

# Neumärker®

since 1894



# 2023

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

Christian Werner  
Tel. 02372 - 9274 42  
Mobil 0174 - 390 96 75  
Fax 02372 - 33 04  
c.werner@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 und der Materialteuerungszuschlag (MTZ) werden aufgehoben. Die Preise sind gültig bis zur Veröffentlichung neuer Preisangaben oder eines neuen MTZ in digitaler oder schriftlicher Form. Bei Preiserhöhungen seitens unserer Lieferanten oder bei Rohstoffpreisschwankungen behalten wir uns vor, die Preise auch ohne Ankündigung entsprechend anzupassen oder einen MTZ wieder einzuführen.

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 unverbindlich ca.-Maße.

Technische und optische Veränderungen durch Neuentwicklung und Irrtümer vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf den Seiten 226-227. Portokostenkosten, Glas und Transportbruchschäden siehe Seite 225.

Alle Abbildungen und Fotos sind Eigentum der Ernst Neumärker GmbH & Co. KG oder Dritten. Foto Mars: NASA/Dawn Hudson. Foto Venus: NASA/JPL-Caltech. Foto Pluto: NASA/Johns Hopkins University Applied Physics Laboratory/Southwest Research Institute. Foto Space: Casey Horner.

### 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 catalogue is preliminary 1 year, all previous price information or the material price surcharge is overruled. The prices are valid until new price information or a new material price surcharge are published in digital or printed form. In the event of price increases from our suppliers or price fluctuations of raw materials we reserve the right to adjust the prices accordingly or to reintroduce the material price surcharge without notice at any time.

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 confirmation. 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 226-227. Freight charges on request.

All illustrations and photos are the property of Ernst Neumärker GmbH & Co. KG or third parties. Photo Mars: NASA/Dawn Hudson. Photo Venus: NASA/JPL-Caltech. Photo Pluto: NASA/Johns Hopkins University Applied Physics Laboratory/Southwest Research Institute. Photo Space: Casey Horner.

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

The product descriptions contained in this catalogue are intended for B2B usage only. 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. 2023 führen wir unser Unternehmen in die Zukunft und trotzen den aktuellen Geschehnissen weiter mit Tatendrang.

Hervorheben wollen wir unser neues Galaxia: Ein Waffeleisen aus einer anderen Galaxie. Noch nie gab es ein Waffeleisen, das den professionellen Anforderungen in der Gastronomie gewachsen ist und gleichzeitig die hohen Ansprüche privater Haushalte erfüllt.

In 2023 sehen wir wesentliche Veränderungen in der Gastronomie und setzen auch hier wieder Trends. Neumärker bringt als Spezialist für Snack-Artikel neue Konzepte zur Selbstbedienung auf den Markt. Zielgruppe

Dear partners,  
friends and customers,

At the time in the year 1894 when my great-great-grandfather founded the company it was only a dream that this company will sustain for more than 125 years. In 2023 we lead our company successfully through the stormy times and face the current situation with endeavor.

We would like to highlight our new Galaxia: A waffle maker from another galaxy. Never before there has been a waffle maker that meets the professional requirements of the catering industry and at the same time satisfies the high demands of private households.

In 2023 we see major changes in the gastronomy and we also set trends to cope with them. Neumärker as the specialist for snack products introduces new concepts for self-service. The target group for this are: Supermarkets,

**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 immernoch 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.**

dafür sind: Supermärkte, Flughäfen, Tankstellen und Takeway-Gastronomien. Mit unseren neuen SB-Produkten helfen wir unseren Kunden, den Fachkräftemangel zu meistern.

Die Auswirkungen der Pandemie sind in allen Bereichen der Beschaffung spürbar, egal ob Transportkosten, Rohstoffe oder Zukaufprodukte. Wir bitten Sie daher auch um Verständnis, dass unser MTZ jederzeit bei neuen Geschehnissen wiedereingeführt werden kann.

Weiterhin bleiben wir unseren Werten als Familienunternehmen treu: Nachhaltigkeit in der Unternehmensführung, Fairness und hervorragende Qualität. 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 2023 einen besonderen Dank aussprechen. Wir freuen uns auf ein erfolgreiches gemeinsames Geschäftsjahr mit vielen Höhepunkten.

airports, petrol stations and grab and go restaurants. With our new self-service products we help our customers to successfully face the lack of skilled workers.

The effects of the pandemic are felt in all areas of procurement, whether transport charges, raw materials or other components. We therefore ask for your understanding that our material surcharge can be reintroduced at any time if new events occur.

We remain faithful to our values as a family business: Sustainability in business management, fairness and excellent quality. You, valued customer, are the reason why our company exists and will remain for many years to come. Therefore, we already want to express our special thanks for your support in 2023. We look forward to a successful business year together with many highlights.

*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.

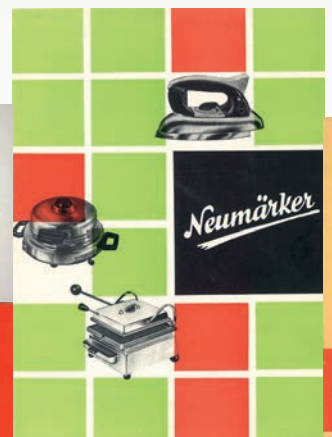
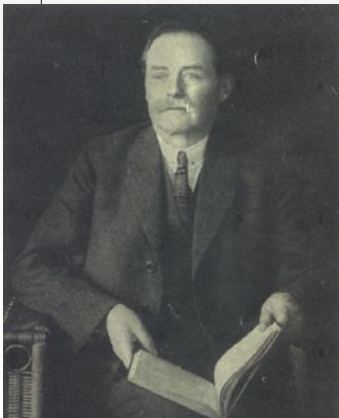
*At the company's 25th anniversary Neumärker has approximately 1000 employees in 10 sites throughout Europe.*

**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.

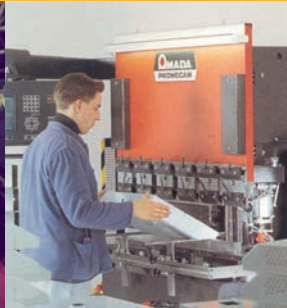
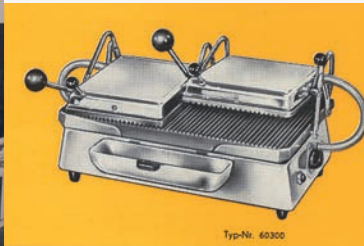
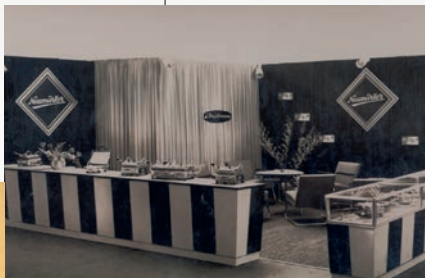
*Only the factory in Hemer still existed. The production of household appliances was gradually replaced by the manufacturing of professional catering equipment. With the closure of the foundry the production of coffin hardware ended.*



## 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.*



## 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.





**KONZEPTE**  
CONCEPTS



**GALAXIA®**

**10**



**BACKSYSTEM**  
BAKING SYSTEM

**16**



**LOGO-WAFFEL**

**18**



**LOLLY-WAFFEL**

**28**



**X-WAFFEL**

**36**



**BUBBLE WAFFEL**

**48**



**WAFFEL-POMMES**  
WAFFLE FRIES

**50**



**CHURROS**

**66**



**DIAMANT GRILL®**

**88**



**POTATO LOLLY**

**98**



**NACHOS**

**102**



**SB-POPCORN**  
SELF-SERVICE POPCORN

**105**



**EIS TEPPANYAKI**  
ICE TEPPANYAKI

**130**

# INHALT

## CONTENTS



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

Galaxia®	Galaxia®	10-15
Das Backsystem	The Baking System	16-38
MyLogo Waffel	MyLogo Waffel	18-19
Teigmischungen	Dough Mixtures	39-42
Zubehör	Accessories	43-47
Waffeleisen	Waffle Makers	47-64
Donuts	Donuts	65
Churros	Churros	66
Crêpes	Crêpes	68-73
Tartlets	Tartlets	74
Poffertjes	Poffertjes	75



### Getränke Drinks, Beverages

Kakao	Hot Chocolate	111
Glühwein	Mulled Wine	111-115
Eierlikör	Eggnog	114
Heißgetränke	Hot Beverages	115-120
Entsafter	Juicers	121-123
Mixer & Blender	Mixers & Blenders	124-125
Slush	Slush	126-127
Getränkekühlung	Beverage Cooling	128



### Grills & Bräter Grills & Griddle Plates

Kontaktgrills	Contact Grills	76-79
Bräter	Griddle Plates	80-83
Grills	Grills	80-84
Smoker	Smokers	85
Gyrosgrills	Shawarma Grills	86
Hähnchengrills	Chicken Grills	87
Diamant Grill®	Diamant Grill®	88-90



### Kühlung & Eis Cooling & Ice

Eiswürfel und Crushed-Eis	Ice Cubes and Crushed Ice	129
Eis Teppanyaki	Ice Teppanyaki	130-131
Speiseeis	Ice Cream	132-135
Kühlvitriken	Cooling Displays	136-148
Buffet-Bars	Buffet Bars	144-145
Kühlschränke	Refrigerators	147



### Imbiss & Snacks Fast Food & Snacks

Hot-Dogs und Würstchen	Hot Dogs and Sausages	91-97
Soßenspender	Sauce Dispensers	92-93
Potato Lolly	Potato Lolly	98
Fritteusen	Deep Fryers	99-101
Imbissbedarf	Fast food	101



### Warmhalten Warm Keeping

Warmhaltevitriken	Warming Displays	140-153
Warmhalteplatten	Warming Plates	152
Wärmeleuchten	Warming Lamps	154-155
Wärmebrücken	Warming Bridges	156-157
Bain-Maries & Chafing Dishes	Bain Maries & Chafing Dishes	158-159
Suppentöpfe	Soup Kettles	160-161
Teller- & Tassenwärmer	Plate & Cup Warmers	162



### Fun Food Fun Food

Nachos	Nachos	102-103
Popcorn	Popcorn	104-106
Zuckerwatte	Cotton Candy	107
Knödel	Yeast Dumplings	108
Brezel	Pretzels	108
Paradiesäpfel	Candy Apples	108
Schokolade	Chocolate	109-110



### Kochen & Braten Cooking & Frying

Kochplatten	Hot Plates	164-178
Induktion	Induction	166-167
Woks	Woks	167-170
Pfannen	Pans	168-169
Gaskocher	Gas Cookers	170
Hockerkocher	Stand Cookers	170
Reiskocher	Rice Cookers	171
Mikrowellen	Microwaves	172





## Öfen Ovens

Heißluftöfen	<i>Convection Ovens</i>	173
Kartoffelöfen	<i>Potato Ovens</i>	174-176
Pizzaöfen	<i>Pizza Ovens</i>	174-178



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

Pizza	<i>Pizza</i>	177-179
Nudeln	<i>Pasta</i>	178-182
Teigzubereitung	<i>Dough Preparation</i>	179-182



## Küche & Buffet Kitchen & Buffet

Fleischverarbeitung	<i>Meat Processing</i>	183-185
Aufschnittmaschinen	<i>Slicers</i>	184-185
Dosenöffner	<i>Tin / Can Openers</i>	186-187
Waagen	<i>Scales</i>	186-187
Obst- & Gemüse- schneider	<i>Fruit &amp; Vegetable Cutters</i>	188-195
Sous-Vide	<i>Sous-Vide</i>	196-197
Dämpfer	<i>Steamers</i>	197
Steamlend	<i>Steamlend</i>	198
Salamander	<i>Salamanders</i>	199-201
Toaster	<i>Toasters</i>	200-203
Buffet	<i>Buffet</i>	204-206
Raclette	<i>Raclette</i>	207
Verpackung	<i>Packaging</i>	208



## Hygiene Hygiene

Sanitärartikel	<i>Sanitation</i>	209-213
Handwaschbecken	<i>Wash Hand Basins</i>	210-212
Insektenvernichter	<i>Fly Killers</i>	214-215
Lufthygiene	<i>Air Hygiene</i>	216-217



## Sonstiges Other

Abzugshaube	<i>Exhaust Hood</i>	217
Transportwagen	<i>Transport Trolleys</i>	218
Heizstrahler	<i>Heater</i>	219
Schuhputzmaschine	<i>Shoe Cleaning Machine</i>	219
Behälter & Regale	<i>Containers &amp; Shelves</i>	219-221



## 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

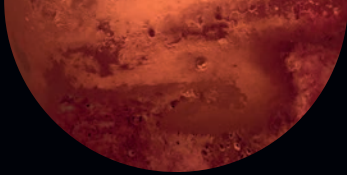
## Hygiene Hygiene

## 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.





MARS  
Metallic Red

VENUS  
Glossy Cream

# GALAXIA®

## DESIGN AUS EINER ANDEREN GALAXIE

Entwickelt für Liebhaber des ikonischen, retro-futuristischen Stils der 1970er, der das zeitgenössische Design und die Popkultur bis heute geprägt hat.

Neumärker Galaxia bringt die futuristischen 70er Jahre zurück in Ihre Küche. Die emotionalen Formen, mit fast schon organisch anmutenden Kurven, aber einer gleichzeitig vollkommen klaren und technischen Designsprache, machen das Galaxia zu einem echten Stilobjekt. Hergestellt wird das Galaxia in der traditionsreichen Neumärker Manufaktur im südwestfälischen Hemer, wo schon seit über 100 Jahren Waffeleisen von Hand gefertigt werden. Durch den massiven Aluminiumguss und die wertige Oberflächenbeschichtung aus hochglänzender Emaile wird dieses Waffeleisen zu einem optischen und haptischen Genuss.

## DESIGN FROM ANOTHER GALAXY

Designed for lovers of the iconic, retro-futuristic style of the 1970s that has shaped contemporary design and pop culture to this day.

The Neumärker Galaxia brings the futuristic 70s back into your kitchen. The emotional shapes, having almost organic-looking curves, but at the same time speaking completely clear and technical design language, make the Galaxia a real style object.

The Galaxia is produced in the traditional Neumärker manufactory in Hemer, Germany, where waffle makers have been hand-made for over 100 years. The solid cast aluminium and the high-gloss enamel coating make this waffle maker a visual and haptic delight.

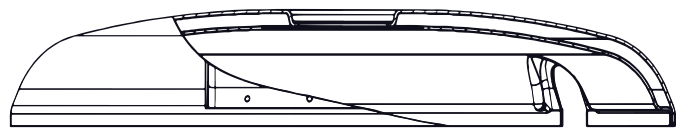


**PLUTO**  
Shiny Chrome



**SPACE**  
Glossy Black

## TOUCH INJURY PROTECTION (TIP)



Mit der patentierten TIP Vakuum-Haube präsentiert Neumärker erneut eine revolutionäre Technologie, die es so noch nie zuvor in einem Waffeleisen gegeben hat. Die neu entwickelte Haube bietet eine optimale Hitzeisolierung durch ein Vakuum im Inneren. Die Minimierung der Außentemperatur und der Abstrahlhitze ist nicht nur außergewöhnlich energieeffizient, sondern schützt auch vor versehentlichen Brandverletzungen.

With the patented-protected TIP vacuum hood Neumärker once again presents a revolutionary technology that has never been seen before in a waffle maker.

The newly developed hood offers optimal heat insulation through a vacuum inside. Minimising the external temperature and the radiated heat is not only exceptionally energy-efficient, but also protects against accidental burns.



## DIE BACKPLATTE DER ZUKUNFT

Die Backplatten des Galaxia lassen sich durch Schrauben ganz einfach vom Gerät lösen. Dies schafft eine zukünftige Upgrade-Möglichkeit, erleichtert die Wartung enorm und macht das Galaxia zu einem besonders service-freundlichen Produkt. The baking plates of the Galaxia can easily be unscrewed from the appliance. This creates a future upgrade option, facilitates maintenance enormously and makes the Galaxia a particularly service-friendly product.

Die moderne PTFE-Antihaftbeschichtung ist auf technologisch neuestem Stand. Sie sorgt für ein einfaches Entnehmen der Waffeln ohne Kleben. The modern PTFE non-stick coating is state-of-the-art. It ensures easy removal of the waffles without sticking.

## THE BAKING PLATE OF THE FUTURE

Auslassöffnungen in der oberen Backplatte erlauben entstehendem Wasserdampf, zu entweichen, so dass die Waffeln von oben und von unten perfekt ausgebacken werden. Openings in the upper baking plate allow steam to escape so that the waffles are baked to perfection from above and below.

Der integrierte Teig-Überlaufschutz fängt auch beim versehentlichen Überfüllen des Waffeleisens den auslaufenden Teig auf, so dass das Waffeleisen und Ihre Küche beim Backen sauber bleiben. The integrated dough overflow protection catches any spilled dough even if the waffle maker is accidentally overfilled, so that the machine and your kitchen stay clean.



## EINFACHE BEDIENUNG DURCH GUTES PRODUKTDESIGN

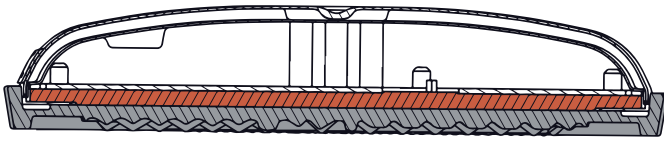
## EASY OPERATION THROUGH GOOD PRODUCT DESIGN



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

Der schlanke, elegante Standfuß aus massivem Aluminium verleiht dem Galaxia nicht nur sein typisches 70er-Jahre Retro-Space-Design, sondern ermöglicht auch eine einfache Reinigung der leicht erreichbaren Oberflächen. The elegant slim base made of massive cast aluminium does not only serve the Galaxia's typical 70s retro space design, but also allows quick cleaning of the easily accessible surfaces.

Der Digitaltimer mit großem Display lässt sich präzise einstellen und zeigt mit einem Signalton das Ende der Backzeit an. Sie werden genau im richtigen Moment daran erinnert, die Waffel zu entnehmen, so dass diese immer auf den Punkt gelingt, ohne zu verbrennen. The precise digital timer with extra-large display signals the end of the cooking time with a sound. It reminds you on time to take out the waffle ensuring a perfect baking result.



# SMART ENERGY



Der moderne Flächenheizkörper schmiegt sich an die Rückseite der Backplatte an, so dass die entstehende Hitze direkt auf die Gussplatte übertragen wird. Die elektronische Steuereinheit erfasst Temperaturschwankungen und regelt die Aufheizzeiten der einzelnen Backplatten separat. Durch diese technische Regelung, den effizienten Heizkörper und die innovative Hitzeisolierung der TIP Vakuumbaube wird der Energieverbrauch enorm reduziert.

The modern surface heating element matches the back of the baking plate perfectly and induces a direct heat transfer and even temperature distribution. The electronic control unit detects temperature fluctuations and regulates the heating times of the individual baking plates separately. This technical control, the efficient heating elements and the innovative heat insulation of the TIP vacuum hood reduce the energy consumption enormously.

Das Galaxia kann bis zu 33% Energieeinsparung im Vergleich zu professionellen Waffeleisen ohne die innovativen Neumärker-Technologien erreichen.

The Galaxia can achieve energy savings of up to 33% compared to professional waffle makers without the innovative Neumärker technologies.

## EMAILLE

[e' maljə], [e' maɪ] oder [e' ma:j]

„Von französisch émail, auch als Schmelzglas oder Schmelzwerk bekannt. Bezeichnet eine Masse anorganischer Zusammensetzung, die durch Schmelzen, Fröten oder Sintern in glasig erstarrter Form hergestellt wird.“

**SCHNITTFEST KRATZFEST**  
**PFLEGELEICHT**  
**FARBBESTÄNDIG ROBUST**  
**HYGIENISCH LANGLEBIG**

Die Emaille-Beschichtung der Modelle Mars, Venus und Space schützt das Galaxia vor den Gefahren des Alltags und sorgt dafür, dass Ihr Waffeleisen auch nach Jahren noch wie neu aussieht. Die physikalischen Materialeigenschaften von Emaille sind mit denen von Glas vergleichbar. Das macht Emaille extrem kratzfest, so dass Sie einfach von Verschmutzungen zu reinigen ist und immer hygienisch sauber bleibt.

The enamel coating on the Mars, Venus and Space models protects the Galaxia from the hazards of everyday life and ensures that your waffle maker still looks like new even after years of use. The physical material properties of enamel are comparable to those of glass. This makes enamel extremely scratch-resistant, so it is easy to clean from dirt and stays hygienically clean.



**Mahlen der Ausgangsstoffe**  
Grinding of the raw materials



**Schmelzen der Ausgangsstoffe**  
Melting of the raw materials



**Mahlen der ausgehärteten Schmelze**  
Grinding of the hardened melt

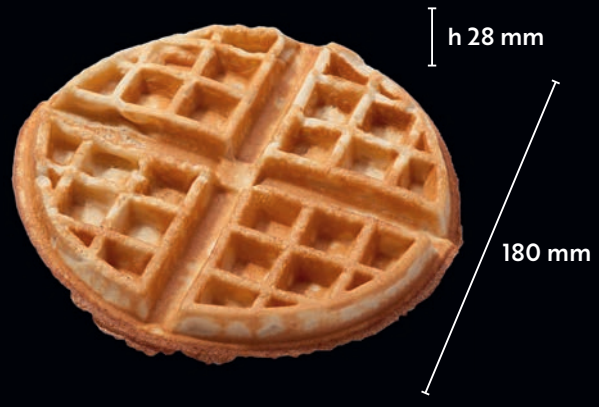
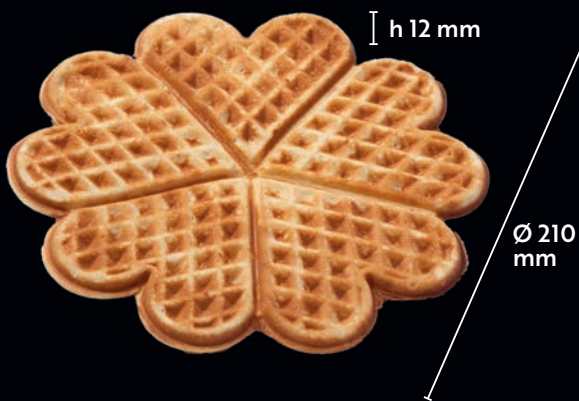


**Auftragen auf das Bauteil**  
Applying to the component



**Einbrennen im Ofen**  
Burning-in with a furnace

# TRADITIONELL ODER POPULÄR? ENTSCHEIDEN SIE SELBST! TRADITIONAL OR POPULAR? IT'S YOUR CHOICE!



Beim Galaxia haben Sie die Wahl aus zwei unterschiedlichen Waffelformen: Die klassische Herzwaffel, auch Bergische Waffel genannt, war in den 1970ern, passend zum Retro-Design des Galaxia, die mit Abstand am meisten verbreitete Waffelform in Deutschland. Im Gegensatz dazu entwickelte sich die amerikanische Waffelform, eine runde Variante der dicken Belgischen Waffel, weltweit zu einer der beliebtesten Waffelformen. Welche Waffel darf es für Sie sein?

The Galaxia is available with two different waffle baking plates: The classic heart-shaped waffle was by far the most common waffle shape in Germany in the 1970s. In contrast, the American waffle, a round variant of the the thick Belgian waffle, has become one of the most popular waffles worldwide. Which waffle do you prefer?

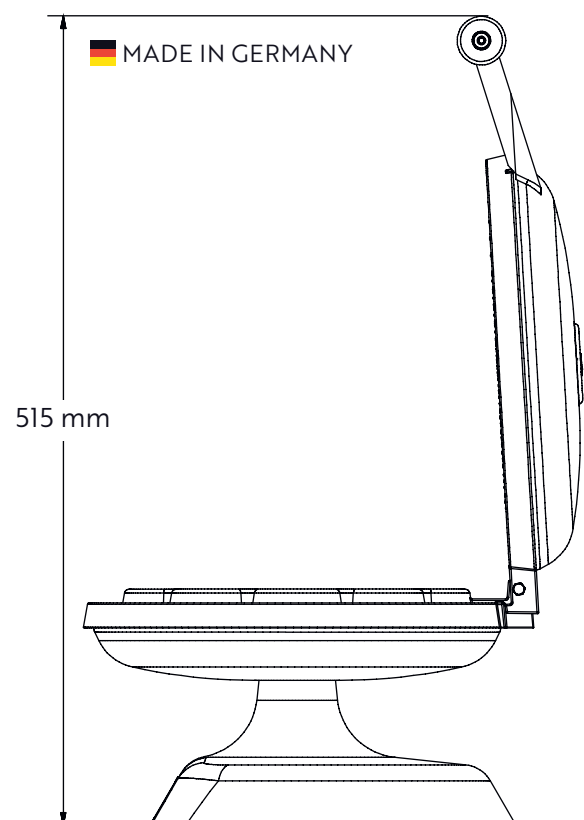
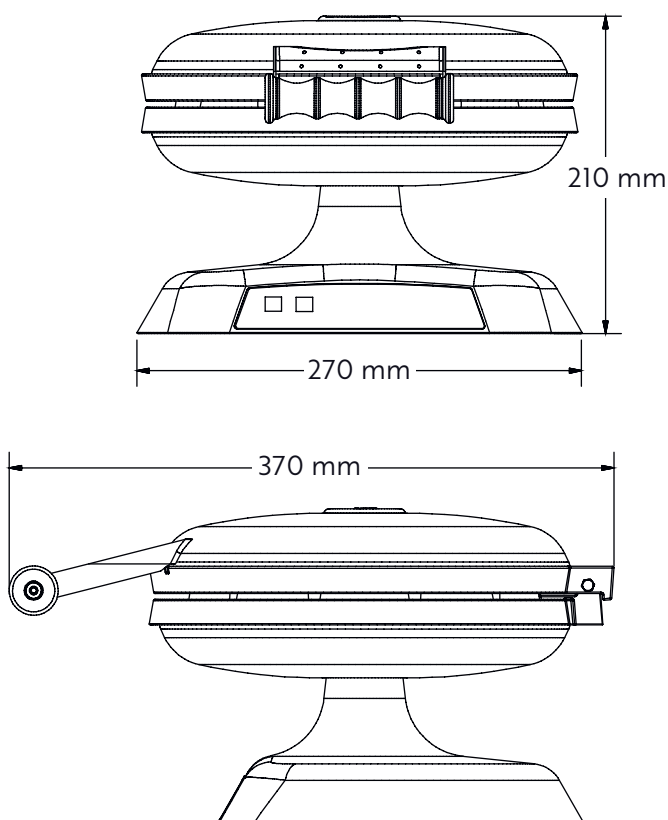
## TECHNISCHE DATEN

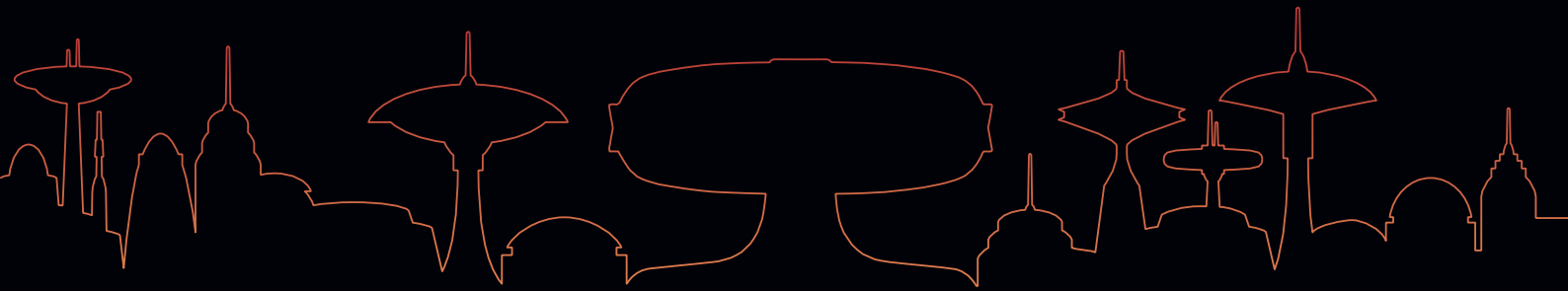
## TECHNICAL DATA

Abmessungen  
Dimensions 270 x 370 x 210/515 mm

Elektrische Leistung  
Electric power 230 V / 1,6 kW

Gewicht  
Weight 7,5 kg





	<b>MARS Metallic-Red</b>	<b>VENUS Glossy Cream</b>	<b>PLUTO Shiny Chrome</b>	<b>SPACE Glossy Black</b>	<b>Listenpreis List price</b>
<b>Oberfläche Surface</b>	<b>Emaille Enamel</b>	<b>Emaille Enamel</b>	<b>Chrom Chrome</b>	<b>Emaille Enamel</b>	
<b>Herzwaffel „Bergische Waffel“ Heart-shaped Waffle „Bergisch Waffle“</b>	<b># 12-20201</b>	<b># 12-20202</b>	<b># 12-20203</b>	<b># 12-20204</b>	<b>€ 1000,- ▲</b>
<b>Runde belgische Waffel „Americano“ Round Belgian Waffle „Americano“</b>	<b># 12-20205</b>	<b># 12-20206</b>	<b># 12-20207</b>	<b># 12-20208</b>	<b>€ 1000,- ▲</b>

<b>Haubentechnologie Hood technology</b>	Touch Injury Protection Vakuumbaube: Optimale Hitzeisolierung durch eine Vakuüm-Isolierung im Inneren   Besonders energieeffizient   Die verringerte Außentemperatur der Hauben beugt Brandverletzungen vor Touch Injury Protection vacuum hood: Optimal heat insulation through vacuum insulation inside   Particularly energy-efficient   The reduced external temperature of the hood prevents burn injuries
<b>Steuereinheit Control unit</b>	Smart Energy Control: Die obere und untere Backplatte werden individuell kontrolliert und nachgeregelt   Enorme Reduzierung des Stromverbrauchs   Einheitliche und konstante Temperatur beider Backplatten Smart Energy Control: The upper and lower baking plates are individually controlled and adjusted   Enormous reduction of power consumption   Uniform and constant temperature of both baking plates
<b>Zeitschaltuhr Timer</b>	Digitaler Timer: Sekundengenau einstellbar   Mit akustischem Signal   Sorgt für gleichbleibend perfekte Backergebnisse Digital timer: Adjustable to the second   With acoustic signal   Ensures consistently perfect baking results
<b>Bedienelemente Control elements</b>	Digitale Steuerung der Temperatur und Backzeit   Pflegeleichtes und langlebiges elektronisches Control Panel aus Lexan® Polycarbonat Digital control of temperature and baking time   Easy-to-clean and durable electronic control panel made of Lexan® polycarbonate
<b>Heizkörper Heating elements</b>	Innovativer Flächenheizkörper: Direkter Kontakt zur Backplatte auf der gesamten Fläche   Optimale und gleichmäßige Wärmeübertragung zur Backplatte   Rückseitig wärmeisoliert zur Minimierung von Wärmeverlusten   Integrierter Temperaturfühler und wiederverwendbare Thermosicherung zum Schutz vor Überhitzung Innovative silicone surface heating element: Direct contact with the baking plate over the entire surface   Optimal and uniform heat transfer to the baking plate   Insulated on the back to minimise heat loss   Integrated temperature sensor and reusable thermal fuse to protect against overheating
<b>Backplatten: Technik Baking plates: Technology</b>	CAD-optimiertes Design   Aluminiumguss durch präzises Kokillengussverfahren   CNC-gesteuerte Nachbearbeitung des Rohguss   Moderne PTFE-Beschichtung für eine einfache Entnahme der Waffeln ohne Kleben CAD-optimised design   Aluminium casting through gravity die casting process   CNC-controlled finishing of the raw casting   Modern PTFE coating for easy removal of the waffles without sticking
<b>Backplatten: Features Baking Plates: Features</b>	Öffnungen in der oberen Backplatte erlauben entstehendem Wasserdampf, zu entweichen, so dass die Waffeln von oben und von unten überaus formschön ausgebacken werden   Teig-Überlaufschutz für sauberes Arbeiten   Entnehmbare Backplatten für eine einfache Reinigung und Wartung Openings in the top baking plate allow steam to escape so that the waffles are baked perfectly from above and below   Dough overflow protection for clean working   Removable baking plates for easy cleaning and maintenance
<b>Sonstiges Other</b>	Schwerer und stabiler Standfuß aus Aluminiumguss mit einer robusten Pulverbeschichtung   Gummierte, rutschfeste Füße Heavy and stable base made of cast aluminium with a robust powder coating   Rubberised, non-slip feet

# DAS BACKSYSTEM

mit auswechselbaren Backplatten

# THE BAKING SYSTEM

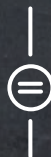
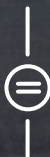
with interchangeable baking plates



1 Gerät.  
30 Backplatten.  
Unzählige  
Möglichkeiten.



1 unit.  
30 baking plates.  
Countless  
possibilities!







# Neumärker®

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. Bis zur Auslieferung muss eine Entwicklungszeit von ca. 3 Monaten eingeplant werden. 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. A development time of approx. 3 months must be scheduled until delivery. 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



1850,-\* ▲

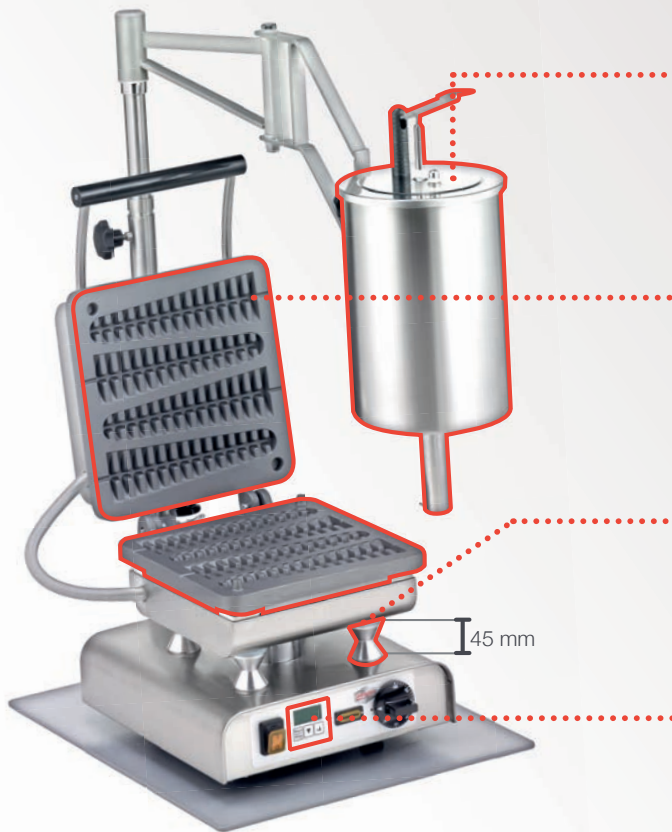
Jeder weitere Backplattensatz

Any additional baking plates

499,-\* ▲

# 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.

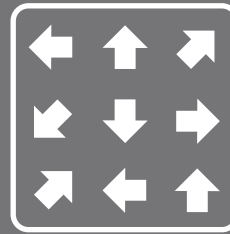
## Digital timer with signal

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.

## Teig-Auffangwanne

### Batter Overflow Tub

Hält Ihr Waffeleisen auch beim versehentlichen Überfüllen sauber • Fängt heruntertropfenden Teig sowie Fett von besonders fettigem Teig auf • Kann nach dem Backen einfach gereinigt werden • Geschirrspülgeeignet • Edelstahl mit geschweißten Kanten • Geeignet für Backsystem und Classic Waffeleisen • Zweiteilig: Vorder- und Rückteil im Lieferumfang enthalten

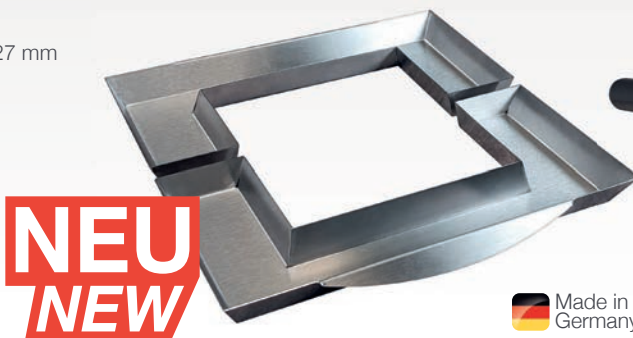
Keeps your waffle maker clean even if it is accidentally overfilled • Catches dripping batter and fat from particularly fat-containing batter • Can be easily cleaned after baking • Dishwasher approved • Stainless steel with welded edges • Suitable for Baking System and Classic Waffle Makers • Two-piece: Front and back part included

(2x) 326 x 170 x 27 mm

0,7 kg

# 10-10064

€ 119,-\* ▲



**NEU  
NEW**

Made in Germany





## 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.



Made in Germany



Backsystem I  
Baking System I



Backsystem II

Nicht geeignet für Waffeln am Stiel und Crêpes-Backplatten.

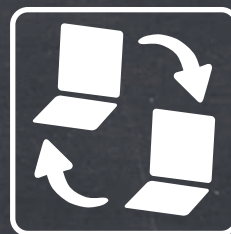
Baking System II

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



für auswechselbare Backplatten • mit Digitaltimer • Thermostat • Kontrolleuchte • 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	958,-*
Backsystem II	Baking System II	2	400V/4,4kW	605x450x320mm	21kg	12-40702 DT	1898,-*
Backsystem II 2x 230V	Baking System II 2x 230V	2	2x230V/2x2,2kW	605x450x320mm	21kg	12-40702DT-D	1898,-*

# DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



## 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, Foccacia oder belegte Baguettes aufbacken. Nicht geeignet für Backsystem II.

*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, foccacia, buns and bagels. Not suitable for Baking System II.*

 Ø 300 x h 35 mm

 6,6 kg

 Antihaftbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40776

 Made in Germany

 € 499,-\*



## 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

 € 359,-\*





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

Lust auf einen hippen Waffel-Burger? Nichts leichter als das! Vollmilchschokolade, weiße Schokolade und einen Schokokuss stapeln, ein paar Streusel und Karamelloße 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

 Antihftbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40778

 Made in Germany

 € 359,-\*



Das perfekte Konzept mit unseren Waffel-Pommes auf Seite 50.


