



Über Geschmack und Frische lässt sich nicht streiten

... fragen Sie doch Ihre Kunden.

Profi-Kochtechnik – Elektro- und Gasgeräte – Speisenausgabe
GN-Behälter – Speisentransport- und Verteilsysteme – Lagersysteme
Kochmesser und Zubehör – Kochgeschirr, Töpfe und Pfannen

Seite 91–134



Profiküchen mit Innovation, Konsequenz und Leidenschaft

Das Ideal als Prinzip
seit 1875

Kombigarer Convect-Air mit AutoCookingSystem, Kochbuch und CleanPanel. Modulare Kochtechnik von Küppersbusch – individuell und ganz nach Maß: Premium-Line 850 für Groß- und Produktionsbetriebe, Combi-Line 750 für Hotellerie und Gastronomie, Cook+Look 600 für Frontcooking und POS-Systeme.

- Rührwerkskessel mit Rückkühlung
- Bratautomaten und Großfritteusen
- Schnellkühler und Schockfroster
- Kühl- und Tiefkühltechnik
- Speisenausgaben



Kombigarer CPE 110 / 007

Der Alleskönner für Metzger, Fleischer und Caterer

- größenoptimierter Garraum
- 3-fach Isolierverglasung
- 2 Kerntemperaturfühler
- Hygienebedienfeld CleanPanel
- 270 Programmspeicher
- Integrierte Kochbuch-Funktion mit 230 bereits hinterlegten Garprogrammen
- AutoCooking-Funktion: Produkt wählen – Ergebnis bestimmen – fertig
- integriertes Selbstreinigungssystem TurboDrive u. v. m.
- Maße: 950 x 810 x 965 mm
- Anschluss: 400V/18,9 kW



Kippbratpfanne OEP 500

Multifunktionsgerät zum Braten, Schmoren, Kochen, Dünsten usw.

- DUPLEX-ANTIHAFT Tiegelboden: perlierte Edelstahloberfläche: verhindert zuverlässig das Anhaften von Speisen – ganz ohne Beschichtung
- 2 getrennte Heizzonen für energiesparendes Arbeiten bei Teilbeschickung
- motorische Tiegelkipfung
- Maße: 700 x 750 x 900 mm
- Anschluss: 400V/7,2 kW



Schnellkochkessel OES 060

- 63,5 Liter Nutzinhalt
- geschlossenes und wartungsarmes PERMAPRESS-System
- Wassereinlauf über Schwenkarmatur
- manuelle Temperaturregelung
- doppelwandiger Deckel
- Sicherheitsauslaufhahn
- Maße: 700 x 750 x 900 mm
- Anschluss: 400V/12,6 kW



Gasherd mit Maxibackofen FGH 616

- Leistung satt: 3 Brenner je 7,3 kW, 3 Brenner je 5,6 kW
- im 1000 mm breiten Backofen können Großbratstücke wie Lämmer, Spanferkel, Großgeflügel usw. problemlos zubereitet werden
- Temperatur bis 300 °C
- Kapazität: 3 x 1/1 GN
- Anschluss: 10,0 kW
- Maße: 1200 x 850 x 900 mm
- Gesamt-Anschluss: 48,7 kW



Nutzen Sie unseren Planungsservice!

Die MKN-OPTIMA 850 Profi-Geräte zeichnen sich durch ihre große Gerätevielfalt elektrisch- und gasbeheizt aus. Die freie Kombinierbarkeit aller Geräte als Einzel- oder Blockaufstellung auf Füßen oder bauseitigem Sockel ermöglicht die optimale und bedarfsgerechte Anpassung an Ihre Betriebsgröße und Erfordernisse.

Alle Geräte sind in der Bautiefe 850 und 700 mm lieferbar. Auf Wunsch können die Geräte mit einer durchgehenden fugenlosen Abdeckung geliefert werden. Die fugenlose Deckplatte ist besonders reinigungsfreundlich und unterstützt somit Ihre Hygieneansprüche.

Wir planen gerne für Sie die optimale und kostengünstigste Gerätekombination.

Elektro-Herde VITRO

- fugenloses, reinigungsfreundliches Kochfeld
- Topferkennungssystem
- Energieregler
- Schutzart IPX 5
- Brat- und Backofen, Innenraum und Tür CNS



Elektro-Fritteusen

- Frittierwanne, tiefgezogen, in der Geräteabdeckung mit großer Überschäumungsmulde eingeschweißt
- Beheizung durch CNS-Rohrheizkörper mit niedriger Oberflächenbelastung für lange Fettlebensdauer
- Wannen mit tiefer, kühler Fettzone
- Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Beheizung
- Temperaturregler mit Heizstromkontrollleuchte
- Sicherheitstemperaturbegrenzer für zuverlässigen Überhitzungsschutz
- Schutzart IPX 5
- Heizleistungserhöhung und Backkorbvorrichtung mit Zeitschaltuhr als Varianten lieferbar
- Zubehör: Deckel, Fettkläreinsatz, Backkörbe
- Elektro-Festanschluss
- sicherer Fettablass nach unten über Absperrschieber



Elektro-Kippbratpfanne

- Tiegel mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen
- gleichmäßige Temperaturen über die gesamte Bratfläche durch SUPRA-Kontaktheizkörper
- kurze Aufheizzeit
- hohe Wärmespeicherung, gleichmäßige Wärmeabgabe
- minimale Temperaturschwankung bei der Beschickung mit kaltem Gargut
- wahlweise mit Hand- oder Motorkippung
- Tiegelboden bei 2/1 GN feingeschliffener Stahl
- Tiegelboden alternativ mit Power Block – Spezial Sandwichmaterial



Elektro-Braisière

- Multifunktions-Gargerät zum Dünsten, Kochen, Ziehen, Schmoren und Braten
- Pfannenwandung und -boden aus titanstabilisiertem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404) mit extremer Korrosionsbeständigkeit
- serienmäßig mit prozessgesteuerter, elektronischer Temperaturregelung „EcoControl“
- optimales Nutz- und Füllvolumen
- SUPRA-Beheizsystem für kürzeste Aufheizzeiten bei gleichmäßiger Wärmeverteilung
- serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel und Kerntemperaturfühler
- Entleerung über Sicherheitsentleerhahn DN 50
- alternativ in feststehender oder kippbarer Ausführung lieferbar



Serie 650

- Aufsatzgeräte und Unterbauten komplett aus CNS 18/10
- Bautiefe 650 mm, Höhe 850 mm (inkl. Unterbau)
- Aufsatzgeräte Breite 400 mm oder 600 mm, Aufsatzgeräte Höhe ohne Kamin 295 mm
- Leistungsstarke Geräte für geringen Platzbedarf
- Modulbauweise, maßgerecht und leicht kombinierbar
- Variable Anordnung der Unterbauten
- Elektro- oder Gasausführung
- Geräte auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen sind beigelegt
- Optimale Energieausnutzung
- Robuste Bauart
- Praktische Funktionalität, leichte Reinigung
- Attraktives Aussehen
- Ideale Serie auch für den Einsatz von Thekenaufsatzhauben
- Geräteverbindung mit Klemmstegen



Elektro-Fritteuse

- Maße (B x T x H): 600 x 650 x 295 mm
- Anschlusswert 18,0 kW/3 NAC 380–400 V
- Inhalt: 2 Becken à 10 Liter
- mit herauschwenkbarem Heizelement zur leichteren Reinigung
- Gewicht: 31 kg



Elektro-Warmhaltegerät

für Pommes Frites

- Maße (B x T x H): 400 x 650 x 295 mm
- Anschlusswert 2,0 kW/1 NAC 220–240 V
- Keramik-Heizstrahler
- Beckengröße: 1/1 GN
- Gewicht: 21 kg



Elektro-Schaschlik- bzw. Bratpfanne

- Maße (B x T x H): 400 x 650 x 295 mm
- Anschlusswert 3,9 kW/3 NAC 380–400 V
- Maße Edelstahlpfanne (B x T x H): 310 x 505 x 100 mm
- Inhalt: 12,5 Liter
- Gewicht: 20 kg



Elektro-Rostbräter

- Maße (B x T x H): 400 x 650 x 295 mm
- Anschlusswert 4,5 kW/3 NAC 380–400 V
- 1 Heizzone und Gussroste 325 x 480 mm
- Fettauffangbecken, welches mit Wasser gefüllt werden kann
- Gewicht: 24 kg



Elektro Multibräter

- mit Auffangschale GN 1/1, 150 mm tief
- Maße (B x T x H): 600 x 650 x 850 mm
- Tiegelinhalt 21 Liter, Maße (B x T x H): 520 x 480 x 90 mm
- Anschlusswert 8,1 kW/3 NAC 380–400 V
- Gewicht: 45 kg



Gas-Kocher

- Maße (B x T x H): 600 x 650 x 295 mm
- Anschlusswert 18,0 kW
- 4 Brenner: 2x 3,5 kW, 2x 5,5 kW, mit Zündflamme
- Gewicht: 27 kg
- Gerät auf Flüssiggas eingestellt



Elektro-Fritteuse „IMBISS I“

mit Fettablasshahn

- Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl
- 1 Becken, tiefgezogen, 1 Korb, Inhalt: 8 Liter
- Anschlusswert: 3,25 kW / 1 NAC 230 V
- Maße (B x T x H): 290 x 550 x 410 mm
- mit Sicherheitsthermostat
- Gewicht: 10 kg



Elektro-Doppel-Fritteuse „IMBISS II“

mit Fettablasshahn

- Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl
- 2 Becken, tiefgezogen, 2 Körbe, Inhalt: 2 x 8 Liter
- Anschlusswert: 2 x 3,25 kW / 2 x 1 NAC 230 V
- 2 getrennte Steckdosen erforderlich
- Maße (B x T x H): 580 x 550 x 410 mm
- mit Sicherheitsthermostat
- Gewicht: 22 kg



Elektrisches Hot-Dog-Gerät

- Edelstahl
- Glaszylinder: Ø 200 mm, Höhe 240 mm
- Temperaturregler von 30° bis 100° C
- Anschlusswert: 1,0 kW / 230 V
- Maße (B x T x H): 280 x 280 x 355 mm
- Gewicht: 5,9 kg



Heiße Theken-Aufsatzvitrine GN 1/1

- CNS 18/10
- Rundum-Verglasung aus Plexiglas
- mit Hygrometer- und Thermometer-Anzeige
- Ober- und Unterhitze, Ein/Aus Leuchtschalter
- inklusive Wasserschale zur Luftbefeuchtung
- Anschlusswert: 0,84 kW / 230 V
- Maße (B x T x H): 570 x 390 x 360 mm
- Gewicht: 20 kg



Elektro-Fritteuse FQE 41 R

- 1 Becken à 10 l
- Regel- und Sicherheitsthermostate
- Ablasshahn
- Heizkörper zur leichten Reinigung im Becken drehbar
- Maße (B x T x H): 400 x 600 x 295 mm
- Stromanschluss/Anschlusswert: 400 V/9 kW

**Gas-Fritteuse FQG 40**

- mit 1 Becken à 8 l
- Regel- und Sicherheitsthermostat
- Ablasshahn
- Maße (B x T x H): 400 x 650 x 295 mm
- Anschlußwert: 5 kW

**Elektroherd PCE 60**

- 2 Kochplatten 2,6 kW, Ø: 220 mm
- 2 Kochplatten 1,5 kW, Ø: 180 mm
- Maße (B x T x H): 600 x 600 x 295 mm
- Stromanschluss/Anschlußwert: 400 V/8,2 kW

**Gasherd PCG 61**

- 2 Brenner 3,5 kW, 2 Brenner 5,5 kW
- Brenner mit Pilotflamme und thermoelektrischer Zündsicherung
- Rippenroste aus emailliertem Spezialguss
- Maße (B x T x H): 600 x 650 x 295 mm
- Anschlußwert: 18 kW



Elektro-Bratplatte FTE 40 B

- 1 glatte Bratzone 396 x 555 mm, CNS
- mit 3-seitigem Spritzschutz abnehmbar
- herausnehmbare Fettauffangschublade
- Schaber für Plattenreinigung
- CNS-Heizkörper
- thermostatische Regelung von 0 – 300° C
- Maße (B x T x H): 400 x 600 x 295 mm
- Stromanschluss/Anschlußwert: 400 V/3,9 kW



Elektro-Bratplatte FTE 60 B

ohne Abbildung

- 2 glatte Bratzonen je 298 x 555 mm
- Abdeckung hinten aufgekantet
- seitlich mit Überlaufband
- thermostatische Regelung von 0 – 300° C
- Maße (B x T x H): 600 x 600 x 295 mm
- Stromanschluss/Anschlußwert: 400 V/7,8 kW

Gas-Bratplatten FTG 60 BR

- Bratfläche 1/2 glatt und 1/2 gerillt (596 x 555 mm)
- 2 getrennt regelbare Heizzonen
- Schaber für Plattenreinigung
- stufenlos regulierbare CNS-Brenner
- piezoelektrische Zündung
- Maße (B x T x H): 600 x 650 x 295 mm
- Anschlußwert: 12 kW



Elektro-Wurstbräter CWE 42

- Grill mit Gusseisenrost 325 x 480 mm
- in 2 Höhen einstellbar
- mit Wasserfach
- mit 3-seitigem Spritzschutz
- herausnehmbare Fettauffangschublade
- Schaber für Plattenreinigung
- Maße (B x T x H): 400 x 600 x 295 mm
- Stromanschluss/Anschlußwert: 400 V/4,5 kW



Elektro-Wasserbad BME 60 M

- Abdeckung hinten aufgekantet
- seitlich mit Überlaufband
- CNS-Becken zur Aufnahme von GN-Behältern
- Bodeneinsatz gelocht
- mit Ablasshahn
- Maße (B x T x H): 600 x 600 x 295 mm
- Stromanschluss/Anschlußwert: 230 V/3 kW



Spültisch LA 60 mit Armatur

- Beckengröße (B x T x H): 500 x 400 x 150 mm
- Maße (B x T x H): 600 x 600 x 295 mm



Unterschrank M 40

- CNS-Ausführung
- Schrank zur Aufnahme der Funktionsgeräte
- 3-seitig geschlossen
- Füße höhenverstellbar
- Maße (B x T x H): 400 x 535 x 580 mm

Unterschrank M 60

- Maße (B x T x H): 600 x 535 x 580 mm

Unterschrank M 120

- Maße (B x T x H): 1.200 x 535 x 580 mm



Abbildung als Beispiel: Unterbau mit Tür und Aufsatzgerät.

RATIONAL SelfCooking Center

Sie wählen: Bräunungsgrad und Garzustand, fertig!

Herkömmliche Eingaben wie Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit oder kompliziertes Programmieren, ständiges Kontrollieren und viele Routinearbeiten entfallen vollständig.

Kochintelligenz die alles macht

SelfCooking Control® erkennt selbstständig die produktspezifischen Anforderungen, die Größe des Garguts und die Beschickungsmenge. Garzeit, Temperatur sowie das ideale Garraumklima werden unter Berücksichtigung Ihres Wunschergebnisses individuell errechnet und laufend angepasst. So garen Sie mit nur einer Taste eine unglaubliche Vielfalt unterschiedlichster Speisen. Sogar landestypische Koch- und Essgewohnheiten werden automatisch berücksichtigt.

