

Die Produkte

2 0 1 7



Inhalt

DURCHLAUFÖFEN Pizzazubehör

Seite 4-11
Seite 12-13



XLT
OVENS

INDUKTIONSGERÄTE Delivery-System Flash Pak Delivery-System Therma Cube Buffet-System Incogneeto Tisch- und Einbaugeräte

Seite 16
Seite 17
Seite 18
Seite 20-21



 **CookTek**®

MIKROWELLENGERÄTE Jumbo-Serie RCS & RFS Economy-Serie RMS Premium-Serie DEC Doppelstock-Serie MSO Mikrowellenkombigeräte

Seite 24
Seite 25
Seite 26
Seite 26
Seite 28-29



MENUMASTER®

TOASTER & HEISSHALTUNG Durchlauf toaster Salamander Wärmebrücken Wärmelampen Heisshaltung & Präsentation Heisshaltevitrienen Suppentöpfe

Seite 33-35
Seite 35
Seite 37
Seite 38-39
Seite 40-43
Seite 45-47
Seite 48-49





MISCHBATTERIEN Vorspülbrausen Armaturen Schlauchrollen Zubehör

Seite 52-56
Seite 57-61
Seite 62
Seite 63





BUSCH
PROFESSIONAL COOKWARE

XLT

OVENS

SCHNELLES GAREN BEI IMMER GLEICHBLEIBENDER PRODUKTQUALITÄT

Jeder kennt sie, fast jeder liebt sie – knusprige Pizza mit saftigem Käse überbacken! XLT Durchlauföfen backen Pizzen und garen viele weitere Produkte in Rekordzeit bei immer gleichbleibender Qualität.

Alle Öfen sind wirtschaftlich im Verbrauch und technisch zuverlässig. Sie können auch von ungelerntem Personal bedient werden, da das regelmäßige Überprüfen der Produkte nicht mehr notwendig ist. Der Ofen wird bestückt und die fertige Pizza kommt am anderen Ende heraus, bei immer gleichbleibender Produktqualität.

XLT Öfen arbeiten mit einem Umluftsystem: Einfach Temperatur und Garzeit einstellen, der Gar- bzw. Backvorgang läuft dann voll automatisch. **Garzeiten** sind wählbar von **2-17 Minuten**, die maximale Temperatur liegt bei **300 °C**. Durch unterschiedliche Einstellungen kann der Garvorgang exakt auf das Produkt abgestimmt werden.

Jeder Ofen ist einfach zu benutzen und einfach zu reinigen, der Betrieb ist störungsfrei bei Topleistung. Die Öfen heizen schnell auf und arbeiten hocheffizient mit einem einzigartigen Brennersystem.

Wir gewähren bei unseren XLT Öfen:

2 Jahre Vollgarantie & 5 Jahre Garantie auf Ersatzteile.



Innen und außen komplett aus Edelstahl



Extra starkes Transportband mit Kettenspanner



Türfenster zur einfachen Produktentnahme



Attraktives Design

DURCHLAUFOFEN 1832 – FÜR 70 BIS 80 PIZZEN PRO STUNDE

STANDARDFUNKTIONEN

- Bis zu drei Geräten stapelbar
- Türfenster für einfache Bestückung und Entnahme von Produkten mit unterschiedlichen Garzeiten
- Simple Temperaturregelung
- Laufrichtung des Transportbandes kann je nach Aufstellungsort angepasst werden
- Digitaler Mikroprozessor steuert Backzeit und Temperatur
- Umluftsystem sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung am Produkt
- Erhältlich als Elektro- oder Gasversion

VORTEILE

- Edelstahlkonstruktion – keine Korrosion oder Rost
- Abnehmbare Tür – einfaches Entfernen zur Reinigung und Wartung
- Einfacher und sicherer Zusammenbau nach Reinigung und Wartung
- Hocheffizienter Brenner auf dem neuesten Stand der Technik – weniger Komponentenausfälle und geringere Betriebs- und Reparaturkosten
- Robustes Transportband
- Leistungsschalter – keine zu ersetzenden Sicherungen, leicht zugänglich

TECHNISCHE DATEN

Backkammer: 494 x 813 mm
Transportband: 493 x 1785 mm
Einfahrhöhe: 76 mm
Maße B/T/H:
1785 x 1195 x 564 mm
Höhe inkl. Untergestell:
1095 mm

**5 Jahre Garantie
auf Ersatzteile!**



Förderbandbreite: 493 mm!

Abbildung zeigt zwei gestapelte Öfen. Öfen einzeln erhältlich.

DURCHLAUFOFEN 1832 GAS

Elektroanschluss: 230 V; 1NPE; 3,4 A
 Gasanschluss: 3/4"
 Nennwärmebelastung: 18 kW
Art.-Nr. 201832-G

Euro 15.400,00

DURCHLAUFOFEN 1832 ELEKTRO

Anschluss: 400 V; 3NPE; 16,5 kW; 26 A
Art.-Nr. 201832-E

Euro 16.400,00

UNTERGESTELL SINGLE

feststehend, für Gas- oder Elektroversion

Euro 775,00

UNTERGESTELL SINGLE

fahrbar, nur für Elektroversion

Euro 775,00

Installation:

Bei allen Geräten ist ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien zu lassen. Abzugshaube erforderlich.

DURCHLAUFOFEN 2440 – FÜR 100 BIS 120 PIZZEN PRO STUNDE

STANDARDFUNKTIONEN

- Bis zu drei Geräten stapelbar
- Türfenster für einfache Bestückung und Entnahme von Produkten mit unterschiedlichen Garzeiten
- Simple Temperaturregelung
- Laufrichtung des Transportbandes kann je nach Aufstellungsort angepasst werden
- Digitaler Mikroprozessor steuert Backzeit und Temperatur
- Umluftsystem sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung am Produkt
- Erhältlich als Elektro- oder Gasversion

VORTEILE

- Edelstahlkonstruktion – keine Korrosion oder Rost
- Abnehmbare Tür – einfaches Entfernen zur Reinigung und Wartung
- Einfacher und sicherer Zusammenbau nach Reinigung und Wartung
- Hocheffizienter Brenner auf dem neuesten Stand der Technik – weniger Komponentenausfälle und geringere Betriebs- und Reparaturkosten
- Robustes Transportband
- Leistungsschalter – keine zu ersetzenden Sicherungen, leicht zugänglich

TECHNISCHE DATEN

Backkammer: 646 x 1019 mm
Transportband: 645 x 1986 mm
Einfahrhöhe: 76 mm
Maße B/T/H:
2010 x 1350 x 564 mm
Höhe inkl. Untergestell:
1095 mm

**5 Jahre Garantie
auf Ersatzteile!**



Förderbandbreite: 645 mm!

Abbildung zeigt zwei gestapelte Öfen. Öfen einzeln erhältlich.

DURCHLAUFOFEN 2440 GAS

Elektroanschluss: 230 V; 1NPE; 3,4 A
 Gasanschluss: 3/4"
 Nennwärmebelastung: 22 kW
Art.-Nr. 202440-G

Euro 22.200,00

DURCHLAUFOFEN 2440 ELEKTRO

Anschluss: 400 V; 3NPE; 27 kW; 41 A
Art.-Nr. 202440-E

Euro 24.200,00

UNTERGESTELL SINGLE

feststehend, für Gas- oder Elektroversion

Euro 775,00

UNTERGESTELL SINGLE

fahrbar, nur für Elektroversion

Euro 775,00

Installation:

Bei allen Geräten ist ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien zu lassen. Abzugshaube erforderlich.

DURCHLAUFOFEN 3240 – FÜR 190 BIS 200 PIZZEN PRO STUNDE

STANDARDFUNKTIONEN

- Bis zu drei Geräten stapelbar
- Türfenster für einfache Bestückung und Entnahme von Produkten mit unterschiedlichen Garzeiten
- Simple Temperaturregelung
- Laufrichtung des Transportbandes kann je nach Aufstellungsort angepasst werden
- Digitaler Mikroprozessor steuert Backzeit und Temperatur
- Umluftsystem sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung am Produkt
- Erhältlich als Elektro- oder Gasversion

VORTEILE

- Edelstahlkonstruktion – keine Korrosion oder Rost, Instandsetzung sorgt für einwandfreien Zustand
- Abnehmbare Tür – einfaches Entfernen zur Reinigung und Wartung
- Einfacher und sicherer Zusammenbau nach Reinigung und Wartung
- Hocheffizienter Brenner auf dem neuesten Stand der Technik – weniger Komponentenausfälle und geringere Betriebs- und Reparaturkosten
- Robustes Transportband
- Leistungsschalter – keine zu ersetzenden Sicherungen, leicht zugänglich

TECHNISCHE DATEN

Backkammer: 849 x 1019 mm
Transportband: 848 x 1988 mm
Einfahrtiefe: 76 mm
Maße B/T/H:
2010 x 1550 x 564 mm
Höhe inkl. Untergestell:
1095 mm

**5 Jahre Garantie
auf Ersatzteile!**



Förderbandbreite: 848 mm!

Abbildung zeigt zwei gestapelte Öfen. Öfen einzeln erhältlich.

DURCHLAUFOFEN 3240 GAS

Elektroanschluss: 230 V; 1NPE; 3,4 A
 Gasanschluss: 3/4"
 Nennwärmebelastung: 30 kW
Art.-Nr. 203240-G

Euro 24.050,00

DURCHLAUFOFEN 3240 ELEKTRO

Anschluss: 400 V; 3NPE; 27 kW; 41 A
Art.-Nr. 203240-E

Euro 26.050,00

UNTERGESTELL SINGLE

feststehend, für Gas- oder Elektroversion

Euro 775,00

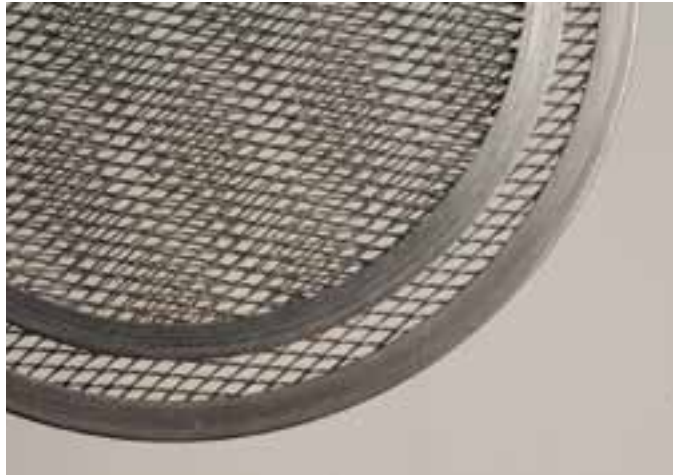
UNTERGESTELL SINGLE

fahrbar, nur für Elektroversion

Euro 775,00

Installation:

Bei allen Geräten ist ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien zu lassen. Abzugshaube erforderlich.



