



kitchen solutions since 1950.

# Kochgeräte & Edelstahlmöbel

professional kitchen appliances

2018/2019

# Inhaltsverzeichnis

## Contents



**Gemüseschneider  
Mozzarellaschneider**  
*Vegetable cutter  
mozzarella cutter*

12-15



**Chinaherde  
Teppanyaki**  
*China stoves  
Teppanyaki*

16-21



**Hockerkocher**  
*Stock pots*

22



**Herde Ecoline 700**  
*Ranges Ecoline 700*

23-25



**Küchenserie  
Profiline 700**  
*Kitchenseries  
Profiline 700*

26-50



**Küchenserie  
Profiline 900**  
*Kitchenseries  
Profiline 900*

51-71



**Universal Rührwerke  
Serie Standard**  
*Planetary mixers series  
standard*

04-09



**Universal Rührwerke  
Serie Profi**  
*Planetary mixers series  
profi*

06-09



**Aufschnittmaschinen**  
*Slicers*

10-11



**Edelstahlmöbel**  
*Steelsystem*

72-105



**Wärmebrücken und  
Lampen**  
*Thermal bridges and  
warming lamps*

106-109



**GN Behälter**  
*GN Container*

110-111

# UNIVERSAL- RÜHRWERKE

Universal kneading machines



## Unersetzbare Helfer in der Küche – ob Teig kneten, Hackfleisch mischen, Sauce rühren oder Eiweiß schlagen: alles gelingt in wenigen Minuten!

*Indispensable assistants in the kitchen – whether you have to knead dough, to mix minced meat, to stir a sauce or to beat the egg white: everything is ready in a few minutes!*

- einfaches und optimales Arbeiten durch ausgereifte Technik und leichte Bedienbarkeit
- lange Lebensdauer, da aus massivem Gussmaterial in Verbindung mit Edelstahl
- Getriebemotor: wartungsfrei, langlebig, leistungsstark
- Edelstahlkessel mit Schutzvorrichtung
- 3 Leistungsstufen
- Zeitschaltuhr
- 2 Varianten – einmal günstig, einmal mit viel Zubehör

- *simple and optimal working because of a sophisticated technic and ease of use*
- *longer life cycle because of solid casting in connection with stainless steel*
- *gear motor: maintenance-free, long-lasting, efficient*
- *stainless steel bowl with guard*
- *3 output stages*
- *timer*
- *2 variations – one cheap and one with a lot of accessories*

## Universalrührwerke Serie STANDARD

### Universal mixing & kneading machines STANDARD





Universalrührwerke in einfacher Ausführung, ohne Anschlussnabe für Fleischwolf u.ä.  
*Mixing machines in simple execution, without any possibility to add e.g. a meat mincer.*

Modell / model	MA 7	MA 10	MA 20	MA 30
				
<b>Beschreibung</b> <i>Description</i>	Gehäuse und Sockel Chrom-metall, 7 l Kessel, 10 Stufen von 84 bis 500 Drehungen/min., inkl. Knethaken, Flachrührer und Schneebeesen  <i>Chromed metal body, 7 l bowl, 84 to 500 rpm with 10 levels,</i>	Gehäuse aus gelacktem Guss, entlüfteter Motor, 10 l Kessel, 3 Geschwindigkeiten 108/195/355 U/min., inkl. Knethaken, Flachrührer und Schneebeesen;  <i>body powder coated steel, 3 speed gear, 10 l bowls</i>	Gehäuse aus gelacktem Guss, entlüfteter Motor, 20 l Kessel, 3 Geschwindigkeiten 108/195/355 U/min., inkl. Knethaken, Flachrührer und Schneebeesen;  <i>body powder coated steel, 3 speed gear, 20 l bowl</i>	Gehäuse aus gelacktem Guss, entlüfteter Motor, 30 l Kessel, 3 Geschwindigkeiten 91/166/282 U/min., inkl. Knethaken, Flachrührer und Schneebeesen  <i>body powder coated steel, 3 speed gear, 30 l bowl</i>
<b>Maße BxTxH</b> <i>Dimensions WxDxH</i>	240 x 400 x 425 mm	470 x 450 x 600 mm	540 x 490 x 780 mm	570 x 510 x 890 mm
<b>Leistung</b> <i>Power</i>	150/250 W – 230 V	600 – 230 V	1,1 kW – 230 V	1,5 kW – 400 V
<b>Art.Nr.</b> <i>Art. no.</i>	02574	02577	02580	02585
<b>Preis</b> <i>Price</i>	EUR 990,00	EUR 1.360,00	EUR 1.890,00	EUR 3.590,00

## Universalrührwerke Serie PROFI *Universal mixing & kneading machines PROFI*

Die Profi Serie mit mehr Möglichkeiten – z.B. Reduziergarnitur ab MA20P und Anschluss für Zusatzeinrichtungen wie Aufsteckfleischwolf und Gemüseschneider. Robuste Rührwerke aus massivem Aluminiumdruckguss, Kessel aus Edelstahl, inkl. Schneebesens, Kneithaken und Flachrührer; 3-Gang Getriebeantrieb, mit Zeituhr 15 min., Abschaltautomatik bei Öffnen des Schutzgitters und bei abgesenktem Kessel; Anschlussnabe für Fleischwolf und Gemüseschneider; Reduziergarnitur ab MA20P;

*Mixing machines PROFI with more possibilities, e.g. adding a vegetable cutter or meat mincer. Robust mixing machines made of aluminium casting; bowl made of stainless steel, incl. wire whisk, dough hook and flat stirrer; full gear appliance; timer 15 min., automatic cutoff when opening safety guard; connection hub for mincer and vegetable cutter; reduction set for MA20p and bigger;*

Modell / model	MA 10P	MA 20P	MA 30P	MA 40P
				
<b>Beschreibung</b> <i>Description</i>	10 l Kessel, 3 Geschwindigkeiten: 106/196/358 U/min.  10 l bowl, 3 speeds: 106/196/358 rpm	20 l Kessel, 3 Geschwindigkeiten 106/196/358 U/min.,  20 l bowl, 3 speeds: 106/196/358 rpm	30 l Kessel, 3 Geschwindigkeiten 99/176/320 U/min.,  30 l bowl, 3 speeds: 99/176/320 rpm	40 l Kessel, 3 Geschwindigkeiten 99/176/320 U/min.  40 l bowl, 3 speeds: 99/176/320 rpm
<b>Maße BxTxH</b> <i>Dimensions WxDxH</i>	500 x 460 x 770 mm	530 x 510 x 870 mm	670 x 570 x 1160 mm	730 x 640 x 1300 mm
<b>Leistung</b> <i>Power</i>	250 W – 400 V	370 – 400 V	750 W – 400 V	1,2 kW – 400 V
<b>Art.Nr.</b> <i>Art. no.</i>	02577K	02580K	02585K	02590K
<b>Preis</b> <i>Price</i>	EUR 2.690,00	EUR 3.060,00	EUR 5.080,00	EUR 6.550,00





## Zubehör Universalrührwerke *Accessories Universal mixing & kneading machines*







Nur für die „P“ Modelle  
*Only for „P“ machines*

<b>Fleischwolf</b> <i>mincer</i>		<b>70 mm Schneideinsatz mit Gehäuse und Schnecke aus Edelstahl, Abmessungen 414x296x322 mm, 1 Messer, 1 Lochscheibe 6 mm, 1 Einfüllschale, 1 Wurstfüllrohr 15 mm</b>  <i>70 mm cutting insert with casing, screw stainless steel, dimensions 414x296x322 mm, 1 knife, 1 disk 6 mm, 1 pour in cup</i>	<b>Preis / Price</b> € 620,00
<b>Gemüseschneider</b> <i>vegetable cutter</i>		<b>mit Rutschkupplung, System zur sofortigen Abschaltung beim Öffnen des Zuführschachtes, Abmessungen 450x290x280 mm</b>  <i>with sliding clutch, safety system, dimensions 450x290x280 mm</i>	<b>Preis / Price</b> € 1.165,00
<b>Zubehör Gemüseschneider</b> <i>accessories for vegetable cutter</i>		<b>Schneidscheiben mit 2 Messern Stärken 1, 2, 3, 4, 5, 6 oder 8 mm</b> <i>Cutting disks with 2 knives, dim. 1,2, 3, 4, 5, 6 or 8 mm</i>  <b>Reibscheiben Stärken 2, 3, 4, 7 oder 9 mm</b> <i>Grating disks with 2, 3, 4, 7 or 9 mm</i>  <b>Reibscheibe für Kartoffeln und Brot</b> <i>Grating disk for potatoes and bread</i>  <b>Reibscheibe für Hartkäse</b> <i>Grating disk for hard cheese</i>	<b>Preis / Price</b> € 120,00  <b>Preis / Price</b> € 79,00  <b>Preis / Price</b> € 79,00  <b>Preis / Price</b> € 79,00

# ZUBEHÖR

accessories

Modell / model		MA 10P
Kessel bowl		<p>Art.Nr. / Art. no. 02577.95.01</p> <p>Preis / Price € 270,00</p>
Schneebeesen whisk		<p>Art.Nr. / Art. no. 02577.95.02</p> <p>Preis / Price € 200,00</p>
Flachrührer stirrer		<p>Art.Nr. / Art. no. 02577.95.03</p> <p>Preis / Price € 145,00</p>
Teighaken dough hook		<p>Art.Nr. / Art. no. 02577.95.04</p> <p>Preis / Price € 145,00</p>

Modell / model		MA 20P	MA 30P	MA 40P
Kessel bowl		<p>Art.Nr. / Art. no. 02580.95.02</p> <p>Preis / Price € 300,00</p>	<p>Art.Nr. / Art. no. 02585.95.01</p> <p>Preis / Price € 550,00</p>	<p>Art.Nr. / Art. no. 02590.95.01</p> <p>Preis / Price € 620,00</p>
Schneebeesen whisk		<p>Art.Nr. / Art. no. 02580.95.03</p> <p>Preis / Price € 235,00</p>	<p>Art.Nr. / Art. no. 02585.95.02</p> <p>Preis / Price € 300,00</p>	<p>Art.Nr. / Art. no. 02590.95.02</p> <p>Preis / Price € 350,00</p>
Flachrührer stirrer		<p>Art.Nr. / Art. no. 02580.95.05</p> <p>Preis / Price € 190,00</p>	<p>Art.Nr. / Art. no. 02585.95.03</p> <p>Preis / Price € 250,00</p>	<p>Art.Nr. / Art. no. 02590.95.03</p> <p>Preis / Price € 325,00</p>
Teighaken dough hook		<p>Art.Nr. / Art. no. 02580.95.04</p> <p>Preis / Price € 130,00</p>	<p>Art.Nr. / Art. no. 02585.95.04</p> <p>Preis / Price € 250,00</p>	<p>Art.Nr. / Art. no. 02590.95.04</p> <p>Preis / Price € 325,00</p>
10 l Reduzier- garnitur reduction set		<p>Art.Nr. / Art. no. 02581</p> <p>Preis / Price € 925,00</p>		
20 l Reduzier- garnitur reduction set			<p>Art.Nr. / Art. no. 02582</p> <p>Preis / Price € 1.600,00</p>	<p>Art.Nr. / Art. no. 02582</p> <p>Preis / Price € 2.025,00</p>

# AUFSCHNITT- MASCHINEN

food slicers



## Einfach, kompakt, zuverlässig im täglichen Einsatz – so sollte eine Aufschnittmaschine sein!

*Easy to handle, solid and reliable in everyday's work – this is how a food slicer should be!*

Für 15 Min. Dauerbetrieb geeignet, luftgekühlter Motor, Schlitten und Messerschutzplatte zur Reinigung abnehmbar, inkl. Schleifapparat und Restehalter; Schnittbreite von 0-15 mm stufenlos einstellbar, eloxiertes Gehäuse;

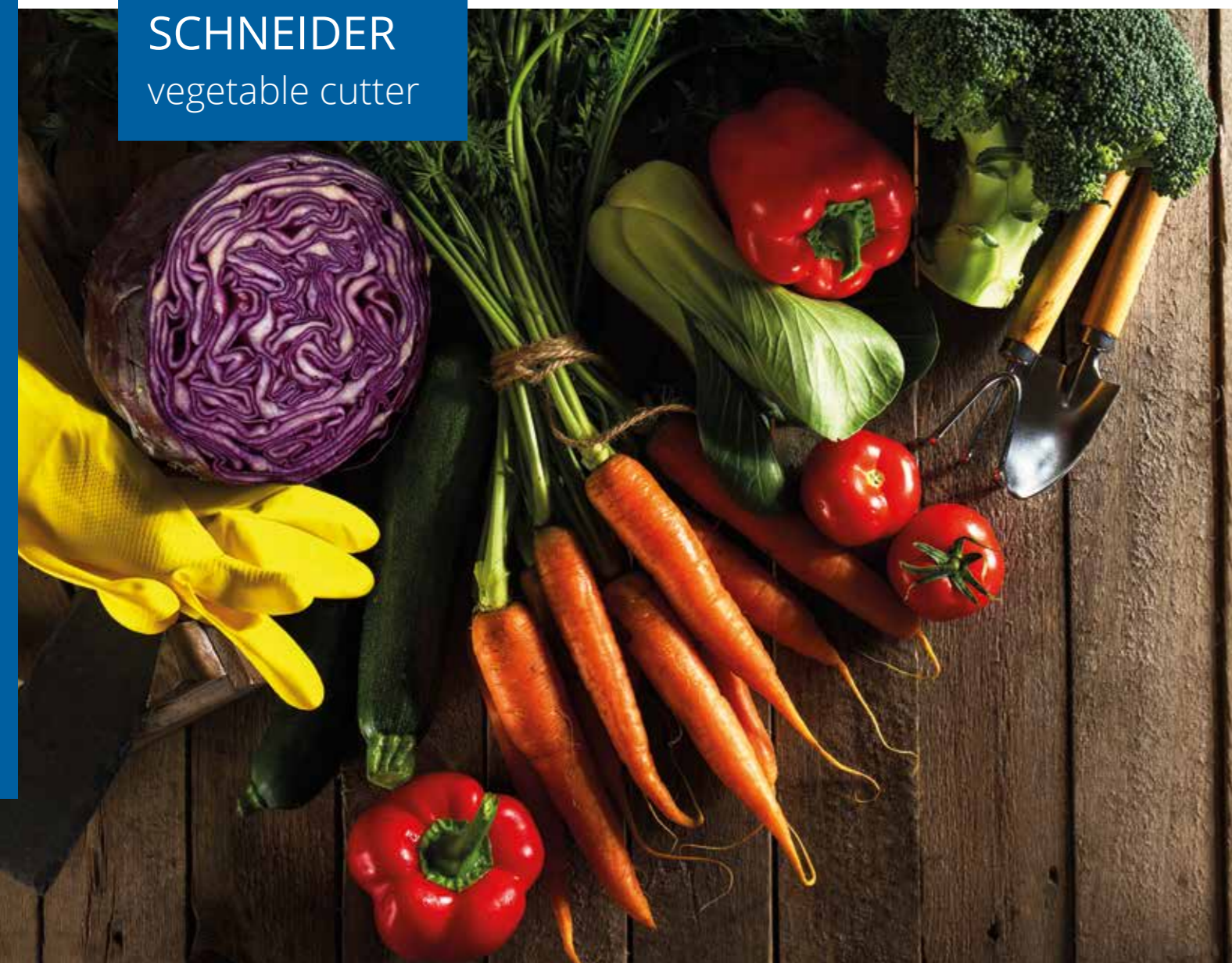
*Can be used max. 15 min continuously, aircooled motor, sledge and knife guard can be detached; cutting width 0-15 mm, eloxed casing; Blades Teflon coated on request – to make it easier to cut sausage and cheese after each other and to clean it. All models with blade sharpener cast aluminium. Alloy great distance between blade and motor. Ventilated motor. device for releasing the carriage. Transparent carriage protection. Sharpener. Cut thickness up to 15 mm.*



Modell / model	AM 220T	AM 250T
		
<b>Maße BxTxH</b> <i>Dimensions WxDxH</i>	410 x 520 x 360 mm	430 x 560 x 360 mm
<b>Messerdurchmesser</b> <i>Diameter of blade</i>	220 mm	250 mm
<b>Anschlusswert</b> <i>Power</i>	140 Watt – 230 V	185 Watt – 230 V
<b>Ersatzmesser Teflon</b> <i>substitute blades teflon</i>	<b>Art.Nr. / Art. no</b> 02592N.95.01 <b>Preis / Price</b> € 145,00	<b>Art.Nr. / Art. no</b> 02593N.95.01 <b>Preis / Price</b> € 145,00
<b>Art.Nr.</b> <i>Art. no.</i>	02592T	02593T
<b>Preis</b> <i>Price</i>	EUR 660,00	EUR 810,00

Modell / model	AM 300T
	
<b>Maße BxTxH</b> <i>Dimensions WxDxH</i>	440 x 650 x 460 mm
<b>Messerdurchmesser</b> <i>Diameter of blade</i>	300 mm
<b>Anschlusswert</b> <i>Power</i>	270 Watt – 230 V
<b>Ersatzmesser Teflon</b> <i>substitute blades teflon</i>	<b>Art.Nr. / Art. no</b> 02595N.95.01 <b>Preis / Price</b> € 207,00
<b>Art.Nr.</b> <i>Art. no.</i>	02595T
<b>Preis</b> <i>Price</i>	EUR 1.420,00

# GEMÜSE- SCHNEIDER vegetable cutter





## Der unersetzbare Helfer für jede Küche!

*The irreplaceable helper for every kitchen*

Ausführung: Edelstahl und eloxiertes Aluminium; steckerfertig;  
Leistungsstarker, belüfteter Motor für Dauerverwendung;  
leichte Verarbeitung von weichen und feinen Produkten wie Mozzarella  
durch direkten Schneidgutausfall; äußerst sicher durch drei getrennte  
Schalter auf Hebel, Deckel und Behälter; inkl. Kunststoff-Behälter;  
(Nicht bei allen Modellen.)

*Execution: stainless-steel and aluminium; incl. plug;  
ventilated motor for continuous operation; feeding system makes it  
easy to process also soft products like mozzarella; safe operation ensured  
by interlock switches on product pusher, lid and collecting tray;  
incl. plastic container;*

Modell / model	MG 110	MG 130
		
<b>Beschreibung</b> <i>Description</i>	Ausführung: Aluminiumguß mit Edelstahlboden; steckerfertig; einfaches, aber kompaktes Design; leistungsstarker Motor für Dauerverwendung; Deckel abnehmbar, Sicherheitsschalter, Leistung: 200 kg/h  <i>Execution: stainless-steel and aluminium; ready for plug-in; compact design; ventilated motor for continuous operation; feeding system makes it easy to process all products; safe operation ensured by interlock switches; 200 kg/h</i>	Ausführung: Aluminiumguß und Kunststoff; steckerfertig; große Einfüllöffnung, einfach zerlegbar für leichte Reinigung aller Bauteile; leistungsstarker, belüfteter Motor für Dauerverwendung; Produktion 200 kg/h  <i>Execution: aluminium; ready for plug-in; convenient design; ventilated motor for continuous operation</i>
<b>Maße BxTxH</b> <i>Dimensions WxDxH</i>	261 x 604 x 522 mm	270 x 460 x 550 mm
<b>Anschlusswert</b> <i>Power</i>	0,55 kW, 230 V	0,580 kW, 230 V
<b>Art.Nr.</b> <i>Art. no.</i>	02599E	02599G
<b>Preis</b> <i>Price</i>	EUR 990,00	EUR 1.500,00

Modell / model	MG 150
	
<b>Beschreibung</b> <i>Description</i>	Ausführung: Aluminiumguß; steckerfertig; extra große Einfüllöffnung, dadurch sehr einfach Befüllung auch mit großen Gemüseteilen; leistungsstarker, belüfteter Motor für Dauerverwendung; 300 U/min.; inkl. Behälter  <i>Execution: aluminium; ready for plug-in; convenient design; ventilated motor for continuous operation; incl. container</i>
<b>Maße BxTxH</b> <i>Dimensions WxDxH</i>	225 x 509 x 777 mm
<b>Anschlusswert</b> <i>Power</i>	0,515 kW, 230 V
<b>Art.Nr.</b> <i>Art. no.</i>	02599S
<b>Preis</b> <i>Price</i>	EUR 1.840,00

# ZUBEHÖR

accessories

# MOZARELLA-SCHNEIDER

mozzarella cutter



Modell model	Foto Photo	Bezeichnung Name	Schnittstärke Cutting thickness	Art.Nr. Art. no.	Preis Price
STANDARDSCHEIBEN STANDARD DISCS		DF 1	1 mm	02599.95.01	89,00
		DF 2	2 mm	02599.95.02	89,00
		DF 3	3 mm	02599.95.03	89,00
		DF 4	4 mm	02599.95.04	89,00
		DF 5	5 mm (Tomaten)	02599.95.05	89,00
		DF 8	8 mm	02599.95.06	89,00
		DF 10	10 mm	02599.95.07	89,00
		DF 14	14 mm	02599.95.08	89,00
REIBSCHEIBEN SHREDDING DISCS		DT 2	2 mm	02599.95.17	89,00
		DT 3	3 mm ( Karotten)	02599.95.18	89,00
		DT 4	4 mm	02599.95.19	89,00
		DT 7	7 mm	02599.95.20	89,00
		DT 9	9 mm	02599.95.21	89,00
STREIFENSCHNEIBEN JULIENNE DISCS		DQ 4	4x4 mm	02599.95.10	114,00
		DQ 6	6x6 mm	02599.95.11	114,00
		DQ 8	8x8 mm	02599.95.12	114,00
		DQ 10	10x10 mm	02599.95.13	114,00
WÜRFELSCHNEIBEN DICING DISCS		PS 8 + DF 8	8 mm	02599.95.14	132,00
		PS 10 + DF 10	10 mm	02599.95.15	132,00
		PS 14 + DF 14	14 mm	02599.95.16	132,00
WÜRFELSCHNEIBEN DICING DISCS Nur für Modell MG 150 Only for model MG 150		PS 8 TG	8 mm	02599S.95.14	132,00
		PS 10 TG	10 mm	02599S.95.15	132,00
		PS 14 TG	14 mm	02599S.95.16	132,00
		PS 20 TG	20 mm	02599S.95.23	132,00
REINIGUNGSBÜRSTEN FÜR WÜRFELSCHNEIBE		EPS 08	Für PS 8	02599.95.30	57,00
		EPS10	Für PS 10	02599.95.31	57,00
		EPS14	Für PS 14	02599.95.32	57,00
		EPS20	Für PS 20	02599.95.33	57,00

Modell / model MS 120	
	Ausführung: Edelstahl; steckerfertig; kompaktes Design; Scheibhalter komplett aus poliertem Aluminium und zur Reinigung abnehmbar; Riemenantrieb; zusätzliche Sicherung bei Öffnung der Scheibhalterung; 1400 Umdrehungen/Min; <i>Execution: stainless-steel; ready for plug-in; compact design; disc holder (polished aluminium) is completely removeable for cleaning; belt drive; ABS guard on disc holder opening; 1400 revolutions per minute;</i>
	<b>Anschlusswert / Power:</b> 0,75 kW, 230 V <b>Maße BxTxH / Dimensions WxDxH:</b> 420 x 220 x 440 mm <b>Preis / Price:</b> EUR 1.140,00 <b>Art.Nr. / Art. no.:</b> 02599M

Zubehör / accessories			
<b>Beschreibung</b> <i>Description</i>	Ø 4 mm Scheibe für Karotten <i>disc for carrots</i>	Ø 7 mm Scheibe für Mozzarella <i>disc for mozzarella</i>	Ø 7 mm Scheibe für Kartoffeln, u.ä. <i>disc for potatoe chips</i>
<b>Art.Nr.</b> <i>Art. no.</i>	02599M.95.01	02599M.95.02	02599M.95.03
<b>Preis</b> <i>Price</i>	EUR 94,00	EUR 94,00	EUR 94,00



# CHINA HERDE

Chinese stoves



## China-Gasherde

Chinese stoves

Spezialkochherde für die chinesische Küche mit Hochleistungsbrennern in verschiedenen Größen. Auf Anfrage können wir Ihnen auch Sondermaße anbieten.

*Special stoves for chinese cooking with high performance burners in various dimensions. Special versions on request.*

- Ausführung Edelstahl - Oberfläche tiefgezogen
  - Geeignet für Wandinstallation
  - Mit Wasserzulauf
  - Standgeräte auf höhenverstellbaren Füßen
  - Edelstahlrückwand 30 cm als Spritzschutz
  - Wokbrenner 28 cm Ø, Standardbrenner 23 cm Ø
  - Jeder Brenner einzeln regulierbar und mit Schmutzauffanglade
  - CE zertifiziert
- *stainless steel execution*
  - *designed to be installed against a wall*
  - *with water inlet*
  - *free-standing with height-adjustable feet*
  - *backsplash 30 cm made of stainless steel*
  - *wok burner 28 cm Ø, standard burner 23 cm Ø*
  - *each burner itself controllable and with collecting drawer*
  - *CE certified*

Modell / model	CH070	CH100
		
<b>Maße BxTxH</b> <i>Dimensions WxDxH</i>	900x800/1200 mm	900x900x800/1200 mm
<b>Wok-Brenner</b> <i>wok burners 18 kW</i>	1	1
<b>Standard-Brenner</b> <i>standard burners 13 kW</i>		1
<b>Art.Nr.</b> <i>Art. no.</i>	12260	12261
<b>Preis</b> <i>Price</i>	EUR 3.660,00	EUR 4.840,00

Modell / model	CH160	CH180
		
<b>Maße BxTxH</b> <i>Dimensions WxDxH</i>	900x800/1200 mm	900x800/1200 mm
<b>Wok-Brenner</b> <i>wok burners 28 kW</i>	2	2
<b>Standard-Brenner</b> <i>standard burners 10 kW</i>	1	2
<b>Art.Nr.</b> <i>Art. no.</i>	12263	12264
<b>Preis</b> <i>Price</i>	EUR 7.880,00	EUR 8.830,00

# TEPPAN YAKI HERDE

Teppan Yaki







## Tischgerät table units



Fernöstliche Kochkultur ist seit Jahren auch bei uns in Mode. Japanische Grilltechnik setzt nicht nur auf Gesundheit, sondern auch auf Erlebnisgastronomie. Dafür hat IME die richtige Technik. Wählen Sie zwischen Tischgeräten in verschiedenen Größen, Standgeräten und den Ausführungen in Elektro oder Gas.

