

Neumärker[®]

since 1894



MACHINES | FOOD | ACCESSORIES

KONTAKT

CONTACT



Ernst Neumärker
GmbH & Co. KG

Lohstr. 13
58675 Hemer
Germany

info@neumaerker.de
www.neumaerker.de



VERTRIEB
DEUTSCHLAND

Tel. 02372 - 92 74 0
Fax 02372 - 33 04

info@neumaerker.de

EXPORT
INTERNATIONAL

Tel. +49 2372 - 92 74 86
Fax +49 2372 - 92 74 33

ex@neumaerker.de

AUßENDIENST & HÄNDLERBETREUUNG



Händlerbetreuung Ost

Lutz Hirche
Tel. 035200 - 293 907
Mobil 0177 - 633 72 19
Fax 035200 - 290 509
l.hirche@neumaerker.de



Händlerbetreuung Nord-West

Tel. 02372 - 92 74 0
Fax 02372 - 33 04
info@neumaerker.de



Händlerbetreuung Süd

Holger Wörz
Mobil 0171 - 44 00 88 0
Fax 06262 - 91 84 45
info@neumaerker.de

WICHTIG:

Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt. und Transportkosten. Unsere Geräte sind ausschließlich für den professionellen Gebrauch konzipiert und nicht in Privathaushalten einzusetzen. Wir verkaufen daher nur an Gewerbetreibende. WEEE-Reg.-Nr. DE 61709673. Stornos von bestellten Artikeln erbitten wir schriftlich per Fax oder E-Mail! Für Einbauzwecke fordern Sie die Maße bitte schriftlich an. Maße in mm B x T x H. Gewichtsangaben sind netto. Nicht alle Geräte sind zum Einbau freigegeben. Alle kompressorbetriebenen Kühlgeräte sind laut CE-Vorschrift für den stationären Bedarf gebaut. Für den mobilen Bedarf ist eine schriftliche Rückversicherung anzufordern. Alle angegebenen Maße sind unverbindliche ca.-Maße. Technische Maße und optische Veränderungen durch Neuentwicklung behalten wir uns vor. Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf den Seiten 234-235. Portokostenkosten, Glas und Transportbruchsäden siehe Seite 233.

IMPORTANT:

All prices do not include VAT and freight charges. Our machines are built for professional use only, they are not suitable for private households. We only sell to tradesmen. WEEE-Reg.-Nr. DE 61709673. Cancellation of ordered articles we kindly ask by fax or email! If you want to build the units in, please ask for the measurements in writing. The measurements are given in width / depth / height. Weight specifications are net. All cooling units with a compressor are built for the stationary use as to CE norm. For mobile use please ask for a written confirmation. All mentioned measurements are approx. measurements without obligation. We reserve the right for changes in technical measurements and optical improvements. Differences in price specially at changes of validity or foreign exchanges are reported in the order confirmation. Please find our general terms and conditions in German on the pages 234-235. Freight charges on request.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS FÜR EINSATZ DER ARTIKELTEXTE IM B2C-BEREICH

Die in diesem Katalog enthaltenen Artikeltexte sind ausschließlich für einen Einsatz im B2B-Bereich bestimmt. Die Ernst Neumärker GmbH & Co. KG übernimmt daher bei einem Einsatz der in diesem Katalog enthaltenen Artikeltexte im B2C-Bereich keine Haftung für die Rechtskonformität der Artikeltexte. Etwaige durch einen Einsatz der Artikeltexte im B2C-Bereich entstehende Schäden, welche z.B. durch die Abmahnung eines Mitbewerbers anfallen, werden von der Ernst Neumärker GmbH & Co. KG nicht übernommen.

Messen | Exhibitions

Intergastra, Stuttgart 15.02. - 19.02.2020
Gulfood, Dubai 16.02. - 20.02.2020
FHA, Singapore 03.03. - 06.03.2020
Internorga, Hamburg 13.03. - 17.03.2020

Südback, Stuttgart 17.10. - 20.10.2020
GastRo, Rostock 15.11. - 18.11.2020
Hoga, Nürnberg Februar 2021
Internorga, Hamburg März 2021



Sehr geehrte Partner, Freunde und Geschäftskunden,

als mein Ur-Urgroßvater 1894 unser Unternehmen gründete, war es nur ein Traum, dass dieses Unternehmen einmal mehr als 125 Jahre alt werden könnte. 2020 bringen wir unser Unternehmen nun in die Zukunft und steigern deutlich unsere Kapazitäten durch die Modernisierung der neuen Produktionshalle.

Hervorheben wollen wir unsere neue Dienstleistung, MyLogo Waffel 2go, mit der Sie Ihr persönliches Logo auf einer Waffel am Stiel gestalten können. Noch nie war Individualisierung so einfach.

Unser absolutes Highlight in 2020 ist die Einführung unseres neuen Waffeleisens im einzigartigen „retro-futuristischen“ Design. Mit einer neuen, zum Patent angemeldeten Technologie TIP (Touch Injury Protection) zur Reduzierung der Gehäuse-Oberflächentemperatur und Verhinderung von Verbrennungen. Abgerundet wird unser Sortiment für das Backsystem durch eine neue Pizza-Backplatte, die unser Waffeleisen in einen kompakten Pizzaofen verwandelt.

Dear partners, friends and customers,

At the time in the year 1894 when my great-great-grandfather founded the company it was only a dream that this company will sustain for more than 125 years. In 2020 we are bringing our company to the next level by enhancing our production capacities drastically through the new production facilities.

We would like to point out our new service, MyLogo Waffle 2go, which enables you to put your personal logo on a waffle on a stick. Customizing has never been so easy.

Our very best highlight for 2020 is the introduction of our new waffle iron with a unique “retro-futuristic” design. It comes with a revolutionary and patented technology called TIP (Touch Injury Protection), both reducing the case surface temperature and preventing injuries. Our assortment is completed by our new pizza plate for our baking system, transforming our small waffle machine into a compact pizza oven.

Das Manufaktur-Siegel zeigt Ihnen die original Neumärker Produkte aus deutscher Manufakturherstellung. Bereits vor über 100 Jahren wurden in unserem Werk in Hemer Waffeleisen hergestellt. Und auch heute noch fertigen die langjährigen Mitarbeiter unseres Familienbetriebes die Geräte sorgfältig von Hand.



The manufactory seal shows you the original Neumärker products from the German manufactory. For more than 100 years waffle irons have been manufactured in our factory in Hemer. And still the long-time employees of our family-owned company are carefully manufacturing the devices by hand.

Weiterhin bleiben wir unseren Werten als Familienunternehmen treu: Nachhaltigkeit in der Unternehmensführung, Fairness und hervorragende Qualität. Seien Sie gespannt auf branchenneue Produkte, patentierte Innovationen und herausragende Designs.

Sie, geschätzter Kunde, sind der Grund, warum es unser Unternehmen gibt und noch viele weitere Jahre geben wird. Deshalb wollen wir Ihnen für Ihre Unterstützung in 2020 besonders Danke sagen.

Wir freuen uns auf ein erfolgreiches, gemeinsames Geschäftsjahr 2020 mit vielen Highlights.

Continuously we will stay loyal to our values: Sustainability in the leadership of the company, fairness and excellent quality. Stay curious for new industry products, patented innovations and striking designs.

You, valued customer, are the reason why our company exists and will sustain for many more years. Hence, especially in this year we would like to say thank you to all our supporters.

We believe in a flourishing cooperation in 2020 with a lot of good moments.



Robin Hellwinkel

Robin Hellwinkel
Geschäftsführer / CEO

GESCHICHTE

HISTORY



1894

Ernst Neumärker legt den Grundstein des heutigen Unternehmens in Düsseldorf. Er arbeitet mit einem weiteren Mitarbeiter von einer 3-Zimmer-Wohnung aus. Das Geschäftsfeld ist der Handel von Sargbeschlägen und die Fertigung von Pletätsartikeln. Sein Leitsatz: „Es muss gehen!“

Ernst Neumärker, the founder of the company, started his story of success with only one additional employee in a 3-room-apartment in Düsseldorf. During this stage they were trading coffin hardware and funeral products. Ernst Neumärker's guiding principle: „It has to work!“

1919

Zum 25-jährigen Jubiläum umfasst Neumärker ca. 1000 Mitarbeiter in 10 über ganz Europa verteilten Betriebsstätten.

At the company's 25th anniversary Neumärker has approximately 1000 employees in 10 sites throughout Europe.

Neumärker

1950

Else Kupfermann, Hulda und Maria Neumärker, die Enkelinnen des Firmengründers, übernehmen den Betrieb. Geschwächt vom Zweiten Weltkrieg leidet das Unternehmen unter starkem finanziellen Druck. Der Ruhm der Gründerjahre vergeht, doch das Unternehmen wird am Leben gehalten.

Else Kupfermann, Hulda and Maria Neumärker, the granddaughter of the company's founder, took over the enterprise. Weakened by the Second World War the company was under financial pressure. The glory of the early days had gone but the succession of the company was assured.



1900-1915

Die Erfahrungen stärken das Selbstbewusstsein; die eigene Herstellung von Sargbeschlägen wird in Angriff genommen. Das Unternehmen wächst schnell und gründet weitere Filialen in Brüssel, Mailand, Chemnitz und Berlin. Die Eisengießerei in Hemer wird hinzugekauft und erweitert. Hier begründet sich die lange Erfahrung des Unternehmens in Eisenguss und Metallverarbeitung.

With an increasing turnover Neumärker had launched the own production of coffin hardware. The company expanded rapidly and established new subsidiaries in Brussels, Milan, Chemnitz and Berlin. The iron foundry in Hemer was bought and evolved over the years. This is the origin of our long-time experience with cast iron and metal processing.

1948

bestehen nur noch 4 Fabriken. Das Werk in Hemer konzentriert sich auf Elektrogeräte für den Haushalt wie Bügeleisen und Waffeleisen.

Only 4 factories still existed. The manufactory in Hemer focussed on household appliances like flat irons and waffle makers.



die 1970er

Es besteht nur noch das Werk in Hemer. Die Produktion von Haushaltsgeräten weicht zunehmend der Herstellung von professionellen Gastronomiegeräten. Mit der Stilllegung der eigenen Eisengießerei wird nun auch die Herstellung von Sargbeschlägen beendet.

Only the factory in Hemer still existed. The production of household appliances was gradually replaced by the manufacturing of professional catering equipment. With the closure of the foundry the production of coffin hardware ended.



ab 2000

werden die Original Neumärker Waffeleisen auch im Ausland sehr erfolgreich. Ausgefallene Ideen wie die Waffel am Stiel, die gute Qualität der Made-in-Germany-Geräte und der Ruf des Traditionsunternehmens überzeugen auf nationaler und internationaler Ebene.

The original Neumärker waffle makers became very successful in foreign countries. Magnificent but unconventional ideas like the Waffle on a Stick, the superior Made-in-Germany quality and the reputation of the long-established company were convincing for customers both nationally and internationally.



1968

Wolfgang Hellwinkel übernimmt den stark sanierungsbedürftigen Betrieb nach dem Tod seines Vaters, der diesen zuvor geleitet hat. Das angeschlagene Unternehmen muss sich neu orientieren.

Wolfgang Hellwinkel took over the enterprise which required reorganization after the death of his father. With a lot of courage and endeavour he succeeded in finding new ways to resume the family business.

80er und 90er

Neumärker wird zur festen Größe in der Branche und der Produktkatalog wächst von Jahr zu Jahr.

Neumärker became an established brand on the market and the product assortment was growing each year.



2013

Nach dem Tod von Wolfgang Hellwinkel, der mit Fleiß und Engagement eine neue Erfolgsgeschichte geschrieben und das Unternehmen aus der Krise gehoben hat, übernimmt der Sohn Robin Hellwinkel das gewachsene Unternehmen, um es in eine gesicherte Zukunft zu führen.

After the death of his father, who had written a new story of success by leading the company with great dedication out of the crisis, his son Robin Hellwinkel took over the well-established company in order to face the future challenges.

KOMPETENZEN

COMPETENCES



Warum Neumärker?

■ Hersteller

Eigene deutsche Manufaktur und Partnerschaften mit Qualitätsherstellern (premium products)

■ Vollsortiment

Professionelle Geräte für die höchsten Ansprüche

■ Branchenerfahrung

Langjährige Kenntnis der Marktanforderungen

■ Realisierung individueller Großkundenwünsche

Flexible Produktion und kompetentes Entwicklungsmanagement

■ Das Besondere

Ausgefallene Konzepte für Schausteller und das HORECA-Segment

Unsere Mission ist es, unseren Kunden durch den Mehrwert unserer Produkte und Dienstleistungen den größtmöglichen Nutzen zu verschaffen, durch neue Ideen zu Ihrem Erfolg beizutragen und Sie mit unserem Service bestmöglich zu unterstützen.

Unsere Vision ist es, beständig als führender Innovator innerhalb unserer Nischenmärkte voran zu gehen.

Why Neumärker?

■ Manufacturer

Product range made in our own manufactory in Germany and well recognized partnerships (premium products)

■ Complete Assortment

Offering quality products to meet the highest demands

■ Market Expertise

Market participation for many years

■ Customer-oriented Product Realization

We aspire to find a solution for your business challenge

■ Finding the special Supplement

Offering striking concept ideas for hotels, restaurants and cafés as well as for market events

Our mission is to contribute accordingly to the success of our customers through our products and services, to provide them with new business solutions or ideas and to encourage them with the support of our services.

Our vision is to pace continuously forward within our niche markets as a leading innovator.





BACKSYSTEM
BAKING SYSTEM

14



LOLLY-WAFFEL
LOLLY WAFFLE

24



X-WAFFEL
X-WAFFLE

34



TWIST POP
TWIST POP

46



BUBBLE WAFFEL
BUBBLE WAFFLE

48



WAFFEL-POMMES
WAFFLE FRIES

50



KARTOFFEL-WAFFEL
POTATO WAFFLE

68



CRÊPES
CRÊPES

76



DIAMANT GRILL
DIAMANT GRILL

96



POTATO LOLLY
POTATO LOLLY

108



EIS TEPPANYAKI
ICE TEPPANYAKI

140



SUSHI
SUSHI

153/188

INHALT

CONTENTS



Waffeln, Crêpes & Co. Waffles, Crêpes & Co.

Retro-Waffeleisen	<i>Retro Waffle Maker</i>	10-13
Das Backsystem	<i>The Baking System</i>	14-38
MyLogo Waffel	<i>MyLogo Waffle</i>	16-17
Zubehör	<i>Accessories</i>	39-41
Teigmischungen	<i>Dough Mixtures</i>	42-45
Waffeleisen	<i>Waffle Makers</i>	52-69
Tartlets	<i>Tartlets</i>	70
Poffertjes	<i>Poffertjes</i>	71
Crêpes	<i>Crêpes</i>	72-79
Churros & Donuts	<i>Churros & Donuts</i>	80



Getränke Drinks, Beverages

Kakao	<i>Hot Chocolate</i>	119
Glühwein	<i>Mulled Wine</i>	120-123
Heißgetränke	<i>Hot Beverages</i>	122-127
Mixer & Blender	<i>Mixers & Blenders</i>	128-133
Entsafter	<i>Juicers</i>	128-134
Getränkekühlung	<i>Beverages Cooling</i>	135
Slush	<i>Slush</i>	136-137



Grills & Bräter Grills & Griddle Plates

Kontaktgrills	<i>Contact Grills</i>	82-86
Bräter	<i>Griddle Plates</i>	87-91
Grills	<i>Grills</i>	88-91
Hähnchengrills	<i>Chicken Grills</i>	92
800° Steaker	<i>800° Steaker</i>	93
Gyrosgrills	<i>Shawarma Grills</i>	94
Barbecue-Grills	<i>BBQ Grills</i>	95
Diamant Grill®	<i>Diamant Grill®</i>	96-97



Kühlung & Eis Cooling & Ice

Eiswürfel und Crushed-Eis	<i>Ice Cubes and Crushed Ice</i>	138
Speiseeis	<i>Ice Cream</i>	139-144
Eis Teppanyaki	<i>Ice Teppanyaki</i>	140-143
Kühlvitrinen	<i>Cooling Displays</i>	144-161
Kühlschränke	<i>Refrigerators</i>	145-147
Buffet-Bars	<i>Buffet Bars</i>	158



Imbiss & Snacks Fast Food & Snacks

Hot-Dogs und Würstchen	<i>Hot Dogs and Sausages</i>	98-103
Soßenspender	<i>Sauce Dispensers</i>	102
Fritteusen	<i>Deep Fryers</i>	104-107
Potato Lolly	<i>Potato Lolly</i>	106-109
Zubehör	<i>Accessories</i>	107



Warmhalten Warm Keeping

Warmhaltevitri- nen	<i>Warming Displays</i>	156-166
Warmhalteplatten	<i>Warming Plates</i>	167
Wärmeleuchten	<i>Warming Lamps</i>	168-171
Wärmebrücken	<i>Warming Bridges</i>	170-171
Bain-Maries & Chafing Dishes	<i>Bain Maries & Chafing Dishes</i>	172-173
Suppentöpfe	<i>Soup Kettles</i>	173-176
Transport	<i>Transport</i>	177
Teller- & Tassenwärmer	<i>Plate & Cup Warmers</i>	178-179



Fun Food Fun Food

Popcorn	<i>Popcorn</i>	110-112
Zuckerwatte	<i>Cotton Candy</i>	112-113
Nachos	<i>Nachos</i>	113
Paradiesäpfel	<i>Candy Apples</i>	114
Brezel	<i>Pretzels</i>	115
Knödel	<i>Yeast Dumplings</i>	115
Schokolade	<i>Chocolate</i>	116-118



Kochen & Braten Cooking & Frying

Kochplatten	<i>Hot Plates</i>	180-186
Induktion	<i>Induction</i>	182-183
Woks	<i>Woks</i>	183-184
Gaskocher	<i>Gas Cookers</i>	184-185
Hockerkocher	<i>Stand Cookers</i>	185-186
Pfannen	<i>Pans</i>	187
Reiskocher	<i>Rice Cookers</i>	189-190
Mikrowellen	<i>Microwaves</i>	191





Öfen Ovens

Kartoffelöfen	Potato Ovens	192-195
Heißluftöfen	Convection Ovens	196



Pizza, Nudeln & Teig Pizza, Pasta & Dough

Pizza	Pizza	197-199
Nudeln	Pasta	200-202
Teigzubereitung	Dough Preparation	202-203



Küche & Buffet Kitchen & Buffet

Fleischverarbeitung	Meat Processing	204-206
Aufschnittmaschinen	Slicers	205-206
Obst- & Gemüse- schneider	Fruit & Vegetable Cutters	207-213
Toaster	Toasters	214-218
Raclette	Raclette	219
Buffet	Buffet	220-221
Dosenöffner	Tin / Can Openers	222
Waagen	Scales	223
Dörrautomat	Dehydrating	223
Verpackung	Packaging	224
Sous-Vide	Sous-Vide	225



Hygiene Hygiene

Insektenvernichter	Fly Killers	226-227
Handwaschbecken	Wash Hand Basins	228-229
Messersterilisator	Knife Sterilizer	229
Reinigungsmittel	Cleaning Agents	230



Sonstiges Other

Abzugshaube	Exhaust Hood	231
Schuhputzmaschine	Shoe Cleaning Machine	231
Transportwagen	Trolleys	232-234
Behälter	Containers	234-235
Abfalleimer	Waste Bins	236
Edelstahlmöbel	Stainless Steel Furniture	236



Waffeln, Crêpes & Co.
Waffles, Crêpes & Co.

Grills & Bräter
Grills & Griddle Plates

Imbiss & Snacks
Fast Food & Snacks

Fun Food
Fun Food

Getränke
Drinks, Beverages

Kühlung & Eis
Cooling & Ice

Warmhalten
Warm Keeping

Kochen & Braten
Cooking & Frying

Öfen
Ovens

Pizza, Nudeln & Teig
Pizza, Pasta & Dough

Küche & Buffet
Kitchen & Buffet

Hygiene
Hygiene

Sonstiges
Other

Das Manufaktur-Siegel zeigt Ihnen die original Neumärker Produkte aus deutscher Manufakturherstellung in diesem Katalog.

The manufactory seal shows you the original Neumärker products from German manufactory production in this catalogue.



DAS NEUE **RETRO** WAFFELEISEN

RETRO-FUTURISTIC
70s DESIGN.

STATE OF THE ART
2020s TECHNOLOGY.

THE BEST WAFFLE MAKER
WE HAVE EVER MADE.



TRADITION SEIT 1894
• **HANDGEFERTIGT** •
IM WESTFÄLISCHEN FAMILIENBETRIEB



Das neue Retro-Waffeleisen überzeugt durch ein Design aus einer anderen Galaxie. Emotionale Formen und hochwertige Materialien machen es zum exklusiven Premiumprodukt. Mit unserer Neuentwicklung bringen wir das Lebensgefühl der futuristischen 70er zurück in Ihre Küche. Dieses avantgardistische Waffeleisen kombiniert aufregende Ästhetik mit der erstklassigen Neumärker Manufakturfertigung.

The new retro waffle maker convinces with a design from another galaxy. Emotional shapes and high-quality materials make it an exclusive premium product. With our new development we recreate the lifestyle of the futuristic 70s in your kitchen. This avant-garde waffle maker combines exciting aesthetics with the first-class Neumärker craftsmanship.





TOUCH INJURY PROTECTION (TIP)

Die neu entwickelte, zum Patent angemeldete Neumärker Vakuumbaube schützt vor Brandverletzungen und macht das Waffeleisen besonders energieeffizient.

TOUCH INJURY PROTECTION (TIP)

The newly developed, patented Neumärker vacuum hood prevents the device from heating up on the outside. Thus it inhibits injuries and makes the waffle maker particularly energy-efficient.



Der schlanke, elegante Standfuß aus massivem Aluminiumguss verleiht dem Waffeleisen nicht nur sein typisches 70er-Jahre Space-Design. Er ermöglicht auch eine schnelle Reinigung, da alle Oberflächen leicht erreichbar sind.



The elegant slim base made of massive cast aluminium does not only serve the typical 70s space design. It also allows a quick cleaning as all surfaces are easily accessible.



SMART ENERGY

Die elektronische Steuereinheit regelt die Aufheizzeiten der einzelnen Backplatten separat und reduziert den Energieverbrauch dadurch enorm.

SMART ENERGY

The electronic processing unit controls the heating-up periods of each baking plate separately and reduces the energy consumption tremendously.

BAKING PLATE OF THE FUTURE

Öffnungen in der oberen Backplatte erlauben entstehendem Wasserdampf zu entweichen. So werden Ihre Waffeln auch von oben besonders schön ausgebacken.

Openings in the upper baking plate allow steam to escape. This way, your waffles are baked particularly well from above.

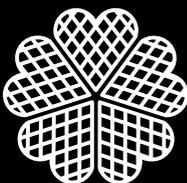
Besonders service-freundlich: Mit nur 4 Schrauben lässt sich die Backplatte entnehmen! Dies erleichtert die Reinigung und Wartung enorm.

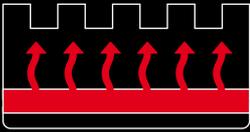
Very service-friendly: You only have to loosen 4 screws to remove the baking plate! This greatly facilitates cleaning and maintenance.

Der integrierte Teig-Überlaufschutz sorgt für ein sauberes Arbeiten.

The integrated overflow protection ensures clean working.

Ø 210 mm
h 12 mm





EINSATZBEREIT IN NUR 2,5 MINUTEN!

Der innovative Heizkörper mit optimaler Wärmeübertragung sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung und reduziert gleichzeitig den Energieverbrauch. Unser high-performance Waffeleisen erreicht eine Aufheizzeit von unter 2,5 Minuten!

ONLY 2.5 MINUTES TO GET STARTED!

The innovative heating element provides an optimal heat transfer resulting in an even temperature distribution while reducing energy consumption. Our high-performance waffle maker achieves a heat-up time of less than 2.5 minutes!



DIGITALTIMER MIT SIGNALTON

Der Digitaltimer mit großem Display lässt sich präzise einstellen und zeigt mit einem Signalton das Ende der Garzeit an. Sie werden rechtzeitig daran erinnert, die Waffel zu entnehmen, so dass diese immer auf den Punkt gelingt.

DIGITAL TIMER WITH ACOUSTIC SIGNAL

The precise digital timer with extra-large display signals the end of the cooking time with a loud sound. It reminds you on time to take out the waffle ensuring the perfect baking result.



MARS METALLIC RED



VENUS GLOSSY CREAM



PLUTO SHINY CHROME



SPACE GLOSSY BLACK

Touch Injury Protection Vakuumbaube: Optimale Hitzeisolierung, die Energie spart und Brandverletzungen vorbeugt • Smart Energy Steuereinheit: Die separate Regelung der einzelnen Backplatten reduziert den Energieverbrauch enorm • Sekundengenauer Digitaltimer mit akustischem Signal für perfekte Backergebnisse • Elektronisches Control-Panel • Backplatten aus Aluminium mit Antihafbeschichtung • Die besondere Backform erlaubt, dass Wasserdampf entweichen kann und führt so zu einer besonders formschön ausgebackenen Waffel • Backplatten entnehmbar für eine besonders leichte Reinigung und vereinfachte Wartung • In die Backplatten integrierter Teig-Überlaufschutz • Spezial-Flächenheizkörper für ideale Hitzeübertragung zur Backplatte: Nur 2,5 Minuten Aufheizzeit und besonders effiziente Energienutzung • Hauben mit Pulverbeschichtung in aktuellen Trendfarben • Standfuß aus pulverbeschichtetem, massivem Aluminiumguss • Rutschfeste Füße

Touch Injury Protection vacuum hood: Optimal heat insulation which saves energy and prevents burning injuries • Smart Energy control unit: The separate regulation of the individual baking plates reduces energy consumption enormously • Precise digital timer with acoustic signal for perfect baking results • Electronic control Panel • Baking plates made of aluminium with non-stick coating • Special baking plate design allows steam to escape easily leading to beautiful baking results • Baking plates can be removed for easy cleaning and simplified maintenance • Overflow protection integrated in the baking plates • Special surface heating elements for ideal heat transfer to the baking plate: Only 2.5 minutes heat-up time and extra-efficient energy use • Trendy coloured powder-coated hoods • Base made of powder-coated solid cast aluminium • Non-slip feet

Voraussichtlich lieferbar ab Mai 2020. Jetzt vorbestellen.
Expected to be shipped by May 2020. Pre-order now.

Ø 210 x h 12 mm

230 V / 2,3 kW

270 x 370 x 206/515 mm

6,5 kg

Backplatten antihafbeschichtetes Alu
Non-stick coated aluminium baking plates

Made in Germany

			#	€
Mars	Metallic Red	Metallic Rot	12-20201	999,- ▲
Venus	Glossy Cream	Hochglanz Creme	12-20202	999,- ▲
Pluto	Shiny Chrome	Chrom	12-20203	999,- ▲
Space	Glossy Black	Hochglanz Schwarz	12-20204	999,- ▲



DAS BACKSYSTEM

mit auswechselbaren Backplatten

THE BAKING SYSTEM

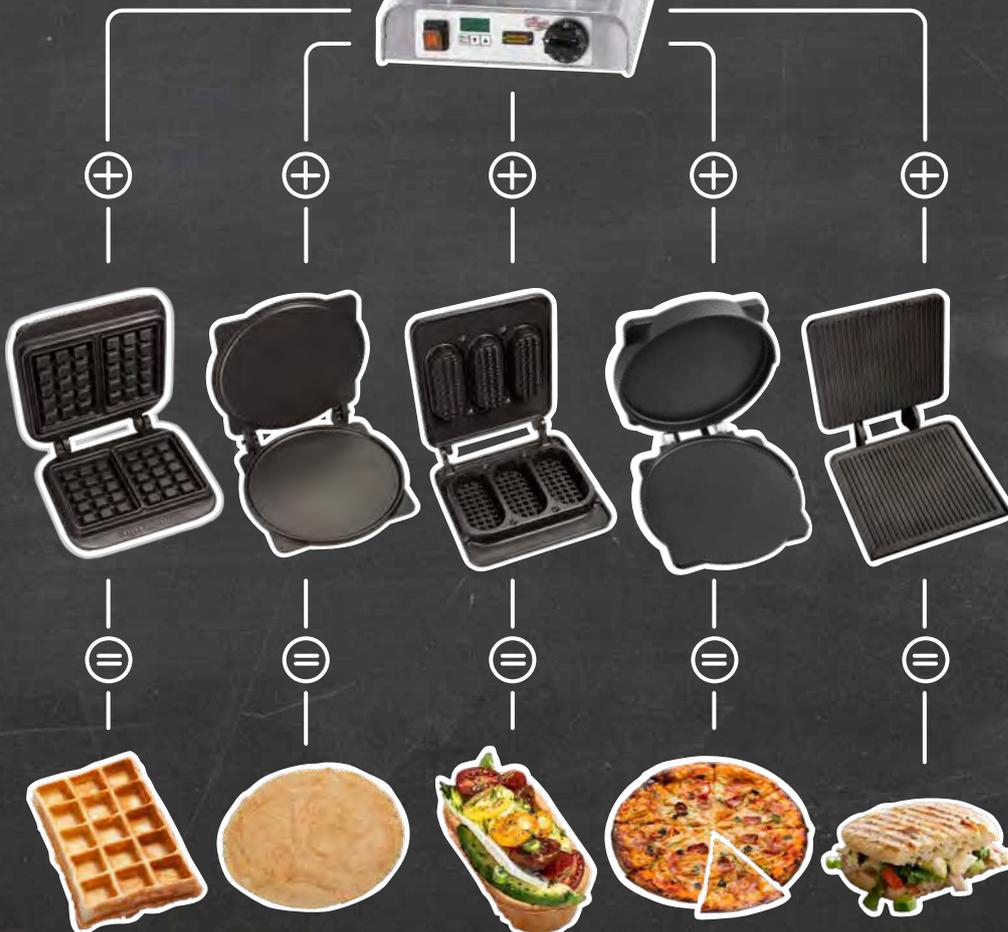
with interchangeable baking plates

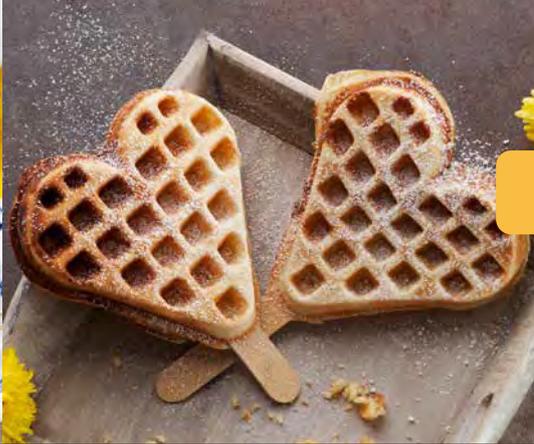


1 Gerät.
28 Backplatten.
Unzählige
Möglichkeiten.



1 unit.
28 baking plates.
Countless
possibilities!





Neumärker®

seit 1894



MyLogo Waffel 2go

MyLogo Waffle 2go



**Fällt auf. Bleibt im Kopf.
Macht Menschen glücklich.**

Ihr Firmenlogo als Waffel: Begeistern Sie Ihre Kunden und Geschäftspartner mit dieser charmanten Marketingidee, die im Gedächtnis bleibt!

Attracts attention. Stays in mind. Makes people happy.

Your company logo as a waffle: Inspire your customers and business partners with this charming marketing idea that will be remembered!



Ob auf Messen, Events, als Snack bei Meetings oder bei Firmenfeiern. Die Logo-Waffel ist eine einzigartige, innovative Marketingidee, mit der Sie auffallen. Sie werden überrascht sein, wie erfolgreich diese Art der Werbung ist! Eine Logo-Waffel bleibt im Kopf!

Whether at trade fairs, events, as a snack at meetings or at company celebrations. The logo waffle is a unique innovative marketing idea that makes you stand out. You will be surprised how successful this type of advertising is! A logo waffle stays in mind.



Text oder Motiv für bestimmte Anlässe.
Text or theme for certain occasions.



Eigene Logo-Waffel für Ihre Gastronomie.
Your restaurant logo on your waffle.



Ihr Business-Logo für Marketing und Promotion.
Your business logo for marketing and promotion.

Technische Details: Wir benötigen Ihr Logo als hochauflösende Grafik, im Idealfall als Vektorgrafik. Das Logo sollte 2-farbig sein, da wir auf der Waffel nur 2 Ebenen darstellen können. Die Grundform der Waffel ist immer gleich. Die Fläche für Ihr individuelles Logo besitzt einen Durchmesser von 100 mm. Unter Umständen kann Ihr Logo nicht 1:1 umgesetzt werden und es muss nach Absprache mit Ihnen vereinfacht/angepasst werden. Sie haben ebenfalls die Möglichkeit, einen Schriftzug auf der Waffel zu platzieren (etwa 10 Zeichen, abhängig von Text/Schriftart). Für eine vollständige Individualanfertigung sprechen Sie uns bitte an, wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot.

Specifications: We need your logo as high-resolution graphics, ideally as vector graphics. The logo should be 2-colored as we can only display 2 levels on the waffle. The basic shape of the waffle is always the same. The area for your individual logo has a diameter of 100 mm. It may occur that your logo cannot be implemented 1:1 and must be simplified/adapted after consultation with you. You also have the option of placing lettering on the waffle (about 10 characters depending on the text/font). For a complete custom design, please contact us, we will be happy to make you an offer.



Sensorisches Marketing

Durch die süße, traditionelle Waffel entstehen positive Assoziationen zu Ihrem Unternehmen. Der Duft der frischen Waffeln lockt Ihre Kunden schon von weitem an. Der Appetit und der süße Geschmack werden unterbewusst mit Ihrer Marke verknüpft. Die Logo-Waffel bleibt in guter Erinnerung!

Sensory Marketing

The sweet, traditional waffle creates positive associations with your company. The smell of fresh waffles attracts your customers from afar. The appetite and sweet taste are subconsciously linked to your brand. The logo waffle remains in good memory!

MyLogo Waffel 2go für Backsystem MyLogo Waffle 2go for Baking System

Unser Produktentwicklungsteam konzipiert mit Ihnen das Design und testet es in der Praxis. Die Backplatte für Waffeln am Stiel ist nicht geeignet für das Backsystem II.

Our product development team conceives the design with you and tests it in practice. The baking plate for waffles on a stick is not suitable for baking system II.

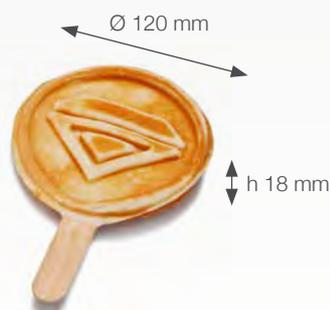
 (4x) Ø 120 x h 18 mm

 6 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40777

 Made in Germany



Anteilige Entwicklungskosten
inkl. 1 Backplattensatz
Jeder weitere Backplattensatz



Partly development cost
incl. 1 set of baking plates
Any additional baking plates



1500,- ▲
399,- ▲

DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



Präziser Teigportionierer

Für einen saubereren Arbeitsbereich, leichtere Bedienung und Rohstoffersparnis.

Precise dough dispenser

For a clean work space, easy operation and higher efficiency.

Auswechselbare Backplatten

Mit wenigen Handgriffen umgerüstet, um eine ganz andere Backware zu produzieren (Wechsel nur im kalten Zustand).

Changeable baking plates

The easy exchange system enables you to produce completely different shapes (changing only if plates are cold).

Hitzeisolation und Reinigung

Abstand zwischen Basis und Aufbau ermöglicht einfache Reinigung und verhindert Wärmestau im Gerät.

Heat insulation and cleaning space

The distance between the base and the dome facilitates cleaning and prevents heat accumulation.

Digitaltimer mit Signalton

Signalisiert durch einen lauten Ton das Ende der Garzeit der Waffel.

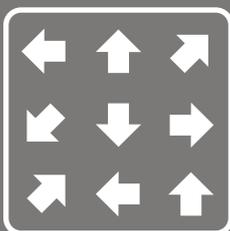
Digital timer with signal

Reminds you at the right time to take off the waffle from the machine.



Digitaltimer mit akustischem Signal, sekundengenau einstellbar, mit großem Display.

Digital Timer with acoustic signal, precisely adjustable, with extra big display.



Flexibilität: Verkaufen Sie unterschiedliche Snacks passend zu Saison, Standort oder Event.

Flexibility: Sell different snacks that match the season, your temporary location or special events.





Ein Gerät. 27 Backplatten. Unzählige Möglichkeiten.

Das Backsystem ist mehr als nur ein Waffeleisen! Weit über 20 verschiedene Formen machen das Backsystem zum Gastro-Allrounder. Waffeln aller Art, klassisch, mit Füllung oder am Stiel, Crêpes und Galettes, Donuts, Sandwiches und Baguettes, Churros oder hausgemachte Eistüten. Mit dem Backsystem lassen sich auch Blinis, Pfannkuchen, Donuts und viele weitere Backprodukte zaubern.

One unit. 27 baking plates. Countless possibilities.

The Baking System is more than just a waffle maker! More than 20 different shapes make the Baking System a real allrounder for catering. All kinds of waffles, with a filling or served on a stick, crêpes and galettes, donuts, sandwiches and baguettes, churros or self-made ice cones. You can produce blinis, pancakes, donuts and much more on the Baking System.



Backsystem I
Baking System I



Backsystem II

Nicht geeignet für Waffeln am Stiel und Crêpes-Backplatten.

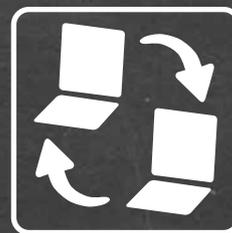
Baking System II

Not suitable for Waffles on a Stick and Crêpes baking plates.



für auswechselbare Backplatten • mit Digitaltimer • Thermostat • Kontrolleuchte • Ein-/Ausschalter • alle Backsystem II enthalten 2 Bedienelemente inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • Gehäuse Edelstahl • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

for changeable baking plates • with digital timer • thermostat • pilot light • on/off switch • all Baking Systems II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • stainless steel casing • height-adjustable feet • baking plates not included



Auswechselbare Platten:

Die einzigartige Technik des Backsystems ermöglicht in kürzester Zeit ein einfaches Wechseln der Backplatten.

Changeable Plates: The unique technology of the Baking System allows an easy changing of the baking plates in a short time.

Backsystem I	Baking System I	1	230V/2,2kW	305 x 450 x 320mm	10 kg	12-40701 DT	819,-
Backsystem II	Baking System II	2	400V/4,4kW	605 x 450 x 320mm	21 kg	12-40702 DT	1538,-
Backsystem II 2x 230V	Baking System II 2x 230V	2	2x230V/2x2,2kW	605 x 450 x 320mm	21 kg	12-40702DT-D	1589,-

DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



Brüsseler Waffel für Backsystem Brussels Waffle for Baking System

Die traditionelle Waffel der Benelux-Region, der Klassiker. Mit 28 mm Stärke ist diese Waffel eine wirklich sättigende Portion, die aufgrund der Größe auch hochpreisig verkauft werden kann. In Deutschland wird sie meist mit Kirschen und Sahne serviert.

The traditional waffle of the Benelux region, the classic. With 28 mm thickness this waffle is a really filling portion. Due to the size it can be offered for a high price. In Germany it is common to serve it with cherries and whipped cream.

 (2x) 165 x 105 x 28 mm

 14 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 # 32-40715

 Made in Germany

 € 299,-



Americano für Backsystem Americano for Baking System

Die amerikanische Frühstückswaffel wird typischerweise mit Bacon und Ahornsirup serviert und ist aufgrund der Größe eine vollwertige Mahlzeit.

The American breakfast waffle is typically topped with bacon and maple syrup. This is a full meal size waffle.

 (1x) Ø 190 x h 30 mm

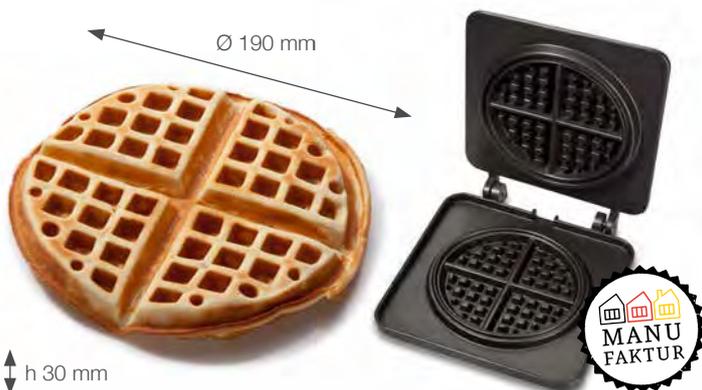
 5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40733

 Made in Germany

 € 299,-





Lorraine Waffel für Backsystem Lorraine Waffle for Baking System

Die kompakte Variante der klassischen eckigen Waffel.
The compact variation of the classic square waffle.

 (2x) 150 x 105 x 23 mm

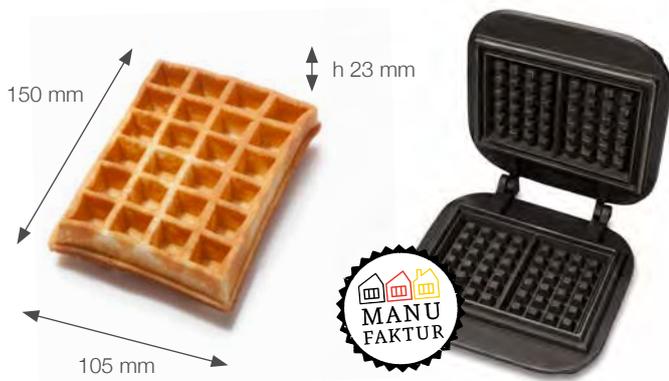
 15 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 32-40742

 Made in Germany

 299,-



Kant-Waffel für Backsystem Kant Waffle for Baking System

Optisch an die Brüsseler Waffel angelehnt, aber etwas kleiner und dünner.
Hier werden häufig beide Waffeln gemeinsam serviert.

Similar to the Brussels Waffle, but smaller and thinner. Often both waffles of one baking progress are served together.

 (2x) 160 x 80 x 19 mm

 10,5 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 32-40725

 Made in Germany

 299,-



DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



Große Herzwaffel für Backsystem Big Heart Waffle for Baking System

Die Bergische Waffel, in Deutschland die wohl bekannteste Form. Einer der erfolgreichsten Waffeltrends zurzeit ist es, diese klassische Waffel zusammenzuklappen und üppig mit Zutaten nach Kundenwunsch zu füllen.

The Bergisch Waffle, Germany's most popular shape. A current trend is to fold this classic waffle and to fill it with ingredients according to the customers' desire.

 (1x) Ø 210 x h 5 mm

 8 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 32-40720

 Made in Germany

 299,-



Kleine Herzwaffel für Backsystem Small Heart Waffle for Baking System

Eine kleinere Version der beliebten Herzwaffel. Kompakte Form, dafür etwas dicker. Eignet sich ideal als leichte Waffel für Zwischendurch.

A smaller version of the popular Heart Waffle. Compact form but a little bit thicker. Perfectly suitable as a light snack.

 (1x) Ø 150 x h 10 mm

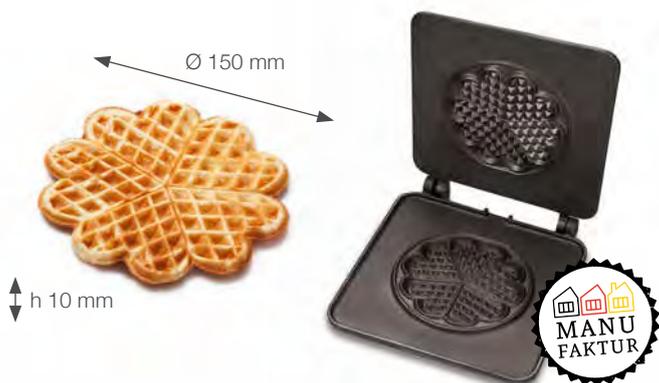
 8 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 32-40747

 Made in Germany

 299,-





Sunny Waffel für Backsystem

Sunny Waffle for Baking System

Moderne Herzwaffel mit 4 Teilstücken und quadratischem Muster.
 Modern Heart Waffle with 4 pieces and a square pattern

 (1x) Ø 190 x h 8 mm

 5 kg

AL Antihaftbeschichtetes Aluminium
 Non-stick coated aluminium

31-40758

 Made in Germany

€ 299,-



AL Aluminium-Platten mit Antihaftbeschichtung

Aluminium Baking Plates with Non-stick Coating

- + Minimales Einfetten.
- + Einfache regelmäßige Reinigung.
- + Leichtes Entnehmen der Waffeln.
- + Schnelles Aufheizen.
- Empfindliche Oberfläche (kein Metallwerkzeug).

- + *Minimal greasing.*
- + *Easy regular cleaning.*
- + *Easy removing of the waffle.*
- + *Quick heating up.*
- *Delicate surface (no metal tools).*

GG Unbeschichtete Grauguss-Backplatten

Cast Iron Baking Plates without Coating

- + Unempfindliche Oberfläche.
- + Natürliches Antihaftprinzip durch Einbacken von Öl.
- + Tiefenwirksame Grundreinigung möglich (z.B. Sandstrahlen).
- + Überragender Hitzespeicher: Krosse Waffeln und weniger Nachheizen.
- + Lange Lebensdauer bei richtiger Pflege.

- + *Resistant surface.*
- + *Natural non-stick effect through seasoning with oil.*
- + *Possibility of rigorous cleaning (e.g. sandblasting).*
- + *Outstanding heat storage: Crispy waffles and less reheating periods.*
- + *Long service life with the appropriate care.*



LOLLY-WAFFEL

LOLLY WAFFLE



Die Event-Waffel

4 Waffeln in ca. 1 Minute. Die Lolly-Waffel ist ideal für Laufkundschaft auf Märkten, Festen, Konzerten und in Fußgängerzonen.

The Event Waffle

4 waffles in approx. 1 minute. The Lolly Waffle is ideal for take-away customers on markets, cafés, concerts and in shopping centers.

- + Ideal für den Straßenverkauf.
- + Platzsparender Aufbau der Geräte.
- + Hingucker und Topseller.
- + Individualisierung des Produktes durch Schokolade oder Streusel.
- + Schnelle Zubereitung: 4 Waffeln in ca. 1 Minute.
- + Einsparung: Keine Verpackung der Waffel beim Verkauf notwendig.
- + *Ideal for take-away.*
- + *Space-saving appliances.*
- + *Waffle as a visual highlight.*
- + *Individualisation of the product with chocolate or sprinkles.*
- + *Short baking times: 4 waffles in approx. 1 minute.*
- + *Economic: No wrapping of sold waffles necessary.*



INVESTITIONSKOSTEN INVESTMENT COST

- 819,-** Das Backsystem (Seite 19)
The Baking System (page 19)
- 299,-** Lolly-Waffel Backplatten (Seite 26)
Lolly Waffle Baking Plates (page 26)
- 925,-** DispoHit Portionierer (Seite 39)
DispoHit Dispenser (page 39)
- 69,⁵⁰** Waffelständer (Seite 26)
Waffle Stand (page 26)
- 64,⁹⁰** Multifunktions-Waffelrost (Seite 39)
Multi Function Waffle Grid (page 39)
- 325,-** Schokowärmer (Seite 118)
Chocolate Warmer (page 118)

2502,⁴⁰ Investitionskosten (€)
Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK COST PER PIECE

- 0,33** ca. 55g Waffel-Ready-Mix (Seite 42)
approx. 55g Waffle-Ready-Mix (page 42)
- 0,03** Holzstab (Seite 26)
Wooden Stick (page 26)
- 0,11** Schokolade (Seite 116)
Chocolate (page 116)
- 0,47** Wareneinsatz für 1 Waffel (€)
Cost of sales for 1 waffle (€)



Lolly-Waffel Backplatten

Das Original von Neumärker! Erhältlich aus reinem Grauguss oder aus Aluguss mit Antihafbeschichtung. Details auf Seite 26.

Lolly Waffle Baking Plates

The original Neumärker product! Made of cast iron or cast aluminium with a non-stick coating. Details on page 26.

DispoHit

Der schwenkbare Portionierer vereinfacht das Arbeiten und es geht, im Gegensatz zur Arbeit mit der Kelle, nichts daneben! Das sieht besser aus und spart auch Geld. Details auf Seite 39.

DispoHit

Baking waffles gets more convenient with the swifeling dispenser. Besides it contributes to reduce your waste. It looks professional and helps you to save money. Details on page 39.

Waffel-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 42.

Waffle-Ready-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 42.

Waffelständer

Die attraktive Präsentation lockt Kunden an und ist eine hygienische Art, die Waffel zu übergeben. Details auf Seite 26.

Waffle Stand

The waffle stand helps you to attract the customers attention and is a hygienic solution. Details on page 26.



Das Backsystem

mit sekundengenau einstellbarem Digitaltimer, damit keine Waffeln verbrennen. Details auf Seite 19.

The Baking System

with digital timer adjustable to the second to prevent the waffles from burning. Details on page 19.

Waffelrost

Krümel, Puderzucker und Co. fallen in die Auffangschale, der Arbeitsplatz bleibt sauber. Details auf Seite 39.

Waffle Grid

Crumbs and powder sugar fall through the grid, the work station stays clean. Details on page 39.

Schokowärmer

Einfach die Spitzen der Waffeln in Schokolade tauchen. Dies macht Ihre Waffeln attraktiver und ermöglicht einen höheren Verkaufspreis. Details auf Seite 118.

Chocolate Warmer

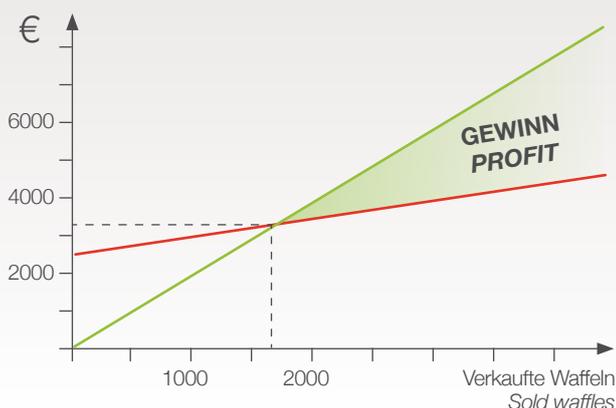
Dip the waffle tips into chocolate. This makes it more attractive and enables a higher pricing. Details on page 118.

Gastro Kraft Decrust

unterwandert eingebrannte Verkrustungen auf den Backplatten, so dass diese sich leicht reinigen lassen. Details auf Seite 230.

Gastro Kraft Decrust

undermines thick crustifications on the baking plates and makes it easy to clean. Details on page 230.



1,53 € GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 2,00 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 2.00 €)

Bei nur 50 verkauften Lolly-Waffeln pro Tag können Sie **bereits nach 33 Tagen** Gewinn machen!

After only 33 days with 50 sold Lolly Waffles each you are able to make profit!

DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



 **Lolly-Waffel Konzept auf Seite 24.**
Lolly Waffle concept on page 24.

Lolly-Waffel für Backsystem aus Grauguss Cast Iron Lolly Waffle for Baking System

Die Event-Waffel. Extrem kurze Backzeit von ca. 1 Minute für 4 Waffeln, wenig Teigeinsatz, auffällig in der Größe, kreativ als Tannenbaum- oder Schwert-Waffel zu vermarkten. Nicht geeignet für Backsystem II.

The Event Waffle. Extremely short baking time of approx. 1 minute for 4 waffles, little cost of goods and striking design. Offers creative marketing possibilities like a christmas tree or a sword waffle. Not suitable for Baking System II.

 (4x) 60 x 230 x 25 mm

 15 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 **32-40769**

 Made in Germany

 **299,-**

Lolly-Waffel für Backsystem aus Aluminium Aluminium Lolly Waffle for Baking System

Alternative Ausführung mit antihafbeschichteter Aluminiumgussplatte: Einfache Reinigung, leichtes Lösen der Waffeln, muss weniger eingefettet werden. Nicht geeignet für Backsystem II.

Alternative model with non-stick coated cast aluminium plate: Easy cleaning, waffles release without sticking, less greasing necessary. Not suitable for Baking System II.

 (4x) 60 x 230 x 25 mm

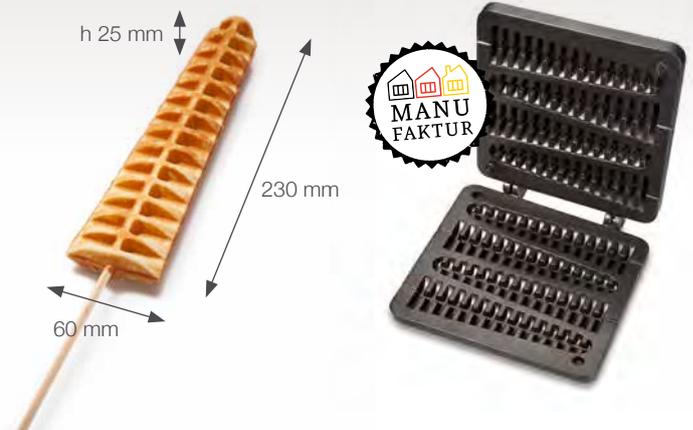
 6,5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 **31-40759**

 Made in Germany

 **299,-**



Lolly-Waffelstäbe | Lolly Waffle Sticks

380 mm lang • für Lolly-Waffeln am Stiel
380 mm long • for Lolly Waffles on a Stick

		
1200 x	01-51556	46,- ▲
4800 x	01-51554	144,- ▲

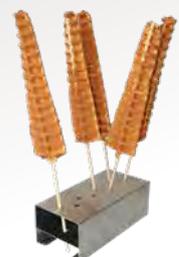


Tischständer | Table Stand

für Lolly-Waffeln am Stiel •
Edelstahl • für 8 Waffeln

for Lolly Waffles on a Stick •
stainless steel • for 8 waffles

 **10-40003**  **69,50 ▲**



Herzwaffel am Stiel für Backsystem Heart Waffle on a Stick for Baking System

Knabber-Herzen am Stiel, perfekt zum Valentinstag. Die größte Waffel am Stiel passt super zu Themenevents und Catering. Nicht geeignet für Backsystem II.

Tasty hearts on a stick, especially great for Valentine's Day. The biggest waffle on a stick fits perfectly to themed events and parties. Not suitable for Baking System II.

 (4x) 150 x 125 x 30 mm

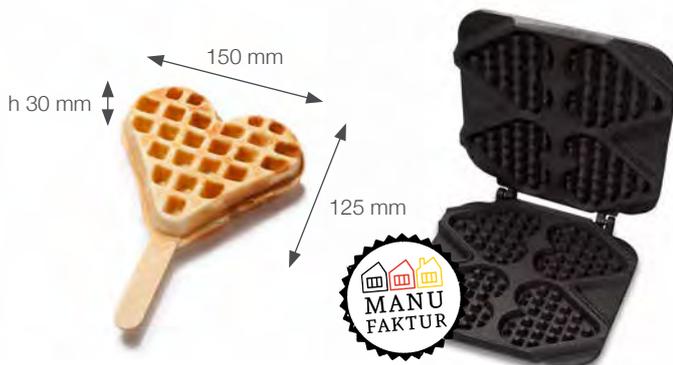
 16 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 # 32-40744

 Made in Germany

 € 299,-



Butterfly am Stiel für Backsystem Butterfly on a Stick for Baking System

Perfekt für Kinder- oder Park- und Gartenfeste im Frühling. Die süßen Schmetterlinge lassen sich farblich mit Zuckerguss oder Schokolade verzieren. Nicht geeignet für Backsystem II.

Perfect for childrens parties or for park and garden festivals. You can decorate the sweet butterflies with sugar pearls or chocolate. Not suitable for Baking System II.

 (4x) 106 x 133 x 24 mm

 15,5 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 # 32-40737

 Made in Germany

 € 299,-



Holzstäbe | Wooden Sticks

150 x 18 mm • für Rahm-, Butterfly-, Bärchen- und Herzwaffel am Stiel

150 x 18 mm • for Cream Waffle, Butterfly, Bears and Hearts on a Stick

 # 10-90093  1000x  € 73,- ▲

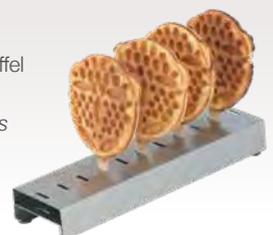


Tischständer | Table Stand

für Rahm-, Butterfly-, Bärchen- und Herzwaffel am Stiel • Edelstahl • für 11 Waffeln

for Cream Waffle, Butterfly, Bears and Hearts on a Stick • stainless steel • for 11 waffles

 # 10-40000  € 69,50 ▲



DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



Holzstiele auf Seite 27.

Wooden sticks on page 27.



Bärchen am Stiel für Backsystem Bears on a Stick for Baking System

Die runden Teddygesichter lassen sich großartig dekorieren und benötigen nur kurze Backzeiten. Ideal für Kinderfeste. Nicht geeignet für Backsystem II.

The round teddy faces are great to decorate and need only a short baking time. Ideally for childrens festivals. Not suitable for Baking System II.

(4x) Ø 123 x h 18 mm

4 kg

AL Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

31-40731

Made in Germany

€ 299,-



Rahmwaffel am Stiel für Backsystem Cream Waffle on a Stick for Baking System

Kleine Waffeln am Stiel in der traditionellen, eckigen Waffelform. Ideale Portionsgröße für Kinder oder den kleinen Heißhunger. Nicht geeignet für Backsystem II.

Small waffles on a stick with the traditional square waffle shape. An ideal portion size for children or as a little snack in case of a ravenous appetite. Not suitable for Baking System II.

(6x) 60 x 80 x 25 mm

14 kg

GG Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

32-40743

Made in Germany

€ 299,-





Waffel-Taler für Backsystem Waffle Coins for Baking System

Kleine, handliche Taler zum Snacken. Ideal, um unterschiedliche Portionsgrößen anzubieten.

Little waffle coins for snacking. Ideally suitable to offer different portion sizes.

 (6x) Ø 80 x h 16 mm

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 Made in Germany

 12,5 kg

 32-40732

 299,-



Waffelbällchen für Backsystem Waffle Balls for Baking System

Miniwaffeln perfekt zum Naschen. Im Tütchen verkauft sind sie ein toller Proviant für einen Spaziergang durch die Stadt.

Tiny „Mini Waffles“ for people in favour of sweets. Filled into a little bag they are a great take-away snack while having a walk in the city.

 (25x) Ø 40 x 24 mm

 6 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 31-40760

 Made in Germany

 299,-



DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



Stroopwaffle für Backsystem Stroop Waffle for Baking System

Die holländische Spezialität mit einem Kern aus Karamellsirup. Servieren Sie die Stroopwaffle als Tassendeckel für Heißgetränke: Der Dampf bringt Waffle und Sirup auf die perfekte Temperatur!

The Dutch specialty with a caramel syrup core. Serve the waffles as a cup lid for hot beverages: The steam gives the perfect temperature to the waffle and the syrup!

 250 x 250 mm

 9 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 # 32-40711

 Made in Germany

 € 299,-



Dony Donut für Backsystem Dony Donut for Baking System

Leckere Donuts als fettarm gebackene Variante aus dem Waffeleisen.
Tasty donuts as a low-fat baked version from a waffle maker.

 (9x) Ø 80 x h 26 mm

 6 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40761

 Made in Germany

 € 299,-





Crêpes für Backsystem Crepes for Baking System

Französische Crêpes ganz einfach und dabei gleichmäßig in Größe und Stärke backen. Besonders bei wechselndem Personal eine sichere Lösung für beständige Produktqualität. Nicht geeignet für Backsystem II.

Easy baking of French crepes with a consistent size and thickness. Especially with changing personnel a solution for steady product quality. Not suitable for Baking System II.

Ø 300 mm

5,5 kg

AL Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

31-40774

Made in Germany

€ 299,-



Churros für Backsystem Churros for Baking System

Der beliebte Snack zum Dippen aus Spanien als fettarmes Backprodukt. Wir empfehlen die Kombination mit dickflüssiger Trinkschokolade.

The popular Spanish snack for dipping now as a lower-fat baking product. We recommend the combination with a thick hot chocolate drink.

(10x) 214 x 20 x 16 mm

15 kg

GG Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

32-40772

Made in Germany

€ 299,-



DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



Pfannkuchen für Backsystem

Pancake for Baking System

Beliebte Pfannkuchen, perfekt in Form und Farbe aus dem Waffeleisen. Besonders lecker mit Apfelstücken in den Teig gerührt. Oder herzhaft mit Gemüse, Schinken oder Käse?

Popular pancakes, perfectly shaped and even coloured from the waffle maker. Delicious with apples mixed into the dough. Or savoury with veggies, cheese or bacon?

 Ø 220 x h 10 mm

 4 kg

 AL Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40745

 Made in Germany

 € 299,-



Blinis für Backsystem

Blinis for Baking System

Kleine Hefepfannkuchen, traditionell aus Russland. Am gängigsten ist ein Topping aus saurer Sahne mit Kaviar oder Lachs.

Little yeast pancakes, traditionally from Russia. Mostly topped with sour cream and caviare or salmon.

 (5x) Ø 100 x h 9 mm

 4 kg

 AL Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40746

 Made in Germany

 € 299,-





Baguette-Waffel für Backsystem

Baguette Waffle for Baking System

Die Baguette-Körbchen lassen sich kreativ befüllen. Eiscreme, Obstsalat oder mit einem herzhaften Teig ideal für Pilze, Gemüse, Salate, Geschnitzeltes, Antipasti...

The baguette baskets can be filled very creatively. Ice cream, fruit salad or with a salty dough ideally for mushrooms, vegetables, salads, stewed meat dishes, antipasti...

 (3x) 75 x 165 x 35 mm

 7,5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40765

 Made in Germany

 299,-



Sandwich für Backsystem

Sandwich for Baking System

Der professionelle Sandwich Maker für gefüllte Sandwich Toasts. Die massiven Backplatten sorgen für Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung, damit Ihre Toasts immer perfekt werden.

The professional sandwich maker for filled sandwich toasts. The massive baking plates keep always their temperature for quick cooking times.

 (4x) 115 x 125 x 25 mm

 6 kg

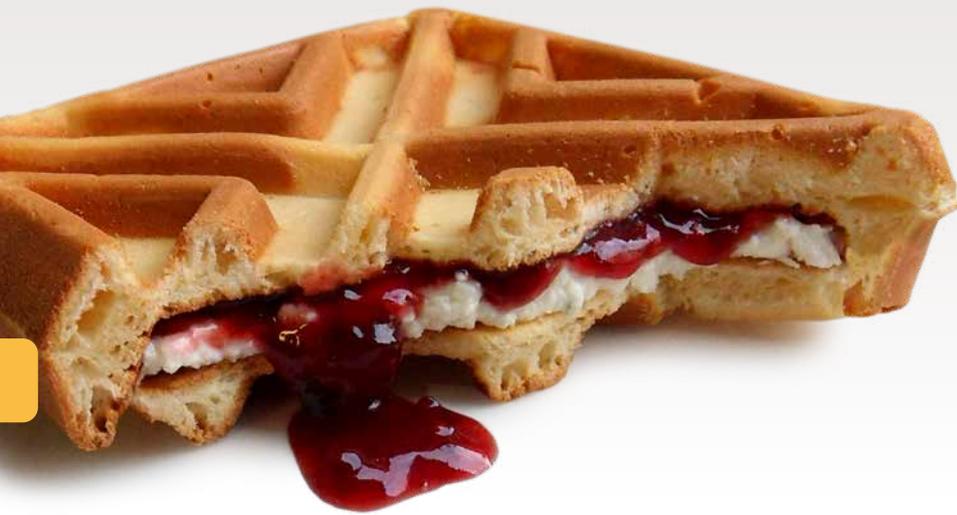
 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40744

 Made in Germany

 299,-





Die Waffel mit dem X

Zwischen Deckel und Unterteil versteckt sich eine leckere Füllung. Innen voller Geschmack, außen bleiben die Hände sauber.

The Waffle with the X

Between lid and bottom a delicious filling is hidden. Taste inside and the hands stay clean.

- + Gefüllte Waffeln ganz einfach selbst produzieren.
- + Überraschender X-Effekt.
- + Kross gebacken mit zartschmelzender Füllung.
- + Waffelburger mit herzhaftem Kartoffel-Waffel-Teig.
- + Einsparung: Teller und Besteck sind nicht notwendig.

- + *Produce filled waffles as easy as pie.*
- + *Surprising X-effect.*
- + *Crispy outside and soft and tasty inside.*
- + *Waffle burger with the savoury Potato-Waffle-Mix.*
- + *Economic: No plates and cutlery needed.*



INVESTITIONSKOSTEN INVESTMENT COST

819,-	Das Backsystem (Seite 19) <i>The Baking System (page 19)</i>
299,-	X-Waffel Backplatten (Seite 36) <i>X-Waffle Baking Plates (page 36)</i>
925,-	DispoHit Portionierer (Seite 39) <i>DispoHit Dispenser (page 39)</i>
64,⁹⁰	Multifunktions-Waffelrost (Seite 39) <i>Multi Function Waffle Grid (page 39)</i>
2107,⁹⁰	Investitionskosten (€) Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK COST PER PIECE

0,71	ca. 120g Waffel-Ready-Mix (Seite 42) <i>approx. 120g Waffle-Ready-Mix (page 42)</i>
0,50	Joghurt, Früchte, Schokoladensoße etc. <i>Yoghurt, fruits, Chocolate Sauce etc.</i>
1,21	Wareneinsatz für 1 Waffel (€) Cost of sales for 1 waffle (€)

X-Waffel Backplatten

Das Original von Neumärker: Technik und Design gesetzlich geschützt. Details auf Seite 36.

X-Waffle Baking Plates

The original by Neumärker: Technology and design protected by law. Details on page 36.

DispoHit

Der schwenkbare Portionierer vereinfacht das Arbeiten und es geht, im Gegensatz zur Arbeit mit der Kelle, nichts daneben! Das sieht besser aus und spart auch Geld. Details auf Seite 39.

DispoHit

Baking waffles gets more convenient with the swiveling dispenser. Besides it contributes to reduce your waste. It looks professional and helps you to save money. Details on page 39.

Topping-Soßen

Hochwertige Soßen in praktischen Portionierflasche. Durch die benutzerfreundliche Konsistenz sofort einsetzbar, ganz ohne Erwärmen. Details auf Seite 41.

Chocolate Warmer

High-quality sauces in a convenient dispenser bottle. Ready to use due to the user-friendly consistency, without any heating. Details on page 41.



Das Backsystem

mit sekundengenau einstellbarem Digitaltimer, damit keine Waffeln verbrennen. Details auf Seite 19.

The Baking System

with digital timer adjustable to the second to prevent the waffles from burning. Details on page 19.

Waffelrost

Krümel, Puderzucker und Co. fallen in die Auffangschale, der Arbeitsplatz bleibt sauber. Details auf Seite 39.

Waffle Grid

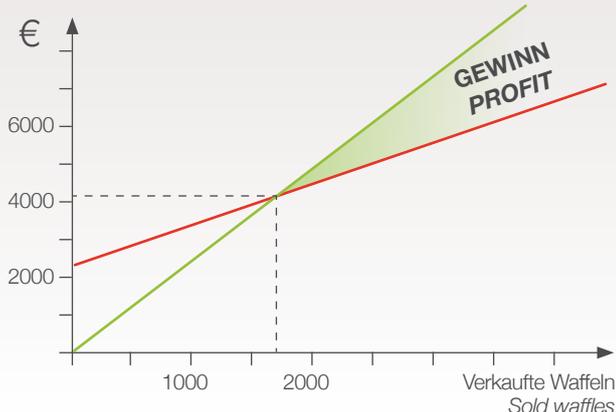
Crumbs and powder sugar fall through the grid, the work station stays clean. Details on page 39.

Waffle-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 42.

Waffle-Ready-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 42.



1,29 €

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 2,50 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 2.50 €)

Bei nur 50 verkauften X-Waffeln pro Tag können Sie **bereits nach 33 Tagen** Gewinn machen!

After only 33 days with 50 sold X-Waffles each you are able to make profit!

DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



X-Waffel Konzept
auf Seite 34.

X-Waffle concept
on page 34.

X-Waffel für Backsystem

X-Waffle for Baking System

Das besondere Waffel Sandwich kann beliebig gefüllt werden. Perfekt für unterwegs: Es werden weder Besteck noch ein Teller benötigt!

The unique waffle sandwich can be stuffed according to the customer. Perfectly on the go: There is no need for a plate and cutlery!

 (2x) 108 x 108 x 20 mm

 15 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 32-40704

 Made in
Germany

 299,-



Waffeltörtchen für Backsystem

Waffle Tart for Baking System

Grenzen Sie sich von der Konkurrenz ab! Stärken Sie das Image Ihres Eiscafé's mit dekorativen, hausgemachten Eisschälchen. Oder servieren Sie im Restaurant Obstsalate und Nachspeisen in den Waffeltörtchen!

Distinguish yourself from your competitors! Increase your market awareness with creative home-made bowls for your ice-cream. Or you can use the Waffle Tarts to serve fruit salads and desserts in your restaurant!

 (4x) Ø 123 x h 28 mm

 16,5 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 32-40736

 Made in
Germany

 299,-





Eiswaffel für Backsystem Ice Waffle for Baking System

Ist Ihre Eiscreme bereits hausgemacht? Dann backen Sie doch Ihre Hörnchen und Schälchen auch selbst. Ihre Kunden werden es schätzen! Durch das neue, optimierte Gussverfahren der Backplatten werden die Eiswaffeln gleichmäßig dünn und knusprig.

Do you offer home-made ice cream? Why don't you also bake the cones yourself? Your customers will appreciate it! Due to the improved casting process of the baking plates your ice waffles will be perfectly thin and crispy.

260 x 260 mm

11 kg

Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

32-40710

Made in Germany

€ 299,-



Cornetti Roller | Cornetti Roller

zum einfachen Drehen von Hörnchen für Eis
• antihaftbeschichteter Aluminiumguss mit
Edelstahlplatte

for the easy production of ice cream cones • non-stick coated cast aluminium with stainless steel plate

31-40290

€ 235,- ▲



Cornetti Roller XL | Cornetti Roller XL

Zum Drehen von Hörnchen für Eis • Extra-
großer Durchmesser für Mega-Eishörnchen
• Aus massivem Kunststoff

For the production of ice cream cones • Extra-large diameter for mega-ice cream cones • Made of massive plastic

05-40266

€ 157,- ▲



Körbchenpresse | Basket Press

zum einfachen Pressen von Körbchen/Schalen
(Bodendurchmesser ca. Ø 50 mm) für Eiscreme
• antihaftbeschichteter Aluminiumguss

for the easy making of ice cream bowls/baskets (bottom diameter Ø 50 mm) • non-stick coated cast aluminium with stainless steel plate

31-40262

€ 129,50 ▲



Eiswaffelhörnchen Display Ice Cream Waffle Cone Display

Zur Aufbewahrung von vorgefertigten Waffelhörnchen • ideale Präsentation Ihrer hausgemachten Hörnchen • Waffelhörnchen immer griffbereit an der Verkaufstheke • Tür zur leichteren Reinigung entnehmbar • Scheiben aus Plexiglas® • Abdeckung aus Lexan® Polycarbonat • inkl. Hörnchenständer mit 12 Aussparungen zum Stapeln der Hörnchen

For storing pre-made waffle cones • Ideal presentation of your home-made cones • Waffle cones always at hand on the sales counter • Removable door for easy cleaning • Plexiglas® panes • Lexan® polycarbonate cover • Includes a cone stand with 12 holes for stacking cones

320 x 420 x 585 mm

05-40265

€ 444,-



Hörnchenständer | Cone Stand

für 4 Hörnchen • Edelstahl
for 4 cones • stainless steel

10-40002

€ 52,- ▲



DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



**NEU
NEW**



Pizza für Backsystem Pizza for Baking System

Die neue Pizza-Backplatte verwandelt Ihr Backsystem in einen vollwertigen, kleinen Pizzaofen. In dem geschlossenen Garraum lassen sich natürlich auch Flammkuchen, Foccacia oder belegte Baguettes aufbacken.

The new pizza baking plate transforms your baking system into a full-fledged small pizza oven. Of course the closed cooking chamber is also suitable to bake tarte flambee, foccacia, buns and bagels.

 Ø 300 x h 35 mm

 6,6 kg

 Antihftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40776

 Made in Germany

 € 399,-



Panini für Backsystem Panini for Baking System

Mit der Panini-Grillplatte machen Sie Ihr Backsystem zum ausgewachsenen Kontaktgrill. Für Paninis, Brötchen, Toast, Fladenbrot, u.v.m. Ideal, um belegte Brötchen und Paninis vor dem Servieren kurz knusprig zu erhitzen.

The panini grill plate turns your baking system into a full-blown contact grill. For bread rolls, toasts, flatbread and much more. Perfect for briefly crisping up sandwiches and paninis before serving.

 280 x 280 mm

 5,3 kg

 Antihftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40775

 Made in Germany

 € 299,-





DispoHit Portionierer DispoHit Dispenser

zur Reinigung leicht zerlegbar • höhenverstellbar • Doppelgelenkarm • für bis zu 2 Einzel- oder 1 Doppel-Waffeleisen einsetzbar • 6 Liter Inhalt • mit schwerer Bodenplatte

easily dismantlable for cleaning • height-adjustable • double hinged bracket • suitable for up to 2 single or 1 double waffle maker • 6 liters capacity • with heavy base plate

420 x 330 x 500 mm

18 kg

05-40251

€ 925,- ▲



Backpausen-Abstandshalter Baking Brake Distance Control

Wird in den Backpausen zwischen die Backplatten eingesetzt. Die schräge Öffnung des Waffeleisens während der Backpause ermöglicht, dass der Dampf entweichen kann und Backrückstände weniger schnell einbrennen. Vorteile: weniger Reinigungsaufwand nach dem Backen, sichere Stellung des Waffeleisens und kein Anbrennen von überschüssigem Fett. Nur für Graugussplatten geeignet.

The tool is placed between the baking plates while you are not baking. The inclined position of the baking plates enables the vapor to stream out and residuals won't burn within the iron. Advantages: less cleaning effort after baking, safety position of the waffle machine and less burned oil. Only suitable for cast iron plates.

10-10062

€ 29,90 ▲



Handdispenser Hand Dispenser

Aluminium • 3 Liter Inhalt • zur Reinigung zerlegbar • inkl. Ständer

aluminium • capacity 3 liters • dismantlable for cleaning • incl. stand

00-40256

€ 299,90 ▲



Multifunktions-Waffelrost Multi Function Waffle Grid

Waffelablage zum Abkühlen und Garnieren der Waffeln • Krümel, Puderzucker etc. fallen in die Krümelschublade, die Arbeitsfläche bleibt sauber • Edelstahl

a rack to cool down and garnish the waffles • crumbs, sugar etc. fall into the crumb drawer, your working space stays clean • stainless steel

365 x 244 x 20 mm

1 kg

10-10060

€ 64,90 ▲



3er-Set Schmale Reinigungsbürsten Set of 3 Slim Cleaning Brushes

Ideal für die Reinigung von Waffeleisen • Die schmalen Bürsten gelangen gut in die Vertiefungen • Enthält eine Edelstahlbürste, eine Messingbürste und eine Nylonbürste • Metallbürsten nicht geeignet für antihafbeschichtete Oberflächen

Ideal for cleaning waffle irons • The slim brushes reach well into the recesses • Contains a stainless steel brush, a brass brush and a nylon brush • Metal brushes not suitable for non-stick surfaces

05-90074

€ 4,80 ▲



Neusilberpinsel
Nickel Silver Brush

00-90050

€ 4,30 ▲



Drahtbürste
Wire Brush

00-90060

€ 3,70 ▲



Bürste
Brush

00-90065

€ 4,40 ▲

Backhandschuhe 1 Paar Baking Gloves 1 pair

00-90041

€ 4,30 ▲



Waffelgabel Waffle Fork

270 mm

06-90015

€ 31,80 ▲



Puderzuckersieb Powder Sugar Sieve

feines und sparsames Sieben von Puderzucker • Kurbelmechanismus löst Klumpen beim Sieben auf • Edelstahl

fine and economic sieving of powder sugar • crank mechanism breaks lumps while sieving • stainless steel

160x140x145 mm

05-90290

€ 29,90 ▲



Reinigungsmittel auf Seite 230.
Cleaning agentson page 230.

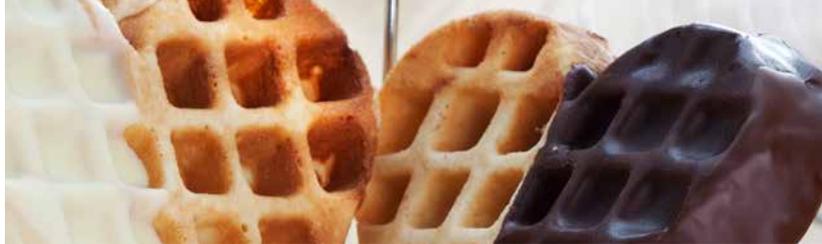


Schokoladenschmelzer auf Seite 118.
Chocolate melters on page 118.