*The perfect concept with our Waffle Fries on page 50.*



## 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

 Antihftbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40765

 Made in Germany

 € 359,-\*



# DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



## Brüsseler Waffel für Backsystem

*Brussels Waffle for Baking System*


Die traditionelle Waffel der Benelux-Region, der Klassiker. Mit 30 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 30 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

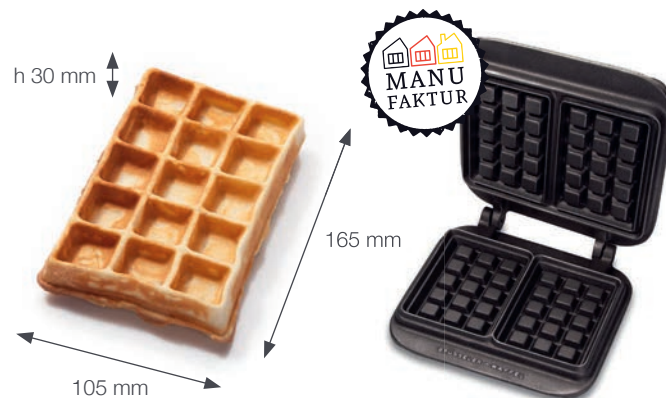
 14 kg

 Unbeschichteter Grauguss  
*Cast iron without coating*

 **32-40715**

 Made in Germany

 **359,-\***



## 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

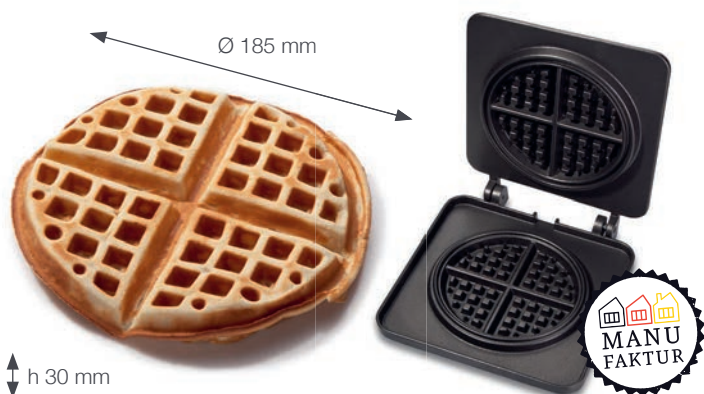
 5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
*Non-stick coated aluminium*

 **31-40733**

 Made in Germany

 **359,-\***









## 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

 359,-\*



## 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

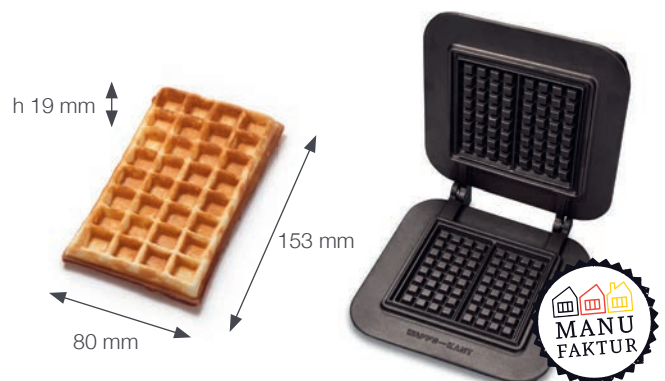
 10,5 kg

 Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

 32-40725

 Made in Germany

 359,-\*



# 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

 € 359,-\*



## 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

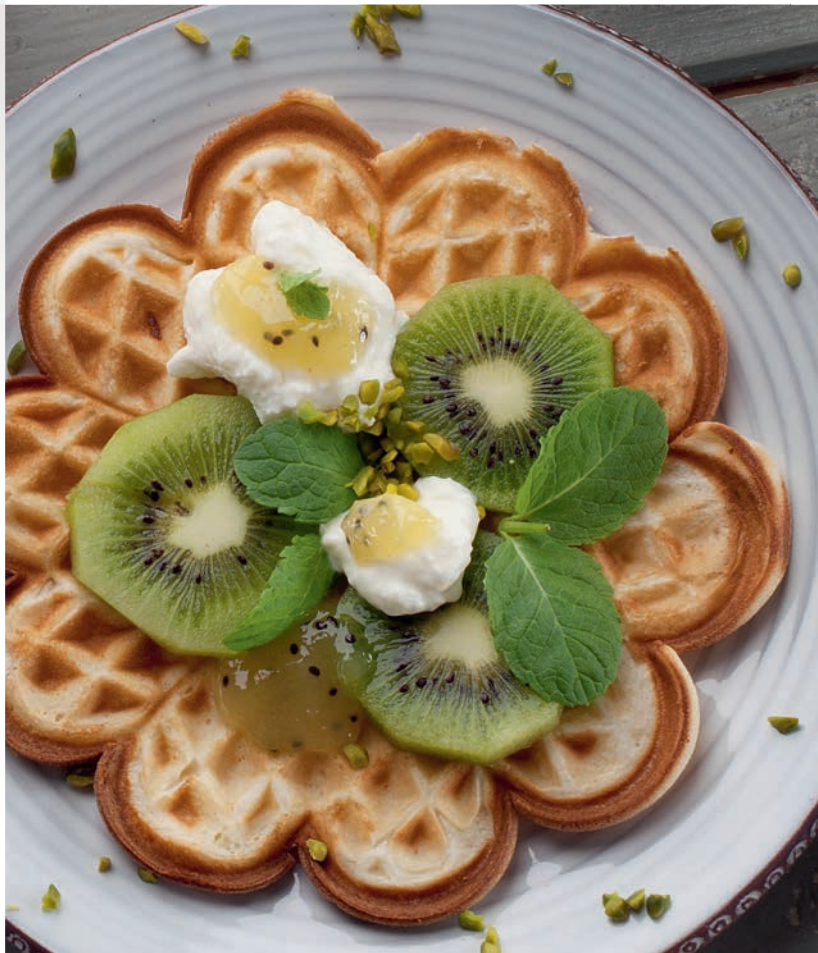
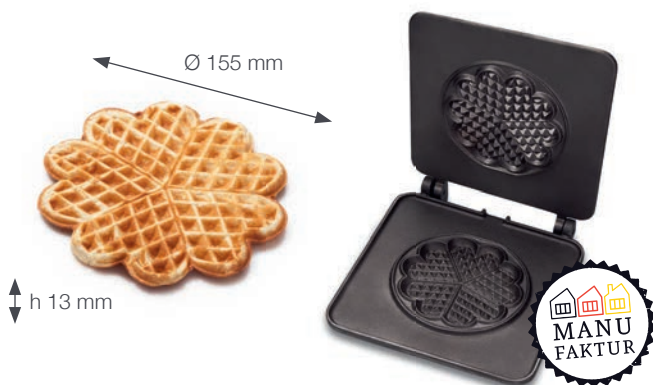
 8 kg

 Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

 # 32-40747

 Made in Germany


 € 359,-\*






## 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 195 x h 20 mm

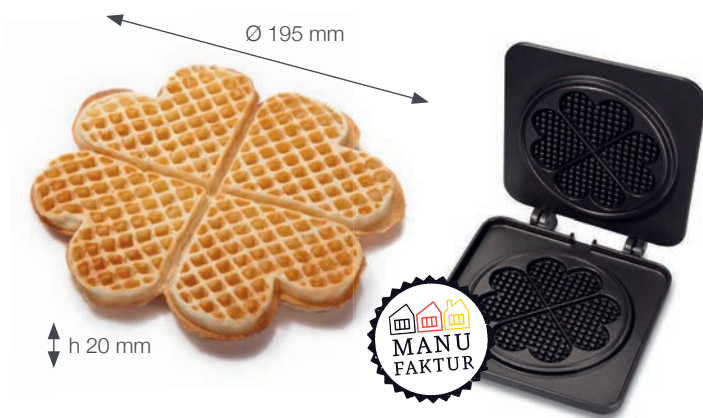
 5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40758

 Made in Germany

 € 359,-\*



## 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

 € 359,-\*





# LOLLY-WAFFEL

LOLLY WAFFLE



## Die Event-Waffel

4 Waffeln in ca. 1 Minute. Die Lolly-Waffel ist ideal für Laufkundenschaft 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.*



### 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.

### DispoHit

Der schwenkbare Portionierer vereinfacht das Arbeiten und es geht, im Gegensatz zur Arbeit mit der Kelle, nichts daneben! Details auf Seite 43.

### DispoHit

Baking waffles gets more convenient with the swifeling dispenser. Besides it contributes to reduce your waste. Details on page 43.

### Schokowärmer

Einfach die Spitzen der Waffeln in Schokolade tauchen. Dies macht Ihre Waffeln attraktiver und ermöglicht einen höheren Verkaufspreis. Details auf Seite 110.

### Chocolate Warmer

Dip the waffle tips into chocolate. This makes it more attractive and enables a higher pricing. Details on page 110.

### Waffel-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 40.

### Waffle-Ready-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 40.



## 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

 € 359,-\*



## 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

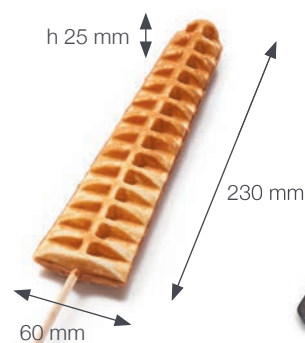
 6,5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40759

 Made in Germany


 € 359,-\*



## 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

 € 110,-\* ▲



## 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

 € 65,-\* ▲

4800 x

01-51554

220,-\* ▲



# DAS BACKSYSTEM


THE BAKING SYSTEM



## 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

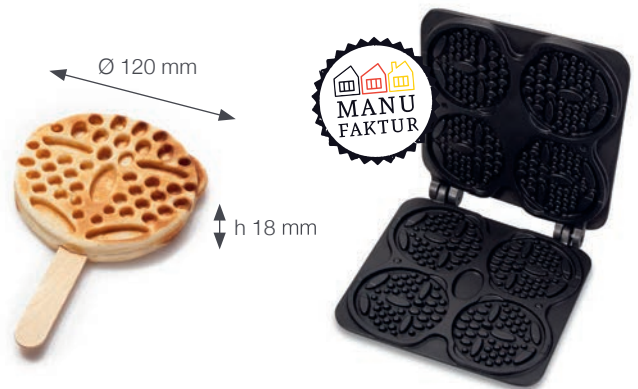
 4 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 31-40731

 Made in Germany

 359,-\*



## 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

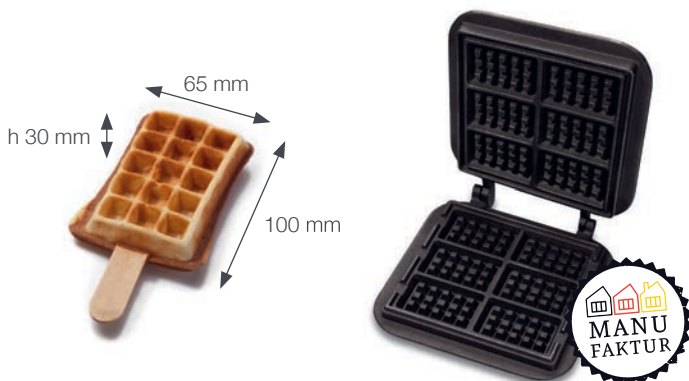
 14 kg

 Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

 32-40743

 Made in Germany

 359,-\*





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

Knabber-Herzen 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

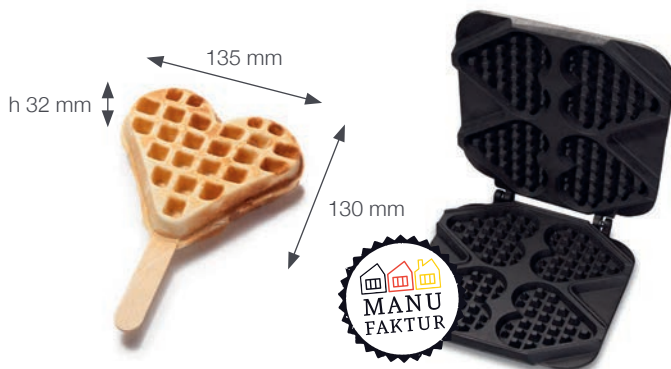
16 kg

Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

# 32-40744

Made in Germany

€ 359,-\*



## 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

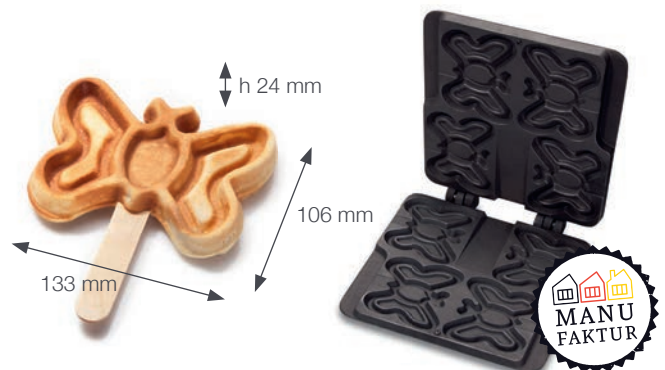
15,5 kg

Unbeschichteter Grauguss  
Cast iron without coating

# 32-40737

Made in Germany

€ 359,-\*



### 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 € 96,-\* ▲

### 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 € 110,-\* ▲

# DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



## Stroopwafel für Backsystem *Stroop Waffle for Baking System*

Die holländische Spezialität mit einem Kern aus Karamellsirup. Servieren Sie die Stroopwafel 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

 € 359,-\*



## 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

 € 359,-\*







## 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

€ 359,-\*



## 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

€ 359,-\*



# 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

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40745

 Made in Germany

 € 359,-\*



## 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

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40746

 Made in Germany

 € 359,-\*





## 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

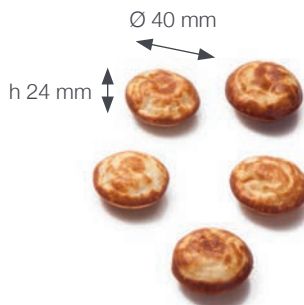
 Antihftbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 Made in Germany

 6 kg

 # 31-40760

 € 359,-\*



## 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

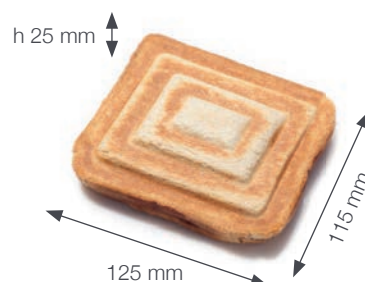
 6 kg

 Antihftbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40744

 Made in Germany

 € 359,-\*





# X-WAFFEL

X-WAFFLE

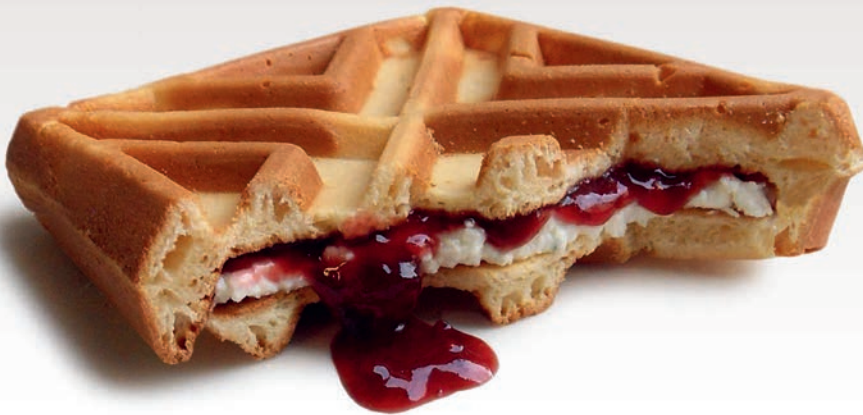


## Die Waffel mit dem X

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 zart-schmelzender Füllung
- + Waffelburger mit herzhaftem Kartoffel-Waffle-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



### 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.*

### DispoHit

Der schwenkbare Portionierer vereinfacht das Arbeiten und es geht, im Gegensatz zur Arbeit mit der Kelle, nichts daneben! Details auf Seite 43.

### DispoHit

*Baking waffles gets more convenient with the swifeling dispenser. Besides it contributes to reduce your waste. Details on page 43.*

### Topping-Soßen

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

### Topping Sauces

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

### Waffle-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 40.


### Waffle-Ready-Mix

*How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 40.*

## 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

 € 359,-\*



## 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

 € 359,-\*



# DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM




## 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

 € 359,-\*



## Cornetti Roller | Cornetti Roller

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

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

# 31-40290

€ 299,-\* ▲



## Cornetti Roller XL | Cornetti Roller XL

Zum Drehen von Hörnchen für Eis • Extra-  
großer Durchmesser für Mega-Eishörnchen •  
Aus massivem Kunststoff • Ø 76 mm

*For the production of ice cream cones • Extra-large diameter for mega-ice cream cones • Made of massive plastic • Ø 76 mm*

# 05-40266

€ 215,-\* ▲



## Körbchenpresse | Basket Press

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

€ 175,-\* ▲



## 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*

 315 x 415 x 575 mm

# 05-40265

€ 555,-\*



## Hörnchenständer | Cone Stand

für 4 Hörnchen • Edelstahl  
for 4 cones • stainless steel

# 10-40002

€ 82,-\* ▲





## 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).
- + Übertoller 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.*


## 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. 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

 05-20127-01

 106,-\* ▲



# ZUBEHÖR

ACCESSORIES




## 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

 # 05-20122-01

 € 88,-\* ▲



## 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

 # 05-20120-01

 € 55,-\* ▲







## 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	0,49 €	1,10 €	0,88 €	0,49 €	0,80 €	1,76 €	0,09 €
Waffomix	Waffomix	0,31 €	0,69 €	0,55 €	0,31 €	0,50 €	1,10 €	0,06 €
Katalogseite	Catalogue page	28 / 59	24 / 55	26 / 57	26 / 57	31 / 58	24 / 56	35 / 62


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.

# ZUBEHÖR

ACCESSORIES




 **Bubble-Waffel Konzept auf Seite 48.**  
**Bubble Waffle concept on page 48.**


## 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 Waffle Backplatten finden Sie auf Seite 49.

*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 49.*

 10 kg Mix -> ca. 80 Bubble Waffeln

 1 kg Mix + 625 ml Wasser (water)

 10 kg

 # 05-20132-01

 € 129,-\* ▲



## Kartoffel-Waffel-Mix

### Potato Waffle Mix


Kartoffelwaffeln, außen knusprig und innen zart, schmecken herzhaft pikant. Garniert mit Schinken, Käse, Quark oder Apfelkompott 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 53.

*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 53.*

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

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

 10 kg

 # 05-20126-01

 € 99,90\* ▲





## 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 wafer 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 dismountable 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 # 05-40251N € 1100,-\* ▲



## 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 € 353,-\* ▲



## 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 € 39,-\* ▲



# ZUBEHÖR

ACCESSORIES



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

Praktische Pumpe zum Warmhalten und Portionieren von Nuss-Nougat-Creme. Besonders einfach: Die original 3-Liter-Eimer von Nutella® können komplett in den Spender gestellt werden. Der neue Hahn hat die ideale Höhe, um Nuss-Nougat-Creme direkt auf den auf der Crêpesplatte liegenden Crêpes zu geben.

*Convenient pump for warm-keeping and dispensing nut nougat cream. Particularly easy: The original Nutella® 3-liter-buckets can be placed completely in the dispenser. The new tap has the ideal height for pouring nut nougat cream directly onto the crêpes lying on the crêpe plate.*

⚡ 230 V / 200 W    📏 350 x 245 x 447 mm    📦 3,5 kg  
 🇪🇺 Made in Europe    # 05-40270-W    € 849,-\*



## 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 73 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 73.*

📦 6,3 kg    # 00-20138-01    € 67,-\* ▲

**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 fetthaltige 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    € 199,-\* ▲



**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/m2 • fettbeständig

*Box of 1000 pieces • white paper • thickness approx. 100g/m2 • oil-resistant*

# 05-40000

€ 77,-\* ▲

## Tischständer aus Edelstahl Stainless Steel Table Stand

# 10-40005

€ 32,-\* ▲





## 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	<b>Ersatz-Kühlakku</b> <b>Spare Ice pack</b>
# 00-40263	€ 917,-* ▲	01-40263-00 48,-* ▲



## Topping-Soßen

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.*

<b>Vollmilch</b>	<b>Milk Choco</b>	1 Liter	00-20135-01	22,-* ▲
<b>Weißer Schoko</b>	<b>White Choco</b>	1 Liter	00-20136-01	22,-* ▲

## FIFO™-Flasche

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 „Verschlusskappe 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 „cap 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.**

**NEU  
NEW**

<b>Flasche für Soßen</b>	<b>Bottle for sauces</b>	01-40263-01	10,50* ▲
<b>Deckel für Teig</b>	<b>Lid for dough</b>	01-40263-04	7,-* ▲

## Trennback 100

Jetzt noch besser: Optimierter Sprühkopf und verbesserte Rezeptur. Die einfachste und schnellste Lösung, um Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten. Das Spray auf Basis pflanzlicher Öle verbreitet einen appetitlichen Duft beim Backen: Ihre Kunden werden schon aus der Ferne angelockt. Obwohl Neumärker Trennback 100 während des Backvorgangs nach Vanille duftet, verändert es aber nicht den Geschmack. 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 81).

*Better than ever before: Optimised spray head and improved formula. The easiest and quickest solution of inducing a thin and even layer of grease on your baking plates. The spray based on vegetable oils spreads an appetising fragrance while baking: Your customers will be attracted from a distance. Although Neumärker Anti-Adherent Spray 100 smells like vanilla during the baking process, it does not change the taste. Of course you can also use the Anti-Adherent Spray without additional flavour on page 81.*

**OPTIMIERT  
IMPROVED**



600 ml	# 00-90102-01	€ 7,89* ▲
--------	---------------	-----------



# ZUBEHÖR

ACCESSORIES



## 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 € 8,70\* ▲



## 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 zerreißt. • 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 € 36,-\* ▲



**Für Antihafbeschichtung geeignet!**  
**Suitable for non-stick coatings!**

## Hitzebeständige Reinigungsbürsten Heat-resistant Cleaning Brushes

Borsten aus hitzebeständigem Polyester • Besonders harte Borsten für eine gründliche Reinigungswirkung • Geeignet für die Reinigung von PTFE-Antihafbeschichtungen • Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien • Hergestellt nach EU Richtlinie 2023/2006/EC (GMP) • Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt • Max. Verwendungstemperatur 100°C/175°C (mit/ohne Lebensmittelkontakt) • Spülmaschinengeeignet bis 93°C

Bristles made of heat resistant polyester • Extra hard bristles for thorough cleaning • Suitable for cleaning PTFE non-stick coatings • Complies with (EC) 1935/2004 on food contact materials • Manufactured in accordance with EU Directive 2023/2006/EC (GMP) • Complies with UK 2019 No. 704 for food contact materials • Max. use temperature 100°C/175°C (with/without food contact) • Dishwasher safe up to 93°C

		Borstenlänge Bristle length		#	€
A Detail-Clean	205 x 20 x 60 mm	11 mm	300g	00-90054	9,-* ▲
B Quick-Clean	290 x 30 x 65 mm	22 mm	500g	00-90053	24,-* ▲



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

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

		#	€
A Single	230 mm	05-90075	6,80* ▲
B Double	178 mm	05-90074	5,50* ▲



## Neusilberpinsel Nickel Silver Brush

# 00-90050  
€ 5,20\* ▲



## Drahtbürste Wire Brush

# 00-90060  
€ 4,20\* ▲



## Bürste Brush

# 00-90065  
€ 4,40\* ▲

## Backhandschuhe 1 Paar

## Baking Gloves 1 pair

# 00-90041  
€ 4,70\* ▲











## 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
-  470/635x295x250/585 mm
-  9,3 kg
-  Made in Germany
-  # 12-40420DT
-  € 586,-\*



Die passenden Backplatten finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.  
Please find the suitable baking plates on the following pages.



**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!

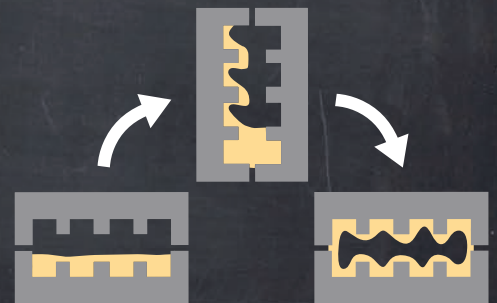
*The removable baking plates and the new handle design facilitate cleaning tremendously!*

## 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.*



## 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
-  € 38,90\* ▲

## 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
-  € 89,-\* ▲

Bain-Marie Soßenbar auf Seite 73.  
Bain Marie Sauce Bar on page 73.



Schokoladenschmelzer auf Seite 110.  
Chocolate melters on page 110.





# BUBBLE WAFFEL

BUBBLE WAFFLE



## Die Trend-Waffel

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

## The trend waffle

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

- + **Kult: Die Kunden stehen Schlange!**
  - + **Hohe Zahlungsbereitschaft für außerordentlich hohe Waffel-Preise.**
  - + **Individualisierung: Kunden stellen die Füllung ihrer Waffel selbst zusammen.**
  - + **Früchte, Süßwaren oder Schokolade. Die Waffel 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.**



### Kühl-Displays

Mit vielen verschiedenen Zutaten und Eiscreme als Füllung erhöhen Sie die Attraktivität. So können Ihre Kunden sich ihre individuelle Waffel kreieren. Details ab Seite 133.

### Cooling Displays

With many different ingredients and ice cream you can increase your success. Let your customers create their individual waffles. Details on page 133.

### Bubble-Waffel-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 42.

### Bubble-Waffle-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 42.

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


Die Trend-Waffle, die weltweit zum Phänomen wurde. Für eine kreativ gefüllte Bubble Waffle 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

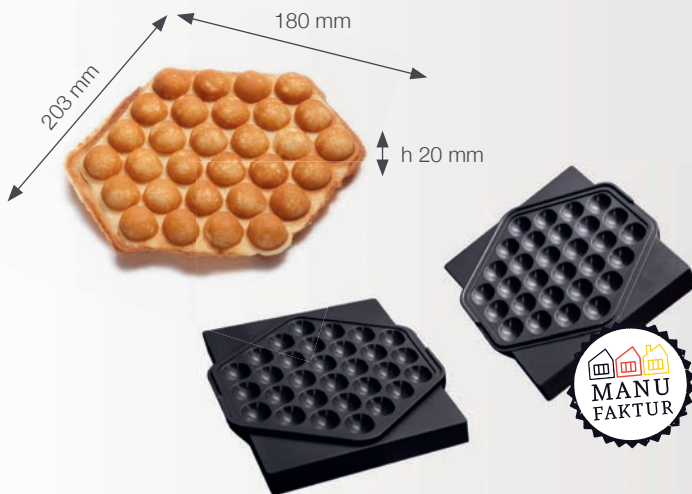
 4,5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40431

 Made in Germany


 € 372,-\*



## 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


 € 372,-\*



## 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

 € 30,-\* ▲

## Tischständer Table Stand

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

 # 10-40001

 € 95,-\* ▲





# 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 with an exceptional product
- + **High profit:** The fancy waffles animate your customers to buy with a high willingness to pay
- + **Customer loyalty** through a unique product
- + **Little space requirements:** Perfect for the mobile application or as addition in a shop



### Soßenspender

Eine einfache und saubere Möglichkeit, verschiedene Dressings und Soßen schnell zu portionieren. Bei Bedarf auch für Selbstbedienung geeignet. Details auf Seite 92.

### Sauce Dispenser

An easy and clean way to serve sauces and dressings quickly. Also suitable for self-service. Details on page 92.

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

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



### Waffel-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren. Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 40.

### Waffle-Ready-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 40.



## 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

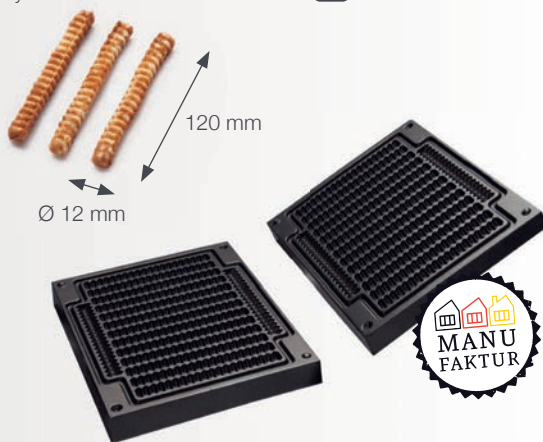
 Antihaftbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 Made in Germany

 4,9 kg

 # 31-40433

 € 372,-\*



## 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

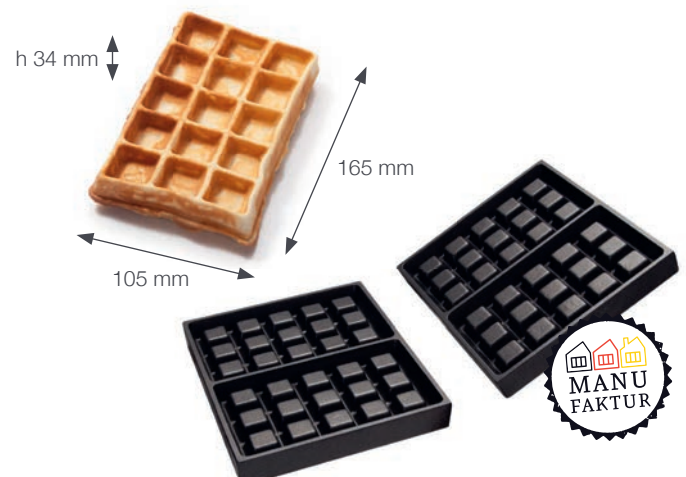
 3,1 kg

 Antihaftbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40430

 Made in Germany

 € 372,-\*



# 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 perfectly 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



 240/360 x 405 x 370/480 mm

 230 V / 1,6 kW

 5 kg

# 12-40460

€ 586,-\*



 Made in Germany



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.

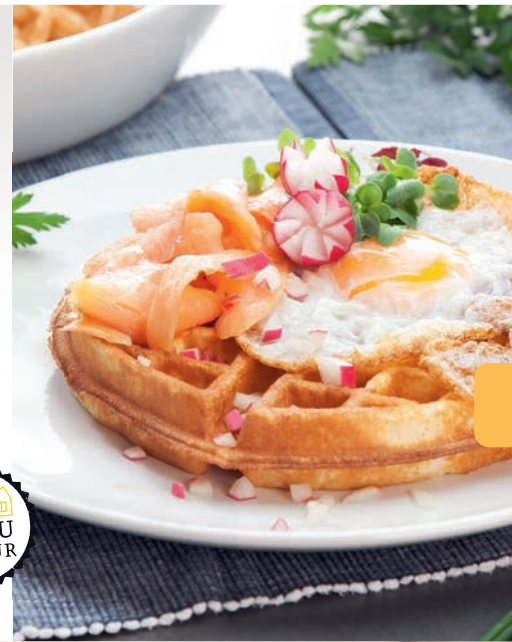
The baking moulds, giving the waffle its perfect shape, are filled completely when the dough bakes.



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

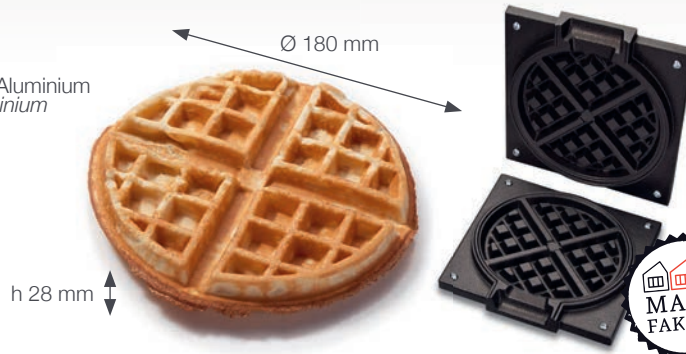
 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 Made in Germany

 5 kg

 # 31-40460

 € 399,-\*



## 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

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 Made in Germany

 5 kg

 # 31-40462

 € 399,-\*



## Kartoffel-Waffel für Vertikal-Backsystem Potato Waffle for Vertical 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

 € 399,-\*



# CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS



## Classic Waffleisen

Gastronomie-Waffleisen von Neumärker haben sich über Jahrzehnte bewährt und sind zum Inbegriff für professionelle Waffleisen 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 Waffleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 16-38) • Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffleisen 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 16-38) • 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 Waffleisen 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 Waffleisen 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.

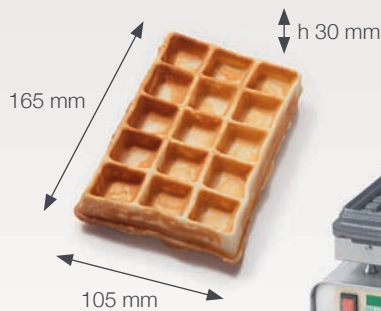
**Temperature control:** Here you can adjust the required operating temperature. The machine maintains the temperature automatically and heats if required.



## Brüsseler Waffel Brussels Waffle

Die traditionelle Waffel der Benelux-Region. Der Klassiker!

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



Made in Germany



165 x 105 x 30 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss  
Uncoated cast iron baking plates

							#	€
Brüsseler Waffel I	Brussels Waffle I	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	22 kg	12-40715 DT	958,-*
Brüsseler Waffel II	Brussels Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	44 kg *	12-40745 DT	1798,-*

## Lorraine-Waffel Lorraine Waffle

Die kompakte Variante der klassischen, eckigen Belgischen Waffeln.

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



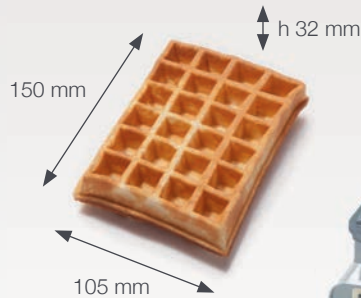
Made in Germany



150 x 105 x 32 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss  
Uncoated cast iron baking plates



							#	€
Lorraine-Waffel I	Lorraine Waffle I	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	19 kg	12-40712 DT	958,-*
Lorraine-Waffel II	Lorraine Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40742 DT	1798,-*

## 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.*



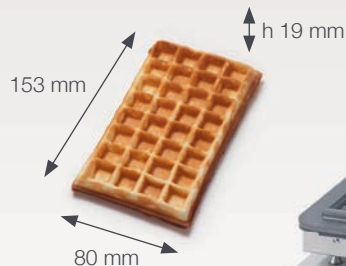
Made in Germany



153 x 80 x 19 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss  
Uncoated cast iron baking plates



							#	€
Kantwaffel I	Kant Waffle I	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40714 DT	958,-*
Kantwaffel II	Kant Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40744 DT	1798,-*

# 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 16-38). 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 16-38). 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.

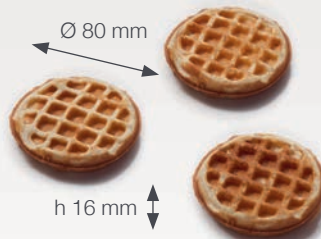
The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and electronic damage caused thereby.

## 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.



GG Backplatten unbeschichteter Grauguss  
Uncoated cast iron baking plates



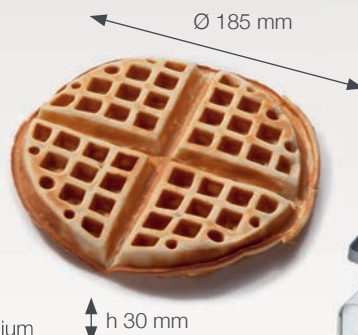
<b>Waffel-Taler I</b>	<b>Waffle Coin I</b>	1	6x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg	12-40716 DT	958,-*	
<b>Waffel-Taler II</b>	<b>Waffle Coin II</b>	2	12x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40746 DT	1798,-*	

## 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.



AL Backplatten antihäuftbeschichtetes 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	958,-*	
<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	1798,-*	

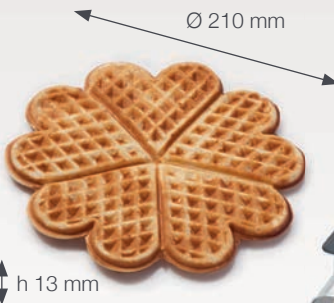




## Herzwaffel, groß Heart Waffle, big

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



Backplatten unbeschichteter Grauguss  
Uncoated cast iron baking plates



Herzwaffel, groß I  
Herzwaffel, groß II



Heart Waffle, big I  
Heart Waffle, big II



1



1x



230 V / 2,2 kW



310 x 340 x 250 mm



18 kg



12-40720 DT



958,-\*

2

2x

400 V / 4,4 kW

610 x 340 x 250 mm

36 kg \*

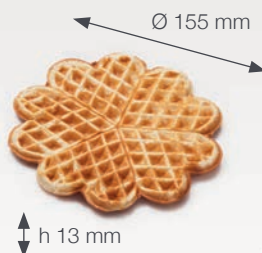
12-40750 DT

1798,-\*

## 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



Backplatten unbeschichteter Grauguss  
Uncoated cast iron baking plates



Herzwaffel, klein I  
Herzwaffel, klein II



Heart Waffle, small I  
Heart Waffle, small II



1



1x



230 V / 2,2 kW



310 x 340 x 250 mm



14 kg



12-40719 DT



958,-\*

2

2x

400 V / 4,4 kW

610 x 340 x 250 mm

33 kg \*

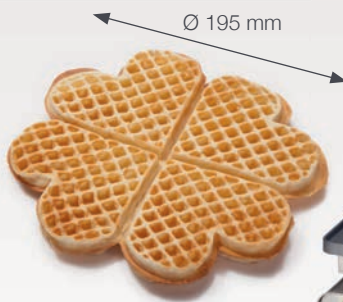
12-40749 DT

1798,-\*

## Sunny Waffle 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 195 x h 20 mm

h 20 mm



Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium baking plates



Sunnywaffel I  
Sunnywaffel II



Sunny Waffle I  
Sunny Waffle II



1



1x



230 V / 2,2 kW



310 x 340 x 250 mm



13 kg



12-40732 DT



958,-\*

2

2x

400 V / 4,4 kW

610 x 340 x 250 mm

31 kg \*

12-40763 DT

1798,-\*

# 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 958,-\*

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 958,-\*



## 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 für 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 958,-\*



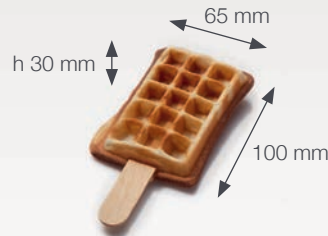


## Rahmwaffel am Stiel Cream Waffle on a Stick

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
-  € 958,-\*

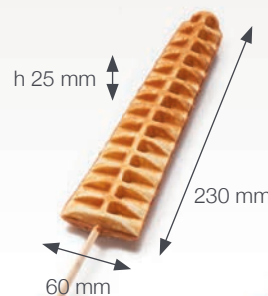


## Lolly am Stiel - Grauguss Lolly on a Stick - Cast Iron

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
-  € 958,-\*





## 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
-  € 958,-\*

 Holzstiele auf Seite 29.  
Sticks on page 29.