*Since years the cooking culture of Far East is also in Europe trendy. Japanese grilling technics does not only mean healthy food but also theme eatery. IME has the right products for this. Choose between table units in various dimensions, stoves with cabinets and gas or electric versions.*

- Edelstahl
- Spezial-Grillplatte aus 20 mm starkem Stahl
- Heizzonen unabhängig regelbar
- geeignet für "show cooking"
- *Stainless steel*
- *hotplate made of special high temperature steel, thickness 20 mm*
- *heating zones separately controllable*
- *perfect designed for "show cooking"*

Modell / model	Teppan A (E)	Teppan I (E)
		
<b>Beschreibung</b> <i>Description</i>	1 Heizzone / Spritzschutz <i>1 cooking area / splashback</i>	2 Heizzone / Spritzschutz <i>2 cooking area / splashback</i>
<b>Maße BxTxH</b> <i>Dimensions WxDxH</i>	375 x 500 x 150 mm	580 x 500 x 150 mm
<b>Anschlusswert</b> <i>Power</i>	2,7 kW – 230 V	5,4 kW – 400 V
<b>Art.Nr.</b> <i>Art. no.</i>	12206	12200
<b>Preis</b> <i>Price</i>	EUR 4.110,00	EUR 5.620,00

Modell / model	Teppan III (E)	Teppan IV (E)
		
<b>Beschreibung</b> <i>Description</i>	2 Heizzone / Spritzschutz <i>2 cooking area / splashback</i>	3 Heizzone / Spritzschutz <i>3 cooking area / splashback</i>
<b>Maße BxTxH</b> <i>Dimensions WxDxH</i>	1200 x 770 x 450 mm	1440 x 770 x 450 mm
<b>Anschlusswert</b> <i>Power</i>	12,8 kW – 400 V	16 kW – 400 V
<b>Art.Nr.</b> <i>Art. no.</i>	12207	12208
<b>Preis</b> <i>Price</i>	EUR 5.990,00	EUR 6.840,00

Modell / model	Teppan I (G)	Teppan II (G)
		
<b>Beschreibung</b> <i>Description</i>	2 Heizzone / Spritzschutz <i>2 cooking area / splashback</i>	3 Heizzone / Spritzschutz <i>3 cooking area / splashback</i>
<b>Maße BxTxH</b> <i>Dimensions WxDxH</i>	1200 x 770 x 450 mm	1440 x 770 x 450 mm
<b>Anschlusswert</b> <i>Power</i>	2 x 7 kW	15 kW
<b>Art.Nr.</b> <i>Art. no.</i>	12209	12213
<b>Preis</b> <i>Price</i>	EUR 5.020,00	EUR 5.490,00

# TEPPAN YAKI HERDE

Teppan Yaki




## Standgeräte *stoves with cabinets*

Diese robusten und hochwertigen Geräte sind optimal isoliert und eignen sich daher auch zum Einbau oder zur Verkleidung.

*These solid and high quality items are perfectly insulated and can therefore also be built in or clad.*

- Edelstahl
- Spezial-Grillplatte aus 20 mm starkem Stahl
- Heizzonen unabhängig regelbar
- Mit Handlauf
- Unterbau mit 2 Schiebetüren
- *Stainless steel*
- *hotplate made of special high temperature steel, thickness 20 mm*
- *heating zones separately controllable*
- *equipped with hand rail surrounding*
- *cabinet with 2 sliding doors*

Modell / model	Teppan AS 6 - Elektro	Teppan BS8 - Elektro
		
<b>Beschreibung</b> <i>Description</i>	2 Heizzonen Grillfläche 960 x 550 mm  <i>2 heating areas grilling area 960 x 550 mm</i>	3 Heizzonen Grillfläche 1200 x 550 mm  <i>3 heating areas grilling area 1200 x 550 mm</i>
<b>Maße BxTxH</b> <i>Dimensions WxDxH</i>	1200 x 770 x 850 mm	1440 x 770 x 850 mm
<b>Anschlusswert</b> <i>Power</i>	7 kW – 400 V	9 kW – 400 V
<b>Art.Nr.</b> <i>Art. no.</i>	12202	12203
<b>Preis</b> <i>Price</i>	EUR 7.410,00	EUR 8.540,00


Modell / model	Teppan AS6 - Gas	Teppan BS8 - Gas
		
<b>Beschreibung</b> <i>Description</i>	2 Heizzonen Grillfläche 960 x 550 mm  <i>2 heating areas grilling area 960 x 550 mm</i>	3 Heizzonen Grillfläche 1200 x 550 mm  <i>3 heating areas grilling area 1200 x 550 mm</i>
<b>Maße BxTxH</b> <i>Dimensions WxDxH</i>	1200 x 770 x 850 mm	1440 x 770 x 850 mm
<b>Anschlusswert</b> <i>Power</i>	10 kW	15 kW
<b>Art.Nr.</b> <i>Art. no.</i>	12204	12205
<b>Preis</b> <i>Price</i>	EUR 6.470,00	EUR 7.600,00

# HOCKER- KOCHER

Stoves

Ein ideales und robustes Zusatzgerät für große Töpfe, zum Kochen und Warmhalten. Ausführung in Edelstahl mit höhenverstellbaren Füßen.

*Useful additional equipment for large pots and pans for cooking and warming. Execution in stainless steel with height-adjustable feet.*

Elektro-Hockerkocher <i>Electric stove</i>	PROFI SE 6
	runde Kochplatte / round cooking plate 440 mm Ø
	Maße BxTxH / Dimensions WxDxH 540 x 580 x 375 mm
	Anschlusswert / power 6 kW – 400 V
	Überhitzungsschutz, Kontrolllampe, 4-stufiger Leistungsregler <i>safety thermostat, control light, 4-position input switch</i>
	Art. Nr. / art. no. 12990
Preis / price EUR 980,00	

Gas-Hockerkocher <i>Gas stove</i>	PROFI SP 10
	Durchmesser Brennerring / diameter of burnerring 450 mm Ø
	Maße BxTxH / Dimensions WxDxH 540 x 580 x 375 mm
	Nennwärmebelastung / power 10 kW (3/4")
	piezoelektrische Zündung, Zündsicherung, Multifunktions-Gasventil, Gasanschluss hinten <i>piezoelectric lighting, thermoelectric safety fuse, multifunctional valve, gas inlet located on the back</i>
	Art. Nr. / art. no. 12995
Preis / price EUR 1.050,00	

## ECO LINE 700



## Die ECO LINE 700 Herde - kompakt & hochwertig *The ECO LINE 700 ranges - compact & high quality*





Profigeräte für kleines Geld – einfache Ausführung, einfach zu handhaben, einfach zu reinigen: Und das zu einem unschlagbar günstigen Preis!

*Reliable, easy to use and easy to clean – electric and gas ranges at the lowest price possible.*

## GASHERDE / GAS RANGES

Abnehmbare Brenner 7 kW aus emailliertem Gusseisen mit Messingdeckeln;  
Der Abstand zwischen den Brennern ermöglicht das Kochen mit Töpfen bis 40 cm; Edelstahlgehäuse,  
Sicherheitsventil; höhenverstellbare Füße von 15-20 cm. Statisches Backrohr Nennwärmebelastung 6 kW,  
Zündung mit Pilotbrenner und Piezo; Innenraum GN 2/1, thermostatische Temperaturregelung; inkl. 1 Rost




*Removeable burners in enameled cast iron with brass burner caps of 3,5 and 7 kW; placement of burners allows use of pans up to 40 cm diameter; stainless steel, safety valve, adjustable feet from 15 – 20 cm; static gas oven with safety valve, 6 kW, capacity GN 2/1, automatic ignition with pilot burner and piezo-electric device.*

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12853E	4-Flammen Gasherde auf offenem Unterbau 4 Brenner 7 kW BxTxH 700x720x850 mm	<i>gas range with 4 burner on open cabinet 4 burners with 7 kW 700x720x850 mm</i>	1.650,00
	12859E	4-Flammen Gasherde mit Gasbackrohr GN 2/1 4 Brenner 7 kW Backrohr 6 kW BxTxH 700x720x850 mm	<i>gas range with 6 burners on open cabinet 4 burners with 7 kW 700x720x850 mm</i>	2.210,00
	12856E	6-Flammen Gasherde auf offenem Unterbau 6 Brenner 7 kW BxTxH 1100x720x850 mm	<i>gas range with 4 burners and gas oven GN 2/1 6 burners with 7 kW oven 6 kW 1100x720x850 mm</i>	2.240,00
	12860E	6-Flammen Gasherde mit Gasbackrohr und offenem Unterbau 6 Brenner 7 kW Backrohr 560x660x310 cm - GN 2/1, 6 kW BxTxH 1100x720x850 mm	<i>gas range with 6 burners, gas oven and open cabinet 6 burners with 7 kW oven 560x660x310 mm - GN 2/1, 6 kW 1100x720x850 mm</i>	2.950,00

## ELEKTROHERDE / ELECTRIC RANGES

Runde Guss-Kochplatten in 15 und 22 cm Durchmesser mit 1,5 und 2,6 kW, thermostatische Regelung in 6 Positionen; abgerundete Kanten, Edelstahlgehäuse, Sicherheitsthermostat und Kontrollleuchten für jede Platte, höhenverstellbare Füße von 15-20 cm; statisches Backrohr oder Umluft, Innenraum GN 2/1 bzw. GN 1/1, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar, inkl. 1 Rost

*Round cast iron hot plates with 15 and 22 cm diameters and 1,5 / 2,6 kW; thermostatic control in 6 positions; rounded corners, stainless steel, safety device, adjustable feet from 15-20 cm; static electric oven or ventilated, capacity GN 2/1 or GN 1/1, separate bottom/top control.*

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12807E	4-Platten E-Herd auf offenem Unterbau BxTxH 700x720x850 mm je 2 Platten mit 1,5 und 2,6 kW	<i>4 Plates electric range on open cabinet wx dxh 700x720x850 mm 2 plates ea. with 1,5 and 2,6 kW</i>	1.350,00
	12804E	4-Platten E-Herd mit Elektro-Backrohr GN 2/1 BxTxH 700x720x850 mm je 2 Platten mit 1,5 und 2,6 kW Backrohr: 5,3 kW – 400 V 560x660x310 mm	<i>4 Plates electric range with electric oven GN 2/1 wx dxh 700x720x850 mm 2 plates ea. with 1,5 and 2,6 kW Oven 5,3 kW – 400 V 560x660x310 mm</i>	2.510,00
	12804EU	4-Platten E-Herd mit Umluftbackrohr GN 1/1 BxTxH 700x720x850 mm Backrohr: 2,6 kW – 230 V, GN 1/1	<i>4 Plates electric range with ventilated electric oven GN 1/1 wx dxh 700x720x850 mm oven 2,6 kW - 230 V</i>	2.670,00

## PROFI LINE 700



Die PROFI LINE 700 - für Profis gemacht!

*The PROFI LINE 700 - Perfection for professionals!*



## PROFI LINE 700



### Backöfen

- Einsatz von maximal 3 Rosten/Blechen
- Einschubschienen leicht entnehmbar zur Reinigung
- serienmäßiges Zubehör: 1 Rost / 1 Blech

#### 2.1. GAS-BACKÖFEN

Der Brenner hat eine Leistung von 6,5 kW; Gashahn mit Temperaturregler ist in die Hauptschaltplatte eingebaut und ermöglicht die Einstellung der Temperatur im Bereich von 100–300 °C. Piezo-Zündung.

#### 2.2. ELEKTRO-BACKÖFEN

##### 2.2.1 KONVENTIONELLE E-BACKÖFEN

Heizung durch zwei innenliegende Rohrheizkörper für Ober- und Unterhitze; Gesamtleistung 4,5 kW; zwei unabhängige Temperaturregler für Einstellung der Backtemperatur im Bereich von 100–300 °C.

##### 2.2.2. ELEKTRO-UMLUFTBACKÖFEN

Heizung durch zwei innenliegende Rohrheizkörper für Ober- und Unterhitze und einem Heizgebläse mit einer Gesamtleistung von 6,7 kW. Ein Wahlschalter ermöglicht die Auswahl verschiedener Betriebsarten des Backens; thermostatischer Temperaturregler zur Einstellung der Backtemperatur im Bereich von 100–300 °C.

### Ovens

- *The guide-rails enable baking trays and grids to be placed in three levels and can be easily removed for cleaning*
- *delivered with one tray and one grid*

#### 2.1. GAS OVENS

*The oven is heated by an atmospheric burner (6,5 kW). Thermostatic gas valve regulates the burner power and enable setting of temperature in the range of 100–300° C. Is ctivated by piezo-ignition*

#### 2.2. ELECTRIC OVENS

##### 2.2.1. CONVENTIONAL ELECTRIC OVENS

*Two heaters with a common power of 4,5 kW. They are located at the top and at the bottom. Regulated independently by two thermostats, which enable setting of temperature in the range of 100–300° C. Built-in safety thermostats.*

##### 2.2.2. CONVECTION ELECTRIC OVENS

*The oven is heated by two heaters with a common power of 6,7 kW, located at the top, at the bottom and at the back of the oven, where the blower is installed. Control switches on the switchboard enable selection of various operating modes. Operation of heaters is regulated by a thermostat, which enables temperature setting in the range of 100–300° C.*

## PROFI LINE 700



### Herde

Von Profis erdacht – für Profis gemacht! Die IME Herde der Serie 700 machen die Arbeit erst zum Vergnügen und sind in besonders vielen Varianten erhältlich, damit auch für Sie das passende Gerät zur Verfügung steht.

#### AUSFÜHRUNG

- robustes Gehäuse
- Oberteil und Korpus mit abgerundeten Ecken
- komplett aus Chromnickelstahl
- keine Spalten oder Schmutzecken zwischen nebeneinander stehenden Geräten

### Cooking ranges

*Perfection for professionals! Enjoy your work with IME Cooking ranges serie 700, which is available in a lot of different versions. Everyone will find his perfect range!*

#### EXECUTION

- *very solid and robust*
- *housings and thicker upper surface with rounded edges*
- *completely made of stainless steel AISI 304*
- *no gaps or dirt traps between adjoining appliances*

#### 1.1. ELEKTRO-KOCHPLATTEN

Sehr robust; entweder mit tiefgezogenen Oberplatten oder mit Sammelladen – dies ermöglicht eine leichte Reinigung sowie das einfache Auffangen der überkochenden Speisen.

#### 1.2. GAS-KOCHSTELLEN

Herdplattenroste aus glasiertem Grauguss. Energetisch optimierte Brenner aus Guss mit hohem Wirkungsgrad, senkrechtem Körper und emailliertem Deckel. Drei Brennergrößen für unterschiedliches Garen und unterschiedliche Topfgrößen. Leistung der Brenner: 3,5 kW, 5,5 kW oder 7 kW (Doppelflambrenner). Unterhalb der Brenner tiefgezogene Kochmulden zum Auffangen überkochender Speisen; diese erleichtern auch die Reinigung.

#### 1.3. CERAN-KOCHFELDER

Ceran-Kochfelder mit zwei oder vier Heizzonen. Jede Heizzone besteht aus zwei konzentrischen, getrennt einschaltbaren kreisförmigen Heizfeldern; dadurch wird ein optimales Kochergebnis bei verschiedenen Topfdurchmessern sichergestellt. Fugenlose, robuste Bauweise mit voll nutzbarer, glatter Oberfläche. Lange Lebensdauer auch bei starker Nutzung durch mehrfache Härtung der Ceranplatten.

#### 1.4. INDUKTIONSKOCHFELDER

Getrennt regelbare Heizzonen, jeweils mit 5 – 7 kW Leistung; stufenlose Temperaturregelung. Sehr hoher Wirkungsgrad; elektronische Topferkennung, die abschaltet sobald kein Topf mehr auf der Kochplatte steht. Wärmeerzeugung erfolgt nur im Topf, auch bei abweichenden Topfdurchmessern. Sehr geringe Wärmeabgabe an das Küchenumfeld. Nahezu die gesamte Fläche des Ceranfeldes kann für das Kochen genutzt werden. Der Induktionsgenerator kann als Moduleinheit verbunden mit Ceranfeld und Bedieneinheit oder als selbstständiger Induktions-Generalmodul eingebaut werden (üblich bei Modul-Küchenblöcken).

#### 1.1. HOT PLATES

*Upper surfaces are designed for easy cleaning and are completely tight or equipped with removable trays for collection of spillage.*

#### 1.2. GAS BURNERS

*Gas burners grids are made of glazed cast iron. Atmospheric burners made of grey cast iron have a vertical body and enamelled covers. Three burner sizes to suit different cooking requirements from rapid boiling to a gentle simmer; their power being 3,5 kW, 5,5 kW and 7 kW. The most powerful burner has the double-crown shape. Special deep drawn containers with rounded corners are located under the burners for collection of spillage.*

#### 1.3. GLASS-CERAMIC HOBS

*Glass-ceramic plate with 2 x 4 heating zones. Radiant elements featuring 2 concentric heating zones measuring 250 mm or 300 mm in overall diameter allowing selection of the heating area to match the pot size and independent regulation of each zone.*

#### 1.4. INDUCTION HOBS

*Separately regulated heating zones, each with 5,0 kW with stepless power adjustment and electronic pan size recognition. Highly efficient and rapid heat transfer. Almost the entire surface of the glass-ceramic plate can be used for cooking. Low heat dissipation to the kitchen. Ideal for cleaning. The induction generator module can be located directly under the glass-ceramic plate or separated from it (in cooking blocks).*



# PROFI LINE 700

## E-Herde Electric ranges

### Ausführung:

Robustes Gehäuse, Oberteil und Korpus mit abgerundeten Ecken, komplett aus Chromnickelstahl, keine Spalten oder Schmutzecken zwischen nebeneinander stehenden Geräten.

### Execution:

very solid and robust, housings and thicker upper surface with rounded edges, completely made of stainless steel AISI 304, no gaps or dirt taps between adjoining appliances.

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12800	2-Platten-Elektroherd (Platten versenkt) BxTxH 400 x 700 x 900 mm 2 Platten mit je 300 x 300 mm Anschlusswert: 2 x 2,5 kW (gesamt 5 kW) Ausführung mit offenem Unterbau (Preis für passende Türe s. Zubehör)	<i>2-Plates Electric Range (with integrated plates) WxDxH 400 x 700 x 900 mm 2 plates 300 x 300 mm conn. power: 2 x 2,5 kW (total 5 kW) range on open cabinet (price for door see accessories)</i>	1.870,00
	12840	Induktionsherd BxTxH 400 x 700 x 900 mm 2 Kochzonen mit je 220 mm Durchmesser Anschlusswert: 2 x 5 kW (gesamt 10 kW) Ausführung mit offenem Unterbau (Preis für passende Türe s. Zubehör)	<i>Induction Range WxDxH 400 x 700 x 900 mm 2 cooking zones with 220 mm diam. conn. Power: 2 x 5 kW (total 10 kW) range on open cabinet (price for door see accessories)</i>	11.140,00
	12807	4-Platten Elektroherd (Platten versenkt) BxTxH 800 x 700 x 900 mm 4 Platten mit je 300 x 300 mm Anschlusswert: 4 x 2,5 kW (gesamt 10 kW) Ausführung mit offenem Unterbau (Preis für passende Türe s. Zubehör)	<i>4-Plates Electric Range (with integrated plates) WxDxH 800 x 700 x 900 mm 4 plates 300 x 300 mm conn. power: 4 x 2,5 kW (total 10 kW) range on open cabinet (price for doors see accessories)</i>	2.840,00

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
 (Symbolfoto)	12800C	Elektroherd mit Ceranplatten BxTxH 800 x 700 x 900 mm 4 Kochzonen mit je 250 mm Durchmesser Anschlusswert: 4 x 2,5 kW (gesamt 10 kW) Ausführung mit offenem Unterbau (Preis für passende Türen siehe Zubehör)	<i>Electric range with Glass- Ceramic plate WxDxH 800 x 700 x 900 mm with protectors conn. power 4 x 2,5 kW (total 10 kW) range on open cabinet (price for doors see accessories)</i>	3.890,00
	12841	Induktionsherd BxTxH 800 x 700 x 900 mm 4 Kochzonen mit je 220 mm Durchmesser Anschlusswert: 4 x 5 kW (gesamt 20 kW) Ausführung mit offenem Unterbau (Preis für passende Türen siehe Zubehör)	<i>Induction range WxDxH 800 x 700 x 900 mm 4 cooking zones with 220 mm diam. conn. power 4 x 5 kW (total 20 kW) range on open cabinet (price for doors see accessories)</i>	22.190,00
	12804A	4-Platten Elektroherd mit Elektro-Backrohr BxTxH 800 x 700 x 900 mm 4 Platten mit je 220 x 220 mm Elektro-Backrohr für GN 1 1/2 Ofenabmessungen: 540x530x300 mm Leistung Herd: 4 x 2 kW Leistung Ofen: 4,5 kW Anschlusswert ges.: 12,5 kW (400 V)	<i>4-Plates Electric Range with conventional electric oven WxDxH 800 x 700 x 900 mm 4 plates 220 x 220 mm electric oven for GN 1 1/2 dim.of oven: 540x530x300 mm power of plates: 4 x 2 kW power of oven: 4,5 kW total power: 12,5 kW (400 V)</i>	4.460,00
	12804	4-Platten Elektroherd mit Elektro-Backrohr (Platten versenkt) BxTxH 800 x 700 x 900 mm 4 Platten mit je 300 x 300 mm Elektro-Backrohr für GN 1 1/2 Ofenabmessungen: 540x530x300 mm Leistung Herd: 4 x 2,5 kW Leistung Ofen: 4,5 kW Anschlusswert ges.: 14,5 kW (400 V)	<i>4-Plates Electric Range with conventional electric oven (with integrated plates) WxDxH 800 x 700 x 900 mm 4 plates 300 x 300 mm electric oven for GN 1 1/2 dim.of oven: 540x530x300 mm power of plates: 4 x 2,5 kW power of oven: 4,5 kW total power: 14,5 kW (400 V)</i>	4.150,00



# PROFI LINE 700

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12804C	Elektroherd mit Ceranplatten und Elektro-Backrohr BxTxH 800 x 700 x 900 mm 4 Kochzonen mit je 250 mm Durchmesser Elektro-Backrohr für GN 1 1/2 Ofenabmessungen: 540x530x300 mm Leistung Herd: 4 x 2,5 kW Leistung Ofen: 4,5 kW Anschlusswert ges.: 14,5 kW (400 V)	<i>Electric range with Glass-Ceramic plate / electric oven WxDxH 800 x 700 x 900 mm 4 cooking zones with 250 mm diam. electric oven for GN 1 1/2 dim.of oven: 540x530x300 mm power of plates: 4 x 2,5 kW power of oven: 4,5 kW total power: 14,5 kW (400 V)</i>	5.420,00
	12805A	4-Platten Elektroherd mit Elektro-Umluftbackrohr BxTxH 800 x 700 x 900 mm 4 Platten mit je 220 x 220 mm Umluftbackrohr für GN 1 1/2 Ofenabmessungen: 540x480x300 mm Leistung Herd: 4 x 2 kW Leistung Ofen: 6,7 kW Anschlusswert ges.: 14,7 kW (400 V)	<i>4-Plates Electric Range with convection oven WxDxH 800 x 700 x 900 mm 4 plates 220 x 220 mm convection oven for GN 1 1/2 dim.of oven: 540x480x300 mm power of plates: 4 x 2 kW power of oven: 6,7 kW total power: 14,7 kW (400 V)</i>	4.820,00
	12805	4-Platten Elektroherd mit Elektro-Umluftbackrohr (Platten versenkt) BxTxH 800 x 700 x 900 mm Umluftbackrohr für GN 1 1/2 Ofenabmessungen: 540x480x300 mm Leistung Herd: 4 x 2,5 kW Leistung Ofen: 6,7 kW Anschlusswert ges.: 16,7 kW (400 V)	<i>4-Plates Electric Range with convection oven (with integrated plates) WxDxH 800 x 700 x 900 mm convection oven for GN 1 1/2 dim.of oven: 540x480x300 mm power of plates: 4 x 2,5 kW power of oven: 6,7 kW total power: 16,7 kW (400 V)</i>	4.620,00

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12805C	Elektroherd mit Ceranplatten und Elektro-Umluftbackrohr BxTxH 800 x 700 x 900 mm 4 Kochzonen mit je 250 mm Durchmesser Umluftbackrohr für GN 1 1/2 Ofenabmessungen: 540x480x300 mm Leistung Herd: 4 x 2,5 kW Leistung Ofen: 6,7 kW Anschlusswert ges.: 16,7 kW (400 V)	<i>Electric range with Glass-Ceramic plate/convection oven WxDxH 800 x 700 x 900 mm 4 cooking zones with 250 mm diam. convection oven for GN 1 1/2 dim. of oven: 540x480x300 mm power of plates: 4 x 2,5 kW power of oven: 6,7 kW total power: 16,7 kW (400 V)</i>	5.900,00
	12801	6-Platten Elektroherd mit offenem Unterbau BxTxH 1200 x 700 x 900 mm 6 Platten mit je 300 x 300 mm Anschlusswert: 6 x 2,5 kW(gesamt 15 kW)	<i>6-Plates Electric Range on open cabinet WxDxH 1200 x 700 x 900 mm 6 plates 300 x 300 mm conn. power: 6 x 2,5 kW(total 15 kW)</i>	4.190,00
	12803	6-Platten Elektroherd mit Elektro-Backrohr BxTxH 1200 x 700 x 900 mm 6 Platten mit je 300 x 300 mm Elektro-Backrohr für GN 1 1/2 und geschlossener Unterbau Ofenabmessungen: 540x530x300 mm Leistung Herd: 6 x 2,5 kW Leistung Ofen: 4,5 kW Anschlusswert ges.: 19,5 kW (400 V)	<i>6-Plates Electric Range with conventional electric oven WxDxH 1200 x 700 x 900 mm 6 plates 300 x 300 mm electric oven for GN 1 1/2 and neutral cabinet dim.of oven: 540x530x300 mm power of plates: 6 x 2,5 kW power of oven: 4,5 kW total power: 19,5 kW (400 V)</i>	5.700,00
	12808	6-Platten Elektroherd mit Elektro-Umluftbackrohr BxTxH 1200 x 700 x 900 mm 6 Platten mit je 300 x 300 mm Umluftbackrohr für GN 1 1/2 und geschlossener Unterbau Ofenabmessungen: 540x480x300 mm Leistung Herd: 6 x 2,5 kW Leistung Ofen: 6,7 kW Anschlusswert ges.: 21,7 kW (400 V)	<i>6-Plates Electric Range with convection oven WxDxH 1200 x 700 x 900 mm 6 plates 300 x 300 mm convection oven for GN 1 1/2 and neutral cabinet dim.of oven: 540x480x300 mm power of plates: 6 x 2,5 kW power of oven: 6,7 kW total power: 21,7 kW (400 V)</i>	6.170,00

# PROFI LINE 700



## Gasherde Gas burners




Herdplattenroste aus glasiertem Grauguss. Energetisch optimierte Brenner aus Guss mit hohem Wirkungsgrad, senkrechtem Körper und emailliertem Deckel. Drei Brennergrößen für unterschiedliches Garen und unterschiedliche Topfgrößen. Leistung der Brenner: 3,5 kW, 5,5 kW oder 7 kW (Doppelflammenbrenner). Unterhalb der Brenner tiefgezogene Kochmulden zum Auffangen überkochender Speisen. Diese erleichtern auch die Reinigung.





