless steel
- ✓ aus Aluminiumdruckguss  
in aluminium die-casting
- ✓ Motorbremse  
motor brake



GM



GS



GSD



GSM

**Nicht für Pizzakäse geeignet!**  
Not suitable for pizza cheese!

# graters - Käsereiben

## Anschluss 230 Volt

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Leistung**  
power

**Stundenproduktion**  
production per hour

**Käseibeöffnung**  
mincing mouth

**Umdrehung Reibewalze**  
screw revolution

**Gewicht**  
weight

**Preis mit vernickelter Reibewalze**  
price grating roll plated with nickel

**Preis mit Edelstahl-Reibewalze**  
price grating roll in stainless steel

**GM**

**GS MN**

**GSD MN**

**GSM MN**

Reibe linke Seite

Reibe rechte Seite

28 x 17 x 31 cm

38 x 22 x 38 cm

38 x 22 x 38 cm

42 x 22 x 38 cm

0,38 kW

0,75 kW

0,75 kW

1,1 kW

30 kg

70 kg

70 kg

90 kg

110x65 mm

140x80 mm

140x80 mm

140x80 mm

1400 U/min

1400 U/min

1400 U/min

900 U/min

8 kg

18 kg

18 kg

20 kg

**698,00 CHF**  
(FGM 113)

**1.398,00 CHF**  
(FGS 107)

**1.518,00 CHF**  
(FGSD 107)

**1.698,00 CHF**  
(FGSM 107)

**738,00 CHF**  
(FGM 113+MRIM)

**1.518,00 CHF**  
(FGS 107+MRI)

**1.598,00 CHF**  
(FGSD 107+MRI)

**1.798,00 CHF**  
(FGSM 107+MRI)

## Anschluss 400 Volt

**Gewicht**  
weight

**Preis mit vernickelter Reibewalze**  
price grating roll plated with nickel

**Preis mit Edelstahl-Reibewalze**  
price grating roll in stainless steel

-

**GS TR**

**GSD TR**

**GSM TR**

-

16 kg

16 kg

18 kg

-

**1.338,00 CHF**  
(FGS 106)

**1.398,00 CHF**  
(FGSD 106)

**1.638,00 CHF**  
(FGSM 106)

-

**1.438,00 CHF**  
(FGS 106+MRI)

**1.518,00 CHF**  
(FGSD 106+MRI)

**1.718,00 CHF**  
(FGSM 106+MRI)



## Retro



- ✓ GSR: Profi-Equipment für Fleischereien & Supermärkte  
GSR: professional equipment for butcheries and supermarkets
- ✓ GMR: für privaten Gebrauch und kleinere Betriebe  
GMR: for private use and small business
- ✓ belüfteter Asynchronmotor mit thermischem Schutz  
ventilated asynchronous motor with thermal protection
- ✓ Gehäuse hochwertig lackiert  
high-quality painted housing
- ✓ Käseauffangschale und Schutzgitter an Unterseite des Käseauswurfschachtes aus Edelstahl  
cheese bowl and safety protection grid in stainless steel
- ✓ Sicherheits-Mikroschalter  
safety micro switch

Anschluss 230 Volt	GMR	GSR MN
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	28 x 17 x 31 cm	38 x 22 x 38 cm
<b>Leistung</b> power	0,38 kW	0,75 kW
<b>Stundenproduktion</b> production per hour	30 kg	50 kg
<b>Käsereiböffnung</b> mincing mouth	110x65 mm	140x80 mm
<b>Umdrehung Reibewalze</b> screw revolution	1400 U/min	1400 U/min
<b>Gewicht</b> weight	8 kg	18 kg
<b>Preis mit vernickelter Reibewalze</b> price grating roll plated with nickel	<b>838,00 CHF</b> (FGMR 113)	<b>1.658,00 CHF</b> (FGSR 107)
<b>Preis mit Edelstahl-Reibewalze</b> price grating roll in stainless steel	<b>898,00 CHF</b> (FGMR 113+MRIM)	<b>1.758,00 CHF</b> (FGSR 107+MRI)
Anschluss 400 Volt	-	GSR TR
<b>Gewicht</b> weight	-	16 kg
<b>Preis mit vernickelter Reibewalze</b> price grating roll plated with nickel	-	<b>1.598,00 CHF</b> (FGSR 106)
<b>Preis mit Edelstahl-Reibewalze</b> price grating roll in stainless steel	-	<b>1.678,00 CHF</b> (FGSR 106+MRI)

**Die GMR Käsereibe ist nicht für den Dauereinsatz geeignet!**  
The GMR grater is not suitable for continuous use!



# Käsereiben - graters



## GD

**Professionelle Käsereibe für schwere intensive Arbeiten**  
professional grater for heavy intense work

Diese Käsereiben sind für den professionellen Einsatz vorgesehen. Für schwere intensive Arbeiten. Die GG- Käsereibe ist ausschließlich für schwere Arbeiten vorgesehen. Sie sind mit einem asynchronen Motor mit thermischem Überlastungsschutz ausgestattet. Das GD-Modell ist mit vernickelter Reibwalze erhältlich oder mit Edelstahlwalze. Das GG-Modell ist ab Werk mit einer Edelstahlwalze ausgestattet. Zusätzlich mit einer Motorbremse und einem Sicherheitsschalter.

These graters are provided for the professional use. For heavy intense work. The GG-Model is provided only for heavy work. They are equipped with a powerful ventilated asynchronous motor with thermal overload protection. The GD-Model is available with a grating roll plated with nickel or a grating roll in stainless steel. The GG-Model is equipped from the factory with a stainless steel grating roll. Additional with a motor brake and a safety mikro switch.

## GG

**Professionelle Käsereibe nur für schwere intensive Arbeiten**  
professional grater only for heavy intense work





	GD MN	GG MN
<b>Anschluss 230 Volt</b>		
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	54 x 22 x 38 cm	70 x 40 x 60 cm
<b>Leistung</b> power	0,75 kW	3,0 kW
<b>Stundenproduktion</b> production per hour	70 kg	120 kg
<b>Käsereibeöffnung</b> mincing mouth	140 x 80 mm	285 x 150 mm
<b>Umdrehung Reibwalze</b> screw revolution	1400 U/min	1400 U/min
<b>Gewicht</b> weight	21 kg	40 kg
<b>Preis mit vernickelter Reibwalze</b> price grating roll plated with nickel	<b>2.058,00 CHF</b> (FGD 101)	-
<b>Preis mit Edelstahl-Reibwalze</b> price grating roll in stainless steel	<b>2.158,00 CHF</b> (FGD 101+MRI)	<b>7.658,00 CHF</b> (FGG 107)
<b>Anschluss 400 Volt</b>		
	<b>GD TR</b>	<b>GG TR</b>
<b>Gewicht</b> weight	19 kg	40 kg
<b>Preis mit vernickelter Reibwalze</b> price grating roll plated with nickel	<b>1.998,00 CHF</b> (FGD 100)	-
<b>Preis mit Edelstahl-Reibwalze</b> price grating roll in stainless steel	<b>2.078,00 CHF</b> (FGD 100+MRI)	<b>7.438,00 CHF</b> (FGG 106)

# Wursteinfüllmaschinen - sausage fillers

L



## Retro

Professionelle Wursteinfüllmaschinen im Retrodesign. Aufwendig lackiertes Stahl, Edelstahl-Zylinder, Kolben (mit Spezialdichtung) und Griff aus Aluminium. Manuelle Bedienung.

ABS-Wurstrichter-Kit (3 Stück) ist optional verfügbar.

Professional sausage fillers in retro style. Elaborately painted steel, stainless steel cylinders, pistons (with special seal) and aluminum handle. Manual operation. ABS funnel kit (3 pieces) is optionally available.



	L3	L5	L8	Wurstrichter-Kit
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	40 x 20 x 22 cm	59 x 23 x 24 cm	67 x 21,5 x 21,5 cm	-
<b>Zylinder</b> cylinder	Ø 14 x 21 cm	Ø 14 x 33 cm	Ø 14 x 44 cm	-
<b>Kapazität</b> capacity	3 Liter	5 Liter	8 Liter	-
<b>Gewicht</b> weight	8,0 kg	11,0 kg	12,0 kg	-
<b>Preis</b> price	<b>518,00 CHF</b> (FIN 105)	<b>678,00 CHF</b> (FIN 106)	<b>758,00 CHF</b> (FIN 107)	<b>98,00 €</b> (FINB)

# sausage fillers - Wursteinfüllmaschinen



Unverzichtbar für Metzgereien:  
die professionellen manuellen Wursteinfüllmaschinen mit  
Edelstahl-Gehäuse. Geliefert werden sie mit einem 18/8  
AISI 304 Edelstahl-Zylinder und einem Aluminium-Kolben  
mit Spezialdichtung, sowie einem Aluminium-Griff. Ein ABS  
Wursttrichter-Kit (mit 3 verschiedenen Größen) ist optional  
verfügbar. Alle Bolzen und Schrauben sind aus Edelstahl.

Essential for Butchers:  
the professional manual sausage filling machines with stainless steel  
housing. They are supplied with a 18/8 AISI 304 stainless steel cylinder  
and an aluminum pistons with special seal and an aluminum handle. An ABS  
funnel kit (with 3 different sizes) is available as an option. All bolts and screws  
are stainless steel.



	L7 V	L14 V	L7 H	L14 H
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	Vertikal 46 x 30 x 74 cm	Vertikal 48 x 35 x 90 cm	Horizontal 80 x 23 x 24 cm	Horizontal 98 x 28 x 28 cm
<b>Zylinder</b> cylinder	Ø 16 x 32	Ø 20 x 48	Ø 16 x 32	Ø 20 x 48
<b>Kapazität</b> capacity	7 Liter	14 Liter	7 Liter	14 Liter
<b>Gewicht</b> weight	28 Kg	36 Kg	28 Kg	36 Kg
<b>Preis</b> price	<b>2.098,00 CHF</b> (FIN 103)	<b>2.338,00 CHF</b> (FIN 104)	<b>1.858,00 CHF</b> (FIN 101)	<b>1.998,00 CHF</b> (FIN 102)

**Optional:** Wursttrichter-Kit (3 Stück) für 98,00 CHF (FINB)

● Lagerware (items on stock)

● Lieferzeit 3-4 Wochen (delivery time 3-4 weeks)



## LIGHT 250



**Mixersets bestehend aus:** Motorblock + Mixstab  
Blendersets consisting of: engine block + blender

Die Stab-Mixer sind besonders geeignet für Eiscafé, Süßwarenläden, Restaurants und Hotels. Die exklusive Bauform aus Plastik garantiert eine benutzerfreundliche und komfortable Nutzung des Gerätes. Auch verfügt es über einen belüfteten Motor, sowie einen Schutz gegen thermische Überlastung und einen Geschwindigkeitsregler. Ein mit einer SRS-Einheit ausgerüstetes Bedienungspult trägt zur Stabilisierung der Kraft und der Geschwindigkeit bei. Verbaut sind die Stab-Mixer aus polymeren Kunststoffen. Die komplett abnehmbaren Edelstahl-Stäbe sind verfügbar in den folgenden Längen: 200mm und 250mm. Die Hochleistungsmesser bestehen aus 100% Edestahl.

The bar mixers are especially suitable for cream, candy store, restaurants and hotels. The exclusive design of plastic ensures a user-friendly and convenient use of the device. It also features a vented motor, as well as protection against thermal overload and a speed controller. A vehicle equipped with SRS unit control panel helps to stabilize the power and speed. Are built from the stick blender polymer plastics. The fully removable stainless steel rods are available in the following lengths: 200mm and 250mm. The high-performance blades are made of 100% High grade steel.

## Mixersets 250



	FM250 VF200 ●	FM250 VV200 ●
<b>mit Mixstab ~20 cm</b>	<b>feste Geschwindigkeit</b>	<b>variable Geschwindigkeit</b>
<b>Außenmaße (Ø x H)</b> external dimensions	7,5 x 47 cm	7,5 x 47 cm
<b>Leistung</b> power	250 W	250 W
<b>Geschwindigkeit</b> speed	15.000 U/min	2.500 - 15.000 u/min
<b>Anschluss</b> power supply	230 V - 50/60	230 V - 50/60
<b>Gewicht</b> weight	1,4 kg	1,4 kg
<b>Preis</b> price	<b>498,00 CHF</b>	<b>578,00 CHF</b>
<b>mit Mixstab ~25 cm</b>	<b>FM250 VF250 ●</b>	<b>FM250 VV250 ●</b>
	<b>feste Geschwindigkeit</b>	<b>variable Geschwindigkeit</b>
<b>Außenmaße (Ø x H)</b> external dimensions	7,5 x 52 cm	7,5 x 52 cm
<b>Gewicht</b> weight	1,45 kg	1,45 kg
<b>Preis</b> price	<b>518,00 CHF</b>	<b>598,00 CHF</b>



## Einzelteile

Motorblock	● FM250 VF	feste Geschwindigkeit	15.000 U/min	(ØxH) 7,5 x 28,5 cm	1 kg	<b>358,00 CHF</b>
Motorblock	● FM250 VV	variable Geschwindigkeit	2.500-15.000 U/min	(ØxH) 7,5 x 28,5 cm	1 kg	<b>438,00 CHF</b>
Mixstab	● FM200	20 cm / ~ 15 Liter		(BxH) 7,5 x 22 cm	0,4 kg	<b>158,00 CHF</b>
Mixstab	● FM250	25 cm / ~ 20 Liter		(BxH) 7,5 x 27 cm	0,4 kg	<b>178,00 CHF</b>
Wandhalterung	● FSPM	<b>38,00 CHF</b>				

## LIGHT 300 / 400

inklusive Schneebesen



**Mixersets bestehend aus:** Motorblock + Mixstab + Schneebesen  
Blender sets consisting of: engine block + blender + whisk

Diese Mixersets beinhalten zusätzlich einen Schneebesen. Die exklusive Bauform aus Plastik garantiert eine benutzerfreundliche und komfortable Nutzung des Gerätes. Auch verfügt es über einen belüfteten Motor, sowie einen Schutz gegen thermische Überlastung und einen Geschwindigkeitsregler. Ein mit einer SRS-Einheit ausgerüstetes Bedienungspult trägt zur Stabilisierung der Kraft und der Geschwindigkeit bei. Verbaut sind die Stab-Mixer aus polymeren Kunststoffen. Die komplett abnehmbaren Edelstahl-Stäbe sind verfügbar in den folgenden Längen: 300mm, 400mm und 500mm. Die Hochleistungsmesser bestehen aus 100% Edstahl.

These sets include an additional mixer whisk. The exclusive design of plastic ensures a user-friendly and convenient use of the device. It also features a vented motor, as well as protection against thermal overload and a speed controller. A vehicle equipped with SRS unit control panel helps to stabilize the power and speed. Are built from the stick blender polymer plastics. The fully removable stainless steel rods are available in the following lengths: 300mm, 400mm and 500mm. The high-performance blades are made of 100% High grade steel.

# Pizza Ovens - Mixer

## Mixersets 300 / 400

### mit Mixstab ~30 cm

**Maße mit Mixstab (ØxH)**  
external dimensions with blender rod

**Maße mit Schneebesen (ØxH)**  
external dimensions with whisk

**Leistung**  
power

**Geschwindigkeit**  
speed

**Anschluss**  
power supply

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

### FM300 VVC300 ●

10 x 65 cm

12 x 64 cm

300 W

2.000 - 13.000 U/min

230 V - 50/60

3,45 kg

**1.138,00 CHF**

### FM400 VVC300 ●

10 x 65 cm

12 x 64 cm

400 W

2.000 - 15.000 U/min

230 V - 50/60

3,75 kg

**1.238,00 CHF**

### mit Mixstab ~40 cm

**Maße mit Mixstab (ØxH)**  
external dimensions with blender rod

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

### FM300 VVC400 ●

10 x 75 cm

3,6 kg

**1.158,00 CHF**

### FM400 VVC400 ●

10 x 75 cm

3,9 kg

**1.258,00 CHF**

### mit Mixstab ~50 cm

**Maße mit Mixstab (ØxH)**  
external dimensions with blender rod

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

### FM300 VVC500 ●

10 x 85 cm

3,8 kg

**1.178,00 CHF**

### FM400 VVC500 ●

10 x 85 cm

4,1 kg

**1.298,00 CHF**

## Einzelteile

Motorblock	● FM300 VV	2.000 - 13.000 U/min	300 W	(ØxH) 10 x 35 cm	1,8 kg	578,00 CHF
Motorblock	● FM400 VV	2.000 - 15.000 U/min	400 W	(ØxH) 10 x 35 cm	2,1 kg	698,00 CHF
Mixstab	● FM300L	34 cm / ~ 30 - 50 Liter		(BxH) 8,5 x 34 cm	0,9 kg	238,00 CHF
Mixstab	● FM400L	44 cm / ~ 50 - 80 Liter		(BxH) 8,5 x 44 cm	1,0 kg	258,00 CHF
Mixstab	● FM500L	54 cm / ~ 80 - 100 Liter		(BxH) 8,5 x 54 cm	1,2 kg	278,00 CHF
Schneebesen	● FAFL	40 Liter		(BxH) 12 x 33 cm	0,8 kg	318,00 CHF
Wandhalterung	● FSPC		58,00 CHF			

## Heavy VF feste Geschwindigkeit

ohne Schneebesen



**Mixersets bestehend aus:** Motorblock + Mixstab  
Blender sets consisting of: engine block + blender

Die Stab-Mixer sind besonders geeignet für Eiscafés, Süßwarenläden, Restaurants und Hotels. Die exklusive Bauform aus Plastik garantiert eine benutzerfreundliche und komfortable Nutzung des Gerätes. Auch verfügt es über einen belüfteten Motor, sowie einen Schutz gegen thermische Überlastung und einen digital regelbaren Geschwindigkeitsschalter (Flüssigkristallanzeige). Ein mit einer SRS-Einheit ausgerüstetes Bedienungspult trägt zur Stabilisierung der Kraft und der Geschwindigkeit bei. Verbaut sind die Stab-Mixer aus polymeren Kunststoffen. Die komplett abnehmbaren Edelstahl-Stäbe sind verfügbar in den folgenden Längen: 330mm, 430mm, 530mm und 630mm. Die Hochleistungsmesser bestehen aus 100% Edestahl.

The bar mixers are especially suitable for cream, candy store, restaurants and hotels. The exclusive design of plastic ensures a user-friendly and convenient use of the device. It also features a vented motor, as well as protection against thermal overload and a digitally controllable speed switch (liquid crystal display). A vehicle equipped with SRS unit control panel helps to stabilize the power and speed. Are built from the stick blender polymer plastics. The fully removable stainless steel rods are available in the following lengths: 330mm, 430mm, 530mm and 630mm. The high-performance blades are made of 100% High grade steel.

### Einzelteile

Motorblock	● FM350 VF	15.000 U/min	350 W	(ØxH) 13 x 36 cm	2,6 kg	518,00 CHF
Motorblock	● FM450 VF	17.000 U/min	450 W	(ØxH) 13 x 38 cm	3,2 kg	678,00 CHF
Motorblock	● FM650 VF	13.000 U/min	650 W	(ØxH) 13 x 40 cm	3,6 kg	858,00 CHF
Mixstab	● FM300	~ 30 - 80 Liter	33 cm	(BxH) 9,5 x 33 cm	1,2 kg	258,00 CHF
Mixstab	● FM400	~ 80 - 120 Liter	43 cm	(BxH) 9,5 x 43 cm	1,5 kg	278,00 CHF
Mixstab	● FM500	~ 150 - 230 Liter	53 cm	(BxH) 9,5 x 53 cm	1,7 kg	318,00 CHF
Mixstab	● FM600	~ 250 - 330 Liter	63 cm	(BxH) 9,5 x 63 cm	1,9 kg	338,00 CHF
Wandhalterung Motor	● FSPS	50,00 CHF				
Wandhalterung Set	● FSPC	58,00 CHF				
Halterung auf Topf	● FSP400	max. 40 cm	378,00 CHF			
Halterung auf Topf	● FSP600	max. 60 cm	378,00 CHF			
Halterung auf Topf	● FSP800	max. 80 cm	458,00 CHF			
Halterung auf Topf	● FSP1000	max. 100 cm	458,00 CHF			
Halterung auf Topf	● FSP1200	max. 120 cm	458,00 CHF			





## Mixersets Heavy VF

mit Mixstab ~30 cm	FM350 VF300	FM450 VF300	FM650 VF300
<b>Maße mit Mixstab (ØxH)</b> external dimensions with blender rod	13 x 68 cm	13 x 70 cm	13 x 72 cm
<b>Leistung</b> power	350 W	450 W	650 W
<b>Geschwindigkeit</b> speed	15.000 U/min	17.000 U/min	13.000 U/min
<b>Anschluss</b> power supply	230 V - 50/60	230 V - 50/60	230 V - 50/60
<b>Gewicht</b> weight	3,8 kg	4,4 kg	4,8 kg
<b>Preis</b> price	<b>778,00 CHF</b>	<b>918,00 CHF</b>	<b>1.098,00 CHF</b>
mit Mixstab ~40 cm	FM350 VF400	FM450 VF400	FM650 VF400
<b>Maße mit Mixstab (ØxH)</b> external dimensions with blender rod	13 x 78 cm	13 x 80 cm	13 x 82 cm
<b>Gewicht</b> weight	4,1 kg	4,7 kg	5,1 kg
<b>Preis</b> price	<b>798,00 CHF</b>	<b>938,00 CHF</b>	<b>1.118,00 CHF</b>
mit Mixstab ~50 cm	FM350 VF500	FM450 VF500	FM650 VF500
<b>Maße mit Mixstab (ØxH)</b> external dimensions with blender rod	13 x 88 cm	13 x 90 cm	13 x 92 cm
<b>Gewicht</b> weight	4,3 kg	4,9 kg	5,3 kg
<b>Preis</b> price	<b>838,00 CHF</b>	<b>978,00 CHF</b>	<b>1.158,00 CHF</b>
mit Mixstab ~60 cm	FM350 VF600	FM450 VF600	FM650 VF600
<b>Maße mit Mixstab (ØxH)</b> external dimensions with blender rod	13 x 98 cm	13 x 100 cm	13 x 102 cm
<b>Gewicht</b> weight	4,5 kg	5,1 kg	5,5 kg
<b>Preis</b> price	<b>858,00 CHF</b>	<b>998,00 CHF</b>	<b>1.178,00 CHF</b>

## Heavy VV variable Geschwindigkeit mit Schneebesen



**Mixersets bestehend aus:** Motorblock + Mixstab + Schneebesen  
Blender sets consisting of: engine block + blender + whisk

Die Stab-Mixer sind besonders geeignet für Eiscafé, Süßwarenläden, Restaurants und Hotels. Die exklusive Bauform aus Plastik garantiert eine benutzerfreundliche und komfortable Nutzung des Gerätes. Auch verfügt es über einen belüfteten Motor, sowie einen Schutz gegen thermische Überlastung und einen digital regelbaren Geschwindigkeitsschalter (Flüssigkristallanzeige). Ein mit einer SRS-Einheit ausgerüstetes Bedienungspult trägt zur Stabilisierung der Kraft und der Geschwindigkeit bei. Verbaut sind die Stab-Mixer aus polymeren Kunststoffen. Die komplett abnehmbaren Edelstahl-Stäbe sind verfügbar in den folgenden Längen: 330mm, 430mm, 530mm und 630mm. Die Hochleistungsmesser bestehen aus 100% Edestahl.

The bar mixers are especially suitable for cream, candy store, restaurants and hotels. The exclusive design of plastic ensures a user-friendly and convenient use of the device. It also features a vented motor, as well as protection against thermal overload and a digitally controllable Geschwindigkeitsschalter (liquid crystal display). A vehicle equipped with SRS unit control panel helps to stabilize the power and speed. Are built from the stick blender polymer plastics. The fully removable stainless steel rods are available in the following lengths: 330mm, 430mm, 530mm and 630mm. The high-performance blades are made of 100% High grade steel.

### Einzelteile

Motorblock	● FM350 VV	2.000-15.000 U/min	350 W	(ØxH) 13 x 36 cm	2,6 kg	598,00 CHF
Motorblock	● FM450 VV	2.000-17.000 U/min	450 W	(ØxH) 13 x 38 cm	3,2 kg	718,00 CHF
Motorblock	● FM650 VV	2.000-13.000 U/min	650 W	(ØxH) 13 x 40 cm	3,6 kg	918,00 CHF
Mixstab	● FM300	~ 30 - 80 Liter	33 cm	(BxH) 9,5 x 33 cm	1,2 kg	258,00 CHF
Mixstab	● FM400	~ 80 - 120 Liter	43 cm	(BxH) 9,5 x 43 cm	1,5 kg	278,00 CHF
Mixstab	● FM500	~ 150 - 230 Liter	53 cm	(BxH) 9,5 x 53 cm	1,7 kg	318,00 CHF
Mixstab	● FM600	~ 250 - 330 Liter	63 cm	(BxH) 9,5 x 63 cm	1,9 kg	338,00 CHF
Wandhalterung Motor	● FSPS		50,00 CHF			
Wandhalterung Set	● FSPC		58,00 CHF			
Halterung auf Topf	● FSP400	max. 40 cm	378,00 CHF			
Halterung auf Topf	● FSP600	max. 60 cm	378,00 CHF			
Halterung auf Topf	● FSP800	max. 80 cm	458,00 CHF			
Halterung auf Topf	● FSP1000	max. 100 cm	458,00 CHF			
Halterung auf Topf	● FSP1200	max. 120 cm	458,00 CHF			





## Mixersets Heavy VV

mit Mixstab ~30 cm	FM350 VVC300	FM450 VVC300	FM650 VVC300
<b>Maße mit Mixstab (ØxH)</b> external dimensions with blender rod	13 x 68 cm	13 x 70 cm	13 x 72 cm
<b>Maße mit Schneebesen (ØxH)</b> external dimensions with whisk	13 x 71 cm	13 x 73 cm	13 x 75 cm
<b>Leistung</b> power	350 W	450 W	650 W
<b>Geschwindigkeit</b> speed	2.000 - 15.000 U/min	2.000 - 17.000 U/min	2.000 - 13.000 U/min
<b>Anschluss</b> power supply	230 V - 50/60	230 V - 50/60	230 V - 50/60
<b>Gewicht</b> weight	4,7 kg	5,3 kg	5,7 kg
<b>Preis</b> price	<b>1.198,00 CHF</b>	<b>1.318,00 CHF</b>	<b>1.518,00 CHF</b>
<b>mit Mixstab ~40 cm</b>	<b>FM350 VVC400</b>	<b>FM450 VVC400</b>	<b>FM650 VVC400</b>
<b>Maße mit Mixstab (ØxH)</b> external dimensions with blender rod	13 x 78 cm	13 x 80 cm	13 x 82 cm
<b>Gewicht</b> weight	5,0 kg	5,6 kg	6,0 kg
<b>Preis</b> price	<b>1.218,00 CHF</b>	<b>1.338,00 CHF</b>	<b>1.538,00 CHF</b>
<b>mit Mixstab ~50 cm</b>	<b>FM350 VVC500</b>	<b>FM450 VVC500</b>	<b>FM650 VVC500</b>
<b>Maße mit Mixstab (ØxH)</b> external dimensions with blender rod	13 x 88 cm	13 x 90 cm	13 x 92 cm
<b>Gewicht</b> weight	5,2 kg	5,8 kg	6,2 kg
<b>Preis</b> price	<b>1.258,00 CHF</b>	<b>1.378,00 CHF</b>	<b>1.578,00 CHF</b>
<b>mit Mixstab ~60 cm</b>	<b>FM350 VVC600</b>	<b>FM450 VVC600</b>	<b>FM650 VVC600</b>
<b>Maße mit Mixstab (ØxH)</b> external dimensions with blender rod	13 x 98 cm	13 x 100 cm	13 x 102 cm
<b>Gewicht</b> weight	5,4 kg	6,1 kg	6,4 kg
<b>Preis</b> price	<b>1.278,00 CHF</b>	<b>1.398,00 CHF</b>	<b>1.598,00 CHF</b>



# Heißluftöfen - convection ovens



Heißluftöfen und Kombidämpfer in verschiedenen Ausführungen. Ob GN-Maße oder EN-Maße. Die Auswahl ist groß. Zusätzlich bieten wir Untergestelle, Gärtschränke und natürlich Bleche & Roste passend dazu an.  
Hot air ovens and combi steamers in various designs. Whether GN or EN dimensions. The selection is great. In addition, we offer support stands, proofers and of course plates & gratings suitable to them.

## EKF 412 ELEKTRO

### Ausstattungsmerkmale / features:

- ✓ Ofenraum aus emailliertem Stahl  
enamelated steel chamber
- ✓ Führungsschienen  
guide rails
- ✓ Wasserschutzgrad: IPX3  
water protection level IPX3

**IPX3** Wasserschutzgrad



Kleinster manueller Elektro-Heißluftofen mit Umluft & Heißluft. Für Cafes und Imbisse zum Aufwärmen von Brötchen und Snacks. Durch die optimalen Maße eignet sich dieser Ofen auch zum Aufstellen auf Theken.  
Smallest manual electric oven with convection & hot air. For cafes and snackbars for warming rolls and snacks. Through the optimal dimensions to this stove is also to be placed on counters.

Lieferung inkl. 2 Bleche + 2 Roste / delivery incl. 2 trays + 2 grids

### GN 1/2

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Merkmale**  
features

**Motoren**  
motors

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**Leistung / Anschluss**  
power / power supply

**Temperatur**  
temperature

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

### EKF 412 US

44 x 53,5 x 48,5 cm

manuell  
Beschwadung

1

4x GN 1/2 (Bleche / Roste)

20 mm

2,6 kW / 230 V

50 - 300 °C

24 kg

**1.660,00 CHF**

# Heißluftöfen - convection ovens

## EKF 423

ELEKTRO



Elektro-Heißluftofen mit Umluft & Heißluft. Für mittelgroße Betriebe geeignet. Durch die optimalen Maße eignet sich dieser Ofen auch zum Aufstellen auf Theken. Ofenraum aus Edelstahl. Wahlweise in digitaler Version mit bis zu 99 Garprogrammen erhältlich.

Electric oven with convection and hot air. Ideal for medium sized businesses. Through the optimal dimensions to this stove is also to be placed on counters. Stainless steel chamber. Optionally available in a digital version with up to 99 cooking programs.

### Ausstattungsmerkmale / features:

- ✓ Ofenraum aus Edelstahl / stainless steel chamber
- ✓ direkte Luftbefeuchtung / direct humidification
- ✓ Führungsschienen / guide rails

**IPX3** Wasserschutzgrad

Lieferung inkl. 4 Bleche / delivery incl. 2 trays

### GN 2/3

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Merkmale**  
features

**Motoren**  
motors

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Temperatur**  
temperature

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

	EKF 423	EKF 423 UD	EKF 423 DUD
Außenmaße (BxTxH)	59 x 69,5 x 59 cm	59 x 69,5 x 59 cm	59 x 69,5 x 59 cm
Merkmale	manuell	manuell direkte Luftbefeuchtung	digital (99 Programme) direkte Luftbefeuchtung Kerntemperaturfühler
Motoren	1 Motor	1 Inversionsmotor	1 Inversionsmotor
geeignet für	4 Bleche (42,5x34,5 cm) oder 4 Roste (43,5x34 cm)		
Blechabstand	74 mm	74 mm	74 mm
Leistung	2,8 kW	2,9 kW	2,9 kW
Anschluss	230 V	230 V	230 V
Temperatur	50 - 300 °C	50 - 300 °C	50 - 270 °C
Gewicht	38 kg	43 kg	43 kg
Preis	<b>1.600,00 CHF</b>	<b>2.380,00 CHF</b>	<b>2.560,00 CHF</b>

# combined ovens - Heißluftofen/Kombidämpfer

## EKF 523

ELEKTRO

### Kombidämpfer

Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen, Delta-T-Garen, reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für ein optimales Garraumklima. Lüftergeschwindigkeit in 2 Stufen regulierbar.



Diese Öfen sind bestens geeignet für schnelle Garvorgänge. Ideal für mittelgroße Restaurantbetriebe, die einen kompakten und leicht zu bedienenden Ofen benötigen.

This ovens are ideal for fast cooking processes. Ideal for medium sized restaurant businesses that need a compact and easy-to-use stove.

### Ausstattungsmerkmale / features:

IPX3 Wasserschutzgrad

- ✓ Ofenraum aus Edelstahl / stainless steel chamber
- ✓ direktes Befeuchtungssystem / direct humidification
- ✓ Kerntemperaturfühler / core temperature probe
- ✓ Doppelglastüre / double glass door
- ✓ PC Schnittstelle / PC serial port
- ✓ Führungsschienen / guide rails

Lieferung erfolgt ohne Bleche/Roste - delivery without trays/grids

### GN 2/3

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Merkmale**  
features

**Motoren**  
motors

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Temperatur**  
temperature

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

### EKF 523 UD

61 x 73 x 66 cm

manuell  
direkte Luftbefeuchtung

1 Inversionsmotor

5x GN 2/3 (Bleche / Roste)

80 mm

3,2 kW

230 V

50 - 275 °C

47 kg

**3.260,00 CHF**

### EKF 523 EUD

61 x 73 x 66 cm

digital (99 Programme)  
direkte Luftbefeuchtung/Dampfeinspritzung  
Kerntemperaturfühler

1 Inversionsmotor

5x GN 2/3 (Bleche / Roste)

80 mm

3,2 kW

230 V

50 - 270 °C

47 kg

**4.280,00 CHF**

# Heißluftöfen - convection ovens

## EKF 311 / 364 ELEKTRO



Elektro-Heißluftofen mit Umluft & Heißluft. Für mittelgroße Betriebe geeignet. Durch die optimalen Maße eignet sich dieser Ofen auch zum Aufstellen auf Theken. Wahlweise in digitaler Version mit bis zu 99 Garprogrammen erhältlich.  
Electric oven with convection and hot air. Ideal for medium sized businesses. Through the optimal dimensions to this stove is also to be placed on counters. Optionally available in a digital version with up to 99 cooking programs.

### Ausstattungsmerkmale / features:

- ✓ Ofenraum aus Edelstahl / stainless steel chamber
- ✓ direktes Befeuchtungssystem / direct humidification
- ✓ Doppelglastüre / double glass door
- ✓ Führungsschienen / guide rails

**IPX3** Wasserschutzgrad

Lieferung erfolgt ohne Bleche/Roste - delivery without trays/grids

### GN 1/1

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Merkmale**  
features

**Motoren**  
motors

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Temperatur**  
temperature

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

### EN 60x40

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**technische Daten**  
technical data

**Preis**  
price

	EKF 311 UD	EKF 311 DUD
<b>Außenmaße (BxTxH)</b>	79 x 75 x 50,5 cm	79 x 75 x 50,5 cm
<b>Merkmale</b>	manuell direkte Luftbefeuchtung	digital (99 Programme) direkte Luftbefeuchtung
<b>Motoren</b>	1 Inversionsmotor	1 Inversionsmotor
<b>geeignet für</b>	3x GN 1/1 (Bleche / Roste)	3x GN 1/1 (Bleche / Roste)
<b>Blechabstand</b>	70 mm	70 mm
<b>Leistung</b>	3,7 kW	3,7 kW
<b>Anschluss</b>	230 V	230 V
<b>Temperatur</b>	50 - 300 °C	50 - 270 °C
<b>Gewicht</b>	43 kg	43 kg
<b>Preis</b>	<b>3.180,00 CHF</b>	<b>3.300,00 CHF</b>
	EKF 364 UD	EKF 364 DUD
<b>geeignet für</b>	3x EN 60x40 (Bleche / Roste)	3x EN 60x40 (Bleche / Roste)
<b>Blechabstand</b>	73 mm	73 mm
<b>technische Daten</b>	wie KEF 311 UD	wie EKF 311 DUD
<b>Preis</b>	<b>3.180,00 CHF</b>	<b>3.300,00 CHF</b>

## EKF 411 / 464

ELEKTRO



Digitaler Elektro-Heißluftofen mit Heißluft & Umluft. Ideal für mittelgroße Restaurantbetriebe.  
A fully electronic oven with 2 cooking methods: hot air and circulating air. Ideal for medium sized restaurant businesses.

### Ausstattungsmerkmale / features:

- ✓ Ofenraum aus Edelstahl / stainless steel chamber
- ✓ indirekte Befeuchtung / indirect humidification
- ✓ digital (99 Programme) / digital (99 programmes)

### IPX3 Wasserschutzgrad

- ✓ 4 Garprozesse / 4 cooking process
- ✓ Heißluft & Umluft / convection & hot air
- ✓ Führungsschienen / guide rails

Lieferung erfolgt ohne Bleche/Roste - delivery without trays/grids / mehr Leistung

### GN 1/1

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Merkmale**  
features

**Motoren**  
motors

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Temperatur**  
temperature

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

### EN 60x40

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**technische Daten**  
technical data

**Preis**  
price

	EKF 411 D	EKF 4113 D
<b>Außenmaße (BxTxH)</b>	79 x 75 x 63,5 cm	79 x 75 x 63,5 cm
<b>Merkmale</b>	digital (99 Programme)+4 Garprozesse indirekte Luftbefeuchtung Kerntemperaturfühler	digital (99 Programme)+4 Garprozesse indirekte Luftbefeuchtung Kerntemperaturfühler
<b>Motoren</b>	2 Motoren	2 Motoren
<b>geeignet für</b>	4x GN 1/1 (Bleche / Roste)	4x GN 1/1 (Bleche / Roste)
<b>Blechabstand</b>	73 mm	73 mm
<b>Leistung</b>	3,4 kW	5,2 kW
<b>Anschluss</b>	230 V	400 V
<b>Temperatur</b>	50 - 270 °C	50 - 270 °C
<b>Gewicht</b>	60 kg	60 kg
<b>Preis</b>	<b>3.180,00 CHF</b>	<b>3.280,00 CHF</b>
	EKF 464 D	EKF 4643 D
<b>geeignet für</b>	4x EN 60x40 (Bleche / Roste)	4x EN 60x40 (Bleche / Roste)
<b>Blechabstand</b>	83 mm	83 mm
<b>technische Daten</b>	wie EKF 411 D	wie EKF 4113 D
<b>Preis</b>	<b>3.180,00 CHF</b>	<b>3.280,00 CHF</b>

# Heißluftöfen - convection ovens

## EKF 411 / 464

ELEKTRO

Elektro-Ofen mit Umluft & Heißluft. Für mittelgroße Betriebe geeignet. Durch die optimalen Maße eignet sich dieser Ofen auch zum Aufstellen auf Theken. Electric oven with convection and hot air. Ideal for medium sized businesses. With direct air humidification. Through the optimal dimensions to this stove is also to be placed on counters.



**Ausstattungsmerkmale / features:** **IPX3** Wasserschutzgrad

- ✓ Ofenraum aus Edelstahl / stainless steel chamber
- ✓ direktes Befeuchtungssystem / direct humidification
- ✓ Doppelglastüre / double glass door
- ✓ Führungsschienen / guide rails

Lieferung erfolgt ohne Bleche/Roste - delivery without trays/grids

### GN 1/1

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Merkmale**  
features

**Motoren**  
motors

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Temperatur**  
temperature

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

### EN 60x40

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**technische Daten**  
technical data

**Preis**  
price

	EKF 411 UD	EKF 411 DUD
<b>Außenmaße (BxTxH)</b>	79 x 75 x 63,5 cm	79 x 75 x 63,5 cm
<b>Merkmale</b>	manuell direkte Luftbefeuchtung	digital (99 Programme) direkte Luftbefeuchtung Kerntemperaturfühler
<b>Motoren</b>	2 Inversionsmotoren	2 Inversionsmotoren
<b>geeignet für</b>	4x GN 1/1 (Bleche / Roste)	4x GN 1/1 (Bleche / Roste)
<b>Blechabstand</b>	73 mm	73 mm
<b>Leistung</b>	6,4 kW	6,4 kW
<b>Anschluss</b>	400 V	400 V
<b>Temperatur</b>	50 - 300 °C	50 - 270 °C
<b>Gewicht</b>	66 kg	66 kg
<b>Preis</b>	<b>3.680,00 CHF</b>	<b>3.900,00 CHF</b>
	EKF 464 UD	EKF 464 DUD
<b>geeignet für</b>	4x EN 60x40 (Bleche / Roste)	4x EN 60x40 (Bleche / Roste)
<b>Blechabstand</b>	83 mm	83 mm
<b>technische Daten</b>	wie EKF 411 UD	wie EKF 411 DUD
<b>Preis</b>	<b>3.680,00 CHF</b>	<b>3.900,00 CHF</b>

# convection ovens - Heißluftöfen

EKF 411 & EKF 464 mit seitlicher Öffnung / EKF 411 & EKF 464 with side opening



**Ausstattungsmerkmale / features:** **IPX3** Wasserschutzgrad

- ✓ Ofenraum aus Edelstahl / stainless steel chamber
- ✓ direktes Befeuchtungssystem / direct humidification
- ✓ Doppelglastüre / double glass door
- ✓ Führungsschienen / guide rails

**Lieferung erfolgt ohne Bleche/Roste** - delivery without trays/grids

## GN 1/1

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Merkmale**  
features

**Motoren**  
motors

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Temperatur**  
temperature

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## EN 60x40

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**technische Daten**  
technical data

**Preis**  
price

## EKF 411 ALUD

79 x 78,5 x 63,5 cm

manuell  
direkte Luftbefeuchtung

2 Inversionsmotoren

4x GN 1/1 (Bleche / Roste)

73 mm

6,4 kW

400 V

50 - 300 °C

66 kg

**4.230,00 CHF**

## EKF 411 DALUD

79 x 78,5 x 63,5 cm

digital (99 Programme)  
direkte Luftbefeuchtung  
Kerntemperaturfühler

2 Inversionsmotoren

4x GN 1/1 (Bleche / Roste)

73 mm

6,4 kW

400 V

50 - 270 °C

66 kg

**4.340,00 CHF**

## EKF 464 ALUD

4x EN 60x40 (Bleche / Roste)

83 mm

wie EKF 411 ALUD

**4.230,00 CHF**

## EKF 464 DALUD

4x EN 60x40 (Bleche / Roste)

83 mm

wie EKF 411 DALUD

**4.340,00 CHF**



# Heißluftöfen - convection ovens

## EKF 711 / 664

### ELEKTRO

Dieser Elektro-Heißluftofen ist ideal für mittelgroße Betriebe. Ein platzsparendes leistungsstarkes Gerät, das in 4 verschiedenen Varianten verfügbar ist. Zusätzlich bietet es 2 Kochmöglichkeiten: Heißluft & Umluft. Ofenraum aus Edelstahl.

Inklusiv Führungsschienen.

This electric convection oven is ideal for medium-sized businesses. A space-efficient high-performance device that is available in 4 different versions. In addition, it offers two cooking options: hot air and circulating air. Including guide rails.

**IPX3** Wasserschutzgrad

EKF 711 UD



Lieferung erfolgt ohne Bleche/Roste - delivery without trays/grids

### GN 1/1

#### Außenmaße (BxTxH)

external dimensions

#### Motoren

motors

#### Merkmale

features

#### geeignet für

suitable for

#### Blechabstand

tray spacing

#### Leistung

power

#### Anschluss

power supply

#### Temperatur

temperature

#### Gewicht

weight

#### Preis

price

### EN 60x40

#### geeignet für

suitable for

#### Blechabstand

tray spacing

#### technische Daten

technical data

#### Preis

price

### EKF 711 UD

93,5 x 93 x 82,5 cm

2 Inversionsmotoren

manuell  
direkte Luftbefeuchtung

7x GN 1/1 (Bleche / Roste)

68 mm

8,4 kW

400 V

100 - 275 °C

114 kg

**6.960,00 CHF**

### EKF 664 UD

6x EN 60x40 (Bleche / Roste)

80 mm

wie EKF 711 UD

**6.960,00 CHF**

# combined steamer - Kombidämpfer

## Kombidämpfer

Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen, Delta-T-Garen, reversierender Motorlauf (Rechts/-Linkslauf) für ein optimales Garraumklima. Lüftergeschwindigkeit in 2 Stufen regulierbar.

Diese Geräte sind mit einer vollelektronischen Steuerung ausgestattet für höchste Ansprüche und besonders komplexe Garverfahren. Dabei wird der Energieverbrauch ebenfalls optimiert. Inklusiv Führungsschienen.

These units are equipped with a fully electronic control system for high performance and particularly complex cooking methods. In this case, the energy consumption is optimized. Including guide rails.

EKF 711 EUD



**IPX3** Wasserschutzgrad

Lieferung erfolgt ohne Bleche/Roste - delivery without trays/grids

### GN 1/1

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Motoren**  
motors

**Merkmale**  
features

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Temperatur**  
temperature

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

### EN 60x40

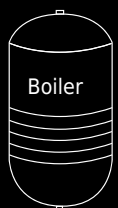
**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**technische Daten**  
technical data

**Preis**  
price

	EKF 711 EUD	EKF 711 EV
<b>Kombidämpfer</b>	<b>Kombidämpfer</b>	<b>Kombidämpfer</b>
external dimensions	93,5 x 93 x 82,5 cm	93,5 x 93 x 82,5 cm
motors	2 Inversionsmotoren	2 Inversionsmotoren
features	elektronisch, direkte Luftbefeuchtung Dampferzeugung durch Direkteinspritzung Kerntemperaturfühler	elektronisch, Kombisystem zur Dampferzeugung mit Boiler 3 kW Kerntemperaturfühler
suitable for	7x GN 1/1 (Bleche / Roste)	7x GN 1/1 (Bleche / Roste)
tray spacing	68 mm	68 mm
power	8,4 kW	11,6 kW
power supply	400 V	400 V
temperature	50 - 270 °C	50 - 270 °C
weight	114 kg	117 kg
price	<b>7.500,00 CHF</b>	<b>9.680,00 CHF</b>
	<b>EKF 664 EUD</b>	-
	<b>Kombidämpfer</b>	-
	6x EN 60x40 (Bleche / Roste)	-
	80 mm	-
	wie EKF 711 EUD	-
	<b>7.500,00 CHF</b>	-



# Heißluftöfen - convection ovens

## EKF 1111 / 1064

**ELEKTRO**

Dieser Elektro-Heißluftofen ist ideal um große Mengen in kurzer Zeit zu garen ohne Qualitätsverlust. Leistungsstark und zuverlässig. Inklusiv Führungsschienen.

This electric convection oven is ideal for cooking large quantities in a short time in order without loss of quality. Powerful and reliable. Including guide rails.



**IPX3** Wasserschutzgrad

Lieferung erfolgt ohne Bleche/Roste - delivery without trays/grids

### GN 1/1

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Motoren**  
motors

**Merkmale**  
features

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Temperatur**  
temperature

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

### EN 60x40

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**technische Daten**  
technical data

**Preis**  
price

### EKF 1111 UD ●

93,5 x 93 x 115 cm

3 Inversionsmotoren

manuell mit digitalen Elementen  
direkte Luftbefeuchtung

11x GN 1/1 (Bleche / Roste)

68 mm

16 kW

400 V

100 - 275 °C

152 kg

**10.500,00 CHF**

### EKF 1064 UD ●

10x EN 60x40 (Bleche / Roste)

80 mm

wie EKF 1111 UD

**10.500,00 CHF**

# combined steamer - Kombidämpfer

## Kombidämpfer

Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen, Delta-T-Garen, reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für ein optimales Garraumklima. Lüftergeschwindigkeit in 2 Stufen regulierbar.

Das ist die elektronische Ausführung mit 99 ab-speicherbaren Programmen. Alle Garzyklen sind in 4 Phasen unterteilt. Zusätzliche Ausstattung: verzögerte Einschaltung, halbe Geschwindigkeit und automatisches Vorheizen. Inklusiv Führungsschienen.

This is the electronic version with 99 storable programs. All cooking cycles are divided into 4 phases. Additional features: delayed preheating, half speed and automatic preheating. Including guide rails.



**IPX3** Wasserschutzgrad

Lieferung erfolgt ohne Bleche/Roste - delivery without trays/grids

### GN 1/1

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Motoren**  
motors

**Merkmale**  
features

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Temperatur**  
temperature

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

### EN 60x40

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**technische Daten**  
technical data

**Preis**  
price

	EKF 1111 EUD ●	EKF 1111 EVUD ●
	93,5 x 93 x 115 cm	93,5 x 93 x 115 cm
	3 Inversionsmotoren	3 Inversionsmotoren
	elektronisch direkte Luftbefeuchtung Dampferzeugung durch Direkteinspritzung Kerntemperaturfühler PC Anschluss	elektronisch, Kombisystem zur Dampferzeugung mit Boiler 7,5 kW Kerntemperaturfühler Dampfgenerator PC Anschluss
	11x GN 1/1 (Bleche / Roste)	11x GN 1/1 (Bleche / Roste)
	68 mm	68 mm
	16 kW	23,5 kW
	400 V	400 V
	50 - 270 °C	50 - 270 °C
	152 kg	152 kg
	<b>12.480,00 CHF</b>	<b>14.760,00 CHF</b>
	<b>EKF 1064 EUD ●</b>	-
	10x EN 60x40 (Bleche / Roste)	-
	80 mm	-
	wie EKF 1111 EUD	-
	<b>12.480,00 CHF</b>	-



# KOMBI Heißluftöfen - convection ovens

**EKF touchline**

**ELEKTRO**



**EKF 711 TC / EKF 664 TC**



**EKF 1111 TC / EKF 1064 TC**



**EKF 2011 TC / EKF 1664 TC**  
erst ab September 2014 lieferbar

## Gastronomie & Bäckerei

*Hergestellt aus umweltfreundlichen Materialien*

Diese High-Tech Kombigeräte verbessern das Arbeitsklima in vieler Hinsicht. Heißluftöfen mit 2 Kochmethoden: Heißluft & Heissluft/Dampf (Direkteinspritzung). Profiausführungen mit hoher Leistung und trotzdem energiesparend und umweltgerecht. Über eine Schnittstelle (USB-Anschluss) lassen sich die Geräte einfach kontrollieren und programmieren. Highend Technologie mit intuitivem Bedienfeld und LED-Beleuchtung.

This high-tech combination devices improve the working environment in many ways. Convection ovens with 2 cooking methods: convection & convection/steam (direct injection). Professional designs with high performance yet energy-saving and environmentally friendly manner. Via an interface (USB port), the devices can easily control and program. High end technology with an intuitive control panel and LED lighting.

### Ausstattungsmerkmale / features:

**IPX5** Wasserschutzgrad

- ✓ 2 Kochmethoden:  
Heissluft & Heissluft/Dampf (Direkteinspritzung) / 2 cooking methods: convection & steam/convection (direct injection)
- ✓ Ofenraum aus Edelstahl / stainless steel chamber
- ✓ direktes Befeuchtungssystem / direct humidification
- ✓ Kerntemperaturfühler / core temperature probe
- ✓ USB-Anschluss / USB interface
- ✓ 3 Geschwindigkeiten / 3 speeds
- ✓ automatisches Selbstreinigungssystem mit 4 Stufen / automatic self-cleaning system with 4 levels
- ✓ Doppelglastüre / double glass door
- ✓ LED-Beleuchtung / LED-Lighting
- ✓ Speicherung von: bis zu 240 Rezepten mit 9 Kochprozessen / store up to 240 recipes with 9 cooking steps
- ✓ Wasserschutzgrad: IPX5 / water protection level IPX5

**Lieferung erfolgt ohne Bleche/Roste - delivery without trays/grids**

# convection ovens - KOMBI Heißluftöfen

## GN 1/1

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Motoren**  
motors

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Temperatur**  
temperature

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

### EKF 711 TC

93 x 93 x 82,5 cm

2 Inversionsmotoren

7 Bleche / Roste

68 mm

10,5 kW

400 V

30 - 260 °C

115 kg

**9.800,00 CHF**

### EKF 1111 TC

93 x 93 x 115 cm

3 Inversionsmotoren

11 Bleche / Roste

68 mm

16 kW

400 V

30 - 260 °C

155 kg

**13.600,00 CHF**

### EKF 2011 TC

98,5 x 103 x 192 cm

5 Inversionsmotoren

20 Bleche / Roste

66 mm

30 kW

400 V

30 - 260 °C

230 kg

**erst ab September 2014 lieferbar**

## EN 60x40

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**technische Daten**  
technical data

**Preis**  
price

### EKF 664 TC

6 Bleche / Roste

80 mm

wie EKF 711 TC

**9.700,00 CHF**

Führungsschienen  
guide rails

**2.920,00 CHF** ●  
(EKKC6TC)

### EKF 1064 TC

10 Bleche / Roste

80 mm

wie EKF 1111 TC

**13.500,00 CHF**

Führungsschienen  
guide rails

**2.980,00 CHF** ●  
(EKKC10TC)

### EKF 1664 TC

16 Bleche / Roste

80 mm

wie EKF 2011 TC

**erst ab September 2014 lieferbar**

fahrbarer Wagen  
wheeled trolley

**Preis auf Anfrage** ●  
(EKKC20TC)

**Lieferung inkl.**  
delivery incl.

**optional:**  
Abzugshaube / hood



Lieferung inkl. für  
**EKF 2011 / 1664 TC:**  
Fahrbarer, handlicher,  
herausziehbarer Wagen  
mit Führungsschienen.  
A mobile, handy, pull-out  
trolley with guide rails.

