



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..... 154-167
 Transportbehälter 169-170
 Thermoboxen, Thermobehälter...171, 173-175
 Pizzataschen172

Vakuumier-, Siegelgeräte
 und Zubehör..... 176-180
 Transport-und Servierwagen.....181-183
 Lagerregale.....184-186

LAGERUNG & TRANSPORT

GN 1/1 MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- ideal zum Dämpfen in Konvektomaten
- Verbindungsstege finden Sie auf S. 158



NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2111020	530	325	20	2,2	32,00
GN2111040	530	325	40	5,0	36,00
GN2111065	530	325	65	8,0	40,00

GASTRONORMBEHÄLTER PREMIUM

- ideal zum Dämpfen in Konvektomaten
- Verbindungsstege finden Sie auf S. 158



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0611020	530	325	20	2,5	30,10
GN0611040	530	325	40	5,0	33,60
GN0611065	530	325	65	8,8	38,60

GN 1/1 MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

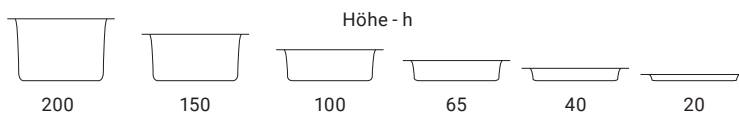


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2711020	530	325	20	2,5	54,50
GN2711040	530	325	40	5,5	59,40
GN2711065	530	325	65	9,0	69,30

GN DECKEL



Artikelnr.	Description	Preis (€) netto
GN0611001	GN 1/1	33,20



GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD



GN 2/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0121020	650	530	20	4,4	33,20
GN0121040	650	530	40	9,0	34,30
GN0121065	650	530	65	18,0	38,10
GN0121100	650	530	100	30,0	46,80
GN0121150	650	530	150	42,0	57,80
GN0121200	650	530	200	58,0	83,60

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0111020	530	325	20	2,2	14,90
GN0111040	530	325	40	5,0	16,30
GN0111065	530	325	65	8,0	18,00
GN0111100	530	325	100	14,0	22,00
GN0111150	530	325	150	19,0	33,20
GN0111200	530	325	200	26,0	38,10

GN 2/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0123020	354	325	20	1,5	11,90
GN0123040	354	325	40	3,5	13,20
GN0123065	354	325	65	5,5	13,50
GN0123100	354	325	100	8,0	18,30
GN0123150	354	325	150	12,0	25,80
GN0123200	354	325	200	18,0	37,00

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0112020	325	265	20	1,2	8,36
GN0112040	325	265	40	2,0	9,23
GN0112065	325	265	65	3,5	10,30
GN0112100	325	265	100	6,0	13,50
GN0112150	325	265	150	8,5	21,10
GN0112200	325	265	200	11,5	25,80

GN 2/4

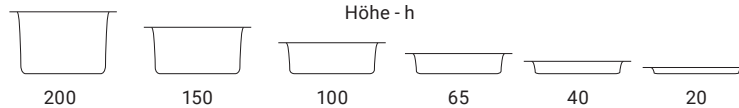


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0124040	530	162	40	1,75	11,60
GN0124065	530	162	65	3,50	11,60
GN0124100	530	162	100	5,50	15,20
GN0124150	530	162	150	8,50	27,00

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0113020	325	176	20	0,7	6,76
GN0113040	325	176	40	1,5	8,00
GN0113065	325	176	65	2,5	8,73
GN0113100	325	176	100	3,7	11,20
GN0113150	325	176	150	5,7	16,90
GN0113200	325	176	200	7,3	19,20





LAGERUNG & TRANSPORT

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0114020	265	162	20	0,4	5,17
GN0114040	265	162	40	1,0	6,76
GN0114065	265	162	65	1,7	8,00
GN0114100	265	162	100	2,8	9,59
GN0114150	265	162	150	3,6	14,30
GN0114200	265	162	200	5,0	18,30

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0116065	176	162	65	1,0	6,03
GN0116100	176	162	100	1,6	7,13
GN0116150	176	162	150	2,0	10,80
GN0116200	176	162	200	2,8	14,90

GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0119065	176	108	65	0,5	4,41
GN0119100	176	108	100	0,8	7,13
GN0119150	176	108	150	1,4	8,73

GN 1/12



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN01112100	132	108	100	0,5	6,65

GN DECKEL



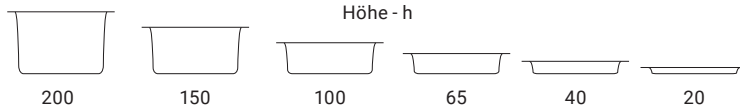
Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0121001	GN 2/1	37,00
GN0111001	GN 1/1	14,00
GN0123001	GN 2/3	11,60
GN0112001	GN 1/2	8,73
GN0124001	GN 2/4	8,00
GN0113001	GN 1/3	6,39
GN0114001	GN 1/4	5,78
GN0116001	GN 1/6	4,00
GN0119001	GN 1/9	3,39

