



brand quality since 1977.

---

**40 JAHRE**  
**1977 - 2017**

---

**GRILLGERÄTE**  
grillequipment 2017/18

# Inhaltsverzeichnis

## Contents

### Firmengeschichte

*History*

04-05



**Plattengriller**  
*contact grills*

06-11



**Toaster**  
*salamander*

12-15



**Fritteusen**  
*deep fryers*

16-21



**Multiline Tischgeräte**  
*multiline table top*

22-33



**Multiline 600**  
*multiline 600*

34-49



**Multiline Einbaugeräte**  
*built-in units*

50-65



**Zubehör**  
*accessories*

66



**Brotbacköfen**  
*bread baking ovens*

67-73

### Liefer- & Zahlungsbedingungen

*Terms & conditions*

73-75

# Since 1977 – 40 years TURBO®

the story of a successful brand

**1977** TURBO Elektrogeräte Ltd. was founded

**1978 - 1999** Innovations and results:

Development of the practical service flap for multiline 600 successful introduction of innovative cooling equipment like modular cooling counters "ZKT" and cabinets "ZS". Hard chromed grilling plates are developed with covered cables for upper Grill plate. Market development in Middle East and South East Asia. Market penetration in all eastern European countries including Russia. One highlight is the golden award at the "INTECO" in Brno. McDonalds starts buying TURBO® products in different European countries.

**2000** all activities were taken over by the new founded TURBO® professional equipment GmbH

**2002** a new custom made stainless steel production has started and installation and fabrication of complete kitchens is offered all over Europe.

**2004** Movement of the sales department to Salzburg and great investments into the development of the production range

**2014** Development of our own series of induction cookers in built-in version and as table top.  
**NEW:** 5 years warranty on the heating technic for fry tops.

**Future** TURBO wants to become the leader in the market of professional induction and grilling appliances.

# Seit 1977 - 40 Jahre TURBO®

die Geschichte einer erfolgreichen Marke

**1977** Die TURBO Elektrogeräteges.m.b.H. wird gegründet

**1978 - 1999** Innovationen und Erfolge:

Entwicklung der Serviceklappe „für Multiline 600“  
Erfolgreiche Markteinführung von Innovationen im Kühlbereich wie die modularen Zellenkühlschränke „ZS“ und Zellenkühlische „ZKT“.  
Hartverchromte Plattengriller mit innenliegenden Kabelverbindungen werden entwickelt.  
Markteinstieg im mittleren und fernen Osten. Vor allem in Dubai, Singapur, Indonesien.  
Marktaufbau in den osteuropäischen Reformstaaten, vor allen in Ungarn, Polen, Russland.  
Höhepunkt ist die Verleihung der Goldmedaille auf der „INTECO“ in Brunn.  
Mc Donald´s wird in vielen europäischen Staaten als Kunde gewonnen.

**2000** Übernahme aller Geschäftsaktivitäten durch die Professional Equipment GmbH und Ausbau der Produktion und des Vertriebes.

**2002** Start einer eigenen Edelstahl Sonderfertigung und Bau von kompletten Küchen als zusätzliches Standbein

**2004** Übersiedlung der Vertriebszentrale nach Salzburg (die deutsche Vertriebsadresse in Freilassing bleibt unverändert) und Ausbau der Kompetenz als Grillgeräte- und Küchenspezialist in der Turbo professional kitchen solutions GmbH.  
Investition in die Weiterentwicklung des österreichischen Produktionsprogrammes.

**2014** Entwicklung einer neuen Serie von Kochgeräten als Einbau- & Tischmodelle.  
**NEU:** 5 Jahre Garantie auf die Heiztechnik bei Grillplatten. Das gab es bisher noch nie.

**Zukunft** Die Erlangung der Marktführerschaft im Bereich der gewerblichen Induktions- & Grillgeräte.







## Quick Grills

Die Grillgeräte für feines, sauberes Grillen. Leistungsstark und enorm schnell. Entwickelt für den harten, gewerblichen Dauereinsatz. Bei minimaler Rauch- und Geruchsentwicklung.

### Serie CH:

Hartverchromte Hochleistungs-Grillplatten für noch einfacheres, schnelleres Arbeiten und weniger Energieverbrauch. Einfachste Reinigung.

*The ideal equipment for sophisticated and clean grilling to produce high-quality results. Powerful, quick and enduring grills designed for heavy-duty commercial applications. Minimal formation of smoke and odours.*

### Serie CH:

*High performance grill plates with hard chrome plating guarantee convenient and speedy working, making energy consumption and cleaning efforts go down to a minimum.*

## Vorzüge / benefits



**Schnell und bedienungseinfach**  
*Quick and easy to operate*

**Leicht zu reinigen**  
*Easy to clean*

**Robuste Ausführung**  
*Sturdy make*

CHROM REFLECT



Quick Grill I



Modell / model	Mono Grill I GG	Mono Grill I GS
Ausführung / style	Grillplatte glatt smooth grill plate	Grillplatte gerillt grooved grill plate
Grillfläche / grilling area	260 x 240 mm	260 x 240 mm
Außenmaße BxTxH in mm / exterior dim. WxDxH in mm	270 x 400 x 165	270 x 400 x 165
Gewicht / weight	7,5 kg	7,5 kg
Anschlusswert / power	1,25 kW / 240 V	1,25 kW / 240 V
Temperaturbereich / temperature	50° C - 300° C	50° C - 300° C
Art.Nr. / art. no.	03007GT	03007CT
Preis / price	EUR 625,00	EUR 655,00

CHROM REFLECT



Quick Grill II



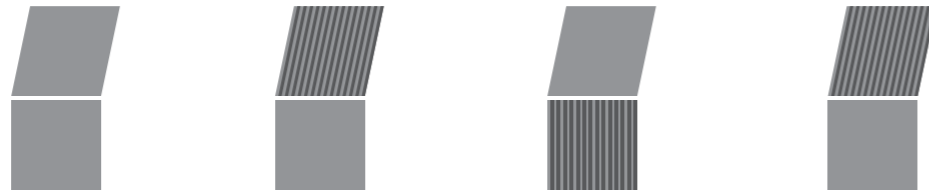
Modell / model	Mono Quick Grill II G	Mono Quick Grill II GR	Mono Quick Grill II R
Ausführung / style	Grillplatte glatt smooth grill plate	Grillplatte ½ gerillt, ½ glatt ½ smooth, ½ grooved grill plate	Grillplatte gerillt grooved grill plate
Grillfläche / grilling area	510 x 240 mm	510 x 240 mm	510 x 240 mm
Außenmaße BxTxH in mm / exterior dim. WxDxH in mm	525 x 400 x 165	525 x 400 x 165	525 x 400 x 165
Gewicht / weight	14 kg	14 kg	14 kg
Anschlusswert / power	2,5 kW / 240 V	2,5 kW / 240 V	2,5 kW / 240 V
Temperaturbereich / temperature	2 Heizzonen / 2 heating zones 50° C - 300° C	2 Heizzonen / 2 heating zones 50° C - 300° C	2 Heizzonen / 2 heating zones 50° C - 300° C
Art.Nr. / art. no.	03003GT	03003CT	03003RT
Preis / price	EUR 980,00	EUR 1.090,00	EUR 1.080,00



CHROM REFLECT



Super Quick Grill I

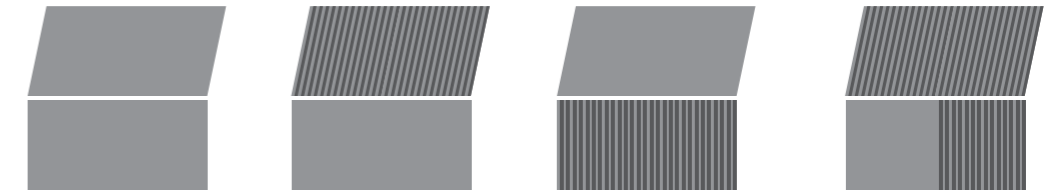


Modell / model	Quick Grill I GG	Quick Grill I RG	Quick Grill I GR	Quick Grill I RR
Ausführung / style	obere und untere Platte glatt top and bottom grill plate smooth	obere Platte gerillt, untere Platte glatt top plate grooved, bottom plate smooth	obere Platte glatt, untere Platte gerillt top grill plate smooth, bottom grill plate grooved	obere und untere Platte gerillt top and bottom grill plate grooved
Grillfläche / grilling area	260 x 240 mm	260 x 240 mm	260 x 240 mm	260 x 240 mm
Außenmaße BxTxH in mm / exterior dim. WxDxH in mm	270 x 400 x 165	270 x 400 x 165	270 x 400 x 165	270 x 400 x 165
Gewicht / weight	15 kg	15 kg	15 kg	15 kg
Anschlusswert / power	2,5 kW / 240 V	2,5 kW / 240 V	2,5 kW / 240 V	2,5 kW / 240 V
Temperaturbereich / temperature	50° C - 300° C	50° C - 300° C	50° C - 300° C	50° C - 300° C
Art.Nr. / art. no.	03007T	03004T	03008T	03009T
Preis / price	EUR 1.120,00	EUR 1.160,00	EUR 1.220,00	EUR 1.280,00

CHROM REFLECT



Super Quick Grill II



Modell / model	Super Quick Grill II GG	Super Quick Grill II RG	Super Quick Grill II GR	Super Quick Grill II M
Ausführung / style	obere und untere Platte glatt top and bottom grill plate smooth	obere Platte gerillt, untere Platte glatt top plate grooved, bottom plate smooth	obere Platte glatt, untere Platte gerillt top grill plate smooth, bottom grill plate grooved	untere Platte ½ glatt, ½ gerillt / oben wahlweise glatt od. gerillt bottom grill plate ½ grooved ½ smooth, bottom both available
Grillfläche / grilling area	510 x 240 mm	510 x 240 mm	510 x 240 mm	510 x 240 mm
Außenmaße BxTxH in mm / exterior dim. WxDxH in mm	520 x 400 x 165	520 x 400 x 165	520 x 400 x 165	520 x 400 x 165
Gewicht / weight	30 kg	30 kg	30 kg	30 kg
Anschlusswert / power	5 kW / 400 V	5 kW / 400 V	5 kW / 400 V	5 kW / 400 V
Temperaturbereich / temperature	2 Heizzonen / 2 heating zones 50° C - 300° C	2 Heizzonen / 2 heating zones 50° C - 300° C	2 Heizzonen / 2 heating zones 50° C - 300° C	2 Heizzonen / 2 heating zones 50° C - 300° C
Art.Nr. / art. no.	03007	03005	03008	03009
Preis / price	EUR 1.780,00	EUR 1.880,00	EUR 1.920,00	EUR 1.990,00



**Infrapower-Beheizung, Startschnell – Stoppschnell**  
*Infrapower heating, quick start – quick stop*



**Wahlschalter für Ober- und Unterhitze**  
*Selection-switch for upper and lower heating*



**3 Heizröhren oben und unten**  
*triple heating from top and bottom*



**Edelstahl innen und aussen**  
*Stainless steel inside and outside*



**Zeitschaltuhr (0 bis 15 Minuten)**  
*Time switch (0 to 15 minutes)*



**Energieregler**  
*Energy controller*



## Weitere Vorteile

more benefits

### Einfachste Reinigung, herausnehmbare Auffanglade, herausnehmbarer Heizkörperschutz

*Easy to clean removable drip drawer, removable heating element protection*

### Backtüre Hartglas (Tempotherm)

*Oven door made of tempered glass*

### Türgriff links oder rechts montierbar

*Door handle mountable on the left or right*

### Komplett mit Einschubleisten und Backblech

*Complete with rails and baking sheet*

### Zubehör auf Wunsch: Grillrost

*Accessory on request: grill*

### Die Backsekunden, auf die es ankommt!

Macht tiefgefrorene oder vorgebackene Speisen in kürzester Zeit knusprig und backfrisch. Zum Beispiel Croissants, Baguettes, Pizza und unzählige weitere Speisen.

*The seconds that really matter during baking!*

Makes frozen and pre-baked dishes crisp and ready for serving straight from the oven in no time. Croissants, French loaves, pizza and countless other dishes.

## Die Turbo Croc-Toaster bewährt seit Jahrzehnten!

### Die Unterschiede zur „asiatischen Billigkopie“

What makes the difference?

#### 3 statt 2 Super Quarzstäbe

*3 instead of 2 power tubes*

#### Leistungsregelung mit Calostat

*power-control with calostat*

#### bis zu 50% mehr Leistung

*up to 50% more power*

#### Zubehör lieferbar

*accessories available*

#### mehr Anwendungsmöglichkeiten durch Auswahlschalter

*multifunctional thanks multi-switch*



# Croc-Toasts



Modell / model	Croc Toast 1700	Croc Toast 3200	Croc Toast 4200
Stundenleistung / Hourly output	150 Toasts	200 Toasts	250 Toasts
Wahlschalter / Selections switch	1 Wahlschalter	1 Wahlschalter	1 Wahlschalter
Zeitschaltuhr / Time switch	1 Zeitschaltuhr	1 Zeitschaltuhr	1 Zeitschaltuhr
Energieregler-Calostate / Control of energy		1 Calostat	2 Calostate
Rostmaße / Dimensions of grill	345 x 245 mm	490 x 285 mm	600 x 285 mm
Nutzbare Innenhöhe / Useable internal height	110 mm	110 mm	110 mm
Außenmaße BxTxH in mm / exterior dim. WxDxH in mm	440 x 250 x 280	600 x 300 x 305	700 x 300 x 305
Gewicht / weight	8,5 kg	14 kg	19 kg
Anschlusswert / power	1,7 kW / 240 V	3,2 kW / 240 V	4,2 kW / 400 V
Art.Nr. / art. no.	03150	03160	03170
Preis / price	EUR 490,00	EUR 685,00	EUR 845,00

# Croc-Toasts



Modell / model	Croc Toast Tempotherm 3200
Stundenleistung / Hourly output	200 Toasts
Wahlschalter / Selections switch	1 Wahlschalter
Zeitschaltuhr / Time switch	1 Zeitschaltuhr
Energieregler-Calostate / Control of energy	1 Calostat
Rostmaße / Dimensions of grill	490 x 285 mm
Nutzbare Innenhöhe / Useable internal height	110 mm
Außenmaße BxTxH in mm / exterior dim. WxDxH in mm	600 x 300 x 305
Gewicht / weight	15 kg
Anschlusswert / power	3,2 kW / 400 V
Art.Nr. / art. no.	03160G
Preis / price	EUR 765,00

Der Croc Toast, der als kleiner Ofen genutzt wird. Durch die Glastüre bleibt die Hitze drinnen.