 Konzept auf Seite 28.  
Concept on page 28.

# CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS



## Crêpes-Eisen

**Crêpes 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.*



Verkaufen Sie bereits Snacks? Mit Ihren vorhandenen Zutaten können Sie zusätzlich auch leckere Wraps oder Crêpes befüllen! Erweitern Sie ihr Snacksortiment mit unseren platzsparenden Crêpes-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!*

Made in Germany Ø 300 mm

**AL** Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium baking plates



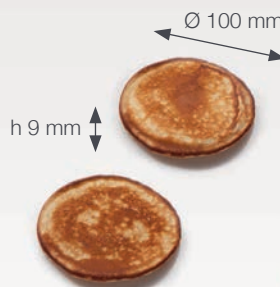
Crêpes-Eisen	Crêpes Maker	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	18 kg	12-40729 DT	958,-*

## 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

**AL** Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium baking plates

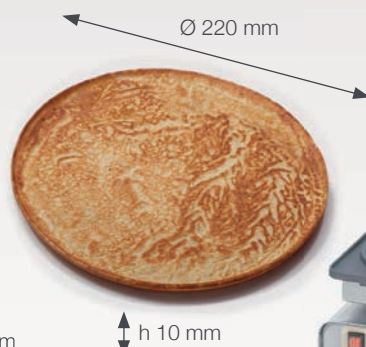
Blinis I	Blinis I	1	5x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	19 kg	12-40725 DT	958,-*
Blinis II	Blinis II	2	10x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	28 kg *	12-40769 DT	1798,-*

## 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

**AL** 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	958,-*
Pfannkuchen II	Pancake II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	23 kg *	12-40747 DT	1798,-*

## Neumärker Classic Waffeleisen

### Neumärker Classic Makers

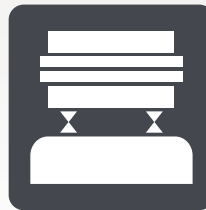
Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 16-38). Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuer-elemente 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 16-38). 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.

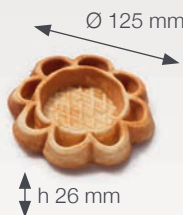
The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and electronic damage caused thereby.

## Waffeltörtchen

### Waffle Tart

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

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



Made in Germany

Ø 125 x h 26 mm

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss  
Uncoated cast iron baking plates



Waffeltörtchen I	Waffle Tart I	1	4x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg	#	€	
Waffeltörtchen II	Waffle Tart II	2	8x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	40 kg *	#	€	

## 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!



Made in Germany

260 x 260 mm

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss  
Uncoated cast iron baking plates

Zubehör auf Seite 38.  
Accessories on page 38.



Eiswaffel I	Ice Waffle I	1	-	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	#	€	
Eiswaffel II	Ice Waffle II	2	-	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	#	€	

# 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 16-38). 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 16-38). 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.

## 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.

Made in Germany

Ø 40 x h 24 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium baking plates



<b>Waffelbällchen I</b>	<b>Waffle Balls I</b>	1	25x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg	12-40724 DT	958,-*	
<b>Waffelbällchen II</b>	<b>Waffle Balls II</b>	2	50x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40754 DT	1798,-*	

## 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 speciality 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!

Made in Germany

250 x 250 mm

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss  
Uncoated cast iron baking plates



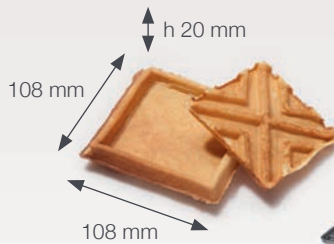
<b>Stroopwaffel I</b>	<b>Stroop Waffle I</b>	1	-	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40733 DT	958,-*	
<b>Stroopwaffel II</b>	<b>Stroop Waffle II</b>	2	-	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40743 DT	1798,-*	



## 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.

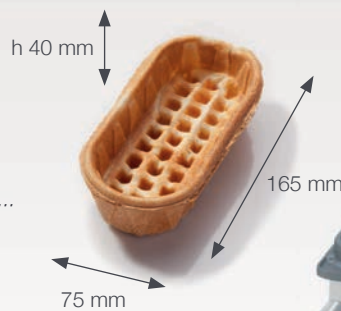


X-Waffel I	X-Waffle I	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40704 DT	958,-*
X-Waffel II	X-Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	32 kg *	12-40764 DT	1798,-*

## 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

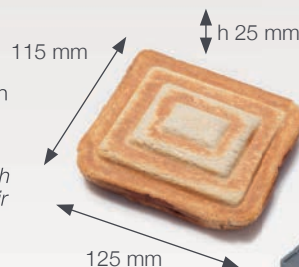


Baguette-Waffel I	Baguette Waffle I	1	3x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	12-40722 DT	958,-*
Baguette-Waffel II	Baguette Waffle II	2	6x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	30 kg *	12-40752 DT	1798,-*

## 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



Sandwich I	Sandwich I	1	4x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	12-40718 DT	958,-*
Sandwich II	Sandwich II	2	8x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	28 kg *	12-40748 DT	1798,-*

# CHURROS & DONUTS

CHURROS & DONUTS



## Neumärker Classic Waffeleisen

**Neumärker Classic Makers**

Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 16-38). 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 16-38). 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.

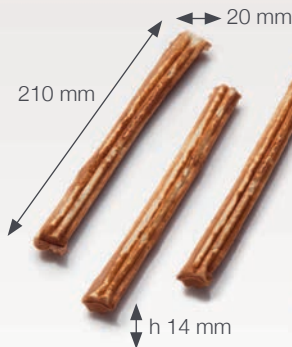
*The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and electronic damage caused thereby.*

## 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.*



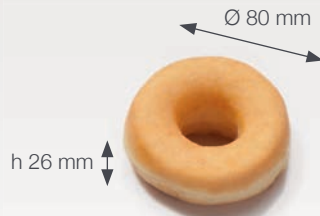
<b>Churros I</b>	<b>Churros I</b>	1	10x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40728 DT	958,-*	
<b>Churros II</b>	<b>Churros II</b>	2	20x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg *	12-40758 DT	1798,-*	

## 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.*



<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	958,-*	
<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	1798,-*	





## Automatische Donut-Maschine Twin Lane Automatic Donut Maker Twin Lane

Neumärker Twin Lane ist die neue, vollautomatische Donutmaschine für die Produktion von bis zu 240 Donuts pro Stunde. Durch den geringen Platzbedarf von gerade einmal 790 x 550 mm, der hohen Produktivität und dem regulären 230 V Stromanschluss ist die Twin Lane perfekt für den mobilen Einsatz auf Volksfesten, Märkten und anderen Veranstaltungen mit begrenztem Platz. Die professionelle Donutmaschine ist einfach zu bedienen, zu reinigen und zu warten. • Produziert ca. 4 Donuts jede Minute • Fettwanne 8 Liter mit Ablasshahn • 7 Liter Teigportionierer • Einstellbare Backzeit und Temperatur • Größe/Gewicht der Donuts einstellbar • Gehäuse aus Edelstahl AISI 304

*Neumärker Twin Lane is the new, fully automatic donut machine for producing up to 240 donuts per hour. The small footprint of just 790 x 550 mm, the high productivity and the regular 230 V power connection make the Twin Lane perfect for mobile use at festivals, markets and other events with limited space. The professional donut machine is easy to operate, clean and maintain. • Produces approx. 4 donuts every minute • Oil pan 8 liters with drain valve • 7 liters dough portioner • Adjustable baking time and temperature • Size/weight of the donuts adjustable • AISI 304 stainless steel casing*



230 V / 2,65 kW

# 05-50154

790 x 550 x 600 mm

€ 6350,-\* ▲

27 kg \*



## 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 Frittierroste 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 • Geeignet zum Frittieren von frischen oder aufgetauten Lebensmitteln

*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 • Suitable for frying fresh or defrosted food*

230 V / 3,5 kW

630 x 860 x 360 mm

16,3 kg \*

# 05-50153

€ 702,-\*



# CHURROS

CHURROS



## 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



10 kg Mix -> ca. 90-150 Churros



1 kg Mix + 1 Liter Wasser (water)



# 05-20130-01



95,-\* ▲



**Schöpfkelle für Churros**  
aus Edelstahl-Drahtgeflecht

**Skimmer for Churros**  
made of stainless steel wire



# 06-50155-00



98,-\* ▲



## 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 • Abstand zwischen den Beinen ca. 600 mm - Nicht geeignet für breitere Frittierbecken

*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 • Distance between the legs approx. 600 ml - Not suitable for wider frying basins*



648 x 407 x 880 mm



16 kg \*



# 05-40253



2698,-\*



Made in USA



**NEU  
NEW**



Optionale  
Wandhalterung  
Optional  
wall mount

# 06-40254-00

€ 198,-\* ▲

Made in Europe

## 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 und Montageplatte für Tischplatten

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 and mounting plate for table tops

230 V / 300 W 270 x 230 x 810 mm 25,5 kg \*

# 05-40254 8117,-\*



Made in Europe

## Elektrische Churros-Fritteuse Rapido 80 Electric Churros Fryer Rapido 80

Professionelle Gastro-Fritteuse zum Frittieren von Churros • Vollautomatische elektronische Regelung für eine effiziente Energienutzung • Frittierbecken mit Wärmespeichersystem bestehend aus einer hochmodernen inneren Wärmedämmung • Kapazität max. 17 Liter • Komplett aus Edelstahl • Entnehmbares Heizelement mit Rapid Clip • Auch geeignet für Donuts, Pommes, Frühlingsrollen und andere frittierte Speisen

Professional fryer for deep-frying churros • Fully automatic electronic control ensures efficient energy use • Deep-frying basin with heat storage system consisting of state-of-the-art internal heat insulation • Capacity max. 17 liters • Made entirely of stainless steel • Removable heating element with rapid clip • Also suitable for donuts, chips, spring rolls and other deep-fried food

400 V / 15 kW 800 x 800 x 850 mm \*

# 05-50155 5999,-\*

**NEU  
NEW**

**Abtropfblech**  
für Churros-Fritteuse Rapido 80  
**Drip Tray**  
for Churros Fryer Rapido 80

# 06-50155-01 999,-\* ▲



**NEU  
NEW**

**Abdeckplatte**  
für Churros-Fritteuse Rapido 80  
**Cover**  
for Churros Fryer Rapido 80

# 06-50155-02 349,-\* ▲



# CRÊPES

CREPES



## Crêpes Aktiv Crepes Active

Massives Gusseisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • Flächenheizkörper: Gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Backplatte • Effiziente Energienutzung durch optimalen Kontakt zwischen Heizkörper und Gussteil • Langlebig und belastbar: Der Abstand zwischen heißer Backplatte und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden • Gehäuse Edelstahl • Graugussbackplatte Ø 400 mm • Thermostat mit Ein-/Ausfunktion • Kontrollleuchte • Höhenverstellbare Füße

*Massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures • Surface heating element: Even heat distribution over the entire baking plate • Efficient use of energy due to optimal contact between heating element and cast iron plate • Long-lasting and durable: The distance between the hot baking plate and the casing prevents heat accumulation and thereby caused electronic damage • Stainless steel casing • Cast iron baking plate Ø 400 mm • 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>649,-*</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>1198,-*</b>

**Abnehmbare Hygieneschutzplatte** aus Edelstahl  
*Removable hygienic protection plate stainless steel*

01-40910-00  
140,-\* ▲



## Crêpes Dame Crepes Dame

Perfekt für Märkte: Besonders massives Gusseisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • Langlebig und belastbar: Der Abstand zwischen heißer Backplatte und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden • Gehäuse Edelstahl • Graugussbackplatte Ø 375 mm • Ein-/Ausschalter • Thermostat • Kontrollleuchte • Höhenverstellbare Füße • Hygieneschutzplatte nicht im Lieferumfang enthalten

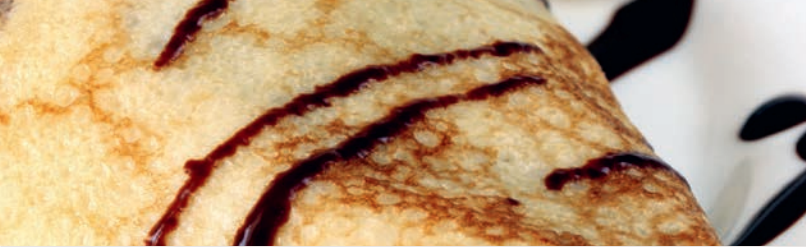
*Perfect for markets and fairs: Particular massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures • Long-lasting and durable: The distance between the hot baking plate and the casing prevents heat accumulation and thereby caused electronic damage • Stainless steel casing • Cast iron baking plate Ø 375 mm • 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>778,-*</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>1398,-*</b>



## 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 + 170 ml Öl  
1 kg mix + 1.66 ml water + 170 ml oil

10 kg Mix -> ca. 400 Crêpes

10 kg

# 05-20136-01

€ 79,90\* ▲



## Okta Crêpes

### Okta Crepes

Massives Gusseisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • Flächenheizkörper: Gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Backplatte • Effiziente Energienutzung durch optimalen Kontakt zwischen Heizkörper und Gussteil • Gehäuse Edelstahl • Graugussbackplatte Ø 400 mm • Thermostat • Kontrollleuchte • Höhenverstellbare Füße

*Massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures*  
• Surface heating element: Even heat distribution over the entire baking plate • Efficient use of energy due to optimal contact between heating element and cast iron plate • Stainless steel casing • 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

€ 649,-\*



## Trennback 100

### Anti-Adherent Spray 100

Jetzt noch besser: Optimierter Sprühkopf und verbesserte Rezeptur. Die einfachste und schnellste Lösung, um Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten. Das Spray auf Basis pflanzlicher Öle verbreitet einen appetitlichen Duft beim Backen: Ihre Kunden werden schon aus der Ferne angelockt. Obwohl Neumärker Trennback 100 während des Backvorgangs nach Vanille duftet, verändert es aber nicht den Geschmack. Trennback 100 lässt sich natürlich auch für Waffeleisen oder andere Backformen einsetzen. Als Alternative ohne zusätzliches Aroma finden Sie unser Trennfix neutral beim Grillzubehör (Seite 81).

*Better than ever before: Optimised spray head and improved formula. The easiest and quickest solution of inducing a thin and even layer of grease on your baking plates. The spray based on vegetable oils spreads an appetising fragrance while baking: Your customers will be attracted from a distance. Although Neumärker Anti-Adherent Spray 100 smells like vanilla during the baking process, it does not change the taste. Of course you can also use the Anti-Adherent Spray 100 to grease waffle plates or baking dishes and moulds. You can find our neutral Anti-Adherent Spray without additional flavour on page 81.*

600 ml

# 00-90102-01

€ 7,89\* ▲

**OPTIMIERT  
IMPROVED**



# CRÊPES

CREPES



**NEU  
NEW**



Made in Europe

## Economic Crêpes Elektro 3.0 Economic Crepes Electric 3.0

High-Performance Crêpesgerät für intensive Nutzung • Emaillierte Gussplatten mit besonders glatter Oberfläche: Einfache Reinigung und leichtes Lösen der Crêpes • Kein Einbrennen der Platten notwendig • Crêpesplatten Ø 400 mm Durchmesser • Massives Gusseisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • Spiralförmiger Heizkörper für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • Effiziente Energienutzung durch optimalen Kontakt zwischen Heizkörper und Gussteil • Gehäuse Edelstahl • Thermostatische Regelung bis 300°C • Kontrollleuchte

*High-performance crêpe maker for intensive use • Enamelled cast iron plates with particularly smooth surface: Easy cleaning and easy release of the crêpes • No seasoning of the plates necessary • Crêpes plates Ø 400 mm diameter • Massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures • Spiral-shaped heating element under the cast iron plate for even heat distribution • Efficient use of energy due to optimal contact between heating element and cast iron plate • Stainless steel casing • Thermostatic control up to 300°C • Pilot light*



230 V / 3,6 kW



400 x 400 x 160 mm



14 kg



# 05-40966



€ 535,-\*

**NEU  
NEW**



Made in Europe

## Crêpes Elektro Standard 3.0 Crepes Electric Standard 3.0

Crêpesplatten Ø 400 mm Durchmesser • Massives Gusseisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • Spiralförmiger Heizkörper für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • Effiziente Energienutzung durch optimalen Kontakt zwischen Heizkörper und Gussteil • Gehäuse Edelstahl • Thermostatische Regelung bis 300°C • Kontrollleuchte

*Crêpes plates Ø 400 mm diameter • Massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures • Spiral-shaped heating element under the cast iron plate for even heat distribution • Efficient use of energy due to optimal contact between heating element and cast iron plate • Stainless steel casing • Thermostatic control up to 300°C • Pilot light*



230 V / 3 kW



400 x 400 x 130 mm



14 kg



# 05-40965



€ 433,-\*

### 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

€ 42,-\* ▲



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

# 06-90085-00

€ 59,-\* ▲



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

# 00-90095

€ 44,-\* ▲



### 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

€ 43,-\* ▲



### Crêpesverteiler Crêpes Spreader

		#	€
Holz   Wood	180 x 180 mm	00-90090	5,90* ▲
Aluminium	200 x 200 mm	05-90120	29,99* ▲





## Power Crêpes Gas 3.0

### Power Crêpes Gas 3.0



Emaillierte Gussplatten mit besonders glatter Oberfläche: Einfache Reinigung und leichtes Lösen der Crêpes • Kein Einbrennen der Platten notwendig • Crêpesplatten Ø 400 mm Durchmesser • Massives Guss-eisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • 8-armiger, sternförmiger Brenner für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • Gehäuse Edelstahl • Piezozünder • Überhitzungsschutz • Für Propan-/ Butangas geeignet • Erdgasdüse inklusive • Zubehör für den Gasan-schluss nicht enthalten

*Enamelled cast iron plates with particularly smooth surface: Easy cleaning and easy release of the crêpes • No seasoning of the plates necessary • Crêpes plates Ø 400 mm diameter • Massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures • 8-branch star-shaped burner for even heat distribution • Stainless steel casing • Piezo igniter • Overheating pro-tection • Suitable for propane/butane gas • Natural gas nozzle included • Accessories for the gas connection not included*



**NEU  
NEW**

<b>Power Crêpes Gas I 3.0</b>	1x Ø 400 mm	3,2 kW	450 x 485 x 240 mm	18,5 kg	<b>05-40962</b>	<b>955,-*</b>
<b>Power Crêpes Gas II 3.0</b>	2x Ø 400 mm	2x 3,2 kW	860 x 485 x 240 mm	34 kg *	<b>05-40963</b>	<b>1545,-*</b>

## Economic Crêpes Gas 3.0

### Economic Crêpes Gas 3.0

High-Performance Crêpesgerät für intensive Nutzung • Emaillierte Gussplatten mit besonders glatter Oberfläche: Einfache Reinigung und leichtes Lösen der Crêpes • Kein Einbrennen der Platten notwendig • Crêpesplatten Ø 400 mm Durchmesser • Massives Gusseisen für gleich-bleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • 8-armiger, sternförmiger Brenner für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • Gehäuse Edelstahl • Piezozünder • Überhitzungsschutz • Für Propan-/ Butangas geeignet • Erdgasdüse inklusive • Zubehör für den Gasanschluss nicht enthalten

*High-performance crêpe maker for intensive use • Enamelled cast iron plates with particularly smooth surface: Easy cleaning and easy release of the crêpes • No seasoning of the plates necessary • Crêpes plates Ø 400 mm diameter • Massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures • 8-branch star-shaped burner for even heat distribution • Stainless steel casing • Piezo igniter • Overheating protection • Suitable for propane/butane gas • Natu-ral gas nozzle included • Accessories for the gas connection not included*

	3,6 kW		400 x 400 x 160 mm		17,5 kg
	<b>05-40964</b>		<b>€ 588,-*</b>		



**NEU  
NEW**



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

**ATTENTION!** All our crêpes 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.

## Anschlussset für Gas-Crêpesgeräte

Komplettset für den Anschluss Ihrer Crêpesplatte • Für 50 mbar • Profi-Druckminderer, entspricht DGUV Vorschrift 79 für den gewerblichen Einsatz • Schlauchbruchsicherung • Gasschlauch 150 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.*

	<b>9-40924-99</b>		<b>€ 178,-* ▲</b>
--	-------------------	--	-------------------

Einzelne Komponenten:		
<b>A</b> Profi-Druckminderer inkl. Schlauchbruchsicherung	<b>30-00065N-02</b>	<b>120,-* ▲</b>
<b>B</b> Gasschlauch 150 cm, beidseitig 1/4"lks	<b>30-00066-02</b>	<b>30,-* ▲</b>
<b>C</b> Adapter, 1/2"R x 1/4"lks + Winkel 90° 1/2"	<b>30-00074</b>	<b>31,-* ▲</b>



# CRÊPES

CREPES



Perfekte Crêpes, ganz einfach, schnell und sauber! Die einzigartige Crêpesmaschine mit rollendem Teigverteiler.

*Simple, quick and clean baking of perfect crepes! The unique crepe machine with the dough spreading trolley.*



 Made in Europe



\*\* La Crêperie XL mit 32A-Stecker  
La Crêperie XL with 32A plug

## La Crêperie - Der rechteckige Crêpe

*La Crêperie - The rectangular crepe*

Crêpesmaschine mit Teigverteilsystem für die Herstellung von frisch gebackenen, rechteckigen Mini-Crêpes • Besonders einfache Bedienung: Mit dem rollenden Teigverteiler tragen Sie den Teig gleichmäßig dünn auf die Backplatte auf. So gelingen Ihre Crêpes perfekt. • Schnell und sauber: Kein Kleckern mit der Kelle. Sobald der Vorratsbehälter mit Teig gefüllt ist, können Sie ohne Unterbrechung durchproduzieren. Und der Arbeitsbereich bleibt sauber! • Ideal für Streetfood-Festivals, Volksfeste, Kirmes oder Märkte: Mit La Crêperie können Sie bis zu 120 oder sogar 240 Crêpes pro Stunde backen • Platzsparend: La Crêperie ist nur 30 cm tief. Kein zusätzlicher Platzbedarf für Teigbehälter oder Wasserschale durch den vertikalen Aufbau. • Der rechteckige Crêpe bietet zusätzliche Serviermöglichkeiten. Man kann ihn ideal zusammenrollen und dann z.B. in Scheiben geschnitten als Sushi-Crêpes anbieten. • Statt einzelnen Crêpes können Sie auch einen durchgehenden, langen Crêpe backen • Thermostatische Regelung • Gehäuse Edelstahl • Backplatte antihafbeschichtet (Nicht mit Metallwerkzeug auf der Backplatte arbeiten!) • Teigbehälter 5 Liter

*Crepes machine with dough spreading system for baking fresh rectangular mini crepes • Particularly easy to use: With the dough spreading trolley you apply the batter evenly thin to the baking plate. Your crêpes will turn out perfectly. • Quick and clean: No spilling with a ladle. As soon as the storage container is filled with dough, you can produce without interruption. And the working area stays clean! • Ideal for street food festivals, funfairs or markets: With La Crêperie, you can bake up to 120 crepes per hour • Space-saving: Only about 95 x 30 cm of floor space is required. Due to the vertical design of La Crêperie there is no need for additional space for a dough container or a water bowl. • The rectangular crepe offers additional serving possibilities. You can ideally roll it up and, for example, cut it into slices to offer it as sushi crepes. • Instead of individual crepes, you can also bake a continuous long crêpe • Thermostatic control • Stainless steel casing • Baking plate non-stick coated (Do not use metal tools on the baking plate!) • Dough container 5 liters*

		 Backplatte Baking plate				
<b>La Crêperie</b>	230 V / 2,11 kW	497 x 200 mm	824/945 x 264 x 100/484 mm	15 kg *	<b>05-40821</b>	<b>3355,-*</b>
<b>La Crêperie XL</b>	230 V / 4,22 kW**	987 x 200 mm	1314/1435 x 264 x 134/517 mm	25 kg *	<b>05-40822N</b>	<b>5429,-*</b>





**NEU  
NEW**

## Schoko-Creme Wärmer 2.0 Chocolate Spread Warmer 2.0

Made in Europe

Schnell und gleichmäßig Schokoladensoße und andere süße Soßen verteilen  
 • Zum Warmhalten von Nuss-Nougat-Creme und anderen Toppings wie z.B. Vanille- oder Karamellsoße • 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 • Auch zum Warmhalten würziger Soßen • Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Trockenbeheizt • Temperaturbereich bis 60°C • inkl. Flaschen

Quick and even portioning of liquid chocolate or other sauces • 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 • Dry-heated • Temperature range up to 60°C • Bottles included



🇩🇪	🇬🇧	📄	⚡	📏	📦	#	€
Schoko-Creme Wärmer I	Chocolate Spread Warmer I	1 Liter	230 V / 200 W	150 x 210 x 180 mm	2 kg	05-40824	399,-*
Schoko-Creme Wärmer II	Chocolate Spread Warmer II	2 Liter	230 V / 400 W	270 x 210 x 180 mm	3 kg	05-40825	625,-*
Schoko-Creme Wärmer III	Chocolate Spread Warmer III	3 Liter	230 V / 600 W	270 x 300 x 180 mm	4 kg	05-40826	805,-*
Ersatzflasche	Spare Bottle	1 Liter		Ø 90 mm	0,3 kg	06-40811-00	18,-*▲

## Bain-Marie Soßenbar 2.0 Bain Marie Sauce Bar 2.0

Made in Europe

Perfekt geeignet für warme Soßen am Crêpesstand (Schokosoße, Vanillesoße, Rote Grütze etc.) • Wasserbad für eine gleichmäßige Wärmeverteilung verhindert das Anbrennen der Speisen • Gehäuse Edelstahl • Thermostat 0 bis 90°C • Beckengröße 1/1 GN x 160 mm Tiefe • Geeignet z.B. für 6x 1/6 oder 3x 1/3 GN-Behälter mit 150 mm Tiefe • Mit Wasserablaufhahn aus Edelstahl • GN-Behälter, Deckel und Zwischenstege nicht im Lieferumfang enthalten

Perfect for hot sauces at crêpes stands (chocolate sauce, vanilla sauce, red fruit jelly, etc.) • Water bath for even heat distribution prevents burning of food • Stainless steel casing • Thermostat 0 to 90°C • Basin 1/1 GN x 160 mm depth • Suitable for 1/6 or 1/3 GN containers with a depth of 150 mm • With stainless steel drain tap • GN containers, lids and partition bars not included

**NEU  
NEW**



⚡ 230 V / 1,75 kW	📏 560 x 390 x 270 mm	📦 14 kg
# 05-00332	€ 378,-*	

# 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

€ 2198,-\*



**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	1448,-* ▲	
T9 rund	T9 round	9x	90 mm	75 mm	20 mm	13 kg	31-40602	1448,-* ▲	
T13 rund	T13 round	13x	76 mm	65 mm	20 mm	13 kg	31-40603	1448,-* ▲	
T24 rund	T24 round	24x	58 mm	35 mm	20 mm	13 kg	31-40608	1448,-* ▲	
T30 rund	T30 round	30x	42 mm	28 mm	20 mm	13 kg	31-40605	1448,-* ▲	
T15 Schiffchen	T15 boats	15x	102 mm	92 mm	16 mm	13 kg	31-40604	1448,-* ▲	
T46 Schiffchen	T46 boats	46x	60 mm	40 mm	10 mm	13 kg	31-40607	1448,-* ▲	
T35 viereckig	T35 square	35x	32 mm	16 mm	13 kg	31-40621	1495,-* ▲		
Rahmwaffel	Cream Waffle	12x	80 x 60 mm	25 mm	13 kg	31-40606	1049,-* ▲		
Nüsschen	Nuts	30x	42 x 35 mm	18 mm	10,5 kg	05-40616	1649,-* ▲		
Cupcakes	Cupcakes	25x	50 mm	35 mm	21 mm	10,5 kg	05-40617	1649,-* ▲	



**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>1098,-*</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>1550,-*</b>



## Poffertjes-Ready-Mix

Jetzt mit verbesserter Rezeptur für extra-köstliche Poffertjes! 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.

Now with an improved recipe for extra-delicious poffertjes! 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

**05-20125-01**

**99,-\* ▲**



## 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**

**335,-\* ▲**

# 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 € 16,-\* ▲

Made in Germany

### Kontaktgrill Panini Master (Grillfläche 250 x 230 mm)

					#	€
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	758,-*
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	758,-*
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	679,-*
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	679,-*

### Contact Grill Panini Master (Grill surface 250 x 230 mm)

### Kontaktgrill Chopper Grill (Grillfläche 360 x 230 mm)

					#	€
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	928,-*
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	928,-*
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	928,-*
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	866,-*
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	866,-*
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	866,-*

### Contact Grill Chopper Grill (Grill surface 360 x 230 mm)

### Kontaktgrill Kamtschatka Grill (Grillfläche 550 x 230 mm)

					#	€
oben und unten glatt	top and bottom flat	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80420 DT	1219,-*
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80421 DT	1219,-*
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80422 DT	1219,-*
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	1131,-*
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	1131,-*
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	1131,-*

### Contact Grill Kamtschatka Grill (Grill surface 550 x 230 mm)

# KONTAKTGRILLS

CONTACT GRILLS



**NEU  
NEW**

**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.*



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*

Glatte Grillplatten	Flat grill plates	335 x 304 mm	230 V / 3,6 kW	390 x 600 x 260 mm	14 kg	<b>05-80662</b>	<b>1054,-*</b>
Geriffelte Grillplatten	Grooved grill plates	335 x 304 mm	230 V / 3,6 kW	390 x 600 x 260 mm	14 kg	<b>05-80663</b>	<b>1054,-*</b>

## Duplex Kontakt Grill 2.0 Duplex Contact Grill 2.0

Duplex-Verbundgrillplatten aus Aluminium mit Edelstahloberfläche • Oben geriffelt, unten glatt • Fettschutzrand abnehmbar • Fettablauf mit herausnehmbarer Sammelwanne • Gehäuse Edelstahl • Thermostatische Regelung 0-250°C • Kurze Aufheizzeit: 250°C in weniger als 5 Minuten • 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 • Thermostatic control 0-300°C • Quick heating up: 250°C in less than 5 minutes • Parallel grill plates with up to 50 mm thick food • The grill can be opened up to 45°*

**OPTIMIERT  
IMPROVED**

Made in Europe



	370 x 250 mm		230 V / 3 kW		16,5 kg
	470 x 445 x 245 mm		<b>05-80660 N</b>		<b>990,-*</b>

### 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** greener. faster. better.



**NEU  
NEW**



## Gastro-Kontaktgrill Panino Budget Catering Contact Grill Panino Budget

Kontaktgrill für die Snackzubereitung • Ideal für Panini, Focaccia, Sandwiches, Tacos uvm. • Oben und unten geriffelt, damit Backwaren ein schönes Grillmuster (Branding) erhalten • Grillplatten aus Gusseisen speichern die Hitze auch beim Auflegen kalter Speisen besonders gut • Gehäuse Edelstahl • Temperaturbereich 50°-300°C • Thermostatische Regelung • Kontrollleuchte • Ein-/Ausschalter

Contact grill for snack preparation • Ideal for panini, focaccia, sandwiches, tacos and much more • Grooved top and bottom plate to give baked goods a beautiful grill pattern (branding) • Cast iron grill plates retain the heat particularly well even when cold food is placed on them • Stainless steel casing • Temperature range 50°-300°C • Thermostatic control • Pilot light • On/off switch



<b>Panino Budget I</b>	250 x 250 mm	230 V / 1,75 kW	290 x 440 x 300 mm	18 kg	<b>05-80665</b>	<b>369,-*</b>
<b>Panino Budget II</b>	450 x 270 mm	230 V / 3 kW	510 x 500 x 300 mm	32 kg *	<b>05-80666</b>	<b>499,-*</b>
<b>Panino Budget III</b>	520 x 250 mm	230 V / 3,5 kW	560 x 440 x 300 mm	32 kg *	<b>05-80667</b>	<b>618,-*</b>

# 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

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	00-80626	600,-*	
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 *	00-80627	907,-*	



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

HS 1-70	430 x 540 mm	2	400 V / 8,1 kW	540 x 700 x 210 mm	18 kg	05-30721	1469,-*
HS 1/2-70	590 x 540 mm	2	400 V / 11,1 kW	700 x 700 x 210 mm	23 kg *	05-30723	1835,-*
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	2625,-*





## 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

CR Platte Chromstahl  
chromium steel plate

<b>Chromstahlbräter Mini</b>	<b>Chromium Steel Griddle Mini</b>	300x400 mm	230V/3,4 kW	305x450x220 mm	14 kg	11-80188	798,-*	
<b>Chromstahlbräter Medium</b>	<b>Chromium Steel Griddle Medium</b>	600x400 mm	400V/6,8 kW	605x450x220 mm	26 kg *	11-80189	1049,-*	
<b>Chromstahlbräter Classic</b>	<b>Chromium Steel Griddle Classic</b>	900x400 mm	400V/10,2 kW	905x450x220 mm	38 kg *	11-80190	1299,-*	

Grillspachtel  
Grill Scraper

# 00-90040

€ 12,-\* ▲



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

1 Liter

# 05-90070

€ 29,-\* ▲



**OPTIMIERT  
IMPROVED**

Trennfix neutral  
Anti-Adherent Spray neutral

Jetzt noch besser: Optimierter Sprühkopf und verbesserte Rezeptur. Die einfachste und schnellste Lösung, um Grill- und Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten

*Better than ever before: Optimised spray head and improved formula. The easiest and quickest solution of inducing a thin and even layer of grease on grill or baking plates.*

500 ml

# 00-90101-01

€ 7,29\* ▲



# GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES



Alle Modelle inkl. Rost und Pfanne  
All models incl. grid and pan

## Gas-Kombi-Tischbräter

Gas Combi Table Grills

		Rost   Grid	Pfanne   Pan						
2 Brenner	2 burners	435 x 485 mm	440 x 490 x 57 mm	8 kW	0,63 kg/h	485 x 530 x 280 mm	24 kg	00-50481	585,-*
3 Brenner	3 burners	600 x 485 mm	610 x 490 x 57 mm	12 kW	0,95 kg/h	650 x 530 x 280 mm	31 kg	00-50482	695,-*
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 280 mm	38 kg	00-50483	1049,-*
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 280 mm	45 kg	00-50484	1529,-*
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 280 mm	52 kg	00-50457	1999,-*

## Gas-Kombi-Bräter

Gas Combi Grills

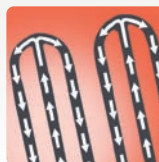
inkl. Rost und Schwarzblechpfanne mit Fixierung • Gehäuse doppelwandiger Edelstahl • mit Flammabdeckung und Fettwanne • Piezo-Zündsystem • inkl. Schlauch und Standard-Druckminderer (nicht für den gewerblichen Einsatz zugelassen) • für Propan-/Butangas • einzeln regulierbare 3-Wege-Rohrbrennersysteme

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 (Not approved for commercial use in Germany) • 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 349,-\* ▲



Alle Modelle inkl. Rost und Pfanne  
All models incl. grid and pan



Made in Germany

## Gas-Kombi-Standbräter Gas Combi Stand Grills

		Rost   Grid	Pfanne   Pan						
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	828,-*
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	1289,-*
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	1814,-*
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	2352,-*



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.

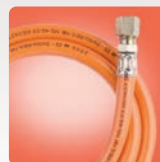
## Reibekuchen-Standbräter Potato Pancake Stand Grills

		Pfanne   Pan						
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	2149,-*
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	2727,-*

### Profi-Druckminderer

Entspricht DGUV Vorschrift 79 für den gewerblichen Einsatz • Mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar • Nur für Deutschland  
Only for Germany

# 30-00065N-02 € 120,-\* ▲



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.

# GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES



## 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 • Zubehör für den Gasanschluss nicht enthalten

*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 • Accessories for the gas connection not included*



22 kW

18920 kcal/h

765 x 700 x 300/460 mm

720 x 570 mm

62 kg \*

# 05-30724

Made in Europe

€ 2369,-\*



**Längs gerillter Rost**  
**Back/forth ribbed Grid**  
360 x 570 mm

# 06-30724-00 € 186,-\* ▲



Made in Europe



## Lavasteingrill 115

### Lava Rock Grill 115

Edelstahlgehäuse mit doppel-wandigem 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 • Zubehör für den Gasanschluss nicht enthalten

*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 • Accessories for the gas connection not included*

<b>Tischgerät</b>	<b>Table Unit</b>	960 x 540 mm	23 kW	G20 2,43 m³/h, Butan/Propan 1,81 kg/h	1140 x 700 x 380 mm	103 kg *	<b># 05-50465 3500,-*</b>
<b>Standgerät</b>	<b>Stand Unit</b>	960 x 540 mm	23 kW	G20 2,43 m³/h, Butan/Propan 1,81 kg/h	1140 x 700 x 900 mm	130 kg *	<b># 05-50466 4500,-*</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 € 84,-\* ▲



### Profi-Druckminderer

Entspricht DGUV Vorschrift 79 für den gewerblichen Einsatz • Mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar • Nur für Deutschland • *Only for Germany*

# 30-00065N-02 € 120,-\* ▲





## 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 Chuckwagons), 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		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>2695,-*</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>6252,-*</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		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>6020,-*</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>8752,-*</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>11615,-*</b>

# ROTATIONSGRILLS

ROTATING GRILLS



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.*

Made in Germany

## 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*



	Fleisch Kapazität meat capacity	Fleisch Höhe meat height	400 V / 6 kW	500 x 650 x 920 mm	38,5 kg *	# 00-30126	€ 1555,-*
<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	1555,-*
<b>E3-S</b>	max. 50 kg	max. 700 mm	400 V / 9 kW	500 x 650 x 1120 mm	47 kg *	00-30128	1785,-*

Made in Germany



## Gyrosmesser mit Transformator Shawarma Knife with transformer

Schnittstärke 1-12 mm • Kreismesser Ø 90 mm • Drehzahl 7.000 - 10.500 U/min. • inkl. Schleifplatte, Schraubendreher und Vierkantschlüssel • einfache Entnahme des Kreismessers zum Säubern • mit eigenem Trafo

*cutting thickness 1-12 mm • blade Ø 90 mm • 7000 - 10500 rpm • incl. screwdriver, sharpener and wrench • easy removal of the blade for cleaning • with own transformer*

230 V / 90 W # 00-30138 € 1098,-\* ▲

## 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, Zubehör für den Gasanschluss nicht enthalten • 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, accessories for the gas connection not included • Electric model with 3 heating zones, gas model with 2 heating zones*



	400 V / 6,5 kW	690 x 380 x 840 mm	65 kg *	# 05-71259	€ 2378,-*
<b>E7</b>	400 V / 6,5 kW	690 x 380 x 840 mm	65 kg *	05-71259	2378,-*
<b>G7</b>	6,6 kW	690 x 380 x 840 mm	65 kg *	05-71260	2484,-*

Made in Europe



## Hähnchengrills Chicken Grills

Made in Europe

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	242,-* ▲
E-20P-S5	9-71022-00	350,-* ▲



	🇩🇪	🇬🇧	⚡	📏	📦	#	€
<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	5245,-*
<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	5595,-*
<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	7470,-*



## Elektro-Hähnchengrills Electric Chicken Grills

Made in Europe

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	396,-* ▲



	🇩🇪	🇬🇧	⚡	📏	📦	#	€
<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	2258,-*
<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	3095,-*
<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	3750,-*



## 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 Grillwerkzeug • 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

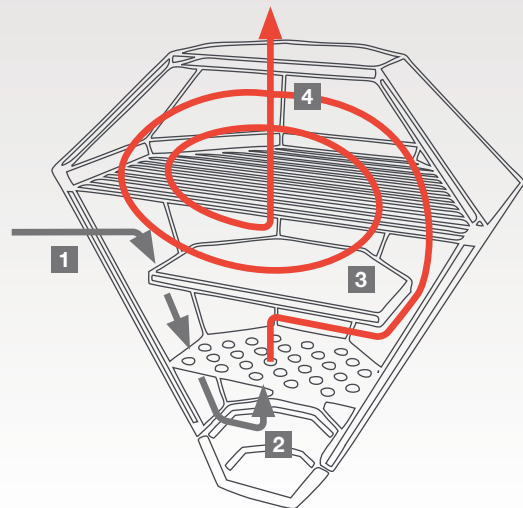
4 Lenkrollen à Ø 100 x 32 mm • Mit 2 Feststellbremsen  
4 castors of Ø 100 x 32 mm • With 2 fixing brakes



	UK	DE	kg	#	€
<b>Diamant Grill</b>	<b>Diamant Grill</b>	740 x 740 x 800 mm	47 kg *	<b>17-71500</b>	<b>2660,-*</b> ▲
<b>Diamant Fassung</b>	<b>Diamant Setting</b>	610 x 610 x 690 mm	17 kg	<b>17-71600</b>	<b>395,-*</b> ▲
<b>Outdoor Rollensatz</b>	<b>Outdoor Wheels</b>		1,75 kg	<b>17-71620</b>	<b>110,-*</b> ▲
<b>Diamant Flügel</b>	<b>Diamant Wings</b>	(2x) 300 x 595 mm	7,7 kg	<b>17-71610</b>	<b>240,-*</b> ▲

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.





## 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.

**Kompakt-Set** inkl. Diamant Grill, Diamant Fassung und Outdoor-Rollensatz

**Compact Set** incl. Diamant Grill, Diamant Setting and Outdoor Wheels

# 17-71501 € 3165,-\* ▲\*



**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 € 3405,-\* ▲\*



### 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

kg 7,4 kg # 17-80500 € 175,-\* ▲



### 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

kg 1,9 kg # 17-71717 € 150,-\* ▲



### 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 € 48,-\* ▲





**NEU  
NEW**



**EINFACH. SCHNELL. PRAKTISCH.**

Der neue Diamant Grill mini2go. Perfekt für Catering und Grill-Events. Kompakt für den mobilen Einsatz und blitzschnell auf Temperatur.

**EASY. QUICK. PRACTICAL.**

The new Diamant Grill mini2go. Perfect for catering and barbecue events. Compact for mobile use and up to temperature in a flash.

**Diamant Grill mini2go**

Der neue, kleine Bruder des Diamant Grills ist perfekt geeignet für den mobilen Einsatz bei Catering und Grill-Events • Durch die kompakten Abmessungen ist der Diamant Grill mini2go tragbar und kann einfach im Kofferraum verstaut werden • Die zuschaltbare elektrische Lüftereinheit des Holzkohlegrills verkürzt die Aufheizzeit bei Veranstaltungen und ermöglicht besonders hohe Temperaturen für das Grillen von perfekten Steaks • Gehäuse komplett aus Edelstahl, inkl. aller Schrauben und Nieten • Hitzebeständige Kunststoffgriffe • Grillrost aus 6 mm starkem Edelstahl • Grillfläche 500 x 330 mm • Entnehmbares Kohlefach für die einfache Reinigung • Temperaturkontrolle durch den regulierbaren Rauchabzug • Deckel-Thermometer

*The new little brother of the Diamant Grill is perfectly suitable for the mobile use at catering and barbecue events • Thanks to its compact dimensions the Diamant Grill mini2go is portable and can easily be transported in the car • The switchable electric fan of the charcoal grill unit ensures short heat-up times at events and allows particularly high temperatures for searing perfect steaks • Body entirely made of stainless steel, incl. all screws and rivets • Heat-resistant plastic handles • Grid made of 6 mm thick stainless steel • Grill surface 500 x 330 mm • Removable charcoal compartment for easy cleaning • Temperature control through adjustable smoke outlet • Lid thermometer*

 Made in Germany




 500 x 330 mm

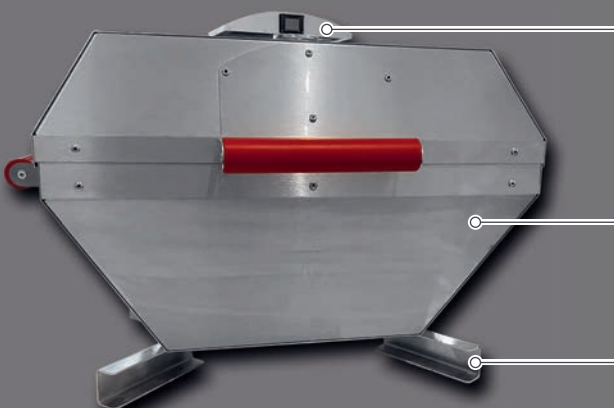
 Batterie 12 V

 16,5 kg \*

 620 x 470 x 400 mm

 # 17-71503

 € 749,-\* ▲



Mit der zuschaltbaren elektrischen Lüftereinheit wird die Aufheizzeit bedeutend verkürzt und es können besonders hohe Temperaturen erreicht werden, z.B. für perfekte Steaks.

*With the electric fan unit the heating time can be significantly reduced and particularly high temperatures for perfect steaks can be achieved.*

Die konische Form des Diamant Grill mini2go sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung bei reduziertem Holzkohleverbrauch.

*The conical shape of the Diamant Grill mini2go ensures even heat distribution at a reduced charcoal consumption.*

Die ausklappbaren Füße sorgen für einen stabilen Stand auf jedem Untergrund.

*The fold-out feet ensure a stable stand on any surface.*



## 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

€ 307,-\*



## Currywurstschneider Mano VA Sausage Cutter Mano VA

Gehäuse aus Edelstahl • Mit auswechselbaren Klingen • Wellenschliff • Klingenblock für die Reinigung schnell entnehmbar • Schnittbreite 17 mm • Maximale Wurstlänge 245 mm

*Stainless steel casing • With replaceable blades • Serrated blades • Blade block can be removed quickly for cleaning • Cutting thickness 17 mm • Maximum sausage length 245 mm*

280 x 150 x 198/253 mm

2,9 kg

Made in Germany

# 00-50503N

€ 330,-\*



## Currywurstschneider TW 6 Sausage Cutter TW6

Gehäuse Edelstahl • mit auswechselbaren Klingen • inkl. Auffangschale für geschnittene Wurst • Schnittbreite 6 mm • max. Wurstlänge 22 cm

*stainless steel • 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

€ 387,-\*



## 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

€ 218,-\*

# SOSENSPENDER

SAUCE DISPENSERS



Made in Europe

## Soßenspender Sauce Dispensers

für Selbstbedienung geeignet • für Ketchup, Mayonnaise, Senf oder andere passierte Soßen • Edelstahl • herausnehmbare Kunststoffbehälter • beheizte Geräte mit Wasserbad, elektronischer Temperaturregelung 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

	🇩🇪	🇬🇧	🇩🇪	⚡		#	€
<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 1698,-*
<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 1262,-*
<b>C</b> unbeheizt 2 Pumpen		unheated 2 pumps	2x 3 Liter	-	245 x 200 x 235 mm	5 kg	05-51532 1128,-*
<b>D</b> unbeheizt 3 Pumpen		unheated 3 pumps	3x 3 Liter	-	370 x 200 x 235 mm	8 kg	05-51533 1523,-*

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

	🇩🇪	🇬🇧	⚖️	#	€
5 Liter		Ø 223 mm	2 kg	05-40257	286,-*
10 Liter		Ø 260 mm	2 kg	05-40258	299,-*



## Erleichtern Sie sich die Arbeit: Bieten Sie Ihren Kunden die Möglichkeit der Selbstbedienung!

Ob für Pommes, Currywurst oder Hot-Dogs. Euterspender (oder auch Melkspender) sind ideal für Imbissstände auf Märkten und Festen. Sie lassen sich ganz einfach am Vordach aufhängen oder mit dem praktischen Ständer auf der Theke platzieren, so dass sich Ihre Kunden nach Wunsch selbst Soßen dosieren können.

Euterspender sind tropffrei und bieten Ihren Kunden perfekte Kontrolle beim Dosieren. Zur einfachen und hygienischen Reinigung lassen sich die Euterspender schnell in die Einzelteile zerlegen.

## Reduce your workload: Allow your customers the freedom of self-service!

Whether for fries or hot dogs. Udder dispensers are ideal for snack stands at markets and festivals. They can be easily hung on the canopy or placed on the counter with the practical stand so that your customers can dispense their own sauces as desired.

Udder dispensers are drip-free and offer your customers perfect control when dispensing. For easy and hygienic cleaning, the udder dispensers can be quickly disassembled into their individual parts.

### Euterspender Udder Dispenser

Geeignet für die meisten Soßen wie Ketchup oder BBQ-Sauce • Adapter Polypropylen • Ventil Polypropylen-Compound • Euter Dryflex

Suitable for most sauces like ketchup or BBQ sauce • Adapter polypropylene • Valve polypropylene compound • Udder Dryflex



60x60x185 mm 120g # 05-51535 € 39,-\* ▲

### Euterspender für dicke Soßen Udder Dispenser for thick Sauces

Für dickflüssigen Senf oder besonders fetthaltige Soßen, je nach Viskosität • Adapter Polypropylen • Ventil Polypropylen-Compound • Euter Elastosil®

For thick mustard or particularly fatty sauces depending on the viscosity • Adapter polypropylene • Valve polypropylene compound • Udder Elastosil®



60x60x185 mm 120g # 05-51536 € 47,-\* ▲

### 5-Liter-Container Container 5 Liters

Zusätzlicher Deckel oben zum einfachen Nachfüllen • Mit Bügel zum Aufhängen • Kunststoff

Additional lid on top for easy refilling • With hanger • Plastic



170x170x330 mm 300g # 05-51537 € 43,-\* ▲

### Ständer für Euterspender Stand for Udder Dispenser

Höhenverstellbar 60-90 cm • Weiß lackierter Stahl • Mit zwei Haken zum Aufhängen von Euterspendern

Height-adjustable 60-90 cm • White painted steel • With two hangers for udder dispensers



350x300x900 mm 1,9kg # 05-51538 € 85,-\* ▲

# 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>1702,-*</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>1389,-*</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>1127,-*</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>976,-*</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 80-90 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 80-90.



## 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>666,-*</b>



## Profi-Druckminderer

Entspricht DGUV Vorschrift 79 für den gewerblichen Einsatz • Mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar • Nur für Deutschland • Only for Germany

**30-00065N-02**

**120,-\* ▲**



## 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*



- 230 V / 1 kW
- 13 kg
- 500 x 445 x 410 mm
- # 05-50835
- € 898,-\*

## 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
- € 174,-\* ▲



## 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*

<b>Würstchenwärmer I</b>	<b>Sausage Warmer I</b>	230 V / 1 kW	270 x 350 x 240 mm	6,3 kg	<b>00-00327 N</b>	<b>235,-*</b>
<b>Würstchenwärmer II</b>	<b>Sausage Warmer II</b>	230 V / 2 kW	535 x 370 x 240 mm	12 kg	<b>00-00326 N</b>	<b>509,-*</b>

# 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	<b>13-50150</b>	<b>648,-*</b>	
<b>B</b> Stäbe seitlich spits at the side	230 V / 1,2 kW	430 x 326/356 x 455 mm	11 kg	<b>13-50152</b>	<b>648,-*</b>	



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	<b>13-50701</b>	<b>398,-*</b>
<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	<b>13-50700</b>	<b>555,-*</b>
<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	<b>13-50703</b>	<b>555,-*</b>





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	548,-*
Doppelgerät	Double Unit	230 V / 1,4 kW	570 x 326/356 x 450 mm	16 kg	13-50162	1098,-*

## 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	€ 221,-* ▲



## 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	€ 75,-* ▲
---------------	-----------



## 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	€ 20,-* ▲
----------	------------	-----------



# POTATO LOLLY

POTATO LOLLY



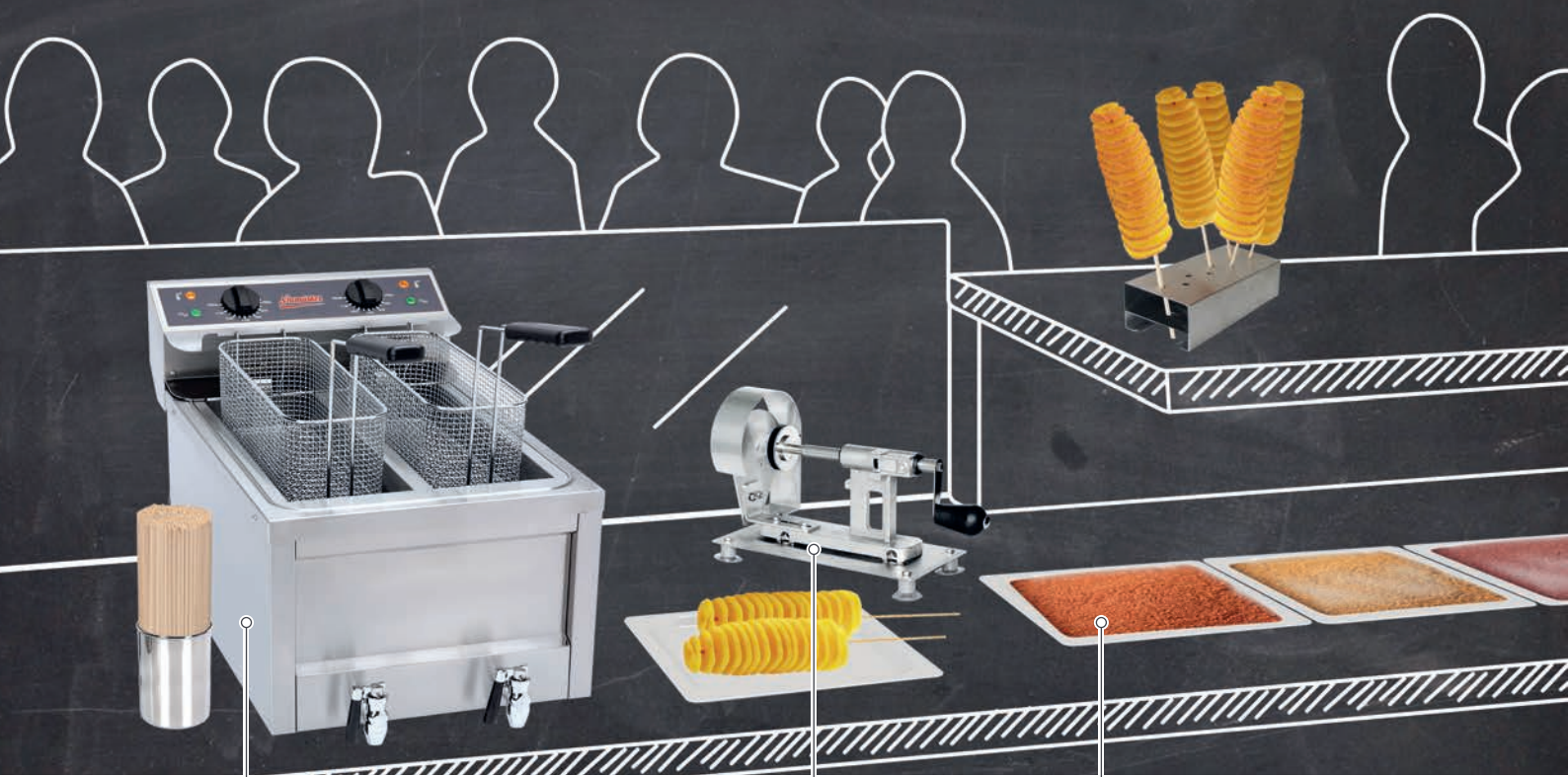
## Der kreative Take-Away Verkaufsschlager

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.*



### Fritteuse Dual Power

Diese 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.

### 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.*

### Potato Lolly Maker

Stabile Ausführung und einfache Handhabung: Einfach die Kartoffel auf den Holzstab stecken, durch den Potato Lolly Maker kurbeln und frittieren.

### 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.*

### GN-Schalen

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.

### GN Containers

*GN containers are perfectly suitable to turn the Potato Lollies in delicious spices. You can create an attractive variety with some different flavours.*



## Fritteuse Dual 2x 8 Liter Dual Fryer 2x 8 liters

2 Becken zum Frittieren verschiedener Speisen ohne Geschmacksübertragung • Öl-Ablasshähne 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



Made in Europe

**i** 2 getrennte Steckdosen erforderlich | 2 separate sockets required

**⚡** 2x 230 V / 2x 3 kW

**📏** 400 x 600 x 465 mm

**📊** 25 kg

**#** 05-50141

**€** 1222,-\*

## 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

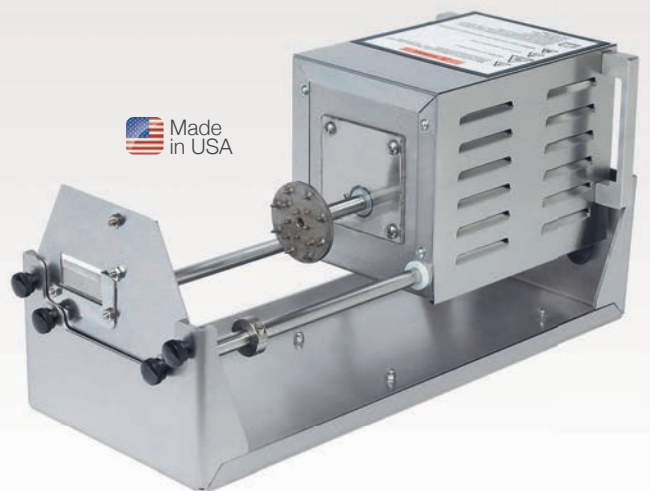
**📏** 210 x 530 x 245 mm

**📊** 13 kg

**#** 05-10144

**€** 1398,-\*

Made in USA



## 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

**€** 498,-\*

## Klingeneinsatz 4,5 mm Blade 4.5 mm

**#** 09-90414N-01

**€** 64,-\* ▲

## Lolly Stäbe, 280 mm, 5000 Stk. Lolly Sticks, 280 mm, 5000 pcs.

**#** 01-51553

**€** 143,-\* ▲



# IMBISS

SNACKS



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				#	€
<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>270,-*</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>485,-*</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>466,-*</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>768,-*</b>



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
<b>05-50142</b>	<b>784,-*</b>	

## 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 • 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 • overheating protection • display for set oil temperature • with oil drain tap • incl. basket and lid



	Fettablauf oil drain tap				#	€
<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>590,-*</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>1165,-*</b>



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 € 357,-\*

### 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	61,-* ▲
Stempel 6x6 mm	pusher 6x6 mm	9-50505-03	31,-* ▲
Gitter 8x8 mm	grid 8x8 mm	9-50505-02	61,-* ▲
Stempel 8x8 mm	pusher 8x8 mm	9-50505-00	31,-* ▲
Gitter 13x13 mm	grid 13x13 mm	9-50505-08	61,-* ▲
Stempel 13x13 mm	pusher 13x13 mm	9-50505-09	31,-* ▲
Gitter für Wedges	grid for wedges	9-50505-11	61,-* ▲
Stempel für Wedges	pusher for wedges	9-50505-12	31,-* ▲



Made in Europe

## 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 € 1049,-\*

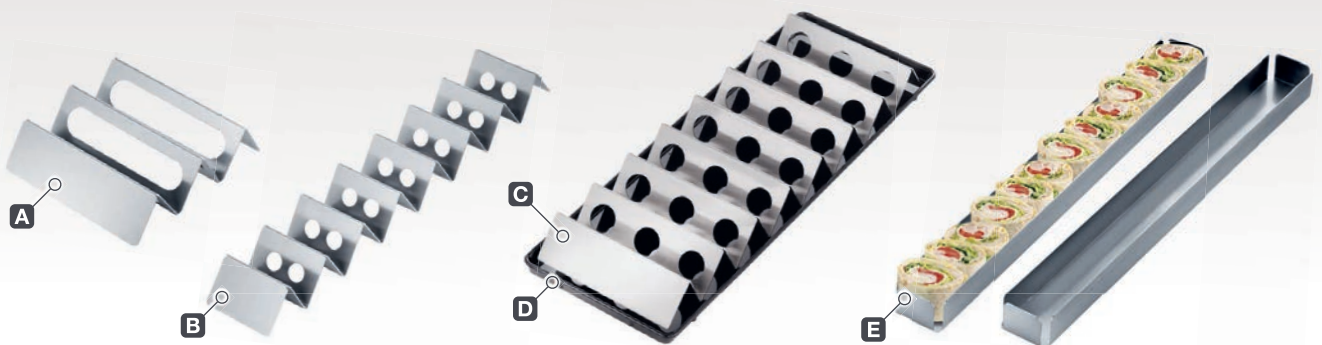
## Salzstreuer Salt Shakers

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 € 55,-\*



			#	€
<b>A Verkaufstreiter</b>	Edelstahl, für 2 Brötchen	<b>Bun Holder</b>	stainless steel, for 2 buns	200 x 170 x 50 mm <b>10-51165</b> 56,-*
<b>B Snackwelle I</b>	Edelstahl, für 7 Brötchen	<b>Snack Wave I</b>	stainless steel, for 7 buns	560 x 85 x 50 mm <b>10-51169</b> 82,-*
<b>C Snackwelle II</b>	Edelstahl, für 7 Brötchen	<b>Snack Wave II</b>	stainless steel, for 7 buns	560 x 170 x 50 mm <b>10-51168</b> 88,-*
<b>D Tablett für Snackwelle</b>	Kunststoff	<b>Tray for Snack Wave</b>	plastic	580 x 195 mm <b>00-51167</b> 46,-*
<b>E Wrap-Presenter</b>	Edelstahl	<b>Wrap Presenter</b>	stainless steel	600 x 70 x 40 mm <b>00-51166</b> 59,-*

# NACHOS

NACHOS



**NEU  
NEW**



Ideal für das Warmhalten von  
30 servierbereiten Nacho Boxen!  
Perfect for warm-keeping of  
30 ready-to-serve Nacho Boxes!

## Nacho Cheese Wärmer Acapulco

### Nacho Cheese Warmer Acapulco

Warmhaltegerät für Nachos und Käsesoße • Fasst bis zu 16 Becher Käsesoße pro Ablage (je nach Größe) • Beleuchtetes Schild mit der Aufschrift „Nachos“ • Umluftwärme für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Innenraum • 3 Ablagen aus Drahtgeflecht 285 x 360 mm • 4 Einschübe für die Böden mit 98 mm Abstand zueinander • Edelstahl • Scheiben aus gehärtetem Glas

Warmer for nachos and cheese sauce • Holds up to 16 cups of cheese sauce per shelf (depending on size) • Ventilated heat for even heat distribution inside • 3 wire shelves 285 x 360 mm • 4 slots for the shelves with 98 mm distance to each other • Stainless steel • Tempered glass panels

⚡ 230 V / 520 W

📏 330 x 415 x 595 mm \*

🇺🇸 Made in USA

# 00-51577

€ 1685,-\*

**NEU  
NEW**



## Nacho Cheese Wärmer Cancún

### Nacho Cheese Warmer Cancún

Platzsparendes Warmhaltegerät für Käsesoße • Fasst bis zu 33 Becher Käsesoße (je nach Größe) • Aufkleber „El Nacho Grande“ • Umluftwärme für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Innenraum • 3 Fächer mit jeweils 228 x 305 x 70 mm Raum • Kunststoff • Transparente Tür

Space-saving warmer for cheese sauce • Holds up to 33 cups of cheese sauce (depending on size) • Sticker „El Nacho Grande“ • Circulating heat for even heat distribution inside • 3 shelves each 228 x 305 x 70 mm • plastic • Transparent door

⚡ 230 V / 215 W

📏 305 x 460 x 325 mm

🇺🇸 Made in USA

# 00-51573

€ 499,-\*



## 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 330 x 600 mm

📊 11 kg

🇺🇸 Made in USA

# 00-51575

€ 798,-\*



**Sofort servierfertig: Ob im Kino, Beim Bier in der Bar oder im Lebensmittel-Einzelhandel. Unsere fertig gefüllten Nachoschalen sind die ideale Convenience-Lösung für ein zusätzliches einfaches Snack-Geschäft.**

**Ready to serve: Whether at the cinema, at the bar while drinking a beer or in the food retail sector. Our ready-filled nacho trays are the ideal convenience solution for an additional easy snack business.**

**NEU  
NEW**

## Nacho Box | Convenience Food Snackschale mit Nachos und Soße

**Nacho Box | Convenience Food  
Snack Bowl with Nachos and Sauce**

Einfach Folie abziehen und servieren • Ready-to-serve: Die Nacho Box ist fertig gefüllt mit Nachos und einem Schälchen Dip • Bis zum Servieren können die Nacho Boxen im Nacho Cheese Wärmer warmgehalten oder bei Bedarf in der Mikrowelle erhitzt werden • Abmessungen der einzelnen Snackschalen: 96 x 190 x 77 mm • Jede Nacho Box enthält 85g Nachos und 90g Dip • Lebensmittelrechte Verpackung aus Karton und PP/EVOH • Verpackungseinheit: 12 Nacho Boxen

*Just remove the foil and serve • Ready-to-serve: The Nacho Box is filled with nachos and a small bowl of dip • Until serving, the Nacho Boxes can be kept warm in a nacho cheese warmer or heated in the microwave if required • Dimensions of the individual snack boxes: 96 x 190 x 77 mm • Each Nacho Box contains 85g nachos and 90g dip • Food-safe packaging made of cardboard and PP/EVOH • Packaging unit: 12 Nacho Boxes*



<b>Nacho Box Salsa</b>	12x 175 g	400 x 200 x 240 mm	2,1 kg	<b>00-51588</b>	<b>38,-*</b> ▲
<b>Nacho Box Cheese</b>	12x 175 g	400 x 200 x 240 mm	2,1 kg	<b>00-51589</b>	<b>38,-*</b> ▲

## 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	<b>00-51530</b>	<b>€ 2289,-*</b>



# 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	445 x 460 x 630 mm	17 kg *	00-51534	1085,-*
EuroPop	8 Oz / 230 g	230 V / 1,05 kW	500 x 520 x 755 mm	20 kg *	00-51538	1465,-*

### B 2-Rad-Unterwagen mit Tür auf der Rückseite Cart with 2 wheels with door on the back

	📏	📦	#	€
FunPop	720 x 575 x 855 mm	10 kg	00-51535	665,-*
EuroPop	800 x 635 x 870 mm	12 kg	00-51539	675,-*



## 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	525 x 390 x 770 mm	21 kg *	00-51570	1732,-*
B PopMaxx	12-14 Oz / 340-400 g	230 V / 1,78 kW	525 x 535 x 795 mm	27 kg *	00-51571	2754,-*
C ProPop	14 Oz / 400 g	230 V / 1,85 kW	520 x 525 x 1015 mm	31 kg *	00-51572	2926,-*





**Ideal für Speisenausgabe im Free-Flow oder für den Lebensmittel-Einzelhandel: Ihre Kunden können selbstständig frisches Popcorn auf Knopfdruck abfüllen.**

**Ideal for food serving in free-flow or for food retail: Your customers can autonomously fill fresh popcorn at the touch of a button.**

## 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 abfüllen • Becherfüllung auf Knopfdruck • Knusperfrisch-System für den perfekten Popcornenuss • Integrierte Becher- und Deckelspender beim großen Modell • 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 • Optionaler Unterschrank nicht im Lieferumfang enthalten

*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 • Optional base not included*

### C Unterschrank | Base

Optionaler Unterschrank für das Modell Self-Service Pop XL • Integrierte Schuko-Steckdose für den Anschluss der Popcornmaschine • Edelstahl • Mit 25-Liter-Abfallkorb unter dem Popcornspender, der neben den Becher fallendes Popcorn auffängt • Rückseitig mit Türen • Laufrollen

*Optional base cabinet for the Self-Service Pop XL model • Integrated socket for connecting the popcorn machine • Stainless steel • With 25 liters waste basket under the popcorn dispenser to catch popcorn falling next to the cup • With doors at the rear • Castors*



Made in USA

	pro Füllung per charge	V / kW	mm	kg	#	€
<b>A Self-Service Pop XL</b>	16 Oz / 450 g	230 V / 1,73 kW	660 x 755 x 1210 mm	99 kg *	00-51547	6509,-*
<b>B Self-Service Pop Junior</b>	8 Oz / 225 g	230 V / 1,2 kW	482 x 550 x 1207 mm	39 kg *	00-51554	3330,-*
<b>C Unterschrank für Self-Service Pop XL</b>			660 x 785 x 940 mm		00-51553	1695,-* ▲

### Popcornbecher | 1300 ml | Weiß

Kapazität 1300 ml • Bechergöße oberer Durchmesser Ø 118 mm x Höhe 176 mm • Karton à 570 Stk.

### Popcorn Cup | 1300 ml | White

Capacity 1300 ml • Cup size top diameter Ø 118 mm x height 176 mm • Box of 570 pcs.



600 x 390 x 590 mm

00-51590

13 kg

299,-\* ▲

### Deckel für Popcornbecher | 118 mm Durchmesser

Flachdeckel • Material PET • Transparent • Karton à 600 Stk.

### Lids for Popcorn Cups | Diameter 118 mm

Flat lid • Material PET • Transparent • Box of 600 pcs.

590 x 390 x 586 mm

00-51591

12 kg

171,-\* ▲

# POPCORN & ZUCKERWATTE

POPCORN & COTTON CANDY



A

Entführen Sie Ihre Besucher ins Kino des frühen 20. Jahrhunderts.

Take your visitors to the cinema of the early 20th century.

B

Made in USA

## 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

3937,-\*

## B 2-Rad-Unterwagen mit Tür auf der Rückseite Cart with 2 wheels with door on the back

1100 x 655 x 845 mm

30 kg \*

00-51546

1298,-\*

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!



## Popcorn-Fett Popcorn Fat

Karton mit 40 Riegeln à 250 g  
box with 40 packages à 250 g

00-51513-01 149,-\* ▲



## Popcornütten Popcorn Bags

ca. 1 Liter	1000x	00-51510	169,-* ▲
ca. 3 Liter	500x	00-51511	119,-* ▲

i







1 Oz (28,35 g) Popcornmais ergibt 1 kleine Portion von ca. 1 Liter (ca. 30 g) Popcorn

1 Oz (28,35 g) of sweetcorn makes 1 little portion of approx. 1 liter (approx. 30g)

## 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	 660 x 660 x 440 mm	 20 kg *
 Made in USA	 # 00-51551	 € 1798,-*



## 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	 660 x 765 x 485 mm	 35 kg *
 Made in USA	 # 00-51552A	 € 3498,-*



## Zuckerwattestäbe Cotton Candy Sticks



 Länge Length		 #	 €
380 mm	1200x	01-51556	65,-* ▲
380 mm	4800x	01-51554	220,-* ▲
280 mm	5000x	01-51553	143,-* ▲












1 kg Zucker ergibt ca. 40 Portionen Zuckerwatte  
1 kg of sugar makes approx. 40 portions of cotton candy

## Zuckerwatte Farb-Aroma Cotton Candy Coloured Flavours

Lieferung im Kunststoffbehälter • Behälter à 500 g färbt ca. 100 kg Zucker / 4000 Portionen • Mindestabnahme: 6 Behälter nach Wahl

*Delivery in a plastic jar • Jar of 500 g colours approx. 100 kg sugar / 4000 portions • Minimum order quantity: 6 jars of choice*







			 #	 €
	Waldmeister	Wood Ruff	500 g	01-51560-01 56,-* ▲
	Heidelbeer	Blueberry	500 g	01-51564-01 56,-* ▲
	Kirsche	Cherry	500 g	01-51565-01 56,-* ▲
	Zitrone	Lemon	500 g	01-51568-01 56,-* ▲

## 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	 € 448,-* ▲



## 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*

 850 x 650 x 715 mm	 20 kg *
 # 00-51558	 € 1198,-*



# FUN FOOD

FUN FOOD



## Knödeldämpfer Dumpling Steamer

Regelbar von 30° bis 110°C • 3-seitig verglast • Wasserablaufhahn • 5 gelochte 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 dismountable for cleaning*

⚡ 230 V / 1,8 kW

📏 400 x 400 x 680 mm

📦 26 kg \*

🇩🇪 Made in Germany

# 00-51403

€ 2304,-\*



## 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

€ 998,-\*



## 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*

⚡ 230 V / 1,8 kW

📏 356 x 359 x 337 mm

📦 10 kg

🇺🇸 Made in USA

# 00-51586

€ 1589,-\*



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 Temperatursteuerung • inkl. doppelwandiger Polymer-Transportbox (Model CF27R, CF34R und CF44RC mit 2 separaten Boxen für Basis und Turm)

**Sephra CF44RC Transformer:** Modularer Aufbau mit 86 cm oder sogar 112 cm. 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:** Modular structure with 86 cm or even 112 cm height. 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   <i>guests</i>	230 V / 810 W	Ø 470 x h 860/1120 mm	47 kg	<b>05-51023</b>	<b>7347,-*</b> ▲
<b>CF34R Montezuma</b>	5,4 - 10 kg	150-250 Gäste   <i>guests</i>	230 V / 810 W	Ø 470 x h 860 mm	43 kg	<b>05-51022</b>	<b>6388,-*</b> ▲
<b>CF27R Aztec</b>	2,7 - 5 kg	75-150 Gäste   <i>guests</i>	230 V / 510 W	Ø 380 x h 690 mm	24,3 kg	<b>05-51021</b>	<b>4579,-*</b> ▲
<b>CF23R Cortez</b>	2 - 3 kg	50-75 Gäste   <i>guests</i>	230 V / 390 W	Ø 315 x h 590 mm	20 kg	<b>05-51020</b>	<b>2875,-*</b> ▲

## 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	<b>06-51020</b>	<b>656,-*</b> ▲
CF27R	<b>06-51021</b>	<b>729,-*</b> ▲
CF34R/44RC	<b>06-51022</b>	<b>1060,-*</b> ▲

# SCHOKOLADE

CHOCOLATE



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
	230 V / 400 W		# 05-40810		€ 362,-*
	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		3,5 kg
	230 V / 750 W		415 x 210 x 200 mm		# 05-00320
	Made in Europe		€ 615,-*		

## 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 verhindert das Anbrennen von Getränken • 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 prevents a scorching of beverages • 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*



Made in Europe

<b>5 Liter</b>	<b>5 liters</b>	230 V / 1 kW	Ø 260 x h 470 mm	9 kg	<b>05-70094</b>	<b>688,-*</b>
<b>10 Liter</b>	<b>10 liters</b>	230 V / 1 kW	Ø 260 x h 550 mm	9,5 kg	<b>05-70095</b>	<b>721,-*</b>



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	<b>00-70350</b>	<b>2577,-*</b>

**i** Auf Anfrage auch mit gasbetriebener Pumpe erhältlich  
Can be delivered with a gas-driven pump on request

# 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



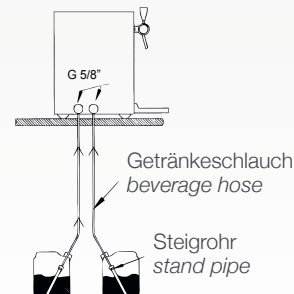
Made in Germany

### Heiße Spitze Glühweindurchlauferhitzer

#### Hot Point Mulled Wine Flow Heater

Glühweindurchlauferhitzer • Tropfschale • Regler 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 • 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



Auf Anfrage auch mit gasbetriebener Pumpe erhältlich  
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>2699,-*</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>3023,-*</b>