*Gas burner grids are made of glazed cast iron. Atmospheric burners made of grey cast iron have a vertical body and enamelled covers. Three burner sizes to suit different cooking requirements from rapid boiling to a gentle simmer; their power being 3,5 kW, 5,5 kW and 7 kW. The most powerful burner has the double-crown shape. Special deep drawn containers with rounded corners are located under the burners for collection of spillage.*

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12850	2-Flammen Gasherde BxTxH 400 x 700 x 900 mm 2 Brenner 3,5 kW / 5,5 kW Ausführung mit offenem Unterbau (Passende Türe siehe Zubehör)	<i>Gas range with 2 burners WxDxH 400 x 700 x 900 mm 2 open burners 3,5 kW / 5,5 kW range on open cabinet (price for door see accessories)</i>	1.680,00
	12853	4-Flammen Gasherde BxTxH 800 x 700 x 900 mm 4 Brenner 2x 3,5 kW / 1x 5,5 kW / 1x 7 kW (19,5 kW) Ausführung mit offenem Unterbau (Passende Türe siehe Zubehör)	<i>Gas range with 4 burners WxDxH 800 x 700 x 900 mm 4 open burners 2x3,5 kW/1x5,5 kW/ 1x 7 kW (19,5 kW) range on open cabinet (price for doors see accessories)</i>	2.680,00
	12859	4-Flammen Gasherde mit Gasofen für GN 1 1/2 BxTxH 800 x 700 x 900 mm 4 Brenner 2x 3,5 kW / 1x 5,5 kW / 1x 7 kW (19,5 kW) Abm. Backrohr 540x570x300mm Nennwärmebelastung Ofen: 6,5 kW	<i>Gas range with 4 burners and Gasoven GN 1 1/2 WxDxH 800 x 700 x 900 mm 4 open burners 2x3,5 kW/1x5,5 kW/ 1x 7 kW (19,5 kW) dimensions oven 540x570x300 mm power of oven: 6,5 kW</i>	4.400,00
	12856	6-Flammen Gasherde BxTxH 1200 x 700 x 900 mm 6 Brenner 3x 3,5 kW / 2x 5,5 kW / 1x 7 kW (28,5 kW) Ausführung mit offenem Unterbau (Passende Türe siehe Zubehör)	<i>Gas range with 6 burners WxDxH 1200 x 700 x 900 mm 6 open burners 3x3,5 kW/2x5,5 kW/ 1x 7 kW (28,5 kW) range on open cabinet (price for doors see accessories)</i>	3.600,00
	12860	6-Flammen Gasherde mit Gasofen für GN 1 1/2 und offenem Unterbau BxTxH 1200 x 700 x 900 mm 6 Brenner 3x 3,5 kW / 2x 5,5 kW / 1x 7 kW (28,5 kW) Abm. Backrohr 540x570x300mm Nennwärmebelastung Ofen: 6,5 kW (Passende Türe siehe Zubehör)	<i>Gas range with 6 burners with Gasoven GN 1 1/2 and open cabinet WxDxH 1200 x 700 x 900 mm 6 open burners 3x3,5 kW/2x5,5 kW/ 1x 7 kW (28,5 kW) dimensions oven 540x570x300 mm power of oven: 6,5 kW (price for door see accessories)</i>	5.660,00

# PROFI LINE 700

## Kombiherde Combi range

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12837	4-Flammen Gasherde mit Elektro-Backrohr BxTxH 800 x 700 x 900 mm Backrohr GN 1 1/2, 540x530x300 mm Brennerleistung: 2 x 3,5 kW / 5, 5 kW/ 7 kW (gesamt 19,5 kW) Anschlusswert Backrohr: 4,5 kW	<i>Gas range with 4 burners and conventional oven</i> <i>WxDxH 800 x 700 x 900 mm</i> <i>oven GN 1 1/2,</i> <i>540x530x300 mm</i> <i>power of burners: 2 x 3,5 kW / 5,5 kW / 7 kW (total 19,5 kW)</i> <i>power oven: 4,5 kW</i>	4.250,00
	12839	4-Flammen Gasherde und Umluft-Backrohr BxTxH 800 x 700 x 900 mm Umluft-Backrohr GN 1 1/2 Abmessungen Ofen: 540x480x300 mm Brennerleistung: 2 x 3,5 kW / 5, 5 kW/ 7 kW (gesamt 19,5 kW) Anschlusswert Backrohr: 6,7 kW	<i>Gas range with 4 burners and convection oven</i> <i>WxDxH 800 x 700 x 900 mm</i> <i>convection oven GN 1 1/2</i> <i>dimensions oven:</i> <i>540x480x300 mm</i> <i>power of burners: 2 x 3,5 kW / 5,5 kW / 7 kW (total 19,5 kW)</i> <i>power oven: 6,7 kW</i>	4.490,00
	12842	2-Flammen Gasherde und 2-Platten Elektro-Herd auf offenem Unterbau BxTxH 800 x 700 x 900 mm 2 Flammen Gasherde 2 Elektroplatten 220 x 220 mm Brennerleistung: 3,5 kW / 5,5 kW (9 kW) Anschlusswert Platten: 2 x 2 kW (4 kW) (Preis für passende Türen siehe Zubehör)	<i>Gas range with 2 burners and 2-plates electric range with open cabinet</i> <i>WxDxH 800 x 700 x 900 mm</i> <i>2 open burners</i> <i>2 electric plates 220 x 220 mm</i> <i>power of burners:</i> <i>3,5 /5,5 kW (9 kW)</i> <i>power of plates:</i> <i>2 x 2 kW (4 kW)</i> <i>(price for doors see accessories)</i>	2.920,00

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12842A	2-Flammen Gasherde und 2-Platten Elektro-Herd mit Elektrobackrohr BxTxH 800 x 700 x 900 mm 2 Flammen Gasherde 2 Elektroplatten 220 x 220 mm Elektro-Backrohr für GN 1 1/2 Abmessungen Ofen: 540x530x300 mm Brennerleistung: 3,5 kW / 5,5 kW (9 kW) Anschlusswert Platten: 2 x 2 kW (4 kW) Anschlusswert Backofen: 4,5 kW	<i>Gas range with 2 burners and 2-plates electric range with conventional oven</i> <i>WxDxH 800 x 700 x 900 mm</i> <i>2 open burners</i> <i>2 electric plates 220 x 220 mm</i> <i>conventional oven for GN 1 1/2</i> <i>dimensions oven:</i> <i>540x530x300 mm</i> <i>power of burners:</i> <i>3,5 /5,5 kW (9 kW)</i> <i>power of plates: 2 x 2 kW (4 kW)</i> <i>power of oven: 4,5 kW</i>	4.710,00
	12842B	2-Flammen Gasherde und 2-Platten Elektro-Herd mit Umluftbackrohr BxTxH 800 x 700 x 900 mm 2 Flammen Gasherde 2 Elektroplatten 220 x 220 mm Umluft-Backrohr für GN 1 1/2 Abmessungen Ofen: 540x480x300 mm Brennerleistung: 3,5 kW / 5,5 kW (9 kW) Anschlusswert Platten: 2 x 2 kW (4 kW) Anschlusswert Backofen: 6,7 kW	<i>Gas range with 2 burners and 2-plates electric range with convection oven</i> <i>WxDxH 800 x 700 x 900 mm</i> <i>2 open burners</i> <i>2 electric plates 220 x 220 mm</i> <i>convection oven for GN 1 1/2</i> <i>dimensions oven:</i> <i>540x480x300 mm</i> <i>power of burners: 3,5 /5,5 kW (9 kW)</i> <i>power of plates: 2 x 2 kW (4 kW)</i> <i>power of oven: 6,7 kW</i>	5.170,00
	12860A	6-Flammen Gasherde mit Elektro-backrohr und geschlossenem Unterbau BxTxH 1200 x 700 x 900 mm Backrohr GN 1 1/2, 540x530x300 mm Brennerleistung: 3 x 3,5 kW / 2x5,5 kW/ 1x7 kW (gesamt 28,5 kW) Anschlusswert Backrohr: 4,5 kW	<i>Gas range with 6 burners with conventional oven and neutral cabinet</i> <i>WxDxH 1200 x 700 x 900 mm</i> <i>oven GN 1 1/2, 5</i> <i>40x530x300 mm</i> <i>power of burners: 3 x 3,5 kW / 2x5,5 kW / 1x7 kW (total 28,5 kW)</i> <i>power oven: 4,5 kW</i>	5.680,00
	12860B	6-Flammen Gasherde mit Umluft-Backrohr und geschlossenem Unterbau BxTxH 1200 x 700 x 900 mm Umluft-Backrohr GN 1 1/2 Abmessungen Ofen: 540x480x300 mm Brennerleistung: 3x3,5 kW / 2x5, 5 kW/ 1x7 kW (gesamt 28,5 kW) Anschlusswert Backrohr: 6,7 kW	<i>Gas range with 6 burners with convection oven and neutral cabinet</i> <i>WxDxH 1200 x 700 x 900 mm</i> <i>convection oven GN 1 1/2</i> <i>dimensions oven:</i> <i>540x480x300 mm</i> <i>power of burners: 3 x 3,5 kW / 2x5,5 kW / 1x7 kW (total 28,5 kW)</i> <i>power oven: 6,7 kW</i>	6.100,00

# PROFI LINE 700

## Bratplatten

- Bratplatten in drei Varianten: Stahl, robuster Grauguss, Hartchromplatte glanzpoliert
- Bratflächen glatt, geriffelt oder halb/halb
- Oberteile & Korpus abgerundete Ecken
- komplett aus Chromnickelstahl
- keine Spalten oder Schmutzecken zwischen nebeneinander stehenden Geräten
- Bratplatten mit 800 mm Breite mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen
- Energiesparsystem durch hohe Speicherwirkung der Grillplatten

## Griddle plates

- housings and thicker upper surface with rounded edges
- completely made of stainless steel AISI 304
- no gaps or dirt taps between adjoining appliances
- griddle plates in three versions: steel, grey cast iron, thick polished chromium plates
- grilling surfaces available in smooth, half ribbed and full ribbed
- large griddle plates (width 800 mm) have two separate heating zones

## LAVASTEIN GAS-GRILLER

Gesundes Braten ohne Fett!

Zum Braten von Fleischgerichten und Gemüse. Ersetzt den Holzkohlegrill. Unter dem höhenverstellbaren Grillrost befindet sich eine Schicht von Lavasteinen, die durch die niedrig angebrachten Gasbrenner erhitzt wird. Das tropfende Fett wird in einem Fettauffangbehälter gesammelt. Zusätzlich befinden sich unter den Brennern zwei Auffangbehälter für Lavasteinrückstände und tropfendes Fett. Beheizung durch zwei getrennt regelbare Edelstahlbrenner mit hohem Wirkungsgrad (3 Brennerreihen). Die Brenner sind durch Edelstahlbleche gegen Schmutz geschützt.



BxTxH 800 x 700 x 900 mm  
Nennwärmebelastung: 19 kW  
Bratfläche 770 x 440 mm  
mit offenem Unterbau, ohne Steine  
(Preis Türen u. Steine siehe Zubehör)

Art.Nr. Art. no.: 12281

## LAVA STONE GRILLS

Healthy roasting without fat!

Gas lava stone grills are used for roasting dishes (e.g. cutlets, steak, fish) and vegetables and replace charcoal grills. Below the griddle are lava stones which transfer heat from the gas burner to the roasting dishes. During roasting the excessive fat excretes and mainly it is intercepted by the griddle which takes it into the fat collector. Below the gas burners are two collectors which intercept smaller pieces of lava stones and dripping fat remains. Two gas burners enable divided power regulation on each half of the griddle and the temperature can be stepless regulated by the gas valve.

WxDxH 800 x 700 x 900 mm  
connected power: 19 kW  
heated surface 770 x 440 mm  
on open cabinet, without stones  
(price f. doors+stones see accessories)

Preis / prize: EUR 3.650,00

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12819A	Elektro Bratplatte glatt/Guß BxTxH 400 x 700 x 900 mm Anschlusswert: 6 kW Bratfläche 390 x 520 mm mit offenem Unterbau (Preis für passende Türe siehe Zubehör)	El.griddle plate flat/cast iron WxDxH 400 x 700 x 900 mm connected power: 6 kW heated surface 390 x 520 mm on open cabinet (price for door see accessories)	1.850,00
	12819	Elektro Bratplatte glatt hartverchromt BxTxH 400 x 700 x 900 mm Anschlusswert: 6 kW Bratfläche 390 x 520 mm mit offenem Unterbau (Preis für passende Türe siehe Zubehör)	El.griddle plate flat hard chromium WxDxH 400 x 700 x 900 mm connected power: 6 kW heated surface 390 x 520 mm on open cabinet (price for door see accessories)	2.400,00
	12819B	Elektro Bratplatte glatt/Stahl BxTxH 400 x 700 x 900 mm Anschlusswert: 6 kW Bratfläche 390 x 520 mm mit offenem Unterbau (Preis für passende Türe siehe Zubehör)	Electric griddle plate flat/steel WxDxH 400 x 700 x 900 mm connected power: 6 kW heated surface 390 x 520 mm on open cabinet (price for door see accessories)	2.005,00
	12822	Elektro Bratplatte 1/2 glatt - 1/2 gerillte Gußplatte BxTxH 800 x 700 x 900 mm Anschlusswert: 12 kW Bratfläche 790 x 520 mm mit offenem Unterbau (Preis für Türen siehe Zubehör)	Electric griddle plate 1/2 flat - 1/2 ribbed cast iron WxDxH 800 x 700 x 900 mm connected power: 12 kW heated surface 790 x 520 mm on open cabinet (price for doors see accessories)	2.720,00
	12823	Elektro Bratplatte glatt hartverchromt BxTxH 800 x 700 x 900 mm Anschlusswert: 12 kW Bratfläche 790 x 520 mm mit offenem Unterbau (Preis für Türen siehe Zubehör)	El.griddle plate flat hard chromium WxDxH 800 x 700 x 900 mm connected power: 12 kW heated surface 790 x 520 mm on open cabinet (price for doors see accessories)	3.300,00
	12821	Elektro Bratplatte glatt/Stahl BxTxH 800 x 700 x 900 mm Anschlusswert: 12 kW Bratfläche 790 x 520 mm mit offenem Unterbau (Preis für Türen siehe Zubehör)	Electric griddle plate flat/steel WxDxH 800 x 700 x 900 mm connected power: 12 kW heated surface 790 x 520 mm on open cabinet (price for doors see accessories)	2.840,00
	12826	Elektro Bratplatte - 1/2 glatt - 1/2 gerillt, hartverchromt BxTxH 800 x 700 x 900 mm Anschlusswert: 12 kW Bratfläche 790 x 520 mm mit offenem Unterbau (Preis für Türen siehe Zubehör)	El. griddle plate - 1/2 flat 1/2 ribbed, hard chromium WxDxH 800 x 700 x 900 mm connected power: 12 kW heated surface 790 x 520 mm on open cabinet (price for doors see accessories)	3.505,00

# PROFI LINE 700




## Gas-Bratplatten

Beheizung durch Naturzugbrenner mit hohem Wirkungsgrad; Gaszufuhr durch Gashahn mit Temperaturregler für Temperatur von 100-300°C;

## Gas griddle plates

Heated up by a natural draught gas burner; temperature is regulated by a thermostatic gas valve in the range between 100-300° C;

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12864A	Gas Bratplatte glatt/Guß BxTxH 400 x 700 x 900 mm Nennwärmebelastung: 6,5 kW Bratfläche 390 x 520 mm mit offenem Unterbau	<i>Gas griddle plate flat/cast iron WxDxH 400 x 700 x 900 mm connected power: 6,5 kW heated surface 390 x 520 mm on open cabinet</i>	1.970,00
	12864	Gas Bratplatte glatt hartverchromt BxTxH 400 x 700 x 900 mm Nennwärmebelastung: 6,5 kW Bratfläche 390 x 520 mm mit offenem Unterbau	<i>Gas griddle plate flat hard chromium WxDxH 400 x 700 x 900 mm connected power: 6,5 kW heated surface 390 x 520 mm on open cabinet</i>	2.330,00
	12864B	Gas Bratplatte glatt/Stahl BxTxH 400 x 700 x 900 mm Nennwärmebelastung: 6,5 kW Bratfläche 390 x 520 mm mit offenem Unterbau	<i>Gas griddle plate flat/steel WxDxH 400 x 700 x 900 mm connected power: 6,5 kW heated surface 390 x 520 mm on open cabinet</i>	2.100,00
	12867A	Gas Bratplatte 1/2 glatt - 1/2 gerillte Gußplatte BxTxH 800 x 700 x 900 mm Nennwärmebelastung: 13 kW Bratfläche 790 x 520 mm mit offenem Unterbau	<i>Gas griddle plate 1/2 flat - 1/2 ribbed cast iron WxDxH 800 x 700 x 900 mm connected power: 13 kW heated surface 790 x 520 mm on open cabinet</i>	3.130,00

	12867	Gas Bratplatte glatt hartverchromt BxTxH 800 x 700 x 900 mm Nennwärmebelastung: 13 kW Bratfläche 790 x 520 mm mit offenem Unterbau	<i>Gas griddle plate flat hard chromium WxDxH 800 x 700 x 900 mm connected power: 13 kW heated surface 790 x 520 mm on open cabinet</i>	3.600,00
	12867B	Gas Bratplatte glatt / Stahl BxTxH 800 x 700 x 900 mm Nennwärmebelastung: 13 kW Bratfläche 790 x 520 mm mit offenem Unterbau	<i>Gas griddle plate - flat/steel WxDxH 800 x 700 x 900 mm connected power: 13 kW heated surface 790 x 520 mm on open cabinet</i>	3.250,00
	12867C	Gas Bratplatte - 1/2 glatt - 1/2 gerillt, hartverchromt BxTxH 800 x 700 x 900 mm Nennwärmebelastung: 13 kW Bratfläche 790 x 520 mm mit offenem Unterbau	<i>Gas griddle plate - 1/2 flat 1/2 ribbed, hard chromium WxDxH 800 x 700 x 900 mm connected power: 13 kW heated surface 790 x 520 mm on open cabinet</i>	3.710,00

ZUBEHÖR	ACCESSORIES	EUR
Lavasteine, 3,5 kg Packung (Notwendige Menge für erste Füllung: 10,5 kg)	<i>Lava stones, 3,5 kg packages (necessary quantity for first charge: 10,5 kg)</i>	39,00
Türe für Unterbau 394x479x37 mm	<i>Door for cabinet 394x479x37 mm</i>	180,00
Fussleiste, Höhe 150 mm Preis pro Laufmeter	<i>Feet covering panel, height 150 mm price per meter</i>	135,00

# PROFI LINE 700



## Fritteusen



### ELEKTRO FRITTEUSEN

CrNi-Rohrheizkörper mit niedriger spezifischer Oberflächenbelastung für lange Lebensdauer; für die Reinigung sind die Heizkörper herauschwenkbar (mit Feststelleinrichtung und automatischer Abschaltung); Temperatursteuerung durch thermostatische Regler;

## Fryers

### ELECTRIC FRYERS

Oil is heated by tubular high capacity stainless steel electric heaters with a low surface load, located in the interior of the vats; operation of heaters is controlled by a thermostat; for easy cleaning the heaters can be completely lifted out (for safety an automatic power cut-off and a holding bracket are provided);

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12825	Elektro Fritteuse / 1 Becken BxTxH 400 x 700 x 900 mm Inhalt: 13 - 15 l Korbgröße: 230 x 405 x 120 mm mit geschlossenem Unterbau Anschlusswert: 8,1 kW	<i>Electric Fryer / 1 basin WxDxH 400 x 700 x 900 mm capacity: 13 - 15 l basket: 230x405x120 mm fryer on neutral cabinet connected power: 8,1 kW</i>	2.450,00
	12827	Elektro Fritteuse / Doppelbecken BxTxH 800 x 700 x 900 mm Inhalt: 2 x 13 - 15 l Korbgröße: 2 x 230 x 405 x 120 mm mit geschlossenem Unterbau Anschlusswert: 16,2 kW	<i>Electric Fryer / 2 basins WxDxH 800 x 700 x 900 mm capacity: 2 x 13 - 15 l basket: 2 x 230x405x120 mm fryer on neutral cabinet connected power: 16,2 kW</i>	3.920,00

## Fritteusen



### GAS FRITTEUSEN

Erwärmung durch vernickelte Grauguss-Naturzugbrenner mit hohem Wirkungsgrad an den Außenseiten der V-förmigen Becken; dadurch leichtere Reinigung der Becken und längere Verwendungsdauer des Frittieröls; Piezo-Zündung; Temperatursteuerung durch thermostatische Regler;

## Fryers

### GAS FRYERS

Oil in the deep wells is heated by burners attached to the outer side of inclined bottom; „V“-shaped wells with a deep cool zone enable extended time of oil use and easy cleaning.; Piezo-ignition; burner operation is controlled by thermostatic gas regulators;

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12870	Gas Fritteuse / 1 Becken BxTxH 400 x 700 x 900 mm Inhalt: 14 l Korbgröße: 230x345x120 mm mit geschlossenem Unterbau Nennwärmebelastung: 11,2 kW	<i>Gas Fryer / 1 basin WxDxH 400 x 700 x 900 mm capacity: 14 l basket: 230x345x120 mm fryer on neutral cabinet connected power: 11,2 kW</i>	2.870,00
	12871	Gas Fritteuse / Doppelbecken BxTxH 800 x 700 x 900 mm Inhalt: 2 x 14 l Korbgröße: 2 x 230x345x120 mm mit geschlossenem Unterbau Nennwärmebelastung: 22,4 kW	<i>Gas Fryer / 2 basins WxDxH 800 x 700 x 900 mm capacity: 2 x 14 l basket: 2 x 230x345x120 mm fryer on neutral cabinet connected power: 22,4 kW</i>	4.300,00

	ZUBEHÖR	ACCESSORIES	EUR
12825.95.02	Ölauffangwanne mit Sieb 255x610x180 mm, 16 l	<i>oil collection pan 255x610x180 mm, 16 l</i>	€ 192,00
12825.95.01	Frittierkorb für Elektro Fritteuse 230x405x120 mm	<i>basket for electric fryer 230x405x120 mm</i>	€ 147,00
12870.95.02	Frittierkorb für Gas Fritteuse 230x345x120 mm	<i>basket for gas fryer 230x345x120 mm</i>	€ 147,00
12800.95.05	Fußbleiste Höhe 150 mm Preis pro Laufmeter	<i>Feet covering panel height 150 mm price per meter</i>	€ 135,00