*The Croc Toast is used as a small oven. Thanks to the glass door the heat is kept inside.*

## Zubehör Croc Toasts accessories croc toaster

**Grillroste für: / grids for:**

**Croc Toast CT1700:**

Art.No.: 03150.95.01  
BT / wd: 345 x 240 mm  
EUR 26,00



**Croc Toast CT3200:**

Art.No.: 03160.95.01  
BT / wd: 495 x 285 mm  
EUR 33,00

**Croc Toast CT4200:**

Art.No.: 03170.95.01  
BT / wd: 595 x 285 mm  
EUR 42,00

**Weiteres Zubehör: / Further accessories:**

**Toastzange / Toastholder**

Art.No.: 03130.95.01  
EUR 27,00



**Griff zu Rost / handle for grid**

Art.No.: 03150.95.02  
BT / wd: 245 x 65 mm  
EUR 12,00





## Tischfritteusen Serie TF deep fryer

Die Turbo Fritteusenserie TF zeichnet sich besonders durch ihre robuste und einfache Bauweise aus. Die herausnehmbare Ölwanne kann leicht befüllt und entleert werden. Alle Teile (ausgenommen Heizelemente) können einfach in der Spülmaschine gereinigt werden. Der zusätzliche Sicherheitsthermostat garantiert höchste Betriebssicherheit. Lieferung erfolgt inklusive Korb und Deckel steckerfertig.

*The Turbo deep fryer series TF is characterised by its robust and simple design. The removable oil pan is easy to fill and empty. All parts (except heating elements) are suitable for dishwashers. The additional safety thermostat guarantees highest reliability. The ready to use basket and lid are included in the delivery.*

Innen und aussen Edelstahl. Kaltölzonen-Technik für das wirtschaftliche Frittieren ohne Geschmacksübertragung bei maximaler Fettschönung.



*Stainless steel inside and outside. Economical frying thanks to special technology for cold oil. Oil consumption is reduced to a maximum and no flavours are mixed.*

### Einfachste Reinigung:

Behälter und Heizungselement sind mit wenigen Handgriffen entnehmbar. Mit Sicherheitsthermostat.

### Easy cleaning:

*Made of stainless steel inside and out. Technique for efficient frying without taste transmission and with economical use of fat.*

*Container and heating elements can be removed easily. Including safety thermostat.*



## Fritteusen Serie TF



Modell / model	TF 5	TF 8	TF 12	TF 2x5	TF 2x8
Öl-Inhalt / oil capacity	1 Becken / 1 Pan 5 Liter	1 Becken / 1 Pan 8 Liter	1 Becken / 1 Pan 12 Liter	2 Becken / 2 Pan 2x5 Liter	2 Becken / 2 Pan 2x8 Liter
Korbgröße / basket size	140 x 200 x 100	205 x 240 x 120	285 x 240 x 115	140 x 250 x 100	205 x 240 x 120
Außenmaße BxTxH in mm / exterior dim. WxDxH in mm	180 x 435 x 285	265 x 435 x 285	350 x 435 x 285	350 x 435 x 285	530 x 435 x 285
Gewicht / weight in kg	8 kg	9 kg	15 kg	16 kg	18 kg
Anschlusswert / power	2 kW / 240 V	3 kW / 240 V	4 kW / 240 V	2x 2 kW / 2x 240 V	2x 3 kW / 2x 240 V
Thermostate / thermostats	1	1	1	2	2
Sicherheitsthermostate / safety thermostats	1	1	1	2	2
Temperaturbereich / temperature	60° C - 200° C	60° C - 200° C	60° C - 200° C	60° C - 200° C	60° C - 200° C
Art.Nr. / art. no.	13500	13502	13504	12501	13503
Preis / price	EUR 285,00	EUR 345,00	EUR 580,00	EUR 495,00	EUR 595,00

## Profi Fritteusen Tischmodelle

professional table top deep fryers



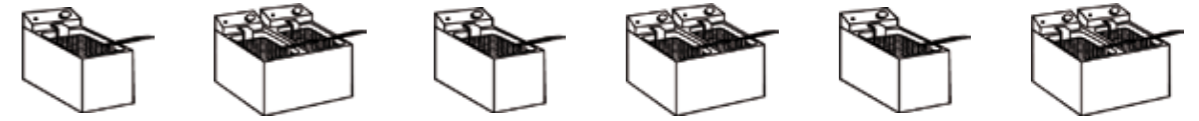
Die preiswerte Profi Fritteusen Serie mit geräumiger Kaltzone. Diese gewährleistet eine permanente Zirkulation des Fettes und verhindert ein Verbrennen am Heizkörper, sowie die Freisetzung von Ruß- und Bitterstoffen. Dadurch bleibt das Öl wesentlich länger haltbar. Der 3/4" große Ablaufhahn ermöglicht einfaches Ablassen des Öls. Doppelwandige Ausführung mit Sicherheitsthermostat und Sicherheitsschalter, falls das abnehmbare Oberteil abgenommen wird.

Edelstahlgehäuse, Korb aus Metallgitter mit hygienischem Kunststoffgriff  
geräumige Kaltzone, Abflusshahn 3/4"  
Sicherheitsthermostat  
Überhitzungsschutz  
Oberteil mit Heizelementen herausnehmbar

*The economically priced professional deep fryer with large cold zone. This guarantees a permanent oil circulation and prevents any burning by the heating elements or emission of soot and bitter substances. As a result the oil lasts considerably longer. The 3/4" drain tap allows the oil to be let out easily. The double-walled design comes with a safety thermostat and a safety switch in case the upper part is removed.*

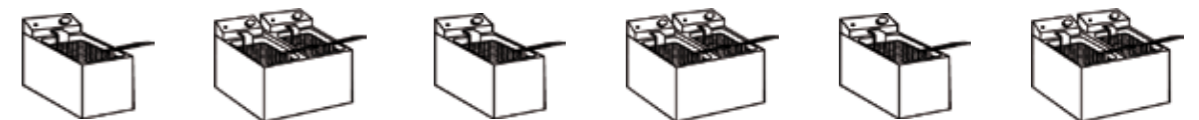
*stainless steel inside and outside  
steel wire basket with plastic handle  
large cold zone  
3/4" drain tap  
safety thermostat  
overheat control  
top part with heating elements removable*

## Turbo Serie Top



Modell / model	TFT 10	TFT 2x10	TFT 13	TFT 2x13	TFT 17	TFT 2x17
Öl-Inhalt / oil capacity	10 Liter	2x 10 Liter	13 Liter	2x 13 Liter	15-17 Liter	2x 15-17 Liter
Korbgröße in mm / basket size in mm	220 x 280 x 110 1 Korb	220 x 280 x 110 2 Körbe	220 x 280 x 110 1 Korb	220 x 280 x 110 2 Körbe	260 x 280 x 125 1 Korb	260 x 280 x 125 2 Körbe
BxTxH in mm / WxDxH in mm	310 x 530 x 320 (+110)	620 x 530 x 320 (+110)	310 x 530 x 320 (+110)	620 x 530 x 320 (+110)	370 x 530 x 320 (+110)	730 x 530 x 320 (+110)
Leistung / power	3,45 kW / 230 V	2x 3,45 kW / 230 V	5 kW / 400 V	2x 5 kW / 400 V	7 kW / 400 V	2x 7 kW / 400 V
Thermostate / thermostats	1	2	1	2	1	2
Sicherheitsthermostate / safety thermostats	1	2	1	2	1	2
Art.Nr. / art. no.	13506	13507	13508	13509	13511	13512
Preis / price	EUR 780,00	EUR 1.350,00	EUR 995,00	EUR 1.790,00	EUR 1.090,00	EUR 1.890,00

## Serie Top EP Extra Power



Modell / model	TFT 10 EP	TFT 2x10 EP	TFT 13 EP	TFT 2x13 EP	TFT 17 EP	TFT 2x17 EP
Leistung / power	5 kW 400 V	2x 5 kW 400 V	7 kW 400 V	2x 7 kW 400 V	9 kW 400 V	2x 9 kW 400 V
Art.Nr. / art. no.	13516	13517	13518	13519	13522	13523
Preis / price	EUR 980,00	EUR 1.690,00	EUR 1.050,00	EUR 1.860,00	EUR 1.150,00	EUR 1.950,00

Alle anderen Daten gleich wie Geräte Serie Top.  
All other details same as Top series.

## BIG SIZE Modelle

Die BIG SIZE Universalfritteuse für alle Einsatzbereiche wo man viel Platz oder große Mengen braucht, ob Riesenschnitzel, Pommes oder Krapfen, die TFT 20 ist für alles geeignet.

*The BIG SIZE universal deep fryer for all types of uses when a lot of space or large quantities are needed. Whether super size schnitzel, chips or doughnuts – the TFT 20 is the ideal frying device.*



Modell / model	TFT 20*	TFT 26*	PFES 20**	PFES 26**
Öl-Inhalt / oil capacity	18 - 20 Liter	26 Liter	18 - 20 Liter	26 Liter
Korbgröße / basket size	480 x 290 x 100 1 Korb / 1 basket	480 x 290 x 100 1 Korb / 1 basket	480 x 290 x 100 1 Korb / 1 basket	480 x 290 x 100 1 Korb / 1 basket
BxTxH in mm / WxDxH in mm	620 x 530 x 310 (+110)	620 x 530 x 310 (+110)	620 x 530 x 850 (+110)	620 x 530 x 850 (+110)
Leistung / power	6,9 kW / 400 V	9,6 kW / 400 V	6,9 kW / 400 V	9,6 kW / 400 V
Thermostate / thermostats	1	1	1	1
Sicherheits thermostate / safety thermostats	1	1	1	1
Art.Nr. / art. no.	13510	13524	13525	13526
Preis / price	EUR 1.450,00	EUR 1.520,00	EUR 1.690,00	EUR 1.760,00

\* Tischgeräte / table-top unit // \*\* Standgeräte / free-standing unit

## Profi Standmodelle free standing models

Die Profimodelle für den täglichen Einsatz. Mit sehr großer Kaltölzone, dadurch besonders ölschonend. Edelstahl, Ölauffangwanne mit integriertem Filter, Metallgitter-Korb, Sicherheitsthermostat. Oberteil mit Heizelement abnehmbar

*The professional model for daily use. With an extra large cold oil zone for minimal oil consumption. Made of stainless steel, oil collecting pan with integrated filter, metal grid basket and safety thermostat. Removable top part (with heating element).*



Modell / model		PFES 13	PFES 2x13	PFES 17	PFES 2x17
Öl-Inhalt / oil capacity	9 - 10 Liter	12 - 13 Liter	2x 12 - 13 Liter	15 - 17 Liter	2x 15 - 17 Liter
Korbgröße / basket size	220 x 300 x 110 1 Korb / 1 basket	220 x 300 x 110 1 Korb / 1 basket	220 x 300 x 110 2 Körbe / 2 baskets	260 x 280 x 125 1 Korb / 1 basket	260 x 280 x 125 2 Körbe / 2 baskets
BxTxH in mm / WxDxH in mm	310 x 530 x 850 (+110)	310 x 530 x 850 (+110)	620 x 530 x 850 (+110)	370 x 530 x 850 (+110)	730 x 530 x 850 (+110)
Leistung / power	5 kW / 400 V	7 kW / 400 V	2x 7 kW / 400 V	8,25 kW / 400 V	2x 8,25 kW / 400 V
Thermostate / thermostats	1	1	2	1	2
Sicherheits thermostate / safety thermostats	1	1	2	1	2
Art.Nr. / art. no.	13515	13520	13521	13532	13533
Preis / price	EUR 1.290,00	EUR 1.390,00	EUR 2.350,00	EUR 1.490,00	EUR 2.520,00





## Table top multiline

MULTILINE 600 – Diese praktischen Tischgeräte sind jederzeit und überall einsetzbar. Durch die Bauhöhe von nur 14 cm auch auf vorhandene Arbeitstische aufstellbar. Schnell einsatzbereit und flexibel. Jederzeit beliebig erweiterbar. Ob Imbiss, Großküche, Gourmetrestaurant, Partyservice oder für den schnellen Einsatz im Gastgarten oder auf der Terrasse.

## Table top multiline

MULTILINE 600 – The practical tabletop unit which can be used any time, any place! Only 14 cm high, making it possible to set the unit up on any workplace. Quickly ready to use, flexible and expandable at any time with extension units. The ideal device for snack bars, canteen kitchens, gourmet kitchens, party services or fast application for outdoor dining areas.

# Table top multiline 600

## Ceranplatten ceramic hobs

Voll nutzbare glatte Oberfläche und fugenlose robuste Bauweise machen den TURBO® Ceranherd zum absoluten Spitzenreiter unter den Kochfeldern. Sekundenschnelle Aufheizung garantiert sparsamsten Energieverbrauch. Die mehrfach gehärtete Ceranplatte sorgt für lange Lebensdauer auch bei starker Beanspruchung.

*Thanks to the flat surface with no joints and the robust design of the TURBO® ceramic hob it is the leader in cooking surfaces. Heats in seconds which makes energy consumption efficient. The ceramic hobs are toughened several times and ensure a long operating life even under heavy duty use.*



Modell model	Heizzonen heating zones	Kochfläche cooking area	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
KF 402 C	2	305 x 505 mm	2x 2,1 kW / 400 V	BTH wdth / mm 400 x 600 x 140	15 kg	12101N	EUR 1.480,00
KF 804 C	4	700 x 500 mm	4x 2,1 kW / 400 V	BTH wdth / mm 800 x 600 x 140	25 kg	12102N	EUR 1.850,00

# Table top multiline 600

## Induktionskochfelder induction hobs

**! NEU / NEW**



hochprofessionelle Ausführung  
ständige Weiterentwicklung  
Ersatzteile jahrelang nachlieferbar  
Österreichische Qualität

*highly professional workmanship  
constant development  
spare parts can be supplied for many years to come  
Austrian quality*

Weitere Information zum Thema „Induktion“ finden Sie auf Seite 52!  
Further information about „induction“ on page 52!



Modell model	Heizzonen heating zones	Kochfläche cooking area	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
IDF 418	2	305 x 505 mm	2x 3,5 kW = 7 kW 400 V	BTH wdth / mm 400 x 600 x 140	17 kg	12003NC	EUR 4.440,00
IDF 818	4	700 x 500 mm	4x 3,5 kW 400 V	BTH wdth / mm 800 x 600 x 140	32 kg	12004NC	EUR 8.140,00

# Table top multiline 600

## Grillplatten fry top

Neue Modelle mit 500x500 mm Grillfläche  
Anschlusswerte variabel (auch nachträglich!)  
mehrere Heizzonen für verschiedene  
Temperaturen  
Energiesparschaltung - einzelne Flächen können  
bei Bedarf zu- und weggeschaltet werden!

**CHROM REFLECT**



*new model with 500x500 mm grillplate  
connection power changeable (also afterwards!)  
different heating zones on the plate (different temperatures)  
energy saving - zones can be switched on and off*



**! NEU / NEW**

**1/3 der Grillfläche kann bei Bedarf zu- und ausgeschaltet werden. Das heißt 33% weniger Stromverbrauch!**

*1/3 of the surface can be switched on and off. That means 33% energy consumption less!*

Zubehör siehe Seite 70 / accessories on page 70

# Table top multiline 600

SBP 400 CHC	Temperatur temperature	Grillfläche 300 x 500 mm grillplate 300 x 500 mm	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
	1 Thermostat 1 termostate 50° - 300° C	hartverchromt glatt hard chrome plated, smooth	9 kW 400 V*	BTH wdth / mm 400 x 600 x 140	23 kg	12100N	EUR 1.690,00
		Hartverchromt gerillt hard chrom plated, grooved				12100NG	EUR 1.780,00

\* Leistung kann jederzeit auf 3 kW, 4,5 kW, 6 kW und 9kW verändert werden (auch nachträglich!)  
\* power can be adjusted to 3 kW, 4,5 kW, 6 kW and 9 kW (also afterwards!)

