



KÜCHENEQUIPMENT

Die Speisenvorbereitung in der Großküche wird durch professionelles und funktionelles STALGAST Küchenequipment aus Kleingeräten und grundlegenden Kochgeräten komplettiert.

Kontaktgrills	289, 293, 296	Hähnchen- und Gyrosgrills	304-305
Fritteusen	290, 294, 297	Salamander, Toaster, Konvektomaten	291, 301-303
Waffeleisen, Crêpesgeräte	292, 295, 300	Reiskocher, Dörrautomat	304, 306
Giddleplatten	291, 294, 299	Wärmevitrine, Heiße Theke	306
Bains-Marie	295	Induktions-/Hockerkocher	304, 309-310
Mikrowellengeräte	307-309	Sous Vide-Geräte und Zubehör	311-312
Hot Dog-Geräte, Brötchenwärmer	298		



1

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



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	320,00
2.	KE0102385	Paninigrill	385	325	200	50-300	18	2,2	230	392,00
3.	KE0103525	Kontaktgrill, doppelt	525	325	200	50-300	24	3,6	230	556,00

FRITTEUSEN



- Gehäuse aus Edelstahl
- stufenlose Temperatureinstellung von 60°C bis 190°C
- Sicherheitsthermostat
- herausnehmbarer Ölbehälter



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	156,00
2.	KE0201050	Einzelfritteuse	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	211,00
3.	KE0202035	Doppelfritteuse	360	420	270	240x125x100	2 x 3	2 x 2,2	230	286,00
4.	KE0202050	Doppelfritteuse	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	348,00

ROLLENGRILL

- antihafte Walzenheißrollen
- zwei separate Heizzonen
- abnehmbare Fettaufangschale
- stufenlose Temperaturregelung
- nach jedem Gebrauch reinigen



Artikelnr.	Rollen	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0402011	11	550	475	175	1,1	230	590,00

SALAMANDER

- Gehäuse aus Edelstahl
- Timer
- Abmessung der Backkammer: 455x260x160 mm (BxTxH)
- Überhitzungsschutz
- Rost mit Griffen und Höhenregulierung (4 Positionen)



Chromstahl Griff



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0401610	640	320	300	15	2,0	230	370,00

LIFT-SALAMANDER

- Gehäuse aus Edelstahl
- stufenlos höhenverstellbares Heizelement
- Überhitzungsschutz
- herausnehmbare Fettauffangschale mit Gitterrost
- zwei unabhängig gesteuerte Heizelemente

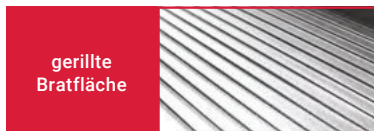


Chromstahl Gitterrost

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0501450	450	480	530	38	2,8	230	940,00
KE0501600	600	480	530	48	4,0	400	1120,00

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

- 10 mm starke Stahlplatte
- Gehäuse aus Edelstahl
- Stahlplatte 1/2 glatt, 1/2 gerillt
- Fettauffangschale
- stufenlose Temperatureinstellung von 50°C bis 300°C



gerillte Bratfläche



Artikelnr.	Platte	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0602640	1/2 glatt 1/2 gerillt	640	440	175	34	3,5	230	395,00
KE0601640	glatt	640	440	175	34	3,5	230	352,00

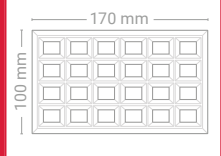
WAFFELEISEN

- 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	399,00

CRÊPES-GERÄT

- 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	352,00

KONTAKTGRILLS

caterina 

- 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	330,00



PANINIGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2003430	430	360	200	2,2	230	409,00

DOPPEL-KONTAKTGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2002570	570	360	200	3,6	230	604,00