KCR20TC für GN1/1  
KCR16TC für EN60x40

**erst ab September 2014  
lieferbar**



# Heißluftöfen - convection ovens

## KF 1001 G

GAS



### Ausstattungsmerkmale / features:

- ✓ Ventilator + Multigasbrenner / fan+multi-gas burner
- ✓ innovativer Wärmetauscher / innovative heat exchanger
- ✓ geringer Verbrauch / low consumption
- ✓ 1 Inversionsmotor / 1 inversion motor
- ✓ 230 Volt Anschluss / 230 Volt power supply
- ✓ Ofenraum aus Edelstahl / stainless steel chamber
- ✓ Doppelglastüre / double glass door
- ✓ Führungsschienen / guide rails

Lieferung erfolgt ohne Bleche/Roste - delivery without trays/grids

Dieser Gas-Heißluftofen ist wahlweise für die Gastronomie oder für die Bäckerei/Konditorei erhältlich. Dieser Ofen ist mit einem innovativen, patentierten Wärmetauscher ausgestattet - die Struktur besteht aus Gusseisen und ermöglicht so eine hohe Wärmeleistung, mit geringem Verbrauch, sowie eine absolute Formbeständigkeit auch bei hohen Temperaturen. This gas convection oven is optionally available for catering or for the bakery / pastry shop. This furnace is equipped with an innovative, patented heat exchanger - the structure is made of cast iron and so allows for a high heat capacity, low consumption, and an absolute resistance even at high temperatures.

### KF 1001G IXAL GA ●

### KF 1001G IXAL PA ●

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Merkmale**  
features

**geeignet für**  
suitable for

**Blechabstand**  
tray spacing

**Leistung**  
power

**Temperatur**  
temperature

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

#### GN 1/1

96 x 68 x 67,5 cm

manuell  
indirekte Luftbefeuchtung

5x GN 1/1 (Bleche / Roste)

70 mm

8 kW

50 - 270 °C

92 kg

5.940,00 CHF

#### EN 60x40

96 x 68 x 67,5 cm

manuell  
indirekte Luftbefeuchtung

4x EN 60x40 (Bleche / Roste)

73 mm

8 kW

50 - 270 °C

92 kg

5.940,00 CHF

# KF 1007 G

**GAS**

## Ausstattungsmerkmale / features:

- ✓ Ventilator + Multigasbrenner / fan+multi-gas burner
- ✓ 10 Programme / 10 programmes
- ✓ vielseitig einsetzbar / versatile applicable
- ✓ geringer Verbrauch / low consumption
- ✓ 2 Inversionsmotoren / 2 inversion motors
- ✓ 230 Volt Anschluss / 230 Volt power supply
- ✓ Ofenraum aus Edelstahl / stainless steel chamber
- ✓ Führungsschienen / guide rails



Lieferung erfolgt ohne Bleche/Roste - delivery without trays/grids

### Außenmaße (BxTxH) external dimensions

### Merkmale features

### geeignet für suitable for

### Blechabstand tray spacing

### Leistung power

### Temperatur temperature

### Gewicht weight

### Preis price

mit direkter Luftbefeuchtung

### technische Daten technical data

### Preis price

#### KF 1007G GA ●

#### GN 1/1

109,5 x 88,5 x 96,5 cm

manuell

7x GN 1/1 (Bleche / Roste)

70 mm

13 kW

50 - 270 °C

146 kg

**11.900,00 CHF**

#### KF 1007G PA ●

#### EN 60x40

109,5 x 88,5 x 96,5 cm

manuell  
Kerntemperaturfühler

6x EN 60x40 (Bleche / Roste)

85 mm

13 kW

50 - 270 °C

146 kg

**11.900,00 CHF**

#### KF 1007G UD GA ●

#### GN 1/1

wie KF 1007G GA

**12.480,00 CHF**

#### KF 1007G UD PA ●

#### EN 60x40

wie KF 1007G PA

**12.480,00 CHF**



# Heißluftöfen/Kombidämpfer - convection ovens

## KF 1010 G

**GAS**

Professioneller, leistungsstärkster Gas-Heißluftofen/Kombidämpfer. Ideal für mittelgroße bis große Betriebe. Energiesparend.

Professional, most powerful gas hot air furnace. Ideal for medium to large businesses. Energy saving.

KF 1010G UD: 10 Programme  
KF 1010G E UD: 99 Programme

**Lieferung erfolgt ohne Bleche/Roste** - delivery without trays/grids

### Ausstattungsmerkmale / features:

- ✓ Heißluft + Heißluft/Dampf / hot air+hot air/steam
- ✓ Ventilator + Multigasbrenner / fan+multi-gas burner
- ✓ vielseitig einsetzbar / versatile applicable
- ✓ 2 Inversionsmotoren / 2 inversion motors
- ✓ 230 Volt Anschluss / 230 Volt power supply
- ✓ direktes Befeuchtungssystem / direct humidification
- ✓ Kerntemperaturfühler / core temperature probe
- ✓ Ofenraum aus Edelstahl / stainless steel chamber
- ✓ Doppelglastüre / double glass door
- ✓ Führungsschienen / guide rails

### Kombidämpfer

Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen, Delta-T-Garen, reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für ein optimales Garraumklima. Lüftergeschwindigkeit in 2 Stufen regulierbar.

### Außenmaße (BxTxH)

external dimensions

### geeignet für

suitable for

### Blechabstand

tray spacing

### Leistung

power

### Temperatur

temperature

### Gewicht

weight

### Preis

price

mit elektronischer Steuerung

### technische Daten

technical data

### Preis

price

### KF 1010G UD GA

#### GN 1/1

101,5 x 89,5 x 132 cm

10x GN 1/1 (Bleche / Roste)

70 mm

18 kW

50 - 270 °C

180 kg

**13.520,00 CHF**

### KF 1010G UD PA

#### EN 60x40

101,5 x 89,5 x 132 cm

8x EN 60x40 (Bleche / Roste)

85 mm

18 kW

50 - 270 °C

166 kg

**13.520,00 CHF**

### KF 1010G E UD GA

#### GN 1/1

#### Kombidämpfer

wie KF 1010G UD GA

**14.140,00 CHF**

### KF 1010G E UD PA

#### EN 60x40

#### Kombidämpfer

wie KF 1010G UD PA

**14.140,00 CHF**

# proofer - Gärungsschränke



Professioneller, leistungsstarker Gärungsschrank. Robust und kompakt.  
Temperatur: 30-50°C / Blechabstand: 74 mm

geeignet für: 8x GN2/3 Bleche/Roste

Professional, powerful proofer. Robust and compact. Temperature: 30-50°C / plate spacing: 74 mm / suitable for: 8x GN2/3 trays / grids

	Maße (BxTxH) dimensions	Leistung power	Räder wheels	passend für suitable for	Preis price
<b>EKL 823</b> ●	60 x 50 x 85 cm	1,2 kW / 230 V	-	EKF 423	<b>1.240,00 CHF</b>



Professioneller, leistungsstarker Gärungsschrank. Robust und kompakt.  
Temperatur: 30-50°C / Blechabstand: 63 mm

geeignet für: 8x EN60x40 Bleche/Roste

Professional, powerful proofer. Robust and compact. Temperature: 30-50°C / plate spacing: 74 mm / suitable for: 8x EN60x40 trays / grids

	Maße (BxTxH) dimensions	Leistung power	Räder wheels	passend für suitable for	Preis price
<b>EKL 864</b> ●	81,5 x 63 x 85 cm	2,4 kW / 230 V	-	EKF 411, 464, 311, 364	<b>2.360,00 CHF</b>
<b>EKL 864 R</b> ●	81,5 x 63 x 88 cm	2,4 kW / 230 V	✓		<b>2.480,00 CHF</b>



Professioneller, leistungsstarker Gärungsschrank. Robust und kompakt.  
Temperatur: 30-50°C / Blechabstand: 75 mm

geeignet für: 10x EN60x40 Bleche/Roste

Professional, powerful proofer. Robust and compact. Temperature: 30-50°C / plate spacing: 75 mm / suitable for: 10x EN60x40 trays / grids

	Maße (BxTxH) dimensions	Leistung power	Räder wheels	passend für suitable for	Preis price
<b>EKL 1264</b> ●	97 x 90,5 x 72 cm	2,4 kW / 230 V	-	EKF 1111, EKF 1064	<b>3.640,00 CHF</b>
<b>EKL 1264 R</b> ●	97 x 90,5 x 75 cm	2,4 kW / 230 V	✓		<b>3.740,00 CHF</b>

# Heißluftöfen - convection ovens

## Untergestelle

Untergestelle aus Edelstahl für Heißluftöfen. Wahlweise mit Rädern und universalem Backblechhalter-Kit.  
Stands in stainless steel for convection ovens. Optional with wheels and universal baking tray holder kit.

passend für: EKF 412 US | EKF 423 | EKF 523

			Maße (BxTxH) dimensions	Räder wheels	Backblechhalterung tray support	Preis price
EKT	423	●	61 x 63 x 79,1 cm	-	-	880,00 CHF
EKTR	423	●	61 x 63 x 83,3 cm	✓	-	990,00 CHF
EKTS	423	●	61 x 63 x 79,1 cm	-	für 6 Bleche GN 1/1, Bleche & Roste 60x40	1.210,00 CHF
EKTRS	423	●	61 x 63 x 83,3 cm	✓		1.310,00 CHF

passend für: EKF 411 | EKF 464 | EKF 311 | EKF 364

			Maße (BxTxH) dimensions	Räder wheels	Backblechhalterung tray support	Preis price
EKT	411	●	78,5 x 67 x 79,1 cm	-	-	930,00 CHF
EKTR	411	●	78,5 x 67 x 83,3 cm	✓	-	1.040,00 CHF
EKTS	411	●	78,5 x 67 x 79,1 cm	-	für 6 Bleche GN 1/1, Bleche & Roste 60x40	1.290,00 CHF
EKTRS	411	●	78,5 x 67 x 83,3 cm	✓		1.400,00 CHF

passend für: EKF 711 | EKF 664 | KF 1001G

			Maße (BxTxH) dimensions	Räder wheels	Backblechhalterung tray support	Preis price
EKT	711	●	93 x 78,5 x 79,1 cm	-	-	bitte anfragen
EKTR	711	●	93 x 78,5 x 83,3 cm	✓	-	bitte anfragen
EKTS	711	●	93 x 78,5 x 79,1 cm	-	für 6 Bleche GN 1/1, Bleche & Roste 60x40	bitte anfragen
EKTRS	711	●	93 x 78,5 x 83,3 cm	✓		bitte anfragen

passend für: EKF 1111 | EKF 1064 | KF 1007G | KF 1010G

			Maße (BxTxH) dimensions	Räder wheels	Backblechhalterung tray support	Preis price
EKT	1111	●	93 x 78,5 x 54,1 cm	-	-	1.090,00 CHF
EKTR	1111	●	93 x 78,5 x 63,3 cm	✓	-	1.270,00 CHF
EKTS	1111	●	93 x 78,5 x 54,1 cm	-	für 4 Bleche GN 1/1, Bleche & Roste 60x40	1.460,00 CHF
EKTRS	1111	●	93 x 78,5 x 63,3 cm	✓		1.580,00 CHF

## Bleche & Roste

Bleche und Roste in verschiedenen Ausführungen für Heißluftöfen.  
Trays and grids in different versions for convection ovens.



	<b>Maße (BxTxH)</b> dimensions	<b>Ausführung</b> model	<b>passend für</b> usable with	<b>Preis</b> price
<b>KV 4</b> ●	32,5 x 26 cm	Blech Aluminium GN 1/2	KF 412	<b>72,00 CHF</b>
<b>KG 4</b> ●	33 x 27 cm	Rost verchromt GN 1/2		<b>48,00 CHF</b>
<b>KV 7</b> ●	42,5 x 34,5 cm	Blech Aluminium	KF 620, KF 630 UD	<b>66,00 CHF</b>
<b>KG 7</b> ●	43,5 x 34 cm	Rost verchromt	KF 620	<b>30,00 CHF</b>
<b>KG 7 X</b> ●	43,5 x 34 cm	Rost Edelstahl	KF 620, KF 630 UD	<b>80,00 CHF</b>
<b>KTF 6 P</b> ●	42,5 x 34,5 x 1 cm	Blech Aluminium perforiert	KF 630 UD	<b>88,00 CHF</b>
<b>KT 6 G</b> ●	35,4 x 32,5 x 2 cm	Blech Edelstahl GN 2/3	KF 725	<b>214,00 CHF</b>
<b>KG 6 X</b> ●	35,4 x 32,5 x 2 cm	Rost Edelstahl GN 2/3	KF 725	<b>290,00 CHF</b>
<b>KT 9 G</b> ●	53 x 32,5 x 4 cm	Blech Edelstahl GN 1/1	für alle GN 1/1 - Öfen	<b>156,00 CHF</b>
<b>KG 9 G</b> ●	53 x 32,5 cm	Rost verchromt GN 1/1	für alle GN 1/1 - Öfen	<b>26,00 CHF</b>
<b>KGP</b> ●	52 x 32,5 cm	Hähnchenrost für 8 Hähnchen zum Aufstecken	für alle GN 1/1 - Öfen	<b>228,00 CHF</b>
<b>KT 9 P / A</b> ●	60 x 40 x 2 cm	Blech Aluminium	für alle 60x40 - Öfen	<b>118,00 CHF</b>
<b>KTF 8 P / A</b> ●	60 x 40 cm	Blech Aluminium perforiert	für alle 60x40 - Öfen	<b>180,00 CHF</b>
<b>KTF 9 P</b> ●	60 x 40 cm	Blech Aluminium perforiert (5 Bahnen)	für alle 60x40 - Öfen	<b>244,00 CHF</b>

# Reismaschinen - rice machines

## OKAMI Reiskochofen



Der Reiskochofen OKAMI ist mit einem automatischen Garsystem ausgestattet, wodurch man Reis auf traditionelle Art kochen kann. Dieser Ofen gart vor, kocht und schließt die Garung ab. Eine optimale Vorbereitung von Sushi-Reis. Sehr leicht im Gebrauch durch das Öffnungs-Gleitsystem, welches das Einziehen und Rausziehen des Topfes sehr erleichtert. Das Steuerungs-Display ist einfach und intuitiv aufgebaut. Ideal für alle Sushi Fachköche.

The rice cooking OKAMI furnace is equipped with an automatic cooking system, which you can cook rice in the traditional way. This oven before cooked, cooks and completes the cooking process. Optimal preparation of sushi rice. Very easy in use through the open sliding system, which greatly facilitates the pulling and pulling out of the pot. The control display is simple and intuitive. Ideal for professional sushi chefs.

Anschluss 230 V	OKAMI Elektro 230V ●	OKAMI Gas ●
	<b>ELEKTRO</b>	<b>GAS</b>
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	75 x 65,5 x 54 cm	75 x 78,5 x 56 cm
<b>Reiskapazität</b> rice capacity	2,8 kg - 5 kg	2,8 kg - 7 kg
<b>Kammer</b> chamber	1	1
<b>Leistung</b> power	5,4 kW	11,6 kW (10.000 kcal/h)
<b>Gewicht</b> weight	67 kg	70 kg
<b>Preis</b> price	<b>8.738,00 CHF</b>	<b>8.738,00 CHF</b>
Anschluss 400 V	OKAMI Elektro 400V ●	-
	<b>ELEKTRO</b>	
<b>technische Daten</b> technical data	wie OKAMI Elektro 230V	-
<b>Preis</b> price	<b>8.738,00 CHF</b>	-

# KUMA Reismixer



Der Mixer KUMA ist ein ideales Instrument um den Reis nach dem Garen auf der richtigen Temperatur zu halten und zum Mischen von Reis. Eine leichte Hilfe bei der Zubereitung von Sushi. In Kombination mit dem Reiskochofen OKAMI eine ideale Voraussetzung für die Japanische Küche.

The mixer KUMA is an ideal instrument to the rice after cooking at the right temperature to keep and mixing of rice. A little help in the preparation of sushi. In combination with the rice cooking stove OKAMI an ideal condition for the Japanese cuisine.



**optional:** Reistemperaturfühler 1.800,00 €

	<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	<b>Reiskapazität</b> rice capacity	<b>Anschluss</b> power supply	<b>Leistung</b> power	<b>Gewicht</b> weight	<b>Preis</b> CHF price
<b>KUMA</b>	79,5 x 80 (max 86) x 85,5 cm	7 kg - 15 kg	230 V	145 kW	100 kg	<b>25.580,00</b>



# Reismaschinen - rice machines

## ZO Reiswaascher

<b>Außenmaße</b> (BxTxH) external dimensions	42 x 52 x 134,5 cm
<b>Kapazität</b> capacity	1 kg bis 6 kg trockener Reis
<b>Waschwasser</b> washing water	23 Liter
<b>Gewicht</b> weight	36 kg
<b>Preis</b> price	<b>21.060,00 CHF</b> ●



Der Reiswaascher ZO macht das Trio zur Reisvorbereitung komplett. Der ungekochte Reis wird gewogen und in den Trichter gefüllt. Dann wird die benötigte Menge Wasser zugeführt. Der Reis ist nach 5 Minuten fertig gewaschen. The rice washer ZO makes the trio to prepare rice completely. The uncooked rice is weighed and filled into the funnel. Then, the required amount of water is supplied. The rice is washed ready in 5 minutes.

### Aufbaugesstell aus Edelstahl

**S-ZO:**  
Gestell für Reiswaascher ZO  
**624,00 CHF** ●



**S-TORA:**  
Gestell für Ofen Okami &  
Reismixer Kuma &  
Gestell für Reiswaascher Zo  
**2.858,00 CHF** ●

**S-OKAMI:**  
Gestell für Ofen Okami &  
Reismixer Kuma  
**2.238,00 CHF** ●



# TORA kompletter Aufbau mit Maschinen

inklusive **ZO**

inklusive **OKAMI**

inklusive **KUMA**

inklusive **Gestell S-TORA**



	<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	<b>Gewicht</b> weight	<b>Preis</b> price
<b>TORA</b>	90 x 111,5 x 199 cm	200 kg	<b>65.000,00 CHF</b>

Komplettlösung zum traditionellen Reiskochen. Edelstahlkonstruktion inklusiv Reiskochofen OKAMI, Reismixer KUMA und Reiswascher ZO. Platzsparend und effektiv einsetzbar. Ein Traum für jeden Sushikoch.  
 Complete solution to the traditional rice cooking. Stainless steel construction including cooking stove OKAMI rice, rice and rice mixer KUMA washer ZO. Space-saving and effective use. A dream for every sushi chef.



# Herde - stoves

## FPE ELEKTRO



FPE 2

FPE 4

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

30 x 40 x 16 cm

60 x 40 x 16 cm

**Platten**  
plates

1

2

**Leistung**  
power

2 kW

4 kW

**Anschluss**  
power supply

230 V

400 V

**Gewicht**  
weight

11 kg

22 kg

**Preis**  
price

**598,00 CHF**

**898,00 CHF**

Elektro-Herdplatten und Gasbrenner in verschiedenen Ausführungen. Ideal für kleine Küchen und Imbisse. Der Hockerkocher FRG 11 ist mit einer Zündsicherung ausgestattet und aus Edelstahl hergestellt. Der Gussrippenrahmen ist schwarz emailiert. Die Flamme ist regelbar und die Düsen sind im Lieferumfang enthalten.

Electric hotplates and gas burners in different versions. Ideal for small kitchens and snacks. The Hockerkocher FRG 11 is equipped with a flame failure device and is made from stainless steel. The frame is black enameled cast iron ribs. The flame is adjustable and the nozzles are included.

## FRG GAS



FRG 6

FRG 10

FRG 12

FRG 11

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

37 x 48 x 21 cm

67 x 48 x 21 cm

67 x 48 x 21 cm

54 x 54 x 40 cm

**Brenner**  
burners

1

2

2

1

**Leistung**  
power

6,5 kW

6,5 kW / 4,5 kW

6,5 kW / 6,5 kW

11 kW

**Gas**  
gas

GPL/Methan

GPL/Methan

GPL/Methan

Propan/Butan

**Gewicht**  
weight

13 kg

26 kg

26 kg

23 kg

**Preis**  
price

**1.198,00 CHF**

**1.758,00 CHF**

**1.798,00 CHF**

**1.418,00 CHF**

# lavastone grill - Lavasteingrill



Die Lavasteingrills sind komplett aus Edelstahl gefertigt und ermöglichen durch die Schräglage des Rostes die Verwendung von zwei Hitzezonen. Die Flammen sind regelbar und die Düsen im Lieferumfang enthalten. Alle Grills sind Propan- und Butangas geeignet.

The Lava stone grills are made from stainless steel and allow the slope of the grate using two heat zones. The flames are adjustable and include the nozzles included. All grills are suitable for propane and butane gas.

	GS 3	GS 3P	GS 370
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	55 x 40 x 33 cm	40 x 55 x 33 cm	78 x 68 x 33 cm
<b>Arbeitsfläche (BxT)</b> work surface dimensions	53 x 35 cm	35 x 53 cm	72 x 54 cm
<b>Leistung</b> power	9 kW	9 kW	18 kW
<b>Gas</b> gas	Propan/Butan	Propan/Butan	Propan/Butan
<b>Gewicht</b> weight	19 kg	19 kg	38 kg
<b>Preis</b> price	<b>1.578,00 CHF</b>	<b>1.678,00 CHF</b>	<b>3.538,00 CHF</b>

# Bratplatten - griddles

## GH

### ELEKTRO

Der Korpus der Elektro Bratplatten besteht aus Edelstahl. Die Bratfläche ist mit glattem Stahl (L) oder gerilltem Stahl (R) erhältlich.

The GH electric griddles are made of AISI 430 stainless steel. The griddle surface is available in smooth steel (L) or grooved steel (R).

- ✓ Thermostat 0-300 °C
- ✓ Fett-Schublade / waste drawer



**GH 400 L**



**GH 610 L**



**GH 830 L**

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Bratfläche (BxT)**  
griddle surface dimensions

**Bratfläche**  
griddle surface

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

40 x 50 x 20 cm

39,5 x 40 cm

glatt / Stahl

3 kW

230 V

35 kg

**858,00 CHF**

60 x 50 x 20 cm

59,5 x 40 cm

glatt / Stahl

6 kW

400 V

48 kg

**1.318,00 CHF**

84 x 50 x 20 cm

83,5 x 40 cm

glatt / Stahl

9 kW

400 V

57 kg

**1.638,00 CHF**



**GH 400 R**



**GH 610 R**



**GH 830 R**

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Bratfläche (BxT)**  
griddle surface dimensions

**Bratfläche**  
griddle surface

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

40 x 50 x 20 cm

39,5 x 40 cmv

gerillt / Stahl

3 kW

230 V

35 kg

**1.178,00 CHF**

60 x 50 x 20 cm

59,5 x 40 cm

gerillt / Stahl

6 kW

400 V

48 kg

**1.578,00 CHF**

84 x 50 x 20 cm

83,5 x 40 cm

gerillt / Stahl

9 kW

400 V

57 kg

**2.498,00 CHF**

## FRY

### ELEKTRO

Diese Elektro Bratplatten bestehen aus einem Edelstahlkorpus. Sie sind mit verschiedenen Bratflächen erhältlich: in glattem Stahl (L), glattem Chromstahl (LC), gerilltem Stahl (R), gerilltem Chromstahl (RC), oder beides kombiniert. These griddles are made of a stainless steel body and are a cheap alternative to cooking series griddles. They are available with various frying surface: in smooth steel (L), smooth chrome steel (LC), grooved steel (R), grooved chrome steel (RC), or a combination of both.

- ✓ Pfannenwender aus Edelstahl / spatula in stainless steel
- ✓ Thermostat 0-300 °C
- ✓ Fett-Schublade / waste drawer



LC



L

	FRY 1 L	FRY 1 LC	FRY 2 L	FRY 2 LC
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	33,5 x 57 x 30 cm	33,5 x 57 x 30 cm	66,5 x 57 x 30 cm	66,5 x 57 x 30 cm
<b>Bratfläche (BxT)</b> work surface dimensions	32,5 x 48 cm	32,5 x 48 cm	65 x 48 cm	65 x 48 cm
<b>Bratfläche</b> griddle surface	glatt / Stahl	glatt / Chromstahl	glatt / Stahl	glatt / Chromstahl
<b>Leistung</b> power	3 kW	3 kW	6 kW	6 kW
<b>Anschluss</b> power supply	230 V	230 V	400 V	400 V
<b>Gewicht</b> weight	30 kg	30 kg	53 kg	53 kg
<b>Preis</b> price	<b>758,00 CHF</b>	<b>1.098,00 CHF</b>	<b>1.238,00 CHF</b>	<b>1.718,00 CHF</b>



R



LRC

	FRY 1 R	FRY 1 RC	FRY 2 LR	FRY 2 LRC
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	33,5 x 57 x 30 cm	33,5 x 57 x 30 cm	66,5 x 57 x 30 cm	66,5 x 57 x 30 cm
<b>Bratfläche (BxT)</b> work surface dimensions	32,5 x 48 cm	32,5 x 48 cm	65 x 48 cm	65 x 48 cm
<b>Bratfläche</b> griddle surface	gerillt / Stahl	gerillt / Chromstahl	1/2 glatt - 1/2gerillt Stahl	1/2 glatt - 1/2gerillt Chromstahl
<b>Leistung</b> power	3 kW	3 kW	6 kW	6 kW
<b>Anschluss</b> power supply	230 V	230 V	400 V	400 V
<b>Gewicht</b> weight	30 kg	30 kg	53 kg	53 kg
<b>Preis</b> price	<b>998,00 CHF</b>	<b>1.318,00 CHF</b>	<b>1.498,00 CHF</b>	<b>1.958,00 CHF</b>

# Bratplatten - griddles

## GR

### GAS

Der Korpus der Gas Bratplatten besteht aus Edelstahl. Die Bratfläche ist mit glattem Stahl (L) oder gerilltem Stahl (R) erhältlich. The gas griddles consists of a stainless steel structure, The griddle surface is available in smooth steel (L) or grooved steel (R).

- ✓ Piezozündung / piezoelectric ignition
- ✓ Fett-Schublade / waste drawer



GR 325 L



GR 600 L

**Außenmaße (BxTxH) cm**  
external dimensions

33 x 45 x 20

60 x 45 x 20

**Bratfläche (BxT) cm**  
griddle surface dimensions

32,5 x 40

60 x 40

**Bratfläche**  
griddle surface

glatt / Stahl

glatt / Stahl

**Leistung**  
power

4 kW

8 kW

**Gewicht**  
weight

35 kg

48 kg

**Preis**  
price

1.098,00 CHF

1.758,00 CHF



GR 325 R



GR 600 R

**Außenmaße (BxTxH) cm**  
external dimensions

33 x 45 x 20

60 x 45 x 20

**Bratfläche (BxT) cm**  
griddle surface dimensions

32,5 x 40

60 x 40

**Bratfläche**  
griddle surface

gerillt / Stahl

gerillt / Stahl

**Leistung**  
power

4 kW

8 kW

**Gewicht**  
weight

35 kg

48 kg

**Preis**  
price

1.338,00 CHF

2.158,00 CHF

## FRY M

### GAS

Diese Bratplatten sind ab Lieferung auf Erdgas (Methan) eingestellt, bestehen aus einem Edelstahlkorpus und sind eine günstige Alternative zu Kochserien Bratplatten. Sie sind mit verschiedenen Bratflächen erhältlich: in glattem Stahl (L), glattem Chromstahl (LC), gerilltem Stahl (R), gerilltem Chromstahl (RC), oder beides kombiniert. Anschluss: 1/2 "G  
 These griddles are set to natural gas (methane) from delivery, made of a stainless steel body and are a cheap alternative to cooking series griddles. They are available with various frying surface: in smooth steel (L), smooth chrome steel (LC), grooved steel (R), grooved chrome steel (RC), or a combination of both. Supply: 1/2 "G

- ✓ Pfannenwender aus Edelstahl / spatula in stainless steel
- ✓ Piezozündung / piezoelectric ignition
- ✓ Fett-Schublade / waste drawer



LMC



LM

	FRY 1 LM	FRY 1 LMC	FRY 2 LM	FRY 2 LMC
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	33,5 x 60 x 30 cm	33,5 x 60 x 30 cm	66,5 x 60 x 30 cm	66,5 x 60 x 30 cm
<b>Bratfläche (BxT)</b> work surface dimensions	32,5 x 48 cm	32,5 x 48 cm	65 x 48 cm	65 x 48 cm
<b>Bratfläche</b> griddle surface	glatt / Stahl	glatt / Chromstahl	glatt / Stahl	glatt / Chromstahl
<b>Leistung</b> power	4 kW / 1 Brenner	4 kW / 1 Brenner	8 kW / 2 Brenner	8 kW / 2 Brenner
<b>Gewicht</b> weight	31 kg	31 kg	55 kg	55 kg
<b>Preis</b> price	<b>998,00 CHF</b>	<b>1.318,00 CHF</b>	<b>1.838,00 CHF</b>	<b>2.278,00 CHF</b>

**LPG (Flüssiggas) Düsenkit ist im Lieferumfang enthalten / LPG (liquefied petroleum gas) nozzle kit is included**



RM



LRM

	FRY 1 RM	FRY 1 RMC	FRY 2 LRM	FRY 2 LRMC
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> external dimensions	33,5 x 60 x 30 cm	33,5 x 60 x 30 cm	66,5 x 60 x 30 cm	66,5 x 60 x 30 cm
<b>Bratfläche (BxT)</b> work surface dimensions	32,5 x 48 cm	32,5 x 48 cm	65 x 48 cm	65 x 48 cm
<b>Bratfläche</b> griddle surface	gerillt / Stahl	gerillt / Chromstahl	glatt-gerillt / Stahl	glatt-gerillt / Chromstahl
<b>Leistung</b> power	4 kW / 1 Brenner	4 kW / 1 Brenner	8 kW / 2 Brenner	8 kW / 2 Brenner
<b>Gewicht</b> weight	31 kg	31 kg	55 kg	55 kg
<b>Preis</b> price	<b>1.198,00 CHF</b>	<b>1.458,00 CHF</b>	<b>1.978,00 CHF</b>	<b>2.318,00 CHF</b>

# Salamander/Toaster - salamander/toaster

## S Salamander

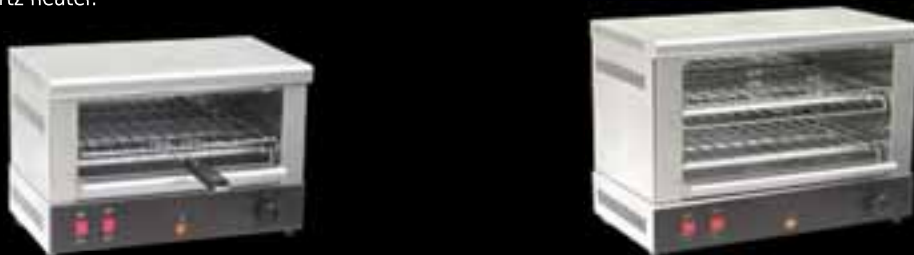
Aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Zum Lieferumfang gehören Bratrost und Auffangwanne. Made of stainless steel. The scope of supply includes grid and drip tray.



		<b>Außenmaß (BxTxH)</b> external dimensions	<b>Innenmaß</b> internal dimension	<b>Fach mm</b> level mm	<b>Leistung</b> power	<b>Anschluss</b> power supply	<b>Gewicht</b> weight	<b>Preis</b> CHF price
<b>S 2</b>	●	55 x 36 x 40 cm	41 x 35 cm	100-180	2,2 kW	230 V	13 kg	<b>1.138,00</b>
<b>S 3</b>	●	75 x 36 x 56 cm	63 x 35 cm	110-210	3,2 kW	230 V	18 kg	<b>1.318,00</b>

## T Toaster

Erstklassige Verarbeitung aus Edelstahl. Rasches Aufheizen des Backraums durch 4 (bzw. 6 beim Modell "T2") oben und unten angebrachte Infrarot Quarzheizkörper. First-class workmanship in stainless steel. Rapid heating by 4 (or 6 for model "T2") up and down mounted infrared quartz heater.



		<b>Außenmaß (BxTxH)</b> external dimensions	<b>Innenmaß</b> internal dimension	<b>Fächer</b> levels	<b>Leistung</b> power	<b>Anschluss</b> power supply	<b>Gewicht</b> weight	<b>Preis</b> CHF price
<b>T 1000</b>	●	45,5 x 28 x 31 cm	35,5 x 25 cm	1x 80 mm	2 kW	230 V	9 kg	<b>598,00</b>
<b>T 2000</b>	●	45,5 x 28 x 42 cm	35,5 x 25 cm	1x 80 mm	3 kW	230 V	10 kg	<b>738,00</b>
<b>T 1270</b>	●	61 x 28 x 31 cm	50,5 x 25 cm	2x 80 mm	3,4 kW	230 V	11 kg	<b>958,00</b>
<b>T 2270</b>	●	61 x 28 x 42 cm	50,5 x 25 cm	2x 80 mm	5,1 kW	400 V	13 kg	<b>1.318,00</b>

**Leichte Reinigung durch herausnehmbare Auffangschale / easy cleaning by removable drip**



		<b>Außenmaß (BxTxH)</b> external dimensions	<b>Innenmaß</b> internal dimension	<b>Fächer</b> levels	<b>Leistung</b> power	<b>Anschluss</b> power supply	<b>Gewicht</b> weight	<b>Preis</b> CHF price
<b>T 1</b>	●	45 x 25 x 25 cm	32 x 23 cm	1x 80 mm	2 kW	230 V	8 kg	<b>458,00</b>
<b>T 2</b>	●	45 x 25 x 36 cm	32 x 23 cm	2x 80 mm	3 kW	230 V	11 kg	<b>658,00</b>
<b>T 4</b>	●	71 x 34 x 30 cm	54 x 33 cm	1x 100 mm	2,8 kW	230 V	13 kg	<b>1.058,00</b>

# hot plates/crepiere - Heizplatten/Crepiere

## VR Heizplatten

Die Heizplatten dienen zur Erwärmung und Warmhalten von Snacks und Fertiggerichten. Sie bestehen aus einer Edelstahl-Basis und einer Heizplatte aus gehärtetem Glas (VR) oder Edelstahl (VRS). The heating plates are used for heating and for keeping snacks and ready meals. They consist of a stainless steel base and a hot plate of tempered glass (VR) or stainless steel (VRS).

Temperatur bis 110 °C



	Außenmaße (BxTxH) external dimensions	Heizplatte hot plate	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
<b>VR 500</b>	50 x 50 x 7 cm	Glas	600 W	230 V	4 kg	<b>718,00</b>
<b>VRS 500</b>	50 x 50 x 7 cm	Edelstahl	600 W	230 V	4 kg	<b>718,00</b>
<b>VR 1000</b>	100 x 50 x 7 cm	Glas	600 W	230 V	7 kg	<b>1.118,00</b>
<b>VRS 1000</b>	100 x 50 x 7 cm	Edelstahl	600 W	230 V	7 kg	<b>1.118,00</b>

## CR Crepiere

Diese Crepiere bestehen aus einem Edelstahlkorpus, die Kochplatten sind aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche. Erhältlich sind sie mit einer Platte oder mit 2 Platten. Die Elektro-Geräte sind mit einem Thermostat 0-300°C ausgestattet. Die Gas-Geräte sind mit einer Piezozündung und einem Flammenregler mit 8 Positionen ausgestattet. This Crepiere consist of a stainless steel structure, the rings are made of cast iron with non-slip multi-grooved surface. They are available with one plate or two plates. The electric machines got a thermostat of 0-300°C. The gas machines are equipped with a piezoelectric ignition and got a flame control with 8 positions. From the factory they are set to liquefied petroleum gas (LPG). They contains a gas nozzle kit supplied.



<b>Elektro</b>	Außenmaße (BxTxH) external dimensions	Kochplatte (Ø) hotplate	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
<b>CRP N</b>	37 x 37 x 14 cm	1x 35 cm	1x 2,4 kW	230 V	14 kg	<b>1.058,00</b>
<b>CRP 2N</b>	76 x 37 x 14 cm	2x 35 cm	2x 2,4 kW	400 V	25 kg	<b>1.758,00</b>
<b>CRP 4</b>	40 x 47 x 12 cm	1x 40 cm	1x 2,75 kW	230 V	18 kg	<b>1.358,00</b>
<b>CRP 42</b>	81 x 47 x 12 cm	2x 40 cm	2x 2,75 kW	400 V	35 kg	<b>2.178,00</b>



<b>Gas</b>	Außenmaße (BxTxH) external dimensions	Kochplatte (Ø) hotplate	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
<b>CR 400 G1</b>	43 x 48 x 27 cm	1x 40 cm	1x 3,6 kW	1/2 "G	26 kg	<b>1.638,00</b>
<b>CR 400 G2</b>	90 x 48 x 27 cm	2x 40 cm	2x 3,6 kW	1/2 "G	52 kg	<b>2.758,00</b>



# Friteusen - fryers

**FT ELEKTRO**

Die Elektro-Friteusen sind ausgestattet mit Sicherheitsthermostaten, Ein- und Ausschalter und einer Kontrollleuchte. Unter den hochwertigen Stahlheizungen befindet sich eine Kaltzone, dadurch wird das Verbrennen von Rückständen auf dem Beckenboden vermieden. Das erspart häufiges Wechseln des Fettes. Ein italienisches Qualitätsprodukt.

The electric fryers are equipped with safety thermostat, on-off switch and an indicator light. Among the high-quality steel heaters is a cold zone, thereby avoiding the burning of residues on the pelvic floor. This saves frequent changing of the fat. An Italian quality product.

**Körbe sind im Lieferumfang enthalten**  
baskets are included

Modelle models	Maße (BxTxH) cm dimensions	Körbe (BxTxH) cm baskets	Einfüllmenge capacity	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
<b>FT 4 R</b> ●	18,5 x 43 x 21	1x (14x25x10)	4 Liter	2 kW	230 V	5 kg	<b>378,00</b>
<b>FT 44 R</b> ●	37 x 43 x 21	2x (14x25x10)	4+4 Liter	2 x 2 kW	230 V	8,4 kg	<b>718,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) cm dimensions	Körbe (BxTxH) cm baskets	Einfüllmenge capacity	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
<b>FT 8 R</b> ●	28 x 43 x 21	1x (22x25x10)	6 Liter	3,25 kW	230 V	7,4 kg	<b>458,00</b>
<b>FT 88 R</b> ●	56 x 43 x 21	2x (22x25x10)	6 + 6 Liter	2 x 3,25 kW	230 V	14 kg	<b>798,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) cm dimensions	Körbe (BxTxH) cm baskets	Einfüllmenge capacity	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
<b>FT 48 R</b> ●	46 x 43 x 21	1x (14x25x10) 1x (22x25x10)	4 Liter 6 Liter	2 x 3,25 kW	230 V	12 kg	<b>758,00</b>

# fryers - Friteusen



FT 4 S



FT 10

Modelle models	Maße (BxTxH) cm dimensions	Körbe (BxTxH) cm baskets	Einfüllmenge capacity	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
FT 4 S	26 x 39 x 12	1x (22x25x5)	3,5 Liter	2,5 kW	230 V	5 kg	398,00
FT 10	37 x 43 x 21	1x (32x25x12)	10 Liter	6 kW	400 V	9 kg	878,00



mit Fett-Ablabahn



Modelle models	Maße (BxTxH) cm dimensions	Körbe (BxTxH) cm baskets	Einfüllmenge capacity	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
FT 8 VR	28 x 43 x 25	1x (22x25x10)	8 Liter	3,25 kW	230 V	7,6 kg	658,00
FT 88 VR	56 x 43 x 25	2x (22x25x10)	8 + 8 Liter	2x 3,25 kW	230 V	14,2 kg	1.118,00



mit Fett-Ablabahn



Modelle models	Maße (BxTxH) cm dimensions	Körbe (BxTxH) cm baskets	Einfüllmenge capacity	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
FT 9 VR	28 x 43 x 25	1x (22x25x10)	9 Liter	3,25 kW	230 V	8 kg	678,00
FT 99 VR	56 x 43 x 25	2x (22x25x10)	9+9 Liter	2x 3,25 kW	230 V	15 kg	1.218,00
FT 9 VTR	28 x 43 x 25	1x (22x25x10)	9 Liter	3,6 kW	400 V	8 kg	998,00
FT 99 VTR	56 x 43 x 25	2x (22x25x10)	9+9 Liter	2x 3,6 kW	400 V	15 kg	1.678,00

# Friteusen - fryers

## FT & FE ELEKTRO

Die Elektro-Friteusen sind ausgestattet mit Sicherheitsthermostaten, Ein- und Ausschalter und einer Kontrollleuchte. Unter den hochwertigen Stahlheizungen befindet sich eine Kaltzone, dadurch wird das Verbrennen von Rückständen auf dem Beckenboden vermieden. Das erspart häufiges Wechseln des Fettes. Ein italienisches Qualitätsprodukt. The electric fryers are equipped with safety thermostat, on-off switch and an indicator light. Among the high-quality steel heaters is a cold zone, thereby avoiding the burning of residues on the pelvic floor. This saves frequent changing of the fat. An Italian quality product.

**Körbe sind im Lieferumfang enthalten**  
baskets are included



**Backwarenfriteuse**

Modelle models	Maße (BxTxH) cm dimensions	Korb (BxTxH) cm basket	Einfüllmenge capacity	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
<b>FT 18 B</b>	60 x 62 x 50	1x (46x32x12)	18 Liter	9 kW	400 V	25 kg	<b>2.678,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) cm dimensions	Körbe (BxTxH) cm baskets	Einfüllmenge capacity	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
<b>FE 101</b>	30 x 48 x 25	1x (22x25x10)	10 Liter	3,5 kW	230 V	8 kg	<b>638,00</b>
<b>FE 102</b>	60 x 48 x 25	2x (22x25x10)	10+10 Liter	2 x 3,5 kW	230 V	16 kg	<b>1.258,00</b>

# fryers - Friteusen



verschiedene  
Leistungsstufen  
wählbar



**Behälter**  
tank

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Körbe (BxTxH)**  
baskets

**Einfüllmenge**  
filling capacity

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## FT 16 C

•  
gepresst

40 x 70 x 85 cm

1x (24x30x14,5) cm  
2x (12x30x14,5) cm

16 Liter

4 / 8 / 12 kW

400 V

55 kg

**3.018,00 CHF**

## FT 25 SC

•  
geschweißt

40 x 70 x 85 cm

1x (24x30x14,5) cm  
2x (12x30x14,5) cm

25 Liter

6 / 12 / 18 kW

400 V

55 kg

**3.398,00 CHF**



verschiedene  
Leistungsstufen  
wählbar



**Behälter**  
tank

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Körbe (BxTxH)**  
baskets

**Einfüllmenge**  
filling capacity

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## FT 216 SC

•  
geschweißt

80 x 70 x 85 cm

2x (24x30x14,5) cm  
4x (12x30x14,5) cm

16 + 16 Liter

2x 4 / 8 / 12 kW

400 V

110 kg

**5.198,00 CHF**

## FT 225 SC

•  
geschweißt

80 x 70 x 85 cm

2x (24x30x14,5) cm  
4x (12x30x14,5) cm

25 + 25 Liter

2x 6 / 12 / 18 kW

400 V

110 kg

**6.518,00 CHF**

# Friteusen - fryers

## FRF ELEKTRO



mit zusätzlicher Fettauffangschublade

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Körbe (BxTxH)**  
baskets

**Beckenmaße (BxTxH)**  
tank dimensions

**Einfüllmenge**  
filling capacity

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

FRF 96	FRF 96T	FRF 112
30 x 54 x 31 cm	30 x 54 x 31 cm	40 x 70 x 32 cm
1x (18,5x24,5x11) cm	1x (18,5x24,5x11) cm	1x (23x28x12) cm
1x (20x30x24) cm	1x (20x30x24) cm	1x (24x36x24) cm
9 Liter	9 Liter	12 Liter
6 kW	6 kW	9 kW
230 V	400 V	400 V
9 kg	9 kg	15 kg
<b>1.518,00 CHF</b>	<b>1.558,00 CHF</b>	<b>1.798,00 CHF</b>

**Körbe sind im Lieferumfang enthalten**  
baskets are included

mit zusätzlicher Fettauffangschublade



**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Körbe (BxTxH)**  
baskets

**Beckenmaße (BxTxH)**  
tank dimensions

**Einfüllmenge**  
filling capacity

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

FRF 996	FRF 996T	FRF 212
60 x 54 x 31 cm	60 x 54 x 31 cm	80 x 70 x 32 cm
2x (18,5x24,5x11) cm	2x (18,5x24,5x11) cm	2x (23x28x12) cm
2x (20x30x24) cm	2x (20x30x24) cm	2x (24x36x24) cm
9 + 9 Liter	9 + 9 Liter	12 + 12 Liter
6 + 6 kW	6 + 6 kW	9+ 9 kW
230 V	400 V	400 V
19 kg	19 kg	29 kg
<b>2.958,00 CHF</b>	<b>3.018,00 CHF</b>	<b>3.238,00 CHF</b>



**mit zusätzlicher Fettauffangschublade**

**Außenmaße (BxTxH)**

external dimensions

**Körbe (BxTxH)**

baskets

**Beckenmaße (BxTxH)**

tank dimensions

**Einfüllmenge**

filling capacity

**Leistung**

power

**Anschluss**

power supply

**Gewicht**

weight

**Preis**

price

FRF 96 C	FRF 96 CT	FRF 112 C
30 x 54 x 85 cm	30 x 54 x 85 cm	40 x 70 x 85 cm
1x (18,5x24,5x11) cm	1x (18,5x24,5x11) cm	1x (23x28x12) cm
1x (20x30x24) cm	1x (20x30x24) cm	1x (24x36x24) cm
9 Liter	9 Liter	12 Liter
6 kW	6 kW	9 kW
230 V	400 V	400 V
68 kg	68 kg	75 kg
<b>2.318,00 CHF</b>	<b>2.378,00 CHF</b>	<b>2.478,00 CHF</b>



**Körbe sind im Lieferumfang enthalten**

baskets are included

**mit zusätzlicher Fettauffangschublade**

**Außenmaße (BxTxH)**

external dimensions

**Körbe (BxTxH)**

baskets

**Beckenmaße (BxTxH)**

tank dimensions

**Einfüllmenge**

filling capacity

**Leistung**

power

**Anschluss**

power supply

**Gewicht**

weight

**Preis**

price

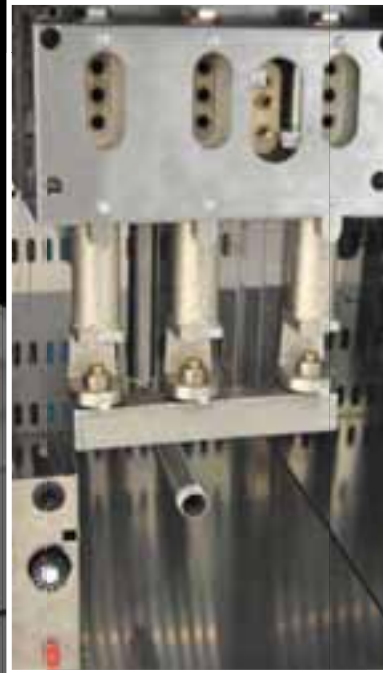
FRF 996 C	FRF 996 CT	FRF 212 C
60 x 54 x 85 cm	60 x 54 x 85 cm	80 x 70 x 85 cm
2x (18,5x24,5x11) cm	2x (18,5x24,5x11) cm	2x (23x28x12) cm
2x (20x30x24) cm	2x (20x30x24) cm	2x (24x36x24) cm
9 + 9 Liter	9 + 9 Liter	12 + 12 Liter
6 + 6 kW	6 + 6 kW	9 + 9 kW
230 V	400 V	400 V
119 kg	119 kg	125 kg
<b>3.938,00 CHF</b>	<b>4.198,00 CHF</b>	<b>4.738,00 CHF</b>

# Friteusen - fryers

**FG** GAS

Italianische Qualitäts Gas-Friteusen, bei denen sich unter den hochwertigen Stahlheizungen eine Kaltzone befindet, dadurch wird das Verbrennen von Rückständen auf dem Beckenboden vermieden. Das erspart häufiges Wechseln des Fettes.

Italian quality gas fryers, where a cold zone is among the high-quality steel heaters, thereby burning of residues is avoided on the pelvic floor. This saves frequent changing of the fat.



**Körbe sind im  
Lieferumfang  
enthalten**  
baskets are included



## FG 120 C

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Körbe (BxTxH)**  
basket dimensions

**Beckenmaße (BxTxH)**  
tank dimensions

**Einfüllmenge**  
filling capacity

**Leistung**  
power

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

40 x 70 x 85/98 cm

1x (22x30x12) cm

1x (28x40x28) cm

20 Liter

16,5 kW

60 kg

**4.838,00 CHF**

## BM

Diese Wasserbäder sind ganzheitlich aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Leichte Bedienung der Geräte durch Drehregler zur genauen Temperaturregelung (bis 90°). Die V-Ausführungen sind zusätzlich mit einem Abfließhahn ausgestattet. Die Lieferung erfolgt ohne GN Behälter.

These water baths are made entirely of stainless steel. Easy operation of the devices through knob for precise temperature control (up to 90 °). The V versions are also equipped with a drain cock. Delivery without GN containers.



### 1/1 GN 160 mm

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

### BM 1 H160

34 x 54 x 23 cm

1,2 kW

230 V

8 kg

**418,00 CHF**

### BM 1V H160

mit Abfließhahn

34 x 54 x 23 cm

1,2 kW

230 V

8 kg

**478,00 CHF**

### BM 2 H160

69 x 54 x 23 cm

1,2 + 1,2 kW

230 V

13 kg

**778,00 CHF**

### BM 2V H160

mit Abfließhahn

69 x 54 x 23 cm

1,2 + 1,2 kW

230 V

13 kg

**918,00 CHF**

### Neue Modelle mit Heizplatte als Heizelement!

### 1/1 GN 210 mm

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

### BM 1 H210

34 x 54 x 28 cm

1,2 kW

230 V

9 kg

**538,00 CHF**

### BM 1V H210

mit Abfließhahn

34 x 54 x 28 cm

1,2 kW

230 V

9 kg

**618,00 CHF**

### BM 2 H210

69 x 54 x 28 cm

1,2 + 1,2 kW

230 V

14 kg

**1.018,00 CHF**

### BM 2V H210

mit Abfließhahn

69 x 54 x 28 cm

1,2 + 1,2 kW

230 V

14 kg

**1.198,00 CHF**



# Nudelkocher / Würstchenwärmer

## pasta cookers / sausage heaters

### CP Nudelkocher



CP 25

CP 400

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Kapazität**  
capacity

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

34 x 54 x 28 cm

25 Liter

3,2 kW

230 V

18 kg

**1.158,00 CHF**

40 x 70 x 34 cm

25 Liter

3,2 kW

230 V

22 kg

**1.978,00 CHF**

Lieferung erfolgt inklusiv Körbe (delivery including baskets): 2x GN1/6, 1x GN1/3

### HD Würstchenwärmer



HD 100

HD 200

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Behältermaße (BxTxH)**  
tank dimensions

**Thermostat**  
power

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

28 x 35 x 29 cm

23,8 x 30 x 17 cm

0 - 110°C

1 kW

230 V

9 kg

**758,00 CHF**

56 x 35 x 29 cm

2x 23,8 x 30 x 17 cm

0 - 110°C

2 kW

230 V

17 kg

**1.478,00 CHF**

# hotdog machines - Hotdoggeräte

## CS Hotdoggeräte

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Heizspieße**  
heated plots

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price



CS 100

28 x 27 x 40 cm

-

0,8 kW

230 V

7 kg

**618,00 CHF**



CS 400

42 x 27 x 40 cm

4

0,8 kW

230 V

12 kg

**978,00 CHF**



CS 3P

40 x 30 x 40 cm

3

0,8 kW

230 V

11,5 kg

**918,00 CHF**



CS 4P

40 x 30 x 40 cm

4

0,8 kW

230 V

12 kg

**978,00 CHF**

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Heizspieße**  
heated plots

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

# Wärmegeräte - heat units

## RF Pommes-Frites-Wärmer



**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

### RF 165

34 x 54 x 75 cm

250 W

230 V

12 kg

**898,00 CHF**

## D & PLC Heizlampen



### 1D 225

Ø 22,5 cm

70 - 180 cm

Aluminium

max. 250 W

230 V

**538,00 CHF**

### 2D 225

Ø 22,5 cm

70 - 180 cm

Kupfer

max. 250 W

230 V

**718,00 CHF**

### 6D 225

Ø 22,5 cm

70 - 180 cm

Chrom

max. 250 W

230 V

**758,00 CHF**

### PLC 250

22 x 22 x 65

-

Edelstahl

max. 250 W

230 V

**1.078,00 CHF**

**Außenmaße**  
external dimensions

**Verlängerungskabel**  
extension cable

**Farbe**  
color

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Preis**  
price

Die Heizlampen 1D / 2D / 6D sind mit einem fixier- u. justierbaren Kabel ausgestattet. Die Heizlampe PLC 250 dient zur Erwärmung und zum Warmhalten von Snacks und Fertiggerichten.

