

Ausstellungsartikel Geräte

In diesem Katalog sind alle Geräte enthalten, welche aktuell in unserer ganzjährigen Ausstellung in Ruggell zu finden sind. Viele Artikel / Modelle sind natürlich auch in verschiedenen Ausführungen bestellbar.

Für detailliertere Produktbeschreibungen, Preisangaben & Fragen, etc. können Sie uns jederzeit kontaktieren, oder schauen Sie doch einfach bei uns vorbei:

Marxer Gastrochem AG
Industriering 7
FL-9491 Ruggell

info@gastrochem.li
Tel. +423 / 373 62 85
Fax. +423 / 373 56 10

Inhaltsverzeichnis:

Aufschnitt & Käseschneidemaschine	3
Combi-Steamer & Zubehör (Untergestelle / Roste & Bleche / Körbe / Bankettsysteme)	3-7
Dosenöffner	7
Eismaschinen & Crusher.....	8
Elektro – Kippbratpfanne fahrbar	9
Friteusen.....	9
Gemüseschneidemaschine inkl. Zubehör	10
Gemüse & Obstsaftzentrifuge	10
Grillplatte mit Spritzschutz & Tischgrill	11
Heissluftofen.....	11
Hot-Dog Maschine	11
Kaffeemaschine / Mühlen / Filtergeräte.....	11-13
Kocheinheiten	13-14
Kühlschrank / Tiefkühlschrank	14
Mikrowellen - Haushalt.....	15
Mikrowellen - Profi	16
Mixer & Zubehör	17-18
Mobile Einheiten (Tellerstapler / Tellerwärmer / Tablettwagen / Rollis)	19
Paco Jet.....	20
Pfannendeckelhalterung	21
Pizzaofen & Zubehör	21
Pizzapresse	22
Quooker (Heiss-Wasser-Aufbereiter)	22
Raclette Gerät.....	23
Rahmmaschinen.....	23
Speisentransportbehälter	24
Schockfroster.....	24
Tassenwärmer	25
Thermometer für Lebensmittel	25
Vakuumaschine & Zubehör	25
Warmhaltegeräte	26
Wärmelampe / Wärmebrücke	26

Aufschnitt- & Käseschneidemaschine

Art. 2 2504 2000

Käseschneidemaschine K 2504

- Messer: 250mm
- Schnitt LH: 220x165mm
- Stand LB: 460x300mm
- Gewicht: 21kg, 300W



Art. 2 2707 0000

Multifunkt. Aufschnittmaschine K 2707

- Messer: 270mm
- Schnitt L.H.: 220x170mm
- Stand L.B.: 465x365mm
- Gewicht: 26kg, 300W



Art. 6 2555 0010

Aufschnittmaschine „Maestroline“ A 2555

- Messer: 250mm
- Schnitt L.H.: 230x190mm
- Stand L.B.: 455x295mm
- Gewicht: 21kg, 350W



Combi-Dämpfer:

Art. FD101813000A00

OEB 6.10 Convothem Combi-Dämpfer 3NPE

- 380x415V
- 50/60Hz



Art. OEB 6.10 EasyTouch

OEB 6.10 EasyTouch Convothem Combi-Dämpfer

- B: 932 x T: 805 x H: 852 mm
- 400V
- 50/60Hz



Art. OEB 10.10 EasyTouch

**OEB 10.10 EasyTouch Convotherm
Combi-Dämpfer**

- B: 932 x T: 805 x H: 1120 mm
- 400V
- 50/60Hz



Art. OES 6.06 mini

**OES 6.06 mini Convotherm
Combi-Dämpfer**

- B: 515 x T: 599 x H: 627 mm
- 230V
- 50/60Hz



Art. OES 6.10M

**OES 6.10 Individual Serie Convotherm
Combi-Dämpfer**

- B: 932 x T: 805 x H: 852 mm
- 400V
- 50/60Hz



Art. 3216303

**Untergestell offen inkl. 10 Paar
Einschubleisten für Convotherm
Combi-Dämpfer OEB 6.10 / 10.10.**



Art. 3216327

**Untergestell dreiseitig geschlossen auf
Rollen inkl. 10 Paar Einschubleisten für
Convotherm Combi-Dämpfer**



Art. GXC 6-23

**Palux-Steamer GXC 6-23 electronic GN
Combi-Dämpfer**

- B: 932 x T: 805 x H: 852 mm
- 400V
- 50/60Hz

(Bild nicht exakt gleich wie Ausstellungsmodell)



