

GASTRONOMIETECHNIK

2010



Wir freuen uns Ihnen unseren neuen Katalog 2010 vorstellen zu dürfen mit vielen neuen hochwertigen Produkten.

GAM International s.r.l

Durch jahrelange Bemühungen um Qualität und Verbesserungen steht der Name GAM heute für hochwertige

„Macchine per la Ristorazione“

Wir bieten Ihnen ausschließlich geprüfte Qualitätsware aus Italien zu günstigen Preisen.

In unserem Werk beschäftigen wir einen Techniker, dessen einzige Aufgabe es ist, Vorgänge und Materialien zu optimieren um einen Qualitätsstandard zu bieten der den Namen GAM zu einem Siegel für gehobene Qualität macht. In unserer Laborwerkstatt werden alle Erneuerungen auf Herz und Nieren, und unter extremsten Bedingungen getestet, um Ihnen ein gutes und fertiges Produkt anbieten zu können um nicht unsere Kunden zu Testobjekten für Erneuerungen zu machen.

„Sparen ist Richtig“! Aber Bitte nicht auf Kosten der Funktionalität oder Zuverlässigkeit. Produkte aus Fernost sind zwar im ersten Erscheinen günstiger, aber in Punkto Qualität finden diese Produkte keinen Platz in unserem Sortiment. Bei allen GAM Produkten können Sie sich auf die Zuverlässigkeit und hochwertige Verarbeitung verlassen.

Wir sehen es als unsere Aufgabe an, Ihnen das beste Preis-/ Leistungsverhältnis am Markt anbieten zu können und keine Billigimporte mit „Mängel ab Werk“.

Das wir Ihnen diese hochwertigen Produkte dennoch zu solch günstigen Preisen anbieten können?

Durch unsere einzigartige und mit den Jahren perfektionierte Zusammenarbeit zwischen GAM Italien und der Werksvertretung in Deutschland können wir die Vertriebskosten auf einem niedrigen Niveau halten, wie kein anderer Anbieter. Keine Reklamationen ersparen teure Mitarbeiter und hohe Kosten für deren Abwicklung. Hier zahlt sich unser Qualitätsdenken doppelt aus.

Maurizio Badami
Geschäftsführer
GAM International s.r.l Italien

GAM Deutschland

In Ihrer GAM Werksvertretung Deutschland stehen Ihnen geschulte technische Berater zur Seite, die Ihnen bei allen Fragen mit der nötigen praktischen Erfahrung gerne behilflich sind.

In unserem Zentrallager halten wir ständig etwa 15.000 Artikel aus unserem Sortiment für Sie bereit. Wir verfügen zudem über ein Ersatzteillager für alle Maschinen der letzten 20 Jahre GAM.

Wir möchten uns auf diesem Wege auch gerne bei unseren vielen Kunden bedanken, die mir immer wieder unser Qualitätsdenken bestätigen und die wir schon lange geschäftlich begleiten dürfen. Ich kann Ihnen versprechen, das wir auch in Zukunft alles unternehmen werden, um die Qualität auf einem hohem, und die Preise auf einem niedrigen Niveau zu halten.

Außerdem wird Service, Zuverlässigkeit und Freundlichkeit auch in Zukunft immer selbstverständlich sein bei uns.

Dirk Schröder
Geschäftsführer
Gastro Aktions Markt GmbH / GAM Deutschland



Artikel	Seiten	Artikel	Seiten
Pizzaöfen	6 - 23	Edelstahl	106 -135
Bäckereibacköfen	24 - 25	Tische	106 - 109
Pizzaöfen-Zubehör	26 - 27	Schränke	110 - 115
Teigausroller	28 - 30	Hängeschränke	116 - 117
Nudelmaschinen	30 - 31	Wandregale	119
Teigknetmaschinen	32 - 47	Spülen	120 - 123
Planetenrührmaschinen	48 - 49	Spülcenter	124 - 125
Cutter	50 - 53	Topfspülen	126
Gemüseschneider	54 - 57	Wascharmaturen	126
Schneide- und Reibescheiben	58 - 62	Zu- und Ablauftische	127
Kartoffelschäler	63	Spülmaschinen	128 - 133
Tisch-Friteusen	64 - 65	Zubehör	134 - 135
Bainmarie / Wagen	65 / 104	Wandhauben	136 - 143
Kontaktgrill	66	Küchenserie 600	146 - 155
Toaster	67	Küchenserie 700	156 - 170
Tisch-Grillplatten	68	Küchenserie 900	171 - 179
Wäremebrücken	68	Kaffemühle	180
Servierwagen	69	Entkalker	180
Tablettwagen	70	Kaffemaschinen	181
Handtuchspender	71	Eiswürfelmaschinen	182
Abfalleimer / Ascher	71	Flockeismaschinen	183
Hockerkocher	72	Kühltechnik Profi	184 - 190
Lavagrill	72 - 73	Kühltische	185
Potis Dönergrille	74 - 79	Bierthecken	186
Dönermesser	77	Schockfroster	187
Aufschnittmaschinen	80 - 81	Pizzatische	188
Fleischwölfe / Käsereiben	82 - 85	Kühl- Gefrierschränke	189
Hackklötze	85	Kalt- Warmvitrienen	190
Knochensäge	85	Kühltechnik Basi	191 - 193
Vaccumiergeräte	86	Saladette	191
Handmixer	87	Kühl- Gefrierschränke	192
Microwellen	88	Pizzatische	193
Waagen	89	Speiseeismaschinen	194
Self Service / Speiseausgabe	90 - 105	Bargeräte	195 - 197

GAM Pizzaöfen

25 Jahre Erfahrung in der Produktion und Entwicklung von Pizzequipment ist durch nichts zu ersetzen. Pizzaöfen von GAM zählen heute verdient auf dem Markt zu den Besten, und das zu absolut günstigen Preisen. Wir verwenden ausschließlich EGO Thermostate und Qualitätsheizstäbe was in Verbindung mit unserer hochwertigen Isolierung einen besonders wirtschaftlichen und problemlosen Betrieb garantiert.

Viele Hersteller, besonders aus den neuen Importländern, neigen dazu günstige Heizungen und Thermostate zu verwenden und somit die Herstellungskosten niedrig zu halten. Sie als Gastronom sind auf Ihr Equipment angewiesen und ein paar gesparte Euro können Ihnen ein volles Lokal schnell zum Alptraum werden lassen wenn Ihr Ofen streikt. Wir sehen es als unsere Verpflichtung an dafür zu sorgen, dass Sie sich aufs Kochen und Backen konzentrieren können und nicht an der Technik scheitern.

Durch unseren einzigartigen Schamottstein mit Luftkammern können unsere Pizzaöfen besonders schnell auf Betriebstemperatur gebracht werden und Sie müssen den Ofen nicht schon 1 Stunde vor Restaurantöffnung vorheizen. Dieser Schamott ist durch seine gewollt raue Oberfläche auch bestens geeignet zum Backen auf dem Stein ohne Blech. Der raue Untergrund erlaubt eine „Unterlüftung“ der Pizza, so dass keine Blasen beim Backen entstehen und die Pizza keine unschönen schwarzen Stellen auf der Unterseite bekommt, wie das bei den glatten Schamottplatten oft der Fall ist.

Unsere Modelle M, MD und SB erhalten Sie auch in der TOP Ausführung, in der die gesamte Backkammer mit Schamottsteinen verkleidet ist. Hier sind wir wirklich nah am „Backen im Holzofen“. Die Wärmeausstrahlung ist von allen Seiten deutlich gleichmäßiger und durch die Speicherfähigkeit der Wärme im Schamottstein entstehen Ihnen auch keine großen Temperaturschwankungen mehr beim Öffnen und Schließen der Türen. Was sich auch positiv im Stromverbrauch bemerkbar macht.

Wichtige Hinweise

Bei Erstinbetriebnahme müssen Sie Pizzaöfen immer sehr langsam aufheizen. Den Ofen in 50° Schritten langsam auf Betriebstemperatur bringen. Die Schamottsteine können bei falscher Erstinbetriebnahme Risse bekommen und brechen dann wenig später. Diesen Vorgang auch beim Erneuern von Schamottsteinen wiederholen.

Die Scharniere der Türen bei den Modellen SMALL, C, SB, M und MD sollten von Zeit zu Zeit gefettet werden, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.

Leuchtmittel im Pizzaofen sollten beim Wechseln erst fettfrei gemacht werden und danach nicht mehr mit den Händen angefasst werden. Das verringert den Verschleiß erheblich.



Elektropizzaofen stapelbar

Serie - M -

Modelle		M4	M4 TOP	M6	M6 TOP	M6B	M6BTOP	M9	M9 TOP
Netzspannungen	Volt	400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE		400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE		400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE		400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE	
Arbeits- temperaturen	C	60 - 450		60 - 450		60 - 450		60 - 450	
Backkammer Innenmaße Version TOP	mm	700 x 700 x 145 670 x 685 x 145		700 x 1050 x 145 670 x 1035 x 145		1050 x 700 x 145 1035 x 670 x 145		1050 x 1050 x 145 1030 x 1035 x 145	
Fassungs- vermögen		4 x 34cm Pizzen		6 x 34cm Pizzen		6 x 34cm Pizzen		9 x 34cm Pizzen	
Gerätemaße (o. Haube)	mm	1000 x 920 x 350		1000 x 1270 x 350		1350 x 920 x 350		1350 x 1270 x 350	
Außenmaße mit Griff & Kabel	mm	1000 x 1045 x 350		1000 x 1395 x 350		1350 x 1045 x 350		1350 x 1395 x 350	
Anschlußwerte	KW	4,8		7,2		7,2		10,8	
Gewichte	Kg	73	91	95	120	95	120	116	151
Preise	€	1.549,00	1.849,00	1.799,00	2.189,00	1.899,00	2.289,00	2.790,00	3.290,00
Preise Version Elektronik	€	1.999,00	2.299,00	2.259,00	2.639,00	2.349,00	2.759,00	3.250,00	3.750,00
Edelstahlhauben Maße	mm	1000 x 970 x 70		1000 x 1320 x 70		1350 x 970 x 70		1350 x 1320 x 70	
Preise	€	189,00		199,00		199,00		259,00	
Abzugshauben Maße	mm	1000 x 1070 x 270		1000 x 1270 x 270		1350 x 1000 x 270		1350 x 1270 x 270	
Preise	€	899,00		1.099,00		1.149,00		1.149,00	
Gärzellen Maße	mm	1000 x 920 x 1000		1000 x 1270 x 1000		1350 x 1000 x 1000		1350 x 1270 x 1000	
Preise	€	1.399,00		1.659,00		1.699,00		1.749,00	

regelbarer
Dampfabzug



Unsere Ofenserie „M“ ist so konzipiert, dass sie bis zu drei Etagen stapelbar und somit für jede Gastronomiegröße anzupassen sind. Dank der einzigartigen Spezialdichtung an den doppelten Glastüren sind die Ofenmodelle der „M“ Serie besonders energiesparend. Zusätzlich sind die Backkammern mit nichttoxischen, hochisolierenden Materialien ausgekleidet. Durch das patentierte System der Doppeltüren ist ein Verbrennen durch Berühren der äußeren Glasscheibe nahezu unmöglich. Die komplette Tür lässt sich in wenigen Sekunden zum Reinigen ausbauen. Die bruchsicheren Glasfronten ermöglichen ein Verfolgen des Backvorgangs ohne die Türen zu öffnen.

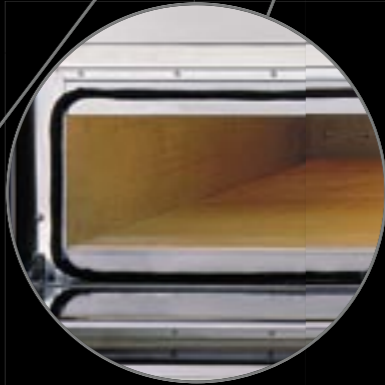
Das Gehäuse und die optionale Haube sind komplett aus Edelstahl und überzeugen durch edle Verarbeitung und hochwertige Technik. Thermostate und Platinen nur aus europäischer Herstellung garantieren einen störungsfreien Betrieb auch bei höchster Beanspruchung.

Alle Öfen der „M“ Serie sind auch in der Ausführung TOP erhältlich, bei der die Backkammer komplett mit Schamottstein ausgekleidet ist.

Sicherheitsthermostate und Beleuchtung sind bei diesem Ofenmodell Standard.



M Elektronik



Ausführung TOP



Jetzt auch mit Abzugshaube und Gärzelle lieferbar

Elektropizzaofen

Serie - King -

Modelle		KING4	KING6G
Netzspannungen	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE
Arbeitstemperaturen	C	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	700 x 700 x 155	700 x 1050 x 155
Fassungsvermögen		4 x 34cm Pizzen	6 x 34cm Pizzen
Gerätemaße	mm	1180 x 1120 x 440	1530 x 1120 x 440
Anschlußwerte	KW	4,8	7,2
Gewichte	Kg	190	230
Preise	€	2.650,00 €	3.350,00 €
Modelle		KING9	
Netzspannungen	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE	
Arbeitstemperaturen	C	60 - 450	
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	1050 x 1050 x 155	
Fassungsvermögen		9 x 34cm Pizzen	
Gerätemaße	mm	1530 x 1470 x 440	
Anschlußwerte	KW	10,8	
Gewichte	Kg	280	
Preise	€	3.950,00 €	
Unterbauten Edelstahl			Preise
KING 4		1180 x 1020 x 960	728,00 €
KING 6G		1530 x 1020 x 960	899,00 €

stapelbar zur leichteren Montage

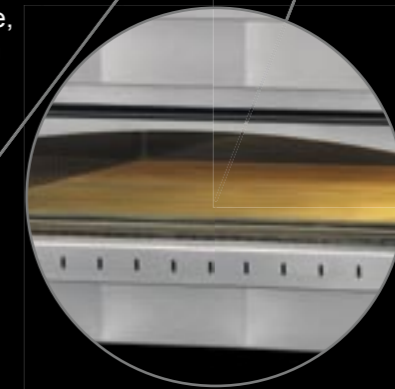


Die Ofenserie der Luxusklasse zeichnet sich durch sehr hohe innovative technische Eigenschaften aus. Dank jahrelanger Erfahrung in der Pizzatechnik kommt es zum Einsatz von hochisolierenden Materialien verbunden mit einer extrem temperaturresistenten Türdichtung und einer extra hierfür konstruierten Elektronik. Ein Komplex an Eigenschaften, welche den Energieverbrauch auf ein Minimum reduzieren. Die Türe ist mit Doppelglas und einem Zwischenraum für die Luftzirkulation ausgestattet.

Ummantelte Hochleistungs-Heizelemente, deren Oberfläche geschliffen ist. Schamottsteine die besonders zum direkten Backen von Lebensmitteln geeignet sind. Dies schafft weitere Vorteile, u.a. einen leichten Abstand zwischen dem Pizzaboden und der Backfläche, was eine bessere Luftzirkulation schafft und somit auch ein gleichmäßigeres Backen ermöglicht.



Digitale Steuerung



Edelstahl-Backkammer mit Hitzeblech



Stabile und ergonomische Griffkonstruktion

	King 4..	KING6..	KING9..
Edelstahlhauben	950,00 €	1.150,00 €	1.250,00 €
Gärzellen	1.450,00 €	1.718,00 €	1.850,00 €

Elektropizzaofen

Serie - MD -

Modelle		MD4	MD4 TOP	MD6	MD6 TOP
Netzspannungen	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE		400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE	
Arbeitstemperaturen	C	60 - 450		60 - 450	
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	700 x 700 x 145	670 x 685 x 145	700 x 1050 x 145	670 x 1035 x 145
Fassungsvermögen		4 x 34cm Pizzen		6 x 34cm Pizzen	
Gerätemaße	mm	1000 x 920 x 420		1000 x 1270 x 420	
Außenmaße mit Griff & Kabel	mm	1000 x 1045 x 420		1000 x 1395 x 420	
Anschlußwerte	KW	4,8		7,2	
Gewichte	Kg	80	98	97	122
Preise	€	1.459,00 €	1.759,00 €	1.699,00 €	2.099,00 €
Modelle		MD44	MD44 TOP	MD66	MD66 TOP
Netzspannungen	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE		400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE	
Arbeitstemperaturen	C	60 - 450		60 - 450	
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	700 x 700 x 145	670 x 685 x 145	700 x 1050 x 145	670 x 1035 x 145
Fassungsvermögen		4 + 4 x 34cm Pizzen		6 + 6 x 34cm Pizzen	
Gerätemaße	mm	1000 x 920 x 760		1000 x 1270 x 760	
Außenmaße mit Griff & Kabel	mm	1000 x 1045 x 760		1000 x 1395 x 760	
Anschlußwerte	KW	9,6		14,4	
Gewichte	Kg	142	178	193	243
Preise	€	2.499,00 €	3.099,00 €	2.799,00 €	3.579,00 €

regelbarer
Dampfabzug

Unsere Ofenserie „MD“ ist dank der einzigartigen Spezialdichtung an den doppelten Glastüren besonders energiesparend. Zusätzlich sind die Backkammern mit nichttoxischen, hochisolierenden Materialien ausgekleidet. Durch das patentierte System der Doppeltüren ist ein verbrennen durch berühren der äußeren Glasscheibenverkleidung nahezu unmöglich. Die komplette Türe lässt sich in wenigen Sekunden zum reinigen ausbauen.

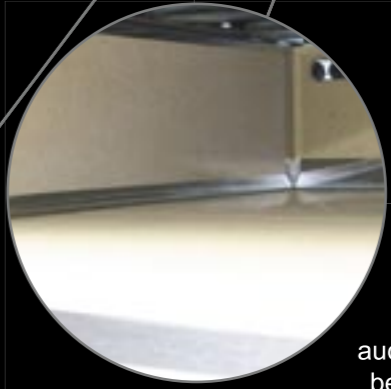
Die Frontblenden sind aus Edelstahl, das Gehäuse aus lackiertem Stahlblech. Für die Backfläche verwenden wir hochwertigen Schamottstein.



regelbarer Dampfabzug



Bedienfeld zum Benutzer
geneigt



Ausführung TOP
Vollschamott

Alle Öfen der „MD“ Serie sind auch in der Ausführung TOP erhältlich, bei der die Backkammer komplett mit Schamottstein ausgekleidet ist.

Sicherheitsthermostate und Backkammerbeleuchtungen sind bei diesem Ofenmodell natürlich Standard.



Elektropizzaofen

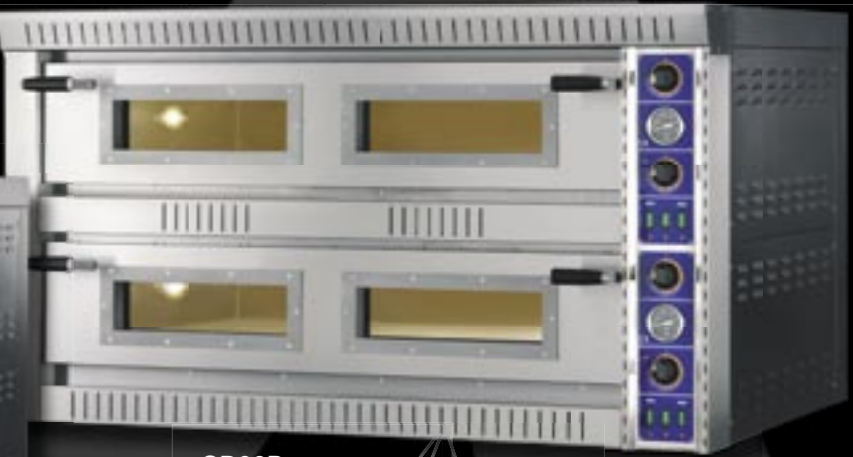
Serie - SB -

Modelle		SB4	SB6	SBD44
Netzspannungen	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE
Arbeitstemperaturen	C	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	700 x 700 x 145	700 x 1050 x 145	620 x 620 x 145
Fassungsvermögen		4 x 34cm Pizzen	6 x 34cm Pizzen	4 + 4 x 30cm Pizzen
Gerätemaße	mm	1000 x 930 x 420	1000 x 1270 x 420	900 x 790 x 760
Außenmaße inkl. Griffe & Kabel	mm	1000 x 1070 x 420	1000 x 1395 x 420	900 x 930 x 760
Anschlußwerte	KW	4,8	7,2	9,6
Gewichte	Kg	80	97	157
Preise	€	1.299,00	1.549,00	1.949,00
Modelle		SB44	SB66	SB66B Breit
Netzspannungen	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE
Arbeitstemperaturen	C	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	700 x 700 x 145	700 x 1050 x 145	1050 x 700 x 145
Fassungsvermögen		4 + 4 x 34cm Pizzen	6 + 6 x 34cm Pizzen	6 + 6 x 34cm Pizzen
Gerätemaße	mm	1000 x 930 x 760	1000 x 1270 x 760	1350 x 930 x 760
Außenmaße inkl. Griffe & Kabel		1000 x 1070 x 760	1000 x 1395 x 760	1350 x 1070 x 760
Anschlußwerte	KW	9,6	14,4	14,4
Gewichte	Kg	160	220	220
Preise	€	1.999,00	2.499,00	2.659,00

NEU! Mit abnehmbarem Hitzeblech.
Dadurch, bei Bedarf, die volle
Einschubhöhe ausnutzbar.



SB44 / SB44M / SB66

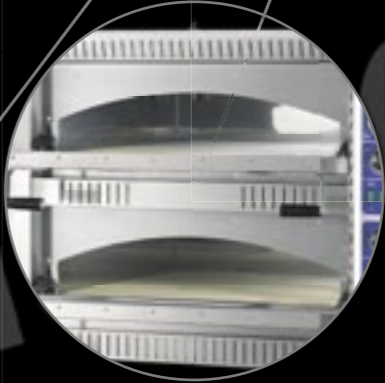


SB66B

Die SB Serie ist robust in seiner Bauweise und ein idealer Pizza-
ofen für höchste Beanspruchung.
Die Türen sind aus Edelstahl mit hitzebeständigem Sichtglas
und verfügen über Griffaufnahmen rechts und links. Durch 4 ge-
trennte Thermostate sind Ober- und Unterhitze stufen-
los regelbar. Für die Backfläche verwenden wir hoch-
wertigen Schamottstein. Diese Ofenserie wurde in
jeder marktüblichen Größe gebaut um jeden
Bedarf zu decken. Eine Entlüftung der
Kochdämpfe ist durch den eingebau-
ten Kamin gewährleistet. Die Back-
kammern sind selbstverständlich
mit einer Beleuchtung ausge-
stattet, aus aluminisiertem Stahlblech
und mit Hitzeblech.



Temperaturregelung bis 450°



NEU! abnehmbares Hitzeblech



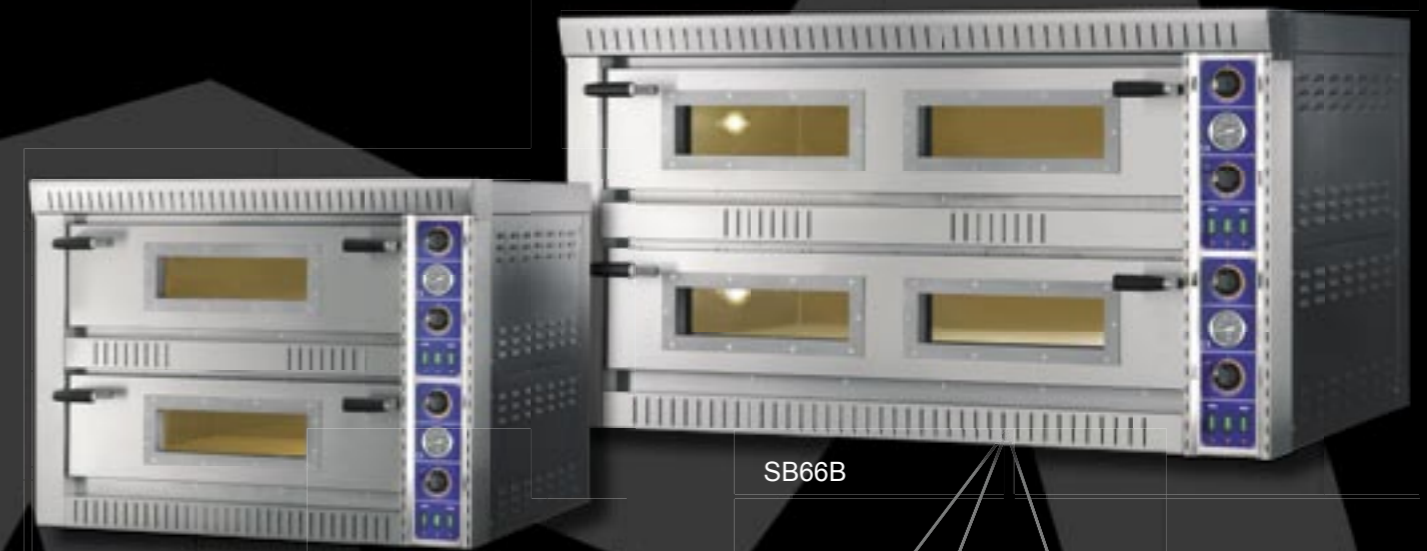
Neue gedämpfte Scharniere



Elektropizzaofen

Serie - SB TOP -

Modelle		SB4TOP	SB6TOP	SBD44TOP
Netzspannungen	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE
Arbeitstemperaturen	C	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	670 x 685 x 145	670 x 1035 x 145	600 x 600 x 145
Fassungsvermögen		4 x 32cm Pizzen	6 x 32cm Pizzen	4 + 4 x 30cm Pizzen
Gerätemaße	mm	1000 x 930 x 420	1000 x 1270 x 420	900 x 790 x 760
Außenmaße inkl. Griffe & Kabel	mm	1000 x 1070 x 420	1000 x 1395 x 420	900 x 930 x 760
Anschlußwerte	KW	4,8	7,2	9,6
Gewichte	Kg	90	107	177
Preise	€	1.549,00	1.849,00	2.498,00
Modelle		SB44TOP	SB66TOP	SB66BTOP Breit
Netzspannungen	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE
Arbeitstemperaturen	C	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	670 x 685 x 145	670 x 1035 x 145	1035 x 670 x 145
Fassungsvermögen		4 + 4 x 32cm Pizzen	6 + 6 x 32cm Pizzen	6 + 6 x 32cm Pizzen
Gerätemaße	mm	1000 x 930 x 760	1000 x 1270 x 760	1350 x 930 x 760
Außenmaße inkl. Griffe & Kabel		1000 x 1070 x 760	1000 x 1395 x 760	1350 x 1070 x 760
Anschlußwerte	KW	9,6	14,4	14,4
Gewichte	Kg	180	240	240
Preise	€	2.549,00	3.099,00	3.298,00



SB44 / SB44M / SB66

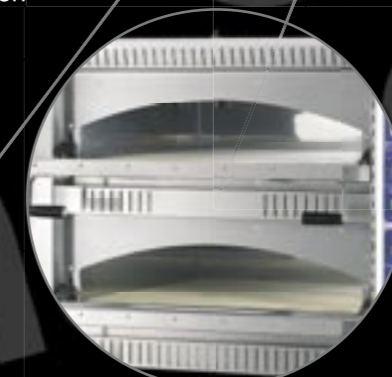
SB66B

Die SB TOP Öfen sind zusätzlich mit komplett, mit Schamott verkleideten Backkammern ausgestattet, was das Backergebnis deutlich verbessert.