The heat lamps D have a fixable and adjustable cable. The heat lamp PLC 250 is used for heating and for keeping snacks and ready meals.

## P Tellerwärmer

Mit diesen Geräten werden heiße Speisen warm gehalten durch spezielle Aluminiumplatten. Sie besitzen eine hochwertige Edelstahl-Verarbeitung aus extra dickem Aluminium. Der Thermostat regelt Temperaturen von 0-150 °C.  
 With these devices, hot food be kept warm by means of special aluminum plates. You own a high quality stainless steel processing of extra-thick aluminum. The thermostat regulates temperatures of 0-150 °



PL 6



PL 10

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Telleranzahl**  
number of plates

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

36,5 x 24,5 x 31 cm

6 Teller (BxT) 27 x 15 cm

0,8 kW

230 V

8 kg

**1.078,00 CHF**

36,5 x 24,5 x 44 cm

10 Teller (BxT) 27 x 15 cm

1,2 kW

230 V

17 kg

**1.538,00 CHF**

Bei diesen Tellerwärmern ist eine genaue Temperaturregelung bis 90 °C gewährleistet. Inklusiv Tellerroste.

All models provide accurate temperature control by a knob to 90 °C. Plate racks included.



P 30



P 60



P 120

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Innenmaße (BxTxH)**  
external dimensions

**Teller**  
plates

**Leistung/ Anschluss**  
power / power supply

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

40 x 41 x 55 cm

33 x 38 x 41 cm

32 Teller bis 32 cm

0,4 kW / 230V

22 kg

**1.098,00 CHF**

40 x 41 x 90 cm

33 x 38 x 76 cm

58 Teller bis 32 cm

0,75 kW / 230 V

27 kg

**1.378,00 CHF**

70 x 41 x 90 cm

63 x 38 x 76 cm

120 Teller bis 32 cm

1,5 kW / 230 V

45 kg

**1.918,00 CHF**

# Kaffeemaschinen - coffee machines



**Für die traditionelle Zubereitung original italienischen Kaffees.**  
for preparing traditional italian coffee

Professionelle Kaffeemaschinen mit elektronischer Dosierung und eingebauter volumetrischer Pumpe.  
Professional coffee machines with electronic dosing and incorporated volumetric pump.

*italienisches Design*

*hochwertigste Materialien*

## Alexia

- ✓ digitales Bedienfeld  
digital control panel
- ✓ misch -& dosierbares Warmwasser (Tee)  
mixed -& dosed hot water (tea)
- ✓ Temperaturkontrolle des Kessels durch Druckschalter  
Temperature control of boiler by a pressure switch
- ✓ ausgestattet mit 1 Heißwasserhahn & 2 Dampfhähnen  
equipped with 1 hot water tap & 2 steam taps



Modelle models	Ausführung type	Außenmaße (BxTxH) dimensions	Boiler capacity	Leistung power	Gewicht weight	Preis CHF price
<b>Alexia 2</b> ●	2 - gruppig	70 x 53 x 52 cm	10 Liter	3 kW	53 kg	<b>9.958,00</b>
<b>Alexia 3</b> ●	3 - gruppig	93 x 53 x 52 cm	17 Liter	6 kW	70 kg	<b>12.298,00</b>

## Compact

- ✓ automatisch programmierbare Dampfdüse (VAP)  
programmable automatic steam nozzle (VAP)
- ✓ digitales Display mit technischen Informationen  
function digital control panel with technical information
- ✓ Temperaturkontrolle des Dampfkessels durch elektronische Sonde  
Temperature control of the steam boiler by electronic probe
- ✓ ausgestattet mit 1 Heißwasserhahn & 2 Dampfhähnen  
equipped with 1 hot water tap & 2 steam taps



Modelle models	Ausführung type	Außenmaße (BxTxH) dimensions	Boiler capacity	Leistung power	Gewicht weight	Preis CHF price
<b>Compact SSR 2</b> ●	2 - gruppig	62 x 45 x 51 cm	10 Liter	3 kW	53 kg	<b>8.798,00</b>

## Delta DE

- ✓ eingebaute volumetrische Pumpe  
incorporated volumetric pump
- ✓ elektronische Dosierung  
electronic dosing
- ✓ Temperaturkontrolle des Dampfkessels mit Druckwächter  
temperature control of the steam boiler by pressostat
- ✓ ausgestattet mit 1 Heißwasserhahn  
equipped with 1 hot water tap
- ✓ Delta DE1: 1 Dampfhahn, Delta DE2/Delta DE3: 2 Dampfhähne  
Delta DE1: 1 steam tap, Delta DE2/Delta DE3: 2 steam tap



Modelle models	Ausführung type	Außenmaße (BxTxH) dimensions	Boiler capacity	Leistung power	Gewicht weight	Preis CHF price
<b>Delta DE 1</b> ●	1 - gruppig	40 x 45 x 51 cm	5 Liter	2 kW	40 kg	<b>7.198,00</b>
<b>Delta DE 2</b> ●	2 - gruppig	62 x 45 x 51 cm	10 Liter	3 kW	53 kg	<b>8.338,00</b>
<b>Delta DE 3</b> ●	3 - gruppig	85 x 45 x 51 cm	17 Liter	6 kW	70 kg	<b>10.678,00</b>

## Alpha

**Lieferung inklusiv Klarspülmitteldosierpumpe & Reinigungsmitteldosierpumpe**  
delivery inclusive rinse aid dispenser & detergent dispenser

Vollautomatische Gläser- & Geschirrspülmaschinen zum besten Preis-Leistungs-Verhältnis. Mit hochwertiger Technik ausgestattet. Alle Arbeitsgänge sind direkt von der Schalttafel aus kontrollierbar. Ein Sicherheitsmikroschalter hält den Waschvorgang an, wenn die Türe geöffnet wird. Das Gehäuse ist komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 (18/10) hergestellt. Alle Bestandteile sind von vorne zugänglich, was ein enormer Vorteil ist.

Fully automatic glass- & dishwashers for the best price-performance ratio. Equipped with high technology. All operations are controlled directly from the control panel. A safety microswitch stops the wash cycle when the door is opened. The housing is manufactured completely in stainless steel AISI 304 (18/10). All components are accessible from the front, which is a big advantage.

> Wasserverbrauch pro Zyklus (Spülgang): ~ 2 Liter / Zyklusdauer: 2 Minuten  
Water consumption per cycle: ~ 2 liters / cycle duration: 2 minutes



# washers - Spülmaschinen

## Alpha 35

<b>Tank</b> tank	7,5 Liter / 0,5 kW
<b>Boiler</b> boiler	3 Liter / 1,5 kW
<b>Waschpumpe</b> wash pump	75 W
<b>Korbmaße</b> rack dimension	35 x 35 cm
<b>Körbe inklusiv</b> racks inclusive	2 Gläserkörbe / 2 glass racks



25,5 cm

### Gläserspülmaschine / glass washer

Modell model	Maße (BxTxH) dimension	Total power total	Anschluss power supply		Gewicht weight	Preis CHF price
Alpha 35 MN ●	40 x 47 x 61,5 cm	3,15 kW	230 V	ohne Laugenpumpe	30 kg	<b>2.596,00</b>

## Alpha 40

<b>Tank</b> tank	8,5 Liter / 0,5 kW
<b>Boiler</b> boiler	3 Liter / 2,5 kW
<b>Waschpumpe</b> wash pump	0,2 kW
<b>Korbmaße</b> rack dimension	40 x 40 cm
<b>Körbe inklusiv</b> racks inclusive	2 Gläserkörbe / 2 glass racks



30 cm

### Gläserspülmaschine / glass washer

Modell model	Maße (BxTxH) dimension	Total power total	Anschluss power supply		Gewicht weight	Preis CHF price
Alpha 40 MN ●	45 x 52 x 69,5 cm	3,25 kW	230 V	ohne Laugenpumpe	35 kg	<b>3.196,00</b>
Alpha 40 PS MN ●	45 x 52 x 69,5 cm	3,25 kW	230 V	mit Laugenpumpe	35 kg	<b>3.396,00</b>

## Alpha 50

<b>Tank</b> tank	16 Liter / 1,5 kW
<b>Boiler</b> boiler	4,5 Liter / 4 kW
<b>Waschpumpe</b> wash pump	0,55 kW
<b>Korbmaße</b> rack dimension	50 x 50 cm
<b>Körbe inklusiv</b> racks inclusive	1 Gläserkorb, 1 Geschirrkorb 1 glass rack, 1 dish rack



36 cm

### Geschirrspülmaschine / dish washer

Modell model	Maße (BxTxH) dimension	Total power total	Anschluss power supply		Gewicht weight	Preis CHF price
Alpha 50 MN ●	55 x 60 x 82,5 cm	3,58 kW	230 V	ohne Laugenpumpe	44 kg	<b>3.996,00</b>
Alpha 50 PS MN ●	55 x 60 x 82,5 cm	3,58 kW	230 V	mit Laugenpumpe	44 kg	<b>4.196,00</b>
Alpha 50 TR ●	55 x 60 x 82,5 cm	4,58 kW	400 V	ohne Laugenpumpe	44 kg	<b>3.796,00</b>
Alpha 50 PS TR ●	55 x 60 x 82,5 cm	4,58 kW	400 V	mit Laugenpumpe	44 kg	<b>3.996,00</b>



# Spülmaschinen - washers

## UNICA Innovationen

Systems Project ist es gelungen technologische Entwicklung und Umweltschutz mit niedrigen Preisen in Einklang zu bringen. Eine ökologische Wahl für jedermann erschwinglich. Energieeinsparung trotz höchstem hygienischem Standard. Diese Maschinen sind mit einer wärme- & geräuschisolierten Doppelwand ausgestattet. Durch das Konzept der „Austauschbarkeit“ sind die Bestandteile aller Maschinen untereinander austauschbar. Durch ein spezielles Ersatzteil-KIT sind Kundenwünsche mit den unterschiedlichsten Ansprüchen realisierbar.

Systems Project is to bring successful technological development and environmental protection in line with low prices. An ecological choice affordable for everyone. Energy conservation, despite the highest standard of hygiene. These machines are equipped with a heat-and sound-insulated double wall. The concept of "interchangeability" the components of all machines are interchangeable. Through a special replacement part KIT customer requests with different requirements are feasible.

### Hygiene hygiene

Die Ablaufpumpe entleert automatisch schmutziges Wasser vom Tankboden. Sie entleert & reinigt sich selbst.

The drain pump automatically empties dirty water from the tank bottom. Emptied and cleans itself.

### Energieeinsparung energy saving

Dank eines speziellen Magnetventils können die Maschinen direkt am Warmwasseranschluss angeschlossen werden, dadurch werden die Heizelemente durch kürzeres Aufheizen weniger genutzt.

Thanks to a special solenoid valve, the machine can be connected to the hot water supply directly, characterized by shorter the heating elements are used less heating.

### Wassereinsparung water saving

Bei dem Maschinentyp UNICA werden bei jedem Waschgang 1-3 Liter Frischwasser dazu gegeben, sodass eine vollständige Entleerung des Waschtanks überflüssig gemacht wird. Dazu kommt es zu hoher Wassereinsparung und trotzdem zu einem perfekten Spülergebnis.

The machine type UNICA 1-3 liters of fresh water are added at each wash cycle, so that a complete emptying of the wash tank is made redundant with each washing. This leads to high water savings and still a perfect washing result.

### Verbrauch consumption

Dank der speziellen Dosierer wird nur die Menge an Klarspülmittel und Reinigungsmittel verbraucht, die zum Spülvorgang notwendig sind. Dadurch vermindert sich erheblich der Verbrauch an Klarspülmittel und Reinigungsmittel und ermöglicht ein besseres Waschergebnis, weil es zu keinen Ablagerungen von Reinigungsmitteln kommt.

Thanks to the special dispenser is only the amount consumed in rinse aid and detergent necessary for flushing. This significantly reduces the consumption of rinse aid and detergent and allow a better washing results, because there are no deposits of detergents.

### Wassertank water tank

Rechteckig & abgerundet mit einer tiefgezogenen Edelstahlwanne hergestellt. Die neue Tankheizung wurde außerhalb der Wanne installiert. Dadurch sind die Heizkörper vor Kalkrückständen geschützt und erbringen immer die beste Heizleistung. Das gewährleistet eine erhebliche Stromersparung.

Rectangular and rounded made with a deep-drawn stainless steel pan. The new heating was installed outside of the tub. Thus, the radiator is protected against limescale and always provide the best heat output. This ensures significant power savings.

### Service service

Servicearbeiten können bequem an diesem Maschinenmodell ausgeführt werden, da die wichtigen Bauteile so angebracht wurden, dass man sie mit wenigen Handgriffen problemlos austauschen kann. Alle Bauteile sind spritz- u. wassergeschützt, sodass es zu keiner elektrischen Störung kommen kann.

Service can be conveniently carried out in this machine model, as the major components were mounted so that they can be replaced easily with a few simple steps. All components are injection-and water-proof, so it can be no electrical interference.

### Doppelwand double wall

Durch die doppelwandige Korpusherstellung mit 25 mm ist die Geräusentwicklung enorm gemindert.

The double-walled body production of 25 mm, the noise is reduced tremendously.

# washers - Spülmaschinen

## Spülarme

rotierende obere Spülarme  
upper rotating rinse arms



## Gehäuse

doppelwandig 25 mm  
housing double-walled 25 mm

## Kontrolle

über alle Arbeitsgänge auf einen Blick  
control over all operations at a glance



## Waspumpe

mit mehr Leistung  
Reduzierung des Verbrauchs  
austauschbar  
entleert & reinigt sich selbst  
washer pump with more power  
reduction of consumption  
interchangeable  
emptied and cleans itself



## persistente Spender

niedrigere Kosten & umweltbewußter  
persistent donor: lower cost and environmentally conscious



## neu konzipierter Wassertank

innovativ & patentiert mit tiefgezogenem Becken  
newly designed water tank  
innovative & patented with a deep-drawn tank



**Lieferung inklusiv Klarspülmitteldosierpumpe & Reinigungsmitteldosierpumpe**  
delivery inclusive rinse aid dispenser & detergent dispenser

# Spülmaschinen - washers

## UNICA **Exklusivmodelle**

Vollautomatische komplette Spülmaschinen. Das Gehäuse ist aus Chromstahl AISI 304 (18/10) hergestellt. Alle Arbeitsgänge sind direkt von der Schalttafel aus kontrollierbar. Frontaler Zugriff auf alle Bestandteile. Ein Sicherheitsmikroschalter hält den Waschvorgang an, wenn die Türe geöffnet wird.

Fully complete automatic washers. The housing is made of stainless steel AISI 304 (18/10). All operations are controlled directly from the control panel. Frontal access to all components. A safety microswitch stops the wash cycle when the door is opened.

### **Lieferung inklusiv Klarspülmitteldosierpumpe & Reinigungsmitteldosierpumpe** delivery inclusive rinse aid dispenser & detergent dispenser

- > Wasserverbrauch pro Zyklus (Spülgang): ~ 2,7 Liter / Zyklusdauer: 2 Minuten  
Water consumption per cycle: ~ 2,7 liters / cycle duration: 2 minutes
- > Wasserzuleitung: min 2 bar - max 4 bar - 3/4"  
Inlet water pressure: min 2 bar - max 4 bar - 3/4"
- > Leistung: 30 Körbe pro Stunde  
Power: 30 racks per hour
- > Laugenpumpe: 20 Liter/min  
Drain pump: 20 liter/min

### UNICA 35

**Tank**  
tank 7 Liter / 0,5 kW

**Boiler**  
boiler 3,5 Liter / 3 kW

**Waschpumpe**  
wash pump 90 Liter/min

**Korbmaße**  
rack dimension 35 x 35 cm

**Körbe inklusiv**  
racks inclusive  
2 Gläserkörbe / 2 glass racks  
1 Besteckeinsatz / 1 cutlery tray  
1 Tellereinsatz / 1 plate insert  
(für Kaffeegeschirr/for coffee services)



23,5 cm  
nutzbare Türhöhe  
usable door high

### Gläserspülmaschine / glass washer

Modell model	Maße (BxTxH) dimension	Total power total	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
Unica 35TS PS MN ●	42 x 48 x 65,5 cm	3,25 kW	230 V	mit Laugenpumpe	40 kg <b>3.796,00</b>

## UNICA 40

<b>Tank</b> tank	7 Liter / 0,5 kW
<b>Boiler</b> boiler	3,5 Liter / 3 kW
<b>Waschpumpe</b> wash pump	90 Liter/min
<b>Korbmaße</b> rack dimension	40 x 40 cm
<b>Körbe inklusiv</b> racks inclusive	2 Gläserkörbe / 2 glass racks 1 Besteckeinsatz / 1 cutlery tray 1 Tellereinsatz / 1 plate insert (für Kaffeegeschirr/for coffee services)



29 cm  
nutzbare Türhöhe  
usable door high

### Gläserspülmaschine / glass washer

Modell model	Maße (BxTxH) dimension	Total power total	Anschluss power supply		Gewicht weight	Preis CHF price
Unica 40TS PS MN ●	47 x 50 x 65,5 cm	3,58 kW	230 V	mit Laugenpumpe	45 kg	4.396,00

## UNICA 50

<b>Tank</b> tank	22 Liter / 1,5 kW
<b>Boiler</b> boiler	5,5 Liter / 4 kW
<b>Waschpumpe</b> wash pump	110 Liter/min
<b>Korbmaße</b> rack dimension	50 x 50 cm
<b>Körbe inklusiv</b> racks inclusive	1 Gläserkorb / 1 glass rack 1 Tellerkorb / 1 plate rack 1 Besteckeinsatz / 1 cutlery tray 1 Tellereinsatz / 1 plate insert (für Kaffeegeschirr/for coffee services)



35 cm  
nutzbare Türhöhe  
usable door high

### Geschirrspülmaschine / dish washer

Modell model	Maße (BxTxH) dimension	Total power total	Anschluss power supply		Gewicht weight	Preis CHF price
Unica 50TS PS MN ●	57 x 60 x 82,5 cm	3,58 kW	230 V	mit Laugenpumpe	50 kg	5.396,00
Unica 50TS PS TR ●	57 x 60 x 82,5 cm	4,58 kW	400 V	mit Laugenpumpe	50 kg	5.196,00

# Haubenspülmaschinen - hoodwashers

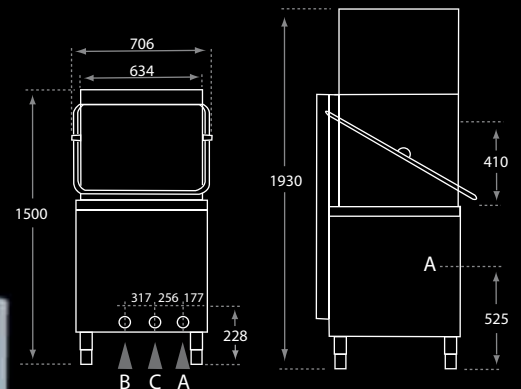
## T110

Diese Spülmaschine garantiert ergonomische Vielseitigkeit. Die Haube kann man bis zu 41 cm öffnen. Dadurch ist es auch möglich Tablettts und Pizzateller (Gastronorm) zu spülen. Desweiteren kann sie bis zu 900 Teller pro Stunde spülen. Durch programmierbare Spülgänge und das leichte Öffnen der Haube wird die Effizienz enorm verbessert.

This machine ensures ergonomic versatility. The hood can be opened up to 41 cm. This also makes it possible trays and pizza plates (GN) to flush. Furthermore, they can wash up to 900 plates per hour. By programmable wash cycles and the ease of opening the hood, the efficiency is improved greatly.

**Lieferung inklusiv Klarspülmitteldosierpumpe & Reinigungsmitteldosierpumpe**  
 delivery inclusive rinse aid dispenser & detergent dispenser

> Wasserverbrauch pro Korb: ~ 2,9 Liter / Zyklusdauer: 90-120 Sekunden  
 Water consumption per basket: ~ 2,9 liters / cycle duration: 90-120 seconds



A		Ø 50 mm M
B		Ø 3/4 gas M
C		

**ACHTUNG:**  
 Lieferung erfolgt ohne  
 Zulauf- & Ablauftisch  
 delivery without  
 tapered- & running table

**Tank**  
 tank 15 Liter  
**Waschpumpe**  
 wash pump 0,6 KW  
**Korbmaße**  
 rack dimension 50 x 50 cm

**Körbe inklusiv**  
 racks inclusive  
 1 Geschirrkorb  
 1 Gläserkorb  
 1 Besteckbehälter  
 (1 dish rack  
 1 glass rack  
 1 cutlery container)



Modell model	Maße (BxTxH) dimension	Total power total	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
T 110 D	72,6 x 81 x 150 cm	8,15 kW	400 V	ohne Laugenpumpe	100 kg 6.596,00
T 110 DP	72,6 x 81 x 150 cm	8,15 kW	400 V	mit Laugenpumpe	100 kg 6.796,00

## T120

Absolute TOP-Maschine der Extraklasse. Das Gehäuse ist aus Chromstahl AISI 304 (18/10) hergestellt. Alle elektrischen Bauteile sind von vorne zugänglich. Neu konzipierter patentierter Wassertank mit tiefgezogener Edelstahlwanne. Die Tankheizung wurde außen installiert, dadurch sind die Heizkörper vor Kalkrückständen geschützt und erbringen immer die beste Heizleistung - was eine erhebliche Stromersparnis gewährleistet. Serienmäßig eingebautes persistentes Klarspülmitteldosiergerät.

Absolute Top-class machine. The housing is made of stainless steel AISI 304 (18/10). All electrical components are accessible from the front. Newly designed patented water tank with deep-drawn stainless steel pan. The tank heater is installed outside, thus the heaters are protected against limescale and always provide the best heat output - which ensures a significant power savings. Standard built-in persistent rinse aid dispenser.

### Lieferung inklusiv Klarspülmitteldosierpumpe & Reinigungsmitteldosierpumpe delivery inclusive rinse aid dispenser & detergent dispenser

- > Wasserverbrauch pro Spülvorgang: ~ 3 Liter (2bar) / Zyklusdauer: 120 Sekunden  
Water consumption per wash cycle: ~ 3 liters / cycle duration: 120 seconds
- > Leistung: 30 Körbe pro Stunde  
Power: 30 racks per hour

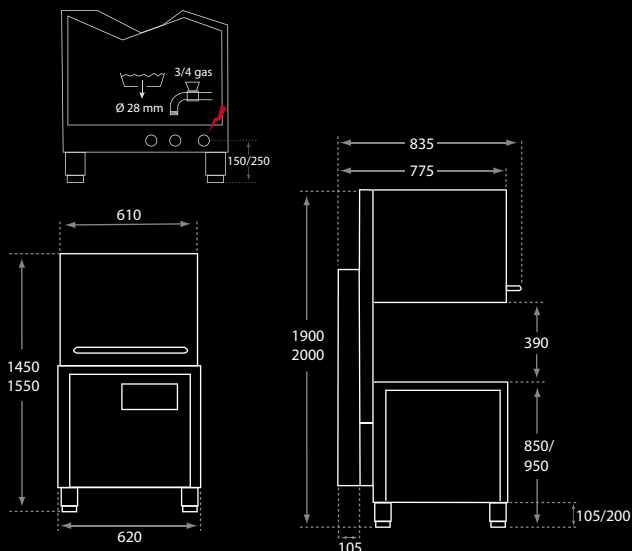
**Tank**  
tank 6/22 Liter / 1,5 kW

**Boiler**  
boiler 4 kW

**Waschpumpe**  
wash pump 0,55 kW

**Korbmaße**  
rack dimension 50 x 50 cm

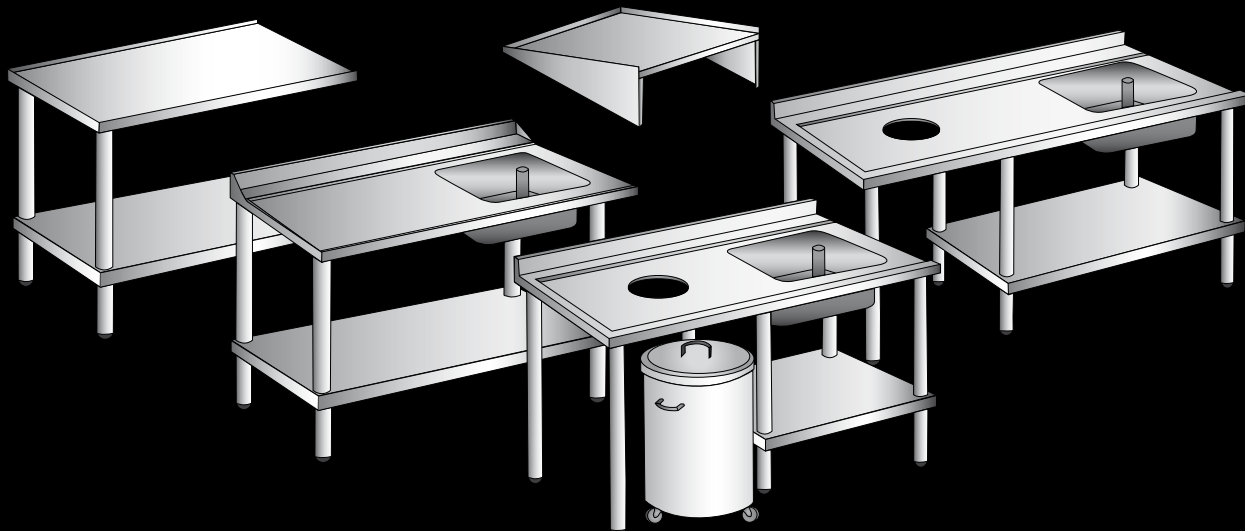
**Körbe inklusiv**  
racks inclusive  
2 Tellerkörbe / 2 plate rack  
1 Gläserkorb / 1 glass rack  
2 Besteckbehälter / 2 cutlery container



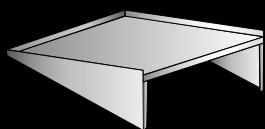
39 cm  
Haubenöffnung  
hood opening

Modell model	Maße (BxTxH) dimension	Total power total	Anschluss power supply		Gewicht weight	Preis CHF price
T 120 D	62 x 82,5 x 155 cm	4,58 kW	400 V	ohne Laugenpumpe	135 kg	7.796,00
T 120 DP	62 x 82,5 x 155 cm	4,58 kW	400 V	mit Laugenpumpe	135 kg	7.996,00

## Zubehör

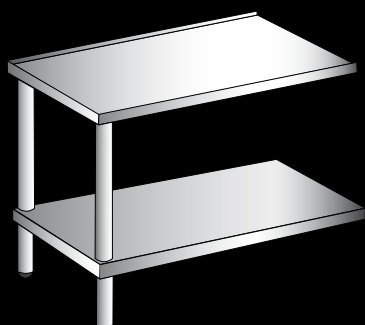


Zubehör für Spülmaschinen. Top Qualität hergestellt aus hochwertigem Edelstahl. Extrem robust verarbeitet.  
Accessories for dishwashers. Top quality made of high quality stainless steel. Extremely tough and resilient.



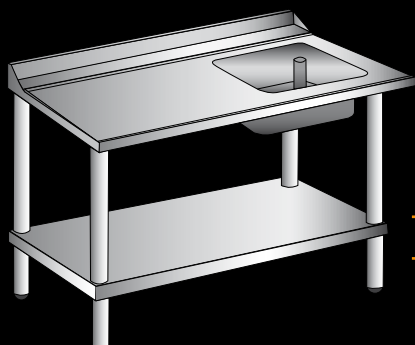
### Konsole / Anbringung links und rechts der Maschine

Modell model	Maße (BxTxH) dimension	Anbauseite growing side	Preis CHF price
Cod R ●	60 x 57 x 18 cm	links & rechts möglich	<b>308,00</b>



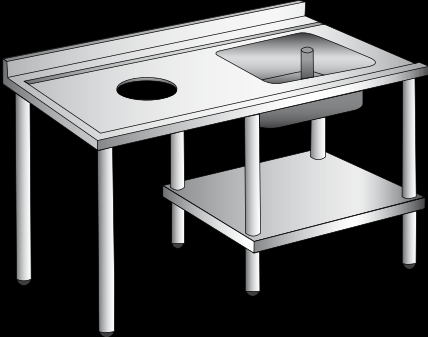
### Seitentisch / Anbringung links und rechts der Maschine

Modell model	Maße (BxTxH) dimension	Anbauseite growing side	Preis CHF price
Cod L ●	70 x 56 x 85 cm	links & rechts möglich	<b>848,00</b>
Cod M ●	120 x 56 x 85 cm	links & rechts möglich	<b>956,00</b>



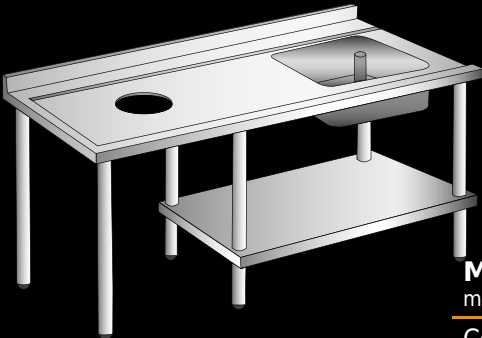
### Zulauf Tisch mit 1 Becken

Modell model	Maße (BxTxH) dimension	Anbauseite growing side	Preis CHF price
Cod O SX ●	120 x 77 x 85 cm	links der Maschine	<b>2.744,00</b>
Cod O DX ●	120 x 77 x 85 cm	rechts der Maschine	<b>2.744,00</b>



Zulauf Tisch mit 1 Becken & Abfallloch

Modell model	Maße (BxTxH) dimension	Anbauseite growing side	Preis CHF price
Cod P SX ●	120 x 77 x 85 cm	links der Maschine	<b>3.088,00</b>
Cod P DX ●	120 x 77 x 85 cm	rechts der Maschine	<b>3.088,00</b>



Zulauf Tisch mit 1 Becken & Abfallloch

Modell model	Maße (BxTxH) dimension	Anbauseite growing side	Preis CHF price
Cod Q SX ●	180 x 77 x 85 cm	links der Maschine	<b>3.596,00</b>
Cod Q DX ●	180 x 77 x 85 cm	rechts der Maschine	<b>3.596,00</b>



Abfalleimer mit Deckel & Rollen

Modell model	Maße (ØxH) dimension	Preis CHF price
Cod H ●	40 x 62 cm	<b>620,00</b>

Entkalkerpatronen für alle Modelle



Modell model	Beschreibung description	Anschluss connection	Preis CHF price
Master 8 LT ●	Filterkartusche 8 Liter	inkl. 3/4" Reduzierung	<b>276,00</b>
Master 12 LT ●	Filterkartusche 12 Liter	inkl. 3/4" Reduzierung	<b>316,00</b>
Master 16 LT ●	Filterkartusche 16 Liter	inkl. 3/4" Reduzierung	<b>396,00</b>
Master 20 LT ●	Filterkartusche 20 Liter	inkl. 3/4" Reduzierung	<b>516,00</b>



# Eiswürfelmaschinen - ice makers

## CB

Die Eiswürfelmaschinen der Reihe CB 184 passen dank ihrer kleinen Maße in jede Arbeitsumgebung. Die Modelle CB 246 & CB 249 sind mit einem Sammelbehälter ausgestattet - das Gehäuse besteht aus 18/8 AISI 304 Edelstahl (Scotch brite). Kühlmittel R404A.

The ice machines of the series CB 184 fit thanks to their small dimensions of the work environment. The models CB 246 & CB 249 are equipped with a reservoir - the housing is made of 18/8 AISI 304 stainless steel (scotch brite).

**CB 184**



- > **Installation:** intern  
intern installation
- > **Umgebungstemperatur:** +10° bis +43°C  
ambient temperature
- > **Wassertemperatur:** +3° bis +32°C  
water temperature
- > **Wasserzulaufdruck:** 1bar (14psi) / 6bar (84psi)  
water inlet pressure

**CB 246**  
**CB 249**



### ICE CUBE

Qualitäts-Würfel: kompakt, kalt und gläsern.



#### Luftkühlung

**Außenmaße (BxTxH)**  
external dimension

**Tagesproduktion**  
production in 24 h

**Würfelgrößen**  
kind of cubes

**Lagerkapazität**  
storage capacity up to

**Leistung**  
power

**Wasserverbrauch**  
water consumption

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

#### Wasserkühlung

**technische Daten**  
technical data

**Wasserverbrauch**  
water consumption

**Preis**  
price

#### CB 184 A - Inox ●

35,5 x 40,4 x 59 cm

21 Kg

D 13g

4 Kg ≈ 310 Eiswürfel

230 V | 320 W

4,5 Liter / Kg

28 Kg

**2.338,00 CHF**

#### CB 246 A ●

39 x 46 x 61 cm

24 Kg

A-18g | C-33g | D-13g | E-42g

6 Kg ≈ 350 Eiswürfel

230 V | 350 W

5,1 Liter / Kg

35 Kg

**2.758,00 CHF**

#### CB 249 A ●

39 x 46 x 69 cm

28 Kg

9 Kg ≈ 530 Eiswürfel

230 V | 370 W

5,1 Liter / Kg

37 Kg

**2.858,00 CHF**

#### CB 184 W - Inox ●

wie CB 184 A

20 Liter / Kg

**2.338,00 CHF**

#### CB 246 W ●

wie CB 246 A

14 Liter / Kg

**2.758,00 CHF**

#### CB 249 W ●

wie CB 249 A

14 Liter / Kg

**2.858,00 CHF**

# ice makers - Eiswürfelmaschinen

Die Eiswürfelmaschinen CB 316 - CB 425 sind mit einem Sammelbehälter und Standfüßen ausgestattet. Besonders geeignet für die schnelle Produktion von Eis in begrenzter Zeit. Kühlmittel R404A.

The ice machines of the series CB 184 fit thanks to their small dimensions of the work environment - in 3 different packages available: stainless steel, ABS or ABS gray blue. The models CB 246 & CB 249 are equipped with a reservoir - the housing is made of 18/8 AISI 304 stainless steel (scotch brite).

- > **Installation:** intern  
intern installation
- > **Umgebungstemperatur:** +10° bis +43°C  
ambient temperature
- > **Wassertemperatur:** +3° bis +32°C  
water temperature
- > **Wasserzulaufdruck:** 1bar (14psi) / 6bar (84psi)  
water inlet pressure
- > **Würfelgrößen:** A-18g | C-33g | D-13g | E-42g  
kind of cubes



<b>Luftkühlung</b>	<b>CB 316 A</b>	<b>CB 416 A</b>	<b>CB 425 A</b>
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> exterior sizes	50 x 58 x 69 cm	50 x 58 x 69 cm	50 x 58 x 80 cm
<b>Tagesproduktion</b> production in 24 h	33 Kg	42 Kg	46 Kg
<b>Würfelgrößen</b> kind of cubes	A-18g   C-33g   D-13g   E-42g		
<b>Lagerkapazität</b> storage capacity up to	16 Kg ≈ 950 Eiswürfel	16 Kg ≈ 950 Eiswürfel	25 Kg ≈ 1470 Eiswürfel
<b>Leistung</b> power	230 V   370 W	230 V   450 W	230 V   500 W
<b>Wasserverbrauch</b> water consumption	3,3 Liter / Kg	4 Liter / Kg	4 Liter / Kg
<b>Gewicht</b> weight	48 Kg	52 Kg	56 Kg
<b>Preis</b> price	<b>3.298,00 CHF</b>	<b>3.418,00 CHF</b>	<b>3.578,00 CHF</b>
<b>Wasserkühlung</b>	<b>CB 316 W</b>	<b>CB 416 W</b>	<b>CB 425 W</b>
<b>technische Daten</b> technical data	wie CB 316 A	wie CB 416 A	wie CB 425 A
<b>Wasserverbrauch</b> water consumption	13 Liter / Kg	15 Liter / Kg	14 Liter / Kg
<b>Preis</b> price	<b>3.298,00 CHF</b>	<b>3.418,00 CHF</b>	<b>3.578,00 CHF</b>

# Eiswürfelmaschinen - ice makers

## CB

Eiswürfelmaschinen mit Sammelbehälter. Besonders geeignet für die schnelle Produktion von Eis in begrenzter Zeit. Kühlmittel R404A.

Ice machines with collecting. Particularly suitable for the rapid production of ice in limited time. R404A refrigerant

- > **Installation:** intern  
intern installation
- > **Umgebungstemperatur:** +10° bis +43°C  
ambient temperature
- > **Wassertemperatur:** +3° bis +32°C  
water temperature
- > **Wasserzulaufdruck:** 1bar (14psi) / 6bar (84psi)  
water inlet pressure
- > **Würfelgrößen:** A-18g | C-33g | D-13g | E-42g  
kind of cubes



### ICE CUBE

Qualitäts-Würfel: kompakt, kalt und gläsern.



Luftkühlung	CB 640 A ●	CB 840 A ●	CB 955 A ●
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> dimension	73,8 x 60 x 92 cm	73,8 x 60 x 92 cm	73,8 x 60 x 102 cm
<b>Tagesproduktion</b> production in 24 h	67 Kg	85 Kg	95 Kg
<b>Lagerkapazität</b> storage capacity up to	40 Kg ≈ 2350 Eiswürfel	40 Kg ≈ 2350 Eiswürfel	55 Kg ≈ 3240 Eiswürfel
<b>Leistung</b> power	230 V   650 W	230 V   800 W	230 V   850 W
<b>Wasserverbrauch</b> water consumption	2,8 Liter / Kg	2,6 Liter / Kg	2,5 Liter / Kg
<b>Gewicht</b> weight	77 Kg	86 Kg	89 Kg
<b>Preis</b> price	<b>4.558,00 CHF</b>	<b>5.018,00 CHF</b>	<b>5.318,00 CHF</b>
Wasserkühlung	CB 640 W ●	CB 840 W ●	CB 955 W ●
<b>technische Daten</b> technical data	wie CB 640 A	wie CB 840 A	wie CB 955 A
<b>Wasserverbrauch</b> water consumption	12,8 Liter / Kg	14,4 Liter / Kg	14,2 Liter / Kg
<b>Preis</b> price	<b>4.558,00 CHF</b>	<b>5.018,00 CHF</b>	<b>5.318,00 CHF</b>

# ice makers - Eiswürfelmaschinen



> **Würfelgrößen:** A-18g | C-33g | D-13g | E-42g | B-60g  
kind of cubes

## Luftkühlung

**Außenmaße (BxTxH)**  
dimension

**Tagesproduktion**  
production in 24 h

**Lagerkapazität**  
storage capacity up to

**Leistung**  
power

**Wasserverbrauch**  
water consumption

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## CB 1265 A ●

84 x 74 x 107,5 cm

130 Kg

65 Kg ≈ 3830 Eiswürfel

230 V | 1050 W

2,8 Liter / Kg

113 Kg

**6.838,00 CHF**

## CB 1565 A ●

84 x 74 x 107,5 cm

155 Kg

65 Kg ≈ 3830 Eiswürfel

230 V | 1400 W

2,6 Liter / Kg

118 Kg

**7.378,00 CHF**

## Wasserkühlung

**Technische Daten**  
technical data

**Wasserverbrauch**  
water consumption

**Preis**  
price

## CB 1265 W ●

wie CB 1265 A

15,3 Liter / Kg

**6.838,00 CHF**

## CB 1565 W ●

wie CB 1565 A

13 Liter / Kg

**7.378,00 CHF**

# Eiswürfelmaschinen - ice makers

## C

Eiswürfelmaschinen ohne eingebauten Sammelbehälter. Sie müssen mit einem Sammelbehälter (verschiedene Modelle verfügbar) modular kombiniert werden. Kühlmittel R404A.

Ice machines without built-in reservoir. They must be combined with a modular collection bin (different models available). R404A refrigerant.

- > **Installation:** intern  
intern installation
- > **Umgebungstemperatur:**  
+10° bis +43°C  
ambient temperature
- > **Wassertemperatur:**  
+3° bis +32°C  
water temperature
- > **Wasserzulaufdruck:**  
1bar (14psi) / 6bar (84psi)  
water inlet pressure

- A** = luftgekühlt
- W** = wassergekühlt
- Split** = ohne Kühlaggregat

**C 80 / 150**



**C 300**



**C 300 Split**

ist ohne Kühlaggregat ausgestattet!  
Kälteleistung bis 6 kW  
Verdampfungstemp.: Zyklusstart -12°C  
Zyklusende: -28 °C

## ICE CUBE

Qualitäts-Würfel: kompakt, kalt und gläsern.



### Außenmaße (BxTxH) dimension

### Tagesproduktion production in 24 h

### Würfelgrößen kind of cubes

### passende Sammelbehälter usable collector bins

### Leistung power

### Wasserverbrauch water consumption

### Gewicht weight

### Preis price

### technische Daten technical data

### Wasserverbrauch water consumption

### Preis price

	<b>C 80 A</b>	<b>C 150 A</b>	<b>C 300 A</b>	<b>C 300 Split</b>
Außenmaße	86,2 x 47 x 62 cm	86,2 x 55,5 x 72 cm	125 x 58 x 84,8 cm	99 x 58,5 x 85 cm
Tagesproduktion	90 Kg	155 Kg	155 Kg	300 Kg
Würfelgrößen	A-18g C-33g   D-13g   E-42g	A-18g   C-33g   D-13g   E-42g   B-60g		
passende Sammelbehälter	BIN 200   BIN 240PE	BIN 200 BIN 240PE   BIN 350	BIN 350	BIN 350
Leistung	230 V   850 W	230 V   1,4 kW	230 V   2,6 kW	230 V   200 W
Wasserverbrauch	2,2 Liter / Kg	2,6 Liter / Kg	2,6 Liter / Kg	-
Gewicht	83 Kg	118 Kg	152 Kg	97 Kg
Preis	<b>5.718,00 CHF</b>	<b>7.238,00 CHF</b>	<b>11.878,00 CHF</b>	<b>9.298,00 CHF</b>
	<b>C 80 W</b>	<b>C 150 W</b>	<b>C 300 W</b>	-
technische Daten	wie C 80 A	wie C 150 A	wie C 300 A	-
Wasserverbrauch	13,5 Liter / Kg	13 Liter / Kg	14,3 Liter / Kg	-
Preis	<b>5.718,00 CHF</b>	<b>7.238,00 CHF</b>	<b>11.878,00 CHF</b>	-

## IC

Diese Eiswürfelmaschinen sind für den Einbau konzipiert. Sie sind luftgekühlt mit Belüftung und Bedienelementen auf der Vorderseite. Zusätzlich verfügen sie über einen Sammelbehälter, was gerade in Stoßzeiten mit hoher Nachfrage durchgehend frisches Eis garantiert. Kühlmittel R404A.

These ice machines are designed for installation. They are air cooled with aeration and controls on the front. They also have a collector bin, which guarantees continuous fresh ice just at peak times of high demand. R404A refrigerant.

- > **Installation:** intern  
intern installation
- > **Umgebungstemperatur:** +10° bis +43°C  
ambient temperature
- > **Wassertemperatur:** +3° bis +32°C  
water temperature
- > **Wasserzulaufdruck:** 1bar (14psi) / 6bar (84psi)  
water inlet pressure



### Kühlsystem

cooling system

### Außenmaße (BxTxH)

exterior sizes

### Tagesproduktion

production in 24 h

### Würfelgrößen

kind of cubes

### Lagerkapazität

storage capacity up to

### Leistung

power

### Wasserverbrauch

water consumption

### Gewicht

weight

### Preis

price

	IC 18 A ●	IC 24 A ●	IC 30 A ●
Kühlsystem	Luftkühlung	Luftkühlung	Luftkühlung
Außenmaße (BxTxH)	54 x 43 x 47 cm	59,5 x 51 x 50,2 cm	70,5 x 62,5 x 56 cm
Tagesproduktion	21 Kg	24 Kg	33 Kg
Würfelgrößen	D-13g	A-18g   D-13g	A-18g   C-33g   D-13g
Lagerkapazität	4 Kg ≈ 310 Eiswürfel	6 Kg ≈ 350 Eiswürfel	16 Kg ≈ 950 Eiswürfel
Leistung	230 V   320 W	230 V   350 W	230 V   370 W
Wasserverbrauch	4,5 Liter / Kg	5,1 Liter / Kg	3,3 Liter / Kg
Gewicht	34 Kg	41 Kg	52 Kg
Preis	<b>2.898,00 CHF</b>	<b>3.358,00 CHF</b>	<b>3.918,00 CHF</b>

# Eiswürfelmaschinen - ice makers

## VM

Eiswürfelmaschinen ohne eingebauten Sammelbehälter. Sie müssen mit einem Sammelbehälter (verschiedene Modelle verfügbar) modular kombiniert werden. Diese Eiswürfel sind besonders für Fastfood Getränke und Longdrinks geeignet. Kühlmittel R404A.

Ice machines without built-in reservoir. You must be (different models available) combined with a modular collection. These ice cubes are ideal for fast food drinks and long drinks. R404A refrigerant.

- > **Installation:** intern  
intern installation
- > **Umgebungstemperatur:**  
+10° bis +43°C  
ambient temperature
- > **Wassertemperatur:**  
+3° bis +32°C  
water temperature
- > **Wasserzulaufdruck:**  
1bar (14psi) / 6bar (84psi)  
water inlet pressure



### FAST-ICE

Vertikale Eiswürfel: klein, flach, 7 gramm.

#### Luftkühlung

##### Außenmaße (BxTxH)

dimension

##### Tagesproduktion

production in 24 h

##### Würfelgrößen

kind of cubes

##### passende

##### Sammelbehälter

usable collector bins

##### Leistung

power

##### Wasserverbrauch

water consumption

##### Gewicht

weight

##### Preis

price

#### VM 350 A ●

54 x 54,4 x 74,7 cm

140 Kg

7 gr

BIN 200 | BIN 240PE

230 V | 1,4 kW

3 Liter / Kg

73 Kg

**6.298,00 CHF**

#### VM 500 A ●

77 x 55 x 80,5 cm

200 Kg

7 gr

BIN 200 | BIN 240PE | BIN 350 | DRB 100

230 V | 1,6 kW

2,4 Liter / Kg

90 Kg

**7.678,00 CHF**

#### Wasserkühlung

##### technische Daten

technical data

##### Wasserverbrauch

water consumption

##### Preis

price

#### VM 350 W ●

wie VM 350 A

13,5 Liter / Kg

**6.298,00 CHF**

#### VM 500 W ●

wie VM 500 A

13 Liter / Kg

**7.678,00 CHF**

# ice makers - Eiswürfelmaschinen



## Luftkühlung

**Außenmaße (BxTxH)**  
dimension

**Tagesproduktion**  
production in 24 h

**Würfelgrößen**  
kind of cubes

**passende  
Sammelbehälter**  
usable collector bins

**Leistung**  
power

**Wasserverbrauch**  
water consumption

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## VM 900 A ●

77 x 55 x 80,5 cm

400 Kg

7 gr

BIN 200 | BIN 240PE | BIN 350 | DRB 100

230 V | 3 kW

1,8 Liter / Kg

113 Kg

**10.078,00 CHF**

## VM 1700 A ●

125 x 64,5 x 95 cm

770 Kg

7 gr

BIN 350

400 V | 4,3 kW

1,4 Liter / Kg

186 Kg

**21.898,00 CHF**

## Wasserkühlung

**technische Daten**  
technical data

**Wasserverbrauch**  
water consumption

**Preis**  
price

## VM 900 W ●

wie VM 900 A

13 Liter / Kg

**10.078,00 CHF**

-

-

-

-



# Eiswürfelmaschinen - ice makers

## IMF

Eiswürfelmaschinen mit patentierter Kippvorrichtung der Eisauffangwanne. Mit eingebautem Sammelbehälter. Kühlmittel R404A.  
Ice machines with patented tilting of the drip tray. With built-in reservoir. R404A refrigerant.

- > **Installation:** intern  
intern installation
- > **Umgebungstemperatur:** +10° bis +43°C  
ambient temperature
- > **Wassertemperatur:** +3° bis +32°C  
water temperature
- > **Wasserzulaufdruck:** 1bar (14psi) / 6bar (84psi)  
water inlet pressure



### ICE FINGER

Halten in jeder Umgebung Stand.



Luftkühlung	IMF 26 A ●	IMF 28 A ●
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> dimension	38,5 x 46,8 x 60,7 cm	38,5 x 46,8 x 68,7 cm
<b>Tagesproduktion</b> production in 24 h	25 Kg	25 Kg
<b>Würfelgrößen</b> kind of cubes	A-20g	A-20g
<b>Lagerkapazität</b> storage capacity up to	4 Kg	8 Kg
<b>Leistung</b> power	230 V   310 W	230 V   310 W
<b>Wasserverbrauch</b> water consumption	4,5 Liter / Kg	4,5 Liter / Kg
<b>Gewicht</b> weight	36 Kg	38 Kg
<b>Preis</b> price	<b>3.298,00 CHF</b>	<b>3.358,00 CHF</b>
Wasserkühlung	IMF 26 W ●	IMF 28 W ●
<b>technische Daten</b> technical data	wie IMF 26 A	wie IMF 28 A
<b>Wasserverbrauch</b> water consumption	15,5 Liter / Kg	15,5 Liter / Kg
<b>Preis</b> price	<b>3.298,00 CHF</b>	<b>3.358,00 CHF</b>

# ice makers - Eiswürfelmaschinen



## Luftkühlung

**Außenmaße (BxTxH)**  
dimension

**Tagesproduktion**  
production in 24 h

**Würfelgrößen**  
kind of cubes

**Lagerkapazität**  
storage capacity up to

**Leistung**  
power

**Wasserverbrauch**  
water consumption

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## IMF 35 A ●

49,5 x 58 x 68,7 cm

32 Kg

A-20g

15 Kg

230 V | 310 W

4,4 Liter / Kg

47 Kg

**3.838,00 CHF**

## IMF 58 A ●

49,5 x 58 x 79,7 cm

45 Kg

A-20g

20 Kg

230 V | 420 W

3,3 Liter / Kg

54 Kg

**4.198,00 CHF**

## IMF 80 A ●

73,5 x 59,6 x 90,7 cm

75 Kg

A-20g

30 Kg

230 V | 480 W

3,3 Liter / Kg

75 Kg

**5.338,00 CHF**

## Wasserkühlung

**technische Daten**  
technical data

**Wasserverbrauch**  
water consumption

**Preis**  
price

## IMF 35 W ●

wie IMF 35 A

13,3 Liter / Kg

**3.838,00 CHF**

## IMF 58 W ●

wie IMF 58 A

10,5 Liter / Kg

**4.198,00 CHF**

## IMF 80 W ●

wie IMF 80 A

10,5 Liter / Kg

**5.338,00 CHF**

# Eiswürfelmaschinen - ice makers

## TB

Bei diesen Eiswürfelmaschinen funktioniert die Herstellung der ICE PEBBLES durch eine Kopplung zwischen einer Schnecke und einem Extruder. Dadurch werden die Betriebskosten niedrig gehalten und eine sehr schnelle Wartung ist gewährleistet. Mit eingebautem Sammelbehälter. Kühlmittel R404A.

These ice making machines works the ICE PEBBLES by a coupling between a screw and an extruder. As a result, the operating cost can be kept low, and a very quick maintenance is ensured. With built-in reservoir. R404A refrigerant.

- > **Installation:** intern  
intern installation
- > **Umgebungstemperatur:**  
+10° bis +43°C  
ambient temperature
- > **Wassertemperatur:**  
+3° bis +32°C  
water temperature
- > **Wassereinzulaufdruck:**  
1bar (14psi) / 6bar (84psi)  
water inlet pressure



### ICE PEBBLES

Der Vielseitige: kreativ & anpassbar



<b>Luftkühlung</b>	<b>TB 852 A ●</b>	<b>TB 1404 A ●</b>	<b>TB 1405 A ●</b>
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> dimension	50 x 66 x 69 cm	73,8 x 69 x 85,2 cm	73,8 x 69 x 102 cm
<b>Tagesproduktion</b> production in 24 h	85 Kg	140 Kg	140 Kg
<b>Lagerkapazität</b> storage capacity up to	20 Kg	40 Kg	50 Kg
<b>Leistung</b> power	230 V   550 W	230 V   650 W	230 V   650 W
<b>Wasserverbrauch</b> water consumption	1 Liter / Kg	1 Liter / Kg	1 Liter / Kg
<b>Gewicht</b> weight	59 Kg	90 Kg	94 Kg
<b>Preis</b> price	<b>5.118,00 CHF</b>	<b>7.498,00 CHF</b>	<b>7.798,00 CHF</b>
<b>Wasserkühlung</b>	<b>TB 852 W ●</b>	<b>TB 1404 W ●</b>	<b>TB 1405 W ●</b>
<b>technische Daten</b> technical data	wie TB 852 A	wie TB 1404 A	wie TB 1405 A
<b>Wasserverbrauch</b> water consumption	6,3 Liter / Kg	6,4 Liter / Kg	6,4 Liter / Kg
<b>Preis</b> price	<b>5.118,00 CHF</b>	<b>7.498,00 CHF</b>	<b>7.798,00 CHF</b>



Eiswürfelmaschinen



Ice makers



Machines à glaces

## TM

Eiswürfelmaschinen ohne eingebauten Sammelbehälter. Sie müssen mit einem Sammelbehälter (verschiedene Modelle verfügbar) modular kombiniert werden. Bei diesen Eiswürfelmaschinen funktioniert die Herstellung der ICE PEBBLES wie bei der Serie TB durch eine Kopplung zwischen einer Schnecke und einem Extruder. Dadurch werden die Betriebskosten niedrig gehalten und eine sehr schnelle Wartung ist gewährleistet. Mit eingebautem Sammelbehälter. Kühlmittel R404A.