SBP 600 CHC	Temperatur temperature	Grillfläche 500 x 500 mm grillplate 500 x 500 mm	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
	1 Thermostat 1 termostate 50° - 300° C	hartverchromt glatt hard chrome plated, smooth	13,5 kW 400 V	BTH wdth / mm 600 x 600 x 140	34 kg	12120N	EUR 1.990,00
		Hartverchromt gerillt hard chrom plated, grooved				12121N	EUR 2.090,00

\* Leistung kann jederzeit auf 4,5 kW, 6,7 kW, 9kW und 13,5 kW verändert werden (auch nachträglich!)  
\* power can be adjusted to 4,5 kW, 6,7 kW, 9kW and 13,5 kW (also afterwards!)

SBP 800 CHC	Temperatur temperature	Grillfläche 700 x 500 mm grillplate 700 x 500 mm	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
	2 Thermostate 2 termostats 50° - 300° C	hartverchromt glatt hard chrome plated, smooth	18 kW 400 V	BTH wdth / mm 800 x 600 x 140	45 kg	12110N	EUR 2.460,00
		Hartverchromt gerillt hard chrom plated, grooved				12110NG	EUR 2.580,00
		Hartverchromt 1/2 gerillt 1/2 glatt hard chrom plated 1/2 grooved 1/2 smooth				12110NGS	EUR 2.690,00

\* Leistung kann jederzeit auf 6 kW, 9kW, 12 kW und 18 kW verändert werden (auch nachträglich!)  
\* power can be adjusted to 6 kW, 9kW, 12 kW and 18 kW (also afterwards!)



## Table top multiline 600

### Rostbräter griddle

Mit Wasserstand unter der Grillfläche. Dadurch weniger Rauchentwicklung und Geruch, sowie einfachste Reinigung

*Water under the grilling area – reduces smoke and smell formation and easy to clean*



Rostbräter / griddle

Modell model	Heizonen heating zones	Kochfläche cooking area	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
RB 405 C	2	260 x 410 mm	2,2 kW / 230 V	BTH wdth / mm 400 x 600 x 140	13 kg	12103N	EUR 1.680,00
RB 805 C	3	620 x 410 mm	5,5 kW / 400 V	BTH wdth / mm 800 x 600 x 140	25 kg	12108N	EUR 2.680,00

## Table top multiline 600

### Bratpfanne frying pan

Das universelle Bratgerät mit herausnehmbarer Wanne. Ersetzt die herkömmliche Grillpfanne genauso wie die Standard Grillplatte. Einfachst zu reinigen - die herausnehmbare Wanne einfach in den Geschirrspüler geben. Für alle Arten von Eintöpfen, Schaschlik, Röstis, für jede Art von Fleisch, Gemüse und so weiter.

*The universal roaster with a removable pan replaces the conventional grill pan and the standard fry top. Easy to clean – just place the removable pan in the dishwasher. For any kind of casserole, shashlik, hash browns and any kind of meat, vegetables etc.*



Bratpfanne / frying pan  
BP 440 C

Temperatur temperature	Grillfläche grillplate	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
1 Thermostat 1 thermostate 50° - 300° C	Pfanne aus 2mm Edelstahl, 65 mm tief GN 1/1 Pan made of 2mm stainless steel, 65 mm deep	3 kW / 240 V	BTH wdth / mm 400 x 600 x 140	25 kg	12105N	EUR 1.690,00

## Frittenwanne chips warmer

Obere Heizung wegschaltbar, kann auch als Bain Marie genutzt werden!

Zum Warmhalten von Speisen aller Art. Von oben und unten beheizt!

*Top heating can be turned on/off separately, usable as a bain-marie!*

*Heated from top and bottom, keeping the food warm!*



## Bain Marie water bath



### Frittenwanne / chips warmer

FW 401 C

Temperatur temperature	Behälter container	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
1 Thermostat 1 termostate 30° - 100° C	GN 1/1 bis 65 mm Höhe max 65 mm height	1 kW / 240 V	BTH wdh / mm 400 x 600 x 140	12 kg	12106N	EUR 1.450,00

### Bain Marie

BM 418 TC

Temperatur temperature	Behälter container	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
1 Thermostat 1 termostate 30° - 100° C	GN 1/1 bis 65 mm Höhe max 65 mm height	750 W / 240 V	BTH wdh / mm 400 x 600 x 140	10 kg	12104N	EUR 780,00

## Wärmeplatte / warming plate Arbeitsplatte neutral / work tops neutral



zum Warmhalten von allen Arten von Speisen. Baguettes, Mehlspeisen, Pizza – direkt auf der beheizten Ceranfläche oder ganze Backbleche oder Pfannen auf die Wärmeplatte geben. Beste Wärmeverteilung mit vollflächiger „Ceranheat“ Heizsystem.

*Keeping warm all kinds of bread, pizza, biscuits and more. Directly on the Ceran plate or in pans.*

### Wärmeplatte / warming plate

WP 440C

Temperatur temperature	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
30° - 60° C	0,4 kW / 230 V	BTH wdh / mm 400 x 600 x 140	12 kg	12107	EUR 720,00

### Arbeitsplatte neutral / work tops neutral

AP 440C

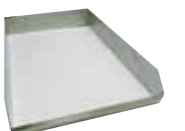
Abmessungen dimensions	Gewicht weight in kg	Art.Nr. art. no.	Preis price
BTH wdh / mm 400 x 600 x 140	10 kg	12108	EUR 490,00

Zubehör Accessories	Art.Nr. art. no.	Preis price
Korb für Nudelkocher / basket for pasta cooker 1/2 240 x 290 x 215 mm	12520N.95.01	EUR 360,00
Korb für Nudelkocher / basket for pasta cooker 1/3 160 x 290 x 215 mm	12520N.95.02	EUR 210,00
Korb für Nudelkocher / basket for pasta cooker 1/4 160 x 145 x 215 mm	12520N.95.03	EUR 172,00
Korb für Nudelkocher / basket for pasta cooker 1/5 290 x 97 x 215 mm	12520N.95.04	EUR 210,00
Korb für Nudelkocher rund / basket for pasta cooker round 1/6 rund, Ø 145 x 200 mm	12520N.95.05	EUR 259,00



### Zubehör für Grillplatten / accessories for grill plates

Zubehör Accessories	Art.Nr. art. no.	Preis price
Schaber mit Griff / scraper with cradle Für Verschmutzungen auf Blechen und Grillflächen for loosening dirt on pans and griddles 9 cm Breite / width - 35 cm Länge / length 12 cm Breite / width - 60 cm Länge / length Ersatzklinge / substitute blade 9 cm Ersatzklinge / substitute blade 12 cm	02300.95.95G	EUR 31,00
	02300.95.95H	EUR 41,00
	02300.95.95GG	EUR 5,00
	02300.95.95HH	EUR 5,50
Spritzschutzrand abnehmbar 4seitig splash protection removable 400 x 600 mm 600 x 600 mm 800 x 600 mm	12245N.95.02	EUR 225,00
	12245N.95.04	EUR 245,00
	12245N.95.03	EUR 285,00
Fettablaufstopfen Oil drain plug	12245N.95.01	EUR 85,00
Grillwanne GN 1/1 Grill pan GN 1/1 2 mm Edelstahl / stainless steel 5 mm tief / deep	12105N.95.01	EUR 218,00







## Multiline 600 - die Gewinnzone!

Funktionalität – Design – Technik.

Turbo Multiline Geräte bieten das Beste, das moderne Küchen brauchen. Als Einzelgerät so funktionell wie im beliebig gereihten Systemverbund. Alles nach Ihrem Bedarf und Ihren Wünschen.

## Multiline 600 - the kitchen line!

Functionality – design – technics.

Turbo Multiline – top grade appliances for modern kitchens. Each Multiline appliance represents high quality, professional kitchen technology. Functional as individual appliances or in combined systems, fulfilling all your requirements and wishes.

## Ceran Kochfelder ceramic hobs

Voll nutzbare glatte Oberfläche und fugenlose robuste Bauweise machen den TURBO® Ceranherd zum absoluten Spitzenreiter unter den Kochfeldern. Sekundenschnelle Aufheizung garantiert sparsamsten Energieverbrauch. Die mehrfach gehärtete Ceranplatte sorgt für lange Lebensdauer auch bei starker Beanspruchung.

*Thanks to the smooth, seamless surface and the robust design of the TURBO® ceramic hob it is the leader in cooking surfaces. Heats in seconds which makes energy consumption efficient. The ceramic hobs are toughened several times and ensure a long operating life even under heavy duty use.*



Modell model	Heizonen heating zones	Kochfläche cooking area	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
KF 402	2	305 x 505 mm	2x 2,1 kW 400 V	BTH wdth / mm 400 x 600 x 300	16 kg	12000N	EUR 1.650,00
KF 804	4	680 x 505	4x 2,1 kW 400 V	BTH wdth / mm 800 x 600 x 300	29 kg	12001N	EUR 1.950,00

## Induktionskochfelder induction hobs

**! NEU / NEW**



hochprofessionelle Ausführung  
ständige Weiterentwicklung  
Ersatzteile jahrelang nachlieferbar  
Österreichische Qualität

*highly professional workmanship  
constant development  
spare parts can be supplied for many years to come  
Austrian quality*

Weitere Information zum Thema „Induktion“ finden Sie auf Seite 52!  
Further information about „induction“ on page 52!



Modell model	Heizonen heating zones	Kochfläche cooking area	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
IDF 418	2	305 x 505 mm	2x 3,5 kW = 7 kW 400 V	BTH wdth / mm 400 x 600 x 300	17 kg	12003N	EUR 4.440,00
IDF 818	4	700 x 500 mm	4x 3,5 kW 400 V	BTH wdth / mm 800 x 600 x 300	32 kg	12004N	EUR 8.140,00

## Schnellbratplatten fry tops

**CHROM REFLECT**



Neue Modelle mit 500x500 mm Grillfläche  
Anschlusswerte variabel (auch nachträglich!)  
mehrere Heizzonen für verschiedene  
Temperaturen  
Energiesparschaltung - einzelne Flächen können  
bei Bedarf zu- und weggeschaltet werden!

*new model with 500x500 mm grillplate  
connection power changeable (also afterwards!)  
different heating zones on the plate (different temperatures)  
energy saving - zones can be switched on and off*



**! NEU / NEW**

1/3 der Grillfläche kann bei Bedarf zu- und  
ausgeschaltet werden. Das heißt 33% weniger  
Stromverbrauch!

*1/3 of the surface can be switched on and off. That  
means 33% energy consumption less!*

Zubehör siehe Seite 70 / accessories on page 70

SBP 400 CH	Temperatur temperature	Grillfläche 300 x 500 mm grillplate 300 x 500 mm	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
	1 Thermostat 1 termostate 50° - 300° C	hartverchromt glatt hard chrome plated, smooth	9 kW 400 V	BTH wdh / mm 400 x 600 x 300	23 kg	12240N	EUR 1.750,00
	1 Thermostat 1 termostate 50° - 300° C	Hartverchromt gerillt hard chrom plated, grooved	9 kW 400 V	BTH wdh / mm 400 x 600 x 300	23 kg	12240NG	EUR 1.880,00

\* Leistung kann jederzeit auf 3 kW, 4,5 kW, 6 kW und 9kW verändert werden (auch nachträglich)!

\* power can be adjusted to 3 kW, 4,5 kW, 6 kW and 9 kW (also afterwards)!

SBP 600 CH	Temperatur temperature	Grillfläche 500 x 500 mm grillplate 500 x 500 mm	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
	1 Thermostat 1 termostate 50° - 300° C	hartverchromt glatt hard chrome plated, smooth	13,5 kW 400 V	BTH wdh / mm 600 x 600 x 300	35 kg	12248N	EUR 2.190,00
	1 Thermostat 1 termostate 50° - 300° C	Hartverchromt gerillt hard chrom plated, grooved	13,5 kW 400 V	BTH wdh / mm 600 x 600 x 300	35 kg	12249N	EUR 2.290,00

\* Leistung kann jederzeit auf 4,5 kW, 6,7 kW, 9kW und 13,5 kW verändert werden (auch nachträglich)!

\* power can be adjusted to 4,5 kW, 6,7 kW, 9kW and 13,5 kW (also afterwards)!

SBP 800 CH	Temperatur temperature	Grillfläche grillplate	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
	2 Thermostate 2 thermostats 50° - 300° C	hartverchromt glatt hard chrome plated, smooth	18 kW 400 V	BTH wdh / mm 800 x 600 x 300	47 kg	12245NS	EUR 2.850,00
	2 Thermostate 2 thermostats 50° - 300° C	Hartverchromt gerillt hard chrom plated, grooved	18 kW 400 V	BTH wdh / mm 800 x 600 x 300	47 kg	12246NSG	EUR 3.120,00
	2 Thermostate 2 thermostats 50° - 300° C	Hartverchromt 1/2 gerillt 1/2 glatt hard chrom plated 1/2 grooved 1/2 smooth	18 kW 400 V	BTH wdh / mm 800 x 600 x 300	47 kg	12246NHG	EUR 3.250,00

\* Leistung kann jederzeit auf 6 kW, 9kW, 12 kW und 18 kW verändert werden (auch nachträglich)!

\* power can be adjusted to 6 kW, 9kW, 12 kW and 18 kW (also afterwards)!



## Rostbräter griddles

**CHROM REFLECT**

Temperaturzonen individuell einstellbar! Z. B. Grillen - Anbraten - Warmhalten Mit Wasserstand unter der Grillfläche. Dadurch weniger Rauchentwicklung und Geruch, sowie einfachste Reinigung!

*Individually adjustable temperature zone! For grilling - frying - keeping food warm. Water under the grilling area - reduces smoke and smell formation and easy cleaning. For grilling just like with charcoal. Drainer with tap can be filled with water.*



Rostbräter / griddle

Modell model	Heizzonen heating zones	Kochfläche cooking area	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
RB 405 C	2	260 x 410 mm	2,2 kW / 230 V	BTH wdth / mm 400 x 600 x 300	15 kg	12250N	EUR 1.850,00
RB 805 C	3	620 x 410 mm	5,5 kW / 400 V	BTH wdth / mm 800 x 600 x 300	28 kg	12251N	EUR 2.680,00

## Multi Bräter - Universalbratpfanne frying pan

Ersetzt die herkömmliche Grillpfanne genauso wie die Standard Grillplatte. Einfachst zu reinigen - die herausnehmbare Wanne einfach in den Geschirrspüler geben. Für alle Arten von Eintöpfe, Schaschlik, Röstis, für jede Art von Fleisch, Gemüse und so weiter.