Art. SCC61

**Rational- Combi-Dämpfer10/10 –
Modell SCC61 - NAC**

- 400V / 10kW
- Gewicht: 110kg



Art. Untergestell SCC61

**Untergestell zu Rational
Combi-Dämpfer Modell SCC61**



Combi-Dämpfer – Zubehör:

Art. Kerntemp.-Messfühler

**Mehrpunkt-Kerntemperatur Messfühler
für Convotherm Combi-Dämpfer**



Art. 3013025

**Convotherm Back- / Frittierkorb aus
Edelstahl elektropoliert**

- 40mm tief = **GN 2/3**



Art. 3005000

**Convotherm Back- / Frittierkorb aus
Edelstahl elektropoliert**

- 40mm tief = **GN 1/1**



Art. 3012004:

**CONVOGrill-Rost aus Aluminium
mit Silikon legiert**

- **GN 2/3**



Art. 3012003
**CONVOGrill-Rost aus Aluminium
mit Silikon legiert**

- **GN 1/1**



Art. 3001092
Brat- und Backblech, teflonbeschichtet

- **GN 2/3**



Art. 3004039
**CONVOBackblech aus Aluminium
antihafbeschichtet & gelocht**

- **GN 2/3**



Art. 9997
GN Blech gelocht, schwarz

- **GN 2/3**



Art. 3102.03
Kuchenblech antihaf

- **GN 1/1**



Art. 3102.33
Kuchenblech antihaf & gelocht

- **GN 1/1**



Art. 3319350

**Tellerregeneriergestell für 26 Teller
mit bis zu \varnothing 32cm & 80mm – Abstand**

Art. 3417036

**Einfahrrahmen für Combi-Dämpfer
6.10 / 10.10. P3**

Art. 3017041

Thermohaube für Tellerbankettwagen

Art. 3315248

**Hordentransportwagen für Combi-Dämpfer
6.10 / 10.10 P3 mit 2 Bockrollen & 2 Lenkrollen**



Dosenöffner:

Art. 7078

**Dosenöffner „Bonzer Eaziclean NSF“
Edelstahl m. Zahnrad**

- L: 64cm
- \varnothing 40mm



Eismaschinen & Crusher

Art. 1005C

Eiswürfel-Crusher / Zerkleinerer

Modell C 103, Edelstahl

- kompakte Bauweise – kleiner als DIN A4-Blatt
- H: 320 x B: 180 x T: 330 mm
- Leistung kg/min: 3
- Vorrat / Speicher: 1kg
- 0.15kW / Gewicht: 10kg



Art. EZ10

Eismaschine EZ10 „micro cube ice“ Serie 060

- H: 550 x B: 480 x T: 570 mm
- Tagesleistung kg: 60
- Vorrat / Speicher: 10kg
- 0.35-0.4kW



Art. G-250W-Q

Eismaschine für Flockeneis Modell G-250W-Q

- H: 700 x B: 640 x T: 470 mm
- Produktion in 24Std.: 250kg
- 1050Watt / Gewicht: 82kg



Art. W 21 W-4

Eiswürfelbereiter TOP LINE mit Wasserkühlung zur Herstellung von Hohleis kegeln

- H: 475 x B: 365 x T: 530 mm
- Tagesleistung: 24kg
- Vorrat / Speicher: 10kg
- 230V / 50Hz / 1.9A / Gewicht: 33kg



Art. W 31 W-6

Eiswürfelbereiter TOP LINE mit Wasserkühlung zur Herstellung von Hohleis kegeln

- H: 525 x B: 465 x T: 530 mm
- Tagesleistung: 35kg
- Vorrat / Speicher: 16kg
- 230V / 50Hz / 1.9A / 39kg