Ice machines without built-in reservoir. You must be (different models available) combined with a modular collection. In these works, the manufacture of ice machines ICE PEBBLES as in the TB series by a coupling between a worm and an extruder. As a result, the operating cost can be kept low, and a very quick maintenance is ensured. With built-in reservoir. R404A refrigerant.

- > **Installation:** intern  
intern installation
- > **Umgebungstemperatur:**  
+10° bis +43°C  
ambient temperature
- > **Wassertemperatur:**  
+3° bis +32°C  
water temperature
- > **Wasserzulaufdruck:**  
1bar (14psi) / 6bar (84psi)  
water inlet pressure



	TM 250 A ●	TM 450 A ●
<b>Luftkühlung</b>		
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> dimension	64 x 47 x 70 cm	64 x 47 x 70 cm
<b>Tagesproduktion</b> production in 24 h	240 Kg	440 Kg
<b>passende Sammelbehälter</b> usable collector bins	BIN 200   BIN 240PE BIN 350   DRB 100   RB 100	BIN 200   BIN 240PE   BIN 350 BIN 550VDS   RB 100   DRB 100 DRB 500   DRB 1200
<b>Leistung</b> power	230 V   1,05 kW	230 V   1,7 kW
<b>Wasserverbrauch</b> water consumption	1 Liter / Kg	1 / Kg
<b>Gewicht</b> weight	82 Kg	104 Kg
<b>Preis</b> price	<b>10.798,00 CHF</b>	<b>12.598,00 CHF</b>
<b>Wasserkühlung</b>		
	TM 250 W ●	TM 450 W ●
<b>technische Daten</b> technical data	wie TM 250 A	wie TM 450 A
<b>Wasserverbrauch</b> water consumption	5,2 Liter / Kg	5,3 Liter / Kg
<b>Preis</b> price	<b>10.798,00 CHF</b>	<b>12.598,00 CHF</b>

# Eiswürfelmaschinen - ice makers

## GB

Bei den Eiswürfelmaschinen der Reihe GB mit stabilem Edelstahl Rahmen, haben wir besonderes Augenmerk auf die Sicherheit der Komponenten gelegt, um längstmögliche Lebensdauer zu garantieren. Das einfache Bedienkonzept sorgt für niedrige Betriebskosten, und Wartungsarbeiten können sehr schnell durchgeführt werden. Um den Bedürfnissen unserer Kunden bestmöglich gerecht zu werden, haben wir Maschinen erstellt, welche austauschbar an allen Orten eingebaut werden können. Kältemittel: R404A

In the UK the series ice machine with stable stainless steel frame, we have yet laid special emphasis on the safety of the components to ensure the longest possible service life. The simple operating concept ensures low operating costs, and maintenance can be carried out very quickly. To meet the needs of our customers the best possible way, we have created machines that can be installed interchangeably in all places. Refrigerant: R404A

- > **Installation:** intern  
intern installation
- > **Umgebungstemperatur:**  
+10° bis +43°C  
ambient temperature
- > **Wassertemperatur:**  
+3° bis +32°C  
water temperature
- > **Wasserzulaufdruck:**  
1bar (14psi) / 6bar (84psi)  
water inlet pressure



### ICE FLAKES

Das Mehrzweck-Eis



	GB 902 A ●	GB 903 A ●
<b>Luftkühlung</b>		
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> dimension	50 x 66 x 69 cm	50 x 66 x 80 cm
<b>Tagesproduktion</b> production in 24 h	90 Kg	90 Kg
<b>Lagerkapazität</b> storage capacity up to	20 Kg	30 Kg
<b>Leistung</b> power	230 V   550 W	230 V   550 W
<b>Wasserverbrauch</b> water consumption	1 Liter / Kg	1 Liter / Kg
<b>Gewicht</b> weight	59 Kg	67 Kg
<b>Preis</b> price	<b>6.218,00 CHF</b>	<b>6.418,00 CHF</b>
<b>Wasserkühlung</b>		
<b>technische Daten</b> technical data	<b>wie GB 902 A</b>	<b>wie GB 903 A</b>
<b>Wasserverbrauch</b> water consumption	6,3 Liter / Kg	6,3 Liter / Kg
<b>Preis</b> price	<b>6.218,00 CHF</b>	<b>6.418,00 CHF</b>

# ice makers - Eiswürfelmaschinen



## Luftkühlung

**Außenmaße (BxTxH)**  
dimension

**Tagesproduktion**  
production in 24 h

**Lagerkapazität**  
storage capacity up to

**Leistung**  
power

**Wasserverbrauch**  
water consumption

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

## GB 1540 A ●

73,8 x 69 x 92 cm

150 Kg

40 Kg

230 V | 650 W

1 Liter / Kg

85 Kg

**7.018,00 CHF**

## GB 1555 A ●

73,8 x 69 x 102 cm

150 Kg

55 Kg

230 V | 650 W

1 Liter / Kg

94 Kg

**7.318,00 CHF**

## Wasserkühlung

**technische Daten**  
technical data

**Wasserverbrauch**  
water consumption

**Preis**  
price

## GB 1540 W ●

wie GB 1540 A

6,4 Liter / Kg

**7.018,00 CHF**

## GB 1555 W ●

wie GB 1555 A

6,4 Liter / Kg

**7.318,00 CHF**

# Eiswürfelmaschinen - ice makers

## G

Die Eiswürfelmaschinen der Reihe G bestehen aus 18/8 AISI 304 Scotch Brite Edelstahl. Die ICE FLAKES sind für die Anwendung in Restaurants, Fischgeschäften und in der Industrie geeignet. Ohne eingebauten Sammelbehälter. Sie müssen mit einem Sammelbehälter (verschiedene Modelle verfügbar) modular kombiniert werden. Kältemittel: R404A  
 The ice machine of series G consist of 18/8 stainless steel AISI 304 Scotch Brite. The ICE FLAKES are suitable for use in restaurants, fish shops and industry. Without built-in reservoir. You must be (different models available) combined with a modular collection. Refrigerant: R404A

G 150 / G 250 / G 500

- > **Installation:** intern  
intern installation
- > **Umgebungstemperatur:**  
+10° bis +43°C  
ambient temperature
- > **Wassertemperatur:**  
+3° bis +32°C  
water temperature
- > **Wasserzulaufdruck:**  
1bar (14psi) / 6bar (84psi)  
water inlet pressure



G 1000



### ICE FLAKES

Das Mehrzweck-Eis



Luftkühlung	G 150 A ●	G 250 A ●	G 500 A ●	G 1000 A ●
<b>Außenmaße</b> (BxTxH) dimension	64 x 47 x 55,5 cm	64 x 47 x 70 cm	64 x 47 x 70 cm	93,4 x 68,4 x 70 cm
<b>Tagesproduktion</b> production in 24 h	150 Kg	280 Kg	500 Kg	1000 Kg
<b>passende Sammelbehälter</b> usable collector bins	BIN 200   BIN 240PE	BIN 200   BIN 240PE BIN 350   DRB 100 RB 100	BIN 200   BIN 240PE BIN 350   BIN 500 VDS  RB 100   DRB 100 DRB 500   DRB 1200	BIN 500 VDS DRB 500   DRB 1200
<b>Leistung</b> power	230 V   650 W	230 V   1,05 kW	230 V   1,7 kW	400 V   3,2 kW
<b>Wasserverbrauch</b> water consumption	1 Liter / Kg	1 Liter / Kg	1 Liter / Kg	1 Liter / Kg
<b>Gewicht</b> weight	59 Kg	82 Kg	104 Kg	172 Kg
<b>Preis</b> price	<b>7.198,00 CHF</b>	<b>9.598,00 CHF</b>	<b>11.578,00 CHF</b>	<b>23.638,00 CHF</b>
Wasserkühlung	G 150 W ●	G 250 W ●	G 500 W ●	G 1000 W ●
<b>technische Daten</b> technical data	wie G 150 A	wie G 250 A	wie G 500 A	wie G 1000 A
<b>Wasserverbrauch</b> water consumption	6,4 Liter / Kg	5,2 Liter / Kg	5,3 Liter / Kg	5,3 Liter / Kg
<b>Preis</b> price	<b>7.198,00 CHF</b>	<b>9.598,00 CHF</b>	<b>11.578,00 CHF</b>	<b>23.638,00 CHF</b>

# ice makers - Eiswürfelmaschinen



**G 500 Split & G 1000 Split sind ohne Kühlaggregat ausgestattet!**

Verdampfungstemperatur: -18 °C

	<b>G 500 Split</b> ●	<b>G 1000 Split</b> ●
<b>Außenmaße (BxTxH)</b> dimension	64 x 47 x 70 cm	47,4 x 68,4 x 70 cm
<b>Tagesproduktion</b> production in 24 h	500 Kg	1000 Kg
<b>passende Sammelbehälter</b> usable collector bins	BIN 200   BIN 240PE   BIN 350   BIN 500 VDS   RB 100   DRB 100   DRB 500   DRB 1200	BIN 500 VDS   DRB 500   DRB 1200
<b>Leistung</b> power	230 V   175 W	230 V   350 W
<b>Kälteleistung</b> refrigerating capacity	2,3 kW (Verdampfungstemp.: -18 °C)	4,6 kW (Verdampfungstemp.: -18 °C)
<b>Gewicht</b> weight	104 Kg	172 Kg
<b>Preis</b> price	<b>9.298,00 CHF</b>	<b>18.238,00 CHF</b>



# Eiswürfelmaschinen - ice makers

## BIN Sammelbehälter



**Außenmaße**  
(BxTxH) cm  
external dimension

**Lagerkapazität**  
storage capacity

**Material**  
material

**Gewicht**  
weight

**Preis**  
price

	<b>BIN 200</b>	<b>BIN 240 PE</b>	<b>BIN 350</b>	<b>BIN 550V DS</b>
<b>Außenmaße</b> (BxTxH) cm external dimension	87 x 79 x 100	94,2 x 79,5 x 105,3	125 x 79 x 100	111 x 106 x 191,5
<b>Lagerkapazität</b> storage capacity	200 Kg	240 Kg	350 Kg	200 Kg
<b>Material</b> material	Außen: Edelstahl 18/8 Innen: Polyethylen	Außen: Polyethylen Innen: Polyethylen	Außen: Edelstahl 18/8 Innen: Polyethylen	Außen: Edelstahl 18/8 Innen: Edelstahl 18/8
<b>Gewicht</b> weight	75 Kg	82 Kg	118 Kg	168 Kg
<b>Preis</b> price	<b>3.318,00 CHF</b>	<b>2.518,00 CHF</b>	<b>5.098,00 CHF</b>	<b>12.598,00 CHF</b>

Benutzbar mit folgenden Eiswürfelmaschinen (Gesamtmaße Eiswürfelmaschine + Sammelbehälter):  
(BxTxH) in cm / usable with following ice makers+complete size

C 80	C 80	C 150	G500/G500Split
87 x 79 x 162	94,2 x 79,5 x 167,3	125 x 79 x 172	111 x 106 x 259
C 150	C 150	C 300	G 1000 / G 1000 Split
87 x 79 x 172	94,2 x 79,5 x 177,3	125 x 79 x 185	111 x 106 x 261,5
VM 350	VM 350	VM 500 / 900	TM 450
87 x 79 x 174,7	94,2 x 79,5 x 180	125 x 79 x 180	111 x 106 x 259
VM 500 / 900	VM 500 / 900	VM 1700	
87 x 79 x 180,5	94,2 x 79,5 x 185,8	125 x 79 x 195	
G 150	G 150	G250/G500/G500Split	
87 x 79 x 153,7	94,2 x 79,5 x 159	125 x 79 x 167,4	
G250/G500/G500Split	G250/G500/G500Split	TM 250 / 450	
87 x 79 x 167,4	94,2 x 79,5 x 172,7	125 x 79 x 167,4	
TM 250 / 450	TM 250 / 450		
87 x 79 x 167,4	94,2 x 79,5 x 172,7		

## RB/DRB **Sammelbehälter**



	<b>RB 100</b> ●	<b>DRB 100</b> ●	<b>DRB 500</b> ●	<b>DRB 1200</b> ●
<b>Außenmaße</b> (BxTxH) cm external dimension	79,5 x 106 x 128,4	156 x 106 x 148,4	156 x 133 x 178	156 x 133 x 246
<b>Lagerkapazität</b> storage capacity	108 Kg Reserve 17 kg	2 x 108 Kg Reserve 50 kg	2 x 108 Kg Reserve 300 kg	2 x 108 Kg Reserve ~1000 kg
<b>Material</b> material	Lager: Edelstahl 18/8 Trolley: Polyethylen	Lager: Edelstahl 18/8 Trolley: Polyethylen	Lager: Edelstahl 18/8 Trolley: Polyethylen	Lager: Edelstahl 18/8 Trolley: Polyethylen
<b>Gewicht</b> weight	75 Kg	160 Kg	270 Kg	360 Kg
<b>Preis</b> price	<b>5.098,00 CHF</b>	<b>11.998,00 CHF</b>	<b>20.998,00 CHF</b>	<b>29.998,00 CHF</b>

Benutzbar mit folgenden Eismwürfelmaschinen (Gesamtmaße Eismwürfelmaschine + Sammelbehälter):  
(BxTxH) in cm / usable with following ice makers+complete size

G250/G500/G500Split	VM 500 / 900	G 500 / G 500Split	G 500 / G 500Split
79,5 x 106 x 195,8	156 x 106 x 229	156 x 133 x 245,4	156 x 133 x 313,4
TM 250 / 450	G250/G500/G500Split	G 1000 / G 1000Split	G 1000 / G 1000Split
79,5 x 106 x 195,8	156 x 106 x 215,8	156 x 133 x 248	156 x 133 x 316
	TM 250 / 450	TM 450	TM 450
	156 x 106 x 215,8	156 x 133 x 245,4	156 x 133 x 313,4

## Kühlschränke & Tiefkühlschränke



**700 Liter**      **GN 2/1**

- ✓ Korpus innen & außen aus Edelstahl  
the corpus is made of stainless steel inside and outside
- ✓ 60 mm Isolierung aus Polyurethan  
60 mm polyurethane insulation
- ✓ gerundete Innenecken zur leichten Reinigung  
rounded internal corners for easy cleaning
- ✓ Aggregat hinter der Kopfblende  
aggregate behind the head aperture
- ✓ Umluftkühlung  
convection cooling
- ✓ automatische Abtauung  
automatic defrost
- ✓ Digitalthermostat  
digital thermostat
- ✓ FCKW-frei  
CFC-free
- ✓ Tür mit Magnettürdichtung  
door with magnetic door seal
- ✓ höhenverstellbare Schraubfüße  
height-adjustable screw feet

### Kühlmittel:

Kühlschränke R134A / Tiefkühlschränke R404A

### Lieferung inklusiv (delivery included):

3 Roste (grid) GN 2/1 (BxT): 530 x 650 mm

3 Paar Führungsschienen (3 pair of guide rails)

Umgebungstemperatur 35/37°C - 65% relative Luftfeuchte

<b>Modelle</b> models	<b>Maße (BxTxH)</b> dimensions	<b>Temperatur</b> temperature	<b>Leistung /Anschluss</b> power/power supply	<b>Gewicht</b> weight	<b>Preis</b> CHF price
ECC 700 TN	72 x 81,5 x 208 cm	0°/+10°C	410 W / 230 V	130 kg	<b>3.798,00</b>
ECC 700 BT	72 x 81,5 x 208 cm	-18°/-22°C	580 W / 230 V	135 kg	<b>4.598,00</b>

### **Zubehör**

CC GUI 700 INOX L	1 Paar "L" Führungsschienen aus CNS	<b>58,00</b>
CC GUI 700 INOX U	1 Paar "U" Führungsschienen aus CNS	<b>58,00</b>
CC GRI RIL 530x650	plastifizierter Rost 530 x 650 mm	<b>58,00</b>
CC GRI INOX 530x650	Edelstahl Rost 530 x 650 mm	<b>138,00</b>
KIT RUO 04	Rädersatz - 4 Räder (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse)	<b>178,00</b>

## 1400 Liter GN 2/1

- ✓ Korpus innen & außen aus Edelstahl  
the corpus is made of stainless steel inside and outside
- ✓ 60 mm Isolierung aus Polyurethan  
60 mm polyurethane insulation
- ✓ gerundete Innenecken zur leichten Reinigung  
rounded internal corners for easy cleaning
- ✓ Aggregat hinter der Kopfblende  
aggregate behind the head aperture
- ✓ Umluftkühlung  
convection cooling
- ✓ automatische Abtauung  
automatic defrost
- ✓ Digitalthermostat  
digital thermostat
- ✓ FCKW-frei  
CFC-free
- ✓ Tür mit Magnettürdichtung  
door with magnetic door seal
- ✓ höhenverstellbare Schraubfüße  
height-adjustable screw feet

### Kühlmittel:

Kühlschränke R134A / Tiefkühlschränke R404A

### **Lieferung inklusiv (delivery included):**

6 Roste (grid) GN 2/1 (BxT): 530 x 650 mm

6 Paar Führungsschienen (3 pair of guide rails)



Umgebungstemperatur 35/37°C - 65% relative Luftfeuchte

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Temperatur temperature	Leistung /Anschluss power/power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
ECC 1400 TN	144 x 81,5 x 208 cm	0°/+10°C	510 W / 230 V	206 kg	5.598,00
ECC 1400 BT	144 x 81,5 x 208 cm	-18°/-22°C	770 W / 230 V	214 kg	6.598,00

### **Zubehör**

CC GUI 700 INOX L	1 Paar "L" Führungsschienen aus CNS	58,00
CC GUI 700 INOX U	1 Paar "U" Führungsschienen aus CNS	58,00
CC GRI RIL 530x650	plastifizierter Rost 530 x 650 mm	58,00
CC GRI INOX 530x650	Edelstahl Rost 530 x 650 mm	138,00
KIT RUO 04	Rädersatz - 4 Räder (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse)	178,00

## Kühltische

### GN 1/1

Professionelle Edelstahl-Kühltische für die Gastronomie. Kühlfächer für Gastronormmaß GN 1/1. Kühltische mit oder ohne Aufkantung erhältlich. Temperaturbereich: 0°C / +10°C

Professional stainless steel refrigerated counters for the catering industry. Cooling fan for Gastronormmaß GN 1/1. Refrigerated counters available with or without back splash. Temperature Range: 0 ° C / +10 ° C

- ✓ Korpus komplett aus Edelstahl  
the corpus is made complete of stainless steel
- ✓ Arbeitsplatte allseitig abgekantet  
edged worktop on all sides
- ✓ 60 mm Isolierung aus Polyurethan  
60 mm polyurethane insulation
- ✓ gerundete Innenecken zur leichten Reinigung  
rounded internal corners for easy cleaning
- ✓ Doppelkammerdichtungen  
double chamber seals
- ✓ Aggregat hinter der Frontblende  
aggregate behind the front aperture
- ✓ Umluftkühlung  
convection cooling
- ✓ automatische Abtauung  
automatic defrost
- ✓ Digitalthermostat  
digital thermostat
- ✓ FCKW-frei  
CFC-free
- ✓ höhenverstellbare Schraubfüße  
height-adjustable screw feet

**Kühlmittel:** R134A



#### 300 Liter

#### Lieferung inklusiv (delivery included):

2 Roste (grid) GN 1/1 (BxT): 325 x 530 mm

2 Paar Führungsschienen (2 pair of guide rails)

Umgebungstemperatur 40°C - 40% relative Luftfeuchte

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Temperatur temperature	Leistung /Anschluss power/power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
ECT 702	128 x 70 x 85/90 cm	0°/+10°C	290 W / 230 V	99 kg	<b>3.798,00</b>
ECT 702 AL	128 x 70 x 95/100 cm	0°/+10°C	290 W / 230 V	101 kg	<b>3.998,00</b>

## 460 Liter

### Lieferung inklusiv (delivery included):

3 Roste (grid) GN 1/1 (BxT): 325 x 530 mm

3 Paar Führungsschienen (3 pair of guide rails)



Umgebungstemperatur 40°C - 40% relative Luftfeuchte

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Temperatur temperature	Leistung /Anschluss power/power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
ECT 703	173 x 70 x 85/90 cm	0°/+10°C	290 W / 230 V	124 kg	4.598,00
ECT 703 AL	173 x 70 x 95/100 cm	0°/+10°C	290 W / 230 V	127 kg	4.798,00

## 630 Liter

### Lieferung inklusiv (delivery included):

4 Roste (grid) GN 1/1 (BxT): 325 x 530 mm

4 Paar Führungsschienen (4 pair of guide rails)



Umgebungstemperatur 40°C - 40% relative Luftfeuchte

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Temperatur temperature	Leistung /Anschluss power/power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
ECT 704	218 x 70 x 85/90 cm	0°/+10°C	378 W / 230 V	145 kg	5.398,00
ECT 704 AL	218 x 70 x 95/100 cm	0°/+10°C	378 W / 230 V	149 kg	5.598,00

## Zubehör

CC GUI 700 INOX L	1 Paar "L" Führungsschienen aus CNS	58,00
CC GUI 700 INOX U	1 Paar "U" Führungsschienen aus CNS	58,00
GRI RIL 530x325	plastifizierter Rost 530 x 325 mm	58,00
GRI INOX 530x325	Edelstahl Rost 530 x 325 mm	98,00
KIT RUO 04	Rädersatz - 4 Räder (2 mit Bremse, 2 ohne Bremse)	178,00

## Optional

K2 C1/2	Schubladenblock 2 x 1/2 (BxTxH) 43 x 62,5 x 68,5 cm	1.198,00
---------	---	----------

# Kühltechnik - cool technology

## Minikühltsche

## GN 1/1

Professionelle Minikühltsche für die Gastronomie. Sie sind durch ihre geringen Abmessungen besonders zum Einsatz in kleinen Küchen geeignet. Hergestellt mit einem Korpus aus Edelstahl und höhenverstellbaren Schraubfüßen.  
Professional Mini Refrigerated counters for the catering industry. They are suitable due to their small size ideal for use in small kitchens. The corpus is made of stainless steel with height-adjustable screw feet.

Temperaturbereich: +2°C / +10°C bei einer Umgebungstemperatur von +16°C / +38°C - Klimaklasse ST  
Temperature range: +2°C / +10°C at an ambient temperature of +16°C / +38°C - climate class ST

- ✓ hochwertige Isolierung  
quality insulation
- ✓ Aggregat im Sockel  
aggregate in the base
- ✓ statische Kühlung mit Lüfterrad  
static cooling with fan
- ✓ gerundete Innenecken zur leichten Reinigung  
rounded internal corners for easy cleaning
- ✓ Digitalthermostat  
digital thermostat
- ✓ automatische Abtauung  
automatic defrost
- ✓ Türen mit Magnettürdichtung  
doors with magnetic door seal
- ✓ FCKW-frei  
CFC-free

**Kühlmittel:** R134A



### SA 910

2 Türen

90 x 70 x 87 cm

+2°/+10°C

230 W

230 V

91 kg

2 Roste (grid) GN 1/1  
(BxT): 325 x 530 mm

230 Liter

**2.398,00 CHF**

### SA 912

1 Türe + 2 Schubladen 1/2

90 x 70 x 87 cm

+2°/+10°C

230 W

230 V

91 kg

1 Rost (grid) GN 1/1  
(BxT): 325 x 530 mm

230 Liter

**2.998,00 CHF**

**Maße (BxTxH)**  
dimensions

**Temperatur**  
temperature

**Leistung**  
power

**Anschluss**  
power supply

**Gewicht**  
weight

**Lieferung inklusiv**  
delivery included

**Preis**  
price

## Saladetten

## GN 1/1

Professionelle Saladetten mit Umluftkühlung für die Gastronomie. Hergestellt mit einem Korpus aus Edelstahl und höhenverstellbaren Schraubfüßen.

Professional saladettes with convection cooling for the catering industry. Made with a stainless steel body and height-adjustable screw.

Temperaturbereich: +2°C / +10°C bei einer Umgebungstemperatur von +16°C / +38°C - Klimaklasse ST  
Temperature range: +2°C / +10°C at an ambient temperature of +16°C / +38°C - climate class ST

- ✓ Salatkühlfach mit Klappdeckel aus Edelstahl  
salad cooler case with hinged lid made of stainless steel
- ✓ hochwertige Isolierung  
quality insulation
- ✓ Aggregat im Sockel  
aggregate in the base
- ✓ statische Kühlung mit Lüfterrad  
static cooling with fan
- ✓ gerundete Innenecken zur leichten Reinigung  
rounded internal corners for easy cleaning
- ✓ Schneidebrett aus Polypropylen  
cutting board made of polypropylene
- ✓ Digitalthermostat  
digital thermostat
- ✓ automatische Abtauung  
automatic defrost
- ✓ Türen mit Magnettürdichtung  
doors with magnetic door seal
- ✓ FCKW-frei  
CFC-free

**Kühlmittel:** R134A



	SA 920	SA 1045	SA 1365
<b>Maße (BxTxH)</b> dimensions	90 x 70 x 85,7 cm	1045 x 70 x 85,7 cm	1365 x 70 x 85,7 cm
<b>Temperatur</b> temperature	+2°/+10°C	+2°/+10°C	+2°/+10°C
<b>Leistung</b> power	230 W	230 W	230 W
<b>Anschluss</b> power supply	230 V	230 V	230 V
<b>Gewicht</b> weight	81 kg	91 kg	125 kg
<b>Lieferung inklusiv</b> delivery included	2 Roste (grid) GN 1/1 (BxT): 325 x 530 mm	2 Roste (grid) GN 1/1 (BxT): 325 x 530 mm	3 Roste (grid) GN 1/1 (BxT): 325 x 530 mm
<b>Preis</b> price	230 Liter <b>2.198,00 CHF</b>	240 Liter <b>2.798,00 CHF</b>	368 Liter <b>3.598,00 CHF</b>

**ACHTUNG:** Gastronorm-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten! Attention: gastronorm containers not included in the delivery!



# Kühltechnik - cool technology

## Belegstationen

## GN 1/1

Professionelle Belegstationen für die Gastronomie. Ideal als Salat-, Pizza- oder Sandwichstation nutzbar. Korpus und Arbeitsfläche aus Edelstahl mit integriertem Kühlaufsatz aus Edelstahl und Edelstahl-Klappdeckel. Aufsätze für Gastronormbehälter GN 1/6, GN 1/4 oder GN 1/3.

Professional catering stations for the gastronomy. Ideal as a salad, pizza or sandwich station available. Body and stainless steel work surface with integrated cooling element stainless steel and stainless steel hinged lid. Topping units for gastronorm containers GN 1/6 GN 1/4 or GN 1/3.

Temperaturbereich: +2°C / +10°C bei einer Umgebungstemperatur von +18°C / +38°C - Klimaklasse ST  
Temperature range: +2°C / +10°C at an ambient temperature of +16°C / +38°C - climate class ST

**ACHTUNG:** Gastronorm-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten! Attention: gastronorm containers not included in the delivery!

- ✓ automatische Abtaugung  
automatic defrost
- ✓ Arbeitsplatte aus Edelstahl  
stainless steel countertop
- ✓ Umluftkühlung  
convection cooling
- ✓ Doppelkammerdichtungen  
double chamber seals
- ✓ Digitalthermostat  
digital thermostat
- ✓ Kühlaufsatz aus Edelstahl  
cooling tower in stainless steel

**Kühlmittel:** R134A / FCKW-frei (CFC-free)



**201 Liter**

**Lieferung inklusiv (delivery included):**

- 2 Roste (grid) GN 1/1
- Kühlaufsatz (cooling tower) für 5x GN1/6 Behälter

Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Temperatur temperature	Leistung /Anschluss power/power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
SS 920	90 x 70 x 93 cm	+2°/+10°C	230 W / 230 V	94 kg	2.798,00



## 320 Liter

### Lieferung inklusiv (delivery included):

- 3 Roste (grid) GN 1/1
- Kühlaufsatz (cooling tower) für 8x GN1/6 Behälter

Modell ● model	Maße (BxTxH) dimensions	Temperatur temperature	Leistung /Anschluss power/power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
SS 1435	136,5 x 70 x 93 cm	+2°/+10°C	230 W / 230 V	140 kg	4.198,00



## 297 Liter

### Lieferung inklusiv (delivery included):

- 2 Roste (grid) GN 1/1
- Kühlaufsatz (cooling tower) für 7x GN1/3 Behälter
- höhenverstellbare Schraubfüße (high-adjustable feet)

Modell ● model	Maße (BxTxH) dimensions	Temperatur temperature	Leistung /Anschluss power/power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
SS 7200	136 x 70 x 101,5 cm	+2°/+10°C	280 W / 230 V	145 kg	4.998,00



## 407 Liter

### Lieferung inklusiv (delivery included):

- 3 Roste (grid) GN 1/1
- Kühlaufsatz (cooling tower) für 9x GN1/3 Behälter
- höhenverstellbare Schraubfüße (high-adjustable feet)

Modell ● model	Maße (BxTxH) dimensions	Temperatur temperature	Leistung /Anschluss power/power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
SS 7300	179,5 x 70 x 101,5 cm	+2°/+10°C	280 W / 230 V	180 kg	5.398,00

# Kühltechnik - cool technology

## Pizzakühltische

Professionelle Pizzakühltische für die Gastronomie in Gastronormmaß und Euronormmaß. Korpus aus Edelstahl. Ausgestattet mit einer Granitarbeitsplatte und einem Kühlaufsatz für GN 1/4 oder GN 1/3 Behälter.

Professional pizza refrigerated counters for the catering industry in gastronorm and euronorm measure. Corpus is made of stainless steel. Equipped with a granite countertop and a cooling tower for GN 1/6 GN or 1/4 container.

Temperaturbereich: +2°C / +10°C bei einer Umgebungstemperatur von +18°C / +38°C - Klimaklasse ST  
Temperature range: +2°C / +10°C at an ambient temperature of +16°C / +38°C - climate class ST

**ACHTUNG:** Gastronorm-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten! Attention: gastronorm containers not included in the delivery!

- ✓ automatische Abtauung & Tauwasserverdunstung  
automatic defrost & melt water evaporation
- ✓ Arbeitsplatte aus Granit  
granite countertop
- ✓ Umluftkühlung  
convection cooling
- ✓ Doppelkammerdichtungen  
double chamber seals
- ✓ Digitalthermostat  
digital thermostat
- ✓ Kühlaufsatz mit Glasdeckel  
cooling tower with glass lid

**Kühlmittel:** R134A / FCKW-frei (CFC-free)



**GN 1/1**


**368 Liter**

**Lieferung inklusiv (delivery included):**


- 3 Roste (grid) GN 1/1 (BxT): 32,5 x 53 cm

- Kühlaufsatz (cooling tower) für 6x GN1/4 Behälter

<b>Modell</b> model	<b>Maße (BxTxH)</b> dimensions	<b>Temperatur</b> temperature	<b>Leistung /Anschluss</b> power/power supply	<b>Gewicht</b> weight	<b>Preis</b> CHF price
PT 1365	140 x 70 x 141,5 cm	+2°/+10°C	230 W / 230 V	175 kg	<b>4.998,00</b>

 Pizzakühltische

 Pizza cooling tables

 Pizzas fraîches tables

## EN 60x40

**370 Liter**

**Lieferung inklusiv (delivery included):**

- 2 Roste (grid) EN (BxT): 60 x 40 cm
- Kühlaufsatz (cooling tower) für 6x GN1/3 Behälter
- höhenverstellbare Schraubfüße (high-adjustable feet)
- automatisch schließende Türen (automatic door-closing)



Modell ● model	Maße (BxTxH) dimensions	Temperatur temperature	Leistung /Anschluss power/power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
PT 1200	151 x 80 x 141,5 cm	+2°/+10°C	280 W / 230 V	275 kg	6.998,00

## EN 60x40

**565 Liter**

**Lieferung inklusiv (delivery included):**

- 3 Roste (grid) EN (BxT): 60 x 40 cm
- Kühlaufsatz (cooling tower) für 9x GN1/3 Behälter
- höhenverstellbare Schraubfüße (high-adjustable feet)
- automatisch schließende Türen (automatic door-closing)



Modell ● model	Maße (BxTxH) dimensions	Temperatur temperature	Leistung /Anschluss power/power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
PT 1300	204,5 x 80 x 141,5 cm	+2°/+10°C	280 W / 230 V	340 kg	7.398,00

## EN 60x40

**370 Liter**

**Lieferung inklusiv (delivery included):**

- 2 Roste (grid) EN (BxT): 60 x 40 cm
- 7 neutrale Schubladen für Pizzateigbehälter 60 x 40 cm
- Kühlaufsatz (cooling tower) für 9x GN1/3 Behälter
- höhenverstellbare Schraubfüße (high-adjustable feet)
- automatisch schließende Türen (automatic door-closing)



Modell ● model	Maße (BxTxH) dimensions	Temperatur temperature	Leistung /Anschluss power/power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
PT 1310	204,5 x 80 x 141,5 cm	+2°/+10°C	280 W / 230 V	380 kg	7.998,00

## Aufsatzkühlvitrienen

Professionelle Aufsatzkühlvitrienen in verschiedenen Größen mit einem Korpus aus Edelstahl. Mit statischer Kühlung und Glasaufsatz. Geeignet für GN1/3 oder GN1/4 Behälter, die nicht im Lieferumfang enthalten sind.

Professional refrigerated topping units in various sizes with a body made of stainless steel. With static cooling and glass top. Suitable for GN1 / 3 or GN1 / 4 containers, which are not included.

Temperaturbereich: +2°C / +10°C bei einer Umgebungstemperatur von +18°C / +38°C - Klimaklasse ST  
Temperature range: +2°C / +10°C at an ambient temperature of +16°C / +38°C - climate class ST

- ✓ manuelle Abtaugung  
manual defrost
- ✓ statische Kühlung  
static cooling

- ✓ inklusiv Glasaufsatz  
glass top included
- ✓ Digitalthermostat  
digital thermostat

**Kühlmittel:** R134A / FCKW-frei (CFC-free)

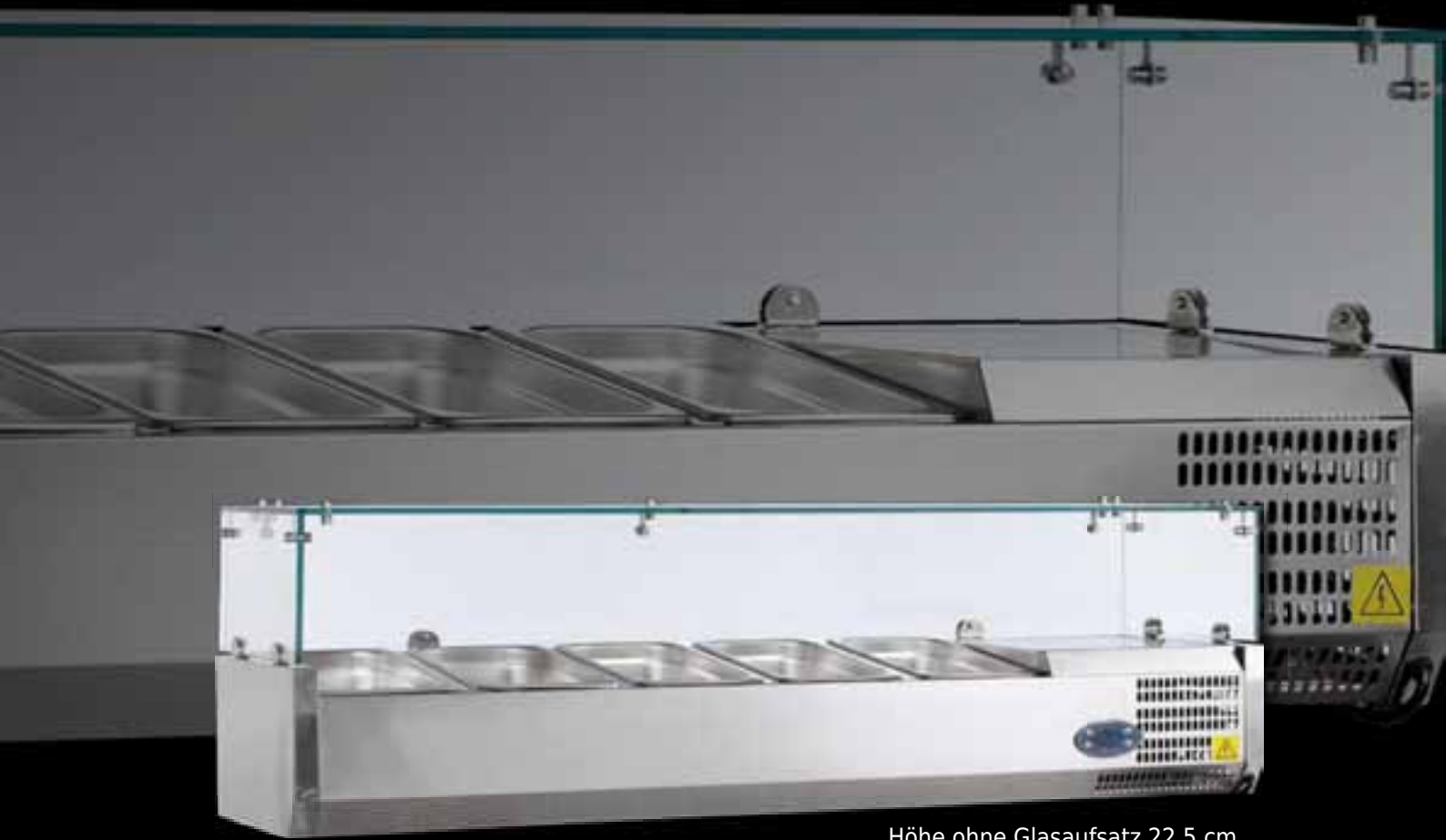


Höhe ohne Glasaufsatz 22,5 cm

### GN 1/3

Modelle ● models	Maße (BxTxH) dimensions	geeignet für suitable for	Leistung /Anschluss power/power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
VK 38 - 120 40 lt	120 x 39,5 x 43,5 cm	4 x GN 1/3	340 W / 230 V	32 kg	<b>1.538,00</b>
VK 38 - 150 54 lt	150 x 39,5 x 43,5 cm	6 x GN 1/3	340 W / 230 V	35 kg	<b>1.658,00</b>
VK 38 - 160 59 lt	160 x 39,5 x 43,5 cm	7 x GN 1/3	340 W / 230 V	37 kg	<b>1.698,00</b>
VK 38 - 180 69 lt	180 x 39,5 x 43,5 cm	8 x GN 1/3	340 W / 230 V	39 kg	<b>1.778,00</b>
VK 38 - 200 78 lt	200 x 39,5 x 43,5 cm	9 x GN 1/3	340 W / 230 V	43 kg	<b>1.878,00</b>

**ACHTUNG:** Gastronorm-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten! Attention: gastronorm containers not included in the delivery!



Höhe ohne Glasaufsatz 22,5 cm

## GN 1/4

Modelle ● models	Maße (BxTxH) dimensions	geeignet für suitable for	Leistung /Anschluss power/power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
VK 33 - 120 <small>32 lt</small>	120 x 33,5 x 43,5 cm	5 x GN 1/4	340 W / 230 V	29 kg	<b>1.458,00</b>
VK 33 - 150 <small>44 lt</small>	150 x 33,5 x 43,5 cm	7 x GN 1/4	340 W / 230 V	33 kg	<b>1.578,00</b>
VK 33 - 160 <small>48 lt</small>	160 x 33,5 x 43,5 cm	7 x GN 1/4	340 W / 230 V	35 kg	<b>1.618,00</b>
VK 33 - 180 <small>55 lt</small>	180 x 33,5 x 43,5 cm	9 x GN 1/4	340 W / 230 V	37 kg	<b>1.698,00</b>
VK 33 - 200 <small>63 lt</small>	200 x 33,5 x 43,5 cm	10 x GN 1/4	340 W / 230 V	39 kg	<b>1.798,00</b>

**ACHTUNG:** Gastronorm-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten! Attention: gastronorm containers not included in the delivery!

# Küchenserie 600 - kitchen series 600

## 600

Professionelle Küchenserie für kleinere Küchen mit wenig Platz. Alle Modelle können frei kombiniert werden. Qualitätsküche mit hochentwickelter Technik für den Dauereinsatz. Zuverlässige Geräte mit geringer Wartung und leicht zu pflegen. Aus Edelstahl hergestellt mit Scotch-Brite Oberflächenbehandlung.

Professional kitchen series for smaller kitchens with limited space. All models can be combined freely. Quality kitchen with sophisticated technology for continuous use. Reliable equipment with low maintenance and easy to maintain. Made with Scotch-Brite surface treatment of stainless steel.



### Gasherde

Die Gasherde sind in verschiedenen Variationen erhältlich. Mit zwei bis sechs Brennern, wahlweise mit Backofen. Topfträger aus emailliertem Gusseisen, Brenner mit Piezozündung, Sicherheitshahn mit progressiver Regulierung der Gaszufuhr. Werkseitig auf Erdgas eingestellt. Durch beiliegende Düsen auf Flüssiggas umrüstbar. Mit höhenverstellbaren Standfüßen ausgestattet (außer die Tischgeräte).

The gas stoves are available in different variations. With two to six burners, with optional oven. Pan support enamelled cast iron, burner with piezo ignition, safety valve with progressive regulation of the gas supply. Factory set for natural gas. Convertible through nozzles attached to LPG. Equipped with height adjustable legs (except the table top).



### Tischgeräte

- elektrischer Anschluss 230 Volt
- kombinierbar mit Untergestellen



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Leistung power	Aufnahme connected load	Gewicht weight	Preis CHF price
SKC 40 G	40 x 65 x 30 cm	3,5 kW 3,5 kW	6020 kcal/h	19 kg	1.998,00
SKC 80 G	80 x 65 x 30 cm	3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW	12040 kcal/h	33 kg	3.078,00

# kitchen series 600 - Küchenserie 600



## mit GAS-Backofen

### Lieferung inklusiv (delivery included):

- 1 Rost (grid) GN 1/1
- elektrischer Anschluss 230 Volt
- Backofen mit Piezozündung & Umluft



Modelle models	Maße (BxTxH) cm dimensions	Leistung power	Aufnahme connected load	Backofen baking oven	Gewicht weight	Preis CHF price						
CC 81 CG	80 x 65 x 87,5	<table border="1"> <tr><td>3,5 kW</td><td>3,5 kW</td></tr> <tr><td>3,5 kW</td><td>3,5 kW</td></tr> </table>	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	13416 kcal/h	GN 1/1 62x43x30 cm 3,6 kW 🔥	99 kg	<b>6.718,00</b>		
3,5 kW	3,5 kW											
3,5 kW	3,5 kW											
CC 120 CG	120 x 65 x 87,5	<table border="1"> <tr><td>3,5 kW</td><td>3,5 kW</td><td>3,5 kW</td></tr> <tr><td>3,5 kW</td><td>3,5 kW</td><td>3,5 kW</td></tr> </table>	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	18576 kcal/h	GN 1/1 62x43x30 cm 3,6 kW 🔥	149 kg	<b>8.318,00</b>
3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW										
3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW										

## mit ELEKTRO-Backofen

### Lieferung inklusiv (delivery included):

- 1 Rost (grid) 44x33 cm
- elektrischer Anschluss 230 Volt
- Backofen mit Umluft
- Backofentüre mit Sichtglas



Modell model	Maße (BxTxH) cm dimensions	Leistung power	Aufnahme connected load	Backofen baking oven	Gewicht weight	Preis CHF price				
CC G 80 E	80 x 61,5 x 87,5	<table border="1"> <tr><td>3,5 kW</td><td>3,5 kW</td></tr> <tr><td>3,5 kW</td><td>3,5 kW</td></tr> </table>	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	10320 kcal/h	45x40x32 cm 2,56 kW ⚡	90 kg	<b>5.538,00</b>
3,5 kW	3,5 kW									
3,5 kW	3,5 kW									



## mit ELEKTRO-Backofen

### Lieferung inklusiv (delivery included):

- 1 Rost (grid) GN 1/1
- elektrischer Anschluss 230 Volt
- Backofen mit Umluft



Modelle models	Maße (BxTxH) cm dimensions	Leistung power	Aufnahme connected load	Backofen baking oven	Gewicht weight	Preis CHF price						
CC G 81 CE	80 x 61,5 x 87,5	<table border="1"> <tr><td>3,5 kW</td><td>3,5 kW</td></tr> <tr><td>3,5 kW</td><td>3,5 kW</td></tr> </table>	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	10320 kcal/h	GN 1/1 62x43x30 cm 2,56 kW ⚡	99 kg	<b>6.538,00</b>		
3,5 kW	3,5 kW											
3,5 kW	3,5 kW											
CC G 120 CE	120 x 61,5 x 87,5	<table border="1"> <tr><td>3,5 kW</td><td>3,5 kW</td><td>3,5 kW</td></tr> <tr><td>3,5 kW</td><td>3,5 kW</td><td>3,5 kW</td></tr> </table>	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	15480 kcal/h	GN 1/1 62x43x30 cm 2,56 kW ⚡	146 kg	<b>8.038,00</b>
3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW										
3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW										



# Küchenserie 600 - kitchen series 600

## Elektroherde



### Runde & eckige Platten

Diese Elektroherde sind in verschiedenen Variationen mit runden Platten Ø 22 cm und mit eckigen Platten 22x22 cm erhältlich. Sie sind mit einer tiefgezogenen Kochmulde aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt. Mit Überhitzungsschutz ausgestattet und einem Dichtungssystem auf der Kochfläche befestigt. Temperaturregulierung durch 7-stufigen Regler. Mit höhenverstellbaren Standfüßen ausgestattet (außer die Tischgeräte).

Diese Elektroherde sind in verschiedenen Variationen mit runden Platten Ø 22 cm und mit eckigen Platten 22x22 cm erhältlich. Sie sind mit einer tiefgezogenen Kochmulde aus Edelstahl AISI 18/10 hergestellt. Mit Überhitzungsschutz ausgestattet und einem Dichtungssystem auf der Kochfläche befestigt. Temperaturregulierung durch 7-stufigen Regler. Mit höhenverstellbaren Standfüßen ausgestattet (außer die Tischgeräte).



### Tischgeräte mit runden Platten

- Ø Platten 22 cm
- kombinierbar mit Untergestellen



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
SKC 40 E	40 x 61,5 x 30 cm	2,0 kW 2,6 kW	400 V 3N-50 Hz	19 kg	<b>1.898,00</b>
SKC 80 E	80 x 61,5 x 30 cm	2,0 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,0 kW	400 V 3N-50 Hz	40 kg	<b>2.878,00</b>

# kitchen series 600 - Küchenserie 600

## mit Umluft-Backofen

### Lieferung inklusiv (delivery included):

- 1 Rost (grid) 44x33 cm
- Backofen mit Umluft
- Backofentüre mit Sichtglas
- Ø Platten 22 cm



Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Leistung power	Anschluss power supply	Backofen baking oven	Gewicht weight	Preis CHF price				
CC 80 E	80 x 61,5 x 87,5 cm	<table border="1"> <tr> <td>2,0 kW</td> <td>2,6 kW</td> </tr> <tr> <td>2,6 kW</td> <td>2,0 kW</td> </tr> </table>	2,0 kW	2,6 kW	2,6 kW	2,0 kW	400 V 3N-50 Hz	45x40x32 cm 2,5 kW ⚡	94 kg	<b>5.338,00</b>
2,0 kW	2,6 kW									
2,6 kW	2,0 kW									

## mit Multifunktions-Backofen

### Lieferung inklusiv (delivery included):

- 1 Rost (grid) GN 1/1
- Backofen mit Multifunktion
- Ø Platten 22 cm



Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Leistung power	Anschluss power supply	Backofen baking oven	Gewicht weight	Preis CHF price				
SK 4 PF CE	80 x 61,5 x 87,5 cm	<table border="1"> <tr> <td>2,0 kW</td> <td>2,6 kW</td> </tr> <tr> <td>2,6 kW</td> <td>2,0 kW</td> </tr> </table>	2,0 kW	2,6 kW	2,6 kW	2,0 kW	400 V 3N-50 Hz	GN 1/1 62x43x30 cm 2,5 kW ⚡	107 kg	<b>6.358,00</b>
2,0 kW	2,6 kW									
2,6 kW	2,0 kW									



## Tischgeräte mit eckigen Platten

- Platten 22x22 cm
- kombinierbar mit Untergestellen



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price				
SKC Q 40 E	40 x 61,5 x 30 cm	<table border="1"> <tr> <td>2,6 kW</td> </tr> <tr> <td>2,6 kW</td> </tr> </table>	2,6 kW	2,6 kW	400 V 3N-50 Hz	22 kg	<b>3.198,00</b>		
2,6 kW									
2,6 kW									
SKC Q 80 E	80 x 61,5 x 30 cm	<table border="1"> <tr> <td>2,6 kW</td> <td>2,6 kW</td> </tr> <tr> <td>2,6 kW</td> <td>2,6 kW</td> </tr> </table>	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	400 V 3N-50 Hz	41 kg	<b>5.358,00</b>
2,6 kW	2,6 kW								
2,6 kW	2,6 kW								

# Küchenserie 600 - kitchen series 600

## Elektroherde



### Ceran Kochfläche

Die Cerankochfläche ist 6 mm dick und mit 2 oder 4 Kochfeldern verfügbar. Mit Überhitzungsschutz und Sicherheitsthermostat ausgestattet. Temperaturregulierung erfolgt über einen 7-stufigen Regler.

These electric ovens are available in different variations. With round plates (Ø 22 cm) and with square plates (22x22 cm). They are made with a deep-drawn hob in stainless steel AISI 18/10. Equipped with overheating protection and mounted a sealing system on the cooking surface. Temperature regulation by 7-stage regulator. Equipped with height adjustable legs (except the table top).



### Tischgeräte

- kombinierbar mit Untergestellen



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
SKC V 40 E	40 x 61,5 x 30 cm	0,6-1,8 kW 1,8 kW	400 V 3N-50 Hz	21 kg	<b>3.318,00</b>
SKC V 80 E	80 x 61,5 x 30 cm	1,0-2,5 kW   1,0-2,5 kW 1,2 kW   1,8 kW	400 V 3N-50 Hz	40 kg	<b>5.198,00</b>



### mit Umluft-Backofen

Lieferung inklusiv (delivery included):

- 1 Rost (grid) GN 1/1
- Backofen mit Multifunktion

Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Leistung power	Anschluss power supply	Backofen baking oven	Gewicht weight	Preis CHF price
SK 4 VF CE	80 x 61,5 x 87,5 cm	1,2 kW   1,0-2,5 kW 1,0-2,5 kW   1,8 kW	400 V 3N-50 Hz	GN 1/1 62x43x30 cm ⚡ 2,5 kW	107 kg	<b>9.438,00</b>

## Bratplatten



Gleichmäßige Erwärmung und hohe Produktivität gewährleisten diese Bratplatten. Sie sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich, besitzen einen Korpus aus Edelstahl und sind leicht zu reinigen. Uniform heating and high productivity ensure these griddles. They are available in different versions with a corpus of stainless steel and are easy to clean. They are also divided into the norm models & the varipan models.

**Sie werden zusätzlich in die Norm-Modelle & die Varipan-Modelle aufgeteilt.**

They are also divided into the norm models & the varipan models.

