

Zuverlässigkeit
und Qualität für Ihr
Unternehmen



stalgast

Die Gastronomie-Experten



KATALOG | AUSGABE 5

MÄRZ 2020

Herzlich Willkommen bei STALGAST, den Gastronomie-Experten!

Wir freuen uns sehr, Ihnen unseren fünften deutschsprachigen Katalog präsentieren zu können!

Ein Katalog mit einer Vielzahl von neuen Produkten, die den modernen Betrieb eines gastronomischen Unternehmens gerecht werden.

Wir konnten einige neue Produkte in der Kühltechnik für den Bäckereibedarf hinzufügen, und haben hier unser Sortiment vervollständigt.

Ebenso habe wir unser Porzellansortiment erweitert, neue Technik und zusätzlichen Catering-Bedarf hinzugefügt.

Bitte achten Sie auf die „Neu“-Symbole!

Das STALGAST-Team wünscht Ihnen viel Spaß und Freude beim Durchblättern, und natürlich viel Erfolg mit diesem Katalog.

Die Erklärungen der im Katalog verwendeten Abkürzungen und Symbole finden Sie auf der Seite 4-5.

Ihre ausgewählten Produkte können Sie folgendermaßen bestellen:



Bei unseren deutschlandweiten Fachhandelspartnern vor Ort!

Den nächsten Partner in Ihrer Nähe
erfahren Sie unter der Rufnummer
+49 421 989 8066-0

Um die Lieferung für unsere Kunden so komfortabel wie möglich zu gestalten, bieten wir:

Versand lagernder Ware noch am Tag der Bestellung,

sofern die Bestellung bis 10 Uhr aufgegeben wurde.

Entdecken Sie unsere neuen Produkte!

Hier ein Auszug von fast **400 NEUEN** Artikel für Sie:

Umluftofen mit Grillfunktion STALGAST 700 ND/FS	40	Bierglas Parma	208
Kartoffelkochkessel mit Ablasshahn und Deckel	46	Wein- & Wasserkaraffe Amphoroa	210
Gemüseseier aus Edelstahl auf Fuß	59	Wasser- und Limonadenkrug	210
Milchschaumthermometer mit Clip	70	Öl- und Essigflasche mit Metallgießer	212
Portable Küchenwaagen	80	Vakuumierer für Beutel bis 300 mm Breite	240
Messerschärfmaschine mit Schleifbelägen	105	Servierwägen aus Edelstahl	252
Schneidbretter, rutschfest	109	Lagerregal mit GN1/1 - Aufnahme	255
Besteckserie Bistro	117	Buffet-Box aus Akazienholz	289
Besteckserie Connaisseur	118	Servier-Frittierkörbe, kupferfarben und schwarz	292
Opalglas-Geschirr Prima	131	Gas-Heizstrahler/Terrassenheizer	297
Porzellan-Serie Aphrodite	136	Elektrischer Heizstrahler mit LED-Beleuchtung	298
Porzellan-Serie Versailles	138	Stretchhussen für Buffettmöbel	300
Porzellan-Serie Kaszub/Hel	140	Edelstahl-Trinkhalme	309
Porzellanserie Connaisseur	170	Beschichtetes Backpapier	338
Opalglas-Geschirr Grangusto	180	Fondanttrichter	339
Opalglas-Geschirr Aromateca	181	Tortenplatte aus Glas	342
Pizzateller Tina	185	Pizzatisch mit Kühlaufsatz und 7 Schubladen	364
Irish Pint Bierglas	189	Currywurstschneider automatisch	376
Bormioli Rocco Cocktailglas	189	Kontaktgrill CATERINA	383
Glasserie Sorgente	189	Fritteusen CATERINA	384
Glasserie Stone	189	Crêpe-Gerät CATERINA	385
Glasserie Wind	189	Waffeleiesen CATERINA	385
Glasserie Bistro	192	Gas-Hähnchengrill	394
Glasserie Saxon	193	Induktionskocher mit manueller Steuerung	399
Glasserie Montis	194	Tiefkühlschrank LW21	411
Glasserie Amber	194	Kühltische mit Schubladen	415
Glasserie Risus	196	Pizzakühlaufsatz TOM14G	419
Glasserie Timeless	197	Panorama-Kühlvitriolen Deli-Star	426
Glasserie Highness	198	Kuchenvitrine PANSL	428
Glasserie Pleasure	198	Wandhauben mit Radialventilator	453
Bierglas mit Henkel Glasserie Casablanca	199	Arbeitschuhe Clogs mit rutschfester Laufsohle	459
Glasserie Grande-S	200	Spinde	460
Glasserie Tin Can	203	Papierhandtuch- und Seifenspender	460
Glasserie Elysia	203	Insektenvernichter mit LED-Lampen	466
Glasserie Hudson	203	Monolith Premium Sensor-Mischbatterie	490
Glasserie Iconic	204	Monolith Premium Zweiloch-Geschirrabrüse	493
Eis- und Dessertbecher mit Waffelstruktur	207		

ERKLÄRUNGEN DER IM KATALOG VERWENDETEN ABKÜRZUNGEN UND SYMBOLE



Elektro



Edelstahl



Holz



Gas



Edelstahl 18/0



Kupferbeschichtung



Elektroerhitzer



Edelstahl 18/10



Antihafbeschichtung



Brennpastenerhitzer



stapelbar



Keramikbeschichtung



für Induktion geeignet



maximale Temperatur



gehärtetes Glas



nicht für Induktion geeignet



Silikon



Kristallglas



für Elektroherde geeignet



Polystyrol



punziertes Glas



für Gasherde geeignet



Aluminium



Geräteleistung



für Mikrowellengeräte geeignet



Chromstahl



Selbstmontage



spülmaschinenfest



Polypropylen-Schaum



maximale Traglast



nicht spülmaschinenfest



Polycarbonat



Wasserenthärtung ab 6°dH empfohlen



für Konvektionsöfen geeignet



Polyethylen



LED-Beleuchtung



für Kaffeemaschinen geeignet



Polypropylen



frei von BPA



Raumvolumen



Nylon



energieeffizientes Produkt



für Sous Vide empfohlen



Biomaster Antibacterial

Artikelnr. Artikelnummer

Nr. Nummer

Ø Durchmesser

B Breite

T Tiefe

H Höhe

L Länge

Inh. Volumen

T Temperatur

D Drehgeschwindigkeit

M Maximalleistung

VPE Verpackungseinheit

G Gewicht

P Leistung

U Betriebsart



Normalkühlung



Tiefkühlung



oder



und



statische Kühlung



Umluftkühlung



für Euronorm EN/Bäckernorm BN geeignet



für Gastronorm GN1/1 geeignet



mit Flügeltüren



mit Schiebetüren



von zwei Seiten zu öffnen



doppelwandig



Temperaturbereich



zum Gläserspülen geeignet



für Kombidämpfer geeignet



zum Tellerspülen geeignet



Ofenkapazität



zum Spülen von Töpfen geeignet



Korbgröße 350x350 mm



zum Spülen von GN1/1-Größen geeignet



Korbgröße 400x400 mm



maximale Einschubhöhe



Korbgröße 500x500 mm



zulässig



Korbgröße 570x620 mm



Eigene Fertigung



Lieferzeit
innerhalb von 72 Stunden



HACCP HACCP-konform

INHALTSÜBERSICHT

8-41

KOCHGERÄTE SERIE 700 ND UND ERGÄNZUNGSGERÄTE

Gasherde, Induktionsherde,	
Infrarotherde, Elektroherde.....	12-19
Grillplatten, Lavasteingrill.....	20-22
Fritteusen.....	23
Kippbratpfannen.....	24-25
Nudelkocher.....	26-27
Wokherde.....	28
Bain Marie.....	29
Neutralelemente.....	30
Unterbauten und Zubehör.....	31
Gas-, Induktions- und Elektroherdokerherde.....	33-36
Gasbetriebene und elektrische Standherde.....	37-39
Heißluftöfen.....	40
Elektro-Kippbratpfanne.....	41

42-53

KOCHGESCHIRR

Kochtöpfe Serie ECO.....	43
Kochtöpfe Serie Standard.....	44-45
Mehrschicht Kochtöpfe Premium.....	47
Topsets und Zubehör.....	45-46
Bratpfannen Serie Premium.....	47
Bratpfannen.....	48-50
Wokpfannen.....	48
Kochgeschirr aus Gusseisen.....	51-53

54-82

KOCHUTENSILIEN & KÜCHENWERKZEUGE

Edelstahleimer.....	55
Salatschleuder.....	56
Schüsseln.....	56-57
Siebe, Seiher.....	58-59
MONOBLOCK Kochutensilien, Schöpfkellen,	
Schaumlöffel.....	60-63
Bratenwender, Schneebesens.....	64-65
Kartoffelstampfer.....	65
Messbecher, Abfüllschaufeln, Reiben.....	66-67
Thermometer.....	70
Quetschflaschen, Soßenspender.....	71
Pinzetten, Zangen, Dosenöffner.....	72-73
Garnierbesteck, Schnittwerkzeug.....	74-76
Manuelle Schneidegeräte.....	78-79
Waagen, Präzisionswaagen, Bodenwaagen.....	80-82

83-113

MESSER & SCHNEIDBRETTER

Küchenmesser und Setangebote.....	84-103
Schneidbretter.....	106-110
Hackbeile, Fleischklopper.....	87, 90, 97, 112
Küchenscheren.....	96, 113
Wetzstähle.....	104
Hackblock.....	111

114-219

TISCHKULTUR

Besteck.....	115-130
Porzellan, Glaswaren.....	131-210
Menagen.....	212-213, 216-217
Serviettenhalter.....	211
Brot- und Obstkörbe.....	218-219
Ofen-Kochgeschirr.....	184
Emaille-Waren.....	182-183

220-258

LAGERUNG & TRANSPORT

Gastronormbehälter.....	221-235
Vorratsbehälter.....	236-237
Transport- und Servierwagen.....	252-254
Lagerregale.....	255-258
Lebensmittelbehälter.....	243-250
Vakuumiergeräte, Vakuumierbeutel	
und Zubehör.....	238-242
Pizzataschen.....	251

259-293

BUFFETBEDARF

Heizelemente, Chafing Dishes.....	262-266
Elektrische Suppentöpfe, Glühwein-	
und Heißwasserkessel.....	268-273
Isolierkannen, Karaffen.....	274-276
Servierplatten, Tablett.....	279-284
Wärmelampen.....	260-261
Geschirr.....	286-287
Fingerfood-Schieferplatten.....	289
Buffet-Ständer.....	293
Getränkedisenser, Slush-Eis-Maschine.....	278

294-300

CATERING EQUIPMENT

Elektrische Terrassenheizer.....	295
Elektrische Heizstrahler.....	296, 298
Gas-Heizstrahler.....	297
Elektrischer Tischheizstrahler.....	298
Klappbare Buffetmöbel.....	299-300
Wickeltisch.....	298

301-321

BAR EQUIPMENT

Barmixer, Blender, Mixer.....	302-305
Eiscrusher.....	314
Entsafter.....	313-314
Cocktailshaker, Flaschenöffner.....	307-308
Messbecher, Dosierer.....	308

**322-330 KAFFEEMASCHINEN
UND CAFÉBEDARF**



Siebträger-Kaffeemaschinen.....	323-325
Kaffeemühlen.....	323
Filterkaffeemaschine.....	323
Milchkühlschrank.....	323
Arbeitsische für Kaffeemaschinen.....	326
Kaffeesatzbehälter.....	329
Kaffeegläser.....	327-328

**331-346 BÄCKEREI -
UND KONDITOREIBEDARF**



Portionierer, Eisbehälter, Eisbecher.....	332-333
Spritzbeutel, Spritztüllen.....	335-336
Etageren, Obstkörbe.....	341-343
Planetenmixer.....	344
Schokoladenspender.....	339
Gasbrenner/Karamellisierer.....	343
Konditormesser.....	340

347-364 PIZZAÖFEN UND PIZZABEDARF



Pizzaöfen.....	349-356
Spiral-Teignetmaschinen.....	357-358
Pizzaablege.....	361
Pizza Transporttaschen.....	361
Pizza Kühltische.....	363-364
Pizzasapchtel, Pizzaschaufeln.....	359

365-377 VORBEREITUNGSGERÄTE



Fleischwölfe.....	372-373
Fleischmürber und Zubehör.....	370-371
Aufschnittmaschinen.....	367-369
Kartoffelschälmaschinen.....	366

378-407 KÜCHENEQUIPMENT



Kontaktgrills, Fritteusen.....	379-380, 383-384, 386-387
Waffeleisen, Crêpesgeräte.....	381, 385, 390
Griddleplatten, Gyrosgrills.....	382, 384, 389, 395
Mikrowellengeräte.....	402-403
Bain Maries.....	385
Toaster, Salamander, Konvektomaten.....	382, 391-393
Induktionskocher.....	398-399

408-437 KÜHLTECHNIK



Kühl- und Tiefkühlschränke.....	410-411, 422-425, 434-436
Kühl- und Tiefkühltische, Saladetten,	
Pizzatische.....	412-421
Kühlvitrinen.....	426-429
Tiefkühltruhen.....	436
Schockfroster.....	437

438-454 EDELSTAHLMÖBEL



Arbeitsische, Arbeitsschränke.....	446, 450
Durchreicheschränke, Wandborde.....	452
Spültische mit einem oder mit	
zwei Becken.....	443-444, 450-451
Lagerregale.....	452

455-470 REINIGUNGSBEDARF



Insektenvernichter.....	466
Abfallcontainer.....	462-465
Arbeitsbekleidung.....	456-458
Reinigungsutensilien.....	467-470

471-493 SPÜLTECHNIK



Spülmaschinen.....	472-479
Spülkörbe.....	482-483
Wasserenthärter.....	484-486
Mischbatterien, Geschirrabrasen.....	487-493



KOCHGERÄTE SERIE 700 ND UND ERGÄNZUNGSGERÄTE

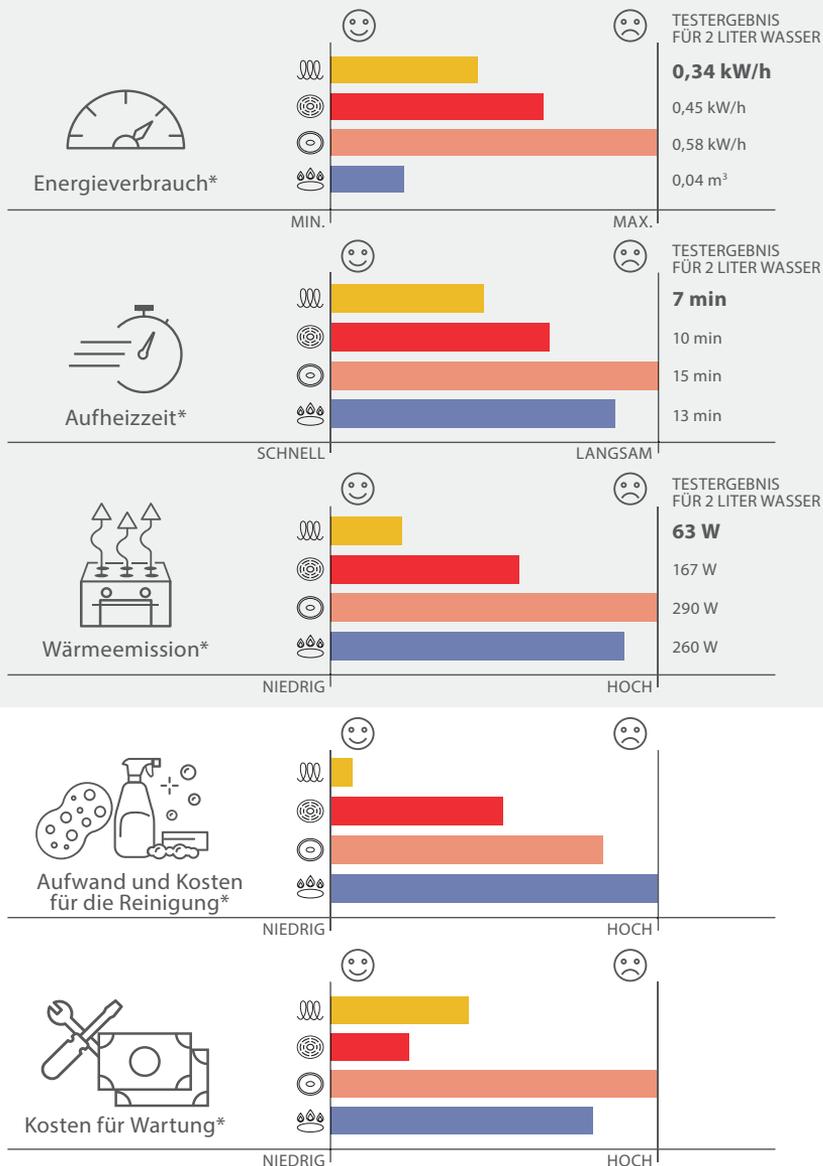
SERIE 700 ND

Gasherde, Induktionsherde, Infrarotherde, Elektroherde.....	12-19
Grillplatten, Lavasteingrill	20-22
Fritteusen	23
Kippbratpfannen	24-25
Nudelkocher	26-27
Wokherde	28
Bain Marie	29
Neutralelemente	30
Unterbauten und Zubehör	31

ERGÄNZUNGSGERÄTE

Gas-, Induktions- und Elektrohockerkocher	33-36
Gasbetriebene und elektrische Standherde.....	37-39
Heißluftöfen.....	40
Elektro-Kippbratpfanne.....	41

Vergleich der Heiztechnologien



* Testergebnis für das Kochen von 2 Litern Wasser in einer Kochzone.
Für Energieverbrauch, Lohnkosten und Verbrauchsmaterial wurden durchschnittliche Kosten angenommen.



Backofen mit Tür aus Sicherheitsglas



- die Speisezubereitung immer im Blick
- Isolierte Tür leitet die Wärme nicht nach Außen

Ergonomisch geformte Griffe



- gewähren Komfort und Sicherheit bei der Arbeit
- leichte Reinigung

Höhere Kamäne bei Gasgeräten



- erhöht die Geräteleistung
- höhere Arbeits- und Betriebssicherheit

Neues Design für mehr Komfort und Hygiene



- erfüllt höchste Hygienestandards
- leichte Reinigung

ERGONOMIE - SICHERHEIT - MODERNES DESIGN

Die Stalgest Serie 700 ND wurde entwickelt, um Ihnen ein umfassendes Angebot von Kochgeräten zu bieten, das nahezu allen Wünschen gerecht wird.

- innovative Designlösungen für komfortables und sicheres Arbeiten
- einzelne Elemente können unabhängig voneinander genutzt oder zu einer durchgehenden Kochstrecke zusammengefügt werden
- ansprechendes Design, ideal auch für offene Küchen
- höchste Zuverlässigkeit und Sicherheit durch Komponenten der führenden Hersteller: EGO, SCHNEIDER-ELECTRIC, HELCRA, SELFA, RICA, FLAM GAS
- die Kochgeräte der 700er Serie sind besonders energieeffizient und dadurch auch umweltschonend



Intuitive Bedienung



- kontrastreiche Markierungen und klares Schriftbild
- Bedienfeld ergonomisch zum Benutzer geigert

GASHERDE

- für alle Töpfe und Pfannen geeignet. Kann mit Erdgas oder mit Flüssiggas betrieben werden
- wahlweise mit Elektro- Gas oder Umluftbackofen
- innovative Technologie auf dem aktuellsten Stand der Technik
- Für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



GASHERD 4 BRENNER MIT BACKOFEN

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **Lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner)
- **Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 20% der angegebenen Maximalleistung**
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gusseisenauflage
- Pilotflamme
- vertiefte Auffangwanne
- verglaste Ofentür
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Maße des Backofens für GN 2/1: 660x545x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- **manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen***
- Backofen beleuchtet*
- Höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW (Herd/Ofen)	U* (Herd/Ofen)	Backofen	Preis (€) netto
SL33413SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	statisch GN 2/1	3208,00
SL33423SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statisch GN 2/1	3208,00
SL33433SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statisch GN 2/1	3208,00
SL33412SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	3348,00
SL33422SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	3348,00
SL33432SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	3348,00
SL33411SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	3254,00
SL33421SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	3254,00
SL33431SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	3254,00
SL249964	Rost für Backofen 600x400 mm	-	600	400	-	-	-	-	43,50
SL249911	Rost für Backofen GN 2/1	-	650	530	-	-	-	-	40,20
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-	11,60
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-	108,00

GASHERD 6 BRENNER MIT BACKOFEN

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **Lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Neutralschrank mit Tür
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner) und 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- **Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 20% der angegebenen Maximalleistung**
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gusseisenauflage
- Pilotflamme
- vertiefte Auffangwanne
- verglaste Ofentür
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Maße des Backofens für GN 2/1: 660x545x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- **manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen***
- Backofen beleuchtet*
- Höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW (Herd/Ofen)	U* (Herd/Ofen)	Backofen	Preis (€ netto)
SL33613SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statisch GN 2/1	3772,00
SL33623SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statisch GN 2/1	3772,00
SL33612SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	3961,00
SL33622SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	3961,00
SL33611SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	3866,00
SL33621SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	3866,00
SL249964	Rost für Backofen 600x400 mm	-	600	400	-	-	-	-	43,50
SL249911	Rost für Backofen GN 2/1	-	650	530	-	-	-	-	40,20
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-	11,60
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-	108,00

GASHERD ALS TISCHGERÄT

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW & 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- **Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 20% der angegebenen Maximalleistung**
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gussisenauflage
- Pilotflamme
- vertiefte Auffangwanne
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **größerer Topfdurchmesser für freistehende Geräte ohne Kamin möglich**
- Kamin ist optional erhältlich
- höhenverstellbare Füße

Gussisenauflage



herausnehmbare Auffangwanne



Reduzierstern für 3,5 kW und 5 kW Brenner erhältlich

Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
SL33210TE	2-Brenner (3,5 + 5)	-	400	700	250	8,5	G20	966,00
SL33220TE	2-Brenner (3,5 + 7)	-	400	700	250	10,5	G20	966,00
SL33410TE	4-Brenner (3,5 + 2x5 + 7)	-	800	700	250	20,5	G20	1532,00
SL33420TE	4-Brenner (3,5 + 5 + 2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	1532,00
SL33430TE	4-Brenner (2x5 + 2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	1532,00
SL33610TE	6-Brenner (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	2143,00
SL33620TE	6-Brenner (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	250	36,5	G20	2143,00
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	11,60
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	69,60
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	-	80,30
SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-	-	91,00
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	108,00

INDUKTIONSHERDE

- können nur mit induktionsgeeigneten Pfannen und Töpfen betrieben werden
- unsere Induktionstechnik ist besonders energieeffizient und ermöglicht durch kurze Aufheizzeiten ein schnelleres Arbeiten
- die Induktionsherde können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke betrieben werden
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



Eigene Fertigung

INDUKTIONSHERDE

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergrauiertes Bedienfeld**
- **Induktionsspulen Ø 250 mm, 3,6 kW**
- **9 Leistungsstufen**
- **effizientes Kühlsystem**
- Restwärmeanzeige
- Erkennungssystem für Kochgeschirr
- Überhitzungsschutz
- Anzeige der Betriebsparameter
- **ermöglicht die Nutzung von Kochgeschirr bis Ø 320 mm**
- Kamin ist optional erhältlich
- höhenverstellbare FüÙe



Anzeige



Glaskeramik
Kochfeld



Artikelnr.	Ausführung	B	T	H	P	Preis (€)	
		mm	mm	mm	kW		netto
SL400115	2 Kochfelder	400	700	850	7	400	2699,00
SL400215	4 Kochfelder	800	700	850	14	400	4699,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	69,60
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	80,30

GLASKERAMIK HERDE

- geeignet für alle Töpfe und Pfannen
- die innovative Infrarottechnik spart Energie und ermöglicht effizientes Arbeiten
- die Glaskeramikherde können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke betrieben werden
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



Eigene Fertigung

GLASKERAMIKHERD

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergrafiertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten
- **HiLight Kochfelder**
- Strahlheizkörper Ø 225 mm, 2,5 kW
- **zwei Kochstellen mit Turbo-Funktion**
- Überhitzungsschutz
- stufenlos regelbar
- **ermöglicht die Nutzung von Kochgeschirr bis Ø 320 mm**
- Kamin ist optional erhältlich
- höhenverstellbare Füße



intuitive Steuerung



Glaskeramik Kochstelle



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL42011T	2 Kochfelder	400	700	250	5	400	867,00
SL42021T	4 Kochfelder	800	700	250	10	400	1495,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	69,60
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	80,30

ELEKTROHERDE

- geeignet für alle Töpfe und Pfannen
- der Elektroherd ist robust gebaut und universell in allen Küchen einsetzbar
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



Eigene Fertigung

ELEKTRO-HERD MIT 4 PLATTEN UND BACKOFEN

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Durchmesser der Kochplatten: 220 mm mit je 2,6 kW
- Sechs-Stufen-Regler
- Abdeckung eingepresst
- verglaste Ofentür
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Maße des Backofens für GN 2/1 660x545x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- **manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen**
- Backofen mit Beleuchtung
- inklusive einem Rost
- höhenverstellbare Füße



frontseitige
Bedienung der
Lüftungsklappe



geprägte
Vertiefung in
der Abdeckung



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW (Herd/Ofen)	Volt	Backofen	Preis (€) netto
SL324125	4-Platten	800	700	850	10,4 / 7	400	Umluft GN 1/1	2948,00
SL304115	4-Platten	800	700	850	10,4 / 7	400	statisch GN 2/1	2820,00
SL249964	Rost 600x400 mm	600	400	-	-	-	-	43,50
SL249911	Rost GN 2/1	650	530	-	-	-	-	40,20

ELEKTRO-HERD MIT 6 PLATTEN UND BACKOFEN

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Neutralschrank mit Tür
- Kochplatten mit einem Durchmesser von 220 mm und 2,6 kW
- Sechs-Stufen-Regler
- Abdeckung eingepresst
- verglaste Ofentür
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Maße des Backofens für GN 2/1: 660x545x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- **manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen**
- Backofen mit Beleuchtung
- inklusive einem Rost
- höhenverstellbare Füße

intuitive
Bedienelemente



frontseitige
Bedienung der
Lüftungsklappe



Unterschrank
mit Tür



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW (Herd/Ofen)	Volt	Backofen	Preis (€) netto
SL32612S	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	Umluft GN 1/1	3503,00
SL32611S	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	statisch GN 2/1	3385,00
SL249964	Rost 600x400 mm	600	400	-	-	-	-	43,50
SL249911	Rost GN 2/1	650	530	-	-	-	-	40,20

ELEKTRO-KOCHFELD ALS TISCHGERÄT

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollampe
- Kochplatten mit einem Durchmesser von 220 mm und 2,6 kW
- Sechs-Stufen-Regler
- Abdeckung eingepresst
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **ermöglicht die Nutzung von Kochgeschirr bis Ø 320 mm**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare Füße

ergonomische
Bedienelementeabgerundete
Kanten

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL32210T	2-Platten	400	700	250	5,2	400	672,00
SL32410T	4-Platten	800	700	250	10,4	400	1041,00
SL32610T	6-Platten	1200	700	250	15,6	400	1593,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	69,60
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	80,30
SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-	91,00

GRILLPLATTEN, WASSERGRILL UND LAVASTEINGRILL



Eigene Fertigung

INOX

- Grillgeräte zum Braten oder Grillen. Die Geräte können mit Strom, Erdgas oder Flüssiggas betrieben werden
- die Grillgeräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke betrieben werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

GAS-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT



- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergrafiertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm²**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- höhenverstellbare Füße
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar



Fettauffangschale



Auffangrinne mit Ablassöffnung



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
SL3710TE	glatt	400	700	250	6,5	G20	1524,00
SL3711TE	gerillt	400	700	250	6,5	G20	1633,00
SL3720TE	glatt	800	700	250	13	G20	2356,00
SL3721TE	gerillt	800	700	250	13	G20	2552,00
SL3722TE	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G20	2466,00

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT



- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergrafiertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm²**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **Deckel optional für 800er Geräte verfügbar**
- **der Deckel reduziert den Energieverbrauch um bis zu 30%**
- höhenverstellbare Füße



gerillte Grillfläche



ergonomische Bedienelemente



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL360410T	glatt	400	700	250	4,05	400	1275,00
SL360411T	gerillt	400	700	250	4,05	400	1317,00
SL360420T	glatt	800	700	250	8,1	400	1776,00
SL360421T	gerillt	800	700	250	8,1	400	1928,00
SL360422T	1/2 & 1/2	800	700	250	8,1	400	1852,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	69,60
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	80,30



ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT MIT DECKEL

- besseres Ergebnis durch weniger Bratverlust
- **der Deckel reduziert den Energieverbrauch um bis zu 30%**
- Deckel aus Edelstahl
- **mit Sichtfenster und Temperaturanzeige**
- Gesamthöhe 920 mm bei geöffnetem Deckel
- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm²**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- höhenverstellbare Füße



Temperaturanzeige



Abluftklappe

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P Volt	P kW	Preis (€) netto
SL360423T	glatt	800	700	430	400	8,1	2088,00
SL360424T	gerillt	800	700	430	400	8,1	2257,00
SL360425T	1/2 & 1/2	800	700	430	400	8,1	2173,00

WASSERGRILL

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- stufenlos regelbar
- **kurze Aufheizzeit, da das Heizelement im Rost integriert ist**
- **besonders schonende Garmethode für saftige und zarte Produkte**
- Bratsäfte und Rückstände werden direkt in der Wasserschale aufgefangen
- leicht zu reinigen
- inklusive Reinigungsschaber
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare Füße



ergonomische Bedienelemente



Grillrost mit integriertem Heizelement

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P Volt	P kW	Preis (€) netto
SL40141T	Wassergrill	400	700	250	4,08	400	1865,00
SL40282T	Wassergrill	800	700	250	8,16	400	2967,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	69,60
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	80,30



LAVASTEINGRILL

- neues Design
- **Lasergraviertes Bedienfeld**
- Pilotflamme
- **Temperatureinstellung von 120-300°C**
- **Modelle mit V-Rost ideal für Fleisch & Gemüse**
- **Modelle mit S-Rost ideal für Fisch & Meeresfrüchte**
- höhenverstellbare FüÙe



Modelle mit V-Rost ideal für Fleisch & Gemüse



inklusive Lavasteine



Modelle mit S-Rost ideal für Fisch & Meeresfrüchte



Auffangschale



Artikelnr.	Produkt	B	T	H	P	Preis (€)	
		mm	mm	mm	kW	Gas	netto
SL4110SE	Lavastein-Grill mit V-Rost	400	700	850	6,5	G20	1800,00
SL4111SE	Lavastein-Grill mit S-Rost	400	700	850	6,5	G20	1800,00
SL4120SE	Lavastein-Grill mit V-Rost	800	700	850	13	G20	2107,00
SL4121SE	Lavastein-Grill mit S-Rost	800	700	850	13	G20	2107,00
SL099901	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 400 mm Breite	-	-	-	-	-	65,20
SL099902	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 800 mm Breite	-	-	-	-	-	120,00
SL099903	Lavasteine	-	-	-	-	-	9,78

FRITEUSEN



Eigene Fertigung

- die Fritteusen können mit Strom, Erdgas oder Flüssiggas betrieben werden
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke betrieben werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

GASFRITTEUSE

- **17 Liter Beckengröße bei Einzelbecken**
- **2x7 Liter Beckengröße bei Doppelbecken**
- Pilotflamme
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- **mit Ablasshahn**
- Modell SL35115SE inkl. einem Frittierkorb 310x300x120 mm (BxTxH)
- Modell SL35122SE inkl. 2 Frittierkörbe 130x300x120 mm (BxTxH)
- **inkl. Fettauffangbehälter mit Sieb**
- höhenverstellbare Füße

Fetttuffang-
behälter
mit Sieb



effiziente
Heizelemente



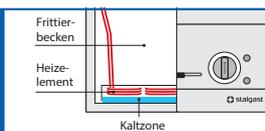
Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	V l	P kW	Gas	Preis (€) netto
SL35115SE	Fritteuse mit Einzelbecken	400	700	850	17	15	G20	2302,00
SL35122SE	Fritteuse mit Doppelbecken	400	700	850	2x7	12	G20	3212,00

ELEKTROFRITTEUSE TISCHMODELL

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrolllampe
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- automatische Abschaltung nach Entfernung der Heizelemente
- klappbare Heizelemente für eine leichtere Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- passende Untergerüste offen oder mit Tür verfügbar
- inkl. Frittierkorb 210x350x110 mm (BxTxH)
- **als Zubehör erhältlich: zwei kleine Fritteusenkörbe anstatt des größeren (nur für Tischgeräte)**
- höhenverstellbare Füße



Kaltzone



10 Liter Becken
wahlweise mit
einem großen
oder zwei
kleinen Körben
bestückbar



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	V l	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL34109T	Einzel-Fritteuse, Tischgerät	400	700	250	10	9	400	1641,00
SL34115S	Einzel-Fritteuse, Standgerät	400	700	850	15	15	400	2028,00
SL34218T	Doppel-Fritteuse, Tischgerät	800	700	250	2x10	18	400	2414,00
SL2402350	2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte SL34109T, SL34218T	105	350	110	-	-	-	212,00

KIPPBRATPFANNEN

INOX



Eigene Fertigung

- die Kippbratpfannen sind geeignet zum Braten und Schmoren von Speisen und können mit Strom, Erdgas oder Flüssiggas betrieben werden
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke verwendet werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

GAS-KIPPBRATPFANNE



- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergrafiertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Piezozündung
- **manuelle Kippvorrichtung**
- **schmale Schütte zum präzisen Entleeren**
- **Deckel stufenlos hochklappbar**
- **Tiegelgröße 58 Liter (0,35 m²)**
- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- Temperatureinstellung 100°C bis 300°C
- höhenverstellbare Füße

automatische
Temperaturregelung



manuelle
Kippvorrichtung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Koteletts/h	Gas Liter	Inh. Liter	Preis (€) netto
SL3980SE	800	700	850	17	~200	G20	57	4027,00



ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **manuelle Kippvorrichtung**
- **schmale Schütze zum präzisen Entleeren**
- **Deckel stufenlos hochklappbar**
- **Tiegelgröße 58 Liter (0,35 m³)**
- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- Temperatureinstellung 60°C bis 300°C
- höhenverstellbare Füße



ergonomische
Bedienelemente



schmale
Schütze zum
präzisen
Entleeren



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Koteletts/h	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
SL381680S	800	700	850	10,8	~200	400	57	4008,00

ELEKTRO-MULTIBRÄTER



- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Ablass im Geräteinnenraum**
- **mit Überlaufstutzen**
- **Tiegelgröße 19 Liter (0,16m³)**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare Füße



Ablass im
Geräteinnenraum



inkl.
Stöpsel aus
Polypropylen



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	S kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL44150S	Multibräter	400	700	850	19	90	5	400	2474,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	-	69,60

NUDELKOCHER

- die Nudelkocher sind geeignet zum Kochen und Blanchieren von Nudeln und Gemüse und können mit Strom, Erdgas oder Flüssiggas betrieben werden
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke verwendet werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



Eigene Fertigung

GAS-NUDELKOCHER

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergrauiertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat**
- Piezozündung
- mit Überlaufschutz
- Wasserablauf
- **geeignet für 2x 1/3 Körbe oder 4x 1/6 Körbe**
- Hinweis: Pastakörbe sind nicht inklusive
- höhenverstellbare Füße



Wasserzulauf



inkl.
Abtropfblech



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Gas	Preis (€) netto
SL47109SE	Gas-Nudelkocher	400	700	850	25	9,1	G20	2161,00
SL241213Z	Nudelkorb GN 1/3	-	-	-	-	-	-	140,00
SL241216Z	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	-	-	-	-	-	-	200,00



ELEKTRO-NUDELKOCHER

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat**
- Heizelemente im Wasserbecken aus hitzebeständigem Edelstahl
- mit Überlaufschutz
- Wasserablauf
- **geeignet für 2x 1/3 Körbe oder 4x 1/6 Körbe**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- Hinweis: Pastakörbe sind nicht inklusive
- höhenverstellbare Füße

ergonomische
Bedienelemente

Pastakörbe



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	S kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL461065	Pastakocher	400	700	850	15	6	400	1713,00
SL241213Z	Nudelkorb GN 1/3	-	-	-	-	-	-	140,00
SL241216Z	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	-	-	-	-	-	-	200,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	69,60



WOK INDUKTIONSHERD

- besonders beliebt in der asiatischen Küche
- die Wok-Induktionsherde sind besonders energieeffizient und eignen sich für den flexiblen Einsatz in allen Küchen
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke verwendet werden
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet



Eigene Fertigung

WOK-INDUKTIONSHERD

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviiertes Bedienfeld**
- **Induktionsspule Ø 290 mm, 5 kW**
- **9 Leistungsstufen**
- **effizientes Kühlsystem**
- Restwärmeanzeige
- automatisches Erkennungssystem für Woks
- Überhitzungsschutz
- Kontrollleuchte
- **Standgerät ohne Kamin**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare FüÙe



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL4003S	Wok-Induktionsherd	400	700	850	25	5	400	1998,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	400	-	-	-	-	-	69,60

WOK

- KG1501400 gebürsteter Edelstahl, Grifflänge 200 mm
- KG1502400 polierter Edelstahl, Grifflänge 185 mm

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1501400	400	120	60,20
KG1502400	400	120	80,60



BAINS-MARIE



Eigene Fertigung

- geeignet um Speisen warm zu halten
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke verwendet werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

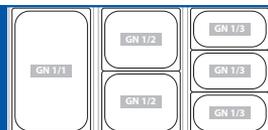
ELEKTRO-BAIN-MARIE

- neues Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Temperatureinstellung 30°C bis 95°C
- mit Auslaufhahn
- passend für 2x GN 1/1 oder 1x GN 2/1 (150 mm)
- Beckenmaße:
Modell SL421011T- 306x508x155 mm
Modell SL421021T - 630x508x155 mm
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare Füße

Bedienelemente



Beispiel für Bestückungsmöglichkeiten



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL421011T	Bain-Marie	400	700	250	0,8	230	959,00
SL421021T	Bain-Marie	800	700	250	1,6	230	1374,00
SL993204	Kamin für 400 mm Breite						69,60
SL993208	Kamin für 800 mm Breite						80,30

NEUTRALELEMENTE

INOX



Eigene Fertigung

- als Abstell- und Arbeitsfläche ein wichtiger Bestandteil der Serie
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke verwendet werden
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

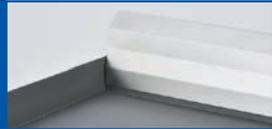
NEUTRALELEMENTE

- Modelle mit Schubladen verfügen über einen Vollauszug
- Kamin ist optional erhältlich
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar

Schubladen
geeignet
für GN 1/1
(150 mm)



Kamin optional
bestellbar



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	SL302210T	Neutralement	400	700	250	360,00
	SL302220T	Neutralement	800	700	250	439,00
	SL302230T	Neutralement	1200	700	250	575,00
2.	SL302211T	Neutralement mit Schublade	400	700	250	477,00
	SL302221T	Neutralement mit Schublade	800	700	250	626,00
	SL302231T	Neutralement mit 2 Schubladen	1200	700	250	857,00
	SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	69,60
	SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	80,30
	SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	91,00

UNTERBAUTEN UND ZUBEHÖR



Eigene Fertigung

- geeignet für alle Kochgeräte und Neutralelemente der Serie 700 ND
- Mit Kabelschacht bei geschlossenen Unterbauten
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

UNTERBAUTEN

- verstärkte Konstruktion
- bis zu 3 Geräte mit 400er Breite auf einen Unterbau 1200 mm montierbar
- höhenverstellbare Füße

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	SL992310U	Unterbau offen	400	575	600	228,00
	SL992320U	Unterbau offen	800	575	600	331,00
	SL992330U	Unterbau offen	1200	575	600	431,00
2.	SL992311U	Unterbau 3-seitig geschlossen	400	575	600	286,00
	SL992321U	Unterbau 3-seitig geschlossen	800	575	600	374,00
	SL992331U	Unterbau 3-seitig geschlossen	1200	575	600	467,00
3.	SL992312U	Unterbau mit Flügeltür	400	640	600	376,00
	SL992322U	Unterbau mit Flügeltür	800	640	600	557,00
	SL992332U	Unterbau mit Flügeltür	1200	640	600	662,00



1



2



3

AUFSATZ-KAMIN

- Kamin ist optional erhältlich
- passend für die Geräte der Serie 700 ND
- für ein einheitliche Kochstrecke von Gas- und Elektrogeräten

Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
SL993204	Kamin 400 mm breit	69,60
SL993208	Kamin 800 mm breit	80,30
SL993212	Kamin 1200 mm breit	91,00



REDUZIERSTERN

- geeignet um mit kleinen Töpfen und Pfannen zu arbeiten - nur für Brenner mit 3,5 kW oder 5kW

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
SL2401200	225	35	11,60



WOKAUFSATZ

- für die Nutzung einer Wok-Pfanne auf einem Gasherd
- aus Edelstahl

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
SL9910225	200	200	108,00

GERÄTE ZUR EINZELAUFSTELLUNG

- Gas-, Induktions- und Elektrogeräte zur Verwendung mit Kochgeschirr aller Größen
- die Geräte können als Ergänzung zur Kochstrecke oder komplett autark genutzt werden
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung
- hohe Lebensdauer durch robuste Verarbeitung



GAS-HOCKERKOCHER

- geeignet für Erdgas und Flüssiggas
- freistehende Ergänzungsgeräte geeignet für kleine und große Kochtöpfe bis 100 Liter
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung



Eigene Fertigung

GAS-HOCKERKOCHER TOP

- Topfhalterung aus Gusseisen
- **9 kW Doppelkranzbrenner**
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % (1,8 kW) möglich**
- **geeignet für große Töpfe bis 100 Liter**
- höhenverstellbare FüÙe



effiziente
Doppelkranzbrenner



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
HK03109E	Hockerkocher	580	580	380	9	G20	597,00
HK03218E	Hockerkocher, Doppelbrenner	1160	580	380	2x9	G20	1218,00
SL2400Z	Reduzierstern	300	300	10	-	-	16,40

HOCKERKOCHER TOP POWER

- abnehmbarer Rost aus Edelstahl
- Erdgas (G20): 14 kW Brenner, Propangas (G30): 11 kW Brenner
- Pilotflamme
- Reduktion der Leistung auf 20 % (2,8 kW / 2,2 kW) möglich
- geeignet für große Töpfe bis 100 Liter
- höhenverstellbare Füße
- empfohlen für Töpfe bis ca. 50 cm Durchmesser



14 kW Brenner

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
HK04114E	567	567	380	14	G20	767,00
HK04111P	567	567	380	11	G30	755,00

GAS-HOCKERKOCHER STANDARD

- Rost aus Edelstahl
- Pilotflamme
- Reduktion der Leistung auf 20 % (1,0 kW) möglich
- empfohlen für Töpfe bis 40 Liter
- Düsen für Erdgas (G20) im Lieferumfang enthalten
- höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
HK01105P	Hockerkocher	340	398	340	5	G30	302,00
HK01105E	Hockerkocher	340	398	340	5	G20	302,00

INDUKTIONS- HOCKERKOCHER

- geeignet für induktionsfähige Kochtöpfe bis 100 Liter
- freistehende Ergänzungsgeräte
- für kleine, mittlere und große Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung geeignet



INDUKTIONS-HOCKERKOCHER

- ergonomische Knebel
- **HK020205 mit Induktionsspulen Ø 340 mm, 5 kW**
- **HK020108 Induktionsspule Ø 400 mm, 8 kW**
- **9 Leistungsstufen**
- **effizientes Kühlsystem**
- Topferkennungssystem
- **robuste Glaskeramik-Induktionsplatte**
- Anzeige der Betriebsparameter
- **geeignet für große Töpfe bis 100 Liter**
- höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HK020205	500	500	380	5	400	1542,00
HK020108	600	600	380	8	400	1763,00

ELEKTRO- HOCKERKOCHE

- geeignet für große Kochtöpfe bis 100 Liter
- freistehende Ergänzungsgeräte
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung



Eigene Fertigung

ELEKTRO-HOCKERKOCHE

- Kochplatte mit 400 mm Durchmesser und 5kW Leistung
- 6 Leistungsstufen
- **geeignet für Töpfe bis 100 Liter**
- höhenverstellbare FüÙe



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HK00105	580	580	380	5	400	1092,00

GASHERD

- geeignet für Erdgas und Flüssiggas
- freistehendes Ergänzungsgerät
- für kleine, mittlere und große Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung geeignet



Eigene Fertigung

GASHERD

- robuste Topfhalterungen aus Gusseisen
- erhältlich mit vier oder sechs Brennern
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner), 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % möglich**
- herausnehmbare Tropfschale zur einfachen Reinigung in der Spülmaschine
- höhenverstellbare Füße



1

REDUZIERSTERN

- ermöglicht die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen, geeignet für 3 kW & 5 kW Brenner



2

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	FS01410SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	1399,00
	FS01420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	1399,00
	FS01430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	1399,00
	FS01610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	1958,00
	FS01620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	1958,00
2.	SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	11,60
	SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	108,00

GASHERD

- erhältlich mit vier oder sechs Brennern
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner), 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % möglich**
- herausnehmbare Tropfschale zur einfachen Reinigung in der Spülmaschine
- höhenverstellbare FüÙe

Topfhalterung
aus Gusseisen



REDUZIERSTERN

- ermöglicht die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen, geeignet für 3 kW & 5 kW Brenner



2

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	FS03410SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	1641,00
	FS03420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	1641,00
	FS03430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	1641,00
	FS03440SE	4-Brenner (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	1641,00
	FS03450SE	4-Brenner (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	1641,00
	FS03610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	2308,00
	FS03620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	2308,00
2.	SLZ401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	11,60
	SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	108,00

ELEKTROHERD

- geeignet für Kochgeschirr aus Edelstahl und Gusseisen
- freistehendes Ergänzungsgerät
- für kleine, mittlere und große Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung geeignet



Eigene Fertigung

ELEKTROHERD

- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Kochplatten aus Gusseisen mit 220 mm Durchmesser und je 2,6 kW Leistung
- erhältlich mit vier oder sechs Kochplatten
- **gepresste Abdeckung zur einfachen Reinigung**
- höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS00410S	4-Platten	800	700	850	10,4	400	960,00
FS00610S	6-Platten	1200	700	850	15,6	400	1459,00

FREISTEHENDER UMLUFTOFEN MIT GRILLFUNKTION



Eigene Fertigung

- geeignet als Unterbau für Tischgeräte der Serie 700 ND
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung

UMLUFTOFEN MIT GRILL ALS UNTERBAU FÜR SERIE 700ND ODER FREIHSTEHEND

- Frontblende aus Edelstahl
- verglaste Ofentür
- Gehäuse aus verzinktem Stahl
- Zeitschalter: 0 bis 120 Minuten
- Timer mit Option für Dauerbetrieb
- mit Grillfunktion durch einzeln arbeitende Oberhitze
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Ofeninnenraum-Abmessung: 660 x 445 x 285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- mit Innenraum-Beleuchtung
- Führungsschienen für Roste mit den Abmessungen 600 x 400 mm oder GN 1/1
- inklusive einem Edelstahl-Rost
- stapelbar (maximal drei Stück)
- passendes Verbindungsset: FS049903
- passender Rost: SL249964
- verstellbare FüÙe (20 mm)



doppeltes Sicherheits-Glas



ergonomischer Edelstahlgriff



drei Einschübe



optionaler Stapel-Rahmen



höhenverstellbare FüÙe

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS040603	Umluft-Ofen	800	640	600	6,54	400	1076,00
FS049903	Stapelrahmen	-	-	-	-	-	112,00

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

- geeignet zum Braten, Schmoren und Kochen
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung



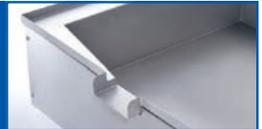
Eigene Fertigung

KIPPBRATPFANNE

- die große Bratfläche (0,27 m²) ermöglicht die schnelle Zubereitung von großen Mengen
- die manuelle Kippvorrichtung erleichtert eine schnelle und effektive Entleerung der Kippbratpfanne
- 40 Liter Inhalt
- sehr robuste Ausführung
- höhenverstellbare Füße



Tiegel aus
Edelstahl



Bedienelemente



verstärktes
Untergestell



empfohlenes
Zubehör:
Waschbrause



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	T °C	M Koteletts/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS0470S	Kippbratpfanne	700	786	912	bis zu 300	100	6,3	400	1776,00
SL241617Z	Waschbrause Set	-	-	-	-	-	-	-	110,00



KOCHGESCHIRR

Professionelle und hochwertige STALGAST Kochgeschirre, wie Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Seiher und Siebe sind in jeder Großküche unverzichtbar um eine Vielzahl an Gerichten schnell, effektiv und wohlschmeckend zuzubereiten.

Kochtöpfe Serie ECO.....	43
Kartoffelkochkessel mit Ablasshahn	46
Kochtöpfe Serie Standard.....	44-45
Mehrschicht Kochtöpfe Premium	47
Topfsets und Zubehör.....	45-46

Bratpfannen Serie Premium.....	47
Bratpfannen	48-50
Wokpfannen	48
Kochgeschirr aus Gusseisen	51-53

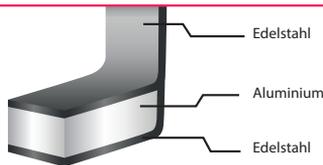
KOCHTÖPFE SERIE ECO



- aus Edelstahl gefertigt
- **gute Wärmeverteilung durch Sandwichboden**
- punktverschweißte Kaltgriffe
- **inkl. Deckel**
- **mit verstärkten Griffen**



optimale
Wärmeverteilung
durch
Sandwichboden



1 SUPPENTOPF HOHE FORM - mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	V* Liter	Preis (€) netto
KG0801240	240	200	9	39,50
KG0801280	280	250	15,4	49,70
KG0801320	320	260	20,9	64,80
KG0821320	320	320	25,7	71,10
KG0801360	360	360	36,6	97,20
KG0801400	400	400	50,3	120,00
KG0801450	450	450	71,6	172,00
KG0801500	500	500	98,2	208,00

2 SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM - mit Deckel

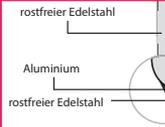
Artikelnr.	Ø mm	H mm	V* Liter	Preis (€) netto
KG0802280	280	180	11,1	47,20
KG0802320	320	200	16,1	61,00
KG0802360	360	220	22,4	79,00
KG0802400	400	260	32,6	101,00
KG0802450	450	360	57,3	156,00

KOCHTÖPFE SERIE STANDARD



- aus Edelstahl gefertigt
- **Boden hergestellt aus mehreren Materiallagen (Edelstahl/Aluminium/Edelstahl)**
- Punktverschweißte Kaltgriffe
- **alle Töpfe ab 36 cm Durchmesser verfügen über eine Griff- und Randverstärkung**

Hygienisch verkapselter Sandwichboden



Gute Wärmeverteilung durch Sandwichboden



Punktverschweißte Kaltgriffe



SUPPENTOPF HOHE FORM

- mit Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	V* Liter	Preis (€) netto
KG0101160	160	120	2,5	29,00
KG0101200	200	200	6,3	46,10
KG0101240	240	200	9,0	56,80
KG0101280	280	250	15,4	76,10
KG0101320	320	260	20,9	107,00
KG0101321	320	320	25,7	120,00
KG0101360	360	360	36,6	156,00
KG0101400	400	400	50,3	199,00
KG0101450	450	450	71,6	243,00
KG0101500	500	500	98,2	295,00

SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- mit Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	V* Liter	Preis (€) netto
KG0102160	160	95	1,9	29,00
KG0102200	200	140	4,4	38,60
KG0102240	240	160	7,2	51,40
KG0102280	280	180	11,1	62,10
KG0102320	320	200	16,1	94,20
KG0102360	360	220	22,4	116,00
KG0102400	400	300	37,7	164,00
KG0102450	450	360	57,3	216,00
KG0102500	500	320	62,8	233,00

SUPPENTOPF

- mit Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	V* Liter	Preis (€) netto
KG0103200	200	105	3,3	35,40
KG0103240	240	110	5,0	46,10
KG0103280	280	130	8,0	57,80
KG0103320	320	160	12,9	88,90
KG0103360	360	180	18,3	105,00
KG0103400	400	250	31,4	146,00

SUPPENTOPF HOHE FORM

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	V* Liter	Preis (€) netto
KG0201200	200	200	6,3	38,60
KG0201240	240	200	9,0	49,30
KG0201280	280	250	15,4	65,40
KG0201320	320	260	20,9	91,10
KG0201321	320	320	25,7	105,00
KG0201360	360	360	36,6	134,00
KG0201400	400	400	50,3	164,00
KG0201450	450	450	71,6	214,00
KG0201500	500	500	98,2	265,00

SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	V* Liter	Preis (€) netto
KG0202160	160	95	1,9	23,60
KG0202200	200	140	4,4	32,10
KG0202240	240	160	7,2	41,80
KG0202280	280	180	11,1	51,40
KG0202320	320	200	16,1	80,40
KG0202360	360	220	22,4	94,20
KG0202400	400	300	37,7	138,00
KG0202450	450	360	57,3	186,00
KG0202500	500	320	62,8	196,00

SUPPENTOPF

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	V* Liter	Preis (€) netto
KG0203200	200	105	3,3	27,80
KG0203240	240	110	5,0	36,40
KG0203280	280	130	8,0	47,10
KG0203320	320	160	12,9	72,80
KG0203360	360	180	18,3	86,80
KG0203400	400	250	31,4	123,00

BRATENTOPF

- mit Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0104360	360	110	11,2	94,20

BRATENTOPF

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0204360	360	110	11,2	75,00

DECKEL



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG0209160	160	6,11
KG0209200	200	7,61
KG0209240	240	9,97
KG0209280	280	12,60
KG0209320	320	18,00
KG0209360	360	22,50
KG0209400	400	26,80
KG0209450	450	34,30
KG0209500	500	38,60

STIELKASSEROLLE

- mit Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0301160	160	95	1,9	27,20
KG0301200	200	105	3,3	31,40
KG0301240	240	110	5,0	40,80
KG0301280	280	130	8,0	52,30

STIELKASSEROLLE

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0302160	160	95	1,9	20,90
KG0302200	200	105	3,3	25,10
KG0302240	240	110	5,0	34,50
KG0302280	280	130	8,0	40,80

SAUTEUSE

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0303200	200	65	1,2	20,90
KG0303240	240	75	2,2	26,10

TOPFSET

- 8-teilig
- 3 Töpfe inklusive Deckel
Ø 160, 75 mm Höhe, 1,6 L Inh.
- Ø 180, 85 mm Höhe, 2,2 L Inh.
- Ø 220, 150 mm Höhe, 5,8 L Inh.
- Stielkasserolle mit Deckel Ø 140 mm, 65 mm Höhe, 1 L Inh.
- Deckel aus Hartglas und rostfreiem Edelstahl mit Öffnung zum Ablassen von Dampf



Artikelnr.	Preis (€) netto
KG0601008	110,00

KARTOFFELKOCHKESSEL MIT ABLASSHAHN

- inkl. Ablasshahn
- gute Wärmeverteilung durch Sandwichboden
- punktverschweißte Kaltgriffe
- inkl. Deckel
- mit verstärkten Griffen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0105400	400	400	50,3	145,00



FISCHKESSEL

- inklusive Deckel und Siebeinsatz

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0212450	450	150	100	6,0	42,80
KG0212600	600	180	110	10,5	63,20



PASTAKORB

- 4-teilig
- passend zu den Suppentöpfen KG0103320 (s. 44) und KG0202320 (s. 44)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2207320	300	180	108,00

DECKELHALTER

- für sechs Deckel
- maximaler Deckeldurchmesser: 32 cm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KG9909000	290	130	520	34,50



KOCHTOPF-UNTERGESTELL

- verschweißt

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VUG04450	400	400	450	213,00
VUG05550	500	500	450	242,00
VUG06650	600	600	450	273,00

MEHRSCICHT-KOCHTÖPFE PREMIUM



- professionelle Mehrschicht-Kochtopfserie
- hergestellt aus mehreren Materiallagen (Edelstahl/Aluminium/Edelstahl)
- optimale Wärmeleitung durch Aluminium und der hohen Robustheit des Edelstahls
- gut geeignet für das Aufkochen von Milch, Saucen und dickflüssigen Suppen
- für Induktion geeignet



KOCHTOPF
- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0503240	240	140	6,3	62,70
KG0503280	280	160	9,8	66,90



STIELKASSEROLLE
- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0505160	160	75	1,5	32,40
KG0505200	200	120	3,8	41,80

Mehrere Materiallagen

Innere Schicht aus hochwertigem Edelstahl

Aluminiumkern verteilt die Wärme gleichmäßig

Äußere Schicht aus magnetischem Edelstahl



Geeignet für Induktion, Gas und Elektro



BRATPFANNE
- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0507240	240	50	40,80
KG0507280	280	50	45,00



SAUTEUSE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG
- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0506220	220	82	3,0	54,40

Teflon



DECKEL

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG0509200	200	10,00

BRATPFANNEN



WOKPFANNE

- KG1501400 gebürsteter Edelstahl, Grifflänge 200 mm
- KG1502400 polierter Edelstahl, Grifflänge 185 mm



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	L (Griff) mm	Preis (€) netto
1.	KG1501400	400	120	200	60,20
2.	KG1502400	400	120	185	80,60

TITANIUM ALUMINIUMGUSS-PFANNE

- aus Aluminium-Guss
- mit Titanium-Beschichtung
- Kaltgriff aus Edelstahl



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0701240	240	55	41,80
KG0701280	280	55	45,90
KG0701320	320	55	52,50

TITANBESCHICHTETE BRATPFANNE

- aus Aluminium mit Titanbeschichtung
- Kaltgriffe aus Edelstahl



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0702240	240	50	50,50
KG0702280	280	55	56,10

EDELSTAHL-BRATPFANNE

- Pfannen ab 360 mm Durchmesser mit Zusatzgriff



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0402200	200	40	21,90
KG0402240	240	42	27,20
KG0402280	280	48	34,50
KG0402320	320	52	46,00
KG0402360	360	65	65,90
KG0402400	400	70	79,50

EDELSTAHL-BRATPFANNE

- für Induktion geeignet



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0403240	240	42	38,70
KG0403280	280	48	48,10
KG0403320	320	52	66,90

BRATPFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- mit Antihaftbeschichtung aus Xylan
- besonders leicht zu reinigen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1601240	240	50	66,30
KG1601280	280	55	75,80

BRATPFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- aus Carbonstahl



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1201280	280	40	27,20

BRATPFANNEN MIT TEFLONBESCHICHTUNG



- hergestellt aus Aluminium mit dreifacher Teflon® Platinum Antihafbeschichtung
- besonders kratzfest durch den Einschluss extrem harter mineralischer Teilchen in den Schichtaufbau der Versiegelung
- hitzebeständiger Flachstiel aus Stahl
- sehr gute und schnelle Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche
- geeignet zum Braten mit sehr wenig Öl

Dreifache Teflon® Platinum Antihafbeschichtung



1 BRATPFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG - induktionsgeeignet

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1111200	200	35	0,8	20,40
KG1111240	240	45	2,0	24,10
KG1111280	280	50	3,0	32,40



2 CREPES-PFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG - induktionsgeeignet

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1112255	255/215	17	24,50
KG1112292	292/255	17	28,60



Genietetes Flachstiel aus Stahl



1 BRATPFANNE MIT TEFLONBESCHICHTUNG

- Bratpfannen mit dem Durchmesser von 200 bis 280 mm haben eine Stärke von 4 mm
- Bratpfannen mit dem Durchmesser von 320 bis 400 mm haben eine Stärke von 5 mm

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1101200	200	35	0,8	16,50
KG1101240	240	40	1,2	20,10
KG1101280	280	45	2,0	27,20
KG1101320	320	50	3,0	33,50
KG1101360	360	55	4,0	38,70
KG1101400	400	60	5,0	48,10



2 CREPES-PFANNE MIT TEFLONBESCHICHTUNG

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1104260	255 / 215	17	20,90
KG1104300	292 / 255	17	27,20



BRATPFANNEN MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- aus Aluminium
- hitzebeständiger Flachstiel aus Stahl
- sehr gute und schnelle Wärmeverteilung auf der ganzen Oberfläche
- geeignet zum Braten mit sehr wenig Öl



BRATPFANNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1001200	200	40	0,9	30,30
KG1001240	240	40	1,3	36,60
KG1001280	280	45	2,0	39,80
KG1001320	320	50	3,0	50,20
KG1001360	360	50	4,0	64,90
KG1001400	400	55	5,0	80,50



BRATPFANNE TIEFE FORM

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1003200	200	60	1,6	49,20
KG1003240	240	65	2,6	56,50
KG1003280	280	75	3,8	66,90



CREPES-PFANNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1004250	250	20	0,8	30,30
KG1004280	280	20	1,1	34,50



FISCHPFANNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1005380	380	260	40	3,0	98,30



KOCHGESCHIRR AUS GUSSEISEN



- ohne Einbrennen einsatzbereit, schon fertig mit Rapsöl durch den Hersteller eingebrannt
- extra starke, verzugfreie und fein abgedrehte Böden
- hohe Wärmeleitfähigkeit, gleichmäßige Erhitzung und lange Warmhaltung
- ideal zum scharfen Anbraten von Fleisch oder z.B. zum Zubereiten von Bratkartoffeln
- geeignet für Induktion, Gas, Elektro, sowie über einem offenen Feuer
- Empfehlung: nach dem Gebrauch mit Reinigungsbürste und ggf. Spülmittel reinigen, nach dem Trocknen mit Pflanzenöl einreiben

BRATPFANNE

- abnehmbarer Griff aus Edelstahl



Artikelnr.	Ø mm	H mm	L mm	G kg	Preis (€) netto
KG1301280	280	50	563	3,1	119,00

GRILLPFANNE

- abnehmbarer Griff aus Edelstahl



Artikelnr.	Ø mm	H mm	L mm	G kg	Preis (€) netto
KG1302250	250	30	506	2,7	109,00
KG1302280	290	40	560	3,3	126,00

GRILLPFANNE

- quadratisch



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	L mm	G kg	Preis (€) netto
KG1306230	230	230	32	375	2,5	76,30

BRÄTER

- inkl. Deckel



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	Preis (€) netto
KG1308480	390	220	220	6	8,8	293,00

KOCHGESCHIRR AUS GUSSEISEN



- Kochgeschirr aus Gusseisen mit schwarzer Oberfläche
- ideal zum Servieren von heißen Gerichten
- durch den dicken Boden bleiben die Speisen lange warm
- die doppelseitige Brat- und Grillplatte ist geeignet für Gas und Elektro (ideal für ein typisches Grillmuster)
- Empfehlung: nach dem Gebrauch mit Reinigungsbürste und ggf. Spülmittel reinigen, nach dem Trocknen mit Pflanzenöl einreiben

GRILLPFANNE

- quadratisch

Hervorragende Grillfunktion durch gerillten Boden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
KG1406240	230	230	35	2,6	16,70

BRAT- UND GRILLPLATTE

- doppelseitig (gerillt/glatt)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
KG1407480	480	260	20	5,0	73,20

SERVIERPFANNE MIT HOLZUNTERSETZER

- Abmessung Holzuntersetter: 280 x 155 mm (BxT)
- abnehmbarer Griff aus Gusseisen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
KG1409240	240	140	25	1,13	12,50



SERVIERGESCHIRR AUS GUSSEISEN

- schwarzes Mini-Gusseisen Serviergeschirr mit hervorragender Wärmespeicherung
- gleichmäßige Wärmeverteilung
- ein Blickfang auf jedem Tisch
- geeignet für alle Wärmequellen

MINI-COCOTTE, OVAL

- inkl. Deckel



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1404120	120	90	63	0,3	13,00

MINI-COCOTTE, RUND

- inkl. Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1405100	100	63	0,25	12,00

MINI-SERVIERPFANNE OVAL

- inkl. Holzuntersetzer
- Griff mit Silikonenschutz



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1403370	370	180	50	0,4	17,90

MINI-SERVIERPFANNE RUND

- Griff mit Silikonenschutz



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1406160	160	44	0,6	11,90

MINI-SERVIERPFANNE MIT

GRIFFEN, OVAL

- inkl. Holzuntersetzer



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1401170	170	120	55	0,5	12,40

MINI-SERVIERPFANNE MIT

GRIFFEN, OVAL

- inkl. Holzuntersetzer



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1401210	210	150	75	0,8	15,50



KOCHUTENSILIEN & KÜCHENWERKZEUGE

Professionelle und funktionelle STALGAST Kochutensilien und Küchenwerkzeuge sind in der Großküche für jeden einzelnen Schritt der täglichen Speisenzubereitung notwendig.