### Siebhülse für Glühweindurchlauferhitzer

#### Filter Sleeve for mulled wine flow heater

Die Siebhülse filtert beim Ansaugen Partikel aus dem Getränk • Das Eindringen von festen Partikeln in die Pumpe der Durchlauferhitzer wird verhindert • Die Pumpen werden vor Beschädigung geschützt und die Lebensdauer der Geräte verlängert • **Pro Getränkeleitung wird eine Siebhülse benötigt** • Die Siebhülse wird einfach an jedem Ansaugrohr befestigt • Lieferumfang: Siebhülse, Schlauchklemme, 2 Dichtungsringe (1x Ersatz)

The sleeve filters particles out of beverages during suction • The filter prevents the intrusion of solid particles into the pump of the flow heater • The pumps are protected from damage and the service life of the appliances is extended • **One filter is required for each beverage pipe** • The sleeve is simply attached onto each pipe • Scope of delivery: filter sleeve, hose clamp, 2 sealing rings (1x replacement)



1 Stück / 1 piece

**9-70340-19**

**15,-\* ▲**





## 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	5748,-*

## Reinigungsmittel Profi Cleaning Agent Fit

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	103,-* ▲

# GLÜHWEIN

MULLED WINE



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

€ 1375,-\* ▲

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

€ 97,-\* ▲



## Dosiereinheit für 4 cl Dosing Unit for 4 cl

# 06-70338-00

€ 32,-\* ▲



## 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

€ 97,-\* ▲



## 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

€ 78,-\* ▲





## 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*

	⚡	📏	⚖️	#	€
9 Liter	230 V / 950 W	307 x 330 x 450 mm	2,4 kg	05-10549N	220,-*
16 Liter	230 V / 1,65 kW	357 x 380 x 502 mm	3,2 kg	05-10550N	262,-*



## Glühwein- und Heißwasserkessel Mulled Wine and Hot Water Kettle

Erhitzen und Warmhalten von Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee • Aufwärmzeit für 9 Liter ca. 25 Minuten, für 18 Liter ca. 55 Minuten • Stufenlos regelbar 30-99 °C • Trockenkochschutz • Edelstahl • Für Selbstbedienung geeignet

*Heating and warm-keeping of mulled wine, water, coffee or tea • Heating-up for 9 liters approx. 25 minutes, for 18 liters approx. 55 minutes • Continuously adjustable up to 30-99 °C • Running dry protection • Stainless steel • Suitable for self-service*

	⚡	📏	⚖️	#	€
9 Liter	230 V / 2,2 kW	340 x 227 x 468 mm	3,1 kg	05-10548N	169,-*
18 Liter	230 V / 2,2 kW	387 x 267 x 595 mm	3,9 kg	05-10547N	233,-*



## 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	€ 252,-*

**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	€ 35,-* ▲
-----------------	---------------	-----------



# KAFFEE

COFFEE



## Kaffeemaschine Aurora Coffee Maker Aurora

Gehäuse Edelstahl • Geeignet für eine Aufbrühmenge von 0,5 - 2 Liter • inkl. Edelstahl-Isolierkanne

*Stainless steel casing • Suitable for a brewing amount 0.5 - 2 liters • Incl. insulated stainless steel jug*

2 Liter in ca. 8 Min.  
(16 Tassen | 16 cups)

230 V / 2 kW

215 x 410 x 520 mm

9 kg

00-70272

269,-\*

Filterkörbe, 1000 Stk.  
Filter Papers, 1000 pcs

09-70272-00  
41,-\* ▲



Made in Europe

## 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

Ø 250 x h 525 mm

5,9 kg

05-70213

902,-\*

Filterblätter, 1000 Stk.  
Filter Papers, 1000 pcs

9-70213-01  
101,-\* ▲



**SELF SERVICE**

## 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

25 T	230 V / 1,12 kW	Ø 212 x h 385 mm	2,5 kg	05-70215	555,-*
40 T	230 V / 1,12 kW	Ø 212 x h 460 mm	3 kg	05-70218	604,-*

Filterblätter, 500 Stk.  
Filter Papers, 500 pcs

01-70217  
29,-\* ▲



Made in Europe



**Klein und fein: Mit hochqualitativen Komponenten und integriertem Wassertank ist die Dolce Vita eine platzsparende und flexible Lösung für guten Kaffee in Café, Bar, Restaurant oder beim Catering.**

**Small and smart: With high-end components and an integrated water tank, the Dolce Vita is a space-saving and flexible solution for good coffee in cafés, bars, restaurants or catering.**



Made in Europe

## Gastro Kaffeemaschine Siebträger Dolce Vita Catering Coffee Maker Portafilter Dolce Vita

Gehäuse Edelstahl • Rück- und Seitenwände aus 3 mm starkem Aluminium • Seidenmatt schwarz lackiert • Siebträger Ø 57 mm • Hanhart-Chronometer • Traditionelle E61 Brühgruppe • Single Boiler Kessel 2 Liter • Pressostat • Dampfmaschine 360° • Wasserhahn 360° • Wassertank 3 Liter

*Stainless steel casing • 3 mm thick aluminium back and side panels • Satin black finish • Portafilter Ø 57 mm • Hanhart chronometer • Traditional E61 brew group • Single boiler kettle 2 liters • Pressostat • Steam lance 360° • Water tap 360° • Water tank 3 liters*

⚡ 230 V / 1,85 kW    📏 337 x 440 x 400 mm    📦 26 kg  
# 05-70211    € 2599,-\*

**NEU  
NEW**

## Santos On-Demand Silent Coffee Grinder #55

Automatische Mühle mit Portionierer für Siebträger • Perfekt für traditionelle Espresso-Maschinen mit 1, 2 oder 3 Brühgruppen • Bei Bedarf immer frisch gemahlen • Vollautomatisch: Die genaue Kaffeemenge für 1 oder 2 Espresso wird direkt ausgegeben, wenn der Filterhalter erkannt wird • Schnell: Ausgabe von 1 Dosis in weniger als 1 Sekunde • Hochqualitative Mahlscheiben Ø 63,5 mm • Äußerst Geräuscharmer Betrieb mit nur 63 dB • Zuverlässiger Induktionsmotor, der auch intensiver gewerblicher Anwendung gewachsen ist • Fülltrichter für ca. 1 kg Kaffeebohnen • Gehäuse lackierter Aluguss • Inkl. 3 Tamper für Siebträger Ø 53, 55 und 57 mm • Durchschnittliche Leistung ca. 25 kg/Stunde

*Automatic grinder with portioner for portafilters • Perfect for traditional espresso machines with 1, 2 or 3 brewing groups • Coffee is always freshly ground when needed • Fully automatic: The exact amount of coffee for 1 or 2 espressos is dispensed directly when the filter holder is detected • Fast: Dispenses 1 portion in less than 1 second • High-quality grinding disks Ø 63.5 mm • Extremely quiet operation at only 63 dB • Reliable induction motor that can withstand intensive commercial use • Hopper for approx. 1 kg coffee beans • Painted cast aluminium housing • Incl. 3 tampers for portafilters Ø 53, 55 and 57 mm • Average output approx. 25 kg/hour*

⚡ 230 V / 1,1 kW    📏 198 x 397 x 577 mm    📦 15 kg  
# 05-70267    € 1499,-\*



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 • Kontrollleuchten • 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

€ 529,-\*

Ersatz-Wasserfilter 6 Stk.  
Spare Water Filters 6 pcs

06-70252-00  
50,-\* ▲



## 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 spülmaschinengeeignet

*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

€ 119,-\*

## Isolierkanne Insulated Jug

Kapazität 2 Liter • Edelstahl und Kunststoff  
2 liters capacity • stainless steel and plastic

2 Liter

# 01-70272 € 49,-\*



## Iso-Dispenser Iso Dispenser

für Heiß- und Kaltgetränke • Gehäuse aus Edelstahl • Deckel und Füße aus Kunststoff schwarz • Kapazität 9 Liter • für Becher bis 95 mm Höhe

For hot and cold drinks • Stainless steel casing • Black plastic lid and feet • Capacity 9 liters • For cups up to 95 mm height

9 Liter

# 00-70249N € 45,-\*



HOT+COLD

SELF SERVICE

## Dualit Classic Wasserkocher


### Dualit Classic Kettle

Flüsterleise: Perfekt für Buffet und Gastraum • 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 • Polished 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*

 240 x 150 x 280 mm

 1,6 kg

 05-50430

 295,-\*



Eleganz und Stil für Ihr Buffet! Das klassische Retro-Design passt perfekt zu den ikonischen Dualit-Toastern auf Seite 202.

*Elegance and style for your buffet! The classic retro design matches the iconic Dualit toasters on page 202 perfectly.*

**WASSER KOCHEN  
IN BESTZEIT**  
**BEST TIME AT  
BOILING WATER**



## 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

 93,-\*



**SELF  
SERVICE**

# SAMOWARE & ENTSAFTER

SAMOWARS & JUICERS



## 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 • 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 strength of the tea can be prepared individually • Incl. tea strainer*

<b>A 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>759,-*</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>1519,-*</b>
<b>C Samowar Royal</b>	15 Liter + 2 Liter	230 V / 2,3 kW + 0,7 kW	470 x 400 x 733 mm	9,2 kg	<b>00-10122</b>	<b>2099,-*</b>





## Santos Gemüse- und Obst-Zentrifuge #68

### Santos Centrifugal Juice Extractor #68

Weiterentwicklung der bekannten Zentrifugalsäfte: 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

€ 3499,-\*



## 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 dismantlable 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

€ 1898,-\*



## 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

€ 495,-\*

# ZITRUSPRESSEN

LEMON & ORANGE 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	629,-*
Classic - since 1954	05-70766	499,-*



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 1075,-\*



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 909,-\*



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 989,-\*









## Orangensaftpresse SB Naranja Automatischer Orangen-Entsafter für Selbstbedienung

**Orange Juicer SB Naranja**  
**Automatic Orange Juicer for Self-Service**

Kompakte SB-Lösung für das Abfüllen von frisch gepressten Orangensaft: Selbstbedienung für Ihre Kunden. Ideal für Lebensmittelmärkte • Automatisches Starten und Stoppen des Entsaftens durch Bedienung des Zapfhahns • Unterbau für Abfalleimer • Durch Abfallschächte werden die Schalen der gepressten Orangen in den Unterbau geführt • Platzsparend und sauber • Gehäuse Edelstahl • Vorratsbehälter für ca. 12 kg Orangen • automatische Abschaltensensoren • Orangen-Ø bis 80 mm • optionales Flaschenregal nicht im Lieferumfang enthalten

*Compact self-service solution for filling freshly squeezed orange juice: Self-service for your customers. Ideal for food markets • Automatic start and stop of juicing by operating the tap • Base for waste • Waste chutes transport the peels of the squeezed oranges into the base • Space-saving and clean • Stainless steel casing • Storage container for approx. 12 kg oranges • Sensors for automatic switch-off • Orange Ø up to 80 mm • Optional bottle rack not included*



-  20-25 Orangen / Minute
-  230 V / 460 W
-  95 kg \*
-  580 x 750 x 1620 mm
-  # 05-70202
-  € 6298,-\*



### OPTION: Flaschenregal / Bottle Rack

Ideal zur Selbstbedienung und zum Abfüllen von PET-Flaschen. Abmessungen der Böden: 370 x 360 mm.

*Ideal for self-service and for filling PET bottles. Dimensions of the shelves: 370 x 360 mm.*

-  # 06-70202
-  € 489,-\*









**NEU  
NEW**



## 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 • 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 Abschaltensensoren • 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 • 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
-  # 05-70184
-  € 2675,-\*

# MIXER & BLENDER

MIXERS & BLENDERS



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    € 1399,-\*

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	489,-*
Chrom	Chrome	05-70769	566,-*



Made in Europe



## 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 dismantlable for cleaning

⚡ 230 V / 120 W    📏 182 x 186 x 530 mm    ⚖️ 6 kg

🇩🇪	🇬🇧	#	€
Schwarz	Black	05-70764	685,-*
Gelb	Yellow	05-70765	685,-*

## Santos Brushless Blender #62

Äußerst geräuscharmer Betrieb mit nur 62 dB durch schalldämmende Schutzhaube, bürstenlosen Motor und Spezial-Pad unterhalb des Mixbehälters • Wechselnde Drehrichtung für noch bessere Leistung bei Eis und gefrorenen Früchten • Wartungsfreier Bürstenloser Motor mit besonders langer Lebensdauer und exzellenter Energieeffizienz • Ideal für Obst- und Gemüse-Smoothies, Milchshakes, Cocktails, Desserts, Frozen Coffee sowie das Zerstoßen von Eis • Direkte elektronische Steuerung des Motors: Hohe Leistung ohne Energieverluste • Einfach zu reinigendes, kratzfestes Bedienfeld • 30 vorprogrammierte Arbeitszyklen • Mehrstufige Programmierung individueller Zubereitungsschritte • Variable Geschwindigkeit 2500 U/Min bis 15000 U/Min. • Mixbehälter 1,4 Liter

*Extremely quiet operation with only 62 dB due to sound-absorbing protective cover, brushless motor and special pad underneath the blender jar • Alternating direction of rotation for even better performance with ice and frozen fruits • Maintenance-free brushless motor with particularly long service-free life and excellent energy efficiency • Ideal for fruit and vegetable smoothies, milkshakes, cocktails, desserts, frozen coffee as well as crushing ice • Direct electronic control of the motor: High performance without energy loss • Easy-to-clean, scratch-resistant control panel • 30 pre-programmed work cycles • Multi-step programming of individual preparation steps • Variable speed 2500 rpm to 15000 rpm • Blender jar 1.4 liters*

⚡ 230 V / 3 kW

📏 200 x 247 x 440 mm

📖 9,4 kg

🇪🇺 Made in Europe

# 05-70770

€ 1998,-\*



## 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

€ 820,-\*

## 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

€ 265,-\*



# SLUSH

SLUSH



**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 € 28,-\* ▲



## Eine der kleinsten Slush-Maschinen der Welt

*One of the world's smallest slush machines*

### 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*



					#	€
<b>Granismart I</b>	1x 5 Liter	230 V / 300 W	260 x 400 x 630 mm	22 kg *	<b>05-10191</b>	<b>1689,-*</b>
<b>Granismart II</b>	2x 5 Liter	230 V / 560 W	400 x 400 x 630 mm	33 kg *	<b>05-10192</b>	<b>2795,-*</b>
<b>Granismart III</b>	3x 5 Liter	230 V / 700 W	600 x 400 x 630 mm	47 kg *	<b>05-10193</b>	<b>3665,-*</b>

### 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
#	<b>05-10199FF</b>	€	<b>4079,-*</b>

## 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



Made in Europe



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	2445,-*
<b>Granismart Evolution II</b>	2x 5 Liter	230 V / 650 W	400 x 400 x 680 mm	33 kg *	05-10201	3755,-*

**Slush-Eis:**  
 Große Gewinnspanne bei äußerst geringem Wareneinsatz

**Slush Ice:**  
 Big profit margin while having low cost of goods



Made in Europe



### 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	3305,-*
<b>Spin-Slush III</b>	3x 12 Liter	230 V / 900 W	670 x 520 x 810 mm	68 kg *	05-10196	4249,-*

# ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

BEVERAGES

**SELF SERVICE**



## Drink Magic

abnehmbarer Acrylbehälter • Rührwerk herausnehmbar • Ein-/Ausschalter 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	1195,-*
20 Liter	230 V / 160 W	310 x 370 x 710 mm	16,6 kg *	# 05-10198	1227,-*

Made in Europe



## 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*

Icon	250 x 560 x 545/835 mm	Icon	4,85 kg
#	05-90107	€	385,-*

## 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 temperatures up to +30°C*

Icon	130 x 270 x 410 mm	Icon	2x AA 1,5V	Icon	4,3 kg
#	05-70155	€	798,-*		







**NEU  
NEW**



## Santos Ice Crusher #53

Außergewöhnliche Leistung: Einfache und schnelle Herstellung von 1,2 kg zerstoßenem Eis in 30 Sekunden • Zur Herstellung von feinem oder grobem Crushed Eis • Automatik-Modus: Gesamter Behälterinhalt • Manueller Pulse-Mode: So lange die Taste gedrückt wird • Leistungsstarker und leiser Induktionsmotor • Sicherheitsabschaltung beim Öffnen des Deckels • Mit Vor- und Rücklauf • Eisbehälter 190 x 190 x 165 mm

*Exceptional performance: Easy and fast production of 1.2 kg of crushed ice in 30 seconds • For making fine or coarse crushed ice • Automatic mode: total container capacity • Manual pulse mode: As long as the button is pressed • Powerful and quiet induction motor • Safety shut-off when lid is opened • With forward and reverse • Ice container 190 x 190 x 165 mm*

144 kg / h	230 V / 130 W	9,8 kg
236 x 353 x 474 mm	# 05-70717	€ 1349,-*



## 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	€ 360,-*

## 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 Mikroschaltern

*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	€ 2157,-*

## 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	€ 860,-*



# 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.



### Eis Teppanyaki Mix

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.

### Ice Teppanyaki Mix

*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.*

### Zutaten

Mit einer großen Auswahl an Zutaten für die Eisrollen schaffen Sie ein unwiderstehliches Angebot. 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. On the cold plate, the selected ingredients are processed to fresh ice cream rolls, in front of the customer.*



## 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
- € 6999,-\* ▲



1 | 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.*



2 | Die Zutaten mit den Spachteln zerkleinern und mit der Eismasse vermengen.

*Chop the ingredients with the spatulas and process them to a homogenous mixture.*



3 | 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.*



4 | 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.*

## 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*



- # 01-10100-01
- € 35,-\* ▲

## Spachtel Scraper

- # 00-90040

€ 12,-\* ▲



## Dosierer Dispenser

90 x 300 mm • Inhalt 800 ml • Polypropylen • geeignet für den Geschirrspüler

90 x 300 mm • capacity 800 ml • polypropylene • dishwasher-approved

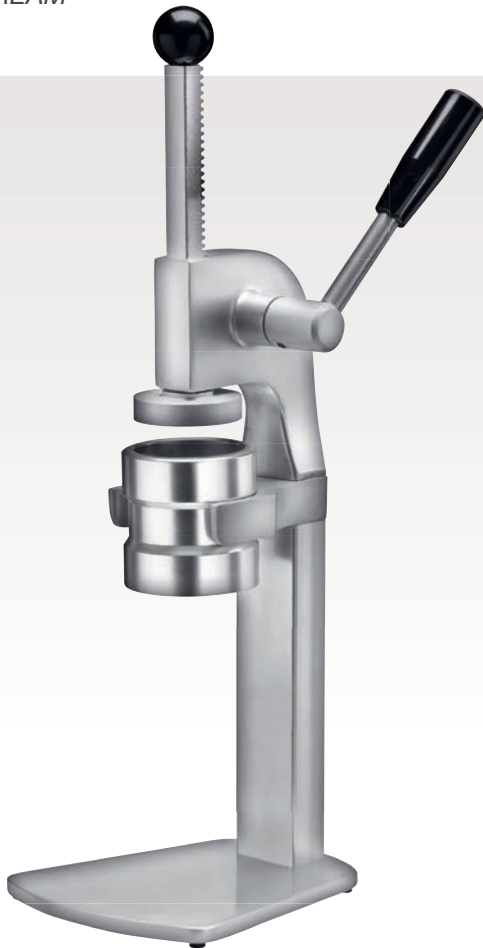
- # 06-10100-00

€ 11,-\* ▲



# SPEISEEIS

ICE CREAM



## Spaghetti-Eis-Press 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. • Es kann durch das Fertigungsverfahren bedingte optische Mängel wie Kratzer auf dem Gehäuse geben. Diese beeinträchtigen in keiner Weise die Funktion und sind kein Reklamationsgrund.

*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. • There may be optical defects such as scratches on the housing due to the manufacturing process. These do not affect the function in any way and are not a reason for complaint.*

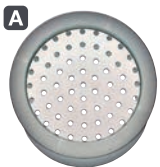
190 x 280 x 550 mm

2,5 kg

Made in Europe

# 05-90498 N

€ 537,-\*



Ø 2,5 mm



8 x 2 mm



Ø 15 mm

Einsätze	Inserts	#	€
<b>A</b> Spaghetti	Spaghetti	06-90498-01N	105,-* ▲
<b>B</b> Tagliatelle	Tagliatelle	06-90498-04N	105,-* ▲
<b>C</b> Spargel	Asparagus	06-90498-02N	105,-* ▲

## Eis-Behälter 5 Liter Ice Container 5 liters

Edelstahl • Abmessungen: 360 x 165 x 120 mm • passend für Speiseeishältern (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

€ 53,-\* ▲



## 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

€ 140,-\* ▲





## 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 € 1712,-\*

Mini-Kühlvitrinen sind besonders platzsparend: Ideal für eine Dessert-Auswahl in allen Gastronomien.  
*Mini cooling displays are very space-saving: Perfect for a dessert selection in all restaurants.*



## 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 Temperatursteuerung 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 \*

# 00-90331 € 1584,-\*



## 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 # 05-90375 € 3499,-\*

# SPEISEEIS

ICE CREAM



## 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*



- 1 kg / 20 Min.
- 1,7 Liter
- 230 V / 150 W
- 270 x 380 x 245 mm
- 11 kg \*
- Semiprofessionell
- 05-90381
- 1339,-\*

**Innen gefällt Retro-Style? Unser neues Retro-Waffeleisen Galaxia® auf den Seiten 10-15 ist ebenfalls ein echter Eyecatcher für Ihr Café!**  
*Do you like retro style? Our new retro waffle maker Galaxia® on the pages 10-15 is also a real eye-catcher for your café!*



## 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

**Ersatzbehälter auf Seite 132  
Spare containers on page 132**

<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>1698,-*</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>1798,-*</b>



## 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



**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*



		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>3180,-*</b>	<b>3922,-*</b>	<b>5085,-*</b>

# 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>1847,-*</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>2015,-*</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>1988,-*</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>2178,-*</b>





**NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT**  
**AS LONG AS STOCK LASTS**

## 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

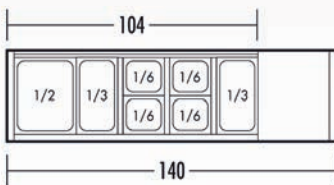
stainless steel with glass cover • for GN containers up to 150 mm depth • static cooling +2° up to +8°C\* • refrigerating aggregate with cooling tray • digital thermometer • GN containers not included

GN-Gastronorm-Behälter auf Seite 221  
GN Gastronorm containers on page 221

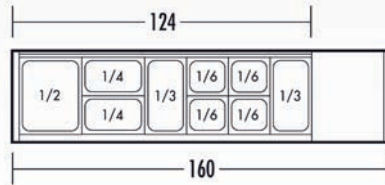


	Beckenlänge basin length	230 V / 239 W	Kühlleistung cooling output	1400 x 370 x 440 mm	33 kg *	# 05-70031	€ 2195,-*
<b>Mach I</b>	1040 mm	230 V / 239 W	170 kcal/h	1400 x 370 x 440 mm	33 kg *	05-70031	2195,-*
<b>Mach II</b>	1240 mm	230 V / 239 W	180 kcal/h	1600 x 370 x 440 mm	45 kg *	05-70032	2279,-*
<b>Mach III</b>	1640 mm	230 V / 239 W	190 kcal/h	2000 x 370 x 440 mm	56 kg *	05-70033	2476,-*

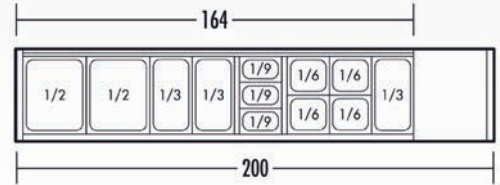
### Bestückungsbeispiele | examples for interior



Mach I - 46 Liter



Mach II - 56 Liter



Mach III - 74 Liter



## 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	€ 1899,-*
<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	1899,-*
<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	2449,-*

# 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	1228,-*
6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 163 W	1320 x 380 x 225 mm	32 kg *	05-70559	1450,-*

 **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	2400,-*







 Umluftkühlung.  
Ventilated cooling.

**NEU  
NEW**

## Kühlvitrine Logic Plus Cooling Display Logic Plus

Umluftkühlung +2° bis +6°C\* im gesamten Innenraum • Fallende Kälte mit besonders langsamer Luftbewegung, um Speisen vom Austrocknen zu bewahren • Digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • Langlebige LED-Beleuchtung über beiden Ebenen für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Flache Bodenplatte • Zwischenboden aus gehärtetem Glas • Besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • äußerst kleiner Kompressor sorgt für wenig Platzbedarf

*Circulating air cooling +2° up to +6°C\* in the whole interior • Particularly slow air movement from above to prevent food from drying out • Digital temperature display • Sliding doors on the back • Long-lasting LED lighting above both levels for maximum attention • Increase your sales through ideal visibility of your products • Flat bottom plate • Intermediate shelf made of toughened glass • Particularly energy-efficient through double glazing • Panes made of toughened glass • Little space requirement due to extra-small compressor unit*

					
Logic Plus 6P	230 V / 90 W	1320 x 380 x 460 mm	70 kg *	05-70572	2699,-*



**NEU  
NEW**

## 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*

 Made in Europe

  
**TOP  
PRODUKT**

		 Zwischenboden Shelf			
EP30D	920 x 330 x 315 mm	900 x 200 mm	18 kg *	05-70556	367,-*
EP36S	555 x 390 x 345 mm	535 x 300 mm	20 kg *	05-70562	355,-*
EP36D	920 x 390 x 375 mm	900 x 300 mm	24 kg *	05-70557	409,-*
EP36B	1200 x 390 x 375 mm	1180 x 300 mm	35 kg *	05-70563	489,-*

# KALTE & HEIßE 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	right	230 V / 161 W	1085 x 395 x 245 mm	30 kg *	05-70500 BK	1398,-*
4x 1/3 GN x 40 mm	links	left	230 V / 161 W	1085 x 395 x 245 mm	30 kg *	05-70500 BKL	1398,-*
6x 1/3 GN x 40 mm	rechts	right	230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg *	05-70501 BK	1648,-*
6x 1/3 GN x 40 mm	links	left	230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg *	05-70501 BKL	1648,-*
8x 1/3 GN x 40 mm	rechts	right	230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg *	05-70502 BK	1928,-*
8x 1/3 GN x 40 mm	links	left	230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg *	05-70502 BKL	1928,-*



## Warmhaltevitrine Cristal


Warming Display Cristal

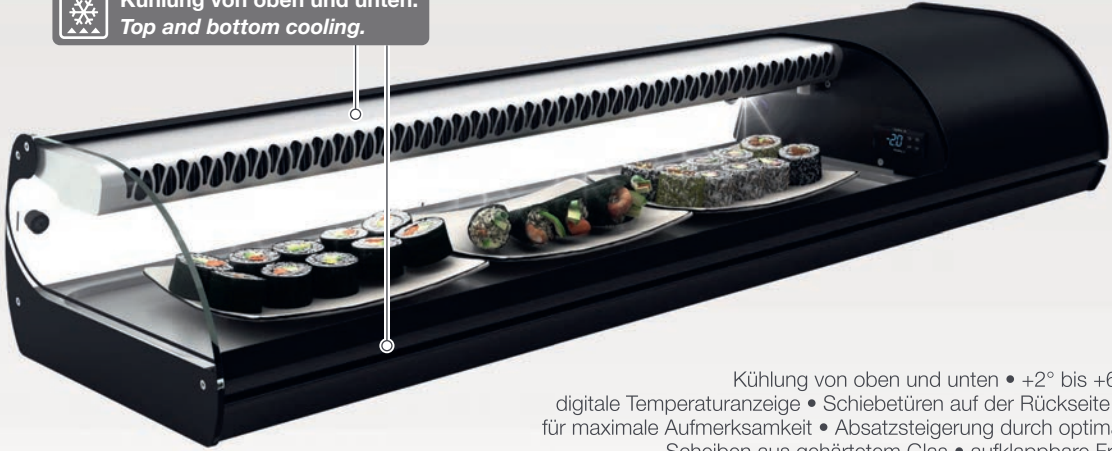
30°C bis 90°C im Schalenbereich • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • inkl. GN-Schalen

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

	📏	⚡	📏	📦	#	€
Cristal 4	4x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 800 W	840 x 395 x 245 mm	15 kg *	05-70525 BK	1075,-*
Cristal 6	6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 1 kW	1190 x 395 x 245 mm	20 kg *	05-70526 BK	1138,-*



 **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 <i>right</i>	230 V / 218 W	1085 x 395 x 245 mm	32 kg *	05-70504 BK	1998,-*
4x 1/3 GN x 40 mm	links <i>left</i>	230 V / 218 W	1085 x 395 x 245 mm	32 kg *	05-70504 BKL	1998,-*
6x 1/3 GN x 40 mm	rechts <i>right</i>	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg *	05-70505 BK	2148,-*
6x 1/3 GN x 40 mm	links <i>left</i>	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg *	05-70505 BKL	2148,-*
8x 1/3 GN x 40 mm	rechts <i>right</i>	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg *	05-70506 BK	2333,-*
8x 1/3 GN x 40 mm	links <i>left</i>	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg *	05-70506 BKL	2333,-*



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 & HEIÙE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS



**NEU  
NEW**

**SELF  
SERVICE**

Made in Europe

## Buffet-Warmhaltevitrine Baño Maria 6 Buffet Warming Display Baño Maria 6

Temperaturbereich bis 80°C im Schalenbereich • Türen klappbar an Front und Rückseite zur Selbstbedienung • Optimale Sichtbarkeit der Produkte • Wasserablass unter dem Gerät für eine einfache Reinigung • inkl. 6x 1/3 GN-Schalen 40 mm Tiefe

Temperature range up to 80°C in the tray area • Flaps on front and rear for self-service • Optimum visibility of products • Water drain under the unit for easy cleaning • Incl. 6x 1/3 GN trays 40 mm depth

6x 1/3 GN x 40 mm 230 V / 1 kW # 05-70564  
 1190 x 395 x 245 mm 35 kg \* € 999,-\*

## Buffet-Kühlvitrine Self-Service Tapas 6 Buffet Cooling Display Self-Service Tapas 6

Statische Kühlung +2° bis +6°C\* im Schalenbereich • Digitale Temperaturanzeige • Türen klappbar an Front und Rückseite zur Selbstbedienung • Langlebige LED-Beleuchtung • Optimale Sichtbarkeit der Produkte • inkl. 6x 1/3 GN-Schalen 40 mm Tiefe

Static cooling +2° up to +6°C\* in the tub area • Digital temperature display • Flaps on front and rear for self-service • Long-living LED lighting • Optimum visibility of products • Incl. 6x 1/3 GN trays 40 mm depth

6x 1/3 GN x 40 mm 230 V / 90 W # 05-70565  
 1438 x 395 x 245 mm 45 kg \* € 1679,-\*



**NEU  
NEW**

## Design-Kühlvitrine Intergra mit Sockel Design Cooling Display Intergra with Base

Doppelt verglast • Verglasung ohne sichtbare Schrauben zur einfachen Reinigung • Touch-Screen Thermostat • Langlebige LED-Beleuchtung an der Unterseite der Böden für eine gleichmäßige Ausleuchtung der gesamten Vitrine • Schiebetüren auf der Rückseite • Leistungsstarke Kühleinheit für zuverlässige Kühlung • Umluftkühlung +2° bis +6°C\* im gesamten Innenraum • Lenkrollen mit Feststellbremsen • Höhenverstellbare Böden aus Sicherheitsglas

Double-glazed • Glazing without visible screws to facilitate cleaning • Touch-screen thermostat • Long-living LED lighting under each shelf for a uniform light of the interior • Sliding doors on the back • Powerful cooling unit for reliable cooling • Ventilated cooling +2° to +6°C\* in the whole interior • Castors with fixing brakes • Height-adjustable shelves made of safety glass

**SELF  
SERVICE**

**Integra IN60/80-140G Self-Service-Variante:  
Mit offener Front ohne Türen.**

**Integra IN60/80-140G Self-Service model:  
With open front without doors.**

Made in Europe

	Self-Service			Höhe der Vitrine Height of Display	Anzahl Böden Number of shelves		#	€
IN60/50-140	✗	230 V / 250 W	600 x 600 x 1400 mm	515 mm	2	110 kg *	05-70573	3979,-*
IN60/80-140	✗	230 V / 250 W	600 x 600 x 1400 mm	815 mm	3	115 kg *	05-70574	4349,-*
IN60/80-140G	✓	230 V / 850 W	600 x 600 x 1400 mm	815 mm	3	110 kg *	05-70564G	5255,-*



## Design-Kühlvitrine Intergra mit externem Kompressor

### Design Cooling Display Integra with remote Compressor


Doppelt verglast • Verglasung ohne sichtbare Schrauben zur einfachen Reinigung • Touch-Screen Thermostat • Langlebige LED-Beleuchtung an der Unterseite der Böden für eine gleichmäßige Ausleuchtung der gesamten Vitrine • Schiebetüren auf der Rückseite • Leistungsstarke Kühleinheit für zuverlässige Kühlung • Umluftkühlung +2° bis +6°C\* im gesamten Innenraum • Höhenverstellbare Böden aus Sicherheitsglas

*Double-glazed • Glazing without visible screws to facilitate cleaning • Touch-screen thermostat • Long-living LED lighting under each shelf for a uniform light of the interior • Sliding doors on the back • Powerful cooling unit for reliable cooling • Ventilated cooling +2° to +6°C\* in the whole interior • Height-adjustable shelves made of safety glass*



Made in Europe

**NEU  
NEW**

			Höhe der Vitrine Height of Display	 Anzahl Böden Number of shelves		#	€
<b>IN-60-60R</b>	230 V / 250 W	600 x 600 x 650 mm	515 mm	2	75 kg *	<b>05-70566</b>	<b>3490,-*</b>
<b>IN-60-90R</b>	230 V / 250 W	600 x 600 x 950 mm	815 mm	3	85 kg *	<b>05-70567</b>	<b>3999,-*</b>
<b>IN100-90R</b>	230 V / 905 W	1000 x 600 x 950 mm	815 mm	3	160 kg *	<b>05-70568</b>	<b>4999,-*</b>

## Design-Kühlvitrine Intergra für Drop-in Einbau

### Design Cooling Display Integra for Drop-in Installation




Doppelt verglast • Verglasung ohne sichtbare Schrauben zur einfachen Reinigung • Touch-Screen Thermostat • Langlebige LED-Beleuchtung an der Unterseite der Böden für eine gleichmäßige Ausleuchtung der gesamten Vitrine • Schiebetüren auf der Rückseite • Leistungsstarke Kühleinheit für zuverlässige Kühlung • Umluftkühlung +2° bis +6°C\* im gesamten Innenraum • Höhenverstellbare Böden aus Sicherheitsglas

*Double-glazed • Glazing without visible screws to facilitate cleaning • Touch-screen thermostat • Long-living LED lighting under each shelf for a uniform light of the interior • Sliding doors on the back • Powerful cooling unit for reliable cooling • Ventilated cooling +2° to +6°C\* in the whole interior • Height-adjustable shelves made of safety glass*



Made in Europe

**NEU  
NEW**

		 Maße der Vitrine Dimensions of Display	 Anzahl Böden Number of shelves		#	€
<b>DP-60-50</b>	230 V / 250 W	600 x 600 x 515 mm	2	75 kg *	<b>05-70569</b>	<b>3150,-*</b>
<b>DP-60-80</b>	230 V / 250 W	600 x 600 x 815 mm	3	85 kg *	<b>05-70570</b>	<b>3699,-*</b>
<b>DP-100-80</b>	230 V / 905 W	1000 x 600 x 815 mm	3	130 kg *	<b>05-70571</b>	<b>4798,-*</b>

# KALTE & HEIßE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS



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 • Glastüren 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>2795,-*</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>3455,-*</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>3899,-*</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 *	<b>05-10307</b>	<b>2223,-*</b>
<b>Bistro 120H</b>	3x 1/1 GN	230 V / 3 kW	1185 x 650 x 735 mm	133 kg *	<b>05-10308</b>	<b>2586,-*</b>

## 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 *
	<b>05-10372</b>		<b>3684,-*</b>



# KALTE THEKEN

COOLING DISPLAYS



## 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

€ 2499,-\*



### 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

€ 100,-\*



## 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*

Made in Europe

3x 695 x 250 mm

230 V / 275 W

800 x 700 x 740 mm

78 kg \*

# 05-70535 N

€ 3150,-\*

**Komplett doppel-verglast und LED-Beleuchtung auf JEDER Ebene**  
**Completely double-glazed and LED lighting in EVERY level**



## Kühlvitriken 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 • Auf Anfrage auf erhältlich: Nur vorne Schiebetüren oder nur hinten Schiebetüren

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 • Available on request: Sliding doors only on the front or only on the back

Made in Europe

Perfekte Aufmerksamkeit und ideale Sichtbarkeit ohne Schatten: LED-Beleuchtung auf JEDER Ebene

Perfect attraction and ideal visibility without shadows: LED lighting on EVERY level

SELF SERVICE



	Böden Shelves	230 V / 950 W	1015 x 620 x 1240 mm	185 kg *	# 05-90401	€ 5780,-*
<b>Pak</b>	3x	230 V / 950 W	1015 x 620 x 1240 mm	185 kg *	05-90401	5780,-*
<b>Compak</b>	2x	230 V / 950 W	1015 x 620 x 950 mm	155 kg *	05-90400	5239,-*

## Kühlvitrine SB Mini 40 Cooling Display SB Mini 40

Aufsatzvitrine für Selbstbedienung • Ideal für Getränke oder Snacks wie Sandwiches oder Salate • Innere Stellfläche 645 x 300 mm, Nutzhöhe 260 mm • Edelstahl • Front und Seiten Sicherheitsglas • Inhalt 40 Liter • Thermostatische Regelung 0-6°C • Elektronische Steuerung • Statische Kühlung im Bodenbereich • Bodenplatte herausnehmbar • Kühlmittel R600a • Automatische Abtaufunktion

Countertop display for self-service • Ideal for drinks or snacks such as sandwiches or salads • Internal floor space 645 x 300 mm, usable height 260 mm • Stainless steel • Front and sides safety glass • Capacity 40 liters • Thermostatic control 0-6°C • Electronic control • Static cooling in the base area • Removable base plate • Coolant R600a • Automatic defrost function