Elektro-Kippbratpfanne fahrbar:

- Art. Elektropfanne BPF
**Elektrokippbratpfanne, Typ BPF mit
Fahrbarem Untersatz**
- 10,5kW / 400V



Friteusen:

- Art. 650946
**Einbecken Tischfriteuse Modell Profi+ 6
mit 1 Frittierkorb**
- Integrierter Fettschmelzyklus
- Ölinhalt: 5-7 Liter
- Stundenleistung: 12-14kg



- Art. 650943
**Stand-Doppelbeckenfriteuse Model Easy+ 422
mit übersichtlicher Drehknopfsteuerung,
separate Steuerung pro Becken**
- Integrierter Fettschmelzyklus
- Ölinhalt: 2 x 9 Liter
- Stundenleistung: 2 x 17-22kg
- 2 Frittierkörbe



- Art. YF42201
**Stand-Doppelbeckenfriteuse Model Basic+ 422
mit übersichtlichen Bedienungspanels
pro Becken**
- Integrierter Fettschmelzyklus
- Ölinhalt: 2 x 9 Liter
- Stundenleistung: 2 x 17-22kg
- 2 Frittierkörbe
- Empfohlene Menge pro Korb: 0.9kg



Gemüseschneidemaschine inkl. Zubehör:

Art. 1150.001

Gemüseschneidemaschine Rotor Varimat

- 230V / 50Hz / Dauerleistung: 400W
- 270 – 750 U/min.
- Gewicht: 18kg

Auch als Rotor Varimat GOURMET erhältlich, welcher über einen angetriebenen, drehbaren Rundschacht verfügt um zusätzlich z.B. Spezialschnitte wie Gaufrettes (Waffeln) oder Brunoise (kleine Würfel) zu schneiden.



Art. 1130.400

Scheibenständer zu Scheibensatz standard, aus Edelstahl, für 6 Scheiben

- Abmessung: 600 x 150 x 164 mm
- Montage: liegend, stehend oder an der Wand

Art. Scheibensatz standard

Scheibensatz standard aus Edelstahl, bestehend aus:

- S0-8 Scheibenschneidscheibe 0-8mm
- J2x2 Streifenschneidscheibe 2x2 Julienne
- R1.5 Raffelscheibe
- R3 Raffelscheibe
- R9 Raffelscheibe



Art. 1150.411

Messer FM8/10 für den Rotor Varimat



Gemüse- & Obstsaftzentrifuge:

Art. 1116.501.P

Gemüse- & Obstsaftzentrifuge „Sanamat Plus“ mit mass. Stössel & grosszügigem Tresterbehälter

- Sehr leise, platzsparend, stabil & elegant
- Spitzenleistung: ca. 800W
- Gewicht: 9 kg netto / 9.8 kg brutto
- 230 – 240V / 2,6A oder 120V / 5,2A



Grillplatte mit Spritzschutz & Tischgrill:

Art. 286.403

**Elektro-Griddleplatte mit Compoundplatte,
glatt, mit offenem Unterbau (Standgerät)**

- 400V / 5.0kW
- B: 400x T: 700 x H: 850-900 mm
- Gewicht: 52kg



Art. 285.070

Spritzschutz für Elektro-Griddleplatte



Art. e-g TITAN

Ebe – Tischgrill mit Spritzschutz

Typ: „ebe 2000“ – antihaft Grillfläche

- Grillfläche TITAN-PLUS (43 x 35cm)
- Masse: 60 x 55 x 21 cm
- 220V / 2.6kW



Heissluftofen:

Art. Heissluftofen mini

Heissluftofen Mini

- Temperatur bis 300°C
- 230V / 2.5kW



Hot-Dog Maschine:

Art. 2451.0310

**HotDog S4 Würstchenerhitzer mit
4 Heizstäben f. Brötchen**

- B: 310 x T: 325 x H: 460 mm
- 230V / 800W / Gewicht: 12.3kg



Kaffeemaschinen / Mühlen / Filtergeräte:

