

Diamond 2026 selection





14

FAMILIEN VON
PRODUKTEN

7500

REFERENZEN

1984

SEIT

50

LÄNDER

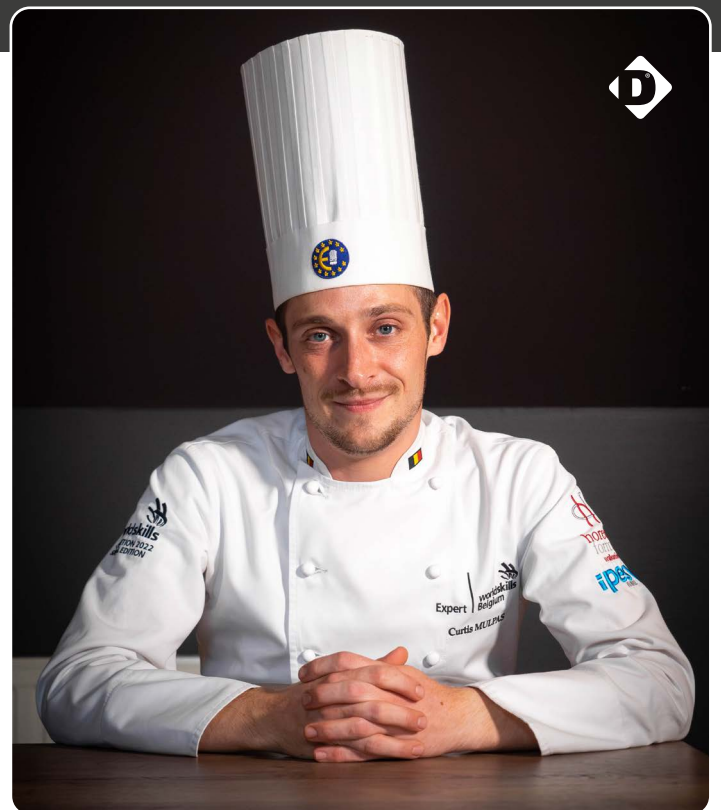
1800

HÄNDLER



**DAS UMFELD OFFENBAREN, DAS DIE
KREATIVITÄT DER KÖCHE FÖRDERT!**

**Stolz darauf, unsere
Partner zu begleiten!**



CHEF CURTIS MULPAS

Finalist – Bocuse d'Or Welt (Lyon, 2019)

Bester Commis – Bocuse d'Or Europa & Italien

Markenbotschafter Diamond®



Diamond 2026 selection

DAS WESENTLICHE FÜR PROFIS

Seit über vierzig Jahren begleitet Diamond® Fachleute aus Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittelhandwerk mit einem klaren Ziel: zuverlässige, effiziente und nachhaltige Lösungen anzubieten.

Mit Diamond Selection haben wir in einem einzigen Katalog das Beste aus unseren Produktreihen vereint:

- Die unverzichtbaren Produkte für Kochen und Vorbereitung
- Die bewährten Referenzen für Kühlung und Lagerung
- Die leistungsstärksten Lösungen für Hygiene und Spülen
- Nicht zu vergessen die unverzichtbaren Edelstahlprodukte, Zubehör und neuesten Innovationen

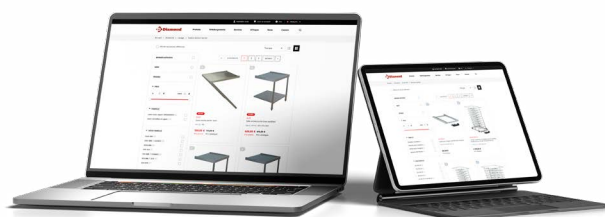
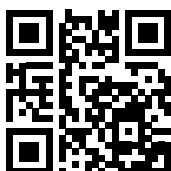
Jedes Produkt wurde aufgrund seines Preis-Leistungs-Verhältnisses, seiner Zuverlässigkeit im Einsatz und seines Erfolgs bei den Anwendern ausgewählt.

Diamond Selection ist DIE Auswahl, die für Sie konzipiert wurde: die Bestseller, die besten Neuheiten und die besten Angebote, vereint in einem einzigen Katalog, entstanden aus der Erfahrung und dem Know-how von Diamond®.

ENTDECKEN SIE DAS GESAMTE DIAMOND® KNOW-HOW

Kühlung.....	2
Ice cream	29
Kochgeräte	31
Spülung.....	49
Pizza - Pasta.....	55
Konditorei - Bäckerei	61
Dynamische Vorbereitung	64
STA. Vorbereitung - Hygiene.....	71
Selfs-Service - Buffets	78
Coffee bar - Tea room	82
Wäscherei.....	87

Finden Sie die vollständige Liste
unserer Produkte auf unserer Website
www.diamond-eu.com



BOTTLES LINE

FLASCHENKÜLSCHRANK

- Außen aus Skinplate (schwarze), Innen aus Skinplatte (weiße).
- 2 rilsanierte Gitter (450x430 mm) pro Tür.
- Standardmäßig mit 2 zentralen Anschlussgittern ausgestattet.
- LED-Innenbeleuchtung mit Ein / Aus-Schalter.
- Elektronischer Regler.
- Isolierung (40 mm) aus geschäumtem Polyurethan ohne FCKW.
- Belüfteter Verdampfer zwischen zwei Türen, automatisches Abtauen, automatische Verdampfung des Kondensats.
- Kühlgerät Klimaklasse 4, belüfteter Kondensator, frontale Zugänglichkeit, auf "ausziehbaren" Objektträgern angeordnet.
- Türen (510 mm) mit Magnetverschluss (Druck), ergonomischem Griff, Scharniere mit 100° Stopp und Türverschluss mit automatischer Rückstellung.



FLASCHENKÜHLER ♦ VOLLTÜREN ♦ SCHWARZ

	Türen	°C	mm	
TAVT/2-R2	2	+1° +8°	1455x565xh890/905	1 779 €
TAVT/3-R2	3	+1° +8°	2065x565xh890/905	2 153 €
TAVT/4-R2	4	+1° +8°	2675x565xh890/905	2 784 €

✓ R290 ⚡ 230V/1N 50Hz cat. SILVER - P. 334

FLASCHENKÜHLER ♦ GLASTÜREN ♦ SCHWARZ

	Türen	°C	mm	
TAVT/2G-R2	2	+1° +8°	1455x565xh890/905	1 972 €
TAVT/3G-R2	3	+1° +8°	2065x565xh890/905	2 474 €
TAVT/4G-R2	4	+1° +8°	2675x565xh890/905	3 171 €

✓ R290 ⚡ 230V/1N 50Hz cat. SILVER - P. 334



FLASCHENKÜHLER ♦ GLASTÜREN ♦ EDELSTAHL

- Außen aus Edelstahl AISI 430, innen aus Edelstahl AISI 304.

	Türen	°C	mm	
TAVX/2G-R2	2	+1° +8°	1455x565xh890/905	2 062 €
TAVX/3G-R2	3	+1° +8°	2065x565xh890/905	2 604 €
TAVX/4G-R2	4	+1° +8°	2675x565xh890/905	3 339 €

✓ R290 ⚡ 230V/1N 50Hz cat. SILVER - P. 336



BOTTLES EVO

FLASCHENKÜHLER ♦ SCHWARZ

- ♦ Außenverkleidung aus pulverbeschichtet (schwarz), Innenverkleidung aus Skinplate (weiß), lebensmittelecht und korrosionsbeständig.
- ♦ Elektronischer Regler mit digitaler Temperaturanzeige -2° +8°, in einem geschlossenen, wasserdichten Gehäuse.
- ♦ Isolierung (40 mm) aus FCKW-freiem Polyurethan-Hartschaum.
- ♦ Belüfteter Verdampfer.
- ♦ Automatische Abtauung, selbstverdunstendes Kondensat.
- ♦ Kältemaschine mit Klimaklasse 3 (auf der rechten Seite angebracht), belüfteter Kondensator, Frontzugang (magnetisch), erleichtert den Zugang zum - Kundendienst.
- ♦ Türen (525 mm) mit magnetischem Dichtungsverschluss (druckversiegelt), serienmäßig mit Schlüsselschloss, integrierter ergonomischer Griff, Tür mit automatischem Schließen.
- ♦ LED-Beleuchtung (Glastüren).
- ♦ Gerät gemäß allen aktuellen (CE) Vorschriften gebaut.



► RLB2-2P



► RLB3-3G

AUSFÜHRUNG MIT VOLLTÜREN

- ♦ 1 verchromter Rost + 1 Bodenrost pro Tür.

	Türen	°C	mm	
RLB2-2P	2	-2° +8°	1460x515xh860	1 892 €
RLB3-3P	3	-2° +8°	2085x515xh860	2 444 €
RLB4-4P	4	-2° +8°	2540x515xh860	2 916 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 190

VERSION MIT GLASTÜREN.

- ♦ 2 verchromte Roste + 1 Bodenrost pro Tür.
- ♦ LED-Beleuchtung pro Tür.

	Türen	°C	mm	
RLB2-2G	2	-2° +8°	1460x535xh860	2 175 €
RLB3-3G	3	-2° +8°	2085x535xh860	2 711 €
RLB4-4G	4	-2° +8°	2540x535xh860	3 468 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 190

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE VERFÜGBAR



L2P



L3P



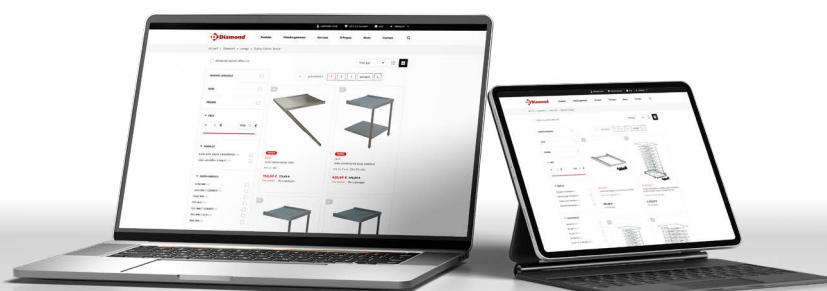
L2G



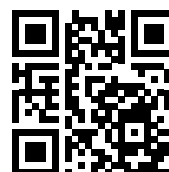
L3G



RG/RLB



Finden Sie die vollständige Liste unserer Produkte auf unserer Website
www.diamond-eu.com



NORDICA LINE

EISWÜRFELBEREITER GEFÜLLTE EISWÜRFEL • "SPRAY"

- "Spray"-System mit Messingdüsen (entwickelt, um Kalkablagerungen durch Magnetisierung zu verhindern).
- Eiswürfel à 13 g.
- Tropfenfeste hermetische Einheit, Umgebungstemperatur bis +43°C.
- Aus Edelstahl AISI 304 gefertigt (außer ICE22A-R2 aus ABS), Edelstahlfüße (oder) verstellbare Stellfüße.
- Elektronischer Timer mit automatischem Spülsystem "AWS" (verfügbar von 22Kg bis 95Kg), ermöglicht Reinigung/Entkalkung ohne Kühlzyklus.

	Produktion / 24 Stunden	Reserve Kapazität	mm	
ICE22A-R2	22 kg	4 kg	355x404xh590	1 157 €
ICE22AX-R2	22 kg	4 kg	345x404xh590	1 257 €
ICE30A-R2	29 kg	9 kg	390x460xh690	1 462 €
ICE35A-R2	35 kg	16 kg	500x580xh690(+110)	1 717 €
ICE50A-R2	47 kg	25 kg	500x580xh800(+110)	1 917 €
ICE70A-R2	67 kg	40 kg	738x600xh920(+110)	2 551 €
ICE95A-R2	95 kg	55 kg	738x600xh1020(+110)	2 910 €
ICE130A-R2	130 kg	65 kg	840x740xh1075(+110)	3 789 €
ICE155A-R2	155 kg	65 kg	840x740xh1075(+110)	3 969 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 160



► MXP-65A/R2



STABSYSTEM



SPRAYSYSTEM



► ICE50A-R2

BISTRO LINE

EISWÜRFELBEREITER • EISWÜRFEL MIT HOHLRAUM.

- System mit Stab um Kalkablagerung zu vermeiden und Wasser zu reinigen.
- Hohle Eiswürfel, 20 g, ø 30 mm, h 25 mm.
- Produktion pro Zyklus: 15 Eiswürfel.
- Verdampfer mit "Finger" aus Zinn und Kupfer.
- Tropische hermetische Einheit.
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304.
- Regulierbare Füße.

	Produktion / 24 Stunden	Reserve Kapazität	mm	
MXP-25A/R2	22 kg	9 kg	401x506xh643 (+15/57)	1 472 €
MXP-35A/R2	31kg	12 kg	401x506xh698 (+15/57)	1 629 €
MXP-45A/R2	38 kg	12 kg	401x506xh698 (+15/57)	1 873 €
MXP-55A/R2	48 kg	25 kg	513x557xh811 (+95/165)	2 096 €
MXP-65A/R2	55 kg	30 kg	593x557xh934 (+95/165)	2 427 €
MXP-95A/R2	75 kg	37 kg	673x557xh984 (+95/165)	2 833 €
MXP-140A/R2	122 kg	50 kg	843x557xh984 (+95/165)	3 739 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 346

NORDICA LINE

GRANULATEISBEREITER

- Rundscheiben mit kontinuierlicher Produktion.
- Verdampfer aus Edelstahl.
- Tropische hermetische Kühleinheit mit Umgebungstemp. +43°C.
- Geräteausführung Edelstahl AISI 304, höhenverstellbare Füße.

	Produktion / 24 Stunden	Reserve Kapazität	mm	
ICE70AS-R2	67 kg	10 kg	450x620xh680	3 094 €
ICE115AS-R2	113 kg	30 kg	500x660xh800(+110)	3 526 €
ICE155AS-R2	153 kg	55 kg	738x690xh1020(+110)	4 091 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 169



GRANULATEIS



► ICE155AS-R2

Gerät ohne Energieeffizienzklasse, nicht von der EU-Richtlinie betroffen

CUBO LINE

EISWÜRFELMASCHINE FÜR WÜRFEL

- Entwickelt für die Anforderungen von Bars und Lounges bieten diese Maschinen hohe Produktionsleistungen in kürzester Zeit. Die ideale Form und das Gewicht der Eiswürfel vereinen Eleganz und Funktionalität, zugleich praktisch und modern. Ihre perfekte Transparenz wird durch hohe Widerstandsfähigkeit ergänzt: Beim Shaken brechen sie nicht, schmelzen nicht und ihre Kanten ermöglichen eine kontrollierte und präzise Verdünnung im Shaker.
- Spraysystem mit Messingdüsen (entwickelt, um Kalkmagnetisierung zu verhindern).
- Tropenfeste hermetische Einheit, Umgebungstemperatur bis +43 °C.
- Aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- Gerät hergestellt gemäß den geltenden CE-Normen.



SPRAYSYSTEM



► CUB100/55A

	Produktion / 24 Stunden	Reserve Kapazität	mm	
CUB30/9A	29 kg	9 kg	387x470xh687	1 707 €
CUB40/16A	38 kg	16 kg	497x592xh687+110/150	2 096 €
CUB50/25A	48 kg	25 kg	497x592xh797+110/150	2 252 €
CUB80/40A	72 kg	40 kg	735x603xh850+110/150	2 926 €
CUB100/55A	95 kg	55 kg	735x603xh1010+110/150	3 339 €
CUB160/65A	152 kg	65 kg	840x740xh1075+110/150	4 596 €

🌿 R290 🌿 230/1N 50Hz

PEBBLE LINE

ORGANISCHE EISBEREITER

- Kontinuierliche Produktion von Eiskörnern durch innovative Technologie. Ideal für Bars, Diskotheken, Gastronomie, Hotels, pharmazeutische Labore und Krankenhäuser. Die einzigartige Form, ein Kompromiss zwischen Eiswürfel und Granulat, eignet sich für viele Anwendungen und gewährleistet einen reduzierten Wasser- und Stromverbrauch bei optimaler Leistung.
- System mit Endlos-Schnecke (kontinuierliche Produktion).
- Edelstahlverdampfer.
- Hermetische Einheit, tropentauglich, Umgebungstemperatur bis +43 °C.
- Ausführung in Edelstahl AISI 304, verstellbare Füße.
- Gerät gebaut gemäß allen geltenden CE-Normen.



GRANULATEIS



► PEB150/50A

	Produktion / 24 Stunden	Reserve Kapazität	mm	
PEB90/20A	90 kg	20 kg	500x660xh690+110/150	3 485 €
PEB140/40A	142 kg	40 kg	738x690xh851.5+110/150	4 162 €
PEB150/50A	146 kg	50 kg	738x690xh1020+110/150	4 236 €

🌿 R290 🌿 230/1N 50Hz



FRAGEN SIE NACH IHREN KATALOGEN!

Entdecken Sie die komplette Diamond®-Geräteauswahl, entwickelt mit Leidenschaft für Exzellenz und Innovation, in unseren drei neuen Katalogen: Silver, Gold und Platinum, um all Ihren professionellen Anforderungen gerecht zu werden.

Auf Anfrage oder zum Download auf unserer Website: www.diamond-eu.com

RIVER LINE

PEDALBETRIEBENER KÜHLBRUNNEN • EDELSTAHL • 35 LITER/STUNDE

- Durchflussmenge 35 Liter/Stunde.
- Magnetventilgesteuerter Wasserauslass nach Betätigen eines Edelstahlpedals.
- Gebogener Wasserhahn zum Befüllen der Trinkgläser, Direktzapfung.
- Abnehmbare Platte, herausnehmbares Becken zur besseren Reinigung.



ENTNEHMBARE AUFFANGSCHALE



PEDAL



► CR-18S/35-P

	L/h	kW	mm	
CR-18S/35-P	35	0.28	400x385xh1245	1 186 €
R290 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 339				

PEDALBETRIEBENER WASSERKÜHLER • EDELSTAHL

- Ideal für Karaffen.
- Magnetventilgesteuerter Wasserauslass nach Betätigen eines Edelstahlpedals.
- LED-Beleuchtung - Ausgestattet mit einem Dreifachfilter (Sedimente, Kalk, Chlor).
- FCKW-freie Polyurethanisolierung.
- Das Gerät ist für den Anschluss an das Kaltwasser- und Abwassernetz geeignet.
- Edelstahlausführung.



ENTNEHMBARE AUFFANGSCHALE



LED



PEDAL



► BFX-1R/15-P

	L/h	kW	mm	
BFX-1R/08-P	80	0.75	400x385xh1400	2 202 €
BFX-1R/15-P	150	0.75	400x385xh1400	2 511 €
R290 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 340				

WASSERSPENDER GEKÜHLT • EDELSTAHL • 30 LITER/STUNDE

- Verdampfer aus Kupfer gemäß den Normen (Vermeidung einer bakteriologischen Entwicklung).
- Direktes Ausdehnungssystem (französische Normen).
- Ausgestattet mit einem Dreifachfilter (Sediment, Kalkstein, Chlor).
- Hermetische Einheit (Umgebungstemperatur +32°C).
- Kältemittelgas R290.
- Polyurethan Isolierung, ohne FCKW.
- Für einen Kaltwasser- und Abwasseranschluss prädisponiert.
- Hergestellt aus Edelstahl.
- Schwanenhals zum Befüllen von Gläsern, Sofortzug.

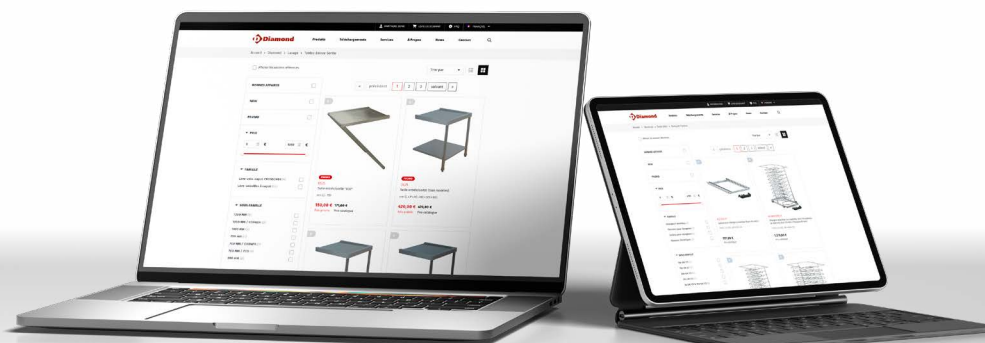
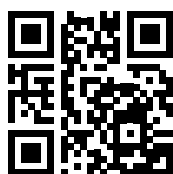
	L/h	kW	mm	
CR-18P/30-R2	30	0.28	300x340xh1010	991 €
R290 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 339				



► CR-18P/30-R2



Finden Sie die vollständige Liste unserer Produkte auf unserer Website
www.diamond-eu.com



MILLE BOLLE EVO

WEINLAGERVITRINEN • BELÜFTET

- Außenverkleidung aus lackiertem Stahl (SCHWARZ), Innenraum aus thermogeformtem ABS.
- Doppelt verglaste Tür mit Magnetdichtung.
- Elektronische Steuerung mit Digitalanzeige.
- Innenbeleuchtung mit LED-Technologie.
- Eingebautes Kompressoraggregat, Klimaklasse 4 (30°C Temperatur – 55% Luftfeuchtigkeit).
- Geräuschpegel: 39 dB(A).
- Belüfteter Verdampfer.
- Automatische Abtauung mit automatischer Kondensatverdunstung.
- 35 mm CFC-freie Polyurethan-Isolierung.
- Verstellbare Stellfüße.



► WCB/12-T1



► WCB/16-T2



► WCB/38-T1



► WCB/38-T2

		L	°C	mm	
WCB/12-T1	A F	106	+5° +18°	380x647xh865	901 €
WCB/16-T2	A G	140	+5° +10° +10° +18°	493x635xh840	1 047 €

R600a 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 344

		L	°C	mm	
WCB/38-T1		470	+5° +18°	595x720xh1767	1 894 €
WCB/38-T2	A G	470	+5° +10° +10° +18°	595x720xh1767	2 059 €

R600a 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 345



► CVS38-BV

WINE EVO

BELÜFTETER WEINKÜHLSCHRANK 382 LITER – RAHMENLOS – SCHWARZ

- Glastürrahmen Thermopane®, eingelassener Griff (nicht hervorstehend), Magnetdichtung mit automatischem Schließsystem.
- Lüfterstop bei geöffneter Tür.
- Serienmäßiges Schloss mit Schlüssel.
- Mechanischer Thermostat.
- Analoges Thermometer.
- Innenbeleuchtung (LED-Typ).
- Belüfteter Verdampfer.
- Manuelle Abtauung.
- Innenausführung aus schwarzem ABS, Außenseite aus schwarz lackiertem Stahlblech.
- 2 Rollen hinten und 2 verstellbare Zylinder an der Vorderseite.

		L	°C	mm	
CVS38-BV	A E	382	+7° +20°	600x618xh1863	1 032 €

R600a 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 344



DRINK EVO

BELÜFTETE KÜHLVITRINE • POSITIVE TEMPERATUR • 221 LITER.

- Innen- und Außenverkleidung aus lackiertem Stahl.
- Türrahmen aus eloxiertem Aluminium.
- Mechanischer Thermostat.
- Analoges Thermometer.
- Ventilatorstopp beim Öffnen der Tür.
- Tür mit Doppelverglasung, integrierter Griff und automatischer Rückstellung.
- Serienmäßig mit Schloss.
- LED-Beleuchtung.
- Belüfteter Verdampfer.
- Manuelle Abtauung.
- Innenmaße 374x388xh1441 mm.
- 5 verstellbare Roste.
- 4 Rollen und 2 vordere verstellbare Füße.

	L	Türen	Farbe	°C	mm	
SSP32-SW	221	1	Weiß	+1° +9°	450x497xh1881	882 €
SSP32-SB	221	1	Schwarz	+1° +9°	450x497xh1881	922 €

R600a 230/1N 50Hz
 cat. SILVER - P. 330

EXPO EVO

BELÜFTETE TIEFKÜHLVITRINE • 221 LITER.

- Innen- und Außenverkleidung aus lackiertem Stahl.
- Türrahmen aus eloxiertem Aluminium.
- Elektronischer Thermostat.
- Digitales Thermometer.
- Ventilatorstopp beim Öffnen der Tür.
- Beheizte Doppelglastür (nicht umkehrbar), integrierter Griff, automatischer Rücklauf.
- Statische Verdampfer (kombiniert belüftet).
- Serienmäßig mit Schloss.
- LED-Beleuchtung.
- Lamellenkondensator, belüftet.
- Manuelle Abtauung.
- Innenmaße 374x388xh1441 mm.
- 7 "Verdampfer"-Roste.
- 4 Rollen und 2 vordere verstellbare Füße.

	L	Türen	Farbe	°C	mm	
SSN33-SW	221	1	Weiß	-24° -18°	494x521xh1915	1383 €
SSN33-SB	221	1	Schwarz	-24° -18°	494x521xh1915	1423 €

R290 230/1N 50Hz
 cat. SILVER - P. 352

DRINK EVO

BELÜFTETE VITRINEN – POSITIVE TEMPERATUR

- Innen- und Außenverkleidung aus lackiertem Stahl.
- Türrahmen aus Aluminium.
- 2 vertikale LED-Beleuchtungen, gesteuert durch Ein/Aus-Schalter.
- Mechanischer Thermostat.
- Analoges Thermometer.
- Doppelt verglaste Türen, eingelassene Griffe, automatischer Rücklauf.
- Schloss mit Schlüssel serienmäßig.
- Belüfteter Verdampfer.
- Lüfterstopp bei Türöffnung.
- Manuelle Abtauung.
- Lieferung mit: 2x 4 verstellbaren Rosten.
- 4 Rollen.



► DRP12-2B



► DRP12-2W



► DRK12-CW



► DRK12-CB

- Leuchtkasten.
- Schiebetüren.
- Innenmaße 1125x641xh1386 mm.

	L	Türen	Farbe	°C	mm	
DRK12-CW	1142	2	Weiß	+1° +9°	1200x835xh2009	1963 €
DRK12-CB	1142	2	Schwarz	+1° +9°	1200x835xh2009	2002 €

R290 230/1N 50Hz
 cat. SILVER - P. 331

- Drehtüren.
- Innenmaße 1125x622xh1571 mm.

	L	Türen	Farbe	°C	mm	
DRP12-2W	1142	2	Weiß	+1° +9°	1200x736xh2009	1989 €
DRP12-2B	1142	2	Schwarz	+1° +9°	1200x736xh2009	2028 €

R290 230/1N 50Hz
 cat. SILVER - P. 332

DRINK LINE

BELÜFTETE VITRINEN - POSITIVE TEMPERATUR

- Innen- und Außenverkleidung aus lackiertem Stahl.
- Drehtüren, Rahmen aus eloxiertem Aluminium.
- 6 vertikale LED-Beleuchtungen.
- Elektronischer Thermostat (mit „ECO“-Modus).
- Digitales Thermometer.
- Doppelt verglaste Türen, eingelassene Griffe, automatischer Rücklauf.
- Schloss mit Schlüssel serienmäßig.
- Belüfteter Verdampfer.
- Lüfterstopp bei Türöffnung.
- Innenmaße 1500x623xh1545 mm.
- Manuelle Abtauung.
- Lieferung mit: 3x 4 verstellbaren Rosten.
- 6 Rollen.



► DRP16-3W



► DRP16-3B

	L	Türen	Farbe	°C	mm	
DRP16-3W	1455	3	Weiß	+1° +9°	1600x736xh2050	2 629 €
DRP16-3B	1455	3	Schwarz	+1° +9°	1600x736xh2050	2 684 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 333



► CLP52-SB

► CLP72-SW

EXPO EVO

BELÜFTETE KÜHLVITRINEN • POSITIVE TEMPERATUR • MIT LICHTKASTEN

- Innen- und Außenverkleidung aus lackiertem Stahl.
- Türrahmen aus Aluminium.
- LED-Beleuchtung.
- Lichtkasten.
- Mechanischer Thermostat.
- Analoges Thermometer.
- Doppelt verglaste Tür mit integriertem Griff und automatischem Rückzug.
- Serienmäßig mit Schlüsseln.
- Belüfteter Verdampfer.
- Ventilatorstopp beim Öffnen der Tür.
- Manuelle Abtauung.
- 5 verstellbare Roste.
- 4 Rollen und 2 vordere, höhenverstellbare Füße.

- Innenmaße 575x500xh1490 mm.

	L	Türen	Farbe	°C	mm	
CLP52-SW	494	1	Weiß	+1° +9°	680x652xh2130	1 113 €
CLP52-SB	494	1	Schwarz	+1° +9°	680x652xh2130	1 152 €

✓ R600a ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 353

- Innenmaße: 720x576xh1520 mm

	L	Türen	Farbe	°C	mm	
CLP72-SW	715	1	Weiß	+1° +9°	800x740xh2125	1 274 €
CLP72-SB	715	1	Schwarz	+1° +9°	800x740xh2125	1 314 €

✓ R600a ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 354

BELÜFTETE TIEFKÜHLVITRINE • LEUCHTKASTEN

- Innen- und Außenverkleidung aus lackiertem Stahlblech.
- Rahmen aus Aluminium.
- 2 vertikale LED-Beleuchtungen.
- Leuchtkasten.
- Elektronischer Thermostat.
- Digitales Thermometer.
- Beheizte Doppeltür (nicht reversibel) mit integrierter Griffleiste und automatischer Rückstellung.
- Statische Verdampfer (kombiniert belüftet).
- Ventilatorstopp beim Öffnen der Tür.
- Serienmäßig mit Schloss.
- Drahtkondensator, belüftet.
- Automatische Abtauung mit Selbstverdunstung.
- 5 verstellbare Roste.
- 4 Rollen und 2 vordere verstellbare Füße.

- Innenmaße 548x521xh1361 mm.

	L	Türen	Farbe	°C	mm	
CLN53-SW	496	1	Weiß	-24° -18°	670x718xh2026	1 924 €
CLN53-SB	496	1	Schwarz	-24° -18°	670x718xh2025	2 037 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 355

- Innendimensionen: 624x636xh1405 mm.

	L	Türen	Farbe	°C	mm	
CLN73-SW	646	1	Weiß	-24° -18°	745x820xh2086	2 996 €
CLN73-SB	646	1	Schwarz	-24° -18°	745x820xh2086	3 152 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 356

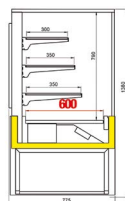


► CLN73-SB ❄️

► CLN53-SW ❄️



► CB10V-B9/P2



CAPRI LINE

PANORAMA-VERKAUFSTHEKE • BELÜFTET • 4 STUFEN • OHNE RESERVEFACH

- Aus lackiertem Stahlblech, Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethan.
- 3 verstellbare Zwischenböden aus "gehärtetem" Glas (1x 300 + 2x 350 mm), tragende Struktur aus Edelstahl AISI 304.
- Bedienungsseite 2 doppelverglaste "Thermopane"-Schiebetüren, vertikale Dichtungen.
- Elektronische Steuerung.
- Kompressoranlage integriert, Klimaklasse 3.
- Belüfteter Verdampfer (homogene Temperatur), schützt vor Korrosion von Lebensmittelsäuren.
- Automatisches Abtauen, mit automatische Verdunstung des Kondensats.

	Kühl.	°C	mm	
CB10V-B9/P2	Belüftet	+2° +6°	1000x780xh1380	3 532 €
CB12V-B9/P2	Belüftet	+2° +6°	1200x780xh1380	3 825 €
CB15V-B9/P2	Belüftet	+2° +6°	1500x780xh1380	4 295 €

➤ R290 ➤ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 373

PANORAMIC LINE PLUS

VITRINE 4 SEITEN • 5 REGALE AUS GLAS • BELÜFTET

- Optimale Kühlung dank des Verdampfers (belüftet), das sich an der oberen Seite befindet.
- automatisches Entfrosten-elektronischer Regler.
- Wand mit Doppelverglasung mit perfekter Isolierung.
- "FULL GLASS" Tür mit magnetischem Verschluss, mit integriertem Handgriff.
- Kompressoranlage, Klimaklasse 3 (25°C & 60% HR).
- Kältemittel R290 ohne CFC.
- auf 4 Doppelrädern

	Farbe	°C	mm	
INN/VN-B9-R2	Schwarz	+2° +10°	800x630xh1850	3 750 €
INN/VN-W5-R2	Weiß	+2° +10°	800x630xh1850	3 750 €
INN/VB-B9-R2	Schwarz	-20° -5°	800x630xh1850	6 107 €
INN/VB-W5-R2	Weiß	-20° -5°	800x630xh1850	6 107 €

➤ R290 ➤ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 359



► INN/VN-W5-R2



► INN/VB-B9-R2 ❄️

PANORAMIC LINE

PANORAMA VITRINE

- Integrierte LED Beleuchtung.
- Perfekte Isolation Dank dreifache Wände.
- Elektronische Temperaturregelung.
- Tür schließt magnetisch.
- Eingebauter Kompressor für "tropische" Verhältnisse.
- Auf vier Doppelrädern.
- **Positive Version:** Belüfteter Verdampfer im oberen Teil der Vitrine angebracht. Automatische Abtauung.
- **Negative Version:** Statischer Verdampfer (Verdampfergitter). Manuelles Abtauen.
- SNE/RN...: mit drehbaren Böden auf Kugellagern + Spiegelglas. Automatischer Stopp beim Öffnen der Tür.



► SNE/RN-B7-R2



► SNE/SB-A5-R2 ❄️

	Inn-Maß.	Farbe	Kühl.	°C	mm	
SNE/RN-B7-R2	5x Ø 470mm	Schwarz	Belüftet	+2° +10°	600x630xh1850	2 730 €
SNE/RN-A5-R2	5x Ø 470mm	Edelstahl	Belüftet	+2° +10°	600x630xh1850	2 730 €
SNE/GN-B7-R2	5x 535x495mm	Schwarz	Belüftet	+2° +10°	600x630xh1850	2 598 €
SNE/GN-A5-R2	5x 535x495mm	Edelstahl	Belüftet	+2° +10°	600x630xh1850	2 598 €
SNE/SB-B7-R2	5x 510x510mm	Schwarz	Statisch	-18° -5°	600x630xh1850	3 501 €
SNE/SB-A5-R2	5x 510x510mm	Edelstahl	Statisch	-18° -5°	600x630xh1850	3 501 €
SNE/GB-B7-R2	5x 510x510mm	Schwarz	Belüftet	-20° -5°	600x630xh1850	4 463 €
SNE/GB-A5-R2	5x 510x510mm	Edelstahl	Belüftet	-20° -5°	600x630xh1850	4 463 €

➤ R290 ➤ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 357

EXALTA EVO

VOLLVERGLASTE VITRINEN

- ◆ Dreifachverglaste Seitenwände.
- ◆ "FULL GLASS"-Tür (auf Anfrage umkehrbar) mit Magnetverschluss.
- ◆ Elektronischer Regler mit digitaler Anzeige.
- ◆ 4 interne LED-Beleuchtungen.
- ◆ Eingebautes Kompressoraggregat, Klimaklasse 3 (25°C & 60% r.F.).
- ◆ Automatische Abtauung mit Selbstverdunstung des Kondensats.
- ◆ Umluftverdampfer behandelt gegen Salz und Lebensmittelsäuren.
- ◆ 4 schwenkbare Rollen.
- ◆ Hinweis: Spezialversion für Höhenlage auf Anfrage erhältlich.



VOLLVERGLASTE VITRINEN

	L	Farbe	°C	mm	
MAX/305-PB	260	Schwarz	-2° +10°	450x650xh1900	4 733 €
MAX/305-PW	260	Weiß*	-2° +10°	450x650xh1900	4 733 €
MAX/507-PB	440	Schwarz	-2° +10°	700x650xh1900	5 007 €
MAX/507-PW	440	Weiß*	-2° +10°	700x650xh1900	5 007 €
MAX/609-PB	600	Schwarz	-2° +10°	900x650xh1900	6 318 €
MAX/609-PW	600	Weiß*	-2° +10°	900x650xh1900	6 318 €

R290 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 202

"VOLL VERGLAST" EIS- / KONDITOREIVITRINEN

- ◆ 5 Glasböden



	L	Farbe	°C	mm	
MAX/305-BB	260	Schwarz	-22° +5°	450x650xh1900	5 885 €
MAX/305-BW	260	Weiß*	-22° +5°	450x650xh1900	5 885 €
MAX/507-BB	440	Schwarz	-22° +5°	700x650xh1900	6 354 €
MAX/507-BW	440	Weiß*	-22° +5°	700x650xh1900	6 354 €
MAX/609-BB	600	Schwarz	-22° +5°	900x650xh1900	7 290 €
MAX/609-BW	600	Weiß*	-22° +5°	900x650xh1900	7 290 €

R290 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 204

"VOLL VERGLAST" VITRINEN FÜR SCHOKOLADE

- ◆ 5 Glasböden - Feuchtigkeitsregulierung



	L	Farbe	°C	mm	
MAX/507-CB	440	Schwarz	+15° +18°	700x650xh1900	5 698 €
MAX/507-CW	440	Weiß*	+15° +18°	700x650xh1900	5 698 €
MAX/609-CB	600	Schwarz	+15° +18°	900x650xh1900	6 530 €
MAX/609-CW	600	Weiß*	+15° +18°	900x650xh1900	6 530 €

R290 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 205

"VOLL VERGLAST" EISVITRINEN

- ◆ 6 statische Glasböden



	L	Farbe	°C	mm	
MAX/507-SB	440	Schwarz	-22° -15°	700x650xh1900	6 063 €
MAX/507-SW	440	Weiß*	-22° -15°	700x650xh1900	6 063 €

R290 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 206

* Auf Anfrage

"VOLL VERGLAST" VITRINEN FÜR FLEISCH

- ◆ 2 Edelstahlregale + Pökelunterstützung.
- ◆ Feuchtigkeitsregulierung.
- ◆ UV-Lampe.



	L	Farbe	°C	mm	
MAX/507-MB	440	Schwarz	-2° +10°	700x650xh1900	7 062 €
MAX/507-MW	440	Weiß*	-2° +10°	700x650xh1900	7 062 €
MAX/607-MB	600	Schwarz	-2° +10°	900x650xh1900	8 150 €
MAX/607-MW	600	Weiß*	-2° +10°	900x650xh1900	8 150 €

R290 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 207



"VOLL VERGLAST" VITRINEN FÜR WEIN

- ◆ 2 Edelstahlstützen (siehe Ref. ...-VB) oder 3 horizontale und 2 geneigte Holzstützen (siehe Ref. ...-VB2).

	L	Farbe	°C	mm	
MAX/507-VB	440	Schwarz	0° +20°	700x650xh1900	5 644 €
MAX/507-VB2	440	Schwarz	0° +20°	700x650xh1900	6 156 €
MAX/609-VB	600	Schwarz	0° +20°	900x650xh1900	6 810 €
MAX/609-VB2	600	Schwarz	0° +20°	900x650xh1900	7 265 €

R290 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 208

WHITE EVO

KÜHLTRUHEN MIT SCHIEBELID

- ◆ Schiebedeckel, Thermopane®-Glas, mit Schloss.
- ◆ Innenausführung aus „WAFFEL“-Aluminium, außen aus weiß kunststoffbeschichtetem Stahl.
- ◆ Mechanischer Thermostat.
- ◆ Analoges Thermometer.
- ◆ Statischer Verdampfer in den Wänden integriert.
- ◆ Fahrgestell auf Schwenkrollen, 2 mit Bremsen.

	L	°C	mm	
GVL31-G3	303	-23° -15°	1015x635xh890	788 €
GVL41-G4	410	-23° -15°	1305x635xh890	838 €
GVL51-G5	503	-23° -15°	1555x635xh890	937 €
GVL69-G6	672	-23° -15°	2050x635xh890	1 107 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 350



► GVL51-G5 ❄️



► SCO31-C3 ❄️

	L	°C	mm	
SCO31-C3	288	-24° -14°	1015x720xh845	582 €
SCO41-C4	391	-24° -14°	1305x720xh845	685 €
SCO51-C5	479	-24° -14°	1555x720xh845	762 €

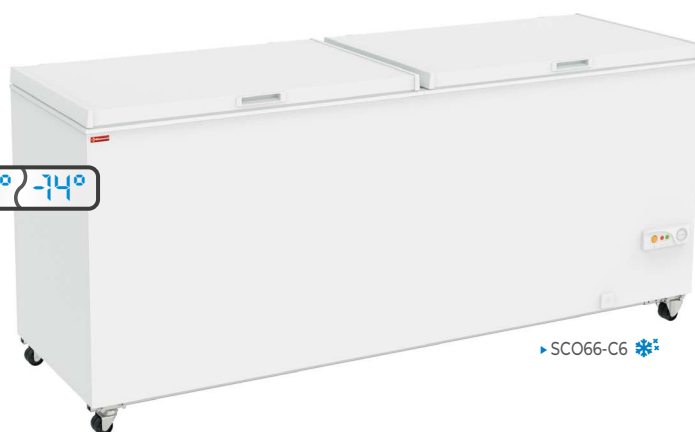
✓ R600a ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 349



TRUHE-GEFRIERSCHRÄNKE

- ◆ Vollklappdeckel mit Schlüsselschloss.
- ◆ Innenausführung aus „WAFFEL“-Aluminium, außen aus weiß beschichtetem Stahl.
- ◆ LED-Beleuchtung.
- ◆ Mechanischer Thermostat.
- ◆ Analoges Thermometer.
- ◆ Statischer Verdampfer in den Wänden.
- ◆ Gestell auf drehbaren Rollen.



► SCO66-C6 ❄️

	L	°C	mm	
SCO66-C6	655	-24° -14°	2055x720xh845	1 119 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 350

VT LINE

PANORAMA-TIEFKÜHLTRUHEN

- ◆ Verkauf in Selbstbedienung.
- ◆ Verglaste Schiebedeckel, "beheizter" Rahmen zur Vermeidung von Vereisung.
- ◆ Außenausführung in "Weiß" verzinkt, Isolierung 60 mm.
- ◆ "Anti-Caddy"-Sicke.
- ◆ 2 gekoppelte und eingebaute Kompressorgruppen,

2 Verdampfer "Schlange" in den Wänden platziert, 2 belüftete Kondensatoren, elektronische Regelung (digital).

- ◆ VT250E/N Doppelte unabhängige Abteile.

	L	Fach	°C	mm	
VT150E/N-R2	598	1	-23° -15°	1550x960xh780	1 974 €
VT200E/N-R2	839	1	-23° -15°	2050x960xh780	2 062 €
VT250E/N-R2	1032	2	-23° -15°	2500x960xh780	2 525 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 380



► VT250E/N-R2 ❄️



2 VERDAMPFER

MINICOLD 80 EVO

KÜHLZELLEN ISO 80

- ◆ Mehrzweckkammer (positiv oder negativ).
- ◆ Wand-, Boden- und Deckendicke 80 mm (auch in 100 mm erhältlich, siehe ref. C.../10BF).
- ◆ Paneele aus weiß lackiertem, verzinktem Stahlblech.
- ◆ Hochdichte Polyurethan-Isolierung (43 kg/m³), umweltfreundlich (FCKW-frei).
- ◆ Paneelverriegelung durch integrierte Haken.
- ◆ Verstärkter Boden aus Multiplex-Holz (12 mm), Oberfläche aus rutschfester phenolharzbeschichteter "Wabenstruktur" (max. Belastung 4000 kg/m²).
- ◆ Isolierte umlaufende Eckprofile.
- ◆ Innenkanten und Ecken abgerundet (R15 mm).
- ◆ 80 mm dicke isolierte Tür, Scharniere rechts (auf Anfrage links: CGC/BF), verstärkt mit einem umlaufenden Aluminiumrahmen.
- ◆ Magnetische Türdichtung (werkzeuglos austauschbar), Scharniere mit 100°-Stopp, Schloss mit Schlüssel und Innensicherheitsvorrichtung.
- ◆ Paneel zertifiziert nach Klassifizierung „B-S3,d0“ gemäß Norm UNI EN 13501-1:2009.