ZUBEHÖR

ACCESSORIES



**NEU
NEW**

Nuss-Nougat-Creme-Spender Nut Nougat Creme Dispenser

Praktische Pumpe zum Portionieren von Nuss-Nougat-Creme. Besonders einfach: Die original 3-Liter-Eimer von Nutella® können komplett in den Spender gestellt werden. Die Nuss-Nougat-Creme wird erwärmt und lässt sich direkt auf Waffeln oder Crêpes geben.

Convenient pump for dispensing nut nougat cream. Particularly easy: The original Nutella® 3-liter-buckets can be placed completely in the dispenser. The nut nougat cream is heated and can be added directly onto waffles or crepes.

-  230 V / 200 W
-  350 x 245 x 447 mm
-  3,5 kg
-  Made in Europe
-  # 05-40270-W
-  € 725,-



Nutella®-Eimer 6 kg Nutella® Bucket 6 kg

Die beliebte Nuss-Nougat-Creme im praktischen Eimer. Perfekt für den Verkauf von Waffeln oder Crêpes. Beinhaltet 2 Eimer mit je 3 kg Nutella®. Besonders leicht lässt sich die Nuss-Nougat-Creme mit dem passenden Spender oder dem Schoko-Creme-Wärmer auf Seite 70 verteilen.

The popular nut nougat spread in a convenient bucket. Perfect for preparing waffles or crepes. Contains 2 buckets with 3 kg of Nutella® each. The nut nougat spread can be dispensed particularly easy with the fitting dispenser or the Chocolate Spread Warmer on page 70.

-  6,3 kg
-  # 00-20138
-  € 65,- ▲

Unser Premium-Tipp: Einfach im Handling, da ein Becher genau eine Portion Waffel-Pommes oder eine Bubble Waffel fasst. Das stabile Material hat eine sehr hochwertige Haptik und wird umweltfreundlich hergestellt. Perfekt!

Our premium tip: Particularly easy to handle as a cup holds exactly one serving of waffle fries or one bubble waffle. The stable material has a very high quality feel and is made environmentally friendly. Perfect!

Snack-Becher Eco Snack Cup Eco

Inhalt 1000 Stück • Füllinhalt 230 ml • Abmessungen ca. 60 x 80 x 100 mm • Ungebleichter FSC®-zertifizierter Frischfaser-Karton mit Bio-Beschichtung • Auch für fettthaltige Lebensmittel geeignet • Aus nachwachsenden Rohstoffen, vollständig biologisch abbaubar • Auch für Wraps und zahlreiche andere Snacks geeignet

Box of 1000 pieces • Filling capacity 230 ml • Dimensions approx. 60 x 80 x 100 mm • Unbleached FSC®-certified virgin fiber board with organic coating • Suitable for fatty foods • Made of renewable raw materials, completely biodegradable • Also suitable for wraps and numerous other snacks

-  # 00-40003
-  € 169,- ▲



Spitztüten aus Papier sind praktisch und günstig: Ideal für Bubble Waffeln, Churros, Waffel-Pommes oder Waffelbällchen.

Paper cornets are convenient and low-priced: Ideal for Bubble Waffles, Waffle Balls, Churros, Waffle Fries or Waffle Balls.

Spitztüten Cornets

Inhalt 1000 Stück • aus weißem Papier • Papierstärke ca. 85g/m² • fettbeständig

Box of 1000 pieces • white paper • thickness approx. 85g/m² • oil-resistant

-  # 05-40000
-  € 69,50 ▲

Tischständer aus Edelstahl Stainless Steel Table Stand

-  # 10-40005
-  € 20,40 ▲





Dressing-Bar

Dressing Bar

gekühlter und isolierter Behälter für 8 FIFO™-Flaschen • Ideal für verschiedene Dressings und Fruchtsoßen • Eutektische Kühlung • besonders praktisch für Snack-, Waffel- und Crêpesstände oder Salatbars • inkl. Kühlakkus und 8 FIFO™-Flaschen

cooled and insulated container for 8 FIFO™ bottles • ideal for various dressings and fruit sauces • eutectic cooling • very useful for snack, waffle and crepes stands or salad bars • incl. ice packs and 8 FIFO™ bottles

359 x 213 x 300 mm

5,9 kg

Ersatz-Kühlakku
Spare Ice pack

00-40263

464,- ▲

01-40263-00 29,- ▲



NEU
NEW

Topping-Soßen

Topping Sauces

Hochwertige Soßen in der praktischen Portionierflasche. Perfekt für Waffeln, Crêpes, Churros oder Eis. Verschiedene leckere Geschmacksrichtungen. Benutzerfreundliche Konsistenz, kein Erwärmen notwendig. Vielseitige Verwendbarkeit. Sofort gebrauchsfertig. Lange haltbar.

High-quality sauces in a convenient dispenser bottle. Perfect for waffles, crepes, churros or ice cream. Various tasty flavors. User-friendly consistency without warming. Versatile. Ready to use. Long shelf-life.

Vollmilch	Milk Chocolate	1 Liter	00-20135-1	18,40 ▲
Weißer Schokolade	White Chocolate	1 Liter	00-20136-1	18,40 ▲

FIFO™-Flasche

FIFO™ Bottle

First in - First out (FIFO): Flasche mit zusätzlicher Öffnung am Boden. Soßen werden „von hinten“ nachgefüllt. Zuerst eingefüllte Soßen werden auch zuerst wieder ausgegeben • Inhalt 475 ml • für Geschirrspüler geeignet • alternative „Flasche für Teig“ mit extra-großer Dosieröffnung

First in - First out (FIFO): Bottle with additional opening at the bottom. Sauces are bottled „from behind“. First filled sauces are also first dispensed again • capacity 475 ml • dishwasher-suitable • alternative „bottle for dough“ with extra-wide dosing opening



Ideal zum Portionieren von Teig bei vielen kleinen Waffeln, z.B. Pommes-Waffeln. Bei großen Waffeln empfehlen wir einen der Teigportionierer auf Seite 39.

Perfect for dispensing dough when baking many small waffles like Waffle Fries. For baking big waffles we recommend the dispensers on page 39.

Flasche für Soßen	Bottle for sauces	01-40263-01	7,50 ▲
Flasche für Teig	Bottle for dough	01-40263-02	7,50 ▲

Trennback 100

Anti-Adherent Spray 100

Die einfachste und schnellste Lösung, um Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten. Das Spray auf Basis pflanzlicher Öle hat ein subtiles Vanillearoma. Obwohl der Vanillegeschmack kaum wahrnehmbar ist, erhalten Ihre Süßspeisen so eine gewisse zusätzliche Note. Der intensivere Duft des Waffelbackens lockt Ihre potentiellen Kunden an. Trennback 100 lässt sich natürlich auch für Crêpesplatten oder andere Backformen einsetzen. Als Alternative ohne zusätzliches Aroma finden Sie unser Trennfix neutral beim Grillzubehör (Seite 79).

The easiest and quickest solution of inducing a thin and even layer of grease on your baking plates. The plant-based spray adds a subtle vanilla flavour to the waffle without being striking. The intensified scent of the waffle attracts new customers in your environment. Of course you can also use the Anti-Adherent Spray 100 to grease crêpes plates or baking dishes and moulds. You can find our neutral Anti-Adherent Spray without additional flavour on page 79.



1x 600 ml	1x 00-90102	8,90 ▲
6x 600 ml	6x 00-90102	51,- ▲
12x 600 ml	12x 00-90102	100,- ▲

FERTIG-TEIGMISCHUNGEN

READY-MADE DOUGH MIXES



Waffel-Ready-Mix

Waffle Ready Mix

Ohne die Zugabe von Frischzutaten. Es wird lediglich Wasser benötigt! Dadurch kann der Teig auch ohne großen Aufwand zwischendurch zubereitet werden. Anschließend kann direkt losgebacken werden. Einfacher geht es nicht!

Without adding fresh ingredients. Only water is required! So the dough can be prepared occasionally without any big effort. As a result you can directly start baking. There is no easier way!

 1 kg Mix + 450 ml Wasser (water)

 10 kg

 05-20122

 59,50 ▲



Waffomix

Waffomix

Für delikate, besonders aromatische Waffeln! Unter Zugabe frischer Eier und Margarine ist dieser Mix die Basis für den anspruchsvollen Waffelbäcker.

For delicious particularly aromatic waffles! Through adding fresh eggs and margarine this mix is the basis for ambitious waffle chefs.

 1 kg Mix + 8 Eier (eggs) + 500 g Margarine

 10 kg

 05-20120

 56,50 ▲





NEUMÄRKER FERTIGTEIGMISCHUNGEN: Die entscheidenden Vorteile für Ihren Erfolg

- + Keine Kühlung und Lagerung von fertigem Teig
- + Schnelle Zubereitung und Nachproduktion
- + Wenig oder gar keine Frischzutaten, meist nur Wasser
- + Lange Haltbarkeit
- + Einfache Zubereitung
- + Beständige Produktqualität

NEUMÄRKER READY-MADE DOUGH-MIXES: The decisive advantages for your success

- + *No cooling and storage of finished dough*
- + *Fast preparation when new dough is needed*
- + *Few or no fresh ingredients, mostly just water*
- + *Long shelf life*
- + *Easy preparation*
- + *Standardized results*

Sie kennen unsere Teigmischungen noch nicht?
JETZT GRATIS-MUSTER BESTELLEN!

You don't know our dough mixes?
ORDER A FREE SAMPLE NOW!

Wareneinsatz und Kosten *Cost of sales*

		Lolly-Waffel <i>Lolly Waffle</i>	Brüsseler Waffel <i>Brussels Waffle</i>	Große Herzwaffel <i>Big Heart Waffle</i>	Kleine Herzwaffel <i>Small Heart Waffle</i>	Herz am Stiel <i>Heart on a Stick</i>	Americano <i>Americano</i>	Waffelbällchen <i>Waffle Balls</i>
Menge aus 10 kg Mix	Quantity from 10 kg mix	180	80	100	180	110	50	1000
Kosten/Waffel	Cost/waffle							
Waffel-Ready-Mix	<i>Waffle-Ready-Mix</i>	0,33 €	0,74 €	0,60 €	0,33 €	0,54 €	1,19 €	0,06 €
Waffomix	<i>Waffomix</i>	0,31 €	0,71 €	0,57 €	0,31 €	0,51 €	1,13 €	0,06 €
Katalogseite	Catalogue page	24, 59	20, 57	22, 56	22, 56	27, 58	20, 62	29, 61

Alle Angaben sind als Beispiele zu sehen und dienen lediglich als Orientierungshilfe. Alle Informationen werden ohne Gewähr auf Richtigkeit und Vollständigkeit abgegeben. Kosten/Waffel zeigen lediglich die Kosten der Fertigteigmischungen ohne weitere frische Zutaten wie Wasser, Eier oder Margarine.

All information is given as an example and only serves as a guide. All information is given without guarantee for correctness and completeness. The costs/waffle show only the costs of the dough mixes without any further ingredients like water, eggs or margarine.

FERTIG-TEIGMISCHUNGEN

READY-MADE DOUGH MIXES



**Kartoffel-Waffel
Konzept auf Seite 68.**
**Potato Waffle
concept on page 68.**



Kartoffel-Waffel-Mix

Potato Waffle Mix

Kartoffelwaffeln, außen knusprig und innen zart, schmecken herzhaft pikant. Garniert mit Schinken, Käse, Quark oder Apfelmarmelade sind sie der neue Snack für Märkte und Cafés. DIE Alternative zu Reibekuchen - und das bei weniger als 200 kcal auf 100 g. Einfach mit Öl und Wasser verrührt: So kann der Teig auch problemlos zwischendurch nachproduziert werden. Am besten gelingen die Kartoffelwaffeln im speziellen Kartoffel-Waffeleisen auf Seite 51.

Potato waffles, crispy and tender inside, have a tasty savoury flavour. In combination with different toppings like bacon, cheese, sour cream or apple sauce they are the new snack for markets and festivals. THE alternative to potato pancakes - with less than 200 kcal in 100 g. Simply mixed with oil and water: So you can easily prepare new dough occasionally. You achieve the best results in the special Potato Waffle Maker on page 51.



10 kg Mix -> ca. 250 Kartoffel-Waffeln oder 550 Waffel-Taler
10 kg Mix -> approx. 250 Potato Waffles or 550 Waffle Coins



1 kg Mix + 1,7 l Wasser (water) + 170 ml Olivenöl (olive oil)



10 kg



05-20126



€ 59,99 ▲

Brüsseler-Waffel-Mix

Brussels Waffle Mix

Eine historische Brüsseler Rezeptur, von einem belgischen Bäckermeister für uns entwickelt. Nicht zu süß, außen schön knusprig, innen weich und luftig. Auch hier keine Zugabe von Frischzutaten. Es wird lediglich Wasser benötigt. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir dreh- oder schwenkbare Waffeleisen.

A historical recipe from Brussels, developed for us by a Belgian bakery specialist. Not too sweet, outside extremely crispy and inside airy and soft. This mix works without adding fresh ingredients. Only water is needed! We recommend turnable or swiveling waffle makers for optimal results.



1 kg Mix + 1,5 l Wasser (water)



10 kg



05-20127



€ 79,90 ▲



Bubble-Waffel-Mix Bubble-Waffle-Mix

Perfekt für den Verkauf auf Märkten und Festen. Die Fertigteigmischung wird lediglich mit Wasser angerührt! Dadurch kann der Teig schnell und einfach zwischendurch zubereitet werden. Den Bubble Waffle Maker finden Sie auf Seite 43.

Ideal for fairs and festivals. Only water is needed for the preparation! So you can mix new dough occasionally, quick and easy. Please find the Bubble Waffle Maker on page 43.

 10 kg Mix -> ca. 80 Bubble Waffeln

 1 kg Mix + 625 ml Wasser (water)

 10 kg

 # 05-20132

 € 92,- ▲



 **Bubble-Waffle
Konzept auf Seite 48.
Bubble Waffle
concept on page 48.**



Twist Pop® Ready-Mix

Spezielle Fertigteigmischung für den Cake Pop Maker. Es entsteht ein leckerer süßer Kuchen, der ideal am Stiel hält. Den Cake Pop Maker finden Sie auf Seite 39.

A special dough mix for the Cake Pop Maker to prepare a delicious sweet cake that does ideally grip onto the stick. So even when you are outdoors the production stays quick and easy. Please find the Cake Pop Maker on page 39.

 10 kg Mix -> ca. 540 Twist Pops

 1 kg Mix + 200 ml Wasser (water) + 150 g Butter

 10 kg

 # 05-20131

 € 68,- ▲



 **Twist Pop Konzept
auf Seite 46.
Twist Pop concept
on page 46.**



Der kreative Snack-Kuchen am Stiel

Perfekt für den Aktionsverkauf!
Das neue Konzept mit der schnellen Produktion im Cake Pop Maker ist ideal für Märkte und Feste.

The creative Snack Cake on a Stick

Perfect for the sale on markets and festivals! The new concept allows a quick preparation.

- + Ideal für den Straßenverkauf.
- + Platzsparender Aufbau der Geräte.
- + Einzigartige Form als visuelles Highlight.
- + Individualisierung des handgemachten Produktes schafft Aufmerksamkeit.
- + Schnelle und einfache Zubereitung.
- + Differenzierung von der Konkurrenz durch frisch hergestellte Cake Pops.

- + *Ideal for take-away.*
- + *Space-saving appliances.*
- + *Unique shape as visual highlight.*
- + *Individualisation of the hand-made product with chocolate or sprinkles.*
- + *Quick and easy preparation.*
- + *Distinguish your business from competitors with freshly made cake pops.*



INVESTITIONSKOSTEN
INVESTMENT COST

799,-	SWING + Backplatten (Seite 52+54) <i>SWING + Baking Plates (page 52+54)</i>
325,-	Schokowärmer (Seite 118) <i>Chocolate Warmer (page 118)</i>
35,-	Speisenbehälter (Seite 234) <i>Food Container (page 234)</i>
69,⁹⁰	Tischständer (Seite 54) <i>Table Stand (page 54)</i>
1228,⁹⁰	Investitionskosten (€) Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK
COST PER PIECE

0,13	ca. 18,5 g Twist Pop Mix (Seite 45) <i>approx. 18.5 g Twist Pop Mix (page 45)</i>
0,03	Butter <i>Butter</i>
0,03	Holzstiel (Seite 54) <i>Wooden Stick (page 54)</i>
0,19	Wareneinsatz für 1 Twist Pop (€) Cost of sales for 1 Twist Pop (€)

Speisenbehälter

Perfekt für die griffbereite Aufbewahrung verschiedener Toppings. Details auf Seite 234.

Food Container

Perfect for the handy storage of various toppings. Details on page 234.

Cake Pop Maker Twist Pop®

Durch die Backplatten wird die Form der Twist Pop®s immer perfekt ausgebacken. Das Schwenken verteilt den Teig in der Backform. Die ideale Hitzeabgabe durch direkten Kontakt sorgt für kurze Backzeiten. Details auf Seite 52+54.

Cake Pop Maker Twist Pop®

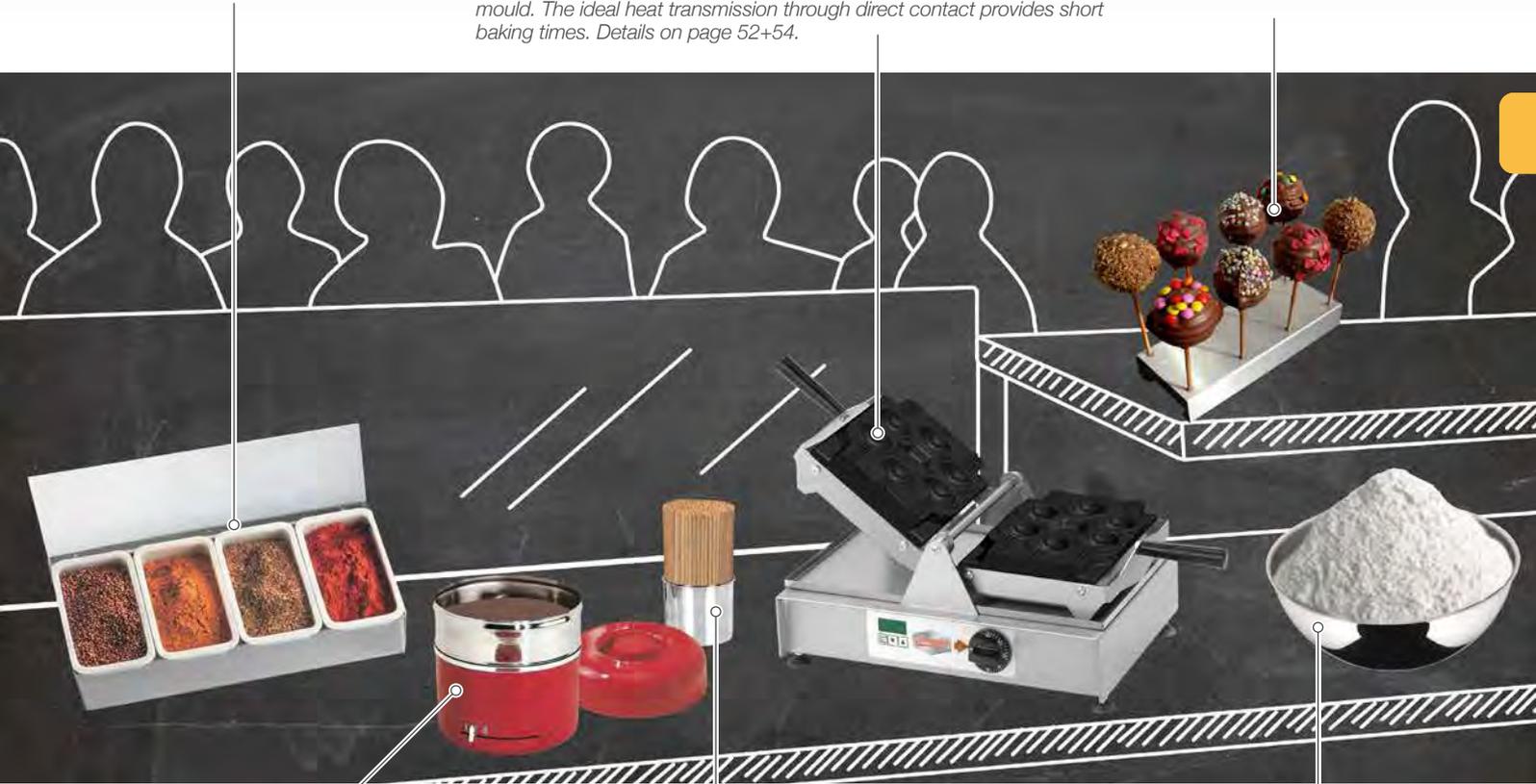
Due to the baking moulds the Twist Pop®s will always appear with a perfect shape. The swiveling of the baking plates spreads the dough in the mould. The ideal heat transmission through direct contact provides short baking times. Details on page 52+54.

Twist Pop® Ständer

Die attraktive Präsentation lockt Kunden an. Details auf Seite 54.

Twist Pop® Stand

The waffle stand helps you to attract the customers attention. Details on page 54.



Schokowärmer

Einfach die Twist Pop®s in Schokolade tauchen und danach durch bunte Streusel oder andere Toppings drehen. Details auf Seite 118.

Chocolate Warmer

Just dip the Twist Pop®s into the chocolate and turn it afterwards through colourful sprinkles or other toppings. Details on page 118.

Holzstäbe

Die speziellen Holzstäbe aus Buchenholz sind besonders stabil. Das edle und glatte Hartholz ist sehr hochwertig und wird in Deutschland gefertigt. Details auf Seite 54.

Wooden Sticks

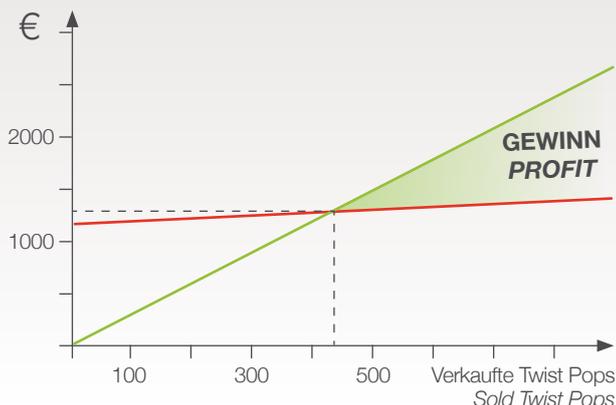
The special sticks made of beech are particularly solid. The smooth and noble high-quality hardwood is manufactured in Germany. Details on page 54.

Twist Pop® Ready-Mix

Die neue Teigmischung besitzt einen süßen, einmalig aromatischen Geschmack und muss nur mit Wasser und Butter angerührt werden. Dies ist vor allem auf Märkten und Festen praktisch, wenn keine Küche zur Verfügung steht. Details auf Seite 45.

Twist Pop® Ready-Mix

The new dough mixture has a sweet and unique taste similar to the original. It has just to be mixed with water and butter which is especially convenient if you are on fairs or festivals without access to a kitchen. Details on page 45.



2,81 €

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 3,00 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 3.00 €)

Bei nur 50 verkauften Twist Pops pro Tag können Sie **bereits nach 9 Tagen** Gewinn machen!

After only 9 days with 50 sold Twist Pops each you are able to make profit!



BUBBLE WAFFEL

BUBBLE WAFFLE



Der neue Trend

Die Bubble Waffle ist der neue Star auf Street Food Festivals, Märkten und in Eis-Dielen.

The new trend

Bubble Waffle is the new star on street food festivals, fairs and in ice cream cafés.

INVESTITIONSKOSTEN
INVESTMENT COST

799,-

SWING + Backplatten (Seite 52+53)
SWING + Baking Plates (page 52+53)

1429,-

Speiseeisevitrine (Seite 144)
Ice Cream Display (page 144)

1545,-

Kühl-Display (Seite 145)
Cooling Display (page 145)

61,²⁰

3 Spitztütenständer (Seite 40)
3 Cornet Stands (page 40)

3834,²⁰

Investitionskosten (€)
Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK
COST PER PIECE

1,15

ca. 125g Bubble-Waffel-Mix (Seite 45)
approx. 125g Bubble-Waffle-Mix (page 45)

0,12

Eis
Ice Cream

0,35

Füllung
Filling

0,07

Spitztüte (Seite 40)
Cornet (page 40)

1,69

Wareneinsatz für 1 Waffel (€)
Cost of sales for 1 waffle (€)



- + **Kult:** Die Kunden stehen Schlange!
- + Hohe Zahlungsbereitschaft für außerordentlich hohe Waffel-Preise.
- + **Individualisierung:** Kunden stellen die Füllung ihrer Waffel selbst zusammen.
- + Früchte, Süßwaren oder Schokolade. Die Waffel trifft jeden Geschmack.
- + Geringer Platzbedarf: Ideal für mobilen Einsatz an unterschiedlichen Schauplätzen.

- + **Cult:** The customers are queuing up!
- + **High willingness to pay:** Customers are paying particularly high prices for the waffle.
- + **Individualisation:** Your customers can create their personal waffle filling.
- + **Fruits, candies or chocolate.** The Bubble Waffle meets everybody's taste.
- + **Little space requirement:** Ideal for mobile application in various places.



Den komplett eingerichteten Verkaufswagen gibt's hier:

www.multitrailer.de

Speiseeisvitrine Ice

Die praktische Mini-Eisvitrine erlaubt das Lagern und Servieren von 2 oder 3 Eissorten mit wenig Platzbedarf. Details auf Seite 144.

Ice Cream Display

The clever mini ice cream display is perfect for storing 2 or 3 ice cream flavours on little space. Details on page 144.

Kühl-Display

Mit vielen verschiedenen Zutaten erhöhen Sie die Attraktivität. So können Ihre Kunden sich ihre individuelle Waffel kreieren. Details auf Seite 145.

Cooling Display

With many different ingredients you can increase your success. Let your customers create their individual waffles. Details on page 145.

Spitztüten

Einfach, günstig, praktisch. Servieren Sie Bubble Waffeln in Spitztüten aus Papier. Details auf Seite 40.

Cornets

Simple, inexpensive, handy. Serve your Bubble Waffles in paper cornets. Details on page 40.



Bubble Waffle Maker

Das neue Waffeleisen von Neumärker ist der erste Bubble Waffle Maker, der komplett in Deutschland gefertigt wird und im Einklang mit den CE-Normen ist. Neumärker Made-in-Germany: Professionelle Qualität für den Dauereinsatz. Details auf Seite 52+53.

Bubble Waffle Maker

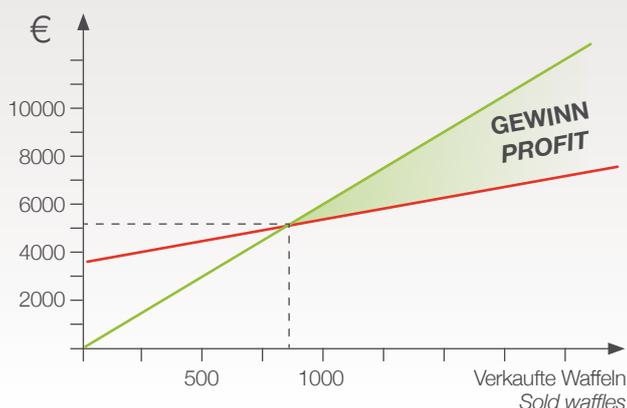
The new Neumärker waffle iron is the first Bubble Waffle Maker that is completely manufactured in Germany and that is in accordance with the CE standards Neumärker Made-in-Germany: Professional quality you can rely on. Details on page 52+53.

Bubble-Waffel-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 45.

Bubble-Waffle-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 45.



4,31 €

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 6,00 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 6.00 €)

Bei nur 50 verkauften Bubble Waffeln pro Tag können Sie **bereits nach 18 Tagen** Gewinn machen!

After only 18 days with 50 sold Bubble Waffles each you are able to make profit!



WAFFEL-POMMES

WAFFLE FRIES



Die sehen ja aus wie Pommes!

Die süßen Waffel-Sticks sind der ideale Snack bei einem Spaziergang durch die Stadt oder über den Weihnachtsmarkt.

Hey, they look like fries!

The sweet waffle sticks are the perfect snack for a walk through the city or a visit on a Christmas market.



- + **Witziges Design:** Amüsante Waffelform als lokaler Kult-Snack.
- + **Originalität:** Differenzierung von der Konkurrenz durch außergewöhnliches Produkt.
- + **Hoher Gewinn:** Die fantasievollen Waffeln animieren zum Kauf bei hoher Zahlungsbereitschaft.
- + **Kundenbindung** durch einzigartiges Produkt.
- + **Geringer Platzbedarf:** Perfekt für den mobilen Einsatz oder als Ergänzung im Ladenlokal.

- + *Fun design: Witty shaped waffles as local cult snack.*
- + *Originality: Distinguish your business from competitors wit an exceptional product.*
- + *High profit: The fancy waffles animate your customers to buy with a high willingnes to pay.*
- + *Customer loyalty through a unique product.*
- + *Little space requirements: Perfect for the mobile application or as addition in a shop.*

INVESTITIONSKOSTEN
INVESTMENT COST

799,- | SWING + Backplatten (Seite 52+53)
SWING + Baking Plates (page 52+53)

952,- | Soßenspender (Seite 102)
Sauce Dispenser (page 102)

64,⁹⁰ | Waffelrost (Seite 39)
Waffle Grid (page 39)

61,²⁰ | 3 Spitztütenständer (Seite 40)
3 Cornet Stands (page 40)

1877,¹⁰ | **Investitionskosten (€)**
Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK
COST PER PIECE

0,29 | ca. 50g Waffel-Ready-Mix (Seite 42)
approx. 50g Waffle-Ready-Mix (page 42)

0,40 | Soßen
Sauces

0,07 | Spitztüte (Seite 40)
Cornet (page 40)

0,76 | **Wareneinsatz für 1 Portion (€)**
Cost of sales for 1 portion (€)





Pommes-Waffeleisen

Das neue Waffeleisen für Pommes-Waffeln: Professionelle Made-in-Germany Qualität aus der Neumärker Manufaktur. Mit sekundengenau einstellbarem Digitaltimer für perfekte Backergebnisse. Details auf Seite 52+53.

Waffle Fries Maker

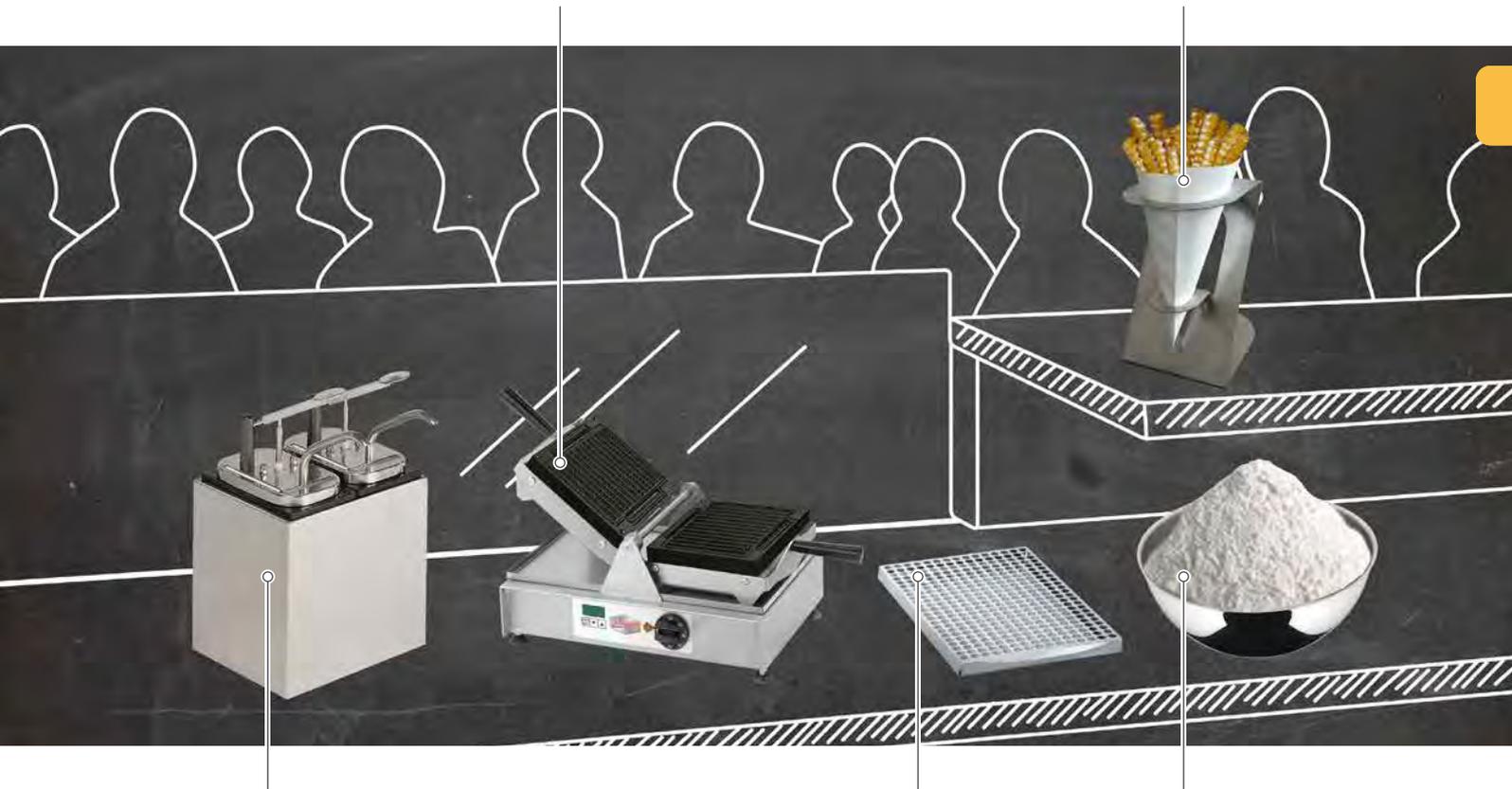
The new waffle maker for Waffle Fries: Professional Made-in-Germany quality from the Neumärker manufactory. The digital timer is adjustable to the second and ensures perfect baking results. Details on page 52+53.

Spitztüten

Einfach, günstig, praktisch. Servieren Sie Pommes-Waffeln in Spitztüten aus Papier. Details auf Seite 40.

Cornets

Simple, inexpensive, handy. Serve your Waffle Fries in paper cornets. Details on page 40.



Soßenspender

Eine einfache und saubere Möglichkeit, verschiedene Dressings und Soßen schnell zu portionieren. Bei Bedarf auch für Selbstbedienung geeignet. Details auf Seite 102.

Sauce Dispenser

An easy and clean way to serve sauces and dressings quickly. Also suitable for self-service. Details on page 102.

Waffelrost

Krümel, Puderzucker und Co. fallen in die Auffangschale, der Arbeitsplatz bleibt sauber. Details auf Seite 39.

Waffle Grid

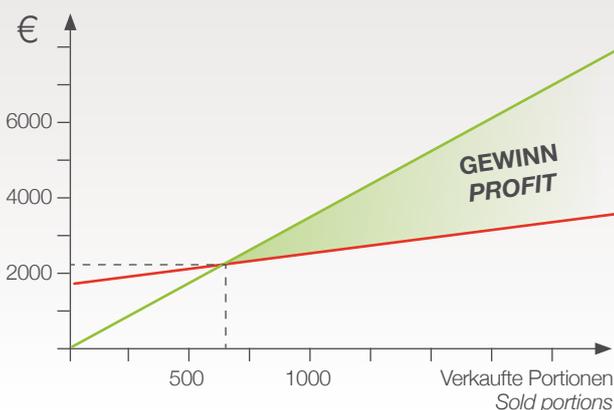
Crumbs and powder sugar fall through the grid, the work station stays clean. Details on page 39.

Waffel-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren. Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 42.

Waffle-Ready-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 42.



2,74 €

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 3,50 €)

MARGIN PER PIECE
(sales price 3.50 €)

Bei nur 50 verkauften Portionen pro Tag können Sie **bereits nach 14 Tagen** Gewinn machen!

After only 14 days with 50 sold portions each you are able to make profit!

SWiNG-BACKSYSTEM

SWiNG BAKING SYSTEM



**NEU
NEW**



SWiNG-Backsystem SWiNG Baking System

Das neue Modell: Entnehmbare Backplatten erleichtern die Reinigung • neue Griffkonstruktion für eine bessere Erreichbarkeit der Hauben beim Reinigen • Gehäuse Edelstahl • 180° links/rechts schwenkbar für optimale Teigverteilung • Digitaltimer • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • Auffangschale • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

The new model: Removable baking plates facilitate the cleaning • new handle design for a better accessibility of the hoods while cleaning • stainless steel casing • 180° left/right pivoting for optimal dough distribution • digital timer • thermostat with on/off function • pilot light • drip tray • height-adjustable feet • baking plates not included

⚡ 230 V / 2 kW 📏 470/635 x 295 x 250/585 mm 📖 9,3 kg

🇩🇪 Made in Germany

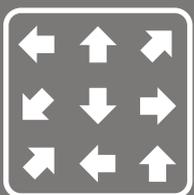
12-40420DT

€ 500,-



Die Backplatten werden durch einfaches Lösen einer Schraube vom Gerät entfernt.

The baking plates can be removed from the machine just by loosening one screw.



Flexibilität: Verkaufen Sie unterschiedliche Snacks passend zu Saison, Standort oder Event.

Flexibility: Sell different snacks that match the season, your temporary location or special events.



Die entnehmbaren Backplatten und die neue Griffkonstruktion erleichtern die Reinigung enorm!

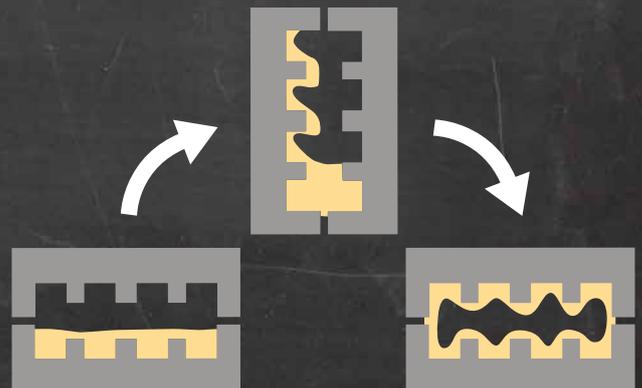
The removable baking plates and the new handle design facilitate cleaning tremendously!

SWiNG: Das Schwenken macht den Unterschied

Durch das axiale Schwenken nach dem Einfüllen verteilt sich der Teig gleichmäßig auf den Backplatten. Der sofortige Kontakt zur Backplatte lässt die Waffel außen knusprig, gleichmäßig in der Bräunung und besonders schön in der Form werden. Außen geschlossen, werden die Waffeln durch den Dampfdruck im Inneren sehr luftig.

SWiNG: The turning makes the difference

The turning after filling entirely allocates the dough within the baking plates. The direct contact to the baking plates creates a nice colour and an aesthetic shape. The outer layer works similar to a sealing and keeps the moisture inside the airy waffle.





Bubble Waffel für SWiNG-Backsystem Bubble Waffle for SWiNG-Baking System

Die Trend-Waffel, die weltweit zum Phänomen wurde. Für eine kreativ gefüllte Bubble Waffel stehen die Leute Schlange.

The trend waffle that became a worldwide phenomenon. People cue up to buy a creative filled Bubble Waffle.

 (1x) 180 x 203 x 24 mm

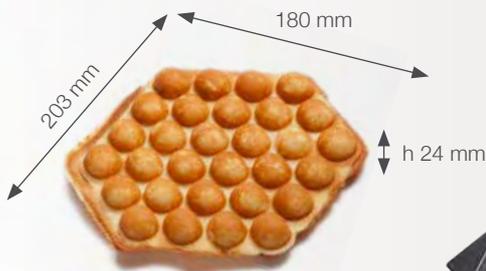
 4,5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 31-40431

 Made in Germany

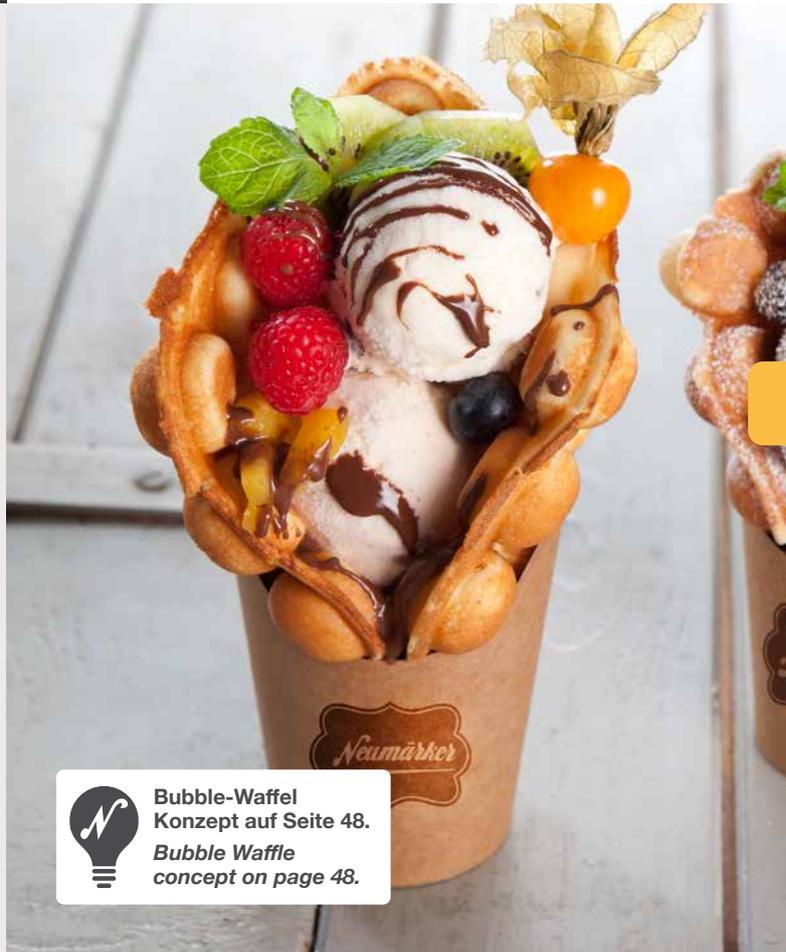
 299,-



**NEU
NEW**







**Bubble-Waffel
Konzept auf Seite 48.
Bubble Waffle
concept on page 48.**



Waffel-Pommes für SWiNG-Backsystem Waffle Fries for SWiNG-Baking System

Waffel-Pommes sehen aus wie Fritten, schmecken aber nach süßer Waffel. Perfekt als Fingerfood auf Festen und Märkten. Und durch die ultra-kurze Backzeit können Waffel-Pommes immer frisch zubereitet werden.

Waffle Fries look like French fries but they taste like sweet waffles. They are the perfect snack for a walk through the city or a visit on a festival. But of course one can also enjoy Waffle Fries with a cup of coffee. And due to the baking time of only 1 minute Waffle Fries can always be served freshly.

 (17x) 120 x Ø 12 mm

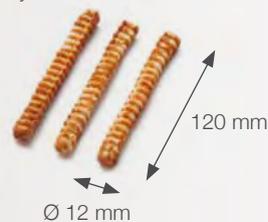
 4,9 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 31-40433

 Made in Germany

 299,-



**NEU
NEW**





SWING-BACKSYSTEM

SWING BAKING SYSTEM



Brüsseler Waffel für SWiNG-Backsystem Brussels Waffle for SWiNG-Baking System

Die traditionelle Waffel der Benelux-Region, der Klassiker. Diese Waffel ist eine wirklich sättigende Portion. Im schwenkbaren Waffeleisen wird die dicke Waffel besonders luftig.

The traditional waffle of the Benelux region, the classic. This waffle is a really filling portion. The thick waffles are particularly fluffy when baked in a turnable waffle maker.

(2x) 105 x 165 x 28 mm

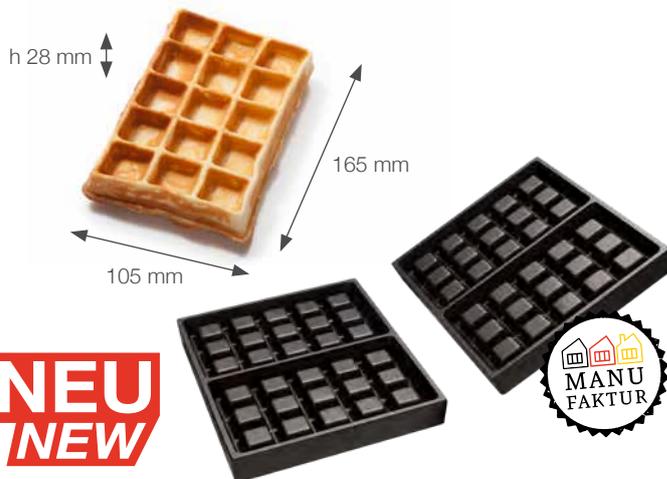
3,1 kg

Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

31-40430

Made in Germany

299,-



Twist Pop für SWiNG-Backsystem Twist Pop for SWiNG-Baking System

So backen Sie kontinuierlich frische Cake Pops! Ideal für den Straßenverkauf durch die schnelle und einfache Zubereitung. Dieses visuelle Highlight schafft Aufmerksamkeit.

This is how you continuously bake fresh cake pops! Ideal for street vending thanks to the quick and easy preparation. This visual highlight attracts attention.

(6x) Ø 50 mm

3,8 kg

Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

31-40432

Made in Germany

299,-



Bubble-Waffel
Konzept auf Seite 48.
Bubble Waffle
concept on page 48.

Twist Pop® Sticks

Inhalt 1000 Stück • Ø 3,8 x 150 mm • hochwertiges Buchenholz: edel, glattes und stabil

box of 1000 pieces • Ø 3,8 x 150 mm • high-quality beech wood: noble, solid and smooth

01-51558

25,- ▲

Tischständer Table Stand

Edelstahl • für 8 Twist Pops
stainless steel • for 8 Twist Pops

10-40001

69,90 ▲





Classic Waffleisen

Gastronomie-Waffleisen von Neumärker haben sich über Jahrzehnte bewährt und sind zum Inbegriff für professionelle Waffleisen geworden. Sie sind robust, platzsparend und zuverlässig. Eigenschaften, die Ihnen als Gastronom wichtig sind und den Erfolg Ihres Geschäftes garantieren. Mit Edelstahlgehäuse und massiven Gussplatten ausgestattet sind die Geräte bei richtiger Pflege jahrelang beständig.

Classic Waffle Makers

Neumärker Waffle Makers have proven their benefits for decades and became the symbol for professional waffle machines. They are robust, space-saving and reliable. These qualities are important and guarantee the future success of your business. Equipped with a stainless steel casing and solid baking plates the machines are long-lasting with a proper maintenance.



Bei allen Classic Waffleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 14-38) • Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 14-38) • stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand



Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden.

The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and electronic damage caused thereby.



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.



Ein-/Ausschalter: Damit Ihr Neumärker Waffleisen sicher vom Strom getrennt werden kann, einfach den Schalter bedienen. Eine Signallampe zeigt visuell, ob die Stromzufuhr vorhanden ist.

on/off switch: Easily pushing the button in order to remove power supply from your waffle iron. The signal light shows if the power supply is active or not.

Digitaltimer: Der digitale Countdown weist Sie mit einem akustischem Signal darauf hin, dass die Waffel den perfekten Garpunkt erreicht hat. Bei gleicher und richtiger Zeit wird das Anbrennen der Waffel vermieden. Sekundengenau einstellbar, mit großem Display.

digital timer: The digital timer reminds you with an acoustic signal to remove the waffle from the iron. The timer prevents burned waffles while adjusting the right and equal time. Precise time control and big display.

Kontrollleuchte: Hier können Sie ablesen, ob das Waffleisen noch aufheizt oder bereits auf Betriebstemperatur ist.

pilot light: Here you can see whether the waffle maker is still heating up or the operating temperature is reached.

Temperaturregler: Hier stellen Sie die gewünschte Betriebstemperatur ein. Das Gerät hält die Temperatur automatisch und heizt bei Bedarf nach.

temperature control: Here you can adjust the required operating temperature. The machine maintains the temperature automatically and heats if required.

CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS



Neumärker Classic Waffeleisen

Neumärker Classic Makers

Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 14-38). Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffeleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 14-38). stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.



Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden.

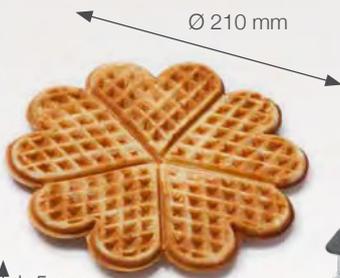
The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and electronic damage caused thereby.

Herzwaffel, groß

Heart Waffle, big

Das Motiv der klassischen Bergischen Waffel. In Deutschland die wahrscheinlich bekannteste und älteste Form.

The classic Bergisch Waffle. In Germany probably the most popular waffle with a long tradition.



Made in Germany

Ø 210 x h 5 mm

h 5 mm

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates

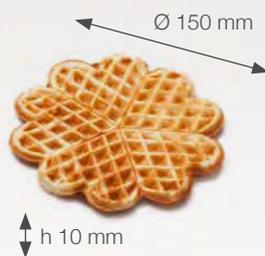
		☑	🍷	⚡	🔪	📦	#	€
Herzwaffel, groß I	Heart Waffle, big I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16,5 kg	12-40720 DT	799,-
Herzwaffel, groß II	Heart Waffle, big II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40750 DT	1498,-

Herzwaffel, klein

Heart Waffle, small

Eine kleinere Version der beliebten Herzwaffel. Kompakte Form, dafür etwas dicker.

A smaller version of the popular Heart Waffle. Compact form but a little bit thicker.



Made in Germany

Ø 150 x h 10 mm

h 10 mm

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates

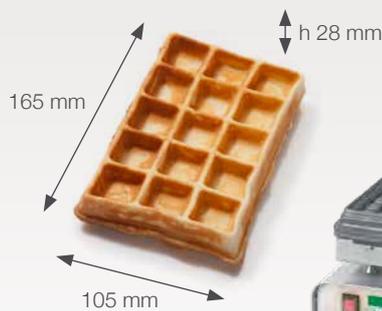
		☑	🍷	⚡	🔪	📦	#	€
Herzwaffel, klein I	Heart Waffle, small I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	12-40719 DT	799,-
Herzwaffel, klein II	Heart Waffle, small II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg *	12-40749 DT	1498,-



Brüsseler Waffel Brussels Waffle

Die traditionelle Waffel der Benelux-Region. Der Klassiker!

The traditional waffle of the Benelux region. The classic!



Made in Germany 165 x 105 x 28 mm

Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates

Brüsseler Waffel I	Brussels Waffle I	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	22 kg	12-40715 DT	799,-
Brüsseler Waffel II	Brussels Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	44 kg *	12-40745 DT	1498,-

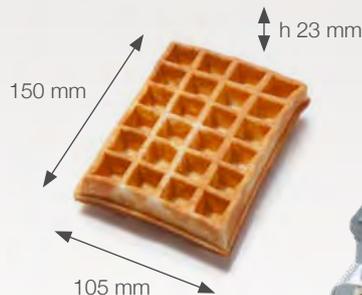
Lorrainewaffel Lorraine Waffle

Die kompakte Variante der klassischen, eckigen Belgischen Waffeln.

The compact variation of the classic square Belgian waffles.

Made in Germany 150 x 105 x 23 mm

Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates



Lorrainewaffel I	Lorraine Waffle I	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	19 kg	12-40712 DT	799,-
Lorrainewaffel II	Lorraine Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40742 DT	1498,-

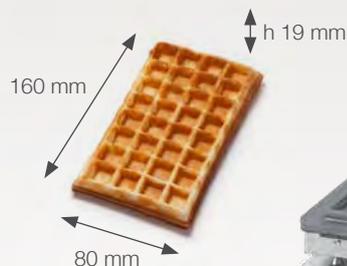
Kantwaffel Kant Waffle

Optisch an die Brüsseler Waffel angelehnt, aber etwas kleiner und dünner. Eine leichte Snack-Waffel im klassischen Format.

Similar look to the Brussels Waffle, but smaller and thinner. This is a light snack waffle with a classic design.

Made in Germany 160 x 80 x 19 mm

Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates



Kantwaffel I	Kant Waffle I	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40714 DT	799,-
Kantwaffel II	Kant Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40744 DT	1498,-

CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS



Herzwaffel am Stiel Heart Waffle on a Stick

Knabber-Hezen am Stiel, perfekt zum Valentinstag. Die größte Waffel am Stiel passt super zu Themenevents und Catering.

tasty hearts on a stick, especially great for Valentine's Day. The biggest waffle on a stick fits perfectly to themed events and parties.

- (4x) 150 x 125 x 30 mm
- Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates
- 230 V / 2,2 kW
- 310 x 340 x 250 mm
- 24 kg
- Made in Germany
- # 12-40711 DT
- € 799,-


Holzstiele auf Seite 21.
Wooden sticks on page 21.



Bärchen am Stiel Bears on a Stick

Die runden Teddygesichter lassen sich großartig dekorieren und benötigen nur kurze Backzeiten. Ideal für Kinderfeste.

The round teddy faces are great to decorate and need only a short baking time. Ideally for childrens festivals.

- (4x) Ø 123 x 18 mm
- Backplatten antihafbeschichtetes Alu
Non-stick coated aluminium baking plates
- 230 V / 2,2 kW
- 310 x 340 x 250 mm
- 12 kg
- Made in Germany
- # 12-40731 DT
- € 799,-



Butterfly am Stiel Butterfly on a Stick

Perfekt für Kinder- oder Park- und Gartenfeste im Frühling. Die süßen Schmetterlinge lassen sich farblich mit Zuckerguss oder Zuckerperlen verzieren.

Perfect for childrens parties or for park and garden festivals. You can decorate the sweet butterflies with sugar pearls or coloured sugar icing.

- (4x) 106 x 133 x 24 mm
- Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates
- 230 V / 2,2 kW
- 310 x 340 x 250 mm
- 20 kg
- Made in Germany
- # 12-40737 DT
- € 799,-



Rahmwaffel am Stiel Cream Waffle on a Stick

Kleine Waffeln am Stiel in der bekannten, eckigen Form. Ideale Portionsgröße für Kinder oder den kleinen Heißhunger.

Small waffles on a stick with the well-established square shape. An ideal portion size for children and in case of a ravenous appetite.

- (6x) 60 x 80 x 25 mm
- Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates
- 230 V / 2,2 kW
- 310 x 340 x 250 mm
- 21 kg
- Made in Germany
- 12-40713 DT
- 799,-



Lolly am Stiel - Grauguss Lolly on a Stick - Cast Iron

Die Event-Waffel. Extrem kurze Backzeit von ca. 1 Minute für 4 Waffeln, wenig Teigeinsatz, auffällig in der Größe, kreativ als Tannenbaum- oder Schwert-Waffel zu vermarkten.

The Event Waffle. Extremely short baking time of approx. 1 minute for 4 waffles, little cost of goods and striking design. Offers creative marketing possibilities like a christmas tree or a sword waffle.

- (4x) 60 x 230 x 25 mm
- Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates
- 230 V / 2,2 kW
- 310 x 340 x 250 mm
- 26 kg
- Made in Germany
- 12-40738 DT
- 799,-



Lolly am Stiel - Aluminium Lolly on a Stick - Aluminium

Alternative Ausführung mit antihafbeschichteter Aluminiumgussplatte: Einfache Reinigung, leichtes Lösen der Waffeln, muss weniger eingefettet werden. Dafür ist die Oberfläche, wie bei allen Antihafbeschichtungen, empfindlicher als Grauguss und es muss entsprechend vorsichtig, ohne Metallwerkzeuge gearbeitet werden.

Alternative model with non-stick coated cast aluminium plate: Easy cleaning, waffles release without sticking, less greasing necessary. On the other hand you have to work more carefully and without the use of metal tools. The surface is, like all non-stick coatings, more sensitive than pure cast iron.

- (4x) 60 x 230 x 25 mm
- Backplatten antihafbeschichtetes Alu
Non-stick coated aluminium baking plates
- 230 V / 2,2 kW
- 310 x 340 x 250 mm
- 14 kg
- Made in Germany
- 12-40734 DT
- 799,-

Holzstiele auf Seite 26.
Sticks on page 26.

Konzept auf Seite 24.
Concept on page 24.

CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS



Crêpes-Eisen

Crêpes Maker

Französische Crêpes ganz einfach und dabei gleichmäßig in Größe und Stärke backen. Besonders bei wechselndem Personal eine sichere Lösung für beständige Produktqualität.

Easy baking of French crepes with a consistent size and thickness. Especially with changing personnel a solution for steady product quality.

Made in Germany

Ø 300 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium baking plates



Sind bereits Toppings für belegte Brötchen vorhanden? Der geringe Platzbedarf des Crêpes-Eisens macht es ein Leichtes, zusätzlich frische Crêpes oder Wraps anzubieten.

Toppings for sandwiches are already available? Due to the little space requirement of the Crêpes Maker it is simple to offer fresh crêpes or wraps additionally.



Crêpes-Eisen	Crêpes Maker	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	18 kg	12-40729 DT	799,-

Blinis

Blinis

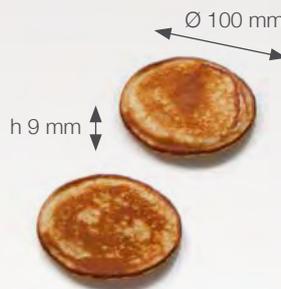
Kleine Hefepfannkuchen, traditionell aus Russland. Am gängigsten ist ein Topping aus saurer Sahne mit Kaviar oder Lachs.

Little yeast pancakes, traditionally from Russia. Mostly topped with sour cream and caviar or salmon.

Made in Germany

Ø 100 x h 9 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium baking plates



Blinis I	Blinis I	1	5x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	19 kg	12-40725 DT	799,-
Blinis II	Blinis II	2	10x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	28 kg *	12-40769 DT	1498,-

Pfannkuchen

Pancake

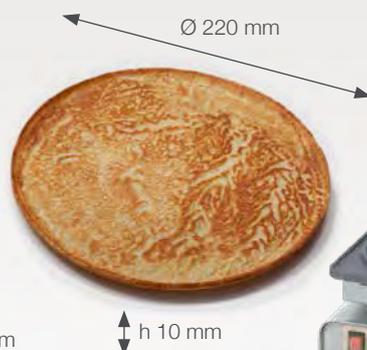
Beliebte Pfannkuchen, perfekt in Form und Farbe aus dem Waffeleisen. Besonders lecker mit Apfelstücken im Teig.

Popular pancakes, perfectly shaped and even coloured from the waffle maker. Delicious with apples mixed into the dough.

Made in Germany

Ø 220 x h 10 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium baking plates



Pfannkuchen I	Pancake I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	12 kg	12-40717 DT	799,-
Pfannkuchen II	Pancake II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	23 kg *	12-40747 DT	1498,-



Neumärker Classic Waffeleisen

Neumärker Classic Makers

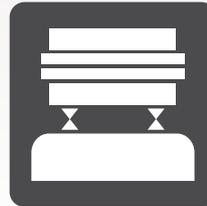
Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 14-38). Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffeleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 14-38). stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.



Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden.

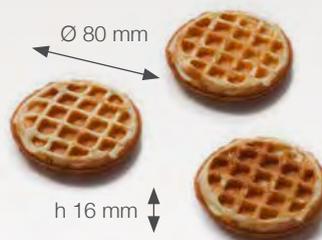
The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and electronic damage caused thereby.

Waffel-Taler

Waffle Coin

Kleine, handliche Taler zum Snacken. Ideal, um unterschiedliche Portionsgrößen anzubieten.

Little waffle coins for snacking. Ideally suitable to offer different portion sizes.



Made in Germany

Ø 80 x h 16 mm

Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates



DE	UK	US	W	L	E	M	K	#	€
Waffel-Taler I	Waffle Coin I	1	6x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg		12-40716 DT	799,-
Waffel-Taler II	Waffle Coin II	2	12x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *		12-40746 DT	1498,-

Waffelbällchen

Waffle Balls

Miniwaffeln perfekt zum Naschen. Im Tütchen verkauft sind sie ein toller Proviant für einen Spaziergang durch die Stadt.

Tiny „Mini Waffles“ for people in favour of sweets. Filled into a little bag they are a great take-away snack while having a walk in the city.



Made in Germany

Ø 40 x h 24 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium baking plates



DE	UK	US	W	L	E	M	K	#	€
Waffelbällchen I	Waffle Balls I	1	25x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg		12-40724 DT	799,-
Waffelbällchen II	Waffle Balls II	2	50x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *		12-40754 DT	1498,-

CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS



Neumärker Classic Waffeleisen

Neumärker Classic Makers

Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 14-38). Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Auswechsler • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffeleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 14-38). stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.



Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden.

The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and electronic damage caused thereby.

Americano

Americano

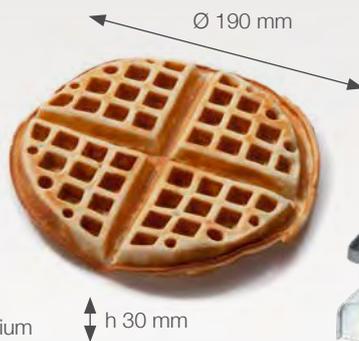
Die amerikanische Frühstückswaffel wird typischerweise mit Bacon und Ahornsirup serviert und ist sehr sättigend.

The American breakfast waffle is typically topped with bacon and maple syrup. This is a full meal size waffle.

Made in Germany

Ø 190 x h 30 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium baking plates



Americano I	Americano I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	12-40721 DT	799,-	
Americano II	Americano II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	34 kg *	12-40751 DT	1498,-	

Dony Donut

Dony Donut

Leckere Donuts als fettarm gebackene Variante aus dem Waffeleisen.

Tasty donuts as a low-fat baked version from a waffle maker.

Made in Germany

Ø 80 x h 26 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium baking plates



Dony Donut I	Dony Donut I	1	9x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	12-40761 DT	799,-	
Dony Donut II	Dony Donut II	2	18x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg *	12-40762 DT	1498,-	



X-Waffel

X-Waffle

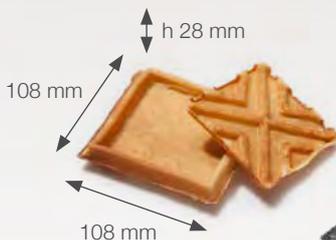
Das besondere Waffel Sandwich kann beliebig gefüllt werden. Perfekt für Unterwegs: Es werden weder Besteck noch ein Teller benötigt!

The unique waffle sandwich can be stuffed according to the customer. Perfectly on the go: There is no need for a plate and cutlery!



108 x 108 x 20 mm

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates



Konzept auf Seite 34.
Concept on page 34.



X-Waffel I	X-Waffle I	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40704 DT	799,-
X-Waffel II	X-Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	32 kg *	12-40764 DT	1498,-

Baguette-Waffel

Baguette Waffle

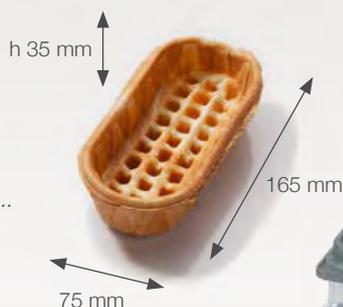
Die Baguette-Körbchen lassen sich kreativ befüllen. Eiscreme, Obstsalat oder mit einem herzhaften Teig ideal für Pilze, Gemüse, Salate...

The baguette baskets can be filled very creatively. Ice cream, fruit salad or with a salty dough ideally for mushrooms, vegetables, salads...



75 x 165 x 35 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium baking plates



Baguette-Waffel I	Baguette Waffle I	1	3x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	12-40722 DT	799,-
Baguette-Waffel II	Baguette Waffle II	2	6x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	30 kg *	12-40752 DT	1498,-

Sandwich

Sandwich

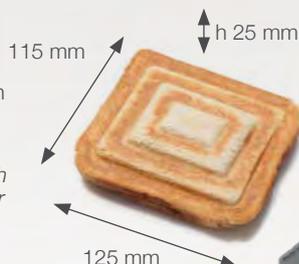
Der professionelle Sandwich Maker für gefüllte Sandwich Toasts. Die massiven Backplatten sorgen für Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung, damit Ihre Toasts immer perfekt werden.

The professional sandwich maker for filled sandwich toasts. The massive baking plates keep always their temperature for quick cooking times.



115 x 125 x 25 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium baking plates



Sandwich I	Sandwich I	1	4x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	12-40718 DT	799,-
Sandwich II	Sandwich II	2	8x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	28 kg *	12-40748 DT	1498,-

CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS



Neumärker Classic Waffeleisen

Neumärker Classic Makers

Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 14-38). Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffeleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 14-38). stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.



Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden.

The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and electronic damage caused thereby.

Sunny Waffel

Sunny Waffle

Eine modernere Ausführung der Herzwaffel mit 4 statt 5 Herzen. Das Muster ist hier quadratisch.

A modern design of the Heart Waffle with 4 instead of 5 hearts. This waffle has a square pattern.

Made in Germany Ø 190 x h 8 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium baking plates



		1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	12-40732 DT	799,-
		2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40763 DT	1498,-

Churros

Churros

Der beliebte Snack zum Dippen aus Spanien als fettarmes Backprodukt. Wir empfehlen die Kombination mit dickflüssiger Trinkschokolade.

The popular Spanish snack for dipping now as a lower-fat baking product. We recommend the combination with a thick hot chocolate drink.

Made in Germany 214 x 20 x 16 mm

Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates



		1	10x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40728 DT	799,-
		2	20x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg *	12-40758 DT	1498,-

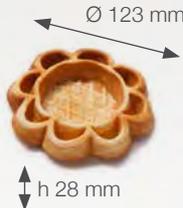


Waffeltörtchen

Waffle Tart

Grenzen Sie sich von der Konkurrenz ab! Stärken Sie das Image Ihres Eiscafé mit dekorativen, hausgemachten Eisschälchen.

Distinguish yourself from your competitors! Increase your market awareness with creative home-made bowls for your ice-cream.



Ø 123 x h 28 mm



Waffeltörtchen I	Waffle Tart I	1	4x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg	12-40736 DT	799,-	
Waffeltörtchen II	Waffle Tart II	2	8x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	40 kg *	12-40741 DT	1498,-	

Eiswaffel

Ice Waffle

Ist Ihre Eiscreme bereits hausgemacht? Dann backen Sie doch Ihre Hörnchen und Schälchen auch selbst. Ihre Kunden werden es schätzen!

Do you offer home-made ice cream? Why don't you also bake the cones yourself? Your customers will appreciate it!



260 x 260 mm



Zubehör auf Seite 37.
Accessories on page 37.



Eiswaffel I	Ice Waffle I	1	-	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40710 DT	799,-	
Eiswaffel II	Ice Waffle II	2	-	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40740 DT	1498,-	

Stroopwaffel

Stroop Waffle

Die holländische Spezialität mit einem Kern aus Karamellsirup. Servieren Sie die Stroopwaffel als Tassendeckel für Heißgetränke: Der Dampf bringt Waffel und Sirup auf die perfekte Temperatur!

The Dutch specialty with a caramel syrup core. Serve the waffles as a cup lid for hot beverages: The steam gives the perfect temperature to the waffle and the syrup!



250 x 250 mm



Stroopwaffel I	Stroop Waffle I	1	-	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40733 DT	799,-	
Stroopwaffel II	Stroop Waffle II	2	-	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40743 DT	1498,-	

VERTIKAL-BACKSYSTEM

VERTICAL BAKING SYSTEM



Helios Vertikal-Backsystem

Helios Vertical Baking System

für perfekt ausgebackene Waffeln • besonders einfache Handhabung • Backplatten zur Reinigung abschraubbar • senkrecht schwenkbares Plattensystem mit Teigeinfülltrichter und Sicherheitsverschluss • mit Digitaltimer • Gehäuse Edelstahl • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

for perfekt looking waffles • particularly easy handling • baking plates removable for cleaning • vertical pivoting plate system with dough filling chute and safety lock • with digital timer • stainless steel casing • thermostat with on/off function • pilot light • height-adjustable feet • baking plates not included

⚡ 230 V / 1,6 kW

📏 240/360 x 405 x 370/480 mm

📦 5 kg

12-40460

🇩🇪 Made in Germany

€ 499,-



1 |

Der Sicherheitsverschluss schließt die Backplatten fest zusammen und verhindert gleichzeitig einen „Waffelrand“.

The safety lock keeps the baking plates closed and prevents also a frame around the waffle.



2 |

Das Waffeleisen wird senkrecht fixiert und der Teig in den breiten Trichter gefüllt.

The waffle maker is fixed into upright position and the dough is filled into the wide funnel.



3 |

Die Backform füllt sich beim Aufgehen des Teigs komplett aus. Dadurch wird die Waffel besonders formschön.

The baking moulds, giving the waffle its perfect shape, are filled completely when the dough bakes.



4 |

Durch rundum sofortigen Kontakt zur Backplatte ist die Waffel gleichmäßig gebräunt: Außen knusprig, innen luftig.

Due to the immediate contact to the baking plates all around the waffle is very even browned: crispy outside, airy inside.



Americano für Vertikal-Backsystem Americano for Vertical Baking System

Die amerikanische Frühstückswaffel, typisch mit Bacon und Ahornsirup.
The American breakfast waffle, typically with bacon and syrup.

 (1x) Ø 180 x h 28 mm

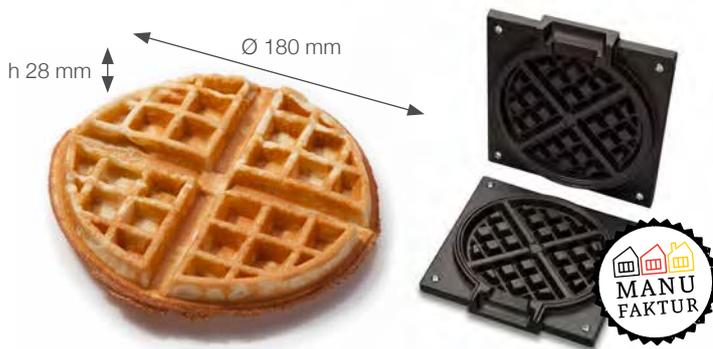
 5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 31-40460

 Made in Germany

 355,-



Waffo-Biss für Vertikal-Backsystem Waffo Bite for Vertical Baking System

Miniwaffeln perfekt zum Naschen. Ein toller Proviant für einen Ausflug über den Weihnachtsmarkt oder in Einkaufspassagen. Zuerst backen, dann einfach zurecht schneiden.

The new baking plates for mini waffles. A great take-away snack while having a walk in the city. Simple to divide after baking.

 (20x) 40x40x30 mm

 5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 31-40462

 Made in Germany

 355,-

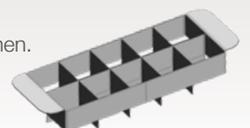


Waffo-Biss Schneidgitter | Waffo Bite Cutter

Waffelwürfel mit einem Handgriff voneinander trennen.
Divide the single waffle cubes with one movement.

 10-10063

 49,99 ▲





KARTOFFEL-WAFFEL

POTATO WAFFLE



Knusprig und herzhaft kartoffelig

Garniert mit Schinken, Quark, Lachs, Käse oder Apfelkompott sind Kartoffel-Waffeln die neue Snack-Idee.

Crispy with a savoury potato flavour

Prepared with bacon, sour cream, salmon, cheese or apple sauce potato waffles are the new snack idea.



- + Herzhafte Waffel als trendige Snack-alternative. Gesünder: Weniger Fett als Reibekuchen.
- + Bestechend in Form und Geschmack: Die neue Art Kartoffelteig in seiner Perfektion.
- + Ideal zur Ergänzung eines süßen Backwarenverkaufs.
- + Steigerung des Umsatzes durch eine Vielzahl von Additionsmöglichkeiten (Schinken, Käse etc.).
- + Differenzierung von der Konkurrenz durch abgestimmtes Gesamtkonzept.

- + Savoury waffle is a unique snack alternative. Healthier: Less fat than ordinary potato pancakes.
- + Convincing shape and taste: The new kind of potato dough at its best.
- + Ideal to complement a sweet pastry assortment.
- + Increasing sales through adding a wide variety of options (bacon, cheese, turkey etc.).
- + Distinguish your business from your competitors (giving you a unique selling proposition).

INVESTITIONSKOSTEN INVESTMENT COST

499,-	Vertikal-Backsystem (Seite 66) <i>Vertical Baking System (page 66)</i>
355,-	Kartoffel-Waffel Backplatten (Seite 69) <i>Potato Waffle Baking Plates (page 69)</i>
64, ⁹⁰	Multifunktions-Waffelrost (Seite 39) <i>Multi Function Waffle Grid (page 39)</i>

918,⁹⁰ Investitionskosten (€)
Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK COST PER PIECE

0,24	ca. 40g Kartoffel-Waffel-Mix (Seite 44) <i>approx. 40g Potato-Waffle-Mix (page 44)</i>
0,24	Lachs, Quark, Käse etc. <i>Salmon, sour cream, cheese etc</i>

0,48 Wareneinsatz für 1 Waffel (€)
Cost of sales for 1 waffle (€)

Kartoffel-Waffel für Vertikal-Backsystem Potato Waffle for Vertikal Baking System

Aromatische Kartoffel-Waffeln mit frischen Toppings.
Tasty potato waffles with creative toppings.

 (2x) 173x88x20 mm

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 Made in Germany

 5 kg

 31-40461

 355,-



Waffelrost

Krümel fallen in die Auffangschale, der Arbeitsplatz bleibt sauber. Details auf Seite 39.

Waffle Grid

Crumbs fall through the grid, the work station stays clean. Details on page 39.

Kartoffel-Waffel Backplatten

Zur Reinigung entnehmbar. Mit Antihafbeschichtung. Details siehe oben.

Potato Waffle Baking Plates

Removable for cleaning. With a non-stick coating. Details above.

Vertikal-Backsystem

mit sekundengenau einstellbarem Digitaltimer, damit keine Waffeln verbrennen. Details auf Seite 66.

Vertikal Baking System

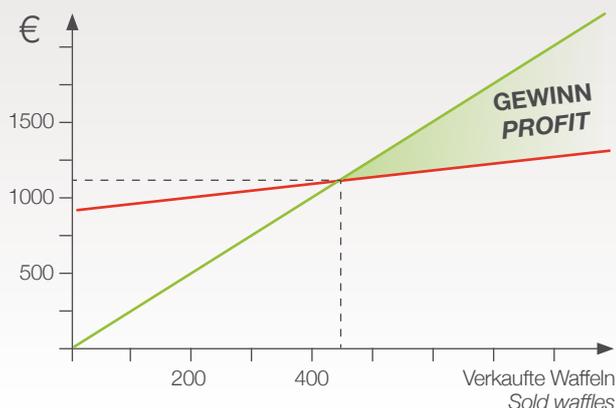
with digital timer adjustable to the second to prevent the waffles from burning. Details on page 66.

Kartoffel-Waffel-Mix

Außen knusprig und innen zart, schmecken herzhaft pikant. Und das bei gerade mal 200 kcal auf 100g. Details auf Seite 44.

Potato-Waffle-Mix

Crispy and tender inside, with have a savoury potato flavour. And less than 200 kcal in 100g. Details on page 44.



2,02 €

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 2,50 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 2.50 €)

Bei nur 50 verkauften Kartoffel-Waffeln pro Tag können Sie **bereits nach 9 Tagen Gewinn** machen!

After only 9 days with 50 sold Potato Waffles each you are able to make profit!

TARTLETS & POFFERTJES

TARTLETS & POFFERTJES



Zeigen Sie Ihre kulinarische Seite.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und überraschen Sie Ihre Kunden mit delikaten Tartlets. Werten Sie Ihr Buffet mit pikanten Feinkostideen auf - Tartlets gefüllt mit Salat, Meeresfrüchten oder Lachs. Ebenfalls können Sie Ihre Gäste mit süßen Desserts, gefüllt mit Früchten oder Schokolade, verwöhnen.

Show your culinary side.

Free your mind. Serve delicious tartlets, surprise with the power of your creativity. Tartlets are a true passion either as salted delicate food, filled with salads, sea fruits and salmon or as a dessert filled with chocolate and fruits.