## PROFI LINE 700



### Bain Marie *Bain Marie*

Robustes Gehäuse, abgerundete Kanten, fugenlos eingeschweißte Becken für GN Behälter bis 200 mm, komplett aus Chromnickelstahl, Ablasshahn mit eingebautem Abflussrohr, Beckenbeheizung durch Kontaktheizkörper aus Spezialsilikon an der Außenseite des Beckenbodens. Keine Kalkabsetzung an den Heizkörpern, da diese keinen Kontakt zum Wasser haben. Wassertemperatur regelbar zwischen 75 und 96° C, Lieferung ohne Behälter und Zwischenstege

*Very rigid and robust, rounded edges, suitable for Gastronorm containers with a height up to 200 mm, completely made of stainless steel AISI 304, water can be emptied through the enclosed outlet tube, heated by silicon heaters stucked to their outer bottom surface, prevention of limestone on the heaters because they do not have any contact to the water temperature can be set between 75 - 96° C GN containers are to be ordered separately*

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12810	Bain Marie GN 1/1 BxTxH 400 x 700 x 900 mm Lieferung ohne Behälter mit offenem Unterbau (Preis für Türe siehe Zubehör) Anschlusswert: 1,5 kW	<i>Bain-Marie GN 1/1 WxDxH 400 x 700 x 900 mm without containers on open cabinet (price for door see accessories) connected power: 1,5 kW</i>	1.470,00
	12812	Bain Marie GN 2/1 BxTxH 800 x 700 x 900 mm Lieferung ohne Behälter mit offenem Unterbau (Preis für Türen siehe Zubehör) Anschlusswert: 3 kW	<i>Bain-Marie GN 2/1 WxDxH 800 x 700 x 900 mm without containers on open cabinet (price for doors see accessories) connected power: 3 kW</i>	2.010,00


## PROFI LINE 700



### Nudelkocher *Pasta Cooker*

Robustes Gehäuse, abgerundete Kanten, fugenlos eingeschweißte Becken für GN Behälter bis 200 mm, komplett aus Chromnickelstahl, Heizkörper eingekapselt in salzwasserresistentem Edelstahl und befinden sich unter der perforierten Bodenplatte. Dreistufiger Leistungsschalter mit Sicherheitsthermostat, stufenlos thermostatische Regelung der Wassertemperatur. Lieferung ohne Behälter

*Very rigid and robust, rounded edges, suitable for Gastronorm containers with a height up to 200 mm, completely made of stainless steel AISI 304, water in the well is heated by incoloy armoured heating elements positioned beneath the removable perforated base plate, 3-step switch knob enables simple power regulation, thermostatic temperature regulation, GN containers are to be ordered separately*

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12899A	BxTxH 400 x 700 x 900 mm Lieferung ohne Körbe Kapazität: 3x GN 1/3 o. 6 x GN 1/6 Anschlusswert: 4,5 kW	<i>WxDxH 400 x 700 x 900 mm without baskets capacity: 3x GN 1/3 or 6 x GN 1/6 connected power: 4,5 kW</i>	1.910,00
	12899	BxTxH 400 x 700 x 900 mm mit integriertem Wassereinflaufkopf und Überschäumzone Lieferung ohne Körbe Kapazität: 2x GN 1/3 o. 4 x GN 1/6 Anschlusswert: 6 kW	<i>WxDxH 400 x 700 x 900 mm with water inlet and skimming zone without baskets capacity: 2x GN 1/3 or 4 x GN 1/6 connected power: 6 kW</i>	2.870,00

	ZUBEHÖR	ACCESSORIES	EUR
12899.95.01	Korb GN 1/3 - 290x160x200 mm	<i>basket GN 1/3 - 290x160x200 mm</i>	128,00
12899.95.02	Korb GN 1/6 - 140x140x200 mm	<i>basket GN 1/6 - 140x140x200 mm</i>	78,00
12800.95.06	Tür für Unterbau, 394 x 479 x 37 mm	<i>door for cabinet, 394 x 479 x 37 mm</i>	180,00
12800.95.05	Fußleiste, Höhe 150 mm Preis pro Laufmeter	<i>feet covering panel, height 150 mm price per meter</i>	135,00

# PROFI LINE 700

## Kippbratpfannen

## Tilting Pans

### ELEKTRO KIPPBRATPFANNEN

Heizkörper in direktem Kontakt zur Pfannenunterseite; thermostatische Regelung von 100-300°C; Überhitzungsschutz;

### ELECTRIC TILTING PANS

*Screwed-on contact heating elements; thermostats enable temperature setting in the range of 100-300° C; built-in safety thermostats;*

### GAS KIPPBRATPFANNEN

Pfannenbeheizung durch speziellen Naturzugbrenner mit hohem Wirkungsgrad; dadurch gleichmäßige Wärmeverteilung; thermostatische Regelung von 100-300° C; Zündung durch Zündbrenner und Piezo-Zündung

### GAS TILTING PANS

*Heated up by a natural draught burner located in a special combustion chamber; thermostatic gas valve regulates power and enables temperature setting in the range of 100-300° C; Piezo-ignition;*





### AUSFÜHRUNG

Gehäuse und Pfanne komplett aus Chromnickelstahl, Pfannenboden 15 mm dick, dicht verschweißt mit Gehäuse, spezielle Oberflächenbehandlung der Pfanne vermindert Anbrennen, Klappdeckel mit Gewichtsausgleichsfeder, Hand-Kippvorrichtung mit großem Auslass, wahlweise mit Gusspfanne für hohe Wärmespeicherung;

### EXECUTION

*Pan and housing completely made of stainless steel AISi 304, 15 mm thick stainless steel plated bottom, seamlessly welded, special non-stick surface treatment minimizes the danger of sticking food, pan is lifted by thread spindle, pans available also in cast iron for optimal heat capacity;*

ZUBEHÖR	ACCESSORIES	EUR
GN 1/1 Auffangbehälter für Multifunktionspfanne dim. 530x325x150 mm	<i>GN 1/1 collection container for multi-purpose pan dim. 530x325x150 mm</i>	€ 139,00
Deckel GN 1/1 für Multifunktionspfanne	<i>Cover GN 1/1 for multi-purpose pan</i>	€ 48,00
Auslaß für Abflußventil für Kippbratpfannen	<i>Outlet for drain valve for tilting pans</i>	€ 290,00
Fußleiste Höhe 150 mm Preis pro Laufmeter	<i>Feet covering panel height 150 mm price per meter</i>	€ 135,00


	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12830	<b>Elektro Kippbratpfanne 60 l</b> BxTxH 800 x 700 x 900 mm Edelstahl, Pfannengröße: 710x430x235 mm 6 kW, Edelstahlpfanne	<i>Electric Tilting pan 60 l WxDxH 800 x 700 x 900 mm dim. of pan: 710x430x235 mm connected power: 6 kW stainless steel pan</i>	5.350,00
	12830A	<b>Elektro Kippbratpfanne 40 l</b> BxTxH 800 x 700 x 900 mm Gusspfanne, Pfannengröße: 710x430x210 mm Anschlusswert: 6,5 kW	<i>Electric Tilting pan 40 l WxDxH 800 x 700 x 900 mm dim. of pan: 710x430x210 mm connected power: 6,5 kW cast iron pan</i>	4.630,00
	12830B	<b>Gas Kippbratpfanne 60 l</b> BxTxH 800 x 700 x 900 mm Edelstahl, Pfannengröße: 710x430x235 mm Nennwärmebelastung: Anschlusswert: 10,5 kW	<i>Gas Tilting pan 60 l WxDxH 800 x 700 x 900 mm dim. of pan: 710x430x235 mm connected power: 10,5 kW stainless steel pan</i>	5.530,00
	12830G	<b>Gas Kippbratpfanne 40 l</b> BxTxH 800 x 700 x 900 mm Gusspfanne, Pfannengröße: 710x430x210 mm Nennwärmebelastung: Anschlusswert: 10,5 kW	<i>Gas Tilting Pan 40 l WxDxH 800 x 700 x 900 mm dim. of pan: 710x430x210 mm connected power: 10,5 kW cast iron pan</i>	5.060,00

### ELEKTRISCHE MULTIFUNKTIONS BRATPFANNEN

Ideal zum Kochen, Dünsten und Garen! Bratboden aus zweischichtigen, explosions-verschweißten Stahlplatten; Innenschicht aus rostfreiem Stahl (3 mm), Außenschicht aus besonders wärmeleitendem Stahl (12 mm) – dadurch optimale Wärmeverteilung und kurze Aufheizzeit. Eine spezielle Oberflächenbehandlung verhindert Ankleben der Speisen am Pfannenboden. Pfannenabmessungen GN 1/1 und GN 2/1; das Gerät mit 800 mm hat zwei getrennt regelbare Heizzonen. Thermostatisch regelbar von 100-300° C. Einfache Entleerung durch eine große Ablauföffnung; unter dem Ablauf kann ein GN-Behälter 1/1 angebracht werden. Im Lieferumfang nicht enthalten: GN-Deckel und GN-Auffangbehälter

### ELECTRIC MULTIPURPOSE PANS

Usable both as griddle plate and for poaching and simmering! Special bottom made of two-layer explosion welded compound plates; special NonStick surface treatment minimizes the danger of sticking food on the bottom of the pan. Thermostats enable setting of temperature in the range of 100-300°C. Built-in safety thermostat. A big drain hole enables easy discharging. Beneath the drain are guide rails that accept a GN 1/1 container. Container and cover have to be ordered separately.

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12832	Multifunktionspfanne GN 1/1 BxTxH 400 x 700 x 900 mm Pfannengröße: 310x510x110 (15l) Anschlusswert: 5 kW ohne Auffangbehälter und Deckel	<i>Multi-Purpose pan GN 1/1 WxDxH 400 x 700 x 900 mm dim. of pan: 310x510x110 (15 l) connected power: 5 kW without cover &amp; collect container</i>	3.440,00
	12832A	Multifunktionspfanne GN 2/1 BxTxH 800 x 700 x 900 mm Pfannengröße: 630x510x110 (30l) Anschlusswert: 9 kW ohne Auffangbehälter und Deckel	<i>Multi-Purpose pan GN 2/1 WxDxH 800 x 700 x 900 mm dim. of pan: 630x510x110 (30 l) connected power: 9 kW without cover &amp; collect container</i>	4.910,00



## Kochkessel

### AUSFÜHRUNG

- alle Kochkessel mit Doppelmantel wahlweise mit runden oder eckigen Kochkessel
- komplett aus Chromnickelstahl
- Klappdeckel mit Gewichtsausgleichsfeder
- indirekte Erhitzung des Kochgutes durch heißes Wasser und Dampf im Zwischenraum
- Mischbatterie für Wasserfüllung und Ventile zur Niveauekontrolle serienmäßig
- hochwertige Wärmeisolation spart Energie und sorgt für niedrige Außentemperatur

### ELEKTRO KOCHKESSEL

Kesselbeheizung durch Heizkörper im Zwischenraum; Temperatur im Innenkessel sowie Leistung der Heizkörper werden durch einen Mehrpositionsschalter bzw. einen thermostatischen Temperaturregler gesteuert; Sicherheitsheizkörper mit Sicherheitsthermostat schützt die Hauptheizkörper, falls das Wasserniveau unter die erlaubte Grenze fällt; Kontrollleuchte für Wasserstand; Überhitzungsschutz;



## Boiling pans

### EXECUTION

- all pans with double-jacketed cooking vessels
- versions with round or rectangular vessels
- completely made of stainless steel AISI 304
- steam in the duplicator warms up the food
- indirectly, thus preventing it from sticking to pan walls
- pans equipped with mixing taps for water supply and valves for water level control in the duplicator
- high-quality thermal insulation saves energy and keeps operating ambient temperature low

### ELECTRIC BOILING PAN

Pans are warmed up by powerful electric heaters placed in the duplicator; temperature in the vessel and performance of heaters are controlled by a regulation switch and thermostat; safety heater with a safety thermostat is also built in and protects main heaters in case the water level in the duplicator drops below the allowed limit; control light for water filling; overheating safety thermostats are built in;

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12833	Elektro Kochkessel 80 l / eckig BxTxH 800 x 700 x 900 mm Pfannengröße: 540x440x400 mm Anschlusswert: 14,1 kW indirekt beheizt	<i>El. boiling pan 80 l / angular WxDxH 800 x 700 x 900 mm dim. of pan: 540x440x400 mm connected power: 14,1 kW indirect heated</i>	5.950,00
	12833	Elektro Kochkessel 80 l / rund BxTxH 800 x 700 x 900 mm Pfannendurchm.: 500 mm, Tiefe 470 mm Anschlusswert: 14,1 kW indirekt beheizt	<i>El. boiling pan 80 l / round WxDxH 800 x 700 x 900 mm pan: 500 mm diameter, depth 470 mm connected power: 14,1 kW indirect heated</i>	5.710,00





### GAS KOCHKESSEL

Kurze Aufheiz- und Kochzeiten durch starke Naturzugbrenner mit hohem Wirkungsgrad; Gaszufuhr wird durch ein Gas-Mehrfachstellgerät gewährleistet; Zündung der Hauptbrenner durch Zündbrenner und Piezo-Zündung;

### GAS BOILING PANS

Powerful natural draft burners regulated by gas valves are used to warm up the pans; this provides short heating up and cooking times; Piezo-igniters are used to ignite the pilot flame and activate the burner;

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12833B	Gas Kochkessel 80 l / eckig BxTxH 800 x 700 x 900 mm Pfannengröße: 540x440x400 mm Nennwärmebelastung: 20 kW indirekt beheizt	<i>Gas boiling pan 80 l / angular WxDxH 800 x 700 x 900 mm dim. of pan: 540x440x400 mm connected power: 20 kW indirect heated</i>	6.340,00
	12833C	Gas Kochkessel 60 l / rund BxTxH 800 x 700 x 900 mm Pfannendurchm.: 400 mm, Tiefe 510 mm Nennwärmebelastung: 15,5 kW indirekt beheizt	<i>Gas boiling pan 60 l / round WxDxH 800 x 700 x 900 mm pan: 400 mm diameter, depth 510 mm connected power: 15,5 kW indirect heated</i>	5.810,00


PROFI LINE  
700



PROFI LINE  
900



Arbeitsplatten - passend zu Profi System 900  
*working table - suitable for Profi System 900*

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	12875	Arbeitsplatte / Schublade BxTxH 400 x 700 x 900 mm auf offenem Unterbau	Working table / drawer WxDxH 400 x 700 x 900 mm on open cabinet	1.010,00
	12876	Arbeitsplatte / Tür BxTxH 400 x 700 x 900 mm geschlossener Unterbau	Working table / door WxDxH 400 x 700 x 900 mm closed cabinet	1.030,00
	12877	Arbeitsplatte / Schubladen BxTxH 800 x 700 x 900 mm auf offenem Unterbau	Working table / drawers WxDxH 800 x 700 x 900 mm on open cabinet	1.290,00
	12878	Arbeitsplatte / Türen BxTxH 800 x 700 x 900 mm geschlossener Unterbau	Working table / doors WxDxH 800 x 700 x 900 mm closed cabinet	1.350,00


ART.NR.	ZUBEHÖR	ACCESSORIES	EUR
12800.95.05	Fußleiste Höhe 150 mm Preis pro Laufmeter	Feet covering panel height 150 mm price per meter	135,00

Die Serie für die Profi-Gastronomie  
*Enjoy your work with IME Profi Line 900*



	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	14800	2-Platten-Elektroherd BxTxH 400 x 900 x 900 mm 2 Platten mit je 300 x 300 mm Anschlusswert: 2,5 kW / 4 kW (6,5 kW) mit offenem Unterbau (Preis für passende Türe siehe Zubehör)	<i>2-Plates Electric Range</i> <i>WxDxH 400 x 900 x 900 mm</i> <i>2 plates 300 x 300 mm</i> <i>conn. power: 2,5 kW / 4 kW</i> <i>(6,5 kW)</i> <i>range on open cabinet</i> <i>(price for door see accessories)</i>	2.005,00
	14840	Induktionsherd BxTxH 400 x 900 x 900 mm 2 Kochzonen mit je 280 mm Durchmesser Anschlusswert: 2 x 5 kW (gesamt 10 kW) mit offenem Unterbau (Preis für passende Türe siehe Zubehör)	<i>Induction Range</i> <i>WxDxH 400 x 900 x 900 mm</i> <i>2 cooking zones with 280 mm diam.</i> <i>conn. power: 2 x 5 kW</i> <i>(total 10 kW)</i> <i>range on open cabinet</i> <i>(price for door see accessories)</i>	12.630,00
	14807A	4-Platten-Elektroherd BxTxH 800 x 900 x 900 mm 4 Platten mit je 300 x 300 mm Anschlusswert: 2 x 2,5 kW / 2 x 4 kW mit offenem Unterbau (Preis für passende Türen siehe Zubehör)	<i>4-Plates Electric Range</i> <i>WxDxH 800 x 900 x 900 mm</i> <i>4 plates 300 x 300 mm</i> <i>conn. power: 2 x 2,5 kW / 2 x 4 kW</i> <i>range on open cabinet</i> <i>(price for doors see accessories)</i>	3.270,00
	14807	4-Platten Elektroherd (Platten versenkt) BxTxH 800 x 900 x 900 mm 4 Platten mit je 300 x 300 mm Anschlusswert: 4 x 2,5 kW (10 kW) mit offenem Unterbau (Preis für passende Türen siehe Zubehör)	<i>4-Plates Electric Range</i> <i>(with integrated plates)</i> <i>WxDxH 800 x 900 x 900 mm</i> <i>4 plates 300 x 300 mm</i> <i>conn. power: 4 x 2,5 kW (10 kW)</i> <i>range on open cabinet</i> <i>(price for doors see accessories)</i>	3.270,00

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
 (Symbolfoto)	14800C	Elektroherd mit Ceranplatten BxTxH 800 x 900 x 900 mm 4 Kochzonen mit je 300 mm Durchm. Anschlusswert: x 3,4 kW (ges. 13,6 kW) Ausführung mit offenem Unterbau (Preis für passende Türen siehe Zubehör)	<i>Electric range with</i> <i>Glas Ceramic plate</i> <i>WxDxH 800 x 900 x 900 mm</i> <i>with protectors</i> <i>conn. power</i> <i>4 x 3,4 kW (total 13,6 kW)</i> <i>range on open cabinet</i> <i>(price for doors see accessories)</i>	5.270,00
	14841	Induktionsherd BxTxH 800 x 900 x 900 mm 4 Kochzonen mit je 300 mm Durchm. Anschlusswert: 4 x 7 kW (ges. 28 kW) Ausführung mit offenem Unterbau (Preis für passende Türen siehe Zubehör)	<i>Induction range</i> <i>WxDxH 800 x 900 x 900 mm</i> <i>4 cooking zones with</i> <i>300 mm diam.</i> <i>conn. power 4 x 7 kW (total 28 kW)</i> <i>range on open cabinet</i> <i>(price for doors see accessories)</i>	24.990,00
	14804A	4-Platten Elektroherd mit E-Backrohr BxTxH 800 x 900 x 900 mm 4 Platten mit je 300 x 300 mm Elektro-Backrohr für GN 2/1 Ofenabmessungen: 540x730x300 mm Leistung Herd: 2x2,5 kW / 2 x 4 kW Leistung Ofen: 5,9 kW Anschlusswert ges.: 15,9 kW (400 V)	<i>4-Plates Electric Range with co</i> <i>ventional electric oven</i> <i>WxDxH 800 x 900 x 900 mm</i> <i>4 plates 300 x 300 mm</i> <i>electric oven for GN 2/1</i> <i>dim.of oven: 540x730x300 mm</i> <i>power of plates: 2x2,5 kW / 2x4 kW</i> <i>power of oven: 5,9 kW</i> <i>total power: 15,9 kW (400 V)</i>	4.790,00
	14804	4-Platten Elektroherd mit Elektro-Backrohr (Platten versenkt) BxTxH 800 x 900 x 900 mm 4 Platten mit je 300 x 300 mm Elektro-Backrohr für GN 2/1 Ofenabmessungen: 540x730x300 mm Leistung Herd: 4 x 2,5 kW (10 kW) Leistung Ofen: 5,9 kW Anschlusswert ges.: 14,5 kW (400 V)	<i>4-Plates Electric Range with</i> <i>conventional electric oven</i> <i>(with integrated plates)</i> <i>WxDxH 800 x 900 x 900 mm</i> <i>4 plates 300 x 300 mm</i> <i>electric oven for GN 2/1</i> <i>dim.of oven: 540x730x300 mm</i> <i>power of plates: 4 x 2,5 kW(10 kW)</i> <i>power of oven: 5,9 kW</i> <i>total power: 14,5 kW (400 V)</i>	4.790,00

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	14804C	Elektroherd mit Ceranplatten und Elektro-Backrohr BxTxH 800 x 900 x 900 mm 4 Kochzonen mit je 300 mm Durchm. Elektro-Backrohr für GN 2/1 Ofenabmessungen: 540x730x300 mm Leistung Herd: 4 x 3,4 kW Leistung Ofen: 5,9 kW Anschlusswert ges.: 19,5 kW (400 V)	<i>Electric range with Glas-Ceramic plate / electric oven WxDxH 800 x 900 x 900 mm 4 cooking zones with 300 mm diam. electric oven for GN 2/1 dim.of oven: 540x730x300 mm power of plates: 4 x 3,4 kW power of oven: 5,9 kW total power: 19,5 kW (400 V)</i>	6.890,00
	14805A	4-Platten Elektroherd mit Elektro-Umluftbackrohr BxTxH 800 x 900 x 900 mm 4 Platten mit je 300 x 300 mm Umluftbackrohr 540x680x300 mm Leistung Herd: 2x 2,5 kW / 2x 4 kW Leistung Ofen: 6,6 kW Anschlusswert ges.: 16,6 kW (400 V)	<i>4-Plates Electric Range with convection oven WxDxH 800 x 900 x 900 mm 4 plates 300 x 300 mm convection oven: 540x680x300 mm power of plates: 2x2,5 kW/2x4 kW power of oven: 6,6 kW total power: 16,6 kW (400 V)</i>	5.090,00
	14805	4-Platten Elektroherd mit Elektro-Umluftbackrohr (Platten versenkt) BxTxH 800 x 900 x 900 mm 4 Platten mit je 300 x 300 mm Umluftbackrohr 540x680x300 mm Leistung Herd: 4 x 2,5 kW Leistung Ofen: 6,6 kW Anschlusswert ges.: 19,6 kW (400 V)	<i>4-Plates Electric Range with convection oven (with integrated plates) WxDxH 800 x 900 x 900 mm 4 plates 300 x 300 mm convection oven 540x680x300 mm power of plates: 4 x 2,5 kW power of oven: 6,6 kW total power: 19,6 kW (400 V)</i>	5.090,00
	14805C	Elektroherd mit Ceranplatten und Elektro-Umluftbackrohr BxTxH 800 x 900 x 900 mm 4 Kochzonen mit je 300 mm Durchm. Umluftbackrohr 540x680x300 mm Leistung Herd: 4 x 3,4 kW Leistung Ofen: 6,6 kW Anschlusswert ges.: 20,2 kW (400 V)	<i>Electric range with Glass-Ceramic plate/convection oven WxDxH 800 x 900 x 900 mm 4 cooking zones with 300 diam. convection oven 540x680x300 mm power of plates: 4 x 3,4 kW power of oven: 6,6 kW total power: 20,2 kW (400 V)</i>	7.420,00

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	14801	6-Platten Elektroherd mit offenem Unterbau BxTxH 1200 x 900 x 900 mm 6 Platten mit je 300 x 300 mm Anschlusswert: 6 x 2,5 kW (gesamt 15 kW)	<i>6-Plates Electric Range on open cabinet WxDxH 1200 x 900 x 900 mm 6 plates 300 x 300 mm conn. power: 6 x 2,5 kW (total 15 kW)</i>	4.590,00
	14803A	6-Platten Elektroherd mit Elektro-Backrohr BxTxH 1200 x 900 x 900 mm 6 Platten mit je 300 x 300 mm Elektro-Backrohr für GN 2/1 und geschlossenem Unterbau Ofenabmessungen: 540x730x300 mm Leistung Herd: 6 x 4 kW Leistung Ofen: 5,9 kW Anschlusswert ges.: 20,9 kW (400 V)	<i>6-Plates Electric Range with conventional electric oven WxDxH 1200 x 900 x 900 mm 6 plates 300 x 300 mm electric oven for GN 2/1 and neutral cabinet dim.of oven: 540x730x300 mm power of plates: 6 x 4 kW power of oven: 5,9 kW total power: 20,9 kW (400 V)</i>	6.590,00
	14808	6-Platten Elektroherd mit Elektro-Umluftbackrohr (Platten versenkt) BxTxH 1200 x 900 x 900 mm 6 Platten mit je 300 x 300 mm Umluftbackrohr für GN 2/1 und geschlossenem Unterbau Ofenabmessungen: 540x680x300 mm Leistung Herd: 6 x 2,5 kW Leistung Ofen: 6,6 kW Anschlusswert ges.: 21,6 kW (400 V)	<i>6-Plates Electric Range with convection oven (with integrated plates) WxDxH 1200 x 900 x 900 mm 6 plates 300 x 300 mm convection oven for GN 2/1 and neutral cabinet dim.of oven: 540x680x300 mm power of plates: 6 x 2,5 kW power of oven: 6,6 kW total power: 21,6 kW (400 V)</i>	6.480,00
	14803	6-Platten Elektroherd mit Elektro-Backrohr (Platten versenkt) BxTxH 1200 x 900 x 900 mm 6 Platten mit je 300 x 300 mm Elektro-Backrohr für GN 2/1 und geschlossenem Unterbau Ofenabmessungen: 540x730x300 mm Leistung Herd: 6 x 2,5 kW Leistung Ofen: 5,9 kW Anschlusswert ges.: 29,9 kW (400 V)	<i>6-Plates Electric Range with conventional electric oven (with integrated plates) WxDxH 1200 x 900 x 900 mm 6 plates 300 x 300 mm electric oven for GN 2/1 and neutral cabinet dim.of oven: 540x730x300 mm power of plates: 6 x 2,5 kW power of oven: 5,9 kW total power: 29,9 kW (400 V)</i>	6.590,00


