

# Die Produkte **2017**



**HBU**

# 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

Durchlauftoaster  
Salamander  
Wärmebrücken  
Wärmelampen  
Heisshaltung & Präsentation  
Heisshaltevitrinen  
Suppentöpfe

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



 Hatco®

## MISCHBATTERIEN Vorspülbrausen Armaturen Schlauchrollen Zubehör

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



 T&S

**BUSCH**  
PROFESSIONAL COOKWARE



### 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 ersetzenen 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 ersetzenen 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 ersetzenen Sicherungen, leicht zugänglich

**TECHNISCHE DATEN****Backkammer:** 849 x 1019 mm**Transportband:** 848 x 1988 mm**Einfahrhöhe:** 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**

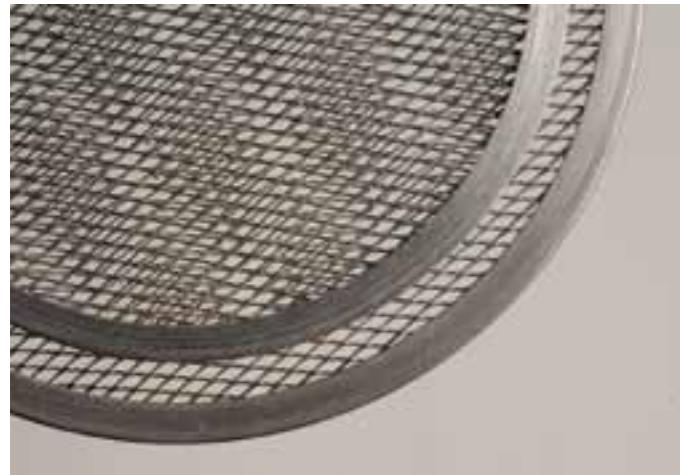
feststehend, für Gas- oder Elektroversion

**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	<b>Euro 6,40</b>
229 mm	<b>Euro 6,80</b>
254 mm	<b>Euro 7,30</b>
279 mm	<b>Euro 7,80</b>
305 mm	<b>Euro 8,25</b>
330 mm	<b>Euro 9,50</b>
355 mm	<b>Euro 9,80</b>
381 mm	<b>Euro 11,40</b>
406 mm	<b>Euro 11,50</b>
430 mm	<b>Euro 12,30</b>
450 mm	<b>Euro 13,75</b>

**PIZZABLECH, GELOCHT**

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

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

**PIZZA-RACK**

Zur Aufnahme von Pizzablechen, Pfannen und Screens.

Für 11 Stück	<b>Euro 87,00</b>
Für 15 Stück	<b>Euro 94,00</b>

**PIZZA-ZANGE**

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

**PIZZA-ROLLSCHNEIDER**

Griffe aus Plastik.

100 mm Schneide	<b>Euro 13,75</b>
130 mm Schneide (nur in schwarz)	<b>Euro 16,50</b>

**PIZZA-IGEL**

CNS-Dornen.

Groß	<b>Euro 49,50</b>
Klein	<b>Euro 44,00</b>

**PIZZA-IGEL**

Kunststoff-Dornen.

Groß	<b>Euro 53,90</b>
Klein	<b>Euro 27,50</b>



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 Heißhalertaschen. 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.

**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 ThermaCube™ Induktionssystem bietet unvergleichliche Möglichkeiten. Das System arbeitet mit einem Pellet-Einsatz, der sich durch Induktion auflädt und erwärmt.

Einfach in die Tasche legen, die komplette Tasche auf die Ladestation, fertig! Die **Aufladezeit** beträgt nur **wenige Minuten**. Durch die Dimensionen der Tasche lassen sich auch Standardgerichte 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.

**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.



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).



#### 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 Arbeitplatte 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 ( $\varnothing$  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.**



### 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
<b>Art.-Nr. 505111</b>

**Euro 529,00**

### RCS 511TS

Bedienung über 10 Programm-  
tasten, individuell programmierbar.  
5 Leistungsstufen inkl. Auftauauto-  
matik. „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
<b>Art.-Nr. 505110</b>

**Euro 729,00**

### RFS 518TS

Bedienung über 10 Programm-  
tasten, individuell programmierbar.  
5 Leistungsstufen inkl. Auftauauto-  
matik. „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
<b>Art.-Nr. 505180</b>

**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: 330x330x197 mm
Innenmaße B/T/H: 330x330x197 mm
Gewicht: 14,5 kg
<b>Art.-Nr. 505120</b>

**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: 508x419x311 mm
Innenmaße B/T/H: 330x330x197 mm
Gewicht: 14,5 kg
<b>Art.-Nr. 505150</b>

**Euro 490,00**

DREI JAHRE  
MAGNETRON-GARANTIE!