GN DECKEL LUFTDICHT

- mit Silikondichtung
- mit Entlüftungsventil
- geeignet für Behälter ab 100 mm Höhe
- temperaturbeständig bis 220°C



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0111002	GN 1/1	46,80
GN0123002	GN 2/3	39,50
GN0112002	GN 1/2	30,80
GN0113002	GN 1/3	23,10
GN0114002	GN 1/4	21,60
GN0116002	GN 1/6	20,80



GASTRONORMBEHÄLTER MIT FALLGRIFFEN

- ideal für Bains Marie, Speisenausgabe und Thermobehälter
- Verbindungsstege finden Sie auf S. 158



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0511100	530	325	100	14,0	29,00
GN0511150	530	325	150	19,0	39,20
GN0511200	530	325	200	26,0	46,90

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0512100	325	265	100	6,0	18,10
GN0512150	325	265	150	8,5	25,00
GN0512200	325	265	200	11,5	33,00

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0513100	325	176	100	3,7	16,50
GN0513150	325	176	150	5,7	21,50
GN0513200	325	176	200	7,3	24,40

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0514200	265	162	200	5,0	23,40

GN 1/6

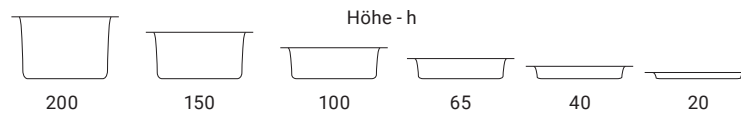


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0516100	176	162	100	1,6	10,60
GN0516200	176	162	200	2,8	18,10

GN DECKEL MIT GRIFFAUSSPARUNG



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0511001	GN 1/1	18,10
GN0512001	GN 1/2	11,10
GN0513001	GN 1/3	8,25
GN0514001	GN 1/4	7,85



GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD GELOCHT

• ideal zum Dämpfen in Konvektomaten



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0311020	530	325	20	2,2	22,70
GN0311040	530	325	40	5,0	24,80
GN0311065	530	325	65	8,0	28,30
GN0311100	530	325	100	14,0	35,10
GN0311150	530	325	150	19,0	54,10
GN0311200	530	325	200	26,0	59,40

GN 2/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0323065	354	325	65	5,5	20,40
GN0323100	354	325	100	8,0	24,30

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0312065	325	265	65	3,5	14,80
GN0312100	325	265	100	6,0	18,40
GN0312150	325	265	150	8,5	28,30

VERBINDUNGSSTEGE

• werden benötigt um GN 1/1 in weitere Zwischengrößen zu unterteilen



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
GN9901325	325	5,46
GN9901530	530	6,88

EINSCHUBBLECHE

• ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit, emailiert



GN 2/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0721020	650	530	20	4,4	42,00
GN0721065	650	530	65	18,0	46,20

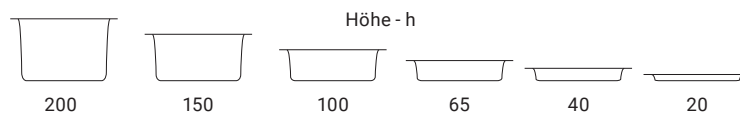
GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0711020	530	325	20	2,2	22,40
GN0711040	530	325	40	5,0	26,00
GN0711065	530	325	65	8,0	28,40



GN 2/3

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0723040	354	325	40	3,5	17,20



GASTRONORMBEHÄLTER BASIC

• Verbindungsstege finden Sie auf S. 158



GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0211020	530	325	20	2,2	8,82
GN0211040	530	325	40	5,0	10,60
GN0211065	530	325	65	8,0	10,80
GN0211100	530	325	100	14,0	13,60
GN0211150	530	325	150	19,0	21,40
GN0211200	530	325	200	26,0	26,10

GN 1/2



GN 1/3



GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0212020	325	265	20	1,2	4,57
GN0212040	325	265	40	2,0	5,70
GN0212065	325	265	65	3,5	6,35
GN0212100	325	265	100	6,0	9,20
GN0212150	325	265	150	8,5	13,80
GN0212200	325	265	200	11,5	17,10

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0213065	325	176	65	2,5	5,38
GN0213100	325	176	100	3,7	7,46
GN0213150	325	176	150	5,7	11,40
GN0213200	325	176	200	7,3	13,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0214065	265	162	65	1,7	5,00
GN0214100	265	162	100	2,8	6,00
GN0214150	265	162	150	3,6	9,57
GN0214200	265	162	200	5,0	11,30

GN 1/6



GN 1/9



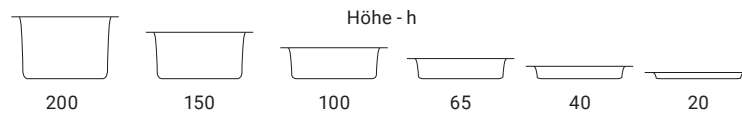
GN DECKEL



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0216065	176	162	65	1,0	4,18
GN0216100	176	162	100	1,6	5,47
GN0216150	176	162	150	2,0	7,46
GN0216200	176	162	200	2,8	11,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0219065	176	108	65	0,5	3,57
GN0219100	176	108	100	0,8	4,82