Edelstahlleimer	55	Messbecher, Abfüllschaufeln, Reiben	66-67
Salatschleuder	56	Thermometer	70
Schüsseln	56-57	Quetschflaschen, Soßenspender	71
Siebe, Seiher	58-59	Pinzetten, Zangen, Dosenöffner	72-73
MONOBLOCK Kochutensilien, Schöpfkellen, Schaumlöffel	60-63	Garnierbesteck, Schnitzwerkzeug	74-76
Bratenwender, Schneebesen	64-65	Manuelle Schneidegeräte	78-79
Kartoffelstampfer	65	Waagen, Präzisionswaagen, Bodenwaagen	80-82

EDELSTAHLLEIMER PREMIUM

Lindén

INOX

- mit Maßeinteilung
- Randbreite: 10 mm



EDELSTAHLLEIMER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0401070	235 / 157	245	7	52,30
KG0401100	280 / 200	245	10	59,60
KG0401120	290 / 200	270	12	87,80
KG0401150	305 / 200	310	15	94,10



EDELSTAHLLEIMER MIT
BODENREIFEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0402100	280 / 202	265	10	105,00
KG0402120	290 / 202	290	12	111,00
KG0402150	305 / 202	330	15	121,00



DECKEL

- passend zu den Edelstahlleimern Premium

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG0403100	280	29,30
KG0403120	290	31,40
KG0403150	305	35,60

EDELSTAHLLEIMER STANDARD



- mit Maßeinteilung
- mit oder ohne Bodenreif
- stapelbar



EDELSTAHLLEIMER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0404070	230/155	250	7	37,60
KG0404100	293/205	245	10	58,50
KG0404120	295/230	275	12	69,10
KG0404150	300/200	340	15	79,50



EDELSTAHLLEIMER
MIT BODENREIFEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0405100	275/200	285	10	69,10
KG0405120	290/200	305	12	77,40
KG0405150	300/200	354	15	87,80



DECKEL

- passend zu den Edelstahlleimern Standard

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG0406100	275	20,90
KG0406120	290	20,90
KG0406150	300	27,20

SALATSCHLEUDER

- aus strapazierfähigem Kunststoff
- mit Wasserauslauf



herausnehmbares
Schleudersieb



Ablaufschlauch



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2101019	420	580	19	145,00

RÜHRSCHÜSSEL

- profilierter Rand erleichtert die Entleerung des Gefäßes



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2301012	144	112	1,2	1,98
KG2301020	178	122	2,0	2,76
KG2301032	217	135	3,2	4,14
KG2301057	265	150	5,7	5,96
KG2301100	328	167	10,0	8,68



KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl poliert
- stapelbar

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2304180	180	80	1,7	5,65
KG2304200	200	90	2,3	5,44
KG2304240	240	110	4,0	6,91
KG2304280	280	130	6,0	10,00
KG2304300	300	145	7,0	11,90
KG2304320	320	150	8,2	13,80

SCHÜSSEL

- Edelstahl poliert
- stapelbar

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2307160	160	60	0,7	2,67
KG2307200	200	70	1,2	3,35
KG2307220	220	80	1,6	4,02
KG2307250	250	90	2,3	5,33
KG2307280	280	95	3,0	7,32
KG2307310	310	105	5,0	9,72
KG2307340	340	115	6,0	12,00
KG2307375	375	120	8,0	17,70

KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl poliert
- stapelbar
- der Rand ist im angegebenen Durchmesser eingerechnet

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2305360	360	160	11,5	15,90
KG2305400	400	110	8,0	20,10
KG2305500	500	130	14,0	27,20
KG2305550	550	145	19,0	31,40
KG2305600	600	160	27,0	44,00
KG2305700	700	185	45,0	62,70
KG2305800	800	205	65,0	85,80
KG2305900	900	225	90,0	110,00

KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl matt
- stapelbar

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2303150	150	75	1,0	7,95
KG2303200	200	98	2,5	12,30
KG2303250	250	120	5,0	21,90
KG2303300	300	140	8,0	36,60
KG2303360	360	170	14,0	47,00
KG2303380	380	180	16,0	54,40

GLASSCHALE

- gehärtet und stoßfest
- stapelbar
- hitze- und temperaturschwankungsbeständig



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
KG2302060	60	27	0,03	24	0,84
KG2302120	120	53	0,31	6	1,51
KG2302140	140	63	0,55	6	2,08
KG2302172	172	76	1,20	6	2,79
KG2302200	200	87	1,60	6	3,54
KG2302230	230	101	2,50	6	4,06
KG2302262	262	113	3,70	6	5,85

KÜCHENSCHÜSSEL

- Edelstahl matt
- stapelbar
- mit Griffen

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2306400	400	185	14,5	82,60
KG2306450	450	200	21,0	94,10
KG2306500	500	220	28,0	128,00

KÜCHENSIEB

INOX



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KG2211120	120	140	5,44
KG2211150	150	150	6,07
KG2211180	180	170	8,58
KG2209200	200	180	11,70

TERRINEN- / KUCHENFORM

INOX

- Formen:
KG0214001-
KG0214002-
KG0214003-



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0214001	400	65	35	0,6	38,60
KG0214002	400	50	40	0,4	38,60
KG0214003	400	50	35	0,5	49,30

GAZESIEB

INOX



SPITZSIEB

INOX



Dichte
Maschenweite



Lochung:
1,8 mm



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2208200	200	150	53,30
KG2208240	240	180	66,90

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2210200	200	170	18,20
KG2209240	240	210	23,10

MEHLSIEB

- Lochung: ca. 1 mm

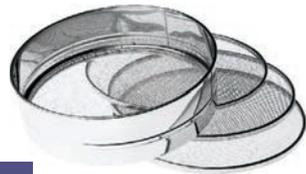
INOX



4-TEILIGES SIEBSET

- 4 verschiedene Maschenweiten ca.:
0,75 x 0,75 mm
1 x 1 mm
2 x 2 mm
3 x 3 mm

INOX



Lochformen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2211200	230	55	13,80
KG2211250	245	60	16,90
KG2211300	320	80	21,30

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG2212004	210	21,90

SUPPENSIEB

- Griff aus Edelstahl
- Lochung: 3,4 mm
- L = Grifflänge

INOX



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KG2201220	220	260	73,20
KG2201260	260	260	81,60

GROSSKÜCHENSIEB

- Griff aus Holz
- L = Grifflänge

INOX



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KG2202300	300	430	46,00
KG2202350	350	430	54,40

GEMÜSESEIHER AUF FUß

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2204220	240	100	5,40
KG2204240	220	100	5,80

GEMÜSESEIHER AUF FUß

- mit Griffen

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2204360	360 / 200	220	37,60
KG2204375	375 / 175	185	28,30

GEMÜSESEIHER KONISCH

- poliert

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2205280	280	160	32,40
KG2205320	320	170	56,50
KG2205360	360	190	60,70
KG2205400	400	220	71,10

GEMÜSESEIHER KONISCH

- seidenmatt

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2206450	450 / 290	240	144,00
KG2206500	500 / 330	260	167,00

MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN



- professionelle MONOBLOCK Schöpfkellen und Schaumlöffel
- ohne Schweißnähte, aus einem Stück gefertigt
- einfache Reinigung
- ergonomischer Griff mit Aufhängung



Aus einem Stück gefertigt

Griff mit Aufhängung



1 SCHAUMLÖFFEL

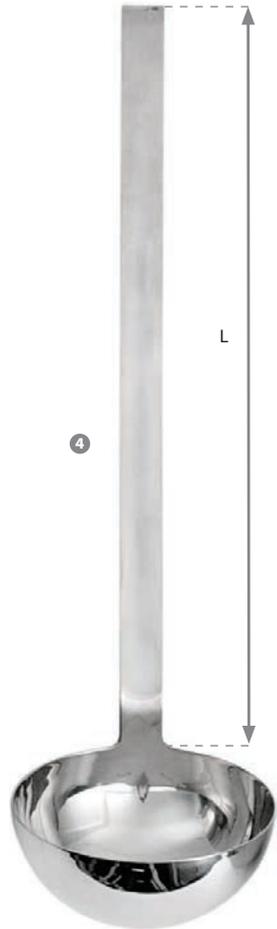
Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0101100	100	325	6,26
KK0101120	120	360	8,03
KK0101140	140	385	9,49
KK0101160	160	415	12,70
KK0102200	200	480	19,20

2 SCHAUMLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0102100	100	305	8,66
KK0102120	120	360	10,10
KK0102140	140	380	12,50
KK0102160	160	415	16,10

3 SCHÖPFKELLE

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK0103006	60	275	0,06	4,27
KK0103012	80	295	0,12	5,94
KK0103025	100	340	0,25	8,03
KK0103040	120	365	0,40	9,39
KK0103075	145	395	0,75	13,50
KK0103120	165	430	1,20	17,40
KK0103200	200	480	2,00	35,50



4 SCHÖPFKELLE

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK0104007	65	315	0,07	5,22
KK0104013	80	345	0,13	6,67
KK0104020	90	362	0,20	7,41
KK0104025	100	380	0,25	8,34
KK0104045	120	420	0,45	10,50
KK0104067	140	440	0,67	12,50
KK0104100	160	474	1,00	17,10
KK0104150	180	500	1,50	24,80



INOX

MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK0301400	Schöpfkelle	400	0,2	9,08
2.	KK0302400	Fleischgabel	400	-	7,41
3.	KK0303400	Servierlöffel geschlitzt	400	-	6,99
4.	KK0304400	Servierlöffel	400	-	6,99

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
5.	KK0305355	Kartoffelstampfer	355	-	6,99
6.	KK0306400	Spaghettilöffel	400	-	7,41
7.	KK0307400	Schaumlöffel	400	-	7,41
8.	KK0308400	Bratenwender geschlitzt	400	-	7,41

MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	KK0201340	Fischheber	340	23,10
2.	KK0203500	Fleischgabel	500	30,10
3.	KK0206460	Servierlöffel	460	9,08

KOCHUTENSILIEN

- runder Griff

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
1.	KK0401345	Fisch- / Schaumlöffel	-	345	7,82
2.	KK0402345	Fleischgabel	-	320	6,57
3.	KK0403328	Servierlöffel	-	328	6,57
4.	KK0404280	Schöpfkelle	70	280	7,41
5.	KK0404310	Schöpfkelle	85	310	7,41
6.	KK0405307	Spaghettilöffel	-	307	7,41
6.	KK0406320	Bratenwender geschlitzt	-	320	7,82
7.	KK0407270	Kugel-Schneebesen	-	270	6,57
8.	KK0408175	Melonenlöffel	23	175	5,74
9.	KK0409190	Pendelschäler	-	190	5,74
10.	KK0410165	Sparschäler	-	165	5,74
11.	KK0411190	Pizza- / Teigschneider	57	190	6,16
12.	KK0413220	Dosenöffner	-	220	11,10
13.	KK0414355	Hängeleiste	-	355	7,82



KOCHUTENSILIEN

- professionelles Servierset
- aus poliertem Edelstahl
- ohne Schweißnähte, aus einem Stück gefertigt
- einfach zu reinigen
- Materialstärke vom Griff: 2,7 mm



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK0601310	Servierlöffel geschlitzt	310	-	8,68
2.	KK0602300	Serviergabel	300	-	7,43
3.	KK0603315	Servierlöffel	315	-	8,68
4.	KK0604315	Bratenwender geschlitzt	315	-	8,68
5.	KK0605310	Suppenschöpfer	310	0,08	10,20

KOCHUTENSILIEN



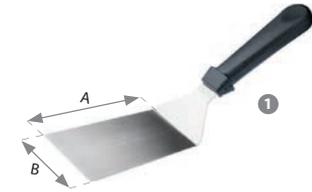
- aus glasfaserverstärktem Material
- geeignet für antihafbeschichtete Oberflächen
- spülmaschinenfest
- hitzebeständig bis 220°C



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	KK0501250	Universalszange	250	6,57
	KK0501320	Universalszange	320	6,57
2.	KK0502350	Servierlöffel geschlitzt	350	7,41
3.	KK0503350	Servierlöffel	350	7,41

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
4.	KK0504310	Schöpföffel	90	310	0,11	7,41
5.	KK0505350	Schaumlöffel	-	350	-	7,41
6.	KK0506300	Bratenwender geschlitzt	-	350	-	7,41

BRATENWENDER



1 BRATENWENDER

- Griff aus Kunststoff
- A = 115 mm, B = 90 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1404280	280	6,99

2 BRATENWENDER, ECKIG

- Griff aus Kunststoff
- A = 200 mm, B = 75 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1405370	370	5,11

3 BRATENSPACHTEL

- A = 112 mm, B = 85 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0602270	270	28,20

4 BRATENWENDER

- A = 170 mm, B = 80 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0603360	360	32,40

5 BRATENSPACHTEL

- ergonomischer Griff
- A = 90 mm, B = 75 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0636150	150	52,80

6 BRATENWENDER

- ergonomischer Griff
- A = 200 mm, B = 80 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0637260	260	62,60

7 PFANNENWENDER GESCHLITZT

- ergonomischer Griff
- A = 135 mm, B = 85 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0635170	170	45,00

8 BRATENWENDER

- Griff aus Holz
- A = 140 mm
- B = 110 mm

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK1401140	110	300	10,70

9 BRATENSPACHTEL

- Griff aus Holz
- A = 195 mm
- B = 70 mm

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK1402195	70	365	11,50

10 BRATENWENDER GELOCHT

- Griff aus Holz
- A = 200 mm
- B = 70 mm

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK1403200	70	365	11,50



1 SCHNEEBESEN

- Stahlquirl
- Griff aus Kunststoff

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0903250	250	5,32
KK0903350	350	6,60
KK0903450	450	7,09
KK0903550	550	8,14

2 SCHNEEBESEN

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0901300	300	6,99
KK0901400	400	7,82
KK0901500	500	8,24
KK0901600	600	8,97

3 NETZSCHAUMLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0902160	160	350	35,50
KK0902200	200	450	49,00

4 BACK- / FRITTIERLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0903160	160	470	11,10
KK0903200	200	590	13,50
KK0903240	240	570	19,30

5 KARTOFFELSTAMPFER

- schwere Ausführung

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0905300	300	24,00
KK0905460	460	26,00
KK0905610	610	30,20

6 RÜHRSPATEL

- aus Buchenholz
- Materialstärke: 20 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0907075	700	27,80
KK0907100	1000	30,50
KK0907125	1250	37,50

7 RÜHRSPATEL

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0908130	1300	62,60

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL
- aus Aluminium



Al



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1001180	0,18	5,32
KK1001350	0,35	6,57
KK1001680	0,68	12,70

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1002125	0,125	13,90
KK1002150	0,150	18,00
KK1002450	0,450	20,90
KK1002650	0,650	25,00

EIS- / ABFÜLLSCHAUFEL

PC



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1003020	0,2	4,49
KK1003100	1,0	9,81
KK1003200	2,0	14,80

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL

INOX



Artikelnr.	Ø mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1004100	100	1	23,00

GOURMET-REIBE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1104255	255	10,20

ZITRONEN- /
PARMESANREIBE

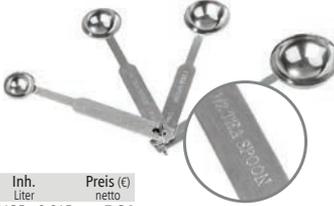


Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1102255	255	9,39

MESSLÖFFELSATZ

- 4-teilig:
- 1/4 Teelöffel (1,25 ml)
- 1/2 Teelöffel (2,5 ml)
- 1 Teelöffel (5 ml)
- 1 Menüöffel (15 ml)
- Füllmengenangabe auf dem Griff

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1201001	0,00125 - 0,015	5,84

MESSLÖFFELSATZ

- 4-teilig:
- 1/4 cup (60 ml)
- 1/3 cup (80 ml)
- 1/2 cup (125 ml)
- 1 cup (250 ml)
- Füllmengenangabe auf dem Griff

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1201002	0,06-0,25	8,24

MESSBECHER

- transparent
- mit Messkala



PP



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1203050	0,50	2,25
KK1203100	1,00	4,49
KK1203200	2,00	6,16
KK1203300	3,00	8,66
KK1203500	5,00	14,30

MESSBECHER

- Messskala auf der Innenseite

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1204050	0,5	9,81
KK1204100	1,0	14,80
KK1204200	2,0	25,00

EDELSTAHLTRICHTER

- mit Sieb
- Lochdurchmesser: 17 mm

INOX



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KK1301130	130	8,66
KK1301150	150	11,50

REIBE 6-FACH

INOX



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
KK1103190	190	8,66



1 REZEPTIONSKLINGEL
- verchromt

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1501001	85	60	6,50

2 ZAHLTELLER

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KK1502150	150	110	5,01

3 BONLEISTE

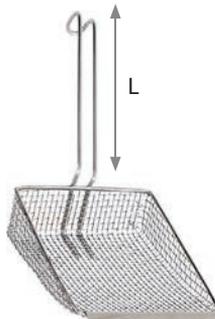
Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0809045	450	14,70
KK0809060	600	20,10
KK0809090	900	25,10
KK0809120	1200	34,50

POMMESSCHAUFEL



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1504230	24,00

NETZBACKSCHAUFEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	L mm	Preis (€) netto
KK1505210	170	210	50	210	23,00

BONSPIESS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1506150	80	150	5,44

STÄNDER FÜR GASTRONORMBEHÄLTER

INOX

- KK0802016 - passend für 3 x GN 1/6 (150 mm)
- KK0802169 - passend für 3 x GN 1/6 und 2 x GN 1/9 (150 mm)
- KK0802014 - passend für 5 x GN 1/4 (150 mm)
- Gastronormbehälter und Deckel separat erhältlich



1



2



Eigene Fertigung

3



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK0802016	510	230	230	63,20
2.	KK0802169	730	230	230	79,30
3.	KK0802014	840	300	275	96,40

GEWÜRZBORD MIT GEWÜRZBOXEN

- inklusive 5 Gewürzboxen (GN1/9 65 mm)



Eigene Fertigung

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK0803005	629	200	250	132,00

KÜHLSCHRANK-THERMOMETER

- Temperaturbereich -40°C bis 40°C
- Gehäuse aus Edelstahl
- Funktionsgriff



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1901001	4,49

EINSTECH-THERMOMETER

- Temperaturbereich 0°C bis 300°C
- Gehäuse aus Edelstahl 18/10



Artikelnr.	Ø	L	Preis (€) netto
KK1903160	50 mm	160 mm	6,16

MILCHSCHÄUMTHERMOMETER MIT CLIP

- grün hinterlegter Wärmebereich für einen optimalen Milchschaum
- inkl. Clip zum Anstecken an ein Milchkännchen
- Temperaturbereich 0°C bis 100°C



Artikelnr.	Ø	L	Preis (€) netto
KK1904110	43 mm	110 mm	7,51

THERMOMETER MIT METALL-CLIP

- Temperaturbereich -20°C bis 50°C



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1902001	5,74

TASCHEN-THERMOMETER

- Temperaturbereich -50°C bis 280°C
- Länge der Messnadel: 210 mm
- inklusive Schutzhülle
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien A76 / LR44)



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1904210	20,10

KLAPP-THERMOMETER

- Temperaturbereich -50°C bis 300°C
- klappbare Messnadel
- Sperrfunktion
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien AAA)



Artikelnr.	B	T	H	Preis (€) netto
KK1905160	52 mm	21 mm	160 mm	28,20

HYGRO-THERMOMETER

- Temperaturbereich 0°C bis 50°C
- Luftfeuchtigkeit: 25% - 95%
- zum Aufhängen
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien AAA)



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1906001	29,20

DIGITAL-THERMOMETER MIT EINSTECHFÜHLER

- Temperaturbereich 0°C bis 300°C
- mit separatem 1 mm Tauch-/ Einstechfühler aus Edelstahl
- Kabel des Einstechfühlers mit 1000 mm Länge
- Temperaturalarm
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien AAA)



Artikelnr.	B	T	H	Preis (€) netto
KK1904300	73 mm	22 mm	126 mm	49,92



INFRAROT-THERMOMETER

- Temperaturbereich -50°C bis 380°C
- Digital Display
- Laserpointer
- kontaktlose Temperaturmessung
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien 6LR61)



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1908001	71,20



SAUCENSPENDER MIT PUMPE

- nur für kalte Saucen geeignet
- Behälter aus halbtransparentem Polypropylen mit System ColorClip
- geruchs- und geschmacksneutral
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1619190	GN 1/9	176	108	190	1,5	20,90
GN1616190	GN 1/6	176	162	190	2,6	24,10

QUETSCHFLASCHEN

- nur für kalte Saucen geeignet



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK080111	rot	55	210	0,35	1,08
KK080121	weiß	55	210	0,35	1,08
KK080131	weiß	55	210	0,35	1,08
KK080112	rot	70	240	0,70	1,30
KK080122	gelb	70	240	0,70	1,30
KK080132	weiß	70	240	0,70	1,30

FIFO QUETSCHFLASCHEN

- aus leicht transparentem Kunststoff
- große Einfüllöffnung
- mit tropfsicherer Silikonmembran zum präzisen Dosieren
- FIFO System
- einfache Reinigung
- nur für kalte Saucen geeignet



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK080101	62	165	0,355	3,40
KK080102	60	208	0,470	3,71
KK080103	70	208	0,590	4,02
KK080104	75	208	0,710	4,33
KK080105	87	208	0,950	4,64

SNACKWELLE

- fünf Fächers



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK0804005	347	120	52	16,90

SAUCENSTÄNDER

- KK0805003 - passend für drei Flaschen
- KK0805005 - passend für fünf Flaschen



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK0805003	3x72	265	110	120	32,10
KK0805005	5x72	435	110	120	40,80

HOT-DOG STAND

- KK0806003 passend für drei Hot-Dogs



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK0806003	217	110	118	24,70

ZITRUSPRESSE

- aus lackiertem Aluminium



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1717055	55	208	9,00

DOSENÖFFNER



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1613564	13,50

KNOBLAUCHPRESSE

- leicht zu reinigen



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1702001	180	9,81

EIERTEILER

- 2 Schnittmöglichkeiten
- Viertelung und Scheibenschnitt
möglich (Stärke ca. 5 mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK1707005	120	95	40	13,20

PORTIONIERER /
KUGELFORMER

- Portionierung: 1/12 Liter



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1704070	250	53,20

FISCHENTSCHUPPER



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1708235	235	4,10

TOMATENSTIELER



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1703993	20	110	2,46

FISCHGRÄTENPINZETTE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1811120	120	2,87

PINZETTENZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1811210	210	5,02
KK1811300	300	6,79

EISZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1808145	145	4,50

EISZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1807160	160	11,50

ZUCKERZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1809110	110	2,88

GEBÄCKZANGE



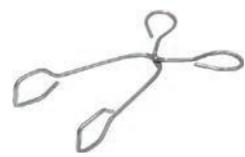
Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1804120	120	6,59
KK1804280	280	5,33

GEBÄCK-/
TORTENZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1806280	280	7,01

GRILLZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1805220	220	4,92
KK1805280	280	6,17

SPAGHETTIZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1803200	200	4,50

GEBÄCKZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1801210	210	5,33

GREIFZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BB2201240	240	3,16
BB2201300	300	3,54
BB2201400	400	5,54

UNIVERSALZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1812230	230	6,69
KK1812300	300	7,21
KK1812400	400	8,26

GEBÄCKZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1802210	210	5,33

EISZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1810180	180	2,05

UNIVERSALZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1813230	230	4,69
KK1813300	300	5,00

SALATZANGE



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
BB2202230	schwarz	230	1,99
BB2202300	schwarz	300	2,41
BB2203230	transparent	230	1,99
BB2203300	transparent	300	2,41

GARNIERBESTECK



- große Auswahl an professionellem Garnierbesteck
- ergonomische Griffe aus glasfaserverstärktem Polyamid



1 ZISELIERMESSER HORIZONTAL

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2001140	155	12,30

2 FADENSCHNEIDER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2002132	132	13,10

3 BUTTERROLLER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2012197	197	7,21

4 DEKORIERMESSER V-FORM

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2004204	204	12,30

5 ZISELIERMESSER VERTIKAL

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2005103	140	12,70

6 TOMATENENTSTIELER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2006001	145	11,90

7 KUGELAUSSTECHER - doppelt

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK2007170	20/30	170	20,90

8 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2008170	170	11,50

9 ORANGENSCHÄLER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2009165	170	11,10

10 APFELENTKERNER

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK2010175	16	185	8,24
KK2010200	20	210	9,81

SCHNITZMESSER-SET

- 7-teilig
- inklusive:
- 1 x Schäler
- 1 x Buttermesser
- 2 x Kugelausstecher Ø 15 & 22 mm
- 1 x Fadenschneider
- 1 x Kanalmesser
- 1 x Apfelausstecher
- zusätzlich mit Rolltasche für eine praktische Aufbewahrung

INOX



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK2108008	85,60

JULIENNE SCHÄLER

INOX



Julieneschneider mit zwei Schnittbreiten



Artikelnr.	Klingenlänge mm	L mm	Preis (€) netto
KK2115055	55	125	5,96

TOURNIERMESSER

- schmale, gebogene Klinge
- passt sich hervorragend Rundungen an



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2112070	70	3,03

DEKORIERMESSER

- schmale, spitz zulaufende Klinge
- für den Feinschnitt von Früchten und Gemüse



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2112080	80	3,03

SCHNITZMESSER-SET

- 22-teilig
- Inklusive:
 - Schnitzmesser „U“, „V“
 - Kugelausstecher
 - Wellenmesser
 - Schäler, flach
 - andere Schnitzwerkzeuge



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK2110022	49,70

SCHNITZMESSER-SET

- 80-teilig
- Inklusive:
 - Schnitzmesser „U“, „V“
 - Kugelausstecher
 - verschiedene Schnitzmesser
 - Gemüsespitzer
 - Schäler
 - Wellenmesser
 - andere Schnitzwerkzeuge



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK2110080	118,00

TISCHDOSENÖFFNER

- inklusive Messer und Rad
- geeignet für Dosen bis 400 mm Höhe



Tischbefestigung
mit Klammer
und Schraube



2



3



1

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK2110640	Tischdosenöffner	-	640	100,00
2.	KK2110025	Ersatzrad	25	-	13,90
3.	KK2110040	Ersatzmesser	-	40	7,41

APFELSCHÄLER UND -SCHNEIDER

- zum gleichzeitigen Schälen und Schneiden
- aus Gusseisen und vernickeltem Stahl
- Fuß mit Saugnapf für einen optimalen Stand und sicheres Arbeiten



Nr kat	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK2111320	100	130	280	41,90

OBST- UND GEMÜSEZERTEILER

- für harte und weiche Gemüse- und Obstsorten
- Messer und Führungen aus Edelstahl
- schneidet in acht Teile
- ergonomischer Griff

AI

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
1.	VG1403018	Zerteiler	203	203	457	2,0	233,00
2.	VG1424006	Messereinsatz für Sechstel	-	-	-	-	35,10
3.	VG1421008	Messereinsatz für Achtel	-	-	-	-	35,10
4.	VG1442006	Drücker für Sechstel	-	-	-	-	52,50
5.	VG1431008	Drücker für Achtel	-	-	-	-	52,50



OBST- UND GEMÜSESCHNEIDER

- zum Schneiden von länglichen Obst- oder Gemüwestreifen
- Modell VG1402014 mit 6,3 mm Messereinsatz
- Modell VG1402316 mit 4,7 mm Messereinsatz
- rutschfeste FüÙe

AI

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
1.	VG1402014	Obst- und Gemüseschneider	254	483	762	7,0	397,00
2.	VG1402316	Obst- und Gemüseschneider	254	483	762	8,0	397,00
3.	VG1441001	Drücker für Modell VG1402014	-	-	-	-	96,30
4.	VG1421007	Messereinsatz mit 7 Klingen für Modell VG1402014	-	-	-	-	83,20



OBST- UND GEMÜSESCHNEIDER

- zum Schneiden von quadratischen Obst- oder Gemüwestreifen
- Schneideinsatz 9x9 mm
- Messer und Führung aus Edelstahl
- reibungsloser Arbeitsablauf durch perfekt konzipierte Mechanik
- ergonomischer Griff

AI

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
1.	VG1401038	Obst- und Gemüseschneider	215	225	515	3,2	261,00
2.	VG1423063	Messereinsatz mit 6,3 mm Drücker	-	-	-	-	39,40
3.	VG1411095	Messereinsatz mit 9,5 mm Drücker	-	-	-	-	39,40
4.	VG1411012	Messereinsatz mit 12 mm Drücker	-	-	-	-	39,40

MANUELLE SCHNEIDEGERÄTE

- zum Schneiden von Gemüse in Scheiben, Streifen und Würfel
- ideal für kleine und mittlere Betriebe

INOX



MANDOLINE

- geeignet zum Zerkleinern und Schneiden von Lebensmitteln
- stufenlose Einstellung der Schneidstärke
- Schneidstärke und Messerwahl ohne Demontage der Messer möglich
- Schnittmöglichkeiten
- Scheiben von 0,5 bis 0,9 mm
- Streifen von 4,5 x 4,5 mm bis 9 x 9 mm
- inkl. ergonomischem Restehalter
- sicherer Stand durch rutschfeste Füße
- nach dem Schneiden und während der Reinigung die Messer immer auf Nullstellung zurücksetzen um Verletzungen vorzubeugen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VG1201380	400	170	135	37,60

MANUELLER TOMATENSCHNEIDER

- zuverlässige und stabile Konstruktion
- inkl. gezahnten Messern
- Scheibendicke 6,3 mm
- rutschfeste Füße mit Saugnäpfen
- leicht zu reinigen

AI



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
1.	VG1404014	Tomatenschneider	190	381	216	4,22	193,00
2.	VG1424001	gezahntes Messer	-	-	-	-	56,90

CURRYWURSTSCHNEIDER, MANUELL

- 10 gezahnte Messer für 11 Abschnitte
- einfacher und leicht zu bedienender Hebelmechanismus
- Scheibenstärke ca. 18 mm
- stabiler Stand durch Bodenplatte mit Saugnäpfen
- einfache Demontage

INOX



NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VG1502530	230	162	221	133,00

KÜCHENWAAGEN

- werden in der Gastronomie als Hilfs- und Kontrollwaagen eingesetzt
- Digitalanzeige
- Mehrfachkalibrierung
- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- Überladungsschutz

PORTABLE KÜCHENWAAGE

- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- 3 AA-Batterien sind im Lieferumfang enthalten
- Netzteil optional
- automatische Abschaltung
- Batterielebensdauer ca. 300 Stunden
- Messzeitstabilisierung: ca. 2 Sekunden
- intuitives Zwei-Tasten-Design sorgt für eine einfache Bedienung
- stapelbar
- Digitalanzeige
- ABS-Gehäuse
- rutschfeste FüÙe
- Transportsicherung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	Preis (€) netto
KK2209062	140	205	41	0,4	0,62	0,1	57,20
KK2209200	140	205	41	0,4	2,2	1	47,90



KÜCHENWAAGE

- Batteriebetrieb
- Arbeitsleistung: 1500 Stunden bei voller Batterie
- Messzeitstabilisierung: etwa 3 Sekunden
- Digitalanzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- Wiege- und Kontrollfunktion
- vier höhenverstellbare FüÙe
- ABS-Gehäuse

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	Preis (€) netto
KK2202030	260	319	175	2,5	3	0,5	210,00
KK2202060	260	319	175	2,5	6	1	210,00
KK2202150	260	319	175	2,5	15	2	215,00
KK2202300	260	319	175	2,5	30	5	215,00



KÜCHENWAAGE

- geschützt gegen Staub und dauerndes Untertauchen nach IP68
- wahlweise Netz- oder Akkubetrieb möglich
- Arbeitsleistung: ca. 50 Stunden bei voller Batterie
- Messzeitstabilisierung: etwa 0,5 Sekunden
- Digitalanzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- vier höhenverstellbare FüÙe
- Gehäuse aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	Preis (€) netto
KK2203030	256	280	121	3,9	3	0,5	399,00
KK2203060	256	280	121	3,9	6	1,0	399,00
KK2203150	256	280	121	3,9	15	2,0	399,00

VERKAUFSWAAGEN, EICHFÄHIG

- konzipiert für den Einsatz zum Wiegen von Gütern und deren Preisermittlung (wie beispielsweise in der Gastronomie, im Handel oder in Apotheken)
- RS 232-Schnittstelle für ein Arbeiten mit Registrierkassen, Computern und Druckern
- 2 x 16 PLU-Schlüssel
- PLU (Produkt Look Up) dienen zur Speicherung von Informationen über regelmäßig verwendete Teile, sodass die Daten zeitsparend aus dem Speicher aufgerufen werden können
- vier höhenverstellbare Füße
- ABS-Gehäuse

VERKAUFSWAAGE

- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- Arbeitsleistung: 180 Stunden bei voller Batterie
- Digitalanzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- Tragegriff
- Lieferung inklusive Netzteil



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	Preis (€) netto
KK2204150	351	359	111	4,2	15	5	322,00

VERKAUFSWAAGE

- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- beidseitige Digitalanzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- 2x16 PLU-Tasten
- Überladungsschutz
- optional mit RS 232 Anschluss verfügbar um Registrierkassen, Drucker, PCs etc. zu koppeln (gegen Aufpreis)



Kundenseitiges
Display



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	Preis (€) netto
KK2205150	351	391	424	3,8	15	5	428,00

VERKAUFSWAAGE

- geeignet für die Gastronomie, Handel, Apotheken etc
- verstellbare Füße
- eichfähig
- ABS Gehäuse

PORTABLE MEHRZWECKWAAGE

- Näherungssensoren zur berührungslosen Taringierung
- Netz- oder Batteriebetrieb mit automatischer Abschaltung
- großes LCD Display
- Funktionen: Stückzahlmessung, prozentuales Wiegen & Summieren
- mit Transportsicherung
- Stabilisierungszeit ca. 1 Sekunde
- beleuchtete Wasserwaage
- Menüleiste
- Diebstahlschutz
- optionale Schnittstellenmodule: UBS, RS232, Ethern



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	U V	Preis (€) netto
KK2208032	240	250	74	1,5	3,2	1	230	286,00
KK2208064	240	250	74	1,5	6,4	2	230	286,00
KK2208160	240	250	74	1,5	16,0	5	230	286,00

LAGERWAAGE

- konzipiert für den Einsatz in Warenlagern, Vorratslagern und bei Großhändlern
- Konstruktion resistent gegen Stöße und Vibrationen
- Überladungsschutz
- vier höhenverstellbare Füße

LAGERWAAGE

- mehrere Wiegevorgänge bei großen Menge können addiert werden
- schwenk- und verstellbares Display
- Wiegeplattform aus Edelstahl
- Abmessungen der Wiegeplattformen (BxT):
Modell KK2206300: 650 x 500 mm
Modell KK2206600, KK2206150: 550 x 420 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	U V	Preis (€) netto
KK2206600	550	668	920	24	60	20	230	536,00
KK2206150	550	668	920	24	150	50	230	549,00
KK2206300	600	675	920	32	300	100	230	660,00



MESSER & SCHNEIDBRETTER

Qualitativ hochwertige und langlebige STALGAST Küchenmesser, besonders schnittfeste und messerschonende Schneidbretter sowie stabile Hackblöcke erfreuen sich in jeder Profi-Küche großer Beliebtheit.

Küchenmesser und Setangebote.....	84-103
Schneidbretter.....	106-110
Hackbeile, Fleischklopfer.....	87, 90, 97, 112

Küchenscheren.....	96, 113
Wetzstähle.....	104
Hackblock.....	111



PROFESSIONELLE KÜCHENMESSER AUS DER SERIE PREMIUM VON SANELLI

- ergonomischer Griff aus zwei Schichten: hart (rot) und weich (grün)
- Klinge aus Edelstahl (Chrom-Molybdän-Stahl), Härtegrad 54 bis 56 HRC



optimierte Klingenform für den jeweiligen Einsatzzweck

Schaft der Klinge tief im Griff eingebettet



Klinge aus Chrom-Molybdän-Stahl mit Härtegrad 54-56 HRC

stabiler und rutschfester Griff aus Santopren und Polypropylen



GEEIGNET FÜR DIE GASTRONOMIE UND DIE LEBENSMITTELVERARBEITENDE INDUSTRIE

- traditionsreiche italienische Marke seit 1864
- konkav geformte Klingen zur optimalen Balance bieten Komfort und Effizienz beim Arbeiten
- jedes Messer ist handgefertigt
- optimaler Winkel der Klingen durch Laservermessung
- langanhaltende Schärfe bei hoher Flexibilität
- einfaches Nachschleifen
- die ergonomische Form der Griffe wurde in der Forschungseinrichtung in Mailand mit Computeranalysen entwickelt
- die einzigartige Materialmischung der Griffe aus Santopren und Polypropylen für optimale Rutschfestigkeit



Santopren-Griffe werden aus dem permanenten antibakteriellen Material von Biomaster hergestellt. Die Zugabe von Silberionen, die ein wesentlicher Bestandteil des Materials sind, hemmt das Wachstum von Mikroorganismen

Über die Lebensdauer der Messer werden 99,71% der virulentesten Bakterien beseitigt: Staphylococcus aureus Methicillin-resistent (MRSA) und E. coli (lateinische Escherichia coli)





Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	MS0620200	Kochmesser	200	47,00
	MS0621250	Kochmesser	255	56,80
	MS0622300	Kochmesser	300	67,60
2.	MS0603200	Tranchiermesser	210	52,80
	MS0604240	Tranchiermesser	255	73,40
3.	MS0623240	Brotmesser	235	36,30
	MS0624320	Brotmesser	315	47,00
4.	MS0625320	Schinkenmesser	315	50,90
5.	MS0611240	Fleischmesser	230	42,10
6.	MS0606220	Filetierreiner	220	41,10

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
7.	MS0627090	Austernmesser	90	31,40
8.	MS0601180	Küchenmesser	180	42,10
	MS0602200	Küchenmesser	230	48,90
9.	MS0608160	Spickmesser	155	35,20
10.	MS0605180	Stechmesser	180	44,10
11.	MS0609160	Ausbeinmesser gebogen	160	36,30
12.	MS0610160	Ausbeinmesser	160	40,20
13.	MS0607280	Lachsmesser	275	44,10
14.	MS0626330	Fischmesser	330	79,30



- 15 - inkl. Schäl-, Ausbein-, Koch- und Fleischmesser sowie einem Pfannenwender und Magnet-Messerhalter
 - eine vollständige Auswahl der Messersets auf Seite 102-103



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	MS0617120	Tomatenmesser	115	21,50
2.	MS0616100	Schälmesser	100	17,40
3.	MS0618060	Gemüsemesser	60	16,20
4.	MS0629180	Japanisches Messer	180	50,90
5.	MS0628180	Santoku-Messer	160	38,20
6.	MS0632180	Hartkäsemesser	180	33,00
7.	MS0637260	Bratenwender	260	62,60

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
8.	MS0636150	Bratenspachtel	150	52,80
9.	MS0635170	Pfannenwender geschlitzt	170	45,00
10.	MS0615160	Hackbeil	160	79,30
11.	MS0613220	Wetzstahl	220	57,80
	MS0614300	Wetzstahl	300	76,30
12.	MS0634360	Käsemesser mit zwei Griffen	360	124,00
13.	MS0769016	Messerset Sanelli	-	232,00

SANELLI SKIN KÜCHENMESSER



PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864



MADE IN ITALY

- Klinge aus Edelstahl (Chrom-Molybdän-Stahl), Härtegrad 54 bis 56 HRC
- Die Serie Skin wurde speziell entwickelt, um eine hohe Qualität mit Ergonomie zu vereinen
- ergonomischer Griff aus Polypropylen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	MS2701210	Kochmesser	210	43,80
	MS2701255	Kochmesser	255	43,60
2.	MS2702180	Küchenmesser	180	31,90
	MS2702230	Küchenmesser	230	39,30

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
3.	MS2703230	Fleischmesser	230	27,60
4.	MS2704235	Brotmesser	235	28,20
5.	MS2705095	Schälmesser	95	12,40
6.	MS2706060	Gemüsemesser	60	11,20

STEAK- UND TOMATENMESSER



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0709100	100	3,74

BRÖTCHENMESSER



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0709110	110	11,60



STALGAST KÜCHENMESSER ELITE MIT GESCHMIEDETER KLINGE

- optimale Verarbeitung von Klinge und Griff
- Ergonomischer und hygienischer Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen
- perfekt ausbalanciert für angenehmes Arbeiten
- aus einem Stück gefertigt



Klinge - Härtegrad 54-56 HRC

Klinge - aus geschmiedetem Stahl (Material: X50CrMoV15)



Schneide - gefertigt für hohe Beanspruchung

Griff - ergonomischer und hygienischer Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen

Antibakterieller Schutz - geschützt durch SteriShield™



- 18 - besteht aus folgenden Produkten: MS0406150, MS0408065, MS0409090, MS0404150, MS0414180, MS0401200, MS0411230, MS0410115, MS0405230, MS2206255 und MS010198
- eine vollständige Auswahl der Messersets auf Seite 102-103



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	MS0401200	Kochmesser	200	46,60
	MS0403250	Kochmesser	250	50,90
2.	MS0402200	Kochmesser mit Kullenschliff	200	48,70
3.	MS0405230	Küchenmesser	230	43,30
4.	MS0404150	Ausbeinmesser	150	35,70
5.	MS0410115	Tomatenmesser	115	26,00
6.	MS0409090	Schälmesser	90	24,90
7.	MS0408065	Gemüsemesser	65	23,80
8.	MS0411230	Brotmesser	210	42,20
9.	MS0412250	Kuchenmesser	250	44,40

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
10.	MS0415180	Hackbeil	180	63,90
11.	MS0416180	Hackbeil mit Kullenschliff	180	63,90
12.	MS0414180	Santoku-Messer	180	50,90
13.	MS0413130	Santoku-Messer mit Kullenschliff	130	46,60
14.	MS0417160	Käsemesser	160	37,90
15.	MS0406150	Fleischgabel flach	150	35,70
16.	MS0407150	Fleischgabel gebogen	150	35,70
17.	MS2206255	Diamant-Messerschleifer	255	17,40
18.	MS0469017	Messersset Stalgest Elite	-	364,00

STALGAST KÜCHENMESSER MIT GESCHMIEDETER KLINGE



- Klingenhärte: 52 bis 54 HRC
- Klinge aus geschmiedetem Stahl
- Griffbeslag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen



- 10 - beinhaltet ein Kochmesser, ein Fleischmesser, ein Ausbeinmesser, einen Wetzstahl und eine Fleischgabel
 - eine vollständige Auswahl der Messersets auf Seite 102-103



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	MS0109200	Kochmesser	200	16,20
	MS0110250	Kochmesser	255	21,30
	MS0111300	Kochmesser	300	24,10
2.	MS0112200	Brotmesser	200	10,70
3.	MS0101130	Fleischmesser	130	7,88
	MS0102200	Fleischmesser	200	12,60
4.	MS0105150	Ausbeinmesser	155	11,40
	MS0103180	Ausbeinmesser	180	11,40

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
5.	MS0108130	Steak- / Tomatenmesser	115	7,51
6.	MS0106100	Schälmesser	100	7,51
7.	MS0107080	Gemüsemesser	80	8,25
8.	MS0204180	Fleischgabel	180	15,30
9.	MS0205250	Wetzstahl	250	6,30
10.	MS0199007	Messerset mit geschmiedeten Klängen	-	69,90

STALGAST KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE



- Klinge aus gewalztem Edelstahl
- Klingenhärtigkeit: 52 bis 54 HRC
- Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen
- spülmaschinenfest



- 10 - inkl. Schäl-, zwei Kochmesser, Fleischgabel, Wetzstahl und einem Magnethalter
 - eine vollständige Auswahl der Messersets auf Seite 102-103

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	MS0210190	Kochmesser	210	8,25
	MS0211240	Kochmesser	240	10,20
2.	MS0202200	Fleischmesser	200	6,30
3.	MS0212195	Brotmesser	195	6,30
4.	MS0201140	Ausbeinmesser	150	5,93
5.	MS0207100	Schälmesser	100	5,10
	MS0208115	Schälmesser	115	4,36

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
6.	MS0209075	Gemüsemesser	75	5,10
7.	MS0203150	Fleischgabel	150	5,58
8.	MS0214250	Geflügelschere	250	12,30
9.	MS0205250	Wetzstahl	250	6,30
	MS0206300	Wetzstahl	300	7,88
10.	MS0169010	Messerset Stalgast	-	36,50



JAPANISCHE MESSER

 **stal**gast

- ideal für die asiatische Küche
- in 50 Produktionsschritten hergestellt
- aus einem Stück geschmiedet
- Härtegrad der Klinsen: 54-56 HRC
- Klinsen aus qualitativ sehr hochwertigem Stahl
- japanische Klinsenform



Klingen aus qualitativ sehr hochwertigem Stahl



Traditioneller Holzgriff

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	MS0504210	Japanisches Sashimi-Messer	210	38,20
	MS0505240	Japanisches Sashimi-Messer	240	42,10
2.	MS0501150	Japanisches Deba-Messer	150	33,00

STALGAST KÜCHENMESSER MIT KERAMIKKLINGE



- resistent gegen Verfärbung, reagiert nicht mit Lebensmitteln
- einfache Reinigung
- ideal zum Schneiden von Früchten, Gemüse, Sushi und knochenlosem Fleisch
- sollte flach in die Spülmaschine gelegt werden um die Klinge vor Absplitterung zu schützen
- ständiges Messerschärfen ist nicht notwendig (empfohlener Messerschärfer: MS2302001)



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	MS0301150	Santoku-Messer	150	13,00
2.	MS0302100	Gemüsemesser	100	7,51
3.	MS0303150	Kochmesser	150	13,00
4.	MS0304200	Kochmesser	200	24,10

PREMIUM HACCP KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE



- Klinge aus hochwertativem Stahl (Material:X50CrMoV15)
- rutschfester Griff
- ergonomisch geformter Griff ohne Fugen für höchste Hygieneansprüche

1 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2411260		260	21,40
MS2412260		260	21,40
MS2416260		260	21,40
MS2414260		260	21,40
MS2413260		260	21,40
MS2415260		260	21,40



2 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2421250		250	15,00
MS2422250		250	15,00
MS2426250		250	15,00



3 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2431200		200	14,10
MS2432200		200	14,10
MS2436200		200	14,10



4 WETZSTAHL

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2441230		230	13,60
MS2442230		230	13,60
MS2446230		230	13,60
MS2444230		230	13,60
MS2443230		230	13,60
MS2445230		230	13,60



5 KÜCHENMESSER



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2451180	Red	180	13,60
MS2452180	Green	180	13,60
MS2456180	Brown	180	13,60
MS2454180	Blue	180	13,60
MS2453180	Yellow	180	13,60
MS2455180	White	180	13,60



6 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2461180	Red	180	14,10
MS2462180	Green	180	14,10
MS2466180	Brown	180	14,10
MS2464180	Blue	180	14,10
MS2463180	Yellow	180	14,10
MS2465180	White	180	14,10



7 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2471150	Red	150	12,70
MS2472150	Green	150	12,70
MS2476150	Brown	150	12,70
MS2474150	Blue	150	12,70
MS2473150	Yellow	150	12,70
MS2475150	White	150	12,70



8 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2481090	Red	90	5,78
MS2482090	Green	90	5,78
MS2486090	Brown	90	5,78
MS2484090	Blue	90	5,78
MS2483090	Yellow	90	5,78
MS2485090	White	90	5,78



9 GEMÜSEMESSER

- mit Wellenschliff

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2492100	Green	100	6,26



10 GEMÜSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2492060	Green	60	3,86



11 KRÄUTERSCHERE

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS2002202	200	11,90





1 FLEISCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2511200		200	14,60
MS2514200		200	14,60
MS2513200		200	14,60



2 AUSBEINMESSER

- schlanke, gerade Klinge

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2521150		150	9,59
MS2524150		150	9,59
MS2523150		150	9,59



3 AUSBEINMESSER

- gebogene Klinge

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2531150		150	9,59
MS2536150		150	9,59
MS2533150		150	9,59



4 HACKBEIL

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2541180		180	26,30
MS2543180		180	26,30



5 LACHSMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2554150		300	14,60



6 KOCHMESSER MIT WELLENSCHLIFF

- mit Wellenschliff

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS0804310		310	44,50



1

1 BLOCKMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2611250		250	13,60
MS2611300		300	19,40



2

2 BLOCKMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2621250		250	14,60



3

3 BROTMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2635250		250	11,60
MS2635300		300	13,10



4

4 KÄSEMESSER MIT ZWEI GRIFFEN

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2645360		360	53,80

5 KÄSEMESSER



5

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS2655150		150	8,22

STALGAST HACCP KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE

- farbkodierter Griff



HACCP



HACCP
Farb-
kodierung



FLEISCH /
ROH



GEMÜSE



GEFLÜGEL / ROH



FISCH



BACKWAREN /
MILCHPRODUKTE



GEKOCHTES
FLEISCH

1 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS0911160		160	4,36
MS0912160		160	4,36
MS0913160		160	3,99
MS0914160		160	4,36
MS0915160		160	3,99
MS0916160		160	4,36



2 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS0921210		220	5,75
MS0922210		220	5,38
MS0923210		220	5,75
MS0924210		220	5,38
MS0925210		220	5,38
MS0926210		220	5,38



3 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS0931250		250	6,86
MS0932250		250	6,49
MS0933250		250	6,49
MS0934250		250	6,49
MS0935250		250	6,49
MS0936250		250	6,86





4 UNIVERSALMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS0965200		200	5,47
MS0963300		300	6,30



5 FILETIERMESSE

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS0941160		160	3,31
MS0943150		160	3,31



6 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS0971090		90	1,80
MS0972090		90	2,16
MS0973090		90	1,44



7 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS0982100		100	2,52



8 GEMÜSEMESSE

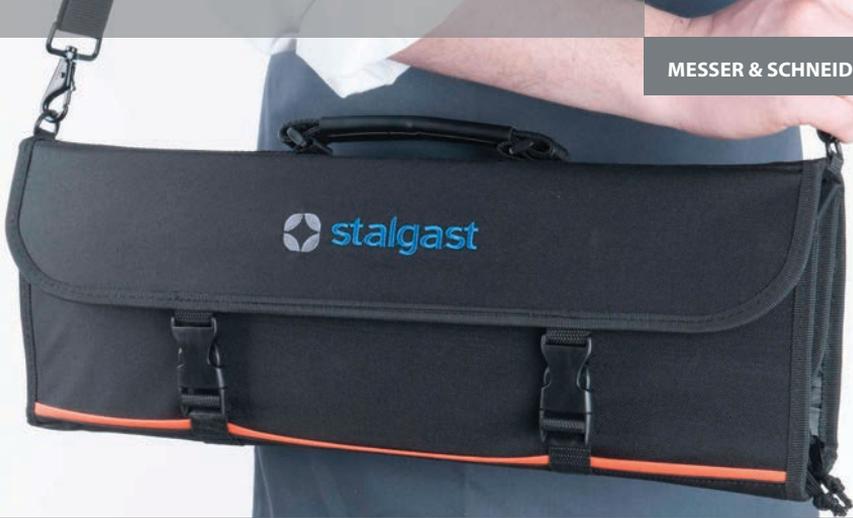
Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS0992105		105	3,24



9 BRÖTCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
MS0804085		85	1,80





MESSERTASCHE

- Farbe schwarz
- 10 Fächer
- mit verstellbarem Schultergurt 810 bis 1370 mm
- Fächer für Stifte, Visitenkarten und andere Accessoires
- passend für Messer bis 450 mm Länge
- Lieferung ohne Messer
- ID Schiebeplatte auf der Rückseite



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS010198	515	230	80	39,90

MAGNET-MESSERHALTER MIT HAKEN

PP

Nr.	Artikelnr.	Anzahl der Haken	L mm	Preis (€) netto
1.	MS9947330	2	330	7,32
2.	MS9947450	5	450	9,36
3.	MS9947600	6	625	12,10



MAGNET-MESSERHALTER - neues Design - für offene Küchen empfohlen

INOX

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS9946406	406	35,00



MAGNET-MESSERHALTER - ohne Messer

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS9945330	330	7,44
MS9945550	550	10,40



MESSERSETS

MESSERSET STALGAST

- beinhaltet MS0210190, MS0202200, MS0207100, MS0206300, MS0203150 sowie den Magnethalter MS9945550
- Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen
- Klinge aus gewalztem Edelstahl
- Klingenhärte: 52 bis 54 HRC



MAGNET-MESSERHALTER



Artikelnr.	Preis (€) netto
MS0169010	36,50

MESSERSET MIT TASCHE

- Das Set enthält folgende Artikel: MS0109200, MS0112200, MS0105150, MS0102200, MS0205250 und MS0204180
- Ergonomischer und hygienischer Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen
- Klingen aus geschmiedetem Stahl (Material: X50CrMoV15)
- Härtegrad der Klingen 52-54 HRC



Artikelnr.	Preis (€) netto
MS0199007	69,90

MESSERTASCHE



MESSERSET SANELLI

- beinhaltet die Sanelli Produkte MS0602200, MS0606220, MS0610160, MS0616100, MS0620200, MS0635170 sowie den Magnethalter MS9945550
- Double-Grip-Griff sorgt dafür, dass das Messer sicher und komfortabel in der Hand liegt
- Klinge aus Edelstahl (Chrom-Molybdän-Stahl), Stärke 54 bis 56 HRC
- ergonomischer Griff aus zwei Schichten: hart (rot) und weich (grün)



MAGNET-MESSERHALTER

KOCHMESSER



PFANNENWENDER GESCHLITZT



FILETIERMESSER



TRANCHIERMESSER



AUSBEINMESSER



SCHÄLMESSER



Artikelnr. MS0769016 Preis (€) netto 232,00

MESSERSET STALGAST ELITE

- inklusive 10 Teilen aus der Serie Elite und Stalgast Messertasche
- beinhaltet MS0406150, MS0408065, MS0409090, MS0404150, MS0414180, MS0401200, MS0411230, MS0410115, MS0405230, MS2206255 und die Stalgast Messertasche MS0469017
- Ergonomischer und hygienischer Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen
- Klingen aus geschmiedetem Stahl (Material: X50CrMoV15)

DIAMANT-MESSERSCHLEIFER



FLEISCHGABEL



SANTOKU-MESSER



KOCHMESSER



BROTMESSER



KÜCHENMESSER



AUSBEINMESSER



TOMATENMESSER



SCHÄLMESSER



GEMÜSEMESSER



MESSERTASCHE

Artikelnr. MS0469017 Preis (€) netto 364,00

MESSERSCHÄRFER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	MS0613220	Sanelli Wetzstahl	220	57,80
	MS0614300	Sanelli Wetzstahl	300	76,30
2.	MS0205250	Stalgast Wetzstahl	250	6,30
	MS0206300	Stalgast Wetzstahl	300	7,88
3.	MS2206255	Diamant-Messerschleifer	255	17,40

Nr.	Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
4.	MS2441230	rot	230	13,60
	MS2442230	grün	230	13,60
	MS2446230	braun	230	13,60
	MS2444230	blau	230	13,60
	MS2443230	gelb	230	13,60
	MS2445230	weiß	230	13,60



MESSERSCHÄRFER

- ergonomischer Griff
- geeignet auch für Messer mit Wellenschliff
- Schleifstäbe aus Wolframcarbid



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2301145	145	20	60	23,50

MESSERSCHÄRFER

- manueller Messerschärfer mit qualitativ sehr hochwertiger Diamant- und Keramik Klinge um beste Ergebnisse zu erzielen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2302002	190	50	60	13,50

MESSERSCHÄRFER

- zum Schärfen von Messern mit glatter Klinge
- Gehäuse aus strapazierfähigem ABS-Kunststoff
- Schleifscheiben aus Wolframcarbid
- 360° - Schärfsystem hält die Klinge in einer festen Position
- die Präzision der Schleifscheiben beträgt ~ 0,01 mm
- mit rutschfesten Saugnapf ausgestattet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2303001	145	63	52	19,70

MESSERSCHÄRFMASCHINE

- ideal für ein schnelles und einfaches Schärfen von verschiedenen Messern
- zwei Messerführungen für dünne oder stärkere Messer
- leicht austauschbare Schleifbeläge
- Gehäuse aus Kunststoff
- Schärfwinkel: 14° bis 28°
- mit Auffangschublade



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	U V	Preis (€) netto
MS2302110	320	110	130	3000	0,11	230	250,00

MESSERSCHÄRFMASCHINE

- maximaler Schärfwinkel: 28°
- kein Wasser im Schärfprozess
- Diamant-Schleifstein
- keine Überhitzung oder Zerstörung von Stahlklingen
- für Keramiklingen geeignet
- Auffangschublade



Diamant-Schleifstein

Auffangschublade



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	U V	Preis (€) netto
MS2302001	226	98	100	6600	0,09	230	191,00

SCHNEIDBRETTER HACCP

- aus Polypropylen
- erhältlich in sechs verschiedenen Farben



Eigene Fertigung



HACCP



HACCP
Farb-
kodierung



FLEISCH /
ROH



GEMÜSE



GEFLÜGEL / ROH



FISCH



BACKWAREN /
MILCHPRODUKTE



GEKOCHTES
FLEISCH



HACCP SCHNEIDBRETTSET

- Komplettsset Schneidbretter in allen sechs HACCP Farben



Artikelnr.	Beschreibung	Preis (€) netto
MS1169450	450x300 glatt	60,20
MS1269325	GN1/2 mit Safrille	50,80
MS1269530	GN1/1 mit Safrille	101,00

SCHNEIDBRETT HACCP 450X300

- glatt

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1101450	Red	450	300	13	10,90
MS1102450	Green	450	300	13	10,90
MS1103450	Yellow	450	300	13	10,90
MS1104450	Blue	450	300	13	10,90
MS1105450	White	450	300	13	10,90
MS1106450	Brown	450	300	13	10,90

SCHNEIDBRETTHALTER

- 6 Fächer

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS9901006	300	270	270	24,40

Schneidbretter
mit Saftrille

SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/2

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Saftrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1201325	rot	325	265	12	9,23
MS1202325	grün	325	265	12	9,23
MS1203325	gelb	325	265	12	9,23
MS1204325	blau	325	265	12	9,23
MS1205325	weiß	325	265	12	9,23
MS1206325	braun	325	265	12	9,23



SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/1

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Saftrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1201530	rot	530	325	15	18,40
MS1202530	grün	530	325	15	18,40
MS1203530	gelb	530	325	15	18,40
MS1204530	blau	530	325	15	18,40
MS1205530	weiß	530	325	15	18,40
MS1206530	braun	530	325	15	18,40



SCHNEIDBRETT HACCP 600X400 MM

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Saftrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1101600	rot	600	400	18	27,00
MS1102600	grün	600	400	18	27,00
MS1103600	gelb	600	400	18	27,00
MS1104600	blau	600	400	18	27,00
MS1105600	weiß	600	400	18	27,00
MS1106600	braun	600	400	18	27,00



SCHNEIDBRETT

- aus Polypropylen, schwarz
- in vier Ausführungen erhältlich
- besonders zum Einsatz beim Grillen, BBQ, Sushi, Bankett und in offenen Küchen geeignet



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	MS1107450	doppelseitig glatt	450	300	13	10,90
2.	MS1207325	einseitig mit Safrille GN1/2	325	265	12	9,23
	MS1207530	einseitig mit Safrille GN1/1	530	325	15	18,40
	MS1107600	einseitig glatt, einseitig mit Safrille	600	400	18	27,00



1



2

Schneidbrett mit Safrille



Schneidbrett doppelseitig glatt



SCHNEIDBRETT

- aus Polyethylen
- Schneidbretter mit einer Dicke von 10 mm mit ergonomischem Griff
- Schneidbretter mit einer Dicke von 20 mm mit Gummifüßen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1005250	250	150	10	4,25
MS1005300	300	220	10	8,48
MS1005350	350	250	20	20,80
MS1005440	440	290	20	29,80
MS1005500	500	340	20	38,90
MS1005600	600	390	20	49,70

Gummifüße



SCHNEIDBRETT, RUTSCHFEST

- besonders zum Einsatz beim Grillen, BBQ, Sushi, Bankett und in offenen Küchen geeignet
- rutschfeste Beschichtung an der Schneidbrettseite
- Ideal für glatte Arbeitsflächen
- inkl. praktischer Aufhängöse
- Temperaturbeständig bis + 90°C



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1007270	270	190	9	6,90
MS1007350	350	250	10	14,30

rutschfeste Beschichtung
an der Schneidbrettseite

HOLZ-SCHNEIDBRETTER



- aus Buchenholz
- in 20 und 40 mm Stärke



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis netto (€)
1.	MS1511300	300	250	20	13,80
2.	MS1512400	400	300	20	16,80
3.	MS1513500	500	300	20	21,80
4.	MS1515400	400	300	40	40,90
	MS1516500	500	350	40	59,40
	MS1517600	600	350	40	71,30

BROTSCHEIDBRETT

- Materialstärke: 30 mm

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis netto (€)
TT4301400	400	250	30	28,10





HACKBLOCKE

- Holzblock aus Buche und Hainbuche
- robustes und stabiles Untergestell aus Edelstahl
- wahlweise mit und ohne Untergestell
- Nr. 1 mit Untergestell
- Nr. 2 ohne Untergestell



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	MS1301585	400	500	850	448,00
	MS1301485	400	400	850	442,00
	MS1301580	400	500	800	428,00
	MS1301480	400	400	800	394,00
2.	MS1302515	400	500	150	228,00
	MS1302415	400	400	150	202,00
	MS1302510	400	500	100	193,00
	MS1302410	400	400	100	151,00

HACKBLOCK

- aus Polyethylen
- mit Untergestell aus Edelstahl
- Abmessung Hackplatte: 500x400x50 mm (BxTxH)

PE



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1401500	500	400	860	318,00

FLEISCHMÜRBER

- professioneller Fleischzartmacher
- Klingen aus qualitativ hochwertigem Edelstahl
- macht das Fleisch zarter und weicher
- Fleischfasern werden geschnitten statt zerdrückt
- deutliche Verkürzung der Fleischverarbeitungszeit, sowie der Zeit beim Braten, Backen und Grillen
- abnehmbares Unterteil zur Reinigung

INOX



Artikelnr.	Farbe	Klingen	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1805450		45	145	45	103	24,50
MS1804450		45	145	45	103	24,50

FLEISCHKLOPFER

- Kombination aus Fleischklopfper und professionellem Fleischmürber
- 56 Klingen verbunden mit Federeinheit
- deutliche Verkürzung der Fleischverarbeitungszeit, sowie der Zeit beim Braten, Backen und Grillen
- Grifflänge: 185 mm

INOX



Artikelnr.	Klingen	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1806265	56	265	60	70	53,90

STECHSCHUTZHANDSCHUH



Artikelnr.	Farbe	Größe	Preis (€) netto
MS1901001		M	166,00
MS1904001		L	166,00

FLEISCHKLOPFER

- drei Klopfflächen
- Kunststoffgriff

INOX



Artikelnr.	M kg	Preis (€) netto
MS1803900	0,9	28,40

FLEISCHKLOPFER

- zwei Klopfflächen

AI



Artikelnr.	M kg	L mm	Preis (€) netto
MS1802400	0,4	250	9,11

FLEISCHKLOPFER

- rutschfester Griff aus Polypropylen

AI



Artikelnr.	M kg	L mm	Preis (€) netto
MS1801001	0,2	230	11,10

KÜCHENSCHEREN

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	MS2001185	Küchenschere	185	6,65
2.	MS0631250	Geflügelschere	250	57,80
3.	MS0214250	Geflügelschere	250	12,30
4.	MS2003242	Geflügelschere	240	14,20
5.	MS2002202	Kräuterschere	200	11,90

SPAR- UND PENDELSCHÄLER

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Klingenlänge mm	L mm	Preis (€) netto
1.	KK2113055	glatte Klinge	55	125	5,96
	KK2114055	gewellte Klinge	55	125	5,96
	KK2115055	Julieneschneider	55	125	5,96
2.	MS2102155	Pendelschäler	35	155	5,34
3.	MS2103170	Sparschäler	33	185	7,06

Julieneschneider mit zwei Schnittbreiten





TISCHKULTUR

Exklusive und hochwertige STALGAST Porzellan-, Besteck- und Glasserien sind zur Repräsentation des Gastgebers von sehr großer Bedeutung, da der gedeckte Tisch die Visitenkarte des Gastgebers darstellt und optische Highlights setzen kann. Unsere Porzellan-, Besteck- und Glasserien sind geeignet für den professionellen Einsatz und erfüllen die hohen Anforderungen der Gastronomie und Hotellerie

Besteck.....	115-130
Porzellan, Glaswaren.....	131-210
Menagen.....	212-213, 216-217
Serviettenhalter.....	211

Brot- und Obstkörbe.....	218-219
Ofen-Kochgeschirr.....	184
Emaille-Waren.....	182-183

BESTECKSERIE CATERING

- Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2101178	Menüöffel	178	12	0,33
2.	TT2102197	Menügabel	197	12	0,33
3.	TT2103208	Menümesser	208	12	0,58
4.	TT2104138	Kaffeelöffel	138	12	0,16



BESTECKERIE BAR

- Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0101175	Menüöffel	175	12	0,34
2.	TT0102180	Menügabel	180	12	0,34
3.	TT0103210	Menümesser	210	12	0,65
4.	TT0104135	Kaffeeöffel	135	12	0,34



BESTECKERSERIE BISTRO

- Preise pro Stück

INOX
18/0

NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2601176	Menüöffel	176	12	0,34
2.	TT2602176	Menügabel	176	12	0,34
3.	TT2603205	Menümesser	205	12	0,96
4.	TT2604132	Kaffeelöffel	132	12	0,34



BESTECKERIE KONESER

- Preise pro Stück

INOX
18/0

NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2701188	Menüöffel	188	12	0,93
2.	TT2702188	Menügabel	188	12	0,93
3.	TT2703205	Menümesser	205	12	1,03
4.	TT2704135	Kaffeelöffel	135	12	0,66



BESTECKERSERIE CANTEEN

- Preise pro Stück

INOX
18/0

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0201195	Menüöffel	195	12	0,44
2.	TT0202190	Menügabel	190	12	0,43
3.	TT0203210	Menümesser	210	12	0,78
4.	TT0204135	Kaffeelöffel	135	12	0,33



BESTECKERIE RESTAURANT ECO

 INOX
18/0

- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0501187	Menüöffel	187	12	0,78
2.	TT0502190	Menügabel	190	12	0,78
3.	TT0503205	Menümesser	205	12	0,81
4.	TT0504135	Kaffeeöffel	135	12	0,56



BESTECKERIE CLASSIC

- Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto	
1.	TT0401190	Menüöffel	190	12	0,89	
2.	TT0402195	Menügabel	195	12	0,89	
3.	TT0403230	Menümesser	230	12	1,12	
4.	TT0404140	Kaffeelöffel	140	12	0,67	
5.	TT0405140	Kuchengabel	140	12	0,65	
6.	TT0406100	Moccalöffel	100	0,58		

BESTECKERIE ARDILA

- Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2401197	Menüöffel	197	12	0,83
2.	TT2402201	Menügabel	201	12	0,83
3.	TT2403225	Menümesser	225	12	1,42
4.	TT2404133	Kaffeelöffel	133	12	0,65



BESTECKSERIE NAVIA

- Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1701189	Menüöffel	189	12	0,72
2.	TT1702201	Menügabel	201	12	0,72
3.	TT1703240	Menümesser	240	12	1,45
4.	TT1704139	Kaffeelöffel	139	12	0,48
5.	TT1714220	Tortenheber	220	1	1,21
6.	TT1710305	Suppenschöpfer	305	1	3,63



BESTECKERIE SEGURA

INOX
18/0

- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2201185	Menüöffel	185	12	0,95
2.	TT2202193	Menügabel	193	12	0,95
3.	TT2203230	Menümesser	230	12	2,14
4.	TT2204133	Kaffeelöffel	133	12	0,65
5.	TT2206115	Moccalöffel	115	1	0,62
6.	TT2205136	Kuchengabel	136	1	0,65



BESTECKERIE DUERO

- Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2301206	Menüöffel	206	12	1,17
2.	TT2302206	Menügabel	206	12	1,17
3.	TT2303225	Menümesser	225	12	1,82
4.	TT2304143	Kaffeelöffel	143	12	0,77
5.	TT2306116	Moccalöffel	116	12	0,72
6.	TT2305185	Kuchengabel	185	12	1,09



BESTECKSERIE EBRO

- Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1901206	Menülföfel	206	12	0,98
2.	TT1902206	Menügabel	206	12	0,98
3.	TT1903240	Menümesser	240	12	1,70
4.	TT1904140	Kaffeeöffel	140	12	0,72



BESTECKSERIE TAMBRE

INOX
18/0

- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2601200	Menüöffel	200	12	1,44
2.	TT2602200	Menügabel	200	12	1,44
3.	TT2603218	Menümesser	218	12	1,83
4.	TT2604147	Kaffeelöffel	147	12	1,10
5.	TT2614220	Tortenheber	220	1	1,47
6.	TT2610305	Suppenschöpfer	305	1	4,68



BESTECKERIE RESTAURANT

- Preise pro Stück
- Menümesser aus Edelstahl AISI 420

INOX
18/10



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT0901195	Menüöffel	195	12	2,37
2.	TT0902192	Menügabel	192	12	2,37
3.	TT0903210	Menümesser	210	12	2,94
4.	TT0904137	Kaffeelöffel	137	12	1,34
5.	TT0906114	Moccalöffel	114	12	1,18
6.	TT0905135	Kuchengabel	135	12	1,31



BESTECKERIE TURIA

- Preise pro Stück

INOX
18/0



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1801198	Menüöffel	198	12	2,06
2.	TT1802218	Menügabel	218	12	2,06
3.	TT1803229	Menümesser	229	12	1,93
4.	TT1804140	Kaffeeöffel	140	12	1,21



BESTECK FÜR KINDER

- speziell für Kinder konzipiert
- für Allergiker geeignet (z.B. bei Nickelallergie)
- kindgerechte Ausführung
- Preis pro Stück

BESTECKERIE KIDS

- Griffmuster soll zum Essen motivieren

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT2501168	Menüöffel	168	12	0,85
2.	TT2502172	Menügabel	172	12	0,85
3.	TT2503182	Menümesser	182	12	1,37
4.	TT2505133	kleiner Löffel	133	12	0,66

BESTECKERIE KINDERGARTEN

- kindgerechte Größen
- abgerundete Messerklinge
- sauber abgerundete Gabelspitzen
- für Allergiker geeignet (z.B. bei Nickelallergie)

Sauber abgerundete
Gabelspitzen



Abgerundete
Messerklinge



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1601153	Löffel	153	12	0,89
2.	TT1602152	Gabel	152	12	0,81
3.	TT1603171	Messer	171	12	1,22
4.	TT1605135	kleiner Löffel	135	12	0,74



KINDERGESCHIRR

- qualitativ hochwertiges Kindergeschirr aus Porzellan
- kindgerechte Größen
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten



1



2



3



4



5

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ7701160	Teller flach	160	-	-	6	3,99
2.	PZ7702210	Teller flach	210	-	-	6	4,69
	PZ7705240	Teller flach	240	-	-	6	6,43
3.	PZ7703170	Teller tief	170	-	0,5	6	4,69
4.	PZ7706200	Teller tief	200	-	0,6	6	5,89
5.	PZ7704250	Becher	78	100	0,25	6	4,32

OPALGLAS GESCHIRR



- wegen der hohen Belastbarkeit besonders geeignet für Kantinen, Gemeinschaftsverpflegung und Cateringbetriebe
- hohe Widerstandsfähigkeit gegen thermische und mechanische Beanspruchungen
- besonders nachhaltig, da es vollständig recycelt werden kann
- leicht zu reinigen dank besonders glatter Oberfläche
- geruchs- und aromaabweisend
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ2701200	Teller „Prima“ flach	200	18	-	6	1,45
2.	PZ2701255	Teller „Prima“ flach	255	22	-	6	1,68
3.	PZ2702235	Teller „Prima“ tief	235	36	0,6	6	1,70



1



2



3



GOURMET KONTRAST

- mit breiter, akzentuierender Fahne
- erhältlich mit glatttem oder geripptem Tellerrand
- widerstandsfähige Glasoberfläche
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Preise pro Stück



Gourmet Kontrast

1 TELLER, FLACH

- glatt

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2201260	255	25	1	10,60
PZ2201300	305	35	1	16,10

2 TELLER, TIEF

- glatt

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2202230	230	55	180	1	11,10
PZ2202300	305	65	450	1	19,50

3 TELLER, FLACH

- gerippter Tellerrand

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2203260	255	30	1	14,30
PZ2203300	305	40	1	22,50

4 TELLER, TIEF

- gerippter Tellerrand

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2204265	265	60	320	1	18,10
PZ2204300	305	70	500	1	25,30



Farbiges Porzellan

1 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
PZ3002060	135	75	0,6	3,57

2 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
PZ3102060	135	75	0,6	3,57

3 TELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
PZ3001200	200	30	3,96

4 TELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
PZ3001260	260	35	6,74

5 TELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
PZ3101200	200	30	3,96

6 TELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
PZ3101260	260	35	6,74



LUBIANA PORZELLANSERIEN

- drei Porzellanserien in Reinweiß für vielfältige Kombinationen der Gedecke
- produziert nach EU-Normen für eine professionelle Qualität
- geeignet für alle gängigen Spülmittel und Spülmaschinen
- für eine platzsparende Lagerung und einen einfachen Transport sind viele Geschirrtile stapelbar
- aufgrund der niedrigen Wärmeleitfähigkeit kühlen Speisen und Getränke nur langsam ab
- die glatten und widerstandsfähigen Oberflächen garantieren die hygienische Unbedenklichkeit und bietet Schutz gegen Kratzer



APHRODITE

Seiten 135-136



VERSAILLES

Seiten 137-138



KASZUB / HEL

Seiten 139-141



APHRODITE

 LUBIANA

- Hotelporzellan reinweiß mit Relief
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten

NEU

Aphrodite

1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5012300	290	190	3,0	1	23,26

2 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5007140	140	40	0,30	6	2,57
PZ5007185	185	55	0,70	6	3,04
PZ5007230	230	65	1,40	6	7,88

3 TELLER FLACH MIT FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5001240	240	20	6	4,77
PZ5001170	170	20	6	3,14
PZ5001190	190	20	6	3,24
PZ5001210	210	20	6	3,39
PZ5001260	260	20	6	6,80
PZ5001270	270	20	6	6,80

4 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5009030	Suppentasse	150	55	0,3	6	4,05
PZ5008170	Untertasse	170	-	-	6	2,01

5 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5002225	225	35	0,5	6	3,81

6 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5010029	100	125	0,29	6	5,74

7 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5005030	80	85	0,3	6	3,02

8 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5011018	105	80	0,18	6	4,64

9 KAFFEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
9.	PZ5004010	Espressotasse	60	50	0,10	6	2,19
11.	PZ5008135	Untertasse	135	-	-	6	1,68
10.	PZ5003010	Kaffeetasse	85	55	0,19	6	2,85
	PZ5008160	Untertasse	160	-	-	6	1,74
11.	PZ5003025	Kaffeetasse	90	60	0,25	6	3,04
	PZ5008160	Untertasse	160	-	-	6	1,74

12 SERVIERPLATTE, OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5006280	280	200	20	6	10,26
PZ5006330	330	230	25	6	13,04



VERSAILLES

 LUBIANA

- glattes Hotelporzellan reinweiß
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- mit verstärkten Kanten

NEU





1 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5101160	160	20	6	2,80
PZ5101170	170	15	6	2,87
PZ5101190	190	20	6	3,08
PZ5101210	210	20	6	3,22
PZ5101240	240	25	6	3,71
PZ5101265	265	25	6	4,28
PZ5101270	270	25	6	6,22

2 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5102225	225	35	0,5	6	3,48

3 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103150	150	60	0,5	6	3,22

4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103040	170	45	0,40	12	2,66
PZ5103060	185	55	0,60	12	2,84

5 SUPPENTASSE

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
6.	PZ5106030	125	70	0,30	6	3,71
	PZ5105160	160	-	-	6	1,77
7.	PZ5106032	155	70	0,32	6	4,22
	PZ5105160	160	-	-	6	1,77

7 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5108030	160	80	0,36	6	7,21

8 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5109015	110	85	85	0,05	6	4,90

9 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5111020	100	110	0,25	6	6,70