Jede Sekunde wird optimiert

3600-mal pro Stunde kontrolliert und regelt SelfCooking Control® feinfühlig den Garverlauf. Ihr Wunschergebnis wird punktgenau erreicht – auch über Nacht, jederzeit wiederholbar.



Technische Daten für Elektro

| Modell | SCC 61 |
|---|-------------|
| Kapazität: | 6 x 1/1 GN |
| | 12 x 1/2 GN |
| Essen-Anzahl: | 30 – 80 |
| Breite: | 847 mm |
| Tiefe: | 771 mm |
| Höhe: | 757 mm |
| Anschlusswerte Elektro: | 10 kW |
| Absicherung: | 3 x 16 A |
| Wasserzulauf: | R 3/4" |
| Wasserablauf: | DN 50 |
| Artikelnummer (ohne Einhängegerüst) | 5412109 |
| Artikelnummer GN Einhängegerüst | 5412117 |
| Technische Daten für Flüssig- und Erdgas (andere Gastypen auf Anfrage) | |
| Höhe inkl. Strömungssicherung: | 996 mm |
| Anschlusswerte Gas: | |
| Anschlusswerte Elektro: | 0,3 kW |
| Absicherung: | 1 x 15 A |
| Netzanschluss: | 1 NAC 230 V |
| Gaszufuhr: | R 3/4" |

Weitere Modelle und Zubehör auf Anfrage erhältlich.

Rational SelfCooking Center

Technische Daten für Elektro

| | |
|---|----------------------------|
| Modell | SCC 101 |
| Kapazität: | 10 x 1/1 GN 20 x 1/2 GN |
| Essen-Anzahl: | 80 – 150 |
| Breite: | 847 mm |
| Tiefe: | 771 mm |
| Höhe: | 1017 mm |
| Anschlusswerte Elektro: | 19 kW |
| Absicherung: | 3 x 32 A |
| Wasserzulauf: | R 3/4" |
| Wasserablauf: | DN 50 |
| Artikelnummer (ohne Einhängegestell) | 5412110 |
| Artikelnummer GN Einhängegestell | 5412119 |
| Technische Daten für Flüssig- und Erdgas | |
| Höhe inkl. Strömungssicherung: | 1256 mm |
| Anschlusswerte Elektro: | 0,39 kW |
| Absicherung: | 1 x 15 A |
| Netzanschluss: | 1 NAC 230 V |
| Gaszufuhr: | R 3/4" |



Technische Daten für Elektro

| | |
|---|----------------------------|
| Modell | SCC 201 |
| Kapazität: | 20 x 1/1 GN 40 x 1/2 GN |
| Essen-Anzahl: | 150 – 300 |
| Breite: | 879 mm |
| Tiefe: | 791 mm |
| Höhe: | 1782 mm |
| Anschlusswerte Elektro: | 37 kW |
| Absicherung: | 3 x 63 A |
| Wasserzulauf: | R 3/4" |
| Wasserablauf: | DN 50 |
| Artikelnummer | 5412108 |
| Technische Daten für Flüssig- und Erdgas (andere Gastypen auf Anfrage) | |
| Höhe inkl. Strömungssicherung: | 2021 mm |
| Anschlusswerte Gas: | |
| Anschlusswerte Elektro: | 0,7 kW |
| Absicherung: | 1 x 15 A |
| Netzanschluss: | 1 NAC 230 V |
| Gaszufuhr: | R 3/4" |

Weitere Modelle und Zubehör auf Anfrage erhältlich.

Elektro-Heißluftofen – Mit kleinem Platzbedarf und großer Kapazität

- Gute gleichmäßige Backqualität
- Edelstahl Backkammer
- Optimale und Energiesparende Isolierung des Gerätes
- Doppelglastür mit optimalem Hitzeschutz
- Langlebige Qualität, Scharniere mit 100.000 Öffnungen
- Einfach zu Bedienen
- Optimales Preis- Leistungsverhältnis

XF119 Stefania Matic

- Abmessungen (B x T x H): 600 x 693 x 429 mm
- Kapazität: 3 x 460 x 330 mm
- Gewicht: 25 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 3 kW/h, 230 V
- Wasseranschluss R3/4"
- Wasserablauf: 1"
- CE, GS-Zeichen
- mit Beschwadung



XF195

- Abmessungen (B x T x H): 800 x 813 x 509 mm
- Kapazität: 4 x 600 x 400 mm
- Gewicht: 48,7 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 6,3 kW/h, 400 V
- Wasseranschluss R3/4"
- Wasserablauf: 1"
- CE, GS-Zeichen
- mit Beschwadung



XF185

- Abmessungen (B x T x H): 800 x 813 x 429 mm
- Kapazität: 3 x 600 x 400 mm
- Gewicht: 40 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 3,2 kW/h, 230 V
- Wasseranschluss R3/4"
- Wasserablauf: 1"
- CE, GS-Zeichen
- mit Beschwadung



ARIANNA XF133

- Abmessungen (B x T x H): 600 x 693 x 509 mm
- Kapazität: 4 Bleche x 460 mm
- Gewicht: 31 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 3 kW/h, 230 V
- Wasseranschluss R3/4"
- Wasserablauf: 1"
- CE, GS-Zeichen
- mit Beschwadung



XF013 Lisa

- Abmessungen (B x T x H): 600 x 575 mm x 402 mm
- Kapazität: 3 x 460 x 330 mm
- Gewicht: 20 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 2,62 kW/h, 230 V
- ohne Beschwadung
- max. Temperatur 300 °Celsius
- Doppelglastür mit opt. Hitzeschutz
- manuelle Steuerung



XF023 Anna

- Abmessungen (B x T x H): 600 x 575 mm x 472 mm
- Kapazität: 4 x 460 x 330 mm
- Gewicht: 22 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 3 kW/h, 230 V
- ohne Beschwadung
- max. Temperatur 300 °Celsius
- Doppelglastür mit opt. Hitzeschutz
- manuelle Steuerung



Heißluft - Kombidämpfer

Kombinationsgargeräte für die gebräuchlichsten Garmethoden, die in Küchen zur Anwendung kommen: Heißluft = trockene Hitze und Dampf = feuchte Hitze. Heißluft und Dampf können nacheinander oder kombiniert angewendet werden, z.B. zum Heißluftdämpfen, Regenieren, Niedertemperatur (Delta T Garen). Die Feuchtigkeit kann in 10 % Schritten von 10 % bis 100 % eingestellt werden. Ebenso kann der Garraum in 10%- Schritten entfeuchtet werden. Der Kerntemperaturfühler ist serienmäßig im Gerät enthalten. Die Maximale Temperatur beträgt 260°C.

Kombidämpfer XVC204 - 5 x 2/3 GN

- Abmessungen (B x T x H): 574 x 707 x 625 mm
- Kapazität: Tischgerät für 5 x 2/3 GN Quereinschub
- Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
- Gewicht: 41 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 5,3 oder 3,2 kW/h
230 oder 400V 3N AC
- Wasseranschluss: R3/4"
- Wasserablauf: Ø 30 mm
- CE, GS-Zeichen



Kombidämpfer XVC304 - 5 x 1/1 GN

- Abmessungen (B x T x H): 750 x 680 x 625 mm
- Kapazität: Tischgerät für 5 x 1/1 GN Quereinschub
- Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
- Gewicht: 55 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 5,3 kW/h, 400V 3N AC
Absicherung 3 x 16 A
- Wasseranschluss: R3/4"
- Wasserablauf: Ø 30 mm
- CE, GS-Zeichen



Kombidämpfer XVC504 - 7 x 1/1 GN

- Abmessungen (B x T x H): 750 x 710 x 813 mm
- Kapazität: Tischgerät für 7 x 1/1 GN Quereinschub
- Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
- Gewicht: 85 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 7,5 kW/h, 400V 3N AC,
Absicherung 3 x 16 A
- Wasseranschluss: R3/4"
- Wasserablauf: Ø 30 mm
- CE, GS-Zeichen



Kombidämpfer XVC704 - 10 x 1/1 GN

- Abmessungen (B x T x H): 750 x 710 x 960 mm
- Kapazität: Tischgerät für 10 x 1/1 GN Quereinschub
- Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
- Gewicht: 95 kg
- Elektrische Daten: Anschlusswert: 10,5 kW/h, 400V 3N AC
Absicherung 3 x 16 A
- Wasseranschluss: R3/4"
- Wasserablauf: Ø 30 mm
- CE, GS-Zeichen



Mikrowellengerät Kompaktklasse NE 1646

- Garraumvolumen: 18 l
- mechanisches Gerät mit elektronischer Anzeige
- 2 Magnetrone, Stapelmontage möglich
- automatisches Fehlerdiagnosesystem
- Intervallsteuerung
- Mikrowellenleistung 1600 Watt
- Maße (B x T x H): 422 x 508 x 337 mm
- Stromanschluss: 230 V/11,7 A
- Artikelnummer 5400742

Mikrowellengerät Kompaktklasse NE 1846

- Beschreibung s. NE 1646
- Mikrowellenleistung 1800 Watt
- Stromanschluss: 230 V/12,7 A
- Artikelnummer 5400700



Mikrowellengerät Kompaktklasse NE 2146

- Beschreibung s. NE 1646
- 2-Etagenbetrieb
- Mikrowellenleistung 2100 Watt
- Stromanschluss: 230 V/14,3 A
- Artikelnummer 5400732



Mikrowellengerät Kombinationsklasse NE-C 1475

- Edelstahlgehäuse, Edelstahlgarraum
- Garraumvolumen: 30 l
- Zeiteingabe über Tasten, zusätzlich 99 Speichertasten frei programmierbar
- 3 Leistungsstufen
- Mikrowellenleistung 1350 Watt
- automatische Fehlerdiagnose
- 2 Magnetrone
- Mikrowelleneinspeisung von unten und oben
- Maße (B x T x H): 600 x 383 x 484 mm
- Stromanschluss: 230 V/14,5 A
- Artikelnummer 5400811



Mikrowellengerät Gourmetklasse NE 1840

- Garraumvolumen: 44 l = GN 1/1
- mechanisches Gerät mit elektronischer Anzeige
- 4 Magnetrone
- automatisches Fehlerdiagnosesystem
- 2-Etagenbetrieb
- Mikrowellenleistung 1800 Watt
- Maße (B x T x H): 650 x 526 x 471 mm
- Stromanschluss: 230 V/15 A
- Artikelnummer 5400759



Mikrowellengerät Gourmetklasse NE 1880

- Edelstahlgehäuse, Edelstahlgarraum
- Garraumgröße 44 l = 1/1 GN
- Zeitangabe über Drehregler, zusätzlich 16 Speichertasten frei programmierbar
- 3 Leistungsstufen
- automatische Fehlerdiagnose
- 2-Etagenbetrieb
- 4 Magnetrone
- Mikrowelleneinspeisung von unten und oben
- Mikrowellenleistung 1800 Watt
- Maße (B x T x H): 650 x 526 x 471 mm
- Stromanschluss: 230 V/15 A
- Artikelnummer 5400775



Mikrowellengerät Gourmetklasse NE 2140

- Edelstahlgehäuse, Edelstahlgarraum.
- Garraumgröße 44 l = 1/1 GN.
- Zeitangabe über Drehregler
- 3 Leistungsstufen
- automatische Fehlerdiagnose
- 2-Etagenbetrieb
- 4 Magnetrone
- Mikrowelleneinspeisung von unten und oben
- Mikrowellenleistung 2100 Watt
- Maße (B x T x H): 650 x 526 x 471 mm
- Stromanschluss: 400 V/9,5 A



Mikrowellengerät Gourmetklasse NE 3240

- Edelstahlgehäuse, Edelstahlgarraum
- Garraumgröße 44 l = 1/1 GN.
- Zeiteingabe über Drehregler
- 3 Leistungsstufen
- automatische Fehlerdiagnose
- 2-Etagenbetrieb
- 4 Magnetrone
- Mikrowelleneinspeisung von unten und oben
- Mikrowellenleistung 3200 Watt
- Maße (B x T x H): 650 x 526 x 471 mm
- Stromanschluss: 400 V/12,9 A
- Artikelnummer 5400795



Mikrowellenherd NN-E 235M

- Garraumgröße: 19 l, 315 x 294 x 203 mm
- 5 Leistungsstufen
- kunststoffbeschichtet
- Easy-clean Beschichtung
- mit Drehteller, Ø: 245 mm
- Stromanschluss: 230 V/1,1 A
- Maße (B x T x H): 455 x 315 x 260 mm
- Farbe: silber
- Artikelnummer 5400022



Kompaktwolf R 70

- mit 2 Geschwindigkeiten und Impulsstufen
 - stabiles und standfestes Aluminium-Gehäuse
 - Fleischwolf-Vorsatz – Ausführung komplett Nirosta
 - mit 3-fach Schneidsatz, bestehend aus Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe 4,5 mm
 - Fleischwolfsteller (ca. 1,5 l Füllvolumen)
 - Stopfer aus Kunststoff
 - Maße (B x T x H): 210 x 495 x 350 mm
 - Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,6 kW
 - Artikelnummer 5006122
- Aluminium-Gehäuse
 - Artikelnummer 5006119



Antriebseinheit KU 2-4 E

Die leistungsstarken und professionellen Küchenmaschinen-Antriebseinheiten mit den vielfältigen Vorsatzteilen wie Fleischwolf, Gemüseschneider, Rühr- und Knetwerk, Getreide- und Flockenmühle oder Beerenpresse erledigen nahezu alle Aufgaben in der Speisenvorbereitung. Für Schneid-, Reib-, Knet- und Mischvorgänge wählen Sie das passende Vorsatzteil mit dem jeweiligen Zubehör zur Verarbeitung von Gemüse, Fleisch, Teig, Obst, Käse, Nüssen, Mandeln, Schokolade, etc.

- mit elektrischer Drehzahlregelung und Sicherheitsabschaltung
- standfestes Hochsockel-Gehäuse
- Maße (B x T x H): 260 x 360 x 450 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,8 kW
- Motorschutzschalter
- Anschlusskabel mit Stecker



Fleischwolf W 60 N

Zubehör zu Antriebseinheit KU 2-4 E

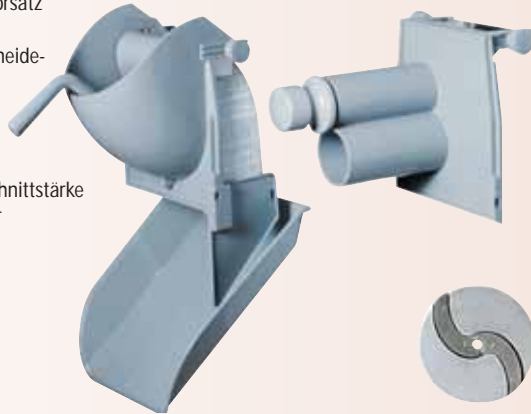
- Ausführung komplett Nirosta
- Lochscheiben-Ø: 70 mm
- integrierter 3-fach-Schneidsatz bestehend aus Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe R 70 – 4,5 mm
- rechteckiger, abnehmbarer Fleischwolfsteller mit Stopfer und Ausziehhaken für Schnecke.