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0211001	GN 1/1	9,82
GN0212001	GN 1/2	5,55
GN0213001	GN 1/3	3,72
GN0214001	GN 1/4	3,55
GN0216001	GN 1/6	2,55
GN0219001	GN 1/9	1,90



GN-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT, PREMIUM

- transparent, Inhalt gut sichtbar, geruchs- und geschmacksneutral, Skalierung
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten



GN 1/1



GN 1/2



GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1111065	530	325	65	9,0	27,10
GN1111100	530	325	100	13,3	32,80
GN1111200	530	325	200	26,4	48,70

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1112065	325	265	65	4,0	14,30
GN1112100	325	265	100	6,1	17,00
GN1112150	325	265	150	9,0	20,30
GN1112200	325	265	200	11,9	23,80

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1113100	325	176	100	3,8	12,30
GN1113150	325	176	150	5,5	16,20
GN1113200	325	176	200	7,1	20,40

GN 1/4



GN 1/6



GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1114100	265	162	100	2,6	10,80
GN1114150	265	162	150	3,8	13,00

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1116100	176	162	100	1,6	8,15
GN1116150	176	162	150	2,3	10,20
GN1116200	176	162	200	2,8	11,50

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1119100	176	108	100	0,9	5,79

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1111001	GN 1/1	17,70
GN1112001	GN 1/2	10,20
GN1113001	GN 1/3	6,90
GN1114001	GN 1/4	6,13
GN1116001	GN 1/6	5,41
GN1119001	GN 1/9	4,10

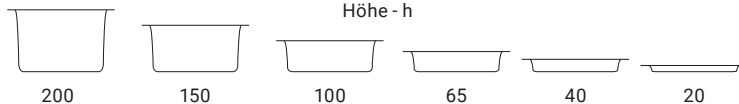
EINLEGEBODEN

- Abtropfgitter



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1111777	GN 1/1	12,50
GN1112777	GN 1/2	6,80

Höhe - h



SCHWARZE GN-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT, PREMIUM

- geruchs- und geschmacksneutral
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1311065	530	325	65	9,0	35,10
GN1311100	530	325	100	13,3	41,50

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1312065	325	265	65	4,0	14,40

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1313065	325	176	65	2,5	11,20

GN 1/4

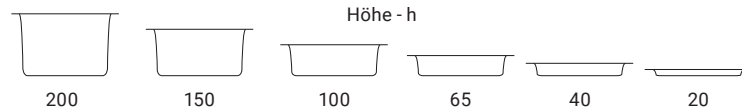


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1314100	265	162	100	2,6	10,60

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1316065	176	162	65	1,0	6,32
GN1316100	176	162	100	1,6	8,45



GN-BEHÄLTER AUS POLYPROPYLEN, STANDARD

- geruchs- und geschmacksneutral
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1511065	530	325	65	8,0	9,64
GN1511100	530	325	100	14,0	9,37
GN1511150	530	325	150	19,0	10,00
GN1511200	530	325	200	26,0	13,10

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1512065	325	265	65	3,5	5,18
GN1512100	325	265	100	6,0	4,73
GN1512150	325	265	150	8,5	5,98
GN1512200	325	265	200	11,5	6,87

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1513065	325	176	65	2,5	4,27
GN1513100	325	176	100	3,7	5,18
GN1513150	325	176	150	5,7	6,33
GN1513200	325	176	200	7,3	7,64

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1514065	265	162	65	1,7	3,60
GN1514100	265	162	100	2,8	4,33
GN1514150	265	162	150	3,6	4,28

GN 1/6

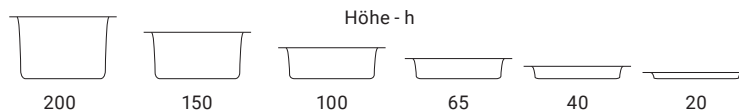


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1516065	176	162	65	1,0	3,23
GN1516100	176	162	100	1,6	3,60
GN1516150	176	162	150	2,0	4,70

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1511001	GN 1/1	5,98
GN1512001	GN 1/2	3,16
GN1513001	GN 1/3	2,75
GN1514001	GN 1/4	2,17
GN1516001	GN 1/6	1,97



GN-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT, STANDARD

- transparent, Inhalt gut sichtbar, geruchs- und geschmacksneutral
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0811065	530	325	65	8,0	16,10
GN0811100	530	325	100	14,0	20,00
GN0811150	530	325	150	19,0	23,40
GN0811200	530	325	200	26,0	30,00

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0812065	325	265	65	3,5	8,84
GN0812100	325	265	100	6,0	9,60
GN0812150	325	265	150	8,5	13,20
GN0812200	325	265	200	11,5	14,90

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0813065	325	176	65	2,5	6,87
GN0813100	325	176	100	3,7	7,66
GN0813150	325	176	150	5,7	10,30
GN0813200	325	176	200	7,3	12,70