Tartlet-Basisgerät

Tartlet Basic Machine

Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Digitaltimer • Kontrolleuchte • Regler • Arretierbügel • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • on/off switch • digital timer • pilot light • thermostat • locking bow • height-adjustable feet • baking plates not included

⚡ 230 V / 3,2 kW

📏 430 x 420 x 320 mm

📦 16 kg *

🇩🇪 Made in Germany

12-40600 DT

€ 1799,-



Tartlet-Backplatten • Aluminium CNC gefräst • antihaftbeschichtet
Tartlet Baking Plates • aluminium CNC milled • non-stick coated

	🇩🇪	🇬🇧	🇩🇪	🇩🇪	🇩🇪	🇩🇪	🇩🇪	🇩🇪	🇩🇪
T5 rund	T5 round	5x	125 mm	110 mm	20 mm	13 kg	31-40601	1189,- ▲	
T9 rund	T9 round	9x	90 mm	75 mm	20 mm	13 kg	31-40602	1189,- ▲	
T13 rund	T13 round	13x	76 mm	65 mm	20 mm	13 kg	31-40603	1189,- ▲	
T24 rund	T24 round	24x	58 mm	35 mm	20 mm	13 kg	31-40608	1189,- ▲	
T30 rund	T30 round	30x	42 mm	28 mm	20 mm	13 kg	31-40605	1189,- ▲	
Nüsschen	Nuts	30x	42 x 35 mm	18 mm	18 mm	10,5 kg	05-40616	1499,- ▲	
Cupcakes	Cupcakes	13x	50 mm	35 mm	21 mm	10,5 kg	05-40617	1499,- ▲	
T15 Schiffchen	T15 boats	15x	102 mm	92 mm	16 mm	13 kg	31-40604	1189,- ▲	
T46 Schiffchen	T46 boats	46x	60 mm	40 mm	10 mm	13 kg	31-40607	1189,- ▲	
T35 viereckig	T35 square	35x	32 mm	16 mm	13 kg	13 kg	31-40621	1229,- ▲	
T35 achteckig	T35 octagonal	35x	32 mm	16 mm	13 kg	13 kg	31-40622	1229,- ▲	
Rahmwaffel	Cream Waffle	12x	80 x 60 mm	25 mm	13 kg	13 kg	31-40606	920,- ▲	



Die traditionelle holländische Gebäckspezialität. Die pfannkuchenähnlichen Snacks werden mit Butter und viel Puderzucker serviert und sind einfach unwiderstehlich! Auf den Poffertjesplatten werden sie durch Wenden von beiden Seiten gebacken, jedoch nur so lange, dass der Kern der Poffertjes noch schön weich ist... Lecker!

The traditional Dutch pastry delicacy. The snacks, similar to little pancakes, are served with butter and lots of powder sugar. You bake them on poffertjes plates, while turning them once, but not too long, so that the poffertjes stay soft inside... Delicious!



Classic Poffertjesplatten

Classic Poffertjes Plates

massive Backplatte • Gehäuse Edelstahl • 2 Ein-/Ausschalter • 2 Kontrollleuchten • 2 Regler • rechte/linke Hälfte getrennt schaltbar • höhenverstellbare Füße
 massive baking plate • stainless steel casing • 2 on/off switches • 2 pilot lights • 2 thermostats • right/left half separately adjustable • height-adjustable feet

Made in Germany

Backplatten unbeschichteter Grauguss
 Uncoated cast iron baking plates

Picco Poff	50x Ø 44 x h 11 mm	230 V / 2,2 kW	570 x 330 x 200 mm	26 kg *	12-40940	889,-
Poffertjes Grill	100x Ø 44 x h 11 mm	400 V / 4,4 kW	570 x 590 x 200 mm	39 kg *	12-40930	1229,-



JETZT GRATIS-MUSTER BESTELLEN!
ORDER A FREE SAMPLE NOW!

Poffertjes-Ready-Mix

Der schnelle und einfache Weg zu perfekten Poffertjes. Der Mix muss nur mit Wasser angerührt werden und kann so ideal zwischendurch nachproduziert werden. Durch die fehlende Notwendigkeit von frischen Zutaten gerade im mobilen Einsatz besonders praktisch.

The quick and easy way to perfect Poffertjes. The mix has just to be prepared with water. Thus it is ideal for producing occasionally if required. Due to the lack of fresh ingredients it is very convenient for the mobile application.

1 kg Mix + 1,2 Liter Wasser (water)

10 kg

05-20125

€ 68,- ▲



Poffertjes-Dispenser

Teigportionierer • Edelstahl • Kapazität 1,9 Liter • inkl. Standfuß
 dough dispenser • stainless steel • capacity 1,9 liters • incl. stand

Made in Germany

00-40254

€ 272,- ▲

CRÊPES

CREPES



Crêpes-Konzept auf Seite 76.
Crepes concept on page 76.

Crêpes Aktiv Crepes Active

Gehäuse Edelstahl • fest montierte Graugussbackplatte • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing • fix mounted cast iron baking plate • thermostat with on/off function • pilot light • height-adjustable feet

Made in Germany

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates



Crêpes Aktiv I	1x Ø 400 mm	230 V / 3,2 kW	400 x 400 x 165 mm	20 kg	12-40905	529,-
Crêpes Aktiv II	2x Ø 400 mm	2x 230 V / 2x 3,2 kW	845 x 400 x 165 mm	40 kg *	12-40906	979,-



Abnehmbare Hygieneschutzplatte aus Edelstahl
Removable hygienic protection plate stainless steel

01-40910-00
103,- ▲

Crêpes Dame Crepes Dame

Gehäuse Edelstahl • fest montierte Graugussbackplatte • Ein-/Ausschalter • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Hygieneschutzplatte nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • fix mounted cast iron baking plate • on/off switch • thermostat • pilot light • height-adjustable feet • hygienic protection plate not included

Made in Germany

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates



Crêpes Dame I	1x Ø 375 mm	230 V / 3 kW	585 x 480 x 220 mm	20 kg	12-40910	613,-
Crêpes Dame II	2x Ø 375 mm	400 V / 6 kW	930 x 480 x 220 mm	42 kg *	12-40920	1145,-

Okta Crêpes Okta Crepes

Gehäuse Edelstahl • fest montierte Graugussbackplatte Ø 400 mm • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing • fix mounted cast iron baking plate Ø 400 mm • thermostat • pilot light • height-adjustable feet

230 V / 3,2 kW

Ø 400 x h 140 mm

14 kg

Made in Germany

12-40904

541,-





Crêpes-Ready-Mix

Schnelle Zubereitung zwischendurch ohne frische Zutaten. Nach der Zugabe von Wasser und Öl kann fast nahtlos mit dem Backen begonnen werden. Einfacher geht es nicht!

Since no fresh ingredients are required the dough can easily be prepared occasionally. After adding water and oil you can directly start baking your crêpes.

1 kg Mix + 1,66 Liter Wasser (water)
+ 170 ml Öl (oil)

10 kg Mix -> ca. 400 Crêpes

10 kg

05-20136

€ 59,50 ▲



**JETZT GRATIS-
MUSTER BESTELLEN!**
**ORDER A FREE
SAMPLE NOW!**



Trennback 100

Anti-Adherent Spray 100

Die einfachste und schnellste Lösung, um Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten. Das Spray auf Basis pflanzlicher Öle hat ein subtiles Vanillearoma. Obwohl der Vanillegeschmack kaum wahrnehmbar ist, erhalten Ihre Crêpes so eine gewisse zusätzliche Note. Der intensivierte Duft des Backens lockt Ihre potentiellen Kunden an. Trennback 100 lässt sich natürlich auch für andere Backformen einsetzen. Als Alternative ohne zusätzliches Aroma finden Sie unser Trennfix neutral beim Grillzubehör (Seite 87).

The easiest and quickest solution of inducing a thin and even layer of grease on your baking plates. The plant-based spray adds a subtle vanilla flavour to the crêpes without being striking. The intensified scent when baking attracts new customers in your environment. Of course you can also use the Anti-Adherent Spray 100 to grease baking dishes and moulds. You can find our neutral Anti-Adherent Spray without additional flavour on page 87.

	#	€
1x 600 ml	1x 00-90102	8,90 ▲
6x 600 ml	6x 00-90102	51,- ▲
12x 600 ml	12x 00-90102	100,- ▲



Cleaner Pad

zum schnellen Reinigen und gleichzeitigen Einfetten der Gussplatten • abrieb- und hitzebeständig

for the quick cleaning and greasing of cast iron plates • abrasion and heat resistant

06-90085 € 33,50 ▲



Ersatz-Filz pads, 10 Stk. Spare Felt Pads, 10 pcs

06-90085-00 € 50,50 ▲



Teigwender Klingenlänge 350 mm Turner for Crêpes blade length 350 mm

00-90095 € 27,50 ▲



Natur-Abriebstein

Natural Abrasive Stone

reinigt Flächen von eingebrannten Fett- und Backresten • nur für Gussplatten ohne Oberflächenveredelung

cleans surfaces from burned fat and leftover from baking • only for cast plates without coating

05-90073 € 36,50 ▲



Crêpesverteiler

Crêpes Spreader

200 x 200 mm

	#	€
Holz Wood	00-90090	5,50 ▲
Aluminium	05-90120	22,- ▲



CRÊPES

CREPES



Economic Crêpes Elektro

Economic Crepes Electric

professionelles Gerät für Enthusiasten • hochwertige Bauteile für intensive Benutzung • Gehäuse Edelstahl • Graugussplatte Ø 400 mm • Regler • Kontrollleuchte • Ein-/Ausschalter

very professional machine • high-class components for intensive use • stainless steel casing • cast iron plate Ø 400 mm • thermostat • pilot light • on/off switch

Made in Europe

Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates



230 V / 3,6 kW	1x Ø 400 mm	Ø 400 x h 170 mm	22 kg	05-40926-2	744,-
400 V / 3,6 kW	1x Ø 400 mm	Ø 400 x h 170 mm	22 kg	05-40926-4	744,-

Crêpes-Konzept auf Seite 76.
Crepes concept on page 76.



Crêpes Elektro Standard

Crepes Electric Standard

Gehäuse Edelstahl • Graugussplatte Ø 400 mm • Regler • Kontrollleuchte
stainless steel casing • cast iron plate Ø 400 mm • thermostat • pilot light

230 V / 3 kW Ø 400 x h 125 mm 16 kg

Made in Europe # 05-40908 € 414,-



Crêpes Elektro Access

Crepes Electric Access

Gehäuse Edelstahl • emaillierte Graugussplatte Ø 400 mm • Regler • Kontrollleuchte
stainless steel casing • enameled cast iron plate Ø 400 mm • thermostat • pilot light

230 V / 2,8 kW Ø 400 x h 121 mm 11,5 kg

Made in Europe # 05-40956 € 366,-



Royal Crêpes Chrom

Royal Crepes Chrome

Kunststoffgehäuse mit Edelstahlring • Backplatte Aluminium Ø 330 mm - antihafbeschichtet • Regler • Kontrollleuchte • Komplett-Set: 1 Portionsschale, 1 Holzwendler, 1 Holzverteiler, 1 Pinsel, 1 Radialverteiler, 1 Wassertopf • **nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet**
plastic casing with stainless steel ring • baking plate Ø 330 mm - non-stick coated • thermostat • pilot light • complete set: 1 ladel, 1 wooden turner, 1 wooden spreader, 1 brush, 1 radial spreader, 1 bowl • not suitable for permanent commercial use

230 V / 1,25 kW 390 x 385 x 135 mm 3 kg

Made in Europe # 05-40922 € 156,-



Economic Crêpes Gas

Economic Crepes Gas

Gehäuse Edelstahl • Backplatte Ø 400 mm - abnehmbar • Piezozünder • für Propan-/Butangas • Erdgasdüse inklusive • Gasverbrauch 272 g/h

stainless steel casing • baking plate Ø 400 mm - removable • piezo ignition • for propane/butan gas • nozzle for natural gas is enclosed • gas consumption 272 g/h

- 🔥 7 kW
- 📏 Ø 400 x h 190 mm
- 📦 16 kg
- 🇪🇺 Made in Europe
- # 05-40927
- € 512,-



Crêpes Gas

Crepes Gas

Gehäuse Edelstahl • Backplatte Ø 400 mm - abnehmbar • für Propan-/Butangas • Erdgasdüse liegt bei • Gasverbrauch 233 g/h

stainless steel casing • baking plate Ø 400 mm - removable • for propane/butan gas • nozzle for natural gas is enclosed • gas consumption 233 g/h

- 🔥 6 kW
- 📏 Ø 400 x h 185 mm
- 📦 15 kg
- 🇪🇺 Made in Europe
- # 05-40913
- € 404,-



Power Crêpes Gas

Power Crepes Gas

Gehäuse Edelstahl • plangeschliffene Graugussplatte Ø 400 mm - abnehmbar • Piezozünder • 8er Sternbrenner • für Propan-/Butangas • Erdgasdüse inklusive

stainless steel casing • grinded cast iron baking plate Ø 400 mm - removable • piezo ignition • 8 branch burner • for propane/butane gas • nozzle for natural gas is enclosed

- 🇪🇺 Made in Europe
- GG Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates

	📏	🔥	📏	📦	#	€
Power Crêpes Gas I	1x Ø 400 mm	7 kW	430 x 470 x 195 mm	20,5 kg	05-40924	801,-
Power Crêpes Gas II	2x Ø 400 mm	2x 7 kW	860 x 470 x 195 mm	40,5 kg	05-40925	1355,-

Profi-Druckminderer mit Schlauchbruchsicherung
• 50 mbar • nur für Deutschland | *only for Germany*

- # 30-00065N
- € 85,- ▲





Leckere Crêpes à la Française

Einfach und schnell, mit hoher Gewinnspanne. Mit dem Neumärker Crêpes Konzept starten Sie perfekt in das erfolgreiche Snackgeschäft.

Delicious Crepes à la Française

Quick and easy with a high profit margin. The Neumärker crepes concept is the perfect way to start a successfull snack business.

- + **Beliebt:** Crêpes sind überall ein gerngesehener Umsatzbringer.
- + **Geringer Wareneinsatz** bei vergleichsweise hoher Marge.
- + **Vielseitigkeit** durch unterschiedliche Toppings: Erdbeeren, Schokolade, Bananen...
- + **Geringe Investitionskosten:** Ein eigenes Geschäftsmodell mit minimalem Equipment.
- + **Mobil:** Der geringe Platzbedarf erleichtert den Einsatz an unterschiedlichen Schauplätzen.
- + **Einfach:** Mit den Teigmischungen gelingen direkt perfekte, leckere Crêpes.

- + **Popular:** Crepes are always a welcome sales driver.
- + **Small costs of sales** while procuring a high margin.
- + **Versatility** through different toppings such as strawberries, chocolate, bananas...
- + **Low investment costs:** Your own business model with a minimum of equipment.
- + **Mobile:** The little space requirements allow the application in various places.
- + **Easy:** With the dough mixtures you can directly bake perfect delicious crepes.



INVESTITIONSKOSTEN
INVESTMENT COST

512,-	Economic Crêpes Gas (Seite 75) Economic Crepes Gas (page 75)
33,⁵⁰	Cleaner Pad (Seite 73) Cleaner Pad (page 73)
473,-	Soßenbar (Seite 79) Sauce Bar (page 79)
33,-	Verteiler & Wender (Seite 73) Spreader & Turner (page 73)
357,-	Schoko-Creme-Wärmer (Seite 78) Chocolate Spread Warmer (page 78)

1408,⁵⁰ | **Investitionskosten (€)**
Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK
COST PER PIECE

0,15	Crêpes-Ready-Mix (Seite 73) 40g Crepes-Ready-Mix (page 73)
0,30	Füllung Topping
0,45	Wareneinsatz für 1 Crêpe (€) Cost of sales for 1 crepe (€)

Crêpesgerät

Professionelles Crêpeseisen mit massiver Gussplatte, damit die Hitze konstant gehalten wird. Der Gasbetrieb sorgt für den mobilen Einsatz auf Märkten, alternativ kann natürlich auch ein Elektrogerät für den Indoor-Einsatz genommen werden. Details auf den Seiten 72-75.

Crepes Maker

Professional crepes maker with a massive cast plate to keep the temperature constant. Powered by gas for the mobile application on markets. As an alternative you can choose an electric unit for indoor application. Details on the pages 72-75.

Soßenbar

Perfekt zum Warmhalten verschiedener Soßen. Als Einbau- oder Aufschichgerät verwendbar. Details auf Seite 79.

Sauce Bar

Perfect for keeping sauces warm. Applicable as table-top unit or built-in unit. Details on page 79.



Schoko-Creme Wärmer

Schnell und gleichmäßig Schokoladen-Cremes und andere Soßen verteilen. Nuss-Nougat-Cremes werden warm gehalten, damit sie sich leichter verteilen lassen. Details auf Seite 78.

Chocolate Spread Warmer

Quick and easy portioning of liquid chocolate and other sauces. Chocolate spreads are kept warm to facilitate portioning. Details on page 78.

Cleaner Pad

Zum schnellen Reinigen und Einfetten der Platte. Abrieb- und hitzebeständig. Details auf Seite 73.

Cleaner Pad

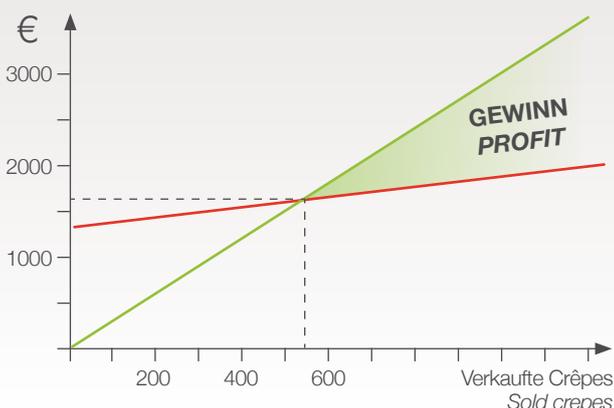
For the quick cleaning and greasing of the plate. Abrasion and heat resistant. Details on page 73.

Crêpes-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 73.

Crepes-Ready-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 73.



2,55 €

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 3,00 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 3.00 €)

Bei nur 50 verkauften Crêpes pro Tag können Sie **bereits nach 11 Tagen** Gewinn machen!

After only 11 days with 50 sold crepes each you are able to make profit!

CRÊPES-ZUBEHÖR

CREPES ACCESSORIES



Made in Europe

Schoko-Creme Wärmer Chocolate Spread Warmer

schnell und gleichmäßig Schokoladen-Cremes und andere süße Soßen verteilen • Perfekt für Crêpes, Waffeln, Eiscreme u.v.m. • zum Warmhalten von Nuss-Nougat-Cremes und anderen Toppings wie z.B. Vanille- oder Karamelloße • einfaches Dosieren und Verteilen der warmen Schoko-Creme durch befüllbare 1-Liter-Spezialflasche mit 3 Ausgießern • ideal für Crêpes, Waffeln, Eiscreme und viele andere Süßspeisen • kann natürlich auch zum Warmhalten würziger Soßen eingesetzt werden • Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Temperaturbereich 0-56°C • inkl. Flaschen

quick and even portioning of liquid chocolate or other sauces • perfect for crepes, waffles, ice cream and much more • for warm-keeping of hazelnut spreads and other toppings such as vanilla or caramel sauces • easy dispensing and spreading of the warm chocolate cream with a refillable 1 liter special bottle with 3 nozzles • ideal for crepes, waffles, ice cream and other sweet food • can also be used to keep spicy sauces warm • stainless steel casing • on/off switch • temperature range 0-56°C • bottles included

A Schoko-Creme Wärmer I	Chocolate Spread Warmer I	1 Liter	230 V / 185 W	150 x 220 x 200 mm	2,5 kg	05-40811	357,-	
B Schoko-Creme Wärmer II	Chocolate Spread Warmer II	2 Liter	230 V / 370 W	270 x 220 x 200 mm	3,8 kg	05-40804	634,-	
C Schoko-Creme Wärmer III	Chocolate Spread Warmer III	3 Liter	230 V / 560 W	400 x 220 x 200 mm	5,1 kg	05-40805	906,-	
D Ersatzflasche	Spare Bottle	1 Liter		Ø 90 mm	0,3 kg	06-40811-00	16,25	▲



Made in Europe

Arbeitsaufsatz Working Top

für 1 Crêpes-Gerät (nicht im Lieferumfang enthalten) • inkl. 2x 1/3 GN + 2x 1/6 GN Behälter, 150 mm tief • inkl. 4 Marmeladengläser • Lieferung ohne Deckel für GN-Behälter

for 1 crepes maker (not included) • incl. 2x 1/3 GN + 2x 1/6 GN containers, 150 mm deep • incl. 4 jam containers • without lids for GN-containers

➔ geeignet für Economic Crêpes (05-40926, 05-40927) Seite 66-67
suitable for Economic Crepes (05-40926, 05-40927) page 66-67

mit Hygieneschutz	with hygienic shield	930 x 600 x 365 mm	18 kg *	05-40928 H	1438,-		
ohne Hygieneschutz	without hygienic shield	930 x 600 x 160 mm	14 kg *	05-40928	998,-		



Bain-Marie Soßenbar Bain Marie Sauce Bar

perfekt geeignet für warme Soßen am Crêpesstand (Scho-
kosoße, Vanillesoße, Rote Grütze etc.) • Wasserbad für eine
gleichmäßige Wärmeverteilung verhindert das Anbrennen der
Speisen • ideale Höhe für die Aufstellung hinter dem Crêpes-
eisen • Gehäuse Edelstahl • Thermostat 50°C bis 100°C •
geeignet für 1/6 oder 1/3 GN-Behälter mit 150 mm Tiefe •
GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*perfect for hot sauces at crepes stands (chocolate sauce,
vanilla sauce, red fruit jelly, etc.) • water bath for even heat dis-
tribution prevents burning of food • ideal height for installation
behind the crepes maker • stainless steel casing • thermostat
50°C to 100°C • suitable for 1/6 or 1/3 GN containers with a
depth of 150 mm • GN containers not included*

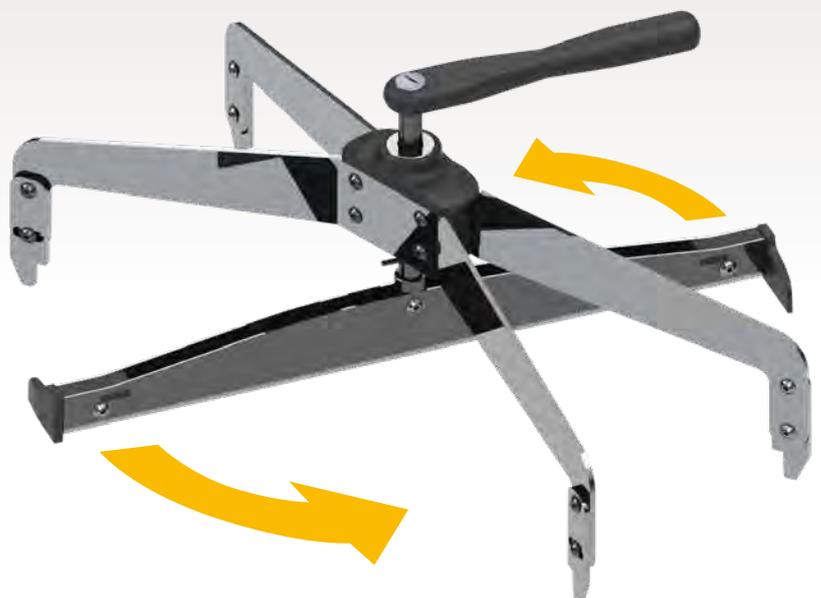
GN-Gastronorm-Behälter
auf der Seite 235
GN Gastronorm containers
on the page 235

A Bain-Marie Soßenbar 2	Bain Marie Sauce Bar 2	2x 1/6 GN x 150 mm	230 V / 800 W	494 x 203 x 225 mm	6,5 kg	05-01105	412,-
B Bain-Marie Soßenbar 3	Bain Marie Sauce Bar 3	3x 1/6 GN x 150 mm	230 V / 800 W	654 x 203 x 225 mm	7,5 kg	05-01106	473,-
C Bain-Marie Soßenbar 4	Bain Marie Sauce Bar 4	4x 1/6 GN x 150 mm	230 V / 800 W	814 x 203 x 225 mm	9 kg	05-01107	605,-

Crêpesverteiler-System Crêpes Spreader System

zum schnellen und gleichmäßigen Verteilen von Teig
auf der Crêpesplatte • perfekte Crêpes auch bei unge-
übten Anwendern • einheitlich dünne Crêpes selbst bei
wechselndem Personal • Stärke der Crêpes einstellbar
• Edelstahl mit Kunststoffteilen • für Crêpesplatten mit
einem Durchmesser von 400 mm • inkl. Wasserwanne
zum zwischenzeitlichen Absetzen des Crêpesverteilers

*for the quick and easy spreading of dough onto crepes
plates • perfect crepes even made bei untrained users
• uniformly thin crepes in the case of frequently chang-
ing personnel • adjustable thickness of the dough •
stainless steel with plastic parts • for crepes plates with
a diameter of 400 mm • incl. water tray for placing the
spreader aside*



	402 x 380 x 181 mm		1,4 kg
	05-90071		259,-

FETTGEBÄCK

PASTRIES



Churros-Fritteusen

Churros Fryers

komplett aus Edelstahl • Becken aus einem Stück • dreisprachiges Menü für zweifach programmierbares Thermostat • Controlling von Laufzeit und Verbrauch • energieeffiziente Isolierung • spezielles Heizkörper-Design für bis zu 30% weniger Ölverbrauch • einfaches Befestigungssystem für Churros-Maschinen

completely made of stainless steel • single-piece basin • menu for dual programmable thermostat in 3 languages • run-time and consumption control • energy-efficient insulation • special heating element design for up to 30% oil savings • easy fastening system for churros machines



	Beckengröße tub size	400 V / 10 kW	730 x 730 x 870 mm	80 kg *	# 05-50150	€ 11347,-
20 Liter	Ø 600/400 x 170 mm	400 V / 10 kW	730 x 730 x 870 mm	80 kg *	05-50150	11347,-
30 Liter	Ø 700/500 x 170 mm	400 V / 13 kW	830 x 830 x 870 mm	90 kg *	05-50149	12895,-
40 Liter	Ø 800/600 x 170 mm	400 V / 16 kW	930 x 930 x 870 mm	100 kg *	05-50152	14339,-

Churros-Ready-Mix

Der schnelle und einfache Weg zu perfekten Churros. Besonders knusprig und lecker. Der Mix muss nur mit kaltem Wasser angerührt werden und kann so ideal zwischendurch nachproduziert werden. Sehr praktisch im mobilen Einsatz, da keine frischen Zutaten benötigt werden. 10 kg Mix ergeben ca. 90-150 Churros (abhängig von der Größe der Churros).



The quick and easy way to make perfect Churros. Particularly tasty and crispy. The mix has just to be prepared with cold water. Thus it is ideal for producing occasionally if required. Due to the lack of fresh ingredients it is very convenient for the mobile application. 10 kg mix create approx. 90-150 churros (depending on the size of the churros).

10 kg Mix -> ca. 90-150 Churros

1 kg Mix + 1 Liter Wasser (water)

10 kg

05-20130

€ 85,90 ▲

ChurroMatic

automatischer Churros-Dispenser • Produktion von 6 Churros gleichzeitig pro Knopfdruck • Voreinstellung der zu produzierenden Portionen • Einstellung des Pressdrucks und der Länge der Churros (60-220 mm) • für Churros à Ø 14 mm • höhenverstellbar (80-160 mm) • 3 Liter Fassungsvermögen • Lieferung inkl. Gelenkarm zur Befestigung an der Tischkante (Gesamttiefe 460 mm) • Befestigung nicht im Lieferumfang enthalten

automatic churros dispenser • production of 6 churros at once by pressing a button • presetting of the portions to be produced • adjustment of the pressure and the length of the churros (60-220 mm) • for churros of Ø 14 mm • height adjustable (80-160 mm) • 3 liters capacity • supplied with articulated arm to the table edge (overall depth 460mm) • mount not included

230 V / 300 W



270 x 230 x 810 mm

05-40254

25,5 kg *

€ 7379,-

Befestigung für Churros-Fritteuse
Mount for Churros Fryer

06-50149-00

€ 454,-



Churros Extruder

Manueller Churros-Dispenser • für Churros à Ø 25 mm / 1 Inch
 • Zum Herstellen von Churros mit oder ohne Loch in der Mitte
 • Die Churros mit Loch können mit Karamell, Konfitüre oder Schokolade gefüllt werden • Inkl. 2 Behälter und 4 Endkappen

*Manual churros dispenser • for churros of Ø 25 mm / 1 inch •
 For making churros with or without a hole in the middle • The churros with holes can be filled with caramel, jam or chocolate
 • Incl. 2 containers and 4 end caps*

 648 x 407 x 880 mm

 16 kg *

 05-40253

 2149,-

**NEU
NEW**



Donut-Fritteuse Donut Fryer

Ideal für Donuts, Schnitzel und Frittiergebäck • Mit Deckel, der auch als Tropfschale dient • Geschweißter Öltank 400 x 400 x 160 mm • Markierungen für minimalen und maximalen Füllstand • 2 Frittieroste 354 x 383 mm • Mit Cool-Touch-Griff • Kaltzonenbereich für eine längere Nutzungsdauer des Öls • Abnehmbares Heizelement mit Abschaltfunktion beim Abnehmen und Überhitzungsschutz • Heizungsschutz • Mit Fettablauf • Temperaturbereich 50° bis 190°C • Kontrollleuchte • Antirutschfüße • Inhalt 12 Liter

Perfect for donuts, cutlets and fried pastries • With lid also usable as drip tray • Welded basin 400 x 400 x 160 mm • Marks for minimum and maximum filling level • 2 frying grids 354x383mm • Cool touch handle • Cold zone for a longer usage of the oil • Removable heating element with switch-off when removed and overheating protection • Heating element protection • With drain tap • Temperature range 50° up to 190°C • Pilot light • Anti-slip feet • Capacity 12 liters

 230 V / 3,5 kW

 630 x 860 x 360 mm

 16,3 kg *

 05-50153

 489,-

**NEU
NEW**



CLASSIC-KONTAKTGRILLS

CLASSIC CONTACT GRILLS



Panini Master: Der kleinste Neumärker Classic Kontaktgrill wird in unzähligen von Tankstellen, Raststätten, Bistros und Bäckereien genutzt, um belegte Brötchen und Paninis vor dem Servieren kurz knusprig zu erhitzen.

Panini Master: The smallest Neumärker Classic contact grill is used in countless of petrol stations, roadhouses, bistros and bakeries to briefly crisp up sandwiches and paninis before serving.



 Made in Germany

Gefedertes Scharnier

Die obere Grillplatte bleibt immer auf der von Ihnen gewünschten Höhe, ohne die Speisen zu quetschen.

Spring-loaded hinge

The top grill plate will always stay at the desired height without squeezing the food.

Unempfindliche Oberfläche

Die Platten aus Grauguss sind unempfindlich gegenüber mechanischen Einwirkungen. Auch bei intensiver Reinigung entstehen keine Beschädigungen am Material.

Resistant surface

The plates made of cast iron and are resistant to mechanical influences. Thus they can be cleaned intensively without any fear to damage the material.

Saubere Arbeit!

Beim Aufklappen wird die obere Platte so geneigt, dass Fett auf die untere Grillplatte herabläuft, und nicht hinter das Gerät.

Clean job!

When opening the unit the top plate is tilted backwards, so fat runs down onto the lower grill plate instead of behind the unit.

Parallele Grillplatten

Durch die Führungsschiene steht die obere Platte während des Grillvorgangs immer waagrecht.

Parallel grill plates

The guide rail makes the top plate stay horizontal when you are cooking your food.

Massiver Eisenguss

bleibt auch beim Auflegen kalter Speisen auf Temperatur und sorgt für ein perfektes Grillmuster.

Solid cast iron

maintains the temperature for a perfect branding even when cold food is added.

Zuverlässig!

Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und verlängert dadurch die Lebensdauer.

Reliable!

The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and improves the life-duration.

Digitaltimer mit Signalton

Erinnert Sie im richtigen Moment, die Speisen zu entnehmen. ACHTUNG: Eco-Geräte besitzen keinen Digitaltimer.

Digital timer with Signal

Reminds you at the right time to remove the food. ATTENTION: Eco-units do not have a digital timer.

Das Manufaktur-Siegel zeigt Ihnen die original Neumärker Produkte aus deutscher Manufakturherstellung. Seit über 50 Jahren werden Kontaktgrills von den langjährigen Mitarbeitern unseres Familienbetriebes sorgfältig von Hand gefertigt.



The manufactory seal shows you the original Neumärker products from the German manufactory. For more than 50 years, the long-time employees of our family-owned company manufacture our contact grills carefully by hand.

Classic Kontaktgrills. Einfach gut.

Die Classic Kontaktgrills sind ein zuverlässiges Werkzeug für die Snackzubereitung. Die in Deutschland von Hand gefertigten Grillgeräte bieten eine robuste Qualität und einfache Bedienung. Massive Eisengussplatten sorgen für eine überragende Hitzespeicherung. Dies garantiert eine schnelle Zubereitung und das perfekte Grillmuster auf den Speisen. Die Platten aus klassischem Grauguss benötigen keine Antihafbeschichtung und sind unempfindlich gegenüber mechanischen Einwirkungen. So können sie intensiv gereinigt werden, ohne Beschädigungen am Material befürchten zu müssen. Ein sekundengenau einstellbarer Digitaltimer gewährleistet eine beständige Produktqualität, auch bei wechselndem Personal. Durch ein akustisches Signal wird der Anwender zum richtigen Zeitpunkt daran erinnert, die Speisen zu entnehmen, so dass diese nicht anbrennen, während er parallel anderen Tätigkeiten nachkommt. Die bewährte Verarbeitungsqualität der deutschen Manufaktur und die konstante Materialqualität bieten dem Anwender ein solides Arbeitsgerät, auf das er sich viele Jahre verlassen kann.

Panini Master, Chopper Grill und Kamtschatka Grill:
Gehäuse Edelstahl • Grillplatten aus Grauguss • Digitaltimer • Regler 0-300°C
• Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Fettwanne • parallele Grillplatten bei Grillgut bis zu 70 mm • eco-Version ohne Digitaltimer

Classic Contact Grills. Simply good.

The Classic Contact Grills are a reliable tool for the snack preparation. The hand-made grills from Germany offer a robust quality and easy operation. Massive cast iron plates ensure a superior heat storage. This guarantees a quick preparation and the perfect grill pattern on the food. The plates made of classic cast iron do not require a non-stick coating and are resistant to mechanical influences. Thus they can be cleaned intensively without any fear to damage the material. A digital timer adjustable to the second ensures consistent product quality, even with frequently changing staff. An acoustic signal reminds the user at the right time to remove the food so that it does not burn while performing other activities at the same time. The proven quality of the German manufactory and the constant material quality offer the user a solid working tool that he can rely on for many years.

Panini Master, Chopper Grill and Kamtschatka Grill:
digital timer • thermostat 50-300°C • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • fat drawer • parallel grill plates with up to 70 mm thick food • eco models without digital timer



Chopper Grill: Der mittlere Neumärker Classic Kontaktgrill eignet sich neben dem Angrillen von Backsnacks auch hervorragend für Burger-Patties oder Leberkäse.

Chopper Grill: The medium Neumärker Classic Contact Grill is perfectly suitable for burger patties and meat besides searing baked products.



Kamtschatka Grill: Der große Grill der Classic-Reihe besitzt einen Starkstromanschluss und lässt sich in der Gastronomie vielseitig einsetzen.

Kamtschatka Grill: The large grill of the Classic series has a 400 V power connection and can be used for various catering applications.

Grillspachtel | Grill Scraper

geriffelt • für Neumärker Classic Kontaktgrills
grooved • for Neumärker Classic Contact Grills



34-00376

€ 12,10 ▲

Made in Germany

Panini Master

Grillfläche 250 x 230 mm | Grill surface 250 x 230 mm

					#	€
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	230 V / 2,5 kW	290 x 400 x 230/590 mm	22 kg	11-80411 DT	594,-
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	230 V / 2,5 kW	290 x 400 x 230/590 mm	22 kg	11-80412 DT	594,-
eco oben geriffelt, unten glatt	eco top grooved, bottom flat	230 V / 2,5 kW	290 x 400 x 230/590 mm	22 kg	11-80411 E	535,-
eco oben und unten geriffelt	eco top and bottom grooved	230 V / 2,5 kW	290 x 400 x 230/590 mm	22 kg	11-80412 E	535,-

Chopper Grill

Grillfläche 360 x 230 mm | Grill surface 360 x 230 mm

					#	€
oben und unten glatt	top and bottom flat	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *	11-80430 DT	726,-
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *	11-80431 DT	726,-
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *	11-80432 DT	726,-
eco oben und unten glatt	eco top and bottom flat	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *	11-80430 E	679,-
eco oben geriffelt, unten glatt	eco top grooved, bottom flat	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *	11-80431 E	679,-
eco oben und unten geriffelt	eco top and bottom grooved	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *	11-80432 E	679,-

Kamtschatka Grill

Grillfläche 550 x 230 mm | Grill surface 550 x 230 mm

					#	€
oben und unten glatt	top and bottom flat	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80420 DT	955,-
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80421 DT	955,-
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80422 DT	955,-
eco oben und unten glatt	eco top and bottom flat	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80420 E	898,-
eco oben geriffelt, unten glatt	eco top grooved, bottom flat	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80421 E	898,-
eco oben und unten geriffelt	eco top and bottom grooved	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80422 E	898,-

KONTAKTGRILLS

CONTACT GRILLS



Easy Clean System

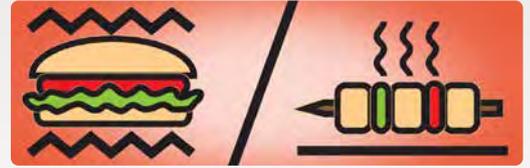
schnelle Entnahme der emaillierten Grillplatten für eine einfache Reinigung im Geschirrspüler

quick dismantling of the enamelled grill plates for an easy cleaning in the dishwasher



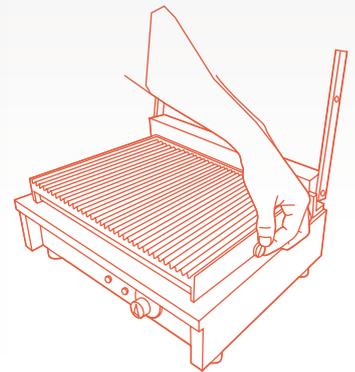
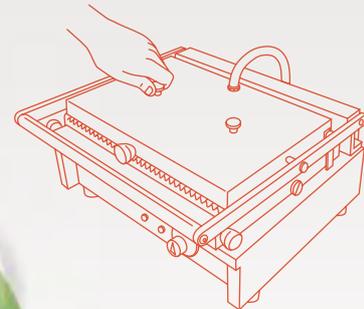
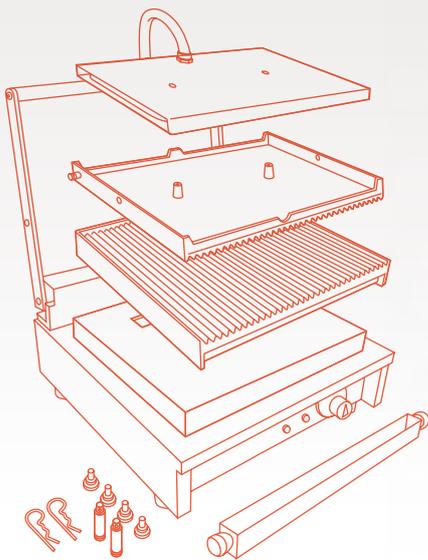
Auswechselbare Grillplatten: viele Zubereitungsmöglichkeiten, verbesserte Hygiene, leichte Handhabung, einfache und schnelle Pflege

Changeable Grill Plates: various recipes, improved hygiene, easy handling and maintenance, quick and easy cleaning



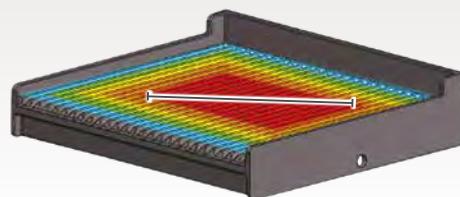
Vielseitigkeit: Grillplatte geriffelt zum Grillen und für Paninis, untere Grillplatte glatt um Fleisch und Snacks zuzubereiten (offen auch als Griddleplatte verwendbar)

Opportunities: grooved plates for grilling and for paninis, flat bottom plate for preparing meat or snacks (opened also applicable as griddle plate)

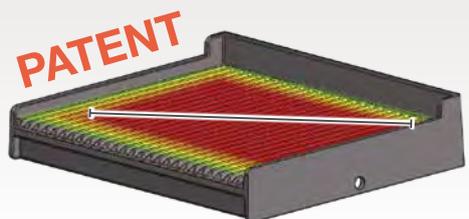


Das patentierte Heizkörper-System verteilt die Hitze besonders gleichmäßig über die gesamte Grillplatte: Eine größere nutzbare Fläche für optimales Grillen

The patented heating element system spreads the heat very evenly over the entire grill plate: A larger surface ready-to-use for optimal grilling



Heizzone beim konventionellen Kontaktgrill
conventional contact grill heating zone



Heizzone mit Heizkörper-System
heating zone with heating element system



Multi Kontakt Grills

Multi Contact Grills

entnehmbare Grillplatten • untere Platte glatt oder geriffelt austauschbar • Platten aus emailliertem Grauguss • "Easy Clean"-System für die Reinigung der Platten im Geschirrspüler • Heizkörper-System für gleichmäßige Hitze und Energiespareffekt • Thermostat bis +300°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • Fettwanne

removable grill plates • changeable bottom plate flat or grooved • plates made of enamelled cast iron • "Easy Clean" system for cleaning of the plates in the dishwasher • heating element system for an even heat distribution and energy savings • thermostat up to +300°C • on/off switch • pilot light • juice tray

Multi Kontakt Grill I

260 x 230 mm	Platte emaillierter Grauguss enamelled cast iron plate	21 kg	
230 V / 1,88 kW	326 x 379 x 220 mm	Made in Europe	
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	05-80650	622,-
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	05-80651	622,-
oben und unten glatt	top and bottom flat	05-80656	622,-

Wechselplatten	Changeable Plates		
unten, glatt	bottom, flat	06-80650-00	175,-
unten, geriffelt	bottom, grooved	06-80650-01	175,-



Multi Kontakt Grill II

350 x 230 mm	Platte emaillierter Grauguss enamelled cast iron plate	27 kg *	
230 V / 2,6 kW	416 x 379 x 220 mm	Made in Europe	
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	05-80652	722,-
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	05-80653	722,-
oben und unten glatt	top and bottom flat	05-80657	722,-

Wechselplatten	Changeable Plates		
unten, glatt	bottom, flat	06-80652-00	189,-
unten, geriffelt	bottom, grooved	06-80652-01	189,-



Multi Kontakt Grill III

550 x 230 mm	Platte emaillierter Grauguss enamelled cast iron plate	39 kg *	
230 V / 3,76 kW !	646 x 379 x 220 mm	Made in Europe	
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	05-80654	993,-
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	05-80655	993,-
oben und unten glatt	top and bottom flat	05-80658	993,-

Wechselplatten	Changeable Plates		
unten, glatt	bottom, flat	06-80654-00	220,-
unten, geriffelt	bottom, grooved	06-80654-01	220,-



GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES



Ceramic Glass Technology
Effektvolle Kombination von Kontakthitze und Infrarotstrahlung, die bis in den Kern des Grillgutes vordringt: In kürzester Zeit außen knusprig und heiß im Inneren.

Effective combination of contact heat and infrared rays that reach the core of the food: Crispy on the outside and hot on the inside in short time.

**NEU
NEW**

Made in Europe

Glaskeramik-Kontaktgrill Bistro Ceramic Glass Contact Grill Bistro

Kontaktgrill mit Grillplatten aus Glaskeramik: Besonders schnelle Zubereitung und einfache Reinigung • Ideal für Paninis, Tacos, Sandwiches, Focaccia, Baguettes... • Direkt einsatzbereit durch kurze Aufheizzeit: In nur etwa 2 Minuten auf 200°C • Ofen-Effekt: Der zwischen die Grillplatten einsetzbare Abstandshalter verwandelt Ihren Kontaktgrill in einen Speed-Ofen • Einfache Reinigung der glatten Oberflächen aus Glas • Das geschlossene, porenfreie Material verhindert die Geschmacksübertragung bei wechselndem Grillgut • Fettablauf mit herausnehmbarer Sammelwanne • Gehäuse, Hebel und Griff aus Edelstahl • Temperaturbereich 0-350°C • Digitaltimer mit Speicher für 3 individuell einstellbare Zubereitungszeiten • Der sekundengenaue Digitaltimer gewährleistet eine beständige Produktqualität und eine Zubereitung auf den Punkt, auch bei wechselndem Personal

Contact grill with plates made of ceramic glass: Particularly fast preparation and easy cleaning • Ideal for Paninis, Tacos, Sandwiches, Focaccia, Baguettes... • Ready for immediate use due to short heating time: In just 2 minutes to 200°C • Oven effect: The included spacer that can be inserted between the grill plates transforms your contact grill into a speed oven • Easy cleaning of smooth glass surfaces • The sealed and non-porous material does not transport the taste from prepared food to another • Grease drain with removable collecting tray • Casing, lever and handle made of stainless steel • Temperature range 0-350°C • Digital timer with memory for 3 individually adjustable preparation times • The precisely adjustable digital timer ensures a consistent product quality and perfect cooking times, even with changing staff

335 x 304 mm 230 V / 3,6 kW 14 kg
390 x 600 x 260 mm # 05-80662 € 899,-

DUPLEX greener. faster. better.



Made in Europe



Duplex Technology

Aluminiumkern sorgt für eine schnelle, gleichmäßige Wärmeverteilung und konstante Hitze durch Wärmespeicherung. Edelstahloberfläche ist besonders widerstandsfähig und einfach zu reinigen.

Aluminium core for a quick and even heat distribution and a constant heat retention. Stainless steel surface is easy to clean and very robust.

Duplex Kontakt Grill Duplex Contact Grill

Duplex-Verbundgrillplatten aus Aluminium mit Edelstahloberfläche • oben geriffelt, unten glatt • Fettschutzrand abnehmbar • Fettablauf mit herausnehmbarer Sammelwanne • Gehäuse Edelstahl • elektronisches Timer- und Reglersystem • parallele Grillplatten bei Grillgut bis 50 mm • der Grill kann bis ca. 45° geöffnet werden

Duplex composite grill plates made of aluminium with a stainless steel surface • top grooved, bottom flat • removable fat protection edge • fat drain with removable collection tub • stainless steel casing • electronic timer and thermostat system • parallel grill plates with up to 50 mm thick food • the grill can be opened up to 45°

Duplex 6	370 x 250 mm	230 V / 3 kW	470 x 445 x 245 mm	16,5 kg	05-80660	999,-
Duplex 2x4	500 x 250 mm	230 V / 3,4 kW	640 x 445 x 245 mm	25 kg *	05-80661	1567,-



Chromstahlbräter Chromium Steel Griddle

Grillfläche Chromstahl: stark beschleunigte Aufheizzeit, effizienter Energieverbrauch und einfache Reinigung • Schutz der Elektrik: Die Hitze entweicht durch die Abtrennung der Grillplatte. Dies macht das Gerät sehr langlebig und dauerhaft einsetzbar • großzügige Fettwanne: erleichtert die Reinigung und das regelmäßige Entfernen von Fett und Rückständen • flexible Arbeit: beim Medium und Classic können die Heizzonen mit unterschiedlichen Temperaturen eingesetzt werden • Arbeitsrand 80 mm hoch • separat schaltbare Heizzonen • 3 Kontrollleuchten • Fettwanne

chromium steel griddle plate: faster heating-periods, efficient energy consumption and easy cleaning • protected electronics: The gap between the two parts of the unit works as an insulation. Since the heat does not damage the electrics the product is durable and ready to use permanently without interruption • huge juice tub: simplifies the cleaning and the continuous removing of fat and residues • flexible application: the Medium and Classic have several heating zones that can be operated with different temperatures • protection edge 80 mm high • heating zones separately adjustable • 3 pilot lights • juice tub



*long-living.
efficient.
clean.*



Made in Germany



Platte Chromstahl
chromium steel plate

Chromstahlbräter Mini	Chromium Steel Griddle Mini	300x400 mm	230V/3,4 kW	305x450x220 mm	14 kg	11-80188	649,-	
Chromstahlbräter Medium	Chromium Steel Griddle Medium	600x400 mm	400V/6,8 kW	605x450x220 mm	26 kg *	11-80189	865,-	
Chromstahlbräter Classic	Chromium Steel Griddle Classic	900x400 mm	400V/10,2 kW	905x450x220 mm	38 kg *	11-80190	1075,-	

Grillspachtel | Grill Scraper

00-90040

€ 10,25 ▲



Grillreiniger | Cleaning Agent

sehr ergiebiger Reiniger für Grauguss- und Stahlplatten • mit Pumpe und Sprühkopf
very efficient cleaner for cast iron and steel plates • with pump and spray head

05-90070

1 Liter

€ 23,- ▲



Trennfix neutral Anti-Adherent Spray neutral

die einfachste und schnellste Lösung, um Grill- und Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten

plant-based spray for easy and quick greasing of grill plates. The easiest solution.

	#	€
1 x 500 ml	1x 00-90101	8,25 ▲
12 x 500 ml	12x 00-90101	96,- ▲



GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES



Griddleplatten Griddle Plates

Glatte Druckgussplatte • integrierte Fettauffangschublade • Elektro: Thermostatregler 50-300°C, Aufheizkontrollleuchte, Sicherheitsthermostat • Gas: Piezozünder, für Erdgas, Düsen für Propan/Butan inklusive • Kontaktgrill-Aufsatz nicht im Lieferumfang enthalten

flat cast iron plate • integrated fat collecting drawer • electric: thermostat 50-300°C, pilot light, safety thermostat • gas: Piezo ignition, for natural gas, nozzle for butane/propane is attached • Contact Grill Attachment not included



Kontaktgrill-Aufsatz Contact Grill Attachment

macht Ihre Griddleplatte zum Kontaktgrill • Gehäuse Edelstahl • austauschbare Antihafthfolie • Temperaturbereich 50-220°C • nur für Griddleplatten Elektro geeignet

transforms your griddle plate into a contact grill • stainless steel casing • change-able non-stick foil • temperature 50-220°C • only suitable for Electric Griddle Plates

325 x 480 x 665 mm

230 V / 3 kW

18 kg

01-80630

€ 619,- ▲

Antihafthfolie | Non-stick Foil

01-80631

€ 36,- ▲

Griddleplatte Elektro I	Electric Griddle Plate I	320 x 480 mm		230 V / 3 kW	325 x 540 x 295 mm	22 kg	00-80626	415,-
Griddleplatte Elektro II	Electric Griddle Plate II	650 x 480 mm		400 V / 6 kW	660 x 540 x 295 mm	41 kg *	00-80627	639,50
Griddleplatte Gas I	Gas Griddle Plate I	320 x 480 mm		4 kW	325 x 600 x 310 mm	24 kg	00-80628	535,-
Griddleplatte Gas II	Gas Griddle Plate II	650 x 480 mm		8 kW	660 x 600 x 310 mm	45 kg *	00-80629	885,-

Lavasteingrill 115 Lava Rock Grill 115

Edelstahlgehäuse mit doppelwandigem Isolieraufbau • 6 Roste à 160x540 mm - doppelseitig nutzbar: eine Seite für Fleisch und eine Seite für Fisch • Neigung des Rostes in 4 Stufen verstellbar • 8 Brenner • 2 Heizzonen separat schaltbar • Piezozünder • für Erdgas angeschlossen

• Butan-/Propandüse inklusive double-walled insulated stainless steel casing • 6 grids à 160x540 mm - usable from both sides: one side for meat and one side for fish • inclination of the grids in 4 levels • 8 burners • 2 separate heating zones • piezo ignition • equipped for natural gas • incl. nozzle for butane/propane



Made in Europe

Tischgerät	Table Unit	960 x 540 mm	23 kW	G20 2,43 m³/h, Butan/Propan 1,81 kg/h	1140 x 800 x 380 mm	103 kg *	05-50465	3079,-
Standgerät	Stand Unit	960 x 540 mm	23 kW	G20 2,43 m³/h, Butan/Propan 1,81 kg/h	1140 x 800 x 900 mm	130 kg *	05-50466	3920,-

Die Steine in den Lavasteingrills speichern viel Wärme für eine gleichmäßige und konstante Hitze und eine effiziente Energienutzung.

The rocks in a lava rock grill save much warmth for an even heat distribution and an efficient energy usage.



Lavasteine | Lava Rocks

7 kg

00-90405

€ 65,- ▲



Profi-Druckminderer mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar • nur für Deutschland | *only for Germany*

30-00065N

€ 85,- ▲





Gas Wassergrill Modular Gas Water Grill Modular

Gehäuse Edelstahl • Grillfläche 720x570 mm • inkl. 2 quer gerillte Roste à 360x570 mm • 2 separat regelbare Heizzonen • 2 Brenner • große Wasserschubladen fangen tropfendes Fett auf für eine einfache Reinigung • die Feuchtigkeit des Wassers sorgt für saftige Grillergebnisse • Piezozünder • für Butan-/Propangas angeschlossen • Erdgasdüsen liegen bei

stainless steel casing • grill surface 720x570 mm • incl. 2 grids of 360x570 mm • 2 separately adjustable heating zones • 2 burners • large water drawers collect the dripping fat for an easy cleaning • the humidity of the water gives moisture to the food for tender results • Piezo ignition • equipped for butane/propane gas • nozzle for natural gas is attached



22 kW

18920 kcal/h

765x700x300/460 mm

720x570 mm

62 kg *

05-30724

Made in Europe

2259,-



Längs gerillter Rost
Back/forth ribbed Grid
360 x 570 mm

06-30724-00 150,- ▲



Made in Europe

Elektrische Wassergrills Electric Water Grills

abnehmbares Edelstahlrost • große Wasserwannen fangen tropfendes Fett auf für eine einfache Reinigung • die Feuchtigkeit des Wassers sorgt für saftige Grillergebnisse • getrennt regelbare Heizzonen
removable stainless steel grid • large water tubs collect the dripping fat for an easy cleaning • the humidity of the water gives moisture to the food for tender results • separately adjustable heating zones

		Heizzonen heating zones					
HS 1-70	430 x 540 mm	2	400 V / 8,1 kW	540 x 700 x 210 mm	18 kg	05-30721	1399,-
HS 1/2-70	590 x 540 mm	2	400 V / 11,1 kW	700 x 700 x 210 mm	23 kg *	05-30723	1749,-
HS 2-70	2x 430 x 540 mm	2+1	400 V / 16,2 kW	1035 x 700 x 210 mm	38 kg *	05-30722	2499,-

GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES



Made in Germany



Alle Modelle inkl. Rost und Pfanne
All models incl. grid and pan

Gas-Kombi-Tischbräter

Gas Combi Table Grills

		Rost Grid	Pfanne Pan						
2 Brenner	2 burners	435 x 485 mm	435 x 485 x 65 mm	8 kW	0,63 kg/h	485 x 530 x 280 mm	24 kg	00-50481	434,-
3 Brenner	3 burners	600 x 485 mm	600 x 485 x 65 mm	12 kW	0,95 kg/h	650 x 530 x 280 mm	31 kg	00-50482	508,-
4 Brenner	4 burners	2x 380 x 485 mm	760 x 485 x 65 mm	16 kW	1,26 kg/h	815 x 530 x 280 mm	38 kg	00-50483	779,-
5 Brenner	5 burners	2x 470 x 485 mm	940 x 485 x 65 mm	20 kW	1,58 kg/h	980 x 530 x 280 mm	45 kg	00-50484	1137,-
6 Brenner	6 burners	2x 550 x 485 mm	1100 x 485 x 65 mm	24 kW	1,89 kg/h	1145 x 530 x 280 mm	52 kg	00-50457	1489,-

Gas-Kombi-Bräter

Gas Combi Grills

inkl. Rost und Schwarzblechpfanne mit Fixierung • Gehäuse doppelwandiger Edelstahl • mit Flammabdeckung und Fettwanne • Piezo-Zündsystem • inkl. Schlauch und Standard-Druckminderer • für Propan-/Butangas • einzeln regulierbare 3-Wege-Rohrbrennersysteme

incl. grid and roasting pan with fixing • double walled stainless steel casing • with flame cover and juice tray • Piezo ignition system • incl. hose and standard pressure reducing valve • for propane/butane gas • separately adjustable 3-way burner systems



Kombi-Bräter: Komplett mit Pfanne und Rost. Grillen Sie Ihre Würstchen oder schmoren Sie leckere Champignons mit Zwiebeln.

Combi Grills: Pan and grid included. Grill your meat or stew some tasty mushrooms.



verschiedene Heizzonen mit einzeln regulierbaren 3-Wege-Rohrbrennersystemen verteilen die Hitze besonders gleichmäßig

different heating zones with separately adjustable 3-way burner systems spread the heat very evenly



Frittierpfanne | Deep frying Pan

perfekt für Lángos oder panierte Champignons • aus Schwarzblech • Höhe 150 mm • einsetzbar für Gas-Kombi-Bräter mit 3 Brennern (Art.-Nr. 00-50485 und 00-50482)

perfect for lángos or deep-fried mushrooms • made of black plate steel • 150 mm height • suitable for Gas Combi Grills with 3 burners (art.-no. 00-50485 and 00-50482)

01-50482-01 650 x 530 x 150 mm 11 kg 253,- ▲



Alle Modelle inkl. Rost und Pfanne
All models incl. grid and pan



Made in Germany



Gas-Kombi-Standbräter Gas Combi Stand Grills

DE	UK	Rost Grid	Pfanne Pan	Flame	Gas	Dimensions	Weight	#	€
3 Brenner	3 burners	600 x 485 mm	600 x 485 x 65 mm	12 kW	0,95 kg/h	650 x 530 x 830 mm	37 kg	00-50485	579,-
4 Brenner	4 burners	2x 380 x 485 mm	760 x 485 x 65 mm	16 kW	1,26 kg/h	815 x 530 x 830 mm	45 kg	00-50486	955,-
5 Brenner	5 burners	2x 470 x 485 mm	940 x 485 x 65 mm	20 kW	1,58 kg/h	980 x 530 x 830 mm	53 kg	00-50479	1349,-
6 Brenner	6 burners	2x 550 x 485 mm	1100 x 485 x 65 mm	24 kW	1,89 kg/h	1145 x 530 x 830 mm	61 kg	00-50455	1749,-



Made in Germany

Die Reibekuchenbräter werden inkl. einer Ablage zum Warmhalten und einem Abtropfblech geliefert. Ein Grillrost ist hier nicht im Lieferumfang enthalten.

The Potato Pancake Grills include a deposit tray for warm-keeping and a drip tray. A grid is not included.

Reibekuchen-Standbräter Potato Pancake Stand Grills

DE	UK	Pfanne Pan	Flame	Gas	Dimensions	Weight	#	€
5 Brenner	5 burners	940 x 485 x 65 mm	20 kW	1,58 kg/h	995 x 530 x 830 mm	53 kg	00-50456	1599,-
6 Brenner	6 burners	1100 x 485 x 65 mm	24 kW	1,89 kg/h	1160 x 530 x 830 mm	61 kg	00-50489	2029,-

Profi-Druckminderer
mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar •
nur für Deutschland | only for Germany



30-00065N € 85,- ▲



Alle abgebildeten Geräte auf dieser Doppelseite sind für Propan-/Butangas ausgerüstet, aber auf Anfrage auch für Erdgas erhältlich.

All shown units are equipped for propane/butane gas, but are also available for natural gas on demand.

HÄHNCHENGRILLS

CHICKEN GRILLS



Hähnchengrills

Chicken Grills

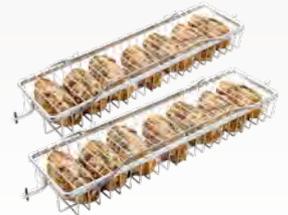
Edelstahl • Innenbeleuchtung • Fett-Auffangbehälter mit Ablaufhahn • Spieße separat schaltbar • Temperaturregler • Kontrollleuchten • inkl. Spieße • Haxenkörbe nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made • interior lighting • fat collecting container with drain tap • spits separately switchable • thermostats • pilot lights • incl. spits • rotary baskets not included



Haxenkörbe | Rotary Baskets

➔	#	€
E-15P-S5	09-71021-00	198,- ▲
E-20P-S5	9-71022-00	286,- ▲



						#	€
A E-15P-S5	5x 3 = 15 Hähnchen	5x 3 = 15 Chickens	400 V / 8 kW	705 x 450 x 1250 mm	70 kg *	05-71021	4562,-
B E-20P-S5	5x 4 = 20 Hähnchen	5x 4 = 20 Chickens	400 V / 10,7 kW	880 x 450 x 1250 mm	88 kg *	05-71022	4862,-
C E-30P-S5	5x 6 = 30 Hähnchen	5x 6 = 30 Chickens	400 V / 15 kW	1160 x 450 x 1250 mm	105 kg *	05-71023	6496,-



Elektro-Hähnchengrills

Electric Chicken Grills

Edelstahl • Innenbeleuchtung • Fett-Auffangbehälter • Spieße separat schaltbar • Temperaturregler • Kontrollleuchten • inkl. Spieße • E-6P für Wandmontage geeignet

stainless steel made • interior lighting • fat collecting container • spits separately switchable • thermostats • pilot lights • incl. spits • E-6P suitable for wall-mounting



Kartoffelkorb geeignet für 8N + 12N
Potato Basket suitable for 8N + 12N

#	€
09-71020-00	323,- ▲



						#	€
A E-6P	2x 3 = 6 Hähnchen	2x 3 = 6 Chickens	230 V / 2,8 kW	700 x 360 x 530 mm	31 kg *	05-71015	1964,-
B 8N	2x 4 = 8 Hähnchen	2x 4 = 8 Chickens	230 V / 3,5 kW	880 x 430 x 530 mm	41 kg *	00-71261	2649,-
C 12N	3x 4 = 12 Hähnchen	3x 4 = 12 Chickens	400 V / 5 kW	880 x 430 x 710 mm	48 kg *	00-71262	3128,-

- Elektro statt Gas: Überall einsetzbar
- Für den professionellen Einsatz konzipiert
- Qualität aus deutscher Manufakturfertigung
- *Electric instead of gas: Can be used anywhere*
- *Designed for professional use*
- *Quality from German manufacturing*

**NEU
NEW**

Elektro-Oberhitze Grill 800 Pro Electric Top Heat Grill 800 Pro

Elektrischer Hochtemperatur-Oberhitze Grill für den professionellen Einsatz • Temperaturbereich 100° bis 800°C • Im Gegensatz zu gasbetriebenen Oberhitze Grills steckerfertig: Auch überall im Innenraum einsetzbar • Auf kleinstem Raum die Qualität der Speisen erweitern und in kürzester Zubereitungszeit neue Maßstäbe setzen • Durch die hohe Hitze karamellisieren die Oberflächenproteine des Fleisches (Maillard-Reaktion): Eine goldbraune Kruste entsteht und verleiht dem Steak die geschmackvollen Röstaromen • Das „Schockgrillen“ sorgt dafür, dass weniger Fleischsaft austritt und das Steak zart und saftig bleibt • Der Fleischgeschmack wird deutlich intensiviert • Besonders platzsparend: Auch für kleine Gastronomiekonzepte geeignet • Für den professionellen Dauereinsatz konzipiert • Besonders kurze Aufheizzeit • Manufakturfertigung in deutschem Traditionsbetrieb • Einhandhöhenverstellung: Jederzeit einfach und nahezu stufenlos zu justieren • Einfache Reinigung: Die Schienen im Innenraum können schnell und unkompliziert entnommen werden • Die infrarotdurchlässige Glaskeramikscheibe schützt den Heizkörper vor Verschmutzung und kann zur Reinigung leicht entnommen werden • Hochleistungs-Heizelement mit besonders hoher Leistungsdichte • Neben Steaks auch ideal für Fisch, Crème brûlée, um Aufläufe zu überbacken oder um Gemüse schnell und einfach mit feinen Röstaromen zu versehen • Aus Edelstahl gefertigt • Langlebige 120 mm Aluminiumguss-Lüfter • Display für Zeit- und Temperaturangaben • Innenraum 200 x 350 x 250 mm • Rost aus Edelstahl-Rundstab 185 x 270 mm • Nutzbare Rostfläche 175 x 250 mm • Drehknopf aus Aluminium

Electric high-temperature top heat grill for professional application • Temperature range 100° up to 800°C • In contrast to gas-powered top heat grills ready to plug in: Can also be used anywhere indoor • Extends the quality of food on small space and sets new standards in the shortest possible preparation time • Due to the high heat the surface proteins of the meat caramelize (Maillard reaction): A golden brown crust develops and gives the steak the tasty roasted flavours • The „shock heating“ ensures that less meat juice escapes and the steak remains tender and juicy • The meat taste is significantly intensified • Particularly space-saving: Also suitable for small catering concepts • Designed for professional continuous application • Extremely short heat-up time • Produced in a traditional German manufactory • One-hand height adjustment: Easy to adjust almost continuously at any time • Easy cleaning: The rails in the interior can be removed quickly and easily • The infrared-permeable ceramic glass pane protects the radiator from dirt and can easily be removed for cleaning • High-performance heating element with particularly high power density • Besides steaks also perfect for fish, crème brûlée, soufflés or to give vegetables a fine roasting flavour • Made of stainless steel • Durable 120 mm cast aluminum fan • Display for time and temperature • Interior size 200 x 350 x 250 mm • Stainless steel round grid 185 x 270 mm • Usable grill area 175 x 250 mm • Knob made of aluminum

- ⚡ 230 V / 2 kW
- 📏 260 x 480 x 420 mm
- 📖 12 kg
- # 00-50468
- € 1299,-



 Made in Germany

800°C

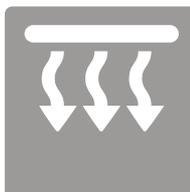
Über 800°C: Für eine erstklassig karamellierte Kruste, während die Steaks im Inneren zart und saftig bleiben. Durch die intensive Temperatur entstehen besonders starke Röstaromen. So wird ein gutes Steak zu einem vollendeten Genuss.

More than 800°C: For the finest caramelised crust while the steaks stay tender and juicy inside. The intensive temperature creates a particularly strong roasting aroma. This way a good steak becomes a real gourmet pleasure.



Perfekte Steaks: Hochtemperatur-Oberhitze Grills waren lange Zeit der Geheimtipp der besten Steakrestaurants in New York.

Perfect steaks: For a long time high-temperature top heatgrills had been the secret tip of the best steak restaurants in New York.



Nur Oberhitze: Kein Anbrennen der aus dem Fleisch austretenden Säfte. Diese können in einer Schale gesammelt werden und so für die Zubereitung köstlicher Soßen verwendet werden.

Only top heating: No burning of the juices emerging from the meat. These can be collected in a tray and can thus be used for the preparation of delicious sauces.

GYROS & BARBECUE

SHAWARMA & BBQ



Der Drehmotor befindet sich am oberen Ende des Spießes. So können herablaufendes Fett oder Fleischsaft nicht den Motor verunreinigen oder sogar in den Motor eindringen.

The turning motor is on top of the spit. Thus down-running fat, grease and meat juice can not get into the motor and harm it.

Gyrosgrills Shawarma Grills

Gehäuse Edelstahl • Rohrheizkörper • Motorantrieb oben am Spieß: Fett und Fleischsaft können nicht in den Motor laufen • Fettwanne • Heizzonen getrennt schaltbar

stainless steel casing • pipe heating elements • motor drive on top of the spit: Fat and meat juice can not run into the motor • fat tub • heating zones separately adjustable

Made in Germany



	Fleisch Kapazität meat capacity	Fleisch Höhe meat height	400 V / 6 kW	500 x 650 x 920 mm	38,5 kg *	# 00-30126	€ 1299,-
E2-S	max. 30 kg	max. 460 mm	400 V / 6 kW	500 x 650 x 920 mm	38,5 kg *	00-30126	1299,-
E3-S	max. 50 kg	max. 700 mm	400 V / 9 kW	500 x 650 x 1120 mm	47 kg *	00-30128	1499,-



Made in Germany

Gyrosmesser mit Transformator Shawarma Knife with transformer

Schnittstärke 1-12 mm • einfache Entnahme des Kreisessers zur Reinigung

cutting thickness 1-12 mm • easy removal of the circular knife for cleaning

230 V / 90 W # 00-30138 € 1029,- ▲



Made in Europe

Churrasco Grill

für das brasilianische BBQ • Tür aus hitzebeständigem Glas für sparsamen Energieverbrauch, kürzere Garzeiten und verbesserte Hygiene • schmales Design - wenig Platzbedarf • Heizzonen separat regelbar • 7 Spieße à 440 mm Länge mit Drehmechanismus • Spießabstand ca. 65 mm • Gehäuse Edelstahl • Fettauffangwanne • Gas-Ausführung für Erdgas mit Anschluss für Rauchabzug • Elektrische Ausführung mit 3 Heizzonen, Gas-Ausführung mit 2 Heizzonen

for Brazilian BBQ • door made of heat-resistant glass for less energy consumption, shorter cooking times and improved hygiene • slim design - little space needed • heating zones separately adjustable • 7 spits à 440 mm length with turning mechanism • spit interspace approx. 65 mm • stainless steel casing • grease tray • gas model for natural gas with access for chimney • electric model with 3 heating zones, gas model with 2 heating zones

	400 V / 6,5 kW	6,6 kW	690 x 380 x 840 mm	65 kg *	# 05-71259	€ 2265,-
E7	400 V / 6,5 kW	6,6 kW	690 x 380 x 840 mm	65 kg *	05-71259	2265,-
G7			690 x 380 x 840 mm	65 kg *	05-71260	2365,-



Barbecue Smoker

Barbecue Grill mit Holzfeuerung • Stahlblechverarbeitung aus massivem Stahlrohr • nur Obsthölzer oder Buchenholz verwenden • mit Edelstahlrosten und Thermometern • durch den an die Feuerbox angereihten Aufbau und die Regulierung des Luftzugs (und der Temperatur) für verschiedene Garmethoden geeignet: Kalt- und Warmräuchern: bis 60°C (in der senkrechten Garkammer des Chuckwagon), Heißräuchern und Niedrigtemperaturgaren: 60°-90°C, Barbecuen: 90°-160°C

barbecue grill for wood firing • frame of massive steel tubes • use only fruit-wood or beech-wood • with stainless steel grids and thermometers • possibility of several ways of cooking due to the construction lined-up after the firebox and the regulation of the airflow (and the temperature): cold and warm smoking: up to 60°C (in the vertical chamber of the Chuckwagon), hot smoking and low temperature cooking: 60°-90°, barbecuing: 90°-160°C



	Garkammer pit	Feuerbox fire box	MASSIV	kg	#	€
16" Longhorn	1000 x 400 mm	400 x 400 mm	1950 x 850 x 1470 mm	175 kg *	00-71508	2195,-
20" Championship Longhorn	1300 x 500 mm	600 x 500 mm	2150 x 850 x 1900 mm	265 kg *	00-71500	4750,-



	Rundroste round grids	Garkammer pit	MASSIV	kg	#	€
16" Chuckwagon	5x Ø 400 mm	1000 x 400 mm	2000 x 900 x 2000 mm	260 kg *	00-71502	4905,-
20" Chuckwagon	5x Ø 500 mm	1000 x 500 mm	2150 x 900 x 2150 mm	260 kg *	00-71503	6999,-
24" Chuckwagon	4x Ø 600 mm	1650 x 600 mm	2400 x 1000 x 2350 mm	600 kg *	00-71505	9980,-



DESIGN TRIFFT FUNKTIONALITÄT.

Mehr als nur ein Grill: Backen, Smoken, Räuchern, Grillen, Slow Cooking. Alles gelingt perfekt und erhält ein subtiles Raucharoma.

DESIGN MEETS FUNCTIONALITY.

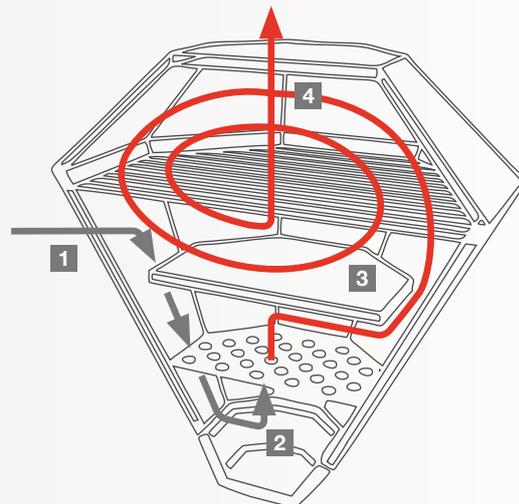
More than just a Grill: Baking, smoking, stewing, slow cooking. Everything is cooked to perfection and receives a subtle smoke flavour.



ZUM VIDEO:
ÜBER 1000°C!
GOLD SCHMELZEN
IM HOLZKOHLEGRILL.

1. Luft gelangt durch die doppelwandige Hülle in die Feuerbox.
2. Konstante Versorgung der Kohle mit frischem Sauerstoff.
3. Die optionale Deflektorplatte verhindert die direkte Hitze der Kohlen: Langsam und gleichmäßig garen.
4. Es entsteht ein gleichmäßiger Heißluftstrom unter der Kuppel, ähnlich wie im Umluftofen.

1. Through the double-walled stainless steel body air gets into the firebox.
2. Constant feed of fresh oxygen for the coal.
3. The optional deflector plate protects your food from the charcoal's direct heat: Slow and gentle cooking.
4. There is an even ventilation of hot air under the dome like in a convection oven.



EFFIZIENZ UND PRÄZISION | EFFICIENCY AND PRECISION

Konstante Temperatur bis zu 48 Stunden mit nur einer Kohlenfüllung. Durch die minimale Luftbewegung glimmt die Kohle über den gesamten Zeitraum auf der gewünschten Temperatur.

Constant temperature up to 48 hours with only one charcoal filling. Due to the minimal air stream the charcoal is constantly glowing the whole runtime at the required temperature.

Alle Angaben und Messungen stammen aus intensiven Testversuchen. Die ermittelten Werte sind abhängig von äußeren Faktoren und können im Einzelfall abweichen.
All data and measurements come from intensive tests. The determined values depend on external factors and may vary in individual cases.



Diamant Grill Diamant Grill

Holzkohlegrill aus hochwertigem Edelstahl • doppelwandiges Gehäuse • regulierbarer Rauchabzug • inkl. Deckel-Thermometer • Luftzufuhrregler • wärmeisoliertes Deckelgriff • inkl. Feuerrost und Chromstahl-Rost • massiver Stahlkern als Hitzespeicher • entnehmbare Aschewanne • Fassung und Flügel nicht im Lieferumfang enthalten

Charcoal grill made of high-grade stainless steel • Double-walled casing • Adjustable smoke funnel • Incl. lid thermometer • Air supply control • Heat-insulated handle • Incl. fire grid and chrome steel grid • Massive steel core as heat storage • Removable ash tray • Setting and Wings not included

740 x 740 x 800 mm

47 kg *

Ø 64 cm (2.982 cm²)

17-71500

€ 1900,- ▲



Hitze-Deflektor Heat Deflector

Wird zwischen den heißen Kohlen und dem Grillgut platziert und schützt die Speisen vor der intensiven, direkten Hitze • Es entwickelt sich ein Heißluftstrom unter dem Deckel, der für eine gleichmäßige Hitze wie im Heißluftofen sorgt • Gesünder: Der Deflektor verhindert, dass Fett und Saft auf die Kohlen tropfen • Der Einsatz von nur einer Deflektor-Halbschale teilt den Grill in eine Heizzone mit direkter Hitze und eine Heizzone für indirektes Garen

The deflector is placed between the hot charcoal and the food to protect the meals from the intensive direct heat • A hot air flow is being created under the lid which ensures an even heat like in a convection oven • Healthier: The deflector prevents the dripping of fat and juice onto the charcoal • Using only one of the half-tubs divides the grill into one heating zone for direct heat and another heating zone for indirect cooking

1,9 kg

17-71717

€ 95,- ▲

Diamant Fassung | Diamant Setting

Sicherer Stand des Diamant Grills • Schwarz pulverbeschichtet • Höhenverstellbare Füße • 90 cm Arbeitshöhe des Diamant Grills in der Fassung

Safe stand for the Diamant Grill • Black powder-coated • Height-adjustable feet • 90 cm Working height of the Diamant Grill in the Setting

610 x 610 x 690 mm

17 kg

17-71600

€ 295,- ▲



Diamant Flügel | Diamant Wings

Ideale Abstellfläche für Teller und Grillwerkzeug • Auf einer Ebene mit der Grillfläche • Abmessungen der Flügel-Platten: je 300 x 595 mm

Ideal deposit for plates and tools • at one level with the grill surface • Dimensions of the boards: each 300 x 595 mm.