PHENOLHARZBODEN

ABGERUNDETE INNENKANTEN



▶ C67B/BF

	m ³		mm	
C26B/BF	2,57	*	1390x1190xh2190	2 675 €
C31B/BF	2,99	*	1590x1190xh2190	2 916 €
C37B/BF	3,83	*	1990x1190xh2190	3 179 €
C43B/BF	4,24	*	2190x1190xh2190	3 517 €
C35A/BF	3,07	*	1390x1390xh2190	3 079 €
C40B/BF	3,57	*	1590x1390xh2190	3 427 €
C48B/BF	4,57	*	1990x1390xh2190	3 720 €
C55B/BF	5,07	*	2190x1390xh2190	3 854 €
C50A/BF	4,73		1790x1590xh2190	3 746 €
C59B/BF	5,31		1990x1590xh2190	3 951 €
C67B/BF	6,47		2390x1590xh2190	4 228 €
C65B/BF	6,8		1990x1990xh2190	4 217 €

cat. SILVER - P. 303

	°C	
AP40M-1Z-R2	-5° +5°	1 842 €
AP40M-1Z-R2	-5° +5°	1 842 €
AP40M-1Z-R2	-5° +5°	1 842 €
AP40M-1Z-R2	-5° +5°	1 842 €
AP40M-1Z-R2	-5° +5°	1 842 €
AP40M-1Z-R2	-5° +5°	1 842 €
AP40M-1Z-R2	-5° +5°	1 842 €
AP40M-1Z-R2	-5° +5°	1 842 €
AP40M-1Z-R2	-5° +5°	1 842 €
AP50M-1A-R2	-5° +5°	1 965 €
AP50M-1A-R2	-5° +5°	1 965 €
AP50M-1A-R2	-5° +5°	1 965 €

R290 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 319

	°C	
AN120M-1C-R2	-25° -15°	2 502 €
AN120M-1C-R2	-25° -15°	2 502 €
AN120M-1C-R2	-25° -15°	2 502 €
AN120M-1C-R2	-25° -15°	2 502 €
AN120M-1C-R2	-25° -15°	2 502 €
AN120M-1C-R2	-25° -15°	2 502 €
AN120M-1C-R2	-25° -15°	2 502 €
AN170M-1D-R2	-25° -15°	2 612 €
AN170M-1D-R2	-25° -15°	2 612 €
AN170M-1D-R2	-25° -15°	2 612 €
AN170M-1D-R2	-25° -15°	2 612 €

R290 230/1N 50Hz

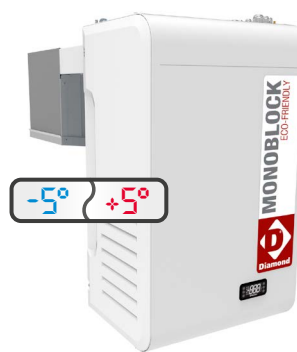
cat. SILVER - P. 320

ACHTUNG: andere Abmessungen auf Lager * Tür 700x1900 mm (Standard 800x1900 mm)

MONOBLOCK

"ÜBERLAPPENDE" KÜHLAGGREGATE

- ◆ Automatische Heißgasabtauung mit Selbstverdampfung sowie Überlauf.
- ◆ Das Abflussrohr des Verdampfers ist mit einem Widerstand ausgestattet, der die Eisbildung verhindert.
- ◆ Lichtsichtfenster wird serienmäßig mitgeliefert.
- ◆ Mikroprozessorsteuerung mit berührungsempfindlichen Tasten.
- ◆ Ausgestattet mit einem Hochdruckschalter (feste Kalibrierung).
- ◆ Alle Einheiten sind serienmäßig mit einem Hochdruckschalter und einem Thermostatventil ausgestattet.
- ◆ AN...-R2: Kabel für den Anschluss des Heizelements enthalten.



▶ AP40M-1Z-R2



▶ AN120M-1C-R2 ❄️

	kW	°C	mm	
AP40M-1Z-R2	0.36	-5° +5°	420x320/876xh728	1 842 €
AP50M-1A-R2	0.57	-5° +5°	420x320/876xh728	1 965 €
AP75M-1B-R2	0.78	-5° +5°	420x320/876xh728	2 172 €

R290 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 319

	kW	°C	mm	
AN120M-1C-R2	0.65	-25° -15°	420x320/876xh728	2 502 €
AN170M-1D-R2	0.91	-25° -15°	420x320/876xh728	2 612 €

R290 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 320

Gerät ohne Energieeffizienzklasse, nicht von der EU-Richtlinie betroffen

JUMBO LINE EVO

KÜHL- UND GEFRIERSCHRÄNKE • 200 LITER

- Interne Abmessungen: 460x410xh680mm.
- Tür mit magnetischem Dichtungsverschluss, automatische Rückstellung.
- Edelstahlregale.
- 2 herausnehmbare, kunststoffbeschichtete Stahlgitterböden.
- Lüfterstopp bei Türöffnung (ventilierter Kühlschrank).
- Digitale Anzeige.
- Kompressoraggregat der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%), hinten untergebracht.
- 4 verstellbare Füße.
- **Positive Temperatur:** Ventilierter Rollbond-Verdampfer. Automatische Abtauung, Selbstverdunstung. Isolierung (50 mm) aus expandiertem Polyurethan, ohne CFC.
- **Negative Temperatur:** Statischer Verdampfer. Manuelle Abtauung, Selbstverdunstung des Kondensats. Isolierung (60 mm) aus expandiertem Polyurethan, ohne CFC.



	LED	Glas	Farbe	Kühl.	°C	mm	
PFV202-R6X		✓	—	Edelstahl	Belüftet	+1° +8°	600x600xh835 1 057 €
PFV202-R6X/G		✓	✓	Edelstahl	Belüftet	+1° +8°	600x600xh835 1 135 €
✓ R600a ⚡ 230/1N 50Hz							cat. SILVER - P. 252
	LED	Glas	Farbe	Kühl.	°C	mm	
NFT202-R6X	—	—	—	Edelstahl	Statisch	-22° -16°	600x600xh835 1 147 €
✓ R600a ⚡ 230/1N 50Hz							cat. SILVER - P. 253



▶ PFV402-R6/G



▶ PFV402-R6X
▶ NFT402-R2X ❄️



▶ PFV402-R6X/G



▶ NFT402-R2X/G ❄️



▶ NFT402-R2 ❄️
▶ PFV402-R6



▶ NFT402-R2/G ❄️

KÜHL- UND GEFRIERSCHRÄNKE • 400 LITER

- Interne Abmessungen: 477x470xh1590mm.
- Tür mit magnetischem Dichtungsverschluss, automatischer Rückstellung.
- Lüfterstopp bei Türöffnung.
- Digitale Anzeige.
- Kompressoraggregat der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%), hinten untergebracht.
- **Positive Temperatur:** Belüfteter Rollbond-Verdampfer. Automatische Abtauung, Selbstverdunstung. 4 herausnehmbare, kunststoffbeschichtete Stahlgitterböden. Isolierung (50 mm) aus expandiertem Polyurethan, ohne CFC.
- **Negative Temperatur:** Statische Verdampfer mit "6 Verdampfergittern". Manuelle Abtauung, Selbstverdunstung des Kondensats. Isolierung (60 mm) aus expandiertem Polyurethan, ohne CFC.

	LED	Glas	Farbe	Kühl.	°C	mm	
PFV402-R6		—	—	Weiß	Belüftet	+1° +8°	590x645xh1860 1 147 €
PFV402-R6X		—	—	Edelstahl	Belüftet	+1° +8°	590x645xh1860 1 250 €
PFV402-R6/G		✓	✓	Weiß	Belüftet	+1° +8°	590x645xh1860 1 353 €
PFV402-R6X/G		✓	✓	Edelstahl	Belüftet	+1° +8°	590x645xh1860 1 444 €
✓ R600a ⚡ 230/1N 50Hz							cat. SILVER - P. 256
	LED	Glas	Farbe	Kühl.	°C	mm	
NFT402-R2	—	—	—	Weiß	Statisch	-22° -16°	620x675xh1860 1 328 €
NFT402-R2X	—	—	—	Edelstahl	Statisch	-22° -16°	620x675xh1860 1 431 €
NFT402-R2/G		✓	✓	Weiß	Statisch	-22° -16°	620x675xh1860 1 843 €
NFT402-R2X/G		✓	✓	Edelstahl	Statisch	-22° -16°	620x675xh1860 1 920 €
✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz							cat. SILVER - P. 258

Gerät ohne Energieeffizienzklasse, nicht von der EU-Richtlinie betroffen

JUMBO LINE EVO

KÜHL- UND GEFRIERSCHRÄNKE • GN2/1 • EN 600X400MM • 525L

- Innenraum aus weißem formgepresstem ABS.
- Interne Abmessungen: 650x538xh1480mm.
- Tür mit magnetischem Dichtungsverschluss, automatische Rückstellung.
- Thermoformierte Gleitschienen.
- Gestanzter Innenboden, abgerundete Winkel und Ecken.
- Lüfter stoppt beim Öffnen der Tür.
- Digitale Anzeige.
- Isolierung (60 mm) aus expandiertem Polyurethan, ohne CFC.
- Kompressoraggregat der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%), im unteren Teil untergebracht.

- **Positive Temperatur:**
Ventilierter Rollbond-Verdampfer. Automatische Abtauung, Selbstverdunstung. 4 verstellbaren Gittern aus kunststoffbeschichtetem Stahl.
- **Negative Temperatur:**
Statische Verdampfer "6 Verdampfergitter". Manuelle Abtauung, Selbstverdunstung des Kondensats.



▶ PFV55/X-R6 ❄️

▶ PFV55-R6
▶ NFT55-R2 ❄️

	LED	Glas	Farbe	Kühl.	°C	mm	
PFV55-R6	—	—	Weiß	Belüftet	+1° +8°	750x740xh1900	1 405 €
PFV55/X-R6	—	—	Edelstahl	Belüftet	+1° +8°	750x740xh1900	1 534 €
PFV55-R6G	✓	✓	Weiß	Belüftet	+1° +8°	750x740xh1900	1 689 €
PFV55/X-R6G	✓	✓	Edelstahl	Belüftet	+1° +8°	750x740xh1900	1 792 €

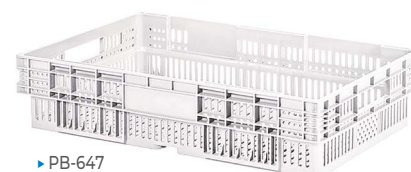
✓ R600a ❄️ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 260

	LED	Glas	Farbe	Kühl.	°C	mm	
NFT55-R2	—	—	Weiß	Statisch	-22° -18°	750x740xh1900	1 534 €
NFT55/X-R2	—	—	Edelstahl	Statisch	-22° -18°	750x740xh1900	1 663 €
NFT55-R2G	✓	✓	Weiß	Statisch	-22° -18°	750x740xh1900	2 127 €
NFT55/X-R2G	✓	✓	Edelstahl	Statisch	-22° -18°	750x740xh1900	2 256 €

✓ R290 ❄️ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 262



▶ PB-647

	mm	
PB-647	600x400xh130	32 €

cat. SILVER - P. 259

▶ PFV55/X-R6
▶ NFT55/X-R2 ❄️

▶ PFV55-R6G



▶ NFT55/X-R2G ❄️



▶ NFT55-R2G ❄️

Gerät ohne Energieeffizienzklasse, nicht von der EU-Richtlinie betroffen

SLIM LINE PLUS

UMLUFT- KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK • VENTILIERT

- Hergestellt aus rostfreiem Stahl (lebensmittelecht), AISI 304/441 (hinten aus behandeltem Stahl, Farbe grau), Monocoque-Rahmen.
- Tür reversibel (Prädisposition für Schlüsselschloss).
- Oberes Paneel für den Zugang zur Kompressoreinheit, aufklappbar.
- Elektronischer Regler, roter LED.
- Verdampfer, hinten platziert, angeschlossen an einen Ventilator.
- Automatisches Abtauen.
- Kompressoreinheit der Klimaklasse 4 (30°C Temperatur - 55% Luftfeuchtigkeit), belüfteter Kondensator.
- Füße aus Edelstahl, verstellbar.



	L	Türen	°C	mm	
ID40-R6	400	1	0° +8°	620x620xh1910	1 777 €
IDS40-R6	400	1	0° +5°	620x620xh1910	2 049 €

✓ R600a ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 263

	L	Türen	°C	mm	
IE40-R9	400	1	-22° -10°	620x620xh1910	2 140 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 263



PROFI LINE

TIEF-/KÜHLSCHRÄNKE • UMLUFT 550 UND 1100 LITE

- Monoblock-Struktur, Außen- und Innenausführung aus authentischen Edelstahl (alimentär).
- Umkehrbare Türen (Verschluss mit Schlüssel), Scharniere mit automatischen.
- „Reminder“ (Blockierung bei 90°).
- Kompressoranlage der Klimaklasse 4, belüfteter Kondensor, befindet sich unter dem Schrank.
- Belüfteter Verdampfer (überdimensioniert), behandelt gegen Salz- und Speisesäuren.
- Automatisches Abtauen, automatische Verdunstung.

	L	Türen	°C	mm	
HD706/R2	550	1	0° +8°	690x720xh2065	1 983 €
HD1412/R2	1100	2	0° +8°	1385x720xh2065	2 788 €
HE706/R2	550	1	-22° -15°	690x720xh2065	2 436 €
HE1412/R2	1100	2	-22° -15°	1385x720xh2065	3 275 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 265

GASTRO LINE EVO

KÜHL- UND GEFRIERSCHRÄNKE GN 2/1

- Ausführung in Edelstahl (lebensmittelecht), Innenraum AISI 304, Außen AISI 441 (Rückseite aus verzinktem Stahl).
- Edelstahl-Raster und -Schienen (kippsicher).
- Doppelläufige Schienen.
- Türen mit ergonomischem Griff, Verschluss durch Magnetdichtung mit Drucksystem, Scharniere mit 90°-Stop und automatischem Türschließsystem.
- Oberes Paneel mit Scharnieren.
- Kompressoraggregat mit Puffer, belüfteter Kondensator.
- Digitaler Regler, Schutzart IP65, frontseitig mit „Wide“-LED-Anzeige.
- Innenbeleuchtung mit Türschalter.
- CFC-freie Polyurethan-Isolierung (80 mm).



	L	Türen	°C	mm	
ID70/R9H	700	1	-2° +8°	720x840xh2020	2 248 €
ID140/R9H	1400	2	-2° +8°	1440x840xh2020	3 532 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

	L	Türen	°C	mm	
IE70/R9H	700	1	-15° -25°	720x840xh2020	2 912 €
IE140/R9H	1400	2	-25° -15°	1440x840xh2020	4 185 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

COMPACT LINE EVO

KÜHLTISCHE • 1/2 SCHUBLADEN GN 1/1

- Außen- und Innenkonstruktion aus AISI 304-Edelstahl.
- Tiefgezogener Boden, alle Ecken und Winkel sind abgerundet.
- Verdampfer mit "Schlangenrohr" in den Wänden eingebettet (3 Seiten), Isolierung aus expandiertem Polyurethan (45mm).
- Belüftetes Fach, automatische Abtauung, automatische Kondensatverdunstung.
- Kühlgerät der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%).
- Frontale Zugänglichkeit mit Scharnieren und Schlüsselverriegelung.
- Kompressor-Einheit auf Schienen.
- Elektronischer Regler.
- Belüfteter Kondensator mit Fettfilter.
- Schubladen (Dicke 50mm) mit integriertem Griff, Verschluss durch magnetische Dichtung gewährleistet.
- 4 höhenverstellbare Füße mit integrierten Rollen.

	Schublade	°C	mm	
SA26/C4		4		900x700xh880 1 466 €
R600a  cat. SILVER - P. 283				



	Schublade	°C	mm	
SA36/C6		6		1365x700xh880 2 480 €
R290  cat. SILVER - P. 283				



	Türen	°C	mm	
SA26/X2		2		900x700xh880 1 049 €
SA26/X2D		2		900x700xh880/980 1 101 €
R600a  cat. SILVER - P. 282				

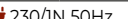
KÜHLTISCH • TÜREN GN 1/1

- Außen- und Innenkonstruktion aus AISI 304 Edelstahl.
- Gestanzter Boden, alle Ecken und Winkel sind abgerundet.
- Mit 1 GN 1/1 Gitter pro Tür geliefert.
- Verdampfer mit "Schlangen" in den Wänden eingelassen (3 Seiten), expandierte Polyurethan-Isolierung (45mm).
- Belüftete Reserve, automatische Abtauung, Selbstverdunstung des Kondensats.
- Kühlgerät der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%).
- Frontzugänglichkeit mit Scharnieren und Schlüsselschloss.
- Kompressoraggregat auf Schiene.
- Elektronischer Regler.
- Belüfteter Kondensator mit Fettfilter.
- Türen (50mm dick) mit integriertem Griff, Verschluss durch "Druck" Magnetdichtung mit automatischer Rückkehr.
- 4 höhenverstellbare Füße mit integrierten Rollen.

	Türen	°C	mm	
SA36/X3		3		1365x700xh880 1 479 €
SA36/X3D		3		1365x700xh880/980 1 553 €
R600a  cat. SILVER - P. 282				

TIEFKÜHLTISCHEN • TÜREN GN 1/1

- Außen- und Innenkonstruktion aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Tiefgezogener Boden, alle Ecken und Winkel sind abgerundet.
- Geliefert mit 1 GN 1/1 Gitter pro Tür.
- Verdampfer mit "Schlangen"-Rohr in den Wänden (3 Seiten), Isolierung mit expandiertem Polyurethan (45mm), manuelle Abtauung, automatische Kondensatabführung.
- Kälteaggregat der Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur +30°C – Relative Luftfeuchtigkeit 55%).
- Frontale Zugänglichkeit mit Scharnieren und Schlüsselverriegelung.
- Kompressor-Einheit auf Schiene.
- Elektronischer Regler.
- Ventilierter Kondensator mit Fettfilter.
- Türen (50mm Dicke) mit integriertem Griff, Verschluss durch magnetische Dichtung mit automatischer Rückstellung.
- Elektrischer Widerstand an jeder Innentür.
- 4 höhenverstellbare Füße mit integrierten Rollen.

	Türen	°C	mm	
SB26/B2		2		900x700xh880 1 218 €
R290  cat. SILVER - P. 284				



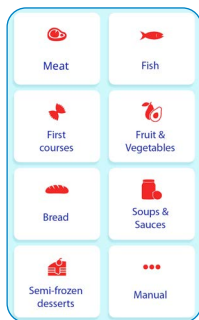
	Türen	°C	mm	
SB36/B3		3		1365x700xh880 1 681 €
R290  cat. SILVER - P. 284				

GASTRO LINE EVO

SCHOCKKÜHLER/-FROSTER

- Programmierbare elektronische "Digital" Steuerung.
- Spezifischer Zyklus wie kontinuierlicher Zyklus, Fisch, ICE SOFT und ICE HARD-Eis.
- 4 Schockkühlzyklen nach Wahl: "Soft Chill" oder "Soft Freeze" für empfindliche Produkte, "Hard-Chill" oder "Hard-Freeze" für grobe Stücke. Kontrolle durch Zeitschaltuhr mit Signalton am Ende des Zyklus oder Kontrolle durch Kernsonde mit gleicher Erhaltungsfunktion am Zyklusende und Signalton (visuell).
- Monoblock-Struktur, Ausführung aus Edelstahl (Lebensmittelstandard), innen und außen (AISI 304).
- Gestanzter Innenboden, Abflussöffnung (größere Wartungsarbeiten).
- Tür mit Magnetdichtung (einfacher Austausch ohne Werkzeug).
- Tür mit Mikroschalter.

- Kompressor (Klimaeinheit 4), frontal zugänglich.
- Belüfteter Verdampfer (überdimensional), beständig gegen Salze und Lebensmittelsäuren.
- Manuelle oder automatische Abtauung (Beginn des Zyklus).
- CBT151/R2: 2 Kompressoreinheiten.



► **SPEZIELL EISCREME**



► **SPEZIELL FISCH**

	Kapazität	kg +3°	kg -18°	°C	mm	
CBT31/R2	3 x GN	10	6	+70° -18° +70° +3°	620x655xh670	3 159 €
CBT51/R2	5 x GN/EN	18	12	+70° -18° +70° +3°	790x700xh875	3 960 €
CBT101/R2	10 x GN/EN	36	25	+70° -18° +70° +3°	800x825xh1620	5 724 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

	Kapazität	kg +3°	kg -18°	°C	mm	
CBT151/R2	15 x GN/EN	48	32	+70° -18° +70° +3°	790x850xh1910	7 591 €

✓ R290 ⚡ 400/3N 50Hz



► CBT31/R2



► CBT51/R2

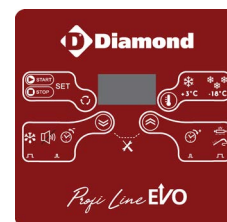


► CBT101/R2

PROFI LINE EVO

SCHOCKKÜHLER UND SCHOCKFROSTER

- Programmierbarer elektronischer Regler mit zwei Zyklen: „Soft“ für empfindliche Produkte und „Hard“ für große Stücke, Steuerung per Timer (mit Signalton am Zyklusende) oder über Kerntemperaturfühler, mit Haltefunktion am Zyklusende und akustischem Alarm.
- Innen- und Außenaufbau aus Edelstahl AISI 304.
- Innenboden tiefgezogen, mit abgerundeten Ecken.
- Reversible Tür (außer Modell GTP-3/1R), mit Magnetdichtung.
- Mikroschalter, der das Abschalten des Verdampferlüfters beim Öffnen der Tür ermöglicht.
- Kompressoreinheit Klimaklasse 4, frontseitig zugänglich.
- Belüfteter Verdampfer, behandelt gegen Salz und Lebensmittelsäuren, vollständig verdeckt (nicht sichtbar).
- Manuelles oder automatisches Abtauen (zu Beginn des Zyklus), automatische Kondensatableitung.



► GTP-10/3R

► GTP-5/2R

► GTP-3/1R

	Kapazität	kg +3°	kg -18°	°C	mm	
GTP-3/1R	3 x GN	8	5	+70° -18° +70° +3°	620x655xh670	2 508 €
GTP-5/2R	5 x GN/EN	12	8	+70° -18° +70° +3°	790x700xh880/900	3 328 €
GTP-10/3R	10 x GN/EN	30	20	+70° -18° +70° +3°	800x785xh1625	4 723 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

Gerät ohne Energieeffizienzklasse, nicht von der EU-Richtlinie betroffen

PROFI LINE

UMLUFT KÜHLTISCHE • GASTRONORM

- Monoblockstruktur, innen und außen (auch hinten) aus austenitischem Edelstahl (für den Kontakt mit Lebensmitteln).
- Türen mit Griff, Scharniere mit automatischem Rückzug (Blockierung in 90°-Stellung).
- Belüfteter Verdampfer (überdimensioniert), beständig gegen Salz und Nahrungsmittelsäuren.
- Elektronische Steuereinheit (in geschlossenem, wasserdichtem Gehäuse).
- Automatische Abtauung, Eigenverdunstung des Kondensats.



	Türen	°C	mm	
BMIV15/R2		2		1500x600xh880/900 1 882 €
BMIV20/R2		3		2015x600xh880/900 2 250 €
R290 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 285				
	Türen	°C	mm	
GN 1/1				
MR2/R2		2		1350x700xh880/900 1 956 €
MR3/R2		3		1800x700xh880/900 2 243 €
MR4/R2		4		2250x700xh880/900 2 630 €
R290 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 287				

	Türen	Schublade	°C	mm	
BMIV15/R2_BC1/2-TP		1	2		1500x600xh880/900 2 367 €
BMIV20/R2_BC1/2-TP		2	2		2015x600xh880/900 2 735 €
R290 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 285					
	Türen	Schublade	°C	mm	
GN 1/1					
MR2/R2_MC1/2-TP		1	2		1350x700xh880/900 2 441 €
MR3/R2_MC1/2-TP		2	2		1800x700xh880/900 2 728 €
MR4/R2_MC1/2-TP		3	2		2250x700xh880/900 3 115 €
R290 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 287					



GASTRO LINE EVO

KÜHLUNTERBAU MIT SCHUBLADEN • GASTRONORM

- Monocoque-Bauweise.
- Innen- und Außenausführung aus Edelstahl AISI 304 (auch hinten).
- Tiefgezogener Innenboden, abgerundete Ecken und Kanten.
- Schubladen auf Teleskopschienen.
- Kompressoraggregat Klimaklasse 5.
- Belüfteter Verdampfer, zwischen den Türen positioniert.
- Elektronischer Regler.
- Automatische Abtauung.
- Automatische Verdampfung.

	Schubladen	°C	mm	
N77/R212G-9A	2		1200x700xh570/610	2 391 €
N77/R316G-9B	3		1600x700xh570/610	2 989 €
N77/R420G-9C	4		2050x700xh570/610	3 449 €
R290 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 278				

GASTRO LINE EVO

UMLUFTKÜHLTISCHE • GN 1/1

- Gezwungene Kanalführung der Kaltluft.
- Innenausstattung aus Edelstahl AISI 304, aussen AISI 441.
- Aufsatz aus Edelstahl AISI 304.
- Racks und Schienen aus Edelstahl (Anti Schwingung).
- Doppel.
- Führungsschienen.
- Geprägter Innenboden.
- Türen umkehrbar.
- Tropikalisierte Kompressoreinheit Klimaklasse 5 (40°C Temperatur & 40% Luftfeuchtigkeit), im Schrank integriert (rechts), belüfteter Kondensator.
- Belüfteter Verdampfer (überdimensional), gegen Speisesäuren und -Salz behandelt "coating".
- Elektr.Steuerung.
- Automatisches Abtauen.
- Automatische Verdunstung des Kondenswassers.
- Frontzugang zur Kompressoreinheit auf „ausziehbaren“ Schienen.
- Polyurethan-Dämmung (70 mm).
- Optionale Glastür (siehe DTP-P9H).

	Türen	Schublade	mm	
DT131/P9H	2	—	1380x700xh850/900	2 304 €
DT178/P9H		3	1840x700xh850/900	2 754 €
DT224/P9H	4	—	2295x700xh850/900	3 266 €
R290 230/1N 50Hz				



DOPPEL-FÜHRUNGSSCHIENEN



Gerät ohne Energieeffizienzklasse, nicht von der EU-Richtlinie betroffen

GASTRO LINE EVO

KÜHLVITRINEN GN1/1 MIT KÜHLKONSTRUKTION GN1/4

- ♦ Monocoque-Konstruktion.
- ♦ Innen- und Außenausführung aus Edelstahl AISI 304.
- ♦ Rückwandverkleidung aus verzinktem Blech.
- ♦ Kühlkonstruktion mit Deckel mit 2 Kolben (Behälter nicht im Lieferumfang enthalten).
- ♦ Arbeitsplatte mit einer freien Arbeitstiefe von 400 mm.
- ♦ Zahnstangen und Führungen aus Edelstahl.
- ♦ Geprägter Innenboden.
- ♦ Türen mit Magnetdruckdichtung und automatischer Rückstellung.
- ♦ Kompressoreinheit der Klimaklasse 4.
- ♦ Kompressoreinheit auf „ausziehbaren“ Führungen.
- ♦ Belüfteter(e) Verdampfer.
- ♦ „Spiralförmiger“ Verdampfer, eingebettet in den Boden und die Wände der Kühlzelle.
- ♦ Elektronischer Regler mit unabhängiger Temperaturregelung (Tisch und Struktur).
- ♦ Automatische Abtauung des Verdampfers.
- ♦ Automatische Verdampfung des Kondensats - FCKW-freie Polyurethan-Isolierung (60 mm).
- ♦ Serienmäßig mit 1 Gitter pro Tür geliefert.



	Türen	GN 1/4	°C	mm	
DTS-4/P9H2	2	7x GN 1/4	0° +8° +4° +10°	1380x700xh850/950-1073	3 279 €
DTS-7/P9H2	3	10x GN 1/4	0° +8° +4° +10°	1840x700xh850/950-1073	3 801 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz



PANORAMIC LINE

KÜHLVITRINE • EN ODER GN • BELÜFTET

- ♦ Alle äußeren Glasscheiben aus Doppelverglasung (Thermopane®).
- ♦ Bodenplatte aus Edelstahl (herausnehmbar).
- ♦ 4 Innenbeleuchtungen des LED-Typs.
- ♦ 2 Auslageregale (herausnehmbar).
- ♦ Schiebetüren an der Servierseite, herausnehmbar (einfache Wartung).
- ♦ integrierte Kompressoranlage, Klimaklasse 4 (30°C & 55% HR).
- ♦ Automatisches Entfrosten, mit automatischer Verdunstung des Kondensats.
- ♦ Elektronischer Regler (Digitalanzeige).
- ♦ NB: geliefert ohne GN-EN-Platten.

	°C	Inn-Maß.	Auß-Maß.	
VRDP-B1-R2	0° +2° +10°	665x620xh410	785x650xh735	2 534 €
VRDG-B1-R2	0° +2° +10°	1065x620xh410	1185x650xh735	3 302 €

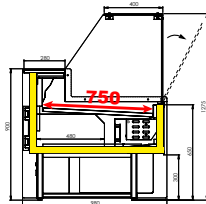
✓ R290 ⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 447

FLORENCE LINE

BELÜFT.VERKAUFSTHEKE GEKÜHLT+GERADER GLASSCHEIBE90°+RESERVE

- ♦ Seitenpanele aus ABS gezogen, Vorder- und Rückseite aus Kunststoffolie.
- ♦ Gehärtetes Glas, 90 ° rechte Frontscheibe, öffnend und mit Sicherheitsanschlag faltbar (einfache Wartung).
- ♦ Ausstellung in Edelstahl AISI 304, Tiefe 750 mm.
- ♦ Arbeitsplatte aus AISI 304 Edelstahl.
- ♦ Rosa LED-Beleuchtung (unter dem oberen Glas).
- ♦ Plexiglasschiebetüren auf der Serviceseite.
- ♦ Belüfteter Verdampfer "air force" gegen Speisesäure mit Beschichtung (Gerät mit einstellbarer Geschwindigkeit der Ventilatoren).
- ♦ Eingebaute Kompressorgruppe, Klimaklasse 3 (+ 25° C und RH 60%).
- ♦ Bedienfeld mit elektronischer Steuerung (Digitalanzeige), Drehzahlregler für Lüfter, Lichtschalter.
- ♦ Analoges Thermometer in der Präsentationsfläche.
- ♦ Automatische Abtauung (nach Belieben einstellbar).
- ♦ Selbstverdampfung von Kondensat.
- ♦ Mit gekühlter Reserve.



	Ausst. (mm)	°C	mm	
FC15/B5-VR2	750	0° +4°	1500x980xh1275	3 920 €
FC20/B5-VR2	750	0° +4°	2000x980xh1275	4 541 €
FC25/B5-VR2	750	0° +4°	2500x980xh1275	5 099 €
FC30/B5-VR2	750	0° +4°	3000x980xh1275	5 945 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 367

Gerät ohne Energieeffizienzklasse, nicht von der EU-Richtlinie betroffen

VENICE LINE

BELÜFTETE VERKAUFSTHEKE GEKÜHLT GERADER GLAS 90° MIT RESERVE

- Seitenpaneele aus ABS tiefgezogen, Vorder- und Rückseite aus Kunststoffolie.
- Gehärtetes Glas, 90 ° rechte Frontscheibe, Kolbenöffnung (nach oben), Stützstruktur aus eloxiertem Aluminium.
- Ausstellung in Edelstahl AISI 304, Tiefe 860 mm.
- Arbeitsfläche aus Granit vom Typ "BLACK ABSOLUTE".

- LED-Beleuchtung (unter dem oberen Glas).
- Plexiglasschiebetüren auf der Serviceseite.
- Belüfteter Verdampfer "air force" gegen Speisesäure "Beschichtung".
- Eingebaute Kompressorgruppe, Klimaklasse 3 (+ 25 ° C und RH 60%).
- Bedienfeld mit elektronischer Steuerung (Digitalanzeige), Drehzahlregler für Lüfter, Lichtschalter.
- Digitales Thermometer in der Präsentationsfläche.
- Automatische Abtauung (nach Belieben einstellbar).
- Selbstverdampfung vom Kondensat.
- Mit gekühlter Reserve.

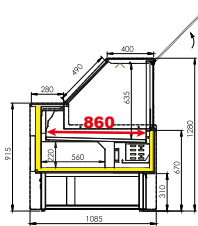


VZ25/B5-VR2

	Ausst. (mm)	°C	mm	
VZ15/B5-VR2	860	+4° +6°	1500x1085xh1280	4 878 €
VZ20/B5-VR2	860	+4° +6°	2000x1085xh1280	5 825 €
VZ25/B5-VR2	860	+4° +6°	2500x1085xh1280	6 553 €
VZ30/B5-VR2	860	+4° +6°	3000x1085xh1280	7 387 €

R290 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 368



FRONTSCHIEBE MIT KOLBENÖFFNUNG



ROME LINE

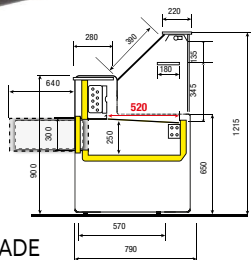
"STATISCHE" GEKÜHLTE VITRINENTHEKEN GERADE GLASSCHIEBE 90° AUF SOCKEL

- Außenausführung aus kunststoffbeschichtetem Blech, Wangen aus ABS, Edelstahl-Arbeitsplatte aus AISI 304.
- Scheiben aus gehärtetem Glas, gerade „feste“ Frontscheibe 90° - Auslage aus Edelstahl.
- LED-Beleuchtung der Auslage (Anbringung unter der oberen Scheibe).
- Zwischenglasboden - Bedienfeld mit elektronischem Regler (digitale Anzeige), Lichtschalter,

- analoges Thermometer in der Auslage.
- 2 Verdampfer (statisch), Korrosionsschutz gegen Lebensmittelsäuren.
- Automatisches Abtauen.
- eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25 °C und 60 % rF).
- Gekühlter Reservebereich.
- Hinweis: Plexiglas-Drehsperrern nicht inbegriffen.



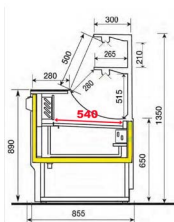
RO10/B5-R2



ORLEANS PLUS

"STATISCHE" GEKÜHLTE VITRINENTHEKEN GERADE GLASSCHIEBE 90° MIT RESERVEFACH

- Rechte Scheibe(n) aus gehärtetem Glas.
- ABS-Seiten.
- Ausstellungsfläche aus AISI 304-Edelstahl.
- Mit Lager.
- Verdampfer für Lebensmittelsäuren behandelt (Beschichtung).
- Arbeitsplatte aus AISI 304-Edelstahl.
- Standardmäßige Zwischenglasböden mit LED-Beleuchtung.
- Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- Automatische Abtauung.
- Elektronischer Regler (digitale Anzeige), analoges Thermometer in der Ausstellung.
- Hinweis: Plexiglas-Türen nicht enthalten.



	Ausst. (mm)	°C	mm	
OL104/B5-R/R2	540	+4° +6°	1000x810xh1350	2 988 €
OL150/B5-R/R2	540	+4° +6°	1500x810xh1350	3 372 €
OL200/B5-R/R2	540	+4° +6°	2000x810xh1350	3 969 €
OL250/B5-R/R2	540	+4° +6°	2500x810xh1350	4 836 €

R290 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 366

	Ausst. (mm)	°C	mm	
RO10/B5-R2	520	+4° +6°	1000x800xh1220	2 286 €
RO15/B5-R2	520	+4° +6°	1500x800xh1220	2 526 €
RO20/B5-R2	520	+4° +6°	2000x800xh1220	2 839 €
RO25/B5-R2	520	+4° +6°	2500x800xh1220	3 404 €
RO30/B5-R2	520	+4° +6°	3000x800xh1220	4 002 €

R290 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 364



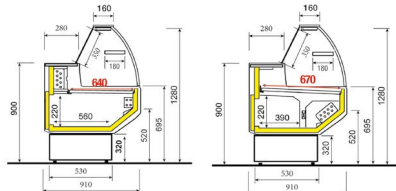
OL150/B5-R/R2

Gerät ohne Energieeffizienzklasse, nicht von der EU-Richtlinie betroffen

MOLINA LINE

GEKÜHLTE VITRINENTHEKEN MIT GEBOGENER FRONTSCHIEBE UND RESERVEFACH

- Alle Scheiben aus getempertem Glas.
- Arbeitsfläche aus Edelstahl.
- Zwischenscheibe, LED-Display-Beleuchtung.
- außen plastifiziertes Stahlblech, Lateralwände aus ABS, Edelstahl-Arbeitsplatte aus AISI 304, Stromversorgung 230V/1.
- Elektronische Steuerung (digitale Anzeige), analoges Thermometer in der Ausstellungsfläche.
- eingebauter Kompressor, Klimaklasse 3 (+25°C / LF60%).
- Die 2 Verdampfer, statisch oder Umluft (Air Force) sind gegen Lebensmittelsäuren behandelt.
- Gekühltes Reservefach.
- Hinweis : Plexiglas-Drehsperrern nicht inbegriffen.



	Ausst. (mm)	Kühl.	°C	mm	
ML10/B5-R2	640	Statisch	+4° +6°	1040x910xh1280	2 474 €
ML15/B5-R2	640	Statisch	+4° +6°	1500x910xh1280	2 782 €
ML20/B5-R2	640	Statisch	+4° +6°	2000x910xh1280	3 210 €
ML25/B5-R2	640	Statisch	+4° +6°	2500x910xh1280	3 721 €
ML30/B5-R2	640	Statisch	+4° +6°	3000x910xh1280	4 459 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 365

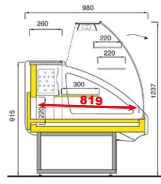


► SG15B/A1-R2

VERONA LINE

"STATISCHE" GEKÜHLTE VITRINENTHEKEN • WARENPLATZIERUNG MITTELS SCHUBLADEN

- Entworfen für Konditorei, Bäckerei, Cafés.
- die aufklappbaren, gebogenen Frontscheiben sind komplett aus getempertem Glas.
- Plexiglas-Drehsperrern.
- einheitliche "Panoramabeleuchtung" ermöglicht eine ideale Präsentation der Produkte.
- Lateralwände aus lackiertem Holz, Edelstahl-Arbeitsplatte aus AISI 304.
- 3 Ebenen aus Glas, Beladen dieser mittels Schubladen.
- Elektronische Steuerung (digitale Anzeige), analoges Thermometer in der Ausstellungsfläche.
- eingebauter Kompressor, Klimaklasse 3 (+25°C / LF 60%).
- der statische Verdampfer ist gegen Lebensmittelsäuren behandelt



	Ausst. (mm)	°C	mm	
VE14/B5-R2P	819	+4° +6°	1400x980xh1237	3 917 €
VE22/B5-R2P	819	+4° +6°	2200x980xh1237	5 122 €
VE29/B5-R2P	819	+4° +6°	2900x980xh1237	6 110 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 369



► ML20/B5-R2

	Ausst. (mm)	Kühl.	°C	mm	
ML10/B5-VV/R2	670	Belüftet	0° +2°	1040x910xh1280	2 743 €
ML15/B5-VV/R2	670	Belüftet	0° +2°	1500x910xh1280	3 086 €
ML20/B5-VV/R2	670	Belüftet	0° +2°	2000x910xh1280	3 566 €
ML25/B5-VV/R2	670	Belüftet	0° +2°	2500x910xh1280	4 232 €
ML30/B5-VV/R2	670	Belüftet	0° +2°	3000x910xh1280	5 174 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 365

SAIGON PLUS

"STATISCHE" GEKÜHLTE VITRINENTHEKEN • GEBOGENES GLAS • AUF SOCKEL

- Entwickelt für frischen Fisch und Fleisch.
- Gebogene Fenster, alles aus Sicherheitsglas.
- Außen aus Edelstahl AISI 316, Seitenwände aus ABS.
- Arbeitsbrett aus AISI 304 Edelstahl.
- Ausstellungsfläche aus Edelstahl AISI 316, ausgestattet mit perforiertem Doppelboden für einen guten Wasserabfluss.
- Eingebaute hermetische Einheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- Regulierung mit Thermostat, Thermometer Analog in der Ausstellungsfläche.
- Hinweis : Plexiglas-Drehsperrern nicht inbegriffen.

	Ausst. (mm)	°C	mm	
SG15B/A1-R2	885	0° +2°	1500x1195xh1175	3 449 €
SG20B/A1-R2	885	0° +2°	2000x1195xh1175	3 975 €
SG25B/A1-R2	885	0° +2°	2500x1195xh1175	4 735 €
SG30B/A1-R2	885	0° +2°	3000x1195xh1175	5 234 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 370



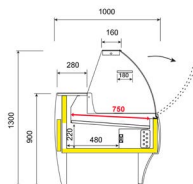
► VE14/B5-R2P

Gerät ohne Energieeffizienzklasse, nicht von der EU-Richtlinie betroffen

MANTOVA EVO

BELÜFTETE GEKÜHLTE AUSSTELLUNGSTHEKEN MIT GEWÖLBTEM GLAS UND LAGERUNG

- ◆ Klappbare gewölbte Glasscheiben aus "gehärtetem Glas".
- ◆ Zwischenscheibe, Vitrinenbeleuchtung, LED-Typ.
- ◆ Außenseite aus kunststoffbeschichteter Blechtafel, Seiten aus ABS, Arbeitsplatte aus AISI 304-Edelstahl, Steckdose 230V/1.
- ◆ Ausstellung aus Edelstahl AISI 304.
- ◆ Elektronischer Regler (digitale Anzeige), analoges Thermometer in der Ausstellung.
- ◆ Belüfteter Verdampfer (Zwangsbelüftung).
- ◆ Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- ◆ Automatische Abtauung.
- ◆ Kühlreserve.
- ◆ Hinweis: Plexiglas-Türen nicht enthalten.



	Ausst. (mm)	Kühl.	°C	mm	
MA15/B5-R2V	750	Belüftet	+2° +4°	1500x1000xh1300	3 604 €
MA20/B5-R2V	750	Belüftet	+2° +4°	2000x1000xh1300	4 763 €

R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 371



► MA15/B5-R2V

	Ausst. (mm)	Kühl.	°C	mm	
MA25/B5-R2V	750	Belüftet	+2° +4°	2500x1000xh1300	5 664 €
MA30/B5-R2V	750	Belüftet	+2° +4°	3000x1000xh1300	6 050 €

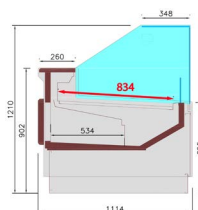
R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 371

PORTO LINE

BELÜFTETE THEKEN • MIT VORRATSBELÄGER • VERTIKALE GLASPLATTE 90° MIT KOLBENLIFT • FULL BLACK

- ◆ Seiten aus lackiertem Marine-Sperrholz, Front aus schwarz lackiertem Stahl (Epoxid), Arbeitsplatte aus Edelstahl.
- ◆ Peripheres Sockel aus Edelstahl.
- ◆ Frontscheibe gerade bei 90°, Glassystem mit hydraulischen Kolben.
- ◆ Profile aus schwarz eloxiertem Aluminium.
- ◆ Auslage 834mm.
- ◆ LED-Beleuchtung.
- ◆ Elektronischer Regler.
- ◆ Automatische Abtauung.
- ◆ Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- ◆ Mit gekühltem Lager.
- ◆ Hinweis: Plexiglastüren nicht enthalten.



► DPT26-V5

	Ausst. (mm)	Lager	°C	mm	
DPT13-V5	834	1 Tür	0° +2°	1310x1114xh1210	6 500 €
DPT17-V5	834	2 Türen	0° +2°	1622x1114xh1210	6 888 €
DPT20-V5	834	2 Türen	0° +2°	1935x1114xh1210	7 979 €

R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 174

	Ausst. (mm)	Lager	°C	mm	
DPT26-V5	834	3 Türen	0° +2°	2560x1114xh1210	8 884 €
DPT32-V5	834	4 Türen	0° +2°	3185x1114xh1210	10 074 €
DPT38-V5	834	4 Türen	0° +2°	3810x1114xh1210	11 666 €

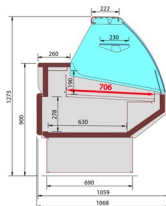
R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 174

MONACO LINE

STATISCHE THEKEN • MIT RESERVE • GEWÖLBTES GLAS • WEISSE FRONT

- ◆ Außenkonstruktion aus verzinktem Stahlblech, Epoxidharz-Behandlung, Seiten aus ABS, Arbeitsplatte aus Edelstahl.
- ◆ Umklappbare Frontscheibe.
- ◆ Zwischentablare.
- ◆ Auslage 706mm.
- ◆ LED-Beleuchtung.
- ◆ Elektronischer Regler.
- ◆ Automatische Abtauung.
- ◆ Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- ◆ Mit gekühltem Lager.
- ◆ Hinweis: Plexiglastüren nicht enthalten.
- ◆ Verfügbar in der belüfteten Ausführung (CMN...-V3).