Gemüseschneider G 24 GR

Zubehör zu Antriebseinheit KU 2-4 E

- mit Sicherheitsabschaltung gemäß DIN EN-Vorschrift
- Aluminium-Schneidegehäuse mit Antriebsnabe
- großer Einfüllschacht-Vorsatz mit Druckplatte
- Rettich- und Gurkenschnidevorsatz mit Stopfer
- Sicherungsbügel
- Führungswange
- Spritzwand
- Sichelmesserscheibe: Schnittstärke von 0–6 mm einstellbar



Scheibensortiment für Gemüseschneider G 24



- Streifenscheibe: Stufen 4 x (0–6 mm) verstellbar
- Reibscheibe: 12 mm, 9 mm oder 7 mm, grob
- Reibscheibe: 2,3 mm, 3,0 mm oder 5 mm, fein
- Kronenscheibe: für Paniermehl, Nüsse, Hartkäse, fein
- Streifenscheibe: Stufen 2 x 2 mm, Feinschnitt

Planeten-Rühr- und Knetwerk R 4

Zubehör zu Antriebseinheit KU 2-4 E

8 l-Rührschüssel aus Edelstahl, inklusive Spritzschutzhaube SR 3 mit verschließbarer Nachfüllöffnung, Rührbesen, Flachrührer und Knethaken. Vorsatzgerät zum Rühren und Mischen von Eischnee, Sahne, Mayonnaise und leichten Teigen sowie zum Kneten von Brot-, Hefe- und Schmalzteigen und zum Vermengen von Füllungen und Hackmassen.

- Verarbeitungsmenge: bis ca. 3 kg Fertigmasse



Planeten-Rühr- und Knetmaschine PR 20-S

Die Planeten-Rühr- und Knetmaschine PR 20-S wird als universeller Küchenhelfer zum Rühren und Kneten von Teigen, Schlagen von Sahne und Eiweiß sowie Mischen von Quarkspeisen u.s.w. eingesetzt. Dank des Planetengetriebes ist eine hervorragende Verarbeitungsqualität in dem großen 20 l Edelstahlkessel gewährleistet. Für das sichere Arbeiten sorgt das Schutzgitter sowie die integrierte Sicherheitsschaltung. Selbstverständlich können die Vorsatzteile aus dem Krefft Küchenmaschinen-System, wie Gemüseschneider G 24 oder Fleischwolf W 60 N, am zusätzlichen Antrieb mit der System-Sicherheitsabschaltung nach DIN EN-Vorschrift an der Rühr- und Knetmaschine PR 20-S betrieben werden. Mit 3 Arbeitsgeschwindigkeiten, 20 Liter-Edelstahlkessel und 3 Arbeitswerkzeugen (Rührbesen, Flachrührer und Knethaken). Leichte und schnelle Montage der Werkzeuge.

- zweite separate Taster für Start und Stopp
- 1,3 m Anschlusskabel mit Stecker
- Gewicht: 95 kg
- Maße (B x T x H): 550 x 500 x 730 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/1,2 kW



Fleischwolf Serie FL-E

- preiswerte Alternative für Hausschlachtungen und Restaurants
- robuster Motor mit geräuscharmem Lauf
- Höchstleistung je nach Modell zwischen 60 kg und 220 kg pro Stunde
- Gehäuse, Schneidsatz und Schale aus Edelstahl rostfrei
- Lochscheiben in verschiedenen Größen
- Schneidsätze
Modell 800: zweiteilig – Messer, Lochscheibe
Modell FL-E 1200: dreiteilig – Messer, Lochscheibe, Vorschneider
Modell FL-E 2200: dreiteilig – Messer, Lochscheibe, Vorschneider
- leichte Reinigung durch schnelle Demontage des Schneidsatzes
- inkl. Nachstopfer und Auffangschale für FL-E 1200 und FL-E 2200



Technische Spezifikationen:

| Modell | Lochschb. | Kapazität | Abmess. | Leist. | Eigengew. | Stromart |
|-----------|-----------|-----------|-----------------------|--------|-----------|---------------|
| FL-E 800 | 62 mm | 60 kg | 270 x 330 x 310 mm | 0,4 kW | ca. 12 kg | 230 V |
| FL-E 1200 | 70 mm | 120 kg | 230 x 385 x 440 mm | 0,8 kW | ca. 27 kg | 230 V / 400 V |
| FL-E 2200 | 82 mm | 220 kg | 260 x 400 x 300 mm | 1,1 kW | ca. 36 kg | 400 V |

Fleischmürber Serie STEAKONOM

- hochwertige Messerwalzen aus nichtrostendem Stahl mit fast 1000 Messern sorgen für gleichmäßig zarte Qualität
- trennt Fasern und Sehnen der Fleischstücke gleichmäßig und flächendeckend
- robustes Gehäuse aus Alu – eloxiert, mit Elektroantrieb
- Messer aus nichtrostendem Stahl – müheloser Austausch zwischen Messer und Mürbewalze – einfache Reinigung
- inkl. Stielbürste

Optional:

- Streifenschneider SCHNEIDFIX



Technische Spezifikationen:

| Modell | STEAKONOM |
|---------------------------|--------------------|
| Max. Breite Fleischstücke | 150 mm |
| Max. Stärke Fleischstücke | 30 mm |
| Abmessungen | 415 x 470 x 170 mm |
| Leistung | 0,46 kW |
| Eigengewicht | ca. 16 kg |
| Stromart | 230 V / 400 V |

Tellerstapelsystem PLATE MATE – die Lösung für Platzprobleme in der Küche

Tellerwagen – Serie PM, Tischwagen – Serie TM, Wandmodell – Serie WM

- Platz- und zeitsparendes Stapeln einer großen Anzahl von Tellern und Speisen auf einer kleinen Fläche
- weltweit einzigartiges Tellerstapelsystem
- für alle runden, viereckigen und ovalen Teller und Platten bis 33 cm Durchmesser und 5 cm Höhe geeignet

Tischmodell – TM

- jede der 4 Säulenseiten einzeln einstellbar
- einfaches Reinigen mit Hochdruckreiniger und/oder Bürste mit Seifenlauge
- standardmäßig mit Griff und Öse (z.B. zum Aufhängen in Kühlzellen)

Optional:

- mit Laufrollen (2 feststellbar)
- Wandstütze aus Edelstahl zum Umbau in ein drehbares Wandmodell

Tellerwagen – PM

- alle Modelle mit einem Gestell und Laufrollen (2 feststellbar) aus rostfreiem Stahl
- zusammenklappbar oder mit stabilem Gestell lieferbar
- bei Ausführung mit Rollen einfacher Standortwechsel möglich
- jede der 4 Säulenseiten einzeln einstellbar
- einfaches Reinigen mit Hochdruckreiniger und/oder Bürste mit Seifenlauge

Optional:

- Schutzhülle gegen Fremdgerüche und Austrocknen
- Thermohülle

Wandmodell – WM

- besonders geeignet für kleine Küchen, Ausgabetheken von Cafeterias usw.
- einfaches Reinigen mit Hochdruckreiniger und/oder Bürste mit Seifenlauge



Technische Spezifikationen: Tellerstapelsystem PLATE MATE

Wandmodelle WM

| Telleranzahl | 6 | 9 | 12 |
|--------------|-------|-------|-------|
| Höhe | 57 cm | 77 cm | 99 cm |

Tischmodelle TM

| Telleranzahl | 12 | 24 | 36 | 48 |
|--------------|------------|------------|------------|------------|
| Höhe | 49 cm | 73 cm | 93 cm | 117 cm |
| Standfläche | 48 x 48 cm | 48 x 48 cm | 48 x 48 cm | 48 x 48 cm |

Fahrbare Tellerwagen PM

| Telleranzahl | 48 | 60 | 84 | 84 |
|--------------|---------------|---------------|---------------|-------------------|
| | zus.-klappbar | zus.-klappbar | zus.-klappbar | mit stab. Gestell |
| Höhe | 127 cm | 149 cm | 189 cm | 185 cm |
| Standfläche | 65 x 65 cm | 65 x 65 cm | 65 x 65 cm | 60 x 60 cm |

Aufschnittmaschine AUTOMATIC

- umschaltbar zwischen Automatik- und Handbetrieb
- selbsttätige Schneidgutzuführung, vollautomatischer Schlittenbetrieb bis zu 42 Hübe/min – auch manuell einsetzbar
- optimale Verarbeitung durch steile Schräglage des Schlittens
- robustes Gehäuse und Schlitten aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- vier Saugfüße für sicheren Stand, leistungsfähiger Motor
- hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0–15 mm
- leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Messerschleifapparat im Lieferumfang enthalten



Technische Spezifikationen:

| Modell | AUTOMATIC |
|----------------|--------------------|
| Messer | 300 mm |
| Schnittbereich | 240 x 220 mm |
| Abmessung | 500 x 650 x 700 mm |
| Leistung | 0,55 kW |
| Eigengewicht | ca. 51 kg |
| Stromart | 400 V |

Umfangreiches Zubehör auf Anfrage erhältlich.

Aufschnittmaschine DIAGONAL SN

- für müheloses, gleichmäßiges Schneiden
- robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- vier Saugfüße für sicheren Stand
- wartungsfreier, luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- Schlitten mit integrierter Leitschiene
- leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- drehbarer Restehalter
- Messerschleifapparat im Lieferumfang enthalten



Technische Spezifikationen:

| Modell | SN1 | SN2 | SN3 |
|----------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Messer | 250 mm | 300 mm | 350 mm |
| Schnittbereich | 210 x 190 mm | 240 x 220 mm | 290 x 260 mm |
| Abmessung | 440 x 460 x 520 mm | 500 x 480 x 700 mm | 580 x 500 x 750 mm |
| Leistung | 0,33 kW | 0,35 kW / 0,26 kW | 0,35 kW / 0,26 kW |
| Eigengewicht | ca. 23 kg | ca. 35 kg | ca. 40 kg |
| Stromart | 230 V | 230 V / 400 V | 230 V / 400 V |

Umfangreiches Zubehör auf Anfrage erhältlich.

Aufschnittmaschine JUWEL

- leistungsstark und zuverlässig
- robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung – eloxiert
- wartungsfreier, luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- vier Saugfüße für sicheren Stand
- hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0 – 15 mm
- leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- drehbarer Restehalter
- Messerschleifapparat im Lieferumfang enthalten



Technische Spezifikationen:

| Modell | JUWEL 1 | JUWEL 2 | JUWEL 2K |
|----------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Messer | 250 mm | 300 mm | 300 mm |
| Schnittbereich | 220 x 175 mm | 280 x 215 mm | 220 x 215 mm |
| Abmessung | 530 x 400 x 630 mm | 650 x 470 x 780 mm | 550 x 470 x 650 mm |
| Leistung | 0,33 kW | 0,50 kW | 0,26 kW |
| Eigengewicht | ca. 23 kg | ca. 39 kg | ca. 29 kg |
| Stromart | 230 V / 400 V | 230 V / 400 V | 230 V / 400 V |

Umfangreiches Zubehör auf Anfrage erhältlich.

Aufschnittmaschine HANSE

- preiswertes Einstiegsmodell
- robustes Gehäuse aus eloxierter Alu-Spezial-Legierung
- luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
- vier Saugfüße für sicheren Stand
- hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0–15 mm
- leicht abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- Messerschleifapparat im Lieferumfang enthalten



Technische Spezifikationen:

| Modell | HANSE 250 | HANSE 300 |
|----------------|--------------------|--------------------|
| Messer | 250 mm | 300 mm |
| Schnittbereich | 210 x 185 mm | 235 x 220 mm |
| Abmessung | 410 x 340 x 475 mm | 475 x 440 x 580 mm |
| Leistung | 0,13 kW | 0,16 kW |
| Eigengewicht | ca. 16 kg | ca. 23,5 kg |
| Stromart | 230 V | 230 V / 400 V |

Tischkutter R 2

- Drehzahl: 1500 U/min
- Impulsschalter
- Motorblock aus Polycarbonat
- Asynchronmotor
- Sicherheit: Magnetschaltsystem mit Motorbremse
- im Lieferumfang inbegriffen: 2,9 l-Kutterschüssel aus Edelstahl mit Handgriffen und tief liegendem glatten Messer aus Edelstahl
- Maße (B x T x H): 200 x 280 x 350 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,55 kW



Tischkutter R 3-3000

- Drehzahl: 3000 U/min.
- Motorblock aus Polycarbonat
- Impulsschalter
- Asynchronmotor
- Sicherheit: Magnetschaltsystem und Motorbremse
- im Lieferumfang inbegriffen: 3,7 l-Kutterschüssel aus Edelstahl mit Handgriffen und tief liegendem glatten Messer aus Edelstahl
- Maße (B x T x H): 210 x 320 x 400 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,65 kW



Tischkutter R 5 Plus

- 2 Drehzahlen: 1500 und 3000 U/min
- Motorblock aus Metall
- Impulsschaltung
- Asynchronmotor
- nach den Richtlinien HACCP
- Sicherheit: Magnetschalter mit Motorbremse
- im Lieferumfang inbegriffen: 5,5 l-Kutterschüssel aus Edelstahl mit Handgriff und tief liegendem glatten Messer aus Edelstahl
- Maße (B x T x H): 280 x 350 x 490 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 400 V/1,1/1,2 kW



Stabmixer CMP 250 V.V.

- mit stufenloser Drehzahlregelung von 2300 bis 9600 U/min.
- perfekte Hygiene: Stab, Messer und Mischkopf können vollständig auseinandergenommen werden
- hohe Verarbeitungskapazität: bis 15 l
- Farbe: grau
- Stablänge: 250 mm
- Maße (H): 650 mm
- Ø: 94 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,27 kW



Stabmixer MP 450 Combi

- bis 100 l
- Messer, Mischkopf, Rührbesen und Stab aus Edelstahl
- inkl. 1 Wandhalterung
- elektronische Drehzahlregelung: Rührbesen von 250 bis 1900 U/min.
- Stabmixer: von 1500 bis 9000 U/min.
- Farbe: grau
- Stablänge: 450 mm
- Maße (H): 840 mm
- Ø: 125 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/0,45 kW



Bermixer B3000

Stabmixer mit 4 verschiedenen Motoren und Mixstablängen erhältlich, zusätzlich Rührbesen. Dadurch unbegrenzt einsetzbar zum Mischen, Schlagen und Rühren. Reinigung und Hygiene: Leichte und schnelle Reinigung durch einfache Demontage des kompletten Edelstahlschaftes, der Klingen oder des Rührbesens ohne Werkzeug. Einfache und komfortable Bedienung dank des geringen Gewichtes und der ergonomischen Form des Griffes. Einfache Drehzahlregulierung (1-Hand-Bedienung).

- Stromanschluss: 230V
- Motorleistung: 350 / 440 / 550 / 660 W
- Umdrehungen: max. 9.000 – 10.000 U/min



VCB-62 Tischkutter

Profi-Tischkutter VCB-62 mit 6 Liter Schüssel. Kuttertopf aus Edelstahl, patentiertes 4-Flügel-Messer mit Microverzahnung für schnellstes Verarbeiten ohne Produkterwärmung. Auch kleine Mengen können dadurch verarbeitet werden. Deckel durchsichtig, Seiten- und Deckelabstreifer für effektiveres Arbeiten.

Alle abnehmbaren Teile spülmaschinengeeignet, dadurch vorbildliche Hygiene! Bedienung: Der ergonomische Drehschalter ersetzt überflüssig viele Knöpfe und Schalter. 1.500 bzw 3.000 U/min sowie die Impulsfunktion – alles mit einer Hand zu bedienen!