10 TEEKANNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5112040	165	85	140	0,5	6	10,34

11 KAFFEEKANNE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5113075	175	180	0,82	6	11,95

12 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5109004	70	50	0,045	12	2,53

13 KAFFEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
13.	PZ5104010	Espresso tasse	65	60	0,11	12	2,61
15.	PZ5105120	Untertasse	120	-	-	12	1,54
14.	PZ5104020	Kaffeetasse	90	65	0,20	6	2,91
	PZ5105145	Untertasse	145	-	-	6	1,66
15.	PZ5104025	Kaffeetasse	90	70	0,25	6	3,65
	PZ5105160	Untertasse	160	-	-	6	1,77

16 DIPSCHÄLCHEN RUND

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
16.	PZ5110006	65	35	0,06	12	1,37
17.	PZ5110010	80	40	0,10	12	1,56

18 SERVIERTASSE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5107280	280	205	25	6	9,39
PZ5107320	320	235	30	6	12,42

KASZUB / HEL


LUBIANA

- glattes Hotelporzellan reinweiß
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- mit verstärkten Kanten


NEU




Kaszub / Hel

1 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5206160	160	45	0,4	12	2,25
PZ5206230	230	60	1,0	6	5,68

2 PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5203260	260	90	1,7	6	5,91

3 PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5203270	270	50	1,0	6	5,74
PZ5203290	290	50	1,3	6	7,33

4 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5213300	250	220	3,5	1	31,97

5 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5201160	160	20	12	1,87
PZ5201170	170	20	6	1,87
PZ5201190	190	20	6	2,27
PZ5201210	210	25	6	2,49
PZ5201245	245	25	6	3,01
PZ5201265	265	35	6	4,70

6 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5202230	230	40	0,6	6	2,80
PZ5202240	240	40	0,8	6	3,08

7 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5210032	Suppentasse	160	60	0,32	6	3,16
PZ5208160	Untertasse	160	-	-	6	1,66
PZ5214032	Suppentasse	140	60	0,32	6	2,50
PZ5208160	Untertasse	160	-	-	6	1,66

9 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5207010	125	50	0,12	6	5,66
PZ5207020	145	60	0,22	6	6,11

10 SERVIERPLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5209240	240	160	30	6	6,22
PZ5209280	280	195	35	6	7,63

12 SERVIERPLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5209210	210	135	30	6	5,84
PZ5209240	240	140	35	6	6,22



5



2



1



4



3

Kaszub / Hel

1 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5212016	100	85	0,16	6	5,07

2 KAFFEEKÄNNCHEN

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5204046	145	125	0,46	4	9,62

3 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5211025	100	80	0,25	6	9,25

4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103115	115	50	0,3	12	1,90

5 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5206140	140	80	0,6	6	3,99

6 KAFFEEBECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
6.	PZ5205010	65	65	0,10	6	1,86
7.	PZ5205025	85	95	0,25	6	2,49
8.	PZ5205040	90	125	0,40	6	3,23

9 KAFFEEBECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
9.	PZ5205035	90	100	0,35	6	2,07
10.	PZ5205060	95	130	0,60	6	2,68

11 ESPRESSO- UND KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
11.	PZ5203009	Espressotasse	70	45	0,09	12	2,30
12.	PZ5208120	Untertasse	120	-	-	12	1,41
12.	PZ5203020	Kaffeetasse	90	60	0,20	6	2,41
	PZ5208150	Untertasse	155	-	-	6	1,60
13.	PZ5203020	Kaffeetasse	70	80	0,20	6	2,41
	PZ5208145	Untertasse	145	-	-	6	1,60



8



6



7



9



10



13



12



11

STALGAST HOTELPORZELLAN

- vier Serien, davon zwei klassisch weiße und zwei in seidigem Cremeton geben vielfältige Möglichkeiten zur Gestaltung der Gedecke
- produziert nach EU-Normen für eine professionelle Qualität
- geeignet für alle gängigen Spülmittel und Spülmaschinen
- besonders widerstandsfähig dank isostatischem Pressverfahren
- für eine platzsparende Lagerung und einen einfachen Transport sind die Stalgast Teller bis zu 100 Stück stapelbar
- aufgrund der niedrigen Wärmeleitfähigkeit kühlen Speisen und Getränke nur langsam ab
- die glatten und widerstandsfähigen Oberflächen garantieren die hygienische Unbedenklichkeit und bietet Schutz gegen Kratzer



APULIA

Seiten 143-151



PRATO

Seiten 152-155



TARANTO

Seiten 156-158



LIGURIA

Seiten 159-164



BISTRO

Seiten 167-168



KONESER

Seiten 169-170



APULIA

- Hotelporzellan weiß
- abrieb- und kratzeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- in sieben Formen erhältlich
- mit verstärkten Kanten





Apulia A

1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0101160	160	20	6	1,93
PZ0101190	190	15	6	2,25
PZ0101210	210	15	6	2,86
NEU PZ0101240	240	20	6	4,55
PZ0101270	270	20	6	4,54
PZ0101320	320	25	6	6,96

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0102225	225	40	0,5	6	3,80

3 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0105330	280	150	3,3	1	23,70

4 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0103032	Obertasse	100	70	0,315	6	3,16
PZ0107160	Untertasse	160	-	-	6	1,70

5 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0104350	Obertasse	111	63	0,38	6	3,05
PZ0107160	Untertasse	160	-	-	6	1,70

6 SCHÜSSEL RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0106130	130	65	0,55	6	2,25
PZ0106160	160	70	0,90	6	2,96
PZ0106230	230	83	2,20	6	8,31

7 TELLER FLACH FAHNE

- oval

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0112160	160	116	15	6	3,22
PZ0112240	240	174	22	6	4,98
PZ0112310	310	220	27	6	7,97
PZ0112360	360	265	34	6	10,30

8 TELLER FLACH FAHNE

- rund

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0101320	320	25	6	6,96



Apulia A

1 KÄNNCHEN MIT DECKEL

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0109045	160	110	0,45	6	6,98

2 KÄNNCHEN MIT DECKEL

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0110037	140	135	0,37	6	5,76
PZ0110072	170	165	0,72	1	9,19

3 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0114040	200	65	0,4	6	5,31

4 VASE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0120145	35	145	0,185	6	4,76

5 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0108035	87	95	0,35	6	3,09

6 KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
7	PZ0107010	Obertasse	70	45	0,10	6	1,61
8	PZ0107110	Untertasse	110	-	-	6	1,06
7	PZ0107021	Obertasse	80	60	0,21	6	2,20
8	PZ0107145	Untertasse	145	-	-	6	1,43
8	PZ0107028	Obertasse	100	60	0,28	6	2,58
	PZ0107160	Untertasse	160	-	-	6	1,70

9 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0111028	80	100	0,28	6	4,54

10 EIERBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0116047	47	43	0,043	6	1,06

11 GIEßER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0119045	47	45	0,045	6	0,94

12 SALZ- UND PFEFFERSTREUER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
12	PZ0115001	Salzstreuer	60	6	1,58
13	PZ0115002	Pfefferstreuer	60	6	1,58

14 DIPSCHÄLCHEN RUND

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
14	PZ0118070	58	30	0,046	6	0,94
15	PZ0118058	70	20	0,032	6	0,94
16	PZ0118055	55	18	0,013	6	0,94





Apulia B

1 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	B mm	D mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0201180	180	180	20	6	5,42
PZ0201210	210	210	20	6	5,86
PZ0201250	250	250	25	6	8,52
PZ0201270	270	270	25	6	8,52

2 SCHÜSSEL COUP ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0207210	210	210	40	0,5	6	6,20

3 TELLER TIEF COUP

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
3.	PZ0205180	180	150	50	6	6,20
4.	PZ0206230	230	145	45	6	14,60

5 SCHÜSSEL COUP ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0211110	110	110	40	0,25	6	4,24
PZ0211130	130	130	45	0,37	6	4,24
PZ0202170	170	170	55	0,75	6	6,20
PZ0211230	230	230	67	1,80	6	14,80

6 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0208038	Obertasse	110	-	-	67	0,38	6	5,43
PZ0212180	Untertasse	-	180	180	-	-	6	3,73

7 DIPSCHÄLCHEN ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0210095	95	95	60	0,28	6	4,24

8 PLATTE COUP RECHTECKIG

Artikelnr.	B mm	D mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0204220	220	175	20	6	6,13
PZ0204290	290	230	25	6	8,41

9 TELLER FLACH RAND

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
9.	PZ0221230	230	115	10	6	4,80
10.	PZ0221240	240	240	10	6	8,02
11.	PZ0222250	250	150	15	6	4,58

Apulia B

1 SERVIETTENHALTER

Artikelnr.	B mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0224110	110	85	6	4,42

2 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0214350	90	95	0,35	6	3,09

3 KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
3.	PZ0213200	Obertasse	75	-	-	70	0,2	6	4,42
4.	PZ0212140	Untertasse	-	140	140	-	-	6	3,30
4.	PZ0212240	Obertasse	83	-	-	75	0,24	6	5,31
5.	PZ0212140	Untertasse	-	140	140	-	-	6	3,30
5.	PZ0212360	Obertasse	110	-	-	65	0,36	6	8,52
	PZ0212180	Untertasse	-	180	180	-	-	6	3,73



Apulia C

1 SCHÜSSEL COUP RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0304240	240	90	1,6	6	14,80

2 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0303450	325	200	4,5	1	40,60

3 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0301220	220	177	20	6	6,83
PZ0301290	290	230	30	6	9,07

4 TELLER TIEF COUP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0302210	210	50	0,7	6	6,20

5 PLATTE COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0309380	380	290	30	6	25,50





Apulia D

1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0401190	190	20	6	2,42
PZ0401260	260	20	6	4,54
PZ0401320	320	20	6	7,79

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0402225	225	30	0,33	6	3,80

3 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0404130	130	40	0,25	6	1,81
PZ0404170	170	50	0,50	6	2,96
PZ0404230	230	65	1,10	6	6,43
PZ0404260	260	70	1,80	6	6,87

4 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0403450	300	215	3,4	1	23,70

5 GIEßER/SAUCIERE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
5.	PZ0412370	Sauciere	215	80	0,37	6	5,80
6.	PZ0409220	Gießer	115	90	0,22	6	3,94

7 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0408240	70	135	0,24	6	4,54

8 KAFFEETASSEN

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0405190	Obertasse	75	70	0,190	6	2,40
PZ0405135	Untertasse	135	-	-	6	1,68

9 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0406280	75	100	0,28	6	2,65

10 PLATTE MIT FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0410220	220	155	20	6	4,84
PZ0410330	330	230	27	6	8,86

11 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0401320	320	32	6	7,79



Apulia E

1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0506350	350	190	3,5	1	23,70

2 SCHÜSSEL RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0507120	120	60	0,38	6	1,81
PZ0508190	190	85	1,50	6	3,40
PZ0508210	210	95	1,80	6	4,54

3 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0501160	160	20	6	2,16
PZ0501190	190	20	6	2,42
PZ0501210	210	20	6	2,86
PZ0501240	240	20	6	4,55
PZ0501270	270	20	6	4,54
PZ0501320	320	25	6	7,54

NEU

4 TELLER FLACH FAHNE

5 - PZ0504270 - Pastateller

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	PZ0502225	225	35	0,3	6	3,80
5.	PZ0503230	230	40	0,4	6	4,10
6.	PZ0504270	270	55	0,7	6	8,08

7 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0505290	Obertasse	100	60	0,29	6	2,65
PZ0505150	Untertasse	150	-	-	6	1,55

8 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0517240	240	175	20	6	5,42
PZ0517310	310	220	25	6	8,86
PZ0517360	360	265	30	6	11,30

9 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0501320	320	25	6	7,54



Apulia E

1 GIEßER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0515220	125	85	0,22	6	3,62

2 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0516500	180	77	0,5	6	5,95

3 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0514220	90	100	0,22	6	4,54

4 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0510200	Obertasse	75	70	0,2	6	2,35
PZ0510145	Untertasse	145	-	-	6	1,68

5 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0511280	85	100	0,34	6	3,09



Apulia F

1 KANNE

Nr.	Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ0603156	225	195	1,56	1	13,60

2 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0606330	85	100	0,33	6	4,54

3 GIEßER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0605320	120	105	0,32	6	3,94
PZ0605590	140	143	0,59	6	6,53

4 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0602220	Obertasse	83	70	0,22	6	3,09
PZ0602160	Untertasse	160	-	-	6	2,17

5 MOCCATASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0601080	Obertasse	60	55	0,08	6	1,66
PZ0601115	Untertasse	115	-	-	6	1,27



1



2



3



4

Zusatzartikel der Serie **Apulia**

1 TORTENPLATTE AUF FUß

Artikelnr.	Ø	H	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Stück	netto
PZ0610320	320	85	1	14,40

2 AUFLAUFFORM

Artikelnr.	B	T	H	VPE	Preis (€)
	mm	mm	mm	Stück	netto
PZ0612265	265	200	45	1	10,50
PZ0613360	360	250	45	1	17,00

3 SCHÄLCHEN-SET

Nr.	Artikelnr.	B	T	H	Inh.	VPE	Preis (€)
		mm	mm	mm	Liter	Stück	netto
3.	PZ0609230	230	230	55	4 x 0,14	1	15,10
4.	PZ0611330	330	-	30	3 x 0,26	1	26,60

5 SCHÄLCHEN

Artikelnr.	B	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0619300	165	55	0,3	6	4,98

6 PLATTE TIEF MIT FAHNE

Nr.	Artikelnr.	B	T	H	Inh.	VPE	Preis (€)
		mm	mm	mm	Liter	Stück	netto
6.	PZ0607190	190	100	35	0,32	6	6,37
7.	PZ0608210	210	110	25	0,2	6	6,37

8 PLATTE

Artikelnr.	B	T	H	VPE	Preis (€)
	mm	mm	mm	Stück	netto
PZ0614360	360	250	25	1	17,90

9 FINGERFOOD-LÖFFEL

Artikelnr.	B	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0620190	190	25	0,095	6	5,21

10 SCHÄLCHEN

Artikelnr.	B	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0617090	75	40	0,09	6	3,05

11 SERVIETTENRING

Artikelnr.	Ø	H	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Stück	netto
PZ0618055	55	60	6	2,25

12 DIPSCHÄLCHEN

Nr.	Artikelnr.	Ø	H	Inh.	VPE	Preis (€)
		mm	mm	Liter	Stück	netto
12.	PZ0616270	80	40	0,14	6	1,81
13.	PZ0615090	60	45	0,14	6	2,25



5



6



7



8



9



10



11



12



13

PRATO

- Hotelporzellan weiß, mit Relief
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- in zwei Varianten erhältlich
- schlagfeste Kanten





1



2



3



4



6



5



7

Prato A

1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1304030	330	200	4	1	23,70

2 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1301190	190	20	6	2,42
PZ1301210	210	27	6	2,86
PZ1301265	265	25	6	4,54
PZ1301320	320	30	6	7,49

3 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1302235	235	40	0,7	6	4,10

4 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1303230	Obertasse	82	75	0,35	6	3,09
PZ1303160	Untertasse	160	-	-	6	2,12

5 SCHÜSSEL

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
5.	PZ1305135	135	65	0,42	6	2,96
6.	PZ1306170	170	50	0,48	6	2,96
	PZ1306230	230	65	1,20	6	6,43

7 SCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1314150	150	92	30	6	4,14

8 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1315230	230	157	30	6	5,42
PZ1315280	280	205	30	6	7,19
PZ1315320	320	230	30	6	9,66
PZ1315355	355	273	30	6	11,30

9 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1301320	320	30	6	7,49



8



9



1



2



3



4



6



5



9



8



7

Prato A

1 KANNE

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
						netto	brutto
1.	PZ1311115	220	175	1,15	1	12,70	
2.	PZ1310137	230	225	1,37	1	13,10	

3 VASE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
					netto	brutto
PZ1318140	40	140	0,23	6	4,76	

4 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
					netto	brutto
PZ1317380	225	70	0,38	6	5,31	

5 GIEßER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
					netto	brutto
PZ1312260	105	100	0,26	6	3,62	

6 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
					netto	brutto
PZ1313270	140	95	0,27	6	4,54	

7 KAFFEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
							netto	brutto
7.	PZ1307110	Obertasse	70	53	0,1	6	1,77	
9.	PZ1307130	Untertasse	130	-	-	6	1,33	
8.	PZ1309350	Obertasse	75	82	0,21	6	2,35	
	PZ1308150	Untertasse	150	-	-	6	1,68	
9.	PZ1308220	Obertasse	93	56	0,22	6	2,35	
	PZ1308150	Untertasse	150	-	-	6	1,68	



Prato B

1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1401190	190	20	6	2,42
PZ1401250	250	25	6	4,54
PZ1401320	320	32	6	7,50

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1402225	225	35	0,5	6	3,97

3 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1404035	310	220	3,5	1	23,70

4 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1403290	Obertasse	105	60	0,25	6	2,58
PZ1403150	Untertasse	150	-	-	6	1,68

5 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1405170	170	60	0,5	6	2,96

6 KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
6.	PZ1406200	Obertasse	80	73	0,20	6	2,35
	PZ1403150	Untertasse	150	-	-	6	1,68
7.	PZ1406250	Obertasse	100	55	0,25	6	2,40
	PZ1403150	Untertasse	150	-	-	6	1,68

8 PLATTE OVAL FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1410220	220	135	25	6	4,84
PZ1410330	335	210	30	6	9,43

9 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1401320	320	32	6	7,50

TARANTO

- Hotelporzellan cremefarben, mit Relief
- abrieb- und kratzeste Glasur
- schlagfeste Kanten
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten





Taranto

1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1501170	170	22	0,36	6	4,02
PZ1501190	190	22	0,36	6	4,54
PZ1501210	210	25	0,36	6	4,98
PZ1501265	265	25	0,36	6	7,19
PZ1501320	320	35	0,36	6	13,50

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1502235	235	42	0,7	6	6,75

SUPPENTASSEN

- Untertasse wird separat verkauft

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
3 PZ1503360	Obertasse	110	60	0,36	6	6,31
4 PZ1503270	Obertasse	97	58	0,27	6	6,09

5 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1505170	170	50	0,50	6	4,98

6 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1519280	290	205	30	6	11,30

7 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1501320	320	35	6	13,50



1



2



5



4



4



7



6



9



8



3

Taranto

1 GIEßER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1516560	145	125	0,56	6	9,74

2 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1517270	135	100	0,27	6	7,31

3 SERVIETTENHALTER

Artikelnr.	B mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1522100	100	75	6	6,20

4 KAFFEETASSEN 

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
5.	PZ1506100	Obertasse	67	48	0,10	6	3,53
	PZ1508130	Untertasse	130	-	-	6	2,47
5.	PZ1506270	Obertasse	100	60	0,27	6	5,98

6 KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	PZ1507230	Obertasse	93	55	0,23	6	3,97
	PZ1507150	Untertasse	150	-	-	6	3,09
7.	PZ1507350	Obertasse	110	60	0,35	6	6,20

8 KAFFEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
8.	PZ1508100	Obertasse	70	50	0,1	6	3,30
	PZ1508130	Untertasse	130	-	-	6	2,47
9.	PZ1509210	Obertasse	75	82	0,21	6	3,97
	PZ1507150	Untertasse	150	-	-	6	3,09

LIGURIA

- Hotelporzellan cremefarben
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- in sechs Varianten erhältlich





Liguria A

1 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Preis (€)	
					Stück netto	
PZ0701210	210	210	20	6	6	6,75
PZ0701250	250	250	25	6	6	9,85
PZ0701270	270	270	25	6	6	9,85

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Preis (€)	
					Stück netto	
PZ0704210	210	210	40	0,5	6	7,19

3 TELLER TIEF COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Preis (€)	
					Stück netto	
PZ0702170	170	170	55	0,7	6	7,31

4 SCHALE COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Preis (€)	
					Stück netto	
PZ0703205	205	205	45	0,7	6	7,19

5 SERVIETTENHALTER

Artikelnr.	B mm	H mm	VPE Stück	Preis (€)	
				netto	
PZ0718105	105	80	6	7,08	

6 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
					netto	
PZ0709320	85	95	0,32	6	5,31	

7 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
								netto	
PZ0705370	Obertasse	110	65	65	65	0,37	6	7,97	
PZ0705180	Untertasse	-	180	180	-	-	6	4,60	

8 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
					netto	
PZ0712320	90	130	0,32	6	10,60	

9 KAFFEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€)	
									netto	
10.	PZ0708100	Obertasse	60	-	-	52	0,10	6	3,97	
	PZ0708110	Untertasse	-	110	110	-	-	6	2,66	
11.	PZ0708230	Obertasse	80	-	-	75	0,23	6	6,64	
	PZ0708140	Untertasse	-	140	140	-	-	6	3,89	



Liguria B

1 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0801190	190	25	6	4,37
PZ0801260	260	25	6	8,75
PZ0801310	310	35	6	13,70

2 TELLER TIEF COUP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0802205	205	45	0,7	6	6,64

3 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0804030	275	145	3	1	32,70

5 KAFFEETASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
6.	PZ0806100	Obertasse	60	50	0,10	6	2,65
	PZ0806110	Untertasse	110	-	-	6	2,07
7.	PZ0806190	Obertasse	75	60	0,19	6	3,97
	PZ0806130	Untertasse	130	-	-	6	2,42

7 GIEßER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0808150	105	60	0,15	6	5,54

8 DIPSCHÄLCHEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0816050	55	30	0,05	6	1,26

9 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0801310	310	35	6	13,70





Liguria C

1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0901160	160	20	6	3,66
PZ0901210	210	15	6	4,76
PZ0901270	270	20	6	6,98
PZ0901320	320	23	6	13,80

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0902230	230	40	0,6	6	6,75

3 PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0903270	270	53	1	6	9,30

4 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0905030	275	160	3	1	30,50

5 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0904360	Obertasse	110	60	0,36	6	6,20
PZ0904180	Untertasse	180	-	-	6	3,61

6 KANNE

Nr.	Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
6.	PZ0912530	180	150	0,53	1	12,50
7.	PZ0912500	210	90	0,5	1	15,70

8 KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
8.	PZ0908200	Obertasse	75	70	0,200	6	3,97
	PZ0908145	Untertasse	145	-	-	6	2,84

9 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0915240	240	170	23	6	9,08
PZ0915310	310	217	25	6	14,70
PZ0915360	360	260	32	6	19,90

10 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0901320	320	23	6	13,80



Liguria D

1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Stück	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1001230	230	20	6	6	5,98
PZ1001290	290	20	6	6	8,64
PZ1001320	320	30	6	6	13,60

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1002240	240	40	0,4	6	8,08

3 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1003030	310	190	3	1	30,50

4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1004160	160	55	0,46	6	4,65
PZ1004230	230	70	1,40	6	10,50
PZ1004250	250	95	2,60	6	11,30

5 CAPPUCCINOTASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
5.	PZ1005090	Obertasse	65	50	0,09	6	3,09
	PZ1005115	Untertasse	115	-	-	6	1,96
6.	PZ1006260	Obertasse	100	60	0,26	6	5,76
	PZ1006160	Untertasse	160	-	-	6	3,78

7 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1012240	240	170	20	6	9,08
PZ1012310	310	217	25	6	14,70
PZ1012360	360	260	30	6	19,90

8 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1001320	320	30	6	13,60





Liguria E

1 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1101200	200	200	23	6	6,75
PZ1101250	250	250	23	6	9,85

2 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1112220	220	175	20	6	7,19
PZ1112290	290	230	25	6	10,50

3 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1102210	210	210	40	0,5	6	7,19

4 GIEßER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1109200	105	85	0,2	6	8,08

5 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1108240	70	70	105	0,24	6	10,60

6 KAFFEETASSEN

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
6.	PZ1104096	Obertasse	57	-	-	55	0,1	6	3,45
	PZ1104110	Untertasse	-	110	110	10	-	6	2,82
7.	PZ1105200	Obertasse	75	-	-	70	0,2	6	4,98
	PZ1105135	Untertasse	-	135	135	10	-	6	4,10



Liguria F

1 TELLER FLACH

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ1201210	210	210	6	6,64
	PZ1201270	270	270	6	11,10
2.	PZ1202230	300	230	6	12,90

3 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1203185	185	185	0,3	6	6,64



Hotelporzellan Creme

1 DOPPELSCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1705250	250	120	60	2 x 0,165	4	10,60

2 PRÄSENTIERSCHÄLCHEN-SET WELLENFORM

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1706360	360	150	40	3 x 0,15	1	21,50

3 SCHÄLCHEN MUSCHELFORM

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1518180	180	90	30	6	7,75

4 DIPSCHÄLCHEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0816050	55	30	0,05	6	1,26

5 SET MINI-PRÄSENTIERSCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1707330	330	90	60	4 x 0,08	3	14,60



Hotelporzellan weiß

1 SCHÄLCHEN-SET

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ0609230	230	230	55	4 x 0,14	1	15,10
2.	PZ0611330	330	-	30	3 x 0,26	1	26,60

3 SCHALE

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
3.	PZ0608210	210	110	25	0,2	6	6,37
4.	PZ0607190	190	100	35	0,32	6	6,37

5 TELLER FLACH RAND

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0221230	230	115	10	6	4,80

6 DIPSCHÄLCHEN ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0210095	95	95	60	0,28	6	4,24

7 SCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0619300	165	55	0,3	6	4,98

8 SCHÜSSEL COUP ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0211110	110	110	40	0,25	6	4,24
PZ0211130	130	130	45	0,37	6	4,24

9 SCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0617090	75	40	0,09	6	3,05

10 FINGERFOOD-LÖFFEL

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ0620190	190	25	0,095	6	5,21

11 DIPSCHÄLCHEN RUND

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
12.	PZ0118055	55	18	0,013	6	0,94
13.	PZ0118070	58	30	0,046	6	0,94
14.	PZ0615090	60	45	0,14	6	2,25
15.	PZ0118058	70	20	0,032	6	0,94
16.	PZ0616270	80	40	0,14	6	1,81

BISTRO

- glattes Hotelporzellan reinweiß, verziert mit einem dünnen blauen Streifen
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- mit verstärkten Kanten



NEU



Bistro

1 TELLER FLACH MIT HOHEM RAND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2601215	215	27	6	4,49
PZ2601260	260	27	6	6,68

2 TELLER TIEF MIT HOHEM RAND

Artikelnr.	Ø mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2602190	190	6	5,34

3 SALAT- & BEILAGENSCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2603140	140	70	0,54	6	2,77
PZ2603160	160	70	0,75	6	4,20

4 KAFFEE-BECHER

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2604350	Kaffee-Becher	92	100	0,35	6	2,14
PZ2604150	Untertasse	150	-	-	6	2,48

5 KAFFEE-BECHER MIT HENKEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2605260	92	100	0,35	6	3,63

6 ZUCKERDOSE MIT DECKEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2606200	90	100	0,2	6	6,78

7 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	W mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2607200	125	95	0,2	6	5,45

8 KAFFEE-OBERTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2608200	Kaffeetasse	84	73	0,2	6	3,73
PZ2604150	Untertasse	150	-	-	6	2,48

9 SALZ- UND PFEFFERSTREUER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
9.	PZ2609080	Salzstreuer	80	6	3,15
10.	PZ2610080	Pfefferstreuer	80	6	3,15

11 AUSLAGEPLATTE, RECHTECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2611335	335	200	30	6	18,23

CONNAISSEUR

- glattes Hotelporzellan reinweiß, verziert mit einem dünnen blauen Streifen
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- mit verstärkten Kanten

**NEU**



Connaissance

1 TELLER FLACH MIT FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2801190	190	15	6	3,35
PZ2801210	210	15	6	4,41
PZ2801270	270	20	6	7,10
PZ2801240	240	20	6	5,91

2 TELLER TIEF MIT FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2802225	225	40	0,5	6	5,96

3 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2810330	280	150	3,3	6	37,11

4 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2804315	Suppentasse	100	70	0,315	6	4,81
PZ2806160	Untertasse	160	-	-	6	2,78

5 SALAT- & BEILAGENSCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2809130	130	65	0,55	6	3,34
PZ2809160	160	70	0,90	6	4,43

6 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2805350	87	95	0,35	6	4,21

7 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2807280	80	100	0,28	6	7,40

8 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2803210	Kaffeetasse	80	60	0,210	6	3,55
PZ2806145	Untertasse	145	-	-	6	2,25

9 SALZ- UND PFEFFERSTREUER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
9.	PZ2811060	Salzstreuer	60	6	6	2,61
10.	PZ2812060	Pfefferstreuer	60	6	6	2,61

11 EIERBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2813047	47	43	0,043	6	1,76

12 DIPSCHÄLCHEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2814050	58	30	0,046	6	1,52

13 SERVIERPLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2808240	240	174	22	6	7,40
PZ2808310	310	220	27	6	11,84

PORZELLANSERIE ELEGANTIA



- Elegantia ist eine neue, sehr vielseitige Porzellanserie mit einem sanften Cremeton. Modernes Design, Ästhetik und Funktion vereinen sich zu einem großen Erlebnis, das mit den verschiedenen Stilrichtungen in der Gastronomie aufs Beste harmoniert
- eine große Auswahl an verschiedenen Artikeln ermöglicht unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten
- mit einer abrieb- und kratzfesten Glasur und schlagsicheren Kanten
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten





Elegantia

1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1701180	180	16	6	3,23
PZ1701205	205	18	6	3,41
PZ1701232	232	20	4	4,42
PZ1701255	255	25	3	6,20
PZ1701280	280	25	3	8,31

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1703230	230	39	0,74	4	7,53

3 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1702150	150	150	20	6	5,42
PZ1702200	200	200	28	4	8,86
PZ1702250	250	250	30	2	11,20
PZ1702300	300	300	30	2	16,10

4 TELLER TIEF

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1713235	235	235	40	1,23	4	18,50

5 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1710175	175	56	0,57	4	6,20

6 SCHALE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1708155	155	47	0,37	4	4,76

7 DOPPELSCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1705250	250	120	60	2 x 0,165	4	10,60

8 PRÄSENTIERSCHÄLCHEN-SET WELLENFORM

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1706360	360	150	40	3 x 0,15	1	21,50

9 SET MINI-PRÄSENTIERSCHÄLCHEN

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ1707330	330	90	60	4 x 0,08	3	14,60

PORZELLANSERIE ISABELL



- Hotelporzellan weiß
- kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten



1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2301170	170	20	12	1,35
PZ2301180	180	22	6	1,95
PZ2301200	200	23	6	2,31
PZ2301230	230	23	6	3,13
PZ2301240	240	23	4	3,27
PZ2301250	250	25	4	3,70
PZ2301260	270	25	4	3,89
PZ2301280	280	33	3	5,89
PZ2301310	310	30	3	7,38

2 SCHÜSSEL FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2310022	145	39	0,220	12	2,18
PZ2310035	170	43	0,350	5	2,45
PZ2310050	220	40	0,500	6	3,75

3 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2305180	180	34	0,150	6	1,92
PZ2305200	200	40	0,210	6	2,83
PZ2305230	230	40	0,300	4	3,59
PZ2305250	250	45	0,350	4	5,93
PZ2305305	305	45	0,550	3	9,60

4 PFEFFERSTREUER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2308002	40	80	24	1,26

5 SALZSTREUER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2308001	40	80	24	1,26

6 DIPSCHÄLCHEN RUND

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
6.	PZ2322006	75	28	0,065	12	1,23
7.	PZ2322003	50	18	0,030	24	0,79

8 CAPPUCCINOTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2323026	Obertasse	100	65	0,260	6	1,84
PZ2323003	Untertasse	145	20	-	12	1,09

9 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2323017	Obertasse	85	60	0,170	12	1,84
PZ2323002	Untertasse	140	20	-	12	1,00

10 MOCCATASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2323009	Obertasse	60	55	0,090	12	1,26
PZ2323001	Untertasse	120	18	-	12	0,75

11 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2313027	Obertasse	100	60	0,270	6	2,58
PZ2313001	Untertasse	140	20	-	12	1,48
PZ2313038	Obertasse	120	75	0,380	6	3,01
PZ2313002	Untertasse	140	25	-	12	1,92

12 PLATTE MIT FAHNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2309295	295	210	20	3	5,63
PZ2309350	350	250	25	3	7,33
PZ2309400	400	290	30	3	11,30
PZ2309450	450	330	30	3	24,50

1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2314350	300	175	3,500	1	22,60

2 SCHÜSSEL COUP RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2312020	100	48	0,200	12	1,84
PZ2312038	125	60	0,380	6	2,27
PZ2312070	150	70	0,700	12	2,83

3 MENAGEN-SET 3-TEILIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2308003	120	60	92	12	4,94

4 TELLER TIEF COUP RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2321065	200	45	0,650	6	3,84

5 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2320150	150	17	12	1,26
PZ2320180	180	21	6	1,66
PZ2320200	200	26	6	2,31
PZ2320230	230	26	4	3,13
PZ2320250	250	29	4	4,14
PZ2320300	300	35	4	9,42
PZ2320360	360	35	3	15,10
PZ2320410	410	42	3	25,50

6 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2307030	80	92	0,300	12	1,87

7 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2307028	80	85	0,280	12	2,45

8 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2317040	160	98	0,400	2	6,90
PZ2318064	170	120	0,640	2	6,22

9 MOCCATASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2319009	Obertasse	65	49	0,090	12	1,26
PZ2319001	Untertasse	120	-	-	12	0,75

10 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2319025	Obertasse	85	55	0,250	12	1,84
PZ2319002	Untertasse	155	24	-	12	1,00
PZ2319030	Obertasse	95	60	0,300	12	2,45
PZ2319003	Untertasse	160	24	-	12	1,44

11 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2317002	96	101	0,320	6	2,97

12 PLATTE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2324310	310	240	30	4	5,63
PZ2324360	360	260	26	3	7,33
PZ2324410	410	290	29	3	11,30
PZ2324470	470	330	34	3	24,50





1 SCHÜSSEL ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2306040	120	120	70	0,400	6	2,83
PZ2306055	150	150	65	0,550	4	4,97
PZ2306170	200	200	90	1,700	4	7,86

2 TEEKANNE MIT TEETASSE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2317001	170	135	0,350	1	11,10

3 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2307035	85	95	0,350	12	2,10

4 GIEßER MIT HENKEL

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2316010	80	85	0,100	6	1,95
PZ2316029	115	110	0,290	6	4,02
PZ2316045	130	125	0,450	6	10,70

5 TELLER FLACH

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Liter	Preis (€) Stück netto
PZ2302140	140	140	15	6	2,01
PZ2302175	175	175	20	6	3,62
PZ2302235	235	235	25	4	8,95

6 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2315016	175	55	105	0,160	6	2,93
PZ2315050	230	95	135	0,500	6	8,73

7 VASE

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2315140	140	0,130	6	2,83

8 PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2305270	270	42	0,300	4	13,40

9 SCHÜSSEL RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2311023	110	45	0,230	6	2,14
PZ2311040	130	55	0,400	12	2,83
PZ2311055	145	65	0,550	12	3,67

10 DIPSCHÄLCHEN

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
10.	PZ2325080	80	80	20	-	24	1,52
11.	PZ2325075	75	50	0,125	24		1,32

12 AUFLAUFFORMEN RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2318006	70	32	0,060	24	0,86
PZ2318010	80	35	0,100	24	0,95
PZ2318013	90	40	0,130	12	1,23
PZ2318030	100	50	0,300	12	1,66
PZ2318018	135	53	0,480	12	2,70

13 PIZZATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2304330	330	15	4	13,40

OPALGLAS GESCHIRR

- wegen der hohen Belastbarkeit besonders geeignet für Kantinen, Gemeinschaftsverpflegung und Cateringbetriebe
- hohe Widerstandsfähigkeit gegen thermische und mechanische Beanspruchungen
- besonders nachhaltig, da es vollständig recycelt werden kann
- leicht zu reinigen dank besonders glatter Oberfläche
- geruchs- und aromaabweisend
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück





Serie Toledo

1 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2001200	200	19	6	1,31
PZ2001250	250	23	6	1,64

2 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2002240	240	36	0,6	6	1,64

3 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2006175	175	45	0,6	6	2,16

4 SALATSCHÜSSEL KLEIN

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2004125	Schüssel	125	80	0,5	4	2,21
PZ2005145	Untere	145	18	-	6	1,80

5 SALATSCHÜSSEL GROSS

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ204190	190	80	1,4	6	4,49

6 PLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2003220	220	21	140	6	2,66
PZ2003300	300	27	220	6	5,31
PZ2003350	350	27	270	6	5,72

7 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2007087	81	107	0,32	6	2,32

8 KAFFEEBECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
8.	PZ2007074	74	90	0,25	24	2,16
9.	PZ2007080	80	99	0,34	12	2,37

10 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2001330	330	12	6	2,98

Serie Performa

1 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2501155	155	16	6	1,41
PZ2501195	195	18	6	1,74
PZ2501235	235	20	6	2,14
PZ2501260	260	21	6	2,43

2 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2502225	225	30	0,350	6	2,31

3 SALATSCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2503170	170	51	0,500	6	2,31

4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2504100	100	41	0,170	6	2,03
PZ2504140	140	57	0,500	6	2,87
PZ2504170	170	69	0,920	6	3,93

Serie Performa

1 PLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2505220	220	143	6	4,01
PZ2505300	300	218	6	3,68

2 KAFFEETASSE 

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
2.	PZ2506013	Obertasse	75	51	0,13	6	2,64
3.	PZ2506001	Untertasse	123	15		6	1,74
4.	PZ2506022	Obertasse	85	59	0,22	6	2,80
	PZ2506002	Untertasse	160	18		6	1,38
4.	PZ2506028	Obertasse	93	64	0,28	6	3,77
	PZ2506002	Untertasse	160	18		6	1,38

Serie Parma

1 PLATTE ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2401210	210	180	18	6	3,12
PZ2401280	280	200	17	6	3,73
PZ2401340	340	240	17	6	7,66

Serie Ebro

1 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2101200	200	18	6	1,39
PZ2101225	255	22	6	1,75

2 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2102235	235	36	0,6	6	1,71

3 SALATSCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2103135	135	70	0,5	4	2,37

4 SCHÜSSEL

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	PZ2105125	125	53	0,35	6	2,32
5.	PZ2105230	230	98	2	3	6,54

6 PLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2106230	230	21	6	2,82
PZ2106355	355	27	6	5,31

7 TASSE MIT UNTERTASSE

- Untertasse Ø = 160 mm

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2104081	81	76	0,25	6	3,69

8 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2106320	320	26	6	4,90



GRANGUSTO



- moderne, elegante, weiße Serie
- wegen der hohen Belastbarkeit besonders geeignet für Kantinen, Gemeinschaftsverpflegung und Cateringbetriebe
- hohe Widerstandsfähigkeit gegen thermische und mechanische Beanspruchungen
- besonders nachhaltig, da es vollständig recycelt werden kann
- leicht zu reinigen dank besonders glatter Oberfläche
- geruchs- und aromaabweisend
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück



TELLER ECKIG

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ3201330	330	240	25	12	4,79
2.	PZ3201217	217	163	19	12	2,48
3.	PZ3201280	280	210	22	12	3,21

SALAT- UND BEILAGENSCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3205190	190	80	12	3,65



SERVIERTELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3202330	330	12	12	4,38

PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3203290	290	12	12	4,85

RISSOTTOTELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3204270	270	53	12	3,35



PIZZATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3206335	335	18	12	5,22

FISCHTELLER

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3207350	350	267	27	12	4,82

STEAKTELLER

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3208317	317	262	31	12	4,38

AROMATECA

- breites Sortiment für Heißgetränke-Spezialitäten
- klassische, schlichte, weiße Serie
- wegen der hohen Belastbarkeit besonders geeignet für Kantinen, Gemeinschaftsverpflegung und Cateringbetriebe
- hohe Widerstandsfähigkeit gegen thermische und mechanische Beanspruchungen
- besonders nachhaltig, da es vollständig recycelt werden kann
- leicht zu reinigen dank besonders glatter Oberfläche
- geruchs- und aromaabweisend
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück



NEU



CAPPUCCINO OBER- UND UNTERTASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ3301220	Obertasse	109	74	0,22	12	2,41
2.	PZ3301145	Untertasse	145	17	-	6	1,87



ESPRESSO OBER- UND UNTERTASSE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ3302080	Obertasse	83	54	0,08	12	1,81
2.	PZ3302122	Untertasse	122	15	-	6	1,71



TEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3303215	80	93	0,215	12	2,28



ESPRESSOBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3304095	62	62	0,095	12	1,71



DESSERT- UND FINGERFOOD-SCHÄLCHEIN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ3305087	87	54	0,18	12	2,24

EMAILLE-GESCHIRR

- glatte und kratzfeste Oberfläche
- dauerhafte Farbbeständigkeit
- hitzebeständig





Emaillie-Geschirr

1 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
TT3101200	200	15	6,12
TT3101240	240	20	7,56

2 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
TT3201220	220	45	10,10

3 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
TT3301065	160	65	0,650	6,12

4 SCHALE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
TT3401042	180	130	40	0,420	9,00
TT3401050	200	145	43	0,500	10,10
TT3401075	220	170	47	0,750	11,50

5 TRINKBECHER - ohne Henkel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
TT3000300	90	90	0,300	6,83

6 KAFFEEBECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
6.	TT3102040	80	80	0,400	4,31
7.	TT3102057	90	90	0,570	5,76

8 MOCCATASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
TT3101010	50	50	0,100	3,23



Auflaufformen

AUFLAUFFORMEN

- traditionelles Ofen- und Tischgeschirr
- im mediterranen Braunton
- ideal zum Backen und Gratinieren, sowie zum Servieren von Tapas
- hitzebeständig bis 250°C
- gleichmäßige Wärmeverteilung und Warmhaltung
- nicht unempfindlich gegen Temperaturschocks
- Verkauf in Verpackungseinheiten



1



2



3



4



5

1 AUFLAUFFORM

- rund

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
TT2001160	160	55	0,65	6	3,63

2 AUFLAUFFORM

- oval

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
TT2002145	143	98	43	0,23	6	2,83
TT2002155	154	112	50	0,35	6	3,23
TT2002175	176	127	60	0,50	6	4,40
TT2002195	193	140	64	0,70	6	4,82

3 GRATINSCHÄLCHEN

- rund

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
TT2003095	93	53	0,20	6	2,42

5 AUFLAUFFORM MIT GRIFFEN

- rund

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
TT2005125	127	25	0,16	6	5,68

6 AUFLAUFFORM MIT GRIFFEN

- oval

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
TT2004200	200	115	29	0,23	6	4,40

STEAK- UND PIZZABESTECK

STEAK- UND PIZZAMESSER

- Klinge aus qualitativ sehr hochwertigem Edelstahl
- Ergonomischer Griff aus schlagfestem Kunststoff

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	L mm	Preis (€) netto
1.	TT1409115	Steak- und Pizzamesser		110	4,79
	TT1409110	Steak- und Pizzamesser		110	4,50
2.	TT1506110	Steak- und Pizzamesser		115	8,79
	TT1409120	Steak- und Pizzamesser		115	7,73
3.	TT1506120	Steak- und Pizzamesser Jumbo		120	5,25



STEAK- UND PIZZABESTECK

- Klinge aus qualitativ sehr hochwertigem Edelstahl
- Ergonomischer Griff aus schlagfestem Kunststoff
- gezahnte Messerklinge



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1429100	Messer	100	1	2,81
2.	TT1422095	Gabel	95	1	3,05



PIZZATELLER

- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ4009330	Pizzateller Tina	330	20	6	8,56
	PZ4009350	Pizzateller Tina	350	20	6	10,49
2.	PZ2001330	Opalglas Pizza-Teller	330	12	6	2,98
3.	PP4101315	Serie Apulia Pizzateller	315	20	6	7,94



PORTIONS- UND SERVIERGLÄSER

- hohe Qualität und anspruchsvolles Design
- ideal für kreatives Anrichten
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück

FLASCHEN „QUATTRO STAGIONI“

- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7102200	64	116	0,200	12	1,06
GL7102400	73	155	0,400	12	1,25



GLÄSER „QUATTRO STAGIONI“

- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7104250	86	93	0,250	12	1,42
GL7104500	90	136	0,500	12	1,01



EINMACHGLAS

- inkl. Deckel mit Gummidichtung



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7101125	83	71	0,125	6	2,66
GL7101200	83	84	0,200	6	2,82
GL7101350	98	100	0,350	6	2,94

GLASBECHER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5502450	67	130	0,45	12	1,40

GLASKRUG „QUATTRO STAGIONI“

- GL7103415 ohne Deckel
- GL7103750 mit Schraubdeckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7103415	78	136	0,415	12	2,72
GL7103750	96	146	0,750	8	4,22

SCHRAUBDECKEL



Artikelnr.	Beschreibung	Ø mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7199001	Schraubdeckel für die Gläser GL7103415, GL7104250 und GL7104500	70	6	0,62
GL7199002	Schraubdeckel für die Gläser GL7102200 und GL7102400	56	6	0,47



GLASFLASCHE BASIC ECKIG

- mit Bügelverschluss



Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL.6902250	192	0,250	12	1,82
GL.6902500	253	0,500	12	2,45

EISBECHER UND DESSERTSCHALEN

- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



1



2



3



4



5



6



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL4003380	85	182	0,380	6	2,42
2.	GL4003300	116	125	0,300	6	3,59
3.	GL4003375	130	90	0,375	12	2,27
4.	GL4004260	104	94	0,260	6	2,28
5.	GL4004280	100	166	0,280	6	4,99
6.	GL4004300	125	180	0,300	6	6,14

GLÄSER VON BORMIOLI ROCCO



- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück

GLASSERIE ROCK BAR



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7401070	Schnapsglas	51	64	0,070	6	0,93
2.	GL7402200	Whiskybecher	76	84	0,200	6	1,16
3.	GL7403270	Whiskybecher	84	92	0,270	6	1,34
4.	GL7404390	Whiskybecher	91	101	0,390	6	1,51
5.	GL7405290	Longdrinkglas	72	135	0,290	6	1,65
6.	GL7406360	Longdrinkglas	79	141	0,360	6	1,97
7.	GL7407370	Longdrinkglas	83	121	0,370	6	2,07
8.	GL7408480	Longdrinkglas	90	131	0,480	6	2,50
9.	GL7409650	Longdrinkglas	96	163	0,650	6	3,02

IRISH PINT BIERGLAS

NEU

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2204568	85	160	0,568	6	2,49

NONIK PINT BIERGLAS

NEU

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2204585	90	152	0,585	6	1,98

COCKTAILGLAS

1
2
NEU

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8201420	87	174	0,420	6	3,80
2.	GL8201500	87	194	0,500	6	3,95

GLASSERIE SORGENTE

1
2
3
NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8202070	Schnapsglas	42	74	0,070	6	1,74
2.	GL8202420	Tumbler	84	105	0,420	6	2,96
3.	GL8202460	Longdrink-Glas	83	152	0,460	6	3,20

GLASSERIE STONE

1
2
NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8203390	Tumbler	89	107	0,390	6	3,52
2.	GL8203490	Longdrink-Glas	83	155	0,490	6	4,51

GLASSERIE LONGUE

1
2
NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8204275	Tumbler	81	82	0,390	6	2,49
2.	GL8204370	Longdrink-Glas	88	106	0,490	6	2,81

GLASSERIE WIND

1
2
3
NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8205300	Tumbler	75	95	0,300	6	2,85
2.	GL8205350	Tumbler	80	101	0,350	6	3,17
3.	GL8205480	Longdrink-Glas	78	138	0,480	6	3,60

GLASSERIE RESTAURANT

- lasergeschnittene feine Ränder
- leichte Ausführung
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück



CRYSTAL
GLASS



1



2



3



4



5

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2401425	Weinglas	83	215	0,425	12	4,37
2.	GL2402525	Weinglas	83	215	0,525	12	5,10
3.	GL2403240	Sektglas	75	215	0,240	4	4,37
4.	GL2404430	Trinkbecher	85	105	0,430	3	3,74
5.	GL2405161	Dekanter	185	211	1,610	1	27,50

GLÄSER MIT EICHSTRICH



- besonders geeignet für Hotel, Restaurant und Catering
- hochwertige Serie mit Eichstrich
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Eichstrich Liter	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7312440	Weinglas	0,2	87	216	0,440	6	3,63
2.	GL7313550	Weinglas	0,25	95	230	0,550	6	4,48
3.	GL7311600	Weinglas	0,2	95	238	0,600	6	4,06
4.	GL7341260	Sektglas	0,1	78	245	0,260	6	3,63
5.	GL7342230	Sektglas	0,1	62	235	0,230	6	3,55
6.	GL7331255	Trinkbecher	0,2	73	88	0,255	6	1,05
7.	GL7323310	Trinkglas	0,2	59	166	0,310	6	1,13
8.	GL7322390	Biertulpe	0,3	80	186	0,390	6	2,18
9.	GL7323590	Bierglas	0,4	88	158	0,590	6	1,56
10.	GL7321545	Bierglas	0,4	78	278	0,545	6	4,79
11.	GL5401370	Bierkrug mit Henkel	0,3	74	133	0,37	6	2,39
	GL5401670	Bierkrug mit Henkel	0,5	90	157	0,67	6	2,84



PASABAHÇE GLÄSER

Pasabahçe
PROFESSIONAL



- für die professionelle Gastronomie
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand

GLASSERIE BISTRO

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- ideal für Caterings, Hochzeiten und Bankette
- glatte abgerundete Ränder
- aus einem Stück
- spülmaschinenfest

- Verkauf in Verpackungseinheiten
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL0101050	Likörglas	45-50	113	0,050	24	1,04
2.	GL0107395	Cognacschwenker	60	124	0,395	12	1,83
3.	GL0102265	Sektschale	95-66	134	0,265	12	1,52
4.	GL0103190	Martiniglas	107-64	136	0,190	12	1,61
5.	GL0109175	Weinglas	70	132	0,175	12	1,32
6.	GL0105280	Weinglas	64-66	150	0,210	12	1,26
7.	GL0104210	Weinglas	68-66	160	0,280	12	1,31
8.	GL0106180	Sektglas	51-64	190	0,180	12	1,26
9.	GL0111220	Fingerfood-Glasschälchen	83	59	0,220	12	1,31
10.	GL0108380	Trinkglas mittelhoch	86	91	0,380	12	1,36
11.	GL0108510	Trinkglas hoch	88	121	0,510	12	1,48
12.	GL0110072	Glas-Aschenbecher	72	37	-	24	1,23



12

NEU

GLASSERIE IMPERIAL

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- aus einem Stück gefertigt
- glatte abgerundete Ränder
- besonders robust
- ideal für Caterings, Hochzeiten und Bankette
- spülmaschinengeeignet



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL0204190	Weinglas	60-69	162	0,190	12	1,30
2.	GL0202260	Weinglas	75-66	172	0,260	12	1,39
3.	GL0201460	Weinglas	91-76	207	0,460	12	1,57
4.	GL0203200	Sektglas	50-64	212	0,200	12	1,39

GLASSERIE IMPERIAL PLUS

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- elegantes Design
- gehärtetes Glas mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische und thermische Beschädigungen
- spülmaschinenfest
- Verkauf in Verpackungseinheiten



GLASSERIE SAXON



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL0401230	Weinglas	64-70	177	0,230	12	2,17
2.	GL0402320	Weinglas	75	197	0,320	12	2,34
3.	GL0404420	Weinglas	80-75	210	0,420	12	2,39
4.	GL0403150	Sektglas	47-57	196	0,150	12	2,17

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL0301195	Weinglas	63	143	0,195	12	1,22
2.	GL0302240	Weinglas	68	158	0,240	12	1,33
3.	GL0304150	Sektglas	50	175	0,150	12	1,35

GLASSERIE AMBER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8101350	Trinkglas	81	62	0,350	12	1,62
2.	GL8101570	Trinkglas	94	120	0,570	6	1,89
3.	GL8104295	Weissweinglas	79	188	0,295	12	1,67
4.	GL8104365	Rotweinglas	84	200	0,365	12	1,75
5.	GL8104460	Rotweinglas	91	216	0,460	12	2,02
6.	GL8103200	Sektglas	66	229	0,200	12	1,71
7.	GL8102395	Bierglas	72	180	0,395	12	1,80

GLASSERIE MONTIS



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7901355	Weissweinglas	60	202	0,355	12	2,85
2.	GL7901420	Rotweinglas	63	215	0,420	12	2,98
3.	GL7901550	Burgunderglas	66	235	0,550	12	3,16

GLASSERIE ALLEGRA

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- ideal für Cafés, Restaurants und Hotels
- modernes Design
- verstärkte abgerundete Ränder
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL0601425	Trinkbecher	67	110	0,425	6	1,49
2.	GL0603490	Weinglas	64	218	0,490	6	2,52
3.	GL0604350	Weinglas	57	217	0,350	6	2,43
4.	GL0605195	Sektglas	45	226	0,195	6	2,39

GLASSERIE PRIMETIME

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- ideal für Bankette, Restaurants und Cafés
- Verkauf in Verpackungseinheiten



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL0504240	Weinglas	56-64	180	0,240	12	1,89
2.	GL0505338	Weinglas	62-64	189	0,338	12	2,05
3.	GL0506500	Burgunderglas	108-75	179	0,500	12	2,23
4.	GL0501400	Weinglas	67-75	205	0,400	12	2,10
5.	GL0502520	Weinglas	70-75	220	0,520	12	2,24
6.	GL0503165	Sektglas	43-64	205	0,165	12	1,93

GLASSERIE LYRIC

- ideal für Caterings, Hochzeiten und Bankette



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL6801230	Weinglas	70-68	185	0,230	6	3,14
2.	GL6801320	Weinglas	76-78	195	0,320	6	3,23
3.	GL6801400	Weinglas	85-80	200	0,400	6	3,34
4.	GL6802210	Sektglas	55-68	210	0,210	6	3,14
5.	GL6803370	Trinkglas	93-55	90	0,370	12	1,85



GLASSERIE ENOTECA

Pasabahçe
PROFESSIONAL

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- ideal für Bankette, Restaurants und Cafés
- Verkauf in Verpackungseinheiten



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL0801440	Weinglas	64-82	225	0,440	6	2,96
2.	GL0802545	Weinglas	70-82	235	0,545	6	2,94
3.	GL0804780	Weinglas	72-85	244	0,620	6	3,07
4.	GL0803620	Burgunderglas	80-85	228	0,780	6	3,30
5.	GL0805170	Sektglas	52-70	225	0,170	6	2,94
6.	GL0806220	Martiniglas	114-82	178	0,220	6	3,15
7.	GL0807460	Margaritaschale	115-85	220	0,460	6	3,30

GLASSERIE RISUS

- ideal für Bankette, Restaurants und Cafés
- Verkauf in Verpackungseinheiten



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8301360	Weissweinglas	95	183	0,360	12	1,79
2.	GL8302455	Rotweinglas	101	193	0,455	12	2,01
3.	GL8302550	Rotweinglas	108	208	0,550	12	2,19
4.	GL8305195	Sektglas	64	215	0,195	12	1,71

GLASSERIE TIMELESS

Pasabahce
PROFESSIONAL

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- besonders robust
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL6701060	Likörglas	52	90	0,06	12	2,15
2.	GL6701062	Schnapsglas	82-42	61	0,062	4	1,33
3.	GL6702175	Sektglas	64	225	0,175	12	3,38
4.	GL6702320	Weinglas	87-75	151	0,320	4	3,13
5.	GL6702330	Weinglas	88	195	0,330	12	3,71
6.	GL6704500	Cocktailglas	100-85	198	0,500	4	3,58
7.	GL6703250	Martinischale	116	172	0,230	12	2,84
8.	GL6703255	Sektschale	110-82	157	0,255	4	2,75
9.	GL6705200	Trinkglas	72-67	83	0,200	12	2,14
10.	GL6705340	Trinkglas	85-79	96	0,340	12	2,48
11.	GL6711255	Fingerfood-Glasschälchen	90	54	0,225	4	2,41
12.	GL6705345	Tumbler	92	96,5	0,345	6	3,38
13.	GL6706295	Longdrinkglas	67-62	143	0,295	4	2,58
14.	GL6706450	Longdrinkglas	77-70	161	0,450	4	2,84
15.	GL6707725	Rührglas	107	150	0,725	6	4,30

NEU

NEU

NEU

NEU

NEU

NEU

NEU



14



15

GLASSERIE TIMELESS



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL6706345	Longdrinkglas	79	148	0,345	6	3,64
2.	GL6713450	Longdrinkglas	86	160	0,450	6	4,30
3.	GL6712144	Krug	134	217	1,440	1	10,88

GLASSERIE HIGHNESS



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8001390	Trinkglas	96,5	99	0,390	6	3,47
2.	GL8001490	Longdrinkglas	90,5	159	0,490	6	4,43
3.	GL8001345	Longdrinkglas	81	142	0,345	6	3,73

GLASSERIE PLEASURE



1



2

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8002350	Trinkglas	82	107	0,350	12	1,80
2.	GL8002480	Longdrinkglas	71	177	0,480	12	1,84

GLASSERIE CASABLANCA

Paşabahçe
PROFESIONALEN



- besonders robust
- gehärtetes Glas mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische und thermische Belastungen
- mikrowellenfest
- ideal für Caterings, Restaurants, Bars, Kneipen und Bankette
- durch hitze- und temperaturbeständigkeit geeignet für warme und kalte Getränke
- spülmaschinenfest



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2112037	Schnapsglas	48-35	55	0,036	12	0,59
2.	GL2110140	Aperitifglas	72-47	80	0,140	12	0,75
3.	GL2106200	Whiskybecher	79	84	0,200	12	0,81
4.	GL2111240	Whiskybecher	84	90	0,240	12	0,99
5.	GL2102350	Whiskybecher	92-65	100	0,350	12	1,19
6.	GL2105290	Longdrinkglas	78-59	120	0,290	12	1,07
7.	GL2103360	Longdrinkglas	83-61	122	0,360	12	1,14
8.	GL2107360	Longdrinkglas	80-55	150	0,360	12	1,15
9.	GL2104400	Longdrinkglas	87	132	0,400	12	1,30
10.	GL2108475	Longdrinkglas	86-51	160	0,475	12	1,67
11.	GL2109645	Longdrinkglas	95-65	177	0,645	12	2,09
12.	GL2113235	Trinkkelch	80-65	160	0,235	12	1,93
13.	GL2113375	Bierglas mit Henkel	72	164	0,375	6	4,30
14.	GL2101013	Karaffe	210-80	195	1,300	6	7,33

NEU

GLASSERIE GRANDE-S



1

2

3

4



5

6

7

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto	
1.	GL1601310	Whiskybecher	89-60	98	0,310	12	1,15	NEU
2.	GL1603410	Trinkglas	98	105	0,410	12	1,62	NEU
3.	GL1603190	Trinkglas	69	100	0,190	12	1,00	NEU
4.	GL1602320	Longdrinkglas	76-50	128	0,280	12	1,25	NEU
5.	GL1602300	Longdrinkglas	71	160	0,300	12	1,53	NEU
6.	GL1602375	Longdrinkglas	79	155	0,375	12	1,57	NEU
7.	GL1602480	Longdrinkglas	86	160	0,480	12	1,92	NEU

GLASSERIE NEXT



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL1701200	Trinkglas	71-58	84	0,200	12	0,97
2.	GL1702285	Trinkglas hoch	72-57	118	0,285	12	1,04



1

2

GLASSERIE SIDE



1

2

3

4

5

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL1505060	Schnapsglas	45-43	68	0,060	12	0,78
2.	GL1509060	Schnapsglas	38	98	0,060	12	0,88
3.	GL1508165	Aperitifglas	57-53	100	0,160	12	1,03
4.	GL1501220	Whiskybecher	74-69	89	0,220	12	1,09
5.	GL1506315	Whiskybecher	83-78	94	0,315	12	1,47
6.	GL1510210	Longdrinkglas	56-50	140	0,210	12	1,01
7.	GL1504290	Longdrinkglas	63-59	140	0,290	12	1,09
8.	GL1503300	Longdrinkglas	60-53	166	0,300	12	1,13
9.	GL1507375	Longdrinkglas	68-62	150	0,375	12	1,28



6

7

8

9

GLASSERIE ISTANBUL


Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL1402185	Whiskybecher	69	80	0,185	12	0,82
2.	GL1403240	Whiskybecher	74-69	89	0,240	12	0,83
3.	GL1401290	Longdrinkglas	62-58	134	0,290	12	0,83

GLASSERIE CENTRA


Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL1901060	Schnapsglas	45-43	69	0,060	6	0,97
2.	GL1902185	Aperitifglas	69-64	84	0,185	6	1,27
3.	GL1903320	Whiskybecher	83-78	93	0,320	6	1,56
4.	GL1904218	Longdrinkglas	56-50	140	0,215	6	1,40
5.	GL1905310	Longdrinkglas	60-53	171	0,310	6	1,52
6.	GL1906355	Longdrinkglas	68-63	152	0,355	6	1,60

GLÄSER

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- Verkauf in Verpackungseinheiten



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2001270	Longdrinkglas	75-51	128	0,270	12	1,28
2.	GL2002410	Longdrinkglas	88-61	147	0,410	12	1,47
3.	GL2003300	Trinkbecher	75-53,5	85	0,300	12	1,06
4.	GL2004335	Trinkglas	59-50	146	0,335	12	1,12

SCHNAPSGLÄSER



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL1201040	44-35	71	0,040	12	0,81
2.	GL1202031	50-35	59	0,030	12	0,78
3.	GL1203040	50-35	60	0,040	12	0,81
4.	GL1204050	49-37	108	0,050	12	1,18
5.	GL1205060	52-34	88	0,060	12	0,85



COCKTAILGLÄSER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL1305031	Cocktailglas	72	153	0,250	6	1,87
2.	GL1301450	Cocktailglas	85-80	198	0,450	12	2,40
3.	GL1302370	Cocktailglas	74-71	178	0,370	12	2,05
4.	GL1304280	Cocktailglas	73-68	155	0,280	12	1,77
5.	GL1306255	Cognacschwenker	55-65	115	0,250	12	1,61
6.	GL1307410	Cognacschwenker	68-78	126	0,380	12	1,92
7.	GL1303300	Margaritaschale	115-70	169	0,300	12	1,96

GLASSERIE HUDSON



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL8403220	Champagnerschale	96,5	150	0,220	6	3,11
2.	GL8401230	Martinischale	114	163	0,230	12	3,06
3.	GL8402655	Cocktailglas	85	205	0,655	12	3,15

GLASSERIE TIN CAN



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7501280	73	88	0,280	12	1,70
2.	GL7501350	77	98	0,350	12	1,70
3.	GL7501490	79	123	0,490	12	2,01

GLASSERIE ELYSIA



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7601210	Tumbler	85	73	0,210	12	2,52
2.	GL7601355	Tumbler	84	98	0,355	12	2,78
3.	GL7602445	Longdrinkglas	76	150	0,445	12	3,45
4.	GL7604260	Champagnerschale	101	164	0,260	6	3,51
5.	GL7604500	Cocktailschale	101	198	0,500	6	5,44

GLASSERIE ICONIC


 Pasabahce
 PROFESSIONAL

GLASSERIE ICONIC



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7801270	66	123	0,270	12	2,24
2.	GL7802350	78	103	0,330	24	2,11



1



2

KAFFEE-/TEEGLÄSER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2805340	86-66	98	0,340	24	3,08

CAPPUCCINOGLAS

- Verpackungseinheiten (Obertasse und Untertasse)



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL3101238	91-40	64	0,238	6	2,34
GL3102090	64	57	0,09	6	1,62

IRISH COFFEE GLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2901225	76-69	146	0,225	12	2,34



TEEBECHER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL3201250	78	94	0,25	12	1,28

LATTE MACCHIATO GLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL3001260	78-68	146	0,260	12	1,92
GL3002360	84-75	162	0,360	6	2,20
GL3002455	91-75	175	0,455	6	2,56

KAFFEEGLÄSER

- Artikel GL2801075 - Set aus: 12er Pack Obere und 12er Pack Untere zur Moccataste
- Artikel GL2802185 - Set aus: 6er Pack Obere und 6er Pack Untere zum Kaffeeglas
- Artikel GL2803240 - Kaffeegläser gehärtet



1

2



3

4

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2801075	60-45	55	0,075	12	1,61
2.	GL2802185	85-60	68	0,185	6	2,37
3.	GL2803240	76-49	110	0,240	12	1,38
4.	GL2804380	82-55	149	0,380	12	1,96



KAFFEEGLÄSER

- besonders leichtes, doppelwandiges Glas
- aus hitzebeständigem Borosilikatglas
- für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- besonders klares Glas
- die Gläser können auch bei heißem Inhalt überall ohne Verbrühungen berührt werden

KAFFEEGLAS

- inkl. Edelstahluntertasse
- Preise pro Stück
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL6001065	Espressoglas	61	54	0,065	2	9,36
2.	GL6002165	Kaffeeglas	82	73	0,165	2	11,60
3.	GL6003300	Kaffeeglas	98	88	0,3	2	14,00

KAFFEEBECHER GLAS

- Preise pro Stück
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



Vakuumschicht
gegen Beschlag



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL6004320	Kaffebecher mit Henkel	85	113	0,32	2	12,90
2.	GL6005270	Kaffebecher	82	113	0,27	2	10,50
3.	GL6006340	Kaffebecher hoch	90	150	0,34	2	12,10

EISBECHER


Pasabahce
PROFESSIONAL


1



2



3



4



5



6

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL4201280	100-65	82	0,28	6	1,53
2.	GL4101250	92-68	97	0,25	6	1,99
3.	GL4301290	114-72	105	0,29	6	2,37
4.	GL3901270	102-68	142	0,27	6	2,44
5.	GL4001160	116-70	118	0,16	6	1,83
	GL4002170	116-70	133	0,17	6	1,92
6.	GL4003245	85	86	0,245	6	1,47

SAUCIERE



Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5101060	63	0,060	12	1,89
GL5102170	94	0,170	12	3,38

ASCHENBECHER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5201107	84-107	37	12	1,19

AUFLAUFFÖRMCHEN



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5301180	92-54	58	0,180	24	1,04

BIERSEIDEL



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2201385	77-70	134	0,385	12	2,34
2.	GL2202500	85-97	136	0,500	12	2,60
3.	GL2203655	92-103	154	0,655	12	3,14

BIERKRUG MIT HENKEL

- mit Eichstrich



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5401370	74	133	0,37	6	2,39
GL5401670	90	157	0,67	6	2,84

BIERGLAS PARMA



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2702665	102	166	0,665	48	2,41

BIERGLAS



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2703285	72	120,5	0,285	48	1,27
2.	GL2703570	88	154	0,570	48	1,79

PILSENER BIERGLÄSER



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2704390	70	142	0,390	12	2,19
2.	GL2705410	67	202	0,410	6	2,14
3.	GL2706380	67	188	0,380	6	2,10
4.	GL2707570	75	210	0,570	6	2,36
5.	GL8102395	72	180	0,395	12	1,80

BIERGLAS

- empfohlene Füllmenge 0,5 Liter



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2701570	79-69	160	0,570	12	1,41

BIERGLAS

- GL2601410 empfohlene Füllmenge 0,3 Liter
- GL2602510 empfohlene Füllmenge 0,4 Liter
- GL2603660 empfohlene Füllmenge 0,5 Liter



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2501320	80-58	180	0,320	12	1,22
2.	GL2301550	80	210	0,55	12	1,79
3.	GL2708480	77	197	0,480	12	2,15
4.	GL2709598	81,5	211	0,598	12	2,46
5.	GL2601410	70-62	210	0,410	6	1,77
	GL2602510	75-70	220	0,510	6	1,90
	GL2603660	80-73	235	0,660	6	2,01

NEU
NEU



**KARAFFE**

- aus Glas, für Flüssigkeiten mit max. Temperatur von 65°C

1	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
	GL3301250	62-48	120	0,250	12	1,68
	GL3302500	78-60	153	0,500	6	2,32
	GL3303100	97-72	201	1,000	6	2,93
	GL3304185	112-86	240	1,850	6	4,52

2	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
	GL3401145	114-90	234	1,450	6	4,52

**3 WASSER- UND LIMONADENKRUG**

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7702150	104	227	1,5	6	6,05

WEIN- / WASSERKARAFFE

- GL4702500 mit Füllstrich



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL4701250	51-63	172	0,25	12	2,05
GL4702500	64-80	203	0,50	6	2,43
GL4703100	79-94	249	1,00	6	3,33

WEIN- / WASSERKARAFFE

- Ausführung „Bordeaux“



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL4901250	60-67	176	0,25	12	1,72
GL4902500	76-87	213	0,50	6	2,12
GL4903100	93-107	262	1,00	6	2,53

**WEIN- / WASSERKARAFFE
AMPHORA**

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7701118	100	251	1,180	1	3,68

SERVIETTENHALTER



1



2



3

Cr



4

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	TT4402001	-	-	80	4,26
2.	TT4401001	-	-	80	6,66
3.	TT4405190	195	195	190	12,90
4.	TT4110075	-	-	75	5,65

SCHNECKENPLATTE- UND BESTECK



2



3



1

- 1 SCHNECKENPLATTE
- für sechs Schnecken

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
TT4409200	200	170	5,99

- 2 SCHNECKENZANGE

Artikelnr.	Preis (€) netto
TT4408001	3,56

- 3 SCHNECKENGABEL

Artikelnr.	Preis (€) netto
TT4407001	0,98

ZUCKERSTREUER

- aus Glas



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
TT4009001	55-66	152	0,24	12	2,34

SALZ- UND PFEFFERSTREUER

- Verkauf in Verpackungseinheiten



Nr.	Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT4008100	94	24	24	1,20
2.	TT4007001	120	24	24	0,87

ÖL- UND ESSIGFLASCHE

- zur stilvollen Aufbewahrung von Öl oder Essig
- inkl. Metallgießer mit Verschlusskappe



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7703500	17	290	0,500	12	4,04

ÖLFLASCHE

- Verkauf in Verpackungseinheiten



Nr.	Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT4010260	157	0,260	12	2,40
2.	TT4011260	157	0,260	12	2,35

MÖRSE MIT STÖSSEL

- zum Mahlen von Kräutern und Gewürzen
- aus Marmor (außen poliert)
- leicht zu reinigen



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
TT4012001	120	110	25,00

SALZ- UND PFEFFERMÜHLE AUS ACRYL

- mit Keramik-Mahlwerk
- aus Acryl gefertigt
- einstellbares Mahlwerk



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4012200	200	14,90
TT4012300	300	26,30

SALZ- UND PFEFFERMÜHLE

- mit Keramik-Mahlwerk
- einstellbares Mahlwerk
- aus Gummibaumholz



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	H mm	Preis (€) netto
1.	TT4013001	Königin		200	30,40
2.	TT4013002	König		200	30,40

SALZ- UND PFEFFERMÜHLE

- mit Stahl-Mahlwerk
- aus Gummibaumholz
- einstellbares Mahlwerk

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4002200	200	21,80
TT4003300	300	31,20
TT4004400	400	42,60



SALZ- UND PFEFFERMÜHLE

- mit Keramik-Mahlwerk
- aus Gummibaumholz
- Mahlwerk einstellbar

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4001200	200	18,90





ZUCKERDOSE

INOX

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
TT4005030	0,3	7,08



KARTENHALTER MIT KLEMME

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4109102	102	1,58



GLASSCHALE

- gehärtetes Glas mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische und thermische Belastungen

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	KG2302060	60	27	0,03	24	0,84
2.	KG2302120	120	53	0,31	6	1,51
3.	KG2302140	140	63	0,55	6	2,08
4.	KG2302172	172	76	1,20	6	2,79
5.	KG2302200	200	87	1,60	6	3,54
6.	KG2302230	230	101	2,50	6	4,06
7.	KG2302262	262	113	3,70	6	5,85

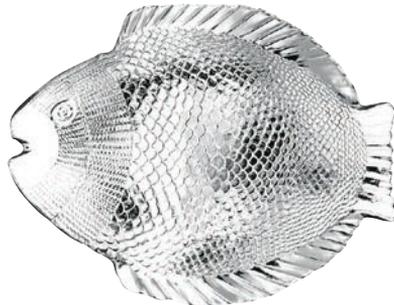


TISCHMÜLLEIMER

- abnehmbarer Schwingdeckel

INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
TT4013015	120	160	1,5	10,00



FISCHTELLER

- gehärtetes Glas mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische und thermische Belastungen



Artikelnr.	B mm	T mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL3801260	260	210	12	1,80



EIERBECHER

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4406243	50	0,91



SAUCIERE

- aus Glas

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5101060	63	0,060	12	1,89
GL5102170	94	0,170	12	3,38



SAUCIERE

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
TT4410015	0,15	4,56
TT4411025	0,25	5,68
TT4412045	0,45	8,56

SUPPENTERRINE

- mit zwei Griffen
- Deckel mit Löffelausschnitt
- Breite mit Griffen: 290 mm



Ergonomische Griffe



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1. TT4503300	Suppenterrine	245	-	135	3,0	30,00
2. TT4501010	Schöpflöffel zur Suppenterrine	80	330	-	0,09	7,49
3. TT4502001	Deckel zur Suppenterrine	245	-	-	-	14,90

TISCH-KESSELSTÄNDER MIT GULASCHKESSEL

- inklusive Servierkelle



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	TT4505080	Tisch-Kesselständer mit Gulaschkessel	0,80	46,10
2.	TT4504005	Servierkelle	0,05	6,11

MENAGEN



1



2



3



4



5



6



7



8

1 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4101022	145	9,05

2 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Karten- / Serviettenhalter

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4106002	115	12,90

3 MENAGE 4-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4109004	160	13,80

4 MENAGE 3-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Zahnstocherglas

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4102003	155	14,20

5 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4109002	140	9,88

6 MENAGE 4-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
TT4103004	160	200	12,50

7 MENAGE 5-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche
- Zahnstocherglas

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4104005	155	22,80

8 MENAGE 5-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche
- Zahnstocherglas

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4105005	170	28,10

ZUBEHÖR

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
1.	TT4199001	Ersatzstreuer Salz / Pfeffer	1,76
2.	TT4199003	Ersatzflasche Essig / Öl	1,97



1

2



1



2



3



4



5



6



7



8

1 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4101002	115	4,12

2 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Karten- / Serviettenhalter

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4102002	115	5,52

3 MENAGE 2-TEILIG

- Essigflasche
- Ölflasche

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4103002	180	7,08

4 MENAGE 4-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4104004	180	11,00

5 MENAGE 3-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Zahnstocherglas

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4105003	115	5,10

6 MENAGE 3-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Senfglas

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4106003	115	5,93

7 MENAGE 5-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche
- Zahnstocherglas

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4107005	180	11,00

8 ZUCKER- / PARMESANMENAGE

- inklusive Löffel

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4108001	125	8,22



BROT- UND OBSTKORB

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Ø mm	Preis (€) netto
1.	TT4201280	250	180	45		9,78
	TT4203300	300	240	50		12,10
2.	TT4202250	-	250	55	250	9,78



INOX



BROT- UND OBSTKORB

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
3.	TT4206232	-	232	178	50	2,55
4.	TT4204230	-	230	150	65	2,15
	TT4207375	-	375	150	70	3,34
5.	TT4205240	240	-	-	50	2,76



PP



BROT- /BUFFETKÖRBE

- TT4307530 passend zur Rolltop-Haube GN 1/1
BB1204011, Seite 285

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
6.	TT4307530	GN 1/1	530	325	70	21,80
7.	TT4306380	oval	380	270	90	14,90
8.	TT4304235	oval	235	150	70	5,93



PP



BROT- UND OBSTKORB

- verstärkt mit einem Stahldraht
- imitiert Korbware



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	TT4611001	GN 1/1	530	325	80	22,40
	TT4612001	GN 1/2	325	265	80	13,80
	TT4613001	GN 1/3	325	175	80	11,50
	TT4614001	GN 1/4	265	160	80	9,26
	TT4616001	GN 1/6	175	160	80	6,56
	TT4623001	GN 2/3	325	355	80	17,40
2.	TT3711001	GN1/1	530	325	80	24,20
	TT3712001	GN1/2	325	265	80	14,70

Randverstärkung
durch Stahlraht



BROTTSASCHE RUND

- beige
- waschbar bis 30°C
- Material außen 100% Baumwolle



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
TT4302170	170	80	5,10

BROTTSASCHE OVAL

- beige
- waschbar bis 30°C
- Material außen 100% Baumwolle



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
TT4303200	200	150	70	5,52

BESTECKKORB



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
TT4305270	270	100	50	5,93

SCHNEIDBRETT AUS BUCHENHOLZ

- Materialstärke: 30 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
TT4301400	400	250	30	28,10

BROTKORB MIT ROLL-TOP DECKEL

- GN 1/1 Maß
- Öffnungswinkel 90°



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
TT4699011	530	325	46,90

BROTKORB MIT ROLL-TOP DECKEL

- runde Ausführung
- Öffnungswinkel 90°



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
TT4699395	395	34,70



BEHÄLTER ZUR LAGERUNG UND ZUM TRANSPORT VON LEBENSMITTELN

Behälter zur Lagerung und zum Transport von Lebensmitteln sollten möglichst leicht und handlich sein, kompakt stapelbar um Platz zu sparen, möglichst robust, stoß- und schlagfest, bruchsicher und gegebenenfalls auch temperaturbeständig. Die Behälter von STALGAST erfüllen zusätzlich die besonderen Anforderungen an Hygiene und Lebensmittelechtheit in den Lebensmittelbereichen. Sehr vielseitig einsetzbar sind vor allem unsere Behälter mit genormten Abmessungen.