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0814065	265	162	65	1,7	5,30
GN0814100	265	162	100	2,8	6,08
GN0814150	265	162	150	3,6	7,64

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0816065	176	162	65	1,0	3,43
GN0816100	176	162	100	1,6	4,97
GN0816150	176	162	150	2,0	6,08

GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0819065	176	108	65	0,5	3,07
GN0819100	176	108	100	0,8	3,43

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811001	GN 1/1	11,70
GN0812001	GN 1/2	6,06
GN0813001	GN 1/3	4,21
GN0814001	GN 1/4	3,84
GN0816001	GN 1/6	3,07
GN0819001	GN 1/9	2,34

GN-DECKEL LUFTDICHT

- nur für GN-Behälter aus Polycarbonat
- Schwappsicher



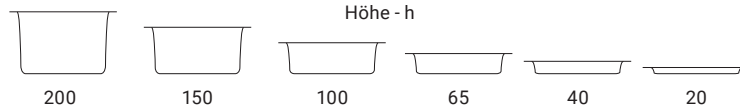
Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811002	GN 1/1	13,20
GN0812002	GN 1/2	8,24
GN0813002	GN 1/3	5,39
GN0814002	GN 1/4	3,90
GN0816002	GN 1/6	2,78

EINLEGEBODEN

- um einen gewissen Abstand zwischen Nahrungsmittel und Boden herzustellen



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811777	GN 1/1	18,20
GN0812777	GN 1/2	7,26
GN0813777	GN 1/3	5,00
GN0814777	GN 1/4	3,90
GN0816777	GN 1/6	3,90



GASTRONORMBEHÄLTER, SCHWARZ STANDARD

- geruchs- und geschmacksneutral
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1211065	530	325	65	8,0	17,90
GN1211100	530	325	100	14,0	20,10

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1212065	325	265	65	3,5	9,04
GN1212100	325	265	100	6,0	11,20

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1213065	325	176	65	2,5	7,77
GN1213100	325	176	100	3,7	8,78
GN1213150	325	176	150	5,7	10,50

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1214065	265	162	65	1,7	5,92
GN1214100	265	162	100	2,8	7,19

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1216065	176	162	65	1,0	4,28
GN1216100	176	162	100	1,6	5,27
GN1216150	176	162	150	2,0	6,29

GN DECKEL



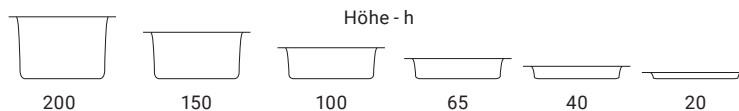
Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1211001	GN 1/1	16,40
GN1213001	GN 1/3	6,00
GN1216001	GN 1/6	4,20

GN-DECKEL, LUFTDICHT

- nur für GN-Behälter aus Polycarbonat



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811002	GN 1/1	13,20
GN0812002	GN 1/2	8,24
GN0813002	GN 1/3	5,39
GN0814002	GN 1/4	3,90
GN0816002	GN 1/6	2,78



GN-BEHÄLTER AUS POLYPROPYLEN, PREMIUM

- transparent, geruchs- und geschmacksneutral, Skalierung, BPA-frei
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten



GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1711065	530	325	65	9,0	21,70
GN1711100	530	325	100	13,3	24,30
GN1711150	530	325	150	20,0	27,90
GN1711200	530	325	200	26,4	34,70

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1712065	325	265	65	4,0	11,30
GN1712100	325	265	100	6,1	12,40
GN1712150	325	265	150	9,0	15,70
GN1712200	325	265	200	11,9	18,20

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1713100	325	176	100	3,8	11,70
GN1713150	325	176	150	5,5	15,50
GN1713200	325	176	200	7,1	18,20

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1714100	265	162	100	2,6	10,30
GN1714150	265	162	150	3,8	13,60

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1716065	176	162	65	1,0	7,77
GN1716100	176	162	100	1,6	8,28
GN1716150	176	162	150	2,3	8,83
GN1716200	176	162	200	2,8	9,46

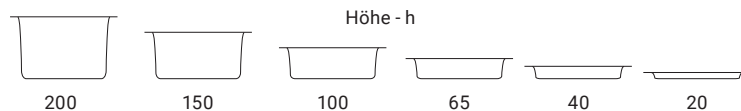
GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1719065	176	108	65	0,6	6,05
GN1719100	176	108	100	0,9	6,91

GN-DECKEL

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1711001	GN 1/1	9,17
GN1712001	GN 1/2	4,89
GN1713001	GN 1/3	4,39
GN1714001	GN 1/4	3,37
GN1716001	GN 1/6	3,03
GN1719001	GN 1/9	2,37

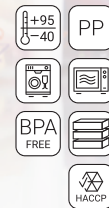


LAGERUNG & TRANSPORT



GASTRONORMBEHÄLTER ARAVEN POLYPROPYLEN

- halbtransparent
- geruchs- und geschmacksneutral
- nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, 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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1611150	530	325	150	21,0	50,40
GN1611200	530	325	200	28,0	59,40