- Stromanschluss: 230V/400V
- Motorleistung: 900/1.500W
- Umdrehungen: 1.500/3.000 U/min



TRS Universal-Gemüseschneidemaschine

Universal-Gemüseschneidemaschine mit über 70 Schnittarten, vorbildliche Schnittqualität und Leistung. Ideale Neigung der Schnittebene, komplett abgerundetes Schneidgehäuse, keine Oxidation der Schnittflächen, kein Quetschen des Schneidguts beim Auswurf. Das Schneidgut bleibt länger frisch! Höchste Hygiene: Deckel und Druckhebel aus Edelstahl. Sogar die Schneidkammer ist herausnehmbar und spülmaschinengeeignet! Alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Komponenten sind aus Edelstahl und spülmaschinengeeignet. Deckel, Druckhebel und Schneidkammer sind mit einem Handgriff ohne Werkzeug in Sekunden abnehmbar, leicht zu reinigen.

- Bedienung über Folientastatur
- Geschwindigkeit variabel
- leistungsstark, leise, wartungsfrei
- hohe Auswurfzone ermöglicht den Einsatz tiefer GN-Behältern bis 200 mm
- Stromanschluss: 230 V
- Motorleistung: 750 W



RG400 Gemüseschneider

Universal-Gemüseschneidemaschine für Großküchen, Kantinen, Krankenhäuser etc. Vorbildliche Schnittqualität und Leistung. Durch 2 Geschwindigkeiten können noch größere Mengen in kürzester Zeit verarbeitet werden. Kapazität 10 – 40 kg/min für die Zubereitung von 500 – 3000 Portionen pro Tag.

Zubehör:

- 4-Loch-Einsatz für Langgemüse
- Automatischer Einfülltrichter
- Pneumatischer Druckaufsatz
- GN- Behälterwagen zum Auffangen der geschnittenen Produkte
- Stromanschluss: 400 V
- Motorleistung: 1.500 W
- Umdrehungen: 200/400 U/min



TRK Gemüseschneider-Kutter-Kombination

Gemüseschneider- Kutterkombimaschine mit über 70 Schnittarten, vorbildliche Schnittqualität und Leistung. Ideale Neigung der Schnittebene (zum Kuttern verstellen Sie mit einem Handgriff die Maschine in die vertikale Position), komplett abgerundetes Schneidgehäuse, keine Oxidation der Schnittflächen, kein Quetschen des Schneidguts beim Auswurf. Das Schneidgut bleibt länger frisch! Höchste Hygiene: Deckel und Druckhebel aus Edelstahl. Sogar die Schneidkammer ist herausnehmbar (weltweit einzigartig!) und spülmaschinengeeignet! Alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Komponenten sind aus Edelstahl und spülmaschinengeeignet. Deckel, Druckhebel und Schneidkammer sind mit einem Handgriff ohne Werkzeug in Sekunden abnehmbar, leicht zu reinigen.

Bedienung über Folientastatur (IPX 55 geschützt). Geschwindigkeit variabel. Leistungstark, leise, wartungsfrei. Hohe Auswurfzone ermöglicht den Einsatz tiefer GN-Behältern bis 200 mm. Langgemüseschacht im Deckel integriert. Kuttertopfinhalt brutto: 4,5 / 5,5 / 7 Liter

- Stromanschluss: 230V
- Motorleistung: 1000 - 1500W
- Umdrehungen: 300 – 3.300 U/min



Vollgas in der Küche – MASTER COMBI 7-in-1

Wir bewegen die Massen und sorgen für Wirbel – in jeder Küche und für jede Menge! Zum Rühren, Mixen Pürieren, Emulgieren, Kuttingen oder Gemüseschneiden brauchen Sie nur ein Gerät – den MASTER COMBI! Oder einen von 18 weiteren Mixern und Rührgeräten!



MASTER COMBI



Gemüseschneider



Kutterschüssel



Rührbesen mit Haltegriff



Mixstab



Rührbesen



Pürierstab



Emulgierstab



Kaffeemaschine Typ mondo 2

Kaffee- und Teebrühmaschine für die Zubereitung in einer Glaskanne, mit zwei getrennt schaltbaren Warmhalteplatten und PTC-Elementen versehen, akustisches Signal bei Brühende, Trockenschutz. Inklusive 2 Glaskannen und Edelstahlfilterpfanne, ohne Wasseranschluss, Stoßvorrat 24 Tassen.

- Stundenleistung: ca 18 l (144 Tassen)
- Brühzeit (Wassermenge): ca 5 min/1 Kanne
- Maße (B x T x H): 215 x 355 x 618 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/2,14 kW
- Artikelnummer 5076914

Ersatzkanne mit Deckel

für Kaffeemaschine „Mondo 1 + 2“

- 1,7 l
- Artikelnummer 5076948



Schnellfilter

für Kaffeemaschine „Mondo + TH“

- Artikelnummer 5076930



BRAVOR
BONAMAT

Hogastra-Edelstahl-Kaffeautomaten

Hogastra-Edelstahl-Kaffeautomaten brühen ohne Filterpapier guten Filterkaffee und halten ihn automatisch viele Stunden heiß und ausgabebereit.

Und so funktioniert der Hogastra-Kaffeautomat:

- den Behälter des Kaffeautomaten mit kaltem Wasser füllen
- das Kaffeemehl ohne Filterpapier in den Aufsatzfilter geben
- den Aufsatzfilter mit dem Steigrohr aufsetzen
- Deckel schließen – Kaffeautomaten einschalten
- aus dem praktischen Zapfhahn können Tassen, oder im Schnelldurchlauf, Kannen gefüllt werden.

- ein Schauglas informiert über die noch vorhandene Kaffeemenge
- sowohl der Brühvorgang als auch die Warmhaltung des Kaffees werden automatisch gesteuert. Die automatische Steuerung garantiert beim Brühvorgang eine Brühtemperatur von ca. 95° C und während der Warmhaltung, durch eine separate Warmhalteheizung, auch über Stunden eine gleich bleibende Temperatur von ca. 83°C. Diese konstanten Temperaturbereiche gewährleisten eine gute Kaffeequalität.
- Technische Daten: Brühen: 1,6 kW – Heißhalten: 0,1/0,175/0,2 kW

Kaffeautomat CNS 35

- Fassungsvermögen:
ca. 15 – 35 Tassen, 2 – 4,5 Liter
- Maße (H): 38 cm mit Aufsatzfilter
35 cm ohne Aufsatzfilter
- Ø: 220 mm
- Stromanschluss: 230 V



Kaffeautomat CNS 50

- Fassungsvermögen:
ca. 15 – 50 Tassen, 2 – 6,5 Liter
- Maße (H): 45 cm mit Aufsatzfilter
41 cm ohne Aufsatzfilter
- Ø: 220 mm
- Stromanschluss: 230 V



Kaffeautomat CNS 75

- Fassungsvermögen:
ca. 15 – 75 Tassen, 2 – 9,5 Liter
- Maße (H): 49 cm mit Aufsatzfilter
42 cm ohne Aufsatzfilter
- Ø: 240 mm
- Stromanschluss: 230 V



Kaffeautomat CNS 100

- Fassungsvermögen:
ca. 15 – 100 Tassen, 2 – 12,5 Liter
- Maße (H): 53 cm mit Aufsatzfilter
47 cm ohne Aufsatzfilter
- Ø: 260 mm
- Stromanschluss: 230 V



Kaffeautomat CNS 130

- Fassungsvermögen:
ca. 15 – 130 Tassen, 2 – 16,5 Liter
- Maße (H): 57 cm mit Aufsatzfilter
49 cm ohne Aufsatzfilter
- Ø: 280 mm
- Stromanschluss: 230 V



Kaffeautomat CNS 160

- Fassungsvermögen:
ca. 15 – 160 Tassen, 2 – 20,0 Liter
- Maße (H): 61 cm mit Aufsatzfilter
52 cm ohne Aufsatzfilter
- Ø: 300 mm
- Stromanschluss: 230 V



Tischwaage Kompakt 9115

Ein- und Ausschalten, Wiegen, Trieren, Zuwiegen und Kommissionieren – alles nur mit einer Taste.

- Stromversorgung über Steckernetzteil
- Batteriebetrieb über 4 Mignon-Batterien 1,5 V oder NiCd-Akkus/ NiMH 1,2 V möglich
- Abmessungen: T 305 x B 295 x H 60 mm
- Gewicht: 2,9 kg
- Gehäuse aus lebensmittelechtem Kunststoff
- Brückenplatte aus Edelstahl 1.4306
- Schutzart IP 65 nach EN 60529
- Artikelnummer 5062546
9115.06.001
Wägebereich 6 kg
- Artikelnummer 5062548
9115.12.001
Wägebereich 12 kg
- Artikelnummer 5062550
9115.30.001
Wägebereich 30 kg



Tischwaage Kompakt 7744

Einfach gut. Die Universalwaage für interne, nicht eichpflichtige Wägungen.

- bedienbar über eine Taste für Ein/Aus und Tara
- große LCD-Flüssigkristallanzeige
- Gehäuse aus pflegeleichtem Kunststoff
- Plattform aus Edelstahl
- Netz- und Akku-Betrieb
- robuste Industriequalität für alle Anwendungen im Trockenbereich
- Netzteil im Lieferumfang enthalten



| Modell | Wägebereich | Ziffernschritt | Plattformgröße | Artikelnr. |
|-------------|-------------|----------------|----------------|------------|
| 7744.05.001 | 0 – 5 kg | 2 g | 310 x 275 mm | 5062492 |
| 7744.10.001 | 0 – 10 kg | 5 g | 310 x 275 mm | 5062500 |
| 7744.20.001 | 0 – 20 kg | 10 g | 310 x 275 mm | 5062518 |
| 7744.50.001 | 0 – 50 kg | 20 g | 310 x 275 mm | 5062542 |

Tischwaage elektronisch 7791.04.001

Die Komfortablen: Tisch- und Bodenwaagen (wahlweise geeicht oder eichfähig). Alle Wägebürden sind mit einer Edelstahlplattform bestückt. Das nichttragende Unterteil besteht aus schlagfestem Kunststoff. Die innenliegenden Bauteile sind rostgeschützt, das Lastkreuz ist seewasserbeständig.

- Plattformgröße (B x T x H): 520 x 400 x 85 mm
- Wägebereich: 0,2 – 60 kg
- Ziffernschritt: bis 30 kg = 10 g, ab 30 kg = 20 g, geeicht
- Stromanschluss: 230 V
- Artikelnummer 5062476



Tischwaage elektronisch 7791.05.001

- Plattformgröße (B x T x H): 520 x 400 x 85 mm
- Wägebereich: 0,4 – 150 kg
- Ziffernschritt: bis 60 kg = 20 g, ab 60 kg = 50 g, geeicht
- Stromanschluss: 230 V
- Artikelnummer 5062484

Tischwaagen elektronisch 7755 und 7756

Extra flache Plattform mit QUATTRO-TRONIC. Wo immer Sie nicht eichpflichtige Wägungen schnell und zuverlässig durchführen müssen, sind die neuen voll-elektronischen Tischwaagen genau die richtigen. Mit nur einer Taste können Sie tarieren, wägen, zuwägen, kommissionieren und kontrollieren.

Ausführung:

- QUATTRO-TRONIC: Plattform mit vier Wägezellen
- Wägeplattform aus Chrom-Nickel-Stahl
- extra flache Plattform – ergonomisch, weil Wägegut nur geringfügig angehoben werden muss
- Unterteil für 7756 anthrazitfarbig lackiert
- separates Anzeigegerät: Kann ergonomisch günstig montiert werden, das Wägegut verdeckt nicht die Anzeige
- Anzeigegerät: Gehäuse aus schlagfestem Kunststoff
- Easy-CAL: Einfach zu justieren (über Tastatur)

Technische Daten:

- Batteriebetrieb bis 200 Stunden mit 4 Mignon-Batterien je 1,5 V, mit Auto-Off-Funktion
- Tarierung: substraktiv, bis 100% des Wägebereiches
- Messkabel 2 m lang
- Stromanschluss: 230 V

Lieferumfang:

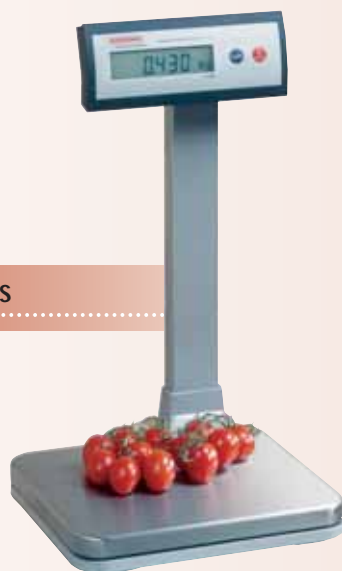
- Anzeigegerät mit Wand- und Stativhalterung
- Steckernetzteil
- Wägebrücke
- Anzeigestativ bei 7755 plus

Option:

- Anzeigestativ für 7756
- Ladenetzteil mit Akkubatterien, ca. 200 Stunden Betriebsdauer



Tischwaage 7755



Tischwaage 7755 Plus



Tischwaage 7756

| Typ | Modell | Wägebereich | Ziffernschritt | Plattformgröße (B x T x H) | Artikelnummer |
|-----------|-------------|-------------|----------------|----------------------------|---------------|
| 7755 | 7755.02.001 | 15 kg | 5 g | 310 x 275 x 35 mm | 5062419 |
| 7755 | 7755.03.001 | 30 kg | 10 g | 310 x 275 x 35 mm | 5062423 |
| 7755 | 7755.05.001 | 60 kg | 20 g | 310 x 275 x 35 mm | 5062427 |
| 7755 plus | 7755.32.001 | 15 kg | 5 g | 310 x 275 x 35 mm | - |
| 7755 plus | 7755.35.001 | 60 kg | 20 g | 310 x 275 x 35 mm | - |
| 7756 | 7756.05.001 | 60 kg | 20 g | 520 x 400 x 70 mm | 5062435 |
| 7756 | 7756.10.001 | 150 kg | 50 g | 520 x 400 x 70 mm | 5062443 |

Elektronische Tischwaage – nicht eichfähig

- Wägeplattform aus Edelstahl
- Untergestell Stahl lackiert
- mit Anzeigegerät
- großes (25 mm) LCD-Display
- pflegeleichte Folientastatur
- mit Wandhalterung
- Ausführung EPK mit Netz- und Batteriebetrieb
- Ausführung EPG mit Netz- und Akkubetrieb

Optional:

- Ausführung EPK mit Transportkoffer

Technische Spezifikationen

| Modell | Wägebereich | Ziffersschritt | Plattformgröße |
|---------|-------------|----------------|----------------|
| EPK 15 | 15 kg | 5 g | 310 x 300 mm |
| EPK 30 | 30 kg | 10 g | 310 x 300 mm |
| EPK 60 | 60 kg | 20 g | 310 x 300 mm |
| EPK 150 | 150 kg | 50 g | 310 x 300 mm |
| EPG 150 | 150 kg | 50 g | 550 x 550 mm |
| EPG 300 | 300 kg | 100 g | 550 x 550 mm |