### Varipan-Modelle:

- ebene Bratfläche / flat cooking surface
- Bratfläche ist in ein 28 mm tiefgezogenes Becken eingelassen / cooking surface is embedded in a 28 mm deep drawn pan
- abgerundete Ecken zur leichten Reinigung / rounded corners for easy cleaning
- hermetischer Fettablaßverschluss (Stopfen) / hermetic grease drain plug (plug)
- Fettauffangschublade / grease collection drawer



### Norm-Modelle:

- 3-seitiger umlaufender hoher Spritzschutz / 3-sided all-round high splash guard
- leicht abfallende Bratfläche (Schräge) / calibrates falling cooking surface (slope)
- Fettauffangrinne / grease gutter
- Fettauffangschublade / grease collection drawer



## ELEKTRO

- ✓ elektrische Erhitzung durch gerüstete Heizwiderstände / electric heating by armored heating elements
- ✓ Temperaturregulierung 70°-300°C / temperature control 70°-300°C
- ✓ Sicherheitsthermostat / safety thermostat
- ✓ Kontrollleuchtanzeige / Control indicator light

## GAS

- ✓ Gasbrenner aus Edelstahl / Gas burner stainless steel
- ✓ Temperaturbereich 70°-300°C / temperature area 70°-300°C
- ✓ Werkseitig auf Erdgas eingestellt, durch beiliegende Düsen auf Flüssiggas umrüstbar. Gasanschluss 1/2 " / Factory set for natural gas, convertible through nozzles attached to LPG. Gas connection 1/2 "
- ✓ Sicherheitsthermoelement / safety thermocouple
- ✓ Piezozündung / piezo ignition

# Küchenserie 600 - kitchen series 600

## Bratplatten

### ELEKTRO

#### Varipan-Modelle:

- ebene Bratfläche / flat cooking surface
- Bratfläche ist in ein 28 mm tiefgezogenes Becken eingelassen / cooking surface is embedded in a 28 mm deep drawn pan
- abgerundete Ecken zur leichten Reinigung / rounded corners for easy cleaning
- hermetischer Fettablaßverschluss (Stopfen) / hermetic grease drain plug (plug)
- Fettauffangschublade / grease collection drawer



VARIPAN - 40 cm

Modelle • models	Maße (BxTxH) dimensions	Bratfläche cooking surface	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
SKT 1 E	40 x 61,5 x 30 cm	1 glatt	5 kW	400 V 3N-50 Hz	36 kg	4.038,00
SKT 1 EC	40 x 61,5 x 30 cm	1 glatt verchromt	5 kW	400 V 3N-50 Hz	36 kg	4.878,00



VARIPAN - 60 cm



Modelle • models	Maße (BxTxH) dimensions	Bratflächen cooking surface	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
SKT 2 E	60 x 61,5 x 30 cm	1 glatt	6,75 kW	400 V 3N-50 Hz	49 kg	4.598,00
SKT 2 EC	60 x 61,5 x 30 cm	1 glatt verchromt	6,75 kW	400 V 3N-50 Hz	49 kg	5.958,00
SKT 2 EC 2	60 x 61,5 x 30 cm	2 glatt verchromt	6,75 kW	400 V 3N-50 Hz	49 kg	6.178,00
SKT 2 ELR	60 x 61,5 x 30 cm	2 1x gerillt - 1x glatt	6,75 kW	400 V 3N-50 Hz	49 kg	5.138,00



VARIPAN - 80 cm

Modell • model	Maße (BxTxH) dimensions	Bratflächen cooking surface	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
SKT 3 EC	80 x 61,5 x 30 cm	2 glatt verchromt	10 kW	400 V 3N-50 Hz	71 kg	7.158,00

# kitchen series 600 - Küchenserie 600

## Bratplatten

ELEKTRO

### Norm-Modelle:

- 3-seitiger umlaufender hoher Spritzschutz / 3-sided all-round high splash guard
- leicht abfallende Bratfläche (Schräge) / calibrates falling cooking surface (slope)
- Fettauffangrinne / grease gutter
- Fettauffangschublade / grease collection drawer



NORM - 40 cm



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bratfläche cooking surface	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
SKT 40 E	40 x 61,5 x 30 cm	1 glatt	5 kW	400 V 3N-50 Hz	36 kg	3.258,00
SKT 40 EC	40 x 61,5 x 30 cm	1 glatt verchromt	5 kW	400 V 3N-50 Hz	36 kg	3.918,00
SKT 40 ER	40 x 61,5 x 30 cm	1 gerillt	5 kW	400 V 3N-50 Hz	36 kg	3.518,00



NORM - 60 cm



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bratflächen cooking surface	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
SKT 60 E	60 x 61,5 x 30 cm	1 glatt	6,75 kW	400 V 3N-50 Hz	49 kg	3.678,00
SKT 60 EC	60 x 61,5 x 30 cm	1 glatt verchromt	6,75 kW	400 V 3N-50 Hz	49 kg	4.658,00
SKT 60 ELR	60 x 61,5 x 30 cm	2 1x gerillt - 1x glatt	6,75 kW	400 V 3N-50 Hz	49 kg	4.078,00



NORM - 80 cm



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bratflächen cooking surface	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
SKT 80 E	80 x 61,5 x 30 cm	2 glatt	10 kW	400 V 3N-50 Hz	71 kg	4.718,00
SKT 80 EC	80 x 61,5 x 30 cm	2 glatt verchromt	10 kW	400 V 3N-50 Hz	71 kg	5.978,00
SKT 80 ELR	80 x 61,5 x 30 cm	2 1x gerillt - 1x glatt	10 kW	400 V 3N-50 Hz	71 kg	4.858,00

# Küchenserie 600 - kitchen series 600

## Bratplatten



GAS

VARIPAN - 40 cm

Modelle ● models	Maße (BxTxH) dimensions	Bratfläche cooking surface	Leistung power	Aufnahme input	Gewicht weight	Preis CHF price
SKT 1 G	40 x 65 x 30 cm	1 glatt	5,3 kW	4558 kcal	36 kg	3.878,00
SKT 1 GC	40 x 65 x 30 cm	1 glatt verchromt	5,3 kW	4558 kcal	36 kg	4.998,00



VARIPAN - 60 cm

Modelle ● models	Maße (BxTxH) dimensions	Bratfläche cooking surface	Leistung power	Aufnahme input	Gewicht weight	Preis CHF price
SKT 2 G	60 x 65 x 30 cm	1 glatt	8,5 kW	7310 kcal	52 kg	4.578,00
SKT 2 GC	60 x 65 x 30 cm	1 glatt verchromt	8,5 kW	7310 kcal	52 kg	5.958,00



VARIPAN - 60 cm



Modelle ● models	Maße (BxTxH) dimensions	Bratflächen cooking surface	Leistung power	Aufnahme input	Gewicht weight	Preis CHF price
SKT 2 G 2	60 x 65 x 30 cm	2 glatt	9 kW	7740 kcal	52 kg	5.198,00
SKT 2 GC 2	60 x 65 x 30 cm	2 glatt verchromt	9 kW	7740 kcal	52 kg	6.558,00
SKT 2 GLR	60 x 65 x 30 cm	1x gerillt - 1x glatt	9 kW	7740 kcal	52 kg	5.298,00



VARIPAN - 80 cm

Modell ● model	Maße (BxTxH) dimensions	Bratflächen cooking surface	Leistung power	Aufnahme input	Gewicht weight	Preis CHF price
SKT 3 GC	80 x 65 x 30 cm	2 glatt	10,6 kW	10176 kcal	72 kg	7.538,00

# kitchen series 600 - Küchenserie 600

## Bratplatten

### GAS



#### NORM - 40 cm



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bratfläche cooking surface	Leistung power	Aufnahme input	Gewicht weight	Preis CHF price
SKT 40 G	40 x 65 x 30 cm	1 glatt	5,3 kW	4558 kcal	36 kg	3.018,00
SKT 40 GC	40 x 65 x 30 cm	1 glatt verchromt	5,3 kW	4558 kcal	36 kg	3.978,00
SKT 40 GR	40 x 65 x 30 cm	1 gerillt	5,3 kW	4558 kcal	36 kg	3.398,00



#### NORM - 60 cm



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bratfläche cooking surface	Leistung power	Aufnahme input	Gewicht weight	Preis CHF price
SKT 60 G	60 x 65 x 30 cm	1 glatt	8,5 kW	7310 kcal	52 kg	3.678,00
SKT 60 GC	60 x 65 x 30 cm	1 glatt verchromt	8,5 kW	7310 kcal	52 kg	5.038,00
SKT 60 GR	60 x 65 x 30 cm	1 gerillt	8,5 kW	7310 kcal	52 kg	3.978,00



#### NORM - 60 cm



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bratfläche cooking surface	Leistung power	Aufnahme input	Gewicht weight	Preis CHF price
SKT 60 GLR	60 x 65 x 30 cm	2 1x gerillt - 1x glatt	9 kW	7740 kcal	52 kg	4.298,00
SKT 60 GR 2	60 x 65 x 30 cm	2 gerillt	9 kW	7740 kcal	52 kg	4.318,00



#### NORM - 80 cm



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bratfläche cooking surface	Leistung power	Aufnahme input	Gewicht weight	Preis CHF price
SKT 80 G	80 x 65 x 30 cm	2 glatt	10,6 kW	10176 kcal	72 kg	4.438,00
SKT 80 GC	80 x 65 x 30 cm	2 glatt verchromt	10,6 kW	10176 kcal	72 kg	6.338,00
SKT 80 GLR	80 x 65 x 30 cm	2 1x gerillt - 1x glatt	10,6 kW	10176 kcal	72 kg	4.798,00



# Küchenserie 600 - kitchen series 600

## Friteusen

Friteusen mit tiefgezogener Arbeitsfläche und abgerundeten Ecken. Eine große Kaltzone im Becken verhindert das Vermischen des warmen Öls mit Fritierresten. Ein gebogenes Rohr für den Ölablauf ist im Lieferumfang enthalten.  
Fryers with a deep drawn tank and rounded corners. A wide cold zone in the tank keeps fries residues from getting into the hot oil. An elbow joint for the oil drain tap is in the delivery.

**Elektro-Modelle:** gerüstete Heizwiderstände mit Kippssystem oder einer beweglichen Bedienungsblende zur einfachen und gründlichen Reinigung des Beckens, Sicherheitsthermostat.

Electric models: armored heating elements with tilting system or a mobile control panel for easy and thorough cleaning of the pool, safety thermostat.

**Gas-Modelle:** Brenner aus Chromstahl, Piezozündung, Sicherheitsthermostat.

Gas models: burners in stainless steel, piezo ignition, safety thermostat.



### ELEKTRO

Füllmenge pro Becken: bis max. 8,5 Liter  
Lieferung inklusiv pro Becken:  
1 Korb 20x28x10,5 cm



#### optional:

2C4: Korbpaar 1/2 **163,00 €**

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken basin	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
SK F 1 E	40 x 61,5 x 30 cm	1x 8,5 lt	1x 7,5 kW	400 V	22 kg	<b>3.778,00</b>
SK F 2 E	60 x 61,5 x 30 cm	2x 8,5 lt	2x 7,5 kW	400 V	34 kg	<b>6.118,00</b>



### ELEKTRO

Füllmenge pro Becken: bis max. 10,5 Liter  
Lieferung inklusiv pro Becken:  
1 Korb 20x28x10,5 cm



#### optional:

2C4: Korbpaar 1/2 **163,00 €**

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken basin	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
SK 10 SE	40 x 65 x 30 cm	1x 10,5 lt	1x 7,5 kW	400 V	22 kg	<b>3.258,00</b>
SK 10 D SE	60 x 65 x 30 cm	2x 10,5 lt	2x 7,5 kW	400 V	36 kg	<b>5.318,00</b>



### GAS

Füllmenge pro Becken: bis max. 10,5 Liter  
Lieferung inklusiv pro Becken:  
1 Korb 23x30x11 cm



#### optional:

2C5: Korbpaar 1/2 **157,00 €**

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken basin	Leistung power	Aufnahme input	Gewicht weight	Preis CHF price
SK F 10 GM	40 x 65 x 30 cm	1x 10,5 lt	1x 6,9 kW	5016 kcal	23 kg	<b>4.138,00</b>
SK F 20 GM	80 x 65 x 30 cm	2x 10,5 lt	2x 6,9 kW	11868 kcal	50 kg	<b>7.018,00</b>

# kitchen series 600 - Küchenserie 600

## Nudelkocher

Elektro Nudelkocher mit einem Korpus aus Edelstahl AISI 304, Becken mit großem Fassungsvermögen aus Edelstahl AISI 316, ein Material, das auch bei hohen Temperaturen außergewöhnlich korrosionsfest gegenüber Salz und Stärke ist. Jedes Becken ist mit einem Überlauf und einem Wasserablauf ausgestattet. Zusätzlich befindet sich vorne ein Abtropfgitter zum Abstellen der Körbe. Lieferung erfolgt inklusiv Körbe und Deckel.

Pasta cooker with a body made of stainless steel AISI 304, pool with large capacity stainless steel AISI 316, a material that is exceptionally resistant to corrosion even at high temperatures to salt and starch. Each tank is equipped with an overflow and a water drain. In addition, at the front is a drip tray for placing the baskets. Delivery is included baskets and lid.

Die Erhitzung erfolgt über rostfreie, gerüstete Heizwiderstände, die sich zur Steigerung der Leistungsfähigkeit im Becken befinden. Die Steuerung erfolgt über einen 4-Takt-Regler (erhitzen-kochen-warmhalten-aus).

The heating is via stainless, armored heating elements, which are in the basin to improve the performance. Control is via a 4-cycle control regulator (heat-cooking-keep warm-off).



### ELEKTRO

Lieferung inklusiv pro Becken:  
1 Korb 13,5 x 27 x 16 cm



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken basin	Körbe baskets	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
SK CP 40 E	40 x 61,5 x 30 cm	1x 16,2 lt	2	4,5 kW	400 V	23 kg	4.218,00
SK CP 60 E	60 x 61,5 x 30 cm	1x 24,5 lt	3	7,5 kW	400 V	31 kg	4.738,00

#### optional:

X59600

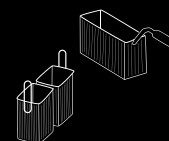
1 Nudelkorb 13,5x27,5x16

108,00 €

2C9

2 Nudelkörbe 13x13x21

126,00 €



## Wasserbäder

Elektro Wasserbäder mit einem Korpus aus Edelstahl und tiefgezogenen Becken aus Edelstahl 18/10 AISI 304. Die Heizelemente sind ebenfalls aus Edelstahl und befinden sich außerhalb des Beckens. Ausgestattet mit Sicherheitsthermostat und Kontrollleuchten. Geeignet für Gastronorm Behälter GN 1/1 mit einer Höhe von 10 cm.

Electric water baths with a body made of stainless steel and thermoformed basin stainless steel 18/10 AISI 304. The heating elements are also made of stainless steel and are located outside the basin. Equipped with safety thermostat and indicator lights. Suitable for Gastronorm containers GN 1/1 with a height of 10 cm.



### ELEKTRO

Becken sind geeignet für:  
Gastronorm Behälter  
GN 1/1 Höhe: 10 cm



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken basin	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
SK B 40 E	40 x 61,5 x 30 cm	1 für GN 1/1	1 kW	230 V	19 kg	2.418,00
SK B 80 E	80 x 61,5 x 30 cm	2 für GN 1/1	2x 1 kW	230 V	33 kg	3.758,00

# Küchenserie 600 - kitchen series 600

## Pommes-Frites-Wärmer

Elektro Warmhaltegerät mit einem Korpus aus Edelstahl. Ideal um Pommes-Frites oder andere Speisen warm zu halten, so dass sie jederzeit serviert werden können. Die Erhitzung erfolgt über zwei Heizelemente. Der obere ist aus Keramik, der untere aus Edelstahl. Mitgeliefert wird ein herausnehmbarer Edelstahlbehälter GN 1/1 Höhe: 15 cm und ein Innengitter zum Abtropfen von Öl.

Electric food warmer with a body made of stainless steel. Ideal to keep french fries or other dishes warm so that they can at any time be served. The heating is provided by two heating elements. The upper heating element is made of ceramic, the lower of stainless steel. Included is a removable stainless steel container GN 1/1 Height: 15 cm and an inner mesh for draining of oil.



### ELEKTRO

Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Becken basin	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
SK P 40 E	40 x 61,5 x 30 cm	1 für GN 1/1 H: 15	1 kW	230 V	19 kg	<b>2.578,00 €</b>

## Lavasteingrill

Diese Grillart ist besonders geeignet zum Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse. Die Grillroste aus Edelstahl sind für Fleisch rinnenförmig strukturiert - für Fisch sind sie mit Rundelementen versehen. Die Roste sind höhenregulierbar, für ein professionelles gesundes Grillen von Lebensmitteln. Der umlaufende Spritzschutz ist abnehmbar und erleichtert somit die Reinigung. Ausgestattet mit einer Fettauffangschublade. Die Erhitzung erfolgt durch Stahlbrenner mit gleichbrennender Flamme, gesteuert durch einen Sicherheitshahn mit Thermoelement zur progressiven Regulierung der abgegebenen Leistung. Korpus aus Edelstahl. Piezozündung.

This is particularly having a barbecue for grilling meat, fish or vegetables. The grills are stainless steel channel-shaped structure for meat - fish, they are provided with round elements. The shelves are height adjustable, for a professional healthy grilling of food. The peripheral splash guard is removable and facilitate cleaning. Equipped with a grease drip tray. Heating takes place by steel burners with the same burning flame, controlled by a safety valve with thermocouple for progressive output adjustment. Piezo ignition.

optional: Z200 Fischrost **399,00 €**



### GAS

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Grillfläche grill surface	Leistung power	Aufnahme input	Gewicht weight	Preis CHF price
SK P 1 LG	40 x 65 x 30 cm	1x (34 x 46 cm)	1x 9 kW	7740 kcal	49 kg	<b>4.098,00 €</b>
SK P 2 LG	80 x 65 x 30 cm	2x (34 x 46 cm)	2x 9 kW	15480 kcal	72 kg	<b>5.858,00 €</b>

## Wassergrill

Diese Geräte sind besonders geeignet zum Grillen von Speisen, die eine konstante und richtig eingestellte Feuchtigkeit benötigen. Das Wasserbecken verhindert zusätzlich die Entstehung von Rauch. Der Gusseisen Grillrost kann komplett gekippt werden, wodurch die Reinigung des Beckens erleichtert wird. Die Erhitzung erfolgt über Heizwiderstände aus Incoloy, die sich auf dem Gusseisengrillrost befinden. Sie werden über einen Energieregler gesteuert und von einem Sicherheitsthermostat mit automatischer Rückstellung überwacht. Korpus aus Edelstahl.

These devices are particularly suited for grilling dishes that require a constant and correctly set humidity. The water basin additionally prevents the formation of smoke. The cast iron grill grate can be fully tilted, whereby the cleaning of the pool is facilitated. The heating is via Incoloy heating elements that are located on the cast iron cooking grate. They are controlled by an energy regulator and monitored by a safety thermostat with automatic reset. Stainless steel body.



### ELEKTRO

Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Grillfläche grill surface	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
SK R 40 E	40 x 61,5 x 30 cm	27 x 44 cm	4,5 kW	400 V	29 kg	<b>3.838,00 €</b>

## Neutralelemente

Neutralelemente mit einem Korpus aus Edelstahl. Die Arbeitsfläche ist aus Edelstahl 18/10 AISI 304. Das 40er Modell ist wahlweise auch mit Schublade verfügbar. Die Schublade ist auf Kugellagern mit Teleskopschienen montiert.

Neutral elements with a body made of stainless steel. The work surface is made of stainless steel 18/10 AISI 304. The 40 model is optionally available with drawer. The drawer is mounted on ball bearings telescopic slides.



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Schublade drawer	Gewicht weight	Preis CHF price
SK N 40	40 x 61,5 x 30 cm	-	13 kg	<b>1.118,00 €</b>
SK N 40+C	40 x 61,5 x 30 cm	✓	18 kg	<b>1.718,00 €</b>
SK N 60	60 x 61,5 x 30 cm	-	19 kg	<b>1.738,00 €</b>

# Küchenserie 600 - kitchen series 600

## Untergestelle

Edelstahl Untergestelle für Snack Küchenserie 600. Wahlweise mit offenem Unterbau oder mit Türen. In 3 verschiedenen Größen verfügbar. Mit Anti-Rutsch-Stellfüßen. Die Türen sind mit Magnetverschluss versehen.  
Stainless steel bases for a snack kitchen series 600. Optionally with open substructure or with doors. Available in 3 different sizes. Anti-slip adjustable feet. The doors are fitted with magnetic closure.



### Modelle ● models

**BG 40****BS 40**

### Maße (BxTxH) dimensions

40 x 54 x 60 cm

40 x 59 x 60 cm

### Ausführung finish

offen

mit 1 Türe

### Gewicht weight

13 kg

16 kg

### Preis price

**998,00 CHF****1.358,00 CHF**

### Modelle ● models

**BG 60****BS 60**

### Maße (BxTxH) dimensions

60 x 54 x 60 cm

60 x 59 x 60 cm

### Ausführung finish

offen

mit 2 Türen

### Gewicht weight

15 kg

19 kg

### Preis price

**1.138,00 CHF****1.698,00 CHF**

### Modelle ● models

**BG 80****BS 80**

### Maße (BxTxH) dimensions

80 x 54 x 60 cm

80 x 59 x 60 cm

### Ausführung finish

offen

mit 2 Türen

### Gewicht weight

18 kg



24 kg

### Preis price

**1.338,00 CHF****1.878,00 CHF**

# kitchen series 600 - Küchenserie 600

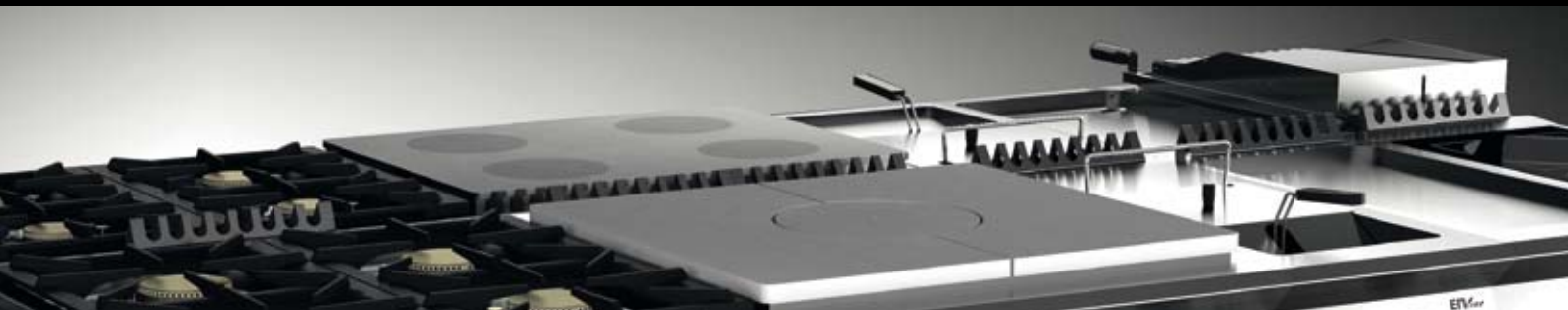
## Zubehör

Modelle models	Bezeichnung description		Preis CHF price
<b>GR</b>	Flammenreduzierer aus Edelstahl für Gasherde flame reduction in stainless steel for gas ovens		<b>36,00</b>
<b>GRZ</b>	Flammenreduzierer aus Gusseisen für Gasherde flame reduction in cast iron for gas ovens		<b>56,00</b>
<b>RG 11</b>	Führungsschienen für Bleche/Roste GN 1/1 pair of grill supports for grills/trays GN1/1		<b>198,00</b>
<b>G 11 PF</b>	Rost verchromt GN 1/1 für Herde chrom plated grill GN 1/1 for ovens		<b>94,00</b>
<b>B 09 000</b>	Abluftkamin 40 x 5 x 33,5 cm für 40er Gasherde exhaust air chimney for 40 gas ovens		<b>146,00</b>
<b>B 09 200</b>	Abluftkamin 80 x 5 x 33,5 cm für 80er Gasherde exhaust air chimney for 80 gas ovens		<b>320,00</b>
<b>B 09 400</b>	Abluftkamin 120 x 5 x 33,5 cm für 120er Gasherde exhaust air chimney for 120 gas ovens		<b>386,00</b>
<b>SFT</b>	Reinigungsspachtel für glatte Bratplatten cleaning scraper for fry tops		<b>132,00</b>
<b>PS 14</b>	Spritzschutz 3-seitig für 40er Bratplatten splash guards for fry tops 40		<b>538,00</b>
<b>PS 24</b>	Spritzschutz 3-seitig für 60er Bratplatten splash guards for fry tops 60		<b>638,00</b>
<b>PS 34</b>	Spritzschutz 3-seitig für 80er Bratplatten splash guards for fry tops 80		<b>718,00</b>
<b>CT TD</b>	Klemmsteg links aus Edelstahl für Bratplatten connecting profile left in stainless steel for fry tops		<b>206,00</b>
<b>CT TS</b>	Klemmsteg rechts aus Edelstahl für Bratplatten connecting profile right in stainless steel for fry tops		<b>206,00</b>
<b>CT</b>	Klemmsteg aus Edelstahl connecting profile in stainless steel		<b>78,00</b>

# Küchenserie EM7 - kitchen series EM7

## EM7

EM7 Line, die neue modulare hochtechnologische Geräteserie gewährleistet höchste Leistungsfähigkeit. Die modularen Geräte sind nur an zwei Punkten miteinander verbunden. Damit kann für jeden Raum die passenden Geräte und funktionelle Installation gewährleistet werden. Schräg gestelltes Instrumentenbrett, leicht zu bedienen und abzulesen. Tiefgezogene Arbeitsflächen, harmonischen Formen, die aus Einzelschablonen gezogen werden, um die Reinigung und die Wartung zu erleichtern. Eine solche Kochzeile, gut strukturiert und leicht zu pflegen, ist eine vernünftige Investition, die sehr kostengünstig ist.



### Gasherde

Dank neuer Brenner mit optimierter Verbrennung durch begrenzten Zuleitungsmesser ist das Erreichen der gewünschten Temperatur einfach und schnell. Kamine sind nur bei Geräten vorgesehen, wo sie wirklich gebraucht werden. Dadurch ist die Arbeitsfläche freier und die Reinigung leichter. Die Backöfen haben eine metallische Dichtung, was wesentlich hygienischer und stabiler ist, als eine Gummidichtung. Korpus aus Edelstahl, Brenner mit Pilotflamme, Sicherheitshähne mit Thermoelement.



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Leistung power	Verbrauch consumption	Gewicht weight	Preis CHF price
EM7 2 PCG	40 x 70 x 90 cm	6,0 kW 3,5 kW	1,005 m <sup>3</sup> /h	51 kg	<b>2.778,00</b>
EM7 4 PCG	80 x 70 x 90 cm	8,0 kW   6,0 kW 3,5 kW   3,5 kW	2,222 m <sup>3</sup> /h	81 kg	<b>4.418,00</b>
EM7 6 PCG	120 x 70 x 90 cm	8,0 kW   6,0 kW   6,0 kW 3,5 kW   6,0 kW   3,5 kW	3,227 m <sup>3</sup> /h	106 kg	<b>6.158,00</b>

# kitchen series EM7 - Küchenserie EM7



## mit GAS-Backofen:

- Piezozündung
- GN 1/1

Modelle models	Maße (BxTxH) cm dimensions	Leistung power	Verbrauch consumption	Backofen baking oven	Gewicht weight	Preis CHF price						
EM7 4 CGG	80 x 70 x 90	<table border="1"> <tr> <td>8,0 kW</td> <td>6,0 kW</td> </tr> <tr> <td>3,5 kW</td> <td>3,5 kW</td> </tr> </table>	8,0 kW	6,0 kW	3,5 kW	3,5 kW	2,645 m <sup>3</sup> /h	GN 1/1 4 kW 🔥	141 kg	<b>6.538,00</b>		
8,0 kW	6,0 kW											
3,5 kW	3,5 kW											
EM7 6 CGG	120 x 70 x 90	<table border="1"> <tr> <td>8,0 kW</td> <td>6,0 kW</td> <td>6,0 kW</td> </tr> <tr> <td>3,5 kW</td> <td>6,0 kW</td> <td>3,5 kW</td> </tr> </table>	8,0 kW	6,0 kW	6,0 kW	3,5 kW	6,0 kW	3,5 kW	3,650 m <sup>3</sup> /h	GN 1/1 4 kW 🔥	176 kg	<b>8.638,00</b>
8,0 kW	6,0 kW	6,0 kW										
3,5 kW	6,0 kW	3,5 kW										



## mit ELEKTRO-Backofen

- statisch
- GN 1/1

Modelle models	Maße (BxTxH) cm dimensions	Leistung power	Verbrauch consumption	Backofen baking oven	Gewicht weight	Preis CHF price						
EM7 4 CGE	80 x 70 x 90	<table border="1"> <tr> <td>8,0 kW</td> <td>6,0 kW</td> </tr> <tr> <td>3,5 kW</td> <td>3,5 kW</td> </tr> </table>	8,0 kW	6,0 kW	3,5 kW	3,5 kW	2,222 m <sup>3</sup> /h	GN 1/1 3 kW ⚡	136 kg	<b>6.618,00</b>		
8,0 kW	6,0 kW											
3,5 kW	3,5 kW											
EM7 6 CGE	120 x 70 x 90	<table border="1"> <tr> <td>8,0 kW</td> <td>6,0 kW</td> <td>6,0 kW</td> </tr> <tr> <td>3,5 kW</td> <td>6,0 kW</td> <td>3,5 kW</td> </tr> </table>	8,0 kW	6,0 kW	6,0 kW	3,5 kW	6,0 kW	3,5 kW	3,227 m <sup>3</sup> /h	GN 1/1 3 kW ⚡	170 kg	<b>8.858,00</b>
8,0 kW	6,0 kW	6,0 kW										
3,5 kW	6,0 kW	3,5 kW										



# Küchenserie EM7 - kitchen series EM7

## Glühplattenherde

Die Isolierung der Verbrennungskammer von 20 mm erlaubt eine schnelle Beheizung der Platte und vermeidet das Risiko der Innenüberhitzung. Ausgestattet mit zwei starken Brennern mit Pilotflamme.



- ←..... mit Backofen:
- Gas/Piezozündung
  - GN 1/1
  - statisch

### GAS

Modelle models	Maße (BxTxH) cm dimensions	Leistung power	Verbrauch consumption	Backofen baking oven	Gewicht weight	Preis CHF price
EM7 4 TPG	80 x 70 x 90	8 kW	0,847 m <sup>3</sup> /h	-	141 kg	4.898,00
EM7 4 TFG	80 x 70 x 90	12 kW	1,270 m <sup>3</sup> /h	GN 1/1 4 kW 🔥	176 kg	6.998,00



- ←..... mit Backofen:
- GN 1/1
  - statisch

### ELEKTRO

Modelle models	Maße (BxTxH) cm dimensions	Leistung power	Anschluss power supply	Backofen baking oven	Gewicht weight	Preis CHF price
EM7 4 TPE	80 x 70 x 90	10 kW	400 V	-	117 kg	8.498,00
EM7 4 TFE	80 x 70 x 90	13 kW	400 V	GN 1/1 3 kW - statisch ⚡	177 kg	10.398,00

# kitchen series EM7 - Küchenserie EM7

## Elektroherde



← mit Backofen:

- GN 1/1
- statisch

Modelle models	Maße (BxTxH) cm dimensions	Leistung power	Anschluss power supply	Backofen baking oven	Gewicht weight	Preis CHF price
EM7 2 PCE	40 x 70 x 90	5,2 kW	400 V	-	51 kg	<b>3.358,00</b>
EM7 4 PCE	80 x 70 x 90	10,4 kW	400 V	-	81 kg	<b>5.598,00</b>
EM7 4 CEE	80 x 70 x 90	13,4 kW	400 V	GN 1/1 3 kW - statisch ⚡	141 kg	<b>7.958,00</b>

## Glaskeramikerde



← mit Backofen:

- GN 1/1
- statisch

Modelle models	Maße (BxTxH) cm dimensions	Leistung power	Anschluss power supply	Backofen baking oven	Gewicht weight	Preis CHF price
EM7 2 PCV	40 x 70 x 90	5 kW	400 V	-	45 kg	<b>4.378,00</b>
EM7 4 PCV	80 x 70 x 90	10 kW	400 V	-	71 kg	<b>6.978,00</b>
EM7 4 CVE	80 x 70 x 90	13 kW	400 V	GN 1/1 3 kW - statisch ⚡	141 kg	<b>8.858,00</b>

# Küchenserie EM7 - kitchen series EM7

## Bratplatten

### GAS

Gas-Bratplatten mit gepresster Bratplattenstärke 15/10. Die Fettauffangschublade ist im vorderen Bereich angebracht. Edelstahl-Brenner mit Piezozündung. Die Temperaturregelung wird durch einen Sicherheitshahn mit Thermoelement gesteuert, mit einer schrittweisen Regelung der zugeführten Leistung. Korpus aus Edelstahl.

Gas griddles with pressed griddle plate 15/10. The drip tray is mounted in the front area. Stainless steel burner with piezo ignition. The temperature control is controlled by a safety valve with thermocouple, with a gradual control of the power supplied. Stainless steel body.



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bratflächen cooking surface	Leistung power	Verbrauch consumption	Gewicht weight	Preis CHF price
EM7 2 FGL	40 x 70 x 90 cm	glatt	6 kW	0,529 m <sup>3</sup> /h	72 kg	<b>3.118,00</b>
EM7 2 FGC	40 x 70 x 90 cm	glatt verchromt	6 kW	0,529 m <sup>3</sup> /h	72 kg	<b>4.718,00</b>
EM7 2 FGR	40 x 70 x 90 cm	gerillt	6 kW	0,529 m <sup>3</sup> /h	72 kg	<b>3.598,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bratflächen cooking surface	Leistung power	Verbrauch consumption	Gewicht weight	Preis CHF price
EM7 4 FGL	80 x 70 x 90 cm	glatt	12 kW	1,058 m <sup>3</sup> /h	123 kg	<b>4.918,00</b>
EM7 4 FGC	80 x 70 x 90 cm	glatt verchromt	12 kW	1,058 m <sup>3</sup> /h	123 kg	<b>6.798,00</b>
EM7 4 FGM	80 x 70 x 90 cm	1/2 gerillt, 1/2 glatt	12 kW	1,058 m <sup>3</sup> /h	123 kg	<b>4.998,00</b>

# kitchen series EM7 - Küchenserie EM7

## ELEKTRO

Elektro-Bratplatten mit gepresster Bratplattenstärke 15/10. Die Fettauffangschublade ist im vorderen Bereich angebracht. Der Korpus ist aus Edelstahl hergestellt.

Electric griddles with pressed griddle plate 15/10. The drip tray is mounted in the front area. The body is made of stainless steel.



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bratflächen cooking surface	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
EM7 2 FEL	40 x 70 x 90 cm	glatt	4 kW	400 V	67 kg	<b>3.198,00</b>
EM7 2 FEC	40 x 70 x 90 cm	glatt verchromt	4 kW	400 V	67 kg	<b>4.798,00</b>
EM7 2 FER	40 x 70 x 90 cm	gerillt	4 kW	400 V	67 kg	<b>3.718,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bratflächen cooking surface	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
EM7 4 FEL	80 x 70 x 90 cm	glatt	8 kW	400 V	118 kg	<b>4.998,00</b>
EM7 4 FEC	80 x 70 x 90 cm	glatt verchromt	8 kW	400 V	118 kg	<b>6.498,00</b>
EM7 4 FEM	80 x 70 x 90 cm	1/2 gerillt, 1/2 glatt	8 kW	400 V	118 kg	<b>5.098,00</b>

# Küchenserie EM7 - kitchen series EM7

## Friteusen

Friteusen mit tiefgezogenen Becken und großer Kaltzone. Die Becken sind so geformt, dass das Öl schnell und vollständig abgelassen werden kann. Außerdem ist die Form des Beckens so konzipiert, mit möglichst kleinen Ölmengen optimale Frittiererergebnisse zu erzielen. Die Brenner der Gasfriteusen erhitzen das Öl von außen, das erleichtert die Reinigung. Die Brennkammer ist besonders gut isoliert, um bei allen Frittiertemperaturen außergewöhnliche Leistung zu gewährleisten.

Fryers with thermoformed pool and large cold zone. The pools are formed so that the oil can be discharged quickly and completely. Moreover, the shape of the basin is designed to achieve optimal Frittiererergebnisse with the smallest possible amounts of oil. The burners of the gas fryers heat the oil from outside, which facilitates cleaning. The combustion chamber is very well insulated in order to guarantee excellent performance for all the frying temperatures.



### ELEKTRO

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken basin	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
EM7 2 FRE	40 x 70 x 90 cm	1x 16 lt	13,5 kW	400 V	58 kg	<b>4.998,00</b>
EM7 4 FRE	80 x 70 x 90 cm	2x 16 lt	2x 13,5 kW	400 V	117 kg	<b>8.798,00</b>



### GAS

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken basin	Leistung power	Verbrauch consumption	Gewicht weight	Preis CHF price
EM7 2 FRG	40 x 70 x 90 cm	1x 16 lt	18 kW	0,529 m³/h	72 kg	<b>4.898,00</b>
EM7 4 FRG	80 x 70 x 90 cm	2x 16 lt	2x 18 kW	0,529 m³/h	124 kg	<b>8.338,00</b>

## Nudelkocher

Nudelkocher mit tiefgezogenen Becken in Edelstahl AISI 316 mit abgerundeten Ecken zur leichteren Reinigung. Ausgestattet mit speziellem Sicherheitssystem, das die Heizung bei leerem Becken abschaltet. Perfekte Kontrolle aller Funktionen. Der Korpus ist aus Edelstahl hergestellt.

Pasta cooker with deep-drawn tank in stainless steel AISI 316 with rounded corners for easy cleaning. Equipped with special safety system that shuts down the heater in an empty pool. Perfect control of all functions. The body is made of stainless steel.



### ELEKTRO

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken basin	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
EM7 2 CPE	40 x 70 x 90 cm	27 lt	6 kW	230 V	57 kg	<b>5.358,00</b>



### GAS

Modelle ● models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken basin	Leistung power	Verbrauch consumption	Gewicht weight	Preis CHF price
EM7 2 CPG	40 x 70 x 90 cm	1x 27 lt	9 kW	0,529 m <sup>3</sup> /h	72 kg	<b>4.958,00</b>
EM7 4 CPG	80 x 70 x 90 cm	2x 27 lt	2x 9 kW	0,529 m <sup>3</sup> /h	92 kg	<b>8.658,00</b>

# Küchenserie EM7 - kitchen series EM7

## Lavasteingrill

Gas-Lavasteingrill Module sind mit Lavasteinen oder mit Wasser benutzbar. Leicht zu handhaben und zu reinigen. Die ausziehbare Fettpfanne ist unterhalb im Schrank angebracht. Korpus aus Edelstahl. Optional ist ein Fischrost verfügbar.  
Gas lava rock grill modules are usable with lava rocks or with water. Easy to handle and to clean. The pull-out drip tray is mounted underneath the cabinet. Stainless steel body. Optional fish-rost available.



Modelle ● models	Maße (BxTxH) dimensions	Grillflächen cooking surface	Leistung power	Verbrauch consumption	Gewicht weight	Preis CHF price
EM7 2 GLG	40 x 70 x 90 cm	Fleisch	7,5 kW	0,529 m³/h	81 kg	<b>3.998,00</b>
EM7 4 GLG	80 x 70 x 90 cm	Fleisch	2x 7,5 kW	1,058 m³/h	161 kg	<b>5.998,00</b>

## Wasserbäder

Die Heizkörper bei diesen Wasserbädern befinden sich unterhalb des Beckens. Manuelle Wasserbefüllung.  
The radiators in these water baths are located below the pelvis. Manual water filling.

Becken geeignet für:  
1x GN1/1 H:15 cm

Becken geeignet für:  
2x GN1/1 H:15 cm



Modelle ● models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken basin	Leistung power	Anschluss power supply	Gewicht weight	Preis CHF price
EM7 2 BME	40 x 70 x 90 cm	323 x 525 x 169 mm	1 kW	230 V	19 kg	<b>2.918,00</b>
EM7 4 BME	80 x 70 x 90 cm	646 x 525 x 169 mm	2x 1 kW	230 V	33 kg	<b>3.918,00</b>

# kitchen series EM7 - Küchenserie EM7

## Neutralelemente



Modelle ● models	Maße (BxTxH) dimensions	Gewicht weight	Preis CHF price
EM7 2 ELN	40 x 70 x 90 cm	41 kg	<b>1.398,00</b>
EM7 4 ELN	80 x 70 x 90 cm	50 kg	<b>1.918,00</b>

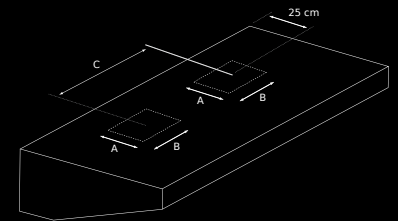
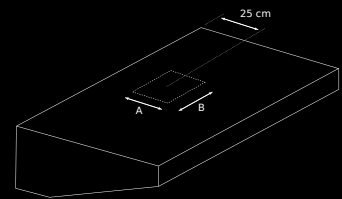
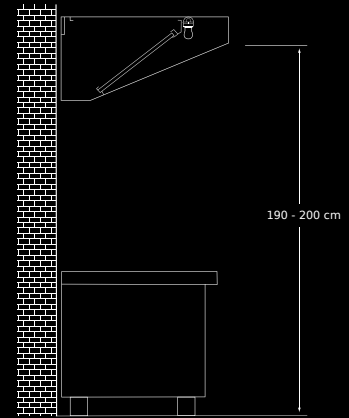
## Zubehör

Modelle ● models	Bezeichnung description	Preis CHF price
<b>EM7 GFI</b>	Topfträger aus Edelstahl für Gasherde pan supports in stainless steel for gas cookers	<b>420,00</b>
<b>EML KAM</b>	Verbindungssatz für Module connection kit for modules	<b>30,00</b>
<b>EML KPC</b>	Türe Edelstahl 39,5 x 45,2 cm mit Scharnieren (KIT) stainless steel door with hinges (KIT)	<b>450,00</b>
<b>EML K4R</b>	Rollensatz (4 Rollen) roller set (4 wheels)	<b>470,00</b>
<b>EML SFT</b>	Reinigungsspachtel für glatte Bratplatten cleaning scraper for fry tops	<b>132,00</b>
<b>EML C12</b>	Nudelkorb GN1/2 Edelstahl für Nudelkocher noodle basket GN1/2 stainless steel pasta cooker	<b>360,00</b>
<b>EML C16</b>	Nudelkorb GN1/6 Edelstahl für Nudelkocher noodle basket GN1/6 stainless steel pasta cooker	<b>260,00</b>
<b>EML C13</b>	Nudelkorb GN1/3 Edelstahl für Nudelkocher noodle basket GN1/3 stainless steel pasta cooker	<b>494,00</b>
<b>EM7 GPP</b>	Fischrost für Lavasteingrill fish grill for Lavasteingrill	<b>720,00</b>



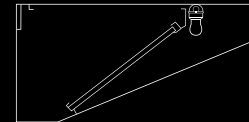
## EB Wandabzugshauben Basic

Bautiefe 70 cm



Hochwertige Basic Wandabzugshauben für die professionelle Gastronomie. Monoblock-Konstruktion aus Edelstahl AISI 430 mit Scotch-Brite-Satinierung. Verschweißte Ausführung mit Neonbeleuchtung und Flammenschutzfiltern aus Edelstahl (40x40 cm). Leichte Reinigung durch umlaufende Auffangrinne für Fett und Kondenswasser. Mit integriertem Fettablasshahn.

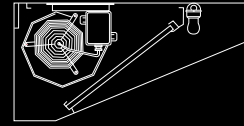
Premium basic wall hoods for professional catering. Monoblock construction AISI 430 stainless steel with Scotch Brite satin finish. Welded design with neon lighting and flame protection filters (40x40 cm) made of stainless steel. Easy cleaning by rotating gutter for fat and condensation water. With integrated fat drain tap.



### Wandabzugshauben mit Neonbeleuchtung (ohne Motor & ohne Regler)

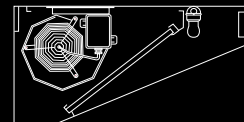
Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions cm	Luftaustritt air outlet		Leistung* power m³/h	Filter filter	Licht light Watt	Motor motor Ampere	Gewicht weight kg	Preis CHF price
		AxB in cm	C in cm						
EB 07 10 BL	100 x 70 x 45	30 x 30	-	2000*	2	1x20	-	38	1.498,00
EB 07 12 BL	120 x 70 x 45	30 x 30	-	2000*	2	1x20	-	45	1.618,00
EB 07 14 BL	140 x 70 x 45	30 x 30	-	2000*	2	1x20	-	51	1.758,00
EB 07 16 BL	160 x 70 x 45	30 x 40	-	3000*	3	1x20	-	57	1.878,00
EB 07 18 BL	180 x 70 x 45	30 x 40	-	3000*	3	1x40	-	64	2.058,00
EB 07 20 BL	200 x 70 x 45	30 x 40	-	3000*	3	1x40	-	70	2.198,00
EB 07 22 BL	220 x 70 x 45	30 x 40	-	3000*	3	1x40	-	77	2.338,00
EB 07 24 BL	240 x 70 x 45	30 x 40	-	3000*	4	1x40	-	83	2.458,00
EB 07 26 BL	260 x 70 x 45	30 x 40	-	3000*	4	1x40	-	90	2.638,00
EB 07 28 BL	280 x 70 x 45	30 x 40	14	4000*	5	1x40	-	96	2.798,00
EB 07 30 BL	300 x 70 x 45	30 x 40	15	5000*	6	1x40	-	103	2.918,00

\* mögliche maximale Leistung/Luftumschlag (je nach Motor variabel)



## Wandabzugshauben mit Neonbeleuchtung + Motor (ohne Regler)

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions cm	Luftaustritt (AxB) air supply cm	Leistung power m³/h	Filter filter	Licht light Watt	Motor motor Ampere	Gewicht weight kg	Preis CHF price
EB 07 10 ML	100 x 70 x 45	21 x 24	1260	2	1x20	7/7-1,4A	51	2.378,00
EB 07 12 ML	120 x 70 x 45	21 x 24	1260	2	1x20	7/7-1,4A	58	2.518,00
EB 07 14 ML	140 x 70 x 45	21 x 24	1260	2	1x20	7/7-1,4A	64	2.658,00
EB 07 16 ML	160 x 70 x 45	21 x 24	1620	3	1x20	7/7-1,4A	70	2.798,00
EB 07 18 ML	180 x 70 x 45	21 x 24	1620	3	1x40	7/7-1,4A	77	2.978,00
EB 07 20 ML	200 x 70 x 45	21 x 24	1620	3	1x40	7/7-1,4A	83	3.138,00
EB 07 22 ML	220 x 70 x 45	21 x 24	1620	3	1x40	7/7-1,4A	90	3.278,00
EB 07 24 ML	240 x 70 x 45	21 x 24	1620	4	1x40	7/7-1,4A	96	3.398,00
EB 07 26 ML	260 x 70 x 45	21 x 24	1620	4	1x40	7/7-1,4A	103	3.578,00
EB 07 28 ML	280 x 70 x 45	27 x 30	2520	5	1x40	9/9-3,8A	111	3.918,00
EB 07 30 ML	300 x 70 x 45	27 x 30	2520	6	1x40	9/9-3,8A	118	4.058,00

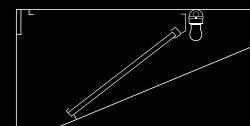
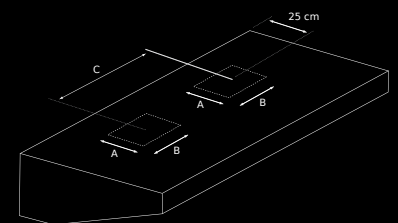
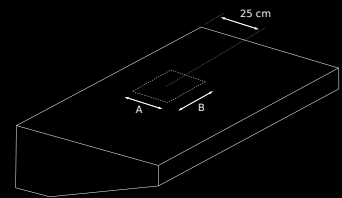
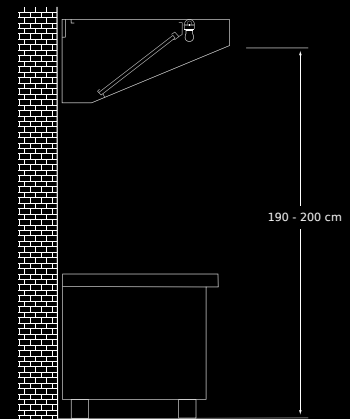


## Wandabzugshauben mit Neonbeleuchtung + Motor + Regler

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions cm	Luftaustritt (AxB) air supply cm	Leistung power m³/h	Filter filter	Licht light Watt	Motor motor Ampere	Gewicht weight kg	Preis CHF price
EB 07 10 JL	100 x 70 x 45	21 x 24	1260	2	1x20	7/7-1,4A	51,5	2.958,00
EB 07 12 JL	120 x 70 x 45	21 x 24	1260	2	1x20	7/7-1,4A	58,5	3.098,00
EB 07 14 JL	140 x 70 x 45	21 x 24	1260	2	1x20	7/7-1,4A	64,5	3.218,00
EB 07 16 JL	160 x 70 x 45	21 x 24	1620	3	1x20	7/7-1,4A	70,5	3.358,00
EB 07 18 JL	180 x 70 x 45	21 x 24	1620	3	1x40	7/7-1,4A	77,5	3.538,00
EB 07 20 JL	200 x 70 x 45	21 x 24	1620	3	1x40	7/7-1,4A	83,5	3.698,00
EB 07 22 JL	220 x 70 x 45	21 x 24	1620	3	1x40	7/7-1,4A	90,5	3.838,00
EB 07 24 JL	240 x 70 x 45	21 x 24	1620	4	1x40	7/7-1,4A	96,5	3.978,00
EB 07 26 JL	260 x 70 x 45	21 x 24	1620	4	1x40	7/7-1,4A	103,5	4.138,00
EB 07 28 JL	280 x 70 x 45	27 x 30	2520	5	1x40	9/9-3,8A	111,5	4.478,00
EB 07 30 JL	300 x 70 x 45	27 x 30	2520	6	1x40	9/9-3,8A	118,5	4.618,00

## EB Wandabzugshauben Basic

Bautiefe 90 cm



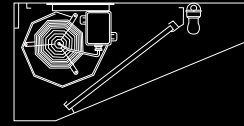
Hochwertige Basic Wandabzugshauben für die professionelle Gastronomie. Monoblock-Konstruktion aus Edelstahl AISI 430 mit Scotch-Brite-Satinierung. Verschweißte Ausführung mit Neonbeleuchtung und Flammenschutzfiltern aus Edelstahl (40x40 cm). Leichte Reinigung durch umlaufende Auffangrinne für Fett und Kondenswasser. Mit integriertem Fettablasshahn.

Premium basic wall hoods for professional catering. Monoblock construction AISI 430 stainless steel with Scotch Brite satin finish. Welded design with neon lighting and flame protection filters (40x40 cm) made of stainless steel. Easy cleaning by rotating gutter for fat and condensation water. With integrated fat drain tap.