GN 2/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1623150	354	325	150	13,5	45,50
GN1623200	354	325	200	19,0	48,80

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1612100	325	265	100	6,5	33,90
GN1612150	325	265	150	10,0	40,60
GN1612200	325	265	200	12,5	44,50

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1613100	325	176	100	4,0	24,00
GN1613150	325	176	150	6,0	25,00

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1614100	265	162	100	2,8	15,30
GN1614150	265	162	150	4,3	15,80

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1616100	176	162	100	1,7	14,50
GN1616150	176	162	150	2,6	14,50



LAGERUNG & TRANSPORT

GN 1/9



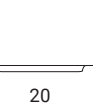
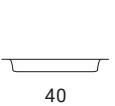
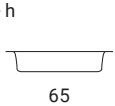
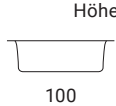
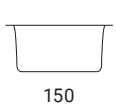
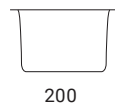
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1619065	176	108	65	0,6	9,26
GN1519100	176	108	100	1,0	9,67
GN1519150	176	108	150	1,5	11,10



Etikette



System ColorClip



Höhe - h

LAGERUNG & TRANSPORT

VORRATSBEHÄLTER

- rund
- mit Griffen
- Messskala
- temperaturbeständig von 5 °C bis 70 °C



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0202100	310	210	10,0	20,10
LT0202200	310	375	20,0	31,20

DECKEL FÜR VORRATSBEHÄLTER



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
LT0202310	310	12,30

VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL

- mit dicht schließendem Deckel
- mit verstärktem Boden und Profilgriffen
- Griffe mit speziellen Löchern, damit das Wasser nach dem Reinigen abtropfen kann
- Behälter LT0203530 und LT0203531 geeignet für GN 1/1 - 200
- Behälter LT0203790 und LT0203791 geeignet für 2x GN 1/1 - 150
- übereinander stapelbar



Profilgriffe

Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	LT0203530	○	710	440	270	53	76,20
	LT0203790	○	710	440	380	79	92,50
2.	LT0203531	●	710	440	270	53	81,50
	LT0203791	●	710	440	380	79	99,20

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	42,30
LT0204160	415	340	200	16,0	33,60
LT0204070	395	200	200	7,0	20,60

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	50,20

ZUTATENBEHÄLTER

- für die Bevorratung von trockenen Lebensmitteln
- glatte Oberflächen und abgerundete Kanten für eine einfache Reinigung
- transparenter Deckel für Sicht auf den Inhalt
- Rollen mit einem Durchmesser von 80 mm
- zwei Deckelöffnungen
- der Behälter fasst ca. 56 kg Mehl oder 73 kg Zucker



NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	LT0222102	Container	400	750	715	102	260,00
2.	KK1003100	Eis-/Mehrzweckschaufel	-	-	-	1	15,10
	KK1003200	Eis-/Mehrzweckschaufel	-	-	-	2	22,80

THERMO-EISTRANSPORTBEHÄLTER

- doppelwandig
- Monoblock-Bauweise
- auf vier Rollen, 2 davon mit Bremse
- Tropfschale
- Ablassventil



NEU

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0221125	●	590	815	745	125	980,00

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



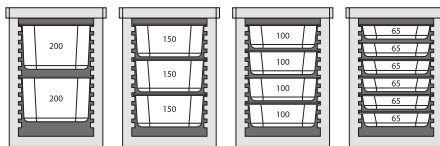
Solide
Tragegriffe



Druckausgleichs-
ventil

THERMOBEHÄLTER

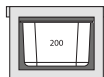
- spezielle Einschubriellen für GN - Behälter
- 2 ergonomische Tragegriffe
- austauschbare Türdichtung
- Türöffnungswinkel 270°
- geeignet für den Wagen Artikelnr. LT0703730 S. 181
- Innenabmessungen (BxTxH): 535x325x495 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0217086	650	450	625	86	420,00

THERMOBEHÄLTER

- der mit 4 Verschlussklammern verschließbarer Deckel
- Fassungsvermögen: GN 1/1 200 mm



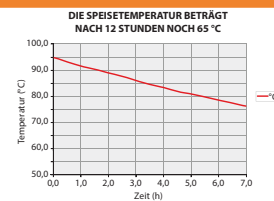
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0217026	645	445	315	26	272,00

EPP THERMOBOXEN

- langlebiges und elastisches Material
- besonders gute Isolierung
- leicht zu reinigen
- geeignet für GN-Behälter

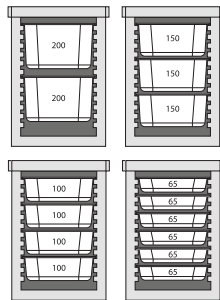


Temperaturentwicklung der Speisen
bei folgenden Gegebenheiten:
- Einfülltemperatur: 95 °C
- Umgebungstemperatur: 20 °C
- Behälterfüllung: komplett gefüllt



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
LT0209093	645	445	625	93	402,00

THERMOBOX BÄCKEREINORM 600 X 400 MM



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0216200	685	485	260	53	103,00
LT0216300	685	485	360	80	123,00