645 x 300 mm	230 V / 105 W
670 x 585 x 335 mm	25 kg *
# 00-10357	€ 1025,-*



SELF SERVICE

# KALTE & HEIßE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS



**NEU  
NEW**

**SELF  
SERVICE**



## Warmhaltevitrine Mercado H3

*Warming Display Mercado H3*

Markttheke mit Frontklappen zur Selbstbedienung • Ideal für Take-Away in Metzgereien, Lebensmittelmärkten, Kiosks usw. • Optimale Sichtbarkeit der Produkte • Innenbeleuchtung • Temperaturbereich 20°-95°C • Umluftheizung für eine gleichmäßige Wärmeverteilung • Ablage unten 3x 1/1 GN • Zwischenboden 975 x 305 mm • Kundenseitig 2 Klappen • Hinten eine Klappe • Edelstahl • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*Market display counter with front flaps for self-service • Ideal for take-aways in butcher's shops, food markets, kiosks, etc. • Optimum visibility of products • Interior lighting • Temperature range 20°-95°C • Convection heat for even heat distribution • Bottom shelf 3x 1/1 GN • Intermediate shelf 975 x 305 mm • 2 flaps on customer side • One flap on rear side • Stainless steel • GN containers not included*

3x 1/1 GN mm 230 V / 2,4 kW # 05-10314  
 1000 x 720 x 475 mm 43 kg \* € 2585,-\*



Made in Europe

## Kühlvitrine Mercado C3

*Cooling Display SMercado C3*

Markttheke mit Frontklappen zur Selbstbedienung • Ideal für Take-Away in Metzgereien, Lebensmittelmärkten, Kiosks usw. • Optimale Sichtbarkeit der Produkte • Innenbeleuchtung • Temperaturbereich 2+° bis +10°C • Umluftkühlung für eine gleichmäßige Temperaturverteilung • Ablage unten 3x 1/1 GN • Zwischenboden 975 x 305 mm • Kundenseitig 2 Klappen • Hinten eine Klappe • Edelstahl • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*Market display counter with front flaps for self-service • Ideal for take-aways in butcher's shops, food markets, kiosks, etc. • Optimum visibility of products • Interior lighting • Temperature range +2° to +10°C • Ventilated cooling for even temperature distribution • Bottom shelf 3x 1/1 GN • Intermediate shelf 975 x 305 mm • 2 flaps on customer side • One flap on rear side • Stainless steel • GN containers not included*

3x 1/1 GN mm 230 V / 500 W # 05-10319  
 1000 x 900 x 475 60 kg \* € 3079,-\*



Made in Europe

## 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 1100 x 510 x 635 mm  
 230 V / 1,8 kW 71 kg \*  
 # 05-70554 € 2150,-\*



## 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 • einbrennla-ckiert • 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

€ 1978,-\*

28 kg \*

**SELF SERVICE**



## 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

€ 899,-\*

27,6 kg \*

**SELF SERVICE**



# HEIßE THEKEN

WARMING DISPLAYS



## Backwaren-Warmhaltevitrine Tower Pastry Warming Display Tower

Edelstahl • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C  
• beidseitig aufklappbar • Kontrolleuchte • 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

 € 855,-\*



## Warmhaltevitrine Dolce Warming Display Dolce

bis +70°C • mit Wasserbehälter zur Luftbefeuchtung • hinten 2 Glasüren • 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

 € 1175,-\*

## 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

 € 1585,-\*





**NEU  
NEW**



Made in Europe



**SELF SERVICE**



## Backwaren-Vitrine Cube Pastry Display Cube

Entwickelt für die Präsentation von Backwaren wie Croissants, Muffins oder Brioche • Erhältlich als Warmhaltevitrine oder als neutrale, unbeheizte Ausführung • Türen auf Vorder- und Rückseite zur Selbstbedienung 170° aufklappbar • Einlegeböden 300 x 310 mm aus Edelstahl • Nutzhöhe der einzelnen Fächer 150 mm • Seitenteile aus gehärtetem Glas 4 mm stark • Türen aus 4 mm starkem Polycarbonat • Oberseite aus 5 mm starkem gehärtetem Glas mit abgerundeten Ecken • Struktur aus poliertem Edelstahl • Stärke der vertikalen Säulen 35x35 mm • Warmhaltevitrinen: Thermostatische Regelung 30°-90°C, Kontrollleuchte, Ein-/Ausschalter, Wasserschale zur Luftbefeuchtung, untere Ebene beheizt

*Designed for the presentation of pastry products such as croissants, muffins or brioches • Available as a warming display or as a neutral model without heating • Doors can be opened 170° on front and back for self-service • Shelves 300 x 310 mm stainless steel • Useful height of individual compartments 150 mm • Side panels tempered glass 4 mm thick • Doors 4 mm thick polycarbonate • Top panel 5 mm thick tempered glass with rounded corners • Structure polished stainless steel • Thickness of vertical columns 35x35 mm • Warming displays: Thermostatic control 30°-90°C, pilot light, on/off switch, water tray for humidification, only base heated*

<b>Cube 2</b>	(2x) 300 x 310 mm	✓	230 V / 400 W	370 x 370 x 390 mm	11 kg *	<b>05-10317</b>	<b>845,-*</b>
<b>Cube 3</b>	(3x) 300 x 310 mm	✓	230 V / 400 W	370 x 370 x 540 mm	13 kg *	<b>05-10318</b>	<b>885,-*</b>
<b>Cube 4</b>	(4x) 300 x 310 mm	✓	230 V / 400 W	370 x 370 x 700 mm	15 kg *	<b>05-10353</b>	<b>989,-*</b>
<b>Cube 2 Neutral</b>	(2x) 300 x 310 mm	✗	-	370 x 370 x 390 mm	9 kg *	<b>05-10317NE</b>	<b>555,-*</b>
<b>Cube 3 Neutral</b>	(3x) 300 x 310 mm	✗	-	370 x 370 x 540 mm	11 kg *	<b>05-10318NE</b>	<b>679,-*</b>
<b>Cube 4 Neutral</b>	(4x) 300 x 310 mm	✗	-	370 x 370 x 700 mm	12 kg *	<b>05-10353NE</b>	<b>787,-*</b>

Made in Europe

## 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*



**SELF SERVICE**

<b>Hot Food I</b>	230 V / 500 W	500 x 350 x 250 mm	9 kg	<b>05-10350</b>	<b>535,-*</b>
<b>Hot Food II</b>	230 V / 500 W	500 x 350 x 380 mm	14 kg	<b>05-10352</b>	<b>685,-*</b>



# WARMHALTEN

WARM KEEPING



Ersatzplatte **09-71130-00**  
Additional Plate **84,-\*** ▲



## 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>618,-*</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>933,-*</b>



## Warmhalteplatte Warming Plate

Edelstahl • Regler • Temperaturbereich +35° bis +95°C • Ein-/Ausschalter • Kontrolleuchte

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>199,-*</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>276,-*</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>355,-*</b>

Made in Germany





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>1339,-*</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>1635,-*</b>

# 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    € 1257,-\*



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    📏 1900 x Ø 255 mm    ⚖️ 3 kg

	#	€
<input type="checkbox"/> Chrom   chrome	10-10552	363,-*
<input type="checkbox"/> Kupfer   copper	10-10553	363,-*
<input type="checkbox"/> Messing   brass	10-10554	363,-*
<input type="checkbox"/> Mattschwarz   matt black	10-10556	363,-*



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	382,-*
<input type="checkbox"/> Weiß   white	00-50551 W	382,-*
<input type="checkbox"/> Kupfer-schwarz   copper-black	00-50551 K	382,-*



## 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    € 30,-\* ▲



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)

📏 Ø158 x h 290 x l 900 mm ⚡ 230 V / 250 W 📦 3 kg  
 🇩🇪 Made in Germany # 10-10562 € 359,-\*

## 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 € 462,-\*

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	431,-*
<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	439,-*
<b>Tibet Gold</b>	1 Strahler	1 lamp	230 V / 250 W	220x220x400/850 mm	10 kg	10-10564	529,-*
<b>Tibet Twin Chrom</b>	2 Strahler	2 lamps	230 V / 500 W	220x220x400/850 mm	11 kg	10-10558	792,-*

# WÄRMEBRÜCKEN

WARMING BRIDGES



## Spisenwärmer 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

€ 982,-\*

## Schneidbrett | Cutting Board

20 mm dick • Kunststoff  
20 mm thick • plastic

# 04-50554-00

€ 127,-\* ▲



## 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

€ 1803,-\*



## Quarz-Kompakt Spisenwärmer 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

€ 2235,-\*



## Pommeswärmer

### Fries Warmer

von oben beheizt • Temperaturvoreinstellung von 80°-85°C ideal für die Präsentation von Pommes Frites, Nuggets and 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

€ 579,-\*



## Wärmebrücke „Pommeswärmer“ 2.0 Warming Bridge „Chips Warmer“ 2.0

Komplett aus Edelstahl • inkl. 1/1 GN-Behälter 65 mm tief • Zuschaltbare Oberhitze zum Warmhalten • Der gelochte Edelstahlinsert erlaubt das Durchfallen von Krümeln und Salz • Überschüssiges Öl kann abfließen, um das Aufweichen der Speisen zu verhindern • Ideal für Pommes, Chicken Nuggets, Calamares und andere frittierte Speisen • Besonders stabile Konstruktion durch den optimierten Rahmen und die verbesserte Aufhängung des Oberteils

*Completely made of stainless steel • Incl. 1/1 GN container 65 mm deep • Top heat for warm-keeping • The perforated stainless steel insert allows crumbs and salt to fall through • Excess oil can drain off to prevent food from getting soft • Ideal for chips, chicken nuggets, calamari and other deep-fried food • Particularly stable construction due to the optimised frame and the improved mounting of the top section*

345 x 565 x 325 mm 230 V / 500 W 5 kg  
 Made in Germany # 15-50220N € 395,-\*



**OPTIMIERT  
IMPROVED**



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*

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	1399,-*
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	2699,-*

# 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-/Ausschalter • 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

 **05-00327**

 615 x 355 x 280 mm

 **€ 230,-\***

 230 V / 800 W



## Omeletterechaud

### Omelette Rechaud


Edelstahl • Glasdeckel • 8-Stufen-Schalter • Überhitzungsschutz • Speiseeinsatz 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

 3,7 kg

 Ø 330 x h 220 mm

 **# 00-10560**

 230 V / 500 W

 **€ 162,-\***





## 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 its height 100-140 mm due to spring system • direct contact to the bottom of the chafing dish

 Ø 135 x h 100-140 mm

 **# 00-90360**

 230 V / 450 W

 **€ 66,-\* ▲**

 1,1 kg



## 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 Aluminumschalen 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
- € 399,-\*

GN-Gastronorm-Behälter auf Seite 221  
GN Gastronorm containers on page 221



## 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	217,-*
1/1 GN x 200 mm	230 V / 1,2 kW	355 x 550 x 295 mm	9,5 kg	00-00333	280,-*

# 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	<i>Prince Charles Brown</i>	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10324	549,-*
Prince Charles Weiß	<i>Prince Charles White</i>	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10326	549,-*
Prince Charles Schwarz	<i>Prince Charles Black</i>	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10327	549,-*

## 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	<i>Soup Kettle DeLuxe</i>	9 Liter	230 V / 400 W	Ø 345 x h 360 mm	4,5 kg	00-00349 B	169,-*
Farmertopf	<i>Farmer Caldron</i>	9 Liter	230 V / 400 W	Ø 345 x h 360 mm	4,5 kg	00-10537 B	121,-*





Dekor aus echtem Blattgold  
**Gold**  
Real gold-plated decor

**NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT**  
**AS LONG AS STOCK LASTS**



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 Edelstahlinsatz • 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	499,-*
<b>B</b> „Hot Soup“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	05-10501	499,-*
<b>C</b> „Hot Soup of the Day“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10510	499,-*
<b>D</b> „Today's hot Soup“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10500	499,-*
<b>E</b> Schwarz   black	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10538	549,-*

# WARMHALTEN

WARM KEEPING



## Wärmeschränke

### Warming Cabinets

Edelstahl • Zwischenbord höhenverstellbar • Thermostat 0° bis +85°C  
 stainless steel • partial 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>459,-*</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>570,-*</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>940,-*</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
	<b>00-70282 N</b>		<b>541,-*</b>		



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    1892,-\*



**NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT**  
**AS LONG AS STOCK LASTS**

## 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    795,-\*

## 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    230 V / 2 kW    39 kg \*  
 1170 x 670 x 850 mm    05-00366    1408,-\*



GN-Gastronorm-Behälter auf Seite 221  
GN Gastronorm containers on page 221



# 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	745,-*
<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	958,-*
<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	2141,-*



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	1233,-*
<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	1298,-*











 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	458,-*
Einzelkochplatte 300	Single Hotplate 300	Ø 300 mm	230 V / 2,5 kW	450 x 450 x 150 mm	12 kg	16-00110	713,-*
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	616,-*
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	745,-*
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	1295,-*

# INDUKTION

INDUCTION



 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

 € 1819,-\*



## 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 Temperaturstufen 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

 € 352,-\*

## 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

 € 281,-\*

 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 spülmaschineneigenem 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    € 2313,-\*



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    € 378,-\*



## Wokpfanne CW 25

### Wokpfanne 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    € 275,-\* ▲



## 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    € 170,-\*

# KOCHPLATTEN & PFANNEN

COOKERS & PANS



A



B

Made in Germany

## 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	<b>00-00203</b>	<b>342,-*</b>
<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	<b>00-00204</b>	<b>467,-*</b>



## 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		<b>00-90369</b>		<b>€ 77,-*</b>



## Stahlblech-Wokpfanne Steel Sheet Wok Pan

	Ø 360 mm
	<b>00-00519</b>
	<b>€ 164,-*</b>





## 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			Bodenstärke base thickness			
<b>A</b> Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm	mit 3-Teilung	with 3 partitions	10 mm	20 kg *	00-00527	728,-*
<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	695,-*
<b>C</b> Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm			10 mm	18 kg *	00-00523	697,-*
<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	447,-*
<b>E</b> Ø 650 x h 100 mm	810 x 660 x 110 mm			10 mm	13 kg *	00-00522	400,-*
<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	304,-*
<b>G</b> Ø 500 x h 78 mm	630 x 510 x 85 mm			7 mm	7 kg	00-00521	275,-*

# GAS-KOCHER & REISKOCHER

GAS COOKERS & RICE 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
- € 1413,-\*



## 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

stainless steel • cast iron grid removable • burner Ø 180 mm easy to dismantle for cleaning • continuous adjustable • height-adjustable feet • for propane gas • nozzle for natural gas is attached

- 500 x 500 x 450 mm
- LPG 11,5 kW  
LNG 13 kW
- 25 kg \*
- # 05-30271
- € 899,-\*

**Profi-Druckminderer** mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar • nur für Deutschland | only for Germany

- # 30-00065N-02
- € 120,-\* ▲



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

<b>A</b> GAR 7	1x 7 kW	370 x 510 x 198 mm	12 kg	<b>05-00821</b>	<b>697,-*</b>
<b>B</b> GAR 14	1x 14 kW	600 x 630 x 485 mm	30 kg *	<b>05-00824</b>	<b>931,-*</b>
<b>C</b> GAR 12	1x 7 kW + 1x 5 kW	690 x 510 x 198 mm	22 kg *	<b>05-00822</b>	<b>1039,-*</b>
<b>D</b> GAR 19	2x 7 kW + 1x 5 kW	1005 x 510 x 198 mm	32 kg *	<b>05-00823</b>	<b>1384,-*</b>



## 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 289,-\*



## 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 68,-\*



## Reiswärmer

### Rice Warmer

Gehäuse Edelstahl • Innentopf antihaftbeschichtet • mit extra großen Griffen • Rundum-Warmhaltefunktion • Fassungsvermögen: das gekochte Ergebnis von ca. 8,5 kg ungekochtem Reis

*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*

230 V / 110 W Ø 395 x h 372 mm 7,9 kg  
 00-00339 289,-\*





**NEU  
NEW**



## Gastro-Mikrowelle 1800 Catering Microwave Oven 1800

1800 W Ausgangsleistung • 2 Magnetrone • Garraum 18 Liter • Innenmaß 330x310x175 mm • Gehäuse und Innenraum Edelstahl • Bodenplatte aus Keramik • Bedienung über Tastenblende • Digitalanzeige • 30 Programmspeicher • 10 Leistungsstufen • Timer bis 60 Minuten • Innenbeleuchtung • Stapelbar • USB-Flashspeicher-Option

1800 W output • 2 magnetrons • Cooking chamber 18 liters • Interior size 330x310x175 mm • Stainless steel interior and casing • Interior bottom made of ceramics • Operation through touch panel • Digital display • 30 program memories • 10 power levels • Timer up to 60 minutes • Interior lighting • Stackable • USB flash memory option

1800 W 420 x 540 x 338 mm 18 kg \*  
 230 V / 2,8 kW # 00-70422 € 898,-\* ▲

**OPTIMIERT  
IMPROVED**



## Mikrowelle RCS 511TS Microwave RCS 511TS

1100 W Ausgangsleistung • Garraum 34 Liter • Innenmaß 368x381x216 mm • Gehäuse und Innenraum Edelstahl • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • 5 Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik • Timer bis 60 Minuten • Transparente Tür • Innenbeleuchtung • 4-stufiges Garen • Stapelbar

1100 W output • Cooking chamber 34 liters • Interior size 368x381x216 mm • Stainless steel interior and casing • Operation through touch panel • 10 program memories • 5 Power levels incl. automatic defrost • Timer up to 60 minutes • Transparent door • Interior lighting • 4-stage-cooking • Stackable

1100 W 559 x 483 x 352 mm 18,6 kg \*  
 230 V / 1,6 kW # 00-70416U € 1150,-\* ▲

**OPTIMIERT  
IMPROVED**



## Mikrowelle RMS 510TS2 Microwave RMS 510TS2

1000 W Ausgangsleistung • Garraum 23 Liter • Innenmaß 330x330x197 mm • Gehäuse und Innenraum Edelstahl • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • 5 Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik • Programmierbarer Timer • Transparente Tür • Innenbeleuchtung • 4-stufiges Garen

1000 W output • Cooking chamber 23 liters • Interior size 330x330x197 mm • Stainless steel interior and casing • Operation through touch panel • 10 program memories • 5 Power levels incl. automatic defrost • Transparent door • Interior lighting • 4-stage-cooking

1000 W 512 x 403 x 310 mm 13,6 kg \*  
 230 V / 1,5 kW # 00-70418U € 799,-\* ▲



## Mikrowellen-Wand-Bord bis 50 kg Tragkraft Microwave Wall Shelf up to 50 kg load capacity

600 x 600 mm # 01-70416-00 € 152,-\* ▲



Basic 600H: Die Beschwadung sorgt für perfekte Backergebnisse von Baguettes, Brötchen, Pizza und anderen Backsnacks. Durch die Beschwadung mit Wasserdampf in der Backkammer entstehen besonders knusprige Brotkrusten und die Triebwirkung von Hefe wird unterstützt. Wasseranschluss auf der Rückseite des Gerätes.

*Basic 600H: The humidification ensures perfect baking results for baguettes, rolls, pizza and other baked snacks. Steaming in the baking chamber produces particularly crispy bread crusts and the yeast action is supported. Water connection on the back of the unit*



## Heißluftofen Basic Convection Oven Basic



Doppelverglaste Tür • Kontrollleuchten • Thermostatische Temperaturregelung • Umluftgebläse mit 2 Ventilatoren für eine besonders gleichmäßige Hitzeverteilung • Gehäuse und Backkammer aus Edelstahl AISI430 • Schalter für Ausschalten des Gebläses bei Türöffnung • Inkl. 4 Roste

*Double-glazed door • Pilot lights • Thermostatic temperature control • Ventilation with 2 fans for a particularly even heat distribution • Casing and baking chamber made of stainless steel AISI430 • Switch to stop fans while the door is opened • Incl. 4 grids*

	Beschwadung Humidification	(4x) 430 x 310 mm	230 V / 2,6 kW	600 x 540 x 570 mm	65 kg *	# 05-00818	€ 749,-*
Basic 430	✗	(4x) 430 x 310 mm	230 V / 2,6 kW	600 x 540 x 570 mm	65 kg *	05-00818	749,-*
Basic 600H	✓	(4x) 600 x 400 mm	230 V / 3,2 kW	840 x 700 x 570 mm	40 kg *	05-00820N	1445,-*

**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 0-270°C • Innenmaß 270 x 335 x 320 mm • Einschübe passend für 1/2 GN-Behälter • Inkl. 2 Lochbleche à 265 x 325 mm und 1 Bröselblech • Timer bis 120 Minuten

*Particularly space-saving convection oven • Stainless steel casing • Double-glazed door • Pilot lights • Thermostat 0-270°C • Interior size 270 x 335 x 320 mm • Shelves suitable for 1/2 GN containers • Incl. 2 perforated trays of 265 x 325 mm and 1 crumb tray • Timer up to 120 minutes*

(2x) 265 x 325 mm	230 V / 1,5 kW	# 05-00819
370 x 535 x 495 mm	20 kg *	€ 785,-*



**OPTIMIERT  
IMPROVED**

# ÖFEN

## 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

400 V / 6 kW

590 x 590 x 1200 mm

85 kg \*

Made in Britain

# 05-51205

€ 6495,-\*



### 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 Schaufenster 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

230 V / 2,6 kW

510 x 540 x 750 mm

42 kg \*

Made in Britain

# 05-51213

€ 3565,-\*



### 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 \*

€ 2970,-\*



## 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

€ 4503,-\*



## 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

€ 3917,-\*



## 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

€ 2628,-\*



# ÖFEN

OVENS



Rückseite | back

## 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 Schaufenster 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

€ 2945,-\*



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 Schaufenster 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

€ 2395,-\*

## Dörrautomat Fitness Food

### Food Dehydrator Fitness Food

Zum schonenden Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch, Fisch, etc. • Automatische Steuerung der Luftzirkulation für gleichmäßige Dörrergebnisse • 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

€ 290,-\*





## Pizzaofen Rustica Pizza Oven Rustica

Für 4 oder 8 Pizzen à Ø 32 cm • Backkammer 660x660x150 mm • Innenkammer Aluminium • Front Edelstahl • Tür mit Sichtfenster • Innenbeleuchtung • Schamottsteinboden • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar bis 450°C • Großes Thermometer an Gerätefront

For 4 or 8 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 up to 450°C • Large thermometer on the front



**NEU  
NEW**

Made in Europe

	Anzahl Pizzen Number of pizzas	400 V / 5,6 kW	917 x 850 x 343 mm	82 kg *	#	€
<b>A Rustica</b>	4x Ø 32 cm	400 V / 5,6 kW	917 x 850 x 343 mm	82 kg *	00-30153	1558,-*
<b>B Rustica Twin</b>	8x Ø 32 cm	400 V / 11,2 kW	917 x 850 x 650 mm	125 kg *	00-30156	2250,-*

## 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 *	#	€
<b>A Mini 1</b>	1x Ø 35 cm	230 V / 2 kW	550 x 430 x 245 mm	18 kg *	00-30184	606,-*
<b>B Mini 2</b>	2x Ø 35 cm	230 V / 3 kW	550 x 430 x 375 mm	34 kg *	00-30189	888,-*

# PIZZA & PASTA

PIZZA & PASTA



## 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<sup>em</sup> • 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

€ 1037,-\*

## Nudelkocher, 20 Liter

*Pasta Cooker, 20 liters*

Wasser-Abflabahn • 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

🇪🇺 Made in Europe

# 05-00049

€ 1425,-\*

## 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

📏 465 x 430 x 600 mm

📦 15 kg \*

# 05-30185

€ 1498,-\*



🇪🇺 Made in Europe



🇪🇺 Made in Europe

Pizzaschaufel Edelstahl • Stiellänge 1 Meter

*Pizza Shovel stainless steel • stick length 1 meter*

	📏	#	€
rund   round	Ø 310 mm	05-90297	64,-*
eckig   square	300 x 300 mm	05-90298	74,-*



## Pizzaroller Napoli Pizza Rollers Napoli

Gehäuse Edelstahl • Rollen aus nahrungsmittellechtem 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.  
*Straight dough for square trays.*

	Teiggröße dough size	230 V / 370 W	490 x 510 x 655/775 mm	36 kg *	# 05-51140	€ 1560,-*
<b>A</b> Napoli 32	< Ø 320 mm	230 V / 370 W	490 x 510 x 655/775 mm	36 kg *	05-51140	1560,-*
<b>B</b> Napoli 42	< Ø 420 mm	230 V / 370 W	590 x 510 x 775/895 mm	44 kg *	05-51141	1695,-*
<b>C</b> Napoli 42P	< 420 mm	230 V / 370 W	590 x 510 x 715/835 mm	45 kg *	05-51142	1750,-*

## 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)*

230 V / 370 W	# 05-50746
580 x 480 x 400 mm	€ 2798,-*
52 kg *	



	#	€
2 mm	06-50746-00	319,-* ▲
4 mm	06-50746-01	308,-* ▲
6 mm	06-50746-02	308,-* ▲
12 mm	06-50746-03	308,-* ▲

### Nudelschneidmesser

Optional montierbares 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

# TEIGVERARBEITUNG

DOUGH PREPARATION



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>1694,-*</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>2299,-*</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>4599,-*</b>

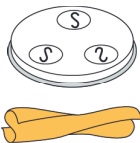
Auswechselbare Scheiben (rot für MPF 1.5 / grau für MPF 2.5 + MPF 4) | Changeable disks (red for MPF 1.5 / grey for MPF 2.5 + MPF 4)

### Caserecchie

9 x 5 mm

MPF 1.5:  
06-50742-00 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:  
06-50754-00 74,-\* ▲

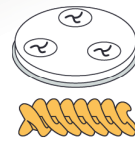


### Fusilli

Ø 9 mm

MPF 1.5:  
06-50742-01 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:  
06-50754-01 74,-\* ▲

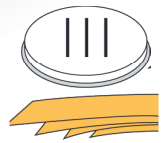


### Pappardelle

16 mm

MPF 1.5:  
06-50742-02 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:  
06-50754-02 74,-\* ▲

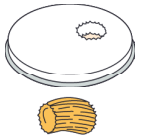


### Gnocchi

Ø 12 mm

MPF 1.5:  
06-50742-03 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:  
06-50754-03 74,-\* ▲

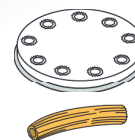


### Bucatini

Ø 4 mm

MPF 1.5:  
06-50742-04 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:  
06-50754-04 74,-\* ▲

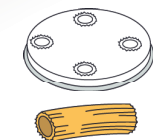


### Maccheroni

Ø 8,5 mm

MPF 1.5:  
06-50742-05 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:  
06-50754-05 74,-\* ▲

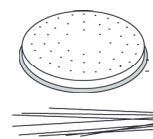


### Capelli d'Angelo

Ø 1 mm

MPF 1.5:  
06-50742-06 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:  
06-50754-06 74,-\* ▲

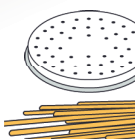


### Spaghetti

Ø 2 mm

MPF 1.5:  
06-50742-07 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:  
06-50754-07 74,-\* ▲

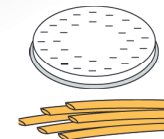


### Tagliolini

Ø 3 mm

MPF 1.5:  
06-50742-08 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:  
06-50754-08 74,-\* ▲

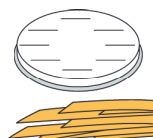


### Fettuchine

8 mm

MPF 1.5:  
06-50742-09 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:  
06-50754-09 74,-\* ▲



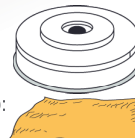
### Pasta Sfoglia

MPF 1.5 (Ø 135 mm):

06-50742-10 74,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4 (Ø 155 mm):

06-50754-10 90,-\* ▲

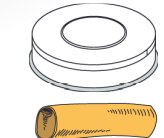


### Cannellone

Ø 25 mm

MPF 1.5:  
06-50742-11 60,-\* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:  
06-50754-11 74,-\* ▲





Made in Europe



**Rollensatz  
Wheel Kit**

# 06-50735

€ 46,-\* ▲

## Teigknetmaschinen Rotary Kneaders

zur Zubereitung von verschiedenen Teigttypen • besonders geeignet für Brot-, Fladen- und Pizzateig • mit anhebbarem Rührkopf • entnehmbarer 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	Leistung	Schüssel bowl	Spannung	Abmessungen	Gewicht	#	€
<b>16 Liter / 12 kg</b>	36 kg/h	Ø 320 x h 210 mm	230 V / 750 W	650 x 350 x 620/1060 mm	63 kg *	<b>05-50735</b>	<b>2275,-*</b>
<b>22 Liter / 18 kg</b>	54 kg/h	Ø 360 x h 210 mm	230 V / 750 W	670 x 390 x 620/1090 mm	61 kg *	<b>05-50736</b>	<b>2368,-*</b>
<b>32 Liter / 25 kg</b>	75 kg/h	Ø 400 x h 260 mm	230 V / 1,5 kW	780 x 430 x 730/1240 mm	107 kg *	<b>05-50737</b>	<b>2850,-*</b>
<b>42 Liter / 38 kg</b>	114 kg/h	Ø 450 x h 260 mm	230 V / 1,5 kW	800 x 480 x 730/1340 mm	114 kg *	<b>05-50738</b>	<b>3050,-*</b>

## Küchenmaschine 7 Liter Food Processor 7 Liters

Gehäuse aus lackiertem Aluminium • Behälter und Röhreinsätze 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 Knehtaken 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	€ 1088,-*	



# VORBEREITUNG

PREPARATION



## Käse- und Paniermehltreibe Cheese and Breadcrumbs Grater

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 564,-\*



Made in Europe



Made in Europe

## Santos Käsereiber #02 Santos Cheese Grater #02

Automatische Käsereiber für Restaurants, Pizzerien oder den Lebensmittel-  
einzelhandel • Robust und Leistungsstark für den professionellen gast-  
ronomischen Einsatz • Reibscheibe mit Löchern à Ø 3 mm, geeignet für  
mittelharten Käse wie Gouda oder Emmentaler • Weitere Reibscheiben auf  
Anfrage erhältlich • Sicherheitsschalter stoppt beim Öffnen oder bei Entnah-  
me des Behälters • Einfüllschacht mit leicht zu bedienendem Druckhebel  
• Gehäuse Edelstahl und Aluminiumguss • Cremefarbene, antimikrobielle  
Beschichtung • Einfache Reinigung • Transparenter Auffangbehälter mit  
800 g Fassungsvermögen • Durchschnittliche Leistung ca. 50 kg/Stunde

Automatic cheese grater for restaurants, pizzerias or food retail • Robust  
and powerful for professional gastronomic use • Grating disc with Ø 3 mm  
holes, suitable for medium-hard cheese such as Gouda or Emmentaler •  
Other grating disks available on demand • Safety switch stops when open-  
ing or removing the container • Filling chute with easy-to-use push lever •  
Stainless steel and cast aluminium housing • Cream-coloured antimicrobial  
coating • Easy to clean • Transparent collection container with 800 g capa-  
city • Average output approx. 50 kg/hour

230 V / 600 W 250 x 420 x 350 mm 14,5 kg  
 05-90087 1085,-\*

## Handstabmixer Hand-held Mixer

Gehäuse Kunststoff grün • Handstabmixer Standard inkl. Mixstab  
400 mm und Schneebesens aus Edelstahl • Handstabmixer Mini inkl.  
Mixstab 270 mm aus Edelstahl

Plastic casing green • Hand-held Mixer Standard incl. mix bar 400  
mm and whisk stainless steel made • Hand-held Mixer Mini incl. mix  
bar 270 mm stainless steel made



Made in Europe



### Zusätzl. Mixstäbe für 05-50710 | Additional Mix Bars for 05-50710

500 mm 06-50711 157,-\* ▲   
600 mm 06-50712 185,-\* ▲

	U/Min. Rpm	230 V /	mm	kg	#	€
<b>A</b> Mini	13000	230 V / 250 W	135 x 100 x 600 mm	2,2 kg	05-50715	233,-*
<b>B</b> Standard	11000	230 V / 400 W	155 x 120 x 710/790 mm	4,5 kg	05-50710	509,-*



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

€ 4990,-\*

## 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

Made in Europe

📏 190 x 300 x 285 mm

📦 7 kg

# 05-83000

€ 432,-\*

1000 Folien für Fleisch  
1000 Foils for Meat

# 9-83000-00

€ 46,-\* ▲



## 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

€ 630,-\*



# FLEISCHVERARBEITUNG

MEAT PROCESSING



Made in Europe



**OPTIMIERT  
IMPROVED**



## 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	245 mm	170 mm	0-15 mm	230 V / 154 W	420 x 550 x 360 mm	15 kg	* 05-50770N	1100,-*
300 mm	250 mm	205 mm	0-16 mm	230 V / 270 W	570/640x540x470/545 mm	26,5 kg	* 05-50771	1690,-*
350 mm	300 mm	260 mm	0-16 mm	230 V / 370 W	695/770x580x500/640 mm	42 kg	* 05-50772	2820,-*

## 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	218,-* ▲
300 mm	06-50771-01	298,-* ▲
350 mm	06-50772-01	344,-* ▲

## 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	83,-* ▲
	300 mm 06-50771-00	83,-* ▲
	350 mm 06-50772-00	83,-* ▲





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 Mes-  
serschärfer • schließbarer Schutzring am Messer • hygienische Ab-  
lafläche 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 • protec-  
tion ring at blade • tray made of hygienic plastic • base not included*

700 x 600 x 740 mm

# 05-50785

45,5 kg \*

€ 5015,-\*



Made in Europe

## Standfuß für Prosciutto 300 Base for Prosciutto 300

560 x 375 x 800 mm

72 kg \*

# 06-50785

€ 1599,-\*



## Wurstfüller XM Sausage Filler XM

Edelstahl • inkl. 3 Tüllen Ø 10 / 18 / 25 mm • verzinktes Zahnradge-  
häuse • Zahnräder gehärteter und geschliffener Stahl mit 4 herme-  
tischen Lagern • Umsetzungssystem mit Doppelgeschwindigkeit •  
Kolben mit Entlüftungsventil • Tüllen und Kolben aus lebensmittelech-  
tem 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>1200,-*</b>
<b>16 Liter</b>	820 x 280 x 250 mm	31 kg	<b>05-90035</b>	<b>1425,-*</b>



Made in Europe

# 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 • Drehteller nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel made • for all tins (even oval ones) from 50-270 mm  
height • clean cut • adjustable in height • solid base • 2 speed  
levels • Turntable not included*



230 V / 150 W



320 x 450 x 600 mm



13 kg



Made in Europe



# 05-50525 K



€ 2468,-\*



## Drehscheibe für große Dosen Turntable for big tins

Geeignet für Konservendosen bis zu einer Höhe von ca. 250 mm  
• Kugelgelagert für besonders leicht laufende Drehbewegung • Die  
Drehscheibe zentriert die Konservendose beim Drehen und sorgt  
so für einen besonders sauberen Schnitt

*Suitable for cans up to a height of approx. 250 mm • Ball bearing for particularly smooth rotary movement • The rotary disc centres the can during rotation and thus ensures a particularly clean cut*



# 9-50525-24



€ 403,-\* ▲

## Elektronische Digitalwaage Electronic Digital Scale

Wiegefläche 310x300 mm • Betrieb mit Batterien oder Netzteil • Fern-  
anzeige 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



# 00-90903 N



€ 193,-\*

20 g

< 60 kg

50 g

< 150 kg

# 00-90904 N

€ 203,-\*





## 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

197,-\*



## Zangen-Dosenöffner Tin Opener

Erstklassige Verarbeitung • Robuste und massive Qualität • Mit bequemer Handkurbel • Teile aus rostfreiem Edelstahl stabil verschweißt • Klinge aus gehärtetem Stahl • Griff aus schlagfestem Spezialkunststoff • Öffnet kleine, große, runde und ovale Dosen • Wandhalter nicht im Lieferumfang enthalten

*Excellent workmanship • Reliable massive quality • Comfortable crank lever • Parts made of stainless steel durably welded • Hardened steel blade • Handle made of impact-resistant special plastic • Opens small and big, round and oval tins • Wall holder not included*

175 x 200 x 110 mm

00-10229

0,5 kg

215,-\*



**Wandhalter** • Edelstahl rostfrei • Befestigung mit Schrauben  
**Wall Holder** • stainless steel • wall mounting with screws

01-10229

69,-\* ▲

## 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 261,-\*

5 g < 15 kg 00-90901 N 239,-\*



# SCHNEIDEN

## CUTTING

### Multi-Gemüeschneider 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 1300,-\*

Made in Europe



**X 1-8: Verstellbare Schneidscheibe** X 1-8 06-50756-00 € 190,-\* ▲  
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



**H: Raffelscheiben**  
fein / mittelfein • für Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln

**H: Raffle Disks**  
fine / medium fine • for cabbage, carrots, potatoes



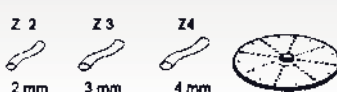
**H: Wellenschneidscheiben** H 10 06-50756-12 € 125,-\* ▲  
für Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln

**H: Wave Cutting Disks**  
for kohlrabi, carrots, potatoes



**Z: Scheiben für Julienne** Z 2 06-50756-13 € 90,-\* ▲  
Z 2 & Z 3 für Rösti, Äpfel, Rüben, Weißkohl • Z 4 für Schokolade, Emmentaler

**Z: Disks for Julienne**  
Z 2 & Z 3 for hash browns, apples, turnip, cabbage • Z 4 for chocolate, emmentaler



**Z: Reibscheibe** Z 7 06-50756-16 € 90,-\* ▲  
für Mozzarella und Pizzakäse

**Z: Grating Disk**  
for mozzarella and pizza cheese



**S: Schneidscheibe** S 1 06-50756-18 € 92,-\* ▲  
für weiche Produkte, z.B. Gurken, Bananen

**S: Cutting Disk**  
for soft products like cucumber, bananas



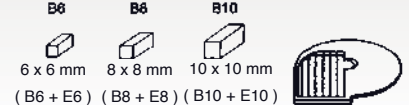
**V: Reibscheibe** V 06-50756-20 € 90,-\* ▲  
für Paniermehl, Nüsse, Schokolade, Mandeln, Parmesankäse, Reibekuchen

**V: Grating Disk**  
for breadcrumbs, nuts, chocolate, almonds and parmesan cheese



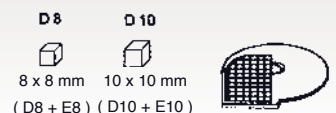
**B: Raffeleinsatz** B 6 06-50756-21 € 125,-\* ▲  
für Stifte wie z.B. Pommes und versch. Gemüse • nur mit Scheibenkombination (E) verwendbar

**B: Raffle Insert**  
for fries and vegetable sticks • only applicable with cutting disks (E)



**D: Würfeinsatz** D 8 06-50756-24 € 128,-\* ▲  
für Gemüse und Kartoffeln • nur mit Scheibenkombination (E) verwendbar

**D: Cube Insert**  
for vegetable and potatoes • only applicable with cutting disks (E)





## Blooming Onion Cutter Blooming Onion Cutter

Schneider für frittierte Zwiebel-Blumen • Blooming Onions sind ein in amerikanischen Steakhouses beliebter Fast-Food-Snack • Überraschen Sie Ihre Kunden mit dieser Kreation: Außerhalb der USA sind die kreativen Blooming Onions noch recht unbekannt • Ideal als Snack in Pubs und Tapas-Bars oder als Beilage im Restaurant • Geschmacklich ähnlich wie Onion Rings, aber besonders in der Präsentation • Die Zubereitung ist einfach und schnell: Die Zwiebel schneiden, panieren und frittieren • Blooming Onion Cutter hochwertig gefertigt: Stabile Rahmenkonstruktion aus geschweißtem Edelstahl mit geschliffenen Schweißnähten • Einfache Bedienung und Reinigung

*Cutter for deep-fried onion flowers • Blooming Onions are a popular fast food snack in American steakhouses • Surprise your customers with this creation: Outside the USA, the creative Blooming Onions are still quite unknown • Ideal as a snack in pubs and tapas bars or as a side dish in restaurants • Similar in taste to Onion Rings, but special in presentation • Preparation is quick and easy: Cut, bread and deep-fry the onion • Blooming Onion Cutter high-quality manufactured: Sturdy frame construction made of welded stainless steel with polished weld seams • Easy to use and clean*

352 x 250/421 x 875 mm # 05-50539  
 9,4 kg € 689,-\*



**Begeistern Sie Ihre Kunden!**  
Frittierte Zwiebel-Blumen als Snack oder als Beilage sind einfach und schnell zubereitet und sehen toll aus!