(2x) 300 x 595 mm

7,7 kg

17-71610

€ 175,- ▲



Premium Holzkohle | Premium Charcoal

100% natürliches Hartholz aus forst- und landwirtschaftlichem Anbau und Ausschussprodukten • Komplette ohne Zusatzstoffe • Besonders langanhaltendes und gleichmäßiges Glühen • Grillen über viele Stunden, ohne Kohle nachzulegen

100% natural hardwood from farming and forestry growing and leftover • Completely without additives • Very long lasting and even glowing • Grilling over several hours without adding new charcoal

10 kg

17-71700

€ 22,50 ▲



Halber Grillrost aus Gusseisen Half Cast Iron Grid

Massiver Rost für ein perfektes Branding • 15 mm Stärke • Ideale Hitzespeicherung • Eine Seite für ein rautenförmiges Branding und eine Seite für ein Streifenbranding

Massive cast-iron grid for a perfect branding • thickness of 15mm • Ideal heat storage • One side for a diamond-shaped branding and one side for a strip branding

7,4 kg

17-80500

€ 125,- ▲



Outdoor Rollensatz | Outdoor wheels

4 Lenkrollen à Ø 100 x 32 mm • Mit 2 Feststellbremsen • Vollgummiräder

4 castors of Ø 100 x 32 mm • With 2 fixing brakes • solid rubber wheels

17-71620

€ 85,- ▲



Rostheber | Grid Lifter

Einfache, schnelle und sichere Entnahme des Diamant Grill Chromstahlrosts

Quick and easy removing of the Diamant Grill chrome steel grid

17-71705

€ 30,- ▲



WÜRSTCHENWÄRMER

SAUSAGE WARMERS



Rollengrills Revolving Grills

Gehäuse Edelstahl • Edelstahlrollen 460 mm x Ø 25 mm • Ein-/Ausschalter • Thermostat • Kontrollleuchte • Hitze ca. 150°C • nur zum Erhitzen geeignet • Fettauffangwanne

stainless steel casing • stainless steel rollers 460 mm x Ø 25 mm • on/off switch • thermostat • pilot light • heats up to approx. 150°C • only suitable for heating up • juice tray

A RG 14	14 Rollen à 460 mm Länge	14 rolls of 460 mm length	230 V / 2,8 kW	560 x 570 x 180 mm	17 kg	05-50831	1480,-	
B RG 9	9 Rollen à 460 mm Länge	9 rolls of 460 mm length	230 V / 1,65 kW	560 x 375 x 180 mm	11 kg	05-50830	1208,-	
C RG 7	7 Rollen à 460 mm Länge	7 rolls of 460 mm length	230 V / 1,35 kW	560 x 300 x 180 mm	9 kg	05-50829	948,-	
D RG 5	5 Rollen à 460 mm Länge	5 rolls of 460 mm length	230 V / 0,9 kW	560 x 230 x 180 mm	8,5 kg	05-50828	820,-	



Die Rollengrills sind perfekt geeignet, um Hot-Dog-Würstchen zu erhitzen und gleichmäßig warmzuhalten. Wenn Sie knusprige Grill- oder Bratwürstchen haben möchten, schauen Sie sich unsere Grills und Bräter auf den Seiten 87-91 an.

The revolving grills are perfectly suitable for heating up hot dog sausages and for keeping them evenly warm. If you intend to make crispy grilled sausages please have a look at our grills and griddle plates on the pages 87-91.



Gas-Würstchenwärmer Gas Sausage Warmer

Piezozünder • für Butan-/Propangas • GN-Behälter nicht enthalten

piezo ignition • for butane/propane gas • GN containers not included

1/1 GN x 150 mm	3,5 kW
Verbrauch 0,28 kg/Std. consumption 0,28 kg/h	17 kg
400 x 600 x 400 mm	# 00-50488
Made in Germany	€ 566,-



Profi-Druckminderer
mit Schlauchbruchsicherung
• 50 mbar • nur für Deutschland | only for Germany

30-00065N

€ 85,- ▲



Hot-Dog Station Street Food

Kompakte Hot-Dog Station mit Würstchenwärmer und Warmhaltevitrine für Brötchen • Fassungsvermögen ca. 60 Hot-Dog Würstchen und 30 Hot-Dog Buns • Temperatur für Würstchen und Brötchen separat einstellbar • Durch das Garen im Dampf halten sich die Würstchen besonders lange für den Abverkauf • Die Würstchen trocknen nicht aus, bleiben knackig und der Geschmack wird nicht, wie beim Garen in Wasser, aus den Würstchen geschwemmt • Würstchenkorb aus Edelstahl • Ein Wasserbehälter mit 4 Litern Fassungsvermögen gewährleistet lange Laufzeiten • Wassermangelanzeige • ca. 30 Minuten Aufheizzeit • Temperaturbereich des Wasserbehälters 65-97°C • Temperaturbereich des Brötchenwärmers 15-82°C • Soßenbar nicht im Lieferumfang enthalten

Compact hot dog station with sausage warmer and hot food display for buns • Capacity approx. 60 hot dog sausages and 30 hot dog buns • Temperature for sausages and buns separately adjustable • The steamer keeps the sausages fresh for sale over a long time-period • The sausages do not dry out and the taste does not suffer, as when cooked in water • Stainless steel sausage basket • A water container with 4 liters capacity ensures long running times • Low water indication light • Time to heat up approx. 30 minutes • Temperature range of the water tank 65-97°C • Temperature range of the bread warmer 15-82°C • Sauce Bar not included



**NEU
NEW**

⚡ 230 V / 1 kW

⚖️ 13 kg

📏 500 x 445 x 410 mm

05-50835

€ 755,-

Soßenbar Street Food Sauce Bar Street Food

Passende Soßenbar mit 3 nachfüllbaren Flaschen und 2 Zangen
Matching sauce bar with 3 refillable bottles and 2 tongs

05-50836 ▲

€ 149,-



Würstchenwärmer Sausage Warmer

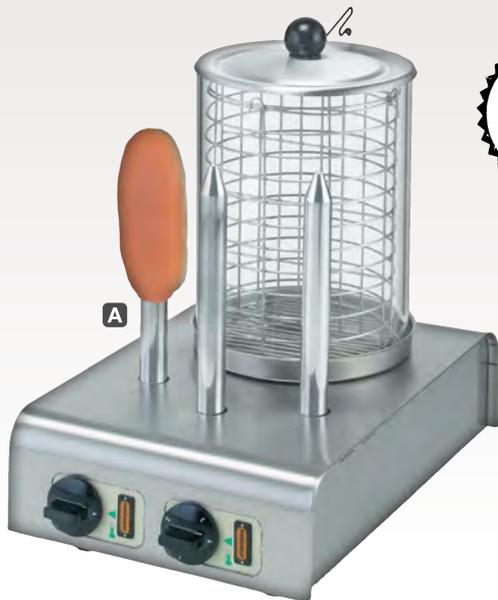
Gehäuse Edelstahl • aufklappbare, abnehmbare Deckel • eingearbeiteter Behälter nicht entnehmbar • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchten • Regler 30°-90°C • erhältlich mit 1 oder 2 Becken à 240x300x150 mm • doppeltes Gerät mit Ablasshähnen

stainless steel casing • hinged removable lid • built-in container not removable • on/off switch • pilot lights • thermostat 30°-90°C • available with 1 or 2 containers of 240x300x150 mm • double unit with drain taps

🇩🇪	🇬🇧	⚡	📏	⚖️	#	€
Würstchenwärmer I	Sausage Warmer I	230 V / 1 kW	270 x 350 x 240 mm	6,3 kg	00-00327 N	182,-
Würstchenwärmer II	Sausage Warmer II	230 V / 2 kW	535 x 370 x 240 mm	12 kg	00-00326 N	370,-

WÜRSTCHENWÄRMER

SAUSAGE WARMERS



Geteilte Körbe für strukturiertes Arbeiten: Trennen Sie unterschiedliche Würstsorten oder unterscheiden Sie noch aufzuheizende Würstchen von den verkaufsfertigen.

Divided baskets for structured working: Separate the sausages according to different kinds. Distinguish the ready to sell sausages from the ones that still need to be warmed.

Made in Germany

Hot-Dog mit Stäben

Hot Dog with Spits

Edelstahlgehäuse, -deckel, -korb und -wasserwanne • 3 Toastspieße aus Aluminium • Schott®-Glaszylinder Ø 200 x h 270 mm • 1 Thermostat für Spieße und 1 Thermostat für Wasserbad bis 90°C • Korb geteilt und entnehmbar • Kontrollleuchten • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing, lid, basket and water tub • 3 toasting spits made of aluminium • Schott® glass cylinder Ø 200 x h 270 mm • 1 thermostat for spits and 1 thermostat for water up to 90°C • divided basket removable • pilot lights • height-adjustable feet

A Stäbe vorne spits to the front	230 V / 1,2 kW	290 x 425/455 x 455 mm	10 kg	13-50150	499,-	
B Stäbe seitlich spits at the side	230 V / 1,2 kW	430 x 326/356 x 455 mm	11 kg	13-50152	499,-	



Made in Germany

Spießtoaster

Spit Toasters

Gehäuse Edelstahl • Toastspieße aus Aluminium à Ø 26 x h 225 mm • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing • aluminium toasting spits à Ø 26 x h 225 mm • thermostat • pilot light • height-adjustable feet

A T3 3 Spieße	3 spits	230 V / 0,5 kW	160 x 326/356 x 348 mm	3 kg	13-50701	293,-
B T6 2x 3 Spieße separat regelbar	2x 3 spits separately adjustable	230 V / 1 kW	290 x 326/356 x 348 mm	6 kg	13-50700	409,-
C T6 L 6 Spieße in Reihe	6 spits in line	230 V / 1 kW	190 x 613/643 x 335 mm	6 kg	13-50703	409,-



Made in Germany



Hot-Dog

Edelstahlgehäuse, -deckel, -korb und -wasserwanne • Schott®-Glaszylinder Ø 200 x h 270 mm • Wasserbad bis 90°C • Korb geteilt und entnehmbar • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing, lid, basket and water tub • Schott® glass cylinder Ø 200 x h 270 mm • water up to 90°C • divided basket removable • thermostat • pilot light • height-adjustable feet

Der Snack-Profi: Aus gutem Grund finden sich die Würstchenwärmer von Neumärker in Tausenden von Fast-Food-Ständen und Tankstellen in Deutschland wieder.

The Snack Master: Neumärker sausage steamers are popular throughout Europe and can be found in many different fast food chains and petrol stations.

Einzelgerät	Single Unit	230 V / 0,7 kW	290 x 326/356 x 450 mm	8 kg	13-50160	419,-
Doppelgerät	Double Unit	230 V / 1,4 kW	570 x 326/356 x 450 mm	16 kg	13-50162	819,-

LED Hot-Dog Light LED Hot-Dog Light

Absatzförderung durch auffällige Beleuchtung der Würstchen im Neumärker Hot-Dog Wärmer • warme, rote Lichtfarbe, die Würstchen besonders schmackhaft erscheinen lässt • Hot-Dog Gerät nicht im Lieferumfang enthalten

sales promotion through striking illumination of the sausages in the Neumärker Hot Dog Warmer • special red light shade that makes sausages appear particularly tasty • Hot Dog unit not included

230 V / 3,5 W	Ø 25/35 x 310 mm	1 kg
Made in Germany	10-50170	155,- ▲

Glasschutzring | Glass Protection Ring

schützt den Rand des Glases beim Aufsetzen des Deckels vor Stößen und beugt möglichen Schäden beim Einsatz von Würstchenzangen vor

protects the rim of the glass from shocks and wear when one is closing the lid or working with metal tools

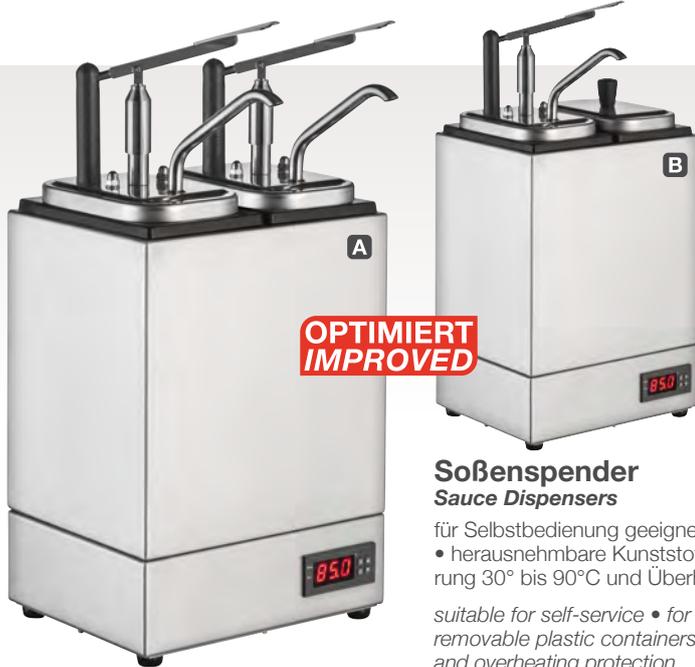


Ø 200 mm	30-00023	15,50 ▲
----------	-----------------	----------------



SOßENSPENDER

SAUCE DISPENSERS



Made in Europe

Soßenspender Sauce Dispensers

für Selbstbedienung geeignet • für Ketchup, Mayonnaise, Senf oder andere passierte Soßen • Edelstahl • herausnehmbare Kunststoffbehälter • beheizte Geräte mit Wasserbad, elektronischer Temperaturregung 30° bis 90°C und Überhitzungsschutz

suitable for self-service • for ketchup, mayonnaise, mustard or other sauces without bits • stainless steel • removable plastic containers • heated units with bain marie, electronic temperature control 30° up to 90°C and overheating protection

A beheizt 2 Pumpen	beheizt 2 Pumpen	heated 2 pumps	2x 3 Liter	230 V / 1,2 kW	245 x 200 x 330 mm	8 kg	05-51534 N	1456,-
B beheizt 1 Pumpe + 1 Deckel	beheizt 1 Pumpe + 1 Deckel	heated 1 pump + 1 lid	2x 3 Liter	230 V / 1,2 kW	245 x 200 x 330 mm	8 kg	05-51531 N	1082,-
C unbeheizt 2 Pumpen	unbeheizt 2 Pumpen	unheated 2 pumps	2x 3 Liter	-	245 x 200 x 235 mm	5 kg	05-51532	952,-
D unbeheizt 3 Pumpen	unbeheizt 3 Pumpen	unheated 3 pumps	3x 3 Liter	-	370 x 200 x 235 mm	8 kg	05-51533	1281,-



Optional:
Kühlakku für eine Pumpe
Ice pack for one pump
01-40260-00
18,70 ▲



Soßenspender Sauce Dispensers

für Selbstbedienung geeignet • für Ketchup, Mayonnaise, Senf oder andere Soßen • inkl. austauschbarer Auslässe für dünne, dicke oder feinstückige Soßen (mit Stücken bis ca. 6 mm) • Edelstahl • herausnehmbare Kunststoffbehälter • Zapfhähne aus Polycarbonat • Innenbehälter können mit Kühlakku (nicht im Lieferumfang enthalten) oder Eis gekühlt werden

suitable for self-service • for ketchup, mayonnaise, mustard or other sauces • incl. interchangeable discharge fittings for thin, thick or tartar sauces (with bits up to approx. 6 mm) • removable plastic containers • taps made of polycarbonate • inner containers can be cooled with ice packs (not included) or ice

2 Pumpen	2 pumps	2x 3,3 Liter	276 x 224 x 516 mm	6,8 kg	00-40260	685,-	
3 Pumpen	3 pumps	3x 3,3 Liter	394 x 224 x 516 mm	8,6 kg	00-40261	877,-	
4 Pumpen	4 pumps	4x 3,3 Liter	511 x 224 x 516 mm	10,9 kg	00-40262	1094,-	

Made in Europe



Abb. ähnlich
similar to illustration

Dispenser für Eimer Dispenser for Buckets

für Selbstbedienung geeignet • für Ketchup, Mayonnaise, Senf oder andere Soßen • Edelstahl mit Kunststoffteilen • inkl. Eimer aus Kunststoff

suitable for self-service • for ketchup, mayonnaise, mustard or other sauces • stainless steel with plastic parts • incl. plastic bucket

5 Liter	Ø 223 mm	2 kg	05-40257	245,-
10 Liter	Ø 260 mm	2 kg	05-40258	255,50



TW 6 Currywurstschneider TW6 Sausage Cutter

Gehäuse Edelstahl • mit auswechselbaren Klingen • inkl. Auffangschale für geschnittene Wurst • Schnittbreite 6 mm • max. Wurstlänge 22 cm
stainless steel casing • with changeable blades • incl. container for collecting sausage slices • cutting thickness 6 mm • max. sausage length 22 cm

270 x 180 x 180 mm

2 kg

Made in Europe

05-50546

€ 322,-



Elektrischer Currywurstschneider Electric Sausage Cutter

extra-scharfes Doppelsichelmesser • einstellbare Schnittstärke • besonders langer Schacht für verschiedene Wurstsorten • maximaler Wurst-Durchmesser 48 mm

extra-sharp double-crescent-shaped blade • adjustable cutting thickness • extra long shaft for different types of sausage • maximum sausage diameter 48 mm

230 x 185 x 325 mm

6,55 kg

230 V / 135 W

05-50544

€ 232,-



Mano Currywurstschneider Mano Sausage Cutter

Kunststoffgehäuse • mit auswechselbaren Klingen • Schnittbreite 17 mm • max. Wurstlänge 25 cm

plastic casing • with changeable blades • cutting thickness 17 mm • max. sausage length 25 cm

300 x 200 x 205 mm

2 kg

Made in Germany

00-50503

€ 305,-



Hand-Currywurstschneider Manual Sausage Cutter

Gehäuse, Schneidbügel und Messer aus Edelstahl • mit auswechselbaren Klingen • Schnittbreite 17,5 mm • max. Wurstlänge 21 cm

casing, slicing bow and blades made of stainless steel • with changeable blades • cutting thickness 17,5 mm • max. sausage length 21 cm

300 x 155 x 210 mm

2,3 kg

00-50467

€ 161,-

FRITTEUSEN

DEEP FRYERS



Induktionsfritteusen Induction Fryers

präzise Temperaturkontrolle: Induktionstechnologie hält immer exakt die eingestellte Temperatur • sehr kurze Aufheizzeit • effiziente Wärmeübertragung • mit Timer • Edelstahlgehäuse • äußerst leicht zu reinigen: Keine im Ölbad liegenden Heizkörper • Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich • Überhitzungsschutz • Displayanzeige für eingestellte Fett-Temperatur • mit Fettablauf • inkl. Frittierkorb und Deckel

precise temperature control: induction technology always maintains exactly the set temperature • very short heat-up time • efficient heat transfer • with timer • stainless steel casing • particularly easy to clean: No heating elements in the oil bath • basins with important cool zone • overheating protection • display for set oil temperature • with oil drain tap • incl. basket and lid

	Fettablauf oil drain tap	230 V / 3,5 kW	290 x 485 x 406 mm	10,5 kg	#	€
8 Liter	ja yes	230 V / 3,5 kW	290 x 485 x 406 mm	10,5 kg	05-50147	465,-
2x 8 Liter	ja yes	2x 230 V / 2x 3,5 kW	580 x 485 x 406 mm	20,9 kg	05-50148	919,-



Made in Europe

Elektro-Fritteusen Electric Fryers

Gehäuse, Deckel und Schaltkastenblende aus Edelstahl • 2-Level-Heizkörper: Schnelles Frittieren, Energieersparnisse, knusprigere Ergebnisse • Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich • Schaltkasten und Griffe aus Kunststoff • Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • für Doppelgeräte 2 getrennte Steckdosen erforderlich

casing, lid and control cover plate stainless steel made • 2 heating levels: Faster frying, energy-saving, crispy food • basins with important cool zone • control box and handles plastic made • safety thermostat • overheating safety • for double units 2 separate sockets required



	Korbgröße basket size	Fettablauf oil drain tap	230 V / 3,2 kW	265 x 391 x 280 mm	5,3 kg	#	€
5 Liter	180 x 255 x 105 mm	nein no	230 V / 3,2 kW	265 x 391 x 280 mm	5,3 kg	00-00146	235,-
2x 5 Liter	180 x 255 x 105 mm	nein no	2x 230 V / 2x 3,2 kW	496 x 393 x 280 mm	10,6 kg	00-00147	440,-
8 Liter	215 x 245 x 115 mm	ja yes	230 V / 3,3 kW	270 x 485 x 363 mm	7 kg	00-00148	380,-
2x 8 Liter	215 x 245 x 115 mm	ja yes	2x 230 V / 2x 3,3 kW	539 x 483 x 363 mm	13 kg	00-00149	699,-



Elektro-Backwarenfrritteuse Electric Pastry Deep Fryer

Becken 35 Liter • große Becken-Kaltzone • Stahlnetzkorb mit Isoliergriff • Sicherheitsthermostat schaltet bei 230°C ab • Thermostat-Öl-Temperatur-Überwachung 90°-195°C • Fettablauf • Beckengröße 1000x390x220 mm • Korb 970x365x70 mm

basin 35 liters • with large cold zone • steel net basket with insulated handle • safety switch-off at 230°C • thermostat for oil temperature control 90°-195°C • oil drain • basin 1000x390x220 mm • basket 970x365x70 mm

⚡ 400 V / 10 kW 📏 1050 x 580 x 250 mm ⚖️ 40 kg *
00-00167 € 2586,-



Korbablage | Basket deposit

Für Elektro-Backwarenfrritteuse 35 Liter (00-00167) • Edelstahl • kann beidseitig montiert werden
For Electric Pastry Deep Fryer 35 liter (00-00167) • stainless steel • can be mounted from both sides

📏 1100 x 370 mm # 01-00167-00 € 192,50 ▲

Backwarenfrritteuse Maxi Pastry Deep Fryer Maxi

perfekt für Churros • Edelstahl • herausnehmbares Edelstahl-Heizelement • Becken 497x397x300 mm mit abgerundeten Ecken • Beckeninhalte 50 Liter • Temperaturbereich 0°C bis 190°C • Kaltzone • Sicherheitsthermostat • Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung • inkl. 2 Körbe (460x305x60 mm und 420x305x90 mm)

ideal for churros • stainless steel • removable stainless steel heating element • basin 497x397x300 mm with rounded corners • basin capacity 50 liters • temperature range 0°C to 190°C • cold zone • safety thermostat • drain tap with safety device • incl. 2 baskets (460x305x60 mm and 420x305x90 mm)

⚡ 400 V / 15 kW 📏 650 x 630 x 460 mm ⚖️ 26,6 kg *
00-00168 € 1450,-



Ersatzkörbe | Spare Baskets

Für Backwarenfrritteuse Maxi (00-00168) • Edelstahl mit Kunststoffgriffen
For Pastry Deep Fryer Maxi (00-00168) • stainless steel with plastic handles

📏 Korbgröße basket size	⚖️	#	€
460 x 305 x 60 mm 8,4 Liter	3,4 kg	01-00168-00	69,50 ▲
420 x 305 x 90 mm 11,5 Liter	3,8 kg	01-00168-01	89,50 ▲

Elektro-Backwarenfrritteuse Electric Pastry Deep Fryer

Becken 16 Liter • Stahlnetzkorb • Sicherheitsthermostat • Fettablauf • Korb 475x245x80 mm

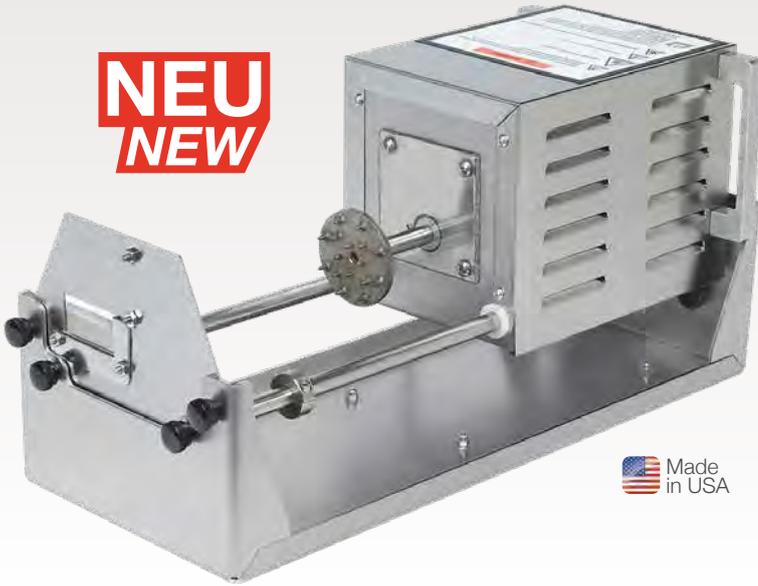
basin 16 liters • steel net basket • safety thermostat • oil drain • basket 475x245x80 mm

⚡ 400 V / 9 kW 📏 540 x 450 x 370 mm ⚖️ 13 kg
00-00144 € 895,-





**NEU
NEW**



Made in USA

Elektrischer Curly Potato Maker Electric Curly Potato Maker

Einfach und schnell Kartoffellocken schneiden - mit Motorantrieb! • Mit 4 verschiedenen Klingen: Spiralkartoffeln, Spiralkartoffeln am Stiel, Ribbon Fries oder Raspellocken (z.B. für Reibekuchen/Röstis) • Leicht wechselbare Klingeneinsätze • Auch für Äpfel oder anderes Gemüse geeignet • Gehäuse Edelstahl

Cut potato curls quickly and easily - with a motor drive! • With 4 different blades: Spiral fries, spiral fries on a stick, Ribbon Fries or shredded potato curls (for hash browns or potato pancakes) • Easily exchangeable blades • Also suitable for apples or other vegetables • Stainless steel casing

- 230 V / 96 W
- 210 x 530 x 245 mm
- 13 kg
- # 05-10144
- € 1049,-



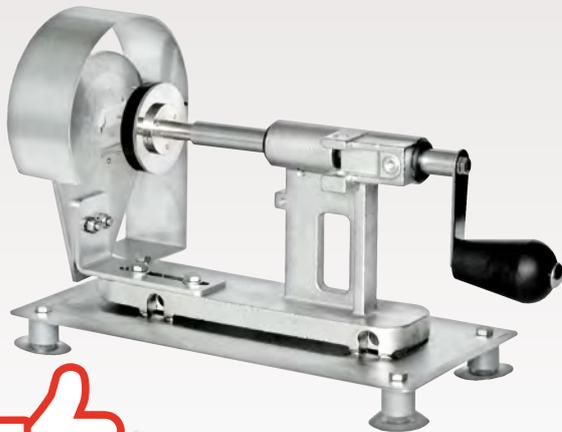
Made in Europe

Fritteuse Dual 2x 8 Liter Dual Fryer 2x 8 liters

2 Becken zum Frittieren verschiedener Speisen ohne Geschmacksübertragung • Ölablasshähne erleichtern Ölwechsel und Reinigung • Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich • Sicherheitsthermostat bis 180°C • Hochleistungs-Heizelemente an Edelstahlhalterung • Überhitzungsschutz • Kontrollleuchten • hitzebeständige Griffe • Korbgröße 128x320x145 mm • inkl. 2 Abdeckungen für die Ölbecken

2 basins for frying different food without taste transmission • drain taps facilitate the oil change and cleaning • basins with important cold zone • safety thermostat up to 180°C • high power heating elements hold by stainless steel flanges • overheating protection • pilot lights • heat-resistant handles • basket size 128x320x145 mm • incl. 2 lids for the oil basins

- 2 getrennte Steckdosen erforderlich | 2 separate sockets required
- 2x 230 V / 2x 3 kW
- 400 x 600 x 465 mm
- 25 kg
- # 05-50141
- € 1029,-



Potato Lolly Maker

Edelstahl und Aluminiumguss • Saugfüße für stabilen Halt • Schneidstärke 2,25 mm
stainless steel with cast aluminium • vacuum feet for stable hold • cutting thickness 2.25 mm

- 340 x 150 x 220 mm
- 4 kg
- # 05-90414 N
- € 452,-

Klingeneinsatz 4,5 mm Cutter 4.5 mm

- # 09-90414N-01
- € 55,- ▲

Lolly Stäbe Lolly Sticks

5000 Stk. à 280 mm Länge
5000 pcs. à 280 mm length

- # 01-51553
- € 98,- ▲

Potato Lolly Konzept auf Seite 108.
Potato Lolly concept on page 108.





Made in Europe

Pommesschneider Fries cutter

inkl. Schneidgitter für 10x10 mm • Edelstahl • Fuß aus lackiertem Stahl • Kunststoffschieber

incl. slicing grid for 10x10 mm • stainless steel • painted steel base • plastic slider

250 x 420 x 380 mm 8 kg

05-50505 € 316,-

Klingeneinsätze | Cutters

! Es wird immer ein Gitter und ein Stempel benötigt
There is always a slicing grid and a pusher needed

		#	€
Gitter 6x6 mm	grid 6x6 mm	9-50505-06	53,- ▲
Stempel 6x6 mm	pusher 6x6 mm	9-50505-03	27,- ▲
Gitter 8x8 mm	grid 8x8 mm	9-50505-02	53,- ▲
Stempel 8x8 mm	pusher 8x8 mm	9-50505-00	27,- ▲
Gitter 13x13 mm	grid 13x13 mm	9-50505-08	53,- ▲
Stempel 13x13 mm	pusher 13x13 mm	9-50505-09	27,- ▲
Gitter für Wedges	grid for wedges	9-50505-11	53,- ▲
Stempel für Wedges	pusher for wedges	9-50505-12	27,- ▲



Made in Europe

Elektro-Fritteuse 1x 12 Liter Electric Fryer 1x 12 liters

Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • mit Fettablauf • Korbgröße 250x280x125 mm

safety thermostat • overheating protection • with oil drain • basket size 250x280x125 mm

400 V / 6,4 kW 350 x 450 x 370 mm 10 kg

05-50142 € 659,-

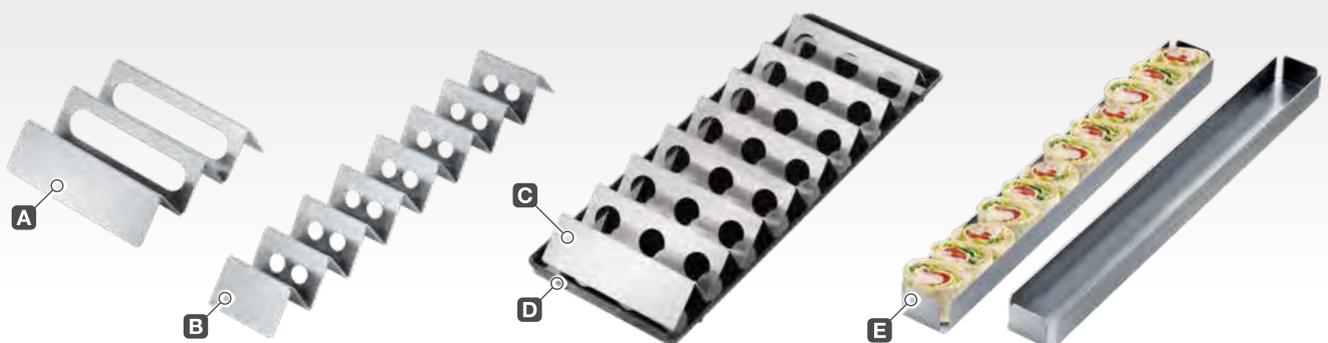
Salzstreuer Salt Shakers

Aluminium • mit Schraubdeckel • auch für Mehl, Zucker und Gewürze geeignet • Karton à 4 Stück

aluminium • with screw cap • also suitable for flour, sugar and spices • 4 pcs in a box

Ø 80 x h 195 mm 100 g

00-90108 € 43,50



			#	€
A Verkaufsreiter	Edelstahl, für 2 Brötchen	Bun Holder	stainless steel, for 2 buns	200 x 170 x 50 mm 10-51165 36,-
B Snackwelle I	Edelstahl, für 7 Brötchen	Snack Wave I	stainless steel, for 7 buns	560 x 85 x 50 mm 10-51169 52,50
C Snackwelle II	Edelstahl, für 7 Brötchen	Snack Wave II	stainless steel, for 7 buns	560 x 170 x 50 mm 10-51168 56,-
D Tablett für Snackwelle	Kunststoff	Tray for Snack Wave	plastic	580 x 195 mm 00-51167 35,-
E Wrap-Presenter	Edelstahl	Wrap Presenter	stainless steel	600 x 70 x 40 mm 00-51166 38,-



POTATO LOLLY

POTATO LOLLY



Der kreative Take-Away Verkaufsschlager

Denn die Leute werden neugierig, wenn sie Passanten mit dem ungewöhnlichen Snack für kleines Geld sehen.

The creative take-away bestseller

Because people are curious when they are passing someone with the striking snack for little money.

- + Absoluter Hingucker.
- + Topseller im Straßenverkauf.
- + Kompaktes Konzept.
- + Niedriger Wareneinsatz.
- + Gewürze nach Kundenwunsch.
- + Aus puren Kartoffeln oder aus frischem Gemüse wie Radi.
- + Schnelle und einfache Zubereitung.
- + Abgrenzung zu normalen Pommes.
- + *Eye-catching.*
- + *Topseller for take-away.*
- + *Compact concept.*
- + *Low cost per piece.*
- + *Customer-specific spices.*
- + *From pure potatoes or fresh vegetables as radish.*
- + *Quick and easy preparation.*
- + *Differentiation from normal fries.*

INVESTITIONSKOSTEN INVESTMENT COST

452,-	Potato Lolly Maker (Seite 106) <i>Potato Lolly Maker (page 106)</i>
1029,-	Fritteuse Dual Power (Seite 106) <i>Fryer Dual Power (page 106)</i>
69,⁵⁰	Lollyständer (Seite 26) <i>Lolly Stand (page 26)</i>
39,-	3x GN-Schalen (Seite 235) <i>3x GN Containers (page 235)</i>
1589,⁵⁰	Investitionskosten (€) Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK COST PER PIECE

0,02	Holzstab (Seite 106) <i>Wooden stick (page 106)</i>
0,09	Kartoffel <i>Potato</i>
0,04	Gewürze <i>Spices</i>
0,15	Wareneinsatz für 1 Lolly (€) Cost of sales for 1 lolly (€)

Mit nicht einmal 20 Cent Wareneinsatz lässt sich der Potato Lolly zu verführerischen Preisen anbieten. Ideal, um Impulskäufe bei Menschenmengen auszulösen. Ob auf Events, Märkten oder Konzerten, in Freibädern, Freizeitparks oder in Einkaufszentren. Der Potato Lolly fällt auf. Er ist erfrischend anders. Er macht neugierig. Und wenn er dann zu günstigen Preisen angeboten wird, kann er massenhaft verkauft werden. Der Potato Lolly ist ein idealer Snack für den Take-Away-Verkauf, denn er kann unterwegs vom Stiel gegessen werden, so dass höchstens eine Serviette als Verpackungsmaterial nötig ist.

With less than 20 cents cost of goods you can offer the Potato Lolly for a seducing price. Ideally to initiate impuls buyings in crowds. Whether you are on events, markets, fairs, concerts, in amusement parks or shopping centers. The Potato Lolly is an eye-catcher with a refreshing new design. It makes people curious. And if you offer it for a low price you can sell masses of them. The Potato Lolly is the ideal Snack for a take-away vending. People can eat it off the stick while they are walking and there is only a napkin needed as wrapping.



Fritteuse Dual Power

Diese neue kompakte Fritteuse ist groß genug, um die fast 30 cm langen Stiele der Potato Lollies aufzunehmen. Beide Becken haben separate Fettablaufhähne, um die Reinigung möglichst einfach zu gestalten. Details auf Seite 106.

Fryer Dual Power

This new compact fryer has enough space to hold the almost 30 cm long spits. The convenient oil drains make cleaning as easy as pie. Details on page 106.

Potato Lolly Maker

Stabile Ausführung und einfache Handhabung: Einfach die Kartoffel auf den Holzstab stecken, durch den Potato Lolly Maker kurbeln und frittieren. Details auf Seite 106.

Potato Lolly Maker

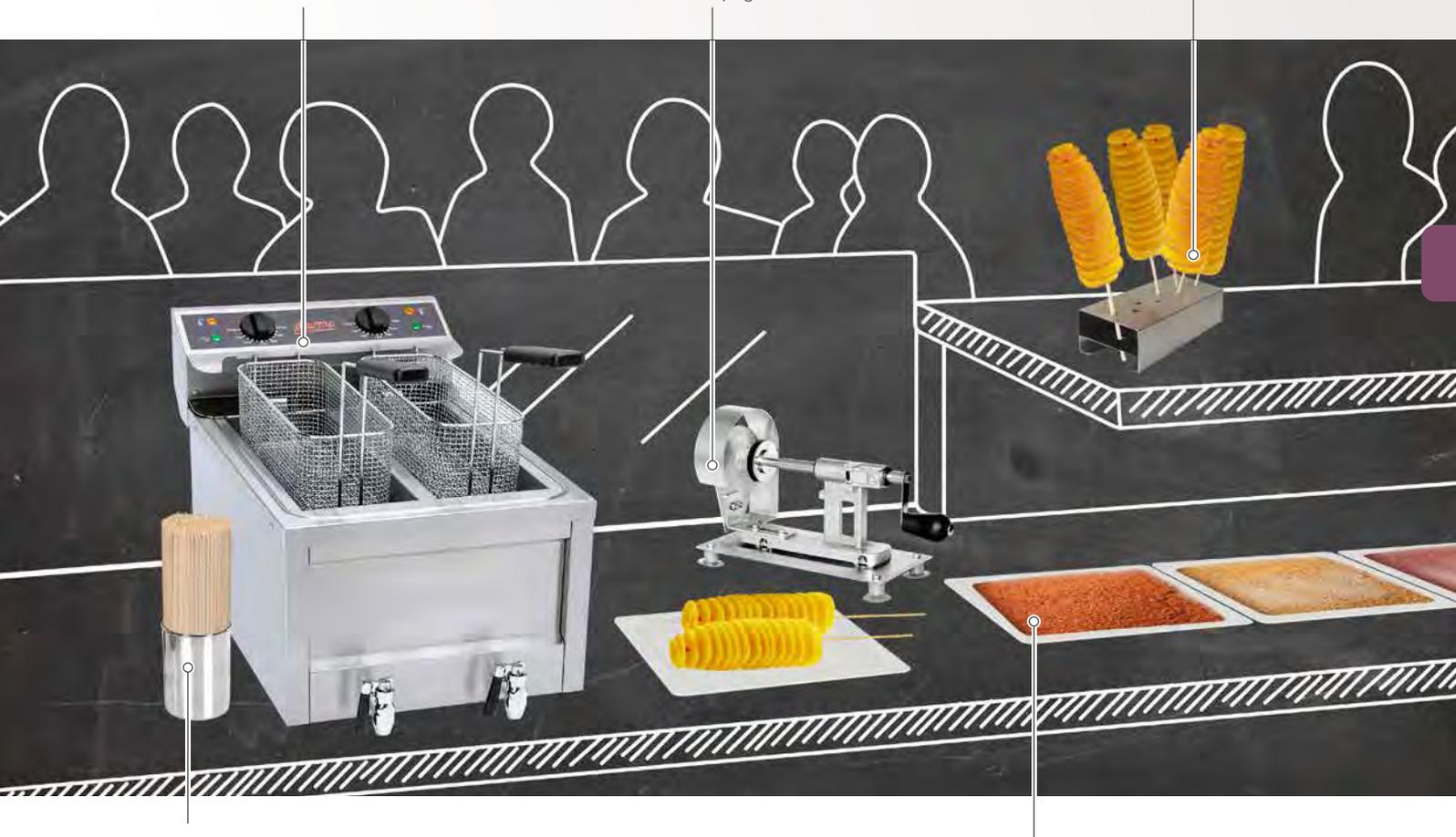
Stable manufacturing and easy application: Put the potato onto the stick, spin it through the Potato Lolly Maker and fry it afterwards. Details on page 106.

Lollyständer

Die attraktive Präsentation lockt die Kunden an und ist gleichzeitig eine hygienische Art, den Lolly zu übergeben. Details auf Seite 26.

Lolly Stand

The stand helps you to attract the customers attention and is a hygienic solution. Details on page 26.



Holzstäbe

bekommen Sie natürlich auch bei uns. Details auf Seite 106.

Wooden Sticks

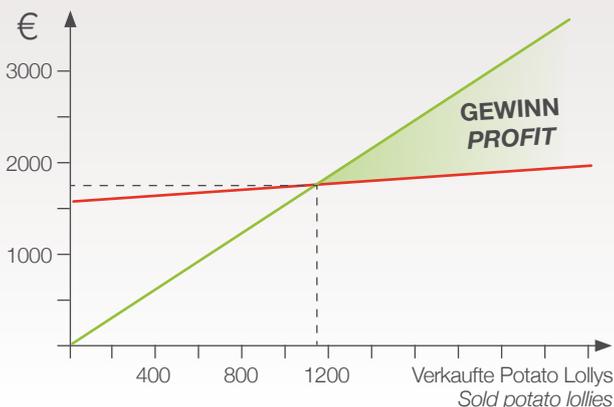
are of course also available at Neumärker. Details on page 106.

GN-Schalen

40 mm tiefe GN-Schalen in 1/3 oder 1/2 Größe eignen sich am besten, um den Potato Lolly durch leckere Gewürze zu drehen. Mit verschiedenen Variationen schaffen Sie ein verführerisches Angebot. Details auf Seite 235.

GN Containers

40 mm deep GN containers are perfectly suitable to turn the Potato Lollies in delicious spices. You can create an attractive variety with some different flavours. Details on page 235.



1,35 €

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 1,50 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 1.50 €)

Bei nur 50 verkauften Potato Lollies pro Tag können Sie **bereits nach 24 Tagen** Gewinn machen!

After only 24 days with 50 sold Potato Lollies each you are able to make profit!

POPCORN

POPCORN



Popcornmaschinen

Popcorn Makers

Gehäuse Edelstahl rot lackiert • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • optionaler Unterwagen nicht im Lieferumfang enthalten

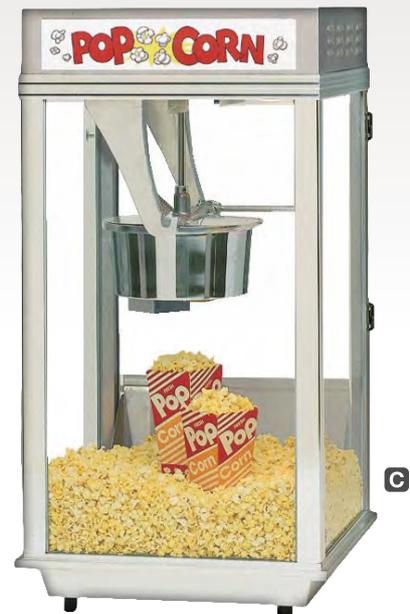
stainless steel casing red painted • stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • preparation approx. 3 minutes per charge • warming base • warming lamp • optional cart not included

A Popcornmaschinen | Popcorn Makers

	pro Füllung per charge					
FunPop	4 Oz / 115 g	230 V / 688 W	450 x 450 x 620 mm	17 kg *	00-51534	778,-
EuroPop	8 Oz / 230 g	230 V / 1,05 kW	460 x 460 x 750 mm	20 kg *	00-51538	1029,-

B 2-Rad-Unterwagen mit Tür auf der Rückseite Cart with 2 wheels with door on the back

FunPop	590 x 480 x 780 mm	10 kg	00-51535	420,-
EuroPop	800 x 500 x 880 mm	12 kg	00-51539	555,-



Popcornmaschinen

Popcorn Makers

Gehäuse Edelstahl • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • herausnehmbare Scheiben zur einfachen Reinigung

stainless steel casing • stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • preparation approx. 3 minutes per charge • warming base • warming lamp • removable glass for easy cleaning



	pro Füllung per charge					
A Titan	6 Oz / 170 g	230 V / 1,22 kW	510 x 360 x 700 mm	21 kg *	00-51570	1199,-
B PopMaxx	12-14 Oz / 340-400 g	230 V / 1,78 kW	510 x 510 x 780 mm	27 kg *	00-51571	1799,-
C ProPop	14 Oz / 400 g	230 V / 1,85 kW	510 x 510 x 1020 mm	31 kg *	00-51572	2249,-

A Popcornmaschine Nostalgie Cinema Popcorn Maker Nostalgia Cinema

Verzaubern Sie Ihre Gäste mit dieser wunderschönen Popcornmaschine im Vintage-Design • Aufwendig geätzte Glasdekorationen • Goldene Dekoelemente für den perfekten Nostalgie-Look • Rahmen aus lackiertem Aluminium • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • Optionaler Unterwagen nicht im Lieferumfang enthalten

Enchant your guests with this beautiful vintage design popcorn machine • Elaborately etched glass decorations • Golden decorative elements for the perfect nostalgia look • Frame made of painted aluminum • Stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • Preparation approx. 3 minutes per charge • Warming base • Warming lamp • optional cart not included

 12-14 Oz / 340-400 g

 230 V / 1,43 kW

 765 x 575 x 1145 mm

 51 kg *

 00-51545

 2499,-

B 2-Rad-Unterwagen mit Tür auf der Rückseite Cart with 2 wheels with door on the back

 1100 x 660 x 845 mm

 30 kg *

 00-51546

 1099,-



 Made in USA

**NEU
NEW**

Entführen Sie Ihre Besucher ins Kino des frühen 20. Jahrhunderts.

Take your visitors to the cinema of the early 20th century.

Popcornmaschine Self-Service Pop Popcorn Maker Self-Service Pop

Die Popcornmaschine für Selbstbedienung • Popcorn anbieten ganz einfach • Lassen Sie Ihre Gäste das frische Popcorn selbst portionieren • Becherfüllung auf Knopfdruck • Knusperfrisch-System für den perfekten Popcorn-Genuss • Integrierte Becher- und Deckelspender • Ideal für den Verkauf von frischem Popcorn im Einzelhandel • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe

The self-service popcorn machine • Popcorn simple to offer • Let your guests dispense the fresh popcorn themselves • Cup filling at the push of a button • Crisping system for the perfect popcorn enjoyment • Integrated cup and lid dispensers • Ideal for sales of fresh popcorn in retail locations like grocery stores • Stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • Preparation approx. 3 minutes per charge • Warming base • Warming lamp

 16 Oz / 450 g

 230 V / 1,73 kW

 660 x 755 x 1210 mm

 99 kg *

 00-51547

 5229,-

 Made in USA



1 Oz (28,35 g) Popcornmais ergibt 1 kleine Portion von ca. 1 Liter (ca. 30 g)

1 Oz (28.35 g) of sweetcorn makes 1 little portion of approx. 1 liter (approx. 30 g)

ZUCKERWATTE & NACHOS

COTTON CANDY & NACHOS

Mais für Popcorn

Sweetcorn

Sack à 22,6 kg • 1 kg Mais ergibt ca. 35 kleine Portionen à 30 g • Sorte: Mushroom

sack of 22.6 kg • 1 kg corn makes approx. 35 little portions of 30 g • type: Mushroom

00-51515 € 59,90 ▲



Popcorn-Fett

Popcorn Fat

Karton mit 40 Riegeln à 250 g
box with 40 packages à 250 g

00-51513 € 89,90 ▲



Popcorntüten

Popcorn Bags

	#	€
ca. 1 Liter	1000x	00-51510 99,90 ▲
ca. 3 Liter	500x	00-51511 79,90 ▲

Das 1000%-Produkt: Bei kaum einem anderen Snack ist die Gewinnspanne so hoch wie bei Popcorn. Ein bisschen Mais und Fett. Ansonsten ist die Tüte hauptsächlich mit Luft gefüllt. Aus gutem Grund wird Popcorn deshalb das „1000%-Produkt“ genannt!

The 1000%-Product: There is hardly another snack with a profit margin comparable to popcorn. A little bit of corn and fat. Besides the popcorn bag mainly contains air. Therefore popcorn is called the „1000%-product“ for a good reason!

Acrylglashaube

Acrylic Cover

für X-15 Whirlwind und Econo Floss • Hauben ähnlich der Abbildung
for X-15 Whirlwind and Econo Floss • covers similar to illustration

Ø 650 x 320 mm

4 kg

01-51552

€ 330,- ▲



Farb-Aroma

Coloured Flavours

Lieferung im Kunststoffbehälter
• Behälter à 500 g färbt ca. 100 kg Zucker • ca. 4000 Portionen pro Behälter • Mindestabnahme: 6 Behälter nach Wahl

delivery in a plastic jar • jar of 500 g colours approx. 100 kg sugar • approx. 4000 portions per jar • minimum order quantity: 6 jars of choice



	#	€
Waldmeister Wood Ruff 500 g	01-51560	46,- ▲
Heidelbeer Blueberry 500 g	01-51564	46,- ▲
Kirsche Cherry 500 g	01-51565	46,- ▲
Zitrone Lemon 500 g	01-51568	46,- ▲

i

1 kg Zucker ergibt ca. 40 Portionen Zuckerwatte

1 kg of sugar makes approx. 40 portions of cotton candy

Zuckerwattestäbe

Cotton Candy Sticks

Länge Length	#	€
380 mm 1200x	01-51556	46,- ▲
380 mm 4800x	01-51554	144,- ▲
280 mm 5000x	01-51553	98,- ▲





Zuckerwattemaschine Econo Floss Cotton Candy Machine Econo Floss

Gehäuse Edelstahl • Geschwindigkeit regelbar • Motor und Heizung separat schaltbar • einfacher Spinnkopf • Aluminiumwanne Ø 650 mm inkl. Fangnetz • ca. 2-3 Portionen pro Minute • einfach zugängliche Transportsicherung an den Seiten • Haube nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • regulator for speed • motor and heating separately switchable • single spinner head • aluminium bowl Ø 650 mm incl. net • approx. 2-3 portions per minute • easy accessible transport locks at the sides • cover not included

⚡ 230 V / 1,08 kW 📏 280 x 280 x 520 mm 📦 20 kg *
 🇺🇸 Made in USA # 00-51551 € 1399,-



Zuckerwattemaschine X-15 Whirlwind Cotton Candy Machine X-15 Whirlwind

Gehäuse Edelstahl • Geschwindigkeit regelbar • Motor und Heizung separat schaltbar • doppelter Spinnkopf aus Aluminium • Spannungsmesser • Aluminiumwanne Ø 650 mm inkl. Fangnetz • ca. 6 Portionen pro Minute • Haube nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • regulator for speed • motor and heating separately switchable • double aluminium spinner head • voltmeter • aluminium bowl Ø 650 mm incl. net • approx. 6 portions per minute • cover not included

⚡ 230 V / 1,8 kW 📏 360 x 560 x 480 mm 📦 35 kg *
 🇺🇸 Made in USA # 00-51552A € 2499,-



Verkaufswagen Zuckerwatte Cart for Cotton Candy

für Econo Floss • Maschine ist unter der Tischplatte versenkt • Maschine und Haube nicht im Lieferumfang enthalten

for Econo Floss • machine base is sunk below counter top • machine and cover not included

📏 800 x 650 x 720 mm 📦 20 kg *
 🇺🇸 Made in USA # 00-51558 € 899,-



Nacho-Wärmer Nacho Warmer

Edelstahl • beheizte Bodenplatte • Kunststoffscheiben • für ca. 4-5 kg Nachos

stainless steel • heated base plate • acrylic glazed all around • for approx. 4-5 kg nachos

⚡ 230 V / 90 W 📏 390 x 320 x 600 mm 📦 11 kg
 🇺🇸 Made in USA # 00-51575 € 625,-

FUN FOOD

FUN FOOD



Zuckerkocher Sugar Cooker

Elektrischer Zuckerkocher zum schnellen Glasieren von Früchten • Trockenbeheizt (keine Bain-Marie) • Edelstahlgehäuse • Aluminiumtopf für besonders gute Wärmeleitung • Geeignet für 2 Beutel Apple-Ready-Mix • Hohe Leistung für sehr kurze Zubereitungszeiten • Besonders wenig Platzbedarf • Volumen ca. 4 Liter

Electric sugar cooker for the quick glazing of fruits • Dry-heated (no bain-marie) • Stainless steel casing • Aluminum pot for particularly good heat conduction • Suitable for 2 bags of Apple-Ready-Mix • High power for very short preparation times • Very little space required • Volume approx. 4 liters



**NEU
NEW**

230 V / 1,8 kW

356 x 359 x 337 mm

10 kg

Made in USA

00-51586

1229,-



Apple-Ready-Mix Apple-Ready-Mix

Für die Zubereitung von kandierten Früchten • Die Fertigmischung muss einfach mit Wasser verrührt werden und ist direkt einsatzbereit • Für die ideale Zubereitung sollte ein Zuckerthermometer verwendet werden • Beinhaltet 6 Beutel à 1,59 kg

For the preparation of Candy Apples • The ready mix just has to be mixed with water and is ready for use • A sugar thermometer should be used for the ideal preparation • Contains 6 bags of 1.59 kg

00-51587

99,90 ▲



Butter-Spender Butter Dispenser

ganz einfach heiße Butter portionieren • ideal für Popcorn und Germknödel • Spezial-Pumpe verhindert das Tropfen und Spritzen der heißen Butter • beheizter Zapfhahn • Edelstahl mit Kunststoffteilen • Inhalt ca. 2,8 Liter • Heizelement mit regulierbarem Thermostat verhindert das Anbrennen • Wasserbad für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • der Deckel hält die Feuchtigkeit im Gerät

easy dispensing of hot butter • ideal for popcorn and yeast dumplings • special pump prevents dripping and spraying of hot butter • heated tap • stainless steel with plastic parts • capacity approx. 2.8 liters • heating element with adjustable thermostat prevents burning • water bath for an even heat distribution • the lid keeps the moisture inside the unit

230 V / 517 W

227 x 394 x 310/392 mm

7,3 kg

Made in USA

00-51531

1038,-



Hot-Topping-Spender Hot Topping Dispenser

warme Käsesoße einfach über Nachos oder Cheese-Dogs portionieren • ideal für dickflüssige Soßen wie heiße Käse- und Karamelsoße • beheizter Zapfhahn • Edelstahl mit Kunststoffteilen • Inhalt ca. 2,8 Liter • Heizelement mit regulierbarem Thermostat verhindert das Anbrennen • Wasserbad für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • der Deckel hält die Feuchtigkeit im Gerät • inkl. 3 verschiedene Magnetfolien zum Wechseln: Cheese sauce, Caramel, Hot fudge

easy dispensing of cheese sauce onto Nachos or Cheese-Dogs • ideal for viscous sauces such as hot cheese and caramel sauce • heated tap • stainless steel with plastic parts • capacity approx. 2.8 liters • heating element with adjustable thermostat prevents burning • water bath for an even heat distribution • the lid keeps the moisture in the device • incl. 3 changeable merchandising magnet: Cheese sauce, Caramel, hot fudge

230 V / 517 W

227 x 394 x 310/392 mm

6,8 kg

Made in USA

00-51530

1038,-



Brezel-Karussell Pretzel Carousel

Attraktive Präsentation von Brezeln • Die Bewegung des sich drehenden Karussells schafft Aufmerksamkeit und animiert zum Kauf • Rundherum Lexan® Polycarbonat für beste Sichtbarkeit der Brezel • Die Brezel werden im Display trocken und hygienisch zur Schau gestellt • Gehäuse Edelstahl

Attractive presentation of pretzels • The movement of the turning carousel attracts attention and encourages the customers • Lexan® polycarbonate all around for best visibility of the pretzels • The pretzels are displayed dry and hygienically • stainless steel casing

⚡ 230 V / 260 W 📏 397 x 413 x 768 mm ⚖️ 13 kg
 🇺🇸 Made in USA # 00-51569 € 849,-



Brezel-Merchandiser Pretzel Merchandiser

attraktive Präsentation und Warmhalten von Brezeln • die Brezel werden warm und frisch gehalten und bleiben länger verkaufsfähig • Beheizung mit Sterno-Brennern für einen uneingeschränkten, mobilen Einsatz • für bis ca. 45 Jumbo-Brezel • entnehmbare Wasserwanne verhindert das Austrocknen der Brezel • Gehäuse Edelstahl • Schublade für bis zu 3 Brennpastenbehälter

attractive presentation and warm-keeping of pretzels • pretzels are kept warm and fresh and can be sold longer • heating with sterno burners for unrestricted mobile application • for up to approx. 45 jumbo pretzels • removable water tray prevents the pretzels from drying out • stainless steel casing • drawer for up to 3 fuel paste containers

📏 457 x 514 x 965 mm ⚖️ 41 kg *
 🇺🇸 Made in USA # 00-51568 € 2300,-



Knödeldämpfer Dumpling Steamer

Regelbar von 30° bis 110°C • 3-seitig verglast • Wasserablaufhahn • 5 ge-
 lochte Zwischenböden • für ca. 25 Knödel • Aufheizzeit ca. 10 Min. bei Stufe 10 • Garzeit ca. 20-30 Min. bei Stufe 6 • leicht zur Reinigung zerlegbar

adjustable 30° up to 110°C • glazed from 3 sides • water tap • 5 perforated trays • for approx. 25 dumplings • time to heat up approx. 10 min. at level 10 • cooking time approx. 20-30 min. at level 6 • easy dismantlable for cleaning

⚡ 230 V / 1,8 kW 📏 400 x 400 x 680 mm ⚖️ 26 kg *
 🇩🇪 Made in Germany # 00-51403 € 1909,-



SCHOKOBRUNNEN

CHOCOLATE FOUNTAINS



Sephra Belgische Schoko-Chips Sephra Belgian Chocolate Chips

Spezielle, hochqualitative Schokolade für die Anwendung in professionellen Schokoladenbrunnen • Die Chips können direkt in unsere Schokobrunnen gegeben und dort geschmolzen werden: Die enthaltene Kakaobutter macht die Zugabe von zusätzlichem Öl unnötig • Die Chips sind für eine leichte Anwendung in wiederverschließbaren 2,5 kg-Beuteln verpackt • Komplet aus natürlichen Zutaten wie Kakaobutter, ohne Ersatzfette • Gluten-frei • Kosher zertifiziert.

Specialised chocolate developed for the application in professional chocolate fountains • The ready for use chips can be given directly into our fountains to be melted: Due to the contained cocoa butter there is no need of adding further oil • For the easy use the chips are packed in resealable 2.5 kg bags • Made of simply natural ingredients like cocoa butter, without substituted fats • Gluten free • Kosher certified.

		i		#	€
Belgische Milkschokolade	Belgian Milk Chocolate	min. 37,2 % Kakao min. 37.2 % cocoa	2,5 kg	06-51030	42,- ▲
Dunkle Belgische Schokolade	Dark Belgian Chocolate	min. 59,9 % Kakao min. 59.9 % cocoa	2,5 kg	06-51031	42,- ▲
Weißer Belgische Schokolade	White Belgian Chocolate	-	2,5 kg	06-51032	42,- ▲



Anwendungsbeispiel
example of application



Sephra Cascade

verwandelt Ihren Schokoladenbrunnen in einen stufenweisen Wasserfall, die Schokolade fließt von Löffel zu Löffel zurück in das Becken • optimaler Abstand bei Verwendung auf dem CF44RC • auch möglich auf dem CF34R • beinhaltet 4 Ebenen mit je 4 Löffeln, die Krone und ein Set Dichtungen • Schokoladenbrunnen nicht im Lieferumfang enthalten

turns your chocolate fountain into a stepwise waterfall, the chocolate flows from cup to cup back into the basin • optimum distances when used on the CF44RC • also possible to use on the CF34R • contains 4 tiers with 4 cups each, the crown and a seals set • chocolate fountain not included

06-51027

€ 1515,- ▲



Hygiene- und Windschutz Hygienic and Wind Protection

perfekt für den Einsatz draußen • 360° Schutz • magnetisch schließende Tür • Acrylglas

perfectly suitable for outdoor application • 360° protection • magnetic closing door • acrylic glass

➔	#	€
CF23R	06-51020	560,- ▲
CF27R	06-51021	622,- ▲
CF34R/44RC	06-51022	905,- ▲



Sephra CF44RC Transformer

Sephra CF34R Montezuma

Sephra CF27R Aztec

Sephra CF23R Cortez

Sephra Schokobrunnen

Edelstahl • sehr geräuscharmer Direktantrieb • Aufbau geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine • Becken für eine einfache Reinigung entnehmbar • QuickSet Aufbausystem • elektronische Temperatursteuerung • inkl. doppelwandiger Polymer-Transportbox (Model CF27R, CF34R und CF44RC mit 2 separaten Boxen für Basis und Turm)

Sephra CF44RC Transformer: Durch den modularen Aufbau lässt sich der Brunnen entweder mit 86 cm oder sogar mit 112 cm einsetzen. Durch die Vielseitigkeit dieses Produktes passen Sie es immer Ihren Bedürfnissen an. So bietet die Krönung unseres Sortiments von Sephra den Blickfang für alle großen Events.

Sephra CF34R Montezuma: Besonders vielseitig einsetzbares Modell für alle Gelegenheiten.

Sephra CF27R Aztec: Perfekt für kleine bis mittlere Veranstaltungen. Bei größeren Events die ideale Ergänzung, um verschiedene Schokoladensorten anzubieten.

Sephra CF23R Cortez: Ideal für den mobilen Einsatz von Catering und Partyservice oder für Stände auf Märkten. Auch für kleine Events oder als Akzent zu größeren Brunnen.

Sephra Chocolate Fountains

stainless steel • very silent direct drive • tower and tiers suitable for cleaning in the dishwasher • basin removable for an easy cleaning • QuickSet assembly • electronic temperature control • incl. double-wall polymer travel case (model CF27R, CF34R und CF44RC with 2 separate cases for base and tiers)

Sephra CF44RC Transformer: The modular structure offers the possibility of using the fountain either with 86 cm or even with 112 cm height. The versatility of this product enables you to meet the requirements of your customer. The biggest premium fountain completes our Sephra range and is dedicated for the use at large luxury events.

Sephra CF34R Montezuma: Very versatile model for all occasions.

Sephra CF27R Aztec: Perfect for small and medium events. At larger occasions the ideal addition to offer different kinds of chocolate.

Sephra CF23R Cortez: Ideal for the mobile catering business or for stands on markets and festivals. Suitable for small events or in contrast to larger chocolate fountains.

	Kapazität capacity						
CF44RC Transformer	6,3 - 10 kg	150-250 Gäste guests	230 V / 810 W	Ø 470 x h 860/1120 mm	47 kg	05-51023	6188,- ▲
CF34R Montezuma	5,4 - 10 kg	150-250 Gäste guests	230 V / 810 W	Ø 470 x h 860 mm	43 kg	05-51022	5408,- ▲
CF27R Aztec	2,7 - 5 kg	75-150 Gäste guests	230 V / 510 W	Ø 380 x h 690 mm	24,3 kg	05-51021	3822,- ▲
CF23R Cortez	2 - 3 kg	50-75 Gäste guests	230 V / 390 W	Ø 315 x h 590 mm	20 kg	05-51020	2371,- ▲

SCHOKOLADE

CHOCOLATE



Made in Europe

Schokoladenschmelzer Chocolate Melters

Edelstahlbehälter - herausnehmbar
• mit Deckeln • der Boden und die
Seiten werden beheizt • Kunststoffge-
häuse • trockenbeheizt • 0° bis 46°C
regelbar • inkl. GN-Behälter

stainless steel container - removable
• with lids • bottom and side of the
container are heated • plastic casing
• dry-heated • adjustable 0° up to
46°C • incl. GN containers

A	1,5 Liter	GN 1/6 x 100 mm	230 V / 80 W	260 x 225 x 125 mm	2 kg	05-40813	389,-
B	4x 1,5 Liter	4x GN 1/6 x 100 mm	230 V / 320 W	760 x 250 x 130 mm	4,7 kg	05-40814	889,-
C	3,5 Liter	GN 1/3 x 100 mm	230 V / 80 W	410 x 235 x 140 mm	3 kg	05-40815	499,-
D	6 Liter	GN 1/2 x 100 mm	230 V / 130 W	400 x 315 x 140 mm	5,2 kg	05-40816	599,-
E	9 Liter	GN 2/3 x 100 mm	230 V / 200 W	435 x 385 x 140 mm	6 kg	05-40817	760,-



Schokowärmer Chocolate Warmer

2 Liter Inhalt • max. 30° bis 40°C • trockenbeheizt
2 liters capacity • max 30 up to 40°C • dry-heated

	2 Liter		Ø 170 x h 200 mm		2 kg
	230 V / 400 W		05-40810		325,-
	Made in Europe				



Marchebanio Marchebanio

Bain-Marie • inkl. herausnehmbarem Edelstahlbehälter
1/3 GN x 150 mm Tiefe • mit Deckel • Gehäuse Edelstahl

bain marie • incl. removable Stainless steel container
1/3 GN x 150 mm depth • with lid • stainless steel casing

	5 Liter		GN 1/3 x 150 mm		3,5 kg
	230 V / 750 W		415 x 210 x 200 mm		05-00320
	Made in Europe		459,-		

Die weinrote Farbe passt ideal zur Heißen Spitze!
The ruby red colour matches the Hot Point!



Made in Europe

Chocolady

für heiße Schokolade • patentierter Antihaft-Behälter • Einzelteile zur einfachen Reinigung abnehmbar • das Rührwerk gewährleistet eine gleichmäßige Konsistenz und verhindert das Absetzen von Teilen • wärmeisolierte Bain-Marie mit Wasserstandanzeige für eine gleichmäßige Wärmeverteilung • Sicherheitssystem bei Wassermangel • thermostatische Regelung • verstopfungssicherer Spezialhahn • verbesserte Dichtung und stabilere Verschlusshebel • große Tropfschale mit Füllstandanzeiger • rutschfeste Füße

for hot chocolate • patented non-stick container • single parts removable for easy cleaning • the stirrer ensures a uniform, lump-free consistency • heat-insulated bain marie with filling level indicator for an even heat distribution • safety system at water shortage • thermostatic temperature control • special anti-clogging tap • improved gasket and stronger snap closures • large drip tray with filling level indicator • non-slip feet



Das Rührwerk sorgt für eine gleichmäßige Konsistenz des Kakaos.
The stirrer ensures a lump-free consistency of hot chocolate.

Verstopfungsfreier Spezialhahn einfach zur Reinigung entnehmbar.
Special anti-clogging tap easily removable for cleaning.

Das Wasserbad verhindert das Anbrennen von Getränken.
The water bath prevents a scorching of beverages.

Großzügige Tropfschale.
Huge drip tray.

Schwarz 5 Liter	Black 5 liters	230 V / 1 kW	Ø 260 x h 470 mm	9 kg	05-70094	615,-
Schwarz 10 Liter	Black 10 liters	230 V / 1 kW	Ø 260 x h 550 mm	9,5 kg	05-70095	645,-
Weinrot 10 Liter	Ruby red 10 liters	230 V / 1 kW	Ø 260 x h 550 mm	9,5 kg	05-70095R	645,-

GLÜHWEIN

MULLED WINE

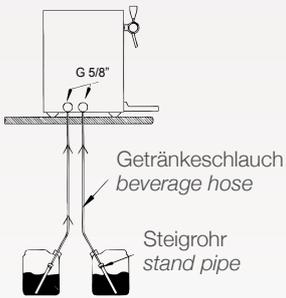


Unsere Nr.1 für Glühwein

bis zu 500 Portionen
à 200 ml pro Stunde

Our No.1 for Mulled Wine

up to 500 portions
à 200 ml per hour



Made in Germany



Heiße Spitze Glühweindurchlauferhitzer Hot Point Mulled Wine Flow Heater

Glühweindurchlauferhitzer mit beheizten Zapfhähnen • Tropfschale • Regler 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter elektrischer Förderpumpe • inkl. Getränkeschläuche und Steigrohren • weinrot pulverbeschichtetes Edelstahlgehäuse • Glühwein-Pavillon-Dach nicht im Lieferumfang enthalten

mulled wine flow heater with heated taps • drip tray • thermostat 35°-85°C • 100 l/h tapping output • ready to use after 5 min. • with integrated electric pump • incl. beverage hoses and stand pipes • ruby red powder-coated stainless steel casing • Glühwein Hood not included

i Heiße Spitze auf Anfrage auch mit gasbetriebener Pumpe erhältlich | Hot Point can be delivered with a gas-driven pump on request

A Heiße Spitze II	Hot Point II	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 520 x 465 mm	30 kg	00-70342 K	2245,-
B Heiße Spitze III	Hot Point III	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 520 x 465 mm	30 kg	00-70344 K	2629,-

Glühwein-Pavillon Glühwein Hood

nostalgisches Design • die Heiße Spitze schafft mehr Ambiente beim Glühweinausschank • bietet Abstellplatz für ca. 12-15 Tassen • die Tassen sind immer griffbereit am Arbeitsplatz gelagert • optional für alle Heiße Spitze Modelle ab 2011 (292 mm Breite)

nostalgic design • the Hot Point creates a nicer ambience • offers storage for approx. 12-15 cups • the cups are always within reach when working • optional for all Hot Point models from 2011 on (292 mm width)

310 x 350 x 360 mm

3,7 kg

Made in Europe

06-70342-00

299,- ▲



Heiße Spitze Evo Hot Point Evo

Bis zu 3 Getränke mit jeweils 3 unterschiedlichen Portionsgrößen programmierbar (z.B. 280 ml Glühwein mit 2 cl Schuss Amaretto). Genaues Monitoring: Wieviel wurde verkauft, wie viel wurde ausgeschenkt?

Up to 3 various drinks with 3 different portion sizes each programmable (280 ml mulled wine with 2 cl extra amaretto e.g.) Precise monitoring: How much was sold, how much was served?



Made in Germany

Glühweindurchlauferhitzer mit beheizten Zapfhähnen • 3 Getränkeleitungen mit je 3 programmierbaren Portionsgrößen • genaue Portionierung fest vordefinierter Mengen • Farbdisplay mit Touch-Funktion (zur Anzeige und Einstellung) • erweiterte Informationen für Betreiber (Portionszähler, Fehlerspeicher, u.a.) • prozessorgesteuerte Temperaturregelung (einheitliche Soll-Temperatur individuell einstellbar) • Einstellung von Pumpengeschwindigkeit und Zapfleistung • geeignet für Glühwein, Kakao von Naarmann, Jagertee, Tee, Julischka... • höhenverstellbare Tropfschale • Temperaturbereich 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter elektrischer Förderpumpe • inkl. Getränkeschläuche und Steigrohren • weinrot pulverbeschichtetes Edelstahlgehäuse

mulled wine flow heater with heated taps • 3 beverage lines with 3 programmable portion sizes each • precise dispensing of predefined amounts • colour display with touch function (display and settings) • extended information for operators (portion counter, fault memory, etc.) • processor-controlled temperature control (uniform set temperature individually adjustable) • adjustment of pump speed and dispensing • suitable for mulled wine, Naarmann hot chocolate, Jagertee, tea, Julischka ... • height-adjustable drip tray • temperature range 35°-85°C • 100 l/h tapping output • ready to use after 5 min. • with integrated electric pump • incl. beverage hoses and stand pipes • ruby red powder-coated stainless steel casing

Heiße Spitze Evo	Hot Point Evo	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 515 x 490 mm	30 kg *	00-70357	4999,-

Reinigungsmittel Profi Cleaning Agent Fit

**OPTIMIERT
IMPROVED**

Zur 7-14 tägigen Reinigung und Desinfektion beim Ausschank alkoholhaltiger Getränke (Glühwein, Jagertee u.a.) • Zur täglichen Reinigung und Desinfektion beim Ausschank milch- und eiweißhaltiger Getränke (z.B. Kakao) • Entspricht DIN 6650-6 • Inhalt 50 Portionsbeutel • Für alle Heiße Spitze Geräte • Die Reiniger für die Heiße Spitze werden mit Wasser angemischt und bei geringster Temperatureinstellung wie ein Getränk über die Pumpen angesaugt. Nach der Einwirkzeit von 15-20 Minuten ist die Anlage solange mit Trinkwasser (min 5 l pro Leitung) zu spülen, bis das Reinigungsmittel völlig entfernt ist.

For the cleaning and disinfection every 7-14 days when used to serve alcohol-containing beverages (mulled wine, Jagertee e.g.) • For the daily cleaning and disinfection when used to serve milk and protein containing beverages (hot chocolate e.g.) • In accordance to DIN 6650-6 • Contains 50 portions • For all Hot Point units • The cleaning agents for the Hot Point are mixed with water and pumped like a drink into the unit. After the reaction time of 15-20 minutes, the system must be rinsed with drinking water (min. 5 l per line) until the cleaning agent is completely removed.

50 Portionen	01-70344K-02	96,00 ▲

HEIßGETRÄNKE

HOT BEVERAGES



Made in Germany

Glühweinfass Mulled Wine Barrel

Glühweindurchlauferhitzer mit beheizten Zapfhähnen • mit elektrischer Pumpe • Tropfschale • Regler 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter Förderpumpe • inkl. Getränkeschläuche und Steigrohre • mit 2 Zapfhähnen • Kunststoffgehäuse

mulled wine flow heater with heated taps • with electric pump • drip tray • thermostat 35°-85°C • 100 l/h tapping achievement • ready to use after 5 min. • with integrated pump • incl. beverage hoses and stand pipes • with 2 taps • plastic casing

100 Liter/h	400 V / 9 kW	30 kg *
308 x 580 x 445 mm	# 00-70350	€ 2199,-

i Auf Anfrage auch mit gasbetriebener Pumpe erhältlich
Can be delivered with a gas-driven pump on request



Made in Europe

TopShot

exaktes Dosieren von 2 cl • Dosieren in hoher Taktfolge: Nur 5 Sekunden pro Shot (bei 18°C, bei Minusgraden ca. 7-9 Sekunden) • ideal für heiße Schnäpse und Liköre wie Eierlikör, Heiße Witwe, Slivowitz, Marillen-, Bratapfel- und Kirschliköre oder Wein- und Whiskyliköre • 1,5 Liter Fassungsvermögen • kompakt und platzsparend • flexible Temperatureinstellung bis ca. 65°C • Schnell einsatzbereit: Nur ca. 2 Minuten Vorheizzeit • einhändige Bedienung • einfache Reinigung • Durchlauferhitzer: Das Getränk wird erst beim Zapfen erhitzt, der Behälter bleibt kalt • optional ohne Standfuß einsetzbar: Befestigung an Theke, Regal oder Tischkante möglich • Gehäuse und Standfuß aus poliertem Aluminium, rot eloxiert • Dosierventil und Abtropfblech aus Edelstahl

precise dosage of 2 cl • high-speed dosing: Only 5 seconds per shot (at 18°C, at sub-zero temperatures approx. 7-9 seconds) • ideal for hot liqueurs and spirits such as eggnog, slivovitz, apricot liqueurs, cherry liqueurs or wine and whisky liqueurs • capacity of 1.5 liters • compact and space-saving • flexible temperature setting up to approx. 65°C • quickly ready for use: Only approx. 2 minutes preheating time • one-handed operation • easy cleaning • flow heater: The beverage is only heated when it is tapped, the container remains cold • optionally usable without stand: Mounting to counter, shelf or table edge possible • housing and base made of polished aluminum, red anodized • dosing valve and drain pan made of stainless steel

1,5 Liter	230 V / 1,65 kW	9,1 kg
120 x 195 x 605 mm	# 05-70338	€ 1199,- ▲

Es gibt Eierlikör, der beim schnellen Erhitzen andickt. Sollte dies geschehen, probieren Sie eine andere Marke. Mit den meisten Sorten gibt es keine Probleme. Verwenden Sie nur dünnflüssigen Eierlikör! Es kann keine Gewährleistung für die Kompatibilität mit allen Eierlikören gegeben werden.

There are some eggnogs that may thicken through the quick heating up. If this happens, try another brand. With the most brands there are no issues. Use only low-viscosity eggnog! We can not give a guarantee for the compatibility with all liqueurs.