### Wandabzugshauben mit Neonbeleuchtung (ohne Motor & ohne Regler)

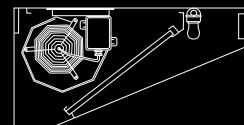
Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions cm	Luftaustritt air outlet AxB in cm C in cm	Leistung* power m³/h	Filter filter	Licht light Watt	Motor motor Ampere	Gewicht weight kg	Preis CHF price
EB 09 12 BL	120 x 90 x 45	30 x 30 -	2000*	2	1x20	-	45	1.698,00
EB 09 14 BL	140 x 90 x 45	30 x 30 -	2000*	2	1x20	-	52	1.838,00
EB 09 16 BL	160 x 90 x 45	30 x 40 -	3000*	3	1x20	-	58	1.958,00
EB 09 18 BL	180 x 90 x 45	30 x 40 -	3000*	3	1x40	-	4	2.158,00
EB 09 20 BL	200 x 90 x 45	30 x 40 -	3000*	3	1x40	-	71	2.298,00
EB 09 22 BL	220 x 90 x 45	30 x 40 -	3000*	3	1x40	-	78	2.438,00
EB 09 24 BL	240 x 90 x 45	30 x 40 -	3000*	4	1x40	-	83	2.578,00
EB 09 26 BL	260 x 90 x 45	30 x 40 -	3000*	4	1x40	-	91	2.758,00
EB 09 28 BL	280 x 90 x 45	30 x 40 14	4000*	5	1x40	-	98	2.918,00
EB 09 30 BL	300 x 90 x 45	30 x 40 15	5000*	6	1x40	-	105	3.058,00

\* mögliche maximale Leistung/Luftumschlag (je nach Motor variabel)



## Wandabzugshauben mit Neonbeleuchtung + Motor (ohne Regler)

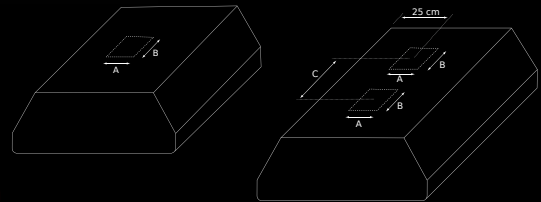
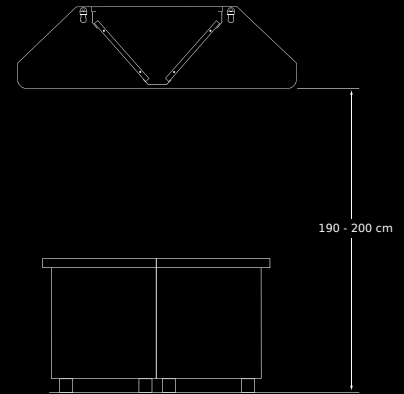
Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Luftaustritt (AxB) air supply	Leistung power	Filter filter	Licht light	Motor motor	Gewicht weight	Preis CHF price
	cm	cm	m³/h		Watt	Ampere	kg	
EB 09 12 ML	120 x 90 x 45	21 x 24	1260	2	1x20	7/7-1,4A	58	<b>2.598,00</b>
EB 09 14 ML	140 x 90 x 45	21 x 24	1260	2	1x20	7/7-1,4A	65	<b>2.738,00</b>
EB 09 16 ML	160 x 90 x 45	21 x 24	1620	3	1x20	7/7-1,4A	71	<b>2.878,00</b>
EB 09 18 ML	180 x 90 x 45	21 x 24	1620	3	1x40	7/7-1,4A	77	<b>3.078,00</b>
EB 09 20 ML	200 x 90 x 45	27 x 30	2520	3	1x40	9/9-3,8A	86	<b>3.398,00</b>
EB 09 22 ML	220 x 90 x 45	27 x 30	2520	3	1x40	9/9-3,8A	93	<b>3.558,00</b>
EB 09 24 ML	240 x 90 x 45	27 x 30	2520	4	1x40	9/9-3,8A	100	<b>3.698,00</b>
EB 09 26 ML	260 x 90 x 45	27 x 30	2520	4	1x40	9/9-3,8A	106	<b>3.878,00</b>
EB 09 28 ML	280 x 90 x 45	27 x 30	2520	5	1x40	9/9-3,8A	113	<b>4.058,00</b>
EB 09 30 ML	300 x 90 x 45	27 x 30	2520	6	1x40	9/9-3,8A	120	<b>4.198,00</b>



## Wandabzugshauben mit Neonbeleuchtung + Motor + Regler

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Luftaustritt (AxB) air supply	Leistung power	Filter filter	Licht light	Motor motor	Gewicht weight	Preis CHF price
	cm	cm	m³/h		Watt	Ampere	kg	
EB 09 12 JL	120 x 90 x 45	21 x 24	1260	2	1x20	7/7-1,4A	58,5	<b>3.158,00</b>
EB 09 14 JL	140 x 90 x 45	21 x 24	1260	2	1x20	7/7-1,4A	65,5	<b>3.318,00</b>
EB 09 16 JL	160 x 90 x 45	21 x 24	1620	3	1x20	7/7-1,4A	71,5	<b>3.458,00</b>
EB 09 18 JL	180 x 90 x 45	21 x 24	1620	3	1x40	7/7-1,4A	77,5	<b>3.638,00</b>
EB 09 20 JL	200 x 90 x 45	27 x 30	2520	3	1x40	9/9-3,8A	86,5	<b>3.978,00</b>
EB 09 22 JL	220 x 90 x 45	27 x 30	2520	3	1x40	9/9-3,8A	93,5	<b>4.118,00</b>
EB 09 24 JL	240 x 90 x 45	27 x 30	2520	4	1x40	9/9-3,8A	100,5	<b>4.258,00</b>
EB 09 26 JL	260 x 90 x 45	27 x 30	2520	4	1x40	9/9-3,8A	106,5	<b>4.438,00</b>
EB 09 28 JL	280 x 90 x 45	27 x 30	2520	5	1x40	9/9-3,8A	113,5	<b>4.618,00</b>
EB 09 30 JL	300 x 90 x 45	27 x 30	2520	6	1x40	9/9-3,8A	120,5	<b>4.758,00</b>

## EC Zentral-Deckenhauben mit Neonbeleuchtung (ohne Motor & ohne Regler)



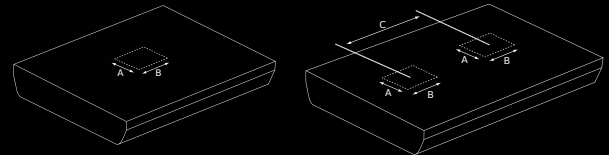
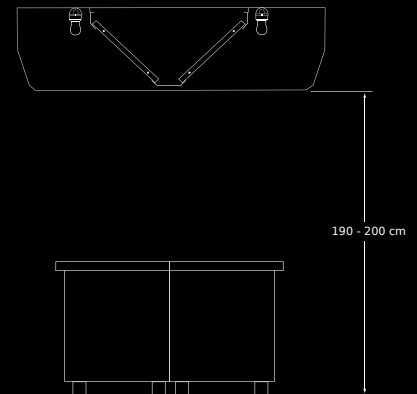
**Trapezform**

Hochwertige Deckenhauben für die professionelle Gastronomie. Monoblock-Konstruktion aus Edelstahl AISI 430 mit Scotch-Brite-Satinierung. Verschweißte Ausführung mit Neonbeleuchtung und Flammenschutzfiltern (40x40 cm) aus Edelstahl. Leichte Reinigung durch umlaufende Auffangrinne für Fett und Kondenswasser. Mit integriertem Fettablasshahn. Premium basic wall hoods for professional catering. Monoblock construction AISI 430 stainless steel with Scotch Brite satin finish. Welded design with neon lighting and flame protection filters (40x40 cm) made of stainless steel. Easy cleaning by rotating gutter for fat and condensation water. With integrated fat drain tap.

	Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Luftaustritt air outlet		Leistung* power	Filter filter	Licht light	Gewicht weight	Preis CHF price
			AxB in cm	C in cm					
Bautiefe 130 cm	EC 13 12 BL	120 x 130 x 45	30 x 30	-	3000*	4	2x20	46	2.738,00
	EC 13 14 BL	140 x 130 x 45	30 x 30	-	3000*	4	2x20	59	2.938,00
	EC 13 16 BL	160 x 130 x 45	30 x 40	-	5000*	6	2x20	72	3.118,00
	EC 13 18 BL	180 x 130 x 45	30 x 40	-	5000*	6	2x40	80,5	3.338,00
	EC 13 20 BL	200 x 130 x 45	30 x 40	-	5000*	6	2x40	89	3.518,00
	EC 13 22 BL	220 x 130 x 45	30 x 40	-	5000*	6	2x40	96	3.718,00
	EC 13 24 BL	240 x 130 x 45	30 x 40	-	6000*	8	2x40	103	3.898,00
	EC 13 26 BL	260 x 130 x 45	30 x 40	-	6000*	8	2x40	110,5	4.078,00
	EC 13 28 BL	280 x 130 x 45	30 x 40	14	8000*	10	2x40	118	4.258,00
	EC 13 30 BL	300 x 130 x 45	30 x 40	15	10000*	12	2x40	127	4.458,00
Bautiefe 150 cm	EC 15 16 BL	160 x 150 x 45	30 x 40	-	5000*	6	2x20	83	3.538,00
	EC 15 18 BL	180 x 150 x 45	30 x 40	-	5000*	6	2x40	92	3.778,00
	EC 15 20 BL	200 x 150 x 45	30 x 40	-	5000*	6	2x40	101	3.958,00
	EC 15 22 BL	220 x 150 x 45	30 x 40	-	5000*	6	2x40	110,5	4.158,00
	EC 15 24 BL	240 x 150 x 45	30 x 40	-	6000*	8	2x40	120	4.358,00
	EC 15 26 BL	260 x 150 x 45	30 x 40	-	6000*	8	2x40	128	4.558,00
	EC 15 28 BL	280 x 150 x 45	30 x 40	14	8000*	10	2x40	136	4.738,00
	EC 15 30 BL	300 x 150 x 45	30 x 40	15	10000*	12	2x40	147	4.938,00

\* mögliche maximale Leistung/Luftumschlag (je nach Motor variabel)

## CC Zentral-Deckenhauben mit Neonbeleuchtung (ohne Motor & ohne Regler)



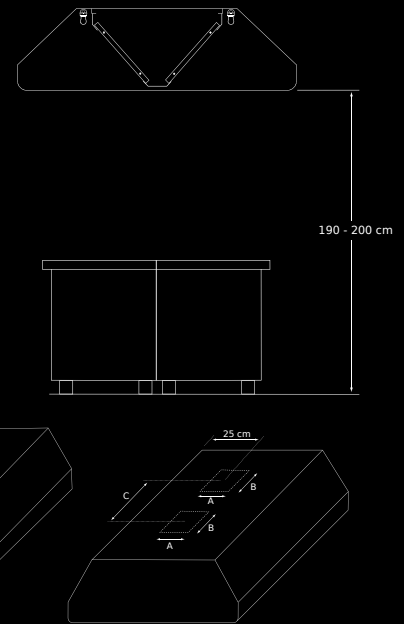
### Kastenform

Hochwertige Deckenhauben für die professionelle Gastronomie. Monoblock-Konstruktion aus Edelstahl AISI 430 mit Scotch-Brite-Satinierung. Verschweißte Ausführung mit Neonbeleuchtung und Flammenschutzfiltern (40x40 cm) aus Edelstahl. Leichte Reinigung durch umlaufende Auffangrinne für Fett und Kondenswasser. Mit integriertem Fettablasshahn. Premium basic wall hoods for professional catering. Monoblock construction AISI 430 stainless steel with Scotch Brite satin finish. Welded design with neon lighting and flame protection filters (40x40 cm) made of stainless steel. Easy cleaning by rotating gutter for fat and condensation water. With integrated fat drain tap.

	Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions cm	Luftaustritt air outlet		Leistung* power m³/h	Filter filter	Licht light Watt	Gewicht weight kg	Preis CHF price
			AxB in cm	C in cm					
Bautiefe 130 cm	CC 13 12 BL	120 x 130 x 45	30 x 30	-	3000*	4	2x20	49	2.958,00
	CC 13 14 BL	140 x 130 x 45	30 x 30	-	3000*	4	2x20	62	3.178,00
	CC 13 16 BL	160 x 130 x 45	30 x 40	-	5000*	6	2x20	75	3.378,00
	CC 13 18 BL	180 x 130 x 45	30 x 40	-	5000*	6	2x40	84	3.618,00
	CC 13 20 BL	200 x 130 x 45	30 x 40	-	5000*	6	2x40	93	3.818,00
	CC 13 22 BL	220 x 130 x 45	30 x 40	-	5000*	6	2x40	101	4.018,00
	CC 13 24 BL	240 x 130 x 45	30 x 40	-	6000*	8	2x40	109	4.238,00
	CC 13 26 BL	260 x 130 x 45	30 x 40	-	6000*	8	2x40	113	4.438,00
	CC 13 28 BL	280 x 130 x 45	30 x 40	14	8000*	10	2x40	122	4.638,00
	CC 13 30 BL	300 x 130 x 45	30 x 40	15	10000*	12	2x40	131	4.838,00
Bautiefe 150 cm	CC 15 16 BL	160 x 150 x 45	30 x 40	-	5000*	6	2x20	87	3.838,00
	CC 15 18 BL	180 x 150 x 45	30 x 40	-	5000*	6	2x40	97	4.098,00
	CC 15 20 BL	200 x 150 x 45	30 x 40	-	5000*	6	2x40	105	4.298,00
	CC 15 22 BL	220 x 150 x 45	30 x 40	-	5000*	6	2x40	113	4.518,00
	CC 15 24 BL	240 x 150 x 45	30 x 40	-	6000*	8	2x40	124	4.738,00
	CC 15 26 BL	260 x 150 x 45	30 x 40	-	6000*	8	2x40	133	4.938,00
	CC 15 28 BL	280 x 150 x 45	30 x 40	14	8000*	10	2x40	139	5.158,00
	CC 15 30 BL	300 x 150 x 45	30 x 40	15	10000*	12	2x40	151	5.378,00

\* mögliche maximale Leistung/Luftumschlag (je nach Motor variabel)

## CP Wandkastenhauben mit Neonbeleuchtung (ohne Motor & ohne Regler)

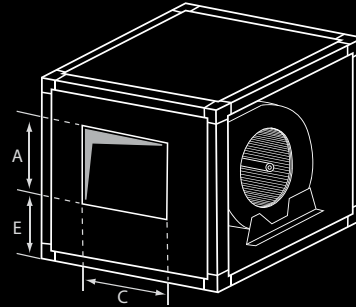


Hochwertige Deckenhauben für die professionelle Gastronomie. Monoblock-Konstruktion aus Edelstahl AISI 430 mit Scotch-Brite-Satinierung. Verschweißte Ausführung mit Neonbeleuchtung und Flamschutzfiltern (40x40 cm) aus Edelstahl. Leichte Reinigung durch umlaufende Auffangrinne für Fett und Kondenswasser. Mit integriertem Fettablasshahn. Premium basic wall hoods for professional catering. Monoblock construction AISI 430 stainless steel with Scotch Brite satin finish. Welded design with neon lighting and flame protection filters (40x40 cm) made of stainless steel. Easy cleaning by rotating gutter for fat and condensation water. With integrated fat drain tap.

	Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Luftaustritt air outlet		Leistung* power	Filter filter	Licht light	Gewicht weight	Preis CHF price
			AxB in cm	C in cm					
Bautiefe 90 cm	CP 09 12 BL	120 x 90 x 45	30 x 30	-	2000*	2	1x20	32	2.278,00
	CP 09 14 BL	140 x 90 x 45	30 x 30	-	2000*	2	1x20	35	2.438,00
	CP 09 16 BL	160 x 90 x 45	30 x 40	-	3000*	3	1x20	48	2.598,00
	CP 09 18 BL	180 x 90 x 45	30 x 40	-	3000*	3	1x40	55	2.838,00
	CP 09 20 BL	200 x 90 x 45	30 x 40	-	3000*	3	1x40	57	3.038,00
	CP 09 22 BL	220 x 90 x 45	30 x 40	-	3000*	3	1x40	58	3.218,00
	CP 09 24 BL	240 x 90 x 45	30 x 50	-	4000*	4	1x40	61	3.418,00
	CP 09 26 BL	260 x 90 x 45	30 x 50	-	4000*	4	1x40	63	3.618,00
	CP 09 28 BL	280 x 90 x 45	30 x 40	14	5000*	5	1x40	67	3.838,00
	CP 09 30 BL	300 x 90 x 45	30 x 40	15	6000*	6	1x40	73	3.998,00
Bautiefe 110 cm	CP 11 12 BL	120 x 110 x 45	30 x 30	-	2000*	2	1x20	42	2.398,00
	CP 11 14 BL	140 x 110 x 45	30 x 30	-	2000*	2	1x20	44	2.558,00
	CP 11 16 BL	160 x 110 x 45	30 x 40	-	3000*	3	1x20	48	2.778,00
	CP 11 18 BL	180 x 110 x 45	30 x 40	-	3000*	3	1x40	56	2.998,00
	CP 11 20 BL	200 x 110 x 45	30 x 40	-	3000*	3	1x40	60	3.218,00
	CP 11 22 BL	220 x 110 x 45	30 x 40	-	3000*	3	1x40	63	3.418,00
	CP 11 24 BL	240 x 110 x 45	30 x 50	-	4000*	4	1x40	65	3.598,00
	CP 11 26 BL	260 x 110 x 45	30 x 50	-	4000*	4	1x40	70	3.838,00
	CP 11 28 BL	280 x 110 x 45	30 x 40	14	5000*	5	1x40	72	4.058,00
	CP 11 30 BL	300 x 110 x 45	30 x 40	15	6000*	6	1x40	76	4.258,00

\* mögliche maximale Leistung/Luftumschlag (je nach Motor variabel)

## EDZ Kastenradialventilatoren box radial fan



doppelseitig ansaugend  
double-sided priming

Abluftboxen mit doppelter Ansaugung und Direktantrieb, wobei sich der Motor innerhalb des Luftstroms befindet. Ausgestattet mit einem Profilrahmen aus Aluminium, doppelten Wandplatten aus verzinktem Stahlblech und einer Isolierung aus Polyurethan. Zusätzliche Revisionsöffnung mit Griff. Schutzklasse IP 55

Exhaust fans with double inlet, direct drive, where the motor is located inside the air stream. Equipped with a frame made of aluminum profile, double-wall panels of galvanized sheet steel and insulated with polyurethane. Additional inspection opening with handle. Protection class IP 55

Modelle models		EDZ 74	EDZ 94	EDZ 104	EDZ 126	EDZ 1263	EDZ 1563
		cm	cm	kW	Ampere	m <sup>3</sup> /h	U/min
<b>Maße (BxTxH)</b> dimensions	cm	50x50x50	60x60x60	60x60x60	75x75x75	75x75x75	100x100x100
<b>Luftauslass (AxC)</b> air outlet	cm	22x25	28x31	30x35	36x41	36x41	43x30
<b>Anschluss</b> connection	V	230	230	230	230	400	400
<b>Leistung</b> power	W	180	420	550	510	1100	2200
<b>Luftumschlag</b> air envelope	m <sup>3</sup> /h	1600	3000	3100	4600	5600	10900
<b>Drehzahl</b> rotary speed	U/ min	1400	1400	1400	900	900	900
<b>stat. Druck</b> static pressure	Pa	150	250	300	225	250	300
<b>Gewicht</b> weight	kg	35	40	40	45	45	50
<b>Preis</b> price	CHF	<b>1.678,00</b>	<b>1.858,00</b>	<b>2.258,00</b>	<b>3.038,00</b>	<b>3.118,00</b>	<b>5.138,00</b>



## GF Filtermodule filtration units

Module mit einem Profilrahmern aus Aluminium. Wandplatten aus verzinktem Blech. Platte auf Kontrollseite mittels Griff abnehmbar. Kunststofffilter mit Wirkungsgrad 85% gravimetrisch (G3). Klasse EN 779, Aktivkohlefiltertyp E207. Prefilter module with a profile structure of aluminum. Wall panels of galvanized sheet metal. Plate on control side by handle removable. Plastic filters with 85% gravimetric (G3). Class EN 779, activated carbon filter type E207.

### zusätzlich zu Aktivkohlezentralen:

gefaltete Kunststofffilter 48 mm, Filter mit Metallnetz, Aktivkohlefiltertyp E207 mit vergrößerter Kontaktfläche  
folded plastic filters 48 mm, Filter with metal net, activated carbon filter type E207 with enlarged contact surface



### statisches Vorfiltermodul static filtration unit

	Maße (BxTxH) dimensions	Durchlauf go through	Preis CHF price
GF Z 14	70 x 40 x 70 cm	1450 m <sup>3</sup> /h	<b>2.638,00</b>
GF Z 27	70 x 70 x 70 cm	2600 m <sup>3</sup> /h	<b>3.818,00</b>



### 1-phasige Aktivkohlezentrale activated charcoal central

	Maße (BxTxH) dimensions	Leistung power	*	Durchlauf go through	Preis CHF price
GF P 14	70 x 110 x 45 cm	0,42 kW	5	1450 m <sup>3</sup> /h	<b>4.378,00</b>
GF P 27	70 x 120 x 70 cm	0,42 kW	9	2600 m <sup>3</sup> /h	<b>5.518,00</b>

\* Aktivkohlefilter active carbon filter

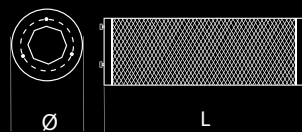
doppelseitig ansaugend  
double-sided priming



### 3-phasige Aktivkohlezentrale activated charcoal central

	Maße (BxTxH) dimensions	Leistung power	*	Durchlauf go through	Preis CHF price
GF PD 27	67 x 200 x 67 cm	1,1 kW	9	2600 m <sup>3</sup> /h	<b>8.018,00</b>
GF PD 40	98 x 214 x 75 cm	1,7 kW	14	4000 m <sup>3</sup> /h	<b>10.738,00</b>
GF PD 56	128 x 204 x 80 cm	2,2 kW	18	5200 m <sup>3</sup> /h	<b>13.098,00</b>
GF PD 67	159 x 204 x 80 cm	3,0 kW	23	6700 m <sup>3</sup> /h	<b>15.338,00</b>
GF PD 82	128 x 224 x 98 cm	3,0 kW	27	8200 m <sup>3</sup> /h	<b>18.398,00</b>
GF PD 108	128 x 220 x 128 cm	4,1 kW	36	10400 m <sup>3</sup> /h	<b>21.798,00</b>

\* Aktivkohlefilter active carbon filter



### Aktivkohle Filterpatrone activated carbon filter cartridge

CCA	Ø 16 cm / Länge (length): 40 cm geeignet für (usable for): GF / GFP / GFPD	<b>198,00</b>
-----	---	---------------



### Aktivkohle Sack activated carbon bag

SCA	Gewicht (weight) 25 kg	<b>438,00</b>
-----	------------------------	---------------

## Zubehör accessories

### Geschwindigkeitsregler manuell 230/1/50 speed controller manual

Schutzklasse IP 55, Versorgungsindikator, Anschluss über Schraubklemmen  
protection class IP 55, supply indicator, screw terminal connection



	Leistung power		Preis CHF price
<b>RA 0</b>	0,55 - 1,5 kW	5 Ampere	<b>278,00</b>
<b>RA 1</b>	2,2 - 3,0 kW	9 Ampere	<b>398,00</b>

### Geschwindigkeitsregler digital 230/1/50 speed controller digital

Schutzklasse IP 55, Versorgungsindikator, Lichtschalter, Gebläseschalter, Gasventil,  
Anschluss über Schraubklemmen / protection class IP 55, supply indicator, light switch, fan switch, gas valve,  
screw terminal connection



	Leistung power		Preis CHF price
<b>RD</b>	0,18 - 1,1 kW	8 Ampere	<b>338,00</b>

### Sicherungsschalttafel 400/3/50 Fuse panel

Schutzklasse IP 55, Versorgungsindikator, 2-stufen Schalter, Überlastschutz  
protection class IP 55, supply indicator, 2-phase switch, overload protection

	Leistung power		Preis CHF price
	von	bis	
<b>QB 2 V1</b>	1,1 kW   0,37 kW	1,5 kW   0,5 kW	<b>1.158,00</b>
<b>QB 2 V2</b>	1,7 kW   0,45 kW	1,7 kW   0,6 kW	<b>1.158,00</b>
<b>QB 2 V3</b>	2,2 kW   0,75 kW	2,2 kW   0,75 kW	<b>1.158,00</b>
<b>QB 2 V4</b>	3,0 kW   1,0 kW	4,0 kW   1,2 kW	<b>1.158,00</b>
<b>QB 2 V5</b>	6,0 kW   2,0 kW	7,5 kW   2,2 kW	<b>1.158,00</b>

### Neonröhre für Abzugshauben neon tube for hoods

	Länge length	Leistung power	Preis CHF price
<b>L 20</b>	65 cm	20 W	<b>258,00</b>
<b>L 40</b>	130 cm	40 W	<b>278,00</b>



### Bundkragen mit Platte collar with plate

	Maße dimension	Rohrmaß tube dimension	Preis CHF price
<b>Piastra P 20</b>	38 x 38 cm	Ø 20 cm	<b>98,00</b>
<b>Piastra P 25</b>	38 x 38 cm	Ø 25 cm	<b>98,00</b>
<b>Piastra P 30</b>	38 x 38 cm	Ø 30 cm	<b>98,00</b>



## AISI 430

### Arbeitstische



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STG 066	60 x 60 x 85 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>598,00</b>
STG 086	80 x 60 x 85 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>658,00</b>
STG 106	100 x 60 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>738,00</b>
STG 126	120 x 60 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>818,00</b>
STG 146	140 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>898,00</b>
STG 156	150 x 60 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>958,00</b>
STG 166	160 x 60 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>978,00</b>
STG 186	180 x 60 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>1.058,00</b>
STG 206	200 x 60 x 85 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>1.138,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STG 066A	60 x 60 x 85/95 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>658,00</b>
STG 086A	80 x 60 x 85/95 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>718,00</b>
STG 106A	100 x 60 x 85/95 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>798,00</b>
STG 126A	120 x 60 x 85/95 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>878,00</b>
STG 146A	140 x 60 x 85/95 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>978,00</b>
STG 156A	150 x 60 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.018,00</b>
STG 166A	160 x 60 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.058,00</b>
STG 186A	180 x 60 x 85/95 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>1.158,00</b>
STG 206A	200 x 60 x 85/95 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>1.238,00</b>

### Arbeitsschränke



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STA 086*	80 x 60 x 85 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.258,00</b>
STA 106	100 x 60 x 85 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.398,00</b>
STA 126	120 x 60 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>1.558,00</b>
STA 146	140 x 60 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.678,00</b>
STA 166	160 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>1.858,00</b>
STA 186	180 x 60 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.078,00</b>
STA 206	200 x 60 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.318,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STA 086A*	80 x 60 x 85 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.298,00</b>
STA 106A	100 x 60 x 85/95 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.458,00</b>
STA 126A	120 x 60 x 85/95 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.638,00</b>
STA 146A	140 x 60 x 85/95 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.758,00</b>
STA 166A	160 x 60 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.958,00</b>
STA 186A	180 x 60 x 85/95 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.178,00</b>
STA 206A	200 x 60 x 85/95 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.438,00</b>

\*mit Flügeltüre (with hinged door)

## AISI 430

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STAP 126	120 x 60 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>1.858,00</b>
STAP 166	160 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.238,00</b>
STAP 206	200 x 60 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.778,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STACD 166	160 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.858,00</b>
STACD 186	180 x 60 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.198,00</b>
STACD 206	200 x 60 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.558,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STACD 166A	160 x 60 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.978,00</b>
STACD 186A	180 x 60 x 85/95 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.318,00</b>
STACD 206A	200 x 60 x 85/95 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>3.698,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STACS 166	160 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.858,00</b>
STACS 186	180 x 60 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.198,00</b>
STACS 206	200 x 60 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.558,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STACS 166A	160 x 60 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.978,00</b>
STACS 186A	180 x 60 x 85/95 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.318,00</b>
STACS 206A	200 x 60 x 85/95 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>3.698,00</b>



## Wärmeschränke

## AISI 430



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STACP 126	120 x 60 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.598,00</b>
STACP 166	160 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.978,00</b>
STACP 206	200 x 60 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.518,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STAC 106	100 x 60 x 85 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.138,00</b>
STAC 126	120 x 60 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.298,00</b>
STAC 146	140 x 60 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.418,00</b>
STAC 166	160 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.598,00</b>
STAC 206	200 x 60 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.058,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STAC 106A	100 x 60 x 85/95 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.198,00</b>
STAC 126A	120 x 60 x 85/95 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.378,00</b>
STAC 146A	140 x 60 x 85/95 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.498,00</b>
STAC 166A	160 x 60 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.698,00</b>
STAC 206A	200 x 60 x 85/95 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>3.178,00</b>

## Eckschränke













Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STAA 106	(100x100) x 60 x 85 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.738,00</b>



Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STAA 106A	(100x100) x 60 x 85/95 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.878,00</b>

## Schubladenblöcke &amp; Elemente

AISI 430

Modelle models	Bezeichnung description		Preis CHF price
<b>ST3C 56</b>	Schubladenblock 3 Schubladen 1/3 (BxTxH) 50 x 60 x 85 cm		<b>1.478,00</b>
<b>ST3C 56 A</b>	Schubladenblock 3 Schubladen 1/3 mit Aufkantung (BxTxH) 50 x 60 x 85/95 cm		<b>1.518,00</b>
<b>ST6C 106</b>	Schubladenblock 6 Schubladen 1/3 (BxTxH) 100 x 60 x 85 cm		<b>2.738,00</b>
<b>ST6C 106 A</b>	Schubladenblock 6 Schubladen 1/3 mit Aufkantung (BxTxH) 100 x 60 x 85/95 cm		<b>2.818,00</b>
<b>SC2 46</b>	Schubladenmodul 2 Schubladen 1/2 (BxTxH) 40 x 57 x 55 cm		<b>898,00</b>
<b>SC3 46</b>	Schubladenmodul 3 Schubladen 1/3 (BxTxH) 40 x 57 x 55 cm		<b>1.038,00</b>
<b>STR 46</b>	Mülleimer Unterbaumodul (BxTxH) 40 x 57 x 55 cm		<b>958,00</b>
<b>SC1 46</b>	einzelne Schublade (BxTxH) 40 x 57 x 15 cm		<b>418,00</b>
<b>RGP</b>	Rad ohne Bremse Ø 12,5 x 14 cm		<b>98,00</b>
<b>RGFP</b>	Rad mit Bremse Ø 12,5 x 14 cm		<b>118,00</b>

## AISI 430

### Arbeitstische

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STG 067	60 x 70 x 85 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>638,00</b>
STG 087	80 x 70 x 85 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>698,00</b>
STG 107	100 x 70 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>778,00</b>
STG 127	120 x 70 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>858,00</b>
STG 147	140 x 70 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>958,00</b>
STG 157	150 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>998,00</b>
STG 167	160 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.038,00</b>
STG 187	180 x 70 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>1.118,00</b>
STG 207	200 x 70 x 85 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>1.198,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STG 067A	60 x 70 x 85/95 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>678,00</b>
STG 087A	80 x 70 x 85/95 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>758,00</b>
STG 107A	100 x 70 x 85/95 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>838,00</b>
STG 127A	120 x 70 x 85/95 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>938,00</b>
STG 147A	140 x 70 x 85/95 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>1.018,00</b>
STG 157A	150 x 70 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.078,00</b>
STG 167A	160 x 70 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.118,00</b>
STG 187A	180 x 70 x 85/95 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>1.218,00</b>
STG 207A	200 x 70 x 85/95 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>1.298,00</b>

### Arbeitsschränke

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STA 067*	60 x 70 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>1.158,00</b>
STA 087*	80 x 70 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>1.298,00</b>
STA 107	100 x 70 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>1.438,00</b>
STA 127	120 x 70 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.598,00</b>
STA 147	140 x 70 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>1.738,00</b>
STA 167	160 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.938,00</b>
STA 187	180 x 70 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.158,00</b>
STA 207	200 x 70 x 85 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.398,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STA 067A*	60 x 70 x 85/95 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.218,00</b>
STA 087A*	80 x 70 x 85/95 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.358,00</b>
STA 107A	100 x 70 x 85/95 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.518,00</b>
STA 127A	120 x 70 x 85/95 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.678,00</b>
STA 147A	140 x 70 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.818,00</b>
STA 167A	160 x 70 x 85/95 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.038,00</b>
STA 187A	180 x 70 x 85/95 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.258,00</b>
STA 207A	200 x 70 x 85/95 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>2.518,00</b>

\* mit Flügeltüre (with hinged door)

## AISI 430

<b>Modelle</b> models	<b>Maße (BxTxH)</b> dimensions	<b>Volumen</b> volume	<b>Preis</b> CHF price
STAP 127	120 x 70 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.918,00</b>
STAP 167	160 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.318,00</b>
STAP 207	200 x 70 x 85 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.878,00</b>



<b>Modelle</b> models	<b>Maße (BxTxH)</b> dimensions	<b>Volumen</b> volume	<b>Preis</b> CHF price
STACD 167	160 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.958,00</b>
STACD 187	180 x 70 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.258,00</b>
STACD 207	200 x 70 x 85 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>3.678,00</b>



<b>Modelle</b> models	<b>Maße (BxTxH)</b> dimensions	<b>Volumen</b> volume	<b>Preis</b> CHF price
STACD 167A	160 x 70 x 85/95 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.078,00</b>
STACD 187A	180 x 70 x 85/95 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>3.438,00</b>
STACD 207A	200 x 70 x 85/95 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>3.838,00</b>



<b>Modelle</b> models	<b>Maße (BxTxH)</b> dimensions	<b>Volumen</b> volume	<b>Preis</b> CHF price
STACS 167	160 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.958,00</b>
STACS 187	180 x 70 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.258,00</b>
STACS 207	200 x 70 x 85 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>3.678,00</b>



<b>Modelle</b> models	<b>Maße (BxTxH)</b> dimensions	<b>Volumen</b> volume	<b>Preis</b> CHF price
STACS 167A	160 x 70 x 85/95 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.078,00</b>
STACS 187A	180 x 70 x 85/95 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>3.438,00</b>
STACS 207A	200 x 70 x 85/95 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>3.838,00</b>





## Wärmeschränke

### AISI 430



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STACP 127	120 x 70 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.718,00</b>
STACP 167	160 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.118,00</b>
STACP 207	200 x 70 x 85 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>3.678,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STAC 107	100 x 70 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.218,00</b>
STAC 127	120 x 70 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.398,00</b>
STAC 147	140 x 70 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.518,00</b>
STAC 167	160 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.718,00</b>
STAC 207	200 x 70 x 85 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>3.198,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STAC 107A	100 x 70 x 85/95 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.298,00</b>
STAC 127A	120 x 70 x 85/95 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.478,00</b>
STAC 147A	140 x 70 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.598,00</b>
STAC 167A	160 x 70 x 85/95 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.878,00</b>
STAC 207A	200 x 70 x 85/95 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>3.318,00</b>

## Eckschränke



Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STAA 107	(100x100) x 70 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>1.798,00</b>



Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
STAA 107A	(100x100) x 70 x 85/95 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.938,00</b>

## Schubladenblöcke &amp; Elemente

## AISI 430

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Aufkantung upstand	Volumen volume	Preis CHF price
ST 7 C 57	50 x 70 x 85 cm	-	0,4 m <sup>3</sup>	<b>2.538,00</b>
ST 7 C 57A	50 x 70 x 85/95 cm	✓	0,4 m <sup>3</sup>	<b>2.638,00</b>
ST 7 C 75	70 x 50 x 85 cm	-	0,4 m <sup>3</sup>	<b>2.798,00</b>
ST 7 C 75A	70 x 50 x 85/95 cm	✓	0,4 m <sup>3</sup>	<b>2.898,00</b>
ST 7 C 95	90 x 70 x 85 cm	-	0,55 m <sup>3</sup>	<b>3.338,00</b>
ST 7 C 95A	90 x 70 x 85/95 cm	✓	0,55 m <sup>3</sup>	<b>3.398,00</b>



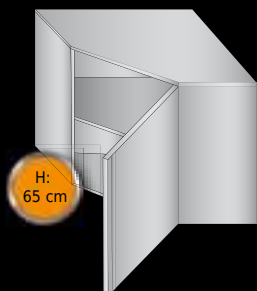
für Pizzateigbällchen

Modelle models	Bezeichnung description	Preis CHF price
<b>ST3C 57</b>	Schubladenblock 3 Schubladen 1/3 (BxTxH) 50 x 70 x 85 cm	<b>1.518,00</b>
<b>ST3C 57 A</b>	Schubladenblock 3 Schubladen 1/3 mit Aufkantung (BxTxH) 50 x 70 x 85/95 cm	<b>1.558,00</b>
<b>ST6C 107</b>	Schubladenblock 6 Schubladen 1/3 (BxTxH) 100 x 70 x 85 cm	<b>2.818,00</b>
<b>ST6C 107 A</b>	Schubladenblock 6 Schubladen 1/3 mit Aufkantung (BxTxH) 100 x 70 x 85/95 cm	<b>2.898,00</b>
<b>SC2 47</b>	Schubladenmodul 2 Schubladen 1/2 (BxTxH) 40 x 67 x 55 cm	<b>938,00</b>
<b>SC3 47</b>	Schubladenmodul 3 Schubladen 1/3 (BxTxH) 40 x 67 x 55 cm	<b>1.078,00</b>
<b>STR 47</b>	Mülleimer Unterbaumodul (BxTxH) 40 x 67 x 55 cm	<b>998,00</b>
<b>SC1 47</b>	einzelne Schublade (BxTxH) 40 x 67 x 15 cm	<b>438,00</b>
<b>RGP</b>	Rad ohne Bremse Ø 12,5 x 14 cm	<b>98,00</b>
<b>RGFP</b>	Rad mit Bremse Ø 12,5 x 14 cm	<b>118,00</b>

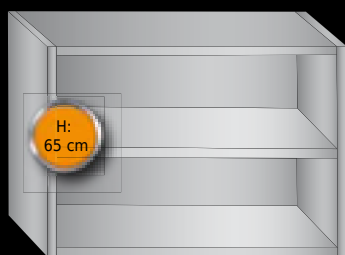
# Edelstahlmöbel STANDARD - stainless steel

## Wandhängeschränke

### AISI 430



Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
SPAA 7	70 x 70 x 65 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.678,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
SPG 06	60 x 40 x 65 cm	0,3 m <sup>3</sup>	<b>558,00</b>
SPG 08	80 x 40 x 65 cm	0,3 m <sup>3</sup>	<b>598,00</b>
SPG 10	100 x 40 x 65 cm	0,4 m <sup>3</sup>	<b>658,00</b>
SPG 12	120 x 40 x 65 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>738,00</b>
SPG 14	140 x 40 x 65 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>818,00</b>
SPG 15	150 x 40 x 65 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>858,00</b>
SPG 16	160 x 40 x 65 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>918,00</b>
SPG 18	180 x 40 x 65 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>998,00</b>
SPG 20	200 x 40 x 65 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.118,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
SPA 06*	60 x 40 x 65 cm	0,3 m <sup>3</sup>	<b>778,00</b>
SPA 08*	80 x 40 x 65 cm	0,3 m <sup>3</sup>	<b>818,00</b>
SPA 10	100 x 40 x 65 cm	0,4 m <sup>3</sup>	<b>898,00</b>
SPA 12	120 x 40 x 65 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>998,00</b>
SPA 14	140 x 40 x 65 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.118,00</b>
SPA 15	150 x 40 x 65 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.178,00</b>
SPA 16	160 x 40 x 65 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.238,00</b>
SPA 18	180 x 40 x 65 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>1.378,00</b>
SPA 20	200 x 40 x 65 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.538,00</b>

\* mit Flügeltüre (with hinged door)

## Vorratsschränke



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
SAN 12 7 18	120 x 70 x 180 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.378,00</b>
SAN 16 7 18	160 x 70 x 180 cm	2,0 m <sup>3</sup>	<b>3.918,00</b>

Dieser geteilte Vorratschrank ist mit je 1 Einlegeboden, sowie Schiebetüren oben und unten ausgestattet.  
This shared storage cabinet has each 1 shelf and sliding doors up and down.

# stainless steel - STANDARD Edelstahlmöbel

## Wandborde

AISI 430



Wandborde werden komplett geliefert. Inklusiv Wandschienen und Einraststützen.  
In the delivery of the shelves are rails and supports included.

### Tiefe 30 cm

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
SM 08 3	80 x 30 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>258,00</b>
SM 10 3	100 x 30 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>278,00</b>
SM 12 3	120 x 30 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>298,00</b>
SM 14 3	140 x 30 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>318,00</b>
SM 15 3	150 x 30 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>338,00</b>
SM 16 3	160 x 30 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>418,00</b>
SM 18 3	180 x 30 x 4 cm	0,2 m <sup>3</sup>	<b>458,00</b>
SM 20 3	200 x 30 x 4 cm	0,2 m <sup>3</sup>	<b>478,00</b>

### Tiefe 40 cm

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
SM 08 4	80 x 40 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>278,00</b>
SM 10 4	100 x 40 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>298,00</b>
SM 12 4	120 x 40 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>338,00</b>
SM 14 4	140 x 40 x 4 cm	0,2 m <sup>3</sup>	<b>358,00</b>
SM 15 4	150 x 40 x 4 cm	0,2 m <sup>3</sup>	<b>378,00</b>
SM 16 4	160 x 40 x 4 cm	0,2 m <sup>3</sup>	<b>458,00</b>
SM 18 4	180 x 40 x 4 cm	0,2 m <sup>3</sup>	<b>478,00</b>
SM 20 4	200 x 40 x 4 cm	0,2 m <sup>3</sup>	<b>518,00</b>

## Aufsatzregale & Wärmebrücken

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Heizung heating		Preis CHF price
SR 124	120 x 35 x 40 cm	Aufsatzregal OHNE Heizung tower shelf - no heating		<b>498,00</b>
SR 144	140 x 35 x 40 cm			<b>618,00</b>
SR 164	160 x 35 x 40 cm			<b>718,00</b>
SR 184	180 x 35 x 40 cm			<b>798,00</b>
SR 204	200 x 35 x 40 cm			<b>838,00</b>
SR 127	120 x 35 x 70 cm	Aufsatzregal OHNE Heizung tower shelf - no heating		<b>858,00</b>
SR 147	140 x 35 x 70 cm			<b>938,00</b>
SR 167	160 x 35 x 70 cm			<b>1.078,00</b>
SR 187	180 x 35 x 70 cm			<b>1.218,00</b>
SR 207	200 x 35 x 70 cm			<b>1.278,00</b>
SRR 124	120 x 35 x 40 cm	Wärmebrücke MIT Heizung tower shelf - with heating		<b>1.238,00</b>
SRR 144	140 x 35 x 40 cm			<b>1.358,00</b>
SRR 164	160 x 35 x 40 cm			<b>1.438,00</b>
SRR 184	180 x 35 x 40 cm			<b>1.618,00</b>
SRR 204	200 x 35 x 40 cm			<b>1.758,00</b>
SRR 127	120 x 35 x 70 cm	Wärmebrücke MIT Heizung tower shelf - with heating		<b>1.758,00</b>
SRR 147	140 x 35 x 70 cm			<b>1.858,00</b>
SRR 167	160 x 35 x 70 cm			<b>1.978,00</b>
SRR 187	180 x 35 x 70 cm			<b>2.238,00</b>
SRR 207	200 x 35 x 70 cm			<b>2.398,00</b>

\* ab 180 cm werden 3 Wandschienen und 3 Stützbugel mitgeliefert (from 180 cm there will be 3 rails and 3 supports in the delivery)

## SLG Spültische (10 cm Aufkantung)

AISI 430



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLG 1V 056	50 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,4 m <sup>3</sup>	<b>1.098,00</b>
SLG 1V 066	60 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.118,00</b>
SLG 1V 076	70 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.138,00</b>
SLG 1V 067	60 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.118,00</b>
SLG 1V 077	70 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>1.138,00</b>
SLG 1V 087	80 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.158,00</b>



großes Becken

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLG 1V 126	120 x 60 x 85 cm	106 x 42 x 35 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.418,00</b>
SLG 1V 166	160 x 60 x 85 cm	136 x 42 x 35 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.738,00</b>
SLG 1V 127	120 x 70 x 85 cm	106 x 50 x 35 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.538,00</b>
SLG 1V 167	160 x 70 x 85 cm	136 x 50 x 35 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.838,00</b>
SLG 1V 187	180 x 70 x 85 cm	166 x 50 x 35 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.998,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLG 1VGS 106	100 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.278,00</b>
SLG 1VGS 126	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.398,00</b>
SLG 1VGS 127	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.458,00</b>
SLG 1VGS 147	140 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.578,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLG 1VGD 106	100 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.278,00</b>
SLG 1VGD 126	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.398,00</b>
SLG 1VGD 127	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.458,00</b>
SLG 1VGD 147	140 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.578,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLG 2V 126	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.738,00</b>
SLG 2V 146	140 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.858,00</b>
SLG 2V 127	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.818,00</b>
SLG 2V 147	140 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.938,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLG 2V 166	160 x 60 x 85 cm	70 x 50 x 35 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.698,00</b>
SLG 2V 206	200 x 60 x 85 cm	86 x 50 x 35 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>4.198,00</b>
SLG 2V 167	160 x 70 x 85 cm	80 x 50 x 35 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.958,00</b>
SLG 2V 207	200 x 70 x 85 cm	86 x 50 x 35 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>4.478,00</b>



große Becken

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLG 2VGS 146	140 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.718,00</b>
SLG 2VGS 166	160 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.858,00</b>
SLG 2VGS 167	160 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>1.938,00</b>
SLG 2VGS 187	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.058,00</b>
SLG 2VGS 197	190 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.158,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLG 2VGD 146	140 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.718,00</b>
SLG 2VGD 166	160 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.858,00</b>
SLG 2VGD 167	160 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>1.938,00</b>
SLG 2VGD 187	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.058,00</b>
SLG 2VGD 197	190 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.158,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLG 2V2G 186	180 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.218,00</b>
SLG 2V2G 206	200 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.298,00</b>
SLG 2V2G 187	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.298,00</b>
SLG 2V2G 207	200 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>2.378,00</b>



## SLA Spülchränke (10 cm Aufkantung)

AISI 430



mit Flügeltüre

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLA 1V 066	60 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.498,00</b>
SLA 1V 086	80 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>1.698,00</b>
SLA 1V 067	60 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 30 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.538,00</b>
SLA 1V 077	70 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>1.618,00</b>
SLA 1V 087	80 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.698,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLA 1V 126	120 x 60 x 85 cm	106 x 50 x 35 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.898,00</b>
SLA 1V 166	160 x 60 x 85 cm	136 x 50 x 35 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.118,00</b>
SLA 1V 127	120 x 70 x 85 cm	106 x 50 x 35 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.078,00</b>
SLA 1V 167	160 x 70 x 85 cm	136 x 50 x 35 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.278,00</b>
SLA 1V 187	180 x 70 x 85 cm	166 x 50 x 35 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>3.558,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLA 1VGS 106	100 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.838,00</b>
SLA 1VGS 126	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.938,00</b>
SLA 1VGS 127	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.018,00</b>
SLA 1VGS 147	140 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.158,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLA 1VGD 106	100 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.838,00</b>
SLA 1VGD 126	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.938,00</b>
SLA 1VGD 127	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.018,00</b>
SLA 1VGD 147	140 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.158,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLA 2V 126	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.278,00</b>
SLA 2V 146	140 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.418,00</b>
SLA 2V 127	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.378,00</b>
SLA 2V 147	140 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.518,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLA 2V 166	160 x 60 x 85 cm	70 x 50 x 35 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>4.278,00</b>
SLA 2V 206	200 x 60 x 85 cm	86 x 50 x 35 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>4.798,00</b>
SLA 2V 167	160 x 70 x 85 cm	80 x 50 x 35 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.518,00</b>
SLA 2V 207	200 x 70 x 85 cm	86 x 50 x 35 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>5.078,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLA 2VGS 146	140 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.378,00</b>
SLA 2VGS 166	160 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.638,00</b>
SLA 2VGS 167	160 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.598,00</b>
SLA 2VGS 187	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.698,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLA 2VGD 146	140 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.378,00</b>
SLA 2VGD 166	160 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.638,00</b>
SLA 2VGD 167	160 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.598,00</b>
SLA 2VGD 187	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.698,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLA 2V2G 186	180 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.798,00</b>
SLA 2V2G 206	200 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.878,00</b>
SLA 2V2G 187	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.858,00</b>
SLA 2V2G 207	200 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>3.138,00</b>





## AISI 430

### Spülcenter (10 cm Aufkantung)



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLG LD 126	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.398,00</b>
SLG LD 146	140 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.498,00</b>
SLG LD 127	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.438,00</b>
SLG LD 147	140 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.518,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLG LS 126	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.398,00</b>
SLG LS 146	140 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.498,00</b>
SLG LS 127	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.438,00</b>
SLG LS 147	140 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.518,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLG LD 166	160 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.838,00</b>
SLG LD 186	180 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>1.978,00</b>
SLG LD 206	200 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.118,00</b>
SLG LD 167	160 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.858,00</b>
SLG LD 187	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.018,00</b>
SLG LD 207	200 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.158,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLG LS 166	160 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.838,00</b>
SLG LS 186	180 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>1.978,00</b>
SLG LS 206	200 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.118,00</b>
SLG LS 167	160 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.858,00</b>
SLG LS 187	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.018,00</b>
SLG LS 207	200 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.158,00</b>

## AISI 430

## Spülschrankcenter (10 cm Aufkantung)

Modelle models		Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLA LD 126	1 Türe	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.778,00</b>
SLA LD 146	2 Türen	140 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.878,00</b>
SLA LD 127	1 Türe	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.878,00</b>
SLA LD 147	2 Türen	140 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.958,00</b>



mit Flügeltüre

Modelle models		Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLA LS 126	1 Türe	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.778,00</b>
SLA LS 146	2 Türen	140 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.878,00</b>
SLA LS 127	1 Türe	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.878,00</b>
SLA LS 147	2 Türen	140 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.958,00</b>



mit Flügeltüre

Modelle models		Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLA LD 166		160 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.358,00</b>
SLA LD 186		180 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.498,00</b>
SLA LD 206		200 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.638,00</b>
SLA LD 167		160 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.458,00</b>
SLA LD 187		180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.598,00</b>
SLA LD 207		200 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.738,00</b>



Modelle models		Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
SLA LS 166		160 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.358,00</b>
SLA LS 186		180 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.498,00</b>
SLA LS 206		200 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.638,00</b>
SLA LS 167		160 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.458,00</b>
SLA LS 187		180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.598,00</b>
SLA LS 207		200 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.738,00</b>



## Arbeitstische



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TG F 046	40 x 60 x 85 cm	0,4 m <sup>3</sup>	<b>658,00</b>
TG F 056	50 x 60 x 85 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>698,00</b>
TG F 066	60 x 60 x 85 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>738,00</b>
TG F 076	70 x 60 x 85 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>778,00</b>
TG F 086	80 x 60 x 85 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>818,00</b>
TG F 096	90 x 60 x 85 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>858,00</b>
TG F 106	100 x 60 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>878,00</b>
TG F 116	110 x 60 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>938,00</b>
TG F 126	120 x 60 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>998,00</b>
TG F 136	130 x 60 x 85 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.058,00</b>
TG F 146	140 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>1.118,00</b>
TG F 156	150 x 60 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.178,00</b>
TG F 166	160 x 60 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.238,00</b>
TG F 176	170 x 60 x 85 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>1.298,00</b>
TG F 186	180 x 60 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>1.358,00</b>
TG F 196	190 x 60 x 85 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>1.418,00</b>
TG F 206	200 x 60 x 85 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>1.478,00</b>

## Arbeitsschränke



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAG 2C 106	100 x 60 x 85 cm	2 * 0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.578,00</b>
TAG 2C 126	120 x 60 x 85 cm	2 * 0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.718,00</b>
TAG 3C 146	140 x 60 x 85 cm	3 * 1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.258,00</b>
TAG 3C 166	160 x 60 x 85 cm	3 * 1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.398,00</b>
TAG 4C 186	180 x 60 x 85 cm	4 * 1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.918,00</b>
TAG 4C 206	200 x 60 x 85 cm	4 * 1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.058,00</b>

\* Schubladen / drawers



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAS 106	100 x 60 x 85 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.858,00</b>
TAS 116	110 x 60 x 85 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.938,00</b>
TAS 126	120 x 60 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.038,00</b>
TAS 136	130 x 60 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.118,00</b>
TAS 146	140 x 60 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.218,00</b>
TAS 156	150 x 60 x 85 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.298,00</b>
TAS 166	160 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.398,00</b>
TAS 176	170 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.498,00</b>
TAS 186	180 x 60 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.578,00</b>
TAS 196	190 x 60 x 85 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.678,00</b>
TAS 206	200 x 60 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.758,00</b>

# 60 AISI 304 stainless steel - TOP Edelmöbel

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TG F 046A	40 x 60 x 85/95 cm	0,4 m <sup>3</sup>	<b>718,00</b>
TG F 056A	50 x 60 x 85/95 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>758,00</b>
TG F 066A	60 x 60 x 85/95 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>798,00</b>
TG F 076A	70 x 60 x 85/95 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>838,00</b>
TG F 086A	80 x 60 x 85/95 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>898,00</b>
TG F 096A	90 x 60 x 85/95 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>938,00</b>
TG F 106A	100 x 60 x 85/95 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>978,00</b>
TG F 116A	110 x 60 x 85/95 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>1.038,00</b>
TG F 126A	120 x 60 x 85/95 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.098,00</b>
TG F 136A	130 x 60 x 85/95 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.178,00</b>
TG F 146A	140 x 60 x 85/95 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>1.238,00</b>
TG F 156A	150 x 60 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.298,00</b>
TG F 166A	160 x 60 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.378,00</b>
TG F 176A	170 x 60 x 85/95 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>1.438,00</b>
TG F 186A	180 x 60 x 85/95 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>1.498,00</b>
TG F 196A	190 x 60 x 85/95 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>1.578,00</b>
TG F 206A	200 x 60 x 85/95 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>1.638,00</b>



mit 10 cm Aufkantung  
with 10 cm upstand

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAG 2C 106A	100 x 60 x 85/95 cm	2 * 0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.678,00</b>
TAG 2C 126A	120 x 60 x 85/95 cm	2 * 0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.818,00</b>
TAG 3C 146A	140 x 60 x 85/95 cm	3 * 1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.378,00</b>
TAG 3C 166A	160 x 60 x 85/95 cm	3 * 1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.538,00</b>
TAG 4C 186A	180 x 60 x 85/95 cm	4 * 1,3 m <sup>3</sup>	<b>4.078,00</b>
TAG 4C 206A	200 x 60 x 85/95 cm	4 * 1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.218,00</b>

\* Schubladen / drawers



mit 10 cm Aufkantung  
with 10 cm upstand

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAS 106A	100 x 60 x 85/95 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.938,00</b>
TAS 116A	110 x 60 x 85/95 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.038,00</b>
TAS 126A	120 x 60 x 85/95 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.138,00</b>
TAS 136A	130 x 60 x 85/95 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.238,00</b>
TAS 146A	140 x 60 x 85/95 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.338,00</b>
TAS 156A	150 x 60 x 85/95 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.438,00</b>
TAS 166A	160 x 60 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.538,00</b>
TAS 176A	170 x 60 x 85/95 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.638,00</b>
TAS 186A	180 x 60 x 85/95 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.718,00</b>
TAS 196A	190 x 60 x 85/95 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.838,00</b>
TAS 206A	200 x 60 x 85/95 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.938,00</b>



mit 10 cm Aufkantung  
with 10 cm upstand

## Arbeitschränke



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAS 2C 106	100 x 60 x 85 cm	2 * 0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.778,00</b>
TAS 2C 126	120 x 60 x 85 cm	2 * 0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.958,00</b>
TAS 3C 146	140 x 60 x 85 cm	3 * 1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.538,00</b>
TAS 3C 166	160 x 60 x 85 cm	3 * 1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.718,00</b>
TAS 4C 186	180 x 60 x 85 cm	4 * 1,3 m <sup>3</sup>	<b>4.278,00</b>
TAS 4C 206	200 x 60 x 85 cm	4 * 1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.458,00</b>

