

# Neumärker®

since 1894



# 2021

MACHINES | FOOD | ACCESSORIES

# KONTAKT

CONTACT



Ernst Neumärker  
GmbH & Co. KG

Lohstr. 13  
58675 Hemer  
Germany

info@neumaerker.de  
www.neumaerker.de



VERTRIEB  
DEUTSCHLAND

Tel. 02372 - 92 74 0  
Fax 02372 - 33 04

info@neumaerker.de

EXPORT  
INTERNATIONAL

Tel. +49 2372 - 92 74 86  
Fax +49 2372 - 92 74 33

ex@neumaerker.de

## AUßENDIENST & HÄNDLERBETREUUNG



### Händlerbetreuung Ost

Lutz Hirche  
Tel. 035200 - 293 907  
Mobil 0177 - 633 72 19  
Fax 035200 - 290 509  
l.hirche@neumaerker.de



### Händlerbetreuung Nord-West

Tel. 02372 - 92 74 0  
Fax 02372 - 33 04  
info@neumaerker.de



### Händlerbetreuung Süd

Holger Wörz  
Mobil 0171 - 44 00 88 0  
Fax 06262 - 91 84 45  
info@neumaerker.de

### Wichtig:

Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt. und Versandkosten ab Werk Hemer. Alle Preisangaben in Euro. Alle angegebenen Preise sind freibleibend und gelten als unverbindlich. Die Preise gelten mit Erscheinen des Kataloges für voraussichtlich 1 Jahr, alle vorangegangenen Preisangaben werden aufgehoben. Die Preise sind gültig bis zur Veröffentlichung neuer Preisangaben auf unserer Internetseite oder in Druckform. Bei Preiserhöhungen seitens unserer Lieferanten behalten wir uns vor, die Preise auch ohne Ankündigung entsprechend anzupassen. Bei Rohstoffschwankungen behalten wir uns vor, einen Material-Teuerungszuschlag zu erheben.

Stornos von bestellten Artikeln erbitten wir schriftlich per Fax oder E-Mail! Verderbliche Lebensmittel sind vom Umtausch ausgeschlossen. Das MHD kann jeweils bei Auftrag erfragt werden.

Unsere Geräte sind ausschließlich für den professionellen Gebrauch konzipiert und nicht in Privathaushalten einzusetzen. Wir verkaufen daher nur an Gewerbetreibende. WEEE-Reg.-Nr. DE 61709673. Für Einbauzwecke fordern Sie die Maße bitte schriftlich an. Maße in mm B x T x H. Gewichtsangaben sind netto. Nicht alle Geräte sind zum Einbau freigegeben. Alle kompressorbetriebenen Kühlgeräte sind laut CE-Vorschrift für den stationären Bedarf gebaut. Für den mobilen Bedarf ist eine schriftliche Rückversicherung anzufordern. Alle angegebenen Maße sind unverbindliche ca.-Maße.

Technische und optische Veränderungen durch Neuentwicklung und Irrtümer vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf den Seiten 246-247. Porto-kostenkosten, Glas und Transportbruchschäden siehe Seite 245.

### Haftungsausschluss für den Einsatz der Artikeltexte im B2C-Bereich:

Die in diesem Katalog enthaltenen Artikeltexte sind ausschließlich für den Einsatz im B2B-Bereich bestimmt. Die Ernst Neumärker GmbH & Co. KG übernimmt daher bei einem Einsatz der in diesem Katalog enthaltenen Artikeltexte im B2C-Bereich keine Haftung für die Rechtskonformität der Artikeltexte. Etwaige durch einen Einsatz der Artikeltexte im B2C-Bereich entstehende Schäden, welche z.B. durch die Abmahnung eines Mitbewerbers anfallen, werden von der Ernst Neumärker GmbH & Co. KG nicht übernommen.

### Important:

All prices do not include VAT and shipping costs, valid ex works Hemer. All prices are in Euro. All prices quoted are subject to change and are non-binding. The expected validity of the prices with the publication of the catalog is 1 year, all previous price informations are overruled. The prices are valid until new price information is published on our website or in print form. In the event of price increases from our suppliers we reserve the right to adjust the prices accordingly without notice. In the event of fluctuations in raw materials we reserve the right to charge a material price increase surcharge. We request cancellations of ordered articles by fax or e-mail! Perishable food cannot be returned. The best before date can be requested when ordering.

Our devices are built exclusively for professional use, they are not suitable for private households. Therefore, we only sell to resellers. WEEE reg. No. DE 61709673. For installation purposes, please request the dimensions in writing. Dimensions in mm W x D x H. Weight specifications are net. Not all devices are suitable for installation. All compressor-operated cooling devices are built for stationary use in accordance with CE regulations. For mobile use please ask for a written confirmations. All specified dimensions are non-binding approximate measurements without obligation.

Technical and optical changes due to new developments and errors reserved. No liability for misprints. You can find our general terms and conditions in German on the pages 246-247. Freight charges on request.

### Disclaimer for the use of our product descriptions in the B2C sector:

The product descriptions contained in this catalog are exclusively intended for B2B usage. Ernst Neumärker GmbH & Co. KG therefore assumes no liability for the legal conformity of the product descriptions when they are used in the B2C sector. Any claims resulting from the use of the product descriptions in the B2C sector, e.g. caused by legal actions of a competitor, will not be covered by Ernst Neumärker GmbH & Co. KG.



Sehr geehrte Partner, Freunde  
und Geschäftskunden,

als mein Ur-Urgroßvater 1894 unser Unternehmen gründete, war es nur ein Traum, dass dieses Unternehmen einmal mehr als 125 Jahre alt werden könnte. 2021 bringen wir unser Unternehmen nun in die Zukunft und werden unsere Kapazitäten in der neuen Produktionshalle deutlich steigern können.

Hervorheben wollen wir unsere neue Dienstleistung, Mylogo Waffel 2go, mit der Sie Ihr persönliches Logo auf einer Waffel am Stiel gestalten können. Noch nie war Individualisierung so einfach.

Unser absolutes Highlight in 2021 ist die Einführung unseres neuen Waffeleisens namens Galaxia® im einzigartigen „retro-futuristischen“ Design. Mit einer neuen zum Patent angemeldeten Technologie TIP (Touch Injury Protection) zur Reduzierung der Gehäuse-Oberflächentemperatur und Verhinderung von Verbrennungen. Abrundet wird unser Sortiment für das Backsystem durch die neue Waffelburger-Backplatte, die unser Waffeleisen um einen neuen Backtrend ergänzt.

*Dear partners, friends  
and customers,*

*at the time in the year 1894 when my great-great-grandfather found the company it was only a dream that this company will sustain for more than 125 years. In 2021 we are bringing our company to the next level by enhancing our production capacities drastically within the new production facilities.*

*We would like to point out our new service, Mylogo Waffle 2-go™, which enables you to put your personal logo on a waffle on a stick. Individualism was never as easy as that.*

*Our very best highlight for 2021 is the introduction of our new waffle iron named Galaxia® with a unique “nostalgia” design. It comes with a revolutionary & patented technology called TIP (Touch Injury Protection) both reducing the case surface temperature and preventing injuries. Our assortment is completed by our new waffle burger plate for our baking system, transforming our small waffle machine into a trend setting baking unit.*

**Das Manufaktur-Siegel zeigt Ihnen die original Neumärker Produkte aus deutscher Manufakturherstellung. Bereits vor über 100 Jahren wurden in unserem Werk in Hemer Waffeleisen hergestellt. Und auch heute noch fertigen die langjährigen Mitarbeiter unseres Familienbetriebes die Geräte sorgfältig von Hand.**



**The manufactory seal shows you the original Neumärker products from the German manufactory. For more than 100 years waffle irons have been manufactured in our factory in Hemer. And still the long-time employees of our family-owned company are carefully manufacturing the devices by hand.**

Weiterhin bleiben wir unseren Werten als Familienunternehmen treu: Nachhaltigkeit in der Unternehmensführung, Fairness und hervorragende Qualität. Seien Sie gespannt auf branchenneue Produkte, patentierte Innovationen und herausragende Designs.

Sie, geschätzter Kunde, sind der Grund warum es unser Unternehmen gibt und noch viele weitere Jahre geben wird. Deshalb wollen wir Ihnen schon jetzt für Ihre Unterstützung in 2021 besonders Danke sagen.

Wir freuen uns auf ein erfolgreiches gemeinsames Geschäftsjahr mit vielen Höhepunkten.

*Continuously we will stay loyal to our values: Sustainability in the leadership of the company, fairness and excellent quality. Stay curious for new industry products, patented innovations and striking designs.*

*You, valued customer, are the reason why our company exists and will sustain for many more years. Hence, we would like to say especially in this year thank you to all of our supporters.*

*We belief in a flourishing cooperation in 2021 with a lots of good moments.*



*Robin Hellwinkel*

Robin Hellwinkel  
Geschäftsführer / CEO

# GESCHICHTE

HISTORY



## 1894

Ernst Neumärker legt den Grundstein des heutigen Unternehmens in Düsseldorf. Er arbeitet mit einem weiteren Mitarbeiter von einer 3-Zimmer-Wohnung aus. Das Geschäftsfeld ist der Handel von Sargbeschlägen und die Fertigung von Pletätsartikeln. Sein Leitsatz: „Es muss gehen!“

*Ernst Neumärker, the founder of the company, started his story of success with only one additional employee in a 3-room-apartment in Düsseldorf. During this stage they were trading coffin hardware and funeral products. Ernst Neumärker's guiding principle: „It has to work!“*

## 1919

Zum 25-jährigen Jubiläum umfasst Neumärker ca. 1000 Mitarbeiter in 10 über ganz Europa verteilten Betriebsstätten.

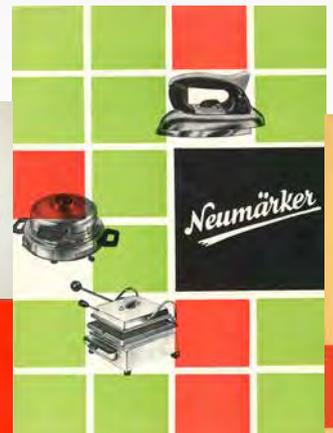
*At the company's 25th anniversary Neumärker has approximately 1000 employees in 10 sites throughout Europe.*

**Neumärker**

## 1950

Else Kupfermann, Hulda und Maria Neumärker, die Enkelinnen des Firmengründers, übernehmen den Betrieb. Geschwächt vom Zweiten Weltkrieg leidet das Unternehmen unter starkem finanziellen Druck. Der Ruhm der Gründerjahre vergeht, doch das Unternehmen wird am Leben gehalten.

*Else Kupfermann, Hulda and Maria Neumärker, the granddaughter of the company's founder, took over the enterprise. Weakened by the Second World War the company was under financial pressure. The glory of the early days had gone but the succession of the company was assured.*



## 1900-1915

Die Erfahrungen stärken das Selbstbewusstsein; die eigene Herstellung von Sargbeschlägen wird in Angriff genommen. Das Unternehmen wächst schnell und gründet weitere Filialen in Brüssel, Mailand, Chemnitz und Berlin. Die Eisengießerei in Hemer wird hinzugekauft und erweitert. Hier begründet sich die lange Erfahrung des Unternehmens in Eisenguss und Metallverarbeitung.

*With an increasing turnover Neumärker had launched the own production of coffin hardware. The company expanded rapidly and established new subsidiaries in Brussels, Milan, Chemnitz and Berlin. The iron foundry in Hemer was bought and evolved over the years. This is the origin of our long-time experience with cast iron and metal processing.*

## 1948

bestehen nur noch 4 Fabriken. Das Werk in Hemer konzentriert sich auf Elektrogeräte für den Haushalt wie Bügeleisen und Waffeleisen.

*Only 4 factories still existed. The manufactory in Hemer focussed on household appliances like flat irons and waffle makers.*



## die 1970er

Es besteht nur noch das Werk in Hemer. Die Produktion von Haushaltsgeräten weicht zunehmend der Herstellung von professionellen Gastronomiegeräten. Mit der Stilllegung der eigenen Eisengießerei wird nun auch die Herstellung von Sargbeschlägen beendet.

*Only the factory in Hemer still existed. The production of household appliances was gradually replaced by the manufacturing of professional catering equipment. With the closure of the foundry the production of coffin hardware ended.*



## ab 2000

werden die Original Neumärker Waffeleisen auch im Ausland sehr erfolgreich. Ausgefallene Ideen wie die Waffel am Stiel, die gute Qualität der Made-in-Germany-Geräte und der Ruf des Traditionsunternehmens überzeugen auf nationaler und internationaler Ebene.

*The original Neumärker waffle makers became very successful in foreign countries. Magnificent but unconventional ideas like the Waffle on a Stick, the superior Made-in-Germany quality and the reputation of the long-established company were convincing for customers both nationally and internationally.*



## 1968

Wolfgang Hellwinkel übernimmt den stark sanierungsbedürftigen Betrieb nach dem Tod seines Vaters, der diesen zuvor geleitet hat. Das angeschlagene Unternehmen muss sich neu orientieren.

*Wolfgang Hellwinkel took over the enterprise which required reorganization after the death of his father. With a lot of courage and endeavour he succeeded in finding new ways to resume the family business.*

## 80er und 90er

Neumärker wird zur festen Größe in der Branche und der Produktkatalog wächst von Jahr zu Jahr.

*Neumärker became an established brand on the market and the product assortment was growing each year.*



## 2013

Nach dem Tod von Wolfgang Hellwinkel, der mit Fleiß und Engagement eine neue Erfolgsgeschichte geschrieben und das Unternehmen aus der Krise gehoben hat, übernimmt der Sohn Robin Hellwinkel das gewachsene Unternehmen, um es in eine gesicherte Zukunft zu führen.

*After the death of his father, who had written a new story of success by leading the company with great dedication out of the crisis, his son Robin Hellwinkel took over the well-established company in order to face the future challenges.*

# KOMPETENZEN

COMPETENCES



## Warum Neumärker?

### ■ Hersteller

Eigene deutsche Manufaktur und Partnerschaften mit Qualitätsherstellern (premium products)

### ■ Vollsortiment

Professionelle Geräte für die höchsten Ansprüche

### ■ Branchenerfahrung

Langjährige Kenntnis der Marktanforderungen

### ■ Realisierung individueller Großkundenwünsche

Flexible Produktion und kompetentes Entwicklungsmanagement

### ■ Das Besondere

Ausgefallene Konzepte für Schausteller und das HORECA-Segment

Unsere Mission ist es, unseren Kunden durch den Mehrwert unserer Produkte und Dienstleistungen den größtmöglichen Nutzen zu verschaffen, durch neue Ideen zu Ihrem Erfolg beizutragen und Sie mit unserem Service bestmöglich zu unterstützen.

Unsere Vision ist es, beständig als führender Innovator innerhalb unserer Nischenmärkte voran zu gehen.

## Why Neumärker?

### ■ Manufacturer

Product range made in our own manufactory in Germany and well recognized partnerships (premium products)

### ■ Complete Assortment

Offering quality products to meet the highest demands

### ■ Market Expertise

Market participation for many years

### ■ Customer-oriented Product Realization

We aspire to find a solution for your business challenge

### ■ Finding the special Supplement

Offering striking concept ideas for hotels, restaurants and cafés as well as for market events

Our mission is to contribute accordingly to the success of our customers through our products and services, to provide them with new business solutions or ideas and to encourage them with the support of our services.

Our vision is to pace continuously forward within our niche markets as a leading innovator.





**NEUMÄRKER'S**  
B2C-BACKMISCHUNGEN **10**



**GALAXIA®** **12**



**BACKSYSTEM**  
BAKING SYSTEM **16**



**LOGO-WAFFEL** **18**



**LOLLY-WAFFEL** **28**



**X-WAFFEL** **36**



**TWIST POP®** **50**



**BUBBLE WAFFEL** **52**



**WAFFEL-POMMES**  
WAFFLE FRIES **54**



**KARTOFFEL-WAFFEL**  
POTATO WAFFLE **72**



**CRÊPES** **80**



**DIAMANT GRILL®** **100**



**POTATO LOLLY** **112**



**EIS TEPPANYAKI**  
ICE TEPPANYAKI **146**



**SUSHI** **155**

# INHALT

## CONTENTS



### Waffeln, Crêpes & Co. Waffles, Crêpes & Co.

Neumärker's	Neumärker's	10-11
Galaxia®	Galaxia®	12-15
Das Backsystem	The Baking System	16-40
MyLogo Waffel	MyLogo Waffel	18-19
Zubehör	Accessories	41-45
Teigmischungen	Dough Mixtures	46-49
Waffeleisen	Waffle Makers	50-73
Tartlets	Tartlets	74
Poffertjes	Poffertjes	75
Crêpes	Crêpes	76-83
Churros & Donuts	Churros & Donuts	84-85



### Getränke Drinks, Beverages

Kakao	Hot Chocolate	123
Glühwein	Mulled Wine	124-127
Heißgetränke	Hot Beverages	123-131
Mixer & Blender	Mixers & Blenders	132-137
Entsafter	Juicers	132-138
Getränkekühlung	Beverages Cooling	139-141
Slush	Slush	140-141



### Grills & Bräter Grills & Griddle Plates

Kontaktgrills	Contact Grills	86-90
Bräter	Griddle Plates	91-95
Grills	Grills	92-95
Hähnchengrills	Chicken Grills	96
800° Steaker	800° Steaker	97
Gyrosgrills	Shawarma Grills	98
Barbecue-Grills	BBQ Grills	99
Diamant Grill®	Diamant Grill®	100-101



### Kühlung & Eis Cooling & Ice

Eiswürfel und Crushed-Eis	Ice Cubes and Crushed Ice	142
Speiseeis	Ice Cream	143-149
Eis Teppanyaki	Ice Teppanyaki	146-149
Kühlvitrienen	Cooling Displays	145-162
Kühlschränke	Refrigerators	150-151
Buffet-Bars	Buffet Bars	160-161



### Imbiss & Snacks Fast Food & Snacks

Hot-Dogs und Würstchen	Hot Dogs and Sausages	102-107
Soßenspender	Sauce Dispensers	106
Fritteusen	Deep Fryers	108-111
Potato Lolly	Potato Lolly	110-113
Zubehör	Accessories	111



### Warmhalten Warm Keeping

Warmhaltevitrienen	Warming Displays	158-168
Warmhalteplatten	Warming Plates	169
Wärmeleuchten	Warming Lamps	170-171
Wärmebrücken	Warming Bridges	172-173
Bain-Maries & Chafing Dishes	Bain Maries & Chafing Dishes	174-175
Suppentöpfe	Soup Kettles	176-178
Transport	Transport	179
Teller- & Tassenwärmer	Plate & Cup Warmers	180-181



### Fun Food Fun Food

Popcorn	Popcorn	114-116
Zuckerwatte	Cotton Candy	116-117
Nachos	Nachos	117
Paradiesäpfel	Candy Apples	118
Brezel	Pretzels	119
Knödel	Yeast Dumplings	119
Schokolade	Chocolate	120-122



### Kochen & Braten Cooking & Frying

Kochplatten	Hot Plates	182-188
Induktion	Induction	184-185
Woks	Woks	185-186
Gaskocher	Gas Cookers	186-187
Hockerkocher	Stand Cookers	187-188
Pfannen	Pans	189
Reiskocher	Rice Cookers	190
Mikrowellen	Microwaves	191





## Öfen Ovens

Kartoffelöfen	Potato Ovens	192-195
Heißluftöfen	Convection Ovens	196-197



## Pizza, Nudeln & Teig Pizza, Pasta & Dough

Pizza	Pizza	198-199
Nudeln	Pasta	200-201
Teigzubereitung	Dough Preparation	202-203



## Küche & Buffet Kitchen & Buffet

Fleischverarbeitung	Meat Processing	204-206
Aufschnittmaschinen	Slicers	205-206
Obst- & Gemüse- schneider	Fruit & Vegetable Cutters	207-213
Salamander	Salamanders	214-215
Toaster	Toasters	214-219
Buffet	Buffet	216-221
Dosenöffner	Tin / Can Openers	222
Waagen	Scales	223
Dörrautomat	Dehydrating	223
Sous-Vide	Sous-Vide	224-225
Verpackung	Packaging	226
Raclette	Raclette	227



## Hygiene Hygiene

Handwaschbecken	Wash Hand Basins	228-230
Reinigung & Desinfektion	Cleaning & Disinfection	230-233
Insektenvernichter	Fly Killers	234-235



## Sonstiges Other

Heizstrahler	Heater	236
Schuhputzmaschine	Shoe Cleaning Machine	236
Abzugshaube	Exhaust Hood	237
Transport & Lager	Transport & Storage	238-239
Behälter	Containers	240-241



Waffeln, Crêpes & Co.  
Waffles, Crêpes & Co.

Grills & Bräter  
Grills & Griddle Plates

Imbiss & Snacks  
Fast Food & Snacks

Fun Food  
Fun Food

Getränke  
Drinks, Beverages

Kühlung & Eis  
Cooling & Ice

Warmhalten  
Warm Keeping

Kochen & Braten  
Cooking & Frying

Öfen  
Ovens

Pizza, Nudeln & Teig  
Pizza, Pasta & Dough

Küche & Buffet  
Kitchen & Buffet

Hygiene  
Hygiene

Sonstiges  
Other

Das Manufaktur-Siegel zeigt Ihnen die original Neumärker Produkte aus deutscher Manufakturherstellung in diesem Katalog.

The manufactory seal shows you the original Neumärker products from German manufactory production in this catalogue.



# GOURMET- BACKMISCHUNGEN



## Lange haltbar ohne Kühlung.

Bei Lieferung haben die Backmischungen eine Mindesthaltbarkeit von 9-12 Monaten. So können diese in der Regel zuverlässig innerhalb des MHD abverkauft werden. Ihre Kunden können immer eine Packung Neumärker's Gourmet Waffel im Vorratsschrank haben und bei Bedarf einsetzen. Die Backmischungen müssen nicht gekühlt werden.



## Professionelle Gourmet-Qualität.

In unzähligen Cafés, auf Jahrmärkten und Volksfesten wird mit Neumärker's Waffel-Mix gebacken. Jetzt gibt es die Restaurant-Qualität aus der Profi-Gastronomie und den Geschmack echter Kirmes-Waffeln auch für Zuhause.



## Einfache Zubereitung.

Die Waffelmischung muss nur schnell mit etwas Wasser (bei der Crêpes-Backmischung auch etwas Öl) angerührt werden und es kann direkt losgebacken werden.



## Nach traditionellem Familienrezept.

Unsere beliebte und in der Gastronomie bewährte Waffelteigmischung wird nach Vorbild des original Familienrezepts hergestellt. Seit über 100 Jahren werden in der Neumärker Manufaktur im westfälischen Sauerland Waffeleisen hergestellt. Und auch heute noch wird die traditionsreiche Manufaktur mit Sorgfalt und Respekt von der Familie weitergeführt.

Jetzt in der dekorativen 1-kg-Dose erhältlich: Unsere beliebten und bewährten Backmischungen nach original Familienrezept. 125 Jahre Tradition seit 1894. Neumärker's Teigmischungen werden seit Jahrzehnten in der professionellen Gastronomie eingesetzt. Ob in Cafés oder auf Jahrmärkten und Volksfesten. An unzähligen Waffelständen wird mit Neumärker's Fertigteigmischungen gebacken. Denn der fertige Mix muss nur schnell angerührt werden, benötigt keine Kühlung und es kann direkt mit dem Backen begonnen werden. Ideal für Profis. Aber auch einfach und gelingsicher für Zuhause.

Ohne die Zugabe von Frischzutaten • Es wird lediglich Wasser (und bei der Crêpes-Backmischung etwas Öl) benötigt • Schnelle Zubereitung • Es kann direkt losgebacken werden • Die Teigmischung benötigt keine Kühlung • Gelingsicher durch einfache Zubereitung • Lange Haltbarkeit • Beständig leckere Backergebnisse



### Neumärker's Gourmet-Waffeln Runddose à 1 kg / Zu 12 Stk. im Karton

Dir ist langweilig? Dagegen haben wir Etwas. Unser Waffelmix bringt Dir den Geschmack vom letzten Jahrmarktbesuch direkt nach Hause. Für Dich darf es auch etwas mehr sein? Und gerne mit Schokolade? Für die ganze Familie? Oder, vielleicht doch nur für Dich alleine? Entscheide selbst! Teilen macht Spaß. Alleine essen auch!

Zubereitung: 500g Waffel Mix + 250ml Wasser. Die Zutaten mit einem Mixer oder Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Sofort losbacken und genießen. Backzeit ca. 1-2 Minuten bei ca. 200°C (je nach Art/Größe der Waffel und nach persönlichem Geschmack).

Der Inhalt einer Dose ergibt ca. 16-20 Waffeln (Klassische Herzwaffel mit Durchmesser 150 mm und 10 mm Stärke. Kann je nach Art/Größe der Waffel abweichen).

	#	€
1 kg	89102	9,99* ▲
12x 1 kg	89105	119,88* ▲



### Neumärker's Gourmet-Crêpes Runddose à 1 kg / Zu 12 Stk. im Karton

Du suchst noch nach der dazu-gehörigen Portion „Extra-Spaß“? Alle Träume können wir sicherlich nicht wahr werden lassen. Aber wenn wir Dir mit unseren Crêpes das Wochenende versüßen dürfen, sicherlich. Aber nicht, dass Du uns hier abhängig wirst. Wir haben gehört, dass unsere Mische süchtig macht. Psst! Nur guten Freunden weitersagen! Ernsthaft!

Zubereitung: 500g Crêpes Mix + 830ml Wasser + 85ml Öl zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf der Crêpesplatte (oder in der Crêpespfanne) verteilen, nach ca. 15 Sekunden wenden und mit dem Füllen beginnen. Backzeit ca. 30 Sekunden bis 1 Minute bei ca. 230°C.

Der Inhalt einer Dose ergibt ca. 40 Crêpes (Abhängig von der Größe der Crêpes).

	#	€
1 kg	89103	9,99* ▲
12x 1 kg	89106	119,88* ▲

## DIE KIRMES- BACKMISCHUNG



JETZT FÜR ZUHAUSE



### Zutaten Neumärker's Gourmet-Waffeln:

WEIZENMEHL, Zucker, Pflanzliches Öl (Palm), MAGERMILCH-PULVER, VOLLEIPULVER, Trockenglukosesirup, Reisstärke, HÜHNEREIWEISS-PULVER, Backtriebmittel (E450i, E500ii), Emulgatoren (E475, E471), MILCHPROTEIN, Salz, Verdickungsmittel (E412), WEIZENMALZMEHL, Aroma, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme. Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide (Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer) enthalten.

### Zutaten Neumärker's Gourmet-Crêpes:

WEIZENMEHL, SÜßMOLKENPULVER, Zucker, VOLLEIPULVER, Trockenglukosesirup, WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel (E500ii, E450i), Salz, Aroma (enthält WEIZEN), WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel E300 Ascorbinsäure, Enzyme. Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide (Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer) enthalten.

### Nährwertangaben pro 100g:

	Gourmet-Waffeln	Gourmet-Crêpes
Energie	1788 kJ / 425 kcal	1485 kJ / 351 kcal
Fett	12 g	3 g
davon gesättigt	6,1 g	0,9 g
Kohlenhydrate	69 g	70 g
davon Zucker	37 g	12 g
Ballaststoffe	0,97 g	1,4 g
Protein	9,1 g	11 g
Salz	0,68 g	2,1 g



i

These baking mixes are only labelled with German informations. On demand, we can produce batches with English labels for you. The minimum order quantity is 5000 pieces.

### Verkaufsdisplay

#### Auf Palette mit 48 Verkaufseinheiten

Attraktives Display mit jeweils 24 Dosen Gourmet-Waffeln und 24 Dosen Gourmet-Crêpes für Ihren Verkaufsraum. Mit dem auffälligen Display werden Ihre Kunden sofort auf das neue Produkt aufmerksam. Das Display wird komplett befüllt auf einer 1/4-Palette geliefert, so dass die Versandpalette direkt an den für das Display vorgesehenen Platz geschoben und dort ausgepackt werden kann.

610 x 500 x 1300 mm

# 89104

64 kg \*

€ 504,-\* ▲

### EAN / GTIN

	Art.-Nr.	EAN / GTIN
Gourmet-Waffeln 1 kg	89102	4022955011128
12x Gourmet-Waffeln	89105	4022955011234
Gourmet-Crêpes 1 kg	89103	4022955011135
12x Gourmet-Crêpes	89106	4022955011241
Display mit 48 Verkaufseinheiten	89104	4022955011227

# GALAXIA®

## DAS NEUE RETRO-WAFFELEISEN



**RETRO-FUTURISTIC  
70s DESIGN.**

**STATE OF THE ART  
2020s TECHNOLOGY.**

**THE BEST WAFFLE MAKER  
WE HAVE EVER MADE.**



Das neue Retro-Waffeleisen überzeugt durch ein Design aus einer anderen Galaxie. Emotionale Formen und hochwertige Materialien machen es zum exklusiven Premiumprodukt. Mit unserer Neuentwicklung bringen wir das Lebensgefühl der futuristischen 70er zurück in Ihre Küche. Dieses avantgardistische Waffeleisen kombiniert aufregende Ästhetik mit der erstklassigen Neumärker Manufakturfertigung.

*The new retro waffle maker convinces with a design from another galaxy. Emotional shapes and high-quality materials make it an exclusive premium product. With our new development we recreate the lifestyle of the futuristic 70s in your kitchen. This avant-garde waffle maker combines exciting aesthetics with the first-class Neumärker craftsmanship.*



TRADITION SEIT 1894  
• **HANDGEFERTIGT** •  
IM WESTFÄLISCHEN FAMILIENBETRIEB





GALAXIA®

## TOUCH INJURY PROTECTION (TIP)

Die neu entwickelte, patentierte Neumärker Vakuumbaube schützt vor Brandverletzungen und macht das Waffeleisen besonders energieeffizient.

Die Modelle Mars, Venus und Space haben eine Oberfläche aus hochwertiger Emaille: Schnitt- und kratzfest, leicht zu reinigen, robust, langlebig und farbbeständig.



Der schlanke, elegante Standfuß aus massivem Aluminiumguss verleiht dem Waffeleisen nicht nur sein typisches 70er-Jahre Space-Design. Er ermöglicht auch eine schnelle Reinigung, da alle Oberflächen leicht erreichbar sind.



## SMART ENERGY

Die elektronische Steuereinheit regelt die Aufheizzeiten der einzelnen Backplatten separat und reduziert den Energieverbrauch dadurch enorm.

## TOUCH INJURY PROTECTION (TIP)

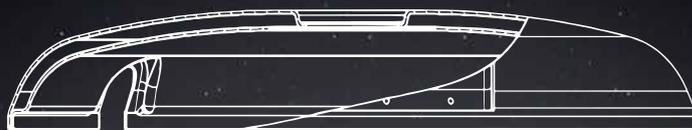
The newly developed, patented Neumärker vacuum hood prevents a heating up on the outside. Thus it inhibits injuries and makes the waffle maker particularly energy-efficient.

The models Mars, Venus and Space have a surface made of high-quality enamel: Cut and scratch-resistant, easy to clean, robust, durable and colourfast.

The elegant slim base made of massive cast aluminium does not only serve the typical 70s space design. It also allows a quick cleaning as all surfaces are easily accessible.

## SMART ENERGY

The electronic processing unit controls the heating-up periods of each baking plate separately and reduces the energy consumption tremendously.



## BAKING PLATE OF THE FUTURE

Öffnungen in der oberen Backplatte erlauben entstehendem Wasserdampf zu entweichen. So werden Ihre Waffeln auch von oben besonders schön ausgebacken.

Openings in the upper baking plate allow steam to escape. This way, your waffles are baked particularly well from above.

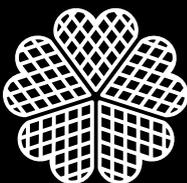
Besonders service-freundlich: Mit nur 4 Schrauben lässt sich die Backplatte entnehmen! Dies erleichtert die Reinigung und Wartung enorm.

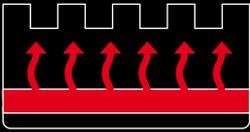
Very service-friendly: You only have to loosen 4 screws to remove the baking plate! This greatly facilitates cleaning and maintenance.

Der integrierte Teig-Überlaufschutz sorgt für ein sauberes Arbeiten.

The integrated overflow protection ensures clean working.

Ø 210 mm  
h 12 mm





## EINSATZBEREIT IN NUR 2,5 MINUTEN!

Der innovative Heizkörper mit optimaler Wärmeübertragung sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung und reduziert gleichzeitig den Energieverbrauch. Unser high-performance Waffeleisen erreicht eine Aufheizzeit von unter 2,5 Minuten!

## ONLY 2.5 MINUTES TO GET STARTED!

The innovative heating element provides an optimal heat transfer resulting in an even temperature distribution while reducing energy consumption. Our high-performance waffle maker achieves a heat-up time of less than 2.5 minutes!

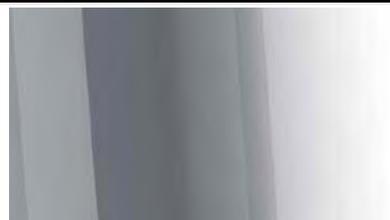


## DIGITALTIMER MIT SIGNALTON

Der Digitaltimer mit großem Display lässt sich präzise einstellen und zeigt mit einem Signalton das Ende der Garzeit an. Sie werden rechtzeitig daran erinnert, die Waffel zu entnehmen, so dass diese immer auf den Punkt gelingt.

## DIGITAL TIMER WITH ACOUSTIC SIGNAL

The precise digital timer with extra-large display signals the end of the cooking time with a loud sound. It reminds you on time to take out the waffle ensuring the perfect baking result.



**MARS**  
Metallic Red

**VENUS**  
Glossy Cream

**PLUTO**  
Shiny Chrome

**SPACE**  
Glossy Black

Die Modelle Mars, Venus und Space haben eine Oberfläche aus hochwertiger Emaille in aktuellen Trendfarben: Schnitt- und kratzfest, leicht zu reinigen, robust, langlebig und farbbeständig.

Touch Injury Protection Vakuumbaube: Optimale Hitzeisolierung, die Energie spart und Brandverletzungen vorbeugt • Smart Energy Steuereinheit: Die separate Regelung der einzelnen Backplatten reduziert den Energieverbrauch enorm • Sekundengenauer Digitaltimer mit akustischem Signal für perfekte Backergebnisse • Elektronisches Control-Panel • Backplatten aus Aluminium mit Antihafbeschichtung • Die besondere Backform erlaubt, dass Wasserdampf entweichen kann und führt so zu einer besonders formschön ausgebackenen Waffel • Backplatten entnehmbar für eine besonders leichte Reinigung und vereinfachte Wartung • In die Backplatten integrierter Teig-Überlaufschutz • Spezial-Flächenheizkörper für ideale Hitzeübertragung zur Backplatte: Nur 2,5 Minuten Aufheizzeit und besonders effiziente Energienutzung • Standfuß aus pulverbeschichtetem, massivem Aluminiumguss • Rutschfeste Füße

The models Mars, Venus and Space have a surface made of trendy coloured high-quality enamel: Cut and scratch-resistant, easy to clean, robust, durable and colourfast.

Touch Injury Protection vacuum hood: Optimal heat insulation which saves energy and prevents burning injuries • Smart Energy control unit: The separate regulation of the individual baking plates reduces energy consumption enormously • Precise digital timer with acoustic signal for perfect baking results • Electronic control Panel • Baking plates made of aluminium with non-stick coating • Special baking plate design allows steam to escape easily leading to beautiful baking results • Baking plates can be removed for easy cleaning and simplified maintenance • Overflow protection integrated in the baking plates • Special surface heating elements for ideal heat transfer to the baking plate: Only 2.5 minutes heat-up time and extra-efficient energy use • Base made of powder-coated solid cast aluminium • Non-slip feet

Voraussichtlich lieferbar ab Mai 2021. Jetzt vorbestellen.  
Expected to be shipped by May 2021. Pre-order now.

Ø 210 x h 12 mm

230 V / 2,3 kW

270 x 370 x 206/515 mm

6,5 kg

Backplatten antihafbeschichtetes Alu  
Non-stick coated aluminium baking plates

Made in Germany

		#	€
Galaxia Mars	Metallic Red	12-20201	999,-* ▲
Galaxia Venus	Glossy Cream	12-20202	999,-* ▲
Galaxia Pluto	Shiny Chrome	12-20203	999,-* ▲
Galaxia Space	Glossy Black	12-20204	999,-* ▲



# DAS BACKSYSTEM

mit auswechselbaren Backplatten

# THE BAKING SYSTEM

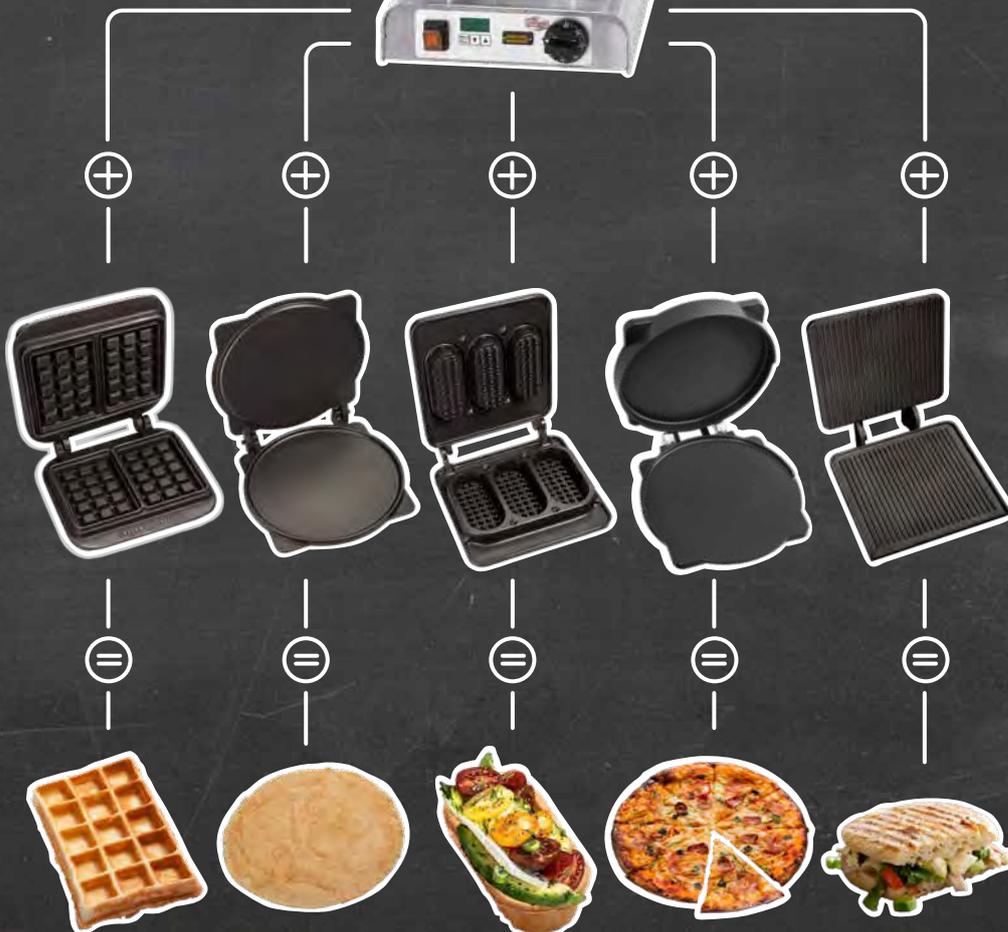
with interchangeable baking plates



1 Gerät.  
30 Backplatten.  
Unzählige  
Möglichkeiten.



1 unit.  
30 baking plates.  
Countless  
possibilities!





# *Neumärker*<sup>®</sup>

seit 1894



# MyLogo Waffel 2go

MyLogo Waffle 2go



**Fällt auf. Bleibt im Kopf.  
Macht Menschen glücklich.**

**Ihr Firmenlogo als Waffel: Begeistern Sie Ihre Kunden und Geschäftspartner mit dieser charmanten Marketingidee, die im Gedächtnis bleibt!**

**Attracts attention. Stays in mind. Makes people happy.**

**Your company logo as a waffle: Inspire your customers and business partners with this charming marketing idea that will be remembered!**



Ob auf Messen, Events, als Snack bei Meetings oder bei Firmenfeiern. Die Logo-Waffel ist eine einzigartige, innovative Marketingidee, mit der Sie auffallen. Sie werden überrascht sein, wie erfolgreich diese Art der Werbung ist! Eine Logo-Waffel bleibt im Kopf!

*Whether at trade fairs, events, as a snack at meetings or at company celebrations. The logo waffle is a unique innovative marketing idea that makes you stand out. You will be surprised how successful this type of advertising is! A logo waffle stays in mind.*



**Text oder Motiv für bestimmte Anlässe.**  
*Text or theme for certain occasions.*



**Eigene Logo-Waffel für Ihre Gastronomie.**  
*Your restaurant logo on your waffle.*



**Ihr Business-Logo für Marketing und Promotion.**  
*Your business logo for marketing and promotion.*

**Technische Details:** Wir benötigen Ihr Logo als hochauflösende Grafik, im Idealfall als Vektorgrafik. Das Logo sollte 2-farbig sein, da wir auf der Waffel nur 2 Ebenen darstellen können. Die Grundform der Waffel ist immer gleich. Die Fläche für Ihr individuelles Logo besitzt einen Durchmesser von 100 mm. Unter Umständen kann Ihr Logo nicht 1:1 umgesetzt werden und es muss nach Absprache mit Ihnen vereinfacht/angepasst werden. Sie haben ebenfalls die Möglichkeit, einen Schriftzug auf der Waffel zu platzieren (etwa 10 Zeichen, abhängig von Text/Schriftart). Für eine vollständige Individualanfertigung sprechen Sie uns bitte an, wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot.

**Specifications:** We need your logo as high-resolution graphics, ideally as vector graphics. The logo should be 2-colored as we can only display 2 levels on the waffle. The basic shape of the waffle is always the same. The area for your individual logo has a diameter of 100 mm. It may occur that your logo cannot be implemented 1:1 and must be simplified/adapted after consultation with you. You also have the option of placing lettering on the waffle (about 10 characters depending on the text/font). For a complete custom design, please contact us, we will be happy to make you an offer.



## Sensorisches Marketing

Durch die süße, traditionelle Waffel entstehen positive Assoziationen zu Ihrem Unternehmen. Der Duft der frischen Waffeln lockt Ihre Kunden schon von weitem an. Der Appetit und der süße Geschmack werden unterbewusst mit Ihrer Marke verknüpft. Die Logo-Waffel bleibt in guter Erinnerung!

## Sensory Marketing

The sweet, traditional waffle creates positive associations with your company. The smell of fresh waffles attracts your customers from afar. The appetite and sweet taste are subconsciously linked to your brand. The logo waffle remains in good memory!

## MyLogo Waffel 2go für Backsystem MyLogo Waffle 2go for Baking System

Unser Produktentwicklungsteam konzipiert mit Ihnen das Design und testet es in der Praxis. Die Backplatte für Waffeln am Stiel ist nicht geeignet für das Backsystem II.

*Our product development team conceives the design with you and tests it in practice. The baking plate for waffles on a stick is not suitable for baking system II.*

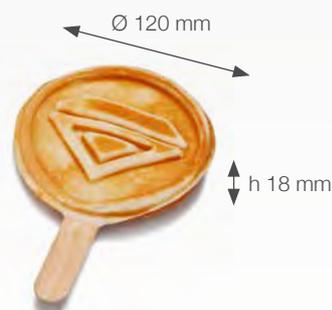
 (4x) Ø 120 x h 18 mm

 6 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40777

 Made in Germany



Anteilige Entwicklungskosten  
inkl. 1 Backplattensatz



Partly development cost  
incl. 1 set of baking plates



1500,-\* ▲

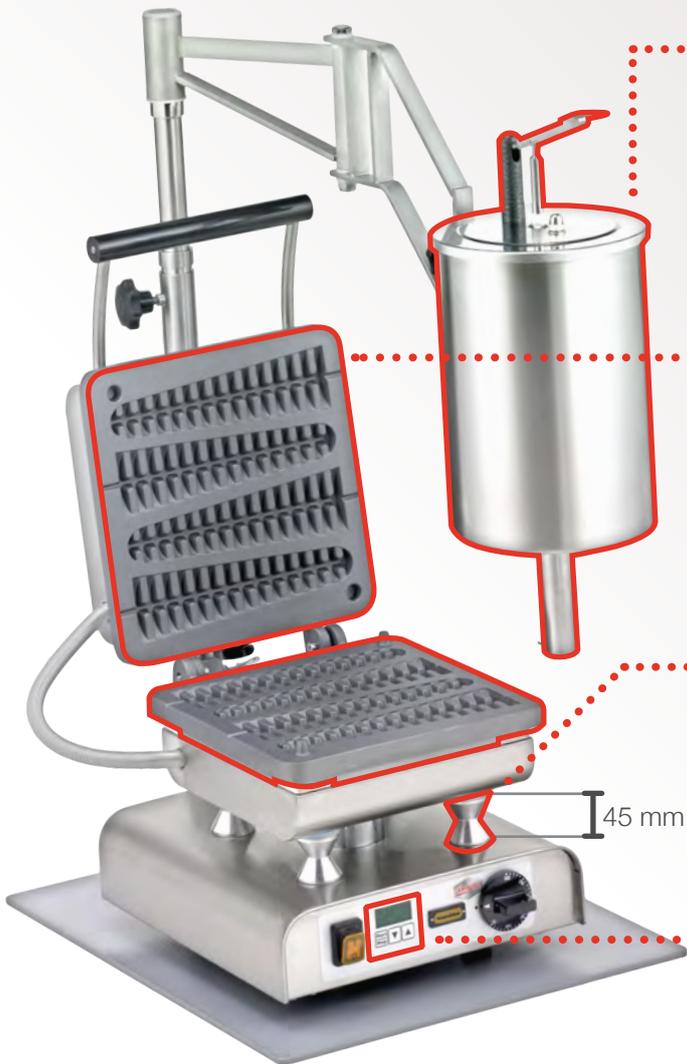
Jeder weitere Backplattensatz

Any additional baking plates

399,-\* ▲

# DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



## Präziser Teigportionierer

Für einen saubereren Arbeitsbereich, leichtere Bedienung und Rohstoffersparnis.

## Precise dough dispenser

For a clean work space, easy operation and higher efficiency.

## Auswechselbare Backplatten

Mit wenigen Handgriffen umgerüstet, um eine ganz andere Backware zu produzieren (Wechsel nur im kalten Zustand).

## Changeable baking plates

The easy exchange system enables you to produce completely different shapes (changing only if plates are cold).

## Hitzeisolation und Reinigung

Abstand zwischen Basis und Aufbau ermöglicht einfache Reinigung und verhindert Wärmestau im Gerät.

## Heat insulation and cleaning space

The distance between the base and the dome facilitates cleaning and prevents heat accumulation.

## Digitaltimer mit Signalton

Signalisiert durch einen lauten Ton das Ende der Garzeit der Waffel.

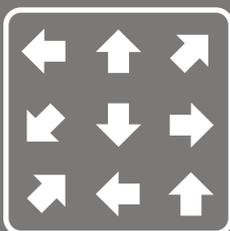
## Digital timer with signal

Reminds you at the right time to take off the waffle from the machine.



**Digitaltimer** mit akustischem Signal, sekundengenau einstellbar, mit großem Display.

**Digital Timer** with acoustic signal, precisely adjustable, with extra big display.



**Flexibilität:** Verkaufen Sie unterschiedliche Snacks passend zu Saison, Standort oder Event.

**Flexibility:** Sell different snacks that match the season, your temporary location or special events.





## Ein Gerät. 30 Backplatten. Unzählige Möglichkeiten.

Das Backsystem ist mehr als nur ein Waffeleisen! 30 verschiedene Formen machen das Backsystem zum Gastro-Allrounder. Waffeln aller Art, klassisch, mit Füllung oder am Stiel, Crêpes und Galettes, Donuts, Sandwiches und Baguettes, Churros oder hausgemachte Eistüten. Mit dem Backsystem lassen sich auch Blinis, Pfannkuchen, Donuts und viele weitere Backprodukte zaubern.

## One unit. 30 baking plates. Countless possibilities.

The Baking System is more than just a waffle maker! 30 different shapes make the Baking System a real all-rounder for catering. All kinds of waffles, with a filling or served on a stick, crêpes and galettes, donuts, sandwiches and baguettes, churros or self-made ice cones. You can produce blinis, pancakes, donuts and much more on the Baking System.



Backsystem I  
Baking System I



Backsystem II

Nicht geeignet für Waffeln am Stiel und Crêpes-Backplatten.

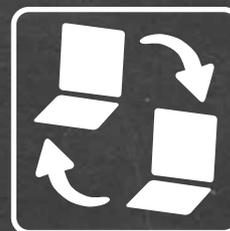
Baking System II

Not suitable for Waffles on a Stick and Crêpes baking plates.



für auswechselbare Backplatten • mit Digitaltimer • Thermostat • Kontrollleuchte • Ein-/Ausschalter • alle Backsystem II enthalten 2 Bedienelemente inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • Gehäuse Edelstahl • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

for changeable baking plates • with digital timer • thermostat • pilot light • on/off switch • all Baking Systems II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • stainless steel casing • height-adjustable feet • baking plates not included



## Auswechselbare Platten:

Die einzigartige Technik des Backsystems ermöglicht in kürzester Zeit ein einfaches Wechseln der Backplatten.

**Changeable Plates:** The unique technology of the Baking System allows an easy changing of the baking plates in a short time.

Backsystem I	Baking System I	1	230V/2,2kW	305x450x320mm	10kg	12-40701 DT	819,-*
Backsystem II	Baking System II	2	400V/4,4kW	605x450x320mm	21kg	12-40702 DT	1538,-*
Backsystem II 2x 230V	Baking System II 2x 230V	2	2x230V/2x2,2kW	605x450x320mm	21kg	12-40702DT-D	1589,-*

# DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



**NEU  
NEW**

## Pizza für Backsystem Pizza for Baking System

Die neue Pizza-Backplatte verwandelt Ihr Backsystem in einen vollwertigen, kleinen Pizzaofen. In dem geschlossenen Garraum lassen sich natürlich auch Flammkuchen, Focaccia oder belegte Baguettes aufbacken.

*The new pizza baking plate transforms your baking system into a full-fledged small pizza oven. Of course the closed cooking chamber is also suitable to bake tarte flambee, focaccia, buns and bagels.*

 Ø 300 x h 35 mm

 6,6 kg

 Antihaftbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40776

 Made in Germany

 € 399,-\*



## Panini für Backsystem Panini for Baking System

Mit der Panini-Grillplatte machen Sie Ihr Backsystem zum ausgewachsenen Kontaktgrill. Für Paninis, Brötchen, Toast, Fladenbrot, u.v.m. Ideal, um belegte Brötchen und Paninis vor dem Servieren kurz knusprig zu erhitzen.

*The panini grill plate turns your baking system into a full-blown contact grill. For bread rolls, toasts, flatbread and much more. Perfect for briefly crisping up sandwiches and paninis before serving.*

 280 x 280 mm

 5,3 kg

 Antihaftbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40775

 Made in Germany

 € 299,-\*





## Waffel-Burger für Backsystem Waffle Burger for Baking System

Lust auf einen hippen Waffel-Burger? Nichts leichter als das! Vollmilch-schokolade, weiße Schokolade und einen Schokokuss stapeln, ein paar Streusel und Karamellsoße drüber: Fertig ist der Schoko-Burger! Oder doch lieber einen Erdbeer-Cheeseburger mit Frischkäse?! Obst-Burger? Oder eine süße Versuchung mit Eis und Sahne?

*Fancy a luscious waffle burger? Easy as pie! Stack some slices of dark and white chocolate with chocolate marshmallows, add some sprinkles and caramel sauce on top: There's your Chocolate Burger! Or do you prefer a Strawberry-Cheeseburger with cream cheese?! Fruit Burger? Or a sweet ice cream temptation?*

 (2x) Ø 100 x 18/15 mm

 5,3 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40778

 Made in Germany

 € 299,-\*



Das perfekte Konzept mit unseren Waffel-Pommes auf Seite 54.

*The perfect concept with our Waffle Fries on page 54.*



## Baguette-Waffel für Backsystem Baguette Waffle for Baking System

Die Baguette-Körbchen lassen sich kreativ befüllen. Eiscreme, Obstsalat oder mit einem herzhaften Teig ideal für Pilze, Gemüse, Salate, Geschnetzeltes, Antipasti...

*The baguette baskets can be filled very creatively. Ice cream, fruit salad or with a salty dough ideally for mushrooms, vegetables, salads, stewed meat dishes, antipasti...*

 (3x) 75 x 165 x 40 mm

 7,5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40765

 Made in Germany

 € 299,-\*



# DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



## Brüsseler Waffel für Backsystem Brussels Waffle for Baking System

Die traditionelle Waffel der Benelux-Region, der Klassiker. Mit 28 mm Stärke ist diese Waffel eine wirklich sättigende Portion, die aufgrund der Größe auch hochpreisig verkauft werden kann. In Deutschland wird sie meist mit Kirschen und Sahne serviert.

*The traditional waffle of the Benelux region, the classic. With 28 mm thickness this waffle is a really filling portion. Due to the size it can be offered for a high price. In Germany it is common to serve it with cherries and whipped cream.*

 (2x) 165 x 105 x 30 mm

 14 kg

 Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

 # 32-40715

 Made in Germany

 € 299,-\*



## Americano für Backsystem Americano for Baking System

Die amerikanische Frühstückswaffel wird typischerweise mit Bacon und Ahornsirup serviert und ist aufgrund der Größe eine vollwertige Mahlzeit.

*The American breakfast waffle is typically topped with bacon and maple syrup. This is a full meal size waffle.*

 (1x) Ø 185 x h 30 mm

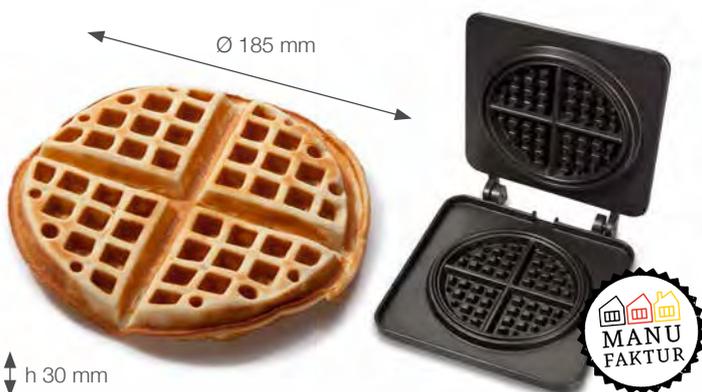
 5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40733

 Made in Germany

 € 299,-\*





## Lorraine Waffel für Backsystem Lorraine Waffle for Baking System

Die kompakte Variante der klassischen eckigen Waffel.  
The compact variation of the classic square waffle.

 (2x) 150 x 105 x 32 mm

 15 kg

 Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

 32-40742

 Made in Germany

 299,-\*



## Kant-Waffel für Backsystem Kant Waffle for Baking System

Optisch an die Brüsseler Waffel angelehnt, aber etwas kleiner und dünner.  
Hier werden häufig beide Waffeln gemeinsam serviert.

Similar to the Brussels Waffle, but smaller and thinner. Often both waffles of one baking progress are served together.

 (2x) 153 x 80 x 19 mm

 10,5 kg

 Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

 32-40725

 Made in Germany

 299,-\*



# DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



## Große Herzwaffel für Backsystem Big Heart Waffle for Baking System

Die Bergische Waffel, in Deutschland die wohl bekannteste Form. Einer der erfolgreichsten Waffeltrends zurzeit ist es, diese klassische Waffel zusammenzuklappen und üppig mit Zutaten nach Kundenwunsch zu füllen.

*The Bergisch Waffle, Germany's most popular shape. A current trend is to fold this classic waffle and to fill it with ingredients according to the customers' desire.*

 (1x) Ø 210 x h 13 mm

 8 kg

 Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

 32-40720

 Made in Germany

 299,-\*



## Kleine Herzwaffel für Backsystem Small Heart Waffle for Baking System

Eine kleinere Version der beliebten Herzwaffel. Kompakte Form, dafür etwas dicker. Eignet sich ideal als leichte Waffel für Zwischendurch.

*A smaller version of the popular Heart Waffle. Compact form but a little bit thicker. Perfectly suitable as a light snack.*

 (1x) Ø 155 x h 13 mm

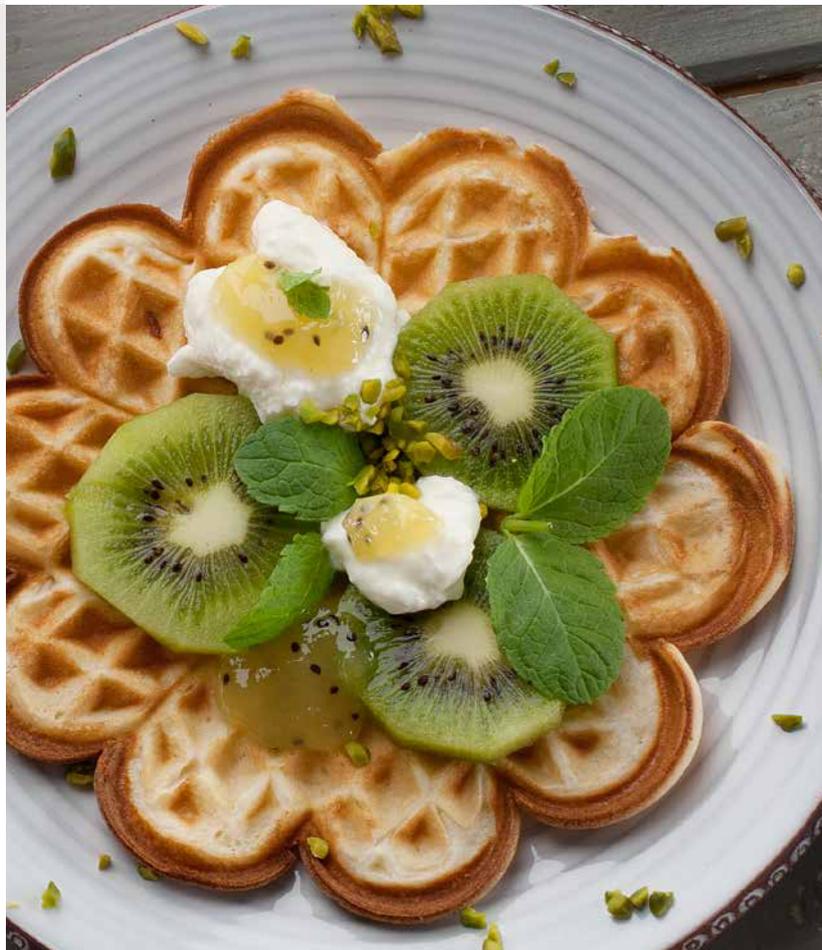
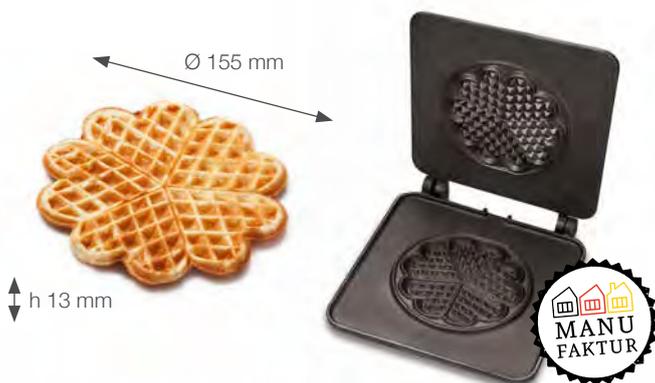
 8 kg

 Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

 32-40747

 Made in Germany

 299,-\*





## Sunny Waffel für Backsystem Sunny Waffle for Baking System

Moderne Herzwaffel mit 4 Teilstücken und quadratischem Muster.  
Modern Heart Waffle with 4 pieces and a square pattern

 (1x) Ø 190 x h 8 mm

 5 kg

 Antihaftbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 31-40758

 Made in Germany

 299,-\*



## Waffel-Taler für Backsystem Waffle Coins for Baking System

Kleine, handliche Taler zum Snacken. Ideal, um unterschiedliche Portionsgrößen anzubieten.

Little waffle coins for snacking. Ideally suitable to offer different portion sizes.

 (6x) Ø 80 x h 16 mm

 12,5 kg

 Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

 32-40732

 Made in Germany

 299,-\*





# LOLLY-WAFFEL

LOLLY WAFFLE



## Die Event-Waffel

4 Waffeln in ca. 1 Minute. Die Lolly-Waffel ist ideal für Laufkundschaft auf Märkten, Festen, Konzerten und in Fußgängerzonen.

## The Event Waffle

4 waffles in approx. 1 minute. The Lolly Waffle is ideal for take-away customers on markets, cafés, concerts and in shopping centers.

- + Ideal für den Straßenverkauf.
- + Platzsparender Aufbau der Geräte.
- + Hingucker und Topseller.
- + Individualisierung des Produktes durch Schokolade oder Streusel.
- + Schnelle Zubereitung: 4 Waffeln in ca. 1 Minute.
- + Einsparung: Keine Verpackung der Waffel beim Verkauf notwendig.
- + *Ideal for take-away.*
- + *Space-saving appliances.*
- + *Waffle as a visual highlight.*
- + *Individualisation of the product with chocolate or sprinkles.*
- + *Short baking times: 4 waffles in approx. 1 minute.*
- + *Economic: No wrapping of sold waffles necessary.*



### INVESTITIONSKOSTEN INVESTMENT COST

- 819,-** Das Backsystem (Seite 21)  
*The Baking System (page 21)*
- 299,-** Lolly-Waffel Backplatten (Seite 30)  
*Lolly Waffle Baking Plates (page 30)*
- 925,-** DispoHit Portionierer (Seite 43)  
*DispoHit Dispenser (page 43)*
- 69,<sup>90</sup>** Waffelständer (Seite 30)  
*Waffle Stand (page 30)*
- 64,<sup>99</sup>** Multifunktions-Waffelrost (Seite 42)  
*Multi Function Waffle Grid (page 42)*
- 325,-** Schokowärmer (Seite 122)  
*Chocolate Warmer (page 122)*

**2502,<sup>89</sup>** Investitionskosten (€)  
*Investment cost (€)*

### KOSTEN PRO STÜCK COST PER PIECE

- 0,33** ca. 55g Waffel-Ready-Mix (Seite 46)  
*approx. 55g Waffle-Ready-Mix (page 46)*
- 0,03** Holzstab (Seite 30)  
*Wooden Stick (page 30)*
- 0,11** Schokolade  
*Chocolate*
- 0,47** Wareneinsatz für 1 Waffel (€)  
*Cost of sales for 1 waffle (€)*



### Lolly-Waffel Backplatten

Das Original von Neumärker! Erhältlich aus reinem Grauguss oder aus Aluguss mit Antihafbeschichtung. Details auf Seite 30.

### Lolly Waffle Baking Plates

The original Neumärker product! Made of cast iron or cast aluminium with a non-stick coating. Details on page 30.

### DispoHit

Der schwenkbare Portionierer vereinfacht das Arbeiten und es geht, im Gegensatz zur Arbeit mit der Kelle, nichts daneben! Das sieht besser aus und spart auch Geld. Details auf Seite 43.

### DispoHit

Baking waffles gets more convenient with the swifeling dispenser. Besides it contributes to reduce your waste. It looks professional and helps you to save money. Details on page 43.

### Waffel-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 46.

### Waffle-Ready-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 46.

### Waffelständer

Die attraktive Präsentation lockt Kunden an und ist eine hygienische Art, die Waffel zu übergeben. Details auf Seite 30.

### Waffle Stand

The waffle stand helps you to attract the customers attention and is a hygienic solution. Details on page 30.



### Das Backsystem

mit sekundengenau einstellbarem Digitaltimer, damit keine Waffeln verbrennen. Details auf Seite 21.

### The Baking System

with digital timer adjustable to the second to prevent the waffles from burning. Details on page 21.

### Waffelrost

Krümel, Puderzucker und Co. fallen in die Auffangschale, der Arbeitsplatz bleibt sauber. Details auf Seite 42.

### Waffle Grid

Crumbs and powder sugar fall through the grid, the work station stays clean. Details on page 42.

### Schokowärmer

Einfach die Spitzen der Waffeln in Schokolade tauchen. Dies macht Ihre Waffeln attraktiver und ermöglicht einen höheren Verkaufspreis. Details auf Seite 122.

### Chocolate Warmer

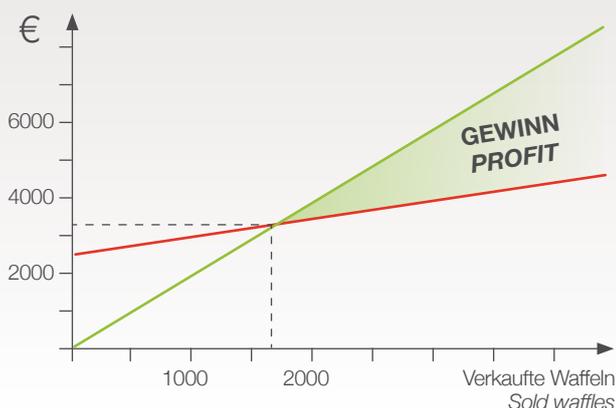
Dip the waffle tips into chocolate. This makes it more attractive and enables a higher pricing. Details on page 122.

### Gastro Kraft Decrust

unterwandert eingebrannte Verkrustungen auf den Backplatten, so dass diese sich leicht reinigen lassen. Details auf Seite 41.

### Gastro Kraft Decrust

undermines thick crustifications on the baking plates and makes it easy to clean. Details on page 41.



**1,53 €** GEWINNSPANNE PRO STÜCK  
(Verkaufspreis 2,00 €)  
**MARGIN PER PIECE**  
(sales price 2.00 €)

Bei nur 50 verkauften Lolly-Waffeln pro Tag können Sie **bereits nach 33 Tagen** Gewinn machen!

**After only 33 days with 50 sold Lolly Waffles each you are able to make profit!**

# DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



 **Lolly-Waffel Konzept auf Seite 28.**  
**Lolly Waffle concept on page 28.**

## Lolly-Waffel für Backsystem aus Grauguss Cast Iron Lolly Waffle for Baking System

Die Event-Waffel. Extrem kurze Backzeit von ca. 1 Minute für 4 Waffeln, wenig Teigeinsatz, auffällig in der Größe, kreativ als Tannenbaum- oder Schwert-Waffel zu vermarkten. Nicht geeignet für Backsystem II.

*The Event Waffle. Extremely short baking time of approx. 1 minute for 4 waffles, little cost of goods and striking design. Offers creative marketing possibilities like a christmas tree or a sword waffle. Not suitable for Baking System II.*

 (4x) 60 x 230 x 25 mm

 15 kg

 Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

 **32-40769**

 Made in Germany

 **299,-\***

## Lolly-Waffel für Backsystem aus Aluminium Aluminium Lolly Waffle for Baking System

Alternative Ausführung mit antihafbeschichteter Aluminiumgussplatte: Einfache Reinigung, leichtes Lösen der Waffeln, muss weniger eingefettet werden. Nicht geeignet für Backsystem II.

*Alternative model with non-stick coated cast aluminium plate: Easy cleaning, waffles release without sticking, less greasing necessary. Not suitable for Baking System II.*

 (4x) 60 x 230 x 25 mm

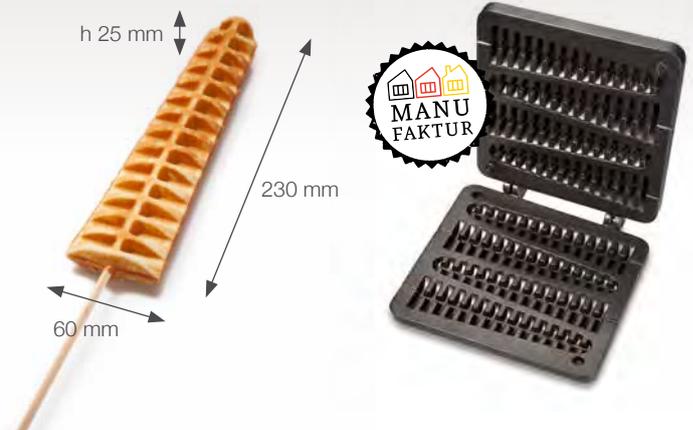
 6,5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 **31-40759**

 Made in Germany

 **299,-\***



### Lolly-Waffelstäbe | Lolly Waffle Sticks

380 mm lang • für Lolly-Waffeln am Stiel  
380 mm long • for Lolly Waffles on a Stick

		
1200 x	01-51556	49,-* ▲
4800 x	01-51554	154,-* ▲

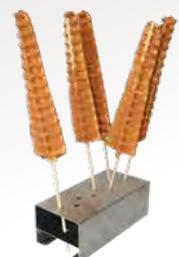


### Tischständer | Table Stand

für Lolly-Waffeln am Stiel •  
Edelstahl • für 8 Waffeln

for Lolly Waffles on a Stick •  
stainless steel • for 8 waffles

 **10-40003**  **69,90\* ▲**



## Herzwaffel am Stiel für Backsystem Heart Waffle on a Stick for Baking System

Knabber-Hezen am Stiel, perfekt zum Valentinstag. Die größte Waffel am Stiel passt super zu Themenevents und Catering. Nicht geeignet für Backsystem II.

*Tasty hearts on a stick, especially great for Valentine's Day. The biggest waffle on a stick fits perfectly to themed events and parties. Not suitable for Baking System II.*

 (4x) 135 x 130 x 32 mm

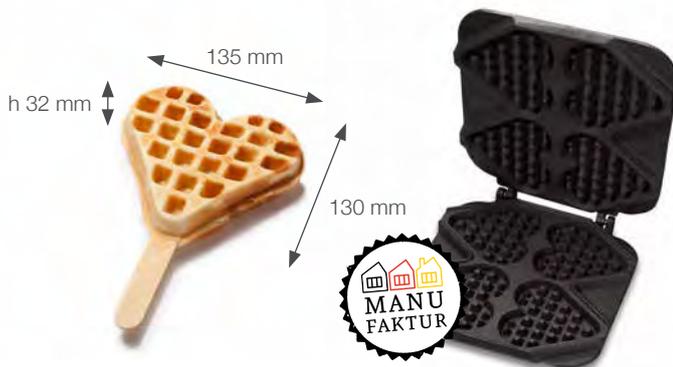
 16 kg

 Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

 32-40744

 Made in Germany

 299,-\*



## Butterfly am Stiel für Backsystem Butterfly on a Stick for Baking System

Perfekt für Kinder- oder Park- und Gartenfeste im Frühling. Die süßen Schmetterlinge lassen sich farblich mit Zuckerguss oder Schokolade verzieren. Nicht geeignet für Backsystem II.

*Perfect for childrens parties or for park and garden festivals. You can decorate the sweet butterflies with sugar pearls or chocolate. Not suitable for Baking System II.*

 (4x) 106 x 133 x 24 mm

 15,5 kg

 Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

 32-40737

 Made in Germany

 299,-\*



## Holzstäbe | Wooden Sticks

150 x 18 mm • für Rahm-, Butterfly-, Bärchen- und Herzwaffel am Stiel

150 x 18 mm • for Cream Waffle, Butterfly, Bears and Hearts on a Stick

 10-90093  1000x  73,-\* ▲

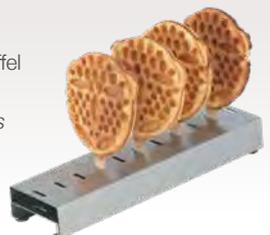


## Tischständer | Table Stand

für Rahm-, Butterfly-, Bärchen- und Herzwaffel am Stiel • Edelstahl • für 11 Waffeln

for Cream Waffle, Butterfly, Bears and Hearts on a Stick • stainless steel • for 11 waffles

 10-40000  69,90\* ▲



# DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



Holzstiele auf Seite 31.

Wooden sticks on page 31.



## Bärchen am Stiel für Backsystem Bears on a Stick for Baking System

Die runden Teddygesichter lassen sich großartig dekorieren und benötigen nur kurze Backzeiten. Ideal für Kinderfeste. Nicht geeignet für Backsystem II.

The round teddy faces are great to decorate and need only a short baking time. Ideally for childrens festivals. Not suitable for Baking System II.

(4x) Ø 120 x h 18 mm

4 kg

AL Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

# 31-40731

Made in Germany

€ 299,-\*



## Rahmwaffel am Stiel für Backsystem Cream Waffle on a Stick for Baking System

Kleine Waffeln am Stiel in der traditionellen, eckigen Waffelform. Ideale Portionsgröße für Kinder oder den kleinen Heißhunger. Nicht geeignet für Backsystem II.

Small waffles on a stick with the traditional square waffle shape. An ideal portion size for children or as a little snack in case of a ravenous appetite. Not suitable for Baking System II.

(6x) 65 x 100 x 30 mm

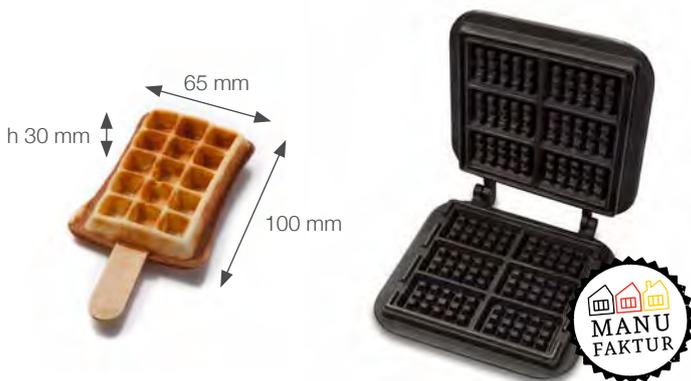
14 kg

GG Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

# 32-40743

Made in Germany

€ 299,-\*





## Waffelbällchen für Backsystem Waffle Balls for Baking System

Miniwaffeln perfekt zum Naschen. Im Tütchen verkauft sind sie ein toller Proviant für einen Spaziergang durch die Stadt.

*Tiny „Mini Waffles“ for people in favour of sweets. Filled into a little bag they are a great take-away snack while having a walk in the city.*

 (25x) Ø 40 x 24 mm

 6 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40760

 Made in Germany

 € 299,-\*



## Sandwich für Backsystem Sandwich for Baking System

Der professionelle Sandwich Maker für gefüllte Sandwich Toasts. Die massiven Backplatten sorgen für Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung, damit Ihre Toasts immer perfekt werden.

*The professional sandwich maker for filled sandwich toasts. The massive baking plates keep always their temperature for quick cooking times.*

 (4x) 115 x 125 x 25 mm

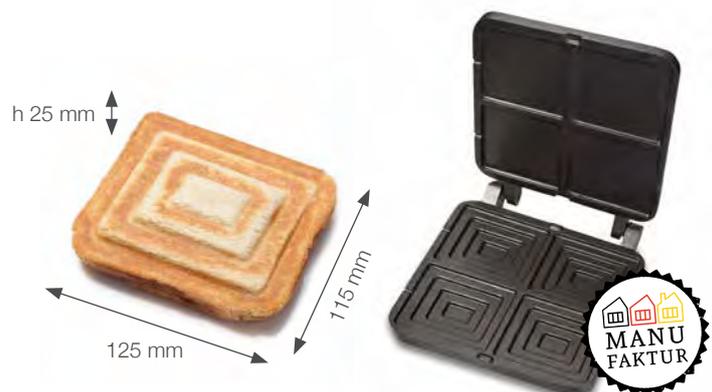
 6 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40744

 Made in Germany

 € 299,-\*



# DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



## Stroopwaffel für Backsystem Stroop Waffle for Baking System

Die holländische Spezialität mit einem Kern aus Karamellsirup. Servieren Sie die Stroopwaffel als Tassendeckel für Heißgetränke: Der Dampf bringt Waffel und Sirup auf die perfekte Temperatur!

*The Dutch specialty with a caramel syrup core. Serve the waffles as a cup lid for hot beverages: The steam gives the perfect temperature to the waffle and the syrup!*

 250 x 250 mm

 9 kg

 Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

 # 32-40711

 Made in  
Germany

 € 299,-\*



## Dony Donut für Backsystem

### Dony Donut for Baking System

Leckere Donuts als fettarm gebackene Variante aus dem Waffeleisen.  
*Tasty donuts as a low-fat baked version from a waffle maker.*

 (9x) Ø 80 x h 26 mm

 6 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40761

 Made in  
Germany

 € 299,-\*





## Crêpes für Backsystem Crepes for Baking System

Französische Crêpes ganz einfach und dabei gleichmäßig in Größe und Stärke backen. Besonders bei wechselndem Personal eine sichere Lösung für beständige Produktqualität. Nicht geeignet für Backsystem II.

*Easy baking of French crepes with a consistent size and thickness. Especially with changing personnel a solution for steady product quality. Not suitable for Baking System II.*

Ø 300 mm

5,5 kg

AL Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

# 31-40774

Made in Germany

€ 299,-\*



## Churros für Backsystem Churros for Baking System

Der beliebte Snack zum Dippen aus Spanien als fettarmes Backprodukt. Wir empfehlen die Kombination mit dickflüssiger Trinkschokolade.

*The popular Spanish snack for dipping now as a lower-fat baking product. We recommend the combination with a thick hot chocolate drink.*

(10x) 210 x 20 x 14 mm

15 kg

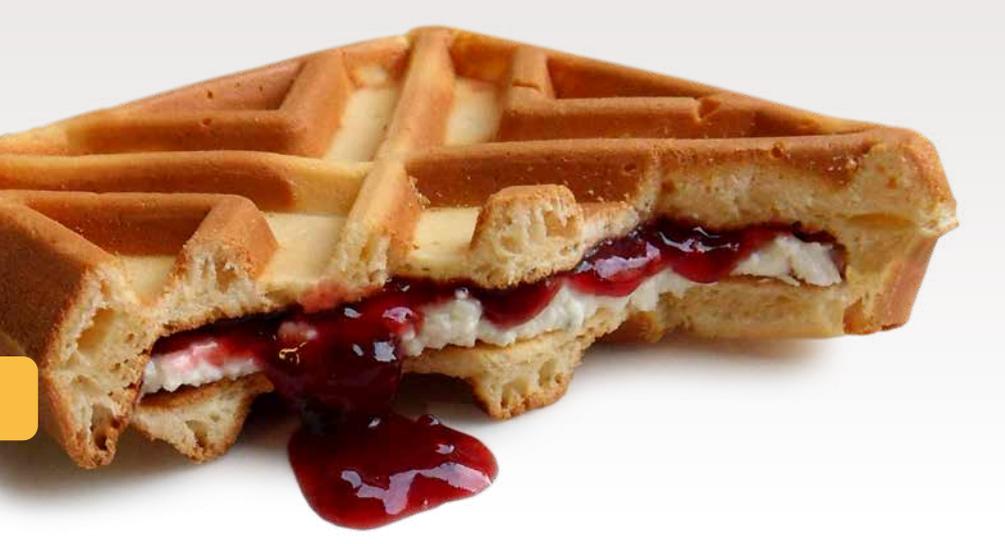
GG Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

# 32-40772

Made in Germany

€ 299,-\*





## Die Waffel mit dem X

Zwischen Deckel und Unterteil versteckt sich eine leckere Füllung. Innen voller Geschmack, außen bleiben die Hände sauber.

## The Waffle with the X

*Between lid and bottom a delicious filling is hidden. Taste inside and the hands stay clean.*

- + Gefüllte Waffeln ganz einfach selbst produzieren.
- + Überraschender X-Effekt.
- + Kross gebacken mit zartschmelzender Füllung.
- + Waffelburger mit herzhaftem Kartoffel-Waffel-Teig.
- + Einsparung: Teller und Besteck sind nicht notwendig.

- + *Produce filled waffles as easy as pie.*
- + *Surprising X-effect.*
- + *Crispy outside and soft and tasty inside.*
- + *Waffle burger with the savoury Potato-Waffle-Mix.*
- + *Economic: No plates and cutlery needed.*



### INVESTITIONSKOSTEN INVESTMENT COST

<b>819,-</b>	Das Backsystem (Seite 21) <i>The Baking System (page 21)</i>
<b>299,-</b>	X-Waffel Backplatten (Seite 38) <i>X-Waffle Baking Plates (page 38)</i>
<b>925,-</b>	DispoHit Portionierer (Seite 43) <i>DispoHit Dispenser (page 43)</i>
<b>64,<sup>99</sup></b>	Multifunktions-Waffelrost (Seite 42) <i>Multi Function Waffle Grid (page 42)</i>
<b>2107,<sup>99</sup></b>	<b>Investitionskosten (€)</b> <b>Investment cost (€)</b>

### KOSTEN PRO STÜCK COST PER PIECE

<b>0,71</b>	ca. 120g Waffel-Ready-Mix (Seite 46) <i>approx. 120g Waffle-Ready-Mix (page 46)</i>
<b>0,50</b>	Joghurt, Früchte, Schokoladensoße etc. <i>Yoghurt, fruits, Chocolate Sauce etc.</i>
<b>1,21</b>	<b>Wareneinsatz für 1 Waffel (€)</b> <b>Cost of sales for 1 waffle (€)</b>

### X-Waffel Backplatten

Das Original von Neumärker: Technik und Design gesetzlich geschützt. Details auf Seite 38.

### X-Waffle Baking Plates

The original by Neumärker: Technology and design protected by law. Details on page 38.

### DispoHit

Der schwenkbare Portionierer vereinfacht das Arbeiten und es geht, im Gegensatz zur Arbeit mit der Kelle, nichts daneben! Das sieht besser aus und spart auch Geld. Details auf Seite 43.

### DispoHit

Baking waffles gets more convenient with the swiveling dispenser. Besides it contributes to reduce your waste. It looks professional and helps you to save money. Details on page 43.

### Topping-Soßen

Hochwertige Soßen in praktischen Portionierflasche. Durch die benutzerfreundliche Konsistenz sofort einsetzbar, ganz ohne Erwärmen. Details auf Seite 45.

### Chocolate Warmer

High-quality sauces in a convenient dispenser bottle. Ready to use due to the user-friendly consistency, without any heating. Details on page 45.



### Das Backsystem

mit sekundengenau einstellbarem Digitaltimer, damit keine Waffeln verbrennen. Details auf Seite 21.

### The Baking System

with digital timer adjustable to the second to prevent the waffles from burning. Details on page 21.

### Waffelrost

Krümel, Puderzucker und Co. fallen in die Auffangschale, der Arbeitsplatz bleibt sauber. Details auf Seite 42.

### Waffle Grid

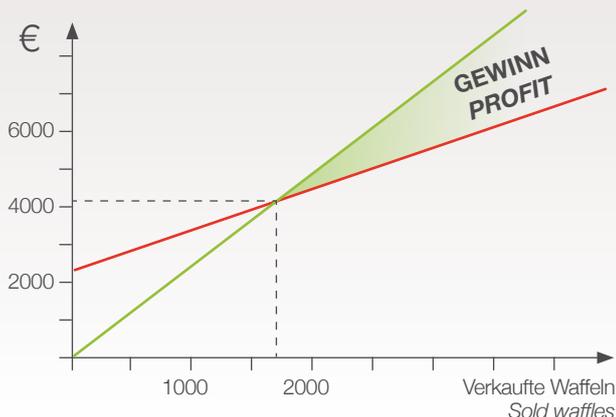
Crumbs and powder sugar fall through the grid, the work station stays clean. Details on page 42.

### Waffle-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 46.

### Waffle-Ready-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 46.



**1,29 €**

**GEWINNSPANNE PRO STÜCK**  
(Verkaufspreis 2,50 €)  
**MARGIN PER PIECE**  
(sales price 2.50 €)

Bei nur 50 verkauften X-Waffeln pro Tag können Sie **bereits nach 33 Tagen** Gewinn machen!

**After only 33 days with 50 sold X-Waffles each you are able to make profit!**

# DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



X-Waffel Konzept  
auf Seite 36.  
X-Waffle concept  
on page 36.

## X-Waffel für Backsystem X-Waffle for Baking System

Das besondere Waffel Sandwich kann beliebig gefüllt werden. Perfekt für unterwegs: Es werden weder Besteck noch ein Teller benötigt!

*The unique waffle sandwich can be stuffed according to the customer. Perfectly on the go: There is no need for a plate and cutlery!*

 (2x) 108 x 108 x 20 mm

 15 kg

 Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

 32-40704

 Made in Germany

 299,-\*



## Waffeltörtchen für Backsystem

Waffle Tart for Baking System

Grenzen Sie sich von der Konkurrenz ab! Stärken Sie das Image Ihres Eiscafé's mit dekorativen, hausgemachten Eisschälchen. Oder servieren Sie im Restaurant Obstsalate und Nachspeisen in den Waffeltörtchen!

*Distinguish yourself from your competitors! Increase your market awareness with creative home-made bowls for your ice-cream. Or you can use the Waffle Tarts to serve fruit salads and desserts in your restaurant!*

 (4x) Ø 125 x h 26 mm

 16,5 kg

 Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

 32-40736

 Made in Germany

 299,-\*





## Eiswaffel für Backsystem Ice Waffle for Baking System

Ist Ihre Eiscreme bereits hausgemacht? Dann backen Sie doch Ihre Hörnchen und Schälchen auch selbst. Ihre Kunden werden es schätzen! Durch das neue, optimierte Gussverfahren der Backplatten werden die Eiswaffeln gleichmäßig dünn und knusprig.