► CMN15-S3

	Ausst. (mm)	Lager	°C	mm	
CMN11-S3	706	1 Tür	+3° +6°	1050x1070xh1277	3 147 €
CMN13-S3	706	1 Tür	+3° +6°	1300x1070xh1277	3 623 €
CMN15-S3	706	2 Türen	+3° +6°	1510x1070xh1277	3 820 €

R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 372

	Ausst. (mm)	Lager	°C	mm	
CMN20-S3	706	3 Türen	+3° +6°	2010x1070xh1277	4 573 €
CMN25-S3	706	4 Türen	+3° +6°	2510x1070xh1277	5 456 €
CMN30-S3	706	4 Türen	+3° +6°	2930x1070xh1277	5 795 €

R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 372

Gerät ohne Energieeffizienzklasse, nicht von der EU-Richtlinie betroffen

BOSTON LINE EVO

"PANORAMISCHE" SELBSTBEDIENUNGSKÜHLVITRINEN • SCHWARZ

- Eingebauter Nachtvorhang.
- Verkauf in Selbstbedienung vorverpacktes, kühl zu lagerndes Produkt, Milchprodukte, Käse, Wurstwaren usw.
- Gerade Frontscheiben aus gehärtetem Glas, Seitenscheiben aus Plexiglas (20 mm).
- Ausstellungsfläche aus verzinktem Stahlblech, mit Epoxydharz behandelt (Farbe Schwarz).
- Belüfteter Verdampfer (Zwangsluft).
- Kühlmittelgas R290.
- Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- Elektronischer Regler (Digitalanzeige), Analogthermometer in der Ausstellung.
- Automatische Abtauung.
- Automatische Verdampfung des Kondensats durch elektrische Widerstände.



	Ausst. (mm)	°C	mm	
BN129/V-B5/T2	700	+2° +6°	1290x920xh940	2 650 €
BN150/V-B5/T2	700	+2° +6°	1500x920xh940	3 171 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 378

SUPER PLUS

"STATISCHE" GEKÜHLTE VITRINENTHEKEN

- Zwischenfenster*.
- Ausstellungsfläche aus Edelstahl AISI 304.
- Beleuchtung Typ LED*.
- Arbeitsplatte aus AISI 304 Edelstahl.
- Wände aus Polyurethan.
- Statischer Verdampfer, automatisches tauen.
- Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- Eingebaut unter dem Bedienungsbrett.
- Elektronischer Steuerung (Digitale Anzeige), analoges Thermometer im Ausstellungsfläche.
- Schiebetüre an der Service-Seite*.
- *außer bei ...-ZS/R2.

KÜHLVITRINEN • GERADE GLASSCHEIBE

	Ausst. (mm)	°C	mm	
SUP10-ZD/R2	520	+4° +6°	1000x930xh660	1 836 €
SUP15-ZD/R2	520	+4° +6°	1500x930xh660	2 106 €
SUP20-ZD/R2	520	+4° +6°	2000x930xh660	2 773 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 361

KÜHLVITRINEN • GLASSCHEIBE FÜR SELBSTBEDIENUNG

	Ausst. (mm)	°C	mm	
SUP10-ZS/R2	520	+4° +6°	1000x930xh345	1 551 €
SUP15-ZS/R2	520	+4° +6°	1500x930xh345	1 809 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 362

KÜHLVITRINEN • GEBOGENE GLASSCHEIBE

	Ausst. (mm)	°C	mm	
SUP10-ZC/R2	520	+4° +6°	1000x930xh660	1 902 €
SUP15-ZC/R2	520	+4° +6°	1500x930xh660	2 114 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 362

MANDY PLUS

GEKÜHLTE WANDMÖBEL • BELÜFTETER VERDAMPFER

- Wanne und Roste perforiert (an der Rückseite), aus rostfreiem Stahl- Beleuchtung oben.
- 3 Böden (280mm) mit Halterung für Preisschilder, Höhenverstellbare und neigbare Gestelle.
- Elektronische Schalteinheit, digitales Display.
- Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- Belüfteter Verdampfer.
- Außen aus plastifiziertem Stahlblech, Seitenwände aus ABS, offener Rand "CADDIE" an der Vorderseite.



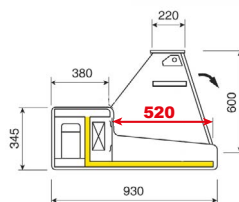
	°C	mm	
MN10B-B5/R2	+2° +4°	1000x750xh1290	2 694 €
MN12B-B5/R2	+2° +4°	1200x750xh1290	2 885 €
MN15B-B5/R2	+2° +4°	1500x750xh1290	3 362 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

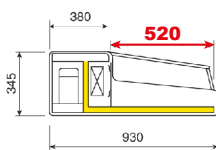
cat. SILVER - P. 381



► SUP10-ZD/R2



► SUP10-ZS/R2



► SUP10-ZC/R2

WAGEN FÜR GLASVITRINE

	H (mm)	
100-Z	610	167 €
200-Z	610	376 €



DALLAS LINE

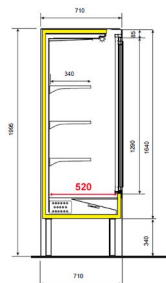
GEKÜHLTE • BELÜFTETE WANDMÖBEL • FLÜGELTÜREN

- ♦ Verkauf in Selbstbedienung.
- ♦ Außenausführung aus kunststoffbeschichtetem Blech, Wangen aus ABS.
- ♦ Wanne und perforierter Rost aus Edelstahl.
- ♦ Schwingtüren.
- ♦ Obere Beleuchtung vom Typ LED.
- ♦ 3 verstellbare Ausstellungsböden (340 mm) aus Edelstahl Höhenverstellbar. Ausgestattet mit "Preishalter"-Leisten.
- ♦ Elektronischer Regler (digitale Anzeige).
- ♦ Belüfteter Verdampfer (air force).
- ♦ Doppelte Selbstverdampfung des Kondensats, Heißgas + elektrischer Widerstand.
- ♦ Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%).

	Ausst. (mm)	°C	mm	
DS10/B5-P9B	520	0° +2°	1000x710xh1995	3 548 €
DS12/B5-P9B	520	0° +2°	1200x710xh1995	3 904 €
DS15/B5-P9B	520	0° +2°	1500x710xh1995	4 366 €
DS18/B5-P9B	520	0° +2°	1800x710xh1995	5 102 €

R290 230/1N 50Hz

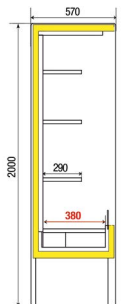
cat. SILVER - P. 384



DS12/B5-P9B



DS12/B5-R2B



MODENA LINE

GEKÜHLTE • BELÜFTETE WANDMÖBEL • FLÜGELTÜREN

- ♦ Selbstbedienungsverkauf.
- ♦ Einzigartig!! 570 mm Tiefe. Passt perfekt in kleine Räume.
- ♦ Äußere Ausführung aus beschichtetem Blech, Seitenwangen aus ABS.
- ♦ Schwingtüren.
- ♦ Elektronischer Regler (digitale Anzeige).
- ♦ Tank und perforiertes Gitter aus Edelstahl AISI 304.
- ♦ LED-Beleuchtung oben.
- ♦ 3 verstellbare Ausstellungsböden (Edelstahl) (290 mm) Höhenverstellbar.
- ♦ Ausgestattet mit Preisschienen.
- ♦ Ventilatorverdampfer (Zwangsbelüftung).
- ♦ "Doppelte" Kondensatabführung, Warmgas + elektrische Widerstände.
- ♦ Eingebauter Kompressor, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%).

	Ausst. (mm)	°C	mm	
MD07/B5-R2B	380	0° +2°	700x570xh2000	3 109 €
MD10/B5-R2B	380	0° +2°	1000x570xh2000	3 311 €
MD12/B5-R2B	380	0° +2°	1200x570xh2000	3 613 €
MD15/B5-R2B	380	0° +2°	1500x570xh2000	4 206 €

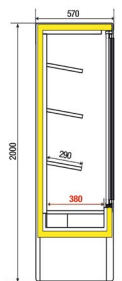
R290 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 382

PADOVA LINE

GEKÜHLTE • BELÜFTETE WANDMÖBEL MIT SCHIEBETÜREN AUS GLAS

- ♦ Wanne und Roste perforiert (an der Rückseite), aus Edelstahl.
- ♦ 3 Böden (290mm aus Edelstahl) mit Halterung für Preisschilder, Höhenverstellbare und neigbare Gestelle (inklusive Plexiglas für schräg aufgestellte Produkte).
- ♦ Elektronische Schalteinheit, digitales Display.
- ♦ Eingebauter Kompressor, Klimaklasse 3 (+25°C & 60% LF).
- ♦ Belüfteter Verdampfer (Air Forced).
- ♦ Außen aus plastifiziertem Stahlblech, Seitenwände aus ABS.



	Ausst. (mm)	°C	mm	
PD10/B5-R2C	380	0° +2°	1000x570xh2000	3 672 €
PD12/B5-R2C	380	0° +2°	1200x570xh2000	3 969 €
PD15/B5-R2C	380	0° +2°	1500x570xh2000	4 716 €
PD18/B5-R2C	380	0° +2°	1800x570xh2000	5 395 €
PD20/B5-R2C	380	0° +2°	2000x570xh2000	6 041 €

R290 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 383



PD12/B5-R2C



SCM14-C5



COMO LINE

GEKÜHLTE • BELÜFTETE WANDMÖBEL •
GLASWANGEN • SELBSTBEDienung •
SCHWENKTÜREN • FULL BLACK

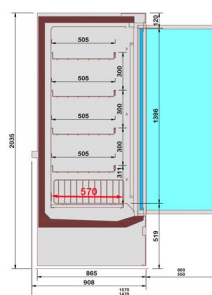
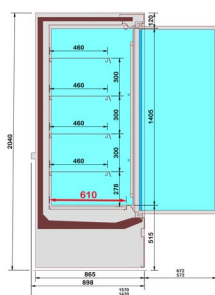
- Innen- und Außenseite aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy).
- Integrierte Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- Elektronischer Regler.
- Automatische Abtauung mit Selbstevaporation des Kondensats.
- LED-Beleuchtung.



TCM14-D5

KÜHLSCHRANK-WANDMÖBEL

- 610 mm Ausstellungsfläche.
- Panoramische doppelt verglaste "Thermopane®" Seiten.
- 4 verstellbare schwarze Regalböden (460 mm) mit Neigungsverstellung (0° bis 12°), mit "Preisschild"-Formung.



GEFRIER-WANDMÖBEL

- 570 mm Ausstellungsfläche.
- ABS-Seitenwände.
- Flügeltüren mit dreifach verglastem "Thermopane®".
- 4 verstellbare schwarze Gitterregale (505 mm) mit "Preisschild"-Formung.

	Gruppe	°C	mm	
SCM14-C5		1	-1° +7°	1350x898xh2040 4 936 €
SCM16-C5		1	-1° +7°	1550x898xh2040 5 491 €
SCM20-C5		2	-1° +7°	1975x898xh2040 6 843 €
SCM26-C5		2	-1° +7°	2600x898xh2040 8 018 €

R290 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 184

	Gruppe	°C	mm	
TCM14-D5		1	-15° -18°	1350x898xh2040 6 908 €
TCM16-D5		2	-15° -18°	1550x898xh2040 8 218 €
TCM20-D5		2	-15° -18°	1975x898xh2040 9 503 €

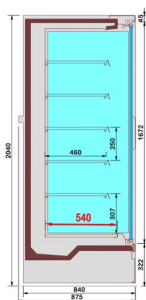
R290 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 185

NAPOLI LINE

GEKÜHLTE • BELÜFTETE WANDMÖBEL •
SELBSTBEDienung • FLÜGELTÜREN • FULL BLACK

- Innen- und Außenseite aus schwarzem Stahlblech.
- "Panoramische" doppelt verglaste "Thermopane®" Seiten.
- 540 mm Ausstellungsfläche.
- 5 verstellbare schwarze Regale (460mm) mit Neigungsoption (0° bis 12°), ausgestattet mit "Preisschild"-Leiste.
- Nachvorhang.
- LED-Beleuchtung.
- Integrierte Kompressoreinheit (variable Geschwindigkeit), Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- Elektronischer Regler.
- Automatische Abtauung mit Selbstevaporation des Kondensats.



	Gruppe	°C	mm	
RNP13-U5		1	-1° +5°	1310x875xh2040 6 239 €
RNP20-U5		2	-1° +5°	1935x875xh2040 8 975 €
RNP26-U5		2	-1° +5°	2560x875xh2040 10 197 €
RNP39-U5		3	-1° +5°	3810x875xh2040 13 667 €

R290 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 186

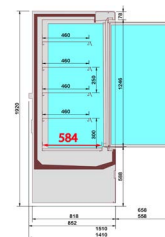
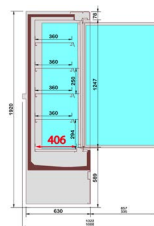


RNP20-U5



► LML09-F5

► PML20-H5

**KÜHLSCHRANK-WANDMÖBEL • TIEFE 665 MM**

- Ausstellungsfläche 406 mm.
- 4 verstellbare schwarze Regalböden (360 mm) mit "Preisschild"-Formung.

	Gruppe	°C	mm	
LML09-F5		1	-1° +5°	866x665xh1920 3 924 €
LML13-F5		1	-1° +5°	1310x665xh1920 4 546 €
LML15-F5		1	-1° +5°	1510x665xh1920 4 861 €
LML20-F5		2	-1° +5°	1935x665xh1920 6 229 €

R290 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 180

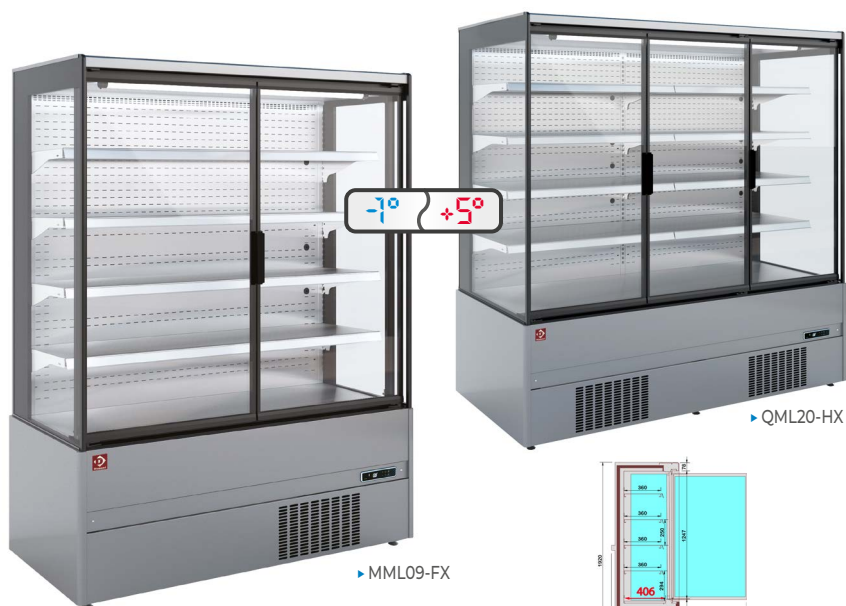
KÜHLSCHRANK-WANDMÖBEL • TIEFE 852MM

- Ausstellungsfläche 584 mm.
- 4 verstellbare schwarze Regalböden (460 mm) mit "Preisschild"-Formung.

	Gruppe	°C	mm	
PML09-H5		1	-1° +5°	866x852xh1920 4 156 €
PML13-H5		1	-1° +5°	1310x852xh1920 4 691 €
PML15-H5		1	-1° +5°	1510x852xh1920 5 052 €
PML20-H5		2	-1° +5°	1935x852xh1920 6 468 €
PML25-H5		2	-1° +5°	2500x852xh1920 7 581 €

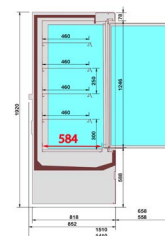
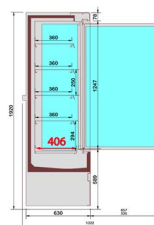
R290 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 181



► MML09-FX

► QML20-HX

**KÜHLSCHRANK-WANDMÖBEL • TIEFE 665 MM**

- Ausstellungsfläche 406 mm.
- 4 verstellbare Regale (360 mm) aus AISI 304 Edelstahl, ausgestattet mit "Preisschild"-Formung.

	Gruppe	°C	mm	
MML09-FX		1	-1° +5°	866x665xh1920 4 490 €
MML13-FX		1	-1° +5°	1310x665xh1920 5 246 €
MML15-FX		1	-1° +5°	1510x665xh1920 5 627 €
MML20-FX		2	-1° +5°	1935x665xh1920 7 149 €

R290 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 182

KÜHLSCHRANK-WANDMÖBEL • TIEFE 852MM

- Ausstellungsfläche 584 mm.
- 4 verstellbare Regale (460 mm) aus AISI 304 Edelstahl, ausgestattet mit "Preisschild"-Formung.

	Gruppe	°C	mm	
QML09-HX		1	-1° +5°	866x852xh1920 4 600 €
QML13-HX		1	-1° +5°	1310x852xh1920 5 417 €
QML15-HX		1	-1° +5°	1510x852xh1920 5 881 €
QML20-HX		2	-1° +5°	1935x852xh1920 7 599 €
QML25-HX		2	-1° +5°	2500x852xh1920 8 951 €

R290 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 183

IMOLA LINE**GEKÜHLTE • BELÜFTETE WANDMÖBEL • SELBSTBEDIENUNG • FLÜGELTÜREN • FULL BLACK**

- Äußere und innere Ausführung aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy).
- "Panoramische" Doppelverglasung "Thermopane[®]", Polyurethan-Isolierung ohne CFC.
- Verstärkte Drehtüren.
- Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- Elektronischer Regler.
- Automatische Abtauung mit Selbstevaporation des Kondensats.
- LED-Beleuchtung im oberen Teil und in den Türsäulen.

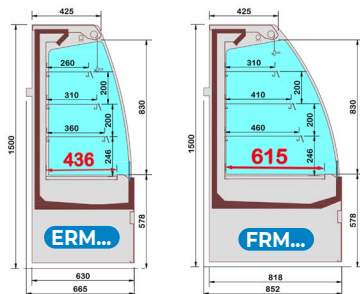
IMOLA LINE**GEKÜHLTE • BELÜFTETE WANDMÖBEL • SELBSTBEDIENUNG • FLÜGELTÜREN • FULL INOX**

- Außen- und Innenverkleidung aus Edelstahlblech AISI 304.
- Panoramatische Doppelverglasung "Thermopane[®]", Polyurethan-Isolierung ohne CFC.
- Verstärkte Drehtüren.
- Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- Elektronischer Regler.
- Automatische Abtauung mit Selbstevaporation des Kondensats.
- LED-Beleuchtung im oberen Teil und in den Türsäulen.
- NB: "Obst/Gemüse"-Version auf Anfrage erhältlich.

RIMINI LINE

BELÜFTETE ♦ HALBWANDIGE KÜHLEINHEITEN ♦ SELBSTBEDIENUNG ♦ OFFEN ♦ MIT VORHANG ♦ FULL BLACK

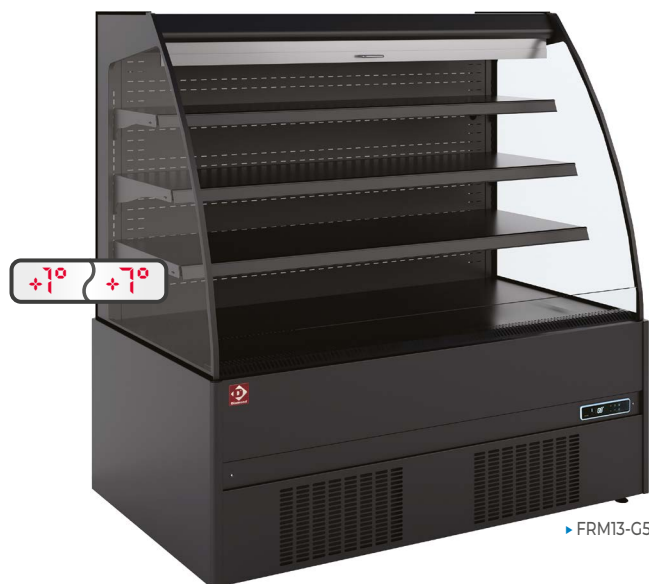
- Innen- und Außenseite aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy).
- Außenfenster aus gehärtetem Glas.
- 3 Zwischenregale mit höhenverstellbaren Preisschildleisten.
- Nachtvorhang.
- Eingebaute Kompressoreinheit (variable Geschwindigkeit), Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- Elektronischer Regler.
- Automatische Abtauung mit automatischer Verdunstung des Kondensats.
- LED-Beleuchtung.
- Version erhältlich mit einer Tiefe von 665mm (Ref.: ERM...) oder 852mm (Ref.: FRM...).



	Gruppe	°C	mm	
ERM13-P5	1	+1° +7°	1310x665xh1500	4 820 €
ERM15-P5	2	+1° +7°	1510x665xh1500	4 839 €
ERM20-P5	2	+1° +7°	1935x665xh1500	5 963 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 178



► FRM13-G5

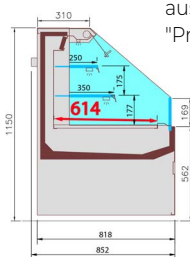
	Gruppe	°C	mm	
FRM13-G5	1	+1° +7°	1312x852xh1500	4 566 €
FRM15-G5	2	+1° +7°	1512x852xh1500	4 914 €
FRM19-G5	2	+1° +7°	1937x852xh1500	6 051 €
FRM25-G5	2	+1° +7°	2562x852xh1500	6 710 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 179



► GBN13-L5



BOLOGNA LINE

BELÜFTETE HALBWANDIGE KÜHLEINHEITEN ♦ SELBSTBEDIENUNG ♦ OFFEN ♦ FULL BLACK

- Innen- und Außenseite aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy).
- Außenfenster aus Plexiglas (15mm).
- Ausstellungsfläche 614mm.
- 2 höhenverstellbare Regalböden aus gehärtetem Glas mit "Preisschild"-Formung.
- Nachtvorhang.
- LED-Beleuchtung unter jedem Regalboden.
- Integrierte Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- Elektronischer Regler.
- Automatische Abtauung mit Selbstevaporation des Kondensats.

	Gruppe	°C	mm	
GBN13-L5	2	+1° +7°	1315x902xh1150	4 748 €
GBN15-L5	2	+1° +7°	1515x902xh1150	4 980 €
GBN20-L5	2	+1° +7°	1940x902xh1150	6 187 €
GBN26-L5	2	+1° +7°	2565x902xh1150	6 804 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 177

AOSTA LINE

BELÜFTETE BEHEIZTE VITRINE ♦ SELBSTBEDIENUNG ♦ MIT GLASTÜR ♦ AUF RÄDERN ♦ FULL BLACK

- Außen- und Innenverkleidung aus schwarz lackiertem Stahlblech (Epoxy).
- "Panoramatische" Doppelverglasung "Thermopane®" Seiten.
- Ausstellungsfläche 487 mm.
- Verstärkte Drehtüren.
- Ventilationsheizung.
- Regale aus Edelstahlgitter (AISI 304) (487mm) im 9°-Winkel.
- Elektronischer Regler (digitale Anzeige).
- LED-Beleuchtung.
- Geliefert mit 4 Rädern, 2 mit Bremsen.

	Regale	°C	mm	
HAS08-P5	3	+65° +80°	820x741xh1497	4 009 €
HAS08-G5	4	+65° +80°	820x741xh1917	4 487 €
HAS10-P5	3	+65° +80°	1020x741xh1497	4 566 €
HAS10-G5	4	+65° +80°	1020x741xh1917	4 976 €

⚡ 230/1N 50Hz

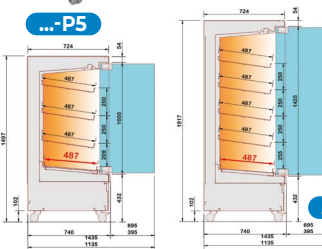
cat. GOLD - P. 352



► HAS10-P5



► HAS08-G5





► TGB/5



► TGV/5D-N

EISCREMEMASCHINE VERTIKAL TURBINE TISCHMODELL ♦ 5 L/STD. ♦ LUFTKONDENSATOR

- ♦ Vertikale Turbine, ideal für Restaurants, leichte Reinigung und sehr einfach zu bedienen.
- ♦ Mischkapazität min. 1 Liter und max. 1,3 Liter.
- ♦ Geräuschpegel unter 70 dB.
- ♦ NB: vor allem für die Arbeit mit kalten Speisen.

	Leist. L/h	kW	mm	
TGB/5	5	0.6	410x460xh320	5 207 €

♥ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 213

AUTO. VERTIK. EISCREMEMASCHINE ♦ TISCHMODELL ♦ 9 L/STD. ♦ LUFTKONDENSATOR

- ♦ Vertikale Turbine mit automatischer Absaugung.
- ♦ Zyklus mit Zeitsteuerung oder Temperaturregelung.
- ♦ Minimales Mischvolumen 1 Liter und maximal 2 Liter.
- ♦ Zykluszeit: 10/20 min.
- ♦ Geräuschpegel unter 70 dB.
- ♦ NB: hauptsächlich für Kaltarbeit.

	Leist. L/h	kW	mm	
TGV/5D-N	12	1.2	410x510xh590	10 019 €

♥ 400/3N 50Hz
Auf Anfrage 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 213



► TGV/20DA



EISCREMEMASCHINE ♦ AUTO. ♦ VERTIK. TURBINE ♦ 20 L/STD. ♦ LUFTKONDENSATOR

- ♦ Vertikale Turbine mit automatischer Extraktion.
- ♦ Mischkapazität min. 2 Liter und max. 4 Liter.
- ♦ Geräuschpegel unter 70 dB.
- ♦ Optional auch mit Luftkondensator für den gleichen Preis.
- ♦ NB: Nur für Verwendung mit Kälte, geliefert auf Rädern.

	Leist. L/h	kW	mm	
TGV/20DA	20	2.2	460x510xh960	12 165 €

♥ 400/3N 50Hz
Auf Anfrage 230/3 50Hz

cat. GOLD - P. 214



► MCV/2



SAHNEMASCHINE GEKÜHLT AUS EDELSTAHL

- ♦ Kontinuierliche Herstellung.
- ♦ Erhält Schlagsahne in perfektem Zustand, verhindert eine Phasentrennung.
- ♦ Konstante Kühlung von Behälter und Kopfstück bis zum Sahneartritt.
- ♦ Möglichkeit die Produktion jederzeit zu stoppen.
- ♦ Edelstahlbehälter abnehmbar, leichte Reinigung, perfekte Hygiene.

	Leist. L/h	kW	mm	
MCV/2	100	0.3	250x410xh400	3 704 €

♥ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 212

BRIO LINE



EISVITRINEN • GEWÖLBTES GLAS

- ♦ Gewölbte Frontscheibe.
- ♦ Schiebbarer transparenter Deckel.
- ♦ Aluminiumgestell mit Schlüsselschloss.
- ♦ Innenausführung in „WAFFLE“-Aluminium und außen in weiß beschichtetem Stahl.
- ♦ 65 mm Isolierung.
- ♦ LED-Beleuchtung.
- ♦ Mechanisches Thermostat.
- ♦ Analoges Thermometer.
- ♦ Statischer Kondensator.
- ♦ Statischer Verdampfer in den Wänden.
- ♦ Manuelles Abtauen mit Kondensatabfluss.
- ♦ Gestell auf Lenkrollen, 2 mit Bremse.
- ♦ Hinweis: Wird ohne Behälter geliefert.

	Kapazität Beh. 5 L	°C	mm	
CCV5-MP	7	-23° -15°	1305x635xh1255	1 117 €
CCV7-MG	8	-23° -15°	1555x635xh1255	1 201 €

✓ R600a ⚡ 230V/1N 50Hz cat. SILVER - P. 389

BRIO LINE

EISVITRINE • GERADE SCHEIBE

- ♦ Gerade Glasscheiben.
- ♦ Schiebbarer transparenter Deckel.
- ♦ Außenseite aus „weiß“ lackiertem Blech, Einwegräder.
- ♦ 70 mm Isolierung.
- ♦ Innenbeleuchtung.
- ♦ Temperaturregelung über Thermostat.
- ♦ Behälter mit abgerundeten Kanten und Ecken.
- ♦ Kupfer „Spirale“ Verdampfer in den Wänden.
- ♦ Belüfteter Kondensator.
- ♦ Hinweis: Wird ohne Behälter geliefert.



	Kapazität Beh. 5 L	Lager	°C	mm	
BIG-EXPO/LUX-R2	10	12 Beh.	-20° -15°	1341x725xh1235	2 491 €

✓ R290 ⚡ 230V/1N 50Hz cat. SILVER - P. 388



GOLD LINE PLUS

BELÜFTETER „EISCREME“-LAGERSCHRANK • 54 WANNEN (5 L)

- ♦ Innen und außen aus Edelstahl AISI 304 (Rückseite verzinkter Stahl), Monoblockrahmen.
- ♦ Kapazität: 54 Eiswannen à 5 Liter (360x165xh120 mm).
- ♦ Mitgeliefert: 5 Edelstahlplatten (530x720 mm).
- ♦ Edelstahl-Raster und -Führungen (kippsicher), tiefgezogenem Boden, abgerundete Ecken und Kanten.
- ♦ Tür reversibel, Magnetdichtung mit „Dreifachkammern“, Anschlag bei 100°.
- ♦ Schloss mit Schlüssel.
- ♦ Innenbeleuchtung.
- ♦ Digitales Kontrolldisplay, HACCP-Funktionen.
- ♦ Obere Platte auf Scharnieren.
- ♦ „Puffer“-Kälteeinheit.
- ♦ Belüfteter Verdampfer.
- ♦ Automatische Abtauung.
- ♦ Automatische Kondensatverdunstung.
- ♦ Polyurethan-Isolierung (85 mm).

	Kapazität Beh. 5 L	L	°C	mm	
CAB61/H1-R2	54	700	-10° -25°	770x930xh2025	4 421 €

✓ R290 ⚡ 230V/1N 50Hz cat. PLATINUM - P. 61



iPronti

INNOVASELECTION

ULTRA-SCHNELLER, INTUITIVER PROFESSIONELLER OFEN



Ideal für alle Arten von Gastronomiebetrieben (Hotels, Restaurants, Strandbars, Fastfood-Restaurants, Tankstellen usw.). Extrem schnell (Heißluft, Mikrowelle oder kombiniert), platzsparend und pflegeleicht – ein großer Vorteil für den Kundenservice! USB-Anschluss zum Speichern und Übertragen verschiedener Garprogramme (HACCP-Datenverwaltung). Leicht herausnehmbare Kammerbox. Weiteres Zubehör wie Teflon-Tablets, Steinbackblech, zusätzliche Kammerbox usw. sind auf Anfrage erhältlich.

- ♦ TOUCHSCREEN-Bedienung, 7-Zoll-Touchscreen und hochauflösendes Farbdisplay.
- ♦ Favoritenverwaltung auf dem Startbildschirm.
- ♦ 2 Gar-Modi (automatisch, manuell).
- ♦ Vorheizen bis 300 °C und schnelles Abkühlen des Garraums.
- ♦ Benutzeroberfläche in 29 Sprachen. - Speicher (vorprogrammierbar) für Rezepte (zahlreiche bereits standardmäßig verfügbar).
- ♦ Garraum aus Edelstahl AISI 304, abgerundete Kanten für optimale Luftzirkulation und einfache Reinigung.
- ♦ Schutzart IPX3 (gegen Strahlwasser).
- ♦ „iFilter“: integrierter Katalysatorfilter für einen Betrieb ohne Abzugshaube und ohne Gerüche.
- ♦ Automatische Lüftergeschwindigkeit für den Modus „High Speed Oven“.
- ♦ Möglichkeit zur Auswahl der Lüftergeschwindigkeit im Modus „Combi Wave“.
- ♦ WLAN-Verbindung.
- ♦ Hinweis: wird serienmäßig mit Kochplatte, Aluminiumspatel und Kammerbox geliefert.

		kW	mm
LKS/3M		3	457x510/610xh630
⚡ 230/1N 50Hz		cat. PLATINUM - P. 13	

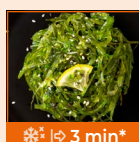
		kW	mm
LKS/6T		6	457x510/610xh630
⚡ 400/3N 50Hz		cat. PLATINUM - P. 13	

VORTEILE

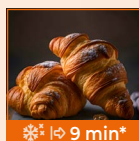
- ✓ "iBox": einfache Wartung (herausnehmbare und waschbare Kammerbox).
- ✓ "iStackable": stapelbar.
- ✓ "iCompact": reduzierte Tiefe (510 mm).
- ✓ "iFilter": integrierter Katalysatorfilter.



ABMESSUNGEN DES GARRAUMS:
310X320XH180MM



❄️ | 3 min*

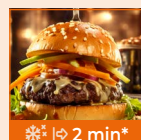


❄️ | 9 min*

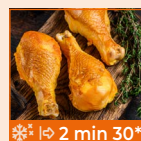


❄️ | 2 min 30*

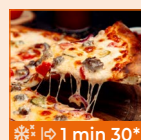
* Tiefkühlprodukte



❄️ | 2 min*



❄️ | 2 min 30*



❄️ | 1 min 30*



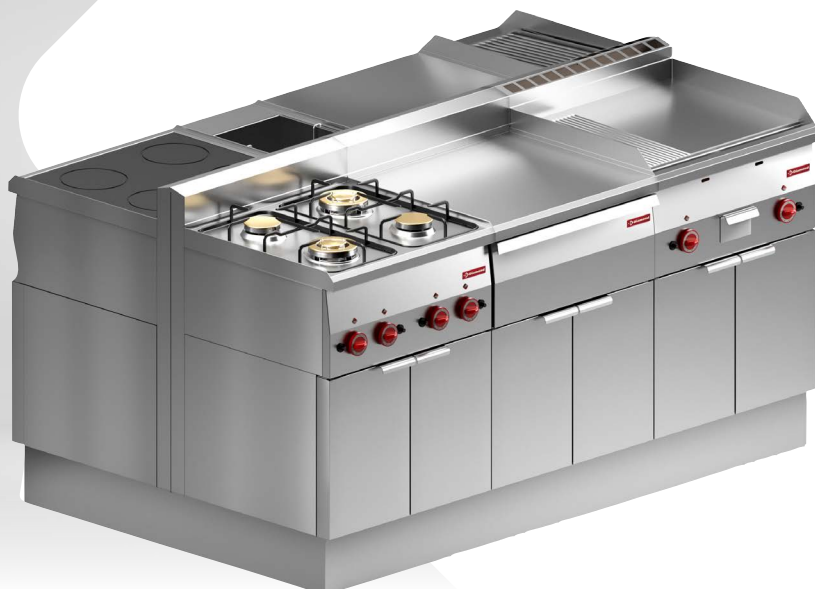
Diamond

PRO 600 EVO

PRO 600 EVO, die Produktreihe, die alle in Einklang bringt... Elegante Ästhetik, entwickelt, um den neuen Anforderungen der Schnellrestaurants gerecht zu werden, perfekte Kombination aus Zuverlässigkeit, Produktivität und geringem Platzbedarf mit ihren Modulen von 300, 600 und 900 mm.

Diese Baureihe, die oft an den Rand gedrängt wird und normalerweise "häuslich" konzipiert ist, verdient es, dass man sich für sie interessiert. Die PRO 600 EVO verfügt über alle Ausstattungsmerkmale einer echten Profiküche. Sie bietet Herde mit 4 oder 5 Brennern mit Gastronorm-Konvektionsofen, "verchromt"-Kochplatten mit großer Kochfläche, leistungsstarke Friteusen mit großer Kapazität, Lavasteingrills, Glaskeramikkochfelder, Nudelkocher, ...

Eine komplette Produktreihe, große Modularität ...



► E60/F20-6T-N



► G60/F16-6T-N

ELEKTRO FRITEUSEN

- ♦ Beckengröße 250x370xh210 mm (10 Liter).
- ♦ Korb aus Chromstahl 230x255xh110 mm.

	Becken	kW	mm	
E60/F10-3T-N	1	7.5	300x600xh280/400	1 127 €
E60/F20-6T-N	2	15	600x600xh280/400	1 936 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 10

GAS FRITEUSEN

- ♦ Beckengröße 280x300xh230 mm (8 Liter).
- ♦ Korb aus Chromstahl 230x255xh110 mm.

	Becken	kcal/h	mm	
G60/F8-3T-N	1	5850	300x600xh280/400	1 232 €
G60/F16-6T-N	2	11700	600x600xh280/400	2 149 €

cat. SILVER - P. 9



► E60/PL6T-N

ELEKTRO GRILLPLATTEN

- ♦ Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit.
- ♦ Auffangschale für Bratensaft.
- ♦ Temperaturregelung von 120 °C bis 320 °C über Thermostat.

	Fläche	kW	mm	
E60/PL3T-N	295x470	3	300x600xh280/400	872 €
E60/PL6T-N	595x470	6	600x600xh280/400	1 231 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 12

⚡ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 13



► G60/PL6T-N

GAS GRILLPLATTEN

- ♦ Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit.
- ♦ Auffangschublade für Bratflüssigkeit im vorderen Teil des Geräts.
- ♦ Regelung mittels eines Gasventils (Chrom-Ausführung, Gasthermostatventil).

	Fläche	kcal/h	mm	
G60/PL3T-N	295x470	4475	300x600xh280/400	897 €
G60/PL6T-N	595x470	8950	600x600xh280/400	1 251 €

cat. SILVER - P. 14



ALPHA 650 EVO

Robust, leistungstark, zuverlässig, ergonomisch und komplett - das sind die Adjektive, die die ALPHA 650 EVO-Serie charakterisieren.

Die Konzeption basiert auf der umfangreichen Erfahrung von Diamond® und ermöglicht eine detaillierte Umsetzung in jedem Detail, was zu einem hervorragenden Verhältnis von Leistung, Qualität und Preis auf dem Markt führt.



► E65/F20-7T-N

ELEKTRO FRITEUSEN

- ♦ Beckengröße 250x370xh210 mm., min. 9 L, max. 10 L.
- ♦ Korb 220x300xh110 mm.

	Becken	kW	mm	
E65/F10-4T-N	1	7.5	400x650xh280/380	1 278 €
E65/F20-7T-N	2	15	700x650xh280/380	2 197 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 28



► G65/F16-7T-N

GAS FRITEUSEN

- ♦ Beckengröße 280x300xh230 mm, min. 7 L. max. 8 L.
- ♦ Korb 260x230xh110 mm.

	Becken	kcal/h	mm	
G65/F8-4T-N	1	5400	400x650xh280/380	1 362 €
G65/F16-7T-N	2	10850	700x650xh280/380	2 365 €

cat. SILVER - P. 29



► E65/PLCD4T-N



► E65/PLCD7T-N

ELEKTRO GRILLPLATTEN

- ♦ Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit.
- ♦ Auffangschublade für Bratflüssigkeit im vorderen Teil des Geräts.
- ♦ Regelung von 120°C bis 320°C, durch Thermostat.

	Fläche	kW	mm	
E65/PL4T-N	395x520	4.5	400x650xh280/380	1 038 €
E65/PL7T-N	659x520	9	700x650xh280/380	1 515 €
E65/PL10T-N	995x520	12	1000x650xh280/380	2 021 €

CHROM-AUSFÜHRUNG

E65/PLCD4T-N	395x520	4.5	400x650xh280/380	1 542 €
E65/PLCD7T-N	659x520	9	700x650xh280/380	2 170 €
E65/PLCD10T-N	995x520	12	1000x650xh280/380	2 833 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 33



► G65/PLCD10T-N

GAS GRILLPLATTEN

- ♦ Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit.
- ♦ Auffangschublade für Bratflüssigkeit im vorderen Teil des Geräts.
- ♦ Regelung mittels eines Gasventils (Chrom-Ausführung, Gasthermostatventil).

	Fläche	kcal/h	mm	
G65/PL4T-N	395x520	4900	400x650xh280/380	1 040 €
G65/PL7T-N	659x520	9800	700x650xh280/380	1 479 €
G65/PL10T-N	995x520	13330	1000x650xh280/380	2 085 €

CHROM-AUSFÜHRUNG

G65/PLCD4T-N	395x520	4900	400x650xh280/380	1 652 €
G65/PLCD7T-N	659x520	9800	700x650xh280/380	2 311 €
G65/PLCD10T-N	995x520	13330	1000x650xh280/380	2 865 €

cat. SILVER - P. 30

OPTIMA 700 EVO

ELEKTRO FRITEUSEN

- Beckengröße 240x340xh215 mm, min. 12 lit. max. 13 lit.
- Korb 225x260xh115 mm.

	Becken	kW	mm	
E7/F13A4-N	1	9	400x700xh850/920	2 144 €
E7/F26A7-N	2	18	700x700xh850/920	3 490 €

400-230/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 69

ELEKTRO FRITEUSE HIGH POWER • DIGIT • "Y"-BECKEN.

- Tiefgezogene "Y"-förmige Becken mit abgerundeten Ecken.
- Verwendbare Ölmenge, min. 14 Liter, max. 15 Liter.
- Korb aus Chromstahl, Dimensionen 295x290xh130 mm.

	Becken	kW	mm	
E7/F15A4-NAP	1	15	400x700xh850/920	4 048 €

400-230/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 71



► E7/GVQA8-N

GAS FRITEUSEN

- Beckengröße 280x340xh300 mm, min. 13 lit. max. 14 lit.
- Korb 260x295xh120 mm.

	Becken	kcal/h	mm	
G7/F14A4-N	1	10750	400x700xh850/1180	2 324 €
G7/F28A7-N	2	21500	700x700xh850/1180	4 136 €

cat. SILVER - P. 66

ELEKTRO-VAPORGRILL

- Gusseiserner Grill, umkehrbar (Fleisch/Fisch).
- Ausziehbare Wasserschublade(n).

	Fläche	kW	mm	
E7/GVQA4-N	352x475	6	400x700xh850/920	2 816 €
E7/GVQA8-N	704x475	12	800x700xh850/920	4 454 €

400-230/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 80

GASHERD

- Brenner (7 kW) - Brennerkrone aus Messing (hohe Effizienz & Flexibilität).

	Unterbau	Brenner	kcal/h	mm	
G7/4B7T-N	—	4	24080	700x700xh250/320	1 541 €
G7/6B11T-N	—	6	36120	1100x700xh250/320	1 982 €
G7/4BA7-RN	✓	4	24080	700x700xh850/920	2 062 €
G7/6BA11-RN	✓	6	36120	1100x700xh850/920	2 579 €

cat. SILVER - P. 51



► G7/6BFA11-RN



GASHERDE

- Brenner (7 kW).
- Brennerkrone aus Messing (High Efficiency - Flexibility).
- Gasofen (6 kW), Abmessungen 560x630xh310 mm.
- Neutraler Schrank GN 1/1, Abmessungen 325x535xh320 mm.

	Backofen	Schrank	Brenner	kcal/h	mm	
G7/4BF7-N	✓	—	4	29240	700x700xh850/920	2 860 €
G7/6BFA11-N	✓	✓	6	41280	1100x700xh850/920	3 739 €

cat. SILVER - P. 50



► G7/6BA11-RN



► Hochklappbares Heizelement



► E7/F15A4-NAP

► E7/F26A7-N

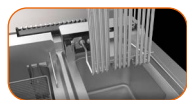


► G7/F28A7-N

OPTIMA 900 EVO



► E9/F21A4-NAP



► Hochklappbares Heizelement



► E9/F36A8-N

ELEKTRISCHE FRITTEUSEN

- Beckengröße 300x400xh250 mm. min. 16 Liter max. 18 Liter. 1 Korb (270x325xh140 mm)
- (E9/F36A8-N : (1x) 270x325xh140 mm & (2x) 130x325xh140 mm)

	Becken	kW	mm	
E9/F18A4-N	1	16	400x900xh850/920	2 918 €
E9/F36A8-N	2	32	800x900xh850/920	5 194 €

▼ 400-230/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 104

ELEKTRISCHE FRITTEUSE HIGH POWER ♦ DIGIT ♦ "Y"-BECKEN.

- Tiefgezogene "Y"-förmige Becken mit abgerundeten Ecken.
- Verwendbare Ölmenge, min. 20lit. max. 21lit.
- 1 Korb aus Chromstahl, Dimensionen 280x455xh130 mm.

	Becken	kW	mm	
E9/F21A4-NAP	1	22.5	400x900xh850/920	5 233 €

▼ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 105



► G9/F36A8-N

GAS-FRITTEUSEN

- Beckengröße 300x400xh315 mm. min.16L. max. 18L. 1 Korb (270x360xh140 mm).
- (G9/F36A8-N : (1x) 270x360xh140 mm & (2x) 130x360xh140 mm).