Pflegeset | Maintenance Kit

Pflegeanleitung • 3 Bürsten • 8 EPDM O-Ring-Dichtungen • 2 Überlaufdichtungen • 2 Spritzen zum Spülen der Kanäle • 1 Winkelschraubendreher manual • 3 brushes • 8 EPDM ring sealings • 2 overflow sealings • 2 syringes for flushing the pipes • 1 offset screwdriver

06-70338-02 € 89,90 ▲



Dosiereinheit für 4 cl Dosing Unit for 4 cl

06-70338-00
€ 28,50 ▲



Reinigungsset | Cleaning Kit

Zweiter Behälter für den Reinigungsvorgang • Ausführliche Reinigungsanleitung • 2 Spritzen zum Spülen der Lüftungskanäle
Second container for the cleaning process • Detailed cleaning instructions • 2 syringes for flushing the air ducts

06-70338-01 € 89,90 ▲



Flaschenadapter | Bottle Adapter

Likörf Flaschen mit einem PP 31,5 Schraubverschluss können direkt auf den Portionierer gesetzt werden

Liquor bottles with a PP 31.5 closure can be placed directly onto the dispenser

06-70338-03 € 72,00 ▲





Glühwein- und Heißwasserkessel Modern Winter Mulled Wine and Hot Water Kettle Modern Winter

Mattschwarz beschichtetes Edelstahlgehäuse • stilvolle Polypropylen-Griffe und Deckel • Einzigartiges tropffreies Armaturendesign mit integriertem Messglas • Magnetisch befestigte Auffangwanne: Kann ohne Anheben oder Verschütten entfernt werden • Zum Erhitzen und Warmhalten • Die Kontrollleuchte signalisiert das Ende des Aufheizvorgangs oder die Notwendigkeit einer Entkalkung

Matt black coated stainless steel body • Stylish polypropylene handles and lid • Unique drip-free faucet design with integrated measuring glass • Magnetically attached drip tray: Removal without lifting or spilling • For heating and keeping warm • The pilot light indicates the end of the heating process or the need for descaling

10 Liter	230 V / 950 W	270 x 270 x 500 mm	05-10549	145,-
18 Liter	230 V / 1,65 kW	320 x 320 x 530 mm	05-10550	162,-



Glühwein- und Heißwasserkessel Mulled Wine and Hot Water Kettle

Erhitzen und Warmhalten von Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee • Aufwärmzeit ca. 50 Min. • stufenlos regelbar bis 94-100°C • Trockenkochschutz • Edelstahl • für Selbstbedienung geeignet

heating and warm-keeping of mulled wine, water, coffee or tea • heating-up approx. 50 min. • continuously adjustable up to 94 - 100°C • running dry protection • stainless steel • suitable for self-service

10 Liter	230 V / 2,2 kW	336 x 221 x 474 mm	5 kg	05-10548 H	118,-
20 Liter	230 V / 2,2 kW	384 x 268 x 602 mm	6 kg	05-10547 H	176,-



Glühwein- und Heißwasserkessel Mulled Wine and Hot Water Kettle

30 Liter Inhalt • Edelstahltopf • Boden, Hahn und Griffe hochwertiger Kunststoff • Glasdeckel • Temperatur 30° - 110°C • inkl. einsetzbarem Bodenrost für die Verwendung als Einkochtopf • Warmhaltegedeckel nicht im Lieferumfang enthalten

30 liters capacity • stainless steel pot • bottom, tap and handles high quality plastic • glass lid • temperature 30° - 110°C • incl. grid to insert as bottom for glasses when used as boiling water canner • cup warming lid not included

30 Liter	Ø 450 x h 520 mm	6,1 kg
230 V / 1,8 kW	# 00-70447	€ 190,-

Warmhaltegedeckel für Tassen für ca. 10-15 Tassen
Cup Warming Lid for approx. 10-15 cups

Ø 400 x h 39 mm	# 01-70447-00	€ 26,50 ▲
-----------------	---------------	-----------



optional mit
praktischem
Warmhaltegedeckel

optional with
convenient cup
warming lid

HEIßGETRÄNKE

HOT BEVERAGES



Made in Europe

Kaffeemaschine Aromabay

Coffee Maker Aromabay

Gehäuse Edelstahl und hochwertiger Kunststoff • Füllstandanzeiger

• 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion

25 T: 3,2 Liter in ca. 17 Minuten (25 Tassen) • Aufbrühmenge 1,8 - 3,2 Liter

40 T: 5 Liter in ca. 27 Minuten (40 Tassen) • Aufbrühmenge 2,5 - 5 Liter

stainless steel and high quality plastic casing • filling level indicator •

2 separate heating systems for brewing and warm-keeping funktion

25 T: 3.2 liters in approx. 17 minutes (25 cups) • brewing amount 1.8 - 3.2 liters

40 T: 5 liters in approx. 27 minutes (40 cups) • brewing amount 2.5 - 5 liters

	⚡	🔪	📦	#	€
25 T	230 V / 1,12 kW	Ø 212 x h 385 mm	2,5 kg	05-70215	357,-
40 T	230 V / 1,12 kW	Ø 212 x h 460 mm	3 kg	05-70218	392,-

Filterblätter, 1000 Stk. | *Filter Papers, 1000 pcs*

9-70217-01 68,- ▲

Rundfilter-Kaffeemaschine

Percolator Coffee Maker

Gehäuse Edelstahl und Kunststoff • Füllstandanzeiger • 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion • inkl. Reinigungsschaber

PRO II 40 T: 6 Liter in ca. 40 Minuten (40-48 Tassen) • Aufbrühmenge 3 - 6 Liter

PRO II 60 T: 9 Liter in ca. 50 Minuten (60-72 Tassen) • Aufbrühmenge 4,5 - 9 Liter

stainless steel and plastic casing • filling level indicator • 2 separate heating systems for brewing and warm-keeping funktion • incl. cleaning scraper

PRO II 40 T: 6 liters in approx. 40 minutes (40-48 cups) • brewing amount 3 - 6 liters

PRO II 60 T: 9 liters in approx. 50 minutes (60-72 cups) • brewing amount 4,5 - 9 liters

	⚡	🔪	📦	#	€
PRO II 40 T	230 V / 1,2 kW	310 x 320 x 480 mm	3,2 kg	00-70269	141,-
PRO II 60 T	230 V / 1,2 kW	310 x 320 x 540 mm	3,8 kg	00-70270	151,-

Filterblätter, 1000 Stk. | *Filter Papers, 1000 pcs*

01-70264-00 38,- ▲



Kaffeemaschine Aurora

Coffee Maker Aurora

Gehäuse Edelstahl • 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion •

Aurora 16 mit zusätzlicher Warmhalteplatte (1 unten und 1 auf dem Gerät)

Aurora 16: 1,6 Liter in ca. 6 Minuten • Aufbrühmenge 0,5 - 1,6 Liter

Aurora 20: 2 Liter in ca. 8 Minuten • Aufbrühmenge 0,5 - 2 Liter

stainless steel casing • 2 separate heating systems for brewing and warm-keeping funktion

Aurora 16 with additional warm-keeping plate (1 bottom and 1 on top)

Aurora 16: 1.6 liters in approx. 6 minutes • brewing amount 0.5 - 1.6 liters

Aurora 20: 2 liters in approx. 8 minutes • brewing amount 0.5 - 2 liters

i Aurora 16 wird mit Glaskanne geliefert, Aurora 20 mit Edelstahl-Isolierkanne
Aurora 16 is delivered with glass jug, Aurora 20 with insulated stainless steel jug

	⚡	🔪	📦	#	€
Aurora 16	230 V / 2 kW	215 x 410 x 460 mm	7 kg	00-70271 N	211,-
Aurora 20	230 V / 2 kW	215 x 410 x 520 mm	9 kg	00-70272	227,-

Filterkörbe, 1000 Stk. | *Filter Papers, 1000 pcs*

09-70272-00 33,- ▲



Modul-Kaffeebar Modular Coffee Bar

Silikon Schilder ermöglichen eine Kennzeichnung des Inhalts (z.B. Kaffee oder Tee) • beliebig viele Dispenser können in Reihe aneinander gesteckt werden, besonders geeignet für Buffets • die abnehmbare Isolierkanne ermöglicht ein schnelles Nachfüllen, Austauschen und Reinigen • Kanne aus pulverbeschichtetem Stahl und Kunststoff • Füllstandanzeiger • integrierter Bodenring ermöglicht eine 360°-Drehung der Kanne • Inhalt 2,2 Liter • Tropfschale • Temperaturverlust nur ca. 2,2°C pro Std. • inkl. 3 beschriftete Schilder (coffee, tea und hot water) und 3 unbeschriftete Schilder

silicon signs for identifying the content (coffee e.g.) • a line of several dispensers can be interconnected, especially suitable for buffets • the removable insulated jug facilitates a quick refilling, interchanging and cleaning • jug made of powder-coated steel and plastic • filling level indicator • integrated ring for 360° rotation of the jug • capacity 2.2 liters • drip tray • heat loss only approx. 2.2°C per hour • incl. 3 labelled signs (coffee, tea and hot water) and 3 unlabelled signs

 190 x 245 x 330 mm  1,9 kg  # 00-70275  € 88,-



Kaffeestation Coffee Station

geeignet für 2 Isolierpumpkannen bis Ø 190 mm • inkl. 2 Kunststoffeinsätze und 2 Abtropfschalen • durch den herausnehmbaren Kunststoffeinsatz können Sie fast alle Tassengrößen und Thermokannen verwenden • 5 Staufächer für Becher, Löffel, Zucker, usw. • Kannen und Deko nicht im Lieferumfang enthalten

suitable for 2 thermo pump jugs up to Ø 190 mm • incl. 2 plastic inserts and 2 drip trays • the removable plastic inserts allow you to use all usual cup sizes and a large amount of thermo jugs • 5 compartments for cups, spoons, sugar, etc. • jugs and accessories not included

 655 x 330 x 145 mm  2,3 kg  # 00-70276  € 66,-



Kaffeemaschine Aromaprofi 80 T Coffee Maker Aromaprofi 80T

Gehäuse Edelstahl • Füllstandanzeiger • 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion

stainless steel casing • filling level indicator • 2 separate heating systems for brewing and warm-keeping funktion

 10 Liter in ca. 42 Min. (80 Tassen | 80 cups)  230 V / 1,37 kW  5,9 kg

 Ø 250 x h 525 mm  # 05-70213  € 585,-

Filterblätter, 1000 Stk. | Filter Papers, 1000 pcs 9-70213-01 85,- ▲



 Made in Europe

HEIßGETRÄNKE

HOT BEVERAGES



Profi-Milchaufschäumer

Professional Milk Frother

Thermobloc-Element: kontinuierlicher Dampf wird durch genug Leistung erzeugt, um Milch in ca. 1 Minute aufzuschäumen • 1 Liter Wasserbehälter • leistungsstarke Pumpe für starke Dampfentwicklung • Kontrolleuchten • Entkalkungsfunktion • Wasserfilter • Wassermangelanzeige • inkl. Milchkanne • inkl. Thermometer • Tropfschale

Thermobloc element: continuous steam provides power to heat milk in approx. 1 minute • 1 liter water container • powerful pump for plentiful steam • pilot lights • descale function • water filter • low water indicator • incl. milk jug • incl. thermometer • drip tray

1 Liter

230 V / 1,45 kW

5,6 kg

140 x 310 x 345 mm

05-70252

€ 468,-



Induktions-Milchaufschäumer

Induction Milk Frother

in 80-90 Sekunden heiße, cremige oder fest aufgeschäumte Milch • 3 Temperaturstufen (kalt, 65°C, 70°C) • inkl. 1 Mixscheibe für Mikromilchschaum und 2 Scheiben für festen Schaum • Mixer werden magnetisch ohne Achse durch den Kannenboden angetrieben (leichte Reinigung und absolute Dichte) • Induktion mit Kontaktschalter für Kanne und automatischer Abschaltung (verhindert Anbrennen der Milch) • für 150-400 ml Milch • kein Vorwärmen der Milch notwendig • Edelstahl mit Kunststoffdeckel • Becher, Deckel und Mixscheiben spülmaschineneignend

80-90 seconds for hot, creamy or stiff milk froth • 3 temperature levels (cold, 65°C, 70°C) • incl. 1 mixer for fine-pored milk froth and 2 mixers for stiff froth • mixers are driven magnetically without a spindle through jug bottom (easy cleaning and absolutely leak-save) • induction with contact switch for jug and automatic shutoff (prevents the milk from burning) • for 150-400 ml milk • no preheating of the milk necessary • stainless steel with plastic lid • jug, lid and mixers suitable for dishwasher cleaning

150-400 ml

230 V / 600 W

1 kg

125 x 150 x 180 mm

00-70256

€ 101,-



Glühwein- und Heißwasserkessel

Mulled Wine and Hot Water Kettle

Erhitzen und Warmhalten von Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee • Aufwärmzeit ca. 50 Min. • stufenlos regelbar bis 94-100°C • Trockenkochschutz • Edelstahl • für Selbstbedienung geeignet

heating and warm-keeping of mulled wine, water, coffee or tea • heating-up approx. 50 min. • continuously adjustable up to 94 - 100°C • running dry protection • stainless steel • suitable for self-service

10 Liter	230 V / 2,2 kW	336 x 221 x 474 mm	5 kg	05-10548 H	118,-
20 Liter	230 V / 2,2 kW	384 x 268 x 602 mm	6 kg	05-10547 H	176,-



Samoware Samowars

hochwertiger Edelstahl • großer Wasserbehälter mit Ablasshahn und abnehmbares Kännchen für Teekonzentrat • 1 Heizspirale zum schnellen Aufheizen und 1 zusätzliche Heizspirale für die energiesparende Warmhaltefunktion • automatisches Umschalten auf Warmhaltefunktion beim Erreichen des Siedepunktes • stufenlos regulierbares und energiesparendes Thermostat • Überhitzungsschutz • Ablasshahn mit Kalkfilter • permanentes Ziehen des Tees bei optimaler Temperatur • Stärke des Tees kann von Tasse zu Tasse individuell bestimmt werden • inkl. Teesieb

high quality stainless steel • big water container with tap and removable tea pot for tea concentrate • 1 heating coil for quick heating up and 1 additional heating coil for the energy-saving warm-keeping mode • automatic switch to warm-keeping mode when reaching the boiling point • continuously adjustable and energy-saving thermostat • overheating protection • tap with anti-scale filter • the tea is steeping permanently at an optimal temperature • the strength of the tea can be prepared individually • incl. tea strainer

A Samowar Royal	15 Liter + 2 Liter	230 V / 2,3 kW + 0,7 kW	470 x 400 x 733 mm	9,12 kg	00-10122	1930,-
B Samowar Soraya	10 Liter + 1,6 Liter	230 V / 2,3 kW + 0,7 kW	352 x 445 x 690 mm	8,5 kg	00-10123	1399,-
C Samowar Rebecca	5 Liter + 1,3 Liter	230 V / 1,3 kW + 0,5 kW	370 x 280 x 600 mm	4,8 kg	00-10132	699,-

Isolierkanne Insulated Jug

Kapazität 2 Liter • Edelstahl und Kunststoff

2 liters capacity • stainless steel and plastic

2 Liter

01-70272 **€ 40,-**



Iso-Dispenser Iso Dispenser

für Heiß- und Kaltgetränke • Kapazität 9 Liter • für Becher bis 95 mm Höhe
for hot and cold drinks • 9 liters capacity • for cups up to 95 mm height

9 Liter

00-70249 **€ 57,20**



MIXER & ENTSAFTER

MIXERS & JUICERS



Manuelle Orangenpresse

Manual Orange Juicer

mit hochwertigem Scharnierdrucksystem • stabiler Fuß auf enthaltener Kunststoffplatte fixierbar • einfache Reinigung • auswechselbarer Formring aus schlagfestem Kunststoff

with high-grade hinged pressure system • solid base can be screwed onto included plastic board • easy cleaning • replaceable ring made of special impact-proof plastic

250 x 560 x 545/835 mm

4,85 kg

05-90107

€ 278,-



Manuelle Zitronenpresse

Manual Lemon Squeezer

Hebel für Zahnstangenantrieb • stabiler Fuß • einfache Reinigung

lever for rack and pinion drive • solid base • easy cleaning

190 x 220 x 510/605 mm

5 kg

05-90109

€ 148,-

Santos Getränkemixer #54

Santos Drink Mixer #54

inkl. 2 Becher (1x Kunststoff + 1x Edelstahl) • Becher-Inhalt 675 ml • 8.000 bis 16.000 U/Min. • langlebiges Lager • belüfteter und überlastungsgeschützter Motor • Bechererkennung • inkl. 3 einfach zu wechselnde Rührer • zur Reinigung leicht auseinandernehmbar

incl. 2 cups (1x plastic + 1x stainless steel) • 675 ml cup capacity • 8000 to 16000 rpm • long lasting bearing • ventilated and overload protected motor • cup detection • incl. 3 easy changeable agitators • easy dismountable for cleaning

230 V / 120 W

182 x 186 x 530 mm

6 kg

Schwarz
 Gelb

Black
 Yellow

05-70764
05-70765

€
603,-
514,-



Made in Europe





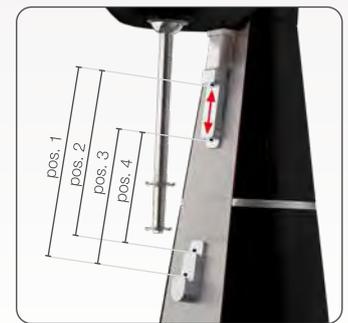
Getränkemixer Drink Mixer

automatisches Starten beim Einsetzen des Bechers • 4 verschiedene Positionen + gefederter Starter für Becher 11-18 cm • Mixen im Kundenglas statt den Becher nach jeder Nutzung zu reinigen • Aluminiumguss • Edelstahlbehälter • inkl. Kunststoffquirl für Nahrung und Edelstahlquirl für Getränke • geeignet für Becher von 110 bis 180 mm

Höhe • 15.000 bis 22.000 U/Min. *automatic start with insertion of the cup* • 4 different positions + spring-loaded starter for cups 11-18 cm • Mixing directly in the glass instead of permanently cleaning the cup • cast aluminium • stainless steel cup • incl. plastic agitator for food and stainless steel agitator for drinks • suitable for cups from 110 up to 180 mm height • 15000 up to 22000 rpm

230 V / 350 W 180 x 245 x 460 mm 6 kg

		#	€
Schwarz	Black	05-01124	325,-
Rot	Red	05-01132	325,-
Silber	Silver	05-01133	325,-



Made in Europe

Zitruspresse Lemon Squeezer

Aluminiumguss • Edelstahlaufsatz • inkl. 2 Presskegel für große und kleine Früchte • leichtes Reinigen • 1.200 U/Min. *cast aluminium* • stainless steel top • incl. 2 squeezers for big and small fruits • easy to clean • 1200 rpm

230 V / 160 W 218 x 300 x 330 mm 7 kg

		#	€
Schwarz	Black	05-01121	345,50
Rot	Red	05-01130	345,50
Silber	Silver	05-01131	345,50



Made in Europe

ENTSAFTER

JUICERS



Made in Europe

Santos Zitruspresse #11 Santos Lemon Squeezer #11

abnehmbarer Behälter leicht zu reinigen • Höhe des Ausgießers 125 mm • inkl. 3 Presskegel • 20-40 Liter/Std.

removable bowl easy to clean • height of the spout 125 mm • incl. 3 removable squeezers • 20-40 liters/hour

230 V / 130 W 200 x 300 x 350 mm 5 kg

	#	€
NOVO DeLuxe Chrom	05-70761	568,50
Classic - since 1954	05-70766	469,50



Made in Europe

Santos Zitruspresse #70 Santos Lemon Squeezer #70

Behälter abnehmbar • ca. 20 bis 50 Liter/Std. • Höhe des Ausgießers 220 mm • hervorragend für das Unterstellen einer Karaffe • Motor startet mit Herunterdrücken des Hebels

removable squeezer • approx. 20-50 liters/hour • height of the spout 220 mm • suitable for putting a carafe below • motor starts by pushing down the lid

230 V / 275 W 240 x 400 x 490 mm 14 kg
 05-70767 955,-



Made in Europe

Santos Zitruspresse #52c Santos Lemon Squeezer #52c

inkl. 3 Pressformen • Edelstahl-Auslauf und -Sieb • Spritzschutz Kunststoff • 1.500 U/Min. • 20-40 Liter/Std.

incl. 3 press forms • stainless steel drain and sieve • plastic splash-protection • 1500 rpm • 20-40 liters/hour

230 V / 230 W 205 x 305 x 490 mm 10 kg
 05-70173 776,-



Made in Europe

Santos Zitruspresse #10c Santos Lemon Squeezer #10c

abnehmbarer Behälter leicht zu reinigen • Gehäuse verchromt • Motor startet mit Herunterdrücken des Hebels • 30 Liter/Std.

removable bowl easy to clean • chromed casing • motor starts by pushing down the lid • 30 liters/hour

230 V / 230 W 200 x 300 x 390 mm 9 kg
 05-70760 863,-



Santos Gemüse- und Obst-Zentrifuge #68

Santos Centrifugal Juice Extractor #68

Weiterentwicklung der bekannten Zentrifugalsäfte: leistungsstärker, robuster und leichter zu reinigen • bis zu 140 Liter/Std. • extra weiter Zuführschacht Ø 79,5 mm • Edelstahlmesser • Ausgießer in 228 mm Höhe für Gläser und Kannen • patentiertes Ezy-Clean-System II: schnell zur Reinigung zerlegbare Einzelteile sitzen absolut dicht • Zentrifugalkorb mit Ø 0,5 mm-Perforation • Metallgehäuse aus Edelstahl und Aluminium • alle mit Nahrungsmittel in Kontakt kommenden Teile aus Edelstahl • Motor extrem leise • patentiertes System zum Ver- und Entriegeln schaltet automatisch zur Sicherheit die Stromzufuhr ab und bremst den Motor

further development of the known centrifugal juicer: more powerful, more robust and easier to clean • up to 140 liters/h • extra wide feeding chute Ø 79.5 mm • stainless steel blade • drain in 228 mm height for glasses and jugs • patent-protected Ezy Clean System II: easy to demount parts fit absolutely not to leak out • centrifugal basket with Ø 0.5 mm perforation • body completely stainless steel and aluminium • all parts in contact with food are stainless steel made • motor extremely silent • patent-protected locking/unlocking system cuts the electric off and breaks the motor for your safety

230 V / 1,3 kW

330 x 562 x 606 mm

25 kg *

Made in Europe

05-70290 N

€ 3195,-



Santos Spezial #50

Santos Special #50

mit Schnellverschluss • Befüllungseinsatz Ø 79 mm • alle Aufbauteile schraubenfrei zerlegbar ohne Werkzeug • Stößel, Deckel & Abfallbehälter aus Kunststoff • Sieb, Behälter und Motorgehäuse aus Edelstahl • 3000/3300 U/Min.

with clever quick-lock • filling insert Ø 79 mm • all parts dismountable without tools • pestle, lid & waste container made of plastic • Sieve, container and motor casing stainless steel made • 3000/3300 rpm

230 V / 800 W

250 x 470 x 450 mm

16 kg

Made in Europe

05-70192

€ 1748,-



Juice Maker

Automatischer Tresterauswurf • Abfallbehälter • Einfüllschacht für ganze Früchte Ø 75 mm • ca. 60 kg Karotten/Std. • 6.300 U/Min.

automatic waste disposer • waste container • filling for whole fruits Ø 75 mm • approx. 60 kg carrots/h • 6300 rpm

230 V / 430 W

310 x 190 x 380 mm

4 kg

Made in Europe

05-70195

€ 399,-

MIXER & ENTSAFTER

MIXERS & JUICERS



Made in Europe

Santosafe Blender #37

4 Liter Kunststoffaufsatz • stufenloser Geschwindigkeitsregler von 500 bis 18.000 U/Min. • prozessorgesteuerte Geschwindigkeit • Überhitzungs- und Blockierschutz • zur Reinigung leicht demontierbar • Hochleistungsmotor • auch für Eiswürfel geeignet • spezielle Gleitlager • patentiertes Verschlusssystem

4 liters polycarbonate container • infinitely variable speed control from 500 to 18000 rpm • processor controlled speed • overheating and blocking protection • easy dismantlable for cleaning • heavy duty motor • special bush bearings • also suitable for ice cubes • patented locking system for lid and bowl

230 V / 1,55 kW 240 x 303 x 590 mm 11 kg
 # 05-70763 N € 1259,-



Made in Europe

Santos Bar Blender #33

1,25 Liter Kunststoffaufsatz • 12.000/16.000 U/Min. • zur Reinigung leicht auseinandernehmbar • spezielle Gleitlager

1.25 liters polycarbonate container • 12000/16000 rpm • easy dismantlable for cleaning • special bush bearings

230 V / 600 W 180 x 180 x 420 mm 2,5 kg

		#	€
Anthrazit	Anthracite	05-70768	448,-
Chrom	Chrome	05-70769	520,-



Made in Europe

Speed Mixer

2 Schaltstufen: 12.500/14.000 U/Min. • inkl. 2 wechselbare Mixstäbe à 240 mm Länge • inkl. Messbecher • Dauerleistung max. 5 Min.

2 levels: 12500/14000 rpm • incl. 2 interchangeable mixers of 240 mm length • incl. measuring cup • permanent use max. 5 minutes

230 V / 450 W 1400 mm 1 kg
 # 05-50721 € 184,-



Barmixer Touch

Barmixer Touch

mit schalldämmender Schutzhaube: bis zu 25% leiser als herkömmliche Mixer • ideal geeignet zum Zerkleinern von Obst und Gemüse, Zubereiten von Smoothies, Cocktails und Desserts sowie Zerstoßen von Eis • austauschbares titanbeschichtetes Edelstahlmesser • digitales Touch Bedienfeld • 3 Leistungsstufen (8350 U/Min. bis zu 24800 U/Min. ohne Belastung) und Pulsfunktion • Timer • Schutzhaube aus Polycarbonat mit Schutzschalter: Der Mixer arbeitet nur, wenn die Schutzhaube komplett geschlossen ist • abnehmbare 2,5 Liter-Kanne aus Polycarbonat, temperaturbeständig -40°C bis +90°C, mit Deckel • Überhitzungs- und Überspannungsschutz

with sound-absorbing protective cover: up to 25% quieter than conventional blenders • ideal for chopping fruits and vegetables, preparing smoothies, cocktails, desserts and crushing ice • exchangeable titanium-coated stainless steel blade • digital touch control panel • 3 power levels (8350 rpm up to 24800 rpm without load) and pulse function • timer • protective cover made of polycarbonate with circuit breaker: The mixer only works when the protective cover is completely closed • removable 2.5 liter polycarbonate can, temperature resistant -40°C up to +90°C, with lid • overheating and overvoltage protection

 230 V / 1,68 kW

 252 x 258 x 547 mm

 9,7 kg

 # 05-70720

 € 698,-



Äußerst platzsparend: Die perfekte Lösung für frisch gepressten Orangensaft in Bars, Cafés, and Buffets oder in kleinen Gastronomien mit wenig Platz.

Very space-saving: The perfect solution for freshly squeezed orange juice in bars, cafés, at buffets and in small restaurants with little space.

Automatische Orangenpresse Ministar

Automatic Orange Juicer Ministar

für SB-Betrieb geeignet • platzsparend: mit einer Grundfläche von nur 29 x 36 cm auch für kleine Räume geeignet • Gehäuse Edelstahl • Abfallbehälter 7 Liter • Zufuhrschacht fasst 3 Orangen • Zählwerk • Ein-/Ausschalter • automatische Abschaltsensoren • Orangen-Ø bis 70 mm

suitable for self-service • space-saving: with a floor space of only 29 x 36 cm suitable for small rooms • stainless steel casing • 7 liters waste bin • feeder pipe for up to 3 oranges • oranges counter • sensors for automatic switch-off • for oranges Ø up to 70 mm

 10-12 Orangen / Minute

 230 V / 125 W

 27 kg *

 290 x 360 x 725 mm

 # 05-70184

 € 2399,-

 Made in Europe



ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

COLD BEVERAGES



Vita-Matic und Top-Matic

Vita-Matic and Top-Matic

„Kommander“-Zapfhahn für SB-Betrieb: Bei Bedienung des Zapfhahns wird der Motor automatisch aktiviert • Vorratskorb • Füllarm für automatische Füllung • Abfallbehälter • Überlastungs-, Thermo- und Unterbrechungsschutz • Orangen-Ø 60-80 mm

„Commander“-tap for self-service: pulling the tap lever automatically activates the motor • storage basket • pipe for automatic filling • waste bin • overload, thermo and interrupt protection • for oranges Ø 60-80 mm

**OPTIMIERT
IMPROVED**

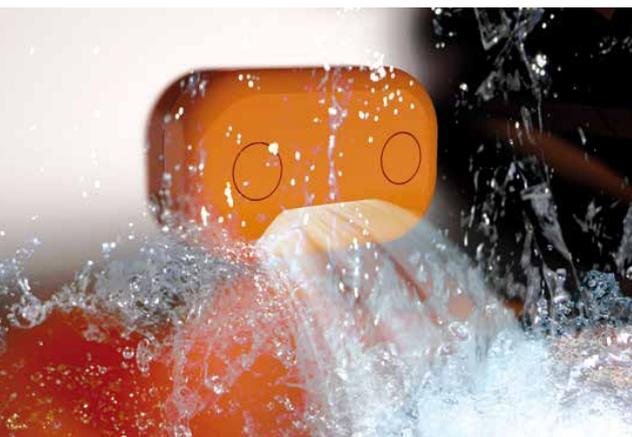


Made in Europe

Ideal für Dauerbetrieb und Selbstbedienung: Der große Vorratskorb, das schnelle Entsaften und die einfache Bedienung sind bestens für Kantinen, große Restaurants, Saftbars oder den Einsatz in Lebensmittelmärkten geeignet.

Ideally suitable for continuous operation and self-service: The huge supply basket, the quick juicing and the easy handling are great for canteens, large restaurants, juice bars or for the application in food markets.

A Vita-Matic	15 Orangen / Minute	230 V / 250 W	490 x 450 x 930 mm	54 kg *	05-70164-O	6140,-
B Top-Matic	28 Orangen / Minute	230 V / 250 W	620 x 550 x 990 mm	64 kg *	05-70167-O	7085,-



Modellvarianten mit Selbstreinigungsbrause Models with automatic Shower

inkl. Spülsystem, das den Saftbereich auf Knopfdruck reinigt und Ihnen so Zeit und Kosten spart. Immer sauber und hygienisch.

incl. flushing system that cleans the juicing area at the push of a button to save time and labour cost. Always clean and hygienic.

Vita-Matic	mit Brause with shower	05-70185	7185,-
Top-Matic	mit Brause with shower	05-70186	7945,-



Drink Magic

abnehmbarer Acrylbehälter • Rührwerk herausnehmbar • Ein-/Ausshalter für Kühlung und Rührwerk • Tropfschale herausnehmbar • für Milch, Saft, Ayran, Eistee und viele andere Getränke • Zapfhahn für Fruchtfleisch-Säfte geeignet

removable acrylic container • stirrer removable • on/off switch for cooling and stirrer • drip tray removable • for milk, juice, ayran, ice tea and many other beverages • tap suitable for the natural pulp of fruits in juices

Icon	Icon	Icon	Icon	Icon	Icon
12 Liter	230 V / 150 W	310 x 370 x 700 mm	16,3 kg *	# 05-10197	1069,-
20 Liter	230 V / 160 W	310 x 370 x 710 mm	16,6 kg *	# 05-10198	1130,-

Glasfroster

Glass Froster

für das sofortige Frosten von Gläsern aller Art • das optische Highlight für Bars, Clubs und Restaurants • LED-Beleuchtung des Glases im CO₂-Nebel während des Schockfrostens als besonderer Show-Effekt • perfekt für Sekt- und Weingläser, für Cocktails wie Daiquiris oder für das Servieren von Wodka, Ouzo und Aquavit • Kühlung von Getränken ohne die Verdünnung durch Schmelzwasser von Eiswürfeln • besonders platzsparend • kein Stromanschluss erforderlich, Betrieb der LEDs mit leicht wechselbarer AA 1,5V Batterie • Anschluss an eine CO₂-Flasche mit beiliegendem Schlauch erforderlich • inkl. Schraubzwinge für die Anbringung auf dem Tresen (bis 80 mm) • inkl. Gasschlauch und Anschluss • einsetzbar bei einer Raumtemperatur bis +30°C

for the instant frosting of glasses of any kind • the optical highlight for bars, clubs and restaurant • LED illumination of the glass in the CO₂ mist during the frosting as a unique show effect • perfect for champagne and wine glasses, for cocktails like daiquiri or for serving vodka, ouzo and aquavit • cooling drinks without thinning them down with melt water of ice cubes • very space-saving • no power connection needed, LEDs running with AA 1.5V batteries • connection to a CO₂ cylinder needed • incl. clamp for the stable fixing on the counter (up to 80 mm) • incl. gas hose and joint • applicable at ambient tempratues up to +30°C

130 x 270 x 410 mm	2x AA 1,5V	4,3 kg
# 05-70155	€ 750,-	



SLUSH

SLUSH



Made in Europe



Eine der kleinsten Slush-Maschinen der Welt

One of the world's smallest slush machines

Granismart

abnehmbarer Behälter für eine leichte Reinigung • verbesserte, leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk • elektronisches Thermostat mit 3 Stufen: Gefrieren, Kühlen, nur Rühren • Kondenswasserablauf

removable containers for easy cleaning • improved removable taps for easy cleaning • stirrer • electronic thermostat with 3 levels: freezing, cooling, only stirring • condensate channeling system

Granismart I	1x 5 Liter	230 V / 300 W	260 x 400 x 630 mm	22 kg *	05-10191	1499,-
Granismart II	2x 5 Liter	230 V / 560 W	400 x 400 x 630 mm	33 kg *	05-10192	2479,-
Granismart III	3x 5 Liter	230 V / 700 W	600 x 400 x 630 mm	47 kg *	05-10193	3250,-

Twist-Slush

Slush-Maschine mit 2 separaten Zapfhähnen und Twist-Kombi-Zapfsystem: Mit einem einzigen Handgriff kombinieren Sie 2 Geschmacksrichtungen. Drehen Sie das Glas dabei für den Twist-Effekt. • FAST FREEZE • Beleuchtung • optimierter Behälter mit reduzierten Kanten für ein besseres Mixergebnis und leichte Reinigung • verbesserte, leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk • elektronisches Thermostat mit 3 Stufen: Gefrieren, Kühlen, nur Rühren • Kondenswasserablauf



Made in Europe

slush machine with 2 separate taps and Twist Combi Tap System: With a single movement you combine 2 flavours. Turn the glass meanwhile for the Twist Effect. • FAST FREEZE • lighting • optimised containers with reduced edges for a better mix result and easy cleaning • improved easy removable taps for easy cleaning • stirrer • electronic thermostat with 3 levels: freezing, cooling, only stirring • condensate channeling system

	2x 12 Liter		460 x 520 x 810 mm		# 05-10199 FF
	52 kg *		230 V / 800 W		€ 3850,-

V-Air Slush

revolutionäre Lüftung nach oben: Kein seitlicher Abstand zu anderen Geräten oder Wänden benötigt • ideale Platzausnutzung in engen und kleinen Räumen • keine Hitzeentwicklung unter der Maschine • aufklappbarer Deckel muss nicht komplett abgenommen und abgelegt werden • high-performance Kühlsystem für kurze Zubereitungszeiten • Beleuchtung • Behälter mit reduzierten Kanten für ein besseres Mixergebnis und leichte Reinigung • leicht entnehmbare Push&Pull Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk



Made in Europe

revolutionary vertical ventilation: No lateral space to other units or walls needed • ideal space usage in small rooms • no heat accumulation under the machine • hinged lids do not have to be removed and put aside • high-performance refrigeration system for short preparation times • lighting • containers with reduced edges for a better mix result and fast cleaning • easy removable push&pull taps for easy cleaning • stirrer

	2x 12 Liter		450 x 620 x 820 mm		# 05-10187
	56 kg *		230 V / 800 W		€ 3645,-



Slush-Eis und Soft-Eis mit einem Gerät!

Slush Ice and Soft Ice with one unit!

Granismart Evolution

für die Zubereitung von Slush-Eis oder Soft-Eis
 • sternförmiger Auslass für besonders schöne Soft-Eis-Kronen • High Speed Button für schnelleres Zapfen in Stoßzeiten • abnehmbarer Behälter für eine leichte Reinigung • leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung
 • Rührwerk • manueller Schalter für die Produktion von Slush-Eis oder Soft-Eis • Kondenswasserablauf

for the preparation of slush ice or soft ice cream
 • star-shaped outlet for particularly beautiful soft ice tops • high speed button for faster dispensing in rush hours • removable containers for easy cleaning • removable taps for easy cleaning
 • stirrer • switch for the production of slush ice or soft ice • condensate channeling system



SLUSH ICE + SOFT ICE



Granismart Evolution I	1x 5 Liter	230 V / 350 W	260 x 400 x 680 mm	22 kg *	05-10200	2199,-	
Granismart Evolution II	2x 5 Liter	230 V / 650 W	400 x 400 x 680 mm	33 kg *	05-10201	3330,-	

Slush-Eis:
 Große Gewinnspanne bei äußerst geringem Wareneinsatz

Slush Ice:
 Big profit margin while having low cost of goods



Spin Slush

Beleuchtung • optimierter, abnehmbarer Behälter mit reduzierten Kanten für ein besseres Mixergebnis und leichte Reinigung • verbesserte, leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk • elektronisches Thermostat mit 3 Stufen: Gefrieren, Kühlen, nur Rühren • Kondenswasserablauf

lighting • optimised removable containers with reduced edges for a better mix result and easy cleaning • improved easy removable taps for easy cleaning • stirrer • electronic thermostat with 3 levels: freezing, cooling, only stirring • condensate channeling system



Spin-Slush II	2x 12 Liter	230 V / 650 W	470 x 520 x 810 mm	47 kg *	05-10195	3099,-
Spin-Slush III	3x 12 Liter	230 V / 900 W	670 x 520 x 810 mm	68 kg *	05-10196	3999,-

EISMASCHINEN

ICE MAKERS



Ice Crusher

geräuscharm und platzsparend • Edelstahl • Produktivität ca. 60 kg/Std • Vorratsbehälter aus Kunststoff für ca. 1 kg Eis

low-noise and space-saving • stainless steel • productivity approx. 60 kg/h • storage container made of plastic for approx. 1 kg ice

60 kg / h	230 V / 60 W	14 kg
173 x 380 x 385 mm	# 00-70718	€ 686,-



Made in Europe

Ice Crusher

Vorratsbehälter Edelstahl 1/3 GN x 150 mm für ca. 3,5 kg Eis • Produktivität ca. 6 kg/Min., 360 kg/Std. • Deckel und Tür mit Mikro-schaltern

storage container made of stainless steel 1/3 GN x 150 mm for approx. 3,5 kg ice • productivity approx. 6 kg/min, 360 kg/h • lid and door with micro switches

360 kg / h	230 V / 200 W	20 kg *
245 x 430 x 490 mm	# 05-70152	€ 1689,-

Eiswürfelbereiter Compact

Ice Cube Freezer Compact

max. Eisproduktion ca. 10-15 kg/24 Std. • 2 verschiedene Eiswürfelgrößen wählbar • 24 Eiswürfel je Arbeitsgang • Tankfüllung 1,5 Liter • Vorratsbehälter 1 kg • Gehäuse aus Kunststoff

max. ice production approx. 10-15 kg/24 h • 2 different ice cube sizes to choose • 24 ice cubes per cycle • water tank 1,5 liters • storage bin 1 kg • plastic casing

10-15 kg/24 Std.	230 V / 150 W	13 kg *
305 x 365 x 360 mm	# 00-10206	€ 289,-





Eismaschine Gelato 3K crea Touch Ice Cream Maker Gelato 3K crea Touch

Produziert ca. 3,2 kg / 4,8 Liter pro Stunde • Zubereitungszeit ca. 12-15 Min. • Vollautomatische Eisproduktion und Konservierungsprozess • Touch-Screen Schalttafel • Eingebauter 1,7-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Zur alternativen Nutzung einfach zu reinigender, entnehmbarer Behälter aus Edelstahl inklusive • 63 U/Min. • Konservierungsmodus: 5 verschiedene Aufbewahrungsprogramme (weiche bis harte Konsistenz) für bis zu 8 Stunden • Trichteröffnung im Deckel für ein leichtes Hinzufügen von Zutaten • Dauerhafte Temperaturüberwachung • Konsistenz-Kontrolle: Umschalten in Konservierungsmodus bei Erreichen der gewünschten Konsistenz

Produces approx. 3.2 kg / 4.8 liters per hour • Preparation time approx. 12-15 min • Automatic ice cream production and storage process • Touch screen panel • Built-in 1.7 liters stainless steel container for best cooling contact • Alternative removable stainless steel container for easy cleaning included • 63 rpm • 5 conservation modes (soft/hard texture) for storing ice cream up to 8 hours • Feed hopper in the lid for easy adding of the ingredients • Permanent temperature control • Texture control: Switch to storage mode when the desired texture is achieved

- 3,2 kg / h
- 1,7 Liter
- 230 V / 350 W
- 340x430x250 mm
- 21 kg *
- Made in Europe
- # 05-90376T
- € 2495,-



**NEU
NEW**

Eismaschine Gelato 5K SC Ice Cream Maker Gelato 5K SC

produziert ca. 5 kg/Std. • Zubereitungszeit ca. 12-15 Min. • eingebauter 3,2-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Entleerungssystem mit Ablasshahn für die einfache Reinigung • getrennte Schalter für Kompressor und Rührwerk • 70 U/Min. • automatischer Stop bei Deckelöffnung • Trichteröffnung im Deckel • Konsistenz-Kontrolle

produces approx. 5 kg/h • preparation time approx. 12-15 min. • built-in 3.2 liters stainless steel container for best cooling contact • drain system with tap for easy cleaning • separate switches for cooling and stirring • 70 rpm • safety-stop when opening the lid • feed hopper in the lid for easy adding of the ingredients • texture control

- 5 kg / h
- 3,2 Liter
- 230 V / 650 W
- 465 x 480 x 395 mm
- 34 kg *
- Made in Europe
- # 05-90377
- € 3885,-



Eismaschine Gelato 5K crea SC Ice Cream Maker Gelato 5K crea SC

produziert ca. 5 kg/Std. • Zubereitungszeit ca. 12-15 Min. • eingebauter 3,2-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Entleerungssystem mit Ablasshahn für die einfache Reinigung • elektronische Programm-wahl: 1. Klassisches italienisches Eis, 2. Semi-Softes Eis, 3. Granita, 4. Schnelles Einfrieren • 4 Konservierungsprogramme, um das Eis ideal aufzubewahren • 70 U/Min. • automatischer Stop bei Deckelöffnung • Trichteröffnung im Deckel • Konsistenz-Kontrolle

produces approx. 5 kg/h • preparation time approx. 12-15 min. • built-in 3.2 liters stainless steel container for best cooling contact • drain system with tap for easy cleaning • electronic program selection: 1. classic italian ice cream, 2. semi-soft ice cream, 3. granita, 4. fast freezing • 4 conservation levels for ideal storage of the ice cream • 70 rpm • safety-stop when opening the lid • feed hopper in the lid for easy adding of the ingredients • texture control

- 5 kg / h
- 3,2 Liter
- 230 V / 650 W
- 465 x 480 x 395 mm
- 34 kg *
- Made in Europe
- # 05-90379
- € 4160,-





EIS TEPPANYAKI

ICE TEPPANYAKI



Das frische Front-Cooking-Eis

Blitzschnell wird das Eis nach Kundenwunsch frisch zubereitet. Begeistern Sie Ihre Gäste mit dieser Show.

The Front-Cooking Ice Cream

Quick preparation of fresh ice-cream according to the customer's request. Entertain your guests with this show.

- + **Qualität kommunizieren:** Frische Zubereitung direkt vor den Augen der Kunden.
- + **Show-Effekt:** Handwerkliche Herstellung als Besuchermagnet.
- + **Individualisierung und Vielseitigkeit:** Die Kunden wählen die Zutaten. Schokolade, Nüsse, Früchte, Cookies, Süßwaren, Pralinen...
- + **Differenzierung vom Wettbewerb:** Einzigartig und macht neugierig
- + **Effizienz:** Keine Lagerung von verschiedenen Eissorten. Alles wird frisch zubereitet.

- + **Communicate quality:** Fresh preparation directly in front of your customers.
- + **Show effect:** The manual preparation is a visitors magnet.
- + **Individualisation and choice:** Your customers can choose from a variety of fresh ingredients. Chocolate, nuts, fruits, cookies, candies, pralines...
- + **Distinguish your business from competitors:** The Unique preparation effects curiosity.
- + **Efficiency:** No variety of ice cream flavours has to be stored, everything is prepared on demand.



INVESTITIONSKOSTEN INVESTMENT COST

5550,- Eis Teppanyaki 2.0 (Seite 143)
Ice Teppanyaki 2.0 (page 143)

12,40 2 Dosierer (Seite 142)
2 Dispensers (page 142)

20,50 2 Spachtel (Seite 142)
2 Scrapers (page 142)

5582,90 Investitionskosten (€)
Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK COST PER PIECE

0,06 Milch
Milk

0,33 Eis Teppanyaki Mix (Seite 142)
Ice Teppanyaki Mix (Seite 142)

0,20 Früchte oder Süßwaren
Fruits or candy

0,59 Wareneinsatz für 1 Portion (€)
Cost of sales for 1 portion (€)

Eis Teppanyaki Mix

Bereiten Sie schnell und einfach leckere Eis Teppanyaki Rollen zu: Der Mix muss einfach nur mit Milch angerührt werden. So kann auch zwischendurch schnell Eismasse nachproduziert werden. Die neutrale Eismasse wird bei der Zubereitung nach Kundenwunsch individualisiert. Es wird keine Vitrine für verschiedene Eissorten benötigt und es wird auch nur so viel Eis zubereitet, wie verkauft wird. Details auf Seite 142.

Ice Teppanyaki Mix

Prepare tasty Ice Teppanyaki rolls quickly and easily: The mix just has to be mixed with milk. In this way new ice mass can be reproduced in a short time. The neutral ice mass is individualized during preparation according to the customers' demand. No showcase is needed for different types of ice cream and you only produce as much ice cream as you sell. Details on page 142.

Dosierer

Mit dem praktischen Dosierer geben Sie den flüssigen Eis-Mix schnell und kontrolliert auf die kalte Platte. Details auf Seite 142.

Dispenser

The handy dispenser is the easiest way to put the liquid ice mix onto the cold plate. Details on page 142.



Eis Teppanyaki 2.0

Die neue Generation der Eis Teppanyaki Platte. Mit Danfoss Hochleistungskompressor und innovativer Kühltechnik Made-in-Germany. So ist die konstante Kühlung auch bei 30°C Umgebungstemperatur gewährleistet. Details auf Seite 143.

Ice Teppanyaki 2.0

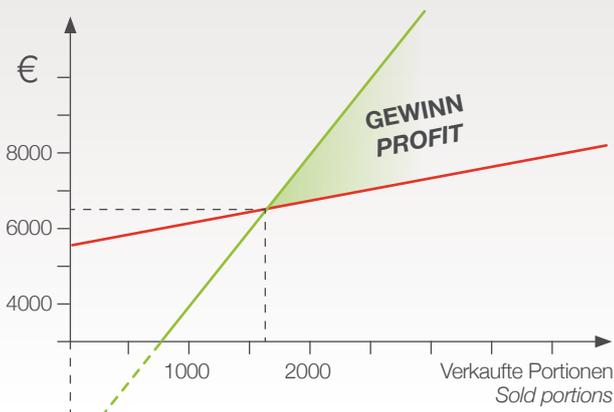
The new generation of the Ice Teppanyaki plate. With Danfoss high-performance compressor and innovative cooling technology Made-in-Germany. Thus, a constant cooling even at 30°C ambient temperature is ensured. Details on page 143.

Zutaten

Mit einer großen Auswahl an Zutaten für die Eisrollen schaffen Sie ein unwiderstehliches Angebot. So kann der Kunde seine persönliche Eissorte selbst bestimmen. Die ausgesuchten Zutaten werden dann auf der kalten Platte, vor den Augen der Kunden, zu frischen Eis-Rollen verarbeitet.

Ingredients

With a wide range of ingredients for the ice rolls your customers won't be able to resist. Everyone wants to create their own individual ice cream flavour. Then, on the cold plate, the selected ingredients are processed to fresh ice cream rolls, in front of the customer.



3,41 €

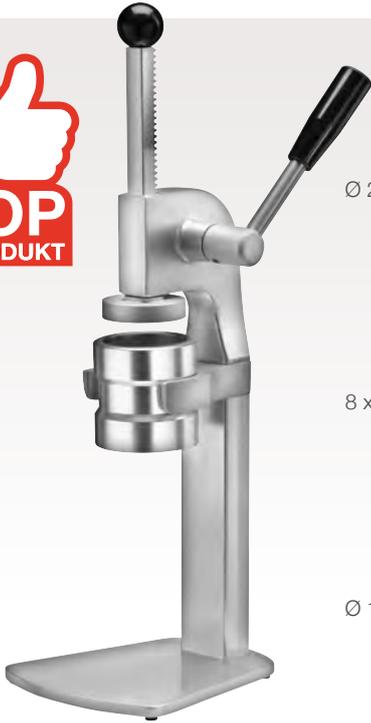
GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 4,00 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 4.00 €)

Bei nur 50 verkauften Portionen pro Tag können Sie **bereits nach 33 Tagen** Gewinn machen!

After only 33 days with 50 sold portions each you are able to make profit!

SPEISEEIS

ICE CREAM



Spaghetti-Eis-Press Spaghetti Ice Maker

zur Verarbeitung von Speiseeis in Form von Spaghetti, Tagliatelle oder Spargel • nur Einsatz für Spaghetti **A** im Lieferumfang enthalten • Rahmen Aluminium • Becher aus Speziallegierung • Hebel für Zahnstangenantrieb

for preparing ice cream shaped like spaghetti, tagliatelle or asparagus • only the insert for spaghetti **A** is included • aluminium frame • cups made of special alloy • lever for rack and pinion drive

190 x 280 x 550 mm

2,5 kg

Made in Europe

05-90498 N

€ 453,-

		#	€
A Spaghetti	Spaghetti	06-90498-01N	92,- ▲
B Tagliatelle	Tagliatelle	06-90498-04N	92,- ▲
C Spargel	Asparagus	06-90498-02N	92,- ▲

Eis-Behälter 5 Liter Ice Container 5 liters

Edelstahl • Abmessungen: 360 x 165 x 120 mm • passend für Speiseeiseitrinen (z.B. Ice Point)
Stainless steel • Dimensions: 360 x 165 x 120 mm • suitable for ice cream displays (e.g. ice point)

5 Liter

01-90370-00

€ 44,- ▲



Behälter-Set für 4 Magic PRO 100 Container Set for 4 Magic PRO 100

Edelstahl • 4 Behälter à 2,5 Liter • Abmessungen jeweils 260 x 160 x 100 mm
Stainless steel • 4 containers with each 2.5 liters capacity • Dimensions of each container: 260 x 160 x 100 mm

4x 2,5 Liter

09-90375-13

€ 120,- ▲

**NEU
NEW**



Eis Teppanyaki Ready-Mix Ice Teppanyaki Ready-Mix

Fertigmischung für perfekt cremige Eisrollen • einfache und schnelle Zubereitung nur mit Milch • neutraler Geschmack mit leichtem Vanillearoma für das Mischen mit frischen Zutaten • Eimer à 2,1 kg ergibt ca. 90 Portionen

ready mix for perfect creamy ice cream rolls • quick and easy preparation only with milk • neutral taste with a fine vanilla flavour for mixing it with fresh ingredients • bucket of 2.1 kg for approx. 90 portions

01-10100-00

€ 29,90 ▲



Spachtel Scraper

00-90040

€ 10,25 ▲



Dosierer Dispenser

90 x 300 mm • Inhalt 800 ml • Polypropylen • geeignet für den Geschirrspüler

90 x 300 mm • capacity 800 ml • polypropylene • dishwasher-approved

06-10100-00

€ 6,20 ▲





Eis Teppanyaki 2.0 Ice Teppanyaki 2.0

Jeder Kunde kann sich seine persönliche Eissorte selbst zusammenstellen. Kekse und Cookies, Schokolade, Nüsse und Pralinen, frisches Obst. Die ausgesuchten Zutaten werden dann auf der kalten Platte, vor den Augen der Kunden, zu frischen Eis-Rollen verarbeitet. • Danfoss® Hochleistungskompressor • konstante Kühlung selbst bei 30°C Umgebungstemperatur • besonders geräuscharm • in ca. 10 Minuten auf -20°C • effektiver Lüfter für einen zuverlässigen Wärmeaustausch • innovative Kühltechnik gewährleistet eine gleichmäßige Temperatur • Abtaufunktion • ideal für die Herstellung kreativer Dekorationen aus flüssiger Schokolade: Formen und Muster können auf der kalten Platte gemalt werden und härten sofort aus • Arbeitsfläche 420 x 270 mm • Temperatur variabel bis ca. -28°C • digitale Temperatursteuerung mit Display • Gehäuse und Platte aus Edelstahl • Kühlmittel 404a

Each customer can create his own ice cream flavour. Biscuits and cookies, chocolate, nuts and chocolates, with fresh fruits. On the cold plate the selected ingredients are processed to fresh ice cream rolls, in front of the customer. • Danfoss® high-performance compressor • constant cooling even at 30°C ambient temperature • silent operation • in approx. 10 minutes down to -20°C • effective fan for reliable heat exchange • innovative cooling technology ensures a uniform temperature • Defrost function • ideal for the creation of creative decorations of liquid chocolate: patterns can be painted on the cold plate and harden immediately • working surface 420 x 270 mm • temperature variable down to -28 °C • digital temperature control with display • stainless steel case and plate • cooling agent 404a

⚡ 230 V / 300 W

📏 550x345x390 mm

⚖️ 41,6 kg *

14-10100

€ 5550,- ▲



Das komplette Konzept auf Seite 140.
The whole concept on page 140.



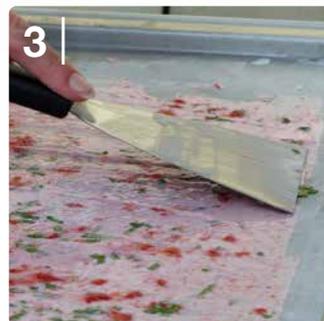
Die flüssige Eismasse und die Zutaten nach Kundenwunsch auf die kalte Platte geben.

Put the liquid ice cream mix onto the plate and add the desired ingredients.



Die Zutaten mit den Spachteln zerkleinern und mit der Eismasse vermengen.

Chop the ingredients with the spatulas and process them to a homogenous mixture.



Die Eismischung auf der kalten Platte glatt streichen. In kürzester Zeit ist die Masse gefroren.

Smooth the ice cream mixture to a thin layer. In a short time it will be frozen.



Mit einem Spachtel Bahnen von der Platte schieben. Dabei entstehen automatisch dekorative Eisrollen.

Scrape straight sheets off the plate. Automatically they turn into decorative ice cream rolls.

SPEISEEIS

ICE CREAM



**OPTIMIERT
IMPROVED**

Made in Europe

Speiseisvitrine Ice Point Ice Cream Display Ice Point

Temperatur -25°C • für 5-Liter-Behälter (nicht enthalten) • Feuchtigkeit 75% • manuelle Enteisung • Kühlmittel R600a
temperature -25°C • for containers of 5 liters (not included) • humidity 75% • manual defrost • cooling agent R600a

Ice Point 2	2x 5 Liter / 4x 2,5 Liter	230 V / 210 W	475 x 750 x 420 mm	28 kg *	05-90490	1492,-
Ice Point 3	3x 5 Liter / 6x 2,5 Liter	230 V / 210 W	647 x 717 x 380 mm	28 kg *	05-90488	1587,-

Mini-Eisvitrinen sind besonders platzsparend: Ideal für eine Dessert-Auswahl in allen Gastronomien.
Mini ice cream displays are very space-saving: Perfect for a dessert selection in all restaurants.

Ersatzbehälter auf Seite 142
Spare containers on page 142



**NEU
NEW**

Speiseisvitrine 4 Dessert Ice Cream Display 4 Dessert

Gewölbter, doppelwandiger Deckel aus Sicherheitsglas • inkl. 4 Behälter 360 x 165 x 100 mm (je 4 Liter) • Tiefe der Kühlwanne 114 mm • Elektronische Temperaturregelung mit Display • Temperaturbereich -18° bis -25°C • Kühlmittel R290 / 56 g • Klimaklasse 4

Curved double-walled lid made from safety glass • incl. 4 containers 360 x 165 x 100 mm (4 liters each) • Depth of the basin 114 mm • Electronic temperature control with display • Temperature range -18° to -25°C • Cooling agent R290 / 56 g • Climate class 4

	230 V / 168 W		805 x 665 x 350 mm		33,4 kg *
	00-90331		1225,-		



Speiseisvitrine 4 Magic PRO 100 Ice Cream Display 4 Magic PRO 100

Doppelwandige Kühlzelle Klasse A • Doppelwandiger Deckel transparent (Polycarbonat & Sekuritglas) • Inkl. 4 Behälter à 2,5 Liter • Programmierung mit Display • Umluftkühlung • Ca. -12°C bis -18°C

Double-walled cooling cabinet class A • Double-walled transparent lid (polycarbonat & sekurit glass) • Incl. 4 containers à 2.5 liters • Programming with display • Ventilated cooling • Approx. -12°C to -18°C

	230 V / 200 W		940 x 500 x 360 mm		25 kg *
	05-90375		3199,-		

Made in Europe



Kühlvitrinen Pak + Compak Cooling Displays Pak + Compak

Temperaturbereich +4°C bis +8°C* • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf Vorder- und Rückseite • für Selbstbedienung geeignet • langlebige LED-Beleuchtung auf jeder Ebene • seitliche Beleuchtung für mehr Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • modulares Design ermöglicht die Aufstellung in Reihe • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasablagen höhenverstellbar • flache Oberseite: Ideal für den Einbau in Theken • Glasablagen 900 x 360 mm • Kompressor auf der Rückseite für die ideale Platzausnutzung auf jeder Ebene

temperature range +4°C up to +8°C* • digital temperature display • sliding doors on the front and the back • suitable for self-service • long-living LED lighting on every level • lateral lighting for more attraction • increase your sales through ideal visibility of your products • modular design offers possibility to place several units in line • particular energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • glass shelves height-adjustable • flat top ideal to be built in counters • glass shelves 900 x 360 mm • compressor on the back for optimal space-usage on every shelf



Perfekte Aufmerksamkeit und ideale Sichtbarkeit ohne Schatten: LED-Beleuchtung auf JEDER Ebene

Perfect attraction and ideal visibility without shadows: LED lighting on EVERY level



Auf Anfrage auf erhältlich: Nur vorne Schiebetüren oder nur hinten Schiebetüren
Available on request: Sliding doors only on the front or only on the back

	Glasablagen glass shelves	230 V / 950 W	1015 x 620 x 1240 mm	185 kg *	# 05-90401	€ 5169,-
Pak	3x 900 x 360 mm	230 V / 950 W	1015 x 620 x 1240 mm	185 kg *	05-90401	5169,-
Compak	2x 900 x 360 mm	230 V / 950 W	1015 x 620 x 950 mm	155 kg *	05-90400	4669,-



Topping Box Mini

statische Kühlung +4° bis +8°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Konstruktion aus gehärtetem Glas und Edelstahl • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • obere Scheibe kann als Ablage genutzt werden • für 6x 1/6 GN x 65 mm • inkl. GN-Behälter

static cooling +4° up to +8°C* in the tub area • digital temperature display • made of strengthened glass and stainless steel • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • upper part usable as shelf • for 6x 1/6 GN x 65 mm • incl. GN containers

6x 1/6 GN x 65 mm	230 V / 163 W
575 X 610 X 400 mm *	# 05-70537
Made in Europe	€ 1545,-

KÜHLSCHRÄNKE

REFRIGERATORS



A



B



C



D



E



F

86 Liter mit Tür auf Vorder- und Rückseite
86 liters with doors at front and back

Mini-Kühlvitrinen Mini Cooling Displays

rundum doppelt verglast • Innenbeleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Umluftkühlung • Abtauautomatik • Einlegeroste höhenverstellbar • Betriebstemperatur +2°C bis +12°C* • Kühlmittel umweltfreundlich

double-glazed all around • interior lighting for maximal attention • ventilated cooling • automatic defrost • height-adjustable grids • temperature range +2°C up to +12°C* • cooling agent R600a - eco-friendly

235 Liter mit Lenkrollen
235 liters with castors

		Böden grids					
A 58 Liter	<input type="checkbox"/> weiß white	2x	230 V / 180 W	425 x 380 x 805 mm	28,5 kg *	00-90454 N	433,-
B 78 Liter	<input type="checkbox"/> weiß white	3x	230 V / 180 W	425 x 380 x 960 mm	32,5 kg *	00-90456 N	462,-
C 78 Liter	<input checked="" type="checkbox"/> schwarz black	3x	230 V / 180 W	425 x 380 x 960 mm	32,5 kg *	00-90457 N	462,-
D 86 Liter	<input type="checkbox"/> weiß white	3x	230 V / 180 W	425 x 435 x 980 mm	36,5 kg *	00-90453 N	505,-
E 98 Liter	<input type="checkbox"/> weiß white	4x	230 V / 180 W	425 x 380 x 1100 mm	37,5 kg *	00-70431 N	506,-
F 235 Liter	<input type="checkbox"/> weiß white	4x	230 V / 250 W	520 x 485 x 1700 mm	77 kg *	00-90458 N	1085,-

Flaschenkühler Barkeeper 2

Bottle Cooler Barkeeper 2

Inhalt 176 Liter • Temperaturbereich +1°C bis +10°C (bei bis zu 30°C Raumtemperatur) • Innen Aluminium • Außen lackiertes Stahlblech • Doppelverglaste Tür • Selbstschließende Schiebetüren • Abschließbar • LED-Innenbeleuchtung • Statische Kühlung mit 2 Lüftern • Elektronische Temperaturregelung mit Digitaldisplay • 4 höhenverstellbare Roste à B 373 x T 344 mm (2 pro Tür) • Einlegeroste verchromt • Kühlmittel R600a / 85 g • Klimaklasse 4 • Energieverbrauch 475 kWh/Jahr • Automatische Abtaufunktion • Kondenswasserverdunstung

Capacity 176 liters • Temperature range +1°C to +10°C (up to 30° C ambient temperature) • Aluminum inside • Outside painted steel • Double-glazing • Self-closing sliding doors • Lockable • LED interior lighting • Static cooling with 2 fans • Electronic temperature control with digital display • 4 height-adjustable grids W 373 x D 344 mm (2 per door) • Chrome-plated shelf • Coolant R600a / 85 g • Climate class 4 • Energy consumption 475 kWh/year • Automatic defrost function • Condensate evaporation

 176 Liter	 230 V / 250 W	 51 kg *
 920 x 520 x 845 mm	 # 00-70312	 € 1099,-



**NEU
NEW**



Weinkühlschrank

Refrigerator for Wine

88 Liter • für 28 Flaschen • inkl. 5 Flaschenroste und 1 normales Rost • Betriebstemperatur +2° bis +10°C • Temperatur stufenlos einstellbar • Kühlmittel R600a • LED-Beleuchtung • Türanschlag rechts (wechselbar)

88 liters • for 28 bottles • incl. 5 bottle grids and 1 normal grid • temperature range +2° up to +10°C • temperature continuously adjustable • cooling agent R600a • LED lighting • door hinged on the right (reversible)

 88 Liter 28 Flaschen 28 bottles	 24,5 kg *
 230 V / 85 W	 430 x 480 x 825 mm
 # 00-70304 N	 € 306,-

Kühlschrank 2/1 GN Cool Kitchen

Refrigerator 2/1 GN Cool Kitchen

Inhalt netto 455 Liter / brutto 670 Liter • Mit 3 höhenverstellbaren Rosten à 2/1 GN + Bodenrost • Schienen für Behälter / Backbleche • Innen und außen Edelstahlverkleidung AISI 304 • Digitale Steuerung • LED-Innenbeleuchtung • Automatische Türschließung • Temperaturbereich: -0° bis +8°C (bei bis zu 43°C Raumtemperatur) • Umluftkühlung • Luftfeuchtigkeit 85% • Kühlmittel R600a / 110 g • Energieeffizienzklasse B • Klimaklasse 5 • Türschloss • 4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen

Capacity net 455 liters / gross 670 liters • With 3 height-adjustable grids of 2/1 GN + floor grid • Rails for containers / baking trays • Inside and outside stainless steel AISI 304 • Digital control • LED interior lighting • Self-closing door • Temperature range: -0° up to + 8°C (up to 43°C ambient temperature) • Ventilated cooling • Humidity 85% • Coolant R600a / 110 g • Energy efficiency class B • Climate class 5 • Door lock • 4 castors with 2 fixing brakes

 455 / 670 Liter	 230 V / 220 W	 730 x 805 x 2070 mm	 107 kg *
 Türanschlag links	 door hinge right	 # 00-70313L	 € 1559,-
 Türanschlag rechts	 door hinge left	 # 00-70313R	 € 1559,-

**NEU
NEW**



KALTE THEKEN

COOLING DISPLAYS



Kühltheke Cube 90 Cooling Counter Cube 90

Optimale Präsentation Ihrer Speisen: Die 120 cm hohe Theke ist rundherum und von oben verglast • Langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • 2 höhenverstellbare Ablagen + Bodenebene • Abmessungen der Ablagen: 728 x 230 mm + 728 x 330 mm • Temperaturbereich +2°C bis +8°C (bei bis zu 38°C Raumtemperatur) • Luftfeuchtigkeit 85 % • Umluftkühlung • Kühlmittel R290 / 90 g • Inhalt netto 180 Liter • Konstruktion aus Glas und schwarzem Stahlblech • Türen auf der Rückseite • Auf Rollen und Stellfüßen montiert

Optimal presentation of your food: The 120 cm high counter is glazed all around and on top • Long-living LED lighting for more attention • Increase your sales through ideal visibility of your products • 2 height-adjustable shelves + floor level • Dimensions of the shelves: 728 x 230 mm + 728 x 330 mm • Temperature range +2°C to +8°C (up to 38°C ambient temperature) • Humidity 85 % • Ventilated cooling • Cooling agent R290 / 90 g • Capacity net 180 liters • Construction of glass and black steel sheet • Doors on the back • Mounted on castors and feet

728x230 + 728x330 mm + Bodenebene
728x230 + 728x330 mm + bottom level

180 Liter

111 kg *

230 V / 480 W

900 x 660 x 1200 mm

00-70538

€ 1429,-



Made in Europe

Komplett doppel-verglast und LED-Beleuchtung auf JEDER Ebene
Completely double-glazed and LED lighting in EVERY level

Kühlvitrine Vela Cooling Display Vela

außerordentliche Sichtbarkeit und gute Beleuchtung für Getränke, Snacks, Salate, Torten uvm. • Temperaturbereich +2°C bis +6°C* • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • langlebige LED-Beleuchtung auf jeder Ebene • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasablagen höhenverstellbar • Glasablagen 695 x 250 mm • für den Kunden versteckte Kühleinheit auf der Rückseite • ohne Schrauben von außen

extraordinary visibility and great illumination for beverages, snacks, salad, pies etc. • temperature range +2°C up to +6°C • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting in every level • increase your sales through ideal visibility of your products • particularly energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • glass shelves height-adjustable • 3 glass shelves 695 x 250 mm • cooling unit hidden on the back • without screws from the outside*

3x 695 x 250 mm

230 V / 275 W

800 x 700 x 740 mm

78 kg *

05-70535 N

€ 2659,-



Kühlvitrine Tower Cooling Display Tower

Umluftkühlung +4°C bis +8°C* • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasablagen höhenverstellbar • 3 Glasablagen 695 x 250 mm und 2 Bodenebenen • für den Kunden versteckte Kühleinheit auf der Rückseite

ventilated cooling +4°C up to +8°C • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • glass shelves height-adjustable • 3 glass shelves 695 x 250 mm and 2 bottom levels • cooling unit hidden on the back*

-  3x 695 x 250 mm + 2 Bodenebenen | + 2 bottom levels
-  230 V / 267 W
-  62 kg *
-  710 x 535 x 900 mm
-  # 05-70540
-  Made in Europe
-  € 2239,-



Topping System

Ersetzt die Glasablagen der Kühlvitrine Tower durch praktische GN-Behälter.

Replaces the glass shelves of the cooling display Tower with useful GN containers.



-  3x 1/6 GN x 65 mm
-  # 06-70540-01
-  € 84,-



KÜHLAUFSÄTZE

COOLING TOPS



Pizza-Kühlaufsatz

Pizza Cooling Top

Edelstahl mit Glasaufsatz • für GN-Schalen mit 150 mm Tiefe • elektronische Steuerung mit Display • Abtauautomatik • statische Kühlung +2° bis +8°C* • Kühlmittel R134a • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel with glass cover • for GN containers with 150 mm depth • electronic control with display • automatic defrost • static cooling +2° up to +8°C • cooling agent R134a • GN containers not included*

				
5x 1/4 GN	230 V / 170 W	1200 x 335 x 435 mm *	00-90387	610,-
7x 1/4 GN	230 V / 170 W	1500 x 335 x 435 mm *	00-90388	685,-
9x 1/3 GN	230 V / 170 W	2000 x 395 x 435 mm *	00-90389	895,-

GN-Gastronorm-Behälter auf Seite 235

GN Gastronorm containers on page 235



 Made in Europe



Kühlvitrine Top

Cooling Cabinet Top

Gehäuse Edelstahl • Deckel Acrylglas • Abtauautomatik • bis +4°C* • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • acrylic lid • automatic defrost • down to +4°C • GN containers not included*

						
Top I	1x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 260 W	820 x 390 x 350 mm	28 kg *	05-70039 C	1498,-
Top II	2x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 330 W	1380 x 390 x 350 mm	45 kg *	05-70040 C	1998,-



Kühlvitrine Mach Cooling Cabinet Mach

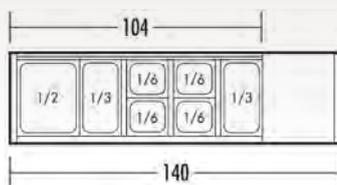
Edelstahl mit Glasaufsatz • für GN-Schalen bis 150 mm Tiefe • statische Kühlung +2° bis +8°C* • Kälteaggregat mit Kühlwanne • Digitalthermometer • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel with glass cover • for GN containers up to 150 mm depth • static cooling +2° up to +8°C* • refrigerating aggregate with cooling tray • digital thermometer • GN containers not included

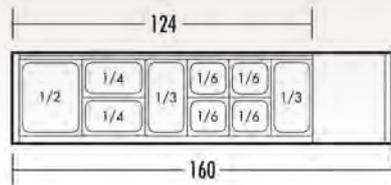
Made in Europe

	Beckenlänge basin length	230 V / 239 W	Kühlleistung cooling output	1400 x 370 x 440 mm	33 kg * #	#	€
Mach I	1040 mm	230 V / 239 W	170 kcal/h	1400 x 370 x 440 mm	33 kg *	05-70031	1879,-
Mach II	1240 mm	230 V / 239 W	180 kcal/h	1600 x 370 x 440 mm	45 kg *	05-70032	1945,-
Mach III	1640 mm	230 V / 239 W	190 kcal/h	2000 x 370 x 440 mm	56 kg *	05-70033	2119,-

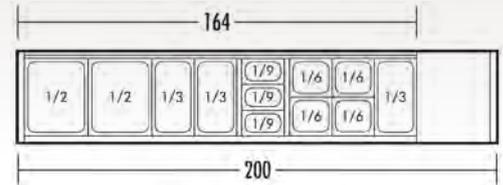
Bestückungsbeispiele | examples for interior



Mach I - 46 Liter



Mach II - 56 Liter



Mach III - 74 Liter

KÜHLAUFsätze

COOLING TOPS



 **Kühlung im Schalenbereich.**
Cooling in the tub area.

Kühlvitrine Cube Cooling Display Cube

statische Kühlung +2° bis +5°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • 3 Ebenen (gekühlte GN-Behälter, innere Glasablage, Top-Ablage) • verbesserte Isolation • inkl. GN-Behälter

static cooling +2° up to +5°C in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • 3 levels (cooled GN containers, inner glass shelf, top shelf) • improved insulation • incl. GN containers*



						
Cube 6	6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 163 W	1438 x 395 x 350 mm	42 kg *	05-70541	1695,-
Cube 8	8x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 165 W	1788 x 395 x 350 mm	48 kg *	05-70542	1893,-

 **Kühlung im Schalenbereich auf 2 Ebenen.**
2 levels with cooling in the tub area.



Kühlvitrine 46 + 68 Cooling Display 46 + 68

2 Ebenen mit statischer Kühlung +2° bis +5°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • inkl. GN-Behälter

2 levels with static cooling +2° up to +5°C in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • incl. GN containers*



						
46	4x 1/3 GN x 40 mm + 6x GN 1/6 x 40 mm	230 V / 200 W	1085 x 395 x 360 mm	42 kg *	05-70543	1859,-
68	6x 1/3 GN x 40 mm + 8x GN 1/6 x 40 mm	230 V / 202 W	1438 x 395 x 360 mm	48 kg *	05-70544	2024,-

- + **Show-Effekt:** Handwerkliche Zubereitung als Besuchermagnet.
- + **Qualität kommunizieren:** Frische Zubereitung direkt vor den Augen der Kunden.
- + **Hohe Gewinnspanne:** Bereitschaft der Kunden, hohe Preise für frisches Sushi zu zahlen.
- + **Sushi ist außerordentlich populär.** Machen Sie gutes Sushi, ist der Erfolg fast garantiert.

- + **Show effect:** Manual preparation as a visitor magnet.
- + **Communicating quality:** Fresh preparation right in front of the customers.
- + **High profit margin:** Customers are willing to pay high prices for fresh sushi.
- + **Sushi is extremely popular.** If you make good sushi, your success is almost guaranteed.

SUSHI: DER TREND, DER NIE ENDET
Früher noch exotischer Luxus, heute einer der beständigsten und beliebtesten Snack-Trends.

SUSHI: THE NEVER ENDING TREND
Once exotic luxury, today one of the most consistent and popular snack trends.



Sushi-Reiskocher

Qualität Made-in-Japan. Hiermit kochen Sie perfekten Reis für Ihr Sushi. Details auf Seite 189.

Sushi Rice Cooker

Quality Made-in-Japan. Here you can cook perfect sushi rice. Details on page 189.

Reiswärmer

Die original japanischen Sushi-Reiswärmer sorgen für eine ideale Luftfeuchtigkeit und halten den Reis ohne Strom über 6 Stunden lang warm. Details auf Seite 189.

Rice Warmer

The original Japanese sushi rice warmers provide an ideal humidity and keep the rice for more than 6 hours hot without any power supply. Details on page 189.

Was ist eine Sushi-Kühlvitrine?

Sushi-Kühlvitriken besitzen eine Kühlung von unten und eine Kühlung von oben. Dadurch wird der gesamte Innenraum gleichmäßig gekühlt, so dass auch sensible Speisen wie roher Fisch ideal aufbewahrt werden können. Durch die großen Glasscheiben und die Beleuchtung werden die frischen Zutaten oder das fertige Sushi ideal in Szene gesetzt. Sushi-Kühlvitriken finden Sie auf den Seiten 155 + 157.

What is a Sushi Cooling Display?

Sushi cooling displays have a top and a bottom cooling. Thus, the entire interior is cooled evenly so that even sensitive food such as raw fish can be kept under ideal conditions. The large glass front and the interior lighting provide an attractive presentation of the fresh ingredients or the finished sushi. Sushi refrigerated display cases can be found on pages 155 + 157.

KÜHLAUFSÄTZE

COOLING TOPS



Kühlung im Schalenbereich.
Cooling in the tub area.

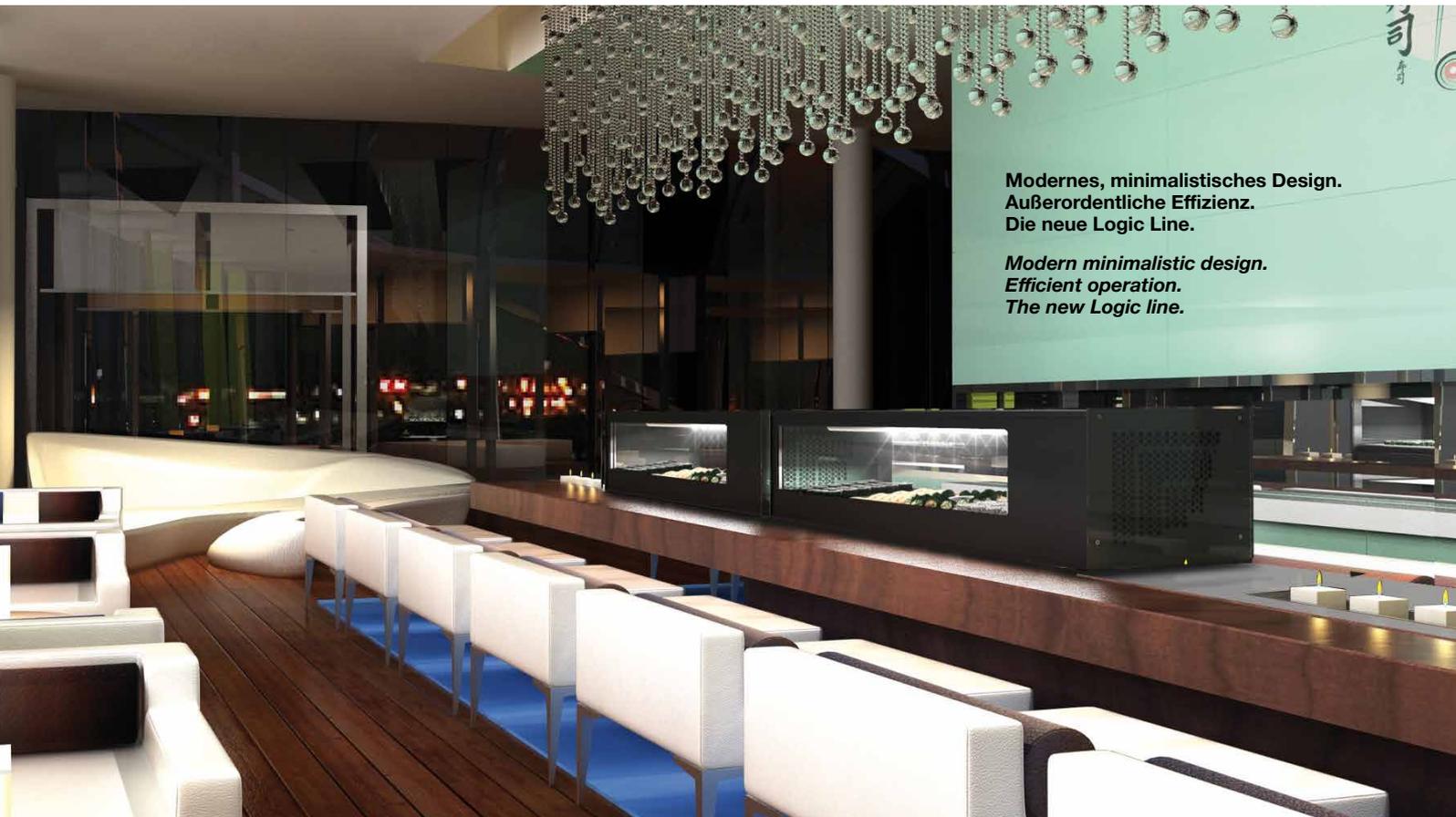


Kühlvitrine Logic Cooling Display Logic

statische Kühlung +2° bis +6°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • äußerst kleiner Kompressor sorgt für wenig Platzbedarf • inkl. GN-Behälter

static cooling +2° up to +6°C in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for maximal attention • increase your sales through ideal visibility of your products • particularly energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • little space requirement due to extra-small compressor unit • incl. GN containers*

4x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 161 W	970 x 380 x 225 mm	27 kg *	05-70558	1151,-
6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 163 W	1320 x 380 x 225 mm	32 kg *	05-70559	1281,-



**Modernes, minimalistisches Design.
Außerordentliche Effizienz.
Die neue Logic Line.**

**Modern minimalistic design.
Efficient operation.
The new Logic line.**



 Kühlung von oben und unten.
Top and bottom cooling.