Gastronormbehälter.....	221-235
Vorratsbehälter.....	236-237
Transport- und Servierwagen.....	252-254
Lagerregale.....	255-258
Lebensmittelbehälter.....	243-250

Vakuuiergeräte, Vakuuierbeutel und Zubehör.....	238-242
Pizzataschen.....	251

GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD



- aus qualitativ hochwertigem Edelstahl, schwere Ausführung
- empfohlen für den Gebrauch in Temperaturbereichen von -40 °C bis 300 °C
- einfach zu reinigen
- wahlweise mit oder ohne Fallgriffe erhältlich
- drei passende Deckelarten:
- Deckel Standard
- Deckel mit Einsparung für Fallgriffe
- Deckel luftdicht
- Verbindungsstege und gelochte Gastronormbehälter finden Sie auf der Seite 224



REGAL FÜR
GASTRONORMBEHÄLTER
passendes Zubehör auf Seite 255

Mögliche Einsatzbereiche:

- Schaukästen, Auslagen, Buffetinseln
- Saladetten, Pizzakühlaufsätze
- Konvektomaten
- Bain Mariés, Chafing Dishes
- Thermobehälter, Transportbehälter
- zur Lagerung von Lebensmitteln in Kühlzellen

Glatte Ränder



Abgerundete
Ecken



Größe



Höhe - H





1 GN 2/1

- 650 x 530 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0121020	20	4,4	28,90
GN0121040	40	9,0	29,90
GN0121065	65	18,0	33,20
GN0121100	100	30,0	40,70
GN0121150	150	42,0	50,30
GN0121200	200	58,0	72,80

2 GN 1/1

- 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0111020	20	2,2	12,90
GN0111040	40	5,0	14,20
GN0111065	65	8,0	15,60
GN0111100	100	14,0	19,20
GN0111150	150	19,0	28,90
GN0111200	200	26,0	33,20

3 GN 2/3

- 325 x 354 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0123020	20	1,5	10,40
GN0123040	40	3,5	11,50
GN0123065	65	5,5	11,80
GN0123100	100	8,0	15,90
GN0123150	150	12,0	22,50
GN0123200	200	18,0	32,20

4 GN 1/2

- 325 x 265 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0112020	20	1,2	7,28
GN0112040	40	2,0	8,03
GN0112065	65	3,5	8,99
GN0112100	100	6,0	11,80
GN0112150	150	8,5	18,40
GN0112200	200	11,5	22,50

5 GN 2/4

- 162 x 530 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0124040	40	1,75	10,10
GN0124065	65	3,50	10,10
GN0124100	100	5,50	13,20
GN0124150	150	8,50	23,50

6 GN DECKEL LUFTDICHT

- mit Silikonichtung
- mit Entlüftungsventil

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0111002	GN 1/1	40,70
GN0123002	GN 2/3	34,30
GN0112002	GN 1/2	26,80
GN0113002	GN 1/3	20,10
GN0114002	GN 1/4	18,80
GN0116002	GN 1/6	18,10



1 GN 1/3
- 325 x 176 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0113020	20	0,7	5,89
GN0113040	40	1,5	6,96
GN0113065	65	2,5	7,60
GN0113100	100	3,7	9,74
GN0113150	150	5,7	13,90
GN0113200	200	7,3	16,70

2 GN 1/4
- 265 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0114020	20	0,4	4,50
GN0114040	40	1,0	5,89
GN0114065	65	1,7	6,96
GN0114100	100	2,8	8,35
GN0114150	150	3,6	12,50
GN0114200	200	5,0	15,90

3 GN 1/6
- 176 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0116065	65	1,0	5,25
GN0116100	100	1,6	6,21
GN0116150	150	2,0	9,42
GN0116200	200	2,8	12,90

4 GN 1/9
- 176 x 108 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0119065	65	0,5	3,83
GN0119100	100	0,8	6,21
GN0119150	150	1,4	7,60

5 GN 1/12
- 132 x 108 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN01112100	100	0,5	5,79

6 GN DECKEL STANDARD

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0121001	GN 2/1	32,20
GN0111001	GN 1/1	12,20
GN0123001	GN 2/3	10,10
GN0112001	GN 1/2	7,60
GN0124001	GN 2/4	6,96
GN0113001	GN 1/3	5,57
GN0114001	GN 1/4	5,03
GN0116001	GN 1/6	3,48
GN0119001	GN 1/9	2,95

GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD GELOCHT



- aus qualitativ hochwertigem Edelstahl
- ideal zum Dämpfen in Konvektomaten
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen

Lochung:
2,7 mm



Abgerundete
Ecken



1



2



3



4

1 GN 1/1 - 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0311020	20	2,2	17,40
GN0311040	40	5,0	19,00
GN0311065	65	8,0	21,70
GN0311100	100	14,0	26,90
GN0311150	150	19,0	41,40
GN0311200	200	26,0	45,60

2 GN 2/3 - 325 x 354 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0323065	65	5,5	15,60
GN0323100	100	8,0	18,70

3 GN 1/2 - 325 x 265 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0312065	65	3,5	11,30
GN0312100	100	6,0	14,10
GN0312150	150	8,5	21,70

4 VERBINDUNGSSTEGE - werden benötigt um GN 1/1 in weitere Zwischengrößen zu unterteilen

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
GN9901325	325	4,07
GN9901530	530	5,14



GASTRONORMBEHÄLTER ECO

- aus Edelstahl
- empfohlen für den Gebrauch in Temperaturbereichen von -20 °C bis 300 °C
- einfach zu reinigen
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen

Mögliche Einsatzbereiche:

- Schaukästen, Auslagen, Buffetinseln
- Saladetten, Pizzakühlaufsätze
- Konvektomaten
- Bain Maries, Chafing Dishes
- Thermobehälter,
- Transportbehälter
- zur Lagerung von Lebensmitteln
- in Kühlzellen



1 GN 1/1

- 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0411020	20	2,2	8,22
GN0411040	40	5,0	9,88
GN0411065	65	8,0	10,00
GN0411100	100	14,0	12,60
GN0411150	150	19,0	20,00
GN0411200	200	26,0	24,40



2 GN 1/2

- 325 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0412020	20	1,2	5,10
GN0412040	40	2,0	5,93
GN0412065	65	3,5	6,41
GN0412100	100	6,0	8,53
GN0412150	150	8,5	13,20
GN0412200	200	11,5	16,50

3 GN 1/3

- 325 x 176 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0413020	20	0,7	3,51
GN0413040	40	1,5	4,89
GN0413065	65	2,5	5,30
GN0413100	100	3,7	7,28
GN0413150	150	5,7	10,60
GN0413200	200	7,3	12,30

4 GN 1/4

- 265 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0414065	65	1,7	4,68
GN0414100	100	2,8	5,62
GN0414150	150	3,6	8,97
GN0414200	200	5,0	10,60

5 GN 1/6

- 176 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0416065	65	1,0	3,59
GN0416100	100	1,6	4,65
GN0416150	150	2,0	6,97
GN0416200	200	2,8	9,08

6 GN 1/9

- 176 x 108 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0419065	65	0,5	3,12
GN0419100	100	0,8	4,54

7 GN DECKEL ECO

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0411001	GN 1/1	9,16
GN0412001	GN 1/2	5,20
GN0413001	GN 1/3	3,49
GN0414001	GN 1/4	3,33
GN0416001	GN 1/6	2,40
GN0419001	GN 1/9	1,79

GASTRONORMBEHÄLTER MIT FALLGRIFFEN



- aus qualitativ hochwertigem Edelstahl, schwere Ausführung
- empfohlen für den Gebrauch in Temperaturbereichen von -20 °C bis 300 °C
- einfach zu reinigen
- ideal für Bain Mariés und Thermobehälter
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen

Griff oben



Griff unten



- 2** GN 2/3
- 325 x 354 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0523100	100	8,0	14,50
GN0523200	200	18,0	26,30

- 5** GN 1/4
- 265 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0514100	100	2,8	8,84
GN0514150	150	3,6	12,50
GN0514200	200	5,0	16,20

- 3** GN 1/2
- 325 x 265 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0512100	100	6,0	12,50
GN0512150	150	8,5	17,30
GN0512200	200	11,5	22,80

- 6** GN 1/6
- 176 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0516100	100	1,6	7,35
GN0516150	150	2,0	9,61
GN0516200	200	2,8	12,50

- 1** GN 1/1
- 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0511100	100	14,0	20,10
GN0511150	150	19,0	27,10
GN0511200	200	26,0	32,40

- 4** GN 1/3
- 325 x 176 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0513100	100	3,7	11,40
GN0513150	150	5,7	14,80
GN0513200	200	7,3	16,80

- 7** GN DECKEL MIT
GRIFFAUSSPARUNG

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0511001	GN 1/1	12,50
GN0512001	GN 1/2	7,70
GN0513001	GN 1/3	5,70
GN0514001	GN 1/4	5,43



GASTRONORMBEHÄLTER PREMIUM

- aus 18/10 Edelstahl, WNr. 1.4301
- empfohlen für den Gebrauch in Temperaturbereichen von -20 °C bis 300 °C
- ideal für Konvektomaten und Kombidämpfer
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen



1

Glatte Ränder



2

Abgerundete Ecken



3

Perforation



4

- 1 GN 1/1
- 530x325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0611020	20	2,5	18,50
GN0611040	40	5,0	20,60
GN0611065	65	8,8	23,70
GN0611100	100	13,7	29,90
GN0611150	150	20,0	46,40
GN0611200	200	27,8	53,60

- 2 GN 1/1
- 530x325 mm
- perforiert

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN7611041	40	5,0	23,60
GN7611061	65	8,8	25,60
GN7611101	100	13,7	36,90
GN7611151	150	20,0	60,50
GN7611201	200	27,8	69,70

- 3 GN DECKEL

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0611001	GN 1/1	20,40

- 4 GN DECKEL LUFTDICHT PREMIUM

- mit Silikonichtung
- mit Entlüftungsventil

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0611002	GN 1/1	57,70

EINSCHUBBLECHE

- emailiert
- ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen



Glatte
Beschichtung



Abgerundete
Ecken



- 1 GN 2/1
- 650 x 530 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0721020	20	4,4	31,30
GN0721065	65	18,0	34,40

- 2 GN 1/1
- 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0711020	20	2,2	16,70
GN0711040	40	5,0	19,40
GN0711065	65	8,0	21,20

- 3 GN 2/3
- 325 x 354 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0723040	40	3,5	12,80

- 4 GN 1/1 MIT
ANTIHAFTBESCHICHTUNG
- 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2711020	20	2,5	37,00
GN2711040	40	5,5	40,40
GN2711065	65	9,0	47,10



GASTRONORMBEHÄLTER POLYCARBONAT



- aus Polycarbonat
- transparent, Inhalt gut sichtbar
- geruchs- und geschmacksneutral
- nahezu unzerbrechlich
- empfohlen für den Gebrauch in Temperaturbereichen von -40°C bis 99°C
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bain Mariés, Chafing Dishes oder Konvektomaten
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen

Abgerundete
Ecken



Inhaltsangabe
in Liter
und Quart



1 GN 1/1
- 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0811065	65	8,0	10,60
GN0811100	100	14,0	13,10
GN0811150	150	19,0	15,30
GN0811200	200	26,0	19,70

2 GN 1/2
- 325 x 265 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0812065	65	3,5	5,81
GN0812100	100	6,0	6,30
GN0812150	150	8,5	8,63
GN0812200	200	11,5	9,79

3 GN 1/3
- 325 x 176 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0813065	65	2,5	4,51
GN0813100	100	3,7	5,04
GN0813150	150	5,7	6,78
GN0813200	200	7,3	8,33



4 GN 1/4
- 265 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0814065	65	1,7	3,49
GN0814100	100	2,8	4,00
GN0814150	150	3,6	5,02

7 GN DECKEL

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811001	GN 1/1	7,75
GN0812001	GN 1/2	3,98
GN0813001	GN 1/3	2,76
GN0814001	GN 1/4	2,52
GN0816001	GN 1/6	2,02
GN0819001	GN 1/9	1,53

5 GN 1/6
- 176 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0816065	65	1,0	2,25
GN0816100	100	1,6	3,27
GN0816150	150	2,0	4,00

8 GN-DECKEL LUFTDICHT
- nur für GN-Behälter aus Polycarbonat

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811002	GN 1/1	7,38
GN0812002	GN 1/2	4,61
GN0813002	GN 1/3	3,01
GN0814002	GN 1/4	2,34
GN0816002	GN 1/6	1,68

6 GN 1/9
- 176 x 108 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0819065	65	0,5	2,02
GN0819100	100	0,8	2,25

9 EINLEGEBODEN
- um einen gewissen Abstand zwischen Nahrungsmittel und Boden herzustellen

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811777	GN 1/1	10,20
GN0812777	GN 1/2	4,36
GN0813777	GN 1/3	3,01
GN0814777	GN 1/4	2,34
GN0816777	GN 1/6	2,34

GASTRONORMBEHÄLTER SCHWARZ



- aus Polycarbonat
- geruchs- und geschmacksneutral
- empfohlen für den Gebrauch in Temperaturbereichen von -40 °C bis 99 °C
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bain Maries, Chafing Dishes oder Konvektomaten
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen



1



2



3



4



5



6



7

- 1 GN 1/1**
- 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1211065	65	8,0	12,40
GN1211100	100	14,0	15,40

- 2 GN 1/2**
- 325 x 265 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1212065	65	3,5	6,27
GN1212100	100	6,0	7,78

- 3 GN 1/3**
- 265 x 176 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1213065	65	2,5	5,39
GN1213100	100	3,7	6,29
GN1213150	150	5,7	9,59

- 4 GN 1/4**
- 265 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1214065	65	1,7	4,10
GN1214100	100	2,8	4,99
GN1214150	150	3,6	7,54

- 5 GN 1/6**
- 176 x 122 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1216065	65	1,0	3,28
GN1216100	100	1,6	4,27
GN1216150	150	2,0	5,39

- 6 GN-DECKEL, LUFTDICHT**
- nur für GN-Behälter aus Polycarbonat

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811002	GN 1/1	7,38
GN0812002	GN 1/2	4,61
GN0813002	GN 1/3	3,01
GN0814002	GN 1/4	2,34
GN0816002	GN 1/6	1,68

- 7 GN DECKEL**

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1211001	GN 1/1	10,20
GN1212001	GN 1/2	4,86
GN1213001	GN 1/3	4,31
GN1214001	GN 1/4	4,41
GN1216001	GN 1/6	2,50

GASTRONORMBEHÄLTER WEISS

- aus Polycarbonat
- geruchs- und geschmacksneutral
- nahezu unzerbrechlich
- empfohlen für den Gebrauch in Temperaturbereichen von -40°C bis 110°C
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bain Mariés, Chafing Dishes oder Konvektomaten
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen



- 1** GN 1/1
- 530x325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1811065	65	8	17,90

- 2** GN 1/2
- 325x265 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1812065	65	3,5	7,52
GN1812100	100	6,0	10,30

- 3** GN 1/3
- 325x176 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1813065	65	2,5	5,43
GN1813100	100	3,7	6,83

- 4** GN 1/4
- 256x164 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1814065	65	1,7	6,59
GN1814100	100	2,8	7,75

- 5** GN 1/6
- 176x108 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1816065	65	1,0	3,53
GN1816100	100	1,6	4,46
GN1816150	150	2,0	6,17

- 6** GN DECKEL

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1811001	GN 1/1	10,20
GN1812001	GN 1/2	5,47
GN1813001	GN 1/3	3,75
GN1814001	GN 1/4	3,68
GN1816001	GN 1/6	2,93

- 7** GN-DECKEL, LUFTDICHT
- nur für GN-Behälter aus Polycarbonat

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811002	GN 1/1	7,38
GN0812002	GN 1/2	4,61
GN0813002	GN 1/3	3,01
GN0814002	GN 1/4	2,34
GN0816002	GN 1/6	1,68

GASTRONORMBEHÄLTER

- aus Polypropylen
- geruchs- und geschmacksneutral
- empfohlen für den Gebrauch in Temperaturbereichen von -5 °C bis 70 °C
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bain Maries, Chafing Dishes oder Konvektomaten



1 GN 1/1
- 530 x 325 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1511065	65	8,0	6,05
GN1511100	100	14,0	7,50
GN1511150	150	19,0	8,04
GN1511200	200	26,0	10,50

2 GN 1/2
- 325 x 265 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1512065	65	3,5	3,25
GN1512100	100	6,0	3,79
GN1512150	150	8,5	4,79
GN1512200	200	11,5	5,51

3 GN 1/3
- 325 x 176 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1513065	65	2,5	2,68
GN1513100	100	3,7	3,25
GN1513150	150	5,7	3,97
GN1513200	200	7,3	4,79

4 GN 1/4
- 265 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1514065	65	1,7	2,26
GN1514100	100	2,8	2,71
GN1514150	150	3,6	3,43

5 GN 1/6
- 176 x 162 mm

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1516065	65	1,0	2,02
GN1516100	100	1,6	2,26
GN1516150	150	2,0	2,94

6 GN DECKEL

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1511001	GN 1/1	4,79
GN1512001	GN 1/2	2,53
GN1513001	GN 1/3	1,72
GN1514001	GN 1/4	1,36
GN1516001	GN 1/6	1,24



GASTRONORMBEHÄLTER ARAVEN POLYPROPYLEN

- halbtransparent
- geruchs- und geschmacksneutral
- nicht geeignet für den Einsatz in Bain Mariés, Chafing Dishes oder Konvektomaten
- inklusive luftdichtem Deckel
- inklusive 2 x 4 Farbkodierungsclips (grün, blau, gelb, rot)
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen



GN 1/1



GN 2/3



GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1611150	530	325	150	21,0	32,40
GN1611200	530	325	200	28,0	33,50

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1623150	325	354	150	13,5	29,30
GN1623200	325	354	200	19,0	31,40

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1612100	325	265	100	6,5	20,90
GN1612150	325	265	150	10,0	25,10
GN1612200	325	265	200	12,5	26,10

GN 1/3



GN 1/4



GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1613100	325	176	100	4,0	14,80
GN1613150	325	176	150	6,0	16,10

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1614100	265	162	100	2,8	9,83
GN1614150	265	162	150	4,3	10,10

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1616100	176	162	100	1,7	9,30
GN1616150	176	162	150	2,6	9,30



GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1619065	176	108	65	0,6	5,96
GN1519100	176	108	100	1,0	5,46
GN1519150	176	108	150	1,5	6,27



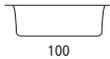
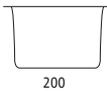
Beschriftungsfeld



Farbcodierungs-klipps



Höhe - H



LEBENSMITTELBEHÄLTER

- Messskala in Liter
- mit Griffen
- temperaturbeständig von -40 °C bis 99 °C
- roter Deckel LT0201001 - passend zum Behälter LT0201057
- blauer Deckel LT0201002 - passend zum Behälter LT0201114 und LT0201208



DECKEL

- für Lebensmittelbehälter

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0201057	230	230	200	5,7	15,10
LT0201114	300	300	220	11,4	28,20
LT0201208	300	300	400	20,8	47,70

Artikelnr.	Produkt	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto
LT0201001	Deckel für Vorratsbehälter		232	232	3,94
LT0201002	Deckel für Vorratsbehälter		292	292	6,69

VORRATSBEHÄLTER

- rund
- mit Griffen
- Messskala
- temperaturbeständig von 5 °C bis 70 °C



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0202010	125	122	1,0	4,40
LT0202020	180	105	2,0	8,78
LT0202040	180	212	4,0	11,50
LT0202060	220	195	6,0	13,20
LT0202075	220	270	7,5	15,90
LT0202100	310	210	10,0	18,90
LT0202150	310	300	15,0	25,10
LT0202200	310	375	20,0	29,30

DECKEL

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	Preis (€) netto
LT0202125	Deckel für Vorratsbehälter	125	3,35
LT0202180	Deckel für Vorratsbehälter	180	4,92
LT0202220	Deckel für Vorratsbehälter	220	7,11
LT0202310	Deckel für Vorratsbehälter	310	11,50

VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL

- mit dicht schließendem Deckel
- mit verstärktem Boden und Profilgriffen
- Griffe mit speziellen Löchern, damit das Wasser nach dem Reinigen abtropfen kann
- stapelbar
- Behälter LT0203530 und LT0203531 geeignet für GN 1/1 - 200
- Behälter LT0203790 und LT0203791 geeignet für 2x GN 1/1 - 150 übereinander



Profilgriffe



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	LT0203530		710	440	270	53	45,00
	LT0203790		710	440	380	79	56,50
2.	LT0203531		710	440	270	53	49,20
	LT0203791		710	440	380	79	59,90

FIFO VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL

- zur Lagerung von Lebensmitteln nach dem FIFO-System (First In, First Out)
- zwei Deckelöffnungen, zum Auffüllen und Herausnehmen
- inklusive Farbkodierungsclips



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0204226	565	340	200	22,6	30,30
LT0204160	415	340	200	16,0	24,10
LT0204070	395	200	200	7,0	15,90

EIER-BOX

- inklusive acht Eiertablets
- ein Eiertablett ist passend für 30 Eier
- spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0205000	354	325	200	34,60

VAKUUMIERGERÄT FÜR FLÜSSIGKEITEN

- geeignet um kalte Saucen oder andere Flüssigkeiten zu vakuumieren
- Korpus aus Edelstahl
- hochwertige Kunststofftür
- ergonomischer Türgriff
- elektronische Druckanzeige
- Breite des Schweißbalkens 254 mm
- mit Aufhängung für Vakuumierbeutel
- Kammer mit gerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- Wandbefestigung möglich
- rutschfeste Füße
- passende Vakuumierbeutel für Flüssigkeiten auf Seite 241



speziell für Flüssigkeiten geeignet

Artikelnr.	Kammergröße WxDxH mm	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0501250	315x30x261	346	249	421	14,5	0,4	230	965,00

KAMMER-VAKUUMIERGERÄTE

- zum vakuumverpacken von Lebensmitteln
- auch zum portionsweise Verpacken von trockenen Produkten geeignet
- vorbereiten, portionieren und vakuumieren von Speisen für Sous Vide Garmethoden
- für alle Arten von Vakuumierbeuteln geeignet
- mit elektronischer Steuerung



KAMMER-VAKUUMIERGERÄT

- mit Manometer
- maximale Breite der Vakuumierbeutel:
Modell NT0207260: 260 mm
Modell NT0207300: 300 mm
- Kammer mit gerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- Edelstahl-Vakuumkammer für optimale Hygiene
- transparenter Deckel aus Polycarbonat
- Deckel öffnet automatisch

Artikelnr.	Kammergröße WxDxH mm	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0207260	280x393x50	330	480	356	26,7	1	230	1265,00
NT0207300	300x350x50	360	425	356	26,7	1	230	1387,00

KAMMER-VAKUUMIERGERÄT

- digitale Steuerung
- Pumpenleistung: 4,6 m³/h
- mit gaufrierten oder glatten Beuteln zu verwenden
- Kammer mit gerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- Vakuumierzeit einstellbar von 5 bis 60 Sekunden
- Abmessung der Kammer: 300 x 290 x 100 mm (BxTxH)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kammergröße WxDxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0203290	360	470	378	23	300x350x50	0,63	230	1269,00

VAKUUMIERGERÄT

- tiefgezogene Edelstahl-Vakuumkammer für optimale Hygiene
- transparenter Deckel
- max. Beutelgröße:
- 250x350 mm für NT0206250
- 200x300 mm für NT0206200
- Hochleistungsvakuumpumpe von Busch 99,80% (2 mbar) mit einer Kapazität von:
- 8 m³/h in NT0206250
- 4 m³/h in NT0206200



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße WxDxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	NT0206250	450	525	385	370x350x150	0,55	230	3045,00
2.	NT0206200	330	450	295	280x310x85	0,30	230	2310,00

VAKUUMIERER

- zum vakuumverpacken von Lebensmitteln
- ideal auch zum portionsweise Verpacken von trockenen Produkten
- geeignet als Ergänzungsgerät
- ausschließlich für gaufrierte Beutel geeignet



VAKUUMIERER

- digitales, wasserdichtes Bedienfeld
- für Beutel bis 300 mm Breite
- Wahl zwischen automatischen und manuellen Vakuumvorgängen
- Beutelhalterung ist spülmaschinenfest
- inkl. Aufbewahrung für das Netzkabel
- Pumpenleistung bis zu 10 l/min
- Gehäuse aus ABS-Kunststoff



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT040130	390	150	80	2,3	0,14	230	170,00

VAKUUMIERER

- digitales Display
- Marinierfunktion
- Pumpenleistung: 1,38 m³/h
- für Beutel bis 406 mm Breite
- nur mit gaufrierten Beuteln zu verwenden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0401400	490	260	125	7,2	0,67	230	467,00

VAKUUMIERER

- digitales Display
- Pumpenleistung: 0,96 m³/h
- nur mit gaufrierten Beuteln zu verwenden
- für Beutel bis 310 mm Breite
- Schweißdauer einstellbar von 0 bis 6 Sekunden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0208001	386	300	110	6,3	0,7	230	343,00

VAKUUMBEUTEL, GLATT

- geeignet für Kammer-Vakuuiergeräte
- kochfest
- längere Haltbarkeit der vakuumierten Produkte
- Temperaturbeständig von -18 °C bis +120 °C
- 100er Pack
- Preis pro 100er Pack

Artikelnr.	B mm	T mm	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0240250	150	250	bis 120	100	16,50
NT0240300	200	300	bis 120	100	23,90
NT0240350	250	350	bis 120	100	35,80

**VAKUUMBEUTEL, GLATT**

- geeignet für Kammer-Vakuuiergeräte
- längere Haltbarkeit der vakuumierten Produkte
- temperaturbeständig von -18 °C bis +99 °C
- Folienstärke 0,75 µm
- 100er Pack
- Preis pro 100er Pack

Artikelnr.	B mm	T mm	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0230230	160	230	-18 bis 99	100	5,26
NT0230300	200	300	-18 bis 99	100	8,66
NT0230350	250	350	-18 bis 99	100	12,40

**VAKUUMBEUTEL, GAUFRIERT**

- geeignet für Vakuuierer NT0201386 & NT0204390
- längere Haltbarkeit der vakuumierten Produkte
- temperaturbeständig von -18 °C bis +99 °C
- Folienstärke 0,75/0,95 µm
- 100er Pack
- Preis pro 100er Pack

Artikelnr.	B mm	T mm	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0220230	160	230	-18 bis 99	100	12,10
NT0220300	200	300	-18 bis 99	100	19,50
NT0220350	250	350	-18 bis 99	100	28,20

**VAKUUMIERBEUTEL FÜR FLÜSSIGKEITEN**

- glatte Struktur
- besonders geeignet für kalte, flüssige Lebensmittel
- gelocht, zum Einhängen in das Vakuuiergerät
- temperaturbeständig von -18 °C bis +99 °C
- geeignet für Vakuuiergerät NT0501250
- 100er Pack

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0250140	140	230	55	1,0	-18 bis 99	100	29,40
NT0250200	200	300	55	2,0	-18 bis 99	100	37,40
NT0250250	250	300	55	2,5	-18 bis 99	100	46,70



SOUS VIDE ISOLIERKUGELN

- reduziert dem Wärmeverlust um bis zu 90%
- reduziert die Verdunstung
- verringert Temperaturschwankungen
- spart Stromkosten

reduziert
Wärmeverlust und
Verdunstung



Artikelnr.	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0299100	100	22,80

VAKUUMBEHÄLTER RUND

- geeignet für die Verwendung mit Vakuumierer NT0220230 und NT0201386
- passend für Schlauch NT0299004

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
NT0299002	145	92	0,6	13,10



VAKUUMBEHÄLTER ECKIG

- geeignet für die Verwendung mit Vakuumierer NT0220230 und NT0201386
- passend für Schlauch NT0299004

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
NT0299003	215	215	142	2,5	23,40



VAKUUMVERSCHLUSS FÜR FLASCHEN 3ER SET

- geeignet für Wein, Olivenöl und andere nicht kohensäurehaltige Flüssigkeiten
- zu verwenden mit dem Vakuumschlauch NT0299004



Verbindung mit
Vakuumschlauch
NT0299004



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
NT0299001	30	60	9,97

VAKUUMSCHLAUCH

- passend zu den Vakuum Dosen NT0299002 und NT0299003 sowie zu dem Flaschenverschluss NT02990012



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
NT0299004	600	3,47

THERMOBEHÄLTER BASIC LINE



Eigene Fertigung

- aus Edelstahl
- Deckel mit Silikondichtung, resistent gegen Abnutzung, mit sechs Spannverschlüssen
- durch die doppelten Wände und die spezielle Schaumisolierung können Speisen bis zu ca. acht Stunden warmgehalten werden
- aus eigener Fertigung



THERMOBEHÄLTER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0208100	330	210	10	152,00
LT0208150	330	270	15	167,00
LT0208200	330	365	20	178,00
LT0208250	330	390	25	234,00
LT0208300	330	450	30	198,00
LT0208350	330	560	35	272,00

THERMOBEHÄLTER AUS EDELSTAHL



- zum Transportieren und Warmhalten von Speisen
- Deckel mit Silikondichtung, resistent gegen Abnutzung, mit sechs Spannverschlüssen
- Boden mit Gummischutzring, dadurch untereinander stapelbar
- Entlüftungsventil zur Beseitigung von Druckunterschieden



Doppeldeckel ist resistent gegen Abnutzung der Silikondichtung



Sechs Spannverschlüsse



Ergonomische Griffe



Durch die doppelten Wände und die spezielle Schaumisolierung können Speisen bis zu acht Stunden warmgehalten werden



Mit Ablasshahn





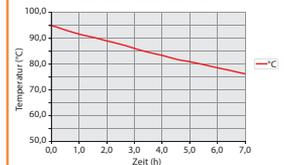
THERMOBEHÄLTER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0206100	330	235	10	200,00
LT0206150	330	295	15	217,00
LT0206200	330	365	20	226,00
LT0206250	330	440	25	282,00
LT0206300	330	475	30	246,00
LT0206350	330	585	35	311,00
LT0206500	480	400	50	369,00



Temperaturverteilung der Speisen bei folgenden Gegebenheiten:
 Einfülltemperatur: 95 °C
 Umgebungstemperatur: 20 °C
 Behälterfüllung: komplett gefüllt

DIE SPEISETEMPERATUR BETRÄGT NACH 12 STUNDEN NOCH 65 °C



THERMOBEHÄLTER MIT ABLASSHAHN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0207100	330	235	10	227,00
LT0207150	330	295	15	257,00
LT0207200	330	365	20	266,00
LT0207250	330	585	25	308,00
LT0207500	480	400	50	418,00



TRANSPORT-THERMOBEHÄLTER AUS POLYETHYLEN



- aus Polyethylen, Farbe: Khaki
- sehr strapazierfähig dank dicker Isolierung aus Polyurethanschaum
- geeignet für Transport von kalten oder warmen Speisen in GN- Behältern aus Edelstahl, Polycarbonat, Polypropylen
- mit Druckausgleichsventil

Solide
Tragegriffe

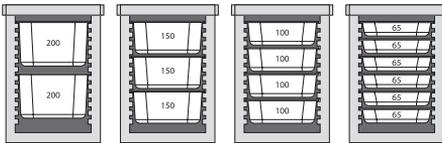


Druckausgleichs-
ventil



THERMOBEHÄLTER

- spezielle Einschubrillen für GN - Behälter
- 2 ergonomische Tragegriffe
- austauschbare Türdichtung
- Türöffnungswinkel 270°
- geeignet für den Wagen Artikelnr. LT0703730 S. 254
- Innenabmessungen (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm

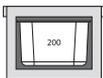


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0217086	650	450	625	86	350,00



THERMOBEHÄLTER

- der mit 4 Verschlussklammern verschließbarer Deckel
- Fassungsvermögen: GN 1/1 200 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0217026	645	445	315	26	209,00

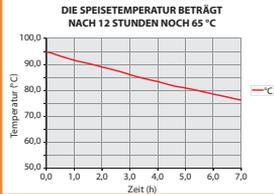
EPP THERMOBOXEN



- langlebiges und elastisches Material
- besonders gute Isolierung
- leicht zu reinigen
- geeignet für GN-Behälter

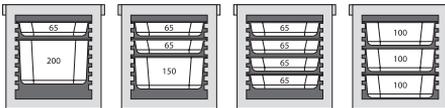
Temperaturentwicklung der Speisen bei folgenden Gegebenheiten:

- Einfülltemperatur: 95 °C
- Umgebungstemperatur: 20 °C
- Behälterfüllung: komplett gefüllt



THERMOBOX FRONTLADER

- mit umlaufender Griffleiste
- Tür schwenkbar um 270°
- robuste Edelstahlverschlüsse
- Tür zur Reinigung abnehmbar
- optimal für GN-Behälter mit dichtschießendem Deckel

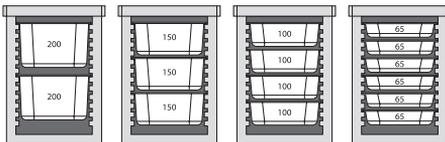


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0209065	645	445	475	65	267,00



THERMOBOX FRONTLADER

- mit umlaufender Griffleiste
- Tür schwenkbar um 270°
- robuste Edelstahlverschlüsse
- Tür zur Reinigung abnehmbar
- optimal für GN-Behälter mit dichtschießendem Deckel



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0209093	645	445	625	93	319,00



THERMOBOX PREMIUM TOPLADER GN 1/1

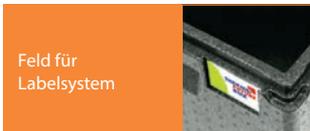
- leicht zu öffnen
- innere Eingriffmulden erleichtern die Behälterentnahme



Artikelnr.	Farbe	Passend für	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0210200	■	GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	35,00

THERMOBOX ECO TOPLADER GN 1/1

- leicht zu öffnen
- innere Eingriffmulden erleichtern die Behälterentnahme
- gute thermische Isolierung
- Feld für Labelsystem
- Farbe wahlweise schwarz oder blau/grau



1

Nr.	Artikelnr.	Farbe	Passend für	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	LT0211150	■	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	71,10
	LT0211200	■	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	78,90
	LT0211250	■	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	86,60
2.	LT0212150	■	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	53,60
	LT0212200	■	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	58,40
	LT0212250	■	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	60,40
	LT0212300	■	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	77,90

THERMOBOX DELUXE ECO TOPLADER

- besonders große, handliche Tragegriffe
- innere Eingriffmulden erleichtern die Behälterentnahme
- dichtschießender, leicht zu öffnender Deckel
- stapelbar
- Innenabmessung: 535 x 325 mm (BxT)
- 215 mm Nutzhöhe bei 37 Liter Thermobox
- 260 mm Nutzhöhe bei 45 Liter Thermobox
- Farbe wahlweise schwarz oder blau/grau
- ideal für den Transport von Gastronombehältern



1



2

Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	LT0213200	■	675	400	290	37	76,00
	LT0213250	■	675	400	335	45	92,50
2.	LT0214200	■	675	400	290	37	114,00
	LT0214250	■	675	400	335	45	127,00

THERMOBOX MIT EINHAND-TRAGERIEMEN

- Innenraum für GN 1/4 und GN 1/2 geeignet
- mit komfortablem und praktischem Einhand-Trageriemem
- besonders geeignet für Außer-Haus-Catering & Einkäufe



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0301020	360	285	365	20	42,00
LT0301031	410	330	390	31	75,40

EISTRANSPORTBEHÄLTER TOPLADER

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0215024	600	400	270	3x8	75,00



THERMOBOX BÄCKEREINORM 600 X 400 MM

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0216200	685	485	260	53	81,80
LT0216300	685	485	360	80	97,90

THERMOBOX FÜR PIZZA

- einfach über Eck zu Öffnen
- mit Eingriff-Leisten zur komfortablen Entnahme der Pizzakartons
- Boden mit Noppen für eine gute Luftzirkulation ausgestattet
- ideal für den Transport von Pizza, Pasta, Salaten, Weinflaschen, Torten und Kuchen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0302027	415	400	265	27	29,50



THERMOBOX ECO FÜR PIZZA

- geringes Eigengewicht
- einfach zu öffnen
- mit Noppenboden für eine bessere Luftzirkulation
- Innenabmessung: 350 x 350 mm (BxT)
- 265 mm Nutzhöhe bei 32 Liter Box
- 330 mm Nutzhöhe bei 40 Liter Box
- ideal für den Transport von Pizza, Pasta, Salaten, Weinflaschen, Torten und Kuchen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0601265	410	410	330	32	59,40
LT0601330	410	410	390	40	66,20

PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung mit Klettverschluss zum schnellen und einfachen Beladen
- Abmessung Sichtfenster: 120 x 165 mm (BxT)
- komfortabler Tragegriff und Luftlöcher



Abmessung
Sichtfenster:
120 x 165 mm
(BxT)



Klettverschluss



Luftlöcher
aus denen
Feuchtigkeit
entweichen
kann



Artikelnr.	B T H			B T H			Preis (€) netto
	mm	mm	mm	(nutzbar) mm	(nutzbar) mm	(nutzbar) mm	
LT0602500	500	500	300	480	480	285	21,40

PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung zum schnellen und einfachen Beladen
- Abmessung Sichtfenster: 120 x 180 mm (BxT)
- spezieller Aufhänger und Luftlöcher zum Trocknen und Lagern

Abmessung
Sichtfenster:
120 x 180 mm
(BxT)



Luftlöcher



Artikelnr.	B T H			B T H			Preis (€) netto
	mm	mm	mm	(nutzbar) mm	(nutzbar) mm	(nutzbar) mm	
LT0602550	550	500	200	510	500	200	30,30

SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN



- Abmessung der Borde: 800x500 mm (BxT)
- Traglast pro Bord: 40 kg
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche

SERVIERWAGEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0711002	Servierwagen mit 2 Borden	860	540	940	89,00
LT0711003	Servierwagen mit 3 Borden	860	540	940	109,00

SERVIERWAGEN

- Abmessung der Borde: 800 x 500 mm (BxT)
- Traglast pro Bord: 75 kg
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Rollen mit
Feststellbremse



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0705002	Servierwagen mit 2 Borden	860	540	920	129,00
LT0705003	Servierwagen mit 3 Borden	860	540	920	156,00

SERVIERWAGEN

- Abmessung der Borden: 800 x 500 mm (BxT)
- Traglast pro Bord: 75 kg
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0708002	Servierwagen mit 2 Borden	850	530	800	138,00
LT0708003	Servierwagen mit 3 Borden	850	530	800	156,00

SERVIERWAGEN

- aus strapazierfähigem Kunststoff
- Abmessung der Borden: 620x420 mm (BxT)
- 4 Lenkräder, 2 mit Bremsen
- Abstand zwischen den Fachböden 290 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0712003	860	425	910	106,00

THERMOBOX-TRANSPORTWAGEN

- Traglast: 100 kg
- Oberfläche mit rutschfesten Noppen
- sehr leise Rollen
- Abmessung der Abstellfläche: 485 x 660 (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0703730	730	480	890	107,00

THERMOBOX-TRANSPORTWAGEN

- klappbar
- aus Edelstahl
- Traglast: 150 kg
- Abmessung der Abstellfläche: 650 x 475 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0701740	740	480	870	263,00

TABLETTWAGEN

- für GN 1/1 Behälter oder Gastronorm-Tablets
- beidseitig mit Edelstahlbügel zur Durchschub- und Transportsicherung
- vier Kunststoffrollen, davon zwei Rollen mit Feststellbremse
- Auflagenabstand: 80 mm
- LT0706011 - passend für 14 x GN 1/1
- LT0706021 - passend für 14 x GN 2/1



Beidseitig mit
Edelstahlbügel zur
Durchschub- und
Transportsicherung



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	LT0706011	380	550	1735	273,00
	LT0706021	590	670	1735	398,00
2.	LT0707064	470	620	1735	291,00

REGAL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER

- mit zwei Ebenen
- Aufnahme für GN-Behälter und GN-Bleche bis 20 mm
- geeignet zur Aufstellung am Kombidämpfer oder als Abtropfgestell in der Spülküche



INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0710600	600	550	1130	193,00

Aufnahme

**LAGERREGAL MIT GN1/1 - AUFNAHME**

- einsetzbar in Lagern, Kühlhäusern, professionellen Küchen und anderen Betriebsstätten Lebensmittel
- stabile Konstruktion
- Regalböden aus Polypropylen, spülmaschinenfest
- Einsatz von GN-Behältern möglich
- 4 Regalebenen mit je zwei Einlegeböden
- verstellbare FüÙe
- einfache Montage



AI

Einlegeböden sind
mit GN1/1 Behältern
ersetzbar



Regalböden können
in der Spülmaschine
gereinigt werden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0412011	1120	360	1800	346,00

LAGERREGAL



- aus Polypropylen
- Modulbauweise
- ideal für den Einsatz in Lagerräumen, Kühl- und Tiefkühlzellen
- glatte Oberfläche für eine leichte Reinigung
- einfacher und schneller Auf- und Abbau
- unbegrenzter Ausbau möglich, auch in L oder U Form
- Traglast pro Boden: 200 kg
- Traglast pro Eckboden: 180 kg
- Selbstmontage



EINZELTEILE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	LT0901094	Boden mit Eckverbindungsclammern	910	455	-	56,70
1.	LT0902095	Boden mit Eckverbindungsclammern	910	530	-	62,70
1.	LT0903096	Boden mit Eckverbindungsclammern	910	610	-	77,10
1.	LT0904124	Boden mit Eckverbindungsclammern	1220	455	-	78,20
1.	LT0905125	Boden mit Eckverbindungsclammern	1220	530	-	91,10
1.	LT0906126	Boden mit Eckverbindungsclammern	1220	610	-	102,00
2.	LT0999001	Eckverbindungsclammer	-	-	-	8,47
3.	LT0907184	Pfostensatz	-	455	1800	47,10
3.	LT0999002	Pfostensatz	-	530	1800	47,10
3.	LT0908186	Pfostensatz	-	610	1800	47,10

Höhenverstell-
bare Böden



FREISTEHENDES LAGERREGAL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Böden (Größe 1)	Böden (Größe 2)	Pfostensatz	Preis (€) netto
LT1045091	910	455	1800	4 x LT0901094	-	2 x LT0907184	292,00
LT1045122	1220	455	1800	4 x LT0904124	-	2 x LT0907184	372,00
LT1045182	1820	455	1800	8 x LT0901094	-	3 x LT0907184	542,00
LT1045213	2130	455	1800	4 x LT0901094	4 x LT0904124	3 x LT0907184	623,00
LT1045244	2440	455	1800	8 x LT0904124	-	3 x LT0907184	705,00
LT1045273	2730	455	1800	12 x LT0901094	-	4 x LT0907184	792,00
LT1045304	3040	455	1800	8 x LT0901094	4 x LT0904124	4 x LT0907184	873,00
LT1045335	3350	455	1800	4 x LT0901094	8 x LT0904124	4 x LT0907184	955,00
LT1045366	3660	455	1800	12 x LT0904124	-	4 x LT0907184	1036,00
LT1053091	910	530	1800	4 x LT0902095	-	2 x LT0999002	321,00
LT1053122	1220	530	1800	4 x LT0905125	-	2 x LT0999002	412,00
LT1053182	1820	530	1800	8 x LT0902095	-	3 x LT0999002	602,00
LT1053213	2130	530	1800	4 x LT0902095	4 x LT0905125	3 x LT0999002	693,00
LT1053244	2440	530	1800	8 x LT0905125	-	3 x LT0999002	782,00
LT1053273	2730	530	1800	12 x LT0902095	-	4 x LT0999002	882,00
LT1053304	3040	530	1800	8 x LT0902095	4 x LT0905125	4 x LT0999002	972,00
LT1053335	3350	530	1800	4 x LT0902095	8 x LT0905125	4 x LT0999002	1063,00
LT1053366	3660	530	1800	12 x LT0905125	-	4 x LT0999002	1154,00
LT1061091	910	610	1800	4 x LT0903096	-	2 x LT0908186	367,00
LT1061122	1220	610	1800	4 x LT0906126	-	2 x LT0908186	451,00
LT1061182	1820	610	1800	8 x LT0903096	-	3 x LT0908186	693,00
LT1061213	2130	610	1800	4 x LT0903096	4 x LT0906126	3 x LT0908186	777,00
LT1061244	2440	610	1800	8 x LT0906126	-	3 x LT0908186	861,00
LT1061273	2730	610	1800	12 x LT0903096	-	4 x LT0908186	1017,00
LT1061304	3040	610	1800	8 x LT0903096	4 x LT0906126	4 x LT0908186	1102,00
LT1061335	3350	610	1800	4 x LT0903096	8 x LT0906126	4 x LT0908186	1186,00
LT1061366	3660	610	1800	12 x LT0906126	-	4 x LT0908186	1270,00

ANBAU ECK-LAGERREGAL

- zur Montage an ein freistehendes Lagerregal
- inkl. Eckverbinder

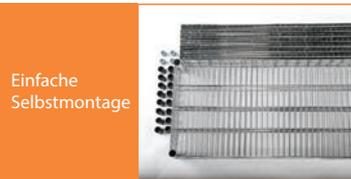
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Böden (Größe 1)	Böden (Größe 2)	Pfostensatz	Verbindungsstück	Preis (€) netto
LT1145091	910	455	1800	4 x LT0901094	-	1 x LT0907184	4 x LT0999001	283,00
LT1145122	1220	455	1800	4 x LT0904124	-	1 x LT0907184	4 x LT0999001	363,00
LT1145182	1820	455	1800	8 x LT0901094	-	2 x LT0907184	4 x LT0999001	532,00
LT1145213	2130	455	1800	4 x LT0901094	4 x LT0904124	2 x LT0907184	4 x LT0999001	614,00
LT1145244	2440	455	1800	8 x LT0904124	-	2 x LT0907184	4 x LT0999001	696,00
LT1145273	2730	455	1800	12 x LT0901094	-	3 x LT0907184	4 x LT0999001	782,00
LT1145304	3040	455	1800	8 x LT0901094	4 x LT0904124	3 x LT0907184	4 x LT0999001	864,00
LT1145335	3350	455	1800	4 x LT0901094	8 x LT0904124	3 x LT0907184	4 x LT0999001	946,00
LT1145366	3660	455	1800	12 x LT0904124	-	3 x LT0907184	4 x LT0999001	1027,00
LT1153091	910	530	1800	4 x LT0902095	-	1 x LT0999002	4 x LT0999001	311,00
LT1153122	1220	530	1800	4 x LT0905125	-	1 x LT0999002	4 x LT0999001	403,00
LT1153182	1820	530	1800	8 x LT0902095	-	2 x LT0999002	4 x LT0999001	593,00
LT1153213	2130	530	1800	4 x LT0902095	4 x LT0905125	2 x LT0999002	4 x LT0999001	682,00
LT1153244	2440	530	1800	8 x LT0905125	-	2 x LT0999002	4 x LT0999001	772,00
LT1153273	2730	530	1800	12 x LT0902095	-	3 x LT0999002	4 x LT0999001	873,00
LT1153304	3040	530	1800	8 x LT0902095	4 x LT0905125	3 x LT0999002	4 x LT0999001	963,00
LT1153335	3350	530	1800	4 x LT0902095	8 x LT0905125	3 x LT0999002	4 x LT0999001	1054,00
LT1153366	3660	530	1800	12 x LT0905125	-	3 x LT0999002	4 x LT0999001	1143,00
LT1161091	910	610	1800	4 x LT0903096	-	1 x LT0908186	4 x LT0999001	358,00
LT1161122	1220	610	1800	4 x LT0906126	-	1 x LT0908186	4 x LT0999001	442,00
LT1161182	1820	610	1800	8 x LT0903096	-	2 x LT0908186	4 x LT0999001	682,00
LT1161213	2130	610	1800	4 x LT0903096	4 x LT0906126	2 x LT0908186	4 x LT0999001	767,00
LT1161244	2440	610	1800	8 x LT0906126	-	2 x LT0908186	4 x LT0999001	851,00
LT1161273	2730	610	1800	12 x LT0903096	-	3 x LT0908186	4 x LT0999001	1008,00
LT1161304	3040	610	1800	8 x LT0903096	4 x LT0906126	3 x LT0908186	4 x LT0999001	1092,00
LT1161335	3350	610	1800	4 x LT0903096	8 x LT0906126	3 x LT0908186	4 x LT0999001	1177,00
LT1161366	3660	610	1800	12 x LT0906126	-	3 x LT0908186	4 x LT0999001	1261,00





REGAL AUS CHROMSTAHL

- einsetzbar in Lagern, Geschäften, professionellen Küchen
- 4 verstellbare Regalböden
- Tragkraft pro Regal bis 150 kg



Einfache Selbstmontage

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
LT0820900	900	455	1800	10,6	106,00

LAGERREGAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0831061	610	455	1800	146,00
LT0831091	910	455	1800	172,00
LT0831122	1220	455	1800	209,00
LT0831152	1525	455	1800	240,00
LT0830061	610	610	1800	168,00
LT0830091	910	610	1800	198,00
LT0830106	1060	610	1800	225,00
LT0830122	1220	610	1800	240,00
LT0830152	1525	610	1800	295,00
LT0830182	1825	610	1800	333,00



LAGERREGAL

- aus verchromten Stahl
- höhenverstellbare Drahtböden
- Traglast: 200 kg
- einfache Montage



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0720094	900	450	1800	113,00
LT0720124	1200	450	1800	133,00
LT0720096	908	610	1800	169,00
LT0720126	1213	610	1800	181,00



BUFFETBEDARF

Professioneller und funktioneller STALGAST Buffetbedarf ist sehr wichtig für das ansprechende Präsentieren, Servieren, Warmhalten und Kühlen verschiedener Speisen am Buffet.

Heizelemente, Chafing Dishes.....	262-266	Geschirr.....	286-287
Elektrische Suppentöpfe, Glühwein- und Heißwasserkessel.....	268-273	Fingerfood-Schieferplatten.....	289
Isolierkannen, Karaffen.....	274-276	Buffet-Ständer.....	293
Servierplatten, Tablett.....	279-284	Getränkedispenser, Slush-Eis-Maschine.....	278
Wärmelampen.....	260-261		

WÄRMELAMPEN SERIE REFLEX MINI

TAR

- zum Warmhalten von Speisen
- aus hochwertigem Stahl
- modernes Design bei guter Verarbeitung
- die Serie Reflex erhielt die Auszeichnung „must have“ beim Designfestival 2015 in Łódź

WÄRMELAMPE

- aus hochwertigem Stahl, verkupfert oder poliert
- mit Schutzlack behandelt
- kann auch als normale Leuchte verwendet werden (E27-Standard)
- Leuchtmittel nicht enthalten



**must
have**
SELECTED BY ŁÓDŹ DESIGN FESTIVAL 2015

Artikelnr.	Farbe	Ø mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0110001		210	0,25	230	316,00
BB0110002		210	0,25	230	245,00



ERSATZLAMPE

- Lampe mit E27 Gewinde

Artikelnr.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Preis (€) netto
BB0103999	140	175	0,25	230	5,72

WÄRMELAMPEN

- konzipiert zum Warmhalten von Speisen
- für den Einsatz in Restaurants, Caterings, Bankettsälen sowie fast Fast-Food Restaurants

BUFFET-WÄRMELAMPE

- Lampenschirm mit flexiblen Arm und Fußplatte
- mit Infrarotstrahler
- wahlweise mit einer oder zwei Lampen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0101001	270	700	0,25	230	137,00

DOPPELTE BUFFETWÄRMELAMPE

- aus Aluminium
- mit Infrarotstrahler
- passend für GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	U V	Preis (€) netto
BB0103002	360	480	600	0,5	230	140,00

WÄRMELAMPE

- zur Deckenbefestigung
- mit Infrarotstrahler
- Spiralkabel stufenlos einstellbar von 90 bis 170 cm



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0104001	■	173	0,25	230	120,00
BB0105002	■	173	0,25	230	120,00
BB0106003	■	173	0,25	230	120,00

WÄRMELAMPE

- zur Deckenbefestigung
- mit Infrarotstrahler
- Spiralkabel stufenlos einstellbar von 90 bis 170 cm



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0107001	■	290	0,25	230	141,00
BB0108002	■	290	0,25	230	141,00
BB0109003	■	290	0,25	230	141,00

CHAFING DISHES

- zum warmhalten von Speisen
- wahlweise Varianten mit Brennpaste oder Elektroheizung
- individuell bestückbar für optimale Aufteilung
- geeignet für alle gastronomischen Betriebe und Caterings

SERIE CATERING

INOX

- besonders robust
- mit abnehmbaren, eingehängten oder Roll-Top Deckeln
- mit Griffen für den einfachen Transport

CHAFING DISH RUND

- komplett mit Deckel, Brennpastenbehälter und Speiseneinsatz

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0401040	420	270	4	54,40
BB0402075	420	320	7,5	69,10



CHAFING DISH GN 1/1

- abnehmbarer Deckel mit Griff
- zwei Tragegriffe
- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern
- stapelbar

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0408004	605	360	240	9	46,40



SUPPENSTATION

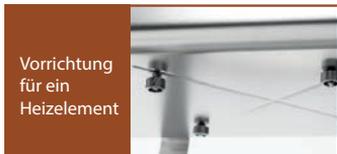
- komplett mit zwei Suppenbehältern, zwei Deckeln und zwei Brennpastenbehältern

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0403240	660	335	400	2 x 4	171,00



ROLL-TOP CHAFING DISH CLASSIC - GN 1/1

- Roll-Top Deckel 90°-Winkel
- inklusive zwei Brennpastenbehältern
- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)



Vorrichtung für ein Heizelement



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0405001	600	360	380	9	146,00

SERIE BUFFET

INOX

- elegantes Design mit Kippdeckel oder Roll-Top Deckel
- alle Chafing Dishes entweder mit Brennpaste oder mit Elektroheizung ausrüstbar

CHAFING DISH MIT RUNDEM DECKEL

- zwei Größen erhältlich GN1/1 & GN1/2
- Deckel mit soft-close einfach demontierbar



Aufnahme für Elektroheizung



Deckel einfach zu demontieren

Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB2002011	GN1/1	575	410	345	165,00
BB2002012	GN1/2	370	350	345	136,00

ROLL-TOP CHAFING DISH RUND

- Roll-Top Deckel 180°-Winkel
- komplett mit Brennpastenbehälter, Speiseinsatz und Aufnahme für Elektroheizung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0412008	465	515	470	6,5	148,00



ROLL-TOP CHAFING DISH - GN 1/1

- Roll-Top Deckel 90°-Winkel
- inklusive zwei Brennpastenbehältern und einem GN 1/1 Behälter (65 mm)



Vorrichtung für ein Heizelement



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0414010	660	400	335	9	142,00



ROLL-TOP CHAFING DISH - GN 1/1

- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0410006	660	335	400	9	198,00

Vorrichtung für ein Heizelement



ELEKTRO-CHAFING DISH

- thermostatische Regelung
- Wanne aus Kunststoff
- Deckel aus Edelstahl
- inklusive GN 1/1 Behälter (65 mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0406002	570	350	285	8	0,9	230	153,00

SERIE HOTEL

INOX

- hohe Qualität für anspruchsvollen Gebrauch und modernes Design mit polierter Oberfläche
- Roll-top Deckel oder Klappdeckel teilweise mit Sichtfenster

ROLL-TOP CHAFING DISH DELUXE - RUND

- Roll-Top Deckel 180°-Winkel
- komplett mit Speiseinsatz und Brennpastenbehälter

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0411007	460	520	450	6,8	203,00



ROLL-TOP CHAFING DISH DELUXE - OVAL

- Roll-Top Deckel 180°-Winkel
- komplett mit Speiseinsatz und zwei Brennpastenbehältern

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0413009	630	520	450	9	272,00

ROLL-TOP CHAFING DISH DELUXE - GN 1/1

- Roll-Top Deckel 180°-Winkel
- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0409005	670	520	450	9	272,00





ELEKTRO-CHAFING DISH

- thermostatische Regelung
- Wanne aus Kunststoff
- Gestell und Deckel aus Edelstahl
- inklusive GN 1/1 Behälter (100 mm)

Deckelhalter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0407003	620	480	300	13	2,0	230	206,00

ELEKTRO-SUPPENSTATION

- Wanne aus hitzebeständigem Kunststoff
- Gestell und Deckel aus Edelstahl
- thermostatische Regelung
- komplett mit zwei Speisenbehältern mit Deckel und zwei Suppenschöpfern



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0404240	620	480	310	2 x 4	2,0	230	242,00

CHAFING DISH INDUKTIONSGEEIGNET

- selbstschließender Deckel
- inkl. 2 Brennpastenbehälter
- Sandwichboden (Edelstahl / Aluminium / Edelstahl) zur Verwendung auf einer Induktionsplatte



Deckel mit Sichtfenster



induktionsgeeignet



Deckelaufhängung verhindert das Herunterfallen des Deckels



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB2001001	630	500	270	517,00

ELEKTRO-HEIZELEMENT

- Temperatureinstellung: 65 °C bis 90 °C
- passend zu Chafing Dish: BB0409005, BB0410006, BB0403240, BB0405001
- einfacher Auf- und Abbau



Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0201250	250	200	0,25	230	67,90
BB0201400	230	200	0,40	230	49,92

NEU



ELEKTRO-HEIZELEMENT

- Temperatureinstellung: 45 °C bis 225 °C
- stufenlose Temperaturregung
- einfacher Auf- und Abbau
- passend zu Chafing Dish: BB0409005, BB0410006, BB0403240, BB0405001



einfach
montierbares
Heizelement

Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	U V	Cena netto
BB0203400	230	200	0,40	230	60,01
BB0203700	250	200	0,70	230	82,60

NEU

MOBILE CHAFING DISH HEIZUNG

- maximale Höhe: 115 mm
- minimale Höhe: 90 mm
- einfacher Auf- und Abbau
- passend zu Chafing Dish BB0409005, BB0410006, BB0412008, BB0408004, BB0403240, BB0405001



SUNNEX®



Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0202350	110	160	0,35	230	55,40



als Ersatz für
Brennpaste

BRENNPASTENBEHÄLTER

- geeignet für alle gängigen Brennpasten



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BB0301060	60	5,54

SERVIER-BESTECK

- professionelles Servier-Besteck
- aus poliertem Edelstahl
- aus einem Stück gefertigt
- ohne Schweißnähte
- einfach zu Reinigen



KARTENHALTER MIT KLEMME



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK0601310	Servierlöffel geschlitzt	310	-	8,68
2.	KK0602300	Serviergabel	300	-	7,43
3.	KK0603315	Servierlöffel	315	-	8,68
4.	KK0604315	Bratenwender geschlitzt	315	-	8,68
5.	KK0605310	Suppenschöpfer	310	0,08	10,20

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4109102	102	1,58

ELEKTRO-WASSERKOCHER

- aus poliertem Edelstahl
- großer Deckel für eine einfache Befüllung
- Füllstandsanzeige
- Automatikschalter
- Überhitzungsschutz
- Basis ermöglicht 360° Drehung
- Betriebskontrollleuchte



Leuchtschalter



Drehbar um 360°



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0720420	333	232	286	4,2	1,4	2	230	87,80

ELEKTRISCHE SUPPENTÖPFE

ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- geeignet für Suppen, Cremesuppen und Saucen
- Deckel mit Löffelausschnitt
- Gehäuse aus lackiertem Stahl
- Heizelement mit Thermostat



Kapazität 5,7 L

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0504300	280	340	5,7	0,3	230	83,60

ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

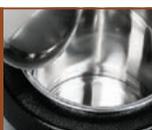
- empfohlen für Suppen, Cremesuppen und Saucen
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Temperatureinstellung 65°C-95°C auf 1°C genau regulierbar
- Deckel mit Löffelausschnitt
- Gehäuse aus lackiertem Stahl



Elektronische
Steuerung



Deckel mit
Löffelausschnitt



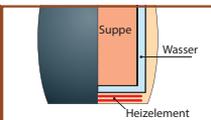
Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0505400	395	340	9	0,4	230	132,00

ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- geeignet für Suppen und Saucen
- Klappdeckel mit Löffelausschnitt
- Stahlgehäuse schwarz lackiert
- Suppeneinsatz aus Edelstahl
- thermostatische Regelung



Gleichmäßige Erwärmung durch die Wasserkammer



Suppeneinsatz aus Edelstahl



SUPPENEINSATZ

- passend zu Modellen BB0501435, BB0505400

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0501435	330	360	10	0,435	230	99,30

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0506001	245	255	10	44,00

ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- geeignet für Suppen und Saucen
- Klappdeckel mit Löffelausschnitt
- massives Gehäuse aus schlagfestem Kunststoff
- Suppeneinsatz, Deckel und Wasserbecken aus Edelstahl
- thermostatische Regelung
- inklusive Suppenschöpfer



Suppeneinsatz aus Edelstahl



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0502400	350	360	10	0,4	230	186,00

HEIßWASSER-SPENDER

- zum Erhitzen und Warmhalten von Wasser
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- isolierte Griffe
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Hahn
- aus poliertem Edelstahl
- Betriebskontrollleuchte



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BB3001010	Heißwasser-Spender	280	-	-	487	10	1,5	230	81,60
	BB3001018	Heißwasser-Spender	365	-	-	498	18	2,5	230	94,10
2.	BB3599300	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	16,60

GLÜHWEIN- UND HEISSWASSERKESSEL

- aus poliertem Edelstahl
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- abgedecktes Heizelement
- Betriebskontrollleuchte



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	D mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BB0601100	Heißwasser-Spender	225	-	-	460	10	2,4	230	111,10
	BB0602190	Heißwasser-Spender	275	-	-	580	19	2,6	230	147,00
2.	BB3599300	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	16,60

HEIßWASSER-SPENDER DOPPELWANDIG

- zum Erhitzen und Warmhalten von Wasser
- senkt den Stromverbrauch um bis zu 30%
- doppelwandiges Gehäuse gibt weniger Wärme ab
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- aus poliertem Edelstahl
- Betriebskontrollleuchte



passendes
Zubehör:
Tropfschale
BB3599300



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BB3002010	Heißwasser-Spender	230	-	-	500	10	1,5	230	95,50
	BB3002018	Heißwasser-Spender	290	-	-	498	18	2,5	230	112,00
2.	BB3599300	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	16,60

HEISSWASSER-SPENDER, DOPPELWANDIG

- doppelwandig, aus poliertem Edelstahl
- mit Abtropfschale
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- Brühzeit:
10 Liter etwa 25 Minuten
19 Liter etwa 35 Minuten
- abgedecktes Heizelement
- Betriebskontrollleuchte



Abtropfschale



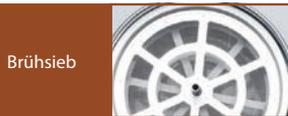
Temperatur-Drehknopf



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0603090	241	480	9	2,4	230	165,00
BB0604180	288	602	18	2,4	230	186,00

MENGENBRÜHER

- zum Brühen von Kaffee, Tee und heißem Wasser
- automatische Heizungsfunktion nach dem Kochvorgang
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- Gehäuse aus Edelstahl
- Temperatureinstellung: 70 °C bis 80 °C
- Temperaturkontrollleuchte
- Betriebskontrollleuchte



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BB0610065	Mengenbrüher	225	-	-	470	6,5	1,35	230	134,00
	BB0611120	Mengenbrüher	270	-	-	530	12,0	1,35	230	180,00
	BB0612150	Mengenbrüher	270	-	-	600	15,0	1,35	230	194,00
2.	BB3599300	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	16,60

MENGENBRÜHER, DOPPELWANDIG

- zum Brühen von Kaffee, Tee und heißem Wasser
- automatische Heizungsfunktion nach dem Kochvorgang
- mit Abtropfschale
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- Gehäuse aus Edelstahl
- Temperatureinstellung: 70 °C bis 80 °C
- doppelwandig
- Betriebskontrollleuchte



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0612060	241	480	6	1,5	230	156,00
BB0613100	288	602	16	1,5	230	208,00