Die Türen sind aus Edelstahl mit hitzebeständigem Sichtglas und verfügen über Griffaufnahmen rechts und links. Durch 4 getrennte Thermostate sind Ober- und Unterhitze stufenlos regelbar. Für die Backkammer verwenden wir hochwertigen Schamottstein. Diese Ofenserie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut um jeden Bedarf zu decken. Eine Entlüftung der Kochdämpfe ist durch den eingebauten Kamin gewährleistet. Die Backkammern sind selbstverständlich mit einer Beleuchtung ausgestattet, aus aluminisiertem Stahlblech und mit Hitzeblech.



Temperaturregelung bis 450°



Hitzeblech abnehmbar



Neue gedämpfte Scharniere



Elektropizzaofen

Serie - C-Line -

Modelle		C4	C6	C44 Medium
Netzspannungen	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE
Arbeitstemperaturen	C	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	700 x 700 x 145	700 x 1050 x 145	620 x 620 x 145
Fassungsvermögen		4 x 34cm Pizzen	6 x 34cm Pizzen	4 + 4 x 30cm Pizzen
Gerätemaße	mm	1000 x 930 x 420	1000 x 1270 x 420	900 x 790 x 760
Außenmaße inkl. Griffe & Kabel	mm	1000 x 1070 x 420	1000 x 1395 x 420	900 x 930 x 760
Anschlußwerte	KW	4,8	7,2	9,6
Gewichte	Kg	80	97	157
Preise	€	1.079,00	1.299,00	1.698,00
Modelle		C44	C66	
Netzspannungen	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE	
Arbeitstemperaturen	C	60 - 450	60 - 450	
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	700 x 700 x 145	700 x 1050 x 145	
Fassungsvermögen		4 + 4 x 34cm Pizzen	6 + 6 x 34cm Pizzen	
Gerätemaße	mm	1000 x 930 x 760	1000 x 1270 x 760	
Außenmaße inkl. Griffe & Kabel		1000 x 1070 x 760	1000 x 1395 x 760	
Anschlußwerte	KW	9,6	14,4	
Gewichte	Kg	160	220	
Preise	€	1.758,00	2.198,00	



Die neue C Line Pizzaofenserie ist trotz des günstigen Preises in Leistung und Verarbeitung ein GAM Qualitäts-Ofen.

Hochwertigste Thermostate, leistungsfähige Heizelemente, Spezialisierung der Backkammern, inkl. Pyrometer zur Temperaturkontrolle. Hier wurde an der Qualität und Ausstattung nirgends gespart.

Backkammer aus aluminisiertem Stahlblech mit Innenbeleuchtung ist ebenfalls Standard bei dieser Serie.

Durch das abnehmbare Hitzeblech auch zum Brotbacken geeignet.

Auch mit digitaler Steuerung lieferbar. Aufpreis pro Backkammer 99,00 €



auf Wunsch auch mit digitaler Steuerung



stabile Griffe



große Sichtfenster



Elektropizzaofen

Serie - Small/B1/B1+1-



Unser neuer B1 & B1+1 ist Ideal für Bistro's und Imbiss. Pro Kammer können je eine Pizza bis 35cm Durchmesser gebacken werden. Ideal auch zum warmhalten oder überbacken.

Der Small Ofen findet durch seine platzsparende Form fast in jeder Küche seinen Platz. Die überarbeitete Front aus Edelstahl mit der neuentwickelten Türmechanik mit Scharnieren sowie die verbesserte Isolierung der Backkammern, sind nur einige der vielen Highlights dieses Ofens. Die Backkammer ist aus aluminisiertem Blech und verfügt über eine hochwertige, durchgehende Schamottplatte. 3 Thermostate mit stufenloser Regulierung über Drehschalter garantieren beste Backergebnisse. Die Kochdampfentlüftung erfolgt über einen eingebauten Kamin.

Modelle		B1	B1+1	Small 230 V	Small 400 V
Netzspannungen	Volt	230 Volt	230 Volt	230 Volt AC 1 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE
Arbeitstemperaturen	C	50 - 350	50 - 350	60 - 350	60 - 350
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	410 x 360 x 80	410 x 360 x 80	505 x 520 x 115	505 x 520 x 115
Fassungsvermögen		1 x 34cm Pizzen	2 x 34cm Pizzen	4 x 25cm Pizzen	4 x 25cm Pizzen
Gerätemaße	mm	585 x 480 x 245	585 x 480 x 420	745 x 695 x 490	745 x 695 x 490
Anschlußwerte	KW	1,6	3,2	6	6
Gewichte	Kg	23	37	73	73
Preise	€	459,00	699,00	1.298,00	1.298,00

Gaspizzaofen

Serie - G -



Die Öfen der „G“ Serie sind mit Backkammern aus aluminisiertem Stahlblech und Schamottboden ausgestattet. Die Gehäusefront besteht aus hochwertigem Edelstahl und die Türe verfügt über ein Sichtfenster aus hitzebeständigem Spezialglas. Die Backkammer ist außerdem mit einer Innenbeleuchtung versehen um ein Kontrollieren des Backguts ohne öffnen der Türe zu ermöglichen. Die Kochdämpfe werden über ein Entlüftungssystem aus der Backkammer entsorgt. Der Ofen ist mit einer hochwertigen Isolierung aus Steinwolle und Keramikfaser versehen um beste Wärmehaltung zu gewährleisten.

Selbstverständlich erfüllt dieser Ofen alle CE- und Sicherheitsvorschriften.

Modelle		G4	G6
Aufnahme	kcal.h	8.500	9.900
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	610 x 640 x 150	610 x 940 x 150
Fassungsvermögen		4 x 30cm Pizzen	6 x 30cm Pizzen
Gerätemaße	mm	960 x 935 x 520	960 x 1235 x 520
Gewichte	Kg	140	170
Preise	€	3.499,00	3.999,00

Tunnel-Pizzaöfen - Classic & Stone -

Modelle Classic	TCA - 45x80	TCB - 63x114	TCC - 80x150
Außenmaße B x T x H in mm	980 x 1650 x 410	1120 x 2060 x 410	1320 x 2420 x 410
Backofenmaße B x T x H in mm	510 x 800 x 110	670 x 1140 x 110	870 x 1500 x 110
Förderband B x T in mm	450 x 1420	600 x 1890	800 x 2250
Gewicht	125 kg	140 kg	220 kg
Leistung KW max. ~ Studienleistung	12,5 kW 50 Pizzen / Std.	19,5 kW 70 Pizzen / Std.	35,0 kW 100 Pizzen / Std.
Temperatur max.	500 °C	500 °C	500 °C
Preis	10.999,00 €	12.999,00 €	16.999,00 €
Modelle Stone	TSA - 45x80	TSB - 63x114	TSC - 80x150
Außenmaße B x T x H in mm	980 x 1650 x 520	1120 x 2060 x 520	1320 x 2420 x 520
Backofenmaße B x T x H in mm	510 x 800 x 110	670 x 1140 x 110	870 x 1500 x 110
Förderband B x T in mm	450 x 1420	600 x 1890	800 x 2250
Gewicht	140 kg	185 kg	280 kg
Leistung KW max. ~ Studienleistung	12,5 kW 60 Pizzen / Std.	19,5 kW 80 Pizzen / Std.	35,0 kW 120 Pizzen / Std.
Temperatur max.	500 °C	500 °C	500 °C
Preis	12.999,00 €	18.999,00 €	22.999,00 €

Tunnel-Pizzaofen Serie Tunnel Classic

Backfläche aus verkupfelter Edelstahlplatte.

Maximale Temperatur 500 °C.

Hochwertige Tunnelöfen mit digitaler Steuerung.

Mit Kontrollleuchte, Haupteinschalter und Notstoppschalter ausgestattet. Stufenlos regulierbar. Das Förderband hat einen separaten Einschalter und Geschwindigkeitsregler. Ober-Unterhitze ist digital steuerbar.



Tunnel-Pizzaofen Serie Tunnel Stone

Backfläche (Förderband) aus Schamottsteinplatten.

Maximale Temperatur 500 °C.

Hochwertige Tunnelöfen mit digitaler Steuerung.

Mit Kontrollleuchte, Haupteinschalter und Notstoppschalter ausgestattet. Stufenlos regulierbar. Das Förderband hat einen separaten Einschalter und Geschwindigkeitsregler. Ober-Unterhitze ist digital steuerbar.



Zubehör - Unterbauten

Spezialhalterungen für Standfestigkeit der Pizzaöfen.
Unterbau mit je 2 Verstrebungen.
Mitgeliefert werden 4 stabile Nylonräder.



Modelle

STSA	999,00 €
STSB	1.099,00 €
STSC	1.199,00 €

Bäckereibacköfen

- PF -

Modelle	PFD	PFE	PFF
Außenmaße B x T x H in mm	1000 x 1280 x 530	1000 x 1680 x 530	1200 x 1680 x 530
Backkammermaße B x T x H in mm	600 x 800 x 270	600 x 1200 x 270	800 x 1200 x 270
Bleche 60x40 Fassungsvermögen	2	3	4
Gewicht	125 kg	140 kg	220 kg
Leistung max.	7,2 kW	7,8 kW	8,2 kW
Temperatur max.	450 °C	450 °C	450 °C
Preis	3.499,00 €	3.699,00 €	3.999,00 €

Zubehör	Maße	Preis
Haube KPD (Ofen PFD)	1000 x 1450 x 160	599,00 €
Haube KPE (Ofen PFE)	1000 x 1850 x 160	619,00 €
Haube KPF (Ofen PFF)	1200 x 1850 x 160	639,00 €
Gärzelle BPDF (Ofen PFD)	1000 x 1450 x 700 - 230V / 1KW	1.599,00 €
Gärzelle BPFE (Ofen PFE)	1000 x 1850 x 700 - 230V / 1KW	1.699,00 €
Gärzelle BPFF (Ofen PFF)	1200 x 1850 x 700 - 230V / 1KW	1.799,00 €
Untergestell SP60/80	1000 x 1450 x 700	399,00 €
Untergestell SP60/120	1000 x 1850 x 700	449,00 €
Untergestell SP80/120	1200 x 1850 x 700	499,00 €
Schamottplatte PR1 (PFD)	600 x 800	169,00 €
Schamottplatte PR1 (PFE)	600 x 1200	199,00 €
Schamottplatte PR1 (PFF)	800 x 1200	259,00 €
Bedampfer für Backkammer		1.299,00 €

Unsere Backöfen der PF Serie sind extra für den Bedarf von Bäckereien und Brotläden konzipiert worden. Die komplett aus Edelstahl gefertigten Öfen sind in Modularbauweise hergestellt und bis zu 3 Stück stapelbar um jedem Bedarf gerecht zu werden.

Die digitale Steuerung mit ihren Backprogrammen vereinfacht die Bedienung für das Personal erheblich.

Hohe Backkammeröffnungen mit 28cm erleichtern das Be- und Entladen der Backkammer.

Große Glastüren aus hitzebeständigem Glas über die ganze Kammerbreite zur Sichtkontrolle des Backguts.

Durch den optionalen Bedampfer ist eine Beschwädung in der Backkammer möglich.

Optional auch mit Schamottboden lieferbar.

Auf Wunsch auch mit Einschubhöhe 18cm lieferbar.


















Untergestelle für Pizzaöfen

Zubehör

	Modelle	verwendbar für	Maße in mm	Gewicht in Kg	Preise
	UGSTSM* Edelstahl	Small	720 x 610 x 900	20 Kg	289,00 €
	UGSTBD* Edelstahl	SBD Medium C44M	880 x 700 x 910	23 Kg	319,00 €
	UGST4* Edelstahl	M4 / MD4 / SB4 MD44 / SB44 C4 / C44	1010 x 850 x 910	24 Kg	319,00 €
	UGST6* Edelstahl	M6 / MD6 / SB6 MD66 / SB66 C6 / C66	1010 x 1200 x 910	25 Kg	349,00 €
	UGST6B* Edelstahl	M6B / M66B SB66B	1360 x 850 x 910	29 Kg	369,00 €
	UGST9* Edelstahl	M9	1340 x 1200 x 910	29 Kg	379,00 €
	UGSTG4 Stahlblech beschichtet	G4	960 x 935 x 850	24 Kg	399,00 €
	UGSTG6 Stahlblech beschichtet	G6	960 x 1235 x 850	25 Kg	439,00 €

*mit optional erhältlichen Backblechhalter-Kit wie abgebildet

zzgl. 195,00 €

Artikelnr.	Bezeichnung		Preise
90/20	 Pizzaschaufel rund	Edelstahl-Schaufel 20 x 170cm mit beweglichem Griff in der Mitte.	76,00 €
98/33	 Pizzaschaufel	Aluminium-Pizzaschaufel 33 x 170cm	78,00 €
110	 Ofenbesen	Ofenbesen mit Naturfaser Besen 22 x 7cm, Länge 170cm	62,00 €
90/KIT	 Set für Pizzaofen	Komplettes Set für Elektro-Pizzaöfen. Inhalt: 90/20 & 98/33 & 110	195,00 €
186/33	 Pizzaschaufel kurz	kurze Alluminium-Schaufel 33 x 33cm, Länge 70cm	37,00 €
150/3	 Pizzaschneider	Pizzaschneider aus Edelstahl mit Anti-Haft Beschichtung. D =11cm	19,00 €
151	 Pizzaspachtel	Edelstahlspachtel gekröpft 9 x 12cm	15,00 €
152/1	 Pizzaspachtel	Edelstahlspachtel gekröpft 9 x 25cm	29,00 €
162/10	 Spachtel	Gerade Spachtel 10cm	14,00 €
141	 Spachtel	Scharfe flexible Spachtel 12cm	15,00 €
190/25	 Pizzablechhalter	Blechhalter für Pizzableche	22,00 €
140	 Schaufel-Holzge- stell	Holzgestell für Schaufeln	40,00 €
16/4	 Wandhalterung	Wandhalterung für Zubehör	26,00 €
149	 Pizzaschneider	Pizzaschneider Wippe	25,00 €
C33/170	 10 Pizzaschaufeln	Aluminium-Pizzaschaufel 33 x 170cm Lieferung im 10er Pack	249,00 € 10 Schaufeln



Teigausroller

Serie - RM / R -

Modelle		RM30	R30E	R40E	R40PE
		■	■	■	■
Leistung	V Hz W	230 50 370	230 50 370	230 50 370	230 50 370
Maschinenmaße B x T x H	mm	420 x 420 x 370	420 x 420 x 700	520 x 520 x 800	520 x 520 x 690
Teigmenge	gr	100 - 250	100 - 250	100 - 400	100 - 700
Gewicht	Kg	34	34	44	44
Teigdurchmesser bis	mm	300	300	400	400 x 700
Einstellbare Teigstärke	mm	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5
Preis	€	858,00	1.098,00	1.298,00	1.398,00
Modelle mit Fußpedal			R30 ■	R40 ■	R40P ■
Technische Daten			wie R30E	wie R40E	wie R40PE
Preis	€		1.198,00	1.398,00	1.498,00

Diese ausgereiften und aus Edelstahl gefertigten GAM Teigausroller sind die idealen Helfer in jeder Pizzeria.

Durch Verwendung von Metall- statt Kunststoffantriebsblöcken wurde die Zuverlässigkeit dieser Teigausrollmaschine gegenüber dem Vorgängermodell weiter verbessert. Die stabilen Kunststofffüße verhindern ein Beschädigen der Arbeitsfläche und verbessern die Hygiene.

Durch die Distanz des Motors zu den Teigrollen erwärmt der Motor den Teig nicht während des Arbeitens und verhindert so ein Festkleben oder Verändern des Teiges.

Die Dicke und der Durchmesser des Teiges ist von 0,5 bis 5,5mm regulierbar.

Die RM30, R30/E und R40/E eignen sich für runde Pizzen, der R40P/E für Partybleche und runde Pizzen.



Nudelteigausroller

mit Schneidevorrichtung

Serie - SI -



Diese komplett aus Edelstahl hergestellte Nudelmaschine wurde so konzipiert, das Sie Pizza-, Nudel- und andere Teige auf die gewünschte Stärke ausrollen können. Sie ist auf kleinere bis mittlere Küchen ausgelegt und äußerst vielseitig und praktisch im Gebrauch.

Als Zubehör sind verschiedene Messer lieferbar, die den Teig in der gewünschten Breite gleich beim ausrollen schneidet.

Selbstverständlich erfüllt diese Maschine alle Hygiene- und CE Vorschriften.

Modelle		S-INOX 320	S-INOX 420	S-INOX 520
Leistung	V/W	230V / 370 W 400V / 370 W	230V / 370 W 400V / 370 W	230V / 370 W 400V / 370 W
Maschinenmaße B x T x H	mm	560 x 470 x 500	660 x 470 x 500	760 x 470 x 500
Teigbreite bis	mm	320	420	520
Gewicht	Kg	53	61	69
Teigstärke bis	mm	22	22	22
Einstellbare Teigstärke	mm	0 - 10	0 - 10	0 - 10
Preis 230 Volt	€	1.999,00	2.099,00	2.299,00
Preis 400 Volt	€	1.999,00	2.099,00	2.299,00
Zubehör				
Nudelmesser TGP 2mm für Tagliolini	€	299,00	299,00	299,00
Nudelmesser TGP 4mm für Tagliatelle	€	299,00	299,00	299,00
Nudelmesser TGP 6mm für Tagliatelle	€	299,00	299,00	299,00
Nudelmesser TGP 12mm für Pappardelle	€	299,00	299,00	299,00

■ Lagerware
 ■ kurzfristig lieferbar
 ■ ca 10 Tage Lieferzeit

Nudelmaschine

Serie - MPF -



Die Maschinen der MPF Serie sind vollautomatische Nudelmaschinen, bei denen es genügt, die Zutaten einzugeben und Minuten später sind die Teigwaren in der gewünschten Art und Form fertig.

Alle mit dem Teig in Berührung kommenden Teile der Maschine sind aus Edelstahl und gewährleisten so höchste Hygiene und leichte Reinigung.

MPF 2,5 kann optional mit Abschneidevorrichtung ausgestattet werden. Preis = 667,00 €
Bei der MPF 4 & 8 gehört die Vorrichtung zum Lieferumfang.

Dauergeschmierte Kugellager an den beweglichen Bauteilen machen diese Maschinen praktisch wartungsfrei. Alle Hygiene und CE Vorschriften werden von diesen Maschinen selbstverständlich erfüllt.

ACHTUNG: Die Stundenleistungen beziehen sich auf die Teigproduktion. Die Stundenleistung der Nudelproduktion ist von mehreren Faktoren anhängig und kann daher nicht verbindlich angegeben werden.

Modelle		MPF 1,5	MPF 2,5	MPF 4	MPF 8
Leistung	V/W	230V / 300W	230V / 370W	400V / 750W	400V / 1000W
Maschinenmaße B x T x H	mm	250 x 480 x 290	260 x 600 x 380	350 x 760 x 450	450 x 720 x 750
Kapazität der Schüssel	Kg	1,5	2,5	4,0	8,0
Gewicht	Kg	20	30	45	80
Stundenleistung	Kg	5	8	13	25
Preis	€	1.399,00	1.999,00	3.899,00	5.499,00
Einsatz / für Fusilli	€	79,00	89,00	89,00	139,00
Einsatz / für Pappardelle	€	79,00	89,00	89,00	139,00
Einsatz / für Maccheroni	€	79,00	89,00	89,00	139,00
Einsatz / für Spagetti	€	79,00	89,00	89,00	139,00
Einsatz / für Tagliolini	€	79,00	89,00	89,00	139,00
Einsatz / für Fettuccine	€	79,00	89,00	89,00	139,00
Einsatz / für Pasta Sfoglia	€	99,00	109,00	109,00	159,00

jetzt auch in 230 Volt

Teigknetmaschinen Serie - C-Line -

GAM Teigknetmaschinen

Auch hier zeigen sich 20 Jahre Erfahrung und Entwicklung bei GAM.

Jeder Pizzabäcker, der Teig mit der Hand kneten muss, wird Ihnen bestätigen dass das Schwerstarbeit ist. Dementsprechend müssen Teigknetmaschinen äußerst robust und hochwertig gefertigt werden. Die wichtigsten und zugleich teuersten Bauteile sind Motor, Getriebe und Edelstahlspirale. Genau hier versuchen andere Hersteller gerne zu sparen, das Ergebnis sind immer günstigere, aber auch weniger zuverlässigere Maschinen am Markt.

Auch wir könnten Teigknetmaschinen günstiger produzieren. Durch unser Qualitätsdenken sehen wir aber vehement davon ab „billig“ zu produzieren auf Kosten der Zuverlässigkeit.

Bei GAM Teigknetmaschinen werden ausschließlich bewährte Komponenten verwendet die den hohen Qualitätsansprüchen genügen, die wir uns selber stellen.

Eine GAM Teigknetmaschine arbeitet problemlos viele Jahre. Hier 100 € zu sparen, kann Sie schon in kurzer Zeit sehr viel mehr Geld kosten.

Die neue „C-Line“ Teigmaschinen wurden für eine lange Lebensdauer, auch unter höchsten Ansprüchen konzipiert.

Die Maschinen sind mit Reduziergetriebe im Ölbad ausgerüstet, die besonders robust und wartungsarm sind.

Die Kessel und die Teigbrecher sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt, der Knethaken aus handgeschmiedetem Edelstahl.

Selbstverständlich erfüllen auch alle Modell der Serie „C-Line“ sämtliche Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie die CE Norm.

Diese Teigmaschinenserie ist vom Preis- Leistungsverhältnis nicht zu schlagen und Sie müssen keine Kompromisse eingehen bei Qualität und Zuverlässigkeit.



Schalteinheit



Edelstahlkesselabdeckung



Knethaken & Teigbrecher

Modelle	C16	C20	C30	C40	C50
Leistung	0,55 KW	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Maschinenmaße B x T x H mm	340 x 640 x 695	400 x 660 x 695	435 x 780 x 800	490 x 800 x 800	490 x 800 x 800
Kesselvolumen Fassungsvermögen Kesselmaße D x H	16 Liter 13 Kg 320 x 210	21 Liter 17 Kg 360 x 210	32 Liter 25 Kg 400 x 260	41 Liter 35 Kg 450 x 260	48 Liter 42 Kg 450 x 300
Gewicht	56 Kg	60 Kg	92 Kg	102 Kg	107 Kg
Preis 400 Volt	1.079,00 €	1.098,00 €	1.338,00 €	1.739,00 €	1.899,00 €
Preis 230 Volt	1.129,00 €	1.148,00 €	1.398,00 €	1.798,00 €	1.969,00 €
Aufpreis Rädersatz	59,00 €	59,00 €	59,00 €	59,00 €	59,00 €

Teigknetmaschine

Serie - S -

Modelle	S10	S16	S20	S30	S40	S50
Leistung	0,30 KW	0,55 KW	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Maschinenmaße B x T x H	280 x 460 x 600 mm	340 x 640 x 695 mm	400 x 660 x 695 mm	435 x 780 x 800 mm	490 x 800 x 800 mm	490 x 800 x 800 mm
Kesselvolumen Fassungsvermögen Kessellaße D x H	10 Liter 7 Kg 260 x 200	16 Liter 13 Kg 320 x 210	21 Liter 17 Kg 360 x 210	32 Liter 25 Kg 400 x 260	41 Liter 35 Kg 450 x 260	48 Liter 42 Kg 450 x 300
Gewicht	35 Kg	56 Kg	60 Kg	92 Kg	102 Kg	107 Kg
Preis 400 Volt	--	1.228,00 €	1.258,00 €	1.458,00 €	1.799,00 €	1.999,00 €
Preis 230 Volt	1.099,00 €	1.259,00 €	1.288,00 €	1.488,00 €	1.899,00 €	2.099,00 €
Modelle mit zwei Ge- schwindigkeiten und Timer (nur 400 Volt)	--	1.498,00 €	1.498,00 €	1.698,00 €	1.998,00 €	2.198,00 €
Aufpreis Rädersatz	59,00 €	59,00 €	59,00 €	59,00 €	59,00 €	59,00 €
Aufpreis Timer	--	59,00 €	59,00 €	59,00 €	59,00 €	59,00 €

Die „S“ Teigmaschine ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung und Verbesserungen in unserer Entwicklung der Teigknetmaschinen. Ständige Qualitätskontrollen gewährleisten eine lange Lebensdauer, auch unter höchsten Ansprüchen. Alle Maschinen sind mit Reduziergetriebe im Ölbad ausgerüstet, die besonders robust und wartungsarm sind.

Die Kessel und die Teigbrecher sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt, der Knethaken aus handgeschmiedetem Edelstahl.

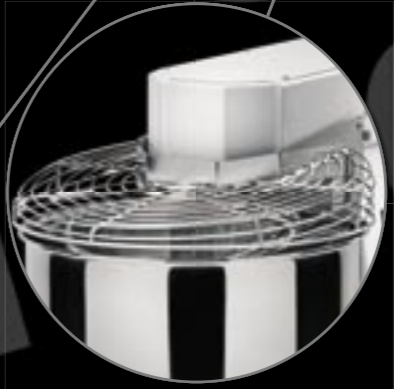
Alle Modelle mit dreiphasen Motor (400Volt) sind optional auch mit zwei Geschwindigkeiten und Timer erhältlich.