*Do you offer home-made ice cream? Why don't you also bake the cones yourself? Your customers will appreciate it! Due to the improved casting process of the baking plates your ice waffles will be perfectly thin and crispy.*

260 x 260 mm

11 kg

Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

# 32-40710

Made in Germany

€ 299,-\*



## Cornetti Roller | Cornetti Roller

zum einfachen Drehen von Hörnchen für Eis  
• antihaftbeschichteter Aluminiumguss mit  
Edelstahlplatte

*for the easy production of ice cream cones • non-stick coated cast aluminium with stainless steel plate*

# 31-40290

€ 235,-\* ▲



## Eiswaffelhörnchen Display Ice Cream Waffle Cone Display

Zur Aufbewahrung von vorgefertigten Waffelhörnchen • ideale Präsentation Ihrer hausgemachten Hörnchen • Waffelhörnchen immer griffbereit an der Verkaufstheke • Tür zur leichteren Reinigung entnehmbar • Scheiben aus Plexiglas® • Abdeckung aus Lexan® Polycarbonat • inkl. Hörnchenständer mit 12 Aussparungen zum Stapeln der Hörnchen

*For storing pre-made waffle cones • Ideal presentation of your home-made cones • Waffle cones always at hand on the sales counter • Removable door for easy cleaning • Plexiglas® panes • Lexan® polycarbonate cover • Includes a cone stand with 12 holes for stacking cones*



320 x 420 x 585 mm

# 05-40265

€ 444,-\*

## Cornetti Roller XL | Cornetti Roller XL

Zum Drehen von Hörnchen für Eis • Extra-großer Durchmesser für Mega-Eishörnchen  
• Aus massivem Kunststoff

*For the production of ice cream cones • Extra-large diameter for mega-ice cream cones • Made of massive plastic*

# 05-40266

€ 162,50\* ▲



## Körbchenpresse | Basket Press

zum einfachen Pressen von Körbchen/Schalen (Bodendurchmesser ca. Ø 50 mm) für Eiscreme  
• antihaftbeschichteter Aluminiumguss

*for the easy making of ice cream bowls/baskets (bottom diameter Ø 50 mm) • non-stick coated cast aluminium with stainless steel plate*

# 31-40262

€ 129,90\* ▲



## Hörnchenständer | Cone Stand

für 4 Hörnchen • Edelstahl  
for 4 cones • stainless steel

# 10-40002

€ 53,-\* ▲



# DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



## Pfannkuchen für Backsystem

### Pancake for Baking System

Beliebte Pfannkuchen, perfekt in Form und Farbe aus dem Waffeleisen. Besonders lecker mit Apfelstücken in den Teig gerührt. Oder herzhaft mit Gemüse, Schinken oder Käse?

Popular pancakes, perfectly shaped and even coloured from the waffle maker. Delicious with apples mixed into the dough. Or savoury with veggies, cheese or bacon?

Ø 220 x h 10 mm

4 kg

AL Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

# 31-40745

Made in Germany

€ 299,-\*



## Blinis für Backsystem

### Blinis for Baking System

Kleine Hefepfannkuchen, traditionell aus Russland. Am gängigsten ist ein Topping aus saurer Sahne mit Kaviar oder Lachs.

Little yeast pancakes, traditionally from Russia. Mostly topped with sour cream and caviare or salmon.

(5x) Ø 100 x h 9 mm

4 kg

AL Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

# 31-40746

Made in Germany

€ 299,-\*

h 9 mm  
Ø 100 mm





## Decrust

befreit mühelos von verkrusteten Rückständen • ideal für Öfen, Back- und Grillplatten, Emaille, Keramik, Glas und Metalloberflächen • neuartiges Wirkprinzip: DECRUST unterwandert Inkrustierungen und Verunreinigungen und separiert sie so von der Oberfläche, anschließend werden die so gelösten Verkrustungen einfach konventionell entfernt • hochkonzentriert • nicht für antihafbeschichtete Flächen geeignet

*removes incrustated residues effortlessly • ideal for ovens, baking and grill plates, enamel, ceramics, glass and metal surfaces • new active principle: DECRUST undermines crustifications and dirt and separates them from the surface, afterwards the detached crustifications can easily be removed • highly concentrated • not suitable for non-stick coated surfaces*



500 ml

# 00-90106

€ 18,50\* ▲

## Reinigungsmittel für Graugussplatten Cleaner for Cast Iron Plates

Konzentrat für Reinigungsbad • die separate Backplatte wird in die Lösung gelegt, Verschmutzungen lösen sich über Nacht • wiederverwendbar (ggf. durch Sieben abgesetzte Reste entfernen) • ideal für Backplatten des Neumärker Backsystems • nur für unbeschichtete Graugussplatten geeignet, antihafbeschichtete Flächen können beschädigt werden • Graugussplatten müssen nach dem Reinigungsprozess wieder neu eingebacken werden

*concentrate for purification bath • the separate baking plate is placed in the solution, soiling dissolves overnight • reusable (if necessary, remove residue by sieving) • ideal for Neumärker baking system baking plates • only suitable for uncoated cast iron plates, non-stick coated surfaces can be damaged • cast iron plates must be seasoned again after the cleaning process*



12,5 Liter

# 00-90072

€ 97,50\* ▲

**!** ACHTUNG! Die auf dieser Seite vorgestellten Reinigungsmittel sind NICHT für antihafbeschichtete Backplatten geeignet. Die Reiniger sind sehr wirksam, so dass sie sogar die Antihafbeschichtung vom Metall lösen können!

**!** ATTENTION! The cleaning agents presented on this page are NOT suitable for non-stick coated baking plates. The cleaners are very effective. They may even destroy the non-stick coating.



## Aluminium-Platten mit Antihafbeschichtung

*Aluminium Baking Plates  
with Non-stick Coating*

- + Minimales Einfetten.
- + Einfache regelmäßige Reinigung.
- + Leichtes Entnehmen der Waffeln.
- + Schnelles Aufheizen.
- Empfindliche Oberfläche (kein Metallwerkzeug).

- + *Minimal greasing.*
- + *Easy regular cleaning.*
- + *Easy removing of the waffle.*
- + *Quick heating up.*
- *Delicate surface (no metal tools).*



## Unbeschichtete Grauguss-Backplatten

*Cast Iron Baking Plates  
without Coating*

- + Unempfindliche Oberfläche.
- + Natürliches Antihafprinzip durch Einbacken von Öl.
- + Tiefenwirksame Grundreinigung möglich (z.B. Sandstrahlen).
- + Überragender Hitzespeicher: Krosse Waffeln und weniger Nachheizen.
- + Lange Lebensdauer bei richtiger Pflege.

- + *Resistant surface.*
- + *Natural non-stick effect through seasoning with oil.*
- + *Possibility of rigorous cleaning (e.g. sandblasting).*
- + *Outstanding heat storage: Crispy waffles and less reheating periods.*
- + *Long service life with the appropriate care.*

# ZUBEHÖR

ACCESSORIES

**NEU  
NEW**



## Waffelzange Waffle Tongs

Hitzebeständige Zange für die Entnahme von Waffeln aus dem Waffeleisen • Geeignet für antihafbeschichtete Backplatten: Mit der Kunststoffzange kann die Waffel entnommen werden, ohne dabei die Antihafbeschichtung zu beschädigen • Hitzebeständig bis 270°C • Aus hochwertigem Kunststoff • Made in Germany • Gesamtlänge 290 mm • Ebenfalls praktisch zum Anrichten von Speisen

**Ideal für antihafbeschichtete Backplatten!**

**Perfect for non-stick coated baking plates!**

Heat-resistant tongs for removing waffles from the waffle iron • Suitable for non-stick coated baking plates: The plastic tongs allow a removing of the waffle without damaging the non-stick coating • Heat-resistant up to 270°C • High-quality plastic • Made in Germany • Total length 290 mm • Also practical for garnishing food

# 00-90097

€ 7,90\* ▲

## 3er-Set Schmale Reinigungsbürsten Set of 3 Slim Cleaning Brushes

Ideal für die Reinigung von Waffeleisen • Die schmalen Bürsten gelangen gut in die Vertiefungen • Enthält eine Edelstahlbürste, eine Messingbürste und eine Nylonbürste • Metallbürsten nicht geeignet für antihafbeschichtete Oberflächen

*Ideal for cleaning waffle irons • The slim brushes reach well into the recesses • Contains a stainless steel brush, a brass brush and a nylon brush • Metal brushes not suitable for non-stick surfaces*



**NEU  
NEW**

# 05-90074

€ 4,80\* ▲

## Multifunktions-Waffelrost Multi Function Waffle Grid

Waffelablage zum Abkühlen und Garnieren der Waffeln • Krümel, Puderzucker etc. fallen in die Krümelschublade, die Arbeitsfläche bleibt sauber • Edelstahl

*a rack to cool down and garnish the waffles • crumbs, sugar etc. fall into the crumb drawer, your working space stays clean • stainless steel*

365 x 244 x 20 mm

1 kg

# 10-10060

€ 64,99\* ▲



Bain-Marie Soßenbars auf Seite 83.  
Bain Marie Sauce Bars on page 83.



## Waffelgabel Waffle Fork

Gabel mit besonders langen Zinken für die Entnahme von Waffeln aus dem Waffeleisen • Ideal für besonders große Waffeln: Die Gabel wird von der Seite vollständig durch die obere Hälfte der im Waffeleisen liegenden Waffel gestoßen. Mit der Waffelgabel wird die komplette Waffel gleichmäßig angehoben, so dass diese entnommen werden kann, ohne dass sie sich verformt oder zerfällt. • Kunststoffgriff mit Zinken aus Edelstahl • Gesamtlänge 270 mm • ACHTUNG! Die Waffelgabel ist nur für Backplatten ohne Antihafbeschichtung geeignet

Fork with particularly long prongs for removing waffles from the waffle maker • Ideal for particularly large waffles: The fork is pushed completely through the top half of the waffle in the waffle iron. The waffle is lifted evenly so that it can be removed without deforming or tearing. • Plastic handle with stainless steel prongs • Total length 270 mm • ATTENTION! The Waffle Fork is only suitable for baking plates without non-stick coating

# 06-90015

€ 32,50\* ▲

## 3er-Set Schmale Reinigungsbürsten Set of 3 Slim Cleaning Brushes

Ideal für die Reinigung von Waffeleisen • Die schmalen Bürsten gelangen gut in die Vertiefungen • Enthält eine Edelstahlbürste, eine Messingbürste und eine Nylonbürste • Metallbürsten nicht geeignet für antihafbeschichtete Oberflächen

*Ideal for cleaning waffle irons • The slim brushes reach well into the recesses • Contains a stainless steel brush, a brass brush and a nylon brush • Metal brushes not suitable for non-stick surfaces*



**NEU  
NEW**

# 05-90074

€ 4,80\* ▲

## Multifunktions-Waffelrost Multi Function Waffle Grid

Waffelablage zum Abkühlen und Garnieren der Waffeln • Krümel, Puderzucker etc. fallen in die Krümelschublade, die Arbeitsfläche bleibt sauber • Edelstahl

*a rack to cool down and garnish the waffles • crumbs, sugar etc. fall into the crumb drawer, your working space stays clean • stainless steel*

365 x 244 x 20 mm

1 kg

# 10-10060

€ 64,99\* ▲



Bain-Marie Soßenbars auf Seite 83.  
Bain Marie Sauce Bars on page 83.



## Neusilberpinsel Nickel Silver Brush

# 00-90050

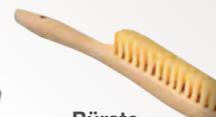
€ 4,40\* ▲



## Drahtbürste Wire Brush

# 00-90060

€ 3,76\* ▲



## Bürste Brush

# 00-90065

€ 4,50\* ▲

## Backhandschuhe 1 Paar Baking Gloves 1 pair

# 00-90041

€ 4,30\* ▲



## Puderzuckersieb Powder Sugar Sieve

feines und sparsames Sieben von Puderzucker • Kurbelmechanismus löst Klumpen beim Sieben auf • Edelstahl

*fine and economic sieving of powder sugar • crank mechanism breaks lumps while sieving • stainless steel*



160x140x145 mm

# 05-90290

€ 29,90\* ▲

Schokoladenschmelzer auf Seite 122.  
Chocolate melters on page 122.





## DispoHit Teigportionierer DispoHit Dough Dispenser

Der Neumärker DispoHit Teigportionierer verwandelt Ihr Waffeleisen in eine professionelle Waffelbackstation. Mit dem DispoHit gelingt die Teigportionierung schnell, einfach und präzise. Es geht kein Teig mehr daneben, so dass der Arbeitsplatz sauber bleibt und der Ausschuss verringert wird. Durch den schwenkbaren Gelenkarm kann der DispoHit für 2 einzelne oder ein doppeltes Waffeleisen eingesetzt werden. Der Behälter bietet Platz für 6 Liter Waffelteig. Die Menge des zu portionierenden Teigs lässt sich einstellen, so dass Sie immer exakt die richtige Menge Teig in das Waffeleisen füllen. Je nach Größe der Waffeln kann dies natürlich auch genau 2 oder 3 Pumpstöße bedeuten. Die massive Bodenplatte aus robustem Stahl sorgt dafür, dass der DispoHit Teigportionierer immer stabil steht. Der Behälter ist aus Edelstahl und kann zur Reinigung ganz einfach in seine Einzelteile zerlegt werden. • zur Reinigung leicht zerlegbar • höhenverstellbar • Doppelgelenkarm • für bis zu 2 Einzel- oder 1 Doppel-Waffeleisen einsetzbar (Auch für das Helios-Backsystem einsetzbar, wenn der Gelenkarm des Dispo-Hit gedreht wird) • 6 Liter Inhalt • mit schwerer Bodenplatte

*The Neumärker DispoHit Dough Dispenser transforms your waffle maker into a professional waffle baking station. The DispoHit makes dough portioning quick, easy and precise. No more spilling of dough, so your workplace stays clean and waste is reduced. Thanks to the swiveling double hinged arm, the DispoHit can be used for 2 single or one double waffle maker. The container has space for 6 liters of waffle dough. The amount of portioned dough can be adjusted so that you always dispense the exactly right amount of dough into your waffle maker. Depending on the size of the waffles this can of course also mean exactly 2 or 3 pumps. The massive steel base plate ensures that the DispoHit dough portioner is always stable. The container is made of stainless steel and can be easily dismantled into its individual parts for cleaning. • Easily dismantlable for cleaning • Height-adjustable • Double hinged bracket • Suitable for up to 2 single or 1 double waffle maker (Also suitable for the Helios Baking System if the hinged bracket is turned around) • 6 liters capacity • With heavy base plate*



420 x 330 x 500 mm 18 kg # 05-40251 € 925,-\* ▲

## Handdispenser Hand Dispenser

Mit dem leichten Teigportionierer aus Aluminium befüllen Sie Ihre Waffeleisen schnell und flexibel. Sie können ihn mobil im gesamten Kochbereich einsetzen und zum Nachfüllen auch mit sich nehmen. Der Handdispenser macht die Teigportionierung schnell und präzise. Es geht kein Teig mehr daneben, so dass der Arbeitsplatz sauber bleibt und der Ausschuss verringert wird. Die Menge des zu portionierenden Teigs lässt sich einstellen, so dass Sie immer exakt die richtige Menge Teig in das Waffeleisen füllen. Je nach Größe der Waffeln kann dies natürlich auch genau 2 oder genau 3 Pumpstöße bedeuten. Der Handdispenser ist besonders praktisch zum Befüllen vom Waffeleisen für mehrere kleine Waffeln: Im Handumdrehen liegt in jeder Waffelmulde genau die richtige Menge Waffelteig. • Aluminium • 3 Liter Inhalt • zur Reinigung zerlegbar • inkl. Ständer

*The lightweight aluminum dough dispenser allows a quick and flexible filling of your waffle makers. You can use it anywhere in the cooking area and even take it with you for refills. The hand dispenser makes dough portioning quick, easy and precise. No more spilling of dough, so your workplace stays clean and waste is reduced. The amount of portioned dough can be adjusted so that you always dispense the exactly right amount of dough into your waffle maker. Depending on the size of the waffles this can of course also mean exactly 2 or exactly 3 pumps. The hand dispenser is particularly practical when you are filling a waffle maker for several small waffles: In the blink of an eye exactly the right amount of waffle dough is placed in each waffle mould. • aluminum • capacity 3 liters • dismantlable for cleaning • incl. stand*

# 00-40256 € 299,90\* ▲



## Backpausen-Abstandshalter Baking Brake Distance Control

Damit Backrückstände auf dem Waffeleisen weniger schnell einbrennen und der Dampf entweichen kann, muss ein Waffeleisen in den Backpausen eigentlich offen stehen bleiben. Der Backpausen-Abstandshalter wird in diesen Backpausen zwischen die Backplatten eingesetzt. Die schräge Öffnung des Waffeleisens gewährleistet weniger Reinigungsaufwand nach dem Backen, eine sichere Stellung des geöffneten Waffeleisens und verhindert das Anbrennen von überschüssigem Fett. Gleichzeitig wird die Wärmeabstrahlung im Vergleich zum komplett geöffneten Waffeleisen verringert und so Energie gespart. ACHTUNG! Der Backpausen-Abstandshalter ist nur für Backplatten ohne Antihafbeschichtung geeignet.

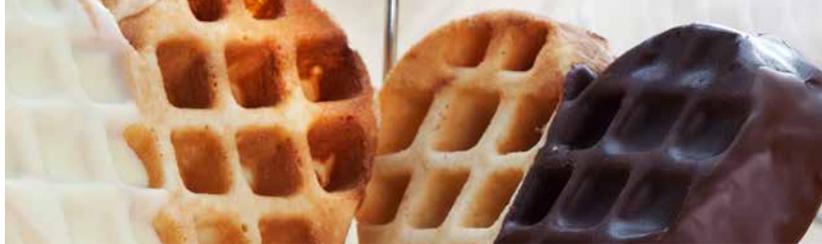
*In order to avoid the burning of residues from baking waffles and to allow the steam to escape, a waffle maker must actually remain open during the baking breaks. The Baking Break Distance Control is inserted between the baking plates during these baking breaks. The remaining opening of the waffle maker ensures less cleaning effort after baking, a safe position of the opened waffle iron and prevents excess fat from burning. At the same time the heat radiation is reduced compared to a completely opened waffle maker which effects energy-savings. ATTENTION! The Baking Break Distance Control is only suitable for baking plates without non-stick coating.*

# 10-10062 € 29,90\* ▲



# ZUBEHÖR

ACCESSORIES



## Nuss-Nougat-Creme-Spender Nut Nougat Creme Dispenser

Praktische Pumpe zum Portionieren von Nuss-Nougat-Creme. Besonders einfach: Die original 3-Liter-Eimer von Nutella® können komplett in den Spender gestellt werden. Die Nuss-Nougat-Creme wird erwärmt und lässt sich direkt auf Waffeln oder Crêpes geben.

*Convenient pump for dispensing nut nougat cream. Particularly easy: The original Nutella® 3-liter-buckets can be placed completely in the dispenser. The nut nougat cream is heated and can be added directly onto waffles or crepes.*

- 230 V / 200 W
- 350 x 245 x 447 mm
- 3,5 kg
- Made in Europe
- # 05-40270-W
- € 725,-\*



## Nutella®-Eimer 6 kg Nutella® Bucket 6 kg

Die beliebte Nuss-Nougat-Creme im praktischen Eimer. Perfekt für den Verkauf von Waffeln oder Crêpes. Beinhaltet 2 Eimer mit je 3 kg Nutella®. Besonders leicht lässt sich die Nuss-Nougat-Creme mit dem passenden Spender oder dem Schoko-Creme-Wärmer auf Seite 70 verteilen.

*The popular nut nougat spread in a convenient bucket. Perfect for preparing waffles or crepes. Contains 2 buckets with 3 kg of Nutella® each. The nut nougat spread can be dispensed particularly easy with the fitting dispenser or the Chocolate Spread Warmer on page 70.*

- 6,3 kg
- # 00-20138
- € 65,-\* ▲

**Unser Premium-Tipp: Einfach im Handling, da ein Becher genau eine Portion Waffel-Pommes oder eine Bubble Waffel fasst. Das stabile Material hat eine sehr hochwertige Haptik und wird umweltfreundlich hergestellt. Perfekt!**

*Our premium tip: Particularly easy to handle as a cup holds exactly one serving of waffle fries or one bubble waffle. The stable material has a very high quality feel and is made environmentally friendly. Perfect!*

## Snack-Becher Eco Snack Cup Eco

Inhalt 1000 Stück • Füllinhalt 230 ml • Abmessungen ca. 60 x 80 x 100 mm • Ungebleichter FSC®-zertifizierter Frischfaser-Karton mit Bio-Beschichtung • Auch für fettthaltige Lebensmittel geeignet • Aus nachwachsenden Rohstoffen, vollständig biologisch abbaubar • Auch für Wraps und zahlreiche andere Snacks geeignet

*Box of 1000 pieces • Filling capacity 230 ml • Dimensions approx. 60 x 80 x 100 mm • Unbleached FSC®-certified virgin fiber board with organic coating • Suitable for fatty foods • Made of renewable raw materials, completely biodegradable • Also suitable for wraps and numerous other snacks*

- # 00-40003
- € 169,-\* ▲



**Spitztüten aus Papier sind praktisch und günstig: Ideal für Bubble Waffeln, Churros, Waffel-Pommes oder Waffelbällchen.**

*Paper cornets are convenient and low-priced: Ideal for Bubble Waffles, Waffle Balls, Churros, Waffle Fries or Waffle Balls.*

## Spitztüten Cornets

Inhalt 1000 Stück • aus weißem Papier • Papierstärke ca. 100g/m<sup>2</sup> • fettbeständig

*Box of 1000 pieces • white paper • thickness approx. 100g/m<sup>2</sup> • oil-resistant*

- # 05-40000
- € 69,50\* ▲

## Tischständer aus Edelstahl Stainless Steel Table Stand

- # 10-40005
- € 20,50\* ▲





## Dressing-Bar

### Dressing Bar

gekühlter und isolierter Behälter für 8 FIFO™-Flaschen • Ideal für verschiedene Dressings und Fruchtsoßen • Eutektische Kühlung • besonders praktisch für Snack-, Waffel- und Crêpesstände oder Salatbars • inkl. Kühlakkus und 8 FIFO™-Flaschen

*cooled and insulated container for 8 FIFO™ bottles • ideal for various dressings and fruit sauces • eutectic cooling • very useful for snack, waffle and crepes stands or salad bars • incl. ice packs and 8 FIFO™ bottles*

359 x 213 x 300 mm

5,9 kg

**Ersatz-Kühlakku**  
**Spare Ice pack**

00-40263

462,-\* ▲

01-40263-00 30,50\* ▲

**NEU**  
**NEW**



## Topping-Soßen

### Topping Sauces

Hochwertige Soßen in der praktischen Portionierflasche. Perfekt für Waffeln, Crêpes, Churros oder Eis. Verschiedene leckere Geschmacksrichtungen. Benutzerfreundliche Konsistenz, kein Erwärmen notwendig. Vielseitige Verwendbarkeit. Sofort gebrauchsfertig. Lange haltbar.

*High-quality sauces in a convenient dispenser bottle. Perfect for waffles, crepes, churros or ice cream. Various tasty flavors. User-friendly consistency without warming. Versatile. Ready to use. Long shelf-life.*

Vollmilch	Milk Chocolate	1Liter	00-20135-1	18,40* ▲
Weißer Schokolade	White Chocolate	1Liter	00-20136-1	18,40* ▲

## FIFO™-Flasche

### FIFO™ Bottle

First in - First out (FIFO): Flasche mit zusätzlicher Öffnung am Boden. Soßen werden „von hinten“ nachgefüllt. Zuerst eingefüllte Soßen werden auch zuerst wieder ausgegeben • Inhalt 475 ml • für Geschirrspüler geeignet • alternative „Flasche für Teig“ mit extra-großer Dosieröffnung

*First in - First out (FIFO): Bottle with additional opening at the bottom. Sauces are bottled „from behind“. First filled sauces are also first dispensed again • capacity 475 ml • dishwasher-suitable • alternative „bottle for dough“ with extra-wide dosing opening*



**Ideal zum Portionieren von Teig bei vielen kleinen Waffeln, z.B. Pommes-Waffeln. Bei großen Waffeln empfehlen wir einen der Teigportionierer auf Seite 43.**

**Perfect for dispensing dough when baking many small waffles like Waffle Fries. For baking big waffles we recommend the dispensers on page 43.**

Flasche für Soßen	Bottle for sauces	01-40263-01	7,50* ▲
Flasche für Teig	Bottle for dough	01-40263-02	7,50* ▲

## Trennback 100

### Anti-Adherent Spray 100

Die einfachste und schnellste Lösung, um Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten. Das Spray auf Basis pflanzlicher Öle hat ein subtiles Vanillearoma. Obwohl der Vanillegeschmack kaum wahrnehmbar ist, erhalten Ihre Süßspeisen so eine gewisse zusätzliche Note. Der intensivere Duft des Waffelbackens lockt Ihre potentiellen Kunden an. Trennback 100 lässt sich natürlich auch für Crêpesplatten oder andere Backformen einsetzen. Als Alternative ohne zusätzliches Aroma finden Sie unser Trennfix neutral beim Grillzubehör (Seite 91).

*The easiest and quickest solution of inducing a thin and even layer of grease on your baking plates. The plant-based spray adds a subtle vanilla flavour to the waffle without being striking. The intensified scent of the waffle attracts new customers in your environment. Of course you can also use the Anti-Adherent Spray 100 to grease crêpes plates or baking dishes and moulds. You can find our neutral Anti-Adherent Spray without additional flavour on page 91.*



1x 600 ml	1x 00-90102	8,90* ▲
6x 600 ml	6x 00-90102	51,-* ▲
12x 600 ml	12x 00-90102	100,-* ▲

# FERTIG-TEIGMISCHUNGEN

READY-MADE DOUGH MIXES



## Waffel-Ready-Mix

### Waffle Ready Mix

Ohne die Zugabe von Frischzutaten. Es wird lediglich Wasser benötigt! Dadurch kann der Teig auch ohne großen Aufwand zwischendurch zubereitet werden. Anschließend kann direkt losgebacken werden. Einfacher geht es nicht!

*Without adding fresh ingredients. Only water is required! So the dough can be prepared occasionally without any big effort. As a result you can directly start baking. There is no easier way!*

 1 kg Mix + 500 ml Wasser (water)

 10 kg

 05-20122

 59,50\* ▲



## Waffomix

### Waffomix

Für delikate, besonders aromatische Waffeln! Unter Zugabe frischer Eier und Margarine ist dieser Mix die Basis für den anspruchsvollen Waffelbäcker.

*For delicious particularly aromatic waffles! Through adding fresh eggs and margarine this mix is the basis for ambitious waffle chefs.*

 1 kg Mix + 8 Eier (eggs) + 500 g Margarine

 10 kg

 05-20120

 56,50\* ▲

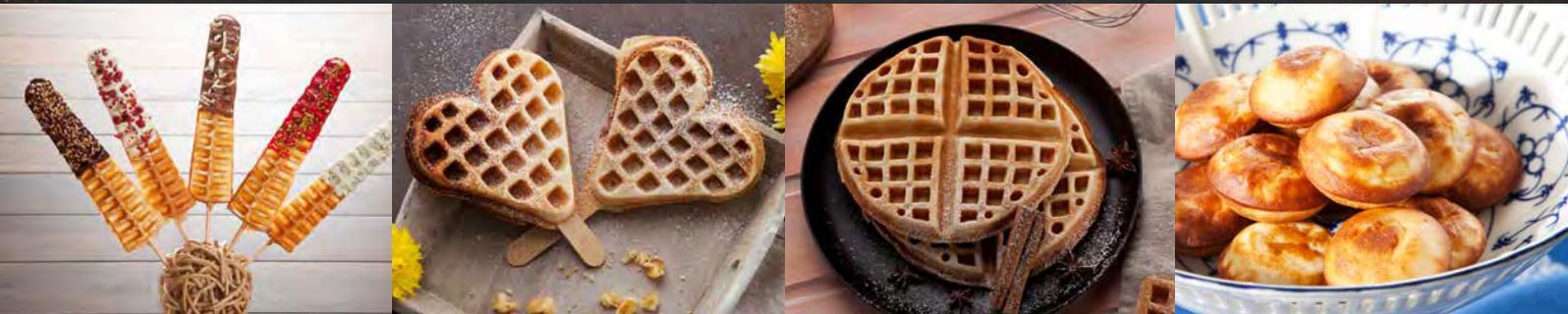


## NEUMÄRKER FERTIGTEIGMISCHUNGEN: Die entscheidenden Vorteile für Ihren Erfolg

- + Keine Kühlung notwendig und platzsparende Lagerung
- + Schnelle Zubereitung und Nachproduktion
- + Wenig oder gar keine Frischzutaten, meist nur Wasser
- + Lange Haltbarkeit
- + Einfache Zubereitung
- + Beständige Produktqualität

## NEUMÄRKER READY-MADE DOUGH-MIXES: The decisive advantages for your success

- + *No cooling needed and space-saving storage*
- + *Fast preparation when new dough is needed*
- + *Few or no fresh ingredients, mostly just water*
- + *Long shelf life*
- + *Easy preparation*
- + *Standardized results*



### Wareneinsatz und Kosten Cost of sales

		Lolly-Waffel Lolly Waffle	Brüsseler Waffel Brussels Waffle	Große Herzwaffel Big Heart Waffle	Kleine Herzwaffel Small Heart Waffle	Herz am Stiel. Heart on a Stick	Americano	Waffelbällchen Waffle Balls
Menge aus 10 kg Mix	Quantity from 10 kg mix	180	80	100	180	110	50	1000
Kosten pro Waffel	Cost per waffle							
Waffel-Ready-Mix	Waffle-Ready-Mix	0,33 €	0,74 €	0,60 €	0,33 €	0,54 €	1,19 €	0,06 €
Waffomix	Waffomix	0,31 €	0,71 €	0,57 €	0,31 €	0,51 €	1,13 €	0,06 €
Katalogseite	Catalogue page	30, 63	24, 61	26, 60	26, 60	31, 62	24, 66	33, 65

Alle Angaben sind als Beispiele zu sehen und dienen lediglich als Orientierungshilfe. Alle Informationen werden ohne Gewähr auf Richtigkeit und Vollständigkeit abgegeben. Kosten/Waffel zeigen lediglich die Kosten der Fertigteigmischungen ohne weitere frische Zutaten wie Wasser, Eier oder Margarine.

All information is given as an example and only serves as a guide. All information is given without guarantee for correctness and completeness. The costs/waffle show only the costs of the dough mixes without any further ingredients like water, eggs or margarine.

# FERTIG-TEIGMISCHUNGEN

READY-MADE DOUGH MIXES



**Kartoffel-Waffel  
Konzept auf Seite 72.  
Potato Waffle  
concept on page 72.**



## Kartoffel-Waffel-Mix

**Potato Waffle Mix**

Kartoffelwaffeln, außen knusprig und innen zart, schmecken herzhaft pikant. Garniert mit Schinken, Käse, Quark oder Apfelmarmelade sind sie der neue Snack für Märkte und Cafés. DIE Alternative zu Reibekuchen - und das bei weniger als 200 kcal auf 100 g. Einfach mit Öl und Wasser verrührt: So kann der Teig auch problemlos zwischendurch nachproduziert werden. Am besten gelingen die Kartoffelwaffeln im speziellen Kartoffel-Waffeleisen auf Seite 73.

*Potato waffles, crispy and tender inside, have a tasty savoury flavour. In combination with different toppings like bacon, cheese, sour cream or apple sauce they are the new snack for markets and festivals. THE alternative to potato pancakes - with less than 200 kcal in 100 g. Simply mixed with oil and water: So you can easily prepare new dough occasionally. You achieve the best results in the special Potato Waffle Maker on page 73.*



10 kg Mix -> ca. 250 Kartoffel-Waffeln oder 550 Waffel-Taler  
10 kg Mix -> approx. 250 Potato Waffles or 550 Waffle Coins



1 kg Mix + 1,7 l Wasser (water) + 170 ml Olivenöl (olive oil)



10 kg



# 05-20126



€ 59,99\* ▲

## Brüsseler-Waffel-Mix

**Brussels Waffle Mix**

Eine historische Brüsseler Rezeptur, von einem belgischen Bäckermeister für uns entwickelt. Nicht zu süß, außen schön knusprig, innen weich und luftig. Auch hier keine Zugabe von Frischzutaten. Es wird lediglich Wasser benötigt. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir dreh- oder schwenkbare Waffeleisen.

*A historical recipe from Brussels, developed for us by a Belgian bakery specialist. Not too sweet, outside extremely crispy and inside airy and soft. This mix works without adding fresh ingredients. Only water is needed! We recommend turnable or swiveling waffle makers for optimal results.*



1 kg Mix + 1,5 l Wasser (water)



10 kg



# 05-20127



€ 79,90\* ▲



## Bubble-Waffel-Mix Bubble-Waffle-Mix

Perfekt für den Verkauf auf Märkten und Festen. Die Fertigteigmischung wird lediglich mit Wasser angerührt! Dadurch kann der Teig schnell und einfach zwischendurch zubereitet werden. Die Bubble Waffel Backplatten finden Sie auf Seite 57.

*Ideal for fairs and festivals. Only water is needed for the preparation! So you can mix new dough occasionally, quick and easy. Please find the Bubble Waffle baking plates on page 57.*

 10 kg Mix -> ca. 80 Bubble Waffeln

 1 kg Mix + 625 ml Wasser (water)

 10 kg

# 05-20132

€ 92,-\* ▲



 **Bubble-Waffel  
Konzept auf Seite 52.  
Bubble Waffle  
concept on page 52.**



## Twist Pop® Ready-Mix

Spezielle Fertigteigmischung für den Cake Pop Maker. Es entsteht ein leckerer süßer Kuchen, der ideal am Stiel hält. Die Cake Pop Backplatten finden Sie auf Seite 58.

*A special dough mix for the Cake Pop Maker to prepare a delicious sweet cake that does ideally grip onto the stick. So even when you are outdoors the production stays quick and easy. Please find the Cake Pop baking plates on page 58.*

 10 kg Mix -> ca. 540 Twist Pops

 1 kg Mix + 200 ml Wasser (water) + 150 g Butter

 10 kg

# 05-20131

€ 68,-\* ▲



 **Twist Pop Konzept  
auf Seite 50.  
Twist Pop concept  
on page 50.**



### Der kreative Snack-Kuchen am Stiel

Perfekt für den Aktionsverkauf!  
Das neue Konzept mit der schnellen Produktion im Cake Pop Maker ist ideal für Märkte und Feste.

### The creative Snack Cake on a Stick

Perfect for the sale on markets and festivals! The new concept allows a quick preparation.

- + Ideal für den Straßenverkauf.
- + Platzsparender Aufbau der Geräte.
- + Einzigartige Form als visuelles Highlight.
- + Individualisierung des handgemachten Produktes schafft Aufmerksamkeit.
- + Schnelle und einfache Zubereitung.
- + Differenzierung von der Konkurrenz durch frisch hergestellte Cake Pops.

- + *Ideal for take-away.*
- + *Space-saving appliances.*
- + *Unique shape as visual highlight.*
- + *Individualisation of the hand-made product with chocolate or sprinkles.*
- + *Quick and easy preparation.*
- + *Distinguish your business from competitors with freshly made cake pops.*



**INVESTITIONSKOSTEN**  
**INVESTMENT COST**

<b>799,-</b>	SWING + Backplatten (Seite 56+58) <i>SWING + Baking Plates (page 56+58)</i>
<b>325,-</b>	Schokowärmer (Seite 122) <i>Chocolate Warmer (page 122)</i>
<b>35,-</b>	Speisenbehälter (Seite 240) <i>Food Container (page 240)</i>
<b>69,<sup>99</sup></b>	Tischständer (Seite 58) <i>Table Stand (page 58)</i>
<b>1228,<sup>99</sup></b>	<b>Investitionskosten (€)</b> <b>Investment cost (€)</b>

**KOSTEN PRO STÜCK**  
**COST PER PIECE**

<b>0,13</b>	ca. 18,5 g Twist Pop Mix (Seite 49) <i>approx. 18.5 g Twist Pop Mix (page 49)</i>
<b>0,03</b>	Butter <i>Butter</i>
<b>0,03</b>	Holzstiel (Seite 58) <i>Wooden Stick (page 58)</i>
<b>0,19</b>	<b>Wareneinsatz für 1 Twist Pop (€)</b> <b>Cost of sales for 1 Twist Pop (€)</b>

## Speisenbehälter

Perfekt für die griffbereite Aufbewahrung verschiedener Toppings. Details auf Seite 240.

## Food Container

Perfect for the handy storage of various toppings. Details on page 240.

## Cake Pop Maker Twist Pop®

Durch die Backplatten wird die Form der Twist Pop®s immer perfekt ausgebacken. Das Schwenken verteilt den Teig in der Backform. Die ideale Hitzeabgabe durch direkten Kontakt sorgt für kurze Backzeiten. Details auf Seite 56+58.

## Cake Pop Maker Twist Pop®

Due to the baking moulds the Twist Pop®s will always appear with a perfect shape. The swiveling of the baking plates spreads the dough in the mould. The ideal heat transmission through direct contact provides short baking times. Details on page 56+58.

## Twist Pop® Ständer

Die attraktive Präsentation lockt Kunden an. Details auf Seite 58.

## Twist Pop® Stand

The waffle stand helps you to attract the customers attention. Details on page 58.



## Schokowärmer

Einfach die Twist Pop®s in Schokolade tauchen und danach durch bunte Streusel oder andere Toppings drehen. Details auf Seite 122.

## Chocolate Warmer

Just dip the Twist Pop®s into the chocolate and turn it afterwards through colourful sprinkles or other toppings. Details on page 122.

## Holzstäbe

Die speziellen Holzstäbe aus Buchenholz sind besonders stabil. Das edle und glatte Hartholz ist sehr hochwertig und wird in Deutschland gefertigt. Details auf Seite 58.

## Wooden Sticks

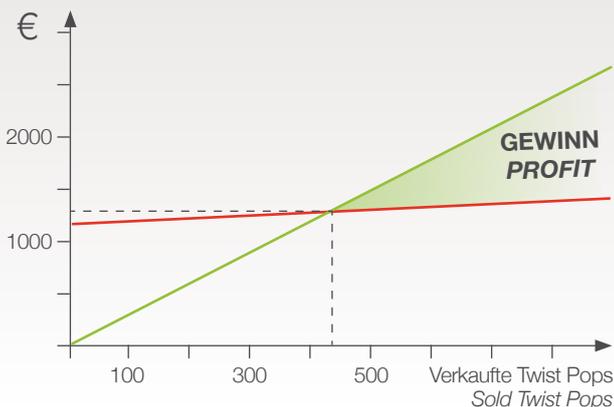
The special sticks made of beech are particularly solid. The smooth and noble high-quality hardwood is manufactured in Germany. Details on page 58.

## Twist Pop® Ready-Mix

Die neue Teigmischung besitzt einen süßen, einmalig aromatischen Geschmack und muss nur mit Wasser und Butter angerührt werden. Dies ist vor allem auf Märkten und Festen praktisch, wenn keine Küche zur Verfügung steht. Details auf Seite 49.

## Twist Pop® Ready-Mix

The new dough mixture has a sweet and unique taste similar to the original. It has just to be mixed with water and butter which is especially convenient if you are on fairs or festivals without access to a kitchen. Details on page 49.



**2,81 €**

**GEWINNSPANNE PRO STÜCK**  
(Verkaufspreis 3,00 €)  
**MARGIN PER PIECE**  
(sales price 3.00 €)

Bei nur 50 verkauften Twist Pops pro Tag können Sie **bereits nach 9 Tagen** Gewinn machen!

**After only 9 days with 50 sold Twist Pops each you are able to make profit!**



# BUBBLE WAFFEL

BUBBLE WAFFLE



## Der neue Trend

Die Bubble Waffle ist der neue Star auf Street Food Festivals, Märkten und in Eis-Dielen.

## The new trend

Bubble Waffle is the new star on street food festivals, fairs and in ice cream cafés.

INVESTITIONSKOSTEN  
INVESTMENT COST

**799,-** | SWING + Backplatten (Seite 56+57)  
SWING + Baking Plates (page 56+57)

**1492,-** | Speiseeisvitrine (Seite 144)  
Ice Cream Display (page 144)

**1529,-** | Kühl-Display (Seite 145)  
Cooling Display (page 145)

**61,<sup>50</sup>** | 3 Spitztütenständer (Seite 44)  
3 Cornet Stands (page 44)

---

**3881,<sup>50</sup>** | Investitionskosten (€)  
Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK  
COST PER PIECE

**1,15** | ca. 125g Bubble-Waffle-Mix (Seite 49)  
approx. 125g Bubble-Waffle-Mix (page 49)

**0,12** | Eis  
Ice Cream

**0,35** | Füllung  
Filling

**0,07** | Spitztüte (Seite 44)  
Cornet (page 44)

---

**1,69** | Wareneinsatz für 1 Waffle (€)  
Cost of sales for 1 waffle (€)



- + **Kult:** Die Kunden stehen Schlange!
- + Hohe Zahlungsbereitschaft für außerordentlich hohe Waffle-Preise.
- + **Individualisierung:** Kunden stellen die Füllung ihrer Waffle selbst zusammen.
- + Früchte, Süßwaren oder Schokolade. Die Waffle trifft jeden Geschmack.
- + Geringer Platzbedarf: Ideal für mobilen Einsatz an unterschiedlichen Schauplätzen.

- + **Cult:** The customers are queuing up!
- + **High willingness to pay:** Customers are paying particularly high prices for the waffle.
- + **Individualisation:** Your customers can create their personal waffle filling.
- + **Fruits, candies or chocolate.** The Bubble Waffle meets everybody's taste.
- + **Little space requirement:** Ideal for mobile application in various places.



Den komplett eingerichteten Verkaufswagen gibt's hier:

[www.multitrailer.de](http://www.multitrailer.de)

### Speiseeisvitrine Ice

Die praktische Mini-Eisvitrine erlaubt das Lagern und Servieren von 2 oder 3 Eissorten mit wenig Platzbedarf. Details auf Seite 144.

### Ice Cream Display

The clever mini ice cream display is perfect for storing 2 or 3 ice cream flavours on little space. Details on page 144.

### Kühl-Display

Mit vielen verschiedenen Zutaten erhöhen Sie die Attraktivität. So können Ihre Kunden sich ihre individuelle Waffel kreieren. Details auf Seite 145.

### Cooling Display

With many different ingredients you can increase your success. Let your customers create their individual waffles. Details on page 145.

### Spitztüten

Einfach, günstig, praktisch. Servieren Sie Bubble Waffeln in Spitztüten aus Papier. Details auf Seite 44.

### Cornets

Simple, inexpensive, handy. Serve your Bubble Waffles in paper cornets. Details on page 44.



### Bubble Waffle Maker

Das neue Waffeleisen von Neumärker ist der erste Bubble Waffle Maker, der komplett in Deutschland gefertigt wird und im Einklang mit den CE-Normen ist. Neumärker Made-in-Germany: Professionelle Qualität für den Dauereinsatz. Details auf Seite 56+57.

### Bubble Waffle Maker

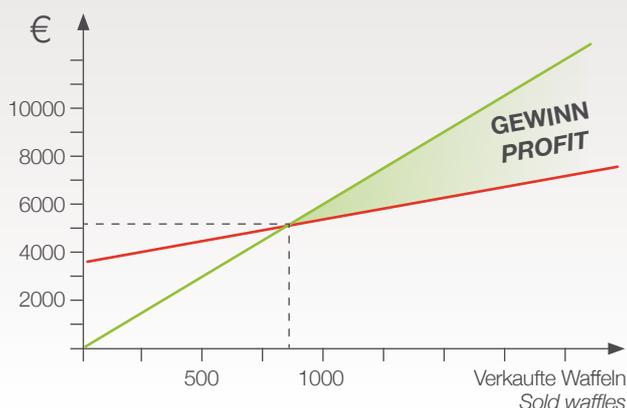
The new Neumärker waffle iron is the first Bubble Waffle Maker that is completely manufactured in Germany and that is in accordance with the CE standards Neumärker Made-in-Germany: Professional quality you can rely on. Details on page 56+57.

### Bubble-Waffle-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 49.

### Bubble-Waffle-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 49.



**4,31 €**

**GEWINNSPANNE PRO STÜCK**  
(Verkaufspreis 6,00 €)  
**MARGIN PER PIECE**  
(sales price 6.00 €)

Bei nur 50 verkauften Bubble Waffeln pro Tag können Sie **bereits nach 18 Tagen** Gewinn machen!

**After only 18 days with 50 sold Bubble Waffles each you are able to make profit!**



# WAFFEL-POMMES

WAFFLE FRIES



## Die sehen ja aus wie Pommes!

Die süßen Waffel-Sticks sind der ideale Snack bei einem Spaziergang durch die Stadt oder über den Weihnachtsmarkt.

## Hey, they look like fries!

The sweet waffle sticks are the perfect snack for a walk through the city or a visit on a Christmas market.



- + **Witziges Design:** Amüsante Waffelform als lokaler Kult-Snack.
  - + **Originalität:** Differenzierung von der Konkurrenz durch außergewöhnliches Produkt.
  - + **Hoher Gewinn:** Die fantasievollen Waffeln animieren zum Kauf bei hoher Zahlungsbereitschaft.
  - + **Kundenbindung** durch einzigartiges Produkt.
  - + **Geringer Platzbedarf:** Perfekt für den mobilen Einsatz oder als Ergänzung im Ladenlokal.
- + *Fun design: Witty shaped waffles as local cult snack.*
  - + *Originality: Distinguish your business from competitors wit an exceptional product.*
  - + *High profit: The fancy waffles animate your customers to buy with a high willingnes to pay.*
  - + *Customer loyalty through a unique product.*
  - + *Little space requirements: Perfect for the mobile application or as addition in a shop.*

INVESTITIONSKOSTEN  
INVESTMENT COST

**799,-** | SWING + Backplatten (Seite 56+57)  
SWING + Baking Plates (page 56+57)

**952,-** | Soßenspender (Seite 106)  
Sauce Dispenser (page 106)

**64,<sup>99</sup>** | Waffelrost (Seite 42)  
Waffle Grid (page 42)

**61,<sup>50</sup>** | 3 Spitztütenständer (Seite 44)  
3 Cornet Stands (page 44)

---

**1877,<sup>49</sup>** | **Investitionskosten (€)**  
**Investment cost (€)**

KOSTEN PRO STÜCK  
COST PER PIECE

**0,29** | ca. 50g Waffel-Ready-Mix (Seite 46)  
approx. 50g Waffle-Ready-Mix (page 46)

**0,40** | Soßen  
Sauces

**0,07** | Spitztüte (Seite 44)  
Cornet (page 44)

---

**0,76** | **Wareneinsatz für 1 Portion (€)**  
**Cost of sales for 1 portion (€)**





**Das perfekte Fast-Food-Waffle-Konzept mit unserem neuen Waffel-Burger auf Seite 23.**

*The perfect Fast Food Waffle concept with our new Waffle Burger on page 23.*



### Pommes-Waffeleisen

Professionelle Made-in-Germany Qualität aus der Neumärker Manufaktur. Mit sekundengenau einstellbarem Digitaltimer für perfekte Backergebnisse. Details auf Seite 56+57.

### Waffle Fries Maker

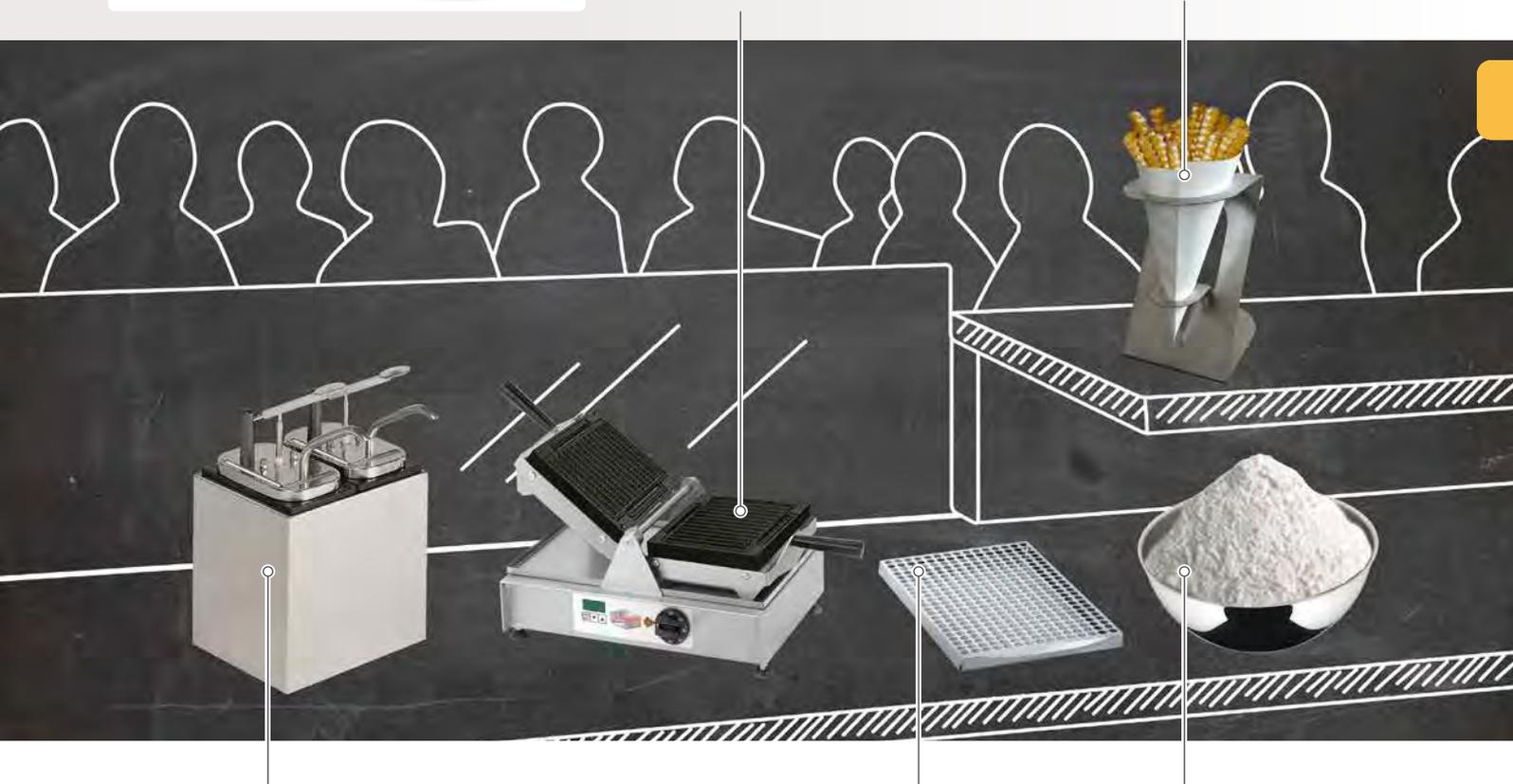
Professional Made-in-Germany quality from the Neumärker manufaktur. The digital timer is adjustable to the second and ensures perfect baking results. Details on page 56+57.

### Spitztüten

Einfach, günstig, praktisch. Servieren Sie Pommes-Waffeln in Spitztüten aus Papier. Details auf Seite 44.

### Cornets

Simple, inexpensive, handy. Serve your Waffle Fries in paper cornets. Details on page 44.



### Soßenspender

Eine einfache und saubere Möglichkeit, verschiedene Dressings und Soßen schnell zu portionieren. Bei Bedarf auch für Selbstbedienung geeignet. Details auf Seite 106.

### Sauce Dispenser

An easy and clean way to serve sauces and dressings quickly. Also suitable for self-service. Details on page 106.

### Waffelrost

Krümel, Puderzucker und Co. fallen in die Auffangschale, der Arbeitsplatz bleibt sauber. Details auf Seite 42.

### Waffle Grid

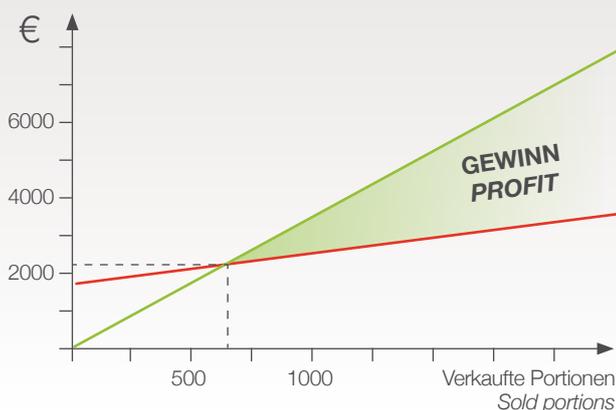
Crumbs and powder sugar fall through the grid, the work station stays clean. Details on page 42.

### Waffle-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren. Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 46.

### Waffle-Ready-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 46.



**2,74 €**

**GEWINNSPANNE PRO STÜCK**  
(Verkaufspreis 3,50 €)  
**MARGIN PER PIECE**  
(sales price 3.50 €)

Bei nur 50 verkauften Portionen pro Tag können Sie **bereits nach 14 Tagen** Gewinn machen!

**After only 14 days** with 50 sold portions each you are able to make profit!

# SWiNG-BACKSYSTEM

SWiNG BAKING SYSTEM



**NEU  
NEW**



## SWiNG-Backsystem SWiNG Baking System

Das neue Modell: Entnehmbare Backplatten erleichtern die Reinigung • neue Griffkonstruktion für eine bessere Erreichbarkeit der Hauben beim Reinigen • Gehäuse Edelstahl • 180° links/rechts schwenkbar für optimale Teigverteilung • Digitaltimer • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • Auffangschale • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

*The new model: Removable baking plates facilitate the cleaning • new handle design for a better accessibility of the hoods while cleaning • stainless steel casing • 180° left/right pivoting for optimal dough distribution • digital timer • thermostat with on/off function • pilot light • drip tray • height-adjustable feet • baking plates not included*

⚡ 230 V / 2 kW    📏 470/635 x 295 x 250/585 mm    📖 9,3 kg

🇩🇪 Made in Germany    # 12-40420DT    € 500,-\*



Die Backplatten werden durch einfaches Lösen einer Schraube vom Gerät entfernt.

*The baking plates can be removed from the machine just by loosening one screw.*



**Flexibilität:** Verkaufen Sie unterschiedliche Snacks passend zu Saison, Standort oder Event.

*Flexibility:* Sell different snacks that match the season, your temporary location or special events.



Die entnehmbaren Backplatten und die neue Griffkonstruktion erleichtern die Reinigung enorm!

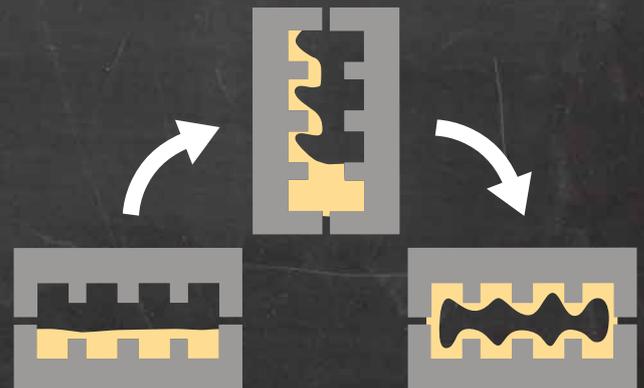
*The removable baking plates and the new handle design facilitate cleaning tremendously!*

## SWiNG: Das Schwenken macht den Unterschied

Durch das axiale Schwenken nach dem Einfüllen verteilt sich der Teig gleichmäßig auf den Backplatten. Der sofortige Kontakt zur Backplatte lässt die Waffel außen knusprig, gleichmäßig in der Bräunung und besonders schön in der Form werden. Außen geschlossen, werden die Waffeln durch den Dampfdruck im Inneren sehr luftig.

## SWiNG: The turning makes the difference

*The turning after filling entirely allocates the dough within the baking plates. The direct contact to the baking plates creates a nice colour and an aesthetic shape. The outer layer works similar to a sealing and keeps the moisture inside the airy waffle.*





## Bubble Waffel für SWiNG-Backsystem Bubble Waffle for SWiNG-Baking System

Die Trend-Waffel, die weltweit zum Phänomen wurde. Für eine kreativ gefüllte Bubble Waffel stehen die Leute Schlange.

*The trend waffle that became a worldwide phenomenon. People cue up to buy a creative filled Bubble Waffle.*

 (1x) 180 x 203 x 20 mm

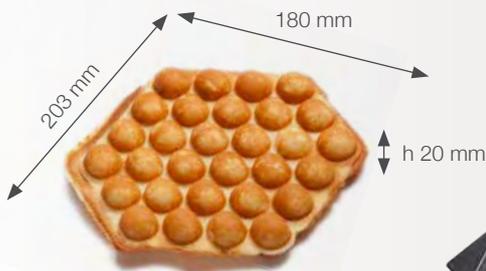
 4,5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40431

 Made in Germany

 € 299,-\*



**NEU  
NEW**







**Bubble-Waffel  
Konzept auf Seite 52.  
Bubble Waffle  
concept on page 52.**



## Waffel-Pommes für SWiNG-Backsystem Waffle Fries for SWiNG-Baking System

Waffel-Pommes sehen aus wie Fritten, schmecken aber nach süßer Waffel. Perfekt als Fingerfood auf Festen und Märkten. Und durch die ultrakurze Backzeit können Waffel-Pommes immer frisch zubereitet werden.

*Waffle Fries look like French fries but they taste like sweet waffles. They are the perfect snack for a walk through the city or a visit on a festival. But of course one can also enjoy Waffle Fries with a cup of coffee. And due to the baking time of only 1 minute Waffle Fries can always be served freshly.*

 (15x) 120 x Ø 12 mm

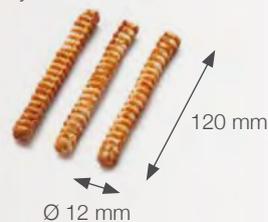
 4,9 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40433

 Made in Germany

 € 299,-\*



**NEU  
NEW**





# SWING-BACKSYSTEM

SWING BAKING SYSTEM



## Brüsseler Waffel für SWiNG-Backsystem Brussels Waffle for SWiNG-Baking System

Die traditionelle Waffel der Benelux-Region, der Klassiker. Diese Waffel ist eine wirklich sättigende Portion. Im schwenkbaren Waffeleisen wird die dicke Waffel besonders luftig.

*The traditional waffle of the Benelux region, the classic. This waffle is a really filling portion. The thick waffles are particularly fluffy when baked in a turnable waffle maker.*

 (2x) 105 x 165 x 34 mm

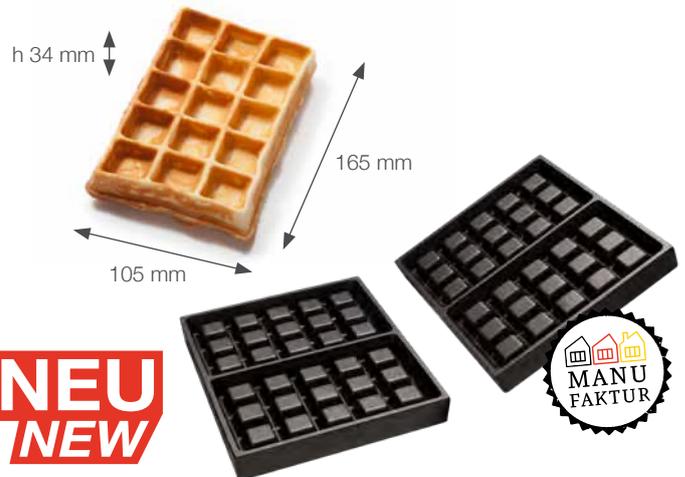
 3,1 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 31-40430

 Made in Germany

 299,-\*



## Twist Pop für SWiNG-Backsystem Twist Pop for SWiNG-Baking System

So backen Sie kontinuierlich frische Cake Pops! Ideal für den Straßenverkauf durch die schnelle und einfache Zubereitung. Dieses visuelle Highlight schafft Aufmerksamkeit.

*This is how you continuously bake fresh cake pops! Ideal for street vending thanks to the quick and easy preparation. This visual highlight attracts attention.*

 (6x) Ø 50 mm

 3,8 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 31-40432

 Made in Germany

 299,-\*



 **Twist-Pop-Konzept auf Seite 50.**  
*Twist-Pop concept on page 50.*

## Twist Pop® Sticks

Inhalt 1000 Stück • Ø 3,8 x 150 mm • hochwertiges Buchenholz: edel, glattes und stabil

*box of 1000 pieces • Ø 3,8 x 150 mm • high-quality beech wood: noble, solid and smooth*

 01-51558

 25,-\* ▲

## Tischständer Table Stand

Edelstahl • für 8 Twist Pops  
*stainless steel • for 8 Twist Pops*

 10-40001

 69,99\* ▲





## Classic Waffeleisen

Gastronomie-Waffeleisen von Neumärker haben sich über Jahrzehnte bewährt und sind zum Inbegriff für professionelle Waffeleisen geworden. Sie sind robust, platzsparend und zuverlässig. Eigenschaften, die Ihnen als Gastronom wichtig sind und den Erfolg Ihres Geschäftes garantieren. Mit Edelstahlgehäuse und massiven Gussplatten ausgestattet sind die Geräte bei richtiger Pflege jahrelang beständig.

## Classic Waffle Makers

*Neumärker Waffle Makers have proven their benefits for decades and became the symbol for professional waffle machines. They are robust, space-saving and reliable. These qualities are important and guarantee the future success of your business. Equipped with a stainless steel casing and solid baking plates the machines are long-lasting with a proper maintenance.*



Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 16-40) • Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffeleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

*All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 16-40) • stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand*



Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden.

*The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and electronic damage caused thereby.*



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

*Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.*



**Ein-/Ausschalter:** Damit Ihr Neumärker Waffeleisen sicher vom Strom getrennt werden kann, einfach den Schalter bedienen. Eine Signallampe zeigt visuell, ob die Stromzufuhr vorhanden ist.

**on/off switch:** Easily pushing the button in order to remove power supply from your waffle iron. The signal light shows if the power supply is active or not.

**Digitaltimer:** Der digitale Countdown weist Sie mit einem akustischem Signal darauf hin, dass die Waffel den perfekten Garpunkt erreicht hat. Bei gleicher und richtiger Zeit wird das Anbrennen der Waffel vermieden. Sekundengenau einstellbar, mit großem Display.

**digital timer:** The digital timer reminds you with an acoustic signal to remove the waffle from the iron. The timer prevents burned waffles while adjusting the right and equal time. Precise time control and big display.

**Kontrollleuchte:** Hier können Sie ablesen, ob das Waffeleisen noch aufheizt oder bereits auf Betriebstemperatur ist.

**pilot light:** Here you can see whether the waffle maker is still heating up or the operating temperature is reached.

**Temperaturregler:** Hier stellen Sie die gewünschte Betriebstemperatur ein. Das Gerät hält die Temperatur automatisch und heizt bei Bedarf nach.

**temperature control:** Here you can adjust the required operating temperature. The machine maintains the temperature automatically and heats if required.

# CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS



## Neumärker Classic Waffeleisen

### Neumärker Classic Makers

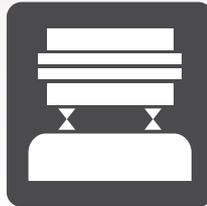
Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 16-40). Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffeleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 16-40). stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.



Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden.

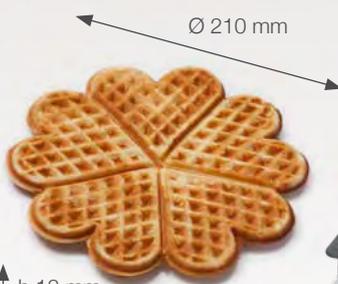
The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and electronic damage caused thereby.

## Herzwaffel, groß

### Heart Waffle, big

Das Motiv der klassischen Bergischen Waffel. In Deutschland die wahrscheinlich bekannteste und älteste Form.

The classic Bergisch Waffle. In Germany probably the most popular waffle with a long tradition.



Made in Germany

Ø 210 x h 13 mm

h 13 mm

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss  
Uncoated cast iron baking plates

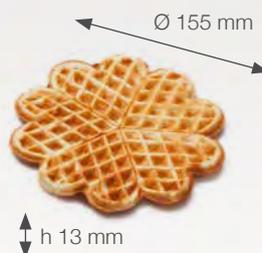
		☞	🍪	⚡	📏	📦	#	€
Herzwaffel, groß I	Heart Waffle, big I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	18 kg	12-40720 DT	799,-*
Herzwaffel, groß II	Heart Waffle, big II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40750 DT	1498,-*

## Herzwaffel, klein

### Heart Waffle, small

Eine kleinere Version der beliebten Herzwaffel. Kompakte Form, dafür etwas dicker.

A smaller version of the popular Heart Waffle. Compact form but a little bit thicker.



Made in Germany

Ø 155 x h 13 mm

h 13 mm

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss  
Uncoated cast iron baking plates

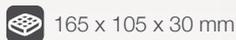
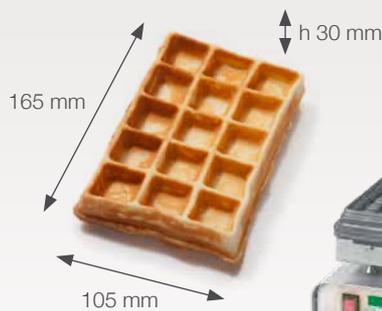
		☞	🍪	⚡	📏	📦	#	€
Herzwaffel, klein I	Heart Waffle, small I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	12-40719 DT	799,-*
Herzwaffel, klein II	Heart Waffle, small II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg *	12-40749 DT	1498,-*



## Brüsseler Waffel Brussels Waffle

Die traditionelle Waffel der Benelux-Region. Der Klassiker!

*The traditional waffle of the Benelux region. The classic!*

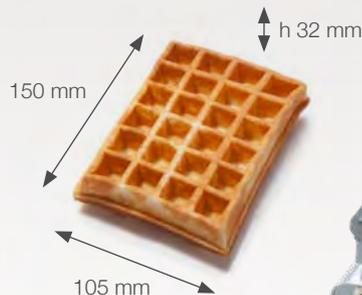
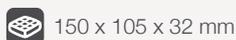


DE	UK	US	Waffle Grid	Power	Dimensions	Weight	Model	Price
Brüsseler Waffel I	Brussels Waffle I	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	22 kg	12-40715 DT	799,-*
Brüsseler Waffel II	Brussels Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	44 kg *	12-40745 DT	1498,-*

## Lorraine-Waffel Lorraine Waffle

Die kompakte Variante der klassischen, eckigen Belgischen Waffeln.

*The compact variation of the classic square Belgian waffles.*

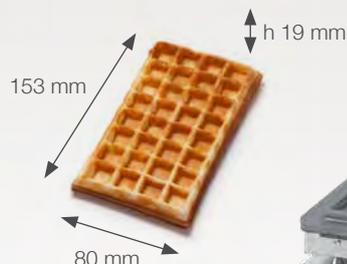
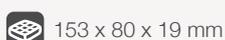


DE	UK	US	Waffle Grid	Power	Dimensions	Weight	Model	Price
Lorraine-Waffel I	Lorraine Waffle I	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	19 kg	12-40712 DT	799,-*
Lorraine-Waffel II	Lorraine Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40742 DT	1498,-*

## Kantwaffel Kant Waffle

Optisch an die Brüsseler Waffel angelehnt, aber etwas kleiner und dünner. Eine leichte Snack-Waffel im klassischen Format.

*Similar look to the Brussels Waffle, but smaller and thinner. This is a light snack waffle with a classic design.*



DE	UK	US	Waffle Grid	Power	Dimensions	Weight	Model	Price
Kantwaffel I	Kant Waffle I	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40714 DT	799,-*
Kantwaffel II	Kant Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40744 DT	1498,-*

# CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS



## Herzwaffel am Stiel Heart Waffle on a Stick

Knabber-Hezen am Stiel, perfekt zum Valentinstag. Die größte Waffel am Stiel passt super zu Themenevents und Catering.

*tasty hearts on a stick, especially great for Valentine's Day. The biggest waffle on a stick fits perfectly to themed events and parties.*

- (4x) 135 x 130 x 32 mm
- GG Backplatten unbeschichteter Grauguss  
Uncoated cast iron baking plates
- 230 V / 2,2 kW
- 310 x 340 x 250 mm
- 24 kg
- Made in Germany
- # 12-40711 DT
- € 799,-\*

  
Holzstiele auf Seite 31.  
Wooden sticks on page 31.



## Bärchen am Stiel Bears on a Stick

Die runden Teddygesichter lassen sich großartig dekorieren und benötigen nur kurze Backzeiten. Ideal für Kinderfeste.

*The round teddy faces are great to decorate and need only a short baking time. Ideally for childrens festivals.*

- (4x) Ø 120 x 18 mm
- AL Backplatten antihafbeschichtetes Alu  
Non-stick coated aluminium baking plates
- 230 V / 2,2 kW
- 310 x 340 x 250 mm
- 12 kg
- Made in Germany
- # 12-40731 DT
- € 799,-\*



## Butterfly am Stiel Butterfly on a Stick

Perfekt für Kinder- oder Park- und Gartenfeste im Frühling. Die süßen Schmetterlinge lassen sich farblich mit Zuckerguss oder Zuckerperlen verzieren.

*Perfect for childrens parties or for park and garden festivals. You can decorate the sweet butterflies with sugar pearls or coloured sugar icing.*

- (4x) 106 x 133 x 24 mm
- GG Backplatten unbeschichteter Grauguss  
Uncoated cast iron baking plates
- 230 V / 2,2 kW
- 310 x 340 x 250 mm
- 20 kg
- Made in Germany
- # 12-40737 DT
- € 799,-\*



## Rahmwaffel am Stiel Cream Waffle on a Stick

Kleine Waffeln am Stiel in der bekannten, eckigen Form. Ideale Portionsgröße für Kinder oder den kleinen Heißhunger.

*Small waffles on a stick with the well-established square shape. An ideal portion size for children and in case of a ravenous appetite.*

-  (6x) 65 x 100 x 30 mm
-  Backplatten unbeschichteter Grauguss  
*Uncoated cast iron baking plates*
-  230 V / 2,2 kW
-  310 x 340 x 250 mm
-  21 kg
-  Made in Germany
-  12-40713 DT
-  799,-\*



## Lolly am Stiel - Grauguss Lolly on a Stick - Cast Iron

Die Event-Waffel. Extrem kurze Backzeit von ca. 1 Minute für 4 Waffeln, wenig Teigeinsatz, auffällig in der Größe, kreativ als Tannenbaum- oder Schwert-Waffel zu vermarkten.

*The Event Waffle. Extremely short baking time of approx. 1 minute for 4 waffles, little cost of goods and striking design. Offers creative marketing possibilities like a christmas tree or a sword waffle.*

-  (4x) 60 x 230 x 25 mm
-  Backplatten unbeschichteter Grauguss  
*Uncoated cast iron baking plates*
-  230 V / 2,2 kW
-  310 x 340 x 250 mm
-  26 kg
-  Made in Germany
-  12-40738 DT
-  799,-\*



## Lolly am Stiel - Aluminium Lolly on a Stick - Aluminium

Alternative Ausführung mit antihafbeschichteter Aluminiumgussplatte: Einfache Reinigung, leichtes Lösen der Waffeln, muss weniger eingefettet werden. Dafür ist die Oberfläche, wie bei allen Antihafbeschichtungen, empfindlicher als Grauguss und es muss entsprechend vorsichtig, ohne Metallwerkzeuge gearbeitet werden.

*Alternative model with non-stick coated cast aluminium plate: Easy cleaning, waffles release without sticking, less greasing necessary. On the other hand you have to work more carefully and without the use of metal tools. The surface is, like all non-stick coatings, more sensitive than pure cast iron.*

-  (4x) 60 x 230 x 25 mm
-  Backplatten antihafbeschichtetes Alu  
*Non-stick coated aluminium baking plates*
-  230 V / 2,2 kW
-  310 x 340 x 250 mm
-  14 kg
-  Made in Germany
-  12-40734 DT
-  799,-\*

 Holzstiele auf Seite 30.  
Sticks on page 30.

 Konzept auf Seite 28.  
Concept on page 28.

# CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS



## Crêpes-Eisen Crepes Maker

Französische Crêpes ganz einfach und dabei gleichmäßig in Größe und Stärke backen. Besonders bei wechselndem Personal eine sichere Lösung für beständige Produktqualität.

*Easy baking of French crepes with a consistent size and thickness. Especially with changing personnel a solution for steady product quality.*

Made in Germany Ø 300 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium baking plates



Verkaufen Sie bereits Snacks? Zusätzlich können Sie mit Ihren vorhandenen Zutaten auch leckere Wraps oder Crêpes befüllen! Erweitern Sie ihr Snacksortiment mit unseren platzsparenden Crepes-Eisen!

*Do you already sell snacks? You can use your existing ingredients to fill delicious wraps or crêpes! Expand your range of snacks with our space-saving Crêpes Maker!*



Crêpes-Eisen	Crepes Maker	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	18 kg	12-40729 DT	799,-*

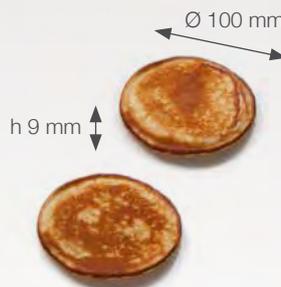
## Blinis Blinis

Kleine Hefepfannkuchen, traditionell aus Russland. Am gängigsten ist ein Topping aus saurer Sahne mit Kaviar oder Lachs.

*Little yeast pancakes, traditionally from Russia. Mostly topped with sour cream and caviare or salmon.*

Made in Germany Ø 100 x h 9 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium baking plates



Blinis I	Blinis I	1	5x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	19 kg	12-40725 DT	799,-*
Blinis II	Blinis II	2	10x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	28 kg *	12-40769 DT	1498,-*

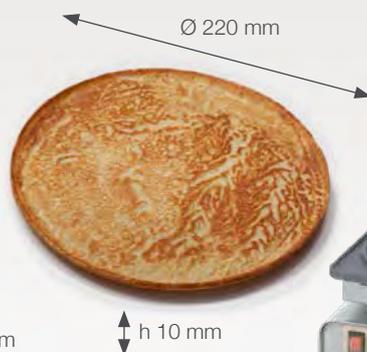
## Pfannkuchen Pancake

Beliebte Pfannkuchen, perfekt in Form und Farbe aus dem Waffeleisen. Besonders lecker mit Apfelstücken im Teig.

*Popular pancakes, perfectly shaped and even coloured from the waffle maker. Delicious with apples mixed into the dough.*

Made in Germany Ø 220 x h 10 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium baking plates



Pfannkuchen I	Pancake I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	12 kg	12-40717 DT	799,-*
Pfannkuchen II	Pancake II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	23 kg *	12-40747 DT	1498,-*



## Neumärker Classic Waffeleisen Neumärker Classic Makers

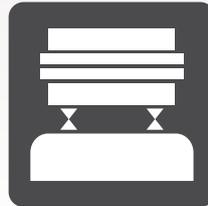
Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 16-40).  
Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffeleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 16-40).  
stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.



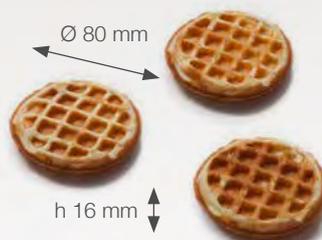
Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden.

The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and electronic damage caused thereby.

## Waffel-Taler Waffle Coin

Kleine, handliche Taler zum Snacken. Ideal, um unterschiedliche Portionsgrößen anzubieten.

Little waffle coins for snacking. Ideally suitable to offer different portion sizes.

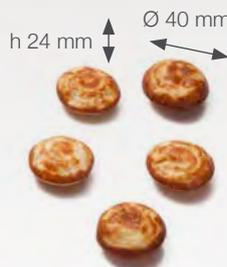


DE	UK	FR	W	⚡	MANU	kg	#	€
Waffel-Taler I	Waffle Coin I	1	6x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg	12-40716 DT	799,-*
Waffel-Taler II	Waffle Coin II	2	12x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40746 DT	1498,-*

## Waffelbällchen Waffle Balls

Miniwaffeln perfekt zum Naschen. Im Tütchen verkauft sind sie ein toller Proviant für einen Spaziergang durch die Stadt.

Tiny „Mini Waffles“ for people in favour of sweets. Filled into a little bag they are a great take-away snack while having a walk in the city.



DE	UK	FR	W	⚡	MANU	kg	#	€
Waffelbällchen I	Waffle Balls I	1	25x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg	12-40724 DT	799,-*
Waffelbällchen II	Waffle Balls II	2	50x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40754 DT	1498,-*

# CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS



## Neumärker Classic Waffeleisen

**Neumärker Classic Makers**

Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 16-40). Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Auswechsler • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffeleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 146-40). stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.



Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden.

The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and electronic damage caused thereby.

## Americano

**Americano**

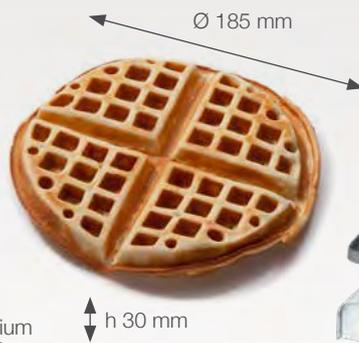
Die amerikanische Frühstückswaffel wird typischerweise mit Bacon und Ahornsirup serviert und ist sehr sättigend.

The American breakfast waffle is typically topped with bacon and maple syrup. This is a full meal size waffle.

Made in Germany

Ø 185 x h 30 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium baking plates



<b>Americano I</b>	<b>Americano I</b>	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	12-40721 DT	799,-*
<b>Americano II</b>	<b>Americano II</b>	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	34 kg *	12-40751 DT	1498,-*

## Dony Donut

**Dony Donut**

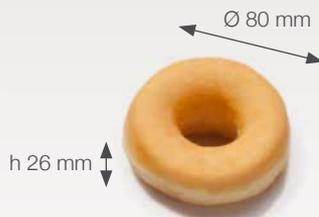
Leckere Donuts als fettarm gebackene Variante aus dem Waffeleisen.

Tasty donuts as a low-fat baked version from a waffle maker.

Made in Germany

Ø 80 x h 26 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium baking plates



<b>Dony Donut I</b>	<b>Dony Donut I</b>	1	9x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	12-40761 DT	799,-*
<b>Dony Donut II</b>	<b>Dony Donut II</b>	2	18x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg *	12-40762 DT	1498,-*

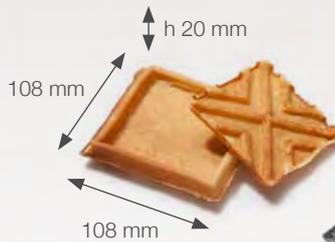


## X-Waffel

### X-Waffle

Das besondere Waffel Sandwich kann beliebig gefüllt werden. Perfekt für Unterwegs: Es werden weder Besteck noch ein Teller benötigt!

*The unique waffle sandwich can be stuffed according to the customer. Perfectly on the go: There is no need for a plate and cutlery!*



Made in Germany

108 x 108 x 20 mm

Backplatten unbeschichteter Grauguss  
Uncoated cast iron baking plates

Konzept auf Seite 36.  
Concept on page 36.



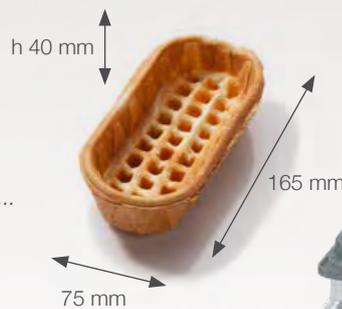
<b>X-Waffel I</b>	<b>X-Waffle I</b>	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40704 DT	799,-*
<b>X-Waffel II</b>	<b>X-Waffle II</b>	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	32 kg *	12-40764 DT	1498,-*

## Baguette-Waffel

### Baguette Waffle

Die Baguette-Körbchen lassen sich kreativ befüllen. Eiscreme, Obstsalat oder mit einem herzhaften Teig ideal für Pilze, Gemüse, Salate...

*The baguette baskets can be filled very creatively. Ice cream, fruit salad or with a salty dough ideally for mushrooms, vegetables, salads...*



Made in Germany

75 x 165 x 40 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium baking plates



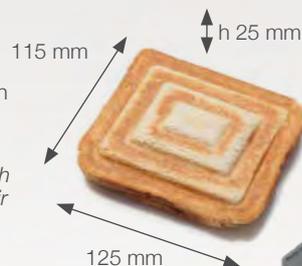
<b>Baguette-Waffel I</b>	<b>Baguette Waffle I</b>	1	3x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	12-40722 DT	799,-*
<b>Baguette-Waffel II</b>	<b>Baguette Waffle II</b>	2	6x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	30 kg *	12-40752 DT	1498,-*

## Sandwich

### Sandwich

Der professionelle Sandwich Maker für gefüllte Sandwich Toasts. Die massiven Backplatten sorgen für Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung, damit Ihre Toasts immer perfekt werden.

*The professional sandwich maker for filled sandwich toasts. The massive baking plates keep always their temperature for quick cooking times.*



Made in Germany

115 x 125 x 25 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium baking plates



<b>Sandwich I</b>	<b>Sandwich I</b>	1	4x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	12-40718 DT	799,-*
<b>Sandwich II</b>	<b>Sandwich II</b>	2	8x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	28 kg *	12-40748 DT	1498,-*

# CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS



## Neumärker Classic Waffeleisen

**Neumärker Classic Makers**

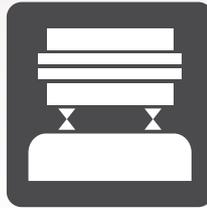
Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 16-40). Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffeleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 16-40). stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.



Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden.

The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and electronic damage caused thereby.

## Sunny Waffel

**Sunny Waffle**

Eine modernere Ausführung der Herzwaffel mit 4 statt 5 Herzen. Das Muster ist hier quadratisch.

A modern design of the Heart Waffle with 4 instead of 5 hearts. This waffle has a square pattern.

Made in Germany Ø 190 x h 8 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium Non-stick coated aluminium baking plates



Sunnywaffel I	Sunny Waffle I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	12-40732 DT	799,-*
Sunnywaffel II	Sunny Waffle II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40763 DT	1498,-*

## Churros

**Churros**

Der beliebte Snack zum Dippen aus Spanien als fettarmes Backprodukt. Wir empfehlen die Kombination mit dickflüssiger Trinkschokolade.

The popular Spanish snack for dipping now as a lower-fat baking product. We recommend the combination with a thick hot chocolate drink.

Made in Germany 210 x 20 x 14 mm

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss Uncoated cast iron baking plates



Churros I	Churros I	1	10x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40728 DT	799,-*
Churros II	Churros II	2	20x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg *	12-40758 DT	1498,-*

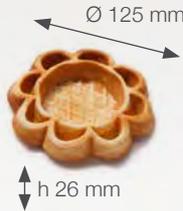


## Waffeltörtchen

### Waffle Tart

Grenzen Sie sich von der Konkurrenz ab! Stärken Sie das Image Ihres Eiscafés mit dekorativen, hausgemachten Eisschälchen.

*Distinguish yourself from your competitors! Increase your market awareness with creative home-made bowls for your ice-cream.*



Ø 125 x h 26 mm



<b>Waffeltörtchen I</b>	<b>Waffle Tart I</b>	1	4x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg	12-40736 DT	799,-*	
<b>Waffeltörtchen II</b>	<b>Waffle Tart II</b>	2	8x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	40 kg *	12-40741 DT	1498,-*	

## Eiswaffel

### Ice Waffle

Ist Ihre Eiscreme bereits hausgemacht? Dann backen Sie doch Ihre Hörnchen und Schälchen auch selbst. Ihre Kunden werden es schätzen!

*Do you offer home-made ice cream? Why don't you also bake the cones yourself? Your customers will appreciate it!*



260 x 260 mm



Zubehör auf Seite 39.  
Accessories on page 39.



<b>Eiswaffel I</b>	<b>Ice Waffle I</b>	1	-	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40710 DT	799,-*	
<b>Eiswaffel II</b>	<b>Ice Waffle II</b>	2	-	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40740 DT	1498,-*	

## Stroopwaffel

### Stroop Waffle

Die holländische Spezialität mit einem Kern aus Karamellsirup. Servieren Sie die Stroopwaffel als Tassendeckel für Heißgetränke: Der Dampf bringt Waffel und Sirup auf die perfekte Temperatur!