SCREENS / RUNDNETZGITTER

Aluminium. Zum schnellen Backen im Durchlaufofen. Maße sind Außenmaße.

| | |
|--------|-------------------|
| 203 mm | Euro 6,40 |
| 229 mm | Euro 6,80 |
| 254 mm | Euro 7,30 |
| 279 mm | Euro 7,80 |
| 305 mm | Euro 8,25 |
| 330 mm | Euro 9,50 |
| 355 mm | Euro 9,80 |
| 381 mm | Euro 11,40 |
| 406 mm | Euro 11,50 |
| 430 mm | Euro 12,30 |
| 450 mm | Euro 13,75 |



PIZZABLECH, GELOCHT

Große Lochanzahl. Zum schnellen Backen mit optimalem Ergebnis. Maße: Außendurchmesser x Innendurchmesser x Höhe

| | |
|-------------------|-------------------|
| 185 x 160 x 16 mm | Euro 12,65 |
| 216 x 190 x 16 mm | Euro 13,40 |
| 229 x 203 x 17 mm | Euro 13,90 |
| 254 x 229 x 17 mm | Euro 15,50 |
| 279 x 254 x 17 mm | Euro 16,20 |
| 305 x 279 x 17 mm | Euro 17,80 |
| 330 x 305 x 17 mm | Euro 19,70 |
| 355 x 330 x 17 mm | Euro 21,90 |
| 381 x 355 x 17 mm | Euro 23,80 |
| 406 x 381 x 17 mm | Euro 25,85 |
| 432 x 406 x 17 mm | Euro 28,70 |
| 457 x 432 x 17 mm | Euro 31,20 |
| 483 x 457 x 17 mm | Euro 35,75 |

PIZZA-ROLLSCHNEIDER

Griffe aus Plastik.

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| 100 mm Schneide | Euro 13,75 |
| 130 mm Schneide (nur in schwarz) | Euro 16,50 |



PIZZA-RACK

Zur Aufnahme von Pizzablechen, Pfannen und Screens.

| | |
|--------------|-------------------|
| Für 11 Stück | Euro 87,00 |
| Für 15 Stück | Euro 94,00 |



PIZZA-IGEL

CNS-Dornen.

| | |
|-------|-------------------|
| Groß | Euro 49,50 |
| Klein | Euro 44,00 |



PIZZA-ZANGE

Für Pizzableche und Pfannen. **Euro 16,50**



PIZZA-IGEL

Kunststoff-Dornen.

| | |
|-------|-------------------|
| Groß | Euro 53,90 |
| Klein | Euro 27,50 |



CookTek®



CookTek hebt professionelle Küchenausstattung auf ein völlig neues Niveau – die effizienten Induktionsgeräte sorgen für eine höhere Produktivität, erhebliche Energieeinsparung, ein sicheres Arbeitsumfeld, und vor allem eine vergleichsweise höhere Produktqualität.

PIZZA-DELIVERY-SYSTEM FLASH PAK

Mit dem Pizza-Auslieferungs-Konzept FLASH PAK bekommen Ihre Kunden immer eine **ofenfrische Pizza** – auch **nach 45 Minuten!** Das klingt unglaublich, ist aber bereits hundertfach in der Praxis bewiesen. Eine echte Innovation, die Ihnen gegenüber Ihren Mitbewerbern einen unüberholbaren qualitativen Vorsprung einbringt!

Das System besteht aus dem Induktions-Aufheizgerät PTDS und der entsprechenden Anzahl an Heißhalte-taschen. In der Tasche befindet sich eine Induktions-Disk, die beim Aufliegen auf dem Aufheizgerät erhitzt wird. Der **Aufladevorgang** dauert nur wenige Minuten, während die Pizza ca. **45 Minuten** warmgehalten wird.



**Kurze Zeit aufladen -
45 Minuten heiß halten!**



AUFHEIZGERÄT PTDS

Leistung: 600 - 1800 W
Anschlusswert: 230 V; 1,8 kW
Maße B/T/H: 494 x 510 x 208 mm
Standfläche: 400 x 400 mm
Art.-Nr. 710200

Euro 2.390,00



PIZZATASCHE, SCHWARZ

Für bis zu drei Pizzen.
Lieferung inkl. Plastiktray.
Maße B/T/H: 470 x 480 x 180 mm
Art.-Nr. 710211

Euro 109,00



INDUKTIONSDISK

Art.-Nr. 710212
Euro 292,00

ERSATZPLASTIKTRAY

Art.-Nr. 710201
Euro 33,00

DELIVERY-SYSTEM THERMA CUBE

Schnell, einfach zu nutzen, aber vor allem – es funktioniert! Das ThermoCube™ Induktionssystem bietet unvergleichliche Möglichkeiten. Das System arbeitet mit einem Pellet-Einsatz, der sich durch Induktion auflädt und erhitzt. Einfach in die Tasche legen, die komplette Tasche auf die Lade-station, fertig! Die **Aufladezeit** beträgt nur **wenige Minuten**. Durch die Dimensionen der Tasche lassen sich auch Standard-gerichte wie Burger, Pommes, Chicken, Pasta oder Asia Food über einen Zeitraum von **bis zu 45 Minuten perfekt heiß-halten!** Ein spezielles Entlüftungssystem sorgt dafür, dass sich keine Feuchtigkeit bildet. Im Inneren kann die Tasche durch flexible Einsätze in zwei oder vier Aufbewahrungsboxen aufgeteilt werden.



**FÜR BURGER, PASTA
& CO. TO GO!**



AUFHEIZGERÄT THERMA CUBE

Leistung: 600 - 1800 W
Anschlusswert: 230 V; 1,8 kW
Maße B/T/H: 418 x 430 x 208 mm
Standfläche: 349 x 311 mm
Art.-Nr. 609200

Euro 2.290,00



TASCHE, SCHWARZ

Für bis zu vier Gerichte.
Maße B/T/H: 400 x 400 mm
Art.-Nr. 304550

Euro 164,00



INDUKTIONSPELLET

Maße B/T/H: 400 x 400 mm
Art.-Nr. 301542

Euro 349,00

**Einzigartig und NUR
bei uns erhältlich!!**

BUFFET-SYSTEM INCOGNEETO B652-U2

Das patentierte System ist die einzige, sichere Möglichkeit, durch eine Arbeitsplatte hindurch zu wärmen, ohne das Material zu beschädigen. Der Kocher wird unterhalb des Counters angebracht. Die Platte des Counters muss nicht ausgeschnitten werden und steht jederzeit für andere Anwendungen zur Verfügung.



**Keine Ausschnitte oder Löcher in
der Arbeitsplatte erforderlich!**

Die Leistung wird nach oben über den speziellen Transferring Magneeto auf die Warmhaltebehälter übertragen. Die Hitzeübertragung auf die Arbeitsplatte ist äußerst gering.

Die Temperatureingabe erfolgt über eine separate Steuereinheit und wird drahtlos und präzise (+/- 1 °C) geregelt.

Der Magneeto beinhaltet einen Sensor (misst die Temperatur unterhalb des Topfes), ein RFID Tag (sendet die gemessene Temperatur vom Sensor zum Hauptgerät) und ein LED Lämpchen (zeigt die korrekte Platzierung des Magneeto im Induktionsfeld an).



**Nicht zu sehen.
Und doch perfekt!**

FEATURES & BENEFITS

- Fortschrittliche Heiztechnik
- Komfortables, elegantes Design
- Flexibilität gegenüber traditionellen Buffetwärmern
- Einfache Anbringung
- Gerät für den Kunden nicht sichtbar - nur der Magneeto und das Gericht sind während des Betriebes sichtbar
- Gradgenaue Temperatursteuerung (+/- 1°C)

INDUKTIONSGERÄT INCOGNEETO B652-U2

Separate Steuerung mit Anschlusskabel 182 cm. Inkl. Transferring Magneeto.

Leistung: 100-650 W

Temperaturbereich: 27-88 °C

Anschlusswert: 230 V; 0,65 kW

Maße Wärmeplatte B/T/H:

445 x 445 x 114 mm

Maße Steuereinheit: 62 x 97 mm

Einbauöffnung Steuereinheit:

57 x 74 mm

Art.-Nr. 741001

Euro 2.970,00

TRANSFERRING MAGNEETO

Art.-Nr. 606660

Euro 249,00



Geeignet für induktionskompatible, runde Behältnisse mit einem maximalen Durchmesser von 30 cm.

In Bezug auf die Arbeitsplatte sind für die Nutzung des Systems verschiedene Materialien möglich. Bei uns erfahren Sie welche Arbeitsplatten geeignet sind.

INDUKTIONSKOCHPLATTE UND -WOK

Induktionskochplatte und Induktionswok im robusten **Edelstahlgehäuse**. Kochplatte mit bruchfestem Glas-Kochfeld, Wok mit bruchfester Cuvette (Ø 30 cm). Stufenlose Temperaturregelung von 30-260 °C, Bedienung mit Drehknopf. Anzeige über LED-Display. Kompakt, leicht zu transportieren und leistungsstark.