Zusätzlich bieten wir den Timer einzeln für alle Modelle ab der S16 als Option an.

Selbstverständlich erfüllen auch alle Modell der Serie „S“ sämtliche Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie die CE Norm.



Schalteinheit
mit Timer &
2 Geschwindigkeiten



Edelstahlgitter-
Kesselabdeckung



Edelstahl-Spirale

Spiralteigknetmaschine

Serie - SX -

Modelle	SX50	SX75
Leistung	2,5 KW	2,5 KW
Maschinenmaße B x T x H in mm	530 x 940 x 930	640 x 990 x 930
Kesselvolumen	53 Liter / 45 Kg 500 x 300mm	76 Liter / 64 Kg 600 x 300mm
Gewicht	227 Kg	233 Kg
Preis 400 Volt	2.999,00 €	3.199,00 €
Modelle mit zwei Ge- schwindigkeiten (nur 400 Volt)	3.199,00 €	3.399,00 €
Rädersatz	99,80 €	99,80 €

NEU IM GAM Programm

die Teigmaschinen der Serie SX wurden für den größeren Bedarf konzipiert und sind durch die Neuartige Kesselführung auch den härtesten Aufgaben dauerhaft gewachsen.

Reduziergetriebe im Ölbad garantiert problemlosen Einsatz ohne Einschränkung.

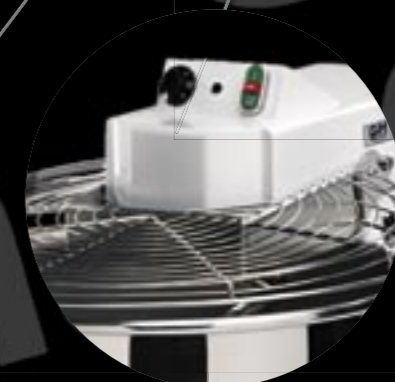
Auch mit zwei Geschwindigkeiten lieferbar um auch Brotteige problemlos zubereiten zu können.

Die stabile Bauweise und die hochwertigen Komponenten machen diese Maschinen so zuverlässig.

Wieder ein GAM Produkt das in Qualität und Verarbeitung unschlagbar ist.



Kesselunterstützung



Frontbedienung



geschmiedete
Edelstahlspirale

Die Kessel und die Teigbrecher sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt, der Knethaken aus handgeschmiedetem Edelstahl.

Teigknetmaschine

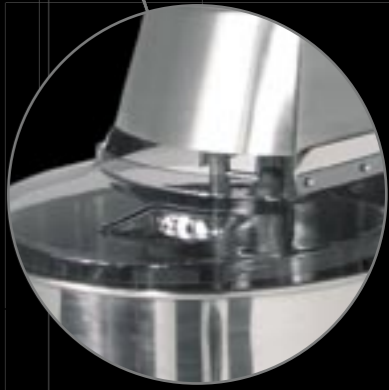
Serie - L -

Modelle	L16 ■	L20 ■	L30 ■	L40 ■	L50 ■
Leistung	0,55 KW	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Maschinenmaße B x T x H in mm	400 x 640 x 730	400 x 660 x 730	445 x 740 x 800	480 x 800 x 800	480 x 800 x 800
Kesselvolumen Fassungsvermögen Kesselmaße D x H	16 Liter 13 Kg 320 x 210	21 Liter 17 Kg 360 x 210	32 Liter 25 Kg 400 x 260	41 Liter 35 Kg 450 x 260	48 Liter 42 Kg 450 x 300
Gewicht	60 Kg	63 Kg	98 Kg	108 Kg	115 Kg
Preis 400 Volt	1.799,00 €	1.899,00 €	1.999,00 €	2.399,00 €	2.599,00 €
Preis 230 Volt	1.849,00 €	1.949,00 €	2.099,00 €	2.499,00 €	2.699,00 €
Modelle mit zwei Ge- schwindigkeiten (nur 400 Volt)	1.968,00 €	2.168,00 €	2.298,00 €	2.568,00 €	2.768,00 €

Die Teigmaschinen der Modellreihe „L“ werden komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Alle Maschinen sind mit Reduziergetriebe im Ölbad ausgerüstet, welches besonders robust und wartungsarm ist.

Alle Modelle mit dreiphasen Motor (400Volt) sind optional auch mit zwei Geschwindigkeiten erhältlich.

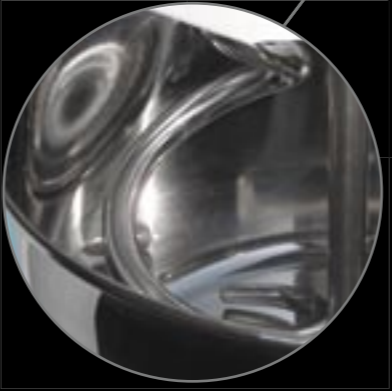
Selbstverständlich erfüllen auch alle Modell der Serie „L“ sämtliche Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie die CE Norm.



Kunststoffkesselabdeckung



Schalteinheit



Edelstahlspirale

Spiralteigknetmaschine

Serie - TS & TSV -

Modelle	TS16	TS20	TS30	TS40	TS50
Leistung	0,55 KW	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Maschinenmaße B x T x H in mm	400 x 640 x 730	400 x 660 x 730	445 x 740 x 800	480 x 800 x 800	480 x 800 x 800
Kesselvolumen	16 Liter 13 Kg	20 Liter 17 Kg	30 Liter 25 Kg	40 Liter 35 Kg	48 Liter 42 Kg
Gewicht	61 Kg	63 Kg	99 Kg	108 Kg	115 Kg
Preis 400 Volt	1.589,00 €	1.599,00 €	1.899,00 €	2.199,00 €	2.349,00 €
Preis 230 Volt	1.629,00 €	1.649,00 €	1.989,00 €	--	--
Modelle mit zwei Ge- schwindigkeiten (nur 400 Volt)	1.799,00 €	1.839,00 €	2.199,00 €	2.499,00 €	2.649,00 €

Modelle	TSV16	TSV20	TSV30	TSV40	TSV50
Leistung	0,55 KW	0,75 KW	1,1 KW	1,5 KW	1,5 KW
Maschinenmaße B x T x H in mm	400 x 640 x 730	400 x 660 x 730	445 x 740 x 800	480 x 800 x 800	480 x 800 x 800
Kesselvolumen	16 Liter 13 Kg	20 Liter 17 Kg	30 Liter 25 Kg	40 Liter 35 Kg	48 Liter 42 Kg
Gewicht	61 Kg	63 Kg	99 Kg	108 Kg	115 Kg
Preis 400 Volt	1.699,00 €	1.749,00 €	2.099,00 €	2.349,00 €	2.499,00 €
Preis 230 Volt	1.749,00 €	1.799,00 €	2.149,00 €	--	--
Modelle mit zwei Ge- schwindigkeiten (nur 400 Volt)	1.899,00 €	1.949,00 €	2.349,00 €	2.649,00 €	2.799,00 €

Die TS und TSV Teigmaschinen sind mit aufklappbarem Rührwerk ausgestattet um den Teig besser entnehmen zu können.

Die TSV Teigmaschinen sind zusätzlich noch mit abnehmbarem Kessel ausgestattet.

Durch den stabilen, patentierten Mechanismus ist eine lange Lebensdauer und ein wartungsarmer Betrieb gewährleistet.

Die Kessel und die Teigbrecher sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt, der Knethaken aus handgeschmiedetem Edelstahl.

Für die 400 Volt Modelle ist optional ein Motor mit zwei Geschwindigkeiten erhältlich.

Auf Wunsch ist noch ein Rädersatz für 59,00 € lieferbar.

Aufpreis Timer : 59,00 €



Diese Teigmaschinen erfüllen selbstverständlich alle CE- sowie Hygienevorschriften und weisen die selben Eigenschaften auf, wie unsere Teigmaschinen der Serie S.

Spiralteigknetmaschine

Serie - TSX -

Modelle	TSX50	TSX75
Leistung	2,5 KW	2,5 KW
Maschinenmaße B x T x H in mm	530 x 940 x 930	640 x 990 x 930
Kesselvolumen	53 Liter / 45 Kg 500 x 300mm	76 Liter / 64 Kg 600 x 300mm
Gewicht	227 Kg	233 Kg
Preis 400 Volt	3.199,00 €	3.399,00 €
Modelle mit zwei Ge- schwindigkeiten (nur 400 Volt)	3.399,00 €	3.599,00 €
Rädersatz	99,80 €	99,80 €
Modelle	TSVX50	TSVX75
Leistung	2,5 KW	2,5 KW
Maschinenmaße B x T x H in mm	530 x 940 x 930	640 x 990 x 930
Kesselvolumen	53 Liter / 45 Kg 500 x 300mm	76 Liter / 64 Kg 600 x 300mm
Gewicht	227 Kg	233 Kg
Preis 400 Volt	3.599,00 €	3.799,00 €
Modelle mit zwei Ge- schwindigkeiten (nur 400 Volt)	3.799,00 €	3.999,00 €
Rädersatz	99,80 €	99,80 €

NEU IM GAM Programm

Durch den stabilen, patentierten Klapp-Mechanismus und die neuartigen Kesselführung ist eine lange Lebensdauer und ein wartungsarmer Betrieb gewährleistet

Die TSV Teigmaschinen sind zusätzlich noch mit abnehmbarem Kessel ausgestattet.



Die Kessel und die Teigbrecher sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt, der Knethaken aus handgeschmiedetem Edelstahl.

Tischteigmaschine

Serie - ST -

Gabelteigmaschine

Serie - F30 -



Tisch-Teigknetmaschine TS

Die Maschine eignet sich für beste Verarbeitung von Teigen aller Art in kleinen Mengen. Riemenantrieb gewährleistet zudem einen besonders leisen Betrieb.

Durch die kompakten Abmessungen ideal für die kleine Küche als Tischgerät.
Spirale und Kessel aus Edelstahl.



Gabelteigmaschine F30

Die Maschine eignet sich für beste Verarbeitung von Teigen aller Art.
Der Edelstahlkessel mit einem Fassungsvermögen von 30 kg / 35 Liter ist mit Edelstahlgitter abgedeckt, das ermöglicht ein leichtes Einfüllen von Mehl im Rührzustand.

Besitzt einen Notstoppschalter und ist in den Ausführungen mit 230 V und 400 V verfügbar.

Modelle	ST5	ST10
Fassungsvermögen	5 Liter / 2 Kg	10 Liter / 7 Kg
Leistung max.	0,25 kW	0,25 kW
Maschinenmaße B x T x H in mm	250 x 490 x 520	250 x 490 x 520
Spannung	230 V-50 Hz	230 V-50 Hz
Gewicht	39 kg	40 kg
Preis	1.049,00 €	1.099,00 €

Modelle F30	1-phasig	3-phasig	3-phasig, 2 Geschwindigkeiten
Leistung max.	0,75 kW	0,75 kW	0,75/1,1 kW
Maschinenmaße B x T x H in mm	950 x 630 x 600	950 x 630 x 600	950 x 630 x 600
Spannung	230 V-50 Hz	400 V-50 Hz	400 V-50 Hz
Gewicht	95 kg	95 kg	95 kg
Preis	3.499,00 €	3.499,00 €	3.999,00 €

Spiralteigknetmaschine

Serie - SP -

Modelle	Leistung Spiralmot.	Leistung Kesselmot.	Außenmaße B x T x H	Kesselvolumen	Gewicht	Preis
SP60	400 Volt 1,5 / 3 Kw	400 Volt 0,55 Kw	630 x 1180 x 1312mm	100 Liter 60 Kg	370 Kg	8.999,00 €
SP80	400 Volt 3 / 5,2 Kw	400 Volt 0,75 Kw	730 x 1305 x 1460mm	130 Liter 80 Kg	510 Kg	9.999,00 €
SP100	400 Volt 3 / 5,2 Kw	400 Volt 0,75 Kw	730 x 1305 x 1460mm	160 Liter 100 Kg	520 Kg	10.099,00 €
SP130	400 Volt 3 / 5,2 Kw	400 Volt 0,75 Kw	830 x 1355 x 1460mm	200 Liter 130 Kg	580 Kg	11.999,00 €
SP160	400 Volt 4,5 / 7,8 Kw	400 Volt 1,1 Kw	830 x 1440 x 1560mm	250 Liter 160 Kg	790 Kg	13.999,00 €
SP200	400 Volt 6,5 / 11 Kw	400 Volt 1,1 Kw	930 x 1440 x 1560mm	290 Liter 200 Kg	830 Kg	15.999,00 €
SP250	400 Volt 6,5 / 11 Kw	400 Volt 1,1 Kw	1030 x 1580 x 1720mm	390 Liter 250 Kg	870 Kg	17.999,00 €

Gestelle						
RB						10.999,00 €
RS						11.999,00 €

Diese Teigmaschinen sind speziell für den Gebrauch in Bäckereien und Konditoreien entwickelt worden. Die robuste Ausstattung, die verstärkte Stahlstruktur und die Widerstandsfähigkeit der mechanischen Bauteile sind besonders für das Kneten zäher Teige im Dauereinsatz gedacht. Trapezförmige Antriebsriemen garantieren einen geräuscharmen Betrieb und eine einfache Wartung.

Ausgerüstet mit Wasserzuleitung während des mischens.

Spirale, Behälter und Zentralstab aus Edelstahl.



optionales Gestell RB RS



Steuereinheit



einstellbare Füße



Schalteinheit - Kippvorrichtung

Die optional erhältlichen hydraulischen Gestelle vereinfachen das entleeren. Wahlweise mit rechter- oder linker Entladung gibt es die Ausführungen RB (Entleerung auf Tisch) oder RS (Entleerung in Trichter).

Lieferbar sind die Kippvorrichtungen für alle Modelle ab der SP 80.

Planetenrührmaschine

Serie - IPF -

Modelle	IP10F ■	IP20F ■	IP30F ■	IP40F ■	IP60F ■
Leistung	0,37 KW	0,55 KW	0,75 KW	1,1 KW	3,0 KW
Maschinenmaße B x T x H in mm	400 x 510 x 720	470 x 540 x 920	570 x 670 x 1160	640 x 730 x 1300	640 x 730 x 1300
Kesselvolumen	10 Liter 245 x 220mm	20 Liter 320 x 280mm	30 Liter 370 x 350mm	40 Liter 390 x 370mm	60 Liter 460 x 410mm
Gewicht	37 Kg	98 Kg	195 Kg	200 Kg	450 Kg
Umdrehungen / Minute	90 - 485 U/min	80 - 470 U/min	99 / 176 / 320	99 / 176 / 320	99 / 176 / 320
Preis 400 Volt	--	2.899,00 €	4.299,00 €	4.999,00 €	8.999,00 €
Preis 230 Volt	1.899,00 €	2.999,00 €	--	--	--
Zubehör					
Edelstahlkesselkessel	249,00 €	299,00 €	449,00 €	549,00 €	649,00 €
Schneebecken	149,00 €	249,00 €	349,00 €	449,00 €	549,00 €
Knethaken	199,00 €	299,00 €	399,00 €	499,00 €	599,00 €
Rührspachtel	149,00 €	249,00 €	349,00 €	449,00 €	549,00 €
Verstärkter Schneebecken	199,00 €	299,00 €	--	--	--



IP10F



IP20F



IP60F

Die Planetenrührmaschinen IPF sind mit einer kratzfesten, pflegeleichten Struktur versehen. Mit den Microschaltern am Kessel und Deckel werden alle Sicherheitsvorschriften erfüllt. Durch das Zubehör ist diese Maschinen äußerst vielseitig und flexibel im täglichen Gebrauch.

IP10F und IP20F sind als Tischmaschinen konzipiert.

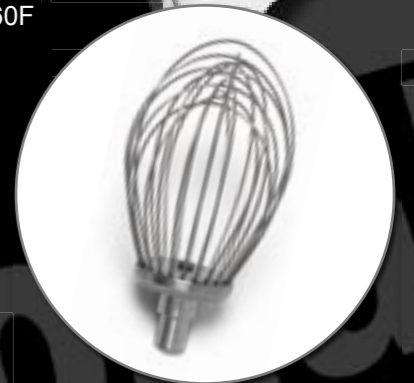
Die Geschwindigkeit ist in 3 Stufen regelbar.

Auch mit 80 Liter als IP80F lieferbar.

Durch die Schnellspannvorrichtungen und die ausziehbare Schüssel ist ein Wechseln der Schüssel oder des Werkzeugs einfach und zeitsparend.

Im Lieferumfang enthalten sind

- Rührspachtel
- Standard Schneebecken
- Knethaken
- Edelstahlkessel



Schneebecken



Knethaken



Rührspachtel



Kesselwagen

Im Lieferumfang der IP60F & IP80F

Modelle		Pratic 3	Pratic 5	Pratic 8
		■	■	■
Leistung	Watt Ampere	480 W 2,2 A	960 W 4,4 A	960 W 4,4 A
Außenmaße B x T x H	mm	350 x 240 x 310	410 x 310 x 340	410 x 310 x 400
Gewicht	Kg	11	18	19
Messerumdrehungen	U/Min	900 bis 2200	900 bis 2200	900 bis 2200
Kessellaße	mm	D = 180, H = 105	D = 240 H = 120	D = 240, H = 180
Preise 230 Volt	€	849,00	1.149,00	1.289,00
Zubehör				
Kunststoffdeckel	€	44,00	49,00	49,00
Messerset Standard	€	89,00	119,00	119,00
Messerset gelocht	€	89,00	119,00	119,00
Messerset gezahnt	€	89,00	119,00	119,00

Der Cutter Pratic ist komplett aus Edelstahl hergestellt.

Die Abdeckung des Kessels ist aus lebensmittelechtem Plastik und extrem bruchstark. Der Tischcutter verfügt über vier spezielle Gummifüße, die eine hohe Stand- und Rutschfestigkeit gewährleisten. Zur Sicherheit sind Microschalter am Deckel angebracht, so dass ein Betrieb des Cutters nur im geschlossenen Zustand möglich ist. Die Modelle der Pratic Serie verfügen über eine Motorbremse, die einen schnellen Stillstand der Schneidmesser sichern. Die Messerumdrehungen sind über das Bedienfeld an der Vorderseite regulierbar. Der Kessel liegt nicht auf dem Gehäuse auf, damit eine Erwärmung der Lebensmittel durch den Motor verhindert wird. Mitgeliefert wird 1 Standardmesser. Weitere Hackmesser sind als Zubehör erhältlich. Durch zwei synchron laufende Motoren ist der Pratic 8 der stärkste seiner Klasse.

Selbstverständlich erfüllt der Cutter alle Hygiene und CE Vorschriften.

Durch die digitale Regelung der Geschwindigkeit kann es im Dauerbetrieb dazu kommen, dass der Motor erwärmt. Für Dauerbetrieb wählen Sie Bitte die Modelle der L Serie.



Schalteinheit



Sicherheitsmechanik am Deckel



Messer

Fertigungszeiten

passierte Tomaten	~60 Sek.	mit Hackmesser glatt (Standard)
Mayonnaise	~130 Sek.	mit Hackmesser gelocht
Kuchenteig	~ 60 Sek.	mit Hackmesser gezahnt
Petersilie	~ 15 Sek.	Mit Hackmesser glatt (Standard)
Semmelbrösel	~ 60 Sek.	Mit Hackmesser glatt (Standard)
Schokolade	~ 60 Sek.	Mit Hackmesser gelocht

Cutter

Serie - L -

Modelle		L3 ■	L5 ■	L8 ■	L16 ■
Leistung 230 Volt	Watt Ampere	550 W 3,5 A	1100 W 6,7 A	1100 W 6,7 A	-- --
Leistung 400 Volt	Watt Ampere	550 W 1,7 A	1100 W 4,3 A	1100 W 4,3 A	3500W - 4500W 8,4 - 6,58 A
Außenmaße B x T x H	mm	240 x 270 x 420	280 x 330 x 490	280 x 330 x 550	750 x 500 x 510
Gewicht	Kg	13,5	20	21	100
Motorumdrehungen p. Min.	U/Min	1400	1400	1400	1400 & 2400
Kesselmaße	mm	D = 180 H = 105	D = 240 H = 120	D = 240 H = 180	D = 330 H = 280
Preise 230 Volt	€	849,00	1.149,00	1.249,00	--
Preise 400 Volt	€	869,00	1.169,00	1.269,00	4.390,00
Zubehör					
Kunststoffdeckel	€	44,00	49,00	49,00	
Messerset Standard, gelocht oder gezahnt	€	89,00	119,00	119,00	



Modell L16 Magnum

Die Tischcutter 3-5-8 der Serie „L“ sind komplett aus Edelstahl hergestellt und die idealen Standgeräte für kleinen Platzbedarf. Der Cutter L8 verfügt außerdem über eine Motorbremse.

Der Cutter L16 Magnum wurde für die größere Gastronomie und Metzgereien entwickelt und verbindet alle Vorteile der Cutter Serie L mit einer deutlich höheren Kapazität und Stundenleistung.

Alle CE- und Hygienevorschriften werden erfüllt.



Schalteneinheit L3 - L8



Schalteneinheit L16



Messer

Fertigungszeiten

passierte Tomaten	~60 Sek.	mit Hackmesser glatt (Standard)
Mayonnaise	~130 Sek.	mit Hackmesser gelocht
Kuchenteig	~ 60 Sek.	mit Hackmesser gezahnt
Petersilie	~ 15 Sek.	Mit Hackmesser glatt (Standard)
Semmelbrösel	~ 60 Sek.	Mit Hackmesser glatt (Standard)
Schokolade	~ 60 Sek.	Mit Hackmesser gelocht

Gemüseschneider Serie - C-Line -

GAM Gemüseschneider

Oft kopiert, doch nie erreicht.

Ob Schneiden, Raspeln, Würfeln, Julienneschnitt oder Reiben. Wenn Sie einen Alleskönner für Ihre Küche suchen, kommen Sie am GAM Gemüseschneider nicht vorbei.

Die Vielzahl an Möglichkeiten, die dieses Gerät in Verbindung mit der großen Auswahl an Scheiben bietet, würde Seiten füllen. Nicht umsonst sind wir hier Marktführer.

Unsere einzigartige Bauweise hält Motorwärme dauerhaft vom Schneidebereich fern, so dass Sie noch lange beispielsweise Käse reiben können während andere Geräte längst zum „Schmieren“ anfangen.

Eine Fehlerquote von deutlich unter 1% in den ersten 5 Jahren ist das Ergebnis ständiger Qualitätskontrollen und Optimierungen in unserem Haus.

Wichtig!

Weil wir von unserer Qualität auch überzeugt sind und nicht nur davon reden, bieten wir Ihnen als einziger Hersteller für unsere Gemüseschneider A2, A2 INOX & TVN eine 12 monatige Vollgarantie an.

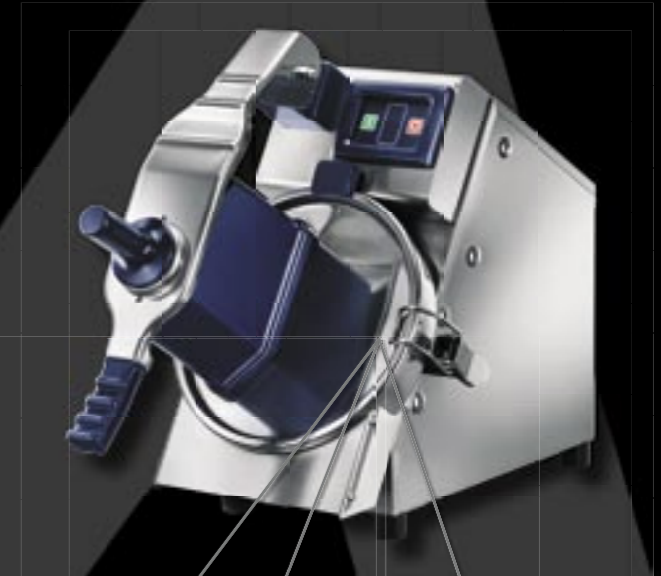


der neue GAM Gemüseschneider ist komplett aus Edelstahl hergestellt, und ist besonders einfach in der Bedienung und Reinigung.

Besonders geeignet für Betriebe, die ausschließlich Käse reiben möchten oder nur den Scheibenschnitt benötigen.

Der Gemüseschneider der C-Line ist ausschließlich für die Verwendung von Schneide- und Reibescheiben geeignet.

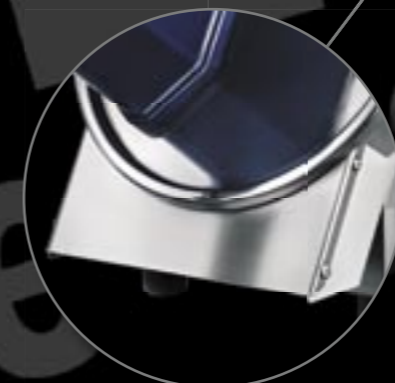
Würfel- und Pommegatter sind in diesem Gerät nicht möglich.



offen



Schalteinheit



Auswurfschacht

Modelle	Maße	Leistung	Std. Leistung	Gewicht	Preis
CG58	310 x 630 x 465	230V / 0,55 KW	150 Kg / Std.	24 Kg	739,00 €

Cutter & Gemüseschneider

Serie - A2L -



Das Kombigerät A2L besteht aus einem Gemüseschneider und einem Cutter L5. Durch die kompakte Bauweise spart dieses Gerät sehr viel Platz in der Küche. Mit diesem Kombi-Gerät haben Sie alles, was der Koch zum zubereiten von Gemüse und anderen Zutaten braucht.

Selbstverständlich ist auch dieses Gerät komplett aus Edelstahl gefertigt und erfüllt alle Hygiene- und CE Vorschriften.