*The Dutch specialty with a caramel syrup core. Serve the waffles as a cup lid for hot beverages: The steam gives the perfect temperature to the waffle and the syrup!*



250 x 250 mm



<b>Stroopwaffel I</b>	<b>Stroop Waffle I</b>	1	-	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40733 DT	799,-*	
<b>Stroopwaffel II</b>	<b>Stroop Waffle II</b>	2	-	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40743 DT	1498,-*	

# VERTIKAL-BACKSYSTEM

VERTICAL BAKING SYSTEM



## Helios Vertikal-Backsystem

### Helios Vertical Baking System

für perfekt ausgebackene Waffeln • besonders einfache Handhabung • Backplatten zur Reinigung abschraubbar • senkrecht schwenkbares Plattensystem mit Teigeinfülltrichter und Sicherheitsverschluss • mit Digitaltimer • Gehäuse Edelstahl • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

for perfekt looking waffles • particularly easy handling • baking plates removable for cleaning • vertical pivoting plate system with dough filling chute and safety lock • with digital timer • stainless steel casing • thermostat with on/off function • pilot light • height-adjustable feet • baking plates not included

⚡ 230 V / 1,6 kW

📏 240/360 x 405 x 370/480 mm

📖 5 kg

# 12-40460

🇩🇪 Made in Germany

€ 499,-\*

1 |

Der Sicherheitsverschluss schließt die Backplatten fest zusammen und verhindert gleichzeitig einen „Waffelrand“.

*The safety lock keeps the baking plates closed and prevents also a frame around the waffle.*

2 |

Das Waffeleisen wird senkrecht fixiert und der Teig in den breiten Trichter gefüllt.

*The waffle maker is fixed into upright position and the dough is filled into the wide funnel.*

3 |

Die Backform füllt sich beim Aufgehen des Teigs komplett aus. Dadurch wird die Waffel besonders formschön.

*The baking moulds, giving the waffle its perfect shape, are filled completely when the dough bakes.*

4 |

Durch rundum sofortigen Kontakt zur Backplatte ist die Waffel gleichmäßig gebräunt: Außen knusprig, innen luftig.

*Due to the immediate contact to the baking plates all around the waffle is very even browned: crispy outside, airy inside.*



## Americano für Vertikal-Backsystem Americano for Vertical Baking System

Die amerikanische Frühstückswaffel, typisch mit Bacon und Ahornsirup.  
The American breakfast waffle, typically with bacon and syrup.

 (1x) Ø 180 x h 28 mm

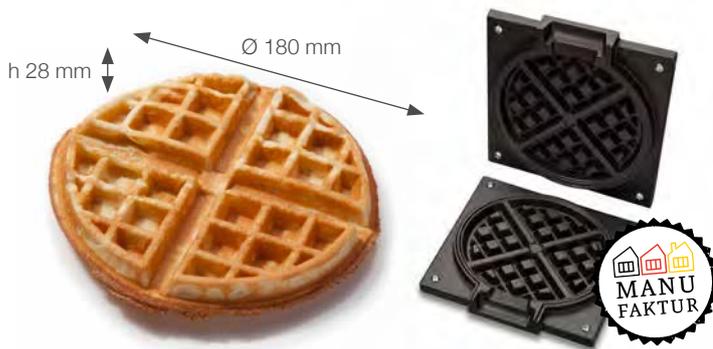
 5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40460

 Made in Germany

 € 355,-\*



## Waffo-Biss für Vertikal-Backsystem Waffo Bite for Vertical Baking System

Miniwaffeln perfekt zum Naschen. Ein toller Proviant für einen Ausflug über den Weihnachtsmarkt oder in Einkaufspassagen. Zuerst backen, dann einfach zurecht schneiden.

The new baking plates for mini waffles. A great take-away snack while having a walk in the city. Simple to divide after baking.

 (20x) 40 x 40 x 27 mm

 5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40462

 Made in Germany

 € 355,-\*

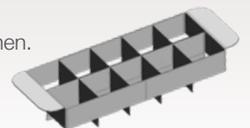


## Waffo-Biss Schneidgitter | Waffo Bite Cutter

Waffelwürfel mit einem Handgriff voneinander trennen.  
Divide the single waffle cubes with one movement.

 # 10-10063

 € 49,99\* ▲





# KARTOFFEL-WAFFEL

POTATO WAFFLE



## Knusprig und herzhaft kartoffelig

Garniert mit Schinken, Quark, Lachs, Käse oder Apfelkompott sind Kartoffel-Waffeln die neue Snack-Idee.

## Crispy with a savoury potato flavour

Prepared with bacon, sour cream, salmon, cheese or apple sauce potato waffles are the new snack idea.



- + Herzhafte Waffel als trendige Snack-alternative. Gesünder: Weniger Fett als Reibekuchen.
- + Bestechend in Form und Geschmack: Die neue Art Kartoffelteig in seiner Perfektion.
- + Ideal zur Ergänzung eines süßen Backwarenverkaufs.
- + Steigerung des Umsatzes durch eine Vielzahl von Additionsmöglichkeiten (Schinken, Käse etc.).
- + Differenzierung von der Konkurrenz durch abgestimmtes Gesamtkonzept.

- + Savoury waffle is a unique snack alternative. Healthier: Less fat than ordinary potato pancakes.
- + Convincing shape and taste: The new kind of potato dough at its best.
- + Ideal to complement a sweet pastry assortment.
- + Increasing sales through adding a wide variety of options (bacon, cheese, turkey etc.).
- + Distinguish your business from your competitors (giving you a unique selling proposition).

### INVESTITIONSKOSTEN INVESTMENT COST

499,-	Vertikal-Backsystem (Seite 70) <i>Vertical Baking System (page 70)</i>
355,-	Kartoffel-Waffel Backplatten (Seite 73) <i>Potato Waffle Baking Plates (page 73)</i>
64, <sup>99</sup>	Multifunktions-Waffelrost (Seite 42) <i>Multi Function Waffle Grid (page 42)</i>

---

**918,<sup>99</sup>** | **Investitionskosten (€)**  
**Investment cost (€)**

### KOSTEN PRO STÜCK COST PER PIECE

0,24	ca. 40g Kartoffel-Waffel-Mix (Seite 48) <i>approx. 40g Potato-Waffle-Mix (page 48)</i>
0,24	Lachs, Quark, Käse etc. <i>Salmon, sour cream, cheese etc</i>

---

**0,48** | **Wareneinsatz für 1 Waffel (€)**  
**Cost of sales for 1 waffle (€)**

## Kartoffel-Waffel für Vertikal-Backsystem Potato Waffle for Vertikal Baking System

Aromatische Kartoffel-Waffeln mit frischen Toppings.  
Tasty potato waffles with creative toppings.

 (2x) 173x88x20 mm

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 Made in Germany

 5 kg

 31-40461

 355,-\*



### Waffelrost

Krümel fallen in die Auffangschale, der Arbeitsplatz bleibt sauber. Details auf Seite 42.

### Waffle Grid

Crumbs fall through the grid, the work station stays clean. Details on page 42.

### Kartoffel-Waffel Backplatten

Zur Reinigung entnehmbar. Mit Antihafbeschichtung. Details siehe oben.

### Potato Waffle Baking Plates

Removable for cleaning. With a non-stick coating. Details above.

### Vertikal-Backsystem

mit sekundengenau einstellbarem Digitaltimer, damit keine Waffeln verbrennen. Details auf Seite 70.

### Vertikal Baking System

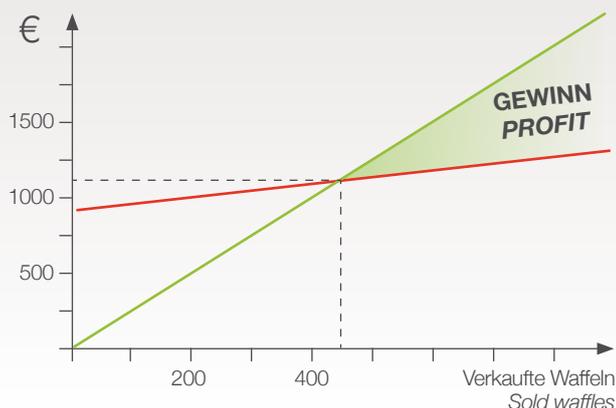
with digital timer adjustable to the second to prevent the waffles from burning. Details on page 70.

### Kartoffel-Waffel-Mix

Außen knusprig und innen zart, schmecken herzhaft pikant. Und das bei gerade mal 200 kcal auf 100g. Details auf Seite 48.

### Potato-Waffle-Mix

Crispy and tender inside, with have a savoury potato flavour. And less than 200 kcal in 100g. Details on page 48.



**2,02 €**

**GEWINNSPANNE PRO STÜCK**  
(Verkaufspreis 2,50 €)  
**MARGIN PER PIECE**  
(sales price 2.50 €)

Bei nur 50 verkauften Kartoffel-Waffeln pro Tag können Sie **bereits nach 9 Tagen Gewinn** machen!

**After only 9 days with 50 sold Potato Waffles each you are able to make profit!**

# TARTLETS & POFFERTJES

TARTLETS & POFFERTJES



## Zeigen Sie Ihre kulinarische Seite.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und überraschen Sie Ihre Kunden mit delikaten Tartlets. Werten Sie Ihr Buffet mit pikanten Feinkostideen auf - Tartlets gefüllt mit Salat, Meeresfrüchten oder Lachs. Ebenfalls können Sie Ihre Gäste mit süßen Desserts, gefüllt mit Früchten oder Schokolade, verwöhnen.

## Show your culinary side.

Free your mind. Serve delicious tartlets, surprise with the power of your creativity. Tartlets are a true passion either as salted delicate food, filled with salads, sea fruits and salmon or as a dessert filled with chocolate and fruits.

## Tartlet-Basisgerät

### Tartlet Basic Machine

Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Digitaltimer • Kontrolleuchte • Regler • Arretierbügel • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • on/off switch • digital timer • pilot light • thermostat • locking bow • height-adjustable feet • baking plates not included

⚡ 230 V / 3,2 kW

📏 430 x 420 x 320 mm

📦 16 kg \*

🇩🇪 Made in Germany

# 12-40600 DT

€ 1799,-\*



Tartlet-Backplatten • Aluminium CNC gefräst • antihaftbeschichtet  
Tartlet Baking Plates • aluminium CNC milled • non-stick coated

	🇩🇪	🇬🇧	🇩🇪	🇩🇪	🇩🇪	🇩🇪	🇩🇪	🇩🇪	🇩🇪
T5 rund	T5 round	5x	125 mm	110 mm	20 mm	13 kg	31-40601	1189,-* ▲	
T9 rund	T9 round	9x	90 mm	75 mm	20 mm	13 kg	31-40602	1189,-* ▲	
T13 rund	T13 round	13x	76 mm	65 mm	20 mm	13 kg	31-40603	1189,-* ▲	
T24 rund	T24 round	24x	58 mm	35 mm	20 mm	13 kg	31-40608	1189,-* ▲	
T30 rund	T30 round	30x	42 mm	28 mm	20 mm	13 kg	31-40605	1189,-* ▲	
Nüsschen	Nuts	30x	42 x 35 mm		18 mm	10,5 kg	05-40616	1499,-* ▲	
Cupcakes	Cupcakes	25x	50 mm	35 mm	21 mm	10,5 kg	05-40617	1499,-* ▲	
T15 Schiffchen	T15 boats	15x	102 mm	92 mm	16 mm	13 kg	31-40604	1189,-* ▲	
T46 Schiffchen	T46 boats	46x	60 mm	40 mm	10 mm	13 kg	31-40607	1189,-* ▲	
T35 viereckig	T35 square	35x	32 mm		16 mm	13 kg	31-40621	1229,-* ▲	
T35 achteckig	T35 octagonal	35x	32 mm		16 mm	13 kg	31-40622	1229,-* ▲	
Rahmwaffel	Cream Waffle	12x	80 x 60 mm		25 mm	13 kg	31-40606	920,-* ▲	



**Die traditionelle holländische Gebäckspezialität.** Die pfannkuchenähnlichen Snacks werden mit Butter und viel Puderzucker serviert und sind einfach unwiderstehlich! Auf den Poffertjesplatten werden sie durch Wenden von beiden Seiten gebacken, jedoch nur so lange, dass der Kern der Poffertjes noch schön weich ist... Lecker!

**The traditional Dutch pastry delicacy.** The snacks, similar to little pancakes, are served with butter and lots of powder sugar. You bake them on poffertjes plates, while turning them once, but not too long, so that the poffertjes stay soft inside... Delicious!



## Classic Poffertjesplatten

### Classic Poffertjes Plates

massive Backplatte • Gehäuse Edelstahl • 2 Ein-/Ausschalter • 2 Kontrollleuchten • 2 Regler • rechte/linke Hälfte getrennt schaltbar • höhenverstellbare Füße  
 massive baking plate • stainless steel casing • 2 on/off switches • 2 pilot lights • 2 thermostats • right/left half separately adjustable • height-adjustable feet

Made in Germany

Backplatten unbeschichteter Grauguss  
 Uncoated cast iron baking plates

<b>Picco Poff</b>	50x Ø 44 x h 11 mm	230 V / 2,2 kW	570 x 330 x 200 mm	26 kg *	<b>12-40940</b>	<b>889,-*</b>
<b>Poffertjes Grill</b>	100x Ø 44 x h 11 mm	400 V / 4,4 kW	570 x 590 x 200 mm	39 kg *	<b>12-40930</b>	<b>1229,-*</b>



## Poffertjes-Ready-Mix

Der schnelle und einfache Weg zu perfekten Poffertjes. Der Mix muss nur mit Wasser angerührt werden und kann so ideal zwischendurch nachproduziert werden. Durch die fehlende Notwendigkeit von frischen Zutaten gerade im mobilen Einsatz besonders praktisch.

*The quick and easy way to perfect Poffertjes. The mix has just to be prepared with water. Thus it is ideal for producing occasionally if required. Due to the lack of fresh ingredients it is very convenient for the mobile application.*

1 kg Mix + 1 Liter Wasser (water)

10 kg

**05-20125**

**68,-\* ▲**



## Poffertjes-Dispenser

Teigportionierer • Edelstahl • Kapazität 1,9 Liter • inkl. Standfuß  
 dough dispenser • stainless steel • capacity 1,9 liters • incl. stand

Made in Germany

**00-40254**

**279,-\* ▲**

# CRÊPES

CREPES



Crêpes-Konzept auf Seite 80.  
Crepes concept on page 80.

## Crêpes Aktiv Crepes Active

Gehäuse Edelstahl • fest montierte Graugussbackplatte • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing • fix mounted cast iron baking plate • thermostat with on/off function • pilot light • height-adjustable feet

Made in Germany

**GG** Backplatten unbeschichteter Grauguss  
Uncoated cast iron baking plates



<b>Crêpes Aktiv I</b>	1x Ø 400 mm	230 V / 3,2 kW	400 x 400 x 165 mm	20 kg	<b>12-40905</b>	<b>529,-*</b>
<b>Crêpes Aktiv II</b>	2x Ø 400 mm	2x 230 V / 2x 3,2 kW	845 x 400 x 165 mm	40 kg *	<b>12-40906</b>	<b>979,-*</b>



Abnehmbare Hygieneschutzplatte aus Edelstahl  
Removable hygienic protection plate stainless steel

**01-40910-00**  
**103,-\* ▲**

## Crêpes Dame Crepes Dame

Gehäuse Edelstahl • fest montierte Graugussbackplatte • Ein-/Ausschalter • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Hygieneschutzplatte nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • fix mounted cast iron baking plate • on/off switch • thermostat • pilot light • height-adjustable feet • hygienic protection plate not included

Made in Germany

**GG** Backplatten unbeschichteter Grauguss  
Uncoated cast iron baking plates



<b>Crêpes Dame I</b>	1x Ø 375 mm	230 V / 3 kW	585 x 480 x 220 mm	20 kg	<b>12-40910</b>	<b>613,-*</b>
<b>Crêpes Dame II</b>	2x Ø 375 mm	400 V / 6 kW	930 x 480 x 220 mm	42 kg *	<b>12-40920</b>	<b>1145,-*</b>

## Okta Crêpes Okta Crepes

Gehäuse Edelstahl • fest montierte Graugussbackplatte Ø 400 mm • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing • fix mounted cast iron baking plate Ø 400 mm • thermostat • pilot light • height-adjustable feet

230 V / 3,2 kW

Ø 400 x h 140 mm

14 kg

Made in Germany

**12-40904**

**545,-\***





## Crêpes-Ready-Mix

Schnelle Zubereitung zwischendurch ohne frische Zutaten. Nach der Zugabe von Wasser und Öl kann fast nahtlos mit dem Backen begonnen werden. Einfacher geht es nicht!

*Since no fresh ingredients are required the dough can easily be prepared occasionally. After adding water and oil you can directly start baking your crêpes.*

1 kg Mix + 1,66 Liter Wasser (water)  
+ 170 ml Öl (oil)

10 kg Mix -> ca. 400 Crêpes

10 kg

05-20136

59,50\* ▲



## Trennback 100

### Anti-Adherent Spray 100

Die einfachste und schnellste Lösung, um Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten. Das Spray auf Basis pflanzlicher Öle hat ein subtiles Vanillearoma. Obwohl der Vanillegeschmack kaum wahrnehmbar ist, erhalten Ihre Crêpes so eine gewisse zusätzliche Note. Der intensivierte Duft des Backens lockt Ihre potentiellen Kunden an. Trennback 100 lässt sich natürlich auch für andere Backformen einsetzen. Als Alternative ohne zusätzliches Aroma finden Sie unser Trennfix neutral beim Grillzubehör (Seite 91).

*The easiest and quickest solution of inducing a thin and even layer of grease on your baking plates. The plant-based spray adds a subtle vanilla flavour to the crêpes without being striking. The intensified scent when baking attracts new customers in your environment. Of course you can also use the Anti-Adherent Spray 100 to grease baking dishes and moulds. You can find our neutral Anti-Adherent Spray without additional flavour on page 91.*

	#	€
1x 600 ml	1x 00-90102	8,90* ▲
6x 600 ml	6x 00-90102	51,-* ▲
12x 600 ml	12x 00-90102	100,-* ▲



## Cleaner Pad

zum schnellen Reinigen und gleichzeitigen Einfetten der Gussplatten • abrieb- und hitzebeständig

*for the quick cleaning and greasing of cast iron plates • abrasion and heat resistant*

06-90085 33,50\* ▲



## Ersatz-Filz pads, 10 Stk. Spare Felt Pads, 10 pcs

06-90085-00 50,50\* ▲



## Teigwender Klingenslänge 350 mm Turner for Crêpes blade length 350 mm

00-90095 29,50\* ▲



## Natur-Abriebstein

### Natural Abrasive Stone

reinigt Flächen von eingebrannten Fett- und Backresten • nur für Gussplatten ohne Oberflächenveredelung

*cleans surfaces from burned fat and leftover from baking • only for cast plates without coating*

05-90073 36,60\* ▲



## Crêpesverteiler

### Crêpes Spreader

200 x 200 mm

	#	€
Holz   Wood	00-90090	5,50* ▲
Aluminium	05-90120	22,-* ▲



# CRÊPES

CREPES



## Economic Crêpes Elektro

*Economic Crepes Electric*

professionelles Gerät für Enthusiasten • hochwertige Bauteile für intensive Benutzung • Gehäuse Edelstahl • Graugussplatte Ø 400 mm • Regler • Kontrollleuchte • Ein-/Ausschalter

*very professional machine • high-class components for intensive use • stainless steel casing • cast iron plate Ø 400 mm • thermostat • pilot light • on/off switch*

Made in Europe

Backplatten unbeschichteter Grauguss  
*Uncoated cast iron baking plates*



230 V / 3,6 kW	1x Ø 400 mm	Ø 400 x h 170 mm	22 kg	05-40926-2	744,-*
400 V / 3,6 kW	1x Ø 400 mm	Ø 400 x h 170 mm	22 kg	05-40926-4	744,-*

Crêpes-Konzept auf Seite 80.  
*Crepes concept on page 80.*



## Crêpes Elektro Standard

*Crepes Electric Standard*

Gehäuse Edelstahl • Graugussplatte Ø 400 mm • Regler • Kontrollleuchte  
*stainless steel casing • cast iron plate Ø 400 mm • thermostat • pilot light*

230 V / 3 kW	Ø 400 x h 125 mm	16 kg
Made in Europe	# 05-40908	€ 414,-*

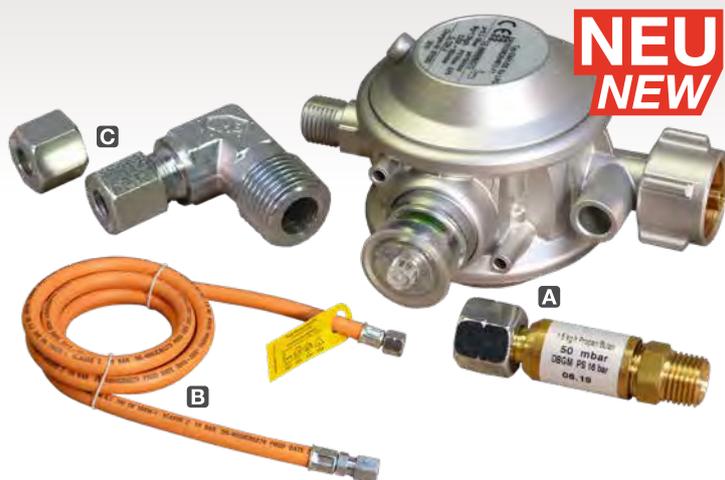


## Crêpes Elektro Access

*Crepes Electric Access*

Gehäuse Edelstahl • emaillierte Graugussplatte Ø 400 mm • Regler • Kontrollleuchte  
*stainless steel casing • enamelled cast iron plate Ø 400 mm • thermostat • pilot light*

230 V / 2,8 kW	Ø 400 x h 121 mm	11,5 kg
Made in Europe	# 05-40956	€ 366,-*



## Anschlussset für Gas-Crêpesgeräte

Komplettsset für den Anschluss Ihrer Crêpesplatte an Propangas oder Butangas • für 50 mbar, PS 16 bar • Profi-Druckminderer • Schlauchbruchsicherung • Gasschlauch 200 cm • Adapter für Gasanschluss • Nur geeignet für Propan- oder Butangas • Nur für Deutschland zugelassen

*This product is only suitable for German gas connections. Please ask a local gas technician for the needed accessories.*

# 9-40924-99 € 186,- ▲

Einzelne Komponenten:	#	€
<b>A</b> Profi-Druckminderer mit Schlauchbruchsicherung	30-00065N	89,-* ▲
<b>B</b> Gasschlauch 200 cm	30-00067	60,-* ▲
<b>C</b> Adapter für Gasanschluss	9-40924-17	69,-* ▲



## Economic Crêpes Gas

### Economic Crepes Gas

Gehäuse Edelstahl • Backplatte Ø 400 mm - abnehmbar • Piezozünder • für Propan-/Butangas • Erdgasdüse inklusive • Gasverbrauch 272 g/h

*stainless steel casing • baking plate Ø 400 mm - removable • piezo ignition • for propane/butan gas • nozzle for natural gas is enclosed • gas consumption 272 g/h*

- 7 kW
- Ø 400 x h 190 mm
- 16 kg
- Made in Europe
- # 05-40927
- € 512,-\*



## Crêpes Gas

### Crepes Gas

Gehäuse Edelstahl • Backplatte Ø 400 mm - abnehmbar • für Propan-/Butangas • Erdgasdüse liegt bei • Gasverbrauch 233 g/h

*stainless steel casing • baking plate Ø 400 mm - removable • for propane/butan gas • nozzle for natural gas is enclosed • gas consumption 233 g/h*

- 6 kW
- Ø 400 x h 185 mm
- 15 kg
- Made in Europe
- # 05-40913
- € 404,-\*



## Power Crêpes Gas

### Power Crepes Gas

Gehäuse Edelstahl • plangeschliffene Graugussplatte Ø 400 mm - abnehmbar • Piezozünder • 8er Sternbrenner • für Propan-/Butangas • Erdgasdüse inklusive

*stainless steel casing • grinded cast iron baking plate Ø 400 mm - removable • piezo ignition • 8 branch burner • for propane/butane gas • nozzle for natural gas is enclosed*

- Made in Europe
- Backplatten unbeschichteter Grauguss  
*Uncoated cast iron baking plates*



**ACHTUNG!** Alle unsere Gas-Crêpesgeräte werden ohne Zubehör für den Anschluss geliefert. Für den Einsatz mit Propan-/ Butangas empfehlen wir, unser Anschlussset auf der gegenüberliegenden Seite gleich mitzubestellen. Außerdem empfehlen wir, die Installation von Gasgeräten immer durch einen ausgebildeten Fachmann durchführen zu lassen.

**ATTENTION!** All our crepes units come without the needed accessories to connect them to LPG gas. Please consider that when ordering. We recommend having gas appliances installed by a specialist.

<b>Power Crêpes Gas I</b>	1x Ø 400 mm	7 kW	430 x 470 x 195 mm	20,5 kg	<b>05-40924</b>	<b>801,-*</b>
<b>Power Crêpes Gas II</b>	2x Ø 400 mm	2x 7 kW	860 x 470 x 195 mm	40,5 kg	<b>05-40925</b>	<b>1355,-*</b>



### Leckere Crêpes à la Française

Einfach und schnell, mit hoher Gewinnspanne. Mit dem Neumärker Crêpes Konzept starten Sie perfekt in das erfolgreiche Snackgeschäft.

### Delicious Crepes à la Française

Quick and easy with a high profit margin. The Neumärker crepes concept is the perfect way to start a successfull snack business.

- + **Beliebt:** Crêpes sind überall ein gerngesehener Umsatzbringer.
- + **Geringer Wareneinsatz** bei vergleichsweise hoher Marge.
- + **Vielseitigkeit** durch unterschiedliche Toppings: Erdbeeren, Schokolade, Bananen...
- + **Geringe Investitionskosten:** Ein eigenes Geschäftsmodell mit minimalem Equipment.
- + **Mobil:** Der geringe Platzbedarf erleichtert den Einsatz an unterschiedlichen Schauplätzen.
- + **Einfach:** Mit den Teigmischungen gelingen direkt perfekte, leckere Crêpes.

- + **Popular:** Crepes are always a welcome sales driver.
- + **Small costs of sales** while procuring a high margin.
- + **Versatility** through different toppings such as strawberries, chocolate, bananas...
- + **Low investment costs:** Your own business model with a minimum of equipment.
- + **Mobile:** The little space requirements allow the application in various places.
- + **Easy:** With the dough mixtures you can directly bake perfect delicious crepes.



INVESTITIONSKOSTEN  
INVESTMENT COST

<b>512,-</b>	Economic Crêpes Gas (Seite 79) Economic Crepes Gas (page 79)
<b>33,<sup>50</sup></b>	Cleaner Pad (Seite 77) Cleaner Pad (page 77)
<b>473,-</b>	Soßenbar (Seite 83) Sauce Bar (page 83)
<b>35,-</b>	Verteiler & Wender (Seite 73) Spreader & Turner (page 73)
<b>357,-</b>	Schoko-Creme-Wärmer (Seite 82) Chocolate Spread Warmer (page 82)

**1410,<sup>50</sup>** | **Investitionskosten (€)**  
**Investment cost (€)**

KOSTEN PRO STÜCK  
COST PER PIECE

<b>0,15</b>	Crêpes-Ready-Mix (Seite 77) 40g Crepes-Ready-Mix (page 77)
<b>0,30</b>	Füllung Topping
<b>0,45</b>	<b>Wareneinsatz für 1 Crêpe (€)</b> <b>Cost of sales for 1 crepe (€)</b>

## Crêpesgerät

Professionelles Crêpeseisen mit massiver Gussplatte, damit die Hitze konstant gehalten wird. Der Gasbetrieb sorgt für den mobilen Einsatz auf Märkten, alternativ kann natürlich auch ein Elektrogerät für den Indoor-Einsatz genommen werden. Details auf den Seiten 76-79.

## Crepes Maker

Professional crepes maker with a massive cast plate to keep the temperature constant. Powered by gas for the mobile application on markets. As an alternative you can choose an electric unit for indoor application. Details on the pages 76-79.

## Soßenbar

Perfekt zum Warmhalten verschiedener Soßen. Als Einbau- oder Aufschichgerät verwendbar. Details auf Seite 83.

## Sauce Bar

Perfect for keeping sauces warm. Applicable as table-top unit or built-in unit. Details on page 83.



## Schoko-Creme Wärmer

Schnell und gleichmäßig Schokoladen-Cremes und andere Soßen verteilen. Nuss-Nougat-Cremes werden warm gehalten, damit sie sich leichter verteilen lassen. Details auf Seite 82.

## Chocolate Spread Warmer

Quick and easy portioning of liquid chocolate and other sauces. Chocolate spreads are kept warm to facilitate portioning. Details on page 82.

## Cleaner Pad

Zum schnellen Reinigen und Einfetten der Platte. Abrieb- und hitzebeständig. Details auf Seite 77.

## Cleaner Pad

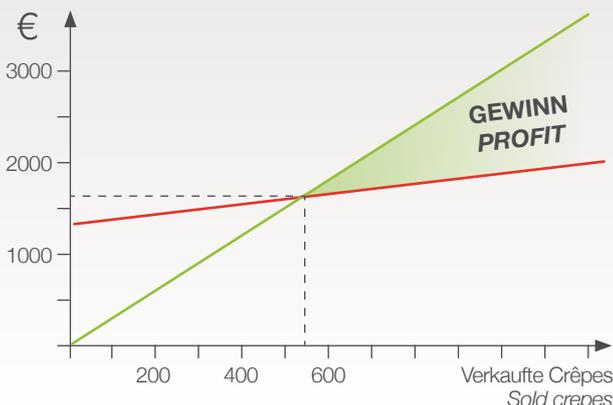
For the quick cleaning and greasing of the plate. Abrasion and heat resistant. Details on page 77.

## Crêpes-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 77.

## Crepes-Ready-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 77.



**2,55 €**

**GEWINNSPANNE PRO STÜCK**  
(Verkaufspreis 3,00 €)  
**MARGIN PER PIECE**  
(sales price 3.00 €)

Bei nur 50 verkauften Crêpes pro Tag können Sie **bereits nach 11 Tagen** Gewinn machen!

**After only 11 days** with 50 sold crepes each you are able to make profit!

# CRÊPES-ZUBEHÖR

CREPES ACCESSORIES



Made in Europe

## Schoko-Creme Wärmer Chocolate Spread Warmer

schnell und gleichmäßig Schokoladen-Cremes und andere süße Soßen verteilen • Perfekt für Crêpes, Waffeln, Eiscreme u.v.m. • zum Warmhalten von Nuss-Nougat-Cremes und anderen Toppings wie z.B. Vanille- oder Karamelloße • einfaches Dosieren und Verteilen der warmen Schoko-Creme durch befüllbare 1-Liter-Spezialflasche mit 3 Ausgießern • ideal für Crêpes, Waffeln, Eiscreme und viele andere Süßspeisen • kann natürlich auch zum Warmhalten würziger Soßen eingesetzt werden • Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Temperaturbereich 0-56°C • inkl. Flaschen

quick and even portioning of liquid chocolate or other sauces • perfect for crepes, waffles, ice cream and much more • for warm-keeping of hazelnut spreads and other toppings such as vanilla or caramel sauces • easy dispensing and spreading of the warm chocolate cream with a refillable 1 liter special bottle with 3 nozzles • ideal for crepes, waffles, ice cream and other sweet food • can also be used to keep spicy sauces warm • stainless steel casing • on/off switch • temperature range 0-56°C • bottles included

<b>A</b> Schoko-Creme Wärmer I	<b>Chocolate Spread Warmer I</b>	1 Liter	230 V / 185 W	150 x 220 x 200 mm	2,5 kg	05-40811	357,-*	
<b>B</b> Schoko-Creme Wärmer II	<b>Chocolate Spread Warmer II</b>	2 Liter	230 V / 370 W	270 x 220 x 200 mm	3,8 kg	05-40804	634,-*	
<b>C</b> Schoko-Creme Wärmer III	<b>Chocolate Spread Warmer III</b>	3 Liter	230 V / 560 W	400 x 220 x 200 mm	5,1 kg	05-40805	906,-*	
<b>D</b> Ersatzflasche	<b>Spare Bottle</b>	1 Liter		Ø 90 mm	0,3 kg	06-40811-00	16,50* ▲	



Made in Europe

## Arbeitsaufsatz Working Top

für 1 Crêpes-Gerät (nicht im Lieferumfang enthalten) • inkl. 2x 1/3 GN + 2x 1/6 GN Behälter, 150 mm tief • inkl. 4 Marmeladengläser • Lieferung ohne Deckel für GN-Behälter

for 1 crepes maker (not included) • incl. 2x 1/3 GN + 2x 1/6 GN containers, 150 mm deep • incl. 4 jam containers • without lids for GN-containers

➔ geeignet für Economic Crêpes (05-40926, 05-40927) Seite 78-79  
suitable for Economic Crepes (05-40926, 05-40927) page 78-79

mit Hygieneschutz	with hygienic shield	930 x 600 x 365 mm	18 kg *	05-40928 H	1438,-*		
ohne Hygieneschutz	without hygienic shield	930 x 600 x 160 mm	14 kg *	05-40928	998,-*		



## Bain-Marie Soßenbar Bain Marie Sauce Bar

perfekt geeignet für warme Soßen am Crêpesstand (Scho-  
kosoße, Vanillesoße, Rote Grütze etc.) • Wasserbad für eine  
gleichmäßige Wärmeverteilung verhindert das Anbrennen der  
Speisen • ideale Höhe für die Aufstellung hinter dem Crêpes-  
eisen • Gehäuse Edelstahl • Thermostat 50°C bis 100°C •  
geeignet für 1/6 oder 1/3 GN-Behälter mit 150 mm Tiefe •  
GN-Behälter und Deckel nicht im Lieferumfang enthalten

perfect for hot sauces at crepes stands (chocolate sauce,  
vanilla sauce, red fruit jelly, etc.) • water bath for even heat dis-  
tribution prevents burning of food • ideal height for installation  
behind the crepes maker • stainless steel casing • thermostat  
50°C to 100°C • suitable for 1/6 or 1/3 GN containers with a  
depth of 150 mm • GN containers and lids not included

GN-Gastronorm-Behälter  
auf der Seite 241  
GN Gastronorm containers  
on the page 241

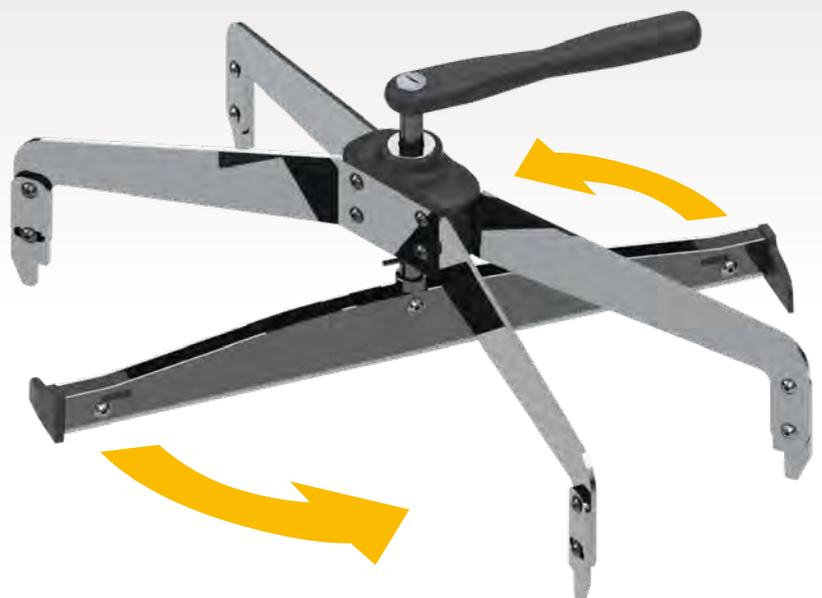


<b>A</b> Bain-Marie Soßenbar 2	<b>Bain Marie Sauce Bar 2</b>	2x 1/6 GN x 150 mm	230 V / 800 W	494 x 203 x 225 mm	6,5 kg	<b>05-01105</b>	<b>412,-*</b>
<b>B</b> Bain-Marie Soßenbar 3	<b>Bain Marie Sauce Bar 3</b>	3x 1/6 GN x 150 mm	230 V / 800 W	654 x 203 x 225 mm	7,5 kg	<b>05-01106</b>	<b>473,-*</b>
<b>C</b> Bain-Marie Soßenbar 4	<b>Bain Marie Sauce Bar 4</b>	4x 1/6 GN x 150 mm	230 V / 800 W	814 x 203 x 225 mm	9 kg	<b>05-01107</b>	<b>605,-*</b>

## Crêpesverteiler-System Crêpes Spreader System

zum schnellen und gleichmäßigen Verteilen von Teig  
auf der Crêpesplatte • perfekte Crêpes auch bei unge-  
übten Anwendern • einheitlich dünne Crêpes selbst bei  
wechselndem Personal • Stärke der Crêpes einstellbar  
• Edelstahl mit Kunststoffteilen • für Crêpesplatten mit  
einem Durchmesser von 400 mm • inkl. Wasserwanne  
zum zwischenzeitlichen Absetzen des Crêpesverteilers

for the quick and easy spreading of dough onto crepes  
plates • perfect crepes even made bei untrained users  
• uniformly thin crepes in the case of frequently chang-  
ing personnel • adjustable thickness of the dough •  
stainless steel with plastic parts • for crepes plates with  
a diameter of 400 mm • incl. water tray for placing the  
spreader aside



	402 x 380 x 181 mm		1,4 kg
	<b>05-90071</b>		<b>259,-*</b>

# FETTGEBÄCK

PASTRIES



## Churros-Fritteusen

### Churros Fryers

komplett aus Edelstahl • Becken aus einem Stück • dreisprachiges Menü für zweifach programmierbares Thermostat • Controlling von Laufzeit und Verbrauch • energieeffiziente Isolierung • spezielles Heizkörper-Design für bis zu 30% weniger Ölverbrauch • einfaches Befestigungssystem für Churros-Maschinen

*completely made of stainless steel • single-piece basin • menu for dual programmable thermostat in 3 languages • run-time and consumption control • energy-efficient insulation • special heating element design for up to 30% oil savings • easy fastening system for churros machines*



	Beckengröße tub size	400 V / 10 kW	730 x 730 x 870 mm	80 kg *	# 05-50150	€ 11450,-*
<b>20 Liter</b>	Ø 600/400 x 170 mm	400 V / 10 kW	730 x 730 x 870 mm	80 kg *	<b>05-50150</b>	<b>11450,-*</b>
<b>30 Liter</b>	Ø 700/500 x 170 mm	400 V / 13 kW	830 x 830 x 870 mm	90 kg *	<b>05-50149</b>	<b>12995,-*</b>
<b>40 Liter</b>	Ø 800/600 x 170 mm	400 V / 16 kW	930 x 930 x 870 mm	100 kg *	<b>05-50152</b>	<b>14450,-*</b>

## Churros-Ready-Mix

Der schnelle und einfache Weg zu perfekten Churros. Besonders knusprig und lecker. Der Mix muss nur mit kaltem Wasser angerührt werden und kann so ideal zwischendurch nachproduziert werden. Sehr praktisch im mobilen Einsatz, da keine frischen Zutaten benötigt werden. 10 kg Mix ergeben ca. 90-150 Churros (abhängig von der Größe der Churros).



*The quick and easy way to make perfect Churros. Particularly tasty and crispy. The mix has just to be prepared with cold water. Thus it is ideal for producing occasionally if required. Due to the lack of fresh ingredients it is very convenient for the mobile application. 10 kg mix create approx. 90-150 churros (depending on the size of the churros).*

10 kg Mix -> ca. 90-150 Churros

1 kg Mix + 1 Liter Wasser (water)

10 kg

# 05-20130

€ 85,90\* ▲

## ChurroMatic

automatischer Churros-Dispenser • Produktion von 6 Churros gleichzeitig pro Knopfdruck • Voreinstellung der zu produzierenden Portionen • Einstellung des Pressdrucks und der Länge der Churros (60-220 mm) • für Churros à Ø 14 mm • höhenverstellbar (80-160 mm) • 3 Liter Fassungsvermögen • Lieferung inkl. Gelenkarm zur Befestigung an der Tischkante (Gesamttiefe 460 mm) • Befestigung nicht im Lieferumfang enthalten

*automatic churros dispenser • production of 6 churros at once by pressing a button • presetting of the portions to be produced • adjustment of the pressure and the length of the churros (60-220 mm) • for churros of Ø 14 mm • height adjustable (80-160 mm) • 3 liters capacity • supplied with articulated arm for attachment to the table edge (overall depth 460mm) • mount not included*

230 V / 300 W

Made in Europe

270 x 230 x 810 mm

# 05-40254

25,5 kg \*

€ 7379,-\*

Befestigung für Churros-Fritteuse  
Mount for Churros Fryer

# 06-50149-00

€ 455,-\*



## Churros Extruder

Manueller Churros-Dispenser • für Churros à Ø 25 mm / 1 Inch  
 • Zum Herstellen von Churros mit oder ohne Loch in der Mitte  
 • Die Churros mit Loch können mit Karamell, Konfitüre oder Schokolade gefüllt werden • Inkl. 2 Behälter und 4 Endkappen

*Manual churros dispenser • for churros of Ø 25 mm / 1 inch •  
 For making churros with or without a hole in the middle • The churros with holes can be filled with caramel, jam or chocolate  
 • Incl. 2 containers and 4 end caps*

648 x 407 x 880 mm

16 kg \*

05-40253

2249,-\*

**NEU  
NEW**



## Donut-Fritteuse Donut Fryer

Ideal für Donuts, Schnitzel und Frittiergebäck • Mit Deckel, der auch als Tropfschale dient • Geschweißter Öltank 400 x 400 x 160 mm • Markierungen für minimalen und maximalen Füllstand • 2 Frittieroste 354 x 383 mm • Mit Cool-Touch-Griff • Kaltzonenbereich für eine längere Nutzungsdauer des Öls • Abnehmbares Heizelement mit Abschaltfunktion beim Abnehmen und Überhitzungsschutz • Heizungsschutz • Mit Fettablauf • Temperaturbereich 50° bis 190°C • Kontrollleuchte • Antirutschfüße • Inhalt 12 Liter

*Perfect for donuts, cutlets and fried pastries • With lid also usable as drip tray • Welded basin 400 x 400 x 160 mm • Marks for minimum and maximum filling level • 2 frying grids 354x383mm • Cool touch handle • Cold zone for a longer usage of the oil • Removable heating element with switch-off when removed and overheating protection • Heating element protection • With drain tap • Temperature range 50° up to 190°C • Pilot light • Anti-slip feet • Capacity 12 liters*

230 V / 3,5 kW

630 x 860 x 360 mm

16,3 kg \*

05-50153

489,-\*

**NEU  
NEW**



# CLASSIC-KONTAKTGRILLS

CLASSIC CONTACT GRILLS



**Panini Master:** Der kleinste Neumärker Classic Kontaktgrill wird in unzähligen Tankstellen, Raststätten, Bistros und Bäckereien genutzt, um belegte Brötchen und Paninis vor dem Servieren kurz knusprig zu erhitzen.

**Panini Master:** The smallest Neumärker Classic contact grill is used in countless of petrol stations, roadhouses, bistros and bakeries to briefly crisp up sandwiches and paninis before serving.



 Made in Germany

## Gefedertes Scharnier

Die obere Grillplatte bleibt immer auf der von Ihnen gewünschten Höhe, ohne die Speisen zu quetschen.

## Spring-loaded hinge

The top grill plate will always stay at the desired height without squeezing the food.

## Unempfindliche Oberfläche

Die Platten aus Grauguss sind unempfindlich gegenüber mechanischen Einwirkungen. Auch bei intensiver Reinigung entstehen keine Beschädigungen am Material.

## Resistant surface

The plates made of cast iron and are resistant to mechanical influences. Thus they can be cleaned intensively without any fear to damage the material.

## Saubere Arbeit!

Beim Aufklappen wird die obere Platte so geneigt, dass Fett auf die untere Grillplatte herabläuft, und nicht hinter das Gerät.

## Clean job!

When opening the unit the top plate is tilted backwards, so fat runs down onto the lower grill plate instead of behind the unit.

## Parallele Grillplatten

Durch die Führungsschiene steht die obere Platte während des Grillvorgangs immer waagrecht.

## Parallel grill plates

The guide rail makes the top plate stay horizontal when you are cooking your food.

## Massiver Eisenguss

bleibt auch beim Auflegen kalter Speisen auf Temperatur und sorgt für ein perfektes Grillmuster.

## Solid cast iron

maintains the temperature for a perfect branding even when cold food is added.

## Zuverlässig!

Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und verlängert dadurch die Lebensdauer.

## Reliable!

The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and improves the life-duration.

## Digitaltimer mit Signalton

Erinnert Sie im richtigen Moment, die Speisen zu entnehmen. ACHTUNG: Eco-Geräte besitzen keinen Digitaltimer.

## Digital timer with Signal

Reminds you at the right time to remove the food. ATTENTION: Eco-units do not have a digital timer.

Das Manufaktur-Siegel zeigt Ihnen die original Neumärker Produkte aus deutscher Manufakturherstellung. Seit über 50 Jahren werden Kontaktgrills von den langjährigen Mitarbeitern unseres Familienbetriebes sorgfältig von Hand gefertigt.



The manufactory seal shows you the original Neumärker products from the German manufactory. For more than 50 years, the long-time employees of our family-owned company manufacture our contact grills carefully by hand.

## Classic Kontaktgrills. Einfach gut.

Die Classic Kontaktgrills sind ein zuverlässiges Werkzeug für die Snackzubereitung. Die in Deutschland von Hand gefertigten Grillgeräte bieten eine robuste Qualität und einfache Bedienung. Massive Eisengussplatten sorgen für eine überragende Hitzespeicherung. Dies garantiert eine schnelle Zubereitung und das perfekte Grillmuster auf den Speisen. Die Platten aus klassischem Grauguss benötigen keine Antihafbeschichtung und sind unempfindlich gegenüber mechanischen Einwirkungen. So können sie intensiv gereinigt werden, ohne Beschädigungen am Material befürchten zu müssen. Ein sekundengenau einstellbarer Digitaltimer gewährleistet eine beständige Produktqualität, auch bei wechselndem Personal. Durch ein akustisches Signal wird der Anwender zum richtigen Zeitpunkt daran erinnert, die Speisen zu entnehmen, so dass diese nicht anbrennen, während er parallel anderen Tätigkeiten nachkommt. Die bewährte Verarbeitungsqualität der deutschen Manufaktur und die konstante Materialqualität bieten dem Anwender ein solides Arbeitsgerät, auf das er sich viele Jahre verlassen kann.

Panini Master, Chopper Grill und Kamtschatka Grill:  
Gehäuse Edelstahl • Grillplatten aus Grauguss • Digitaltimer • Regler 0-300°C  
• Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Fettwanne • parallele Grillplatten bei Grillgut bis zu 70 mm • eco-Version ohne Digitaltimer

## Classic Contact Grills. Simply good.

The Classic Contact Grills are a reliable tool for the snack preparation. The hand-made grills from Germany offer a robust quality and easy operation. Massive cast iron plates ensure a superior heat storage. This guarantees a quick preparation and the perfect grill pattern on the food. The plates made of classic cast iron do not require a non-stick coating and are resistant to mechanical influences. Thus they can be cleaned intensively without any fear to damage the material. A digital timer adjustable to the second ensures consistent product quality, even with frequently changing staff. An acoustic signal reminds the user at the right time to remove the food so that it does not burn while performing other activities at the same time. The proven quality of the German manufactory and the constant material quality offer the user a solid working tool that he can rely on for many years.

Panini Master, Chopper Grill and Kamtschatka Grill:  
digital timer • thermostat 50-300°C • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • fat drawer • parallel grill plates with up to 70 mm thick food • eco models without digital timer



**Chopper Grill:** Der mittlere Neumärker Classic Kontaktgrill eignet sich neben dem Angrillen von Backsnacks auch hervorragend für Burger-Patties oder Leberkäse.

**Chopper Grill:** The medium Neumärker Classic Contact Grill is perfectly suitable for burger patties and meat besides searing baked products.



**Kamtschatka Grill:** Der große Grill der Classic-Reihe besitzt einen Starkstromanschluss und lässt sich in der Gastronomie vielseitig einsetzen.

**Kamtschatka Grill:** The large grill of the Classic series has a 400 V power connection and can be used for various catering applications.

### Grillspachtel | Grill Scraper

geriffelt • für Neumärker Classic Kontaktgrills  
grooved • for Neumärker Classic Contact Grills



# 34-00376

€ 12,10\* ▲

Made in Germany

### Panini Master

### Grillfläche 250 x 230 mm | Grill surface 250 x 230 mm

		⚡	🔪	kg	#	€
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	230 V / 2,5 kW	290 x 400 x 230/590 mm	22 kg	11-80411 DT	594,-*
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	230 V / 2,5 kW	290 x 400 x 230/590 mm	22 kg	11-80412 DT	594,-*
eco oben geriffelt, unten glatt	eco top grooved, bottom flat	230 V / 2,5 kW	290 x 400 x 230/590 mm	22 kg	11-80411 E	535,-*
eco oben und unten geriffelt	eco top and bottom grooved	230 V / 2,5 kW	290 x 400 x 230/590 mm	22 kg	11-80412 E	535,-*

### Chopper Grill

### Grillfläche 360 x 230 mm | Grill surface 360 x 230 mm

		⚡	🔪	kg	#	€
oben und unten glatt	top and bottom flat	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *	11-80430 DT	728,-*
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *	11-80431 DT	728,-*
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *	11-80432 DT	728,-*
eco oben und unten glatt	eco top and bottom flat	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *	11-80430 E	679,-*
eco oben geriffelt, unten glatt	eco top grooved, bottom flat	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *	11-80431 E	679,-*
eco oben und unten geriffelt	eco top and bottom grooved	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *	11-80432 E	679,-*

### Kamtschatka Grill

### Grillfläche 550 x 230 mm | Grill surface 550 x 230 mm

		⚡	🔪	kg	#	€
oben und unten glatt	top and bottom flat	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80420 DT	955,-*
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80421 DT	955,-*
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80422 DT	955,-*
eco oben und unten glatt	eco top and bottom flat	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80420 E	898,-*
eco oben geriffelt, unten glatt	eco top grooved, bottom flat	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80421 E	898,-*
eco oben und unten geriffelt	eco top and bottom grooved	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80422 E	898,-*

# KONTAKTGRILLS

CONTACT GRILLS



## Easy Clean System

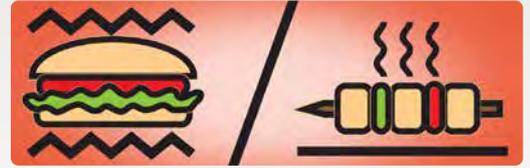
schnelle Entnahme der emaillierten Grillplatten für eine einfache Reinigung im Geschirrspüler

*quick dismantling of the enamelled grill plates for an easy cleaning in the dishwasher*



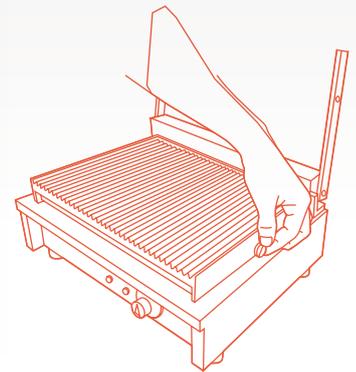
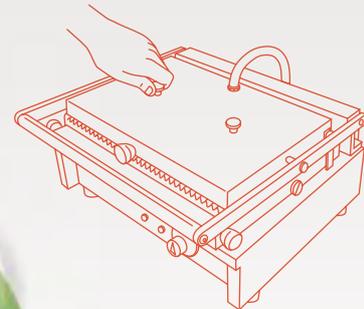
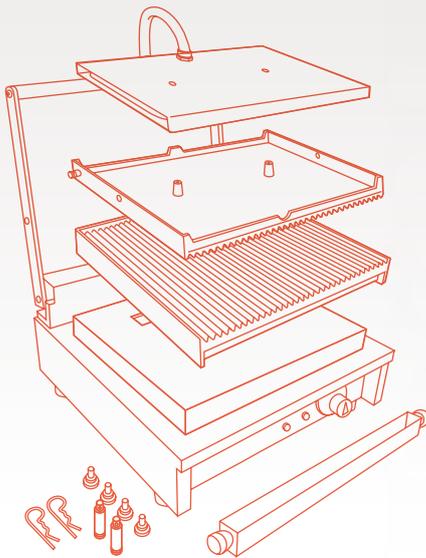
**Auswechselbare Grillplatten:** viele Zubereitungsmöglichkeiten, verbesserte Hygiene, leichte Handhabung, einfache und schnelle Pflege

**Changeable Grill Plates:** various recipes, improved hygiene, easy handling and maintenance, quick and easy cleaning



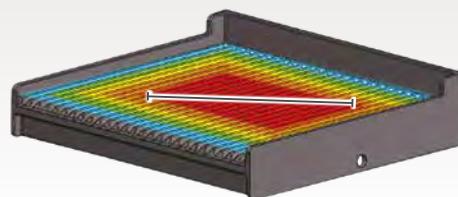
**Vielseitigkeit:** Grillplatte geriffelt zum Grillen und für Paninis, untere Grillplatte glatt um Fleisch und Snacks zuzubereiten (offen auch als Griddleplatte verwendbar)

**Opportunities:** grooved plates for grilling and for paninis, flat bottom plate for preparing meat or snacks (opened also applicable as griddle plate)

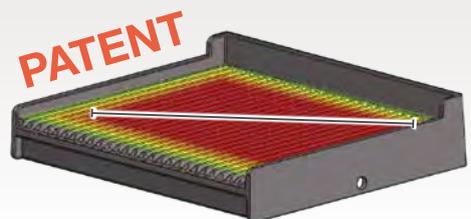


Das patentierte Heizkörper-System verteilt die Hitze besonders gleichmäßig über die gesamte Grillplatte: Eine größere nutzbare Fläche für optimales Grillen

*The patented heating element system spreads the heat very evenly over the entire grill plate: A larger surface ready-to-use for optimal grilling*



Heizzone beim konventionellen Kontaktgrill  
*conventional contact grill heating zone*



Heizzone mit Heizkörper-System  
*heating zone with heating element system*



## Multi Kontakt Grills

### Multi Contact Grills

entnehmbare Grillplatten • untere Platte glatt oder geriffelt austauschbar • Platten aus emailliertem Grauguss • "Easy Clean"-System für die Reinigung der Platten im Geschirrspüler • Heizkörper-System für gleichmäßige Hitze und Energiespareffekt • Thermostat bis +300°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • Fettwanne

removable grill plates • changeable bottom plate flat or grooved • plates made of enamelled cast iron • "Easy Clean" system for cleaning of the plates in the dishwasher • heating element system for an even heat distribution and energy savings • thermostat up to +300°C • on/off switch • pilot light • juice tray

## Multi Kontakt Grill I

260 x 230 mm	Platte emaillierter Grauguss enamelled cast iron plate	21 kg	
230 V / 1,88 kW	326 x 379 x 220 mm	Made in Europe	
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	<b>05-80650</b>	<b>622,-*</b>
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	<b>05-80651</b>	<b>622,-*</b>
oben und unten glatt	top and bottom flat	<b>05-80656</b>	<b>622,-*</b>

<b>Wechselplatten</b>	<b>Changeable Plates</b>		
unten, glatt	bottom, flat	<b>06-80650-00</b>	<b>175,-*</b>
unten, geriffelt	bottom, grooved	<b>06-80650-01</b>	<b>175,-*</b>



## Multi Kontakt Grill II

350 x 230 mm	Platte emaillierter Grauguss enamelled cast iron plate	27 kg *	
230 V / 2,6 kW	416 x 379 x 220 mm	Made in Europe	
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	<b>05-80652</b>	<b>722,-*</b>
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	<b>05-80653</b>	<b>722,-*</b>
oben und unten glatt	top and bottom flat	<b>05-80657</b>	<b>722,-*</b>

<b>Wechselplatten</b>	<b>Changeable Plates</b>		
unten, glatt	bottom, flat	<b>06-80652-00</b>	<b>189,-*</b>
unten, geriffelt	bottom, grooved	<b>06-80652-01</b>	<b>189,-*</b>



## Multi Kontakt Grill III

550 x 230 mm	Platte emaillierter Grauguss enamelled cast iron plate	39 kg *	
230 V / 3,76 kW !	646 x 379 x 220 mm	Made in Europe	
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	<b>05-80654</b>	<b>993,-*</b>
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	<b>05-80655</b>	<b>993,-*</b>
oben und unten glatt	top and bottom flat	<b>05-80658</b>	<b>993,-*</b>

<b>Wechselplatten</b>	<b>Changeable Plates</b>		
unten, glatt	bottom, flat	<b>06-80654-00</b>	<b>220,-*</b>
unten, geriffelt	bottom, grooved	<b>06-80654-01</b>	<b>220,-*</b>



# GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES



**Ceramic Glass Technology**  
Effektvolle Kombination von Kontakthitze und Infrarotstrahlung, die bis in den Kern des Grillgutes vordringt: In kürzester Zeit außen knusprig und heiß im Inneren.

*Effective combination of contact heat and infrared rays that reach the core of the food: Crispy on the outside and hot on the inside in short time.*

**NEU  
NEW**

Made in Europe

## Glaskeramik-Kontaktgrill Bistro Ceramic Glass Contact Grill Bistro

Kontaktgrill mit Grillplatten aus Glaskeramik: Besonders schnelle Zubereitung und einfache Reinigung • Ideal für Paninis, Tacos, Sandwiches, Focaccia, Baguettes... • Direkt einsatzbereit durch kurze Aufheizzeit: In nur etwa 2 Minuten auf 200°C • Ofen-Effekt: Der zwischen die Grillplatten einsetzbare Abstandshalter verwandelt Ihren Kontaktgrill in einen Speed-Ofen • Einfache Reinigung der glatten Oberflächen aus Glas • Das geschlossene, porenfreie Material verhindert die Geschmacksübertragung bei wechselndem Grillgut • Fettablauf mit herausnehmbarer Sammelwanne • Gehäuse, Hebel und Griff aus Edelstahl • Temperaturbereich 0-350°C • Digitaltimer mit Speicher für 3 individuell einstellbare Zubereitungszeiten • Der sekundengenaue Digitaltimer gewährleistet eine beständige Produktqualität und eine Zubereitung auf den Punkt, auch bei wechselndem Personal

*Contact grill with plates made of ceramic glass: Particularly fast preparation and easy cleaning • Ideal for Paninis, Tacos, Sandwiches, Focaccia, Baguettes... • Ready for immediate use due to short heating time: In just 2 minutes to 200°C • Oven effect: The included spacer that can be inserted between the grill plates transforms your contact grill into a speed oven • Easy cleaning of smooth glass surfaces • The sealed and non-porous material does not transport the taste from prepared food to another • Grease drain with removable collecting tray • Casing, lever and handle made of stainless steel • Temperature range 0-350°C • Digital timer with memory for 3 individually adjustable preparation times • The precisely adjustable digital timer ensures a consistent product quality and perfect cooking times, even with changing staff*

335 x 304 mm 230 V / 3,6 kW 14 kg  
390 x 600 x 260 mm # 05-80662 € 899,-\*

**DUPLEX** greener. faster. better.



Made in Europe



### Duplex Technology

Aluminiumkern sorgt für eine schnelle, gleichmäßige Wärmeverteilung und konstante Hitze durch Wärmespeicherung. Edelstahloberfläche ist besonders widerstandsfähig und einfach zu reinigen.

*Aluminium core for a quick and even heat distribution and a constant heat retention. Stainless steel surface is easy to clean and very robust.*

## Duplex Kontakt Grill Duplex Contact Grill

Duplex-Verbundgrillplatten aus Aluminium mit Edelstahloberfläche • oben geriffelt, unten glatt • Fettschutzrand abnehmbar • Fettablauf mit herausnehmbarer Sammelwanne • Gehäuse Edelstahl • elektronisches Timer- und Reglersystem • parallele Grillplatten bei Grillgut bis 50 mm • der Grill kann bis ca. 45° geöffnet werden

*Duplex composite grill plates made of aluminium with a stainless steel surface • top grooved, bottom flat • removable fat protection edge • fat drain with removable collection tub • stainless steel casing • electronic timer and thermostat system • parallel grill plates with up to 50 mm thick food • the grill can be opened up to 45°*

	📏	⚡	📏	📏	⚖️	#	€
Duplex 6	370 x 250 mm	230 V / 3 kW	470 x 445 x 245 mm	16,5 kg	05-80660	999,-*	
Duplex 2x4	500 x 250 mm	230 V / 3,4 kW	640 x 445 x 245 mm	25 kg *	05-80661	1567,-*	



## Chromstahlbräter Chromium Steel Griddle

Grillfläche Chromstahl: stark beschleunigte Aufheizzeit, effizienter Energieverbrauch und einfache Reinigung • Schutz der Elektrik: Die Hitze entweicht durch die Abtrennung der Grillplatte. Dies macht das Gerät sehr langlebig und dauerhaft einsetzbar • großzügige Fettwanne: erleichtert die Reinigung und das regelmäßige Entfernen von Fett und Rückständen • flexible Arbeit: beim Medium und Classic können die Heizzonen mit unterschiedlichen Temperaturen eingesetzt werden • Arbeitsrand 80 mm hoch • separat schaltbare Heizzonen • 3 Kontrollleuchten • Fettwanne

*chromium steel griddle plate: faster heating-periods, efficient energy consumption and easy cleaning • protected electronics: The gap between the two parts of the unit works as an insulation. Since the heat does not damage the electrics the product is durable and ready to use permanently without interruption • huge juice tub: simplifies the cleaning and the continuous removing of fat and residues • flexible application: the Medium and Classic have several heating zones that can be operated with different temperatures • protection edge 80 mm high • heating zones separately adjustable • 3 pilot lights • juice tub*



*long-living.  
efficient.  
clean.*



Made in Germany



Platte Chromstahl  
chromium steel plate



**Chromstahlbräter Mini**



**Chromium Steel Griddle Mini**



300x400 mm



230V/3,4 kW



305x450x220 mm



14 kg



11-80188



649,-\*

**Chromstahlbräter Medium**

**Chromium Steel Griddle Medium**

600x400 mm

400V/6,8 kW

605x450x220 mm

26 kg



11-80189

865,-\*

**Chromstahlbräter Classic**

**Chromium Steel Griddle Classic**

900x400 mm

400V/10,2 kW

905x450x220 mm

38 kg



11-80190

1075,-\*

## Grillspachtel | Grill Scraper

# 00-90040

€ 10,25\* ▲



## Grillreiniger | Cleaning Agent

sehr ergiebiger Reiniger für Grauguss- und Stahlplatten • mit Pumpe und Sprühkopf  
very efficient cleaner for cast iron and steel plates • with pump and spray head

# 05-90070

1 Liter

€ 24,-\* ▲



## Trennfix neutral

Anti-Adherent Spray neutral

die einfachste und schnellste Lösung, um Grill- und Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten

plant-based spray for easy and quick greasing of grill plates. The easiest solution.



1 x 500 ml  
12 x 500 ml



1 x 00-90101  
12 x 00-90101



8,25\* ▲  
96,-\* ▲



# GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES



## Griddleplatten Griddle Plates

Glatte Druckgussplatte • integrierte Fettauffangschublade • Elektro: Thermostatregler 50-300°C, Aufheizkontrollleuchte, Sicherheitsthermostat • Gas: Piezozünder, für Erdgas, Düsen für Propan/Butan inklusive • Kontaktgrill-Aufsatz nicht im Lieferumfang enthalten

*flat cast iron plate • integrated fat collecting drawer • electric: thermostat 50-300°C, pilot light, safety thermostat • gas: Piezo ignition, for natural gas, nozzle for butane/propane is attached • Contact Grill Attachment not included*



## Kontaktgrill-Aufsatz Contact Grill Attachment

macht Ihre Griddleplatte zum Kontaktgrill • Gehäuse Edelstahl • austauschbare Antihafthfolie • Temperaturbereich 50-220°C • nur für Griddleplatten Elektro geeignet

*transforms your griddle plate into a contact grill • stainless steel casing • change-able non-stick foil • temperature 50-220°C • only suitable for Electric Griddle Plates*

325 x 480 x 665 mm

230 V / 3 kW

18 kg

# 01-80630

€ 629,-\* ▲

## Antihafthfolie | Non-stick Foil

# 01-80631

€ 36,-\* ▲

Griddleplatte Elektro I	<b>Electric Griddle Plate I</b>	320 x 480 mm	230 V / 3 kW		325 x 540 x 295 mm	22 kg	<b>00-80626</b>	<b>415,-*</b>
Griddleplatte Elektro II	<b>Electric Griddle Plate II</b>	650 x 480 mm	400 V / 6 kW		660 x 540 x 295 mm	41 kg *	<b>00-80627</b>	<b>640,-*</b>
Griddleplatte Gas I	<b>Gas Griddle Plate I</b>	320 x 480 mm		4 kW	325 x 600 x 310 mm	24 kg	<b>00-80628</b>	<b>535,-*</b>
Griddleplatte Gas II	<b>Gas Griddle Plate II</b>	650 x 480 mm		8 kW	660 x 600 x 310 mm	45 kg *	<b>00-80629</b>	<b>906,-*</b>

## Lavasteingrill 115 Lava Rock Grill 115

Edelstahlgehäuse mit doppelwandigem Isolieraufbau • 6 Roste à 160x540 mm - doppelseitig nutzbar: eine Seite für Fleisch und eine Seite für Fisch • Neigung des Rostes in 4 Stufen verstellbar • 8 Brenner • 2 Heizzonen separat schaltbar • Piezozünder • für Erdgas angeschlossen



• Butan-/Propandüse inklusive *double-walled insulated stainless steel casing • 6 grids à 160x540 mm - usable from both sides: one side for meat and one side for fish • inclination of the grids in 4 levels • 8 burners • 2 separate heating zones • piezo ignition • equipped for natural gas • incl. nozzle for butane/propane*

Made in Europe

Tischgerät	<b>Table Unit</b>	960 x 540 mm	23 kW	G20 2,43 m³/h, Butan/Propan 1,81 kg/h	1140 x 800 x 380 mm	103 kg *	<b>05-50465</b>	<b>3079,-*</b>
Standgerät	<b>Stand Unit</b>	960 x 540 mm	23 kW	G20 2,43 m³/h, Butan/Propan 1,81 kg/h	1140 x 800 x 900 mm	130 kg *	<b>05-50466</b>	<b>3920,-*</b>

Die Steine in den Lavasteingrills speichern viel Wärme für eine gleichmäßige und konstante Hitze und eine effiziente Energienutzung.

*The rocks in a lava rock grill save much warmth for an even heat distribution and an efficient energy usage.*



## Lavasteine | Lava Rocks

7 kg

# 00-90405

€ 65,-\* ▲



## Profi-Druckminderer mit Schlauchbruchsicherung

• 50 mbar • nur für Deutschland | *only for Germany*

# 30-00065N

€ 89,-\* ▲





## Gas Wassergrill Modular Gas Water Grill Modular

Gehäuse Edelstahl • Grillfläche 720x570 mm • inkl. 2 quer gerillte Roste à 360x570 mm • 2 separat regelbare Heizzonen • 2 Brenner • große Wasserschubladen fangen tropfendes Fett auf für eine einfache Reinigung • die Feuchtigkeit des Wassers sorgt für saftige Grillergebnisse • Piezozünder • für Butan-/Propangas angeschlossen • Erdgasdüsen liegen bei

stainless steel casing • grill surface 720x570 mm • incl. 2 grids of 360x570 mm • 2 separately adjustable heating zones • 2 burners • large water drawers collect the dripping fat for an easy cleaning • the humidity of the water gives moisture to the food for tender results • Piezo ignition • equipped for butane/propane gas • nozzle for natural gas is attached



22 kW

18920 kcal/h

765x700x300/460 mm

720x570 mm

62 kg \*

05-30724

Made in Europe

2259,-\*



**Längs gerillter Rost**  
**Back/forth ribbed Grid**  
360 x 570 mm

06-30724-00

150,-\* ▲



Made in Europe

## Elektrische Wassergrills Electric Water Grills

abnehmbares Edelstahlrost • große Wasserwannen fangen tropfendes Fett auf für eine einfache Reinigung • die Feuchtigkeit des Wassers sorgt für saftige Grillergebnisse • getrennt regelbare Heizzonen

removable stainless steel grid • large water tubs collect the dripping fat for an easy cleaning • the humidity of the water gives moisture to the food for tender results • separately adjustable heating zones

		Heizzonen heating zones					
HS 1-70	430 x 540 mm	2	400 V / 8,1 kW	540 x 700 x 210 mm	18 kg	05-30721	1399,-*
HS 1/2-70	590 x 540 mm	2	400 V / 11,1 kW	700 x 700 x 210 mm	23 kg *	05-30723	1749,-*
HS 2-70	2x 430 x 540 mm	2+1	400 V / 16,2 kW	1035 x 700 x 210 mm	38 kg *	05-30722	2499,-*

# GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES



Made in Germany



Alle Modelle inkl. Rost und Pfanne  
All models incl. grid and pan

## Gas-Kombi-Tischbräter

Gas Combi Table Grills

		Rost   Grid	Pfanne   Pan						
<b>2 Brenner</b>	<b>2 burners</b>	435 x 485 mm	440 x 490 x 57 mm	8 kW	0,63 kg/h	485 x 530 x 280 mm	24 kg	<b>00-50481</b>	<b>439,-*</b>
<b>3 Brenner</b>	<b>3 burners</b>	600 x 485 mm	610 x 490 x 57 mm	12 kW	0,95 kg/h	650 x 530 x 280 mm	31 kg	<b>00-50482</b>	<b>514,-*</b>
<b>4 Brenner</b>	<b>4 burners</b>	2x 380 x 485 mm	770 x 490 x 57 mm	16 kW	1,26 kg/h	815 x 530 x 280 mm	38 kg	<b>00-50483</b>	<b>789,-*</b>
<b>5 Brenner</b>	<b>5 burners</b>	2x 470 x 485 mm	935 x 490 x 57 mm	20 kW	1,58 kg/h	980 x 530 x 280 mm	45 kg	<b>00-50484</b>	<b>1150,-*</b>
<b>6 Brenner</b>	<b>6 burners</b>	2x 550 x 485 mm	1090 x 490 x 57 mm	24 kW	1,89 kg/h	1145 x 530 x 280 mm	52 kg	<b>00-50457</b>	<b>1505,-*</b>

## Gas-Kombi-Bräter

Gas Combi Grills

inkl. Rost und Schwarzblechpfanne mit Fixierung • Gehäuse doppelwandiger Edelstahl • mit Flammabdeckung und Fettwanne • Piezo-Zündsystem • inkl. Schlauch und Standard-Druckminderer • für Propan-/Butangas • einzeln regulierbare 3-Wege-Rohrbrennersysteme

incl. grid and roasting pan with fixing • double walled stainless steel casing • with flame cover and juice tray • Piezo ignition system • incl. hose and standard pressure reducing valve • for propane/butane gas • separately adjustable 3-way burner systems



Kombi-Bräter: Komplett mit Pfanne und Rost. Grillen Sie Ihre Würstchen oder schmoren Sie leckere Champignons mit Zwiebeln.

Combi Grills: Pan and grid included. Grill your meat or stew some tasty mushrooms.



verschiedene Heizzonen mit einzeln regulierbaren 3-Wege-Rohrbrennersystemen verteilen die Hitze besonders gleichmäßig

different heating zones with separately adjustable 3-way burner systems spread the heat very evenly



## Frittierpfanne | Deep frying Pan

perfekt für Lángos oder panierte Champignons • aus Schwarzblech • Höhe 150 mm • einsetzbar für Gas-Kombi-Bräter mit 3 Brennern (Art.-Nr. 00-50485 und 00-50482)

perfect for lángos or deep-fried mushrooms • made of black plate steel • 150 mm height • suitable for Gas Combi Grills with 3 burners (art.-no. 00-50485 and 00-50482)

# 01-50482-01 650 x 530 x 150 mm 11 kg 256,-\* ▲



Alle Modelle inkl. Rost und Pfanne  
All models incl. grid and pan



Made in Germany



## Gas-Kombi-Standbräter Gas Combi Stand Grills

DE	UK	Rost   Grid	Pfanne   Pan	Flame	Gas	Dimensions	Weight	#	€
3 Brenner	3 burners	600 x 485 mm	610 x 490 x 57 mm	12 kW	0,95 kg/h	650 x 530 x 830 mm	37 kg *	00-50485	585,-*
4 Brenner	4 burners	2x 380 x 485 mm	770 x 490 x 57 mm	16 kW	1,26 kg/h	815 x 530 x 830 mm	45 kg *	00-50486	965,-*
5 Brenner	5 burners	2x 470 x 485 mm	935 x 490 x 57 mm	20 kW	1,58 kg/h	980 x 530 x 830 mm	53 kg *	00-50479	1364,-*
6 Brenner	6 burners	2x 550 x 485 mm	1090 x 490 x 57 mm	24 kW	1,89 kg/h	1145 x 530 x 830 mm	61 kg *	00-50455	1768,-*



Made in Germany

Die Reibekuchenbräter werden inkl. einer Ablage zum Warmhalten und einem Abtropfblech geliefert. Ein Grillrost ist hier nicht im Lieferumfang enthalten.

The Potato Pancake Grills include a deposit tray for warm-keeping and a drip tray. A grid is not included.

## Reibekuchen-Standbräter Potato Pancake Stand Grills

DE	UK	Pfanne   Pan	Flame	Gas	Dimensions	Weight	#	€
5 Brenner	5 burners	935 x 490 x 57 mm	20 kW	1,58 kg/h	995 x 530 x 830 mm	53 kg *	00-50456	1616,-*
6 Brenner	6 burners	1090 x 490 x 57 mm	24 kW	1,89 kg/h	1160 x 530 x 830 mm	61 kg *	00-50489	2051,-*

Profi-Druckminderer  
mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar •  
nur für Deutschland | only for Germany

# 30-00065N

€ 89,-\* ▲



Alle abgebildeten Geräte auf dieser Doppelseite sind für Propan-/Butangas ausgerüstet, aber auf Anfrage auch für Erdgas erhältlich.

All shown units are equipped for propane/butane gas, but are also available for natural gas on demand.

# HÄHNCHENGRILLS

CHICKEN GRILLS



## Hähnchengrills

Chicken Grills

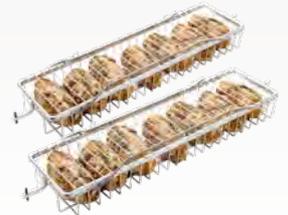
Edelstahl • Innenbeleuchtung • Fett-Auffangbehälter mit Ablaufhahn • Spieße separat schaltbar • Temperaturregler • Kontrollleuchten • inkl. Spieße • Haxenkörbe nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel made • interior lighting • fat collecting container with drain tap • spits separately switchable • thermostats • pilot lights • incl. spits • rotary baskets not included*



### Haxenkörbe | Rotary Baskets

➔	#	€
E-15P-S5	09-71021-00	198,-* ▲
E-20P-S5	9-71022-00	286,-* ▲



						#	€
<b>A E-15P-S5</b>	5x 3 = 15 Hähnchen	5x 3 = 15 Chickens	400 V / 8 kW	705 x 450 x 1250 mm	70 kg *	05-71021	4562,-*
<b>B E-20P-S5</b>	5x 4 = 20 Hähnchen	5x 4 = 20 Chickens	400 V / 10,7 kW	880 x 450 x 1250 mm	88 kg *	05-71022	4862,-*
<b>C E-30P-S5</b>	5x 6 = 30 Hähnchen	5x 6 = 30 Chickens	400 V / 15 kW	1160 x 450 x 1250 mm	105 kg *	05-71023	6496,-*



## Elektro-Hähnchengrills

Electric Chicken Grills

Edelstahl • Innenbeleuchtung • Fett-Auffangbehälter • Spieße separat schaltbar • Temperaturregler • Kontrollleuchten • inkl. Spieße • E-6P für Wandmontage geeignet

*stainless steel made • interior lighting • fat collecting container • spits separately switchable • thermostats • pilot lights • incl. spits • E-6P suitable for wall-mounting*



Kartoffelkorb geeignet für 8N + 12N  
Potato Basket suitable for 8N + 12N

#	€
09-71020-00	323,-* ▲



						#	€
<b>A E-6P</b>	2x 3 = 6 Hähnchen	2x 3 = 6 Chickens	230 V / 2,8 kW	700 x 360 x 530 mm	31 kg *	05-71015	1964,-*
<b>B 8N</b>	2x 4 = 8 Hähnchen	2x 4 = 8 Chickens	230 V / 3,5 kW	880 x 430 x 530 mm	41 kg *	00-71261	2649,-*
<b>C 12N</b>	3x 4 = 12 Hähnchen	3x 4 = 12 Chickens	400 V / 5 kW	880 x 430 x 710 mm	48 kg *	00-71262	3128,-*



## Beef Original

Est. 2011

Jetzt mit Zulassung für gewerbliche Indoor-Küchen

Now with approval for commercial indoor kitchens

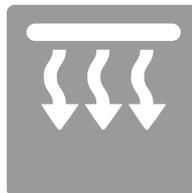
WIEDER ERHÄLTlich  
AVAILABLE AGAIN



### Beef XL Chef

Hochtemperatur-Oberhitze Grill für perfekte Steakergebnisse • Temperatur weit über 800°C • vollverschweißter Innenraum mit spezieller Gastrokonstruktion für strenge Hygieneauflagen • einfach zu reinigen, keine rechten Winkel • werkzeugfrei herausnehmbare Rostträger • automatischer Fettablauf durch abschüssigen Boden • herausnehmbare Fettschublade • elektrische Zündung • Zulassung nach DIN EN 203-1:2014-07 / Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe • 2 Brenner, getrennt regelbar • dreiwandiges Volledelstahl-Gehäuse zur besseren Hitzeabschirmung • Bedienelemente an der Front, Gasventile an der Seite • Einhandhöhenverstellung, jederzeit einfach und nahezu stufenlos zu justieren • schwer belastbarer Grillrost für große Fleischstücke oder Pizza-stein: Mittig mit einem oder seitlich mit beiden Griffen zu bedienen, kippicher herausziehbar durch seitliche Führung • nur bei Butan-/Propan-Version: Lieferung inkl. Gewerbedruckminderer, Schlauch und Schlauchbruchsicherung • inkl. 1 großes Grillrost und 2 kleine Grillroste mit 2 Entnahmegriffen • inkl. GN-Schale

high-temperature top heat grill for perfekt steaks • more than 800°C temperature • fully welded interior with special catering construction for strict hygiene requirements • easy to clean, no right angles • tool-free removable grid support • automatic grease drain through sloping floor • removable grease drawer • electric ignition • approval according to DIN EN 203-1: 2014-07 / Commercial kitchen equipment for gaseous fuels • 2 burners, separately controllable • three-walled full stainless steel housing for better heat insulation • controls on the front, gas valves on the side • one-hand height adjustment, easy and almost infinitely adjustable at any time • heavy duty grill for large pieces of meat or pizza stone: Can be operated with one handle or laterally with both handles, can be pulled out without tilting due to lateral guide rails • only for butane/propane version: delivery incl. commercial pressure reducer, hose and hose rupture protection • incl. 1 large grill grate and 2 small grill grates with 2 extraction handles • incl. GN tray



**Über 800°C:** Für eine erstklassig karamellierte Kruste, während die Steaks im Inneren zart und saftig bleiben. Durch die intensive Temperatur entstehen besonders starke Röstaromen. So wird ein gutes Steak zu einem vollendeten Genuss.

**More than 800°C:** For the finest caramelised crust while the steaks stay tender and juicy inside. The intensive temperature creates a particularly strong roasting aroma. This way a good steak becomes a real gourmet pleasure.

**Perfekte Steaks:** Hochtemperatur-Oberhitze Grills waren lange Zeit der Geheimtipp der besten Steakrestaurants in New York.

**Perfect steaks:** For a long time high-temperature top heatgrills had been the secret tip of the best steak restaurants in New York.

**Nur Oberhitze:** Kein Anbrennen der aus dem Fleisch austretenden Säfte. Diese können in einer Schale gesammelt werden und so für die Zubereitung köstlicher Soßen verwendet werden.

**Only top heating:** No burning of the juices emerging from the meat. These can be collected in a tray and can thus be used for the preparation of delicious sauces.

**Angeborene Modelle besitzen nur eine Zulassung für Deutschland. Modelle mit internationaler Zulassung auf Anfrage.**

**Offered models are only licensed for Germany. Models with international licence on request.**

für Propan/Butan	for propane/butane	2/3 GN	7 kW	650 x 470 x 485 mm	37 kg *	00-50465	3399,-* ▲
für Erdgas	for natural gas	2/3 GN	5,7 kW	650 x 470 x 485 mm	37 kg *	00-50466	3399,-* ▲

# GYROS & BARBECUE

SHAWARMA & BBQ



Der Drehmotor befindet sich am oberen Ende des Spießes. So können herablaufendes Fett oder Fleischsaft nicht den Motor verunreinigen oder sogar in den Motor eindringen.

*The turning motor is on top of the spit. Thus down-running fat, grease and meat juice can not get into the motor and harm it.*

## Gyrosgrills

### Shawarma Grills

Gehäuse Edelstahl • Rohrheizkörper • Motorantrieb oben am Spieß; Fett und Fleischsaft können nicht in den Motor laufen • Fettwanne • Heizzonen getrennt schaltbar

*stainless steel casing • pipe heating elements • motor drive on top of the spit; fat and meat juice can not run into the motor • fat tub • heating zones separately adjustable*

Made in Germany



	Fleisch Kapazität meat capacity	Fleisch Höhe meat height	⚡	<b>WUW</b>	kg	#	€
<b>E2-S</b>	max. 30 kg	max. 460 mm	400 V / 6 kW	500 x 650 x 920 mm	38,5 kg *	00-30126	1299,-*
<b>E3-S</b>	max. 50 kg	max. 700 mm	400 V / 9 kW	500 x 650 x 1120 mm	47 kg *	00-30128	1499,-*

## Dönermesser Kebab Eco

### Shawarma Knife Kebab Eco

Schnittstärke 0-6 mm • Kunststoffgriff • Messer aus Edelstahl • Messer-Ø 100 mm • Messerschutz • Überlastungsschutz • Drehzahl max. 2560 U/Min. • Kabellänge 2,8 m • Einfache Entnahme des Kreismessers zur Reinigung • Inkl. 1 Ersatzklinge • Inkl. Schleifstein

*Cutting thickness 0-6 mm • Plastic handle • Blade made of stainless steel • Blade Ø 100 mm • Blade protection • Overload protection • Max. 2560 rpm • Cable length 2.8 m • Easy removal of the circular knife for cleaning • Incl. 1 replacement blade • Incl. sharpening stone*



**NEU  
NEW**

⚡	230 V / 80 W	<b>WUW</b>	130 x 190 x 256 mm
kg	1,4 kg	#	00-30140

€ 145,-\* ▲

Made in Germany



## Gyrosmesser mit Transformator

### Shawarma Knife with transformer

Schnittstärke 1-12 mm • einfache Entnahme des Kreismessers zur Reinigung

*cutting thickness 1-12 mm • easy removal of the circular knife for cleaning*

⚡	230 V / 90 W	#	00-30138	€	1029,-* ▲
---	--------------	---	----------	---	-----------

Made in Europe



## Churrasco Grill

für das brasilianische BBQ • Tür aus hitzebeständigem Glas für sparsamen Energieverbrauch, kürzere Garzeiten und verbesserte Hygiene • schmales Design - wenig Platzbedarf • Heizzonen separat regelbar • 7 Spieße à 440 mm Länge mit Drehmechanismus • Spießabstand ca. 65 mm • Gehäuse Edelstahl • Fettauffangwanne • Gas-Ausführung für Erdgas mit Anschluss für Rauchabzug • Elektrische Ausführung mit 3 Heizzonen, Gas-Ausführung mit 2 Heizzonen

*for Brazilian BBQ • door made of heat-resistant glass for less energy consumption, shorter cooking times and improved hygiene • slim design - little space needed • heating zones separately adjustable • 7 spits à 440 mm length with turning mechanism • spit interspace approx. 65 mm • stainless steel casing • grease tray • gas model for natural gas with access for chimney • electric model with 3 heating zones, gas model with 2 heating zones*

	⚡	🔥	<b>WUW</b>	kg	#	€
<b>E7</b>	400 V / 6,5 kW			65 kg *	05-71259	2265,-*
<b>G7</b>		6,6 kW		65 kg *	05-71260	2365,-*



## Barbecue Smoker

Barbecue Grill mit Holzfeuerung • Stahlblechverarbeitung aus massivem Stahlrohr • nur Obsthölzer oder Buchenholz verwenden • mit Edelstahlrosten und Thermometern • durch den an die Feuerbox angereichten Aufbau und die Regulierung des Luftzugs (und der Temperatur) für verschiedene Garmethoden geeignet: Kalt- und Warmräuchern: bis 60°C (in der senkrechten Garkammer des Chuckwagon), Heißräuchern und Niedrigtemperaturgaren: 60°-90°C, Barbecuen: 90°-160°C

*barbecue grill for wood firing • frame of massive steel tubes • use only fruit-wood or beech-wood • with stainless steel grids and thermometers • possibility of several ways of cooking due to the construction lined-up after the firebox and the regulation of the airflow (and the temperature): cold and warm smoking: up to 60°C (in the vertical chamber of the Chuckwagon), hot smoking and low temperature cooking: 60°-90°, barbecuing: 90°-160°C*



	Garkammer pit	Feuerbox fire box	MASSIV	kg	#	€
<b>16" Longhorn</b>	1000 x 400 mm	400 x 400 mm	1950 x 850 x 1470 mm	175 kg *	<b>00-71508</b>	<b>2195,-*</b>
<b>20" Championship Longhorn</b>	1300 x 500 mm	600 x 500 mm	2150 x 850 x 1900 mm	265 kg *	<b>00-71500</b>	<b>4750,-*</b>



Rauch und Hitze ziehen von der Feuerbox in die Garkammer  
Smoke and heat steam from the fire box into the pit



	Rundroste round grids	Garkammer pit	MASSIV	kg	#	€
<b>16" Chuckwagon</b>	5x Ø 400 mm	1000 x 400 mm	2000 x 900 x 2000 mm	260 kg *	<b>00-71502</b>	<b>4905,-*</b>
<b>20" Chuckwagon</b>	5x Ø 500 mm	1000 x 500 mm	2150 x 900 x 2150 mm	260 kg *	<b>00-71503</b>	<b>6999,-*</b>
<b>24" Chuckwagon</b>	4x Ø 600 mm	1650 x 600 mm	2400 x 1000 x 2350 mm	600 kg *	<b>00-71505</b>	<b>9681,-*</b>



**DESIGN TRIFFT FUNKTIONALITÄT.**

Mehr als nur ein Grill: Backen, Smoken, Räuchern, Grillen, Slow Cooking. Alles gelingt perfekt und erhält ein subtiles Raucharoma.