LANGLEBIGE CERAN-GLASSCHALE

KONSISTENTE BUFFET-TEMPERATUREN

INDUKTIONSKOCHPLATTE MC 3500

Tischgerät.
Leistung: 100 - 3500 W
Anschlusswert: 230 V; 3,5 kW
Maße B/T/H: 360 x 423 x 120 mm
Art.-Nr. 703500

Euro 2.470,00

INDUKTIONSKOCHPLATTE MC 3502S

Tischgerät mit zwei separat gesteuerten Platten. Platten nebeneinander.
Leistung pro Platte: 100 - 3500 W
Anschlusswert: 400 V; 7 kW
Maße B/T/H: 702 x 449 x 120 mm
Art.-Nr. 703504

Euro 4.490,00

INDUKTIONSKOCHPLATTE MC 3502F

Tischgerät mit zwei separat gesteuerten Platten. Platten hintereinander.
Leistung pro Platte: 100 - 3500 W
Anschlusswert: 400 V; 7 kW
Maße B/T/H: 352 x 773 x 120 mm
Art.-Nr. 703505

Euro 4.390,00

INDUKTIONSWOK MWG 3500

Tischgerät.
Leistung: 100 - 3500 W
Anschlusswert: 230 V; 3,5 kW
Außenmaße B/T/H: 375 x 442 x 175 mm
Art.-Nr. 703510

Euro 3.570,00

INDUKTIONSWOK MWG 5000

Beschreibung wie MWG 3500, jedoch
Leistung: 100 - 5000 W
Anschlusswert: 400 V; 5 kW
Art.-Nr. 703512

Euro 5.775,00

DROP-IN INDUCTION BUFFET WARMER B652-D

Einbaugerät für Warmhaltung und Präsentation. Schwarzes Hartglas.
Leistung: 650 W
Anschlusswert: 240 V; 0,65 kW
Maße B/T/H: 381 x 381 x 95 mm
Einbauöffnung: 363 x 363 mm
Art.-Nr. 741002

Euro 1.355,00

INDUKTIONSKOCHPLATTE MCD 3500

(ohne Abb.) **Einbaugerät** Standard, Beschreibung wie Modell MC 3500.
Maße B/T/H: 349 x 349 x 95 mm
Einbauöffnung: 334 x 334 mm
Art.-Nr. 703501

Euro 2.360,00

INDUKTIONSKOCHPLATTE MCD 3502S

(ohne Abb.) Beschreibung wie Modell MC 3502S, jedoch **Einbaugerät**.
Maße B/T/H: 699 x 349 x 95 mm
Einbauöffnung: 683 x 334 mm
Art.-Nr. 1330000303

Euro 4.490,00

INDUKTIONSKOCHPLATTE MCD 3502F

(ohne Abb.) Beschreibung wie Modell MC 3502F, jedoch **Einbaugerät**.
Maße B/T/H: 349 x 699 x 95 mm
Einbauöffnung: 334 x 683 mm
Art.-Nr. 1330000304

Euro 4.390,00

INDUKTIONSWOK MWD 3500

(ohne Abbildung) Beschreibung wie Modell MWG 3500, jedoch Einbaugerät.
Maße B/T/H: 410 x 410 x 156 mm
Einbauöffnung: 400 x 400 mm
Art.-Nr. 703511

Euro 3.570,00

WOK-PFANNE

Ø 36 cm, passend zur Cuvette Ø 30 cm.
Art.-Nr. 713511

Euro 190,00

MENUMASTER®



Innovation, Qualität und einfache Handhabung machen die Mikrowellengeräte von Menumaster zur richtigen Wahl. Geschwindigkeit und Flexibilität vervollständigen das Gesamtpaket. Alle Speisen, auch tiefgekühlt, sind in wenigen Minuten servierfähig.

JUMBO-SERIE RCS UND RFS

Mikrowellengeräte für mittlere bis starke Belastungen. Sowohl in elektronischer Version mit zehn Programmspeichern als auch in manueller Version (Zeitschaltuhr) erhältlich.

Innen und außen aus Edelstahl.

34 Liter Garraum!!



RCS 511DSE

Bedienung über Zeitschaltuhr. 4 Leistungsstufen. Automatisches Zurücksetzen der Zeitschaltuhr nach jedem Garzyklus!

Leistung: 1100 W
 Garraum: 34 Liter
 Anschlusswert: 230 V; 1,6 kW
 Außenmaße B/T/H: 559x483x352 mm
 Innenmaße B/T/H: 368x381x216 mm
 Gewicht: 18,6 kg
Art.-Nr. 505111

Euro 529,00

RCS 511TS

Bedienung über 10 Programmtasten, individuell programmierbar. 5 Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik. „4-stage-cooking“ möglich.

Leistung: 1100 W
 Garraum: 34 Liter
 Anschlusswert: 230 V; 1,6 kW
 Außenmaße B/T/H: 560x483x350 mm
 Innenmaße B/T/H: 369x381x216 mm
 Gewicht: 25 kg
Art.-Nr. 505110

Euro 729,00

RFS 518TS

Bedienung über 10 Programmtasten, individuell programmierbar. 5 Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik. „4-stage-cooking“ möglich. Mit Keramikboden.

Leistung: 1800 W - 2 Magnetrone
 Garraum: 34 Liter
 Anschlusswert: 230 V; 2,6 kW
 Außenmaße B/T/H: 552x514x362 mm
 Innenmaße B/T/H: 362x416x226 mm
 Gewicht: 29 kg
Art.-Nr. 505180

Euro 1.350,00

ECONOMY-SERIE RMS

Mikrowellengeräte für geringe bis mittlere Belastungen. Sowohl in elektronischer Version mit zehn Programmspeichern als auch in manueller Version (Zeitschaltuhr) erhältlich.

Innen und außen aus Edelstahl.



RMS 510DS

Bedienung über Zeitschaltuhr.

Leistung: 1000 W
 Garraum: 23 Liter
 Anschlusswert: 230 V; 1,5 kW
 Außenmaße B/T/H: 508 x 419 x 311 mm
 Innenmaße B/T/H: 330 x 330 x 197 mm
 Gewicht: 14,5 kg
Art.-Nr. 505120

Euro 399,00

RMS 510TS

Bedienung über zehn Programmtasten, individuell programmierbar. Fünf Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik.

Leistung: 1000 W
 Garraum: 23 Liter
 Anschlusswert: 230 V; 1,5 kW
 Außenmaße B/T/H: 508 x 419 x 311 mm
 Innenmaße B/T/H: 330 x 330 x 197 mm
 Gewicht: 14,5 kg
Art.-Nr. 505150

Euro 490,00

**DREI JAHRE
 MAGNETRON-GARANTIE!**

60 Hz-Modelle auf Anfrage

60 Hz-Modelle auf Anfrage

**DREI JAHRE
 MAGNETRON-GARANTIE!**

PREMIUM-SERIE DEC

Mikrowellengeräte für starke bis sehr starke Belastungen. Zehn Programmspeicherplätze. LED-Innenbeleuchtung.

Innen und außen aus Edelstahl, mit herausnehmbarem Keramikboden.

Bedienung über zehn Programmtasten, individuell programmierbar. Zehn Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik. „4-stage-cooking“ möglich.



DEC 14E2

Leistung: 1400 W - 2 Magnetrone
 Garraum: 17 Liter
 Anschlusswert: 230 V; 2,3 kW
 Außenmaße B/T/H: 425x578x343 mm
 Innenmaße B/T/H: 330x305x171 mm
 Gewicht: 30 kg
Art.-Nr. 501400

Euro 1.195,00

DEC 18E2

Leistung: 1800 W - 2 Magnetrone
 Garraum: 17 Liter
 Anschlusswert: 230 V; 2,9 kW
 Außenmaße B/T/H: 425x578x343 mm
 Innenmaße B/T/H: 330x305x171 mm
 Gewicht: 31 kg
Art.-Nr. 501800

Euro 1.345,00

DEC 21E2

Leistung: 2100 W - 2 Magnetrone
 Garraum: 17 Liter
 Anschlusswert: 230 V; 3,1 kW
 Außenmaße B/T/H: 425x578x343 mm
 Innenmaße B/T/H: 330x305x171 mm
 Gewicht: 31 kg
Art.-Nr. 502100

Euro 1.595,00

MIKROWELLENGERÄTE MSO

2 Ausführungen: 2.100 W und 3.500 W Ausgangsleistung. 45 Liter Garraumvolumen. **Doppelstock** passend für zwei 1/1 Gastronorm-Behälter.

Innen und außen aus Edelstahl.

- 10 Leistungsstufen
- 10 Programmtasten
- Bis zu 100 Menüeinstellungen
- Manuell bedienbar
- USB-kompatibel
- Auftaufunktion
- 4-Stage-Cooking



MSO 5211

Leistung: **2100 W**
 Garraum: 45 Liter
 Anschlusswert: 230 V, 50 Hz, 16 A; 3300 W
 Außenmaße B/T/H: 650 x 528 x 472 mm
 Innenmaße B/T/H: 535 x 330 x 251 mm
 Gewicht: 65 kg
Art.-Nr. 505115

Euro 4.700,00

MSO 5353

Leistung: **3500 W**
 Garraum: 45 Liter
 Anschlusswert: 400 V, 50 Hz, 16 A; 5200 W
 Außenmaße B/T/H: 650 x 528 x 472 mm
 Innenmaße B/T/H: 535 x 330 x 251 mm
 Gewicht: 65 kg
Art.-Nr. 505125

Euro 5.500,00

Optional mit Wandkonsole!

Wandkonsole
Art.-Nr. 1330000344 Euro 179,00

MIKROWELLENKOMBIGERÄTE JETWAVE

Die Kombigeräte von MENUMASTER arbeiten vier- bis zehnmal schneller als konventionelle Öfen – bei geringerem Energieverbrauch! Der speziell gestaltete Luftstrom sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Lebensmittel und erhöht Geschmack, Aroma und Textur. Alle Speisen, auch tiefgekühlt, sind in wenigen Minuten servierfähig. Durch die platzsparenden Abmessungen sind die Geräte flexibel und standortunabhängig einsetzbar. Keine Abluft erforderlich. **Innen und außen aus Edelstahl.**

- 100 Programmplätze, 4-stage-cooking, 11 Leistungsstufen
- USB-Anschluss für perfekte Programmierung für mehrere Standorte
- Für Metall-Kochgeschirr geeignet, kein spezielles Geschirr notwendig
- Kühlere Tür-Temperaturen
- Kompakte Abmessungen, größerer nutzbarer Garraum
- Magnetische Luftfilter mit Reinigungs-Erinnerung

**DREI JAHRE
 MAGNETRON-GARANTIE!**

**Standardausführung: Front inkl. Tür aus Edelstahl, Gehäuse schwarz pulverbeschichtet.
 Weitere Farben auf Anfrage.**



JET 514

Leistung Umlufthitze: 2700 W
 Leistung Mikrowelle: **1400 W**
 Garraum: 34 Liter
 Anschlusswert: 230 V; 2,9 kW
 Außenmaße B/T/H: 489 x 676 x 460 mm
 Innenmaße B/T/H: 330 x 381 x 267 mm
 Gewicht: 49 kg
 USB-Anschluss
Art.-Nr. 506101

Euro 4.650,00

JET 514V

Ausführung wie JET514, jedoch **mit integriertem Katalysator.**
Art.-Nr. 506103

Euro 5.350,00

JET 519

Leistung Umlufthitze: 2700 W
 Leistung Mikrowelle: **1900 W**
 Garraum: 34 Liter
 Anschlusswert: 230 V; 3,1 kW
 Außenmaße B/T/H: 489 x 676 x 460 mm
 Innenmaße B/T/H: 330 x 381 x 267 mm
 Gewicht: 49 kg
 USB-Anschluss
Art.-Nr. 506102

Euro 5.115,00

JET 519V

Ausführung wie JET519, jedoch **mit integriertem Katalysator.**
Art.-Nr. 506104

Euro 5.885,00

ZUBEHÖR:

- Panini Grill GR10 Euro 195,00**
- Pizza Stein ST10C Euro 187,00**
- Ofenschaufel Euro 105,00**
- Teflon-Körbchen Euro 58,00**
- Teflon-Liner TL14 Euro 118,00**

Katalysator erspart die Dunstabzugshaube!