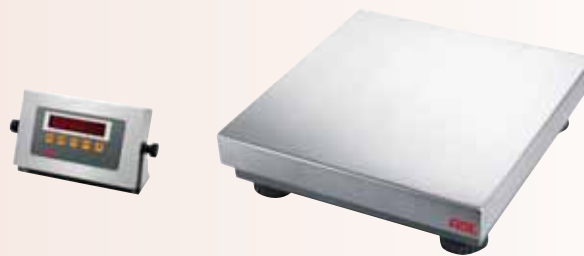
Elektronische Tischwaage – eichfähig

- Wägeplattform aus Edelstahl
- Untergestell Stahl lackiert
- Schutzart IP65
- mit Anzeigegerät im Edelstahl-Gehäuse IP65
- mit eingebautem Netzteil
- einschl. Wandhalterung
- großes, 6-stelliges, hell erleuchtetes LED-Display
- einschl. serielle Schnittstelle RS 232 zum Anschluss an PC oder Drucker

Optional:

- auch mit anderen Anzeigegegeräten lieferbar
- auch in Zweibereichs-Ausführung (im unteren Wägebereich genauere Anzeige) lieferbar
- Wägebrücke (Wägeplattform und Untergestell) auch komplett aus Edelstahl

| Modell | Wägebereich | Ziffersschritt | Plattformgröße |
|--------|---------------------------------|-------------------------|----------------|
| VSL 1 | 6 kg / 15 kg / 30 kg / 60 kg | 2 g / 5 g / 10 g / 20 g | 300 x 300 mm |
| VSL 3 | 30 kg / 60 kg / 150 kg | 10 g / 20 g / 50 g | 500 x 400 mm |



Wandwaage Terrex-N

- ideal zum Wiegen auf engstem Raum und im Nassbereich
- eichfähig
- Wägeplatte und Rückwand aus Edelstahl – Schutzart IP67
- mit klappbarer Wägeplatte – schnelle und einfache Wandmontage
- mit Anzeigegerät im Edelstahl-Gehäuse IP65
- mit eingebautem Netzteil, einschl. Wandhalterung
- großes, 6-stelliges, hell erleuchtetes LED-Display
- einschl. serielle Schnittstelle RS 232 zum Anschluss an PC oder Drucker

Optional:

- Fleischgalgen
- Wandwaage komplett aus Edelstahl
- Mit Messkabeltrennung bei Unterputzverlegung des Messkabels



Technische Spezifikationen:

| Modell | Wägeber. | Zifferschr. | Wägepl. | Abmess. | Eigengew. |
|--------------|----------|-------------|--------------|--------------------|-----------|
| Terrex-N 150 | 150 kg | 50 g | 545 x 450 mm | 545 x 580 x 705 mm | ca. 75 kg |
| Terrex-N 300 | 300 kg | 100 g | 545 x 450 mm | 545 x 580 x 705 mm | ca. 75 kg |

Rohrbahnwaage RBW

- eichfähig – müheloser Einbau in bestehende Anlagen
- ohne Decken- und Trägerkonstruktion
- für sämtliche, gängige Rohrbahntypen lieferbar
- Konstruktion aus feuerverzinktem Stahl
- mit Edelstahl-Wägezellen Schutzart IP67
- Wägeschiene auf Wunsch in individueller Länge lieferbar
- mit Anzeigegerät im Edelstahl-Gehäuse IP65
- mit eingebautem Netzteil, einschl. Wandhalterung
- großes, 6-stelliges, hell erleuchtetes LED-Display
- einschl. serielle Schnittstelle RS 232 zum Anschluss an PC oder Drucker

Optional:

- auch mit anderen Anzeigegegeräten lieferbar



Technische Spezifikationen:

| Modell | Wägebereich | Ziffersschritt | Wägeschiene | Wägeschiene |
|--------|-------------|----------------|-------------|-------------|
| RBW 1 | 300 kg | 100 g | 320 mm | 320 mm |
| RBW 2 | 600 kg | 200 g | 320 mm | 320 mm |
| RBW 3 | 300 kg | 100 g | 600 mm | 600 mm |
| RBW 4 | 600 kg | 200 g | 600 mm | 600 mm |
| RBW 5 | 300 kg | 100 g | 800 mm | 800 mm |
| RBW 6 | 600 kg | 200 g | 800 mm | 800 mm |
| RBW 7 | 300 kg | 100 g | 1000 mm | 1000 mm |
| RBW 8 | 600 kg | 200 g | 1000 mm | 1000 mm |

Mobile Wägestation MWS

- Fahrwagen aus Edelstahl mit je 2 Lenk- und Stopp- Rollen

Ausführung eichfähig:

- Wägeplattform aus Edelstahl, Untergestell Stahl lackiert, Schutzart IP65
- Anzeigergerät im Kunststoffgehäuse und einer hinterleuchteten LCD-Anzeige mit 20 mm hohen Ziffern, Batteriebetrieb,
- großes, 6-stelliges, hell erleuchtetes LED-Display
- einschl. serielle Schnittstelle RS 232 zum Anschluss an PC oder Drucker, Netzbetrieb



Ausführung nicht eichfähig:

- Wägeplattform aus Edelstahl
- Untergestell Stahl lackiert
- mit Anzeigergerät, großes (25 mm) LCD-Display
- pflegeleichte Folientastatur
- mit Netz- und Akkubetrieb

Optional:

- komplett aus Edelstahl (Fahrwagen, Untergestell und Wägeplattform), auch mit anderen Wägebereichen lieferbar

Technische Spezifikationen:

| Modell | Wägeber. | Zifferschr. | Wägepl. | Abmess. | Eigengew. |
|-------------------|----------|-------------|--------------|---------------------|-----------|
| MWS 150 | 150 kg | 50 g | 550 x 550 mm | 550 x 700 x 1190 mm | ca. 23 kg |
| MWS 300 | 300 kg | 100 g | 550 x 550 mm | 550 x 700 x 1190 mm | ca. 23 kg |
| MWS 150 eichfähig | 150 kg | 50 g | 520 x 400 mm | 520 x 560 x 1190 mm | ca. 23 kg |

Kompaktwoaage HW 945

- hoher Wägebereich mit grammgenauer Anzeige
- nicht eichfähig, Wägeplattform aus Edelstahl
- Stabiles Kunststoffgehäuse
- Arbeitsschutzhaube für Tastatur und Gehäuse
- großes LCD-Display mit Hinterleuchtung
- unempfindliche, pflegeleichte Folientastatur
- Tara-Ausgleich und Minus-Anzeige bei Entnahmewägungen
- Netz- und Akkubetrieb
- Akkubetrieb mit ca. 100 Std. Betriebsdauer



Technische Spezifikationen:

| Modell | Wägeber. | Zifferschr. | Wägepl. | Abmess. | Eigengew. |
|-----------|----------|-------------|--------------|--------------------|-----------|
| HW 945-3 | 3 kg | 0,1 g | 260 x 215 mm | 260 x 310 x 125 mm | 3,6 kg |
| HW 945-30 | 30 kg | 1 g | 260 x 215 mm | 260 x 310 x 125 mm | 3,6 kg |

Kontrollwaage KWE

- IP68 spritzwassergeschützt bei Netzbetrieb
- nicht eichfähig
- beidseitig ablesbares LCD-Display
- Wägeplattform aus Edelstahl
- Edelstahlgehäuse, robuste Industriequalität
- Wiegen, Trieren und Plus-Minus-Wägungen
- In Dreibereichs-Ausführung (Zifferschrift in 3 Bereiche unterteilt)
- Netzbetrieb



Technische Spezifikationen:

| Modell | Wägeber. | Zifferschr. | Wägepl. | Abmess. | Eigengew. |
|--------|-----------|-----------------|--------------|--------------------|-----------|
| KWE 3 | 3 kg AVR | 0,2 / 0,5 / 1 g | 230 x 190 mm | 330 x 270 x 130 mm | 4 kg |
| KWE 6 | 6 kg AVR | 0,5 / 1 / 2 g | 230 x 190 mm | 330 x 270 x 130 mm | 4 kg |
| KWE 15 | 15 kg AVR | 1 / 2 / 5 g | 230 x 190 mm | 330 x 270 x 130 mm | 4 kg |

Kompaktwoaage GW – eichfähig

- beidseitig ablesbares LCD-Display
- Wägeplattform aus Edelstahl
- stabiles Kunststoffgehäuse
- Arbeitsschutzhaube für Tastatur und Gehäuse
- großes LCD-Display
- unempfindliche, pflegeleichte Folientastatur
- einfache Handhabung
- Tara-Ausgleich und Minus-Anzeige bei Entnahmewägungen
- Netz- und Akkubetrieb
- Akkubetrieb mit ca. 100 Std. Betriebsdauer



Technische Spezifikationen:

| Modell | Wägeber. | Zifferschr. | Wägepl. | Abmess. | Eigengew. |
|--------|----------|-------------|--------------|--------------------|-----------|
| GW 203 | 3 kg | 1 g | 290 x 220 mm | 295 x 340 x 110 mm | 4 kg |
| GW 206 | 6 kg | 2 g | 290 x 220 mm | 295 x 340 x 110 mm | 4 kg |
| GW 215 | 15 kg | 5 g | 290 x 220 mm | 295 x 340 x 110 mm | 4 kg |
| GW 230 | 30 kg | 10 g | 290 x 220 mm | 295 x 340 x 110 mm | 4 kg |

Tischfritteusen

Serienmäßig mit Regelthermostat, Sicherheitsthermostat, Sicherheits-Endschalter. Herausnehmbares Heizelement, Fettklärzone, abgestimmtes Verhältnis von Füllmenge/Heizleistung. Hohe Backleistung, Heizschlange und Ölbehälter aus Chrom-Nickel-Stahl. Die Sicherheitsthermostate wirken auch als Trockengehschutz, eigenbruchsicher!

Tischfritteuse Eco 4

- 3 – 4 l
- inkl. 1 Korb
- Produktion pro Std. 6 kg (fertigbacken; vorblanchierte Frischware/TK-Ware-20%)
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/3,2 kW



Tischfritteuse Eco 4+4

- 2 x 3 – 4 l
- inkl. 2 x 1 Korb
- Produktion pro Std. 2 x 6 kg (fertigbacken; vorblanchierte Frischware/TK-Ware-20%)
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/2 x 3,2 kW



Tischfritteuse Eco 6

- 4 – 5 l
- inkl. 1 Korb
- Produktion pro Std. 7 kg (fertigbacken; vorblanchierte Frischware/TK-Ware-20%)
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/3,2 kW



Tischfritteuse Eco 6+6

- 2 x 4 – 5 l
- 2 x 1 Korb
- Produktion pro Std. 2 x 7 kg (fertigbacken; vorblanchierte Frischware/TK-Ware-20%)
- Stromanschluss/Verbrauch: 230 V/2 x 3,2 kW



Profi Plus 8+8

Komfortfritteusen mit integriertem Fettschmelzyklus und "Stand-by" Funktion. Temperaturwahl in 5°C Schritten von 150°C bis 190°C, sowie zusätzliche Anwahl zwischen 80°C und 140°C. Steuerung mit doppelter Sicherheitsüberwachung nach neuesten Vorschriften. Bewährtes Heizelement in klassischer Form und gewölbter Beckenboden für eine optimale Ölzirkulation. Der Frontseitige Schaltkasten verfügt über eine Abtropfposition für die Heizkörper und kann ganz aus dem Becken herausgenommen werden für die Reinigung. Alle Modelle mit Ablasshahn und herausnehmbarem Ölbecken.

- Doppelbecken Tischfritteuse
- Ölinhalt 2 x 8 – 9,5 Liter
- 2 x 1 grosser Korb oder vier kleine Körbe
- Produktion pro Std. 2 x 19 – 22 kg
- Stromanschluss 400V / 2 x 6,9 kW Leistung



Weitere „Profi“ Modelle auf Anfrage.

Beistellkessel

rund, fahrbar

Eignet sich hervorragend für die Zubereitung von geringeren Mengen Kochgut und als Beistellkessel zu bereits vorhandenen Kochkesselanlagen. Die indirekte Beheizung über das Medium Glycerin verhindert zuverlässig das Anbrennen und Ansetzen des Kochgutes. Die Beistellkessel sind somit hervorragend geeignet zum Fettauslassen oder für die Zubereitung von Suppen, Eintöpfen und vielem mehr.

- Werkstoff: Edelstahl 1.4301
- anschlussfertig mit CEE-Norm-Stecker 16 A
- doppelwandig mit Glycerinfüllung
- mit tiefgezogenem Innenkesselboden
- Ausführung fahrbar mit 3 Lenkrollen (1 x Stopp)

| Inhalt | Abmessung: Ø x Höhe | Innenmaße: Ø x Höhe | Anschluss 400 V |
|--------|---------------------|---------------------|-----------------|
| 90 l | 540 x 860 mm | 480 x 530 mm | 6,0 kW |
| 120 l | 600 x 860 mm | 540 x 530 mm | 8,0 kW |
| 150 l | 660 x 860 mm | 600 x 530 mm | 8,0 kW |



Beistellkessel

eckig, fahrbar

- mit 2 Lenkrollen und 2 Bockrollen (2 x Stopp)

| Inhalt | Abmessung: B x T | Innenmaße: Ø x Höhe | Anschluss 400 V |
|--------|------------------|---------------------|-----------------|
| 120 l | 600 x 860 mm | 540 x 530 mm | 8,0 kW |
| 150 l | 660 x 860 mm | 600 x 530 mm | 8,0 kW |

Glühwein Elektroinkocher

- Inhalt 27 l
- 1/4" Kunststoffhahn und Einlegerost
- Emaillierung säurefest
- Rohrheizkörper unter geschlossenem Topfboden
- Temperaturregler, Trockengehschutz
- Kabelaufwicklung mit Steckerdepot
- Topfdurchmesser: 350 mm
- Stromanschluss: 1,8 kW / 230 V
- Artikelnummer 1476561

ohne Hahn

- Artikelnummer 1476553

mit 1/2" verchromten Hahn

- Artikelnummer 1476556



Gyros-Grillgerät GD

- gasbeheizt (Flüssiggas oder Erdgas)
- Edelstahlausführung rostfrei
- Infrarot-Doppelbrenner mit Keramikplatten



Gyrosgrill E2 Edelstahl

- max. Fleischgewicht: 30 kg
- max. Fleischhöhe: 460 mm
- Maße (B x T x H): 550 x 450 x 915 mm
- Stromanschluss/Verbrauch: 400 V/5,2 kW



| Tech. Daten | GD 1 | GD 2 | GD 3 | GD 4 | GD 5 |
|----------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Stellfläche (B x T) | 320 x 300 mm | 395 x 500 mm | 510 x 600 mm | 510 x 600 mm | 660 x 650 mm |
| Gerätehöhe o. Motor | 540 mm | 865 mm | 865 mm | 1065 mm | 1270 mm |
| Arbeitshöhe m. Motor | 615 mm | 915 mm | 915 mm | 1115 mm | 1310 mm |
| Wärmeleistung | 3,5 kW | 7,0 kW | 10,5 kW | 14,0 kW | 17,5 kW |
| max. Fleischgewicht | 7 kg | 30 kg | 40 kg | 70 kg | 120 kg |
| max. Fleischhöhe | 180 mm | 430 mm | 450 mm | 630 mm | 810 mm |