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



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	CA2201040	Fritteuse	200	430	265	6	2	230	233,00
	CA2202040	Fritteuse	200	430	315	8	2	230	244,00
	CA2201051	Fritteuse	290	430	265	8	3	230	351,00
2.	CA2201050	Doppel-Fritteuse	415	430	265	2x6	2x2	230	413,00
	CA2202050	Doppel-Fritteuse	415	430	315	2x8	2x2	230	472,00
	CA2202051	Doppel-Fritteuse	585	430	265	2x8	6	230	595,00
3.	CA2203080	Fritteuse mit Ablasshahn	300	510	390	10	3	230	346,00
	CA2204080	Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn	610	510	390	2x10	6	230	636,00

GRIDDLEPLATTE

- Grillfläche 2/3 glatt & 1/3 gerillt
- getrennt regelbare Heizflächen
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- schneller Aufheizvorgang
- herausnehmbare Fettauffangschale

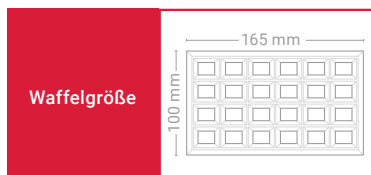


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2101720	720	460	240	3,5	230	722,00



WAFFELEISEN

- Brüsseler Platte, antihafbeschichtet
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- inkl. Timer, einstellbar bis zu 5 min
- hitzebeständiger Griff



Artikelnr.	B mm	D mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2701320	320	380	240	1,5	230	372,00



CRÊPES-GERÄT

- Gusseisenplatte, antihafbeschichtet
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- Funktionsleuchten



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	D mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	CA2401400	Crêpe-Gerät	400	450	470	220	3	230	438,00
2.	CA2404180	Holz-Teigverteiler rund	-	180	180	-	-	-	14,20

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	157,00
KE3202150	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (150 mm)	340	590	242	0=85	1,2	230	184,00
KE3203200	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (200 mm)	340	590	280	0=85	1,2	230	206,00

ROLLER GRILL KONTAKTGRILLS

- beidseitig gerillte Gusseisenplatten
- Thermostat einstellbar bis 300°C
- Fettauffangschale
- hitzebeständiger Griff
- inklusive Reinigungsbürste

KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 360x240 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	1158,00

KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 260x240 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0701330	330	385	220	18	2	230	900,00

KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grillfläche: 535x240 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	1444,00

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	378,00
KE0801360	Fritteuse mit Ablasshahn	265	450	360	8	8	3,6	230	735,00
KE0811012	Fritteuse mit Ablasshahn	350	470	350	12	10	6,4	400	909,00

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	766,00
KE0802360	Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	1359,00

KÜCHENEQUIPMENT

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	1170,00
2.	KE0902007	7	545	320	240	14,0	0,9	230	1474,00
3.	KE0903011	11	545	460	240	20,0	1,4	230	1786,00



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	759,00

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	877,00

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

- 10 mm starke Stahlplatte
- schnelle Aufwärmphase
- Sicherheitsthermostat
- Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte
- herausnehmbarer Spritzschutz mit integrierter Fettauffangschale
- Gehäuse aus Edelstahl
- Abmessungen der Grillfläche: 600x400 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	1109,00

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 - 400x400 mm (BxT)
KE1502064 - 600x400 mm (BxT)



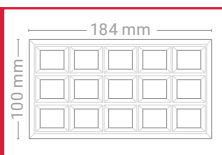
Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	KE1502032	eine Heizzone	420	450	190	17	3,2	G20 / G30	893,00
2.	KE1502064	zwei Heizzonen	620	450	190	27	6,4	G20 / G30	1234,00

KÜCHENEQUIPMENT

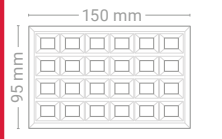
WAFFELEISEN

- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei Gusseisenplatten
- verstellbare FüÙe
- Waffelmuster:
 - Brüssel - 3x5 Quadrate
 - Lüttich - 4x6 Quadrate

Waffelgröße
Modell Brüssel
„KE1201184“



Waffelgröße
Modell Lüttich
„KE1202150“



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	1207,00
2.	KE1202150	Lüttich	305	440	230	19	1,6	230	1207,00