**DESIGN MEETS FUNCTIONALITY.**

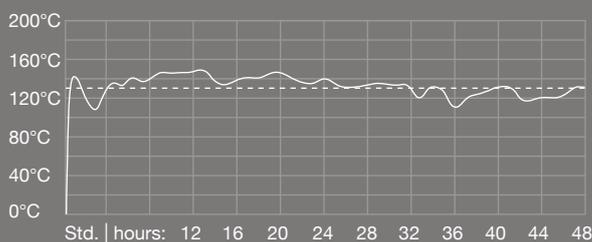
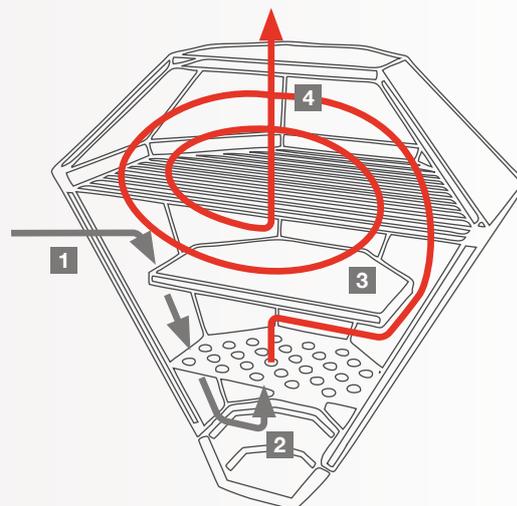
More than just a Grill: Baking, smoking, stewing, slow cooking. Everything is cooked to perfection and receives a subtle smoke flavour.



ZUM VIDEO:  
ÜBER 1000°C!  
GOLD SCHMELZEN  
IM HOLZKOHLEGRILL.

1. Luft gelangt durch die doppelwandige Hülle in die Feuerbox.
2. Konstante Versorgung der Kohle mit frischem Sauerstoff.
3. Die optionale Deflektorplatte verhindert die direkte Hitze der Kohlen: Langsam und gleichmäßig garen.
4. Es entsteht ein gleichmäßiger Heißluftstrom unter der Kuppel, ähnlich wie im Umluftofen.

1. Through the double-walled stainless steel body air gets into the firebox.
2. Constant feed of fresh oxygen for the coal.
3. The optional deflector plate protects your food from the charcoal's direct heat: Slow and gentle cooking.
4. There is an even ventilation of hot air under the dome like in a convection oven.



**EFFIZIENZ UND PRÄZISION | EFFICIENCY AND PRECISION**

Konstante Temperatur bis zu 48 Stunden mit nur einer Kohlenfüllung. Durch die minimale Luftbewegung glimmt die Kohle über den gesamten Zeitraum auf der gewünschten Temperatur.

Constant temperature up to 48 hours with only one charcoal filling. Due to the minimal air stream the charcoal is constantly glowing the whole runtime at the required temperature.

Alle Angaben und Messungen stammen aus intensiven Testversuchen. Die ermittelten Werte sind abhängig von äußeren Faktoren und können im Einzelfall abweichen.  
All data and measurements come from intensive tests. The determined values depend on external factors and may vary in individual cases.

## Diamant Grill Diamant Grill

Holzkohlegrill aus hochwertigem Edelstahl • doppelwandiges Gehäuse • Grillfläche Ø 64 cm (2.982 cm²) • regulierbarer Rauchabzug • inkl. Deckel-Thermometer • Luftzufuhrregler • inkl. Feuerrost und Chromstahl-Rost • massiver Stahlkern als Hitzespeicher • entnehmbare Aschewanne • Benötigt eine Fassung zum Aufstellen

Charcoal grill made of high-grade stainless steel • Double-walled casing • Grill surface Ø 64 cm (2.982 cm²) • Adjustable smoke funnel • Incl. lid thermometer • Air supply control • Incl. fire grid and chrome steel grid • Massive steel core as heat storage • Removable ash tray • Needs a Setting to be placed in

## Diamant Flügel Diamant Wings

Ideale Abstellfläche für Teller und Grillwerkzeuge • Auf einer Ebene mit der Grillfläche • Abmessungen der Flügel-Platten: je 300 x 595 mm • Inhalt 2 Stück

Ideal deposit for plates and tools • at one level with the grill surface • Dimensions of the boards: Each 300 x 595 mm • Contains 2 pcs



## Diamant Fassung Diamant Setting

Sicherer Stand des Diamant Grills • Schwarz pulverbeschichtet • Höhenverstellbare Füße • 90 cm Arbeitshöhe des Diamant Grills in der Fassung

Safe stand for the Diamant Grill • Black powder-coated • Height-adjustable feet • 90 cm Working height of the Diamant Grill in the Setting

## Outdoor Rollensatz Outdoor wheels

4 Lenkrollen à Ø 100 x 32 mm • Mit 2 Feststellbremsen  
4 castors of Ø 100 x 32 mm • With 2 fixing brakes



Diamant Grill	Diamant Grill	740 x 740 x 800 mm	47 kg *	17-71500	1900,-* ▲
Diamant Fassung	Diamant Setting	610 x 610 x 690 mm	17 kg	17-71600	295,-* ▲
Outdoor Rollensatz	Outdoor Wheels		1,75 kg	17-71620	85,-* ▲
Diamant Flügel	Diamant Wings	(2x) 300 x 595 mm	7,7 kg	17-71610	175,-* ▲

## Halber Grillrost aus Gusseisen Half Cast Iron Grid

Massiver Rost für ein perfektes Branding • 15 mm Stärke • Ideale Hitzespeicherung • Eine Seite für ein rautenförmiges Branding und eine Seite für ein Streifenbranding

Massive cast-iron grid for a perfect branding • thickness of 15mm • Ideal heat storage • One side for a diamond-shaped branding and one side for a strip branding

1x



7,4 kg 17-80500 125,-\* ▲

**Kompakt-Set** inkl. Diamant Grill, Diamant Fassung und Outdoor-Rollensatz

**Compact Set** incl. Diamant Grill, Diamant Setting and Outdoor Wheels

17-71501 2280,-\* ▲\*



**Komplett-Set** inkl. Diamant Grill, Diamant Flügel, Diamant Fassung und Outdoor-Rollensatz

**Complete Set** incl. Diamant Grill, Diamant Wings, Diamant Setting and Outdoor Wheels

17-71502 2455,-\* ▲\*



## Rostheber | Grid Lifter

Einfache, schnelle und sichere Entnahme des Diamant Grill Chromstahlrostes

Quick and easy removing of the Diamant Grill chrome steel grid



17-71705 30,-\* ▲

## Hitze-Deflektor Heat Deflector

Wird zwischen den heißen Kohlen und dem Grillgut platziert und schützt die Speisen vor der intensiven, direkten Hitze • Es entwickelt sich ein Heißluftstrom unter dem Deckel, der für eine gleichmäßige Hitze wie im Heißluftofen sorgt • Gesünder: Der Deflektor verhindert, dass Fett und Saft auf die Kohlen tropfen • Der Einsatz von nur einer Deflektor-Halbschale teilt den Grill in eine Heizzone mit direkter Hitze und eine Heizzone für indirektes Garen

The deflector is placed between the hot charcoal and the food to protect the meals from the intensive direct heat • A hot air flow is being created under the lid which ensures an even heat like in a convection oven • Healthier: The deflector prevents the dripping of fat and juice onto the charcoal • Using only one of the half-tubs divides the grill into one heating zone for direct heat and another heating zone for indirect cooking



## Premium Holzkohle | Premium Charcoal

100% natürliches Hartholz aus forst- und landwirtschaftlichem Anbau und Ausschussprodukten • Komplett ohne Zusatzstoffe • Besonders langanhaltendes und gleichmäßiges Glühen • Grillen über viele Stunden, ohne Kohle nachzulegen

100% natural hardwood from farming and forestry growing and leftover • Completely without additives • Very long lasting and even glowing • Grilling over several hours without adding new charcoal



10 kg 17-71700 23,50\* ▲

1,9 kg 17-71717 95,-\* ▲

# WÜRSTCHENWÄRMER

SAUSAGE WARMERS



## Rollengrills Revolving Grills

Gehäuse Edelstahl • Edelstahlrollen 460 mm x Ø 25 mm • Ein-/Ausschalter • Thermostat • Kontrollleuchte • Hitze ca. 150°C • nur zum Erhitzen geeignet • Fettauffangwanne

stainless steel casing • stainless steel rollers 460 mm x Ø 25 mm • on/off switch • thermostat • pilot light • heats up to approx. 150°C • only suitable for heating up • juice tray



<b>A</b> RG 14	14 Rollen à 460 mm Länge	14 rolls of 460 mm length	230 V / 2,8 kW	560 x 570 x 180 mm	17 kg	<b>05-50831</b>	<b>1480,-*</b>
<b>B</b> RG 9	9 Rollen à 460 mm Länge	9 rolls of 460 mm length	230 V / 1,65 kW	560 x 375 x 180 mm	11 kg	<b>05-50830</b>	<b>1208,-*</b>
<b>C</b> RG 7	7 Rollen à 460 mm Länge	7 rolls of 460 mm length	230 V / 1,35 kW	560 x 300 x 180 mm	9 kg	<b>05-50829</b>	<b>948,-*</b>
<b>D</b> RG 5	5 Rollen à 460 mm Länge	5 rolls of 460 mm length	230 V / 0,9 kW	560 x 230 x 180 mm	8,5 kg	<b>05-50828</b>	<b>820,-*</b>



Die Rollengrills sind perfekt geeignet, um Hot-Dog-Würstchen zu erhitzen und gleichmäßig warmzuhalten. Wenn Sie knusprige Grill- oder Bratwürstchen haben möchten, schauen Sie sich unsere Grills und Bräter auf den Seiten 91-95 an.

The revolving grills are perfectly suitable for heating up hot dog sausages and for keeping them evenly warm. If you intend to make crispy grilled sausages please have a look at our grills and griddle plates on the pages 91-95.

## Gas-Würstchenwärmer Gas Sausage Warmer

Piezozünder • für Butan-/Propangas • GN-Behälter nicht enthalten

piezo ignition • for butane/propane gas • GN containers not included

	1/1 GN x 150 mm		3,5 kW
	Verbrauch 0,28 kg/Std. consumption 0,28 kg/h		17 kg
	400 x 600 x 400 mm		<b>00-50488</b>
	Made in Germany		<b>572,-*</b>



**Profi-Druckminderer**  
mit Schlauchbruchsicherung  
• 50 mbar • nur für Deutschland  
| only for Germany

**# 30-00065N**

**€ 89,-\* ▲**





## Hot-Dog Station Street Food

Kompakte Hot-Dog Station mit Würstchenwärmer und Warmhaltevitrine für Brötchen • Fassungsvermögen ca. 60 Hot-Dog Würstchen und 30 Hot-Dog Buns • Temperatur für Würstchen und Brötchen separat einstellbar • Durch das Garen im Dampf halten sich die Würstchen besonders lange für den Abverkauf • Die Würstchen trocknen nicht aus, bleiben knackig und der Geschmack wird nicht, wie beim Garen in Wasser, aus den Würstchen geschwemmt • Würstchenkorb aus Edelstahl • Ein Wasserbehälter mit 4 Litern Fassungsvermögen gewährleistet lange Laufzeiten • Wassermangelanzeige • ca. 30 Minuten Aufheizzeit • Temperaturbereich des Wasserbehälters 65-97°C • Temperaturbereich des Brötchenwärmers 15-82°C • Soßenbar nicht im Lieferumfang enthalten

*Compact hot dog station with sausage warmer and hot food display for buns • Capacity approx. 60 hot dog sausages and 30 hot dog buns • Temperature for sausages and buns separately adjustable • The steamer keeps the sausages fresh for sale over a long time-period • The sausages do not dry out and the taste does not suffer, as when cooked in water • Stainless steel sausage basket • A water container with 4 liters capacity ensures long running times • Low water indication light • Time to heat up approx. 30 minutes • Temperature range of the water tank 65-97°C • Temperature range of the bread warmer 15-82°C • Sauce Bar not included*



**NEU  
NEW**

⚡ 230 V / 1 kW

⚖️ 13 kg

📏 500 x 445 x 410 mm

# 05-50835

€ 765,-\*

## Soßenbar Street Food Sauce Bar Street Food

Passende Soßenbar mit 3 nachfüllbaren Flaschen und 2 Zangen  
Matching sauce bar with 3 refillable bottles and 2 tongs

# 05-50836

€ 149,-\* ▲



## Würstchenwärmer Sausage Warmer

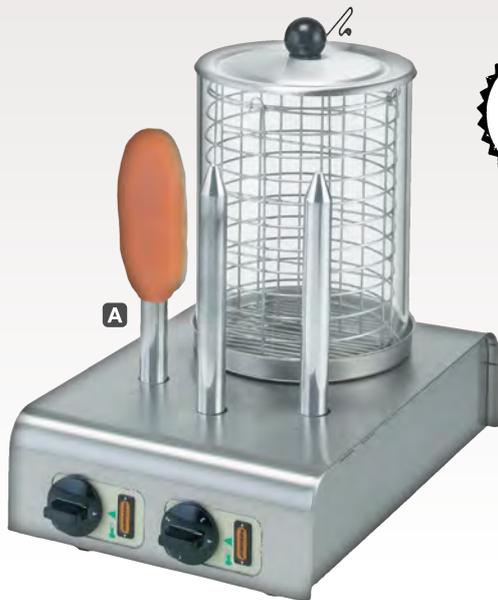
Gehäuse Edelstahl • aufklappbare, abnehmbare Deckel • eingearbeiteter Behälter nicht entnehmbar • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchten • Regler 30°-90°C • erhältlich mit 1 oder 2 Becken à 240x300x150 mm • doppeltes Gerät mit Ablasshähnen

*stainless steel casing • hinged removable lid • built-in container not removable • on/off switch • pilot lights • thermostat 30°-90°C • available with 1 or 2 containers of 240x300x150 mm • double unit with drain taps*

🇩🇪	🇬🇧	⚡	📏	⚖️	#	€
Würstchenwärmer I	Sausage Warmer I	230 V / 1 kW	270 x 350 x 240 mm	6,3 kg	00-00327 N	182,-*
Würstchenwärmer II	Sausage Warmer II	230 V / 2 kW	535 x 370 x 240 mm	12 kg	00-00326 N	370,-*

# WÜRSTCHENWÄRMER

SAUSAGE WARMERS



Geteilte Körbe für strukturiertes Arbeiten: Trennen Sie unterschiedliche Würstsorten oder unterscheiden Sie noch aufzuheizende Würstchen von den verkaufsfertigen.

Divided baskets for structured working: Separate the sausages according to different kinds. Distinguish the ready to sell sausages from the ones that still need to be warmed.

Made in Germany

## Hot-Dog mit Stäben

Hot Dog with Spits

Edelstahlgehäuse, -deckel, -korb und -wasserwanne • 3 Toastspieße aus Aluminium • Schott®-Glaszylinder Ø 200 x h 270 mm • 1 Thermostat für Spieße und 1 Thermostat für Wasserbad bis 90°C • Korb geteilt und entnehmbar • Kontrollleuchten • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing, lid, basket and water tub • 3 toasting spits made of aluminium • Schott® glass cylinder Ø 200 x h 270 mm • 1 thermostat for spits and 1 thermostat for water up to 90°C • divided basket removable • pilot lights • height-adjustable feet

<b>A</b> Stäbe vorne spits to the front	230 V / 1,2 kW	290 x 425/455 x 455 mm	10 kg	13-50150	499,-*	
<b>B</b> Stäbe seitlich spits at the side	230 V / 1,2 kW	430 x 326/356 x 455 mm	11 kg	13-50152	499,-*	



Made in Germany

## Spießtoaster

Spit Toasters

Gehäuse Edelstahl • Toastspieße aus Aluminium à Ø 26 x h 225 mm • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing • aluminium toasting spits à Ø 26 x h 225 mm • thermostat • pilot light • height-adjustable feet

<b>A</b> T3 3 Spieße	3 spits	230 V / 0,5 kW	160 x 326/356 x 348 mm	3 kg	13-50701	293,-*
<b>B</b> T6 2x 3 Spieße separat regelbar	2x 3 spits separately adjustable	230 V / 1 kW	290 x 326/356 x 348 mm	6 kg	13-50700	409,-*
<b>C</b> T6 L 6 Spieße in Reihe	6 spits in line	230 V / 1 kW	190 x 613/643 x 335 mm	6 kg	13-50703	409,-*



Made in Germany



## Hot-Dog

Edelstahlgehäuse, -deckel, -korb und -wasserwanne • Schott®-Glaszylinder Ø 200 x h 270 mm • Wasserbad bis 90°C • Korb geteilt und entnehmbar • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

*stainless steel casing, lid, basket and water tub • Schott® glass cylinder Ø 200 x h 270 mm • water up to 90°C • divided basket removable • thermostat • pilot light • height-adjustable feet*

**Der Snack-Profi:** Aus gutem Grund finden sich die Würstchenwärmer von Neumärker in Tausenden von Fast-Food-Ständen und Tankstellen in Deutschland wieder.

**The Snack Master:** Neumärker sausage steamers are popular throughout Europe and can be found in many different fast food chains and petrol stations.

Einzelgerät	Single Unit	230 V / 0,7 kW	290 x 326/356 x 450 mm	8 kg	13-50160	419,-*
Doppelgerät	Double Unit	230 V / 1,4 kW	570 x 326/356 x 450 mm	16 kg	13-50162	819,-*

## LED Hot-Dog Light

Absatzförderung durch auffällige Beleuchtung der Würstchen im Neumärker Hot-Dog Wärmer • warme, rote Lichtfarbe, die Würstchen besonders schmackhaft erscheinen lässt • Wärmer nicht im Lieferumfang enthalten

*sales promotion through striking illumination of the sausages in the Neumärker Hot Dog Warmer • special red light shade that makes sausages appear particularly tasty • Hot Dog unit not included*

230 V / 3,5 W	Ø 25/35 x 310 mm	1 kg
Made in Germany	# 10-50170	€ 155,-* ▲



## Klappdeckel | Hinged Lid

Ideal zur Selbstbedienung oder als Arbeitserleichterung für's Personal • Lässt sich mit einer Hand öffnen, ohne den Deckel vom Gerät nehmen zu müssen • 2-seitig aufklappbar zur Bedienung beider Seiten des Korbes im Hot-Dog Wärmer

*Ideal for self-service or to make work easier for staff • Can be opened with one hand without having to take off the lid • Can be opened on both sides to operate the two compartments of the basket in the hot dog warmer*

# 88-00006-05 € 55,-\* ▲



**NEU  
NEW**

## Glasschutzring | Glass Protection Ring

Schützt den Rand des Glases beim Aufsetzen des Deckels vor Stößen und beugt möglichen Schäden beim Einsatz von Würstchenzangen vor.

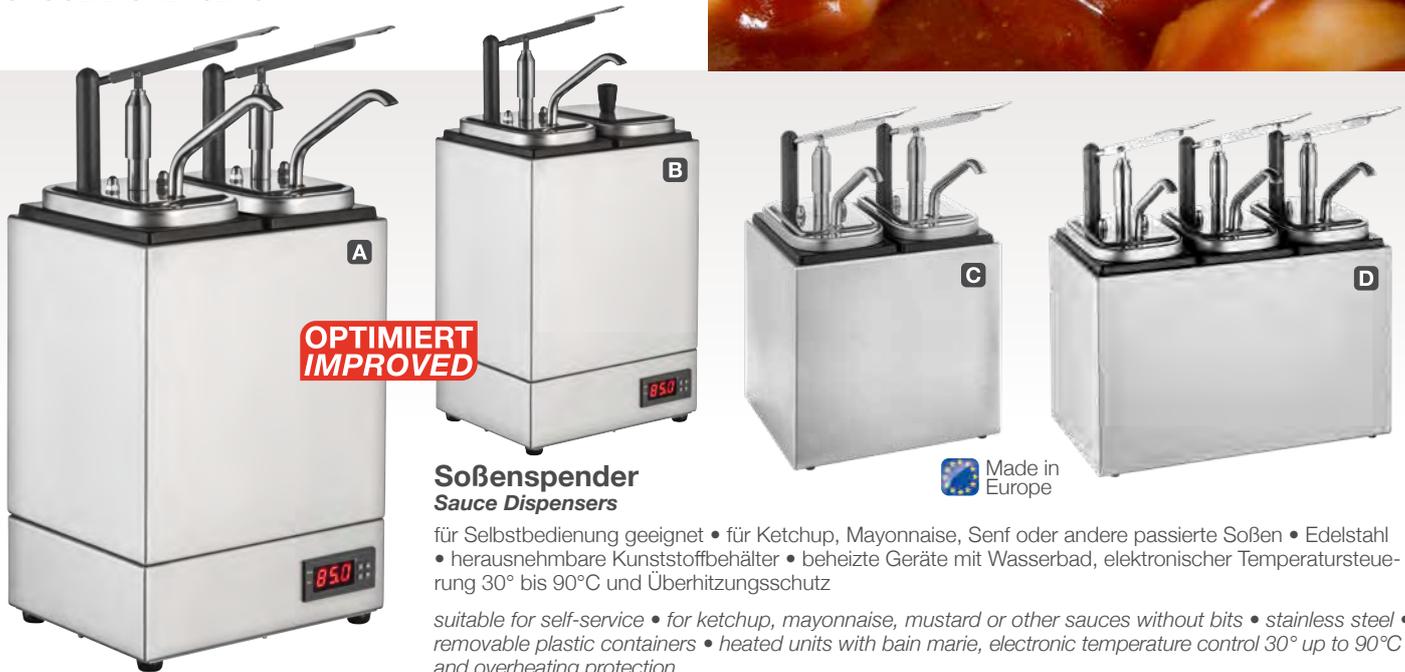
*Protects the rim of the glass from shocks and wear when one is closing the lid or working with metal tools.*



Ø 200 mm # 30-00023 € 15,50\* ▲

# SOßENSPENDER

SAUCE DISPENSERS



**OPTIMIERT  
IMPROVED**

## Soßenspender Sauce Dispensers

Made in Europe

für Selbstbedienung geeignet • für Ketchup, Mayonnaise, Senf oder andere passierte Soßen • Edelstahl • herausnehmbare Kunststoffbehälter • beheizte Geräte mit Wasserbad, elektronischer Temperaturregung 30° bis 90°C und Überhitzungsschutz

*suitable for self-service • for ketchup, mayonnaise, mustard or other sauces without bits • stainless steel • removable plastic containers • heated units with bain marie, electronic temperature control 30° up to 90°C and overheating protection*

	DE	GB	FR	IT	ES	kg	#	€
<b>A</b> beheizt	2 Pumpen	heated	2 pumps	2x 3 Liter	230 V / 1,2 kW	245 x 200 x 330 mm	8 kg	05-51534N 1456,-*
<b>B</b> beheizt	1 Pumpe + 1 Deckel	heated	1 pump + 1 lid	2x 3 Liter	230 V / 1,2 kW	245 x 200 x 330 mm	8 kg	05-51531N 1082,-*
<b>C</b> unbeheizt	2 Pumpen	unheated	2 pumps	2x 3 Liter	-	245 x 200 x 235 mm	5 kg	05-51532 952,-*
<b>D</b> unbeheizt	3 Pumpen	unheated	3 pumps	3x 3 Liter	-	370 x 200 x 235 mm	8 kg	05-51533 1281,-*



Optional:  
Kühlakku für eine Pumpe  
Ice pack for one pump  
01-40260-00  
18,60\* ▲



## Soßenspender Sauce Dispensers

für Selbstbedienung geeignet • für Ketchup, Mayonnaise, Senf oder andere Soßen • inkl. austauschbarer Auslässe für dünne, dicke oder feinstückige Soßen (mit Stücken bis ca. 6 mm) • Edelstahl • herausnehmbare Kunststoffbehälter • Zapfhähne aus Polycarbonat • Innenbehälter können mit Kühlakku (nicht im Lieferumfang enthalten) oder Eis gekühlt werden

*suitable for self-service • for ketchup, mayonnaise, mustard or other sauces • incl. interchangeable discharge fittings for thin, thick or tartar sauces (with bits up to approx. 6 mm) • removable plastic containers • taps made of polycarbonate • inner containers can be cooled with ice packs (not included) or ice*

	DE	GB	FR	IT	ES	kg	#	€
2 Pumpen	2 pumps	2x 3,3 Liter	276 x 224 x 516 mm	6,8 kg	00-40260	682,-*		
3 Pumpen	3 pumps	3x 3,3 Liter	394 x 224 x 516 mm	8,6 kg	00-40261	874,-*		
4 Pumpen	4 pumps	4x 3,3 Liter	511 x 224 x 516 mm	10,9 kg	00-40262	1089,-*		

Made in Europe



Abb. ähnlich  
similar to illustration

## Dispenser für Eimer Dispenser for Buckets

für Selbstbedienung geeignet • für Ketchup, Mayonnaise, Senf oder andere Soßen • Edelstahl mit Kunststoffteilen • inkl. Eimer aus Kunststoff

*suitable for self-service • for ketchup, mayonnaise, mustard or other sauces • stainless steel with plastic parts • incl. plastic bucket*

	DE	FR	kg	#	€
5 Liter	Ø 223 mm	2 kg	05-40257	245,-*	
10 Liter	Ø 260 mm	2 kg	05-40258	256,-*	



## TW 6 Currywurstschneider TW6 Sausage Cutter

Gehäuse Edelstahl • mit auswechselbaren Klingen • inkl. Auffangschale für geschnittene Wurst • Schnittbreite 6 mm • max. Wurstlänge 22 cm  
*stainless steel casing • with changeable blades • incl. container for collecting sausage slices • cutting thickness 6 mm • max. sausage length 22 cm*

270 x 180 x 180 mm

2 kg

Made in Europe

# 05-50546

€ 322,-\*



## Elektrischer Currywurstschneider Electric Sausage Cutter

extra-scharfes Doppelsichelmesser • einstellbare Schnittstärke • besonders langer Schacht für verschiedene Wurstsorten • maximaler Wurst-Durchmesser 48 mm

*extra-sharp double-crescent-shaped blade • adjustable cutting thickness • extra long shaft for different types of sausage • maximum sausage diameter 48 mm*

230 x 185 x 325 mm

6,55 kg

230 V / 135 W

# 05-50544

€ 232,-\*



## Mano Currywurstschneider Mano Sausage Cutter

Kunststoffgehäuse • mit auswechselbaren Klingen • Schnittbreite 17 mm • max. Wurstlänge 25 cm

*plastic casing • with changeable blades • cutting thickness 17 mm • max. sausage length 25 cm*

300 x 200 x 205 mm

2 kg

Made in Germany

# 00-50503

€ 311,-\*



## Hand-Currywurstschneider Manual Sausage Cutter

Gehäuse, Schneidbügel und Messer aus Edelstahl • mit auswechselbaren Klingen • Schnittbreite 17,5 mm • max. Wurstlänge 21 cm

*casing, slicing bow and blades made of stainless steel • with changeable blades • cutting thickness 17,5 mm • max. sausage length 21 cm*

300 x 155 x 210 mm

2,3 kg

# 00-50467

€ 163,-\*

# FRITTEUSEN

DEEP FRYERS



## Induktionsfritteusen Induction Fryers

präzise Temperaturkontrolle: Induktionstechnologie hält immer exakt die eingestellte Temperatur • sehr kurze Aufheizzeit • effiziente Wärmeübertragung • mit Timer • Edelstahlgehäuse • äußerst leicht zu reinigen: Keine im Ölbad liegenden Heizkörper • Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich • Überhitzungsschutz • Displayanzeige für eingestellte Fett-Temperatur • mit Fettablauf • inkl. Frittierkorb und Deckel

precise temperature control: induction technology always maintains exactly the set temperature • very short heat-up time • efficient heat transfer • with timer • stainless steel casing • particularly easy to clean: No heating elements in the oil bath • basins with important cool zone • overheating protection • display for set oil temperature • with oil drain tap • incl. basket and lid

	Fettablauf oil drain tap	230 V / 3,5 kW	290 x 485 x 406 mm	10,5 kg	#	€
<b>8 Liter</b>	ja   yes	230 V / 3,5 kW	290 x 485 x 406 mm	10,5 kg	<b>05-50147</b>	<b>465,-*</b>
<b>2x 8 Liter</b>	ja   yes	2x 230 V / 2x 3,5 kW	580 x 485 x 406 mm	20,9 kg	<b>05-50148</b>	<b>919,-*</b>



Made in Europe

## Elektro-Fritteusen Electric Fryers

Gehäuse, Deckel und Schaltkastenblende aus Edelstahl • 2-Level-Heizkörper: Schnelles Frittieren, Energiesparnis, knusprigere Ergebnisse • Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich • Schaltkasten und Griffe aus Kunststoff • Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • für Doppelgeräte 2 getrennte Steckdosen erforderlich

casing, lid and control cover plate stainless steel made • 2 heating levels: Faster frying, energy-saving, crispy food • basins with important cool zone • control box and handles plastic made • safety thermostat • overheating safety • for double units 2 separate sockets required



	Korbgröße basket size	Fettablauf oil drain tap	230 V / 3,2 kW	265 x 391 x 280 mm	5,3 kg	#	€
<b>5 Liter</b>	180 x 255 x 105 mm	nein   no	230 V / 3,2 kW	265 x 391 x 280 mm	5,3 kg	<b>00-00146</b>	<b>235,-*</b>
<b>2x 5 Liter</b>	180 x 255 x 105 mm	nein   no	2x 230 V / 2x 3,2 kW	496 x 393 x 280 mm	10,6 kg	<b>00-00147</b>	<b>440,-*</b>
<b>8 Liter</b>	215 x 245 x 115 mm	ja   yes	230 V / 3,3 kW	270 x 485 x 363 mm	7 kg	<b>00-00148</b>	<b>380,-*</b>
<b>2x 8 Liter</b>	215 x 245 x 115 mm	ja   yes	2x 230 V / 2x 3,3 kW	539 x 483 x 363 mm	13 kg	<b>00-00149</b>	<b>699,-*</b>



## Elektro-Backwarenfrritteuse Electric Pastry Deep Fryer

Becken 35 Liter • große Becken-Kaltzone • Stahlnetzkorb mit Isoliergriff • Sicherheitsthermostat schaltet bei 230°C ab • Thermostat-Öl-Temperatur-Überwachung 90°-195°C • Fettablauf • Beckengröße 1000x390x220 mm • Korb 970x365x70 mm

basin 35 liters • with large cold zone • steel net basket with insulated handle • safety switch-off at 230°C • thermostat for oil temperature control 90°-195°C • oil drain • basin 1000x390x220 mm • basket 970x365x70 mm

⚡ 400 V / 10 kW    📏 1050 x 580 x 250 mm    ⚖️ 40 kg \*  
# 00-00167    € 2617,-\*



### Korbablage | Basket deposit

Für Elektro-Backwarenfrritteuse 35 Liter (00-00167) • Edelstahl • kann beidseitig montiert werden  
For Electric Pastry Deep Fryer 35 liter (00-00167) • stainless steel • can be mounted from both sides

📏 1100 x 370 mm    # 01-00167-00    € 192,50\* ▲



Made in Europe

## Backwarenfrritteuse Maxi Pastry Deep Fryer Maxi

perfekt für Churros • Edelstahl • herausnehmbares Edelstahl-Heizelement • Becken 497x397x300 mm mit abgerundeten Ecken • Beckeninhalt 50 Liter • Temperaturbereich 0°C bis 190°C • Kaltzone • Sicherheitsthermostat • Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung • inkl. 2 Körbe (460x305x60 mm und 420x305x90 mm)

ideal for churros • stainless steel • removable stainless steel heating element • basin 497x397x300 mm with rounded corners • basin capacity 50 liters • temperature range 0°C to 190°C • cold zone • safety thermostat • drain tap with safety device • incl. 2 baskets (460x305x60 mm and 420x305x90 mm)

⚡ 400 V / 15 kW    📏 650 x 630 x 460 mm    ⚖️ 26,6 kg \*  
# 00-00168    € 1475,-\*



### Ersatzkörbe | Spare Baskets

Für Backwarenfrritteuse Maxi (00-00168) • Edelstahl mit Kunststoffgriffen  
For Pastry Deep Fryer Maxi (00-00168) • stainless steel with plastic handles

Korbgröße basket size	⚖️	#	€
460 x 305 x 60 mm   8,4 Liter	3,4 kg	01-00168-00	69,50* ▲
420 x 305 x 90 mm   11,5 Liter	3,8 kg	01-00168-01	89,50* ▲

## Elektro-Backwarenfrritteuse Electric Pastry Deep Fryer

Becken 16 Liter • Stahlnetzkorb • Sicherheitsthermostat • Fettablauf • Korb 475x245x80 mm

basin 16 liters • steel net basket • safety thermostat • oil drain • basket 475x245x80 mm

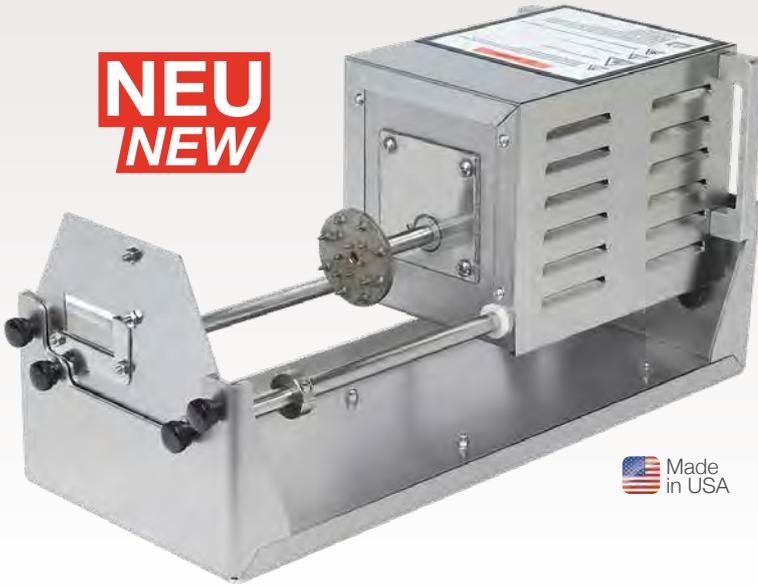
⚡ 400 V / 9 kW    📏 540 x 450 x 370 mm    ⚖️ 13 kg  
# 00-00144    € 895,-\*



Made in Europe



**NEU  
NEW**



Made in USA

## Elektrischer Curly Potato Maker Electric Curly Potato Maker

Einfach und schnell Kartoffellocken schneiden - mit Motorantrieb! • Mit 4 verschiedenen Klingen: Spiralkartoffeln, Spiralkartoffeln am Stiel, Ribbon Fries oder Raspellocken (z.B. für Reibekuchen/Röstis) • Leicht wechselbare Klingeneinsätze • Auch für Äpfel oder anderes Gemüse geeignet • Gehäuse Edelstahl

*Cut potato curls quickly and easily - with a motor drive! • With 4 different blades: Spiral fries, spiral fries on a stick, Ribbon Fries or shredded potato curls (for hash browns or potato pancakes) • Easily exchangeable blades • Also suitable for apples or other vegetables • Stainless steel casing*

- 230 V / 96 W
- # 05-10144
- 210 x 530 x 245 mm
- € 1085,-\*
- 13 kg



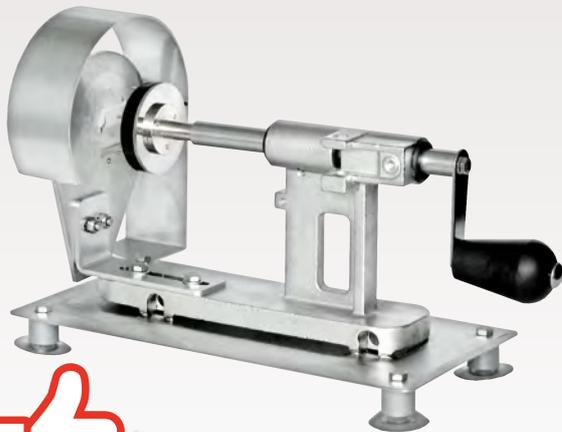
Made in Europe

## Fritteuse Dual 2x 8 Liter Dual Fryer 2x 8 liters

2 Becken zum Frittieren verschiedener Speisen ohne Geschmacksübertragung • Ölablasshähne erleichtern Ölwechsel und Reinigung • Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich • Sicherheitsthermostat bis 180°C • Hochleistungs-Heizelemente an Edelstahlhalterung • Überhitzungsschutz • Kontrollleuchten • hitzebeständige Griffe • Korbgröße 128x320x145 mm • inkl. 2 Abdeckungen für die Ölbecken

*2 basins for frying different food without taste transmission • drain taps facilitate the oil change and cleaning • basins with important cold zone • safety thermostat up to 180°C • high power heating elements hold by stainless steel flanges • overheating protection • pilot lights • heat-resistant handles • basket size 128x320x145 mm • incl. 2 lids for the oil basins*

- 2 getrennte Steckdosen erforderlich | 2 separate sockets required
- 2x 230 V / 2x 3 kW
- 400 x 600 x 465 mm
- 25 kg
- # 05-50141
- € 1044,-\*



## Potato Lolly Maker

Edelstahl und Aluminiumguss • Saugfüße für stabilen Halt • Schneidstärke 2,25 mm  
*stainless steel with cast aluminium • vacuum feet for stable hold • cutting thickness 2.25 mm*

- 340 x 150 x 220 mm
- 4 kg
- # 05-90414 N
- € 452,-\*

### Klingeneinsatz 4,5 mm Cutter 4.5 mm

- # 09-90414N-01
- € 55,-\* ▲

### Lolly Stäbe Lolly Sticks

5000 Stk. à 280 mm Länge  
5000 pcs. à 280 mm length

- # 01-51553
- € 99,-\* ▲

**Potato Lolly Konzept auf Seite 112.**  
**Potato Lolly concept on page 112.**





Made in Europe

## Pommesschneider Fries cutter

inkl. Schneidgitter für 10x10 mm • Edelstahl • Fuß aus lackiertem Stahl • Kunststoffschieber

incl. slicing grid for 10x10 mm • stainless steel • painted steel base • plastic slider

250 x 420 x 380 mm 8 kg

# 05-50505 € 316,-\*

### Klingeneinsätze | Cutters

! Es wird immer ein Gitter und ein Stempel benötigt  
There is always a slicing grid and a pusher needed

		#	€
Gitter 6x6 mm	grid 6x6 mm	9-50505-06	53,-* ▲
Stempel 6x6 mm	pusher 6x6 mm	9-50505-03	27,-* ▲
Gitter 8x8 mm	grid 8x8 mm	9-50505-02	53,-* ▲
Stempel 8x8 mm	pusher 8x8 mm	9-50505-00	27,-* ▲
Gitter 13x13 mm	grid 13x13 mm	9-50505-08	53,-* ▲
Stempel 13x13 mm	pusher 13x13 mm	9-50505-09	27,-* ▲
Gitter für Wedges	grid for wedges	9-50505-11	53,-* ▲
Stempel für Wedges	pusher for wedges	9-50505-12	27,-* ▲



Made in Europe

## Elektro-Fritteuse 1x 12 Liter Electric Fryer 1x 12 liters

Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • mit Fettablauf • Korbgröße 250x280x125 mm

safety thermostat • overheating protection • with oil drain • basket size 250x280x125 mm

400 V / 6,4 kW 350 x 450 x 370 mm 10 kg

# 05-50142 € 668,-\*

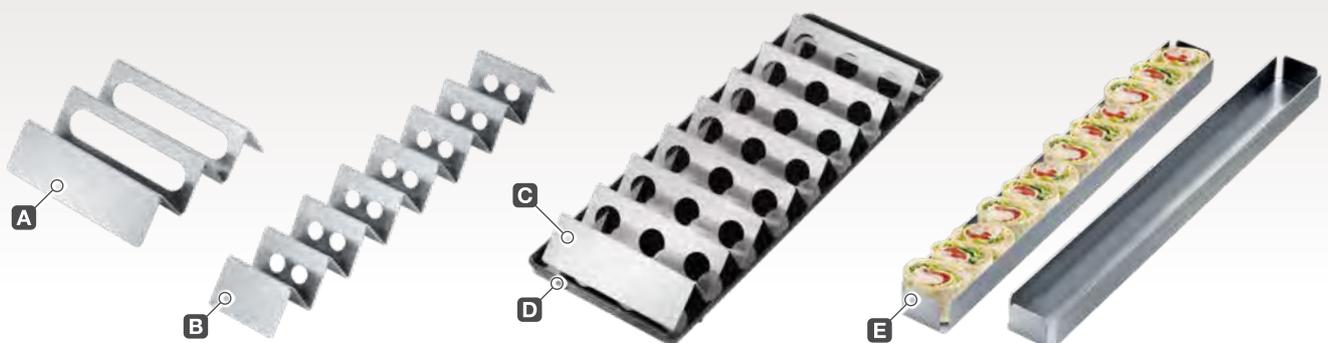
## Salzstreuer Salt Shakers

Aluminium • mit Schraubdeckel • auch für Mehl, Zucker und Gewürze geeignet • Karton à 4 Stück

aluminium • with screw cap • also suitable for flour, sugar and spices • 4 pcs in a box

Ø 80 x h 195 mm 100 g

# 00-90108 € 43,50\*



			#	€
A Verkaufsreiter	Edelstahl, für 2 Brötchen	Bun Holder	stainless steel, for 2 buns	200 x 170 x 50 mm 10-51165 37,-*
B Snackwelle I	Edelstahl, für 7 Brötchen	Snack Wave I	stainless steel, for 7 buns	560 x 85 x 50 mm 10-51169 54,-*
C Snackwelle II	Edelstahl, für 7 Brötchen	Snack Wave II	stainless steel, for 7 buns	560 x 170 x 50 mm 10-51168 58,-*
D Tablett für Snackwelle	Kunststoff	Tray for Snack Wave	plastic	580 x 195 mm 00-51167 36,-*
E Wrap-Presenter	Edelstahl	Wrap Presenter	stainless steel	600 x 70 x 40 mm 00-51166 39,-*



# POTATO LOLLY

POTATO LOLLY



## Der kreative Take-Away Verkaufsschlager

Denn die Leute werden neugierig, wenn sie Passanten mit dem ungewöhnlichen Snack für kleines Geld sehen.

## The creative take-away bestseller

*Because people are curious when they are passing someone with the striking snack for little money.*

- + Absoluter Hingucker.
- + Topseller im Straßenverkauf.
- + Kompaktes Konzept.
- + Niedriger Wareneinsatz.
- + Gewürze nach Kundenwunsch.
- + Aus puren Kartoffeln oder aus frischem Gemüse wie Radi.
- + Schnelle und einfache Zubereitung.
- + Abgrenzung zu normalen Pommes.
- + *Eye-catching.*
- + *Topseller for take-away.*
- + *Compact concept.*
- + *Low cost per piece.*
- + *Customer-specific spices.*
- + *From pure potatoes or fresh vegetables as radish.*
- + *Quick and easy preparation.*
- + *Differentiation from normal fries.*

### INVESTITIONSKOSTEN INVESTMENT COST

<b>452,-</b>	Potato Lolly Maker (Seite 110) <i>Potato Lolly Maker (page 110)</i>
<b>1044,-</b>	Fritteuse Dual Power (Seite 110) <i>Fryer Dual Power (page 110)</i>
<b>69,<sup>90</sup></b>	Lollyständer (Seite 30) <i>Lolly Stand (page 30)</i>
<b>39,-</b>	3x GN-Schalen (Seite 241) <i>3x GN Containers (page 241)</i>
<b>1604,<sup>90</sup></b>	<b>Investitionskosten (€)</b> <b>Investment cost (€)</b>

### KOSTEN PRO STÜCK COST PER PIECE

<b>0,02</b>	Holzstab (Seite 110) <i>Wooden stick (page 110)</i>
<b>0,09</b>	Kartoffel <i>Potato</i>
<b>0,04</b>	Gewürze <i>Spices</i>
<b>0,15</b>	<b>Wareneinsatz für 1 Lolly (€)</b> <b>Cost of sales for 1 lolly (€)</b>

Mit nicht einmal 20 Cent Wareneinsatz lässt sich der Potato Lolly zu verführerischen Preisen anbieten. Ideal, um Impulskäufe bei Menschenmengen auszulösen. Ob auf Events, Märkten oder Konzerten, in Freibädern, Freizeitparks oder in Einkaufszentren. Der Potato Lolly fällt auf. Er ist erfrischend anders. Er macht neugierig. Und wenn er dann zu günstigen Preisen angeboten wird, kann er massenhaft verkauft werden. Der Potato Lolly ist ein idealer Snack für den Take-Away-Verkauf, denn er kann unterwegs vom Stiel gegessen werden, so dass höchstens eine Serviette als Verpackungsmaterial nötig ist.

*With less than 20 cents cost of goods you can offer the Potato Lolly for a seducing price. Ideally to initiate impuls buyings in crowds. Whether you are on events, markets, fairs, concerts, in amusement parks or shopping centers. The Potato Lolly is an eye-catcher with a refreshing new design. It makes people curious. And if you offer it for a low price you can sell masses of them. The Potato Lolly is the ideal Snack for a take-away vending. People can eat it off the stick while they are walking and there is only a napkin needed as wrapping.*



### Fritteuse Dual Power

Diese neue kompakte Fritteuse ist groß genug, um die fast 30 cm langen Stiele der Potato Lollies aufzunehmen. Beide Becken haben separate Fettablaufhähne, um die Reinigung möglichst einfach zu gestalten. Details auf Seite 110.

### Fryer Dual Power

*This new compact fryer has enough space to hold the almost 30 cm long spits. The convenient oil drains make cleaning as easy as pie. Details on page 110.*

### Potato Lolly Maker

Stabile Ausführung und einfache Handhabung: Einfach die Kartoffel auf den Holzstab stecken, durch den Potato Lolly Maker kurbeln und frittieren. Details auf Seite 110.

### Potato Lolly Maker

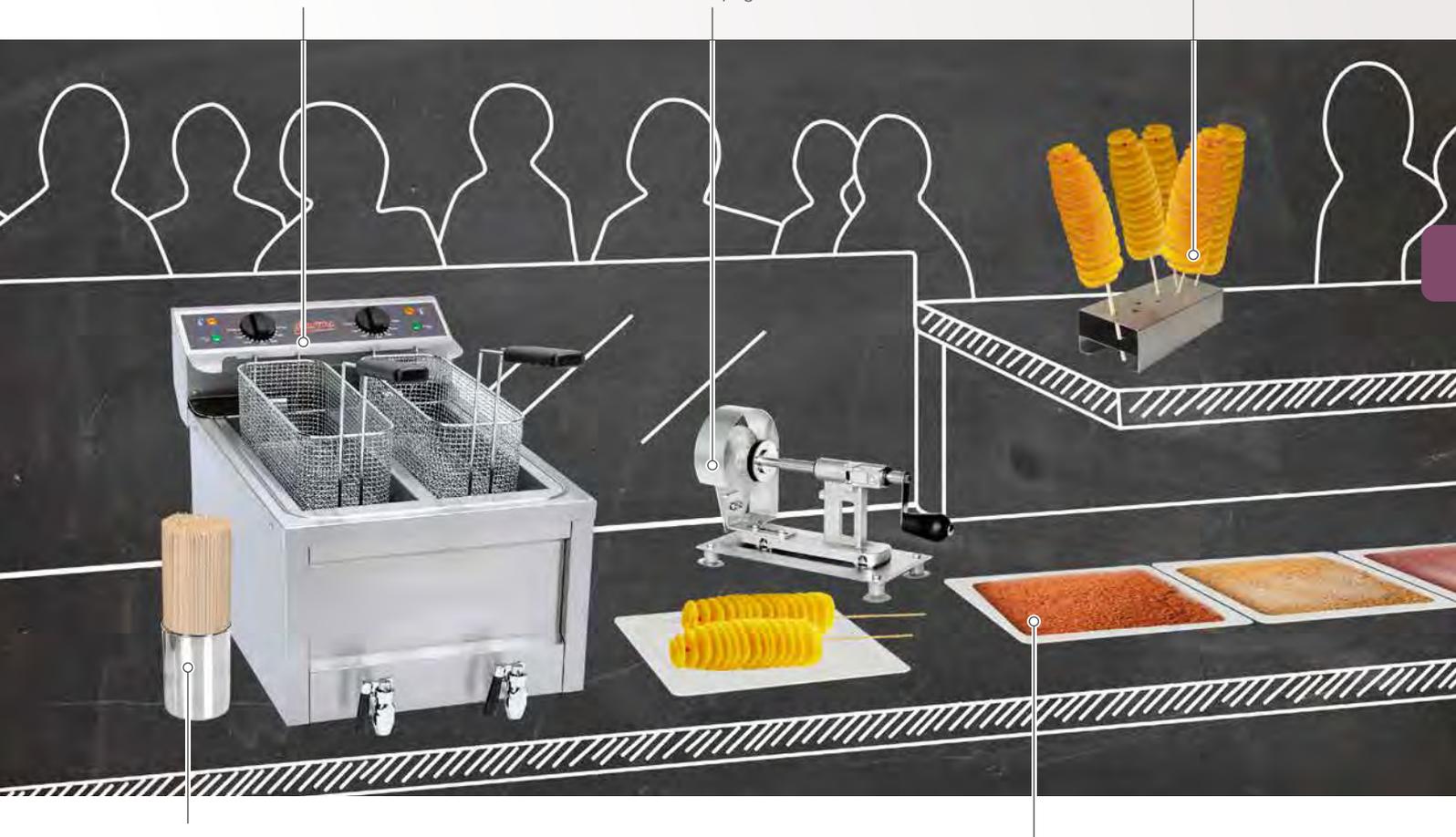
*Stable manufacturing and easy application: Put the potato onto the stick, spin it through the Potato Lolly Maker and fry it afterwards. Details on page 110.*

### Lollyständer

Die attraktive Präsentation lockt die Kunden an und ist gleichzeitig eine hygienische Art, den Lolly zu übergeben. Details auf Seite 30.

### Lolly Stand

*The stand helps you to attract the customers attention and is a hygienic solution. Details on page 30.*



### Holzstäbe

bekommen Sie natürlich auch bei uns. Details auf Seite 110.

### Wooden Sticks

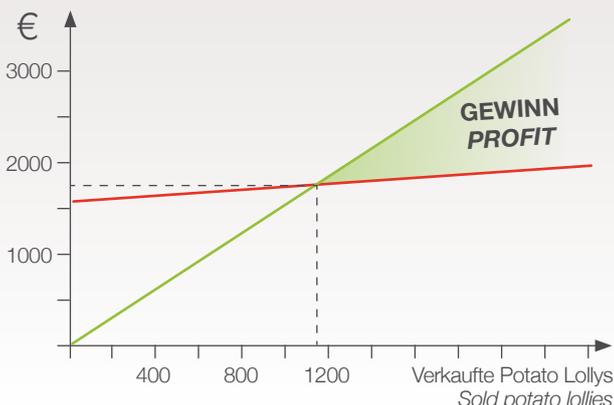
*are of course also available at Neumärker. Details on page 110.*

### GN-Schalen

40 mm tiefe GN-Schalen in 1/3 oder 1/2 Größe eignen sich am besten, um den Potato Lolly durch leckere Gewürze zu drehen. Mit verschiedenen Variationen schaffen Sie ein verführerisches Angebot. Details auf Seite 241.

### GN Containers

*40 mm deep GN containers are perfectly suitable to turn the Potato Lollies in delicious spices. You can create an attractive variety with some different flavours. Details on page 241.*



**1,35 €**

**GEWINNSPANNE PRO STÜCK**  
(Verkaufspreis 1,50 €)  
**MARGIN PER PIECE**  
(sales price 1.50 €)

Bei nur 50 verkauften Potato Lollies pro Tag können Sie **bereits nach 24 Tagen** Gewinn machen!

**After only 24 days** with 50 sold Potato Lollies each you are able to make profit!

# POPCORN

POPCORN



## Popcornmaschinen Popcorn Makers

Gehäuse Edelstahl rot lackiert • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • optionaler Unterwagen nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel casing red painted • stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • preparation approx. 3 minutes per charge • warming base • warming lamp • optional cart not included*

### A Popcornmaschinen | Popcorn Makers

	pro Füllung per charge	⚡	📏	📦	#	€
FunPop	4 Oz / 115 g	230 V / 688 W	450 x 450 x 620 mm	17 kg *	00-51534	825,-*
EuroPop	8 Oz / 230 g	230 V / 1,05 kW	460 x 460 x 750 mm	20 kg *	00-51538	1135,-*

### B 2-Rad-Unterwagen mit Tür auf der Rückseite Cart with 2 wheels with door on the back

	📏	📦	#	€
FunPop	590 x 480 x 780 mm	10 kg	00-51535	420,-*
EuroPop	800 x 500 x 880 mm	12 kg	00-51539	555,-*



## Popcornmaschinen Popcorn Makers

Gehäuse Edelstahl • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • herausnehmbare Scheiben zur einfachen Reinigung

*stainless steel casing • stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • preparation approx. 3 minutes per charge • warming base • warming lamp • removable glass for easy cleaning*



	pro Füllung per charge	⚡	📏	📦	#	€
A Titan	6 Oz / 170 g	230 V / 1,22 kW	510 x 360 x 700 mm	21 kg *	00-51570	1288,-*
B PopMaxx	12-14 Oz / 340-400 g	230 V / 1,78 kW	510 x 510 x 780 mm	27 kg *	00-51571	1888,-*
C ProPop	14 Oz / 400 g	230 V / 1,85 kW	510 x 510 x 1020 mm	31 kg *	00-51572	2345,-*

## A Popcornmaschine Nostalgie Cinema Popcorn Maker Nostalgia Cinema

Verzaubern Sie Ihre Gäste mit dieser wunderschönen Popcornmaschine im Vintage-Design • Aufwendig geätzte Glasdekorationen • Goldene Dekoelemente für den perfekten Nostalgie-Look • Rahmen aus lackiertem Aluminium • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • Optionaler Unterwagen nicht im Lieferumfang enthalten

*Enchant your guests with this beautiful vintage design popcorn machine • Elaborately etched glass decorations • Golden decorative elements for the perfect nostalgia look • Frame made of painted aluminum • Stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • Preparation approx. 3 minutes per charge • Warming base • Warming lamp • optional cart not included*

 12-14 Oz / 340-400 g

 230 V / 1,43 kW

 765 x 575 x 1145 mm

 51 kg \*

# 00-51545

€ 2895,-\*

## B 2-Rad-Unterwagen mit Tür auf der Rückseite Cart with 2 wheels with door on the back

 1100 x 660 x 845 mm

 30 kg \*

# 00-51546

€ 1135,-\*



**NEU  
NEW**

Entführen Sie Ihre Besucher ins Kino des frühen 20. Jahrhunderts.

*Take your visitors to the cinema of the early 20th century.*

## Popcornmaschine Self-Service Pop Popcorn Maker Self-Service Pop

Die Popcornmaschine für Selbstbedienung • Popcorn anbieten ganz einfach • Lassen Sie Ihre Gäste das frische Popcorn selbst portionieren • Becherfüllung auf Knopfdruck • Knusperfrisch-System für den perfekten Popcorn-Genuss • Integrierte Becher- und Deckelspender • Ideal für den Verkauf von frischem Popcorn im Einzelhandel • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe

*The self-service popcorn machine • Popcorn simple to offer • Let your guests dispense the fresh popcorn themselves • Cup filling at the push of a button • Crisping system for the perfect popcorn enjoyment • Integrated cup and lid dispensers • Ideal for sales of fresh popcorn in retail locations like grocery stores • Stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • Preparation approx. 3 minutes per charge • Warming base • Warming lamp*

 16 Oz / 450 g

 230 V / 1,73 kW

 660 x 755 x 1210 mm

 99 kg \*

# 00-51547

€ 5499,-\*

 Made in USA



**NEU  
NEW**



1 Oz (28,35 g) Popcornmais ergibt 1 kleine Portion von ca. 1 Liter (ca. 30 g)

1 Oz (28.35 g) of sweetcorn makes 1 little portion of approx. 1 liter (approx. 30 g)

# ZUCKERWATTE & NACHOS

COTTON CANDY & NACHOS

## Mais für Popcorn

**Sweetcorn**

Sack à 22,6 kg • 1 kg Mais ergibt ca. 35 kleine Portionen à 30 g • Sorte: Mushroom

sack of 22.6 kg • 1 kg corn makes approx. 35 little portions of 30 g • type: Mushroom

# 00-51515 € 60,-\* ▲



## Popcorn-Fett

**Popcorn Fat**

Karton mit 40 Riegeln à 250 g  
box with 40 packages à 250 g

# 00-51513 € 89,90\* ▲



## Popcorntüten

**Popcorn Bags**

	🛒	#	€
ca. 1 Liter	1000x	00-51510	99,-* ▲
ca. 3 Liter	500x	00-51511	79,90* ▲

**Das 1000%-Produkt:** Bei kaum einem anderen Snack ist die Gewinnspanne so hoch wie bei Popcorn. Ein bisschen Mais und Fett. Ansonsten ist die Tüte hauptsächlich mit Luft gefüllt. Aus gutem Grund wird Popcorn deshalb das „1000%-Produkt“ genannt!

**The 1000%-Product:** There is hardly another snack with a profit margin comparable to popcorn. A little bit of corn and fat. Besides the popcorn bag mainly contains air. Therefore popcorn is called the „1000%-product“ for a good reason!

## Acrylglashaube

**Acrylic Cover**

für X-15 Whirlwind und Econo Floss • Hauben ähnlich der Abbildung  
for X-15 Whirlwind and Econo Floss • covers similar to illustration

📏 Ø 650 x 320 mm

📦 4 kg

# 01-51552

€ 330,-\* ▲



## Farb-Aroma

**Coloured Flavours**

Lieferung im Kunststoffbehälter  
• Behälter à 500 g färbt ca. 100 kg Zucker • ca. 4000 Portionen pro Behälter • Mindestabnahme: 6 Behälter nach Wahl

delivery in a plastic jar • jar of 500 g colours approx. 100 kg sugar • approx. 4000 portions per jar • minimum order quantity: 6 jars of choice



🇩🇪	🇬🇧	📏	#	€
Waldmeister	Wood Ruff	500 g	01-51560	46,-* ▲
Heidelbeer	Blueberry	500 g	01-51564	46,-* ▲
Kirsche	Cherry	500 g	01-51565	46,-* ▲
Zitrone	Lemon	500 g	01-51568	46,-* ▲

**i**

1 kg Zucker ergibt ca. 40 Portionen Zuckerwatte

1 kg of sugar makes approx. 40 portions of cotton candy

## Zuckerwattestäbe

**Cotton Candy Sticks**

📏 Länge Length	🛒	#	€
380 mm	1200x	01-51556	49,-* ▲
380 mm	4800x	01-51554	154,-* ▲
280 mm	5000x	01-51553	99,-* ▲





## Zuckerwattemaschine Econo Floss Cotton Candy Machine Econo Floss

Gehäuse Edelstahl • Geschwindigkeit regelbar • Motor und Heizung separat schaltbar • einfacher Spinnkopf • Aluminiumwanne Ø 650 mm inkl. Fangnetz • ca. 2-3 Portionen pro Minute • einfach zugängliche Transportsicherung an den Seiten • Haube nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel casing • regulator for speed • motor and heating separately switchable • single spinner head • aluminium bowl Ø 650 mm incl. net • approx. 2-3 portions per minute • easy accessible transport locks at the sides • cover not included*

⚡ 230 V / 1,08 kW    📏 280 x 280 x 520 mm    📦 20 kg \*  
 🇺🇸 Made in USA    # 00-51551    € 1445,-\*



## Zuckerwattemaschine X-15 Whirlwind Cotton Candy Machine X-15 Whirlwind

Gehäuse Edelstahl • Geschwindigkeit regelbar • Motor und Heizung separat schaltbar • doppelter Spinnkopf aus Aluminium • Spannungsmesser • Aluminiumwanne Ø 650 mm inkl. Fangnetz • ca. 6 Portionen pro Minute • Haube nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel casing • regulator for speed • motor and heating separately switchable • double aluminium spinner head • voltmeter • aluminium bowl Ø 650 mm incl. net • approx. 6 portions per minute • cover not included*

⚡ 230 V / 1,8 kW    📏 360 x 560 x 480 mm    📦 35 kg \*  
 🇺🇸 Made in USA    # 00-51552A    € 2545,-\*



## Verkaufswagen Zuckerwatte Cart for Cotton Candy

für Econo Floss • Maschine ist unter der Tischplatte versenkt • Maschine und Haube nicht im Lieferumfang enthalten

*for Econo Floss • machine base is sunk below counter top • machine and cover not included*

📏 800 x 650 x 720 mm    📦 20 kg \*  
 🇺🇸 Made in USA    # 00-51558    € 899,-\*



## Nacho-Wärmer Nacho Warmer

Edelstahl • beheizte Bodenplatte • Kunststoffscheiben • für ca. 4-5 kg Nachos

*stainless steel • heated base plate • acrylic glazed all around • for approx. 4-5 kg nachos*

⚡ 230 V / 90 W    📏 390 x 320 x 600 mm    📦 11 kg  
 🇺🇸 Made in USA    # 00-51575    € 625,-\*

# FUN FOOD

FUN FOOD



## Zuckerkocher Sugar Cooker

Elektrischer Zuckerkocher zum schnellen Glasieren von Früchten • Trockenbeheizt (keine Bain-Marie) • Edelstahlgehäuse • Aluminiumtopf für besonders gute Wärmeleitung • Geeignet für 2 Beutel Apple-Ready-Mix • Hohe Leistung für sehr kurze Zubereitungszeiten • Besonders wenig Platzbedarf • Volumen ca. 4 Liter

*Electric sugar cooker for the quick glazing of fruits • Dry-heated (no bain-marie) • Stainless steel casing • Aluminum pot for particularly good heat conduction • Suitable for 2 bags of Apple-Ready-Mix • High power for very short preparation times • Very little space required • Volume approx. 4 liters*



**NEU  
NEW**

230 V / 1,8 kW

356 x 359 x 337 mm

10 kg

Made in USA

00-51586

1270,-\*



## Apple-Ready-Mix Apple-Ready-Mix

Für die Zubereitung von kandierten Früchten • Die Fertigmischung muss einfach mit Wasser verrührt werden und ist direkt einsatzbereit • Für die ideale Zubereitung sollte ein Zuckerthermometer verwendet werden • Beinhaltet 6 Beutel à 1,59 kg

*For the preparation of Candy Apples • The ready mix just has to be mixed with water and is ready for use • A sugar thermometer should be used for the ideal preparation • Contains 6 bags of 1.59 kg*

00-51587

110,-\* ▲



## Butter-Spender Butter Dispenser

ganz einfach heiße Butter portionieren • ideal für Popcorn und Germknödel • Spezial-Pumpe verhindert das Tropfen und Spritzen der heißen Butter • beheizter Zapfhahn • Edelstahl mit Kunststoffteilen • Inhalt ca. 2,8 Liter • Heizelement mit regulierbarem Thermostat verhindert das Anbrennen • Wasserbad für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • der Deckel hält die Feuchtigkeit im Gerät

*easy dispensing of hot butter • ideal for popcorn and yeast dumplings • special pump prevents dripping and spraying of hot butter • heated tap • stainless steel with plastic parts • capacity approx. 2.8 liters • heating element with adjustable thermostat prevents burning • water bath for an even heat distribution • the lid keeps the moisture inside the unit*

230 V / 517 W

227 x 394 x 310/392 mm

7,3 kg

Made in USA

00-51531

1095,-\*



## Hot-Topping-Spender Hot Topping Dispenser

warme Käsesoße einfach über Nachos oder Cheese-Dogs portionieren • ideal für dickflüssige Soßen wie heiße Käse- und Karamelsoße • beheizter Zapfhahn • Edelstahl mit Kunststoffteilen • Inhalt ca. 2,8 Liter • Heizelement mit regulierbarem Thermostat verhindert das Anbrennen • Wasserbad für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • der Deckel hält die Feuchtigkeit im Gerät • inkl. 3 verschiedene Magnetfolien zum Wechseln: Cheese sauce, Caramel, Hot fudge

*easy dispensing of cheese sauce onto Nachos or Cheese-Dogs • ideal for viscous sauces such as hot cheese and caramel sauce • heated tap • stainless steel with plastic parts • capacity approx. 2.8 liters • heating element with adjustable thermostat prevents burning • water bath for an even heat distribution • the lid keeps the moisture in the device • incl. 3 changeable merchandising magnet: Cheese sauce, Caramel, hot fudge*

230 V / 517 W

227 x 394 x 310/392 mm

6,8 kg

Made in USA

00-51530

1095,-\*



## Brezel-Karussell Pretzel Carousel

Attraktive Präsentation von Brezeln • Die Bewegung des sich drehenden Karussells schafft Aufmerksamkeit und animiert zum Kauf • Rundherum Lexan® Polycarbonat für beste Sichtbarkeit der Brezel • Die Brezel werden im Display trocken und hygienisch zur Schau gestellt • Gehäuse Edelstahl

*Attractive presentation of pretzels • The movement of the turning carousel attracts attention and encourages the customers • Lexan® polycarbonate all around for best visibility of the pretzels • The pretzels are displayed dry and hygienically • stainless steel casing*

⚡ 230 V / 260 W    📏 397 x 413 x 768 mm    ⚖️ 13 kg \*  
 🇺🇸 Made in USA    # 00-51569    € 849,-\*

**NEU  
NEW**



## Brezel-Merchandiser Pretzel Merchandiser

attraktive Präsentation und Warmhalten von Brezeln • die Brezel werden warm und frisch gehalten und bleiben länger verkaufsfähig • Beheizung mit Sterno-Brennern für einen uneingeschränkten, mobilen Einsatz • für bis ca. 45 Jumbo-Brezel • entnehmbare Wasserwanne verhindert das Austrocknen der Brezel • Gehäuse Edelstahl • Schublade für bis zu 3 Brennpastenbehälter

*attractive presentation and warm-keeping of pretzels • pretzels are kept warm and fresh and can be sold longer • heating with sterno burners for unrestricted mobile application • for up to approx. 45 jumbo pretzels • removable water tray prevents the pretzels from drying out • stainless steel casing • drawer for up to 3 fuel paste containers*

📏 457 x 514 x 965 mm    ⚖️ 41 kg \*  
 🇺🇸 Made in USA    # 00-51568    € 2300,-\*

## Knödeldämpfer Dumpling Steamer

Regelbar von 30° bis 110°C • 3-seitig verglast • Wasserablaufhahn • 5 ge-  
 lochte Zwischenböden • für ca. 25 Knödel • Aufheizzeit ca. 10 Min. bei Stufe 10 • Garzeit ca. 20-30 Min. bei Stufe 6 • leicht zur Reinigung zerlegbar

*adjustable 30° up to 110°C • glazed from 3 sides • water tap • 5 perforated trays • for approx. 25 dumplings • time to heat up approx. 10 min. at level 10 • cooking time approx. 20-30 min. at level 6 • easy dismantlable for cleaning*

⚡ 230 V / 1,8 kW    📏 400 x 400 x 680 mm    ⚖️ 26 kg \*  
 🇩🇪 Made in Germany    # 00-51403    € 1967,-\*



# SCHOKOBRUNNEN

CHOCOLATE FOUNTAINS



Anwendungsbeispiel  
Example of application



## Hygiene- und Windschutz

*Hygienic and Wind Protection*

perfekt für den Einsatz draußen • 360° Schutz • magnetisch schließende Tür • Acrylglas

*perfectly suitable for outdoor application • 360° protection • magnetic closing door • acrylic glass*



CF23R

06-51020

560,-\* ▲

CF27R

06-51021

622,-\* ▲

CF34R/44RC

06-51022

905,-\* ▲

## Sephra Cascade

verwandelt Ihren Schokoladenbrunnen in einen stufenweisen Wasserfall, die Schokolade fließt von Löffel zu Löffel zurück in das Becken • optimaler Abstand bei Verwendung auf dem CF44RC • auch möglich auf dem CF34R • beinhaltet 4 Ebenen mit je 4 Löffeln, die Krone und ein Set Dichtungen • Schokoladenbrunnen nicht im Lieferumfang enthalten

*turns your chocolate fountain into a stepwise waterfall, the chocolate flows from cup to cup back into the basin • optimum distances when used on the CF44RC • also possible to use on the CF34R • contains 4 tiers with 4 cups each, the crown and a seals set • chocolate fountain not included*

# 06-51027

€ 1515,-\* ▲



Lieferumfang  
Scope of delivery



Sephra CF44RC Transformer

Sephra CF34R Montezuma

Sephra CF27R Aztec

Sephra CF23R Cortez

## Sephra Schokobrunnen

Edelstahl • sehr geräuscharmer Direktantrieb • Aufbau geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine • Becken für eine einfache Reinigung entnehmbar • QuickSet Aufbausystem • elektronische Temperaturregelung • inkl. doppelwandiger Polymer-Transportbox (Modell CF27R, CF34R und CF44RC mit 2 separaten Boxen für Basis und Turm)

**Sephra CF44RC Transformer:** Durch den modularen Aufbau lässt sich der Brunnen entweder mit 86 cm oder sogar mit 112 cm einsetzen. Durch die Vielseitigkeit dieses Produktes passen Sie es immer Ihren Bedürfnissen an. So bietet die Krönung unseres Sortiments von Sephra den Blickfang für alle großen Events.

**Sephra CF34R Montezuma:** Besonders vielseitig einsetzbares Modell für alle Gelegenheiten.

**Sephra CF27R Aztec:** Perfekt für kleine bis mittlere Veranstaltungen. Bei größeren Events die ideale Ergänzung, um verschiedene Schokoladensorten anzubieten.

**Sephra CF23R Cortez:** Ideal für den mobilen Einsatz von Catering und Partyservice oder für Stände auf Märkten. Auch für kleine Events oder als Akzent zu größeren Brunnen.

## Sephra Chocolate Fountains

stainless steel • very silent direct drive • tower and tiers suitable for cleaning in the dishwasher • basin removable for an easy cleaning • QuickSet assembly • electronic temperature control • incl. double-wall polymer travel case (model CF27R, CF34R und CF44RC with 2 separate cases for base and tiers)

**Sephra CF44RC Transformer:** The modular structure offers the possibility of using the fountain either with 86 cm or even with 112 cm height. The versatility of this product enables you to meet the requirements of your customer. The biggest premium fountain completes our Sephra range and is dedicated for the use at large luxury events.

**Sephra CF34R Montezuma:** Very versatile model for all occasions.

**Sephra CF27R Aztec:** Perfect for small and medium events. At larger occasions the ideal addition to offer different kinds of chocolate.

**Sephra CF23R Cortez:** Ideal for the mobile catering business or for stands on markets and festivals. Suitable for small events or in contrast to larger chocolate fountains.

	Kapazität capacity						
<b>CF44RC Transformer</b>	6,3 - 10 kg	150-250 Gäste   guests	230 V / 810 W	Ø 470 x h 860/1120 mm	47 kg	<b>05-51023</b>	<b>6188,-*</b> ▲
<b>CF34R Montezuma</b>	5,4 - 10 kg	150-250 Gäste   guests	230 V / 810 W	Ø 470 x h 860 mm	43 kg	<b>05-51022</b>	<b>5408,-*</b> ▲
<b>CF27R Aztec</b>	2,7 - 5 kg	75-150 Gäste   guests	230 V / 510 W	Ø 380 x h 690 mm	24,3 kg	<b>05-51021</b>	<b>3822,-*</b> ▲
<b>CF23R Cortez</b>	2 - 3 kg	50-75 Gäste   guests	230 V / 390 W	Ø 315 x h 590 mm	20 kg	<b>05-51020</b>	<b>2371,-*</b> ▲

# SCHOKOLADE

CHOCOLATE



**JETZT IN KLASSISCHEM SCHWARZ!  
NOW IN CLASSIC BLACK!**



Made in Europe

## Schokoladenschmelzer Chocolate Melters

Edelstahlbehälter - herausnehmbar  
• mit Deckeln • der Boden und die Seiten werden beheizt • Kunststoffgehäuse • trockenbeheizt • 0° bis 46°C regelbar • inkl. GN-Behälter

stainless steel container - removable  
• with lids • bottom and side of the container are heated • plastic casing • dry-heated • adjustable 0° up to 46°C • incl. GN containers

<b>A</b>	1,5 Liter	GN 1/6 x 100 mm	230 V / 80 W	260 x 225 x 125 mm	2 kg	05-40813	389,-*
<b>B</b>	4x 1,5 Liter	4x GN 1/6 x 100 mm	230 V / 320 W	760 x 250 x 130 mm	4,7 kg	05-40814	889,-*
<b>C</b>	3,5 Liter	GN 1/3 x 100 mm	230 V / 80 W	410 x 235 x 140 mm	3 kg	05-40815	499,-*
<b>D</b>	6 Liter	GN 1/2 x 100 mm	230 V / 130 W	400 x 315 x 140 mm	5,2 kg	05-40816	599,-*
<b>E</b>	9 Liter	GN 2/3 x 100 mm	230 V / 200 W	435 x 385 x 140 mm	6 kg	05-40817	760,-*



## Schokowärmer Chocolate Warmer

2 Liter Inhalt • max. 30° bis 40°C • trockenbeheizt  
2 liters capacity • max 30 up to 40°C • dry-heated

	2 Liter		Ø 170 x h 200 mm		2 kg		# 05-40810		€ 325,-*
	230 V / 400 W		Made in Europe		€		#		€



## Marchebanio Marchebanio

Bain-Marie • inkl. herausnehmbarem Edelstahlbehälter  
1/3 GN x 150 mm Tiefe • mit Deckel • Gehäuse Edelstahl

bain marie • incl. removable Stainless steel container  
1/3 GN x 150 mm depth • with lid • stainless steel casing

	5 Liter		GN 1/3 x 150 mm		415 x 210 x 200 mm		3,5 kg		# 05-00320		€ 472,-*
	230 V / 750 W		Made in Europe		€		#		€		

Die weinrote Farbe passt ideal zur Heißen Spitze!  
The ruby red colour matches the Hot Point!



Made in Europe

## Chocolady

für heiße Schokolade • patentierter Antihaft-Behälter • Einzelteile zur einfachen Reinigung abnehmbar • das Rührwerk gewährleistet eine gleichmäßige Konsistenz und verhindert das Absetzen von Teilen • wärmeisolierte Bain-Marie mit Wasserstandanzeige für eine gleichmäßige Wärmeverteilung • Sicherheitssystem bei Wassermangel • thermostatische Regelung • verstopfungssicherer Spezialhahn • verbesserte Dichtung und stabilere Verschlusshebel • große Tropfschale mit Füllstandanzeiger • rutschfeste Füße

for hot chocolate • patented non-stick container • single parts removable for easy cleaning • the stirrer ensures a uniform, lump-free consistency • heat-insulated bain marie with filling level indicator for an even heat distribution • safety system at water shortage • thermostatic temperature control • special anti-clogging tap • improved gasket and stronger snap closures • large drip tray with filling level indicator • non-slip feet



Das Rührwerk sorgt für eine gleichmäßige Konsistenz des Kakaos.  
The stirrer ensures a lump-free consistency of hot chocolate.

Verstopfungsfreier Spezialhahn einfach zur Reinigung entnehmbar.  
Special anti-clogging tap easily removable for cleaning.

Das Wasserbad verhindert das Anbrennen von Getränken.  
The water bath prevents a scorching of beverages.

Großzügige Tropfschale.  
Huge drip tray.

Schwarz 5 Liter	Black 5 liters	230 V / 1 kW	Ø 260 x h 470 mm	9 kg	05-70094	615,-*
Schwarz 10 Liter	Black 10 liters	230 V / 1 kW	Ø 260 x h 550 mm	9,5 kg	05-70095	645,-*
Weinrot 10 Liter	Ruby red 10 liters	230 V / 1 kW	Ø 260 x h 550 mm	9,5 kg	05-70095R	645,-*

# GLÜHWEIN

MULLED WINE

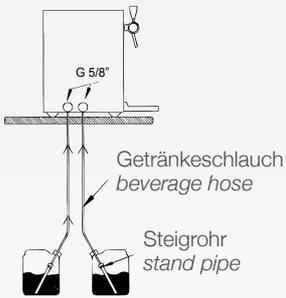


## Unsere Nr.1 für Glühwein

bis zu 500 Portionen  
à 200 ml pro Stunde

### Our No.1 for Mulled Wine

up to 500 portions  
à 200 ml per hour



Made in Germany



### Heiße Spitze Glühweindurchlauferhitzer Hot Point Mulled Wine Flow Heater

Glühweindurchlauferhitzer mit beheizten Zapfhähnen • Tropfschale • Regler 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter elektrischer Förderpumpe • inkl. Getränkeschläuche und Steigrohren • weinrot pulverbeschichtetes Edelstahlgehäuse • Glühwein-Pavillon-Dach nicht im Lieferumfang enthalten

mulled wine flow heater with heated taps • drip tray • thermostat 35°-85°C • 100 l/h tapping output • ready to use after 5 min. • with integrated electric pump • incl. beverage hoses and stand pipes • ruby red powder-coated stainless steel casing • Glühwein Hood not included

**i** Heiße Spitze auf Anfrage auch mit gasbetriebener Pumpe erhältlich | Hot Point can be delivered with a gas-driven pump on request

<b>A</b> Heiße Spitze II	<b>Hot Point II</b>	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 520 x 465 mm	30 kg	<b>00-70342 K</b>	<b>2245,-*</b>
<b>B</b> Heiße Spitze III	<b>Hot Point III</b>	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 520 x 465 mm	30 kg	<b>00-70344 K</b>	<b>2629,-*</b>

### Glühwein-Pavillon Glühwein Hood

nostalgisches Design • die Heiße Spitze schafft mehr Ambiente beim Glühweinausschank • bietet Abstellplatz für ca. 12-15 Tassen • die Tassen sind immer griffbereit am Arbeitsplatz gelagert • optional für alle Heiße Spitze Modelle ab 2011 (292 mm Breite)

nostalgic design • the Hot Point creates a nicer ambience • offers storage for approx. 12-15 cups • the cups are always within reach when working • optional for all Hot Point models from 2011 on (292 mm width)

310 x 350 x 360 mm	3,7 kg	<b>06-70342-00</b>	<b>299,-* ▲</b>
Made in Europe			

**NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT**  
**AS LONG AS STOCK LASTS**



## Heiße Spitze Evo Hot Point Evo

Bis zu 3 Getränke mit jeweils 3 unterschiedlichen Portionsgrößen programmierbar (z.B. 280 ml Glühwein mit 2 cl Schuss Amaretto). Genaues Monitoring: Wieviel wurde verkauft, wie viel wurde ausgeschenkt?

*Up to 3 various drinks with 3 different portion sizes each programmable (280 ml mulled wine with 2 cl extra amaretto e.g.) Precise monitoring: How much was sold, how much was served?*



Made in Germany

Glühweindurchlauferhitzer mit beheizten Zapfhähnen • 3 Getränkeleitungen mit je 3 programmierbaren Portionsgrößen • genaue Portionierung fest vordefinierter Mengen • Farbdisplay mit Touch-Funktion (zur Anzeige und Einstellung) • erweiterte Informationen für Betreiber (Portionszähler, Fehlerspeicher, u.a.) • prozessorgesteuerte Temperaturregelung (einheitliche Soll-Temperatur individuell einstellbar) • Einstellung von Pumpengeschwindigkeit und Zapfleistung • geeignet für Glühwein, Kakao von Naarmann, Jagertee, Tee, Julischka... • höhenverstellbare Tropfschale • Temperaturbereich 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter elektrischer Förderpumpe • inkl. Getränkeschläuche und Steigrohren • weinrot pulverbeschichtetes Edelstahlgehäuse

*mulled wine flow heater with heated taps • 3 beverage lines with 3 programmable portion sizes each • precise dispensing of predefined amounts • colour display with touch function (display and settings) • extended information for operators (portion counter, fault memory, etc.) • processor-controlled temperature control (uniform set temperature individually adjustable) • adjustment of pump speed and dispensing • suitable for mulled wine, Naarmann hot chocolate, Jagertee, tea, Julischka ... • height-adjustable drip tray • temperature range 35°-85°C • 100 l/h tapping output • ready to use after 5 min. • with integrated electric pump • incl. beverage hoses and stand pipes • ruby red powder-coated stainless steel casing*

Heiße Spitze Evo	Hot Point Evo	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 515 x 490 mm	30 kg *	00-70357	4999,-*

## Reinigungsmittel Profi Cleaning Agent Fit

**OPTIMIERT  
IMPROVED**

Zur 7-14 tägigen Reinigung und Desinfektion beim Ausschank alkoholhaltiger Getränke (Glühwein, Jagertee u.a.) • Zur täglichen Reinigung und Desinfektion beim Ausschank milch- und eiweißhaltiger Getränke (z.B. Kakao) • Entspricht DIN 6650-6 • Inhalt 50 Portionsbeutel • Für alle Heiße Spitze Geräte • Die Reiniger für die Heiße Spitze werden mit Wasser angemischt und bei geringster Temperatureinstellung wie ein Getränk über die Pumpen angesaugt. Nach der Einwirkzeit von 15-20 Minuten ist die Anlage solange mit Trinkwasser (min 5 l pro Leitung) zu spülen, bis das Reinigungsmittel völlig entfernt ist.

*For the cleaning and disinfection every 7-14 days when used to serve alcohol-containing beverages (mulled wine, Jagertee e.g.) • For the daily cleaning and disinfection when used to serve milk and protein containing beverages (hot chocolate e.g.) • In accordance to DIN 6650-6 • Contains 50 portions • For all Hot Point units • The cleaning agents for the Hot Point are mixed with water and pumped like a drink into the unit. After the reaction time of 15-20 minutes, the system must be rinsed with drinking water (min. 5 l per line) until the cleaning agent is completely removed.*

50 Portionen	01-70344K-02	96,00* ▲

# HEIßGETRÄNKE

HOT BEVERAGES



Made in Germany

## Glühweinfass Mulled Wine Barrel

Glühweindurchlauferhitzer mit beheizten Zapfhähnen • mit elektrischer Pumpe • Tropfschale • Regler 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter Förderpumpe • inkl. Getränkeschläuche und Steigrohre • mit 2 Zapfhähnen • Kunststoffgehäuse

mulled wine flow heater with heated taps • with electric pump • drip tray • thermostat 35°-85°C • 100 l/h tapping achievement • ready to use after 5 min. • with integrated pump • incl. beverage hoses and stand pipes • with 2 taps • plastic casing

100 Liter/h	400 V / 9 kW	30 kg *
308 x 580 x 445 mm	# 00-70350	€ 2199,-*

**i** Auf Anfrage auch mit gasbetriebener Pumpe erhältlich  
Can be delivered with a gas-driven pump on request



Made in Europe

## TopShot

exaktes Dosieren von 2 cl • Dosieren in hoher Taktfolge: Nur 5 Sekunden pro Shot (bei 18°C, bei Minusgraden ca. 7-9 Sekunden) • ideal für heiße Schnäpse und Liköre wie Eierlikör, Heiße Witwe, Slibowitz, Marillen-, Bratapfel- und Kirschliköre oder Wein- und Whiskyliköre • 1,5 Liter Fassungsvermögen • kompakt und platzsparend • flexible Temperatureinstellung bis ca. 65°C • Schnell einsatzbereit: Nur ca. 2 Minuten Vorheizzeit • einhändige Bedienung • einfache Reinigung • Durchlauferhitzer: Das Getränk wird erst beim Zapfen erhitzt, der Behälter bleibt kalt • optional ohne Standfuß einsetzbar: Befestigung an Theke, Regal oder Tischkante möglich • Gehäuse und Standfuß aus poliertem Aluminium, rot eloxiert • Dosierventil und Abtropfblech aus Edelstahl

precise dosage of 2 cl • high-speed dosing: Only 5 seconds per shot (at 18°C, at sub-zero temperatures approx. 7-9 seconds) • ideal for hot liqueurs and spirits such as eggnog, slivovitz, apricot liqueurs, cherry liqueurs or wine and whisky liqueurs • capacity of 1.5 liters • compact and space-saving • flexible temperature setting up to approx. 65°C • quickly ready for use: Only approx. 2 minutes preheating time • one-handed operation • easy cleaning • flow heater: The beverage is only heated when it is tapped, the container remains cold • optionally usable without stand: Mounting to counter, shelf or table edge possible • housing and base made of polished aluminum, red anodized • dosing valve and drain pan made of stainless steel

1,5 Liter	230 V / 1,65 kW	9,1 kg
120 x 195 x 605 mm	# 05-70338	€ 1199,-* ▲

Es gibt Eierlikör, der beim schnellen Erhitzen andickt. Sollte dies geschehen, probieren Sie eine andere Marke. Mit den meisten Sorten gibt es keine Probleme. Verwenden Sie nur dünnflüssigen Eierlikör! Es kann keine Gewährleistung für die Kompatibilität mit allen Eierlikören gegeben werden.