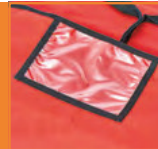
LAGERUNG & TRANSPORT

PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung mit Klettverschluss zum schnellen und einfachen Beladen
- transparentes Einsteckfach: 165x120 mm (BxT)
- komfortabler Tragegriff und Luftlöcher



Abmessung
Einsteckfach:
120x165 mm
(BxT)



Klettverschluss



Luftlöcher
aus denen
Feuchtigkeit
entweichen
kann



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (nutzbar) mm	T (nutzbar) mm	H (nutzbar) mm	Preis (€) netto
LT0602500	500	500	300	480	480	285	26,40

PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung zum schnellen und einfachen Beladen
- transparentes Einsteckfach: 120x180 mm (BxT)
- spezieller Aufhänger und Luftlöcher zum Trocknen und Lagern

Abmessung
Einsteckfach:
120x180 mm
(BxT)



Luftlöcher



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (nutzbar) mm	T (nutzbar) mm	H (nutzbar) mm	Preis (€) netto
LT0602550	550	500	200	510	500	200	33,10

THERMOISOLIERTER GETRÄNKEBEHÄLTER

- robustes, schlagfestes Gehäuse aus Polyethylen mit niedriger Dichte für den Kontakt mit Lebensmitteln
- doppelwandig
- Monoblock-Bauweise
- geeignet für kalte und heiße Getränke in einem Temperaturbereich von -40°C bis 100°C
- recycelbar
- tropffreier Ablasshahn

NEU



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	LT0220010	●	295	420	500	10	249,00
2.	LT0220020	●	295	420	675	20	280,00

THERMOBEHÄLTER BASIC LINE

- 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	183,00
LT0208150	330	270	15	201,00
LT0208200	330	365	20	213,00
LT0208300	330	450	30	239,00
LT0208350	330	560	35	327,00

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



LAGERUNG & TRANSPORT



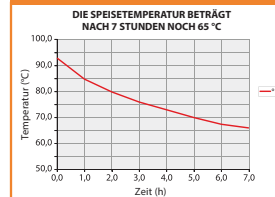
THERMOBEHÄLTER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€ netto)
LT0206100	330	235	10	241,00
LT0206150	330	295	15	261,00
LT0206200	330	365	20	272,00
LT0206250	330	440	25	339,00
LT0206300	330	475	30	295,00
LT0206350	330	585	35	374,00
LT0206500	480	400	50	443,00



Temperaturverteilung der Speisen bei folgenden Gegebenheiten:

- Einfülltemperatur: 95 °C
- Umgebungstemperatur: 20 °C
- Behälterfüllung: komplett gefüllt



THERMOBEHÄLTER MIT ABLASSHAHN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€ netto)
LT0207100	330	235	10	273,00
LT0207150	330	295	15	309,00
LT0207200	330	365	20	320,00
LT0207250	330	585	25	370,00





LAGERUNG & TRANSPORT

SIEGELGERÄT

- für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben
- schnell und einfach zu bedienen
- effizientes und appetitliches Versiegeln von Menüschaalen
- hygienisch und auslaufsicher

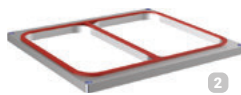
SIEGELGERÄT

- hochwertiger Edelstahl
- gleichmäßige und präzise Siegeltemperatur im Bereich von 0-220°C
- automatischer Folienabschneider
- Spannvorrichtung, um das Aufrollen der Folie zu verhindern
- Druckdämpfer
- isolierter Griff schützt vor Verbrennungen
- Dichtfläche mit Antihafbeschichtung
- Anti-Rutsch Füße
- beleuchtete Ein-/Ausschalter mit Überhitzungsschutz
- Aufheizzeit ca. 10 Minuten
- Siegelzeit bis zu 3 Sekunden
- inkl. Siegelrahmen für Einzelschalen

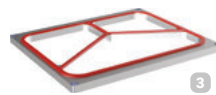
SIEGELRAHMEN

- hergestellt aus einer speziellen, korrosionsbeständigen Aluminiumlegierung
- für Schalen von 178x227 mm

Inkl. Siegelrahmen für Einzelschalen



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	NT0501260	Siegelgerät	260	565	220	0,65	230	1399,00
2.	NT0599002	Siegelrahmen zweigeteilt	-	-	-	-	-	144,00
3.	NT0599003	Siegelrahmen dreigeteilt	-	-	-	-	-	144,00



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

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 180
- max. Höhe des zu verpackenden Produkts 84 mm



speziell für
Flüssigkeiten
geeignet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße BxTxH mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0501250	346	249	421	315x30-80x261	14,5	0,4	230	1262,00