Art. T1

**Kaffeemaschine „Sixties T1 la Deliziosa“
mit 1 Kolben / Heisswasser / Dampf**

- Festwasseranschluss
- B: 340 x T: 500 x H: 440mm
- 230V / 2200W



Art. A1G

**Espressomaschine Messing / Gold
Halbautomat 1 Kolben / Dampf**

- H: 690 x B: 260 x T: 260mm
- 230V / 1000W
- Wassertank: 2 Liter



Art. Easy Line CTM

**Kaffeefullautomat für Kaffee /
Heisswasser / Milch (2.5L)**

- Festwasseranschluss
- H: 670 x B: 500 x T: 600mm
- 230V / 2800W / 50-60Hz
- Gewicht: 52.5kg



Art. Tiger CTM1

**Kaffeemaschine „Tiger CTM1“ inkl.
Unterbau mit 4 Liter Milchtank
Kaffee / Tee / Milch / 1 Mühle**

- Kapazität: 180Espressi / 140Kaffee /
18lt. Heisswasser
- H: 643 x B: 400 x T: 459mm
- 230V / 3000W / 40-60Hz / 13A
- Gewicht: 40kg



Art. MXPC

**Mahl & Dosiermaschine „Belle Epoque“
Automatisch & Kolben**

- H: 520 x B: 250 x T: 430mm
- 230V / 1000W / 50-60Hz



Art. 4.213.101.110

**Kaffeebühanlage „B10 HW“
mit Heisswasser**

- H: 840mm x B: 989 x T: 570mm
- 400V / 1000W / 50-60Hz



Art. 8.010.070.31002

**Kaffeeschnellfiltergerät THa
mit Wasseranschluss & Display**

- H: 545mm x B: 235 x T: 406mm
- 230V / 18 Liter = 144 Tassen



Art. 8.134.501.110

Heisswasser- / Dampfgerät RLX 4

- H: 445mm x B: 230 x T: 490mm
- 230V / 2800W / 50/60Hz



Kocheinheiten:

Art. 99570005

Swiss Indu Wok 5000 (Tischgerät)

- B: 380 x T: 440 x H: 198 mm
- 400V / 5.0kW
- Ø 300mm



Art. 99590005

**Swiss Indu Medley 5500 (Tischgerät)
inkl. Aufsetzrahmen**

- B: 380 x T: 440 x H: 198 mm
- 400V / 5.0kW



Art. R1S-Rund

Auftisch Induktionsgerät mit Rundspule *

- H: 160mm x B: 370 x T: 470mm
- 400V / 6kW / 3PE



Art. R1S-Fläche

**Auftisch Induktionsgerät mit
Flächendeckender Spule ******

- H: 160mm x B: 370 x T: 470mm
- 400V / 6kW / 3PE



Art. 2310

**Tischkocher PowerFire mit KIGAS
inkl. Adapter Ring für Wok-Pfanne rund**

- Rechaud und Kleinkochherd in einem
- Material: Rost = Edelstahl / Gehäuse = matt verchromt
- Brenndauer: 1 ¼ - 2Std. (je nach Flamme)
- Ø 250mm / Höhe: 95cm / 2.9kg



Art. 200205

Gastro-Rechaud mit 1 Kochplatte

- 400V / 3000W / 50Hz
- Ø 30cm



Art. 1111.3000

**Suppenkessel Modell „BISTRO“
mit dunkelbraunem Hammerschlag**

- Inhalt: 8Liter
- 230V / 475W / 5.1kg
-



Art. 2440.4500

**Toaster-Salamander TS2 mit
2 Einschubleisten**

- B: 670 x T: 340 x H: 270 mm
- 400V / 3000W / 16kg



Kühlschrank / Tiefkühlschrank:

Art. 00174010

**Kühlschrank „FLEX COOL NK 70“
aus CNS**

- Temp.-Bereich: -2°C / +8°C
- B: 740 x T: 800 x H: 2080 mm



Art. 00174011

**Tiefkühlschrank „FLEX COOL TK 70“
aus CNS**

- Temp.-Bereich: -15°C / -25°C
- B: 740 x T: 800 x H: 2080 mm



Mikrowellen - Haushalt:

Art. R-634IN

Mikrowellen & Quarzgrill = Kombibetrieb in silber-metallic

- Mikrowellenleistung: 800W
- Quarzgrill: 1000W
- 5 Mikrowellenleistungsstufen
- 12 Express-Gar- und Auftauprogramme
- Garraumvolumen: 18 Liter
- 400V / 1600W / 50Hz



Art. R-775W

Mikrowellen / Quarzgrill / Infrarotgrill in weiss

- Mikrowellenleistung: 900W
- Quarzgrill: 1200W / Infrarotgrill: 6000W
- 5 Mikrowellenleistungsstufen
- 12 Express-Gar- und Auftauprogramme
- Garraumvolumen: 26 Liter
- 400V / 1600W / 50Hz



Art. U 15.6 CH1

Mikrowellenherd MW820C mit Umluft / Grill & Digitalanzeige

- Mikrowellenleistung: 800W
- Umluft-Leistung: 1100W
- Grilleistung: 1100W
- Drehteller 24.5cm
- Garraumvolumen: 20 Liter



Mikrowellen - Profi:

Art. 95-10-143-000

**Mikrowellen Ofen GM 1600E aus CNS
mit elektronischer Steuerung & 10
Programmtasten – Türöffnung nach unten**

- Kochleistung: 1600W
- Fassungsvermögen: GN 2/3 / Teller Ø32cm
- 400V / 1600W / 50Hz



Art. R-15AT

**Profi Mikrowellengerät mit stabilem
Edelstahlgehäuse**

- Mikrowellenleistung: 1000W in 11 Stufen
- 20 Menüspeicher & Zeiteinstellung bis 30min
- Express Auftautaste / doppelte Menge Tasten
- Garraumvolumen: 28 Liter mit Keramikboden



Art. R-25AT

**Profi Mikrowellengerät mit stabilem
Edelstahlgehäuse**

- Mikrowellenleistung: 2100W in 11 Stufen
- 20 Menüspeicher
- Express Auftautaste / doppelte Menge Tasten
- Garraumvolumen: 20 Liter mit Keramikboden
- 3 Garfolgen programmierbar
-



Art. R-885AL

**Profi-Mikrowelle / Quarzgrill / Infrarotgrill
in silber-metallic = Kombigerät**

- Mikrowellenleistung: 900W
- Quarzgrill: 1200W / Infrarotgrill: 6000W
- 18 Programme
- Express-Pizza-Taste
- Garraumvolumen: 26 Liter



Mixer & Zubehör:

Art. 103.001

Bamix 200 Gastromixer, weiss

- Eintauchtiefe: 30cm
- Stufe 1: 12'000 U/min.
- Stufe 2: 18'000 U/min.
- Spiralkabel: 2m
- 230V / 200W / 50Hz



Art. 5352

Handmixer inkl. Becher

- 38cm Länge
- 220V / 150W / 50Hz



Art. 8220

Stabmixer „Professional“ aus Edelstahl inkl. Wandhalterung

- Stufe 1: 15'000 U/min.
- Stufe 2: 20'000 U/min.
- Spiralkabel: 2m
- 230V / 250W / 50Hz



Art. 8209

Stabmixer für professionellen Einsatz inkl. Wandhalterung

- Eintauchtiefe: 40cm
- 2 Geschwindigkeiten wählbar – 17'000 U/min.
- Gewicht: 4kg
- Kabel: 4m
- 230V / 550W / 50Hz



Art. 8210

Stabmixer für professionellen Einsatz inkl. Wandhalterung

- Eintauchtiefe: 50cm / Gesamtlänge: 76cm
- 2 Geschwindigkeiten wählbar – 17'000 U/min.
- Gewicht: 4kg
- Kabel: 4m
- 230V / 550W / 50Hz



Art. 3781.024

Robot-Coupe Stabmixer MP450 Ultra V.V

- Eintauchtiefe: 45cm / Gesamtlänge: 82.5cm
- 1500 - 9500 U/min.
- Gewicht: netto = 5.0kg / brutto = 6.4kg
- 230V / 500W stufenlos