There are some eggnogs that may thicken through the quick heating up. If this happens, try another brand. With the most brands there are no issues. Use only low-viscosity eggnog! We can not give a guarantee for the compatibility with all liqueurs.

## Pflegeset | Maintenance Kit

Pflegeanleitung • 3 Bürsten • 8 EPDM O-Ring-Dichtungen • 2 Überlaufdichtungen • 2 Spritzen zum Spülen der Kanäle • 1 Winkelschraubendreher manual • 3 brushes • 8 EPDM ring sealings • 2 overflow sealings • 2 syringes for flushing the pipes • 1 offset screwdriver

# 06-70338-02 € 89,90\* ▲



## Dosiereinheit für 4 cl Dosing Unit for 4 cl

# 06-70338-00  
€ 28,50\* ▲



## Reinigungsset | Cleaning Kit

Zweiter Behälter für den Reinigungsvorgang • Ausführliche Reinigungsanleitung • 2 Spritzen zum Spülen der Lüftungskanäle  
Second container for the cleaning process • Detailed cleaning instructions • 2 syringes for flushing the air ducts

# 06-70338-01 € 89,90\* ▲



## Flaschenadapter | Bottle Adapter

Likörf Flaschen mit einem PP 31,5 Schraubverschluss können direkt auf den Portionierer gesetzt werden

Liquor bottles with a PP 31.5 closure can be placed directly onto the dispenser

# 06-70338-03 € 72,00\* ▲





## Glühwein- und Heißwasserkessel Modern Winter Mulled Wine and Hot Water Kettle Modern Winter

Mattschwarz beschichtetes Edelstahlgehäuse • stilvolle Polypropylen-Griffe und Deckel • Einzigartiges tropffreies Armaturendesign mit integriertem Messglas • Magnetisch befestigte Auffangwanne: Kann ohne Anheben oder Verschütten entfernt werden • Zum Erhitzen und Warmhalten • Die Kontrollleuchte signalisiert das Ende des Aufheizvorgangs oder die Notwendigkeit einer Entkalkung

*Matt black coated stainless steel body • Stylish polypropylene handles and lid • Unique drip-free faucet design with integrated measuring glass • Magnetically attached drip tray: Removal without lifting or spilling • For heating and keeping warm • The pilot light indicates the end of the heating process or the need for descaling*

10 Liter	230 V / 950 W	270 x 270 x 500 mm	05-10549	145,-*
18 Liter	230 V / 1,65 kW	320 x 320 x 530 mm	05-10550	162,-*



**NEU  
NEW**

## Glühwein- und Heißwasserkessel Mulled Wine and Hot Water Kettle

Erhitzen und Warmhalten von Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee • Aufwärmzeit ca. 50 Min. • stufenlos regelbar bis 94-100°C • Trockenkochschutz • Edelstahl • für Selbstbedienung geeignet

*heating and warm-keeping of mulled wine, water, coffee or tea • heating-up approx. 50 min. • continuously adjustable up to 94 - 100°C • running dry protection • stainless steel • suitable for self-service*

10 Liter	230 V / 2,2 kW	336 x 221 x 474 mm	5 kg	05-10548 H	132,-*
20 Liter	230 V / 2,2 kW	384 x 268 x 602 mm	6 kg	05-10547 H	176,-*



## Glühwein- und Heißwasserkessel Mulled Wine and Hot Water Kettle

30 Liter Inhalt • Edelstahltopf • Boden, Hahn und Griffe hochwertiger Kunststoff • Glasdeckel • Temperatur 30° - 110°C • inkl. einsetzbarem Bodenrost für die Verwendung als Einkochtopf • Warmhaltegedeckel nicht im Lieferumfang enthalten

*30 liters capacity • stainless steel pot • bottom, tap and handles high quality plastic • glass lid • temperature 30° - 110°C • incl. grid to insert as bottom for glasses when used as boiling water canner • cup warming lid not included*

30 Liter	Ø 450 x h 520 mm	6,1 kg
230 V / 1,8 kW	# 00-70447	€ 194,-*

**Warmhaltegedeckel für Tassen** für ca. 10-15 Tassen  
**Cup Warming Lid** for approx. 10-15 cups

Ø 400 x h 39 mm	# 01-70447-00	€ 26,60* ▲
-----------------	---------------	------------



optional mit  
praktischem  
Warmhaltegedeckel

optional with  
convenient cup  
warming lid

# HEIßGETRÄNKE

HOT BEVERAGES



**WASSER KOCHEN  
IN BESTZEIT  
BEST TIME AT  
BOILING WATER!**



Eleganz und Stil für Ihr Buffet!  
Das klassische Retro-Design passt  
perfekt zu den ikonischen Dualit-  
Toastern auf Seite 218.

*Elegance and style for your buffet!  
The classic retro design matches  
the iconic Dualit toasters on page  
218 perfectly.*

## Dualit Classic Wasserkocher Dualit Classic Kettle

Flüsterleise: Perfekt für Buffet und Gasträum • Elegantes Design einer klassischen Teekanne  
• Polierter Edelstahl • Kapazität bis zu 1,7 Liter • Abnehmbarer Kalkfilter • Automatischer  
Trockenlauf • Überhitzungsschutz • Zweifache Füllmengenmarkierung • Besonders kurze  
Aufheizzeit • Kabellose Kanne kann zum Einschenken vom Sockel genommen werden •  
Kanne auf Sockel 360° drehbar

*Whisper-quiet: Perfect for buffet and dining room • Elegant design of a classic teapot • Po-  
lished stainless steel • Capacity up to 1.7 liters • Removable limescale filter • Automatic  
dry running protection • Overheating protection • Double filling level marking • Particularly short  
heating time • Cordless pot can be removed from the base for pouring • Can be rotated 360°  
on the base*

**MASS** 240 x 150 x 280 mm **KG** 1,6 kg **#** 05-50430 **€** 252,-\*



## Kaffeemaschine Aromabay Coffee Maker Aromabay

Gehäuse Edelstahl und hochwertiger Kunststoff • Füllstandanzeiger  
• 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion  
**25 T:** 3,2 Liter in ca. 17 Minuten (25 Tassen) • Aufbrühmenge 1,8 - 3,2 Liter  
**40 T:** 5 Liter in ca. 27 Minuten (40 Tassen) • Aufbrühmenge 2,5 - 5 Liter

*stainless steel and high quality plastic casing • filling level indicator •  
2 separate heating systems for brewing and warm-keeping funktion  
**25 T:** 3.2 liters in approx. 17 minutes (25 cups) • brewing amount 1.8 - 3.2 liters  
**40 T:** 5 liters in approx. 27 minutes (40 cups) • brewing amount 2.5 - 5 liters*

	<b>⚡</b>	<b>MASS</b>	<b>KG</b>	<b>#</b>	<b>€</b>
<b>25 T</b>	230 V / 1,12 kW	Ø 212 x h 385 mm	2,5 kg	<b>05-70215</b>	<b>357,-*</b>
<b>40 T</b>	230 V / 1,12 kW	Ø 212 x h 460 mm	3 kg	<b>05-70218</b>	<b>392,-*</b>

Filterblätter, 1000 Stk. | *Filter Papers, 1000 pcs* **9-70217-01N** **68,-\* ▲**

Made in Europe



**OPTIMIERT  
IMPROVED**

## Kaffeemaschine Aurora Coffee Maker Aurora

**Aurora 16:** Gehäuse Edelstahl • 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhalte-  
funktion • Mit 2 Warmhalteplatten (zusätzliche Warmhalteplatte auf dem Gerät) • 1,6  
Liter in ca. 6 Minuten • Aufbrühmenge 0,5 - 1,6 Liter • Inkl. Glaskanne  
**Aurora 20:** Gehäuse Edelstahl • 2 Liter in ca. 8 Minuten • Aufbrühmenge 0,5 - 2  
Liter • inkl. Edelstahl-Isolierkanne

***Aurora 16:** Stainless steel casing • 2 separate heating systems for brewing and  
warm-keeping funktion • With 2 warm-keeping plates (additional warm-keeping plate  
on top) • 1.6 liters in approx. 6 minutes • Brewing amount 0.5 - 1.6 liters • Incl. glass jug  
**Aurora 20:** Stainless steel casing • 2 liters in approx. 8 minutes • brewing amount  
0.5 - 2 liters • Incl. insulated stainless steel jug*

	<b>⚡</b>	<b>MASS</b>	<b>KG</b>	<b>#</b>	<b>€</b>
<b>Aurora 16</b>	230 V / 2 kW	215 x 410 x 460 mm	7 kg	<b>00-70271 N</b>	<b>211,-*</b>
<b>Aurora 20</b>	230 V / 2 kW	215 x 410 x 520 mm	9 kg	<b>00-70272</b>	<b>227,-*</b>

Filterkörbe, 1000 Stk. | *Filter Papers, 1000 pcs* **09-70272-00** **33,-\* ▲**



## Modul-Kaffeebar Modular Coffee Bar

Silikonschilder ermöglichen eine Kennzeichnung des Inhalts (z.B. Kaffee oder Tee) • beliebig viele Dispenser können in Reihe aneinander gesteckt werden, besonders geeignet für Buffets • die abnehmbare Isolierkanne ermöglicht ein schnelles Nachfüllen, Austauschen und Reinigen • Kanne aus pulverbeschichtetem Stahl und Kunststoff • Füllstandanzeiger • integrierter Bodenring ermöglicht eine 360°-Drehung der Kanne • Inhalt 2,2 Liter • Tropfschale • Temperaturverlust nur ca. 2,2°C pro Std. • inkl. 3 beschriftete Schilder (coffee, tea und hot water) und 3 unbeschriftete Schilder

*silicon signs for identifying the content (coffee e.g.) • a line of several dispensers can be interconnected, especially suitable for buffets • the removable insulated jug facilitates a quick refilling, interchanging and cleaning • jug made of powder-coated steel and plastic • filling level indicator • integrated ring for 360° rotation of the jug • capacity 2.2 liters • drip tray • heat loss only approx. 2.2°C per hour • incl. 3 labelled signs (coffee, tea and hot water) and 3 unlabelled signs*

 190 x 245 x 330 mm  1,9 kg  # 00-70275  € 88,-\*



## Kaffeestation Coffee Station

geeignet für 2 Isolierpumpkannen bis Ø 190 mm • inkl. 2 Kunststoffeinsätze und 2 Abtropfschalen • durch den herausnehmbaren Kunststoffeinsatz können Sie fast alle Tassengrößen und Thermokannen verwenden • 5 Staufächer für Becher, Löffel, Zucker, usw. • Kannen und Deko nicht im Lieferumfang enthalten

*suitable for 2 thermo pump jugs up to Ø 190 mm • incl. 2 plastic inserts and 2 drip trays • the removable plastic inserts allow you to use all usual cup sizes and a large amount of thermo jugs • 5 compartments for cups, spoons, sugar, etc. • jugs and accessories not included*

 655 x 330 x 145 mm  2,3 kg  # 00-70276  € 69,-\*



## Kaffeemaschine Aromaprofi 80 T Coffee Maker Aromaprofi 80T

Gehäuse Edelstahl • Füllstandanzeiger • 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion

*stainless steel casing • filling level indicator • 2 separate heating systems for brewing and warm-keeping funktion*

 10 Liter in ca. 42 Min. (80 Tassen | 80 cups)  230 V / 1,37 kW  5,9 kg  # 05-70213  € 585,-\*

Filterblätter, 1000 Stk. | Filter Papers, 1000 pcs 9-70213-01 86,-\* ▲



 Made in Europe

# HEIßGETRÄNKE

HOT BEVERAGES



## Profi-Milchaufschäumer Professional Milk Frother

Thermobloc-Element: kontinuierlicher Dampf wird durch genug Leistung erzeugt, um Milch in ca. 1 Minute aufzuschäumen • 1 Liter Wasserbehälter • leistungsstarke Pumpe für starke Dampfbildung • Kontrolleuchten • Entkalkungsfunktion • Wasserfilter • Wassermangelanzeige • inkl. Milchkanne • inkl. Thermometer • Tropfschale

*Thermobloc element: continuous steam provides power to heat milk in approx. 1 minute • 1 liter water container • powerful pump for plentiful steam • pilot lights • descale function • water filter • low water indicator • incl. milk jug • incl. thermometer • drip tray*

1 Liter

230 V / 1,45 kW

5,6 kg

140 x 310 x 345 mm

# 05-70252

€ 481,-\*



## Induktions-Milchaufschäumer Induction Milk Frother

in 80-90 Sekunden heiße, cremige oder fest aufgeschäumte Milch • 3 Temperaturstufen (kalt, 65°C, 70°C) • inkl. 1 Mixscheibe für Mikromilchschaum und 2 Scheiben für festen Schaum • Mixer werden magnetisch ohne Achse durch den Kannenboden angetrieben (leichte Reinigung und absolute Dichte) • Induktion mit Kontaktschalter für Kanne und automatischer Abschaltung (verhindert Anbrennen der Milch) • für 150-400 ml Milch • kein Vorwärmen der Milch notwendig • Edelstahl mit Kunststoffdeckel • Becher, Deckel und Mixscheiben spülmaschineneignend

*80-90 seconds for hot, creamy or stiff milk froth • 3 temperature levels (cold, 65°C, 70°C) • incl. 1 mixer for fine-pored milk froth and 2 mixers for stiff froth • mixers are driven magnetically without a spindle through jug bottom (easy cleaning and absolutely leak-save) • induction with contact switch for jug and automatic shutoff (prevents the milk from burning) • for 150-400 ml milk • no preheating of the milk necessary • stainless steel with plastic lid • jug, lid and mixers suitable for dishwasher cleaning*

150-400 ml

230 V / 600 W

1 kg

125 x 150 x 180 mm

# 00-70256

€ 104,-\*



## Glühwein- und Heißwasserkessel Mulled Wine and Hot Water Kettle

Erhitzen und Warmhalten von Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee • Aufwärmzeit ca. 50 Min. • stufenlos regelbar bis 94-100°C • Trockenkochschutz • Edelstahl • für Selbstbedienung geeignet

*heating and warm-keeping of mulled wine, water, coffee or tea • heating-up approx. 50 min. • continuously adjustable up to 94 - 100°C • running dry protection • stainless steel • suitable for self-service*



10 Liter

230 V / 2,2 kW

336 x 221 x 474 mm

5 kg

# 05-10548 H

132,-\*

20 Liter

230 V / 2,2 kW

384 x 268 x 602 mm

6 kg

# 05-10547 H

176,-\*



## Samoware Samowars

hochwertiger Edelstahl • großer Wasserbehälter mit Ablasshahn und abnehmbares Kännchen für Teekonzentrat • 1 Heizspirale zum schnellen Aufheizen und 1 zusätzliche Heizspirale für die energiesparende Warmhaltefunktion • automatisches Umschalten auf Warmhaltefunktion beim Erreichen des Siedepunktes • stufenlos regulierbares und energiesparendes Thermostat • Überhitzungsschutz • Ablasshahn mit Kalkfilter • permanentes Ziehen des Tees bei optimaler Temperatur • Stärke des Tees kann von Tasse zu Tasse individuell bestimmt werden • inkl. Teesieb

high quality stainless steel • big water container with tap and removable tea pot for tea concentrate • 1 heating coil for quick heating up and 1 additional heating coil for the energy-saving warm-keeping mode • automatic switch to warm-keeping mode when reaching the boiling point • continuously adjustable and energy-saving thermostat • overheating protection • tap with anti-scale filter • the tea is steeping permanently at an optimal temperature • the strength of the tea can be prepared individually • incl. tea strainer

<b>A Samowar Royal</b>	15 Liter + 2 Liter	230 V / 2,3 kW + 0,7 kW	470 x 400 x 733 mm	9,12 kg	<b>00-10122</b>	<b>1879,-*</b>
<b>B Samowar Soraya</b>	10 Liter + 1,6 Liter	230 V / 2,3 kW + 0,7 kW	352 x 445 x 690 mm	8,5 kg	<b>00-10123</b>	<b>1359,-*</b>
<b>C Samowar Rebecca</b>	5 Liter + 1,3 Liter	230 V / 1,3 kW + 0,5 kW	370 x 280 x 600 mm	4,8 kg	<b>00-10132</b>	<b>679,-*</b>

## Isolierkanne Insulated Jug

Kapazität 2 Liter • Edelstahl und Kunststoff  
2 liters capacity • stainless steel and plastic

2 Liter

**# 01-70272** **€ 40,-\***



## Iso-Dispenser Iso Dispenser

für Heiß- und Kaltgetränke • Kapazität 9 Liter • für Becher bis 95 mm Höhe  
for hot and cold drinks • 9 liters capacity • for cups up to 95 mm height

9 Liter

**# 00-70249** **€ 57,20\***



**HOT+COLD**

# MIXER & ENTSAFTER

MIXERS & JUICERS



## Manuelle Orangenpresse

*Manual Orange Juicer*

mit hochwertigem Scharnierdrucksystem • stabiler Fuß auf enthaltener Kunststoffplatte fixierbar • einfache Reinigung • auswechselbarer Formring aus schlagfestem Kunststoff

*with high-grade hinged pressure system • solid base can be screwed onto included plastic board • easy cleaning • replaceable ring made of special impact-proof plastic*

 250 x 560 x 545/835 mm

 4,85 kg

 # 05-90107

 € 278,-\*



## Manuelle Zitronenpresse

*Manual Lemon Squeezer*

Hebel für Zahnstangenantrieb • stabiler Fuß • einfache Reinigung

*lever for rack and pinion drive • solid base • easy cleaning*

 190 x 220 x 510/605 mm

 5 kg

 # 05-90109

 € 148,-\*

## Santos Getränkemixer #54

*Santos Drink Mixer #54*

inkl. 2 Becher (1x Kunststoff + 1x Edelstahl) • Becher-Inhalt 675 ml • 8.000 bis 16.000 U/Min. • langlebiges Lager • belüfteter und überlastungsgeschützter Motor • Bechererkennung • inkl. 3 einfach zu wechselnde Rührer • zur Reinigung leicht auseinandernehmbar

*incl. 2 cups (1x plastic + 1x stainless steel) • 675 ml cup capacity • 8000 to 16000 rpm • long lasting bearing • ventilated and overload protected motor • cup detection • incl. 3 easy changeable agitators • easy dismountable for cleaning*

 230 V / 120 W

 182 x 186 x 530 mm

 6 kg

   
Schwarz *Black*  
Gelb *Yellow*

 #  €  
05-70764 609,-\*  
05-70765 519,-\*



 Made in Europe





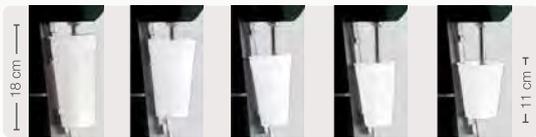
## Getränkemixer Drink Mixer

automatisches Starten beim Einsetzen des Bechers • 4 verschiedene Positionen + gefederter Starter für Becher 11-18 cm • Mixen im Kundenglas statt den Becher nach jeder Nutzung zu reinigen • Aluminiumguss • Edelstahlbehälter • inkl. Kunststoffquirl für Nahrung und Edelstahlquirl für Getränke • geeignet für Becher von 110 bis 180 mm

Höhe • 15.000 bis 22.000 U/Min. *automatic start with insertion of the cup • 4 different positions + spring-loaded starter for cups 11-18 cm • Mixing directly in the glass instead of permanently cleaning the cup • cast aluminium • stainless steel cup • incl. plastic agitator for food and stainless steel agitator for drinks • suitable for cups from 110 up to 180 mm height • 15000 up to 22000 rpm*

230V/350W 180x245x460mm 6 kg

		#	€
Schwarz	Black	05-01124	325,-*
Rot	Red	05-01132	325,-*
Silber	Silver	05-01133	325,-*



Made in Europe

## Zitruspresse Lemon Squeezer

Aluminiumguss • Edelstahlaufsatz • inkl. 2 Presskegel für große und kleine Früchte • leichtes Reinigen • 1.200 U/Min. *cast aluminium • stainless steel top • incl. 2 squeezers for big and small fruits • easy to clean • 1200 rpm*

230V/160W 218x300x330mm 7 kg

		#	€
Schwarz	Black	05-01121	346,-*
Rot	Red	05-01130	346,-*
Silber	Silver	05-01131	346,-*



Made in Europe

# ENTSAFTER

JUICERS



Made in Europe

## Santos Zitruspresse #11 Santos Lemon Squeezer #11

abnehmbarer Behälter leicht zu reinigen • Höhe des Ausgießers 125 mm • inkl. 3 Presskegel • 20-40 Liter/Std.

*removable bowl easy to clean • height of the spout 125 mm • incl. 3 removable squeezers • 20-40 liters/hour*

230 V / 130 W 200 x 300 x 350 mm 5 kg

	#	€
NOVO DeLuxe Chrom	05-70761	580,-*
Classic - since 1954	05-70766	479,-*



Made in Europe

## Santos Zitruspresse #70 Santos Lemon Squeezer #70

Behälter abnehmbar • ca. 20 bis 50 Liter/Std. • Höhe des Ausgießers 220 mm • hervorragend für das Unterstellen einer Karaffe • Motor startet mit Herunterdrücken des Hebels

*removable squeezer • approx. 20-50 liters/hour • height of the spout 220 mm • suitable for putting a carafe below • motor starts by pushing down the lid*

230 V / 275 W 240 x 400 x 490 mm 14 kg  
 05-70767 969,-\*



Made in Europe

## Santos Zitruspresse #52c Santos Lemon Squeezer #52c

inkl. 3 Pressformen • Edelstahl-Auslauf und -Sieb • Spritzschutz Kunststoff • 1.500 U/Min. • 20-40 Liter/Std.

*incl. 3 press forms • stainless steel drain and sieve • plastic splash-protection • 1500 rpm • 20-40 liters/hour*

230 V / 230 W 205 x 305 x 490 mm 10 kg  
 05-70173 792,-\*



Made in Europe

## Santos Zitruspresse #10c Santos Lemon Squeezer #10c

abnehmbarer Behälter leicht zu reinigen • Gehäuse verchromt • Motor startet mit Herunterdrücken des Hebels • 30 Liter/Std.

*removable bowl easy to clean • chromed casing • motor starts by pushing down the lid • 30 liters/hour*

230 V / 230 W 200 x 300 x 390 mm 9 kg  
 05-70760 880,-\*



## Santos Gemüse- und Obst-Zentrifuge #68

### Santos Centrifugal Juice Extractor #68

Weiterentwicklung der bekannten Zentrifugalsafter: leistungsstärker, robuster und leichter zu reinigen • bis zu 140 Liter/Std. • extra weiter Zuführschacht Ø 79,5 mm • Edelstahlmesser • Ausgießer in 228 mm Höhe für Gläser und Kannen • patentiertes Ezy-Clean-System II: schnell zur Reinigung zerlegbare Einzelteile sitzen absolut dicht • Zentrifugalkorb mit Ø 0,5 mm-Perforation • Metallgehäuse aus Edelstahl und Aluminium • alle mit Nahrungsmittel in Kontakt kommenden Teile aus Edelstahl • Motor extrem leise • patentiertes System zum Ver- und Entriegeln schaltet automatisch zur Sicherheit die Stromzufuhr ab und bremst den Motor

*further development of the known centrifugal juicer: more powerful, more robust and easier to clean • up to 140 liters/h • extra wide feeding chute Ø 79.5 mm • stainless steel blade • drain in 228 mm height for glasses and jugs • patent-protected Ezy Clean System II: easy to demount parts fit absolutely not to leak out • centrifugal basket with Ø 0.5 mm perforation • body completely stainless steel and aluminium • all parts in contact with food are stainless steel made • motor extremely silent • patent-protected locking/unlocking system cuts the electric off and breaks the motor for your safety*

230 V / 1,3 kW

330 x 562 x 606 mm

25 kg \*

Made in Europe

# 05-70290 N

€ 3243,-\*



## Santos Spezial #50

### Santos Special #50

mit Schnellverschluss • Befüllungseinsatz Ø 79 mm • alle Aufbauteile schraubenfrei zerlegbar ohne Werkzeug • Stößel, Deckel & Abfallbehälter aus Kunststoff • Sieb, Behälter und Motorgehäuse aus Edelstahl • 3000/3300 U/Min.

*with clever quick-lock • filling insert Ø 79 mm • all parts dismountable without tools • pestle, lid & waste container made of plastic • Sieve, container and motor casing stainless steel made • 3000/3300 rpm*

230 V / 800 W

250 x 470 x 450 mm

16 kg

Made in Europe

# 05-70192

€ 1766,-\*



## Juice Maker

Automatischer Tresterauswurf • Abfallbehälter • Einfüllschacht für ganze Früchte Ø 75 mm • ca. 60 kg Karotten/Std. • 6.300 U/Min.

*automatic waste disposer • waste container • filling for whole fruits Ø 75 mm • approx. 60 kg carrots/h • 6300 rpm*

230 V / 430 W

310 x 190 x 380 mm

4 kg

Made in Europe

# 05-70195

€ 399,-\*

# MIXER & ENTSAFTER

MIXERS & JUICERS



Made in Europe

## Santosafe Blender #37

4 Liter Kunststoffaufsatz • stufenloser Geschwindigkeitsregler von 500 bis 18.000 U/Min. • prozessorgesteuerte Geschwindigkeit • Überhitzungs- und Blockierschutz • zur Reinigung leicht demontierbar • Hochleistungsmotor • auch für Eiswürfel geeignet • spezielle Gleitlager • patentiertes Verschlusssystem

4 liters polycarbonate container • infinitely variable speed control from 500 to 18000 rpm • processor controlled speed • overheating and blocking protection • easy dismantlable for cleaning • heavy duty motor • special bush bearings • also suitable for ice cubes • patented locking system for lid and bowl

230 V / 1,55 kW

240 x 303 x 590 mm

11 kg

# 05-70763 N

€ 1291,-\*



Made in Europe

## Santos Bar Blender #33

1,25 Liter Kunststoffaufsatz • 12.000/16.000 U/Min. • zur Reinigung leicht auseinandernehmbar • spezielle Gleitlager

1.25 liters polycarbonate container • 12000/16000 rpm • easy dismantlable for cleaning • special bush bearings

230 V / 600 W

180 x 180 x 420 mm

2,5 kg

		#	€
Anthrazit	Anthracite	05-70768	456,-*
Chrom	Chrome	05-70769	528,-*



Made in Europe

## Speed Mixer

2 Schaltstufen: 12.500/14.000 U/Min. • inkl. 2 wechselbare Mixstäbe à 240 mm Länge • inkl. Messbecher • Dauerleistung max. 5 Min.

2 levels: 12500/14000 rpm • incl. 2 interchangeable mixers of 240 mm length • incl. measuring cup • permanent use max. 5 minutes

230 V / 450 W

1400 mm

1 kg

# 05-50721

€ 184,-\*



## High-Speed Blender

Praktischer Alleskönner mit 30.000 Umdrehungen pro Minute: Ideal für Smoothies, Säfte, Suppen, Soßen, geeiste Getränke, Crushed Ice uvm. • 3 voreingestellte Programme und Pulse-Funktion • Stufenlose Geschwindigkeitsregelung • 2 Liter Kunststoffaufsatz • Leicht lesbare Maßeinteilung am Becher • 6-flügeliges Messer aus Edelstahl • Deckel mit Einfüllöffnung • Integrierte Dosierkappe • Geeignet zum Hacken, Mixen, Pürieren, Shaken, Zerkleinern oder Eis crushen • Max. 30.000 U/Min. • Langlebige Edelstahlkupplung • Motorschutz

*Useful all-rounder with 30,000 rounds per minute: Perfect for smoothies, juice, soups, sauces, iced drinks, crushed ice and much more • 3 preset programs and pulse function • Infinitely adjustable speed control • 2 liter plastic container • Easily legible scale on the container • 6-winged stainless steel blade • Lid with filling opening • Integrated dosing cap • Suitable for chopping, mixing, mashing, shaking, shredding or crushing ice • Max. 30,000 rpm • Durable stainless steel coupling • Motor protection*

⚡ 230 V / 2,2 kW    📏 220 x 215 x 485 mm    ⚖️ 5,2 kg

# 00-70709    € 214,-\*



## Barmixer Touch

mit schalldämmender Schutzhaube: bis zu 25% leiser als herkömmliche Mixer • ideal geeignet zum Zerkleinern von Obst und Gemüse, Zubereiten von Smoothies, Cocktails und Desserts sowie Zerstoßen von Eis • austauschbares titanbeschichtetes Edelstahlmesser • digitales Touch Bedienfeld • 3 Leistungsstufen (8350 U/Min. bis zu 24800 U/Min. ohne Belastung) und Pulsfunktion • Timer • Schutzhaube aus Polycarbonat mit Schutzschalter: Der Mixer arbeitet nur, wenn die Schutzhaube komplett geschlossen ist • abnehmbare 2,5 Liter-Kanne aus Polycarbonat, temperaturbeständig -40°C bis +90°C, mit Deckel • Überhitzungs- und Überspannungsschutz

*with sound-absorbing protective cover: up to 25% quieter than conventional blenders • ideal for chopping fruits and vegetables, preparing smoothies, cocktails, desserts and crushing ice • exchangeable titanium-coated stainless steel blade • digital touch control panel • 3 power levels (8350 rpm up to 24800 rpm without load) and pulse function • timer • protective cover made of polycarbonate with circuit breaker: The mixer only works when the protective cover is completely closed • removable 2.5 liter polycarbonate can, temperature resistant -40°C up to +90°C, with lid • overheating and overvoltage protection*

⚡ 230 V / 1,68 kW    📏 252 x 258 x 547 mm

⚖️ 9,7 kg    # 05-70720    € 698,-\*



# ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

COLD BEVERAGES



Made in Europe



## Vita-Matic und Top-Matic Vita-Matic and Top-Matic

Ideal für Dauerbetrieb und Selbstbedienung: Der große Vorratskorb, das schnelle Entsaften und die einfache Bedienung sind bestens für Kantinen, große Restaurants, Saftbars oder den Einsatz in Lebensmittelmärkten geeignet. • „Kommander“-Zapfhahn für SB-Betrieb: Bei Bedienung des Zapfhahns wird der Motor automatisch aktiviert • Vorratskorb • Füllarm für automatische Füllung • Abfallbehälter • Überlastungs-, Thermo- und Unterbrechungsschutz • Orangen-Ø 60-80 mm

*Ideally suitable for continuous operation and self-service: The huge supply basket, the quick juicing and the easy handling are great for canteens, large restaurants, juice bars or for the application in food markets. • „Commander“-tap for self-service: pulling the tap lever automatically activates the motor • storage basket • pipe for automatic filling • waste bin • overload, thermo and interrupt protection • for oranges Ø 60-80 mm*



### OPTION:

**Selbstreinigungsbrause  
Automatic Shower**

inkl. Spülsystem, das den Saftbereich auf Knopfdruck reinigt und Ihnen so Zeit und Kosten spart. Immer sauber und hygienisch.

*incl. flushing system that cleans the juicing area at the push of a button to save time and labour cost. Always clean and hygienic.*

<b>A Vita-Matic</b>	15 Orangen / Minute	230 V / 250 W	490 x 450 x 930 mm	54 kg *	<b>05-70164-O</b>	<b>6140,-*</b>
<b>Vita-Matic mit Brause   with shower</b>	15 Orangen / Minute	230 V / 250 W	490 x 450 x 930 mm	56 kg *	<b>05-70185</b>	<b>7185,-*</b>
<b>B Top-Matic</b>	28 Orangen / Minute	230 V / 250 W	620 x 550 x 990 mm	64 kg *	<b>05-70167-O</b>	<b>7085,-*</b>
<b>Top-Matic mit Brause   with shower</b>	28 Orangen / Minute	230 V / 250 W	620 x 550 x 990 mm	66 kg *	<b>05-70186</b>	<b>7945,-*</b>



Made in Europe

## Automatische Orangenpresse Ministar Automatic Orange Juicer Ministar

Äußerst platzsparend: Die perfekte Lösung für frisch gepressten Orangensaft in Bars, Cafés, and Buffets oder in kleinen Gastronomien mit wenig Platz. für SB-Betrieb geeignet • platzsparend: mit einer Grundfläche von nur 29 x 36 cm auch für kleine Räume geeignet • Gehäuse Edelstahl • Abfallbehälter 7 Liter • Zufuhrschacht fasst 3 Orangen • Zählwerk • Ein-/Ausschalter • automatische Abschaltsensoren • Orangen-Ø bis 70 mm

*Very space-saving: The perfect solution for freshly squeezed orange juice in bars, cafés, at buffets and in small restaurants with little space. suitable for self-service • space-saving: with a floor space of only 29 x 36 cm suitable for small rooms • stainless steel casing • 7 liters waste bin • feeder pipe for up to 3 oranges • oranges counter • sensors for automatic switch-off • for oranges Ø up to 70 mm*

	10-12 Orangen / Minute		230 V / 125 W		27 kg *
	290 x 360 x 725 mm		<b>05-70184</b>		<b>2399,-*</b>



## Drink Magic

abnehmbarer Acrylbehälter • Rührwerk herausnehmbar • Ein-/Ausshalter für Kühlung und Rührwerk • Tropfschale herausnehmbar • für Milch, Saft, Ayran, Eistee und viele andere Getränke • Zapfhahn für Fruchtfleisch-Säfte geeignet

*removable acrylic container • stirrer removable • on/off switch for cooling and stirrer • drip tray removable • for milk, juice, ayran, ice tea and many other beverages • tap suitable for the natural pulp of fruits in juices*



Icon	Icon	Icon	Icon	Icon	Icon
12 Liter	230 V / 150 W	310 x 370 x 700 mm	16,3 kg *	05-10197	1069,-*
20 Liter	230 V / 160 W	310 x 370 x 710 mm	16,6 kg *	05-10198	1130,-*

## Glasfroster

### Glass Froster

für das sofortige Frosten von Gläsern aller Art • das optische Highlight für Bars, Clubs und Restaurants • LED-Beleuchtung des Glases im CO<sub>2</sub>-Nebel während des Schockfrostens als besonderer Show-Effekt • perfekt für Sekt- und Weingläser, für Cocktails wie Daiquiris oder für das Servieren von Wodka, Ouzo und Aquavit • Kühlung von Getränken ohne die Verdünnung durch Schmelzwasser von Eiswürfeln • besonders platzsparend • kein Stromanschluss erforderlich, Betrieb der LEDs mit leicht wechselbarer AA 1,5V Batterie • Anschluss an eine CO<sub>2</sub>-Flasche mit beiliegendem Schlauch erforderlich • inkl. Schraubzwinge für die Anbringung auf dem Tresen (bis 80 mm) • inkl. Gasschlauch und Anschluss • einsetzbar bei einer Raumtemperatur bis +30°C

*for the instant frosting of glasses of any kind • the optical highlight for bars, clubs and restaurant • LED illumination of the glass in the CO<sub>2</sub> mist during the frosting as a unique show effect • perfect for champagne and wine glasses, for cocktails like daiquiri or for serving vodka, ouzo and aquavit • cooling drinks without thinning them down with melt water of ice cubes • very space-saving • no power connection needed, LEDs running with AA 1.5V batteries • connection to a CO<sub>2</sub> cylinder needed • incl. clamp for the stable fixing on the counter (up to 80 mm) • incl. gas hose and joint • applicable at ambient tempratues up to +30°C*

130 x 270 x 410 mm	2x AA 1,5V	4,3 kg
# 05-70155	€ 750,-*	



# SLUSH

SLUSH



Made in Europe

**NEU  
NEW**



## OPTION:

### Flaschenadapter für Granismart Bottle Adapter for Granismart

Ideal zur Selbstbedienung und zum Abfüllen von PET-Flaschen. Mit dem Adapter lassen sich Flaschen zielsicher befüllen und der Durchlauf wird reduziert, so dass nichts daneben geht!

*Ideal for self-service and for filling PET bottles. The narrow outlet facilitates filling bottles accurately and the throughput is reduced so that people don't spill!*

# 09-10191-98

€ 26,-\* ▲



## Granismart

abnehmbarer Behälter für eine leichte Reinigung • verbesserte, leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk • elektronisches Thermostat mit 3 Stufen: Gefrieren, Kühlen, nur Rühren • Kondenswasserablauf

*removable containers for easy cleaning • improved removable taps for easy cleaning • stirrer • electronic thermostat with 3 levels: freezing, cooling, only stirring • condensate channeling system*

Eine der kleinsten  
Slush-Maschinen der Welt

*One of the world's smallest  
slush machines*

					#	€
Granismart I	1x 5 Liter	230 V / 300 W	260 x 400 x 630 mm	22 kg *	05-10191	1499,-*
Granismart II	2x 5 Liter	230 V / 560 W	400 x 400 x 630 mm	33 kg *	05-10192	2479,-*
Granismart III	3x 5 Liter	230 V / 700 W	600 x 400 x 630 mm	47 kg *	05-10193	3250,-*



Made in Europe

## Twist-Slush

Slush-Maschine mit 2 separaten Zapfhähnen und Twist-Kombi-Zapfsystem: Mit einem einzigen Handgriff kombinieren Sie 2 Geschmacksrichtungen. Drehen Sie das Glas dabei für den Twist-Effekt. • FAST FREEZE • Beleuchtung • optimierter Behälter mit reduzierten Kanten für ein besseres Mixergebnis und leichte Reinigung • verbesserte, leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk • elektronisches Thermostat mit 3 Stufen: Gefrieren, Kühlen, nur Rühren • Kondenswasserablauf

*slush machine with 2 separate taps and Twist Combi Tap System: With a single movement you combine 2 flavours. Turn the glass meanwhile for the Twist Effect. • FAST FREEZE • lighting • optimised containers with reduced edges for a better mix result and easy cleaning • improved easy removable taps for easy cleaning • stirrer • electronic thermostat with 3 levels: freezing, cooling, only stirring • condensate channeling system*

2x 12 Liter

460 x 520 x 810 mm

52 kg \*

230 V / 800 W

# 05-10199 FF

€ 3850,-\*



## Slush-Eis und Soft-Eis mit einem Gerät!

### Slush Ice and Soft Ice with one unit!

#### Granismart Evolution

für die Zubereitung von Slush-Eis oder Soft-Eis  
 • sternförmiger Auslass für besonders schöne Soft-Eis-Kronen • High Speed Button für schnelleres Zapfen in Stoßzeiten • abnehmbarer Behälter für eine leichte Reinigung • leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung  
 • Rührwerk • manueller Schalter für die Produktion von Slush-Eis oder Soft-Eis • Kondenswasserablauf

*for the preparation of slush ice or soft ice cream*  
 • star-shaped outlet for particularly beautiful soft ice tops • high speed button for faster dispensing in rush hours • removable containers for easy cleaning • removable taps for easy cleaning  
 • stirrer • switch for the production of slush ice or soft ice • condensate channeling system



SLUSH ICE + SOFT ICE



<b>Granismart Evolution I</b>	1x 5 Liter	230 V / 350 W	260 x 400 x 680 mm	22 kg *	05-10200	2199,-*	
<b>Granismart Evolution II</b>	2x 5 Liter	230 V / 650 W	400 x 400 x 680 mm	33 kg *	05-10201	3330,-*	

**Slush-Eis:**  
 Große Gewinnspanne bei äußerst geringem Wareneinsatz

**Slush Ice:**  
 Big profit margin while having low cost of goods



#### Spin Slush

Beleuchtung • optimierter, abnehmbarer Behälter mit reduzierten Kanten für ein besseres Mixergebnis und leichte Reinigung • verbesserte, leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk • elektronisches Thermostat mit 3 Stufen: Gefrieren, Kühlen, nur Rühren • Kondenswasserablauf

*lighting • optimised removable containers with reduced edges for a better mix result and easy cleaning • improved easy removable taps for easy cleaning • stirrer • electronic thermostat with 3 levels: freezing, cooling, only stirring • condensate channeling system*



<b>Spin-Slush II</b>	2x 12 Liter	230 V / 650 W	470 x 520 x 810 mm	47 kg *	05-10195	3099,-*
<b>Spin-Slush III</b>	3x 12 Liter	230 V / 900 W	670 x 520 x 810 mm	68 kg *	05-10196	3999,-*

# EISMASCHINEN

ICE MAKERS



## Ice Crusher

geräuscharm und platzsparend • Edelstahl • Produktivität ca. 60 kg/Std • Vorratsbehälter aus Kunststoff für ca. 1 kg Eis  
*low-noise and space-saving • stainless steel • productivity approx. 60 kg/h • storage container made of plastic for approx. 1 kg ice*

60 kg / h	230 V / 60 W	14 kg
173 x 380 x 385 mm	# 00-70718	€ 695,-*



Made in Europe

## Ice Crusher

Vorratsbehälter Edelstahl 1/3 GN x 150 mm für ca. 3,5 kg Eis • Produktivität ca. 6 kg/Min., 360 kg/Std. • Deckel und Tür mit Mikro-schaltern  
*storage container made of stainless steel 1/3 GN x 150 mm for approx. 3,5 kg ice • productivity approx. 6 kg/min, 360 kg/h • lid and door with micro switches*

360 kg / h	230 V / 200 W	20 kg *
245 x 430 x 490 mm	# 05-70152	€ 1689,-*

## Eiswürfelbereiter Compact II Ice Cube Freezer Compact II

Kompaktes Gerät für die Produktion von klaren Eiswürfeln • Ideal für Kleingastronomie oder Thekenbereich • Max. Eisproduktion ca. 15 kg/24 Std. • 24 Eiswürfel je Arbeitsgang • Tankfüllung 2,3 Liter • Bis zu 360 Eiswürfel pro Tankfüllung • Vorratsbehälter für 1 kg Eiswürfel • Gehäuse aus Kunststoff • Mit Wasserablauf • Kühlmittel R600a

*Compact device for the production of clear ice cubes • Ideal for small restaurants or counter areas • Max. Ice production approx. 15 kg/24 hours • 24 ice cubes per work step • Tank filling 2.3 liters • Up to 360 ice cubes per tank filling • Storage container for 1 kg ice cubes • Plastic casing • With water outlet • Coolant R600a*

ca. 15 kg/24 Std.	230 V / 240 W	10,4 kg *
290 x 390 x 355 mm	# 00-10206N	€ 299,-*



**NEU  
NEW**





## Eismaschine Gelato 5K SC Crea Ice Cream Maker Gelato 5K SC Crea

Eingebauter Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt  
 • Entleerungssystem mit Ablasshahn für die einfache Reinigung  
 • Elektronische Programmwahl für Produktion und Konservierung  
 • Elektronische Konsistenzkontrolle  
 • Rührwerk mit Induktionsmotor  
 • Thermoschutzvorrichtung  
 • Rührgeschwindigkeit 65 U/Min.  
 • Umweltfreundliches Kühlmittel R290  
 • Luftkühlung  
 • Gehäuse Edelstahl  
 • Inkl. Eisspachtel, Abstreifer und Reinigungsbürste

*Built-in stainless steel container for best cooling contact • Emptying system with drain tap for easy cleaning • Electronic production and storage programs • Electronic texture control • Stirrer with induction motor • Thermic safety device • Stirring speed 65 rpm • Environmentally friendly coolant R290 • Air cooling • Stainless steel casing • Incl. ice spatula, scrapers and cleaning brush*



**5K SC crea:**  
Elektronische Programmwahl und Ablasshahn zur Reinigung

**5K SC crea:**  
Electronic programs and drain tap for cleaning

**NEU  
NEW**

**3K + 4K Touch:**  
Vollautomatisch mit entnehmbarem Behälter

**3K + 4K Touch:**  
Fully automatic with removable container



## Eismaschine Gelato 3K + 4K Touch Ice Cream Maker Gelato 3K + 4K Touch

Eingebauter Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt  
 • Zur alternativen Nutzung einfach zu reinigender, entnehmbarer Behälter aus Edelstahl  
 • Vollautomatischer Herstellungs- und Konservierungsprozess  
 • Touch-Screen-Bedienung  
 • Elektronische Konsistenzkontrolle  
 • Rührwerk mit Induktionsmotor  
 • Thermoschutzvorrichtung  
 • Rührgeschwindigkeit 65 U/Min.  
 • Umweltfreundliches Kühlmittel R290  
 • Luftkühlung  
 • Gehäuse Edelstahl  
 • Inkl. Eisspachtel, Abstreifer und Reinigungsbürste

*Built-in stainless steel container for best cooling contact • Alternative removable stainless steel container for easy cleaning included • Automatic production and storage process • Touch screen panel • Electronic texture control • Stirrer with induction motor • Thermic safety device • Stirring speed 65 rpm • Environmentally friendly coolant R290 • Air cooling • Stainless steel casing • Incl. ice spatula, scrapers and cleaning brush*

Made in Europe

		3K Touch	4K Touch	5K SC Crea
Max. Zutatenmenge	Max. Ingredients	0,8 kg	1 kg	1,25 kg
Fertiges Volumen	Finished volume	Ø 1,2 Liter	Ø 1,5 Liter	Ø 1,75 Liter
Max. Produktion / Stunde	Max. production / h	3,2 kg / 4,8 Liter	4 kg / 6 Liter	5 kg / 7 Liter
Zubereitungszeit	Preparation time	Ø 12-15 Min.	Ø 12-15 Min.	Ø 12-15 Min.
Eingebauter Behälter	Built-in container	1,7 Liter	2,5 Liter	3,2 Liter
Entnehmbarer Behälter	Removable container	1,7 Liter	2,5 Liter	×
Entleerungssystem	Emptying system	×	×	✓
Programmwahl	Electronic programs	×	×	✓
Automatisch	Automatic	✓	✓	×
Touch Screen	Touch Screen	✓	✓	×
Leistung	Power	230 V / 280 W	230 V / 320 W	230 V / 500 W
Abmessungen	Dimensions	340 x 430 x 250 mm	415 x 415 x 300 mm	465 x 480 x 395 mm
Gewicht	Weight	21,6 kg *	26,2 kg *	35,3 kg *
<b>Art.-Nr.</b>	<b>Art.-Nr.</b>	<b>05-90376TN</b>	<b>05-90380TN</b>	<b>05-90379N</b>
<b>Listenpreis</b>	<b>List price</b>	<b>2756,-*</b>	<b>3392,-*</b>	<b>4449,-*</b>

# SPEISEEIS

ICE CREAM



## Speiseeisvitrine Ice Point Ice Cream Display Ice Point

Temperatur -25°C • für 5-Liter-Behälter (nicht enthalten) •  
Feuchtigkeit 75% • manuelle Enteisung • Kühlmittel R600a  
temperature -25°C • for containers of 5 liters (not included)  
• humidity 75% • manual defrost • cooling agent R600a



<b>Ice Point 2</b>	2x 5 Liter / 4x 2,5 Liter	230 V / 210 W	475 x 750 x 420 mm	28 kg *	<b>05-90490</b>	<b>1492,-*</b>
<b>Ice Point 3</b>	3x 5 Liter / 6x 2,5 Liter	230 V / 210 W	647 x 717 x 380 mm	28 kg *	<b>05-90488</b>	<b>1587,-*</b>

Mini-Eisvitrinen sind besonders platzsparend: Ideal für eine Dessert-Auswahl in allen Gastronomien.  
Mini ice cream displays are very space-saving: Perfect for a dessert selection in all restaurants.

Ersatzbehälter auf Seite 148  
Spare containers on page 148



**NEU  
NEW**

## Speiseeisvitrine 4 Dessert Ice Cream Display 4 Dessert

Gewölbter, doppelwandiger Deckel aus Sicherheitsglas • inkl. 4 Behälter 360 x 165 x 100 mm (je 4 Liter) • Tiefe der Kühlwanne 114 mm • Elektronische Temperaturregelung mit Display • Temperaturbereich -18° bis -25°C • Kühlmittel R290 / 56 g • Klimaklasse 4

Curved double-walled lid made from safety glass • incl. 4 containers 360 x 165 x 100 mm (4 liters each) • Depth of the basin 114 mm • Electronic temperature control with display • Temperature range -18° to -25°C • Cooling agent R290 / 56 g • Climate class 4

	230 V / 168 W		805 x 665 x 350 mm		33,4 kg *
	<b>00-90331</b>		<b>1269,-*</b>		



## Speiseeisvitrine 4 Magic PRO 100 Ice Cream Display 4 Magic PRO 100

Doppelwandige Kühlzelle Klasse A • Doppelwandiger Deckel transparent (Polycarbonat & Sekuritglas) • Inkl. 4 Behälter à 2,5 Liter • Programmierung mit Display • Umluftkühlung • Ca. -12°C bis -18°C

Double-walled cooling cabinet class A • Double-walled transparent lid (polycarbonat & sekurit glass) • Incl. 4 containers à 2.5 liters • Programming with display • Ventilated cooling • Approx. -12°C to -18°C

	230 V / 200 W		940 x 500 x 360 mm		25 kg *
	Made in Europe		<b>05-90375</b>		<b>3199,-*</b>



## Eismaschine Retro Gelato 1700 Ice Cream Maker Retro Gelato 1700

Die ideale Eismaschine für kleine Restaurants, Cafés und Bistros, um hausgemachtes Eis als Dessert anzubieten

- Eine dreifache Lackierung in Verbindung mit der Lackveredelung geben dem Aluminiumgehäuse Langlebigkeit und Schutz vor Kratzern
- Die schwungvollen Formen erinnern an das Retro-Design der 1950er-Jahre, so dass diese italienische Eismaschine auch im Thekenbereich dekorativ platziert werden kann
- Zubereitungszeit ca. 15-25 Min. für 1 kg / 1,5 Liter Eiscreme
- Eingebauter 1,7-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt
- Zur alternativen Nutzung einfach zu reinigender, entnehmbarer Behälter aus Edelstahl inklusive
- Geeignet für die Produktion von Gelato, Sorbets und Frozen Yoghurt in hervorragender Qualität
- Die im Deckel integrierte Vorrichtung zur Einstellung der Luftmenge ermöglicht, die Struktur des Speiseeises den Wünschen anzupassen
- Automatischer Konservierungsmechanismus nach Abschluss der Zubereitung
- 32 U/Min. • DDS Direct drive system
- Besonders energieeffizient
- Semiprofessionelles Gerät: Nicht für den dauerhaften, gewerblichen Einsatz geeignet

*The ideal ice cream maker for small restaurants, cafés and bistros to offer homemade ice cream as dessert • A triple coating in connection with the lacquer finish gives the aluminum housing durability and protection against scratches • The curvy shapes are reminiscent of the 1950s retro design, so that this Italian ice cream machine can be placed decoratively*

*in your counter area • Preparation time approx. 15-25 minutes for 1 kg / 1.5 liters of ice cream • Built-in 1.7 liters stainless steel container for best cooling contact • Alternative removable stainless steel container for easy cleaning included • Suitable for the production of gelato, sorbets and frozen yoghurt in excellent quality • A device integrated in the lid for adjusting the amount of air enables you to adjust the texture of the ice cream to your needs • Automatic conservation mode after preparation is completed • 32 rpm • DDS direct drive system • Particularly energy-efficient • Semi-professional device: Not suitable for permanent commercial use*



**NEU  
NEW**

1 kg / 20 Min.

1,7 Liter

230 V / 150 W

270 x 380 x 245 mm

11 kg \*

Semiprofessionell

# 05-90381

€ 1100,-\*

**Innen gefällt Retro-Style? Unser neues Retro-Waffeleisen Galaxia® auf den Seiten 12-15 ist ebenfalls ein echter Eyecatcher für Ihr Café!**

*Do you like retro style? Our new retro waffle maker Galaxia® on the pages 12-15 is also a real eye-catcher for your café!*



## Topping Box Mini

statische Kühlung +4° bis +8°C\* im Schalenbereich

- digitale Temperaturanzeige
- Konstruktion aus gehärtetem Glas und Edelstahl
- Schiebetüren auf der Rückseite
- langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit
- obere Scheibe kann als Ablage genutzt werden
- für 6x 1/6 GN x 65 mm • inkl. GN-Behälter

*static cooling +4° up to +8°C\* in the tub area • digital temperature display • made of strengthened glass and stainless steel • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • upper part usable as shelf • for 6x 1/6 GN x 65 mm • incl. GN containers*

6x 1/6 GN x 65 mm

230 V / 163 W

575 X 610 X 400 mm \*

# 05-70537

Made in Europe

€ 1529,-\*



# EIS TEPPANYAKI

ICE TEPPANYAKI



## Das frische Front-Cooking-Eis

Blitzschnell wird das Eis nach Kundenwunsch frisch zubereitet. Begeistern Sie Ihre Gäste mit dieser Show.

## The Front-Cooking Ice Cream

*Quick preparation of fresh ice-cream according to the customer's request. Entertain your guests with this show.*

- + **Qualität kommunizieren:** Frische Zubereitung direkt vor den Augen der Kunden.
- + **Show-Effekt:** Handwerkliche Herstellung als Besuchermagnet.
- + **Individualisierung und Vielseitigkeit:** Die Kunden wählen die Zutaten. Schokolade, Nüsse, Früchte, Cookies, Süßwaren, Pralinen...
- + **Differenzierung vom Wettbewerb:** Einzigartig und macht neugierig
- + **Effizienz:** Keine Lagerung von verschiedenen Eissorten. Alles wird frisch zubereitet.

- + **Communicate quality:** Fresh preparation directly in front of your customers.
- + **Show effect:** The manual preparation is a visitors magnet.
- + **Individualisation and choice:** Your customers can choose from a variety of fresh ingredients. Chocolate, nuts, fruits, cookies, candies, pralines...
- + **Distinguish your business from competitors:** The Unique preparation effects curiosity.
- + **Efficiency:** No variety of ice cream flavours has to be stored, everything is prepared on demand.



### INVESTITIONSKOSTEN INVESTMENT COST

**5550,-** Eis Teppanyaki 2.0 (Seite 149)  
Ice Teppanyaki 2.0 (page 149)

**12,40** 2 Dosierer (Seite 148)  
2 Dispensers (page 148)

**20,50** 2 Spachtel (Seite 148)  
2 Scrapers (page 148)

---

**5582,90** Investitionskosten (€)  
Investment cost (€)

### KOSTEN PRO STÜCK COST PER PIECE

**0,06** Milch  
Milk

**0,33** Eis Teppanyaki Mix (Seite 148)  
Ice Teppanyaki Mix (Seite 148)

**0,20** Früchte oder Süßwaren  
Fruits or candy

---

**0,59** Wareneinsatz für 1 Portion (€)  
Cost of sales for 1 portion (€)

## Eis Teppanyaki Mix

Bereiten Sie schnell und einfach leckere Eis Teppanyaki Rollen zu: Der Mix muss einfach nur mit Milch angerührt werden. So kann auch zwischendurch schnell Eismasse nachproduziert werden. Die neutrale Eismasse wird bei der Zubereitung nach Kundenwunsch individualisiert. Es wird keine Vitrine für verschiedene Eissorten benötigt und es wird auch nur so viel Eis zubereitet, wie verkauft wird. Details auf Seite 148.

## Ice Teppanyaki Mix

Prepare tasty Ice Teppanyaki rolls quickly and easily: The mix just has to be mixed with milk. In this way new ice mass can be reproduced in a short time. The neutral ice mass is individualized during preparation according to the customers' demand. No showcase is needed for different types of ice cream and you only produce as much ice cream as you sell. Details on page 148.

## Dosierer

Mit dem praktischen Dosierer geben Sie den flüssigen Eis-Mix schnell und kontrolliert auf die kalte Platte. Details auf Seite 148.

## Dispenser

The handy dispenser is the easiest way to put the liquid ice mix onto the cold plate. Details on page 148.



## Eis Teppanyaki 2.0

Die neue Generation der Eis Teppanyaki Platte. Mit Danfoss Hochleistungskompressor und innovativer Kühltechnik Made-in-Germany. So ist die konstante Kühlung auch bei 30°C Umgebungstemperatur gewährleistet. Details auf Seite 149.

## Ice Teppanyaki 2.0

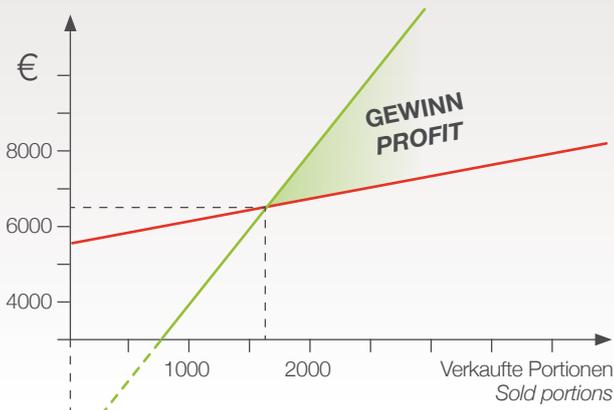
The new generation of the Ice Teppanyaki plate. With Danfoss high-performance compressor and innovative cooling technology Made-in-Germany. Thus, a constant cooling even at 30°C ambient temperature is ensured. Details on page 149.

## Zutaten

Mit einer großen Auswahl an Zutaten für die Eisrollen schaffen Sie ein unwiderstehliches Angebot. So kann der Kunde seine persönliche Eissorte selbst bestimmen. Die ausgesuchten Zutaten werden dann auf der kalten Platte, vor den Augen der Kunden, zu frischen Eis-Rollen verarbeitet.

## Ingredients

With a wide range of ingredients for the ice rolls your customers won't be able to resist. Everyone wants to create their own individual ice cream flavour. Then, on the cold plate, the selected ingredients are processed to fresh ice cream rolls, in front of the customer.



**3,41 €**

**GEWINNSPANNE PRO STÜCK**  
(Verkaufspreis 4,00 €)  
**MARGIN PER PIECE**  
(sales price 4.00 €)

Bei nur 50 verkauften Portionen pro Tag können Sie **bereits nach 33 Tagen** Gewinn machen!

**After only 33 days with 50 sold portions each you are able to make profit!**

# SPEISEEIS

ICE CREAM



## Spaghetti-Eis-Presser Spaghetti Ice Maker

Zur Verarbeitung von Speiseeis in Form von Spaghetti, Tagliatelle oder Spargel • Nur Einsatz für Spaghetti **A** im Lieferumfang enthalten • Rahmen Aluminium • Becher aus Speziallegierung • Hebel für Zahnstangenantrieb • Bei der Verarbeitung muss auf die Konsistenz des Eis geachtet werden. Handgefertigtes Eis kann im Allgemeinen bei -18° im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Gekauftes Eis muss wahrscheinlich einige Minuten bei Raumtemperatur ruhen. Manche Sorten verfestigen sich bei niedrigen Temperaturen stärker als andere.

*For preparing ice cream shaped like spaghetti, tagliatelle or asparagus • Only the insert for spaghetti **A** is included • Aluminium frame • Cups made of special alloy • Lever for rack and pinion drive • The right consistency of the ice cream is important during processing. Handmade ice cream can generally be stored at -18° in the freezer. Bought ice cream will likely need to sit for a few minutes at room temperature. The reaction at low temperatures depends on the used ice cream.*

190 x 280 x 550 mm

2,5 kg

Made in Europe

# 05-90498 N

€ 453,-\*

		#	€
	A Spaghetti	06-90498-01N	92,-* ▲
	B Tagliatelle	06-90498-04N	92,-* ▲
	C Spargel	06-90498-02N	92,-* ▲

## Eis-Behälter 5 Liter Ice Container 5 liters

Edelstahl • Abmessungen: 360 x 165 x 120 mm • passend für Speiseeiseitrinen (z.B. Ice Point)  
Stainless steel • Dimensions: 360 x 165 x 120 mm • suitable for ice cream displays (e.g. ice point)

5 Liter

# 01-90370-00

€ 44,-\* ▲



## Behälter-Set für 4 Magic PRO 100 Container Set for 4 Magic PRO 100

Edelstahl • 4 Behälter à 2,5 Liter • Abmessungen jeweils 260 x 160 x 100 mm  
Stainless steel • 4 containers with each 2.5 liters capacity • Dimensions of each container: 260 x 160 x 100 mm

4x 2,5 Liter

# 09-90375-13

€ 120,-\* ▲

**NEU  
NEW**



## Eis Teppanyaki Ready-Mix Ice Teppanyaki Ready-Mix

Fertigmischung für perfekt cremige Eisrollen • einfache und schnelle Zubereitung nur mit Milch • neutraler Geschmack mit leichtem Vanillearoma für das Mischen mit frischen Zutaten • Eimer à 2,1 kg ergibt ca. 90 Portionen

*ready mix for perfect creamy ice cream rolls • quick and easy preparation only with milk • neutral taste with a fine vanilla flavour for mixing it with fresh ingredients • bucket of 2.1 kg for approx. 90 portions*

# 01-10100-00

€ 29,90\* ▲



## Spachtel Scraper

# 00-90040

€ 10,25\* ▲



## Dosierer Dispenser

90 x 300 mm • Inhalt 800 ml • Polypropylen • geeignet für den Geschirrspüler

90 x 300 mm • capacity 800 ml • polypropylene • dishwasher-approved

# 06-10100-00

€ 6,20\* ▲





## Eis Teppanyaki 2.0 Ice Teppanyaki 2.0

Jeder Kunde kann sich seine persönliche Eissorte selbst zusammenstellen. Kekse und Cookies, Schokolade, Nüsse und Pralinen, frisches Obst. Die ausgesuchten Zutaten werden dann auf der kalten Platte, vor den Augen der Kunden, zu frischen Eis-Rollen verarbeitet. • Danfoss® Hochleistungskompressor • konstante Kühlung selbst bei 30°C Umgebungstemperatur • besonders geräuscharm • in ca. 10 Minuten auf -20°C • effektiver Lüfter für einen zuverlässigen Wärmeaustausch • innovative Kühltechnik gewährleistet eine gleichmäßige Temperatur • Abtaufunktion • ideal für die Herstellung kreativer Dekorationen aus flüssiger Schokolade: Formen und Muster können auf der kalten Platte gemalt werden und härten sofort aus • Arbeitsfläche 420 x 270 mm • Temperatur variabel bis ca. -28°C • digitale Temperatursteuerung mit Display • Gehäuse und Platte aus Edelstahl • Kühlmittel 452a

*Each customer can create his own ice cream flavour. Biscuits and cookies, chocolate, nuts and chocolates, with fresh fruits. On the cold plate the selected ingredients are processed to fresh ice cream rolls, in front of the customer. • Danfoss® high-performance compressor • constant cooling even at 30°C ambient temperature • silent operation • in approx. 10 minutes down to -20°C • effective fan for reliable heat exchange • innovative cooling technology ensures a uniform temperature • Defrost function • ideal for the creation of creative decorations of liquid chocolate: patterns can be painted on the cold plate and harden immediately • working surface 420 x 270 mm • temperature variable down to -28 °C • digital temperature control with display • stainless steel case and plate • cooling agent 452a*

⚡ 230 V / 300 W

📏 550x345x390 mm

⚖️ 41,6 kg \*

# 14-10100

€ 5550,-\* ▲



Das komplette Konzept auf Seite 146.  
The whole concept on page 146.



Die flüssige Eismasse und die Zutaten nach Kundenwunsch auf die kalte Platte geben.

*Put the liquid ice cream mix onto the plate and add the desired ingredients.*



Die Zutaten mit den Spachteln zerkleinern und mit der Eismasse vermengen.

*Chop the ingredients with the spatulas and process them to a homogenous mixture.*



Die Eismischung auf der kalten Platte glatt streichen. In kürzester Zeit ist die Masse gefroren.

*Smooth the ice cream mixture to a thin layer. In a short time it will be frozen.*



Mit einem Spachtel Bahnen von der Platte schieben. Dabei entstehen automatisch dekorative Eisrollen.

*Scrape straight sheets off the plate. Automatically they turn into decorative ice cream rolls.*

# KÜHLSCHRÄNKE

REFRIGERATORS



A



B



C



D



E

86 Liter mit Tür auf Vorder- und Rückseite  
86 liters with doors at front and back

235 Liter mit Lenkrollen  
235 liters with castors

## Mini-Kühlvitrinen Mini Cooling Displays

rundum doppelt verglast • Innenbeleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Umluftkühlung • Abtauautomatik • Einlegeroste höhenverstellbar • Betriebstemperatur +2°C bis +12°C\* • Kühlmittel umweltfreundlich

double-glazed all around • interior lighting for maximal attention • ventilated cooling • automatic defrost • height-adjustable grids • temperature range +2°C up to +12°C\* • cooling agent R600a - eco-friendly

<b>A 58 Liter</b>	<input type="checkbox"/> weiß   white	2x	230 V / 180 W	425 x 380 x 805 mm	28,5 kg *	<b>00-90454 N</b>	<b>449,-*</b>
<b>B 78 Liter</b>	<input type="checkbox"/> weiß   white	3x	230 V / 180 W	425 x 380 x 960 mm	32,5 kg *	<b>00-90456 N</b>	<b>477,-*</b>
<b>C 86 Liter</b>	<input type="checkbox"/> weiß   white	3x	230 V / 180 W	425 x 435 x 980 mm	36,5 kg *	<b>00-90453 N</b>	<b>519,-*</b>
<b>D 98 Liter</b>	<input type="checkbox"/> weiß   white	4x	230 V / 180 W	425 x 380 x 1100 mm	37,5 kg *	<b>00-70431 N</b>	<b>519,-*</b>
<b>E 235 Liter</b>	<input type="checkbox"/> weiß   white	4x	230 V / 250 W	520 x 485 x 1700 mm	77 kg *	<b>00-90458 N</b>	<b>1135,-*</b>



## Kühlvitrinen Pak + Compak Cooling Displays Pak + Compak

Temperaturbereich +4°C bis +8°C\* • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf Vorder- und Rückseite • für Selbstbedienung geeignet • langlebige LED-Beleuchtung auf jeder Ebene • seitliche Beleuchtung für mehr Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • modulares Design ermöglicht die Aufstellung in Reihe • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasablagen höhenverstellbar • flache Oberseite: Ideal für den Einbau in Theken • Glasablagen 900 x 360 mm • Kompressor auf der Rückseite für die ideale Platzausnutzung auf jeder Ebene

temperature range +4°C up to +8°C\* • digital temperature display • sliding doors on the front and the back • suitable for self-service • long-living LED lighting on every level • lateral lighting for more attraction • increase your sales through ideal visibility of your products • modular design offers possibility to place several units in line • particular energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • glass shelves height-adjustable • flat top ideal to be built in counters • glass shelves 900 x 360 mm • compressor on the back for optimal space-usage on every shelf



Perfekte Aufmerksamkeit und ideale Sichtbarkeit ohne Schatten: LED-Beleuchtung auf JEDER Ebene

Perfect attraction and ideal visibility without shadows: LED lighting on EVERY level



Auf Anfrage auf erhältlich: Nur vorne Schiebetüren oder nur hinten Schiebetüren  
Available on request: Sliding doors only on the front or only on the back

	Glasablagen glass shelves	230 V / 950 W	1015 x 620 x 1240 mm	185 kg *	# 05-90401	€ 5169,-*
<b>Pak</b>	<b>3x 900 x 360 mm</b>	230 V / 950 W	1015 x 620 x 1240 mm	185 kg *	<b>05-90401</b>	<b>5169,-*</b>
<b>Compak</b>	<b>2x 900 x 360 mm</b>	230 V / 950 W	1015 x 620 x 950 mm	155 kg *	<b>05-90400</b>	<b>4678,-*</b>

## Flaschenkühler Barkeeper 2 Bottle Cooler Barkeeper 2

Inhalt 176 Liter • Temperaturbereich +1°C bis +10°C (bei bis zu 30°C Raumtemperatur) • Innen Aluminium • Außen lackiertes Stahlblech • Doppelverglaste Tür • Selbstschließende Schiebetüren • Abschließbar • LED-Innenbeleuchtung • Statische Kühlung mit 2 Lüftern • Elektronische Temperatursteuerung mit Digitaldisplay • 4 höhenverstellbare Roste à B 373 x T 344 mm (2 pro Tür) • Einlegeroste verchromt • Kühlmittel R600a / 85 g • Klimaklasse 4 • Energieverbrauch 475 kWh/Jahr • Automatische Abtaufunktion • Kondenswasserverdunstung

Capacity 176 liters • Temperature range +1°C to +10°C (up to 30° C ambient temperature) • Aluminium inside • Outside painted steel • Double-glazing • Self-closing sliding doors • Lockable • LED interior lighting • Static cooling with 2 fans • Electronic temperature control with digital display • 4 height-adjustable grids W 373 x D 344 mm (2 per door) • Chrome-plated shelf • Coolant R600a / 85 g • Climate class 4 • Energy consumption 475 kWh/year • Automatic defrost function • Condensate evaporation

176 Liter	230 V / 250 W	51 kg *
920 x 520 x 845 mm	# 00-70312	€ 1099,-*



# KALTE THEKEN

COOLING DISPLAYS



**OPTIMIERT  
IMPROVED**



## Kühlvitrine Tower Cooling Display Tower

Umluftkühlung +4°C bis +8°C\* • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasablagen höhenverstellbar • 3 Glasablagen 695 x 250 mm und 2 Bodenebenen • für den Kunden versteckte Kühleinheit auf der Rückseite

*ventilated cooling +4°C up to +8°C\* • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • glass shelves height-adjustable • 3 glass shelves 695 x 250 mm and 2 bottom levels • cooling unit hidden on the back*

-  3x 695 x 250 mm + 2 Bodenebenen | + 2 bottom levels
-  230 V / 267 W
-  62 kg \*
-  710 x 535 x 900 mm
-  # 05-70540
-  Made in Europe
-  € 2179,-\*

### Topping System

Ersetzt die Glasablagen der Kühlvitrine Tower durch praktische GN-Behälter.

*Replaces the glass shelves of the cooling display Tower with useful GN containers.*



-  3x 1/6 GN x 65 mm
-  # 06-70540-01
-  € 84,-\*



 Made in Europe

**Komplett doppel-verglast und LED-Beleuchtung auf JEDER Ebene**  
*Completely double-glazed and LED lighting in EVERY level*

## Kühlvitrine Vela Cooling Display Vela

außerordentliche Sichtbarkeit und gute Beleuchtung für Getränke, Snacks, Salate, Torten uvm. • Temperaturbereich +2°C bis +6°C\* • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • langlebige LED-Beleuchtung auf jeder Ebene • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasablagen höhenverstellbar • Glasablagen 695 x 250 mm • für den Kunden versteckte Kühleinheit auf der Rückseite • ohne Schrauben von außen

*extraordinary visibility and great illumination for beverages, snacks, salad, pies etc. • temperature range +2°C up to +6°C\* • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting in every level • increase your sales through ideal visibility of your products • particularly energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • glass shelves height-adjustable • 3 glass shelves 695 x 250 mm • cooling unit hidden on the back • without screws from the outside*

-  3x 695 x 250 mm
-  230 V / 275 W
-  800 x 700 x 740 mm
-  78 kg \*
-  # 05-70535 N
-  € 2659,-\*



Made in Europe

GN-Gastronorm-Behälter auf Seite 241  
GN Gastronorm containers on page 241



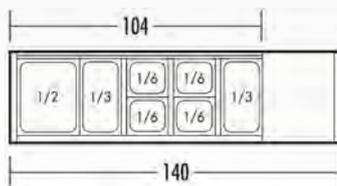
## Kühlvitrine Mach Cooling Cabinet Mach

Edelstahl mit Glasaufsatz • für GN-Schalen bis 150 mm Tiefe • statische Kühlung +2° bis +8°C\* • Kälteaggregat mit Kühlwanne • Digitalthermometer • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

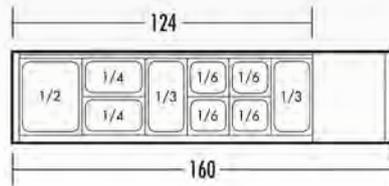
stainless steel with glass cover • for GN containers up to 150 mm depth • static cooling +2° up to +8°C\* • refrigerating aggregate with cooling tray • digital thermometer • GN containers not included

	Beckenlänge basin length	230 V / 239 W	Kühlleistung cooling output	1400 x 370 x 440 mm	33 kg *	# 05-70031	€ 1879,-*
<b>Mach I</b>	1040 mm	230 V / 239 W	170 kcal/h	1400 x 370 x 440 mm	33 kg *	05-70031	1879,-*
<b>Mach II</b>	1240 mm	230 V / 239 W	180 kcal/h	1600 x 370 x 440 mm	45 kg *	05-70032	1945,-*
<b>Mach III</b>	1640 mm	230 V / 239 W	190 kcal/h	2000 x 370 x 440 mm	56 kg *	05-70033	2119,-*

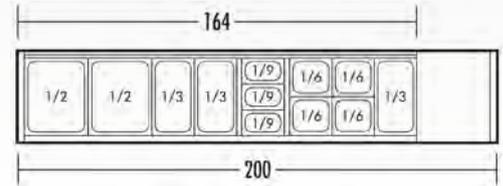
### Bestückungsbeispiele | examples for interior



Mach I - 46 Liter



Mach II - 56 Liter



Mach III - 74 Liter



Made in Europe

## Kühlvitrine Top Cooling Cabinet Top

Gehäuse Edelstahl • Deckel Acrylglas • Abtauautomatik • bis +4°C\* • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten  
stainless steel casing • acrylic lid • automatic defrost • down to +4°C\* • GN containers not included

	1x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 260 W	820 x 390 x 350 mm	28 kg *	# 05-70039 C	€ 1580,-*
<b>Top I</b>	1x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 260 W	820 x 390 x 350 mm	28 kg *	05-70039 C	1580,-*
<b>Top II</b>	2x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 330 W	1380 x 390 x 350 mm	45 kg *	05-70040 C	2038,-*

# KÜHLAUFsätze

COOLING TOPS



Kühlung im Schalenbereich.  
Cooling in the tub area.

## Kühlvitrine Cube Cooling Display Cube

statische Kühlung +2° bis +5°C\* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • 3 Ebenen (gekühlte GN-Behälter, innere Glasablage, Top-Ablage) • verbesserte Isolation • inkl. GN-Behälter

*static cooling +2° up to +5°C\* in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • 3 levels (cooled GN containers, inner glass shelf, top shelf) • improved insulation • incl. GN containers*



<b>Cube 6</b>	6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 163 W	1438 x 395 x 350 mm	42 kg *	<b>05-70541</b>	<b>1649,-*</b>
<b>Cube 8</b>	8x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 165 W	1788 x 395 x 350 mm	48 kg *	<b>05-70542</b>	<b>1799,-*</b>

Kühlung im Schalenbereich auf 2 Ebenen.  
2 levels with cooling in the tub area.



## Kühlvitrine 46 + 68 Cooling Display 46 + 68

2 Ebenen mit statischer Kühlung +2° bis +5°C\* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • inkl. GN-Behälter

*2 levels with static cooling +2° up to +5°C\* in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • incl. GN containers*



<b>46</b>	4x 1/3 GN x 40 mm + 6x GN 1/6 x 40 mm	230 V / 200 W	1085 x 395 x 360 mm	42 kg *	<b>05-70543</b>	<b>1779,-*</b>
<b>68</b>	6x 1/3 GN x 40 mm + 8x GN 1/6 x 40 mm	230 V / 202 W	1438 x 395 x 360 mm	48 kg *	<b>05-70544</b>	<b>1945,-*</b>

- + **Show-Effekt:** Handwerkliche Zubereitung als Besuchermagnet.
- + **Qualität kommunizieren:** Frische Zubereitung direkt vor den Augen der Kunden.
- + **Hohe Gewinnspanne:** Bereitschaft der Kunden, hohe Preise für frisches Sushi zu zahlen.
- + **Sushi ist außerordentlich populär.** Machen Sie gutes Sushi, ist der Erfolg fast garantiert.

- + **Show effect:** Manual preparation as a visitor magnet.
- + **Communicating quality:** Fresh preparation right in front of the customers.
- + **High profit margin:** Customers are willing to pay high prices for fresh sushi.
- + **Sushi is extremely popular.** If you make good sushi, your success is almost guaranteed.

## SUSHI: DER TREND, DER NIE ENDET

Früher noch exotischer Luxus, heute einer der beständigsten und beliebtesten Snack-Trends.

## SUSHI: THE NEVER ENDING TREND

Once exotic luxury, today one of the most consistent and popular snack trends.



### Sushi-Reiskocher

Qualität Made-in-Japan. Hiermit kochen Sie perfekten Reis für Ihr Sushi. Details auf Seite 190.

### Sushi Rice Cooker

Quality Made-in-Japan. Here you can cook perfect sushi rice. Details on page 190.

### Was ist eine Sushi-Kühlvitrine?

Sushi-Kühlvitrienen besitzen eine Kühlung von unten und eine Kühlung von oben. Dadurch wird der gesamte Innenraum gleichmäßig gekühlt, so dass auch sensible Speisen wie roher Fisch ideal aufbewahrt werden können. Durch die großen Glasscheiben und die Beleuchtung werden die frischen Zutaten oder das fertige Sushi ideal in Szene gesetzt. Sushi-Kühlvitrienen finden Sie auf den Seiten 157 + 159.

### What is a Sushi Cooling Display?

Sushi cooling displays have a top and a bottom cooling. Thus, the entire interior is cooled evenly so that even sensitive food such as raw fish can be kept under ideal conditions. The large glass front and the interior lighting provide an attractive presentation of the fresh ingredients or the finished sushi. Sushi refrigerated display cases can be found on pages 157 + 159.

# KÜHLAUFSÄTZE

COOLING TOPS



Kühlung im Schalenbereich.  
Cooling in the tub area.

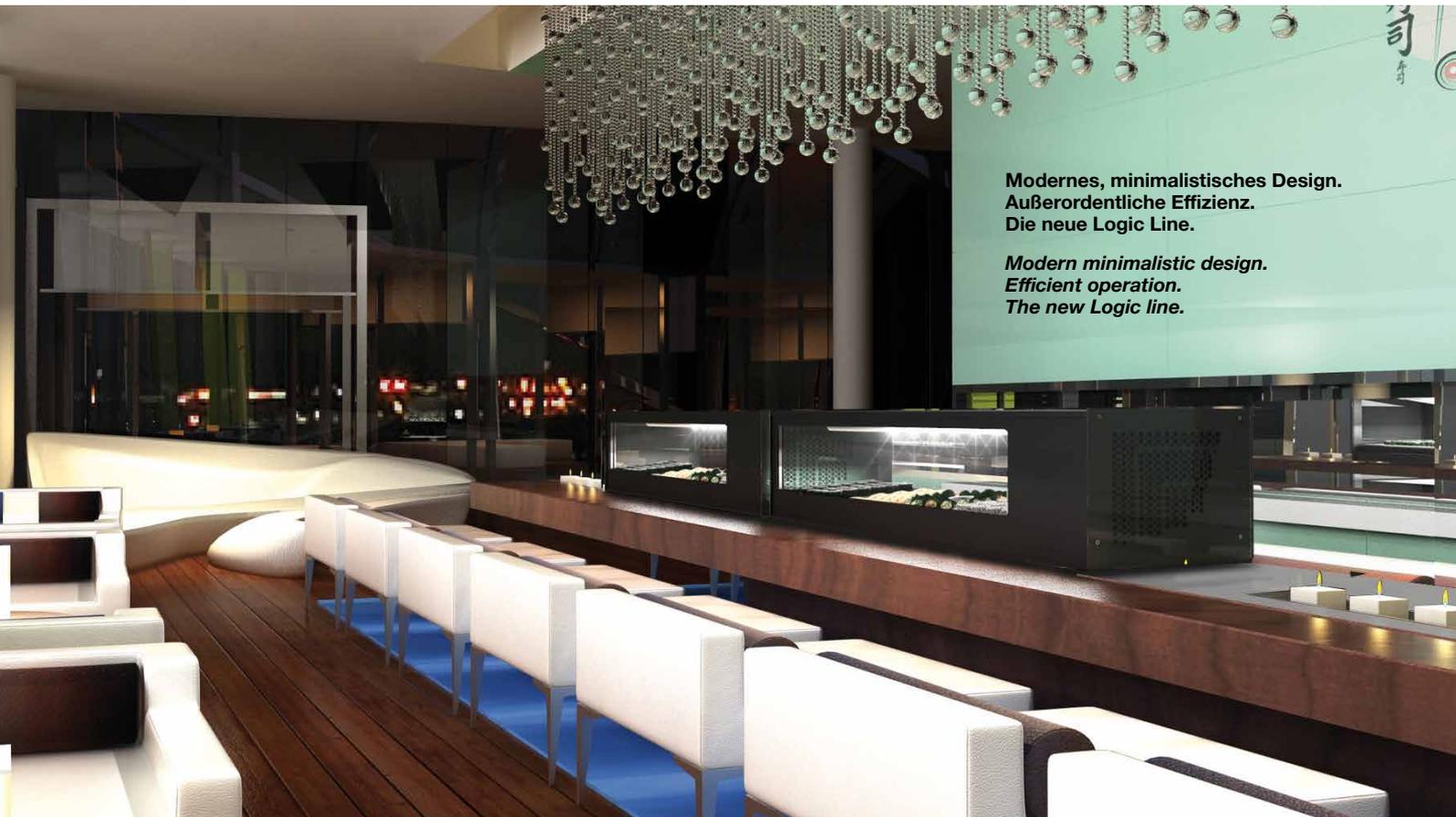


## Kühlvitrine Logic Cooling Display Logic

statische Kühlung +2° bis +6°C\* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • äußerst kleiner Kompressor sorgt für wenig Platzbedarf • inkl. GN-Behälter

*static cooling +2° up to +6°C\* in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for maximal attention • increase your sales through ideal visibility of your products • particularly energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • little space requirement due to extra-small compressor unit • incl. GN containers*

4x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 161 W	970 x 380 x 225 mm	27 kg *	05-70558	1099,-*
6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 163 W	1320 x 380 x 225 mm	32 kg *	05-70559	1260,-*



**Modernes, minimalistisches Design.  
Außerordentliche Effizienz.  
Die neue Logic Line.**

**Modern minimalistic design.  
Efficient operation.  
The new Logic line.**



 Kühlung von oben und unten.  
Top and bottom cooling.



## Kühlvitrine Logic Sushi Cooling Display Logic Sushi

Kühlung von oben und unten • 0° bis +4°C\* im gesamten Innenraum • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • äußerst kleiner Kompressor sorgt für wenig Platzbedarf • inkl. GN-Behälter

top and bottom cooling • 0° up to +4°C\* in the whole interior • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for maximal attention • increase your sales through ideal visibility of your products • particularly energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • little space requirement due to extra-small compressor unit • incl. GN containers

					
6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 175 W	1320 x 380 x 300 mm	55 kg *	05-70560	2099,-*



## Show-Vitrine Neutral Show Display Neutral

Für die Präsentation von Speisen und Produkten, die keine Kühlung benötigen  
• Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasstärke 6 mm • Zwischenboden für zusätzliche Fläche • Belastbarkeit des Glasbodens ca. 4 kg • Oberkante stoßgeschützt durch Glasschutzprofil • Einseitig mit Schiebetüren • Flatpack: Bausatz zur einfachen Selbstmontage

For the presentation of food and other products that do not require cooling • Increase your sales through ideal visibility of your products • All glasses strengthened • Glass thickness 6 mm • Additional shelf for more exhibition space • Load of the glass shelf max. 4 kg • Top edge impact-protected with a glass protection profile • Sliding doors on one side • Flat Pack: Kit for easy self-assembly



					
EP30D	920 x 330 x 315 mm	Zwischenboden Shelf 200 x 900 mm	18 kg *	05-70556	329,-*
EP36D	920 x 390 x 375 mm	300 x 900 mm	24 kg *	05-70557	366,-*

# KALTE & HEIÙE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS



Kühlung im Schalenbereich.  
Cooling in the tub area.