KAMMER-VAKUUMIERGERÄT

- mit Vakuummeter und elektronischer Steuerung
- transparenter Deckel
- Breite des Schweißbalkens 290 mm
- Siegelbandbreite (einfache Schweißnaht) 3,5 mm
- für glatte und gaufrierte Vakuumbeutel
- automatischer und manueller Zyklus
- Siegel- und Vakuumzeit wählbar
- Kapazität 77 l/h
- max. Beuteldicke 120 µm
- max. Höhe des zu verpackenden Produkts 110 mm
- Korpus aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße BxTxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0202115	360	430	378	300x350x50	0,63	230	1275,00

LAGERUNG & TRANSPORT

KAMMER-VAKUUMIERGERÄT

- mit Vakuummeter
- 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.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße BxTxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0207260	330	480	356	280x393x50	1	230	1655,00
NT0207300	360	425	356	300x350x50	1	230	1814,00



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: 300x290x100 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße BxTxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0203290	360	470	378	300x350x50	0,63	230	1592,00



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 BxTxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	NT0206250	450	525	385	370x350x150	0,40	230	4341,00
2.	NT0206200	330	450	295	280x310x85	0,30	230	3036,00



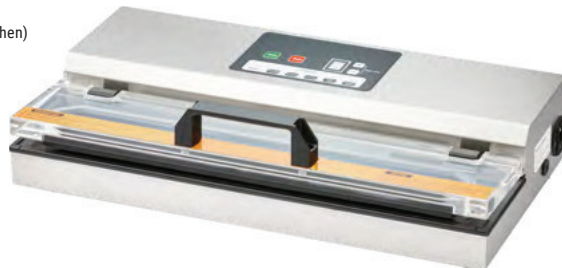
VAKUUMIERER

- zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln
- ideal auch zum portionsweise Verpacken von trockenen Produkten
- geeignet als Ergänzungsgerät
- ausschließlich für gaufrierte Beutel geeignet



VAKUUMIERGERÄT

- elektronische Druckanzeige
- Breite des Schweißbalkens 406 mm
- Siegelbandbreite (einfache Schweißnaht) 5 mm
- automatischer und manueller Zyklus
- Ansaugzeit und Versiegelung können manuell geändert werden
- manuelle Einstellung der Ansaugstärke
- Marinierfunktion
- Schnittstelle für den Anschluß von Zubehör (Vakuumverpackung von Behältern und Flaschen)
- Leistung 23 l/h



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0401400	490	260	125	0,67	230	681,00

VAKUUMIERGERÄT

- elektronische Druckanzeige
- Breite des Schweißbalkens 310 mm
- Siegelbandbreite (einfache Schweißnaht) 5 mm
- automatischer und manueller Zyklus
- Ansaugzeit und Versiegelung können manuell geändert werden
- manuelle Einstellung der Ansaugstärke
- Marinierfunktion
- Schnittstelle für den Anschluß von Zubehör (Vakuumverpackung von Behältern und Flaschen)
- Leistung 23 l/h



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0208001	390	275	150	0,7	230	449,00

LAGERUNG & TRANSPORT

SOUS VIDE ISOLIERKUGELN

- reduziert dem Wärmeverlust um bis zu 90%
- reduziert die Verdunstung
- verringert Temperaturschwankungen
- spart Stromkosten



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

VAKUUMBEUTEL -HALTERUNG

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



Artikelnr.	Preis (€) netto
NT0199250	85,70

VAKUUMBEUTEL, GLATT

- geeignet für Kammer-Vakuumiergeräte
- 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 zu 120	100	23,40
NT0240300	200	300	bis zu 120	100	35,40
NT0240350	250	350	bis zu 120	100	53,10

VAKUUMBEUTEL, GLATT

- geeignet für Kammer-Vakuumiergeräte
- 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	von -18 bis 99	100	8,13
NT0230300	200	300	von -18 bis 99	100	13,40
NT0230350	250	350	von -18 bis 99	100	19,20

VAKUUMBEUTEL, GAUFRIERT

- geeignet für Vakuumierer 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	von -18 bis 99	100	15,80
NT0220300	200	300	von -18 bis 99	100	25,60
NT0220350	250	350	von -18 bis 99	100	37,00

VAKUUMIERBEUTEL FÜR FLÜSSIGKEITEN

- glatte Struktur
- besonders geeignet für kalte, flüssige Lebensmittel
- gelocht, zum Einhängen in das Vakuumiergerät
- temperaturbeständig von -18 °C bis +99 °C
- geeignet für Vakuumiergerät NT0501250
- 50er Pack, Preis pro 50er Pack



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0250140	140	230	55	1,0	von -18 bis 99	50	38,50
NT0250200	200	300	55	2,0	von -18 bis 99	50	49,10
NT0250250	250	300	55	2,5	von -18 bis 99	50	61,20

THERMOBOX-TRANSPORTWAGEN

- Traglast: 100 kg
- Oberfläche mit rutschfesten Noppen
- sehr leise Rollen
- Abmessung der Abstellfläche: 485x660 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0703730	730	480	890	178,00

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	437,00

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
- LT0707064 - passend für 16 x Backblech EN 600x400



Beidseitig mit
Edelstahlbügel zur
Durchschub- und
Transportsicherung



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	LT0706011	380	550	1735	371,00
	LT0706021	590	670	1735	541,00
2.	LT0707064	470	620	1735	373,00