GG 4310 – Gefriergerät mit statischer Kühlung

- Brutto-/Nutzinhalt: 425/407 Liter
- Außenmaße in mm: (B/T/H) 600/655/1860
- Innenmaße in mm: (B/T/H) 492/508/1619
- Energieverbrauch/24 Std.: 2,9 kWh
- Kühlsystem: statisch
- Abtauverfahren: manuell
- Temperaturbereich: -9°C bis -26°C
- Material Ablageflächen: Verdampferplatten
- Anzahl Körbe: 3
- Ablageflächen Gefrierteil: 7
- Belastbarkeit Ablagefläche: 40 kg
- Brutto-/Nettogewicht: 84/78 kg
- Spannung: 230 V
- Anschlusswert: 1,0 A / 150 W
- Klimaklasse: SN-ST

**GKv 5790 ProfiLine, GN 2/1 – Kühlgerät mit Umluftkühlung**

- Brutto-/Nutzinhalt: 583/569 Liter
- Außenmaße in mm (B/T/H): 750/750/1864
- Innenmaße in mm (B/T/H): 650/581/1510
- Energieverbrauch/24 Std.: 1,2 kWh
- Kühlsystem: dynamisch
- Abtauverfahren: automatisch
- Temperaturbereich: -2°C bis +15°C
- Art der Steuerung: Elektronisch
- Material Ablageflächen: Roste verzinkt
- Anzahl Ablageflächen: 6 mit Bodenrost
- Belastbarkeit Ablagefläche: 60 kg
- außen Edelstahl
- Brutto-/Nettogewicht: 93/86 kg
- Spannung: 230 V
- Anschlusswert: 1,0 A / 150 W
- Klimaklasse: ST

**GKv 6410 ProfiLine, GN 2/1 – Kühlgerät mit Umluftkühlung**

- Brutto-/Nutzinhalt: 663/647 Liter
- Außenmaße in mm (B/T/H): 750/750/2064
- Innenmaße in mm (B/T/H): 650/581/1710
- Energieverbrauch/24 Std.: 1,3 kWh
- Kühlsystem: dynamisch
- Abtauverfahren: automatisch
- Temperaturbereich: +1°C bis +15°C
- Art der Steuerung: Elektronisch
- Material Ablageflächen: Roste verzinkt
- Anzahl Ablageflächen: 7 mit Bodenrost
- Belastbarkeit Ablagefläche: 60 kg
- außen pulverbeschichtet weiß
- Brutto-/Nettogewicht: 105/98
- Spannung: 230 V
- Anschlusswert: 1,0 A / 150 W
- Klimaklasse: SN-T

**GKpv 6570 ProfiLine, GN 2/1 – Kühlgerät mit Umluftkühlung**

- Bruttoinhalt: 601 Liter
- Außenmaße in mm (B/T/H): 700/830/2150
- Innenmaße in mm (B/T/H): 510/650/1550
- Energieverbrauch/24 Std.: 1,2 kWh
- Kühlsystem: dynamisch
- Abtauverfahren: automatisch
- Temperaturbereich: +1°C bis +15°C
- Ausführung: innen und außen CNS
- Art der Steuerung: Elektronisch
- Potenzialfreier Kontakt: ja
- Material Ablageflächen: Roste kunststoffbeschichtet
- Anzahl Ablageflächen: 4
- Belastbarkeit Ablagefläche: 60 kg
- Spannung: 230V
- Anschlußwert: 1,5 A / 250W
- Brutto-/Nettogewicht: 146/117 kg
- Klimaklasse: T



KUNSTSTOFF LAGERSYSTEME

- ganz aus Kunststoff • hygienisch • leicht zu reinigen • sehr stark • dauerhaft • rationell • flexibles Design • einfacher Zusammenbau • optimale Platzausnutzung

Die Lösung

REA Kunststoff Lagersysteme bieten zweckmäßige Lösungen für jeden Lagerraum. Durch das Baukastensystem wird die optimale Platzausnutzung in Kühlräumen, Kühlzellen (bis -40 °C) und bei Lagerung von Trockenware sichergestellt.

Das Material

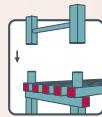
REA systemen werden aus einem hochwertigen, synthetischen Material hergestellt, das für anspruchsvolle Einsatzbereiche und einem Temperaturbereich von -40°C bis +80°C geeignet ist. Der Kunststoff korrodiert nicht, ist cadmiumfrei, rost- und feuchtigkeitsbeständig und für den Lebensmittelbereich zugelassen. Es handelt sich um ein starkes, robustes und stabiles Lagersystem, das für eine lange Lebensdauer entwickelt wurde.

Anwendung

- Alle Bereiche der Lebensmittelindustrie
- Fleischereien • Bäckereien • Supermärkte
- Restaurants • Gastronomie • Hotels
- Krankenhäuser • Pflegeeinrichtungen
- Wäschereien • Labors • Schifffahrt

Produktpalette

- Euro Regale • Gastro Regale • Behälterwagen
- Tragroste • Tische • Sonderanfertigungen



Hupfer-Regalsysteme

Durch das variable Baukastensystem lassen sich alle Lagerräume, Kühlzellen, Tiefkühlzellen usw. platzmäßig optimal nutzen. Ecken, Nischen, Säulen, Unterzüge, Rohrleitungen, Fenster- und Türöffnungen etc. lassen sich leicht umbauen, damit kein Platz verloren geht. Die vielseitige Auswahl der Materialien und Kombinationsmöglichkeiten lassen keine Wünsche offen.

Nutzen Sie die Vielseitigkeit des HUPFER-Regalsystems. Informieren Sie uns über Ihre Freifläche und wir zeigen Ihnen die optimale Nutzung.

Weitere Standard-Edelstahl-Regale finden Sie im Kapitel „Edel aus Stahl“ ab Seite 42.

Aluminium-Regale

mit geschlossenen Auflagen, mit Rostauflagen oder strapazierfähigen Kunststoff-Einlegerosten, die sich wie alle Auflagen einfach auf die Holme auflegen oder von diesen entnehmen lassen und im Spülmaschinenbetrieb gereinigt werden.



Edelstahl-Regale

mit geschlossenen Auflagen, mit Rostauflagen oder Kunststoff-Einlegerosten.



Schieberegale-Anlagen

mit Lauf- und Fahrwerkrollen sind ein intelligentes System zur optimalen und wirtschaftlichen Nutzung Ihres teuren Lagerraums.



HIGHLIGHT:

Die bei herkömmlichen, fest installierten Regalen entstehenden Zwischengänge entfallen beim Schieberegale. Bedienerflächen werden so zu Lagerflächen. Das bedeutet für Sie: Ihre Lagerkapazitäten erweitern sich in erheblichem Masse ohne aufwendige Bauarbeiten. Weite Wege entfallen.

Kerntemperatur-Thermometer – TTX 100

Technische Daten

- Typ TTX 100
- Messbereich Typ T -50 bis +350°C
- Gehäusematerial ABS
- Betriebstemperatur -20 bis +50°C
- Lagertemperatur -30 bis +70°C
- Reaktionszeit (90%) 5 Sek.
- Abmessungen 90 x 42 x 17 mm
- Batterielebensdauer Typ. 100 h bei ununterbrochener Nutzung
- Batterie CR 2032, auswechselbar
- Temperaturfühler fest am Gerät angeschlossen, Silikonkabel 600 mm lang, Fühler mit Handgriff, Nadel Ø 3 mm, L = 110 mm, spitz
- Schutzklasse IP 55

Anwendungen

- Lebensmittelindustrie
- Kühlhaus
- Metzgerei / Fleischerei
- Lebensmittellabor
- Lebensmittelkontrolle

Eigenschaften

- gemäß EN 13485
- mit Kabel, fest angeschlossen
- schnelle Messung
- HACCP
- robust und stoßfest
- wechselbare Batterie
- Werkskalibrierzertifikat

- Ebro Artikelnummer 1340-5100



Kerntemperatur-Thermometer – TTX 110

Technische Daten

- Typ TTX 110
- Messbereich Typ T -50 bis +350°C
- Gehäusematerial ABS
- Betriebstemperatur -20 bis +50°C
- Lagertemperatur -30 bis +70°C
- Reaktionszeit (90%) 5 Sek.
- Abmessungen 90 x 42 x 17 mm
- Batterielebensdauer Typ. 100 h bei ununterbrochener Nutzung
- Batterie CR 2032, auswechselbar
- Temperaturfühler fest am Gerät angeschlossen, Silikonkabel 600 mm lang, Fühler mit Handgriff, Nadel Ø 3 mm, L = 110 mm, spitz
- Schutzklasse IP 55

Anwendungen

- Lebensmittelindustrie
- Kühlhaus
- Metzgerei / Fleischerei
- Lebensmittellabor
- Lebensmittelkontrolle

Eigenschaften

- gemäß EN 13485
- mit Kabel, fest angeschlossen
- schnelle Messung
- HACCP
- robust und stoßfest
- wechselbare Batterie
- Werkskalibrierzertifikat

- Ebro Artikelnummer 1340-5110



Dual Klappthermometer mit Infrarot und Einstichfühler – TLC 720

Technische Daten

- Typ TLC 720
- Messbereich -33°C bis +220°C
- Auflösung 0,1°C (-33°C bis +119,9°C)
- Arbeitstemperatur 0 bis +50°C
- Lagertemperatur -20 bis +65°C
- Therm. Zeitkonstante (T99) 1 Sek. bei Infrarotmessungen
- Emissionsgrad 0,1 bis 1,0 einstellbar
- Messmodus Max, Min, Lock
- Batterielebensdauer Typ. 40 h, mind. 30 h
- Optik 5:1
- Laser Pointer
- Zertifikat 3 Punkt Werkskalibrierung

Anwendungen

- Transport
- Wareneingang
- Lagerung
- Supermarkt
- schnelle, einfache Temperaturmessung

Eigenschaften

- Messung der Oberflächentemperatur berührungslos mit Infrarot
- Kerntemperatur-Messung mit einklappbarem Einstichfühler
- C°/F° einstellbar
- inkl. Vorbohrer für Gefriergutmessungen

- Artikelnummer 5683630



Temperatur Daten Logger EBI 20-T

Technische Daten

- Typ EBI 20-T
- Messbereich -30°C bis +60°C
- Auflösung 0,1°C
- Speicherkapazität 1 Kanal; 8000 Messwerte
- Sensor NTC
- Betriebstemperatur -30°C bis +60°C
- Messtakt 1 min bis 24 h
- Speichermodus Endlosmessung, Start/Stop-Messung, Start bei Tastendruck
- Batterie 3V Lithium (CR2450), durch Benutzer austauschbar
- Batterielebensdauer > 24 Monate, Messtakt 15 min bei +25°C
- Schutzklasse IP 67
- Gehäuse ABS
- Abmessungen 69 x 48 x 22 mm
- Gewicht 45 g

Anwendungen

- Sichere Temperaturlaufzeichnung
- Transport
- Lagerüberwachung
- Kühl- und Tiefkühlräume
- Kühltheken
- gemäß DIN EN 12830

Eigenschaften

- exzellentes Preis-Leistungsverhältnis
- wasserdicht
- optischer Alarm
- Min/Max Werte im Display
- Batterie austauschbar
- Logger im Set mit Auswertesoftware und Interface erhältlich
- Artikelnummer 5683637



Ölqualitäts-Messgerät – mindestens 10 % Öl-Einsparung FOM 310

Technische Daten

- Typ FOM 310
- Messbereich Öl 0% bis 40% polare Anteile
- Messgenauigkeit typisch ±2%
- Auflösung 0,5%
- Messbereich Temperatur 0°C bis +220°C
- Messbereich bei der Ölmessung +50°C bis +220°C
- Genauigkeit ±1°C
- Auflösung 1°C
- Betriebstemperatur Gehäuse -20°C bis +50°C
- Lagertemperatur -25°C bis +60°C
- Batterie 3V Lithium, auswechselbar
- Abmessungen 125 x 54 x 22 mm (ohne Fühler)

- Gehäusematerial ABS (lebensmittelecht)
- Gewicht ca. 200g
- Schutzklasse wasserdicht IP 67
- Batterielebensdauer ca. 5 Jahre
- Zertifikat 2 Punkt Werkskalibrierung

Anwendungen

- Austausch des Frittieröls zum richtigen Zeitpunkt
- Messung direkt in der Fritteuse im heißen Öl
- Restaurants / Kantinen
- Vermeidung von Gesundheitsrisiken durch verbrauchtes Öl
- Schnelle, sichere Vorortmessung
- Einstellung des richtigen Frittierpunktes

Eigenschaften

- exakte Qualitätsbestimmung des Frittieröls
- 0% bis 40% polare Anteile
- Temperaturmessung bis +220°C
- Ergebnis in 10 Sek. (gleichzeitige Anzeige der Temperatur und der polaren Anteile)
- Ampelanzeige (rot/gelb/grün)
- wasserdicht
- robust und stoßfest
- mehrere Ölsorten justierbar
- Artikelnummer 5683643 (Set bestehend aus: Ölmetr, Schutzhülle, Prüfvölen, Koffer)



Infrarot-Thermometer TFI 200

Technische Daten

- Typ TFI 200
- Messbereich -35°C bis +365°C
- Arbeitstemperatur 0°C bis +50°C
- Genauigkeit ±2,5°C
- Auflösung 0,2°C
- Ansprechzeit 1 Sekunde
- Emissionsgrad 0,95 fest eingestellt
- Optik 8:1
- Laser Pointer Klasse II
- Batterie AAA 1,5V
- Batterielebensdauer 14 h bei ununterbrochener Nutzung
- Schutzklasse IP 67
- Gehäuse ABS
- Abmessungen 166 x 34 x 64 mm
- Gewicht 113 g mit Batterien

Anwendungen

- Berührungslose Temperaturmessung mit Infrarot
- Warenannahme
- Lager
- Supermarkt

Eigenschaften

- Laser Pointer
- Werkskalibrierzertifikat
- Displaybeleuchtung
- MAX-Wert Anzeige
- Batteriestatusanzeige
- °C/°F einstellbar
- Artikelnummer 5683640



testo 106

Kern-Thermometer – schnell und robust

Das Kern-Thermometer testo 106 mit dünner, robuster Messspitze, eignet sich für schnelle Kerntemperatur-Überprüfungen.

- automatische Endwert-Erkennung (Auto-Hold)
- Wasserdicht und stoßgeschützt durch Schutzhülle TopSafe
- überprüfen der richtigen Temperatur an sensiblen Lebensmitteln z.B. Fisch

Technische Daten

- Messbereich: –50 bis +275 °C
- Auflösung: 0.1 °C
- Standzeit: 350 h



testo 105

Robustes Einhand-Thermometer – mit wechselbaren Messspitzen

Das robuste Lebensmittel-Thermometer mit wechselbaren Messspitzen für Kontrollmessungen im Schlachthaus, Kühlraum, LKW, ...

- 2 Grenzwerte frei einstellbar, Alarmierung optisch und akustisch
- Eingebaute Displaybeleuchtung
- Akustische Tastenrückmeldung
- 1-zeiliges Display
- Wasserdicht (IP 65) und robust

Technische Daten

- Fühlertyp: NTC
- Messbereich: –50 bis +275 °C
- Auflösung: 0.1 °C
- Schutzart: IP65
- Abmessung: 145 x 38 x 195 mm
- Gewicht: 139 g



Mini-Thermometer

Temperaturmessung – einfach und schnell

Das schnelle Tauch-/Einstech-Thermometer zum Erfassen der Temperatur in der Luft, in weichen oder pulvrigen Stoffen und Flüssigkeiten. Beim Oberflächen-Thermometer ist die Messspitze verbreitert.