## Royal Cooling Tapas

statische Kühlung +2° bis +6°C\* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • aufklappbare Frontscheibe • inkl. GN-Behälter

static cooling +2° up to +6°C\* in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • hinged front glass • incl. GN containers

	Kompressor Compressor		⚡	📏	📦	#	€
4x 1/3 GN x 40 mm	rechts <b>right</b>		230 V / 161 W	1085 x 395 x 245 mm	30 kg *	05-70500 BK	1254,-*
4x 1/3 GN x 40 mm	links <b>left</b>		230 V / 161 W	1085 x 395 x 245 mm	30 kg *	05-70500 BKL	1254,-*
6x 1/3 GN x 40 mm	rechts <b>right</b>		230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg *	05-70501 BK	1475,-*
6x 1/3 GN x 40 mm	links <b>left</b>		230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg *	05-70501 BKL	1475,-*
8x 1/3 GN x 40 mm	rechts <b>right</b>		230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg *	05-70502 BK	1725,-*
8x 1/3 GN x 40 mm	links <b>left</b>		230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg *	05-70502 BKL	1725,-*



## Warmhaltevitrine Cristal

Warming Display Cristal

30°C bis 90°C im Schalenbereich • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • inkl. GN-Schalen

30°C up to 90°C in the tub area • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • incl. GN containers

	📏	⚡	📏	📦	#	€
<b>Cristal 4</b>	4x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 800 W	840 x 395 x 245 mm	15 kg *	05-70525 BK	960,-*
<b>Cristal 6</b>	6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 1 kW	1190 x 395 x 245 mm	20 kg *	05-70526 BK	1020,-*



 **Kühlung von oben und unten.**  
Top and bottom cooling.



## Royal Cooling Sushi

Kühlung von oben und unten • +2° bis +6°C\* im gesamten Innenraum • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • aufklappbare Frontscheibe • inkl. GN-Behälter

top and bottom cooling • +2° up to +6°C\* in the whole interior • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • hinged front glass • incl. GN containers



	Kompressor Compressor				#	€
4x 1/3 GN x 40 mm	rechts <b>right</b>	230 V / 218 W	1085 x 395 x 245 mm	32 kg *	05-70504 BK	1794,-*
4x 1/3 GN x 40 mm	links <b>left</b>	230 V / 218 W	1085 x 395 x 245 mm	32 kg *	05-70504 BKL	1794,-*
6x 1/3 GN x 40 mm	rechts <b>right</b>	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg *	05-70505 BK	1918,-*
6x 1/3 GN x 40 mm	links <b>left</b>	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg *	05-70505 BKL	1918,-*
8x 1/3 GN x 40 mm	rechts <b>right</b>	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg *	05-70506 BK	2085,-*
8x 1/3 GN x 40 mm	links <b>left</b>	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg *	05-70506 BKL	2085,-*



Kompressor rechts  
Compressor right

4x 1/3 GN



Kompressor links  
Compressor left



6x 1/3 GN



8x 1/3 GN



Alle Displays auf dieser Doppelseite lassen sich ideal in Reihe aufstellen.  
All Displays on this double page can ideally be placed in line.



# KALTE & HEIßE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS



**NEU  
NEW**



Made in Europe

## Kalte Theke Bistro View Cold Display Bistro View

Zur eleganten Präsentation Ihrer Torten und Desserts auf 3 Ebenen • Großflächige Panoramascheiben erlauben eine ideale Sichtbarkeit Ihrer Speisen • LED-Beleuchtung von 4 Seiten für maximale Aufmerksamkeit • Große Glasböden sorgen für einen lichtdurchfluteten Innenraum • Höhenverstellbare Zwischenböden aus Glas • Boden aus Edelstahl • Temperaturbereich +2°C bis +10°C\* • Die Umluftkühlung erzeugt eine langsame Luftströmung und sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung • Elektronisches Thermostat mit Abtauautomatik • Besonders energieeffizient durch rundherum doppelte Verglasung • Glstüren auf der Rückseite • Die flache Oberseite kann als Thekenfläche genutzt werden • Kühlmittel R134A • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*For the elegant presentation of your cakes and desserts on 3 levels • Large panoramic panes allow ideal visibility of your food • LED lighting from 4 sides for maximum attention • Large glass shelves ensure a light-flooded interior • Height-adjustable intermediate shelves made of glass • Floor made of stainless steel • Temperature range +2°C to +10°C\* • The ventilated cooling creates a slow air flow and ensures a uniform temperature distribution • Electronic thermostat with automatic defrosting • Particularly energy-efficient due to double glazing all around • Glass doors on the back • The flat top can be used as a counter surface • Coolant R134A • GN containers not included*

<b>Bistro 80C</b>	2x 1/1 GN	230 V / 390 W	785 x 650 x 735 mm	67 kg *	<b>05-10305</b>	<b>2385,-*</b>
<b>Bistro 120C</b>	3x 1/1 GN	230 V / 490 W	1185 x 650 x 735 mm	135 kg *	<b>05-10306</b>	<b>2950,-*</b>



Made in Europe

## Kalte Buffet-Insel Cold Buffet Islet

Temperaturbereich +2°C bis +10°C\* im Wannenbereich • optimale Kühlung durch direkten Kontakt zur Edelstahlwanne • mit Wasserablauf • Thermostat • vereisungsfreier Danfoss®-Qualitätskompressor • offener Unterbau für Tablett und Teller • Edelstahlsäulen • große, herunterklappbare Ablagen (920x250 mm) inkl. hygienischer Edelstahlabdeckungen • 4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen • LED-Beleuchtung • Holzdekor Wenge-farben • für 4x 1/1 GN-Behälter bis 150 mm Tiefe geeignet • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*temperature range +2°C up to +10°C\* in the tub area • optimal cooling due to direct contact to the stainless steel bottom • with water drain • thermostat • defrosting-free Danfoss® quality compressor • open base for trays and plates • stainless steel posts • large hinged deposit boards (920x250 mm) incl. hygienic stainless steel covers • 4 castors with 2 fixing brakes • LED lighting • wenge-coloured wood • for 4x 1/1 GN containers up to 150 mm depth • GN containers not included*

	1040(1435) x 1040(1435) x 1540 mm		99 kg *
	4x 1/1 GN x 150 mm		<b>3266,-*</b>
	230 V / 500 W		<b>05-10373E</b>



## Heiße Theke Bistro View Hot Display Bistro View



Für die attraktive Präsentation von Croissants, Gebäck oder von Snacks wie Pizza und Frikadellen • Großflächige Panoramascheiben erlauben eine ideale Sichtbarkeit Ihrer Speisen • LED-Beleuchtung von oben für maximale Aufmerksamkeit • Große Glasböden sorgen für einen lichtdurchfluteten Innenraum • 2 höhenverstellbare Zwischenböden aus Glas • Boden aus Edelstahl • Auf dem Edelstahlboden können GN-Behälter platziert werden • Temperaturbereich 20°C bis 90°C • Umluftwärme sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung • Das elektronische Thermostat erlaubt eine fast gradgenaue Temperatursteuerung • Wasserschale zur Luftbefeuchtung, damit die Speisen nicht austrocknen • Besonders energieeffizient durch rundherum doppelte Verglasung • Die Glasscheiben lassen sich für eine einfache Reinigung entnehmen • Glastüren auf der Rückseite • Die flache Oberseite kann als Thekenfläche genutzt werden • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*For the attractive presentation of croissants, pastries or snacks such as pizza and meatballs • Large panoramic panes allow ideal visibility of your food • LED lighting from above for maximum attention • Large glass shelves ensure a light-flooded interior • 2 height-adjustable intermediate shelves made of glass • Floor made of Stainless steel • GN containers can be placed on the stainless steel base • Temperature range 20°C to 90°C • Ventilated heat ensures even temperature distribution • The electronic thermostat allows temperature control almost to the degree • Water bowl for air humidification prevents food from drying out • Particularly energy-efficient due to double glazing all around • The glass panes can be removed for easy cleaning • Glass doors on the back • The flat top can be used as a counter surface • GN containers not included*

<b>Bistro 80H</b>	2x 1/1 GN	230 V / 3 kW	785 x 650 x 735 mm	92 kg *	05-10307	1860,-*
<b>Bistro 120H</b>	3x 1/1 GN	230 V / 3 kW	1185 x 650 x 735 mm	133 kg *	05-10308	2295,-*

## Buffet-Bar 4 Buffet Bar 4

Temperaturbereich +2°C bis +10°C\* im Wannbereich • optimale Kühlung durch direkten Kontakt zur Edelstahlwanne • mit Wasserablauf • Thermostat • vereisungsfreier Danfoss®-Qualitätskompressor • offener Unterbau für Tablett und Teller • Edelstahlsäulen • große, herunterklappbare Ablagen • 4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen • LED-Beleuchtung • Holzdekor Wenge-farben • für 4x 1/1 GN-Behälter bis 150 mm Tiefe geeignet • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*temperature range +2°C up to +10°C\* in the tub area • optimal cooling due to direct contact to the stainless steel bottom • with water drain • thermostat • defrosting-free Danfoss® quality compressor • open base for trays and plates • stainless steel posts • large hinged deposit boards • 4 castors with 2 fixing brakes • LED lighting • wenge-coloured wood • for 4x 1/1 GN containers up to 150 mm depth • GN containers not included shelf not included*



4x 1/1 GN x 150 mm	1420 x 950 x 1370 mm
230 V / 500 W	99 kg *
05-10372	3145,-*



# KALTE & HEIÙE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS



## Kühlvitrine Deli-Cool I Cooling Display Case Deli-Cool I

LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Inhalt 100 Liter • 2 höhenverstellbare Auflageroste à 600x300 mm • Umluftkühlung • Abtauautomatik • Kühlmittel R600a • +2° bis +12°C\* • hinten 2 Schiebetüren

*interior LED lighting for maximal attention • capacity 100 liters • 2 height-adjustable grids of 600x300 mm • ventilated cooling • automatic defrost • cooling agent R600a • +2°C up to +12°C\* • 2 sliding doors on the back*

2x 600x300 mm + Bodenebene  
2x 600x300 mm + bottom level

100 Liter

40,5 kg \*

230 V / 160 W

685 x 455 x 675 mm

00-90455

679,-\*



## Kühlvitrine Deli-Cool II Cooling Display Case Deli-Cool II

LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Gehäuse Kunststoff • Scheibe aus doppelt verglastem Sicherheitsglas • Inhalt 120 Liter • 2 höhenverstellbare Auflageroste à 635x340 / 635x370 mm • Umluftkühlung mit 2 Lüftern • Abtauautomatik • Kühlmittel R600a • +2° bis +12°C\* • hinten 2 Schiebetüren

*interior LED lighting for maximal attention • plastic casing • double-glazed safety glass • capacity 120 liters • 2 height-adjustable grids of 635x340 / 635x370 mm • ventilated cooling with 2 fans • automatic defrost • cooling agent R600a • +2°C up to +12°C\* • 2 sliding doors on the back*

635x340 + 635x370 mm + Bodenebene  
635x340 + 635x370 mm + bottom level

120 Liter

57 kg \*

230 V / 160 W

710 x 575 x 685 mm

00-10372

875,-\*



## Kühlvitrine Deli-Cool III Cooling Display Case Deli-Cool III

LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Gehäuse Kunststoff • Scheibe aus doppelt verglastem Sicherheitsglas • Inhalt 160 Liter • 2 höhenverstellbare Auflageroste à 810x370 / 810x400 mm • Umluftkühlung mit 2 Lüftern • Abtauautomatik • Kühlmittel R600a • +2° bis +12°C\* • hinten 2 Schiebetüren

*interior LED lighting for maximal attention • plastic casing • double-glazed safety glass • capacity 160 liters • 2 height-adjustable grids of 810x370 / 810x400 mm • ventilated cooling with 2 fans • automatic defrost • cooling agent R600a • +2°C up to +12°C\* • 2 sliding doors on the back*

810x370 + 810x400 mm + Bodenebene  
810x370 + 810x400 mm + bottom level

160 Liter

68,4 kg \*

230 V / 160 W

885 x 575 x 685 mm

00-10373

978,-\*

## Heiße Show-Vitrine I

### Hot Show Display I

Gehäuse Edelstahl • innen verchromt • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • +30° bis +90°C • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • hinten 2 Schiebetüren

*stainless steel casing • chromed interior • LED lighting for maximum attention • +30° bis +90°C • water tub for air moistening • 2 sliding doors on the back*

 630x335 + 630x370 + 630x400 mm

 120 Liter

 48 kg \*

 230 V / 1,1 kW

 690 x 600 x 670 mm

 # 00-10375

 € 719,-\*



Auf Anfrage auch mit Schiebetüren vorne und hinten erhältlich.  
On request available with and sliding doors on the front and back.

## Heiße Show-Vitrine II

### Hot Show Display II

Gehäuse Edelstahl • innen verchromt • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • +30° bis +90°C • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • hinten 2 Schiebetüren

*stainless steel casing • chromed interior • LED lighting for maximum attention • +30° bis +90°C • water tub for air moistening • 2 sliding doors on the back*

 815x335 + 815x370 + 815x400 mm

 160 Liter

 56,3 kg \*

 230 V / 1,5 kW

 860 x 570 x 670 mm

 # 00-10376

 € 832,-\*



## Heiße Theke Deli III

### Hot Display Deli III

vorne und hinten 2 Schiebetüren • für Selbstbedienung geeignet • innen verchromt • außen lackiert • mit 3 Ablagen • beleuchtet für maximale Aufmerksamkeit • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • +30°C bis +90°C

*2 sliding doors on front and back • suitable for self service • chromed inside • painted outside • 3 shelves • lighting for maximum attention • water tub for air moistening • +30°C up to +90°C*

 1120x360 + 1120x340 + 1120x315 mm

 373 Liter

 76 kg \*

 230 V / 2,2 kW

 1200 x 480 x 810 mm

 # 00-10355

 € 839,-\*



# HEIßE THEKEN

WARMING DISPLAYS



## Backwaren-Warmhaltevitrine Honda

### Pastry Warming Display Honda

Ideal für die attraktive Präsentation verschiedener Backwaren: Sandwiches, Teigwaren, Croissants u.v.m., • Temperaturbereich 30°-90°C • Digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • Langlebige LED-Beleuchtung auf jeder Ebene maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • Aufklappbare Frontscheibe • Großzügige Wasserschale verhindert ein Austrocknen der Speisen • Inkl. 6x 2/3 GN x 20 mm Behälter • Nicht geeignet zum Aufwärmen von Speisen • Nur für Backwaren geeignet

suitable for many various products: Sandwiches, pastry, roasts and much more • temperature range 30°C-90°C • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting on every level for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • hinged front glass • large water tray prevents the food from drying out • incl. 6x 2/3 GN x 20 mm containers • Not suitable for heating up food • Only suitable for pastry

6x 2/3 GN x 20 mm

230 V / 1,8 kW

1100 x 510 x 635 mm

Made in Europe

71 kg \*

# 05-70554

€ 1899,-\*



## Backwaren-Warmhaltevitrine Panorama 3

### Pastry Warming Display Panorama 3

Edelstahl • Temperaturbereich 20°-90°C • 3 Ebenen à 600 x 400 mm • Geeignet für GN • Innenmaß 750 x 460 x 360 mm • Umluft für gleichmäßige Wärmeverteilung • Schamottstein als Hitzespeicher bei häufigem Öffnen der Türen • Wasserbehälter • Feuchtigkeitskontrolle verhindert das Austrocknen der Speisen • Ein-/Ausschalter • Umluft separat schaltbar • Kontrolleuchten • Nicht geeignet zum Aufwärmen von Speisen • Nur für Backwaren geeignet

Stainless steel • Temperature range 20°-90°C • 3 levels of 600 x 400 mm • Suitable for GN • Interior size 750 x 460 x 360 mm • Ventilation for even heat distribution • Fire brick as heat storage when the doors are open • Water container • Humidity control prevents the food from drying out • On/off switch • Ventilation separately switchable • Pilot lights • Not suitable for heating up food • Only suitable for pastry

230 V / 1,2 kW

780 x 490 x 480 mm

30 kg \*

Made in Europe

# 05-10304

€ 1174,-\*



Perfekt für die attraktive Präsentation von Leberkäse: Die hohe Luftfeuchtigkeit im Innenraum sorgt für saftige Speisen und kann jederzeit am eingebauten Hygrometer überwacht werden.

*Perfect for the attractive presentation of ‚Leberkäse‘: The high humidity inside the display ensures juicy food and can be monitored with the integrated hygrometer.*



 Made in Germany

## Thermo Shop & Thermo Look

zum Warmhalten von Leberkäse und anderen Speisen • Hygrometer 0-100% Luftfeuchtigkeit • Thermometer 20°-120°C • Trockengehsthermostat • Akustiksignal warnt vor dem Trockenheizen des Gerätes • Rundum-Acrylverglasung • Ober- / Unterhitze getrennt schaltbar • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchten • inkl. Wasserschale zur Luftbefeuchtung und perforierte Schale für die Speisen • Nutzhöhe 160 mm • höhenverstellbare Füße

*for warm-keeping of ‚Leberkäse‘ or ‚Fleischkäse‘ and other food • hygrometer 0-100% humidity • thermometer 20°-120°C • safety thermostat • acoustic signal gives you warning of running dry • acrylic glazing all around • top and bottom heat separately adjustable • on/off switch • pilot lights • incl. water tub for moistening and perforated tub for food • usable height 160 mm • height-adjustable feet*



						
<b>Thermo Shop</b>	1/2 GN	230 V / 1,3 kW	330 x 385 x 410 mm	13 kg	<b>15-50589</b>	<b>1049,-*</b>
<b>Thermo Look</b>	1/1 GN	230 V / 2 kW	596/626 x 425/445 x 410 mm	19 kg *	<b>15-50590</b>	<b>1279,-*</b>

# HEIßE THEKEN

WARMING DISPLAYS



## Backwaren-Warmhaltevitrine Tower Pastry Warming Display Tower

Edelstahl • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C  
• beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

*stainless steel • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C  
• to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated*

 230 V / 500 W

 16 kg

 340 x 340 x 600 mm

 **05-10357**

 Made in Europe

 **705,-\***



## Warmhaltevitrine Dolce Warming Display Dolce

bis +70°C • mit Wasserbehälter zur Luftbefeuchtung • hinten 2 Glastüren • langlebige LED-Beleuchtung • 5 Etagen • inkl. 4 Ablageroste à Ø 320 mm

*up to +70°C • with water container for humidity • 2 glass doors on the back • long-living LED lighting • 5 levels • incl. 4 grids à Ø 320 mm*

 230 V / 230 W

 14 kg \*

 Ø 435 x h 710 mm

 **05-70524**

 Made in Europe

 **1049,-\***



## Backwaren-Warmhaltevitrine HotShop Pastry Warming Display HotShop

Gehäuse Edelstahl • Haube aus Acrylglas • oben und unten Beleuchtung à 15 W • 2 Ebenen aus Edelstahl • Krümelschublade • Wasserwanne zur Luftbefeuchtung gegen Austrocknen der Backwaren • Regler +35° bis +70°C • untere Ebene beheizt

*stainless steel casing • acrylic cover • top and bottom lighting à 15 W • 2 trays stainless steel made • crumb tray • water tub for humidity against drying of the pastry • thermostat +35° up to +70°C • only base heated*

 230 V / 1 kW

 15 kg \*

 606 x 446 x 452/596 mm

 **05-70034**

 Made in Europe

 **918,-\***



## Backwaren-Warmhaltevitrine Hot Food Pastry Warming Display Hot Food

Edelstahl • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C • beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

stainless steel • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C • to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated

					
<b>A Hot Food I</b>	230 V / 500 W	500 x 350 x 250 mm	9 kg	<b>05-10350</b>	<b>418,-*</b>
<b>B Hot Food II</b>	230 V / 500 W	500 x 350 x 380 mm	14 kg	<b>05-10352</b>	<b>515,-*</b>
<b>C Hot Food III</b>	230 V / 500 W	500 x 350 x 370 mm	14 kg	<b>05-10358</b>	<b>489,-*</b>

## Backwaren-Warmhaltevitrine Wunderland Pastry Warming Display Wonderland

Edelstahl • mit Messingsäulen • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C • beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

stainless steel • with brass pillars • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C • to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated

	230 V / 500 W		11 kg *
	500 x 360 x 550 mm		<b>05-10356</b>
	Made in Europe		<b>785,-*</b>



# HEIßE THEKEN

WARMING DISPLAYS



**NEU  
NEW**



## Heiße Theke Spotlight 630 Warming Display Spotlight 630

Rücken Sie Ihre Speisen ins Scheinwerferlicht! Lampen zur Ausleuchtung der Stellflächen sowie an der Rückseite angebrachte Spiegel sorgen für eine optimale Präsentation Ihrer Speisen • Vorne offen für eine einfache Selbstbedienung • Temperaturbereich 30°-70°C • Thermostatische Regelung und Ein-/Ausschalter auf der Rückseite des Gerätes • Separate Beleuchtung beider Stellflächen • Separat schaltbare Strahlungsheizkörper für beide Ebenen (Obere Stellfläche wird durch den Strahlungsheizkörper der unteren Ebene mitgeheizt) • Abmessungen der Zwischenablage 590 x 390 mm • Konstruktion aus Edelstahl und Glas

Place your food in the spotlight! The illuminating lamps and the mirrors attached to the back ensure the optimal presentation of your food. • Open front for easy self-service • Temperature range 30° to 70°C • Thermostatic control and on/off switch on the back of the unit • Separate lighting of both shelves • Separately switchable radiant heaters for both levels (Top shelf is also heated by the radiant heater of the lower level) • Dimensions of the top shelf 590 x 390 mm • Stainless steel and glass construction

⚡ 230 V / 560 W

# 00-10356

📏 630 x 465 x 655 mm

€ 782,-\*

📦 27,6 kg \*



## Warmhaltevitrine Phone Box Warming Display Phone Box

einzigartige Warmhaltevitrine im typisch britischen Telefonzellen-Design • Temperaturbereich 30°-80°C • Ein-/Ausschalter • Regler • Innenbeleuchtung • Hot Food Schriftzug auf der Frontseite beleuchtet • einbrennlackiert • gehärtetes Glas zur Reinigung entnehmbar • 3 höhenverstellbare Roste à 385 x 395 mm

unique warming display with the typical British phone box design • temperature range 30°-80°C • on/off switch • thermostat • interior lighting • Hot Food sign illuminated at the front side. • enamelled • strengthened glass removable for cleaning • 3 height-adjustable grids of 385x395 mm

⚡ 230 V / 800 W

# 05-51245

📏 430 x 430 x 700 mm

€ 1799,-\*

📦 28 kg \*

🇬🇧 Made in Britain



**Ersatzplatte | Additional Plate**  
09-71130-00 73,-\* ▲



## Servotherm

Gehäuse Edelstahl • Aluminium-Warmhalteplatten à 270x150 mm • Regler  
stainless steel casing • aluminium warming plates à 270x150 mm • thermostat

Made in Europe



<b>Servotherm VI</b>	6x 270x150 mm	230 V / 650 W	400 x 215 x 335 mm	14 kg	<b>05-71130</b>	<b>528,-*</b>
<b>Servotherm X</b>	10x 270x150 mm	230 V / 1,3 kW	400 x 215 x 475 mm	25 kg *	<b>05-71131</b>	<b>799,-*</b>



## Warmhalteplatte Warming Plate

Edelstahl • Regler • Temperaturbereich +35° bis +95°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte  
stainless steel • thermostat • temperature range +35° up to +95°C • on/off switch • pilot light

<b>Warmhalteplatte I</b>	<b>Warming Plate I</b>	500 x 375 mm	230 V / 250 W	500 x 375 x 64 mm	4 kg	<b>00-71132</b>	<b>149,-*</b>
<b>Warmhalteplatte II</b>	<b>Warming Plate II</b>	900 x 450 mm	230 V / 450 W	900 x 450 x 64 mm	9,3 kg	<b>00-71133</b>	<b>208,-*</b>

## Warmhalteplatte 1/1 GN Warming Plate 1/1 GN

Edelstahl • Thermostat • SECURIT®-Glasoberfläche mit integriertem Heizsystem • Warmhaltefläche 600x400 mm • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made • thermostat • SECURIT® glass surface with integrated heating system • warming surface 600x400 mm • GN containers not included

	600 x 400 mm		230 V / 400 W		7 kg
	720 x 425 x 50 mm		<b>00-00199</b>		<b>340,-*</b>



Made in Germany

# WÄRMELEUCHTEN

HEATING LAMPS



Made in Germany

## 3-fach Wärmestrahler

Triple Heating Lamp

mit separaten Ein-/Ausschaltern • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht) • Leiste titanfarben pulverbeschichtet • Leiste 940x85x20 mm

with separate on/off switches • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light) • rail titanium-coloured powder-coated • rail 940 x 85 x 20 mm

⚡ 230 V / 750 W    📏 940 x 225 x 900 mm    📦 10 kg  
# 10-10561    € 1045,-\*



Made in Germany



## Wärmestrahler

Heating Lamp

Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light)

⚡ 230 V / 250 W    📏 900 x Ø 255 mm    📦 3 kg

	#	€
<input type="checkbox"/> Chrom   chrome	10-10552	296,-*
<input type="checkbox"/> Kupfer   copper	10-10553	296,-*
<input type="checkbox"/> Messing   brass	10-10554	296,-*
<input type="checkbox"/> Mattschwarz   matt black	10-10556	296,-*



Made in Germany

## Wärmeleuchte

Heating Lamp

Schirm beschichtet • Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

coated body • on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light)

⚡ 230 V / 250 W    📏 900/1700 mm    📦 3 kg

	#	€
<input type="checkbox"/> Silber   silver	00-50551 S	326,-*
<input type="checkbox"/> Weiß   white	00-50551 W	326,-*
<input type="checkbox"/> Kupfer-schwarz   copper-black	00-50551 K	326,-*

## Leuchtmittel für Wärmeleuchten | Illuminant for Warming Lamps

Infrarot-Leuchtmittel: Optimale Wärmeübertragung für das Warmhalten von Speisen • E27 Gewinde • Einsetzbar für alle Neumärker 250 W Wärmeleuchten • weißes Licht (auf Anfrage auch mit rotem Licht erhältlich)

Infrared illuminant: Optimal heat transfer for keeping food warm • E27 thread • Can be used for all Neumärker 250 W warming lamps • White light (on demand also available with red light)

⚡ 230 V / 250 W    📏 125 x 125 x 173 mm    # 04-10552-00    € 25,-\* ▲

NEU  
NEW





Special Edition  
**125<sup>th</sup>**  
 anniversary  
 1894-2019



## Wärmestrahler N125 Experience Heating Lamp N125 Experience

Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • außen matt-schwarz, innen gold lackiert • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • matt black outside, gold painted inside • incl. infra-red bulb (white light)

📏 Ø150 x h 290 x l 900 mm ⚡ 230 V / 250 W 📦 3 kg  
 🇩🇪 Made in Germany # 10-10562 € 299,-\*

## Wärmeleuchte N125 Innovation Warming Lamp N125 Innovation

flexibler Arm mit Hygieneschutzschlauch • Schalter gegen versehentliches Umschalten geschützt • Schirm außen matt-schwarz, innen gold lackiert • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

flexible arm with hygienic plastic hose • switch protected against unintended switching • lamp shade matt black outside, gold painted inside • incl. infra-red bulb (white light)

📏 220x220x400/850 mm ⚡ 230 V / 250 W 📦 10 kg  
 🇩🇪 Made in Germany # 10-10563 € 384,-\*

Auf Anfrage auch in Schwarz erhältlich  
 On request also available in black

## Tibet Wärmeleuchte Tibet Warming Lamp

flexibler Arm mit Hygieneschutzschlauch • Schalter gegen versehentliches Umschalten geschützt • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

flexible arm with hygienic plastic hose • switch protected against unintended switching • incl. infra-red bulb (white light)



🇩🇪 Made in Germany



**TIBET DELUXE:**  
 💡 Energiesparmodus  
 Energy save mode  
 💡 Volle Leistung  
 Full power

	🇩🇪	🇬🇧	⚡	📏	📦	#	€
<b>Tibet Chrom</b>	1 Strahler	1 lamp	230 V / 250 W	220x220x400/850 mm	10 kg	10-10555	359,-*
<b>Tibet Deluxe Chrom</b>	1 Strahler (2 Leistungsstufen)	1 lamp (2 power levels)	230 V / 250 W	220x220x400/850 mm	10 kg	10-10557	382,-*
<b>Tibet Gold</b>	1 Strahler	1 lamp	230 V / 250 W	220x220x400/850 mm	10 kg	10-10564	440,-*
<b>Tibet Twin Chrom</b>	2 Strahler	2 lamps	230 V / 500 W	220x220x400/850 mm	11 kg	10-10558	655,-*

# WÄRMEBRÜCKEN

WARMING BRIDGES



## Speisenwärmer Quarz-Kompakt Food Warmer Quartz Compact

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • mit Einsatz 1/1 GN x 20 mm • Schneidplatte nicht im Lieferumfang enthalten

*IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • with insert 1/1 GN x 20 mm • cutting board not included*

⚡ 230 V / 400 W    📏 585 x 360 x 450 mm    ⚖️ 9 kg

🇩🇪 Made in Germany    # 00-50565    € 838,-

## Schneidbrett | Cutting Board

20 mm dick • Kunststoff  
20 mm thick • plastic

# 04-50554-00    € 108,-\* ▲



## Quarz-Kompakt Wärmebrücke Quartz Compact Warming Bridge

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • 2 Strahler • einzeln schaltbar

*IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • 2 radiators • separately switchable*

⚡ 230 V / 1 kW    📏 L 1000 x h 460 mm    ⚖️ 13 kg \*

🇩🇪 Made in Germany    # 00-50554    € 1539,-\*



## Quarz-Kompakt Speisenwärmer II Quartz Compact Food Warmer II

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • Wärmeplatte aus Edelstahl • Heizzonen einzeln schaltbar • Thermostat • passend für 1x 1/1 GN + 1x 1/2 GN • GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten

*IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • warming plate stainless steel • heating zones separate switchable • thermostat • suitable for 1x 1/1 GN + 1x 1/2 GN • GN containers not included*

⚡ 230 V / 1,75 kW    📏 850 x 360 x 500 mm    ⚖️ 25 kg \*

🇩🇪 Made in Germany    # 00-50572    € 1909,-\*



## Pommeswärmer Fries Warmer

von oben beheizt • Temperaturvoreinstellung von 80°-85°C ideal für die Präsentation von Pommes Frites, Nuggets und anderen Frittierprodukten • für 1/1 GN x 100 mm • Ein-/Ausschalter • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*top heating • preset temperature of 80°-85°C ideal for the presentation of chips, nuggets and other deep-fried products • on/off switch • for 1/1 GN x 100 mm • GN container not included*

⚡ 230 V / 620 W    📏 329 x 643 x 438 mm    ⚖️ 6 kg

# 00-50221    € 439,-\*



## Wärmebrücke / Pommeswärmer Warming Bridge / Chips Warmer

Edelstahl • inkl. Behälter GN 1/1 - 65 mm tief • Ein-/Ausschalter • Oberhitze • der gelochte Einsatz erlaubt das Durchfallen von Krümeln sowie Salz- und Ölüberschüssen und vermindert das Aufweichen der Pommes

stainless steel • incl. container GN 1/1 - 65 mm deep • on/off switch • top heating • the perforated insert allows that crumbs, salt and oil fall down and prevents the chips from soaking



-  555 x 330 x 350 mm
-  230 V / 400 W
-  5 kg
-  Made in Germany
-  # 15-50220
-  € 289,-\*



 Made in Germany



## Tibet-Wärmer Tibet Warmer

die silikonverdichteten Keramiksteinplatten speichern viel Wärme für eine effiziente Hitze- und Energienutzung • Rahmen Edelstahl • Thermostat für Wärmeplatte • Kontrollleuchte • 250 W Wärmestrahler mit separatem Ein-/Ausschalter schaffen eine Hitzeglocke von oben • Hygieneschutz Acrylglas • Bausatz / Flat Pack • höhenverstellbare Füße

the silicon sealed ceramic stone tiles are able to retain the heat in an efficient and energy saving way • stainless steel frame • thermostat for warming plate • pilot light • 250 W heating lamps with separate on/off switch create a heat cover from above • acrylic glass hygienic shield • flat pack kit • height-adjustable feet

			 Heizzonen heating zones					
Tibet-Wärmer I	Tibet Warmer I	500 x 500 mm	1x	230 V / 1,25 kW	510 x 560 x 750 mm	17 kg	* 10-10550	1099,-*
Tibet-Wärmer II	Tibet Warmer II	1000 x 500 mm	2x	230 V / 2,5 kW	1010 x 560 x 750 mm	34 kg	* 10-10551	2099,-*

# CHAFING DISHES

CHAFING DISHES



## Elektro Chafing-Dish 1/1 GN

*Electric Chafing Dish 1/1 GN*

für 1/1 GN-Behälter bis 100 mm Tiefe • Wasserbad aus hitzebeständigem Polypropylen • stufenlos einstellbar bis 85°C • Ein-/Ausmacher • Kontrollleuchte • inkl. 1/1 GN-Behälter x 65 mm tief (Inhalt 9 Liter)

for 1/1 GN containers up to 100 mm depth • water bath made of heat-resistant polypropylene • infinitely adjustable up to 85°C • on/off switch • pilot light • incl. 1/1 GN container x 65 mm deep (capacity 9 liters)

 1/1 GN x 65/100 mm  615 x 355 x 280 mm  
 230 V / 800 W  # 05-00327  € 173,-\*



## Chafing-Dish COOL+HOT

wahlweise kalt oder heiß • mit Heizelement und Kompressorkühlung • Gehäuse lackiertes Stahlblech • Gestell Edelstahl • inkl. Einsatz 1/1 GN x 65 mm • Temperaturbereich -5° bis +75°C • transparenter Rolltop-Deckel aus Kunststoff

for cold and hot use • with heating element and cooling system • painted steel casing • base frame stainless steel • incl. 1/1 GN x 65 mm container • temperature range -5° up to +75°C • transparent plastic rolltop cover

 1/1 GN x 65 mm  610 x 360 x 450 mm  15,3 kg  
 230 V / 700 W  # 00-00348  € 522,-\*



## Omeletterechaud

*Omelette Rechaud*

Edelstahl • Glasdeckel • 8-Stufen-Schalter • Überhitzungsschutz • Speiseinsatz Ø 300 x h 65 mm • 3,8 Liter Inhalt

stainless steel • glass lid • 8-step switch • overheating protection • container Ø 300 x h 65 mm • capacity 3.8 liters

 3,8 Liter  Ø 330 x h 220 mm  3,7 kg  
 230 V / 500 W  # 00-10560  € 129,-\*



## Elektroheizung für Chafing-Dish

*Electric Heater for Chafing Dish*

Edelstahl • Überhitzungsschutz • passt seine Höhe 100-140 mm durch Federung an • direkter Kontakt zum Boden des Chafing-Dish

stainless steel • overheating protection • adjusts itself to the height 100-140 mm due to spring system • direct contact to the bottom of the chafing dish

 230 V / 450 W  Ø 135 x h 100-140 mm  
 1,1 kg  # 00-90360  € 49,90\* ▲



## Buffet-Wärmer LaBowle

### Buffet Warmer La Bowle

für das Warmhalten von Speisen und Getränken • optimale Sichtbarkeit des Inhalts • 2 Einstellungen 50°-60°C oder 80°-90°C • Drehdeckel abnehmbar • spülmaschinengeeignetes Innenglas • isolierendes Außenglas gegen Verbrennungsgefahr und für Energieersparnisse • Außenglas rutschfest in Vertiefung positioniert • Heizelement in Aluminiumschalen eingebettet für eine gleichmäßige Hitzeübertragung • Leuchte für Wärmeanzeige • Inhalt 12 Liter • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte

*for warm-keeping of food and drinks • optimal visibility of the content • 2 adjustments 50°-60°C and 80°-90°C • turning lid removable • dishwasher-suitable inner glass • insulating outer glass against danger of burning and for energy savings • outer glass skid-proof positioned in a gap • heating element embedded in 2 aluminium plates for an even heat distribution • light shows when plate is hot • capacity 12 liters • on/off switch • pilot light*



**NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT**  
**AS LONG AS STOCK LASTS**

- 12 Liter
- 13 kg
- 230 V / 800 W
- # 05-01108
- € 499,-\*

GN-Gastronorm-Behälter auf Seite 241  
GN Gastronorm containers on page 241



## Bain-Marie

### Bain Marie

Edelstahl • mit Wasserablaufhahn • für Behälter GN 1/1 und alle entsprechenden Kombinationen • GN-Behälter und Eiereinsatz nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel • with tap • suitable for GN 1/1 container and all other combinations • GN containers and egg insert not included*

1/1 GN x 150 mm	230 V / 1,2 kW	340 x 590 x 240 mm	7,5 kg	00-00323	183,-*
1/1 GN x 200 mm	230 V / 1,2 kW	355 x 550 x 295 mm	9,5 kg	00-00333	236,-*

# SUPPENTÖPFE

SOUP KETTLES



## Suppentopf Prince Charles

*Soup Kettle Prince Charles*

11 Liter Inhalt • Wasserbad oder trockenbeheizt • herausnehmbarer Edelstahlinsatz • klappbarer Edelstahldeckel mit Löffelaussparung • außen Aluminiumguss • innen Edelstahl • Simmerstat

capacity 11 liters • water bath or dry heat • removable stainless steel container • hinged stainless steel lid with ladle cut-out • cast aluminium outside • stainless steel interior • simmerstat



Prince Charles Braun	Prince Charles Brown	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10324	499,-*	
Prince Charles Weiß	Prince Charles White	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10326	499,-*	
Prince Charles Schwarz	Prince Charles Black	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10327	499,-*	

## Suppentöpfe

*Soup Kettles*

9 Liter Inhalt • herausnehmbarer Edelstahlinsatz • klappbarer Deckel mit Löffelaussparung • Energieregler +30° bis +95°C • hitzeisolierter Griff • inkl. 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen

capacity 9 liters • removable stainless steel container • hinged stainless steel lid with ladle cut-out • thermostat + 30° up to +95°C • heat-insulated handle • incl. 8 magnetically adhesive soup labels



Suppentopf DeLuxe	Soup Kettle DeLuxe	9 Liter	230 V / 400 W	Ø 345 x h 360 mm	4,5 kg	00-00349 B	144,-*	
Farmerkopf	Farmer Caldron	9 Liter	230 V / 400 W	Ø 345 x h 360 mm	4,5 kg	00-10537 B	102,-*	



Dekor aus echtem Blattgold  
**Gold**  
Real gold-plated decor



Ausreichend Platz, um den Inhalt des Topfes mit einem Schildchen kenntlich zu machen  
enough space to state the content of the pot on a tag



schwarz strukturiertes Finish mit massiven Messingbeschlägen  
black textured finish with massive brass fittings

Made in Britain

## Suppentöpfe Soup Kettles

Inhalt 5 Liter • herausnehmbarer Edelstahlensatz • Außentopf einbrennlackiert • Simmerstat • mit aufklappbarem Edelstahldeckel • Löffelaussparung • inkl. Kelle • hitzeisolierter Griff • trockenbeheizt

capacity 5 liters • removable stainless steel container • vitreous enamelled body • simmerstat • stainless steel hinged lid • ladle cut-out • incl. ladle • heat-insulated handle • dry-heated

<b>A</b> „Tagessuppe“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10520	437,-*
<b>B</b> „Hot Soup“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	05-10501	450,-*
<b>C</b> „Hot Soup of the Day“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10510	450,-*
<b>D</b> „Today's hot Soup“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10500	437,-*
<b>E</b> Schwarz   black	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10538	493,-*

# WARMHALTEN

WARM KEEPING



## Bain-Marie Hot Pot

Edelstahl • Regler • inkl. Einsatztöpfen mit Deckel • Temperaturbereich +0° bis +95°C • einzelne Töpfe separat regelbar • Wasserbad

stainless steel • incl. containers with lid • temperature range +0° up to +95°C • single pots separately adjustable • water bath

<b>A</b>	1x 3,5 Liter	230 V / 150 W	210 x 210 x 320 mm	3,5 kg	00-00352 B	292,-*
<b>B</b>	2x 3,5 Liter	230 V / 300 W	415 x 210 x 320 mm	6,5 kg	00-00353 B	412,-*
<b>C</b>	4x 3,5 Liter	230 V / 600 W	415 x 415 x 320 mm	10,7 kg	00-00351 B	606,-*
<b>D</b>	1x 6,5 Liter	230 V / 200 W	255 x 255 x 320 mm	4,5 kg	00-00350 B	296,-*



## Elektro-Suppenstation Electric Soup Station

2 Suppentöpfe à 4 Liter Inhalt • Edelstahl • Wasserbehälter Kunststoff • inkl. 1 Deckelhalter • 2 Suppenkellen

2 soup pots à 4 liters capacity • stainless steel • plastic water container • incl. 1 lid holder • 2 ladles

	2x 4 Liter		630 x 360 x 460 mm
	230 V / 2,2 kW		6,7 kg
	00-00347		215,-*

## Speiseausgabewagen 3x 1/1 GN

### Food Service Cart 3x 1/1 GN

Edelstahl • doppelwandig • Temperaturbereich 30° bis 90°C • Becken 3x 1/1 GN x 150 mm • Wasserbad • mit Ablasshahn • Becken separat regelbar • stufenlose thermostatische Temperaturregelung • Aufwärmkontrolllampe • Ein-/Ausschalter • 4 Lenkrollen • 2 Feststellbremsen • Lieferung ohne GN-Behälter

*stainless steel • double-walled • temperature range 30° up to 90°C • basin 3x 1/1 GN x 150 mm • bain marie • with drain tap • basins separately adjustable • stepless thermostatic temperature control • reheat control lamp • on/off switch • 4 castors • 2 fixing brakes • GN containers not included*

 3x 1/1 GN x 150 mm

# 05-00366

 230 V / 2 kW

€ 1150,-\*

 1170 x 670 x 850 mm \*



**GN-Gastronorm-Behälter**  
auf Seite 241

**GN Gastronorm containers**  
on page 241



## Thermo-Transportbehälter 1/1 GN

### Thermo Transport Container 1/1 GN

für kalte und warme Speisen geeignet • Material Kunststoff LLDPE • doppelwandig • 12 Einschübe à GN 1/1 • Temperaturbereich -20° bis +120°C • Inhalt 87 Liter • stapelbar • komplett abnehmbare Tür für einfache Reinigung • Transportwagen und GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*for cold and warm food • material polymer LLDPE • double-walled • 12 inserts à GN 1/1 • temperature range -20° up to +120°C • capacity 87 liters • stackable • completely removable door for easy cleaning • transport cart and GN containers not included*

 87 Liter, 12x 1/1 GN

 450 x 645 x 620 mm

 14,6 kg

# 00-00365

€ 386,-\*



### Transportwagen für Thermo-Transportbehälter

#### Transport Cart for Thermo Transport Container

Tragfähigkeit ca. 200 kg • 4 Lenkrollen • mit 2 Feststellbremsen  
*carrying capacity approx. 200 kg • 4 castors • with 2 fixing brakes*

 550 x 725 x 190 mm

 6,4 kg

# 01-00365-00

€ 157,-\*



# TELLERWÄRMER

PLATE WARMERS



**A**



**B**



**C**

## Wärmeschränke

Warming Cabinets

Edelstahl • Zwischenbord höhenverstellbar • Thermostat 0° bis +85°C  
stainless steel • partialon board adjustable in height • thermostat 0° up to +85°C

<b>A</b> für ca. 30 Teller à Ø 320 mm	for approx. 30 plates à Ø 320 mm	230 V / 400 W	450 x 405 x 545 mm	24 kg *	<b>00-00190</b>	<b>349,-*</b>	
<b>B</b> für ca. 60 Teller à Ø 320 mm	for approx. 60 plates à Ø 320 mm	230 V / 750 W	450 x 510 x 855 mm	33 kg *	<b>00-00150</b>	<b>425,-*</b>	
<b>C</b> für ca. 120 Teller à Ø 320 mm	for approx. 120 plates à Ø 320 mm	230 V / 1,2 kW	750 x 510 x 855 mm	49 kg *	<b>00-00151</b>	<b>707,-*</b>	



## Tassenwärmer 72N

Cup Warmer 72N

Für ca. 72 Tassen • Edelstahl • Tassentemperatur ca. 60°C • Ablagefläche 280 x 295 x h 175 mm zum Abstellen von Untertellern etc. • Ebenen separat schaltbar und regelbar

For approx. 72 cups • Stainless steel • Cup temperature approx. 60°C  
• Deposition surface 280 x 295 x h 175 mm for depositing saucers etc. • Levels separately switchable and adjustable

230 V / 140 W

320 x 345 x 550 mm

11 kg

**00-70282 N**

**425,-\***



**OPTIMIERT  
IMPROVED**

Made in Germany

## Tellerwärmer 45/60 Plate Warmer 45/60

für ca. 45-60 Teller à Ø 320 mm • Edelstahl • Temperatur regelbar +30° bis +85°C • selbstschließende Schiebetür aus Acrylglas • Innenmaß Ø 330 x h 680 mm

for approx. 45-60 plates of Ø 320 mm • stainless steel • temperature adjustable +30° up to +85°C • self closing acrylic glass sliding door • interior size Ø 330 x h 680 mm

230 V / 600 W    Ø 450 x h 800 mm    25 kg \*  
 00-00158    1615,-\*



## Tellerwärmer 30/40 Plate Warmer 30/40

Edelstahl • für ca. 30-40 Teller à Ø 320 mm • Temperatur regelbar +30° bis +80°C • Schiebetür aus Glas • mit festem Zwischenboden • Innenmaß Ø 330 x h 440 mm

stainless steel • for approx. 30-40 plates of Ø 320 mm • temperature adjustable +30° up to +80°C • glass sliding door • with fixed partial board • interior size Ø 330 x h 440 mm

230 V / 600 W    Ø 460 x h 575 mm    22 kg \*  
 00-70280    622,-\*

## Tassenwärmer 48 Cup Warmer 48

mit drehbarem Sockel für einfaches Entnehmen und Nachfüllen • für ca. 48 Tassen bis max. Ø 90 mm • Tassentemperatur ca. 30° bis 45°C • 4 Behälter für Teelöffel - abnehmbar für eine einfache Reinigung

turnable base for easy taking and refilling • for approx. 48 cups up to max. Ø 90 mm • cup temperature approx. 30° up to 45°C • 4 containers for spoons - removable for easy cleaning

230 V / 200 W    Ø 350 x h 405 mm    7 kg  
 00-70281    393,-\*



# ELEKTROKOCHER

ELECTRIC COOKERS



Made in Germany

## Ceran®-Kochplatten Ceramic Glass Hotplates

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche aus flächenbündigem CERAN® • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • stufenlose Regler • höhenverstellbare Füße

*stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass cooking surface flush with casing • residual heat display • pilot lights • continuously adjustable • height-adjustable feet*

<b>A</b> Kochplatte Econom I	<b>Hotplate Econom I</b>	1x Ø 210 mm	230 V / 2,3 W	340 x 420 x 100 mm	6,5 kg	00-00277	549,-*
<b>B</b> Kochplatte I	<b>Hotplate I</b>	1x Ø 230 mm	230 V / 3 kW	400 x 455 x 120 mm	8 kg	00-00211	828,-*
<b>C</b> Kochplatte II	<b>Hotplate II</b>	2x Ø 230 mm	400 V / 6 kW	700 x 455 x 120 mm	17 kg	00-00212	1669,-*



Made in Germany



## Ceran®-Kochplatten Ceramic Glass Hotplates

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche aus flächenbündigem CERAN® • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • stufenlose Regler • höhenverstellbare Füße

*stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass cooking surface flush with casing • residual heat display • pilot lights • continuously adjustable • height-adjustable feet*

<b>A</b> Econom II N	2x Ø 180 mm	230 V / 3,4 kW	600 x 380 x 100 mm	19,5 kg	00-00279	979,-*
<b>B</b> Econom II H	Ø 200 mm + Ø 160 mm	230 V / 3,5 W	330 x 575 x 100 mm	19 kg	00-00278	1029,-*



 Made in Germany

## Neumärker Classic Kochplatten

### Neumärker Classic Hotplates

E.G.O.® Gussheizplatte • Handarbeit Made in Germany • Gehäuse Edelstahl • Kontroll-leuchten • Stufenschalter • höhenverstellbare Füße

E.G.O.® cast hotplate • Hand-made in Germany • stainless steel casing • pilot light • step switch • height-adjustable feet

							
Einzelkochplatte 220	Single Hotplate 220	Ø 220 mm	230 V / 2 kW	370 x 370 x 150 mm	9 kg	16-00108	364,-*
Einzelkochplatte 300	Single Hotplate 300	Ø 300 mm	230 V / 2,5 kW	450 x 450 x 150 mm	12 kg	16-00110	559,-*
Doppelkochplatte 145-180	Double Hotplate 145-180	Ø 145 + 180 mm	230 V / 2,5 kW	640 x 330 x 150 mm	11 kg	16-00115	486,-*
Doppelkochplatte 220-220	Double Hotplate 220-220	Ø 220 + 220 mm	400 V / 4 kW	720 x 370 x 150 mm	13 kg	16-00111	582,-*
Doppelkochplatte 300-300	Double Hotplate 300-300	Ø 300 + 300 mm	400 V / 5 kW	910 x 450 x 150 mm	22 kg	16-00112	1014,-*

# INDUKTION

INDUCTION



**OPTIMIERT  
IMPROVED**



Made in Germany

## Induktions-Kochplatte Econom *Induction Cooker Econom*

Heizzone Ø 220 mm • Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche aus flächenbündigem CERAN® • Stufenloser Regler • Digitalanzeige leuchtet durch Kochfläche • Temperaturüberwachung • Lüfter mit spülmaschinengeeignetem Aluminium-Fettfilter • Höhenverstellbare Füße • Jetzt mit noch mehr Leistung für besonders schnelles Aufheizen

*Heating zone Ø 220 mm • Stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass cooking surface flush with casing • Continuously adjustable thermostat • Digital display shines through cooking surface • Temperature control • Fan with dishwasher suitable aluminium filter for fat • Height-adjustable feet • Now with even more power for particularly short heating times*

230 V / 3,5 kW 340 x 420 x 100 mm 8 kg  
 00-00270 N 1335,-\*



## Induktions-Kocher IK 35 SK *Induction Cooker IK 35 SK*

Gehäuse Edelstahl • Kochfläche aus CERAN® • für Töpfe und Pfannen Ø 120-240 mm • Digitalanzeige leuchtet durch Kochfläche • 10 Temperurstufen 60° bis 240°C • elektronischer Überhitzungsschutz • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

*stainless steel casing • CERAN® glass cooking surface • for pots and pans Ø 120-240 mm • digital display shines through cooking surface • 10 temperature levels 60° up to 240°C • overheating protection • the device is not suitable for permanent commercial use*

230 V / 3,5 kW 340 x 445 x 125 mm 7,2 kg  
 00-00215 B 288,-\*

## Induktions-Kocher Touch Ceran® II *Induction Cooker Touch Ceran® II*

Kochfläche aus CERAN® • Regelung über Touch-Control Sensoren • Temperatur +60° bis +240°C • 10 Leistungsstufen • Zeitschalter bis 180 Min. • automatische Abschaltung und Signalton • Heizzonen Ø 100-200 mm

*CERAN® glass cooking surface • adjustable through Touch Control sensors • temperature levels +60° to +240°C • 10 power levels • timer up to 180 min. • automatic off-switching and acoustic signal • heating zones Ø 100-200 mm*

230 V / 3,4 kW 00-00217  
 600 x 360 x 66 mm 220,-\*  
 4 kg





## Induktions-Wok Econom

### Induction Wok Econom

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Wok-Cuvette aus flächenbündigem CERAN® • Stufenloser Regler • Digitalanzeige • Cuvette Ø 300 mm • Für Wokpfannen • Temperaturüberwachung • Lüfter mit spülmaschinengeeignetem Aluminium-Fettfilter • Höhenverstellbare Füße • Jetzt mit noch mehr Leistung für besonders schnelles Aufheizen

*Stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass wok cuvette flush with casing • Continuously Adjustable thermostat • Digital display • Cuvette Ø 300 mm • For wok pans • Temperature control • Fan with dishwasher suitable aluminium filter for fat • Height-adjustable feet • Now with even more power for particularly short heating times*

⚡ 230 V / 3,5 kW    📏 330 x 380 x 175 mm    📦 8,5 kg

# 00-00274 N    € 1845,-\*

**OPTIMIERT  
IMPROVED**



Made in Germany

## Induktions-Wok IW 35

### Induction Wok IW 35

Gehäuse Edelstahl • Wok-Cuvette aus Glaskeramik • Touch-Control Bedienfeld mit Digitalanzeige • Digitaltimer 1 bis 180 Min. • Cuvette Ø 260 mm • 10 Temperaturstufen 60° bis 240°C • für Wokpfannen • elektronischer Überhitzungsschutz • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

*stainless steel casing • wok cuvette ceramic glass • touch control panel with digital display • digital timer 1 up to 180 min • cuvette Ø 260 mm • 10 temperature levels 60° up to 240°C • overheating protection • the device is not suitable for permanent commercial use*

⚡ 230 V / 3,5 kW    📏 340 x 440 x 125 mm    📦 7,54 kg

# 00-00126 B    € 329,-\*



## Wockpfanne CW 25

### Wockpfanne CW 25

Edelstahl • 5 verschiedene Metallschichten für optimale Hitzeübertragung • induktionsfähig • Durchmesser 350 mm

*stainless steel • 5 different layers of metal for optimal heat transfer • suitable for induction • diameter 350 mm*

# 04-00125    € 199,-\* ▲



## Wokpfanne IW 35

### Wok Pan IW 35

Edelstahl • induktionsgeeignet • Kaltgriffe • Inhalt 6 Liter • Durchmesser 360 mm • Höhe 110 mm (220 mm inkl. Deckel)

*stainless steel • suitable for induction • heat-insulated handles • 6 liters capacity • diameter 360 mm • 110 mm height (220 mm incl. lid)*

# 01-00126 B    € 148,-\*

# GASKOCHER

GAS COOKERS



## China I NGWT 3

Gehäuse Edelstahl • 1 Brenner inkl. 1 Wokringaufsatz • Anschluß 1/2" Propangas • Erdgasdüse beigelegt • Erdgas: Leistung 15 kW, Verbrauch 1,58 m³/h, 20 mbar • Propangas: Leistung 13 kW, Verbrauch 1,02 kg/h, 50 mbar

stainless steel casing • 1 burner incl. 1 wok ring • connection 1/2" propane gas • nozzle for natural gas enclosed • natural gas: power 15 kW, consumption 1.58 m³/h, 20 mbar • propane gas: power 13 kW, consumption 1.02 kg/h, 50 mbar

400 x 600 x 280/325 mm 13 / 15 kW 28 kg \*  
# 00-30262 N 1129,-\*

## Stahlblech-Wokpfanne Steel Sheet Wok Pan

Ø 360 mm  
# 00-00519  
 139,90\*



## Gaskochstelle Gas Cooker

für Propangas • Zündsicherung • Gestell aus Stahl • Brenner aus Gusseisen

for propane gas • safety pilot • frame made of steel • burner made of cast iron



550 x 400 x 175 mm 7,5 kW 7,2 kg  
# 00-00826 198,-\*



Made in Europe

## Gaskocher Gas Cookers

Gehäuse Edelstahl • Sicherheitsregler mit Zündflammenposition • Gussrippenrahmen • Flammenabdeckung und Edelstahlwanne abnehmbar • NUR für Erdgas geeignet • GAR14 mit beidseitig verwendbarem Gussrippenrahmen für den Einsatz einer flachen Pfanne oder eines Woks mit gewölbtem Boden

stainless steel casing • safety thermocouple with slow position • cast iron grid • cover of the burner and stainless steel plate completely removable • ONLY suitable for natural gas • GAR 14 with reversible cast iron grid for the application of a flat pan or a wok with a curved bottom

				#	€
A GAR 7	1x 7 kW	370 x 510 x 198 mm	12 kg	05-00821	596,-*
B GAR 14	1x 14 kW	600 x 630 x 485 mm	30 kg *	05-00824	795,-*
C GAR 12	1x 7 kW + 1x 5 kW	690 x 510 x 198 mm	22 kg *	05-00822	886,-*
D GAR 19	2x 7 kW + 1x 5 kW	1005 x 510 x 198 mm	32 kg *	05-00823	1181,-*



## Gas-Hockerkocher NGETL 5-50 Gas Stand Cooker NGETL 5-50

Edelstahl • Gussrippenrahmen abnehmbar • Schlitzbrenner Ø 180 mm zur Reinigung einfach zerlegbar • stufenlos regelbar • höhenverstellbare Füße • auf Propangas eingestellt • Erdgasdüse liegt bei • Propan: 11,5 kW • Erdgas: 13 kW

*stainless steel • cast iron grid removable • burner Ø 180 mm easy to dismantle for cleaning • continuously adjustable • height-adjustable feet • for propane gas • nozzle for natural gas is attached • propane: 11.5 kW • natural gas: 13 kW*

-  500 x 500 x 450 mm
-  LPG 11,5 kW  
LNG 13 kW
-  25 kg
-  # 05-30271
-  € 748,-\*



## Gas-Hockerkocher Pro Gas Stand Cooker Pro

Edelstahl • Äußerst solide Bauweise • Benutzerfreundliche Arbeitshöhe • Gussrippenrahmen abnehmbar • Warzenbrenner • Auffangschale unter dem Brenner • Manuelle Zündung • Topfdurchmesser min. 280 mm • Tragfähigkeit bis 70 kg • Auf Propangas eingestellt • Erdgasdüsen liegen bei

*Stainless steel • Exceedingly solid construction • User-friendly working height • Cast iron grid removable • Drip tray under the burner • Manual ignition • Pot diameter min. 280 mm • Carrying capacity up to 70 kg • For propane gas • Nozzle for natural gas is attached*

-  680 x 590 x 820 mm
-  12,5 kW
-  31 kg \*
-  # 00-00558
-  € 2229,-\*



**Profi-Druckminderer** mit Schlauchbruchsicherung  
• 50 mbar • nur für Deutschland | *only for Germany*

-  # 30-00065N
-  € 89,-\* ▲



## Gas-Hockerkocher Gas Stand Cooker

Edelstahl • Gußrippenrahmen schwarz • 1 Starkbrenner 7 kW • Piezozündung • Zündsicherung • Brennerdeckel Messing • Topf-Ø min. 225 mm • nur für Propangas  
*stainless steel • black cast iron grid • 1 strong burner 7 kW • piezo ignition • safety ignition • brass burner lid • pot Ø min. 225 mm • only for propane gas*

-  400 x 400 x 390 mm
-  7 kW
-  15 kg
-  # 00-00568
-  € 305,-\*



# KOCHPLATTEN & PFANNEN

COOKERS & PANS



A



Made in Germany

B

## Kochplatten Touch Ceran® Hotplates Touch Ceran®

mit Zweikreis-Heizzone • Gehäuse Edelstahl • Kochfläche aus CERAN® • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • Regelung über Touch-Control Sensoren • Ankochautomatik • Überhitzungsschutz

with dual heating zone • stainless steel casing • CERAN® glass cooking surface • residual heat display • pilot lights • adjustable through Touch-Control panel • parboil automatic • overheating protection

<b>A Touch Ceran I</b>	Ø 140/210 mm	230 V / 2,2 kW	305 x 410 x 75 mm	3,2 kg	00-00203	285,-*
<b>B Touch Ceran II</b>	Ø 140/210 mm + Ø 145 mm	230 V / 3,4 W	550 x 310 x 65 mm	3,9 kg	00-00204	389,-*



## Elektro Hockerkocher Electric Stand Cooker

Edelstahl • Gussheizplatte Ø 300 mm • Kontrollleuchte • Regler  
stainless steel • cast hot plate Ø 300 mm • pilot light • thermostat

	400 V / 3,5 kW		500 x 500 x 500 mm		25 kg *
	00-00139		€ 1315,-*		



## Elektro-Multipfanne Supra Electric Multi Pan Supra

Inhalt ca. 8 Liter • Innenmaß Ø 380 mm • Innenhöhe 80 mm • Antihaftbeschichtung • Regler • steckerfertig • inkl. Glasdeckel  
nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

capacity approx. 8 liters • inner size Ø 380 mm • inner height 80 mm  
• non-stick coating • thermostat • ready to plug-in • incl. glass lid • not suitable for permanent commercial use

	Ø 380 mm		230 V / 1,5 kW		3,65 kg
	Ø 410 x h 200 mm		# 00-90369		€ 59,-*



## Braten. Warmhalten. Präsentieren. Verkaufsförderung mit Charme.

Perfekt für Märkte und Events. Die nostalgische Riesenpfanne ist die beste Werbung für den Aktionsverkauf von Pilzen, Paella, Currywurst, Muscheln, Gambas, Fleisch, Bratartoffeln...

### Frying. Warm-keeping. Presenting. Sales promotion with style!

Perfect for markets, fairs and events. The giant nostalgic pan is the best advertising for action sales of mushrooms, paella, shellfish, prawns, meat, potatoes...



**Großraumpfannen** • Aluminium Handguss • Antihafbeschichtung auf Keramikbasis  
**Giant Pans** • hand cast aluminium • non-stick coating on ceramic base

Innenmaße inner dimensions	Außenmaße outer dimensions	mit 3-Teilung with 3 partitions	mit 2-Teilung with 2 partitions	Bodenstärke base thickness	kg	#	€
<b>A</b> Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm	mit 3-Teilung with 3 partitions	mit 2-Teilung with 2 partitions	10 mm	20 kg *	00-00527	662,-*
<b>B</b> Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm	mit 2-Teilung with 2 partitions		10 mm	19 kg *	00-00526	631,-*
<b>C</b> Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm			10 mm	18 kg *	00-00523	635,-*
<b>D</b> Ø 650 x h 100 mm	810 x 660 x 110 mm	mit 2-Teilung with 2 partitions		10 mm	14 kg *	00-00525	407,-*
<b>E</b> Ø 650 x h 100 mm	810 x 660 x 110 mm			10 mm	13 kg *	00-00522	365,-*
<b>F</b> Ø 500 x h 78 mm	630 x 510 x 85 mm	mit 2-Teilung with 2 partitions		7 mm	8 kg	00-00524	277,-*
<b>G</b> Ø 500 x h 78 mm	630 x 510 x 85 mm			7 mm	7 kg	00-00521	250,-*

# REIS & MIKROWELLEN

RICE & MICROWAVES



## Reiskocher Rice Cooker

Gehäuse Edelstahl • Innentopf antihaftbeschichtet • mit extra großen Griffen • Rundum-Warmhaltefunktion • Inhalt 8 Liter • Innentopfmaß ca. Ø 325 x h 232 mm • für ca. 25-40 Personen • inkl. Messbecher und Löffel

*stainless steel casing • inner pot non-stick coated • with extra large handles • all-around warm keeping function • capacity 8 liters • inner size Ø 325 x h 232 mm • for approx. 25-40 people • incl. measuring cup and spoon*

⚡ 230 V / 1,95 kW    📏 Ø 384 x h 375 mm    📊 11 kg

# 00-00336    € 235,-\*



## Sushi Softreisdämpfer Sushi Soft Rice Cooker

Gehäuse Edelstahl mit Kunststoffgriff • Inhalt 3,6 Liter • Kochen und Warmhalten • ohne Anbrennen oder Austrocknen

*stainless steel casing with plastic handles • capacity 3.6 liters • to cook and keep warm • no scorching or running dry*

⚡ 230 V / 1,6 kW    📏 360 x 426 x 383 mm

📊 9 kg    # 00-90349    € 599,-\*



## Mini-Reiskocher Mini Rice Cooker

geeignet, um Reis zu kochen, um Gemüse, Fisch und Fleisch schonend zu dämpfen oder um Speisen warmzuhalten • Gehäuse Edelstahl und Kunststoff • antihaftbeschichteter Innentopf • Inhalt 1,8 Liter • für ca. 2-10 Personen • inkl. 1 Messbecher, 1 Reislöffel und 1 Dämpfeinsatz • nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

*suitable for cooking rice, for steaming vegetables, fish or meat gently or for keeping food warm • casing stainless steel with plastic • inner pot non-stick coated • capacity 1.8 liters • for approx. 2-10 people • incl. 1 measuring cup, 1 spoon and 1 steaming insert • not suitable for permanent commercial use*

⚡ 230 V / 700 W    📏 Ø 285 x h 280 mm    📊 2,6 kg

# 00-90329N    € 52,50\*



## Reiswärmer Rice Warmer

Gehäuse Edelstahl • Innentopf antihaftbeschichtet • mit extra großen Griffen • Rundum-Warmhaltefunktion • Fassungsvermögen: das gekochte Ergebnis von ca. 8,5 kg ungekochtem Reis • Anwendung ohne Elektrizität

*stainless steel casing • inner pot non-stick coated • with extra large handles • all-around warm keeping function • capacity: the cooked result of 8.5 kg uncooked rice • application without electricity*

⚡ 230 V / 110 W    📏 Ø 395 x h 372 mm    📊 7,9 kg

# 00-00339    € 215,-\*



## Mikrowelle DEC 18 E2 Microwave DEC 18 E2

1800 W Ausgangsleistung • 2 Magnetrone • Garraum 17 l • Innenmaß 330x305x171 mm • Gehäuse Edelstahl • Innenboden aus Keramik • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • Auftauautomatik • 4-stufiges Garen

1800 W output • 2 magnetrons • cooking chamber 17 l • interior size 330x305x171 mm • stainless steel casing • interior bottom made of ceramics • operation through touch panel • 10 program memories • automatic defrost • 4-stage-cooking

 1800 W    
  425 x 578 x 343 mm    
  29 kg \*  
 230 V / 2,9 kW    
  # 00-70419 N    
  € 1699,-\* ▲



 Made in USA

## Mikrowelle RCS 511 TS Microwave RCS 511 TS

1100 W Ausgangsleistung • Garraum 34 l • Innenmaß 369x381x216 mm • Gehäuse Edelstahl • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • Auftauautomatik • 4-stufiges Garen

1100 W output • cooking chamber 34 l • interior size 369x381x216 mm • stainless steel casing • operation through touch panel • 10 program memories • automatic defrost • 4-stage-cooking

 1100 W    
  560 x 483 x 350 mm    
  25 kg \*  
 230 V / 1,6 kW    
  # 00-70416 N    
  € 799,-\* ▲



## Mikrowelle RMS 510 T Microwave RMS 510 T

1000 W Ausgangsleistung • Garraum 26 l • Innenmaß 331x331x197 mm • Gehäuse Stahl lackiert • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • Auftauautomatik

1000 W output • cooking chamber 26 l • interior size 331x331x197 mm • painted steel casing • operation through touch panel • 10 program memories • automatic defrost

 1000 W    
  508 x 419 x 312 mm    
  16 kg \*  
 230 V / 1,2 kW    
  # 00-70418 N    
  € 529,-\* ▲



## Mikrowellen-Wand-Bord bis 50 kg Tragkraft Microwave Wall Shelf up to 50 kg load capacity

 600 x 600 mm    
  # 01-70416-00    
  € 106,-\* ▲



# KARTOFFELÖFEN

POTATO OVENS



## Queen Potato Baker

ca. 30 Kartoffeln backen + ca. 30 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • besonders gute Hitzeverteilung durch 3 Heizkörper bei 2 Rosten • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • schwarz einbrennlackiert • Edelstahlbackkammer für leichte Reinigung • hitzeisolierte, Touch-friendly'-Reliefgussplatten verhindern die Verbrennungsgefahr von außen • Glasornamente und massive Messingverzierungen • dampfender Kessel als Schornstein • oben warme Deko-Keramikfliesen als Tellerwärmer • inkl. 2 Gitterkorb-Roste mit Mechanismus gegen versehentliches Herausfallen

*approx. 30 pcs. to bake + approx. 30 pcs. to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • results very even heat due to 3 heating elements for 2 grids • on/off switch • thermostat • lighted warming display • black enamelled • stainless steel baking chamber for easy cleaning • heat-insulated, touch-friendly'-cast relief plates avoid danger of burning from the outside • glass ornaments and solid brass decorations • steaming kettle as a chimney • decorating warm ceramic tiled top as plate warmer • incl. 2 basket-grids with mechanism against accidental tipping*

30 + 30 Kartoffeln | 30 + 30 potatoes

230 V / 1,78 kW

430 x 430 x 700 mm

62 kg \*

Made in Britain

# 05-51241

€ 3285,-\*



## Queen Hot Food Server

Warmhaltevitrine • Temperaturbereich 30-80°C • Ein-/Ausschalter • Regler • Innenbeleuchtung • schwarz einbrennlackiert • Glasornamente und massive Messingverzierungen • gehärtetes Glas zur Reinigung entnehmbar • 3 höhenverstellbare Roste à 385x395 mm • oben warme Deko-Keramikfliesen als Tellerwärmer

*display for warm-keeping • temperature range 30-80°C • on/off switch • thermostat • interior lighting • black enamelled • glass ornaments and solid brass decorations • strengthened glass removable for cleaning • 3 height-adjustable grids à 385x395 mm • decorating warm ceramic tiled top as plate warmer*

230 V / 800 W

430 x 430 x 700 mm

35 kg \*

Made in Britain

# 05-51242

€ 1803,-\*



## Queen Marie

2 heiße und 2 kalte GN 1/6 Behälter (je 1,5 Liter) • thermostatische Regelung für 2 heiße Behälter • eutektische Kühlung für 2 kalte Behälter • massive Messingverzierungen • Gehäuse Edelstahl • schwarz einbrennlackiert

*2 hot and 2 cold GN 1/6 containers (each 1,5 liters) • thermostat for 2 hot containers • eutectic cooling for 2 cold containers • solid brass decorations • stainless steel casing • black enamelled*

230 V / 500 W

430 x 370 x 170 mm

13,5 kg

Made in Britain

# 05-51243

€ 710,-\*



## BakeMaster Potato Baker

ca. 60 Kartoffeln backen + ca. 60 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Gehäuse Edelstahl • 2 Umluftmotoren • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • komplett wärmeisoliert • Tür-Doppelverglasung • Betriebstemperatur 0°-300°C • Timer bis zu 2 Stunden • auch für andere Backprodukte wie Baguettes oder Brötchen geeignet • inkl. 4 Gitterkorb-Roste

*approx. 60 potatoes to bake + approx. 60 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • stainless steel casing • 2 air circulation motors • on/off switch • thermostat • lighted warming display • completely heat insulated • double-glazed door • working temperature 0°-300°C • timer up to 2 hours • also suitable for other baking products like baguettes and buns • incl. 4 basket-grids*

60 + 60 Kartoffeln | 60 + 60 potatoes

230 V / 3 kW

660 x 600 x 880 mm

70 kg \*

Made in Britain

# 05-51218

€ 2511,-\*



## Bake King Potato Baker

ca. 60 Kartoffeln backen + ca. 60 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • Rückseite mit Schauenfenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

*approx. 60 potatoes to bake + approx. 60 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • stainless steel casing • on/off switch • thermostat • lighted warming display • back with display window and black glass menu board for counter application*

60 + 60 Kartoffeln | 60 + 60 potatoes

230 V / 3 kW

510 x 580 x 750 mm

42 kg \*

Made in Britain

# 05-51214

€ 2469,-\*



Rückseite | back

## Bake King Mini

ca. 25 Kartoffeln backen + ca. 25 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • besonders platzsparend • Gehäuse schwarz pulverbeschichtet • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • Rückseite mit Schauenfenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

*approx. 25 potatoes to bake + approx. 25 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • extra space-saving • black powder-coated casing • on/off switch • thermostat • lighted warming display • back with display window and black glass menu board for counter application*

25 + 25 Kartoffeln | 25 + 25 potatoes

230 V / 2,5 kW

455 x 505 x 643 mm

31 kg \*

Made in Britain

# 05-51206

€ 1999,-\*



Rückseite | back

# KARTOFFELÖFEN

POTATO OVENS



## King Edward Majestic

ca. 100 Kartoffeln backen + ca. 100 Kartoffeln warmhalten  
 • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Schwarz pulverbeschichtet • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • inkl. 3 Gitterkorb-Roste

*approx. 100 potatoes to bake + approx. 100 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • black powder-coated • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • incl. 3 basket-grids*

100 + 100 Kartoffeln | 100 + 100 potatoes

590 x 590 x 1200 mm

85 kg \*

400 V / 6 kW

# 05-51205

Made in Britain

€ 5499,-\*



## King Edward Classic 50

ca. 50 Kartoffeln backen + ca. 50 Kartoffeln warmhalten  
 • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Schwarz pulverbeschichtet • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • Timer bis 90 Min. • beleuchtetes Warmhalte-Display • inkl. 3 Roste • Rückseite mit Schauenfenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

*approx. 50 potatoes to bake + approx. 50 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • black powder-coated • circulating air blower • on/off switch • thermostats • timer up to 90 min. • lighted warming display • incl. 3 grids • back with display window and black glass menu board for counter application*

50 + 50 Kartoffeln | 50 + 50 potatoes

510 x 540 x 750 mm

42 kg \*

230 V / 2,6 kW

# 05-51213

Made in Britain

€ 2999,-\*



## King Edward Potato Baker

ca. 50 Kartoffeln backen + ca. 50 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Farbe Bordeaux-Rot • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • Innenmaß: 320x370x280 mm • inkl. 3 Roste

*approx. 50 potatoes to bake + approx. 50 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • claret red coloured • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • interior size: 320x370x280 mm • incl. 3 grids*

50 + 50 Kartoffeln | 50 + 50 potatoes

230 V / 3 kW

520 x 560 x 810 mm

55 kg \*

Made in Britain

# 05-51212

€ 3799,-\*



## King Edward Potato Baker klein | small

ca. 25 Kartoffeln backen + ca. 25 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Farbe Bordeaux-Rot • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • Innenmaß: 275x280x200 mm • inkl. 2 Roste

*approx. 25 potatoes to bake + approx. 25 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • claret red coloured • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • interior size: 275x280x200 mm • incl. 2 grids*

25 + 25 Kartoffeln | 25 + 25 potatoes

230 V / 2,5 kW

460 x 480 x 584 mm

45 kg \*

Made in Britain

# 05-51202

€ 3299,-\*



## King Edward Hot Food Server

Warmhaltevitrine • Farbe Bordeaux-Rot • Innenbeleuchtung • inkl. 3 verchromte Roste à 460x440 mm • für ca. 80 Kartoffeln oder andere Produkte

*display for warm-keeping • claret red colour • interior lighting • incl. 3 chromed grids à 460x440 mm • for approx. 80 potatoes or other products*

230 V / 1,45 kW

515 x 533 x 640 mm

39 kg \*

Made in Britain

# 05-51215

€ 2199,-\*



# HEIßLUFTÖFEN

CONVECTION OVENS



**NEU  
NEW**



Made in Europe

## Heißluftofen Basic Convection Oven Basic

Gehäuse Edelstahl • Innen Edelstahl • Doppelverglaste Tür • Kontrollleuchten • Thermostatische Temperaturregelung • Umluftgebläse mit 2 Ventilatoren für eine besonders gleichmäßige Hitzeverteilung • Schalter für Ausschalten des Gebläses bei Türöffnung • Inkl. 4 Roste

*Stainless steel casing • Stainless steel ovenchamber • Double-glazed door • Pilot lights • Thermostatic temperature control • Ventilation with 2 fans for a particularly even heat distribution • Switch to stop fans while the door is opened • Incl. 4 grids*

Basic 600: Geeignet, um 1/1 GN-Behälter auf den Rosten zu platzieren

*Basic 600: Suitable for placing 1/1 GN containers on the grids*



<b>Basic 430</b>	(4x) 430 x 310 mm	230 V / 2,6 kW	600 x 540 x 570 mm	<b>05-00818</b>	<b>575,-*</b>
<b>Basic 600</b>	(4x) 600 x 400 mm	230 V / 3,2 kW	840 x 700 x 570 mm	<b>05-00820</b>	<b>1175,-*</b>



Made in Europe

**Praktischer Snack-Ofen für 1/2 GN-Bleche und Behälter mit besonders wenig Platzbedarf. Ideal, um in Bistros und Cafés schnell Baguettes, Pizzabrötchen oder andere Tiefkühlsnacks aufzubacken.**

*Useful oven for snacks that holds 1/2 GN trays and needs only little space. Perfect for baking baguettes, pizza buns or other frozen food in cafés or bistros.*

## Heißluftofen GN Mini Convection Oven GN Mini

besonders platzsparender Heißluftofen • Gehäuse Edelstahl • doppelverglaste Tür • Kontrollleuchten • Thermostat 0-230°C • Innenbeleuchtung • Innenmaß 270 x 335 x 320 mm • geeignet für 1/2 GN-Behälter • inkl. 2 Lochbleche à 265 x 325 mm und 1 Bröselblech

*particularly space-saving convection oven • stainless steel casing • double-glazed door • pilot lights • thermostat 0-230°C • interior lighting • interior size 270 x 335 x 320 mm • suitable for 1/2 GN containers • incl. 2 perforated trays of 265 x 325 mm and 1 crumb tray*

	(2x) 265 x 325 mm		230 V / 1,5 kW		<b>05-00819</b>
	370 x 535 x 495 mm		20 kg *		<b>670,-*</b>



Die neuen King Edward Pizzaöfen bringen klassisches Flair in Ihren Gastraum. Schaffen Sie für Ihre Gäste die Atmosphäre einer traditionellen Pizzeria und unterstreichen Sie die handwerkliche Zubereitung Ihrer Pizza mit diesem optischen Akzent. Der stylische Vintage-Ofen ist garantiert ein Eye-Catcher. In dem eleganten Retro-Gehäuse versteckt sich ein professioneller Umluftofen mit moderner Technik.

*The new King Edward pizza ovens bring a classic flair to your dining room. Create the atmosphere of a traditional pizzeria for your guests and emphasize the artisanal preparation of your pizza with this visual accent. This stylish vintage oven is guaranteed to be an eye-catcher. Within the elegant retro housing there is a professional oven with modern technical components.*



Made in Britain

## King Edward Vintage Pizzaofen PK1W King Edward Vintage Pizza Oven PK1W

Für eine Pizza à Ø 35 cm • Schamottsteinboden für perfekt knusprige Pizzen, Flammkuchen oder andere Backwaren • Backfläche 380 x 380 mm • Tür mit Sichtfenster • Innenbeleuchtung • Ober- und Unterhitze separat schaltbar • Inklusive Warmhaltefach mit 2 Ebenen • Halten Sie bis zu 2 Pizzen warm, während Sie die Bestellung fertig zubereiten oder bieten Sie einen Pizza-Snackverkauf mit einzelnen Stücken an, ohne dass diese auskühlen • Separate thermostatische Regelung des Warmhaltefachs

*For one pizza of Ø 35 cm • Fire brick bottom for perfectly crispy pizzas, tarte flambée or other baked goods • Baking surface 380 x 380 mm • Door with inspection window • Interior lighting • Top and bottom heat can be switched separately • Including a 2-level warming compartment • Keep up to 2 pizzas warm while you finish preparing the order. Or offer individual slices of pizza as a snack and keep them warm • Separate thermostatic control of the warming compartment*

380 x 380 mm

230 V / 2,75 kW

# 05-51229

570 x 610 x 815 mm

63 kg \*

€ 2489,-\*

## Heißluftofen Posanto Convection Oven Posanto

Gehäuse Edelstahl • Innen Emaille • doppelverglaste Tür • Ein-/Ausschalter • Zeitschaltuhr • Kontrollleuchten • Thermostat 0-270°C • Innenbeleuchtung • Innenmaß 650x490x360 mm (geeignet, um 1/1 GN-Behälter auf den Rosten zu platzieren) • inkl. 4 Roste à 600 x 400 mm

*stainless steel casing • enameled ovenchamber • double-glazed door • on/off switch • timer • pilot lights • thermostat 0-270°C • interior lighting • interior size 650x490x360 mm (suitable for placing 1/1 GN containers on the grids) • incl. 4 grids of 400 x 600 mm*

(4x) 600 x 400 mm

230 V / 3,4 kW

# 05-00815

890 x 700 x 515 mm

65 kg \*

€ 1625,-\*



Made in Europe

# PIZZA

PIZZA



## Pizza Quarz 430S

*Pizza Quartz 430S*

für 1 Pizza à Ø 40 cm • Backkammer 430x430x110 mm • Edelstahl • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar 0° bis +350°C • Infrarot-Quarzsyst. • Timer mit Einstellung für durchgängigen Betrieb • Schamottsteinboden • Kontrollleuchten

for 1 pizza à Ø 40 cm • interior size 430x430x110 mm • stainless steel made • top and bottom heating separately adjustable 0° up to +350°C • infrared quartz system • timer with lock position for continuous application • fire brick bottom • pilot lights



1x Ø 40 cm (Anzahl Pizzen | number of pizzas)

230 V / 3 kW

670 x 580 x 270 mm

30 kg \*

Made in Europe

05-30182

885,-\*



A



B

## Pizzaofen Mini

*Pizza Oven Mini*

Gehäuse Edelstahl • mit Schamottsteinboden • mit Timer • Temperaturbereich bis +300°C • Backkammergröße 410 x 370 x 90 mm

stainless steel casing • fire brick bottom • with timer • temperature range up to +300°C • interior oven size 410 x 370 x 90 mm

	Anzahl Pizzen number of pizzas	230 V / 2 kW	550 x 430 x 245 mm	18 kg *	00-30184	457,-*
<b>A Mini 1</b>	1x Ø 35 cm	230 V / 2 kW	550 x 430 x 245 mm	18 kg *	00-30184	457,-*
<b>B Mini 2</b>	2x Ø 35 cm	230 V / 3 kW	550 x 430 x 375 mm	34 kg *	00-30189	678,-*

## Pizza-Vitrine

*Pizza Display Cabinet*

Edelstahl • rundum verglast • Regler 0° bis +90°C • Schubfach für Wasser • drehende Gitter à Ø 380 mm • Ein-/Ausschalter

stainless steel casing • 4 sides glazed • thermostat 0° up to +90°C • drawer for water • rotating grids à Ø 380 mm • on/off switch

3x Ø 38 cm 230 V / 600 W

465x430x600mm 15 kg \*

05-30185 1248,-\*



Made in Europe



Made in Europe

**Pizzaschaufel** Edelstahl • Stiellänge 1 Meter  
*Pizza Shovel* stainless steel • stick length 1 meter

<b>rund</b>   round	Ø 310 mm	05-90297	48,-*
<b>eckig</b>   square	300 x 300 mm	05-90298	56,-*



## Pizzaofen Rustica

### Pizza Oven Rustica

für 4 Pizzen à Ø 32 cm • Backkammer 660x660x150 mm • Innenkammer Aluminium • Front Edelstahl • Tür mit Sichtfenster • Innenbeleuchtung • Schamottsteinboden • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar • großes Thermometer an Gerätefront

for 4 pizzas à Ø 32 cm • interior size 660x660x150 mm • aluminium interior • stainless steel front • door with window • interior lighting • fire brick bottom • top and bottom heating separately adjustable • large thermometer at the front

4x Ø 32 cm (Anzahl Pizzen | number of pizzas)

400 V / 5,6 kW

917 x 850 x 343 mm

79 kg \*

Made in Europe

# 00-30153

€ 1255,-\*



## Pizzaofen Grande

### Pizza Oven Grande

für 8 Pizzen à Ø 34 cm • Backkammer 700x700x145 mm • Gehäuse Pulverbeschichteter Stahl • Innenkammer und Front aus Edelstahl • Federunterstützte Türen mit Sichtfenster • hochwertige 30 mm Mineralwoll-Isolierung • E.G.O.® Thermostate und Heizkörper • Jumo Pyrometer • Innenbeleuchtung • massiver Schamottsteinboden 11 mm + 3 mm Riffelung • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar • große Thermometer an Gerätefront

for 8 pizzas à Ø 34 cm • interior size 700x700x145 mm • powdercoated steel casing • stainless steel interior and front • spring-mounted doors with windows • 30 mm thick high quality mineral wool insulation • E.G.O.® thermostats and heating elements • Jumo pyrometer • interior lighting • massive fire brick bottom 11 mm + 3 mm ruffles • top and bottom heating separately adjustable • large thermometers at the front

8x Ø 34 cm (Anzahl Pizzen | number of pizzas)

400 V / 9,6 kW

980 x 910 x 760 mm

169 kg \*

Made in Germany

# 00-30155

€ 2569,-\*



## Pizzaroller Napoli

### Pizza Rollers Napoli

Gehäuse Edelstahl • Rollen aus nahrungsmittlechtem Resin • Einstellung der Teigstärke an beiden Rollen • Schutzhaube mit Mikroschalter • Rolleneinstellung 0,3 mm bis 5,5 mm

stainless steel casing • rolls made of food-save resin • dough thickness adjustable on both rolls • protective hood with microswitch • roll adjustment 0.3 mm to 5.5 mm



Napoli 42P:  
Gerader Teig für eckige Bleche.

Napoli 42P:  
Straight dough for square trays.