Modelle		A2L	A2	A2 INOX	TVN
Leistung 230 Volt	W	1,1 Kw	0,55 Kw	0,55 Kw	0,55 Kw
Leistung 400 Volt	W	1,1 Kw	0,55 Kw	0,55 Kw	--
Außenmaße B x T x H	mm	530 x 490 x 610mm	235 x 550 x 560mm	235 x 550 x 560mm	235 x 550 x 560mm
Gewichte	Kg	44 Kg	20	20	24
Scheibendrehzahlen	U/min	250	250	250	250
Messerdrehzahlen Cutter	U/min	1400	--	--	--
Preise	€	1.898,00 €	859,00	899,00	1.199,00

Gemüseschneider

Serie - A2 & TVN -



Der neue Gemüseschneider TVN mit seinem exclusivem Design ist komplett aus Edelstahl mit hygienischem Kunststoffstutzen. Ideal zum schneiden und Raspeln. Keine Würfelgitter möglich. Inkl. Auffangschale mit Sicherheitsschalter.



A2 INOX



Gemüseschacht Modell A2



Schalteinheit



Auswurfschacht

Der wohl bekannteste und ausgereifteste Gemüseschneider auf dem europäischen Markt ist das Ergebnis jahrelanger Marktbeobachtungen und Verbesserungen. Durch mehrere Sicherheitskomponenten ist ein Verletzen des Benutzers durch rotierende Messer nahezu unmöglich gemacht worden. Leichte Reinigung und ein wartungsarmer Betrieb sind nur zwei der vielen Vorteile dieser Gemüseschneider.

Bis zu 150 Kg Stundenleistung.

Die Gemüseschneider A2 & TVN sind komplett aus Edelstahl hergestellt und erfüllt alle Hygiene- und CE Vorschriften.

Dadurch sind die Gemüseschneider praktisch für alle Arten von Gemüsevorbereitung geeignet.







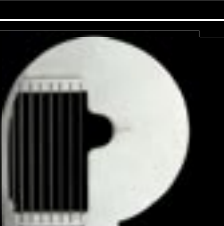
Alle lieferbaren Scheiben sind auf Seite 52 bis 56 aufgeführt.

Eine neuentwickelte Spezial-Auswurfscheibe liegt jedem Gerät bei.

Scheiben für Gemüseschneider

	Schneidescheibe E1		
	Schneidestärke	geeignet für	Preis
	1mm	Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes Chips, Weißkraut u.v.m.	59,00 €
	Schneidescheibe E2		
	Schneidestärke	geeignet für	Preis
	2mm	Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes Chips, Weißkraut u.v.m.	59,00
	Schneidescheibe E3		
	Schneidestärke	geeignet für	Preis
	3mm	Grobschnitt für Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes Chips, Weißkraut u.v.m.	59,00
	Schneidescheibe E4		
	Schneidestärke	geeignet für	Preis
	4mm	Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes Chips, Weißkraut u.v.m.	59,00
	Schneidescheibe E5		
	Schneidestärke	geeignet für	Preis
	5mm	besonders für Tomaten, Zitrusfrüchte, Bananen, Apfel- und Zwiebelringe, gekochte Kartoffeln, Champions, Sellerie u.v.m.	59,00
	Schneidescheibe E6		
	Schneidestärke	geeignet für	Preis
	6mm	besonders für Tomaten, Zitrusfrüchte, Bananen, Apfel- und Zwiebelringe, gekochte Kartoffeln, Champions, Sellerie u.v.m.	59,00
	Schneidescheibe E8		
	Schneidestärke	geeignet für	Preis
	8mm	zur Verwendung mit Würfelgitter D8+8, für Würfel mit 8mm und für grobe Schnitte	59,00








Scheiben für Gemüseschneider

Schneidescheibe E10			
Schneidestärke	geeignet für	Preis	
10mm	zur Verwendung mit Würfelgitter D10+10, für Würfel mit 10mm und für grobe Schnitte	59,00	
Schneidescheibe E14			
Schneidestärke	geeignet für	Preis	
14mm	zur Verwendung mit Würfelgitter D12+12, für Würfel mit 12mm und für sehr grobe Schnitte	59,00	
Schneidescheibe S1			
Schneidestärke	geeignet für	Preis	
1mm	Feinschnitt für sehr weiche Materialien	59,00	
Schneidescheibe S2			
Schneidestärke	geeignet für	Preis	
2mm	Feinschnitt für sehr weiche Materialien	59,00	
Pommesscheibe B6			
Schneidestärke	geeignet für	Preis	
6mm	für ca. 6mm starke Pommes. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	79,00	
Pommesscheibe B8			
Schneidestärke	geeignet für	Preis	
8mm	für ca. 8mm starke Pommes. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	79,00	
Pommesscheibe B10			
Schneidestärke	geeignet für	Preis	
10mm	für ca. 10mm starke Pommes. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	79,00	

Scheiben für Gemüseschneider

	Würfelgitter D8x8		
	Würfelstärke	geeignet für	Preis
	8mm	Würfel mit ca. 8mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneide- scheibe E	89,00 €
	Würfelgitter D10x10		
	Würfelstärke	geeignet für	Preis
	10mm	Würfel mit ca. 10mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneide- scheibe E	89,00 €
	Würfelgitter D12x12		
	Würfelstärke	geeignet für	Preis
	12mm	Würfel mit ca. 12mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneide- scheibe E	89,00 €
	Würfelgitter D20x20		
	Würfelstärke	geeignet für	Preis
	20mm	Würfel mit ca. 20mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneide- scheibe E	89,00 €
	Stäbchenscheibe H2,5		
	Schneidestärke	geeignet für	Preis
	2,5mm	Julienneschnitt	89,00 €
	Stäbchenscheibe H4		
	Schneidestärke	geeignet für	Preis
	4mm	Julienneschnitt	89,00 €
	Stäbchenscheibe H6		
	Schneidestärke	geeignet für	Preis
	6mm	Julienneschnitt	89,00 €

Scheiben für Gemüseschneider

Stäbchenscheibe H8			
Schneidestärke	geeignet für	Preis	
8mm	Julienneschnitt	89,00 €	
Stäbchenscheibe H10			
Schneidestärke	geeignet für	Preis	
10mm	Julienneschnitt	89,00 €	
Reibescheibe Z2			
Raspelstärke	geeignet für	Preis	
2mm	Karotten, Brot, Nüsse u.s.w.	59,00 €	
Reibescheibe Z3			
Raspelstärke	geeignet für	Preis	
3mm	Sellerie, Karotten, Rohkostsalate, Waldorfsalate, Käse, Nüsse, Schokolade u.v.m.	59,00 €	
Reibescheibe Z4			
Raspelstärke	geeignet für	Preis	
4mm	Sellerie, Karotten, Rohkostsalate, Waldorfsalate, Pizzakäse, Nüsse, Schokolade u.v.m.	59,00 €	
Raspelscheibe Z7			
Raspelstärke	geeignet für	Preis	
7mm	Schweizer Rösti, Rettichsalat, Pizzakäse u.v.m.	59,00 €	
Reibescheibe V			
Reibestärke	geeignet für	Preis	
< 1mm	Paniermehl, Parmesankäse, Nüsse u.v.m.	59,00	

Scheiben für Gemüseschneider

	Spezial Mozzarella Reibescheibe PZ7		
	Reibestärke	geeignet für	Preis
	7mm	Mozzarellasticks	59,00 €
	Spezial Mozzarella Reibescheibe DT9		
	Reibestärke	geeignet für	Preis
	9mm	Mozzarellasticks	69,00 €
	Spezial Mozzarella Stäbchenscheibe 4PZ8		
	Stäbchenstärke	geeignet für	Preis
	8mm	Runde Mozzarellastäbchen	129,00 €
	Einstellbare Schneidescheibe Vario X1-8		
	Schneidestärke	geeignet für	Preis
	1 bis 8mm	einstellbare Schneidescheibe von 1 bis 8mm. Nicht verwendbar als Schneidescheibe für Würfelgitter oder Pommesscheiben.	169,00 €

Ersatzmesser für E-Scheiben		
		Preis
	Ersatzmesser für alle E-Scheiben. Links und Rechts verwendbar.	18,00 €

Ersatzmesser für Vario-Scheibe		
		Preis
	Ersatzmesser für Varioa-Scheibe X 1-8	15,00 €

Kartoffelschäler

Serie - PPN -



Die Kartoffelschäler PPN sind komplett aus hochwertigem Edelstahl hergestellt und in verschiedenen Abmessungen lieferbar, um den Bedarf aller Gastronomie- und Küchengrößen zu decken.

Durch den durchsichtigen Kunststoffdeckel kann man den Schälvorgang ständig kontrollieren, ohne die Maschine stoppen zu müssen.



Die Steuereinheit läuft auf Niederspannung und regelt auch den automatischen Wasserab- und zulauf.

Selbstverständlich erfüllt die Maschine alle Hygiene- und CE Vorschriften.



Das abgebildete Untergestell aus Edelstahl ist optional erhältlich.

Modelle	PPN 5	PPN 10	PPN 18	PPN 25
Leistung	0,37 Kw	0,75 Kw	1,1 Kw	1,1 Kw
Außenmaße B x T x H	610 x 520 x 560 mm	400 x 770 x 870 mm	400 x 770 x 960 mm	540 x 900 x 1040 mm
Schälumdrehungen	300 U/min	330 U/min	330 U/min	330 U/min
Gewichte	37 Kg	48 Kg	51 Kg	82 Kg
Stundenleistung	60 Kg	120 Kg	220 Kg	450 Kg
Fassungsvermögen	5 Kg	10 Kg	18 Kg	25 Kg
Preise 230 Volt	1.499,00 €	1.799,00 €	1.999,00 €	3.199,00 €
Preise 400 Volt	1.499,00 €	1.799,00 €	1.999,00 €	3.199,00 €
Edelstahl-Unterbau	199,00 €	199,00 €	299,00 €	399,00 €

Serie - FT -

Tischfriteusen

Friteuse & Bainmarie

Serie - BM -



FT4 und FT44

GAM Elektrofriteusen sind aus Edelstahl gefertigt und verfügen über Sicherheitsthermostate, Ein- Ausschalter sowie einer Kontrollleuchte. Die Kaltzone unter den hochwertigen Stahlheizungen vermeidet das verbrennen von Rückständen auf dem Beckenboden, was häufiges Fettwechseln erspart. Italienisches Qualitätsprodukt. Sämtliche Hygiene- und CE-Vorschriften werden erfüllt

FT4 : 1 x 5,5 Liter max. Einfüllmenge
FT44 : 2 x 5,5 Liter max. Einfüllmenge

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FT4	185 x 430 x 220 mm	5,0 Kg	230V / 2,00 Kw	159,00 €
FT44	430 x 370 x 215 mm	8,4 Kg	230V / 2 x 2,00 Kw	269,00 €



FT8 und FT88

GAM Elektrofriteusen sind aus Edelstahl gefertigt und verfügen über Sicherheitsthermostate, Ein- Ausschalter sowie einer Kontrollleuchte. Die Kaltzone unter den hochwertigen Stahlheizungen vermeidet das verbrennen von Rückständen auf dem Beckenboden, was häufiges Fettwechseln erspart. Italienisches Qualitätsprodukt. Sämtliche Hygiene- und CE-Vorschriften werden erfüllt

FT8 : 1 x 7,8 Liter max. Einfüllmenge
FT88 : 2 x 7,8 Liter max. Einfüllmenge

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FT8	430 x 275 x 220 mm	7,4 Kg	230V / 3,25 Kw	199,00 €
FT88	430 x 550 x 220 mm	14,0 Kg	230V / 2 x 3,25 Kw	359,00 €



FT9V und FT99V

Die Modelle 9V und 99V sind zusätzlich mit einem Abflaßhahn ausgerüstet. Außerdem gibt es die Friteusen V auch in 400 Volt Ausführung

FT9V : 1 x 8,5 Liter max. Einfüllmenge
FT99V : 2 x 8,5 Liter max. Einfüllmenge

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FT9V	280 x 430 x 270 mm	8,0 Kg	230V / 3,25 Kw	299,00 €
FT99V	550 x 510 x 270 mm	15,0 Kg	230V / 2 x 3,25 Kw	499,00 €
FT9V/400	280 x 430 x 270 mm	9,2 Kg	400V / 3,75 Kw	399,00 €
FT99V/400	550 x 510 x 270 mm	16,5 Kg	400V / 2 x 3,75 Kw	729,00 €

FT18B

GAM Elektro-Backwaren- und Fischfriteusen sind aus Edelstahl gefertigt und verfügen über Sicherheitsthermostate, Ein- Ausschalter sowie einer Kontrollleuchte. Die Kaltzone unter den hochwertigen Stahlheizungen vermeidet das verbrennen von Rückständen auf dem Beckenboden, was häufiges Fettwechseln erspart. Mit Abflaßhahn. Italienisches Qualitätsprodukt. Sämtliche Hygiene- und CE- Vorschriften werden erfüllt

FT18B : 1 x 18 Liter max. Einfüllmenge

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FT18B	600 x 620 x 500 mm	25 Kg	400V / 9 Kw	999,00 €



BM1 Bainmarie

Die GAM Wasserbäder BM sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Drehregler ermöglichen eine einfache Handhabung und Temperaturegelung bis zu 90 Grad.

Kapazität : 1/1 GN 150mm

Lieferung ohne GN Behälter

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
BM1	350 x 550 x 230 mm	8 Kg	230V / 1,2 Kw	199,00 €



BM1V Bainmarie

Die GAM Wasserbäder BM sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Das Modell BM1V verfügt zusätzlich über einen Abflaßhahn. Drehregler ermöglichen eine einfache Handhabung und Temperaturegelung bis zu 90 Grad.

Kapazität : 1/1 GN 150mm

Lieferung ohne GN Behälter

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
BM1V	350 x 550 x 230 mm	8 Kg	230V / 1,2 Kw	259,00 €



Würstchenwärmer & Kontaktgrill

Toaster & Überbacker

Serie - T -

WW Würstchenwärmer



Die GAM Würstchenwärmer WW sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Durch spezielle Dampftechnik ist es möglich, große Mengen in kürzester Zeit zu erwärmen. Temperaturregelung über zweistufiges Thermostat.

Kapazität : 30 - 50 Würste

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
WW		300 x 400 x 250 mm	7 Kg	230V / 1,5 Kw	299 ,00 €



Die GAM Kontaktgrille sind hochwertige Geräte für den professionellen Bedarf. Die Grillflächen sind mit verglastem Lebensmittelemail behandelt und erfüllen höchste Hygieneansprüche. Alle Kontakte verfügen über regulierbare Thermostate bis 300 Grad. Die oberen Platten sind höhenregulierbar.

PSL oben gerillt unten glatt
PSR oben und unten gerillt

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
PSL		355 x 255 mm	24 Kg	230 Volt / 2050 W	499,00 €
PSR		355 x 255 mm	24 Kg	230 Volt / 2050 W	499,00 €



Die GAM Doppel-Kontaktgrille sind hochwertige Geräte für den professionellen Bedarf. Die Grillflächen sind mit verglastem Lebensmittelemail behandelt und erfüllen höchste Hygieneansprüche. Alle Kontakte verfügen über zwei getrennt regulierbare Thermostate bis 300 Grad. Die oberen Platten sind höhenregulierbar.

PDR oben und unten gerillt
PDL oben gerillt unten glatt
PDM oben gerillt unten einmal glatt, einmal gerillt

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
PDR		500 x 255 mm	32 Kg	230 Volt / 3100 W	699,00 €
PDL		500 x 255 mm	32 Kg	230 Volt / 3100 W	699,00 €
PDM		500 x 255 mm	32 Kg	230 Volt / 3100 W	699,00 €

T1 Toaster und Überbacker

Die GAM Toaster T sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Die 4 geschützten Infrarot Quarzheizkörper (2 oben, 2 unten) ermöglichen ein schnelles Aufheizen des Backraums.

Inklusive herausnehmbarer Auffangschale zur leichten Reinigung.
Italienisches Qualitätsprodukt. CE Norm

Für 3 Toaste



Modell		Maße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
T1		Innen 320 x 220 x 160 mm Außen 440 x 240 x 250 mm	8Kg	230V / 2,0 Kw	199,00 €

T2 Toaster und Überbacker

Die GAM Toaster T sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Die 6 geschützten Infrarot Quarzheizkörper (2 oben, 2 mitte, 2 unten) ermöglichen ein schnelles Aufheizen des Backraums. Inklusive herausnehmbarer Auffangschale zur leichten Reinigung. Italienisches Qualitätsprodukt. CE Norm
Für 3 + 3 Toaste



Modell		Maße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
T2		Innen 330 x 240 x 380 mm Außen 460 x 250 x 400 mm	11 Kg	230V / 3,0 Kw	279,00 €

T4 Toaster und Überbacker

Die GAM Toaster T sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Die 4 geschützten Infrarot Quarzheizkörper (2 oben, 2 unten) ermöglichen ein schnelles Aufheizen des Backraums. Inklusive herausnehmbarer Auffangschale zur leichten Reinigung. Italienisches Qualitätsprodukt. CE Norm

Für 4 Toaste



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
T4		Innen 550 x 340 x 280 mm Außen 700 x 360 x 300 mm	13 Kg	230V / 2,8 Kw	399,00 €

Grillplatten & Wäremplatten



GAM Grillplatten Single

Gehäuse aus Edelstahl
Grillfläche aus sandgestrahltem Stahl
Kochreste-Schubblade

Bei Elektro Thermostat 50 - 300 ° C

Bei Gas, eingestellt auf Erdgas, LPG Düsen beiliegend,
Piezozündung

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FRY1L	■	glatt / 335 x 570 x 300 mm	30 Kg	230V / 3.000 W	429,00 €
FRY1R	■	gerillt / 335 x 570 x 300 mm	30 Kg	230V / 3.000 W	499,00 €
FRY1LM	■	glatt / 335 x 600 x 300 mm	31 Kg	GAS / 4.000 W	529,00 €
FRY1RM	■	gerillt / 335 x 600 x 300 mm	31 Kg	GAS / 4.000 W	599,00 €



GAM Grillplatten Doppelt

Gehäuse aus Edelstahl
Grillfläche aus sandgestrahltem Stahl
Eine glatte & eine gerillte Grillfläche 1/2
Kochreste-Schubblade
jede Grillfläche einzeln einschalt- & einstellbar

Bei Elektro: 2 x Thermostat 50 - 300 ° C

Bei Gas: eingestellt auf Erdgas, LPG Düsen beiliegend,
Piezozündung

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FRY2L	■	glatt 665 x 570 x 300 mm	53 Kg	400V / 6.000 W	599,00 €
FRY2LR	■	1/2 glatt 1/2 gerillt 665 x 570 x 300 mm	53 Kg	400V / 6.000 W	749,00 €
FRY2LM	■	glatt 665 x 600 x 300 mm	55 Kg	GAS / 8.000 W	899,00 €
FRY2LRM	■	1/2 glatt 1/2 gerillt 665 x 600 x 300 mm	55 Kg	GAS / 8.000 W	949,00 €



GAM Wärmeplatten & Wärmebrücken

Gehäuse aus Edelstahl
Qualitätsprodukt aus Italien
hohe Heizleistung und langlebig

Bei Modelle 9560 & 9561 mit
Infrarotlampen



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
9035	■	500 x 350 x 55 mm	4 Kg	250 W	279,00 €
9050	■	1000 x 500 x 55 mm	7 Kg	600 W	449,00 €
9560	■	860 x 620 x 760 mm	19 Kg	600 W + 2 x 250 W	699,00 €
9561	■	1270 x 620 x 760 mm	25 Kg	750 W + 3 x 250 W	849,00 €

Servier- & Buffetwagen

Rollwagen

Komplett aus 18/10 Edelstahl
Belastbarkeit pro Etage min. 80Kg
12,5cm Rädersatz mit Gummirollen
Anfahrerschutz aus Gummi
beste Verarbeitung
ohne GN Behälter



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
1400	■	1090 x 590 x 960 mm	20 Kg	2 Böden	399,00 €
1402	■	1090 x 690 x 960 mm	23 Kg	2 Böden	489,00 €
1405	■	1090 x 590 x 960 mm	21 Kg	3 Böden	499,00 €
1407	■	1090 x 690 x 960 mm	25 Kg	3 Böden	629,00 €

Rollwagen

Komplett aus 18/10 Edelstahl
Belastbarkeit pro Etage min. 80Kg
Geeignet für 3 x 1/1GN Behälter 20cm
12,5cm Rädersatz mit Gummirollen
Lieferung ohne GN Behälter
Anfahrerschutz aus Gummi
beste Verarbeitung



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
1550	■	1120 x 620 x 1120 mm	17 Kg	2 Böden	459,00 €
1552	■	1120 x 620 x 1120 mm	20 Kg	3 Böden	499,00 €
1515 S	■	1050 x 620 x 1050 mm	23 Kg	2 Böden	499,00 €

Buffetwagen gekühlt

Komplett aus Buchenholz, kirschbaumfarben
Plexiglasabdeckung
Digitales Thermostat mit Temperaturanzeige ~ 0°
seitlicher Griff
10cm Rädersatz
Edelstahlwanne
beste Verarbeitung



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
6690	■	1220 x 660 x 1160 mm 3 x 1/1GN	121 Kg	230V ~ 470 W	2.999,00 €
6685	■	1550 x 660 x 1160 mm 4 x 1/1GN	138 Kg	230V ~ 470 W	3.299,00 €



Tablettwagen 1472

Komplett aus 18/10 Edelstahl
geeignet für alle Tablett GN & EN
12,5cm Rädersatz
Anfahrerschutz aus Gummi
beste Verarbeitung

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Aufnahme	Preis
1472GN	450 x 600 x 1720 mm	24 Kg	12 GN / 53x32,5cm	398,00 €
1472EN	490 x 600 x 1720 mm	24 Kg	12 EN / 53x37cm	398,00 €

Handtuchspender 2604 & 2608

Komplett aus 18/10 Edelstahl
geeignet für Papierrollen
sehr hygienisch
beste Verarbeitung
Wandmontage



Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
2604	250 x 320 mm	9 Kg	178,00 €
2608	300 x 330 mm	9 Kg	199,00 €



Tablettwagen 1482

Komplett aus 18/10 Edelstahl
geeignet für alle Tablett GN & EN
12,5cm Rädersatz
Anfahrerschutz aus Gummi
beste Verarbeitung

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Aufnahme	Preis
1482GN	1160 x 600 x 1720 mm	40 Kg	36 GN / 53x32,5cm	798,00 €
1482EN	1290 x 600 x 1720 mm	40 Kg	36 EN / 53x37cm	798,00 €

Mülleimer mit Klappdeckel

komplett aus Edelstahl
beste Verarbeitung
stabiler Stand



Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
2409	400 x 950 mm / 87 Liter	11 Kg	329,00 €
2410	400 x 830 mm / 75 Liter	9 Kg	299,00 €



GN Wagen 2072

Komplett aus 18/10 Edelstahl
geeignet für 1/1 GN Behälter
12,5cm Rädersatz
Anfahrerschutz aus Gummi
beste Verarbeitung

2072+PI mit Seitenverkleidung

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Aufnahme	Preis
2072	650 x 720 x 1630 mm	21 Kg	14 x 1/1 GN	549,00 €
2072+PI	650 x 720 x 1630 mm	34 Kg	14 x 1/1 GN	699,00 €

Aschenbecher mit Abfallschacht

2530N schwarz lackiertes Metall mit Edelstahlascher
2531 Komplett aus 18/10 Edelstahl

beste Verarbeitung
stabiler Stand



Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
2530N	250 x 620 mm	5 Kg	98,00 €
2531	250 x 620 mm	5 Kg	129,00 €

Lavasteingrill & Hockerkocher

Serie - GS -



Der Lavasteingrill GS3 ist komplett aus Edelstahl hergestellt. Durch die Schräglage des Rostes erhalten Sie zwei Hitzezonen.

Für Erd- und Flüssiggas geeignet. Bei Lieferung auf Erdgas eingestellt.

Flamme regelbar.

Flüssiggas-Düsen im Lieferumfang enthalten.

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
GS3	525 x 390 x 363 mm	19 Kg	9 Kw	699,00 €



Der Lavasteingrill GS6 ist komplett aus Edelstahl hergestellt. Durch die Schräglage des Rostes erhalten Sie zwei Hitzezonen.

Für Erd- und Flüssiggas geeignet. Bei Lieferung auf Erdgas eingestellt.

Flamme regelbar.

Flüssiggas-Düsen im Lieferumfang enthalten.

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
GS6	685 x 570 x 310 mm	43 Kg	18 Kw	1.299,00 €



Der Hockerkocher FRG11 ist aus Edelstahl hergestellt und der Gussrippenrahmen wurde schwarz emaliert. Der Kocher ist mit einer Zündsicherung ausgestattet und für Erd- und Flüssiggas geeignet.

Bei Lieferung auf Erdgas eingestellt.

Flamme regelbar.

Flüssiggas-Düsen im Lieferumfang enthalten.

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
FRG11	540 x 540 x 400 mm	23,5 Kg	11 Kw	699,00 €

Lavasteingrill

Serie - B -



Der Lavasteingrill B50 ist komplett aus Edelstahl gefertigt.

- 2 Bratroste (160 x 540mm)
- 3 Brenner mit Piezozündung
- 7,31 Kcal/h

Die Roste an diesem Grill sind beidseitig verwendbar für Fisch oder Fleisch. Inkl. Düsensatz für Flüssig- & Erdgas und Lavasteine. Das Gerät wird standardmäßig ohne Untergestell ausgeliefert. Bei Lieferung auf Erdgas eingestellt.

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
B50	490 x 700 x 380 mm	44 Kg	8,5 Kw	1.299,00 €
Unterbau offen	490 x 700 x 470 mm	16 Kg	--	490,00 €
Unterbau / Türe	490 x 700 x 470 mm	18 Kg	--	590,00 €

Der Lavasteingrill B80 ist komplett aus Edelstahl gefertigt.

- 4 Bratroste (160 x 540mm)
- 6 Brenner mit Piezozündung
- 14,62 Kcal/h

Die Roste an diesem Grill sind beidseitig verwendbar für Fisch oder Fleisch. Inkl. Düsensatz für Flüssig- & Erdgas und Lavasteine. Das Gerät wird standardmäßig ohne Untergestell ausgeliefert. Bei Lieferung auf Erdgas eingestellt.