**Amaze your customers!**  
Fried onion flowers as a snack or side dish are quick and easy to prepare and simply look great!

**NEU  
NEW**

## 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 € 469,-\*



Made in Europe

## 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 € 79,-\*



# SCHNEIDEN

CUTTING



## 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 Kunststoffteile • 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

€ 269,-\*



Cola oder Fischgerichte  
*Sodas or fish dishes*



Caipirinha + Mojito

## 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 griffbereite 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

€ 729,-\*

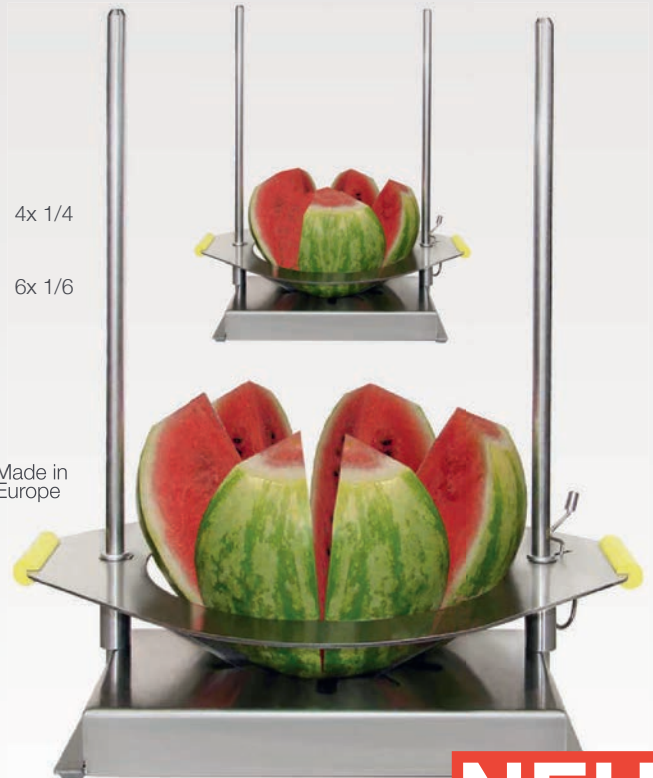
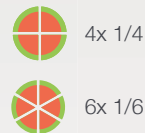


## Melonenschneider für Wassermelonen Melon Cutter for Water Melons

Für das mühelose Schneiden von Wassermelonen in gleichmäßige Stücke • Ideal für den Lebensmitteleinzelhandel • Geeignet für runde oder ovale Melonen • Verschiedene Modelle für das Schneiden von Viertel- oder Sechstel-Stücken • Edelstahl • Vor dem Schneiden im Melonen-Schneider muss die Oberseite der Melonen gekappt werden

*For effortless cutting of watermelons into even pieces • Suitable for round or oval melons • Ideal for food retail shops • Different models for cutting quarter or sixth pieces • Stainless steel • Before cutting in the melon slicer, the top of the melons must be cut open*

				
1/4	500 x 600 x 400 mm	7,5 kg	05-50541	1269,-*
1/6	500 x 600 x 400 mm	7,5 kg	05-50538	1269,-*



 Made in Europe

**NEU  
NEW**

### Obstschneider & Verpackungsmaschine:

Das Konzept für den Lebensmitteleinzelhandel. Steigern Sie Ihren Umsatz durch den Verkauf von portioniertem Obst. Verpackungsmaschine auf Seite 208.


### Fruit cutter & packaging machine!


*Fruit cutter + packaging machine: The concept for food retail. Increase your turnover by selling portioned fruits. Packaging machine on page 208.*

## Melonenschneider für Honigmelonen Melon Cutter for Honeydew Melons

Edelstahl- und Kunststoffteile • inkl. 2 Schneidaufsätze für Sechstel- und Achtel-Stücke • nicht geeignet für Wassermelonen

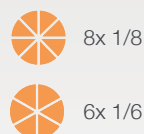
*stainless steel with plastic parts • melon cutter incl. 2 different cutters for sixth or eighth • not suitable for water melons*

 Ø 270 x h 430 mm

 05-50529

 3 kg

 328,-\*



 Made in Europe

# SCHNEIDEN

CUTTING



**NEU  
NEW**

## Ananasschäler 2.0

**Pineapple Peeler 2.0**

Gastronomie Schäler für Ananas mit Hebel-Mechanik • Ananas mit einem Hebeldruck von Schale und Innenkern befreien • Wenig Kraftaufwand benötigt • Edelstahl mit hochwertigen Kunststoffteilen • Sicherheitspin um den Hebel im hochgeklappten Zustand zu sichern • Messeraufhängung mit Sicherheitskappe seitlich am Standfuß • Durchmesser des ausgestochenen Fruchtfleisches je nach Messergröße • Messer Ø 89 mm und Ø 95 mm im Lieferumfang enthalten • Durchmesser des ausgestochenen Innenkerns 25 mm • Maximaler Außendurchmesser der Frucht 150 mm • Vor dem Schneiden im Ananasschäler muss die Ober- und Unterseite der Ananas gekappt werden

*Professional peeler for pineapple with lever mechanism • Remove the peel and inner core from the pineapple with a press of the lever • Little effort required • Stainless steel with high-quality plastic parts • Safety pin to secure the lever in the raised position • Blade holder with safety cap on the side of the stand • Diameter of the cut-out pulp depends on the blade size • Blades Ø 89 mm and 95 mm included • Diameter of the cut-out inner core 25 mm • Maximum outer diameter of the fruit 150 mm • Before cutting in the pineapple peeler the top and bottom of the pineapple must be cut off*

390 x 245/500 x 660/1150 mm

# 05-50534

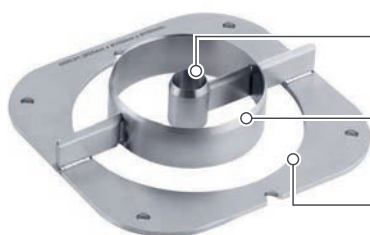
12,75 kg

€ 499,-\*

**Klingeneinsatz:** Es wird immer ein Messer und ein Gegendrucker benötigt  
**Cutters:** There is always a blade and a pusher needed

		#	€
Messer Ø 74 mm	Blade Ø 74 mm	06-50534-00	125,-* ▲
Messer Ø 89 mm	Blade Ø 89 mm	06-50534-02	125,-* ▲
Messer Ø 95 mm	Blade Ø 95 mm	06-50534-04	125,-* ▲
Messer Ø 102 mm	Blade Ø 102 mm	06-50534-06	125,-* ▲

Gegendrucker 74/89/95 mm	Pusher 74/89/95 mm	06-50534-01	63,-* ▲
Gegendrucker 95/102 mm	Pusher 95/102 mm	06-50534-03	63,-* ▲



Innenkern Ø 25 mm  
Inner core Ø 25 mm

Ausstechdurchmesser Ø 74/89/95/102 mm je nach Klingeneinsatz  
Cutting diameter Ø 74/89/95/102 mm depending on cutter

Max. Außendurchmesser der Frucht Ø 150 mm  
Max. outer diameter of the fruit Ø 150 mm



## 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

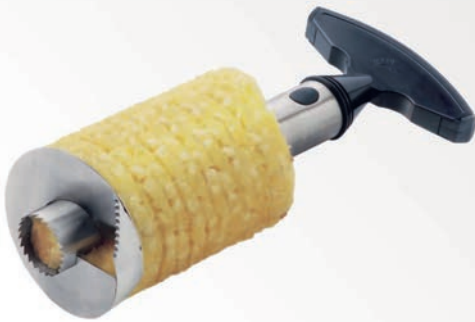
2 kg

Made in Europe

# 05-10148

€ 269,-\*





## Ananasschneider Pineapple Cutter

Schält, entkernt und schneidet eine Spirale in einem Durchgang • Edelstahl • Kunststoffgriff

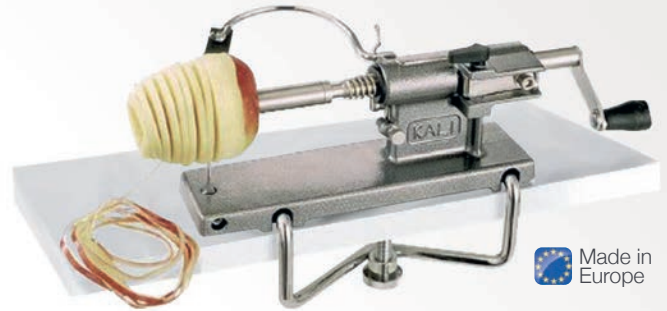
*peels, removes the core and cuts a spiral at once • stainless steel • plastic handle*

 Ø 110 x h 240 mm

 # 05-50532

 200 g

 47,-\*



 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

 438,-\*



 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

 323,-\*



 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

 333,-\*

# SCHNEIDEN

CUTTING



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      € 389,-\*



Made in Europe

**Tomatenschneider**  
**Tomato Cutter**

Edelstahl • Stabile Konstruktion von Rahmen und Führungsschienen • Messer mit besonders scharfem Zahnschliff • 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

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      € 615,-\*



Made in Europe

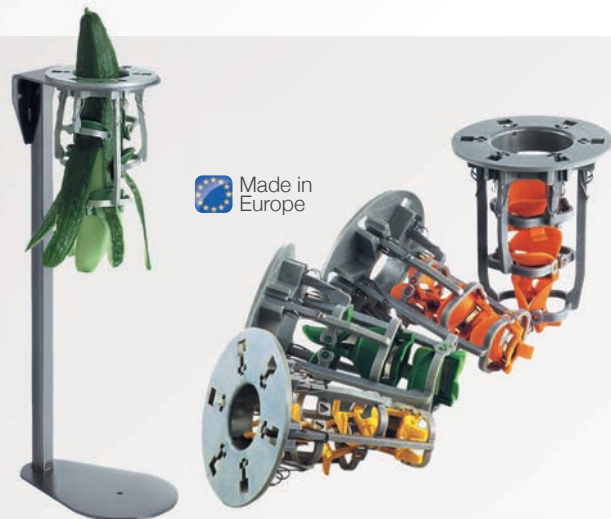
- 8x 1/8
- 4x 1/4
- 6x 1/6

**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	293,-*
1/4	260 x 380 x 580 mm	3 kg	05-90063-4	293,-*
1/6	260 x 380 x 580 mm	3 kg	05-90063-6	293,-*



Made in Europe

**Gemüseschäler** inkl. Ständer grau lackiert  
**Vegetable Peelers** incl. stand grey painted

			#	€
Gurken große Karotten kleine Karotten	<b>Cucumbers</b> <b>big carrots</b> <b>small carrots</b>	h 480 mm h 480 mm h 480 mm	2 kg 2 kg 2 kg	05-10145 321,-* 05-10146 321,-* 05-10147 321,-*

**Separate Klingeneinsätze** ohne Ständer  
**Seperate Cutters** without Stand

			#	€
Gurken große Karotten kleine Karotten	<b>Cucumbers</b> <b>big carrots</b> <b>small carrots</b>	0,65 kg 0,65 kg 0,65 kg	06-10145 06-10146 06-10147	178,-* ▲ 178,-* ▲ 178,-* ▲

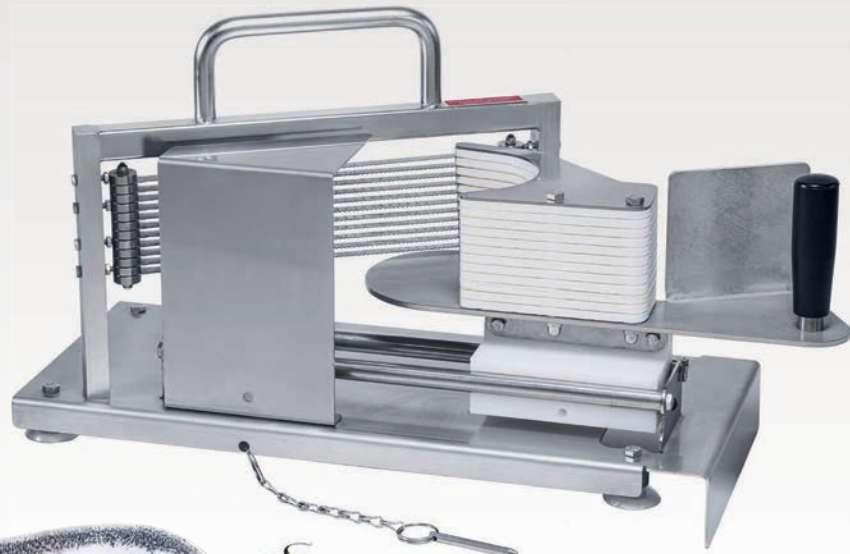


## Mozzarellaschneider Caprese

### 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

€ 599,-\*



## 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

€ 1815,-\*

Made in Europe



23 x 23 mm



12 x 100 mm



## Messersatz 100 x 12 mm

### Cutter 100 x 12 mm

alternativer Messersatz für den Salatschneider • Schnittgröße 100 x 12 mm • es wird immer ein Messersatz und ein Gegendrucker benötigt

*alternative blade set for the Lettuce Cutter • cuts rectangles of 100 x 12 mm • there is always a blade set and a pusher needed*

		#	€
B Messersatz	Blade Set	9-90287-04	539,-* ▲
C Gegendrucker	Pusher	9-90287-05	181,-* ▲

# SOUS-VIDE & DAMPFGAREN

SOUS-VIDE & STEAMING



## 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*



Made in Europe

230 V / 1 kW

25 Liter

# 05-90434

350 x 550 x 320 mm

12 kg

€ 1465,-\*

Temperatur 45-100°C

i

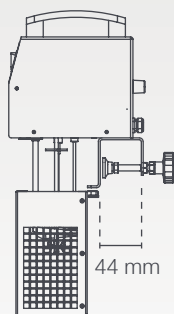
Beim Vakuumgaren (franz. Sous-Vide ‚unter Vakuum‘) werden Speisen in luftleeren Kunststoffbeuteln verschweißt und bei niedrigen Temperaturen schonend im Wasserbad gegart. Da weder Flüssigkeiten noch Aroma aus dem Beuteln austreten können, bleiben die Speisen bei dieser Zubereitungsmethode besonders saftig 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.*

## 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*



Made in Europe

230 V / 2 kW

50 Liter

# 05-90444

164 x 200 x 405 mm

6 kg

€ 1698,-\*

Temperatur 0-95°C



## 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

€ 890,-\*

## 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>890,-*</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>1055,-*</b>

# RESTAURANTKÜCHE

RESTAURANT KITCHEN



## Steamblend FRX-180

Der Neumärker Steamblend mikropüriert vorportionierte Lebensmittelzubereitungen direkt aus dem Tiefkühler und verarbeitet sie mit Luft zu einer lockeren Creme

- Die tiefgefrorenen Speisen werden, ohne diese vorher aufzutauen, in feinen Schichten abgefräst, während mit einem Druck von 0,5 bar Luft hinzugeführt wird. Die entstandene Creme kann dann serviert, erhitzt oder weiterverarbeitet werden
- Frische Eiscremes und Sorbets, luftig-leichte Mousses und Cremes, Suppen, Farcen, Füllungen oder Cocktails in kürzester Zeit
- Anwendung: 1. Vorbereiten: Frische Zutaten in Portionsbechern mit Flüssigkeit nach Wahl auffüllen. 2. Tiefkühlen: Die vorportionierten Becher werden bei -20°C tiefgefroren. 3. Mikropürieren: Bei Bedarf werden die Portionsbecher à la minute zubereitet
- Die Verarbeitung servierfähiger, tiefgefrorener Portionsgrößen gewährleistet immer frische Zutaten
- Durch das Mikropürieren entstehen besonders cremige, zarte und luftige Texturen mit Volumen
- Ideale Serviertemperatur für Eiscreme und Sorbets
- Einmalig feine Lachsfarce oder Geflügelfarce
- Die natürlichen Aromen werden bewahrt, als feine Mousse offengelegt und das Geschmackserlebnis intensiviert
- Frische Farben und Nährstoffe bleiben erhalten
- Das Prinzip des Mikropürierens tiefgefrorener Zutaten wurde anfangs vor allem von Spitzenköchen der Haute Cuisine angewendet, ist aber mittlerweile ein in vielen ambitionierten Restaurantküchen eingesetztes Verfahren. Besonders in der Molekularküche findet der Steamblend seinen Einsatzbereich
- Mehr Flexibilität: Die tiefgefrorenen Zubereitungen sind jederzeit verfügbar für den Service oder die Mise en Place
- Optimale Kosteneffizienz und restlose Verwertung der gekauften Zutaten: Auch Gemüsestrünke oder Obstschalen können mikropüriert genutzt werden. Die frischen Zutaten werden sofort tiefgekühlt gelagert. Es werden nur Zutaten portionsweise zubereitet, die auch benötigt werden
- 2 Geschwindigkeitsstufen: 2 Minuten (Start) oder 1 Minute (Fast) für das Mikropürieren eines Portionsbechers, je nach Zubereitung und gewünschter Konsistenz
- Mit Schnellreinigungsfunktion
- Maximale Füllmenge der Portionsbecher mit Zutaten vor dem Pürieren: 150 ml. Gesamtvolumen 300 ml (ca. 72 x 72 x 95 mm)
- Portionsbecher mikrowellen- und spülmaschinengeeignet
- Fräsgeschwindigkeit 2000 U/Min
- Luftdruck 0,5 bar
- Die Klingensätze aus Edelstahl besitzen 2 Klingenarme, um extrem dünne Schichten der tiefgefrorenen Zubereitung abzufräsen und 2 Arme, um die zugeführte Luft optimal mit den Zutaten zu einer lockeren Creme zu vermengen
- Im Lieferumfang enthalten: 2 Klingensätze aus Edelstahl, 1 Kunststoffrührflügel, 2 Dichtungen, 2 Edelstahl-Becherhalterungen, 5 Portionsbecher mit Deckeln, Klingentnahmewerkzeug

*The Neumärker Steamblend is used to micropuree pre-portioned food preparations directly from the freezer and processes them with air into a fluffy cream*

- The frozen food is milled off in fine layers while air is added with a pressure of 0.5 bar. The resulting cream can then be served, heated or further processed
- Fresh ice creams and sorbets, light and airy mousses and creams, soups, farces, fillings or even cocktails in a short time
- Application: 1. Preparation: Fill the the cups with fresh ingredients and a liquid of choice. 2. Deep-freezing: The pre-portioned cups are deep frozen at -20°C. 3. Micropureeing: If required, the portion cups are prepared à la minute
- Processing of ready-to-serve frozen portions always ensures fresh ingredients
- Micropureeing creates particularly creamy, delicate and airy textures with volume
- Ideal serving temperature for Ice cream and sorbets
- Salmon or poultry farces are pureed particularly fine
- The natural flavours are preserved, unfolded as a fine mousse and the taste experience is intensified
- Fresh colours and nutrients are preserved
- The principle of micropureeing frozen ingredients was initially used mainly by top chefs in haute cuisine, but is now a process used in many ambitious restaurant kitchens. The Steamblend is particularly popular in molecular cuisine
- More flexibility: The frozen preparations are available at any time and can be used directly for service or mise en place
- Optimum cost efficiency and use of the complete purchased ingredients: Even vegetable stems or fruit peel can be used micropureed. The fresh ingredients are immediately stored frozen. Only ingredients that are needed are prepared portion-wise
- 2 speed levels: 2 minutes (Start) or 1 minute (Fast) for micropureeing a portion cup, depending on the preparation and desired consistency
- With quick cleaning function
- Maximum filling capacity of the portion cups with ingredients before pureeing: 150 ml. Total volume 300 ml (approx. 72 x 72 x 95 mm)
- Portion cups suitable for microwave and dishwasher
- Milling speed 2000 rpm
- Air pressure 0.5 bar
- The stainless steel blade sets have 2 blade arms to mill off extremely thin layers of the frozen preparation and 2 arms to optimally blend the supplied air with the ingredients to form a fluffy cream
- Included in delivery: 2 stainless steel blade sets, 1 plastic stirring blade, 2 seals, 2 stainless steel cup holders, 5 portion cups with lids, blade removal tool



Made in Europe

**Steamblend Portionsbecher-Set** • 50 wiederverwendbare Portionsbecher für den Neumärker Steamblend • Mikrowellen- und spülmaschinengeeignet • 5 verschiedene Farben zur besseren Sortierung und Wiedererkennung im Tiefkühler • Je 10 Becher in Rot, Grün, Gelb, Weiß, Grau • Material Kunststoff mit transparentem Kunststoffdeckel

**Steamblend Portion Cups** • 50 reusable portion cups for the Neumärker Steamblend • Microwave and dishwasher safe • 5 different colours for better sorting and recognition in the freezer • 10 cups each in red, green, yellow, white, grey • Made of plastic with transparent plastic lid

# 06-90385-00

€ 213,-\* ▲



**Steamblend Einweg-Portionsbecher** • 570 Einweg-Portionsbecher für den Neumärker Steamblend • Weiß mit Print • Material Kunststoff mit transparentem Kunststoffdeckel

**Steamblend Disposable Portion Cups** • 570 disposable portion cups for Neumärker Steamblend • White with print • Made of plastic with transparent plastic lid

# 06-90385-01

€ 636,-\* ▲

⚡ 230 V / 750 W

📏 205 x 330 x 495 mm

📦 21 kg \*

# 05-90385

€ 3725,-\*

## 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*



600 x 350 mm

400 V / 4 kW

50 kg \*

600 x 550 x 500 mm

# 05-50374

€ 3706,-\*

Wandhalterung  
Wall Mounting

06-50374  
131,-\* ▲

## 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

€ 2821,-\*



# TOASTER & SALAMANDER

TOASTERS & SALAMANDERS



## Durchlauftoaster Conveyor Toaster

Gehäuse Edelstahl • regelbare Bandgeschwindigkeit • Kontrollleuchte

*stainless steel casing • adjustable conveyor speed • pilot light*

	Bandbreite conveyor width	Toasts / Std. toasts / h	230 V / 1,34 kW	290 x 440 x 385 mm	14,5 kg	# 00-50904	€ 582,-*
<b>A</b> Mini-Durchlauftoaster	160 mm	75 Toasts / h	230 V / 1,34 kW	290 x 440 x 385 mm	14,5 kg	00-50904	582,-*
<b>B</b> Durchlauftoaster	260 mm	150 Toasts / h	230 V / 2,24 kW	368 x 440 x 385 mm	17,4 kg	00-50909	755,-*



Rückseite bei Durchlaufbetrieb  
*back side during pass operation*



Made in Europe

## 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	€ 1640,-*

## Flammkuchenofen Tart Flambée Conveyor Oven Tart Flambée

Gastro-Durchlauföfen für Pizza, Flammkuchen, Paninis etc. • Infrarot-Quarzheizkörper gewährleisten schnelle und gleichbleibende Resultate • Direkt einsetzbar ohne Vorheizzeit • Regelbare Bandgeschwindigkeit zur präzisen Anpassung der Backzeit an das Produkt • 2 Leistungstufen für Oberhitze (volle oder halbe Leistung) • Höhenverstellbare Reflektoren (70-110 mm) über Ein- und Ausgang halten die Hitze im Innenraum • Gehäuse Edelstahl • Kontrollleuchte

*Bistro conveyor oven for pizza, tarte flambée, paninis etc. • Infrared quartz heating elements ensure fast and consistent results • Can be used without preheating time • Adjustable belt speed for precise adaptation of the baking time to the product • 2 power levels for top heat (full or half power) • Height-adjustable reflectors (70-110 mm) above inlet and outlet keep the heat in the interior • Stainless steel casing • Pilot light*

230 V / 3 kW	# 05-00719
470 x 720 x 385 mm	€ 1899,-*
22 kg *	



Rückseite / back side



Made in Europe



## 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



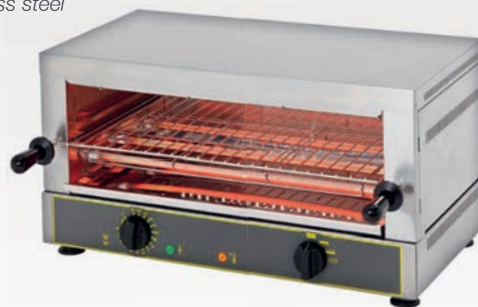
Made in Europe

	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	€ 2099,-* 2406,-*
<b>SE 40/0</b>	400 x 350 mm	1	230 V / 2 kW	400 x 450 x 500 mm	35 kg *	05-50367	2099,-*
<b>SE 60/4</b>	600 x 350 mm	2	400 V / 4 kW	600 x 450 x 500 mm	47 kg *	05-50368	2406,-*

## 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 part 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	€ 616,-* 787,-*
<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	616,-*
<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	787,-*

## 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	€ 359,-* 524,-*
<b>Sandwich Toaster 1000</b>	1x 345 x 245 mm	230 V / 2 kW	450 x 285 x 305 mm	10 kg	05-50315	359,-*
<b>Sandwich Toaster 2000</b>	2x 345 x 245 mm	230 V / 3 kW	450 x 285 x 420 mm	12 kg	05-50316	524,-*

# TOASTER

TOASTERS



Made in Britain



	Toasts / Std. toasts / h	230V / kW	Dimensions (mm)	Weight (kg)	#	€
<b>A Classic 2</b>	80 Toasts/h	230V / 1,5kW	260x210x220 mm	3,5 kg	05-50407	308,-*
<b>B Classic 4</b>	160 Toasts/h	230V / 2,2kW	360x210x220 mm	4,2 kg	05-50401	388,-*
<b>C Classic 6</b>	240 Toasts/h	230V / 3kW	460x210x220 mm	5,1 kg	05-50410	446,-*

## Dualit Toaster

verchromtes Vollmetall-Gehäuse • 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 (außer Sandwich-Toaster)

chromed all metal casing • 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 (except sandwich toasters)



Made in Britain



	Toasts / Std. toasts / h	Sandwichzangen sandwich cages	230V / kW	Dimensions (mm)	Weight (kg)	#	€
<b>D Sandwich 2</b>	80 Toasts/h	2 Stk.   2 pcs	230V / 1,5kW	310x210x220 mm	4,8kg	05-50611	365,-*
<b>E Sandwich 4</b>	160 Toasts/h	4 Stk.   4 pcs	230V / 2,7kW	460x210x220 mm	5,5 kg	05-50609	538,-*
<b>F Kombi 2+1</b>	120 Toasts/h	1 Stk.   1 pc	230V / 1,7kW	310x210x220 mm	4kg	05-50612	377,-*



Auf Seite 119  
On page 119

Handmade  
IN THE  
UK   
Dualit. since 1945

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*



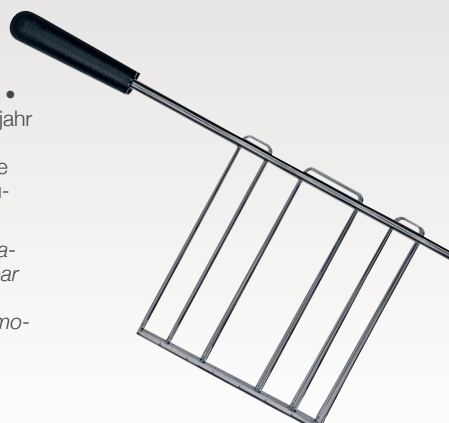
# 06-50407

€ 33,-\* ▲

## Dualit Sandwichzange Dualit Sandwich Cage

Zange 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

*Cage 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

€ 33,-\* ▲

# BUFFET

BUFFET



**NEU  
NEW**



Made in Europe

## Brötchenspender SB Buffet Rolls Dispenser SB Buffet

Ideal für das Frühstücksbuffet: Am großzügigen Brötchenspender können sich Ihre Kunden selbst bedienen • Konstruktion aus Edelstahl und Acrylglas • Einfach zu reinigen • Hygienische Entnahme eines einzelnen Brötchens durch die Aussparung in der Frontscheibe • Saubere Präsentation: Krümel fallen durch das gelochte Bodenblech in die Krümelschublade • Erhältlich in 2 Größen: Für ca. 45-50 Brötchen oder für ca. 65-70 Brötchen

*Ideal for the breakfast buffet: Your customers can help themselves at the spacious roll dispenser • Stainless steel and acrylic glass construction • Easy to clean • Hygienic removal of a single roll through the recess in the front panel • Clean presentation: Crumbs fall through the perforated base plate into the crumb tray • Available in 2 sizes: For approx. 45-50 rolls or for approx. 65-70 rolls*

			#	€
Brötchenspender SB Buffet 50	Brötchenspender SB Buffet 50	325 x 275 x 420 mm	00-10238	229,-*
Brötchenspender SB Buffet 70	Brötchenspender SB Buffet 70	325 x 275 x 560 mm	00-10239	266,-*



## 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*

				#	€
Buffet-Vitrine	Buffet Cabinet	470 x 315 x 195 mm	1,7 kg	00-10137	77,-*
Doppel-Buffet-Vitrine	Twin Buffet Cabinet	470 x 315 x 415 mm	3,1 kg	00-10138	122,-*



Made in Germany

## Müsliflößen Cereals Flutes

3 spülmaschinengeeignete Flößen 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 # 00-10234  
 3 kg € 190,-\*



Made in Germany

## Konfitürenbar Jam Bar

3 spülmaschinengeeignete 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 # 00-10230  
 2 kg € 179,-\*

## Buffet Smart Collection

die elegante Portionierer-Serie für das Buffet • Unterbau modernes Design aus Polycarbonat 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>499,-*</b>
<b>B Saft Dispenser</b>	<b>Juice Dispenser</b>	5 Liter	430 x 230 x 560 mm	4,8 kg	<b>05-01114</b>	<b>648,-*</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>699,-*</b>

# BUFFET & RACLETTE

BUFFET & RACLETTE



## Früchteständer

### Fruit Stand

der Hingucker für Buffets oder Bars • der elegante Früchteständer verleiht dem Gasträum stilvolle Eleganz • Edelstahl • Kapazität ca. 5 kg Obst

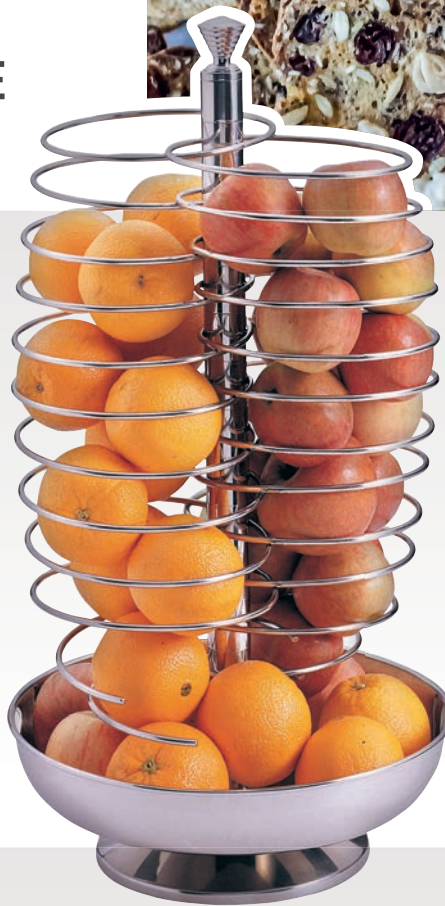
*the eye-catcher for buffets or bars • the elegant Fruit Stand improves the ambiance of your buffet • stainless steel • for approx. 5 kg fruits*

Ø 330 x h 620 mm

# 05-01111

5 kg

€ 399,-\*



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

€ 142,-\*

## 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*



<b>A</b> schmal	<b>slim</b>	3x 0,7 Liter	145 x 210 x 50 mm	180 x 367 x 310 mm	1,3 kg	<b>00-10236</b>	<b>232,-*</b>
<b>B</b> breit	<b>wide</b>	3x 1,7 Liter	320 x 210 x 50 mm	335 x 367 x 310 mm	3,4 kg	<b>00-10237</b>	<b>232,-*</b>



## 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

 € 239,-\*



## 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

 € 379,-\*



## 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

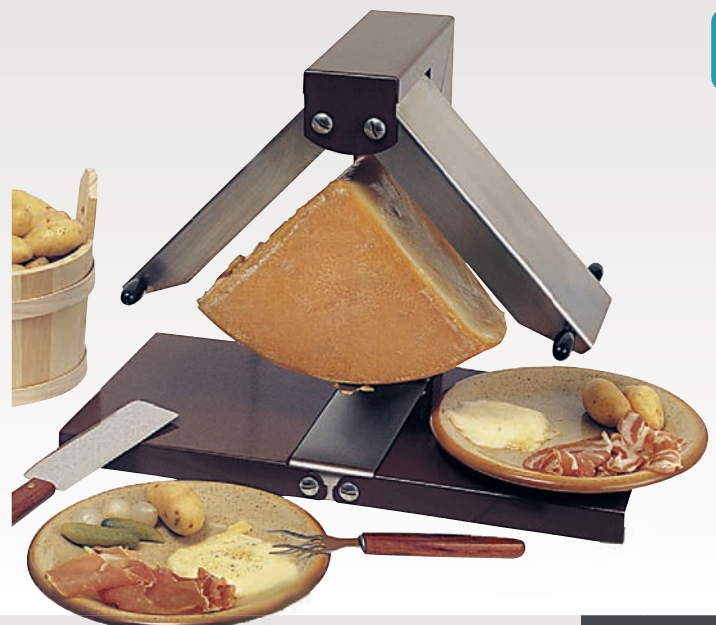
 3,2 kg

 445 x 215 x 300 mm

 # 05-50566

 Made in Europe

 € 299,-\*



# HYGIENE

HYGIENE



Made in Europe

## Kammer-Vakuierer Medium-Professional Chamber Vacuum Packaging Machine Medium-Professional

professionelle Vakuierer für den intensiven Einsatz in der Restaurant-Küche • Gehäuse und Kammer aus Edelstahl • gewölbter Deckel • bestens geeignet für das Vakuieren 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

⚡ 230 V / 500 W    📏 306x512x265 mm    📦 30 kg \*  
# 05-90440    € 3098,-\*



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

⚡ 230 V / 650 W    📏 580 x 710 x 210 mm    📦 11 kg \*  
# 05-90460    € 1132,-\*

## Vakuim-Verpackungsmaschinen Vacuum Packaging Machines

professionelle Vakuierer für den intensiven Einsatz in der Restaurant-Küche • mit digitaler Steuerung und Display • Gehäuse Edelstahl • Geräte mit Kammer bestens geeignet für das Vakuieren von Flüssigkeiten

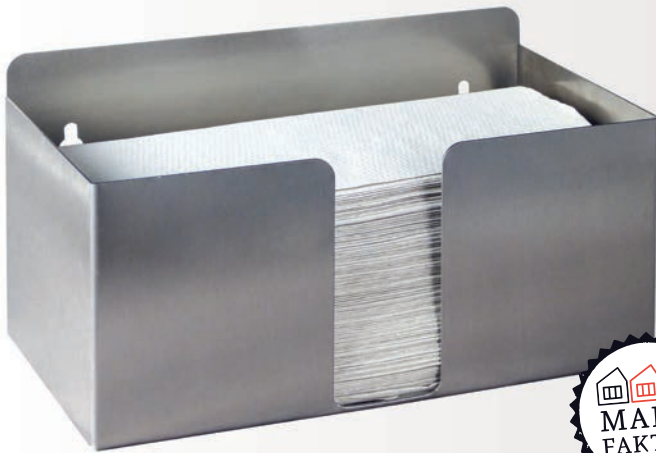
professional vacuum sealers for intense use in restaurant kitchens • with digital controls and display • stainless steel casing • units with a chamber perfectly suitable for vacuuming liquids