ISOLIERKANNE

- ideal für warme und kalte Getränke
- aus Edelstahl
- Deckel aus schwarzem Polypropylen



Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0801100	210	1,0	16,20
BB0803150	245	1,5	18,40
BB0805200	285	2,0	19,70

ISOLIERKANNE

- Klappdeckel
- Innenseite aus Edelstahl

INOX



Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0710100	235	1,00	38,60
BB0711150	250	1,50	42,70
BB0712200	295	2,00	46,90



ISOLIERPUMPKANNE

- Innenseite aus Edelstahl
- Deckel und Griff aus Polypropylen

Abnehmbarer Deckel mit Pump-Druckknopf



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BB0806190	Isolierpumpkanne	-	330	1,9	27,20
	BB0806250	Isolierpumpkanne	-	370	2,5	29,30
2.	BB3599140	Tropfschale	140	-	-	4,26

ISOLIERPUMPKANNE

- Innenseite aus Stahl
- Deckel und Griff aus Polypropylen

Abnehmbarer Deckel mit Pump-Druckknopf



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BB0806400	Isolierpumpkanne	-	350	4,0	43,90
	BB0806500	Isolierpumpkanne	-	450	5,0	52,30
2.	BB3599140	Tropfschale	140	-	-	4,26



GETRÄNKE-DISPENSER

- ideal für kalte und warme Getränke
- Gehäuse aus Edelstahl
- Innenseite aus Aluminium
- klappbare FüÙe zur besseren Lagerung

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BB0810095	Getränke-Dispenser	230	410	9,5	66,70
	BB0810140	Getränke-Dispenser	230	560	14,0	93,90
2.	BB3599140	Tropfschale	140	20	-	4,26

KAFFEEKANNE



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0702040	0,5	9,81
BB0703085	1,0	12,60
BB0704140	1,5	20,00
BB0705195	1,9	26,00

MILCHGIESSER / SAHNEKÄNNCHEN



Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0901015	60	0,15	5,94
BB0901025	75	0,25	9,81

INOX



Abnehmbarer
Deckel mit Griff

INOX

MILCHGIESSER /
SAHNEKÄNNCHEN

- ideal zum
Milchaufschäumen



INOX

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0901035	0,35	7,09
BB0901060	0,60	9,49
BB0901100	1,00	10,70
BB0901150	1,50	16,90
BB0901200	2,00	19,30

EDELSTAHLKANNE

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1085020	2,0	20,50

KARAFFE

- aus Acryl



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1002200	2,0	15,40

KARAFFE

- aus Glas
- für Flüssigkeiten mit max. Temperatur von 65°C



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7702150	104	227	1,5	6	6,05
2.	GL3301250	62-48	120	0,25	12	1,68
	GL3302500	78-60	153	0,50	6	2,32
	GL3303100	97-72	201	1,00	6	2,93
	GL3304185	112-86	240	1,85	6	4,52
3.	GL3401145	114-90	234	1,45	6	4,52

SAFTKRUG

- aus Polycarbonat

PC



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1003170	1,7	8,66

SAFTKRUG MIT DECKEL

- aus Acryl



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1001200	2,0	33,40

SAFTDISPENSER

- Gehäuse aus Edelstahl, poliert
- Behälter aus Polycarbonat
- Crasheisröhre für die Kühlung
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1102080	265	350	560	8	125,00

SAFTDISPENSER

- Gehäuse aus Edelstahl, poliert
- Behälter aus Polycarbonat
- Crasheisröhre für die Kühlung
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1102050	220	280	510	5	141,00

CERALIENSPENDER

- Portionierung durch einfaches Drehen
- Gehäuse aus Edelstahl
- Behälter aus Kunststoff
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1104070	285	315	370	7	188,00

CERALIENSPENDER

- Gehäuse aus Edelstahl
- Behälter aus Polycarbonat
- Portionierung durch einfaches Drehen
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1101040	185	240	600	4	98,30



GETRÄNKEDISPENSER

- gleichmäßige Umwälzung
- Gehäuse aus Edelstahl
- robuste Getränkebehälter aus Polycarbonat
- mit 55 dB besonders leise
- inkl. Tropfschale

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB1103002	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	945,00

SLUSH-EIS-MASCHINE 2X12 LITER

- zur Zubereitung gefrorener Getränke
- Deckel mit Beleuchtung
- elektronische Temperaturregelung
- effizientes Kühlsystem
- leicht zu reinigen
- mit Nachtmodus Funktion
- Kältemittel: R290
- inkl. Tropfschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB1103001	470	510	810	2x12	62	0,9	230	2344,00

PARTYPLATTE

- GN 1/1 und GN 2/3
- aus Chromstahl
- mit dekorativem Rand
- nicht geeignet für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	Größe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1801023	2/3	354	325	18	5,75
BB1803011	1/1	530	325	18	10,70

PARTYPLATTE

- GN 1/1
- aus Chromstahl
- mit dekorativem Rand
- nicht geeignet für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1802011	530	325	21	9,83

EDELSTAHL-AUSLAGETABLETT

- rechteckig



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1901250	270	210	20	13,00
BB1901280	300	235	20	14,70
BB1901310	325	250	20	15,80
BB1901340	355	275	20	19,80
BB1901400	420	295	20	23,10
BB1901460	480	340	20	31,40
BB1901550	500	365	20	53,30
BB1901640	640	410	25	71,10

EDELSTAHL-TABLETT



Artikelnr.	Größe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1804011	1/1	530	325	16	47,00
BB1806012	1/2	265	325	16	35,60

EDELSTAHL-TABLETT

- mit verchromten Griffen



Artikelnr.	Größe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1805011	1/1	530	325	65	61,70

EDELSTAHL-TABLETT

- rund

INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB2109360	360	20	10,70
BB2110410	410	20	13,80



EDELSTAHL-TABLETT

- mit Griffen
- GN 1/1



INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB2107011	530	325	40	77,40



SERVIERPLATTE OVAL

INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB1401254	254	183	3,82
BB1401302	302	202	5,06
BB1401348	348	233	6,40
BB1401392	392	262	8,85
BB1401448	448	300	11,30
BB1401498	498	346	13,60
BB1401545	545	380	17,70
BB1401599	599	413	22,40



breiter
Rand



TELLERGLOCKE

- BB1602250 passend zu BB1601300



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB1602250	250	110	19,40

PLATZTELLER

- rund

SUNNEX



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BB1601300	300	17,20

SERVIERSCHALE OVAL

- tief



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1401350	350	165	60	7,94

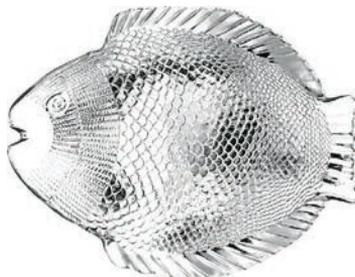


FISCHTELLER

- gehärtetes Glas mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische und thermische Belastungen
- Verkauf in Verpackungseinheiten



Artikelnr.	B mm	T mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL3801260	260	210	12	1,80



THERMO-SET

- ideal für Fingerfood, Käse, Kuchen und Snacks
- Speisen bleiben abgedeckt und gekühlt länger frisch
- transparente Rolltop-Haube
- hochwertig und funktionell
- komplett mit Rolltop-Haube, Edelstahlschale, Edelstahltablett und zwei Kühlakkus

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB1702380	380	240	101,00



MULTI-RACK 3-STUFIG

- ideal für Zucker, Kaffeesahne, Süßes etc.
- Stahlgestell
- drei Schütten

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1703003	230	180	415	3x1	98,10



KONFITÜREN- / MÜSLIETAGERE

- drehbar
- inklusive Glasschälchen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1704003	140	280	0,45x3	105,00



TABLETT



TABLETT

- Farbe Schwarz
- rutschhemmende Oberfläche
- spülmaschinenfest

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB2510355	355	-	-	25	11,10
	BB2511405	405	-	-	25	16,90
2.	BB2513635	-	510	635	25	34,50
	BB2514735	-	600	735	25	53,30
3.	BB2506450	-	405	305	-	16,20
	BB2507510	-	460	360	-	21,90
	BB2508560	-	510	380	-	30,30
	BB2509650	-	650	450	-	41,80



SERVIERTABLETTS

- verschiedenen Formen und Größen, einschließlich GN1 /14
- Zwei Mahagoni- oder Birkenfarben zur Auswahl
- rutschfest beschichtet, mit Ausnahme von BB1203011 und BB1202011

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB2501360	360	-	-	35	18,50
2.	BB1202011	-	530	325	-	18,50
3.	BB2603011	-	530	325	-	25,10
4.	BB1203011	-	530	325	-	13,40
5.	BB2502450	-	450	340	-	15,80
	BB2503500	-	500	360	-	20,10
	BB2504550	-	550	400	-	20,90
	BB2505600	-	600	450	-	26,10

FAST FOOD TABLETTS

- ideal für die Systemgastronomie
- erhältlich in drei Größen und sechs Farben
- leicht zu reinigen



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB6601001	Red	250	350	2,69
BB6601002	Green	250	350	2,69
BB6601003	Black	250	350	2,69
BB6601004	Blue	250	350	2,82
BB6601005	Grey	250	350	2,82
BB6601006	Brown	250	350	2,82

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB6602001	Red	300	400	3,56
BB6602002	Green	300	400	3,56
BB6602003	Black	300	400	3,56
BB6602004	Blue	300	400	3,56
BB6602005	Grey	300	400	3,56
BB6602006	Brown	300	400	3,56

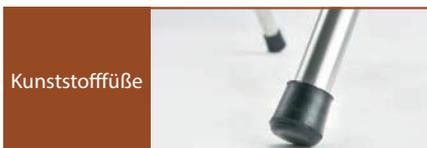
Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB6603001	Red	350	450	5,26
BB6603002	Green	350	450	5,26
BB6603003	Black	350	450	5,26
BB6603004	Blue	350	450	5,26
BB6603005	Grey	350	450	5,26
BB6603006	Brown	350	450	5,26

TABLETTSTÄNDER

- zusammenfaltbar für leichten Transport und Aufbewahrung
- mit Kunststofffüßen zum Schutz des Bodenbelages
- mit extra stabilen Nylongurten, die das Tablett halten



extra stabile
Nylongurte



Kunststofffüße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CE0701001	470	480	780	41,40

TABLETTS



POLYESTERTABLETTS

- Farbe Granit
- fiberglasverstärkt
- BB2601011 mit rutschfester Gummioberfläche



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB2602001	477	337	15	11,40
2.	BB1201011	530	325	-	13,00
3.	BB2601011	530	325	-	29,30



POLYPROPYLENTABLETTS

- in verschiedenen Größen erhältlich einschließlich der beliebten GN1/1
- abgerundete Ecken
- verfärbungsresistent



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
1.	BB3301530	530	325	10,80
2.	BB3303456	456	356	7,30
3.	BB3302415	415	305	5,54

TABLETT

- rechteckig
- Farbe Braun
- mit Griffen
- aus Polypropylen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB2512430	430	305	30	5,12

KÜHLSYSTEM - GN 1/1

- komplett mit Rolltop-Haube (90° Winkel), Edelstahltablett GN 1/1 - 20 mm, Kühlschale GN 1/1 - 65 mm und Kühlakku
- Ersatz Rolltop-Haube erhältlich

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	45,00
BB1205011	Kühlschale - Kompletset	530	325	240	106,00
BB1299235	Kühlakku - 2er Pack	235	119	31	7,11



ROLLTOP-PRÄSENTER GN 1/1 AUF TABLETT

- Rolltop-Haube (90° Winkel) aus Polycarbonat
- GN 1/1 Tablett in verschiedenen Ausführungen



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	45,00
BB1202011	Tablett GN 1/1 aus laminiertem Schichtstoff, Farbe Birke	530	325	-	18,50
BB1203011	Tablett GN 1/1 aus laminiertem Schichtstoff, Farbe Mahagoni	530	325	-	13,40
BB1201011	Polystertablett Farbe Granit GN 1/1	530	325	-	13,00

ROLLTOP-PRÄSENTER GN 1/1 AUF CHAFING-DISH

- Haube aus Polycarbonat



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	-	-	-	45,00
BB0406002	Elektro Chafing-Dish	570	350	285	8	0,9	230	153,00

ROLLTOP-PRÄSENTER GN 1/1 AUF GN-BEHÄLTER

- Haube aus Polycarbonat
- Gastronormbehälter GN 1/1 aus Edelstahl



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1204011	Rolltop-Haube aus Polycarbonat GN 1/1	535	330	175	45,00
GN0111065	GN 1/1 Behälter aus Edelstahl	530	325	65	15,60

HOTELPORZELLAN FÜR FINGER FOOD



- zum Servieren von allen Speisen, besonderem Anrichten oder für Flying Buffets geeignet
- für Verkostungen oder Musterpräsentation für Caterings geeignet
- in weiß oder cremefarben erhältlich
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück



1 DIPSCHÄLCHEN ECKIG

Artikelnr.	B	T	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0210095	95	95	60	0,28	6	4,24

2 SCHÜSSEL COUP ECKIG

Artikelnr.	B	T	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0211110	110	110	40	0,25	6	4,24
PZ0211130	130	130	45	0,37	6	4,24

3 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0616270	80	40	0,14	6	1,81

4 SCHÄLCHEN TROPFENFORM

Artikelnr.	Ø	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0615090	60	45	0,09	6	2,25

5 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0118055	55	18	0,013	6	0,94

6 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0118058	70	20	0,032	6	0,94

7 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0118070	58	30	0,05	6	0,94



1 SET MINI-PRÄSENTIERSCHÄLCHEN ECKIG

Artikelnr.	B	T	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ1707330	330	90	60	4x0,08	3	14,60

2 DOPPELSCHÄLCHEN ECKIG

Artikelnr.	B	T	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ1705250	250	120	60	2x0,165	4	10,60

3 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0816050	55	30	0,05	6	1,26

4 PRÄSENTIERSCHÄLCHEN-SET WELLENFORM

Artikelnr.	B	T	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ1706360	360	150	40	3x0,15	1	21,50

6 SCHÄLCHEN WELLENFORM

Artikelnr.	B	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0619300	165	55	0,30	6	4,98

7 GOURMETSCHÄLCHEN-SET

Artikelnr.	B	T	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0609230	230	230	55	4x0,14	1	15,10

8 SCHÄLCHEN-SET WELLENFORM

Artikelnr.	B	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0611330	330	30	3x0,26	1	26,60

9 FINGERFOOD-LÖFFEL

Artikelnr.	B	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0620190	190	25	0,095	6	5,21

10 SCHALE OVAL

Artikelnr.	B	T	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0607190	193	100	35	6	0,32	6,37

11 PLATTE TIEF

Artikelnr.	B	T	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0608210	210	110	25	0,2	6	6,37

12 TELLER FLACH RAND

Artikelnr.	B	T	H	VPE	Preis (€)
	mm	mm	mm	Stück	netto
PZ0221230	230	115	10	6	4,80

13 SCHÄLCHEN TROPFFENFORM

Artikelnr.	B	H	Inh.	VPE	Preis (€)
	mm	mm	Liter	Stück	netto
PZ0617090	75	40	0,09	6	3,05

FINGERFOOD GLASWAREN

- zum Servieren von Snacks, Mousses, Dips, cremige Suppen und Desserts
- ideal für Verkostungen und Präsentationen von Speisen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück

Passabahce



1



2



3



4



5



6



7



8



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL6503096	Fingerfood-Glasschälchen	96	-	-	-	6	1,10
2.	GL6501110	Fingerfood-Glasschälchen	110	-	-	-	6	1,10
3.	GL6501096	Fingerfood-Glasschälchen	96	-	-	-	6	0,95
4.	BB2703085	Fingerfood-Glas / Tumbler	59	70	-	0,085	6	0,55
5.	GL6504130	Salat-Glasschälchen	130	-	-	0,430	6	3,54
6.	GL6711130	Fingerfood-Glasschälchen	80	45	-	0,130	24	1,26
7.	GL0111220	Fingerfood-Glasschälchen	83	59	-	0,220	12	1,31
8.	GL6711255	Fingerfood-Glasschälchen	90	54	-	0,225	4	2,41

FINGERFOOD SCHIEFERPLATTEN

- zum Servieren von Snacks, Beilagen und Desserts
- ideal zur Verkostung und Präsentation von Speisen
- aus Naturstein mit rauen Kanten

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- in vier verschiedenen GN-Größen



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4101011	GN 1/1	530	325	5	1	17,60
BB4101012	GN 1/2	325	265	5	1	10,30
BB4101013	GN 1/3	325	175	5	1	7,93
BB4101014	GN 1/4	265	160	5	1	6,67

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- quadratisch



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4010022	200	200	5	1	3,61
BB4010033	300	300	5	1	7,68
BB4102101	100	100	5	4	4,80

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- rund
- BB4103301 mit Drehfuß



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4103301	300	5	1	16,20
BB4103300	300	5	1	6,99
BB4103330	330	5	1	8,76

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- in zwei verschiedenen GN-Größen
- mit Griffen



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4104011	GN 1/1	530	325	5	1	18,60
BB4104012	GN 1/2	325	265	5	1	12,80

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- rechteckig



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4010021	200	100	5	1	2,13
BB4010032	300	200	5	1	4,79
BB4102402	400	250	5	1	8,45
BB4102401	400	120	5	1	4,80

BUFFET-BOX

- zum Präsentieren und Servieren von Snacks, Beilagen und Desserts
- Box aus Akazienholz
- passende Schieferplatte BB4121400 ist separat erhältlich
- Buffet-Boxen können kombiniert und gestapelt werden



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB4120420	Buffet-Box	420	320	55	22,69
2.	BB4121400	Schieferplatte	400	300	7	8,57

PARTYLÖFFEL

INOX

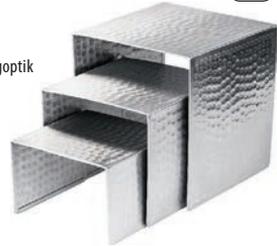


Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4001001	143	12	2,72

BUFFET-STÄNDER-SET

INOX

- Inklusive 3 Buffet-Ständer mit Abmessungen:
203x203x220
177x177x160
160x152x110
- Edelstahl Hammerschlagoptik



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK2301003	40,30

MINI DIP

- satinierter Edelstahl

INOX



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK2601067	67	30	0,06	0,81
2.	KK2602072	72	48	0,12	1,22

MINI DIP

- Edelstahl Hammerschlagoptik

INOX



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK2701057	57	45	0,075	1,02
2.	KK2702072	72	48	0,12	1,63

SERVIER-BECHER

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK2401088	88	110	0,3	5,74

MINI-MILCHKANNE

- aus Edelsathl

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB4006145	48	80	0,145	4,69
BB4005620	77	125	0,600	7,51

SERVIER-BECHER

- KK2502088 Hammerschlag

INOX



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	KK2501088	88	85	0,41	3,24
2.	KK2502088	88	85	0,41	4,49

MINI-SEIHER

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1604130	130	65	5,74

MINI-BRATPFANNE

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB4002115	115	35	6,26

MINI-STIELKASSEROLE

- aus Edelstahl



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BB4003068	68	43	0,13	7,51
2.	BB4004011	110	60	0,38	15,40

SERVIER-EIMER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1601120	120	120	0,90	11,10

SERVIER-EIMER

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1605090	90	80	0,325	4,49
KK1605095	95	95	0,400	4,90
KK1605120	120	120	0,900	7,82

MINI-BRÄTER

AUSSEN KUPFERFARBEN



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1602145	145	95	45	0,48	9,81

MINI-BRÄTER

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1606130	130	130	50	0,8	7,82

POMMESTÜTENSTÄNDER

- schwarz

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1612150	100	150	3,56



**POMMESTÜTE,
POMMESTÜTENSTÄNDER**



POMMESTÜTENSTÄNDER

- schwarz
- mit Halterung passend zu Dip-Schale KK2602072

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK1612215	220	145	215	4,08



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	KK1607420	Pommestüte	-	420	270	-	500	49,00
2.	KK1607160	Pommestütenständer	130	-	-	160	-	20,10

SERVIER-FRITTIERKORB

- nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, wir empfehlen Wachspapier KK1607420 zu verwenden
- zum Servieren von Snacks oder Speisen

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK1614080	80	-	-	65	7,01
2.	KK1615080	-	100	80	70	8,02
3.	KK1615100	-	100	100	70	7,01



SERVIER-FRITTIERKORB

- rund oder quadratisch
- zum Servieren von Beilagen und Tapas

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK1603015	80	-	-	80	18,40
2.	KK1603080	-	100	80	70	9,03
3.	KK1603100	-	100	100	70	8,02



SERVIER-FRITTIERKORB

- rund oder quadratisch
- zum Servieren von Beilagen und Tapas

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	KK1609080	80	-	-	80	10,70
2.	KK1608095	-	95	95	60	11,90
3.	KK1610100	-	100	90	60	9,81
4.	KK1611100	-	100	90	60	15,20



BUFFET-STÄNDER

Buffet-Ständer eignen sich hervorragend für die Produktpräsentation bei Frühstücks- und Bankettbuffets. Verschiedene Höhen bei den Buffet-Ständern, sowie die große Auswahl an unterschiedlichen Einlegeplatten, ermöglichen Ihnen eine einzigartige und platzsparende Anordnung Ihrer Speisen und Snacks.

Die Einlegeplatten sind in den Längen 25 cm, 50 cm, 80 cm und 110 cm, sowie in der Ausführung aus Holz in zwei Brauntönen, Glas und Schiefer erhältlich.

Die einfache Handhabung beim Auf- und Abbau, und das originelle Design machen das Buffet-Ständer-System perfekt für elegante Empfänge, Veranstaltungen und Caterings.

HOLZPLATTE FÜR BUFFET-STÄNDER



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB5010250	Obere Platte	250	250	15	51,20
BB5011250	Obere Platte	250	250	15	51,20

SCHIEFERPLATTE



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB4010022	200	200	5	3,61
BB4010021	200	100	5	2,13
BB4010033	300	300	5	7,68
BB4010032	300	200	5	4,79

GLASPLATTE FÜR BUFFET-STÄNDER



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB5022800	250	250	8	25,10
BB5020250	500	250	8	42,80
BB5021500	800	250	8	56,50

BUFFET-STÄNDER

- Einschübe gerade Seite



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BB5001570	hoch	150	150	570	96,70
2.	BB5001355	niedrig	150	150	355	62,20
3.	BB5001010	hoch	150	150	570	112,00
4.	BB5004101	niedrig	150	150	355	76,00

NEU
NEU



CATERING EQUIPMENT

Vielseitiges, funktionelles und leichtes STALGAST Catering Equipment ist unverzichtbar für die professionelle Ausstattung von Events und Outdoor-Caterings. Unsere neuen Heizstrahler eignen sich hervorragend um bei Ihren Events eine komfortable und stabile Temperatur zu erschaffen.

Elektrische Terrassenheizer	295
Elektrische Heizstrahler.....	296-298
Gas-Heizstrahler	297

Elektrischer Tischheizstrahler	298
Klappbare Buffetmöbel.....	299-300
Wickeltisch	298

HEIZSTRAHLER

Heizstrahler sind nicht nur in der Gastronomie einsetzbar. Sie bewähren sich überall dort, wo Wärme und Komfort und weiches, delikates Licht unverzichtbar sind. Hausterrassen, Balkons, aber auch Urlaub mit Zelt oder Wohnwagen auf dem Campingplatz sind ideale Plätze, wo diese Geräte ausgezeichnet ihren Einsatz finden können.

Der Einsatz von Halogenwärmestrahlern erhöht den Komfort beim Aufenthalt an der frischen Luft entscheidend. Ein wichtiger Vorteil dieser Lösung ist ein niedriger Verlust durch den Abfluss erwärmter Luft, wobei die Effektivität der Energieumwandlung in Wärme ca. 96% beträgt. Das Halogensystem ist im Vergleich zu Lösungen mit Flüssiggas nicht nur sicherer in der Bedienung, sondern auch billiger in der Nutzung. Dank der Netzenergieversorgung (230V) sind sie einfach zu montieren und können in geschlossenen Räumen oder Zelten ihren Einsatz finden.

ELEKTRISCHER TERRASSENHEIZER

- ideal für den Außenbereich von Cafés und Restaurants, sowie für Eventzelte
- drei Heizstufen
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Wirkungskreis: etwa 17 m²
- Schutzart IP44
- Artikel CE0102585 höhenverstellbar
- Artikel CE0102585 beweglicher Kopf



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	CE0101750	750	2050	13,3	2,1	230	301,00
2.	CE0102585	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	336,00



ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- ideal für den Außenbereich von Cafés und Restaurants, sowie für Eventzelte
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Wirkungskreis: etwa 17 m²
- Schutzart IP44



Sonnenschirm mit integriertem Heizstrahler



Fernbedienung passend zu Artikel CE0201001



Eingeklappter Heizstrahler



1 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- inklusive Fernbedienung
- eingebaute LED-Beleuchtung
- drei Heizstufen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0201001	585	300	3,2	2,1	230	213,00

2 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- drei Heizstufen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0202001	530	300	2,0	1,8	230	165,00

3 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER FÜR SONNENSCHIRM

- hängend
- passend für jede Sonnenschirmstange mit einem Durchmesser von 30 bis 65 mm
- einzigartige Konstruktion bietet einen erhöhten Wärmebereich
- Sonnenschirm kann trotz montiertem Heizstrahler geschlossen werden
- 3 Heizstufen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0203001	1000	850	3,6	2,0	230	170,00

GAS-HEIZSTRAHLER

- Gasheizlampe mit Flamme empfohlen für Restaurantgärten, Terrassen, Pavillons und Außenbereich von Cafés
- ideal für Veranstaltungen im Freien
- Grundgehäuse aus Edelstahl
- Verbindungselemente der Basis aus Aluminium
- Flammen-Rohr aus gehärtetem Glas, für eine schöne Optik und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Sicherheitssystem unterbricht die Gaszufuhr wenn die Heizung kippt/rollt
- elektrischer Funkengenerator, batteriebetrieben (Größe AAA)
- Gasverbrauch ca. 945g/h
- Raum für eine Gasflasche im Basisgehäuse des Strahlers
- einfache und schnelle Montage
- Schutzhülle optional erhältlich CE0130099



Nr.	Artikelnr.	B mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	CE0130001	520	2270	13	G30	381,00
2.	CE0130099	-	-	-	-	25,40



1



2



GAS-HEIZSTRAHLER

- Gasheizlampe mit Flamme empfohlen für Restaurantgärten, Terrassen, Pavillons und Außenbereich von Cafés
- ideal für Veranstaltungen im Freien
- Grundgehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl, schwarz
- Piezo-Zündung
- Gasverbrauch ca. 945g/h
- Raum für eine Gasflasche im Basisgehäuse des Strahlers inkl. Befestigungssatz
- einfache und schnelle Montage
- Schutzhülle optional erhältlich CE0131099



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	CE0131001	460	2210	13	G30	165,00
2.	CE0131099	-	-	-	-	19,10



1



2



ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- ideal für den Außenbereich von Cafés und Restaurants, sowie für Eventzelte
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Schutzart IP44



1 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- Wand- oder Deckenmontage
- eine Heizstufe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0301450	455	90	100	1,5	1,5	230	153,00

2 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- Wand- oder Deckenmontage
- inklusive Fernbedienung
- zwei Heizstufen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0302001	1050	90	100	2,4	3,0	230	337,00

3 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER

- mit LED-Beleuchtung
- eine Heizstufe

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0403180	400	1800	9,3	1,5	230	385,00

4 ELEKTRISCHER TISCHHEIZSTRAHLER

- Stehtisch mit integriertem Heizstrahler
- geschütztes Heizelement
- mit Beinschutz
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Schutzart IP44

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0404001	600	1100	17,2	1,5	230	392,00



WICKELTISCH

- Wickeltisch mit Sicherheitsgurt
- antibakterielle Beschichtung Microban
- aus strapazierfähigem Kunststoff
- Fach für Accessoires
- 10 cm tief nach dem Zusammenklappen
- bequemer Griff zum Zusammen- und Auseinanderklappen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CE0601001	845	546	855	311,00

KLAPPBARE BUFFETMÖBEL

- Klappbar
- Platte aus Polyethylen
- geeignet für den Innen- und Außenbereich
- einfaches Transportieren und Lagern



1 BUFFETTISCH KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt:
1220 x 610 x 50 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B	T	H	G	Preis (€)
	mm	mm	mm	kg	netto
CE0501122	1220	610	740	8,9	74,60

2 BUFFETTISCH KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt:
920 x 750 x 95 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B	T	H	G	Preis (€)
	mm	mm	mm	kg	netto
CE0501183	1840	750	740	16,5	99,50

3 BUFFETTISCH RUND KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt:
1150 x 50 mm (ØxH)

Artikelnr.	Ø	H	G	Preis (€)
	mm	mm	kg	netto
CE0504122	1150	740	13,6	97,10

4 KLAPPSTUHL

- Abmessung, geklappt:
465 x 210 x 1150 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B	T	H	G	Preis (€)
	mm	mm	mm	kg	netto
CE0503001	465	530	900	5,88	38,30

5 KLAPPBANK

- Abmessung, geklappt:
910 x 250 x 95 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B	T	H	G	Preis (€)
	mm	mm	mm	kg	netto
CE0502182	1820	250	435	10,6	63,30

6 STEHTISCH KLAPPBAR

Artikelnr.	Ø	H	G	Preis (€)
	mm	mm	kg	netto
CE0505800	800	1100	9,3	66,20

STRETCHHUSSEN FÜR BUFFETMÖBEL

- anschmiegsame Stretchhussen für eckige Buffettisch und Buffetstühle
- Zusammensetzung: 5% Elasthan, 95% Polyester
- Empfohlen für Banketräume, Restaurants, Catering und Außenbereiche
- in zwei beliebigen Farben erhältlich
- Hussen können bei 30°C in der Waschmaschine gewaschen werden



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Farbe	Preis (€) netto
1.	CE0801010	für Stehtisch CE0505800	weiß	11,60
	CE0801020	für Stehtisch CE0505800	schwarz	11,60
2.	CE0802010	für Buffettisch rund CE0504122	weiß	14,40
	CE0802020	für Buffettisch rund CE0504122	schwarz	14,40
3.	CE0804010	für Buffettisch klappbar CE0501122	weiß	9,80
	CE0804020	für Buffettisch klappbar CE0501122	schwarz	9,80
4.	CE0805010	für Buffettisch klappbar CE0501183	weiß	12,30
	CE0805020	für Buffettisch klappbar CE0501183	schwarz	12,30
5.	CE0803010	für Klappstuhl CE0503001	weiß	8,30
	CE0803020	für Klappstuhl CE0503001	schwarz	8,30

1 ABGRENZUNGSSTÄNDER

- Zugband rot

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB3202001	310	965	108,00



1

2 ABGRENZUNGSSTÄNDER

- ohne Verbindungstau

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB3201001	310	910	60,50



2

3 VERBINDUNGSTAU

- Beschläge verchromt

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
BB3210150	blau	1500	20,00
BB3211150	schwarz	1500	20,90



3



BAR EQUIPMENT

Exklusives und professionelles STALGAST Bar Equipment und nützliches Zubehör sind sehr beliebt für die Getränkezubereitung und den Getränkeservice auf hohem Niveau.

Barmixer, Blender, Mixer302-305
Eiscrusher 314
Entsafter313-314

Cocktailshaker, Flaschenöffner.....307-308
Messbecher, Dosierer.....308



**BLENDER
BAR**



BE0120125

**BLENDER
BLADE**



BE0123140, BE0124140

**BLENDER
TORQ**



BE0121140, BE0122140

**BLENDER
XTREME/XPREP**



BE0106022, BE0107026,
BE0125200, BE0108026

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- | | | | |
|---|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Leistung 380 Watt - 2 Geschwindigkeitsstufen | <ul style="list-style-type: none"> - Leistung 750 Watt - 2 Geschwindigkeiten und Impuls-Funktion | <ul style="list-style-type: none"> - Leistung 1500 Watt - 2 Geschwindigkeiten und Impuls-Funktion | <ul style="list-style-type: none"> - Leistung 1500 Watt - Modell BE0106022 und BE0107026 mit 2 Geschwindigkeiten und Impuls-Funktion - Modelle BE0108026 und BE0125200 mit stufenlos regelbaren Geschwindigkeiten - Kupplung aus Edelstahl |
|---|--|---|--|

TAGESLEISTUNG (Getränke pro Tag)

- | | | | |
|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - 1 – 24 | <ul style="list-style-type: none"> - 25 – 49 | <ul style="list-style-type: none"> - 50 – 74 | <ul style="list-style-type: none"> - 75 + |
|--|---|---|--|

EMPFOHLENE KONSISTENZEN

- | | | | |
|---|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - für Smoothies | <ul style="list-style-type: none"> - für Smoothies und Suppen | <ul style="list-style-type: none"> - für größere Mengen Smoothies und Suppen | <ul style="list-style-type: none"> - für große Mengen Smoothies und Suppen sowie härtere Zutaten |
|---|--|---|---|

EMPFOHLENE BETRIEBE

- | | | | |
|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Bars, Cafés, Cocktail-Bars | <ul style="list-style-type: none"> - Bars, Cafés, Cocktail-Bars und kleine Restaurants | <ul style="list-style-type: none"> - alle Bars, Restaurants und Hotels | <ul style="list-style-type: none"> - alle Bars, Restaurants und Hotels sowie Gemeinschaftsverpflegung |
|--|---|---|--|

ANWENDUNGSBEISPIELE

- | | | | |
|---|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Smoothies, Mousse, Margaritas | <ul style="list-style-type: none"> - Getränke mit Eiswürfel, Milchshakes, Saucen, Salsa, Dips und Suppen | <ul style="list-style-type: none"> - Margaritas, Daiquiris, Saucen, Suppen Dips | <ul style="list-style-type: none"> - alle Cocktails, Desserts, Suppen, Dressings |
|---|---|--|---|

BLENDER BAR

- zwei Geschwindigkeitsstufen
- inkl. 1,25 Liter Behälter aus Polycarbonat
- nicht für den Dauerbetrieb geeignet

Bedienelement



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE0120125	180	180	370	1,25	0,38	230	265,00
2.	BE0120099	-	-	-	1,4	-	-	155,14



2

1



BLENDER BLADE

- zwei Geschwindigkeiten und Impuls-Funktion
- Modell BE0124140 mit 60 Sekunden Timer
- neue Behälterform für eine bessere Zirkulation
- Einfüllöffnung mit Deckel
- Behälter stapelbar und spülmaschinenfest

Bedienfeld
Modell
BE0124140



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE0123140	195	215	410	1,4	0,75	230	510,00
2.	BE0124140	195	215	410	1,4	0,75	230	536,00
3.	BE0123099	-	-	-	1,4	-	-	222,44



3

1



BLENDER TORQ

- zwei geschwindigkeiten: 20.000 und 24.000 U/Min.
- Modell BE0122140 mit 60 Sekunden Timer
- neue Behälterform für eine bessere Zirkulation
- Einfüllöffnung mit Deckel
- Behälter stapelbar und spülmaschinenfest
- mit Impuls-Funktion

Bedienfeld
Modell
BE0122140



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE0121140	190	205	450	1,4	1,5	230	663,00
2.	BE0122140	190	205	450	1,4	1,5	230	694,00
3.	BE0121099	-	-	-	1,4	-	-	260,46



3

1



BLENDER XTREME

- geeignet für Smoothies
- zwei Geschwindigkeiten: 26.000 und 30.000 U/Min.
- inkl. spülmaschinenfestem 2 Liter Behälter aus Polycarbonat
- mit Impuls-Funktion



Bedienfeld



2



1

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE0106022	Blender Xtreme	220	260	480	2	1,5	230	1049,00
2.	BE0105099	Zusatzbehälter	-	-	-	2	-	-	270,00

BLENDER XPREP

- stufenlos regulierbare Geschwindigkeit von 1.500 bis 20.000 U/Min.
- inkl. spülmaschinenfestem 2 Liter Behälter aus Polycarbonat
- stapelbare Behälter mit Einfüllöffnung
- mit Impuls-Funktion bei 30.000 U/Min



stufenlose Geschwindigkeitsregelung



2



1

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE0125200	Blender Xprep	220	260	480	2	1,5	230	1102,00
2.	BE0105099	Zusatzbehälter	-	-	-	2	-	-	270,00

BLENDER XTREME

- zwei Geschwindigkeiten: 26.000 und 30.000 U/Min.
- inkl. spülmaschinenfestem 2 Liter Behälter aus Polycarbonat
- mit Timerfunktion bis 30 Sekunden
- mit Impuls-Funktion
- mit schallisolierender Schutzabdeckung



Bedienfeld



2



1



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE0107026	Blender Xtreme	235	275	540	2	1,5	230	1398,00
2.	BE0105099	Zusatzbehälter	-	-	-	2	-	-	270,00

BLENDER XTREME

- stufenlos regulierbare Geschwindigkeit von 1.870 bis 30.000 U/Min.
- vier einstellbare Programme
- inkl. spülmaschinenfestem 2 Liter Behälter aus Polycarbonat
- mit zwei Impuls-Funktionen
- mit schallisolierender Schutzabdeckung
- Impuls-Funktion mit bis zu 45.000 U/Min



1



2



Bedienfeld

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	V Volt	Preis (€) netto
1.	BE0108026	Blender Xtreme	235	275	540	2	1,5	230	1434,00
2.	BE0105099	Zusatzbehälter	-	-	-	2	-	2	270,00

UNIVERSALAUSGIESSER

- aus Kunststoff
- Preis pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Farbe	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	BB3401001	blau	65	12	0,61
2.	BE3401002	gelb	65	12	0,54
3.	BE3401003	orange	65	12	0,54
4.	BE3401004	schwarz	65	12	0,54
5.	BE3401005	grün	65	12	0,54

FREIE AUSGIESSER

- Modell BE0209001 verkauft im 12er Pack



Nr.	Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	BE0209001	85	12	0,57
2.	BE0210001	103	1	2,07

ZITRONENSCHNITZPRESSE

INOX



Artikelnr.	B mm	H mm	Preis (€) netto
BE0308001	75	80	1,57

ZITRUSPRESSE

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0307350	130	100	0,35	20,80

ZITRUSPRESSE

- hergestellt aus Aluminium, lackiert

Al



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1717055	55	208	9,00

SEKTFLASCHENVERSCHLUSS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE0203001	35	55	4,48

NEU



1 2 COCKTAILSIEB

Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
1.	BE0301001	200	5,93
2.	BE0301002	130	3,26

3 JULEP BARSIEB

Artikelnr.	D mm	L mm	Preis (€) netto
BE0301080	75	150	4,99

4 5 KELLNERMESSER

Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
4.	BE0306120	120	3,64
5.	BE0303110	110	3,53

6 STÖSSEL

- für Früchte
- hergestellt aus ABS

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BE0304110	210	3,12

7 STÖSSEL

- für Früchte
- hergestellt aus ABS

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BE0305210	210	3,12

8 FLASCHENÖFFNER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BE0302001	127	3,14

9 FLASCHENÖFFNER

- rutschfester Griff
- Henkel zum Aufhängen

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BE3501180	180	3,02

BOSTON SHAKER

- mit rutschfestem Bezug
- Model BE3601090 ohne Glas, BE3602090 inkl. Glas

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BE3601090	90	180	0,9	4,49
2.	BE3602090	90	290	0,9	6,59
3.	BE0502099	90	180	0,9	5,86
4.	BE0502001	90	290	0,9	7,97



COCKTAILSHAKER

- dreiteilig

Nr.	Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BE0504500	0,5	14,20
	BE0506700	0,7	14,90
2.	BE0505500	0,5	8,61
	BE0507700	0,7	10,70



JIGGER

- doppelseitig



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0206153	0,015-0,030	3,29
BE0207024	0,020-0,040	3,29
BE0208255	0,025-0,050	3,29

MESSBECHER



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0204010	0,10	3,66

MESSBECHER



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0205025	0,25	5,83

EDELSTAHL-TRINKHALME

- aus rostfreiem Edelstahl
- wiederverwendbar
- kratzfest
- inklusive Reinigungsbürste
- spülmaschinenfest
- im praktischem 50er Set



Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ø mm	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	BE5001215	grau	6	215	50	44,88
2.	BE5002215	orange	6	215	50	44,88
3.	BE5003215	schwarz	6	215	50	44,88
4.	BE5101215	grau	6	215	50	44,88
5.	BE5102215	orange	6	215	50	44,88
6.	BE5103215	schwarz	6	215	50	44,88



BARLÖFFEL

- Modell TT0822202 verkauft im 12er Pack
- Preis pro Stück



Nr.	Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	TT1122201	200	1	5,12
2.	BE0201285	285	1	3,23
3.	TT0822202	202	12	1,04
4.	BE0202210	210	1	4,12
5.	BE0201280	280	1	1,59

SCHNEIDBRETT, RUTSCHFEST

- mit rutschfestem Rand, grün
- mit praktischem Aufhängeloch
- spülmaschinenfest



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	L mm	Preis (€) netto
1.	MS1007270	Schneidbrett, rutschfest	270	190	9	-	6,90
	MS1007350	Schneidbrett, rutschfest	350	250	10	-	14,30
2.	MS0982100	Schälmesser	-	-	-	100	2,52

BAR BEHÄLTER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE0508001	120	140	9,69

BARMATTE

- praktische Unterlagen aus strapazierfähigem Material



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	BE0702590	590	80	16	7,97
2.	BE0702450	450	300	10	11,10

SALZ- / ZUCKERUMRANDER



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0703001	200	160	70	8,97

BAR-CADDY

- Abmessungen des Serviettenhalters: 150 x 150 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0705006	240	150	105	11,10

ZUTATENBEHÄLTER



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0701500	500	160	90	29,20

WEIN- / SEKTKÜHLER

- hergestellt aus Acryl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0706001	272	204	194	16,20

FLASCHENKÜHLER

- hergestellt aus Acryl
- Innendurchmesser: 100 mm



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE0704001	120	230	13,80



EISEIMER

- inklusive Abtropfgitter und Zange

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0606020	150	220	2	42,70
BE0606030	170	230	3	85,50
BE0606050	200	250	5	90,90



FLASCHENKÜHLER AUS EDELSTAHL

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0601019	1,9	15,20



1



2



3



4

1 WEINKÜHLERSTÄNDER

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BE0604099	600	41,90

2 WEINKÜHLERSTÄNDER

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BE0605099	680	60,20

3 WEIN- / SEKTKÜHLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0603045	210	205	4,5	16,20

4 WEIN- / SEKTKÜHLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0602045	200	205	4,5	11,60

DOSIER- UND VORRATSFLASCHE

- zum Dosieren und Lagern

PE



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0401010	Red	90	330	1,0	3,73
BE0402010	Orange	90	330	1,0	3,73
BE0403010	Blue	90	330	1,0	3,73
BE0404010	Green	90	330	1,0	3,73
BE0405010	Yellow	90	330	1,0	3,73

SPEEDRACK

- Flaschenregal zur Wandmontage

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Fladom



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0803001	550	100	150	27,30

GLÄSERSCHIENEN

- Artikel BE0806002 - mit zwei Reihen
- Artikel BE0806003 - mit drei Reihen
- Artikel BE0806005 - mit fünf Reihen



Artikelnr.	W mm (vorne)	W mm (hinten)	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0806002	200	160	355	70	8,03
BE0806003	295	255	355	70	12,40
BE0806005	480	450	355	70	19,30

ZITRUSPRESSE

- Durchmesser des Siebes 120 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE1001225	185	225	710	67,30

ZITRUSPRESSE

- die Presse wird über den oberen Presskegel mit Hebel bedient
- die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind aus rostfreiem Edelstahl

Behälter, Fruchtkappe & Presskegel sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1004396	212	287	396	0,23	230	460,00



ZITRUSPRESSE

- geeignet für den professionellen Einsatz in der Gastronomie
- besonders geeignet für Bars, Restaurants und Hotels
- aus robustem Polycarbonat
- spülmaschinenfeste Edelstahlheinsätze
- besonders leiser Motor
- Drehzahl: 1800 U/Min.
- mit Spritzschutz
- die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind aus rostfreiem Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE0126062	270	255	490	8,8	0,62	230	948,00

ELEKTRISCHE SAFTPRESSE

- Geschwindigkeit 900 U/Minute
- hergestellt aus eloxiertem Aluminium
- transparente Abdeckung
- inklusive zwei abnehmbarer Aufsätze
- geeignet für den dauerhaft gewerblichen Einsatz

Inklusive zwei abnehmbarer Aufsätze



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1002440	315	200	440	5,7	0,18	230	170,00



PROFI ENTSAFTER

- professionelle Saftpresse für die Verarbeitung von hartem und weichem Obst und Gemüse
- extra großer Einfüllschacht um ganze Früchte zu verarbeiten
- Gehäuse aus Edelstahl
- alle abnehmbaren Teile spülmaschinenfest
- Feinsieb aus Edelstahl
- Deckel und Tresterbehälter aus Polypropylen
- Sicherheitsschalter zur automatischen Abschaltung
- schnelle Reinigung durch schnelle Demontage
- das Gerät ist nicht für Eis oder gefrorenes Obst und Gemüse vorgesehen
- für dauerhafte, professionelle Nutzung geeignet

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1301083	250	410	530	3000	0,7	230	946,00



ELEKTRISCHER EISCRUSHER

- leiser Motor
- inkl. Trichter und 2 Liter Behälter
- geeignet für Behälter bis 25 cm
- große Einfüllöffnung
- bis zu 30 kg/Stunde
- Klingen aus Edelstahl
- geeignet für den professionellen Einsatz in der Gastronomie



MANUELLER EISCRUSHER

- Behälter und Schubladen aus Kunststoff



Klingen aus
Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	Volt	Preis (€) netto
BE1102300	190	250	440	9	230	1040,00



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE1101001	160	135	270	41,80

MANUELLER EISWÜRFELBEREITER

- Tischgerät
- produziert bis zu 12 kg Eis in 24 Stunden
- ein Kilo Vorratsbehälter
- Kältemittel R600a
- zwei Liter großer Wassertank zur manuellen Wasserbefüllung (kein Festwasseranschluss)
- mit Wasserablassschraube
- hält Eis bis zu vier Stunden kalt
- Auswahl von kleinen, mittleren oder großen Eiswürfel
- schwarzes ABS-Gehäuse
- inklusive Schaufel
- Ideal für kleine Restaurants und Bars
- Gewicht etwa 12,8 kg



Hohlwürfel



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1201010	305	380	380	0,13	230	267,00

NUGGETEISBEREITER



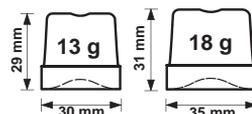
- geeignet für Bars, Restaurants, Hotels, Supermärkte etc.
- Eisnuggets zu 91% trocken
- geringer Wasserverbrauch 1 l Wasser = 1 kg Eis
- produziert bis zu 55 kg Eis in 24 Stunden
- 10 kg Vorratsbehälter
- Gehäuse aus Edelstahl AISI304
- luftgekühlte Ausführung
- für eine Umgebungstemperatur bis +43°C
- isolierte Tür und Wände

Artikelnr.	M kg/24h	Vorratsbehälter kg	Wasserverbrauch Liter/kg	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE2301055	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	3223,00

LUFTGEKÜHLTE EISWÜRFELBEREITER



- entwickelt für Hotels, Restaurants, Bars, Clubs und „Fast Food“ Restaurants
- Eisproduktion durch Sprühsystem
- inklusive Vorratsbehälter
- isoliertes Gehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe
- die Gehäuse der Modelle BE1801021 und BE1901021 aus ABS
- luftgekühlte Eiswürfelbereiter können überall dort installiert werden, wo ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist



Nr.	Artikelnr.	M kg/24h (~Würfel)	Vorratsbehälter kg (~Würfel)	Würfel- Typ	B mm	T mm	H mm	Wasserverbrauch Liter/kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE1801021	bis zu 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	1160,00
2.	BE1802021	bis zu 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	1242,00
3.	BE1803028	bis zu 28 (~1550)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	1504,00
4.	BE1804033	bis zu 33 (~1830)	16 (~950)	A	500	580	690	3,3	0,37	230	1742,00
	BE1804042	bis zu 42 (~2330)	16 (~950)	A	500	580	690	4,0	0,45	230	1805,00
5.	BE1805046	bis zu 46 (~2550)	25 (~1470)	A	500	580	800	4,0	0,50	230	1879,00
6.	BE1806065	bis zu 65 (~3600)	40 (~2350)	A	738	600	920	2,8	0,65	230	2624,00
	BE1806080	bis zu 80 (~4440)	40 (~2350)	A	738	600	920	2,6	0,80	230	2624,00
	BE1806090	bis zu 90 (~5000)	55 (~3240)	A	738	600	1020	2,5	0,85	230	2788,00

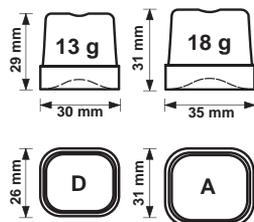
WASSERGEKÜHLTE EISWÜRFELBEREITER



Hohlwürfel



- geeignet für alle gastronomischen Betriebe
- für den Einsatz in Räumen mit hoher Umgebungstemperatur und hoher Luftfeuchtigkeit geeignet, einbaufähig
- leises Betriebsgeräusch und geringe Wärmeabgabe
- mit Sprühsystem
- mit großem Vorratsbehälter
- gut isoliertes Gehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlichlich
- ohne Ablaufpumpe
- Modell BE1801021 mit ABS-Kunststoff-Gehäuse



4

bis zu 42 kg/24h



6

bis zu 90 kg/24h



7

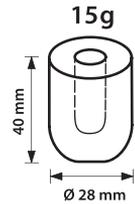
130 kg/24h

Nr.	Artikelnr.	M	Vorratsbehälter	Würfel-	B	T	H	Wasserverbrauch	P		Preis (€)
		kg/24h (~Würfel)							kg (~Würfel)	Typ	
1.	BE1901021	bis zu 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	1160,00
2.	BE1902021	bis zu 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	1242,00
3.	BE1903028	bis zu 28 (~1550)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	1504,00
4.	BE1904033	bis zu 33 (~1830)	16 (~950)	A	500	580	690	13,0	0,37	230	1742,00
	BE1905042	bis zu 42 (~2330)	16 (~950)	A	500	580	690	15,0	0,45	230	1805,00
5.	BE1906046	bis zu 46 (~2550)	25 (~1470)	A	500	580	800	14,0	0,50	230	1879,00
6.	BE1906065	bis zu 65 (~3600)	40 (~2350)	A	738	600	920	12,8	0,65	230	2624,00
	BE1906080	bis zu 80 (~4440)	40 (~2350)	A	738	600	920	14,4	0,80	230	2624,00
	BE1906090	bis zu 90 (~5000)	55 (~3240)	A	738	600	1020	14,2	0,85	230	2788,00
7.	BE1907130	bis zu 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1075	15,3	1,05	230	3573,00
8.	BE1908155	bis zu 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1075	13,0	1,40	230	3756,00



**LUFTGEKÜHLTE
EISWÜFELBEREITER
EISPRODUKTION DURCH
UMWÄLZSYSTEM**

- produziert Hohlwürfel
- inklusive Vorratsbehälter (4 kg / 6 kg)
- isoliertes Edelstahlgehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe
- Gewicht 33 kg
- vier verstellbare Füße
- entwickelt für Hotels, Restaurants, Bars, Clubs und „Fast Food“ Restaurants



bis zu 26 kg/24h

Artikelnr.	Vorratsbehälter kg/24h (~Würfel)	M kg (~Würfel)	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE2001020	bis zu 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	697,00
BE2002026	bis zu 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	774,00

BREMA EISFLOCKENBEREITER

- für alle gastronomischen Betriebe geeignet
- mit großem Vorratsbehälter
- gut isoliertes Gehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe



1

bis zu 90 kg/24h

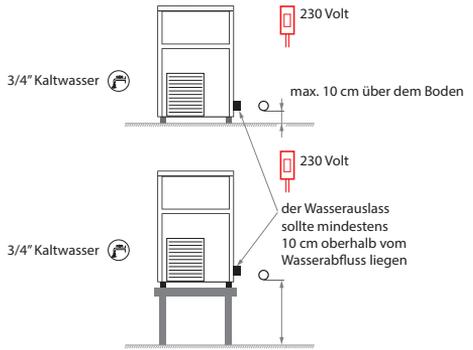


2

bis zu 150 kg/24h

Nr.	Artikelnr.	Kühlsystem	M kg/24h	V kg	B mm	T mm	H mm	Wasserverbrauch Liter/kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	BE2101090	luftgekühlt	bis zu 90	20	500	660	690	1,0	0,55	230	3227,00
	BE2111090	wassergekühlt	bis zu 90	20	500	660	690	6,3	0,55	230	3227,00
2.	BE2102150	luftgekühlt	bis zu 150	40	738	690	920	1,0	0,65	230	3668,00
	BE2112150	wassergekühlt	bis zu 150	40	738	690	920	6,4	0,65	230	3561,00

INSTALLATIONSHINWEISE ZU EISWÜRFELBEREITERN



ZUBEHÖR FÜR EISWÜRFELBEREITER

WASSERHÄRTER



Artikelnr.	auf Seite
BE2201008	
BE2202012	486
BE2203016	



Artikelnr.	auf Seite
BE2204001	486



Artikelnr.	auf Seite
BE2205001	486

REGENERIERSALZ



Artikelnr.	auf Seite
BE2299101	486

BRITA FILTER



Artikelnr.	auf Seite
BE2206588	
BE2206346	484
BE2206208	
BE2206083	

BRITA WASSERZÄHLER



Artikelnr.	auf Seite
BE2206002	484

BAR DISPLAY COOLER

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastür
- Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- unterbaufähig
- automatische Abtaung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion bei offenen Türen
- inklusive zwei Einlegeböden
- Zubehör auf Seite 435



1



2

Modell
BE1403250 mit
Schiebetüren



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1401150	eine Flügeltür	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	593,00
BE1402250	zwei Flügeltüren	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	743,00
BE1403250	zwei Schiebetüren	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	772,00

BAR DISPLAY COUNTER COOLER

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastüren
- LED Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- unterbaufähig
- automatische Abtaung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion bei offenen Türen
- Modell BE1502350 mit vier Einlegeböden
- Modell BE1503537 mit sechs Einlegeböden
- Artikelnummer Zusatzrost: KT991601
- Zubehör auf Seite 435



LED



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1502350	zwei Flügeltüren	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	1458,00
BE1503537	drei Flügeltüren	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	1876,00

BAR DISPLAY KÜHLSCHRANK

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastür
- Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Abtaung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion bei offenen Türen
- inklusive vier Einlegeböden je Tür
- Zusatzrost für BE1601300: Artikel KT991301
- Zusatzrost für BE1603500: Artikel KT991401
- Zusatzrost für BE1602500: Artikel KT991501
- Zubehör auf Seite 435



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1601300	eine Flügeltür	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	1040,00
BE1603500	zwei Schiebetüren	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	1458,00
BE1602500	zwei Flügeltüren	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	1518,00

BAR DISPLAY TIEFKÜHLSCHRANK

- Umluftkühlung
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- LED Innenbeleuchtung
- beheizte Glastür, selbstschließend
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Abtaung
- inkl. 2 Roste
- Zubehör auf Seite 435



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1701100	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	1215,00



KAFFEMASCHINEN UND CAFÉBEDARF

Professionelle STALGAST Kaffeemaschinen und zusätzlicher Cafébedarf sind in der Gastronomie nicht wegzudenken, wenn es um die Zubereitung der verschiedenen Kaffeespezialitäten geht, wie beispielsweise aromatischer Espresso oder cremig-schaumiger Latte Macchiato.

Siebträger-Kaffeemaschinen	323-325
Kaffeemühlen.....	323
Filterkaffeemaschine.....	323
Milchkühlschrank.....	323

Arbeitstische für Kaffeemaschinen.....	326
Kaffeersatzbehälter	329
Kaffeegläser	327-328

KAFFEEMÜHLE

- einstellbarer Mahlgrad
- Dosierung regelbar von 5 bis 12 g
- integrierter Kaffeestampfer
- einfache Reinigung
- Gehäuse aus Kunststoff



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0201270	170	340	430	0,5	0,27	230	489,00



FILTERKAFFEEEMASCHINE

- Kapazität Wassertank: 1,8 Liter
- Inhalt Glaskanne: 1,6 Liter
- Betriebskontrollleuchte
- obere Warmhalteplatte
- inklusive Glaskanne
- inklusive zehn Filtertüten
- Gehäuse aus Edelstahl und schwarzen Kunststoffelementen
- mit Gummifüßen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	CB0301202	Filterkaffeemaschine	205	385	455	1,6	2,02	230	199,00
2.	CB0399016	Glaskanne	-	-	-	1,6	-	-	13,30

MILCHKÜHLSCHRANK

- geeignet für Kaffee-Vollautomaten
- Tür mit Doppelverglasung
- kann rechts oder links angebaut werden
- Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung



kompatibel mit allen gängigen Vollautomaten



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0103007	220	512	376	7	0-4	21	0,11	230	356,00

EINGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE

- elektronische Steuerung
- vier verschiedene Programme für die Wasserdosierung pro Gruppe
- Boiler aus Kupfer
- mit Dampfarm & Heißwasserhahn
- mit 2,75 Liter Wassertank



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0101021	250	420	410	1,5	2,1	230	1554,00



EINGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE

- elektronische Steuerung
- vier verschiedene Programme für die Wasserdosierung pro Gruppe
- Boiler aus Kupfer

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0101028	460	590	530	6	2,8	230	2583,00

EINGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE MIT KAFFEEMÜHLE

- elektronische Steuerung
- vier verschiedene Programme für die Wasserdosierung pro Gruppe
- Boiler aus Kupfer
- eingebaute Kaffeemühle 0,45 kW
- Geschwindigkeit der Kaffeemühle 1300 Umdrehungen pro Minute
- Dosierung regelbar von 5 bis 12 g

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0102028	460	590	630	6	2,8	230	3248,00



ZWEIGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE

- elektronische Steuerung
- vier verschiedene Programme für die Wasserdosierung pro Gruppe
- Boiler aus Kupfer
- Druckanzeige



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0102001	650	530	480	11,5	2,5	230	3072,00



ZWEIGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE

- elektronische Steuerung
- vier verschiedene Programme für die Wasserdosierung pro Gruppe
- Boiler aus Kupfer

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0102002	460	590	530	6	2,8	230	3131,00

ZWEIGRUPPIGE SIEBTRÄGERMASCHINE MIT DISPLAY

- Touch-Display
- elektronische Wassertemperaturkontrolle im Boiler
- genaues Temperaturkontrollsystem mit der „PID“-Technologie
- getrennte Einstellung der Brühtemperatur pro Gruppe
- vier verschiedene Programme für die Wasserdosierung pro Gruppe
- Boiler aus Kupfer
- Druckanzeige



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0102003	680	590	550	11,5	4,79	400	5003,00

ARBEITSTISCH FÜR KAFFEEMASCHINE

- Kippschublade mit Stopper und Kaffeesatzklopfer
- Schrankfach für Wasserenthärter
- Schublade für Utensilien
- Loch in der Arbeitsfläche für Maschinenverbindung

INOX



Kaffeesatzschublade



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VBT10701A	1000	700	1000	1115,00

ARBEITSTISCH FÜR KAFFEEMASCHINE

- Kippschublade mit Stopper und Kaffeesatzklopfer
- Spülbecken und abnehmbare Abtropffläche
- Schrankfach für Wasserenthärter
- Schublade für Utensilien
- Loch in der Arbeitsfläche für Maschinenverbindung

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VBS15701LA	1500	700	1000	1742,00



Kaffeesatzschublade



Abnehmbare Abtropffläche



Spülbecken

KAFFEEGLÄSER



- hochwertige Kaffeegläser für Cafés, Restaurants und Hotels
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand

GLÄSER FÜR HEISSGETRÄNKE

- Artikel GL2801075 - Obere und Untere zum Moccaglas
- Artikel GL2802185 - Obere und Untere zum Kaffeeglas



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL2801075	60-45	55	0,075	12	1,61
2.	GL2802185	85-60	68	0,185	6	2,37
3.	GL2803240	76-49	110	0,240	12	1,38
4.	GL2804380	82-55	149	0,380	12	1,96



IRISH COFFEE GLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2901225	76-69	146	0,225	12	2,34

LATTE MACCHIATO GLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL3001260	78-68	146	0,260	12	1,92
GL3002360	84-75	162	0,360	6	2,20
GL3002455	91-75	175	0,455	6	2,56

CAPPUCCINOGLAS

- Verpackungseinheiten (Obertasse und Untertasse)
- Untertasse Modell GL3101238: Ø 135 mm
- Untertasse Modell GL3102090: Ø 117 mm



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL3101238	91-40	64	0,238	6	2,34
2.	GL3102090	64	57	0,09	6	1,62

ESPRESSO- UND WASSERGLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2110140	72-47	80	0,140	12	0,75



KAFFEEGLÄSER

- inkl. Edelstahl Untertasse
- besonders klares Glas
- die Gläser können auch bei heißem Inhalt ohne Verbrühungen berührt werden
- Preise pro Stück
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL6001065	Espresso Glas	61	54	0,065	2	9,36
2.	GL6002165	Kaffee Glas	82	73	0,165	2	11,60
3.	GL6003300	Kaffee Glas	98	88	0,3	2	14,00



GLAS KAFFEEBECHER

- Preise pro Stück
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL6004320	Kaffeebecher mit Henkel	85	113	0,32	2	12,90
2.	GL6005270	Kaffeebecher	82	113	0,27	2	10,50
3.	GL6006340	Kaffeebecher hoch	90	115	0,34	2	12,10

Vakuumisolierung



PORTABLE KÜCHENWAAGE

- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- 3 AA-Batterien sind im Lieferumfang enthalten
- Netzteil optional
- automatische Abschaltung
- Batterielebensdauer ca. 300 Stunden
- Messzeitstabilisierung: ca. 2 Sekunden
- intuitives Zwei-Tasten-Design sorgt für eine einfache Bedienung
- stapelbar
- Digitalanzeige
- ABS-Gehäuse
- rutschfeste FüÙe
- Transportsicherung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	Preis (€) netto
KK2209062	140	205	41	0,4	0,62	0,1	57,20
KK2209200	140	205	41	0,4	2,2	1	47,90

KAFFEESETSBEHÄLTER

- GN 1/4 Maß mit Ausklopfstange



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CB0401014	265	162	102	27,30

STREUER



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	CB0305002	Gewürzstreuer fein	70	130	0,4	7,14
2.	CB0305001	Gewürzstreuer grob	70	130	0,4	7,14
3.	CB0305003	Netzstreuer Puderzucker	70	130	0,4	8,43

MILCHSCHAUMTHERMOMETER

- grün hinterlegter Wärmebereich für einen optimalen Milchschaum
- inkl. Clip zum Anstecken an ein Milchkännchen
- Temperaturbereich 0°C bis 100°C

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1904110	43	110	7,51



MILCHGIESSER / SAHNEKÄNNCHEN

INOX

- ideal für die Zubereitung von Milchschaum



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0901035	0,35	7,09
BB0901060	0,60	9,49
BB0901100	1,00	10,70
BB0901150	1,50	16,90
BB0901200	2,00	19,30

MINI-MILCHKANNE

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB4006145	48	80	0,145	4,69
BB4005620	77	125	0,600	7,51

TAMPER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CB0199001	57	94	0,4	27,70

REINIGUNGSBÜRSTE FÜR KAFFEEMASCHINEN

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
CB0303001	10	145	15,50

REINIGUNGSBÜRSTE

- geeignet für Schläuche



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
1.	CB0401165	6	-	165	3,26
2.	CB0402254	-	38	254	7,75
3.	CB0403635	16	-	635	9,38

BRITA WASSERFILTER AQUA GUSTO

- für maximal 100 Liter Wasser oder 6 Monate
- zu verwenden mit mindestens 1,5 Liter Tankfüllung
- Einwirkzeit ca. 6 Stunden
- einfache Anwendung für alle Kaffeemaschinen mit Wassertank: Filter muss nur in den Tank gelegt werden - keine Montage erforderlich
- inkl. automatischer Wechselanzeige
- Wechsel des Filters muss nicht durch Fachpersonal erfolgen
- verfeinert Geschmack, Aroma und Optik des Kaffees
- reduziert Kalkablagerungen erheblich



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE2209100	85	26	12,50



BÄCKEREI - UND KONDITOREIBEDARF

Die verschiedenen Werkzeuge und Geräte des STALGAST Bäckerei- und Konditoreibedarfs sind sehr bedeutungsvoll für die vielen unterschiedlichen Tätigkeiten eines professionellen Bäckers und Konditors, wie beispielsweise Teig rühren, Eischnee schlagen, Kuvertüre schmelzen, karamellisieren und verzieren.