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
B80	810 x 700 x 380 mm	76 Kg	17 Kw	1.899,00 €
Unterbau offen	810 x 700 x 470 mm	21 Kg	--	590,00 €
Unterbau / Türen	810 x 700 x 470 mm	23 Kg	--	790,00 €



Der Lavasteingrill B115 ist komplett aus Edelstahl gefertigt.

- 6 Bratroste (160 x 540mm)
- 8 Brenner mit Piezozündung
- 19,78 Kcal/h

Die Roste an diesem Grill sind beidseitig verwendbar für Fisch oder Fleisch. Inkl. Düsensatz für Flüssig- & Erdgas und Lavasteine. Das Gerät wird standardmäßig ohne Untergestell ausgeliefert. Bei Lieferung auf Erdgas eingestellt.

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
B115	1140 x 700 x 380 mm	108 Kg	23 Kw	2.299,00 €
Unterbau offen	1140 x 700 x 470 mm	27 Kg	--	690,00 €
Unterbau / Türen	1140 x 700 x 470 mm	30 Kg	--	990,00 €



im Preis gesenkt

Modelle	GD1	GD2	GD3
Gasart	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar
Leistung	3,5 Kw	7 Kw	10,5 Kw
Außenmaße B x T x H (mit Motor)	280 x 330 x 615 mm	355 x 500 x 915 mm	470 x 600 x 915 mm
Stellfläche	320 x 330 mm	395 x 500 mm	510 x 600 mm
Gewicht	Kg	Kg	Kg
max. Fleischgewicht	7 Kg	30 Kg	40 Kg
max. Fleischhöhe	180 mm	430 mm	450 mm
Preise	699,00 €	1.149,00 €	1.259,00 €

Modelle	GD4	GD5
Gasart	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar
Leistung	14 Kw	17,5 Kw
Außenmaße B x T x H (mit Motor)	470 x 600 x 1115 mm	620 x 650 x 1310 mm
Stellfläche	510 x 600 mm	660 x 650 mm
Gewicht	Kg	Kg
max. Fleischgewicht	70 Kg	120 Kg
max. Fleischhöhe	630 mm	810 mm
Preise	1.399,00 €	1.699,00 €

Gas-Gyrosgrillgeräte

- Potis -

Die hochentwickelten Döner- und Gyrosgrille von Potis sind komplett aus hochwertigem Edelstahl hergestellt und sehr aufwändig verarbeitet, um eine lange Lebensdauer und wartungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

Im Lieferumfang enthalten sind:

- Grundgerät Flüssiggas oder Erdgas
- Fleischspieß
- Spießsteller
- untere Schiebemuffe
- Fettwanne
- Motor
- optional mit Edelstahlschaufel + 49,00 €



Modelle	G1	G2	G3
Gasart	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar
Leistung	5,25 Kw	7 Kw	8,75 Kw
Außenmaße B x T x H (mit Motor)	355 x 500 x 790 mm	355 x 500 x 915 mm	415 x 600 x 1115 mm
Stellfläche	395 x 500 mm	395 x 500 mm	455 x 600 mm
Gewicht	Kg	Kg	Kg
max. Fleischgewicht	15 Kg	30 Kg	50 Kg
max. Fleischhöhe	320 mm	450 mm	620 mm
Preise	1.195,00 €	1.299,00 €	1.449,00 €

NEU

Gas-Gyrosgrillgeräte - Potis F -

Die hochentwickelten Döner- und Gyrosgrille von Potis sind komplett aus hochwertigem Edelstahl hergestellt und sehr aufwändig verarbeitet, um eine lange Lebensdauer und wartungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

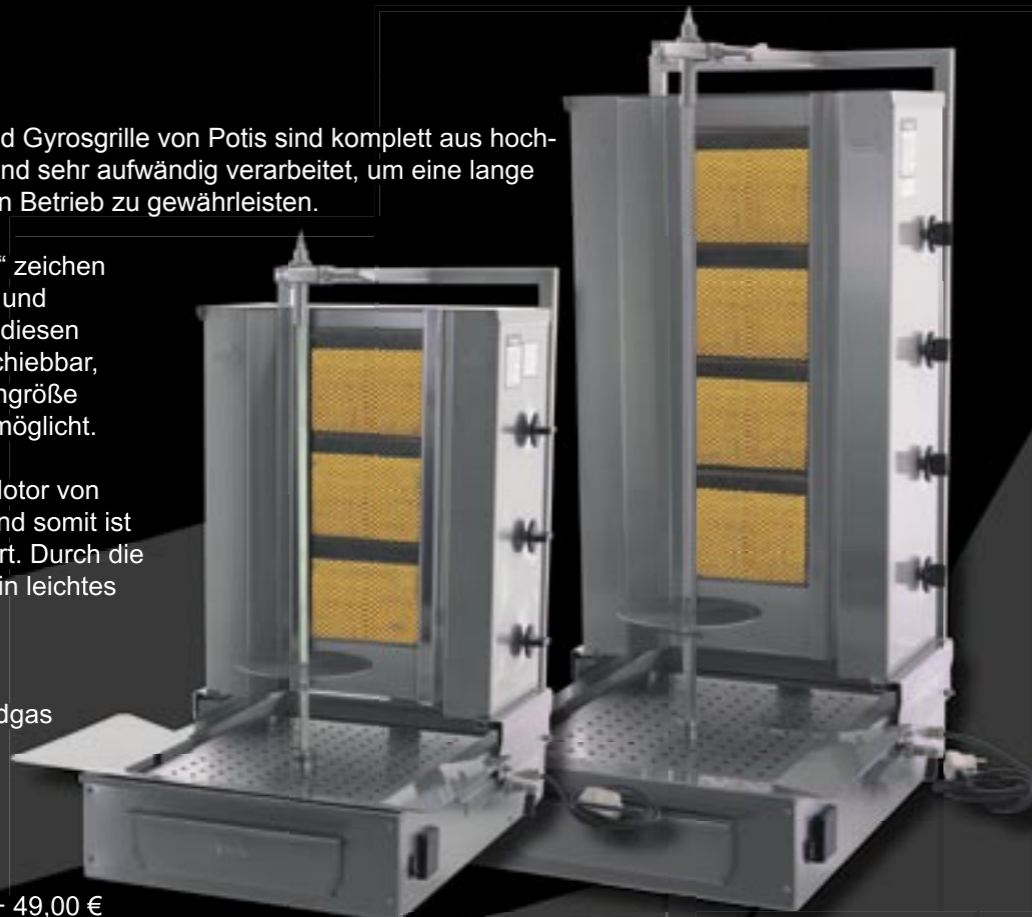
Die Neuen Modelle der Serie „F“ zeichnen sich durch besonders sauberen und wartungsfreien Betrieb aus. Bei diesen Modellen sind die Brenner verschiebbar, was ein anpassen an die Fleischgröße ohne jeglichen Kraftaufwand ermöglicht.

Zudem ist der unten liegende Motor von aufsteigender Hitze geschützt und somit ist ein Verschleiß deutlich gemindert. Durch die herausnehmbare Fettwanne ist ein leichtes Reinigen ermöglicht.

Im Lieferumfang enthalten sind:

- Grundgerät Flüssiggas oder Erdgas
- Fleischspieß
- Spießsteller
- Fettwanne + Fettschublade
- Motor

- optional mit Edelstahlschaufel + 49,00 €



Modelle

GD3F/S

GD4F/S

Gasart	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar	Erdgas 20 mbar Flüssiggas 50 mbar
Leistung	10,5 Kw	7 Kw
Außenmaße B x T x H (mit Motor)	620 x 760 x 840 mm	620 x 760 x 1040 mm
Stellfläche	620 x 760 mm	620 x 760 mm
Gewicht	Kg	Kg
max. Fleischgewicht	40 Kg	70 Kg
max. Fleischhöhe	450 mm	630 mm
Preise	1.199,00 €	1.499,00 €

■ Lagerware ■ kurzfristig lieferbar ■ ca 10 Tage Lieferzeit

Dönermesser

- Ceylan -

Die Dönermesser der Marke Ceylan sind in zwei Ausführungen lieferbar.

Sie verfügen über eine leicht zu handhabende Stärkeneinstellung und ein einzigartiges Soft-Schaltersystem.

Optional mit patentiertem Servosystem, das die Drehzahl des Messers je nach Druck stabil hält.

Die Messer sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und erlauben hohe Drehzahlen bei gleichbleibender Schneidgenauigkeit.

Leichtes Reinigen und Schärpen zeichnen diese Geräte zusätzlich aus.



Dönerschneider
Devran



Dönerschneider
Heran



Netzteil
Dönermesser

Modelle

	Tageskapazitäten	Kreis- messer	Drehzahlen	Gewicht mit Travo	Preis ohne Travo	Preis mit Travo
Devran 230 V ■	90 Kg (mit Servo) 60 Kg (ohne Servo)	80 mm	6.000 U/min. (mit Servo) 5.000 U/min. (ohne Servo)	7 Kg	799,00 €	899,00 €
Heran 230 V ■	150 Kg (mit Servo) 60 Kg (ohne Servo)	80 mm	6.000 U/min. (mit Servo) 5.000 U/min. (ohne Servo)	7 Kg	999,00 €	1.099,00 €

im Preis gesenkt

Modelle	EH	E1	E2
Anschlußleistung	3 kW / 230 V 1/N/PE / ~50 Hz	3,9 kW / 230 V 1/N/PE / ~50 Hz	5,2 kW / 400/230 V 2/N/PE / ~50 Hz
wahlweise auch	-	4,5 kW / 400/230 V 2/N/PE / ~50 Hz	6 kW / 400/230 V 2/N/PE / ~50 Hz
Außenmaße B x T x H (mit Motor)	280 x 330 x 615 mm	415 x 500 x 790 mm	415 x 500 x 915 mm
Stellfläche	330 x 330 mm	450 x 500 mm	450 x 500 mm
Reflektorfläche	Infrarotstrahler: 1000 Watt	3 Keramikbausteine	4 Keramikbausteine
Rohrheizkörper	-	3 Stück	4 Stück
Gewicht	Kg	Kg	Kg
max. Fleischgewicht	7 Kg	15 Kg	30 Kg
max. Fleischhöhe	250 mm	340 mm	460 mm
Preise	759,00 €	1.159,00 €	1.299,00 €

Modelle	E3	E4
Anschlußleistung	7,8 kW / 400/230 V 3/N/PE / ~50 Hz	10,5 kW / 400/230 V 3/N/PE / ~50 Hz
wahlweise auch	9 kW / 400/230 V 3/N/PE / ~50 Hz	erforderliche Stromzuleitung: 5 x 4 qmm erforderliche Absicherung: 3 x 25 A
Außenmaße B x T x H (mit Motor)	415 x 500 x 1115 mm	455 x 600 x 1285 mm
Stellfläche	540 x 500 mm	455 x 600 mm
Reflektorfläche	6 Keramikbausteine	7 Keramikbausteine
Rohrheizkörper	6 Stück	7 Stück
Gewicht	Kg	Kg
max. Fleischgewicht	50 Kg	70 Kg
max. Fleischhöhe	700 mm	800 mm
Preise	1.449,00 €	1.799,00 €

Elektro-Gyrosgrillgeräte

- Potis -

Die Potis Döner- und Gyrosgrille aus deutscher Produktion sind komplett auch hochwertigem Edelstahl hergestellt und sehr aufwändig verarbeitet, um eine lange Lebensdauer und wartungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

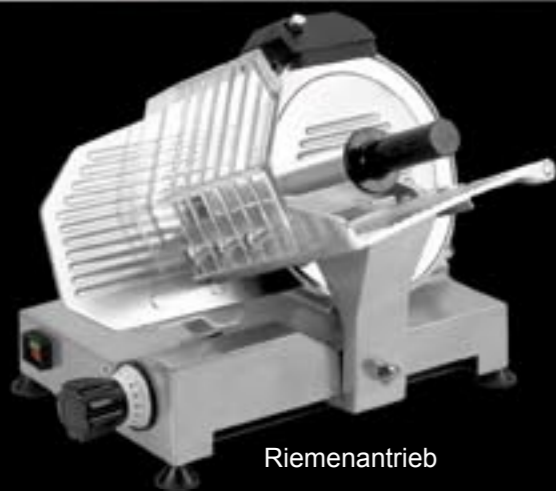
Im Lieferumfang enthalten sind:

- Grundgerät
 - Fleischspieß
 - Spießsteller
 - untere Schiebemuffe
 - Fettwanne
 - Motor
- optional mit Edelstahlschaufel + 49,00 €



Aufschnittmaschinen

Serie - FAP & CE -



Riemenantrieb

Die Schrägschneider der FAP Serie sind aus hochwertigem eloxiertem Aluminium und verfügen alle über einen luftgekühlten Riemengrippantrieb, der einen wartungsarmen Betrieb gewährleistet.

Der Schlitten ist über eine Sicherungsschraube zur Reinigung abnehmbar. Der durchsichtige Hartplastikschild vor dem Schlitten garantiert optimalen Schutz bei bester Handhabung der Maschine.

Die abgedeckte Nachfettöffnung erleichtert die Wartung und Pflege der Maschine, was eine lange Lebensdauer garantiert.

inkl. Messerschleifaufsatz

Modelle	Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
FAP 250	250 mm	410 x 520 x 380 mm	14,5 Kg	147	230 Volt	529,00 €
FAP 300	300 mm	470 x 580 x 430 mm	23,0 Kg	220	230 Volt	899,00 €
GPR 350 GPR 350TR	350 mm	560 x 730 x 530 mm	45,0 Kg	300 410	230 Volt 400 Volt	1.899,00 €
GPR 370 GPR 370TR	370 mm	600 x 840 x 560 mm	46,0 Kg	300 410	230 Volt 400 Volt	1.999,00 €



Die AUTO 350 CE besteht aus eloxiertem Aluminium und Inox-Stahl. Sie wurde einer patentierten Behandlung zur Lebensmittelsicherheit und Korrosionsfreiheit unterzogen.

Leistungsfähiger und ruhiger Motor, chromgehärtetes Messer, Laufwagen auf teflonbeschichteten Schienen. Fingerschutz und Schutzboden, fixer Wetzstahl, entfernbarer Wagen, Schnitt von 0 bis 16 mm.

Spezieller Wurstart mit entfernbarsten Stiften für eine leichte Reinigung, doppelter Wagen aus Stahl für Fleisch. Das Modell Auto 350 hat einen motorbetriebenen Wagen mit der Möglichkeit, den halben Lauf des Schlittens für kleine Würste einzustellen.

Modell	Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
AUTO 350 CE	350 mm	580 x 740 x 620 mm	48 Kg	300	400 Volt	3.499,00 €

■ Lagerware
 ■ kurzfristig lieferbar
 ■ ca 10 Tage Lieferzeit

Aufschnittmaschinen

Serie - MPR & TOP -

Die Maschinen der MPR Serie sind aus Aluminium und Inox-Stahl und wurden einer patentierten Behandlung zur Lebensmittelsicherheit und Rostfreiheit unterzogen. Entsprechen der EN 1974 über professionelle Schneidemaschinen.

Die Maschinen haben einen 12V-Schalter mit 2 Knöpfen mit Feststelleinrichtung, der Schlitten hat einen Spezialarm für Würste oder eine doppelte Wanne für Fleisch. Entfernbar mit einer Griffblockiervorrichtung und Lauf über ein Lager auf einer ausgeprägten und festsitzenden Stange, der Wetzstahl sitzt über dem chromgehärteten geschärften Stahlmesser.



Modelle	Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
MPR 350	350 mm	600 x 760 x 550 mm	50,0 Kg	300	230 Volt	2.399,00 €
MPR 370	370 mm	600 x 840 x 560 mm	52 Kg	300	230 Volt	2.499,00 €
MPR 350 TR	350 mm	600 x 760 x 550 mm	50,0 Kg	410	400 Volt	2.399,00 €
MPR 370 TR	370 mm	600 x 840 x 560 mm	52 Kg	410	400 Volt	2.499,00 €

Die Serie TOP besteht aus eloxiertem Aluminium mit Getriebeübertragung mit wirklich innovativen Eigenschaften. Mit dieser Linie hat man versucht, eine Wartung der Maschine überflüssig zu machen, so weit wie möglich alle Phasen der Reinigung zu vereinfachen.

Bei der Top-Linie ist serienmäßig ein geschärftes und chromgehärtetes Spezialstahlmesser mit einigen Rillen montiert. Diese Rillen ermöglichen es während dem Gebrauch ohne Probleme Käse, Brot, Wurst und Gemüse mit besserem Ergebnis und qualitativem Schnitt zu schneiden.

Der patentierte Schlitten läuft auf einem Lager aus rostfreiem Stahl und ist komplett entfernbar. Mit diesem Laufsystem entfällt das Schmieren der Schiebeteile; der Motor hat eine Getriebeübertragung und es ist kein Anspannen des Riemens mehr nötig.



Direktantrieb

Modelle	Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
TOP 220	220 mm	370 x 450 x 355 mm	11,8 Kg	140	230 Volt	599,00 €
TOP 250	250 mm	410 x 510 x 365 mm	13,2 Kg	155	230 Volt	699,00 €
TOP 275	275 mm	410 x 530 x 410 mm	14,3 Kg	200	230 Volt	769,00 €

Fleischwölfe mit Vorschneider



Dieses 8er Modell erfüllt alle Ansprüche der kleinen Gastronomie und Gemeinschaften. Die rostfreien Edelstahlbauten sind auch für die Spülmaschine geeignet und zum reinigen leicht zu zerlegen. **Ohne Vorschneider.** Mit Aluminiumschnecke.

Nicht für den Dauerbetrieb geeignet.

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stundenleistung	Leistung	Preis
Fleischwolf 8G	200 x 270 x 360 mm	9,0 Kg	50 Kg	230 Volt / 380 W	429,00 €



Der Fleischwolf beim 12S ist mit einer herausnehmbaren Schnecke aus Edelstahl und Vorschneider (Unger System) ausgestattet. Ein schnelles wechseln der Lochscheiben und eine leichte Reinigung ist damit problemlos gewährleistet.

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stundenleistung	Leistung	Preis
Fleischwolf 12TS	540 x 250 x 430 mm	20 Kg	160 Kg	230 Volt / 750 W	949,00 €
Fleischwolf 12TS/TR	540 x 250 x 430 mm	20 Kg	160 Kg	400 Volt / 750 W	929,00 €



Der Fleischwolf beim 22TE ist mit einem abnehmbaren Mahlgruppe und Vorschneider (Unger System) ausgestattet. Ein schnelles wechseln der Lochscheiben und eine leichte Reinigung ist damit problemlos gewährleistet, da die Mahlgruppe komplett vom Motor-körper getrennt werden kann und somit auch eine Zwischenlagerung im Kühlschrank ermöglicht. Schnecke aus Edelstahl.

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stundenleistung	Leistung	Preis
Fleischwolf 22TE	290 x 450 x 480 mm	22,0 Kg	300 Kg	230 Volt / 1100 W	1.229,00 €
Fleischwolf 22TE/TR	290 x 450 x 480 mm	22,0 Kg	300 Kg	400 Volt / 1100 W	1.229,00 €

Fleischwölfe mit Vorschneider

Die Fleischwölfe der Serie 32 sind professionelle Maschinen für hohe Leistungen, ideal für große stündliche Hackfleischmengen, z.B. für Restaurants, Hotels, Großküchen, Fleischereien. Die Verwendung vollständig herausnehmbarer Einzelteile in den Fleischwölfen (Schnecke, Messer, Lochscheibe) gestattet deren Säuberung im Geschirrspüler. Ein Gangwendesalter erleichtert die Weiterarbeit, wenn härtere Produkte eventuell stecken bleiben. Natürlich ist auch der 32TN mit Vorschneider (Unger System) ausgestattet.



Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stundenleistung	Leistung	Preis
Fleischwolf 32TN	480 x 320 x 550 mm	54,0 Kg	500 Kg	230 Volt / 2200 W	2.199,00 €
Fleischwolf 32TN/TR	480 x 320 x 550 mm	54,0 Kg	500 Kg	400 Volt / 2200 W	2.099,00 €

Hart-Käsereiben

nicht geeignet für Pizzakäse

Die platzsparend dimensionierten Maschinen mit großer Leistung. Die aus poliertem Edelstahl hergestellten Geräte sind besonders geeignet für Restaurants, Hotels, Mensen, Metzgereien und Küchen jeder Art. Der Einsatz der Motorbremse garantiert den sofortigen Stop der Reiberolle. Die Reibe funktioniert mit einer Rolle aus eloxiertem Aluminium mit Edelstahlzähnen für die Verarbeitung von: Parmesankäse, Brot, Keksen, Trockenfrüchten usw.



Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stundenleistung	Leistung	Preis
Käsereibe 8G	285 x 245 x 310 mm	9,0 Kg	20 Kg	230 Volt / 380 W	369,00 €
Käsereibe 12G	420 x 300 x 390 mm	19,0 Kg	40 Kg	230 Volt / 750 W	829,00 €
Käsereibe 12G/TR	420 x 300 x 390 mm	19,0 Kg	40 Kg	400 Volt / 750 W	829,00 €

Fleischwölfe & Käsereibenkombi

Nur für Hartkäse geeignet!

Zubehör



8G

Der Fleischwolf beim 8G ist konzipiert für kleinere Gastonomien oder Gemeinschaften. Er ist aus hochwertigem Edelstahl und verfügt über einen Schutzschalter, der bei zu hohem Druck den Betrieb unterbricht.

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stundenleistung	Leistung	Preis
8G/Kombi	410 x 270 x 360 mm	10,0 Kg	50 / 30 Kg	230 Volt / 380 W	549,00 €



12AT



12T

Der Fleischwolf beim 12 AT verfügt über eine Mahlgruppe, die komplett vom Motorkörper getrennt werden kann. Somit ist eine Zwischenlagerung im Kühlschrank ohne Reinigung möglich.

Der Fleischwolf beim 12T ist mit einer herausnehmbaren Schnecke ausgestattet, die ein schnelles wechseln der Lochscheiben und eine leichte Reinigung ermöglicht.

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stundenleistung	Leistung	Preis
12AT/Kombi	350 x 580 x 470 mm	24,0 Kg	160 / 40 Kg	230 Volt / 750 W	1.229,00 €
12AT/TR/Kombi	350 x 580 x 470 mm	24,0 Kg	160 / 40 Kg	400 Volt / 750 W	1.229,00 €
12T/Kombi	670 x 300 x 460 mm	24,0 Kg	160 / 40 Kg	230 Volt / 750 W	1.129,00 €
12T/TR/Kombi	670 x 300 x 460 mm	24,0 Kg	160 / 40 Kg	400 Volt / 750 W	1.129,00 €



22AT



22AE

Der Fleischwolf beim 22AT ist mit einem robusten Getriebe ausgestattet, das für den professionellen Einsatz in Großküchen und Metzgereien konzipiert ist.

Der Fleischwolf beim 22AE verfügt über eine Mahlgruppe, die komplett vom Motorkörper getrennt werden kann. Somit ist eine Zwischenlagerung im Kühlschrank ohne Reinigung möglich.

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Stundenleistung	Leistung	Preis
22AT/Kombi	450 x 430 x 450 mm	39,0 Kg	300 / 40 Kg	230 Volt / 1100 W	1.849,00 €
22AT/TR/Kombi	450 x 430 x 450 mm	39,0 Kg	300 / 40 Kg	400 Volt / 1100 W	1.849,00 €
22AE/Kombi	350 x 630 x 480 mm	26,0 Kg	300 / 40 Kg	230 Volt / 1100 W	1.429,00 €
22AE/TR/Kombi	350 x 630 x 480 mm	26,0 Kg	300 / 40 Kg	400 Volt / 1100 W	1.429,00 €

Modelle	Mod. 8	Mod. 12	Mod. 22	Mod. 32
Lochscheiben				
2 mm	42,00 €	53,00 €	63,00 €	85,00 €
3 mm	37,00 €	42,00 €	50,00 €	61,00 €
3,5 mm	36,00 €	41,00 €	47,00 €	55,00 €
4,5 - 20 mm	35,00 €	40,00 €	45,00 €	53,00 €
Edelstahlmesser	32,00 €	36,00 €	39,00 €	44,00 €

Hackklotz

Gestell aus Inox 500 x 500 x 800mm

Hygienische Polyethylen-Arbeitsfläche 80mm stark.

Abzieher für Polyethylenfläche für 44,00 € lieferbar.



Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
CCP 8001	500 x 500 x 900 mm	38,0 Kg	599,00 €
CCP 8004	700 x 700 x 900 mm	46,0 Kg	799,00 €

Knochensägen

Die Knochenbandsägen SO ist, wie auch die Wartungskappen und die Arbeitsflächen komplett aus Edelstahl hergestellt. Sie verfügen über einen Sicherheitsschalter, der beim öffnen der Wartungsklappe den Motor abschaltet. Das obere Spannrad ist vertikal einstellbar um ein gerades Laufen des Sägeblattes zu gewährleisten.

Lieferung erfolgt mit 1 Messerband und einer Holzspachtel zur leichteren Reinigung.



Modelle	Bandlänge / Schnitt-höhe	Gerätemaße	Gewicht	Leistung	Preis
SO P 1400	1400 mm / 220 mm	730 x 500 x 400 mm	33,0 Kg	230 Volt / 550 W	1.299,00 €



Vakuumiermaschine GSV

Die Vacumiermaschinen GSV sind komplett aus Edelstahl hergestellt.

Mit automatischem Aufklappen des Deckels, Vakuumanzeige, regelbarer analoger Vakuumgrad von 0 -1bar, Elektroventil, gesteuerte Absaugung, doppelte Dichtung für Dekompression (oben und unten), Stand by Funktion von 300 Sek., Halteführung für Vakuumbbeutel.

Modelle		Gerätemaße / Arbeitsbreite	Gewicht	Pumpenleistung	Preis
GSV33	■	355 x 265 x 160 mm / 340 mm	7,5 Kg	82 kPa / 67 Watt	599,00 €
GSV45	■	470 x 280 x 190 mm / 430 mm	10,5 Kg	82 kPa / 67 Watt	899,00 €
GSV53	■	565 x 285 x 200 mm / 530 mm	14,6 Kg	-0,8Bar / 90 Watt	1.299,00 €



Vakuumiermaschine CVE

Schnell, einfach und economisch sind die drei herausragensden Eigenschaften der digitalen Tischserie CVE Vakuumiermaschinen.