EINE PROFI-MIKROWELLE DARF IN KEINER GASTRONOMISCHEN EINRICHTUNG FEHLEN!

Wir bieten Ihnen garantiert das passende Modell für Ihren Bedarf!

Die Mikrowellengeräte von MENUMASTER ermöglichen durch die schnelle und einfache Bedienoberfläche die Zubereitung direkt nach der Bestellung – auch für nicht gelerntes Personal. Bieten Sie Ihren Kunden konstante Garergebnisse und jederzeit optimale Frische!

Eine Haushaltsmikrowelle ist keinesfalls Ersatz für eine professionelle Mikrowelle von MENUMASTER. Mit der Investition sparen Sie vom ersten Tag an bares Geld!



HIGH-SPEED KOMBIGERÄT MXP 5223

Das Kombigerät von MENUMASTER arbeitet viermal schneller als konventionelle Öfen – bei geringerem Energieverbrauch! Ideal für die Zubereitung von Pizza, Baguettes, Steaks, Spare Ribs, Fisch und vielem mehr. Alle Speisen, auch tiefgekühlt, sind in wenigen Minuten servierfähig. Durch die platzsparenden Abmessungen ist das Gerät flexibel und standortunabhängig einsetzbar. Keine Abluft erforderlich.

Drei Jahre Garantie auf das Magnetron. Innen und außen aus Edelstahl.

FEATURES & BENEFITS

- Keine Abzugshaube erforderlich
- 360 Programmplätze zur Erweiterung des Menü-Angebots
- USB-Anschluss für perfekte Programmierung für mehrere Standorte
- Für Metall-Kochgeschirr geeignet, kein spezielles Geschirr notwendig
- Kompakte Abmessungen, großer Garraum
- Zwei Luftfilter mit Reinigungs-Erinnerung

**KOMBINATION AUS UMLUFTHITZE,
MIKROWELLE UND INFRAROT**



HIGH-SPEED KOMBIGERÄT MXP 5223

Leistung Umlufthitze: 2000 W
 Leistung Mikrowelle: 2200 W
 Leistung Infrarot: 3000 W
 Garraum: 39 Liter
 Anschlusswert: 400 V; 5,8 kW
 Außenmaße B/T/H: 638 x 699 x 518 mm
 Innenmaße B/T/H: 406 x 381 x 254 mm
 Gewicht: 68 kg
 Speicher mit 360 Programmplätzen,
 USB-Anschluss

Art.-Nr. 1330000317

Euro 9.280,00

ZUBEHÖR:

| | |
|--------------------------|--------------------|
| Panini Grill GR10 | Euro 195,00 |
| Pizza Stein ST10X | Euro 187,00 |
| Ofenschaufel | Euro 105,00 |
| Teflon-Körbchen | Euro 58,00 |
| Teflon-Liner TL10 | Euro 118,00 |



Die effizienten und zuverlässigen Produkte von Hatco werden auch den größten Anforderungen der Gastronomie gerecht. Seit über 50 Jahren produziert und vertreibt Hatco weltweit ihre Produkte und ist nicht nur in den USA Marktführer.





PREMIUM-DURCHLAUFTOASTER – FÜR HAMBURGERBRÖTCHEN

Die Durchlauftoaster der TQ-Serie bieten das Optimum an Nutzen, Qualität und Wert. Die stufenlose elektronische Steuerung sorgt für eine gleichmäßige und präzise Bräunung bei einer Vielzahl von Brotprodukten, insbesondere **Hamburgerbrötchen**.

Ober- und Unterhitze separat thermostatisch regulierbar. Patentiertes **ColorGuard Sensorsystem** überwacht und reguliert die Geschwindigkeit, um die Einheitlichkeit der Produkte zu gewährleisten. Die Durchlaufgeschwindigkeit passt sich automatisch der Ist-Temperatur des Produktes (z.B. TK-Ware) an.

Stromsparmodus spart Energie außerhalb der Spitzenzeiten. Effizientes Design aus Edelstahl für die günstigste Aufstellung. Auswurf wahlweise nach vorne oder hinten.

H-Version: Vergrößern Sie die maximale Produkthöhe um 32 mm auf insgesamt 76 mm!!

TQ-400 / TQ-400H

KAPAZITÄT PRO STUNDE: 360 SCHEIBEN

Anschluss: 230 V; 1NPE; 1,8 kW

Maße B/T/H: 368 x 451 x 378 mm (Höhe inkl. Füße)

Max. Produktgröße (Breite x Dicke): 245 x 44 mm

Bei Ausgabe nach hinten erhöht sich die Tiefe um 64 mm.

Art.-Nr. 350400 / -01

Euro 2.155,00



TQ-800

KAPAZITÄT PRO STUNDE: 800 SCHEIBEN

Anschluss: 230 V; 1NPE; 3,3 kW

Maße B/T/H: 368 x 578 x 422 mm (Höhe inkl. Füße)

Max. Produktgröße (Breite x Dicke): 245 x 44 mm

Bei Ausgabe nach hinten erhöht sich die Tiefe um 165 mm.

Art.-Nr. 350800

Euro 2.570,00



Ausführung TQ-800H (Art.-Nr. 350801)

Euro 2.726,00

TQ-1800 / TQ-1800H

KAPAZITÄT PRO STUNDE: 1.800 SCHEIBEN

Anschluss: 230 V; 1NPE; 4,4 kW (u.a. Festanschluss nötig)

Maße B/T/H: 470 x 578 x 422 mm (Höhe inkl. Füße)

Max. Produktgröße (Breite x Dicke): 346 x 44 mm

Bei Ausgabe nach hinten erhöht sich die Tiefe um 165 mm.

Art.-Nr. 351800 / -01

Euro 3.090,00



DURCHLAUFTOASTER TM-5H UND TM-10H – FÜR TOAST & BRÖTCHEN

Die Durchlauftoaster TM-5H und TM-10H sorgen mit Flexibilität und Leistung für schnelles und perfektes Toasten. **Die konstante Temperatur von Ober- und Unterhitze sorgt für eine präzise Bräunung.** Wahlweise lassen sich Ober- und Unterhitze auch abschalten.

Effizientes Design in Edelstahlausführung mit langlebigen Heizelementen. Eine Kontrollleuchte signalisiert den Betrieb. Auswurf wahlweise nach vorne oder nach hinten. Auswurf und Krümelbleche sind abnehmbar für die einfache Reinigung. Mit Stromsparmmodus und vier Schaltereinstellungen: Aus, Toast, Brötchen, Stand-by.

**TM-5H****KAPAZITÄT PRO STUNDE: 180 SCHEIBEN**

Anschluss: 230 V; 1NPE; 1,3 kW
Maße B/T/H: 289 x 416 x 387 mm (Höhe inkl. Füße)
Max. Produktgröße: 245 x 64 mm
Bei Ausgabe nach hinten erhöht sich die Tiefe um 203 mm.

Art.-Nr. 350005**Euro 879,00****TM-10H****KAPAZITÄT PRO STUNDE: 360 SCHEIBEN**

Anschluss: 230 V; 1NPE; 1,9 kW
Maße B/T/H: 368 x 416 x 387 mm (Höhe inkl. Füße)
Max. Produktgröße: 245 x 64 mm
Bei Ausgabe nach hinten erhöht sich die Tiefe um 203 mm.

Art.-Nr. 350010**Euro 1.110,00****4-SCHEIBEN-POP-UP-TOASTER TPT-230-4 – FÜR TOAST UND HAMBURGERBRÖTCHEN**

Ideal für Selbstbedienungsbereiche und kleinere Anwendungen. Die Temperaturregelung sorgt für eine goldene Röstung bei einer Vielzahl von Brotprodukten. Die langlebige Edelstahlkonstruktion verfügt über vier selbstzentrierende Einschübe (32 mm) und eine herausnehmbare Krümelschublade für die einfache Reinigung. Wahlweise einseitig oder beidseitig toasten.

**TPT-230-4****KAPAZITÄT PRO STUNDE: 220 SCHEIBEN**

Anschluss: 230 V; 1NPE; 2 kW
Maße B/T/H: 343 x 359 x 235 mm
Max. Toastdicke: 32 mm

Art.-Nr. 352304**Euro 409,00****DURCHLAUFTOASTER TK-100 – FÜR TOAST UND HAMBURGERBRÖTCHEN**

Der TK-100 kombiniert zuverlässig schnelles Aufheizen und gleichmäßiges Toasten einer Vielzahl von Brotprodukten. Durch den manuellen Betrieb und die Geschwindigkeitskontrolle lässt sich die Toastfarbe bestimmen. Drei Zugänge ermöglichen ein schnelles Bestücken, während die obere Entlüftung dabei Hitze vom Benutzer fern hält. Der Lagerbereich hält das Brot warm. Ein Energiesparregler spart Strom außerhalb der Stoßzeiten.

**Beidseitiges Toasten
möglich!****TK-100****KAPAZITÄT PRO STUNDE: BIS ZU 1.000 SCHEIBEN**

Anschluss: 400 V; 3NPE; 5 kW
Maße B/T/H: 559 x 448 x 838 mm (Tiefe inkl. Auslaufrutsche)
Max. Toastdicke: 32 mm

Art.-Nr. 350100**Euro 3.632,00****Sparsam, schnell und
bedienfreundlich!****POWER-LIFT-SALAMANDER TMS 1**

Höhenverstellbarer Salamander für vielseitige Anwendungen wie Garen, Grillen, Aufwärmen und Warmhalten. Zwei separat steuerbare Heizelemente für Flexibilität und Energieeinsparung.

„INSTANT ON“ Heizelemente sind innerhalb von 10 Sekunden betriebsbereit. Konstante Temperatureinstellung. Edelstahlausführung für einfache Reinigung und geringe Wärmeabgabe an die Umgebung.