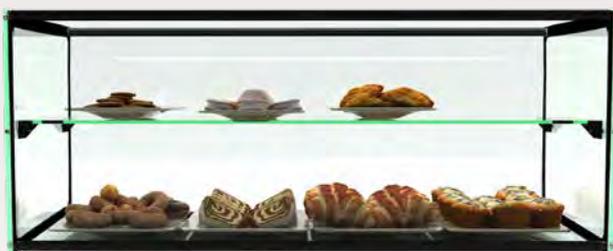
 Made in Europe

Kühlvitrine Logic Sushi Cooling Display Logic Sushi

Kühlung von oben und unten • 0° bis +4°C* im gesamten Innenraum • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • äußerst kleiner Kompressor sorgt für wenig Platzbedarf • inkl. GN-Behälter

top and bottom cooling • 0° up to +4°C in the whole interior • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for maximal attention • increase your sales through ideal visibility of your products • particularly energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • little space requirement due to extra-small compressor unit • incl. GN containers*

					
6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 175 W	1320 x 380 x 300 mm	55 kg *	05-70560	2197,-



Show-Vitrine Neutral Show Display Neutral

für die Präsentation von Speisen und Produkten, die keine Kühlung benötigen • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • Zwischenboden für zusätzliche Fläche • Oberkante stoßgeschützt durch Glasschutzprofil • Flatpack: Bausatz zur einfachen Selbstmontage

for the presentation of food and other products that do not require cooling • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • additional shelf for more exhibition space • top edge impact-protected with a glass protection profile • Flat Pack: Kit for easy self-assembly

 Made in Europe

					
EP30D	920 x 330 x 315 mm	Zwischenboden Shelf 200 x 900 mm	18 kg *	05-70556	336,-
EP36D	920 x 390 x 375 mm	300 x 900 mm	24 kg *	05-70557	376,-

KALTE & HEIE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS



Kühlung im Schalenbereich.
Cooling in the tub area.



Royal Cooling Tapas

statische Kühlung +2° bis +6°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung fr maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehrtem Glas • aufklappbare Frontscheibe • inkl. GN-Behälter

static cooling +2° up to +6°C* in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • hinged front glass • incl. GN containers

	Kompressor Compressor						€
4x 1/3 GN x 40 mm	rechts <i>right</i>	230 V / 161 W	1085 x 395 x 245 mm	30 kg *	#	05-70500 BK	1274,-
4x 1/3 GN x 40 mm	links <i>left</i>	230 V / 161 W	1085 x 395 x 245 mm	30 kg *	#	05-70500 BKL	1274,-
6x 1/3 GN x 40 mm	rechts <i>right</i>	230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg *	#	05-70501 BK	1519,-
6x 1/3 GN x 40 mm	links <i>left</i>	230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg *	#	05-70501 BKL	1519,-
8x 1/3 GN x 40 mm	rechts <i>right</i>	230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg *	#	05-70502 BK	1743,-
8x 1/3 GN x 40 mm	links <i>left</i>	230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg *	#	05-70502 BKL	1743,-



Warmhaltevitrine Cristal Warming Display Cristal

30°C bis 90°C im Schalenbereich • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • inkl. GN-Schalen

30°C up to 90°C in the tub area • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • incl. GN containers

							€
Cristal 4	4x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 800 W	840 x 395 x 245 mm	15 kg *	#	05-70525 BK	999,-
Cristal 6	6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 1 kW	1190 x 395 x 245 mm	20 kg *	#	05-70526 BK	1066,-



 **Kühlung von oben und unten.**
Top and bottom cooling.



Royal Cooling Sushi

Kühlung von oben und unten • +2° bis +6°C* im gesamten Innenraum • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • aufklappbare Frontscheibe • inkl. GN-Behälter

top and bottom cooling • +2° up to +6°C in the whole interior • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • hinged front glass • incl. GN containers*



	Kompressor Compressor				#	€
4x 1/3 GN x 40 mm	rechts <i>right</i>	230 V / 218 W	1085 x 395 x 245 mm	32 kg *	05-70504 BK	1794,-
4x 1/3 GN x 40 mm	links <i>left</i>	230 V / 218 W	1085 x 395 x 245 mm	32 kg *	05-70504 BKL	1794,-
6x 1/3 GN x 40 mm	rechts <i>right</i>	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg *	05-70505 BK	1918,-
6x 1/3 GN x 40 mm	links <i>left</i>	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg *	05-70505 BKL	1918,-
8x 1/3 GN x 40 mm	rechts <i>right</i>	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg *	05-70506 BK	2117,-
8x 1/3 GN x 40 mm	links <i>left</i>	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg *	05-70506 BKL	2117,-



Alle Displays auf dieser Doppelseite lassen sich ideal in Reihe aufstellen.
All Displays on this double page can ideally be placed in line.



KALTE & HEIÙE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS



Made in Europe

Buffet-Bar 4

Buffet Bar 4

Temperaturbereich +2°C bis +10°C* im Wannenbereich • optimale Kühlung durch direkten Kontakt zur Edelstahlwanne • mit Wasserablauf • Thermostat • vereisungsfreier Danfoss®-Qualitätskompressor • offener Unterbau für Tablett und Teller • Edelstahlsäulen • große, herunterklappbare Ablagen • 4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen • LED-Beleuchtung • Holzdekor Wenge-farben • für 4x 1/1 GN-Behälter bis 150 mm Tiefe geeignet • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

temperature range +2°C up to +10°C* in the tub area • optimal cooling due to direct contact to the stainless steel bottom • with water drain • thermostat • defrosting-free Danfoss® quality compressor • open base for trays and plates • stainless steel posts • large hinged deposit boards • 4 castors with 2 fixing brakes • LED lighting • wenge-coloured wood • for 4x 1/1 GN containers up to 150 mm depth • GN containers not included shelf not included

4x 1/1 GN x 150 mm

1420 x 950 x 1370 mm

230 V / 500 W

99 kg *

05-10372

€ 3098,-



Made in Europe

Kalte Buffet-Insel

Cold Buffet Islet

Temperaturbereich +2°C bis +10°C* im Wannenbereich • optimale Kühlung durch direkten Kontakt zur Edelstahlwanne • mit Wasserablauf • Thermostat • vereisungsfreier Danfoss®-Qualitätskompressor • offener Unterbau für Tablett und Teller • Edelstahlsäulen • große, herunterklappbare Ablagen (920x250 mm) inkl. hygienischer Edelstahlabdeckungen • 4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen • LED-Beleuchtung • Holzdekor Wenge-farben • für 4x 1/1 GN-Behälter bis 150 mm Tiefe geeignet • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

temperature range +2°C up to +10°C* in the tub area • optimal cooling due to direct contact to the stainless steel bottom • with water drain • thermostat • defrosting-free Danfoss® quality compressor • open base for trays and plates • stainless steel posts • large hinged deposit boards (920x250 mm) incl. hygienic stainless steel covers • 4 castors with 2 fixing brakes • LED lighting • wenge-coloured wood • for 4x 1/1 GN containers up to 150 mm depth • GN containers not included

1040(1435) x 1040(1435) x 1540 mm

4x 1/1 GN x 150 mm

99 kg *

230 V / 500 W

€ 3218,-

05-10373E



Kalte Theke VWF Cold Display VWF

LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Abtauautomatik
• +4°C bis +10°C* • Danfoss®-Qualitätskompressor • Ablagegitter •
Scheiben komplett entnehmbar • GN Schalen nicht im Lieferumfang enthalten

LED lighting for maximum attention • automatic defrost • +4°C to +10°C* • Danfoss® quality compressor
• shelf grid • glasses completely removable • GN containers not included



VWF 800	2x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 350 W	800 x 730 x 600 mm	67 kg *	05-10301	2298,-
VWF 1200	3x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 430 W	1200 x 730 x 600 mm	79 kg *	05-10303	2765,-



Heiße Theke VVC Hot Display VVC

LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Wassercontainer zur
Luftbefeuchtung von aussen befüllbar • +20°C bis +91°C • Ablagegitter • Scheiben komplett
entnehmbar • GN Schalen nicht im Lieferumfang enthalten

interior LED lighting for maximal attention • water container for air moistening easy to fill from outside • +20°C up to
+91°C • shelf grid • glasses completely removable • GN containers not included



VVC 800	2x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 1,5 kW	800 x 730 x 600 mm	53 kg *	05-10300	1665,-
VVC 1200	3x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 1,5 kW	1200 x 730 x 600 mm	65 kg *	05-10302	2219,-

KALTE & HEIÙE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS



Kühlvitrine Deli-Cool I Cooling Display Case Deli-Cool I

LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Inhalt 100 Liter • 2 höhenverstellbare Auflageroste à 600x300 mm • Umluftkühlung • Abtauautomatik • Kühlmittel R600a • +2° bis +12°C* • hinten 2 Schiebetüren

interior LED lighting for maximal attention • capacity 100 liters • 2 height-adjustable grids of 600x300 mm • ventilated cooling • automatic defrost • cooling agent R600a • +2°C up to +12°C • 2 sliding doors on the back*

2x 600x300 mm + Bodenebene
2x 600x300 mm + bottom level

100 Liter

40,5 kg *

230 V / 160 W

685 x 455 x 675 mm

00-90455

656,-



Kühlvitrine Deli-Cool II Cooling Display Case Deli-Cool II

LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Gehäuse Kunststoff • Scheibe aus doppelt verglastem Sicherheitsglas • Inhalt 120 Liter • 2 höhenverstellbare Auflageroste à 635x340 / 635x370 mm • Umluftkühlung mit 2 Lüftern • Abtauautomatik • Kühlmittel R600a • +2° bis +12°C* • hinten 2 Schiebetüren

interior LED lighting for maximal attention • plastic casing • double-glazed safety glass • capacity 120 liters • 2 height-adjustable grids of 635x340 / 635x370 mm • ventilated cooling with 2 fans • automatic defrost • cooling agent R600a • +2°C up to +12°C • 2 sliding doors on the back*

635x340 + 635x370 mm + Bodenebene
635x340 + 635x370 mm + bottom level

120 Liter

57 kg *

230 V / 160 W

710 x 575 x 685 mm

00-10372

847,-



Kühlvitrine Deli-Cool III Cooling Display Case Deli-Cool III

LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Gehäuse Kunststoff • Scheibe aus doppelt verglastem Sicherheitsglas • Inhalt 160 Liter • 2 höhenverstellbare Auflageroste à 810x370 / 810x400 mm • Umluftkühlung mit 2 Lüftern • Abtauautomatik • Kühlmittel R600a • +2° bis +12°C* • hinten 2 Schiebetüren

interior LED lighting for maximal attention • plastic casing • double-glazed safety glass • capacity 160 liters • 2 height-adjustable grids of 810x370 / 810x400 mm • ventilated cooling with 2 fans • automatic defrost • cooling agent R600a • +2°C up to +12°C • 2 sliding doors on the back*

810x370 + 810x400 mm + Bodenebene
810x370 + 810x400 mm + bottom level

160 Liter

68,4 kg *

230 V / 160 W

885 x 575 x 685 mm

00-10373

943,-

Heiße Show-Vitrine I

Hot Show Display I

Gehäuse Edelstahl • innen verchromt • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • +30° bis +90°C • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • hinten 2 Schiebetüren

stainless steel casing • chromed interior • LED lighting for maximum attention • +30° bis +90°C • water tub for air moistening • 2 sliding doors on the back

 630 x 335 + 630 x 370 + 630 x 400 mm

 120 Liter

 48 kg *

 230 V / 1,1 kW

 690 x 600 x 670 mm

 # 00-10375

 € 699,-



Auf Anfrage auch mit Schiebetüren vorne und hinten erhältlich.
On request available with and sliding doors on the front and back.

Heiße Show-Vitrine II

Hot Show Display II

Gehäuse Edelstahl • innen verchromt • LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • +30° bis +90°C • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • hinten 2 Schiebetüren

stainless steel casing • chromed interior • LED lighting for maximum attention • +30° bis +90°C • water tub for air moistening • 2 sliding doors on the back

 815 x 335 + 815 x 370 + 815 x 400 mm

 160 Liter

 56,3 kg *

 230 V / 1,5 kW

 860 x 570 x 670 mm

 # 00-10376

 € 809,-



Heiße Theke Deli III

Hot Display Deli III

vorne und hinten 2 Schiebetüren • für Selbstbedienung geeignet • innen verchromt • außen lackiert • mit 3 Ablagen • beleuchtet für maximale Aufmerksamkeit • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • +30°C bis +90°C

2 sliding doors on front and back • suitable for self service • chromed inside • painted outside • 3 shelves • lighting for maximum attention • water tub for air moistening • +30°C up to +90°C

 1120 x 360 + 1120 x 340 + 1120 x 315 mm

 373 Liter

 76 kg *

 230 V / 2,2 kW

 1200 x 480 x 810 mm

 # 00-10355

 € 799,-



HEIßE THEKEN

WARMING DISPLAYS



Warmhaltevitrine Honda

Warming Display Honda

für eine Vielzahl verschiedener Produkte geeignet: Sandwiches, Teigwaren, Braten, Leberkäse u.v.m. • Temperaturbereich 30°-90°C • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung auf jeder Ebene maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • aufklappbare Frontscheibe • großzügige Wasserschale verhindert ein Austrocknen der Speisen • inkl. 6x 2/3 GN x 20 mm Behälter

suitable for many various products: Sandwiches, pastry, roasts and much more • temperature range 30°C-90°C • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting on every level for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • hinged front glass • large water tray prevents the food from drying out • incl. 6x 2/3 GN x 20 mm containers

 6x 2/3 GN x 20 mm

 230 V / 1,8 kW

 1100 x 510 x 635 mm

 Made in Europe

 71 kg *

 # 05-70554

 € 2122,-



Warmhaltevitrine Panorama 3

Warming Display Panorama 3

Edelstahl • Temperaturbereich 20°-90°C • 3 Ebenen à 600 x 400 mm • geeignet für GN • Innenmaß 750 x 460 x 360 mm • Umluft für gleichmäßige Wärmeverteilung • Schamottstein als Hitzespeicher bei häufigem Öffnen der Türen • Wasserbehälter • Feuchtigkeitskontrolle verhindert das Austrocknen der Speisen • Ein-/Ausschalter • Umluft separat schaltbar • Kontrolleuchten • Nur für Backwaren geeignet

stainless steel • temperature range 20°-90°C • 3 levels of 600 x 400 mm • suitable for GN • interior size 750 x 460 x 360 mm • ventilation for even heat distribution • fire brick as heat storage when the doors are open • water container • humidity control prevents the food from drying out • on/off switch • ventilation separately switchable • pilot lights • only suitable for pastry

 230 V / 1,2 kW

 30 kg *

 780 x 490 x 480 mm

 # 05-10304

 Made in Europe

 € 1155,-



Made in Germany



Thermo Shop & Thermo Look

zum Warmhalten von Leberkäse und anderen Speisen • Hygrometer 0-100% Luftfeuchtigkeit • Thermometer 20°-120°C • Trockengehschutzthermostat • Akustiksignal warnt vor dem Trockenheizen des Gerätes • Rundum-Acrylverglasung • Ober- / Unterhitze getrennt schaltbar • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchten • inkl. Wasserschale zur Luftbefeuchtung und perforierte Schale für die Speisen • Nutzhöhe 160 mm • höhenverstellbare Füße

for warm-keeping of ‚Leberkäse‘ or ‚Fleischkäse‘ and other food • hygrometer 0-100% humidity • thermometer 20°-120°C • safety thermostat • acoustic signal gives you warning of running dry • acrylic glazing all around • top and bottom heat seperately adjustable • on/off switch • pilot lights • incl. water tub for moistening and perforated tub for food • usable height 160 mm • height-adjustable feet

Thermo Shop	1/2 GN	230 V / 1,3 kW	330 x 385 x 410 mm	13 kg	15-50589	1039,-
Thermo Look	1/1 GN	230 V / 2 kW	596/626 x 425/445 x 410 mm	19 kg *	15-50590	1269,-

Thermo Tower

Rahmen Aluminium • Sicherheitsglas • 2x 20 W Halogeninnenbeleuchtung • Wasserwanne • Ein-/Ausschalter • Thermostat • Roste mit Stopper • Rostabstand 100 mm • höhenverstellbare Füße

aluminium frame • safety glass • interior light 2x 20 W halogen lamps • water tub • on/off switch • thermostat • grids with stopper • distance of grids 100 mm • height-adjustable feet

2x GN 1/2	230 V / 690 W
410 x 385 x 575 mm	25 kg *
15-50588	1359,-



Made in Germany

HEIßE THEKEN

WARMING DISPLAYS



Backwaren-Warmhaltevitrine Tower Pastry Warming Display Tower

Edelstahl • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C
• beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

*stainless steel • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C
• to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated*

 230 V / 500 W

 16 kg

 340 x 340 x 600 mm

 # 05-10357

 Made in Europe

 € 705,-



Warmhaltevitrine Dolce Warming Display Dolce

bis +70°C • mit Wasserbehälter zur Luftbefeuchtung • hinten 2 Glastüren • langlebige LED-Beleuchtung • 5 Etagen • inkl. 4 Ablageroste à Ø 320 mm

up to +70°C • with water container for humidity • 2 glass doors on the back • long-living LED lighting • 5 levels • incl. 4 grids à Ø 320 mm

 230 V / 230 W

 14 kg *

 Ø 435 x h 710 mm

 # 05-70524

 Made in Europe

 € 1092,-



Backwaren-Warmhaltevitrine HotShop Pastry Warming Display HotShop

Gehäuse Edelstahl • Haube aus Acrylglas • oben und unten Beleuchtung à 15 W • 2 Ebenen aus Edelstahl • Krümelschublade • Wasserwanne zur Luftbefeuchtung gegen Austrocknen der Backwaren • Regler +35° bis +70°C • untere Ebene beheizt

stainless steel casing • acrylic cover • top and bottom lighting à 15 W • 2 trays stainless steel made • crumb tray • water tub for humidity against drying of the pastry • thermostat +35° up to +70°C • only base heated

 230 V / 1 kW

 15 kg *

 606 x 446 x 452/596 mm

 # 05-70034

 Made in Europe

 € 899,-



Backwaren-Warmhaltevitrine Hot Food Pastry Warming Display Hot Food

Edelstahl • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C • beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

stainless steel • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C • to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated

					
A Hot Food I	230 V / 500 W	500 x 350 x 250 mm	9 kg	05-10350	418,-
B Hot Food II	230 V / 500 W	500 x 350 x 380 mm	14 kg	05-10352	515,-
C Hot Food III	230 V / 500 W	500 x 350 x 370 mm	14 kg	05-10358	489,-

Backwaren-Warmhaltevitrine Wunderland Pastry Warming Display Wonderland

Edelstahl • mit Messingsäulen • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C • beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

stainless steel • with brass pillars • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C • to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated

	230 V / 500 W		11 kg *
	500 x 360 x 550 mm		05-10356
	Made in Europe		785,-



HEIßE THEKEN

WARMING DISPLAYS



**NEU
NEW**



Heiße Theke Spotlight 630 Warming Display Spotlight 630

Rücken Sie Ihre Speisen ins Scheinwerferlicht! Lampen zur Ausleuchtung der Stellflächen sowie an der Rückseite angebrachte Spiegel sorgen für eine optimale Präsentation Ihrer Speisen. • Vorne offen für eine einfache Selbstbedienung • Temperaturbereich 30°-70°C • Thermostatische Regelung und Ein-/Ausschalter auf der Rückseite des Gerätes • Separate Beleuchtung beider Stellflächen • Separat schaltbare Strahlungsheizkörper für beide Ebenen (Obere Stellfläche wird durch den Strahlungsheizkörper der unteren Ebene mitgeheizt) • Abmessungen der Zwischenablage 590 x 390 mm • Konstruktion aus Edelstahl und Glas

Place your food in the spotlight! The illuminating lamps and the mirrors attached to the back ensure the optimal presentation of your food. • Open front for easy self-service • Temperature range 30° to 70°C • Thermostatic control and on/off switch on the back of the unit • Separate lighting of both shelves • Separately switchable radiant heaters for both levels (Top shelf is also heated by the radiant heater of the lower level) • Dimensions of the top shelf 590 x 390 mm • Stainless steel and glass construction

⚡ 230 V / 560 W

00-10356

📏 630 x 465 x 655 mm

€ 769,-

📦 27,6 kg *



Warmhaltevitrine Phone Box Warming Display Phone Box

einzigartige Warmhaltevitrine im typisch britischen Telefonzellen-Design • Temperaturbereich 30°-80°C • Ein-/Ausschalter • Regler • Innenbeleuchtung • Hot Food Schriftzug auf der Frontseite beleuchtet • einbrennlackiert • gehärtetes Glas zur Reinigung entnehmbar • 3 höhenverstellbare Roste à 385 x 395 mm

unique warming display with the typical British phone box design • temperature range 30°-80°C • on/off switch • thermostat • interior lighting • Hot Food sign illuminated at the front side • enamelled • strengthened glass removable for cleaning • 3 height-adjustable grids of 385x395 mm

⚡ 230 V / 800 W

05-51245

📏 430 x 430 x 700 mm

€ 1799,-

📦 28 kg *

Made in Britain



Ersatzplatte | Additional Plate

09-71130-00 72,- ▲



Servotherm

Gehäuse Edelstahl • Aluminium-Warmhalteplatten à 270x150 mm • Regler
stainless steel casing • aluminium warming plates à 270x150 mm • thermostat

Made in Europe



Servotherm VI	6x 270x150 mm	230 V / 650 W	400 x 215 x 335 mm	14 kg	05-71130	519,-
Servotherm X	10x 270x150 mm	230 V / 1,3 kW	400 x 215 x 475 mm	25 kg *	05-71131	787,-



Warmhalteplatte Warming Plate

Edelstahl • Regler • Temperaturbereich +35° bis +95°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte
stainless steel • thermostat • temperature range +35° up to +95°C • on/off switch • pilot light

Warmhalteplatte I	Warming Plate I	500 x 375 mm	230 V / 250 W	500 x 375 x 64 mm	4 kg	00-71132	145,-
Warmhalteplatte II	Warming Plate II	900 x 450 mm	230 V / 450 W	900 x 450 x 64 mm	9,3 kg	00-71133	204,-

Warmhalteplatte 1/1 GN Warming Plate 1/1 GN

Edelstahl • Thermostat • SECURIT®-Glasoberfläche mit integriertem Heizsystem • Warmhaltefläche 600x400 mm • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made • thermostat • SECURIT® glass surface with integrated heating system • warming surface 600x400 mm • GN containers not included

	600 x 400 mm		230 V / 400 W		7 kg
	720 x 425 x 50 mm		00-00199		349,-



Made in Germany

WÄRMELEUCHTEN

HEATING LAMPS



Made in Germany

3-fach Wärmestrahler

Triple Heating Lamp

mit separaten Ein-/Ausschaltern • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht) • Leiste titanfarben pulverbeschichtet • Leiste 940x85x20 mm

with separate on/off switches • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light) • rail titanium-coloured powder-coated • rail 940 x 85 x 20 mm

⚡ 230 V / 750 W 📏 940 x 225 x 900 mm 📦 10 kg
10-10561 € 1045,-



Made in Germany



Wärmestrahler

Heating Lamp

Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light)

⚡ 230 V / 250 W 📏 900 x Ø 255 mm 📦 3 kg

	#	€
<input type="checkbox"/> Chrom chrome	10-10552	296,-
<input type="checkbox"/> Kupfer copper	10-10553	296,-
<input type="checkbox"/> Messing brass	10-10554	296,-
<input type="checkbox"/> Mattschwarz matt black	10-10556	296,-



Made in Germany

Wärmeleuchte

Heating Lamp

Schirm beschichtet • Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

coated body • on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light)

⚡ 230 V / 250 W 📦 3 kg

	#	€
<input type="checkbox"/> Silber silver	00-50551 S	316,-
<input type="checkbox"/> Weiß white	00-50551 W	316,-
<input type="checkbox"/> Kupfer-schwarz copper-black	00-50551 K	316,-

Leuchtmittel für Wärmeleuchten | Illuminant for Warming Lamps

Infrarot-Leuchtmittel: Optimale Wärmeübertragung für das Warmhalten von Speisen • E27 Gewinde • Einsetzbar für alle Neumärker 250 W Wärmeleuchten • weißes Licht (auf Anfrage auch mit rotem Licht erhältlich)

Infrared illuminant: Optimal heat transfer for keeping food warm • E27 thread • Can be used for all Neumärker 250 W warming lamps • White light (on demand also available with red light)

⚡ 230 V / 250 W 📏 125 x 125 x 173 mm # 04-10552-00 € 25,- ▲

NEU
NEW





Special Edition
125th
 anniversary
 1894-2019



Wärmestrahler N125 Experience Heating Lamp N125 Experience

Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • außen matt-schwarz, innen gold lackiert • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • matt black outside, gold painted inside • incl. infra-red bulb (white light)

📏 Ø150 x h 290 x l 900 mm ⚡ 230 V / 250 W 📦 3 kg
 🇩🇪 Made in Germany # 10-10562 € 299,-

Wärmeleuchte N125 Innovation Warming Lamp N125 Innovation

flexibler Arm mit Hygieneschutzschlauch • Schalter gegen versehentliches Umschalten geschützt • Schirm außen matt-schwarz, innen gold lackiert • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

flexible arm with hygienic plastic hose • switch protected against unintended switching • lamp shade matt black outside, gold painted inside • incl. infra-red bulb (white light)

📏 220x220x400/850 mm ⚡ 230 V/250 W 📦 10 kg
 🇩🇪 Made in Germany # 10-10563 € 384,-

Auf Anfrage auch in Schwarz erhältlich
 On request also available in black

Tibet Wärmeleuchte Tibet Warming Lamp

flexibler Arm mit Hygieneschutzschlauch • Schalter gegen versehentliches Umschalten geschützt • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

flexible arm with hygienic plastic hose • switch protected against unintended switching • incl. infra-red bulb (white light)



🇩🇪 Made in Germany



TIBET DELUXE:
 💡 Energiesparmodus
 Energy save mode
 💡 Volle Leistung
 Full power

	🇩🇪	🇬🇧	⚡	📏	📦	#	€
Tibet Chrom	1 Strahler	1 lamp	230 V / 250 W	220x220x400/850 mm	10 kg	10-10555	359,-
Tibet Deluxe Chrom	1 Strahler (2 Leistungsstufen)	1 lamp (2 power levels)	230 V / 250 W	220x220x400/850 mm	10 kg	10-10557	382,-
Tibet Gold	1 Strahler	1 lamp	230 V / 250 W	220x220x400/850 mm	10 kg	10-10564	359,-
Tibet Twin Chrom	2 Strahler	2 lamps	230 V / 500 W	220x220x400/850 mm	11 kg	10-10558	655,-

WÄRMEBRÜCKEN

WARMING BRIDGES



Speisenwärmer Quarz-Kompakt

Food Warmer Quartz Compact

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • mit Einsatz 1/1 GN x 20 mm • Schneidplatte nicht im Lieferumfang enthalten

IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • with insert 1/1 GN x 20 mm • cutting board not included



230 V / 400 W



585 x 360 x 450 mm



9 kg



Made in Germany



00-50565



€ 813,-

Schneidbrett | Cutting Board

20 mm dick • Kunststoff
20 mm thick • plastic



04-50554-00



€ 104,- ▲



Quarz-Kompakt Wärmebrücke

Quartz Compact Warming Bridge

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • 2 Strahler • einzeln schaltbar

IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • 2 radiators • separately switchable



230 V / 1 kW



L 1000 x h 460 mm



13 kg *



Made in Germany



00-50554



€ 1493,-



Quarz-Kompakt Speisenwärmer II

Quartz Compact Food Warmer II

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • Wärmeplatte aus Edelstahl • Heizzonen einzeln schaltbar • Thermostat • passend für 1x 1/1 GN + 1x 1/2 GN • GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten

IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • warming plate stainless steel • heating zones separate switchable • thermostat • suitable for 1x 1/1 GN + 1x 1/2 GN • GN containers not included



230 V / 1,75 kW



850 x 360 x 500 mm



25 kg *



Made in Germany



00-50572



€ 1853,-



Pommeswärmer

Fries Warmer

von oben beheizt • Temperaturvoreinstellung von 80°-85°C ideal für die Präsentation von Pommes Frites, Nuggets and anderen Frittierprodukten • für 1/1 GN x 100 mm • Ein-/Ausschalter • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

top heating • preset temperature of 80°-85°C ideal for the presentation of chips, nuggets and other deep-fried products • on/off switch • for 1/1 GN x 100 mm • GN container not included



230 V / 620 W



329 x 643 x 438 mm



6 kg



Made in USA



00-50221



€ 463,-



Wärmebrücke / Pommeswärmer Warming Bridge / Chips Warmer

Edelstahl • inkl. Behälter GN 1/1 - 65 mm tief • Ein-/Ausschalter • Oberhitze • der gelochte Einsatz erlaubt das Durchfallen von Krümeln sowie Salz- und Ölüberschüssen und vermindert das Aufweichen der Pommes

stainless steel • incl. container GN 1/1 - 65 mm deep • on/off switch • top heating • the perforated insert allows that crumbs, salt and oil fall down and prevents the chips from soaking



-  555 x 330 x 350 mm
-  230 V / 400 W
-  5 kg
-  Made in Germany
-  # 15-50220
-  € 289,-



 Made in Germany



Tibet-Wärmer Tibet Warmer

die silikonverdichteten Keramiksteinplatten speichern viel Wärme für eine effiziente Hitze- und Energienutzung • Rahmen Edelstahl • Thermostat für Wärmeplatte • Kontrollleuchte • 250 W Wärmestrahler mit separatem Ein-/Ausschalter schaffen eine Hitzeglocke von oben • Hygieneschutz Acrylglas • Bausatz / Flat Pack • höhenverstellbare Füße

the silicon sealed ceramic stone tiles are able to retain the heat in an efficient and energy saving way • stainless steel frame • thermostat for warming plate • pilot light • 250 W heating lamps with separate on/off switch create a heat cover from above • acrylic glass hygienic shield • flat pack kit • height-adjustable feet

			 Heizzonen heating zones					
Tibet-Wärmer I	Tibet Warmer I	500 x 500 mm	1x	230 V / 1,25 kW	510 x 560 x 750 mm	17 kg *	# 10-10550	1099,-
Tibet-Wärmer II	Tibet Warmer II	1000 x 500 mm	2x	230 V / 2,5 kW	1010 x 560 x 750 mm	34 kg *	# 10-10551	2099,-

CHAFING DISHES

CHAFING DISHES



Elektro Chafing-Dish 1/1 GN

Electric Chafing Dish 1/1 GN

für 1/1 GN-Behälter bis 100 mm Tiefe • Wasserbad aus hitzebeständigem Polypropylen • stufenlos einstellbar bis 85°C • Ein-/Ausshalter • Kontrollleuchte • inkl. 1/1 GN-Behälter x 65 mm tief (Inhalt 9 Liter)

for 1/1 GN containers up to 100 mm depth • water bath made of heat-resistant polypropylene • infinitely adjustable up to 85°C • on/off switch • pilot light • incl. 1/1 GN container x 65 mm deep (capacity 9 liters)

1/1 GN x 65/100 mm	615 x 355 x 280 mm
230 V / 800 W	# 05-00327 € 172,50



Chafing-Dish COOL+HOT

wahlweise kalt oder heiß • mit Heizelement und Kompressorkühlung • Gehäuse lackiertes Stahlblech • Gestell Edelstahl • inkl. Einsatz 1/1 GN x 65 mm • Temperaturbereich -5° bis +75°C • transparenter Rolltop-Deckel aus Kunststoff

for cold and hot use • with heating element and cooling system • painted steel casing • base frame stainless steel • incl. 1/1 GN x 65 mm container • temperature range -5° up to +75°C • transparent plastic rolltop cover

1/1 GN x 65 mm	610 x 360 x 450 mm	15,3 kg
230 V / 700 W	# 00-00348 € 522,-	



Omeletterechaud

Omelette Rechaud

Edelstahl • Glasdeckel • 8-Stufen-Schalter • Überhitzungsschutz • Speiseinsatz Ø 300 x h 65 mm • 3,8 Liter Inhalt

stainless steel • glass lid • 8-step switch • overheating protection • container Ø 300 x h 65 mm • capacity 3.8 liters

3,8 Liter	Ø 330 x h 220 mm	3,7 kg
230 V / 500 W	# 00-10560 € 125,-	



Elektroheizung für Chafing-Dish

Electric Heater for Chafing Dish

Edelstahl • Überhitzungsschutz • passt seine Höhe 100-140 mm durch Federung an • direkter Kontakt zum Boden des Chafing-Dish

stainless steel • overheating protection • adjusts itself to the height 100-140 mm due to spring system • direct contact to the bottom of the chafing dish

230 V / 450 W	Ø 135 x h 100-140 mm
1,1 kg	# 00-90360 € 48,50 ▲



Buffet-Wärmer LaBowle

Buffet Warmer La Bowle

für das Warmhalten von Speisen und Getränken • optimale Sichtbarkeit des Inhalts • 2 Einstellungen 50°-60°C oder 80°-90°C • Drehdeckel abnehmbar • spülmaschinengeeignetes Innenglas • isolierendes Außenglas gegen Verbrennungsgefahr und für Energieersparnisse • Außenglas rutschfest in Vertiefung positioniert • Heizelement in Aluminiumschalen eingebettet für eine gleichmäßige Hitzeübertragung • Leuchte für Wärmeanzeige • Inhalt 12 Liter • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte

for warm-keeping of food and drinks • optimal visibility of the content • 2 adjustments 50°-60°C and 80°-90°C • turning lid removable • dishwasher-suitable inner glass • insulating outer glass against danger of burning and for energy savings • outer glass skid-proof positioned in a gap • heating element embedded in 2 aluminium plates for an even heat distribution • light shows when plate is hot • capacity 12 liters • on/off switch • pilot light



12 Liter

13 kg

230 V / 800 W

05-01108

450 x 360 x 385 mm

€ 799,-

GN-Gastronorm-Behälter auf Seite 235
GN Gastronorm containers on page 235



Bain-Marie

Bain Marie

Edelstahl • mit Wasserablaufhahn • für Behälter GN 1/1 und alle entsprechenden Kombinationen • GN-Behälter und Eiereinsatz nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel • with tap • suitable for GN 1/1 container and all other combinations • GN containers and egg insert not included

1/1 GN x 150 mm	230 V / 1,2 kW	340 x 590 x 240 mm	7,5 kg	00-00323	181,-
1/1 GN x 200 mm	230 V / 1,2 kW	355 x 550 x 295 mm	9,5 kg	00-00333	228,-

SUPPENTÖPFE

SOUP KETTLES



Suppentopf Prince Charles

Soup Kettle Prince Charles

11 Liter Inhalt • Wasserbad oder trockenbeheizt • herausnehmbarer Edelstahlinsatz • klappbarer Edelstahldeckel mit Löffelaussparung • außen Aluminiumguss • innen Edelstahl • Simmerstat

capacity 11 liters • water bath or dry heat • removable stainless steel container • hinged stainless steel lid with ladle cut-out • cast aluminium outside • stainless steel interior • simmerstat

Made in Britain

Prince Charles Braun	Prince Charles Brown	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10324	499,-
Prince Charles Weiß	Prince Charles White	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10326	499,-
Prince Charles Schwarz	Prince Charles Black	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10327	499,-

Suppentöpfe

Soup Kettles

9 Liter Inhalt • herausnehmbarer Edelstahlinsatz • klappbarer Deckel mit Löffelaussparung • Energieregler +30° bis +95°C • hitzeisolierter Griff • inkl. 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen

capacity 9 liters • removable stainless steel container • hinged stainless steel lid with ladle cut-out • thermostat + 30° up to +95°C • heat-insulated handle • incl. 8 magnetically adhesive soup labels



Suppentopf DeLuxe	Soup Kettle DeLuxe	9 Liter	230 V / 400 W	Ø 345 x h 360 mm	4,5 kg	00-00349 B	142,-
Farmerkopf	Farmer Caldron	9 Liter	230 V / 400 W	Ø 345 x h 360 mm	4,5 kg	00-10537 B	98,-



Ausreichend Platz, um den Inhalt des Topfes mit einem Schildchen kenntlich zu machen
 enough space to state the content of the pot on a tag

Dekor aus echtem Blattgold
 real gold-plated decor

schwarz strukturiertes Finish mit massiven Messingbeschlägen
 black textured finish with massive brass fittings

Suppentöpfe Soup Kettles

Inhalt 5 Liter • herausnehmbarer Edelstahlensatz • Außentopf einbrennlackiert • Simmerstat • mit aufklappbarem Edelstahldeckel • Löffelaussparung • inkl. Kelle • hitzeisolierter Griff • trockenbeheizt

capacity 5 liters • removable stainless steel container • vitreous enamelled body • simmerstat • stainless steel hinged lid • ladle cut-out • incl. ladle • heat-insulated handle • dry-heated

Made in Britain

A „Hot Soup of the Day“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10510	437,-
B „Today's hot Soup“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10500	437,-
C „Tagessuppe“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10520	437,-
D „Hot Soup“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	05-10501	437,-
E Schwarz black	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10538	493,-

WARMHALTEN

WARM KEEPING



A



B



C

Bain-Marie Hot Pot

Edelstahl • Regler • inkl. Einsatztöpfen mit Deckel • Temperaturbereich +0° bis +95°C • einzelne Töpfe separat regelbar • Wasserbad

stainless steel • incl. containers with lid • temperature range +0° up to +95°C • single pots separately adjustable • water bath

A	1x 3,5 Liter	230 V / 150 W	210 x 210 x 320 mm	3,5 kg	00-00352 B	288,-
B	2x 3,5 Liter	230 V / 300 W	415 x 210 x 320 mm	6,5 kg	00-00353 B	408,-
C	4x 3,5 Liter	230 V / 600 W	415 x 415 x 320 mm	10,7 kg	00-00351 B	602,-
D	1x 6,5 Liter	230 V / 200 W	255 x 255 x 320 mm	4,5 kg	00-00350 B	293,-



D



Elektro-Suppenstation

Electric Soup Station

2 Suppentöpfe à 4 Liter Inhalt • Edelstahl • Wasserbehälter Kunststoff • inkl. 1 Deckelhalter • 2 Suppenkellen

2 soup pots à 4 liters capacity • stainless steel • plastic water container • incl. 1 lid holder • 2 ladles

	2x 4 Liter		330 x 360 x 460 mm		6,7 kg
	230 V / 2,2 kW		# 00-00347		€ 210,-



Elektro-Suppenstation

Electric Soup Station

Edelstahl • 2 Suppentöpfe à 8 Liter • Regler • Deckelhalterungen • Wasserbad

stainless steel made • 2 pots à 8 liters • thermostat • lid holders • water bath

	2x 8 Liter		340 x 570 x 350 mm		13 kg
	230 V / 1,2 kW		# 05-90281		€ 389,-



Speiseausgabewagen 3x 1/1 GN

Food Service Cart 3x 1/1 GN

Edelstahl • doppelwandig • Temperaturbereich 30° bis 90°C • Becken 3x 1/1 GN x 150 mm • Wasserbad • mit Ablasshahn • Becken separat regelbar • stufenlose thermostatische Temperaturregelung • Aufwärmkontrolllampe • Ein-/Ausschalter • 4 Lenkrollen • 2 Feststellbremsen • Lieferung ohne GN-Behälter

stainless steel • double-walled • temperature range 30° up to 90°C • basin 3x 1/1 GN x 150 mm • bain marie • with drain tap • basins separately adjustable • stepless thermostatic temperature control • reheat control lamp • on/off switch • 4 castors • 2 fixing brakes • GN containers not included



 3x 1/1 GN x 150 mm

05-00366

 230 V / 2 kW

€ 1150,-

 1170 x 670 x 850 mm *

GN-Gastronorm-Behälter
auf Seite 235

GN Gastronorm containers
on page 235



Thermo-Transportbehälter 1/1 GN

Thermo Transport Container 1/1 GN

für kalte und warme Speisen geeignet • Material Kunststoff LLDPE • doppelwandig • 12 Einschübe à GN 1/1 • Temperaturbereich -20° bis +120°C • Inhalt 87 Liter • stapelbar • komplett abnehmbare Tür für einfache Reinigung • Transportwagen und GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

for cold and warm food • material polymer LLDPE • double-walled • 12 inserts à GN 1/1 • temperature range -20° up to +120°C • capacity 87 liters • stackable • completely removable door for easy cleaning • transport cart and GN containers not included

 87 Liter, 12x 1/1 GN

 450 x 645 x 620 mm

 14,6 kg

00-00365

€ 371,-



Transportwagen für Thermo-Transportbehälter Transport Cart for Thermo Transport Container

Tragfähigkeit ca. 200 kg • 4 Lenkrollen • mit 2 Feststellbremsen
carrying capacity approx. 200 kg • 4 castors • with 2 fixing brakes

 550 x 725 x 190 mm

 6,4 kg

01-00365-00

€ 150,-



TELLERWÄRMER

PLATE WARMERS



Wärmeschränke Warming Cabinets

Edelstahl • Zwischenbord
höhenverstellbar • Ther-
mostat 0° bis +85°C

*stainless steel • partial
board adjustable in height
• thermostat 0° up to
+85°C*



A für ca. 30 Teller à Ø 320 mm	<i>for approx. 30 plates à Ø 320 mm</i>	230 V / 400 W	450 x 405 x 545 mm	24 kg *	00-00190	337,-
B für ca. 60 Teller à Ø 320 mm	<i>for approx. 60 plates à Ø 320 mm</i>	230 V / 750 W	450 x 510 x 855 mm	33 kg *	00-00150	409,-
C für ca. 120 Teller à Ø 320 mm	<i>for approx. 120 plates à Ø 320 mm</i>	230 V / 1,2 kW	750 x 510 x 855 mm	49 kg *	00-00151	681,-

Made in Germany

Tellerwärmer 45/60 Plate Warmer 45/60

für ca. 45-60 Teller à Ø 320 mm • Edelstahl • Temperatur regelbar +30° bis +85°C • selbstschließende Schiebetür aus Acrylglas • Innenmaß Ø 330 x h 680 mm

for approx. 45-60 plates of Ø 320 mm • stainless steel • temperature adjustable +30° up to +85°C • self closing acrylic glass sliding door • interior size Ø 330 x h 680 mm



	230 V / 600 W		Ø 450 x h 800 mm		25 kg *
	00-00158		1568,-		

Tellerwärmer 30/40 Plate Warmer 30/40

Edelstahl • für ca. 30-40 Teller à Ø 320 mm • Temperatur regelbar +30° bis +80°C • Schiebetür aus Glas • mit festem Zwischenboden • Innenmaß Ø 330 x h 440 mm

stainless steel • for approx. 30-40 plates of Ø 320 mm • temperature adjustable +30° up to +80°C • glass sliding door • with fixed partial board • interior size Ø 330 x h 440 mm



	230 V / 600 W		Ø 460 x h 575 mm		22 kg *
	00-70280		612,-		



Tassenwärmer 72N Cup Warmer 72N

Für ca. 72 Tassen • Edelstahl • Tassentemperatur ca. 60°C • Ablagefläche 280 x 295 x h 175 mm zum Abstellen von Untertellern etc. • Ebenen separat schaltbar und regelbar

For approx. 72 cups • Stainless steel • Cup temperature approx. 60°C • Deposition surface 280 x 295 x h 175 mm for depositing saucers etc. • Levels separately switchable and adjustable

⚡ 230 V / 140 W 📏 320 x 345 x 550 mm 📦 11 kg
00-70282 N € 415,-



Tellerwärmer OT/43 Plate Warmer OT/43

für ca. 50 Teller à Ø 260-320 mm • Edelstahl • Temperatur-Regler

for approx. 50 plates of Ø 260-320 mm • stainless steel casing • thermostat

⚡ 230 V / 1,5 kW 📏 Ø 430 x h 850 mm 📦 13 kg *
05-00130 € 659,-

Tassenwärmer 48 Cup Warmer 48

mit drehbarem Sockel für einfaches Entnehmen und Nachfüllen • für ca. 48 Tassen bis max. Ø 90 mm • Tassentemperatur ca. 30° bis 45°C • 4 Behälter für Teelöffel - abnehmbar für eine einfache Reinigung

turnable base for easy taking and refilling • for approx. 48 cups up to max. Ø 90 mm • cup temperature approx. 30° up to 45°C • 4 containers for spoons - removable for easy cleaning

⚡ 230 V / 200 W 📏 Ø 350 x h 405 mm 📦 7 kg
00-70281 € 382,-



ELEKTROKOCHER

ELECTRIC COOKERS



A



B



Ceran®-Kochplatten Ceramic Glass Hotplates

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche aus flächenbündigem CERAN® • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • stufenlose Regler • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass cooking surface flush with casing • residual heat display • pilot lights • continuously adjustable • height-adjustable feet



C

A Kochplatte Econom I	Hotplate Econom I	1x Ø 210 mm	230 V / 2,3 W	340 x 420 x 100 mm	6,5 kg	00-00277	549,-
B Kochplatte I	Hotplate I	1x Ø 230 mm	230 V / 3 kW	400 x 455 x 120 mm	8 kg	00-00211	799,-
C Kochplatte II	Hotplate II	2x Ø 230 mm	400 V / 6 kW	700 x 455 x 120 mm	17 kg	00-00212	1669,-



A



Ceran®-Kochplatten Ceramic Glass Hotplates

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche aus flächenbündigem CERAN® • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • stufenlose Regler • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass cooking surface flush with casing • residual heat display • pilot lights • continuously adjustable • height-adjustable feet



B

A Econom II N	2x Ø 180 mm	230 V / 3,4 kW	600 x 380 x 100 mm	19,5 kg	00-00279	979,-	
B Econom II H	Ø 200 mm + Ø 160 mm	230 V / 3,5 W	330 x 575 x 100 mm	19 kg	00-00278	1029,-	

Neumärker Ceran®-Kochplatte Neumärker Ceramic Glass Hotplate

Gehäuse Edelstahl • Kochfläche aus CERAN®
• Kontrollleuchte • Stufenschalter • Zweikreis-Heizzone

stainless steel casing • CERAN® glass cooking surface • pilot light • step switch • dual heating zone

Ø 210 mm

230 V / 2,5 kW

365 x 400 x 105 mm

5 kg

16-00134

€ 736,-



Made in Germany



Neumärker Classic Kochplatten Neumärker Classic Hotplates

E.G.O.® Gussheizplatte • Gehäuse Edelstahl • Kontrollleuchten • Stufenschalter • höhenverstellbare Füße

E.G.O.® cast hotplate • stainless steel casing • pilot light • step switch • height-adjustable feet

Made in Germany

		Ø	V / kW	mm	kg	#	€
Einzelkochplatte 220	Single Hotplate 220	Ø 220 mm	230 V / 2 kW	370 x 370 x 150 mm	9 kg	16-00108	364,-
Einzelkochplatte 300	Single Hotplate 300	Ø 300 mm	230 V / 2,5 kW	450 x 450 x 150 mm	12 kg	16-00110	559,-
Doppelkochplatte 145-180	Double Hotplate 145-180	Ø 145 + 180 mm	230 V / 2,5 kW	640 x 330 x 150 mm	11 kg	16-00115	486,-
Doppelkochplatte 220-220	Double Hotplate 220-220	Ø 220 + 220 mm	400 V / 4 kW	720 x 370 x 150 mm	13 kg	16-00111	582,-
Doppelkochplatte 300-300	Double Hotplate 300-300	Ø 300 + 300 mm	400 V / 5 kW	910 x 450 x 150 mm	22 kg	16-00112	1014,-

INDUKTION

INDUCTION



**OPTIMIERT
IMPROVED**



Made in Germany

Induktions-Kochplatte Econom Induction Cooker Econom

Heizzone Ø 220 mm • Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche aus flächenbündigem CERAN® • Stufenloser Regler • Digitalanzeige leuchtet durch Kochfläche • Temperaturüberwachung • Lüfter mit spülmaschinengeeignetem Aluminium-Fettfilter • Höhenverstellbare Füße • Jetzt mit noch mehr Leistung für besonders schnelles Aufheizen

Heating zone Ø 220 mm • Stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass cooking surface flush with casing • Continuously adjustable thermostat • Digital display shines through cooking surface • Temperature control • Fan with dishwasher suitable aluminium filter for fat • Height-adjustable feet • Now with even more power for particularly short heating times

230 V / 3,5 kW 340 x 420 x 100 mm 8 kg
 00-00270 N 1335,-



Induktions-Kocher IK 35 SK Induction Cooker IK 35 SK

Gehäuse Edelstahl • Kochfläche aus CERAN® • für Töpfe und Pfannen Ø 120-240 mm • Digitalanzeige leuchtet durch Kochfläche • 10 Temperaturstufen 60° bis 240°C • elektronischer Überhitzungsschutz • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

stainless steel casing • CERAN® glass cooking surface • for pots and pans Ø 120-240 mm • digital display shines through cooking surface • 10 temperature levels 60° up to 240°C • overheating protection • the device is not suitable for permanent commercial use

230 V / 3,5 kW 340 x 445 x 125 mm 7,2 kg
 00-00215 B 278,-

Induktions-Kocher Touch Ceran® II Induction Cooker Touch Ceran® II

Kochfläche aus CERAN® • Regelung über Touch-Control Sensoren • Temperatur +60° bis +240°C • 10 Leistungsstufen • Zeitschalter bis 180 Min. • automatische Abschaltung und Signalton • Heizzonen Ø 100-200 mm

CERAN® glass cooking surface • adjustable through Touch Control sensors • temperature levels +60° to +240°C • 10 power levels • timer up to 180 min. • automatic off-switching and acoustic signal • heating zones Ø 100-200 mm

230 V / 3,4 kW 00-00217
 600 x 360 x 66 mm 260,-
 4 kg





Induktions-Wok Econom

Induction Wok Econom

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Wok-Cuvette aus flächenbündigem CERAN® • Stufenloser Regler • Digitalanzeige • Cuvette Ø 300 mm • Für Wokpfannen • Temperaturüberwachung • Lüfter mit spülmaschinengeeignetem Aluminium-Fettfilter • Höhenverstellbare Füße • Jetzt mit noch mehr Leistung für besonders schnelles Aufheizen

Stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass wok cuvette flush with casing • Continuously Adjustable thermostat • Digital display • Cuvette Ø 300 mm • For wok pans • Temperature control • Fan with dishwasher suitable aluminium filter for fat • Height-adjustable feet • Now with even more power for particularly short heating times

⚡ 230 V / 3,5 kW 📏 330 x 380 x 175 mm 📦 8,5 kg

00-00274 N € 1854,-

**OPTIMIERT
IMPROVED**



Made in Germany

Induktions-Wok IW 35

Induction Wok IW 35

Gehäuse Edelstahl • Wok-Cuvette aus Glaskeramik • Touch-Control Bedienfeld mit Digitalanzeige • Digitaltimer 1 bis 180 Min. • Cuvette Ø 260 mm • 10 Temperaturstufen 60° bis 240°C • für Wokpfannen • elektronischer Überhitzungsschutz • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

stainless steel casing • wok cuvette ceramic glass • touch control panel with digital display • digital timer 1 up to 180 min • cuvette Ø 260 mm • 10 temperature levels 60° up to 240°C • overheating protection • the device is not suitable for permanent commercial use

⚡ 230 V / 3,5 kW 📏 340 x 440 x 125 mm 📦 7,54 kg

00-00126 B € 339,-



Wockpfanne CW 25

Wockpfanne CW 25

Edelstahl • 5 verschiedene Metallschichten für optimale Hitzeübertragung • induktionsfähig • Durchmesser 350 mm

stainless steel • 5 different layers of metal for optimal heat transfer • suitable for induction • diameter 350 mm

04-00125 € 199,- ▲



Wokpfanne IW 35

Wok Pan IW 35

Edelstahl • induktionsgeeignet • Kaltgriffe • Inhalt 6 Liter • Durchmesser 360 mm • Höhe 110 mm (220 mm inkl. Deckel)

stainless steel • suitable for induction • heat-insulated handles • 6 liters capacity • diameter 360 mm • 110 mm height (220 mm incl. lid)

01-00126 B € 144,-

GASKOCHER

GAS COOKERS



China I NGWT 3

Gehäuse Edelstahl • 1 Brenner inkl. 1 Wokringaufsatz • Anschluß 1/2" Propangas • Erdgasdüse beigelegt • Erdgas: Leistung 15 kW, Verbrauch 1,58 m³/h, 20 mbar • Propangas: Leistung 13 kW, Verbrauch 1,02 kg/h, 50 mbar

stainless steel casing • 1 burner incl. 1 wok ring • connection 1/2" propane gas • nozzle for natural gas enclosed • natural gas: power 15 kW, consumption 1.58 m³/h, 20 mbar • propane gas: power 13 kW, consumption 1.02 kg/h, 50 mbar

400 x 600 x 280/325 mm 13 / 15 kW 28 kg *

00-30262 N € 1128,-

Stahlblech-Wokpfanne Steel Sheet Wok Pan

Ø 360 mm

00-00519

€ 137,-



Gaskochstelle Gas Cooker

für Propangas • Zündsicherung • Gestell aus Stahl • Brenner aus Gusseisen

for propane gas • safety pilot • frame made of steel • burner made of cast iron



550 x 400 x 175 mm 7,5 kW 7,2 kg

00-00826 € 194,-



Made in Europe

Gaskocher Gas Cookers

Gehäuse Edelstahl • Sicherheitsregler mit Zündflammenposition • Gussrippenrahmen • Flammenabdeckung und Edelstahlwanne abnehmbar • NUR für Erdgas geeignet • GAR14 mit beidseitig verwendbarem Gussrippenrahmen für den Einsatz einer flachen Pfanne oder eines Woks mit gewölbtem Boden

stainless steel casing • safety thermocouple with slow position • cast iron grid • cover of the burner and stainless steel plate completely removable • ONLY suitable for natural gas • GAR 14 with reversible cast iron grid for the application of a flat pan or a wok with a curved bottom

				#	€	
A	GAR 7	1x 7 kW	370 x 510 x 198 mm	12 kg	05-00821	588,-
B	GAR 14	1x 14 kW	600 x 630 x 485 mm	30 kg *	05-00824	783,-
C	GAR 12	1x 7 kW + 1x 5 kW	690 x 510 x 198 mm	22 kg *	05-00822	873,-
D	GAR 19	2x 7 kW + 1x 5 kW	1005 x 510 x 198 mm	32 kg *	05-00823	1163,-



Gas-Hockerkocher NGETL 5-50 Gas Stand Cooker NGETL 5-50

Edelstahl • Gussrippenrahmen abnehmbar • Schlitzbrenner Ø 180 mm zur Reinigung einfach zerlegbar • stufenlos regelbar • höhenverstellbare Füße • auf Propangas eingestellt • Erdgasdüse liegt bei • Propan: 11,5 kW • Erdgas: 13 kW

stainless steel • cast iron grid removable • burner Ø 180 mm easy to dismantle for cleaning • continuously adjustable • height-adjustable feet • for propane gas • nozzle for natural gas is attached • propane: 11.5 kW • natural gas: 13 kW

-  500 x 500 x 450 mm
-  LPG 11,5 kW
LNG 13 kW
-  25 kg
-  # 05-30271
-  € 747,-



Gas-Hockerkocher Pro Gas Stand Cooker Pro

Edelstahl • äußerst solide Bauweise • benutzerfreundliche Arbeitshöhe • Gussrippenrahmen abnehmbar • Warzenbrenner • Auffangschale unter dem Brenner • Zündsicherung • Topfdurchmesser min. 280 mm • Tragfähigkeit bis 70 kg • auf Propangas eingestellt • Erdgasdüsen liegen bei

stainless steel • exceedingly solid construction • user-friendly working height • cast iron grid removable • drip tray under the burner • flame failure device • pot diameter min. 280 mm • carrying capacity up to 70 kg • for propane gas • nozzles for natural gas are attached

-  680 x 590 x 820 mm
-  12,5 kW
-  31 kg *
-  # 00-00558
-  € 2251,-



Profi-Druckminderer mit Schlauchbruchsicherung
• 50 mbar • nur für Deutschland | *only for Germany*

-  # 30-00065N
-  € 85,- ▲



Gas-Hockerkocher Gas Stand Cooker

Edelstahl • Gußrippenrahmen schwarz • 1 Starkbrenner 7 kW • Piezozündung • Zündsicherung • Brennerdeckel Messing • Topf-Ø min. 225 mm • nur für Propangas
stainless steel • black cast iron grid • 1 strong burner 7 kW • piezo ignition • safety ignition • brass burner lid • pot Ø min. 225 mm • only for propane gas

-  400 x 400 x 390 mm
-  7 kW
-  15 kg
-  # 00-00568
-  € 305,-



KOCHPLATTEN & PFANNEN

COOKERS & PANS



A



B

Made in Germany

Kochplatten Touch Ceran® Hotplates Touch Ceran®

mit Zweikreis-Heizzone • Gehäuse Edelstahl • Kochfläche aus CERAN® • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • Regelung über Touch-Control Sensoren • Ankochautomatik • Überhitzungsschutz

with dual heating zone • stainless steel casing • CERAN® glass cooking surface • residual heat display • pilot lights • adjustable through Touch-Control panel • parboil automatic • overheating protection

A Touch Ceran I	Ø 140/210 mm	230 V / 2,2 kW	305 x 410 x 75 mm	3,2 kg	00-00203	299,-
B Touch Ceran II	Ø 140/210 mm + Ø 145 mm	230 V / 3,4 W	550 x 310 x 65 mm	3,9 kg	00-00204	429,-



Elektro Hockerkocher OYO 5555 Electric Stand Cooker OYO 5555

Gehäuse Edelstahl • Plattenmaß 400x400 mm • Regler für Temperatur bis 450°C • Zuleitung 3x 4 mm² 1/N/PE/25 A Festanschluss

stainless steel casing • size of plate 400x400 mm • thermostat for temperature up to 450°C • supply line 3x 4 mm² 1/N/PE/25 A fixed connection

	230 V / 5 kW !		550 x 550 x 500 mm		33 kg *
	05-00856		1599,-		



Elektro Hockerkocher Electric Stand Cooker

Edelstahl • Gussheizplatte Ø 300 mm • Kontrollleuchte • Regler
stainless steel • cast hot plate Ø 300 mm • pilot light • thermostat

	400 V / 3,5 kW		500 x 500 x 500 mm		25 kg *
	00-00139		1302,-		



Braten. Warmhalten. Präsentieren. Verkaufsförderung mit Charme.

Perfekt für Märkte und Events. Die nostalgische Riesenpfanne ist die beste Werbung für den Aktionsverkauf von Pilzen, Paella, Currywurst, Muscheln, Gambas, Fleisch, Bratartoffeln...

Frying. Warm-keeping. Presenting. Sales promotion with style!

Perfect for markets, fairs and events. The giant nostalgic pan is the best advertising for action sales of mushrooms, paella, shellfish, prawns, meat, potatoes...



Großraumpfannen • Aluminium Handguss • Antihafbeschichtung auf Keramikbasis
Giant Pans • hand cast aluminium • non-stick coating on ceramic base

 Innenmaße inner dimensions	 Außenmaße outer dimensions			 Bodenstärke base thickness		 #	 €
A Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm	mit 3-Teilung	with 3 partitions	10 mm	20 kg *	00-00527	662,-
B Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm	mit 2-Teilung	with 2 partitions	10 mm	19 kg *	00-00526	631,-
C Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm			10 mm	18 kg *	00-00523	635,-
D Ø 650 x h 100 mm	810 x 660 x 110 mm	mit 2-Teilung	with 2 partitions	10 mm	14 kg *	00-00525	407,-
E Ø 650 x h 100 mm	810 x 660 x 110 mm			10 mm	13 kg *	00-00522	365,-
F Ø 500 x h 78 mm	630 x 510 x 85 mm	mit 2-Teilung	with 2 partitions	7 mm	8 kg	00-00524	277,-
G Ø 500 x h 78 mm	630 x 510 x 85 mm			7 mm	7 kg	00-00521	250,-

Elektro-Multipfanne Supra Electric Multi Pan Supra

Inhalt ca. 8 Liter • Innenmaß Ø 380 mm • Innenhöhe 80 mm • Antihafbeschichtung • Regler • steckerfertig • inkl. Glasdeckel • nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

capacity approx. 8 liters • inner size Ø 380 mm • inner height 80 mm • non-stick coating • thermostat • ready to plug-in • incl. glass lid • not suitable for permanent commercial use

 Ø 380 mm	 230 V / 1,5 kW	 3,65 kg
 Ø 410 x h 200 mm	 00-90369	 58,-



SUSHI

SUSHI

- + **Show-Effekt:** Handwerkliche Zubereitung als Besuchermagnet.
- + **Qualität kommunizieren:** Frische Zubereitung direkt vor den Augen der Kunden.
- + **Hohe Gewinnspanne:** Bereitschaft der Kunden, hohe Preise für frisches Sushi zu zahlen.
- + **Sushi ist außerordentlich populär.** Machen Sie gutes Sushi, ist der Erfolg fast garantiert.

- + **Show effect:** Manual preparation as a visitor magnet.
- + **Communicating quality:** Fresh preparation right in front of the customers.
- + **High profit margin:** Customers are willing to pay high prices for fresh sushi.
- + **Sushi is extremely popular.** If you make good sushi, your success is almost guaranteed.



DER TREND, DER NIE ENDET

Früher noch exotischer Luxus, heute einer der beständigsten und beliebtesten Snack-Trends.

THE NEVER ENDING TREND

Once exotic luxury, today one of the most consistent and popular snack trends.



Sushi-Reiskocher

Qualität Made-in-Japan. Hiermit kochen Sie perfekten Reis für Ihr Sushi.

Sushi Rice Cooker

Quality Made-in-Japan. Here you can cook perfect sushi rice.

Reiswärmer

Die original japanischen Sushi-Reiswärmer sorgen für eine ideale Luftfeuchtigkeit und halten den Reis ohne Strom über 6 Stunden lang warm.

Rice Warmer

The original Japanese sushi rice warmers provide an ideal humidity and keep the rice for more than 6 hours hot without any power supply.

Was ist eine Sushi-Kühlvitrine?

Sushi-Kühlvitrienen besitzen eine Kühlung von unten und eine Kühlung von oben. Dadurch wird der gesamte Innenraum gleichmäßig gekühlt, so dass auch sensible Speisen wie roher Fisch ideal aufbewahrt werden können. Durch die großen Glasscheiben und die Beleuchtung werden die frischen Zutaten oder das fertige Sushi ideal in Szene gesetzt. Sushi-Kühlvitrienen finden Sie auf den Seiten 155 + 157.

What is a Sushi Cooling Display?

Sushi cooling displays have a top and a bottom cooling. Thus, the entire interior is cooled evenly so that even sensitive food such as raw fish can be kept under ideal conditions. The large glass front and the interior lighting provide an attractive presentation of the fresh ingredients or the finished sushi. Sushi refrigerated display cases can be found on pages 155 + 157.



Sushi Softreisdämpfer Sushi Soft Rice Cooker

Gehäuse Edelstahl mit Kunststoffgriff • Inhalt 3,6 Liter • Kochen und Warmhalten • ohne Anbrennen oder Austrocknen

stainless steel casing with plastic handles • capacity 3.6 liters • to cook and keep warm • no scorching or running dry

230 V / 1,6 kW

360 x 426 x 383 mm

9 kg

00-90349

€ 599,-



Made in Japan

日本製 Made in Japan

**Perfekt isoliert:
Anwendung ohne Strom.**
*Perfectly insulated:
No electricity required.*



Made in Japan

Sushi-Reiswärmer Sushi Rice Warmer

hält den Reis bis zu 6 Stunden im perfekten Zustand (besonders wichtig für Sushi) • Anwendung ohne Elektrizität • spezielles Tuch im Deckel sorgt für eine ideale Luftfeuchtigkeit im Inneren: Kein Austrocknen, Kleben oder Farbveränderung des Reis, Kondenswasser wird aufgefangen um eine Tropfenbildung zu verhindern • Gehäuse Edelstahl mit Kunststoffgriffen • doppelwandiges Gehäuse und Deckel gefüllt mit isolierendem Schaumstoff • stapelbar

maintains the perfect condition of the rice up to 6 hours (particularly important for sushi) • application without electricity • special cloth inside the lid keeps the ideal humidity inside the warmer: No drying-out, sticking or discolouration of the rice, condensation water is collected and does not drip onto the rice • stainless steel casing with plastic handles • double-walled casing and lid filled with insulating foam • stackable

Reiswärmer 3.9	Rice Warmer 3.9	3,9 Liter	430 x 360 x 250 mm	4 kg	00-90328	350,-
Reiswärmer 5.7	Rice Warmer 5.7	5,7 Liter	430 x 360 x 310 mm	9,3 kg	00-90327	380,-

REIS & MIKROWELLEN

RICE & MICROWAVES



Reiskocher

Rice Cooker

Gehäuse Edelstahl • Innentopf antihafbeschichtet • mit extra großen Griffen • Rundum-Warmhaltefunktion • Inhalt 8 Liter • Innentopfmaß ca. Ø 325 x h 232 mm • für ca. 25-40 Personen • inkl. Messbecher und Löffel

stainless steel casing • inner pot non-stick coated • with extra large handles • all-around warm keeping function • capacity 8 liters • inner size Ø 325 x h 232 mm • for approx. 25-40 people • incl. measuring cup and spoon

⚡ 230 V / 1,95 kW

📏 Ø 384 x h 375 mm

📊 11 kg

00-00336

€ 225,-



Mini-Reiskocher

Mini Rice Cooker

geeignet, um Reis zu kochen, um Gemüse, Fisch und Fleisch schonend zu dämpfen oder um Speisen warmzuhalten • Gehäuse Edelstahl und Kunststoff • antihafbeschichteter Innentopf • Inhalt 1,8 Liter • für ca. 2-10 Personen • inkl. 1 Messbecher, 1 Reislöffel und 1 Dämpfeinsatz • nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

suitable for cooking rice, for steaming vegetables, fish or meat gently or for keeping food warm • casing stainless steel with plastic • inner pot non-stick coated • capacity 1.8 liters • for approx. 2-10 people • incl. 1 measuring cup, 1 spoon and 1 steaming insert • not suitable for permanent commercial use

⚡ 230 V / 700 W

📏 Ø 285 x h 280 mm

📊 2,6 kg

00-90329N

€ 50,50



Reiswärmer

Rice Warmer

Gehäuse Edelstahl • Innentopf antihafbeschichtet • mit extra großen Griffen • Rundum-Warmhaltefunktion • Fassungsvermögen: das gekochte Ergebnis von ca. 8,5 kg ungekochtem Reis • Anwendung ohne Elektrizität

stainless steel casing • inner pot non-stick coated • with extra large handles • all-around warm keeping function • capacity: the cooked result of 8.5 kg uncooked rice • application without electricity

⚡ 230 V / 110 W

📏 Ø 395 x h 372 mm

📊 7,9 kg

00-00339

€ 208,-



Mikrowelle DEC 18 E2 Microwave DEC 18 E2

1800 W Ausgangsleistung • 2 Magnetrone • Garraum 17 l • Innenmaß 330x305x171 mm • Gehäuse Edelstahl • Innenboden aus Keramik • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • Auftauautomatik • 4-stufiges Garen

1800 W output • 2 magnetrons • cooking chamber 17 l • interior size 330x305x171 mm • stainless steel casing • interior bottom made of ceramics • operation through touch panel • 10 program memories • automatic defrost • 4-stage-cooking

 1800 W
  425 x 578 x 343 mm
  29 kg *
 230 V / 2,9 kW
  # 00-70419 N
  € 1699,- ▲



 Made in USA

Mikrowelle RCS 511 TS Microwave RCS 511 TS

1100 W Ausgangsleistung • Garraum 34 l • Innenmaß 369x381x216 mm • Gehäuse Edelstahl • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • Auftauautomatik • 4-stufiges Garen

1100 W output • cooking chamber 34 l • interior size 369x381x216 mm • stainless steel casing • operation through touch panel • 10 program memories • automatic defrost • 4-stage-cooking

 1100 W
  560 x 483 x 350 mm
  25 kg *
 230 V / 1,6 kW
  # 00-70416 N
  € 799,- ▲



Mikrowelle RMS 510 T Microwave RMS 510 T

1000 W Ausgangsleistung • Garraum 26 l • Innenmaß 331x331x197 mm • Gehäuse Stahl lackiert • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • Auftauautomatik

1000 W output • cooking chamber 26 l • interior size 331x331x197 mm • painted steel casing • operation through touch panel • 10 program memories • automatic defrost

 1000 W
  508 x 419 x 312 mm
  16 kg *
 230 V / 1,2 kW
  # 00-70418 N
  € 529,- ▲



Mikrowellen-Wand-Bord bis 50 kg Tragkraft Microwave Wall Shelf up to 50 kg load capacity

 600 x 600 mm
  # 01-70416-00
  € 105,- ▲



KARTOFFELÖFEN

POTATO OVENS



Queen Potato Baker

ca. 30 Kartoffeln backen + ca. 30 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • besonders gute Hitzeverteilung durch 3 Heizkörper bei 2 Rosten • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • schwarz einbrennlackiert • Edelstahlbackkammer für leichte Reinigung • hitzeisolierte, touch-friendly'-Reliefgussplatten verhindern die Verbrennungsgefahr von außen • Glasornamente und massive Messingverzierungen • dampfender Kessel als Schornstein • oben warme Deko-Keramikfliesen als Tellerwärmer • inkl. 2 Gitterkorb-Roste mit Mechanismus gegen versehentliches Herausfallen

approx. 30 pcs. to bake + approx. 30 pcs. to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • results very even heat due to 3 heating elements for 2 grids • on/off switch • thermostat • lighted warming display • black enamelled • stainless steel baking chamber for easy cleaning • heat-insulated, touch-friendly'-cast relief plates avoid danger of burning from the outside • glass ornaments and solid brass decorations • steaming kettle as a chimney • decorating warm ceramic tiled top as plate warmer • incl. 2 basket-grids with mechanism against accidental tipping

30 + 30 Kartoffeln | 30 + 30 potatoes

230 V / 1,78 kW

430 x 430 x 700 mm

62 kg *

Made in Britain

05-51241

€ 3285,-



Queen Hot Food Server

Warmhaltevitrine • Temperaturbereich 30-80°C • Ein-/Ausschalter • Regler • Innenbeleuchtung • schwarz einbrennlackiert • Glasornamente und massive Messingverzierungen • gehärtetes Glas zur Reinigung entnehmbar • 3 höhenverstellbare Roste à 385x395 mm • oben warme Deko-Keramikfliesen als Tellerwärmer

display for warm-keeping • temperature range 30-80°C • on/off switch • thermostat • interior lighting • black enamelled • glass ornaments and solid brass decorations • strengthened glass removable for cleaning • 3 height-adjustable grids à 385x395 mm • decorating warm ceramic tiled top as plate warmer

230 V / 800 W

430 x 430 x 700 mm

35 kg *

Made in Britain

05-51242

€ 1803,-



Queen Marie

2 heiße und 2 kalte GN 1/6 Behälter (je 1,5 Liter) • thermostatische Regelung für 2 heiße Behälter • eutektische Kühlung für 2 kalte Behälter • massive Messingverzierungen • Gehäuse Edelstahl • schwarz einbrennlackiert

2 hot and 2 cold GN 1/6 containers (each 1,5 liters) • thermostat for 2 hot containers • eutectic cooling for 2 cold containers • solid brass decorations • stainless steel casing • black enamelled

230 V / 500 W

430 x 370 x 170 mm

13,5 kg

Made in Britain

05-51243

€ 710,-



BakeMaster Potato Baker

ca. 60 Kartoffeln backen + ca. 60 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Gehäuse Edelstahl • 2 Umluftmotoren • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • komplett wärmeisoliert • Tür-Doppelverglasung • Betriebstemperatur 0°-300°C • Timer bis zu 2 Stunden • auch für andere Backprodukte wie Baguettes oder Brötchen geeignet • inkl. 4 Gitterkorb-Roste

approx. 60 potatoes to bake + approx. 60 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • stainless steel casing • 2 air circulation motors • on/off switch • thermostat • lighted warming display • completely heat insulated • double-glazed door • working temperature 0°-300°C • timer up to 2 hours • also suitable for other baking products like baguettes and buns • incl. 4 basket-grids

60 + 60 Kartoffeln | 60 + 60 potatoes

230 V / 3 kW

660 x 600 x 880 mm

70 kg *

Made in Britain

05-51218

€ 2511,-



Bake King Potato Baker

ca. 60 Kartoffeln backen + ca. 60 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • Rückseite mit Schauenfenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

approx. 60 potatoes to bake + approx. 60 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • stainless steel casing • on/off switch • thermostat • lighted warming display • back with display window and black glass menu board for counter application

60 + 60 Kartoffeln | 60 + 60 potatoes

230 V / 3 kW

510 x 580 x 750 mm

42 kg *

Made in Britain

05-51214

€ 2469,-



Rückseite | back

Bake King Mini

ca. 25 Kartoffeln backen + ca. 25 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • besonders platzsparend • Gehäuse schwarz pulverbeschichtet • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • Rückseite mit Schauenfenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

approx. 25 potatoes to bake + approx. 25 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • extra space-saving • black powder-coated casing • on/off switch • thermostat • lighted warming display • back with display window and black glass menu board for counter application

25 + 25 Kartoffeln | 25 + 25 potatoes

230 V / 2,5 kW

455 x 505 x 643 mm

31 kg *

Made in Britain

05-51206

€ 1995,-



Rückseite | back

KARTOFFELÖFEN

POTATO OVENS



King Edward Majestic

ca. 100 Kartoffeln backen + ca. 100 Kartoffeln warmhalten
 • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Schwarz pulverbeschichtet • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • inkl. 3 Gitterkorb-Roste

approx. 100 potatoes to bake + approx. 100 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • black powder-coated • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • incl. 3 basket-grids

100 + 100 Kartoffeln | 100 + 100 potatoes

590 x 590 x 1200 mm

85 kg *

400 V / 6 kW

05-51205

Made in Britain

€ 5499,-



Rückseite // back

King Edward Classic 50

ca. 50 Kartoffeln backen + ca. 50 Kartoffeln warmhalten
 • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Schwarz pulverbeschichtet • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • Timer bis 90 Min. • beleuchtetes Warmhalte-Display • inkl. 3 Roste • Rückseite mit Schauenfenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

approx. 50 potatoes to bake + approx. 50 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • black powder-coated • circulating air blower • on/off switch • thermostats • timer up to 90 min. • lighted warming display • incl. 3 grids • back with display window and black glass menu board for counter application

50 + 50 Kartoffeln | 50 + 50 potatoes

510 x 540 x 750 mm

42 kg *

230 V / 2,6 kW

05-51213

Made in Britain

€ 2999,-



King Edward Potato Baker

ca. 50 Kartoffeln backen + ca. 50 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Farbe Bordeaux-Rot • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • Innenmaß: 320x370x280 mm • inkl. 3 Roste

approx. 50 potatoes to bake + approx. 50 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • claret red coloured • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • interior size: 320x370x280 mm • incl. 3 grids

50 + 50 Kartoffeln | 50 + 50 potatoes

230 V / 3 kW

520 x 560 x 810 mm

55 kg *

Made in Britain

05-51212

€ 3799,-



King Edward Potato Baker klein | small

ca. 25 Kartoffeln backen + ca. 25 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Farbe Bordeaux-Rot • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • Innenmaß: 275x280x200 mm • inkl. 2 Roste

approx. 25 potatoes to bake + approx. 25 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • claret red coloured • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • interior size: 275x280x200 mm • incl. 2 grids

25 + 25 Kartoffeln | 25 + 25 potatoes

230 V / 2,5 kW

460 x 480 x 584 mm

45 kg *

Made in Britain

05-51202

€ 3299,-



King Edward Hot Food Server

Warmhaltevitrine • Farbe Bordeaux-Rot • Innenbeleuchtung • inkl. 3 verchromte Roste à 460x440 mm • für ca. 80 Kartoffeln oder andere Produkte

display for warm-keeping • claret red colour • interior lighting • incl. 3 chromed grids à 460x440 mm • for approx. 80 potatoes or other products

230 V / 1,45 kW

515 x 533 x 640 mm

39 kg *

Made in Britain

05-51215

€ 2199,-



HEIßLUFTÖFEN

CONVECTION OVENS



Heißluftofen Basic Convection Oven Basic

Gehäuse Edelstahl • Innen
Edelstahl • Doppelverglaste Tür
• Kontrolleuchten • Thermo-
statische Temperaturregelung •
Umluftgebläse mit 2 Ventilatoren
für eine besonders gleichmäßige
Hitzeverteilung • Schalter für
Ausschalten des Gebläses bei
Türöffnung • Inkl. 4 Roste

*Stainless steel casing • Stainless
steel ovenchamber • Double-
glazed door • Pilot lights •
Thermostatic temperature control
• Ventilation with 2 fans for a
particularly even heat distribution
• Switch to stop fans while the
door is opened • Incl. 4 grids*



**NEU
NEW**



Basic 600: Geeignet, um 1/1 GN-Behälter
auf den Rosten zu platzieren

*Basic 600: Suitable for placing 1/1 GN
containers on the grids*

Basic 430	(4x) 430 x 310 mm	230 V / 2,6 kW	600 x 540 x 570 mm	05-00818	575,-
Basic 600	(4x) 600 x 400 mm	230 V / 3,2 kW	840 x 700 x 570 mm	05-00820	1175,-



**Praktischer Snack-Ofen für 1/2 GN-Bleche und Behälter mit beson-
ders wenig Platzbedarf. Ideal, um in Bistros und Cafés schnell Ba-
guettes, Pizzabrötchen oder andere Tiefkühlsnacks aufzubacken.**

*Useful oven for snacks that holds 1/2 GN trays and needs only little
space. Perfect for baking baguettes, pizza buns or other frozen
food in cafés or bistros.*

Heißluftofen GN Mini Convection Oven GN Mini

besonders platzsparender Heißluftofen • Gehäuse Edelstahl • doppelverglaste
Tür • Kontrolleuchten • Thermostat 0-230°C • Innenbeleuchtung • Innenmaß
270 x 335 x 320 mm • geeignet für 1/2 GN-Behälter • inkl. 2 Lochbleche à 265 x
325 mm und 1 Bröselblech

*particularly space-saving convection oven • stainless steel casing • double-gla-
zed door • pilot lights • thermostat 0-230°C • interior lighting • interior size
270 x 335 x 320 mm • suitable for 1/2 GN containers • incl. 2 perforated trays of 265 x
325 mm and 1 crumb tray*

	(2x) 265 x 325 mm		230 V / 1,5 kW		05-00819
	370 x 535 x 495 mm		20 kg *		660,-



Heißluftofen Posanto Convection Oven Posanto

Gehäuse Edelstahl • Innen Emaille • doppelverglaste Tür • Ein-/Ausschalter • Zeit-
schaltuhr • Kontrolleuchten • Thermostat 0-270°C • Innenbeleuchtung • Innenmaß
650x490x360 mm (geeignet, um 1/1 GN-Behälter auf den Rosten zu platzieren) •
inkl. 4 Roste à 600 x 400 mm

*stainless steel casing • enameled ovenchamber • double-glazed door • on/off
switch • timer • pilot lights • thermostat 0-270°C • interior lighting • interior size
650x490x360 mm (suitable for placing 1/1 GN containers on the grids) • incl. 4 grids
of 400 x 600 mm*

	(4x) 600 x 400 mm		230 V / 3,4 kW		05-00815
	890 x 700 x 515 mm		65 kg *		1625,-



Neumärker®

since 1894

Die neuen King Edward Pizzaöfen bringen klassisches Flair in Ihren Gasträum. Schaffen Sie für Ihre Gäste die Atmosphäre einer traditionellen Pizzeria und unterstreichen Sie die handwerkliche Zubereitung Ihrer Pizza mit diesem optischen Akzent. Der stylische Vintage-Ofen ist garantiert ein Eye-Catcher. In dem eleganten Retro-Gehäuse versteckt sich ein professioneller Elektroofen mit moderner Technik.