	Becken	kcal/h	mm	
G9/F18A4-N	1	15480	400x900xh850/1180	2 995 €
G9/F36A8-N	2	30960	800x900xh850/1180	5 619 €

cat. SILVER - P. 106

ELEKTRO-VAPORGRILL

- Grillrost aus Gusseisen, umkehrbar (Fleisch / Fisch).
- Ausziehbare Wasserschublade(n)

	Fläche	kW	mm	
E9/GVQA4-N	370x640	7	400x900xh850/920	3 438 €
E9/GVQA8-N	740x640	14	800x900xh850/920	5 440 €

▼ 400-230/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 116



► E9/GVQA8-N

GASHERDE AUF OFFENEM SCHRANK

- Brenner (7 kW & 11 kW) - Brennerkrone aus Messing (hohe Effizienz - Flexibilität).

	Unterbau	Brenner	kcal/h	mm	
G9/4BA8-N	✓	4	30960	800x900xh850/920	2 286 €
G9/6BA12-N	✓	6	46440	1200x900xh850/920	3 312 €

cat. SILVER - P. 94



► G9/6BFA12-N



GASHERD

- Brenner (7 kW & 11 kW) - Brennerkrone aus Messing (hohe Effizienz - Flexibilität).
- Backofen (7 kW), für GN 2/1 (540x700xh300 mm).
- Schrank (GN 1/1) neutral (360x740xh360 mm).

	Backofen	Schrank	Brenner	kcal/h	mm	
G9/4BF8-N	✓	—	4	36980	800x900xh850/920	3 283 €
G9/6BFA12-N	✓	✓	6	52460	1200x900xh850/920	4 433 €

cat. SILVER - P. 95



► G9/6BA12-N



▶ DW3414-DE

PRO DUTY LINE
MIKROWELLENOFEN AUS INOX (GN 2/3), 1400 W. (34 LT) • DIGITAL

- ♦ Stromleistung 1400 W.
- ♦ 1 Magnetron für gewerblichen Gebrauch.
- ♦ Digitalanzeige: 10 Vorauswahlen, 5 Leistungsstufen, Timer von 0 bis 99 min., sowie eine Taste "X2" mehrere Portionen, Displayanzeige.
- ♦ 100 "speicherbare" Programme.
- ♦ Interne Maße : 370x385x230 mm.
- ♦ Innenbeleuchtung - Kühlung des Magnetron Dank eines Ventilators Typ "Axial", frontales Lüftungsgitter (unterhalb der Tür).
- ♦ Ausführung innen und außen aus Edelstahl.

	Typ	kW	mm	
DW3414-DE	DIGIT	1.9	553x488x343	663 €
⚡ 230/1N 50Hz				cat. SILVER - P. 193

HEAVY DUTY LINE
MIKROWELLENOFEN AUS EDELSTAHL (GN 2/3), 1800 W. (34 LT) • MECHANISCH

- ♦ Stromleistung 1800 W.
- ♦ 2 Magnetrone für gewerblichen Gebrauch.
- ♦ Mechanische Steuerung: Auswahlvorrichtung mit 7 Leistungsstufen, Timer von 0 bis 60 Min. und Digitalanzeige.
- ♦ 100 "speicherbare" Programme.
- ♦ Zwischenablage aus Glaskeramik (herausnehmbar), in Serie.
- ♦ Interne Maße : 360x409x225 mm.
- ♦ Innenbeleuchtung - Kühlung des Magnetron Dank eines Ventilators Typ "Axial", frontales Lüftungsgitter (unterhalb der Tür).
- ♦ Ausführung innen und außen aus Edelstahl.

	Typ	kW	mm	
DW3418-M	MEC	3	641x559x451	1 088 €
⚡ 230/1N 50Hz				cat. SILVER - P. 194



▶ DW3418-M



▶ DW3421-DE

MIKROWELLENOFEN AUS EDELSTAHL (GN 2/3), 2100 W. (34 LT) • DIGITAL

- ♦ Stromleistung 2100 W.
- ♦ 2 Magnetrone für gewerblichen, sehr intensiven Gebrauch.
- ♦ Digitalanzeige: 10 Vorauswahlen, 5 Leistungsstufen, Timer von 0 bis 60 Min., sowie eine Taste "X2" mehrere Portionen, Displayanzeige.
- ♦ 100 "speicherbare" Programme.
- ♦ Zwischenablage aus Glaskeramik (herausnehmbar), in Serie.

	Typ	kW	mm	
DW3421-DE	DIGIT	3.2	574x528x368	1 174 €
⚡ 230/1N 50Hz				cat. SILVER - P. 194

MULTIFONCTION PLUS
ELEKTRO-KONVEKTIONSOFEN

- ♦ Geliefert mit 3 Rosten (410x310 mm) und einem Backblech für Süßwaren aus Edelstahl (419x335 mm).
- ♦ 5-positions Schalter.
- ♦ Thermostat 0-270°C, mit Timer für 120 Sekunden, Infrarot-Quartz integriert, Niedrige Heizung "incoloy".
- ♦ Innen beleuchtet.
- ♦ Kammer aus Edelstahl (Volumen 38 liter).
- ♦ Doppelglasige Glastür.

	Typ	kW	mm	
FMX-4136	MEC	2.4	555x550x355	848 €
⚡ 230/1N 50-60Hz				cat. SILVER - P. 198



▶ FMX-4136

COOK & CHILL

DIREKTDAMPF-/KONVEKTIONSOFEN "COOK & CHILL"

- Ofen „LENGTHWISE“ komplett aus Edelstahl AISI 304.
- LED-Beleuchtung.
- Dreifach verglaste Tür, Innenscheibe mit Scharnieren.
- Türöffnung in 2 Schritten.
- Schutzart IPx5.
- Kippschutzvorrichtungen (H 65 mm).
- Elektrische Beheizung: durch ringförmige, rostfreie Heizwiderstände.
- Gasbeheizung: durch Pulsationsbrenner und Wärmetauscher.
- Hinweis: Lieferung ohne Roste und GN-Behälter.



DIREKTDAMPF • DIGITAL

- Direkte Dampfeinspritzung (90 % Sättigung).
- Sensortasten "digitale Anzeige".
- 11 Befeuchtungsstufen.
- Speicher (vorprogrammierbar) für 100 Rezepte, Garen in 4 verschiedenen Phasen.
- 5 Geschwindigkeitsregelungen.
- Kerntemperaturfühler (1 "Sensor").
- "AUTO-CLEANING", 4 Zyklen.

	Etagen	Kapazität	kW	mm	
SDE/06S	6x GN 1/1	30 kg	11	867x850xh808	6 928 €
SDE/10S	10x GN 1/1	50 kg	19	867x850xh1058	8 774 €

400/3N 50-60Hz

cat. PLATINUM - P. 21

	Etagen	Kapazität	kcal/h	kW	mm	
SDG/06S	6x GN 1/1	30 kg	10318	1.1	867x850xh808	8 885 €
SDG/10S	10x GN 1/1	50 kg	26655	1.1	867x850xh1058	10 476 €

230/1N 50Hz

cat. PLATINUM - P. 21



DAMPF DURCH BOILER • TOUCHSCREEN (7")

- "Energy Star"-Zertifizierung.
- Dampf durch Boiler erzeugt.
- "TOUCH SCREEN"-Bedienung, 7" Touchscreen.
- Favoritenverwaltung auf dem Startbildschirm.
- Akustische und visuelle Meldung am Programmende.
- 3 Gararten (automatisch, programmiert, manuell).
- Feuchtigkeitsregelung von 1 % bis 100 % dank LAMBDA-Sonde (exklusives Patent).
- Speicher (vorprogrammierbar) für 1000 Rezepte, Garen in

- 16 verschiedenen Phasen, "AUTOMATIC MODE", 11 Spezialzyklen: "LOW T° COOKING", "BANQUETING", "FRESH PASTA PASTEURISATION", "DEHYDRATING", usw.
- 7 Geschwindigkeitsstufen.
- Kerntemperaturfühler (6 „Sensoren“).
- USB-Anschluss (HACCP-Datenmanagement).
- "AUTO-CLEANING" Reinigungsgerät mit Boiler-Entkalkung.
- Optional: Ofen- & "TOUCH"-Kommunikationsmodul (siehe: AC/CMAF-X).

	Etagen	Kapazität	kW	mm	
SBET/06S	6x GN 1/1	30 kg	11	867x850xh808	10 746 €
SBET/10S	10x GN 1/1	50 kg	11	867x850xh808	12 463 €

400/3N 50-60Hz

cat. PLATINUM - P. 27

	Etagen	Kapazität	kcal/h	kW	mm	
SBGT/06S	6x GN 1/1	30 kg	10318	1.1	867x850xh808	13 784 €
SBGT/10S	10x GN 1/1	50 kg	26655	1.1	867x850xh1058	15 787 €

230/1N 50Hz

cat. PLATINUM - P. 27

SCHOCKFROSTER • TOUCH SCREEN (7") • "COOK & CHILL"

- Konstruktion aus Edelstahl AISI 304, Monoblock-Struktur, Isolierung 60 mm.
- Abgerundete Ecken mit tiefgezogenem Boden und Ablauf.
- Kippschutzstruktur (H 65 mm), Schienen für GN 1/1 und 600 x 400 mm.
- Überdimensionierter Ventilator/überdimensionierte Ventilatoren aus Edelstahl AISI 304.
- Tür (nicht umkehrbar) mit 180°-Öffnung, Magnetdichtung, Mikroschalter zum Abschalten des Ventilators.
- Hermetische Einheit der Klimaklasse 4, überdimensionierter belüfteter Verdampfer mit Salzschutzbeschichtung, automatische oder manuelle Abtaugung nach jedem Zyklus,

Sicherheitsdruckschalter und thermische Überhitzungsrelais.

- Kerntemperaturfühler (3 Sensoren).
- TOUCHSCREEN-Bedienfeld (7"). Schutzart IPx5.
- Speicher (vorprogrammierbar) für 1000 Rezepte, Verwendung in 16 verschiedenen Phasen, 7 Geschwindigkeitseinstellungen.
- 5 anpassbare Zyklen (soft +3 oder -18 °C, hard +3 oder -18 °C, Halten), spezielle Zyklen für Eiscreme, Joghurt, Schokolade, Sushi/Sashimi usw.
- Optional: Kommunikationsmodul für Ofen und TOUCH SCREEN-Zelle (siehe: AC/CMAF-X).

	Kapazität	kg +3°	kg -18°	kW	°C	mm	
BCC/XT-06-R2	6x GN1/1 5x 600x400mm	30	30	2.7	+18° -18° +10° +3°	897x937xh1020	13 263 €
BCC/XT-10-R2	10x GN1/1 8x 600x400mm.	50	50	4.15	+18° -18° +10° +3°	895x939xh1731	17 410 €

R290 400/3N 50Hz

cat. PLATINUM - P. 33



COMBI SMART EVO

ELEKTRISCHER DAMPF-/KOMBIOFEN GN ♦ "LENGTHWISE"

- ♦ Oberes Bedienfeld.
- ♦ "LENGTHWISE"-Öfen (GN 1/3 – GN 1/2 – GN 2/3 – GN 1/1).
- ♦ Außengehäuse aus Edelstahl AISI 430, auf verstellbaren Füßen.
- ♦ Garraum aus Edelstahl AISI 304, Boden mit Ablauf.
- ♦ „Autorevers“-Turbinen.
- ♦ Beheizung durch gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl.
- ♦ „Direkter“ Dampf durch „Vernebelung“.
- ♦ Abnehmbare Plattenhalterung, Abstand 40 mm (auf Anfrage 67 mm).
- ♦ Kondensatauffangwanne (an der Tür), direkt mit dem Abfluss verbunden.
- ♦ Interne Halogenbeleuchtung.
- ♦ Tür mit Doppelverglasung (umkehrbar), Innenscheibe mit Scharnieren.
- ♦ Automatischer Türverschluss, ergonomischer und wärmeisolierter Griff, (abnehmbare) Dichtung in der Gegentür.
- ♦ Mikroschalter zum Abschalten des/der Ventilatoren beim Öffnen der Tür.
- ♦ Sicherheitsthermostat.
- ♦ Zeitschaltuhr von 1 bis 120 Min.
- ♦ 3 verschiedene Garverfahren: Heißluft (50 °C / 270 °C), Dampf (50 °C / 110 °C) und Heißluft/Dampf kombiniert (50 °C / 270 °C).
- ♦ Serienmäßig mit 1 Rost geliefert.



► FVS6-411/CMC

VERSION MIT MECHANISCHER BEDIENUNG

- ♦ Handbuch „Oura“.
- ♦ 1 Geschwindigkeit (2800 Umdrehungen/Minute).

		Etagen	Typ	Autom. Reinigung	Geschw.	kW	mm	
FVS6-423/CMC		6x GN 2/3	MECANIC	—	1	5.5	519x704xh783	3 935 €
FVS6-411/CMC		6x GN 1/1	MECANIC	—	1	7	519x879xh783	4 200 €
FVS10-711/CMC		10x GN 1/1	MECANIC	—	1	12.5	519x879xh943	5 478 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

VERSION MIT TOUCH-/DIGITALSTEUERUNG UND TOUCHSCREEN (7")

- ♦ Motorisiertes „Oura“.
- ♦ 3 Geschwindigkeiten: 1500/2300/2800 Umdrehungen/Minute.
- ♦ Integriertes Reinigungssystem AUTO-CLEANING (4 verschiedene Zyklen).
- ♦ 10 gespeicherte Rezepte und Möglichkeit, 89 weitere Programme zu speichern.
- ♦ Funktionen „Multicooking“ (gleichzeitiges Garen), „Cook&Hold“ (Temperaturhaltung).
- ♦ Automatisches Vorheizen, schnelles Abkühlen, verzögerte Einschaltung (programmierbar).
- ♦ USB-Anschluss.
- ♦ Kerntemperaturfühler mit DELTA-T (vorbereitete Öfen).
- ♦ Selbstdiagnosefunktion.
- ♦ Dosierpumpe für Reinigungsmittel und Dosierpumpe für Klarspüler.



► FVS6-411/CTS



TOUCH 7" : .../CTS



► FVS6-411/CTD

		Etagen	Typ	Autom. Reinigung	Geschw.	kW	mm	
FVS6-423/CTD		6x GN 2/3	TOUCH/DIGIT	✓	3	5.5	519x704xh783	5 157 €
FVS6-411/CTD		6x GN 1/1	TOUCH/DIGIT	✓	3	7	519x879xh783	5 486 €
FVS10-711/CTD		10x GN 1/1	TOUCH/DIGIT	✓	3	12.5	519x879xh943	6 962 €
FVS6-411/CTS		6x GN 1/1	TOUCH/SCREEN	✓	3	7	519x879xh783	6 074 €
FVS10-711/CTS		10x GN 1/1	TOUCH/SCREEN	✓	3	12.5	519x879xh943	7 492 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

COMBI LINE EVO
ELEKTRISCHER DAMPF-/KOMBIOFEN GN • "CROSSWISE"

- ♦ Öffnen „CROSSWISE“ (seitliche Beladung).
- ♦ Außengehäuse aus Edelstahl AISI 430, auf verstellbaren Füßen.
- ♦ Garraum aus Edelstahl AISI 304, Boden mit Ablauf.
- ♦ „Autorevers“-Turbinen.
- ♦ Beheizung durch gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl.
- ♦ „Direkter“ Dampf durch „Vernebelung“.
- ♦ Struktur mit Blechablagen, Abstand 69 mm.
- ♦ Kondensatauffangwanne (an der Tür), direkt mit dem Abfluss verbunden.
- ♦ LED-Beleuchtung an der Tür.
- ♦ Tür mit Doppelverglasung (umkehrbar), Innenscheibe mit Scharnieren.
- ♦ Automatischer Türverschluss, ergonomischer und wärmeisolierter Griff, (abnehmbare) Dichtung in der Türverkleidung.
- ♦ Mikroschalter zum Abschalten des Ventilators/der Ventilatoren beim Öffnen der Tür.
- ♦ Sicherheitsthermostat.
- ♦ Zeitschaltuhr von 1 bis 120 Min.
- ♦ 3 verschiedene Garverfahren: Heißluft (50 °C / 270 °C), Dampf (50 °C / 110 °C) und Heißluft/Dampf-Kombination (50 °C / 270 °C).
- ♦ Serienmäßig mit 1 Rost geliefert.



▶ DFV711/CMC

VERSION MIT MECHANISCHER BEDIENUNG

- ♦ Handbuch „Oura“.
- ♦ 1 Geschwindigkeit (2800 Umdrehungen/Minute).

		Etagen	Typ	Autom. Reinigung	Geschw.	kW	mm	
DFV511/CMC		5x GN 1/1	MECANIC	—	1	7	780x910xh740	4 007 €
DFV711/CMC		7x GN 1/1	MECANIC	—	1	11	780x910xh880	4 964 €
DFV1011/CMC		10x GN 1/1	MECANIC	—	1	14	780x910xh1090	5 858 €

♥ 400/3N 50-60Hz

VERSION MIT TOUCH-/DIGITALSTEUERUNG UND TOUCHSCREEN (7")

- ♦ Motorisiertes „Oura“.
- ♦ 3 Geschwindigkeiten: 1500/2300/2800 Umdrehungen/Minute.
- ♦ Integriertes Reinigungssystem AUTO-CLEANING (4 verschiedene Zyklen).
- ♦ 10 gespeicherte Rezepte und Möglichkeit, 89 weitere Programme zu speichern.
- ♦ Funktionen „Multicooking“ (gleichzeitiges Garen), „Cook&Hold“ (Temperatur halten).
- ♦ Regenerierungsprogramme.
- ♦ Automatisches Vorheizen, Schnellkühlung, verzögerte Einschaltung (programmierbar).
- ♦ USB-Anschluss.
- ♦ Kerntemperaturfühler mit DELTA-T (vorbereitete Öfen).
- ♦ Selbstdiagnosefunktion.
- ♦ Dosierpumpe für Reinigungsmittel und Dosierpumpe für Klarspüler.



▶ DFV1011/CTS



▶ DFV711/CTD



TOUCH 7" : .../CTS

		Etagen	Typ	Autom. Reinigung	Geschw.	kW	mm	
DFV511/CTD		5x GN 1/1	TOUCH/DIGIT	✓	3	7	780x910xh740	5 351 €
DFV711/CTD		7x GN 1/1	TOUCH/DIGIT	✓	3	11	780x910xh880	6 292 €
DFV711/CTS		7x GN 1/1	TOUCH/SCREEN	✓	3	11	780x910xh880	7 127 €
DFV1011/CTS		10x GN 1/1	TOUCH/SCREEN	✓	3	14	780x910xh1090	7 731 €

♥ 400/3N 50-60Hz

TURBO LINE EVO

ELEKTRO-KONVEKTIONSÖFEN "GASTRONORM"

- Innen- und Außenkonstruktion aus rostfreiem Stahl AISI 430.
- Kammer mit abgerundeten Ecken.
- Leicht abnehmbare Dichtung an der Gegenklappe.
- Tiefgezogener Boden, der Kondensation zur Ableitung sammelt.
- Leicht abnehmbare Türstruktur für die Bedienplatte.
- Leicht abnehmbare Deflektoren.
- Kondensatablauf.
- Motor(e) mit Turbine(n) (2800 U/min) mit "Autoreverse" für gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Mikroschalter zum Abschalten des Lüfters beim Öffnen.
- **Elektrische Heizung:** Edelstahl-Widerstände hinter den Turbinen-Deflektoren.
- Bedienfeld mit Feuchteregler, Thermostat von 50°C bis 270°C und Timer von 1 bis 120 Minuten.



STRUKTUR
H 70 mm

► CGE23-L



STRUKTUR
H 75 mm

► CGE611-BQ

	Etagen	kW	mm	
CGE23-L	4x GN 2/3	3.3	590x700xh610	1 182 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 199				

	Etagen	kW	mm	
CGE11-M-230/1-	4x GN 1/1	3	885x795xh560	1 662 €
▼ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 200				

	Etagen	kW	mm	
CGE11-N	4x GN 1/1	6.4	885x795xh560	1 616 €
CGE611-BQ	6x GN 1/1	7.8	885x815xh720	2 105 €
▼ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 199				

CHICKEN LINE PLUS

HÄHNCHENGRILL

- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Kapazität 6 Hühner (1,25 kg) pro Stift (nützlich 900 mm), ausgestattet mit athermischem Griff.
- **Elektrische Heizung:** durch "vitrokeramische" Kamine, gleichmäßige Wärmequelle.
- **Gasheizung:** durch keramische Heizstrahler, abnehmbare Wärmeabweiser.
- Unabhängige Regulierung jedes Spießes. -Alle unsere Modelle sind vorne mit "Sicherheits"-Fenstern, Magnetverschluss und athermischen Griffen ausgestattet.
- Beleuchtung, durch Halogenlampen.
- Herausziehbares Fettauffangbecken mit sehr großem Fassungsvermögen.

	Spieß	Huhn	kcal/h	kW	mm	
RVE/3C-CM	3	18	—	14.4	1098x480xh820	2 792 €
RVE/4C-CM	4	24	—	19.2	1098x480xh1000	3 446 €
RVG/3-CM	3	18	15222	0.11	1098x480xh820	2 611 €
RVG/4-CM	4	24	20296	0.11	1098x480xh1000	3 132 €
▼ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 187						



► RVE/4C-CM



► RPB-5C

SWING SPIT LINE

GRILLGERÄT • DREHBAR • 25 HÄHNCHEN

- 5 rotierende Korbgritter (677 x 145 mm) für je 5 Hähnchen, Keule, Wild, Braten...
- 4 verglaste Seiten, 2 Türen aus Sicherheitsglas auf der Vorder- und Rückseite, mit 2 Thermogriffen.
- Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente, obere durch Infrarot-Quarzheizkörpern.
- Thermostat regulierbar, analoges Thermometer und Zeitschaltuhr.
- Halogen-Beleuchtung.
- Einfache Reinigung, anpassbarer Rahmen, Welle, Reflektoren, Platte mit Anti-Wellen-Schutz, alle abnehmbar.
- Mit Fettauffangschublade.

	Huhn	kW	mm	
RPB-5C	25	8.5	850x700xh940	4 935 €
▼ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 191				

MAXIMA 1700 & 2200

ELEKTRISCHERGRILLS HIGH POWER

- ♦ Ausführung in Edelstahl AISI 304.
- ♦ "U"-förmige Kochroste aus 2 mm starkem Edelstahl, die die Heizelemente umschließen, um den Abstand zwischen ihnen zu verringern, den Energieverbrauch zu senken und die Spitzenlastbewältigung zu beschleunigen.
- ♦ Abnehmbare Roste und Ablenkleche für eine einfache Wartung.
- ♦ Unterer Wasserbehälter aus Edelstahl.
- ♦ Wasserhahn zum Befüllen des Beckens.
- ♦ Wasserablauf über den Überlauf (mit Filter).
- ♦ Geschützte Heizstäbe aus Edelstahl, um 90° anhebbar.



► E22/GPLP3-HP

	Fläche	kW	mm	
E17/GPLP1-HP	345x400	3.75	400x700xh250(320)	3 718 €
E17/GPLP2-HP	690x400	7.5	800x700xh250(320)	5 407 €
E17/GPLP3-HP	1030x400	11.25	1200x700xh250(320)	7 303 €

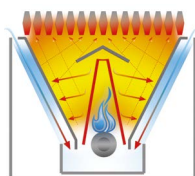
⚡ 400/3N 50-60Hz

	Fläche	kW	mm	
E22/GPLP1-HP	345x600	5.8	400x900xh250(320)	4 075 €
E22/GPLP2-HP	690x600	11.6	800x900xh250(320)	6 255 €
E22/GPLP3-HP	1030x600	17.4	1200x900xh250(320)	7 788 €

⚡ 400/3N 50-60Hz cat. GOLD - P. 57

GASGRILLS HIGH POWER

- ♦ Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- ♦ Dicker, antihaftbeschichteter Gusseisenrost, der mehr Wärme speichert, um den Energieverbrauch zu senken und die Spitzenlastbewältigung zu beschleunigen.
- ♦ Gasheizung durch Brenner aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme.
- ♦ Abnehmbare Deflektoren und Strahler, die extrem hohe Temperaturen gewährleisten.
- ♦ Herausnehmbare Fettablaufschublade(n).



► G17/GPLP1-HP



► G22/GPLP2-HP

	Fläche	kcal/h	mm	
G17/GPLP1-HP	371x472	6018	400x700xh250(320)	3 890 €
G17/GPLP2-HP	742x472	12038	800x700xh250(320)	4 820 €

	Fläche	kcal/h	mm	
G22/GPLP1-HP	371x644	9028	400x900xh250(320)	4 653 €
G22/GPLP2-HP	742x644	18056	800x900xh250(320)	5 854 €
G22/GPLP3-HP	1113x644	27085	1200x900xh250(320)	7 079 €

cat. GOLD - P. 56

GLATTE HIGH POWER-BRATPLATTEN ♦ NITRO-CHROM

- ♦ Hochleistungs-Bratplatte (für intensiven Einsatz).
- ♦ Extra große Nitro-Chrom-Fläche (20 mm), leicht zu reinigen, kratzfest, reduziert Wärmereflexion.
- ♦ Aus Edelstahl AISI 304, gepresstes Top (20/10 mm), Nivellierfüße, Wasserdichtigkeit IPX5.
- ♦ Geneigte Bratfläche mit hoher Wärmeleitfähigkeit (lebensmitteltauglich gemäß EU-Verordnung CE 1935/2004), umlaufender verschweißter Rand für perfekte Abdichtung.
- ♦ Auffangschublade für Garflüssigkeiten.
- ♦ Gasbeheizung durch Edelstahlbrenner (4 Rampen pro 1/2 Modul) mit stabilisierter Flamme.
- ♦ Elektrische Beheizung durch Edelstahl-Heizelemente unter der Platte.



► E22/PLNC12-HP



► G22/PLNC12-HP

	kW	mm	
E22/PLNC12-HP	20	1200x930xh250(320)	10 111 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

	kcal/h	mm	
G22/PLNC12-HP	28375	1200x930xh250(320)	10 522 €

CHARCOAL PLUS

HOLZKOHLEOFEN-BBQ

- Außen aus lackiertem Stahl (CBQ-.../RX aus Edelstahl), innen aus Stahl und Gusseisen.
- Backkammer komplett isoliert.
- Patentiertes Isolationssystem dass eine Kontakttemperatur von $\pm 60^{\circ}\text{C}$ verspricht und dadurch auch ein Energieersparnis (25% weniger Kohle) garantiert.
- Drehtüren mit Scharnieren (CBQ-.../RX mit hochklappbarer Tür und Edelstahlregal). Ein großes Fenster (für Temperatur

- bis 750°C) bietet eine sehr Gute Aussicht auf den Innenraum.
- Fettauffangschale integriert, mit Schublade.
- Abnehmbare Schublade für Asche.
- Analoges Thermometer.
- Integrierter Brandschutz.
- Lüftungsregulierung mit integriertem Kamin.
- Geliefert mit 1 Fleischzange, 1 Kratzer und 1 O-Rost



CBQ-120/BK



CBQ-120/RX

	Grillflächen	kg/h	Farbe	mm	
CBQ-060/RX	585x465	60	Edelstahl	800x645(885)xh690(840)	7 009 €
CBQ-075/RX	685x535	75	Edelstahl	900x722(953)xh690(840)	8 595 €
CBQ-120/RX	1060x625	150	Edelstahl	1300x829(1180)xh870(1080)	11 377 €

cat. PLATINUM - P. 9

	Grillflächen	kg/h	Farbe	mm	
CBQ-060/BK	585x465	60	Schwarz	706x613(925)xh690	4 839 €
CBQ-075/BK	685x535	75	Schwarz	800x675(990)xh690	5 962 €
CBQ-120/BK	1060x625	150	Schwarz	1200x784(1176)xh870	9 041 €

cat. PLATINUM - P. 7

VACCUUM COOKING PLUS

SOUS-VIDE-GARER MIT NIEDRIGER TEMPERATUR • NFC

- Integrierte Antenne mit NFC-Technologie.
- 5" Touchscreen-Display (IP67).
- Elektronische Temperaturregelung von 24° bis 95° , hohe Präzision ($0,1^{\circ}\text{C}$), bis zu 10 Schnellprogramme oder manueller Betrieb (Temperatur + Zeit).
- Wassermwälzer mit Propeller.
- Schraubklemme zur Befestigung an jedem Kochbehälter (max. Höhe 152 mm, max. Wasserkapazität 57,5 L).
- Ergonomischer Edelstahlgriff.
- Sicherheitssystem bei Trockenbetrieb.
- Heizelement und Rührwerk durch Edelstahlgitter geschützt.
- Ausführung in Edelstahl AISI 304 (IPX3).
- NB: Drahtlose Sonden (SSV/XP) & Beuteltrenner (SPC/XP) nicht enthalten.



V1/IC 360x565xh230 **349 €**



V2/IC 565x685xh230 **561 €**

HOT-BLOC/XP

	kW	mm	
HOT-BLOC/XP	2	165x203xh377	1 285 €

230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 127

BAIN - MARIE LINE

ELEKTRO BAIN-MARIE TISCHMODELL GN 1/1 + ABLASSHAHN

- Edelstahlbehälter AISI 304, tiefgezogen GN 1/1.
- Vorderes Ablassventil.
- Panzerwiderstände aus Edelstahl.
- Thermostat von 0 bis 90°C , Sicherheitsthermostat.



BMZR/XS



BMG-1/1

GAS BAINMARIE • TISCHMOD. • GN 1/1 • 150 MM

- Herausnehmbarer" tiefgezogener Behälter aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Gasheizung, durch einen Brenner aus Edelstahl, der unter dem Behälter angebracht ist.
- Regelung durch Gasventil, piezoelektrische Zündung.

	kW	mm	
BMZR/XS	1.5	330x530xh240	268 €

230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 172

	kcal/h	mm	
BMG-1/1	1550	365x575xh305	338 €

cat. SILVER - P. 172

HOT DOG LINE

ELEKTRISCHE WÜRSTCHENWÄRMER

- Pyrex-Glasmantel für ca. 40 Würstchen, 2 Fächer, auf einem Wasserbehälter ruhend, Edelstahldeckel.
- Energieregler.



STAR-HD/R

	Heizspieß	kW	mm	
STAR-HD/R	3	0.65	440x300xh400	518 €

230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 184

TOASTER LINE
ELEKTRISCHER DURCHLAUFTOASTER

- ♦ Produktion: 1080 Toasts pro Stunde.
- ♦ AN/AUS Schalter, unabhängig für oben und unten.
- ♦ Geschwindigkeitsregler für das Laufband.
- ♦ Band aus INOX (210mm breit, 500mm tief, höhenverstellbar 40-75mm).
- ♦ Gehäuse aus INOX, Oberseite bleibt warm.
- ♦ Verstellbare Füße

		kW	mm	
GPE/210		3	750x435xh260/320	1 166 €
⚡ 230/1N 50Hz		cat. SILVER - P. 182		

DURCHLAUFTOASTER

- ♦ Produktion 300 bis 540 Toasts/ Stunde, ohne Vorwärmung.
- ♦ Band: Breite 300 mm, Länge 330 mm, Höhe 50 mm.
- ♦ 2 Rampen, jede mit 4 Quarzröhren.
- ♦ Rampenwahlschalter, Bandgeschwindigkeit einstellbar.
- ♦ Vordere und hintere Ausgabe.
- ♦ Selbstschmierender Motor.

		kW	mm	
TA/540		2.65	500x680xh460	1 265 €
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 182		



▶ MD22/R-N

CONVEYOR LINE
DURCHLAUFOFEN MIT QUARZ "S-POWER"

- ♦ Tunnel: Breite 300 mm, Tiefe 370 mm, Höhe von 70 bis 110 mm.
- ♦ Sofortige Inbetriebnahme ohne Vorwärmung dank Infrarot-Quarzen.
- ♦ Einstellbare Geschwindigkeit und Heizleistung (halbe oder volle Leistung).
- ♦ Reflektoren am Ein- und Ausgang des Tunnels, um die Temperatur in der Garkammer zu konzentrieren und die Garzeit zu verkürzen (durchschnittlich 1'30).
- ♦ Langlebiger Einsatz dank des belüfteten Motors.
- ♦ 8 Quarzröhren (1500 W oben, 1450 W unten), Heizungswahlschalter.
- ♦ 150 mm vordere und hintere Schalen.
- ♦ Oberer Teil zum Warmhalten.
- ♦ Konstruktion aus Edelstahl, verstellbare Füße.

		kW	mm	
TPW/30		3	470x720xh385	1 905 €
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 182		



▶ GPE/210



▶ TA/540

ELEKTRO SALAMANDER-TOASTER GN 1/1 ♦ 1 ETAGE (520X320) ♦ "QUARZ"

- ♦ Version 1 Etage.
- ♦ Aufheizung mittels Infrarot-Quarzröhren.
- ♦ Wahlschalter der Quarzröhren, Zeitschaltuhr 15 Minuten mit fortlaufender Position.
- ♦ Schutzgitter für Infrarot-Quarzröhren.
- ♦ Auffangschublade, abnehmbar.
- ♦ Leichte Entfernung der Rückwand für eine einfache Wartung.
- ♦ Ausführung aus Edelstahl.
- ♦ Rost 520x320 mm.

		kW	mm	
MS12/R-N		2.7	640x380xh330	655 €
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 181		

ELEKTRO SALAMANDER-TOASTER GN 1/1 ♦ 2 ETAGEN (520X320) ♦ "QUARZ"

- ♦ Version 2 Etagen. Roste 520x320 mm.

		kW	mm	
MD22/R-N		4	640x380xh475	803 €
⚡ 2x 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 182		



▶ TPW/30

SALAMANDER LINE

GAS- UND ELEKTROSALAMANDER

- ♦ Ausführung: komplett aus Edelstahl.
- ♦ SX/...: verstellbar auf 4 Ebenen, SA/...: bewegliche Decke (exklusives Patent).
- ♦ Herausnehmbare GN-Bodenplatte.
- ♦ Unabhängige Heizbereiche für energiesparendes Kochen, halbe oder volle Leistung.
- ♦ **Elektrische Ausführung:** Beheizung durch ummantelte "Incoloy"-Heizwiderstände aus Edelstahl, Leistungswahlschalter.
- ♦ Gasausführung: 2 keramische Hochdruckbrennerreihen, Regelung durch Ventile, Sicherheitsthermoelemente.
- ♦ Auf Anfrage: Wandhalterung (SSM/1 oder SSM/2).



► SX/81G



► SA/60E

		Fläche	Bewegliche Decke	kcal/h	kW	mm	
SX/80E		740x375	—	—	4	800x590xh590	1 570 €
SX/81G		740x375	—	7000	—	800x590xh590	2 177 €

▼ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 129

		Fläche	Bewegliche Decke	kcal/h	kW	mm	
SA/60E		540x375	✓	—	3	600x590xh590	2 174 €
SA/61G		540x375	✓	4550	—	600x590xh590	2 731 €

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 129



► IND-2F35/DH



► WOKI-35/DH

INDUKTIONSPLATTE "WOK"

- ♦ Induktor Ø 280 mm.
- ♦ Regulierung von 20 Positionen bei 50 W.
- ♦ 3500 W., Timer von 0-99 Minuten

	kW	mm	
WOKI-35/DH	3.5	390x430xh160	2 327 €

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 134

STOVE LINE

GASHERD NIEDRIG

- ♦ Hochleistungsbrenner aus Gusseisen (12 Kw), Grill-Aufsatz (550x550 mm).
- ♦ Ausführung aus Edelstahl AISI 304.



► BBRV-N

		kcal/h	mm	
BBRV-N		10300	580x580xh520	805 €

cat. SILVER - P. 136

INDUCTION COOKING

PROFESSIONELLE INDUKTIONSPLATTEN -TOP-

- ♦ Schwarze Keramikochplatte, hohe Temperatur, 100% wasserdicht.
- ♦ Sensible Tastenbefehle mit digitaler Anzeige, bestehend aus: Ein / Aus-Schalter, Leistungs- oder Temperaturwähler, Timer, Funktion "MAX".
- ♦ Ausgestattet mit einem Kühlgebläse.
- ♦ Waschbarer Filter.
- ♦ Rahmen aus Edelstahl.



► IND-25/DH

	Fläche	Ø	kW	mm	
IND-25/DH		280x280	180	2.5	280x360xh105
IND-30/DH		280x280	180	3	280x360xh105
IND-35/DH		280x280	210	3.5	280x360xh105
IND-2F35/DH		560x280	180	3.5	560x360xh105

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 133



► RF2G/Q

TISCH GASHERD ♦ 2 BRENNER

- ♦ Brenner mit hohe Leistung (1x 7kW + 1x 5kW).
- ♦ Zündung durch Kontrollleuchte, Sicherheit durch Thermoelement.
- ♦ Emaillierter Gusseisenrost 350 x 290 mm.

		kcal/h	mm	
RF2G/Q		10320	690x510xh195	840 €

cat. SILVER - P. 135

SNACKING LINE
**DOPPELGRILLPLATTEN ♦
EDELSTAHL OBERFLÄCHE**

- Edelstahlplatte (Stärke 4 mm).
- Schneller Temperaturanstieg, bis 300 °C.
- Leicht und einfach zu reinigen dank der frontseitigen Saftauffangschublade und der vollkommen glatten Plattenoberfläche.
- Ausführung in Edelstahl und verstärkter Isolierung.
- Gas-Ausführung:** 6er bis 8er Sternbrenner, Regelventil(e) mit Sparflamme, ausgestattet mit Sicherheitsthermoelementen und Piezozündung.
- Elektrische Version: Incoloy-Widerstand(e), Thermostatschalter 0-300°C und Kontrollleuchte(n).
- Einstellbare(r) Zylinder.



▶ FTE-60/XC



▶ FTG-60/XC



▶ FTG-60/SS

EMAILLIERTER TISCHGRILL

- Emaillierte Platte (10 mm), schneller Temperaturanstieg bis 300°C.
- Leicht und einfach zu reinigen, Saftauffangschale unter der Platte.
- Elektro Version: "Incoloy" behandeltes Heizelement aus Edelstahl, Thermostat 0-300°C.
- Gas Version: 6 bis 8 sternförmige Brenner, Ventilregler, Sicherheitsthermoelement, elektrische Piezozündung.

	Fläche	kcal/h	kW	mm	
FTE-60/XC	580x380	—	3,5	600x450xh190	773 €
FTG-60/XC	580x380	4729	—	600x450xh190	822 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 166

	Fläche	kcal/h	kW	mm	
FTE-40/SS	400x400	—	3	400x450xh190	587 €
FTE-60/SS	600x400	—	6	600x450xh190	785 €
FTG-40/SS	400x400	2750	—	400x450xh190	625 €
FTG-60/SS	600x400	5500	—	600x450xh190	834 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 165

PLANCH A LINE
GRILLPLATTE

- Glatte Stahlgrillplatte (15 mm dick), hohe Leifähigkeit, komplett verschweisst und garantiert eine perfekte Dichtigkeit und Sauberkeit.
- Elektrische Ausführung:** durch Edelstahlheizelemente, Regelung durch Thermostat.
- Gasausführung: Edelstahlbrenner, regulierbares Gasventil, elektrische Zündung.
- Regulierbares Thermostat.



▶ PLANCH A/2ELCR-N



▶ PLANCH A/3CR-N

GRILLPLATTE GLATT ♦ ELEKTRO

	Fläche	kW	mm	
PLANCH A/2EL-N	555x400	4	608x530xh305	714 €
PLANCH A/3EL-N	755x400	6	808x530xh305	888 €

CHROM-AUSFÜHRUNG

PLANCH A/2ELCR-N	555x400	4	608x530xh305	1 010 €
PLANCH A/3ELCR-N	755x400	6	808x530xh305	1 303 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 167

GRILLPLATTE GLATT ♦ GAS

	Fläche	kcal/h	mm	
PLANCH A/2-N	555x400	4990	620x510xh305	740 €
PLANCH A/3-N	755x400	7485	820x510xh305	970 €

CHROM-AUSFÜHRUNG

PLANCH A/2CR-N	555x400	4990	620x510xh305	1 125 €
PLANCH A/3CR-N	755x400	7485	820x510xh305	1 455 €

cat. SILVER - P. 168

CONTACT LINE
KONTAKTGRILL EMAILLIERT

- Emaillierte Grillplatten gemäß Lebensmittelnorm.
- Leicht und einfach zu reinigen, dank des Saftauffangbehälters, einer 100%igen glatten Oberfläche und einem Spachtel, der serienmäßig mitgeliefert wird.
- Untere Bodenplatte glatt, obere gerillt, selbstausgleichend mit einstellbarem.
- Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl, "Incoloy" behandelt, regulierbar von 0 bis 300°C.



▶ CONTACTDG2/SN

**"KONTAKTGRILL ""HOHE LEISTUNG"" ♦
EMAILLIERTE PLATTEN "**

- Speziell entwickelt für Fast-Food-Ketten, Franchise-Unternehmen und jede Art von Großunternehmen.
- Bodenplatte, ausgestattet mit einem unabhängigen Wahlschalter.



▶ BIGFOOD/SN

	Fläche	kW	mm	
CONTACTSM1/SN	360x240	3	430x385xh220	716 €
CONTACTDG2/SN	535x240	4	600x385xh220	954 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 161

		kW	mm	
BIGFOOD/SN	410x620xh340	3,6		937 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 161

FRYERS LINE

EINPHASEN-ELEKTROFRITTEUSEN

- ♦ Ausführung aus Edelstahl.
- ♦ Korb aus vernickeltem Stahl, (sehr robust), mit athermischen Griff.
- ♦ Heizung durch gepanzertes Heizelement "behandelt", eingebaut im Tank.
- ♦ Kühlzone: keine Verkohlung von Lebensmittelabfällen, keine Geschmacksübertragung.
- ♦ Umschalter- Thermostat von 0° bis 190° C, sowie ein Sicherheitsthermostat (bei Überhitzung oder Ölmenge), ausgestattet mit Leuchtanzeige.
- ♦ Ablassventil (komplett aus Edelstahl) mit Sicherheitseinrichtung.
- ♦ Einfache Wartung: demontierbares Steuergerät (ausgestattet mit einem Sicherheits-Mikroschalter).
- ♦ Gerät hergestellt nach den CE-Normen.
- ♦ Made in Europe



ELEKTRO TISCHFRITEUSE 8 LITER + ABLASSHAHN

- ♦ Korbmaße 220x250xh100 mm.
- ♦ Nutzbare Kapazität vom Tank (+/- 7 Liter).

	L	Korb	kW	mm	
F8E/D1	8	220x250xh100	3	265x445xh350	317 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 154					

ELEKTRO TISCHFRITEUSE 2X 8 LITER + ABLASSHAHN

- ♦ 2 Körbe Abmessungen: 220x250xh100 mm.
- ♦ 2 Tanks mit nutzbarer Kapazität (+/- 7 Liter).

	L	Korb	kW	mm	
F8E/D2	8+8	220x250xh100	6	545x445xh350	551 €
▼ 2x 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 154					

ELEKTRO-TISCHFRITEUSE "S-POWER" 12 LITER

- ♦ Auslaufhahn frontseitig mit Sicherheitsverschluss.
- ♦ Frittierkorb aus Edelstahl (sehr robust "verstärkt") mit wärmeisoliertem Griff.
- ♦ Heizkörper in gepanzelter Stahlausführung.
- ♦ Kaltzone zur Verhinderung der Karbonisation von Lebensmittelresten und Geschmacksrückständen.
- ♦ Temperaturschalter EIN/AUS 0°C bis 180°C, Thermostat gesteuert mit zusätzlichem Sicherheits-Mikroschalter.
- ♦ Einfach im Unterhalt, Funktionseinheit inkl. Heizung herausnehmbar.



	L	Korb	kW	mm	
F12TR/SP	12	255x255xh110	7.5	325x430xh510	573 €
▼ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 155					



ELEKTRISCHE FRITTEUSE MIT GROSSER KAPAZITÄT

- ♦ Ideal für Doughnuts, Muffins, Chips...
- ♦ Schale aus Edelstahl AISI 304 mit Kaltzone und Ablasshahn.
- ♦ Regulierung von 50 bis 190°C.

VERSION 16-LITER-BECKEN

- ♦ Fassungsvermögen min. 14 lt. und max. 16 lt.
- ♦ 1 Korb 475x245xh80 mm, mit 2 athermischen Griffen.

	L	Korb	kW	mm	
F16E/D-N	16	475x245xh80	9	540x450xh370	790 €
▼ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 155					

VERSION 30-LITER-BECKEN

- ♦ Kapazität min. 27 lt. und max. 30 lt.
- ♦ 1 Korb 585x445xh80 mm mit 2 Griffen.