*Replaces the traditional frying pan as well as the standard fry top. Easy to clean - just place the removable pan in the dishwasher. For any kind of casseroles, shashlik, hash browns and any kind of meat, vegetables etc.*



**Herausnehmbare  
Wanne!**

*With removeable pan!*

Bräterpfanne / frying pan  
BP 440

Temperatur temperature	Grillfläche grillplate	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
1 Thermostat 1 thermostat 50° - 300° C	Pfanne aus 2mm Edelstahl, 65 mm tief GN 1/1 Pan made of 2mm stainless steel, 65 mm deep	3 kW / 240 V	BTH wdth / mm 400 x 600 x 300	25 kg	12255N	EUR 1.650,00

## Fritteusen deep fryers

Mit kippbaren Heizelementen, dadurch einfachste Reinigung!  
Sicherheits-Thermostat  
Inkl. Flachdeckel  
Inkl. Fettablauf-Verlängerung

*easy cleaning thanks to tilting heating elements  
safety thermostat  
including flat lid  
including oil drain extension*



Model model	Korbgröße mm basket size mm	Beckeninhalt oil capacity	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
TF 415 K	270 x 285 x 115	1 x 12 - 15 lt.	9 kW 400 V	BTH wdh / mm 400 x 600 x 300	16 kg	12370N	EUR 1.820,00
TF 416/2 K	120 x 280 x 115	2x 6,5 - 8 lt.	6 kW 400 V	BTH wdh / mm 400 x 600 x 300	18 kg	12372N	EUR 2.480,00
TF 415 G Gasbeheizt	270 x 285 x 115	1x 8 - 10 lt.	NWB 9 kW Gas	BTH wdh / mm 400 x 650 x 300	16 kg	12400N	EUR 2.150,00

## Frittenwanne chips warmer

Obere Heizung wegschaltbar, kann auch als Bain Marie genutzt werden!

Zum Warmhalten von Speisen aller Art. Von oben und unten beheizt!

*Top heating can be turned on/off separately,  
usable as a bain-marie!*

*Heated from top and bottom, keeping the  
food warm!*



### Frittenwanne / chips warmer

FW 401

Temperatur temperature	Behälter container	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
1 Thermostat 1 thermostate 30° - 100° C	GN 1/1 bis 65 mm Höhe max 65 mm height	1 kW / 240 V	BTH wdh / mm 400 x 600 x 300	12 kg	12530N	EUR 1.480,00

## Bain Maries water bath



Model model	Temperatur temperature	Behälter container	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
BM 418	1 Thermostat 1 termostate 30° - 100° C	GN 1/1 bis 200 mm Höhe max 200 mm height	1,5 kW 240 V	BTH wdh / mm 400 x 600 x 300	14 kg	12170N	EUR 1.290,00
BM 818	1 Thermostat 1 termostate 30° - 100° C	GN 2/1 bis 200 mm Höhe max 200 mm height	2 kW 240 V	BTH wdh / mm 800 x 600 x 300	20 kg	12171N	EUR 1.690,00

## Spaghetti Kocher pasta cooker



Becken tank	Körbe baskets	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
GN 1/1	GN 1/3 GN 1/6 Nicht im Preis enthalten Not included in price	4,5 kW 400 V	BTH wdh / mm 400 x 600 x 300	15 kg	12520N	EUR 1.880,00

## Würstlkocher sausage cooker

*Wahlweise/optional  
3 kW / 230 V oder/or 4,5 kW / 400 V*



Becken tank	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
1 Becken GN 1/1 geteilt (= 2x GN1/2 mit Scharnierdeckel)  1 tank GN 1/1 divided (= 2x GN1/2 incl. hinged lid)	4,5 kW 400 V oder/or 3 kW 230 V	BTH wdh / mm 400 x 600 x 300	16 kg	12500N	EUR 1.650,00



**Biodämpfer**  
bio steamer



**Das Universalgerät!  
Auch als Bain Marie ver-  
wendbar!**

*Also usable as bain marie!*

Zum schnellen Garen, Kochen, Warmhalten. Das Universalgerät für alle Einsatzbereiche. Kein Auslaugen im Wasser, Erhalt der Farbe und Vitamine, schonend und schnell. Ob Würstchen, Fisch, Gemüse, Knödel und viele andere Speisen. Im BioSteamer gelingt´s bestens.

*For fast steaming, cooking and keeping food warm. The universal appliance for all types of uses. Colours and vitamins are preserved quickly and carefully. Whether sausages, fish, vegetables, dumplings or many other dishes – everything turns out delicious with the bio steamer.*

Model model	Becken tank	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
D 404	1 Becken GN 1/1 geteilt mit Deckel 1 tank GN 1/1 divided with lid	4,5 kW 400 V	BTH wdth / mm 400 x 600 x 300	15 kg	12550N	EUR 1.590,00
<b>AKTION! SPECIAL OFFER!</b>	1 Becken GN 2/3 mit Deckel	2,2 kW	BTH wdth / mm 400 x 600 x 300	15 kg	S12550	EUR 800,00

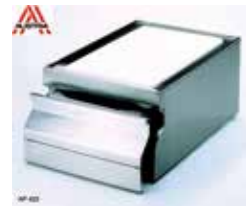
**Elektrobackrohr**  
electric oven



Das ideale Backrohr mit getrennt regelbarer Ober- und Unterhitze. Zum Einbauen oder als Unterbau für Ihre Kochgeräte der Linie Multiline 600!

*The ideal oven with individually adjustable upper and lower heat. As drop in unit or as support for your cooking appliances of Multiline 600. Size of baking sheets 534 x 400 mm (also GN 1/1).*

Modell model	Temperatur temperature	Backbleche baking sheets	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
EBR 80	2 Thermostate 300 °C 2 thermostats 300 °C	534 x 400 mm (GN 1/1)	3,2 kW 230 V	BTH wdth / mm 800 x 540 x 575	35 kg	12800N	EUR 2.190,00



## Arbeitsplatten work tops

Model model		Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
AP 420	andere Größen bzw. Maßanfertigung auf Anfrage other sizes on demand				
	inkl. Teleskopauszug GN1/1 (ohne GN Behälter) with telescopic pullout GN1/1 (without container)	BTH wdth / mm 400 x 600 x 300	9 kg	12600N	EUR 820,00
	inkl. Kunststoffschneidebrett with cutting board				



## Spülen sinks

Model model	Becken sink		Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
SP 401	GN2/3	inkl. k/w Armatur, berührungslose Armatur auf Anfrage! with faucet (hot/cold) electronic faucet on demand	BTH wdth / mm 400 x 600 x 300	8 kg	12540N	EUR 780,00

Alles was die Küche braucht. Geräte für jeden Bedarf und Zubehör, das die Einrichtung erst komplett macht. Von leistungsfähigen Profi Fritteusen, Grillplatten mit unerreichter Chrom reflect® Beschichtung, Herden in verschiedenen Varianten bis zu Waschbecken und Arbeitsplatten mit praktischer Panierlade.

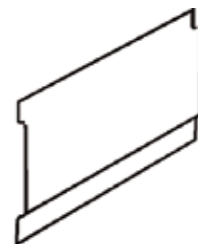
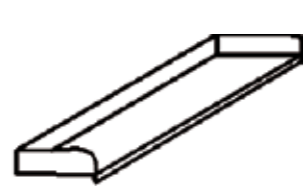
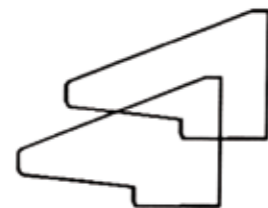
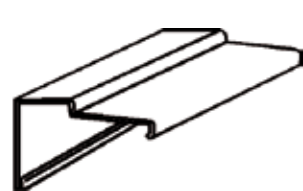
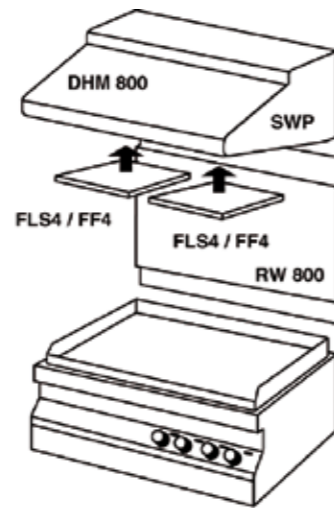
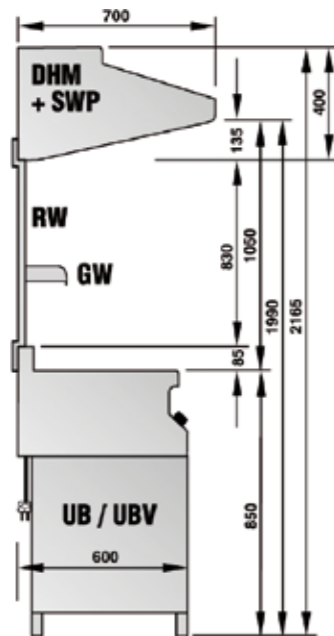
*All your kitchen needs. Appliances for every need and accessories that make your cooking facilities complete. From efficient professional deep fryers, fry tops, hobs etc. (electric or gas models) to sinks or work tops with practical drawers.*

**Turbo ist ihr Spezialist! / Turbo is your specialist!**

## Unterbauten underframes

Offener Unterbau open underframe		Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
UB1		BTH wdth / mm 400 x 555 x 550	8 kg	12700N	EUR 395,00
UB2		BTH wdth / mm 800 x 555 x 550	16 kg	12701N	EUR 560,00
UB3		BTH wdth / mm 1200 x 555 x 550	24 kg	12702N	EUR 820,00

Geschlossener Unterbau closed underframe		Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
UB1		BTH wdth / mm 400 x 555 x 550	12 kg	12703N	EUR 740,00
UB2		BTH wdth / mm 800 x 555 x 550	24 kg	12704N	EUR 880,00
UB3		BTH wdth / mm 1200 x 555 x 550	36 kg	12705N	EUR 1.260,00
Ladenzüge/drawers 2 Laden statt 1 Tür 2 drawers instead of 1 door				Aufpreis surcharge	EUR 480,00