Portionierer, Eisbehälter, Eisbecher..... 332-333
 Spritzbeutel, Spritztüllen..... 335-336
 Etagere, Obstkörbe 341-343
 Planetenmixer.....344

Schokoladenspender339
 Gasbrenner/Karamellisierer.....343
 Konditormesser340

EISSPATEL

- zum Glätten und Umfüllen von Speiseeis
- Arbeitsfläche aus Edelstahl



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
BK1601260	transparent	260	7,03
BK1602260	transparent	260	7,72



WAFFELHALTER

- für vier Waffeln



Eigene Fertigung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BK0107004	95	270	90	27,80



PORTIONIERSPÜLE

- zur Reinigung von Eisportionierern
- einbaufähig
- aus Edelstahl
- inkl. Wasserhahn
- Wasserzulauf 3/8"
- Wasserablauf 3/4"



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BK0199220	220	120	90	336,00



Hygienischer Eisverkauf bei sehr sparsamem Wasserverbrauch



EISPORTIONIERER

- „Gewicht und Portionen“ werden unten pro Liter Eis angegeben



1 EISPORTIONIERER
- aus Aluminium



2 EISPORTIONIERER
- aus Edelstahl



Artikelnr.	Portionsgröße	Preis (€) netto
BK0109130	1/30 Liter, Portion ~23 g	42,70
BK0109140	1/40 Liter, Portion ~17 g	42,70

Artikelnr.	Portionsgröße	Preis (€) netto
BK0110130	1/30 Liter, Portion ~23 g	51,10
BK0110136	1/36 Liter, Portion ~19 g	51,10
BK0110140	1/40 Liter, Portion ~17 g	51,10



Komfortabler Griff

Hochwertiger Mechanismus

Hochwertiger Mechanismus

3 EISPORTIONIERER
- aus Edelstahl
- Griff aus Kunststoff

Artikelnr.	Portionsgröße	Preis (€) netto
BK0111130	1/30 Liter, Portion ~23 g	51,10
BK0111136	1/36 Liter, Portion ~19 g	51,10
BK0111140	1/40 Liter, Portion ~17 g	51,10

SPEISEEISBEHÄLTER



SPEISEEISBEHÄLTER RUND

- abgerundete Kanten
- doppelwandiger Deckel

INOX

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BK0112073	Behälter	200	250	7,3	50,00
2.	BK0112001	Deckel	-	-	-	70,40

SPEISEEISBEHÄLTER ECKIG

- transparente Deckel separat bestellbar

INOX

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BK0114120	Behälter	360	165	120	5	17,20
2.	BK0113080	Behälter	360	250	80	5	18,30
3.	BK0113001	Deckel für Modell BK0113080	360	250	-	-	7,04
4.	BK0114001	Deckel für Modell BK0114120	360	165	-	-	6,02



EISBEHÄLTER

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BK0101165	360	165	120	5	17,30
2.	BK0101250	360	250	80	5	20,50



EISBECHER AUS GLAS

- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



5



6



1



2



3



4

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL4003380	85	182	0,380	6	2,42
2.	GL4003300	116	125	0,300	6	3,59
3.	GL4003375	130	90	0,375	12	2,27

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	GL4004260	104	94	0,260	6	2,28
5.	GL4004280	100	166	0,280	6	4,99
6.	GL4004300	125	180	0,300	6	6,14



1



2



3



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL4201280	100-65	82	0,28	6	1,53
2.	GL4101250	92-68	97	0,25	6	1,99
3.	GL4301290	114-72	105	0,29	6	2,37
4.	GL3901270	102-68	142	0,27	6	2,44
5.	GL4001160	116-70	118	0,16	6	1,83
	GL4002170	116-70	133	0,17	6	1,92
6.	GL4003245	85	86	0,245	6	1,47



4



5



6



EISPORTIONIER-LÖFFEL



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BK1603095	95	1	0,34

EISBECHER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
BK0108225	105	65	0,225	24	3,53

SPRITZTÜLLEN



1 STERNTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0201002	2	1,85
BK0201003	3	1,85
BK0201004	4	1,85
BK0201005	5	1,85
BK0201006	6	1,85
BK0201007	7	1,85
BK0201008	8	1,85
BK0201010	10	1,85
BK0201011	11	1,85
BK0201012	12	1,85
BK0201013	13	1,85
BK0201014	14	1,85
BK0201015	15	1,85
BK0201018	18	1,85

2 LOCHTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0202004	4	1,85
BK0202006	6	1,85
BK0202010	10	1,85

3 ROSENTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0203050	5	1,85
BK0203060	6	1,85
BK0203080	8	1,85

4 BLUMENBLATTTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0204010	10	2,5	0,97
BK0204013	13	3,0	0,97

5 FLÜGELTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0205005	8	1	1,16
BK0205010	10	2	1,16

6 SCHLEIFENTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0207012	12	1,5	1,16
BK0207016	16	2,0	1,39

7 BERLINER TÜLLE

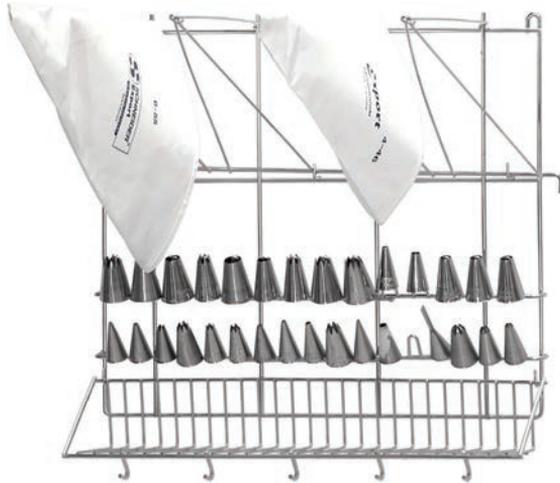
Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
BK0206040	4	95	2,90

8 SPRITZTÜLLENSATZ

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0250016	ca. 33	33,40

STÄNDER FÜR SPRITZBEUTEL UND SPRITZTÜLLEN

- für 4 Spritzbeutel und 31 Spritztüllen (Spritzbeutel und Spritztüllen sind nicht inklusive)



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0208520	510	520	63,60

SPRITZBEUTEL STANDARD

- Spitzenverstärkung
- mit Aufhänger



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK1401250	250	4,70
BK1401300	300	5,30
BK1401350	350	5,62
BK1401400	400	6,56
BK1401450	450	7,18
BK1401530	530	7,81

EINWEG-SPRITZBEUTEL

- Materialstärke: 75 Mikron



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BK0210300	300	100	18,90
BK0210460	460	100	26,00

STIPPROLLER



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0503060	60	210	15,40

STRUDELWALZEN



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0504060	60	210	5,12

AUSSTECHSATZ

- rund, glatt



Artikelnr.	B mm	H mm	Preis (€) netto
BK0104211	20-110	30	29,20

TEIGSCHABER



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
1.	BK0507125	125	97	1,15
2.	BK0507155	155	107	1,15
3.	BK0507160	160	103	1,15
4.	BK0507195	195	127	1,15



AUSSTECHEFORMEN



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BK0105080	80	80	45	4,74

TEIGSCHABER



Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
1.	BK1501250	250	5,27
	BK1501360	360	9,84
	BK1501400	400	10,20
2.	BK1502250	250	6,67
	BK1502360	360	10,60
	BK1502400	400	10,90

SILIKON BACKPINSSEL

- hitzebeständig bis 230 °C
- geruchsneutral
- einfach zu reinigen



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0611240	40	240	5,11
BK0611280	50	280	7,19

SCHNEEBESEN

- 24 Drähte



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0612250	250	5,11
BK0612300	300	5,11
BK0612400	400	5,94

SCHAUMSPEISE-RING



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0102080	80	45	4,22
BK0102100	100	45	5,26
BK0102120	120	45	6,16

BACKPINSSEL

- Griff aus Holz



Artikelnr.	B mm	Preis (€) netto
BK0613040	40	3,35
BK0613080	80	8,24

EDELSTAHL EINHAND MEHLSIEB

- ideal zum Verzieren von Kuchen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0502100	100	130	10,40
BK0502120	120	130	11,80

TEIGROLLE

- aus Holz
- Kugellager
- L = Rollenlänge
- Grifflänge: 130 mm



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
BK0605395	85	395	79,30

ANTIHAFT-BACKMATTE

- aus Silikon
- Temperaturbereich: -20 +220° C



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0103520	520	315	20,50
BK0103585	585	385	23,00

BESCHICHTETES BACKPAPIER

- beidseitig silikonbeschichtetes Pergamentpapier
- zum Backen, Kochen, Einfrieren und Servieren
- verhindert Anbrennen
- kein Einfetten nötig
- schützt das Geschirr vor Einbrennungen
- kann mehrfach verwendet werden
- wasserdicht und biologisch abbaubar
- als Zuschnitt oder Rollenware



Nr.	Artikelnr.	Farbe	W mm	D mm	L m	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	BK0130600	weiß	400	600	-	-25 + 230	500	39,00
2.	BK0130380	hellbraun	380	-	100	-25 + 230	1	13,00





FONDANTRICHTER

- für Toppings, Dressing und Glasuren
- zum präzisen Dosieren und Dekorieren
- inkl. drei austauschbaren Düsen mit \varnothing 4,5, 5 & 6 mm

INOX

Nr.	Artikelnr.	Produkt	\varnothing mm	H mm	L mm	Preis (€) netto
1.	BK18456200	Trichter	200	270	2,0	35,50
2.	BK18099190	Ständer	-	190	-	5,53



TEIGSCNEIDER

- einseitig glatt

Artikelnr.	Ausführung	Preis (€) netto
BK0607005	5 Rädchen	100,00
BK0607007	7 Rädchen	143,00



TEIGSCNEIDER

- doppelseitig (gewellt / glatt)

Artikelnr.	Ausführung	Preis (€) netto
BK0608005	5 Rädchen	143,00
BK0608007	7 Rädchen	105,00

INOX

INOX

FONDANT- / LIKÖRTRICHTER MIT GESTELL

- ausgezeichnetes Werkzeug zum Dosieren von Saucen, Dressings und flüssiger Schokolade
- ausgezeichnetes Werkzeug zum Dosieren von Saucen, Dressings und flüssiger Schokolade
- ideal für die Konditorei und die Speisen-Dekoration
- mit Gestell
- inklusive zwei Tüllen (Durchmesser: 3 mm, 6 mm)
- Auslassöffnung ohne Aufsätze 9 mm
- \varnothing außen = 210 mm, \varnothing innen = 190 mm

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BK0609018	1,8	82,40

SCHOKOLADENDISPENSER

- geeignet um Schokolade zu schmelzen
- Rührwerk für gleichmäßiges Umwälzen
- inkl. Tropfschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB1103003	410	280	460	5	65~85	7	1	230	571,00

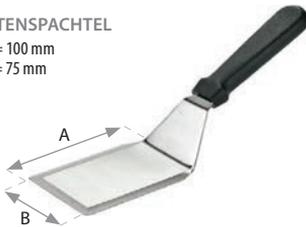
KONDITORMESSER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	BK0601310	Kuchmesser mit Wellenschliff, Griff blau	310	39,00
2.	BK0601360	Konditormesser, Griff schwarz	360	48,60
3.	BK0601361	Konditormesser mit Wellenschliff, Griff schwarz	360	57,10
4.	BK0601350	Bisquitmesser gezahnt, Griff blau	350	27,70
5.	BK0601260	Palette mit flexibler Klinge, Griff schwarz	250	24,10
	BK0601311	Palette mit flexibler Klinge, Griff schwarz	300	23,10
	BK0601362	Palette mit flexibler Klinge, Griff schwarz	350	27,20
6.	BK0601261	Konditorpalette mit flexibler Klinge, Griff schwarz	250	23,10
	BK0601312	Konditorpalette mit flexibler Klinge, Griff schwarz	300	23,10
7.	BK0605160	Kuchmesser	160	26,00

BRATENSPACHTEL

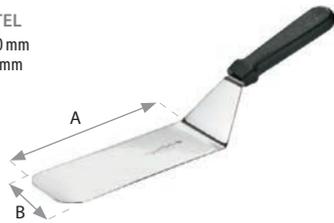
- A = 100 mm
- B = 75 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0602270	270	28,20

SPACHTEL

- A = 170 mm
- B = 80 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0603360	360	32,40

SPACHTEL

- Klinge aus Edelstahl
- Kunststoffgriff schwarz



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0604120	100	240	16,20

SPACHTEL MIT HOLZGRIFF

- Klinge aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0606220	100	220	5,11

ETAGEREN UND TORTENPLATTEN



- 1 SPIEGEL-ETAGERE**
 - flache Platten
 - höhenverstellbare Stufen

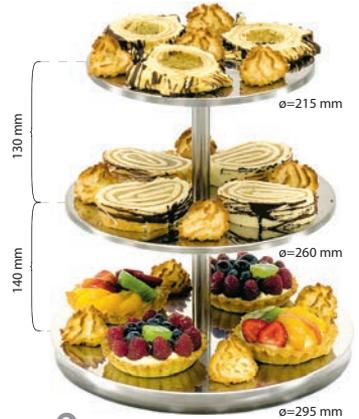
Artikelnr.	Produkt	H mm	Preis (€) netto
BK0301003	3-stufig	480	160,00
BK0301004	4-stufig	600	220,00

- 2 ETAGERE**
 - 3-stufig
 - flache Platten

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0302003	300	84,50

- 3 TORTENPLATTE AUF FUß**

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0303330	330	50	29,20



2



3



4



5

- 4 TORTENPLATTE AUF FUß**
 - drehbar

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0304300	300	60	48,00

- 5 GLAS-TORTENPLATTE AUF FUß**
 - drehbar

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0305300	300	70	40,70

- 6 TORTENHEBER**

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
TT1114235	235	8,76



6



ETAGEREN UND OBSTKÖRBE

MINI TORTENPLATTEN

Nr.	Artikelnr.	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	GL7202198	198	1	5,45
2.	GL7202102	102	1	5,11
3.	GL7202187	187	1	5,49



TORTENPLATTE AUS GLAS

- inkl. Glas-Cloche

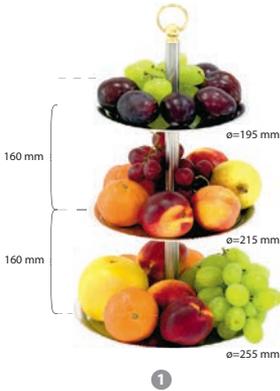
TORTENPLATTE AUS GLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7201370	370	117	1	14,08



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7201320	320	262	1	21,20



1 ETAGERE MIT RINGGRIFF

- 3-stufig
- Platten mit Rand

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0306003	420	81,40



2 ETAGERE MIT KUGELGRIFF

- 3-stufig
- Platten mit Rand

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0307003	500	73,10



3 OBSTKORB

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0308280	280	380	62,60

GASBRENNER/KARAMELLISIERER

- ideal zum Karamellisieren von Zucker, Vanillepudding, Karamellcreme, Baiser-Torte, Schmelzkäse, gehäutete Tomaten, sowie zur Bräunung von Fleisch
- ca. 75 Minuten Betriebsdauer bei Artikel BK0501075
- ca. 90 Minuten Betriebsdauer bei Artikel BK0501090
- Flammentemperatur: 1300°C
- Sicherheitsschalter
- wird ohne Gas verkauft



Piezozündung,
verstellbare Flamme,
Sicherheitsschalter



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	BK0501075	128	65	170	0,04	30,20
2.	BK0501090	153	74	179	0,045	36,50

AUFLAUFFÖRMCHEN

- gehärtetes Glas, ofenfest
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück

Pasabahce



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5301180	92-54	58	0,180	24	1,04

PLANETENMIXER

- zum Rühren und Mixen von leichtem Teig
- Mixerdrehzahl: 131 bis 852 Umdrehungen pro Minute
- modernes Design, Gehäuse aus Aluminium
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- inklusive einer Rührschüssel und drei Mixaufsätzen (Rührbesen, Kneithaken und Flachrührer)
- Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat auf der Rührschüssel
- verschiedene Geschwindigkeitsstufen
- Kopf hochklappbar
- Durchmesser Rührschüssel: 205 mm
- Rührschüssel abnehmbar
- Modell BK0401050 inkl. 5 Liter Schüssel
- Modell BK0401070 inkl. 7 Liter Schüssel



Inklusive drei Mixaufsätze



Artikelnr.	Ø	B	T	H	Inh.	G	P	Volt	Preis (€)
	mm	mm	mm	mm	Liter	kg	kW		netto
BK0401050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	590,00
BK0401070	230	250	400	410	7	20	0,3	230	667,00

PLANETENMIXER

- zum Rühren und Mixen von leichtem Teig
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- inklusive einer Rührschüssel 20 Liter, drei Mixaufsätzen (Rührbesen, Kneithaken und Flachrührer)
- Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat auf der Rührschüssel
- Durchmesser Rührschüssel: 320 mm
- Rührschüssel abnehmbar
- Gestell aus Aluminiumguss



Artikelnr.	Ø	B	T	H	Inh.	D	G	P	Preis (€)
	mm	mm	mm	mm	Liter	UpM	kg	kW	netto
BK0403020	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	1232,00



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Preis (€)
			netto
1.	BK0403002	Kneithaken	70,10
2.	BK0403001	Flachrührer	61,70
3.	BK0403003	Rührbesen	93,00
4.	BK0403004	Rührschüssel	97,20

ACCESSOIRES FÜR BACKÖFEN

ALUMINIUM BACKBLECH

- massiv
- dreiseitige Aufkantungen
- Stärke: BK0864015 - 1,5 mm, BK0864020 - 2 mm

Al



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0864015	600	400	16,60
BK0864020	600	400	27,90

ALUMINIUM BACKBLECH MIT SILIKON-BESCHICHTUNG

- mit Silikonbeschichtung, massiv
- dreiseitige Aufkantungen
- Stärke 1,5 mm

Al



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0964015	600	400	43,10

BACKBLECH

- gelocht
- dreiseitige Aufkantungen
- Stärke 1,5 mm

Al



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK1064015	600	400	18,00

BACKBLECH

- gelocht, mit Silikonbeschichtung
- dreiseitige Aufkantungen
- Stärke 1,5 mm

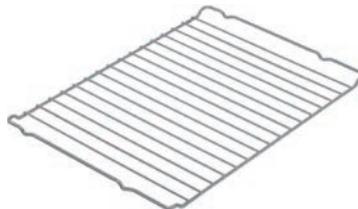
Al



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK1164015	600	400	31,80

VERCHROMTES OFENROST

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK1749460	470	330	14,40



Cr

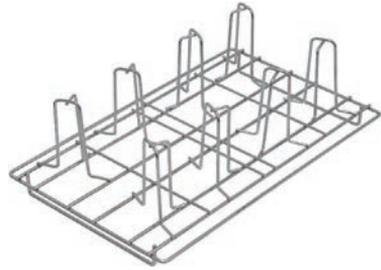
GASTRONORMBLECH EMAILLE GN 1/1
 - emailliert, antihaftbeschichtet
 - einfache Reinigung



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto
GN0711020	GN 1/1	530	325	16,70

HÄHNCHEN GRILLROST GN 1/1,
 FÜR 8 HÄHNCHEN

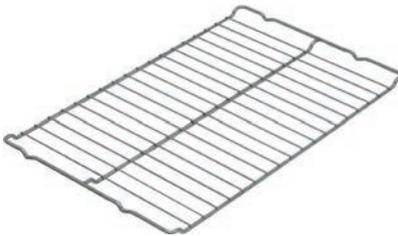
INOX



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK1312002	GN 1/1	530	325	47,00

GASTRONORM-ROST
 AUS EDELSTAHL GN 1/1

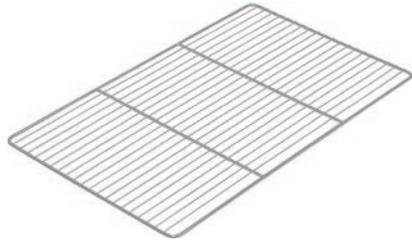
INOX



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto
GN2811001	GN 1/1	530	325	15,70

GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL GN 1/1

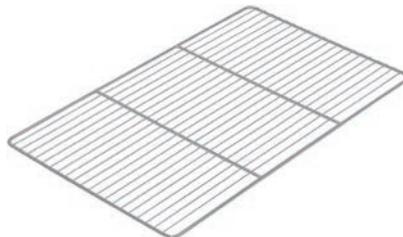
INOX



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto
GN2811002	GN 1/1	530	325	19,90

GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL
 GN 1/1

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0764001	600	400	21,30



PIZZAÖFEN UND PIZZABEDARF

Eine hochwertige Ausrüstung an STALGAST Pizzaöfen und Pizzabedarf wird für die professionelle Pizzaherstellung und -zubereitung benötigt, und ist zugleich für organisierte Außer-Haus-Lieferungen von großer Bedeutung.

Pizzaöfen.....	349-356	Pizza Transporttaschen.....	361
Spiral-Teigknetmaschinen	357-358	Pizza Kühlische.....	363-364
Pizzableche	361	Pizzaspachtel, Pizzaschaufeln	359



UNTERGESTELL FÜR PIZZAÖFEN

- Selbstmontage



Eigene Fertigung



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
PP0704980	Passend zu PP0801432, PP0802432	980	770	1000	291,00
PP0701785	Passend zu PP0201435, PP0202435	785	770	1000	274,00
PP0702910	Passend zu PP0301430, PP0302430, PP0401430, PP0402430	910	745	1000	274,00
PP0712091	Passend zu PP0301630, PP0302630, PP0401630, PP0402630	910	1030	1000	260,00
PP0703102	Passend zu PP0301436, PP0302436, PP0501436, PP0502436, PP0601436, PP0602436	1020	860	1000	274,00
PP0714102	Passend zu PP0301636, PP0302636, PP0501636, PP0502636, PP0601636, PP0602636	1020	1220	1000	260,00
PP0715116	Passend zu PP0801432, PP0802432	1160	745	1000	260,00
PP0716116	Passend zu PP0201435, PP0202435	1160	1030	1000	260,00
PP0717138	Passend zu PP0301430, PP0302430, PP0401430, PP0402430	1380	860	1000	260,00
PP0718138	Passend zu PP0301630, PP0302630, PP0401630, PP0402630	1380	1220	1000	522,00

PIZZAÖFEN COMPACT

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. überbackenen Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée.
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:



1 x Ø400mm

PIZZAOFEN COMPACT

- für Pizzen mit bis zu Ø 40 cm
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Front aus Edelstahl
- Schamottboden
- Kammerbeleuchtung
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Anordnung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP0901140		555	460	290	405	405	110	bis zu 500	26	2,2	230	678,00
PP0902140		555	460	535	405	405	180	bis zu 500	29	4,4	400	1281,00

PIZZAÖFEN PROFESSIONAL

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. überbackenen Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:



PIZZAOFEN GREDIL

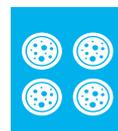
- Front aus Edelstahl
- Gehäuse aus schwarzem pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 400°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H min (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP0201435	orange	eine Kammer	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	1066,00
PP0202435	orange	zwei Kammern	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	1579,00



ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:



4 x Ø360mm



6 x Ø360mm

PIZZAOFEN PROFESSIONAL

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 400°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP0301436		eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	1338,00
PP0302436		zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	2079,00
PP0302636		zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	2638,00



PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. überbackenen Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:



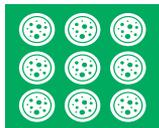
4 x Ø300mm



6 x Ø300mm



6 x Ø300mm



9 x Ø300mm

PIZZAOFEN

- Front aus Edelstahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP0401430		eine Kammer	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	1492,00
PP0402430		zwei Kammern	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	2604,00
PP0402630		zwei Kammern	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	2895,00
PP0411630		eine Kammer	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	1978,00
PP0412630		zwei Kammern	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	3445,00
PP0401930		eine Kammer	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	2601,00
PP0402930		zwei Kammern	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	4509,00



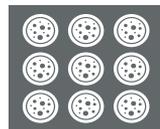
ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:



4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

PIZZAOFEN

- pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP0501436		eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	1799,00
PP0502436		zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	2765,00
PP0512636		zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	4032,00
PP0502936		zwei Kammern	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	5243,00



GAS PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Diese Linie dient zur stetigen Zubereitung von allen Arten von Pizzen
- Die Modelle sind für mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN



4 x Ø320mm



4 x Ø360mm

GAS PIZZAOFEN

- für Pizzen mit einem maximalen Durchmesser von 30 oder 36 cm
- Heizsystem mit 4 Brennern
- elektronische Temperaturregelung mit 1° Einteilung
- Temperatureinstellung bis 450°C
- mit Piezozündung
- mit Schamottboden
- Innenbeleuchtung
- Gehäuse aus schwarz lackiertem Stahlblech
- Flüssiggasdüsen G30 im Lieferumfang enthalten

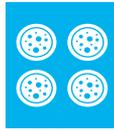


Artikelnr.	Anordnung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1301432		1000	840	470	620	620	155	112	13,9	G20	3631,00
PP1301436		1095	940	472	720	720	155	132	17,0	G20	4055,00

PIZZAÖFEN PROFESSIONAL EXTRA POWER

- Diese Linie leistungsfähiger Geräte dient zur Zubereitung von allen Arten von Pizzen
- Die Modelle sind für Gastronomiebetriebe mit zahlreicher Kundschaft empfohlen

ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:



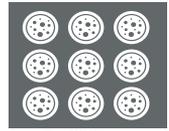
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

PIZZAOFEN

- Vollschamott
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP0601436		eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	2125,00
PP0602436		zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	3519,00
PP0602636		zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	4399,00
PP0611636		eine Kammer	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	2895,00
PP0612636		zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	5170,00
PP0602936		zwei Kammern	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	6568,00



PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

ANORDNUNG DER PIZZEN IM OFEN:



PIZZAOFEN E-START LINE

- Schamottboden
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- Entlüftungskamin
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl, schwarz
- Frontpaneel aus Edelstahl



Artikelnr.	Anordnung	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP0001432		eine Kammer	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	1309,00
PP0002432		zwei Kammern	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	1929,00
PP0002632		zwei Kammern	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	2299,00

TEIGAUSROLLMASCHINE

- Gehäuse aus Edelstahl
- einstellbare Teigstärke: etwa 1 mm bis 4 mm
- Walzenlänge: 300 mm
- empfohlene Teilmenge: 80 g bis 210 g
- vereinfacht und beschleunigt die Arbeit erheblich
- ideal für Pizza- und Brotteig



Fußschalter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP0201300	445	340	640	29	0,5	230	1240,00

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- geeignet für harte, feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1201010 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 3,5 kg
- PP1202020 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 7,5 kg
- PP1203035 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 11,5 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Rührschüssel ist nicht abnehmbar



Rührschüssel
und Spiralhaken
aus Edelstahl



Bedienfeld



1



2

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	PP1201010	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	846,00
2.	PP1202020	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	1138,00



SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- geeignet für harte, feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1001010 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 8 kg
- PP1001020 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18 kg
- PP1001030 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 25 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Rührschüssel ist nicht abnehmbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1001010	270	540	560	48	0,37	230	1123,00
PP1001020	400	690	630	82	0,9	230	1387,00
PP1001030	440	830	720	110	1,3	230	1688,00

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- geeignet für harte, feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- zwei Geschwindigkeitsstufen
- mit abnehmbarer Rührschüssel und hochklappbarem Kopf
- PP1101018 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18 kg
- PP1102025 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 25 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1101018	400	690	630	100	0,9	400	2173,00
PP1102025	440	830	720	128	1,3	400	2621,00

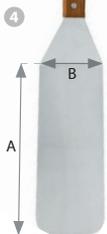
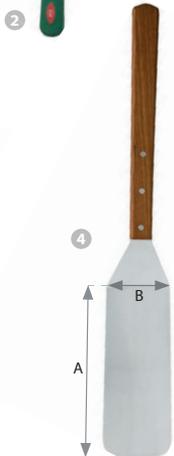
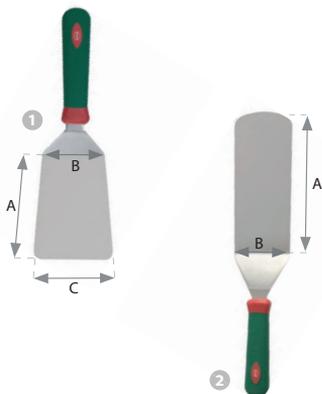


SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- Teignetmaschinen mit abnehmbarer Rührschüssel und hochklappbarem Kopf
- geeignet für harte, feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1101018 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18 kg
- PP1102025 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 25 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1101018	400	690	630	100	0,9	230	1840,00
PP1102025	440	830	720	128	1,3	230	2208,00



**1 SANELLI
BRATENPACHTEL**

- ergonomischer Griff
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0636150	150	52,80

**2 SANELLI
BRATENWENDER**

- ergonomischer Griff
- A=200 mm, B=80 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0637260	260	62,60

3 PIZZAHEBER

- mit Holzgriff
- A=120 mm, B=60 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4003120	270	4,90

4 BACKOFENPALETTE

- mit Holzgriff
- A=210 mm, B=75 mm



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4004210	540	14,20

5 PIZZAROLLER

- glatte Klinge

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
PP4102100	100	4,05

6 PIZZASCHAUFEL

- aus Aluminium
- mit Holzgriff

Artikelnr.	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
PP4005200	260	300	200	15,70
PP4006300	300	300	500	21,30
PP4016300	300	300	1000	24,50

7 PIZZASCHAUFEL

- aus Buchenholz



Artikelnr.	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
PP4007300	350	300	1100	34,20
PP4007350	350	350	1100	50,60

PIZZASCHAUFEL

- gefertigt aus Aluminium

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
PP4018320	320	300	1200	47,00



PIZZASCHAUFEL

- gefertigt aus Aluminium

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
PP4018200	200	1500	47,00



OFENBÜRSTE

- Aluminiumstil
- mit Messingborsten

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4017001	1500	69,50



OFENBÜRSTE

- mit Messingborsten
- Beweglicher Kopf

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4103110	1100	106,00



1



2



3

1 PIZZABALLENBEHÄLTNER
- aus Polypropylen



2 DECKEL FÜR
PIZZABALLENBEHÄLTNER



3 FAHRBARES
UNTERGESTELL FÜR
PIZZABALLENBEHÄLTNER

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
PP4164600	600	400	70	26,50
PP4164610	600	400	100	21,18

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
PP4164001	600	400	20	9,94

Artikelnr.	Preis (€) netto
LT0709600	73,20

PIZZATELLER



- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	PZ4009330	Pizzateller Tina	330	20	6	8,56
	PZ4009350	Pizzateller Tina	350	20	6	10,49
2.	PZ2001330	Pizzateller	330	12	6	2,98
3.	PP4101315	Pizzateller Apulia	315	20	6	7,94

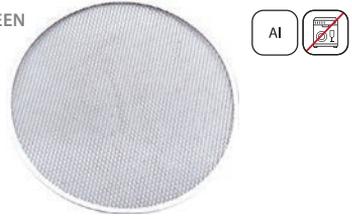


PIZZABLECH

- Empfehlung zur Vorbeugung von Rostflecken: nach der Benutzung spülen, trocknen und mit Öl einreiben



PIZZA SCREEN



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
PP4201180	180	25	3,31
PP4201200	200	25	3,40
PP4201220	220	25	3,87
PP4201240	240	25	4,25
PP4201260	260	25	4,78
PP4201280	280	25	4,58
PP4201300	300	25	5,49
PP4201320	320	25	5,90
PP4201360	360	25	7,33
PP4201400	400	25	11,40
PP4201450	450	30	14,30
PP4201500	450	30	16,30

Artikelnr.	Ø mm (innen)	Ø mm (ausen)	Preis (€) netto
PP4301230	200	230	3,38
PP4301280	250	280	4,13
PP4301310	280	300	5,29
PP4301330	310	330	5,29
PP4301360	350	380	6,75
PP4301400	380	400	7,47
PP4301460	430	460	8,30
PP4301500	480	500	9,76

PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- leicht zu reinigen
- mit Tragegurt
- Abmessung Sichtfenster: 120x180 mm (BxT)
- spezieller Aufhänger zum Trocknen und Lagern
- Luftlöcher



PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung mit Klettverschluss zum schnellen und einfachen Beladen
- Abmessung Sichtfenster: 120x165 mm (BxT)
- komfortabler Tragegriff und Luftlöcher



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	Preis (€) netto
LT0602550	550	500	200	510	500	200	30,30

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	Preis (€) netto
LT0602500	500	500	300	480	480	285	21,40

THERMOBOX ECO FÜR PIZZA

- geringes Eigengewicht
- einfach zu öffnen
- mit Noppenboden für eine bessere Luftzirkulation
- Innenabmessung: 350x350 mm (BxT)
- 265 mm Nutzhöhe bei 32 Liter Box
- 330 mm Nutzhöhe bei 40 Liter Box
- ideal für den Transport von Pizza, Pasta, Salaten, Weinflaschen, Torten und Kuchen



THERMOBOX FÜR PIZZA

- einfach über Eck zu Öffnen
- mit Eingriff-Leisten zur komfortablen Entnahme der Pizzakartons
- Boden mit Noppen für eine gute Luftzirkulation ausgestattet
- ideal für den Transport von Pizza, Pasta, Salaten, Weinflaschen, Torten und Kuchen



Boden mit Noppen für eine gute Luftzirkulation



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0601265	410	410	330	32	59,40
LT0601330	410	410	390	40	66,20

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0302027	415	400	265	27	29,50

NEOPREN-OFFENHANDSCHUHE

- fünf Finger
- ölresistent
- hitzebeständig bis 100°C



Artikelnr.	T °C	Preis (€) netto
PP4403300	bis zu 100	37,50

LATEX-HANDSCHUHE

- fünf Finger
- orange
- mit nahtlosem Polyamidfutter
- Crinkle-Look erleichtert den Umgang mit rutschigen Gegenständen
- lebensmittelgeeignet



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4404300	300	27,20

BACKHANDSCHUHE

- drei Finger
- aus Leder
- hitzebeständig bis 300°C



Artikelnr.	T °C	Preis (€) netto
PP4401300	bis zu 300	40,70

KÜCHENHANDSCHUHE

- zwei Finger
- aus imprägnierter Baumwolle
- hitzebeständig bis 230°C



Artikelnr.	L mm	T °C	Preis (€) netto
PP4402230	430	bis zu 230	9,81

PIZZATISCH

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- Gehäuse aus Edelstahl
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Arbeitsfläche aus Granit
- Einschübe geeignet für GN 1/1
- automatische Abtaugung
- Tauwasserverdunstung
- Isolierung: 35 mm
- digitaler Regler
- Kühleinsatz geeignet für maximal 5x GN 1/6 (150 mm)
- Maschinenfach unten
- mit zwei verstellbaren GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)



Ergonomische Griffe aus ABS-Kunststoff



Artikelnr.	GN Fassungsvermögen (max. GN Höhe)	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
PP2102516	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	257	916,00

PIZZATISCH MIT KÜHLAUFSATZ

- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- mit drei Türen
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Arbeitsfläche aus Granit
- Kühlaufsatz separat regelbar von +2°C bis +10°C
- Einschübe geeignet für GN 1/1
- automatische Abtaugung
- Tauwasserverdunstung
- digitaler Regler
- Kühlaufsatz geeignet für maximal 6x GN 1/4 (150 mm)
- Maschinenfach unten
- mit zwei verstellbaren GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm



Artikelnr.	Anordnung der Behälter	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto
PP2203614	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	2255,00

**PIZZATISCH MIT KÜHLAUFSATZ UND EN
600X400 MM EINSCHÜBEN**

- Kühlaufsatzvitrine für 7x GN1/4 Behälter bis 150 mm Tiefe
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Granitarbeitsplatte
- inkl. 7 Paar Einschubschienen je Tür, für 600x400 mm Bäckernorm-Bleche/Behälter
- automatische Abtauung
- digitaler Regler
- automatische Tauwasserverdunstung
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- selbstschließende Türen
- höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (+/- 45mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3702428	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	2533,00

**PIZZATISCH MIT KÜHLAUFSATZ MIT EN
600X400 MM EINSCHÜBEN & 7 SCHUBLADEN**

- Kühlaufsatzvitrine für 7x GN1/4 Behälter bis 150 mm Tiefe
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Granitarbeitsplatte
- inkl. 7 Paar Einschubschienen für 600x400 mm Bäckernorm-Bleche/Behälter
- inkl. 7 Schubladen für 600x400 mm Bäckernorm-Bleche/Behälter, ungekühlt
- automatische Abtauung
- digitaler Regler
- automatische Tauwasserverdunstung
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- selbstschließende Türen
- höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (+/- 45mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3703135	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	3000,00

**PIZZATISCH MIT KÜHLAUFSATZ MIT 2X EN
600X400 MM & 7 SCHUBLADEN**

- Kühlaufsatzvitrine für 10x GN1/4 Behälter, bis 150 mm Tiefe
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Granitarbeitsplatte
- je Tür inkl. 7 Paar Einschubschienen für 600x400 mm Bäckernorm-Bleche/Behälter
- inkl. 7 Schubladen für 600x400 mm Bäckernorm-Bleche/Behälter, ungekühlt
- automatische Abtauung
- digitaler Regler
- automatische Tauwasserverdunstung
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- selbstschließende Türen
- höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (+/- 45mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Klimaklasse	Preis (€) netto
PP2027390	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	3412,00



VORBEREITUNGSGERÄTE

Mit professionellen STALGAST Vorbereitungsgeräten zum Schneiden, Wolfen, Zerkleinern, Hacken, Raspeln und Mixen, werden die Lebensmittel in der Großküche maschinell, schnell, effizient und gleichmäßig verarbeitet. Dadurch helfen sie dabei, wertvolle Arbeitszeit einzusparen, Abläufe zu optimieren und die Küchenarbeit effektiv zu gestalten.

Fleischwölfe 372-373
 Fleischmürber und Zubehör 370-371

Aufschnittsmaschinen 367-369
 Kartoffelschälmaschinen 366

KARTOFFELSCHÄLER

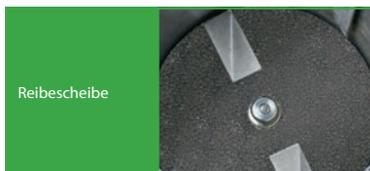
- schält bis zu 120 kg Kartoffeln in der Stunde
- Timer einstellbar von 0 bis 5 Minuten
- Polycarbonat-Deckel mit Sicherheitsschalter
- optional erhältlich mit Auffangschublade
- leiser Betrieb
- zur Reinigung zerlegbar



Eigene Fertigung



Bedienfeld



Reibescheibe

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	VG0601060	Kartoffelschäler	450	830	930	60	0,37	400	1569,00
	VG0602120	Kartoffelschäler	450	830	930	120	0,55	400	1739,00
2.	VG0699001	Auffangschale	315	562	160	-	-	-	176,00

AUFSCHNITTMASCHINE

- zum Schneiden von Wurst und Käse geeignet
- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- abnehmbarer Schlitten ermöglicht einfache Reinigung
- mit integriertem Messerschärfer
- Schnittstärke 0-10 mm
- mit antihaftbeschichteter Anschlagplatte und Messer



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0103250	250	380	490	380	16	0,32	230	546,00
VG0103220	220	380	440	340	14	0,15	230	490,00

AUFSCHNITTMASCHINE

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- abnehmbarer Schlitten ermöglicht einfache Reinigung
- mit integriertem Messerschärfer
- Schnittstärke 0-10 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0104250	250	380	490	380	16	0,32	230	525,00



AUFSCHNITTMASCHINE

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Schlitten, Knöpfe und Schrauben aus Edelstahl
- Zuführungsbereich mit den Maßen 220x180 mm (BxT)
- solides und bewährtes Design
- Motor mit einem zusätzlichen verstärkten Antrieb
- abnehmbarer Schlitten für einwandfreie Hygiene
- inkl. Messerschärfer
- Schnittstärke 0-13 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1101250	250	570	560	475	18	0,12	230	1238,00

AUFSCHNITTMASCHINE

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Schlitten, Knöpfe und Schrauben aus Edelstahl
- Zuführungsbereich mit den Maßen 225x210 mm (BxT)
- solides und bewährtes Design
- Motor mit einem zusätzlichen verstärkten Antrieb
- abnehmbarer Schlitten für einwandfreie Hygiene
- inkl. Messerschärfer
- Schnittstärke 0-13 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1101300	300	640	610	510	21	0,16	230	1654,00

AUFSCHNITTMASCHINE, ANTIHAFTBESCHICHTET

- besonders für Käse- und Wurstaufschnitt geeignet
- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium mit antihafbeschichteter Anschlagplatte
- Schlitten, Knöpfe und Schrauben aus Edelstahl
- Messer mit Antihafbeschichtung
- 45° Winkel für einfaches Schneiden
- Zuführungsbereich mit den Maßen 270x175 mm (BxT)
- Motor mit einem zusätzlichen verstärktem Antrieb
- abnehmbarer Schlitten für einwandfreie Hygiene
- inkl. Schleifstein
- Schnittstärke 0-14 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1102300	300	560	680	520	24	0,18	230	2029,00

KNOCHENSÄGE

- Gehäuse aus beschichtetem Aluminium
- Sicherheitsschalter
- Motorbremse
- Regulierung der Schnittbreite
- Arbeitsfläche und Sägeblatt aus rostfreiem Edelstahl
- Fleischschieber aus poliertem Aluminium
- rutschfeste Füße
- das Gerät verfügt über ein außerordentlich scharfes Sägeblatt!
Seien Sie besonders vorsichtig beim Sägen und Reinigen!



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	L mm (blade)	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0901075	530	400	850	1550	42	0,75	230	2141,00



FLEISCHMÜRBER

- empfohlen für Restaurants, Fleischgeschäfte, Imbissstände usw.
- bestimmt für die Zartmachung und Zubereitung von Fleisch für Beefsteaks, Filets und Steaks
- Kapazität: bis zu 600 Steaks/Stunde
- Einfüllschachtgröße: 164x20 mm
- rutschfeste Füße
- inkl. Aufsatz zum Fleischschneiden



einfache
Montage

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0402350	790	260	575	120	19,2	0,35	230	1525,00

SCHNITZELPRESSE

- geeignet für Fleischmürber VG0402350
- einstellbare Fleischdicke
- geeignet für Schnitzel
- ersetzt das Plattieren und Klopfen von Hand
- nicht für Geflügel geeignet

Artikelnr.	Preis (€) netto
VG9904350	642,00



FLEISCHMÜRBER

- empfohlen für Restaurants, Fleischgeschäfte, Imbissstände usw.
- bestimmt für die Zartmachung und Zubereitung von Fleisch für Beefsteaks, Filets und Steaks
- Kapazität: bis zu 420 Steaks/Stunde
- Einfüllschachtgröße: 158x23 mm
- rutschfeste Füße
- Aufsatz zum Fleischschneiden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0242427	500	310	500	0,37	230	1234,00

SCHNITZELPRESSE

- für knochenloses Fleisch
- die speziellen Müribewalzen erzielen eine effiziente Flächenvergrößerung
- für Fleischmürber VG0242427

Artikelnr.	Preis (€) netto
VG0242099	183,00



MANUELLER FLEISCHMÜRBER

- empfohlen für Restaurants, Fleischgeschäfte, Imbissstände usw.
- bestimmt für die Zartmachung und Zubereitung von Fleisch für Beefsteaks, Filets und Steaks
- Kapazität: bis zu 250 Steaks/Stunde
- Einfüllschachtgröße: 158x23 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
VG1001085	550	310	450	6,5	585,00

FLEISCHWOLF

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Einfüllschale aus Edelstahl
- Kopf und Schnecke aus eloxiertem Aluminium
- Messer und Lochscheiben aus Karbonstahl
- Stößel aus Polyethylen
- Rückwärtslauf
- Artikelnummern passender Lochscheiben: VG9911020, VG9911030 und VG9911045
- passendes Kreuzmesser: VG9901211
- Stundenleistung: 125 kg
- inklusive drei Lochscheiben: 3, 5, 8 mm
- Lochscheibe Ø 68 mm
- rutschfeste Füße
- inkl. Wurstfüllaufsatz
- nicht für den Dauerbetrieb geeignet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0801085	410	190	350	85	0,25	230	335,00

FLEISCHWOLF

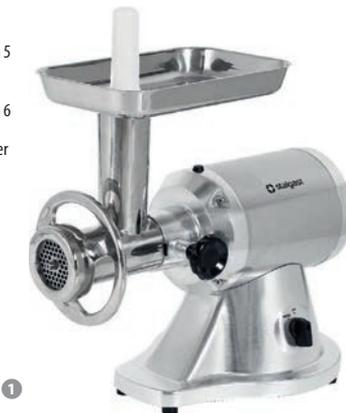
- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Kopf und Schnecke aus eloxiertem Aluminium
- Stundenleistung: 125 kg
- mit Rückwärtslauf
- inklusive drei Lochscheiben: 3, 5, 8 mm
- Lochscheibe Ø 62 mm
- inkl. Wurstfüllaufsatz
- nicht für den Dauerbetrieb geeignet
- zur Verwendung für maximal 25 Minuten
- rutschfeste Füße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0802125	175	356	373	5,2	0,25	230	334,00

FLEISCHWOLF

- Gehäuse aus Edelstahl und eloxiertem Aluminium
- zur Reinigung zerlegbar
- Rückwärtslauf
- Überhitzungsschutz
- Modell VG02160127 inklusive Lochscheiben 5 und 8 mm
- Modell VG02300227 inklusive Lochscheiben 6 und 8 mm
- Gesamtdurchmesser der Lochscheibe: 68 mm



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	VG0216127	499	270	550	bis 160	0,8	230	839,00
2.	VG0230227	530	270	500	bis 300	1,1	230	936,00

FLEISCHWOLF

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium und Edelstahl
- Einfüllschacht aus polierter Aluminiumlegierung
- Einfüllschale aus Edelstahl
- Wendelgehäuse aus Gusseisen
- Wendel aus spezieller Aluminiumlegierung
- Rückwärtslauf
- Dauerbetrieb bis zu 8 Stunden
- rutschfeste Füße
- inklusive Lochscheiben:
VG0322127 - 5 und 8 mm, VG0225327 - 6 und 8 mm



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
1	VG0322127	517	328	410	220	0,80	230	639,00
2	VG0225327	410	328	517	250	0,80	230	815,00

ZUBEHÖR FÜR FLEISCHWÖLFE

- Kreuzmesser und Lochscheiben

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	Passend zu:	Preis (€) netto
1.	VG9901211	-	VG0216127, VG0322127, VG0801085	25,60
	VG9901212	-	VG0230227, VG0225327	29,70
2.	VG9911020	2	VG0216127, VG0322127, VG0801085	75,90
	VG9911030	3	VG0216127, VG0322127, VG0801085	61,50
	VG9911045	4,5	VG0216127, VG0322127, VG0801085	56,40
	VG9911100	10	VG0216127, VG0322127, VG0801085	56,40
	VG9911060	6	VG0216127, VG0322127, VG0801085	55,00
	VG9911080	8	VG0216127, VG0322127, VG0801085	55,00
	VG9912020	2	VG0216127, VG0322127	81,00
	VG9912030	3	VG0216127, VG0322127	69,00
	VG9912045	4,5	VG0216127, VG0322127	65,00
	VG9912060	6	VG0216127, VG0322127	65,00
	VG9912080	8	VG0216127, VG0322127	65,00
	VG9912100	10	VG0216127, VG0322127	65,00



NEU
NEU
NEU
NEU
NEU
NEU
NEU

PROFI ENSTAFTER

- professionelle Saftpresse für die Verarbeitung von hartem und weichem Obst und Gemüse
- extra großer Einfüllschacht um ganze Früchte zu Verarbeiten
- Gehäuse aus Edelstahl
- alle abnehmbaren Teile spülmaschinenfest
- Feinsieb aus Edelstahl
- Deckel und Tresterbehälter aus Polypropylen
- Sicherheitsschalter zur automatischen Abschaltung
- schnelle Reinigung durch schnelle Demontage
- das Gerät ist nicht für Eis oder gefrorenes Obst und Gemüse vorgesehen
- für dauerhafte, professionelle Nutzung geeignet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1301083	250	410	530	3000	0,7	230	946,00

STABMIXER

- inkl. Multimesser, Schlagscheibe und Quirl
- inkl. platzsparender Wandhalterung
- zwei Geschwindigkeiten:
Modell VG0803200:
10.000/17.000 U/Min
Modell VG0803200:
18.000/22.000 U/Min.

bamix[®] of Switzerland



Artikelnr.	L mm (Stablänge)	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0803200	180	0,20	220-240	366,00
VG0803350	280	0,35	220-240	580,00

STABMIXER

- zwei Geschwindigkeiten: 15.500 / 20.500 U/Min.
- nicht für den Dauerbetrieb geeignet

WARING
COMMERCIAL



Artikelnr.	L mm (Stablänge)	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0801180	158	0,18	230	132,00

WURSTFÜLLER

INOX

- perfekt geeignet für alle Arten der Gastronomie
- die Bedienung der Geräte ist dank der guten Konstruktion einfach, bequem und intuitiv
- die Kurbel kann auf beiden Seiten montiert werden um die Bedienung für Links- und Rechtshänder zu ermöglichen

WURSTFÜLLER

- robustes Edelstahlgehäuse
- alle demontierbaren Komponenten sind spülmaschinenfest
- Kolben mit Lastentlüftung
- zweifache Übersetzung für schnelles Arbeiten
- inkl. vier Füllaufsätze: 16, 22, 32 und 38 mm
- Zylinderbefüllung ohne Demontage möglich
- für einfaches und gleichmäßiges Füllen



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	Preis (€) netto
1.	VG1201050	320	290	680	5	11	286,00
2.	VG1201070	320	330	830	7	12	321,00
3.	VG1201100	400	360	640	10	12	387,00



CURRYWURSTSCNEIDER

- manuelle und elektrische Ausführung erhältlich
- ideal für alle Bistros, Restaurants, Food-Trucks und Imbisse

NEU

CURRYWURSTSCNEIDER, MANUELL

- 10 gezahnte Messer für 11 Abschnitte
- einfacher und leicht zu bedienender Hebelmechanismus
- Scheibenstärke ca. 18 mm
- stabiler Stand durch Bodenplatte mit Saugnapfen
- einfache Demontage



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VG1502530	230	162	221	133,00

CURRYWURSTSCNEIDER, AUTOMATISCH

- zum schnellen und gleichmäßigem Teilen der Wurst
- mit automatischer Startfunktion
- Doppel-Sichelmesser mit einstellbarem Schnitt von 5 bis 30 mm
- rutschfeste Füße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1501010	248	189	326	7,1	0,12	230	236,00

GEMÜSESCHNEIDER

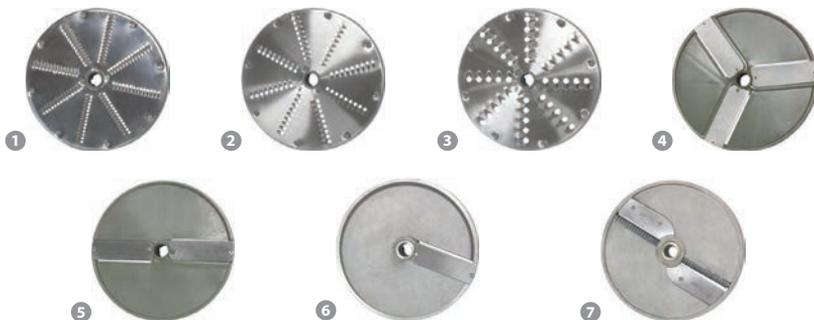
- inklusive Schneidescheiben 2 und 4 mm
- inklusive Reibscheiben 2, 4, und 6 mm
- Gehäuse aus Aluminiumguss
- Sicherheitsschalter in der Abdeckung
- zwei Einfüllschächte: 160 x 75 mm und Ø = 50 mm

Inklusive
fünf Scheiben

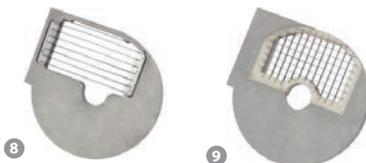


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG99071400	230	570	510	bis zu 40	22,5	0,55	230	934,00

ZUBEHÖR



Nr.	Artikelnr.	Beschreibung	Preis (€) netto
1.	VG9907010	Reibscheibe 2 mm	50,20
2.	VG9907020	Reibscheibe 4 mm	50,20
3.	VG9907030	Reibscheibe 6 mm	50,20
4.	VG9907040	Schneidescheibe 2 mm 3 Klingen gerade	50,20
5.	VG9907050	Schneidescheibe 4 mm 2 Klingen gerade	50,20
6.	VG9907060	Schneidescheibe 8 mm	65,60
	VG9907061	Schneidescheibe 10 mm	65,60
7.	VG9907070	Julienne-Streifenscheibe 4x4 mm	65,60
8.	VG9907080	Pommes Frites Gatter 8x8 mm	65,60
	VG9907081	Pommes Frites Gatter 10x10 mm	65,60
9.	VG9907090	Würfelgitter 8x8 mm	65,60
	VG9907091	Würfelgitter 10x10 mm	65,60



Benutzung von 8 & 9 nur in Verbindung
mit einer Schneidescheibe möglich



KÜCHENEQUIPMENT

Die Speisenvorbereitung in der Großküche wird durch professionelles und funktionelles STALGAST Küchenequipment aus Kleingeräten und grundlegenden Kochgeräten komplettiert.

Kontaktgrills, Fritteusen...379-380, 383-384, 386-387
 Waffleisen, Crêpesgeräte 381, 385, 390
 Griddleplatten, Gyrogrills..... 382, 384, 389, 395
 Mikrowellengeräte.....402-403

Bain Maries385
 Toaster, Salamander,
 Konvektomaten382, 391-393
 Induktionskocher.....398-399



KONTAKTGRILLS

- Gehäuse aus Edelstahl
- oben und unten gerillte Gusseisenplatten mit Keramikbeschichtung
- zwei Heizzonen, oben und unten
- Überhitzungsschutz
- Fettauffangschale
- stufenlose Temperatureinstellung von 50°C bis 300°C



1



Gerillte
Bratfläche



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE0101265	Kontaktgrill	265	325	200	50-300	12,5	1,8	230	219,00
2.	KE0102385	Paninig grill	385	325	200	50-300	18	2,2	230	261,00
3.	KE0103525	Kontaktgrill, doppelt	525	325	200	50-300	24	3,6	230	381,00

FRITTEUSEN



- Gehäuse aus Edelstahl
- herausnehmbarer Frittierfettbehälter
- Temperatureinstellung von 0°C bis 190°C
- Sicherheitsthermostat
- Fritteuskörbe mit einklappbaren Griffen



1



4

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Korbmaß BxTxH mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE0201035	Einzelfritteuse	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	102,00
2.	KE0201050	Einzelfritteuse	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	132,00
3.	KE0202035	Doppelfritteuse	360	420	270	240x125x100	2x3	2x2,2	230	196,00
4.	KE0202050	Doppelfritteuse	540	420	270	240x205x100	2x5	2x3,2	230	238,00

ROLLENGRILL

- Rollen mit Antihafbeschichtung
- zwei getrennt regelbare Heizzonen
- inkl. Fettauffangschale
- Temperatur stufenlos regelbar
- besonders geeignet für Würstchen



Artikelnr.	Rollen	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0402011	11	550	475	175	1,1	230	820,00

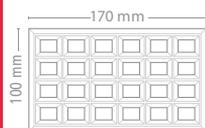
WAFFELEISEN

- Gehäuse aus Edelstahl
- zwei Gusseisenplatten mit Keramikbeschichtung
- Auslaufbereich für überlaufende Teigreste
- stufenlose Temperatureinstellung
- Überhitzungsschutz

Keramikbeschichtung verhindert ankleben



Waffelgrößet



WAFFELREZEPT:

- 1,5 Tassen Mehl
- zwei Eier
- eine Tasse Milch
- zwei Esslöffel Zucker
- zwei Esslöffel Butter
- ein Esslöffel Backpulver
- eine Prise Salz



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0301327	255	410	265	20	2,0	230	284,00

CRÊPE-BACKGERÄT

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Durchmesser der Platte 400 mm
- optimaler Crêpe-Durchmesser 300 mm
- glatte Gusseisenplatte mit Keramikbeschichtung
- spezielle Schublade mit gleichbleibender Temperatur zur Aufbewahrung heißer Teller oder fertiger Crêpes
- stufenlose Temperaturregelung
- mit Sicherung gegen Überhitzung

Eingebaute Schublade kann zur Aufbewahrung heißer Teller oder fertiger Crêpes dienen.



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE3101300	450	450	240	15	3,0	230	266,00

SALAMANDER

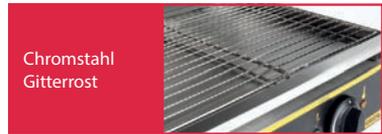
- Gehäuse aus Edelstahl
- Timer
- Abmessung der Backkammer: 455x260x160 mm (BxTxH)
- Überhitzungsschutz
- Rost mit Griffen und Höhenregulierung (4 Positionen)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0401610	640	320	300	15	2,0	230	244,00

LIFT-SALAMANDER

- Gehäuse aus Edelstahl
- stufenlos höhenverstellbares Heizelement
- Überhitzungsschutz
- herausnehmbare Fettauffangschale mit Gitterrost
- zwei unabhängig gesteuerte Heizelemente



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0501450	450	480	530	38	2,8	230	644,00
KE0501600	600	480	530	48	4,0	400	789,00

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

- 10 mm starke Stahlplatte
- Gehäuse aus Edelstahl
- Stahlplatte 2/3 glatt, 1/3 gerillt
- Fettauffangschale
- stufenlose Temperatureinstellung von 50°C bis 300°C



Artikelnr.	Plate	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0602640	2/3 glatt 1/3 gerillt	640	440	175	34	3,6	230	259,00
KE0601640	glatt	640	440	175	34	3,6	230	231,00

KONTAKTGRILLS

- Grillplatten beidseitig gerillt aus Gusseisen
- stufenlose Temperatureinstellung von 50°C bis 300°C
- Sicherheitsthermostat
- hitzebeständiger Griff
- inkl. Auffangschale für Fett- und Grillreste
- erhältlich als Einzel-, Panini- und Doppelversion



KONTAKTGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2001310	310	360	200	1,8	230	240,00

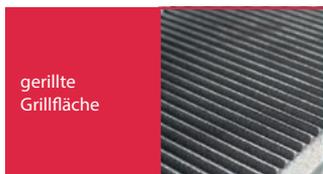


PANINIGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2003430	430	360	200	2,2	230	298,00

DOPPEL-KONTAKTGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2002570	570	360	200	3,6	230	440,00



FRITTEUSEN



FRITTEUSE

- als Einzel- oder Doppelversion und mit Ablasshahn erhältlich
- stabiler Frittierkorb mit Einhängvorrichtung und hitzebeständigem Griff
- stufenlose Temperatureinstellung von 60 - 200°C
- Heizelement und Bedienfeld hochklappbar mit Einrastfunktion
- leicht zu reinigen
- mit Kaltzone



1



2

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	CA2201040	Fritteuse	200	430	265	4	2	230	170,00
.	CA2201050	Fritteuse	200	430	315	5	2	230	301,00
2.	CA2202040	Doppel-Fritteuse	415	430	265	2x4	2x2	230	178,00
.	CA2202050	Doppel-Fritteuse	415	430	315	2x5	2x2	230	344,00
3.	CA2203080	Fritteuse mit Ablasshahn	300	510	390	8	3	230	252,00
.	CA2204080	Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn	610	510	390	2x8	6	230	463,00

Ausführung mit
Ablasshahn



GRIDDLEPLATTE

- Grillfläche 2/3 glatt & 1/3 gerillt
- getrennt regelbare Heizflächen
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- schneller Aufheizvorgang
- herausnehmbare Fettauffangschale

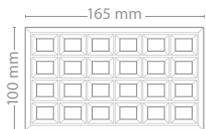


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2101720	720	460	240	3,5	230	526,00

WAFFLEISEN

- Brüsseler Platte, antihafbeschichtet
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- inkl. Timer, einstellbar bis zu 5 min
- hitzebeständiger Griff

Waffelgröße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2701320	320	380	240	1,5	230	271,00

CRÊPE-GERÄT

- Gusseisenplatte, antihafbeschichtet
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- Funktionsleuchten



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	CA2401400	Crêpe-Gerät	400	450	470	220	3	230	319,00
2.	CA2404180	Holz-Teigverteiler rund	-	180	180	-	-	-	11,80

BAINS-MARIE

- Überhitzungsschutz
- Artikel KE3201150 und KE3202150 passend für Gastronormbehälter GN 1/1 (150 mm)
- Artikel KE3203200 passend für Gastronormbehälter GN 1/1 (200 mm)
- Lieferung ohne Gastronormbehälter

mit Ablasshahn
verfügbar



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE3201150	Bain-Marie GN 1/1 (150 mm)	340	570	242	0÷85	1,2	230	111,00
KE3202150	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (150 mm)	340	590	242	0÷85	1,2	230	131,00
KE3203200	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (200 mm)	340	590	280	0÷85	1,2	230	147,00

ROLLER GRILL KONTAKTGRILLS

- beidseitig gerillte Gusseisenplatten
- Thermostat einstellbar bis 300°C
- Fettauffangschale
- hitzebeständiger Griff
- inklusive Reinigungsbürste



KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 260 x 240 mm (BxT)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0701330	330	385	220	18	2	230	706,00

KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 360 x 240 mm (BxT)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0702430	430	385	220	22,5	3,0	230	908,00

KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 535 x 240 mm (BxT)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0703600	600	385	220	33,5	4,0	400	1133,00



FRITTEUSEN

- Kaltzonensystem
- präzise Temperaturkontrolle
- Sicherheitsthermostat
- Fritteusenkörbe und Deckel mit hitzebeständigen Griffen

FRITTEUSEN MIT EINEM BECKEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0801050	Fritteuse	190	425	320	5	5	3,2	230	296,00
KE0801360	Fritteuse	265	450	360	8	8	3,6	230	585,00
KE0811012	Fritteuse mit Ablasshahn	350	470	350	12	10	6,4	400	712,00

FRITTEUSEN MIT ZWEI BECKEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0802032	Doppel-Fritteuse	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	600,00
KE0802360	Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	1082,00

HOT DOG GRILL

- antihaft Walzenheißrollen
- Modell KE0903011 mit 2 separaten Heizzonen
- Rollenlänge 40 cm



Nr.	Artikelnr.	Rollen	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE0901005	5	545	320	240	12,5	0,6	230	918,00
2.	KE0902007	7	545	320	240	14,0	0,9	230	1156,00
3.	KE0903011	11	545	460	240	20,0	1,4	230	1401,00



HOT DOG GERÄT

- 3 Heizelemente für Brötchen
- runder Glaszylinder für Würstchen
- zweigeteilter Innenkorb für bis zu 40 Würstchen
- einfach zu reinigen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1001650	440	300	400	9	0,65	230	596,00

BRÖTCHENWÄRMER

- der Brötchenwärmer kann unter anderen Roller Grill Geräten eingesetzt werden
- Kammergröße GN 2/3 (100mm)
- Temperaturkontrolle
- herausnehmbare Auffangschale
- spülmaschinenfester GN Behälter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1101023	545	460	220	17	0,7	230	687,00

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

- 10 mm starke Stahlplatte
- schnelle Aufwärmphase
- Sicherheitsthermostat
- Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte
- herausnehmbarer Spritzschutz mit integrierter Fettauffangschale
- Gehäuse aus Edelstahl
- Abmessungen der Grillfläche: 600 x 400 mm (BxT)



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1501060	zwei Heizzonen	620	450	190	29	6,0	400	869,00

GAS-GRIDDLEPLATTE

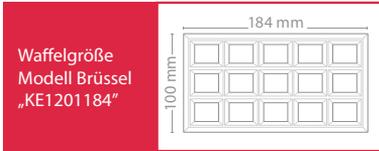
- 10 mm starke Stahlplatte
- schnelle Aufwärmphase
- Stabbrenner
- Sicherheitsthermostat
- herausnehmbare Spritzschutz mit integrierter Fettauffangschale
- Gehäuse aus Edelstahl
- inklusive Gasdüsen für Erdgas (G20) und Propan Butan (G30)
- Abmessungen der Grillfläche:
- KE1502032 - 400 x 400 mm (BxT)
- KE1502064 - 600 x 400 mm (BxT)



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	KE1502032	eine Heizzone	420	450	190	17	3,2	G20 / G30	701,00
2.	KE1502064	zwei Heizzonen	620	450	190	27	6,4	G20 / G30	968,00

WAFFELEISEN

- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei Gusseisenplatten
- herausnehmbare Auffangschale
- verstellbare FüÙe
- Waffelmuster:
Brüssel - 3x5 Quadrate
Lüttich - 4x6 Quadrate



WAFFELREZEPT

- 1,5 Tassen Mehl
- zwei Eier
- eine Tasse Milch
- zwei Esslöffel Zucker
- zwei Esslöffel Butter
- ein Esslöffel Backpulver
- eine Prise Salz



Nr.	Artikelnr.	Waffelform	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE1201184	Brüssel	305	440	230	19	1,6	230	946,00
2.	KE1202150	Lüttich	305	440	230	19	1,6	230	946,00

ELEKTRO-CRÊPESGERÄT

- emaillierte Gusseisenplatte
- Temperatureinstellung bis 280°C
- Spiral-Heizelement
- inklusive Holz-Teigverteiler

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1301400	400	190	14,0	3,6	230	519,00



GAS-CRÊPESGERÄT

- emaillierte Gusseisenplatte
- Gas-Regler und Druckminderer
- achtarmigen Brenner (sternförmig)
- inklusive Holz-Teigverteiler

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto
KE1401400	400	160	17,5	3,6	Gas	549,00



SALAMANDER

- Infrarot-Quarz-Heizelemente
- 15 Minuten Timer mit einer Verriegelungsposition für den Dauereinsatz
- abnehmbare Griffe
- Erreichung der Maximaltemperatur unter 30 Sekunden
- abnehmbare Rückseite zur einfachen Reinigung
- KE1601001 - 4 Heizelemente
- KE1601002 - 6 Heizelemente
- Abmessungen der Backkammer: 350 x 240 mm (BxT)



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	M Toast/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE1601001	eine Ebene	450	285	305	150	10	2,0	230	352,00
2.	KE1601002	zwei Ebenen	450	285	420	300	12	3,2	230	525,00

SALAMANDER

- Infrarot-Quarz-Heizelemente
- 15 Minuten Timer mit einer Verriegelungsposition für den Dauereinsatz
- abnehmbare Griffe
- Erreichung der Maximaltemperatur unter 30 Sekunden
- abnehmbare Rückseite zur einfachen Reinigung
- sechs Heizelemente
- Abmessungen der Backkammer: 520x320 mm (BxT)



Artikelnr.	Description	B mm	T mm	H mm	M Toast/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1602001	eine Ebene	640	380	330	200	15	2,7	230	933,00

KONVEKTOMAT

- Umluft
- Temperatureinstellung von 0°C bis 300°C
- 120 Minuten Timer
- Funktionen: Aufwärmen/Auftauen, Grillen, Backen sowie ein Quarz-Grill zum Überbacken
- Abmessungen der Backkammer: 470x370x 350 mm (BxTxH)
- Innenbeleuchtung
- 4 Einschübe
- inklusive 4 Grillroste (450x340 mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1701423	595	610	590	0-300	36	3,0	230	1410,00

KONVEKTOMAT

- Timer bis 120 min.
- Sehr schnelle Aufheizzeit - in ca. 7 min auf 250°C
- Funktionen zu Modell KE2002340: Aufwärmen/Auftauen, Grillen, Backen sowie ein Quarz-Grill zum Überbacken
- Abmessungen der Backkammern:
 KE2001260 - 320x325x365 mm (BxTxH)
 KE2001340 - 415x350x265 mm (BxTxH)
 KE2002340 - 415x350x265 mm (BxTxH)



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE2001260	460	550	355	max 250	20	1,5	230	908,00
2.	KE2001340	550	550	355	max 250	21	2,4	230	1067,00
3.	KE2002340	550	550	355	max 250	22	2,6	230	1208,00

LIFT-SALAMANDER

- höhenverstellbares Heizelement
- zwei unabhängig steuerbare Heizelemente
- herausnehmbare Fettauffangschale mit Gitterrost
- mit Infrarot-Quarzröhren zum schnellen Grillen und Überbacken



Infrarot-Quarzröhren



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2301028	600	510	550	44	3,0	230	2401,00

TOASTER

- Kapazität:
Modell KE1801004 - 4 Toasts
Modell KE1801006 - 6 Toasts
- Timer
- automatischer Ausschalter



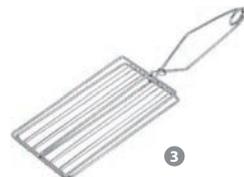
Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE1801004	300	225	215	1,8	230	150,00
2.	KE1801006	430	225	215	2,5	230	192,00

SALAMANDER

- Gehäuse aus Edelstahl
- Keramikheizelemente
- Timer
- Krümelschublade
- Sandwichhalter separat erhältlich
- Abmessungen der Backkammer:
KE1901020 - 370x245x75 mm (BxTxH)
KE1902030 - 2 360x210x85 mm (BxTxH)
- Anzahl der Heizelemente:
KE79130 - 4 Heizelemente
KE1902030 - 6 Heizelemente



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE1901020	Salamander	460	300	305	2,0	230	252,00
2.	KE1902030	Salamander, doppelt	460	300	440	3,0	230	320,00
3.	KE1999001	Sandwichhalter	340	95	-	-	-	7,43



GAS-HOCKERKOCHER

- massive Topfhalterung aus Gusseisen
- herausnehmbarer Brenner
- Brennerdeckel und Edelstahlwanne abnehmbar
- Sicherheitsthermostat, Zündung mittels Zündflamme
- Gas-Regler
- inklusive Gasdüsen für Erdgas (G20) und Propan Butan (G30)
- für den Einsatz von Pfannen, Töpfen und Woks (nicht im Lieferumfang enthalten)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Gas	Preis (€) netto
KE2401140	600	630	425	30	14	G20 / G30	934,00

GAS-HÄHNCHENGRILL

- für perfekt gegartes Drehspieß-Fleisch
- 3 Spieße, die unabhängig voneinander gesteuert werden
- für bis zu 12-15 Hähnchen
- durchschnittlicher Gas-Verbrauch: LPG 1,41 kg/h; Erdgas 1,86 m³/h
- inkl. Beleuchtung
- herausnehmbare Auffangschale
- Düsen für LPG und Erdgas enthalten



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto
KE2503170	1110	480	920	87	17	Gas	2571,00

ELEKTRO-GYROSGRILL

- herausnehmbares Gitterrost und Tropfschale
- Heizelemente mit unabhängiger Regulierung auf halbe oder volle Leistung
- KE2501036 - 3 Heizelemente
- KE2501058 - 4 Heizelemente
- gleichmäßige Wärmeverteilung
- inklusive Gyros-Schaukel aus Aluminium
- optionales Zubehör: Spieß, Wärmestrahler, Panorama-Glastüren, Messerhalter


1

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE2501036	Kapazität 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	1488,00
2.	KE2501058	Kapazität 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	1611,00

GAS-GYROSGRILL

- herausnehmbares Gitterrost und Tropfschale
- Sicherheitsthermostat
- KE2502070 - 2 Heizelemente
- KE2502105 - 3 Heizelemente
- inklusive Gasdüsen für Erdgas (G20) und Propan Butan
- gleichmäßige Wärmeverteilung
- optionales Zubehör: Spieß, Wärmestrahler, Panorama-Glastüren, Messerhalter


2

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto
1.	KE2502070	Kapazität 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	1611,00
2.	KE2502105	Kapazität 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	1758,00



ELEKTRISCHES GYROS-/DÖNERMESSER

- Schnittstärke 0,5 - 8 mm
- Messer: Ø 100 mm

inkl. Messer Ø
100 mm und
Messerschleifer



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2503001	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	195,00

ELEKTRISCHES GYROS-/DÖNERMESSER

- mit rutschfestem Griff
- Schnittstärke 0,5 - 8 mm
- Messer: Ø 100 mm
- nicht spülmaschinengeeignet
- inkl. Ersatzmesser und Schärfer



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2503002	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	198,00

REISKOCHER

- einfach zu reinigender Innentopf antihaftbeschichtet, hitzebeständig
- Gehäuse aus Edelstahl
- inklusive Reislöffel, Rührlöffel und zwei Messbechern
- mit Warmhaltefunktion
- Kontrollleuchten
- praktische Maßangaben im Innentopf
- für die Zubereitung von bis zu 6 kg gekochtem Reis

inklusive
Reislöffel,
Rührlöffel
und zwei
Messbechern



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2801006	470	420	350	6	10,2	1,95	230	203,00

HEIßE THEKE

- LED-Beleuchtung
- vierseitig verglast
- Glasschiebetür hinten
- inklusive zwei Einlegeböden
- herausnehmbarer Wasserbehälter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2701120	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230	885,00

INDUKTIONSKOCHFELDER

- geeignet für kleine und mittlere Gastronomiebetriebe oder als Ergänzungsgerät
- Induktionskochfelder senken den Stromverbrauch gegenüber herkömmlichen Elektrokochfeldern um ca. 45%
- Gehäuse aus Edelstahl
- stoßfestes Glaskeramik-Kochfeld
- automatische Topferkennung und Anpassung der Heizfläche (2 Zonen)
- mit Ø 120 - 320 mm Bodendurchmesser verwendbar



- Die Kochfelder können mit jedem induktionsgeeigneten Kochgeschirr verwendet werden:



emaillierte Kochtöpfe



Teekessel



Gusseiserne Töpfe & Pfannen



Kochgeschirr mit Keramikbeschichtung



Kochgeschirr aus Edelstahl



Bräter



effizientes Belüftungssystem



Glaskeramik-Kochfeld einfach zu reinigen

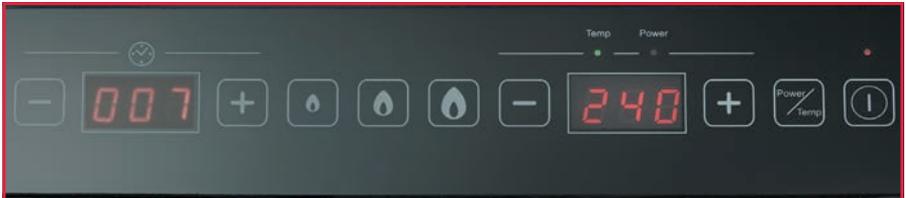


spülmaschinenfester Fettfilter



Überstand schützt den Stromanschluss





Touch-Bedeinelement mit Timer



Edelstahlgehäuse

Induktionskocher, digitale Steuerung

- mit bis zu 20 Leistungsstufen
- Timer von 1-479 Minuten einstellbar
- drei Schnellwahltasten für Leistung oder Temperatur:
- Leistung: Stufen 1/10/20
- Temperatur: 50°C/140°C/240°C
- Temperatureinstellung von 50°C bis 240°C möglich

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2901035	325	425	100	3,5	230	215,00

INDUKTIONSKOCHER MIT MANUELLER STEUERUNG

- professioneller Induktionskocher für die kleine und mittelgroße Gastronomie
- Gehäuse aus Kunststoff
- elektronischer Überhitzungsschutz
- stufenlose Temperatureinstellung
- Temperaturbereich 60-240°C
- Anzeige der Betriebsparameter
- Topferkennungssystem
- Induktionsfeld mit einem Durchmesser von 190 mm
- rutschfeste Füße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2902020	298	360	65	2,5	2,0	230	66,00

SOUS-VIDE GERÄTE

- geeignet zum schonenden Garen von vakuumverpackten Produkten und zur Erhaltung und Intensivierung von Aromen, Geschmack und Vitaminen
- die besonders schonende Garmethode reduziert den Garverlust und verlängert die Haltbarkeit der Lebensmittel
- besonders geeignet für kleine und mittlere Restaurantbetriebe, Hotels und Cateringbetriebe

SOUS-VIDE-GERÄT ZUM EINHÄNGEN IN EIN WASSERBAD

- zum Einhängen in das Wasserbad
- präzise Temperaturregelung
- garantierte Temperaturstabilität des Wasserbads auf 0,2°C genau
- extra großes Display
- Umwälzpumpe für gleichmäßige Wassertemperatur
- für Behälter mit bis zu 30 L Inhalt
- Heizelement: 1,2 kW

mit
höhenverstellbarer
Halterung



1200
W

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0102012	100	161	335	1,8	1,2	230	203,00

SOUS-VIDE-GERÄT

- zum Einhängen in das Wasserbad
- präzise Temperaturregelung
- garantierte Temperaturstabilität des Wasserbads auf 0,2°C genau
- Umwälzpumpe für gleichmäßige Wassertemperatur
- Heizelement: 1,4 kW



1500
W

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0101325	Sous-Vide-Gerät	145	115	325	-	1,9	1,5	230	302,00
GN0811200	GN 1/1 Behälter aus Polycarbonat	530	325	200	26	-	-	-	19,70
GN0812200	GN 1/1 Behälter aus Polycarbonat	325	265	200	11,5	-	-	-	9,79

SOUS-VIDE-KOMPLETTGERÄT GN1/1

- Präzisionsthermostat in 0,1°C Schritten einstellbar
- eingebaute Pumpe ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schutz gegen zu niedrigen Wasserstand
- digitales Bedienfeld
- inklusive luft- und wasserdichtem Deckel mit Silikonichtung
- mit Ablasshahn zum Entleeren des Wassers
- große Kapazität an professionelle Bedürfnisse angepasst



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
NT0103020	620	360	280	0,7	230	774,00

PORTIONSHALTERUNG FÜR VAKUUMBEUTEL

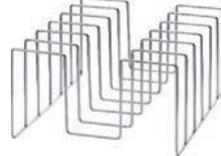
- besonders hilfreich beim Portionieren von Flüssigkeiten
- perfekte Ergänzung zum Vakuumiergerät für Flüssigkeiten NT0501250



Artikelnr.	Preis (€) netto
NT0199250	54,60

PORTIONSHALTERUNG

- geeignet für GN 1/1 Behälter
- aus Edelstahl
- 6-fache Einteilung für bis zu 12 Portionen



Artikelnr.	Preis (€) netto
NT0199005	51,00

UNIVERSALZANGE

- mit Silikonbeschichtung um die Vakuumbeutel nicht zu beschädigen



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1812230	230	6,69
KK1812300	300	7,21
KK1812400	400	8,26

ISOLATIONSKUGELN FÜR SOUS-VIDE BÄDER

- reduziert dem Wärmeverlust um bis zu 90%
- reduziert die Verdunstung
- verringert Temperaturschwankungen
- energiesparend



Artikelnr.	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0399100	100	22,80

MIKROWELLE

- manuelle Steuerung
- 5 Leistungsstufen
- Auftaufunktion
- 270 mm Drehteller
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Kapazität 12 Liter
- 30 Minuten Timer
- Beckenmaß: 340x345x230 mm

900 W GARBRAUM [25l]



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P mm	W Volt	Preis (€) netto
KE3001900	483	420	281	900	230	192,00

1000 W GARBRAUM [25l]



MIKROWELLE

- elektronische Steuerung
- drei Leistungsstufen
- 20 Programmspeicher (je drei Schritte)
- 100 Minuten Timer
- Auftaufunktion
- passend für GN 1/2 (150 mm)
- Gehäuse aus Edelstahl
- Kapazität 25 Liter
- 30 Minuten Timer
- Abmessungen des Garraums: 335x364x212 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P mm	W Volt	Preis (€) netto
KE3002100	520	442	312	1000	230	401,00

MIKROWELLE

- elektronische Steuerung
- drei Leistungsstufen
- 10 Programmspeicher (je drei Schritte)
- Kindersicherung
- Kapazität 30 Liter
- Abmessungen des Garraums: 374x378x224 mm (BxTxH)

1800 W GARBRAUM [30l]



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P mm	W Volt	Preis (€) netto
KE3003180	490	637	405	1800	230	864,00

SAMSUNG MIKROWELLE 1050 WATT

- manueller Steuerung und 5 Leistungsstufen
- hochwertiges Magnetron zum gleichmäßigen Erhitzen
- leicht zu reinigen
- Kapazität 26 Liter
- Abmessungen des Garraums: 336 x 349 x 225 mm (BxTxH)



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3004105	manuelle Steuerung	517	412	297	1050	230	502,00



SAMSUNG MIKROWELLE

- digitale Steuerung mit 30 Programmspeichern, + 20-Sekunden-Taste
- fünf Leistungsstufen (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1500 W)
- zwei Auftauffunktionen
- zwei Wellenfilter, 5-fache Türsicherung
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Deckenverkleidung spülmaschinengeeignet
- Abmessungen des Garraums: 370x370x190 mm (BxTxH)
- Kapazität 26 Liter
- Gewicht: 34 kg
- geeignet für GN 2/3

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3007150	digitale Steuerung	464	597	368	1500	230	1085,00

SAMSUNG MIKROWELLE

- digitale Steuerung mit 30 Programmspeichern, + 20-Sekunden-Taste
- fünf Leistungsstufen (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)
- mit zwei leistungsstarken Magnetronen für gleichmäßige Ergebnisse
- zwei Auftauffunktionen
- zwei Wellenfilter, 5-fache Türsicherung
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Deckenverkleidung spülmaschinengeeignet
- Abmessungen des Garraums: 370x370x190 mm (BxTxH)
- Kapazität 26 Liter
- Gewicht: 34 kg
- geeignet für GN 2/3



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3008185	digitale Steuerung	464	597	368	1850	230	1233,00



STALGAST KOMBIDÄMPFER



Easy Control

Sofortige Kontrolle durch einfache Bedienung

Wir wissen, wie wichtig es ist einen Ofen zu haben, der genau Ihren Bedürfnissen entspricht. Basierend auf extremer Benutzerfreundlichkeit und maximaler Ergebnisse, erhalten Sie eine hervorragende Benutzererfahrung.