60 Hz-Modelle auf Anfrage

60 Hz-Modelle auf Anfrage

DREI JAHRE  
MAGNETRON-GARANTIE!

34 Liter Garraum!!



## 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 Umluftheizung: 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 Stromsparmodus 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. Auslaufsche) 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 Energieinsparung.

„INSTANT ON“ Heizelemente sind innerhalb von 10 Sekunden betriebsbereit. Konstante Temperaturinstellung. 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

### 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€



**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-/Ausschalter am Lampenschirm oder am Sockel. Deckenbefestigung mit Spiralkabel schwarz.

**Höhenverstellbar von 787 bis 1765 mm.**

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

Weitere  
Farben & Lampenformen  
auf Anfrage!

**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



DL-400-RL



DL-500-RL



DL-750-RL



DL-775-RL



DL-1100-RL



DL-1200-RL

**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. Lüftungsschlitz 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 Füße)

**Art.-Nr. 320001**

**Euro 2.048,00**



**HEISSHALTESCHUBLADE HDW-2**

Robuste Edelstahlkonstruktion. Edelstahlschienen mit extra starken Nylonrollen. Lüftungsschlitz 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. Lüftungsschlitz 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**

Dekorativ 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-48-I**

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

##### **GRS-24-I**

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

##### **GRS-54-I**

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

##### **GRS-30-I**

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

##### **GRS-60-I**

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

##### **GRS-36-I**

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

##### **GRS-66-I**

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

##### **GRS-42-I**

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

##### **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**

#### **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**



### Modelle mit zwei Ebenen

Tiefe: 676 mm  
Höhe: 848 mm



#### **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 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 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**

**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**

Standard

**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

**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**



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

**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**

**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!**

**VORSPÜLTRAUSSEN ZWEIPUNKT**

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

**VORSPÜLTRAUSE EU-6DP00**  
ohne Zwischenhahn.

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

**VORSPÜLTRAUSE EU-6DP12**  
mit Zwischenhahn, Auslauf 308 mm

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

**VORSPÜLTRAUSSEN 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

**VORSPÜLTRAUSE EMPV-2DLN-00**

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

**VORSPÜLTRAUSE EMPV-2DLN-06**

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

**EXTRA KURZ MIT  
GERINGER EINBAUHÖHE!**

**VORSPÜLTRAUSSEN ZWEIPUNKT**

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

**VORSPÜLTRAUSE EB-2261**  
ohne Zwischenhahn.

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

**VORSPÜLTRAUSE 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**

**VORSPÜLTRAUSE 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**

**VORSPÜLTRAUSE 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**



**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!**



#### 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**



#### 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 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**



#### 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**



#### 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 Keramikdichtungen 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 Einpunktplattenmontage, 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 variabilem 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**

**MISCHBATTERIE EA-1DF09-LH**

Einhand-Mischbatterie für Einpunktplattenmontage, für Kalt- und Warmwasser. 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  
**Zweipunktwandmontage**,  
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**



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

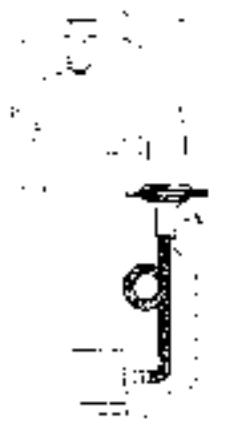
Gesamthöhe: 185 mm

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 abgedeckt. Leichtes Auf- und Abrollen. Inklusive schwenkbarer Wandhalterung 90°.

### SCHLAUCHROLLE FR-2110

Schlauchlänge: 10 m  
Schlauch: 1/2"  
**Art.-Nr. 314350 Euro 1.194,00**

### SCHLAUCHROLLE FR-2115

Schlauchlänge: 15 m  
**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

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



## 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**

Alle Schlauchrollen inklusive Schlauch!

## OFFENE SCHLAUCHROLLEN



### 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**



### 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**



### 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**



### BRAUSESCHLAUCH EB-120-CMH

Brauseschlauch für Vorspülbrause

Länge: 1200 mm  
**Art.-Nr. 910002 Euro 96,00**



### 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**



**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](mailto:info@busch-cookware.de)  
[info@hibu-foodservice.de](mailto:info@hibu-foodservice.de)

[www.busch-cookware.de](http://www.busch-cookware.de)  
[www.hibu-eismaschinen.de](http://www.hibu-eismaschinen.de)