# PROFI LINE 900

## Gas Herde Gas Range

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	14850	2-Flammen Gasherde BxTxH 400 x 900 x 900 mm 2 Brenner 3,5 kW / 7 kW Ausführung mit offenem Unterbau (Preis für passende Türe siehe Zubehör)	<i>Gas range with 2 burners WxDxH 400 x 900 x 900 mm 2 open burners 3,5 kW / 7 kW range on open cabinet (price for door see accessories)</i>	1.820,00
	14853	4-Flammen Gasherde BxTxH 800 x 900 x 900 mm 4 Brenner 1x 3,5 kW / 2x 5,5 kW / 1x 7 kW (21,5 kW) Ausführung mit offenem Unterbau (Preis für passende Türe siehe Zubehör) Aufpreis für 4 Brenner á 7 kW	<i>Gas range with 4 burners WxDxH 800 x 900 x 900 mm 4 open burners 1x3,5 kW/ 2x5,5 kW/1x 7 kW (21,5 kW) range on open cabinet (price for doors see accessories) add. charge for 4 burners á 7 kW</i>	2.930,00 370,00
	14859	4-Flammen Gasherde mit Gasofen für GN 2/1 BxTxH 800 x 900 x 900 mm 4 Brenner 1x 3,5 kW / 2x 5,5 kW / 1x 7 kW Abm. Backrohr 540x680x300mm Nennwärmebelastung Ofen: 8,6 kW Aufpreis für 4 Brenner á 7 kW	<i>Gas range with 4 burners and Gasoven GN 2/1 WxDxH 800 x 900 x 900 mm 4 open burners 1x3,5 kW/2x5,5 kW/ 1x 7 kW dimensions oven 540x680x300 power of oven: 8,6 kW add. charge for 4 burners á 7 kW</i>	4.730,00
	14856	6-Flammen Gasherde BxTxH 1200 x 900 x 900 mm 6 Brenner á 7 kW (42 kW) Ausführung mit offenem Unterbau (Preis für passende Türe siehe Zubehör)	<i>Gas range with 6 burners WxDxH 1200 x 900 x 900 mm 6 open burners á 7 kW (42 kW) range on open cabinet (price for doors see accessories)</i>	4.430,00
	14860	6-Flammen Gasherde mit Gasofen für GN 2/1 und geschlossenem Unterbau BxTxH 1200 x 900 x 900 mm 6 Brenner 2x 3,5 kW / 2x 5,5 kW / 2 x 7 kW Abm. Backrohr 540x680x300mm Nennwärmebelastung Ofen: 8,6 kW (Preis für passende Türe siehe Zubehör) Aufpreis für 6 Brenner á 7 kW	<i>Gas range with 6 burners with Gasoven GN 2/1 and neutral cabinet WxDxH 1200 x 900 x 900 mm 6 open burners 2x3,5 kW/2x5,5 kW/2x7 kW dimensions oven 540x680x300 power of oven: 8,6 kW (price for door see accessories) add. charge for 6 burners á 7 kW</i>	6.230,00 540,00

## Gas Herde Gas Range

# PROFI LINE 900

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	14146	Gas-Glühplattenherd mit Gasbackrohr GN 2/1 BxTxH 800 x 900 x 900 mm Nennwärmebelastung Herd: 12 kW Abm. Backrohr 540x680x300mm Nennwärmebelastung Ofen: 8,6 kW Keine DVGW Prüfung	<i>Gas range with solid plate and Gasoven GN 2/1 WxDxH 800 x 900 x 900 mm power of plate: 12 kW dim. oven 540x680x300 mm power of oven: 8,6 kW not DVGW approved</i>	4.430,00
	14147	Gas-Glühplattenherd / 2 Flammen mit Gasofen für GN 2/1 und geschlossenem Unterbau BxTxH 1200 x 900 x 900 mm Nennwärmebelastung Herd: 12 kW / 3,5 kW / 7 kW Abm. Backrohr 540x680x300mm Nennwärmebelastung Ofen: 8,6 kW Keine DVGW Prüfung	<i>Gas range with solid plate / 2 open burners and Gasoven GN 2/1 and neutral cabinet WxDxH 1200 x 900 x 900 mm power of plates: 12 kW / 3,5 kW / 7 kW dim. oven 540x680x300 mm power of oven: 8,6 kW not DVGW approved</i>	5.980,00

ART.NR.	ZUBEHÖR	ACCESSORIES	EUR
14804.95.04	Backblech 4-Rand Edelstahl, 530x650x30 mm	<i>Baking sheet with 4 sides stainless steel, 530x650x30mm</i>	145,00
14804.95.02	Bratpfanne 530x650x80 mm	<i>Frying pan 530x650x80 mm</i>	165,00
14804.95.03	Rost verchromt, 536 x 630 mm	<i>Grid chromed, 536 x 630 mm</i>	115,00
12800.95.05	Fußleiste Höhe 150 mm, Preis pro Laufmeter	<i>Feet covering panel height 150 mm, price per meter</i>	135,00
12800.95.06	Türe für Unterbau 394x479x37 mm	<i>Door for cabinet 394x479x37 mm</i>	180,00

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	14837	4-Flammen Gasherde mit Elektro-Backrohr GN 2/1 BxTxH 800 x 900 x 900 mm Abm. Backrohr: 540x730x300 mm 4 Brenner 1x 3,5 kW / 2x 5,5 kW / 1x 7 kW Anschlusswert Backrohr: 5,9 kW Aufpreis für 4 Brenner á 7 kW	<i>Gas range with 4 burners and conventional oven GN 2/1</i> <i>WxDxH 800 x 900 x 900 mm</i> <i>dim. oven: 540x730x300 mm</i> <i>power of burners: 1 x 3,5 kW / 2x 5,5 kW / 1x 7 kW</i> <i>power oven: 5,9 kW</i> <i>add. charge for 4 burners á 7 kW</i>	4.810,00       370,00
	14839	4-Flammen Gasherde und Umluft-Backrohr BxTxH 800 x 900 x 900 mm Abmessungen Ofen: 540x680x300 mm 4 Brenner 1x 3,5 kW / 2x 5,5 kW / 1x 7 kW Anschlusswert Backrohr: 6,6 kW Aufpreis für 4 Brenner á 7 kW	<i>Gas range with 4 burners and convection oven</i> <i>WxDxH 800 x 900 x 900 mm</i> <i>dimensions oven: 540x680x300 mm</i> <i>power of burners: 1 x 3,5 kW / 2x 5,5 kW / 1x 7 kW</i> <i>power oven: 6,6 kW</i> <i>add. charge for 4 burners á 7 kW</i>	5.190,00       370,00
 <i>(Symbolfoto)</i>	14842	2-Flammen Gasherde und 2-Platten Elektro-Herd auf offenem Unterbau BxTxH 800 x 900 x 900 mm 2 Flammen Gasherde 2 Elektroplatten 300 x 300 mm Brennerleistung: 3,5 kW / 7 kW (10,5 kW) Anschluss. Platten: 2 x 2,5 kW (5 kW) (Passende Türen siehe Zubehör)	<i>Gas range with 2 burners and 2-Plates electric range with open cabinet</i> <i>WxDxH 800 x 900 x 900 mm</i> <i>2 open burners</i> <i>2 electric plates 300 x 300 mm</i> <i>power of burners: 3,5 / 7 kW (10,5 kW)</i> <i>power of plates: 2 x 2,5 kW (5 kW)</i> <i>(price for doors see accessories)</i>	3.290,00          540,00
	14842A	2-Flammen Gasherde und 2-Platten Elektro-Herd mit Elektrobackrohr GN 2/1 BxTxH 800 x 900 x 900 mm 2 Flammen Gasherde 2 Elektroplatten 300 x 300 mm Maße Ofen: 540x730x300 mm Brennerleistung: 3,5 kW / 7 kW (10,5 kW) Anschluss. Platten: 2 x 2,5 kW (5 kW) Anschlusswert Backofen: 5,9 kW	<i>Gas range with 2 burners and 2-Plates electric range with conventional oven GN 2/1</i> <i>WxDxH 800 x 900 x 900 mm</i> <i>2 open burners</i> <i>2 electric plates 300 x 300 mm</i> <i>dimensions oven: 540x730x300 mm</i> <i>power of burners: 3,5 / 7 kW (10,5 kW)</i> <i>power of plates: 2 x 2,5 kW (5 kW)</i> <i>power of oven: 5,9 kW</i>	4.940,00          540,00



	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	14842B	2-Flammen Gasherde und 2-Platten Elektro-Herd mit Umluftbackrohr BxTxH 800 x 900 x 900 mm 2 Flammen Gasherde 2 Elektroplatten 300 x 300 mm Abmessungen Ofen: 540x680x300 mm Brennerleistung: 3,5 kW / 7 kW (10,5 kW) Anschluss. Platten: 2 x 2,5 kW (5 kW) Anschlusswert Backofen: 6,6 kW	<i>Gas range with 2 burners and 2-Plates electric range with convection oven</i> <i>WxDxH 800 x 900 x 900 mm</i> <i>2 open burners</i> <i>2 electric plates 300 x 300 mm</i> <i>dimensions oven: 540x680x300 mm</i> <i>power of burners: 3,5 / 7 kW (10,5 kW)</i> <i>power of plates: 2 x 2,5 kW (5 kW)</i> <i>power of oven: 6,6 kW</i>	5.380,00          6.060,00
	14860	6-Flammen Gasherde mit Elektrobackrohr GN 2/1 und geschlossenem Unterbau BxTxH 1200 x 900 x 900 mm Abmessungen Ofen: 540x730x300 mm Brennerleistung: 2x 3,5 kW / 2x5,5 kW / 2x 7 kW (gesamt 32 kW) Anschlusswert Backrohr: 5,9 kW (Passende Türen siehe Zubehör) Aufpreis für 6 Brenner á 7 kW	<i>Gas range with 6 burners with conventional oven GN 2/1 and neutral cabinet</i> <i>WxDxH 1200 x 900 x 900 mm</i> <i>dimensions oven: 540x730x300 mm</i> <i>power of burners: 2 x 3,5 kW / 2x5,5 kW / 2x7 kW (total 32 kW)</i> <i>power oven: 5,9 kW</i> <i>(price for doors see accessories)</i> <i>additional charge for 6 burners á 7 kW</i>	6.060,00          540,00
	14861	6-Flammen Gasherde mit Umluft-Backrohr und geschlossenem Unterbau BxTxH 1200 x 900 x 900 mm Abmessungen Ofen: 540x680x300 mm Brennerleistung: 2x3,5 kW / 2x5,5 kW / 2x7 kW (gesamt 32 kW) Anschlusswert Backrohr: 6,6 kW (Passende Türen siehe Zubehör) Aufpreis für 6 Brenner á 7 kW	<i>Gas range with 6 burners with convection oven and neutral cabinet</i> <i>WxDxH 1200 x 900 x 900 mm</i> <i>dimensions oven: 540x680x300 mm</i> <i>power of burners: 2 x 3,5 kW / 2x5,5 kW / 2x7 kW (total 32 kW)</i> <i>power oven: 6,6 kW</i> <i>(price for doors see accessories)</i> <i>additional charge for 6 burners á 7 kW</i>	6.440,00          540,00

PROFI LINE  
900

PROFI LINE  
900



E-Bratplatten  
*Electric griddle plate*

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	14819A	Elektro Bratplatte glatt/Guß BxTxH 400 x 900 x 900 mm Anschlusswert: 6 kW Bratfläche 390 x 520 mm mit offenem Unterbau (Passende Türe siehe Zubehör)	<i>El.griddle plate flat/cast iron WxDxH 400 x 900 x 900 mm connected power: 6 kW heated surface 390 x 520 mm on open cabinet (price for door see accessories)</i>	2.230,00
	14819	Elektro Bratplatte glatt hartverchromt BxTxH 400 x 900 x 900 mm Anschlusswert: 6 kW Bratfläche 390 x 520 mm mit offenem Unterbau (Passende Türe siehe Zubehör)	<i>El.griddle plate flat hard chromium WxDxH 400 x 900 x 900 mm connected power: 6 kW heated surface 390 x 520 mm on open cabinet (price for door see accessories)</i>	2.750,00

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	14819B	Elektro Bratplatte glatt/Stahl BxTxH 400 x 900 x 900 mm Anschlusswert: 6 kW Bratfläche 390 x 520 mm mit offenem Unterbau (Passende Türe siehe Zubehör)	<i>Electric griddle plate flat/steel WxDxH 400 x 900 x 900 mm connected power: 6 kW heated surface 390 x 520 mm on open cabinet (price for door see accessories)</i>	2.110,00
	14822	Elektro Bratplatte 1/2 glatt - 1/2 gerillte Gußplatte BxTxH 800 x 900 x 900 mm Anschlusswert: 12 kW Bratfläche 790 x 520 mm mit offenem Unterbau (Passende Türen siehe Zubehör)	<i>Electric griddle plate 1/2 flat - 1/2 ribbed cast iron WxDxH 800 x 900 x 900 mm connected power: 12 kW heated surface 790 x 520 mm on open cabinet (price for doors see accessories)</i>	4.020,00
	14823	Elektro Bratplatte glatt hartverchromt BxTxH 800 x 900 x 900 mm Anschlusswert: 12 kW Bratfläche 790 x 520 mm mit offenem Unterbau (Passende Türen siehe Zubehör)	<i>El.griddle plate flat hard chromium WxDxH 800 x 900 x 900 mm connected power: 12 kW heated surface 790 x 520 mm on open cabinet (price for doors see accessories)</i>	3.790,00
	14821	Elektro Bratplatte glatt/Stahl BxTxH 800 x 900 x 900 mm Anschlusswert: 12 kW Bratfläche 790 x 520 mm mit offenem Unterbau (Passende Türen siehe Zubehör)	<i>Electric griddle plate flat/steel WxDxH 800 x 900 x 900 mm connected power: 12 kW heated surface 790 x 520 mm on open cabinet (price for doors see accessories)</i>	3.110,00
 <i>(Symbolfoto)</i>	14826	Elektro Bratplatte - 1/2 glatt - 1/2 gerillt, hartverchromt BxTxH 800 x 900 x 900 mm Anschlusswert: 12 kW Bratfläche 790 x 520 mm mit offenem Unterbau (Passende Türen siehe Zubehör)	<i>El. griddle plate - 1/2 flat 1/2 ribbed, hard chromium WxDxH 800 x 900 x 900 mm connected power: 12 kW heated surface 790 x 520 mm on open cabinet (price for doors see accessories)</i>	4.020,00

Gas-Bratplatten  
*Gas griddle plate*

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	14864A	Gas Bratplatte glatt/Guß BxTxH 400 x 900 x 900 mm Nennwärmebelastung: 6,5 kW Bratfläche 390 x 520 mm mit offenem Unterbau (Passende Türe siehe Zubehör)	<i>Gas griddle plate flat/cast iron WxDxH 400 x 900 x 900 mm connected power: 6,5 kW heated surface 390 x 520 mm on open cabinet (price for door see accessories)</i>	2.130,00
	14864	Gas Bratplatte glatt hartverchromt BxTxH 400 x 900 x 900 mm Nennwärmebelastung: 6,5 kW Bratfläche 390 x 520 mm mit offenem Unterbau (Passende Türe siehe Zubehör)	<i>Gas griddle plate flat hard chromium WxDxH 400 x 900 x 900 mm connected power: 6,5 kW heated surface 390 x 520 mm on open cabinet (price for door see accessories)</i>	2.680,00
	14864B	Gas Bratplatte glatt/Stahl BxTxH 400 x 900 x 900 mm Nennwärmebelastung: 6,5 kW Bratfläche 390 x 520 mm mit offenem Unterbau	<i>Gas griddle plate flat/steel WxDxH 400 x 900 x 900 mm connected power: 6,5 kW heated surface 390 x 520 mm on open cabinet (price for doors see accessories)</i>	2.230,00
	14867A	Gas Bratplatte 1/2 glatt - 1/2 gerillte Gußplatte BxTxH 800 x 900 x 900 mm Nennwärmebelastung: 13 kW Bratfläche 790 x 520 mm mit offenem Unterbau (Passende Türen siehe Zubehör)	<i>Gas griddle plate 1/2 flat - 1/2 ribbed cast iron WxDxH 800 x 900 x 900 mm connected power: 13 kW heated surface 790 x 520 mm on open cabinet (price for doors see accessories)</i>	3.200,00
	14867	Gas Bratplatte glatt hartverchromt BxTxH 800 x 900 x 900 mm Nennwärmebelastung: 13 kW Bratfläche 790 x 520 mm mit offenem Unterbau (Passende Türen siehe Zubehör)	<i>Gas griddle plate flat hard chromium WxDxH 800 x 900 x 900 mm connected power: 13 kW heated surface 790 x 520 mm on open cabinet (price for doors see accessories)</i>	4.030,00

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	14867B	Gas Bratplatte glatt/Stahl BxTxH 800 x 900 x 900 mm Nennwärmebelastung: 13 kW Bratfläche 790 x 520 mm mit offenem Unterbau (Passende Türen siehe Zubehör)	<i>Gas griddle plate flat/steel WxDxH 800 x 900 x 900 mm connected power: 13 kW heated surface 790 x 520 mm on open cabinet (price for doors see accessories)</i>	3.340,00
	14867C	Gas Bratplatte - 1/2 glatt - 1/2 gerillt, hartverchromt BxTxH 800 x 900 x 900 mm Nennwärmebelastung: 13 kW Bratfläche 790 x 520 mm mit offenem Unterbau (Passende Türen siehe Zubehör)	<i>Gas griddle plate - 1/2 flat 1/2 ribbed, hard chromium WxDxH 800 x 900 x 900 mm connected power: 13 kW heated surface 790 x 520 mm on open cabinet (price for doors see accessories)</i>	4.140,00
	14281	Gas LAVASTEIN Grill BxTxH 800 x 900 x 900 mm Nennwärmebelastung: 22 kW Bratfläche 770 x 590 mm mit offenem Unterbau, ohne Steine (Preis für Türen u. Steine siehe Zubehör)	<i>Gas LAVA STONE grill WxDxH 800 x 900 x 900 mm connected power: 22 kW heated surface 770 x 590 mm on open cabinet, without stones (price f. doors+stones see accessories)</i>	4.525,00

ZUBEHÖR	ACCESSORIES	EUR
Lavasteine, 3,5 kg Packung (Notwendige Menge für erste Füllung: 10,5 kg)	<i>Lava stones, 3,5 kg packages (necessary quantity for first charge: 10,5 kg)</i>	39,00
Türe für Unterbau 394x479x37 mm	<i>Door for cabinet 394x479x37 mm</i>	180,00
Fussleiste, Höhe 150 mm Preis pro Laufmeter	<i>Feet covering panel, height 150 mm price per meter</i>	135,00



# PROFI LINE 900


## Fritteusen Fryers

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	14825	Elektro Fritteuse / 1 Becken BxTxH 400 x 900 x 900 mm Inhalt: 13 - 15 l Korbgröße: 230 x 405 x 120 mm mit geschlossenem Unterbau Anschlusswert: 11,1 kW	<i>Electric Fryer / 1 basin WxDxH 400 x 900 x 900 mm capacity: 13 - 15 l basket: 230x405x120 mm fryer on closed cabinet connected power: 11,1 kW</i>	2.550,00
	14827	Elektro Fritteuse / Doppelbecken BxTxH 800 x 900 x 900 mm Inhalt: 2 x 13 - 15 l Korbgröße: 2 x 230 x 405 x 120 mm mit geschlossenem Unterbau Anschlusswert: 22,2 kW	<i>Electric Fryer / 2 basins WxDxH 800 x 900 x 900 mm capacity: 2 x 13 - 15 l basket: 2 x 230x405x120 mm fryer on closed cabinet connected power: 22,2 kW</i>	4.110,00
	14870	Gas Fritteuse / 1 Becken BxTxH 400 x 900 x 900 mm Inhalt: 14 l Korbgröße: 230x345x120 mm mit geschlossenem Unterbau Nennwärmebelastung: 11,2 kW	<i>Gas Fryer / 1 basin WxDxH 400 x 900 x 900 mm capacity: 14 l basket: 230x345x120 mm fryer on closed cabinet connected power: 11,2 kW</i>	2.970,00
	14871	Gas Fritteuse / Doppelbecken BxTxH 800 x 900 x 900 mm Inhalt: 2 x 14 l Korbgröße: 2 x 230x345x120 mm mit geschlossenem Unterbau Nennwärmebelastung: 22,4 kW	<i>Gas Fryer / 2 basins WxDxH 800 x 900 x 900 mm capacity: 2 x 14 l basket: 2 x 230x345x120 mm fryer on closed cabinet connected power: 22,4 kW</i>	4.870,00

ART.NR.	ZUBEHÖR	ACCESSORIES	EUR
12825.95.02	Ölauffangwanne mit Sieb 255x610x180 mm, 16 l	<i>oil collection pan 255x610x180 mm, 16 l</i>	192,00
12825.95.01	Frittierkorb für Elektro Fritteuse 230x405x120 mm	<i>basket for electric fryer 230x405x120 mm</i>	147,00
12825.95.02	Frittierkorb für Gas Fritteuse 230x345x120 mm	<i>basket for gas fryer 230x345x120 mm</i>	147,00
12800.95.05	Fußleiste, Höhe 150 mm Preis pro Laufmeter	<i>Feet covering panel, height 150 mm price per meter</i>	135,00

## Bain Marie, Nudelkocher Bain Marie, Pasta Cooker

# PROFI LINE 900


	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	14810	Bain Marie GN 1/1 BxTxH 400 x 900 x 900 mm Lieferung ohne Behälter mit offenem Unterbau (Passende Türe siehe Zubehör) Anschlusswert: 1 kW	<i>Bain-Marie GN 1/1 WxDxH 400 x 900 x 900 mm without containers on open cabinet (price for door see accessories) connected power: 1 kW</i>	1.660,00
	14812	Bain Marie GN 2/1 BxTxH 800 x 900 x 900 mm Lieferung ohne Behälter mit offenem Unterbau (Passende Türe siehe Zubehör) Anschlusswert: 2 kW	<i>Bain-Marie GN 2/1 WxDxH 800 x 900 x 900 mm without containers on open cabinet (price for doors see accessories) connected power: 2 kW</i>	2.450,00
	14899A	Nudelkocher BxTxH 400 x 900 x 900 mm Lieferung ohne Körbe thermostatische Temperaturregelung Kapazität: 3x GN 1/3 oder 6 x GN 1/6 ; Anschlusswert: 4,5 kW	<i>Pasta Cooker WxDxH 400 x 900 x 900 mm without baskets thermostat regulation capacity: 3x GN 1/3 or 6 x GN 1/6 connected power: 4,5 kW</i>	2.185,00
	14899	Nudelkocher BxTxH 400 x 900 x 900 mm mit integriertem Wassereinlauf- kopf und Überschäumzone Lieferung ohne Körbe Kapazität: 2x GN 1/3 oder 4 x GN 1/6; Anschlusswert: 9 kW	<i>Pasta Cooker WxDxH 400 x 900 x 900 mm with water inlet and skimming zone without baskets capacity: 2x GN 1/3 or 4 x GN 1/6 connected power: 9 kW</i>	3.090,00

ART.NR.	ZUBEHÖR	ACCESSORIES	EUR
12899.95.01	Korb für Nudelkocher GN 1/3 - 290x160x200 mm	<i>basket for pasta cooker GN 1/3 - 290x160x200 mm</i>	€ 128,00
12899.95.02	Korb für Nudelkocher GN 1/6 - 140x140x200 mm	<i>basket for pasta cooker GN 1/6 - 140x140x200 mm</i>	€ 78,00
12800.95.06	Tür für Unterbau 394x479x37 mm	<i>door for cabinet 394x479x37 mm</i>	€ 180,00
12800.95.05	Fußleiste, Höhe 150 mm Preis pro Laufmeter	<i>feet covering panel, height 150 mm price per meter</i>	€ 135,00

# PROFI LINE 900




## Kippbratpfannen, Bratpfannen *Tilting pans*

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	14830	Elektro Kippbratpfanne 80 l BxTxH 800 x 900 x 900 mm Pfannengröße: 710x590x235 mm Anschlusswert: 9 kW Edelstahlpfanne	<i>Electric Tilting pan 80 l WxDxH 800 x 900 x 900 mm dim. of pan: 710x590x235 mm connected power: 9 kW stainless steel pan</i>	6.860,00
	14831	Elektro Kippbratpfanne 100 l BxTxH 1000 x 900 x 900 mm Pfannengröße: 870x590x235 mm Anschlusswert: 12 kW Edelstahlpfanne	<i>Electric Tilting pan 100 l WxDxH 1000 x 900 x 900 mm dim. of pan: 870x590x235 mm connected power: 12 kW stainless steel pan</i>	9.450,00
	14832	Elektro Kippbratpfanne 120 l BxTxH 1200 x 900 x 900 mm Pfannengröße: 1070x590x235 mm Anschlusswert: 15 kW Edelstahlpfanne	<i>Electric Tilting pan 120 l WxDxH 1200 x 900 x 900 mm dim. of pan: 1070x590x235 mm connected power: 15 kW stainless steel pan</i>	11.830,00