Gehäuse komplett aus Edelstahl, vollautomatischer Vakuumiervorgang. Die Maschine wird allen hohen Qualitätsstandarts gerecht und bleibt ein Referenzpunkt auf dem Markt.

Modelle		Kammergröße B x T x H	Gewicht	Pumpenleistung	Preis
CVE300/10	■	310 x 350 x 170 mm	42 Kg	10 mc / h - 700 W	2.399,00 €
CVE350/12	■	360 x 400 x 170 mm	50 Kg	12 mc / h - 700 W	2.699,00 €
CVE400/16	■	410 x 450 x 200 mm	55 Kg	16 mc / h - 700 W	2.999,00 €
CVE450/20	■	460 x 500 x 200 mm	70 Kg	20 mc / h - 700 W	3.399,00 €

Vakuumbbeutel		Maße	Stück	Preis
15x30	■	150 x 300 mm	100	29,00 €
20x30	■	200 x 300 mm	100	34,00 €
20x40	■	200 x 400 mm	100	39,00 €
25x35	■	250 x 350 mm	100	43,00 €
25x45	■	250 x 450 mm	100	49,00 €
30x40	■	300 x 400 mm	100	54,00 €
30x50	■	300 x 500 mm	100	65,00 €
40x60	■	400 x 600 mm	100	95,00 €

Einhand-Mixer 25cm

GAM Einhand Mixer-Set mit robustem Motor mit 15.000 U/min. Die Maschine wurde so entwickelt, das ein arbeiten mit einer Hand entspannt möglich ist.

Mit Schnellspannkupplung.

Eine Erleichterung für jeden Koch.

inkl. 25 cm Mixstab

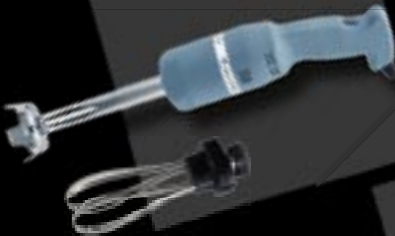


Modelle		Anschlußwerte	Gewicht	Drehzahl	Preis
FM1 / Set	■	230 Volt / 50-60Hz	1,5 Kg	15.000 U/min.	299,00 €
FM1 Motor	■		1,0 Kg	15.000 U/min.	199,00 €
Mixstab 25cm	■		0,5 Kg		119,00 €

Einhand-Mixerset 30cm

GAM Einhand Mixer-Set mit regelbarem Motor von 2.000 bis 9.000 U/min. Maximale Leistung 13.000 U/min. Die Maschine wurde so entwickelt, das ein Hochhalten während des Arbeitens nicht nötig ist, sondern das Werkzeug auf dem Boden des Behälters abgestellt werden kann. Mit Schnellspannkupplung. Eine Erleichterung für jeden Koch.

inkl. 30 cm Mixstab
inkl. Rührbesen



Modelle		Anschlußwerte	Gewicht	Drehzahlen	Preis
FM2 / Set	■	230 Volt / 50-60Hz	2,5 Kg	2.000 - 13.000 U/min.	499,00 €
FM2 Motor	■		1,8 Kg	2.000 - 13.000 U/min.	329,00 €
Mixstab 30cm	■		1,4 Kg		169,00 €
Rührbesen	■		1,0 Kg		149,00 €

Mixerset 40cm

GAM Mixer-Set mit regelbarem Motor von 4.000 bis 9.000 U/min. Maximale Leistung 15.000 U/min. Die Maschine wurde so entwickelt, das ein Hochhalten während des Arbeitens nicht nötig ist, sondern das Werkzeug auf dem Boden des Behälters abgestellt werden kann. Mit Schnellspannkupplung. Eine Erleichterung für jeden Koch.

inkl. 40 cm Mixstab
inkl. Rührbesen
inkl. Wandhalterung



Modelle		Anschlußwerte	Gewicht	Drehzahlen	Preis
FM3 / Set	■	230 Volt / 50-60Hz	5,9 Kg	2.000 - 15.000 U/min.	599,00 €
FM3 Motor	■		2,9 Kg	2.000 - 15.000 U/min.	349,00 €
Mixstab 40cm	■		1,4 Kg		189,00 €
Rührbesen	■		1,0 Kg		149,00 €

Microwellen

Waagen



Microwellen Serie MW

Economischer Microwellenofen aus Edelstahl für den Gebrauch in Küche und Imbiss.

Robuste Verarbeitung und Langlebigkeit sind die Eigenschaften für diese Geräte. Tür mit Sichtglas für optimale Kontrolle des Garguts. Digitale Anzeige zum Einstellen der Garzeit.

Das Modell MWG ist mit Grill ausgestattet
Das Modell MWP 1000 verfügt zudem über 10 digitale Programme.
Das Modell MWC 1401 verfügt über einen Grill & Heisluftfunktion



Modelle	Gerätemaße	Leistung	Gewicht	Kammermaße	Preis
MWO 901 manuell	508 x 424 x 305	900 W	19 Kg	350 x 330 x 305	259,00 €
MWG 901 manuell	508 x 424 x 305	900 W	19 Kg	350 x 330 x 305	299,00 €
MWC 1401 digital	508 x 450 x 310	900 W	24 Kg	338 x 348 x 210	399,00 €
MWP 1000 digital	560 x 483 x 344	1000 W	21 Kg	369 x 390 x 221	599,00 €



Microwellen Serie DEC

Digitale Profi-Microwellenöfen aus Edelstahl mit versiegeltem Keramikfenster.

20 speicherbare digitale Programme
10 einstellbare Kochstufen
Timer bis 60 min.

System mit doppelt rotierenden Microwellen.

Modelle	Gerätemaße	Leistung	Gewicht	Kammermaße	Preis
DEC 1400	425 x 559 x 343	1400 W	34 Kg	330 x 305 x 175	2.199,00 €
DEC 1800	425 x 564 x 343	1800 W	34 Kg	330 x 305 x 175	2.699,00 €

Akku - Waage BE 5

Digitale Waage bis 5 Kg
Auflagefläche aus Edelstahl
5 stellige digitale Anzeige
Tara Taste
besonders praktisch im Gebrauch durch Akku
inkl. Netzteil
Genauigkeit: BE 5 = 1g



Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Auflagemaße	Preis
BE 5	168 x 240 x 65 mm	1 Kg	165 x 140 mm	129,00 €

Akku - Waage BE 10

Digitale Waagen bis 10Kg
Auflagefläche aus Edelstahl
5 stellige digitale Anzeige
Tara Taste
besonders praktisch im Gebrauch durch Akku
inkl. Netzteil

Genauigkeit: BE 10 = 1g



Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Auflagemaße	Preis
BE 10	278 x 320 x 130 mm	4,5 Kg	275 x 215 mm	399,00 €

Akku - Waage BE 30

Digitale Waagen bis 30 Kg
Auflagefläche aus Edelstahl
5 stellige digitale Anzeige
Tara Taste
besonders praktisch im Gebrauch durch Akku
inkl. Netzteil

Genauigkeit: BE 30 = 2g



Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Auflagemaße	Preis
BE 30	278 x 320 x 130 mm	4,5 Kg	275 x 215 mm	439,00 €

Self-Service 700

Made in Italy



Wir konnten für unsere neue Self-Service Serie einen der Besten Edelstahlverarbeitenden Betriebe in Italien gewinnen und können Ihnen somit eine der hochwertigsten Edelstahl Self Service-Anlagen und Module anbieten die Sie auf dem Markt finden. Durch die TOP Verarbeitung sind alle Module auch ideal im Front Cooking Bereich einsetzbar.

Alle Module werden Standard neutral und aus bestem Edelstahl geliefert.

Lackierte Frontblenden oder Holzverkleidungen können selbstverständlich auch ab Werk montiert werden. Bei allen Fragen oder Wünschen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

Sie schicken uns eine Zeichnung und wir übernehmen für Sie, auf Wunsch, alle Planung bzgl. Sockelblenden und/oder Tabletrutschen und liefern Ihnen alles vormontiert. Auch jedes gewünschte Sondermaß in kürzester Zeit.

Viele Module auch in 800 Tiefe lieferbar.

Self-Service 700

gekühlte Tische



Selbstbedienungskühltisch mit offenem Schrank

Komplett aus Edelstahl
Verstärkte Oberplatte
mit halbgerundetem Becken H200
mit Motor
Edelgase R 134a & R 404a
ohne GN Behälter

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	GN	Preis
SSP / 12	1200 x 700 x 890	85 Kg	3GN 1/1	2.798,00 €
SSP / 15	1500 x 700 x 890	104 Kg	4GN 1/1	2.999,00 €
SSP / 20	2000 x 700 x 890	125 Kg	5GN 1/1	3.398,00 €



Selbstbedienungskühltisch mit Schiebetüren

Komplett aus Edelstahl
Verstärkte Oberplatte
mit halbgerundetem Becken H200
mit Motor
Edelgase R 134a & R 404a
ohne GN Behälter

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	GN	Preis
SVP / 12	1200 x 700 x 890	91 Kg	3GN 1/1	2.999,00 €
SVP / 15	1500 x 700 x 890	113 Kg	4GN 1/1	3.199,00 €
SVP / 20	2000 x 700 x 890	137 Kg	5GN 1/1	3.599,00 €



Selbstbedienungskühltisch mit offenem Schrank und Hustenschutz

mit gebogenem und temperiertem Glas
Komplett aus Edelstahl
Verstärkte Oberplatte
mit halbgerundetem Becken H200
mit Motor
Edelgase R 134a & R 404a
ohne GN Behälter

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
STS / 12	1200 x 700 x 890 (1400)	102 Kg	3GN 1/1	3.298,00 €
STS / 15	1500 x 700 x 890 (1400)	124 Kg	4GN 1/1	3.698,00 €
STS / 20	2000 x 700 x 890 (1400)	147 Kg	5GN 1/1	4.198,00 €

Self-Service 700

gekühlte Tische

Selbstbedienungskühltisch mit Schiebetüren und Hustenschutz

mit gebogenem und temperiertem Glas
Komplett aus Edelstahl
Verstärkte Oberplatte
mit halbgerundetem Becken H200
mit Motor
Edelgase R 134a & R 404a
ohne GN Behälter
Abbildung mit NPS Holzverkleidung (Zubehör)



Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	GN	Preis
STT / 12	1200 x 700 x 890 (1400)	108 Kg	3GN 1/1	3.498,00 €
STT / 15	1500 x 700 x 890 (1400)	133 Kg	4GN 1/1	3.898,00 €
STT / 20	2000 x 700 x 890 (1400)	159 Kg	5GN 1/1	4.498,00 €

Selbstbedienungskühltisch mit gekühltem Unterschrank und Hustenschutz

mit gebogenem Glas
gekühlter Unterbau
Komplett aus Edelstahl
Verstärkte Oberplatte
mit halbgerundetem Becken
mit Motor
Edelgase R 134a & R 404a
ohne GN Behälter



Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	GN	Preis
TSV / 12	1200 x 700 x 890 (1400)	128 Kg	3GN 1/1 (H200)	5.598,00 €
TRP / 12	1200 x 700 x 890 (1400)	119 Kg	3GN 1/1 (H30)	5.398,00 €

Selbstbedienungskühltisch mit gekühltem Unterschrank und Hustenschutz

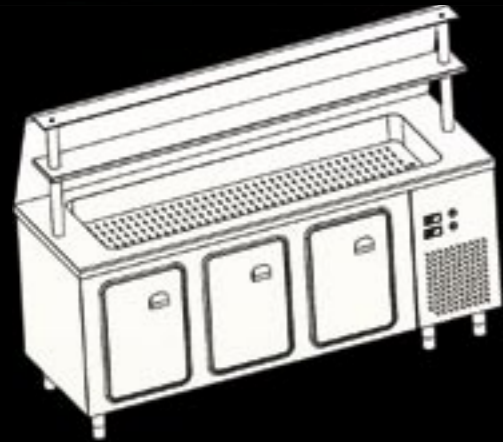
mit gebogenem Glas
gekühlter Unterbau mit zwei Türen
Komplett aus Edelstahl
Verstärkte Oberplatte
mit halbgerundetem Becken H200
mit Motor
Edelgase R 134a & R 404a
ohne GN Behälter
Abbildung mit SCT & NPW Holzverkleidung (Zubehör)



Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	GN	Preis
TSV / 15	1500 x 700 x 890 (1400)	153 Kg	4GN 1/1 (H200)	5.998,00 €
TRP / 15	1500 x 700 x 890 (1400)	141 Kg	4GN 1/1 (H30)	5.598,00 €

Self-Service 700

gekühlte Tische



Selbstbedienungskühltisch

mit gekühltem Unterschrank und Hustenschutz

mit gebogenem Glas
gekühlter Unterbau mit drei Türen
Komplett aus Edelstahl
Verstärkte Oberplatte
mit halbgerundetem Becken H200
mit Motor
Edelgase R 134a & R 404a
ohne GN Behälter

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	GN	Preis
TSV / 20	■	2000 x 700 x 890 (1400)	173 Kg	5GN 1/1 (H200)	7.398,00 €
TRP / 20	■	2000 x 700 x 890 (1400)	161 Kg	5GN 1/1 (H30)	6.698,00 €



Selbstbedienungskühltisch

mit gekühltem Unterschrank und Schaukasten

gekühlter Unterbau mit zwei oder drei Türen
Komplett aus Edelstahl
Selbstentfrostung
gekühlter Schaukasten mit Schiebetüren auf Be-
dienseite
Klappentüre auf Kundenseite
Digitalthermostate und Beleuchtung
mit 2 Motore. Edelgase R 134a & R 404a

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	GN	Preis
VRP / 15	■	1500 x 700 x 890 (2000)	340 Kg	4GN 1/1	12.298,00 €
VRP / 20	■	2000 x 700 x 890 (2000)	400 Kg	5GN 1/1	16.698,00 €



Selbstbedienungskühlinsel

mit gekühltem Unterschrank und Hustenschutz

mit gebogenem Glas
gekühlter Unterbau mit drei Türen
Komplett aus Edelstahl
2 digitale Thermostate
mit halbgerundetem Becken H200
mit Motor
Edelgase R 134a & R 404a
ohne GN Behälter
Abbildung TIN/15 mit NPW Holzverkleidung (Zubehör)

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	GN	Preis
TIN / 12	■	1200 x 700 x 890 (1500)	124 Kg	3GN 1/1	5.698,00 €
TIN / 15	■	1500 x 700 x 890 (1500)	158 Kg	4GN 1/1	6.598,00 €
TIN / 20	■	2000 x 700 x 890 (1500)	206 Kg	5GN 1/1	8.898,00 €

Self-Service 700

warme Tische

Selbstbedienungswarmtisch

mit offenem Unterschrank

Komplett aus Edelstahl
Verstärkte Oberplatte
mit halbgerundetem Wasserbad-Becken H200
mit Motor
ohne GN Behälter



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	GN	Preis
VNP / 9	■	900 x 700 x 890	54 Kg	2GN 1/1	1.598,00 €
VNP / 12	■	1200 x 700 x 890	64 Kg	3GN 1/1	1.798,00 €
VNP / 15	■	1500 x 700 x 890	76 Kg	4GN 1/1	1.998,00 €
VNP / 20	■	2000 x 700 x 890	98 Kg	5GN 1/1	2.598,00 €

Selbstbedienungswarmtisch

mit geschlossenem Unterschrank

Komplett aus Edelstahl
Schiebetüren
Verstärkte Oberplatte
mit halbgerundetem Wasserbad-Becken H200
mit Motor
ohne GN Behälter



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	GN	Preis
SNB / 9	■	900 x 700 x 890	60 Kg	2GN 1/1	1.798,00 €
SNB / 12	■	1200 x 700 x 890	70 Kg	3GN 1/1	1.998,00 €
SNB / 15	■	1500 x 700 x 890	83 Kg	4GN 1/1	2.298,00 €
SNB / 20	■	2000 x 700 x 890	108 Kg	5GN 1/1	2.798,00 €

Selbstbedienungswarmtisch

mit offenem Unterschrank und Hustenschutz

mit gebogenem Glas
Komplett aus Edelstahl
Verstärkte Oberplatte
mit halbgerundetem Wasserbad-Becken H200
mit Motor
ohne GN Behälter
Abbildung SSC/15 mit NPW Holzverkleidung (Zubehör)



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	GN	Preis
SSC / 12	■	1200 x 700 x 890 (1400)	72 Kg	3GN 1/1	2.698,00 €
SSC / 15	■	1500 x 700 x 890 (1400)	93 Kg	4GN 1/1	2.898,00 €
SSC / 20	■	2000 x 700 x 890 (1400)	122 Kg	5GN 1/1	3.498,00 €

Self-Service 700

warme Tische



Selbstbedienungswarmtisch
mit geschlossenem Unterschrank und Hustenschutz

mit gebogenem Glas
Komplett aus Edelstahl
Schiebetüren
Verstärkte Oberplatte
mit halbgerundetem Wasserbad-Becken H200
ohne GN Behälter
Abbildung VNB/15 mit NPW Holzverkleidung (Zubehör)

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	GN	Preis
VNB / 12	■	1200 x 700 x 890 (1400)	85 Kg	3GN 1/1	2.798,00 €
VNB / 15	■	1500 x 700 x 890 (1400)	102 Kg	4GN 1/1	2.998,00 €
VNB / 20	■	2000 x 700 x 890 (1400)	132 Kg	5GN 1/1	3.598,00 €



Selbstbedienungswarmtisch
mit warmen Unterschrank und Hustenschutz

mit gebogenem Glas
Komplett aus Edelstahl
warmer, belüfteter Unterschrank mit Schiebetüren
Verstärkte Oberplatte
mit halbgerundetem Wasserbad-Becken H200
ohne GN Behälter
Abbildung SFC/15 mit NPW Holzverkleidung (Zubehör)

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	GN	Preis
SFC / 12	■	1200 x 700 x 890 (1400)	97 Kg	3Gn 1/1	2.898,00 €
SFC / 15	■	1500 x 700 x 890 (1400)	116 Kg	4GN 1/1	3.098,00 €
SFC / 20	■	2000 x 700 x 890 (1400)	148 Kg	5GN 1/1	3.398,00 €



Selbstbedienungswarmtisch
mit geheizter Oberplatte und Hustenschutz

mit gebogenem Glas
Komplett aus Edelstahl
mit Schiebetüren
Verstärkte beheizte Oberplatte
ohne GN Behälter

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
SRP / 12	■	1200 x 700 x 890 (1400)	101 Kg	2.998,00 €
SRP / 15	■	1500 x 700 x 890 (1400)	125 Kg	3.498,00 €
SRP / 20	■	2000 x 700 x 890 (1400)	161 Kg	3.998,00 €

Self-Service 700

warme Tische

Selbstbedienungswarminsel
Bainmarie-Insel mit beheiztem Unterschrank und Hustenschutz

mit gebogenem Glas
3 Heizlampen (3750 W)
Komplett aus Edelstahl
mit Schiebetüren
mit halbgerundetem Wasserbad-Becken H200
ohne GN Behälter
Abbildung SCC/15 mit NPW Holzverkleidung (Zubehör)



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	GN	Preis
SCC / 12	■	1200 x 700 x 890 (1500)	117 Kg	3GN 1/1	3.498,00 €
SCC / 15	■	1500 x 700 x 890 (1500)	138 Kg	4GN 1/1	3.998,00 €
SCC / 20	■	2000 x 700 x 890 (1500)	164 Kg	5GN 1/1	4.798,00 €

Selbstbedienungstisch für Kochplatten
geeignet für Heiz- und Induktionsplatten

komplett aus Edelstahl
offener Unterbau
ohne Heiz- oder Kochplatten



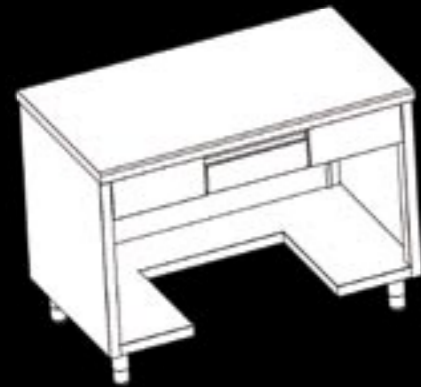
Heizplatte	GN1/1	480 W	110°	MC1	490,00 €
Heizplatte	GN2/1	960 W	110°	MC2	555,00 €
Kochplatte	GN1/1	2 x 2,2 KW		CN1	926,00 €
Kochplatte	GN2/1	2 x 2,2 KW		CN2	999,00 €

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TSCP / 7	■	700 x 700 x 890	35 Kg	898,00 €
TSCP / 8	■	800 x 700 x 890	39 Kg	998,00 €
TSCP / 9	■	900 x 700 x 890	43 Kg	1.098,00 €
TSCP / 10	■	1000 x 700 x 890	49 Kg49	1.198,00 €

GN Behälter	Art.Nr.	65mm	Art.Nr.	100mm	Art.Nr.	150mm	Art.Nr.	200mm	Art.Nr.	Deckel
1/1	11GN65	40,00 €	11GN10	45,00 €	11GN15	64,00 €	11GN20	71,00 €	11COP	32,50 €
1/2	12GN65	29,00 €	12GN10	34,00 €	12GN15	42,00 €	12GN20	47,00 €	12COP	24,00 €
1/4	14GN65	28,00 €	14GN10	31,00 €	14GN15	37,00 €	14GN20	47,00 €	14COP	21,00 €
2/3	23GN65	39,50 €	23GN10	45,00 €	23GN15	51,00 €	23GN20	64,00 €	23COP	28,00 €
1/3	13GN65	30,00 €	13GN10	34,00 €	13GN15	43,00 €	13GN20	48,00 €	13COP	22,50 €
1/6	16GN65	24,50 €	16GN10	28,00 €	16GN15	35,50 €	16GN20	45,00 €	16COP	19,50 €
1/9	----		19GN10	29,00 €					19COP	18,50 €
Traversen VA für GN Behälter					TGN 1/1	530 x 30 x 15	15,00 €			

Self-Service 700

Zubehör



Kassentisch

3-seitig geschlossen

Komplett aus Edelstahl

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TSC / 8	■	800 x 700 x 890	49 Kg	798,00 €
TSC / 10	■	1000 x 700 x 890	55 Kg	998,00 €
TSC / 12	■	1200 x 700 x 890	61 Kg	1.198,00 €



Kassentisch

3-seitig geschlossen

Komplett aus Edelstahl
L - Form

Abbildung ist mit Tabletrutsche (Zubehör)

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht		Preis
TSL / 10	■	1000 x 700 x 890	61 Kg	SX = links	1.198,00 €
TSL / 12	■	1200 x 700 x 890	69 Kg	DX = rechts	1.298,00 €
TSL / 14	■	1400 x 700 x 890	72 Kg		1.398,00 €



Tablett, Brot und Besteckausgabe

TGP f. Brot mit Besteckkasten und Tablettgestell

TGT Brotausgabe

TRC Tablettgestell mit Schwingtüre und Abfalleimer

Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TGP / 10	■	1000 x 700 x 1500	90 Kg	1.798,00 €
TGT / 10	■	1000 x 700 x 600	70 Kg	1.298,00 €
TRC / 2	■	600 x 600 x 1300	74 Kg	1.198,00 €

Self-Service 700

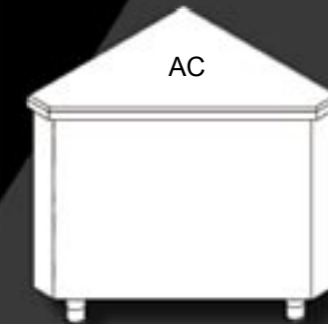
Zubehör

Eckelemente

Innen und Außenecken

Komplett aus Edelstahl
Inneneckmodul mit Einlegeboden

AN = Innenecke
AC = Außenecke



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
AN / 90°	■	700 x 700 x 890	34 Kg	1.098,00 €
AC / 45°	■	700 x 700 x 890	34 Kg	998,00 €
AC / 90°	■	700 x 700 x 890	34 Kg	1.098,00 €

Neutraltisch

vorne offen

Komplett aus Edelstahl

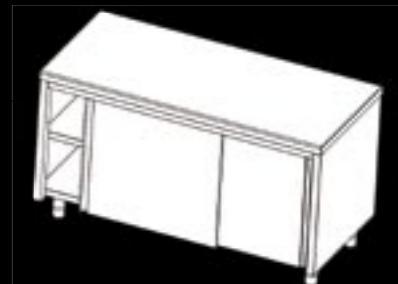


Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TSCF / 8	■	800 x 700 x 890	39 Kg	679,00 €
TSCF / 9	■	900 x 700 x 890	43 Kg	699,00 €
TSCF / 10	■	1000 x 700 x 890	49 Kg	729,00 €
TSCF / 12	■	1200 x 700 x 890	55 Kg	799,00 €
TSCF / 15	■	1500 x 700 x 890	72 Kg	899,00 €
TSCF / 18	■	1800 x 700 x 890	89 Kg	949,00 €
TSCF / 20	■	2000 x 700 x 890	98 Kg	1.099,00 €

Neutraltisch

mit Schiebetüren

Komplett aus Edelstahl



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TCSF / 9	■	900 x 700 x 890	51 Kg	999,00 €
TCSF / 10	■	1000 x 700 x 890	57 Kg	1.059,00 €
TCSF / 12	■	1200 x 700 x 890	64 Kg	1.249,00 €
TCSF / 15	■	1500 x 700 x 890	82 Kg	1.399,00 €
TCSF / 20	■	2000 x 700 x 890	111 Kg	1.649,00 €

Self-Service 700

Zubehör



Warmvitrine mit Glas

geheizte Ablage
Glasaufbau mit Heizlampen

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
TVK / 8	800 x 600 x 700	25 Kg	760 Watt	1.498,00 €
TVK / 12	1200 x 600 x 700	40 Kg	1200 Watt	2.298,00 €



Pommeswärmer

Warmelement mit Gitterboden zum abtropfen des Fettes
mit Heizlampe 250 Watt

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
TAK / 4	500 x 600 x 600	15 Kg	250 Watt	799,00 €