- Gut ablesbar durch großes Display
- Einfacher und schneller Batteriewechsel

Technische Daten

- Standzeit: 150 h
- Messbereich: –50 bis +150 °C
- Testo Artikelnummer 0900-0525
- Messbereich: –50 bis +250 °C
- Testo Artikelnummer 0900-0526



Wasserdichtes Mini-Thermometer

Die schnelle Stichproben-Temperaturmessung mit dem wasserdichten Mini-Thermometer ist im Lebensmittelbereich ein wichtiges Thema. Durch das große, gut ablesbare Display ist eine Temperaturkontrolle auch unter schlechten Lichtverhältnissen gut möglich.

- Max.- und Min.-Werte sind abrufbar
- Einfacher und schneller Batteriewechsel
- spülmaschinengeeignet (+80 °C, 2 min, 15 cm unter Wasser)

Technische Daten

- Messbereich: –40 bis +230 °C
- Auflösung: 0.1 °C
- Standzeit: 150 h
- Länge: 120 mm



testo 926

Das schnelle, genaue Temperatur-Messgerät testo 926 für den Lebensmittelbereich.

Durch die optionale Schutzhülle TopSafe ist es verschmutzungsunempfindlich und somit der ideale Partner für Großküchen, Hotels, Restaurants oder die Lebensmittelindustrie. Neben dem Ermitteln von Minimal- und Maximalwerten können per Testo-Protokoll-drucker zur Dokumentation vor Ort Messwerte ausgedruckt werden.

testo 926, Starter-Set

1-Kanal Lebensmittel-Temperatur-Messgerät TE Typ T, inkl. TopSafe, Standard Tauch-/Einstechfühler, Batterie, Kalibrier-Protokoll



testo 826-T3/-T4

Temperaturmessung – berührungslos oder direkt

Schnelle, berührungslose Messung und Kerntemperatur-Messung in einem Gerät! Mit der Infrarotseite wird die Oberflächentemperatur erfasst, mit der Messspitze auf der Einstechseite zusätzlich die Kerntemperatur. 826-T4 hat zusätzlich eine Markierung des Messflecks mit einem Laserstrahl und besitzt einen zuverlässigen akustischen Alarm.

- Hohe Genauigkeit
- Wand-/Gürtelhalterung im Lieferumfang
- Schutzhülle TopSafe, schützt vor Stoß, Schmutz und Wasser
- Optischer Alarm testo 826-T3
- Akustischer Alarm testo 826-T4

Technische Daten Infrarotthermometer

- Messbereich: –50 bis +300 °C
- Auflösung: 0.5 °C
- Betriebstemp.: 0 bis +50 °C (826-T3)

Technische Daten Kontaktthermometer

- Messbereich: –50 bis +230 °C
- Auflösung: 0.1 °C
- Betriebstemp.: –20 bis +50 °C (826-T4)



testo 174

Lagertemperatur überwachen – klein und handlich

Der Mini-Datenlogger testo 174, ein idealer Transportbegleiter, kontrolliert unauffällig ständig Temperaturschwankungen. Das Display zeigt den aktuellen Messwert an. Abrufbar sind: gespeicherter Mini- und Maximalwert, Grenzwerte und Batteriestandzeit.

- Präzise, zeitgenaue Temperaturaufzeichnung
- Alarmanzeige bei Über-/Unterschreiten frei einstellbarer Maximal-/Minimalwerte
- Software zur Datenauslese, Datenauswertung und Parametereinstellung
- Datensicherheit auch bei leerer Batterie

Technische Daten

- Messbereich: -30 bis $+70$ °C
- Messwertspeicher: 3900 Messwerte
- Messtakt: 1 min bis 4 h (wählbar)
- Standzeit: 500 Tage (typisch)
- Auswerte-Software: MS Windows 95b / 98 / ME / NT4-Sp4 / 2000 / XP
- Abmessung: 55 x 35 x 14 mm
- Gewicht: 24 g



testo 174

Temperatur-Mini-Datenlogger, 1 Kanal, inkl. Wandhalterung, Schloss und Batterie

testo 174, Starter-Set

Temperatur-Mini-Datenlogger, 1 Kanal, ComSoft 3-Basic, Wandhalterung, Schloss, Interface inkl. PC-Anschlusskabel (RS232), Batterie

testo 265

Frittieröl-Qualität messen – schnell und präzise

Das Frittieröl ist verbraucht! Längere Nutzung ist schlecht für die Qualität der Ware und kann zu Konsumentenbeschwerden führen. Kernstück des Frittieröl-Messgerätes testo 265 ist der völlig neue kapazitive Ölsensor von Testo. Mit diesem Sensor kann direkt im heißen Frittieröl gemessen werden, wodurch schnelle Kontrollmessungen im laufenden Produktionsbetrieb möglich sind. Mehrere Fritteusen können direkt hintereinander gemessen werden ohne dass der Sensor abkühlen muss.

- optimales Ausnutzen des Frittieröls. Das Öl wird erst gewechselt, wenn der Grenzwert erreicht ist (LED-Anzeige leuchtet)
- Zwei frei wählbare Qualitäts-Grenzwerte
- Alarmfunktion: 3-farbige LED (grün, gelb, rot)
- Anzeige: Maximale Messtemperatur überschritten, Minimale Messtemperatur unterschritten

testo 265, Set im Alukoffer

Frittieröl-Messgerät testo 265 inkl. Abgleichprotokoll, Schutzhülle, TopSafe, Wandhalterung, Referenzöl und Sensorschutzkappe im hochwertigen Alukoffer

Technische Daten

- Messbereich: $+40$ bis $+210$ °C
- Frittieröl-Einsatztemperatur: $+40$ bis $+210$ °C
- Standzeit: ca. 30 h / ca. 600 Messungen
- Abmessung: 302 x 35 x 21 mm
- Schutzart: IP65 (mit TopSafe)
- Gewicht: 85 g



testo 205

Einhand pH/°C-Messgerät – robust und wartungsfrei

Ein robustes Lebensmittel-Einstech pH/°C-Messgerät mit automatischer Temperaturkompensation. Die robuste Einstech-Messspitze ist austauschbar und Dank des Lochdiaphragmas verschmutzungsunempfindlich.

- Kombinierte Einstechspitze mit Temperaturfühler
- Messspitze durch Benutzer wechselbar
- Wartungsfreier Gel-Elektrolyt
- Eingebaute Displaybeleuchtung
- Akustische Tastenrückmeldung
- 2-zeiliges Display
- Automatische Endwerterkennung
- 1-, 2- oder 3-Punkt-Kalibrierung möglich



Geräte-Set

Einhand pH/°C-Messgerät mit Einstechsonde, Aufbewahrungskappe, Gürtel-/Wandhalter

Starter-Set

Einhand pH/°C-Messgerät mit Einstechsonde, Aufbewahrungskappe, Gel und Kalibrierflaschen 250 ml pH 4+7, Gürtel-/Wandhalter und Alukoffer

Technische Daten

- Messwertaufnehmer: pH-Elektrode NTC
- Messbereich: 0 bis 14 pH 0 bis 60 °C (kurzzeitig bis $+80$ °C max. 5 min)
- Auflösung: 0.01 pH 0.1 °C

testo Saveris™

Messdaten-Monitoring in der Lebensmittelindustrie

Gesetzliche Hygieneanforderungen, insbesondere die HACCP Richtlinien, erfordern eine lückenlose Kontrolle. testo Saveris bietet eine einfache Inbetriebnahme sowie vollautomatische Datenerfassung und Alarmierung.

testo Saveris-Base

Die Base ist das Herz von testo Saveris und kann unabhängig vom PC pro Messkanal 40.000 Messwerte speichern. Dies entspricht bei einer Messrate von 15 Minuten ungefähr einem Jahr Speichervermögen.

testo Saveris-Software

Die testo Saveris-Software bietet eine einfache Bedienung sowie eine intuitive Benutzeroberfläche. Die Saveris-Software ist in zwei verschiedenen Versionen erhältlich: als Basisversion SBE (Small Business Edition) oder Software-Version PROF (Professional) mit diversen Zusatzmöglichkeiten.

testo Saveris-Router

Durch den Einsatz eines Routers kann die Funkverbindung bei schwierigen baulichen Gegebenheiten verbessert bzw. verlängert werden.

testo Saveris-Funkfühler

Fühlervarianten mit internen sowie externen Temperatur- und Feuchtesensoren ermöglichen die Anpassung an jede Anwendung.



Messer „Wasabi“ japanische Form



- Deba-Beil mit eins. Schliff**
- 21 cm
 - Artikelnummer 1307010



- Santoku-Universalmesser**
- 16,5 cm
 - Artikelnummer 1307100



- Wasabi-Kochmesser**
- 20 cm
 - Artikelnummer 1307070



- Nakiri-Gemüsemesser**
- 16,5 cm
 - Artikelnummer 1307050



- Yanagiba-Sushi-Messer**
- 21 cm
 - Artikelnummer 1307022



- Wasabi-Allzweckmesser**
- 10 cm
 - Artikelnummer 1307072



- Wasabi-Allzweckmesser**
- 15 cm
 - Artikelnummer 1307074

Premier Plus-Messer



Geschmiedete Kochmesser. Eleganz und Qualität – in den Kochmessern der Premier Plus-Serie sind sie eine perfekte Harmonie miteinander eingegangen. Diese Messer sind die Nummer eins bei Berufsköchen und ambitionierten Hobbyköchen.

Die schwere, aus einem Stück Stahl geschmiedete Ausführung ist exakt ausbalanciert. Schnittvergnügen für höchste Ansprüche. DICK ist offizieller Ausrüster verschiedener Köche-Nationalmannschaften bei internationalen Kochwettbewerben.

Tourniermesser 81446 07

- Maße (L): 70 mm



Officemesser 81447 09

- Maße (L): 90 mm
- 81447 12**
- Maße (L): 120 mm



Steakmesser 81400 12

- Maße (L): 120 mm



Tomatenmesser 81444 13

- Maße (L): 130 mm



Allzweckmesser 81410 13

- mit Welle
- Maße (L): 130 mm



Ausbeinmesser 81445 13

- Maße (L): 130 mm
- 81445 15**
- flexibel
 - Maße (L): 180 mm



Filetierreisermesser 81454 18

- flexibel
- Maße (L): 180 mm



Tranchiermesser 81455 21

- mit Wellenschliff
 - Maße (L): 210 mm
- 81455 26**
- mit Wellenschliff
 - Maße (L): 260 mm



Brotmesser 81039 21

- mit Wellenschliff
- Maße (L): 210 mm



Buntschneidmesser 81450 10

- Maße (L): 100 mm



Tranchiermesser 81456 15

- Maße (L): 150 mm **81456 26**
- Maße (L): 180 mm **81456 18**
- Maße (L): 210 mm **81456 21**



Santoku mit Kullen 81442 18K

- Maße (L): 180 mm



Kochmesser 81447 15

- Maße (L): 150 mm **81447 30**
- Maße (L): 210 mm **81447 21**
- Maße (L): 230 mm **81447 23**
- Maße (L): 260 mm **81447 26**



Schlagmesser 81356 30

- Maße (L): 300 mm



Premier Plus-Messer

Damit erfüllen Sie die Vorschriften der HACCP!

Eine klare Trennung nach Arbeitseinsatz durch farbige Griffe und ein von den maßgeblichen Ausbildungsstätten ausgewähltes Programm der notwendigen Messer, gewährleistet höchste Sicherheit und Hygiene. HACCP – geschmiedete Serie.

Je nach Anwendung sind die Griffe in verschiedenen Farben erhältlich: z.B. Rot – Fleisch, Blau – Fisch, Gelb – Geflügel, Grün – Gemüse

Tranchiermesser 81456 21-03

- Maße (L): 210 mm
- 81456 26-03**
- Maße (L): 260 mm



Kochmesser 81447 23-03

- Maße (L): 230 mm



Fleischgabel 91009 18-03

- Maße (L): 180 mm



Aufschnitt-/Lachsaufschnittmesser

- 8103626/8115032**
- Spezialmesser, runde Spitze, mit Anschnittlänge
- Maße (L): 260 mm/320 mm



Palette

- 81332 26 geschmiedet**
- Maße (L): 260 mm
- 81331 13**
- Maße (L): 230 mm



- 81333 14**
- Maße (L): 140 mm



Winkelpalette

- 81334 13**
- Maße (L): 130 mm



- 81336 13**
- mit geschlitzter Klinge.
- Maße (L): 130 mm

Winkelpalette 81335 20

- Maße (L): 200 mm



Winkelpalette 81334 25

- Maße (L): 250 mm



Imbisspalette

- kurz/breit 81335 12
- Maße (L): 120 mm



Palette 85331 23

- Maße (L): 230 mm



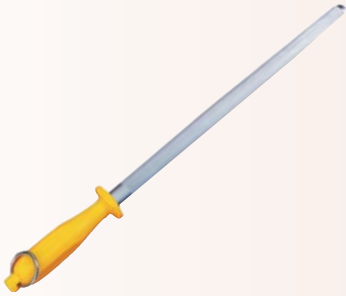
Winkelpalette 85334 13

- Maße (L): 130 mm



Dagama Stahl

- oval
- mittelfein
- gelber Griff
- Maße (L): 300 mm
- Artikelnummer 1365295



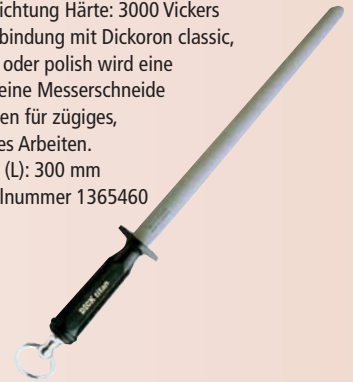
Stahl Dickoron

- oval
- Saphirzug
- verschleißfeste Oberfläche mit bruchsicherem, zähen Kern durch neueste Härte-technologie
- Sicherheit durch hochwertige Beschlagteile
- ausgeglichene Verjüngung zur Spitze
- Maße (L): 300 mm
- Artikelnummer 1365501



Stahl Dickoron titan

- oval
- Vollhygienischer Kunststoffgriff, schwarz
- Klinge und Beschlagteile rostfrei
- Veredelte Wetzstahlklinge mit Feinzug, verschleißfeste, superharte Spezialbeschichtung Härte: 3000 Vickers
- In Verbindung mit Dickoron classic, micro oder polish wird eine sehr feine Messerschneide erhalten für zügiges, leichtes Arbeiten.
- Maße (L): 300 mm
- Artikelnummer 1365460



Stahl Dickoron Hygienic

- oval
- hygienischer Vollkunststoffgriff
- rostfreie Edelstahlklinge
- rostfreie Edelstahlbeschlagteile und natürlich Saphirzug
- Maße (L): 300 mm
- Artikelnummer 1365469



Stahl Dickoron Micro

- superfeinzug
- oval
- Maße (L): 300 mm
- Artikelnummer 1365493



Stahl Dickoron Combi

- vierkant
- 2 Seiten Saphirzug
- 2 Seiten poliert
- Maße (L): 300 mm
- Artikelnummer 1365477



Stahl Dickoron Polish, oval

- Polierstahl
- zum Aufrichten und Glätten einer umgelegten scharfen Schneide
- Maße (L): 300 mm
- Artikelnummer 1365485



Stahl Dick 2000 Feinzug

- Flachstahl mit Linienkontakt
- Maße (L): 280 mm
- Artikelnummer 1365527



Stahl Multicut

- Rillen mit Schleifwirkung bei starkem Druck
- Flächen für feines Abziehen mit leichtem Druck
- 7 Stähle in einem, flach
- Maße (L): 280 mm
- Artikelnummer 1365535



Messerschärfer „Rapid Steel“

Damit können auch ungeübte ihre Messer lange scharf halten, denn einfaches Durchziehen führt zum gleichbleibend guten Ergebnis. Schärfstäbe aus Edelstahl für höchste Standzeit und Hygiene, ergonomische Form für schnelles und sicheres Arbeiten, Federn mit lebenslanger Garantie, einfache Wartung und Pflege, reduzierte Verletzungsgefahr, einfach durchziehen: Immer eine optimale Schneide.