**Hauben-Module**  
Extractor hoods

**Seitenwandpaar**  
Side wall pair

**Gewürzborde**  
Spice shelves

**Rückwand**  
Rear wall

ohne Seitenwände  
without side walls

**SWP**  
1x pro Küchenzeile  
erforderlich / *Only 1 set  
required per kitchen row*

**GW 800**  
Breite / width 800 mm,  
CNS  
Tiefe / length 140 mm  
EUR 165,00

**RW 800**  
Breite / width 800 mm,  
CNS  
EUR 165,00

**DHM 800**  
Breite / width 800 mm  
für 2 Filter / *for 2 filters*  
EUR 740,00

**Filter**

**GW 1200**  
Breite / width 1200 mm,  
CNS  
Tiefe / length 140 mm  
EUR 195,00

**RW 1200**  
Breite / width 1200 mm,  
CNS  
EUR 195,00

**DHM 1200**  
Breite / width 1200 mm  
für 3 Filter / *for 3 filters*  
EUR 820,00

**FLS 4**  
400 x 400 mm  
1 Flammenschutzfilter CNS  
*1 Flame protection filter*  
EUR 145,00

**FF4**  
Fettfilter ALU / *1 Fat filter*  
EUR 95,00

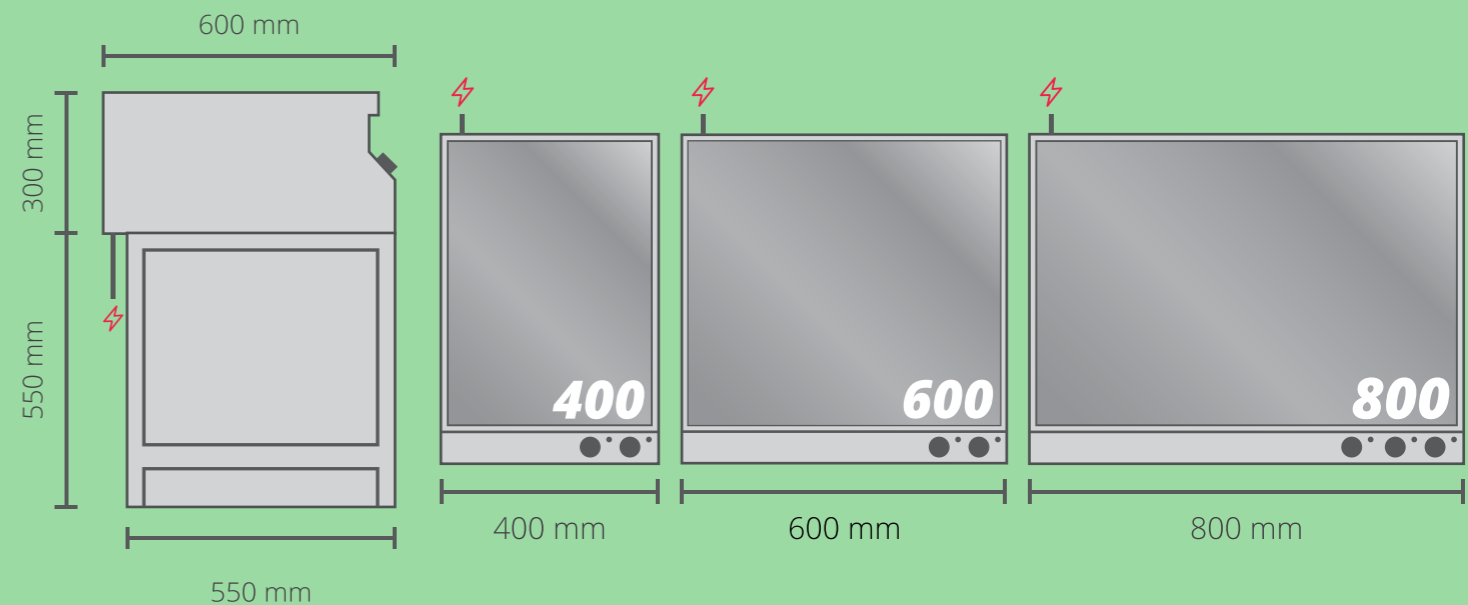
**Fettablaufhahn**  
*Oil outlet*

**FAH**

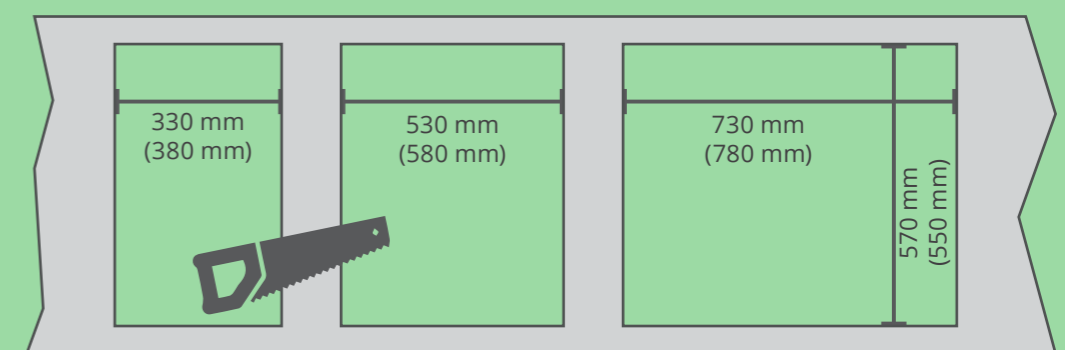
DHM 800: 1x  
DHM 1200: 1x  
EUR 48,00

## Multiline Einbaugeräte

Multiline built-in units



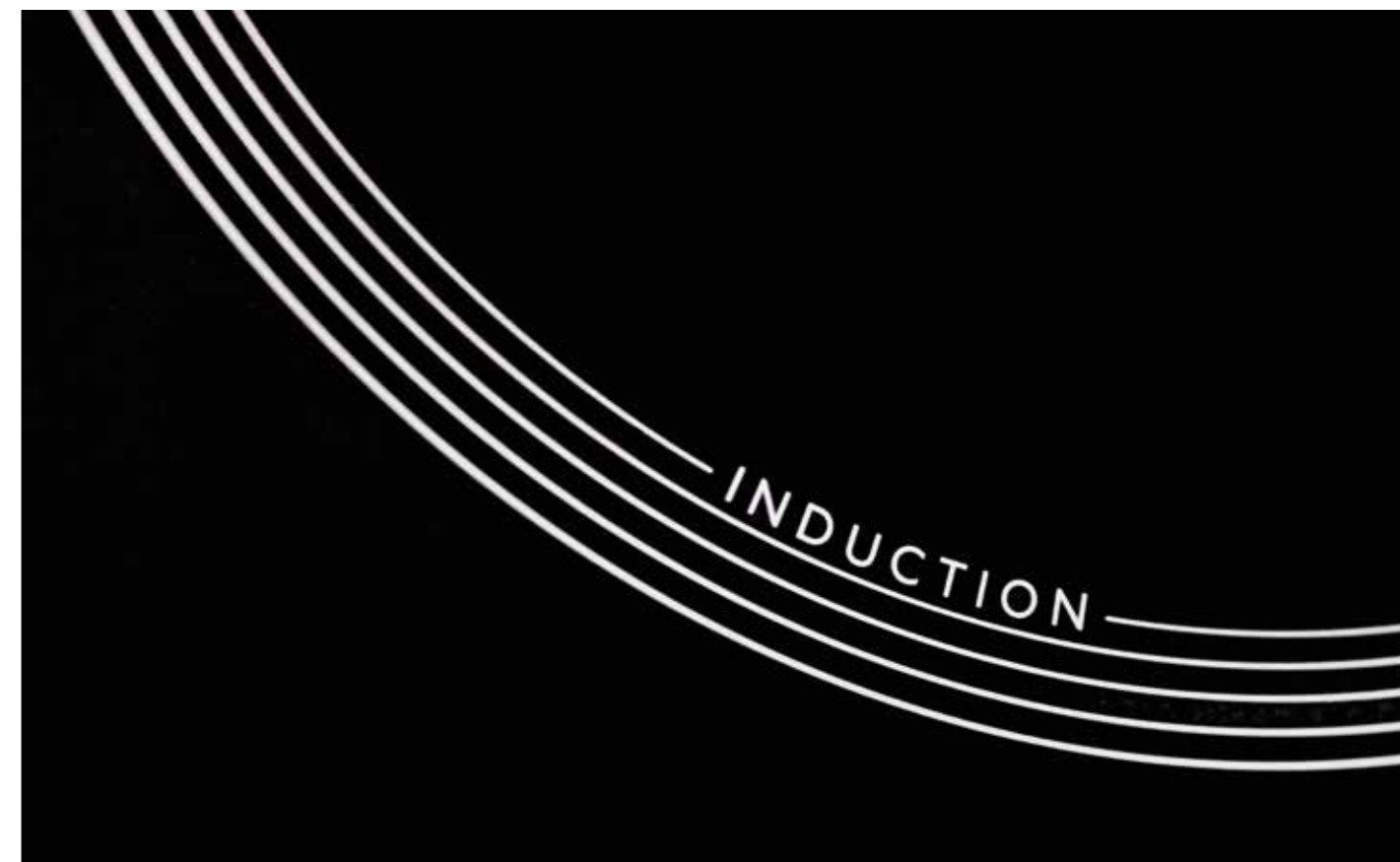
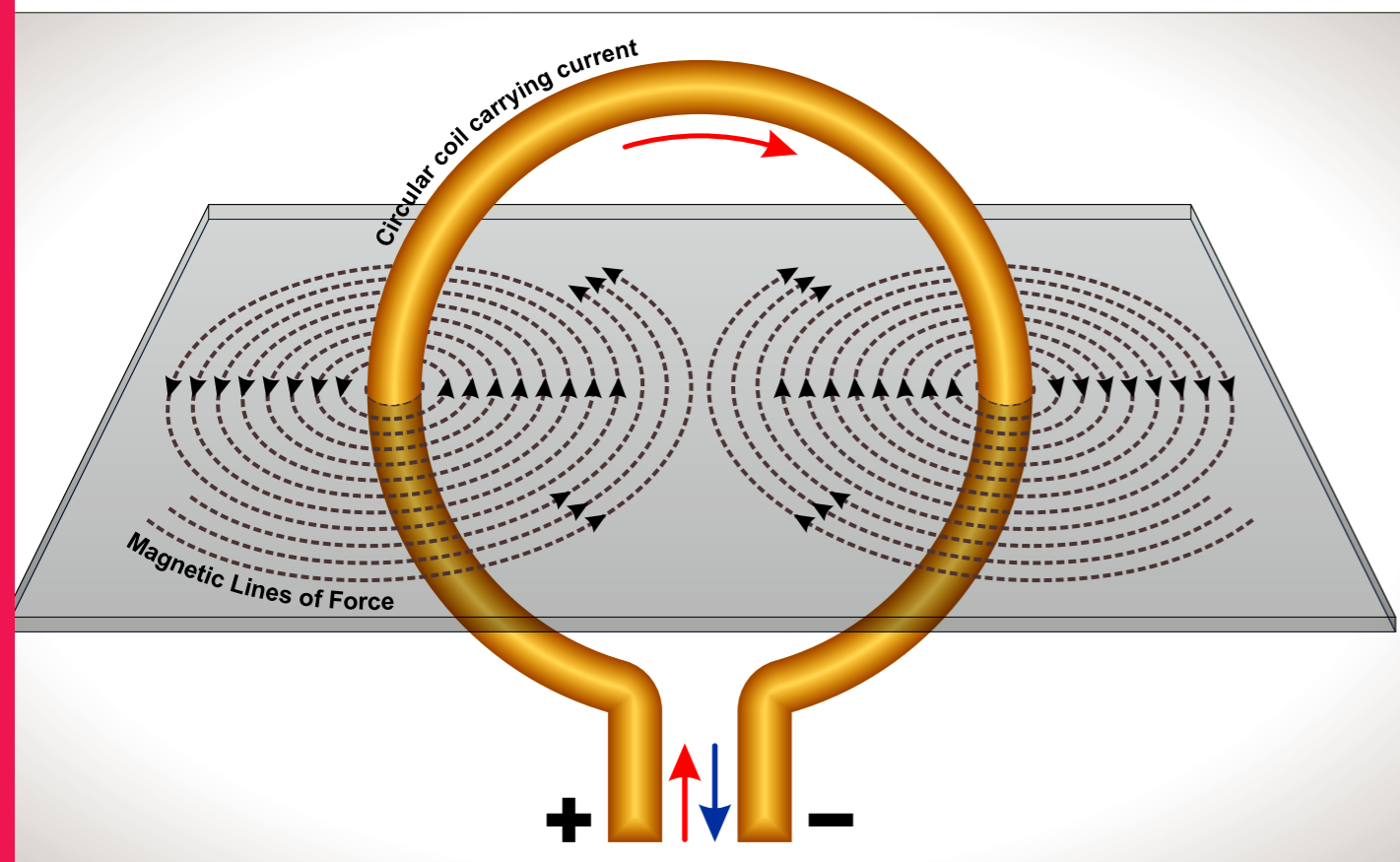
**Einbaugeräte**  
*Built in Versions*



Multiline 600 – Die bewährten, hochqualitativen Geräte aus der Serie MULTILINE 600 bieten auch als Einbaugeräte die Flexibilität mit der Sie alle Ihre Wünsche maßgenau erfüllen können. Jedes Gerät kann in einen Verbau fugenlos mit ebener Oberfläche oder als Einhängenelement zum Wiederherausnehmen eingebaut werden.

*Even when built-in the appliances from the proven, high quality Multiline 600 series are flexible enough to match your requirements. Each appliance can be fitted with a flat surface without joints or as a removable hanging element.*





## Wie funktioniert Induktion?

Die Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik erzeugt ein Magnetfeld. Dieses verursacht Wirbelströme im Pfannenboden, welche Hitze erzeugen. Die Herdplatte bleibt dabei so gut wie kalt. Sobald die Pfanne vom Herd genommen wird, fließt keine Energie mehr. Welches Geschirr ist geeignet? Grundsätzlich jedes Geschirr mit magnetisierbarem Boden. Dazu zählen genauso gusseiserne Bratpfannen oder Emailletöpfe, wie Edelstahlgeschirre mit Sandwichboden. Braucht man zum induktiven Kochen eine Einschulung? Nein. Die Speisen können wie gewohnt zubereitet und gegart werden. Gewöhnungsbedürftig sind lediglich die kurzen Ankochzeiten und die rasche Reaktion auf Einstellveränderungen.

## How induction works...

*The induction coil located below the glass ceramic cooking zone generates a magnetic field. This magnetic field entails eddy currents in the pan bottom which heat the pan, whereas the cooking zone itself remains practically cold. As soon as the pan is removed from the electric cooker, the energy flow is stopped. What kind of kitchenware is suitable for inductive cooking? Basically any kitchenware showing a magnetizable bottom. This includes cast-iron frying pans and enamel ware as well as stainless steel ware with a sandwiched bottom. Do you need a special training for inductive cooking? The answer is no. The food may be prepared and cooked as usual. The only thing one needs to get used to is the short starting period and the fast reaction to any adjustment.*

Vorheizzeit entfällt – Wärme wird direkt im Topfboden erzeugt

Enorme Energieeinsparung durch kürzere Heizzeiten und keine Übertragungsverluste.

Nur im Bereich des Topfbodens fließt Energie – auch bei kleinem Topf auf großer Fläche

Höhere Sicherheit und Hygiene – Überlaufen wird vermieden – Reinigen während des Kochens möglich, Einbrennen von Gargut ist ausgeschlossen.

Schneller und effizienter – Ankochzeiten werden extrem verkürzt – bis zu 50 %

Angenehmeres Raumklima, da keine aufgeheizten Kochplatten Hitze abstrahlen

*no pre-heating, heat is produced directly in the pan*

*Energy saving thanks to shorter heating time, no loss of heat*

*Energy is used only at the bottom of the pan, even with small pans on large stoves*

*Higher safety and hygiene – no overcooking; cleaning is possible during cooking*

*Faster and more efficient cooking times - up to 50 % less*

*Lower room temperature, as no heat is transmitted from the stove to the air*

## Ceran Kochfelder ceramic hobs

Voll nutzbare glatte Oberfläche und fugenlose robuste Bauweise machen den TURBO® Ceranherd zum absoluten Spitzenreiter unter den Kochfeldern. Sekundenschnelle Aufheizung garantiert sparsamsten Energieverbrauch. Die mehrfach gehärtete Ceranplatte sorgt für lange Lebensdauer auch bei starker Beanspruchung.

*Thanks to the smooth, seamless surface and the robust design of the TURBO® ceramic hob it is the leader in cooking surfaces. Heats in seconds which makes energy consumption efficient. The ceramic hobs are toughened several times and ensure a long operating life even under heavy duty use.*



**Einbaumaße / Installation dimensions:**  
KF 402 E: 380 mm x 550 mm  
KF 804 E: 780 mm x 550 mm

Modell model	Heizonen heating zones	Kochfläche cooking area	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
KF 402 E	2	305 x 505 mm	2x 2,1 kW 400 V	BT wd / mm 400 x 600	13 kg	12000NE	EUR 1.480,00
KF 804 E	4	680 x 505	4x 2,1 kW 400 V	BT wd / mm 800 x 600	16 kg	12001NE	EUR 1.880,00

**Gas Kochfelder auf Anfrage! // Gas-version on request!**

## Induktionskochfelder induction hobs

**! NEU / NEW**



Ständige Weiterentwicklung  
Ersatzteile jahrelang nachlieferbar  
Hochprofessionelle Ausführung  
Achtung: unbedingt für ausreichende Lüftung/Kühlung im Gerät sorgen!

*constant development  
spare parts can be supplied for many years to come  
highly professional workmanship  
Caution! Sufficient ventilation/cooling must be provided at all times!*

**Weitere Information zum Thema „Induktion“ finden Sie auf Seite 52!**  
*Further information about „induction“ on page 52!*



**Einbaumaße / Installation dimensions:**  
IDF 418 E: 380 mm x 550 mm  
IDF 818 E: 780 mm x 550 mm

Modell model	Heizonen heating zones	Kochfläche cooking area	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
IDF 418E	2	305 x 505 mm	2x 3,5 kW = 7 kW 400 V	BT wd / mm 400 x 600	15 kg	12003NE	EUR 4.390,00
IDF 818E	4	700 x 500 mm	4x 3,5 kW 400 V	BT wd / mm 800 x 600	20 kg	12004NE	EUR 8.120,00



# Schnellbratplatten fry tops

**CHROM REFLECT**

Neue Modelle mit 500x500 mm Grillfläche  
Anschlusswerte variabel (auch nachträglich!)  
mehrere Heizzonen für verschiedene  
Temperaturen  
Energiesparschaltung - einzelne Flächen können  
bei Bedarf zu- und weggeschaltet werden!

*new model with 500x500 mm grillplate  
connection power changeable (also afterwards!)  
different heating zones on the plate (different tempe-  
ratures)  
energy saving - zones can be switched on and off*



Modell mit Spritzschutz



Modell ohne Spritzschutz

**! NEU / NEW**

**1/3 der Grillfläche kann bei Bedarf zu- und  
ausgeschaltet werden. Das heißt 33% weni-  
ger Stromverbrauch!**

*1/3 of the surface can be switched on and off. That  
means 33% energy consumption less!*

**Einbaumaße / Installation dimensions:**  
SBP 400 CHE: 380 mm x 550 mm  
SBP 600 CHE: 580 mm x 550 mm  
SBP 800 CHE: 780 mm x 550 mm

Zubehör siehe Seite 70 / accessories on page 70

SBP400 CHE	Temperatur temperature	Grillfläche 300 x 500 mm grillplate 300 x 500 mm	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
	1 Thermostat 1 thermostat 50° - 300° C	hartverchromt glatt hard chrome plated, smooth	9 kW 400 V	BT wd / mm 400 x 600	21 kg	12240NE	EUR 1.650,00
	1 Thermostat 1 thermostat 50° - 300° C	Hartverchromt gerillt hard chrom plated, grooved	9 kW 400 V	BT wd / mm 400 x 600	21 kg	12240NGE	EUR 1.690,00

\* Leistung kann jederzeit auf 3 kW, 4,5 kW, 6 kW und 9kW verändert werden (auch nachträglich!)  
\* power can be adjusted to 3 kW, 4,5 kW, 6 kW and 9 kW (also afterwards!)