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	661,00



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	700,00



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: 350x240 mm (BxT)



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE1601001	eine Ebene	450	285	305	10	2,0	230	449,00
2.	KE1601002	zwei Ebenen	450	285	420	12	3,2	230	670,00

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	1189,00

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: 470x370x350 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	1788,00

KÜCHENEQUIPMENT

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

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	1146,00
2.	KE2001340	550	550	355	max 250	21	2,4	230	1346,00
3.	KE2002340	550	550	355	max 250	22	2,6	230	1524,00



3

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	3061,00



TOASTER

- Kapazität:
Modell KE1801004 - 4 Toasts
Modell KE1801006 - 6 Toasts
- Timer
- automatischer Ausschalter



Timer



Krümelschublade



1



2

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE1801004	300	225	215	1,8	230	244,00
2.	KE1801006	430	225	215	2,5	230	305,00

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:
KE779130 - 4 Heizelemente
KE1902030 - 6 Heizelemente

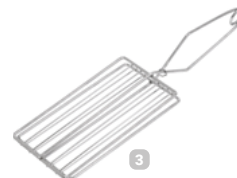


1



2

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	KE1901020	Salamander	460	300	305	2,0	230	306,00
2.	KE1902030	Salamander, doppelt	460	300	440	3,0	230	387,00
3.	KE1999001	Sandwichhalter	340	95	-	-	-	8,83



3

KÜCHENEQUIPMENT

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	1241,00

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	2880,00

REISKOCHER

- einfach zu reinigender Innentopf antihaftbeschichtet, hitzebeständig
- Gehäuse aus Edelstahl
- inklusive Reislöffel, Rührlöffel und zwei Messbechern
- mit Warmhaltefunktion
- Kontrolleuchten
- 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	240,00



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



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	1899,00
2.	KE2501058	Kapazität 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	2055,00

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



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	D mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto
1.	KE2502070	Kapazität 15 kg	580	660	645	27	7,0	Gas	2055,00
2.	KE2502105	Kapazität 25 kg	580	660	870	31	10,5	Gas	2243,00

ELEKTRISCHES GYROS-/DÖNERMESSER

- Schnittstärke 0,5 - 8 mm
- Messer: Ø 100 mm



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	305,00

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	246,00

KÜCHENEQUIPMENT

DÖRRAUTOMAT MIT 10 EINSCHÜBEN

- Gehäuse aus Edelstahl
- ideales Gerät zum Trocknen von Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, etc.
- digitales Bedienfeld
- Timer von 0 bis 24 Stunden in 30-Min.-Schritten
- Temperatureinstellungen von 35 bis 75 ° C in 5°C-Schritten
- inkl. 10 Dörrgitter ca. 400x395 mm, Belastung je bis zu 600 g
- leiser Umluftventilator sorgt für einen gleichmäßigen Dörrvorgang
- transparente Tür zur einfachen Überwachung des Trocknungsprozesses



INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0001010	430	535	420	1,10	230	480,00

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	1237,00

WÄRMEVITRINE, OFFEN

- Gehäuse aus Edelstahl
- LED-Beleuchtung
- höhenverstellbare Einlegeböden
- 4 Räder, 2 davon mit Feststeller

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2702220	494	600	1742	220	+30 / +80	2	230	2190,00

MIKROWELLE

- manuelle Steuerung
- 5 Leistungsstufen
- Auftaufunktion
- 270 mm Drehteller
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Kapazität 25 Liter
- 30 Minuten Timer
- Beckenmaß: 340x345x230 mm

900w [25l]



manuelle Steuerung



Drehteller



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3001900	483	420	281	900	230	234,00

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)

1000w [25l]



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3002100	520	442	312	1000	230	487,00