	L	Korb	kW	mm	
F30E/D-N	30	585x445xh80	15	670x650xh370	1 117 €
▼ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 156					

FRYERS LINE PLUS

ELEKTRO-FRITEUSEN -TOP-

- ◆ Gestanzte Wanne, mit Neigung an der Unterseite zum einfachen.
- ◆ Körbe mit thermischen Handgriffen. Ölaustausch ohne Reste.
- ◆ Ölabblass mit Edelstahlhahn, integriertes Sicherheitssystem.
- ◆ Schalt-Thermostat 190°C.
- ◆ 1 Hochleistungsheizelement.
- ◆ Kontrolllampen.
- ◆ Bedienfeld vollständig abnehmbar für einfache Pflege.
- ◆ Hergestellt aus Edelstahl.

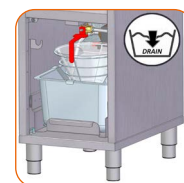
	L	Korb	kW	mm	
FSM-12ET/N	12	250x270xh110	9	400x600xh445	954 €
FSM-2V5ET/S	8+8	131x320xh145	9	400x600xh445	1 067 €

⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 156



ELEKTRO FRITEUSEN 1 TANK 16 LIT. ♦ AUF UNTERSCHRANK

- ◆ Wanne (isoliert) aus Edelstahl mit Abtropfschale.
- ◆ Herausnehmbarer Widerstandsblok, einfache Wartung.
- ◆ FSM-16E/... Modulierbare Widerstände (4-8-12 kW).
- ◆ Ölfiltration durch Dekantieren, ermöglicht das Garen von Fisch, Pommes frites, Krapfen usw. nacheinander. Mit minimalem Ölverbrauch, ohne Verkohlung von Speiseresten oder Geschmacksübertragung.
- ◆ Entleerung durch Hahn im Inneren des Möbels, Auffangbehälter mit Filter. Temperatur von 0 bis 180°C.
- ◆ Sicherheitsthermostat.
- ◆ FSM-16E/FL mit automatischen Ölfiltersystem.



	L	Korb	kW	mm	
FSM-16E/N	16	205x305xh145	12	400x650xh980	1 625 €
FSM-16E/FL	16	250x300xh145	12	400x700xh980	4 117 €
FSM-2V6E/N	10+10	128x320xh145	12	400x650xh980	1 802 €

⚡ 400/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 158



GAS-FRITEUSE 12L -TOP-

- ◆ Korb 250x270xh110 mm.
- ◆ Gestanzte Wanne, mit Neigung an der Unterseite zum einfachen.
- ◆ Ölaustausch ohne Reste.
- ◆ Ölabblass mit Edelstahlhahn, integriertes Sicherheitssystem.
- ◆ Thermostatische Einstellung 190°C.
- ◆ 2 sehr leistungsstarke Brenner außerhalb des Beckens.
- ◆ hergestellt aus Edelstahl.



GAS-FRITEUSE ♦ 1 TANK 16 LIT. ♦ AUF UNTERSCHRANK

- ◆ Korb 250x300xh145 mm.
- ◆ Eingestanzter Tank, schräggestellt für eine Entleerung ohne Ölrückstände, Deckel aus Edelstahl.
- ◆ Filter für wichtige Rückstände, Möglichkeit Schmalzgebäck zu frittieren oder große Stücke ohne Korb.
- ◆ Zündkerze, Zündflamme.
- ◆ thermostatische Temperatureinstellung 190°C.
- ◆ Sicherheitsthermoelement, 2 sehr starke Brenner, außerhalb des Tanks.



	L	Korb	kcal/h	mm	
FSM-12GT/N	12	250x270xh110	7740	400x700xh525	1 653 €

cat. SILVER - P. 152

	L	Korb	kcal/h	mm	
FSM-16G/C	16	250x300xh145	12040	400x700xh875/1062	1 889 €

cat. SILVER - P. 153


MECA LINE
GAS-FRITEUSEN MIT RUNDEN BECKEN HEAVY DUTY ♦ MECHANISCH

- ♦ Top oben sehr dick (20/10) verschweisst.
- ♦ Ablasshahn + Behälter/Filter mit abnehmbarem Auslauf (einfach + sicher).
- ♦ Obere Ablage mit perforiertem Boden für Drainage.
- ♦ Drehtür, Doppelwandig isoliert.
- ♦ Brenner aus Gusseisen, sehr hohe Leistung, kreisförmig, isolierte Brennkammer.
- ♦ Rauchabzug (1 pro Becken).
- ♦ Thermostatischer Gashahn Type "SIT" ausgestattet mit Sicherheitsthermoelement und Piezozündung. (kein elektrischer Anschluss mehr nötig!!).
- ♦ "Analoge" Temperaturanzeige vorne auf jedem Becken.
- ♦ Hergestellt aus Edelstahl AISI 441.
- ♦ Hergestellt gemäß CE-Norm.

	Becken	kW/ Becken	kcal/h	mm	
MECA-FRYER/1B	1x 13 Lit.	1x 16,16	13760	535x870xh930/1507	3940 €
MECA-FRYER/2B	2x 13 Lit.	2x 16,16	27520	960x870xh930/1507	6556 €
MECA-FRYER/3B	3x 13 Lit.	3x 16,16	41280	1445x870xh930/1507	9406 €



► MECA-FRYER/3B

ASIA LINE
WOK HERDEN MIT ÜBERFLUTUNGSSYSTEM

- ♦ Wokbrenner Ø 290 mm (21,44 kW) und Ø 230 mm (10,13 kW).
- ♦ Tiefgezogene Kochfläche, untere Auffangwannen.
- ♦ Seitlicher Auslauf, Absetzbecken mit abnehmbarem Filter mit Deckel und Überlaufablass.
- ♦ 1 Steuerventil pro Brenner, Anschluss (Gas 3/4").
- ♦ Der Wasservorhang beinhaltet einen Wasserhahn und ein Regal.

	Brenner	kcal/h	mm	
ASIA2-C3R/1I	3	50645	1100x900xh780/1300	5014 €
ASIA2-C5R	5	80805	1800x900xh780/1300	6954 €
ASIA2-C7R	7	110965	2250x900xh780/1300	9337 €



► ASIA2-C5R

GYROS LINE
GYROSGRILL

- ♦ Struktur aus Edelstahl.
- ♦ Einfache Bedienung zum Einhängen des Spiesses.
- ♦ Der Spiessboden ist komplett hermetisch, damit der Elektromotor.
- ♦ Ebenfalls geschützt gegen Gewicht und äußeren Einflüssen.
- ♦ Geschützt vor Flammen Verformung.
- ♦ Geformte Fettauffangwanne ausgestattet mit Schüttelsieb und herausnehmbaren Schublade.
- ♦ Elektro: Rohrheizkörper, Schalter regulierbar, ausgestattet mit Warmhaltesteinen.
- ♦ Gas: Infrarot Gasstrahler mit Sicherheitsthermostat.
- ♦ Lieferung: 1 kompletter Spiess mit Scheibe und Aufsetzer.



► KEB-E40



► KEB-G81

	Spiess	Kapazität	kW	mm	
KEB-E40	400 mm	15-20 kg	3.6	580x660xh695	1095 €
KEB-E60	600 mm	25-35 kg	5.8	580x660xh870	1465 €
KEB-E80	800 mm	40-55 kg	7.2	580x660xh1045	1743 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 162

	Spiess	Kapazität	kcal/h	kW	mm	
KEB-G41	400 mm	15-20 kg	6020	0.15	580x660xh695	1185 €
KEB-G61	600 mm	25-35 kg	9030	0.15	580x660xh870	1566 €
KEB-G81	800 mm	40-55 kg	12040	0.15	580x660xh1045	1873 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 162

FAST WASH

GLÄSPERSPÜLMASCHINEN ♦ MECHANISCH

- ♦ 30 Körbe/Stunde, Zyklus 120".
- ♦ Rotierende Wasch- (Untere) und Spülarms (obere und untere).
- ♦ Selbstreinigende Düsen.
- ♦ Kammer mit abgerundeten Ecken (0,6 kW).
- ♦ Doppelwandige Tür.
- ♦ Herausnehmbares Bedienfeld.
- ♦ Automatisches Befüllen der Kammer.
- ♦ Rückschlagventil.
- ♦ Edelstahl-Warmwasserboiler Ausspülen (2 Lit., 2,6 kW).
- ♦ Mikroschalter beim Öffnen der Tür - Sicherheitsthermostat.
- ♦ Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- ♦ Ausstattung: 2 Körbe, 1 Stütze, 1 Besteckbehälter.



► DC202/6



► DC402/6

	Korb (mm)	Eingeb. Wasserenth.	Ablaufpumpe	Dosierer Waschmittel	kW	mm	
DC202/6	350x350	—	K	—	3.4	400x510xh595	1 198 €
DC402/6	400x400	—	K	—	3.4	435x540xh675	1 457 €
DC402/6-A	400x400	✓	K	—	3.4	435x540xh675	1 729 €
DC402/6-PS	400x400	—	✓	—	3.4	435x540xh675	1 696 €
DC402/6-PSD4	400x400	—	✓	✓	3.4	435x540xh675	1 842 €

♥ 230/1N 50Hz
K = Kit auf Anfrage

cat. SILVER - P. 214



► 046D/6

FAST WASH

GLÄSPERSPÜLMASCHINE UND GESCHIRRSPÜLMASCHINE KORB 450X450 ♦ MECHANISCH

- ♦ 30 Körbe/Stunde, Zyklus 120".
- ♦ Rotierender Wasch- und Spülarms (Obere und untere).
- ♦ Selbstreinigende Düsen.
- ♦ Kammer mit abgerundeten Ecken (14 Lit., 2,1 kW).
- ♦ Gestempelte Wände.
- ♦ Doppelwandige Tür.
- ♦ Herausnehmbares Bedienfeld.
- ♦ Automatisches Befüllen der Kammer.
- ♦ Rückschlagventil.
- ♦ Spülen mit Warmwasser, Edelstahlboiler (2l, 2,6kW).
- ♦ Mikroschalter beim Öffnen der Tür.
- ♦ Sicherheitsthermostat.
- ♦ Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- ♦ Ausstattung: 2 Körben, einer Tellerstütze und einem

Besteckbehälter.

	Korb (mm)	Ablaufpumpe	kW	mm	
046D/6	450x450	K	3.4	530x560xh710	1 853 €
046D/6-PS	450x450	✓	3.4	530x560xh710	2 096 €

♥ 230/1N 50Hz
K = Kit auf Anfrage

cat. SILVER - P. 218

ACTIVE WASH

GLÄSPERSPÜLMASCHINE KORB 400X400 ♦ "DOPPELWANDIGE" ♦ DIGITAL

- ♦ Von 60 bis 24 Körbe/Std., Zyklus 60" - 120" - 150".
- ♦ Wasch- und Spülarms (unten und oben) rotierend (unterhalb aus Edelstahl).
- ♦ Selbstreinigende Düsen.
- ♦ Tür mit "eingestanzter" Doppelwand mit herausnehmbarer Dichtung.
- ♦ herausziehbares Bedienfeld.
- ♦ Automatisches Auffüllen des Tanks.
- ♦ Rückschlagventil.
- ♦ Warmwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2 Liter), Boiler (mit Druck) aus Edelstahl (2,6 Lit., 2,65 kW).
- ♦ Mikroschalter bei Türöffnung.
- ♦ Sicherheitsthermostat.
- ♦ "Set Spülpumpe", "Set Dosierer für Flüssigwaschmittel".
- ♦ Doppelwandige Version.
- ♦ In Serie: 2 Körbe, 1 Halterung für "kleine Teller", 1 Behälter.

	Korb (mm)	Ablaufpumpe	kW	mm	
D281/6	400x400	K	3.4	465x550xh710	1 853 €
D281/6-PS	400x400	✓	3.4	465x550xh710	2 055 €

♥ 230/1N 50Hz
K = Kit auf Anfrage

cat. GOLD - P. 98

HACCP



► D281/6

FAST WASH

GESCHIRRPÜLMASCHINEN KORB 500X500 • MECHANISCH

- ♦ Von 60 bis 30 Körbe/Stunde, 2 Zyklen, 60"-120".
- ♦ Rotierende Wasch- und Nachspülarms (oben und unten).
- ♦ Selbstreinigende Düsen.
- ♦ Wanne (20 Liter, 2,1 kW) mit abgerundeten Kanten und tiefgezogenem Boden.
- ♦ Tiefgezogene Wände.
- ♦ Tiefgezogene, doppelwandige Türen, abnehmbare Dichtung.
- ♦ Ausziehbares Bedienfeld für die Steuerung.
- ♦ Automatische Befüllung der Wanne.
- ♦ Rückschlagventil - Warmwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2,4 Liter), Boiler (Druckboiler) aus Edelstahl (6 Lit., 4,9 kW).
- ♦ Mikroschalter beim Öffnen der Tür.
- ♦ Thermostat für die Sicherheit.
- ♦ Ausführung aus Edelstahl AISI 304.
- ♦ Zur Ausstattung gehören: 2 Körbe, 1 Becher.



► DC502/6

	Korb (mm)	Eingeb. Wasserenth.	Ablaufpumpe	Dosierer Waschmittel	kW	mm	
DC502/6	500x500	—	K	—	5.4	580x600xh820	2012 €
DC502/6-A	500x500	✓	K	—	5.4	580x600xh820	2318 €
DC502/6-PS	500x500	—	✓	—	5.4	580x600xh820	2286 €
DC502/6-PSD5	500x500	—	✓	✓	5.4	580x600xh820	2440 €

♥ 400-230/3N 50Hz
K = Kit auf Anfrage

cat. SILVER - P. 220

	Korb (mm)	Eingeb. Wasserenth.	Ablaufpumpe	Dosierer Waschmittel	kW	mm	
DC502/6M	500x500	—	K	—	3.5	580x600xh820	2012 €
DC502/6M-A	500x500	✓	K	—	3.5	580x600xh820	2318 €
DC502/6M-PS	500x500	—	✓	—	3.5	580x600xh820	2286 €
DC502/6M-PSD5	500x500	—	✓	✓	3.5	580x600xh820	2440 €

♥ 230/1N 50Hz
K = Kit auf Anfrage

cat. SILVER - P. 221



► ...+BD/F-S

ACTIVE WASH

GESCHIRRPÜLMASCHINE KORB 500X500 • "DOPPELWANDIGE" • DIGITAL

- ♦ Von 60 bis 24 Körbe/Std., Zyklus 60"-120"-150" und kontinuierlich.
- ♦ Wasch- und Spülarms (unten und oben) rotierend (unterhalb aus Edelstahl).
- ♦ Selbstreinigende Düsen.
- ♦ Tür mit "eingestanzter" Doppelwand mit herausnehmbarer Dichtung.
- ♦ herausziehbares Bedienfeld.
- ♦ Automatisches Auffüllen des Tanks - Rückschlagventil.
- ♦ Warmwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2,4 Liter), Boiler (mit Druck) aus Edelstahl (6 Lit., 6 kW).
- ♦ Washpumpe 230V/1N 50Hz.
- ♦ Mikroschalter bei Türöffnung - Sicherheitsthermostat.
- ♦ "Set Spülpumpe", "Set Dosierer für Flüssigwaschmittel".
- ♦ Doppelwandige Version.
- ♦ In Serie: 2 Körbe, 1 Halterung für "kleine Teller", 1 Behälter



► ...+BD/F-S



HACCP

	Korb (mm)	Ablaufpumpe	kW	mm	
D86/6	500x500	K	6.5	600x630xh830	2730 €
D86/6-PS	500x500	✓	6.5	600x630xh830	3049 €

♥ 400-230/3N 50Hz
K = Kit auf Anfrage

cat. GOLD - P. 102

► D86/6

FAST WASH

DURCHSCHUBSPÜLMASCHINEN KORB 500X500 ♦ MECHANISCH

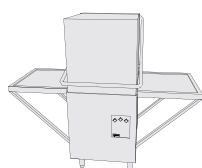
- ♦ 40 - 24 Körbe/Stunde 2 Zyklen 90"-150".
- ♦ Drehender Wasch- und Spülarms.
- ♦ Selbstreinigende Düsen.
- ♦ Einstellbare Edelstahlfüße (160-220mm).
- ♦ Bedienfeld an der Vorderseite.
- ♦ Automatische Kammerbefüllung - Rückschlagventil.
- ♦ Spülen mit Warmwasser - Edelstahlboiler (6 Lit., 6kW).
- ♦ Mikroschalter, der den Zyklus beim Öffnen der Tür stoppt.
- ♦ Sicherheitsthermostat.
- ♦ Abflulpumpe und Flüssigreinigerdosier sind nachrüstbar.
- ♦ Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- ♦ Standardlieferung mit 2 Körben und einem Besteckkorb.



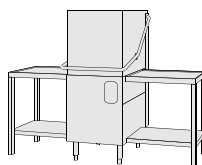
	Korb (mm)	Dosierer Waschmittel	Ablaufpumpe	kW	mm	
DK7/6	500x500	—	K	6.5	710x800xh1530/2010	3 589 €
DK7/6-D9	500x500	✓	K	6.5	710x800xh1530/2010	3 764 €
DK7/6/A	500x500	—	K	6.5	2110x800xh1530/2010	3 907 €
DK7/6/AX	500x500	—	K	6.5	2110x800xh1530/2010	4 451 €

♥ 400-230/3N 50Hz
K = Kit auf Anfrage

cat. SILVER - P. 222



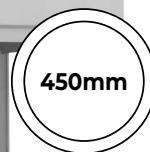
► DK7/6/A



► DK7/6/AX



► D26/6B-RC

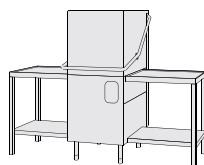


► D26/6B

ACTIVE WASH

HAUBENGESCHIRRSPÜLER KORB 500X500 ♦ "DOPPELWANDIGE" ♦ DIGITAL

- ♦ Von 60 bis 24 Körbe/Stunde, 3 Programme: 60"-110"-150" oder Dauerbetrieb.
- ♦ Doppelwandige Ausführung.
- ♦ Haubenöffnung und -schließung mit Hebelmechanismus.
- ♦ Tiefgezogene Spülwanne (20 L, 2,5 kW).
- ♦ Hochleistungs-Doppelfluss-Waschpumpe.
- ♦ Peristaltische Klarspüldosierung.
- ♦ Drehbare Wasch- und Spülarme aus Edelstahl.
- ♦ Selbstreinigende Düsen.
- ♦ Höhenverstellbare Edelstahlfüße (160-220 mm).
- ♦ Automatische Beckenbefüllung.
- ♦ Rückschlagventil.
- ♦ Heißwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2,6 Liter), Boiler aus Edelstahl (12 L, 8 kW).
- ♦ Sicherheitsschalter bei Haubenöffnung.
- ♦ Sicherheitsthermostat.
- ♦ Version mit Wärmerückgewinnung (D26/6B...-RC).
- ♦ Lieferung inklusive: 2 Körbe, 1 Becherhalter.



► D26/6B/A

HACCP

	Korb (mm)	Dampfrückgew.	Break Tank*	kW	mm	
D26/6B	500x500	—	✓	8.7	710x800xh1530/2010	5 915 €
D26/6B/A	500x500	—	✓	8.7	2120x800xh1530/2010	6 777 €
D26/6B-RC	500x500	✓	✓	8.7	710x800xh1520/2229	8 447 €

♥ 400-230/3N 50Hz

cat. GOLD - P. 107

* Breaktank Anti-Verschmutzungs Vorrichtung Typ AB

BEST WASH

HACCP

GLÄSERSPÜLMASCHINE MIT 400X400 KORB ♦ "FULL HYGIENE"

- ♦ Von 60 bis 24 Körbe/Stunde, PLD zyklus 60", 120", 150".
- ♦ 3 Phasen: Waschen, Entleeren, Spülen.
- ♦ Doppeltür mit Doppelwand.
- ♦ Abwasser- und Spülpumpe serienmäßig.
- ♦ Peristaltische Dosierung für Klarspüler und Flüssigreiniger serienmäßig.
- ♦ Drehbare Wasch- und Spülarne.
- ♦ Selbstreinigende Düsen.
- ♦ Abgerundeter Spülbehälter (8 L - 0,6 kW).
- ♦ Gestanzte Korbführungen.
- ♦ Integrierter "Composit"-Filter.
- ♦ Verstellbare Füße.
- ♦ Abnehmbares Bedienfeld.
- ♦ Automatische Wasserablassfunktion.
- ♦ Automatische Beckenbefüllung.
- ♦ Rückschlagventil.
- ♦ Heißwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus: 2 Liter), Boiler aus Edelstahl (2,6 L - 2,6 kW).
- ♦ Einstellbare Becken- und Boilertemperatur.
- ♦ Hochleistungs-Doppelfluss-Waschpumpe.
- ♦ Sicherheitsschalter bei Türöffnung.
- ♦ Sicherheitsthermostat.
- ♦ Lieferung inklusive: 2 Körbe, 1 Untertassenhalter, 1 Becher.

	Korb (mm)	Ablaufpumpe	Break Tank*	Dosierer Waschmittel	kW	mm	
DCS8/6	400x400	✓	✓	✓	3.4	436x535xh670	2 164 €

230/1N 50Hz

cat. PLATINUM - P. 41



DCS8/6

GESCHIRRSPÜLMASCHINE MIT 500X500 KORB ♦ "FULL HYGIENE" ♦ SANITISATION

- ♦ Von 30 bis 20 Körbe/Stunde, PLD-Zyklen 120", 180", kontinuierlich und "Sanitisation".
- ♦ 3 Phasen: Waschen, Entleeren, Spülen.
- ♦ Serienmäßige Ablauf- und Spülpumpe.
- ♦ Serienmäßiger „peristaltischer“ Dosierer für Spülmittel und Flüssigreiniger.
- ♦ Rotierende Wasch- und Spülarne.
- ♦ Selbstreinigende Düsen.
- ♦ Behälter mit abgerundeten Kanten (20 l - 2,1 kW), „geprägter“ Boden.
- ♦ Geprägte Korbführungen.
- ♦ Integrierter „Composit“-Filter.
- ♦ Doppelwandige Tür.
- ♦ Verstellbare Stellfüße.
- ♦ Herausnehmbares Bedienfeld.
- ♦ Automatische Wasserablassfunktion.
- ♦ Automatische Befüllung des Beckens.
- ♦ Rückschlagventil.
- ♦ Heißwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2,4 Liter), Edelstahlboiler (6 l - 4,9 kW).
- ♦ Hochleistungs-Waschpumpe (Doppelstrom).
- ♦ Mikroschalter beim Öffnen der Tür.
- ♦ Sicherheitsthermostat.
- ♦ Im Lieferumfang enthalten: 2 Körbe, 1 Becher.



DFE8/6

HACCP

	Korb (mm)	Wasserenthärter kontinuierlich	Ablaufpumpe	Break Tank*	Dosierer Waschmittel	kW	mm	
DFE8/6	500x500	—	✓	✓	✓	5.4	575x605xh820	2 878 €
DFE8/6-AC	500x500	✓	✓	✓	✓	5.4	575x605xh820	3 216 €

400-230/3N 50Hz

cat. PLATINUM - P. 43

HAUBENGESCHIRRSPÜLER KORB 500X500 ♦ "FULL-HYGIENE" ♦ SANITISATION

- ♦ 30 bis 20 Körbe/Stunde, PLD-Zyklen 120", 180", Dauerbetrieb und "Sanitisation".
- ♦ 3 Phasen: Waschen, Entleeren, Spülen.
- ♦ Ablauf- und Spülpumpe serienmäßig.
- ♦ Peristaltische Dosierer für Klarspüler und Flüssigreiniger serienmäßig geliefert.
- ♦ Drehbare Wasch- und Spülarne.
- ♦ Selbstreinigende Düsen.
- ♦ Vollständig gepresster Tank (15 L - 2,1 kW).
- ♦ Integrierter "Composit"-Tankfilter.
- ♦ Haubenöffnungs- und Schließsystem mit Gestängen.
- ♦ Abnehmbares Bedienfeld.
- ♦ Verstellbare Edelstahlfüße (160-220 mm).
- ♦ Automatische Wasserablassfunktion.
- ♦ Automatische Tankbefüllung.
- ♦ Rückschlagventil.
- ♦ Heißwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2,6 L), Boiler aus Edelstahl (6 L - 6 kW).
- ♦ Einstellbare Tank- und Boilertemperatur.
- ♦ Hochleistungs-Doppelfluss-Waschpumpe.
- ♦ Sicherheitsschalter bei Haubenöffnung.
- ♦ Sicherheitsthermostat.
- ♦ Inklusive: 1 Tellerkorb, 1 Universalkorb, 1 Becher.

	Korb (mm)	Wasserenthärter kontinuierlich	Ablaufpumpe	Break Tank*	Dosierer Waschmittel	kW	mm	
DXE8/6	500x500	—	✓	✓	✓	6.5	724x818xh1530/2010	4 129 €
DXE8/6-AC	500x500	✓	✓	✓	✓	6.5	724x818xh1530/2010	4 472 €

400-230/3N 50Hz

cat. PLATINUM - P. 47

* Breaktank Anti-Verschmutzungs Vorrichtung Typ AB

HACCP


DXE8/6

BEST WASH

GLÄSERSPÜLMASCHINE KORB 400X400 ♦ "FULL-HYGIENE" ♦ DOPPELWANDIGE

- ♦ 60 bis 24 Körbe/Stunde, PLD-Zyklen 60", 120", 150".
- ♦ 3 Phasen: Waschen, Entleeren, Spülen.
- ♦ Komplett aus doppelwandigem Edelstahl gefertigt.
- ♦ Doppelwandtür mit geprägtem Griff.
- ♦ Ablauf- und Spülpumpe serienmäßig.
- ♦ Peristaltische Dosierer für Klarspüler und Flüssigreiniger serienmäßig.
- ♦ Drehbare Wasch- und Spülarms.
- ♦ Selbstreinigende Düsen.
- ♦ Vollständig gepresster Tank (8 L - 0,6 kW).
- ♦ Gestanzte Korbführungen.
- ♦ Vollständiger Edelstahlfilter.
- ♦ Verstellbare Füße.
- ♦ Abnehmbares Bedienfeld.
- ♦ Automatische Wasserablassfunktion.
- ♦ Automatische Tankbefüllung.
- ♦ Rückschlagventil.
- ♦ Heißwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus: 2 Liter), Boiler aus Edelstahl (2,6 L - 2,6 kW).
- ♦ Einstellbare Tank- und Boilertemperatur.
- ♦ Hochleistungs-Doppelfluss-Waschpumpe.
- ♦ Sicherheitsschalter bei Türöffnung.
- ♦ Sicherheitsthermostat.
- ♦ Inklusive: 2 Körbe, 1 Untertassenhalter, 1 Becher.

	Korb (mm)	Ablaufpumpe	Break Tank*	Dosierer Waschmittel	kW	mm	
DBS5/6	400x400	✓	✓	✓	3.4	465x550xh710	2 369 €
⚡ 230/1N 50Hz							cat. PLATINUM - P. 41

HACCP



GESCHIRRSPÜLMASCHINE MIT 500X500 KORB ♦ "FULL HYGIENE" ♦ DOPPELWANDIGE ♦ SANITISATION

- ♦ Von 30 bis 20 Körbe/Stunde, PLD-Zyklen 120", 180", kontinuierlich und "Sanitisation".
- ♦ 3 Phasen: Waschen, Entleeren, Spülen.
- ♦ Ausführung: doppelwandig, vollständig aus Edelstahl.
- ♦ Doppelwandige Tür, geprägter Griff.
- ♦ Serienmäßige Entleerungs- und Spülpumpe.
- ♦ Rotierende Wasch- und Spülarms.
- ♦ Selbstreinigende Düsen.
- ♦ Vollständig tiefgezogener Tank (15 l - 2,1 kW).
- ♦ Tiefgezogene Korbschienen.
- ♦ Vollständig aus Edelstahl gefertigter Filter.
- ♦ Einstellbare Zylinder. Herausnehmbares Bedienfeld.
- ♦ Automatische Wasserablassfunktion.
- ♦ Automatische Befüllung des Beckens.
- ♦ Rückschlagventil.
- ♦ Heißwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2,4 Liter), Edelstahlboiler (6 l - 6 kW).
- ♦ Möglichkeit zur Regulierung der Temperatur des Spülbeckens und des Boilers.
- ♦ Hochleistungs-Spülpumpe (Doppelstrom).
- ♦ Mikroschalter beim Öffnen der Tür.
- ♦ Sicherheitsthermostat.
- ♦ Im Lieferumfang enthalten: 2 Körbe, 1 Becher.



HACCP

	Korb (mm)	Ablaufpumpe	Break Tank*	Dosierer Waschmittel	kW	mm	
DFS7/6	500x500	✓	✓	✓	8.2	600x635xh820	3 266 €
⚡ 400-230/3N 50Hz							cat. PLATINUM - P. 43

HAUBENGESCHIRRSPÜLER KORB 500X500 ♦ "FULL-HYGIENE" ♦ DOPPELWANDIGE ♦ SANITISATION

- ♦ Von 30 bis 20 Körbe/Stunde, PLD-Zyklen 110", 150", kontinuierlich und "Sanitisation".
- ♦ 3 Phasen: Waschen, Entleeren, Spülen.
- ♦ Ausführung: komplett aus Edelstahl mit doppelwandiger Isolierung.
- ♦ Doppelwandige isolierte Haube mit Hebel-Öffnungs- und Schließsystem.
- ♦ Ablass- und Spülpumpe serienmäßig.
- ♦ Peristaltische Dosierer für Klarspüler und Flüssigreiniger serienmäßig.
- ♦ Drehbare Wasch- und Spülarms, vollständig aus Edelstahl.
- ♦ Selbstreinigende Edelstahldüsen.
- ♦ Tiefgezogener Tank (20 L - 2,5 kW).
- ♦ Integrierter Edelstahl-Tankfilter.
- ♦ Hochleistungs-Doppelfluss-Waschpumpe.
- ♦ Abnehmbares Bedienfeld.
- ♦ Verstellbare Edelstahlfüße (160-220 mm).
- ♦ Automatische Wasserablassfunktion.
- ♦ Automatische Tankbefüllung.
- ♦ Rückschlagventil.
- ♦ Heißwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2,6 L), Edelstahlboiler (12 L - 8 kW).
- ♦ Einstellbare Tank- und Boilertemperatur.
- ♦ Sicherheitsschalter bei Haubenöffnung.
- ♦ Sicherheitsthermostat.
- ♦ Mitgeliefert: 1 Tellerkorb, 1 Universalkorb, 1 Becherhalter.

	Korb (mm)	Ablaufpumpe	Break Tank*	Dosierer Waschmittel	kW	mm	
DCS9/6	500x500	✓	✓	✓	8.7	710x800xh1530/2010	6 441 €
⚡ 400-230/3N 50Hz							cat. PLATINUM - P. 47



HACCP

* Breaktank Anti-Verschmutzungsvorrichtung Typ AB

ACTIVE WASH

DURCHSCHUBSPÜLMASCHINE CROSSOVER ♦ 600X500 ♦ "DOPPELWANDIGE" ♦ DIGITAL

- ♦ 3 Programme: 60"-110"-150" oder Dauerbetrieb.
- ♦ Einschubhöhe 465 mm.
- ♦ Korb kompatibel bis 600x500 mm.
- ♦ Doppelwandige Ausführung.
- ♦ Bedienfeld auf der Haube mit Digitalanzeige.
- ♦ Automatische Wasserablassfunktion.
- ♦ Tiefgezogene Spülwanne (30 L, 2,5 kW).
- ♦ Haube mit Doppelwänden.
- ♦ Haubenöffnung und -schließung über Hebelmechanismus.
- ♦ Peristaltische Klarspüldosierung.
- ♦ Vertikale Hochleistungs-Doppelfluss-Waschpumpe.
- ♦ Drehbare Wasch- und Spülarne aus Edelstahl.
- ♦ Selbstreinigende Düsen.
- ♦ Höhenverstellbare Edelstahlfüße (160–220 mm).
- ♦ Automatische Beckenbefüllung.
- ♦ Rückschlagventil.
- ♦ Heißwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 3 Liter), Boiler aus Edelstahl (12 L, 8 kW).
- ♦ Sicherheitsschalter bei Haubenöffnung.
- ♦ Sicherheitsthermostat.
- ♦ Version mit Wärmerückgewinnung (DCR37/6...-RC).
- ♦ Lieferung inklusive: 1 Tellerkorb (22 Teller), 1 Universalkorb, 1 Besteckkorb.



CROSSOVER
by Diamond

HACCP

► DCR37/6

	Korb (mm)	Dampfdruckgew.	Break Tank*	kW	mm	
DCR37/6	600x500	—	✓	9.5	788x835xh1565/2080	6 655 €
DCR37/6-RC	600x500	✓	✓	9.5	788x835xh1565/2265	9 252 €

⚡ 400-230/3N 50Hz



* Auf Anfrage



HACCP

► D604/6H

► D701/8P

TECHNO WASH

TOPFSPÜLMASCHINEN ♦ "DOPPELWANDIGE" ♦ DIGITAL

- ♦ Zyklen 120"-240"-360" oder kontinuierlich.
- ♦ Ausführung in "doppelwandiger" Bauweise.
- ♦ Herausnehmbares digitales Bedienfeld.
- ♦ Rotierende Wasch- und Spülarne.
- ♦ Selbstreinigende Düsen.
- ♦ Pumpe zur Erhöhung des Leitungswasserdrucks.
- ♦ Automatische Tankbefüllung.
- ♦ Rückschlagventil.
- ♦ Heißwasser-Spülung, isolierter Edelstahlspeicher.
- ♦ Standardmäßiger peristaltischer Spender für Klarspüler und flüssiges Reinigungsmittel.
- ♦ Sicherheitsthermostat.
- ♦ Mikroschalter bei Türöffnung.
- ♦ EED Energiesparer.
- ♦ ADD Anzeige der Tank- und Boiler-Temperatur (HACCP-Norm).
- ♦ RGD Spülung bei konstanter Temperatur von 80°C, mit stabilem Druck während des gesamten Spülvorgangs.
- ♦ Ausstattung: 1 Universalkorb.

	Korb (mm)	Ablaufpumpe	Break Tank*	Dosierer Waschmittel	kW	mm	
D604/6H	500x600	✓	✓	✓	6.7	600x695xh1280	4 713 €
D701/8P	550x610	✓	✓	✓	7.5	720x780xh1760/2030	7 203 €

⚡ 400-230/3N 50Hz

cat. GOLD - P. 117

SANICUT PLUS

BESTECKTROCKNER- & POLIERMASCHINEN

- ♦ Ausführung aus Edelstahl.
- ♦ Vollautomatischer Betrieb "im Dauerbetrieb".
- ♦ Gestell auf Rädern, davon 2 mit Bremsen (MCX/7-PH).
- ♦ Geformter ABS-Behälter mit abgerundeten Ecken.
- ♦ Klappbarer Halter für Auffangbehälter.
- ♦ UV-Lampe serienmäßig.
- ♦ Heißluftventilator am Zyklusende.
- ♦ Thermostatregelung sorgt für die richtige Temperatur.
- ♦ Wird mit pflanzlichem Granulat und 1 PVC-Auffangbehälter geliefert.

	Teile/Std.	PVC-Behälter	Untergestell	kW	mm	
MCX/3T-PH	3000-3500	1	—	0.75	570x550xh400	3 752 €
MCX/7-PH	7000-8000	1	✓	0.85	620x650xh870	5 649 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. GOLD - P. 132



► MCX/7-PH

* Breaktank Anti-Verschmutzungs Vorrichtung Typ AB

Der neue TIBERIO-Kuppelofen vereint den ästhetischen Charme der Tradition mit der Benutzerfreundlichkeit professioneller Elektroöfen und garantiert dabei hervorragende Leistungen. Innovation, Ästhetik, Leistung und Wärmeverteilung machen TIBERIO zum Kaiser der Öfen. Kuppel, gealtertes Granit, abgerundete Profile, keine sichtbaren Kabel, einziehbare Tür für den Zugriff auf das Bedienfeld, äußere Teile vollständig aus Edelstahl und 100% holzfrei. Dies ist die wahre Revolution! Ein Boutique-Ofen mit traditionellem italienischem Charme, aber mit der sauberen Energie seiner 500°C für weniger als 10 kW (durchschnittliche elektrische Leistung kW/h). Ofen zertifiziert von der AVPN (Associazione Vera Pizza Napoletana).

ENTDECKEN SIE DEN HANDWERKER DER PERFEKTEN GARUNG!

► TIB/PPR
Set mit einziehbaren
Schaufelhaltern mit Zubehör



► Elektromechanische Steuerungen



APPROVATO

VERA
PIZZA



Napoletana

APPROVED

Der Diamond® TIBERIO-Ofen ist von der Associazione Vera Pizza Napoletana mit dem Label „Vera Pizza Approved“ zertifiziert und garantiert die Einhaltung der offiziellen Standards der echten neapolitanischen Pizza.

Diese Anerkennung bestätigt Kochleistungen, die der Tradition entsprechen, sowohl in Bezug auf Temperatur als auch auf die Qualität des Ergebnisses.

NAPOLI LINE

STATISCHER KUPPELOFEN • FESTER BODEN • MIT FAHRBAREM GESTELL • SCHWARZ

- Erhältlich in Versionen für 6 und 9 Pizzen Ø 33 cm.
- Backkammer vollständig mit feuerfester Keramik ausgekleidet.
- Keine sichtbaren Kabel.
- Einziehbares Bedienelement.
- 100% holzfrei.
- LED-Beleuchtung.
- Wärmedämmung mit Steinwolle.
- Höhe der Backkammer: 12,5 cm.
- Elektronische Temperaturanzeige.
- Selbstdiagnose mit Fehlermeldung.
- Unabhängige Temperaturregelung für Kuppel und Boden mit Doppelsensor (maximale Temperatur 500 °C in nur 90 Minuten erreichbar).
- Gepanzerte Heizelemente.
- Unabhängige Leistungsregelung für Kuppel und Boden (Skala 0-100%).
- Kuppelfarben auf Anfrage gegen Aufpreis anpassbar.



• Kammer: 1040x700xh125 mm (14,4 kW).

• Kammer: 1040x1050xh125 mm (19,2 kW).

	kW	mm
TIBERIO-6E	14.4	1620x1800xh2160
400/3N 50-60Hz cat. PLATINUM - P. 95		

	kW	mm
TIBERIO-9E	19.2	1910x2120xh2180
400/3N 50-60Hz cat. PLATINUM - P. 95		



"Coupe Air System"®: Diamond denkt an Sie und die Umwelt. Das Coupe Air System® verhindert, dass Wärme aus der Ofenöffnung entweicht, sorgt für eine perfekte Gleichmäßigkeit des Backens und spart bis zu 30% Energie im Vergleich zu einem Kuppelofen ohne dieses System.

Dieses System nutzt die heiße Luft, die sich in der Kuppel ansammelt. Das Coupe Air System® erzeugt eine Luftbarriere vor der Ofenöffnung und hält die Wärme in der Backkammer.



▶ NRP/08

NORMA EVO
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN

- ♦ Pizzadurchmesser: 350 mm.
- ♦ Front aus Edelstahl.
- ♦ Isolierung aus Glaswolle.
- ♦ Backkammer aus verzinktem Stahl, Boden aus feuerfester Steinplatte.
- ♦ Tür mit großem Sichtfenster und hitzebeständigem Griff.
- ♦ „Oura“-Dampfabzug.
- ♦ Innenbeleuchtung für hohe Temperaturen (bis 500°C).
- ♦ Beheizung durch gepanzerte

elektrische Heizelemente, unter dem Bodenstein und im oberen Teil der Kammer positioniert.

- ♦ Temperaturregelung durch Thermostat (50–450°C), analoges Thermometer und Sicherheitsthermostat.
- ♦ Kit für 230V-Drehstromversion siehe Ref.: KIT/230V-TR...

LOGIC EVO
ELEKTRISCHER PIZZAOFEN

- ♦ Pizzadurchmesser: 350 mm.
- ♦ Heizwiderstände zwischen den beiden feuerfesten Steinplatten des Bodens integriert, für schnelle Temperaturerhöhung bei ca. 25 % Energieeinsparung.
- ♦ Zwei unabhängige Thermostate (Boden – Gewölbe) mit digitaler Anzeige.
- ♦ Front aus Edelstahl, abnehmbare „dekorative“ Haube und separates Bedienfeld.
- ♦ Isolierung aus Glaswolle.
- ♦ Backkammer mit feuerfestem Steinboden.
- ♦ Einstellbare „Oura“ für Rauchabzug.



- ♦ Eingebaute LED-Innenbeleuchtung für hohe Temperaturen (500 °C).
- ♦ Tür mit Feder-Scharnieren, doppelte hitzebeständige Griffe, großes Sichtfenster mit Doppelverglasung und feuerfeste Dichtung aus Keramikfaser.
- ♦ Beheizung durch gepanzerte Edelstahl-Heizelemente.
- ♦ Temperaturregelung bis 400 °C.
- ♦ Auch erhältlich in Vollausführung mit feuerfestem Stein (Ref.: ...-LX).
- ♦ Kit für 230V-Drehstromversion siehe Ref.: KIT/230V-TR...

	Pizza	Kammer	kW	mm	
NRP/04	4	700x700xh150	5.6	1060x875xh400	1 041 €
NRP/06	6	700x1050xh150	7.5	1060x1225xh400	1 324 €
NRP/08	4+4	700x700xh150	11.2	1060x875xh730	1 805 €
NRP/12	6+6	700x1050xh150	15	1060x1225xh730	2 220 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 410



▶ LFD-06



▶ LFD-12

▶ Vollausführung feuerfester Stein
...-LX


ELEKTRISCHER PIZZAOFEN 1 KAMMER

	Pizza	Kammer	kW	mm	
LFD-04	4	700x700xh150	7.2	1060x890xh400/475	2 106 €
LFD-06	6	700x1050xh150	10.2	1060x1240xh400/475	2 271 €
LFD-06L	6	1050x700xh150	10.2	1390x890xh400/475	2 542 €
LFD-09L	9	1050x1050xh150	13.7	1390x1270xh400/475	2 846 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 412

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN 2 KAMMERN

	Pizza	Kammer	kW	mm	
LFD-08	4+4	700x700xh150	14.4	1060x890xh730/800	3 486 €
LFD-12	6+6	700x1050xh150	18.6	1060x1240xh730/800	4 038 €
LFD-12L	6+6	1050x700xh150	20.4	1390x890xh730/800	4 588 €
LFD-18L	9+9	1050x1050xh150	27.4	1390x1270xh730/800	5 187 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 414

MACRO LINE
ELEKTRO PIZZAOFEN Ø 420 MM.

- ♦ Kammer mit feuerfestem Steinboden.
- ♦ Unabhängige Thermostate (Boden - Kuppel).
- ♦ Eingebaute Innenbeleuchtung für hohe Temperaturen.
- ♦ Sicherheitsglas-Sichtfenster.
- ♦ Beheizung durch Edelstahl-Armielemente.
- ♦ Temperaturregelung (450°C), Sicherheits-Thermostat serienmäßig, analoges Thermometer.


STAPELBARE

	Pizza	Kammer	kW	mm	
MACRO42-N	1	420x420xh140	2.1	700x560xh390	1 127 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 417



▶ MACRO42-N





▶ PIZZA-QUICK/43-2C

PIZZA QUICK

PIZZAÖFEN ELEKTRO "QUARTZ"

- Hergestellt aus Edelstahl.
- Isolierung aus dicker Steinwolle.
- Einzigartiges Konzept: Aufheizung durch Infrarot Quarzröhren (1050°C).
- Ofenboden aus feuerfesten Steinen.
- Sehr schnelles Vorheizen (15 Min.).
- Zeitschaltuhr 0-15 Min. o. kontinuierlich.
- Thermostat 0-350°C, 1 Temperaturregler für den Boden.

- Backen von frischen Pizzen 3'30 Min., tiefgefrorene in 4'30 Min.
- Serienmäßig mit Sicherheitsthermostat.
- Tür mit Doppelisolierung und Sichtfenster.
- (*) 600x400 mm od. 2x Ø 330mm.

		Pizza	Inn-Maß.	kW	mm	
PIZZA-QUICK/43	⚡	1	430x430xh100	3	670x580xh270	955 €
PIZZA-QUICK/43-2C	⚡	1+1	430x430xh100	6	670x580xh500	1 482 €
PIZZA-QUICK/66-43	⚡	1*	660x430xh100	5	895x580xh270	1 482 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 418

MACRO LINE

ELEKTRISCHER BANDOFEN

- An/Aus Schalter, jedes Heizelement einzeln regulierbar.
- Geschwindigkeitsregler.
- Analoges Thermometer.
- Laufband (375mm Breite, 935mm Länge, Höhe von 40-75mm).