The new King Edward pizza ovens bring a classic flair to your dining room. Create the atmosphere of a traditional pizzeria for your guests and emphasize the artisanal preparation of your pizza with this visual accent. This stylish vintage oven is guaranteed to be an eye-catcher. Within the elegant retro housing there is a professional oven with modern technical components.



King Edward Vintage Pizzaofen PK1 King Edward Vintage Pizza Oven PK1

Für eine Pizza à Ø 35 cm • Schamottsteinboden für perfekt knusprige Pizzen, Flammkuchen oder andere Backwaren • Backfläche 380 x 380 mm • Tür mit Sichtfenster • Innenbeleuchtung • Ober- und Unterhitze separat schaltbar

For one pizza of Ø 35 cm • Fire brick bottom for perfectly crispy pizzas, tarte flambée or other baked goods • Baking surface 380 x 380 mm • Door with inspection window • Interior lighting • Top and bottom heat can be switched separately

Made in Britain



**NEU
NEW**



PK1W:

Inklusive Warmhaltefach mit 2 Ebenen • Halten Sie bis zu 2 Pizzen warm, während Sie die Bestellung fertig zubereiten oder bieten Sie einen Pizza-Snackverkauf mit einzelnen Stücken an, ohne dass diese auskühlen • Separate thermostatische Regelung des Warmhaltefachs

Including a 2-level warming compartment • Keep up to 2 pizzas warm while you finish preparing the order. Or offer individual slices of pizza as a snack and keep them warm • Separate thermostatic control of the warming compartment



PK1	380 x 380 mm	230 V / 2,5 kW	570 x 610 x 585 mm	43 kg *	05-51228	1799,-
PK1W	380 x 380 mm	230 V / 2,75 kW	570 x 610 x 815 mm	63 kg *	05-51229	2489,-

PIZZA

PIZZA



Pizza Quarz 430S

Pizza Quartz 430S

für 1 Pizza à Ø 40 cm • Backkammer 430x430x110 mm • Edelstahl • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar 0° bis +350°C • Infrarot-Quarzsyst. • Timer mit Einstellung für durchgängigen Betrieb • Schamottsteinboden • Kontrollleuchten

for 1 pizza à Ø 40 cm • interior size 430x430x110 mm • stainless steel made • top and bottom heating separately adjustable 0° up to +350°C • infrared quartz system • timer with lock position for continuous application • fire brick bottom • pilot lights



1x Ø 40 cm (Anzahl Pizzen | number of pizzas)

230 V / 3 kW

670 x 580 x 270 mm

30 kg *

Made in Europe

05-30182

871,-



A



B

Pizzaofen Mini

Pizza Oven Mini

Gehäuse Edelstahl • mit Schamottsteinboden • mit Timer • Temperaturbereich bis +300°C • Backkammergröße 410 x 370 x 90 mm

stainless steel casing • fire brick bottom • with timer • temperature range up to +300°C • interior oven size 410 x 370 x 90 mm

Anzahl Pizzen
number of pizzas

A Mini 1

1x Ø 35 cm

230 V / 2 kW

550 x 430 x 245 mm

18 kg *

00-30184

457,-

B Mini 2

2x Ø 35 cm

230 V / 3 kW

550 x 430 x 375 mm

34 kg *

00-30189

678,-

Pizza-Vitrine

Pizza Display Cabinet

Edelstahl • rundum verglast • Regler 0° bis +90°C • Schubfach für Wasser • drehende Gitter à Ø 380 mm • Ein-/Ausschalter

stainless steel casing • 4 sides glazed • thermostat 0° up to +90°C • drawer for water • rotating grids à Ø 380 mm • on/off switch

3x Ø 38 cm

230 V / 600 W

465x430x600mm

15 kg *

05-30185

1223,-



Made in Europe



Made in Europe

Pizzaschaufel Edelstahl • Stiellänge 1 Meter

Pizza Shovel stainless steel • stick length 1 meter

rund | round

Ø 310 mm

05-90297

48,-

eckig | square

300 x 300 mm

05-90298

56,-



Pizzaofen Rustica

Pizza Oven Rustica

für 4 Pizzen à Ø 32 cm • Backkammer 660x660x150 mm • Innenkammer Aluminium • Front Edelstahl • Tür mit Sichtfenster • Innenbeleuchtung • Schamottsteinboden • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar • großes Thermometer an Gerätefront

for 4 pizzas à Ø 32 cm • interior size 660x660x150 mm • aluminium interior • stainless steel front • door with window • interior lighting • fire brick bottom • top and bottom heating separately adjustable • large thermometer at the front

4x Ø 32 cm (Anzahl Pizzen | number of pizzas)

400 V / 5,6 kW

917 x 850 x 343 mm

79 kg *

Made in Europe

00-30153

€ 1253,-



Pizzaofen Grande

Pizza Oven Grande

für 8 Pizzen à Ø 34 cm • Backkammer 700x700x145 mm • Gehäuse Pulverbeschichteter Stahl • Innenkammer und Front aus Edelstahl • Federunterstützte Türen mit Sichtfenster • hochwertige 30 mm Mineralwoll-Isolierung • E.G.O.® Thermostate und Heizkörper • Jumo Pyrometer • Innenbeleuchtung • massiver Schamottsteinboden 11 mm + 3 mm Riffelung • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar • große Thermometer an Gerätefront

for 8 pizzas à Ø 34 cm • interior size 700x700x145 mm • powdercoated steel casing • stainless steel interior and front • spring-mounted doors with windows • 30 mm thick high quality mineral wool insulation • E.G.O.® thermostats and heating elements • Jumo pyrometer • interior lighting • massive fire brick bottom 11 mm + 3 mm ruffles • top and bottom heating separately adjustable • large thermometers at the front

8x Ø 34 cm (Anzahl Pizzen | number of pizzas)

400 V / 9,6 kW

980 x 910 x 760 mm

169 kg *

Made in Germany

00-30155

€ 2567,-



Pizzaroller Napoli

Pizza Rollers Napoli

Gehäuse Edelstahl • Rollen aus nahrungsmittellechtem Resin • Einstellung der Teigstärke an beiden Rollen • Schutzhaube mit Mikroschalter • Rolleneinstellung 0,3 mm bis 5,5 mm

stainless steel casing • rolls made of food-safe resin • dough thickness adjustable on both rolls • protective hood with microswitch • roll adjustment 0.3 mm to 5.5 mm



Made in Europe

Napoli 42P:
Gerader Teig für eckige Bleche.

Napoli 42P:
Straight dough for square trays.

	Teigröße dough size					
A Napoli 32	< Ø 320 mm	230 V / 370 W	490 x 510 x 655/775 mm	36 kg *	05-51140	1314,-
B Napoli 42	< Ø 420 mm	230 V / 370 W	590 x 510 x 775/895 mm	44 kg *	05-51141	1392,-
C Napoli 42P	< 420 mm	230 V / 370 W	590 x 510 x 715/835 mm	45 kg *	05-51142	1502,-

NUDELN

PASTA



A

Made in Europe



B

MPF 4 mit elektrischem Nudelteigschneider (nicht nachrüstbar, nicht für andere Modelle erhältlich)

MPF 4 with electronic pasta cutter (not afterwards attachable, not available for the other models)



C

Nudelmaschinen

Noodle Machines

zum Kneten und Ausrollen verschiedener Pastasorten mit Ei • auswechselbare Scheiben nicht im Lieferumfang enthalten • Gehäuse mit kratzfestem Lack beschichtet • Schraube in Messing-/ Bronzelegierung • Mikroschalter am Behälterdeckel • Behälter und Kneithaken aus Edelstahl

for kneading and shaping of different pasta shapes with eggs • changeable disks not included • casing with scratchproof paint • brass/bronze alloy screw • micro switch on lid • container and kneading hook stainless steel made

	Behälter container	5 kg / h	Pasta-Scheibe pasta nozzle	230 V / 300 W	250 x 480 x 290/460 mm	18 kg	#	€
A MPF 1.5	1,5 kg	5 kg / h	Ø 50 mm	230 V / 300 W	250 x 480 x 290/460 mm	18 kg	05-50742	1473,-
B MPF 2.5	2,5 kg	8 kg / h	Ø 57 mm	230 V / 370 W	260 x 600 x 380/560 mm	30 kg	05-50754	1999,-
C MPF 4	4 kg	13 kg / h	Ø 57 mm	400 V / 750 W	350 x 760 x 450/640 mm	42 kg	05-50741	3999,-

Auswechselbare Scheiben (rot für MPF 1.5 / grau für MPF 2.5 + MPF 4) | Changeable disks (red for MPF 1.5 / grey for MPF 2.5 + MPF 4)

Caserecchie

9 x 5 mm

MPF 1.5: 06-50742-00 60,- ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-00 74,- ▲

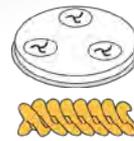


Fusilli

Ø 9 mm

MPF 1.5: 06-50742-01 60,- ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-01 74,- ▲

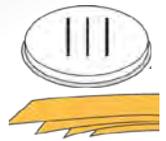


Pappardelle

16 mm

MPF 1.5: 06-50742-02 60,- ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-02 74,- ▲



Gnocchi

Ø 12 mm

MPF 1.5: 06-50742-03 60,- ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-03 74,- ▲



Bucatini

Ø 4 mm

MPF 1.5: 06-50742-04 60,- ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-04 74,- ▲

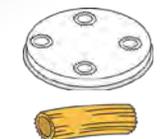


Maccheroni

Ø 8,5 mm

MPF 1.5: 06-50742-05 60,- ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-05 74,- ▲



Capelli d'Angelo

Ø 1 mm

MPF 1.5: 06-50742-06 60,- ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-06 74,- ▲



Spaghetti

Ø 2 mm

MPF 1.5: 06-50742-07 60,- ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-07 74,- ▲

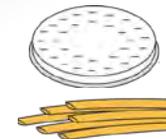


Tagliolini

Ø 3 mm

MPF 1.5: 06-50742-08 60,- ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-08 74,- ▲



Fettuchine

8 mm

MPF 1.5: 06-50742-09 60,- ▲

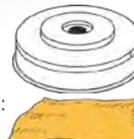
MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-09 74,- ▲



Pasta Sfoglia

MPF 1.5 (Ø 135 mm): 06-50742-10 74,- ▲

MPF 2.5 + MPF 4 (Ø 155 mm): 06-50754-10 89,90 ▲



Cannellone

Ø 25 mm

MPF 1.5: 06-50742-11 60,- ▲

MPF 2.5 + MPF 4: 06-50754-11 74,- ▲





Made in Europe

Nudelkocher, 20 Liter Pasta Cooker, 20 liters

Wasser-Abblähhahn • Abdeckung • Kontrollleuchte • Korbmaße: 1x 275x185x185 mm, 2x 180x140x175 mm • auch als Reiskocher verwendbar • inkl. Körbe

drain tap • cover • pilot light • size of baskets: 1x 275x185x185 mm, 2x 180x140x175 mm • also suitable as rice cooker • incl. baskets

⚡ 230 V / 3 kW 📏 380 x 500 x 340 mm 📦 14 kg
05-00049 € 1108,-



Nudelkocher, 7 Liter Pasta Cooker, 7 liters

Edelstahl • Beckenmaß 240x300x200 mm • Thermostat bis 110°C • inkl. 1 Korb à 210x235x100 mm

stainless steel • basin 240x300x200 mm • thermostat up to 110°C • incl. 1 basket à 210x235x100 mm

⚡ 230 V / 3,4 kW 📏 270 x 420 x 300 mm 📦 9 kg
00-30628 € 422,-

Nudelteigausroller S320 Pasta Roll Machine S320

Leistungsstarker Ausrollmaschine für Eier-, Pizza- und Pastateig • Aus Edelstahl gefertigt • Walzen aus hochglanzpoliertem Edelstahl für optimale Ausrollergebnisse • Einstellbare Teigdicke 0-10 mm • Aufnahmebereich mit Sicherheitsmikroschalter geschützt • 320 mm breiter Schacht für Teigaufnahme • Optionale Montage eines Nudelteigschneiders (nicht im Lieferumfang enthalten)

Powerful dough roller for egg dough, pizza dough and pasta dough • Made of stainless steel • Rolls made of high-gloss polished stainless steel for perfect dough rolling results • Adjustable dough thickness 0-10 mm • Intake area protected with safety microswitch • 320 mm wide chute for dough intake • Optional installation of a pasta dough cutter (not included)

Made in Europe

⚡ 230 V / 370 W # 05-50746
📏 580 x 480 x 400 mm € 2285,-
📦 52 kg *



Nudelschneidmesser

Optional montierbare Schneidmesser zum Schneiden von Streifen • Breite Nudelschneider 220 mm • nicht im Lieferumfang des Gerätes enthalten

Pasta Cutting Blades

Optional mountable cutting blades for cutting even strips • Cutting width 220 mm • Not included with the machine

	#	€
2 mm	06-50746-00	299,- ▲
4 mm	06-50746-01	299,- ▲
6 mm	06-50746-02	299,- ▲
12 mm	06-50746-03	299,- ▲

**NEU
NEW**

TEIGZUBEREITUNG

DOUGH PREPARATION



Made in Europe

Mini-Handstabmixer Mini Hand-held Mixer

Gehäuse Kunststoff grün • inkl. Mixstab 270 mm aus Edelstahl • Mischgeschwindigkeit bis 13.000 U/Min.

plastic casing green • incl. mix bar 270 mm stainless steel made • speed up to 13000 rpm

-  230 V / 250 W
-  135 x 100 x 600 mm
-  2,2 kg
-  # 05-50715
-  € 234,-



Aktuell leider nicht lieferbar
Not available at present

Spätzlehobel Spätzle Grinder

für große Töpfe bis Ø 40 cm • Perforation Ø 8 mm
for large pots up to Ø 40 cm • perforation Ø 8 mm

-  540 x 125 x 165 mm
-  2 kg
-  # 05-90060
-  € 142,-



Made in Europe

Handstabmixer Hand-held Mixer

Gehäuse Kunststoff grün • inkl. Mixstab 400 mm und Schneebesens aus Edelstahl • Mischgeschwindigkeit bis 11.000 U/Min.

plastic casing green • incl. mix bar 400 mm and whisk stainless steel made • speed up to 11000 rpm

-  230 V / 400 W
-  155 x 120 x 710/790 mm
-  4,5 kg
-  # 05-50710
-  € 499,-

Zusätzl. Mixstäbe für 05-50710 | Additional Mix Bars for 05-50710

- | | | | |
|--------|----------|---------|---|
| 500 mm | 06-50711 | 157,- ▲ |  |
| 600 mm | 06-50712 | 185,- ▲ | |



Made in Europe

Käse- und Paniermehltreibe Cheese and Breadcrumbs Grinder

Gehäuse Aluminium • Rolle Edelstahl • Ein-Ausschalter • Reibbehälter 105x65 mm • ca. 20 kg/Std.

aluminium casing • stainless steel roll • on/off switch • container 105x65 mm • approx. 20 kg/h

-  230 V / 370 W
-  270 x 230 x 310 mm
-  8 kg
-  # 05-50263
-  € 479,-



Made in Europe



**Rollensatz
Wheel Kit**

06-50735

€ 46,- ▲

Teigknetmaschinen

Rotary Kneaders

zur Zubereitung von verschiedenen Teigtypen • besonders geeignet für Brot-, Fladen- und Pizzateig • mit anhebendem Rührkopf • entnehmbarem Behälter • Gehäuse mit kratzfestem Lack beschichtet • Behälter, Spirale und Teigknetstab aus Edelstahl (für Kontakt mit Lebensmitteln geeignet) • Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel • Deckel aus rauchfarbenem Polycarbonat • Rollensatz optional erhältlich (nicht im Lieferumfang enthalten)

for preparation of different dough types • especially suitable for bread, flat bread and pizza dough • with lifting mixing head • removable bowl • body scratch-proof coated • bowl, spiral and dough kneader rod made of stainless steel (suitable for contact with food) • safety microswitch on the lid • lid made of smoke colored polycarbonate • optional wheel kit (not included)

Teigmenge bowl capacity	36 kg/h	Schüssel bowl	230 V / 750 W	650 x 350 x 620/1060 mm	63 kg *	#	€
16 Liter / 12 kg	36 kg/h	Ø 320 x h 210 mm	230 V / 750 W	650 x 350 x 620/1060 mm	63 kg *	05-50735	1858,-
22 Liter / 18 kg	54 kg/h	Ø 360 x h 210 mm	230 V / 750 W	670 x 390 x 620/1090 mm	61 kg *	05-50736	1934,-
32 Liter / 25 kg	75 kg/h	Ø 400 x h 260 mm	230 V / 1,5 kW	780 x 430 x 730/1240 mm	107 kg *	05-50737	2328,-
42 Liter / 38 kg	114 kg/h	Ø 450 x h 260 mm	230 V / 1,5 kW	800 x 480 x 730/1340 mm	114 kg *	05-50738	2492,-

Küchenmaschine 7 Liter

Food Processor 7 Liters

Gehäuse aus lackiertem Aluminium • Behälter und Rührreinsätze aus Edelstahl (für Kontakt mit Lebensmitteln geeignet) • Teigmenge 7 Liter / 1,2 kg • entnehmbarer Behälter • Timer 1-30 Minuten • Digitalanzeige • 5 Geschwindigkeitsstufen • inkl. 1 Schneebesens, 1 Kneethaken und 1 Flachrührer

body made of painted aluminum • bowl and stirrer inserts made of stainless steel (suitable for contact with food) • dough capacity 7 liters / 1.2 kg • removable bowl • timer 1-30 minutes • digital display • 5 speed levels • including 1 whisk, 1 dough hook and 1 flat stirrer

230 V / 650 W	440 x 335 x 510 mm	20,6 kg
# 00-50725	€ 810,-	



FLEISCHVERARBEITUNG

MEAT PROCESSING



Made in Europe



Horizontaler Cutter Katana 12

Horizontal Cutter Katana 12

komplett aus AISI 304 Edelstahl • leistungsstarker Motor mit Belüftung für Dauereinsatz • 1440 U/Min. • Edelstahlschüssel, Deckel und Klingen zur Reinigung leicht entnehmbar • Kapazität 12 Liter / 9 kg • inkl. 3 Klingen (normal, gezahnt, stumpf) für verschiedene Anwendungen • höchster Schutz gegen das Eindringen von Flüssigkeiten an der Achse

completely made of AISI 304 stainless steel • powerful ventilated motor for continuous operation • 1440 rpm • stainless steel bowl, lid and blades easily removable for cleaning • capacity 12 liters / 9 kg • incl. 3 blades (normal, serrated, blunt) for different applications • maximum protection against liquid infiltration on the shaft

⚡ 230 V / 750 W

📏 902 x 680 x 850 mm

📊 75 kg *

05-50799

€ 4079,-

Presshamburger

Hamburger Press

Fleischpresse aus Aluminium

• für Hamburger-Patties Ø 100 mm à ca. 80-100 g

aluminium made meat press

• for hamburger patties Ø 100 mm of approx. 80-100 g

📏 190 x 300 x 285 mm

Made in Europe

📊 7 kg

05-83000

€ 376,-

1000 Folien für Fleisch
1000 Foils for Meat

9-83000-00

€ 39,99 ▲



Vertikal-Wurstfüller

Vertical Sausage Filler

Edelstahl • 3 Liter • vertikal •

inkl. 3 Füllrohre Ø 14/20/30 mm

stainless steel • 3 liters • vertical

• incl. 3 funnels Ø 14/20/30 mm

📏 300 x 220 x 560 mm

📊 10 kg

05-90418

€ 455,-





Das traditionelle italienische Design der 1920er Jahre. Ein Blickfang mit Ausstrahlung für Restaurants und Feinkostläden.

The traditional Italian design of the 1920s. An eye-catcher with style for restaurants or delicatessen.

Manuelle Aufschnittmaschine Prosciutto 300 Manual Food Slicer Prosciutto 300

Messer Ø 300 mm • Schnittlänge 230 mm • Schnitthöhe 190 mm • Schnittstärke 0-20 mm • Gehäuse aus Aluminium mit Stahlteilen • rot einbrennlackiert • schnelle und leichte Reinigung • eingebauter Messerschärfer • schließbarer Schutzring am Messer • hygienische Abtafelung aus Kunststoff • Standfuß nicht im Lieferumfang enthalten

blade Ø 300 mm • cutting length 230 mm • cutting height 190 mm • cutting thickness 0-20 mm • casing aluminium with steel parts • red painted • quick and easy cleaning • built-in blade sharpener • protection ring at blade • tray made of hygienic plastic • base not included

700 x 600 x 740 mm

05-50785

45,5 kg *

€ 4378,-



Made in Europe

Standfuß für Prosciutto 300 Base for Prosciutto 300

560x375x800mm

72kg *

06-50785

€ 1549,-



Wurstfüller XM Sausage Filler XM

Edelstahl • inkl. 3 Tüllen Ø 10 / 18 / 25 mm • verzinktes Zahnradgehäuse • Zahnräder gehärteter und geschliffener Stahl mit 4 hermetischen Lagern • Umsetzungssystem mit Doppelgeschwindigkeit • Kolben mit Entlüftungsventil • Tüllen und Kolben aus lebensmitteltechnischem Nylon

stainless steel • incl. 3 funnels Ø 10 / 18 / 25 mm • galvanised gear box • round and tempered steel gears with 4 sealed bearings • double speed gear • piston with air exhaust valve • funnels and piston made of food safe nylon

8 Liter	680 x 240 x 220 mm	24 kg	05-90034	985,-
16 Liter	820 x 280 x 250 mm	31 kg	05-90035	1165,-



Made in Europe

SCHNEIDEMASCHINEN

CUTTERS



Made in Europe

Parma Aufschnittmaschine Parma Slicer

Schrägschneidemaschine mit handbetriebenem Schlitten • entwickelt für den Betrieb in kleinen Räumen mit wenig Platz • aus eloxiertem Aluminium mit Kunststoffteilen • Messer aus gehärtetem Stahl • Riemenantrieb • integrierter Messerschärfer • optional als Zubehör: antihaftbeschichtetes Messer und Messerentnahmewerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten)

manual gravity slicer • designed for the usage in small rooms with little space • made of anodized aluminum with plastic parts • blade made of strengthened steel • belt-driven • Integrated knife sharpener • optional accessories: non-stick coated blade and blade removal tool (not included)

Messer Ø Blade Ø	Schnittlänge cutting length	Schnitthöhe cutting height	Schnittstärke cutting thickness	⚡	📏	📦 kg	#	€
250 mm	220 mm	160 mm	0-16 mm	230 V / 150 W	480/710 x 440 x 395/430 mm	16 kg	* 05-50770	779,-
300 mm	250 mm	205 mm	0-16 mm	230 V / 270 W	570/640 x 540 x 470/545 mm	26,5 kg	* 05-50771	1195,-
350 mm	300 mm	260 mm	0-16 mm	230 V / 370 W	695/770 x 580 x 500/640 mm	42 kg	* 05-50772	2235,-

Antihaftbeschichtetes Messer Non-stick coated Blade

für Parma Aufschnittmaschine • aus gehärtetem Stahl • mit Antihaftbeschichtung • für problemfreies Schneiden sogar von Käse ohne zu kleben • einfache Reinigung der antihaftbeschichteten Fläche

for Parma Slicer • made of strengthened steel • with non-stick coating • even for the cutting of cheese without sticking • easy cleaning of the non-stick coated surface



Messer Ø Blade Ø	#	€
250 mm	06-50770-01	169,- ▲
300 mm	06-50771-01	235,- ▲
350 mm	06-50772-01	269,- ▲

Messerentnahmewerkzeug Blade Removal Tool

für Parma Aufschnittmaschine • für die sichere Entnahme und ein sicheres Einsetzen der Messer • die Scheibe bedeckt den Klingenrand und schützt so vor Verletzungen • der Vorgang des Klingenwechsels benötigt kaum Zeit

for Parma Slicer • for the safe removal and insertion of the blade • the disk covers the rim of the blade to prevent the danger of injuring • only little time is required for the process of blade changing



➔	#	€
	250 mm 06-50770-00	55,- ▲
	300 mm 06-50771-00	55,- ▲
	350 mm 06-50772-00	55,- ▲



Multi-Gemüseschneider Multi Vegetable Cutter

Edelstahlgehäuse mit Aluminiumteilen • Maße Einfüllschacht 85x170 mm
• 1.400 U/Min. • 0,75 PS • Auswurfscheibe Ø 200 mm • Schneidscheiben nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing with aluminium parts • size of filling shaft 85x170 mm • 1.400 rpm • 0.75 hp • throw off disk Ø 200 mm • cutting disks not included

230 V / 550 W 235 x 550 x 560 mm 20 kg
 # 05-50756 € 974,-



Made in Europe

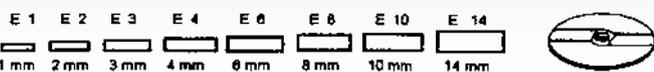
X 1-8: Verstellbare Schneidscheibe **X 1-8 06-50756-00 € 199,- ▲**
für 1-8 mm • für Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika

X1-8: Adjustable Disk
for 1-8 mm • for cucumber, tomatoes, onions, potatoes, pepper



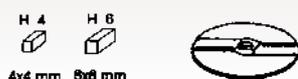
E: Schneidscheiben **E 1 06-50756-01 € 75,50 ▲**
für dünne und dicke Scheiben • für Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika

E: Cutting Disk
for thin and thick slices • for cucumber, tomatoes, onions, potatoes, pepper



H: Raffelscheiben **H 4 06-50756-09 € 105,- ▲**
fein / mittelfein • für Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln

H: Raffle Disks
fine / medium fine • for cabbage, carrots, potatoes



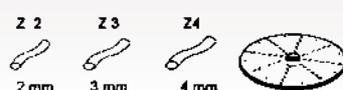
H: Wellenschneidscheiben **H 10 06-50756-12 € 105,- ▲**
für Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln

H: Wave Cutting Disks
for kohlrabi, carrots, potatoes



Z: Scheiben für Julienne **Z 2 06-50756-13 € 74,50 ▲**
Z2 & Z3 für Rösti, Äpfel, Rüben, Weißkohl • Z4 für Schokolade, Emmentaler

Z: Disks for Julienne
Z2 & Z3 for hash browns, apples, turnip, cabbage • Z4 for chocolate, emmentaler



Z: Reibscheibe **Z 7 06-50756-16 € 75,- ▲**
für Mozzarella und Pizzakäse

Z: Grating Disk
for mozzarella and pizza cheese



S: Schneidscheibe **S 1 06-50756-18 € 76,50 ▲**
für weiche Produkte, z.B. Gurken, Bananen

S: Cutting Disk
for soft products like cucumber, bananas



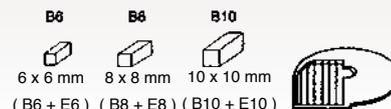
V: Reibscheibe **V 06-50756-20 € 74,50 ▲**
für Paniermehl, Nüsse, Schokolade, Mandeln, Parmesankäse, Reibekuchen

V: Grating Disk
for breadcrumbs, nuts, chocolate, almonds and parmesan cheese



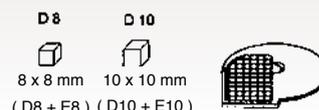
B: Raffleinsatz **B 6 06-50756-21 € 104,- ▲**
für Stifte wie z.B. Pommes und versch. Gemüse • nur mit Scheibenkombination (E) verwendbar

B: Raffle Insert
for fries and vegetable sticks • only applicable with cutting disks (E)



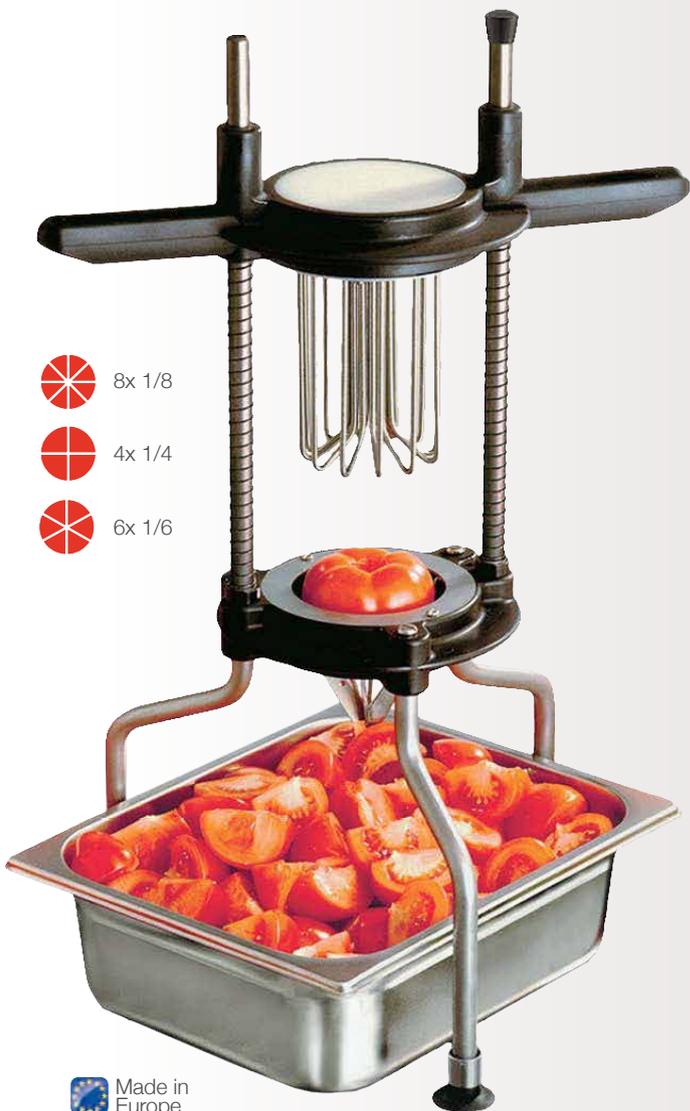
D: Würfeinsatz **D 8 06-50756-24 € 107,- ▲**
für Gemüse und Kartoffeln • nur mit Scheibenkombination (E) verwendbar

D: Cube Insert
for vegetable and potatoes • only applicable with cutting disks (E)



GEMÜSESCHNEIDER

VEGETABLE CUTTERS



-  8x 1/8
-  4x 1/4
-  6x 1/6

Made in Europe

Tomatenteiler Tomato Cutter

Edelstahl • Hartkunststoffteile • auch geeignet für Früchte ohne Steine oder Eier • verschiedene Ausführungen: für Achtel-, Viertel- oder Sechstel-Stücke • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made with duro plastic parts • also suitable for fruits without pips or for eggs • different models: for cutting eighth, sixth or quarters • GN container not included

			#	€
1/8	260 x 380 x 580 mm	3 kg	05-90063	260,-
1/4	260 x 380 x 580 mm	3 kg	05-90063-4	260,-
1/6	260 x 380 x 580 mm	3 kg	05-90063-6	260,-



Made in Europe

Tomatenschneider Tomato Cutter

Edelstahl • Stabile Konstruktion von Rahmen und Führungsschienen • Messer mit besonders scharfem Zahnschliff • Messersatz auswechselbar • Schnittstärke 5,5 mm • Erhöhter Auswurf: Tomaten können direkt in einen 65 mm tiefen GN-Behälter ausgeworfen werden • Für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet

Made of stainless steel • Stable construction of frame and guide rails • Grinded teeth for a very clean cut • Interchangeable blades • Elevated for ejection directly into a 65 mm deep GN container • Cutting thickness 5.5 mm • Dishwasher-suitable

 200 x 480 x 280 mm

05-90062

 8 kg

€ 567,-



Made in Europe

Tomatenschneider Edelstahl • Schnittstärke 5,5 mm Tomato Cutter stainless steel • cuts 5.5 mm thickness

 300 x 140 x 180 mm

05-50537

 2 kg

€ 332,-

Mozzarellaschneider Caprese

Mozzarella Cutter Caprese

Für das Schneiden von Mozzarella und Tomaten in gleichmäßig dicke Scheiben • Das ideale Werkzeug für die regelmäßige Zubereitung von Caprese • Edelstahl • Stabile Konstruktion von Rahmen und Führungsschienen • Spezialmesser mit besonders scharfem Zahnschliff und Drücker optimiert für das Schneiden von Tomaten und Mozzarella • Messersatz auswechselbar • Schnittdicke 5,5 mm • Erhöhter Auswurf: Tomaten können direkt in einen 65 mm tiefen GN-Behälter ausgeworfen werden • Für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet

For cutting mozzarella and tomatoes into uniform slices • The perfect tool for preparing Caprese regularly • Made of stainless steel • Stable construction of frame and guide rails • Special grinded teeth for a very clean cut and pusher optimized for cutting tomatoes and mozzarella • Interchangeable blades • Elevated for ejection directly into a 65 mm deep GN container • Cutting thickness 5.5 mm • Dishwasher-suitable



200 x 480 x 280 mm

8 kg

05-90069

€ 528,-



**NEU
NEW**

A Salatschneider

Lettuce Cutter

Edelstahl • Kunststoffteile • manuell • Schnittgröße 23x23 mm • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made • plastic parts • manual • cuts squares of 23x23 mm • GN-container not included

420 x 300 x 700 mm

05-90287

20 kg

€ 1459,-

Made in Europe

23 x 23 mm



12 x 100 mm



B



C

Messersatz 12x100 mm Cutter 12x100 mm

alternativer Messersatz für den Salatschneider • Schnittgröße 100x12 mm • es wird immer ein Messersatz und ein Gegendrucker benötigt

alternative blade set for the Lettuce Cutter • cuts rectangles of 100x12 mm • there is always a blade set and a pusher needed



B Messersatz *Blade Set* 9-90287-04 481,50 ▲

C Gegendrucker *Pusher* 9-90287-05 162,- ▲

GEMÜSESCHNEIDER

VEGETABLE CUTTERS



Made in Europe

Lockenschneider Curly Cutter

für Radies, Kartoffeln, Möhren, Rote Bete usw. • Breite verstellbar • Ausführung Edelstahl/Aluminium
for radishes, potatoes, carrots and beetroot etc. • width adjustable • stainless steel/aluminium parts

140 x 370 x 250 mm

05-10143

4 kg

407,-



Mandoline Chef

Edelstahl/Kunststoff • rutschfeste Füße • 3 Einsätze für Scheiben (1,5 mm / 2,5 mm / 3,5 mm) + 2 Einsätze für Raspel/Stäbchen (3,5 mm / 7 mm)
stainless steel / plastic • non-slip feet • 3 inserts for slices (1,5 mm / 2,5 mm, 3,5 mm) + 2 inserts for sticks (3,5 mm / 7 mm)

400 x 130 x 145 mm

00-90099

0,95 kg

66,-



Made in Europe

Gemüseschäler inkl. Ständer grau lackiert Vegetable Peelers incl. stand grey painted

Gurken	Cucumbers	h480mm	2kg	05-10145	238,-
große Karotten	big carrots	h480mm	2kg	05-10146	238,-
kleine Karotten	small carrots	h480mm	2kg	05-10147	238,-

Separate Klingeneinsätze ohne Ständer Separate Cutters without Stand

Gurken	Cucumbers	0,65 kg	06-10145	159,- ▲
große Karotten	big carrots	0,65 kg	06-10146	159,- ▲
kleine Karotten	small carrots	0,65 kg	06-10147	159,- ▲



Zitrusschneider Lemon Cutter

ideal für Bars und Restaurants • Arbeitserleichterung beim Zubereiten von Cocktails und Cola oder für Fisch und Schnitzel • 4+1 Edelstahlmesser mit Schneidstärke 12 mm für halbe Scheiben oder Viertel-Scheiben aus halbierten Zitrusfrüchten • Edelstahl- und Kunststoffteile • Saugnapf-Füße

ideal for bars and restaurants • facilitates the preparation of cocktails and sodas or for fish and cutlets • 4+1 stainless steel blades with cutting thickness 12 mm for half slices or quarter slices from half citrus fruits • stainless steel and plastic parts • suction feet

385 x h 400 mm

05-90279

2,1 kg

€ 229,50



Cola oder Fischgerichte
Sodas or fish dishes

Caipirinha + Mojito



Made in Europe

Das perfekte Team für jede Bar!

Mit dem Zitrusschneider und dem Lemon Server haben Sie immer perfekt geschnittene Zitronen- oder Limettenscheiben, sofort griffbereit, frisch gekühlt und hygienisch gelagert.

The perfect team for any bar!

With the Lemon Cutter and the Lemon Server you always have perfectly cut lemon or lime slices, ready to hand, freshly chilled and hygienically stored.

Lemon Server Lemon Server

gekühlte und isolierte Vorratsbox für Zitronen- und Limettenscheiben • besonders kleine Stellfläche für die Platzierung auf der Bar • immer griffbereite Zitronenscheiben für einen reibungslosen Arbeitsablauf und schnellen Service • längeres Frischhalten durch eutektische Kühlung • einfach zu öffnender Klappdeckel für eine hygienische Lagerung der Zitronenscheiben • ca. 2,6 Liter Fassungsvermögen • inkl. Greifzange • inkl. 2 Kühlakkus • inkl. 1/6 GN-Behälter

refrigerated insulated storage box for lemon and lime slices • particularly small footprint for placement on the bar • ready to hand lemon slices for a smooth workflow and quick service • keeping lemons longer fresh due to eutectic cooling • easy-to-open hinged lid for hygienic storage of lemon slices • capacity approx. 2,6 liters • incl. tongs • incl. 2 ice packs • incl. 1/6 GN container

224 x 248 x 219/403 mm

00-90484

3,2 kg

€ 369,-



OBSTSCHNEIDER

FRUIT CUTTERS



Ananasschäler Pineapple Peeler

Edelstahl • Kopf und Enden der Frucht werden abgeschnitten • Frucht in Aufnahmefuß stecken • durch Hebeldruck wird die Frucht von der Schale und dem Innenkern befreit • Sicherheitssperre nach dem Heben des Hebels • Ausstechform für Ø 89 mm liegt bei • 1/1 GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made • top and bottom of the fruit are to be cut off • the fruit is put into the unit • through a press on the lever the fruit will be separated from the peel and the seed • safety locking after lifting of the lever • cutting parts for Ø 89 mm are enclosed • 1/1 GN container not included

450 x 390 x 720 mm 05-50528

18 kg 1058,-

Klingeneinsätze: es wird immer ein Messer und ein Gegendrucker benötigt
Cutters: there is always a blade and a pusher needed

Ø 74 mm Messer	Ø 74 mm Blade	9-50528-00	133,- ▲
Ø 74 mm Gegendrucker	Ø 74 mm Pusher	9-50528-01	133,- ▲
Ø 95 mm Messer	Ø 95 mm Blade	9-50528-04	133,- ▲
Ø 95 mm Gegendrucker	Ø 95 mm Pusher	9-50528-05	133,- ▲
Ø 102 mm Messer	Ø 102 mm Blade	9-50528-06	133,- ▲
Ø 102 mm Gegendrucker	Ø 102 mm Pusher	9-50528-07	133,- ▲



Ananasschneider Pineapple Cutter

Schält, entkernt und schneidet eine Spirale in einem Durchgang • Edelstahl • Kunststoffgriff

peels, removes the core and cuts a spiral at once • stainless steel • plastic handle

Ø 110 x h 240 mm 05-50532

200 g 37,-

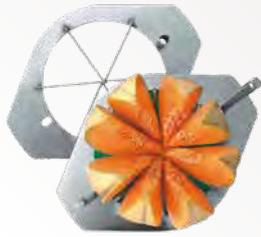
Frucht Elektroschäler Electric Fruit Peeler

Kunststoffgehäuse • das Messer fährt beim Schneiden die Frucht systematisch ab • Ein-/Ausschalter • nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

plastic casing • the blade goes systematically around the fruit at peeling • on/off switch • not suitable for permanent commercial use

230 V / 18 W 165 x 230 x 250 mm 2 kg

Made in Europe 05-10148 235,-



Melonenteiler Melon Cutter

Edelstahl- und Kunststoffteile
 • inkl. 2 Schneidaufsätze für Sechstel- und Achtel-Stücke
 • nicht geeignet für Wassermelonen

stainless steel with plastic parts • melon cutter incl. 2 different cutters for sixth or eighth • not suitable for water melons



Ø 270 x h 430 mm

05-50529

3 kg

€ 290,-



Apfelschäler Apple Peeler

hochqualitativ • sehr stabile Metallausführung • schält und schneidet eine Spirale in einem Arbeitsgang

high quality • very solid metal design • peels and cuts a spiral at once

315/390 x 125 x 210 mm

05-90061

2 kg

€ 355,-

Made in Europe



Apfelteiler Apple Cutter

Edelstahl- und Kunststoffteile • schneidet in Achtel-Stücke • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel with plastic parts • cuts into eighth • GN container not included

380 x 350 x 580 mm

05-90283

3 kg

€ 277,-

Made in Europe



Orangenteiler Orange Cutter

Edelstahl- und Kunststoffteile • schneidet in Sechstel-Stücke • auch geeignet für Kartoffelspalten

stainless steel with plastic parts • cuts into sixth • also suitable for potato wedges

390 x 350 x 400 mm

05-90284

2 kg

€ 249,90

TOASTER & SALAMANDER

TOASTERS & SALAMANDERS



Made in Europe

GN Sandwich Toaster

Innenmaß für GN-Schalen geeignet • Gehäuse Edelstahl • Infrarot-Quarzstrahler (1050°C) • ca. 30 Sekunden Aufheizzeit • Ober-/Unterhitze schaltbar • Timer bis 15 Minuten oder Dauerbetrieb • Kontrollleuchte • abnehmbares Rückwandblech für einfache Reinigung • Roste mit Griffen • patentiertes Schutzgitter für Quarzröhren

interior size suitable for GN trays • stainless steel casing • infrared quartz tubes (1050°C) • time to heat up approx. 30 seconds • top and bottom heating adjustable • timer up to 15 minutes or continuous operation • pilot light • removable back panel for easy cleaning • grids with handles • patent-protected protection grid for quartz tubes

Sandwich Toaster GN 3270 mit geschlossenem oberen Fach für noch schnellere Zubereitung

Sandwich Toaster GN 3270 with closed top part for even faster preparation



	Innenmaß interior size	230 V / 2,7 kW	640 x 380 x 330 mm	15 kg	#	€
Sandwich Toaster GN 1270	1x 530 x 325 mm (1x 1/1 GN)	230 V / 2,7 kW	640 x 380 x 330 mm	15 kg	05-50313 GN	518,-
Sandwich Toaster GN 3270	2x 530 x 325 mm (2x 1/1 GN)	400 V / 4 kW	640 x 380 x 475 mm	18,5 kg *	05-50314 GN	661,-

Made in Europe



Sandwich Toaster

Gehäuse Edelstahl • Infrarot-Quarzstrahler (1050°C) • ca. 30 Sekunden Aufheizzeit • Ober-/Unterhitze schaltbar • Timer bis 15 Minuten oder Dauerbetrieb • Kontrollleuchte • abnehmbares Rückwandblech für einfache Reinigung

stainless steel casing • infrared quartz tubes (1050°C) • time to heat up approx. 30 seconds • top and bottom heating adjustable • timer up to 15 minutes or continuous operation • pilot light • removable back panel for easy cleaning

	Innenmaß interior size	230 V / 2 kW	450 x 285 x 305 mm	10 kg	#	€
Sandwich Toaster 1000	1x 345 x 245 mm	230 V / 2 kW	450 x 285 x 305 mm	10 kg	05-50315	301,-
Sandwich Toaster 2000	2x 345 x 245 mm	230 V / 3 kW	450 x 285 x 420 mm	12 kg	05-50316	441,-

Baguetteschneider

Baguette Cutter

Edelstahl • für Brötchen und Baguettes • Vollschnitt oder Anschnitt • Innenmaß ca. 300x75 mm

stainless steel • for buns and baguettes • total or half cut • interior dimensions approx. 300x75 mm

600x110x80 mm

05-90078

3 kg

€ **326,-**



Made in Europe



Glaskeramik-Salamander PDS Ceramic Glass Salamander PDS

Mit Plate Detection System (PDS): Praktischer Auto-Start ohne Schalterbedienung. Das Geschirr oder die Teller müssen einfach auf dem Gerät platziert werden, bei Kontakt mit der Aktivierungsleiste heizt das Gerät. Bei Entnahme schaltet das Gerät wieder ab und spart so Energie • super-schnelles Aufheizen der Glaskeramik-Heizkörper auf 570°C in nur 5 Sekunden • einfache Reinigung: Rost, Auffangschale und Kontaktleiste komplett entnehmbar • präzise Temperaturregelung von Warmhalten bis zum schnellen Aufheizen vor dem Servieren • Wählschalter für flexible Heizzonen (links/rechts/komplett) • Wählschalter für PDS oder Dauerbetrieb • Gehäuse Edelstahl • Rost 495x375 mm • Auffangschale für Krümel und Fett

With Plate Detection System (PDS): Convenient auto-start without any switch operation. The plate just has to be placed with contact to the activation bar to start the heating process. The removal of the plate deactivates the heating elements to save energy • super fast heating up: 570°C in only 5 seconds • easy cleaning: grid, collecting tray and activation bar completely removable • precise temperature control from warm-keeping to quick heating-up before serving • switch for flexible heating zones (left/right/complete) • switch for PDS or continuous operation • stainless steel casing • grid 495x375 mm • crumb and juice collecting tray



- 495 x 375 mm
- 230 V / 3 kW
- 56 kg *
- 600 x 640 x 590 mm
- # 05-50370
- € 2372,-

Salamander SE

Gehäuse und Sammelschale für Krümel und Fett aus Edelstahl • Schale und Rost abnehmbar • verstellbares Oberteil • Heizkörper zur leichten Reinigung herunterklappbar • Wandkonsolen für Wandbefestigung auf Anfrage

casing and juice tray made of stainless steel • tray and grid removable • adjustable top • heating elements down-tiltable for easy cleaning • wall brackets for wall mounting on demand



	Arbeitsfläche working surface	Heizzonen heating zones					
SE 40/0	400 x 350 mm	1	230 V / 2 kW	400 x 450 x 500 mm	35 kg *	05-50367	1638,-
SE 60/4	600 x 350 mm	2	400 V / 4 kW	600 x 450 x 500 mm	47 kg *	05-50368	1882,-

Salamander

Gehäuse Edelstahl • Zeitschaltuhr • Rost 447x257 mm • Auffangschale für Krümel und Fett

stainless steel casing • timer • grid 447x257 mm • crumb and juice collecting tray

- 447 x 257 mm
- 230 V / 2 kW
- 14 kg *
- 610 x 305 x 280 mm
- # 00-50368
- € 290,-



TOASTER

TOASTERS



Made in Britain



	Toasts / Std. toasts / h	230V / kW	mm	kg	#	€
A Classic 2	80 Toasts/h	230V / 1,5kW	260x210x220 mm	3,5 kg	05-50407	280,-
B Classic 4	160 Toasts/h	230V / 2,2kW	360x210x220 mm	4,2 kg	05-50401	353,-
C Classic 6	240 Toasts/h	230V / 3kW	460x210x220 mm	5,1 kg	05-50410	405,-

Dualit Toaster

verchromtes Vollmetall-Gehäuse • servicefreundliche, patentierte ProHeat® Heizelemente • 28 mm extra-breite Schlitzte • Brösel- und Krumenabfänger • Timer • energieeffizienter Wahlschalter für Anzahl der zu heizenden Schlitzte • manueller Auswurfhebel - nach dem Toasten wird das Brot bis zur Entnahme warm gehalten • Auftauoption für schonendes Toasten von gefrorenem Brot (außer Sandwich-Toaster)

chromed all metal casing • service-friendly patented ProHeat® heating elements • 28 mm extra-wide slots • crumb collection drawer • timer • energy-efficient selector for number of heated slots required • manual throw out - the bread is kept warm after toasting until you eject it • defrost option for a gentle warming of frozen bread (except sandwich toasters)



Made in Britain



	Toasts / Std. toasts / h	Sandwichzangen sandwich cages	230V / kW	mm	kg	#	€
D Sandwich 2	80 Toasts/h	2 Stk. 2 pcs	230V / 1,5kW	310x210x220 mm	4,8kg	05-50611	332,-
E Sandwich 4	160 Toasts/h	4 Stk. 4 pcs	230V / 2,7kW	460x210x220 mm	5,5 kg	05-50609	489,-
F Kombi 2+1	120 Toasts/h	1 Stk. 1 pc	230V / 1,7kW	310x210x220 mm	4kg	05-50612	343,-

Dualit Classic 4 Kupfer Dualit Classic 4 Copper

Vollmetall-Gehäuse mit kupferfarbenen Gussteilen • mit 4 Schlitzten • für ca. 160 Toasts/Std. • servicefreundliche, patentierte ProHeat® Heizelemente • 28 mm extra-breite Schlitzte • Brösel Schublade • Timer • energieeffizienter Wahlschalter für Anzahl der zu heizenden Schlitzte • manueller Auswurfhebel - nach dem Toasten wird das Brot bis zur Entnahme warm gehalten • Auftauoption für schonendes Toasten von gefrorenem Brot

all metal casing with copper-coloured end-parts • with 4 slots • for approx. 160 toasts/h • service-friendly patented ProHeat® heating elements • 28 mm extra-wide slots • crumb collection drawer • timer • energy-efficient selector for number of heated slots required • manual throw out - the bread is kept warm after toasting until you eject it • defrost option for a gentle warming of frozen bread

 160 Toasts/h

 4,2kg

 230V / 2,2kW

 # 05-50413

 360 x 210 x 220 mm

 € 357,-

 Made in Britain



ProHeat® Heizelemente:

- Besonders gleichmäßige Bräunung durch engmaschige Heizdrähte.
- Die Schutzfolie bewahrt die Heizdrähte vor Verschmutzung und Schäden.
- Einfaches ersetzen defekter Heizelemente. So bleibt Ihr Dualit-Toaster langlebig im Einsatz.

ProHeat® heating elements:

- Very even toasting due to the close meshed heating wire.
- The foil protects the heating elements from crumbs and damages.
- Easy replacement of defect heating elements makes the toasters a long-lasting product.

Handmade
IN THE
UK 
Dualit since 1945

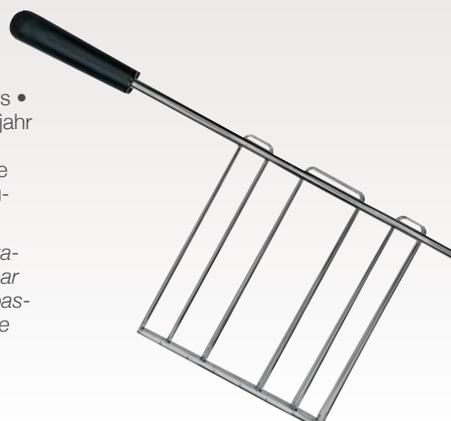
Sandwichzangen Sandwich Cages

Zangen für das Toasten zugeklappter Sandwiches • einsetzbar für alle Dualit Classic Toaster (seit Baujahr 2000) • praktisch für das Toasten von Waffeln, Bagels, Blätterteigteilen und anderen Speisen, die ohne Zange schwierig aus dem Toaster herauszunehmen sind

cages for toasting of complete sandwiches • suitable for all Dualit Classic toasters (built after the year 2000) • convenient for toasting waffles, bagels, pastries and other food that can be difficult to remove from the toaster without the cage

9-50600-13

€ 25,- ▲



TOASTER & RACLETTE

TOASTERS & RACLETTE



Durchlauftoaster Conveyor Toaster

Gehäuse Edelstahl • regelbare Bandgeschwindigkeit • Kontrollleuchte

stainless steel casing • adjustable conveyor speed • pilot light



	Bandbreite conveyor width	Toasts / Std. toasts / h	230 V / 1,34 kW	290 x 440 x 385 mm	14,5 kg	# 00-50904	€ 463,-
A Mini-Durchlauftoaster	160 mm	75 Toasts / h	230 V / 1,34 kW	290 x 440 x 385 mm	14,5 kg	00-50904	463,-
B Durchlauftoaster	260 mm	150 Toasts / h	230 V / 2,24 kW	368 x 440 x 385 mm	17,4 kg	00-50909	596,-



Rückseite bei Durchlaufbetrieb
back side during pass operation



Made in Europe

Roll-In Kettentoaster Roll-In Conveyor Toaster

Gehäuse Edelstahl • 4 obere und 4 untere Quarzheizröhren getrennt schaltbar • regelbare Bandgeschwindigkeit • Frontbetrieb für Toasts oder Bagels • Durchlaufbetrieb für große Speisen wie Baguettes oder Pizzen • Kontrollleuchte • ca. 300 bis 540 Toasts/Stunde

stainless steel casing • 4 top and 4 bottom quartz heating elements separately switchable • adjustable conveyor speed • front operation for bread or bagels • pass through operation for bigger food like baguettes or pizzas • pilot light • approx. 300 up to 540 toasts/hour

300-540 Toasts / h	230 V / 2,65 kW	20 kg *
500 x 680 x 345 mm	# 05-50902 N	€ 1379,-

Durchlauf-Flammkuchen Tart Flambee Conveyor Oven

Gehäuse Edelstahl • Kontrollleuchte • Infrarot-Quarzheizkörper gewährleisten schnelle und gleichbleibende Resultate • Ober-/Unterhitze separat stufenlos regelbar • Bandgeschwindigkeit einstellbar • Breite des Transportbandes 360 mm • inkl. Krümelblech • Überhitzungsschutz • Backzeit: Flammkuchen ca. 7-8 Min. • für viele andere Produkte wie Brot, Brötchen usw. geeignet

stainless steel casing • pilot light • infrared quartz tubes effect quick and equal baking results • top/bottom heat infinitely adjustable • conveyor speed adjustable • conveyor width 360 mm • incl. crumb tray • over-heating protection • baking time: tarte flambee approx. 7-8 min. • suitable for many other products like bread, buns etc.

230 V / 3,6 kW	470 x 1050 x 400 mm	24 kg *
# 00-00711	€ 1715,-	



Made in Europe



Raclette

Raclette

für große (1/2) Käsestücke • Hezelement höhenverstellbar • leicht neigbarer Käsehalter • Rohrheizkörper

for large pieces of cheese (1/2 pieces) • heater height-adjustable • easy inclinable cheese holder • pipe heating element

⚡ 230 V / 900 W

⚖ 3,7 kg

📏 530 x 265 x 400 mm

05-50552

🇪🇺 Made in Europe

€ 234,-



Party-Raclette

Party-Raclette

für 1/4-Käsestücke • beweglicher Käsehalter kann für eine einfache und sichere Bedienung unter die Heizzone geschwenkt werden • entnehmbare Stahlblechblende zur einfachen Reinigung • lackierte Basis

for 1/4 pieces of cheese • flexible cheese holder can be moved into the heating zone for an easy and save operation • removable stainless steel reflector for an easy cleaning • painted base

⚡ 230 V / 600 W

⚖ 3 kg

📏 240 x 280 x 340 mm

05-50563

🇪🇺 Made in Europe

€ 257,-



Satteldach Raclette

Saddleback Roof Raclette

mit beweglichen Schenkeln (Winkel höhenverstellbar) • für verschiedene Käsestücke: 1/4, 1/6 oder 1/3 • Edelstahl • Unterteil braun lackierter Stahl

with flexible heaters (angle is adjustable in height) • for different pieces of cheese: 1/4, 1/6 or 1/3 • stainless steel • base in brown lacquered steel

⚡ 230 V / 900 W

⚖ 3,2 kg

📏 445 x 215 x 300 mm

05-50566

🇪🇺 Made in Europe

€ 299,-



BUFFET

BUFFET



Made in Germany



Vario Rack

das ideale Accessoir für Buffets oder Verkaufstheken • perfekt geeignet für Rührstäbchen, Zucker und Kaffeesahne • Trägerplatte Aluminium • Kunststoff Standfuß • inkl. 1 Schütte groß à 2 Liter Inhalt, 1 Schütte klein à 1 Liter Inhalt, 1 Behälter à 0,6 Liter Inhalt

the ideal accessory for buffets and sales counters • perfectly suitable for stirrers, sugar and milk for coffee • mounting plate aluminium • plastic base • incl. 1 big chute à 2 liters capacity, 1 little chute à 1 liter capacity, 1 container à 0.6 liter capacity

160 x 250 x 523 mm

00-10235

1,5 kg

€ 129,-

Farm Rack

perfekt für gemütliche Frühstücksbuffets • geeignet für Butter- oder Marmeladenpäckchen, Zucker, Kaffeesahne oder Besteck • spülmaschinengeeignete Körbe aus Kunststoff • Standfuß aus Holz • Rahmen Edelstahl

perfect buffets • suitable for packs of butter of jam, sugar, milk or for cutlery • dishwasher-suitable plastic baskets • wooden base • stainless steel frame



			Korbgröße basket size				
A schmal	slim	3x 0,7 Liter	145 x 210 x 50 mm	180 x 367 x 310 mm	1,3 kg	00-10236	211,-
B breit	wide	3x 1,7 Liter	320 x 210 x 50 mm	335 x 367 x 310 mm	3,4 kg	00-10237	211,-



Buffet-Vitrine Buffet Cabinet

hygienische Präsentation für Buffets und Verkaufstheken • perfekt geeignet für Brötchen oder Gebäck • Kunststoffplatte • Acrylglashaube • kann beidseitig geöffnet werden

hygienic presentation for buffets and sales counters • perfectly suitable for bread, croissants and pastry • plastic board • acrylic glass cover • can be opened from both sides

Buffet-Vitrine	Buffet Cabinet	470 x 315 x 195 mm	1,7 kg	00-10137	63,50
Doppel-Buffet-Vitrine	Twin Buffet Cabinet	470 x 315 x 415 mm	3,1 kg	00-10138	104,-

KÜCHENHELFER

KITCHEN APPLIANCES



Elektrischer Dosenöffner

Electric Tin Opener

Edelstahl • für alle Dosen (auch ovale Dosen) von 50-270 mm Höhe • saubere Abschnittkante • höhenverstellbar • stabiler Standfuß • 2 Motorgeschwindigkeiten

stainless steel made • for all tins (even oval ones) from 50-270 mm height • clean cut • adjustable in height • solid base • 2 speed levels

 230 V / 150 W

 13 kg

 320 x 450 x 600 mm

 05-50525 K

 Made in Europe

 2169,-

Drehscheibe für große Dosen

Turntable for big tins

 9-50525-24

 357,- ▲



Manueller Dosenöffner

Manual Tin Opener

zur Befestigung an Tischkante • Arbeitshöhe bis 300 mm

to be fixed at the table edge • working height up to 300 mm

 3 kg

 05-50508

 Made in Europe

 168,-



 Made in Germany

Zangen-Dosenöffner

Tin Opener

erstklassige Verarbeitung • stabile und massive Qualität • mit bequemer Handkurbel • Teile aus Edelstahl rostfrei und Spezialkunststoff • öffnet kleine, große, runde und ovale Dosen • spülmaschinengeeignet • ohne Wandhalter

excellent workmanship • reliable massive quality • comfortable crank lever • stainless steel and special plastic parts • opens small and big, round and oval tins • dishwasher suitable • without wall holder

 175 x 200 x 110 mm

 00-10229

 0,5 kg

 182,-

Wandhalter • Edelstahl rostfrei • Befestigung mit Schrauben
Wall Holder • stainless steel • wall mounting with screws

 01-10229

 58,- ▲





Elektronische Digitalwaage

Electronic Digital Scale

Wiegefläche 310x300 mm • Betrieb mit Batterien oder Netzteil • Fernanzeige für Wandmontage geeignet • Wendelleitung bis 140 cm • nicht geeignet zum eichpflichtigen Abwiegen

weighing platform 310x300 mm • powered by batteries or main power adaptor • remote display can be wall mounted • spiral cord up to 140 cm • not legal-for-trade

230 V / 1,8 W 320 x 300 x 42 mm 3,2 kg

Teilung division	Wiegebereich weighing capacity	#	€
20 g	< 60 kg	00-90903 N	137,-
50 g	< 150 kg	00-90904 N	149,50



Elektronische Küchenwaage

Electronic Kitchen Scale

Feineinstellung von 5 g • Wiegebereich bis 15 kg • Trieren 15 kg • Wiegefläche 280x220 mm • nicht geeignet zum eichpflichtigen Abwiegen • inkl. Akku und Netzteil

fine adjustment of 5 g • weighing capacity up to 15 kg • tare 15 kg • weighing platform 280x220 mm • not legal-for-trade • incl. battery and main power adaptor

230 V / 4 W 280 x 330 x 125 mm 3,7 kg

Teilung division	Wiegebereich weighing capacity	#	€
2 g	< 15 kg	00-90902 N	199,-
5 g	< 15 kg	00-90901 N	180,-



Dörrautomat

Dehydrator

für das schonende Trocknen von Obst, Gemüse, Kartoffeln, Brot, Kräutern oder Fleisch • Lebensmittel werden ohne Zusatz von chemischen Stoffen innerhalb weniger Stunden haltbar gemacht • Vitamine, Enzyme und Nährstoffe bleiben erhalten • Temperaturbereich 35-70°C • automatische Steuerung der Luftzirkulation für eine besonders gleichmäßige Wärmeverteilung • Rostgröße 305 x 330 mm • transparente Tür • Gehäuse Kunststoff • inkl. 6 Edelstahlroste

for the gentle drying of fruits, vegetables, potatoes, bread, herbs or meat • after a few hours the food gets a longer shelf-life without the addition of chemicals • vitamins, enzymes and nutrients are maintained • temperature range 35-70°C • automatic ventilation for an even heat distribution • grid size 305 x 330 mm • transparent door • plastic casing • incl. 6 stainless steel grids

6x 305 x 330 mm 230 V / 500 W 6 kg

345 x 450 x 315 mm 05-00716 175,-



SOUS-VIDE & VERPACKUNG

SOUS-VIDE & PACKAGING



Made in Europe

Kammer-Vakuumierer Medium-Professional Chamber Vacuum Packaging Machine Medium-Professional

professionelle Vakuumierer für den intensiven Einsatz in der Restaurant-Küche • Gehäuse und Kammer aus Edelstahl • gewölbter Deckel • bestens geeignet für das Vakuumieren von Flüssigkeiten • Pumpe 8 m³/h • Kammer 256x370x125 mm • Schweißleiste 250 mm • inkl. Einlegeplatten-Set

professional vacuum sealers for intense use in restaurant kitchens • casing and chamber made of stainless steel • convex lid • perfectly suitable for vacuuming liquids • pump 8 m³/h • chamber 256x370x125 mm • sealing bar 250 mm • incl. a set of insertion plates

⚡ 230V / 500 W 📏 306x512x265 mm 📦 30 kg *
05-90440 € 2767,-



Made in Europe

Verpackungsmaschine 500/F Wrapping Machine 500/F

ideal für Supermärkte und Metzgereien zum Verpacken von Fleisch, Käse, Würstchen, Grillhähnchen, Leberkäse, Obst und Gemüse u.v.m. • teflonbeschichteter Schneidstab aus Aluminium • Stahlplatte teflonbeschichtet • regelbare Temperatur der Stahlplatte • für Spulen bis zu 500 mm Breite • mit Folienbremse • Gehäuse Edelstahl

ideal for supermarkets and butcher shops to pack meat, cheese, sausages, grilled chickens, meatloaf, fruit and vegetables etc. • teflon-coated cutting bar made of aluminum • steel plate teflon-coated • adjustable temperature of the steel plate • for spools up to 500 mm width • with foil brake • stainless steel casing

⚡ 230V / 650 W 📏 580 x 710 x 210 mm 📦 11 kg
05-90460 € 969,-

Vakuumpackungsmaschinen Vacuum Packaging Machines

professionelle Vakuumierer für den intensiven Einsatz in der Restaurant-Küche • mit digitaler Steuerung und Display • Gehäuse Edelstahl • Geräte mit Kammer bestens geeignet für das Vakuumieren von Flüssigkeiten

professional vacuum sealers for intense use in restaurant kitchens • with digital controls and display • stainless steel casing • units with a chamber perfectly suitable for vacuuming liquids

Made in Europe



	📏	📦	📏	⚡	📏	📦	#	€
	Pumpe pump	Kammer chamber	Schweißleiste sealing bar					
A Minipack	2,4 m ³ /h	-	400 mm	230V	420x310x210 mm	16 kg	05-90436	1145,-
B Universal	6 m ³ /h	310x350x120 mm	300 mm	230V	370x530x250 mm	45 kg *	05-90437	2090,-
C Optima	10 m ³ /h	360x400x190 mm	350 mm	230V	420x530x400 mm	55 kg *	05-90438	2345,-



Sous-Vide Softcooker

präzise Temperatursteuerung mit Display in °C und °F • konstante Wasserzirkulation • Gehäuse Edelstahl • Ablasshahn • stoßgeschützte Heizelemente am Behälterboden • 5 speicherbare Programme • Transportgriffe

precise temperature control with display in °C und °F • constant water circulation • stainless steel casing • drain tap • shock-proof heating elements at the container bottom • 5 memorizable programs • transport handles



Softcooker 2/3 GN	17 Liter	Temperatur 24-99°C	230 V / 1,15 kW	400 x 360 x 300 mm	5,5 kg	05-90433	727,-
Softcooker 1/1 GN	25 Liter	Temperatur 24-99°C	230 V / 1,7 kW	575 x 370 x 300 mm	16,5 kg	05-90432	862,-

Sous-Vide System

präzise Temperatursteuerung mit Display • konstante Wasserzirkulation • Gehäuse Edelstahl • Ablasshahn • Deckel mit Dichtung für eine energiesparenden Anwendung • Einsatz mit vertikalen Trennern, um den Innenraum möglichst effizient zu nutzen und den Kontakt der Speisen mit dem Wasser rundherum zu gewährleisten • Transportgriffe

precise temperature control with display • constant water circulation • stainless steel casing • drain tap • lid with gasket for energy-efficient application • insert with vertical dividers for an efficient usage of the inner space and to guarantee the contact of the food with the water all-around • transport handles

	230 V / 1 kW		25 Liter		# 05-90434
	350 x 550 x 320 mm		12 kg		€ 1395,-
	Temperatur 45-100°C				

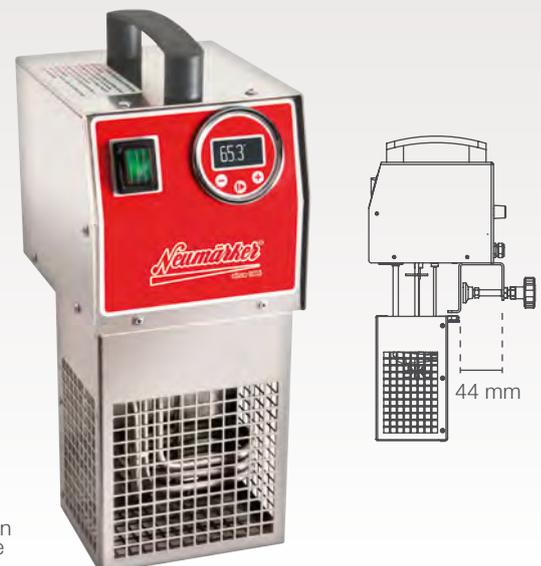


Sous-Vide Stick Aqua-Pro

einsetzbar für alle gängigen Behälter: Die Schraubzwinde an der Rückseite ermöglicht das Befestigen an der Behälterwand (0-44 mm) • geeignet für bis zu 50 Liter • Mindesthöhe des Behälters 200 mm • 20 individuell einstellbare Programme mit Timer • Touch-Panel Bedienung • Temperaturbereich 0-95°C • Temperaturgenauigkeit 0,1°C • vertikale Wasserzirkulation • Gehäuse Edelstahl

can be used for all standard containers: The screw clamp on the back allows attachment to the container wall (0-44 mm) • suitable for up to 50 liters • minimum height of the container 200 mm • 20 individually adjustable programs with timer • touch panel operation • temperature range 0-95°C • temperature accuracy 0.1°C • vertical water circulation • stainless steel casing

	230 V / 2 kW		50 Liter		# 05-90444
	164 x 200 x 405 mm		6 kg		€ 1515,-
	Temperatur 0-95°C				



INSEKTENVERNICHTER

FLY KILLERS



Exocutor 40

Synergetic-Light mit Lichtstrahlung auf Dualwellen (368nm / 540nm) lockt eine Vielzahl von Insekten stärker an, als traditionelle, blaue UV-Röhren • einzigartige Lichtlamellen für eine Rundum-Lichtausgabe • versetzt angeordnete Leuchtröhren für eine maximale Ausstrahlung von Licht • reflektoren aus Aluminium vervielfachen die Lichtabstrahlung • hocheffizientes Stromgitter für verbesserten Fangerfolg • Gehäuse Edelstahl • automatische Stromabschaltung bei Entfernen der extratiefen Auffangschale • zur Wand- oder Deckenmontage und als Standgerät einsetzbar • 2 Synergetic Röhren à 18 W • Reichweite 240 m²

Synergetic light with light rays at dual wavelength (368nm / 540nm) attracts plenty of insects much more than traditional blue UV light • unique ribs at the corners for a light output all around • shifted tubes for the maximum amount of emitting light • aluminium reflectors increase the light emission • high-efficient electric grid prevents insects from escaping • stainless steel casing • automatic power cut-off when removing the extra-deep collecting pan • suitable for wall and ceiling mounting and as standing unit • 2 Synergetic tubes à 18 W • coverage 240 m²



- Synergetic 36 Watt
- 240 m²
- mit Stromgitter with electric grid
- 694 x 140 x 265 mm
- 230 V / 36 W
- 5,1 kg
- # 05-10020
- € 327,50

PlusZap

Gehäuse aus leichtem Aluminium • automatische Stromabschaltung bei Entfernen der Auffangschale • zur Wand- oder Deckenmontage und als Standgerät geeignet • versetzte UV-Röhren für effiziente Lichtausgabe • innovatives Stromgitter für einen größeren Fangbereich

light aluminium casing • automatic power cut-off when removing the collecting pan • suitable for wall and ceiling mounting and as standing unit • shifted UV tubes for an efficient glow • innovative electric grid for a larger catching range



mit Stromgitter with electric grid

	Lichtausstrahlung light output	Reichweite coverage					
PlusZap 16	UV 16 Watt	40 m ²	230 V / 16 W	365 x 130 x 262 mm	2,3 kg	05-10040	108,-
PlusZap 30	UV 30 Watt	80 m ²	230 V / 30 W	514 x 130 x 262 mm	2,5 kg	05-10049	141,-



PlusLight 30

Röhren klappen beim Öffnen des Gerätes mit heraus • Gehäuse Aluminium weiß lackiert • 2 Röhren à 15 Watt • Reichweite 80 m²

tubes come out the casing when opening • aluminium casing white painted • 2 tubes à 15 W • coverage 80 m²

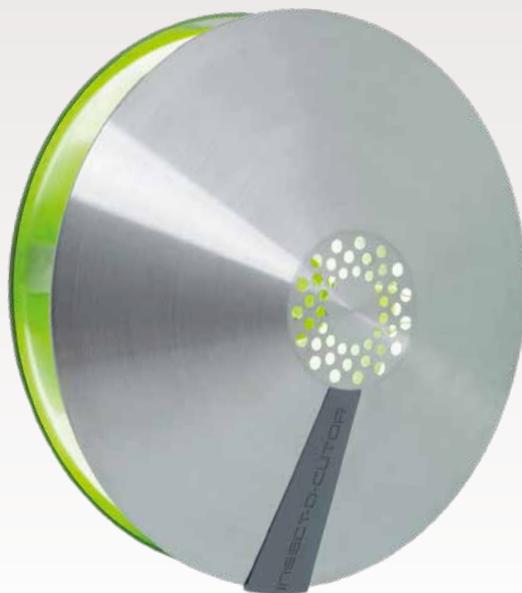
- UV 30 Watt
- 80 m²
- mit Klebefolie with adhesive foil
- 470 x 95 x 290 mm
- 230 V / 30 W
- 4 kg
- # 05-10044
- € 201,-



Aura

dekoratives Gerät für den Gästebereich • verbirgt die gefangenen Insekten • Synergetic-Light mit Lichtstrahlung auf Dualwellen (368nm / 540nm) lockt eine Vielzahl von Insekten stärker an, als traditionelle, blaue UV-Röhren • kreisförmiger Aufbau lockt Insekten in 360° an • GLUPAC® Klebefolien mit Pheromon Tricosen Z9 maximieren die Fangquote • edle polierte Oberfläche • schlankes Design • Verwendung der Klebefläche zu 100% • Stromanschluss an Steckdose oder durch Loch in der Rückseite des Gerätes direkt an Stromquelle in der Wand • 1 Synergetic Röhre à 22 Watt • Reichweite 40 m²

decorative unit for the customer area • hides the caught insects • Synergetic light with light rays at dual wavelength (368nm / 540nm) attracts plenty of insects much more than traditional blue UV light • Circular structure attracts insects from a 360° angle • GLUPAC® adhesive foils with pheromone Tricosen Z9 maximise the catch • noble polished surface • elegant design • adhesive foil gives a 100% useful glue area • power supply through socket or hard wiring option through a hole in the back directly at the wall • 1 Synergetic tube à 22 W • coverage 40 m²

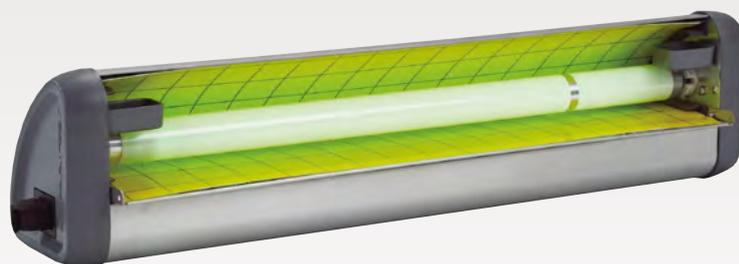


-  Synergetic 22 Watt
-  40 m²
-  mit Glupac® Klebefolie with Glupac® adhesive foil
-  270 x 135 x 270 mm
-  230 V / 22 W
-  2 kg
-  # 05-10037
-  € 199,-

Nectar

dekoratives Gerät für den Gästebereich • verbirgt die gefangenen Insekten • Synergetic-Light mit Lichtstrahlung auf Dualwellen (368nm / 540nm) lockt eine Vielzahl von Insekten stärker an, als traditionelle, blaue UV-Röhren • vorne geschlossen und hinten große Öffnung (dadurch sogar in oder auf der Theke platzierbar, der Kunde sieht nur eine Seite) • dekorative Front kann z.B. mit Werbung versehen werden • Blende hinten hoch- und runterklappbar für Sichtschutz auf gefangene Insekten oder extra-große Öffnung für größere Ausleuchtung • mit Schalen für flüssigen Extra-Lockstoff • GLUPAC® Klebefolien mit Pheromon Tricosen Z9 maximieren die Fangquote • 1 Synergetic-Röhre à 15 Watt • Reichweite 30 m²

decorative unit for the customer area • hides the caught insects • Synergetic light with light rays at dual wavelength (368nm / 540nm) attracts plenty of insects much more than traditional blue UV light • closed front and large entrance on the back (thereby even placeable in or on the counter, the customer only sees one side) • stylish front can be equipped with counter advertising • light shield closeable to hide caught insects or open for maximum light output • trays for liquid extra attractant • GLUPAC® adhesive foils with pheromone Tricosen Z9 maximise the catch • 1 Synergetic tube à 15 W • coverage 30 m²

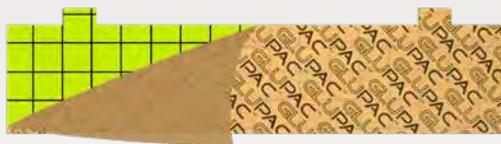


-  Synergetic 15 Watt
-  30 m²
-  mit Glupac® Klebefolie with Glupac® adhesive foil
-  505 x 120 x 100 mm
-  1,9 kg
-  230 V / 15 W
-  # 05-10036
-  € 239,50



Aura: Dekoratives Design verbirgt die gefangenen Insekten vor den Augen der Kunden.