SBP600 CHE	Temperatur temperature	Grillfläche 500 x 500 mm grillplate 300 x 500 mm	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
	1 Thermostat 1 thermostat 50° - 300° C	hartverchromt glatt hard chrome plated, smooth	13,5 kW 400 V	BTH wd / mm 600 x 600	29 kg	12241NE	EUR 1.980,00
	1 Thermostat 1 thermostat 50° - 300° C	Hartverchromt gerillt hard chrom plated, grooved	13,5 kW 400 V	BTH wd / mm 600 x 600	29 kg	12242NE	EUR 2.190,00

\* Leistung kann jederzeit auf 4,5 kW, 6,7 kW, 9kW und 13,5 kW verändert werden (auch nachträglich!)  
\* power can be adjusted to 4,5 kW, 6,7 kW, 9kW and 13,5 kW (also afterwards!)

SBP800 CHE	Temperatur temperature	Grillfläche 700 x 500 mm grillplate 700 x 500 mm	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
	2 Thermostate 2 thermostats 50° - 300° C	hartverchromt glatt hard chrome plated, smooth	18 kW 400 V	BT wd / mm 800 x 600	33 kg	12245NSE	EUR 2.480,00
	2 Thermostate 2 thermostats 50° - 300° C	Hartverchromt gerillt hard chrom plated, grooved	18 kW 400 V	BT wd / mm 800 x 600	33 kg	12245NGE	EUR 2.680,00
	2 Thermostate 2 thermostats 50° - 300° C	Hartverchromt 1/2 gerillt 1/2 glatt hard chrom plated 1/2 grooved 1/2 smooth	18 kW 400 V	BT wd / mm 800 x 600	33 kg	12246NSGE	EUR 2.880,00

\* Leistung kann jederzeit auf 6 kW, 9kW, 12 kW und 18 kW verändert werden (auch nachträglich!)  
\* power can be adjusted to 6 kW, 9kW, 12 kW and 18 kW (also afterwards!)



## Rostbräter griddles

Temperaturzonen individuell einstellbar! Z. B. Grillen - Anbraten - Warmhalten Mit Wasserstand unter der Grillfläche. Dadurch weniger Rauchentwicklung und Geruch sowie einfachste Reinigung!

*Individually adjustable temperature zone! For grilling - frying - keeping food warm. Water under the grilling area - reduces smoke and smell formation and easy cleaning. For grilling just like with charcoal. Drainer with tap can be filled with water.*



**Einbaumaße / Installation dimensions:**  
RB 405 E: 380 mm x 550 mm  
RB 805 E: 780 mm x 550 mm

Modell model	Heizonen heating zones	Kochfläche cooking area	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
RB 405 E	2	260 x 410 mm	2,2 kW / 230 V	BT wd / mm 400 x 600	12 kg	12250NE	EUR 1.680,00
RB 805 E	3	620 x 410 mm	5,5 kW / 400 V	BT wd / mm 800 x 600	16 kg	12251NE	EUR 2.680,00

## Multi Bräter - Universalbratpfanne fry tops

Ersetzt die herkömmliche Grillpfanne genauso wie die Standard Grillplatte. Einfachst zu reinigen - die herausnehmbare Wanne einfach in den Geschirrspüler geben. Für alle Arten von Eintöpfe, Schaschlik, Röstis, für jede Art von Fleisch, Gemüse und so weiter.

*Replaces the traditional frying pan as well as the standard fry top. Easy to clean - just place the removable pan in the dishwasher. For any kind of casseroles, shashlik, hash browns and any kind of meat, vegetables etc.*



**Einbaumaße / Installation dimensions:**  
380 mm x 550 mm

**Mit herausnehmbarer Wanne!**

*With removeable pan!*

Temperatur temperature	Grillfläche grillplate	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
1 Thermostat 1 thermostat 50° - 300° C	Pfanne aus 2mm Edelstahl, 65 mm tief GN 1/1 Pan made of 2mm stainless steel, 65 mm deep	3 kW / 240 V	BT wd / mm 400 x 600	22 kg	12255NE	EUR 1.850,00

## Fritteusen deep fryers

Mit kippbaren Heizelementen, dadurch einfachste Reinigung!  
Sicherheits-Thermostat  
Inkl. Flachdeckel  
Inkl. Fettablauf-Verlängerung

*easy cleaning thanks to tilting heating elements  
safety thermostat  
including flat lid  
including oil drain extension*



**Einbaumaße / Installation dimensions:**  
TF 415 KE: 350 mm x 570 mm  
TF 416 KE: 350 mm x 570 mm  
TF 418 KE: 570 mm x 570 mm

Model model	Korbgröße mm basket size mm	Beckeninhalt oil capacity	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
TF 415 KE	270 x 285 x 115	1 x 12 - 15 lt.	9 kW 400 V	BT wd / mm 400 x 600	13 kg	12370NE	EUR 1.820,00
TF 416/2 KE	120 x 280 x 115	2x 6,5 lt	6 kW 400 V	BT wd / mm 400 x 600	15 kg	12372NE	EUR 2.460,00
NEU! TF 418/2 KE	230 x 345 x 100	2x 8-10 lt.	10,8 kW 400 V	BT wd / mm 600 x 600	18 kg	12375NE	EUR 2.840,00

## Frittenwanne chips warmer

Obere Heizung wegschaltbar, kann auch als Bain Marie genutzt werden!

*Top heating can be turned on/off separately,  
usable as a bain-marie!*

Zum Warmhalten von Speisen aller Art. Von oben und unten beheizt!

*Heated from top and bottom, keeping the  
food warm!*



**Einbaumaße / Installation dimensions:**  
380 mm x 570 mm

Model model	Temperatur temperature	Behälter container	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
FW 401E	1 Thermostat 1 thermostate 30° - 100° C	GN 1/1 bis 65 mm Höhe max 65 mm height	1 kW / 240 V	BT wd / mm 400 x 600	11 kg	12106NE	EUR 1.460,00

## Bain Maries

water bath



Einbaumaße / Installation dimensions:

BM 418 E: 380 mm x 550 mm

BM 818 E: 780 mm x 550 mm

Model model	Temperatur temperature	Behälter container	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
BM 418E	1 Thermostat 1 termostate 30° - 100° C	GN 1/1 bis 200 mm Höhe max 200 mm height	1,5 kW 240 V	BT wd / mm 400 x 600	12 kg	12170NE	EUR 1.190,00
BM 818E	1 Thermostat 1 termostate 30° - 100° C	GN 2/1 bis 200 mm Höhe max 200 mm height	2 kW 240 V	BT wd / mm 800 x 600	17 kg	12171NE	EUR 1.590,00

Preis ohne Behälter! / Prices without GN container!

## Spaghetti Kocher

pasta cooker



Einbaumaße / Installation dimensions:

370 mm x 570 mm

Becken tank	Körbe baskets	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
GN 1/1	GN 1/3 GN 1/6 Nicht im Preis enthalten Not included in price	4,5 kW 400 V	BTH wd / mm 400 x 600	15 kg	12520NE	EUR 1.550,00

## Würstlkocher

sausage cooker



Wahlweise/optional

3 kW / 230 V oder/oder 4,5 kW / 400 V

Einbaumaße / Installation dimensions:

370 mm x 570 mm

Becken tank	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
1 Becken GN 1/1 geteilt (= 2x GN1/2 mit Scharnierdeckel)	4,5 kW 400 V oder/oder 3 kW 230 V	BT wd / mm 400 x 600	16 kg	12500NE	EUR 1.680,00
1 tank GN 1/1 divided (= 2x GN1/2 incl. hinged lid)					



## Biodämpfer

bio steamer



**Das Universalgerät!  
Auch als Bain Marie ver-  
wendbar!**

*Also usable as bain marie!*

**Einbaumaße / Installation dimensions:**  
370 mm x 570 mm

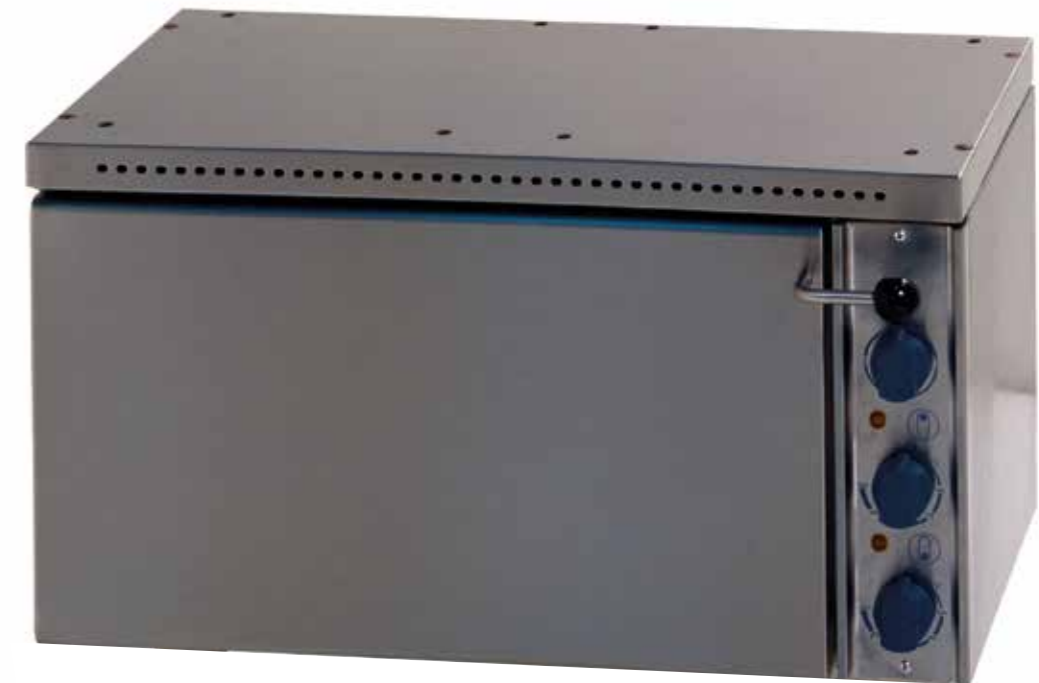
Zum schnellen Garen, Kochen, Warmhalten. Das Universalgerät für alle Einsatzbereiche. Kein Auslaugen im Wasser, Erhalt der Farbe und Vitamine, schonend und schnell. Ob Würstchen, Fisch, Gemüse, Knödel und viele andere Speisen. Im BioSteamer gelingt´s bestens.

*For fast steaming, cooking and keeping food warm. The universal appliance for all types of uses. Colours and vitamins are preserved quickly and carefully. Whether sausages, fish, vegetables, dumplings or many other dishes – everything turns out delicious with the bio steamer.*

Modell model	Becken tank	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight in kg	Art.Nr. art. no.	Preis price
D 404 E	1 Becken GN 1/1 geteilt mit Deckel  1 tank GN 1/1 divided with lid	4,5 kW 400 V	BT wdh / mm 400 x 600	15 kg	12550NE	EUR 1.320,00

## Elektrobackrohr

electric oven



Das ideale Backrohr mit getrennt regelbarer Ober- und Unterhitze. Zum Einbauen oder als Unterbau für Ihre Kochgeräte der Linie Multiline 600!

*The ideal oven with individually adjustable upper and lower heat. As drop in unit or as support for your cooking appliances of Multiline 600. Size of baking sheets 534 x 400 mm (also GN 1/1)*

Modell model	Temperatur temperature	Backbleche baking sheets	Leistung power	Abmessungen dimensions	Gewicht weight	Art.Nr. art. no.	Preis price
EBR 80	2 Thermostate 300 °C 2 thermostats 300 °C	534 x 400 mm (GN 1/1)	3,2 kW 230 V	BTH wdh / mm 800 x 540 x 575	35 kg	12800N	EUR 2.190,00

## Zubehör / accessories

Zubehör Accessories	Art.Nr. art. no.	Preis price
Korb für Nudelkocher / basket for pasta cooker 1/2 240 x 290 x 215 mm	12520N.95.01	EUR 360,00
Korb für Nudelkocher / basket for pasta cooker 1/3 160 x 290 x 215 mm	12520N.95.02	EUR 210,00
Korb für Nudelkocher / basket for pasta cooker 1/4 160 x 145 x 215 mm	12520N.95.03	EUR 172,00
Korb für Nudelkocher / basket for pasta cooker 1/5 290 x 97 x 215 mm	12520N.95.04	EUR 210,00
Korb für Nudelkocher rund / basket for pasta cooker round 1/6 rund, Ø 145 x 200 mm	12520N.95.05	EUR 259,00

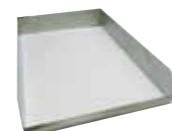


**TURBO®**  
PROFESSIONAL KITCHEN SOLUTIONS

MADE IN AUSTRIA

### Zubehör für Grillplatten / accessories for grill plates

Zubehör Accessories	Art.Nr. art. no.	Preis price
Schaber mit Griff / scraper with cradle Für Verschmutzungen auf Blechen und Grillflächen for loosening dirt on pans and griddles 9 cm Breite / width - 35 cm Länge / length 12 cm Breite / width - 60 cm Länge / length Ersatzklinge / substitute blade 9 cm Ersatzklinge / substitute blade 12 cm	02300.95.95G 02300.95.95H 02300.95.95GG 02300.95.95HH	EUR 31,00 EUR 41,00 EUR 5,00 EUR 5,50
Spritzschutzrand abnehmbar 4seitig splash protection removable 400 x 600 mm 600 x 600 mm 800 x 600 mm	12245N.95.02 12245N.95.04 12245N.95.03	EUR 225,00 EUR 245,00 EUR 285,00
Fettablaufstopfen Oil drain plug	12245N.95.01	EUR 85,00
Grillwanne GN 1/1 Grill pan GN 1/1 2 mm Edelstahl / stainless steel 5 mm tief / deep	12105N.95.01	EUR 218,00



## Brotbackofen

TURBO® Brotbacköfen sind innen komplett mit Naturstein aus Schamotte ausgekleidet. Direkt in die Backfläche ist die Infrarotbeheizung eingebettet. Das spart Energie und reduziert die Vorheizzeit. Die gespeicherte Hitze wird schonend und gleichmäßig an das Backgut abgegeben, ohne es auszutrocknen.

Für nähere Information besuchen Sie uns unter [www.turbo.co.at/brotbacken](http://www.turbo.co.at/brotbacken) oder fordern Sie komplette Unterlagen direkt an!

### bread baking ovens

TURBO® bread baking ovens are completely lined with chamotte bricks. The infrared heating is embedded directly in the baking area, saving energy and reducing the time for preheating. The stored heat is given off gently and evenly to the baked goods without drying it out.

For further informations please visit [www.turbo.co.at/breadbaking](http://www.turbo.co.at/breadbaking) or ask for the special catalogue!





## Das Prinzip des Backens mit steingespicherter Energie

### Turbo TBO-Qualität bedeutet:

Hochwertigste Materialien, modernste Technik und langjährige Erfahrung. Zum Beispiel: bestes rostfreies Edelstahl, aus reinsten Naturmaterialien hergestellte Schamotte mit großer Speicherwirkung und Feuchtigkeitsregulierung.

Natürlich in Österreich hergestellt!