- Hergestellt aus Edelstahl, obere Fläche gelocht.
- Verstellbare Füße.



▶ FET/375

		kW	mm	
FET/375	⚡	6	1210x600xh260/320	2 202 €

⚡ 400-230/3N 50Hz

cat. SILVER - P. 417

CONVEYOR LINE

BELÜFTETE PIZZA-DURCHLAUFÖFEN

- Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl AISI 304, Wärmedämmung aus Keramikfaser.
- "Digitales" Bedienfeld (6 Garprogramme) mit Einstellung von Temperatur und Bandgeschwindigkeit, schnelles Aufheizen, leichter Zugang für Wartung, seitliche Kontrolltür zur Überwachung des Garvorgangs (außer FTGV-FTEV40/58-N).
- Maximale Temperatur: 320°C.

- Elektrische Beheizung: unabhängige Leistungsregelung (oben/ unten).
- Gasbeheizung: elektronische Flammensteuerung mit Minimum-/ Maximumregelung.
- Untergestell auf schwenkbaren Rädern mit Bremsen inklusive (als Zubehör für FTGV-FTEV40/58-N).



▶ FTEV40/58-N

		Inn-Maß.	Untergestell	kW	mm	
FTEV40/58-N	⚡	400x580xh95	Optional	7.9	980x1300xh440/1060	7 920 €
FTEV65/110-N	⚡	650x1100xh100	Serienmäßig	18.5	1400x2000xh550/1100	17 709 €

⚡ 400-230/3N 50Hz

cat. GOLD - P. 288

		Inn-Maß.	Untergestell	kcal/h	kW	mm	
FTGV40/58-N	🔥	400x580xh95	Optional	7550	0.44	1030x1300xh440/1060	8 131 €
FTGV65/110-N	🔥	650x1100xh100	Serienmäßig	20650	0.44	1550x2000xh550/1100	17 818 €

⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 291

GAZ LINE

GAS PIZZAÖFEN

- Kammer aus rostfreiem Edelstahl, feuerfester Steinboden - "Oura" für den Abzug von Rauch und Dämpfen.
- Doppelte eingebaute Innenbeleuchtung "hohe Temperatur".
- Türverriegelung, Edelstahlgriff über die gesamte Länge der Tür, Sichtfenster aus Sicherheitsglas "Panorama".

- Steuerung durch elektronisches Ventil mit Zündkerze und Sicherheitsvorrichtung.
- Edelstahlbogen, der den Temperaturabfall beim Öffnen der Tür verhindert.
- Unabhängiges, ausziehbares Bedienfeld mit doppelter Digitalanzeige (eingestellte und tatsächliche Temperatur), erleichtert den Kundendienst.



▶ GL9/35-D

		Pizza	Kammer	kcal/h	kW	mm	
GL4/35-D	🔥	4	720x720xh185	12898	0.15	1230x1120xh760	5 301 €
GL6/35-D	🔥	6	720x1080xh185	15907	0.15	1230x1480xh760	6 027 €
GL6/35-XLD	🔥	6	1080x720xh185	15907	0.15	1590x1120xh760	6 264 €
GL9/35-D	🔥	9	1080x1080xh185	21066	0.15	1590x1480xh760	7 084 €

⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 284



▶ FTEV65/110-N

ROLL FORM EVO

- Sehr flexible und leistungsstarke Teigausrollmaschine.
- Teile mit Teigkontakt aus Edelstahl AISI 304.
- „Kaltwalzsystem“ für runde Pizzateige (geeignete Walzen).
- Walzen aus lebensmittelechtem PEHD, einstellbare Stärke, obere Walzenschutzabdeckung aus Plexiglas, untere aus Edelstahl.
- **Zubehör:** Fußpedalsteuerung (PAD/X).



► PAD/X

TEIGAUSSROLLMASCHINE Ø 320 MM • 2 WALZEN • EDELSTAHL

- Bearbeitet Teig von 80 bis 210 g, einstellbar von 140 bis 310 mm Durchmesser.

	Ø	Rolle	kW	mm	
R32/XP	320 mm	2	0.37	470x430xh670	932 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 434					



► R32/XP

► R42/XM

TEIGAUSSROLLMASCHINE Ø 420 MM • 2 WALZEN • EDELSTAHL

- Bearbeitet Teig von 210 bis 600 g, einstellbar von 260 bis 400 mm Durchmesser.

	Ø	Rolle	kW	mm	
R42/XM	420 mm	2	0.37	580x470xh790	1056 €
▼ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 434					

LINEAR FORM EVO

TEIGAUSSROLLMASCHINE Ø 420 MM • 1 WALZE "LINEAR" • EDELSTAHL

- Verarbeitet Teig von 210 bis 600 g und einstellbar von 260 bis 400 mm.
- Kompakte und wirtschaftliche Teigausrollmaschine.
- Alle mit dem Teig in Berührung kommenden Teile sind aus Edelstahl AISI 304.
- "Kalt"-Walzung, Pizzateig, auf Platten (eine Walze).
- Walze aus lebensmittelechtem PEHD, verstellbare Dicke, Walzenschutz aus Edelstahl.
- Fußpedalsteuerung im Lieferumfang enthalten.



► L42/XS



► L42/XR



► Inbegriffen

TEIGAUSSROLLMASCHINE Ø 420 MM • 2 WALZEN "LINEAR" • EDELSTAHL

- Verarbeitet Teig von 210 bis 600 g und einstellbar von 260 bis 400 mm.
- Sehr flexible und leistungsstarke Teigausrollmaschine.
- Alle mit dem Teig in Berührung kommenden Teile sind aus Edelstahl AISI 304.
- "Kalt"-Walzung, Pizzateig, auf Platten (parallele Walzen).
- Walzen aus lebensmittelechtem PEHD, verstellbare Dicke, obere Walzenschutzabdeckung aus Plexiglas, untere aus Edelstahl.
- Fußpedalsteuerung im Lieferumfang enthalten.

	Ø	Rolle	kW	mm	
L42/XS	420 mm	1	0.37	585x422xh388	747 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 435					

	Ø	Rolle	kW	mm	
L42/XR	420 mm	2	0.37	580x470xh710	1094 €
▼ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 435					

PRESS LINE

PIZZAFORMER

- Speziell entwickelt für große Produktionen von Pizzen oder Torten 400 Stück/Stunde.
- Platten aus Edelstahl, beheizt durch elektrische Widerstände.
- Thermostatifühler vom Typ "Thermoelement", empfindlicher.
- Schutzgitter, das die Platten umgibt, aus Edelstahl.
- Elektronisches "digitales" Bedienfeld bestehend aus: ON/OFF-Schalter, 2 Thermostaten 1 pro Platte, Timer für die Regulierung der Kontaktzeit, Druckknopf "START", Notstopp vom Typ "Coup de poing".
- Chassis aus Edelstahl.



► DP45-EK

	Ø Platten	kW	mm	
DP35-EK-230/1-	350 mm	3.8	500x610xh770	5852 €
▼ 230/1N 50Hz cat. GOLD - P. 302				

	Ø Platten	kW	mm	
DP45-EK	450 mm	6	550x710xh845	7834 €
▼ 400/3N 50Hz cat. GOLD - P. 302				

WARMER LINE

SPEISENWÄRMEPLATTE MIT EDELSTAHL OBERFLÄCHE

- Arbeitsbereich 500x500mm.
- Komplett aus Edelstahl AISI 304.
- Mit Thermostat regelbar von 0 bis 60°C.
- Ein-/Ausschalter mit Lampe.
- Aufheizung mit verstärkten Heizelementen.



► PIZ/SP

	Fläche	kW	°C	mm	
PIZ/SP	500x500	0.43	+60°	500x500xh90	466 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 436					

SPIRAL LINE EVO

TEIGKNETER

- Standard-Timer.
- Schüssel aus Edelstahl AISI 304.
- Spirale aus hochhartem Stahl, Teilersockel aus Edelstahl AISI 304.
- Edelstahlgitter mit Sicherheit-Mikroschalter.
- Getriebemotor mit Ölbadgetriebe, zuverlässig, leistungstark und geräuscharm! - Hängender Motor, bessere Belüftung und einfache Wartung.
- Bedienfeld mit Schutzart IP21.
- Serienmäßig geliefert mit Rädern, davon 2 mit Bremsen.



FD22/T2V-S

	L	Geschw.	kW	mm	
FD10/M1-S	10	1	0.37	290x590xh580	1 012 €
FD22/M1-S	22	1	0.75	390x670xh730	1 319 €
FD33/M1-S	33	1	1.1	435x750xh810	1 593 €

230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 428

	L	Geschw.	kW	mm	
FD22/T2V-S	22	2	1.1	390x670xh730	1 519 €
FD33/T2V-S	33	2	1.7	435x750xh810	1 797 €
FD42/T2V-S	42	2	1.7	480x820xh845	2 025 €
FD53/T2V-S	53	2	2.2	480x800xh840	2 153 €

400/3N 50Hz

cat. SILVER - P. 429

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPPBAREM KOPF UND HERAUSNEHMBARER SCHÜSSEL

	L	Geschw.	kW	mm	
FD22AL/T2V-L	22	2	1.1	390x670xh735	1 899 €
FD33AL/T2V-L	33	2	1.7	435x750xh810	2 153 €
FD42AL/T2V-L	42	2	1.7	480x815xh850	2 438 €
FD53AL/T2V-L	53	2	2.2	480x800xh850	2 534 €

400/3N 50Hz

cat. SILVER - P. 431

TEIGABRUNDMASCHINE 2500 ST/STD. 20/300 GR

- Produktion 2500 Stück/Stunde.
- Teigkugeln von 20 bis 300 g.
- Außenausführung mit MAT-Beschichtung, TÜV Moca zertifiziert (Lebensmittelecht).
- Energiesparender Motor mit hoher Energieeffizienz.
- Abnehmbare Spirale und Teigplatte, beschichtet mit hochtemperaturbeständigem Keramik-Teflon.
- Sicherheits-Mikroschalter für die Innenreinigung.
- 4 Räder mit Bremsen und Griff für einfaches Bewegen.
- Leistungsstarker und leiser Motor.
- Drehzahlvariator.
- Zylinder aus lebensmittelechtem PVC, ummantelt mit einem stranggepressten Aluminiumgehäuse.

	kW	mm	
BSL-300VS	0.35	350x570xh810	3 590 €

230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 304

MOZZARELLASCHNEIDER

- Gehäuse und Auffangschale aus Edelstahl AISI 304.
- Serienmäßig mit Schneibescheibe 7 mm.
- Bedienung mit Niederspannung 24 V, Wärmeschutz.



HRP-7M

	Leist. kg/h	kW	mm	
HRP-7M	50	0.75	220x420xh430	1 028 €

230/1N 50Hz

ATOMIX LINE

AUTOMATISCHE TEIGKNETMASCHINEN • DIGITALE STEUERUNG

- Für intensive Nutzung konzipiert.
- Digitales Bedienfeld.
- 2 Geschwindigkeiten (Spirale & Kessel), automatische (oder manuelle) Programmierung mit Timer (oder Dauerbetrieb).
- Niederspannungssteuerung 24 V (IP55).
- Kessel aus Edelstahl AISI 304.
- Spirale aus hochhartem Edelstahl, Teiler und Schrauben aus Edelstahl AISI 304.
- Spiralanchlussblock aus Edelstahl, abgedichtet und verstärkt.
- Sicherheitsgitter aus Edelstahl mit Mikrosicherheitsschalter.
- Antrieb durch Ölbad-Getriebemotor (überdimensioniert).



DH33AL/T2V

- Hängender Motor für bessere Belüftung.
- Geliefert mit Rädern, davon 2 mit Bremsen.

	L	Geschw.	kW	mm	
DH33/T2V	33	2	1.4	420x785xh700	1 938 €
DH42/T2V	42	2	3	470x830xh770	2 243 €
DH53/T2V	53	2	3	520x870xh770	2 438 €

400/3N 50Hz

cat. GOLD - P. 297

AUTOMATISCHE TEIGKNETMASCHINEN • DIGITALE STEUERUNG • HOCHKLAPPBARER KOPF • HERAUSNEHMBARE SCHÜSSEL

	L	Geschw.	kW	mm	
DH33AL/T2V	33	2	1.4	420x785xh700	2 379 €
DH42AL/T2V	42	2	2.2	470x830xh770	2 786 €
DH53AL/T2V	53	2	2.2	520x870xh770	2 888 €

400/3N 50Hz

cat. GOLD - P. 300



BSL-300VS



PPL-800VS

TEIGPORTIONIERMASCHINE 2400/800STCK./H • 50/300G UNTERGESTELL UND TRICHTER

- Produktion 2400/800 Stück/Stunde.
- Portionen von 50 bis 300g, Kontrolle der Schnittmenge "auf den Millimeter" mittels Fotozelle.
- Transparenter Deckel mit Mikroschalter.
- Kapazität der Wanne: 30kg, Messer und Spirale aus Edelstahl.
- Bedienung per Niederspannung 24V. "Not-Aus" Schalter.
- Komplett demontierbar zur einfachen Wartung und Pflege.
- Innen und außen "Epoxy" Farbe.
- Kommt mit zwei Teigdosiern CN/45 & CN/70, Unterstützung und Trichter für Anpassung mit BSL- 300VS.

	kW	mm	
PPL-800VS	0.65	550x790xh530/1480	7 286 €

230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 305

PROFI LINE

GEKÜHLTER PIZZATISCH • UMLUFT • EURONORM

- Ausführung innen und außen (Rückseite ebenfalls) aus Edelstahl (Lebensmittelstandard), Granitarbeitsplatte (30 mm).
- EN (600x400 mm), Magnetdichtung, Scharniere mit auto. Rückstellung (Blockade bei 90°).
- Gestanzter Innenboden, abgerundete Ecken, Leisten und Schienen aus Edelstahl.
- Kompressor (Klimaeinheit +38°C), auf Schienen gelegt "ausziehbar", einfach für Wartung und Kundendienst.
- Belüfteter Verdampfer (überdimensional), beständig gegen Salze und Lebensmittelsäuren, komplett versteckt.
- Programmierbare elektronische Steuerung.
- Automatische Abtauung, automatische Verdunstung von Kondensat.



GEKÜHLTER PIZZATISCH • 2 TÜREN 600X400 • 3 NEUTRALE SCHUBLADEN 600X400 • KÜHLAUFSATZ 6X GN 1/4

- Mit 2 Einsatzrosten EN (600x400 mm) und Schienen.
- Integrierter Kühlaufsatz, Glas (Hustenschutz), 6x GN 1/4 h150 mm (Behälter optional).
- 3 Schubladen Teigbehälter 600x400 mm (Behälter optional), - 4 verstellbare Füße aus Edelstahl.

	°C	mm	
MR-PIZZA/R2	0° +8° +4° +10°	1590x700xh880/900-1200	3 190 €
R290 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 420			

GEKÜHLTER PIZZATISCH • 3 TÜREN 600X400 • 3 NEUTRALE SCHUBLADEN 600X400 • KÜHLAUFSATZ 8X GN 1/4

- Mit 3 Einsatzrosten EURONORM (600x400 mm) und Schienen.
- Integrierter Kühlaufsatz, Glas (Hustenschutz), 8x GN 1/4 h150 mm (Behälter optional).
- 3 Schubladen Teigbehälter 600x400 mm (Behälter optional), 6 verstellbare Füße aus Edelstahl.

	°C	mm	
MR-MAXIPIZZA/R2	0° +8° +4° +10°	2115x700xh880/900-1200	3 728 €
R290 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 421			

GASTRO LINE PLUS

KÜHLSTRUKTUREN GN • GERADE SCHEIBE

- Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl (Lebensmittelgeeignet) AISI 441.
- Front-, Ober- und Seitenschutzscheiben aus gehärtetem Glas (10 mm).
- Für GN-Behälter mit 150 mm Höhe.
- Kompressoreinheit in Klimaklasse 4, belüfteter Kondensator.
- „Spirale“ Verdampfer eingebettet in Boden und Wände.
- Isolierung aus geschäumtem Polyurethan (FCKW-frei).
- Automatische Abtauung (nach Wunsch modifizierbar).
- Elektronischer Regler.
- Haltestangen serienmäßig geliefert.
- NB: Wird ohne GN-Behälter geliefert.



		kW	°C	mm	
SX160G/PP9	GN 1/4	0.14	0° +8°	1610x324xh387/401	1 347 €
SX198G/PP9	GN 1/4	0.14	0° +8°	2020x324xh387/401	1 452 €
SX249G/PP9	GN 1/4	0.19	0° +8°	2560x324xh387/401	1 765 €
R290 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 274					

		kW	°C	mm	
SY160G/PP9	GN 1/3	0.14	0° +8°	1610x384xh387/401	1 374 €
SY198G/PP9	GN 1/3	0.14	0° +8°	2020x384xh387/401	1 482 €
SY249G/PP9	GN 1/3	0.19	0° +8°	2560x384xh387/401	1 813 €
R290 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 275					

PIZZA LINE PLUS

KÜHLTISCHE 600X400 FÜR PIZZA

- Arbeitsplatte aus Granit, Rückwände (150 mm).
- Innenausführung aus Edelstahl AISI 304, Außenausführung aus Edelstahl AISI 441.
- Innenboden tiefgezogen, abgerundete Ecken und Kanten.
- Zahnstangen und L-förmige Führungen aus Edelstahl.
- Türen mit ergonomischem, umkehrbarem Griff, Verschluss mit magnetischer Druckdichtung (leicht austauschbar), Scharniere mit 100°-Arretierung, automatischer Rückstellung.
- Elektronischer Regler (in geschlossenem, wasserdichtem Gehäuse), blaue LED.
- Belüfteter oder statischer Verdampfer (überdimensioniert), zwischen den Türen positioniert.
- Kompressoreinheit der Klimaklasse 5 (40 °C Temperatur – 40 % Luftfeuchtigkeit), im Möbel integriert (rechts), belüfteter Kondensator.
- Automatische Abtauung.
- Automatische Verdunstung des Kondensats.
- NB: Lieferung ohne 600x400-Behälter oder GN-Behälter.



	Türen	Schublade	Füße	kW	°C	mm	
TP23/P9	2	1	4	0.18	-2° +8°	1610x720(800) xh856/950(1485)	4 281 €
TP261/P9	2	3	4	0.18	-2° +8°	2020x720(800) xh856/950(1485)	4 879 €
TP361/P9	3	3	6	0.22	-2° +8°	2560x720(800) xh856/950(1485)	5 633 €
R290 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 422							

Gerät ohne Energieeffizienzklasse, nicht von der EU-Richtlinie betroffen

STORAGE LINE

KÜHL-TIEFKÜHLSCHRÄNKE 14X EN (600X400) ♦ 500 L. ♦ EDELSTAHL

- ♦ Monoblock - Konstruktion, Außenseite aus Edelstahl AISI 430, Innen aus weißem ABS-Spritzguss, Rückseite aus PVC.
- ♦ Eingestanzter Innenboden, mit Überlaufrohr, abgerundete Ecken.
- ♦ Umkehrbare Türen mit integriertem Griff (nicht sichtbar und nicht hervorstehend), magnetische Dichtung, Scharniere mit automatischen Reminder.
- ♦ Mikroschaltvorrichtung, damit der Ventilator den Verdampfer beim Öffnen der Tür anhalten kann.
- ♦ Kompressoranlage der Klimaklasse 4, im oberen Teil untergebrachter, belüfteter Kondensator.
- ♦ Programmierbare elektronische Steuerung.
- ♦ 60 mm Polyurethan-Isolierung.
- ♦ Verstellbare Edelstahlfüße.



KÜHLSCHRANK ♦ BELÜFTET

- ♦ Thermogeformte Objektträger EN 600x400 (Abstand 65 mm).
- ♦ Verdampfertyp Rollbond, belüftet.
- ♦ Automatisches Abtauen, automatische Kondensatverdampfung.
- ♦ Verfügbar: 5 Raster (600x400 mm), einstellbar.

	L	°C	mm	
K50X-PV	500	+2° +8°	725x675xh1970	1 559 €
R600a 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 403				

UMLUFTGEFRIERSCHRANK ♦ STATISCH

- ♦ Thermogeformte Objektträger EN 600x400 (Abstand 65 oder 38 mm).
- ♦ Statischer Verdampfer "7 Gitter".
- ♦ Manuelle Abtaugung.

	L	°C	mm	
K50X-NS	500	-22° -12°	725x675xh1970	1 675 €
R290 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 403				

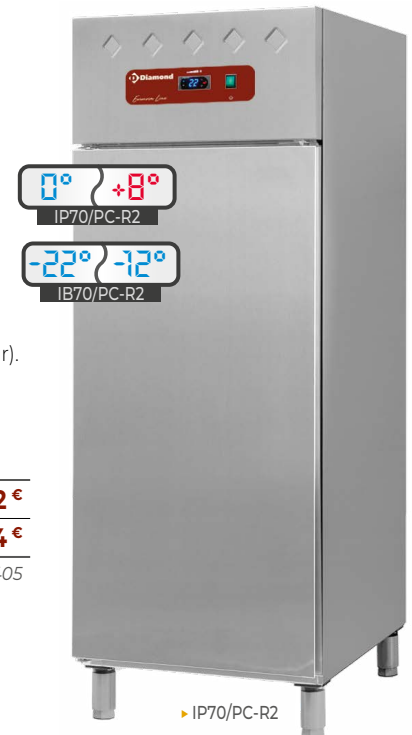
EURO NORM LINE

KÜHL-TIEFKÜHLSCHRÄNKE 20X EN (600X400) ♦ 500 L. ♦ EDELSTAHL

- ♦ Monoblock-Struktur, Innen- und Außenausführung aus rostfreiem Stahl (alimentär), Hinterteil aus verzinktem Stahl.
- ♦ Eingestanzter Innenboden, mit Überlaufrohr, abgerundete Winkel, Zahnstangen und Schienen (verstellbar) aus (L) Edelstahl (Zwischenabstand 65 mm).
- ♦ Umkehrbare Türen (geeignet für Verschluss mit Schlüssel) mit integriertem Handgriff, magnetische Dichtung (einfacher Austausch, ohne Werkzeuge), Scharniere mit automatischen Reminder (Blockierung bei 90°C).

- ♦ Vorrichtung mit Mikro-Schalter, ermöglicht das Anhalten des Ventilators des Verdampfers, bei Türöffnung.
- ♦ Kompressoranlage der Klimaklasse 4, belüfteter Kondensator.
- ♦ Belüfteter Verdampfer (oder) statisch (überdimensional), behandelt gegen Salz und Lebensmittelsäuren.
- ♦ Elektronischer Regler, programmierbar, akustischer und visueller Alarm (offene, lange Tür).
- ♦ Automatisches Entfrosten, programmierbar, automatisches Verdunsten des Kondensats.
- ♦ Isolierung aus Polyurethan.

	L	°C	mm	
IP70/PC-R2	500	0° +8°	760x729xh2005	2 242 €
IB70/PC-R2	500	-22° -12°	760x729xh2005	2 624 €
R290 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 405				



KÜHLTISCHE ♦ BELÜFTET ♦ 7X EN (600X400)

- ♦ Monoblock-Struktur, Innen- und Außenseite (inklusive Rückseite) aus austenitischem Edelstahl (lebensmittelecht).
- ♦ Oberes Top aus AISI 304 Edelstahl (demontierbar), Dicke 40 mm.
- ♦ Gestanzter Innenboden mit Ablaufstopfen, abgerundete Ecken, Edelstahlregale und -schienen (verstellbar, L-förmig, Abstand 65 mm).
- ♦ Türen (umkehrbar) mit integriertem Griff, magnetischer Dichtung (einfach austauschbar ohne Werkzeug), Scharniere mit automatischer Rückstellung (Blockierung bei 90°).
- ♦ Kompressoreinheit, Klimaklasse 4, belüfteter Kondensator, auf der rechten Seite montiert, Frontzugang (Paneel an Scharnieren), auf „herausziehbaren“ Schienen montiert, erleichtert Wartung und Service.
- ♦ Belüfteter Verdampfer, behandelt gegen Salz und Lebensmittel-Säuren, vollständig verdeckt.

- ♦ Programmierbarer elektronischer Regler.
- ♦ Programmierbare automatische Abtaugung, automatische Kondensatverdampfung.
- ♦ Polyurethan-Isolierung ohne FCKW.
- ♦ Verstellbare Edelstahlfüße.



	Türen	°C	mm	
DP202/PC-R2	3	0° +8°	2017x800xh880/900	2 633 €
DP255/PC-R2	4	0° +8°	2542x800xh880/900	3 128 €
R290 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 407				

Gerät ohne Energieeffizienzklasse, nicht von der EU-Richtlinie betroffen

PLANETARY LINE

PROFESSIONELLE PLANETENRÜHRMASCHINEN

- ◆ Lackierter Stahlrahmen (Epoxid), obere Abdeckung aus ABS, 4 verstellbare Füße.
- ◆ Timer von 0 bis 30 Minuten oder Dauerbetrieb.
- ◆ Not-Aus-Taster vom Typ „Pilzknopf“.
- ◆ Motor mit Riemenantrieb.
- ◆ Werkzeugaufnahme mit Sicherheitssystem.
- ◆ Erhältlich in Ausführung mit variabler Geschwindigkeit und Inverter (Ref.: .../VV) oder mit 3 Geschwindigkeiten (Ref.: .../S3).
- ◆ Serienmäßig geliefert: Schneebesens, Spatel, Knethaken und Edelstahlschüssel.



► HBM-12B/VV

TISCHVERSION

- ◆ Feste Schüssel.
- ◆ Plexiglasschutz mit Sicherheitsvorrichtung.

	L	Timer	Geschw.	kW	mm	
HBM-12B/VV	10	✓	Variator	0.55	520x400xh630	2 558 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. GOLD - P. 252						

„HOHE“ AUSFÜHRUNGEN AUF SOCKEL

- ◆ Heben und Senken der Schüssel per Hebel.
- ◆ Schutzgitter aus Edelstahl mit Sicherheitsvorrichtung.
- ◆ Möglichkeit, Werkzeuge (bei abgesenkter Schüssel) zu entfernen, ohne die Schüssel abzunehmen.
- ◆ Auf Anfrage: Schüsselreduzierungs-Kit, Schüsselrollen, Schüsselwagen, ...

► 3 Geschwindigkeiten ► Geschwindigkeitsregler



► HBM-40T/VV



	L	Timer	Geschw.	kW	mm	
HBM-20M/VV	20	✓	Variator	0.75	500x700xh1200	4 448 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. GOLD - P. 253						

	L	Timer	Geschw.	kW	mm	
HBM-20T/S3	20	✓	3	1.1	500x700xh1200	4 086 €
HBM-40T/S3	40	✓	3	1.3	650x910xh1520	6 254 €
▼ 400/3N 50Hz cat. GOLD - P. 253						

	L	Timer	Geschw.	kW	mm	
HBM-40T/VV	40	✓	Variator	2.2	650x910xh1520	6 863 €
HBM-60T/VV	60	✓	Variator	3	680x1000xh1600	7 843 €
▼ 400/3N 50-60Hz cat. GOLD - P. 254						

SHEETER LINE

BANDTEIGAUSROLLER

- ◆ Rahmen aus lackiertem Stahl (Epoxid).
- ◆ Oberes Mehlfach und Auffangbehälter unter den Walzen und Bändern.
- ◆ Niederspannungssteuerung 24V.
- ◆ Not-Aus-Taster („Pilz“-Typ).
- ◆ Schutzgitter der Walzen aus Edelstahl.
- ◆ Erhältlich in 1-Gang-Ausführung (Ref.: .../SS) oder stufenlos regelbarer Geschwindigkeit mit Inverter (Ref.: .../MVV).



JOYSTICK



► LM/50-10MVV

► Schneidsatz: OLM/20
Auf Anfrage, nur für LM/60-120VV



TISCHVERSION

- ◆ 4 verstellbare Füße.
- ◆ Manuelle Steuerung, Bänder über Joystick bedienbar (Doppelaufrichtung).
- ◆ Verchromte und geschliffene Stahlwalzen, 500 mm.
- ◆ Walzenöffnung von 0–36 mm, Walzendurchmesser 60 mm.
- ◆ Seitentische klappbar.
- ◆ Einfache Demontage und Montage der Abstreifer.

	Band mm	Geschw.	kW	mm	
LB50-75/SS	500x700	1	0.55	1520x920xh700	4 678 €
LB50-100/SS	500x1000	1	0.55	2370x920xh700	4 802 €
▼ 400/3N 50-60Hz cat. GOLD - P. 257					

	Band mm	Geschw.	kW	mm	
LB50-75/MVV	500x700	Variator	0.55	1520x920xh700	5 182 €
LB50-100/MVV	500x1000	Variator	0.55	2370x920xh700	5 238 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. GOLD - P. 258					



► LB50-100/MVV

VERSION AUF RÄDERN

- ◆ 4 Rädern (2 mit Bremsen).
- ◆ Modell LM/50...: Mit manueller und Fußsteuerung, Bandsteuerung über Joystick. Walzenöffnung: 0–36 mm. (messer: 60 mm). Klappbare Tische.
- ◆ Modell LM/60...: Mit manueller und Fußsteuerung, Bandsteuerung über Hebelarm. Walzenöffnung: 0–50 mm (messer: 80 mm). Klappbare und abnehmbare Tische mit 2 Endauffangbehältern.

	Band mm	Geschw.	kW	mm	
LM/50-10SS	500x1000	1	0.55	2370x2700xh1380	5 518 €
LM/60-120SS	600x1200	1	0.75	2770x3290xh1170	6 162 €
▼ 400/3N 50-60Hz cat. GOLD - P. 260					

	Band mm	Geschw.	kW	mm	
LM/50-10MVV	500x1000	Variator	0.55	2370x2700xh1380	6 023 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. GOLD - P. 261					

	Band mm	Geschw.	kW	mm	
LM/60-120VV	600x1200	Variator	0.75	2770x3290xh1170	6 947 €
▼ 400/3N 50-60Hz cat. GOLD - P. 262					

DELICE LINE EVO

**STRUKTUR
H 70 mm**

▶ CPE434-D

KONVEKTIONSÖFEN EN (600X400) • 1 GESCHWINDIGKEIT • MANUELLER LUFTBEFEUCHTER

- ♦ Kammer mit abgerundeten Ecken.
- ♦ Leicht abnehmbare Dichtung an der Gegenklappe.
- ♦ Leicht abnehmbare Türstruktur für die Bedienplatte.
- ♦ Tiefgezogener Boden, der Kondensation zur Ableitung sammelt.
- ♦ Leicht abnehmbare Deflektoren. Kondensat-Ablauf.
- ♦ Motor(e) mit Turbine(n) (2800 U/min) mit "Autoreverse" gewährleisten eine gleichmäßige Wärmeverteilung.
- ♦ Mikroschalter zum Stoppen des Ventilators beim Öffnen.
- ♦ **Elektrische Heizung:** Edelstahl-Heizelemente hinter den Turbinen-Deflektoren.
- ♦ Bedienfeld mit einem Feuchtigkeitsregler, Thermostat von 50°C bis 270°C, Timer von 1 bis 120 Minuten.
- ♦ Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl AISI 430.
- ♦ Geliefert mit 1 Gitter.

	Etagen	Geschw.	kW	mm	
CPE434-D	4x 460x340	1	3.3	730x780xh610	1 208 €
⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 399					

	Etagen	Geschw.	kW	mm	
CPE644-E	4x 600x400	1	6.4	885x795xh560	1 616 €
CPE644-F-230/1-	4x 600x400	1	3	885x795xh560	1 654 €
⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 399					

	Etagen	Geschw.	kW	mm	
CPE664-BG	6x 600x400	1	7.8	885x815xh720	2 080 €
⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 400					

**STRUKTUR
H 75 mm**


▶ CPE664-BG

CONVOBIS LINE
KONVEKTIONSÖFEN EN (600X400) & GN 1/1 • 2 GESCHWINDIGKEITEN • AUTOMATISCHER LUFTBEFEUCHTER

**EN 600X400
ODER
GN 1/1**

▶ PFE-111/S

- ♦ Geschweißtes Garraum aus Edelstahl (AISI 304), abgerundete Ecken und Kanten, tiefgezogener Boden mit Entlastung.
- ♦ Abnehmbare Struktur mit 75-mm-Platinenhalter.
- ♦ 2-Geschwindigkeits-Turbinenmotoren (1500-2800 U/min) mit "Autoreverse" gewährleisten eine homogene Wärmeverteilung.
- ♦ Automatischer Befeuchter (Benebelung), stufenweise einstellbarer Feuchtigkeitsgrad in der Kammer.
- ♦ Einstellbarer Kondensatabzug (motorisiert).
- ♦ Gehäusebeleuchtung.
- ♦ Integrierte Kondensatwanne (auf der Tür), die direkt mit dem Abfluss verbunden ist.
- ♦ Tür mit Doppelverglasung (Option: Tür mit Rechtsanschlag), Innenfenster mit Scharnieren, ergonomischer und athermischer Griff, automatische Schließung, Dichtung (abnehmbar).
- ♦ Mikroschalter zum Anhalten des Ventilators beim Öffnen.
- ♦ **Gasheizung:** Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Sicherheit durch Thermoelement, automatische Zündung durch Zündflamme.
- ♦ **Elektrische Heizung:** gepanzerte Edelstahlwiderstände hinter den Luftleitblechen.
- ♦ Regulierung von 50 bis 270°C, Timer von 1 bis 120 Min. (oder) Dauerbetrieb, elektronisches Thermometer.
- ♦ Sicherheitsthermostat.
- ♦ Ausführung aus Edelstahl.
- ♦ Füße aus Edelstahl, verstellbar.
- ♦ Standardausstattung 1 Rost.

	Etagen	Geschw.	kW	kcal/h	mm	
PFE-52/S	5x EN & GN	2	7	—	920x750xh700	3 977 €
PFE-111/S	11x EN & GN	2	14	—	920x750xh1080	5 190 €
⚡ 400-230/3N 50Hz cat. SILVER - P. 394						

	Etagen	Geschw.	kW	kcal/h	mm	
PFG-52/S	5x EN & GN	2	0.3	8600	920x810xh760	4 739 €
PFG-111/S	11x EN & GN	2	0.6	17200	920x810xh1140	6 236 €
⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 395						



▶ PFE-52/S

BLUE LINE

- ♦ Messer (Ø 300 mm) aus gehärtetem Stahl, verchromt und rektifiziert, Schutzring und Messerschutz mit Mikro-Schalter (100% Sicherheit).- Gleitet auf selbstschmierenden Ringen.
- ♦ Schrauben aus Edelstahl
- Integrierter Schleifer aus Aluminium mit 2 Schmirgel.
- ♦ Ein/aus Schalter, Schutzklasse IP44.
- ♦ Belüfteter Motor, elektrische Teile unten mit Schutzkappe. Wasserdichter Ring um Getriebe herum.

- ♦ Hergestellt aus anodisierte Aluminiumlegierung, poliert.
- ♦ Regulierbare Füße.
- ♦ Hergestellt gemäß E.C. Norm.

► 300/BS



► 300/BSV

PROFESSIONELLE AUFSCHNITTMASCHINE ♦ SCHRÄGLIEGEND ♦ Ø 300 MM

- ♦ Schneiden: 250x185 mm (Ø 210 mm), Dicke 0-13 mm.

	kW	mm	
300/BS	0.21	610x535xh510	1 303 €
▼ 230/1N 50Hz			

cat. SILVER - P. 544

TOP LINE

PROFESSIONELLE AUFSCHNITTMASCHINE

- ♦ Aus poliertem und eloxiertem Aluminiumlegierungsguss gefertigt.
- ♦ Gehärtete, verchromte und geschliffene Stahlklinge, abnehmbarer Klingenschutz.
- ♦ Verstärkter und abnehmbarer Anschlag.
- ♦ Schlitten auf geräuscharmen Kugellagern, Plexiglas-Schutz.
- ♦ Produktdrücker für alle Lebensmittel.
- ♦ Abgerundetes Design mit verdeckten Schrauben.
- ♦ Belüfteter Motor.

PROFESSIONELLE AUFSCHNITTMASCHINE ♦ SCHRÄG. MESSER Ø 300 MM

- ♦ Schnitt: 230x175 mm (Ø 200 mm), Schnittdicke von 0-30 mm.

	kW	mm	
300/TL	0.21	495x590xh495	1 701 €
▼ 230/1N 50Hz			

cat. SILVER - P. 545

PROFESSIONELLE AUFSCHNITTMASCHINE ♦ SCHRÄG. MESSER ♦ Ø 350 MM

- ♦ Schnitt: 270x230 mm (Ø 255 mm), Dicke 0-30 mm (Klingenauszieher serienmäßig).

	kW	mm	
350/GL	0.28	575x615xh530	2 329 €
▼ 230/1N 50Hz			

cat. GOLD - P. 364

Version „STONEHENGE“

	kW	mm	
350/GL-ST	0.28	575x615xh530	2 893 €
▼ 230/1N 50Hz			

cat. GOLD - P. 366



► 350/GL

PROFESSIONELLE AUFSCHNITTMASCHINE ♦ VERTIKAL ♦ Ø 300 MM "WURSTWAREN"

- ♦ Doppelschlitten.
- ♦ Auflagetisch 275 x H 260 mm.
- ♦ Schnitt: 255 x H 215 mm (Ø 215 mm), schnittstärke 0-13 mm.

	kW	mm	
300/BSV	0.21	540x580xh770	1 703 €
▼ 230/1N 50Hz			

cat. SILVER - P. 544

- ♦ Niederspannungssteuerung 24 V (IP54).
- ♦ Integrierter Schärfer mit halbdurchsichtigem Deckel für bessere Sichtbarkeit, mit 2 Schleifsteinen und unterer Schutzwanne.
- ♦ Verstellbare Stellfüße.
- ♦ Version „STONEHENGE“ (...-ST): Mit Keramikbeschichtung und ideal für klebrige Produkte. Schutzart IP67. Beständig gegen Säuren und Chemikalien. Teile spülmaschinenfest.

CERAMIC



► 350/CXS-ST

PROFESSIONELLE AUFSCHNITTMASCHINE ♦ SCHRÄG. MESSER Ø 350 MM "ZAHNRADGETRIEBE"

- ♦ Gerät mit selbstschmierendem Antrieb - Schräges Messer, 35° Messerneigungswinkel (herausnehmbare Klinge, serienmäßig).
- ♦ Schnitt: 270x230 mm (Ø 255 mm), Schnittdicke von 0-30 mm.

	kW	mm	
350/CXS	0.4	575x575xh530	2 699 €
▼ 230/1N 50Hz			

cat. GOLD - P. 365

Version „STONEHENGE“

	kW	mm	
350/CXS-ST	0.4	575x575xh530	3 264 €
▼ 230/1N 50Hz			

cat. GOLD - P. 367



► 350/AVV

TOP LINE

PROFESSIONELLE AUFSCHNITTMASCHINE • Ø 350 MM "AUTOMATISCH"

- ♦ Automatischer Vorschub, Geschwindigkeitsvariator (auch manuell).
- ♦ Schlitten mit "integraler Befestigung", um alle Produkte zu halten (exklusives Patent), federbelastetes Gegengewicht, das das Produkt in Richtung des Sägeblatts drückt.
- ♦ Schnitt: 270xh230 mm (Ø 255 mm), Dicke 0-30 mm, (Klingenauszieher serienmäßig).

	kW	mm	
350/AVV	0.82	575x685xh650	4 636 €
▼ 230/1N 50Hz			

cat. GOLD - P. 365

MEAT LINE

GEKÜHLTER FLEISCHWOLF

- ♦ Der gekühlte Fleischwolf ist ein innovatives, kompaktes, geräuschloses, leistungsfähiges und zuverlässiges Gerät, hergestellt aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
- ♦ Kühlungssystem ausschließlich durch thermoelektrische Modul (70 Watt) oder durch "Peltier-Effekt" (ohne Kompressor, ohne Gas). Energiesparend.
- ♦ Ausgestattet mit SAV, somit ist keine extra Kühlung nötig.
- ♦ Einfache Wartung, Becken und Hals aus Edelstahl, abnehmbar.
- ♦ Niederspannungssteuerung 24V mit Drehrichtungsumkehr, elektrisches Feld wasserdicht (IP54), NVR (No-Voltage Release) vermeidet jegliche Art von unfreiwilligem Starten.
- ♦ Kraftvoller und belüfteter Motor für intensive Nutzung.
- ♦ Kopf und Schraubzapfen aus Edelstahl AISI.

GEKÜHLTER FLEISCHWOLF N°22 • MONOBLOCK AUS EDELSTAHL

	kW	mm	
TC22/ICE	1.1	310x350xh615	3 230 €
▼ 230/1N 50Hz			

cat. GOLD - P. 376

GEKÜHLTER FLEISCHWOLF N°32 • MONOBLOCK AUS EDELSTAHL

- ♦ Stundensatz: 650 Kg.
- ♦ Lieferung inkl. Gatter 4,5 mm.

	kW	mm	
TB32/ICE	1.84	355x500xh690	4 067 €
▼ 230/1N 50Hz			

cat. GOLD - P. 376



► TB32/ICE

KNOCHENSÄGE • ALUMINIUMLEGIERUNG

- ♦ Zackensäge 1550 mm aus INOX für Knochen.
- ♦ Motor 1hp, Geschwindigkeitsregulation.
- ♦ Ausführung aus Aluminiumlegierung.
- ♦ Mikro-Sicherheitsschalter.
- ♦ Motorbremse, Niederspannungs-Schalttechnik.
- ♦ Kalibrierscheibe aus Edelstahl AISI 304.



► SA-183/2

	Säge (H)	kW	mm	
SA-155/2	170 mm	0.75	420x350xh850	2 411 €
SA-183/2	210 mm	0.75	500x400xh980	2 557 €

▼ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 389



► SAX-310/7

	Säge (H)	kW	mm	
SAX-165/9	250 mm	0.75	545x650xh815	3 486 €
SAX-202/9	290 mm	0.75	600x750xh980	4 186 €
SAX-240/7	350 mm	1.34	710x830xh1630	6 386 €
SAX-310/7	420 mm	1.86	810x930xh1870	9 666 €

▼ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 390

EDELSTAHL KNOECHENSÄGEN

- ♦ Rahmen aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- ♦ Ausgestattet mit Fersenschieber und Schneidkalibrierungsplatte.
- ♦ Schublade zum Auffangen von Rückständen, die von außen zugänglich ist.
- ♦ Abnehmbares Gehäuse und obere Riemenscheibe für einfache Wartung.
- ♦ Aluminium-Riemenscheiben, versiegelte Kugellager.
- ♦ Motor mit Sicherheitsvorrichtung.
- ♦ Leicht abnehmbare PVC-Klingenabstreifer, Kontrolle der Klingenspannung.
- ♦ 24-V-Steuerung (IP 54), Sicherheitsmikroschalter.

MINI - CHEF LINE

STABMIXER 20 LITER • STAB 250 MM • 1 GESCHWINDIGKEIT

- Umdrehungen/Minute: 15000 RPM.
- Blockmotor mit eingebautem PVC, ergonomischer Handgriff.
- IP34 geschützt.
- Mixstab, entfernenbar.
- Mixstab, Messer und Glocke aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
- Messer leicht zu entfernen.
- On/Off Schalter, Direktstart (konstante Geschwindigkeit durch "DVC", serienmässig) mit Überhitzungs-Sicherheitsschalter.

	L	Mixstab	kW	mm	
MIF-25	20	250	0.25	h520	283 €
⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 540					



► MIF-25

► MIV-40

STABMIXERS

- Blockmotor mit eingebautem PVC, ergonomischer Handgriff.
- IP34 geschützt.
- Mixstab, Messer und Glocke aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Messer leicht zu entfernen.
- Mixstab mit "viertel Umdrehung" Schaltung, einfache Montage und Demontage.
- On/Off Schalter (für Startschaltung mit Drucktaste "kontinuierlich"), mit variabler Digitalgeschwindigkeitsanzeige (9 Positionen + volle Geschwindigkeit).
- Schrittweiser Start, Vermeidung aller Lebensmittelprojektion (konstante Geschwindigkeit durch "DVC", serienmässig) mit Überhitzungs-Sicherheitsschalter.

	L	Mixstab	Geschw.	kW	mm	
MIV-30	30	300	Variator	0.3	h650	452 €
MIV-40	40	400	Variator	0.4	h750	526 €
🔌 230/1N 50-60Hz						cat. SILVER - P. 540



► MAV-45

MAXI - CHEF LINE

STABMIXER

- Blockmotor mit eingebautem PVC, ergonomischer Handgriff für konstanten Einsatz. Effizient und dank der guten Steigung sowie besseres Emulgieren der Produkte durch Minimalaufwand.
- IP34 geschützt.
- Mixstab, Messer und Glocke aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Messer leicht zu entfernen.
- Mixstab mit Intervall-Steuerung, sehr widerstandsfähig, sehr einfache Montage und Demontage.
- On/Off Schalter (für Startschaltung mit Drucktaste "+"), mit variabler Digitalgeschwindigkeitsanzeige (9 Positionen + volle Geschwindigkeit).
- Schrittweiser Start, Vermeidung aller Lebensmittelprojektion (konstante Geschwindigkeit durch "DVC", serienmässig) mit Überhitzungs-Sicherheitsschalter.