KÜCHENEQUIPMENT

SAMSUNG MIKROWELLE 1050 WATT

- manueller Steuerung und 5 Leistungsstufen
- hochwertiges Magnetron zum gleichmäßigen Erhitzen
- leicht zu reinigen
- Kapazität 26 Liter
- Abmessungen des Garraums: 336x349x225 mm (BxTxH)



[26l]

1050w

INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3004105	manuelle Steuerung	517	412	297	1050	230	559,00

SAMSUNG MIKROWELLE

- elektronische Steuerung
- Innenmaße: 336x349x225 mm
- vier Leistungsstufen
- 20 Programme speicherbar
- LED-Display
- 2 Garstufen
- 30 Minuten Timer
- akustisches Endsignal
- +30 Sekunden-Taste
- Auftaufunktion



[26l]

1100w

INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3006105	elektronisches Bedienfeld	527	412	297	1100	230	613,00

SAMSUNG MIKROWELLE

- manuelle Steuerung und 5 Leistungsstufen
- akustisches Endsignal
- Keramikboden und zweifache Beleuchtung
- „REPEAT“-Funktion zur Wiederholung des letzten Zyklus
- „ONE TOUCH“-Funktion zur automatischen Verlängerung des Zyklus um 20 Sekunden
- mit zwei leistungsstarken Magnetronen für gleichmäßige Ergebnisse
- Abmessungen des Garraums: 370x370x190 mm (BxTxH)



[26l]

1500w

1850w

INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3009150	manuelle Steuerung	464	597	368	1500	230	1301,00
KE3009185	manuelle Steuerung	464	597	368	1850	230	1412,00



SAMSUNG MIKROWELLE

- digitale Steuerung mit 30 Programmspeichern, + 20-Sekunden-Taste
- fünf Leistungsstufen (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1500 W)
- zwei Auftaufunktionen
- 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



26l

1500w

INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3007150	digitale Steuerung	464	597	368	1500	230	1226,00

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 Auftaufunktionen
- 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



26l

1850w

INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3008185	digitale Steuerung	464	597	368	1850	230	1393,00

INDUKTIONSKOCHER MIT MANUELLER STEUERUNG

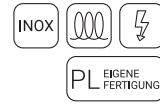
- professioneller Induktionskocher für die kleine und mittelgroße Gastronomie
- Gehäuse aus Kunststoff
- elektronischer Überhitzungsschutz
- stufenlose Temperatureinstellung
- Temperaturbereich 60-240°C
- Anzeige der Betriebsparameter
- Topferkennungssystem
- Induktionsfeld mit einem Durchmesser von 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	125,00

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
- für Töpfe mit Ø 120 - 260 mm Bodendurchmesser verwendbar



Die Kochfelder können mit jedem induktionsgeeigneten Kochgeschirr verwendet werden:



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	318,00



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

- 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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0102012	100	161	335	1,8	1,2	230	298,00



1200w

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

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	385,00
GN0811200	GN 1/1 Behälter aus Polycarbonat	530	325	200	26	-	-	-	30,00
GN0812200	GN 1/1 Behälter aus Polycarbonat	325	265	200	11,5	-	-	-	14,90



1500w

KÜCHENEQUIPMENT

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

caterina



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0103020	620	360	280	0,7	230	1015,00

PORTIONSHALTERUNG FÜR VAKUUMBEUTEL

- besonders hilfreich beim Portionieren von Flüssigkeiten
- perfekte Ergänzung zum Vakuumiergerät für Flüssigkeiten NT0501250

Artikelnr.	Preis (€) netto
NT0199250	85,70



ISOLATIONSKUGELN FÜR SOUS-VIDE BÄDER

- reduzieren den Wärmeverlust um bis zu 90%
- reduzieren die Verdunstung
- verringern Temperaturschwankungen
- energiesparend



UNIVERSALZANGE

- mit Silikonbeschichtung um die Vakuumbutel nicht zu beschädigen

SIL



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1812230	230	9,94
KK1812300	300	10,70
KK1812400	400	13,30

Artikelnr.	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0399100	100	29,90