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	14880	Gas Kippbratpfanne 80 l BxTxH 800 x 900 x 900 mm Pfannengröße: 710x590x235 mm Nennwärmebelastung: 15,6 kW Edelstahlpfanne	<i>Gas Tilting pan 80 l WxDxH 800 x 900 x 900 mm dim. of pan: 710x590x235 mm connected power: 15,6 kW stainless steel pan</i>	6.950,00
	14881	Gas Kippbratpfanne 100 l BxTxH 1000 x 900 x 900 mm Pfannengröße: 870x590x235 mm Nennwärmebelastung: 20 kW Edelstahlpfanne	<i>Gas Tilting pan 100 l WxDxH 1000 x 900 x 900 mm dim. of pan: 870x590x235 mm connected power: 20 kW stainless steel pan</i>	9.170,00
	14882	Gas Kippbratpfanne 120 l BxTxH 1200 x 900 x 900 mm Pfannengröße: 1070x560x235 mm Nennwärmebelastung: 25 kW Edelstahlpfanne	<i>Gas Tilting pan 120 l WxDxH 1200 x 900 x 900 mm dim. of pan: 1070x560x235 mm connected power: 25 kW stainless steel pan</i>	11.450,00
	14883	Multifunktionspfanne GN 1/1 BxTxH 400 x 900 x 900 mm Abm. Pfanne: 310x510x110 mm (15l) Anschlusswert: 5 kW ohne Auffangbehälter und Deckel	<i>Multi-Purpose pan GN 1/1 WxDxH 400 x 900 x 900 mm dim. of pan: 310x510x110mm (15 l) connected power: 5 kW without cover &amp; collect container</i>	3.660,00
	14884	Multifunktionspfanne GN 2/1 BxTxH 800 x 900 x 900 mm Abm. Pfanne: 630x510x110 mm (30l) Anschlusswert: 9 kW ohne Auffangbehälter und Deckel	<i>Multi-Purpose pan GN 2/1 WxDxH 800 x 900 x 900 mm dim. of pan: 630x510x110mm (30 l) connected power: 9 kW without cover &amp; collect container</i>	5.280,00

ART.NR.	ZUBEHÖR	ACCESSORIES	EUR
2832.95.01	GN 1/1 Auffangbehälter für Multifunktionspfanne dim. 530x325x150 mm	<i>GN 1/1 collection container for multi-purpose pan dim. 530x325x150 mm</i>	139,00
2832.95.02	Deckel GN 1/1 für Multifunktionspfanne	<i>Cover GN 1/1 for multi-purpose pan</i>	48,00
2830.95.01	Außelaß für Abflußventil für Kippbratpfannen	<i>Outlet for drain valve for tilting pans</i>	290,00
2800.95.05	Fußleiste Höhe 150 mm Preis pro Laufmeter	<i>feet covering panel height 150 mm price per meter</i>	135,00

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	14833	Elektro Kochkessel 100 l/eckig BxTxH 800 x 900 x 900 mm Pfanne: 540x640x360 mm Anschlusswert: 15 kW indirekt beheizt	<i>El. boiling pan 100 l / angular WxDxH 800 x 900 x 900 mm dim. of pan: 540x640x360 mm connected power: 15 kW indirect heated</i>	6.460,00
	14833A	Elektro Kochkessel 100 l / rund BxTxH 800 x 900 x 900 mm Pfannendurchm.: 600 mm, Tiefe 415 mm Anschlusswert: 15 kW indirekt beheizt	<i>El. boiling pan 100 l / round WxDxH 800 x 900 x 900 mm pan: 600 mm diameter, depth 415 mm connected power: 15 kW indirect heated</i>	6.160,00
	14835	Elektro Kochkessel 150 l /eckig BxTxH 800 x 900 x 900 mm Pfanne: 540x640x490 mm Anschlusswert: 18,6 kW indirekt beheizt	<i>El. boiling pan 150 l / angular WxDxH 800 x 900 x 900 mm dim. of pan: 540x640x490 mm connected power: 18,6 kW indirect heated</i>	7.180,00
	14835A	Elektro Kochkessel 150 l / rund BxTxH 800 x 900 x 900 mm Pfannendurchm.: 600 mm, Tiefe 600 mm Anschlusswert: 18,6 kW indirekt beheizt	<i>El. boiling pan 150 l / round WxDxH 800 x 900 x 900 mm pan: 600 mm diameter, depth 600 mm connected power: 18,6 kW indirect heated</i>	6.860,00
	14834	Elektro Kochkessel 200 l /eckig BxTxH 1200 x 900 x 900 mm Pfanne: 860x570x470 mm Anschlusswert: 27,6 kW indirekt beheizt	<i>El. boiling pan 200 l / angular WxDxH 1200 x 900 x 900 mm dim. of pan: 860x570x470 mm connected power: 27,6 kW indirect heated</i>	10.090,00
	14834A	Elektro Kochkessel 300 l /eckig BxTxH 1600 x 900 x 900 mm Pfanne: 1260x570x460 mm Anschlusswert: 36,6 kW indirekt beheizt	<i>El. boiling pan 300 l / angular WxDxH 1600 x 900 x 900 mm dim. of pan: 1260x570x460 mm connected power: 36,6 kW indirect heated</i>	12.265,00
		14950	Gas Kochkessel 100 l / eckig BxTxH 800 x 900 x 900 mm Pfanne: 540x640x360 mm Nennwärmebelastung: 22 kW indirekt beheizt	<i>Gas boiling pan 100 l / angular WxDxH 800 x 900 x 900 mm dim. of pan: 540x640x360 mm connected power: 22 kW indirect heated</i>

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	14950A	Gas Kochkessel 100 l / rund BxTxH 800 x 900 x 900 mm Pfannendurchm.: 600 mm, Tiefe 415 mm Nennwärmebelastung: 21 kW indirekt beheizt	<i>Gas boiling pan 100 l / round WxDxH 800 x 900 x 900 mm pan: 600 mm diameter, depth 415 mm connected power: 21 kW indirect heated</i>	6.560,00
	14960	Gas Kochkessel 150 l / eckig BxTxH 800 x 900 x 900 mm Pfannengröße: 540x640x490 mm Nennwärmebelastung: 24 kW indirekt beheizt	<i>Gas boiling pan 150 l / angular WxDxH 800 x 900 x 900 mm dim. of pan: 540x640x490 mm connected power: 24 kW indirect heated</i>	7.340,00
	14960A	Gas Kochkessel 150 l / rund BxTxH 800 x 900 x 900 mm Pfannendurchm.: 600 mm, Tiefe 550 mm Nennwärmebelastung: 21 kW indirekt beheizt	<i>Gas boiling pan 150 l / round WxDxH 800 x 900 x 900 mm pan: 600 mm diameter, depth 550 mm connected power: 21 kW indirect heated</i>	7.120,00
	14960B	Gas Kochkessel 200 l / eckig BxTxH 1200 x 900 x 900 mm Pfannengröße: 860x570x470 mm Nennwärmebelastung: 28 kW indirekt beheizt	<i>Gas boiling pan 200 l / angular WxDxH 1200 x 900 x 900 mm dim. of pan: 860x570x470 mm connected power: 28 kW indirect heated</i>	10.140,00
	14970	Gas Kochkessel 300 l / eckig BxTxH 1600 x 900 x 900 mm Pfannengröße: 1270x570x470 mm Nennwärmebelastung: 42 kW indirekt beheizt	<i>Gas boiling pan 300 l / angular WxDxH 1600 x 900 x 900 mm dim. of pan: 1270x570x470 mm connected power: 42 kW indirect heated</i>	12.040,00

PROFI LINE  
900



Die passenden Ergänzungen – Schränke und Tische  
millimetergenau ab S 91

*Die passenden Ergänzungen – Schränke und Tische  
millimetergenau ab S 91*



PROFI LINE  
900



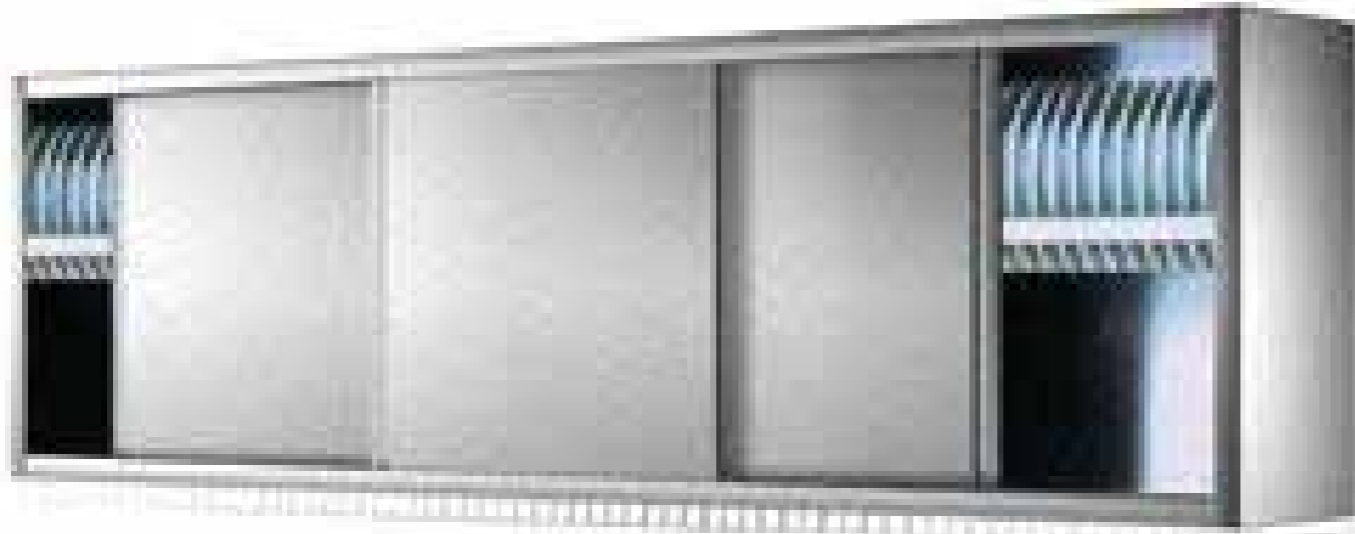
Arbeitsplatten - passend zu Profi System 900  
*working table - suitable for Profi System 900*

	ART.NR.	BESCHREIBUNG	SPECIFICATION	EUR
	14875	Arbeitsplatte / Schublade BxTxH 400 x 900 x 900 mm auf offenem Unterbau	Working table / drawer WxDxH 400 x 900 x 900 mm on open cabinet	1.120,00
	14876	Arbeitsplatte / Tür BxTxH 400 x 900 x 900 mm geschlossener Unterbau	Working table / door WxDxH 400 x 900 x 900 mm closed cabinet	1.150,00
	14877	Arbeitsplatte / Schubladen BxTxH 800 x 900 x 900 mm auf offenem Unterbau	Working table / drawers WxDxH 800 x 900 x 900 mm on open cabinet	1.440,00
	14878	Arbeitsplatte / Türen BxTxH 800 x 900 x 900 mm geschlossener Unterbau	Working table / doors WxDxH 800 x 900 x 900 mm closed cabinet	1.505,00

ART.NR.	ZUBEHÖR	ACCESSORIES	EUR
12800.95.05	Sockelleiste Höhe 150 mm Preis pro Laufmeter	Feet covering panel height 150 mm price per meter	135,00

## STEEL SYSTEM

## STEEL SYSTEM EASY LINE



Vorbereitung, Verarbeitung & Lagerung  
*Preparation, processing and storage*



**ALLES, WAS MAN IN DER KÜCHE ZUR VORBEREITUNG, VERARBEITUNG UND LAGERUNG AN EDELSTAHLMÖBELN BENÖTIGT IN ZWEI AUSFÜHRUNGEN:**

### **EASY LINE**

Für alle Einsatzbereiche, bei denen Standardgrößen passen und es auf schnelle Verfügbarkeit ankommt. Ausführung in Edelstahl 18/10, robust und praktisch, einfach zu pflegen und reinigen, Füße höhenverstellbar. Die meisten Möbel werden zerlegt zur Selbstmontage angeliefert.

### **SENATOR LINE**

Vorgaben millimetergenau angepasst und in perfekter Qualität ausgeführt. Hier bleiben keine Sonderwünsche offen. Kontaktieren Sie uns – wir beraten Sie gerne!

**ALL STAINLESS STEEL FURNITURE YOU NEED IN YOUR KITCHEN FOR PREPARATION, PROCESSING AND STORAGE IN TWO VERSIONS:**

### **EASY LINE**

For all fields of use where you have standard sizes and you need to get item as quickly as possible. Items in stainless steel AISI 304, solid and functional, easy to clean and to maintain, feet adjustable. Most of the furniture is prepared for self-assembly.

### **SENATOR LINE**

For your premium claims in stainless steel. All parts will be produced according to your individual requirements and in perfect quality of execution. None of your wishes will remain unfulfilled.

# STEEL SYSTEM EASY LINE



Ausführung OHNE Bodenbord / *Version WITHOUT shelf*



Ausführung MIT Bodenbord / *Version WITH shelf*

# STEEL SYSTEM EASY LINE

## EASY LINE

Edelstahl-Arbeitstische AISI 304 SB, Platte 1 mm dick, verstärkt durch melaminbeschichtete Spanplatte, wasserabweisend; H 850 mm; Füße 40x40 mm, höhenverstellbar; zur Selbstmontage – Anlieferung zerlegt.

*Worktops in stainless steel AISI 304 SB, thickness of plate 1 mm, reinforced with water-resistant wood chip-board panel ; h 850 mm; feet 40x40 mm, adjustable; prepared for self-assembly – delivery disassembled.*

BREITE / WIDTH mm	OHNE AUFKANTUNG WITHOUT UPSTAND		MIT AUFKANTUNG WITH UPSTAND	
	TIEFE / DEPTH 600 mm	TIEFE / DEPTH 700 mm	TIEFE / DEPTH 600 mm	TIEFE / DEPTH 700 mm
700	€ 498,00	€ 510,00	€ 517,00	€ 529,00
800	€ 510,00	€ 517,00	€ 529,00	€ 538,00
900	€ 515,00	€ 522,00	€ 534,00	€ 546,00
1000	€ 541,00	€ 553,00	€ 565,00	€ 577,00
1100	€ 561,00	€ 573,00	€ 585,00	€ 597,00
1200	€ 597,00	€ 613,00	€ 621,00	€ 633,00
1400	€ 633,00	€ 648,00	€ 662,00	€ 673,00
1500	€ 661,00	€ 673,00	€ 688,00	€ 700,00
1600	€ 688,00	€ 700,00	€ 717,00	€ 729,00
1800	€ 721,00	€ 748,00	€ 778,00	€ 790,00
2000	€ 790,00	€ 822,00	€ 837,00	€ 856,00

BREITE WIDTH mm	OHNE AUFKANTUNG WITHOUT UPSTAND			MIT AUFKANTUNG WITH UPSTAND		
	TIEFE DEPTH 600 mm	TIEFE DEPTH 700 mm	TIEFE DEPTH 800 mm	TIEFE DEPTH 600 mm	TIEFE DEPTH 700 mm	TIEFE DEPTH 800 mm
600	€ 510,00	€ 540,00	€ 630,00	€ 540,00	€ 555,00	€ 653,00
700	€ 518,00	€ 555,00	€ 653,00	€ 555,00	€ 570,00	€ 683,00
800	€ 548,00	€ 570,00	€ 675,00	€ 570,00	€ 593,00	€ 707,00
900	€ 585,00	€ 600,00	€ 720,00	€ 600,00	€ 630,00	€ 750,00
1000	€ 615,00	€ 638,00	€ 743,00	€ 638,00	€ 668,00	€ 780,00
1100	€ 653,00	€ 675,00	€ 795,00	€ 675,00	€ 698,00	€ 833,00
1200	€ 675,00	€ 705,00	€ 825,00	€ 705,00	€ 735,00	€ 863,00
1300	€ 698,00	€ 728,00	€ 855,00	€ 728,00	€ 758,00	€ 893,00
1400	€ 720,00	€ 750,00	€ 885,00	€ 750,00	€ 788,00	€ 915,00
1500	€ 750,00	€ 780,00	€ 915,00	€ 788,00	€ 818,00	€ 960,00
1600	€ 765,00	€ 803,00	€ 930,00	€ 803,00	€ 840,00	€ 983,00
1700	€ 810,00	€ 825,00	€ 975,00	€ 825,00	€ 870,00	€ 1.020,00
1800	€ 825,00	€ 863,00	€ 1.013,00	€ 855,00	€ 900,00	€ 1.050,00
1900	€ 870,00	€ 900,00	€ 1.095,00	€ 900,00	€ 945,00	€ 1.125,00
2000	€ 908,00	€ 945,00	€ 1.118,00	€ 945,00	€ 990,00	€ 1.163,00

Arbeitstische - Zubehör  
*worktops - accessories*

**LADE / DRAWER**

Edelstahl, 150 mm hoch, 400 mm breit / stainless steel, height 150 mm, 400 mm width

für Tische 600 mm / <i>for tables 600 mm</i>	für Tische 700 mm / <i>for tables 700 mm</i>	für Tische 800 mm / <i>for tables 800 mm</i>
€ 263,00	€ 270,00	€ 345,00

**LADENBLOCK / DRAWER SET**

Edelstahl, 3 Laden, 400 mm breit / stainless steel, 3 drawers, 400 mm width

für Tische 600 mm / <i>for tables 600 mm</i>	für Tische 700 mm / <i>for tables 700 mm</i>	für Tische 800 mm / <i>for tables 800 mm</i>
€ 710,00	€ 890,00	€ 900,00

**MÜLLKIPPER / WASTE HOPPER**

Edelstahl, zum Klappen, herausnehmbarer, dichter Behälter, Breite 400 mm / stainless steel, extractable container, 400 mm width

für Tische 700 mm / <i>for tables 700 mm</i>	€ 660,00
--	----------

**NEUTRALES ELEMENT MIT LAUFLEISTEN FÜR GN 1/1 BLECHE**

*NEUTRAL ELEMENT WITH RUNNERS FOR GN 1/1 TRAYS*

Edelstahl, mit Türe und Boden / stainless steel, with door and shelf

für Tische 700 mm / <i>for tables 700 mm</i>	Für Tische 800 mm / <i>for tables 800 mm</i>
€ 520,00	€ 630,00

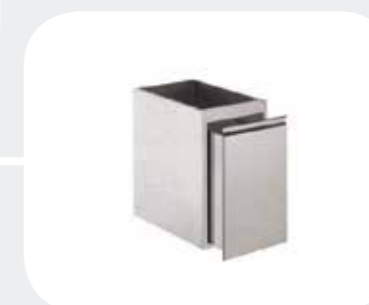
**ECKSCHRÄNKE / CORNER CABINET**

Edelstahl, Gesamtbreite 1100 mm, für Tische 700 mm, mit Türe / stainless steel, width 1100 mm, for tables 700 mm, with door

ohne Aufkantung / <i>without upstand</i>	mit Aufkantung / <i>with upstand</i>
€ 1.780,00	€ 1.990,00

**RÄDER FÜR ARBEITSTISCHE / WHEELS FOR WORKING TABLES**

€ 195,00
----------



**STEEL  
SYSTEM  
EASY LINE**

Arbeitsschränke  
*Working cabinets*

**STEEL  
SYSTEM  
EASY LINE**

**EASY LINE**

Edelstahl-Arbeitsschränke AISI 304 SB, Platte 1 mm dick, verstärkt durch melaminbeschichtete Spanplatte, wasserabweisend; Höhe 850 mm; Füße höhenverstellbar; inkl. Zwischenfach aus Edelstahl.



**SENATOR LINE**

Working cabinets in stainless steel AISI 304 SB, thickness of plate 1 mm, reinforced with water-resistant wood chipboard panel; height 850 mm; feet adjustable; incl. stainless steel shelf.



**ARBEITSSCHRÄNKE MIT SCHIEBETÜREN UND EINEM LADENTEIL  
WORKING CABINETS WITH SLIDING DOORS AND ONE DRAWER SET**

BREITE WIDTH mm	OHNE AUFKANTUNG WITHOUT UPSTAND			MIT AUFKANTUNG WITH UPSTAND		
	TIEFE DEPTH 600 mm	TIEFE DEPTH 700 mm	TIEFE DEPTH 800 mm	TIEFE DEPTH 600 mm	TIEFE DEPTH 700 mm	TIEFE DEPTH 800 mm
1200	€ 2.025,00	€ 2.100,00		€ 2.100,00	€ 2.175,00	
1600	€ 2.130,00	€ 2.175,00	€ 2.535,00	€ 2.153,00	€ 2.213,00	€ 2.565,00
1800	€ 2.235,00	€ 2.280,00	€ 2.655,00	€ 2.265,00	€ 2.333,00	€ 2.700,00
2000	€ 2.310,00	€ 2.370,00	€ 2.760,00	€ 2.348,00	€ 2.415,00	€ 2.805,00
2400	€ 2.985,00	€ 3.165,00	€ 3.510,00	€ 2.150,00	€ 3.225,00	€ 3.615,00

**ARBEITSSCHRÄNKE MIT SCHIEBETÜREN  
WORKING CABINETS WITH SLIDING DOORS**

BREITE WIDTH mm	OHNE AUFKANTUNG WITHOUT UPSTAND			MIT AUFKANTUNG WITH UPSTAND		
	TIEFE DEPTH 600 mm	TIEFE DEPTH 700 mm	TIEFE DEPTH 800 mm	TIEFE DEPTH 600 mm	TIEFE DEPTH 700 mm	TIEFE DEPTH 800 mm
1000	€ 1.140,00	€ 1.170,00	€ 1.360,00	€ 1.170,00	€ 1.205,00	€ 1.400,00
1200	€ 1.190,00	€ 1.230,00	€ 1.425,00	€ 1.230,00	€ 1.260,00	€ 1.460,00
1400	€ 1.265,00	€ 1.315,00	€ 1.530,00	€ 1.295,00	€ 1.340,00	€ 1.540,00
1500	€ 1.365,00	€ 1.380,00	€ 1.628,00	€ 1.403,00	€ 1.440,00	€ 1.650,00
1600	€ 1.403,00	€ 1.448,00	€ 1.695,00	€ 1.448,00	€ 1.493,00	€ 1.733,00
1800	€ 1.553,00	€ 1.598,00	€ 1.815,00	€ 1.568,00	€ 1.605,00	€ 1.868,00
2000	€ 1.583,00	€ 1.628,00	€ 1.898,00	€ 1.620,00	€ 1.665,00	€ 1.950,00
2400	€ 1.898,00	€ 1.958,00	€ 2.280,00	€ 1.950,00	€ 1.995,00	€ 2.333,00

**DURCHREICH-ARBEITSSCHRÄNKE MIT SCHIEBETÜREN  
PASS-THROUGH WORKING CABINETS WITH SLIDING DOORS**

BREITE WIDTH mm	OHNE AUFKANTUNG WITHOUT UPSTAND	
	TIEFE DEPTH 700 mm	TIEFE DEPTH 800 mm
1200	€ 1.433,00	€ 1.665,00
1600	€ 1.793,00	€ 1.905,00
2000	€ 1.920,00	€ 2.220,00





# STEEL SYSTEM EASY LINE

## Wärmeschränke *Hot cabinets*

Edelstahlausführung, mit leichtgängigen Schiebetüren (durch doppeltes Laufwerk), Zwischenbord, höhenverstellbare Füße, thermostatisch geregelte Umlufthitze, einseitig bedienbare Schränke von 0-85° C, beidseitig bedienbare Schränke 0-75° C; 2,6 kW, 230 V – steckerfertig

*Stainless steel execution, easy going sliding doors, intermediate shelf, height-adjustable feet, thermostatically controlled heat (air circulation) – cabinets with doors on only one side 0-85° C, cabinets with doors on both sides 0-75° C; 2,6 kW, 230 V – ready for plug in*



**EINSEITIG BEDIENBAR**  
**DOORS ONLY ON ONE SIDE**

BREITE WIDTH mm	OHNE AUFKANTUNG WITHOUT UPSTAND			MIT AUFKANTUNG WITH UPSTAND		
	TIEFE DEPTH 600 mm	TIEFE DEPTH 700 mm	TIEFE DEPTH 800 mm	TIEFE DEPTH 600 mm	TIEFE DEPTH 700 mm	TIEFE DEPTH 800 mm
1000	€ 1.530,00	€ 1.575,00	€ 1.830,00	€ 1.555,00	€ 1.605,00	€ 1.875,00
1200	€ 1.605,00	€ 1.665,00	€ 1.935,00	€ 1.650,00	€ 1.705,00	€ 1.980,00
1400	€ 1.710,00	€ 1.770,00	€ 2.055,00	€ 1.740,00	€ 1.800,00	€ 2.085,00
1600	€ 1.875,00	€ 1.935,00	€ 2.235,00	€ 1.915,00	€ 1.965,00	€ 2.295,00
2000	€ 2.205,00	€ 2.280,00	€ 2.655,00	€ 2.250,00	€ 2.310,00	€ 2.695,00

BREITE WIDTH mm	TIEFE DEPTH 700 mm	TIEFE DEPTH 800 mm
1200	€ 1.435,00	€ 1.665,00
1600	€ 1.795,00	€ 1.905,00
2000	€ 1.920,00	€ 2.220,00

**BEIDSEITIG BEDIENBAR**  
**DOORS ON BOTH SIDES**



## Wandhängeschränke *Wall cupboards*

# STEEL SYSTEM EASY LINE

Edelstahl, ohne und mit Schiebetüren und mit Einsatz zum Abtropfen der Teller, Zwischenbord höhenverstellbar, inkl. Wandbügel und Tragewinkel; Tiefe 400 mm, Höhe 650 mm.