Art. 1127.001

Küchenmixer Gastronorm GK900

- Leistung: 900W – 1600W Spitze
- Drehzahl: stufenlos, 1000-17'000 U/min.
- 230-240V oder 120V, 50-60Hz
- Gewicht: 5.1kg



Art. 1123.074

**Polycarbonat-Becher 4 Liter
zu Küchenmixer Gastronom GK900**

- Leicht, handlich, transparent



Art. 1123.044

**Edelstahl-Becher 2 Liter
zu Küchenmixer Gastronom GK900**

- Robust, höchste Hygiene-Ansprüche



Mobile Einheiten:

Art. TM 24

Tellerstapler Tischmodell TM 24 für 24 Teller inkl. Handgriff

- Höhe: 73cm
- Grundfläche: 44 x 44cm



Art. WM 9

Tellerstapler Wandmodell WM 9 für 9 Teller

- Höhe: 77cm
- Grundfläche: 44 x 44cm



Art. PM 84 Z

Tellerwagen auf 4 Rädern „PM 84 Z“ für 84 Teller - zusammenklappbar

- Höhe: 190cm
- Grundfläche: 50 x 50cm



Art. L7108

Chrom-Star Tablettwagen CTW mit CNS-Seitenwänden, geeignet für:

- Tablett: 530 x 325mm oder GN 1/1
- Masse: L: 470 x T: 680x H: 1650 mm



Art. 569 778

Servierwagen SW 10x6-2 aus CNS mit 2 Borde à L: 1000 x B: 600 mm

- Max. Belastung je Bord = 80kg
- Tragfähigkeit total: 160kg
- Eigengewicht: 23kg



Paco Jet:

Pacojet ist ein revolutionäres Gerät, mit dem Kochen zu kulinarischer Magie wird. Das Pacossieren ermöglicht Köchen, tiefgefrorene Lebensmittel ohne Auftauen zu ultraleichten Mousses, naturfrischen Eiscremes und Sorbets oder intensiv aromatischen Suppen, Saucen und Füllungen zu pürieren. Natürliche Aromen und wertvolle Nährstoffe bleiben in den servierfertigen Portionen erhalten.

Art. 17000

Paco Jet Multifunktionales Küchengerät

- 2'000 U/min.
- Zubereitung 1 Portion = 20 Sek.
- Zubereitung 1 Liter = 4 min.
- Ideale Pacossiertemperatur: -22°C
- B: 200 x T: 360 x H: 500 mm
- 1000W / 14kg Leergewicht



Zum Pacojet-System gehören:



Standard-
Pacossiermesser



Dichtring



Spülring



Deckel



Spritzschutz



Spatel



Reinigungseinsatz mit
rotierenden Bürsten



Pacojet Rezeptbuch



Optionales Zubehör:

Art. 42414 (→ 1Stk. lagernd!)

Pacossierflügel „gold“



Art. 42249 (nicht lagernd)

Pacossier Becher mit Deckel Set à 4Stk.

Art. 43206 (nicht lagernd)

Pacossier Becher mit Deckel Set à 6Stk.

Art. 42597 (nicht lagernd)

Coupe-Set mit: 2x scharfe Messer & 1x Schlagscheibe



Pfannendeckelhalterung: (Spezialanfertigung)

Art. Deckelhalterung

Pfannendeckelhalterung aus CNS mit 7 Einkerbungen

→ **SPEZIALANFERTIGUNG**



Pizzaofen & Zubehör:

Art. 1860250

Pizzaofen mit Doppelkammer PR DS8 elektronisch

- Abmessung Kammer: 70 x 70 x 15 cm
- Abmessung: 1060 x 1020 x 800 mm
- Pizza Durchmesser: 8
- Obere Widerstandsleistungsspitze: 700W
- Unterer Widerstandsleistungsspitze: 400W
- Temperatur: 450°C max.
- 400V / 50 Hz / 217kg brutto



Art. SP10010

Untergestell für Pizzaofen Modell PR DS8

- Abmessung: 1050 x 850 x 850 mm
- Gewicht: netto = 25kg / brutto = 26kg



Art. 3509100

4-Rädersatz für Untergestell Pizzaofen (fahrbarer Untersatz)