Made in Europe

	Teigröße dough size					
<b>A Napoli 32</b>	< Ø 320 mm	230 V / 370 W	490 x 510 x 655/775 mm	36 kg *	<b>05-51140</b>	<b>1314,-*</b>
<b>B Napoli 42</b>	< Ø 420 mm	230 V / 370 W	590 x 510 x 775/895 mm	44 kg *	<b>05-51141</b>	<b>1392,-*</b>
<b>C Napoli 42P</b>	< 420 mm	230 V / 370 W	590 x 510 x 715/835 mm	45 kg *	<b>05-51142</b>	<b>1502,-*</b>

# NUDELN

PASTA



A

Made in Europe



B

MPF 4 mit elektrischem Nudelteigschneider (nicht nachrüstbar, nicht für andere Modelle erhältlich)

MPF 4 with electronic pasta cutter (not afterwards attachable, not available for the other models)



C

## Nudelmaschinen Noodle Machines

zum Kneten und Ausrollen verschiedener Pastasorten mit Ei • auswechselbare Scheiben nicht im Lieferumfang enthalten • Gehäuse mit kratzfestem Lack beschichtet • Schraube in Messing-/ Bronzelegierung • Mikroschalter am Behälterdeckel • Behälter und Kneithaken aus Edelstahl

for kneading and shaping of different pasta shapes with eggs • changeable disks not included • casing with scratchproof paint • brass/bronze alloy screw • micro switch on lid • container and kneading hook stainless steel made

	Behälter container	5 kg / h	Pasta-Scheibe pasta nozzle	230 V / 300 W	250 x 480 x 290/460 mm	18 kg	#	€
<b>A MPF 1.5</b>	1,5 kg	5 kg / h	Ø 50 mm	230 V / 300 W	250 x 480 x 290/460 mm	18 kg *	<b>05-50742</b>	<b>1473,-*</b>
<b>B MPF 2.5</b>	2,5 kg	8 kg / h	Ø 57 mm	230 V / 370 W	260 x 600 x 380/560 mm	30 kg *	<b>05-50754</b>	<b>1999,-*</b>
<b>C MPF 4</b>	4 kg	13 kg / h	Ø 57 mm	400 V / 750 W	350 x 760 x 450/640 mm	42 kg *	<b>05-50741</b>	<b>3999,-*</b>

Auswechselbare Scheiben (rot für MPF 1.5 / grau für MPF 2.5 + MPF 4) | Changeable disks (red for MPF 1.5 / grey for MPF 2.5 + MPF 4)

### Caserecchie

9 x 5 mm

MPF 1.5: 06-50742-00 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-00 74,-\* ▲

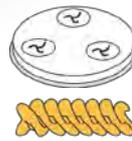


### Fusilli

Ø 9 mm

MPF 1.5: 06-50742-01 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-01 74,-\* ▲

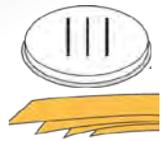


### Pappardelle

16 mm

MPF 1.5: 06-50742-02 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-02 74,-\* ▲

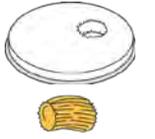


### Gnocchi

Ø 12 mm

MPF 1.5: 06-50742-03 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-03 74,-\* ▲



### Bucatini

Ø 4 mm

MPF 1.5: 06-50742-04 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-04 74,-\* ▲

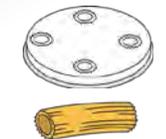


### Maccheroni

Ø 8,5 mm

MPF 1.5: 06-50742-05 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-05 74,-\* ▲



### Capelli d'Angelo

Ø 1 mm

MPF 1.5: 06-50742-06 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-06 74,-\* ▲

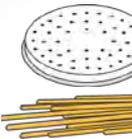


### Spaghetti

Ø 2 mm

MPF 1.5: 06-50742-07 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-07 74,-\* ▲

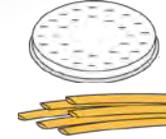


### Tagliolini

Ø 3 mm

MPF 1.5: 06-50742-08 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-08 74,-\* ▲

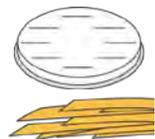


### Fettuchine

8 mm

MPF 1.5: 06-50742-09 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-09 74,-\* ▲



### Pasta Sfoglia

MPF 1.5 (Ø 135 mm): 06-50742-10 74,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4 (Ø 155 mm): 06-50754-10 89,90\* ▲



### Cannellone

Ø 25 mm

MPF 1.5: 06-50742-11 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-11 74,-\* ▲





Made in Europe

## Nudelkocher, 20 Liter Pasta Cooker, 20 liters

Wasser-Abläßhahn • Abdeckung • Kontrollleuchte • Korbmaße: 1x 275x185x185 mm, 2x 180x140x175 mm • auch als Reiskocher verwendbar • inkl. Körbe

drain tap • cover • pilot light • size of baskets: 1x 275x185x185 mm, 2x 180x140x175 mm • also suitable as rice cooker • incl. baskets

⚡ 230 V / 3 kW    📏 380 x 500 x 340 mm    📊 14 kg  
# 05-00049    € 1108,-\*



## Nudelkocher, 7 Liter Pasta Cooker, 7 liters

Edelstahl • Beckenmaß 240x300x200 mm • Thermostat bis 110°C • inkl. 1 Korb à 210x235x100 mm

stainless steel • basin 240x300x200 mm • thermostat up to 110°C • incl. 1 basket à 210x235x100 mm

⚡ 230 V / 3,4 kW    📏 270 x 420 x 300 mm    📊 9 kg  
# 00-30628    € 425,-\*

## Nudelteigausroller S320 Pasta Roll Machine S320

Leistungsstarker Ausrollmaschine für Eier-, Pizza- und Pastateig • Aus Edelstahl gefertigt • Walzen aus hochglanzpoliertem Edelstahl für optimale Ausrollergebnisse • Einstellbare Teigdicke 0-10 mm • Aufnahmebereich mit Sicherheitsmikroschalter geschützt • 320 mm breiter Schacht für Teigaufnahme • Optionale Montage eines Nudelteigschneiders (nicht im Lieferumfang enthalten)

Powerful dough roller for egg dough, pizza dough and pasta dough • Made of stainless steel • Rolls made of high-gloss polished stainless steel for perfect dough rolling results • Adjustable dough thickness 0-10 mm • Intake area protected with safety microswitch • 320 mm wide chute for dough intake • Optional installation of a pasta dough cutter (not included)

Made in Europe

⚡ 230 V / 370 W    # 05-50746  
📏 580 x 480 x 400 mm    € 2285,-\*  
📊 52 kg \*



### Nudelschneidmesser

Optional montierbare Schneidmesser zum Schneiden von Streifen • Breite Nudelschneider 220 mm • nicht im Lieferumfang des Gerätes enthalten

### Pasta Cutting Blades

Optional mountable cutting blades for cutting even strips • Cutting width 220 mm • Not included with the machine

	#	€
2 mm	06-50746-00	299,-* ▲
4 mm	06-50746-01	299,-* ▲
6 mm	06-50746-02	299,-* ▲
12 mm	06-50746-03	299,-* ▲

**NEU  
NEW**

# TEIGZUBEREITUNG

DOUGH PREPARATION



## Küchenmaschine 7 Liter

**Food Processor 7 Liters**

Gehäuse aus lackiertem Aluminium • Behälter und Rührsätze aus Edelstahl (für Kontakt mit Lebensmitteln geeignet) • Teigmenge 7 Liter / 1,2 kg • entnehmbarer Behälter • Timer 1-30 Minuten • Digitalanzeige • 5 Geschwindigkeitsstufen • inkl. 1 Schneebesen, 1 Knethaken und 1 Flachrührer

*body made of painted aluminum • bowl and stirrer inserts made of stainless steel (suitable for contact with food) • dough capacity 7 liters / 1.2 kg • removable bowl • timer 1-30 minutes • digital display • 5 speed levels • including 1 whisk, 1 dough hook and 1 flat stirrer*

⚡ 230 V / 650 W    📏 440 x 335 x 510 mm    📊 20,6 kg  
# 00-50725    € 836,-\*



Made in Europe

## Käse- und Paniermehltreibe

**Cheese and Breadcrumbs Grinder**

Gehäuse Aluminium • Rolle Edelstahl • Ein-Ausschalter • Reibbehälter 105x65 mm • ca. 20 kg/Std.

*aluminium casing • stainless steel roll • on/off switch • container 105x65 mm • approx. 20 kg/h*

⚡ 230 V / 370 W    📏 270 x 230 x 310 mm    📊 8 kg  
# 05-50263    € 479,-\*



Made in Europe

## Handstabmixer

**Hand-held Mixer**

Gehäuse Kunststoff grün • inkl. Mixstab 400 mm und Schneebesen aus Edelstahl • Mischgeschwindigkeit bis 11.000 U/Min.

*plastic casing green • incl. mix bar 400 mm and whisk stainless steel made • speed up to 11000 rpm*

⚡ 230 V / 400 W    📏 155 x 120 x 710/790 mm    📊 4,5 kg  
# 05-50710    € 499,-\*

Zusätzl. Mixstäbe für 05-50710 | **Additional Mix Bars for 05-50710**

500 mm	06-50711	157,-* ▲	
600 mm	06-50712	185,-* ▲	



Made in Europe



**Rollensatz  
Wheel Kit**

# 06-50735

€ 46,-\* ▲

## Teigknetmaschinen Rotary Kneaders

zur Zubereitung von verschiedenen Teigtypen • besonders geeignet für Brot-, Fladen- und Pizzateig • mit anhebbarem Rührkopf • entnehmbarem Behälter • Gehäuse mit kratzfestem Lack beschichtet • Behälter, Spirale und Teigknetstab aus Edelstahl (für Kontakt mit Lebensmitteln geeignet) • Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel • Deckel aus rauchfarbenem Polycarbonat • Rollensatz optional erhältlich (nicht im Lieferumfang enthalten)

for preparation of different dough types • especially suitable for bread, flat bread and pizza dough • with lifting mixing head • removable bowl • body scratch-proof coated • bowl, spiral and dough kneader rod made of stainless steel (suitable for contact with food) • safety microswitch on the lid • lid made of smoke colored polycarbonate • optional wheel kit (not included)

Teigmenge bowl capacity		Schüssel bowl					#	€
16 Liter / 12 kg	36 kg/h	Ø 320 x h 210 mm	230 V / 750 W	650 x 350 x 620/1060 mm	63 kg *		05-50735	1858,-*
22 Liter / 18 kg	54 kg/h	Ø 360 x h 210 mm	230 V / 750 W	670 x 390 x 620/1090 mm	61 kg *		05-50736	1934,-*
32 Liter / 25 kg	75 kg/h	Ø 400 x h 260 mm	230 V / 1,5 kW	780 x 430 x 730/1240 mm	107 kg *		05-50737	2328,-*
42 Liter / 38 kg	114 kg/h	Ø 450 x h 260 mm	230 V / 1,5 kW	800 x 480 x 730/1340 mm	114 kg *		05-50738	2492,-*

## Mini-Handstabmixer Mini Hand-held Mixer

Gehäuse Kunststoff grün • inkl. Mixstab 270 mm aus Edelstahl • Mischgeschwindigkeit bis 13.000 U/Min.

plastic casing green • incl. mix bar 270 mm stainless steel made • speed up to 13000 rpm

Made in Europe

⚡ 230 V / 250 W	📏 135 x 100 x 600 mm	📖 2,2 kg
# 05-50715	€ 234,-*	



# FLEISCHVERARBEITUNG

MEAT PROCESSING



Made in Europe



## Horizontaler Cutter Katana 12

*Horizontal Cutter Katana 12*

komplett aus AISI 304 Edelstahl • leistungsstarker Motor mit Belüftung für Dauereinsatz • 1440 U/Min. • Edelstahlschüssel, Deckel und Klingen zur Reinigung leicht entnehmbar • Kapazität 12 Liter / 9 kg • inkl. 3 Klingen (normal, gezahnt, stumpf) für verschiedene Anwendungen • höchster Schutz gegen das Eindringen von Flüssigkeiten an der Achse

*completely made of AISI 304 stainless steel • powerful ventilated motor for continuous operation • 1440 rpm • stainless steel bowl, lid and blades easily removable for cleaning • capacity 12 liters / 9 kg • incl. 3 blades (normal, serrated, blunt) for different applications • maximum protection against liquid infiltration on the shaft*

⚡ 230 V / 750 W

📏 902 x 680 x 850 mm

📊 75 kg \*

# 05-50799

€ 4160,-\*

## Presshamburger

*Hamburger Press*

Fleischpresse aus Aluminium

• für Hamburger-Patties Ø 100 mm à ca. 80-100 g

*aluminium made meat press*

• for hamburger patties Ø 100 mm of approx. 80-100 g

📏 190 x 300 x 285 mm

Made in Europe

📊 7 kg

# 05-83000

€ 376,-\*

1000 Folien für Fleisch  
*1000 Foils for Meat*

# 9-83000-00

€ 39,99\* ▲



## Vertikal-Wurstfüller

*Vertical Sausage Filler*

Edelstahl • 3 Liter • vertikal •

inkl. 3 Füllrohre Ø 14/20/30 mm

*stainless steel • 3 liters • vertical*

• incl. 3 funnels Ø 14/20/30 mm

📏 300 x 220 x 560 mm

📊 10 kg

# 05-90418

€ 455,-\*





**Das traditionelle italienische Design der 1920er Jahre. Ein Blickfang mit Ausstrahlung für Restaurants und Feinkostläden.**

**The traditional Italian design of the 1920s. An eye-catcher with style for restaurants or delicatessen.**

### Manuelle Aufschnittmaschine Prosciutto 300 Manual Food Slicer Prosciutto 300

Messer Ø 300 mm • Schnittlänge 230 mm • Schnitthöhe 190 mm • Schnittstärke 0-20 mm • Gehäuse aus Aluminium mit Stahlteilen • rot einbrennlackiert • schnelle und leichte Reinigung • eingebauter Messerschärfer • schließbarer Schutzring am Messer • hygienische Abtafelung aus Kunststoff • Standfuß nicht im Lieferumfang enthalten

blade Ø 300 mm • cutting length 230 mm • cutting height 190 mm • cutting thickness 0-20 mm • casing aluminium with steel parts • red painted • quick and easy cleaning • built-in blade sharpener • protection ring at blade • tray made of hygienic plastic • base not included

700 x 600 x 740 mm

# 05-50785

45,5 kg \*

€ 4378,-\*



Made in Europe

### Standfuß für Prosciutto 300 Base for Prosciutto 300

560x375x800mm

72 kg \*

# 06-50785

€ 1549,-\*



### Wurstfüller XM Sausage Filler XM

Edelstahl • inkl. 3 Tüllen Ø 10 / 18 / 25 mm • verzinktes Zahnradgehäuse • Zahnräder gehärteter und geschliffener Stahl mit 4 hermetischen Lagern • Umsetzungssystem mit Doppelgeschwindigkeit • Kolben mit Entlüftungsventil • Tüllen und Kolben aus lebensmitteltechnischem Nylon

stainless steel • incl. 3 funnels Ø 10 / 18 / 25 mm • galvanised gear box • round and tempered steel gears with 4 sealed bearings • double speed gear • piston with air exhaust valve • funnels and piston made of food safe nylon

<b>8 Liter</b>	680 x 240 x 220 mm	24 kg	<b>05-90034</b>	<b>1005,-*</b>
<b>16 Liter</b>	820 x 280 x 250 mm	31 kg	<b>05-90035</b>	<b>1188,-*</b>



Made in Europe

# SCHNEIDEMASCHINEN

CUTTERS



Made in Europe

## Parma Aufschnittmaschine Parma Slicer

Schrägschneidemaschine mit handbetriebenem Schlitten • entwickelt für den Betrieb in kleinen Räumen mit wenig Platz • aus eloxiertem Aluminium mit Kunststoffteilen • Messer aus gehärtetem Stahl • Riemenantrieb • integrierter Messerschärfer • optional als Zubehör: antihaftbeschichtetes Messer und Messerentnahmewerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten)

*manual gravity slicer • designed for the usage in small rooms with little space • made of anodized aluminum with plastic parts • blade made of strengthened steel • belt-driven • Integrated knife sharpener • optional accessories: non-stick coated blade and blade removal tool (not included)*

Messer Ø Blade Ø	Schnittlänge cutting length	Schnitthöhe cutting height	Schnittstärke cutting thickness	⚡	📏	📦	#	€
250 mm	220 mm	160 mm	0-16 mm	230 V / 150 W	480/710 x 440 x 395/430 mm	16 kg	* 05-50770	818,-*
300 mm	250 mm	205 mm	0-16 mm	230 V / 270 W	570/640 x 540 x 470/545 mm	26,5 kg	* 05-50771	1250,-*
350 mm	300 mm	260 mm	0-16 mm	230 V / 370 W	695/770 x 580 x 500/640 mm	42 kg	* 05-50772	2278,-*

## Antihaftbeschichtetes Messer Non-stick coated Blade

für Parma Aufschnittmaschine • aus gehärtetem Stahl • mit Antihaftbeschichtung • für problemfreies Schneiden sogar von Käse ohne zu kleben • einfache Reinigung der antihaftbeschichteten Fläche

*for Parma Slicer • made of strengthened steel • with non-stick coating • even for the cutting of cheese without sticking • easy cleaning of the non-stick coated surface*



Messer Ø Blade Ø	#	€
250 mm	06-50770-01	169,-* ▲
300 mm	06-50771-01	235,-* ▲
350 mm	06-50772-01	269,-* ▲

## Messerentnahmewerkzeug Blade Removal Tool

für Parma Aufschnittmaschine • für die sichere Entnahme und ein sicheres Einsetzen der Messer • die Scheibe bedeckt den Klingenrand und schützt so vor Verletzungen • der Vorgang des Klingenwechsels benötigt kaum Zeit

*for Parma Slicer • for the safe removal and insertion of the blade • the disk covers the rim of the blade to prevent the danger of injuring • only little time is required for the process of blade changing*



➔	#	€
	250 mm 06-50770-00	55,-* ▲
	300 mm 06-50771-00	55,-* ▲
	350 mm 06-50772-00	55,-* ▲



## Multi-Gemüseschneider Multi Vegetable Cutter

Edelstahlgehäuse mit Aluminiumteilen • Maße Einfüllschacht 85x170 mm  
• 1.400 U/Min. • 0,75 PS • Auswurfscheibe Ø 200 mm • Schneidscheiben nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing with aluminium parts • size of filling shaft 85x170 mm • 1.400 rpm • 0.75 hp • throw off disk Ø 200 mm • cutting disks not included

- 230 V / 550 W
- 235 x 550 x 560 mm
- 20 kg
- # 05-50756
- € 974,-\*



Made in Europe

**X 1-8: Verstellbare Schneidscheibe** X 1-8 06-50756-00 € 199,-\* ▲  
für 1-8 mm • für Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika

**X1-8: Adjustable Disk**  
for 1-8 mm • for cucumber, tomatoes, onions, potatoes, pepper



**E: Schneidscheiben**  
für dünne und dicke Scheiben • für Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika

**E: Cutting Disk**  
for thin and thick slices • for cucumber, tomatoes, onions, potatoes, pepper



- E 1 06-50756-01 € 75,50\* ▲
- E 2 06-50756-02 € 75,50\* ▲
- E 3 06-50756-03 € 75,50\* ▲
- E 4 06-50756-04 € 75,50\* ▲
- E 6 06-50756-05 € 75,50\* ▲
- E 8 06-50756-06 € 75,50\* ▲
- E 10 06-50756-07 € 75,50\* ▲
- E 14 06-50756-08 € 75,50\* ▲

**H: Raffelscheiben**  
fein / mittelfein • für Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln

**H: Raffle Disks**  
fine / medium fine • for cabbage, carrots, potatoes

- H 4 06-50756-09 € 105,-\* ▲
- H 6 06-50756-10 € 105,-\* ▲



**H: Wellenschneidscheiben**  
für Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln

**H: Wave Cutting Disks**  
for kohlrabi, carrots, potatoes

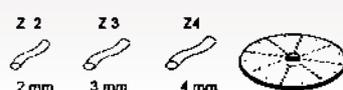
- H 10 06-50756-12 € 105,-\* ▲



**Z: Scheiben für Julienne**  
Z2 & Z3 für Rösti, Äpfel, Rüben, Weißkohl • Z4 für Schokolade, Emmentaler

**Z: Disks for Julienne**  
Z2 & Z3 for hash browns, apples, turnip, cabbage • Z4 for chocolate, emmentaler

- Z 2 06-50756-13 € 74,50\* ▲
- Z 3 06-50756-14 € 74,50\* ▲
- Z 4 06-50756-15 € 74,50\* ▲



**Z: Reibscheibe**  
für Mozzarella und Pizzakäse

**Z: Grating Disk**  
for mozzarella and pizza cheese

- Z 7 06-50756-16 € 75,-\* ▲



**S: Schneidscheibe**  
für weiche Produkte, z.B. Gurken, Bananen

**S: Cutting Disk**  
for soft products like cucumber, bananas

- S 1 06-50756-18 € 76,50\* ▲
- S 2 06-50756-19 € 76,50\* ▲
- E 5 06-50756-17 € 76,50\* ▲



**V: Reibscheibe**  
für Paniermehl, Nüsse, Schokolade, Mandeln, Parmesankäse, Reibekuchen

**V: Grating Disk**  
for breadcrumbs, nuts, chocolate, almonds and parmesan cheese

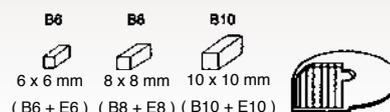
- V 06-50756-20 € 74,50\* ▲



**B: Raffleinsatz**  
für Stifte wie z.B. Pommes und versch. Gemüse • nur mit Scheibenkombination (E) verwendbar

**B: Raffle Insert**  
for fries and vegetable sticks • only applicable with cutting disks (E)

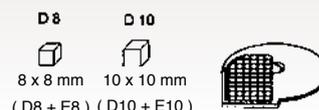
- B 6 06-50756-21 € 104,-\* ▲
- B 8 06-50756-22 € 104,-\* ▲
- B 10 06-50756-23 € 104,-\* ▲



**D: Würfeinsatz**  
für Gemüse und Kartoffeln • nur mit Scheibenkombination (E) verwendbar

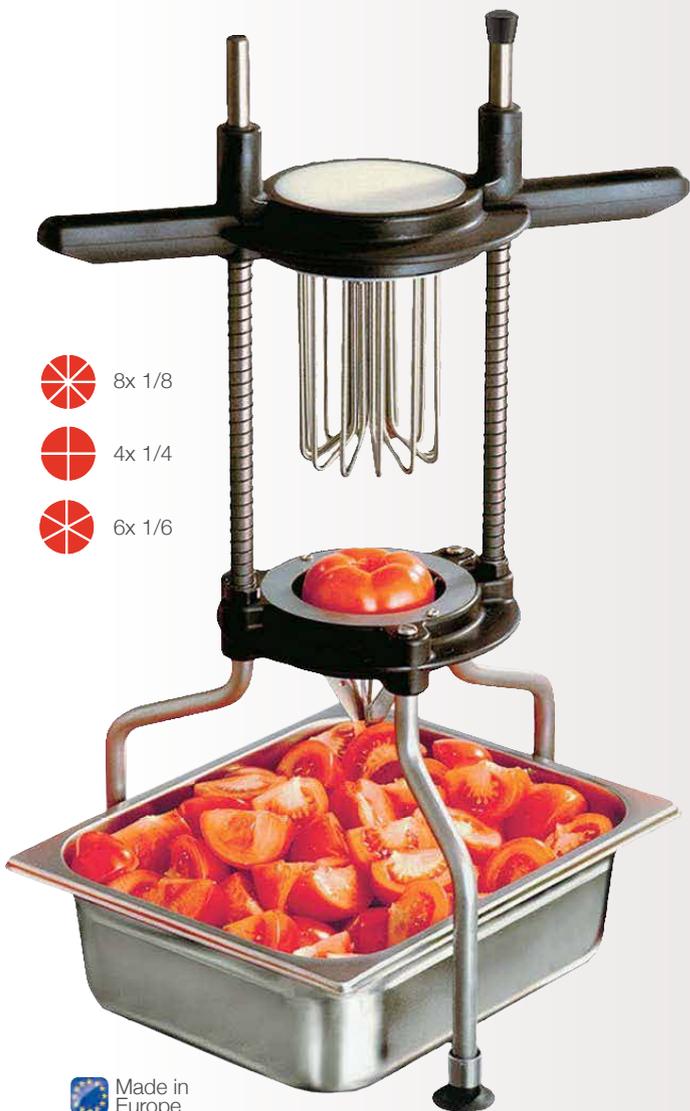
**D: Cube Insert**  
for vegetable and potatoes • only applicable with cutting disks (E)

- D 8 06-50756-24 € 107,-\* ▲
- D 10 06-50756-25 € 116,-\* ▲



# GEMÜSESCHNEIDER

VEGETABLE CUTTERS



-  8x 1/8
-  4x 1/4
-  6x 1/6

Made in Europe

## Tomatenteiler Tomato Cutter

Edelstahl • Hartkunststoffteile • auch geeignet für Früchte ohne Steine oder Eier • verschiedene Ausführungen: für Achtel-, Viertel- oder Sechstel-Stücke • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel made with duro plastic parts • also suitable for fruits without pips or for eggs • different models: for cutting eighth, sixth or quarters • GN container not included*

			#	€
1/8	260 x 380 x 580 mm	3 kg	05-90063	260,-*
1/4	260 x 380 x 580 mm	3 kg	05-90063-4	260,-*
1/6	260 x 380 x 580 mm	3 kg	05-90063-6	260,-*



Made in Europe

## Tomatenschneider Tomato Cutter

Edelstahl • Stabile Konstruktion von Rahmen und Führungsschienen • Messer mit besonders scharfem Zahnschliff • Messersatz auswechselbar • Schnittstärke 5,5 mm • Erhöhter Auswurf: Tomaten können direkt in einen 65 mm tiefen GN-Behälter ausgeworfen werden • Für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet

*Made of stainless steel • Stable construction of frame and guide rails • Grinded teeth for a very clean cut • Interchangeable blades • Elevated for ejection directly into a 65 mm deep GN container • Cutting thickness 5.5 mm • Dishwasher-suitable*

 200 x 480 x 280 mm

# 05-90062

 8 kg

€ 567,-\*



Made in Europe

## Tomatenschneider Edelstahl • Schnittstärke 5,5 mm Tomato Cutter stainless steel • cuts 5.5 mm thickness

 300 x 140 x 180 mm

# 05-50537

 2 kg

€ 332,-\*

## Mozzarellaschneider Caprese

### Mozzarella Cutter Caprese

Für das Schneiden von Mozzarella und Tomaten in gleichmäßig dicke Scheiben • Das ideale Werkzeug für die regelmäßige Zubereitung von Caprese • Edelstahl • Stabile Konstruktion von Rahmen und Führungsschienen • Spezialmesser mit besonders scharfem Zahnschliff und Drücker optimiert für das Schneiden von Tomaten und Mozzarella • Messersatz auswechselbar • Schnittdicke 5,5 mm • Erhöhter Auswurf: Tomaten können direkt in einen 65 mm tiefen GN-Behälter ausgeworfen werden • Für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet

*For cutting mozzarella and tomatoes into uniform slices • The perfect tool for preparing Caprese regularly • Made of stainless steel • Stable construction of frame and guide rails • Special grinded teeth for a very clean cut and pusher optimized for cutting tomatoes and mozzarella • Interchangeable blades • Elevated for ejection directly into a 65 mm deep GN container • Cutting thickness 5.5 mm • Dishwasher-suitable*



200 x 480 x 280 mm

8 kg

# 05-90069

€ 528,-\*



## A Salatschneider

### Lettuce Cutter

Edelstahl • Kunststoffteile • manuell • Schnittgröße 23x23 mm • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel made • plastic parts • manual • cuts squares of 23x23 mm • GN-container not included*

420 x 300 x 700 mm

# 05-90287

20 kg

€ 1459,-\*

Made in Europe



23 x 23 mm



12 x 100 mm



### Messersatz 12x100 mm

#### Cutter 12x100 mm

alternativer Messersatz für den Salatschneider • Schnittgröße 100x12 mm • es wird immer ein Messersatz und ein Gegendrucker benötigt

*alternative blade set for the Lettuce Cutter • cuts rectangles of 100x12 mm • there is always a blade set and a pusher needed*

		#	€		
		B Messersatz	Blade Set	9-90287-04	482,-* ▲
		C Gegendrucker	Pusher	9-90287-05	162,-* ▲

# GEMÜSESCHNEIDER

VEGETABLE CUTTERS



Made in Europe

## Lockenschneider Curly Cutter

für Radies, Kartoffeln, Möhren, Rote Bete usw. • Breite verstellbar • Ausführung Edelstahl/Aluminium  
for radishes, potatoes, carrots and beetroot etc. • width adjustable • stainless steel/aluminium parts

140 x 370 x 250 mm

05-10143

4 kg

407,-\*



## Mandoline Chef

Edelstahl/Kunststoff • rutschfeste Füße • 3 Einsätze für Scheiben (1,5 mm / 2,5 mm / 3,5 mm) + 2 Einsätze für Raspel/Stäbchen (3,5 mm / 7 mm)

stainless steel / plastic • non-slip feet • 3 inserts for slices (1,5 mm / 2,5 mm, 3,5 mm) + 2 inserts for sticks (3,5 mm / 7 mm)

400 x 130 x 145 mm

00-90099

0,95 kg

68,-\*



Made in Europe

## Gemüseschäler inkl. Ständer grau lackiert Vegetable Peelers incl. stand grey painted

Gurken	Cucumbers	h 480 mm	2 kg	05-10145	238,-*
große Karotten	big carrots	h 480 mm	2 kg	05-10146	238,-*
kleine Karotten	small carrots	h 480 mm	2 kg	05-10147	238,-*

## Separate Klingeneinsätze ohne Ständer Separate Cutters without Stand

Gurken	Cucumbers	0,65 kg	06-10145	159,-* ▲
große Karotten	big carrots	0,65 kg	06-10146	159,-* ▲
kleine Karotten	small carrots	0,65 kg	06-10147	159,-* ▲



## Zitrusschneider Lemon Cutter

ideal für Bars und Restaurants • Arbeitserleichterung beim Zubereiten von Cocktails und Cola oder für Fisch und Schnitzel • 4+1 Edelstahlmesser mit Schneidstärke 12 mm für halbe Scheiben oder Viertel-Scheiben aus halbierten Zitrusfrüchten • Edelstahl- und Kunststoffeile • Saugnapf-Füße

*ideal for bars and restaurants • facilitates the preparation of cocktails and sodas or for fish and cutlets • 4+1 stainless steel blades with cutting thickness 12 mm for half slices or quarter slices from half citrus fruits • stainless steel and plastic parts • suction feet*

385 x h 400 mm

# 05-90279

2,1 kg

€ 229,50\*



Cola oder Fischgerichte  
Sodas or fish dishes



Caipirinha + Mojito



Made in Europe

### Das perfekte Team für jede Bar!

Mit dem Zitrusschneider und dem Lemon Server haben Sie immer perfekt geschnittene Zitronen- oder Limettenscheiben, sofort griffbereit, frisch gekühlt und hygienisch gelagert.

### The perfect team for any bar!

With the Lemon Cutter and the Lemon Server you always have perfectly cut lemon or lime slices, ready to hand, freshly chilled and hygienically stored.

## Lemon Server Lemon Server

gekühlte und isolierte Vorratsbox für Zitronen- und Limettenscheiben

• besonders kleine Stellfläche für die Platzierung auf der Bar • immer griffbereit Zitronenscheiben für einen reibungslosen Arbeitsablauf und schnellen Service • längeres Frischhalten durch eutektische Kühlung • einfach zu öffnender Klappdeckel für eine hygienische Lagerung der Zitronenscheiben • ca. 2,6 Liter Fassungsvermögen • inkl. Greifzange • inkl. 2 Kühlakkus • inkl. 1/6 GN-Behälter

*refrigerated insulated storage box for lemon and lime slices • particularly small footprint for placement on the bar • ready to hand lemon slices for a smooth workflow and quick service • keeping lemons longer fresh due to eutectic cooling • easy-to-open hinged lid for hygienic storage of lemon slices • capacity approx. 2,6 liters • incl. tongs • incl. 2 ice packs • incl. 1/6 GN container*

224 x 248 x 219/403 mm

# 00-90484

3,2 kg

€ 369,-\*



# OBSTSCHNEIDER

FRUIT CUTTERS



Made in Europe

## Ananasschäler Pineapple Peeler

Edelstahl • Kopf und Enden der Frucht werden abgeschnitten • Frucht in Aufnahmefuß stecken • durch Hebeldruck wird die Frucht von der Schale und dem Innenkern befreit • Sicherheitssperre nach dem Heben des Hebels • Ausstechform für Ø 89 mm liegt bei • 1/1 GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel made • top and bottom of the fruit are to be cut off • the fruit is put into the unit • through a press on the lever the fruit will be separated from the peel and the seed • safety locking after lifting of the lever • cutting parts for Ø 89 mm are enclosed • 1/1 GN container not included*

450 x 390 x 720 mm 05-50528

18 kg 1058,-\*

**Klingeneinsatz:** es wird immer ein Messer und ein Gegendrucker benötigt  
**Cutters:** there is always a blade and a pusher needed

Ø 74 mm Messer	Ø 74 mm Blade	9-50528-00	133,-* ▲
Ø 74 mm Gegendrucker	Ø 74 mm Pusher	9-50528-01	133,-* ▲
Ø 95 mm Messer	Ø 95 mm Blade	9-50528-04	133,-* ▲
Ø 95 mm Gegendrucker	Ø 95 mm Pusher	9-50528-05	133,-* ▲
Ø 102 mm Messer	Ø 102 mm Blade	9-50528-06	133,-* ▲
Ø 102 mm Gegendrucker	Ø 102 mm Pusher	9-50528-07	133,-* ▲



Made in Europe

## Ananasschneider Pineapple Cutter

Schält, entkernt und schneidet eine Spirale in einem Durchgang • Edelstahl • Kunststoffgriff

*peels, removes the core and cuts a spiral at once • stainless steel • plastic handle*

Ø 110 x h 240 mm 05-50532

200 g 37,-\*

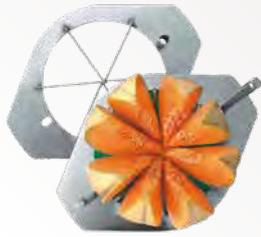
## Frucht Elektroschäler Electric Fruit Peeler

Kunststoffgehäuse • das Messer fährt beim Schneiden die Frucht systematisch ab • Ein-/Ausschalter • nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

*plastic casing • the blade goes systematically around the fruit at peeling • on/off switch • not suitable for permanent commercial use*

230 V / 18 W 165 x 230 x 250 mm 2 kg

Made in Europe 05-10148 235,-\*



Made in Europe

## Melonenteiler Melon Cutter

Edelstahl- und Kunststoffteile  
• inkl. 2 Schneidaufsätze für Sechstel- und Achtel-Stücke  
• nicht geeignet für Wassermelonen

stainless steel with plastic parts • melon cutter incl. 2 different cutters for sixth or eighth • not suitable for water melons



Ø 270 x h 430 mm

# 05-50529

3 kg

€ 290,-\*



Made in Europe

## Apfelschäler Apple Peeler

hochqualitativ • sehr stabile Metallausführung • schält und schneidet eine Spirale in einem Arbeitsgang

high quality • very solid metal design • peels and cuts a spiral at once

315/390 x 125 x 210 mm

# 05-90061

2 kg

€ 355,-\*

Made in Europe



## Apfelteiler Apple Cutter

Edelstahl- und Kunststoffteile • schneidet in Achtel-Stücke • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel with plastic parts • cuts into eighth • GN container not included

380 x 350 x 580 mm

# 05-90283

3 kg

€ 277,-\*

Made in Europe



## Orangenteiler Orange Cutter

Edelstahl- und Kunststoffteile • schneidet in Sechstel-Stücke • auch geeignet für Kartoffelspalten

stainless steel with plastic parts • cuts into sixth • also suitable for potato wedges

390 x 350 x 400 mm

# 05-90284

2 kg

€ 249,90\*

# TOASTER & SALAMANDER

TOASTERS & SALAMANDERS



## Salamander SE

Gehäuse und Sammelschale für Krümel und Fett aus Edelstahl • Schale und Rost abnehmbar • verstellbares Oberteil • Heizkörper zur leichten Reinigung herunterklappbar • Wandkonsolen für Wandbefestigung auf Anfrage

casing and juice tray made of stainless steel • tray and grid removable • adjustable top • heating elements down-tiltable for easy cleaning • wall brackets for wall mounting on demand



Made in Europe

	Arbeitsfläche working surface	Heizzonen heating zones	230 V / 2 kW 400 V / 4 kW	400 x 450 x 500 mm 600 x 450 x 500 mm	35 kg * 47 kg *	# 05-50367 05-50368	€ 1641,-* 1882,-*
<b>SE 40/0</b>	400 x 350 mm	1	230 V / 2 kW	400 x 450 x 500 mm	35 kg *	05-50367	1641,-*
<b>SE 60/4</b>	600 x 350 mm	2	400 V / 4 kW	600 x 450 x 500 mm	47 kg *	05-50368	1882,-*

## GN Sandwich Toaster

Innenmaß für GN-Schalen geeignet • Gehäuse Edelstahl • Infrarot-Quarzstrahler (1050°C) • ca. 30 Sekunden Aufheizzeit • Ober-/Unterhitze schaltbar • Timer bis 15 Minuten oder Dauerbetrieb • Kontrollleuchte • abnehmbares Rückwandblech für einfache Reinigung • Roste mit Griffen • patentiertes Schutzgitter für Quarzröhren • Sandwich Toaster GN 3270 mit geschlossenem oberen Fach für noch schnellere Zubereitung

interior size suitable for GN trays • stainless steel casing • infrared quartz tubes (1050°C) • time to heat up approx. 30 seconds • top and bottom heating adjustable • timer up to 15 minutes or continuous operation • pilot light • removable back panel for easy cleaning • grids with handles • patent-protected protection grid for quartz tubes • Sandwich Toaster GN 3270 with closed top for even faster preparation



Made in Europe

	Innenmaß interior size	230 V / 2,7 kW 400 V / 4 kW	640 x 380 x 330 mm 640 x 380 x 475 mm	15 kg 18,5 kg *	# 05-50313 GN 05-50314 GN	€ 526,-* 672,-*
<b>Sandwich Toaster GN 1270</b>	1x 530 x 325 mm (1x 1/1 GN)	230 V / 2,7 kW	640 x 380 x 330 mm	15 kg	05-50313 GN	526,-*
<b>Sandwich Toaster GN 3270</b>	2x 530 x 325 mm (2x 1/1 GN)	400 V / 4 kW	640 x 380 x 475 mm	18,5 kg *	05-50314 GN	672,-*

## Sandwich Toaster

Gehäuse Edelstahl • Infrarot-Quarzstrahler (1050°C) • ca. 30 Sekunden Aufheizzeit • Ober-/Unterhitze schaltbar • Timer bis 15 Minuten oder Dauerbetrieb • Kontrollleuchte • abnehmbares Rückwandblech für einfache Reinigung

stainless steel casing • infrared quartz tubes (1050°C) • time to heat up approx. 30 seconds • top and bottom heating adjustable • timer up to 15 minutes or continuous operation • pilot light • removable back panel for easy cleaning



Made in Europe

	Innenmaß interior size	230 V / 2 kW 230 V / 3 kW	450 x 285 x 305 mm 450 x 285 x 420 mm	10 kg 12 kg	# 05-50315 05-50316	€ 307,-* 447,-*
<b>Sandwich Toaster 1000</b>	1x 345 x 245 mm	230 V / 2 kW	450 x 285 x 305 mm	10 kg	05-50315	307,-*
<b>Sandwich Toaster 2000</b>	2x 345 x 245 mm	230 V / 3 kW	450 x 285 x 420 mm	12 kg	05-50316	447,-*



## Glaskeramik-Salamander Flash Heat Ceramic Glass Salamander Flash Heat

Der Salamander Flash Heat ist für den besonders intensiven Einsatz in Restaurantküchen, an Snackbars oder beim Catering konzipiert und erfüllt höchste Ansprüche an Geschwindigkeit und Effizienz • Maximale Performance durch Infrarotstrahlung, die bis ins Innere der Speisen vordringt • Nur 20 Sekunden Aufheizzeit bis zur vollen Leistung • Besonders energiesparend: Die kurze Aufheizzeit erlaubt, dass das Gerät erst direkt vor Gebrauch eingeschaltet wird • Deflektoren gewährleisten eine gleichmäßige Hitzeverteilung auf der Kochfläche • Die wirkungsvolle Isolierung des Oberteils in Kombination mit den Deflektoren minimiert die Wärmestreueung und konzentriert die Hitzestrahlung effizient in Richtung der Speisen • Eine Scheibe aus Glaskeramik schützt die speziellen Wolfram-Heizkörper und vereinfacht die Reinigung • Die transparente Glaskeramik minimiert den Hitze-/Energieverlust beim Durchdringen der Infrarotstrahlen • Heizelement stufenlos höhenverstellbar • 2 separat schaltbare Heizzonen • Kochbereich geeignet für 1/1 GN • Digitaler Timer mit großem Display und Soft-Touch-Bedienung, einstellbar von 5 Sekunden bis 99 Minuten oder auf Dauerbetrieb • Rost und Auffangschale entnehmbar • Höhenverstellbare Füße • Hitzeisolierte Griffe • Konsole zur Wandmontage optional erhältlich

*The Salamander Flash Heat is designed for particularly intensive use in restaurant kitchens, snack bars or for catering and meets the highest expectations in terms of speed and efficiency • Maximum performance thanks to infrared radiation that can reach inside the food • Only 20 seconds to heat up to full power • Particularly energy-saving: The short heat-up time allows that the device can be switched on immediately before use • Deflectors ensure an even heat distribution on the cooking surface • The effective insulation of the top in combination with the deflectors minimizes heat dispersion and efficiently concentrates the heat radiation towards the food • A pane of ceramic glass protects the special tungsten heating element and facilitates cleaning • The transparent ceramic glass minimizes heat/energy loss when the infrared rays pass the surface • Heating element continuously height-adjustable • 2 separate switchable heating zones • Cooking area suitable for 1/1 GN • Digital timer with large display and soft-touch control, adjustable from 5 seconds to 99 minutes or to continuous operation • Removable grid and drip tray • Height-adjustable feet • Heat-insulated handles • Console for wall mounting optionally available*



**NEU  
NEW**



600 x 350 mm

400 V / 4 kW

50 kg \*

600 x 550 x 500 mm

# 05-50374

€ 2899,-\*

Wandhalterung | Wall Mounting

06-50374

90,-\* ▲

## Glaskeramik-Salamander PDS Ceramic Glass Salamander PDS

Mit Plate Detection System (PDS): Praktischer Auto-Start ohne Schalterbedienung. Das Geschirr oder die Teller müssen einfach auf dem Gerät platziert werden, bei Kontakt mit der Aktivierungsleiste heizt das Gerät. Bei Entnahme schaltet das Gerät wieder ab und spart so Energie • super-schnelles Aufheizen der Glaskeramik-Heizkörper auf 570°C in nur 5 Sekunden • einfache Reinigung: Rost, Aufgabschale und Kontaktleiste komplett entnehmbar • präzise Temperaturregelung von Warmhalten bis zum schnellen Aufheizen vor dem Servieren • Wählschalter für flexible Heizzonen (links/rechts/komplett) • Wählschalter für PDS oder Dauerbetrieb • Gehäuse Edelstahl • Rost 495x375 mm • Auffangschale für Krümel und Fett

*With Plate Detection System (PDS): Convenient auto-start without any switch operation. The plate just has to be placed with contact to the activation bar to start the heating process. The removal of the plate deactivates the heating elements to save energy • super fast heating up: 570°C in only 5 seconds • easy cleaning: grid, collecting tray and activation bar completely removable • precise temperature control from warm-keeping to quick heating-up before serving • switch for flexible heating zones (left/right/complete) • switch for PDS or continuous operation • stainless steel casing • grid 495x375 mm • crumb and juice collecting tray*



495 x 375 mm

230 V / 3 kW

56 kg \*

600 x 640 x 590 mm

# 05-50370

€ 2409,-\*

# TOASTER & SALAMANDER

TOASTERS & SALAMANDERS



Rückseite  
bei Durchlaufbetrieb  
back side during  
pass operation



## Roll-In Kettentoaster

**Roll-In Conveyor Toaster**

Gehäuse Edelstahl • 4 obere und 4 untere Quarzheizröhren getrennt schaltbar • regelbare Bandgeschwindigkeit • Frontbetrieb für Toasts oder Bagels • Durchlaufbetrieb für große Speisen wie Baguettes oder Pizzen • Kontrollleuchte • ca. 300 bis 540 Toasts/Stunde

stainless steel casing • 4 top and 4 bottom quartz heating elements separately switchable • adjustable conveyor speed • front operation for bread or bagels • pass through operation for bigger food like baguettes or pizzas • pilot light • approx. 300 up to 540 toasts/hour

300-540 Toasts / h	230 V / 2,65 kW
500 x 680 x 345 mm	20 kg *
05-50902 N	1400,-*

## Durchlauftoaster

**Conveyor Toaster**

Gehäuse Edelstahl • regelbare Bandgeschwindigkeit • Kontrollleuchte  
stainless steel casing • adjustable conveyor speed • pilot light



	Bandbreite conveyor width	Toasts / Std. toasts / h					
<b>A Mini-Durchlauftoaster</b>	160 mm	75 Toasts / h	230 V / 1,34 kW	290 x 440 x 385 mm	14,5 kg	00-50904	468,-*
<b>B Durchlauftoaster</b>	260 mm	150 Toasts / h	230 V / 2,24 kW	368 x 440 x 385 mm	17,4 kg	00-50909	598,-*

## Durchlauf-Flammkuchen

**Tart Flambee Conveyor Oven**

Gehäuse Edelstahl • Kontrollleuchte • Infrarot-Quarzheizkörper gewährleisten schnelle und gleichbleibende Resultate • Ober-/Unterhitze separat stufenlos regelbar • Bandgeschwindigkeit einstellbar • Breite des Transportbandes 360 mm • inkl. Krümelblech • Überhitzungsschutz • Backzeit: Flammkuchen ca. 7-8 Min. • für viele andere Produkte wie Brot, Brötchen usw. geeignet

stainless steel casing • pilot light • infrared quartz tubes effect quick and equal baking results • top/bottom heat infinitely adjustable • conveyor speed adjustable • conveyor width 360 mm • incl. crumb tray • over-heating protection • baking time: tarte flambee approx. 7-8 min. • suitable for many other products like bread, buns etc.

230 V / 3,6 kW	470 x 1050 x 400 mm	24 kg *
00-00711	1715,-*	



## Dualit Classic 4 Kupfer Dualit Classic 4 Copper

Vollmetall-Gehäuse mit kupferfarbenen Gussteilen • mit 4 Schlitzten • für ca. 160 Toasts/Std. • servicefreundliche, patentierte ProHeat® Heizelemente • 28 mm extra-breite Schlitzte • Bröselshublade • Timer • energieeffizienter Wahlschalter für Anzahl der zu heizenden Schlitzte • manueller Auswurfhebel - nach dem Toasten wird das Brot bis zur Entnahme warm gehalten • Auftauoption für schonendes Toasten von gefrorenem Brot

*all metal casing with copper-coloured end-parts • with 4 slots • for approx. 160 toasts/h • service-friendly patented ProHeat® heating elements • 28 mm extra-wide slots • crumb collection drawer • timer • energy-efficient selector for number of heated slots required • manual throw out - the bread is kept warm after toasting until you eject it • defrost option for a gentle warming of frozen bread*

 160 Toasts/h	 4,2kg
 230V / 2,2kW	 # 05-50413
 360 x 210 x 220 mm	 € 357,-*

 Made in Britain



### ProHeat® Heizelemente:

- Besonders gleichmäßige Bräunung durch engmaschige Heizdrähte.
- Die Schutzfolie bewahrt die Heizdrähte vor Verschmutzung und Schäden.
- Einfaches ersetzen defekter Heizelemente. So bleibt Ihr Dualit-Toaster langlebig im Einsatz.

### ProHeat® heating elements:

- Very even toasting due to the close meshed heating wire.
- The foil protects the heating elements from crumbs and damages.
- Easy replacement of defect heating elements makes the toasters a long-lasting product.

Handmade  
IN THE  
UK   
Dualit. since 1945

## Baguetteschneider Baguette Cutter

Edelstahl • für Brötchen und Baguettes • Vollschnitt oder Anschnitt • Innenmaß ca. 300x75 mm

*stainless steel • for buns and baguettes • total or half cut • interior dimensions approx. 300x75 mm*

 600x110x80mm	 # 05-90078
 3 kg	 € 333,-*



 Made in Europe

# TOASTER

TOASTERS



Made in Britain



	Toasts / Std. toasts / h	230V / kW	Dimensions (mm)	Weight (kg)	#	€
<b>A</b> Classic 2	80 Toasts/h	230V / 1,5kW	260x210x220 mm	3,5 kg	05-50407	280,-*
<b>B</b> Classic 4	160 Toasts/h	230V / 2,2kW	360x210x220 mm	4,2 kg	05-50401	353,-*
<b>C</b> Classic 6	240 Toasts/h	230V / 3kW	460x210x220 mm	5,1 kg	05-50410	405,-*

## Dualit Toaster

verchromtes Vollmetall-Gehäuse • servicefreundliche, patentierte ProHeat® Heizelemente (Details Seite 217) • 28 mm extra-breite Schlitzte • Brösel-schublade • Timer • energieeffizienter Wahlschalter für Anzahl der zu heizenden Schlitzte • manueller Auswurfhebel - nach dem Toasten wird das Brot bis zur Entnahme warm gehalten • Auftauoption für schonendes Toasten von gefrorenem Brot (außer Sandwich-Toaster)

chromed all metal casing • service-friendly patented ProHeat® heating elements (details on page 217) • 28 mm extra-wide slots • crumb collection drawer • timer • energy-efficient selector for number of heated slots required • manual throw out - the bread is kept warm after toasting until you eject it • defrost option for a gentle warming of frozen bread (except sandwich toasters)



Made in Britain



	Toasts / Std. toasts / h	Sandwichzangen sandwich cages	230V / kW	Dimensions (mm)	Weight (kg)	#	€
<b>D</b> Sandwich 2	80 Toasts/h	2 Stk.   2 pcs	230V / 1,5kW	310x210x220 mm	4,8kg	05-50611	332,-*
<b>E</b> Sandwich 4	160 Toasts/h	4 Stk.   4 pcs	230V / 2,7kW	460x210x220 mm	5,5 kg	05-50609	489,-*
<b>F</b> Kombi 2+1	120 Toasts/h	1 Stk.   1 pc	230V / 1,7kW	310x210x220 mm	4kg	05-50612	343,-*



**NEU  
NEW**

Auf Seite 128  
On page 128

Eleganz und Stil für Ihr Buffet! Das klassische Retro-Design des Dualit Classic Wasserkochers passt perfekt zu den ikonischen Toastern.

*Elegance and style for your buffet! The classic retro design of the Dualit Classic Kettle matches the iconic toasters perfectly.*

## Dualit Brötchenwärmer-Rost Dualit Bun Warming Rack

Aufsatz für die Dualit Classic Toaster, um Brötchen, Croissants, Waffeln oder Fladenbrot aufzuwärmen • Größenverstellbar: Passend für alle gängigen Modelle • Das Gestell sitzt oben auf den Schlitzen, so dass Backwaren bei eingeschaltetem Toaster darauf erwärmt werden • Achtung: Mit Pausen verwenden

*Attachment for the Dualit Classic toasters to warm up buns, croissants, waffles or flatbread • Size adjustable: Suitable for all common models • The grill sits on top of the slots. Rolls or pastry are heated on it when the toaster is switched on • Attention: Use with breaks*



**NEU  
NEW**



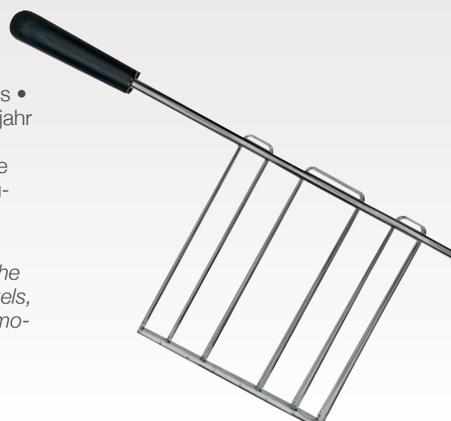
# 06-50407

€ 25,-\* ▲

## Dualit Sandwichzangen Dualit Sandwich Cages

Zangen für das Toasten zugeklappter Sandwiches • einsetzbar für alle Dualit Classic Toaster (seit Baujahr 2000) • praktisch für das Toasten von Waffeln, Bagels, Blätterteigteilen und anderen Speisen, die ohne Zange schwierig aus dem Toaster herauszunehmen sind

*Cages for toasting of complete sandwiches • Suitable for all Dualit Classic toasters (built after the year 2000) • Convenient for toasting waffles, bagels, pastries and other food that can be difficult to remove from the toaster without the cage*



# 9-50600-13

€ 25,-\* ▲

# BUFFET

BUFFET



Made in Germany



## Vario Rack

das ideale Accessoir für Buffets oder Verkaufstheken • perfekt geeignet für Rührstäbchen, Zucker und Kaffeesahne • Trägerplatte Aluminium • Kunststoff Standfuß • inkl. 1 Schütte groß à 2 Liter Inhalt, 1 Schütte klein à 1 Liter Inhalt, 1 Behälter à 0,6 Liter Inhalt

*the ideal accessory for buffets and sales counters • perfectly suitable for stirrers, sugar and milk for coffee • mounting plate aluminium • plastic base • incl. 1 big chute à 2 liters capacity, 1 little chute à 1 liter capacity, 1 container à 0.6 liter capacity*

160 x 250 x 523 mm

# 00-10235

1,5 kg

€ 129,-\*

## Farm Rack

perfekt für gemütliche Frühstücksbuffets • geeignet für Butter- oder Marmeladenpäckchen, Zucker, Kaffeesahne oder Besteck • spülmaschinengeeignete Körbe aus Kunststoff • Standfuß aus Holz • Rahmen Edelstahl

*perfect buffets • suitable for packs of butter of jam, sugar, milk or for cutlery • dishwasher-suitable plastic baskets • wooden base • stainless steel frame*



			Korbgröße basket size			#	€
<b>A schmal</b>	<b>slim</b>	3x 0,7 Liter	145 x 210 x 50 mm	180 x 367 x 310 mm	1,3 kg	00-10236	211,-*
<b>B breit</b>	<b>wide</b>	3x 1,7 Liter	320 x 210 x 50 mm	335 x 367 x 310 mm	3,4 kg	00-10237	211,-*



## Buffet-Vitrine Buffet Cabinet

hygienische Präsentation für Buffets und Verkaufstheken • perfekt geeignet für Brötchen oder Gebäck • Kunststoffplatte • Acrylglasshaube • kann beidseitig geöffnet werden

*hygienic presentation for buffets and sales counters • perfectly suitable for bread, croissants and pastry • plastic board • acrylic glass cover • can be opened from both sides*

				#	€
<b>Buffet-Vitrine</b>	<b>Buffet Cabinet</b>	470 x 315 x 195 mm	1,7 kg	00-10137	65,-*
<b>Doppel-Buffet-Vitrine</b>	<b>Twin Buffet Cabinet</b>	470 x 315 x 415 mm	3,1 kg	00-10138	105,-*



## Buffet Smart Collection

die elegante Portionierer-Serie für das Buffet • Unterbau modernes Design aus Polykarbonat in Frostoptik und Edelstahl • rutschfeste Füße • Getränke-Dispenser mit Kühlzylinder für Crush-Eis und Abtropfschale

*the elegant dispenser line for buffets • modern base combines frost optic polycarbonate and stainless steel • anti-slip feet • drink dispensers with cooling cylinder for crush ice and drip tray*



	🇩🇪	🇩🇪	📏	📏	📏	⚖️	#	€
<b>A Müsli Dispenser</b>		<b>Cereals Dispenser</b>	3,7 Liter	230 x 200 x 550 mm	2,3 kg		<b>05-01116</b>	<b>418,-*</b>
<b>B Soft Dispenser</b>		<b>Juice Dispenser</b>	5 Liter	430 x 230 x 560 mm	4,8 kg		<b>05-01114</b>	<b>539,-*</b>
<b>C Milch Dispenser</b>		<b>Milk Dispenser</b>	5 Liter	430 x 230 x 500 mm	5 kg		<b>05-01118</b>	<b>525,-*</b>



## Früchteständer Fruit Stand

der Hingucker für Buffets oder Bars • der elegante Früchteständer verleiht dem Gasträum stilvolle Eleganz • Edelstahl • Kapazität ca. 5 kg Obst

*the eye-catcher for buffets or bars • the elegant Fruit Stand improves the ambiance of your buffet • stainless steel • for approx. 5 kg fruits*

📏	Ø 330 x h 620 mm	#	<b>05-01111</b>
⚖️	5 kg	€	<b>292,-*</b>



🇩🇪 Made in Germany

## Müsliflöten Cereals Flutes

3 spülmaschinene geeignete Flöten à 1,5 Liter aus rauchfarbenem Kunststoff • Edelstahlfuß mit Schlitzen zum Einstellen von Sortenschildern

*3 dishwasher-suitable flutes of 1.5 liters made of smoke-coloured plastic • stainless steel base with slots for tags*

📏	400 x 140 x 275 mm	#	<b>00-10234</b>
⚖️	3 kg	€	<b>173,-*</b>



🇩🇪 Made in Germany

## Konfitürenbar Jam Bar

3 spülmaschinene geeignete Konfitürenbehälter à 0,6 Liter aus transparentem Kunststoff • Edelstahlfuß mit Schlitzen zum Einstellen von Sortenschildern • Deckel mit Löffelaussparung

*3 dishwasher-suitable jam containers of 0.6 liters made of transparent plastic • stainless steel base with slots for tags • lids with ladle cut-out*

📏	400 x 140 x 145 mm	#	<b>00-10230</b>
⚖️	2 kg	€	<b>163,-*</b>

# KÜCHENHELFER

KITCHEN APPLIANCES



## Elektrischer Dosenöffner

### Electric Tin Opener

Edelstahl • für alle Dosen (auch ovale Dosen) von 50-270 mm Höhe • saubere Abschnittkante • höhenverstellbar • stabiler Standfuß • 2 Motorgeschwindigkeiten

*stainless steel made • for all tins (even oval ones) from 50-270 mm height • clean cut • adjustable in height • solid base • 2 speed levels*

230 V / 150 W

13 kg

320 x 450 x 600 mm

05-50525 K

Made in Europe

2169,-\*

## Drehscheibe für große Dosen

### Turntable for big tins

9-50525-24

357,-\* ▲



## Manueller Dosenöffner

### Manual Tin Opener

zur Befestigung an Tischkante • Arbeitshöhe bis 300 mm

*to be fixed at the table edge • working height up to 300 mm*

3 kg

05-50508

Made in Europe

168,-\*



Made in Germany

## Zangen-Dosenöffner

### Tin Opener

erstklassige Verarbeitung • stabile und massive Qualität • mit bequemer Handkurbel • Teile aus Edelstahl rostfrei und Spezialkunststoff • öffnet kleine, große, runde und ovale Dosen • spülmaschinengeeignet • ohne Wandhalter

*excellent workmanship • reliable massive quality • comfortable crank lever • stainless steel and special plastic parts • opens small and big, round and oval tins • dishwasher suitable • without wall holder*

175 x 200 x 110 mm

00-10229

0,5 kg

184,-\*

**Wandhalter** • Edelstahl rostfrei • Befestigung mit Schrauben  
**Wall Holder** • stainless steel • wall mounting with screws

01-10229

59,-\* ▲





## Elektronische Digitalwaage Electronic Digital Scale

Wiegefläche 310x300 mm • Betrieb mit Batterien oder Netzteil • Fernanzeige für Wandmontage geeignet • Wendelleitung bis 140 cm • nicht geeignet zum eichpflichtigen Abwiegen

*weighing platform 310x300 mm • powered by batteries or main power adaptor • remote display can be wall mounted • spiral cord up to 140 cm • not legal-for-trade*

230 V / 1,8 W 320 x 300 x 42 mm 3,2 kg

Teilung division	Wiegebereich weighing capacity	#	€
20 g	< 60 kg	00-90903 N	141,-*
50 g	< 150 kg	00-90904 N	153,-*



## Elektronische Küchenwaage Electronic Kitchen Scale

Feineinstellung von 5 g • Wiegebereich bis 15 kg • Trieren 15 kg • Wiegefläche 280x220 mm • nicht geeignet zum eichpflichtigen Abwiegen • inkl. Akku und Netzteil

*fine adjustment of 5 g • weighing capacity up to 15 kg • tare 15 kg • weighing platform 280x220 mm • not legal-for-trade • incl. battery and main power adaptor*

230 V / 4 W 280 x 330 x 125 mm 3,7 kg

Teilung division	Wiegebereich weighing capacity	#	€
2 g	< 15 kg	00-90902 N	203,-*
5 g	< 15 kg	00-90901 N	183,-*



## Dörrautomat Fitness Food Food Dehydrator Fitness Food

Zum schonenden Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch, Fisch, etc. • Automatische Steuerung der Luftzirkulation für gleichmäßige Dörreergebnisse • 7 Edelstahlroste à 375 x 300 mm, die jeweils bis zu 500 g aufnehmen können • Die Schalen sind gleichmäßig verteilt und lassen sich leicht entfernen und reinigen • Gehäuse und Tür sind aus Polypropylen gefertigt und für bessere Leistung doppelwandig • Transparente Tür zur Überwachung des Trocknungsprozesses • Inkl. transparente Unterlage, um Fruchtrückstände am Boden aufzufangen oder auch zum Herstellen von Fruchtleder • Digitalanzeige • Temperatur einstellbar von 35° bis 70°C • Der Timer kann von 30 min bis zu 24 Stunden im Abstand von 30 Minuten eingestellt werden

*For gentle drying of fruits, vegetables, herbs, meat, fish, etc. • Automatic control of the air circulation for uniform drying results • Equipped with 7 stainless steel trays of 375 x 300 mm, which can hold up to 500 g each • The trays are evenly distributed and easy to remove and to clean • Casing and door are made of polypropylene and double-walled for better performance • Transparent door for monitoring the drying process • A transparent tray is included for collecting fruit residues on the floor or for producing fruit leather • Digital display • Temperature adjustable from 35° to 70°C • The timer can be set from 30 minutes to 24 hours at intervals of 30 minutes*

7x 375 x 300 mm 230 V / 500 W

345 x 450 x 315 mm 05-00718 214,-\*



**NEU  
NEW**

# SOUS-VIDE & DAMPFGAREN

SOUS-VIDE & STEAMING



Made in Europe

## Sous-Vide System

Niedertemperaturgaren mit statischer Hitze • Präzise Temperatursteuerung mit Display • Konstante Wasserzirkulation: Die statische Wassererwärmung von unten führt zu einer Zirkulation des Wassers. Das erwärmte Wasser steigt nach oben während das kalte Wasser absinkt und dann am Boden auf ein Neues erwärmt wird • Einsatz mit vertikalen Trennern, um den Innenraum möglichst effizient zu nutzen und den Kontakt der Speisen mit dem Wasser rundherum zu gewährleisten • Transportgriffe • Gehäuse Edelstahl • Ablasshahn • Deckel mit Dichtung für einen energieeffizienten Einsatz • Temperaturbereich 45-100°C • Inhalt 25 Liter

*Low temperature cooking with static heating • Precise temperature control with display • Constant water circulation: The static water heating from below leads to a circulation of the water. The heated water rises while the cold water sinks and is then, at the bottom, heated up again • Insert with vertical dividers for an efficient usage of the inner space and to guarantee the contact of the food with the water all-around • Transport handles • Stainless steel casing • Drain tap • Lid with gasket for energy-efficient application • Temperature range 45-100°C • Capacity 25 liters*

230 V / 1 kW

25 Liter

# 05-90434

350 x 550 x 320 mm

12 kg

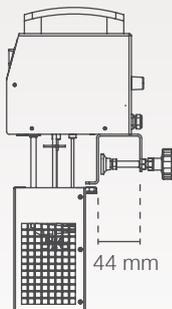
€ 1395,-\*

Temperatur 45-100°C



Beim Vakuumgaren (franz. Sous-Vide ‚unter Vakuum‘) werden Speisen in luftleeren Kunststoffbeuteln verschweißt und bei niedrigen Temperaturen schonend im Wasserbad gegart. Da weder Flüssigkeiten noch Aroma aus dem Beuteln austreten können, bleiben die Speisen bei dieser Zubereitungsmethode besonders saftig und geschmacksintensiv. Die Speisen garen sozusagen ‚im eigenen Saft‘. Die organoleptischen Eigenschaften der Speisen bleiben erhalten. Unter Sterneköchen ist das Sous-Vide Garen schon lange die optimale Lösung für hochwertiges Fleisch, da dieses durch die schonende Zubereitung besonders zart wird.

*Vacuum cooking (French Sous-Vide ‚under vacuum‘) is the preparation of food in vacuumised plastic bags gently cooked at low temperatures in a water bath. Since neither liquids nor flavour can escape from the bag the food remains particularly juicy and very aromatic. The food cooks ‚in its own juice‘. Organoleptic qualities of the food are preserved. This is the perfect solution for many star chefs to prepare high-quality meat. Due to the gentle cooking the meat becomes incomparably tender and juicy.*



Made in Europe

## Sous-Vide Stick Aqua-Pro

Einsetzbar für alle gängigen Behälter: Die Schraubzwinde an der Rückseite ermöglicht das Befestigen an der Behälterwand (0-44 mm) • Geeignet für bis zu 50 Liter • Mindesthöhe des Behälters 200 mm • 20 individuell einstellbare Programme mit Timer • Touch-Panel Bedienung • Temperaturbereich 0-95°C • Temperaturgenauigkeit 0,1°C • Vertikale Wasserzirkulation • Gehäuse Edelstahl

*Can be used for all standard containers: The screw clamp on the back allows attachment to the container wall (0-44 mm) • Suitable for up to 50 liters • Minimum height of the container 200 mm • 20 individually adjustable programs with timer • Touch panel operation • Temperature range 0-95°C • temperature accuracy 0.1°C • Vertical water circulation • Stainless steel casing*

230 V / 2 kW

50 Liter

# 05-90444

164 x 200 x 405 mm

6 kg

€ 1515,-\*

Temperatur 0-95°C



**NEU  
NEW**

## Schneldämpfer Turbosteam Jet Steamer Turbosteam

Universeller Schneldämpfer zum Garen oder zum Warmhalten von Speisen • Bei schonend im Dampf gegarten Lebensmitteln bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten. Im Gegensatz dazu werden bei in Wasser gekochten Lebensmitteln viele Nährstoffe ausgeschwemmt • Gedämpfte Lebensmittel behalten ihre frische Farbe und das natürliche Aroma. Es wird weniger Salz und Fett als Geschmacksverstärker benötigt • Beim Einsatz als Warmhaltegerät sorgt der Dampf dafür, dass Sie Ihre Speisen lange Zeit warmstellen können, ohne dass diese austrocknen • Perfekt als Würstchenwärmer einsetzbar: Würstchen aus dem Dampfgarer gelingen besonders knackig • Ideal für Catering und Partyservice, Metzgereien, Imbiss, Straßenverkauf oder Buffets: Das platzsparende Auftischgerät ist flexibel einsetzbar • Besonders schnelle Aufheizzeit: In nur 5 Minuten auf ca. 85°C • Gehäuse und Wasserwanne aus hochwertigem Chromnickelstahl • Thermostat regelbar von 30 bis 110°C • Zeitschaltuhr • Heizung mit Trockengehschutz • Gelochter Einsatz aus Edelstahl mit einer Kapazität von 2/3 GN 100 mm tief

*Universal jet steamer for cooking or warm-keeping of food • Vitamins and minerals are retained when food is gently cooked in steam, whereas many nutrients of food cooked in water are flushed out • Steamed foods retain their fresh color and natural flavor. Less salt and fat are required as a flavor enhancer • When used as a warming device, the steam ensures that you can keep your food warm for a long time without drying out • Perfectly usable as a sausage warmer: Sausages from the steamer are particularly crisp • Ideal for catering and Party service, butchers, snack bars, street sales or buffets: The space-saving table-top device can be used flexibly • Particularly fast heating-up time: In just 5 minutes to approx. 85°C • Housing and water tub made of high-quality chrome-nickel steel • Thermostat adjustable from 30 to 110°C • Timer • Heating with overheat protection • Perforated insert with a capacity of 2/3 GN 100 mm deep made of stainless steel*



Made in Germany

⚡ 230 V / 1,8 kW

📏 2/3 GN x 100 mm

📏 370 x 360 x 195 mm

📄 Temperatur 30-110°C

# 00-00367

€ 760,-\*

## Sous-Vide Softcooker

Niedertemperaturgaren mit statischer Hitze • Präzise Temperatursteuerung mit Display in °C und °F • Konstante Wasserzirkulation: Die statische Wasserrwärmung von unten führt zu einer Zirkulation des Wassers. Das erwärmte Wasser steigt nach oben während das kalte Wasser absinkt und dann am Boden auf ein Neues erwärmt wird • Temperaturkontrollsystem mit einer Genauigkeit von ca. 0,2°C • Gehäuse Edelstahl • Ablasshahn • stoßgeschützte Heizelemente am Behälterboden • 5 speicherbare Programme • Transportgriffe • Temperaturbereich 24-99°C

*Low temperature cooking with static heating • Precise temperature control with display in °C und °F • Constant water circulation: The static water heating from below leads to a circulation of the water. The heated water rises while the cold water sinks and is then, at the bottom, heated up again • Temperature control system with an accuracy of approx. 0.2°C • Stainless steel casing • Drain tap • Shock-proof heating elements at the container bottom • 5 memorizable programs • transport handles • temperature range 24-99°*



Made in Europe

	📏	📄	⚡	📏	📊	#	€
<b>Softcooker 2/3 GN</b>	17 Liter	Temperatur 24-99°C	230 V / 1,15 kW	400 x 360 x 300 mm	5,5 kg	<b>05-90433</b>	<b>742,-*</b>
<b>Softcooker 1/1 GN</b>	25 Liter	Temperatur 24-99°C	230 V / 1,7 kW	575 x 370 x 300 mm	16,5 kg	<b>05-90432</b>	<b>879,-*</b>

# VERPACKUNG & RACLETTE

PACKAGING & RACLETTE



Made in Europe

## Kammer-Vakuumierer Medium-Professional Chamber Vacuum Packaging Machine Medium-Professional

professionelle Vakuumierer für den intensiven Einsatz in der Restaurant-Küche • Gehäuse und Kammer aus Edelstahl • gewölbter Deckel • bestens geeignet für das Vakuumieren von Flüssigkeiten • Pumpe 8 m<sup>3</sup>/h • Kammer 256x370x125 mm • Schweißleiste 250 mm • inkl. Einlegeplatten-Set

professional vacuum sealers for intense use in restaurant kitchens • casing and chamber made of stainless steel • convex lid • perfectly suitable for vacuuming liquids • pump 8 m<sup>3</sup>/h • chamber 256x370x125 mm • sealing bar 250 mm • incl. a set of insertion plates

⚡ 230V / 500 W    📏 306x512x265 mm    📦 30 kg \*  
# 05-90440    € 2737,-\*



Made in Europe

## Verpackungsmaschine 500/F Wrapping Machine 500/F

ideal für Supermärkte und Metzgereien zum Verpacken von Fleisch, Käse, Würstchen, Grillhähnchen, Leberkäse, Obst und Gemüse u.v.m. • teflonbeschichteter Schneidstab aus Aluminium • Stahlplatte teflonbeschichtet • regelbare Temperatur der Stahlplatte • für Spulen bis zu 500 mm Breite • mit Folienbremse • Gehäuse Edelstahl

ideal for supermarkets and butcher shops to pack meat, cheese, sausages, grilled chickens, meatloaf, fruit and vegetables etc. • teflon-coated cutting bar made of aluminum • steel plate teflon-coated • adjustable temperature of the steel plate • for spools up to 500 mm width • with foil brake • stainless steel casing

⚡ 230V / 650 W    📏 580 x 710 x 210 mm    📦 11 kg  
# 05-90460    € 969,-\*

## Vakuumpackungsmaschinen Vacuum Packaging Machines

professionelle Vakuumierer für den intensiven Einsatz in der Restaurant-Küche • mit digitaler Steuerung und Display • Gehäuse Edelstahl • Geräte mit Kammer bestens geeignet für das Vakuumieren von Flüssigkeiten

professional vacuum sealers for intense use in restaurant kitchens • with digital controls and display • stainless steel casing • units with a chamber perfectly suitable for vacuuming liquids



Made in Europe

	📏	📦	📏	⚡	📏	📦	#	€
	Pumpe pump	Kammer chamber	Schweißleiste sealing bar					
<b>A Minipack</b>	2,4 m <sup>3</sup> /h	-	400 mm	230V	420x310x210 mm	16 kg	05-90436	1145,-*
<b>B Universal</b>	6 m <sup>3</sup> /h	310x350x120 mm	300 mm	230V	370x530x250 mm	45 kg *	05-90437	2090,-*
<b>C Optima</b>	10 m <sup>3</sup> /h	360x400x190 mm	350 mm	230V	420x530x400 mm	55 kg *	05-90438	2345,-*



## Raclette

### Raclette

für große (1/2) Käsestücke • Hezelement höhenverstellbar • leicht neigbarer Käsehalter • Rohrheizkörper

for large pieces of cheese (1/2 pieces) • heater height-adjustable • easy inclinable cheese holder • pipe heating element

 230 V / 900 W

 3,7 kg

 530 x 265 x 400 mm

 # 05-50552

 Made in Europe

 € 234,-\*



## Party-Raclette

### Party-Raclette

für 1/4-Käsestücke • beweglicher Käsehalter kann für eine einfache und sichere Bedienung unter die Heizzone geschwenkt werden • entnehmbare Stahlblechblende zur einfachen Reinigung • lackierte Basis

for 1/4 pieces of cheese • flexible cheese holder can be moved into the heating zone for an easy and save operation • removable stainless steel reflector for an easy cleaning • painted base

 230 V / 600 W

 3 kg

 240 x 280 x 340 mm

 # 05-50563

 Made in Europe

 € 257,-\*



## Satteldach Raclette

### Saddleback Roof Raclette

mit beweglichen Schenkeln (Winkel höhenverstellbar) • für verschiedene Käsestücke: 1/4, 1/6 oder 1/3 • Edelstahl • Unterteil braun lackierter Stahl

with flexible heaters (angle is adjustable in height) • for different pieces of cheese: 1/4, 1/6 or 1/3 • stainless steel • base in brown lacquered steel

 230 V / 900 W

 3,2 kg

 445 x 215 x 300 mm

 # 05-50566

 Made in Europe

 € 299,-\*



# WASCHBECKEN

WASH BASINS

## Aqua Mobil Aqua Mobile

Edelstahl • Entsorgungseimer • Behälter mit Wasserhahn • Wasserschüssel • Papierhandtuchhalter • Seifenspender

stainless steel • disposal bucket • water container with tap • water bowl • holder for paper towels • soap dispenser



Mit Griffen  
With handles



Oberteil abnehmbar, Fußbedienung, mit Lenkrollen.

Top removable, foot-operated, with castors.

Made in Germany

	🇩🇪	🇬🇧	🇩🇪	🇩🇪	🇩🇪	🇩🇪	🇩🇪
<b>A Tischgerät</b>	<b>Table Unit</b>	6 Liter	Ø 350 x h 850 mm	11 kg	<b>00-00022</b>	<b>707,-*</b>	
<b>B Standgerät</b>	<b>Stand Unit</b>	12 Liter	Ø 400 x h 1530 mm	19 kg *	<b>00-00023</b>	<b>1180,-*</b>	



Standmodell 10F mit Lenkrollen, 2 Feststellbremsen und Abfalleimer.

Stand model 10F with castors, 2 fixing brakes and waste bin.

Made in Germany

## Handwaschbecken 10T/F Hand Wash Basin 10T/F

Gehäuse Edelstahl • inkl. 10 Liter Heißwasserspender • Seifenspender • Papierhandtuchspender • zusätzl. Spender für Desinfektionsmittel • Abwasserbehälter aus Kunststoff • 3-seitiger Spritzschutz

stainless steel casing • incl. 10 liters hot water dispenser • soap dispenser • holder for paper towels • additional dispenser for disinfectant • plastic disposal water container • splash protection on 3 sides

	⚡	🇩🇪	🇩🇪	🇩🇪	🇩🇪	🇩🇪
<b>A 10T</b>	230 V / 2,5 kW	455 x 425 x 865 mm	23 kg	<b>00-00018</b>	<b>1603,-*</b>	
<b>B 10F</b>	230 V / 2,5 kW	455 x 425 x 1500 mm	35 kg *	<b>00-01081</b>	<b>2154,-*</b>	



## Handwaschbecken mit Kniebedienung Knee-operated Hand Wash Basin

Große Kniebedienung für Benutzer jeder Körpergröße • Flexibler Verbindungsschlauch • Schwanenhalswasserhahn • Kalt-/Warmwasseranschluss (1/2") • Mischelement Warm-/kaltwasser • Wasserrückschlagklappe • Geringer Wasserverbrauch • Durchfluss 6 Liter / Minute • Spritzschutz-Rückwand 270 mm hoch • Rückwand mit geneigter Oberkante erlaubt Wasser abzulaufen • Aus Edelstahl AISI 304L • tiefgezogenes Becken

Large knee-operated switch for users of any size • Flexible connection hose • swan's neck tap • Cold/hot water connection (1/2") • Mixer tap hot/cold water • Non-return valve • Low water consumption • Push tap adjusted to 6 liters / minute • Splash guard back wall 270 mm high • Back wall with inclined top edge allows water to drain • Made of stainless steel AISI 304L • deep-drawn basin



**NEU  
NEW**

			Beckengröße Basin size				
<b>A Rund</b>	<b>Round</b>	Ø 305 x 150 mm	384 x 353 x 524 mm	8 kg	<b>05-00006</b>	<b>325,-*</b>	
<b>B Eckig</b>	<b>Square</b>	400 x 250 x 140 mm	460 x 380 x 524 mm	9 kg	<b>05-00005</b>	<b>389,-*</b>	

## Mobiles Handwaschbecken Mobile Hand Wash Basin

Edelstahl • 20 Liter Wasserbehälter • Seifenspender • Papierhandtuchspender/-halter • Abwasserbehälter aus Kunststoff • Edelstahlbecken • Kniebedienung

stainless steel • 20 liters water container • soap dispenser • holder for paper towels • plastic disposal container • stainless steel bowl • operated through knee



Spender für Desinfektionsmittel, 3-seitiger Spritzschutz, Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen.

Dispenser for disinfectant, splash protection on 3 sides, castors with 2 fixing brakes.

2 Standfüße und 2 Lenkrollen.  
2 stand feet and 2 castors



<b>A Mobiles Handwaschbecken I</b>	<b>Mobile Hand Wash Basin I</b>	9 V	400 x 400 x 960 mm	22 kg *	<b>00-00013</b>	<b>1603,-*</b>	
<b>B Mobiles Handwaschbecken II</b>	<b>Mobile Hand Wash Basin II</b>	9 V	530 x 470 x 1395 mm	30 kg *	<b>00-01082</b>	<b>1949,-*</b>	

# SANITÄRARTIKEL

SANITATION



**NEU  
NEW**

## Standwaschbecken mit Mischbatterie SM13 Wash Basin with Mixer Tap SM13

Fußbedienung • Mit elektrischem Durchlauferhitzer • 2 Kanister à 13 Liter: Für sauberes Wasser und Abwasser • Maximale Wassertemperatur 45°C über Mischbatterie regelbar • Rechteckiges, gezogenes Becken 400 x 250 x 140 mm • Aus Edelstahl AISI 304L • Verbraucht nur Strom, wenn Wasser läuft • Inkl. Seifenspender, Halter für Papierhandtücher zum hygienischen Trocknen und abnehmbarem Abfalleimer • 2 Rollen an der Rückseite für einen einfachen Transport

*Foot-operated • With electric instantaneous water heater • 2 canisters of 13 liters each: For clean water and waste water • Maximum water temperature 45°C adjustable via mixer tap • Rectangular deep-drawn basin 400 x 250 x 140 mm • Made of stainless steel AISI 304L • power consumption only when water is running • Incl. Soap dispenser, hygienic holder for paper towel rolls and removable waste bin • 2 rolls on the back for easy transport*

⚡ 230 V / 3,74 kW    📏 482/752 x 450 x 1200 mm    📦 20 kg \*  
 🇪🇺 Made in Europe    # 05-00007    € 2199,-\*

## Falthandtuchspender zur Wandmontage Holder for Folded Paper Towels

Wandhalterung für handelsübliche Papier-Falthandtücher • Geeignet für Zick-Zack-Falz, Lagenfalz und Interfold • Offene Bauweise: Einfache Entnahme von einem oder mehreren Tüchern • Schnell von oben nachfüllbar • Komplett aus Edelstahl: Rostfrei und einfach zu reinigen • Abstand der Bohrungen zur Wandbefestigung 200 mm waagrecht • Inkl. Bohrschablone zur einfachen und sauberen Montage • Inkl. Montagematerial • Papierhandtücher nicht enthalten

*Wall-Mount for standard folded paper towels • Suitable for zigzag fold, ply fold and interfold • Open construction: Easy taking of one or more towels • Quickly refillable from above • Completely made of stainless steel: Rust-free and easy to clean • Distance between the holes for wall mounting 200 mm horizontal • Incl. drill template for an easy and clean installation • Incl. installation material • Paper towels are not included*

📏 265 x 135 x 120 mm    📦 1,3 kg  
 🇩🇪 Made in Germany    # 10-00003    € 89,-\*



**NEU  
NEW**



## Messersterilisator Knife Desinfection Cabinet

perfekte Desinfektion durch UV-Strahlen • Gehäuse und Halterung für 30 Messer aus Edelstahl • Timer bis 120 Minuten

*perfect disinfection through UV rays • casing and holder for 30 knives made of stainless steel • timer up to 120 minutes*



⚡ 230 V / 15 W    📏 482 x 155 x 613 mm    📦 8 kg  
 🇪🇺 Made in Europe    # 05-01195    € 414,-\*

## Händetrockner Hand Dryer

Start/Stop über Infrarot-Sensor • Luftleistung 31,67 Liter/Sek. • Lufttemperatur ca. 80°C • Trocknungszeit max. 60 Sekunden • Gehäuse Kunststoff • Wandmontage

*start/stop via infrared sensor • air flow 31.67 liters/sec. • air temperature approx. 80°C • drying time max. 60 seconds • plastic casing • wall mounting*



⚡ 230 V / 135 W    📏 250 x 168 x 242 mm    📦 15,2 kg  
 # 00-00025    € 229,-\*



Beispielabbildung mit 250 ml Desinfektionsmittelpender

Sample image with 250 ml bottle hand-sanitiser



## Wandhalter für Pumpspender WP1 Wall Mount for Pump Dispensers WP1

Geeignet für gängige 250ml- bis 1000ml-Behälter für Seife oder Desinfektionsmittel • Stufenlos höhenverstellbarer Klemmbereich 110 bis 180 mm • 40 mm Durchmesser der Öffnung für den Hals der Flasche • Die Fixierung der Klemmung mit einer Schraube verhindert das Entwenden der Pumpflasche • Komplett aus Edelstahl: Rostfrei und einfach zu reinigen • Abstand der Bohrungen zur Wandbefestigung 200 mm senkrecht • Inkl. Bohrschablone zur einfachen und sauberen Montage • Inkl. Montagemat. • Seife/Desinfektionsmittel und Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

Suitable for common 250ml to 1000ml containers for soap or hand-sanitiser • Infinitely height-adjustable clamping range 110 up to 180 mm • 40 mm diameter of the opening for the neck of the bottle • Fixing the clamp with a screw prevents the pump bottle from being stolen • Completely made of stainless steel: Rust-free and easy to clean • Distance between the holes for wall mounting 200 mm vertical • Incl. drill template for an easy and clean installation • Incl. installation material • Soap/sanitiser and container are not included

60 x 95 x 260 mm

600 g

Made in Germany

# 10-00001

€ 49,-\*



Beispielabbildung mit 500 ml Desinfektionsmittelpender

Sample image with 500 ml bottle hand-sanitiser



**NEU  
NEW**

## Desinfektionsmittelpender mit Ellenbogenbedienung DME1 Elbow-operated Hand-Sanitiser DME1

Geeignet für 1000 ml Euroflaschen • Optimale Hygiene durch Ellenbogenbedienung oder Einhandbedienung • Sprühsystem: Gleichmäßige Verteilung des Desinfektionsmittels durch Zerstäubung • Nur für dünnflüssiges Desinfektionsmittel geeignet (nicht für Gel) • Inkl. wiederauffüllbarem 900 ml Behälter • Inkl. Befestigungsmaterial für die Wandmontage • Gehäuse aus Aluminium mit Kunststoffteilen

Suitable for 1000 ml Euro bottles • Optimal hygiene through elbow operation or one-handed operation • Spray system: Even distribution of the disinfectant • Only suitable for low-viscosity disinfectant (not for gel) • Incl. refillable 900 ml container • Incl. fastening material for wall mounting • Casing made of aluminum with plastic parts

95 x 225 x 310 mm

# 00-00020

€ 42,90\*

## Automatischer Desinfektionsmittelpender ADM11 Automatic Dispenser for Hand-Sanitiser ADM11

Inhalt 1100 ml • Automatisches Erfassen der Hände durch Infrarot-Sensor • Durchsichtige Füllstandskappe • Abgabe 1 Dosis à 1 ml alle 3 Sekunden • Aufklappbar für einfaches Auffüllen • Tropfpumpenmechanismus: Nur für dünnflüssiges Desinfektionsmittel geeignet (nicht für Gel) • Inkl. wiederauffüllbarem Behälter • Stromversorgung 4 Batterien Typ AA (nicht im Lieferumfang enthalten)

Capacity 1100 ml • Automatic detection of hands with infrared sensor • Transparent fill level cap • Dispensing 1 dose of 1 ml every 3 seconds • Can be opened for easy refilling • Drip pump mechanism: Only suitable for low-viscosity disinfectant (not for gel) • Incl. refillable container • Power supply 4 batteries type AA (not included)

140 x 107 x 235 mm

# 00-00019

€ 125,-\*

**NUR SOLANGE DER  
VORRAT REICHT  
AS LONG AS  
STOCK LASTS**



**NEU  
NEW**

# SANITÄRARTIKEL

SANITATION



## Spender für Einweghandschuhe Dispenser for disposable Gloves

Praktischer Wandspender für Einweghandschuhe oder Handtuchboxen • Schnelle und hygienische Entnahme sauberer Handschuhe • Immer griffbereit am Arbeitsplatz • Die Boxen werden einfach von oben in den Spender gesteckt • Markierung der 3 Öffnungen mit den Größenbezeichnungen S/M/L • Geeignet für 3 Verpackungen bis zu 230 x 120 x 80 mm Größe • Komplett aus Edelstahl: Rostfrei und einfach zu reinigen • Abstand der Bohrungen zur Wandbefestigung 340 mm waagrecht und 200 mm senkrecht • Inkl. Bohrerschablone zur einfachen und sauberen Montage • Inkl. Montage-material • Einweghandschuhe nicht im Lieferumfang enthalten

*Practical wall dispenser for disposable gloves or towel boxes • Quick and hygienic taking of clean gloves • Always at hand at the workspace • The boxes are simply inserted into the dispenser from above • Markings of the 3 openings with the size designations S/M/L • Suitable for 3 packages up to 230 x 120 x 80 mm size • Completely made of stainless steel: Rust-free and easy to clean • Distance between the holes for wall mounting 340 mm horizontal and 200 mm vertical • Incl. drill template for an easy and clean installation • Incl. installation material • Disposable gloves are not included*

375 x 88 x 250 mm

1,35 kg

Made in Germany

# 10-00002

€ 69,-\*

## Decrust

befreit mühelos von verkrusteten Rückständen • ideal für Öfen, Back- und Grillplatten, Emaille, Keramik, Glas und Metalloberflächen • neuartiges Wirkprinzip: DECRUST unterwandert Inkrustierungen und Verunreinigungen und separiert sie so von der Oberfläche, anschließend werden die so gelösten Verkrustungen einfach konventionell entfernt • hochkonzentriert • nicht für antihafbeschichtete Flächen geeignet

*removes incrustated residues effortlessly • ideal for ovens, baking and grill plates, enamel, ceramics, glass and metal surfaces • new active principle: DECRUST undermines crustifications and dirt and separates them from the surface, afterwards the detached crustifications can easily be removed • highly concentrated • not suitable for non-stick coated surfaces*



500 ml

# 00-90106

€ 18,50\* ▲

## Edelstahl-Glanz Stainless Steel Gloss

Spezialmittel zur Reinigung und Pflege von Edelstahloberflächen • besonders effektiv zur Entfernung und Vermeidung von Fingerabdrücken • Fettspuren werden mühelos entfernt und die Oberflächen bleiben länger unempfindlich gegen neue Verschmutzungen • ideal für Arbeitsplatten, Küchen- und Thekenfronten, Kühlschränke, Herde u.v.m. • schnelle und einfache Anwendung: Ein paar Tropfen auf ein Tuch geben, abreiben, fertig!