Pommesschrank

Warmelement mit Gitterboden zum abtropfen des Fettes
mit 2 Drehtüren
Schrank mit Fettauffangwanne
Gitter für Pommestützenablage
Heizlampe 500 Watt

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
TPK / 9	900 x 700 x 1650	90 Kg	500 Watt	2.998,00 €



Heizelement

Warmelement für Selbstbedienung

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TUNKA / 10	1000 x 900 x 800	90 Kg	4.998,00 €
TUNKA / 12	1200 x 900 x 800	98 Kg	5.349,00 €
TUNKA / 14	1400 x 900 x 800	115 Kg	5.799,00 €

Self-Service 700

Zubehör



Kaltvitrine

gekühlte Vitrine ohne Unterboden
mit Schiebetüren und Klappen

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
VT / 15	1500 x 700 x 1260	150 Kg	700 Watt	7.448,00 €
VT / 20	2000 x 700 x 1260	250 Kg	700 Watt	9.998,00 €



Kaltvitrine

gekühlte Vitrine mit Unterboden
mit Schiebetüren und Klappen

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
VT15 / F	1500 x 700 x 1260	190 Kg	700 Watt	7.998,00 €
VT20 / F	2000 x 700 x 1260	320 Kg	700 Watt	10.398,00 €

Tellerspender Edelstahl

unbeheizt
für Teller mit Durchmesser 190 - 260 mm

CSP / 1N	=	50 - 60 Teller
CSP / 2N	=	100 - 120 Teller



Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
CSP / 1N	600 x 500 x 890	55 Kg	1.198,00 €
CSP / 2N	950 x 500 x 890	70 Kg	1.698,00 €

Tellerspender Edelstahl

beheizt 20° bis 110°
für Teller mit Durchmesser 190 - 260 mm

CSP / 1C	=	50 - 60 Teller
CSP / 2C	=	100 - 120 Teller



Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
CSP / 1C	600 x 500 x 890	68 Kg	230V / 900 Watt	1.698,00 €
CSP / 2C	950 x 500 x 890	78 Kg	230V / 900 Watt	2.798,00 €

Self-Service 700

Zubehör



Glasabdeckung

2 gebogene Gläser mit Durchreiche
komplett mit Halterungen
auf Wunsch fertig montiert auf allen Tischen möglich

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
VS1 / 12	1200 x 360 x 550	20 Kg	1.198,00 €
VS1 / 15	1500 x 360 x 550	30 Kg	1.298,00 €
VS1 / 20	2000 x 360 x 550	40 Kg	1.398,00 €



Glasabdeckung

1 gebogenes Glas
komplett mit Halterungen
auf Wunsch fertig montiert auf allen Tischen möglich

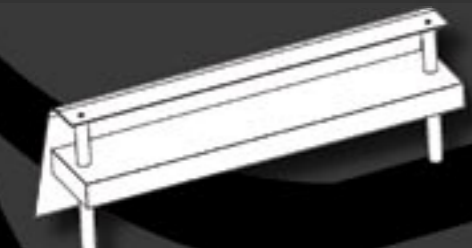
Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
VC / 12	1200 x 360 x 550	20 Kg	698,00 €
VC / 15	1500 x 360 x 550	30 Kg	798,00 €
VC / 20	2000 x 360 x 550	40 Kg	898,00 €



Glasabdeckung

1 gebogenes Glas
1 Edelstahlboden
komplett mit Halterungen
auf Wunsch fertig montiert auf allen Tischen möglich

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
VC1 / 12	1200 x 360 x 550	22 Kg	798,00 €
VC1 / 15	1500 x 360 x 550	34 Kg	898,00 €
VC1 / 20	2000 x 360 x 550	46 Kg	1.098,00 €



Glasabdeckung

1 gebogenes Glas
1 Zwischenboden mit Beleuchtung
komplett mit Halterungen
auf Wunsch fertig montiert auf allen Tischen möglich

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
VCL / 12	1200 x 360 x 550	24 Kg	998,00 €
VCL / 15	1500 x 360 x 550	38 Kg	1.098,00 €
VCL / 20	2000 x 360 x 550	52 Kg	1.298,00 €

Self-Service 700

Zubehör

Tablettrutsche

aus Edelstahl
inkl. Halterung
mit 300 oder 400 Tiefe lieferbar
auf Wunsch am Tisch fertig montiert
Preise per laufender Meter



Modell	Außenmaße Tiefe	Gewicht	Preis
SVC / 30	300	15 Kg	je Meter 249,00 €
SVC / 40	400	23 Kg	je Meter 299,00 €

Tablettrutsche

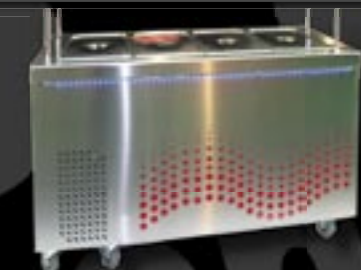
aus Rohr 30mm
inkl. Halterung
mit 300 oder 400 Tiefe lieferbar
auf Wunsch am Tisch fertig montiert
Preise per laufender Meter



Modell	Außenmaße Tiefe	Gewicht	Preis
SCT / 30	300	24 Kg	je Meter 299,00 €
SCT / 40	400	27 Kg	je Meter 349,00 €

Blende Edelstahl

Edelstahl Lochblende
Farbe auch nach Wunsch
absoluter Blickfang
auf Wunsch fertig am Tisch montiert lieferbar



Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
PSS / 12	1200 x 700	20 Kg	498,00 €
PSS / 15	1500 x 700	36 Kg	548,00 €
PSS / 20	2000 x 700	45 Kg	598,00 €

Blende Holz

Nussbaumfarbig oder Wenge-Holzverblendung
mit Edelstahlverbindungen
absoluter Blickfang
auf Wunsch fertig am Tisch montiert lieferbar



Modell Nuss	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Model Wenge	Preis
NPS / 8	800 x 700	20 Kg	NPW / 8	179,00 €
NPS / 10	1000 x 700	33 Kg	NPW / 10	189,00 €
NPS / 12	1200 x 700	45 Kg	NPW / 12	209,00 €
NPS / 14	1400 x 700	58 Kg	NPW / 14	229,00 €
NPS / 15	1500 x 700	69 Kg	NPW / 15	239,00 €
NPS / 20	2000 x 700	76 Kg	NPW / 20	279,00 €

Self-Service 700

Zubehör



Tablett - Lift

komplett aus Edelstahl
für 120 - 150 Tablett
mit 4 Drehrollen, zwei davon mit Bremse

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
PV	560 x 800 x 900	60 Kg	2.098,00 €



Bainmarie - Wagen

Servierwagen aus Edestahl 18/10
mit Rollensatz
Doppelwandige isolierte Wanne
1 Digitales Thermostat 20° bis 90°
ohne GN Behälter
230 Volt / 2000 Watt

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	GN	Preis
ART. 026.AC	1200 x 640 x 900	70 Kg	3GN 1/1	1.098,00 €
ART. 026.AP	1030 x 500 x 900	50 Kg	3GN 1/2	1.048,00 €
ART. 026.AB	820 x 600 x 900	50 Kg	2GN 1/1	998,00 €



Bainmarie - Wagen

Servierwagen aus Edestahl 18/10
mit Rollensatz
Doppelwandige isolierte Wanne
3 Digitale Thermostate 20° bis 90°
ohne GN Behälter
230 Volt / 3 x 500 Watt

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	GN	Preis
ART. 023.AC	1200 x 640 x 900	78 Kg	3GN 1/1	1.998,00 €

Self-Service 700

Zubehör

Rollensatz

4 Drehrollen 125mm, zwei davon mit Bremse
zur Montage an alle Self-Service Module

auf Wunsch auch fertig an Modulen montiert



Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
KIT 4	4 x 125 mm	3 Kg	119,00 €

Sockelblende Edelstahl

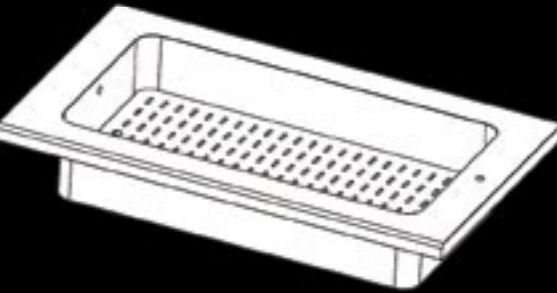
Preis per laufender Meter



Modell	Außenmaße B x T x H	Preis
ZC	nach Wunsch	je Meter 209,00 €

Bainmarie - Einbaubecken

0° bis 90°
komplett aus Edelstahl
ohne GN Behälter



Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
120.VS	1200 x 700	35 Kg	3GN 1/1	1.149,00 €
150.VS	1500 x 700	56 Kg	4GN 1/1	1.449,00 €
200.VS	2000 x 700	67 Kg	5GN 1/1	1.599,00 €

Serie - Edelstahl -

GAM Edelstahl

Edelstahl ist nicht gleich Edelstahl.

Es gibt die verschiedensten Stahlmixturen, die den Namen Edelstahl tragen dürfen. Darunter auch minderwertige Materialien die sogar rosten können.

Die Materialstärke schwankt auch marktüblich zwischen 0,7 bis 1,0 mm.

Ganz zu schweigen von den vielen Möglichkeiten die sich immer mehr Anbieter einfallen lassen um bei der Produktion Geld zu sparen. Zerlegte Ware liegt im Verkauf etwa 10% günstiger als geschweißte Möbel. Dafür nehmen Sie aber in Kauf, dass Sie im schlechtesten Fall alle paar Wochen irgendwelche Schrauben nachziehen müssen. Haben Sie die Zeit dazu? Wegen ein paar gesparter Euro?

Unsere GAM Edelstahlmöbel sind alle aus 1,0 mm starkem hochwertigem 18/10 Edelstahl, werden auf Präzisions-Lasersmaschinen hergestellt und halten ein Leben lang.

Wir bieten Ihnen ausschließlich Qualitätsmöbel aus Italien, die unsere Anforderungen hinsichtlich Material und Verarbeitung erfüllen.

Wir können Ihnen alle angebotenen Tische, Schränke und Spültische auch in 600mm Tiefe oder in jedem Sondermaß anbieten.

Selbstverständlich sind auch alle sonstigen Sonderanfertigungen möglich.

Arbeitstische

Arbeitstische ohne Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitstische sind komplett aus Edelstahl.

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TVC.7	700 x 700 x 850/900 mm	25 kg	349,00 €
TVC.8	800 x 700 x 850/900 mm	28 kg	359,00 €
TVC.9	900 x 700 x 850/900 mm	31 kg	369,00 €
TVC.10	1000 x 700 x 850/900 mm	33 kg	389,00 €
TVC.11	1100 x 700 x 850/900 mm	35 kg	409,00 €
TVC.12	1200 x 700 x 850/900 mm	37 kg	429,00 €
TVC.13	1300 x 700 x 850/900 mm	39 kg	449,00 €
TVC.14	1400 x 700 x 850/900 mm	41 kg	464,00 €
TVC.15	1500 x 700 x 850/900 mm	43 kg	489,00 €
TVC.16	1600 x 700 x 850/900 mm	45 kg	514,00 €
TVC.17	1700 x 700 x 850/900 mm	47 kg	539,00 €
TVC.18	1800 x 700 x 850/900 mm	49 kg	564,00 €
TVC.19	1900 x 700 x 850/900 mm	51 kg	589,00 €
TVC.20	2000 x 700 x 850/900 mm	53 kg	614,00 €
TVC.21	2100 x 700 x 850/900 mm	55 kg	639,00 €



Tiefe
700 -

Arbeitstische mit Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitstische sind komplett aus Edelstahl.

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TVC.7A	700 x 700 x 850/900 mm	26 kg	359,00 €
TVC.8A	800 x 700 x 850/900 mm	29 kg	369,00 €
TVC.9A	900 x 700 x 850/900 mm	32 kg	379,00 €
TVC.10A	1000 x 700 x 850/900 mm	34 kg	389,00 €
TVC.11A	1100 x 700 x 850/900 mm	36 kg	399,00 €
TVC.12A	1200 x 700 x 850/900 mm	38 kg	424,00 €
TVC.13A	1300 x 700 x 850/900 mm	41 kg	449,00 €
TVC.14A	1400 x 700 x 850/900 mm	43 kg	474,00 €
TVC.15A	1500 x 700 x 850/900 mm	44 kg	499,00 €
TVC.16A	1600 x 700 x 850/900 mm	46 kg	524,00 €
TVC.17A	1700 x 700 x 850/900 mm	48 kg	549,00 €
TVC.18A	1800 x 700 x 850/900 mm	50 kg	574,00 €
TVC.19A	1900 x 700 x 850/900 mm	52 kg	599,00 €
TVC.20A	2000 x 700 x 850/900 mm	54 kg	624,00 €
TVC.21A	2100 x 700 x 850/900 mm	56 kg	649,00 €



Tiefe
700 -

Arbeitstische Serie - Edelstahl -

Arbeitstische ohne Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitstische sind komplett aus
Edelstahl 18/10, 1mm Stärke.
Mit Grundboden.

Tiefe
- 700 -

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TVR.7	700 x 700 x 850/900 mm	30 kg	379,00 €
TVR.8	800 x 700 x 850/900 mm	33 kg	389,00 €
TVR.9	900 x 700 x 850/900 mm	36 kg	399,00 €
TVR.10	1000 x 700 x 850/900 mm	39 kg	419,00 €
TVR.11	1100 x 700 x 850/900 mm	41 kg	429,00 €
TVR.12	1200 x 700 x 850/900 mm	43 kg	439,00 €
TVR.13	1300 x 700 x 850/900 mm	45 kg	449,00 €
TVR.14	1400 x 700 x 850/900 mm	48 kg	474,00 €
TVR.15	1500 x 700 x 850/900 mm	50 kg	499,00 €
TVR.16	1600 x 700 x 850/900 mm	52 kg	524,00 €
TVR.17	1700 x 700 x 850/900 mm	55 kg	549,00 €
TVR.18	1800 x 700 x 850/900 mm	57 kg	574,00 €
TVR.19	1900 x 700 x 850/900 mm	59 kg	599,00 €
TVR.20	2000 x 700 x 850/900 mm	61 kg	624,00 €
TVR.21	2100 x 700 x 850/900 mm	63 kg	649,00 €

Arbeitstische ohne Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitsschränke sind komplett aus
Edelstahl 18/10, 1mm Stärke.
Mit Grund- und Zwischenboden.

Tiefe
- 700 -

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TVR2.8	800 x 700 x 850/900 mm	39 kg	539,00 €
TVR2.9	900 x 700 x 850/900 mm	42 kg	559,00 €
TVR2.10	1000 x 700 x 850/900 mm	45 kg	579,00 €
TVR2.11	1100 x 700 x 850/900 mm	47 kg	599,00 €
TVR2.12	1200 x 700 x 850/900 mm	49 kg	619,00 €
TVR2.13	1300 x 700 x 850/900 mm	51 kg	639,00 €
TVR2.14	1400 x 700 x 850/900 mm	53 kg	699,00 €
TVR2.15	1500 x 700 x 850/900 mm	55 kg	749,00 €
TVR2.16	1600 x 700 x 850/900 mm	58 kg	799,00 €
TVR2.17	1700 x 700 x 850/900 mm	61 kg	849,00 €
TVR2.18	1800 x 700 x 850/900 mm	64 kg	899,00 €
TVR2.19	1900 x 700 x 850/900 mm	67 kg	949,00 €
TVR2.20	2000 x 700 x 850/900 mm	70 kg	999,00 €
TVR2.21	2100 x 700 x 850/900 mm	73 kg	1.049,00 €

■ Lagerware ■ kurzfristig lieferbar ■ ca 10 Tage Lieferzeit

Arbeitstische

Arbeitstische mit Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitstische sind komplett aus
Edelstahl 18/10, 1mm Stärke.
Mit Grundboden.

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TVR.7A	700 x 700 x 850/900 mm	31 kg	389,00 €
TVR.8A	800 x 700 x 850/900 mm	34 kg	399,00 €
TVR.9A	900 x 700 x 850/900 mm	37 kg	419,00 €
TVR.10A	1000 x 700 x 850/900 mm	40 kg	429,00 €
TVR.11A	1100 x 700 x 850/900 mm	42 kg	449,00 €
TVR.12A	1200 x 700 x 850/900 mm	44 kg	474,00 €
TVR.13A	1300 x 700 x 850/900 mm	46 kg	499,00 €
TVR.14A	1400 x 700 x 850/900 mm	48 kg	524,00 €
TVR.15A	1500 x 700 x 850/900 mm	50 kg	549,00 €
TVR.16A	1600 x 700 x 850/900 mm	52 kg	574,00 €
TVR.17A	1700 x 700 x 850/900 mm	54 kg	599,00 €
TVR.18A	1800 x 700 x 850/900 mm	56 kg	624,00 €
TVR.19A	1900 x 700 x 850/900 mm	58 kg	649,00 €
TVR.20A	2000 x 700 x 850/900 mm	60 kg	674,00 €
TVR.21A	2100 x 700 x 850/900 mm	62 kg	699,00 €

Arbeitstische mit Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitsschränke sind komplett aus
Edelstahl 18/10, 1mm Stärke.
Mit Grund- und Zwischenboden.

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TVR2.8A	800 x 700 x 850/900 mm	40 kg	559,00 €
TVR2.9A	900 x 700 x 850/900 mm	43 kg	579,00 €
TVR2.10A	1000 x 700 x 850/900 mm	46 kg	599,00 €
TVR2.11A	1100 x 700 x 850/900 mm	48 kg	619,00 €
TVR2.12A	1200 x 700 x 850/900 mm	50 kg	629,00 €
TVR2.13A	1300 x 700 x 850/900 mm	52 kg	699,00 €
TVR2.14A	1400 x 700 x 850/900 mm	54 kg	749,00 €
TVR2.15A	1500 x 700 x 850/900 mm	56 kg	799,00 €
TVR2.16A	1600 x 700 x 850/900 mm	59 kg	849,00 €
TVR2.17A	1700 x 700 x 850/900 mm	62 kg	899,00 €
TVR2.18A	1800 x 700 x 850/900 mm	65 kg	949,00 €
TVR2.19A	1900 x 700 x 850/900 mm	68 kg	999,00 €
TVR2.20A	2000 x 700 x 850/900 mm	71 kg	1.049,00 €
TVR2.21A	2100 x 700 x 850/900 mm	74 kg	1.099,00 €

Tiefe
- 700 -

Tiefe
- 700 -

Arbeitsschränke

Serie - Edelstahl -



Arbeitsschränke ohne Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitsschränke sind komplett aus Edelstahl.
Mit Grund- und Zwischenboden.
Ausführung der Modelle mit Schiebetüren.

Tiefe
- 700 -

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TVA.10	1000 x 700 x 850/900 mm	70 kg	899,00 €
TVA.11	1100 x 700 x 850/900 mm	80 kg	929,00 €
TVA.12	1200 x 700 x 850/900 mm	90 kg	949,00 €
TVA.13	1300 x 700 x 850/900 mm	100 kg	969,00 €
TVA.14	1400 x 700 x 850/900 mm	110 kg	989,00 €
TVA.15	1500 x 700 x 850/900 mm	120 kg	1.029,00 €
TVA.16	1600 x 700 x 850/900 mm	130 kg	1.049,00 €
TVA.17	1700 x 700 x 850/900 mm	140 kg	1.089,00 €
TVA.18	1800 x 700 x 850/900 mm	150 kg	1.149,00 €
TVA.19	1900 x 700 x 850/900 mm	160 kg	1.199,00 €
TVA.20	2000 x 700 x 850/900 mm	180 kg	1.249,00 €
TVA.21	2100 x 700 x 850/900 mm	190 kg	1.299,00 €



Arbeitsschränke ohne Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitsschränke sind komplett aus Edelstahl 18/10, 1mm Stärke.
Mit Grundboden, Schubladen und Schiebetüren.

Tiefe
- 700 -

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Schubladen	Preis
TSL.10	1000 x 700 x 850/900 mm	80 kg	2	1.199,00 €
TSL.11	1100 x 700 x 850/900 mm	90 kg	2	1.249,00 €
TSL.12	1200 x 700 x 850/900 mm	100 kg	2	1.299,00 €
TSL.13	1300 x 700 x 850/900 mm	110 kg	2	1.349,00 €
TSL.14	1400 x 700 x 850/900 mm	120 kg	3	1.399,00 €
TSL.15	1500 x 700 x 850/900 mm	130 kg	3	1.449,00 €
TSL.16	1600 x 700 x 850/900 mm	140 kg	3	1.499,00 €
TSL.17	1700 x 700 x 850/900 mm	150 kg	3	1.549,00 €
TSL.18	1800 x 700 x 850/900 mm	160 kg	4	1.599,00 €
TSL.19	1900 x 700 x 850/900 mm	170 kg	4	1.649,00 €
TSL.20	2000 x 700 x 850/900 mm	180 kg	4	1.699,00 €
TSL.21	2100 x 700 x 850/900 mm	190 kg	4	1.749,00 €

■ Lagerware ■ kurzfristig lieferbar ■ ca 10 Tage Lieferzeit

Arbeitsschränke

Arbeitsschränke mit Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitsschränke sind komplett aus Edelstahl.
Mit Grund- und Zwischenboden.
Ausführung der Modelle mit Schiebetüren.



Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TVA.10A	1000 x 700 x 850/900 mm	72 kg	919,00 €
TVA.11A	1100 x 700 x 850/900 mm	82 kg	929,00 €
TVA.12A	1200 x 700 x 850/900 mm	92 kg	959,00 €
TVA.13A	1300 x 700 x 850/900 mm	102 kg	989,00 €
TVA.14A	1400 x 700 x 850/900 mm	112 kg	1.019,00 €
TVA.15A	1500 x 700 x 850/900 mm	122 kg	1.069,00 €
TVA.16A	1600 x 700 x 850/900 mm	132 kg	1.119,00 €
TVA.17A	1700 x 700 x 850/900 mm	142 kg	1.169,00 €
TVA.18A	1800 x 700 x 850/900 mm	152 kg	1.219,00 €
TVA.19A	1900 x 700 x 850/900 mm	162 kg	1.269,00 €
TVA.20A	2000 x 700 x 850/900 mm	182 kg	1.319,00 €
TVA.21A	2100 x 700 x 850/900 mm	192 kg	1.369,00 €



Arbeitsschränke mit Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitsschränke sind komplett aus Edelstahl 18/10, 1mm Stärke.
Mit Grundboden, Schubladen und Schiebetüren.

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Schubladen	Preis
TSL.10A	1000 x 700 x 850/900 mm	82 kg	2	1.249,00 €
TSL.11A	1100 x 700 x 850/900 mm	92 kg	2	1.299,00 €
TSL.12A	1200 x 700 x 850/900 mm	102 kg	2	1.349,00 €
TSL.13A	1300 x 700 x 850/900 mm	112 kg	2	1.399,00 €
TSL.14A	1400 x 700 x 850/900 mm	122 kg	3	1.449,00 €
TSL.15A	1500 x 700 x 850/900 mm	132 kg	3	1.499,00 €
TSL.16A	1600 x 700 x 850/900 mm	142 kg	3	1.549,00 €
TSL.17A	1700 x 700 x 850/900 mm	152 kg	3	1.599,00 €
TSL.18A	1800 x 700 x 850/900 mm	162 kg	4	1.649,00 €
TSL.19A	1900 x 700 x 850/900 mm	172 kg	4	1.699,00 €
TSL.20A	2000 x 700 x 850/900 mm	182 kg	4	1.749,00 €
TSL.21A	2100 x 700 x 850/900 mm	192 kg	4	1.799,00 €

Tiefe
- 700 -

Arbeitsschränke

Serie - Edelstahl -



Arbeitsschränke ohne Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitsschränke sind komplett aus Edelstahl 18/10, 1mm Stärke.
Mit Grund- und Zwischenboden, Schiebetüren, und drei Schubladen auf der Linke Seite.
Bei Bedarf drei Schubladen auf der rechten Seite. Modell und Preis bitte anfragen.

Tiefe
- 700 -

Modelle		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TSC.14	■	1400 x 700 x 850/900 mm	120 kg	1399,00 €
TSC.15	■	1500 x 700 x 850/900 mm	130 kg	1449,00 €
TSC.16	■	1600 x 700 x 850/900 mm	140 kg	1499,00 €
TSC.17	■	1700 x 700 x 850/900 mm	150 kg	1529,00 €
TSC.18	■	1800 x 700 x 850/900 mm	160 kg	1559,00 €
TSC.19	■	1900 x 700 x 850/900 mm	170 kg	1589,00 €
TSC.20	■	2000 x 700 x 850/900 mm	180 kg	1629,00 €
TSC.21	■	2100 x 700 x 850/900 mm	190 kg	1659,00 €



Arbeitsschränke mit Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitsschränke sind komplett aus Edelstahl 18/10, 1mm Stärke.
Mit Grund- und Zwischenboden, Schiebetüren, und drei Schubladen auf der Linke Seite.
Bei Bedarf drei Schubladen auf der rechten Seite. Modell und Preis bitte anfragen.

Tiefe
- 700 -

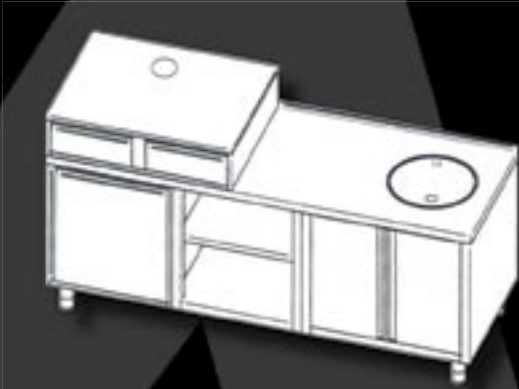
Modelle		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TSC.14A	■	1400 x 700 x 850/900 mm	120 kg	1449,00 €
TSC.15A	■	1500 x 700 x 850/900 mm	130 kg	1499,00 €
TSC.16A	■	1600 x 700 x 850/900 mm	140 kg	1529,00 €
TSC.17A	■	1700 x 700 x 850/900 mm	150 kg	1559,00 €
TSC.18A	■	1800 x 700 x 850/900 mm	160 kg	1589,00 €
TSC.19A	■	1900 x 700 x 850/900 mm	170 kg	1629,00 €
TSC.20A	■	2000 x 700 x 850/900 mm	180 kg	1659,00 €
TSC.21A	■	2100 x 700 x 850/900 mm	190 kg	1689,00 €

Kaffeetische

Kaffeetische

Die hochwertigen Kaffeetische, komplett aus Edelstahl sind mit einem rundem Becken, zwei Türen, einem offenem Fach und einem Abfallschacht mit einer Höhe von 30 mm ausgestattet.