Leistung: 4 kW
Maße B/T/H: 600 x 503 x 515 mm
Rost B/T/H: 540 x 373 x 90-260 mm
Anschluss: 230 V / 400 V

Art.-Nr. 50285474**Euro 2.620,00**



Auf Anfrage auch in Edelstahl erhältlich!

WÄRMEBRÜCKEN GRAH

Glo-Ray® Infrarot-Technologie garantiert gleichmäßige Wärmeverteilung und hält Produkte heiß und frisch – bei bester Produktqualität und maximalem Geschmack. Beständiges Aluminiumgehäuse und **hochbelastbare Heizkörper**.

Bedienung über Kippschalter. Optional gegen Aufpreis von 41,00 € mit thermostatischer Regelung erhältlich.

Breite variabel zwischen 45 und 183 cm, je nach Modell.

Standardausführung mit Kettenaufhängung, Tiefe 152 mm, Höhe 64 mm.

GRAH-18:
Breite 457 mm; 350 Watt
Art.-Nr. 300018
Euro 297,00

Mit Licht: 442,00€

GRAH-24:
Breite 610 mm; 500 Watt
Art.-Nr. 300024
Euro 314,00

Mit Licht: 461,00€

GRAH-30:
Breite 762 mm; 660 Watt
Art.-Nr. 300030
Euro 329,00

Mit Licht: 515,00€

GRAH-36:
Breite 914 mm; 800 Watt
Art.-Nr. 300036
Euro 345,00

Mit Licht: 568,00€

GRAH-42:
Breite 1067 mm; 950 Watt
Art.-Nr. 300042
Euro 362,00

Mit Licht: 622,00€

GRAH-48:
Breite 1219 mm; 1100 Watt
Art.-Nr. 300048
Euro 378,00

Mit Licht: 676,00€

GRAH-54:
Breite 1372 mm; 1250 Watt
Art.-Nr. 300054
Euro 394,00

Mit Licht: 730,00€

GRAH-60:
Breite 1524 mm; 1400 Watt
Art.-Nr. 300060
Euro 424,00

Mit Licht: 803,00€

GRAH-66:
Breite 1676 mm; 1560 Watt
Art.-Nr. 300066
Euro 458,00

Mit Licht: 875,00€

GRAH-72:
Breite 1829 mm; 1725 Watt
Art.-Nr. 300072
Euro 515,00

Mit Licht: 974,00€



C-STÄNDER
Höhe 343 mm **Euro 111,00**



T-STÄNDER
Höhe 343 mm **Euro 227,00**

HYGIENEBLENDE EINSEITIG
nicht nachrüstbar,
Tiefe: 238 mm
Preis pro 305 mm **Euro 54,00**

HYGIENEBLENDE ZWEISEITIG
nicht nachrüstbar,
Tiefe: 238 mm
Preis pro 305 mm **Euro 108,00**



WÄRMELAMPEN

Dekorative Wärmelampen zur Warmhaltung und attraktiven Präsentation. Vielseitig für jeden Ort einsetzbar.

Ein-/Ausrichter am Lampenschirm oder am Sockel. Deckenbefestigung mit Spiralkabel schwarz.

Höhenverstellbar von 787 bis 1765 mm.

Anschluss: 230 V; 1NPE
Glühlampe: 250 W, nicht beschichtet

Farbauswahl:
Schwarz, Weiß, Grau, Kupfer, Rot, Blau, Grün

Glanzack:
Schwarz, Weiß, Grau, Gold

Metallüberzug: 95,00 €
Messing glänzend, Messing antik, Kupfer glänzend, Nickel glänzend, Nickel antik, Bronze antik

**Weitere
Farben & Lampenformen
auf Anfrage!**



DL-400-RL



DL-500-RL



DL-750-RL



DL-775-RL



DL-1100-RL



DL-1200-RL

DL-400-RL
Art.-Nr. 50285477
Euro 473,00

DL-500-RL
Art.-Nr. 36500RL
Euro 473,00

DL-750-RL
Art.-Nr. 403918201
Euro 499,00

DL-775-RL
Art.-Nr. 36750RL
Euro 499,00

DL-1100-RL
Art.-Nr. 403918202
Euro 504,00

DL-1200-RL
Art.-Nr. 403918203
Euro 504,00

LEISTUNGSSTARK UND FLEXIBEL – DIE GERÄTE VON HATCO!

Unsere Geräte halten eine Vielzahl von Produkten und Gerichten heiss und frisch – ohne Qualitätsverlust! Bewährte Zuverlässigkeit und hochbelastbare Ausstattung garantieren Langlebigkeit und Qualität.

**Schubladenfronten HDW auch in Farbe (Rot, Schwarz, Grau, Weiss, Blau, Grün, Kupfer) erhältlich.
Mehrpreis: 55,00 € pro Schublade**



HEISSHALTESCHUBLADE HDW-1

Robuste Edelstahlkonstruktion. Edelstahlschienen mit extra starken Nylonrollen. Lüftungsschlitze für nötige Luftzirkulation. Mit einer Schublade, thermostatisch geregelt.
Anschluss: 230 V; 1NPE; 0,45 kW
Maße B/T/H: 749 x 575 x 279 mm (ohne FüÙe)
Art.-Nr. 320001 **Euro 2.048,00**



HEISSHALTESCHUBLADE HDW-2

Robuste Edelstahlkonstruktion. Edelstahlschienen mit extra starken Nylonrollen. Lüftungsschlitze für nötige Luftzirkulation. Mit zwei Schubladen; jede Schublade thermostatisch geregelt.
Anschluss: 230 V; 1NPE; 0,9 kW
Maße B/T/H: 749 x 575 x 537 mm
Art.-Nr. 320002 **Euro 3.444,00**



HEISSHALTESCHUBLADE HDW-3

Robuste Edelstahlkonstruktion. Edelstahlschienen mit extra starken Nylonrollen. Lüftungsschlitze für nötige Luftzirkulation. Mit drei Schubladen; jede Schublade thermostatisch geregelt.
Anschluss: 230 V; 1NPE; 1,35 kW
Maße B/T/H: 749 x 575 x 794 mm
Art.-Nr. 320003 **Euro 4.830,00**



HEISSHALTESCHRANK FSHC-6W1

Temperatur und Feuchtigkeit separat thermostatisch regulierbar. Integrierter Wassertank (3 Liter) – kein Wasseranschluss nötig. Bis zu 12 1/1 GN-Einsätze (65 mm) möglich. Einsätze nicht inklusive.

Anschluss: 220/240 V
Maße B/T/H: 645 x 751 x 816 mm
Maße Einsätze: 508 x 305 x 64 mm
Art.-Nr. 403918204 **Euro 5.240,00**

DEKORATIVE WÄRMELAMPE DCS400-1CM

Temperatur thermostatisch regulierbar.
Wärmelampe höhenverstellbar – von Lampe zur Arbeitsplatte: 406 - 711 mm.

Leistung: 250 Watt
Maße B/T/H: 156 x 527 x 864-1168 mm
Art.-Nr. 403918206 **Euro 1.145,00**



TRANCHIERSTATION DCSB400-R24-1

Dekorative Tranchierstation mit Wärmelampe, beheiztem Schneidebrett und Spritzschutz – ideal für das Buffet. Schneidebrett in anthrazit, aus für Lebensmittel unbedenklichem Material. Temperatur thermostatisch regulierbar.

Wärmelampe höhenverstellbar – von Lampe zum Schneidebrett: 356 - 660 mm.

Leistung: 600 Watt
Maße B/T/H: 660 x 687 x 864-1168 mm
Art.-Nr. 403918205 **Euro 2.725,00**



TRANCHIERSTATION DCSB400-3624-2

Dekorative Tranchierstation mit zwei Wärmelampen, beheiztem Schneidebrett und Spritzschutz – ideal für das Buffet. Schneidebrett in hellgrau, aus für Lebensmittel unbedenklichem Material. Temperatur thermostatisch regulierbar.

Wärmelampen höhenverstellbar – von Lampen zum Schneidebrett: 356 - 660 mm.

Leistung: 1300 Watt
Maße B/T/H: 911 x 610 x 864-1168 mm
Art.-Nr. 403918248 **Euro 3.885,00**



TRANCHIERSTATION GRCSCLH-24

Dekorative Tranchierstation mit Beleuchtung, beheiztem Schneidebrett und Spritzschutz – ideal für das Buffet. Schneidebrett aus für Lebensmittel unbedenklichem Material. Temperatur thermostatisch regulierbar.

Wärmelampen höhenverstellbar – von Lampen zum Schneidebrett: 445 - 570 mm.

Leistung: 1290 Watt
Maße B/T/H: 660 x 711 x 572-724 mm
Art.-Nr. 403918244 **Euro 3.465,00**





WARMHALTESTATION GMFFL

Ideal für die Präsentation von Frittierprodukten. Modernes Design, von oben beheizt, mit Beleuchtung. GN-Behälter nicht inklusive.

Anschluss: 230 V; 1NPE; 0,6 kW
Maße B/T/H: 329 x 643 x 438 mm
Art.-Nr. 340200

Euro 318,00



WARMHALTESTATION GRFFB

Modernes Design. Edelstahlausführung. Beheizung von oben und unten. GN-Behälter nicht inklusive.

Leistung: 750 Watt
Anschluss: 240 V
Maße B/T/H: 324 x 610 x 406 - 508 mm
Art.-Nr. 403918165

Euro 779,00



WARMHALTESTATION GRFFBL

Modernes Design **mit integrierter Beleuchtung**. Edelstahlausführung. Beheizung von oben und unten. GN-Behälter nicht inklusive.

Leistung: 870 Watt
Anschluss: 240 V
Maße B/T/H: 324 x 610 x 406 - 508 mm
Art.-Nr. 403918207

Euro 912,00

FRITTIERSTATION GRFHS

Frittiertes wird bei optimaler Temperatur aufbewahrt – ohne Austrocknen. Edelstahlausführung. Ober- und Unterhitze thermostatisch regulierbar. Behälter von oben beleuchtet. Einsatz mit fünf Fächern für Pommes-tüten (nicht inklusive). Ausschnitt für Pommesbehälter wahlweise links oder rechts. Anschluss: 240 V

GRFHS-16

Leistung: 860 Watt
Maße B/T/H: 416 x 591 x 577 mm
Art.-Nr. 403918208
Euro 2.489,00

GRFHS-21

Leistung: 1200 Watt
Maße B/T/H: 543 x 702 x 577 mm
Art.-Nr. 403918209
Euro 2.772,00



WÄRMEPLATTE HGSM

Dekoratив und vielseitig einsetzbar. Schwarzes Sekuritglas. Baukastenprinzip. Mehrere Geräte können nebeneinander gestellt werden, für hohe Flexibilität am Buffet. Größe der Wärmeplatte gleicht einem 1/1 GN Behälter. Komplett aus Edelstahl. Temperaturregelung in fünf Stufen: 55°, 65°, 75°, 85°, 95° C.