*special cleaning agent for cleaning and caring of stainless steel surfaces • very effective for removing and avoiding finger prints • traces of fat are removed effortlessly and surfaces stay resistant against new pollution • ideal for desks, kitchen interior, counters, refrigerators, cookers, stoves and much more • quick and easy application: A few drops on a cloth, wiping the dirt away, ready!*



250 ml

# 00-90107

€ 12,50\* ▲

## Reinigungsmittel für Graugussplatten Cleaner for Cast Iron Plates

Konzentrat für Reinigungsbad • die separate Backplatte wird in die Lösung gelegt, Verschmutzungen lösen sich über Nacht • wiederverwendbar (ggf. durch Sieben abgesetzte Reste entfernen) • ideal für Backplatten des Neumärker Backsystems • nur für unbeschichtete Graugussplatten geeignet, antihafbeschichtete Flächen können beschädigt werden • Graugussplatten müssen nach dem Reinigungsprozess wieder neu eingebacken werden

*concentrate for purification bath • the separate baking plate is placed in the solution, soiling dissolves overnight • reusable (if necessary, remove residue by sieving) • ideal for Neumärker baking system baking plates • only suitable for uncoated cast iron plates, non-stick coated surfaces can be damaged • cast iron plates must be seasoned again after the cleaning process*

10 Liter

# 00-90072

€ 97,50\* ▲



**NEU  
NEW**

## Theken-Spuckschutz 700x800 mm Countertop Hygienic Screen 700x800 mm

Flexibel aufstellbarer Spuckschutz zum Schutz Ihrer Mitarbeiter und Kunden • Aus hochtransparentem Acrylglas • Mit Durchreiche • Ideal für viele Anwendungsbereiche: Kiosk, Imbiss, Ladengeschäft, Empfangstheke, Verwaltungsbüros u.v.m.

*Hygienic screen that can be set up flexibly to protect your employees and customers • Made of highly transparent acrylic glass • With pass-through • Ideal for many applications: kiosk, snack bar, shop, reception desk, administration offices...*

 700 x 800 x 200 mm

 7 kg

 Made in Europe

 # 05-00008

 € 169,-\*



## Luftreiniger Clean Air mit Spezial-Filter-System Air Cleaner Clean Air with Special Filter System

Einzigartige Kombination: Anti-Viren-Filter und Anti-Milben-Filter • Reinigt die Luft zuverlässig von Aerosolen, die Viren wie Sars-CoV-2 übertragen • Bindet mögliche Erreger innerhalb des Filters • Spezial-Filter aus wirkungsvoll aufeinander abgestimmten Schutzelementen, die eine desinfizierende, adsorbierende und somit eine reinigende Wirkung haben und eine angenehme Raumatmosphäre schaffen • Wirksamer Schutz für Hausstauballergiker und Asthmatiker sowie zur Vorbeugung für alle gesunden Menschen • Ideal für Wohn- und Schlafbereich, Arbeitsplatz sowie gewerbliche Bereiche wie Büros, Gaststätten, Hotels, Einzelhandelsgeschäfte, Wartezimmer, Arztpraxen, Apotheken und alle öffentlichen Einrichtungen • Minimalistisches, formschönes Design • Besonders leise: Nur 40 dB(A) • Weiß pulverbeschichteter Edelstahl • Mit stabilem Standfuß • Steckerfertig • Geeignet für Räume mit bis zu 25 m<sup>2</sup> pro Gerät

*Unique combination: Anti-virus filter and anti-mite filter • Reliably cleans the air from aerosols that transmit viruses such as Sars-CoV-2 • Binds possible pathogens within the filter • Special filter made of effectively coordinated protective elements with a disinfecting and adsorbing cleaning effect that creates a pleasant room atmosphere • Effective protection for house dust allergy sufferers and asthmatics as well as prevention for healthy people • Ideal for living and sleeping areas, workplaces and commercial areas such as offices, restaurants, hotels, retail stores, waiting rooms, medical practices, pharmacies and all public facilities • Minimalistic elegant design • Particularly quiet: only 40 dB (A) • White powder-coated stainless steel • With stable base • Ready to plug in • Suitable for rooms with up to 25 m<sup>2</sup> per device*

 230 V / 32 W

 310 x 400 x 130 mm

 5,5 kg

 Made in Germany

 # 00-30604

 € 799,-\*

## Ersatzfilter-Komplettsatz Spare Set of Filters

Beinhaltet einen Satz Filter bestehend aus Außenfilter und Mittelfilter • Hoher Filtrierungsgrad von Viren, Pollen, Hausstaub und Staubmilben

*Contains a set of filters consisting of external filter and medium filter • High degree of filtration of viruses, pollen, house dust and dust mites*

 # 06-30604

 € 85,-\* ▲



Effektiv gegen  
Corona-Viren!

*Effective against  
the Corona Virus!*

**NEU  
NEW**



# INSEKTENVERNICHTER

FLY KILLERS



## Exocutor 40

Synergetic-Light mit Lichtstrahlung auf Dualwellen (368nm / 540nm) lockt eine Vielzahl von Insekten stärker an, als traditionelle, blaue UV-Röhren • einzigartige Lichtlamellen für eine Rundum-Lichtausgabe • versetzt angeordnete Leuchtröhren für eine maximale Ausstrahlung von Licht • reflektoren aus Aluminium vervielfachen die Lichtabstrahlung • hocheffizientes Stromgitter für verbesserten Fangerfolg • Gehäuse Edelstahl • automatische Stromabschaltung bei Entfernen der extratiefen Auffangschale • zur Wand- oder Deckenmontage und als Standgerät einsetzbar • 2 Synergetic Röhren à 18 W • Reichweite 240 m<sup>2</sup>

*Synergetic light with light rays at dual wavelength (368nm / 540nm) attracts plenty of insects much more than traditional blue UV light • unique ribs at the corners for a light output all around • shifted tubes for the maximum amount of emitting light • aluminium reflectors increase the light emission • high-efficient electric grid prevents insects from escaping • stainless steel casing • automatic power cut-off when removing the extra-deep collecting pan • suitable for wall and ceiling mounting and as standing unit • 2 Synergetic tubes à 18 W • coverage 240 m<sup>2</sup>*



-  Synergetic 36 Watt
-  240 m<sup>2</sup>
-  mit Stromgitter with electric grid
-  694 x 140 x 265 mm
-  230 V / 36 W
-  5,1 kg
-  # 05-10020
-  € 327,50\*

## PlusZap

Gehäuse aus leichtem Aluminium • automatische Stromabschaltung bei Entfernen der Auffangschale • zur Wand- oder Deckenmontage und als Standgerät geeignet • versetzte UV-Röhren für effiziente Lichtausgabe • innovatives Stromgitter für einen größeren Fangbereich

*light aluminium casing • automatic power cut-off when removing the collecting pan • suitable for wall and ceiling mounting and as standing unit • shifted UV tubes for an efficient glow • innovative electric grid for a larger catching range*

 mit Stromgitter with electric grid



	 Lichtausstrahlung light output	 Reichweite coverage					
<b>PlusZap 16</b>	UV 16 Watt	40 m <sup>2</sup>	230 V / 16 W	365 x 130 x 262 mm	2,3 kg	<b>05-10040</b>	<b>108,-*</b>
<b>PlusZap 30</b>	UV 30 Watt	80 m <sup>2</sup>	230 V / 30 W	514 x 130 x 262 mm	2,5 kg	<b>05-10049</b>	<b>141,-*</b>



## PlusLight 30

Röhren klappen beim Öffnen des Gerätes mit heraus • Gehäuse Aluminium weiß lackiert • 2 Röhren à 15 Watt • Reichweite 80 m<sup>2</sup>

*tubes come out the casing when opening • aluminium casing white painted • 2 tubes à 15 W • coverage 80 m<sup>2</sup>*

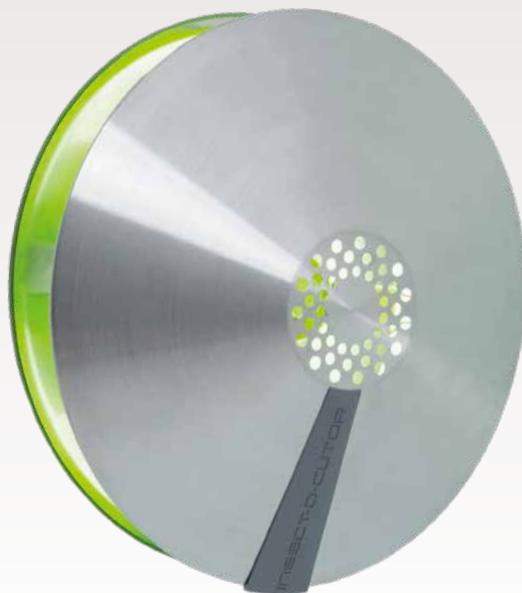
-  UV 30 Watt
-  80 m<sup>2</sup>
-  mit Klebefolie with adhesive foil
-  470 x 95 x 290 mm
-  230 V / 30 W
-  4 kg
-  # 05-10044
-  € 201,-\*



## Aura

dekoratives Gerät für den Gästebereich • verbirgt die gefangenen Insekten • Synergetic-Light mit Lichtstrahlung auf Dualwellen (368nm / 540nm) lockt eine Vielzahl von Insekten stärker an, als traditionelle, blaue UV-Röhren • kreisförmiger Aufbau lockt Insekten in 360° an • GLUPAC® Klebefolien mit Pheromon Tricosen Z9 maximieren die Fangquote • edle polierte Oberfläche • schlankes Design • Verwendung der Klebefläche zu 100% • Stromanschluss an Steckdose oder durch Loch in der Rückseite des Gerätes direkt an Stromquelle in der Wand • 1 Synergetic Röhre à 22 Watt • Reichweite 40 m<sup>2</sup>

*decorative unit for the customer area • hides the caught insects • Synergetic light with light rays at dual wavelength (368nm / 540nm) attracts plenty of insects much more than traditional blue UV light • Circular structure attracts insects from a 360° angle • GLUPAC® adhesive foils with pheromone Tricosen Z9 maximise the catch • noble polished surface • elegant design • adhesive foil gives a 100% useful glue area • power supply through socket or hard wiring option through a hole in the back directly at the wall • 1 Synergetic tube à 22 W • coverage 40 m<sup>2</sup>*

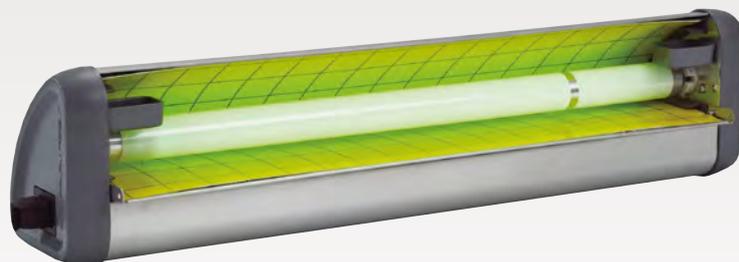


-  Synergetic 22 Watt
-  40 m<sup>2</sup>
-  mit Glupac® Klebefolie with Glupac® adhesive foil
-  270 x 135 x 270 mm
-  230 V / 22 W
-  2 kg
-  # 05-10037
-  € 199,-\*

## Nectar

dekoratives Gerät für den Gästebereich • verbirgt die gefangenen Insekten • Synergetic-Light mit Lichtstrahlung auf Dualwellen (368nm / 540nm) lockt eine Vielzahl von Insekten stärker an, als traditionelle, blaue UV-Röhren • vorne geschlossen und hinten große Öffnung (dadurch sogar in oder auf der Theke platzierbar, der Kunde sieht nur eine Seite) • dekorative Front kann z.B. mit Werbung versehen werden • Blende hinten hoch- und runterklappbar für Sichtschutz auf gefangene Insekten oder extra-große Öffnung für größere Ausleuchtung • mit Schalen für flüssigen Extra-Lockstoff • GLUPAC® Klebefolien mit Pheromon Tricosen Z9 maximieren die Fangquote • 1 Synergetic-Röhre à 15 Watt • Reichweite 30 m<sup>2</sup>

*decorative unit for the customer area • hides the caught insects • Synergetic light with light rays at dual wavelength (368nm / 540nm) attracts plenty of insects much more than traditional blue UV light • closed front and large entrance on the back (thereby even placeable in or on the counter, the customer only sees one side) • stylish front can be equipped with counter advertising • light shield closeable to hide caught insects or open for maximum light output • trays for liquid extra attractant • GLUPAC® adhesive foils with pheromone Tricosen Z9 maximise the catch • 1 Synergetic tube à 15 W • coverage 30 m<sup>2</sup>*

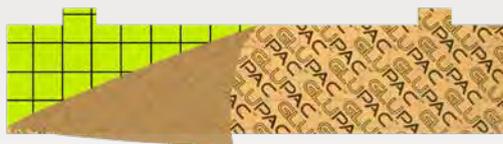


-  Synergetic 15 Watt
-  30 m<sup>2</sup>
-  mit Glupac® Klebefolie with Glupac® adhesive foil
-  505 x 120 x 100 mm
-  1,9 kg
-  230 V / 15 W
-  # 05-10036
-  € 239,50\*



**Aura:** Dekoratives Design verbirgt die gefangenen Insekten vor den Augen der Kunden.

*Aura: Decorative design hides the caught insects from the customers view.*



### Klebefolien mit Spezial-Lockstoff Adhesive Foils with Special Attractant

Nectar	12 Stk.   12 pcs	09-10036-02	45,-* ▲
Aura	6 Stk.   6 pcs	09-10037-02	34,-* ▲
PlusLight 30	6 Stk.   6 pcs	06-10044-00	38,-* ▲



**Nectar:** Auf der Front lassen sich ideale Angebote bringen. So ist Nectar nicht als Insektenfalle erkennbar.

*Nectar: Especially for the counter area. The front is ideally to attach offers, so Nectar does not look like a fly killer.*

# SONSTIGES

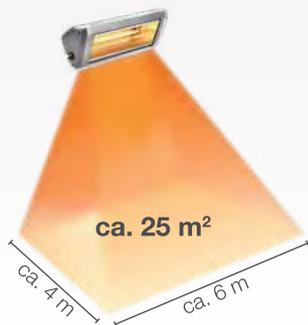
MISCELLANEOUS



**NEU  
NEW**



Made in Europe



## Infrarot-Heizstrahler Compact 2.2 Infrared Radiant Heater Compact 2.2

Kompakter Heizstrahler für Restaurants, Kneipen oder Bistros • Empfohlen, um ca. 20-25 m<sup>2</sup> Fläche (6x4 m) Ihres Außenbereichs zu erwärmen (Die effektive Leistung kann je nach Montagehöhe und Umgebungskonditionen abweichen. Synergien mit anderen Wärmequellen können eine bedeutend höhere Wärmeleistung schaffen) • Wetterfest: Schutzklasse IPX5, Wasserdicht bei Regen und Spritzwasser • Inkl. Halterung für Wandmontage und Halterung für einen mobilen Ständer • Empfohlene Höhe für die Montage 2,70 - 3,00 m • Gehäuse aus druckgegossenem Aluminium mit silberfarbenem Epoxidpulver einbrennlackiert • Reflektoren aus Aluminium mit Glanzfirnis und anodischer Oxidation optimieren die Wärmeleistung • Weißes hitzebeständiges Frontglas • Temperaturbeständiges Netzkabel 5 m mit Schuko-Stecker

Compact radiant heater for restaurants, pubs or bistros • Recommended for heating approx. 20-25 m<sup>2</sup> (6x4 m) of your outdoor area (The effective performance may vary depending on installation height and ambient conditions. Synergies with other heat sources can create a significantly higher heating performance) • Weatherproof: Protection class IPX5, waterproof against rain and splash water • Including bracket for wall mounting and bracket for a mobile stand • Recommended height for mounting 2.70 - 3.00 m • Casing made of die-cast aluminum enamelled with silver epoxy powder • Reflectors made of aluminum with gloss varnish and anodic oxidation to optimise the heat output • White heat-resistant front glass • Temperature-resistant power cable 5 m

⚡ 230 V / 2,2 kW

📏 465 x 195 x 113 mm

⚖️ 2,5 kg

# 05-90173

€ 245,-\*



## Absperrständer mit 1,8 m Abspermband Barrier Column with 1.8 m Barrier Strap

Absperrständer für das flexible Aufstellen von Absperrbändern • Sorgen Sie bei Bedarf für Sicherheit und Ordnung: Mit dem Absperrständer lassen sich schnell Absperrbänder oder Ordnungssysteme für Schlangen beim Anstellen aufbauen • Mit ausziehbarem Zugband aus Nylon mit 1,8 m Länge • 3 integrierte Zugband-Befestigungen am Kopf des Absperrständer erlauben unterschiedliche Kombinationen mehrerer Ständer • Der Sicherheitsverschluss am Ende des Zugbandes ermöglicht eine sichere Befestigung am Absperrständer • Mit automatischer Zugbandaufwicklung • Absperrständer aus Edelstahl • Größe des Standfußes Ø 360 mm

Barrier column for the flexible installation of barrier straps • Ensure security and order when necessary: The barrier columns can be used to quickly set up barriers or order systems for queues • With pull-out nylon strap of 1.8 m length • 3 integrated strap attachments on the head of the column allow different combinations of several columns • The safety lock at the end of the strap ensures a stable attachment to the column • With automatic strap winding • Column made of stainless steel • Size of the base Ø 360 mm

📏 360 x 360 x 915 mm

⚖️ 6,2 kg

# 00-00026

€ 49,50\*

## Schuhputzmaschine Shoe Cleaning Machine

2 Polierbürsten und 1 Vorreinigungsbürste • Schuhcremespender • Ein-/Ausschalter für Fußbedienung • leicht zu reinigende Gummimatte

2 polishing brushes and 1 cleaning brush • liquid polish cream dispenser • foot operated on/off switch • rubbermat for easy cleaning

📏 400 x 240 x 258 mm

⚡ 230 V / 120 W

⚖️ 10 kg

# 00-00008

€ 155,-\*

Schuhcreme, farblos, 1 Liter  
Shoe Polish, colourless, 1 liter

# 01-00008-01

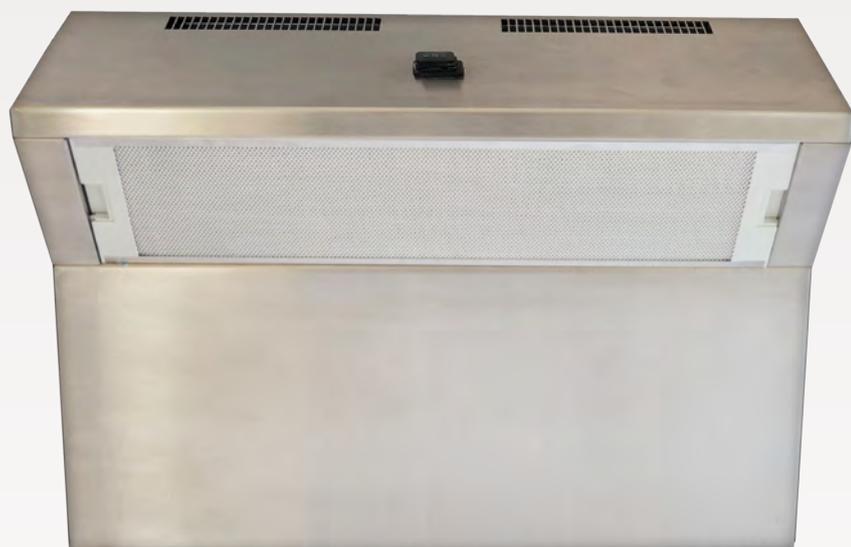
€ 29,-\* ▲





## Die Mobile Abzugshaube: Die einzigartige Lösung für Party-Service, Buffet und Kleinküchen

*The Mobile Exhaust Hood:  
The unique solution for party  
service, buffets and small  
kitchens*



Mobile Ausführung: Einmalige Problemlösung für vielseitige Anwendungsbereiche in Catering, Gastronomie und Haushalt • Absorbiert umweltfreundlich Gerüche und fettthaltige Dämpfe • Hochqualitative Komponenten für eine lange Lebensdauer • Gehäuse Edelstahl • Zeitloses, geradliniges und professionelles Design • Einfache Bedienung • Leichter Wechsel des Aktiv-Kohlefilters • Leistungsstarker Querstromventilator • 2 Stufen: 200 m³/h, 300 m³/h • Geräuschpegel 40 db(A)

*Mobile unit: Unique solution for various applications in catering and domestic usage • Eco-friendly absorption of smells and grease-containing fumes • High-quality components for a long product lifetime • Stainless steel casing • Ageless, linear and professional design • Easy changing of the activated carbon filter • High-performance cross-flow blower • 2 levels: 200 m³/h, 300 m³/h • 40db(A) acoustic level*



**Catering & Partyservice:**  
Mobiler Einsatz für Buffets zur Beseitigung von Gerüchen und Dämpfen. Für saubere Luft und eine angenehme Atmosphäre.

**Catering:**  
*Mobile application for buffets to remove smells and fumes. For clean air and a pleasant atmosphere.*



**Gastronomie:**  
Für Show-Cooking, bei Zubereitung der Speisen im Gästebereich oder bei Selbstbedienung an Buffets.

**Restaurants:**  
*For Show Cooking, preparing of the food in the customer area or for selfservice at a buffet.*



**Mobile Kleinküche:**  
Für Büros, Aufenthaltsräume, Wohncontainer, Partykeller, und Wohnküchen.

**Small and mobile kitchens:**  
*For offices, recreation rooms, mobile homes, apartments with little space, party rooms, conservatories and open fitted kitchens.*

Mobile Abzugshaube 370	Mobile Exhaust Hood 370	230 V / 51 W	600 x 130/215 x 370 mm	12 kg	00-30602	1165,-*
Mobile Abzugshaube 530	Mobile Exhaust Hood 530	230 V / 51 W	600 x 130/215 x 530 mm	14 kg	00-30603	1235,-*
Ersatz-Aktivkohlefilter	Spare Active Carbon Filter	-	-	0,1 kg	06-30602	59,50* ▲

# TRANSPORT & LAGER

TRANSPORT & STORAGE



## Servier- und Abräumwagen

### Serving Trolley

Edelstahl • Tragfähigkeit 120 kg • 3 Ablagen à 830x510 mm • Abstand zwischen den Ablagen 275 mm • 4 Leichtlaufräder mit 2 Feststellern • Bausatz / Flat Pack

*stainless steel made • carrying capacity up to 120 kg • 3 trays à 830x510 mm • distance between the trays 275 mm • 4 castors with 2 fixing brakes • flat pack kit*



920 x 600 x 945 mm



13 kg



# 00-70048



€ 159,-\*



## Servierwagen mit Abräummulde

### Serving Trolley with basin

Edelstahl • Tragfähigkeit 120 kg • 2 Ablagen à 830x510 mm • 1 Abräummulde 100 mm tief • Abstand zwischen den Ablagen: oben 270 mm / unten 265 mm • 4 Leichtlaufräder mit 2 Feststellern • Bausatz / Flat Pack - einfache Montage

*stainless steel made • carrying capacity up to 120 kg • 2 trays à 830x510 mm • 1 basin 100 mm deep • distance between the trays: upper distance 270 mm / lower distance 265 mm • 4 castors with 2 fixing brakes • flat pack kit - easy to assemble*



930 x 600 x 990 mm



14 kg



# 00-90266



€ 189,-\*



## A Transportwagen Adjutant

### Trolley Adjutant

Trägerstangen Aluminium • Tragfähigkeit 120 kg • mit 3 Kunststoffablagen à 620x405 mm • Abstand zwischen den Ablagen 300 mm • 4 Lenkrollen • „Flat Pack“: einfache Montage • ohne Abräumbehälter

*supporting poles aluminium • carrying capacity up to 120 kg • with 3 plastic shelves à 620x405 mm • distance between the shelves 300 mm • 4 castors • „Flat Pack“: easy assembly • without clearing container set*



830 x 415 x 940 mm



10 kg



# 00-70450



€ 131,-\*

**Abräumbehälter-Set** zum Anhängen an Adjutant

**Cleaning Container Set** attachable to Adjutant

**B** ca. 30 Liter: 335 x 237 x 560 mm

**C** ca. 9 Liter: 333 x 230 x 178 mm



# 01-70451



€ 52,-\*



## Transportwagen 200

### Trolley 200

Edelstahl • Tragfähigkeit 200 kg • Transportfläche 560x940 mm • 2 feste Rollen und 2 Lenkrollen à Ø 125 mm

*stainless steel • carrying capacity up to 200 kg • platform size 560x940 mm • 2 fixed castors and 2 swivel castors à Ø 125 mm*



560 x 1050 x 925 mm



14,4 kg



# 00-70452



€ 225,-\*

## Profi-Regal Professional Shelf

verchromt • 4 Gitterfachböden • 4 Eckpfosten  
• Tragkraft 200 kg - gleichmäßig verteilt • Abstand der Fachböden veränderbar • einfache Montage

*chromed • 4 grid shelves • 4 poles • carrying capacity 200 kg - even distributed • distance between shelves adjustable • easy assembly*

 910 x 460 x 1845 mm  14,3 kg

 00-70049  111,-\*



## Weinregal Wine Rack

verchromt • für ca. 100-130 Flaschen • 5 Gitterfachböden • 4 Eckpfosten • 9 Flaschenausparungen pro Boden • Fachböden und Füße verstellbar • einfache Montage

*chromed • for approx. 100-130 bottles • 5 grid shelves • 4 poles • 9 recesses per board • shelves and feet adjustable • easy assembly*

 900 x 350 x 1390 mm  12,5 kg

 00-70045  101,-\*



## GN-Transportwagen GN Transport Trolley

Edelstahl • geeignet für Behälter, Bleche und Tablett GN 1/1, 1/2, 1/3 und 2/3 • Abstand zwischen den Einschüben 80 mm • je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite • 4 Lenkrollen • mit 2 Feststellbremsen • GN-Behälter nicht enthalten • Bausatz (einfache Montage) • optimiert: Jetzt mit hochwertigeren Rollen

*stainless steel • suitable for containers and trays GN 1/1, 1/2, 1/3 and 2/3 • distance between slots 80 mm • container latches on front and back • 4 castors • with 2 fixing brakes • GN containers not included • easy assembly kit • improved: Now with high-quality casters*



					
7x 1/1 GN	450 x 620 x 905 mm	50 kg	10,6 kg *	00-90259 N	179,-*
18x 1/1 GN	450 x 613 x 1895 mm	80 kg	20,2 kg *	00-90260 N	265,-*

# BEHÄLTER

## CONTAINERS

### Speisen- / Gewürzbehälter Food / Spice Container

Edelstahl • Einsätze aus Kunststoff • mit transparentem Deckel

*stainless steel made • plastic containers  
• with transparent cover*

				
4 Container	305 x 147 x 93 mm	1 kg	05-90292	35,-*
5 Container	380 x 147 x 93 mm	1 kg	05-90293	37,-*



### GN-Behälter Aufsatzboard GN Containers Top Shelf

für 3x 1/3 GN oder 6x 1/6 GN x 150 mm Tiefe • aus Edelstahl • ohne GN-Behälter

*for 3x 1/3 GN or 6x 1/6 GN x 150 mm depth • stainless steel made • without GN containers*

	980 x 250 x 210 mm		00-90487
	7 kg		163,-*



### Abfalleimer Waste Bin

Edelstahl • Inhalt 56 Liter • Deckel mit Griff, kann seitlich am Eimer eingehängt werden • Innenmaße Ø 370 x h 520 mm • 4 Lenkrollen à Ø 60 mm

*stainless steel • capacity 56 liters • lid with handle, can be hung on the side of the bin • interior dimensions Ø 370 x h 520 mm • 4 castors of Ø 60 mm*

	460 x 400 x 620/723 mm		6,6 kg
	00-90255		202,-*



### Besteckbehälter Cutlery container

Edelstahl • für 6 Besteckköcher (Lieferung ohne Besteckköcher)

*stainless steel • for 6 cutlery quivers (delivery without cutlery quivers)*

	380 x 300 x 200 mm		00-90055
	2 kg		61,-*

### Abfalleimer / Standascher Trash Can / Ash Tray

Edelstahl • herausnehmbarer und verzinkter Innenbehälter • Einwurfföffnung mit Kunststofflippe

*stainless steel made • removable and galvanized inner container • throw-in opening with plastic edge*

	Ø 300 x h 620 mm		3 kg
	00-90269		86,-*



### Besteckköcher Cutlery Quiver

Edelstahl  
stainless steel

	Ø 115 x h 145 mm
	00-90056
	11,50*





## Besteckkasten 1/1 GN Cutlery Box 1/1 GN

Kunststoff • hellgrau, hitzebeständig • robust • stapelbar • 4 Mulden

plastic • grey-coloured • heat-resistant • robust • stackable • 4 moulds

530 x 325 x 100 mm # 00-00096

0,7 kg € 10,50\*



## Besteckwagen Cutlery Trolley

Edelstahl • inkl. 2 Behälter für Besteck • Ablage für Teller, Tassen, Gläser etc. • 4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen • stabile Ausführung

stainless steel • incl. 2 containers for cutlery • shelf for plates, cups, glasses etc. • 4 castors with 2 fixing brakes • heavy duty

630 x 400 x 980 mm 7,8 kg

# 00-70454 € 152,-\*



## Tablett 1/1 GN Tray 1/1 GN

530 x 325 x 20 mm

# 01-90260N-00 € 12,50\* ▲



### 1/1 GN 530 x 325 mm

20 mm	Schale   tray	00-00070	€ 18,50*
40 mm	5 Liter	00-00071	€ 19,50*
65 mm	9 Liter	00-00072	€ 22,50*
100 mm	14 Liter	00-00073	€ 22,50*
150 mm	21 Liter	00-00074	€ 34,00*
200 mm	28 Liter	00-00075	€ 47,50*
Deckel   lid		00-00090	€ 20,00*



### 1/2 GN 265 x 325 mm

20 mm	Schale   tray	00-00076	€ 11,50*
40 mm	2 Liter	00-00077	€ 13,00*
65 mm	4 Liter	00-00078	€ 14,00*
100 mm	6,5 Liter	00-00079	€ 17,00*
150 mm	9,5 Liter	00-00080	€ 24,00*
200 mm	12,5 Liter	00-00081	€ 35,00*
Deckel   lid		00-00091-00	€ 14,50*
Deckel für Löffel   lid for spoon		00-00091	€ 14,50*



### 1/4 GN 265 x 162 mm

65 mm	1,8 Liter	00-00086	€ 13,00*
100 mm	2,8 Liter	00-00087	€ 12,00*
150 mm	4 Liter	00-00088	€ 21,00*
200 mm	5,5 Liter	00-00089	€ 31,00*
Deckel   lid		00-00093	€ 13,00*
Deckel für Löffel   lid for spoon		00-00093-00	€ 13,00*



### 1/3 GN 176 x 325 mm

65 mm	2,5 Liter	00-00082	€ 13,00*
100 mm	4 Liter	00-00083	€ 18,50*
150 mm	5,75 Liter	00-00084	€ 24,00*
200 mm	7,8 Liter	00-00085	€ 31,00*
Deckel   lid		00-00092-00	€ 13,00*
Deckel für Löffel   lid for spoon		00-00092	€ 13,80*



### 1/6 GN 176 x 162 mm

100 mm	1,6 Liter	00-00068	€ 12,00*
150 mm	2,4 Liter	00-00069	€ 17,00*
Deckel   lid		00-00094	€ 9,00*
Deckel für Löffel   lid for spoon		00-00095	€ 13,00*



### 1/9 GN 176 x 108 mm

65 mm	0,6 Liter	00-00187	€ 15,20*
100 mm	1 Liter	00-00188	€ 12,80*
Deckel   lid		00-00189	€ 8,00*



### Zwischenstege | Partitions

325 mm		00-00098	€ 9,50*
530 mm		00-00099	€ 12,50*

# STICHWORTVERZEICHNIS

## INDEX



### A

Abfalleimer	240
Absperrständer	236
Abzugshauben	237
Ananasschneider & -schäler	212
Apfelkandiermaschine	118
Apfelschneider & -schäler	212-213
Aschenbecher	240
Aufsatzborde	240
Aufsatzkühlvitrienen	145, 152-162
Aufsatzwarmhaltevitrienen	158-168, 192, 195
Aufschnittmaschinen	205-206

### B

Backöfen	192-199
Backmischungen	10-11, 46-49, 75, 77
Backsystem & Backplatten	16-40
Backtrennspray	45, 77, 91
Backwaren-Warmhaltevitrienen	164-167
Backwarenfritteusen	84-85, 109
Baguetteschneider	217
Bain-Maries	83, 122, 174-179, 192
Bar-Mixer	132-133, 136-137
Barbecue-Grills	99-101
Behälter	148, 240-241
Besteckbehälter	240
Blender	136-137
Bräter	91-95
Bratpfannen	185, 188-189
Brezelwärmer / Brezelvitrienen	119
Bubble Waffel	49, 52, 57
Buffet-Bars	160-161
Buffet-Vitrienen	153, 163, 166-167, 220
Buffet-Wärmer	163, 166-181
Butterspender / Butterwärmer	118

### C

Cake Pops	49-51, 58
Caprese Cutter	209
Ceran-Kontaktgrill	90
Cerankochplatten	182-185, 188
Chafing-Dishes	174-178
China-Wok	186
Churrasco-Grill	98
Churros	35, 68, 84-85
Crêpes-Zubehör & Teigmischungen	77-83
Crêpesgeräte	76-79
Crêpesstationen	82
Cupcakes	74
Currywurstschneider	107

### D

Dampfgarer	102-105, 119, 225
Desinfektionsmittelspender	231
Diamant Grill	100-101
Digitalwaagen	223
Donuts	34, 66, 85
Dörrautomat	223
Dosenöffner	222
Dosierflaschen	45, 82, 148
Dressingspender	44-45, 82, 106, 118
Dualit Toaster	217-219
Durchlauftoaster	216

### E

Edelstahlmöbel	239
Eis Teppanyaki	146-149
Eis-Crusher	142
Eis-Vitrienen	144
Eismaschinen	142-149

Eiswaffeln	39, 69
Eiswürfelbereiter	142
Elektrokocher	182-188, 224-225
Entsafter	132-138

### F

Faltheadtuchspender	230
Fertigteigmischungen	10-11, 46-49, 75, 77
FIFO-Flaschen	45
Flammkuchenofen	197-199, 216
Flaschenkühler	150-152
Fliegenfallen	234-235
Fritteusen	84-85, 109-111
Fruchtschäler	212-213

### G

Galaxia	12-15
Gas-Bräter	92, 94-95
Gas-Kocher	186-187
Gas-Wok	186
Gebäckwärmer	164-167
Gemüseentsafter	135
Gemüseschneider	207-213
Germknödeldämpfer	119
Getränkkekühler	139-141, 150-152
Getränkemixer	132-133, 136-137
Getränkespender	123-131, 138-141
Glasfroster	139
Glaskeramik-Kontaktgrill	90
Glühweinwärmer	124-127
GN-Gastronormbehälter	241
Granita-Maschinen	140-141
Grill- & Griddleplatten	91-95
Grillgeräte & Zubehör	86-101
Großraumpfannen	189
Gyrosgrills	98

### H

Hähnchengrills	96
Hamburgerpresse	204
Händetrockner	230
Handmixer	136, 202-203
Handschuhspender	232
Handwaschbecken	228-230
Heiße Schokolade	123
Heiße Theken	158-168
Heißluftöfen	196-197
Heißwasserspender	127-131, 228-230
Heizstrahler	236
Herdplatten	182-188
Hockerkocher	187-188
Holzkohlegrills	99-101
Hot-Dog-Wärmer	102-105, 225
Hygiene	228-233

### I

Ice Cream Rolls	146-149
Ice Crusher	142
Induktions-Woks	185
Induktionsfritteusen	108
Induktionskochplatten	184
Insektenvernichter	234-235
Isolier-Behälter & Iso-Kannen	131, 179, 190

### K

Kaffeemaschinen & Zubehör	128-131
Kakaowärmer	123
Kalte Theken	145, 150-162
Kamado-Grill	100-101
Kandierte Äpfel	118
Kartoffel-Waffeln	48, 72-73
Kartoffelöfen	192-195
Kartoffelschneider	110-111, 207, 210, 213

Käsereibe	202
Käsesoßenspender	118
Kebabgrills	98
Ketchup- & Senfspender	45, 106
Kettentoaster	216
Knödeldämpfer	119
Kochplatten	182-188
Kontaktgrills	86-90
Küchenwaagen	223
Kühlaufsätze	145, 152-162
Kühlbox	179
Kühlschränke	150-151
Kühlvitrienen	144-145, 150-162

### L

Lavasteingrills	92
Leberkäsewärmer	165
Lemon Server	211
Likörwärmer	126
Lockenschneider	110, 210
Logo-Waffel	18-19
Lolly-Waffeln	18-19, 28-32, 62-63
Luftreiniger	233, 237

### M

Mandoline	210
Melonenteiler	213
Messersterilisateur	230
Mikrowellen	191
Milchaufschäumer	130
Milchspender	221
Mixer	132-137, 202-203
Mobile Abzugshauben	237
Mozzarellaschneider	209
Müslispender	221
MyLogo Waffel	18-19

### N

Nacho-Wärmer	117
Niedertemperaturgarer	224-225
Nudelkocher	201
Nudelteigmaschinen	200-203
Nuss-Nougat-Creme-Spender	44, 82
Nutella	44

### O

Oberhitze grill	97
Obstschneider	212-213
Öfen	192-199
Orangensaftpressen	132-134, 138

### P

Paella-Pfannen	188-189
Paniermehleibe	202
Paninigrills	86-90
Paradiesäpfel	118
Pasta-Maschinen	200-203
Pfannen	185-189
Pizza-Backplatte	22
Pizzakühlaufsätze	153
Pizzaöfen & Zubehör	197-199
Pizzateigroller	199
Planetenrührmaschinen	202-203
Poffertjes	74
Pommes-Waffeln	54-57
Pommesschneider	111
Pommeswärmer	172-173
Popcornmaschinen & Zubehör	114-116
Potato Lolly	110, 112-113
Puderzuckersieb	42
Pumpstationen für Soßen	44, 106, 118
Putzmittel	41, 91, 125, 232



<b>R</b>					
Raclette		227			
Rechauds	83, 122, 174-179,	192			
Regale		105, 239			
Reibekuchenbräter		95			
Reinigungsmittel	41, 91, 125,	232			
Reiskocher & Reiswärmer		190			
Retro-Waffeleisen		12-15			
Rolled Ice		146-149			
Rollengrills		102			
<b>S</b>					
Saftpressen		132-138			
Saftspender	131, 138-139,	221			
Salamander		214-215			
Salatbars		160-161			
Salatschneider		207-213			
Salzstreuer		111			
Samoware		131			
Sandwich-Toaster	86-90, 214,	218-219			
Schäler	210,	212-213			
Schoko-Creme-Wärmer		44, 82			
Schokoladenbrunnen		120-121			
Schokoladenportionierer	44, 82, 118,	123			
Schokoladenschmelzer		122			
Schuhputzmaschine		236			
Seifenspende		231			
Servierwagen	179, 238-241				
Slush-Maschinen		140-141			
Smoker		99-101			
Snackbecher		44			
Snackwellen		111			
Softcooker		224-225			
Softeis		141			
Soßenbars	45, 82-83,	103, 106			
Soßenspender	44-45, 82,	103, 106			
Sous-Vide		224-225			
Spaghetti-Eis-Maschine		148			
Speiseausgabewagen	179, 238-241				
Speiseeismaschinen		143-149			
Speiseeisevitriolen		144			
Spiralmixer		202-203			
Spirituosenwärmer		126			
Spitztüten	39, 44,	69			
Spuckschutz		233			
Spülbecken		228-230			
Stabmixer	136, 202-203				
Standbräter		94-95			
Standkocher		187-188			
Suppentöpfe		175-178			
Sushi-Kühltheken		157, 159			
Sushi-Reiskocher & Reiswärmer		190			
<b>T</b>					
Tablett		241			
Tapas-Kühltheken		154-158			
Tartlets		74			
Tassenwärmer		180-181			
Teekessel		127-131			
Teigausrollmaschinen		199, 201			
Teigknetmaschinen		202-203			
Teigmischungen	10-11, 46-49,	75, 77			
Teigportionierer		43, 45, 75			
Tellerwärmer		180-181			
Thermo-Transportbox		179			
Tischbräter		91-95			
Toaster	86-90, 214-219				
Tomatenschneider		207-209			
Tranchierplatten		172-173			
Transportwagen	179, 238-241				
Trennfett		45, 77, 91			
Trinkschokolade		123			
Trolleys	179, 238-241				
Twist Pop		49-51, 58			
Twist-Slush		140			
<b>V</b>					
Vakuum-Verpackungsmaschinen		226			
Verpackungsmaschinen		226			
Vertikal-Backsystem		70-73			
<b>W</b>					
Waagen		223			
Waffel-Pommes		54-57			
Waffelbackmischungen	10-11, 46-49				
Waffeleisen		12-73			
Waffeln am Stiel	18-19, 28-32,	62-63			
Waffelrost		42			
Waffelzubehör		39-45			
Wärmebrücken		172-173			
Wärmeleuchten		170-173			
Wärmestrahler		236			
Warmhalteplatten		169, 173			
Warmhaltevitriolen	158-168,	192, 195			
Waschbecken		228-230			
Wasserbäder	83, 122, 174-179,	192			
Wassergrills		93			
Wasserkessel & Wasserkocher		127-131			
Wok-Kocher & Wok-Pfannen		185-186			
Würstchenschneider		107			
Würstchenwärmer	102-105,	225			
Wurstfüller		204-205			
Wurstschneider		107			
<b>X</b>					
X-Waffel		36-38, 67			
<b>Z</b>					
Zapfanlagen		124-126			
Zentrifugalensafter		135			
Zitruspressen	132-134,	138			
Zitruschneider		211			
Zuckerkocher		118			
Zuckerwattemaschinen & Zubehör		116-117			
					
<b>A</b>					
Air Cleaner		233, 237			
Anti-adherent Spray		45, 77, 91			
Apple Peelers & Cutters		212-213			
Apple Glazer		118			
Ash Tray		240			
<b>B</b>					
Baguette Cutter		217			
Bain Maries	83, 122, 174-179,	192			
Baking Mixes	10-11, 46-49,	75, 77			
Baking System & Baking Plates		16-40			
Bar Mixers		132-133, 136-137			
Barbecue Grills		99-101			
Barrier Columns		236			
Basins		228-230			
Beverages Coolers	139-141,	150-152			
Beverages Dispensers	123-131,	138-141			
Blenders		136-137			
Bottle Coolers		150-152			
Bubble Waffle		49, 52, 57			
Buffet Bars		160-161			
Buffet Displays	153, 163,	166-167, 220			
Buffet Warmers		163, 166-181			
Butter Dispenser / Butter Warmer		118			
<b>C</b>					
Cake Pops		49-51, 58			
Can Openers		222			
Candy Apples		118			
Caprese Cutter		209			
Carving Boards		172-173			
Cast Pans		189			
Centrifugal Juicers		135			
Ceramic Glass Kontakt Grill		90			
Ceramic Glass Cookers	182-185,	188			
Cereals Dispensers		221			
Chafing Dishes		174-178			
Chain Toasters		216			
Cheese Grinder		202			
Cheese Melters		227			
Cheese Sauce Dispenser		118			
Chicken Grills		96			
China Cooker		186			
Chips Cutters		111			
Chips Warmers		172-173			
Chocolate Dispensers	44, 82,	118, 123			
Chocolate Fountains		120-121			
Chocolate Melters		122			
Chocolate Spread Warmer		44, 82			
Chocolate Warmers	44, 82,	118, 120-123			
Chuckwagons		99			
Churrasco Grills		98			
Churros		35, 68, 84-85			
Citrus Cutters		211			
Citrus Juicers		132-134, 138			
Cleaning Agents	41, 91,	125, 232			
Cocoa Warmers		123			
Coffee Accessories		128-131			
Coffee Makers		128-129			
Contact Grills		86-90			
Containers		148, 240-241			
Convection Ovens		196-197			
Conveyor Toasters		216			
Cooling Box		179			
Cooling Displays	144-145,	150-162			
Cornets		39, 44, 69			
Cotton Candy		116-117			
Crepes Accessories & Dough Mix		77-83			
Crepes Makers		76-79			
Crepes Workers		82			
Cup Warmers		180-181			
Cupcakes		74			
Curly Cutters		110, 210			
Cutlery Containers		240			
Cutting Station		172-173			
<b>D</b>					
Deep Fryers		84-85, 109-111			
Dehydrating Device		223			
Detergents	41, 91,	125, 232			
Diamant Grill		100-101			
Dispenser Bottles		45, 82, 148			
Dispensers for Dough		43, 45, 75			
Dispensers for Ketchup		45, 106			
Donuts		34, 66, 85			
Dough Kneaders		202-203			
Dough Mixtures	10-11, 46-49,	75, 77			
Dough Rollers		199, 201			
Dressing Dispensers	44-45, 82,	106, 118			
Drink Coolers		139-141, 150-152			
Dumpling Steamer		119			
<b>E</b>					
Electric Cookers		182-188, 224-225			
Exhaust Hood		237			
<b>F</b>					
FIFO Bottles		45			
Fly Killers		234-235			
Food Service Carts		179, 238-241			

# STICHWORTVERZEICHNIS

## INDEX



Fries Cutters 111  
Fries Warmers 172-173  
Fruit Glazer 118  
Fruit Peelers & Cutters 212-213  
Fryers 84-85, 109-111

**G**  
Galaxia 12-15  
Gas Cookers 186-187  
Gas Griddles 92, 94-95  
Glass Froster 139  
Glühwein Heaters 124-127  
GN Gastronorm Containers 241  
Granita Machines 140-141  
Grill & Griddle Plates 91-95  
Grills & Accessories 86-101  
Gyro Grills 98

**H**  
Hamburger Press 204  
Hand-Sanitizers 231  
Heater 236  
Hot Chocolate Warmers 123  
Hot Displays 158-168, 192, 195  
Hot Dog Roller Grills 102  
Hot Water Kettles 127-131  
Hot Wine Heaters 124-127  
Hotplates 182-188  
Hygiene 228-233

**I**  
Ice Cream Displays 144  
Ice Cream Makers 142-149  
Ice Cream Rolls 146-149  
Ice Crushers 142  
Ice Cube Makers 142  
Ice Teppanyaki 146-149  
Ice Waffles 39, 69  
Induction Cookers 184  
Induction Fryers 108  
Insect Annihilators 234-235  
Insulated Containers & Jugs 131, 179, 190

**J**  
Juice Dispensers 131, 138-139, 221  
Juicers 132-138

**K**  
Kamado Grill 100-101  
Kebab Grills 98  
Ketchup Dispensers 45, 106  
Kitchen Scales 223  
Kneaders 202-203  
Knife Sterilizer 230

**L**  
Lava Rock Grills 92  
Leberkäse Warmers 165  
Lemon Server 211  
Lemon Squeezers 132-134, 138  
Lettuce Cutters 207-213  
Liqueur Warmer 126  
Logo Waffle 18-19  
Lolly Waffles 18-19, 28-32, 62-63  
Low-temperature Cookers 224-225

**M**  
Mandoline 210  
Melon Cutter 213  
Microwaves 191  
Milk Dispenser 221  
Milk Frother 130  
Mixers 132-137, 202-203

Mobile Exhaust Hood 237  
Mozzarella Cutter 209  
Mulled Wine Heaters 124-127  
MyLogo Waffle 18-19

**N**  
Nacho Warmer 117  
Noodle Cooker 201  
Noodle Machines 200-203  
Nut Nougat Cream Dispensers 44, 82  
Nutella 44

**O**  
Oil Sprays 45, 77, 91  
Orange Juicers 132-134, 138  
Ovens 192-199

**P**  
Packaging Machines 226  
Paella 188-189  
Panini Grills 86-90  
Pans 185-189  
Pasta Cookers 201  
Pasta Rollers 201  
Pastry Displays 164-167  
Peelers 210, 212-213  
Pineapple Cutters 212  
Pizza Accessories 198-199  
Pizza Baking Plate 22  
Pizza Ovens 197-199  
Planetary Kneaders 202-203  
Plate Warmers 180-181  
Poffertjes 74  
Popcorn Makers & Accessories 114-116  
Potato Lolly 110, 112-113  
Potato Ovens 192-195  
Potato Pancake Grills 95  
Potato Waffles 48, 72-73  
Poultry Grills 96  
Pretzel Warmer 119  
Pumps for Sauces 44, 106, 118

**R**  
Raclette 227  
Radiant Heater 236  
Rechauds 83, 122, 174-179, 192  
Refrigerators 150-151  
Retro Waffle Maker 12-15  
Revolving Grills 102  
Rice Cookers & Rice Warmers 190  
Rolled Ice 146-149  
Roller Grills 102  
Rotary Kneaders 202-203  
Rotation Grills 98

**S**  
Salad Bars 160-161  
Salad Cutters 207-213  
Salamanders 214-215  
Salt Shakers 111  
Samowars 131  
Sandwich Toasters 86-90, 214, 218-219  
Sanitation 228-233  
Sauce Bars 45, 82-83, 103, 106  
Sauce Dispensers 44-45, 82, 103, 106  
Sausage Fillers 204-205  
Sausage Warmers 102-105, 225  
Scales 223  
Serving Trolleys 179, 238-241  
Shawarma Grills 98  
Shelves 105, 239  
Shoe Cleaning Machine 236  
Sinks 228-230

Slicers 205-206  
Slush Machines 140-141  
Smokers 99-101  
Snack Cup 44  
Soft Ice 141  
Softcookers 224-225  
Soup Kettles 175-178  
Sous-Vide Systems 224-225  
Spaghetti Ice Makers 148  
Spiral Kneaders 202-203  
Spit Toasters 104  
Stainless Steel Furniture 239  
Stand Cookers 187-188  
Steamers 102-105, 119, 225  
Sugar Cooker 118  
Sugar Sieve 42  
Sushi Displays 157, 159  
Sushi Rice Cookers & Warmers 190

**T**  
Tapas Displays 154-158  
Tartlets 74  
Tea Dispensers 131  
Tin Openers 222  
Toasters 86-90, 214-219  
Tomato Cutters 207-209  
Transport Trolleys 179, 238-241  
Trash Can 240  
Tray 241  
Turnable Waffle Makers 56  
Twist Pop 49-51, 58

**V**  
Vacuum Packaging Machines 226  
Vegetable Cutters 207-213  
Vegetable Juicers 135  
Vertical Waffle Baking System 70-73

**W**  
Waffle Accessories 39-45  
Waffle Dough Mixes 10-11, 46-49  
Waffle Fries 54-57  
Waffle Makers 12-73  
Waffles on a Stick 18-19, 28-32, 62-63  
Warming Bridges 172-173  
Warming Displays 158-168, 192, 195  
Warming Lamps 170-173  
Warming Plates 169, 173  
Wash Hand Basins 228-230  
Water Baths 83, 122, 174-179, 192  
Water Grills 93  
Water Kettles 127-131  
Wok Cookers & Wok Pans 185-186

**X**  
X-Waffle 36-38, 67

**Y**  
Yeast Dumpling Steamer 119



## Frachtkosten

Spedition Dachser - unsere Hausspedition

Bitte lassen Sie sich von uns ein Angebot unterbreiten bezüglich Ihrer Frachtkosten.

**\* Bei diesen gekennzeichneten Artikeln handelt es sich um einen Speditionsversand. Bitte vorher Preisanfrage, zuzüglich € 7,00 netto Versandpalette. Speditionssonderkosten und Sonderzuschläge werden prozentual mitberechnet.**

## Wichtiger Hinweis zu Rücksendungen

Generell sind wir nicht verpflichtet, Ware zurückzunehmen. Soweit ein Mangel der Kaufsache vorliegt, sind wir zu Nacherfüllung nach unserer Wahl berechtigt. Jegliche Rücksendungen sind **vorab** mit dem zuständigen Verkaufssachbearbeiter abzustimmen. Auf jeden Fall muss eine Retouren-Nr. angefordert werden, welche sichtbar an der Außenverpackung anzubringen ist, um eine zeitnahe Bearbeitung zu gewährleisten. Rücksendungen ohne Retouren-Nr. werden mit einer Bearbeitungsgebühr von € 25,- belastet.

Unsere Geräte sind ausschließlich für den professionellen Gebrauch konzipiert und nicht für den Verbraucher einsetzbar. Wir verkaufen daher nur an Gewerbetreibende.

WEEE-Reg.-Nr. DE 61709673

## Posttarife

Postversand gilt in der Regel für Artikel bis zu einem Gewicht von 30 kg - darüber hinaus werden die Geräte per Spedition versandt.

### **Portogebühren**

Postpaket bis 30 kg unter € 500,-	€ 7,99
Postpaket bis 30 kg über € 500,- (Wertpaket)	€ 11,99
Postpaket Ersatzteile	€ 6,99
Waffel- / Crêpes-Mix 2x 10 kg = 1 Karton	€ 7,99

### **Portogebühren Nachnahme**

Postpaket bis 30 kg unter € 500,-	€ 10,99
Postpaket bis 30 kg über € 500,- (Wertpaket)	€ 15,99
Postpaket Ersatzteile	€ 10,99
Waffel- / Crêpes-Mix 2x 10 kg = 1 Karton	€ 11,09

## Achtung

Sie sind grundsätzlich verpflichtet, bei Abnahme eines Paketes oder Stückgutes sofort und umgehend die Ware auf Glas- und Bruchschäden bzw. versteckte Schäden zu überprüfen. Sollte dieses nicht innerhalb von 24 Stunden dem Spediteur oder der Post mitgeteilt worden sein, erlischt jeglicher Anspruch auf kostenlosen Ersatz.

## Wichtig

Im Falle von Garantiereparaturen sind Sie aufgerufen, unseren Paketdienst bzw. Speditionsdienst in Anspruch zu nehmen, den wir bei Rückholung beordern. Sollten Sie eigenständig handeln, so gehen die entsprechenden Kosten zu Ihren Lasten.

**Die oben genannten Tarife gelten nur innerhalb der Bundesrepublik Deutschland. Bitte lassen Sie sich ein Angebot hinsichtlich Ihrer Frachtkosten erstellen.**

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DER FIRMA ERNST NEUMÄRKER GMBH & CO. KG (Stand Februar 2021)

GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF THE COMPANY  
ERNST NEUMÄRKER GMBH & CO. KG (dated February 2021)



### 1. Geltung

1.1 Unseren sämtlichen Lieferungen und Leistungen liegen die nachfolgenden Bedingungen zugrunde. Entgegenstehende oder abweichende Einkaufsbedingungen des Käufers gelten nur, wenn wir sie ausdrücklich schriftlich anerkannt haben. Unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten auch dann, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder von unseren Verkaufs- und Lieferbedingungen abweichender Bedingungen des Käufers die Lieferung vorbehaltlos bestätigen.

1.2 Unsere Verkaufsbedingungen gelten auch für alle künftigen Geschäfte mit dem Käufer.

### 2. Angebot - Abschlüsse

- 2.1 Unsere Angebote sind stets freibleibend. Verträge kommen erst durch unsere schriftliche Bestätigung zustande.
- 2.2 Der Käufer ist an seine Bestellungen zwei Wochen ab deren Eingang bei uns gebunden.
- 2.3 Sämtliche Nebenabreden, Änderungen oder Ergänzungen eines Vertrages bedürfen der Schriftform. Mündliche Nebenabreden oder Zusicherungen, die durch unsere Mitarbeiter getroffen werden, bedürfen einer schriftlichen Bestätigung.
- 2.4 Die zu unserem Angebot oder zu unserer Auftragsbestätigung – in Textform, auf Abbildungen, Zeichnungen o. ä. - gehörenden Gewichts-, Qualitäts-, Maß-, Beschaffenheits- und Leistungsangaben sind, soweit nicht anders ausdrücklich vereinbart, nur annähernd maßgebend. Technische Änderungen sowie Änderungen in Form, Farbe und/oder Gewicht bleiben im Rahmen des Zumutbaren vorbehalten.

### 3. Preise

- 3.1 Unsere Preise gelten ab Werk, einschließlich einfacher Verpackung; spezielle Transport-, insbesondere Palettenverpackung, wird zusätzlich berechnet.
- 3.2 Die gesetzliche Umsatzsteuer ist in den Preisen nicht eingeschlossen und wird gesondert in der Rechnung ausgewiesen.
- 3.3 Aufträge, für die nicht ausdrücklich Festpreise vereinbart sind, werden zu den am Tage der Lieferung gültigen Listenpreisen berechnet.
- 3.4 Für einen Auftragswert unter 50,00 EUR (ohne MwSt.) wird eine Bearbeitungsgebühr von 5,00 EUR zuzüglich MwSt. erhoben.
- 3.5 Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise entsprechend zu ändern, wenn nach Abschluss des Vertrages Kostensenkungen oder Kostenerhöhungen, insbesondere aufgrund von Tarifabschlüssen oder Materialpreisänderungen eintreten. Diese werden wir dem Käufer auf Verlangen nachweisen.

### 4. Zahlungsbedingungen

- 4.1 Die Zahlung erfolgt nach unserer Wahl per Nachnahme, Vorkasse oder gegen Rechnung. Im letztgenannten Fall sind die Zahlungsbedingungen mangels anderweitiger Angaben in der Auftragsbestätigung wie folgt:  
Am 30. des der Lieferung folgenden Monats netto.
- 4.2 Wechsel und Schecks werden nur erfüllungshalber und für uns spesenfrei entgegengenommen. Die Wechselannahme bedarf einer besonderen Vereinbarung. Wir haften nur für pünktliche Vorlage und Protesterhebung.
- 4.3 Ausländische Zahlungsmittel werden, sofern wir nicht in ausländischer Währung fakturieren, nach dem am Tage des Zahlungseingangs bei uns in Hemer notierten Währungskurs in Euro umgerechnet.
- 4.4 Zur Zurückbehaltung ist der Käufer nur berechtigt bei groben Vertragsverletzungen unsererseits und im Falle der mangelhaften Lieferung bis zur Höhe desjenigen Teils des Kaufpreises, der der Wertminderung entspricht. Außerdem ist der Käufer zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechts nur insoweit befugt, als sein Gegenanspruch auf dem gleichen Vertragsverhältnis beruht. Der Käufer kann nur mit rechtskräftig festgestellten, unbestrittenen oder von uns anerkannten Forderungen aufrechnen.
- 4.5 Eine Überschreitung von Zahlungszielen bewirkt Fälligkeit aller übrigen, noch nicht fälligen Rechnungen für bereits gelieferte Waren und berechtigt uns zum Widerruf von Kreditzusagen und Zahlungszielen.
- 4.6 Wird für uns erkennbar, dass die (weitere) Erfüllung des Vertrages seitens des Käufers gefährdet wird, sind wir berechtigt, die weiteren Lieferungen und Leistungen auszusetzen und die Wiederaufnahme – nach einer angemessenen Vorlaufzeit – erst dann zu bewirken, wenn der Käufer entweder für die ausstehenden Lieferungen und Leistungen vorgeleistet sowie sämtliche Zahlungsrückstände ausgeglichen oder hierfür eine angemessene Sicherheit erbracht hat.  
Soweit dies auch nach angemessener Fristsetzung nicht geschieht, sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder den Vertrag fristlos zu kündigen. Ein hieraus resultierender Schadenersatzanspruch von uns bleibt unberührt.  
Eine Gefährdung der Vertragserfüllung im vorstehenden Sinne wird unwiderleglich vermutet bei Nichteinlösung eines Schecks oder Wechsels, bei Antrag auf Eröffnung eines Insolvenz- oder Vergleichsverfahrens über das Vermögen des Käufers, bei einer Verfügung außerhalb des ordnungsgemäßen Geschäftsverkehrs über Ware, die wir unter Eigentumsvorbehalt geliefert haben oder bei Auflösung des Unternehmens des Käufers.
- 4.7 Bei Zahlungsverzug berechnen wir gemäß § 288 Abs. 2 BGB einen Zinssatz von 8 % Punkten über dem Basiszinssatz.

### 5. Lieferbedingungen

- 5.1 Eine Lieferfrist bedarf der schriftlichen Vereinbarung. Sie gilt stets erst nach Klärung sämtlicher technischer und kaufmännischer Einzelheiten. Sofern für die Herstellung des Produktes eine Mitwirkungshandlung des Käufers erforderlich ist, so beginnt die Lieferfrist erst mit der vollständigen Ausführung dieser Handlung durch den Käufer. Um verbindliche Liefertermine handelt es sich ausschließlich dann, wenn der Liefertermin schriftlich gegenüber dem Käufer als verbindlich bestätigt worden ist.
- 5.2 Bei Überschreiten einer verbindlichen Lieferfrist hat der Käufer eine angemessene Nachfrist zu setzen, die in der Regel 4 Wochen nicht unterschreiten darf.
- 5.3 Ist der Käufer mit der Bezahlung einer früheren Lieferung oder Teillieferung in Verzug, sind wir berechtigt, Lieferungen oder Teillieferungen zurückzuhalten oder nach erfolglosem Setzen einer Nachfrist zur Zahlung vom Vertrag zurückzutreten, ohne zum Ersatz eines etwa entstandenen Schadens verpflichtet zu sein.

- 5.4 Wir können eine Lieferung oder Teillieferung nachträglich unter Bestimmung einer angemessenen Frist von Vorkasse oder Sicherheitsleistung abhängig machen, wenn sich nach Vertragsschluss herausstellt, daß unser Zahlungsanspruch gefährdet ist.
- 5.5 Ist die Ware versandbereit und verzögert sich die Versendung oder die Abnahme aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, so geht die Gefahr mit dem Zugang der Anzeige der Versandbereitschaft auf den Käufer über. Wird versandfertig gemeldete Ware nicht abgerufen, so sind wir berechtigt, sie nach unserer Wahl zu versenden oder auf Kosten und Gefahr des Käufers einzulagern.  
Wird der Versand oder die Zustellung der Ware durch Verschulden des Käufers verzögert, so können wir nach Anzeige der Versandbereitschaft Lagergeld in Höhe von 0,5 % des Rechnungsbetrages für jeden angefangenen Monat berechnen, höchstens 5%. Wir sind berechtigt, einen höheren Schadenersatz nachzuweisen und diesen geltend zu machen. Auf der anderen Seite ist der Käufer berechtigt, uns nachzuweisen, daß überhaupt kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist.
- 5.6 Ereignisse höherer Gewalt sowie von uns nicht zu vertretende Streiks, Aussperrungen, Liefer-, Betriebs- und Verkehrsstörungen befreien uns im Umfang ihrer Auswirkungen und ihrer Dauer zusätzlich einer angemessenen Anlaufzeit von der Verpflichtung zur Lieferung. Überschreiten Lieferverzögerungen infolge höherer Gewalt oder infolge von uns nicht zu vertretender Gründe für eine der Vertragsparteien das zumutbare Maß, so kann diese ganz oder teilweise schriftlich von dem Vertrag zurücktreten.
- 5.7 Teillieferungen sind zulässig. Bei Verträgen mit fortlaufender Lieferung in Teilmengen sind die Abrufmengen und Liefertermine bei Vertragsschluss festzulegen. Falls und soweit dies nicht geschehen oder vom Käufer gegen eine entsprechende Vereinbarung verstoßen worden ist, sind wir berechtigt, nach billigem Ermessen eine Frist zum Abruf und zur Abnahme der Gesamt- oder Restmenge festzulegen. Hat der Käufer bis zu diesem Zeitpunkt die Gesamt- oder Restmenge nicht abgerufen oder angenommen, gerät er in Annahmeverzug. In diesem Falle sind wir berechtigt, dem Käufer schriftlich eine Nachfrist von 8 Tagen zu setzen, mit der Erklärung, daß wir nach Ablauf dieser Frist eine Lieferung ablehnen. Nach erfolglosem Ablauf der Nachfrist sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung zu verlangen. Der Setzung einer Nachfrist bedarf es nicht, wenn der Käufer die Abnahme ernsthaft und endgültig verweigert oder offenkundig auch innerhalb der Nachfrist zur Zahlung des Kaufpreises nicht instande ist.
- 5.8 Wir sind berechtigt, aber nicht verpflichtet, Lieferungen im Namen und auf Rechnung des Käufers zu versichern. Wir berechnen an Bruchversicherung je nach Warenart eine Prämie von 0,5 – 1% auf den Nettowarenwert. Im Falle des Verlustes oder der Beschädigung ist der Käufer verpflichtet, sich dieses innerhalb von 4 Tagen von dem Frachtführer schriftlich bestätigen zu lassen. Er tritt sämtliche Ersatzansprüche gegen den Transporteur schon jetzt an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an.
- 5.9 Im Falle eines Lieferverzuges haftet wir nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern der von uns zu vertretende Lieferverzug auf der schuldhaften Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht beruht; in diesem Falle ist aber die Schadenersatzpflicht auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt.  
Wir haften auch nach den gesetzlichen Bestimmungen, wenn durch den Lieferverzug Schäden an Leben, Körper oder Gesundheit auftreten.  
Im übrigen haften wir im Falle eines Lieferverzuges nur, sofern der Lieferverzug auf einer von uns zu vertretenden vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Vertragsverletzung beruht, wobei ein Verschulden unserer Arbeitnehmer, Vertreter oder Erfüllungsgehilfen uns nur bei vorsätzlichem Verhalten zuzurechnen ist.  
Sofern der Lieferverzug nicht auf einer von uns zu vertretenden vorsätzlichen Vertragsverletzung beruht, hat der Käufer einen Anspruch auf eine Verzugsentschädigung in Höhe von 0,5 % für jede vollendete Woche des Verzuges, insgesamt jedoch höchstens bis zu 5 % des Rechnungswertes der vom Verzug betroffenen Lieferungen; weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

### 6. Versand, Transport und Gefahrübergang

- 6.1 Der Versand erfolgt grundsätzlich auf Rechnung und Gefahr des Käufers. Die Wahl des Versandweges, des Transportmittels und der Verpackung bleibt, falls nicht besonders vereinbart, uns überlassen.
- 6.2 Die Gefahr geht auf den Käufer über, sobald die Sendung an den Transportführer übergeben worden ist oder zwecks Versendung unser Werk/Lager vom Erfüllungsort aus verlässt.
- 6.3 Ist die Ware versandbereit und verzögert sich die Versendung oder die Abnahme aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, so geht die Gefahr mit dem Zugang der Anzeige der Versandbereitschaft auf den Käufer über.
- 6.4 Transport- und sonstige Verpackungen werden von uns nicht zurückgenommen.

### 7. Eigentumsvorbehalt

- 7.1 Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises unser Eigentum. Bei Waren, die der Käufer im Rahmen seiner gewerblichen Tätigkeit von uns bezieht, behalten wir uns das Eigentum vor, bis sämtliche Forderungen, die uns gegen den Käufer aus der Geschäftsverbindung einschließlich der künftig entstehenden Forderungen auch aus gleichzeitig oder später abgeschlossenen Verträgen zustehen, beglichen sind. Die Einstellung einzelner Forderungen in eine laufende Rechnung, sowie die Saldoziehung und deren Anerkennung berührt den Eigentumsvorbehalt nicht. Als Bezahlung gilt erst der Eingang des Gegenwertes bei uns.
- 7.2 Bei Verletzung wichtiger Vertragspflichten, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, die gelieferte Ware zurückzufordern. In diesem Fall ist der Käufer zu deren Herausgabe verpflichtet. Wir sind berechtigt, den Warenbestand aufzunehmen oder aufnehmen zu lassen und die Ware abzuholen oder abholen zu lassen. Die Rücknahme der Vorbehaltsware bedarf zuvor keiner Rücktrittserklärung vom Vertrag.
- 7.3 Falls wir die Vorbehaltsware wieder zurücknehmen, sind wir berechtigt, sie unter Verrechnung auf die noch ausstehenden Forderungen durch freihändigen Verkauf auf Rechnung des Käufers bestmöglich zu verwerten oder sie zu dem Wert zu übernehmen, den sie zum Zeitpunkt der Übernahme für uns hat.



- 7.4 Der Käufer ist verpflichtet, die ihm unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware gegen Feuer, Einbruch, Diebstahl und Wasserschaden ausreichend zu versichern. Die Versicherungsansprüche werden in Höhe des Warenwertes bereits jetzt an uns abgetreten.
- 7.5 Der Käufer ist berechtigt, die Ware im ordentlichen Geschäftsgang weiter zu veräußern; eine Verpfändung oder Sicherungsübereignung ist ihm jedoch nicht gestattet.
- 7.6 Die Forderungen mit sämtlichen Nebenrechten des Käufers aus der Weiterveräußerung der Vorbehaltsware tritt der Käufer schon jetzt an uns ab; wir nehmen die Abtretung an. Unbeschadet der Abtretung und des Einzugsrechts ist der Käufer zur Einziehung der Forderung so lange berechtigt, als er seinen Vertragsverpflichtungen nachkommt und nicht in Vermögensverfall gerät. Auf unser Verlangen hat uns der Käufer die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt zu geben, alle zum Einzug erforderlichen Angaben zu machen, die dazugehörigen Unterlagen auszuhandigen und den Schuldnern die Abtretung mitzuteilen.
- 7.7 Wird die Ware zusammen mit anderen Waren, die uns nicht gehören, weiter verkauft, so gilt die Forderung des Käufers gegen den Schuldner in Höhe des zwischen uns und dem Käufer vereinbarten Listenpreises als abgetreten.
- 7.8 Eine etwaige Be- oder Verarbeitung der Vorbehaltsware nimmt der Käufer für uns vor, ohne dass uns für Letzteres daraus Verpflichtungen entstehen.
- 7.9 Bei Verarbeitung, Verbindung, Vermischung oder Vermengung der Vorbehaltsware mit anderen, nicht uns gehörenden Waren, steht uns der dabei entstehende Miteigentumsanteil an der neuen Sache im Verhältnis des Fakturen-Wertes der Vorbehaltsware zu der übrigen verarbeiteten Ware zum Zeitpunkt der Verarbeitung, Verbindung, Vermischung oder Vermengung zu. Erwirbt der Käufer das Alleineigentum an der neuen Sache, so sind sich die Vertragspartner darüber einig, dass der Käufer uns im Verhältnis des Fakturen-Wertes der verarbeiteten bzw. verbundenen, vermischten oder vermengten Vorbehaltsware Miteigentum an der neuen Sache einräumt und diese unentgeltlich für uns verwahrt.
- 7.10 Wird die Vorbehaltsware zusammen mit anderen Waren und zwar gleich, ob ohne oder nach Verarbeitung, Vermischung oder Vermengung weiter veräußert, so gilt die oben vereinbarte Vorausabtretung nur in Höhe des Fakturen-Wertes der Vorbehaltsware, die zusammen mit anderen Waren weiter veräußert wird.
- 7.11 Über Zwangsvollstreckungsmaßnahmen Dritter in die Vorbehaltsware oder in die im voraus abgetretenen Forderungen hat der Käufer uns unverzüglich unter Übergabe der für eine Intervention notwendigen Unterlagen zu unterrichten.
- 7.12 Soweit der Wert der uns nach den vorstehenden Bestimmungen zustehenden Sicherungsrechte die Höhe der gesicherten Ansprüche um mehr als 10 % übersteigt, werden wir auf Wunsch des Käufers nach unserer Wahl einen entsprechenden Teil der Sicherungsrechte freigeben.
- 8. Mängelrügen - Mängelhaftung**
- 8.1 Rügen wegen Sachmängeln, Falschlieferungen und Mengenabweichungen, die durch zumutbare Untersuchungen der Ware feststellbar sind, müssen unverzüglich, spätestens innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft der Ware am Bestimmungsort schriftlich geltend gemacht werden. Innerhalb weiterer 24 Stunden müssen uns geeignete Beweismuster zwecks Überprüfung zugeleitet werden, falls wir nicht ausdrücklich eine Untersuchung an Ort und Stelle verlangen. Zeigt sich ein Mangel trotz ordnungsgemäßer Untersuchung erst später, so muß die Anzeige unverzüglich nach der Entdeckung gemacht werden und es müssen uns unverzüglich die geeigneten Beweismuster zugeleitet werden. In allen Fällen der Zuleitung von Beweismustern hat sich der Käufer vorab von uns eine Retouren-Nummer geben zu lassen, die er der Sendung beizufügen und deutlich sichtbar an der Außenverpackung anzubringen hat. Ferner hat der Käufer unsere Weisungen zu beachten, insbesondere die Gegenstände von der durch uns beauftragten Spedition transportieren zu lassen. Befindet sich die Ware nicht mehr in dem Zustand der Ablieferung, so hat der Käufer zu beweisen, daß der Mangel bereits im Zeitpunkt der Ablieferung vorgelegen hat. Bei wesentlichen Eingriffen oder Änderungen an der Ware ist die Geltendmachung von Mängelrügen ausgeschlossen. Ferner sind Mängelrügen ausgeschlossen, wenn ausdrücklich oder stillschweigend auf die Untersuchung der Ware verzichtet worden ist.
- 8.2 Durch Verhandlungen verzichten wir nicht auf die Verspätungseinrede.
- 8.3 Fehlmengen liefern wir nach.
- 8.4 Erweist sich eine Mängelrüge als nicht berechtigt, hat der Käufer die Kosten der Prüfung und die Transportkosten zu tragen.
- 8.5 Mängelansprüche des Käufers setzen die ordnungsgemäße Erfüllung seiner Untersuchungs- und Rügeobliegenheiten gemäß vorstehender Ziffer 8.1 voraus.
- 8.6 Soweit ein Mangel der Kaufsache vorliegt, sind wir nach unserer Wahl zur Nacherfüllung in Form einer Mangelbeseitigung oder zur Lieferung einer neuen mangelfreien Sache berechtigt. Der Käufer hat uns auf Verlangen die von der Nacherfüllung betroffenen Teile unverzüglich zur Verfügung zu stellen. Hierbei hat er sich von uns vorab eine Retouren-Nummer geben zu lassen, die die er der Rücksendung beizufügen und deutlich sichtbar an der Außenverpackung anzubringen hat. Der Käufer wird für die Rücksendung unsere Weisungen beachten, insbesondere die Gegenstände von der durch uns beauftragten Spedition transportieren zu lassen. Die zum Zwecke der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten haben wir zu tragen, soweit sich diese nicht dadurch erhöhen, daß die Kaufsache nach einem anderen Ort als dem ersten Lieferort verbracht wurde.
- 8.7 Schlägt die erste Nacherfüllung fehl, so ist uns eine weitere angemessene Frist zur Nacherfüllung einzuräumen. Verstreicht diese fruchtlos, ist der Käufer nach seiner Wahl berechtigt, Rücktritt vom Vertrag, Minderung des Kaufpreises für den Vertrag oder Schadenersatz nach Maßgabe von Ziffer 10. zu verlangen.
- 8.8 Mängelansprüche entstehen nicht, wenn der Fehler zurückzuführen ist auf Verletzungen von Bedienungs-, Wartungs- und Montagevorschriften, ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung (auch der Betriebsmittel), fehlerhafte oder nachlässige Behandlung und natürlichen Verschleiß sowie von dem Käufer oder Dritten vorgenommene Eingriffe in den Liefergegenstand.
- 8.9 Beschaffenheits- und Haltbarkeitsgarantien müssen ausdrücklich schriftlich im einzelnen als solche bezeichnet werden.
- 8.10 Sachmängelansprüche verjähren in 12 Monaten gerechnet ab Gefahrenübergang. Dies gilt nicht, soweit das Gesetz gemäß § 479 Abs.1 BGB (Rückgriffsanspruch) längere Fristen vorschreibt sowie in Fällen der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, bei einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung durch uns und bei arglistigem Verschweigen eines Mangels. Die gesetzlichen Regelungen über Ablaufhemmung, Hemmung und Neubeginn der Fristen bleiben unberührt.
- 8.11 Rückgriffsansprüche des Käufers gegen uns gemäß § 478 BGB (Rückgriff des Unternehmers) bestehen nur insoweit, als der Käufer mit seinem Abnehmer keine über die gesetzlichen Mängelansprüche hinausgehenden Vereinbarungen getroffen hat. Für den Umfang des Rückgriffsanspruchs des Käufers gegen uns gemäß § 478 Abs.2 BGB gelten Ziffern 8.1 bis 8.10 entsprechend.
- 9. Gewerbliche Schutzrechte und Urheberrechte; Rechtsmängel**
- 9.1 Sofern nicht anders vereinbart, sind wir verpflichtet, die Lieferung lediglich im Land des Lieferortes frei von gewerblichen Schutzrechten und Urheberrechten Dritter (im Folgenden: Schutzrechte) zu erbringen. Sofern ein Dritter wegen der Verletzung von Schutzrechten durch von uns erbrachte, vertragsgemäß genutzte Lieferungen gegen den Käufer berechnete Ansprüche erhebt, haften wir gegenüber dem Käufer innerhalb der in Ziffer 8.10 bestimmten Frist wie folgt:
- a) Wir werden nach unserer Wahl und auf unsere Kosten für die betreffenden Lieferungen entweder ein Nutzungsrecht erwirken, sie so ändern, dass das Schutzrecht nicht verletzt wird, oder austauschen. Ist uns dies nicht zu angemessenen Bedingungen möglich, stehen dem Käufer die gesetzlichen Rücktritts- oder Minderungsrechte zu.
- b) Unsere Pflicht zur Leistung von Schadenersatz richtet sich nach Ziffer 10.
- c) Die vorstehend genannten Verpflichtungen von uns bestehen nur, soweit der Käufer uns über die vom Dritten geltend gemachten Ansprüche unverzüglich schriftlich verständigt, eine Verletzung nicht anerkennt und uns alle Abwehrmaßnahmen und Vergleichsverhandlungen vorbehalten bleiben. Stellt der Käufer die Nutzung der Lieferung aus Schadensminderungs- oder sonstigen wichtigen Gründen ein, ist er verpflichtet, den Dritten darauf hinzuweisen, dass mit der Nutzungseinstellung kein Anerkenntnis einer Schutzrechtsverletzung verbunden ist.
- 9.2 Ansprüche des Käufers sind ausgeschlossen, soweit er die Schutzrechtsverletzung zu vertreten hat.
- 9.3 Ansprüche des Käufers sind ferner ausgeschlossen, soweit die Schutzrechtsverletzung durch spezielle Vorgaben des Käufers, durch eine von uns nicht voraussehbare Anwendung oder dadurch verursacht wird, dass die Lieferung vom Käufer verändert oder zusammen mit nicht von uns gelieferten Produkten eingesetzt wird.
- 9.4 Im Falle eines unberechtigten Schutzrechtsverletzungsvorwurfs gilt die Bestimmung der Ziffer 8.4 entsprechend.
- 9.5 Bei Vorliegen sonstiger Rechtsmängel gelten die Bestimmungen der Ziffer 8 entsprechend.
- 9.6 Weitergehende oder andere als die in dieser Ziffer 9 geregelten Ansprüche des Käufers gegen uns und unseren Erfüllungsgehilfen wegen eines Rechtsmangels sind ausgeschlossen.
- 10. Haftung**
- 10.1 Schadenersatzansprüche gegen uns – auch außervertraglicher Art – sind im Falle leicht fahrlässiger Pflichtverletzung von uns sowie grob fahrlässiger Pflichtverletzung unserer Arbeitnehmer, Vertreter oder Erfüllungsgehilfen ausgeschlossen, es sei denn, daß die Verletzung eine Pflicht betrifft, die für die Erreichung des Vertragszwecks von wesentlicher Bedeutung ist. Soweit uns kein vorsätzliches Handeln angelastet wird, ist die Schadenersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt. Ansprüche auf entgangenen Gewinn, ersparte Aufwendungen, aus Schadenersatzansprüchen Dritter sowie auf Ersatz von sonstigen mittelbaren und Folgeschäden sind ausgeschlossen, es sei denn, ein von uns etwa garantiertes Beschaffenheitsmerkmal bezweckt gerade, den Käufer gegen solche Schäden abzusichern.
- 10.2 Die vorstehenden Regelungen gelten nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zwingende gesetzliche Haftungsvorschriften wie z.B. die Haftung bei der Übernahme einer Garantie, bei arglistigem Verhalten oder nach dem Produkthaftungsgesetz bleiben unberührt.
- 10.3 Soweit vorstehend nichts abweichendes geregelt ist, ist jegliche Haftung auf Schadenersatz – ohne Rücksicht auf die Rechtsnatur des geltend gemachten Anspruches – ausgeschlossen. Soweit dieser Ausschluß greift oder die Haftung von uns beschränkt ist, gilt dies auch für unsere Arbeitnehmer, Vertreter und Erfüllungsgehilfen. Dies gilt insbesondere für Schadenersatzansprüche aus Verschulden bei Vertragsschluss, wegen sonstiger Pflichtverletzungen oder wegen deliktischer Ansprüche auf Ersatz von Sachschäden gemäß § 823 BGB.
- 10.4 Für die Verjährung aller Ansprüche, die nicht der Verjährung wegen eines Sachmangels unterliegen, gilt eine Ausschlußfrist von 18 Monaten. Sie beginnt ab Kenntnis vom Schaden und der Person des Schädigers.
- 11. Erfüllungsort - anzuwendendes Recht - Gerichtsstand**
- 11.1 Für alle aus den Rechtsbeziehungen zwischen den Parteien sich ergebende Rechte und Pflichten ist Hemer für beide Teile Erfüllungsort.
- 11.2 Alleiniger Gerichtsstand ist, wenn der Käufer Kaufmann ist, bei allen aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar sich ergebenden Streitigkeiten Hemer. Wir sind jedoch auch berechtigt, am Sitz des Käufers zu klagen.
- 11.3 Für diese Geschäftsbedingungen und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen Verkäufer und Käufer gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Übereinkommens über Verträge im internationalen Warenkauf wird ausgeschlossen.

# Neumärker®

since 1894

WAFFELN, CRÊPES & CO.  
WAFFLES, CREPES & CO.

GRILLS & BRÄTER  
GRILLS & GRIDDLE PLATES

IMBISS & SNACKS  
FAST FOOD & SNACKS

FUN FOOD  
FUN FOOD

GETRÄNKE  
DRINKS / BEVERAGES

KÜHLUNG & EIS  
COOLING & ICE

WARMHALTEN  
WARM KEEPING

KOCHEN & BRATEN  
COOKING & FRYING

ÖFEN  
OVENS

PIZZA, NUDELN & TEIG  
PIZZA, PASTA & DOUGH

KÜCHE & BUFFET  
KITCHEN & BUFFET

HYGIENE  
HYGIENE

SONSTIGES  
OTHER

Ihr Neumärker-Fachhändler:  
Your Neumärker dealer:

KATALOG 2021 GÜLTIG BIS FEBRUAR 2022  
CATALOGUE 2021 VALID UNTIL FEBRUARY 2022