*Stainless steel, without and with sliding doors and with dish drainer, intermediate shelf height-adjustable, incl. mounting bracket and support angle; depth 400 mm, height 650 mm.*



BREITE WIDTH mm	OFFEN OPEN	MIT SCHIEBETÜREN WITH SLIDING DOORS	SCHIEBETÜREN & TELLERBORD SLIDING DOORS & DISH DRAINER
600 mm	€ 413,00	€ 675,00 (*)	
800 mm	€ 473,00	€ 825,00 (*)	
1000 mm	€ 570,00	€ 705,00	€ 990,00
1200 mm	€ 615,00	€ 795,00	€ 1.005,00
1400 mm	€ 683,00	€ 855,00	€ 1.080,00
1500 mm	€ 705,00	€ 915,00	
1600 mm	€ 720,00	€ 975,00	€ 1.208,00
1800 mm	€ 788,00	€ 1.043,00	€ 1.328,00
2000 mm	€ 984,00	€ 1.103,00	€ 1.395,00

(\*) mit Flügeltüren und Magnet/ *with wing doors and magnet*

Wandborde, Arbeitsbrücken, Regale  
*wall shelves, working bridges, cupboards + racks*

**WANDBORDE**

Edelstahl mit Aufkantung, inkl. 2 Wandkonsolen, 2 Tragwinkeln und 1 Bord, Tiefe 300 oder 400 mm

**WALL SHELVES**

Stainless steel with upstand, incl. 2 wall panels, 2 support angles and 1 board, 300 or 400 mm depth

BREITE / WIDTH	300 mm TIEFE / DEPTH	400 mm TIEFE / DEPTH
800 mm	€ 203,00	€ 210,00
1000 mm	€ 218,00	€ 225,00
1200 mm	€ 233,00	€ 240,00
1400 mm	€ 240,00	€ 248,00
1500 mm	€ 248,00	€ 255,00
1600 mm	€ 255,00	€ 263,00
1800 mm	€ 323,00	€ 330,00
2000 mm	€ 338,00	€ 345,00

**ARBEITSBRÜCKEN**

Edelstahl, Tiefe 300 mm, Höhe 350 mm (einfach) und 700 mm (mit Ablagebord)

**WORKING BRIDGES**

Stainless steel, depth 300 mm, height 350 mm (simple version) and 700 mm (with additional board)

BREITE WIDTH	300 mm HÖHE HEIGHT	700 mm HÖHE HEIGHT	AUFPREIS Wärmeleiste ADD. PRICE heating element	AUFPREIS Beleuchtung ADD. PRICE light element
1200 mm	€ 345,00	€ 623,00	€ 398,00	€ 273,00
1500 mm	€ 375,00	€ 698,00	€ 495,00	€ 366,00
1600 mm	€ 383,00	€ 728,00	€ 503,00	
1800 mm	€ 420,00	€ 788,00	€ 548,00	€ 447,00
2000 mm	€ 450,00	€ 840,00	€ 600,00	

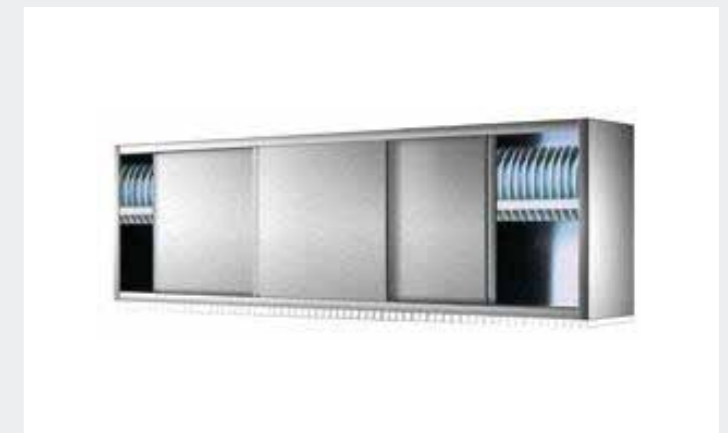
**HOCHSCHRÄNKE + REGALE**

Edelstahl (auch Ablagefächer), Schränke mit Schiebetüren, jeweils 4 Ablagemöglichkeiten

**CUPBOARDS + RACKS**

Stainless steel (also storage shelves), cupboards with sliding doors, always 4 storage places

BREITE WIDTH	550 mm TIEFE / DEPTH	700 mm TIEFE / DEPTH getrennte Teile 2 splitted cupboards	550 mm TIEFE / DEPTH offenes Regal rack
1000 mm	€ 2.370,00		€ 732,00
1200 mm		€ 3.023,00	€ 813,00
1400 mm	€ 2.775,00		€ 882,00
1600 mm	€ 2.925,00	€ 3.608,00	€ 933,00
1800 mm	€ 3.225,00		€ 972,00
2000 mm	€ 3.450,00	€ 4.193,00	€ 1.083,00



Spültische / Schränke  
*sinks and sink cabinets*

**WITH DOORS**

Edelstahlausführung, Tische mit Bodenbord ; Schränke mit Schiebetüren; Wandhochzug;  
600 oder 700 mm Tiefe, höhenverstellbare Füße

*Stainless steel execution, sinks with floor shelf; cabinets with sliding doors; wall upstand;  
600 or 700 mm depth, height-adjustable feet*

**TIEFE 600 MM  
DEPTH 600 MM**



BREITE WIDTH	BECKENGRÖSSE DIMENSIONS SINK	AUSFÜHRUNG EXECUTION	TISCHE SINKS	SCHRÄNKE CABINETS
800 mm	500x400 mm	Einzelbecken/ single sink	€ 1.075,00	€ 1.255,00
1000 mm	500x400 mm	Becken links / sink left	€ 1.110,00	€ 1.305,00
1000 mm	500x400 mm	Becken rechts / sink right	€ 1.110,00	€ 1.305,00
1200 mm	500x400 mm	2 Becken / 2 sinks	€ 1.435,00	€ 1.630,00
1200 mm	500x400 mm	Becken links / sink left	€ 1.125,00	€ 1.350,00
1200 mm	500x400 mm	Becken rechts / sink right	€ 1.125,00	€ 1.350,00
1600 mm	500x400 mm	2 Becken links / 2 sinks left	€ 1.615,00	€ 1.935,00
1600 mm	500x400 mm	2 Becken rechts / 2 sinks right	€ 1.615,00	€ 1.935,00
1800 mm	500x400 mm	2 Becken links / 2 sinks left	€ 1.750,00	€ 1.990,00
1800 mm	500x400 mm	2 Becken rechts / 2 sinks right	€ 1.750,00	€ 1.990,00

**TIEFE 700 MM  
DEPTH 700 MM**

BREITE WIDTH	BECKENGRÖSSE DIMENSIONS SINK	AUSFÜHRUNG EXECUTION	TISCHE SINKS	SCHRÄNKE CABINETS
700 mm	500x500 mm	Einzelbecken single sink	€ 1.030,00	€ 1.230,00
800 mm	600x500 mm	Einzelbecken single sink	€ 1.035,00	€ 1.255,00
1200 mm	500x500 mm	Doppelbecken double sink	€ 1.450,00	€ 1.660,00
1200 mm	500x500 mm	1 Becken links + Ablage 1 sink left and tray	€ 1.140,00	€ 1.390,00
1200 mm	500x500 mm	1 Becken rechts + Ablage 1 sink right and tray	€ 1.140,00	€ 1.390,00
1400 mm	600x500 mm	Doppelbecken double sink	€ 1.515,00	€ 1.975,00
1400 mm	400x500 mm	2 Becken links + Ablage 2 sinks left and tray	€ 1.585,00	€ 1.810,00
1400 mm	400x500 mm	2 Becken rechts + Ablage 2 sinks right and tray	€ 1.585,00	€ 1.810,00
1600 mm	600x500 mm	Doppelbecken double sink	€ 1.731,00	€ 2.020,00
1600 mm	500x500 mm	2 Becken links + Ablage 2 sinks left and tray	€ 1.555,00	€ 1.840,00
1600 mm	500x500 mm	2 Becken rechts + Ablage 2 sinks right and tray	€ 1.555,00	€ 1.840,00
1800 mm	600x500 mm	2 Becken links + Ablage sinks left and tray	€ 1.705,00	€ 1.890,00
1800 mm	600x500 mm	2 Becken rechts + Ablage 2 sinks right and tray	€ 1.705,00	€ 1.890,00
2000 mm	500x500 mm	2 Becken mittig, Ablagen beidseitig 2 sinks middle, trays on both sides	€ 1.795,00	€ 2.095,00

**ARMATUREN UND GESCHIRRBRAUSEN SIEHE IME CLEAN  
TAPS AND PRE-RINSE UNITS SEE IME CLEAN**



# STEEL SYSTEM EASY LINE

## Dunstabzugshauben *wall-mounted hoods*

### KOMPAKTE BAUWEISE

Satinierter Edelstahl, punktgeschweißt, mit Lüfter, Regler und Beleuchtung, im Lieferumfang enthalten:  
Filter 40x50 cm aus Edelstahl, Fett-Ablasshahn, Befestigungssatz

### COMPACT CONSTRUCTION

*Stainless steel with satin finish, spot-welded, fitted with fan, speed control and lightning, incl.:  
filter 40x50 cm, tap for fat discharge, assembly kit*

### TIEFE 900 MM (HÖHE 450 MM) DEPTH 900 MM (HEIGHT 450 MM)



BREITE WIDTH	FILTER FILTERS	ANSCHLUSSWERT POWER	SCHRÄNKE CABINETS
1000 mm	2	184 W / 1,8 A	€ 1.575,00
1200 mm	2	184 W / 1,8 A	€ 1.650,00
1400 mm	3	184 W / 1,8 A	€ 1.725,00
1600 mm	3	184 W / 1,8 A	€ 1.800,00
1800 mm	3	184 W / 1,8 A	€ 1.950,00
2000 mm	4	420 W / 3,8 A	€ 2.025,00
2200 mm	4	420 W / 3,8 A	€ 2.100,00
2400 mm	4	420 W / 3,8 A	€ 2.175,00
2600 mm	5	420 W / 3,8 A	€ 2.325,00
2800 mm	5	420 W / 3,8 A	€ 2.400,00
3000 mm	6	420 W / 3,8 A	€ 2.475,00

### TIEFE 1100 MM (HÖHE 450 MM) DEPTH 1100 MM (HEIGHT 450 MM)

BREITE WIDTH	FILTER FILTERS	ANSCHLUSSWERT POWER	SCHRÄNKE CABINETS
1200 mm	2	184 W / 1,8 A	€ 1.650,00
1400 mm	3	184 W / 1,8 A	€ 1.725,00
1600 mm	3	184 W / 1,8 A	€ 1.800,00
1800 mm	3	184 W / 1,8 A	€ 2.025,00
2000 mm	4	420 W / 3,8 A	€ 2.100,00
2200 mm	4	420 W / 3,8 A	€ 2.175,00
2400 mm	4	420 W / 3,8 A	€ 2.250,00
2600 mm	5	420 W / 3,8 A	€ 2.400,00
2800 mm	5	420 W / 3,8 A	€ 2.475,00
3000 mm	6	420 W / 3,8 A	€ 2.550,00
1800 mm	6	420 W / 3,8 A	€ 2.475,00

### ZENTRAL-/DECKEN-HAUBEN CENTRAL-MOUNTED HOODS

### AUSFÜHRUNG

Satinierter Edelstahl, punktgeschweißt, inkl. Labyrinthfilter 40x50 cm aus Edelstahl, Fett-Ablasshahn, Befestigungssatz

### CONSTRUCTION

*Stainless steel with satin finish, spot-welded, incl. Labyrinth-filters 40x50 cm, tap for fat discharge, assembly kit*

BREITE WIDTH	FILTER FILTERS	PREIS TIEFE 1800 MM PRICE DEPTH 1800 MM	PREIS TIEFE 2200 MM PRICE DEPTH 2200 MM
1200 mm	4	€ 2.550,00	€ 2.700,00
1600 mm	6	€ 2.850,00	€ 3.000,00
1800 mm	6	€ 3.000,00	€ 3.300,00
2000 mm	8	€ 3.300,00	€ 3.450,00
2400 mm	8	€ 3.900,00	€ 4.050,00
2800 mm	10	€ 4.500,00	€ 4.650,00
3000 mm	12	€ 4.650,00	€ 4.800,00
3200 mm	12	€ 5.100,00	€ 5.250,00
3600 mm	12	€ 5.550,00	€ 5.700,00
4000 mm	14	€ 5.850,00	€ 6.150,00

STEEL  
SYSTEM  
EASY LINE

Sonstiges Küchenequipment  
*other kitchen equipment*

HACKSTÖCKE AUS MASSIVHOLZ <i>CHOPPING BLOCKS MADE OF SOLID WOOD</i>	PREIS <i>PRICE</i>
500x500x900 mm – Stärke 170 mm / <i>thickness 170 mm</i>	€ 470,00
700x500x900 mm – Stärke 170 mm / <i>thickness 170 mm</i>	€ 790,00
800x600x900 mm – Stärke 250 mm / <i>thickness 250 mm</i>	€ 1.090,00



HACKSTÖCKE AUS EDELSTAHL & POLYÄTHYLEN <i>CHOPPING BLOCKS MADE OF INOX &amp; POLYETHYLENE</i>	PREIS <i>PRICE</i>
500x500x900 mm – Stärke 50 mm / <i>thickness 50 mm</i>	€ 820,00
700x500x900 mm – Stärke 50 mm / <i>thickness 50 mm</i>	€ 970,00
1000x500x900 mm – Stärke 50 mm / <i>thickness 50 mm</i>	€ 1.210,00



ABFALLROLLI / <i>WASTE ROLL</i>	PREIS / <i>PRICE</i>
50 Liter, fahrbar, Chromnickelstahl, mit Deckel <i>50 liter, wheeled, stainless steel, with lid</i>	€ 415,00



ABFALLKIPPER / <i>WASTE DUMPER</i>	PREIS / <i>PRICE</i>
BxTxH 600x700x850 mm, Edelstahl <i>wxdxh 600x700x850 mm, stainless steel</i>	€ 1.350,00



SERVIERWAGEN / <i>SERVING TROLLEYS</i>	PREIS <i>PRICE</i>
Edelstahl, drehbare Rollen, BxTxH 890x590x960 mm <i>Stainless steel, swivelling castors, wxdxh 890x590x960 mm</i>	
Ausführung mit 2 Böden 800x500 mm / <i>2 shelves 800x500 mm</i>	€ 345,00
Ausführung mit 3 Böden 800x500 mm / <i>3 shelves 800x500 mm</i>	€ 440,00

Handwaschbecken  
*wash basins*

STEEL  
SYSTEM  
EASY LINE

BESCHREIBUNG / <i>DESCRIPTION</i>	mm	PREIS / <i>PRICE</i>
Waschbecken zur Wandmontage mit Wasserhahn / <i>wash basin with tap</i>	380x290x130	€ 172,00
Waschbecken eckig zur Wandmontage ohne Mischbatterie und Siphon <i>wash basin without tap and siphon</i>	500x350x300	€ 380,00
Waschbecken eckig zur Wandmontage mit Mischbatterie und Kniebetätigung <i>wash basin with tap and knee control</i>	500x350x300	€ 560,00
Waschbecken rund zur Wandmontage mit Mischbatterie und Kniebetätigung <i>wash basin round with tap and knee control</i>	500x350x520	€ 350,00
Waschbecken eckig mit Wasserhahn und Abdeckung für Abflussrohr <i>wash basin with tap and cover panel for drain pipe</i>	500x350x900	€ 750,00
Waschbecken mit Mülleimer, Mischbatterie mit Kniebetätigung <i>wash basin with waste hopper, tap and knee control</i>	500x500x926	€ 1.095,00
Waschbecken mit Flügeltüre, ohne Mischbatterie und Siphon <i>wash basin with door, without tap and siphon</i>	500x500x900	€ 1.310,00
Waschbecken mit Flügeltüre, Mischbatterie und Kniebetätigung <i>wash basin with door, tap and knee control</i>	500x500x900	€ 1.655,00
Waschbecken / Ausgusskombination mit Einlochmischbatterie <i>combined sink and drain with one hole tape fitting</i>	500x600x900	€ 940,00
Transportables Waschbecken mit 2 Wassertanks á 25 l, Pumpe mit Fusspedal & Räder <i>self-contained transportable wash basin w. 2 water tanks á 25 l, pump with foot-control, wheels</i>	500x400x900	€ 1.100,00



**STEEL  
SYSTEM  
SENATOR LINE**



**SENATOR LINE**

Maßanfertigungen für Ihre Küche – individuell, passgenau und exklusiv: dafür steht diese Premium-Serie. Nach Ihren Vorgaben und den Bedürfnissen Ihrer Küche werden alle Edelstahl-möbel angefertigt. Dabei spielt es keine Rolle, ob Sie nur ein Einzelelement benötigen oder aber eine ganze Küchenzeile. So nutzen Sie jeden Platz optimal. Kontaktieren Sie uns – wir beraten Sie gerne!

**SENATOR LINE**

Made to measure furniture for your kitchen – individualized, perfectly fitting and exclusive: All stainless steel appliances are made according to your demands and the needs of your kitchen. It does not matter if you need only a single element or if you need a complete kitchen unit. In this way every place of your working area can be used optimally. Just contact us – it will be a pleasure for us to help you!



**Arbeitsplatten  
Working top**

Maßgefertigte Arbeitsplatten garantieren die passgenaue Abdeckung aller Unterbauteile.

**Edelstahl:**

- vollflächig mit 19 mm breiten, beschichteten Spanplatten unterfütert
- umlaufend wasserfeste Plattenstreifen
- Aufkantung hinten (40 mm) im Preis inkl.
- Aufkantung 100 mm: + 10 %
- 1,25 mm CrNi-Stahl, Werkstoff 1.4301
- Aufpreis für Ausführung aus 1,5 mm CrNi: 25 %, Ausführung aus 2 mm CrNi: 35 %
- Zwischenmaße wird auf Wunsch gefertigt; es gilt das nächst höhere Maß ohne Aufpreis

**Granit (Bianca Sardo oder Carrara):**

- lebensmittelecht, Stärke 40 mm
- Preis für Aufkantung + 20 %

**Kunststoff:**

- Polyäthylen, Aufkantung + 12 %

Made to measure working tops guarantee a precisely fitting cover for all cabinets or tables.

**Stainless steel:**

- all-over relined with coated chipboards of 19 mm thickness
- all round furnished with water-resistant stripes
- price including 40 mm upstand
- by request 100 mm upstand: + 10 % charge
- made of 1,25 mm chromium-nickel steel
- additional charge for 1,5 mm steel: 25 %, for 2 mm steel: 35 %
- for plates with measurements between mentioned length, use price for next higher execution

**Granite (Bianca Sardo or Carrara):**

- food-safe, thickness 40 mm
- price for upstand + 20 %

**Plastics:**



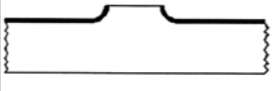
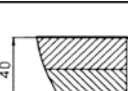
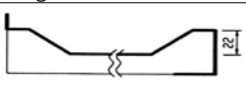
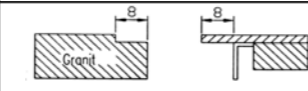
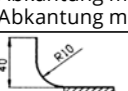
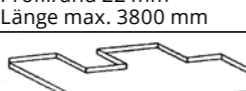
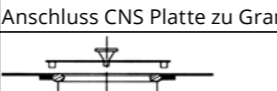

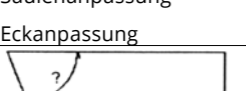
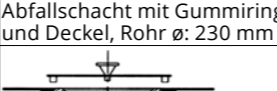
- polyethylene, upstand + 12 %

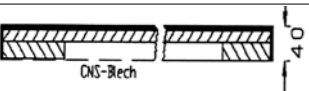
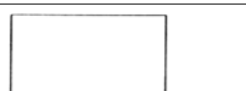
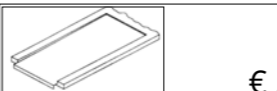
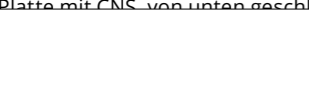


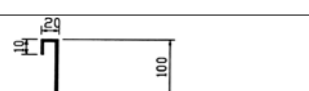
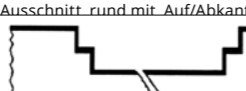
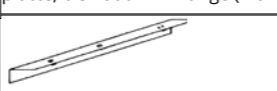
LÄNGE LENGTH mm	EDELSTAHL / STAINLESS STEEL Tiefe / depth 700 mm	GRANIT / GRANITE Tiefe / depth 700 mm	KUNSTSTOFF / PLASTICS Tiefe / depth 700 mm
400	160,00	160,00	174,00
600	184,00	239,00	265,00
800	212,00	315,00	455,00
1000	245,00	385,00	531,00
1200	285,00	460,00	560,00
1400	335,00	532,00	605,00
1600	382,00	605,00	695,00
1800	428,00	675,00	790,00
2000	478,00	748,00	880,00
2200	526,00		950,00
2400	568,00		1.090,00
2600	694,00		1.260,00
2800	721,00		1.290,00
3000	841,00		1.400,00
3200	867,00		1.520,00
3400	950,00		1.610,00
3600	990,00		1.750,00
3800	1.090,00		1.880,00
4000	1.190,00		2.150,00

Tiefe / depth 600 mm: - 5 % • Tiefe / depth 900 mm: + 20 % • bis Tiefe / up to depth 1.150 mm: + 40 %

Zusatzausstattung Arbeitsplatten  
*supplementary equipment*

Arbeitsplatten mit Becken  
*Working top with sink*

		
€ 256,- Preis pro lfm! Platte runde Ausführung, Innen- u. Aussenradius lfm.	€ 236,- Preis pro Platte Profilrand 5 mm Länge max. 3800 mm	€ 340,- Ausnehmung rund angereift
		
€ 136,- Abkantung mit Radius, pro Abkantung max. 3800 mm.	€ 428,- Preis pro Platte Profilrand 22 mm Länge max. 3800 mm	€ 290,- Anschluss CNS Platte zu Granit
		
€ 136,- Wandhochzug mit Radius R 10	Säulenanpassung Eckanpassung	€ 590,- Abfallschacht mit Gummiring und Deckel, Rohr ø: 230 mm
		
Preis pro lfm! Ganze Abrundung vorne R 20 € 78,- pro Kugelecke innen od. aussen € 245,-	€ 186,- Winkelanpassung	€ 340,- Abfallschacht mit Deckel ohne Gummiring, Rohr ø: 190 mm

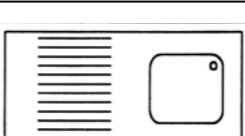
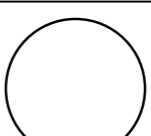
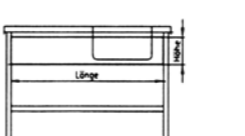

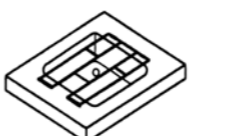
		
pro lfm € 172,- Platte mit CNS von unten geschlossen	Ecken rund € 280,-	€ 545,- Korbführung mit Einhängung und Gefälle zur Spülmaschine; inkl. Tischplattenverlän- gerung und Schweissnaht
		
	Ausschnitt eckig od. rund o. Auf/Abkantung € 98,- eckig mit Auf/Abkantung € 253,- Ausschnitt rund mit Auf/Abkantung € 395,-	€ 425,- Korbführung ohne Schweissnaht zur Ober- platte; bis 1600 mm Länge (max. 3 Körbe)
		
Preis pro lfm! Zarge mit Stufenabkantung € 89,- Schweissnaht oder Stechnaht € 246,- Tischplatte (700-900 mm) durchgehend verschweisst und poliert	Ausschnitt mit Auflage für Deckel und GN-Schale Größe 1/1 bis 5/1 € 298,- Tropfschale eingehängt GN-Schale 1/6-150 mit Ablauf 6/4"	€ 55,- Auflagewinkel € 85,- Konsole für Platten

Zusatzausstattung für Spültische in Arbeits-  
platten: Einschweisbecken mit Standrohrven-  
til fertig eingebaut, Ablauf 2"

Additional equipment for sinks in working tops:  
welded basins with built in standpipe valve, es-  
cape 2"

BECKENGRÖSSE DIMENSIONS OF SINK	PREIS PRICE
340 x 400 x 170 mm	€ 428,00
400 x 400 x 200 mm	€ 486,00
450 x 450 x 250 mm	€ 525,00
400 x 500 x 250 mm	€ 515,00
500 x 500 x 300 mm	€ 525,00
600 x 450 x 300 mm	€ 546,00
600 x 500 x 300 mm	€ 590,00



	Rillenprägung € 428,00		Bohrung für Mischbatterie € 45,00
	Beckenblende € 145,00		Eckschutz für Becken H 250 mm € 55,- H 300 mm € 65,-
	Klapprost aus CNS für Becken 500/500 € 220,00		

## Arbeitstische *Working tables*

Unterbauten passend zu den Arbeitsplatten, offen, Edelstahlausführung, Grundrahmen aus Formrohr 40/40 mm, dreiseitige Verstrebung aus Formrohr 40/20 mm, höhenverstellbare FüÙe, Standardhöhe 810 mm. Jedes Zwischenmaß wird auf Kundenwunsch gefertigt; es gilt das nächst höhere Maß ohne Aufpreis.