	L	Mixstab	Geschw.	kW	mm	
MAV-45	100	400	Variator	0.45	h800	551 €
MAV-65	230	500	Variator	0.65	h920	676 €
🔌 230/1N 50-60Hz						cat. SILVER - P. 541

MEAT LINE

FLEISCHWOLF N° 12. • (GRUPPE IM EDELSTAHL)

- Äußerer Rahmen aus "Aluminiumlegierung" mit einer Gruppe aus rostfreiem Stahl.
- Schneidescheibe 6 mm.
- Scheibe und Messer aus Edelstahl.
- Aggregat in Ölbad.
- Schwachstromsteuerung 24 V.

	kW	mm	
TS12/X	0.8	380x220xh430	1 004 €
⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 546			



► TS12/X



► TS22/X

FLEISCHWOLF N° 22 (GRUPPE IM EDELSTAHL)

- Lüftergeköhlter Motor, ideal für den intensiven Gebrauch.
- Außenrahmen aus "Aluminiumlegierung" mit einer Gruppe komplett aus Edelstahl.
- Geliefert mit Messer und 6 mm Edelstahlgitter mit "Selbstschärfung".
- Ölbadgetriebe, Steuerung (24 V).

	kW	mm	
TS22/X	1.1	450x220xh400	1 240 €
⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 546			



► TI32/SX

FLEISCHWOLF N° 32 (GRUPPE IM EDELSTAHL)

- Lüftergeköhlter Motor (2 Hp), der für intensive Nutzung ausgelegt ist.
- Antrieb durch Zahnradgetriebe im Ölbad.
- Rahmen und Trichter aus Edelstahl AISI 304, abnehmbare Gruppe (Ø 98 mm) (einfache Wartung).
- 6 mm Gitter und Messer aus Edelstahl "selbstschärfend".
- Steuerung (24 V), Umkehrung der Drehung.

	kW	mm	
TI32/SX	1.5	500x225xh510	2 243 €
⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 547			

GRATER LINE

PARMESAN KÄSEREIBE (GROSSE MENGEN)

- ♦ Rahmen aus Aluminiumlegierung und rostfreiem Stahl.
- ♦ Rollen-Durchmesser 140 mm, ausgestattet mit oberem Hebel (mit Sicherheitsmikroschalter), Öffnung 140x80 mm.
- ♦ Zahnräder im Ölbad.
- ♦ Ventilierter Motor (1,5 PS), Niederspannungssteuerung (24 V).

	kW	mm	
GM-BG	1.1	420x270xh380	1 084 €
♥ 230/1N 50Hz		cat. SILVER - P. 548	



GM-BG



CUT-H6/N

CUT-H12/NV

MEAT LINE

SCHNEIDER HORIZONTAL

- ♦ Vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- ♦ Asynchroner, belüfteter Motor.
- ♦ Abnehmbare Wanne.
- ♦ Leicht zu öffnender Deckel.
- ♦ Nabe mit 3 Klingen, leicht abnehmbar.

	L	Drehzahlregler	kW	mm	
CUT-H6/N	6	—	0.37	832x582xh472/760	4 325 €
CUT-H12/N	12	—	0.75	902x680xh508/850	4 615 €
CUT-H12/NV	12	✓	0.75	902x680xh508/850	4 978 €
♥ 230/1N 50Hz				cat. GOLD - P. 371	

VEGETABLE LINE

SCHNEIDEMASCHINEN

- ♦ Aus eloxiertem Aluminium gefertigt.
- ♦ Behälter aus Edelstahl 18/10, Thermo-Diffusorboden, abnehmbarer Behälter.
- ♦ Belüfteter Motor (für intensiven Gebrauch), keine Wärmeübertragung auf das Produkt (Motor und Behälter nebeneinander).
- ♦ Robustes Messer mit gebogenen, gehärteten Stahlklingen.
- ♦ Doppel-Mikroschalter (Deckel und Hebel).
- ♦ Transparenter Lexan-Deckel.
- ♦ Niederspannungssteuerung 24 V.
- ♦ Serienausstattung: 1 glattes Messer, Spatel und Schleifstein.

CUTTER AUS EDELSTAHL ♦ 4 LITER ♦ 1 GESCHWINDIGKEIT

- ♦ 1 Geschwindigkeit.
- ♦ Umdrehungen: 600/2800 U/min.
- ♦ Schutzart: IP54.

	kW	mm	
CSP/4-N	0.6	296x457xh300	1 157 €
♥ 230/1N 50-60Hz		cat. GOLD - P. 372	

CUTTER AUS EDELSTAHL ♦ 6 LITER ♦ GESCHWINDIGKEITSREGLER

- ♦ Geschwindigkeitsregler.
- ♦ Drehzahl: 600/2800 U/min.
- ♦ Geschwindigkeitsstabilisator.
- ♦ Integrierter Schaber.
- ♦ Schutzart (IP67).

	kW	mm	
CSP/6VT-N	0.6	304x457xh362	1 429 €
♥ 230/1N 50-60Hz		cat. GOLD - P. 372	



CSP/6VT-N

CUTTER AUS EDELSTAHL ♦ 9 LITER ♦ GESCHWINDIGKEITSREGLER

- ♦ Geschwindigkeitsregler.
- ♦ Drehzahl: 600/2800 U/min.
- ♦ Geschwindigkeitsstabilisator.
- ♦ Integrierter Schaber.
- ♦ Schutzart (IP67).

	kW	mm	
CSP/9VT-N	1.2	348x560xh420	2 102 €
♥ 230/1N 50-60Hz		cat. GOLD - P. 372	



CSP/15VT-N

CUTTER AUS EDELSTAHL ♦ 15 LITER ♦ GESCHWINDIGKEITSREGLER

- ♦ Geschwindigkeitsregler.
- ♦ Drehzahl: 900/3000 U/min.
- ♦ Geschwindigkeitsstabilisator.
- ♦ Integrierter Schaber.
- ♦ Schutzart (IP67).

	kW	mm	
CSP/15VT-N	3.2	377x678xh504/797	5 674 €
♥ 400/3N 50Hz		cat. GOLD - P. 373	

VEGETABLE LINE

GEMÜSESCHNEIDER

- ♦ Produktion pro Stunde 100-300 Kg.
- ♦ Hergestellt aus gegossener eloxierter Aluminiumlegierung (lebensmittelecht) und Edelstahl, abnehmbare obere Abdeckung, einfache Wartung.
- ♦ Belüfteter Motor.
- ♦ Lieferung mit 2 Auspressscheiben, 1 "oben" und 1 "unten".
- ♦ Kontinuierliche Stromversorgung, einfache Bedienung, hohe Sicherheit durch Mikroschalter am Hebel uns an der oberen Abdeckung.
- ♦ Niederspannungssteuerung 24 V, Schutzart (IP54).

	kW	mm	
TVA-38D	0.38	240x410xh600	1 094 €
230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 554			



► TVA-38D



SCHNEIDESCHEIBE 2 MM

T2/K	78 €
cat. SILVER - P. 555	

SCHNEIDESCHEIBE 3 MM

T3/K	78 €
cat. SILVER - P. 555	

SCHNEIDESCHEIBE 4 MM

T4/K	78 €
cat. SILVER - P. 555	



REIBESCHEIBE 3 MM

R3/K	82 €
cat. SILVER - P. 555	

REIBESCHEIBE 4 MM

R4/K	82 €
cat. SILVER - P. 555	

REIBESCHEIBE 7 MM

R7/K	82 €
cat. SILVER - P. 555	

VEGETABLE LINE

KARTOFFELSCHÄLMASCHINEN

- ♦ Behälter aus Edelstahl AISI 304, 100% hygienisch, abgerundete Kanten, ohne Unebenheiten.
- ♦ Digitales Bedienfeld IP 55, Multifunktions-Digitalzeitschaltuhr.
- ♦ Filter, vorne, ausgestattet mit Sicherheitsvorrichtung (außer PPF-05).
- ♦ Serienmäßig mit seitlichem Filter QUOTE 50 mm.
- ♦ Wasseranschluss durch Magnetventil.

	Kapazität	Prod./h	Stütze	kW	mm	
PPF-05	5 kg	150	—	0.37	530x520xh520	1 819 €
PPF-10	10 kg	300	✓	0.55	530x660xh850	2 302 €
PPF-18	18 kg	500	✓	0.9	530x660xh950	2 429 €
230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 550						



► EI305-MX

INSEKTENVERNICHTE

- ♦ 2 floureszierende Röhren - Spannung 5000 V.
- ♦ Verarbeitung aus Edelstahl.

	Röhre	Radius	kW	mm	
EI305-MX	2x 15 W	100 m²	0.06	495x132xh392	283 €
EI306-PX	2x 15 W	125 m²	0.06	495x165xh392	298 €
230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 614					



► PPF-05

► PPF-18

PROCESSING LINE

VAKUUMIERGERÄT AUS EDELSTAHL • 430 MM SCHWEISSBALKEN.

- ♦ Aus Edelstahl gefertigt.
- ♦ Selbstschmierende Pumpe.
- ♦ Vakuumsteuerung über Sensor.
- ♦ Schweißleiste 430 mm.
- ♦ Automatischer Betrieb.
- ♦ Bedienfeld mit Display.
- ♦ NB: Nur für strukturierte (goffrierte) Beutel!

	Pumpe	Schweiß	kW	mm	
VAX/45-L	26L/h	430 mm	0.3	490x295xh180	790 €
VAX/45-DSL	28L/h	2x430 mm	0.3	510x295xh180	1 101 €

♥ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 565



► VAX/45-DSL

VAKUUM-MASCHINEN

- ♦ Ergonomie, Stärke und ausgereifte Technologie sind ihre wichtigsten Merkmale. Haube aus Plexiglas.
- ♦ Kammer "gestanzt" mit breiten Winkeln, für perfekte Hygiene und einfache Wartung.
- ♦ Touch-Steuerung.
- ♦ Schweißleiste (doppelt) abnehmbar.
- ♦ Verarbeitung aus Edelstahl AISI 304.
- ♦ Version **TA-../S**: 10 speicherbare Programme, stufenweise Entlüftung („Soft Air“), optionale Gasinjektion mit „Stickstoff“. Weitere Abmessungen verfügbar.



► GA-80/S

	Pumpe	Schweiß	Kammer (mm)	kW	mm	
GA-80/S	4 m³/h	280 mm	280x310xh85	0.3	317x438xh293	1 816 €
GA-102/S	8 m³/h	350 mm	350x370xh150	1.1	450x510xh420	2 618 €
GA-104/S	16 m³/h	420 mm	420x370xh180	1.1	480x515xh440	3 123 €
TA-90B/S	21 m³/h	420 mm	420x460xh180	1.6	480x610xh440	3 950 €

♥ 230/1N 50-60Hz

cat. SLV - P. 567



► TA-90B/S

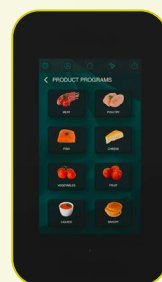
TABLE TOP LINE

VAKUUMIERMASCHINEN "I-VAC"

- ♦ Entdecken Sie die Vakuummaschine der neuen Generation I-VAC (Intelligent Vacuum), die innovatives Design mit intelligenter Technologie verbindet.
- ♦ Über den großen Touchscreen lässt sich das entsprechende Produkt oder Bild ganz einfach auswählen, die Maschine passt die Parameter automatisch an und zeigt jeden Schritt des Vakuumierzyklus übersichtlich an. Dank ihrer zahlreichen voreingestellten Programme garantiert sie ein perfektes Vakuumieren für alle Arten von Produkten, sowohl flüssige als auch feste. Die serienmäßig integrierten Funktionen Flüssigkeitskontrolle, Marinieren und sequentielles Vakuumieren sorgen für optimale Vielseitigkeit im Alltag.
- ♦ Die Soft-Air-Technologie schützt empfindliche oder scharfe Produkte,

während der intelligente Vakuumsensor den Zyklus automatisch stoppt, sobald das programmierte Vakuumniveau erreicht ist.

- ♦ Eine spezielle Funktion für rotes Fleisch führt beim Verschweißen leichte Luftinjektionen durch, um die Entgasung zu begrenzen, wodurch die Haltbarkeit verlängert und Luftblasen und Feuchtigkeit vermieden werden.
- ♦ Eine Wartungsfunktion erleichtert zudem die Reinigung der Pumpe.
- ♦ Lieferung mit Volumeneinsatzplatte und geneigter Platte für flüssige Produkte.
- ♦ Auf Anfrage: Gasinjektionssystem (Stickstoff), Außenanschluss für Gastronormbehälter, Wartungsset, Rollwagen usw.



	Pumpe	Schweiß	Kammer (mm)	kW	mm
TA-85/IVAC	16 m³/h	345 mm	370x350xh150	0.6	543x451xh454
TA-90/IVAC	21 m³/h	410 mm	420x370xh180	1	523x491xh464
TA-90B/IVAC	21 m³/h	410 mm	460x420xh180	1	613x491xh469

♥ 230/1N 50-60Hz

cat. PLATINUM - P. 101



► TA-90/IVAC

FRISCHHALTEFOLIEN-ABROLLER (500 MM FOLIE)

- ♦ Rahmen aus Edelstahl.
- ♦ Rollen und Trägerachse aus eloxiertem Aluminium.
- ♦ Rauchfreie Schneidleiste mit Teflonbeschichtung.



► DFE-51M

	kW	mm	
DFE-51M	0.19	553x521xh290	733 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 564			

TROLLEY LINE

TABLETTWAGEN FÜR BLECHE

- ♦ Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- ♦ Auflageschienen, geschweißt, "C" Form, Antikippsystem mit Stopper (Zwischenraum 75 mm).
- ♦ Rohrrahmen 25x25 mm, demontierbar.
- ♦ 4 Lenkräder mit Anschlag Ø 125 mm, 2 mit Bremsen.

	Typ	mm	
CG120/B	GN 1/1	383x555xh1838	465 €
CG220/B	GN 2/1	588x675xh1838	541 €
CP120/B	EN 600x400	458x625xh1838	440 €

cat. SILVER - P. 493



► CG220/B

PROCESSING LINE

SCHRANKSTERILISIERER FÜR MESSER

- ♦ Struktur aus Edelstahl, Wandmontage, Zeitschaltuhr von 0 bis 2 Std.
- ♦ Türen mit Sichtfenster, inkl. 1/4-Drehverschluss, Mikroschalter, Innenentwässerung.
- ♦ Gestell für Messer aus Edelstahl, abnehmbar.
- ♦ Sterilisierung durch UV-C Lampen (Ultraviolett), mikrobiologische Dekontamination (Bakterien, Viren, Keime, etc).

	kW	mm	
AS/PI-N	0.02	482x155xh613	319 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. GOLD - P. 392			



► AS/PI-N



► MAX-15/R2

SCHLAUCHBRAUSEN

- ♦ Wandmontage.
- ♦ Autom. Aufrollsystem. (6 m).
- ♦ Pistolen-Griff, Abzugsdrücker "no-drip" (max 60°C).
- ♦ Durchlauf 10 L/Min.
- ♦ Ausführung Inox.

	mm	
MID-6/R2	80x380xh380	1018 €
cat. SILVER - P. 512		

CLEANING LINE

SCHLAUCHBRAUSE

- ♦ Wandbefestigung.
- ♦ Autom. Aufrollen (10m.).
- ♦ Pistolenbrause, Abzug "no-drip" (max. 60°C).
- ♦ Durchfluss 12 Lit./Min.
- ♦ Gehäuse aus Edelstahl.

	mm	
MAX-10/R2	150x430xh460	1313 €
cat. SILVER - P. 511		

- ♦ Automatisches Aufrollen (15 m.).

	mm	
MAX-15/R2	150x520xh550	1587 €
cat. SILVER - P. 511		



► MID-6/R2

EINE VOLLSTÄNDIGE PALETTE AN HAUBEN UND MOTOREN FÜR PROFIS

Wir bieten eine große Auswahl an Abzugshauben und Motoren, die speziell auf die Bedürfnisse von Gewerbetreibenden zugeschnitten sind. Unser Katalog umfasst zahlreiche Modelle, die für verschiedene Konfigurationen und alle Arten von Projekten geeignet sind, egal ob es sich um Neuinstallationen oder die Erneuerung von Anlagen handelt. Dank der Vielfalt unseres Angebots finden Sie ganz einfach die Lösung, die Ihren technischen Anforderungen und Erwartungen entspricht.

WANDHAUBEN

WANDHAUBE (SNACK LINE & GASTRO LINE)

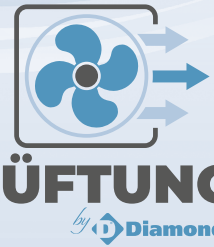
Wandhaube aus Edelstahl AISI 441 (nicht sichtbare Flächen aus verzinktem Stahl) mit Labyrinthfiltern und Fettablauf; integriertes LED-Beleuchtungsset optional erhältlich (REF.: KGS-...).



CSL.../N



CCL.../N



KUP...

WANDHAUBE (KUBO LINE) & MIT LUFTKOMPENSATION (AMBIANCE LINE)

Wandhaube aus Edelstahl 18/10 AISI 304, mit gepresster Kaltverarbeitung (nicht sichtbare Flächen aus Edelstahl AISI 430), mit Labyrinthfiltern und Fettablauf. Seitenteile vollständig verschweißt. Eingebaute LED-Beleuchtung Typ "IP65". Haube mit Luftkompensation und isolierter Frischluftzufuhrkammer. Einstellbarer Zu- und Abluftstrom.



AUP...

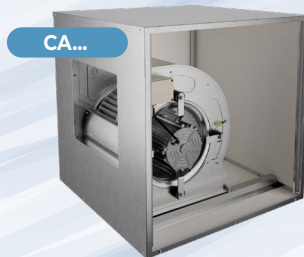
ZENTRALHAUBEN

ZENTRALHAUBE (KUBO LINE) & MIT LUFTKOMPENSATION (AMBIANCE LINE)

Zentrale Inselhaube aus Edelstahl, Edelstahl 18/10 AISI 304, mit „gepressten“ Kanten (nicht sichtbare Flächen aus Edelstahl AISI 430), mit Labyrinthfiltern und Fettablauf. Seiten vollständig verschweißt. Eingebautes LED-Licht IP65. Zentrale Haube mit Luftkompensation, isolierte Frischluftkammer. Einstellung des Zu- und Abluftvolumenstroms.



KCC...



CA...



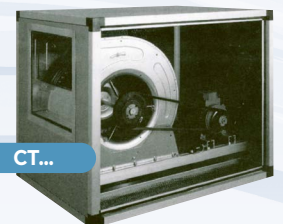
ACC...

MOTOREN / ABSAUGUNG

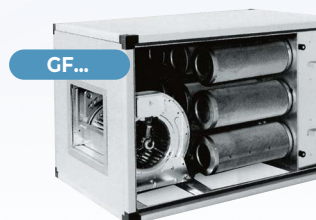
ZENTRIFUGALES ABSAUGGEHÄUSE

Absauggehäuse mit integriertem Motor und Wartungszugang.

CT-Version: interner Ventilator mit doppelter Ansaugöffnung und Riemenantrieb.



CT...



CF...

FILTERNDE ABSAUGEINHEIT

Filterte Absaugereinheit im Gehäuse, vorgesehen für Absaugung/Lüftung je nach Konfiguration und Installationsbedingungen.

VORTEX PLUS

WANDHAUBEN "VORTEX PLUS"

- ♦ "- Version mit eingebautem, wasserdichtem (IP55) Motor, Energieersparnis "Energy Saving" (Zentral, Vertikal).
- ♦ Komplette aus Edelstahl AISI 441 Punkt-geschweißt.
- ♦ Labyrinth-Filter, Anti-Fett, aus Edelstahl AISI 430.
- ♦ Rand mit Rinne und Ablasshahn für Fett.
- ♦ Beleuchtung (LED), IP65 Wasserdichtheitsgrad, hitzebeständig.
- ♦ Geschwindigkeitsregler ist an der Vorderseite eingebaut, mit beleuchter."



► CSL1007-VTB

	m³/h	Motoren	Beleuchtung	Regler	N° Filter*	Pa	kW	mm	
CSL1007-VTB	1500	7/7	Yes	Yes	2D	120	0.17	1000x900xh460	1427 €
CSL1507-VTB	1500	7/7	Yes	Yes	2D-1C	120	0.19	1500x900xh460	1522 €
CSL2009-VTB	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-2C	120	0.48	2000x900xh460	1831 €
CSL2509-VTB	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-3C	120	0.48	2500x900xh460	1963 €

▼ 230/1N 50Hz

*D= 400x500 C = 500x500 mm

cat. SILVER - P. 618

PULSE EVO

ZENTRIFUGALLÜFTER "ABSTRÖMUNG" MIT ISOLIERTEM GEHÄUSE

- ♦ Einzugsrad-Zentrifugalventilatoren mit integriertem Motor (Betriebstemperatur/ Widerstand: -20° bis +110°C). Aluminiumprofile und verzinkte Paneele mit 20 mm Schalldämmung. Geschlossener Motor, Schutzart IP54, mit thermischem Schutz (in einem dichten Gehäuse).
- ♦ Panel mit Griff für einfachen Zugang zum Laufrad zur erleichterten Wartung.
- ♦ Offener Motorzugangsbereich für Inspektionen im Kundendienst.
- ♦ Geschlossener Motor, Schutzart IP54, mit thermischem Schutz (in einem dichten Gehäuse).
- ♦ Laufrad mit nach hinten geneigten Schaufeln.
- ♦ Erfüllt CE-Standards und den deutschen DIN 18869 - T1-Standard gemäß VDI 2052.

	Variator	m³/h	Pa	kW	mm	
CVX/2M	VS4/A & VK5/B	2200	200	0.55	500x500xh500	1423 €
CVX/4M	VS4/A & VK5/B	3200	200	0.42	560x560xh560	1507 €
CVX/6M	VS4/A & VK5/B	4200	200	0.65	700x700xh700	1775 €
CVX/8M	VS8/A & VK8/B	5600	200	1	700x700xh700	2021 €

▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 624

	Variator	m³/h	Pa	kW	mm	
CVX/4T	VF42/C & VF46/C	3400	200	0.42	560x560xh560	1512 €
CVX/6T	VF42/C & VF46/C	4400	200	0.75	700x700xh700	1583 €
CVX/8T	VF42/C & VF46/C	5800	200	1	700x700xh700	1914 €

▼ 400/3N 50Hz

cat. SILVER - P. 624



ELEKTRONISCHER REGLER

	mm	
VS4/A	128x88xh73	125 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 627



ELEKTRONISCHER REGLER + SCHALTER FÜR TL

	mm	
VK5/B	128x88xh73	129 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 627



ELEKTRONISCHER REGLER

	mm	
VS8/A	158x130xh95	178 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 627



ELEKTRONISCHER REGLER + SCHALTER FÜR TL

	mm	
VK8/B	150x110xh130	197 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 627



FREQUENZUMRICHTER ♦ IP20

	mm	
VF42/C	123x83xh173	733 €

▼ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 628



ELEKTRONISCHER REGLER ♦ IP66

	mm	
VF46/C	162x161xh232	1138 €

▼ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 628

WARMER LINE

TELLERWÄRMESCHRANK
FÜR 60 STÜCK ♦
DURCHMESSER 350MM

- ♦ Ausführung aus Edelstahl (zweiteilige Wand).
- 1 Zwischenrost.



+30° +90°

► GEM/350-N

+30° +130°

► GEMMA120/V

		kW	mm	
GEM/350-N		0.75	400x460xh870	615 €
▼ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 173		

WÄRMESCHRANKE AUF ROLLEN

- ♦ Ausführung aus Edelstahl, innen und außen, (doppelwandig).
- ♦ Thermostat 130°C, Kerntemperatur 65°C (HACCP-Normen).
- ♦ Thermoventilator(en).
- ♦ Tür(en) mit Magnetverschluss.
- ♦ Athermische Griffe.
- ♦ Geliefert mit 3 verstellbaren Grillrosten.
- ♦ Wasservorrat zur Aufrechterhaltung der Feuchtigkeit (Möglichkeit von GN 2/3 oder 1/1).
- ♦ 4 Räder, 2 mit Bremsen.

		Grillflächen	kW	mm	
GEMMA60/V		3x 330x345mm	1.5	425x460xh925	778 €
GEMMA120/V		3x 700x345mm	3	800x460xh925	1 164 €
▼ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 173			

WAGON LINE

WÄRMEWAGEN
GN1/1 (H.150 MM) ♦
TEMPERATUREINSTELLUNG

- ♦ Ausführung aus Edelstahl AISI 304 18/10, Wanne mit Thermoisolierung. Heizelemente unter der Wanne.
- ♦ Separate Temperatureinstellung und ablasshähne (pro Tank).
- ♦ 4 Rollen, Durchmesser 125mm, 2 davon mit Bremsen, Stossfang an den Ecken.



► CT331/D-N

		Kapazität	kW	mm	
CT221/D-N		2x GN1/1	1.4	900x650xh900	1 301 €
CT331/D-N		3x GN1/1	2.1	1300x650xh900	1 795 €
▼ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 483			

WAGEN FÜR TEMPERATURBEHALTUNG MAHLZEITEN

- ♦ Konstruktion aus austenitischem Edelstahl (lebensmittelecht).
- ♦ Wände und Tür aus doppelwandigem Spritzgussmaterial.
- ♦ Tür öffnet sich um 120°, mit vertikaler Klinke und mit Schlüsselschloss versehen, mit einer Dichtung im Türrahmen, die ohne Werkzeug leicht austauschbar ist.
- ♦ Scharniere mit 100°-Arretierung, Schließung mit automatischer Rückstellung, verhindert Wärmeverluste.
- ♦ Verwendung von GN 2/1 oder GN 1/1 im Abstand von 60 mm möglich.
- ♦ Heizung durch Widerstände und Umluft, Temperaturgleichmäßigkeit durch internen Ventilator.
- ♦ Ausgestattet mit 4 Rädern Ø 160 mm aus Edelstahl, davon 2 mit Bremsen, schwenkbar und schallgedämmt.
- ♦ Umlaufender Stoßfänger, sehr widerstandsfähig und nicht markierend.
- ♦ Seitliche Griffe, sehr robust, einfache Handhabung.
- ♦ Befeuchtungsvorrichtung, Wasserbehälter mit Überlaufschutzsystem.
- ♦ Digitales Display. Elektronische Regelung.
- ♦ NB Edelstahlgitter und GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.

		Kapazität	kW	mm	
CCE10-DG		10x GN2/1	2	799x876xh1190	2 486 €
CCE20-DG		20x GN2/1	2	799x876xh1640	2 735 €
CCE40-DG		40x GN2/1	3.6	1489x876xh1640	4 289 €
▼ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 480			

WÄRMEWAGEN FÜR VERTEILUNG MAHLZEITEN ♦
KONTROLLIERTE BEFEUCHTUNG

- ♦ Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- ♦ Wände und Tür aus doppelt-injizierte Paneelen.
- ♦ Innenliegende geprägte Seitenwangen.
- ♦ Verwendung GN2/1 oder GN1/1 möglich. Abstand 70mm.
- ♦ Homogene Temperaturverteilung mit internem Ventilator.
- ♦ Gestanztes Becken hinten mit abgerundeten Ecken.
- ♦ Tür auf Scharniere mit 270° Winkel, ausgerüstet mit Türschloss, mit Dichtung im Türrahmen, einfach auszutauschen ohne Werkzeuge.
- ♦ Ausgerüstet mit 4 Rädern, Ø 160 mm aus Edelstahl, davon 2 mit Bremse, drehbar und schallgedämpft.
- ♦ Umgeben mit Stoßschutz mit gestärkten Ecken, sehr robust und nicht-markierend.
- ♦ Integrierte Bedienungspaneel mit Sensitive Touch, digitale Anzeige "Intuitiv".
- ♦ Elektronische Einstellung.
- ♦ Unabhängige Luftfeuchtigkeit, 4 Einstellungsmodi, um austrocknen von Nahrungsmittel zu vermeiden.
- ♦ NB: Edelstahl Roste und GN Behälter nicht mitgeliefert!



		Kapazität	kW	mm	
CTH10-EK		10x GN2/1	2	790x935xh1215	5 208 €
CTH20-EK		20x GN2/1	2	790x935xh1855	6 283 €
CTH40-EK		40x GN2/1	3.5	1525x935xh1885	9 699 €
▼ 230/1N 50-60Hz					



► CTH20-EK

► CCE20-DG

MODULAR RACK

LINEARES REGAL AUS ELOXIERTEM ALUMINIUM • 4 EBENEN

- Einfache, schnelle Montage ohne Werkzeug.
- Regalboden aus eloxiertem Aluminium und herausnehmbare Einlegeböden (maschinenwaschbar) aus "lebensmittelechtem" Polypropylen.
- Sehr robust (bis zu 120 kg pro Ebene).
- 4 Ebenen.
- Halterung mit Löchern zum Verstellen oder Hinzufügen einer Ebene.
- Verstellbare Füße.
- Andere Längen erhältlich (auf Anfrage).

	Ebene	mm	
RLA/084-4/EF	4	890x400xh1750	380 €
RLA/104-4/EF	4	1090x400xh1750	409 €
RLA/124-4/EF	4	1290x400xh1750	446 €
RLA/144-4/EF	4	1490x400xh1750	488 €
RLA/164-4/EF	4	1690x400xh1750	539 €

cat. SILVER - P. 602



▶ RLA/124-4/EF



* Auf Anfrage

TROLLEY LINE

SERVICEWAGEN EDELSTAHL

- Struktur mit runden Röhren aus Edelstahl AISI 304 (Ø 25 mm).
- Ablage gepresst und schallisoliert.
- 4 Rollen, Durchmesser 125 mm (2 mit Bremsen).
- Struktur demontierbar.

	Ablage (mm)	Ebene	mm	
CR2/80B	800x500	2	800x500xh960	332 €
CR2/100B	1000x500	2	1000x500xh960	363 €
CR3/100B	1000x500	3	1000x500xh960	452 €

cat. SILVER - P. 489



▶ CR3/100B

STANDARD LINE

AUFSATZBORDE "CHEF" • 2 BÖDEN

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441. Verstärkte Böden.
- Verschweißte Struktur, geliefert mit Befestigungen.

	mm	
R102	1000x300xh700	302 €
R122	1200x300xh700	317 €
R142	1400x300xh700	334 €
R162	1600x300xh700	349 €
R182	1800x300xh700	365 €
R202	2000x300xh700	381 €

cat. SILVER - P. 601



AUFSATZBORDE "CHEF" BEHEIZT • 2 BÖDEN

- Heizung durch elektrischen Widerstand.
- Thermostatsteuerung.

		kW	mm	
RC102		0.8	1000x300xh700	646 €
RC142		1.25	1400x300xh700	734 €
RC162		1.6	1600x300xh700	750 €
RC202		2	2000x300xh700	802 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 601

FRAGEN SIE NACH IHREN KATALOGEN!

Entdecken Sie die komplette Diamond®-Geräteauswahl, entwickelt mit Leidenschaft für Exzellenz und Innovation, in unseren drei neuen Katalogen: Silver, Gold und Platinum, um all Ihren professionellen Anforderungen gerecht zu werden.

Auf Anfrage oder zum Download auf unserer Website: www.diamond-eu.com



STANDARD LINE

WANDHÄNGESCHRÄNKE • SCHIEBETÜREN

- Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden.
- Schiebetüren (Doppelwand), integrierte Handgriffe.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441.

	mm	
PSC100/B	1000x400xh600	610 €
PSC120/B	1200x400xh600	715 €
PSC140/B	1400x400xh600	761 €
PSC160/B	1600x400xh600	811 €
PSC180/B	1800x400xh600	914 €
PSC200/B	2000x400xh600	999 €

cat. SILVER - P. 589



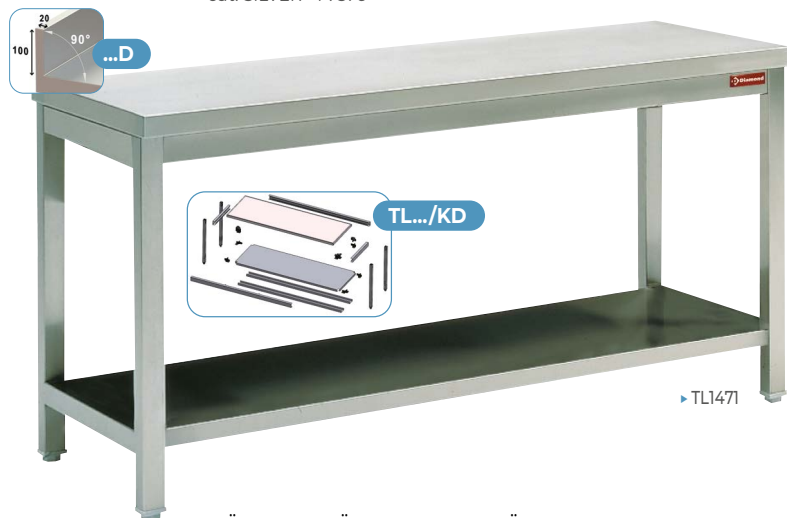
► PSC100/B

ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441.
- Arbeitsplan schallisoliert und gestärkt.
- Einstellbare Edelstahl Zylinder.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

	mm	
TL871	800x700xh880/900	396 €
TL1071	1000x700xh880/900	424 €
TL1271	1200x700xh880/900	453 €
TL1471	1400x700xh880/900	478 €
TL1671	1600x700xh880/900	548 €
TL1871	1800x700xh880/900	571 €
TL2071	2000x700xh880/900	603 €

cat. SILVER - P. 576



► TL1471

DISMOUNTABLE LINE

ARBEITSTISCHE MIT GRUNDBODEN • DEMONTIERBARE

- Struktur aus Edelstahl 18/10 AISI 304/441.
- Verstärkt und gedämpfte Tischplatte.
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

	mm	
TL771/KD	700x700xh880/900	405 €
TL1071/KD	1000x700xh880/900	450 €
TL1271/KD	1200x700xh880/900	485 €
TL1471/KD	1400x700xh880/900	514 €
TL1671/KD	1600x700xh880/900	536 €
TL1871/KD	1800x700xh880/900	582 €
TL2071/KD	2000x700xh880/900	605 €

cat. SILVER - P. 578

STANDARD LINE

ARBEITSSCHRÄNKE • SCHIEBETÜREN

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441.
- Schallgedämpfte und verstärkte Arbeitsplatte.
- Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden.
- Schiebetüren, integrierte Handgriffe.
- Regulierbare Füße aus Edelstahl.



► TA107/B

	mm	
TA107/B	1000x700xh880/900	920 €
TA127/B	1200x700xh880/900	994 €
TA147/B	1400x700xh880/900	1 091 €
TA167/B	1600x700xh880/900	1 132 €
TA187/B	1800x700xh880/900	1 203 €
TA207/B	2000x700xh880/900	1 265 €

cat. SILVER - P. 582

WÄRMESCHRÄNKE • SCHIEBETÜREN

- Schallgedämpfte und verstärkte Arbeitsplatte, herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden, 2 Schiebetüren (doppelwandig), integrierte Handgriffe.
- Belüftet mit thermostatischer Regulierung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 441, regulierbare Füße aus Edelstahl.



► TE127/B

	kW	mm	
TE127/B	2.5	1200x700xh880/900	1 431 €
TE147/B	2.5	1400x700xh880/900	1 503 €
TE167/B	2.5	1600x700xh880/900	1 577 €
TE187/B	3	1800x700xh880/900	1 668 €
TE207/B	3	2000x700xh880/900	1 732 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 858

LIBRA LINE

ELEKTRONISCHE WAAGEN

- Doppelt hintergrundbeleuchtetes LED-Display mit 20mm großen Ziffern (vorne und hinten) - Kontroll-LED-Anzeige signalisiert untere, obere und akzeptable Grenzwerte.
- Wiegekontrolle mit akustischem Alarm.
- Stabilisierungszeit: 1 Sek.

- Interne wiederaufladbare Batterie, 55 Stunden Betriebsdauer.
- Externe Kalibrierung - Verstellbare Nivellierfüße.



BAL/6-1

ELEKTRONISCHE WAAGEN • ABS/ EDELSTAHL

- Waagschale 300x210mm aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Robustes ABS-Gehäuse für den industriellen Einsatz.

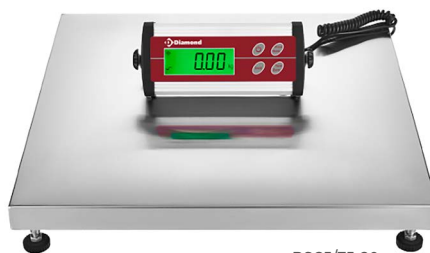
	Kapazität	Genauigkeit	mm	
BAL/6-1	6 kg	1g	255x290xh105	366 €
BAL/15-2	15 kg	2g	255x290xh105	366 €
BAL/30-5	30 kg	5g	255x290xh105	366 €

230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 559

ELEKTRONISCHE EDELSTAHLBODENWAAGEN

- Wägeplattform aus rostfreiem Stahl 304. Stabilität.
- Wasserdichte Tastatur.
- Hinterleuchtetes LCD-Display mit 20mm großen Ziffern - LED-Kontrollanzeige signalisiert untere, obere und akzeptable Grenzwerte.
- Wiegekontrolle mit akustischem Alarm.
- Mehrere Funktionen verfügbar (Wiegen, Zählen, Prozent und Halten).
- Stabilisierungszeit: 2-3 Sekunden.
- Interne wiederaufladbare Batterie, 90 Stunden Betriebsdauer.
- Externe Kalibrierung - Verstellbare Füße und Nivellierungsanzeige sorgen für



BSC5/75-20

ELEKTRONISCHE EDELSTAHLBODENWAAGEN

- Wandhalterung zur Befestigung des Displays an einer vertikalen Fläche.

	Kapazität	Genauigkeit	mm	
BSC3/15-5	15 kg	5g	300x300xh50	247 €
BSC3/35-10	35 kg	10g	300x300xh50	247 €
BSC5/75-20	75 kg	20g	500x500xh78	476 €
BSC5/150-5	150 kg	50g	500x500xh78	476 €

230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 561

ELEKTRONISCHE WAAGEN FULL EDELSTAHL

- Wiegeplattform 245x180 mm aus Edelstahl AISI 304.
- IP68-Schutzklasse gegen Wasser und Staub.
- Stabiles Edelstahl AISI 304 für industrielle Anwendungen.



BAL68/8-05

	Kapazität	Genauigkeit	mm	
BAL68/4-01	4 kg	1g	300x310xh105	451 €
BAL68/8-05	8 kg	0,5g	300x310xh105	451 €
BAL68/16-1	16 kg	1g	300x310xh105	451 €

230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 560



BSC3/35-10

BSC/150-10

ELEKTRONISCHE EDELSTAHLBODENWAAGEN MIT SÄULE

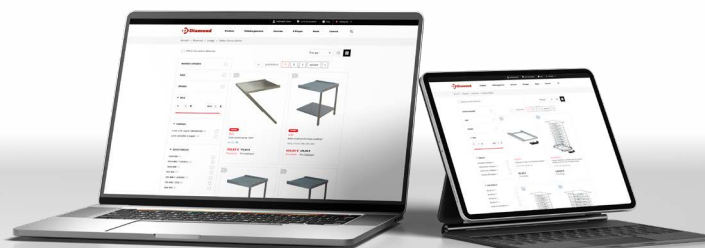
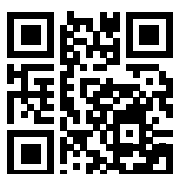
- Wiegeplattform 400x500mm

	Kapazität	Genauigkeit	mm	
BSC/150-10	150 kg	10g	400x620xh860	544 €
BSC/300-20	300 kg	20g	400x620xh860	544 €

230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 563

Finden Sie die vollständige Liste unserer Produkte auf unserer Website
www.diamond-eu.com



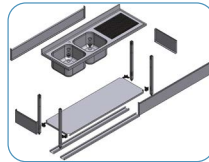
DISMOUNTABLE LINE

DEMONTIERBARE SPÜLBECKEN

- Demontierbare Ausführung, einfache Montage und sehr stabil.
- Aus Edelstahl AISI 304/441 (12/10 mm).
- Geprägte Arbeitsplatte und 100 mm hohe, gerade Rückwand.
- Außenboden der Becken mit Schalldämmung ausgekleidet.
- Sieb und Überlaufventil, verstellbare Edelstahlzylinder.
- Demontierbare Struktur.
- Verstärkte untere Ablage nicht im Lieferumfang enthalten (siehe RX...-KD).



L1620D-KD-D



		Spültisch	mm	
L610/6-KD-D		400x400xh275	600x600xh880/900(+100)	522 €
L1210D/6-KD-D		500x500xh325	1200x600xh880/900(+100)	582 €
L1210S/6-KD-D		500x500xh325	1200x600xh880/900(+100)	582 €
L710-KD-D		500x500xh325	700x700xh880/900(+100)	528 €
L1410D-KD-D		600x500xh325	1400x700xh880/900(+100)	654 €
L1410S-KD-D		600x500xh325	1400x700xh880/900(+100)	654 €
L1620D-KD-D		400x500xh275	1600x700xh880/900(+100)	836 €
L1620S-KD-D		400x500xh275	1600x700xh880/900(+100)	836 €

cat. SILVER - P. 594

HANDWASCHBECKEN MIT SEIFENSPENDER

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304. Gestanzter Spritzschutz, Monoblock.
- Mischbatterie Warm- /Kaltwasser. Kniebedienung, Schwannenhals Hahn, Zeitregler 15".



LM4-LSD

	mm	
LM4-LSD	400x340xh560	292 €

cat. SILVER - P. 610



CW2001-MT

MISCHVENTIL • (AUSGANG MONO)

- Einloch 3/4" (Ø 29 mm).
- Ausführung aus verchromtem Messing.

	mm	
CW2001-MT	110x315xh320	106 €

cat. SILVER - P. 605

EINLOCHMISCHBATTERIE MIT DUSCHE EINHEBEL

- Keramikmischbatterie, 17 Liter/Minute.
- Schwannenhals Ø 20 mm.
- Schlauchlänge 2000 mm mit Wandbefestigung.
- Brausendurchfluss 11 Liter/Minute.
- Einloch 3/4" (Ø 35 mm).

	mm	
CW5001-MT	100x315xh335/2200	334 €

cat. SILVER - P. 606



CW5001-MT

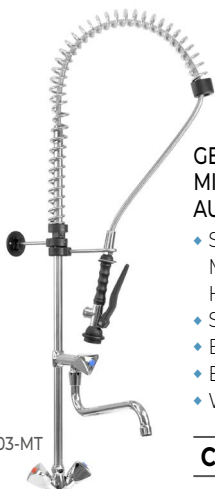
GESCHIRRBRAUSE UND SCHWENKHAHN MIT EINLOCHMISCHBATTERIE (MONO-AUSGANG)

- Schwenkhahn, Durchfluss: 18 Liter/Minute (aus dem Auslauf + Handbrause).
- Schlauchlänge 1000 mm.
- Brausendurchfluss 12 Liter/Minute.
- Einloch 3/4" (Ø 29 mm).
- Wandbefestigung 135 mm.

	mm	
CW8003-MT	350x350xh1100	374 €

cat. SILVER - P. 606

CW8003-MT



PCR/50B

ABFALLBEHÄLTER MIT DECKEL AUF ROLLEN

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, boden wasserdicht.

	mm	
PCR/50B	390x390xh615	178 €

cat. SILVER - P. 611

ABFALLBEHÄLTER MIT DECKEL UND FUSSPEDAL • 50 LITER

- Hergestellt aus Edelstahl 304, Boden wasserdicht.

	mm	
PCRA/50B	390x390xh615	238 €

cat. SILVER - P. 611



PCRA/50B



PCR/SK

ABFALLBEHÄLTER SNACKING • 80 LITER

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441.
- Klappdeckel.
- Kapazität 80l. Wasserdichter Boden.
- 2 Räder.

	mm	
PCR/SK	470x470xh1200	448 €

cat. SILVER - P. 612

SELF DROP IN



► IN/RPX12-R9

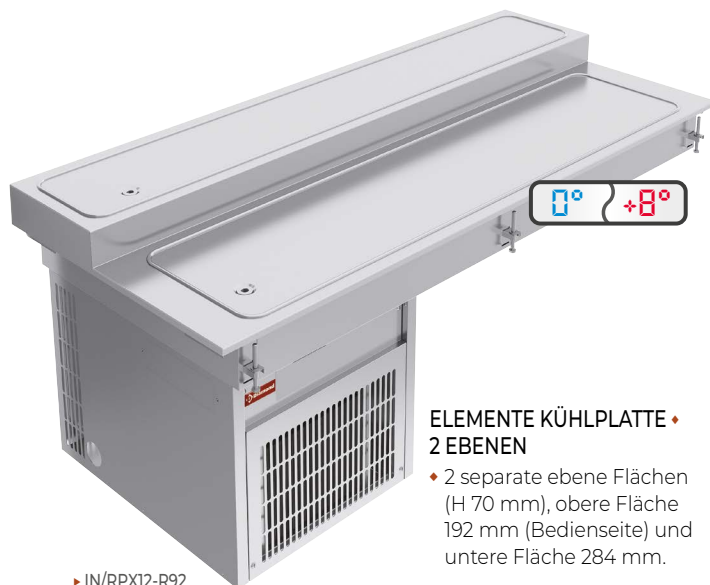
ELEMENT KÜHLPLATTE

- ♦ Glatte Oberfläche, leicht hochgezogener Rand.
- ♦ Kühlung über einen Rohrschlangen-Verdampfer (aus Kupfer), direkt unter der Platte.
- ♦ Bedienfeld mit elektronischer Regelung, Digitalanzeige.
- ♦ Integriertes Kühlaggregat.
- ♦ Automatische Abtauung, Eigenverdunstung des Kondensats.
- ♦ Einfach zu befestigen durch integrierte Schraubzwingen.