Art. Pizzaofen mini

Pizzaofen Modell FP 36 R mit 1 Einschub f. 1 Pizza ø33 cm inkl. Schamottsteine auf Boden

- Temperaturbereich: 180 – 320°C
- Aussenmasse: 550 x 430 x 240 mm
- Innenmasse: 410 x 370 mm
- 230V / 1.6kW / 50-60Hz



Pizzapresse:

Art. PF10330

Pizzapresse PF40

- Teige Gewicht: 200 ÷ 350 g
- Obere Platte: ø 390 mm
- Untere Platte: ø 400 mm
- Masse: 550 x 670 x 890 mm
- Gewicht: netto = 116 kg / brutto = 133 kg
- 400V / 3500W



Quooker (Heiss-Wasser-Aufbereiter):

QUOOKER, DER HEISS-WASSERHAHN - SOFORT 100°C WASSER AUS DEM HAHNEN!

Die Reihe der möglichen Anwendungen ist schier unendlich. Quooker-Benutzer kommen immer wieder auf neue Ideen. Die Zubereitung einer Tasse Tee liegt auf der Hand und als jüngster Neuzugang findet sich das Pochieren von Fisch auf der Liste. Natürlich kann man auch einen Topf mit Spaghettiwasser füllen, Gemüse blanchieren, Teller und Servierplatte wärmen, Kaffee kochen, Babynahrung vorbereiten, Tomaten häuten, Kerzenwachs entfernen und noch vieles mehr. Alles im Handumdrehen und mit 100°C kochendem Wasser erledigt!

Erhältlich in 4 Modellen & 6 Oberflächen: (Standard Oberfläche = verchromt glänzend)

Modelle: Basic: Bedienknopf mit Aussparung und Hahnauslauf im 100°-Winkel
Classic: Klassischer Bedienknopf und runder Hahnauslauf
Design: Bedienknopf mit Stift und rundem Hahnauslauf
Modern: Bedienknopf mit Stift und Hahnauslauf im 90°-Winkel



Aufpreise:

Oberflächen: Verchromt gebürstet (STL)
Verchromt glänzend (CHR)
Verchromt seidenmatt (MCR)
Edelstahlfarben gebürstet (RVS)
Vergoldet glänzend (GLD)
Bronzefarben patiniert (BRO)
(nur Classic)



Aufhängebügel



Raclette – Gerät:

Art. Flying Raclette

Flying Raclette silber mit 6 Pfännchen & 6 Schaber

- 6 Quarzheizungen mit Edelstahlabdeckung
einzel schaltbar = energiesparend
- Integr. Antihafbeschichtete Warmhalteschale
- B: 36.6 x H: 24.10 x L: 36.6 cm
- 230V / 1080W



Rahmmaschinen:

Art. s'Whipper exklusive

Schlagsahnevollautomat 2 Liter

- Automatische Reinigungshilfe,
- Temperaturdisplay
- Programmierbare Portionierung
- Ausgabeleistung: 1 Liter in 45 Sek.
- Kühlleistung: 5°C bis 32°C Umgebungstemp.
- 115 VAC / 60Hz oder 230 VAC / 50 Hz



Art. Milkfoamer

Milchaufschäumer für 5 Liter

- Ausgabeleist. 1 Port. Milchschaum = 2 Sek.
2 dl heisse Milch = 3,5 Sek.
- Aufheizzeiten: bis 60°C f. 5L Milch = 16 min.
- B: 250 x T: 561 x H: 461 mm
- 230VAC / 2180W / 23kg



Speisetransportbehälter:

Art. 564 365

Speisetransportbehälter aus Kunststoff mit Flügeltür – um 270°C schwenkbar

- 3 x GN 1/1-150
- 12 Paar Auflagesicken – Abstand 39 mm
- Masse: L: 670 x B: 445 x H: 660 mm
- Gewicht: 13.5kg