Working tables suitable for working tops, open, stainless steel execution, base frame made of 40/40 mm pipe, braces on three sides made of 20/20 mm pipe, height-adjustable feet, total height of table 810 mm. For tables with measurements between mentioned widths, use price for next length.

BREITE / TIEFE WIDTH / DEPTH	OHNE BODENBORD WITHOUT BOTTOM BOARD	MIT BODENBORD WITH BOTTOM BOARD	MIT BODEN- & ZWISCHENBORD WITH BOTTOM & INTERMEDIATE SHELF
600 / 700 (670) mm	496,00	519,00	570,00
800 / 700 (670) mm	517,00	543,00	597,00
1000 / 700 (670) mm	561,00	618,00	679,00
1200 / 700 (670) mm	607,00	679,00	746,00
1400 / 700 (670) mm	649,00	732,00	805,00
1600 / 700 (670) mm	698,00	787,00	865,00
1800 / 700 (670) mm	741,00	841,00	925,00
2000 / 700 (670) mm	789,00	903,00	993,00
2200 / 700 (670) mm	920,00	1.024,00	1.126,00
2400 / 700 (670) mm	962,00	1.096,00	1.205,00
2600 / 700 (670) mm	1.017,00	1.162,00	1.280,00
2800 / 700 (670) mm	1.077,00	1.233,00	1.356,00
3000 / 700 (670) mm	1.130,00	1.305,00	1.435,00

TIEFE / DEPTH 600 mm: - 5 %

TIEFE / DEPTH 900 mm: + 20 %

BIS TIEFE / UP TO DEPTH 1.150 mm: + 40 %



## Arbeitsschränke *Working cabinets*

Schränke passend zu den Arbeitsplatten, doppelwandiger Korpus offen oder mit Schiebetüren (bzw. Flügeltüren bis 600 mm), ohne Sockel, Ausführung mit verstellbarem Zwischenbord möglich. Schiebetüren auf laufruhigen Rollen oben montiert; jedes Zwischenmaß auf Kundenwunsch möglich - es gilt das nächst höhere Maß ohne Aufpreis.

Cabinets tables suitable for working tops, stainless steel execution, double-walled body open or with doors (sliding doors starting with 800 mm length), without socket, adjustable intermediate board possible. Superior sliding doors fitted on smooth running castors; for cabinets with measurements between mentioned length, use price for next length.

LÄNGE / TIEFE LENGHT / DEPTH	ARBEITSSCHRANK OFFEN WORKING CABINET OPEN	MIT TÜREN (ab 800 mm mit Schiebetüren) WITH DOORS	AUFPREIS verstellbares Zwischenbord ADD. CHARGE adjustable i ntermediate board	DURCHREICHE- ARBEITSSCHRANK PASS-THROUGH CABINETS
400 / 680 mm	531,00	650,00	65,00	735,00
600 / 680 mm	633,00	680,00	75,00	846,00
800 / 680 mm	739,00	950,00	95,00	1.110,00
1000 / 680 mm	847,00	1.026,00	115,00	1.240,00
1200 / 680 mm	950,00	1.106,00	125,00	1.364,00
1400 / 680 mm	1.056,00	1.204,00	135,00	
1600 / 680 mm	1.158,00	1.285,00	145,00	
1800 / 680 mm	1.195,00	1.423,00	155,00	
2000 / 680 mm	1.260,00	1.466,00	165,00	

TIEFE / DEPTH 600 mm: - 5 %

TIEFE / DEPTH 900 mm: + 20 %

BIS TIEFE / UP TO DEPTH 1.000 mm: + 40 %








STEEL  
SYSTEM  
SENATOR LINE

STEEL  
SYSTEM  
SENATOR LINE

Schubladenblöcke  
*boards with drawers and hoppers*





AUSFÜHRUNG WIE ARBEITSSCHRÄNKE EXECUTION LIKE WORKING CABINETS			
PRODUKTFOTO PHOTO OF PRODUCTS	BESCHREIBUNG DESCRIPTION	MASSE DIMENSIONS	PREIS PRICE
	Element mit 2 Schubladen GN 1/1 und 2/1	400x680x810 mm	€ 795,00
	<i>element with 2 drawers GN 1/1 and 2/1</i>	600x680x810 mm	€ 974,00
	Element mit 3 Schubladen GN 1/1 und 2/1	400x680x810 mm	€ 795,00
	<i>element with 3 drawers GN 1/1 and 2/1</i>	600x680x810 mm	€ 974,00
	Element mit 4 Schubladen GN 1/1 und 2/1	400x680x810 mm	€ 1.056,00
	<i>element with 4 drawers GN 1/1 and 2/1</i>	600x680x810 mm	€ 1.219,00

Wärmeschränke  
*warming cabinets*



LÄNGE LENGTH	WÄRMESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN WARMING CABINET WITH SLIDING DOORS	WÄRMESCHRANK BEIDSEITIG BEDIENBAR PASS-THROUGH WARMING CABINET
1000 mm	€ 1.463,00	€ 1.523,00
1100 mm	€ 1.506,00	€ 1.596,00
1200 mm	€ 1.545,00	€ 1.660,00
1300 mm	€ 1.574,00	€ 1.721,00
1400 mm	€ 1.600,00	€ 1.772,00
1500 mm	€ 1.675,00	€ 1.829,00

Müllkipper  
*hopper*

PRODUKTFOTO PHOTO OF PRODUCTS	BESCHREIBUNG DESCRIPTION	MASSE DIMENSIONS	PREIS PRICE
	Müllkipper ohne Schublade	400x680x810 mm	€ 748,00
	<i>hopper without drawer</i>	600x680x810 mm	€ 897,00
	Müllkipper mit Schublade	400x680x810 mm	€ 1.016,00
	<i>hopper with drawer</i>	600x680x810 mm	€ 1.166,00
	Sockel abnehmbar <i>plinth removeable</i>		€ 41,00 / meter
	Türschloss <i>key for doors and drawers</i>		€ 74,00

# STEEL SYSTEM

## SENATOR LINE

### Wandborde *wall shelves*

Edelstahl mit Aufkantung, inkl. 2 Wandkonsolen, 2 Tragwinkeln und 1 Bord, Tiefe 300 oder 400 mm, glatt, gelocht oder als Rost. Ab 1700 mm Breite 3 Halterungen. Auch hier: jedes Zwischenmaß ist auf Kundenwunsch möglich - es gilt das nächst höhere Maß ohne Aufpreis.

Stainless steel with upstand, incl. 2 wall panels, 2 support angles and 1 board, 300 or 400 mm depth, plain, perforated or with grid. Again: for shelves with measurements between mentioned width, use price for next width.

BREITE / TIEFE WIDTH / DEPTH	GLATT PLAIN	GELOCHT PERFORATED	ROST GRID
600 / 300 mm	203,00	196,00	276,00
700 / 300 mm	212,00	203,00	288,00
800 / 300 mm	216,00	212,00	296,00
900 / 300 mm	221,00	223,00	307,00
1000 / 300 mm	226,00	236,00	314,00
1200 / 300 mm	244,00	260,00	353,00
1400 / 300 mm	269,00	281,00	394,00
1600 / 300 mm	284,00	304,00	431,00
1800 / 300 mm	368,00	386,00	530,00
2000 / 300 mm	386,00	408,00	570,00

WANDBORD FÜR MIKROWELLENGERÄT  
*SHELF FOR MICROWAVE OVEN*

BXTXH / WDH  
700X600X500 mm

PREIS / PRICE  
€ 282,00

# STEEL SYSTEM

## SENATOR LINE



BREITE / TIEFE WIDTH / DEPTH	GLATT PLAIN	GELOCHT PERFORATED	ROST GRID
600 / 400 mm	256,00	234,00	302,00
700 / 400 mm	232,00	240,00	312,00
800 / 400 mm	238,00	245,00	321,00
900 / 400 mm	241,00	252,00	331,00
1000 / 400 mm	245,00	262,00	343,00
1200 / 400 mm	272,00	283,00	386,00
1400 / 400 mm	294,00	310,00	428,00
1600 / 400 mm	317,00	331,00	472,00
1800 / 400 mm	406,00	422,00	579,00
2000 / 400 mm	440,00	461,00	622,00

Arbeitsbrücken  
*working bridges*

Edelstahl, Tiefe 300 mm, Höhe 300 mm (einfach) und 600 mm (mit Ablagebord), offen oder mit Rückwand

Stainless steel, depth 300 mm, height 300 mm (simple version) and 600 mm (with additional board), with or without back cover

BREITE WIDTH	OFFEN, 300 MM HOCH OPEN, 300 MM HEIGHT	OFFEN, 600 MM ZWISCHENBORD POPEN, 600 MM, INTERMEDIATE SHELF	RÜCKWAND, 300 MM HOCH BACK COVER, 300 MM HEIGHT	OFFEN, 600 MM ZWISCHENBORD POPEN, 600 MM, INTERMEDIATE SHELF
800 mm	240,00	345,00	305,00	430,00
900 mm	260,00	371,00	335,00	466,00
1000 mm	282,00	398,00	362,00	503,00
1200 mm	328,00	480,00	433,00	604,00
1400 mm	380,00	560,00	503,00	702,00
1600 mm	431,00	636,00	569,00	796,00
1800 mm	500,00	719,00	646,00	904,00
2000 mm	540,00	979,00	724,00	996,00

HEIZEINSÄTZE FÜR ARBEITSBRÜCKEN  
*HEATING UNITS FOR BRIDGES*

ABMESSUNGEN DIMENSIONS	AUSFÜHRUNG EXECUTION	PREIS PRICE
500x250x60 mm	1 Heizkörper / 1 heating unit 400 W	398,00
1000x250x60 mm	2 Heizkörper / 2 heating units à 400 W	602,00
1500x250x60 mm	3 Heizkörper / 3 heating units à 400 W	764,00
2000x250x60 mm	4 Heizkörper / heating units à 400 W	984,00



STEEL  
SYSTEM  
SENATOR LINE

Wandhängeschränke  
*wall cupboards*

Schränkkorpus 5-seitig geschlossen, mit und ohne Flügel- oder Schiebetüren, 1 oder 2 höhenverstellbare Zwischenborde, inkl. Wandbügel und Tragewinkel; Tiefe 400 mm, Höhe 600 oder 1000 mm, Sondertiefen/-höhen + 20 % Aufpreis;



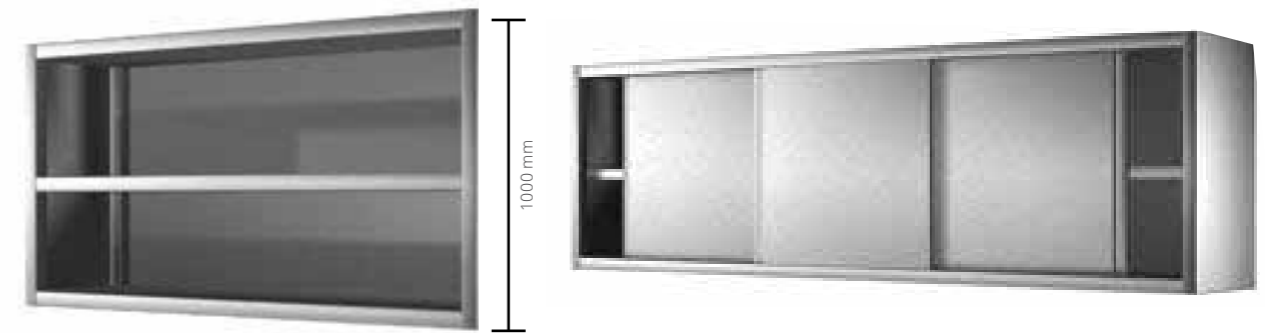
carcass 5-sided closed, without and with wing or sliding doors, 1 or 2 height-adjustable intermediate shelves, incl. mounting bracket and support angle; depth 400 mm, height 600 mm or 1000 mm, special height/depth + 20 % additional charge;

**600 MM HÖHE, 1 ZWISCHENFACH**  
**600 MM HEIGHT, 1 SHELF**

BREITE WIDTH	OFFEN OPEN	MIT FLÜGELTÜREN WITH WING DOORS	WITH SLIDING DOORS WITH SLIDING DOORS
400 mm	366,00	504,00 (*)	
500 mm	378,00	525,00 (*)	
600 mm	387,00	653,00 (*)	
700 mm	416,00	683,00	
800 mm	444,00	714,00	626,00
900 mm	479,00	749,00	641,00
1000 mm	509,00	780,00	672,00
1100 mm	535,00	817,00	707,00
1200 mm	565,00	859,00	747,00
1400 mm	623,00		811,00
1600 mm	689,00		882,00
1800 mm	752,00		952,00
2000 mm	817,00		1.016,00

(\*) TÜRSCHARNIER RECHTS ODER LINKS MÖGLICH, AB 700 MM 2-TÜRIG  
HINGES LEFT OR RIGHT POSSIBLE, STARTING WITH 700 MM 2 DOORS

STEEL  
SYSTEM  
SENATOR LINE



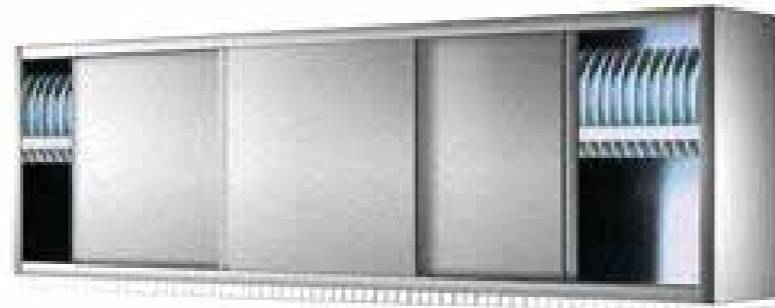
**1000 MM HÖHE, 2 ZWISCHENFÄCHER**  
**1000 MM HEIGHT, 2 SHELVES**

BREITE WIDTH	OFFEN OPEN	MIT FLÜGELTÜREN WITH WING DOORS	WITH SLIDING DOORS WITH SLIDING DOORS
400 mm	546,00	696,00 (*)	
500 mm	571,00	734,00 (*)	
600 mm	604,00	800,00 (*)	
700 mm	622,00	868,00	
800 mm	652,00	928,00	937,00
900 mm	680,00	983,00	983,00
1000 mm	714,00	1.044,00	1.022,00
1100 mm	752,00	1.116,00	1.081,00
1200 mm	785,00	1.184,00	1.132,00
1400 mm	842,00		1.243,00
1600 mm	918,00		1.352,00
1800 mm	994,00		1.406,00
2000 mm	1.075,00		1.516,00

(\*) TÜRSCHARNIER RECHTS ODER LINKS MÖGLICH, AB 700 MM 2-TÜRIG  
HINGES LEFT OR RIGHT POSSIBLE, STARTING WITH 700 MM 2 DOORS

STEEL  
SYSTEM  
SENATOR LINE

Wandhängeschränke  
*wall cupboards*



WANDHÄNGESCHRÄNKE 1 BZW. 2 GELOCHTEN ZWISCHENBÖDEN & ABTROPFGESTELL  
*CUPBOARDS WITH 1 AND 2 PERFORATED SHELVES AND DISH RACK*

BREITE WIDTH	OFFEN HÖHE 600 MM <i>OPEN HEIGHT 600 MM</i>	MIT SCHIEBETÜREN, HÖHE 600 MM <i>WITH SLIDING DOORS, H 600 MM</i>	MIT SCHIEBETÜREN, HÖHE 1000 M, 2 ZWISCHENFÄCHE <i>WITH SLIDING DOORS, HEIGHT 1000 MM, 2 SHELVES</i>
400 mm	480,00		
500 mm	492,00		
600 mm	514,00		
700 mm	540,00		
800 mm	569,00	749,00	979,00
900 mm	602,00	775,00	1.028,00
1000 mm	626,00	800,00	1.084,00
1100 mm	653,00	827,00	1.122,00
1200 mm	683,00	859,00	1.164,00
1400 mm	749,00	928,00	1.258,00
1600 mm	802,00	1.014,00	1.387,00
1800 mm	871,00	1.103,00	1.550,00

STEEL  
SYSTEM  
SENATOR LINE



ECKELEMENTE  
*CORNER ELEMENTS*

AUSFÜHRUNG <i>DESCRIPTION</i>	MASSE <i>DIMENSIONS</i>	PREIS <i>PRICE</i>
offen, 1 Zwischenboden <i>open, 1 shelf</i>	700x700x600 mm	912,00
offen, 2 Zwischenböde <i>open, 2 shelves</i>	700x700x1000 mm	1.075,00
Flügeltüre (li. oder re.), 1 Zwischenbord <i>wing door (left or right), 1 shelf</i>	700x700x600 mm	1.014,00
Flügeltüre (li. oder re.), 2 Zwischenbord <i>wing door (left or right), 2 shelf</i>	700x700x1000 mm	1.172,00

HALTERUNG MIT SCHUBLADEN - GN 1/6-100 FÜR MONTAGE UNTER DEM HÄNGESCHRANK  
*SUPPORT WITH DRAWERS - GN 1/6-100 TO BE ASSEMBLED UNDER WALL CUPBOARDS*

4 SCHUBLADEN / 4 DRAWERS	PREIS/PRICE € 456,00
6 SCHUBLADEN / 6 DRAWERS	PREIS/PRICE € 682,00
8 SCHUBLADEN / 8 DRAWERS	PREIS/PRICE € 906,00

# STEEL SYSTEM

## Wärmestrahler Heat lamps

**DIE IDEALE LÖSUNG ZUM WARMHALTEN FÜR BUFFET ODER SPEISENAUSGABE**  
**A PERFECT SOLUTION TO KEEP FOOD WARM ON BUFFETS OR SERVING COUNTERS**

Ausführung: Gehäuse Alu eloxiert oder beschichtet, 150 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 85-170 cm, mit Weißlichtstrahler 250 W, Ein- und Ausschalter am Gehäuse.

Design: aluminium casing, anodized or laminated, 150 mm diameter, with helix cable, continuously variable from 85 to 175 cm, with light radiator 250 W, on-off switch on casing.



silber eloxiert <i>silver anodized</i>	schwarz beschichtet <i>black laminated</i>	weiß beschichtet <i>white laminated</i>
ART. NR. 04030	ART. NR. 04031	ART. NR. 04034
€ 340,00	€ 340,00	€ 340,00

# STEEL SYSTEM

Ausführung massiv: Gehäuse massiv, Durchmesser 225 oder 240 mm, sonst wie Alu.

Design solid: Casing solid, 225 or 240 mm diameter, technics like Alu version.



Messing massiv, 225 mm <i>brass solid, 225 mm</i>	Kupfer massiv, 225 mm <i>copper solid, 225 mm</i>	verchromt, 225 mm <i>chromium plated, 225 mm</i>	schwarz, 225 mm <i>black, 225 mm</i>
ART. NR. 04032	ART. NR. 04033	ART. NR. 04035	ART. NR. 04036
€ 475,00	€ 475,00	€ 475,00	€ 475,00



verchromt, 240 mm / <i>chromium plated, 240 mm</i>	schwarz, 240 mm / <i>black, 240mm</i>
ART. NR. 04037	ART. NR. 04038
€ 480,00	€ 480,00

## STEEL SYSTEM

### Wärmestrahlerleiste *heat lamp bracket*

Ausführung: Verbindungsleiste aus CNS, verdrahtet, inkl. Haken und Klemmsteine für Wärmestrahler, Preis ohne Strahler.

Design: rail for heat lamps, made of CNS, wired for easy mounting, incl. hooks and clamping blocks, price without heat lamps.



ART.NO.	ANZAHL STRAHLER NUMBER OF LAMPS	BREITE mm LENGTH mm	TIEFE mm DEPTH mm	HÖHE mm HEIGHT mm	PREIS € PRICE €
04039A	2	600	120	30	125
04039B	3	900	120	30	138
04039C	4	1200	120	30	153
04039D	5	1500	120	30	165
04039E	6	1800	120	30	180

## IME Wärmeplatte *IME warming plate*

Preiswert und höchst effizient, vor allem für das Warmhalten von z.B. Pizza.  
Ceranplatte aus gehärtetem Spezialglas – transportabel und praktisch.

BxTxH 600x400x45 mm	WxDxH 600x400x45 mm
Thermostat bis 55° C	Thermostat up to 55° C
Anschlusswert: 240 W – 230 V	Power: 240 W – 230 V
<b>Art. 04900</b>	<b>Preis / Price: € 350,00</b>



## STEEL SYSTEM

### Wärmebrücken *heating bridges*

#### VARIANTE 1: MIT KETTENAUFHÄNGUNG

mit Infrarot Quarzstrahlern, Ausführung in CNS, Strahler einzeln schaltbar durch Ein/Ausschalter, Kettenlänge 2 m.

#### VARIANTE 1: WITH CHAIN FIXING

with infrared-quartz radiators, design in CNS, each radiator separately with on-off switch, length of chain 2 m.



BREITE / LENGTH mm	STRAHLER / RADIATORS	LEISTUNG / POWER	PREIS / PRICE €
650	1	0,4 kW	780,00
1000	2	0,8 kW	1.240,00
1200	3	1,2 kW	1.520,00
1400	3	1,2 kW	1.870,00
1600	4	1,6 kW	1.970,00
1800	5	2,0 kW	2.215,00

#### VARIANTE 2: WÄRMEBRÜCKE MIT & OHNE HUSTENSCHUTZ

Chromnickelstahl 18/10, transportabel oder für stationäre Montage, mit Quarzstrahlern, Heizzonen einzeln schaltbar, Hustenschutz mit Splitterschutz, 230 V.

#### VARIANTE 2: WITH & WITHOUT COUGH PROTECTION

Chrome nickel steel 18/10, available transportable or for fixed mounting, infrared-quartz radiators, heaters can be switched individually, cough protection with splinter shield, 230 V.



BREITE mm LENGTH mm	TIEFE mm DEPTH mm	HÖHE mm HEIGHT mm	LEISTUNG POWER	OHNE HS € WITHOUT CP €	MIT HS € WITH CP €
1000	330	435	0,8 kW	1.780,00	2.145,00
1200	330	435	1,2 kW	2.450,00	2.395,00
1400	330	435	1,2 kW	2.490,00	3.085,00
1600	330	435	1,6 kW	2.725,00	3.410,00
1800	330	435	2,0 kW	2.950,00	3.745,00

# GN Behälter

## GN Container

GRÖSSE mm SIZE mm	TIEFE mm / DEPTH mm					
	200	150	100	65	40	20
GN 1/1 - 530x325	€ 54,20	€ 32,80	€ 30,00	€ 23,60	€ 19,80	€ 16,10
GN 2/3 - 354x325	€ 42,90	€ 31,30	€ 25,00	€ 17,70	€ 15,70	€ 12,80
GN 1/2 - 265x325	€ 35,20	€ 28,90	€ 18,60	€ 14,90	€ 10,80	€ 9,30
GN 1/3 - 325x176	€ 28,50	€ 26,30	€ 16,90	€ 14,10	€ 8,90	€ 7,80
GN 1/4 - 265x162	€ 21,10	€ 22,60	€ 15,00	€ 10,20	€ 7,40	
GN 1/6 - 176x162	€ 33,10	€ 20,90	€ 11,50	€ 9,85		
GN 1/9 - 176x108			€ 14,50	€ 8,90		
GN 1/1 gelocht 530x325			€ 68,40	€ 35,20	€ 29,30	
GN 2/3 gelocht 354x325			€ 57,50	€ 24,90	€ 21,90	€ 17,40
GN 1/2 gelocht 265x325			€ 47,30	€ 20,90	€ 15,20	€ 13,10
Zwischenstege	325 mm / € 16,00		530 mm / € 21,80			

### GN - GELOCHT



# GN Behälter

## GN Container

DECKEL		
normal	Silikondichtung	Löffelaussparung
€ 17,10	€ 48,60	€ 17,70
€ 15,60	€ 41,40	€ 12,30
€ 9,90	€ 34,80	€ 10,20
€ 7,50	€ 24,60	€ 7,80
€ 6,60	€ 19,60	€ 6,90
€ 8,40	€ 14,70	€ 4,50
€ 3,90		€ 4,20



### GN - NICHT GELOCHT





# IME BACK- UND KOCHGERÄTE GMBH

## ZENTRALE / HEADOFFICE AUSTRIA:

5020 Salzburg, Samergasse 28b

Fon: +43 (0) 662 / 88 00 70

Fax: +43 (0) 662 / 88 00 70-8

## FILIALE WIEN / OFFICE VIENNA:

1020 Wien, Ferdinandstraße 2

Fon: +43 (0) 1 / 2 14 31 16

Fax: +43 (0) 1 / 2 14 31 16-8

## BÜRO DEUTSCHLAND / OFFICE GERMANY:

83395 Freilassing, Münchener Straße 67

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

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

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

Firmenbuchnummer: FN 276 952h

UID-Nr.: ATU 62413579

**Ihr Fachhändler**



kitchen solutions  
since 1950.

[www.ime.at](http://www.ime.at)