Anschluss: 230 V
Leistung: 300 W
Maße B/T/H: 400 x 600 x 58 mm
Art.-Nr. 150137570

Euro 494,00



WÄRMEPLATTE GRS

Thermostatische Temperaturregelung und gleichmäßige Wärmeverteilung durch eine Flächenheizung. Gerät, mit Ausnahme der Oberfläche (Edelstahl), aus Aluminium gefertigt. Lieferung ohne GN-Behälter. Anschluss: 240 V

GRS-18-I

Leistung: 272 Watt
Maße B/T/H: 457 x 495 x 57 mm
Art.-Nr. 403918210
Euro 766,00

GRS-24-I

Leistung: 380 Watt
Maße B/T/H: 610 x 495 x 57 mm
Art.-Nr. 403918211
Euro 824,00

GRS-30-I

Leistung: 490 Watt
Maße B/T/H: 762 x 495 x 57 mm
Art.-Nr. 403918212
Euro 887,00

GRS-36-I

Leistung: 598 Watt
Maße B/T/H: 914 x 495 x 57 mm
Art.-Nr. 403918213
Euro 950,00

GRS-42-I

Leistung: 652 Watt
Maße B/T/H: 1067 x 495 x 133 mm
Art.-Nr. 403918214
Euro 1.060,00

GRS-48-I

Leistung: 760 Watt
Maße B/T/H: 1219 x 495 x 133 mm
Art.-Nr. 403918215
Euro 1.124,00

GRS-54-I

Leistung: 870 Watt
Maße B/T/H: 1372 x 495 x 133 mm
Art.-Nr. 403918216
Euro 1.187,00

GRS-60-I

Leistung: 980 Watt
Maße B/T/H: 1524 x 495 x 133 mm
Art.-Nr. 403918217
Euro 1.244,00

GRS-66-I

Leistung: 1088 Watt
Maße B/T/H: 1676 x 495 x 133 mm
Art.-Nr. 403918218
Euro 1.307,00

GRS-72-I

Leistung: 1196 Watt
Maße B/T/H: 1829 x 495 x 133 mm
Art.-Nr. 403918219
Euro 1.370,00





HEISSHALTEVITRINEN GR2SDS

Attraktives Design zur Warmhaltung und Präsentation ohne Qualitätsverlust. Speziell gestaltet für verpackte oder eingeschweißte Produkte. Beheizung (Infrarot, thermostatisch regulierbar) und Beleuchtung von oben. Ein- oder doppelbödig. Geneigte Ebenen. Fächer je nach Produktgröße verstellbar. Links und rechts Sicherheitsglas. Standardversion in Edelstahl / Aluminium. Verschiedene Größen und Farbausführungen.
Anschluss: 230 V / 400 V

Modelle mit einer Ebene

Tiefe: 676 mm
Höhe: 568 mm



GR2SDS-24 Art.-Nr. 403918220
Eine Ebene; Breite 765 mm; 820 Watt

Euro 3.040,00

GR2SDS-24D Art.-Nr. 300124
Zwei Ebenen; Breite 765 mm; 1640 Watt

Euro 4.715,00

GR2SDS-30 Art.-Nr. 403918221
Eine Ebene; Breite 918 mm; 1020 Watt

Euro 3.200,00

GR2SDS-30D Art.-Nr. 300130
Zwei Ebenen; Breite 918 mm; 2040 Watt

Euro 5.040,00

GR2SDS-36 Art.-Nr. 403918222
Eine Ebene; Breite 1070 mm; 1220 Watt

Euro 3.490,00

GR2SDS-36D Art.-Nr. 300136
Zwei Ebenen; Breite 1070 mm; 2440 Watt

Euro 5.355,00

Modelle mit zwei Ebenen

Tiefe: 676 mm
Höhe: 848 mm



GR2SDS-42 Art.-Nr. 403918223
Eine Ebene; Breite 1222 mm; 1490 Watt

Euro 3.830,00

GR2SDS-42D Art.-Nr. 403918130
Zwei Ebenen; Breite 1222 mm; 2980 Watt

Euro 5.775,00

GR2SDS-48 Art.-Nr. 403918224
Eine Ebene; Breite 1375 mm; 1690 Watt

Euro 4.190,00

GR2SDS-48D Art.-Nr. 403918225
Zwei Ebenen; Breite 1375 mm; 3380 Watt

Euro 6.195,00

GR2SDS-54 Art.-Nr. 403918226
Eine Ebene; Breite 1527 mm; 1890 Watt

Euro 4.565,00

GR2SDS-54-D Art.-Nr. 403918227
Zwei Ebenen; Breite 1527 mm; 3780 Watt

Euro 6.825,00

GR2SDS-60 Art.-Nr. 403918228
Eine Ebene; Breite 1680 mm; 2210 Watt

Euro 4.860,00

GR2SDS-60-D Art.-Nr. 403918229
Zwei Ebenen; Breite 1680 mm; 4420 Watt

Euro 7.295,00

HEISSHALTEVITRINE GRCMW-1DH



Thermostatische Temperaturregelung und Befeuchtung (untere Ebene) sorgen für optimale Serviertemperaturen. Zwei Fächer mit beheiztem Stein. Zusätzliche Beleuchtung. Integrierter Wassertank (1,2 Liter) – **kein Wasseranschluss nötig**. Lieferung ohne Behälter.

Leistung: 1540 Watt
Anschluss: 240 V
Maße B/T/H: 660 x 511 x 683 mm

Art.-Nr. 403918230

Euro 4.085,00

HEISSHALTEVITRINE GRBW

Thermostatische Temperaturregelung. Beidseitige Hygieneblende. Ober- und Unterhitze: Unterhitze thermostatisch regulierbar (27-93 °C). Oberhitze mit Infrarot und Beleuchtung. Lieferung ohne Behälter.

GRBW-30

Leistung: 1270 Watt
Anschluss: 240 V
Maße B/T/H: 787 x 572 x 451 mm
Art.-Nr. 403918231

Euro 1.715,00



Standard

GRBW-36

Leistung: 1578 Watt
Anschluss: 240 V
Maße B/T/H: 940 x 572 x 451 mm
Art.-Nr. 403918232

Euro 1.880,00

GRBW-42

Leistung: 1728 Watt
Anschluss: 240 V
Maße B/T/H: 1092 x 572 x 527 mm
Art.-Nr. 403918233

Euro 2.025,00



Schwarz

**Erhältliche Farben:
Standard, Rot, Blau,
Grün, Weiß, Grau,
Schwarz, Kupfer**

HEISSHALTEVITRINE FDWDE-1

Modernes Design. Separate Steuerung von Hitze und Luftfeuchtigkeit. Gestell mit vier Ebenen rotiert um die eigene Achse und wird von oben beleuchtet. Integrierter Wassertank (2 Liter) – **kein Wasseranschluss nötig**. Die Temperatur ist thermostatisch regulierbar und wird über die Temperaturanzeige angezeigt. Allseitig verglast.

Anschluss: 240 V
Maße B/T/H: 492 x 530 x 726 mm
Maximale Produktgröße: Ø 381 mm

Art.-Nr. 403918234

Euro 2.550,00



**Der stumme
Pizzaverkäufer!**

HEISSHALTEVITRINE FDWDE-1X

Modernes Design. Separate Steuerung von Hitze und Luftfeuchtigkeit. Vier stationäre Roste – von oben beleuchtet. Integrierter Wassertank (2 Liter) – **kein Wasseranschluss nötig**. Die Temperatur ist thermostatisch regulierbar und wird über die Temperaturanzeige angezeigt. Allseitig verglast.

Anschluss: 240 V
Maße B/T/H: 492 x 530 x 726 mm
Maximale Produktgröße: Ø 381 mm

Art.-Nr. 403918235

Euro 2.515,00



VIELSEITIG UND FLEXIBEL – DER HEAT-MAX VON HATCO!

Vielseitig einsetzbar: als Speisenwärmer, Suppentopf, Wasserbad, Nudelkocher etc. Edelstahlausführung mit Stromsparmodus. Variable Temperatureinstellung.



HEAT-MAX RHW-1
10-Liter-Einsatz mit Deckel und Löffelausschnitt.

Anschluss: 230 V; 1NPE; 1,3 kW
Maße B/T/H: 360 x 330 x 354 mm
Art.-Nr. 330001

Euro 545,00

Lieferung inkl.
Topf und Deckel!

HEAT-MAX RHW-1B – EINBAUVERSION
10-Liter-Einsatz mit Deckel und Löffelausschnitt.

Anschluss: 230 V; 1NPE; 1,3 kW
Maße B/T/H: 360 x 330 x 354 mm
Art.-Nr. 50285475

Euro 545,00



HEAT-MAX RHW-2
Zwei 10-Liter-Einsätze mit Deckel und Löffelausschnitt.

Anschluss: 230 V; 1NPE; 2,5 kW
Maße B/T/H: 630 x 330 x 354 mm
Art.-Nr. 330002

Euro 910,00



WARMHALTEWANNE HW-FUL
Passend für einen 1/1 oder zwei 1/2 GN-Behälter (nicht inklusive).

Anschluss: 230 V
Maße B/T/H: 368 x 607 x 248 mm
Art.-Nr. 403918242

Euro 430,00

EINBAU-SUPPENTÖPFE

Vielseitig einsetzbar. Mit separat beleuchtetem ON/OFF-Schalter und Temperaturregler, um voreingestellte Temperaturen beizubehalten. 4-, 7- und 10-Liter-Einsätze. Edelstahlausführung. Ohne Ablauf. Thermostatische Regelung.