\* Schubladen / drawers



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAS 3CD 146	140 x 60 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.518,00</b>
TAS 3CD 156	150 x 60 x 85 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.618,00</b>
TAS 3CD 166	160 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.698,00</b>
TAS 3CD 176	170 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.798,00</b>
TAS 3CD 186	180 x 60 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.878,00</b>
TAS 3CD 196	190 x 60 x 85 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.958,00</b>
TAS 3CD 206	200 x 60 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.058,00</b>
TAS 3CD 216	210 x 60 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.138,00</b>
TAS 3CD 226	220 x 60 x 85 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.218,00</b>
TAS 3CD 236	230 x 60 x 85 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.318,00</b>
TAS 3CD 246	240 x 60 x 85 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.418,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAS 3CS 146	140 x 60 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.518,00</b>
TAS 3CS 156	150 x 60 x 85 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.618,00</b>
TAS 3CS 166	160 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.698,00</b>
TAS 3CS 176	170 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.798,00</b>
TAS 3CS 186	180 x 60 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.878,00</b>
TAS 3CS 196	190 x 60 x 85 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.958,00</b>
TAS 3CS 206	200 x 60 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.058,00</b>
TAS 3CS 216	210 x 60 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.138,00</b>
TAS 3CS 226	220 x 60 x 85 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.218,00</b>
TAS 3CS 236	230 x 60 x 85 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.318,00</b>
TAS 3CS 246	240 x 60 x 85 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.418,00</b>

# 60 AISI 304 stainless steel - TOP Edelmöbel

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume		Preis CHF price
TAS 2C 106A	100 x 60 x 85/95 cm	2 *	0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.878,00</b>
TAS 2C 126A	120 x 60 x 85/95 cm	2 *	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.058,00</b>
TAS 3C 146A	140 x 60 x 85/95 cm	3 *	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.658,00</b>
TAS 3C 166A	160 x 60 x 85/95 cm	3 *	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.858,00</b>
TAS 4C 186A	180 x 60 x 85/95 cm	4 *	1,4 m <sup>3</sup>	<b>4.438,00</b>
TAS 4C 206A	200 x 60 x 85/95 cm	4 *	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.638,00</b>

\* Schubladen / drawers



mit 10 cm Aufkantung  
with 10 cm upstand

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume		Preis CHF price
TAS 3CD 146A	140 x 60 x 85/95 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.658,00</b>	
TAS 3CD 156A	150 x 60 x 85/95 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.818,00</b>	
TAS 3CD 166A	160 x 60 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.838,00</b>	
TAS 3CD 176A	170 x 60 x 85/95 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.938,00</b>	
TAS 3CD 186A	180 x 60 x 85/95 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>4.038,00</b>	
TAS 3CD 196A	190 x 60 x 85/95 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.118,00</b>	
TAS 3CD 206A	200 x 60 x 85/95 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.218,00</b>	
TAS 3CD 216A	210 x 60 x 85/95 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.318,00</b>	
TAS 3CD 226A	220 x 60 x 85/95 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>4.418,00</b>	
TAS 3CD 236A	230 x 60 x 85/95 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>4.518,00</b>	
TAS 3CD 246A	240 x 60 x 85/95 cm	1,9 m <sup>3</sup>	<b>4.618,00</b>	



mit 10 cm Aufkantung  
with 10 cm upstand

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume		Preis CHF price
TAS 3CS 146A	140 x 60 x 85/95 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.658,00</b>	
TAS 3CS 156A	150 x 60 x 85/95 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.818,00</b>	
TAS 3CS 166A	160 x 60 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.838,00</b>	
TAS 3CS 176A	170 x 60 x 85/95 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.938,00</b>	
TAS 3CS 186A	180 x 60 x 85/95 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>4.038,00</b>	
TAS 3CS 196A	190 x 60 x 85/95 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.118,00</b>	
TAS 3CS 206A	200 x 60 x 85/95 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.218,00</b>	
TAS 3CS 216A	210 x 60 x 85/95 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.318,00</b>	
TAS 3CS 226A	220 x 60 x 85/95 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>4.418,00</b>	
TAS 3CS 236A	230 x 60 x 85/95 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>4.518,00</b>	
TAS 3CS 246A	240 x 60 x 85/95 cm	1,9 m <sup>3</sup>	<b>4.618,00</b>	



mit 10 cm Aufkantung  
with 10 cm upstand

## Wärmeschränke



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAC 106	100 x 60 x 85 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.938,00</b>
TAC 116	110 x 60 x 85 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>3.058,00</b>
TAC 126	120 x 60 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>3.178,00</b>
TAC 136	130 x 60 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.298,00</b>
TAC 146	140 x 60 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.438,00</b>
TAC 156	150 x 60 x 85 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.538,00</b>
TAC 166	160 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.658,00</b>
TAC 176	170 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>4.298,00</b>
TAC 186	180 x 60 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>4.418,00</b>
TAC 196	190 x 60 x 85 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>4.538,00</b>
TAC 206	200 x 60 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.658,00</b>



mit 10 cm Aufkantung  
with 10 cm upstand

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAC 106A	100 x 60 x 85/95 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>3.038,00</b>
TAC 116A	110 x 60 x 85/95 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>3.178,00</b>
TAC 126A	120 x 60 x 85/95 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.298,00</b>
TAC 136A	130 x 60 x 85/95 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.438,00</b>
TAC 146A	140 x 60 x 85/95 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.558,00</b>
TAC 156A	150 x 60 x 85/95 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.678,00</b>
TAC 166A	160 x 60 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.818,00</b>
TAC 176A	170 x 60 x 85/95 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>4.478,00</b>
TAC 186A	180 x 60 x 85/95 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>4.598,00</b>
TAC 196A	190 x 60 x 85/95 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.718,00</b>
TAC 206A	200 x 60 x 85/95 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.858,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TACP 106	100 x 60 x 85 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>3.178,00</b>
TACP 116	110 x 60 x 85 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>3.298,00</b>
TACP 126	120 x 60 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>3.438,00</b>
TACP 136	130 x 60 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.578,00</b>
TACP 146	140 x 60 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.698,00</b>
TACP 156	150 x 60 x 85 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.838,00</b>
TACP 166	160 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.978,00</b>
TACP 176	170 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>4.618,00</b>
TACP 186	180 x 60 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>4.758,00</b>
TACP 196	190 x 60 x 85 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>4.898,00</b>
TACP 206	200 x 60 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>5.018,00</b>

# 60 AISI 304 stainless steel - TOP Edelmetallmöbel

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAP 106	100 x 60 x 85 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.058,00</b>
TAP 116	110 x 60 x 85 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.158,00</b>
TAP 126	120 x 60 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.258,00</b>
TAP 136	130 x 60 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.358,00</b>
TAP 146	140 x 60 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.458,00</b>
TAP 156	150 x 60 x 85 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.558,00</b>
TAP 166	160 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.658,00</b>
TAP 176	170 x 60 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.758,00</b>
TAP 186	180 x 60 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.858,00</b>
TAP 196	190 x 60 x 85 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.978,00</b>
TAP 206	200 x 60 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.058,00</b>



## Eckarbeitsschränke

Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAA PB 106	(100x100) x 60 x 85 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.458,00</b>



Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAA PB 106A	(100x100) x 60 x 85/95 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.558,00</b>



## Zubehör Edelmetallmöbel 60 Tiefe

Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Bezeichnung description	Preis CHF price
PRC 60	80 x 60 x 4 cm	Kippbord mit Scharnieren	<b>1.038,00</b>



Modelle models	Maße (Ø x B) dimensions	Bezeichnung description	Preis CHF price
RGP	Ø 12,5 x 14 cm	Rad ohne Bremse	<b>98,00</b>
RGFP	Ø 12,5 x 14 cm	Rad mit Bremse	<b>118,00</b>





## Schubladenblöcke



Modelle models	TA 2C 056	TA 3C 056	TA 4C 056	TA 2C1 056	TA 1CB 056
<b>Maße (BxTxH)</b> dimensions	50 x 60 x 85 cm	50 x 60 x 85 cm	50 x 60 x 85 cm	50 x 60 x 85 cm	50 x 60 x 85 cm
<b>Schubladen</b> drawers	2 Schubladen 1/2	3 Schubladen 1/3	4 Schubladen 1/4	2 Schubladen 1/4 1 Schublade 1/2	1 Schublade+ 1 Flaschenschub
<b>Aufkantung</b> upstand	-	-	-	-	-
<b>Volumen</b> volume	0,3 m <sup>3</sup>	0,3 m <sup>3</sup>	0,3 m <sup>3</sup>	0,3 m <sup>3</sup>	0,3 m <sup>3</sup>
<b>Preis</b> price CHF	<b>1.658,00</b>	<b>1.878,00</b>	<b>2.078,00</b>	<b>1.918,00</b>	<b>1.678,00</b>

mit 10 cm Aufkantung  
with 10 cm upstand



Modelle models	TA 2C 056A	TA 3C 056A	TA 4C 056A	TA 2C1 056A	TA 1CB 056A
<b>Maße (BxTxH)</b> dimensions cm	50 x 60 x 85/95	50 x 60 x 85/95	50 x 60 x 85/95	50 x 60 x 85/95	50 x 60 x 85/95
<b>Schubladen</b> drawers	2 Schubladen 1/2	3 Schubladen 1/3	4 Schubladen 1/4	2 Schubladen 1/4 1 Schublade 1/2	1 Schublade+ 1 Flaschenschub
<b>Aufkantung</b> upstand	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Volumen</b> volume	0,3 m <sup>3</sup>	0,3 m <sup>3</sup>	0,3 m <sup>3</sup>	0,3 m <sup>3</sup>	0,3 m <sup>3</sup>
<b>Preis</b> price CHF	<b>1.718,00</b>	<b>1.938,00</b>	<b>2.138,00</b>	<b>1.978,00</b>	<b>1.738,00</b>

## Schubladenelemente

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bezeichnung description	Preis CHF price
C1 4615	40 x 57 x 15 cm	einzelne Schublade	<b>438,00</b>
C1 4620	40 x 57 x 20 cm	einzelne Schublade	<b>478,00</b>
C1 6615	60 x 57 x 15 cm	einzelne Schublade	<b>518,00</b>
C1 6620	60 x 57 x 20 cm	einzelne Schublade	<b>558,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bezeichnung description	Preis CHF price
C1 MC 4620	40 x 57 x 20 cm	Kaffeersatz-Schublade	<b>538,00</b>
C1 MC 6620	60 x 57 x 20 cm	Kaffeersatz-Schublade	<b>578,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bezeichnung description	Preis CHF price
C2 46	40 x 57 x 55 cm	Schubladenelement 0,2 m <sup>3</sup>	<b>1.098,00</b>
C2 66	60 x 57 x 55 cm	Schubladenelement 0,3 m <sup>3</sup>	<b>1.298,00</b>
C2 76	72 x 57 x 55 cm	Schubladenelement 0,4 m <sup>3</sup>	<b>1.518,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bezeichnung description	Preis CHF price
C3 46	40 x 57 x 55 cm	Schubladenelement 0,2 m <sup>3</sup>	<b>1.278,00</b>
C3 66	60 x 57 x 55 cm	Schubladenelement 0,3 m <sup>3</sup>	<b>1.458,00</b>
C3 76	72 x 57 x 55 cm	Schubladenelement 0,4 m <sup>3</sup>	<b>1.698,00</b>



## LGR Spültische (10 cm Aufkantung)



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGR 1V 056	50 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,4 m <sup>3</sup>	<b>1.278,00</b>
LGR 1V 066	60 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.338,00</b>
LGR 1V 076	70 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.438,00</b>
LGR 1V 086	80 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>1.498,00</b>
LGR 1V 106	100 x 60 x 85 cm	86 x 42 x 35 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.498,00</b>
LGR 1V 126	120 x 60 x 85 cm	106 x 42 x 35 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.658,00</b>
LGR 1V 146	140 x 60 x 85 cm	116 x 42 x 35 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.818,00</b>
LGR 1V 166	160 x 60 x 85 cm	136 x 42 x 35 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.998,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGR 1VGS 106	100 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.638,00</b>
LGR 1VGS 116	110 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>1.698,00</b>
LGR 1VGS 126	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.758,00</b>
LGR 1VGS 136	130 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.858,00</b>
LGR 1VGS 146	140 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.918,00</b>
LGR 1VGS 156	150 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>1.998,00</b>
LGR 1VGS 166	160 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.058,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGR 1VGD 106	100 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.638,00</b>
LGR 1VGD 116	110 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>1.698,00</b>
LGR 1VGD 126	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.758,00</b>
LGR 1VGD 136	130 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.858,00</b>
LGR 1VGD 146	140 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.918,00</b>
LGR 1VGD 156	150 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>1.998,00</b>
LGR 1VGD 166	160 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.058,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGR 2V 106	100 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.018,00</b>
LGR 2V 116	110 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.098,00</b>
LGR 2V 126	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.178,00</b>
LGR 2V 136	130 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.258,00</b>
LGR 2V 146	140 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.338,00</b>
LGR 2V 166	160 x 60 x 85 cm	70 x 42 x 35 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.898,00</b>
LGR 2V 186	180 x 60 x 85 cm	80 x 42 x 35 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.958,00</b>
LGR 2V 206	200 x 60 x 85 cm	86 x 42 x 35 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>4.118,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGR 2VGS 146	140 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.258,00</b>
LGR 2VGS 156	150 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.298,00</b>
LGR 2VGS 166	160 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.398,00</b>
LGR 2VGS 176	170 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.498,00</b>
LGR 2VGS 186	180 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.578,00</b>
LGR 2VGS 196	190 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.678,00</b>
LGR 2VGS 206	200 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.778,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGR 2VGD 146	140 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.258,00</b>
LGR 2VGD 156	150 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.298,00</b>
LGR 2VGD 166	160 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.398,00</b>
LGR 2VGD 176	170 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.498,00</b>
LGR 2VGD 186	180 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.578,00</b>
LGR 2VGD 196	190 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.678,00</b>
LGR 2VGD 206	200 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.778,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGR 2V2G 186	180 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.538,00</b>
LGR 2V2G 206	200 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.658,00</b>
LGR 2V2G 226	220 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>3.098,00</b>
LGR 2V2G 246	240 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>3.238,00</b>



## LA Spülchränke (10 cm Aufkantung)



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LA 1V 056 *	50 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,4 m <sup>3</sup>	<b>1.718,00</b>
LA 1V 066 *	60 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.818,00</b>
LA 1V 076 *	70 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.918,00</b>
LA 1V 086 *	80 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>2.038,00</b>
LA 1V 106	100 x 60 x 85 cm	86 x 42 x 35 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.998,00</b>
LA 1V 126	120 x 60 x 85 cm	106 x 42 x 35 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.198,00</b>
LA 1V 146	140 x 60 x 85 cm	116 x 42 x 35 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.398,00</b>
LA 1V 166	160 x 60 x 85 cm	136 x 42 x 35 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.618,00</b>

\* mit Flügeltüre (with hinged door)



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LA 1VGS 106	100 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.218,00</b>
LA 1VGS 116	110 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.298,00</b>
LA 1VGS 126	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.358,00</b>
LA 1VGS 136	130 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.458,00</b>
LA 1VGS 146	140 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.538,00</b>
LA 1VGS 156	150 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.658,00</b>
LA 1VGS 166	160 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.798,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LA 1VGD 106	100 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.218,00</b>
LA 1VGD 116	110 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.298,00</b>
LA 1VGD 126	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.358,00</b>
LA 1VGD 136	130 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.458,00</b>
LA 1VGD 146	140 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.538,00</b>
LA 1VGD 156	150 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.658,00</b>
LA 1VGD 166	160 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.798,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LA 2V 106	100 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.618,00</b>
LA 2V 116	110 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.698,00</b>
LA 2V 126	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.778,00</b>
LA 2V 136	130 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.898,00</b>
LA 2V 146	140 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.038,00</b>
LA 2V 166	160 x 60 x 85 cm	70 x 42 x 35 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>4.538,00</b>
LA 2V 186	180 x 60 x 85 cm	80 x 42 x 35 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>4.738,00</b>
LA 2V 206	200 x 60 x 85 cm	86 x 42 x 35 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>4.998,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LA 2VGS 146	140 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.858,00</b>
LA 2VGS 156	150 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.998,00</b>
LA 2VGS 166	160 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.138,00</b>
LA 2VGS 176	170 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.218,00</b>
LA 2VGS 186	180 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.318,00</b>
LA 2VGS 196	190 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.458,00</b>
LA 2VGS 206	200 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>3.538,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LA 2VGD 146	140 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.858,00</b>
LA 2VGD 156	150 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.998,00</b>
LA 2VGD 166	160 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.138,00</b>
LA 2VGD 176	170 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.218,00</b>
LA 2VGD 186	180 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.318,00</b>
LA 2VGD 196	190 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.458,00</b>
LA 2VGD 206	200 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>3.538,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LA 2V2G 186	180 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.318,00</b>
LA 2V2G 206	200 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>3.398,00</b>
LA 2V2G 226	220 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>3.798,00</b>
LA 2V2G 246	240 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>4.158,00</b>



## Spülcenter & Spülschrankcenter (10 cm Aufkantung)



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGRL 1V 126D	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.698,00</b>
LGRL 1V 146D	140 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.798,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LFBL 1V 126D	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.958,00</b>
LFSL 1V 146D	140 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.158,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
1 TÜRE LABL 1V 126D	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.178,00</b>
2 TÜREN LASL 1V 146D	140 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.378,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGRL 1V 126S	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.698,00</b>
LGRL 1V 146S	140 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.798,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LFBL 1V 126S	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.958,00</b>
LFSL 1V 146S	140 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.158,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
1 TÜRE LABL 1V 126S	120 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.178,00</b>
2 TÜREN LASL 1V 146S	140 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.378,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGRL 2V 166D	160 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	2.238,00
LGRL 2V 186D	180 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,4 m <sup>3</sup>	2.378,00
LGRL 2V 206D	200 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,6 m <sup>3</sup>	2.518,00



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LFSL 2V 166D	160 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	2.678,00
LFSL 2V 186D	180 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,4 m <sup>3</sup>	2.838,00
LFSL 2V 206D	200 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,6 m <sup>3</sup>	2.998,00



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LASL 2V 166D	160 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	2.978,00
LASL 2V 186D	180 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,4 m <sup>3</sup>	3.158,00
LASL 2V 206D	200 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,6 m <sup>3</sup>	3.318,00



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGRL 2V 166S	160 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	2.238,00
LGRL 2V 186S	180 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,4 m <sup>3</sup>	2.378,00
LGRL 2V 206S	200 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,6 m <sup>3</sup>	2.518,00



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LFSL 2V 166S	160 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	2.678,00
LFSL 2V 186S	180 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,4 m <sup>3</sup>	2.838,00
LFSL 2V 206S	200 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,6 m <sup>3</sup>	2.998,00



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LASL 2V 166S	160 x 60 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	2.978,00
LASL 2V 186S	180 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,4 m <sup>3</sup>	3.158,00
LASL 2V 206S	200 x 60 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,6 m <sup>3</sup>	3.318,00





## Arbeitstische



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TG F 047	40 x 70 x 85 cm	0,4 m <sup>3</sup>	<b>678,00</b>
TG F 057	50 x 70 x 85 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>718,00</b>
TG F 067	60 x 70 x 85 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>758,00</b>
TG F 077	70 x 70 x 85 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>798,00</b>
TG F 087	80 x 70 x 85 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>838,00</b>
TG F 097	90 x 70 x 85 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>878,00</b>
TG F 107	100 x 70 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>918,00</b>
TG F 117	110 x 70 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>978,00</b>
TG F 127	120 x 70 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.038,00</b>
TG F 137	130 x 70 x 85 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.098,00</b>
TG F 147	140 x 70 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>1.158,00</b>
TG F 157	150 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.218,00</b>
TG F 167	160 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.278,00</b>
TG F 177	170 x 70 x 85 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>1.338,00</b>
TG F 187	180 x 70 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>1.398,00</b>
TG F 197	190 x 70 x 85 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>1.458,00</b>
TG F 207	200 x 70 x 85 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>1.518,00</b>

## Arbeitsschränke



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAG 2C 107	100 x 70 x 85 cm	2 * 0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.678,00</b>
TAG 2C 127	120 x 70 x 85 cm	2 * 1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.798,00</b>
TAG 3C 147	140 x 70 x 85 cm	3 * 1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.378,00</b>
TAG 3C 167	160 x 70 x 85 cm	3 * 1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.518,00</b>
TAG 4C 187	180 x 70 x 85 cm	4 * 1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.038,00</b>
TAG 4C 207	200 x 70 x 85 cm	4 * 1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.198,00</b>

\* Schubladen / drawers



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAS 107	100 x 70 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>1.918,00</b>
TAS 117	110 x 70 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.018,00</b>
TAS 127	120 x 70 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.118,00</b>
TAS 137	130 x 70 x 85 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.198,00</b>
TAS 147	140 x 70 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.298,00</b>
TAS 157	150 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.378,00</b>
TAS 167	160 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.478,00</b>
TAS 177	170 x 70 x 85 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.578,00</b>
TAS 187	180 x 70 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.658,00</b>
TAS 197	190 x 70 x 85 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.758,00</b>
TAS 207	200 x 70 x 85 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.858,00</b>

# 70 AISI 304 stainless steel - TOP Edelstahlmöbel

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TG F 047A	40 x 70 x 85/95 cm	0,4 m <sup>3</sup>	<b>738,00</b>
TG F 057A	50 x 70 x 85/95 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>778,00</b>
TG F 067A	60 x 70 x 85/95 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>818,00</b>
TG F 077A	70 x 70 x 85/95 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>878,00</b>
TG F 087A	80 x 70 x 85/95 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>918,00</b>
TG F 097A	90 x 70 x 85/95 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>958,00</b>
TG F 107A	100 x 70 x 85/95 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>998,00</b>
TG F 117A	110 x 70 x 85/95 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>1.078,00</b>
TG F 127A	120 x 70 x 85/95 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.138,00</b>
TG F 137A	130 x 70 x 85/95 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.218,00</b>
TG F 147A	140 x 70 x 85/95 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>1.278,00</b>
TG F 157A	150 x 70 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.338,00</b>
TG F 167A	160 x 70 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.418,00</b>
TG F 177A	170 x 70 x 85/95 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>1.478,00</b>
TG F 187A	180 x 70 x 85/95 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>1.558,00</b>
TG F 197A	190 x 70 x 85/95 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>1.618,00</b>
TG F 207A	200 x 70 x 85/95 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>1.698,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAG 2C 107A	100 x 70 x 85/95 cm	2 * 1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.758,00</b>
TAG 2C 127A	120 x 70 x 85/95 cm	2 * 1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.918,00</b>
TAG 3C 147A	140 x 70 x 85/95 cm	3 * 1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.498,00</b>
TAG 3C 167A	160 x 70 x 85/95 cm	3 * 1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.658,00</b>
TAG 4C 187A	180 x 70 x 85/95 cm	4 * 1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.198,00</b>
TAG 4C 207A	200 x 70 x 85/95 cm	4 * 1,8 m <sup>3</sup>	<b>4.358,00</b>

\* Schubladen / drawers



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAS 107A	100 x 70 x 85/95 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.018,00</b>
TAS 117A	110 x 70 x 85/95 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.098,00</b>
TAS 127A	120 x 70 x 85/95 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.218,00</b>
TAS 137A	130 x 70 x 85/95 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.318,00</b>
TAS 147A	140 x 70 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.418,00</b>
TAS 157A	150 x 70 x 85/95 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.518,00</b>
TAS 167A	160 x 70 x 85/95 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.618,00</b>
TAS 177A	170 x 70 x 85/95 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.718,00</b>
TAS 187A	180 x 70 x 85/95 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.818,00</b>
TAS 197A	190 x 70 x 85/95 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.918,00</b>
TAS 207A	200 x 70 x 85/95 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>3.018,00</b>



## Arbeitschränke



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAS 2C 107	100 x 70 x 85 cm	2 * 0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.878,00</b>
TAS 2C 127	120 x 70 x 85 cm	2 * 1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.058,00</b>
TAS 3C 147	140 x 70 x 85 cm	3 * 1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.678,00</b>
TAS 3C 167	160 x 70 x 85 cm	3 * 1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.858,00</b>
TAS 4C 187	180 x 70 x 85 cm	4 * 1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.438,00</b>
TAS 4C 207	200 x 70 x 85 cm	4 * 1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.618,00</b>

\* Schubladen / drawers



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAS 3CD 147	140 x 70 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.658,00</b>
TAS 3CD 157	150 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.738,00</b>
TAS 3CD 167	160 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.818,00</b>
TAS 3CD 177	170 x 70 x 85 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.918,00</b>
TAS 3CD 187	180 x 70 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.018,00</b>
TAS 3CD 197	190 x 70 x 85 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.098,00</b>
TAS 3CD 207	200 x 70 x 85 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.198,00</b>
TAS 3CD 217	210 x 70 x 85 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>4.278,00</b>
TAS 3CD 227	220 x 70 x 85 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>4.378,00</b>
TAS 3CD 237	230 x 70 x 85 cm	1,9 m <sup>3</sup>	<b>4.458,00</b>
TAS 3CD 247	240 x 70 x 85 cm	2,0 m <sup>3</sup>	<b>4.558,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAS 3CS 147	140 x 70 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.658,00</b>
TAS 3CS 157	150 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.738,00</b>
TAS 3CS 167	160 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.818,00</b>
TAS 3CS 177	170 x 70 x 85 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.918,00</b>
TAS 3CS 187	180 x 70 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.018,00</b>
TAS 3CS 197	190 x 70 x 85 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.098,00</b>
TAS 3CS 207	200 x 70 x 85 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.198,00</b>
TAS 3CS 217	210 x 70 x 85 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>4.278,00</b>
TAS 3CS 227	220 x 70 x 85 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>4.378,00</b>
TAS 3CS 237	230 x 70 x 85 cm	1,9 m <sup>3</sup>	<b>4.458,00</b>
TAS 3CS 247	240 x 70 x 85 cm	2,0 m <sup>3</sup>	<b>4.558,00</b>

# 70 AISI 304 stainless steel - TOP Edelmöbel

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAS 2C 107A	100 x 70 x 85/95 cm	2 * 0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.958,00</b>
TAS 2C 127A	120 x 70 x 85/95 cm	2 * 1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.158,00</b>
TAS 3C 147A	140 x 70 x 85/95 cm	3 * 1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.798,00</b>
TAS 3C 167A	160 x 70 x 85/95 cm	3 * 1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.998,00</b>
TAS 4C 187A	180 x 70 x 85/95 cm	4 * 1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.578,00</b>
TAS 4C 207A	200 x 70 x 85/95 cm	4 * 1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.798,00</b>

\* Schubladen / drawers



mit 10 cm Aufkantung  
with 10 cm upstand

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAS 3CD 147A	140 x 70 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.778,00</b>
TAS 3CD 157A	150 x 70 x 85/95 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.858,00</b>
TAS 3CD 167A	160 x 70 x 85/95 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.958,00</b>
TAS 3CD 177A	170 x 70 x 85/95 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.078,00</b>
TAS 3CD 187A	180 x 70 x 85/95 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.178,00</b>
TAS 3CD 197A	190 x 70 x 85/95 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.258,00</b>
TAS 3CD 207A	200 x 70 x 85/95 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>4.358,00</b>
TAS 3CD 217A	210 x 70 x 85/95 cm	1,9 m <sup>3</sup>	<b>4.458,00</b>
TAS 3CD 227A	220 x 70 x 85/95 cm	2,0 m <sup>3</sup>	<b>4.558,00</b>
TAS 3CD 237A	230 x 70 x 85/95 cm	2,1 m <sup>3</sup>	<b>4.658,00</b>
TAS 3CD 247A	240 x 70 x 85/95 cm	2,2 m <sup>3</sup>	<b>4.778,00</b>



mit 10 cm Aufkantung  
with 10 cm upstand

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAS 3CS 147A	140 x 70 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.778,00</b>
TAS 3CS 157A	150 x 70 x 85/95 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.858,00</b>
TAS 3CS 167A	160 x 70 x 85/95 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.958,00</b>
TAS 3CS 177A	170 x 70 x 85/95 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.078,00</b>
TAS 3CS 187A	180 x 70 x 85/95 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.178,00</b>
TAS 3CS 197A	190 x 70 x 85/95 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.258,00</b>
TAS 3CS 207A	200 x 70 x 85/95 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>4.358,00</b>
TAS 3CS 217A	210 x 70 x 85/95 cm	1,9 m <sup>3</sup>	<b>4.458,00</b>
TAS 3CS 227A	220 x 70 x 85/95 cm	2,0 m <sup>3</sup>	<b>4.558,00</b>
TAS 3CS 237A	230 x 70 x 85/95 cm	2,1 m <sup>3</sup>	<b>4.658,00</b>
TAS 3CS 247A	240 x 70 x 85/95 cm	2,2 m <sup>3</sup>	<b>4.778,00</b>



mit 10 cm Aufkantung  
with 10 cm upstand

## Wärmeschränke



mit 10 cm Aufkantung  
with 10 cm upstand



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAC 107	100 x 70 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>3.058,00</b>
TAC 117	110 x 70 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>3.178,00</b>
TAC 127	120 x 70 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.298,00</b>
TAC 137	130 x 70 x 85 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.418,00</b>
TAC 147	140 x 70 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.558,00</b>
TAC 157	150 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.658,00</b>
TAC 167	160 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.798,00</b>
TAC 177	170 x 70 x 85 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>4.458,00</b>
TAC 187	180 x 70 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.578,00</b>
TAC 197	190 x 70 x 85 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.698,00</b>
TAC 207	200 x 70 x 85 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.838,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAC 107A	100 x 70 x 85/95 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.158,00</b>
TAC 117A	110 x 70 x 85/95 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.278,00</b>
TAC 127A	120 x 70 x 85/95 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.418,00</b>
TAC 137A	130 x 70 x 85/95 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.558,00</b>
TAC 147A	140 x 70 x 85/95 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.678,00</b>
TAC 157A	150 x 70 x 85/95 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.818,00</b>
TAC 167A	160 x 70 x 85/95 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.958,00</b>
TAC 177A	170 x 70 x 85/95 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.618,00</b>
TAC 187A	180 x 70 x 85/95 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.738,00</b>
TAC 197A	190 x 70 x 85/95 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.878,00</b>
TAC 207A	200 x 70 x 85/95 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>5.018,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TACP 107	100 x 70 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>3.298,00</b>
TACP 117	110 x 70 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>3.418,00</b>
TACP 127	120 x 70 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.558,00</b>
TACP 137	130 x 70 x 85 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.638,00</b>
TACP 147	140 x 70 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.838,00</b>
TACP 157	150 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.978,00</b>
TACP 167	160 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>4.118,00</b>
TACP 177	170 x 70 x 85 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>4.778,00</b>
TACP 187	180 x 70 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.918,00</b>
TACP 197	190 x 70 x 85 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>5.058,00</b>
TACP 207	200 x 70 x 85 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>5.198,00</b>

# 70 AISI 304 stainless steel - TOP Edelmöbel

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAP 107	100 x 70 x 85 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.118,00</b>
TAP 117	110 x 70 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.238,00</b>
TAP 127	120 x 70 x 85 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.338,00</b>
TAP 137	130 x 70 x 85 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.438,00</b>
TAP 147	140 x 70 x 85 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.538,00</b>
TAP 157	150 x 70 x 85 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.638,00</b>
TAP 167	160 x 70 x 85 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.758,00</b>
TAP 177	170 x 70 x 85 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.858,00</b>
TAP 187	180 x 70 x 85 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.958,00</b>
TAP 197	190 x 70 x 85 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.078,00</b>
TAP 207	200 x 70 x 85 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>3.178,00</b>



Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAA PB 107	(100x100) x 70 x 85 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>2.538,00</b>



Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
TAA PB 107A	(100x100) x 70 x 85/95 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.658,00</b>



## Zubehör Edelmöbel 70 Tiefe

Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Bezeichnung description	Preis CHF price
PRC 70	80 x 70 x 4 cm	Kippbord mit Scharnieren	<b>1.098,00</b>



Modelle models	Maße (Ø x B) dimensions	Bezeichnung description	Preis CHF price
RGP	Ø 12,5 x 14 cm	Rad ohne Bremse	<b>98,00</b>
RGFP	Ø 12,5 x 14 cm	Rad mit Bremse	<b>118,00</b>



## Schubladenblöcke



**Modelle** ●  
models

**TA 2C 057**

**TA 3C 057**

**TA 4C 057**

**TA 2C1 057**

**TA 1CB 057**

**Maße (BxTxH)**  
dimensions

50 x 70 x 85 cm

50 x 70 x 85 cm

50 x 70 x 85 cm

50 x 70 x 85 cm

50 x 70 x 85 cm

**Schubladen**  
drawers

2 Schubladen 1/2

3 Schubladen 1/3

4 Schubladen 1/4

2 Schubladen 1/4  
1 Schublade 1/2

1 Schublade+  
1 Schublade für  
Flaschen

**Aufkantung**  
upstand

-

-

-

-

-

**Volumen**  
volume

0,4 m<sup>3</sup>

0,4 m<sup>3</sup>

0,4 m<sup>3</sup>

0,4 m<sup>3</sup>

0,4 m<sup>3</sup>

**Preis**  
price CHF

**1.718,00**

**1.938,00**

**2.138,00**

**1.978,00**

**1.738,00**

mit 10 cm Aufkantung  
with 10 cm upstand



**Modelle** ●  
models

**TA 2C 057A**

**TA 3C 057A**

**TA 4C 057A**

**TA 2C1 057A**

**TA 1CB 057A**

**Maße (BxTxH)**  
dimensions

50 x 70 x 85 cm

50 x 70 x 85 cm

50 x 70 x 85 cm

50 x 70 x 85 cm

50 x 70 x 85 cm

**Schubladen**  
drawers

2 Schubladen 1/2

3 Schubladen 1/3

4 Schubladen 1/4

2 Schubladen 1/4  
1 Schublade 1/2

1 Schublade+  
1 Schublade für  
Flaschen

**Aufkantung**  
upstand

✓

✓

✓

✓

✓

**Volumen**  
volume

0,4 m<sup>3</sup>

0,4 m<sup>3</sup>

0,4 m<sup>3</sup>

0,4 m<sup>3</sup>

0,4 m<sup>3</sup>

**Preis**  
price CHF

**1.778,00**

**1.998,00**

**2.278,00**

**2.038,00**

**1.798,00**

# 70 AISI 304 stainless steel - TOP Edelmöbel

Schubladenblöcke für Pizzazubereitung in verschiedenen Ausführungen.  
Drawer blocks for pizza preparation in different versions.

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Aufkantung upstand	Volumen volume	Preis CHF price
TA 7CP 057	50 x 70 x 85 cm	-	0,4 m <sup>3</sup>	<b>2.838,00</b>
TA 7CP 057A	50 x 70 x 85 cm	✓	0,4 m <sup>3</sup>	<b>2.898,00</b>
TA 7CP 075	70 x 50 x 85 cm	-	0,4 m <sup>3</sup>	<b>3.118,00</b>
TA 7CP 075A	70 x 50 x 85 cm	✓	0,4 m <sup>3</sup>	<b>3.178,00</b>
TA 7CP 097	90 x 70 x 85 cm	-	0,55 m <sup>3</sup>	<b>3.738,00</b>
TA 7CP 097A	90 x 70 x 85 cm	✓	0,55 m <sup>3</sup>	<b>3.818,00</b>



7 Kassetten

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Aufkantung upstand	Volumen volume	Preis CHF price
TA 4CP1 057	50 x 70 x 85 cm	-	0,4 m <sup>3</sup>	<b>2.518,00</b>
TA 4CP1 057A	50 x 70 x 85 cm	✓	0,4 m <sup>3</sup>	<b>2.578,00</b>
TA 4CP1 075	70 x 50 x 85 cm	-	0,4 m <sup>3</sup>	<b>2.778,00</b>
TA 4CP1 075A	70 x 50 x 85 cm	✓	0,4 m <sup>3</sup>	<b>2.838,00</b>
TA 4CP1 097	90 x 70 x 85 cm	-	0,55 m <sup>3</sup>	<b>3.318,00</b>
TA 4CP1 097A	90 x 70 x 85 cm	✓	0,55 m <sup>3</sup>	<b>3.398,00</b>



4 Kassetten +  
1 große Schublade

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Aufkantung upstand	Volumen volume	Preis CHF price
TA 4CPG 057	50 x 70 x 85 cm	-	0,4 m <sup>3</sup>	<b>2.278,00</b>
TA 4CPG 057A	50 x 70 x 85 cm	✓	0,4 m <sup>3</sup>	<b>2.338,00</b>
TA 4CPG 075	70 x 50 x 85 cm	-	0,4 m <sup>3</sup>	<b>2.498,00</b>
TA 4CPG 075A	70 x 50 x 85 cm	✓	0,4 m <sup>3</sup>	<b>2.578,00</b>
TA 4CPG 097	90 x 70 x 85 cm	-	0,55 m <sup>3</sup>	<b>2.998,00</b>
TA 4CPG 097A	90 x 70 x 85 cm	✓	0,55 m <sup>3</sup>	<b>3.078,00</b>



4 Kassetten +  
1 offenes Fach



## Schubladenelemente

Schubladenelemente zum Einbau in Arbeitstische und Arbeitsschränke.  
Drawer units for installation in working tables and working cabinets.

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bezeichnung description	Preis CHF price
C1 4715	40 x 67 x 15 cm	einzelne Schublade	<b>458,00</b>
C1 4720	40 x 67 x 20 cm	einzelne Schublade	<b>498,00</b>
C1 6715	60 x 67 x 15 cm	einzelne Schublade	<b>538,00</b>
C1 6720	60 x 67 x 20 cm	einzelne Schublade	<b>598,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bezeichnung description	Preis CHF price
C1 MC 4720	40 x 67 x 20 cm	Kaffeersatz-Schublade	<b>558,00</b>
C1 MC 6720	60 x 67 x 20 cm	Kaffeersatz-Schublade	<b>598,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bezeichnung description	Preis CHF price
C2 47	40 x 67 x 55 cm	Schubladenelement 0,3 m <sup>3</sup>	<b>1.158,00</b>
C2 67	60 x 67 x 55 cm	Schubladenelement 0,4 m <sup>3</sup>	<b>1.338,00</b>
C2 77	72 x 67 x 55 cm	Schubladenelement 0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.498,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bezeichnung description	Preis CHF price
C3 47	40 x 67 x 55 cm	Schubladenelement 0,3 m <sup>3</sup>	<b>1.318,00</b>
C3 67	60 x 67 x 55 cm	Schubladenelement 0,4 m <sup>3</sup>	<b>1.498,00</b>
C3 77	72 x 67 x 55 cm	Schubladenelement 0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.738,00</b>

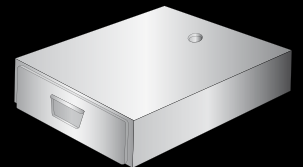
## Kaffeesatz-Schubladen

Kaffeesatz-Schubladen als Basis für Kaffeemaschinen oder Kaffeemühlen.  
Coffee ground drawers as a basis for coffee machines and coffee grinders.

Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Bezeichnung description	Preis CHF price
BM MC 46	40 x 60 x 16 cm	Basis für Kaffeemühle	<b>678,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bezeichnung description	Preis CHF price
BM C 46	40 x 60 x 20 cm	Basis für Kaffeemaschine	<b>658,00</b>
BM C 56	50 x 60 x 20 cm	Basis für Kaffeemaschine	<b>818,00</b>
BM C 66	60 x 60 x 20 cm	Basis für Kaffeemaschine	<b>878,00</b>
BM C 76	70 x 60 x 20 cm	Basis für Kaffeemaschine	<b>958,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Bezeichnung description	Preis CHF price
BM C 86	80 x 60 x 20 cm	Basis für Kaffeemaschine	<b>1.258,00</b>
BM C 96	90 x 60 x 20 cm	Basis für Kaffeemaschine	<b>1.398,00</b>
BM C 106	100 x 60 x 20 cm	Basis für Kaffeemaschine	<b>1.518,00</b>
BM C 116	110 x 60 x 20 cm	Basis für Kaffeemaschine	<b>1.598,00</b>
BM C 126	120 x 60 x 20 cm	Basis für Kaffeemaschine	<b>1.718,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Preis CHF price
P BE 084	80 x 40 x 4 cm	<b>138,00</b>
P BE 094	90 x 40 x 4 cm	<b>138,00</b>
P BE 104	100 x 40 x 4 cm	<b>138,00</b>
P BE 114	110 x 40 x 4 cm	<b>138,00</b>
P BE 124	120 x 40 x 4 cm	<b>158,00</b>
P BE 134	130 x 40 x 4 cm	<b>178,00</b>
P BE 144	140 x 40 x 4 cm	<b>198,00</b>
P BE 154	150 x 40 x 4 cm	<b>198,00</b>
P BE 164	160 x 40 x 4 cm	<b>218,00</b>
P BE 174	170 x 40 x 4 cm	<b>218,00</b>
P BE 184	180 x 40 x 4 cm	<b>238,00</b>
P BE 194	190 x 40 x 4 cm	<b>238,00</b>
P BE 204	200 x 40 x 4 cm	<b>258,00</b>

## ausziehbares Becken



ausziehbares Becken zur Montage unter Wandhängeschränken inkl. Führungsschienen

retractable basin for mounting under hanging wall cabinets including guide rails

## LGR Spültische (10 cm Aufkantung)



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGR 1V 057	50 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.318,00</b>
LGR 1V 067	60 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.398,00</b>
LGR 1V 077	70 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>1.478,00</b>
LGR 1V 087	80 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.558,00</b>
LGR 1V 107	100 x 70 x 85 cm	86 x 50 x 35 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.578,00</b>
LGR 1V 127	120 x 70 x 85 cm	106 x 50 x 35 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.738,00</b>
LGR 1V 147	140 x 70 x 85 cm	116 x 50 x 35 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.918,00</b>
LGR 1V 167	160 x 70 x 85 cm	136 x 50 x 35 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.098,00</b>
LGR 1V 187	180 x 70 x 85 cm	166 x 50 x 35 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>3.198,00</b>
LGR 1V 207	200 x 70 x 85 cm	166 x 50 x 35 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>3.358,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGR 1VGS 107	100 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.678,00</b>
LGR 1VGS 117	110 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.758,00</b>
LGR 1VGS 127	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.818,00</b>
LGR 1VGS 137	130 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>1.918,00</b>
LGR 1VGS 147	140 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.978,00</b>
LGR 1VGS 157	150 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.058,00</b>
LGR 1VGS 167	160 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.138,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGR 1VGD 107	100 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>1.678,00</b>
LGR 1VGD 117	110 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.758,00</b>
LGR 1VGD 127	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.818,00</b>
LGR 1VGD 137	130 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>1.918,00</b>
LGR 1VGD 147	140 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.978,00</b>
LGR 1VGD 157	150 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.058,00</b>
LGR 1VGD 167	160 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.138,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGR 2V 107	100 x 70 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.098,00</b>
LGR 2V 117	110 x 70 x 85 cm	50 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.178,00</b>
LGR 2V 127	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.238,00</b>
LGR 2V 137	130 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.338,00</b>
LGR 2V 147	140 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.418,00</b>
LGR 2V 167	160 x 70 x 85 cm	70 x 50 x 35 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.018,00</b>
LGR 2V 187	180 x 70 x 85 cm	80 x 50 x 35 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.078,00</b>
LGR 2V 207	200 x 70 x 85 cm	86 x 50 x 35 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>4.238,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGR 2VGS 147	140 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.338,00</b>
LGR 2VGS 157	150 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.398,00</b>
LGR 2VGS 167	160 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.498,00</b>
LGR 2VGS 177	170 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.578,00</b>
LGR 2VGS 187	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.698,00</b>
LGR 2VGS 197	190 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.778,00</b>
LGR 2VGS 207	200 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>2.878,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGR 2VGD 147	140 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.338,00</b>
LGR 2VGD 157	150 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.398,00</b>
LGR 2VGD 167	160 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.498,00</b>
LGR 2VGD 177	170 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.578,00</b>
LGR 2VGD 187	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.698,00</b>
LGR 2VGD 197	190 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.778,00</b>
LGR 2VGD 207	200 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>2.878,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGR 2V2G 187	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>2.638,00</b>
LGR 2V2G 207	200 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>2.758,00</b>
LGR 2V2G 227	220 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	2,0 m <sup>3</sup>	<b>3.218,00</b>
LGR 2V2G 247	240 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	2,1 m <sup>3</sup>	<b>3.358,00</b>



## LA Spülchränke (10 cm Aufkantung)



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LA 1V 057 *	50 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.778,00</b>
LA 1V 067 *	60 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.878,00</b>
LA 1V 077 *	70 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 25 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>1.978,00</b>
LA 1V 087 *	80 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 25 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.098,00</b>
LA 1V 107	100 x 70 x 85 cm	86 x 50 x 35 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.398,00</b>
LA 1V 127	120 x 70 x 85 cm	106 x 50 x 35 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.638,00</b>
LA 1V 147	140 x 70 x 85 cm	116 x 50 x 35 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.878,00</b>
LA 1V 167	160 x 70 x 85 cm	136 x 50 x 35 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.118,00</b>
LA 1V 187	180 x 70 x 85 cm	166 x 50 x 35 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.378,00</b>
LA 1V 207	200 x 70 x 85 cm	166 x 50 x 35 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.638,00</b>

\* mit Flügeltüre (with hinged door)



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LA 1VGS 107	100 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.298,00</b>
LA 1VGS 117	110 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.378,00</b>
LA 1VGS 127	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.458,00</b>
LA 1VGS 137	130 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.538,00</b>
LA 1VGS 147	140 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.638,00</b>
LA 1VGS 157	150 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.758,00</b>
LA 1VGS 167	160 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.898,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LA 1VGD 107	100 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.298,00</b>
LA 1VGD 117	110 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.378,00</b>
LA 1VGD 127	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.458,00</b>
LA 1VGD 137	130 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.538,00</b>
LA 1VGD 147	140 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.638,00</b>
LA 1VGD 157	150 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.758,00</b>
LA 1VGD 167	160 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>2.898,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LA 2V 107	100 x 70 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>2.718,00</b>
LA 2V 117	110 x 70 x 85 cm	40 x 40 x 25 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.778,00</b>
LA 2V 127	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.878,00</b>
LA 2V 137	130 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>2.998,00</b>
LA 2V 147	140 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.138,00</b>
LA 2V 167	160 x 70 x 85 cm	70 x 50 x 35 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>5.158,00</b>
LA 2V 187	180 x 70 x 85 cm	80 x 50 x 35 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>5.358,00</b>
LA 2V 207	200 x 70 x 85 cm	86 x 50 x 35 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>5.658,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LA 2VGS 147	140 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.958,00</b>
LA 2VGS 157	150 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.098,00</b>
LA 2VGS 167	160 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.238,00</b>
LA 2VGS 177	170 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>3.338,00</b>
LA 2VGS 187	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>3.418,00</b>
LA 2VGS 197	190 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>3.578,00</b>
LA 2VGS 207	200 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>3.658,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LA 2VGD 147	140 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.958,00</b>
LA 2VGD 157	150 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.098,00</b>
LA 2VGD 167	160 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>3.238,00</b>
LA 2VGD 177	170 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>3.338,00</b>
LA 2VGD 187	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>3.418,00</b>
LA 2VGD 197	190 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>3.578,00</b>
LA 2VGD 207	200 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>3.658,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LA 2V2G 187	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>3.798,00</b>
LA 2V2G 207	200 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>3.878,00</b>
LA 2V2G 227	220 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	2,0 m <sup>3</sup>	<b>4.318,00</b>
LA 2V2G 247	240 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	2,1 m <sup>3</sup>	<b>4.738,00</b>



## Spülcenter & Spülschrankcenter (10 cm Aufkantung)



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGRL 1V 127D	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.758,00</b>
LGRL 1V 147D	140 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.858,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LFBL 1V 127D	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.038,00</b>
LFSL 1V 147D	140 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.218,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
1 Türe LABL 1V 127D	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.258,00</b>
2 Türen LASL 1V 147D	140 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.478,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGRL 1V 127S	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>1.758,00</b>
LGRL 1V 147S	140 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>1.858,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LFBL 1V 127S	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.038,00</b>
LFSL 1V 147S	140 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.218,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
1 Türe LABL 1V 127S	120 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>2.258,00</b>
2 Türen LASL 1V 147S	140 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.478,00</b>

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGRL 2V 167D	160 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.318,00</b>
LGRL 2V 187D	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.478,00</b>
LGRL 2V 207D	200 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.618,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LFSL 2V 167D	160 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.778,00</b>
LFSL 2V 187D	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.938,00</b>
LFSL 2V 207D	200 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>3.098,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LASL 2V 167D	160 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.078,00</b>
LASL 2V 187D	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.998,00</b>
LASL 2V 207D	200 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>3.438,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LGRL 2V 167S	160 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.318,00</b>
LGRL 2V 187S	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.478,00</b>
LGRL 2V 207S	200 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>2.618,00</b>



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LFSL 2V 167S	160 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>2.778,00</b>
LFSL 2V 187S	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.938,00</b>
LFSL 2V 207S	200 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>3.098,00</b>



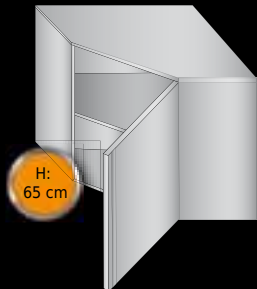
Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Becken (BxTxH) bowl	Volumen volume	Preis CHF price
LASL 2V 167S	160 x 70 x 85 cm	40 x 50 x 25 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.078,00</b>
LASL 2V 187S	180 x 70 x 85 cm	50 x 50 x 30 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>2.998,00</b>
LASL 2V 207S	200 x 70 x 85 cm	60 x 50 x 30 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>3.438,00</b>





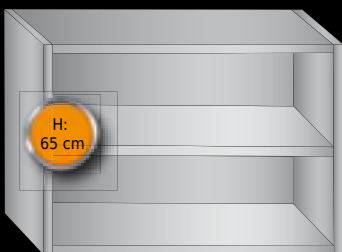
## Wandhängeschränke

### Eck-Wandhängeschränk mit Flügeltüre



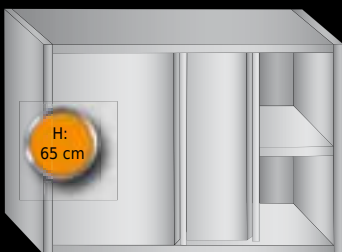
Modell model	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
PAA 1R 776	70 x 70 x 65 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.958,00</b>

### Wandhängeschränk offen



Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
PG 1R 06 46	60 x 40 x 65 cm	0,3 m <sup>3</sup>	<b>738,00</b>
PG 1R 07 46	70 x 40 x 65 cm	0,3 m <sup>3</sup>	<b>778,00</b>
PG 1R 08 46	80 x 40 x 65 cm	0,3 m <sup>3</sup>	<b>798,00</b>
PG 1R 09 46	90 x 40 x 65 cm	0,4 m <sup>3</sup>	<b>838,00</b>
PG 1R 10 46	100 x 40 x 65 cm	0,4 m <sup>3</sup>	<b>878,00</b>
PG 1R 11 46	110 x 40 x 65 cm	0,4 m <sup>3</sup>	<b>918,00</b>
PG 1R 12 46	120 x 40 x 65 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>958,00</b>
PG 1R 13 46	130 x 40 x 65 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>998,00</b>
PG 1R 14 46	140 x 40 x 65 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.038,00</b>
PG 1R 15 46	150 x 40 x 65 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.098,00</b>
PG 1R 16 46	160 x 40 x 65 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.138,00</b>
PG 1R 17 46	170 x 40 x 65 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>1.178,00</b>
PG 1R 18 46	180 x 40 x 65 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>1.218,00</b>
PG 1R 19 46	190 x 40 x 65 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>1.258,00</b>
PG 1R 20 46	200 x 40 x 65 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.298,00</b>

### Wandhängeschränk mit Schiebetüren

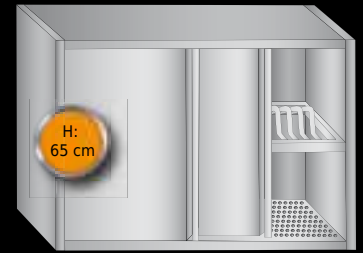


Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
PA 1R 10 46	100 x 40 x 65 cm	0,4 m <sup>3</sup>	<b>1.118,00</b>
PA 1R 11 46	110 x 40 x 65 cm	0,4 m <sup>3</sup>	<b>1.178,00</b>
PA 1R 12 46	120 x 40 x 65 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.238,00</b>
PA 1R 13 46	130 x 40 x 65 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.298,00</b>
PA 1R 14 46	140 x 40 x 65 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.358,00</b>
PA 1R 15 46	150 x 40 x 65 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.438,00</b>
PA 1R 16 46	160 x 40 x 65 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.498,00</b>
PA 1R 17 46	170 x 40 x 65 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>1.558,00</b>
PA 1R 18 46	180 x 40 x 65 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>1.618,00</b>
PA 1R 19 46	190 x 40 x 65 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>1.678,00</b>
PA 1R 20 46	200 x 40 x 65 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.738,00</b>

# AISI 304 stainless steel - TOP Edelmöbel

## Wandhängeschrank mit Schiebetüren - Tellerbord & Tropfblech

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
PA 1RS 10 46	100 x 40 x 65 cm	0,4 m <sup>3</sup>	<b>1.418,00</b>
PA 1RS 11 46	110 x 40 x 65 cm	0,4 m <sup>3</sup>	<b>1.478,00</b>
PA 1RS 12 46	120 x 40 x 65 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.558,00</b>
PA 1RS 13 46	130 x 40 x 65 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.638,00</b>
PA 1RS 14 46	140 x 40 x 65 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.718,00</b>
PA 1RS 15 46	150 x 40 x 65 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.798,00</b>
PA 1RS 16 46	160 x 40 x 65 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.878,00</b>
PA 1RS 17 46	170 x 40 x 65 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>1.938,00</b>
PA 1RS 18 46	180 x 40 x 65 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>2.018,00</b>
PA 1RS 19 46	190 x 40 x 65 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>2.098,00</b>
PA 1RS 20 46	200 x 40 x 65 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.178,00</b>



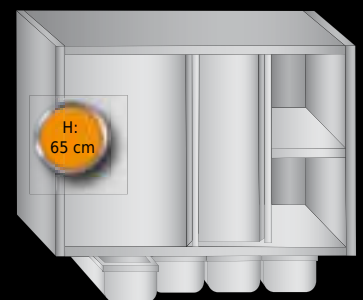
## Wandhängeschrank mit Schiebetüren & Tropfblechen

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
PA 1RG 10 46	100 x 40 x 65 cm	0,4 m <sup>3</sup>	<b>1.218,00</b>
PA 1RG 11 46	110 x 40 x 65 cm	0,4 m <sup>3</sup>	<b>1.278,00</b>
PA 1RG 12 46	120 x 40 x 65 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.358,00</b>
PA 1RG 13 46	130 x 40 x 65 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.418,00</b>
PA 1RG 14 46	140 x 40 x 65 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.498,00</b>
PA 1RG 15 46	150 x 40 x 65 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.558,00</b>
PA 1RG 16 46	160 x 40 x 65 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.638,00</b>
PA 1RG 17 46	170 x 40 x 65 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>1.698,00</b>
PA 1RG 18 46	180 x 40 x 65 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>1.778,00</b>
PA 1RG 19 46	190 x 40 x 65 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>1.838,00</b>
PA 1RG 20 46	200 x 40 x 65 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.918,00</b>



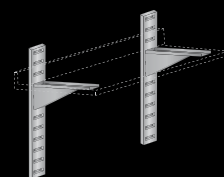
## Wandhängeschrank mit Schiebetüren & ausziehbaren Behältern

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Behälter bowl	Volumen volume	Preis CHF price
PA 1RB 10 46	100 x 40 x 65 cm	4	0,4 m <sup>3</sup>	<b>1.738,00</b>
PA 1RB 11 46	110 x 40 x 65 cm	5	0,4 m <sup>3</sup>	<b>1.818,00</b>
PA 1RB 12 46	120 x 40 x 65 cm	5	0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.998,00</b>
PA 1RB 13 46	130 x 40 x 65 cm	6	0,5 m <sup>3</sup>	<b>2.058,00</b>
PA 1RB 14 46	140 x 40 x 65 cm	6	0,6 m <sup>3</sup>	<b>2.238,00</b>
PA 1RB 15 46	150 x 40 x 65 cm	7	0,6 m <sup>3</sup>	<b>2.278,00</b>
PA 1RB 16 46	160 x 40 x 65 cm	7	0,6 m <sup>3</sup>	<b>2.438,00</b>
PA 1RB 17 46	170 x 40 x 65 cm	8	0,7 m <sup>3</sup>	<b>2.518,00</b>
PA 1RB 18 46	180 x 40 x 65 cm	8	0,7 m <sup>3</sup>	<b>2.678,00</b>
PA 1RB 19 46	190 x 40 x 65 cm	9	0,7 m <sup>3</sup>	<b>2.738,00</b>
PA 1RB 20 46	200 x 40 x 65 cm	9	0,8 m <sup>3</sup>	<b>2.918,00</b>



# Edelstahlmöbel TOP - stainless steel AISI 304

## Wandborde



Zur Montage an der Wand benötigen Sie zusätzlich Wandschienen und Einraststützen oder einfache Winkelträger!