*Highest quality materials, state-of-the-art technology, and long-term experience. This includes the best high-grade stainless steel, and fire clay made of pure natural materials with great storage effect and moisture control.*

*Naturally made in Austria!*

TBO Brotbacköfen sind innen komplett mit Naturstein aus Schamotte ausgekleidet. Direkt in die Backfläche ist die Infrarotbeheizung eingebettet. Das spart Energie und reduziert die Vorheizzeit. Die gespeicherte Hitze wird schonend und gleichmäßig an das Backgut abgegeben, ohne es auszutrocknen.

Ein bewährtes Verfahren, das schon bei den alten Holzbeheizten Öfen Anwendung fand. Das Backen des Brotes direkt auf der Schamotte gibt ihm den unvergleichlichen Geschmack, den eben nur echtes Bauernbrot hat. Das überlegene Backkonzept und die geräumigen, leistungsstarken Backrohre machen TBO zum universell nutzbaren Zentrum jeder Feinschmecker- und Bio-Küche. Sie können damit nicht nur professionell backen, braten und grillen, sondern auch hochwertige Naturkost wie beispielsweise Dörrobst selbst herstellen. TBO ist Haushaltstechnik, entwickelt und ausgelegt für gewerbliche Ansprüche.

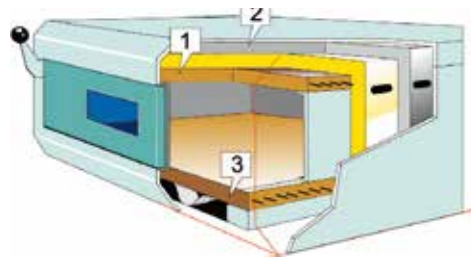
*Baking with heat stored in stone aus Schamotte. The inside of TBO bread ovens is fully lined with natural fire clay. Infrared heating elements are directly embedded within the baking surface. This saves energy and reduces preheating time. The stored heat is transferred slowly and evenly to the baked product without drying it out.*

*A time-proven method already used in the wood-fired ovens of yesteryear. Baking bread directly on fire clay gives it the incomparable taste of genuine farmer's bread. TBO's superior baking concept and its roomy high-performance baking oven make it the universally practical center of every gourmet and organic cuisine. Not only can you use it to bake, roast, and grill professionally, but you can also produce high-quality natural food such as dried fruit. TBO is technology for the household, developed and designed to meet commercial demands.*



## Das Steinbackofenprinzip

The Principle of Stone Oven Baking



Beim „Steinbackofenprinzip“ des vollschamottierten Turbo Brotbackofens wird der Ofen zuerst aufgeheizt und dann abgeschaltet. Nach dem „Einschießen“ des Teiges wird das Brot mit der Speicherwärme bei leicht fallender Temperatur gebacken. Die in der Schamotte gespeicherte Energie bringt eine langwellige Hitze, die ein schonendes und gleichmäßiges Durchbacken gewährleistet.

*With the "stone oven baking" method of the Turbo fire clay bread oven, the oven is first heated up then turned off. After putting the dough into the oven, the bread is baked in the stored heat at a slightly decreasing temperature. The thermal energy stored in the fire clay provides a sustained heat, which ensures slow and even, thorough baking.*

**Backenergie aus dem Stein**  
 1 = Infrastone-Oberhitze  
 2 = Schamotteisolierung  
 3 = Infrastone-Backfläche

**Baking energy from the stone**  
 1 = infra-stone top heat  
 2 = fire clay insulation  
 3 = infra-stone baking surface

## Qualität und Freude für Jahrzehnte!

Decades of Quality and Pleasure!



- Vollschamottierter Back-Innenraum für den echten Steinbackofeneffekt.
- Türe und Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl – Qualität für Generationen.
- 5 Jahre Materialgarantie auf die INFRASTONE® Heiztechnik gibt Vertrauen und Sicherheit.
- Baking chamber is fully lined with fire clay for genuine stone oven results.
- Door and enclosure are made of high-grade stainless steel – enduring quality to last for generations.
- 5-year material warranty for INFRASTONE® heating technology provides confidence and safety.

## Beschwädung

Steam Injection

Um bestimmte Effekte zu erzielen und ein (oftmals erwünschtes) Aufreißen der Rinde zu vermeiden, kann bei Bedarf Wasser (max. 1/8 Liter) über den Beschwädungsstutzen in den Backraum zugeführt werden. Das ist zum Beispiel bei Weißbrot sinnvoll oder wenn man beim Schwarzbrot eine glatte Oberfläche erzielen möchte. Ebenso beim Braten von Fisch oder Fleisch im Ofen um Austrocknung zu verhindern. Aufgrund des hohen eigenen Wasseranteils des Teiges entsteht im Großteil der Fälle jedoch genug Feuchtigkeit im Backraum, sodass ein zusätzliches Beschwaden beim Brotbacken meistens nicht notwendig ist. Bei mehreren Backvorgängen hintereinander ist davon gänzlich abzuraten.

*In order to achieve specific results and avoid the (often-desired) breaking of the crust, water (max. 1/8 liter) may be introduced into the oven as needed through the steam nozzle. This may be useful when baking white bread, or when one wants to obtain a smooth surface for coarse brown bread. Also useful when roasting fish or meat in the oven to prevent excessive drying. However, in most cases due to the high intrinsic water content of the dough, there is enough moisture in the oven so that for baking bread additional steaming is usually not necessary. In the case of multiple consecutive bakings, it is definitely not advisable.*

## Isolierung & Stromverbrauch

Insulation & Power Consumption



Optimale Isolierung und sparsamer Stromverbrauch zeichnen moderne Brotbacköfen aus – Turbo geht mit gutem Beispiel voran und bietet neben hochwertigsten Isoliermaterialien auch eine 3-fache Türverglasung bei allen Modellen serienmäßig.

*Optimal insulation and economical power consumption are important features of modern bread ovens. Turbo sets a high bar and, in addition to highest quality insulation materials, also provides standard triple glazing of doors on all models.*

## Regulierbarer Schwadenabzug

Adjustable Steam Vent



Unbedingt notwendig beim Backen von mehr als 3 Laiben Brot. Damit wird überschüssige Feuchtigkeit aus dem Backraum abgeleitet. So wird ein speckig werden des Brotes verhindert. Achten Sie beim Ofenkauf unbedingt darauf, dass ein ausreichender Schwadenabzug vorhanden ist. Idealerweise auf der Rückseite des Ofens platziert, um den Durchzugseffekt (in Verbindung mit der Zwangsbelüftung vorne) zu optimieren. Das Öffnen und Schließen der Klappe sollte einfach von vorne stufenlos möglich sein.

*Absolutely necessary when baking more than 3 loaves of bread: it allows venting of excess moisture from the oven chamber. This prevents the bread from becoming greasy. When buying an oven, do make sure that there is adequate provision for steam venting. Ideally it should be located on the backside of the oven so as to optimize the effect of draft (in connection to the forced ventilation in front). A simple opening and closing of the flap should be adjustable from the front.*

## Türdichtung

Door Gasket




Für jahrzehntelange Lebensdauer Ihres TURBO® Ofens sorgen beste Materialien. Formschönes und unverwüstliches Edelstahl, die INFRASTONE® Heiztechnik mit 5 Jahren Garantie und beste Schamottequalität. Selbstverständlich ist auch die Türdichtung aus hochwertigster Mineralfaser – natürlich asbestfrei, stoßsicher, langlebig und im Falle des Falles einfachst auswechselbar.

*The best materials will ensure that your TURBO® oven will last for decades. Elegantly designed and indestructible high-grade steel, INFRASTONE® heating technology with a 5-year warranty, and fire clay of the highest quality. Of course, the door gasket, too, is made of the highest-grade mineral fiber - naturally asbestos-free, shock-resistant, long lasting, and if necessary, simply replaceable.*

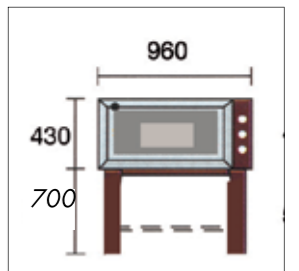
# Turbo Brotbackofen, Maße und Größen

# Zubehör auf Wunsch

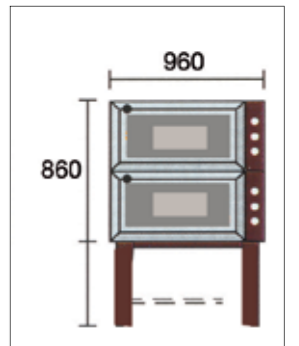
Brotbacköfen 1 Etage	TBO 2 	TBO 4 	TBO 6 	TBO 8 
Laibe-Fassungsvermögen 35 cm	2	4	6	8
Laibe-Fassungsvermögen 20 cm	3	9	15	21
Etage u. Backfläche mm	1 x 700 x 350	1 x 700 x 700	1 x 700 x 1050	1 x 700 x 1400
Innenhöhe	200 mm	200 mm	200 mm	200 mm
Sichtfenster	ja	ja	ja	ja
Beschwädung	auf Wunsch	ja	ja	ja
Schwadenabzug	auf Wunsch	ja	ja	ja
Thermostate / Temperatur	2 / 50 - 300° C	2 / 50 - 300° C	2 / 50 - 300° C	2 / 50 - 300° C
Anschlusswert	3,3 kW 230 V 1 N-	6,6 kW 400 V 3 N-	9,9 kW 400 V 3 N-	13,2 kW 400 V 3 N-
Breite	960 mm	960 mm	960 mm	960 mm
Tiefe	550 mm	930 mm	1280 mm	1630 mm
Höhe	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Gewicht	110 kg	175 kg	230 kg	290 kg
Preise exkl. MwSt. ohne Untergestell	€ 2.280,-	€ 2.980,-	€ 3.490,-	€ 5.200,-

Brotbacköfen 2 Etagen	TBO 2/2 	TBO 4/2 	TBO 6/2 	TBO 8/2 
Laibe-Fassungsvermögen 35 cm	4	8	12	16
Laibe-Fassungsvermögen 20 cm	6	18	30	42
Etage u. Backfläche mm	2 x 700 x 350	2 x 700 x 700	2 x 700 x 1050	2 x 700 x 1400
Innenhöhe	200 mm	200 mm	200 mm	200 mm
Sichtfenster	ja	ja	ja	ja
Beschwädung	auf Wunsch	ja	ja	ja
Schwadenabzug	auf Wunsch	ja	ja	ja
Thermostate / Temperatur	4 / 50 - 300° C	4 / 50 - 300° C	4 / 50 - 300° C	4 / 50 - 300° C
Anschlusswert	6,6 kW 400 V 3 N-	13,2 kW 400 V 3 N-	19,8 kW 400 V 3 N-	26,4 kW 400 V 3 N-
Breite	960 mm	960 mm	960 mm	960 mm
Tiefe	550 mm	930 mm	1280 mm	1630 mm
Höhe	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm
Gewicht	220 kg	350 kg	460 kg	580 kg
Preise exkl. MwSt. und ohne Untergestell	€ 4.400,-	€ 5.800,-	€ 6.750,-	€ 9.500,-

Zubehör	TBO 2	TBO 4	TBO 6	TBO 8
Untergestell Höhe 700 mm	€ 280,-	€ 310,-	€ 350,-	€ 520,-
Untergestell-Komfort-Set mit Zwischenfach u. Höhenverstellung	€ 450,-	€ 530,-	€ 570,-	€ 810,-
Backblech emailliert B x T x H in cm	€ 62,- 53 x 32,5 x 2 cm	€ 125,- 65 x 53 x 2 cm	€ 135,- 60 x 80 x 2 cm	€ 135,- 60 x 80 x 2 cm
Bratpfanne emailliert B x T x H in cm	€ 125,- 53 x 32,5 x 6 cm	€ 145,- 65 x 53 x 7 cm	€ 165,- 60 x 80 x 7 cm	€ 165,- 60 x 80 x 7 cm
Brotbackschaufel	€ 64,-			
Besen zum Auskehren des Ofens mit Schaber	€ 82,-			alle Preise exkl. Mwst.



Jederzeit  
nachträglich  
eine dritte  
Etage auf-  
setzbar





# VERKAUFS-, LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

## 01. ALLGEMEINES

- a) Für den Geschäftsverkehr zwischen uns und unseren Kunden (Bestellern) gelten ausschließlich die nachstehenden Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen.
- b) Bei Erteilung des ersten Auftrages stimmt der Kunde zu, daß diese Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen für alle weiteren Angebote, Aufträge und Verträge Gültigkeit haben.
- c) Abänderungen der Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen können ausschließlich in Schriftform erfolgen, von Außendienstmitarbeitern vereinbarte gesonderte Vertragsbedingungen werden erst mit schriftlicher Bestätigung gültig.

## 02. AUFTRÄGE, OFFERTE, PREISE

- a) Sämtliche Verträge kommen erst mit unserer schriftlichen Auftragsbestätigung zustande.
- b) Erstellte Offerte sind freibleibend, technische Änderungen bleiben vorbehalten.
- c) Die Annahme von Aufträgen kann von einer Sicherstellung oder Vorauszahlung abhängig gemacht werden.
- d) Der Käufer hat für fachgerecht ausgeführte Zuleitungen Sorge zu tragen.
- e) Die Preise unserer Geräte, Ersatzteile und des Zubehörs verstehen sich freibleibend zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und werden zu den jeweils gültigen Preislisten bzw. Tagesnotierungen berechnet.

## 03. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

- a) Sämtliche Zahlungen erfolgen je nach unserer Wahl im voraus oder per Nachnahme ohne Abzug in bar und sind mangels anderslautender Vereinbarung mit Rechnungstellung fällig. Bei Vereinbarung einer Zahlungsfrist beginnt der Lauf der Frist ab dem Rechnungsdatum.
- b) Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen in der Höhe von 12 % p.a. verrechnet und sind Mahn- und Inkassospesen bis zu den gesetzlich vorgesehenen Höchstsätzen zu bezahlen.
- c) Eine Aufrechnung mit Forderungen, die von uns nicht schriftlich anerkannt oder rechtskräftig festgestellt wurden, ist unzulässig. Bei Kontokorrentverrechnung gilt eine Zahlung jeweils als für die am längsten fällige Schuld geleistet.
- d) Ist der Käufer mit der Bezahlung auch nur einer Rechnung in Verzug geraten, so werden seine sämtlichen Verbindlichkeiten an uns sofort fällig.
- e) Wir sind berechtigt, Zahlungen auf bestehende ältere Schulden anzurechnen. Weiters steht es uns frei, einlangende Zahlungen zunächst auf Kosten, dann auf Zinsen und zuletzt auf das Kapital anzurechnen, wenn im Zusammenhang mit einer Forderung bereits Kosten und Zinsen aufgelaufen sind.