EINBAU-SUPPENTOPF HWBRT-4QT
4-Liter-Einsatz

Anschluss: 230 V; 1NPE; 0,6 kW
Maße Ø/H: 209 x 241 mm
Art.-Nr. 403918189

Euro 515,00

Topf für HWBRT-4QT:
Deckel für HWBRT-4QT:

Euro 80,00
Euro 39,00



EINBAU-SUPPENTOPF HWBRT-7QT
7-Liter-Einsatz

Anschluss: 230 V; 1NPE; 0,6 kW
Maße Ø/H: 262 x 221 mm
Art.-Nr. 403918200

Euro 425,00

Topf für HWBRT-7QT:
Deckel für HWBRT-7QT:

Euro 93,00
Euro 50,00



EINBAU-SUPPENTOPF HWBRT-11QT
10-Liter-Einsatz

Anschluss: 230 V; 1NPE; 0,6 kW
Maße Ø/H: 313 x 221 mm
Art.-Nr. 403934

Euro 425,00

Topf für HWBRT-11QT:
Deckel für HWBRT-11QT:

Euro 103,00
Euro 62,00





T&S setzt seit 50 Jahren mit ihren Armaturen und Vorspülbrausen den Qualitätsstandard in der Branche. Die Produkte überzeugen vor allem durch Langlebigkeit und Qualität, auf die man sich verlassen kann.

T & S VORSPÜLBRAUSEN

T&S Vorspülbrausen sind von höchster Qualität. Sie werden ausschließlich mit langlebigen Keramikdichtungen, einem Spezial-Duschkopf und mit einem extrem robusten Brauseschlauch geliefert, auf den wir Ihnen drei Jahre Garantie gewähren. Das **Easy-Install-System** garantiert schnelle Montage ohne zusätzliches Abdichten.



VORSPÜLBRAUSEN EINPUNKT

Vorspülbrausen mit Standardbrausekopf für Einpunkt-Plattenanschluss. Mit **Einhebelmischbatterie** für Warm- und Kaltwasser.

VORSPÜLBRAUSE EX-1DP00-H

Einhebelmischbatterie, ohne Zwischenhahn.
 Höhe: 994 mm
 Bohrung: ø 38 mm
Art.-Nr. 424500 Euro 244,00

VORSPÜLBRAUSE EX-1DP12-H

Einhebelmischbatterie mit Zwischenhahn, Auslauf 305 mm
 Höhe: 1067 mm
 Bohrung: ø 38 mm
Art.-Nr. 424600 Euro 262,00

VORSPÜLBRAUSEN EINPUNKT

Vorspülbrausen mit Standardbrausekopf für Einpunkt-Plattenanschluss. Mit Mischbatterie für Warm- oder Kaltwasser.

VORSPÜLBRAUSE EU-1DP00

ohne Zwischenhahn.
 Höhe: 1082 mm
 Bohrung: ø 25 mm
Art.-Nr. 422850 Euro 299,00

VORSPÜLBRAUSE EU-1DP12

mit Zwischenhahn, Auslauf 308 mm
 Höhe: 1038 mm
 Bohrung: ø 25 mm
Art.-Nr. 4228501 Euro 355,00

VORSPÜLBRAUSEN EINPUNKT

Vorspülbrausen mit Standardbrausekopf für Einpunkt-Plattenanschluss. Mit Mischbatterie für Warm- und Kaltwasser.

VORSPÜLBRAUSE EU-2DP00

ohne Zwischenhahn.
 Höhe: 1069 mm
 Bohrung: ø 38 mm
Art.-Nr. 411911 Euro 340,00

VORSPÜLBRAUSE EU-2DP12

mit Zwischenhahn, Auslauf 308 mm
 Höhe: 1025 mm
 Bohrung: ø 38 mm
Art.-Nr. 411912 Euro 397,00



3 JAHRE SCHLAUCHGARANTIE!



VORSPÜLBRAUSEN ZWEIPUNKT

Vorspülbrausen mit Standardbrausekopf für Zweipunkt-**Plattenanschluss**. Mit Mischbatterie für Warm- und Kaltwasser.

VORSPÜLBRAUSE EU-6DP00
ohne Zwischenhahn.

Höhe: 1063 mm
Bohrung: Ø 25 mm
Lochabstand: 145 - 159 mm
Art.-Nr. 412300 Euro 376,00

VORSPÜLBRAUSE EU-6DP12
mit Zwischenhahn, Auslauf 308 mm

Höhe: 1018 mm
Bohrung: Ø 25 mm
Lochabstand: 145 - 159 mm
Art.-Nr. 412305 Euro 449,00



VORSPÜLBRAUSEN ZWEIPUNKT

Vorspülbrausen mit Standardbrausekopf für Zweipunkt-**Wandanschluss**. Mit Mischbatterie für Warm- und Kaltwasser.

VORSPÜLBRAUSE EB-2261
ohne Zwischenhahn.

Höhe: 847 mm
Bohrung: Ø 25 mm
Variabler Lochabstand: 57 - 210 mm
Art.-Nr. 422610 Euro 351,00

VORSPÜLBRAUSE EB-2261-04
mit Zwischenhahn, Auslauf 305 mm

Höhe: 955 mm
Bohrung: Ø 25 mm
Variabler Lochabstand: 57 - 210 mm
Art.-Nr. 4226104 Euro 414,00

VORSPÜLBRAUSEN EXTRA KURZ

Mit Standardbrausekopf für Einpunkt- oder Zweipunkt-Plattenanschluss. Spezialausführung mit geringer Einbauhöhe. Mit oder ohne Auslauf. Mit Zwischenhahn und Mischbatterie für Warm- und Kaltwasser. Schlauchlänge: 60 cm

VORSPÜLBRAUSE EMPV-2DLN-00

Für Einpunkt-Plattenanschluss, ohne Auslauf (keine Abbildung)
Höhe: 607 mm
Bohrung: ø 32-38 mm
Art.-Nr. 424300 Euro 340,00

VORSPÜLBRAUSE EMPV-2DLN-06

Für Einpunkt-Plattenanschluss, mit Auslauf 146 mm
Höhe: 607 mm
Bohrung: ø 32-38 mm
Art.-Nr. 424100 Euro 394,00

VORSPÜLBRAUSE EMPV-6DLN-00

Für Zweipunkt-Plattenanschluss, ohne Auslauf (keine Abbildung)
Höhe: 622 mm
Bohrung: ø 28 mm
Lochabstand: 145-159 mm
Art.-Nr. 424400 Euro 375,00

VORSPÜLBRAUSE EMPV-6DLN-06

Für Zweipunkt-Plattenanschluss, mit Auslauf 156 mm
Höhe: 622 mm
Bohrung: ø 28 mm
Lochabstand: 145-159 mm
Art.-Nr. 424200 Euro 433,00

EXTRA KURZ MIT GERINGER EINBAUHÖHE!



3 JAHRE SCHLAUCHGARANTIE!

Brausen und Batterien mit Ellbogenbedienhebel!



VORSPÜLBRAUSE 260CN.R030N

Vorspülbrause MINI mit Ellbogenbedienhebel 250 mm. Einlochausführung, mit Auslauf.

Höhe: 600 mm
 Höhe Auslaufhahn: 150 mm
 Schwenkauslauf: 200 mm
 Bohrung: ø 25 mm
Art.-Nr. 1330000359
Euro 320,00

Keine Wandhalterung notwendig!

MISCHBATTERIE 1E.3028.49.72

Mischbatterie mit Ellbogenbedienhebel 250 mm und Standfüßen. Zweilochausführung.

Höhe Auslaufhahn: 200 mm
 Schwenkauslauf: 220 mm
 Bohrung: ø 29 mm
 Lochabstand: 156 mm
Art.-Nr. 1330000356
Euro 199,00



VORSPÜLBRAUSE 2E.2914.87.72 3/4"

Vorspülbrause mit Ellbogenbedienhebel 225 mm. Einlochausführung, mit Auslauf und Wandhalterung.

Höhe: 1000 mm
 Höhe Auslaufhahn: 200 mm
 Schwenkauslauf: 270 mm
 Anschluss: 3/4 Zoll x 50 mm
Art.-Nr. 1330000361
Euro 379,00

MISCHBATTERIE 1S.2962.00.82

Mischbatterie mit Ellbogenbedienhebel 250 mm. Einlochausführung.

Höhe Auslaufhahn: 150 mm
 Schwenkauslauf: 220 mm
 Bohrung: ø 35 mm
Art.-Nr. 1330000362
Euro 88,00



VORSPÜLBRAUSE 2E.3026.48 1/2"

Vorspülbrause mit Ellbogenbedienhebel 270 mm. Zweilochausführung, mit Auslauf.

Höhe: 1000 mm
 Höhe Auslaufhahn: 300 mm
 Schwenkauslauf: 270 mm
 Bohrung: 1/2 Zoll x 80 mm
 Lochabstand: 155 mm
Art.-Nr. 1330000354
Euro 399,00

MISCHBATTERIE 1S.2930.80.82

Mischbatterie mit Ellbogenbedienhebel 250 mm und **herausziehbarem Brausekopf**. Einlochausführung.

Höhe Auslaufhahn: 150 mm
 Schwenkauslauf: 220 mm
 Bohrung: ø 35 mm
Art.-Nr. 1330000363
Euro 145,00



Mit herausziehbarem Brausekopf!

T&S ARMATUREN

T&S Armaturen sind von höchster Qualität und werden ausschließlich mit Keramkdichtungen geliefert, die eine lange Lebensdauer garantieren. Anschluss **1/2 Zoll**.



MISCHBATTERIE EU-1DF12
Mischbatterie einfach,
für Einpunktplattenmontage,
für Kalt- oder Warmwasser.

Höhe: 240 mm
Auslauf: 308 mm
Bohrung: ø 28 mm
Art.-Nr. 520600 Euro 145,00



MISCHBATTERIE EU-2DF12
Mischbatterie für
Einpunktplattenmontage,
für Kalt- und Warmwasser.

Höhe: 227 mm
Auslauf: 308 mm
Bohrung: ø 28 mm
Art.-Nr. 520100 Euro 234,00



MISCHBATTERIE EU-6DF12
Mischbatterie für
Zweipunktplattenmontage,
für Kalt- und Warmwasser.

Höhe: 219 mm
Auslauf: 308 mm
Bohrung: ø 28 mm
Lochabstand: 145 - 159 mm
Art.-Nr. 522450 Euro 265,00



MISCHBATTERIE EA-2DF09
Mischbatterie für Einpunktplatten-
montage, für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 267 mm
Höhe Auslauf: 194 mm
Länge Auslauf: 229 mm
Bohrung: ø 35 mm
Art.-Nr. 740900 Euro 99,00



MISCHBATTERIE EA-2DF12
Einpunktplattenmontage,
für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 268 mm
Höhe Auslauf: 190 mm
Länge Auslauf: 300 mm
Bohrung: ø 38 mm
Art.-Nr. 740951 Euro 140,00



MISCHBATTERIE EA-2DF12-150
Einpunktplattenmontage,
für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 227 mm
Höhe Auslauf: 151 mm
Länge Auslauf: 300 mm
Bohrung: ø 38 mm
Art.-Nr. 740950 Euro 117,00



MISCHBATTERIE EU-0236
Mischbatterie für
Zweipunktwandmontage mit
variablem Lochabstand
für Kalt- und Warmwasser.