	GN	kW	°C	mm	
IN/RPX12-R9	3x GN 1/1	0.25	0° +8°	1115x610xh476	2 095 €
IN/RPX15-R9	4x GN 1/1	0.34	0° +8°	1440x610xh476	2 277 €

✓ R290 ▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 460



► IN/RPX12-R92

ELEMENTE KÜHLPLATTE ♦ 2 EBENEN

- ♦ 2 separate ebene Flächen (H 70 mm), obere Fläche 192 mm (Bedienseite) und untere Fläche 284 mm.

	GN	kW	°C	mm	
IN/RPX12-R92	3x GN 1/1	0.32	0° +8°	1115x610xh476(546)	2 331 €
IN/RPX15-R92	4x GN 1/1	0.34	0° +8°	1440x610xh476(546)	2 702 €

✓ R290 ▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 460



► IN/RCX12-R9

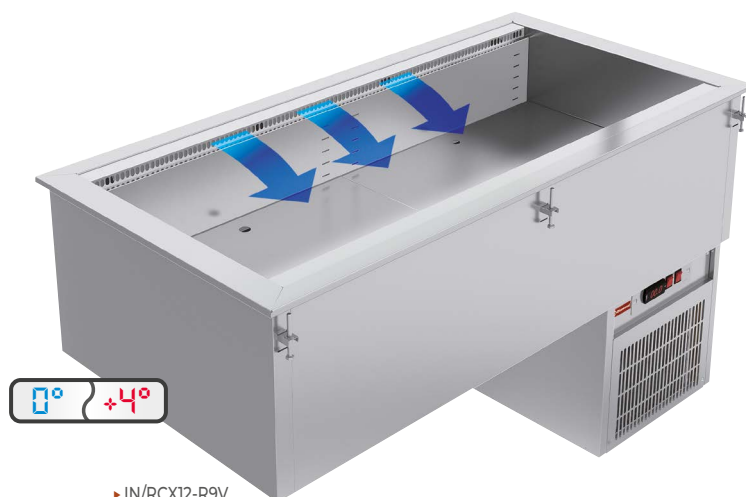
ELEMENT KÜHLWANNE ♦ STATISCH

- ♦ Tiefgezogenes Becken, 160 mm tief (für GN 150 mm), abgerundete Ecken und Kanten (perfekte Hygiene).
- ♦ Kühlung über einen Rohrschlangen-Verdampfer (aus Kupfer), direkt unter der Platte.
- ♦ Bedienfeld mit elektronischer Regelung.
- ♦ Integriertes Kühlaggregat.
- ♦ Automatische Abtauung, Eigenverdunstung des Kondensats.
- ♦ Einfach zu befestigen durch integrierte Schraubzwingen.

	GN	kW	°C	mm	
IN/RCX08-R9	2x GN 1/1	0.31	+2° +8°	790x610xh632	2 294 €
IN/RCX12-R9	3x GN 1/1	0.31	+2° +8°	1115x610xh632	2 552 €
IN/RCX15-R9	4x GN 1/1	0.32	+2° +8°	1440x610xh632	2 794 €

✓ R290 ▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 461



► IN/RCX12-R9V

ELEMENTE KÜHLWANNE ♦ BELÜFTET

- ♦ Tiefgezogenes Becken, 115 mm tief (für GN-110 mm), abgerundete Ecken und Kanten (perfekte Hygiene).
- ♦ Umluftkühlung durch einen Kühlrippenverdampfer, der mit einem Gebläse gekoppelt ist, das sich unter dem Becken befindet.

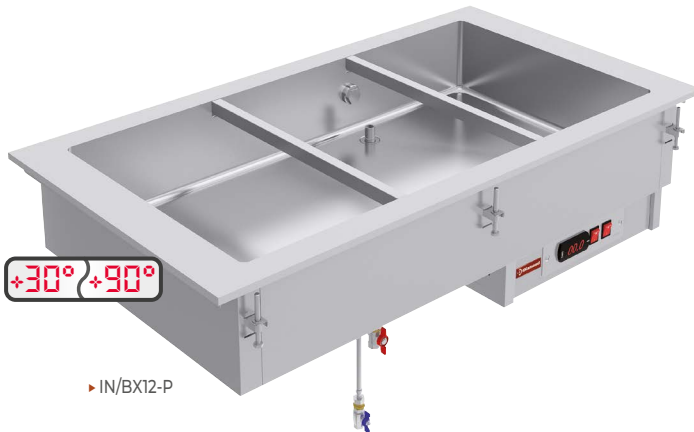
	GN	kW	°C	mm	
IN/RCX08-R9V	2x GN 1/1	0.23	0° +4°	790x720xh678	2 854 €
IN/RCX12-R9V	3x GN 1/1	0.37	0° +4°	1115x720xh678	3 195 €
IN/RCX15-R9V	4x GN 1/1	0.38	0° +4°	1440x720xh678	3 447 €

✓ R290 ▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 461

Gerät ohne Energieeffizienzklasse, nicht von der EU-Richtlinie betroffen

SELF DROP IN



► IN/BX12-P



► IN/BX12-PSCX

WASSERBAD-ELEMENT

- ♦ Tiefgezogenes Becken, 190 mm tief (für GN 150 mm), abgerundete Ecken und Kanten (perfekte Hygiene).
- ♦ Elektrische Beheizung durch Widerstände (aus Silikon) unter dem Becken.
- ♦ Bedienfeld mit elektronischer Regelung von +30° C bis +90° C und Digitalanzeige.
- ♦ Einfach zu befestigen durch integrierte Schraubzwingen.

ELEMENTE BAIN-MARIE ♦ AUSGETROCKNET ♦ STATISCHE

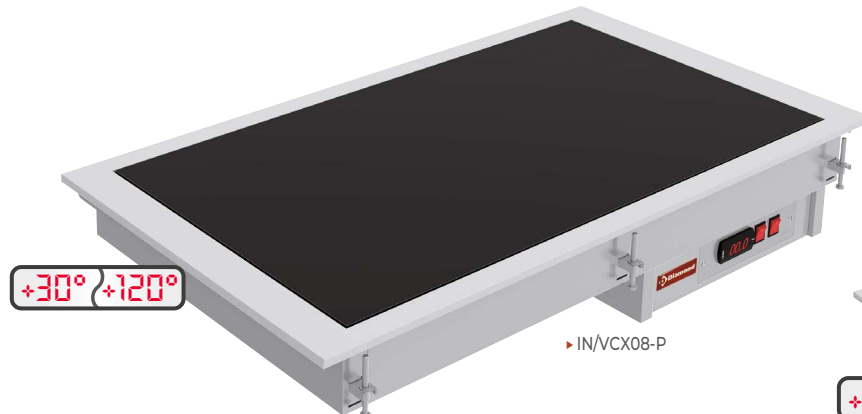
- ♦ Tiefgezogener Tank 160 mm (GN-150 mm Behälter), abgerundete Ecken und Kanten (perfekte Hygiene).
- ♦ Elektrische Erwärmung durch Widerstände, die sich unter dem Tank befinden.
- ♦ Bedienfeld mit elektronischer Regelung von +30° +100°, Digitalanzeige.
- ♦ Hochdicke Isolierung reduziert Wärmeverluste.
- ♦ Einfache Montage durch integrierte Klemmen.

	GN	kW	°C	mm	
IN/BX08-P	2x GN 1/1	1.5	+30° +90°	790x610xh302	1 410 €
IN/BX12-P	3x GN 1/1	2	+30° +90°	1115x610xh302	1 745 €
IN/BX15-P	4x GN 1/1	2.5	+30° +90°	1440x610xh302	1 927 €

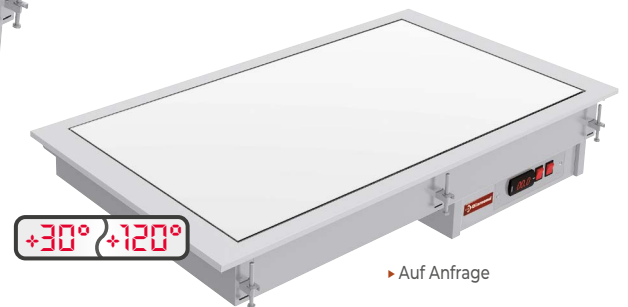
⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 458

	GN	kW	°C	mm	
IN/BX12-PSCX	3x GN 1/1	1.8	+30° +100°	1115x610xh373	1 564 €
IN/BX15-PSCX	4x GN 1/1	2.4	+30° +100°	1440x610xh373	1 920 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 458



► IN/VCX08-P



► Auf Anfrage

ELEMENT GLASKERAMIK

- ♦ Warmhalteplatte aus Glaskeramik.
- ♦ Erwärmung durch Widerstände (aus Silikon), die gleichmäßig unter der Platte verteilt sind.
- ♦ Bedienfeld mit elektronischer Regelung von +30° C bis +120° C und Digitalanzeige.
- ♦ Einfach zu befestigen durch integrierte Schraubzwingen.
- ♦ Version mit weißer Oberseite, siehe IN/VCX...-PWT.

	GN	kW	°C	mm	
IN/VCX08-P	2x GN 1/1	0.9	+30° +120°	790x610xh147	1 520 €
IN/VCX12-P	3x GN 1/1	1.4	+30° +120°	1115x610xh147	1 782 €
IN/VCX15-P	4x GN 1/1	1.8	+30° +120°	1440x610xh147	1 979 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 459

AUF ANFRAGE: HEIZRAMPE / BELEUCHTUNG



Gerät ohne Energieeffizienzklasse, nicht von der EU-Richtlinie betroffen

WARMER LINE

WÄRMEVITRINEN

- ♦ Struktur aus Edelstahl gebogene Scheibe aus Sicherheitsglas, Schiebetüren aus Polycarbonat, Bedienerseite.
- ♦ Halogenlampe, dazugehöriges Wasserbad ermöglicht die richtige Temperatur der Lebensmittel zu erhalten.
- ♦ Drop In: einsetzbarer Behälter aus Edelstahl mit passenden Kanten.
- ♦ Wasserablasshahn auf Bedienerseite.
- ♦ Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl unter der Wanne, "Incoloy" behandelt, regulierbar von 0 bis 90°C.



► VBE-311

	GN	kW	°C	mm	
VBE-211	2x GN 1/1	3.5	0° +90°	695x602xh680	1 092 €
VBE-311	3x GN 1/1	3.5	0° +90°	1020x602xh680	1 220 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 445



► HSD5-B2

SHOWCASE PLUS

WÄRMEVITRINE PANORAMISCH

- ♦ 4 Seiten und Decke aus Glas, panoramisch.
- ♦ Bedienerseite mit Glastüröffnung auf 180°.
- ♦ LED Beleuchtung auf jeder Preisanzeige

	Etagen	Grillflächen	Inn-Maß.	kW	°C	mm	
HSD3-B2	3	2	750x460xh360	1.2	+20° +90°	780x490xh480	1 270 €
HSD5-B2	5	3	750x460xh480	1.8	+20° +90°	780x490xh640	1 530 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 444

PANORAMIC LINE

BEHEIZTE VITRINE EN ODER GN

- ♦ Kapazität: EN 400x600 oder GN 1/1.
- ♦ Aus schwarz lackiertem Stahl gefertigt.
- ♦ Außenscheiben mit Doppelverglasung.
- ♦ Herausnehmbare Bodenplatten aus Edelstahl.
- ♦ LED-Beleuchtung mit Schalter.
- ♦ Herausnehmbare Präsentationsböden 0,4 mm.
- ♦ Schiebetüren auf der Service-seite.
- ♦ Umluftheizung über Ein/Aus-Schalter.
- ♦ Elektronischer Regler, Hauptschalter.
- ♦ Feuchtigkeitsregelung über abnehmbaren Wassertank.
- ♦ NB: Wird ohne Platten geliefert.



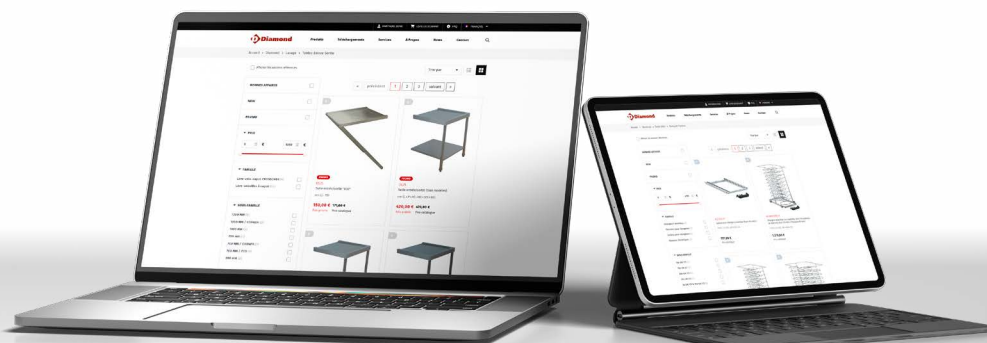
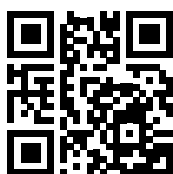
► VHDG-B1

	Inn-Maß.	kW	°C	mm	
VHDP-B1	665x620xh410	3	+20° +90°	785x675xh720	1 646 €
VHDG-B1	1065x620xh410	3	+20° +90°	1185x675xh720	2 425 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 448

Finden Sie die vollständige Liste unserer Produkte auf unserer Website
www.diamond-eu.com



GOURMET LINE

GEKÜHLTE INSEL-SALATBAR

- Untergestell zur Aufbewahrung von Tellern und Besteck.
- Böden aus gebürstetem Edelstahl, mit abnehmbaren Halterungen (für Kräuter oder Teller), beschlagfreies Glas an beiden Seiten, LED Beleuchtung.
- Service Element aus Edelstahl auf allen Seiten, klappbar Standardtüren.
- Spiralverdampfer in der Edelstahlwanne montiert.
- Dränage für Kondenswasser, digitales, elektronisches Kontrollelement.
- Vier Lenkrollen, davon zwei mit Bremsen.
- Lieferung OHNE GN Behälter



CSB/4D-B1-R2

	GN	Holzrahmen	kW	°C	mm	
CSB/4D-A1-R2	4x GN 1/1	Weißes Holz	0.5	+2° +10°	1435x1435xh1540	3 782 €
CSB/4D-B1-R2	4x GN 1/1	Wenge Holz	0.5	+2° +10°	1435x1435xh1540	3 782 €

R290 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 454

BUFFETS- GEKÜHLTE SALATBARS

- Durchgehender Unterbau für die Aufbewahrung von Tellern und Besteck.
- Dach mit abnehmbaren Halterungen (Gewürze oder Teller 190 mm), Hustenschutz aus gehärtetem Glas auf jeder Seite und LED-Beleuchtung.
- 2 Servierplatten aus Edelstahl, eine auf jeder Seite, (klappbare Platten, passend für alle Standardtüren mit 0,8 m Breite).
- Eingebauter Kompressor, Klimaklasse 4 (30°C & 55% RH).
- Verdampfer mit "Schlange", die unter der Edelstahlwanne versenkt ist.
- Entleerung zur Abführung des Kondensats.
- Elektronischer Regler (digital).
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremsen.
- NB: Lieferung ohne GN-Behälter.



BSB/6N-B1-R2

	GN	Holzrahmen	kW	°C	mm	
BSB/4N-A1-R2	4x GN 1/1	Weißes Holz	0.5	+2° +10°	1440x660xh1370	3 470 €
BSB/4N-B1-R2	4x GN 1/1	Wenge Holz	0.5	+2° +10°	1440x660xh1370	3 470 €
BSB/6N-A1-R2	6x GN 1/1	Weißes Holz	0.5	+2° +10°	2070x660xh1370	4 546 €
BSB/6N-B1-R2	6x GN 1/1	Wenge Holz	0.5	+2° +10°	2070x660xh1370	4 546 €

R290 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 449

KÜHLVITRINEN STATISCH

- Konstruktion aus Edelstahl (austenitisch - lebensmittelecht) mit eloxierten Aluminiumoberflächen.
- Hintere Schiebetüren aus Glas, Front aus gehärtetem Glas.
- Kupfer-Evaporator in "Spirale" unter dem Becken.
- Digitalthermostat.
- LED-Beleuchtung.
- Version „Sushi“, siehe TR...SH/R6 mit doppelter statischer Kühlung (oben und unten).



TR6-TP/R6



TR6-SH/R6

	GN	Lochboden	kW	°C	mm	
TR6-TP/R6	6x GN 1/3-40	—	0.12	+2° +8°	1380x415xh270	1 163 €
TR8-TP/R6	8x GN 1/3-40	—	0.12	+2° +8°	1730x415xh270	1 285 €
TR6-SH/R6	—	✓	0.12	-1° +4°	1380x415xh270	1 299 €
TR8-SH/R6	—	✓	0.12	-1° +4°	1730x415xh270	1 449 €

R600a 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 442

Gerät ohne Energieeffizienzklasse, nicht von der EU-Richtlinie betroffen

BAR LINE

BAR THEKE ZUM ZUSAMMENSTELLEN

- Innen- und Vorderseite aus Edelstahl AISI 304.
- Seitenverkleidung aus Edelstahl AISI 430 Scotch-Brite und Rückseite aus verzinktem Blech.
- Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304 mit umlaufender Ablaufrinne, Abtropfgitter und Gläserausschank, geschweißte Spüle(n) mit Überlauf.
- Kühlreserve mit Edelstahlregalen.
- Frontale Zugänglichkeit zur Kompressoreinheit, erleichtert die Inspektion. Kompressoreinheit der Klimaklasse 4 (Temperatur von 30°C - Luftfeuchtigkeit von 55%), im Möbelstück integriert, belüfteter Kondensator.
- Kältemittel R455a.
- Verdampfer mit "Schlangenlinie" im hinteren Wandbereich eingebettet.
- Belüftete Reserve, automatische Abtaugung.
- Bedienfeld vorne mit Hauptschalter und elektronischem Regler, digitale Anzeige.
- Polyurethan-Isolierung ohne FCKW (50 mm).
- NB: Türzubehör, Schubladen, Regale, armatur nicht im Lieferumfang enthalten.



	Fächer	Spüle(n)	Spüle(n) Seite	kW	°C	mm	
KBR/21D	2	1	rechts	0.22	+2° +8°	1550x700xh930	3 513 €
KBR/22D	2	2	rechts	0.22	+2° +8°	1950x700xh930	4 224 €
KBR/21G	2	1	links	0.22	+2° +8°	1550x700xh930	3 513 €
KBR/22G	2	2	links	0.22	+2° +8°	1950x700xh930	4 224 €
KBR/32D	3	2	rechts	0.28	+2° +8°	2500x700xh930	4 723 €
KBR/32G	3	2	links	0.28	+2° +8°	2500x700xh930	4 723 €

✓ R455a ⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 187

EDELSTAHL-SCHUBLADENBLOCK-KIT (1/2 + 1/2) X KBR...



	mm	
K-T1/2	560x805xh550	590 €

EDELSTAHL-SCHUBLADENBLOCK-KIT (2/5+3/5) X KBR...



	mm	
K-T25/35	560x805xh550	600 €

EDELSTAHL-SCHUBLADENBLOCK-KIT (1/3+1/3+1/3) X KBR...



	mm	
K-T1/3	560x805xh550	809 €

EDELSTAHL-VOLLTÜR X KBR...



	mm	
K-PI/L	560x805xh55	205 €

GLASTÜR X KBR...



	mm	
K-PI/V	560x805xh55	433 €

EDELSTAHL-RÜCKWANDREGAL FÜR FACH MIT TÜR



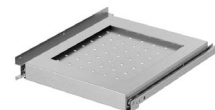
	mm	
K-PF	475x550xh22	68 €

EDELSTAHL-ZWISCHENREGAL FÜR FACH MIT TÜR



	mm	
K-PI	475x550xh22	86 €

AUSZUGBARE EDELSTAHL-HINTERREGAL AUF FÜHRUNGEN FÜR FACH MIT TÜR



	mm	
K-PF/E	550x640xh60	251 €



▶ ASD/FC

▶ ASD/50

JUICER LINE

AUTOMATISCHE ORANGENPRESSEN

- Laderampe und Rückgewinnungstank serienmäßig.
- Druckregelung.
- Hergestellt aus "lebensmitteltauglichen" Materialien, die in Kontakt

- mit Orangensaft keine Veränderungen erfahren.
- Entwickelt für einfache Wartung, außen und innen.
- Automatische Abschaltung.



	Prod./min	Lagerung	kW	mm	
ASD/FC	10/12	3 Stk	0.12	290x360xh725	2 216 €
ASD/50	20/25	4 Kg	0.3	470x370xh735	2 785 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. GOLD - P. 359



▶ ACID-CHROME

JUICER LINE

ZITRUSFRÜCHTEPESSE

- Alle Teile die mit den Zitrusfrüchten in Verbindung kommen, können ohne Werkzeug demontiert werden, leichte Reinigung.
- Version mit Abdeckung und Hebel.
- Motor 1300 rpm ausgestattet mit einem thermischen Schutz.

	Hebel	kW	mm	
ACID-1	✓	0.3	180x280xh360	443 €
ACID-CHROME	✓	0.3	180x280xh360	524 €

▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 533



▶ ACID-1

BEVERAGE LINE

MILKSHAKE-MASCHINEN

- Gehäuse mit ABS ausgestattet, Farbe (schwarz).
- Speziell konzipiert für den professionellen Einsatz.
- On/Off Schalter und Mikrosicherheitsschalter.
- Leistungsstarker Motor (1400 Umdrehungen/Minute), belüftet.



▶ F6D/B

▶ F6S/XB

MILKSHAKER • 1 LEXANBECHER 650 CL

	kW	mm	
F6S/B	0.1	150x195xh485	275 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 534

MILKSHAKER • 1 EDELSTAHLBECHER 900 CL

	kW	mm	
F6S/XB	0.12	150x195xh485	281 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 534

MILKSHAKER • 2 LEXANBECHER 650 CL

	kW	mm	
F6D/B	0.2	300x195xh485	509 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 534



▶ BARMIX/W-CP

PROFESSIONELLER MIXER • QUADRATISCHES GLAS 2 LITER • TIMER & GESCHWINDIGKEITSREGLER

- Korpus aus extrudiertem Aluminium und Seitenwangen aus ABS.
- Sehr leistungsfähiger Motor (750 W), belüftet, für intensive Nutzung.
- 2-Liter-Behälter aus transparentem Lexan, bruchfest, spülmaschinenfest, mit Einteilung in Liter sowie UK- und USA-Gallonen.
- Dichter Deckel mit Stopfen und kleinem Messglas für die Zugabe von Zutaten, serienmäßig mit Sicherheitsmikroschalter.
- Geringe Geräuscentwicklung.
- Hackmesser mit 2 Sicheln, mit Messerhalter, leicht demontierbar.



▶ BAR/VV-T

	Rezepte	Wi-Fi	LCD	U/min	Schallschutzhaube	kW	mm	
BAR/VV-T	—	—	—	14000 - 24000	—	0.75	208x210xh490	711 €
BARMIX/W-DB	20+9	✓	✓	14000 - 24000	—	0.75	208x210xh490	886 €
BARMIX/W-CP	20+9	✓	✓	8000 - 16000	✓	0.75	240x230xh535	1180 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 537

ICECRUSHER 3L UND EDELSTAHLSCHALE

- Autonomer Betrieb.
- Aus Aluminium und ABS, Auffangschale aus lebensmittelechtem PVC.
- Schüssel aus rostfreiem Stahl (3 Lit.).
- Motor (800 U/min) mit Untersetzungsgetriebe (nicht direkt).
- Deckel mit Sicherheitsmikroschaltervorrichtung.
- Eisdickenregulierungsvorrichtung.



▶ TRT-NK

	kW	mm	
TRT-NK	0.15	205x235xh491	703 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 535



▶ TI/VB

MIXER "MULTIFUNKTION" • 1,5 LITER

- Leistungsstarker Motor (450 W), belüftet. Niedrige Geräuschemission.
- Becher für 1,5 Liter aus transparentem Lexan, unzerbrechlich und spülmaschinenfest. Masseinheiten in Liter und Gallonen UK und USA.
- Deckel mit luftdichter Kappe und kleinem Messbecher für die Zugabe von Zutaten. Mikrosicherheitsschalter.
- Messer aus Edelstahl, leicht zu entfernen.

	Drehzahlregler	kW	mm	
TI/B	—	0.45	213x200xh416	337 €
TI/VB	✓	0.45	213x200xh416	369 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 535

GRINDER LINE

KAFFEEMÜHLE MIT DOSIERER

- ♦ Glocke Kapazität 1 kg.
- ♦ Dosierer von 5 bis 12 g, Schleifscheiben Ø 60 mm.
- ♦ Kontinuierliche Betriebsdauer 30 min.
- ♦ Schutzart IP 21. NB: Wert des akustischen Lärms (80 dB).

► TAURO-NEW/B



	kW	mm	
TAURO-NEW/B	0.3	180x310xh560	414 €
▼ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 520			

KAFFEEMÜHLE "AUTOMATISCH" MIT DOSIERER

- ♦ Kapazität: 2 kg.
- ♦ Dosierer von 5 bis 12 g. Räder Ø 60 mm.
- ♦ Dauerbetrieb 30 Min.
- ♦ Schutz IP 21.
- ♦ Automatische Abschaltung.
- ♦ Hinweis: Lärm-Wert (80 dB).

► AUTO-80/B



	kW	mm	
AUTO-80/B	0.36	210x355xh650	501 €
▼ 230/1N 50Hz cat. GOLD - P. 358			

COMPACT LINE PLUS

KOMPAKTE ESPRESSOMASCHINE

- ♦ Dampfhaahn, Rohr und Verdampferkopf komplett aus Edelstahl.
- ♦ Einheit aus Messing (verchromt), mit Vor-Infusion. Heißwasserhaahn, für Tee, Kräutertees, etc.
- ♦ Kupferkessel, mit Wärmetauscher für jede Gruppe, automatische Wasserstandsregelung, optische Alarmanrichtung (Kontrollleuchte).
- ♦ Oberer Tassenwärmer.
- ♦ Anti-Kalkstein-Magnet am Ausgang des Wärmetauschers jeder Gruppe. Eingebaute Motorpumpe, analoger Druckmesser.

► COMPACT/2PB



► COMPACT/2EB



	Gruppe	Wasserzufuhr	kW	mm	
COMPACT/2PB	2	Halbautomatisch	2.7	475x563xh530	2 128 €
COMPACT/1EB	1	Automatisch	1.95	475x563xh530	2 159 €
COMPACT/2EB	2	Automatisch	2.7	475x563xh530	2 450 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 519					

AROMA LINE PLUS

ESPRESSOMASCHINEN ♦ AUTOMATISCH MIT DISPLAY

- ♦ Display mit digitaler Anzeige, hintergrundbeleuchtete Tasten.
- ♦ Programmierbarer Mikroprozessor (5 Sprachen, ECO-Modus, automatische Reinigung usw.).
- ♦ Anzeige verschiedener Alarmer.
- ♦ Volumetrischer Dosierer.
- ♦ Messinggruppe (Chrom-Finish) mit Vorbrühfunktion.
- ♦ Automatisches Reinigungsprogramm für Gruppen.
- ♦ Heißwasseranschluss für Tee, Kräuter usw., programmierbare Menge.
- ♦ Edelstahl-Dampfventile.
- ♦ Kupferkessel mit Wärmetauscher für jede Gruppe, doppelte Kontrollsonde, automatische Wasserstandskontrolle.
- ♦ Entkalkungsmagnet am Ausgang des Wärmetauschers jeder Gruppe.
- ♦ Eingebaute Pumpe.
- ♦ Analoges Manometer.
- ♦ Tassenwärmer mit ON/OFF-Schalter.
- ♦ Maschine auch in Weiß erhältlich (siehe AROMA...W).

	Gruppe	kW	mm	
AROMA/2EB	2	3.7	750x600xh595	3 369 €
AROMA/3EB	3	4.6	960x600xh595	4 235 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. GOLD - P. 356				



► AROMA/3EB



► AROMA/2EW



FILTER LINE**FILTER KAFFEEMASCHINE •
1-GRUPPIG +
2 WÄRMHALTEPLATTEN •
HALBAUTOMATISCH**

- ♦ Konstruktion aus rostfreiem Stahl.
- ♦ Fassungsvermögen: 12 Tassen in 6 Minuten.
- ♦ Tankinhalt 2,2 Liter (mit Überlaufvorrichtung).
- ♦ Ergonomischer Filterhalter (Ø 90 mm).
- ♦ Kesselinhalt 0,3 Liter, aus rostfreiem Stahl.
- ♦ Sicherheitsvorrichtung zur Verhinderung einer trockenen Erwärmung.
- ♦ NB: geliefert mit 2 Glaskrügen von 1,8 Liter.



▶ PCF-A2/F

	Wasserzufuhr	kW	mm	
PCF-S2/F	Halbautomatisch	2.25	196x360xh430	367 €
PCF-A2/F	Automatisch	2.25	196x360xh430	472 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 521



▶ PTH-A1/T

**FILTER KAFFEEMASCHINE •
1-GRUPPIG MIT THERMOS 2,2 LIT. •
HALBAUTOMATISCH**

- ♦ Konstruktion aus rostfreiem Stahl.
- ♦ Tankinhalt 2,2 Liter (mit Überlaufvorrichtung).
- ♦ Ergonomischer Filterhalter (Ø 90 mm).
- ♦ Kesselinhalt 0,3 Liter, aus rostfreiem Stahl.
- ♦ Sicherheitsvorrichtung gegen trockene Erwärmung.
- ♦ NB: geliefert mit 1 isothermischen Thermoskanne aus Edelstahl mit 2,2 Litern Inhalt.

	Wasserzufuhr	kW	mm	
PTH-S1/T	Halbautomatisch	2	196x360xh563	419 €
PTH-A1/T	Automatisch	2	196x360xh563	511 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 522

FILTER LINE**SPENDER FÜR HEISSWASSER 10 LIT**

- ♦ Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl.
- ♦ Stundenproduktion: 25 Liter.
- ♦ Tankinhalt: 10 Liter.
- ♦ Automatische Befüllung.
- ♦ Elektronisch einstellbare Temperatur durch THERMOPID (80 - 98°C).
- ♦ Mit Serviceventil.
- ♦ Automatische Wasserstandskontrolle.
- ♦ Optischer Alarm bei Wassermangel im Tank.

	kW	mm	
BAC-75/R	3	248x303(503)xh593	693 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 525



▶ CIOCAB

WARMER LINE**SPENDER FÜR WARME GETRÄNKE**

- ♦ Kapazität 5 Liter.
- ♦ Aussenverkleidung in Inox, das Gefäss aus Polycarbonate.
- ♦ Wasserbad mit permanenter Temperatur.

	kW	mm	
CIOCAB	0.9	250x250xh500	891 €

⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 531



▶ BAC-75/R

ERHITZER FÜR AUFSTRICH- • FLÜSSIGSCHOKOLADE

- ♦ Geliefert mit zwei Flaschen, Deckell mit 3 Auslässen zur einfachen Verteilung.
- ♦ Thermostat bis 90°C, Warmhaltetemperatur ca. 50°C (kein Überhitzen, kein Austrocknen).
- ♦ Elektrische Heizelemente rund um den Edelstahlbehälter.
- ♦ Elektronische Timer

	Kapazität	kW	mm	
CC/NUT-1S	1x 1L	0.17	225x175xh220	499 €
CC/NUT-2D	2x 1L	0.32	310x210xh230	833 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 532



▶ CC/NUT-2D

WAFFLE LINE

ELEKTRISCHES WAFFELEISEN "ÄHRE AM STIEL" 4 STK. + TIMER

- Kapazität: 4 Stück (23cm), 96 Stück/h (Backzeit 2.3 Minuten).
- Waffelplatte aus Gusseisen, homogen gebackene Waffel.
- Aufheizung durch verstärkte Heizelemente mit INOX-Ummantelung, temperatur regelbar von 0 bis 300°C (Backtemperatur 230°C).
- Unabhängiger elektronischer Timer.
- Abnehmbare Rinne rund um das Gerät (vereinfacht die Wartung, patentiert).
- Anmerkung: Lieferung OHNE Stiele (GE-500/BT).



► GE-4X/EN



► GB-3X5/N

ELEKTRISCHE WAFFELEISEN ♦ 2 STÜCK

- Form: aus Gusseisen, garantiert homogenes Backen.
- Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl "Incoloy" behandelt.
- Regulierung durch Thermostat von 0 bis 300°C.
- Umlaufende Auffangrinne, abnehmbar, leichte Reinigung (exklusives Patent).

	kW	mm	
GE-4X/EN	1.6	305x440xh230	771 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 526			

	Typ	kW	mm	
GB-3X5/N	"Bruxelles 3x5"	1.5	305x440xh230	843 €
GL-4X6/N	"Liège 4x6"	1.5	305x440xh230	843 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 527				

PANCAKE LINE

CREPIERE ♦ HOHE LEISTUNG ♦ Ø 400MM "EMAILLIERT"

- Edelstahlgehäuse.
- Emaillierte Gussplatte.
- Produktion: 60 Stück /Stunde (Backzeit 1 Minute).
- Geliefert mit einem Holzspatel.



► BRET/2E-R



► BRET/1E-R

ELEKTRISCHE VERSION

- Spiralförmige Heizelemente, kein Anbrennen.
- Regelung von 0 bis 300°C durch 1 Thermostat, Kontrollleuchte.

	Produktions/h	kW	mm	
BRET/1E-R	60 Stk	3	450x500xh240	713 €
BRET/2E-R	120 pcs	7.2	860x500xh240	1 188 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 528				

GASVERSION

- 1 sechsbarmiger Brenner in "Sternform", Regelung über Ventil mit Leerlaufposition, Sicherheitsthermoelement und piezoelektrischer Zündung.

	Produktions/h	kcal/h	mm	
BRET/1G-R	60 Stk	2750	450x500xh240	789 €
BRET/2G-R	120 pcs	5500	860x500xh240	1 188 €
cat. SILVER - P. 528				

BLACK LINE

GRANITA MASCHINE/ SPENDER

- Geschützte Steuerungen mit Inspektionstor.
- Schalen aus Polycarbonat, Deckel aus ABS, mit Dosierhahn, zur einfachen Wartung vollständig abnehmbar.
- Kältemittelverdampfer aus Edelstahl AISI 304.
- Temperaturhaltefunktion über Nacht.



► CAR/2-R2



► DD12/3T-R2

	L	kW	mm	
CAR/1-R2	5,5	0.25	200x400xh680	1 453 €
CAR/2-R2	2x 5,5	0.5	400x400xh680	2 573 €
▼ R290 ▼ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 342				

BLACK LINE

GEKÜHLTE GETRÄNKESPENDER

- Behälter aus Polycarbonat, Deckel aus Edelstahl, für Dosierventil vorbereitet, komplett abnehmbar zur einfachen Pflege.
- Kühlmittel-Verdampfer aus Edelstahl AISI 304.

	L	kW	°C	mm	
DD12/2B-R2	2x 12	0.25	+2° +8°	400x400xh650	1 267 €
DD12/3T-R2	3x 12	0.35	+2° +8°	600x400xh650	1 710 €
▼ R290 ▼ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 341					

WÄSCHEREI

by **Diamond**

PROFESSIONELLE
EXZELLENZ IM DIENST
IHRER RENTABILITÄT!



Durch die Kombination aus modernster Technologie, europäischer Fertigung und Premium-Design bieten unsere professionellen Wäschereilösungen außergewöhnliche Leistung, maximale Langlebigkeit und einen kontrollierten Energieverbrauch. Jede Maschine ist darauf ausgelegt, die Betriebskosten zu optimieren und gleichzeitig Tag für Tag eine hohe Leistung zu gewährleisten.

Mit Laundry by Diamond profitieren Sie von einer umfassenden Palette professioneller Geräte, die entwickelt wurden, um den Anforderungen der Gastronomie, der Lebensmittelindustrie, der Hotellerie, des Gesundheitswesens und des maritimen Sektors gerecht zu werden. Eine zuverlässige, leistungsstarke und rentable Investition – im Dienst Ihres Unternehmens.



DEE...-TS/N

DGE...-TS/N

DUPLIX EVO

WASCHEN & TROCKNEN ÜBEREINANDER (PLATZSPAREND)

Die Lösung für Einrichtungen und Unternehmen, die die Vorteile einer hauseigenen Wäscherei nutzen möchten, ohne ausreichend Platz zu haben.

- Übereinander gestellte Waschmaschine + Trockner: bis zu 18 kg auf weniger als 1 m².
- Self-Service-Version auf Anfrage verfügbar (verschiedene Zahlungssysteme).
- Verfügbar: 11 & 18 kg, Gas und elektrisch.

TORNADO PLUS EVO

INDUSTRIELLE HOCHSCHLEUDER-WASCHSCHLEUDERMASCHINEN

Eine Baureihe im Innovationsgeist von DIAMOND: Maschinen, die entwickelt wurden, um den sich wandelnden Anforderungen des Marktes gerecht zu werden – mit dem Ziel optimaler Waschergebnisse.

- Hervorragende Leistung: Effizienz, Robustheit und einfache Bedienung.
- Umweltfreundliches System: WET CLEANING kompatibel, eine nachhaltige Alternative zur chemischen Reinigung.
- Fortschrittliche Technologie: IM11-Touchsteuerung für einfaches Programmieren, Bedienen und Warten.
- Kapazitäten: 8–11 kg / 14–23 kg / 26–32 kg / 40–85 kg / 100–125 kg.
- Hinweis: auch in der TORNADO EVO-Reihe erhältlich (Hard-Mount-Modelle), siehe Ref.: DRW...-TS/N.



DLW...-TS/N



DSE...-TS/N

DSG...-TS/N

ASTRA EVO

TROCKNER (HOHE LEISTUNG, EINFACHE BEDienung)

Eine Trocknerlinie, die für hohe Leistung ausgelegt ist und gleichzeitig sehr einfach zu bedienen bleibt.

- Kontinuierliche Verbesserungen: Maschinen, die immer ergonomischer, wirtschaftlicher und zuverlässiger werden.
- 2 Heizoptionen: elektrisch & Gas.
- Mehrstufige Beheizung: optimale Temperaturregelung pro Zyklus.
- Intelligente Luftführung: perfektes Trocknen und geringerer Verbrauch.
- Kapazitäten: 11 kg bis 36 kg.

ROVER EVO

TROCKNEN & BÜGELN IN EINEM ARBEITSGANG (PRODUKTIVITÄT)

Bieten Leistung und Langlebigkeit, indem feuchte Wäsche in einem Arbeitsgang getrocknet und gebügelt wird – für optimale Zeitersparnis.

- Kontinuierliche Produktion: garantiert Bügelqualität auf hohem Niveau.
- Beheizung: elektrisch oder Gas.
- Integrierter Frequenzumrichter: passt die Geschwindigkeit an Feuchte und Temperatur an.
- Geschwindigkeits-/Temperaturkompensation: automatische Anpassung der Walzengeschwindigkeit.
- Kühlsystem: optimiert den Energieverbrauch und schützt die Bügelbänder.
- Vereinfachte Wartung: schnell zu öffnende Abdeckung.
- Verfügbar mit Walzen: 150 / 180 / 210 cm (Ø 33 cm).
- Andere Ausführung nur mit "elektrische Mangeln" erhältlich, siehe Ref.: DFN...-TS/N.



DSR...-TS/N

APOLLO EVO

WASCHMASCHINE "EDELSTAHL-TITANIUM" ♦ MIT ABLAUFPUMPE

- ♦ Waschtrommel aus AISI 304, "ACTIVEDRUM" System.
- ♦ Vorprogrammierte Waschprogramme.
- ♦ Display zeigt alle Aussagen in Bezug auf die Programme.
- ♦ Möglichkeit einer MOP-Programmierung oder spezielle Programme.
- ♦ Automatisches Wiegesystem.

		kg	kW	mm	
ML65-NP		6,5	3.2	595x591xh865	3 526 €
ML80-NP		8	4.6	595x700xh865	4 042 €

400-230/3N 50Hz cat. SILVER - P. 234



► SL65-NC



► ML65-NP



STAPELBARE

WÄSCHETROCKNER "EDELSTAHL-TITAN"

- ♦ Waschtrommel aus Edelstahl AISI 304 ausgestattet mit einem Motor mit einem direkten Antrieb, umkehrbare Türe.
- ♦ Trockensystem "BUTERFLY".
- ♦ Vorprogrammierte Waschprogramme.
- ♦ Display zeigt alle Aussagen in Bezug auf die Programme.
- ♦ Wi-Fi-Verbindung.

WÄSCHETROCKNER MIT KONDENSATOR

		kg	kW	mm	
SL65-NC		6,5	2.8	595x593xh865	2 456 €

230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 235

WÄSCHETROCKNER MIT ABLAUF

		kg	kW	mm	
SL80-NP		8	1.1	595x710xh865	2 972 €

230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 235



► DFRV-EL



► DTR-CM

APOLLO LINE

DAMPFBÜGELEISEN MIT DAMPFKESSEL

- ♦ Bügeleisen nach Industriekonzeption (1 kg).
- ♦ Kessel außen aus ABS, Kapazität: 1,5 Liter, manuelle Auffüllung.
- ♦ Dampfergenerator mit einem Thermostat.
- ♦ Serienmäßig mit Sicherheitsthermostat."

		kW	mm	
DFRV-EL		1.6	440x260xh690	795 €

230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 239

APOLLO LINE

BÜGELTISCH MIT DAMPFABSAUGUNG

- ♦ Klappbare Metallstruktur, einfache Lagerung.
- ♦ Beheizte Bügelplatte erhöht die Bügelgeschwindigkeit, Pedalsteuerung.
- ♦ Abmessungen der Arbeitsfläche: 1250x400 mm.

		kW	mm	
DTR-CM		0.46	1430x440xh900	772 €

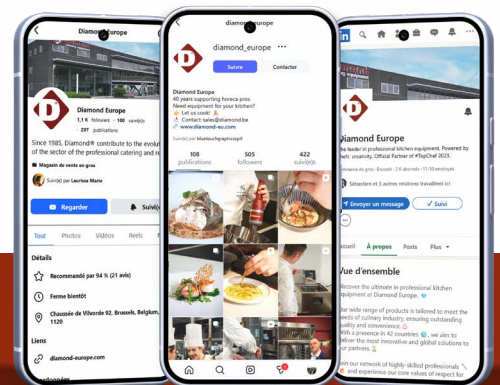
230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 239

WEBSITE & SOZIALE NETZWERKE



Scannen

WWW.DIAMOND-EU.COM



**Folgen Sie uns auf
Facebook, LinkedIn und Instagram**

FRAGEN SIE NACH IHREN KATALOGEN!

Entdecken Sie die komplette Diamond®-Geräteauswahl, entwickelt mit Leidenschaft für Exzellenz und Innovation, in unseren drei neuen Katalogen: Silver, Gold und Platinum, um all Ihren professionellen Anforderungen gerecht zu werden.

Auf Anfrage oder zum Download auf unserer Website: www.diamond-eu.com





VERTEILT DURCH