## 04. EIGENTUMSVORBEHALT

Gelieferte Geräte bleiben bis zur vollständigen Bezahlung der bezughabenden Rechnung im Sinne dieser Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen unser Eigentum. Verfügungen über unsere Geräte während der Dauer unseres Eigentumsvorbehaltes sind unzulässig. Wird über unsere Geräte dennoch vom Kunden verfügt oder werden diese weiterveräußert, so erstreckt sich unser Eigentumsvorbehalt auch auf allfällige Kaufpreis- oder Benutzungsentgeltforderungen des Kunden gegen jeden Dritten. Die Forderungen des Kunden gelten sofort nach Entstehung als an uns unwiderruflich abgetreten. Der Kunde ist verpflichtet, uns bei aufrechtem, verlängertem Eigentumsvorbehalt auf unser Verlangen jederzeit seine Abnehmer mitzuteilen und unbeschadet unserer darüber hinausgehenden Befugnisse auf unsere Aufforderung seinen Abnehmern die erfolgte Abtretung an uns unverzüglich bekanntzugeben. Bei Pfändung oder sonstiger Inanspruchnahme unserer Geräte ist der Kunde verpflichtet, auf den Eigentumsvorbehalt hinzuweisen und uns unverzüglich mittels eingeschriebenem Brief binnen 24 Stunden zu verständigen. Für jeden Verstoß gegen eine dieser Pflichten sind wir berechtigt,

eine Konventionalstrafe in der Höhe von 1.500,- Euro zu verrechnen.

## 05. VERPACKUNG UND VERSAND

- a) Die Verpackung ist im Preis inbegriffen und vom Käufer zu entsorgen.
- b) Die Art des Versandes behalten wir uns vor. Sondertransporte erfolgen nur auf Wunsch und Kosten des Käufers.
- c) Alle Lieferungen von lagernden Geräten aus unserem Katalog erfolgen in Österreich und Deutschland frei Haus. Ersatzteile und Zubehör je nach unserer Wahl unfrei oder gegen Berechnung. Bei Sonderangeboten, Gebrauchtgeräten oder aus sonstigen Gründen kann von uns jederzeit die Lieferung auf Kosten des Käufers durchgeführt werden. Bei Sendungen ins Ausland erfolgt der Transport immer „ab Werk“.

## 06. LIEFERFRIST

- a) Die angegebenen Lieferfristen sind für uns unverbindlich. Der Lauf der vereinbarten Lieferfrist beginnt mit dem Tag, an dem die Bestellung rechtsverbindlich geworden ist, bei Vereinbarung einer Anzahlung frühestens nach Zahlungseingang, jedoch jedenfalls nicht vor Eingang vom Kunden zu beschaffender Unterlagen und Genehmigungen. Die Lieferfrist gilt als eingehalten, wenn die Ware innerhalb der Frist versandbereit ist und dies dem Kunden mitgeteilt wurde bzw. die Ware von uns zum Versand gegeben worden ist. Bei Lieferverzug hat uns der Käufer mittels eingeschriebenem Brief schriftlich eine Nachfrist von mindestens 14 Werktagen zu stellen.
- b) Die Einhaltung der vereinbarten Lieferfrist gilt vorbehaltlich unvorhergesehener Hindernisse, wie zB Fälle höherer Gewalt, sonstige Betriebsstörungen, Schwierigkeiten bei der Materialbeschaffung, Transportschwierigkeiten, hoheitliche Anordnungen usw., unabhängig davon, ob sich diese Vorgänge bei uns oder beim Zulieferer ereignen. Derartige Hindernisse verlängern etwa verbindlich vereinbarte Lieferfristen um angemessene Zeit.
- c) Bei Annahmeverzug des Kunden steht uns das Recht zu, die Einhaltung des Kaufvertrages durchzusetzen und bis zur Lieferung Lagerkosten in angemessenem Umfang zu verrechnen.
- d) Der Käufer ist verpflichtet, Teillieferungen und Teilleistungen anzunehmen.

## 07. GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

- a) Unser Kunde verpflichtet sich, die Ware nach Ablieferung unverzüglich zu überprüfen und uns etwaige offensichtliche Mängel sofort schriftlich mitzuteilen. Mängel, die erst später auftauchen sind ebenfalls unverzüglich schriftlich mitzuteilen, dies spätestens innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist. Unterläßt der Kunde die unverzügliche Mängelanzeige so gilt die Ware als genehmigt. Der Kunde hat uns unverzüglich Gelegenheit zu geben, vor Ort den Zustand des Gerätes zu überprüfen.
- b) Die Gewährleistung erfolgt grundsätzlich durch Verbesserung, Preisminderungsansprüche kommen nur dann zum Tragen, wenn wir ausdrücklich schriftlich zugestimmt haben.
- c) Wir leisten Gewähr für alle von uns gelieferten Geräte - ausgenommen Gebrauchsgüter, für die wir keine Gewähr übernehmen - dies innerhalb von 6 Monaten ab tatsächlicher Ablieferung der Ware beim Kunden. Innerhalb dieser Frist leisten wir vollen Materialersatz. Fracht- und Verpackungskosten bzw. Wegzeit- und Fahrtkosten werden von uns auf jeden Fall verrechnet.
- d) Wir gewährleisten nur, daß bei ordnungsgemäßem Anschluß an die vorgeschriebene Spannung sowie bei einwandfreien Spannungsverhältnissen, richtiger Bedienung sowie bei vorschriftsmäßiger, aus der Bedienungsanleitung ersichtliche Wartung, fachgerechte Installation durch einen konzessionierten Elektriker die gewöhnlich vorausgesetzten oder ausdrücklich zugesicherten Leistungen und Funktionen erfüllt werden. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, daß in unseren Prospekten oder Katalogen angegebene

Abmessungen, Leistungen oder Funktionen ebenso wie das Design, jederzeit auch ohne vorherige Ankündigung geändert werden können und daher unverbindlich sind. Wir leisten keine Gewähr bei Eingriffen von unbefugter Hand bzw. Nichteinhaltung der geltenden Zahlungsbedingungen. Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf Glas, Schamotte oder Teile, die einem natürlichem Verschleiß unterliegen. Ein Gewährleistungsanspruch wird nur bei Vorlage der entsprechenden Rechnung und Bekanntgabe der Fabrikationsnummer des Gerätes erfüllt.

e) Die Gewährleistung für den Fachhandel erstreckt sich nur auf den kostenlosen Ersatz defekter Teile, wobei die Ersatzteile gegen Verrechnung an den Kunden gesendet werden und dem Kunden bei Rückstellung des defekten Teiles eine entsprechende Gutschrift ausgestellt wird.

f) Für Schäden oder Fehler, die den bestimmungsgemäßen Gebrauch nicht beeinträchtigen, wird von uns keine Haftung übernommen.

g) Weitere Ansprüche unseres Kunden sind ausgeschlossen, insbesondere Schadenersatz für unmittelbare bzw. mittelbare Schäden (Mangelfolgeschäden), es sei denn, es liege Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vor.

## 08. TRANSPORTSCHÄDEN

Die Gefahr geht mit Verladung auf den Kunden über, wird die Ablieferung aus Gründen verhindert, die in der Sphäre des Kunden liegen, so geht die Gefahr bereits mit Versandbereitschaft über.

## 09. RETOUREN

Rückwaren werden nur angenommen, wenn vorher über die Rücknahme eine schriftliche Vereinbarung getroffen wurde.

## 10. STORNO, RÜCKTRITT VOM VERTRAG

- a) Die Stornierung einer Bestellung ist grundsätzlich nur bis zur Absendung unserer Auftragsbestätigung möglich, wobei wir in diesem Falle berechtigt sind, eine Stornogebühr in der Höhe von 10 % des Kaufpreises zuzüglich sämtlicher Mehrkosten zu verrechnen. Sonderanfertigungen sind von der Stornierung ausgenommen. Bei Stornierung einer Bestellung bzw. Rücktritt vom Vertrag wird vereinbart, daß eingebaute Geräte oder Verbauten auf Kosten des Kunden unter Schonung der Substanz ausgebaut werden können.
- b) Erhalten wir vor Ablieferung der Ware Kenntnis davon, daß beim Kunden eine eingeschränkte Bonität besteht, so sind wir entgegen etwaiger vorher getroffener Vereinbarungen berechtigt, vom Kunden Vorauszahlung zu verlangen. Wird diese Vorauszahlung nicht binnen einer von uns zu setzenden angemessenen Frist geleistet, sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und hat uns der Kunde sämtliche entstehenden Mehrkosten zu ersetzen.

## 11. ERFÜLLUNGORT, GERICHTSSTAND UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN

- a) Erfüllungsort und Gerichtsstand ist je nach unserer Wahl A-5020 Salzburg oder D-83278 Traunstein, wobei aufgrund des Streitwertes in letzterem Fall auch das Amtsgericht Laufen zuständig sein kann. Für die Beurteilung der gesamten Rechtsbeziehung zu unseren Kunden gilt nach unserer Wahl entweder deutsches oder österreichisches Recht, wobei die Anwendung des Übereinkommens der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf (UN-Kaufrechtsübereinkommen) einvernehmlich ausgeschlossen wird.
- b) Ist der Käufer Minder- bzw. Nichtkaufmann im Sinne der handelsgesetzlichen Bestimmungen, so gelten die handelsgesetzlichen Bestimmungen als vereinbart, soweit sie nicht durch vorstehende Bedingungen abgeändert sind.
- c) Sollten einzelne Teile des Vertrages bzw. der Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen unwirksam sein, so reduziert sich die jeweilige Bestimmung auf den ihr sinngemäß am nächsten kommenden gesetzlich zulässigen Inhalt. Der übrige Vertrag bzw. die übrigen Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen werden davon nicht berührt.

# GENERAL CONDITIONS OF SALES, SUPPLY AND PAYMENT

## 01. GENERAL

- a) The following general conditions of Sales, Supply and Payment apply exclusively to all current and future transactions within our business relationship.
- b) The customer accepts with the first order that all our offers, orders and contracts are subject to the following Sales, Supply and Payment Conditions even where they are not expressly referred to later in permanent business relations.
- c) Any terms differing from these conditions will only be valid when they receive our explicit and prior written agreement. Other terms agreed upon with our sales representative are only valid when confirmed by writing.

## 02. OFFERS, ORDERS, PRICES

- a) All agreements shall not be deemed accepted until confirmed by our written order confirmation.
- b) Quotations are without engagement subject to technical change without prior notice.
- c) Acceptance of orders may depend upon advance payment or provision of surety.
- d) The buyer has to provide for a current supply produced by an authorized company.
- e) Prices of our appliances, spare parts and accessories are without engagement, VAT still to add and are calculated according to the valid price list or prices of the day.

## 03. PAYMENT CONDITIONS

- a) All payments have to be made either in advance or cash on delivery without any deduction according to our choice and fall due with date of issue of invoice if not otherwise agreed. In the case of a payment period the period starts with the date of invoice.
- b) After expiry of the period for payment, we are entitled to charge default interests of 12 % p.a. and charges for expenses collection and payment reminders.
- c) The customer is not entitled to assert a right of retention with respect to our claims or to set off counter-claims where they have not been expressly admitted by us or recognized by declaratory judgment. In the case of open account invoicing a payment is effected for the longest due debt.
- d) In the event of default in payment on the part of the customer all the debts fall due immediately.
- e) We are entitled to use payments effected for older debts. Furthermore we have the right to credit payments against charges, then against interest and then against capital when costs for the outstanding money are already occurred

## 04. RETENTION OF TITLE

We retain title to the goods supplied until all our claims resulting from the business relationship have been discharged in full, regardless of the cause in law. Any processing of our products supplied is not allowed within retention of title period. In the case of further processing or sale of our products to a third party the retention of title shall also apply onto claims for sales price or for usage of the customer against a third party. The customer irrevocably assigns to us already in advance the claims arising against its purchaser or any third party. In the case of prolonged retention of title the customer is obliged to inform us on the purchaser. The customer shall, upon request, be obliged to notify the third party debtors of the assignment to us. In the case of attachment or any further processing of our products the customer is obliged to allude to the retention of title and has to inform us within 24 hours by registered mail. We have the right to charge our customer with a penalty fee of Euro 1.500,00 for any violation of these obligations.

## 05. PACKING AND DISPATCH

Our delivery terms are ex works if not otherwise agreed. The risks out of the transport is borne by the customer.

## 06. DELIVERY TERMS

- a) The indicated delivery terms are without engagement from our part. The delivery period stated starts with the day on which the order becomes legally binding.
- b) The delivery period shall be deemed to have been observed, if, at its expiry, the goods to be delivered have left the factory or warehouse or the customer has been notified of the goods' readiness for collection or dispatch. We will endeavour to comply with agreed delivery periods under reserve of unforeseen events e.g. vis major, other interruptions of business etc..
- c) The buyer is obliged to accept partial delivery or partial performance.

## 07. WARRANTY/GUARANTEE

- a) Our customer is obliged to check the condition of the goods immediately upon receipt. We do not take over any liability for damages during transport.
- b) Warranty has already been compensated with export prices. However we shall be at liberty to provide spare parts free of charge within 6 months from date of purchase. In any case the customer has no right for compensation of repair costs.

## 08. RETURNS

Return of goods is only possible by prior written agreement.

## 09. CANCELLATION OF CONTRACT

- a) The cancellation of an order is only possible until reception of written order confirmation. We have the right to charge our customer with a cancellation fee for the amount of 10 % of original sales price plus all extra costs incurred. Customized goods are exempt from cancellation. In case of cancellation of an order or contract it is agreed upon that built-in appliances may be removed at the customer's cost.
- b) If we get information on limited credit-worthiness of a customer before delivery of goods, we are entitled to ask for advance payment regardless of prior terms of payment. Unless this payment in advance is effected within the stipulated period of time, we have the right to cancel the contract. The customer has to replace all extra charges incurred.

## 10. PLACE OF PERFORMANCE AND JURISDICTION

- a) Place of the performance and jurisdiction for both parties to the contract is A-5020 Salzburg. Legal relations with our customers are governed solely by the laws of the Austrian Republic, whereby the application of the United Nations Convention on Contracts for the International Sales of Goods or other international conventions concerning the sales of goods is excluded.
- b) In the case of non-validity of parts out of the contract or Sales, Supply and Payment conditions the applicable conventions are reduced to the corresponding legally permitted contents. The other parts out of the contract or Sales, Supply and Payment conditions remain unaffected.

## Weitere Marken der IME® / TURBO® Gruppe

Further brands of the IME® / TURBO® group



Für weitere Informationen besuchen Sie uns unter [www.ime.at](http://www.ime.at). / For further informations please visit [www.ime.at](http://www.ime.at).



# TURBO® PROFESSIONAL KITCHEN SOLUTIONS GMBH

## ZENTRALE / HEADOFFICE:

5020 Salzburg, Samergasse 28b

T: +43 (0) 662 / 88 02 25

F: +43 (0) 662 / 88 02 25 - 9

## BÜRO DEUTSCHLAND / OFFICE GERMANY:

IME GRUPPE / IME GROUP

83395 Freilassing, Münchener Straße 67

T: +49 (0) 8654 / 6 78 23

F: +49 (0) 8654 / 47 86 24

[www.turbo.co.at](http://www.turbo.co.at) · [info@turbo.co.at](mailto:info@turbo.co.at)

Firmenbuchnummer: FN238508y

UID-Nr.: ATU 57299925



ist eine Firma der IME® Gruppe Österreich  
is a company of the IME® Austria group

---

**40 JAHRE**  
**1977 - 2017**

---