Aura: Decorative design hides the caught insects from the customers view.



Klebefolien mit Spezial-Lockstoff Adhesive Foils with Special Attractant

Nectar	12 Stk. 12 pcs	09-10036-02	44,50 ▲
Aura	6 Stk. 6 pcs	09-10037-02	34,- ▲
PlusLight 30	6 Stk. 6 pcs	06-10044-00	38,- ▲



Nectar: Auf der Front lassen sich ideale Angebote bringen. So ist Nectar nicht als Insektenfalle erkennbar.

Nectar: Especially for the counter area. The front is ideally to attach offers, so Nectar does not look like a fly killer.

HYGIENE

HYGIENE



A Aqua Mobil Tischgerät

Aqua Mobile Table Unit

6 Liter Behälter • Edelstahl • Entsorgungseimer • Behälter mit Wasserhahn
• Wasserschüssel • Papierhandtuchhalter • Seifenspender • mit Griffen

6 liters container • stainless steel • disposal bucket • water container with tap • water bowl • holder for paper towels • soap dispenser • with handles

Ø 350 x h 850 mm

11 kg

Made in Germany

00-00022

€ 620,-

B Aqua Mobil Standgerät

Aqua Mobile Stand Unit

12 Liter Behälter • Edelstahl • Entsorgungseimer • Behälter mit Wasserhahn • Wasserschüssel • Papierhandtuchhalter • Seifenspender • Oberteil abnehmbar • Fußbedienung • mit Lenkrollen

12 liters container • stainless steel • disposal bucket • water container with tap • water bowl • holder for paper towels • soap dispenser • with handles • top removable • operated through foot • mobile • with castors

Ø 400 x h 1530 mm

19 kg *

Made in Germany

00-00023

€ 1082,-



C Handwaschbecken 10T

Hand Wash Basin 10T

Gehäuse Edelstahl • inkl. 10 Liter Heißwasserspender • Seifenspender • Papierhandtuchspender • zusätzl. Spender für Desinfektionsmittel • Abwasserbehälter aus Kunststoff • 3-seitiger Spritzschutz

stainless steel casing • incl. 10 liters hot water dispenser • soap dispenser • holder for paper towels • additional dispenser for disinfectant • plastic disposal water container • splash protection on 3 sides

230 V / 2,5 kW

455 x 425 x 865 mm

23 kg

Made in Germany

00-00018

€ 1466,-

D Handwaschbecken 10F

Hand Wash Basin 10F

Gehäuse Edelstahl • inkl. 10 Liter Heißwasserspender • Seifenspender • Papierhandtuchspender • zusätzl. Spender für Desinfektionsmittel • Abwasserbehälter aus Kunststoff • 3-seitiger Spritzschutz • mit Lenkrollen • 2 Feststellbremsen

stainless steel casing • incl. 10 liters hot water dispenser • soap dispenser • holder for paper towels • additional dispenser for disinfectant • plastic disposal water container • splash protection on 3 sides • with castors • 2 fixing brakes

230 V / 2,5 kW

455 x 425 x 1500 mm

35 kg *

Made in Germany

00-01081

€ 1978,-



Mobiles Handwaschbecken I Mobile Hand Wash Basin I

Edelstahl • 20 Liter Wasserbehälter • Seifenspender • Papierhandtuchspender/-halter • Abwasserbehälter aus Kunststoff • Edelstahlbecken • Kniebedienung • 2 Standfüße und 2 Lenkrollen

stainless steel • 20 liters water container • soap dispenser • holder for paper towels • plastic disposal container • stainless steel bowl • operated through knee • 2 stand feet and 2 castors

⚡ 9 V 📏 400 x 400 x 960 mm 📦 22 kg *
 🇩🇪 Made in Germany # 00-00013 € 1466,-



Mobiles Handwaschbecken II Mobile Hand Wash Basin II

Edelstahl • 20 Liter Wasserbehälter • Seifenspender • Spender für Desinfektionsmittel • Papierhandtuchspender/-halter • Abwasserbehälter aus Kunststoff • Edelstahlbecken • 3-seitiger Spritzschutz • Kniebedienung • mit Lenkrollen • 2 Feststellbremsen

stainless steel • 20 liters water container • soap dispenser • dispenser for disinfectant • holder for paper towels • plastic disposal container • stainless steel bowl • splash protection on 3 sides • operated through knee • with castors • 2 fixing brakes

⚡ 9 V 📏 530 x 470 x 1395 mm 📦 30 kg *
 🇩🇪 Made in Germany # 00-01082 € 1799,-

Messersterilisator Knife Desinfection Cabinet

perfekte Desinfektion durch UV-Strahlen • Gehäuse und Halterung für 30 Messer aus Edelstahl • Timer bis 120 Minuten

perfect disinfection through UV rays • casing and holder for 30 knives made of stainless steel • timer up to 120 minutes



⚡ 230 V / 15 W 📏 482 x 155 x 613 mm 📦 8 kg
 🇪🇺 Made in Europe # 05-01195 € 403,-

Händetrockner Hand Dryer

Start/Stop über Infrarot-Sensor • Luftleistung 31,67 Liter/Sek. • Lufttemperatur ca. 80°C • Trocknungszeit max. 60 Sekunden • Gehäuse Kunststoff • Wandmontage

start/stop via infrared sensor • air flow 31.67 liters/sec. • air temperature approx. 80°C • drying time max. 60 seconds • plastic casing • wall mounting



⚡ 230 V / 135 W 📏 250 x 168 x 242 mm 📦 15,2 kg
 # 00-00025 € 229,-

REINIGUNGSMITTEL

CLEANING AGENTS



Decrust

befreit mühelos von verkrusteten Rückständen • ideal für Öfen, Back- und Grillplatten, Emaille, Keramik, Glas und Metalloberflächen • neuartiges Wirkprinzip: DECRUST unterwandert Inkrustierungen und Verunreinigungen und separiert sie so von der Oberfläche, anschließend werden die so gelösten Verkrustungen einfach konventionell entfernt • hochkonzentriert • nicht für antihafbeschichtete Flächen geeignet

removes incrustated residues effortless • ideal for ovens, baking and grill plates, enamel, ceramics, glass and metal surfaces • new active principle: DECRUST undermines crustifications and dirt and separates them from the surface, afterwards the detached crustifications can easily be removed • highly concentrated • not suitable for non-stick coated surfaces

500 ml

00-90106

€ 18,50 ▲



Edelstahl-Glanz Stainless Steel Gloss

Spezialmittel zur Reinigung und Pflege von Edelstahloberflächen • besonders effektiv zur Entfernung und Vermeidung von Fingerabdrücken • Fettsuren werden mühelos entfernt und die Oberflächen bleiben länger unempfindlich gegen neue Verschmutzungen • ideal für Arbeitsplatten, Küchen- und Thekenfronten, Kühlschränke, Herde u.v.m. • schnelle und einfache Anwendung: Ein paar Tropfen auf ein Tuch geben, abreiben, fertig!

special cleaning agent for cleaning and caring of stainless steel surfaces • very effective for removing and avoiding finger prints • traces of fat are removed effortlessly and surfaces stay resistant against new pollution • ideal for desks, kitchen interior, counters, refrigerators, cookers, stoves and much more • quick and easy application: A few drops on a cloth, wiping the dirt away, ready!

250 ml

00-90107

€ 12,50 ▲

Reinigungsmittel für Graugussplatten Cleaner for Cast Iron Plates

Konzentrat für Reinigungsbad • die separate Backplatte wird in die Lösung gelegt, Verschmutzungen lösen sich über Nacht • wiederverwendbar (ggf. durch Sieben abgesetzte Reste entfernen) • ideal für Backplatten des Neumärker Backsystems • nur für unbeschichtete Graugussplatten geeignet, antihafbeschichtete Flächen können beschädigt werden • Graugussplatten müssen nach dem Reinigungsprozess wieder neu eingebakken werden

concentrate for purification bath • the separate baking plate is placed in the solution, soiling dissolves overnight • reusable (if necessary, remove residue by sieving) • ideal for Neumärker baking system baking plates • only suitable for uncoated cast iron plates, non-stick coated surfaces can be damaged • cast iron plates must be seasoned again after the cleaning process

10 Liter

00-90072

€ 97,50 ▲



Glas & Vitrine Glass & Displays

zur Reinigung und Versiegelung von Glasflächen, Acryl-/Plexiglas oder anderen glatten Oberflächen • behandelte Flächen sind schmutz- und wasserabweisend und lassen sich schnell und mühelos nachreinigen • ideal für Vitrinen, Fenster, Hygieneschutzscheiben, Glastische, Cerankochfelder, Acrylglas, Spiegel, Fliesen, Arbeitsplatten u.v.m • verhindert das Beschlagen und die Bildung von Frost (besonders praktisch bei Vitrinen zur Präsentation von Speisen) • Wirkprinzip aus der Luftfahrt: Die Versiegelung wirkt präventiv gegen Schmutz, Kalk und Wasserflecken • eine Anwendung 1-2 mal im Jahr genügt, um die Versiegelung aufrecht zu erhalten und den Aufwand der regelmäßigen Reinigung zu minimieren

for cleaning and sealing glass, acrylic glass and other smooth surfaces • treated surfaces are dirt- and water-repellent so that they are quick and easy to clean • ideal for displays, windows, hygienic protection glass, glass tables, ceramic glass cookers, acrylic glass, mirrors, tiles, desks and much more • prevent fogging and the appearance of frost (very suitable for displays for presenting food) • active principle as used in aircrafts and aviation: The sealing acts as prevention against dirt, scale and spots from water • a usage 1-2 times a year is enough to keep the sealing upright and to minimise the effort of the daily cleaning

500 ml

00-90109

€ 17,50 ▲

Mobile Abzugshaube: Die einzigartige Lösung für Party-Service, Buffet und Kleinküchen

Mobile Exhaust Hood: The unique solution for party service, buffets and small kitchens

mobile Ausführung: einmalige Problemlösung für vielseitige Anwendungsbereiche in Catering, Gastronomie und Haushalt • absorbiert umweltfreundlich Gerüche und fetthaltige Dämpfe • hochqualitative Komponenten für eine lange Lebensdauer • Gehäuse Edelstahl • zeitloses, geradliniges und professionelles Design • einfache Bedienung • leichter Wechsel des Aktiv-Kohlefilters • leistungsstarker Querstromventilator • 2 Stufen: 200 m³/h, 300 m³/h • Geräuschpegel 40 db(A)

mobile unit: unique solution for various applications in catering and domestic usage • eco-friendly absorption of smells and grease-containing fumes • high-quality components for a long product lifetime • stainless steel casing • ageless, linear and professional design • easy changing of the activated carbon filter • high-performance cross-flow blower • 2 levels: 200 m³/h, 300 m³/h • 40db(A) acoustic level



Catering & Partyservice:
Mobiler Einsatz für Buffets zur Beseitigung von Gerüchen und Dämpfen. Für saubere Luft und eine angenehme Atmosphäre.

Catering: Mobile application for buffets to remove smells and fumes. For clean air and a pleasant atmosphere.



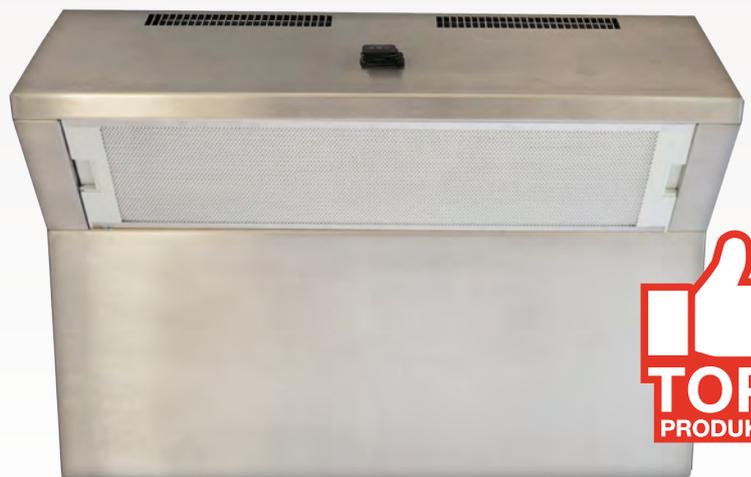
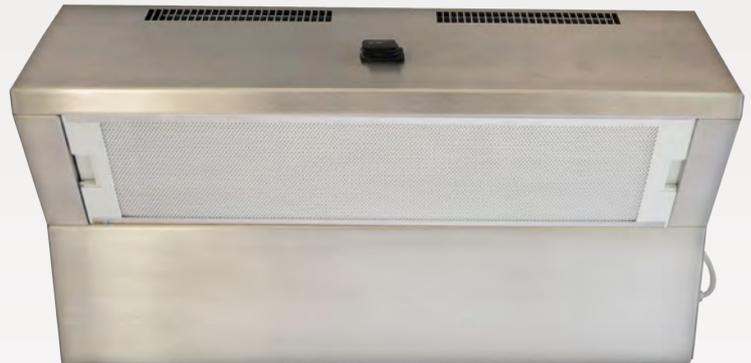
Gastronomie:
Für Show-Cooking, bei Zubereitung der Speisen im Gästebereich oder bei Selbstbedienung an Buffets.

Restaurants: For Show Cooking, preparing of the food in the customer area or for selfservice at a buffet.



Mobile Kleinküche:
Für Büros, Aufenthaltsräume, Wohncontainer, Partykeller, und Wohnküchen.

Small and mobile kitchens: For offices, recreation rooms, mobile homes, appartments with little space, party rooms, conservatories and open fitted kitchens.



Mobile Abzugshaube 370	Mobile Exhaust Hood 370	230 V / 51 W	600 x 130/215 x 370 mm	12 kg	00-30602	1139,-
Mobile Abzugshaube 530	Mobile Exhaust Hood 530	230 V / 51 W	600 x 130/215 x 530 mm	14 kg	00-30603	1210,-
Ersatz-Aktivkohlefilter	Spare Active Carbon Filter	-	-	0,1 kg	06-30602	59,50 ▲

Schuhputzmaschine

Shoe Cleaning Machine

2 Polierbürsten und 1 Vorreinigungsbürste • Schuhcremespender • Ein-/Ausschalter für Fußbedienung • leicht zu reinigende Gummimatte

2 polishing brushes and 1 cleaning brush • liquid polish cream dispenser • foot operated on/off switch • rubbermat for easy cleaning

400 x 240 x 258 mm

230 V / 120 W

10 kg

00-00008 150,-

Schuhcreme, farblos, 1 Liter
Shoe Polish, colourless, 1 liter

01-00008-01 28,- ▲



TRANSPORTWAGEN

TROLLEYS



Servier- und Abräumwagen

Serving Trolley

Edelstahl • Tragfähigkeit 120 kg • 3 Ablagen à 830x510 mm • Abstand zwischen den Ablagen 275 mm • 4 Leichtlaufräder mit 2 Feststellern • Bausatz / Flat Pack

stainless steel made • carrying capacity up to 120 kg • 3 trays à 830x510 mm • distance between the trays 275 mm • 4 castors with 2 fixing brakes • flat pack kit



920 x 600 x 945 mm



13 kg



00-70048



€ 156,-



Servierwagen mit Abräummulde

Serving Trolley with basin

Edelstahl • Tragfähigkeit 120 kg • 2 Ablagen à 830x510 mm • 1 Abräummulde 100 mm tief • Abstand zwischen den Ablagen: oben 270 mm / unten 265 mm • 4 Leichtlaufräder mit 2 Feststellern • Bausatz / Flat Pack - einfache Montage

stainless steel made • carrying capacity up to 120 kg • 2 trays à 830x510 mm • 1 basin 100 mm deep • distance between the trays: upper distance 270 mm / lower distance 265 mm • 4 castors with 2 fixing brakes • flat pack kit - easy to assemble



930 x 600 x 990 mm



14 kg



00-90266



€ 185,-



A Transportwagen Adjutant

Trolley Adjutant

Trägerstangen Aluminium • Tragfähigkeit 120 kg • mit 3 Kunststoffablagen à 620x405 mm • Abstand zwischen den Ablagen 300 mm • 4 Lenkrollen • „Flat Pack“: einfache Montage • ohne Abräumbehälter

supporting poles aluminium • carrying capacity up to 120 kg • with 3 plastic shelves à 620x405 mm • distance between the shelves 300 mm • 4 castors • „Flat Pack“: easy assembly • without clearing container set



830 x 415 x 940 mm



10 kg



00-70450



€ 119,50

Abräumbehälter-Set zum Anhängen an Adjutant

Cleaning Container Set attachable to Adjutant

B ca. 30 Liter: 335 x 237 x 560 mm

C ca. 9 Liter: 333 x 230 x 178 mm



01-70451



€ 49,50



Transportwagen 200

Trolley 200

Edelstahl • Tragfähigkeit 200 kg • Transportfläche 560x940 mm • 2 feste Rollen und 2 Lenkrollen à Ø 125 mm

stainless steel • carrying capacity up to 200 kg • platform size 560x940 mm • 2 fixed castors and 2 swivel castors à Ø 125 mm



560 x 1050 x 925 mm



14,4 kg



00-70452



€ 220,-



**OPTIMIERT
IMPROVED**

Tablett-Abbräumwagen Serving Tray Trolley

geeignet für Servier-Tabletts (370 x 570 mm) oder für Fast-Food-Tabletts (356 x 456 mm) • Rahmen aus Aluminium • weiße Kunststoffseitenwände mit Whiteboard-Markern (nicht im Lieferumfang enthalten) beschreibbar • 10 Einschübe • von beiden Seiten bestückbar • Abstand zwischen den Einschüben 120 mm • Tragfähigkeit 50 kg gesamt / 5 kg pro Einschub • 4 gummibereifte Lenkrollen à Ø 125 mm • mit 2 Feststellbremsen • Tabletts, Gläsersammelkorb und Abtropfschale nicht im Lieferumfang enthalten

suitable for serving trays (370 x 570 mm) • or for fast food trays (356 x 465 mm) • aluminium frame • white side walls writable with whiteboard markers (not included) • 10 slots • operable from both sides • distance between the slots 120 mm • carrying capacity 50 kg total / 5 kg per slot • 4 rubber castors of Ø 125 mm • with 2 fixing brakes • trays, basket for glasses and drip tray not included

470 x 685 x 1596 mm

00-90258 N

25 kg *

749,-

A Gläserkorb *Glass Basket* 01-90258-01 88,- ▲
B Tropfschale *Drip Tray* 01-90258-02 41,- ▲



Fast-Food-Tablett Fast Food Tray

450 x 355 x 20 mm

01-90260N-01 13,- ▲



GN-Transportwagen GN Transport Trolley

Edelstahl • geeignet für Behälter, Bleche und Tabletts GN 1/1, 1/2, 1/3 und 2/3 • Abstand zwischen den Einschüben 80 mm • je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite • 4 Lenkrollen • mit 2 Feststellbremsen • GN-Behälter nicht enthalten • Bausatz (einfache Montage) • optimiert: Jetzt mit hochwertigeren Rollen

stainless steel • suitable for containers and trays GN 1/1, 1/2, 1/3 and 2/3 • distance between slots 80 mm • container latches on front and back • 4 castors • with 2 fixing brakes • GN containers not included • easy assembly kit • improved: Now with high-quality casters



		max. Belastung carrying capacity			
7x 1/1 GN	450 x 620 x 905 mm	50 kg	10,6 kg *	00-90259 N	176,-
18x 1/1 GN	450 x 613 x 1895 mm	80 kg	20,2 kg *	00-90260 N	253,-

BEHÄLTER

CONTAINERS



Speisen- / Gewürzbehälter Food / Spice Container

Edelstahl • Einsätze aus Kunststoff • mit transparentem Deckel

*stainless steel made • plastic containers
• with transparent cover*



4 Container		305 x 147 x 93 mm	1 kg	05-90292	35,-
5 Container		380 x 147 x 93 mm	1 kg	05-90293	37,-

GN-Behälter Aufsatzboard GN Containers Top Shelf

für 3x 1/3 GN oder 6x 1/6 GN x 150 mm Tiefe • aus Edelstahl • ohne GN-Behälter

for 3x 1/3 GN or 6x 1/6 GN x 150 mm depth • stainless steel made • without GN containers



	980 x 250 x 210 mm		00-90487
	7 kg		163,-

Besteckwagen Cutlery Trolley

Edelstahl • inkl. 2 Behälter für Besteck • Ablage für Teller, Tassen, Gläser etc. • 4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen • stabile Ausführung

stainless steel • incl. 2 containers for cutlery • shelf for plates, cups, glasses etc. • 4 castors with 2 fixing brakes • heavy duty



	630 x 400 x 980 mm
	7,8 kg
	00-70454
	152,-



Besteckbehälter Cutlery container

Edelstahl • für 6 Besteckköcher (Lieferung ohne Besteckköcher)

stainless steel • for 6 cutlery quivers (delivery without cutlery quivers)

	380 x 300 x 200 mm		00-90055
	2 kg		59,-



Besteckkasten 1/1 GN Cutlery Box 1/1 GN

Kunststoff • hellgrau, hitzebeständig • robust • stapelbar • 4 Mulden

plastic • grey-coloured • heat-resistant • robust • stackable • 4 moulds

530 x 325 x 100 mm **#** 00-00096

0,7 kg **€** 10,50



Tablett 1/1 GN Tray 1/1 GN

530 x 325 x 20 mm

01-90260N-00

€ 12,50 ▲

Besteckköcher Cutlery Quiver

Edelstahl
stainless steel

Ø 115 x h 145 mm

00-90056

€ 11,20



1/1 GN 530 x 325 mm

20 mm	Schale tray	00-00070	€ 18,50
40 mm	5 Liter	00-00071	€ 19,50
65 mm	9 Liter	00-00072	€ 22,50
100 mm	14 Liter	00-00073	€ 22,50
150 mm	21 Liter	00-00074	€ 34,00
200 mm	28 Liter	00-00075	€ 47,50
Deckel lid		00-00090	€ 20,00



1/2 GN 265 x 325 mm

20 mm	Schale tray	00-00076	€ 11,50
40 mm	2 Liter	00-00077	€ 13,00
65 mm	4 Liter	00-00078	€ 14,00
100 mm	6,5 Liter	00-00079	€ 17,00
150 mm	9,5 Liter	00-00080	€ 24,00
200 mm	12,5 Liter	00-00081	€ 35,00
Deckel lid		00-00091-00	€ 14,50
Deckel für Löffel lid for spoon		00-00091	€ 14,50



1/4 GN 265 x 162 mm

65 mm	1,8 Liter	00-00086	€ 13,00
100 mm	2,8 Liter	00-00087	€ 12,00
150 mm	4 Liter	00-00088	€ 21,00
200 mm	5,5 Liter	00-00089	€ 31,00
Deckel lid		00-00093	€ 13,00
Deckel für Löffel lid for spoon		00-00093-00	€ 13,00



1/3 GN 176 x 325 mm

65 mm	2,5 Liter	00-00082	€ 13,00
100 mm	4 Liter	00-00083	€ 18,50
150 mm	5,75 Liter	00-00084	€ 24,00
200 mm	7,8 Liter	00-00085	€ 31,00
Deckel lid		00-00092-00	€ 13,00
Deckel für Löffel lid for spoon		00-00092	€ 13,00



1/6 GN 176 x 162 mm

100 mm	1,6 Liter	00-00068	€ 12,00
150 mm	2,4 Liter	00-00069	€ 17,00
Deckel lid		00-00094	€ 9,00
Deckel für Löffel lid for spoon		00-00095	€ 13,00



1/9 GN 176 x 108 mm

65 mm	0,6 Liter	00-00187	€ 15,20
100 mm	1 Liter	00-00188	€ 12,80
Deckel lid		00-00189	€ 8,00



Zwischenstege | Partitions

325 mm		00-00098	€ 9,50
530 mm		00-00099	€ 12,50

EDELSTAHLMÖBEL

STAINLESS STEEL FURNITURE



Profi-Regal Professional Shelf

verchromt • 4 Gitterfachböden • 4 Eckpfosten • Tragkraft 200 kg - gleichmäßig verteilt • Abstand der Fachböden veränderbar • einfache Montage

chromed • 4 grid shelves • 4 poles • carrying capacity 200 kg - even distributed • distance between shelves adjustable • easy assembly

910 x 460 x 1845 mm 14,3 kg

00-70049 104,-



Weinregal Wine Rack

verchromt • für ca. 100-130 Flaschen • 5 Gitterfachböden • 4 Eckpfosten • 9 Flaschenaussparungen pro Boden • Fachböden und Füße verstellbar • einfache Montage

chromed • for approx. 100-130 bottles • 5 grid shelves • 4 poles • 9 recesses per board • shelves and feet adjustable • easy assembly

900 x 350 x 1390 mm 12,5 kg

00-70045 95,-

Abfalleimer Waste Bin

Edelstahl • Inhalt 56 Liter • Deckel mit Griff, kann seitlich am Eimer eingehängt werden • Innenmaße Ø 370 x h 520 mm • 4 Lenkrollen à Ø 60 mm

stainless steel • capacity 56 liters • lid with handle, can be hung on the side of the bin • interior dimensions Ø 370 x h 520 mm • 4 castors of Ø 60 mm

460 x 400 x 620/723 mm

6,6 kg

00-90255

201,50



Abfalleimer / Standascher Trash Can / Ash Tray

Edelstahl • herausnehmbarer und verzinkter Innenbehälter • Einwurföffnung mit Kunststofflippe

stainless steel made • removable and galvanized inner container • throw-in opening with plastic edge

Ø 300 x h 620 mm

3 kg

00-90269

86,-





A

Abfalleimer	236
Abzugshauben	231
Ananasschneider & -schäler	212
Apfelkandiermaschine	114
Apfelschneider & -schäler	212-231
Aschenbecher	236
Aufsatzborde	234
Aufsatzkühlvitrienen	144-161
Aufsatzwarmhaltevitrienen	156-166
Aufschnittmaschinen	205-206

B

Backöfen	192-199
Backsystem & Backplatten	14-38
Backtrennspray	41, 73, 87
Backwaren-Warmhaltevitrienen	162-165
Backwarenfritteusen	81, 105
Baguetteschneider	214
Bain-Maries	79, 118, 172-177, 192
Bar-Mixer	128-133
Barbecue-Grills	95-97
Behälter	234-236
Besteckbehälter	234
Blender	132
Bräter	87-91
Bratpfannen	183-187
Brezelwärmer / Brezelvitrienen	115
Bubble Waffel	48-49, 53
Buffet-Bars	158
Buffet-Vitrienen	150, 161, 164-166, 220
Buffet-Wärmer	161, 164-179
Butterspender / Butterwärmer	114

C

Cake Pops	46-47, 54
Caprese Cutter	209
Ceran-Kontaktgrill	86
Cerankochplatten	180-186
Chafing-Dishes	172-176
China-Wok	184
Churrasco-Grill	94
Churros	31, 64, 80-81
Crêpes-Zubehör & Teigmischungen	73, 78-79
Crêpesgeräte	31, 60, 72-75
Crêpesstationen	78
Cupcakes	70
Currywurstschneider	103

D

Dampfgarer	98-101, 115
Diamant Grill	96-97

Digitalwaagen	223
Donuts	30, 62, 81
Dörrautomat	223
Dosenöffner	222
Dosierflaschen	41, 78
Dressingspender	40-41, 78, 102, 114
Dualit Toaster	216-217
Durchlauftoaster	218

E

Edelstahlmöbel	236
Eis Teppanyaki	140-143
Eis-Crusher	138
Eis-Vitrienen	144
Eismaschinen	138-143
Eiswaffeln	37, 65
Eiswürfelbereiter	138
Elektrokocher	180-186
Entsafter	128-134

F

FIFO-Flaschen	41
Flammkuchenofen	38, 197-199, 218
Flaschenkühler	145-149
Fliegenfallen	226-227
Fritteusen	80-81, 104-107
Fruchtschäler	212-213

G

Gas-Bräter	88, 90-91
Gas-Kocher	184-185
Gas-Wok	184
Gebäckwärmer	159, 162, 164-165
Gemüseentsafter	131
Gemüeschneider	207-213
Germknödeldämpfer	115
Getränkekühler	135-137, 145-149
Getränkemixer	128-133
Getränkenspender	119-127, 135-137
Glasfroster	135
Glaskeramik-Kontaktgrill	86
Glühweinwärmer	120-123
GN-Gastronormbehälter	235
Granita-Maschinen	136-137
Grill- & Griddleplatten	87-91
Grillgeräte & Zubehör	82-97
Großraumpfannen	187
Gyrosgrills	94

H

Hähnchengrills	92
Hamburgerpresse	204
Händetrockner	229

Handmixer	132, 202
Handwaschbecken	228-229
Heiße Schokolade	119
Heiße Theken	156-166
Heißluftöfen	196
Heißwasserspender	123, 126-127
Herdplatten	180-186
Hockerkocher	185-186
Holzkohlegrills	95-97
Hot-Dog-Wärmer	98-101
Hygiene	228-230

I

Ice Cream Rolls	140-143
Ice Crusher	138
Induktions-Woks	183
Induktionsfritteusen	104
Induktionskochplatten	182-183
Insektenvernichter	226-227
Isolier-Behälter & Iso-Kannen	127, 177, 189

K

Kaffeemaschinen & Zubehör	124-127
Kakaowärmer	119
Kalte Theken	145-161
Kamado-Grill	96-97
Kandierte Äpfel	114
Kartoffel-Waffeln	68-69
Kartoffelöfen	192-195
Kartoffelschneider	106-107, 207, 210, 213
Käsereibe	202
Käsesoßenspender	114
Kebabgrills	94
Ketchup- & Senfspender	41, 102
Kettentoaster	218
Knödeldämpfer	115
Kochplatten	180-186
Kontaktgrills	38, 82-86
Küchenwaagen	223
Kühlaufsätze	145-161
Kühlbox	177
Kühlschränke	145-147
Kühlvitrienen	144-161

L

Lavasteingrills	88
Leberkäsewärmer	163
Lemon Server	211
Likörwärmer	122
Lockenschneider	106, 210
Logo-Waffel	16
Lolly-Waffeln	16-17, 24-28, 58-59

STICHWORTVERZEICHNIS

INDEX



M

Mandoline	210
Melonenteiler	213
Messersterilisator	229
Mikrowellen	191
Milchaufschäumer	126
Milchspender	221
Mixer	128-133, 202-203
Mobile Abzugshauben	231
Mozzarella-schneider	209
Müslispender	221
MyLogo Waffel	16

N

Nacho-Wärmer	113
Niedertemperaturgarer	225
Nudelkocher	201
Nudelteigmaschinen	200-201
Nuss-Nougat-Creme-Spender	40, 78
Nutella	40

O

Oberhitze-grill	93
Obstschneider	211-213
Öfen	192-199
Orangenpressen	128-134

P

Paella-Pfannen	187
Paniermehltreibe	202
Paninigrills	82-86
Paradiesäpfel	114
Pasta-Maschinen	200-201
Pfannen	183-187
Pizza-Backplatte	38
Pizzakühlaufsätze	150-151
Pizzaöfen & Zubehör	197-199
Pizzateigroller	199, 201
Planetenrührmaschinen	203
Poffertjes	71
Pommes-Waffeln	50-53
Pommesschneider	107
Pommeswärmer	170-171
Popcornmaschinen & Zubehör	110-112
Potato Lolly	106, 108-109
Puderruckersieb	39
Pumpstationen für Soßen	40, 102
Putzmittel	87, 121, 230

R

Raclette	219
Rechauds	172

Regale	236
Reibekuchenbräter	91
Reinigungsmittel	87, 121, 230
Reiskocher & Reiswärmer	189-190
Retro-Waffleisen	10
Rolled Ice	140-143
Rollengrills	98

S

Saftpressen	128-134
Saftspender	133-134, 221
Salamander	215
Salatbars	150-158
Salatschneider	207-210
Salzstreuer	107
Samoware	127
Sandwich-Toaster	82-86, 214-217
Schäler	210-213
Schoko-Creme-Wärmer	40, 78
Schokoladenbrunnen	117
Schokoladenportionierer	40, 78, 114, 117
Schokoladenschmelzer	118
Schuhputzmaschine	231
Servierwagen	232-234
Slush-Maschinen	136-137
Smoker	95-97
Snackbecher	40
Snackwellen	107
Softcooker	225
Softeis	137
Soßenbars	41, 78-79, 99, 102
Soßenspender	41, 78, 99, 102
Sous-Vide	225
Spaghetti-Eis-Maschine	142
Spätzlehobel	202
Speiseausgabewagen	177, 232
Speiseeismaschinen	139-143
Speiseeisivitrinen	144
Spiralmixer	203
Spirituosenwärmer	122
Spitztüten	40
Spülbecken	228-229
Stabmixer	132, 202
Standbräter	90-91
Standkocher	185-186
Suppentöpfe	173-176
Sushi-Kühltheken	155, 157
Sushi-Reiskocher & Reiswärmer	188-189

T

Tablett-Abbräumwagen	233
Tabletts	233, 235
Tapas-Kühltheken	152, 154, 156
Tartlets	70
Tassenwärmer	179

Teekessel	123, 127
Teigausrollmaschinen	199, 201
Teigknetmaschinen	202-203
Teigmischungen	42-45, 71, 73
Teigportionierer	39, 41
Tellerwärmer	178-179
Thermo-Transportbox	177
Tischbräter	87-90
Toaster	82-86, 214-218
Tomatenschneider	207-209
Tortenvitrinen	148
Tranchierplatten	170-171
Transportwagen	177, 232-234
Trennfett	41, 73, 87
Trinkschokolade	119
Trolleys	177, 232-234
Twist Pop	46-47, 54
Twist-Slush	136

V

Vakuum-Verpackungsmaschinen	224
Verpackungsmaschinen	224
Vertikal-Backsystem	66-69

W

Waagen	223
Waffleisen	10-69
Waffeln am Stiel	16-17, 24-28, 58-59
Waffelrost	
Waffelzubehör und Teigmischungen	39-45
Wärmebrücken	170-171
Wärmeleuchten	168-169
Warmhalteplatten	167
Warmhaltevitriolen	156-166
Waschbecken	228-229
Wasserbäder	79, 118, 172-177, 192
Wassergrills	89
Wasserkessel	123, 127
Weinkühlschränke	147
Wok-Kocher & Wok-Pfannen	183-184
Würstchenschneider	103
Würstchenwärmer	98-101
Wurstfüller	204-205
Wurstschneider	103

X

X-Waffel	34-36, 63
----------	-----------

Z

Zapfanlagen	120-122
Zentrifugalensafter	131
Zitruspressen	128-130, 133-134
Zitrus-schneider	211
Zuckerkocher	114
Zuckerwattemaschinen & Zubehör	112-113



A

Anti-adherent Spray	41, 73, 87
Apple Peelers & Cutters	212-231
Apple Glazer	114
Ash Tray	236

B

Baguette Cutter	214
Bain Mariés	79, 118, 172-177, 192
Baking System & Baking Plates	14-38
Bar Mixers	128-133
Barbecue Grills	95-97
Basins	228-229
Beverages Coolers	135-137, 145-149
Beverages Dispensers	119-127, 135-137
Blenders	132
Bottle Coolers	145-149
Bubble Waffle	48-49, 53
Buffet Bars	158
Buffet Displays	150, 161, 164-166, 220
Buffet Warmers	161, 164-179
Butter Dispenser / Butter Warmer	114

C

Cake Pops	46-47, 54
Can Openers	222
Candy Apples	114
Caprese Cutter	209
Carving Boards	170-171
Cast Pans	183-187
Centrifugal Juicers	131
Ceramic Glass Contact Grill	86
Ceramic Glass Cookers	180-186
Cereals Dispensers	221
Chafing Dishes	172-176
Chain Toasters	218
Cheese Grinder	202
Cheese Melters	219
Cheese Sauce Dispenser	114
Chicken Grills	92
China Cooker	184
Chips Cutters	107
Chips Warmers	170-171
Chocolate Dispensers	40, 78, 114, 117
Chocolate Fountains	117
Chocolate Melters	118
Chocolate Spread Warmer	40, 78
Chocolate Warmers	118
Chuckwagons	95
Churrasco Grills	94
Churros	31, 64, 80-81

Citrus Cutters	211
Citrus Juicers	128-130, 133-134
Cleaning Agents	87, 121, 230
Cocoa Warmers	119
Coffee Accessories	125-127
Coffee Makers	124-125
Contact Grills	38, 82-86
Containers	234-236
Convection Ovens	196
Conveyor Toasters	218
Cooling Box	177
Cooling Displays	144-161
Cornets	37, 65
Cotton Candy	112-113
Crepes Accessories & Dough Mix	73, 78-79
Crepes Makers	31, 60, 72-75
Crepes Workers	78
Cup Warmers	179
Cupcakes	70
Curly Cutters	106, 210
Cutlery Containers	234
Cutting Station	170-171

D

Deep Fryers	80-81, 104-107
Dehydrating Device	223
Detergents	87, 121, 230
Diamant Grill	96-97
Dispenser Bottles	41, 78
Dispensers for Dough	39, 41
Dispensers for Ketchup	102
Donuts	30, 62, 81
Dough Kneaders	203
Dough Mixtures	42-45, 71, 73
Dough Rollers	199, 201
Dressing Dispensers	41, 78, 99, 102
Drink Coolers	135-137, 145-149
Dumpling Steamer	115

E

Electric Cookers	180-186
Exhaust Hood	231

F

FIFO Bottles	41
Fly Killers	226-227
Food Service Carts	177, 232
Fries Cutters	107
Fries Warmers	170-171
Fruit Glazer	114
Fruit Peelers & Cutters	211-213
Fryers	80-81, 104-107

G

Gas Cookers	184-185
Gas Griddles	88, 90-91
Glass Froster	135
Glühwein Heaters	120-123
GN Gastronorm Containers	235
Granita Machines	136-137
Grill & Griddle Plates	87-91
Grills & Accessories	82-97
Gyro Grills	94

H

Hamburger Press	204
Hot Chocolate Warmers	119
Hot Displays	156-166
Hot Dog Roller Grills	98
Hot Water Kettles	123, 126-127
Hot Wine Heaters	120-123
Hotplates	180-186
Hygiene	228-230

I

Ice Cream Displays	144
Ice Cream Makers	139-143
Ice Cream Rolls	140-143
Ice Crushers	138
Ice Cube Makers	138
Ice Teppanyaki	140-143
Ice Waffles	37, 65
Induction Cookers	182-183
Induction Fryers	104
Insect Annihilators	226-227
Insulated Containers & Jugs	127, 177, 189

J

Juice Dispensers	133-134, 221
Juicers	128-134

K

Kamado Grill	96-97
Kebab Grills	94
Ketchup Dispensers	102
Kitchen Scales	223
Kneaders	202-203
Knife Sterilizer	229

L

Lava Rock Grills	88
Leberkäse Warmers	163
Lemon Server	211
Lemon Squeezers	128-130, 133-134

STICHWORTVERZEICHNIS

INDEX



Lettuce Cutters	207-210
Liqueur Warmer	122
Logo Waffle	16
Lolly Waffles	16-17, 24-28, 58-59
Low-temperature Cookers	225

M

Mandoline	210
Melon Cutter	213
Microwaves	191
Milk Dispenser	221
Milk Frother	126
Mixers	128-133, 202-203
Mobile Exhaust Hood	209
Mozzarella Cutter	209
Mulled Wine Heaters	120-123
MyLogo Waffle	16

N

Nacho Warmer	113
Noodle Cooker	201
Noodle Machines	200-201
Nut Nougat Cream Dispensers	40, 78
Nutella	40

O

Oil Sprays	41, 73, 87
Orange Juicers	128-134
Ovens	192-199

P

Packaging Machines	224
Paella	187
Panini Grills	82-86
Pans	183-187
Pasta Cookers	201
Pasta Rollers	200-201
Pastry Displays	159, 162, 164-165
Peelers	210-213
Pineapple Cutters	212
Pizza Accessories	197-199
Pizza Baking Plate	38
Pizza Ovens	197-199
Planetary Kneaders	203
Plate Warmers	178-179
Poffertjes	71
Popcorn Makers & Accessories	110-112
Potato Lolly	106, 108-109
Potato Ovens	192-195
Potato Pancake Grills	91
Potato Waffles	68-69
Poultry Grills	92

Pretzel Warmer	115
Pumps for Sauces	40, 102

R

Raclette	219
Rechauds	172
Refrigerators	145-147
Retro Waffle Maker	10
Revolving Grills	98
Rice Cookers & Rice Warmers	189-190
Rolled Ice	140-143
Roller Grills	98
Rotary Kneaders	203
Rotation Grills	92, 94

S

Salad Bars	150-158
Salad Cutters	207-210
Salamanders	215
Salt Shakers	107
Samowars	127
Sandwich Toasters	82-86, 214-217
Sanitation	228-229
Sauce Bars	41, 78-79, 99, 102
Sauce Dispensers	41, 78, 99, 102
Sausage Fillers	204-205
Sausage Warmers	98-101
Scales	223
Serving Trolleys	232-234
Shawarma Grills	94
Shelves	236
Shoe Cleaning Machine	231
Sinks	228-229
Slicers	205-206
Slush Machines	136-137
Smokers	95-97
Snack Cup	40
Soft Ice	137
Softcookers	225
Soup Kettles	173-176
Sous-Vide Systems	225
Spaghetti Ice Makers	142
Spätzle Grinder	202
Spice Containers	107, 234
Spiral Kneaders	203
Spit Toasters	100
Stainless Steel Furniture	236
Stand Cookers	185-186
Steamers	98-101, 115
Sugar Cooker	114
Sugar Sieve	39
Sushi Displays	155, 157
Sushi Rice Cookers & Warmers	188-189

T

Tapas Displays	152, 154, 156
Tart Displays	148
Tartlets	70
Tea Dispensers	123, 127
Tin Openers	222
Toasters	82-86, 214-218
Tomato Cutters	207-209
Transport Trolleys	177, 232-234
Trash Can	236
Tray Trolley	233
Trays	233, 235
Turnable Waffle Makers	52
Twist Pop	46-47, 54

V

Vacuum Packaging Machines	224
Vegetable Cutters	207-213
Vegetable Juicers	131
Vertical Waffle Baking System	66-69

W

Waffle Accessories	39-41
Waffle Dough Mixes	42-45
Waffle Fries	50-53
Waffle Makers	10-69
Waffles on a Stick	16-17, 24-28, 58-59
Warming Bridges	170-171
Warming Displays	156-166
Warming Lamps	168-169
Warming Plates	167
Wash Hand Basins	228-229
Water Baths	79, 118, 172-177, 192
Water Grills	89
Water Kettles	123, 127
Wine Refrigerators	147
Wok Cookers & Wok Pans	183-184

X

X-Waffle	34-36, 63
----------	-----------

Y

Yeast Dumpling Steamer	115
------------------------	-----



Frachtkosten

Spedition Dachser - unsere Hausspedition

Bitte lassen Sie sich von uns ein Angebot unterbreiten bezüglich Ihrer Frachtkosten.

*** Bei diesen gekennzeichneten Artikeln handelt es sich um einen Speditionsversand. Bitte vorher Preisanfrage, zuzüglich € 7,00 netto Versandpalette. Speditionssonderkosten und Sonderzuschläge werden prozentual mitberechnet.**

Wichtiger Hinweis zu Rücksendungen

Generell sind wir nicht verpflichtet, Ware zurückzunehmen. Soweit ein Mangel der Kaufsache vorliegt, sind wir zu Nacherfüllung nach unserer Wahl berechtigt. Jegliche Rücksendungen sind **vorab** mit dem zuständigen Verkaufssachbearbeiter abzustimmen. Auf jeden Fall muss eine Retouren-Nr. angefordert werden, welche sichtbar an der Außenverpackung anzubringen ist, um eine zeitnahe Bearbeitung zu gewährleisten. Rücksendungen ohne Retouren-Nr. werden mit einer Bearbeitungsgebühr von € 25,- belastet.

Unsere Geräte sind ausschließlich für den professionellen Gebrauch konzipiert und nicht für den Verbraucher einsetzbar. Wir verkaufen daher nur an Gewerbetreibende.

WEEE-Reg.-Nr. DE 61709673

Posttarife

Postversand gilt in der Regel für Artikel bis zu einem Gewicht von 30 kg - darüber hinaus werden die Geräte per Spedition versandt.

Portogebühren

Postpaket bis 30 kg unter € 500,-	€ 7,99
Postpaket bis 30 kg über € 500,- (Wertpaket)	€ 11,99
Postpaket Ersatzteile	€ 6,99
Waffel- / Crêpes-Mix 2x 10 kg = 1 Karton	€ 7,99

Portogebühren Nachnahme

Postpaket bis 30 kg unter € 500,-	€ 10,99
Postpaket bis 30 kg über € 500,- (Wertpaket)	€ 15,99
Postpaket Ersatzteile	€ 10,99
Waffel- / Crêpes-Mix 2x 10 kg = 1 Karton	€ 11,09

Achtung

Sie sind grundsätzlich verpflichtet, bei Abnahme eines Paketes oder Stückgutes sofort und umgehend die Ware auf Glas- und Bruchschäden bzw. versteckte Schäden zu überprüfen. Sollte dieses nicht innerhalb von 24 Stunden dem Spediteur oder der Post mitgeteilt worden sein, erlischt jeglicher Anspruch auf kostenlosen Ersatz.

Wichtig

Im Falle von Garantiereparaturen sind Sie aufgerufen, unseren Paketdienst bzw. Speditionsdienst in Anspruch zu nehmen, den wir bei Rückholung beordern. Sollten Sie eigenständig handeln, so gehen die entsprechenden Kosten zu Ihren Lasten.

Die oben genannten Tarife gelten nur innerhalb der Bundesrepublik Deutschland. Bitte lassen Sie sich ein Angebot hinsichtlich Ihrer Frachtkosten erstellen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DER FIRMA ERNST NEUMÄRKER GMBH & CO. KG (Stand Februar 2020)

GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF THE COMPANY
ERNST NEUMÄRKER GMBH & CO. KG (dated February 2020)



1. Geltung

1.1 Unseren sämtlichen Lieferungen und Leistungen liegen die nachfolgenden Bedingungen zugrunde. Entgegenstehende oder abweichende Einkaufsbedingungen des Käufers gelten nur, wenn wir sie ausdrücklich schriftlich anerkannt haben. Unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten auch dann, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder von unseren Verkaufs- und Lieferbedingungen abweichender Bedingungen des Käufers die Lieferung vorbehaltlos bestätigen.

1.2 Unsere Verkaufsbedingungen gelten auch für alle künftigen Geschäfte mit dem Käufer.

2. Angebot - Abschlüsse

2.1 Unsere Angebote sind stets freibleibend. Verträge kommen erst durch unsere schriftliche Bestätigung zustande.

2.2 Der Käufer ist an seine Bestellungen zwei Wochen ab deren Eingang bei uns gebunden.

2.3 Sämtliche Nebenabreden, Änderungen oder Ergänzungen eines Vertrages bedürfen der Schriftform. Mündliche Nebenabreden oder Zusicherungen, die durch unsere Mitarbeiter getroffen werden, bedürfen einer schriftlichen Bestätigung.

2.4 Die zu unserem Angebot oder zu unserer Auftragsbestätigung – in Textform, auf Abbildungen, Zeichnungen o. ä. - gehörenden Gewichts-, Qualitäts-, Maß-, Beschaffenheits- und Leistungsangaben sind, soweit nicht anders ausdrücklich vereinbart, nur annähernd maßgebend. Technische Änderungen sowie Änderungen in Form, Farbe und/oder Gewicht bleiben im Rahmen des Zumutbaren vorbehalten.

3. Preise

3.1 Unsere Preise gelten ab Werk, einschließlich einfacher Verpackung; spezielle Transport-, insbesondere Palettenverpackung, wird zusätzlich berechnet.

3.2 Die gesetzliche Umsatzsteuer ist in den Preisen nicht eingeschlossen und wird gesondert in der Rechnung ausgewiesen.

3.3 Aufträge, für die nicht ausdrücklich Festpreise vereinbart sind, werden zu den am Tage der Lieferung gültigen Listenpreisen berechnet.

3.4 Für einen Auftragswert unter 50,00 EUR (ohne MwSt.) wird eine Bearbeitungsgebühr von 5,00 EUR zuzüglich MwSt. erhoben.

3.5 Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise entsprechend zu ändern, wenn nach Abschluss des Vertrages Kostensenkungen oder Kostenerhöhungen, insbesondere aufgrund von Tarifabschlüssen oder Materialpreisänderungen eintreten. Diese werden wir dem Käufer auf Verlangen nachweisen.

4. Zahlungsbedingungen

4.1 Die Zahlung erfolgt nach unserer Wahl per Nachnahme, Vorkasse oder gegen Rechnung. Im letztgenannten Fall sind die Zahlungsbedingungen mangels anderweitiger Angaben in der Auftragsbestätigung wie folgt:

Am 30. des der Lieferung folgenden Monats netto.

4.2 Wechsel und Schecks werden nur erfüllungshalber und für uns spesenfrei entgegengenommen. Die Wechselannahme bedarf einer besonderen Vereinbarung. Wir haften nur für pünktliche Vorlage und Protesterhebung.

4.3 Ausländische Zahlungsmittel werden, sofern wir nicht in ausländischer Währung fakturieren, nach dem am Tage des Zahlungseingangs bei uns in Hemer notierten Währungskurs in Euro umgerechnet.

4.4 Zur Zurückbehaltung ist der Käufer nur berechtigt bei groben Vertragsverletzungen unsererseits und im Falle der mangelhaften Lieferung bis zur Höhe desjenigen Teils des Kaufpreises, der der Wertminderung entspricht. Außerdem ist der Käufer zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechts nur insoweit befugt, als sein Gegenanspruch auf dem gleichen Vertragsverhältnis beruht. Der Käufer kann nur mit rechtskräftig festgestellten, unbestrittenen oder von uns anerkannten Forderungen aufrechnen.

4.5 Eine Überschreitung von Zahlungszielen bewirkt Fälligkeit aller übrigen, noch nicht fälligen Rechnungen für bereits gelieferte Waren und berechtigt uns zum Widerruf von Kreditzusagen und Zahlungszielen.

4.6 Wird für uns erkennbar, dass die (weitere) Erfüllung des Vertrages seitens des Käufers gefährdet wird, sind wir berechtigt, die weiteren Lieferungen und Leistungen auszusetzen und die Wiederaufnahme – nach einer angemessenen Vorlaufzeit – erst dann zu bewirken, wenn der Käufer entweder für die ausstehenden Lieferungen und Leistungen vorgeleistet sowie sämtliche Zahlungsrückstände ausgeglichen oder hierfür eine angemessene Sicherheit erbracht hat.

Soweit dies auch nach angemessener Fristsetzung nicht geschieht, sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder den Vertrag fristlos zu kündigen. Ein hieraus resultierender Schadenersatzanspruch von uns bleibt unberührt.

Eine Gefährdung der Vertragserfüllung im vorstehenden Sinne wird unwiderleglich vermutet bei Nichteinlösung eines Schecks oder Wechsels, bei Antrag auf Eröffnung eines Insolvenz- oder Vergleichsverfahrens über das Vermögen des Käufers, bei einer Verfügung außerhalb des ordnungsgemäßen Geschäftsverkehrs über Ware, die wir unter Eigentumsvorbehalt geliefert haben oder bei Auflösung des Unternehmens des Käufers.

4.7 Bei Zahlungsverzug berechnen wir gemäß § 288 Abs. 2 BGB einen Zinssatz von 8 % Punkten über dem Basiszinssatz.

5. Lieferbedingungen

5.1 Eine Lieferfrist bedarf der schriftlichen Vereinbarung. Sie gilt stets erst nach Klärung sämtlicher technischer und kaufmännischer Einzelheiten. Sofern für die Herstellung des Produktes eine Mitwirkungshandlung des Käufers erforderlich ist, so beginnt die Lieferfrist erst mit der vollständigen Ausführung dieser Handlung durch den Käufer. Um verbindliche Liefertermine handelt es sich ausschließlich dann, wenn der Liefertermin schriftlich gegenüber dem Käufer als verbindlich bestätigt worden ist.

5.2 Bei Überschreiten einer verbindlichen Lieferfrist hat der Käufer eine angemessene Nachfrist zu setzen, die in der Regel 4 Wochen nicht unterschreiten darf.

5.3 Ist der Käufer mit der Bezahlung einer früheren Lieferung oder Teillieferung in Verzug, sind wir berechtigt, Lieferungen oder Teillieferungen zurückzuhalten oder nach erfolglosem Setzen einer Nachfrist zur Zahlung vom Vertrag zurückzutreten, ohne zum Ersatz eines etwa entstandenen Schadens verpflichtet zu sein.

5.4 Wir können eine Lieferung oder Teillieferung nachträglich unter Bestimmung einer angemessenen Frist von Vorkasse oder Sicherheitsleistung abhängig machen, wenn sich nach Vertragsschluss herausstellt, daß unser Zahlungsanspruch gefährdet ist.

5.5 Ist die Ware versandbereit und verzögert sich die Versendung oder die Abnahme aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, so geht die Gefahr mit dem Zugang der Anzeige der Versandbereitschaft auf den Käufer über. Wird versandfertig gemeldete Ware nicht abgerufen, so sind wir berechtigt, sie nach unserer Wahl zu versenden oder auf Kosten und Gefahr des Käufers einzulagern.

Wird der Versand oder die Zustellung der Ware durch Verschulden des Käufers verzögert, so können wir nach Anzeige der Versandbereitschaft Lagergeld in Höhe von 0,5 % des Rechnungsbetrages für jeden angefangenen Monat berechnen, höchstens 5%. Wir sind berechtigt, einen höheren Schadenbetrag nachzuweisen und diesen geltend zu machen. Auf der anderen Seite ist der Käufer berechtigt, uns nachzuweisen, daß überhaupt kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist.

5.6 Ereignisse höherer Gewalt sowie von uns nicht zu vertretende Streiks, Aussperrungen, Liefer-, Betriebs- und Verkehrsstörungen befreien uns im Umfang ihrer Auswirkungen und ihrer Dauer zusätzlich einer angemessenen Anlaufzeit von der Verpflichtung zur Lieferung. Überschreiten Lieferverzögerungen infolge höherer Gewalt oder infolge von uns nicht zu vertretender Gründe für eine der Vertragsparteien das zumutbare Maß, so kann diese ganz oder teilweise schriftlich von dem Vertrag zurücktreten.

5.7 Teillieferungen sind zulässig. Bei Verträgen mit fortlaufender Lieferung in Teilmengen sind die Abrufmengen und Liefertermine bei Vertragsschluss festzulegen. Falls und soweit dies nicht geschehen oder vom Käufer gegen eine entsprechende Vereinbarung verstoßen worden ist, sind wir berechtigt, nach billigem Ermessen eine Frist zum Abruf und zur Abnahme der Gesamt- oder Restmenge festzulegen. Hat der Käufer bis zu diesem Zeitpunkt die Gesamt- oder Restmenge nicht abgerufen oder angenommen, gerät er in Annahmeverzug. In diesem Falle sind wir berechtigt, dem Käufer schriftlich eine Nachfrist von 8 Tagen zu setzen, mit der Erklärung, daß wir nach Ablauf dieser Frist eine Lieferung ablehnen. Nach erfolglosem Ablauf der Nachfrist sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung zu verlangen. Der Setzung einer Nachfrist bedarf es nicht, wenn der Käufer die Abnahme ernsthaft und endgültig verweigert oder offenkundig auch innerhalb der Nachfrist zur Zahlung des Kaufpreises nicht instande ist.

5.8 Wir sind berechtigt, aber nicht verpflichtet, Lieferungen im Namen und auf Rechnung des Käufers zu versichern. Wir berechnen an Bruchversicherung je nach Warenart eine Prämie von 0,5 – 1% auf den Nettowarenwert. Im Falle des Verlustes oder der Beschädigung ist der Käufer verpflichtet, sich dieses innerhalb von 4 Tagen von dem Frachtführer schriftlich bestätigen zu lassen. Er tritt sämtliche Ersatzansprüche gegen den Transporteur schon jetzt an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an.

5.9 Im Falle eines Lieferverzuges haftet wir nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern der von uns zu vertretende Lieferverzug auf der schuldhaften Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht beruht; in diesem Falle ist aber die Schadenersatzpflicht auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt.

Wir haften auch nach den gesetzlichen Bestimmungen, wenn durch den Lieferverzug Schäden an Leben, Körper oder Gesundheit auftreten.

Im übrigen haften wir im Falle eines Lieferverzuges nur, sofern der Lieferverzug auf einer von uns zu vertretenden vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Vertragsverletzung beruht, wobei ein Verschulden unserer Arbeitnehmer, Vertreter oder Erfüllungsgehilfen uns nur bei vorsätzlichem Verhalten zuzurechnen ist.

Sofern der Lieferverzug nicht auf einer von uns zu vertretenden vorsätzlichen Vertragsverletzung beruht, hat der Käufer einen Anspruch auf eine Verzugsentschädigung in Höhe von 0,5 % für jede vollendete Woche des Verzuges, insgesamt jedoch höchstens bis zu 5 % des Rechnungswertes der vom Verzug betroffenen Lieferungen; weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

6. Versand, Transport und Gefahrübergang

6.1 Der Versand erfolgt grundsätzlich auf Rechnung und Gefahr des Käufers. Die Wahl des Versandweges, des Transportmittels und der Verpackung bleibt, falls nicht besonders vereinbart, uns überlassen.

6.2 Die Gefahr geht auf den Käufer über, sobald die Sendung an den Transportführer übergeben worden ist oder zwecks Versendung unser Werk/Lager vom Erfüllungsort aus verlässt.

6.3 Ist die Ware versandbereit und verzögert sich die Versendung oder die Abnahme aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, so geht die Gefahr mit dem Zugang der Anzeige der Versandbereitschaft auf den Käufer über.

6.4 Transport- und sonstige Verpackungen werden von uns nicht zurückgenommen.

7. Eigentumsvorbehalt

7.1 Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises unser Eigentum. Bei Waren, die der Käufer im Rahmen seiner gewerblichen Tätigkeit von uns bezieht, behalten wir uns das Eigentum vor, bis sämtliche Forderungen, die uns gegen den Käufer aus der Geschäftsverbindung einschließlich der künftig entstehenden Forderungen auch aus gleichzeitig oder später abgeschlossenen Verträgen zustehen, beglichen sind. Die Einstellung einzelner Forderungen in eine laufende Rechnung, sowie die Saldoziehung und deren Anerkennung berührt den Eigentumsvorbehalt nicht. Als Bezahlung gilt erst der Eingang des Gegenwertes bei uns.

7.2 Bei Verletzung wichtiger Vertragspflichten, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, die gelieferte Ware zurückzufordern. In diesem Fall ist der Käufer zu deren Herausgabe verpflichtet. Wir sind berechtigt, den Warenbestand aufzunehmen oder aufnehmen zu lassen und die Ware abzuholen oder abholen zu lassen. Die Rücknahme der Vorbehaltsware bedarf zuvor keiner Rücktrittserklärung vom Vertrag.

7.3 Falls wir die Vorbehaltsware wieder zurücknehmen, sind wir berechtigt, sie unter Verrechnung auf die noch ausstehenden Forderungen durch freihändigen Verkauf auf Rechnung des Käufers bestmöglich zu verwerten oder sie zu dem Wert zu übernehmen, den sie zum Zeitpunkt der Übernahme für uns hat.



- 7.4 Der Käufer ist verpflichtet, die ihm unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware gegen Feuer, Einbruch, Diebstahl und Wasserschaden ausreichend zu versichern. Die Versicherungsansprüche werden in Höhe des Warenwertes bereits jetzt an uns abgetreten.
- 7.5 Der Käufer ist berechtigt, die Ware im ordentlichen Geschäftsgang weiter zu veräußern; eine Verpfändung oder Sicherungsübereignung ist ihm jedoch nicht gestattet.
- 7.6 Die Forderungen mit sämtlichen Nebenrechten des Käufers aus der Weiterveräußerung der Vorbehaltsware tritt der Käufer schon jetzt an uns ab; wir nehmen die Abtretung an. Unbeschadet der Abtretung und des Einzugsrechts ist der Käufer zur Einziehung der Forderung so lange berechtigt, als er seinen Vertragsverpflichtungen nachkommt und nicht in Vermögensverfall gerät. Auf unser Verlangen hat uns der Käufer die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt zu geben, alle zum Einzug erforderlichen Angaben zu machen, die dazugehörigen Unterlagen auszuhändigen und den Schuldner die Abtretung mitzuteilen.
- 7.7 Wird die Ware zusammen mit anderen Waren, die uns nicht gehören, weiter verkauft, so gilt die Forderung des Käufers gegen den Schuldner in Höhe des zwischen uns und dem Käufer vereinbarten Listenpreises als abgetreten.
- 7.8 Eine etwaige Be- oder Verarbeitung der Vorbehaltsware nimmt der Käufer für uns vor, ohne dass uns für Letzteres daraus Verpflichtungen entstehen.
- 7.9 Bei Verarbeitung, Verbindung, Vermischung oder Vermengung der Vorbehaltsware mit anderen, nicht uns gehörenden Waren, steht uns der dabei entstehende Miteigentumsanteil an der neuen Sache im Verhältnis des Fakturen-Wertes der Vorbehaltsware zu der übrigen verarbeiteten Ware zum Zeitpunkt der Verarbeitung, Verbindung, Vermischung oder Vermengung zu. Erwirbt der Käufer das Alleineigentum an der neuen Sache, so sind sich die Vertragspartner darüber einig, dass der Käufer uns im Verhältnis des Fakturen-Wertes der verarbeiteten bzw. verbundenen, vermischten oder vermengten Vorbehaltsware Miteigentum an der neuen Sache einräumt und diese unentgeltlich für uns verwahrt.
- 7.10 Wird die Vorbehaltsware zusammen mit anderen Waren und zwar gleich, ob ohne oder nach Verarbeitung, Vermischung oder Vermengung weiter veräußert, so gilt die oben vereinbarte Vorausabtretung nur in Höhe des Fakturen-Wertes der Vorbehaltsware, die zusammen mit anderen Waren weiter veräußert wird.
- 7.11 Über Zwangsvollstreckungsmaßnahmen Dritter in die Vorbehaltsware oder in die im voraus abgetretenen Forderungen hat der Käufer uns unverzüglich unter Übergabe der für eine Intervention notwendigen Unterlagen zu unterrichten.
- 7.12 Soweit der Wert der uns nach den vorstehenden Bestimmungen zustehenden Sicherungsrechte die Höhe der gesicherten Ansprüche um mehr als 10 % übersteigt, werden wir auf Wunsch des Käufers nach unserer Wahl einen entsprechenden Teil der Sicherungsrechte freigeben.
- 8. Mängelrügen - Mängelhaftung**
- 8.1 Rügen wegen Sachmängeln, Falschlieferungen und Mengenabweichungen, die durch zumutbare Untersuchungen der Ware feststellbar sind, müssen unverzüglich, spätestens innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft der Ware am Bestimmungsort schriftlich geltend gemacht werden. Innerhalb weiterer 24 Stunden müssen uns geeignete Beweismuster zwecks Überprüfung zugeleitet werden, falls wir nicht ausdrücklich eine Untersuchung an Ort und Stelle verlangen. Zeigt sich ein Mangel trotz ordnungsgemäßer Untersuchung erst später, so muß die Anzeige unverzüglich nach der Entdeckung gemacht werden und es müssen uns unverzüglich die geeigneten Beweismuster zugeleitet werden. In allen Fällen der Zuleitung von Beweismustern hat sich der Käufer vorab von uns eine Retouren-Nummer geben zu lassen, die er der Sendung beizufügen und deutlich sichtbar an der Außenverpackung anzubringen hat. Ferner hat der Käufer unsere Weisungen zu beachten, insbesondere die Gegenstände von der durch uns beauftragten Spedition transportieren zu lassen. Befindet sich die Ware nicht mehr in dem Zustand der Ablieferung, so hat der Käufer zu beweisen, daß der Mangel bereits im Zeitpunkt der Ablieferung vorgelegen hat. Bei wesentlichen Eingriffen oder Änderungen an der Ware ist die Geltendmachung von Mängelrügen ausgeschlossen. Ferner sind Mängelrügen ausgeschlossen, wenn ausdrücklich oder stillschweigend auf die Untersuchung der Ware verzichtet worden ist.
- 8.2 Durch Verhandlungen verzichten wir nicht auf die Verspätungseinrede.
- 8.3 Fehlmengen liefern wir nach.
- 8.4 Erweist sich eine Mängelrüge als nicht berechtigt, hat der Käufer die Kosten der Prüfung und die Transportkosten zu tragen.
- 8.5 Mängelansprüche des Käufers setzen die ordnungsgemäße Erfüllung seiner Untersuchungs- und Rügeobliegenheiten gemäß vorstehender Ziffer 8.1 voraus.
- 8.6 Soweit ein Mangel der Kaufsache vorliegt, sind wir nach unserer Wahl zur Nacherfüllung in Form einer Mangelbeseitigung oder zur Lieferung einer neuen mangelfreien Sache berechtigt. Der Käufer hat uns auf Verlangen die von der Nacherfüllung betroffenen Teile unverzüglich zur Verfügung zu stellen. Hierbei hat er sich von uns vorab eine Retouren-Nummer geben zu lassen, die die er der Rücksendung beizufügen und deutlich sichtbar an der Außenverpackung anzubringen hat. Der Käufer wird für die Rücksendung unsere Weisungen beachten, insbesondere die Gegenstände von der durch uns beauftragten Spedition transportieren zu lassen. Die zum Zwecke der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten haben wir zu tragen, soweit sich diese nicht dadurch erhöhen, daß die Kaufsache nach einem anderen Ort als dem ersten Lieferort verbracht wurde.
- 8.7 Schlägt die erste Nacherfüllung fehl, so ist uns eine weitere angemessene Frist zur Nacherfüllung einzuräumen. Verstreicht diese fruchtlos, ist der Käufer nach seiner Wahl berechtigt, Rücktritt vom Vertrag, Minderung des Kaufpreises für den Vertrag oder Schadenersatz nach Maßgabe von Ziffer 10. zu verlangen.
- 8.8 Mängelansprüche entstehen nicht, wenn der Fehler zurückzuführen ist auf Verletzungen von Bedienungs-, Wartungs- und Montagevorschriften, ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung (auch der Betriebsmittel), fehlerhafte oder nachlässige Behandlung und natürlichen Verschleiß sowie von dem Käufer oder Dritten vorgenommene Eingriffe in den Liefergegenstand.
- 8.9 Beschaffenheits- und Haltbarkeitsgarantien müssen ausdrücklich schriftlich im einzelnen als solche bezeichnet werden.
- 8.10 Sachmängelansprüche verjähren in 12 Monaten gerechnet ab Gefahrenübergang. Dies gilt nicht, soweit das Gesetz gemäß § 479 Abs.1 BGB (Rückgriffsanspruch) längere Fristen vorschreibt sowie in Fällen der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, bei einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung durch uns und bei arglistigem Verschweigen eines Mangels. Die gesetzlichen Regelungen über Ablaufhemmung, Hemmung und Neubeginn der Fristen bleiben unberührt.
- 8.11 Rückgriffsansprüche des Käufers gegen uns gemäß § 478 BGB (Rückgriff des Unternehmers) bestehen nur insoweit, als der Käufer mit seinem Abnehmer keine über die gesetzlichen Mängelansprüche hinausgehenden Vereinbarungen getroffen hat. Für den Umfang des Rückgriffsanspruchs des Käufers gegen uns gemäß § 478 Abs.2 BGB gelten Ziffern 8.1 bis 8.10 entsprechend.
- 9. Gewerbliche Schutzrechte und Urheberrechte; Rechtsmängel**
- 9.1 Sofern nicht anders vereinbart, sind wir verpflichtet, die Lieferung lediglich im Land des Lieferortes frei von gewerblichen Schutzrechten und Urheberrechten Dritter (im Folgenden: Schutzrechte) zu erbringen. Sofern ein Dritter wegen der Verletzung von Schutzrechten durch von uns erbrachte, vertragsgemäß genutzte Lieferungen gegen den Käufer berechnete Ansprüche erhebt, haften wir gegenüber dem Käufer innerhalb der in Ziffer 8.10 bestimmten Frist wie folgt:
- a) Wir werden nach unserer Wahl und auf unsere Kosten für die betreffenden Lieferungen entweder ein Nutzungsrecht erwirken, sie so ändern, dass das Schutzrecht nicht verletzt wird, oder austauschen. Ist uns dies nicht zu angemessenen Bedingungen möglich, stehen dem Käufer die gesetzlichen Rücktritts- oder Minderungsrechte zu.
- b) Unsere Pflicht zur Leistung von Schadensersatz richtet sich nach Ziffer 10.
- c) Die vorstehend genannten Verpflichtungen von uns bestehen nur, soweit der Käufer uns über die vom Dritten geltend gemachten Ansprüche unverzüglich schriftlich verständigt, eine Verletzung nicht anerkennt und uns alle Abwehrmaßnahmen und Vergleichsverhandlungen vorbehalten bleiben. Stellt der Käufer die Nutzung der Lieferung aus Schadensminderungs- oder sonstigen wichtigen Gründen ein, ist er verpflichtet, den Dritten darauf hinzuweisen, dass mit der Nutzungseinstellung kein Anerkenntnis einer Schutzrechtsverletzung verbunden ist.
- 9.2 Ansprüche des Käufers sind ausgeschlossen, soweit er die Schutzrechtsverletzung zu vertreten hat.
- 9.3 Ansprüche des Käufers sind ferner ausgeschlossen, soweit die Schutzrechtsverletzung durch spezielle Vorgaben des Käufers, durch eine von uns nicht voraussehbare Anwendung oder dadurch verursacht wird, dass die Lieferung vom Käufer verändert oder zusammen mit nicht von uns gelieferten Produkten eingesetzt wird.
- 9.4 Im Falle eines unberechtigten Schutzrechtsverletzungsvorwurfs gilt die Bestimmung der Ziffer 8.4 entsprechend.
- 9.5 Bei Vorliegen sonstiger Rechtsmängel gelten die Bestimmungen der Ziffer 8 entsprechend.
- 9.6 Weitergehende oder andere als die in dieser Ziffer 9 geregelten Ansprüche des Käufers gegen uns und unseren Erfüllungsgehilfen wegen eines Rechtsmangels sind ausgeschlossen.
- 10. Haftung**
- 10.1 Schadenersatzansprüche gegen uns – auch außervertraglicher Art – sind im Falle leicht fahrlässiger Pflichtverletzung von uns sowie grob fahrlässiger Pflichtverletzung unserer Arbeitnehmer, Vertreter oder Erfüllungsgehilfen ausgeschlossen, es sei denn, daß die Verletzung eine Pflicht betrifft, die für die Erreichung des Vertragszwecks von wesentlicher Bedeutung ist. Soweit uns kein vorsätzliches Handeln angelastet wird, ist die Schadenersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt. Ansprüche auf entgangenen Gewinn, ersparte Aufwendungen, aus Schadenersatzansprüchen Dritter sowie auf Ersatz von sonstigen mittelbaren und Folgeschäden sind ausgeschlossen, es sei denn, ein von uns etwa garantiertes Beschaffenheitsmerkmal bezweckt gerade, den Käufer gegen solche Schäden abzusichern.
- 10.2 Die vorstehenden Regelungen gelten nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zwingende gesetzliche Haftungsvorschriften wie z.B. die Haftung bei der Übernahme einer Garantie, bei arglistigem Verhalten oder nach dem Produkthaftungsgesetz bleiben unberührt.
- 10.3 Soweit vorstehend nichts abweichendes geregelt ist, ist jegliche Haftung auf Schadenersatz – ohne Rücksicht auf die Rechtsnatur des geltend gemachten Anspruches – ausgeschlossen. Soweit dieser Ausschluß greift oder die Haftung von uns beschränkt ist, gilt dies auch für unsere Arbeitnehmer, Vertreter und Erfüllungsgehilfen. Dies gilt insbesondere für Schadenersatzansprüche aus Verschulden bei Vertragsschluß, wegen sonstiger Pflichtverletzungen oder wegen deliktischer Ansprüche auf Ersatz von Sachschäden gemäß § 823 BGB.
- 10.4 Für die Verjährung aller Ansprüche, die nicht der Verjährung wegen eines Sachmangels unterliegen, gilt eine Ausschlußfrist von 18 Monaten. Sie beginnt ab Kenntnis vom Schaden und der Person des Schädigers.
- 11. Erfüllungsort - anzuwendendes Recht - Gerichtsstand**
- 11.1 Für alle aus den Rechtsbeziehungen zwischen den Parteien sich ergebende Rechte und Pflichten ist Hemer für beide Teile Erfüllungsort.
- 11.2 Alleiniger Gerichtsstand ist, wenn der Käufer Kaufmann ist, bei allen aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar sich ergebenden Streitigkeiten Hemer. Wir sind jedoch auch berechtigt, am Sitz des Käufers zu klagen.
- 11.3 Für diese Geschäftsbedingungen und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen Verkäufer und Käufer gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Übereinkommens über Verträge im internationalen Warenkauf wird ausgeschlossen.

Neumärker®

since 1894

WAFFELN, CRÊPES & CO.
WAFFLES, CREPES & CO.

GRILLS & BRÄTER
GRILLS & GRIDDLE PLATES

IMBISS & SNACKS
FAST FOOD & SNACKS

FUN FOOD
FUN FOOD

GETRÄNKE
DRINKS / BEVERAGES

KÜHLUNG & EIS
COOLING & ICE

WARMHALTEN
WARM KEEPING

KOCHEN & BRATEN
COOKING & FRYING

ÖFEN
OVENS

PIZZA, NUDELN & TEIG
PIZZA, PASTA & DOUGH

KÜCHE & BUFFET
KITCHEN & BUFFET

HYGIENE
HYGIENE

SONSTIGES
OTHER

Ihr Neumärker-Fachhändler:
Your Neumärker dealer:

KATALOG 2020 GÜLTIG BIS FEBRUAR 2021
CATALOGUE 2020 VALID UNTIL FEBRUARY 2021