LAGERUNG & TRANSPORT

TELLERWAGEN

- hergestellt aus Polyethylen mit niedriger Dichte
- Monoblock-Bauweise
- auf 4 Rollen, 2 davon mit Bremse
- inkl. Abdeckhaube
- für 180 bis 480 Teller/Platten
- verstellbare Trennelemente
- geeignet für rundes, ovales und eckiges Geschirr

NEU

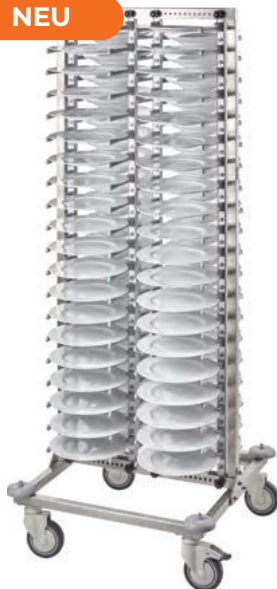
Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0223480	●	755	975	850	1099,00



TELLERWAGEN

- für bis zu 80 Teller
- Rahmen aus Edelstahl
- auf 4 Rollen, 2 davon mit Bremse
- für Teller von Ø 160 bis 320 mm
- max. Gewicht pro Teller 1.1 kg

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0223080	720	720	1820	1050,00

TELLERREGAL FREISTEHEND

- für bis zu 20 Teller
- für Teller von Ø 160 bis 320 mm
- max. Gewicht pro Teller 1.1 kg

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0223020	350	410	880	420,00

SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN



- für kleinere und größere Cateringbetriebe geeignet
- besonders empfehlenswert für Restaurants, Bankett- und Hochzeitssäle sowie Kantinen
- Räder mit gummierter Lauffläche, 2 davon mit Bremsen
- Abmessung der Borde: 800x500 mm

SERVIERWAGEN

- Abmessung der Borde: 800x500 mm (BxT)
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0711002	Servierwagen mit 2 Borden	860	540	940	132,00
LT0711003	Servierwagen mit 3 Borden	860	540	940	159,00

SERVIERWAGEN

- Abmessung der Borde: 800x500 mm (BxT)
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0705002	Servierwagen mit 2 Borden	845	525	940	169,00
LT0705003	Servierwagen mit 3 Borden	845	525	940	204,00

SERVIERWAGEN

- Abmessung der Borde: 800x500 mm (BxT)
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0708002	Servierwagen mit 2 Borden	850	530	800	181,00
LT0708003	Servierwagen mit 3 Borden	850	530	800	204,00

SERVIERWAGEN

- aus strapazierfähigem Kunststoff
- Abmessung der Borde: 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	130,00

LAGERUNG & TRANSPORT



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	169,00

LAGERREGAL

- aus verchromten Stahl
- höhenverstellbare Drahtböden
- Traglast: 200 kg
- einfache Montage



höhenverstell-
bare Drahtböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0831061	610	455	1800	250,00
LT0720094	900	450	1800	211,00
LT0831091	910	455	1800	296,00
LT0720124	1200	450	1800	250,00
LT0831122	1220	455	1800	358,00
LT0831152	1525	455	1800	413,00
LT0830061	610	610	1800	289,00
LT0720096	908	610	1800	317,00
LT0720126	1213	610	1800	338,00
LT0830091	910	610	1800	340,00
LT0830106	1060	610	1800	387,00
LT0830122	1220	610	1800	413,00
LT0830152	1525	610	1800	507,00
LT0830182	1825	610	1800	571,00



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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0710600	600	550	1130	333,00

**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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0412011	1120	360	1800	504,00



MODULARE LAGERREGALE



- aus eloxiertem Aluminium
- Regalböden aus ABS-Kunststoff
- geeignet für Betriebstemperaturbereich von -30 bis 60°C
- Tragkraft pro Fachboden bis zu 120 kg
- mehrere Regale können zu einem Modul zusammengebaut werden
- Lenkrollen zusätzlich montierbar

NEU



LAGERREGAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT1146090	900	460	1680	460,00
LT1156090	900	560	1680	480,00
LT1146120	1205	460	1680	530,00
LT1156120	1205	560	1680	560,00
LT1146151	1510	460	1680	590,00
LT1156151	1510	560	1680	630,00

LAGERREGAL MIT 2 BEINEN

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT1146085	859	460	1680	405,00
LT1156085	859	560	1680	425,00
LT1146116	1164	460	1680	480,00
LT1156116	1164	560	1680	500,00
LT1146146	1469	460	1680	560,00
LT1156146	1469	560	1680	585,00



LENKROLLE MIT BREMSE FÜR LAGERREGALE AUS ALUMINIUM

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
LT1199001	100	38,00



LENKROLLE OHNE BREMSE FÜR LAGERREGALE AUS ALUMINIUM

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
LT1199002	100	36,00



VERBINDUNGSSTÜCK

- für die Verbindung von Lagerregalen aus Aluminium

Artikelnr.	Preis (€) netto
LT1199003	12,50