Art. 568 237

Transport Rolli-125 aus Polypropylen für den Speisetransporter BLT 620 KUF

- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Masse: L: 650 x B: 450 x T: 190mm
- Tragfähigkeit: 180kg
- Gewicht: 4.5kg



Schockfroster:

Der leistungsstarke Schockkühler-Froster ist vielseitig einsetzbar und kühlt kleine Produktmengen schnell und zuverlässig in weniger als 90 Minuten auf +3C° und verlängert so die Mindesthaltbarkeit Ihrer Produkte. Auch die Farbe und der Duft der Speisen bleiben erhalten. Ideal für Hotel ,Metzgereien, Bäckereien und Eisdielen eben allen die Ihre Produkte effektiv runterkühlen müssen.

Art. E5-14

Schockfroster / Schockkühler T5/14 aus Edelstahl

- Kapazität: 5 Einschübe GN 1/1
- Abstand Einschübe : 68mm
- Schnellkühlen +3°C/kg: 14
- Schockfrosten -18°C/kg: 8
- Masse: B: 800 x T: 700 x H: 930 mm
- Gewicht: 108kg
- 230V / 900W / 50Hz



Tassenwärmer:

Art. A0100

Tassenwärmer TW2000 für ca. 78 Ober- & Untertassen von ø 60-90 mm

- Staplersäule drehbar inkl. 6 elektrisch beheizte Staplerschalen
- Gehäuse aus rostfreiem Material
- 3 Löffelbecher aus Chromnickelstahl 18/10
- Masse: H: 650mm / ø 400mm
- 230V / 300W



Thermometer für Lebensmittel:

Art. 0563.9261

Lebensmittelthermometer 926 inkl. Schutzhülle & Tauch/Einsteckfühler

- Messbereich: -50°C bis + 350°C



Vakuumaschine & Zubehör:

Art. 1550

Unterbau fahrbar aus Edelstahl mit Beutelfächer für Vakuumaschine



Art. 1518

Vakuumaschine „maison-Vac II“ (Ideal für Kleinbetriebe, Direktvermarkter, Selbstversorger, Haushalte & Hobbyköche)

- Aussenmass: B: 300 x L: 510 x H: 250mm
- Innenmass: B: 260 x L: 310 x H: 140mm
- Schweisschiene: 255mm
- Maximale Beutelgrösse: 250x400 / 2.5kg Packgut
- Anschlusswert: 230V / 50Hz – 0,5kW
- Gewicht: 30kg



Art. 1519

**Vakuummaschine „Pro-Vac CE-20 MICRO“
(Ideal für den mittelgrossen Betrieb)**

- Aussenmass: B: 370 x L: 600 x H: 310mm
- Innenmass: B: 330 x L: 360 x H: 140mm
- Schweisschiene: 320mm
- Maximale Beutelgrösse: 315x450 / 4kg Packgut
- Anschlusswert: 230V / 50Hz – 1,2kW
- Gewicht: 50kg



Warmhaltegeräte:

Art. 673

HOLD-O-MAT Standard

Warmhalte & Niedertemperatur-Gargerät

- Kapazität: 3 Einschübe für GN 1/1-65 oder
2 x GN 1/1-100
- Temperatur stufenlos elektr. regelbar 50-120°C
- Masse: B: 415 x T: 675 x H: 343 mm
- Gewicht: 24kg netto
- 230V / 1.0kW / 10A



Kompaktes Tisch-/Wand/Einbaumodell elektrobeheizt zum Warmhalten von Fleisch, Fisch, Beilagen, etc. bzw. zum Niedertemperatur-Garen (Cook&Hold) von Fleisch.

Art. 45.yFK

Bain Marie Eco-Line mit Ablauf GN 1/1

Modell YFK-0 (ohne Schale)

- Stufenlos regulierbar 30°C – 110°C
- Masse: 57.6 x 34 x 24.8 cm
- 230V / 1300 W / 50Hz



Wärmelampe / Wärmebrücke:

Art. 1234.041

Infrarot-Wärmebrücke „STAYHOT“

575 Watt

- Masse: L: 640 x T: 150 x H 60 mm
- Gewicht: 4kg