Die manuelle Steuerung ermöglicht dem Koch die Funktionen des Ofens einfach und intuitiv zu verwenden



Konvektions- und Dampfgaren



Doppel-Glastür aus gehärtetem Glas



Universaleinschubregister für Bäckernorm EN 600x400 mm und Gastronorm GN 1/1



Garraum aus besonders widerstandsfähigem Edelstahl AISI304



3 einstellbare Geschwindigkeiten des Lüfters



Elektromechanische Steuerung



Standard Modell



DAMPF
Regulierung der prozentualen
Luftfeuchtigkeit

LÜFTERGESCHWINDIGKEIT
Drei verschiedene
Geschwindigkeitseinstellungen

TIMER
Einstellung der Garzeit

TEMPERATUR
Einstellung der Temperatur
im Garraum

Plus Modell



DAMPF
Regulierung der prozentualen
Luftfeuchtigkeit

LÜFTERGESCHWINDIGKEIT
Drei verschiedene
Geschwindigkeitseinstellungen

TIMER
Einstellung der Garzeit

TEMPERATUR
Einstellung der Temperatur
im Garraum

DAMPFABLASS
Regulierung des Dampfablasses
über drei Positionen wählbar

KERNTEMPERATURFÜHLER
Einstellung der gewünschten
Kerntemperatur

Standard Modell



Artikelnr.	KE2010004	KE2010006	KE2010010
Einschübe	4	6	10
Kompatible Blechgrößen	EN 600x400 / GN 1/1	EN 600x400 / GN 1/1	EN 600x400 / GN 1/1
Außenmaße in mm (BxTxH)	760x720x560	780x850x810	780x850x1180
Abstand zwischen den Einschüben	75	80	80
Leistung (kW)	6,3	9,2	13,8
Anschlusswert	400V 3N~/ 230V 1N~	400V 3N~/ 230V 1N~	400V 3N~
Gewicht (kg)	55	110	125
Anzahl Gerichte	40-80	60-110	90-150
Preis (€) - netto (brutto)	2849,00	3590,00	4449,00

Plus Modell



Artikelnr.	KE2020004	KE2020006	KE2020010
Einschübe	4	6	10
Kompatible Blechgrößen	EN 600x400 / GN 1/1	EN 600x400 / GN 1/1	EN 600x400 / GN 1/1
Außenmaße in mm (BxTxH)	780x850x620	780x850x810	780x850x1180
Abstand zwischen den Einschüben	75	80	80
Leistung (kW)	7,8	10,5	15,7
Anschlusswert	400V 3N~/ 230V 1N~	400V 3N~/ 230V 1N~	400V 3N~
Gewicht (kg)	90	110	125
Anzahl Gerichte	40-80	60-110	90-150
Preis (€) - netto (brutto)	3859,00	4390,00	5449,00

Technische Details

	Standard	Plus
Hertz	50/60 Hz	
Temperatur	30 - 260°C	
Türanschlag	links	
Festwasseranschluss	•	
Lüftergeschwindigkeiten	3	
Kerntemperaturfühler	-	1-Punkt
Steuerung	manual	
Garphasen	-	
Einstellbare Rezepte	-	

	Standard	Plus
Voreingestellte Rezepte	-	
Vorheizfunktion	-	
Reversierende Lüfter	•	
Sator Steam	-	•
Luftfeuchtigkeitsregulierung	•	
Injektion von Luftfeuchtigkeit	-	
Optimal Climatic	-	•
Automatische Reinigungsfunktion	-	

Zubehör

KOMBIDÄMPFER INSTALLATIONS KIT



Artikelnr.	Preis (€) netto
KE2099010	189,00

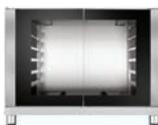
REINIGUNGSBRAUSE FÜR KOMBIDÄMPFER



Artikelnr.	Preis (€) netto
KE2099040	136,00

GÄRSCHRANK MIT 8 EINSCHÜBEN

- kompatibel zu KE2010010, KE2020010



Artikelnr.	Preis (€) netto
KE2099060	1489,00

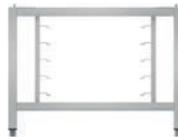
VERBINDUNGSSET FÜR STAPELBARE KOMBIDÄMPFER



Artikelnr.	Preis (€) netto
KE2099020	139,00

UNTERGESTELL FÜR STALGAST KOMBIDÄMPFER

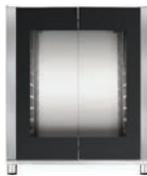
- kompatibel zu KE2010010, KE2020010



Artikelnr.	Preis (€) netto
KE2099051	724,00

GÄRSCHRANK MIT 12 EINSCHÜBEN

- kompatibel zu KE2010006, KE2020004, KE2020006



Artikelnr.	Preis (€) netto
KE2099061	1369,00

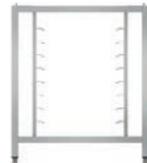
ROLLENSATZ FÜR KOMBIDÄMPFER UNTERGESTELLE



Artikelnr.	Preis (€) netto
KE2099030	199,00

UNTERGESTELL FÜR STALGAST KOMBIDÄMPFER

- kompatibel zu KE2010006, KE2020004, KE2020006



Artikelnr.	Preis (€) netto
KE2099050	869,00

KONDENSATIONSHAUBE FÜR KOMBIDÄMPFER

- (nicht geeignet für KE2010004)



Artikelnr.	Preis (€) netto
KE2099070	1879,00



KÜHLTECHNIK

Um die Frische und die Qualität von Lebensmitteln bei der Lagerung und Präsentation zu erhalten, ist die richtige STALGAST Kühltechnik notwendig. Eine zuverlässige Kühlung ist somit eine wesentliche Voraussetzung für den Erfolg in der Gastronomie, Hotellerie und in allen Lebensmittelverarbeitenden Betrieben.

Kühl- und
Tiefkühlschränke.....410-411, 422-425, 434-436
Kühl- und Tiefkühlische, Saladetten,
Pizzatische.....412-421

Kühlvitriren426-429
Tiefkühltruhen.....436
Schockfroster437

SYMBOLERKLÄRUNG DER KÄLTETECHNIK:



Normalkühlung



Tiefkühlung



oder



und



statische Kühlung



Umluftkühlung



für Euronorm EN/Bäckernorm BN geeignet



für Gastronorm GN1/1 geeignet



für Gastronorm GN2/1 geeignet



von zwei Seiten zu öffnen



mit Flügeltüren



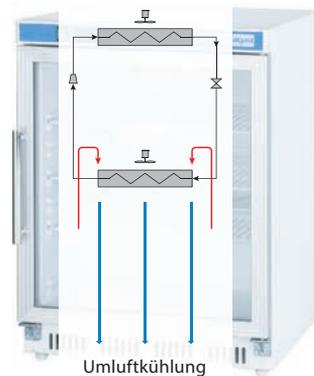
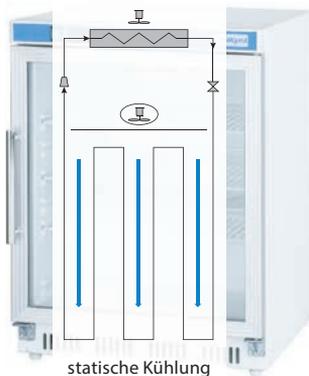
mit Schiebetüren

STATISCHE KÜHLUNG UND UMLUFTKÜHLUNG IM VERGLEICH:

Bei der **statischen Kühlung** kühlt die Luft am Verdampfer ab und fällt aufgrund der physikalischen Gesetze (geringere Dichte) im Gerät nach unten. Dadurch entstehen im (Tief-)Kühlschrank verschiedene Temperaturzonen. Durch Einsatz eines Lüfterrades wird eine gleichmäßigere Kühlung bei den statischen Systemen gewährleistet.

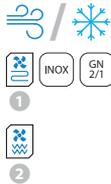
Aufgrund der geringeren Luftgeschwindigkeiten, eignen sich statische Kühlungen besser für unverpackte Lebensmittel, die weniger austrocknen als in einem dynamischen System (Umluftkühlung).

Im **dynamischen System** der **Umluftkühlung** wird die am Verdampfer erzeugte Kaltluft über einen Ventilator in das Gerät geblasen. Durch die hohen Luftgeschwindigkeiten verteilt sich die Kaltluft schnell und gleichmäßig. Beim Öffnen der Tür wird der Ventilator gestoppt, damit dieser die Kaltluft nicht aus dem Gerät bläst. Durch die hohe Effizienz kühlen Geräte mit Umluftkühlung nach dem Öffnen, im Vergleich zu statischen Kühlungen, deutlich schneller wieder runter.



KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE GN2/1

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Innenraum ist aus Edelstahl
- Gehäuse aus Edelstahl oder aus pulverbeschichtetem Stahl in weiß
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- höhenverstellbare FüÙe (+45 mm)
- Tiefkühlschränke mit Heizelementen an der Dichtfläche der Tür
- durchgehende Griffleiste
- zusätzliches Rost GN2/1 (530x650 mm) - Artikelnr. KT9902021, Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm



KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK, GN2/1, EDELSTAHL

KT2301700 & KT2302700

- Umluftkühlung
- mit Innenraumbeleuchtung
- automatische Tauwassererdunstung
- 3 Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschienen-Set
- 21 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 70 mm
- passende Führungsschienen: KT9911003

KT2401650

- statische Kühlung
- 3 Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschienen-Set
- 21 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- passende Führungsschienen: KT9901021

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	KT2401650	680	810	2000	-2 / +8	0,353	230	C	434	537	376	4	1321,00
2.	KT2301700	740	830	2000	-2 / +8	0,23	230	C	634	589	444	4	1556,00
	KT2302700	740	830	2000	-18 / -22	0,6	230	D	2632	589	444	4	1876,00



DOPPELTÜR-KÜHL- ODER

TIEFKÜHLSCHRANK, GN2/1, EDELSTAHL

- Umluftkühlung
- mit Innenraumbeleuchtung
- automatische Tauwassererdunstung
- 6 Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschienen-Set
- 21 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 70 mm
- passende Führungsschienen: KT9911003

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT2703131	1480	830	2000	-2 / +8	0,4	230	C	1028	1311	1004	4	2308,00
KT2704131	1480	830	2000	-10 / -22	0,77	230	D	4555	1311	1004	4	2826,00

KÜHL- / TIEFKÜHLKOMBINATION, GN2/1, EDELSTAHL

- 4 verstellbare Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschienen-Set
- zwei unabhängige Kühlräume
- Temperaturbereich oben: -2°C bis +8°C
- Temperaturbereich unten: -10°C bis -20°C
- Isolierung: 60 mm
- passende Führungsschienen: KT9901021



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT2505600	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	2316,00

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK LW21, GN 2/1, WEISS

- Umluftkühlung
- 3 Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschienen-Set
- 21 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- passende Führungsschienen: KT9901021



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT2101600	680	810	2000	-2 / +8	0,353	230	C	434	537	376	4	1278,00
KT5210112	680	810	2000	-2 / -20	0,51	230	D	2054	573	376	4	1380,00 NEU

**DOPPELTÜR-KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK
LW21, GN2/1, WEISS**

- Umluftkühlung
- 6 Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschienen-Set
- 21 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- passende Führungsschienen: KT9901021



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT2601130	1340	845	2000	-2 / +8	0,45	230	C	675	1173	770	4	1615,00
KT5220112	1340	845	2000	-10/-20	0,71	230	D	3165	1173	770	4	2126,00 NEU

KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- höhenverstellbare FüÙe
- zusätzliches Rost: KT9906011, Einschubschienen: KT9905011
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm



KÜHL- ODER TIEFKÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Heizelemente an der Dichtfläche im Tiefkühltsch
- Isolierung: 60 mm
- 11 Positionen für die Führungsschienen pro Türfach

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT2821314	Normalkühlung	1360	700	850	2 / +8	0,3	230	B	724	314	205	5	1641,00
KT2822314	Tiefkühlung	1360	700	850	-10 / -20	0,47	230	D	2537	314	205	4	1818,00



KÜHL- ODER TIEFKÜHLTISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Heizelemente an der Dichtfläche im Tiefkühltsch
- Isolierung: 60 mm
- 11 Positionen für die Führungsschienen pro Türfach



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT2831465	Normalkühlung	1795	700	850	2 / +8	0,3	230	B	894	465	358	5	1724,00
KT2832465	Tiefkühlung	1795	700	850	-10 / -20	0,57	230	D	3197	465	358	4	2289,00

KÜHLTISCH MIT VIER SCHUBLADEN, EDELSTAHL

- Schubladen geeignet für GN1/1
- Isolierung: 35 mm
- Edelstahl-Arbeitsplatte mit 40 mm Aufkantung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3141257	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	821	257	130	4	1739,00

KÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Isolierung: 35 mm
- 8 Positionen für die Führungsschienen pro Türfach
- Edelstahl-Arbeitsplatte mit 40 mm Aufkantung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3021257	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	933	257	201	4	916,00

KÜHLTISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Isolierung: 35 mm
- 8 Positionen für die Führungsschienen pro Türfach
- Edelstahl-Arbeitsplatte mit 40 mm Aufkantung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3031400	1365	700	880	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	1183,00



INOX

GN 1/1

TIEFKÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- mit Staub- und Pollenfilter
- Isolierung: 60 mm

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3022257	943	700	850	-10 / -20	86	0,26	230	D	2537	257	201	4	1420,00



INOX

GN 1/1

KÜHLTISCH MIT SPÜLBECKEN, 2-TÜRIG

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- mit Staub- und Pollenfilter
- Isolierung: 60 mm
- Spülbeckengröße: 400x400x150 mm (BxTxH)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT5120111	1510	700	850	-2 / +8	230	390	2081,00



INOX

GN 1/1

KÜHLTISCH MIT SPÜLBECKEN, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- mit Staub- und Pollenfilter
- Isolierung: 60 mm
- Spülbeckengröße: 400x400x150 mm (BxTxH)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT5130111	2020	700	850	-2 / +8	230	580	2293,00

SCHUBLADENSATZ (2 STÜCK) FÜR KÜHLTISCHE KT2821314 UND KT2831465



- es können zwei Schubladen anstelle einer Tür eingesetzt werden
- speziell für die Kühltische KT2821314 & KT2831465
- Maße der Schublade (BxTxH): 300x520x140 mm
- auch passend für: KTS120111, KTS130111, KTS022201



Artikelnr.	Preis (€) netto
KT9904002	565,00

KÜHLTISCH, 1 TÜR & 2 SCHUBLADEN, EDELSTAHL



- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- mit Staub- und Pollenfilter
- Isolierung: 60 mm
- 11 Positionen für die Führungsschienen pro Türfach



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT5012201	1360	700	850	-2 / +8	230	314	2195,00

KÜHLTISCH, 2 TÜREN & 2 SCHUBLADEN, EDELSTAHL



- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- mit Staub- und Pollenfilter
- Isolierung: 60 mm
- 11 Positionen für die Führungsschienen pro Türfach



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT5022201	1795	700	850	-2 / +8	230	465	2425,00

SALADETTEN & VORBEREITUNGSTISCHE

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- 8 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- höhenverstellbare Füße
- zusätzliches Rost: KT9906011, Einschubschienen: KT9905011
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm



SALADETTE MIT TELESKOPDECKEL, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- höhenverstellbare Füße
- zusätzliches Rost: KT9906011, Einschubschienen: KT9905011
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm
- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Kühleinsatz geeignet für maximal 10 x GN 1/4 (150 mm Tiefe)
- Polyethylen Schneidbrett

Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT3421240	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,155	230	201	939,00



SALADETTE MIT TELESKOPDECKEL, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Kühleinsatz geeignet für maximal 16x GN 1/4 (150 mm Tiefe)
- Polyethylen Schneidbrett

Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT3431392	16 x GN 1/4	1365	700	885	+2 / +8	0,235	230	308	1309,00

VORBEREITUNGSTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- Kühltschisch mit Kühlaufsatz und Edelstahl-Arbeitsfläche
- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Kühlaufsatz mit Klappdeckel
- Kühlaufsatz geeignet für maximal 5x GN 1/6 (150 mm)



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT3321257	5 x GN 1/6	900	700	1006	+2 / +8	0,155	230	201	1157,00

SALADETTE MIT GLASAUFSATZ, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- mit gerundetem Glasaufsatz
- Polyethylen Schneidbrett
- Kühleinsatz geeignet für maximal 10x GN 1/4 (150 mm)
- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT2221240	10 x GN 1/4	900	700	1345	+2 / +8	0,155	230	201	1349,00

SALADETTE MIT GLASAUFSATZ, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- höhenverstellbare FüÙe
- zusätzliches Rost: KT9906011, Einschubschienen: KT9905011
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm
- mit gerundetem Glasaufsatz
- Polyethylen Schneidbrett
- Kühleinsatz geeignet für maximal 16x GN 1/4 (150 mm)
- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT3231392	16 x GN 1/4	1365	700	1345	+2 / +8	0,235	230	308	1749,00

PIZZA- & BÄCKEREIKÜHLTECHNIK

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtaugung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)



PIZZATISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- Arbeitsfläche aus Granit
- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Isolierung: 35 mm
- zusätzliches Rost: KT9906011, Einschubschienen: KT9905011
- 8 Positionen für die Führungsschienen
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm

Artikelnr.	Fassungsvermögen	B	T	H	T	P	Inh.	Preis (€)	
		mm	mm	mm	°C	kW	Liter	netto	
PP2102516	5x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,155	230	285	916,00



PIZZATISCH, 3-TÜRIG, MIT KÜHLAUFSATZ, EDELSTAHL

- Arbeitsfläche aus Granit
- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- Isolierung: 35 mm
- zusätzliches Rost: KT9906011, Einschubschienen: KT9905011
- 8 Positionen für die Führungsschienen
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm

Artikelnr.	Fassungsvermögen	B	T	H	T	P	Energieverbrauch	Inh.	Inh.	Klimaklasse	Preis (€)		
		mm	mm	mm	°C	kW	kWh/Jahr	Liter	Liter netto		netto		
PP2203614	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	2255,00

PIZZAKÜHLAUFSATZ TOM14G



GN 1/4

Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT1101514	5xGN 1/4	1200	335	427	+2 / +8	0,11	230	659,00

PIZZAKÜHLAUFSATZ TOM14G



GN 1/4

Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT1102614	6xGN 1/4	1400	335	427	+2 / +8	0,11	230	717,00

PIZZAKÜHLAUFSATZ TOM14G



GN 1/4

Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT1113714	7xGN 1/4	1500	335	427	+2 / +8	0,11	230	721,00
KT1103714	7xGN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	769,00

NEU

PIZZAKÜHLAUFSATZ TOM14G



GN 1/4

Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT1104814	8xGN 1/4	1800	335	427	+2 / +8	0,122	230	805,00



BÄCKEREI KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK, EN 600X400 MM, EDELSTAHL

- mit Umluftkühlung
- höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (+/- 45mm)
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- durchgehende Edelstahl-Griffeiste
- Heizelemente an der Dichtfläche im Tiefkühlschrank
- inkl. 10 Paar Einschubschienen für EN/BN 600x400 mm

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3501852	740	990	2000	+2 / +8	143	0,33	230	C	790	852	619	4	1980,00
KT3502852	740	990	2000	-18 / -22	152	0,7	230	D	3149	852	619	4	2340,00



BÄCKEREI TIEFKÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EN 600X400 MM, EDELSTAHL

- mit Umluftkühlung
- Edelstahl-Arbeitsplatte mit Aufkantung
- höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (+/- 45mm)
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion
- pro Tür ein Einlegeböden
- durchgehende Edelstahl-Griffeiste
- Heizelemente an der Dichtfläche im Tiefkühlschrank
- 7 Positionen für die Führungsschienen
- mit Staub- und Pollenfilter

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3512477	1510	800	890	-10 / -20	140	0,30	230	D	2966	477	290	4	1870,00



BÄCKEREI TIEFKÜHLTISCH, 3-TÜRIG, EN 600X400 MM, EDELSTAHL

- mit Umluftkühlung
- Edelstahl-Arbeitsplatte mit Aufkantung
- höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (+/- 45mm)
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion
- pro Tür ein Einlegeböden
- durchgehende Edelstahl-Griffeiste
- Heizelemente an der Dichtfläche im Tiefkühlschrank
- 7 Positionen für die Führungsschienen
- mit Staub- und Pollenfilter

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3513625	2020	800	890	-10 / -20	152	0,30	230	D	3517	625	444	4	2165,00

PIZZATISCH MIT KÜHLAUFSATZ, 2-TÜRIG, EN 600X400 MM, EDELSTAHL

- Umluftkühlung
- Granitarbeitsplatte
- inkl. Kühlaufsatz KT1113714 - TOM14G
- selbstschließende Türen
- höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl (+/- 45mm)
- inkl. 7 Paar Einschubschienen je Tür
- mit Staub- und Pollenfilter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3702428	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	2533,00

PIZZATISCH MIT KÜHLAUFSATZ, 1-TÜR & 7 SCHUBLADEN, EN 600X400 MM, EDELSTAHL

- Umluftkühlung
- 7 Schubladen, ungekühlt
- Granitarbeitsplatte
- inkl. Kühlaufsatz KT1113714 - TOM14G
- selbstschließende Türen
- höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl (+/- 45mm)
- inkl. 7 Paar Einschubschienen je Tür
- mit Staub- und Pollenfilter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3703135	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	3000,00

PIZZATISCH MIT KÜHLAUFSATZ, 2-TÜREN & 7 SCHUBLADEN, EN 600X400 MM, EDELSTAHL

- Umluftkühlung
- 7 Schubladen, ungekühlt
- Granitarbeitsplatte
- inkl. Kühlaufsatz für 10x GN1/4 (max. 150 mm Höhe)
- selbstschließende Türen
- höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl (+/- 45mm)
- inkl. 7 Paar Einschubschienen je Tür
- mit Staub- und Pollenfilter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Klimaklasse	Preis (€) netto
PP2072390	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	3412,00

GLAS- UND VOLLTÜR KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- ruhige Kühlaggregate
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)



DISPLAYKÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT GLASTÜR GT77D

- mit LED-Innenbeleuchtung
- beleuchtetes Werbe-Display
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- automatische Abtauung/ Enteisung
- digitaler Regler
- weißes Gehäuse
- mit 5 Einlegeböden 460 x 550 mm (BxT)
- zusätzliches Rost: Art. KT991101

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT1903420	680	700	1990	+2 / +8	0,3	230	420	1352,00
KT1904420	680	700	1990	-18 / -22	0,85	230	420	2034,00



DISPLAYKÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT 2 GLASTÜREN GT78D

- mit LED-Innenbeleuchtung
- beleuchtetes Werbe-Display
- Ventilator für gleichmäßige Kühlung
- automatische Abtauung/ Enteisung
- digitaler Regler
- weißes Gehäuse
- mit 10 Einlegeböden 460 x 550 mm (BxT)
- zusätzliches Rost: Art. KT991101

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT2003930	1370	700	1990	+2 / +8	0,5	230	930	2136,00
KT2004930	1370	700	1990	-18 / -22	1	230	930	3248,00

GLASTÜR-KÜHLSCHRANK GT76

- weißes Gehäuse aus Stahlblech, pulverbeschichtet
- automatische Abtaung
- inklusive 4 Einlegeböden: 3x 652x530 mm, 1x 652x211 mm (BxT)
- zusätzliches Rost: Art. KT9909001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT1703600	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	1213,00

GLASTÜR-KÜHLSCHRANK GT66

- weißes Gehäuse aus Stahlblech, pulverbeschichtet
- automatische Abtaung
- inklusive 4 Einlegeböden: 3x 502x440mm, 1x 502x201 mm (BxT)
- zusätzliches Rost: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT1503350	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	877,00

GLASTÜR-KÜHLSCHRANK GT65

- weißes Gehäuse aus Stahlblech, pulverbeschichtet
- automatische Abtaung
- inklusive 4 Einlegeböden: 3x 502x440mm, 1x 502x201 mm (BxT)
- zusätzliches Rost: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT1303120	600	585	855	+2 / +8	0,105	230	78	571,00



KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT77

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Modell KT1701600 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1701600 mit 3x Einlegeböden 652x530 mm & 1x 652x211 mm
- Modell KT1702600 mit 7 festen Gefrierböden 655x515 mm (BxT) und manueller Abtauung
- zusätzliches Rost für KT1701600: Art. KT9909001

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1701600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	1057,00
KT1702600	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	1149,00



KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Modell KT1501350 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1501350 mit 3x Einlegeböden 502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1502350 mit 7 festen Gefrierböden 480x410 mm (BxT) und manueller Abtauung
- zusätzliches Rost für KT1501350: Art. KT9907001

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1501350	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	823,00
KT1502350	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	916,00



KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66U

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Modell KT1301130 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1301130 mit 2x Einlegeböden 502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1302120 mit festen Gefrierböden 480x410 mm (BxT) und manueller Abtauung
- zusätzliches Rost für KT1301130: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1301130	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	486,00
KT1302120	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	539,00

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT77E

- Gehäuse aus Edelstahl
- Modell KT1801600 mit automatischer Abtauerung
- Modell KT1801600 mit 3x Einlegeböden 652x530 mm & 1x 652x211 mm
- Modell KT1802600 mit 7 festen Gefrierböden 655x515 mm (BxT) und manueller Abtauerung
- zusätzliches Rost für KT1801600: Art. KT9909001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1801600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	1186,00
KT1802600	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	1274,00

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66E

- Gehäuse aus Edelstahl
- Modell KT1601350 mit automatischer Abtauerung
- Modell KT1601350 mit 3x Einlegeböden 502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1602350 mit 7 festen Gefrierböden 480x410 mm (BxT) und manueller Abtauerung
- zusätzliches Rost für KT1601350: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1601350	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	931,00
KT1602350	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	1030,00

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK INOX VT66UE

- Gehäuse aus Edelstahl
- Modell KT1401130 mit automatischer Abtauerung
- Modell KT1401130 mit 2x Einlegeböden 502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1402120 mit festen Gefrierböden 480x410 mm (BxT) und manueller Abtauerung
- zusätzliches Rost für KT1401130: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1401130	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	556,00
KT1402120	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	611,00

PRÄSENTATIONS-KÜHLVITRINEN

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Abtauung/ Enteisung



PANORAMA-KÜHLVITRINE DELI-STAR II

- LED-Beleuchtung
- 2 verstellbare Einlegeböden inklusive
- 4 Räder mit Feststellbremsen
- mit Schiebetüren auf der Bedienseite

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Inh. Liter	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT0104151	1515	675	1210	-2 / 8	182	0,49	230	510	4 3441,00



PANORAMA-KÜHLVITRINE DELI-STAR I

- LED-Beleuchtung
- 2 verstellbare Einlegeböden inklusive
- 4 Räder mit Feststellbremsen
- mit Schiebetüren auf der Bedienseite

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Inh. Liter	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT0104091	915	675	1210	-2 / 8	135	0,48	230	300	4 2556,00

ROLLER GRILL PRÄSENTATIONSVITRINE PAT4

- mit Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- vierseitig verglast
- automatische Abtauung
- mit fünf Einlegeböden 535 x 495 mm (BxT)
- vier Rollen, davon zwei mit Feststeller



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT0901360	silber	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	3204,00

KÜHLVITRINE PANS

- mit Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- mit einer Flügeltür
- 4-seitig verglast
- automatische Abtauung
- mit vier verstellbaren Einlegeböden
- Tauwasserschale



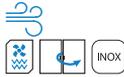
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT0401235	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	1082,00

AUFTISCH-KÜHLVITRINE KUB10

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- digitaler Regler
- vierseitig verglast
- Schiebetüren bedienerseitig
- automatische Abtauung
- mit zwei verstellbaren Einlegeböden



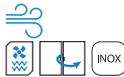
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT0801201	1008	413	940	+2 / +8	0,21	230	201	1539,00



KUCHENVITRINE GLAZE

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- Klimaklasse 6 (bis zu +27°C/ relative Luftfeuchtigkeit 70%)
- 3 runde Glasböden
- Edelstahlgehäuse

Artikelnr.	Ø mm	B mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT0105480	480	1030	100	-2 / 8	50	0,21	230	6	1049,00



KUCHENVITRINE PAN5L

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- Klimaklasse N (Umgebungstemperatur +16°C bis +32°C)
- Drehrahmen mit 4 Präsentationsebenen

Artikelnr.	Ø mm	B mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT0105450	450	983	72	-2 / 8	38	0,17	230	N	1114,00



KÜHLVITRINE PAN4T MIT ZWEI TÜREN

- mit Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- vierseitig verglast
- zwei Flügeltüren
- automatische Abtauung
- mit drei verstellbaren Einlegeböden
- Tauwasserschale

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT0301086	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	535,00

KÜHLVITRINE PAN3L

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- digitaler Regler
- vierseitig verglast
- Flügeltür bedienerseitig
- mit drei verstellbaren Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT0204430	430	390	986	78	-2 / 8	42	0,18	230	996,00

KÜHLVITRINE PAN4L

- mit Innenbeleuchtung
- mit drei verstellbaren Einlegeböden
- automatische Abtauerung
- KT0201078, KT0202078, KT0203078 - mit LED-Innenbeleuchtung



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KT0101078		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	479,00
2.	KT0102078		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	479,00
3.	KT0103078	silber	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	521,00
4.	KT0201078		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	550,00
5.	KT0202078		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	549,00
6.	KT0203078	silber	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	593,00

Bäckerei- und Konditoreibedarf finden Sie auf den Seiten 332-346





KALTE THEKE SES7.1

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- mit drei verstellbaren Einlegeböden
- Schiebetüren bedienerseitig
- vierseitig verglast

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT0701130	697	578	678	120	0 / +12	55	0,18	230	4	1114,00



KALTE THEKE SES7L

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- mit drei verstellbaren Einlegeböden
- Schiebetüren bedienerseitig
- vierseitig verglast

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT0701120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	922,00



KALTE THEKE SES6

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- mit drei verstellbaren Einlegeböden
- Schiebetüren bedienerseitig
- vierseitig verglast

Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KT0601100		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	764,00
2.	KT0602100		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	764,00
3.	KT0603100		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	771,00

SUSHI UND TAPAS PRÄSENTATIONSKÜHLTHEKEN

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- mit LED-Innenbeleuchtung
- inkl. GN1/3 Behältern
- Schiebetüren bedienerseitig
- dreiseitig verglast
- automatische Abtauung/ Enteisung

SUSHI-KÜHLAUFSATZVITRINE REI4L

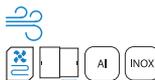
- statische Kühlung mit 2 Verdampfern für eine optimale Kälteverteilung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- beheizte Panoramascheibe kundenseitig



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4101413	4 x GN 1/3 20 mm	1200	415	300	0 / +6	0,16	230	1217,00
KT4101513	5 x GN 1/3 20 mm	1500	415	300	0 / +6	0,16	230	1358,00

TAPAS-THEKE PAT4

- ansprechende Präsentation von Speisen und Tapas
- mit Innenbeleuchtung
- Gehäuse aus Edelstahl und eloxiertem Aluminium



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT1001613	6 x GN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	1799,00

BAR-COOLER UND DISPLAY KÜHLSCHRÄNKE

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- automatische Abtauung/ Enteisung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- Glastüren



BAR DISPLAY COUNTER COOLER GT30UB

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 2 Glas-Flügeltüren
- LED Innenbeleuchtung
- unterbaufähig
- mit vier Einlegeböden
- zusätzliches Rost: Art. KT991601

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter netto	Preis (€) netto
BE1502350	1462	535	860	0 / +10	0,32	230	250	1458,00



BAR DISPLAY COUNTER COOLER GT30UB

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 3 Glas-Flügeltüren
- LED Innenbeleuchtung
- unterbaufähig
- mit vier Einlegeböden
- zusätzliches Rost: Art. KT991601



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter netto	Preis (€) netto
BE1503537	2002	535	860	0 / +10	0,32	230	386	1876,00

BAR DISPLAY COOLER GT53UB

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 1 Glas-Flügeltür
- Innenbeleuchtung
- unterbaufähig
- mit 2 Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE1401150	600	535	870	+2 / +8	0,1054	230	129	593,00

BAR DISPLAY COOLER GT53UB

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 2 Glas-Schiebetüren
- Innenbeleuchtung
- unterbaufähig
- mit 4 Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE1403250	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	202	772,00

BAR DISPLAY COOLER GT53UB

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 2 Glas-Flügeltüren
- Innenbeleuchtung
- unterbaufähig
- mit 4 Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE1402250	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	230	743,00



BAR DISPLAY KÜHLSCHRANK GT65B

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 1 Glas-Flügeltür
- Innenbeleuchtung
- mit 4 Einlegeböden
- zusätzliches Rost: Art. KT991301

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE1601300	eine Flügeltür	600	520	1872	+2 / +8	0,17	230	307	1040,00



BAR DISPLAY KÜHLSCHRANK GT65B

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 2 Glas-Schiebetüren
- Innenbeleuchtung
- mit 8 Einlegeböden
- zusätzliches Rost: Art. KT991401

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE1602500	zwei Schiebetüren	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	1518,00



BAR DISPLAY KÜHLSCHRANK GT65B

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- 2 Glas-Flügeltüren
- Innenbeleuchtung
- mit 8 Einlegeböden
- zusätzliches Rost: Art. KT991501

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE1603500	zwei Flügeltüren	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	1458,00

BAR DISPLAY TIEFKÜHLSCHRANK

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- beheizte Glstür
- LED-Innenbeleuchtung
- mit 2 Einlegeböden
- unterbaufähig

BAR DISPLAY TIEFKÜHLSCHRANK GT55UT

- Umluftkühlung
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- LED Innenbeleuchtung
- beheizte Glstür
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Abtauung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE1701100	595	525	875	-10 / -15	0,28	230	100	1215,00

ZUSATZROST

- plastifizierte Stahlroste
- Artikel KT991601 aus Edelstahl



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
1.	KT9907001	Rost für KT1301130, KT1401130, KT1501350, KT1503350, KT1601350	500	400	-	15,20
	KT9909001	Rost für KT1701600, KT1801600, KT1703600	650	525	-	16,10
	KT9911101	Rost für KT1903420, KT1904420	545	480	-	19,50
	KT9912101	Rost für KT2003930, KT2004930	615	445	-	19,50
	KT9913101	Rost für BE1601300	515	335	-	28,60
	KT9914101	Rost für BE1602500	400	360	-	52,60
	KT9915101	Rost für BE1603500	400	335	-	28,60
	KT9916101	Rost für , BE1503537	430	395	-	54,30
	KT9902021	Rilsaniertes Rost GN 2/1	650	530	-	16,50
	KT9906011	Rilsaniertes Rost GN 1/1	530	335	-	11,80
	BK0764001	Zusatzrost Bäckernorm für KT3502852, KT3501852, KT3702428	600	400	-	21,30
2.	KT9901021	Schienen-set für GN 2/1 Kühlschränke	20	15	650	25,50
	KT9905011	Schienen-set für GN 1/1 Kühltische und Saladetten	20	15	550	28,10
	KT9911003	Führungsschienen-Set für die Schränke KT2301700, KT2302700, KT2703131, KT2704131	20	15	640	33,90

TIEFKÜHLTRUHEN

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- mit einem Einhängekorb
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- starke Isolierung

TIEFKÜHLTRUHE MIT EDELSTAHLDECKEL

- mit hygienischem Edelstahldeckel
- manuelle Abtautung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT3901312	1190	660	850	≤-18	0,2	230	312	661,00
KT3901390	1330	695	850	≤-18	0,23	230	390	807,00
KT3901466	1485	695	850	≤-18	0,23	230	466	926,00

TIEFKÜHLTRUHE

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- mit einem Einhängekorb
- auf vier Rollen
- abschließbar
- mit praktischem Griff zum Öffnen
- manuelle Abtautung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4001100	553	588	811	-18 / -25	0,2	230	86	478,00
KT4001200	953	588	811	-18 / -25	0,2	230	183	656,00
KT4001300	1195	750	910	-18 / -25	0,2	230	277	780,00
KT4001500	1795	750	910	-18 / -25	0,25	230	462	1176,00

SCHOCKFROSTER

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Umluftkühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- gerundete Ecken für leichte Reinigung
- für GN1/1 und EN 400x600 mm Behälter



SCHOCKFROSTER

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Funktion für Schockfrostern und Schockkühlen
- Schockkühlen von +70 °C auf +3 °C in etwa 90 Minuten
- Schockfrostern von +70 °C auf -18 °C in etwa 240 Minuten



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Fassungsvermögen GN1/1 oder EN	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT3801003	750	740	760	3	1,30	230	3101,00
KT3801005	750	740	850	5	0,98	230	3750,00
KT3801007	750	740	1260	7	1,49	230	4124,00
KT3801010	750	740	1260	10	1,63	230	4671,00





EDELSTAHLMÖBEL

Hochwertige STALGAST Edelstahlmöbel gehören zum Herzstück einer jeden Großküche. Sie bieten auf Grund des hohen Hygienefaktors, der stabilen und präzisen Verarbeitung, der leichten Reinigung, der hohen Funktionalität und der guten Optik viele Vorzüge.

Arbeitstische, Arbeitsschränke.....446, 450
Durchreicheschränke, Wandborde.....452

Spültische mit einem oder mit
zwei Becken443-444, 450-451
Lagerregale452

Individuell gestaltete Edelmöbel

In unserem Edelmöbel-Programm bieten wir Ihnen maßgeschneiderte Lösungen in höchster Fertigungsqualität für den individuellen Bedarf an. Unser Verkaufsteam steht Ihnen jederzeit gerne beratend zur Verfügung, um Ihnen das passende Angebot zu Ihren gewünschten Anforderungen zu erstellen.



Preisangebot



Konstruktionsberatung



**Technische Lösungen
maßgeschneidert für Ihre
individuellen Wünsche**

Unser komplettes Edelmöbel-Programm finden Sie auf unserer Homepage:
www.stalgast.de

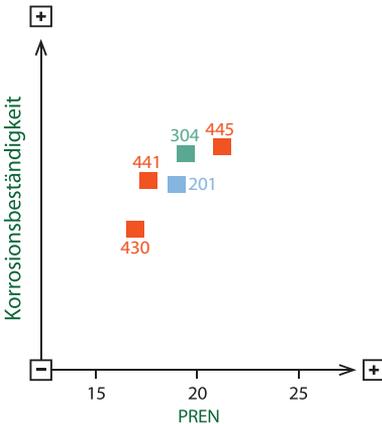
Unser Material: Edelstahl mit besten Eigenschaften

Unsere Möbel für den Gastronomiebedarf werden ausschließlich aus hochwertigem Edelstahl hergestellt.

Wir verwenden ferritische, nicht rostende Stähle, die aus Chrom, Eisen und weiteren Legierungszusätzen bestehen.

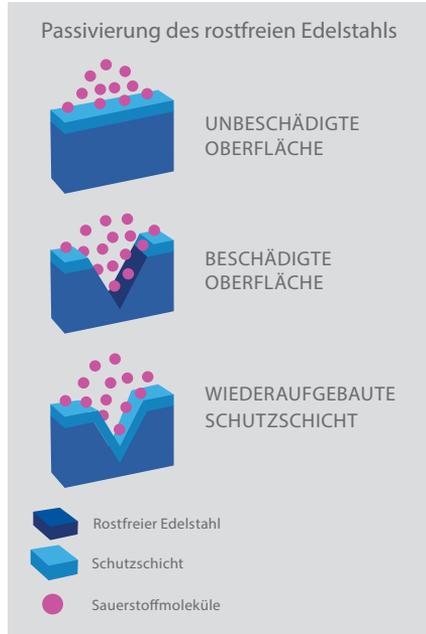
Die Besonderheit: Durch den hohen Chromanteil in den Stählen entsteht über den bloßen Kontakt mit der Luft automatisch eine unsichtbare, sich selbst regenerierende Schutzschicht.

Diese macht unsere Produkte dauerhaft widerstandsfähig gegen Korrosion und Säuren.



Typische Werte für potenzielle Lochfraßkorrosion unter Bedingungen von NaCl in 0,02M, 23 °C, pH6 nach PREN (%Cr+3,3%Mo+16%N)

Quelle: Bryan, Z. (2014). Vademecum Stali Nierdzewnej. Stowarzyszenie Stal Nierdzewna.



Magnetisch und Korrosionsbeständig ist kein Widerspruch bei Edelstahl

Ein Vergleich der Korrosionsbeständigkeiten von ferritischen Stählen mit dem Austenit 1.4301 (304) verdeutlicht die wichtige Rolle des Chroms und zeigt, dass die Korrosionsbeständigkeit von nickelhaltigen (austenitischen) Güten auch von den meisten ferritischen Stählen erreicht wird. Unsere ferritischen Stähle haben moderne Legierungen die vielseitig eingesetzt werden können - insbesondere auch in der Gastronomie. Durch ihre oben angeführten positiven Eigenschaften wird sie immer häufiger der älteren Legierung 304 vorgezogen.

Dieses Schaubild zeigt: Ferrite und Austenite kann man als zwei gleichwertige Gruppen von nichtrostenden Stählen ansehen.

STALGAST-MÖBEL IM DETAIL, ALLES AUS EINEM GUSS

Unsere Edelstahl-Produkte werden je nach Anforderung und Einsatzgebiet als monolithische Verschweiß-, Pressschweiß- oder Schraubkonstruktionen gefertigt. Sie sind alle mit höhenverstellbaren Füßen zum Ausgleichen von Bodenunebenheiten ausgestattet und verfügen über einen Potentialausgleichsbolzen. Über diesen erfolgen die Erdung sowie die Beseitigung elektrischer Spannungsunterschiede.



ARBEITSTISCHE, ARBEITSSCHRÄNKE, SPÜLTISCHE, TOPFSPÜLEN

- mit Aufkantung, Höhe 40 mm
- hinterer Plattenüberstand 80mm



ARBEITSPLATTEN VON ARBEITSTISCHEN UND ARBEITSSCHRÄNKEN

- Material: Edelstahl mit einer Stärke von mindestens 0,8 mm
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte, Stärke: 18 mm
- hinterer Plattenrand durch umlaufendes korrosionsbeständiges Profil aus Edelstahl geschützt. Dies verhindert das Eindringen von Feuchtigkeit in die Unterfütterung
- Plattenhöhe: 40 mm



TISCHBEINE

- aus Vierkantprofil, Maße: 40x40 mm, Materialstärke: mindestens 1,2 mm
- Füße im Bereich von +20 mm bis -5 mm höhenverstellbar



ARBEITSTISCHE MIT GRUNDBODEN

- im oberen Teil durch Rahmen oder Vierkantprofile verstärkt; Höhe: 100 mm
- Bodenfreiheit: 150 mm



FLÜGELTÜREN

- Material: Edelstahl doppelwandig, gestEIFt, Stärke 0,8
- Magnetschliesser
- eingelassener ABS-Griff



SCHIEBETÜREN

- Material: Edelstahl doppelwandig, gestEIFt, Stärke 0,8mm
- im Gehäuse auf Edelstahlführungsschiene befestigt
- oben mit gleitgelagerter Rollenführung
- zur einfachen Demontage der Türen im unteren Teil auf Führungszapfen befestigt
- eingelassener ABS-Griff



REGALE

- Füße im Bereich von +20 mm bis -5 mm höhenverstellbar
- Beine der Regale aus Vierkantprofilen, 30x30 mm, Materialstärke: 1,2 mm
- Regalböden Höhe: 40 mm, verstärkt durch um 15 mm nach innen gebogene Böden
- maximale Belastung der Regalböden: 70kg/m²



SCHRÄNKE

- Schrankgehäuse aus Edelstahl, Stärke: 0,8 bis 1 mm
- Schrankbeine aus Edelstahl-Vierkantprofil, Maße: 40x40 mm
- Schrankböden aus Edelstahl, Stärke: 0,8 bis 1 mm, Höhe: 40 mm, verstärkt durch Omegaprofilen und durch um 15mm nach innen gebogene Böden



HANDWASCHBECKEN

- Material: Edelstahl mit einer Stärke von mindestens 1 mm
- verfügen über eine, mit einer Blende verdeckten, Öffnung für eine Armatur Ø 33 mm
- verfügen über eine Öffnung für ein Abflusssieb



ARBEITSPLATTEN VON SPÜLTISCHEN

- Material: Edelstahl, Stärke: mindestens 1,2 mm; verstärkt durch Metallprofile (Omegaprofile)
- Wulstrand: 19 mm
- Spülbeckenmaterial: Edelstahl, Stärke: mindestens 1,0 mm
- Spülbecken: verfügen über eine, mit einer Blende verdeckten, Öffnung für eine Armatur Ø 33 mm
- Spülbecken verfügen über eine Öffnung für ein Abflusssieb



TOPFSPÜLEN

- Material: rostfreier Edelstahl, Stärke: mindestens 1,2 mm
- verfügen über eine, mit einer Blende verdeckten, Öffnung für eine Armatur Ø 33 mm
- verschweißte Konstruktion
- Spülbecken verfügen über eine Öffnung für ein Abflusssieb



 stalga

VERSCHWEISSTE EDELSTAHLMÖBEL

Unsere verschweißten Edelstahlmöbel sind stets verfügbar. Durch unsere schnelle Lieferfähigkeit können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen ausstatten.

72h
MÖBEL

INOX

SEITE 443 bis 447

stalga
Die Gastronomie-Ex.

HANDWASCHBECKEN ZUR WANDMONTAGE

- Beckengröße: 345x248 mm (BxT)
- Loch für Armatur rechtsseitig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW04350A	400	295	150	158,00



HANDWASCHBECKEN MIT BECKENBLENDE

- Beckenblende dreiseitig
- Beckengröße: 330x300x150 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW24450A	400	410	240	189,00



SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- verschweißt
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VST06651A	600	600	850	513,00



SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- Abtropffläche gerillt und mit Gefälle zum Becken
- verschweißt
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Becken rechts
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VST10651RA	1000	600	850	609,00



SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- Abtropffläche gerillt und mit Gefälle zum Becken
- Becken links
- verschweißt
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VST10651LA	1000	600	850	609,00
VST12651LA	1200	600	850	657,00



SPÜLTISCH MIT ZWEI BECKEN

- verschweißt
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH) - bei dem Spültisch mit der Tiefe von 600 mm
- Beckengröße: 500x500x250 mm (BxTxH) - bei dem Spültisch mit der Tiefe von 700 mm
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VST10653A	1000	600	850	773,00
VST10753A	1000	700	850	803,00



SPÜLSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN UND ZWEI BECKEN

- Loch für Armatur zwischen den Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Beckengröße je 400x400x250 mm (BxTxH)

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VSK10652A	1000	600	850	1023,00



SPÜLSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN UND ZWEI BECKEN

- Loch für Armatur zwischen den Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Beckengröße je 400x400x250 mm (BxTxH)

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VSK10673A	1000	600	850	988,00



TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN, 300 MM HÖHE

- Beckenhöhe: 300 mm
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MOBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VTS06650A	600	600	850	491,00
VTS08650A	800	600	850	531,00
VTS10650A	1000	600	850	611,00
VTS08750A	800	700	850	588,00



TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN, 400 MM HÖHE

- Beckenhöhe: 400 mm
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MOBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VTS08651A	800	600	850	614,00
VTS10651A	1000	600	850	671,00
VTS08751A	800	700	850	642,00
VTS10751A	1000	700	850	702,00



TOPFSPÜLE MIT ZWEI BECKEN, 300 MM HÖHE

- Beckenhöhe: 300 mm
- Loch für Armatur mittig zwischen den Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MOBEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VTS12654A	1200	600	850	695,00
VTS12754A	1200	700	850	736,00



TOPFSPÜLE MIT ZWEI BECKEN, 400 MM HÖHE

- Beckenhöhe: 400 mm
- Loch für Armatur mittig zwischen den Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MOBEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VTS12655A	1200	600	850	767,00



HÄNGESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

- höhenverstellbarer Zwischenboden
- Traglast des Bodens: 70 kg/m²

72h
MOBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHS10352	1000	300	600	505,00
VHS12352	1200	300	600	560,00
VHS10452	1000	400	600	403,00
VHS12452	1200	400	600	451,00

NEU
NEU



HÄNGESCHRANK MIT FLÜGELTÜREN

- höhenverstellbarer Zwischenboden
- Traglast des Bodens: 70 kg/m²

72h
MOBEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHS12451	1200	400	600	420,00



ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN

- verschweißt
- unterfütert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MOBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VAT10652A	1000	600	850	415,00
VAT12652A	1200	600	850	461,00
VAT14652A	1400	600	850	504,00
VAT10752A	1000	700	850	444,00
VAT12752A	1200	700	850	495,00
VAT14752A	1400	700	850	544,00



ARBEITSSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

- verschweißt
- höhenverstellbarer Zwischenboden
- unterfütert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MOBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VAS10652A	1000	600	850	790,00
VAS12652A	1200	600	850	860,00
VAS10752A	1000	700	850	767,00
VAS12752A	1200	700	850	839,00

NEU
NEU



HOCHSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN 1800 MM HÖHE

- 3 verstellbare Einlegeböden

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK10651	1000	600	1800	1332,00



HOCHSCHRANK MIT SPÜLBECKEN FÜR REINIGUNGSMITTEL

- Beckenblende dreiseitig
- Beckengröße: 320x300x150 mm
- Lüftungslöcher
- verstellbarer Einlegeboden
- wechselbarer Türanschlag

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK05550	500	500	2000	981,00



DURCHREICHE-HOCHSCHRANK MIT ZWEI SCHRANKKRÄUMEN UND SCHIEBETÜREN 1800 MM HÖHE

- verschweißt
- Schrankinnenräume mit einem höhenverstellbaren Einlegeboden
- mittlerer Schrankboden fest verschweißt
- Traglast des Bodens: 70 kg/m²

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK08655	800	600	1800	1792,00



HOCHSCHRANK MIT SPÜLBECKEN FÜR REINIGUNGSMITTEL

- Beckenblende dreiseitig
- Beckengröße: 320x300x150 mm
- Lüftungslöcher
- verstellbarer Einlegeboden

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK10550	1000	500	2000	1214,00





stalgast

EDELSTAHLMÖBEL ZUR SELBSTMONTAGE

72h
MÖBEL

Unsere Edelstahlmöbel zur schnellen und einfachen Selbstmontage sind stets verfügbar. Durch unsere schnelle Lieferfähigkeit können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen ausstatten.

INOX



SEITE 449 bis 453

EDELSTAHLMÖBEL ZUR SELBSTMONTAGE



1



2



3

Schneller Aufbau durch einfache Selbstmontage!

Montage der Beine



Montage der Grund- und Regalböden



**ARBEITSTISCH OHNE GRUNDBODEN,
OHNE VERSTREBUNG**

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT06650A	600	600	850	209,00
DAT08650A	800	600	850	235,00
DAT10650A	1000	600	850	259,00
DAT12750A	1200	700	850	299,00

**SPÜLTISCH OHNE GRUNDBODEN, MIT
EINEM BECKEN**

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



72h
MÖBEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST06650A	600	600	850	345,00

ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT06652A	600	600	850	236,00
DAT08652A	800	600	850	269,00
DAT10652A	1000	600	850	299,00
DAT12652A	1200	600	850	333,00
DAT14652A	1400	600	850	363,00
DAT18652A	1800	600	850	428,00
DAT10752A	1000	700	850	320,00
DAT12752A	1200	700	850	357,00
DAT15752A	1500	700	850	407,00
DAT18752A	1800	700	850	461,00

**SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND
EINEM BECKEN**

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10651RA	1000	600	850	437,00

SPÜLTISCH OHNE GRUNDBODEN, MIT ZWEI BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur zwischen der Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- zwei Ausgüsse zentral platziert
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10652A	1000	600	850	480,00



SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND ZWEI BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur zwischen der Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10653A	1000	600	850	552,00



SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND ZWEI BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- DST14653RA mit gerillter Abtropffläche
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur zwischen der Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

72h
MÖBEL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST12653RA	1200	600	850	588,00
DST14653RA	1400	600	850	624,00



ÜBERLAUFROHR MIT SIEB

- für Spülbecken mit verschiedenen Tiefen, das Edelstahlsieb verhindert ein Verstopfen des Abflusses:
- HB1001200 - 250 mm
- HB1001250 - 300 mm
- HB1001350 - 400 mm
- nur in Kombination mit dem passenden Sieb HB1099001 zu gebrauchen, Anschlussgewinde 1½"

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	HB1001350	Überlaufrohr mit Sieb	48	350	26,80
2.	HB1001250	Überlaufrohr mit Sieb	48	250	21,40
3.	HB1001200	Überlaufrohr mit Sieb	48	200	20,40
4.	HB1099001	Abflusssieb	70	44	14,00



INOX

WANDBORD 1-ETAGIG,
HÖHENVERSTELLBAR, MIT KONSOLEN
UND WANDSCHIENEN

- Bordtiefe 270 mm



72h
MÖBEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VWB12351	1200	300	400	84,00

WANDBORD 2-ETAGIG,
HÖHENVERSTELLBAR, MIT KONSOLEN
UND WANDSCHIENEN

- Bordtiefe 270 mm



72h
MÖBEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VWB12352	1200	300	660	176,00

REGAL MIT GLATTEN BÖDEN

- Selbstmontage
- Beine aus Vierkantprofil 30x30 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Traglast der Böden: 70 kg/m²



72h
MÖBEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DRLO6450	600	400	1800	294,00
DRLO8450	800	400	1800	318,00
DRL10450	1000	400	1800	344,00
DRL10550	1000	500	1800	372,00
DRL12550	1200	500	1800	404,00
DRL10650	1000	600	1800	401,00
DRL12650	1200	600	1800	438,00

REGAL MIT GELOCHTEN BÖDEN

- Selbstmontage
- Beine aus Vierkantprofil 30x30 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Traglast der Böden: 70 kg/m²



72h
MÖBEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DRL10551	1000	500	1800	403,00
DRL10751	1000	700	1800	467,00

WANDHAUBE MIT RADIALVENTILATOR

- Haube mit Radialventilator mit einer Leistung von bis zu 1300 m³/h
- Rohranschluss mit einem Durchmesser von 250 mm
- elektronische Steuerung der Lüftergeschwindigkeit inkl. Lichtschalter
- inkl. LED-Beleuchtung IP65
- inkl. Labyrinthfilter
- innen liegende umlaufende Fett-/Kondensatsammelrinne mit Ablassventil

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
WH101250	1000	1200	450	0,20	230	1775,00
WH12950	1200	900	450	0,20	230	1749,00

WANDHAUBE MIT RADIALVENTILATOR

- Haube mit Radialventilator mit einer Leistung von bis zu 2500 m³/h
- Rohranschluss mit einem Durchmesser von 315 mm
- elektronische Steuerung der Lüftergeschwindigkeit inkl. Lichtschalter
- inkl. LED-Beleuchtung IP65
- inkl. Labyrinthfilter
- innen liegende umlaufende Fett-/Kondensatsammelrinne mit Ablassventil

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
WH20950	1800	900	550	0,42	230	2389,00

FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREM NEUEN EDELSTAHMÖBEL-KATALOG!



Dort finden Sie eine unglaubliche Auswahl an Standard - und Spezialmöbeln, sowie Wand- und Deckenhauben für nahezu jeden Einsatzzweck.



REINIGUNGSBEDARF

Professioneller STALGAST Reinigungsbedarf ist für gewerbliche Küchen, Hotel- und Gastronomiebetriebe unverzichtbar, um die Betriebe stets hygienisch sauber zu halten und unangenehme Gerüche zu vermeiden.

Insektenvernichter	466	Arbeitsbekleidung	456-458
Abfallcontainer	462-465	Reinigungsmittel	467-470

KOCHJACKEN CHEF

- unisex
- mit Edelstahl-Druckknöpfen
- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester (200 - 210 g/m²)
- Größen in der Tabelle 1



1 KOCHJACKE KURZARM
- weiß

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2305001	S	24,20
HB2305002	M	24,20
HB2305003	L	24,20
HB2305004	XL	24,20

2 KOCHJACKE LANGARM
- weiß

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2405001	S	26,30
HB2405002	M	28,50
HB2405003	L	28,50
HB2405004	XL	28,50

3 KOCHJACKE LANGARM
- schwarz

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2509001	S	27,50
HB2509002	M	27,50
HB2509003	L	27,50
HB2509004	XL	27,50

JEANSHEMD

- Jeanshemd mit langen Ärmeln
- mit silbernen Druckknöpfen und Ärmeltasche
- dekorative Patches an den Ellbogen
- zu 100% aus hochwertiger ägyptischer Baumwolle hergestellt, Materialgewicht 230 g/m²



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB3101001	M	71,60
HB3101002	L	71,60
HB3101003	XL	71,60
HB3101004	XXL	71,60

GRÖSSENTABELLE

- ungefähre Abmessungen

KOCHJACKEN (Tabelle 1)				
Größe	Brustumfang	Rückenlänge	Ärmellänge	
			(lang)	(kurz)
S	102-106	72-73	49-50	22
M	107-120	74-75	50-51	23
L	121-128	76-78	51-52	24
XL	128-142	79-82	53-54	25
XXL	143-149	83-84	54-55	26
XXXL	150-156	85-86	55-56	26

JEANSHEMD (Tabelle 2)		
Größe	Brustumfang	Rückenlänge
M	164-170	88-92
L	170-176	96-100
XL	176-182	104-108
XXL	182-188	112-116

KOCHSHIRT KURZARM

- weiß
- unisex
- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester (200 - 210 g/m²)
- Größen in der Tabelle 1



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2605002	M	24,20
HB2605003	L	23,00
HB2605004	XL	23,00

DAMEN-KOCHJACKE LANGARM

- weiß
- mit Edelstahl-Druckknöpfen
- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester (200 - 210 g/m²)
- Größen in der Tabelle 2



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2705002	M	32,90
HB2705003	L	32,90

KOCHHOSE

- schwarz
- mit zwei Taschen
- mit Gummizug an der Taille
- Größen in der Tabelle 3



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2809002	M	28,50
HB2809003	L	28,50
HB2809004	XL	29,60

MÜTZEN

KOCHMÜTZE

- mögliche Regulierung der Weite von 560 mm bis 620 mm
- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester



Artikelnr.	Preis (€) netto
HB2905001	8,67

KOCHMÜTZE

- weiß
- 100% Vlieseline



Artikelnr.	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
HB2905200	200	20	1,71
HB2905250	250	20	1,47

BÄCKERMÜTZE

- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester
- langbleib



Artikelnr.	Preis (€) netto
HB2905002	7,79

GRÖSSENTABELLE

- ungefähre Abmessungen

KOCHSHIRT (Tabelle 1)

Größe	Brustumfang	Rückenlänge
M	115-120	72-77
L	121-134	77-79
XL	135-147	79-81

DAMEN-KOCHJACKE (Tabelle 2)

Größe	Brustumfang	Schürzenlänge	Ärmellänge (lang)
M	86-90	108-109	49-50
L	91-100	109-110	50-51

KOCHHOSE (Tabelle 3)

Größe	Gummizug	Beinlänge
M	bis zu 102	113
L	bis zu 104	114
XL	bis zu 106	115

BISTROSCHÜRZEN

- die weißen Schürzen sind mit weißem Bändchen
- die anderen Schürzen sind mit schwarzem Bändchen



VORBINDER MIT TASCHE

- praktische Doppeltasche
- 40 x 120 mm / 175 x 210 mm

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB2009373		373	10,80
HB2001373		373	10,30

BISTROSCHÜRZE MIT TASCHE

- praktische Doppeltasche
- 35 x 200 mm / 185 x 200 mm

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB2109700		700	11,60
HB2105700		700	7,79
HB2107700		700	12,00
HB2102700		700	12,00

BISTROSCHÜRZE

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB2209100		1000	18,10
HB2201100		1000	13,80

LATZSCHÜRZEN

- Material: 35% Baumwolle, 65% Polyester
- verstellbares Nackenband für maximalen Tragekomfort HB3001960, HB3002960

Nr.	Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
1	HB3001960		920	17,10
2	HB3002960		920	17,60
3	HB3002960		960	17,60



WASSERDICHTE SCHÜRZE

- aus beschichtetem Polyestergewebe
- Material ist beständig gegen Wasser, Fette und Reinigungsmittel
- Materialgewicht: 350 g/m²
- Materialstärke: 0,5 mm

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB3201005		800	17,10

**KOCHSCHUHE CLOGS**

- komfortabler und robuster Arbeitsschuh
- leicht und bequem
- gepolsterte Einlegesohle
- wasserdicht
- einfach anzuziehen und zu reinigen
- mit einer rutschfesten Laufsohle
- resistent gegen Fette und Reinigungsmittel



Artikelnr.	Größe	Einlegesohlenlänge mm	Preis (€) netto
HB0815038	38	255	42,86
HB0815039	39/40	263	42,86
HB0815041	41	272	42,86
HB0815042	42	280	42,86
HB0815043	43	289	42,86
HB0815044	44/45	297	42,86

gepolsterte
Einlegesohle



rutschfeste
Laufsohle



SPIND

- bestens geeignet für Sozialräume an Arbeitsstätten, Schulen oder Sportstätten
- zur Aufbewahrung von persönlichen oder Arbeits-, Schul- und Sportbekleidung und Ausstattung
- zur Verwahrung persönlicher Gegenstände
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Belüftungsöffnungen zur Luftzirkulation
- inkl. Türschloss
- leicht zu reinigen
- Visitenkarten-/Namensschildhalter an der Schranktür
- unterteilter Schrankraum mit Ablagefach



Artikelnr.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Preis (€) netto
HB6001001	1-türig	400	450	1700	85,00
HB6001002	2-türig	800	450	1700	145,00

PAPIERHANDTUCH-SPENDER

- aus Edelstahl
- für Papierhandtücher mit Z-Faltung
- maximale Handtuchgröße 270x100 mm
- einfache und leichte Wandmontage
- mit Füllstandsanzeige
- abschließbar

Artikelnr	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB6002001	275	105	365	39,00



SEIFENSPENDER

- aus Edelstahl
- für Flüssigseife bestimmt
- einfache und leichte Wandmontage
- mit Füllstandsanzeige
- nachfüllbarer Tank
- Drucktastenspender

Artikelnr	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
HB6002002	100	65	155	0,5	18,00



MÜLLKORB

- Pedalmechanismus ermöglicht das berührlose Öffnen des Deckels
- Inneneinlage aus Kunststoff (mit Griff)



Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1	HB3501020	Satin	300	440	20	29,40
2	HB3502020	Glanz	300	440	20	28,10

TISCHMÜLLEIMER

- abnehmbarer Schwingdeckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
TT4013015	120	160	1,5	10,00

ABFALLCONTAINER „SLIM“

- gefertigt aus hochwertigem Kunststoff
- enge Form ermöglicht das Platzieren des Eimers in kleinen Räumen
- bequeme Tragegriffe
- Griff zum einfachen Entleeren



Griff-Deckel



Ergonomischer Tragegriff



Griff zum einfachen Entleeren

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	HB3401060	Abfallcontainer „Slim“	507	272	632	60	54,10
2.	HB3402060	Standarddeckel „Slim“	523	288	70	-	44,80

ABFALLEIMER MIT ASCHER

- Aschenbecher
- rutschfester Unterbau sorgt für Abfallimerstabilität und schützt den Fußboden vor Kratzern
- Ascherbecher HB3603015 pulverbeschichtet



Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1	HB3602015	Glanz	200	700	15	43,80
2	HB3601015	Satin	200	700	15	47,80
3	HB3603015	Schwarz	200	700	15	38,10

INOX



MÜLLEIMER

- aus widerstandsfähigem Kunststoff
- vier Beutelhalterungen
- abgerundete und ergonomische Griffe
- doppelt verstärkter Boden
- einfache Entleerung
- Mülltrennsystem durch farbliche Kennzeichnung möglich
- dicht schließender Deckel

MÜLLEIMER 38 LITER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	HB5201038	Mülleimer	gelb	363	468	440	38	50,00
2.	HB5202038	Mülleimer	blau	363	468	440	38	50,00
3.	HB5203038	Mülleimer	grün	363	468	440	38	50,00
4.	HB5204038	Mülleimer	grau	363	468	440	38	50,00
5.	HB5201001	Deckel	gelb	398	447	52	-	12,60
6.	HB5202001	Deckel	blau	398	447	52	-	12,60
7.	HB5203001	Deckel	grün	398	447	52	-	12,60
8.	HB5204001	Deckel	grau	398	447	52	-	12,60



1



2



3



4



5



6



7



8

MÜLLEIMER 75 LITER

- aus widerstandsfähigem Kunststoff
- dicht schließender Deckel



1



2



3



4



5



6



7



8

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	HB5201075	Mülleimer	Yellow	455	558	570	75	70,40
2.	HB5202075	Mülleimer	Blue	455	558	570	75	70,40
3.	HB5203075	Mülleimer	Green	455	558	570	75	70,40
4.	HB5204075	Mülleimer	Dark Grey	455	558	570	75	70,40
5.	HB5201002	Deckel	Yellow	500	548	66	-	15,80
6.	HB5202002	Deckel	Blue	500	548	66	-	15,80
7.	HB5203002	Deckel	Green	500	548	66	-	15,80
8.	HB5204002	Deckel	Dark Grey	500	548	66	-	15,80

MÜLLEIMER 120 LITER

- aus widerstandsfähigem Kunststoff
- dicht schließender Deckel



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	HB5201120	Mülleimer	Yellow	520	630	700	120	90,80
2.	HB5202120	Mülleimer	Blue	520	630	700	120	90,80
3.	HB5203120	Mülleimer	Green	520	630	700	120	90,80
4.	HB5204120	Mülleimer	Dark Grey	520	630	700	120	90,80
5.	HB5201003	Deckel	Yellow	565	614	59	-	19,00
6.	HB5202003	Deckel	Blue	565	614	59	-	19,00
7.	HB5203003	Deckel	Green	565	614	59	-	19,00
8.	HB5204003	Deckel	Dark Grey	565	614	59	-	19,00
9.	HB5201004	Deckel mit Einfüllöffnung	Yellow	560	568	129	-	65,30
10.	HB5202004	Deckel mit Einfüllöffnung	Blue	560	568	129	-	65,30
11.	HB5203004	Deckel mit Einfüllöffnung	Green	560	568	129	-	65,30
12.	HB5204004	Deckel mit Einfüllöffnung	Dark Grey	560	568	129	-	65,30

ROLLENUNTERSATZ

- geeignet für alle Mülleimer mit 75 oder 120 Litern

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
HB5205099	464	168	79,60





PP

1 STANDARDDECKEL

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Preis (€) netto
HB3302800	Deckel für HB3301800	506	550	36	13,70
HB3302120	Deckel für HB3301120	575	620	36	15,10

2 EINWURFDECKEL

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Preis (€) netto
HB3303800	Deckel mit Loch für HB3301800	230	512	100	16,50
HB3303120	Deckel mit Loch für HB3301120	260	585	120	17,20

3 SCHWINGDECKEL

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Preis (€) netto
HB3304800	Schwingdeckel für HB3301800	200	558	511	25,60
HB3304120	Schwingdeckel für HB3301120	570	625	228	22,80

4 ABFALLCONTAINER



Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
HB3301800	Abfallcontainer	455	490	610	80	57,80
HB3301120	Abfallcontainer	510	550	690	120	76,10

5 ROLLUNTERSATZ

- Traglast von Artikel HB3305800 - 100 kg
- Traglast von Artikel HB3305120 - 200 kg

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
HB3305800	Rollenuntersatz für HB3301800	403	72	39,60
HB3305120	Rollenuntersatz für HB3301120	455	130	42,60

MÜLLSACKSTÄNDER

- mit Klappmechanismus zur Fußbedienung
- mit zwei Rollen um den Ständer zu bewegen
- für Beutel mit einem Fassungsvermögen von bis zu 120 Litern

INOX



Fußbedienung



elastische Beutelhalterung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5101160	420	580	960	110,00



INSEKTENVERNICHTER

- mit großer, leicht zu reinigender Auffangschale
- robustes und langlebiges Gehäuse aus feuerfestem Material
- zur Aufhängung
- Lebensdauer der LED-Lampe ~ 20.000 h
- Wirkungskreis:
 HB4004080 bis 80 m²
 HB4004100 bis 100 m²
 HB4004150 bis zu 150 m²



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P W	U V	Preis (€) netto
HB4004080	437	100	265	2x4	230	37,50
HB4004100	542	100	265	2x6	230	43,20
HB4004150	696	100	265	2x8	230	49,80



INSEKTENVERNICHTER

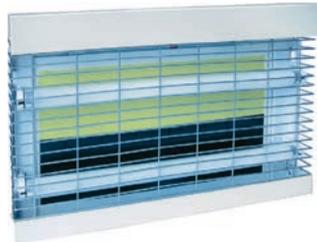
- Universalgerät für eine effektive Schädlingsbekämpfung
- die Insekten werden von den UV-Röhren angezogen
- elektrisches Fanggitter
- Wirkungskreis:
 HB4001020 - 20 m
 HB4002030 - 30 m
 HB4003050 - 50 m

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P W	U V	Preis (€) netto
HB4001020	390	100	320	2x10	230	43,10
HB4002030	500	95	320	2x15	230	49,40
HB4003050	650	95	320	2x20	230	54,60

Artikelnr.	Produkt	P W	Preis (€) netto
HB4001099	Leuchtstoffröhre für HB4001020	10	4,49
HB4002099	Leuchtstoffröhre für HB4002030	15	5,92
HB4003099	Leuchtstoffröhre für HB4003050	18	5,92

INSEKTENVERNICHTER

- Sicherheit für Menschen durch splitterfreie UV-Röhren
- nicht in der Nähe von Kindern aufbewahren
- kann in der Lebensmittelverarbeitung eingesetzt werden
- nur für den Innenbereich geeignet
- Wandmontage ist möglich
- Insekten-Auffangschale sollte mind. ein Mal pro Woche geleert werden
- Wirkungskreis: 30 m



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P W	U V	Preis (€) netto
HB4101030	Insektenvernichter	475	65	300	33	230	78,80
HB4199002	splitterfreie UV-Röhre	-	-	-	-	-	9,49
HB4199001	Klebefolie passend zu Artikel HB4101030	-	-	-	-	-	3,47

REINIGUNGSUTENSILIEN

- Zubehör für optimale Sauberkeit und Hygiene
- hochwertige Reinigungsbürsten geeignet für alle gastronomischen Betriebe
- auch für hartnäckige Verschmutzungen geeignet
- breite Produktpalette für jeden Anwendungsbereich



SCHMALE DRAHTBÜRSTE

- schmale Form für schwer erreichbare Stellen
- ergonomischer Kunststoffgriff
- ideal für Fugen

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5312002		220	20	85	4,03



DRAHTBÜRSTE

- schmale Form für schwer erreichbare Stellen
- ergonomischer Kunststoffgriff
- geeignet für hartnäckige Verschmutzungen z.B. für Grillroste

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5312001	280	37	70	8,77



GEMÜSEBÜRSTE

- mit Aufhängung

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5305001		120	51	40	3,26



1



2

REINIGUNGSBÜRSTE

- geeignet für Schneidbretter
- mit Aufhängung

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	HB5311001	Bürste		150	64	50	6,83
2.	HB5311002	Bürste		127	64	74	5,92



MULTIFUNKTIONSBÜRSTE

- ergonomischer Kunststoffgriff
- mit starken, haltbaren Borsten
- mit Aufhängung

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5310001		240	75	75	10,80
HB5310002		240	75	75	10,80



HANDFEGER

- ergonomischer Kunststoffgriff
- mit starken, haltbaren Borsten
- mit Aufhängung

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5309001		285	45	75	8,77
HB5309002		285	45	75	8,77



RUNDBÜRSTE

- mit starken, haltbaren Borsten

Artikelnr.	Farbe	Ø mm	Preis (€) netto
HB5302001		100	32,80
HB5302002		100	32,80
HB5302003		100	32,80



OBERFLÄCHENBÜRSTE

- mit starken, haltbaren Borsten

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB5303001		254	29,20
HB5303002		254	29,20



MIKROFASERTUCH

- doppelt vernähte Ränder für mehr Langlebigkeit
- temperaturbeständig bis 100°C

Artikelnr.	Produkt	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto
HB5304001	Glastuch		406	406	4,28
HB5304002	Universaltuch		406	406	3,67



TRITTPODEST

- belastbar bis 160kg
- mit rutschfestem Bezug
- gefertigt nach EN 14183:2003

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
HB5314001	406	343	138,00



BESEN

- zwei Befestigungen für universelle Besenstiele
- passender Besenstiel: Artikel HB5307001

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5306001		320	46	220	13,70
HB5306002		320	46	220	13,70



BESEN BREIT

- universell einsetzbar
- mit Kunststoffborsten

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5308001		450	65	100	30,50
HB5308002		450	65	100	30,50

HANDFEGER SET MIT KEHRBLECH

- robust und leicht gebaut um das Arbeiten zu erleichtern

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5313002	311	210	67	15,10



BESEN SET MIT KEHRSCHAUFEL

- ideal für kleine Flächen
- klappbare Kehrschaufel verhindert das Herausfallen von Kehrriecht
- Besenhalterung an der Kehrschaufel

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	HB5316001	klappbare Kehrschaufel	332	144	958	33,60
2.	HB5316002	Besen	270	36	890	13,00



WANDBEFESTIGUNG UNIVERSAL

- platzsparende Aufbewahrung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5315001	457	83	108	34,60

BESENSTIEL UNIVERSAL

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
HB5307001	1520	10,20



BODENREINIGUNGSSET

- Wischmop aus Baumwolle
- ergonomischer Tragegriff aus Kunststoff
- besonders für glatte Oberflächen geeignet
- Eimer und Tropfgitter stapelbar
- Eimer mit Schütze zur einfachen Entleerung



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	HB5301002	Mopeimer	430	312	316	-	14	30,40
2.	HB5301003	Wischmop	-	-	-	1500	-	9,08
3.	HB5301004	Ersatzmop für HB5301003 (ohne Stiel)	-	-	-	-	-	5,78

WISCHMOP

- hochwertiger, saugfähiger Mop
- passender Stiel: HB5307001



Artikelnr.	Farbe	Preis (€) netto
HB5301001	blau	11,40

SALZ FÜR WASSERENTHÄRTER

- VPE = 10x 10 kg Vorrattpack



Artikelnr.	G kg	VPE Stück	Preis (€) netto
BE2299102	10	10	11,00

LATEX-HANDSCHUHE

- fünf Finger
- orange
- mit nahtlosem Polyamidfutter
- Crinkle-Oberfläche erleichtert den Umgang mit rutschigen Gegenständen
- lebensmittelgeeignet



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4404300	300	27,20

SALZ FÜR WASSERENTHÄRTER

- VPE = 6x 25 kg Vorrattpack



Artikelnr.	G kg	VPE Stück	Preis (€) netto
BE2299101	25	6	25,00



SPÜLTECHNIK

Die professionelle und effiziente STALGAST Spültechnik mit einem durchdachten Hygienekonzept und einer einfachen Bedienung, überzeugt durch perfekte Spülergebnisse und erfüllt die hohen Ansprüche der Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie.