- Farbe: weiß
- Artikelnummer 5060347



Standplatte

für Messerschärfer „Rapid Steel“

- Farbe: weiß
- Artikelnummer 5060348



Abb. Standplatte + Messerschärfer „Rapid Steel“

Messersch. „Rapid Steel action“

- inkl. Standplatte
- Wetzen wie am Stahl
- Schärfstäbe mit verschleißfester superharter Spezialbeschichtung
- Farbe: schwarz
- Artikelnummer 5060346



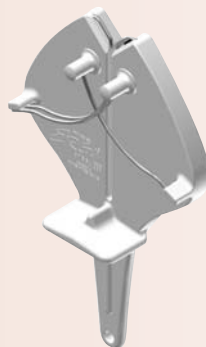
Messerschärfer HES II

- schnelles Glätten und Begradigen der Schneiden durch einfaches Durchziehen des Messers
- Farbe: weiß
- Artikelnummer 5060351



Messersch. „Ergo-Steel HESIII“

- schnelles Glätten und Begradigen der Schneiden
- optimierter Fingerschutz für Links- und Rechtshänder
- Artikelnummer 5060352

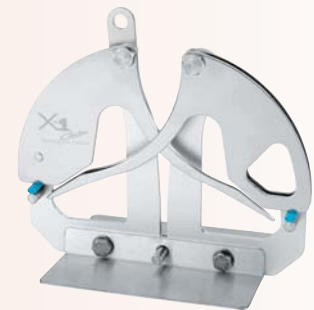


Messerschärfer „X1“ Edelstahl

- zum Schärfen und Entgraten von Messerschneiden
- Artikelnummer 5060360

Standplatte optional

- Artikelnummer 5060361



Küchenspalter

9 1099 15

- Kunststoffgriff
- Maße (L): 150 mm
- Artikelnummer 1316017



9 3100 180

- Kunststoffgriff
- Maße (L): 180 mm
- Artikelnummer 1316025



Kotelettklopper

- aus Edelstahl rostfrei
- matt poliert
- mit genietetem, schwarzen Kunststoffgriff (POM)
- Schlagfläche 85 x 120 mm



Fleischklopper

- HACCP
- Kunststoffstiel
- 1 Seite glatt
- 1 Seite gewaffelt
- Maße (L): 350 mm



Guss-Bratpfanne o. Deckel

Höchste Qualitätsansprüche, extrem kratzfest, strapazierfähig, problemlos innen und außen zu reinigen

- Höhe 40 mm
- Ø 20 cm Artikelnummer 1471220
- Ø 24 cm Artikelnummer 1471221
- Ø 28 cm Artikelnummer 1471223
- Ø 32 cm Artikelnummer 1471224



Guss-Bratpfanne o. Deckel

Höchste Qualitätsansprüche, extrem kratzfest, strapazierfähig, problemlos innen und außen zu reinigen

- Höhe 55 mm
- Ø 20 cm SKK Artikelnummer 520
- Ø 24 cm SKK Artikelnummer 524
- Ø 26 cm SKK Artikelnummer 526
- Ø 28 cm SKK Artikelnummer 528
- Ø 32 cm SKK Artikelnummer 532



Guss-Schmorpfanne o. Deckel

Höchste Qualitätsansprüche, extrem kratzfest, strapazierfähig, problemlos innen und außen zu reinigen

- Höhe 75 mm
- Ø 20 cm SKK Artikelnummer 230
- Ø 24 cm Artikelnummer 1471230
- Ø 26 cm SKK Artikelnummer 236
- Ø 28 cm Artikelnummer 1471232



SKK - Glasdeckel

Höchste Qualitätsansprüche, extrem kratzfest, strapazierfähig, problemlos innen und außen zu reinigen

- Ø 20 cm Artikelnummer 1472212
- Ø 24 cm Artikelnummer 1472216
- Ø 26 cm Artikelnummer 1472220
- Ø 28 cm Artikelnummer 1472224
- Ø 32 cm Artikelnummer 1472228



Gusspfanne „LYONER“

Höchste Qualitätsansprüche, extrem kratzfest, strapazierfähig, problemlos innen und außen zu reinigen

- Ø 20 cm, 3,5 cm tief, Artikelnummer 1472525
- Ø 24 cm, 3,5 cm tief, SKK Artikelnummer 824
- Ø 28 cm, 5,0 cm tief, Artikelnummer 1472533
- Ø 32 cm, 5,0 cm tief, Artikelnummer 1472537
- Ø 36 cm, 6,0 cm tief, SKK Artikelnummer 836
- Ø 40 cm, 6,0 cm tief, Artikelnummer 1472545



Guss-Schmorkasserolle o. Deckel

Höchste Qualitätsansprüche, extrem kratzfest, strapazierfähig, problemlos innen und außen zu reinigen

- Höhe 80 mm
- Ø 20 cm SKK Artikelnummer 120
- Ø 24 cm SKK Artikelnummer 124
- Ø 26 cm SKK Artikelnummer 126
- Ø 28 cm SKK Artikelnummer 128
- Ø 32 cm SKK Artikelnummer 132



Deckel

Deckel aus Edelstahl 18/10, matt poliert



Stielkasserolle flache Sautoirform

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, mit Rohrgriff und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet, extra schwere Qualität

- Höhe mm: 80–130
- Durchmesser mm: 160–280
- Bodendurchmesser mm: 140–250
- Volumen l: 1,5–7



Stielkasserolle hohe Form

aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Rohrgriff und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet, schwere Qualität

- Höhe mm: 70–180
- Durchmesser mm: 120–280
- Bodendurchmesser mm: 100–250
- Volumen l: 0,8–10



Bratentopf flache Form

aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Kaltgriffen und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet bis einschließlich Ø 50 cm, schwere Qualität

- Höhe mm: 70–260
- Durchmesser mm: 140–600
- Bodendurchmesser mm: 120–530
- Volumen l: 1–70



Fleischtopf

aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Kaltgriffen und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet bis einschließlich Ø 50 cm, schwere Qualität

- Höhe mm: 115–350
- Durchmesser mm: 160–600
- Bodendurchmesser mm: 140–530
- Volumen l: 2–100



Bratpfanne

aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Rohrgriff und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet, schwere Qualität

- Höhe mm: 45–90
- Durchmesser mm: 200–460
- Bodendurchmesser mm: 140–360



Kochtopf mittelhohe Form

aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Kaltgriffen und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet, schwere Qualität

- Höhe mm: 210–330
- Durchmesser mm: 240–400
- Bodendurchmesser mm: 215–345
- Volumen l: 9–40



Kochtopf tiefe Form

Edelstahl 18/10, matt poliert, mit Kaltgriffen und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet bis einschließlich Ø 50 cm, schwere Qualität

- Höhe mm: 160–550
- Durchmesser mm: 160–600
- Bodendurchmesser mm: 140–530
- Volumen l: 3–155



Dosenöffner Dagema

Modell Standard De Luxe

- bis 350 mm Dosenhöhe
- Führungsstange
- Bodenplatte aus Edelstahl
- mit Flügelschraube
- Kopf aus Stahl, lackiert
- Artikelnummer 5074208
- Ersatzmesser
- Artikelnummer 7122062
- Ersatzrädchen
- Artikelnummer 7167117



Dosenöffner Weisser Do5 – Edelstahl

- äußerst robustes, langlebiges Modell
- bestens geeignet zum Öffnen von großen und kleinen Dosen
- Artikelnummer 5074158
- Ersatzmesser
- Artikelnummer 7122021
- Ersatzrädchen
- Artikelnummer 7160070



Messbecher

- PP
- transparent
- mit 100 ml-Skalierung
- Inhalt: 0,5–5 l



Trichter Kunststoff

- Ø: 80 mm
- Ø: 100 mm
- Ø: 120 mm
- Ø: 140 mm
- Ø: 160 mm



Profi-Küchensieb

- mit doppelter Gaze und breitem Rand
- Grifflänge 120–260 mm
- Ø: 100–250 mm



Grossküchensieb

- ganz aus Edelstahl
- Ø: 300 mm
- Ø: 350 mm



Spitzsieb

- *Spitzsieb nahtlos*
- Ø: 140–260 mm



Gazesieb

- mit Flachgriff
- Ø: 200–240 mm



Spitzsieb

- extra feine Lochung
- Ø: 180–280 mm



Bratenwender

- mit schwarzem ABS-Griff
- Laffengröße: 200 x 70 mm
- Maße (L): 370 mm



Bratenspachtel

- mit schwarzem ABS-Griff
- Maße (L x B): 250 x 80 mm



- mit schwarzem ABS-Griff
- Laffengröße: 125 x 70 mm
- Maße (L): 280 mm



Teigschaber

- Blattgröße: 150 x 70 mm
- mit schwarzem ABS-Griff



Bratenwender

- Laffengröße: 160 x 100 mm
- Maße (L): 310 mm



Greifzange

- Edelstahl
- Maße (L): 210 mm



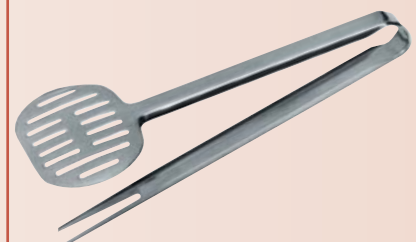
Servierzange

- Chrom-Nickel-Stahl
- Löffel perforiert
- Maße (L): 190 mm



Vorlegezange

- Maße (L): 240 mm



Schöpflöffel

fugenlos aus einem Stück, schwere Ausführung

- Inhalt: 0,05–1,00 l
- Maße (L): 300–470 mm
- Ø: 50–160 mm



fugenlos aus einem Stück, schwere Ausführung

- mit kurzem Stiel
- Inhalt: 0,05–0,25 l
- Maße (L): 200–250 mm
- Ø: 50–100 mm



Schaumlöffel

fugenlos aus einem Stück, schwere Ausführung

- Maße (L): 290–440 mm
- Ø: 80–200 mm



fugenlos aus einem Stück, schwere Ausführung

- mit kurzem Stiel
- Maße (L): 220–250 mm
- Ø: 80–120 mm



Küchenschüssel konisch

- extra schwere Qualität
- mit bordiertem Rand
- Maße (H): 160–240 mm
- Ø: 160–240 mm



Schneebeesen

mit 8 dünnen Drähten

- Maße (L): 200–350 mm



Rührbeesen

mit 8 dicken Drähten,

Griff wasserdicht mit Acryl verschlossen

- Maße (L): 250–600 mm



Kesselrührbeesen

mit 8 dicken Drähten,

Griff wasserdicht mit Acryl verschlossen

- Maße (L): 600–1500 mm



Rührspatel

mit Rohrstiel

- Blattgröße 230 x 120 mm
- gelocht
- Maße (L): 600–1500 mm



Eimer mit Masseinteilung

ohne Bodenreifen

- Fassungsvermögen: 10 l oder 15 l



Deckel für Eimer 1800/1801

- für 10 l oder 15 l

mit offenem Bodenreifen

- Fassungsvermögen: 10 l oder 15 l

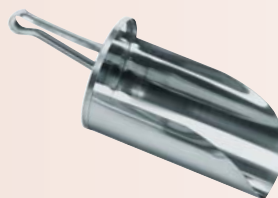
Gemüsesieher konisch

- Maße (H): 160–240 mm
- Ø: 320–500 mm



Mehlschaufel

- aus Edelstahl
- Maße (H): 150–250 mm
- Laffe Ø: 70–160 mm



Mass graduiert

mit Fuss

- Edelstahl
- 0,50 l
- 1,0 l
- 2,0 l

ohne Fuss

- Edelstahl
- 0,10 l
- 0,25 l



Greifzange

- Maße (L): 240 mm



Spargel-/Fischzange

- Maße (L): 240 mm



Profi-Spargelzange

- Maße (L): 240 mm



Grill-/Servierzange

- in verschiedenen Längen erhältlich
- Maße z.B. (L): 300 mm



Salat-/Grillzange

- verchromt
- in verschiedenen Längen erhältlich
- Maße z. B. (L): 200 mm



Universalzange

- Edelstahl
- in verschiedenen Längen erhältlich
- Maße z. B. (L): 250 mm



Chafinglöffel

Serie 1319 Buffett

- Maße (L): 310 mm
- geschlossen
- Artikelnummer 1800715



Chafinglöffel

Serie 1319 Buffett

- Maße (L): 310 mm
- geschlitzt
- Artikelnummer 1800717



Servierlöffel

Serie 1319 Buffett

- Maße (L): 250 mm
- Stärke: 3,5 mm
- Artikelnummer 1800720



Saucenlöffel

Serie 1319 Buffett

- Maße (L): 210 mm
- Stärke: 3,5 mm
- Artikelnummer 1800722



Bratengabel

Serie 1319 Buffett

- Maße (L): 310 mm
- Stärke: 3,5 mm
- Artikelnummer 1800724



Servierzange

Serie 1319 Buffett

- Maße (L): 300 mm
- Stärke: 1,5 mm
- Artikelnummer 1800726



Dispenser

- 6,5 l mit Bajonettverschluss
- Behälter aus Edelstahl V4A gezogen
- Dosierung: 5 – 35 g
- Maße (H): 265 mm
- Ø: 188 mm
- Artikelnummer 1845031



Dispenser

- 3 l mit Bajonettverschluss,
- Behälter aus Edelstahl V4A gezogen
- Dosierung: 5 – 35 g
- Maße (H): 160 mm
- Ø: 180 mm
- Artikelnummer 1845049



Dispenser

- für Kunststoffeimer 10 l
- völlig zerlegbar
- einfach zu reinigen
- selbstansaugend
- Ansaugrohr auf jede Länge kürzbar
- Dosierung einstellbar bis 30 g
- Dispenser aus Kunststoff
- Deckel aus Edelstahl
- Ø: 265 mm
- Artikelnummer 1845064



Dispenser

- mit Bajonettverschluss
- für Kunststoffeimer 10 l
- vollständig aus Edelstahl
- Dosierung 5 – 38 g
- Ø: 265 mm
- Artikelnummer 1845023



Dispenser Saucenbar kalt

- 2-tlg.
- Spender mit Bajonettverschluss
- Füllinhalt 2 x 3,5 l
- Maße (B x T x H): 245 x 200 x 235 mm



Soßenspender

- Kunststoff, mit Banane
- Inhalt ca. 5 Liter
- Artikelnummer 1845070

- Aufhängevorrichtung für Soßenspender zum Aufstellen auf die Theke
- pulverbeschichteter Stahl
- Höhe: ca. 880 mm
- Artikelnummer 1845072

- Ersatzbanane mit Schraubverschluß
- Artikelnummer 1845074