(For mounting on the wall, you also need rails and wall Einraststützen or simple angle bracket!)

### Tiefe 30 cm

Modelle ● models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
ME 06 3	60 x 30 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>138,00</b>
ME 07 3	70 x 30 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>150,00</b>
ME 08 3	80 x 30 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>158,00</b>
ME 09 3	90 x 30 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>178,00</b>
ME 10 3	100 x 30 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>190,00</b>
ME 11 3	110 x 30 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>198,00</b>
ME 12 3	120 x 30 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>218,00</b>
ME 13 3	130 x 30 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>230,00</b>
ME 14 3	140 x 30 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>238,00</b>
ME 15 3	150 x 30 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>258,00</b>
ME 16 3	160 x 30 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>270,00</b>
ME 17 3 *	170 x 30 x 4 cm	0,2 m <sup>3</sup>	<b>290,00</b>
ME 18 3 *	180 x 30 x 4 cm	0,2 m <sup>3</sup>	<b>298,00</b>
ME 19 3 *	190 x 30 x 4 cm	0,2 m <sup>3</sup>	<b>318,00</b>
ME 20 3 *	200 x 30 x 4 cm	0,2 m <sup>3</sup>	<b>338,00</b>

### Tiefe 40 cm

Modelle ● models	Maße (BxTxH) dimensions	Volumen volume	Preis CHF price
ME 06 4	60 x 40 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>150,00</b>
ME 07 4	70 x 40 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>158,00</b>
ME 08 4	80 x 40 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>170,00</b>
ME 09 4	90 x 40 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>190,00</b>
ME 10 4	100 x 40 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>198,00</b>
ME 11 4	110 x 40 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>218,00</b>
ME 12 4	120 x 40 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>238,00</b>
ME 13 4	130 x 40 x 4 cm	0,1 m <sup>3</sup>	<b>258,00</b>
ME 14 4	140 x 40 x 4 cm	0,2 m <sup>3</sup>	<b>278,00</b>
ME 15 4	150 x 40 x 4 cm	0,2 m <sup>3</sup>	<b>298,00</b>
ME 16 4	160 x 40 x 4 cm	0,2 m <sup>3</sup>	<b>318,00</b>
ME 17 4 *	170 x 40 x 4 cm	0,2 m <sup>3</sup>	<b>338,00</b>
ME 18 4 *	180 x 40 x 4 cm	0,2 m <sup>3</sup>	<b>358,00</b>
ME 19 4 *	190 x 40 x 4 cm	0,2 m <sup>3</sup>	<b>378,00</b>
ME 20 4 *	200 x 40 x 4 cm	0,2 m <sup>3</sup>	<b>398,00</b>

\* ab 170 cm werden 3 Wandschienen und 3 Stützbügel benötigt

Wandborde

Shelves

### Wandschienen

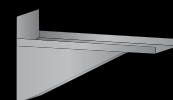
Wir empfehlen 1 Wandschiene pro laufendem Meter.



Modelle ● models	Höhe high	Preis CHF price
ME CR 30	30 cm	<b>30,00</b>
ME CR 60	60 cm	<b>38,00</b>
ME CR 90	90 cm	<b>58,00</b>

### Einraststützen

Zum Einsetzen in die Wandschienen.



Modelle ● models	Tiefe depth	Preis CHF price
ME ST 30	30 cm	<b>58,00</b>
ME ST 40	40 cm	<b>78,00</b>

### Winkelträger einfach

Keine zusätzlichen Wandschienen nötig.



Modelle ● models	Tiefe depth	Preis CHF price
ME STF 30	30 cm	<b>50,00</b>
ME STF 40	40 cm	<b>58,00</b>

Etagères

# AISI 304 stainless steel - TOP Edelmöbel

## Aufsatzregale & Wärmebrücken

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Heizung heating	Volumen volume	Preis CHF price
RA1 104	100 x 35 x 40 cm	-	0,3 m <sup>3</sup>	<b>698,00</b>
RA1 124	120 x 35 x 40 cm	-	0,3 m <sup>3</sup>	<b>758,00</b>
RA1 144	140 x 35 x 40 cm	-	0,4 m <sup>3</sup>	<b>958,00</b>
RA1 164	160 x 35 x 40 cm	-	0,4 m <sup>3</sup>	<b>1.098,00</b>
RA1 184	180 x 35 x 40 cm	-	0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.218,00</b>
RA1 204	180 x 35 x 40 cm	-	0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.298,00</b>



nicht beheizt no heating

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Heizung heating	Volumen volume	Preis CHF price
RA2 107	100 x 35 x 70 cm	-	0,4 m <sup>3</sup>	<b>1.278,00</b>
RA2 127	120 x 35 x 70 cm	-	0,5 m <sup>3</sup>	<b>1.318,00</b>
RA2 147	140 x 35 x 70 cm	-	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.438,00</b>
RA2 167	160 x 35 x 70 cm	-	0,6 m <sup>3</sup>	<b>1.638,00</b>
RA2 187	180 x 35 x 70 cm	-	0,7 m <sup>3</sup>	<b>1.858,00</b>
RA2 207	200 x 35 x 70 cm	-	0,8 m <sup>3</sup>	<b>1.938,00</b>



nicht beheizt no heating

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Heizung heating	Volumen volume	Preis CHF price
RA1R 104	100 x 35 x 40 cm	✓	0,3 m <sup>3</sup>	<b>1.818,00</b>
RA1R 124	120 x 35 x 40 cm	✓	0,3 m <sup>3</sup>	<b>1.878,00</b>
RA1R 144	140 x 35 x 40 cm	✓	0,4 m <sup>3</sup>	<b>2.078,00</b>
RA1R 164	160 x 35 x 40 cm	✓	0,4 m <sup>3</sup>	<b>2.198,00</b>
RA1R 184	180 x 35 x 40 cm	✓	0,5 m <sup>3</sup>	<b>2.478,00</b>
RA1R 204	200 x 35 x 40 cm	✓	0,5 m <sup>3</sup>	<b>2.678,00</b>



beheizt with heating

Modelle models	Maße (BxTxH) dimensions	Heizung heating	Volumen volume	Preis CHF price
RA2R 107	100 x 35 x 70 cm	✓	0,4 m <sup>3</sup>	<b>2.618,00</b>
RA2R 127	120 x 35 x 70 cm	✓	0,5 m <sup>3</sup>	<b>2.718,00</b>
RA2R 147	140 x 35 x 70 cm	✓	0,6 m <sup>3</sup>	<b>2.838,00</b>
RA2R 167	160 x 35 x 70 cm	✓	0,6 m <sup>3</sup>	<b>3.038,00</b>
RA2R 187	180 x 35 x 70 cm	✓	0,7 m <sup>3</sup>	<b>3.438,00</b>
RA2R 207	200 x 35 x 70 cm	✓	0,8 m <sup>3</sup>	<b>3.698,00</b>



beheizt with heating

# Edelstahlmöbel TOP - stainless steel AISI 304

## Vorratsschränke



	<b>Modelle</b> models	<b>Maße (BxTxH)</b> dimensions	<b>Volumen</b> volume	<b>Preis</b> CHF price
<b>Tiefe 50 cm</b>	AN 1B 5-5-15	50 x 50 x 150 cm	0,5 m <sup>3</sup>	<b>2.858,00</b>
	AN 1B 6-5-15	60 x 50 x 150 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>2.938,00</b>
	AN 1B 7-5-15	70 x 50 x 150 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>3.018,00</b>
	AN 1B 5-5-18	50 x 50 x 180 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>3.078,00</b>
	AN 1B 6-5-18	60 x 50 x 180 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>3.158,00</b>
	AN 1B 7-5-18	70 x 50 x 180 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>3.238,00</b>
<b>Tiefe 60 cm</b>	AN 1B 5-6-15	50 x 60 x 150 cm	0,6 m <sup>3</sup>	<b>2.918,00</b>
	AN 1B 6-6-15	60 x 60 x 150 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>3.018,00</b>
	AN 1B 7-6-15	70 x 60 x 150 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>3.098,00</b>
	AN 1B 5-6-18	50 x 60 x 180 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>3.138,00</b>
	AN 1B 6-6-18	60 x 60 x 180 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>3.238,00</b>
	AN 1B 7-6-18	70 x 60 x 180 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>3.318,00</b>
<b>Tiefe 70 cm</b>	AN 1B 5-7-15	50 x 70 x 150 cm	0,7 m <sup>3</sup>	<b>2.998,00</b>
	AN 1B 6-7-15	60 x 70 x 150 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>3.078,00</b>
	AN 1B 7-7-15	70 x 70 x 150 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>3.178,00</b>
	AN 1B 5-7-18	50 x 70 x 180 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>3.218,00</b>
	AN 1B 6-7-18	60 x 70 x 180 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>3.318,00</b>
	AN 1B 7-7-18	70 x 70 x 180 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.398,00</b>

Diese Vorratsschränke sind mit 3 Einlegeböden und Flügeltüren ausgestattet.  
These storage cabinets are equipped with 3 adjustable boards and winged doors.



	<b>Modelle</b> models	<b>Maße (BxTxH)</b> dimensions	<b>Volumen</b> volume	<b>Preis</b> CHF price
<b>Tiefe 50 cm</b>	AN 2B 08-5-15	80 x 50 x 150 cm	0,8 m <sup>3</sup>	<b>3.178,00</b>
	AN 2B 10-5-15	100 x 50 x 150 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.498,00</b>
	AN 2B 12-5-15	120 x 50 x 150 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.778,00</b>
	AN 2B 08-5-18	80 x 50 x 180 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.438,00</b>
	AN 2B 10-5-18	100 x 50 x 180 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.778,00</b>
	AN 2B 12-5-18	120 x 50 x 180 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>4.098,00</b>
<b>Tiefe 60 cm</b>	AN 2B 08-6-15	80 x 60 x 150 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.278,00</b>
	AN 2B 10-6-15	100 x 60 x 150 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.598,00</b>
	AN 2B 12-6-15	120 x 60 x 150 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.898,00</b>
	AN 2B 08-6-18	80 x 60 x 180 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.558,00</b>
	AN 2B 10-6-18	100 x 60 x 180 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.898,00</b>
	AN 2B 12-6-18	120 x 60 x 180 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.218,00</b>
<b>Tiefe 70 cm</b>	AN 2B 08-7-15	80 x 70 x 150 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.378,00</b>
	AN 2B 10-7-15	100 x 70 x 150 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.698,00</b>
	AN 2B 12-7-15	120 x 70 x 150 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.018,00</b>
	AN 2B 08-7-18	80 x 70 x 180 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.658,00</b>
	AN 2B 10-7-18	100 x 70 x 180 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.018,00</b>
	AN 2B 12-7-18	120 x 70 x 180 cm	1,8 m <sup>3</sup>	<b>4.358,00</b>

# AISI 304 stainless steel - TOP Edelmöbel

	<b>Modelle</b> models	<b>Maße (BxTxH)</b> dimensions	<b>Volumen</b> volume	<b>Preis</b> CHF price
Tiefe 50 cm	AN 2S 10-5-15	100 x 50 x 150 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>3.278,00</b>
	AN 2S 11-5-15	110 x 50 x 150 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.418,00</b>
	AN 2S 12-5-15	120 x 50 x 150 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>3.578,00</b>
	AN 2S 13-5-15	130 x 50 x 150 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.718,00</b>
	AN 2S 14-5-15	140 x 50 x 150 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>3.858,00</b>
	AN 2S 15-5-15	150 x 50 x 150 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.018,00</b>
	AN 2S 16-5-15	160 x 50 x 150 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.158,00</b>
	AN 2S 10-5-18	100 x 50 x 180 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>3.558,00</b>
	AN 2S 11-5-18	110 x 50 x 180 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>3.718,00</b>
	AN 2S 12-5-18	120 x 50 x 180 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>3.878,00</b>
	AN 2S 13-5-18	130 x 50 x 180 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>4.018,00</b>
	AN 2S 14-5-18	140 x 50 x 180 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.178,00</b>
	AN 2S 15-5-18	150 x 50 x 180 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.318,00</b>
	AN 2S 16-5-18	160 x 50 x 180 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.478,00</b>



Vorratschrank mit 3 Einlegeböden und Schiebetüren.  
Storage cabinet with 3 adjustable boards and sliding doors.

	<b>Modelle</b> models	<b>Maße (BxTxH)</b> dimensions	<b>Volumen</b> volume	<b>Preis</b> CHF price
Tiefe 50 cm	AN 4S 10-5-15	100 x 50 x 150 cm	0,9 m <sup>3</sup>	<b>3.938,00</b>
	AN 4S 12-5-15	120 x 50 x 150 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>4.298,00</b>
	AN 4S 14-5-15	140 x 50 x 150 cm	1,4 m <sup>3</sup>	<b>4.638,00</b>
	AN 4S 16-5-15	160 x 50 x 150 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.978,00</b>
	AN 4S 10-5-18	100 x 50 x 180 cm	1,0 m <sup>3</sup>	<b>4.278,00</b>
	AN 4S 12-5-18	120 x 50 x 180 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>4.638,00</b>
	AN 4S 14-5-18	140 x 50 x 180 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.998,00</b>
	AN 4S 16-5-18	160 x 50 x 180 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>5.378,00</b>
Tiefe 60 cm	AN 4S 10-6-15	100 x 60 x 150 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>4.058,00</b>
	AN 4S 12-6-15	120 x 60 x 150 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>4.418,00</b>
	AN 4S 14-6-15	140 x 60 x 150 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.778,00</b>
	AN 4S 16-6-15	160 x 60 x 150 cm	1,9 m <sup>3</sup>	<b>5.138,00</b>
	AN 4S 10-6-18	100 x 60 x 180 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>4.178,00</b>
	AN 4S 12-6-18	120 x 60 x 180 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.538,00</b>
	AN 4S 14-6-18	140 x 60 x 180 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>4.918,00</b>
	AN 4S 16-6-18	160 x 60 x 180 cm	2,0 m <sup>3</sup>	<b>5.298,00</b>
Tiefe 70 cm	AN 4S 10-7-15	100 x 70 x 150 cm	1,1 m <sup>3</sup>	<b>4.178,00</b>
	AN 4S 12-7-15	120 x 70 x 150 cm	1,3 m <sup>3</sup>	<b>4.538,00</b>
	AN 4S 14-7-15	140 x 70 x 150 cm	1,6 m <sup>3</sup>	<b>4.918,00</b>
	AN 4S 16-7-15	160 x 70 x 150 cm	1,9 m <sup>3</sup>	<b>5.298,00</b>
	AN 4S 10-7-18	100 x 70 x 180 cm	1,2 m <sup>3</sup>	<b>4.538,00</b>
	AN 4S 12-7-18	120 x 70 x 180 cm	1,5 m <sup>3</sup>	<b>4.938,00</b>
	AN 4S 14-7-18	140 x 70 x 180 cm	1,7 m <sup>3</sup>	<b>5.318,00</b>
	AN 4S 16-7-18	160 x 70 x 180 cm	2,0 m <sup>3</sup>	<b>5.698,00</b>



Dieser geteilte Vorratschrank ist mit je 1 Einlegeboden, sowie Schiebetüren oben und unten ausgestattet. Zwischenmaße auf Anfrage.  
This shared storage cabinet has each 1 shelf and sliding doors up and down. Intermediate dimensions on request

## Allgemeine Geschäftsbedingungen Prismafood Switzerland

### § 1 Allgemeines

Prismafood Switzerland erbringt ihre Lieferungen und Leistungen in der Schweiz auf der Grundlage dieser Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen. Unsere Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten für alle unsere geschäftlichen Beziehungen, Verträge, Lieferungen und sonstigen Leistungen und unter Einschluss etwaiger Beratungsleistungen oder ähnlichem. Bedingungen des Bestellers verpflichten uns auch dann nicht, wenn wir Ihnen nicht nochmals nach Eingang bei uns ausdrücklich widersprochen. Änderungen und Ergänzungen dieser Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen bedürfen der Schriftform.

Prismafood Switzerland nimmt Bestellungen freibleibend entgegen. Der Vertrag mit dem Besteller kommt erst mit dem Empfang der schriftlichen Auftragsbestätigung von Prismafood Switzerland zustande. Prismafood Switzerland nimmt Bestellungen freibleibend entgegen. Der Vertrag mit dem Besteller kommt erst mit dem Empfang der schriftlichen Auftragsbestätigung von Prismafood Switzerland zustande.

### § 2 Angebote und Abschlüsse

Unsere Angebote sind freibleibend.

Prismafood Switzerland ist berechtigt, die Bestellung nach Eingang des Bestellers innerhalb von 4 Wochen schriftlich anzunehmen. Die Annahme kann schriftlich oder mit der Auslieferung der Ware an den Besteller erklärt werden. Eine von uns abgegebene Bestätigung über den Eingang der Bestellung stellt noch keine verbindliche Annahme der Bestellung dar. Vertragsabschlüsse, Aufträge, Zusicherungen und sonstige Vereinbarungen werden nur durch unsere schriftliche Bestätigung verbindlich. Der Besteller ist für die gültigen Adressdaten auf seiner Rechnung, sowie dem Lieferschein verantwortlich.

### § 3 Umfang der Lieferungen und Leistungen

Die Lieferungen und Leistungen sind in der Auftragsbestätigung abschließend aufgeführt. Eine zwischen Vertragsabschluss und Lieferung eintretende Modelländerung bleibt vorbehalten.

### § 4 Werbeprospekte und Kataloge

Angaben in Prospekten und Katalogen sind nicht verbindlich.

Technische Angaben, wie Form, Farbe, Gewicht, Konstruktion, Struktur und Maserung dürfen im Rahmen des Zumutbaren abweichen, soweit nicht die Verwendbarkeit zum vertraglichen vereinbarten Zweck beeinträchtigt wird. Gleiches gilt für die Ersetzung von Bauteilen durch technisch mindestens Gleichwertige. Mengen- und Maßangaben, sowie ähnliche Merkmale sind mit den handelsüblichen Toleranzen zu verstehen. Sie stellen keine Beschaffenheitsgarantie dar, sondern dienen lediglich der Beschreibung oder Kennzeichnung.

Angaben in technischen Unterlagen sind nur verbindlich, soweit sie ausdrücklich zugesichert sind.

### § 5 Preise und Zahlungsbedingungen

Die Preise verstehen sich für alle Lieferungen ab Sitz von Prismafood Switzerland zuzüglich MwSt., und behalten ihre Gültigkeit bis zum bestätigten Termin. Die Preise sind freibleibend. Verpackung, Fracht, Transportversicherung, Nachnahmegebühren, Montage (sowie beim Export Zoll, Gebühren und andere öffentlicher Abgaben), etc., werden separat vereinbart oder zu üblichen Ansätzen zusätzlich in Rechnung gestellt. Diese zusätzlich verrechneten Kosten setzen gewöhnliche Verfrachtungs- und Transportverhältnisse voraus. Weitere Mehrkosten durch erschwerte Transportverhältnisse oder Fehllieferungen, soweit sie von uns nicht zu vertreten sind, gehen zu Lasten des Bestellers. Auch das Auspacken, Einbringen und Aufstellen der Ware, bzw. die Montage der Komponenten sowie Kosten für alle Kälte-, Wasser-, Elektroinstallations-, Tischler-, Stemm-, Gerüst-, Putz- und Malerarbeiten sind nicht in den Preisen enthalten. Bei veränderten Marktpreisen (Material, Löhne usw.), ist Prismafood Switzerland berechtigt, die Preise angemessen anzupassen, wenn der Liefertermin mehr als vier Monate nach Vertragsabschluss liegt. Zuschläge für Express-Sendungen werden separat verrechnet. Für Lieferungen von weniger als CHF 250,00 verrechnet Prismafood Switzerland einen Kleinmengenzuschlag von CHF 15,00, exkl. eventuelle Zuschläge für Express-Sendungen.

Rechnungen von Prismafood Switzerland sind bis spätestens am 60. Tag nach Rechnungsdatum zu bezahlen. Bei Bezahlung bei Bestellung (Vorkasse) gewährt Prismafood Switzerland dem Besteller 2% Skonto. Werden während oder nach der Bestellung Umstände bekannt, welche geeignet sind, die Kreditwürdigkeit des Bestellers wesentlich herabzusetzen und durch die Bezahlung der noch offenen Forderungen aus der jeweiligen Bestellung gefährdet ist, so ist Prismafood Switzerland berechtigt die Bestellung oder die noch ausstehenden Lieferungen und Leistungen nur gegen Vorkasse oder Sicherheitsleistung zu erbringen.

Ersatzteil-Lieferungen erfolgen grundsätzlich nur auf Vorkasse. Sie werden nur bei berechtigtem Sachmangel nach Rücksendung des defekten Teiles wieder erstattet. Der Besteller ist verpflichtet, die defekten Teile auf seine eigenen Kosten frei Haus an Prismafood Switzerland in Weesen zu senden.

Hält der Besteller die vereinbarten Zahlungstermine nicht ein, so hat er ohne Mahnung vom Zeitpunkt der Fälligkeit an einen Verzugszins zu entrichten.

### § 6 Transport und Verpackung

Die Versandart und die Verpackung unterstehen dem pflichtgemäßen Ermessen von Prismafood Switzerland. Die Lieferung der Ware erfolgt bis Bordsteinkante an die angegebene Lieferadresse des Bestellers. Er muss selbst für einen fachgerechten Transport zum endgültigen Standort sorgen. Paletten sind nach Empfang der Ware auszutauschen oder frei Haus Prismafood Switzerland zu retournieren, andernfalls wird ihr Wert dem Besteller verrechnet. Der Besteller verzichtet auf die Rückgabe von Verpackungen und wird diese ordnungsgemäß entsorgen. Andernfalls akzeptiert er eine Nachbelastung von 5% des Kaufpreises.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen Prismafood Switzerland

### § 7 Liefertermine

Die vereinbarten Lieferfristen werden nach Möglichkeit eingehalten, sind jedoch unverbindlich. Der Liefertermin verschiebt sich entsprechend, wenn Hindernisse auftreten, die Prismafood Switzerland trotz gebotener Sorgfalt nicht abwenden kann. Für die Einhaltung der Lieferfristen und Liefertermine ist der Zeitpunkt der Absendung der Ware ab Werk/ Lager maßgebend. Wenn die Ware ohne unser Verschulden nicht rechtzeitig abgesendet werden kann oder vom Besteller abgerufen wird, gelten die Lieferfristen und Liefertermine mit Meldung der Versandbereitschaft als eingehalten. Versandbereit gemeldete Ware muss unverzüglich, spätestens innerhalb von vier Tagen in Weesen abgerufen werden. Andernfalls sind wir berechtigt, die aus Annahmeverzug des Bestellers geltenden Rechte wahrzunehmen. Prismafood Switzerland ist berechtigt Teillieferungen durchzuführen. Die dadurch entstehenden Mehrkosten trägt Prismafood Switzerland, sofern der Besteller den Grund für die Teillieferung nicht zu vertreten hat. Die Nichteinhaltung von Lieferfristen und -terminen oder Teillieferungen berechtigen nicht zur Geltendmachung von Schadenersatz.

### § 8 Extraanfertigungen

Werkzeuge und Einrichtungen bleiben, auch wenn Kosten vom Besteller übernommen werden, Eigentum von Prismafood Switzerland und werden von dieser kostenlos während 5 Jahren für Nachbestellungen aufbewahrt. Falls während dieser Zeit keine weiteren Aufträge erfolgen, so wird über die Werkzeuge nach Rücksprache verfügt. Ohne gegenseitige Vereinbarung bleiben kleine Abweichungen hinsichtlich Stückzahl (Mehr- oder Minderlieferung) ausdrücklich vorbehalten. Sofern Prismafood Switzerland Artikel nach Zeichnung, Modell oder Muster, die ihr der Besteller übergibt, zu liefern hat, übernimmt der Besteller die Gewähr, dass damit keine Schutzrechte Dritter verletzt werden und übernimmt damit alle Schäden, die Prismafood Switzerland aus der Verletzung von Rechten Dritter entstehen könnten. Alle mündlichen, telefonischen und telegrafischen Abmachungen bedürfen zu ihrer Gültigkeit einer schriftlichen Bestätigung.

### § 9 Eigentumsvorbehalt

Die bestellte und gelieferte Ware (dieser und anderer Bestellungen des Bestellers) bleibt bis zur vollständigen Bezahlung der Ware (insbesondere auch Konsignationsware), der Transport- und Montagekosten sowie anderer zugehöriger Verbindlichkeiten oder Bürgschaften Eigentum von Prismafood Switzerland. Wird unsere gelieferte Ware mit anderen, uns nicht gehörenden Gegenständen verarbeitet, verbunden oder vermischt, so erwerben wir Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Rechnungswertes unsere gelieferte Ware zum Rechnungswert der anderen Waren. Die Eintragung des Eigentumsvorbehaltes oder des Handwerkerpfandrechtes bleibt vorbehalten. Der Besteller ermächtigt Prismafood Switzerland, die Eintragung des Eigentums im amtlichen Register vorzunehmen und alle diesbezüglichen Formalitäten zu erfüllen.

### § 10 Übergang von Nutzen und Gefahr

Mit dem Abgang der Produkte ab Sitz von Prismafood Switzerland gehen alle Nutzen und Gefahr auf den Besteller über, selbst wenn die Lieferung frei Haus oder inkl. Montage erfolgt. Die Transportversicherung wird nur auf Verlangen und auf Kosten des Käufers abgeschlossen. Verzögert sich der Versand aus Gründen, die der Besteller zu vertreten hat, geht die Gefahr mit dem Zeitpunkt auf den Besteller über, an dem Prismafood Switzerland versandbereit ist und dieses dem Besteller angezeigt hat.

### § 11 Stornierungen von Bestellungen und Retourwaren

Wir sind nicht verpflichtet, falsch oder zuviel bestellte Ware zurückzunehmen. Waren aus stornierten Bestellungen vor Auslieferung und aus Retouren nach Auslieferung werden nur nach vorheriger Übereinkunft zurückgenommen. Prismafood Switzerland behält sich vor, dem Besteller bei Rücknahme von gelieferter Ware je nach Zustand bzw. Verkaufsfähigkeit mindestens 30% vom Warenwert in Abzug zu bringen. Apparate, die vor mehr als einem Jahr verkauft wurden, können nur ungebraucht und zu einem Preis, der von Prismafood Switzerland festgelegt wird, gutgeschrieben werden. Für Ware, die im einwandfreien Zustand bei uns eintrifft, schreiben wir maximal 70% des Warenwertes gut. Die Kosten für den Rücktransport trägt der Besteller.

### § 12 Prüfung und Abnahme

Der Besteller prüft die Lieferung unmittelbar nach Erhalt auf Menge, Inhalt und allfällige Transportschäden. Mängel, die bei einer sofortigen Prüfung erkennbar gewesen wären, können später nicht mehr geltend gemacht werden. Mängel sind umgehend (innerhalb 5 Arbeitstagen) schriftlich zu beanstanden. Unterlässt der Besteller dies, so gelten die Lieferungen und Leistungen, unter Vorbehalt allenfalls versteckter Mängel, als genehmigt.

### § 13 Montage

Die Montagekosten werden normalerweise nach Ergebnis verrechnet und zwar zu den jeweils geltenden Pauschal-Stundensätzen von Prismafood Switzerland, umfassend Löhne, Reisespesen, Verpflegung sowie Übernachtung. Montagerapporte sind durch den Besteller zu visieren. Nicht durch Prismafood Switzerland verschuldete Mehraufwendungen und Wartezeiten werden dem Besteller belastet, auch wenn in der Auftragsbestätigung ausdrücklich eine Montagepauschale vereinbart worden ist oder die Montagekosten in den Verkaufspreisen enthalten sind. Für Werkzeuge, Kleinmaterial und Personaleffekten der Monteure ist ein abschließbarer Raum zur Verfügung zu stellen.

### § 14 Bewilligungen

Allfällige Bau-, Betriebs- sowie andere behördliche Genehmigungen sind Sache des Bestellers.



## Allgemeine Geschäftsbedingungen Prismafood Switzerland

### § 15 Preise & Zahlungsbedingungen

Die Garantiefrist beginnt am Tage der Ablieferung oder bei vereinbarter Abnahme spätestens 60 Tage nach Ablieferung und beträgt 2 Jahre. Prismafood Switzerland haftet in der Garantiezeit nur für nachweisbare Material- und Fabrikationsfehler. Bei rechtzeitiger Prüfung und unverzüglicher Mitteilung ist Prismafood Switzerland unter Ausschluss des Wandlungs- und Minderungsanspruches und Verzicht des Bestellers auf weitere Schadenersatzansprüche nur zur Nachbesserung oder Ersatzlieferung (im freien Ermessen von Prismafood Switzerland) innerhalb angemessener Frist verpflichtet. Die Gewährleistung für den Fachhandel beschränkt sich ausschließlich auf den kostenlosen Ersatz der defekten Teile, wobei hier weitergehende Ansprüche des Bestellers aus Gewährleistung und Garantien ausgeschlossen sind. Für ersetzte oder reparierte Teile beginnt die Gewährleistungsfrist neu zu laufen und dauert 12 Monate ab Ersatz oder Abschluss der Reparatur. Gewährleistungsansprüche gegen Prismafood Switzerland stehen nur unmittelbar dem Besteller zu und sind nicht abtretbar.

### § 16 Produktesicherheitsgesetz und Rückverfolgbarkeit

Entsteht im Laufe der Produktlebensdauer der gelieferten Ware aufgrund eines Produktfehlers eine aktuelle oder mögliche Gefahr für die Personensicherheit oder ein Gesundheitsrisiko, so ist der Besteller verpflichtet, für deren Beseitigung wirksam mit der Prismafood Switzerland zusammen zuarbeiten. Besteller sind gemäß dem geltenden Produktesicherheitsgesetz (PrSG) insbesondere dazu verpflichtet, eine vollständige Rückverfolgbarkeit von gelieferten Waren sicherzustellen. Die Prismafood Switzerland ist berechtigt, diese Verpflichtung des Bestellers auf schriftliche Voranzeige hin mit geeigneten Maßnahmen zu überprüfen.

### § 17 Ausschluss weiterer Haftung

Der Besteller hat wegen Mängeln an Lieferungen und Leistungen einzig die in Ziffer 15 ausdrücklich genannten Rechte. Darüber hinaus gehende Ansprüche des Bestellers, insbesondere nicht ausdrücklich genannte Ansprüche auf Schadenersatz, Minderung oder Rücktritt vom Vertrag sind ausgeschlossen. Der Besteller hat in keinem Fall Anspruch auf Ersatz von Schäden, die nicht am Liefergegenstand selbst entstanden sind, wie Produktionsausfall, Verlust von Aufträgen, entgangener Gewinn sowie andere mittelbare oder unmittelbare Schäden. Jede Garantieleistung ist ausgeschlossen bei unsachgemäßer Behandlung, mangelhafter Wartung oder übermäßiger Beanspruchung. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von Prismafood Switzerland über. Für Erzeugnisse fremder Herkunft gelten die Garantiebestimmungen dieser Hersteller. Weitergehende Schadenersatzansprüche für mittelbare und unmittelbare Folgeschäden (insbesondere entgangene Gewinn oder sonstige Vermögensschäden wie Vertragsstrafen, Betriebsausfall, Arbeitslöhne oder verdorbene Lebensmittel) werden wegbedungen. Von der Gewährleistung und Haftung von Prismafood Switzerland ausgeschlossen sind sodann Schäden, die nicht infolge schlechten Materials oder fehlerhafter Konstruktion entstanden sind, wie z.B. in Folge natürlicher Abnutzung (Verschleißteile), nicht fachgerechter Installation, mangelhafter Wartung, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder von Betriebsvorschriften, Eingriffen von nicht autorisierten Stellen, Verwendung von anderen als Original-Ersatzteilen von Prismafood Switzerland sowie höherer Gewalt oder anderen Gründen, die Prismafood Switzerland nicht zu vertreten hat. Die zwingenden Bestimmungen des schweizerischen Produkthaftpflichtgesetzes bleiben vorbehalten.

### § 18 Markenrechte

Die Rechte an allen Marken, Logos, Fotos und Texten im Zusammenhang mit Produkten der Prismafood Switzerland in Prospekten, Flyern sowie in Ausstellungs-, Verkaufsförderungs- und POS-Material sowie in Prospekten, Flyern und ähnlichen Unterlagen liegen ausschließlich bei Prismafood Switzerland. Die Belieferung mit solchen Materialien erfolgt unter der Voraussetzung, dass der Händler diese Rechte anerkennt.

### § 19 Änderung dieser Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen

Prismafood Switzerland behält sich Änderungen dieser Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen jederzeit vor.

### § 20 Gerichtsstand und anwendbares Recht

Das Vertragsverhältnis untersteht schweizerischem materiellem Recht, unter Ausschluss des Übereinkommens der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf vom 11.04.1980 und dessen Änderungen. Gerichtsstand ist für beide Parteien Weesen. Prismafood Switzerland kann den Besteller auch vor den an seinem Sitz/Wohnsitz zuständigen Gerichten belangen. Für Konsumentenverträge bleiben die zwingenden gesetzlichen Gerichtsstände vorbehalten.

Weesen, 2014

#### Prismafood Switzerland

- Verkaufsbüro -

Master Cold | Prismafood | CellForm

Hauptstrasse 12

CH-8872 Weesen

Schweiz

Tel: 0041 (0) 55 618 73 - 18

Fax: 0041 (0) 55 618 73 - 19

info@master-cold.ch

www.master-cold.ch

## Conditions générales de vente et de livraison Prismafood Switzerland

### § 1 Généralités

Prismafood Switzerland effectue ses livraisons et fournit ses prestations en Suisse sur la base des présentes conditions générales de vente et de livraison. Nos conditions générales de vente et de livraison s'appliquent à toutes nos relations professionnelles, nos contrats, nos livraisons et nos autres prestations et en tenant compte des éventuelles prestations de conseils ou identiques. Les conditions de la personne passant la commande n'impliquent aucun engagement de Prismafood Switzerland, même si celui-ci a omis de le préciser à nouveau lors de la réception de la commande. La forme écrite est requise pour modifier ou compléter les présentes conditions générales de vente et de livraison.

Prismafood Switzerland prend les commandes sans engagement. Le contrat qui lie prismafood switzerland et l'acheteur ne prend effet qu'au moment de la réception de la confirmation écrite de Prismafood Switzerland.

### § 2 Offres et marchés

Nos offres sont sans engagement. Prismafood Switzerland est autorisée à accepter la commande de la réception d'acheteur par écrit, dans les 4 semaines suivantes. L'acceptation peut être faite par écrit ou par livraison de la marchandise à l'acheteur. Une déclaration faite par nous concernant la confirmation de la réception de la commande ne constitue pas encore une acceptation de la commande.

Les passations de contrat, les commandes, les assurances et les divers accords ne sont acquiescés que par notre confirmation écrite. L'acheteur est responsable de l'adresse valide sur sa facture compte, ainsi que le bon de livraison.

### § 3 Etendue des livraisons et des prestations

Les livraisons et les prestations sont exclusivement décrites dans la confirmation de commande. Sont réservés les changements de modèle survenant entre la conclusion du contrat et la livraison.

### § 4 Catalogues et prospectus publicitaires

Les indications figurant dans les prospectus et les catalogues n'ont pas de caractère obligatoire.

Les détails techniques, tels que la forme, la couleur, le poids, la conception, la texture et le grain peut varier dans des limites raisonnables, dans la mesure de leur utilité pour le but convenu contractuellement est déprécié. La même chose s'applique pour le remplacement de composants par au moins techniquement équivalent. Les quantités et dimensions, et des caractéristiques similaires doivent être comprises avec les tolérances d'usage. Ils ne représentent pas des caractéristiques garanties, mais ne servent qu'à la description ou l'identification.

Les indications figurant dans les documents techniques n'ont un effet obligatoire que si cela est expressément stipulé.

### § 5 Prix et conditions de paiement

Les prix s'entendent pour toutes les livraisons à partir du siège de prismafood switzerland, T.V.A. en sus, et sont valables jusqu'au délai confirmé. Les prix sont sans engagement. L'emballage, le fret, l'assurance maritime, les frais de livraison, l'installation (ainsi en cas d'exportation douane, droits et autres charges gouvernementales), etc. sont arrêtés séparément ou facturés en sus aux tarifs habituels. Ces coûts supplémentaires facturés supposent conditions de transport ordinaires. D'autres coûts supplémentaires en raison des conditions de transport difficiles ou erreurs de livraison, si elles ne sont pas causées par nous, sont à la charge de l'acheteur. En outre, le déballage, le placement et la mise en place de la marchandise ou de l'installation des composants et des coûts pour toutes les installations de fluides frigorigènes, eau, électricité, et tous les travaux de menuiserie, calfeutrage, échafaudages, plâtrage et peinture ne sont pas inclus dans les prix. En cas des changements dans les prix du marché (matériaux, les salaires, etc), Prismafood Switzerland est en droit d'ajuster les prix raisonnablement, si la date de livraison est plus de quatre mois après la date de la commande. Les suppléments pour envois express sont facturés séparément. En cas de livraisons inférieures à CHF 250.-, Prismafood Switzerland facture un supplément de CHF 15.- pour petite quantité, en sus d'éventuels suppléments pour envois express. Les factures de Prismafood Switzerland doivent être payées dans les 60 jours après la date d'établissement de la facture. Prismafood Switzerland accorde un escompte de 2% en cas de paiement lors de la commande (paiement d'avance). Si pendant ou après la commande apparaissent circonstances, qui sont de nature à contribuer à réduire considérablement la solvabilité du client et à menacer le paiement des créances impayées de la commande respective, prismafood switzerland est autorisée d'effectuer la commande ou de livrer les marchandises et services commandes que contre paiement d'avance ou une sécurité semblable.

Livraisons de pièces d'échange ne sont faites que contre paiement d'avance. Elles sont remboursées qu'après le retour de la pièce défectueuse et l'autorisation de défaut. L'acheteur est obligé d'envoyer à ses propres frais la pièce défectueuse franco domicile à Prismafood Switzerland, Weesen. Si l'acheteur ne respecte pas le délai de paiement convenu, il est tenu au paiement d'intérêts moratoires à partir de l'échéance, sans mise en demeure.

### § 6 Transport et emballage

La livraison et l'emballage sont soumis au jugement professionnel de Prismafood Switzerland. Les marchandises sont livrées franco domicile au point de bordure à l'adresse de livraison indiquée de l'acheteur. L'acheteur doit s'assurer lui-même d'un transport correct de l'emplacement final. Les palettes doivent être échangés à réception de la marchandise ou être retournés franco domicile à Prismafood Switzerland; dans le cas contraire, leur valeur sera facturée à l'acheteur. L'acheteur renonce aux retours des emballages et en dispose correctement. Sinon, il va accepter un réajustement de 5% du prix d'achat.

## Conditions générales de vente et de livraison Prismafood Switzerland

### § 7 Date de livraison

Les délais de livraison fixés doivent être respectés, autant que possible, mais ils demeurent toutefois sans engagement. Une date de livraison est repoussée d'une durée correspondante lorsque surviennent des empêchements que Prismafood Switzerland ne peut éviter malgré l'observation de la diligence requise. Pour se conformer aux conditions et délais de livraison, la date de l'expédition des marchandises en provenance de l'usine / entrepôt est décisif. Si la marchandise sans notre faute ne peut pas être envoyé à temps ou récupéré à temps par l'acheteur, les délais de livraison sont attendus sur notification de la disponibilité pour l'expédition. La marchandise prête à livrer doit être immédiatement - dans les quatre jours - appelé à Weesen par l'acheteur. Sinon, nous serons en droit d'exercer les droits en vigueur de défaut de l'acceptation de l'acheteur. Prismafood Switzerland est autorisée à effectuer des livraisons partielles. Prismafood Switzerland s'engage pour les coûts supplémentaires, sauf si l'acheteur est en cause de la raison de la livraison partielle. L'inobservation de dates ou de délais de livraison ou les livraisons partielles ne donnent pas droit à des dommages-intérêts

### § 8 Fabrications spéciales

Les outils et les équipements correspondants restent propriété de Prismafood Switzerland (même lorsque leur coût est pris en charge par l'acheteur) et seront conservés gratuitement par Prismafood Switzerland durant 5 ans en prévision de commandes ultérieures. Si aucune commande ne survient durant cette période, il sera disposé des outils et des équipements après entente. Sauf stipulation contraire, les petites différences quant au nombre de pièces (sur livraison ou sous livraison) demeurent expressément réservées. Si Prismafood Switzerland doit livrer des articles selon des dessins, modèles ou échantillons fournis par l'acheteur, ce dernier garantit qu'il ne viole ainsi aucun droit de tiers et supportera tous les dommages que Prismafood Switzerland pourrait être amenée à payer suite à la violation de droits de tiers. La validité de tout accord oral, téléphonique ou télégraphique est soumise à sa confirmation écrite.

### § 9 Réserve de propriété

Jusqu'au paiement intégral (ceux-ci et les autres commandes de l'acheteur) de la marchandise (en particulier des marchandises en consignation) commandé et livrée, des frais de transport et de montage et autres obligations ou garanties associées, la marchandise livrée reste la propriété de Prismafood Switzerland. Si les marchandises livrées sont liées avec d'autres objets, que nous n'appartenons pas, nous acquérons la copropriété de la nouvelle chose au prorata de la valeur de la facture de nos marchandises livrées à la valeur de la facture des autres marchandises. L'enregistrement de la réserve de propriété ou l'hypothèque légale des artisans et des entrepreneurs demeure réservé. L'acheteur autorise Prismafood Switzerland à faire inscrire la propriété dans le registre officiel et à remplir toutes les formalités y relatives.

### § 10 Transfert des profits et des risques

Avec l'envoi des produits à partir du siège de Prismafood Switzerland, tous les profits et les risques passent à l'acheteur, même si la livraison s'effectue franco domicile ou montage inclus. L'assurance du transport est contractée uniquement sur demande et aux frais de l'acheteur. Si la livraison est retardée pour des raisons dont l'acheteur est responsable, tous les profits et les risques sont transférés au moment à l'acheteur, quand Prismafood Switzerland indique à l'acheteur la disponibilité pour l'expédition.

### § 11 Annulation de commandes et marchandises retournées

Nous ne sommes pas tenus de reprendre une marchandise commandée par erreur ou en trop grande quantité. Les marchandises de commandes annulées avant livraison et retournées après livraison ne seront reprises qu'après accord. Prismafood Switzerland se réserve le droit envers l'acheteur de déduire au moins 30% de la valeur des marchandises à la reprise en fonction de leur état respectivement leurs possibilités de vente. Les appareils vendus il y a plus d'un an ne peuvent être crédités que s'ils n'ont pas été utilisés, et à un prix déterminé par Prismafood Switzerland. Concernant la marchandise qui arrive chez nous en parfait état, nous créditions au maximum 70% de la valeur de la marchandise. L'acheteur supporte les coûts du transport de retour.

### § 12 Contrôle et acceptation

L'acheteur vérifie la livraison dès la réception quant à la quantité, le contenu et les éventuels dommages survenus pendant le transport. Les défauts qui seraient apparents par une inspection immédiate ne sont plus opposables par la suite. Les défauts doivent être immédiatement (dans les 5 jours ouvrables) signalés par écrit. Dans le cas contraire, les livraisons et les prestations sont réputées acceptées (sous réserve de défauts cachés).

### § 13 Montage

Les frais de montage sont normalement tarifés après résultat d'après les taux horaires forfaitaires de Prismafood Switzerland qui englobent les rémunérations, les frais de déplacement, les frais d'entretien et de logement. Les rapports de montage doivent être visés par le maître d'ouvrage ou la direction des travaux. Les surcoûts de dépenses ou les délais d'attente qui ne sont pas imputables à Prismafood Switzerland sont portés à la charge de l'acheteur, même si un forfait de montage a été explicitement stipulé dans la confirmation du contrat ou si les frais de montage sont compris dans les prix de vente. Une pièce fermant à clé doit être disponible pour les outils, le petit matériel et les effets personnels des monteurs.

### § 14 Autorisations

Les éventuelles autorisations de construction, d'exploitation et les autres autorisations officielles relèvent de l'acheteur.

## Conditions générales de vente et de livraison Prismafood Switzerland

### § 15 Garantie

Le délai de garantie prend effet le jour de la livraison ou, en cas d'enlèvement convenu, 60 jours au plus tard après la livraison, et s'élève à 2 ans. Prismafood Switzerland répond des défauts de fabrication et de matériel qui peuvent être prouvés. Si le contrôle a été effectué à temps et les défauts communiqués immédiatement, Prismafood Switzerland n'est tenue à réparation ou au remplacement (à la discrétion de Prismafood Switzerland) que pendant un délai raisonnable, à l'exclusion de toute prétention en résiliation ou en réduction du prix. L'acheteur renonce à toute prétention en dommages-intérêts. La garantie pour le revendeur se limite exclusivement au remplacement des pièces défectueuses, dans ce cas, d'autres revendications d'acheteur sont exclues de la garantie. Un nouveau délai de garantie commence à courir pour les pièces de rechange ou réparées et dure 12 mois à partir du remplacement ou de la fin des réparations.

Les revendications de garantie contre Prismafood Switzerland appartiennent seulement à l'acheteur et ne sont pas transférables.

### § 16 Loi sur la sécurité des produits (LSPro) et traçabilité

Si, au cours de la durée de vie de la marchandise livrée, il apparaît qu'une défectuosité du produit représente un risque réel ou potentiel pour la sécurité des personnes ou en matière de santé, l'acheteur est tenu de collaborer avec Prismafood Switzerland afin d'éliminer définitivement ce risque. Conformément aux prescriptions de la Loi sur la sécurité des produits (LSPro), l'acheteur est tenu, notamment, d'assurer une traçabilité complète des articles reçus. Moyennant préavis, Prismafood Switzerland a le droit de prendre les mesures qui s'imposent afin de vérifier que l'acheteur remplit ses obligations à cet égard.

### § 17 Exclusion de toute autre responsabilité

Les droits de l'acheteur en cas de défaut affectant les livraisons et les prestations sont limités aux droits expressément mentionnés au chiffre 15. Toutes autres prétentions de l'acheteur sont exclues, en particulier les prétentions en dommages-intérêts, une réduction du prix ou la résiliation du contrat qui ne sont pas expressément prévues. L'acheteur n'a en aucun cas le droit de réclamer des dommages-intérêts lorsque les dommages n'affectent pas l'objet livré lui-même, par ex. les pertes de production, la perte de mandats, la perte de gain ainsi que tout autre dommage direct ou indirect. Tout appel en garanti est exclu en cas de traitement incorrect, d'entretien défectueux ou de soumission à des contraintes excessives. Les pièces remplacées deviennent la propriété de Prismafood Switzerland. Pour les produits d'origine étrangère, les conditions de garantie de ce fabricant sont applicables. Les demandes d'indemnités plus importantes pour des dommages directs ou indirects (sans limitation la perte de profits ou autres dommages financiers que les pénalités, la perte d'utilisation, les salaires ou la nourriture pourrie) sont exclues.

Sont exclus de la garantie et de la responsabilité de Prismafood Switzerland les dommages qui ne sont pas imputables à de mauvais matériaux ou à un défaut de construction, par ex. les dommages causés par une usure normale (pièces soumises à usure), une installation inappropriée, un mauvais entretien, l'inobservation des instructions d'utilisation ou des prescriptions d'emploi, les interventions effectuées par des services non compétents/non autorisés, l'utilisation de pièces de rechange autres que les pièces originales de prismafood switzerland ainsi que les cas de force majeure et tout autre motif non imputable à Prismafood Switzerland. Sont réservées les dispositions impératives de la Loi fédérale sur la responsabilité du fait des produits.

### § 18 Droit des marques

Les droits sur les noms, logos, photos et textes en relation avec les produits Prismafood Switzerland, que ce soit dans des prospectus, des dépliants, des brochures ou dans d'autres documents ainsi que sur du matériel de promotion de vente, sur des points de vente et dans le cadre d'expositions, sont la propriété de la société Prismafood Switzerland. La livraison de ce matériel s'effectue sous la condition que ce droit est reconnu par le revendeur.

### § 19 Modifications des conditions générales de livraison et de vente

La société Prismafood Switzerland se garde le droit de changer en tout temps les conditions générales de vente et de livraison.

### § 20 For et droit applicable

Les relations contractuelles sont soumises au droit matériel suisse, à l'exclusion de la Convention des Nations Unies du 11.4.1980 régissant les contrats de vente internationale de marchandises ainsi que des modifications apportées à cette convention. Le for est situé à Weesen pour les deux parties. Prismafood Switzerland peut cependant agir contre l'acheteur auprès des tribunaux compétents au domicile/siège de ce dernier. Sont réservés les fors légaux impératifs relatifs aux contrats conclus avec des consommateurs.

Weesen, 2014

#### Prismafood Switzerland

- Buero de vente -

Master Cold | Prismafood | CellForm

Hauptstrasse 12

CH-8872 Weesen

Schweiz

Tel: 0041 (0) 55 618 73 - 18

Fax: 0041 (0) 55 618 73 - 19

info@prismafood.ch

www.prismafood.ch