Spülmaschinen	472-479	Wasserenthärter	484-486
Spülkörbe	482-483	Mischbatterien, Geschirrbrausen	487-493

SILANOS EVO 2 HY-NRG SPÜLMASCHINEN



EVO HY-NRG



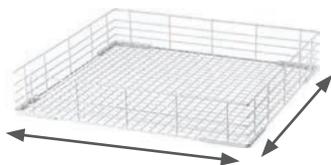
- innovatives, elektronisches Bedienungsfeld mit hochauflösendem 45x60 mm TFT Bildschirm für intuitive Bedienung
- HY-NRG System mit eingebauter Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck bei gleichbleibender Temperatur und Wasserverbrauch
- bereits nach 25 Minuten einsatzbereit
- Energie sparende Stand-By Funktion
- automatische Selbstreinigungsfunktion (durch Klarspülpumpe)

LP57 - TOPF- UND UNIVERSALSPÜLMASCHINE



Einschubhöhe 620 mm

Korbgröße 570x620 mm



LP57 EVO HY-NRG TOPF- UND UNIVERSALSPÜLMASCHINE

- doppelwandiges Gehäuse und Tür, Material AISI304
- Einschubhöhe ca. 620 mm - auch für große Töpfe geeignet
- inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe
- innovatives, elektronisches Bedienfeld mit hochauflösendem 45x60 mm TFT Bildschirm für intuitive Bedienung
- HY-NRG System mit eingebauter Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck bei gleichbleibender Temperatur und Wasserverbrauch
- Energie sparende Stand-By Funktion
- automatische Selbstreinigungsfunktion (durch Klarspülpumpe)
- Wasserverbrauch ca. 2,8 l/Zyklus
- je ein Wasch- und Spülarm aus Edelstahl oben und unten, unabhängig voneinander drehbar
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters
- Spülzyklen mit 80/120/180/480 Sek.
- Korbgröße 570x620 mm



EVO HY-NRG

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HA323	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	685	720	1690	11,42	400	7106,00
SM2401620	Zusatzkorb	570	620	-	-	-	122,00

N1300S EVO 2 HY-NRG HAUBENSÜP MASCHINE

- doppelwandiges Gehäuse und Tür, Material AISI304
- mit Break-Tank-System und isoliertem Boiler
- inkl. Klarspülmittel und Reinigerdosierpumpe
- Spülzyklen mit 60/120/180/480 Sek.
- Wasserverbrauch ca. 2,8 l/Zyklus
- innovatives, elektronisches Bedienungsfeld mit hochauflösendem 45x60 mm TFT Bildschirm für intuitive Bedienung
- HY-NRG System mit eingebauter Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck bei gleichbleibender Temperatur und Wasserverbrauch
- Energie sparende Stand-By Funktion
- automatische Selbstreinigungsfunktion (durch Klarspülpumpe)
- Easy-Clean-Filter System
- Einschubhöhe ca. 405 mm
- Korbgröße 500x500 mm
- inkl. Teller und Besteckkorb
- je ein Wasch und Spülarm aus Edelstahl oben und unten, unabhängig voneinander drehbar
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir bei Modellen ohne eingebautem Wasserenthärter ab 6°dH die Installation eines externen Wasserenthärters



EVO HY-NRG



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HA513	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	750	870	1500	11,42	400	6631,00
HA523	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe sowie eingebautem Wasserenthärter	750	870	1500	11,42	400	7306,00

N1300 EVO 2 HY-NRG HAUBENSÜP MASCHINE

- doppelwandiges Gehäuse und Tür, Material AISI304
- mit Break-Tank-System und isoliertem Boiler
- inkl. Klarspülmittel und Reinigerdosierpumpe
- Spülzyklen mit 60/120/180/480 Sek.
- Wasserverbrauch ca. 2,8 l/Zyklus
- innovatives, elektronisches Bedienungsfeld mit hochauflösendem 45x60 mm TFT Bildschirm für intuitive Bedienung
- HY-NRG System mit eingebauter Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck bei gleichbleibender Temperatur und Wasserverbrauch
- Energie sparende Stand-By Funktion
- automatische Selbstreinigungsfunktion (durch Klarspülpumpe)
- Easy-Clean-Filter System
- Einschubhöhe ca. 405 mm
- Korbgröße 500x500 mm
- inkl. Teller und Besteckkorb
- je ein Wasch und Spülarm aus Edelstahl oben und unten, unabhängig voneinander drehbar
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters



EVO HY-NRG



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HA413	750	870	1500	6,75	400	5681,00

N50 EVO 2 HY-NRG UNIVERSALSPÜLMASCHINE

- doppelwandiges Gehäuse und Tür, Material AISI304
- mit Break-Tank-System und isoliertem Boiler
- alle Modelle inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe
- Spülzyklen mit 60/120/180/480 Sek.
- Wasserverbrauch ca. 2,7 l/Zyklus
- inkl. Spezial-Hygieneprogramm
- innovatives, elektronisches Bedienungsfeld mit hochauflösendem 45x60 mm TFT Bildschirm für intuitive Bedienung
- HY-NRG System mit eingebauter Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck bei gleichbleibender Temperatur und Wasserverbrauch
- Energie sparende Stand-By Funktion
- automatische Selbstreinigungsfunktion (durch Klarspülpumpe)
- Soft-Start System zum sanften Anlauf der Waschpumpe
- Easy-Clean-Filter System
- Einschubhöhe 350 mm
- inkl. Teller- und Besteckkorb
- mit eingebauter Wasserenthärtung erhältlich
- je ein Wasch- und Spülarm aus Edelstahl oben und unten, unabhängig voneinander drehbar


EVO HY-NRG

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
GES13	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	600	635	855	6,6	400	4395,00
GES23	inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe sowie eingebautem Wasserenthärter	600	635	855	6,6	400	4916,00
GES33	inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe sowie eingebautem Wasserenthärter	600	635	855	6,6	400	5131,00
VUG06602	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	575	560	450	-	-	211,00

**Unser Zubehör-Angebot für Spültechnik
finden Sie auf den Seiten 481-486**



STALGAST SPÜLMASCHINEN



Seit 2008 verfügt unsere Firma Stalgast über einen eigenen Produktionsstandort für gewerbl. Spülmaschinen, Großküchentechnik und Edelstahlmöbeln. Unsere modernen Fertigungsanlagen wurden um Kunststoff verarbeitende Maschinen erweitert. Mit diesen ist es uns möglich Spülmaschinenkörbe, Schneidbretter und GN-Behälter aus eigener Produktion anzubieten. Weitere Produkte werden in Zukunft das Angebot ergänz

HAUBENSPÜLMASCHINE UNIVERSAL

- hergestellt aus rostfreiem Edelstahl
- zwei Spülzyklen -120/180 Sekunden
- zwei Paar Wasch- und Klarspülarme
- im Lieferumfang sind ein Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe
- maximale Einschubhöhe: 415 mm
- Korbabmessung: 500 x 500 mm
- Wasserverbrauch ca. 3 l/Zyklus
- maximale Einschubhöhe: 415 mm
- gepresste Spülkammer
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters
- mit elektro-mechanischem Bedienfeld
- höhenverstellbare FüÙe (+ 45 mm)



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Preis (€) netto
HA113	Haubenspülmaschine Universal mit Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	690	794	1500	6,8	400 3121,00

HAUBENSPÜLMASCHINE DIGITALPOWER

- hergestellt aus rostfreiem Edelstahl
- mit drei Spülzyklen - 90/120/180 Sekunden
- zwei Paar Wasch- und Klarspülarme
- im Lieferumfang sind ein Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe, optional mit Ablauf- und Klarspülpumpe
- maximale Einschubhöhe: 415 mm
- Korbabmessung: 500 x 500 mm
- Wasserverbrauch ca. 3 l/Zyklus
- maximale Einschubhöhe: 415 mm
- gepresste Spülkammer
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters
- mit elektronischem Bedienfeld & Temperaturanzeiger für Boiler und Kammer
- höhenverstellbare FüÙe (+ 45 mm)



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Preis (€) netto
HA213	Haubenspülmaschine Digital Power mit Klarspülmitteldosier- und Reinigerdosierpumpe	690	794	1500	11,1	400 3615,00
HA223	Haubenspülmaschine Digital Power mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	690	794	1500	11,1	400 3930,00
HA233	Haubenspülmaschine Digital Power mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe	690	794	1500	11,1	400 4051,00

STALGAST DIGITAL POWER GESCHIRRSPÜLMASCHINEN



GESCHIRRSPÜLMASCHINEN DIGITAL POWER



Eigene Fertigung

- Flächensieb im Lieferumfang
- Spülmaschine geeignet zum Spülen von GN 1/1 Behältern und Blechen
- Dosiereinrichtung für Spülmittel und Klarspülmittel
- Ablaufpumpe und/oder Klarspülpumpe (in ausgewählten Versionen) - Waschzyklus 90s, 120s oder 180s
- Temperaturanzeige der Boiler- und Kammertemperatur
- 2 Wasch- und Spülarms jeweils unten/oben
- Wasserverbrauch 2,5 l/Zyklus
- Einschubhöhe 320 mm
- Korbgröße 500x500 mm
- Kammervolumen 26 l, Boilervolumen 6,5 l
- im Lieferumfang sind Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°CdH die Installation eines Wasserenthärter
- Für ein wandfreies Spülergebnis empfehlen wir den Einsatz von Professioneller Reinigungschemie



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Preis (€) netto
GE413	Geschirrspülmaschine Digital Power inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	565	685	835	6,4	400 1852,00
GE423	Geschirrspülmaschine Digital Power inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	565	685	835	6,4	400 2097,00
GE433	Geschirrspülmaschine Digital Power inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	565	685	835	6,4	400 2112,00
GE443	Geschirrspülmaschine DigitalPower inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe	565	685	835	6,4	400 2334,00
VUG06602	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	575	560	450	-	- 211,00

GLÄSERSPÜLMASCHINE


Eigene Fertigung

- elektromechanische Steuerung
- geeignet zum Spülen von Glas, Besteck und von kleinen Tellern
- Höhe angepasst zum Spülen von Glas und Porzellan bis 300 mm (GL201, GL211 & GL221)
- Im Standard Dosiereinrichtung für Spülmittel und Klarspülmittel
- Ablaufpumpe (in ausgewählten Varianten)
- Spülzyklus 120 s oder 180 s
- Temperaturanzeiger für Boiler und Kammer
- 3 Wascharme (unten Wasch- und Spülar, oben Spülar)
- Wasserverbrauch 2,4 l/Zyklus
- Korbgrößen: GL211/221 400x400 mm, GL311/GL321 350x350 mm
- im Lieferumfang ein Universalkorb und ein Besteckkorb
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters
- Für ein einwandfreies Spülergebnis empfehlen wir den Einsatz von Professioneller Reinigungsschemie



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
GL301	Gläserspülmaschine Bistro, inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	415	530	680	2,77	230	1188,00
GL311	Gläserspülmaschine Bistro, inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	415	530	680	2,77	230	1275,00
GL321	Gläserspülmaschine Bistro, inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	415	530	680	2,77	230	1347,00
GL201	Gläserspülmaschine Universal inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	465	565	720	2,77	230	1285,00
GL211	Gläserspülmaschine Universal inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	465	565	720	2,77	230	1379,00
GL221	Gläserspülmaschine Universal inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	465	565	720	2,77	230	1451,00
VUG05502	Untergestell für Gläserspülmaschinen GL211 und GL221	475	460	630	-	-	198,00

GESCHRIRSPÜLMASCHINEN UNIVERSAL


Eigene Fertigung

- elektromechanische Steuerung
- Spülmaschine geeignet zum Spülen von GN 1/1 Behältern und Blechen
- Dosiereinrichtung für Spülmittel (in ausgewählten Varianten)
- Ablaufpumpe und/oder Klarspülpumpe (in ausgewählten Varianten)
- Spülzyklus 120 s oder 180 s
- Temperaturanzeiger für Boiler und Kammer
- 2 Wasch-Spül-Arme (oben/unten)
- Wasserverbrauch 2,5 l/Zyklus
- Einschubhöhe 320 mm
- Korbgröße 500x500 mm
- Im Lieferumfang sind Teller-, Universal- und Besteckpülkorb enthalten
- Flächensieb zum Nachrüsten erhältlich
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters
- Für ein einwandfreies Spülergebnis empfehlen wir den Einsatz von Professioneller Reinigungsschemie



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
GE313	Geschirrspülmaschine Universal inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	565	685	835	4.9/3.4	400/230	1589,00
GE323	Geschirrspülmaschine Universal inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	565	685	835	4.9/3.4	400/230	1908,00
GE333	Geschirrspülmaschine Universal inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	565	685	835	4.9/3.4	400/230	1949,00
GE353	Geschirrspülmaschine Universal inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	565	685	835	4.9/3.4	400/230	1972,00
GE363	Geschirrspülmaschine Universal inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Ablauf- und Klarspülpumpe	565	685	835	4.9/3.4	400/230	2057,00
VUG06602	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	574	556	450	-	-	211,00
SM99003	Flächensieb zum Nachrüsten für Stalgast Geschirrspülmaschinen Universal	-	-	-	-	-	152,00

ZUBEHÖR FÜR UNTERTISCH GESCHIRRSPÜLMASCHINEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM2102870	Geschirrbrause mit Mischbatterie	-	-	-	321,00
VST12704RA	Spültisch mit Grundboden und Überstand, mit einem Becken rechts, mit Aufkantung, verschweißt	1200	700	900	850,00
VST12704LA	Spültisch mit Grundboden und Überstand, mit einem Becken links, mit Aufkantung, verschweißt	1200	700	900	850,00

BESTECHKÖCHER



INOX

BESTECHKÖCHER



PP

BESTECHKORB

- rund



INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
SM0605001	115	145	7,43

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
SM0604001	115	145	2,34

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE0508001	120	140	9,69

BESTECKBEHÄLTER

- für vier Besteckköcher
- Besteckköcher sind nicht inklusive



Eigene Fertigung

INOX



1



2

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0601003	385	150	180	45,00
SM0602004	265	305	200	52,30

BESTECHKASTEN

- GN 1/1
- mit 4 Mulden



BESTECHKASTEN

- GN 1/1
- mit 4 Mulden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT9901001	530	325	100	10,30



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT9901002	530	325	100	8,79



BESTECHKORB

- mit acht Fächern

PP



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0606001	430	210	150	10,50

BESTECKKORB

PP



Eigene Fertigung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0201500	500	500	100	12,50

TELLERKORB



Eigene Fertigung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0202500	500	500	100	13,90

GLASKORB

PP



Eigene Fertigung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0400500	500	500	100	9,68

KORB FÜR GN-TABLETTS 1/1

PP



Eigene Fertigung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0205500	500	500	100	11,40

TELLERKORB

- geeignet für Teller und Tablett
- geeignet für Gläserpülmaschinen mit 400 mm Einschub

PP



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0302400	400	400	110	36,70

TRANSPORTWAGEN FÜR SPÜLKÖRBE

- für ein sicheres Transportieren von Spülkörben
- Stahlrohr-Handgriff
- mit Lenkrollen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0101960	540	540	960	135,00

UNIVERSAL-SPÜLKORB

- beispielsweise für Wassergläser

PP



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
SM0301350	350	350	27,20
SM0301400	400	400	33,50



Eigene Fertigung

SPÜLKÖRBE FÜR GLÄSER UND TASSEN

PP

9
Fächer16
Fächer25
Fächer36
Fächer49
Fächer

AUFSATZRÄNDER

PP

9
Fächer16
Fächer25
Fächer36
Fächer49
Fächer

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis netto (€)
SM0409500	9 Fächer	500	500	104	13,70
SM0416500	16 Fächer	500	500	104	14,60
SM0425500	25 Fächer	500	500	104	14,50
SM0436500	36 Fächer	500	500	104	15,10
SM0449500	49 Fächer	500	500	104	17,00

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis netto (€)
SM0509500	9 Fächer	500	500	45	6,84
SM0516500	16 Fächer	500	500	45	7,15
SM0525500	25 Fächer	500	500	45	7,40
SM0536500	36 Fächer	500	500	45	7,31
SM0549500	49 Fächer	500	500	45	7,95

ABTROPF- UND LAGERGESTELL

- geeignet für 40 Deckel oder Teller bis Ø 160 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM2301040	1000	255	500	152,00



TELLERHALTER

- für 12 Teller
- geeignet für Spülkorb SM0301400
- passend zum Universal-Spülkorb

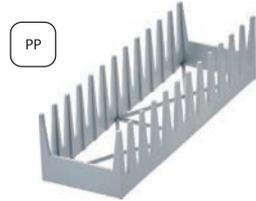
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0603001	340	100	80	10,50



TELLERHALTER

- für 12 Teller
- geeignet für Spülkorb SM0302400

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0603002	295	90	75	7,34



WASSERFILTER BRITA PURITY C



- reduzieren die Karbonathärte im Trinkwasser
- schützen vor Kalkablagerungen in angeschlossenen Geräten
- binden Schwermetallionen, wie z.B. Blei und Kupfer
- reduzieren die Wassertrübung
- reduzieren organische Schadstoffe, die den Geschmack des Wassers beeinträchtigen
- entfernen die Chlorablagerungen im Filter- und Leitungswasser

Der Wasserfilter besteht aus einem Filterkopf und einer Wechselkartusche, die am Filterkopf



FLOWMETER 10-100A

- Errechnet nach Eingabe der jeweiligen Filterkapazität und durch Erfassung des Volumenstroms die Restkapazität des Filters. Einbaulage horizontal, Durchflussbereich 10 bis 100 l/h, Betriebsdruck max. 8 bar, Druckverlust bis 100 l/h Durchfluss < 0,2 bar, Wassereingangstemperatur 4° C bis 30° C, Eingangsanschluss 1" x G3/8" mit Überwurfmutter, Ausgangsanschluss 1" x G3/8"



Artikelnr.	Preis (€) netto
BE2206002	131,00

1 FILTERKOPF

- BE2207001 - Filterkopf mit 0% Verschnitt für Kombidämpfer, Backöfen und Cooler
- ABE2207002 - Filterkopf mit 30% Verschnitt für Kaffeemaschinen und Vendingautomaten
- Anschluss G 3/8" JG 8

2 WECHSELKARTUSCHE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
BE2206588	149	149	554	5889	252,00
BE2206346	124	123	476	3464	164,00
BE2206208	117	108	421	2086	109,00
BE2206083	117	108	265	831	72,10

Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
BE2207002	PURITY C Filterkopf 30% Verschnitt (Anschluss G 3/8")	52,40
BE2207001	PURITY C Filterkopf 0% Verschnitt (Anschluss JG 8)	52,40

PURITY 450 QUELL ST FILTERSYSTEM MIT MAE

- schützen vor Kalkablagerungen in angeschlossenen Geräten
- binden Schwermetalle, wie z.B. Blei und Kupfer
- reduzieren organische Schadstoffe, die den Geschmack des Wassers beeinträchtigen
- garantieren längere Lebensdauer angeschlossener Geräte



Mess- und Anzeigeneinheit (digital): zeigt die aktuelle Restkapazitäts- und Verschnitteinstellung, die eingestellte Filtersystemart und -größe sowie das letzte Tauschdatum.



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
BE2208001	Purity 450 Quell ST mit MAE	249	408	4217	808,00
BE2208002	Purity 450 Quell ST Wechselkartusche	-	-	4217	146,00



BRITA PURITY 450 STEAM

- entzieht dem Leitungswasser im Durchflussverfahren über einen Ionenaustauscher selektiv Kalzium- und Magnesiumionen
- hohe Kapazität bei sicherer Verringerung von Kalkbildung
- das Filtermaterial reduziert Metalle wie z. B. Blei und Kupfer und somit geschmacks- und geruchsstörende Inhaltsstoffe
- der erhöhte Durchfluss und der verminderte Druckverlust ermöglichen den reibungslosen Betrieb auch größerer Kombidämpfer und Backöfen
- feine Dampfdüsen bleiben länger durchlässig
- speziell auf verschiedene Steamer und Backöfen adaptierte Verschnitteinstellung
- empfohlenes Zubehör: BE220600 FlowMeter 10-100A

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
BE2208003	PURITY 450 Steam Filtersystem	249	408	3680	655,00
BE2208004	PURITY 450 Steam Wechselkartusche	-	-	3680	175,00

BRITA PURITY 1200 CLEAN

- schützen vor Kalkablagerungen in angeschlossenen Geräten
- entzieht dem Rohwasser gezielt die Kalk bildenden Ionen und Partikel
- schützen vor Kalkablagerungen in Spülmaschinen
- ermöglicht optimale Ergebnisse beim Glas-, Besteck- und Geschirrspülen
- teilentzaltet Wasser für ideale Spülergebnisse
- empfohlenes Zubehör: BE220600 FlowMeter 10-100A



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
BE2208005	PURITY 1200 Clean Filtersystem	288	255	550	12000	1144,00
BE2208006	PURITY 1200 Clean Wechselkartusche	-	-	-	12000	248,00

VORFILTER

- wird vor einem Wasserenthärter angeschlossen
- verlängert den Regenerationszyklus der Wasserenthärter
- filtert Schmutz bis 100 µm
- Verschmutzungsgrad des Filters durch transparente Patrone immer einsehbar
- Anschluss: 3/4"

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	VPE Stück	G kg	Preis (€) netto
1.	BE2209001	Vorfilter	84	180	-	1,5	38,60
2.	BE2209099	Wechselpatrone	-	-	1	-	12,30



WASSERHÄRTER

- geeignet für Spülmaschinen, Konvektomen, Kaffeemaschinen und Eismaschinen
- automatisch
- maximaler Wasserdurchfluss 30 Liter pro Minute
- die automatische Regeneration ist abhängig von dem Wasserverbrauch
- Regeneration während des laufenden Betriebs möglich
- maximale Wassertemperatur: 45°C
- Kapazität des Salzbehälters: ca. 10 kg
- wir empfehlen unsere Salztabletten BE2299101 für die Regeneration



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE2205001	200	360	510	471,00

WASSERHÄRTER

- geeignet für Spülmaschinen, Konvektomen, Kaffeemaschinen und Eismaschinen
- halbautomatisch
- Regeneration per Knopfdruck
- wir empfehlen unsere Salztabletten BE2299101 für die Regeneration



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE2204001	180	420	500	364,00

WASSERHÄRTER

- reduziert die Wasserhärte
- verhindert Kalkablagerungen und verlängert Heizungsarbeiten
- maximale Vorlauftemperatur: 45°C
- wir empfehlen unsere Salztabletten BE2299101 für die Regeneration



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE2201008	185	410	8	104,00
BE2202012	185	510	12	115,00
BE2203016	185	610	16	143,00

ÜBERLAUFRÖHR MIT SIEB

- für Spülbecken mit verschiedenen Tiefen
- dass Edelstahlsieb verhindert ein Verstopfen des Abflusses:
- HB1001200 - 250 mm, HB1001250 - 300 mm, HB1001350 - 400 mm
- Nur in Kombination mit dem passenden Sieb HB1099001 zu gebrauchen

INOX



SALZ FÜR WASSERHÄRTER

- VPE = 10x 10 kg Vorratspack

Artikelnr.	G kg	VPE Stück	Preis (€) netto
BE2299102	10	10	11,00



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	HB1001350	Überlaufrohr mit Sieb	48	350	26,80
2.	HB1001250	Überlaufrohr mit Sieb	48	250	21,40
3.	HB1001200	Überlaufrohr mit Sieb	48	200	20,40
4.	HB1099001	Abflusssieb	70	44	14,00

SALZ FÜR WASSERHÄRTER

- VPE = 6x 25 kg Vorratspack

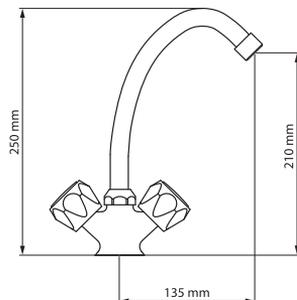
Artikelnr.	G kg	VPE Stück	Preis (€) netto
BE2299101	25	6	25,00





MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

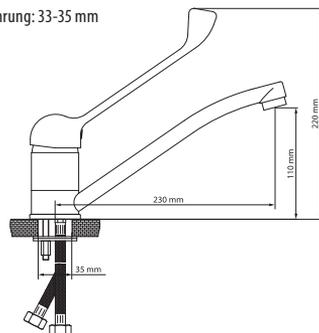


Artikelnr. Preis (€)
SM2001135 netto 63,30



MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

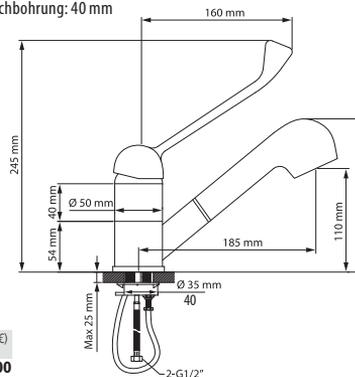


Artikelnr. Preis (€)
SM2002230 netto 78,90



MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- mit Waschbrause
- variable Wasserstrahlform
- Durchmesser Lochbohrung: 40 mm



Artikelnr. Preis (€)
SM2003185 netto 144,00

MISCHBATTERIE MIT WASCHBRAUSE

- Einlochbatterie im edlen Design für offene Küchen
- mit Waschbrause



benötigte Lochbohrung
 $\varnothing = 33\text{-}35\text{ mm}$

Artikelnr. Preis (€)
 netto
SM2007003 291,00

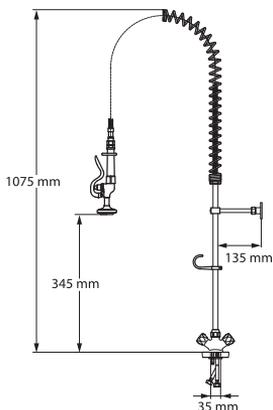
MISCHBATTERIE MIT HERAUSZIEHBARER
 WASCHBRAUSE

- Einlochbatterie im edlen Design für offene Küchen
- mit flexiblem Hals und Waschbrause



benötigte Lochbohrung
 $\varnothing = 33\text{-}35\text{ mm}$

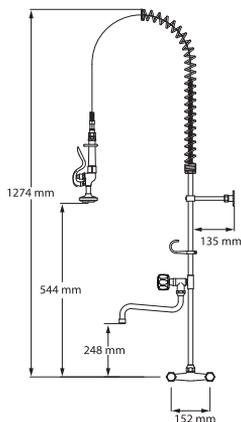
Artikelnr. Preis (€)
 netto
SM2008005 352,00



GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- inkl. Wandhalterung
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

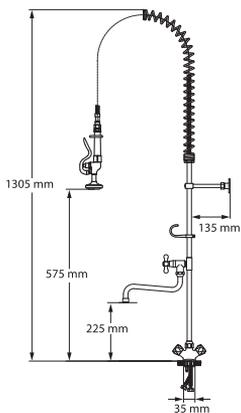
Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2103107	230,00



GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Zweiloch-Wandmontage
- mit Wasserhahn

Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2104127	293,00



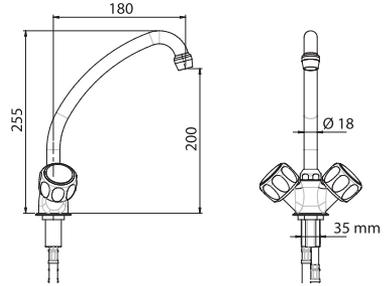
GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage, mit Wasserhahn
- stehende Armatur für Spültische (Wandhalterung),
Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2105130	237,00

MISCHBATTERIE

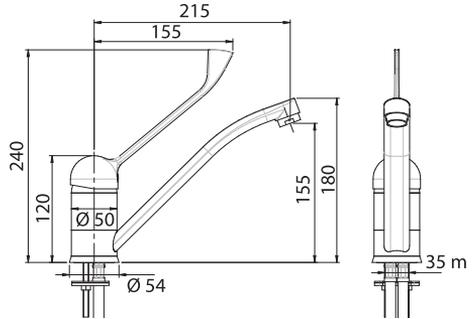
- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr. Preis (€)
SM2004180 netto 85,70

MISCHBATTERIE

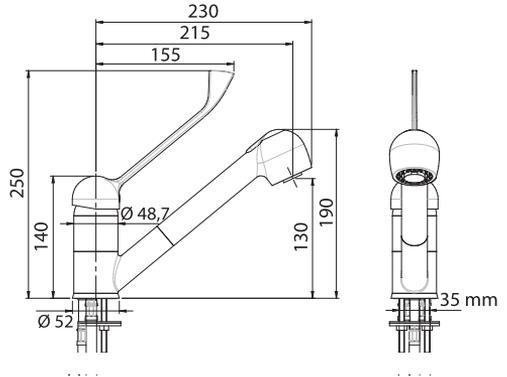
- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr. Preis (€)
SM2005215 netto 104,00

MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- mit Waschbrause
- variable Wasserstrahlform
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr. Preis (€)
SM2006215 netto 172,00

MONOLITH PREMIUM SENSOR-MISCHBATTERIE

- entspricht höchsten Hygienestandards
- wartungsarm und leicht zu reinigen
- Anschluss: 1/2"
- mit 230 V Anschluss



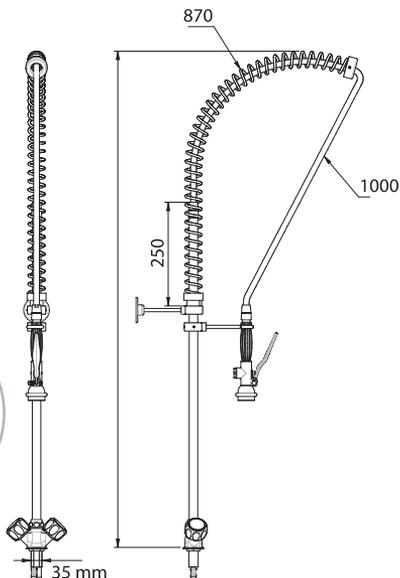
Artikelnr. Volt Preis (€)
SM2501230 230 netto 496,00

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr. Preis (€)
SM2101870 netto 275,00

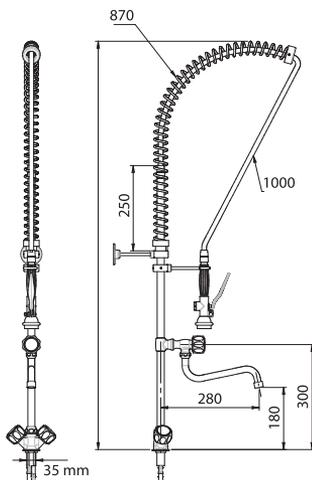


GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- mit Wasserhahn
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr. Preis (€)
SM2102870 netto 321,00



PREMIUM PENDELBRAUSE ZUR DECKENAUFHÄNGUNG

- zur Deckenaufhängung
- Handbrause mit Federgriff
- Maximaler Wasserdurchfluss ~ 12 l/min bei ~ 3 bar
- Anschlußschlauch mit 1/2" Gewinde
- empfohlene Wassertemperatur 5-85°C
- empfohlener Arbeitsdruck ~ 0,5-3 bar



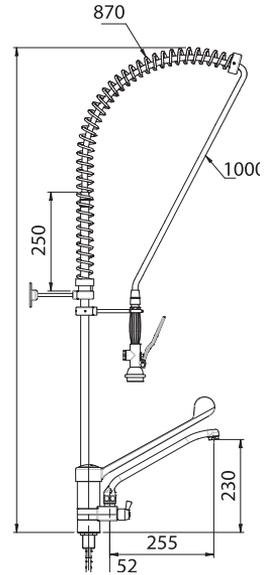
Artikelnr. L Preis (€)
SM2503300 mm netto 193,00

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- mit Wasserhahn
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

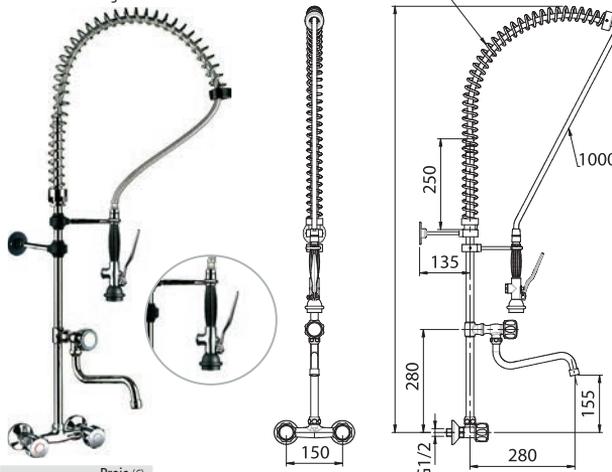


Artikelnr.	Preis (€)
SM2201870	netto 464,00



GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Zweiloch-Montage
- mit Wasserhahn
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Wandhalterung



Artikelnr.	Preis (€)
SM2202870	netto 354,00

WASSERZULAUF SERIE 700 ND

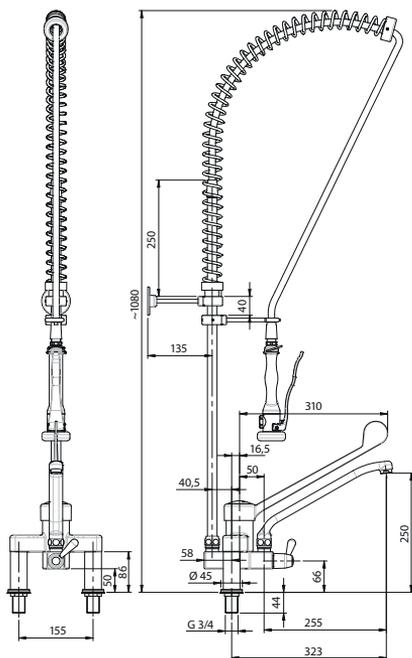
- zur Montage bei Kochinseln der Serie 700 ND



Artikelnr.	H mm	Preis (€)
SL991650	675	netto 428,00

PREMIUM GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Zweiloch-Montage
- akkurate Schlauchzuführung
- Geschirrbrause mit Feststellring für ermüdungsarmes Arbeiten
- mit Wasserhahn
- Einhebelmischer mit Ellenbogenbedienung
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2502130	484,00

A

Abfallcontainer 461, 465
 Abfalleimer mit Ascher 461
 Abgrenzungsständer 300
 Abtropf- und Lagergestell 484
 Antihaft-Backmatte 338
 Aperitifglas 199-201
 Apfelenkerner 74
 Apfelschäler und -Schneider 77
 Arbeitsschränke 446
 Arbeitstische 446
 Aschenbecher 207
 Auflaufförmchen 207, 343
 Auflaufformen 151, 176, 184
 Aufschnittmaschinen 367, 368, 369
 Ausbeinmesser 90, 97, 102, 103
 Auslageplatte, rechteckig 168
 Ausstechformen 337
 Austernmesser 86

B

Back- / Frittierlöffel 65
 Backbleche 345
 Bäckerei Kühl- oder Tiefkühlschrank 420
 Bäckerei Tiefkühlische 420
 Bäckermütze 457
 Backhandschuhe 362
 Backofenpalette 359
 Backpapier, beschichtet 338
 Backpinsel 337
 Bains-Marie 29, 385
 Bar Behälter 309
 Bar Display Cooler 320
 Bar Display Counter Cooler 432
 Bar Display Kühlschrank 321
 Bar Display Tiefkühlschrank 321, 435
 Bar-Caddy 310
 Bar-Cooler und Display Kühlschränke 432
 Barlöffel 309
 Barmatte 310
 Becher 131
 Behälter 333
 Beschichtetes Backpapier 338
 Besen 469
 Besen Set mit Kehrschaufel 469
 Besenstiel Universal 469
 Besteck für Kinder 130
 Besteckbehälter 481
 Besteckkasten 481
 Besteckkorb 219, 481, 482
 Besteckserien 115-130
 Bierglas 191, 194, 208, 209
 Bierglas mit Henkel 199
 Bierseidel 208
 Biertulpe 191
 Bisquitmesser gezahnt, griff blau 340
 Bistroschürzen 458
 Blender 302
 Bodenreinigungssset 470
 Bonleiste 68
 Bonspieß 68
 Boston Shaker 308

Bratenspachtel 64, 87, 340
 Bratentopf 45
 Bratenwender 63, 64, 87, 268
 Bräter 51
 Bratpfannen 47-51
 Eisflockenbereiter 318
 Brennpastenbehälter 267
 Brita Filter 319
 Brita Purity 485
 Brita Wasserfilter Aqua Gusto 330
 Brot- /Buffetkörbe 218
 Brot- und Obstkorb 218, 219
 Brötchenmesser 88, 100
 Brötchenwärmer 388
 Brotkorb mit Roll-Top Deckel 219
 Brotmesser 88, 90, 98, 102, 103
 Brotschneidbrett 110
 Brottaschen 219
 Buffet-Box 289
 Buffet-Ständer 293
 Buffet-Ständer-Set 290
 Buffettisch klappbar 299
 Buffet-Wärmelampe 261
 Burgunderglas 194-196
 Butterroller 74

C

Cappuccino Ober- und Untertasse 181
 Cappuccinoglas 204, 327
 Cappuccinotasse 163, 174
 Cerialienspender 277
 Chafing Dish induktionsgeeignet 266
 Chafing Dish mit rundem Deckel 263
 Chafing Dishes 262
 Champagnerschale 203
 Cocktailglas 189, 197, 202, 203
 Cocktailshaker 308
 Cocktailsieb 307
 Cognacschwenker 192, 202
 Crêpe-Backgerät 381, 385
 Crepes-Pfanne 49-50
 Currywurstschneider 79, 376

D

Deckelhalter 46
 Dekanter 190
 Dekoriermesser 74, 75
 Dessert- und Fingerfood-Schälchen 181
 Diamant-Messerschleifer 90, 103, 104
 Digital-Thermometer mit Einstechfühler 70
 Dipschälchen 151, 161, 165, 170, 176
 Dipschälchen Eckig 146, 166, 286
 Dipschälchen Rund 138, 145, 166, 174, 286, 287
 Displaykühlschrank 422
 Displaytiefkühlschrank 422
 Doppelfritteuse 380
 Doppel-Kontaktgrill 383
 Doppelschälchen 165, 172
 Doppelte Buffetwärmelampe 261
 Dosenöffner 72
 Dosier- und Vorratsflaschen 312
 Drahtbürste 467

Durchreiche-Hochschrank 447

E

Edelstahl-Auslageblech 279
 Edelstahl-Bratpfanne 48
 Edelstahlheimer 55
 Edelstahlkanne 276
 Edelmöbel zur Selbstmontage 448, 449
 Edelstahl-Tablett 279, 280
 Edelstahltrichter 67
 Edelstahl-Trinkhalme 309
 Eierbecher 145, 170, 214
 Eier-Box 237
 Eierteiler 72
 Eingruppige Siebträgermaschine 324
 Einlegeboden 230
 Einmachglas 186
 Einschubleche 228
 Einstech-Thermometer 70
 Einweg-Spritzbeutel 336
 Einzelfritteuse 380
 Eis- / Abfüllschaufel 66
 Eisbecher 207, 335
 Eisbecher und Dessertschalen 187
 Eisbehälter 333
 Eiseimer 311
 Eisportionierer 332
 Eispatel 332
 Eistransportbehälter Toplader 250
 Eiszange 72, 73
 Elektrische Saftpresse 313
 Elektrische Suppen Topfe 269
 Elektrischer Eiscrusher 314
 Elektrischer Heizstrahler 296, 298
 Elektrischer Suppen Topf 269, 270
 Elektro-Bain-Marie 29
 Elektro-Chafing Dish 264, 266
 Elektro-Griddleplatte 382, 389
 Elektro-Gyrogrill 395
 Elektro-Heizelement 267
 Elektroherde 17
 Elektro-Hockerkocher 36
 Elektro-Kipp Bratpfanne 25, 41
 Elektro-Multibräter 25
 Emaille-Geschirr 182
 Ersatzflasche Essig / Öl 216
 Ersatzlampe 260
 Ersatzmesser 77
 Ersatzrad 77
 Ersatzstreuer Salz / Pfeffer 216
 Espresso Glas 328
 Espresso Ober- und Untertasse 181
 Espresso- und Kaffeetassen 141
 Espresso- und Wasserglas 327
 Espressoheber 181
 Pressoglas 206
 Pressotasse 136, 138, 141
 Etageren 341, 343

F

Fadenschneider 74
 Fast Food Tablett 283

Kaffeeglas 206, 328
 Kaffeegläser 205, 206, 327
 Kaffeekännchen 141
 Kaffeekanne 138, 275
 Kaffeelöffel 115 - 129
 Kaffeemühle 323
 Kaffee-Obertasse 168
 Kaffeersatzbehälter 329
 Kaffeetassen 136, 138, 141, 150, 154, 158, 160, 161, 170, 174, 175, 179
 Kalte Theken 430
 Kammer-Vakuiergeräte 238
 Kännchen mit Deckel 145
 Kanne 150, 154, 162
 Karaffe 199, 210, 276
 Kartenhalter mit Klemme 214, 268
 Kartoffelkochkessel mit Ablasshahn 46
 Kartoffelschäler 366
 Kartoffelstampfer 65
 Käsemesser 90, 98
 Käsemesser mit Zwei Griffen 87, 98
 Kaszub / Hel 139
 Kellermesser 307
 Kindergeschirr 131
 Kippbratpfannen 24, 41
 Klappbare Buffetmöbel 299
 Klapp-Thermometer 70
 Knoblauchpresse 72
 Knochen säge 370
 Kochgeschirr aus Gusseisen 51, 52
 Kochhose 457
 Kochjacken 456
 Kochmesser 88, 90, 94, 95, 102, 103
 Kochmütze 457
 Kochschuhe Clogs 459
 Kochshirt Kurzarm 457
 Kochtöpfe Serie Eco 43
 Kochtöpfe Serie Standard 44
 Kochtopf-Untergestell 46
 Kochutensilien 62, 63
 Kombidämpfer 404
 Kondensationshaube für Kombidämpfer 407
 Konditormesser 340
 Konditorpalette mit flexibler Klinge, Griff schwarz 340
 Konfitüren- / Müslietagere 281
 Kontaktgrill 379, 383, 386
 Kontaktgrill, Doppelt 379
 Kontaktgrills 379, 383
 Konvektomat 391, 392
 Korb für GN-Tabletts 1/1 482
 Kräuterschere 96, 113
 Krug 198
 Kuchengabel 121, 124, 125, 128
 Küchenhandschuhe 362
 Kuchenmesser 90, 340
 Küchenmesser mit Wellenschliff, Griff blau 340
 Küchenmesser Stalgast Elite 89
 Küchenscheren 113
 Küchenschüssel 57
 Küchensieb 58
 Küchenvitrienen 428
 Küchenwaagen 80, 329

Kugelausstecher 74
 Kühl- / Tiefkühlkombination, GN2/1, Edelstahl 411
 Kühlakku - 2er Pack 285
 Kühlschale - Komplettsset 285
 Kühlschränke 410
 Kühlschrank-Thermometer 70
 Kühltische 412
 Kühlvitrienen 429

L

Lachsmesser 97
 Lagerregal 255, 256, 258
 Lagerwaage 82
 Latex-Handschuhe 362, 470
 Latte Macchiato Glas 205, 327
 Latzschürzen 458
 Lavasteine 22
 Lavasteingrill 22
 Lebensmittelbehälter 236
 Lift-Salamander 382, 392
 Liguria 159
 Likörglas 192, 197
 Longdrinkglas 188, 197 - 201
 Longdrink-Glas 189
 Lubiana Porzellanserien 134
 Luftgekühlte Eiswürfelbereiter 316, 318

M

Magnet-Messerhalter 101 - 103
 Magnet-Messerhalter mit Haken 101
 Mandoline 79
 Manuelle Schneidegeräte 79
 Manueller Eiscrusher 314
 Manueller Eiswürfelbereiter 315
 Manueller Fleischmürber 371
 Margaritaschale 196, 202
 Martiniglas 192, 196
 Martinischale 197, 203
 Mehlsieb 338
 Menagen 216, 217
 Menagen-Set 3-Teilig 175
 Mengenerührer 273
 Menügabel 115 - 130
 Menüöffel 115 - 130
 Menümesser 115 - 130
 Messbecher 67, 308
 Messerscharfer 104
 Messerschleifer 102
 Messersets 102
 Messertasche 101 - 103
 Messlöffelsatz 67
 Mikrofaser Tuch 468
 Mikrowellen 402
 Milchgießer / Sahnekännchen 275, 330
 Milchkännchen/Gießer 168, 136, 138, 141
 Milchkühlschrank 323
 Milchschaumthermometer 329
 Milchschaumthermometer mit Clip 70
 Mini Kochgeschirr 290
 Mini-Bräter 291
 Mini-Bratpfanne 291

Mini-Cocotte 53
 Mini-Milchkanne 290, 330
 Mini-Seiher 290
 Mini-Servierpfannen 53
 Mini-Stielkasserole 291
 Mischbatterien 487 - 489
 Moccataste 150, 174, 175, 183
 Mörser mit Stößel 212
 Mülleimer 462 - 464
 Müllkorb 461
 Müllsackständer 465
 Multibräter 25
 Multifunktionsbürste 468
 Mützen 457

N

Netzbackschaufel 68
 Netzschäumlöffel 65
 Nonik Pint Bierglas 189
 Nudelkocher 26
 Nudelkörbe 26, 27
 Nuggeteisbereiter 315

O

Obst- und Gemüseschneider 78
 Obst- und Gemüsezerterler 78
 Obstkorb 343
 Ofenbürste 360
 Opalglas Geschirr 131, 177
 Opalglas-Geschirrsrie Aromateca 181
 Opalglas-Geschirrsrie Grangusto 180
 Orangenschäler 74

Ö

Öl- und Essigflasche 212
 Ölfasche 212

P

Paletten 340
 Paninigrill 379, 383
 Panorama-Kühlvitrienen 426
 Papierhandtuch-Spender 460
 Partylöffel 290
 Partyplatte 279
 Pasabahce Gläser 192
 Pastakocher 27
 Pastakorb 46
 Pastateller 140, 162, 176, 180
 Pfannenwender geschlitz 64, 87, 103
 Pfefferstreuer 145, 168, 170, 174
 Pinzettenzange 72
 Pizza Screen 361
 Pizza Transporttasche 251, 361
 Pizzaballenbehälter 360
 Pizzableche 361
 Pizzateher 359
 Pizzakühlaufsätze 419
 PIZZAöfen 349 - 355
 Pizzaroller 359
 Pizzaschaufel 359, 360

Pizzateller 176, 180, 185, 361
 Pizzatische 363, 418
 Planetenmixer 344
 Platzteller 280
 Polycarbonat 229
 Polyesterblett Farbe Granit GN 1/1 285
 Polyesterbletts 284
 Polypropylenbletts 284
 Pommesschaufel 68
 Pommestüte 291
 Pommestützenständer 291
 Portable Küchenwaage 80, 329
 Portable Mehrzweckwaage 82
 Portionierer / Kugelformer 72
 Portionierspüle 332
 Portions- und Serviergläser 186
 Porzellanserie Aphrodite 135
 Porzellanserie Apulia 143
 Porzellanserie Bistro 167
 Porzellanserie Elegancia 171
 Porzellanserie Gourmet Kontrast 132
 Porzellanserie Isabell 173
 Präsentations-Kühlvitrinen 426
 Präsentierschälchen-Set Wellenform 165, 172, 287
 Profi Entsafter 314, 374

Q

Quetschflaschen 71

R

Reduzierstern 31
 Regal aus Chromstahl 258
 Regal für Gastronormbehälter 221, 255
 Regale 452
 Regeneriersalz 319
 Reibe 6-Fach 67
 Reinigungsbrause für Kombidämpfer 407
 Reinigungsbürste 330, 467
 Reinigungsbürste für Kaffeemaschinen 330
 Reinigungstuschsilien 467
 Reiskocher 396
 Rezeptionsklingel 68
 Risottoteller 180
 Rollengrill 380
 Roll-Top Chafing Dishes 263
 Rolltop-Hauben 285
 Rolltop-Präsentier GN 1/1 285
 Rost 600X400 mm 17, 18
 Rost GN 2/1 17, 18
 Roste 435
 Rührglas 197
 Rührschüssel 56, 344
 Rührspatel 65
 Rundbürste 468

S

Saftdispenser 277
 Saftkrug 276
 Saladetten 416
 Salamander 382, 391, 393

Salat- und Beilagenschüssel 180
 Salat-Glasschälchen 288
 Salatschleuder 56
 Salatschüssel 178, 179
 Salatzange 73
 Salz- / Zuckerumrander 310
 Salz für Wasserenthärter 470, 486
 Salz- und Pfeffermühle 213
 Salz- und Pfefferstreuer 145, 168, 170, 212
 Salzstreuer 145, 168, 170, 174
 Santoku-Messer 87, 90, 94, 103
 Saucenspendier mit Pumpe 71
 Saucenständer 71
 Sauciere 138, 140, 145, 150, 154, 176, 207, 214
 Sauteuse 45
 Schälchen 151, 153, 166
 Schälchen Wellenform 287
 Schälchen-Set 151, 166
 Schale 166, 172, 183
 Schälmesser 74, 87, 88, 90 - 92,
 96, 100, 102, 103, 309
 Schaumlöffel 60
 Schaumspise-Ring 337
 Schieferplatte 293
 Schnapsglas 188, 189, 197, 199 - 201
 Schnapsgläser 202
 Schneckenplatte- und Besteck 211
 Schneebeesen 65, 337
 Schneidbrett aus Buchenholz 219
 Schneidbretter 106, 108, 109
 Schnitzelpresse 370, 371
 Schntzmesser-Set 75, 76
 Schockfroster 437
 Schokoladendispenser 339
 Schöpfkelle 60, 61
 Schöpflöffel zur Suppenterrine 215
 Schraubdeckel 186
 Schubladensatz für Kühltische 415
 Schüssel 57, 133, 136, 138, 140, 141,
 148, 153, 155, 157, 163, 172, 178, 179, 183
 Schwingdeckel 465
 Seifenspendier 460
 Sektflaschenverschluss 306
 Sektglas 190 - 197
 Sektschale 192, 197
 Sensor-Mischbatterie 480
 Serie Apulia Pizzateller 195
 Servier- und Abräumwagen 252
 Servier-Becher 290
 Servier-Besteck 268
 Servier-Eimer 291
 Servier-Frittierkorb 292
 Serviergabel 63, 268
 Serviergeschirr aus Gusseisen 53
 Servierkelle 215
 Servierlöffel 61, 63, 268
 Servierlöffel geschlitzt 63, 268
 Servierplatte oval 138, 140, 170, 280
 Servierschale oval 281
 Serviertabletts 282
 Servierteller 180
 Servierwagen 252, 253
 Serviettenhalter 147, 158, 160, 211
 Serviettenring 151

Set Mini-Präsentierschälchen 165, 172
 Set Mini-Präsentierschälchen eckig 287
 Silanos Spülmaschinen 473 - 475
 Silikon Backpinsel 337
 Slush-Eis-Maschine 2X12 Liter 278
 Snackwelle 71
 Sous-Vide Geräte 400
 Spachtel 340
 Spaghettizange 73
 Spar- und Pendelschäler 113
 Speedrack 312
 Speiseeisbehälter 333
 Spind 460
 Spiral-Teigknetmaschine 357, 358
 Spitzsieb 58
 Spritzbeutel Standard 336
 Spülkörbe für Gläser und Tassen 483
 Spülchränke 444
 Spültisch mit zwei Becken 444
 Spültische 450
 Spültische mit Grundboden und Überstand 480
 Stabmixer 374
 Stalgest Spülmaschinen 476
 Ständer für Gastronormbehälter 69
 Ständer für Spritzbeutel und Spritztüllen 336
 Steak- und Pizzabesteck 185
 Steak- und Tomatenmesser 88
 Steakteller 180
 Stechschutzhandschuh 112
 Stehtisch klappbar 299
 Stielkasserolle 45, 47
 Stipproller 337
 Stößel 307
 Stretchhussen für Buffetmöbel 300
 Streuer 329
 Strudelwalzen 337
 Suppeneinsatz 270
 Suppenschöpfer 63, 123, 127, 268
 Suppensieb 59
 Suppenstation 262
 Suppentassen 136, 138, 140, 144, 146,
 149, 153, 155, 162, 170, 174
 Suppenterrine 136, 140, 144, 147-149, 153,
 155, 161 - 163, 170, 175, 215
 Suppentopf hohe Form 43, 44
 Suppentopf mittelhohe Form 43, 44
 Sushi und Tapas Präsentationskühltheken 431

T

Tabletts 282, 284
 Tabletts GN 1/1
 aus laminiertem Schichtstoff 285
 Tablettständer 283
 Tablettwagen 254
 Tamper 330
 Tapas-Theke 431
 Taranto 156
 Taschen-Thermometer 70
 Tasse mit Untertasse 179
 Teebecher 181, 205
 Teekanne 138
 Teekanne mit Teetasse 176
 Teigausrollmaschine 357

Teigrolle 338
 Teigschaber 337
 Teigschneider 339
 Teller eckig 180
 Teller flach 131, 138, 140, 164, 176, 178, 179, 183
 Teller flach coup 146, 147, 160, 161, 164, 175
 Teller flach Fahne 144, 148, 149, 153, 155, 157, 162, 163, 172, 174
 Teller flach mit Fahne 136, 170
 Teller flach mit Hohem Rand 168
 Teller flach Rand 146, 166, 287
 Teller tief 131, 136, 138, 140, 172, 178, 179, 183
 Teller tief coup 146, 147, 160, 161
 Teller tief coup rund 175
 Teller tief Fahne 144, 148, 153, 155, 157, 160, 162 - 164, 172, 174
 Teller tief mit Fahne 170
 Teller tief mit Hohem Rand 168
 Tellerlocke 280
 Tellerhalter 484
 Tellerkorb 482
 Terrinen- / Kuchenform 58
 Thermobehälter 243, 245, 246
 Thermobox Bäckereiform 600 X 400 mm 250
 Thermobox für Pizza 250, 362
 Thermoboxen 247
 Thermobox-Transportwagen 254
 Thermometer mit Metall-Clip 70
 Thermo-Set 281
 Tiefkühlschränke 410
 Tiefkühlische 412
 Tiefkühltruhen 436
 Tischdesenöffner 77
 Tischmülleimer 214, 461
 Titanbeschichtete Bratpfanne 48
 Titanium Aluminiumguss-Pfanne 48
 Toaster 393
 Tomatenstiel 72, 74
 Tomatenmesser 90, 103
 Tomatenschneider 79
 Topf- und Universalpülmaschine 473
 Topfset 45

Topfspülen 445
 Tortenheber 123, 127, 341
 Tortenplatten 151, 341, 342
 Tourniermesser 75
 Tranchiermesser 86, 103
 Transport-Thermobehälter aus Polyethylen 246
 Trinkbecher 183, 190, 191, 194, 201
 Trinkglas 191, 194, 195, 197, 198, 200, 201
 Trinkkellch 199
 Trittpodest 468
 Tropfschale 274, 275
 Tüllen 335
 Tumbler 189, 197

U

Umluftofen mit Grillfunktion 40
 Universalausgießer 306
 Universalmesser 100
 Universal-Spülkorb 482
 Universalzange 73, 401
 Untergestell für Geschirrspülmaschinen 475, 478, 479
 Untergestell für Gläserpülmaschinen 479
 Untergestell für Stalgast Kombidämpfer 407
 Untergestelle für Pizaoöfen 348

V

Vakuumbehälter 242
 Vakuumbeutel 241
 Vakuumierer 240
 Vakuumiergerät für Flüssigkeiten 238
 Vakuumverschluss für Flaschen 3er Set 242
 Vase 145, 154, 176
 Verbindungsstege 224
 Verbindungstau 300
 Verkaufswaage 81, 82
 Verschweißte Edelstahlmöbel 442
 Vorbereitungstisch, 2-Türig, Edelstahl 417
 Vorbinder mit Tasche 458
 Vorratsbehälter 236, 237
 Waffeleisen 381, 385, 390

Waffelhalter 332
 Wandbord 452
 Wandhaube mit Radialventilator 453
 Wärmelampen 260, 261
 Waschbrause Set 41
 Wasser- und Limonadenkrug 210
 Wasserdichte Schürze 459
 Wasserent härter 319, 486
 Wasserfilter Brita Purity C 484
 Wassergekühlte Eiswürfelbereiter 317
 Wassergrill 21
 Wechselkartusche 484
 Wechelpatrone 485
 Wein- / Sektkühler 310, 311
 Wein- / Wasserkaraffe 210
 Weinglas 190 - 197
 Weinkühlerständer 311
 Weitzstahl 87, 95, 102
 Whiskybecher 188, 199 - 201
 Wickeltisch 298
 Wischmop 470
 Wokaufsatz 12 - 14, 31, 37, 38
 Wok-Induktionsherd 28
 Wokpfanne 48
 Würstfüller 375
 Zahlsteller 68
 Ziselierrmesser 74
 Zitronen- / Parmesanreibe 66
 Zitronenschnittpresse 306
 Zitruspresse 72, 306, 312, 313
 Zubehör für Eiswürfelbereiter 319
 Zubehör für Fleischwölfe 373
 Zucker- / Parmesanmenge 217
 Zuckerdose 136, 138, 141, 145, 148, 150, 154, 158, 160, 164, 170, 175, 214
 Zuckerdose mit Deckel 168
 Zuckerstreuer 212
 Zuckerzange 72
 Zusatzbehälter 304, 305
 Zusatzkorb 473
 Zusatzrost Bäckernorm 435
 Zutatenbehälter 310
 Zweigruppige Siebträgermaschine 325

 Alle im Katalog enthaltenen Produkte entsprechen den geltenden europäischen CE-Richtlinien.

 Alle Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen den rechtlichen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Europäischen Rates vom 27. Oktober 2004.

Sämtliche im Katalog enthaltenen Informationen stellen kein Angebot im rechtlichen Sinne dar. Mit der Veröffentlichung eines neuen Katalogs verlieren alle Bedingungen, die in unseren früheren Ausgaben angegeben wurden, ihre Gültigkeit. Die Stalgast GmbH behält sich das Recht vor, die Preise zu ändern und die Ware aus dem Angebot zurückzuziehen. Die Produkte im Katalog können mit anderen Produkten, die nicht schlechtere Eigenschaften ausweisen, ohne Ankündigung ersetzt werden.

Alle Preise verstehen sich in Euro. Änderungen von Produktdetails können ohne vorherige Bekanntmachung durchgeführt werden. Irrtümer, Druckfehler und Artikelverfügbarkeiten vorbehalten. Die Fotos im Katalog dienen der Anschaulichkeit, wobei die abgebildeten Produkte von den realen Produkten abweichen können. Lieferung erfolgt ohne Dekoration. Artikelbeschreibungen, Abbildungen, sowie alle weiteren Angaben im Katalog sind ohne Gewähr. Angaben der Gerätegewichte ohne Verpackung, ohne Transportmittel (Europallette, Einwegpalette). Technische Änderungen vorbehalten. Die Inhaltsangaben beziehen sich in der Regel auf eine randvolle Befüllung. Genau Angaben müssen durch Mustervorlage und Rücksprache bestätigt werden. Abbildungen und Katalog sind urheberrechtlich geschützt, Vervielfältigung nur mit unserer schriftlichen Genehmigung. Die Verantwortlichkeit für die Eichung von Messgeräten, die für kommerzielle Zwecke verwendet werden, liegt auf der Seite des Kunden. Produkte aus Aluminium sind nicht spülmaschinenfest.

Hinweis: Die Bruttopreise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19 %. Ändert sich die Höhe der Mehrwertsteuer, ändern sich auch die Bruttopreise.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäfts- und Lieferbedingungen.



Europäische Qualität
aus polnischer Produktion



Mehr als 7000 Produkte
am Lager



29 000
Palettenstellplätze



Über 500
Mitarbeiter



Lieferfähigkeit
von über 97%

Erfahrung trifft Innovation - unser familiengeführtes Unternehmen STALCAST mit Hauptsitz in Polen vertreibt seit 30 Jahren hochwertige Catering-Ausstattung für Hotels, Restaurants und Bars in ganz Europa und stellt diese seit 2008 auch selbst her. Als Marktführer in weiten Teilen Zentral- und Osteuropas zählen wir Großhändler unter

anderem in Deutschland, Frankreich, Italien und Russland zu unseren Kunden. Was sie an STALCAST schätzen: **Unsere Firma verfügt über einen eigenen Produktionsstandort mit hoch modernen Fertigungsanlagen.** Hier werden Großküchengeräte und Edelstahl-Möbel von der Idee bis hin zur Umsetzung realisiert - und zwar schnell, individuell und kostengünstig.



UNSERE INVESTITION IN DIE ZUKUNFT

ein hochmodernes Logistikzentrum mit angeschlossener Produktion



EUROPÄISCHE QUALITÄT AUS POLNISCHER PRODUKTION

Moderne Fertigungsanlage für Großküchengeräte & Edelstahlmöbel in Radom





stalgast

Die Gastronomie-Experten

www.stalgast.de

info@stalgast.de

+49 421 9898066-0

Unterstützung

Leidenschaft

Zusammenarbeit

Partnerschaft

Experte

Kompetenz

Sicherheit

Entwicklung

Modernität

Lösungen

Innovationen

Erfahrung

Erfolg