Made in Europe



	📏 Pumpe pump	📏 Kammer chamber	📏 Schweißleiste sealing bar	⚡	📏	📦 kg	#	€
<b>A Minipack</b>	2,4 m <sup>3</sup> /h	-	400 mm	230V	420x310x210 mm	16 kg	05-90436	1199,-*
<b>B Universal</b>	6 m <sup>3</sup> /h	310x350x120 mm	300 mm	230V	370x530x250 mm	45 kg *	05-90437	2195,-*
<b>C Optima</b>	10 m <sup>3</sup> /h	360x400x190 mm	350 mm	230V	420x530x400 mm	55 kg *	05-90438	2463,-*





## Falhandtuchspender zur Wandmontage Holder for Folded Paper Towels

Wandhalterung für handelsübliche Papier-Falhandtücher • 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

€ 141,-\*



## 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

8 kg

482 x 155 x 613 mm

# 05-01195

Made in Europe

€ 459,-\*

## 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. Bohrschablone zur einfachen und sauberen Montage • Inkl. Montagematerial • 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

€ 109,-\*



# HYGIENE

## HYGIENE



**A**  
Ablasskugelhahn mit Handbedienung  
*Drain ball valve with manual operation*

### Aqua Mobil Aqua Mobile

Gehäuse Edelstahl • 2 seitliche Griffe • Frischwasserbehälter mit Wärmeisolierung • Integrierter Abwasserauffangbehälter • Seitlicher Spritzschutz • Waschschüssel mit Ablass und Gummistopfen • Papierrollenhalter • Seifenspender • Desinfektionsmittelspender

*Stainless steel casing • 2 lateral handles • Thermally insulated fresh water container • Integrated disposal bucket • Splash deflector • Wash bowl with drain and rubber stopper • Holder for paper towels • Soap dispenser • Disinfectant dispenser*

**B**  
Fahrbares Standmodell mit handberührungsfreier Fußbedienung, 5 Lenkrollen mit 1 Feststellbremse

*Mobile stand model with hands-free foot control, 5 swivel castors with 1 fixing brake*

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>829,-*</b>
<b>B Standgerät</b>	<b>Stand Unit</b>	12 Liter	Ø 400 x h 1530 mm	19 kg *	<b>00-00023</b>	<b>1349,-*</b>



Made in Germany

### Handwaschbecken 10T/F Hand Wash Basin 10T/F

Gehäuse Edelstahl • 10 Liter Heißwasserspender • Integrierter Abwasserauffangbehälter • Seitlicher Spritzschutz • Waschschüssel mit Ablass und Gummistopfen • Seifenspender • Papierhandtuchspender • Desinfektionsmittelspender

*Stainless steel casing • 10 liters hot water dispenser • Integrated disposal bucket • Splash deflector • Wash bowl with drain and rubber stopper • Soap dispenser • Holder for paper towels • Disinfectant dispenser*

**A**  
Standmodell 10F mit Lenkrollen aus Metall, 2 Feststellbremsen und integriertem Abfalleimer

*Stand model 10F with metal castors, 2 fixing brakes and integrated waste bin*

<b>A 10T</b>	230 V / 2,5 kW	455 x 425 x 865 mm	23 kg	<b>00-00018</b>	<b>1819,-*</b>
<b>B 10F</b>	230 V / 2,5 kW	455 x 425 x 1500 mm	35 kg *	<b>00-01081</b>	<b>2449,-*</b>



## Handwaschbecken mit Kniebedienung

### Knee-operated Hand Wash Basin

Große Kniebedienung für Benutzer jeder Körpergröße • Flexibler Verbindungsschlauch • Schwannenhalswasserhahn • Kalt-/Warmwasseranschluss (1/2") • Mischelement Warm-/kaltwasser • Wasser-rückschlagklappe • 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*



			Beckengröße Basin size		kg	#	€
<b>A</b> Rund	<b>Round</b>	Ø 305 x 150 mm	384 x 353 x 524 mm	8 kg	<b>05-00006</b>	<b>406,-*</b>	
<b>B</b> Eckig	<b>Square</b>	400 x 250 x 140 mm	460 x 380 x 524 mm	9 kg	<b>05-00005</b>	<b>485,-*</b>	

## Mobiles Handwaschbecken

### Mobile Hand Wash Basin

Gehäuse Edelstahl • 20 Liter Frischwasserbehälter mit Wärmeisolierung • Handberührungsfreie Kniebedienung • Integrierter Abwasser-auffangbehälter • Waschschüssel mit Ablass und Gummistopfen • Lenkrollen aus Metall, 2 Feststellbremsen • 9 Volt / 120 Ah Einwegbatterieblock • Tauchpumpe • Seifenspender • Papierhandtuchspender/-halter • Desinfektionsmittelspender

*Stainless steel casing • Thermally insulated 20 liters fresh water container • Hands-free knee control • Integrated disposal bucket • Wash bowl with drain and rubber stopper • Metal castors, 2 fixing brakes • 9 Volt / 120 Ah batterie • Submersible pump • Soap dispenser • Holder for paper towels • Disinfectant dispenser*



Mit 3-seitigem Spritzschutz

*Splash deflector on 3 sides*

					kg	#	€
<b>A</b> Mobiles Handwaschbecken I	<b>Mobile Hand Wash Basin I</b>	9 V	400 x 400 x 960 mm	22 kg *	<b>00-00013</b>	<b>1819,-*</b>	
<b>B</b> Mobiles Handwaschbecken II	<b>Mobile Hand Wash Basin II</b>	9 V	530 x 470 x 1395 mm	30 kg *	<b>00-01082</b>	<b>2249,-*</b>	

# HYGIENE







HYGIENE



## 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 Papierhandtuchrollen 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
-  € 2632,-\*

## 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 effortless • 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 • Fettsuren 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\* ▲

## Backformenreiniger Reiniger für Waffeleisen-Backplatten

Konzentrat für die Reinigung von Waffeleisen-Backplatten und anderen Backformen • Zur Entfernung von angebrannten und verkrusteten Verschmutzungen auf der Waffeleisen-Backplatte oder Backform • Ideal für die Reinigung der entnehmbaren Backplatten des Neumärker Backsystems • Die Backplatte wird zur Reinigung vom Waffeleisen entnommen. Die separate Backplatte wird in die Lösung gelegt. Verschmutzungen lösen sich über Nacht • Wiederverwendbar (ggf. durch Sieben abgesetzte Reste entfernen) • Nur für die Reinigung von unbeschichteten Waffeleisen-Backplatten aus Grauguss / Gusseisen geeignet. Antihafbeschichtungen können unwiederbringlich beschädigt werden • Waffeleisen aus Grauguss / Gusseisen müssen nach dem Reinigungsprozess wieder neu eingebacken werden • Achtung: Hochalkalisch! Kann Verätzungen verursachen. Sicherheitsanweisungen beachten! • Kanister mit 10 Liter Konzentrat

*Distribution only within Germany*

-  10 Liter
-  # 00-90072
-  € 175,-\* ▲





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. Montagmaterial • 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

€ 79,-\*



Beispielabbildung mit 500 ml Desinfektionsmittelpender

Sample image with 500 ml bottle hand-sanitiser



## 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

€ 57,-\*

## 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

€ 119,-\*

**NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT  
AS LONG AS STOCK LASTS**



# INSEKTENVERNICHTER

FLY KILLERS








 mit Stromgitter  
with electric grid



## 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*

	 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>138,-*</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>179,-*</b>

 mit Klebefolie  
with adhesive foil



## 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>*

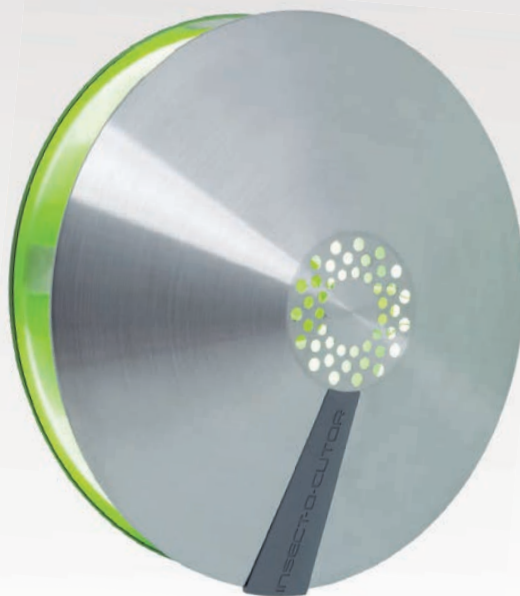
 UV 30 Watt	 80 m <sup>2</sup>
 470 x 95 x 290 mm	 230 V / 30 W
 4 kg	 <b>249,-*</b>
 <b>05-10044</b>	



## 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>*

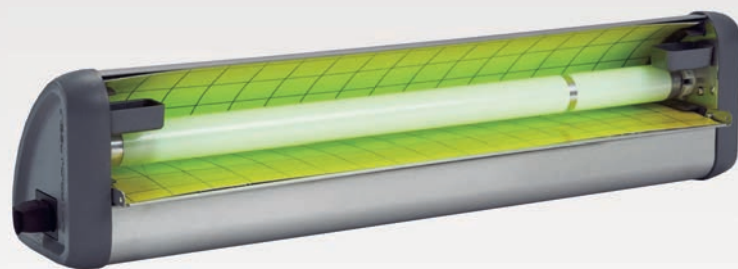








-  Synergetic 22 Watt
-  40 m<sup>2</sup>
-  mit Glupac® Klebefolie with Glupac® adhesive foil
-  270 x 135 x 270 mm
-  230 V / 22 W
-  2 kg
-  # 05-10037
-  € 249,-\*

## 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
-  € 270,-\*



**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	52,-* ▲
Aura	6 Stk.   6 pcs	09-10037-02	39,-* ▲
PlusLight 30	6 Stk.   6 pcs	06-10044-00	39,-* ▲



**Nectar:** Auf der Front lassen sich ideale Angebote anbringen. 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.*

# LUFTHYGIENE

AIR HYGIENE



## 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

 138,-\*

## 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

 999,-\*

## 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

 98,-\* ▲



Effektiv gegen  
Corona-Viren!

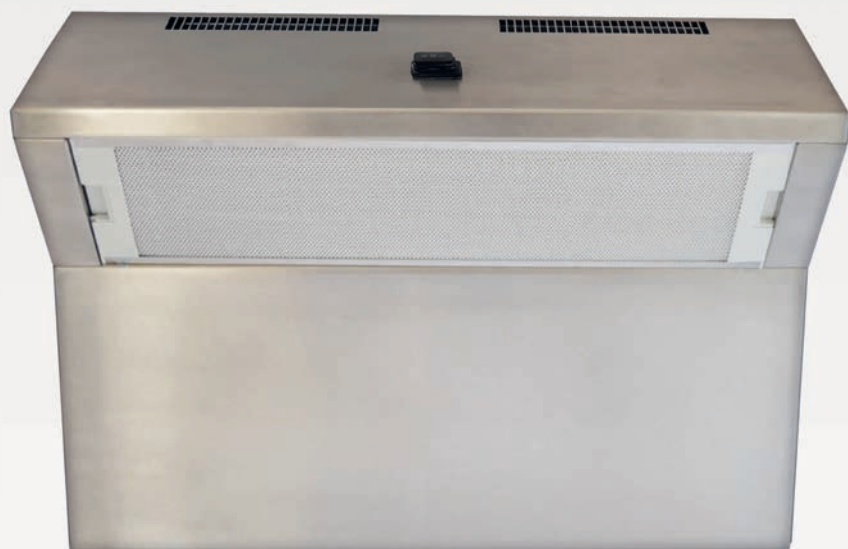
Effective against  
the Corona Virus!





## 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	1348,-*
Mobile Abzugshaube 530	Mobile Exhaust Hood 530	230 V / 51 W	600 x 130/215 x 530 mm	14 kg	00-30603	1443,-*
Ersatz-Aktivkohlefilter	Spare Active Carbon Filter	-	-	0,1 kg	06-30602	68,-* ▲

# SONSTIGES

MISCELLANEOUS



## 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



€ 211,-\*



## 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



€ 242,-\*



## 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



€ 184,-\*

**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



€ 73,-\*



## 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



€ 284,-\*



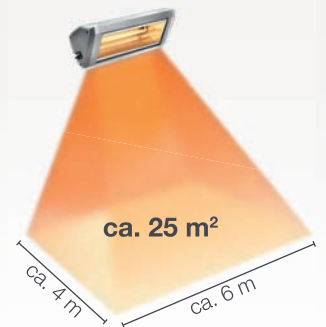
## Infrarot-Heizstrahler Compact 2.2 Infrared Radiant Heater Compact 2.2



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 Umgebungsbedingungen 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 • 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 • Temperature-resistant power cable 5 m*



Made in Europe







-  230 V / 2,2 kW
-  465 x 195 x 113 mm
-  2,5 kg
-  # 05-90173
-  € 319,-\*

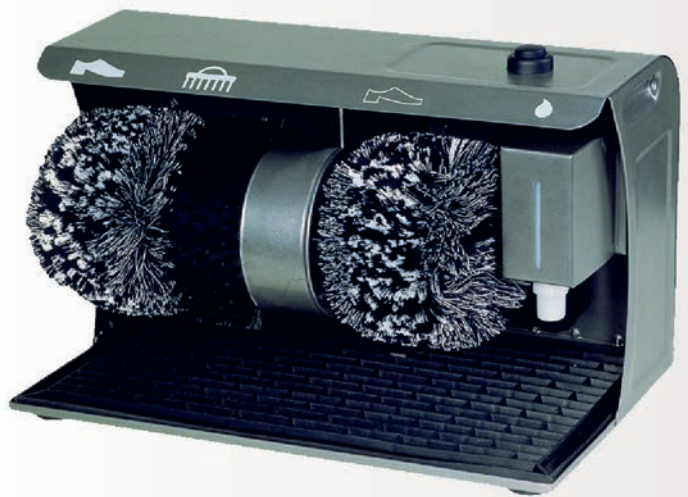


## Abfalleimer Waste Bin

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
-  € 282,-\*



## 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
-  € 189,-\*

Schuhcreme farblos, 1 Liter  
*Shoe Polish colourless, 1 liter*

01-00008-01  
30,-\* ▲

# BEHÄLTER

CONTAINERS



## 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 € 216,-\*



## 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 € 175,-\*



## 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	43,-*
5 Container	380 x 147 x 93 mm	1 kg	# 05-90293	45,-*



## 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 **€** 15,-\*

		1/1 GN	530 x 325 mm	
20 mm	Schale   tray	00-00070	€ 26,-*	
40 mm	5 Liter	00-00071	€ 28,-*	
65 mm	9 Liter	00-00072	€ 32,-*	
100 mm	14 Liter	00-00073	€ 32,-*	
150 mm	21 Liter	00-00074	€ 47,-*	
200 mm	28 Liter	00-00075	€ 66,-*	
Deckel   lid		00-00090	€ 28,-*	



		1/2 GN	265 x 325 mm	
20 mm	Schale   tray	00-00076	€ 17,-*	
40 mm	2 Liter	00-00077	€ 20,-*	
65 mm	4 Liter	00-00078	€ 19,-*	
100 mm	6,5 Liter	00-00079	€ 25,-*	
150 mm	9,5 Liter	00-00080	€ 33,-*	
200 mm	12,5 Liter	00-00081	€ 50,-*	
Deckel   lid		00-00091-00	€ 21,-*	
Deckel für Löffel   lid for spoon		00-00091	€ 21,-*	



		1/4 GN	265 x 162 mm	
65 mm	1,8 Liter	00-00086	€ 17,-*	
100 mm	2,8 Liter	00-00087	€ 17,-*	
150 mm	4 Liter	00-00088	€ 29,-*	
200 mm	5,5 Liter	00-00089	€ 43,-*	
Deckel   lid		00-00093	€ 18,-*	
Deckel für Löffel   lid for spoon		00-00093-00	€ 18,-*	



## Besteckbehälter Cutlery container

Edelstahl • für 6 Besteckköcher Ø 90 x h 140 mm (nicht enthalten)

stainless steel • for 6 cutlery quivers Ø 90 x h 140 mm (delivery without cutlery quivers)

388 x 304 x 204 mm **#** 00-90055N

2,5 kg **€** 66,-\*

		1/3 GN	176 x 325 mm	
65 mm	2,5 Liter	00-00082	€ 20,-*	
100 mm	4 Liter	00-00083	€ 26,-*	
150 mm	5,75 Liter	00-00084	€ 34,-*	
200 mm	7,8 Liter	00-00085	€ 43,-*	
Deckel   lid		00-00092-00	€ 18,-*	
Deckel für Löffel   lid for spoon		00-00092	€ 19,-*	



		1/6 GN	176 x 162 mm	
100 mm	1,6 Liter	00-00068	€ 17,-*	
150 mm	2,4 Liter	00-00069	€ 23,-*	
Deckel   lid		00-00094	€ 13,-*	
Deckel für Löffel   lid for spoon		00-00095	€ 18,-*	



## Besteckköcher Cutlery Quiver

Edelstahl  
stainless steel

Ø 90 x h 140 mm

**#** 00-90056N

**€** 12,-\*



		1/9 GN	176 x 108 mm	
65 mm	0,6 Liter	00-00187	€ 21,-*	
100 mm	1 Liter	00-00188	€ 18,-*	
Deckel   lid		00-00189	€ 10,-*	



		Zwischenstege   Partitions	
325 mm		00-00098	€ 12,-*
530 mm		00-00099	€ 17,-*

# STICHWORTVERZEICHNIS

## INDEX



### A

Abfalleimer	219
Abzugshauben	217
Ananasschneider & -schäler	192
Apfelkandiermaschine	108
Apfelschneider & -schäler	192-193
Aufsatzborde	220
Aufsatzkühlvitrienen	133-148
Aufsatzwarmhaltevitrienen	140-153
Aufschnittmaschinen	184-185

### B

Backöfen	173-178
Backmischungen	39-42, 66, 69, 75
Backsystem & Backplatten	16-38
Backtrennspray	45, 69, 81
Backwaren-Warmhaltevitrienen	148-151
Backwarenfritteusen	101
Bain-Maries	73, 110, 159, 163
Bar-Mixer	124-125
Barbecue-Grills	85, 88-90
Behälter	219-221
Besteckbehälter	221
Blender	124-125
Bräter	80-83
Bratpfannen	82, 167-169
Brezel-Display	108
Brötchenspender	204
Bubble Waffel	42, 48-49
Buffet-Bars	144-145
Buffet-Vitrienen	142-151, 204
Buffet-Wärmer	142, 149-163

### C

Cake Pops	49
Caprese Cutter	195
Ceran-Kontaktgrill	78
Cerankochplatten	164-168
Chafing-Dishes	158-159
China-Wok	170
Churrasco-Grill	86
Churros	33, 64, 66-67
Crêpes-Zubehör & Teigmischungen	69-73
Crêpesgeräte	68-72
Cupcakes	74
Currywurstschneider	91

### D

Dampfgerar	95-97, 108, 171, 197
Desinfektionsmittelspender	213
Diamant Grill	88-90
Digitalwaagen	186-187
Donuts	32, 64-65
Dörrautomat	176
Dosenöffner	186-187
Dosierflaschen	45, 73, 93, 131
Dressingspender	45, 73, 92-93, 95, 103
Dualit Toaster	202-203
Durchlauftoaster	200

### E

Edelstahlmöbel	220
Eis Teppanyaki	130-131
Eis-Crusher	129
Eis-Vitrienen	133-134
Eismaschinen	129, 131, 134-135
Eiswaffeln	38, 61
Eiswürfelbereiter	129
Elektrokocher	164-168
Entsafter	121-123, 128
Espressomaschine	117
Euterspender	93

### F

Falthandtuchspender	209
Fertigteigmischungen	39-42, 66, 69, 75
FIFO-Flaschen	45, 93
Flammkuchenofen	200
Flaschenkühler	147
Fliegenfallen	214-215
Fritteusen	65, 67, 99-101
Fruchtschäler	192-193

### G

Galaxia	10-15
Gas-Bräter	82-83
Gas-Kocher	170
Gas-Wok	170
Gebäckwärmer	148-151
Gemüseensafter	121
Gemüseschneider	188-195
Germknödeldämpfer	108
Getränkekühler	128, 147
Getränkemixer	124-125
Getränkenspender	111-128
Glasfroster	128
Glaskeramik-Kontaktgrill	78
Glühweinwärmer	111-115
GN-Gastronomiebehälter	221
Granita-Maschinen	126-127
Grill- & Griddleplatten	80-90
Grillgeräte & Zubehör	76-90
Grill Trennspray	81
Großraumpfannen	169
Gyrosgrills	86

### H

Hähnchengrills	87
Hamburgerpresse	183
Handmixer	182
Handschuhspender	209
Handwaschbecken	210-212
Heiße Schokolade	111
Heiße Theken	140-153
Heißluftöfen	173
Heißwasserspender	115, 118-120, 210-212
Heizstrahler	219
Herdplatten	164-168
Hockerkocher	170
Holzkohlegrills	85, 88-90
Hot-Dog-Wärmer	94-97
Hygiene	208-216

### I

Ice Cream Rolls	130-131
Ice Crusher	129
Induktions-Woks	167
Induktionsfritteusen	100
Induktionskochplatten	166
Insektenvernichter	214-215
Isolier-Behälter & Iso-Kannen	118, 190

### K

Kaffeemaschinen & Zubehör	116-119
Kaffeemühle	117
Kakaowärmer	111
Kalte Theken	133-148
Kamado-Grill	88-89
Kandierte Äpfel	108
Kartoffel-Waffeln	42, 53
Kartoffelöfen	174-176
Kartoffelschneider	101, 193, 188
Käseribe	182, 189
Käsesoßenspender	103
Kebabgrills	86
Ketchup- & Senfspender	92-93
Kettentoaster	200
Knödeldämpfer	108

Kochplatten	164-168
Kontaktgrills	22, 76-79
Küchenwaagen	186-187
Kühlaufsätze	133-148
Kühlbox	190
Kühlschränke	147
Kühlvitrienen	133-148

### L

Lavasteingrills	84
Leberkäsewärmer	153
Lemon Server	190
Likörwärmer	114
Lockenschneider	98-99, 189
Logo-Waffel	18-19
Lolly-Waffeln	18-19, 28-31, 58-59
Luftreiniger	216

### M

Mandoline	189
Markttheke	148
Melkspender	93
Melonenschneider	191
Messersterilisator	209
Mikrowellen	172
Mikropürrierer	198
Milchaufschäumer	118
Milchspender	205
Mixer	124-125, 181-182
Mobile Abzugshaube	217
Mozzarellaschneider	195
Müslispender	205
MyLogo Waffel	18-19

### N

Nacho Box	103
Nacho und Cheese Wärmer	102
Niedertemperaturgerar	196-197
Nudelkocher	178
Nudelteigmaschinen	179-180
Nuss-Nougat-Creme-Spender	44, 73
Nutella	44

### O

Obstschneider	190-193
Öfen	173-178
Orangensaftpressen	122-123

### P

Paella-Pfannen	168-169
Paniermehleibe	182, 189
Paninigrills	22, 76-79
Paradiesäpfel	108
Pasta-Maschinen	179-180
Pfannen	82, 167-169
Pizza-Backplatte	22
Pizzakühlaufsätze	136-137
Pizzaöfen & Zubehör	174, 177-178
Pizzateigroller	179
Planetenrührmaschinen	181
Poffertjes	75
Pommes-Waffeln	50-51
Pommesschneider	101
Pommeswärmer	156-157
Popcornmaschinen & Zubehör	104-106
Potato Lolly	98-99
Puderzuckersieb	47
Pumpstationen für Soßen	92
Putzmittel	81, 212

### R

Raclette	207
Rechauds	158-159
Regale	220
Reibekuchenbräter	83



Reinigungsmittel	81, 212
Reiskocher & Reiswärmer	170
Retro-Waffeleisen	10-15
Rolled Ice	130-131
Rollengrills	94

<b>S</b>	
Saftpressen	121-123, 128
Saftspender	118, 123, 128, 205
Salamander	199-201
Salatbars	144-145
Salatschneider	194-195
Salzstreuer	101
Samoware	120
Sandwich-Toaster	22, 76-79, 201-203
Schäler	192-193
Schoko-Creme-Wärmer	44, 73
Schokoladenbrunnen	109
Schokoladenportionierer	44, 73, 110-111
Schokoladenschmelzer	110
Schuhputzmaschine	219
SB-Kühlvitrine	142-148
SB-Orangenpresse	123
SB-Popcornmaschine	105
SB-Warmhaltevitrine	142-151
Seifenspende	213
Servierwagen	163, 218
Siebträger-Kaffeemaschine	117
Slush-Maschinen	126-127
Smoker	85, 88-90
Snackbecher	44, 105
Snackwellen	101
Softcooker	196-197
Softeis	127
Soßenbars	45, 73, 92-93, 95
Soßenspender	73, 92-93, 103
Sous-Vide	196-197
Spaghetti-Eis-Maschine	132
Speiseausgabewagen	163, 218
Speiseeismaschinen	131, 134-135
Speiseeisvitriolen	133-134
Spiralmixer	181
Spirituosenwärmer	114
Spitztüten	44
Spuckschutz	216
Spülbecken	210-212
Stabmixer	182
Standbräter	83
Standkocher	170
Steamblend	198
Suppentöpfe	160-161
Sushi-Kühltheken	138, 141
Sushi-Reiskocher & Reiswärmer	171

<b>T</b>	
Tapas-Kühltheken	138, 140, 142
Tartlets	74
Tassenwärmer	162
Teekessel	115, 118-120
Teigauffangwanne	20
Teigausrollmaschinen	179
Teigknetmaschinen	181-182
Teigmischungen	39-42, 66, 69, 75
Teigportionierer	43, 45, 66-67, 75
Tellerwärmer	162-163
Tischbräter	80-82
Toaster	22, 76-79, 200-203
Tomatenschneider	194-195
Tranchierplatten	156-157
Transportwagen	163, 218
Trennfett	45, 69, 81
Trinkschokolade	111
Trolleys	163, 218
Twist Pop	49
Twist-Slush	126

<b>V</b>	
Vakuum-Verpackungsmaschinen	208
Verpackungsmaschinen	208
Vertikal-Backsystem	52-53

<b>W</b>	
Waagen	186-187
Waffel-Pommes	50-51
Waffelbackmischungen	39-42
Waffeleisen	47-64
Waffeln am Stiel	18-19, 28-31, 58-59
Waffelrost	47
Waffelzubehör	43-47
Wärmebrücken	156-157
Wärmeleuchten	154-155
Wärmestrahler	219
Warmhalteplatten	152
Warmhaltevitriolen	140-153
Waschbecken	210-212
Wasserbäder	73, 110, 159, 163
Wassergrills	80, 84
Wasserkessel & Wasserkocher	115, 118-120
Wassermelonenschneider	191
Wok-Kocher & Wok-Pfannen	167-170
Würstchenschneider	91
Würstchenwärmer	94-97
Wurstfüller	183, 185
Würstschneider	91

<b>X</b>	
X-Waffel	36-37, 63

<b>Z</b>	
Zapfanlagen	111-112
Zentrifugalensafter	121
Zitruspressen	122-123, 128
Zitruschneider	190
Zuckerkocher	108
Zuckerwattemaschinen & Zubehör	107



<b>A</b>	
Air Cleaner	216
Anti-adherent Spray	45, 69, 81
Apple Peelers & Cutters	192-193
Apple Glazer	108

<b>B</b>	
Bain Maries	73, 110, 159, 163
Baking Mixes	39-42, 66, 69, 75
Baking System & Baking Plates	16-38
Bar Mixers	124-125
Barbecue Grills	85, 88-90
Basins	210-212
Batter Mixtures	39-42, 66, 69, 75
Batter Overflow Tub	20
Beverages Coolers	128, 147
Beverages Dispensers	111-128
Blenders	124-125
Bottle Coolers	147
Bubble Waffle	42, 48-49
Buffet Bars	144-145
Buffet Displays	142-151, 204
Buffet Warmers	142, 149-163

<b>C</b>	
Cake Pops	49
Can Openers	186-187
Candy Apples	108
Caprese Cutter	195
Carving Boards	156-157
Cast Pans	169
Centrifugal Juicers	121

Ceramic Glass Contact Grill	78
Ceramic Glass Cookers	164-168
Cereals Dispensers	205
Chafing Dishes	158-159
Chain Toasters	200
Cheese Graters	182, 189
Cheese Melters	207
Cheese Sauce Dispenser	103
Chicken Grills	87
China Cooker	170
Chips Cutters	101
Chips Warmers	156-157
Chocolate Dispensers	44, 73, 110-111
Chocolate Fountains	109
Chocolate Melters	110
Chocolate Spread Warmer	44, 73
Chocolate Warmers	44, 73, 109-111
Chuckwagons	85
Churrasco Grills	86
Churros	33, 64, 66-67
Citrus Cutters	190
Citrus Juicers	122-123, 128
Cleaning Agents	81, 212
Cocoa Warmers	111
Coffee Accessories	117-119
Coffee Grinder	117
Coffee Makers	116-117
Contact Grills	22, 76-79
Containers	219-221
Convection Ovens	173
Conveyor Toasters	200
Cooling Box	190
Cooling Displays	133-148
Cornets	38, 61
Cotton Candy	107
Crepes Accessories & Dough Mix	69-73
Crepes Makers	68-72
Cup Warmers	162
Cupcakes	74
Curly Cutters	98-99, 189
Cutlery Containers	221
Cutting Station	156-157

<b>D</b>	
Deep Fryers	65, 67, 99-101
Dehydrating Device	176
Detergents	81, 212
Diamant Grill	88-90
Dispenser Bottles	45, 73, 93, 131
Dispensers for Batter	43, 45, 66-67, 75
Dispensers for Ketchup	92-93
Donuts	32, 64-65
Dough Kneaders	181-182
Dough Mixtures	39-42, 66, 69, 75
Dough Rollers	179
Dressing Dispensers	73, 92-93, 103
Drink Coolers	128, 147
Dumpling Steamer	108

<b>E</b>	
Electric Cookers	164-168
Espresso Machine	117
Exhaust Hood	217

<b>F</b>	
FIFO Bottles	45, 93
Fly Killers	214-215
Food Service Carts	163, 218
Fries Cutters	101
Fries Warmers	156-157
Fruit Glazer	108
Fruit Peelers & Cutters	190-193
Fryers	65, 67, 99-101

# STICHWORTVERZEICHNIS

## INDEX



### G

Galaxia	10-15
Gas Cookers	170
Gas Griddles	82-83
Glass Froster	128
Glühwein Heaters	111-115
GN Gastronorm Containers	221
Granita Machines	126-127
Grill & Griddle Plates	80-90
Grills & Accessories	76-90
Gyro Grills	86

### H

Hamburger Press	183
Hand-Sanitiser	213
Heater	219
Hot Chocolate Warmers	111
Hot Displays	140-153
Hot Dog Roller Grills	94
Hot Water Kettles	115, 118-120
Hot Wine Heaters	111-115
Hotplates	164-168
Hygiene	208-216

### I

Ice Cream Displays	133-134
Ice Cream Makers	129, 131, 134-135
Ice Cream Rolls	130-131
Ice Crushers	129
Ice Cube Makers	129
Ice Teppanyaki	130-131
Ice Waffles	38, 61
Induction Cookers	166
Induction Fryers	100
Insect Annihilators	214-215
Insulated Containers & Jugs	118, 190

### J

Juice Dispensers	118, 123, 128, 205
Juicers	121-123, 128

### K

Kamado Grill	88-89
Kebab Grills	86
Ketchup Dispensers	92-93
Kitchen Scales	186-187
Kneaders	181-182
Knife Sterilizer	209

### L

Lava Rock Grills	84
Leberkäse Warmers	153
Lemon Server	190
Lemon Squeezers	122-123, 128
Lettuce Cutters	194-195
Liqueur Warmer	114
Logo Waffle	18-19
Lolly Waffles	18-19, 28-31, 58-59
Low-temperature Cookers	196-197

### M

Mandoline	189
Market Displays	148
Melon Cutter	191
Micropureeing	198
Microwaves	172
Milk Dispenser	205
Milk Frother	118
Mixers	124-125, 181-182
Mobile Exhaust Hood	217
Mozzarella Cutter	195
Mulled Wine Heaters	111-115
MyLogo Waffle	18-19

### N

Nacho Box	103
Nacho and Cheese Warmers	102
Noodle Cooker	178
Noodle Machines	179-180
Nut Nougat Cream Dispensers	44, 73
Nutella	44

### O

Oil Sprays	45, 69, 81
Orange Juicers	122-123
Ovens	173-178

### P

Packaging Machines	208
Paella	168-169
Panini Grills	22, 76-79
Pans	82, 167-169
Pasta Cookers	178
Pasta Rollers	179-180
Pastry Displays	148-151
Peelers	192-193
Pineapple Cutters	192
Pizza Accessories	174, 177-178
Pizza Baking Plate	22
Pizza Ovens	174, 177-178
Planetary Kneaders	181
Plate Warmers	162-163
Poffertjes	75
Popcorn Makers & Accessories	104-106
Portafilter Coffee Maker	117
Potato Lolly	98-99
Potato Ovens	174-176
Potato Pancake Grills	83
Potato Waffles	42, 53
Poultry Grills	87
Pretzel Display	108
Pumps for Sauces	92

### R

Raclette	207
Radiant Heater	219
Rechauds	158-159
Refrigerators	147
Retro Waffle Maker	10-15
Revolving Grills	94
Rice Cookers & Rice Warmers	170
Roll Dispenser	204
Rolled Ice	130-131
Roller Grills	94
Rotary Kneaders	181-182
Rotation Grills	86

### S

Salad Bars	144-145
Salad Cutters	194-195
Salamanders	199-201
Salt Shakers	101
Samowars	120
Sandwich Toasters	22, 76-79, 201-203
Sanitation	208-216
Sauce Bars	45, 73, 92-93, 95
Sauce Dispensers	73, 92-93, 103
Sausage Fillers	183, 185
Sausage Warmers	94-97
Scales	186-187
Self-Service Cooling Display	142-148
Self-Service Orange Juicer	123
Self-Service Popcorn Maker	105
Self-Service Warming Display	142-151
Serving Trolleys	163, 218
Shawarma Grills	86
Shelves	220
Shoe Cleaning Machine	219
Sinks	210-212

Slicers	184-185
Slush Machines	126-127
Smokers	85, 88-90
Snack Cup	44, 105
Soft Ice	127
Softcookers	196-197
Soup Kettles	160-161
Sous-Vide Systems	196-197
Spaghetti Ice Makers	132
Spiral Kneaders	181
Stainless Steel Furniture	220
Stand Cookers	170
Steamblend	198
Steamers	95-97, 108, 171, 197
Sugar Cooker	108
Sugar Sieve	47
Sushi Displays	138, 141
Sushi Rice Cookers & Warmers	171

### T

Tapas Displays	138, 140, 142
Tartlets	74
Tea Dispensers	115, 118-120
Tin Openers	186-187
Toasters	22, 76-79, 200-203
Tomato Cutters	194-195
Transport Trolleys	163, 218
Trash Can	219
Turnable Waffle Makers	47
Twist Pop	49

### U

Udder Dispenser	93
-----------------	----

### V

Vacuum Packaging Machines	208
Vegetable Cutters	188-195
Vegetable Juicers	121
Vertical Waffle Baking System	52-53

### W

Waffle Accessories	43-47
Waffle Dough Mixes	39-42
Waffle Fries	50-51
Waffle Makers	47-64
Waffles on a Stick	18-19, 28-31, 58-59
Warming Bridges	156-157
Warming Displays	140-153
Warming Lamps	154-155
Warming Plates	152
Wash Hand Basins	210-212
Water Baths	73, 110, 159, 163
Water Grills	80, 84
Water Kettles	115, 118-120
Water Melon Cutter	191
Wok Cookers & Wok Pans	167-170

### X

X-Waffle	36-37, 63
----------	-----------

### Y

Yeast Dumpling Steamer	108
------------------------	-----





## PORTO- UND VERPACKUNGSKOSTEN

Versandkostenfrei ab einem Brutto-Warenwert (Listenpreis) von 1.800 € zzgl. MwSt.

Die genannten Tarife gelten nur innerhalb der Bundesrepublik Deutschland. Bitte lassen Sie sich bei Speditionsversand ein Angebot hinsichtlich Ihrer Frachtkosten erstellen. Preisangaben gültig bis zur Veröffentlichung neuer Preisangaben.



### Paketversand

Paketversand gilt in der Regel für Artikel bis zu einem Gewicht von 30 kg. Darüber hinaus werden die Geräte per Spedition versendet.

DHL-Paket bis 3 kg	€ 8,99	zzgl. MwSt.
DHL-Paket bis 30 kg	€ 13,99	zzgl. MwSt.

Versand einer Bestellung, die aus mehreren kombinierten DHL-Paketen besteht:

DHL-Pakete ab 30 kg	€ 27,98	zzgl. MwSt.
DHL-Pakete ab 50 kg	€ 41,97	zzgl. MwSt.
DHL-Pakete ab 70 kg	€ 55,96	zzgl. MwSt.



### Versand per Spedition

Mit einem \* gekennzeichnete Artikel müssen per Spedition versendet werden. Unsere Hausspedition ist Dachser.

Bitte lassen Sie sich ein Angebot über die genauen Versandkosten erstellen.

Zuzüglich Palettenkosten € 11,00 zzgl. MwSt.

Speditionssonderkosten und Sonderzuschläge werden prozentual mitberechnet.

Bestellungen mit einem **Gesamtgewicht von über 90 kg** werden immer per Spedition versendet. Wir behalten uns ausdrücklich vor über die Versandart im Einzelfall zu entscheiden. Generell ist davon auszugehen, dass pro bestelltem Artikel 1x Porto berechnet wird.

### 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.

### 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 Paketdienst bzw. Speditionsdienst mitgeteilt worden sein, erlischt jeglicher Anspruch auf kostenlosen Ersatz.

### Wichtig

Im Falle von Reparaturen im Gewährleistungsfall 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.

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.

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DER FIRMA ERNST NEUMÄRKER GMBH & CO. KG (Stand Februar 2023)

GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF THE COMPANY  
ERNST NEUMÄRKER GMBH & CO. KG (dated February 2023)



### 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 Schadensbetrag 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 imstande 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 auszuhändigen 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 Schadensersatz 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 2023 GÜLTIG BIS FEBRUAR 2024  
CATALOGUE 2023 VALID UNTIL FEBRUARY 2024