Höhe: 174 mm
Auslauf: 305 mm
Lochabstand: 57 - 210 mm
Art.-Nr. 523600 Euro 334,00



SCHWENKBARER AUSLAUF ES-12
Für Vorspülbrausen
Standardlänge: 306 mm

Art.-Nr. 910010 Euro 40,00

Weitere Längen auf Anfrage:
156 mm, 207 mm, 257 mm,
359 mm, 461 mm



MISCHBATTERIE EA-1DF09-LH
Einhand-Mischbatterie für Einpunkt-
plattenmontage, für Kalt- und Warm-
wasser. Bedienung mit Hebel.

Gesamthöhe (inkl. Hebel): 266 mm
Höhe Auslauf: 152 mm
Länge Auslauf: 229 mm
Bohrung: ø 35 mm
Art.-Nr. 740800 Euro 104,00



MISCHBATTERIE EA-2DF12-300
Einpunktplattenmontage,
für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 376 mm
Höhe Auslauf: 300 mm
Länge Auslauf: 300 mm
Bohrung: ø 38 mm
Art.-Nr. 740952 Euro 179,00



MISCHBATTERIE EA-2DF12-500
Einpunktplattenmontage,
für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 576 mm
Höhe Auslauf: 500 mm
Länge Auslauf: 300 mm
Bohrung: ø 38 mm
Art.-Nr. 740953 Euro 213,00



MISCHBATTERIE EA-2DF12-600
Einpunktplattenmontage,
für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 676 mm
Höhe Auslauf: 600 mm
Länge Auslauf: 300 mm
Bohrung: ø 38 mm
Art.-Nr. 740954 Euro 236,00



MISCHBATTERIE EA-2DF14

Einpunktplattenmontage,
für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 268 mm
Höhe Auslauf: 190 mm
Länge Auslauf: 350 mm
Bohrung: ø 38 mm

Art.-Nr. 740958 Euro 160,00



MISCHBATTERIE EA-2DF14-300

Einpunktplattenmontage,
für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 376 mm
Höhe Auslauf: 300 mm
Länge Auslauf: 350 mm
Bohrung: ø 38 mm

Art.-Nr. 740957 Euro 184,00



MISCHBATTERIE EA-2DF14-500

Einpunktplattenmontage,
für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 576 mm
Höhe Auslauf: 500 mm
Länge Auslauf: 350 mm
Bohrung: ø 38 mm

Art.-Nr. 740959 Euro 217,00



MISCHBATTERIE EA-2DF14-600

Einpunktplattenmontage,
für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe: 676 mm
Höhe Auslauf: 600 mm
Länge Auslauf: 350 mm
Bohrung: ø 38 mm

Art.-Nr. 740960 Euro 245,00



MISCHBATTERIE EA-6WF08-LH

Einhand-Mischbatterie für
Zweipunkt wandmontage,
für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe (einschl. Hebel): 237 mm
Länge Auslauf: 202 mm
Lochabstand: 127 - 178 mm
Bohrung: ø 25 mm

Art.-Nr. 740961 Euro 106,00



MISCHBATTERIE EA-6DF08-LH-200

Einhand-Mischbatterie für
Zweipunktplattenmontage,
für Kalt- und Warmwasser.

Gesamthöhe (einschl. Hebel): 497 mm
Höhe Auslauf: 204 mm
Länge Auslauf: 202 mm
Lochabstand: 150 mm
Bohrung: ø 25 mm

Art.-Nr. 740962 Euro 138,00

SENSORMISCHBATTERIE 5EF-EU1DS-C

Für Einpunktplattenmontage, für Kalt-
und Warmwasser. Batteriebetrieben
oder Netzanschluss 230 V.

Temperatur einstellbar 20 °C - 43 °C.
Gesamthöhe: 121 mm
Höhe Auslauf: 95 mm
Auslauf: 114 mm
Bohrung: ø 32 mm

Art.-Nr. 750110 Euro 387,00

Ausführung mit EC-Hydro-Kit

Art.-Nr. 750111 Euro 535,00



Sensormischbatterien ohne
Stromanschluss und ohne Batterien...
der Umwelt zuliebe!

EC-HYDRO-KIT

Wasser fließt durch den
Hydro-Generator, vorbei
an einer Turbine, welche
zu rotieren beginnt.
Die Rotationsenergie betreibt
die Sensormischbatterie.
Verbleibende Energie wird im
Hydro-Generator gespeichert,
für spätere Nutzung.

SENSORMISCHBATTERIE 5EF-EU1DG-C

Mit Schwanenhals.
Für Einpunktplattenmontage, für Kalt-
und Warmwasser. Batteriebetrieben
oder Netzanschluss 230 V.

Temperatur einstellbar 20 °C - 43 °C.
Gesamthöhe: 292 mm
Höhe Auslauf: 192 mm
Auslauf: 143 mm
Bohrung: ø 16 mm

Art.-Nr. 750120 Euro 387,00

Ausführung mit EC-Hydro-Kit

Art.-Nr. 750121 Euro 535,00



SENSORMISCHBATTERIE HF 502

Für Einpunktplattenmontage, für Kalt-
und Warmwasser. Batteriebetrieben
oder Netzanschluss.

Temperatur einstellbar 20 °C - 43 °C
Gesamthöhe: 185 mm
Höhe Auslauf: 135 mm
Auslauf: 153 mm
Bohrung: ø 30 mm

Art.-Nr. 750100 Euro 325,00



**OFFENE SCHLAUCHROLLEN**

Offene Edelstahl-Schlauchrollen. Arretierung über Sperrmechanismus. Sperrvorgang wird über einen Spezialmechanismus abgefedert. Leichtes Auf- und Abrollen. Inklusive schwenkbarer Wandhalterung 90°.

GESCHLOSSENE SCHLAUCHROLLEN

Geschlossene Edelstahl-Schlauchrollen. Arretierung über Sperrmechanismus. Sperrvorgang wird über einen Spezialmechanismus abgefedert. Leichtes Auf- und Abrollen.



Alle Schlauchrollen inklusive Schlauch!

OFFENE SCHLAUCHROLLEN**SCHLAUCHROLLE FR-2110**

Schlauchlänge: 10 m
Schlauch: 1/2"

Art.-Nr. 314350 Euro 1.194,00

SCHLAUCHROLLE FR-2115

Schlauchlänge: 15 m
Schlauch: 1/2"

Art.-Nr. 314340 Euro 1.515,00

SCHLAUCHROLLE FR-2120

Schlauchlänge: 20 m
Schlauch: 1/2"

Art.-Nr. 314342 Euro 1.817,00

SCHLAUCHROLLE FR-2125

Schlauchlänge: 25 m
Schlauch: 1/2"

Art.-Nr. 314343 Euro 1.995,00

GESCHLOSSENE SCHLAUCHROLLEN**SCHLAUCHROLLE EU-7122 C**

Schlauchlänge: 10 m
Schlauch: 3/8"

Art.-Nr. 314345 Euro 2.100,00

SCHLAUCHROLLE EU-7142 C

Schlauchlänge: 15 m
Schlauch: 3/8"

Art.-Nr. 314341 Euro 2.245,00

SCHLAUCHROLLE B-7161-C

Geschlossene Schlauchrolle aus Edelstahl, kompaktes Format, mit integrierter Handbrause
Schlauchlänge: 1,83 m
Schlauch: 1/4"

Art.-Nr. 314360 Euro 683,00

**SPRITZPISTOLE MV 522**

Mit Frontauslöser. Ideal für die Reinigung von Räumen.

Anschluss: 1/2"

Durchflussrate: 30 l/min

Länge: 144 mm

Brausekopf: ø 59 mm

Art.-Nr. 625220 Euro 129,00

**SPRITZDÜSE EB-2322**

Mit Verlängerung. Ideal für die Reinigung von unzugänglichen Stellen oder Spülmaschinen.

Anschluss: 1/2"

Durchflussrate: 15,9 l/min

Länge: 552 mm

Art.-Nr. 625230 Euro 228,00

**BRAUSEKOPF EB-107**

Standardbrausekopf (ohne Handgriff).

Durchflussrate: 15,89 l/min

Länge ohne Griff: 110 mm

Brausekopf: ø 70 mm

Art.-Nr. 429107 Euro 91,00

**BRAUSEKOPF EB-107-C**

Spezialbrausekopf (ohne Handgriff). Wassereinsparung durch gebündelten Wasserstrahl.

Durchflussrate: 2,46 l/min

Länge ohne Griff: 127 mm

Brausekopf: ø 43 mm

Art.-Nr. 4291071 Euro 101,00

**BRAUSEKOPF EB-107E**

Standardbrausekopf mit Euro-Handgriff für alle Fabrikate.

Durchflussrate: 15,89 l/min

Länge ohne Griff: 110 mm

Brausekopf: ø 70 mm

Art.-Nr. 4291072 Euro 114,00

**BRAUSEKOPF EB-107-CE**

Spezialbrausekopf mit Euro-Handgriff für alle Fabrikate. Wassereinsparung durch gebündelten Wasserstrahl.

Durchflussrate: 2,46 l/min

Länge ohne Griff: 127 mm

Brausekopf: ø 43 mm

Art.-Nr. 4291073 Euro 124,00

**GLÄSERFÜLLER B-1210**

Zapfhahn mit Entnahmemechanismus. Ideal für Bar oder Theke.

Art.-Nr. 512100 Euro 220,00

GLASFÜLLSTATION B-1230

Beschreibung wie Gläserfüller B-1210, jedoch mit Abtropfeinheit und Abfluss.

Art.-Nr. 512300 Euro 428,00

BRAUSESCHLAUCH EB-120-CMH

Brauseschlauch für Vorspülbrause

Länge: 1200 mm

Art.-Nr. 910002 Euro 96,00





Busch Professional Cookware GmbH & Co. KG
HIBU Eismaschinen GmbH & Co. KG

Stefansbecke 17
45549 Sprockhövel

Telefon 02339 - 92981-0
Fax 02339 - 92981-29
info@busch-cookware.de
info@hibu-foodservice.de

www.busch-cookware.de
www.hibu-eismaschinen.de