Die Schubladenaufsätze mit 2 Filter-Abschlagschubladen sind auch als Unterbau für die Kaffeemaschine geeignet.



Modelle		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
Kaffeeschubladenaufsätze				
B CAF / 1	■	900 x 700 x 240 mm	30 kg	549,00 €
B CAF / 2	■	1300 x 700 x 240 mm	40 kg	699,00 €
B CAF / 3	■	1700 x 700 x 240 mm	50 kg	999,00 €
Kaffeetische				
T CAF / 1	■	1800 x 700 x 900 mm	180 kg	2.299,00 €
T CAF / 2	■	2200 x 700 x 900 mm	220 kg	2.599,00 €
T CAF / 3	■	2600 x 700 x 900 mm	260 kg	2.899,00 €

Schränke & Schubladenblöcke

Serie - Edelstahl -



Wärmeschrank ohne Aufkantung

Die hochwertigen Schranktische sind beheizt und belüftet.
Mit digitalem Thermostat und Doppelschiebetüren.
Ohne Aufkantung.

Modelle		Außenmaße B x T x H	Volumen	Preis
TAVR / 12	■	1200 x 700 x 850 mm	0,71 m³	1.359,00 €
TAVR / 13	■	1300 x 700 x 850 mm	0,77 m³	1.379,00 €
TAVR / 14	■	1400 x 700 x 850 mm	0,83 m³	1.399,00 €
TAVR / 15	■	1500 x 700 x 850 mm	0,89 m³	1.429,00 €
TAVR / 16	■	1600 x 700 x 850 mm	0,95 m³	1.499,00 €
TAVR / 17	■	1700 x 700 x 850 mm	1,01 m³	1.549,00 €
TAVR / 18	■	1800 x 700 x 850 mm	1,07 m³	1.599,00 €
TAVR / 19	■	1900 x 700 x 850 mm	1,13 m³	1.649,00 €
TAVR / 20	■	2000 x 700 x 850 mm	1,19 m³	1.699,00 €



Wärmeschrank mit Aufkantung

Die hochwertigen Schranktische sind beheizt und belüftet.
Mit digitalem Thermostat, und Doppeltüren. Mit Aufkantung.

Modelle		Außenmaße B x T x H	Volumen	Preis
TAVR / 12 A	■	1200 x 700 x 850 mm	0,71 m³	1.399,00 €
TAVR / 13 A	■	1300 x 700 x 850 mm	0,77 m³	1.419,00 €
TAVR / 14 A	■	1400 x 700 x 850 mm	0,83 m³	1.449,00 €
TAVR / 15 A	■	1500 x 700 x 850 mm	0,89 m³	1.469,00 €
TAVR / 16 A	■	1600 x 700 x 850 mm	0,95 m³	1.549,00 €
TAVR / 17 A	■	1700 x 700 x 850 mm	1,01 m³	1.599,00 €
TAVR / 18 A	■	1800 x 700 x 850 mm	1,07 m³	1.649,00 €
TAVR / 19 A	■	1900 x 700 x 850 mm	1,13 m³	1.699,00 €
TAVR / 20 A	■	2000 x 700 x 850 mm	1,19 m³	1.749,00 €



Schubladenblöcke

Die hochwertigen Schubladenblöcke sind komplett aus
Edelstahl 18/10, 1mm Stärke.
Drei Kassetten GN 1/1 mit einer Tiefe von 150 mm.
Mit Arbeitsplatte oben.

Modelle		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
CG.3	■	500 x 700 x 850/90C	54 kg	699,00 €
CG.3 AL.8	■	mit Aufkantung 85 mm	55 kg	729,00 €

Schränke & Schubladenblöcke



Wärmeschrank ohne Aufkantung beidseitig mit Türen

Die hochwertigen Schranktische sind beheizt und belüftet.
Mit digitalem Thermostat, Doppeltüren und zweiseitiger
Öffnung. Ohne Aufkantung.

Modelle		Außenmaße B x T x H	Volumen	Preis
TAVR2 / 12	■	1200 x 700 x 850 mm	0,71 m³	1.599,00 €
TAVR2 / 13	■	1300 x 700 x 850 mm	0,77 m³	1.659,00 €
TAVR2 / 14	■	1400 x 700 x 850 mm	0,83 m³	1.699,00 €
TAVR2 / 15	■	1500 x 700 x 850 mm	0,89 m³	1.749,00 €
TAVR2 / 16	■	1600 x 700 x 850 mm	0,95 m³	1.799,00 €
TAVR2 / 17	■	1700 x 700 x 850 mm	1,01 m³	1.859,00 €
TAVR2 / 18	■	1800 x 700 x 850 mm	1,07 m³	1.929,00 €
TAVR2 / 19	■	1900 x 700 x 850 mm	1,13 m³	2.059,00 €
TAVR2 / 20	■	2000 x 700 x 850 mm	1,19 m³	2.999,00 €

Vorratsschränke

Die hochwertigen Vorratsschränke sind komplett aus
Edelstahl 18/10, 1mm Stärke. Mit drei Zwischenböden
und Schiebetüren. Bei Bedarf mit Klapptüren. Modell und
Preis bitte anfragen.



Modelle		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
AR.12	■	1200 x 700 x 2000 mm	140 kg	1.599,00 €
AR.13	■	1300 x 700 x 2000 mm	145 kg	1.649,00 €
AR.14	■	1400 x 700 x 2000 mm	150 kg	1.799,00 €
AR.15	■	1500 x 700 x 2000 mm	155 kg	1.849,00 €
AR.16	■	1600 x 700 x 2000 mm	160 kg	1.999,00 €
AR.17	■	1700 x 700 x 2000 mm	165 kg	2.049,00 €
AR.18	■	1800 x 700 x 2000 mm	170 kg	2.199,00 €
AR.19	■	1900 x 700 x 2000 mm	175 kg	2.249,00 €
AR.20	■	2000 x 700 x 2000 mm	180 kg	2.399,00 €

Schubladenblöcke

Die hochwertigen Schubladenblöcke sind komplett aus
Edelstahl 18/10, 1mm Stärke.
Vier Kassetten GN 1/1 mit einer Tiefe von 100 mm.
Mit Arbeitsplatte oben.



Modelle		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
CG.4	■	500 x 700 x 850/90C	58 kg	799,00 €
CG.4 AL.8	■	mit Aufkantung 85 mm	59 kg	829,00 €

Wandhängeschränke

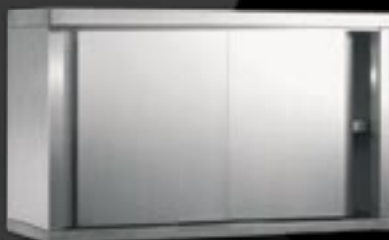
Serie - Edelstahl -



Offene Hängeschränke

Die hochwertigen Hängeschränke sind komplett aus Edelstahl 18/10, 1mm Stärke, dreiseitig geschlossen mit Zwischenboden.

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
PA.7	700 x 400 x 600 mm	16 kg	299,00 €
PA.8	800 x 400 x 600 mm	20 kg	319,00 €
PA.9	900 x 400 x 600 mm	24 kg	339,00 €
PA.10	1000 x 400 x 600 mm	28 kg	359,00 €
PA.11	1100 x 400 x 600 mm	32 kg	379,00 €
PA.12	1200 x 400 x 600 mm	36 kg	399,00 €
PA.13	1300 x 400 x 600 mm	40 kg	419,00 €
PA.14	1400 x 400 x 600 mm	44 kg	439,00 €
PA.15	1500 x 400 x 600 mm	48 kg	459,00 €
PA.16	1600 x 400 x 600 mm	52 kg	489,00 €
PA.17	1700 x 400 x 600 mm	56 kg	519,00 €
PA.18	1800 x 400 x 600 mm	60 kg	549,00 €
PA.19	1900 x 400 x 600 mm	64 kg	559,00 €
PA.20	2000 x 400 x 600 mm	68 kg	569,00 €



Hängeschränke

Die hochwertigen Hängeschränke sind komplett aus Edelstahl 18/10, 1mm Stärke mit Schiebetüren.

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
PS.10	1000 x 400 x 600 mm	30 kg	549,00 €
PS.11	1100 x 400 x 600 mm	34 kg	579,00 €
PS.12	1200 x 400 x 600 mm	38 kg	609,00 €
PS.13	1300 x 400 x 600 mm	42 kg	639,00 €
PS.14	1400 x 400 x 600 mm	46 kg	669,00 €
PS.15	1500 x 400 x 600 mm	50 kg	699,00 €
PS.16	1600 x 400 x 600 mm	54 kg	729,00 €
PS.17	1700 x 400 x 600 mm	58 kg	749,00 €
PS.18	1800 x 400 x 600 mm	62 kg	769,00 €
PS.19	1900 x 400 x 600 mm	66 kg	789,00 €
PS.20	2000 x 400 x 600 mm	70 kg	839,00 €

■ Lagerware ■ kurzfristig lieferbar ■ ca 10 Tage Lieferzeit

Arbeitsschränke

Eck-Hängeschränke

Die hochwertigen Eck-Hängeschränke sind komplett aus Edelstahl 18/10, 1mm Stärke mit Klapptüre. Öffnung: 33,7 cm



Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
PN.7	700 x 700 x 600 mm	34 kg	649,00 €
PN.8	800 x 800 x 600 mm	40 kg	699,00 €

Ausatzborde

Die hochwertigen Aufsatzborde sind aus Edelstahl 18/10, 1mm Stärke mit Zwischenablage.



Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
RP.10	1000 x 300 x 600 mm	12 kg	299,00 €
RP.12	1200 x 300 x 600 mm	14 kg	349,00 €
RP.14	1400 x 300 x 600 mm	16 kg	399,00 €
RP.16	1600 x 300 x 600 mm	18 kg	449,00 €
RP.18	1800 x 300 x 600 mm	20 kg	499,00 €
RP.20	2000 x 300 x 600 mm	22 kg	549,00 €

Polyethylen Arbeitsflächen

Lebensmittelechte Arbeitsflächen für alle GAM Edelstahl-möbel in 3 verschiedenen Stärken.

Preise je lfd. Meter. Alle Sondermaße möglich.

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
PL.20	1000 x 700 x 25 mm	10 kg	269,00 €
PL.35	1000 x 700 x 35 mm	14 kg	299,00 €
PL.50	1000 x 700 x 35 mm	18 kg	549,00 €

Schubladenblock für EN 60x40

Die hochwertigen Schubladenblöcke sind komplett aus Edelstahl mit sechs Kassetten und sechs PVC-Einsätze.

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
CZ.6	600 x 700 x 850/90C mm	72 kg	1.149,00 €
CZ.6 AL.8	mit Aufkantung 85 mm	73 kg	1.179,00 €



Abfallschacht & Zubehör

Serie - Edelstahl -



Abfallschacht




























Die hochwertigen Abfallschächte sind komplett aus Edelstahl 18/10, 1mm Stärke, herausklappbar mit einer Tiefe von 600 mm.
Mit Arbeitsplatte oben.

Modelle		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
CG.15	■	500 x 700 x 850/90C mm	55 kg	649,00 €
CG.15 AL.8	■	mit Aufkantung 85 mm	56 kg	679,00 €
CG.20	■	700 x 700 x 850/90C mm	65 kg	699,00 €
CG.20 AL.8	■	mit Aufkantung 85 mm	66 kg	729,00 €

	Modelle		Außenmaße B x T x H		Gewicht	Preis
	CG.2	■	450 x 680 x 200	Schublade GN 1/1 h.150 mit Schubladenträger Arbeitstischtiefe angeben	11 kg	299,00 €
	CE.3	■	450 x 680 x 485	Schubladenelement mit 3 Schubladen GN 1/1 h.100 Arbeitstischtiefe angeben	50 kg	599,00 €
			Ø	Satz Schwenkrollen mit Bremse		
	KC.1	■	125 mm	Chrom / Gummi f. Tische		89,00 €
	KC.2	■	125 mm	Chrom / Gummi f. Schränke		89,00 €
	KT.1	■	125 mm	Edelstahl / Teflon f. Tische		140,00 €
	KT.2	■	125 mm	Edelstahl / Teflon f. Schränke		140,00 €

Wandregale



Modelle		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis	
Tiefe 30cm					
RP.3-10		1000 x 300 mm	5 kg	79,00 €	
RP.3-11		1100 x 300 mm	5,5 kg	86,90 €	
RP.3-12		1200 x 300 mm	6 kg	94,80 €	
RP.3-13		1300 x 300 mm	6,5 kg	102,70 €	
RP.3-14		1400 x 300 mm	7 kg	110,60 €	
RP.3-15		1500 x 300 mm	7,5 kg	118,50 €	
RP.3-16		1600 x 300 mm	8 kg	126,40 €	
RP.3-17		1700 x 300 mm	8,5 kg	134,30 €	
RP.3-18		1800 x 300 mm	9 kg	142,20 €	
RP.3-19		1900 x 300 mm	9,5 kg	150,10 €	
RP.3-20		2000 x 300 mm	10 kg	158,00 €	
Tiefe 40cm					
RP.4-10		1000 x 400 mm	5 kg	89,00 €	
RP.4-11		1100 x 400 mm	5,5 kg	97,90 €	
RP.4-12		1200 x 400 mm	6 kg	106,80 €	
RP.4-13		1300 x 400 mm	6,5 kg	115,70 €	
RP.4-14		1400 x 400 mm	7 kg	124,60 €	
RP.4-15		1500 x 400 mm	7,5 kg	133,50 €	
RP.4-16		1600 x 400 mm	8 kg	142,40 €	
RP.4-17		1700 x 400 mm	8,5 kg	151,30 €	
RP.4-18		1800 x 400 mm	9 kg	160,20 €	
RP.4-19		1900 x 400 mm	9,5 kg	169,10 €	
RP.4-20		2000 x 400 mm	10 kg	178,00 €	
SP.3		0 x 300 x 0	verstellbarer Träger für Wandregal	0,5 kg	24,00 €
SP.4		0 x 400 x 0	Tragfähigkeit: 20 kg	0,6 kg	29,00 €
CR.4		0 x 0 x 430	Einrastschienen für verstellbaren Träger	1 kg	39,00 €
CR.8		0 x 0 x 850	Empfehlung: 1 Stück / m	2 kg	59,00 €
SP.5		0 x 30 x 40	einfacher Winkelträger für Wandregal Tragfähigkeit: 20 kg Empfehlung: 1 Stück / m	1 kg	49,00 €

Spültische Serie - Edelstahl -



Spültische

Hochwertige Spültische aus Edelstahl 18/10, 1mm Stark.
Becken schallisoliert,
Mit offenem Unterbau, Grundboden und Aufkantung.



Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LR.6	600 x 700 x 850/900 mm	22 kg	400 x 500 x 250	629,00 €
LR.7	700 x 700 x 850/900 mm	24 kg	500 x 500 x 300	649,00 €
LR.8	800 x 700 x 850/900 mm	26 kg	600 x 500 x 320	669,00 €
LR.9	900 x 700 x 850/900 mm	28 kg	600 x 500 x 320	689,00 €



LRS.10	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	500 x 500 x 300	829,00 €
LRS.12	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300	859,00 €
LRS.13	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300	879,00 €
LRS.14	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320	899,00 €



LRS2.14	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	400 x 500 x 250	939,00 €
LRS.15	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	400 x 500 x 250	969,00 €
LRS.16	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	400 x 500 x 250	999,00 €
LRS.17	1700 x 700 x 850/900 mm	44 kg	400 x 500 x 250	1.029,00 €
LRS.18	1800 x 700 x 850/900 mm	46 kg	500 x 500 x 300	1.059,00 €
LRS.19	1900 x 700 x 850/900 mm	48 kg	500 x 500 x 300	1.089,00 €
LRS.20	2000 x 700 x 850/900 mm	50 kg	600 x 500 x 320	1.149,00 €
LRS.21	2100 x 700 x 850/900 mm	52 kg	600 x 500 x 320	1.199,00 €

Spültische

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LRG.19	1900 x 700 x 850/900 mm	46 kg	400 x 500 x 250	1.099,00 €
LRG.20	2000 x 700 x 850/900 mm	48 kg	400 x 500 x 250	1.199,00 €
LRG.21	2100 x 700 x 850/900 mm	50 kg	500 x 500 x 300	1.299,00 €
LRG.22	2200 x 700 x 850/900 mm	52 kg	500 x 500 x 300	1.399,00 €
LRG.24	2400 x 700 x 850/900 mm	54 kg	600 x 500 x 320	1.499,00 €
LRG.25	2500 x 700 x 850/900 mm	56 kg	600 x 500 x 320	1.599,00 €
LRG.26	2600 x 700 x 850/900 mm	58 kg	600 x 500 x 320	1.699,00 €



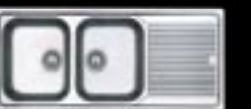
LR.10	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	400 x 500 x 250	829,00 €
LR.12	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300	859,00 €
LR.13	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300	879,00 €
LR.14	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320	929,00 €
LR.15	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	600 x 500 x 320	949,00 €
LR.16	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	600 x 500 x 320	999,00 €
LR.18	1800 x 700 x 850/900 mm	44 kg	700 x 500 x 320	1.299,00 €



LRD.10	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	500 x 500 x 300	829,00 €
LRD.12	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300	859,00 €
LRD.13	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300	879,00 €
LRD.14	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320	899,00 €



LRD2.14	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	400 x 500 x 250	939,00 €
LRD.15	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	400 x 500 x 250	969,00 €
LRD.16	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	400 x 500 x 250	999,00 €
LRD.17	1700 x 700 x 850/900 mm	44 kg	400 x 500 x 250	1.029,00 €
LRD.18	1800 x 700 x 850/900 mm	46 kg	500 x 500 x 300	1.059,00 €
LRD.19	1900 x 700 x 850/900 mm	48 kg	500 x 500 x 300	1.089,00 €
LRD.20	2000 x 700 x 850/900 mm	50 kg	600 x 500 x 320	1.149,00 €
LRD.21	2100 x 700 x 850/900 mm	52 kg	600 x 500 x 320	1.199,00 €



Spülschränke

Serie - Edelstahl -



Spülschränke

Hochwertige Spülschränke aus Edelstahl mit Schiebetüren und Aufkantung.



Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckenmaße	Preis
LSG.19	1900 x 700 x 850/900 mm	90 kg	400 x 500 x 250	1.659,00 €
LSG.20	2000 x 700 x 850/900 mm	95 kg	400 x 500 x 250	1.759,00 €
LSG.21	2100 x 700 x 850/900 mm	100 kg	500 x 500 x 300	1.859,00 €
LSG.22	2200 x 700 x 850/900 mm	105 kg	500 x 500 x 300	1.999,00 €
LSG.24	2400 x 700 x 850/900 mm	110 kg	600 x 500 x 320	2.099,00 €
LSG.25	2500 x 700 x 850/900 mm	115 kg	600 x 500 x 320	2.199,00 €
LSG.26	2600 x 700 x 850/900 mm	120 kg	600 x 500 x 320	2.299,00 €



Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
LSS.10	1000 x 700 x 850/900 mm	55 kg	1.099,00 €
LSS.12	1200 x 700 x 850/900 mm	60 kg	1.159,00 €
LSS.13	1300 x 700 x 850/900 mm	65 kg	1.199,00 €
LSS.14	1400 x 700 x 850/900 mm	70 kg	1.259,00 €



Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
LSS2.14	1400 x 700 x 850/900 mm	70 kg	1.359,00 €
LSS.15	1500 x 700 x 850/900 mm	75 kg	1.399,00 €
LSS.16	1600 x 700 x 850/900 mm	80 kg	1.459,00 €
LSS.17	1700 x 700 x 850/900 mm	85 kg	1.499,00 €
LSS.18	1800 x 700 x 850/900 mm	90 kg	1.559,00 €
LSS.19	1900 x 700 x 850/900 mm	95 kg	1.599,00 €
LSS.20	2000 x 700 x 850/900 mm	100 kg	1.659,00 €

Spülschränke

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckenmaße	Preis
LS.10	1000 x 700 x 850/900 mm	60 kg	400 x 500 x 250	1.259,00 €
LS.12	1200 x 700 x 850/900 mm	65 kg	500 x 500 x 300	1.299,00 €
LS.13	1300 x 700 x 850/900 mm	70 kg	500 x 500 x 300	1.359,00 €
LS.14	1400 x 700 x 850/900 mm	75 kg	600 x 500 x 320	1.399,00 €
LS.15	1500 x 700 x 850/900 mm	80 kg	600 x 500 x 320	1.459,00 €
LS.16	1600 x 700 x 850/900 mm	85 kg	600 x 500 x 320	1.499,00 €
LS.18	1800 x 700 x 850/900 mm	90 kg	700 x 500 x 320	1.559,00 €



Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
LSD.10	1000 x 700 x 850/900 mm	55 kg	1.099,00 €
LSD.12	1200 x 700 x 850/900 mm	60 kg	1.159,00 €
LSD.13	1300 x 700 x 850/900 mm	65 kg	1.199,00 €
LSD.14	1400 x 700 x 850/900 mm	70 kg	1.259,00 €



Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
LSD2.14	1400 x 700 x 850/900 mm	70 kg	1.259,00 €
LSD.15	1500 x 700 x 850/900 mm	75 kg	1.399,00 €
LSD.16	1600 x 700 x 850/900 mm	80 kg	1.459,00 €
LSD.17	1700 x 700 x 850/900 mm	85 kg	1.499,00 €
LSD.18	1800 x 700 x 850/900 mm	90 kg	1.559,00 €
LSD.19	1900 x 700 x 850/900 mm	95 kg	1.599,00 €
LSD.20	2000 x 700 x 850/900 mm	100 kg	1.659,00 €



Spülcenter



Spülcenter

Hochwertige Spülcenter aus Edelstahl 18/10, 1mm Stark. Becken schallisoliert, mit offenem Unterbau, Grundboden und Aufkantung.



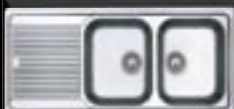
Modelle		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LLS.12	■	1200 x 700 x 850/900 mm	50 kg	500 x 500 x 300	699,00 €
LLS.13	■	1300 x 700 x 850/900 mm	55 kg	500 x 500 x 300	749,00 €
LLS.14	■	1400 x 700 x 850/900 mm	60 kg	600 x 500 x 320	799,00 €



LLD.12	■	1200 x 700 x 850/900 mm	50 kg	500 x 500 x 300	699,00 €
LLD.13	■	1300 x 700 x 850/900 mm	55 kg	500 x 500 x 300	749,00 €
LLD.14	■	1400 x 700 x 850/900 mm	60 kg	600 x 500 x 320	799,00 €



LLD.15	■	1500 x 700 x 850/900 mm	60 kg	400 x 500 x 250	899,00 €
LLD.16	■	1600 x 700 x 850/900 mm	64 kg	400 x 500 x 250	929,00 €
LLD.17	■	1700 x 700 x 850/900 mm	68 kg	400 x 500 x 250	959,00 €
LLD.18	■	1800 x 700 x 850/900 mm	72 kg	500 x 500 x 300	989,00 €
LLD.19	■	1900 x 700 x 850/900 mm	76 kg	500 x 500 x 300	1019,00 €
LLD.20	■	2000 x 700 x 850/900 mm	80 kg	600 x 500 x 320	1049,00 €
LLD.21	■	2100 x 700 x 850/900 mm	84 kg	600 x 500 x 320	1079,00 €



LLS.15	■	1500 x 700 x 850/900 mm	60 kg	400 x 500 x 250	899,00 €
LLS.16	■	1600 x 700 x 850/900 mm	64 kg	400 x 500 x 250	929,00 €
LLS.17	■	1700 x 700 x 850/900 mm	68 kg	400 x 500 x 250	959,00 €
LLS.18	■	1800 x 700 x 850/900 mm	72 kg	500 x 500 x 300	989,00 €
LLS.19	■	1900 x 700 x 850/900 mm	76 kg	500 x 500 x 300	1019,00 €
LLS.20	■	2000 x 700 x 850/900 mm	80 kg	600 x 500 x 320	1049,00 €
LLS.21	■	2100 x 700 x 850/900 mm	84 kg	600 x 500 x 320	1079,00 €

Spülschrankcenter



Spülschrankcenter

Hochwertige Spülschrankcenter aus Edelstahl 18/10, 1mm Stark. Becken schallisoliert, . Mit und ohne Abtropffläche, geschlossener Unterbau. Hinten aufgekantet.

Modelle		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LDS.12	■	1200 x 700 x 850/900 mm	92 kg	500 x 500 x 300	999,00 €
LDS.13	■	1300 x 700 x 850/900 mm	102 kg	500 x 500 x 300	1049,00 €
LDS.14	■	1400 x 700 x 850/900 mm	112 kg	600 x 500 x 320	1099,00 €



mit Klapptüren

LDD.12	■	1200 x 700 x 850/900 mm	92 kg	500 x 500 x 300	999,00 €
LDD.13	■	1300 x 700 x 850/900 mm	102 kg	500 x 500 x 300	1049,00 €
LDD.14	■	1400 x 700 x 850/900 mm	112 kg	600 x 500 x 320	1099,00 €



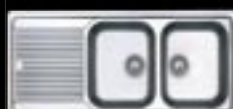
mit Klapptüren

LDD.15	■	1500 x 700 x 850/900 mm	115 kg	400 x 500 x 250	1199,00 €
LDD.16	■	1600 x 700 x 850/900 mm	119 kg	400 x 500 x 250	1249,00 €
LDD.17	■	1700 x 700 x 850/900 mm	124 kg	400 x 500 x 250	1299,00 €
LDD.18	■	1800 x 700 x 850/900 mm	129 kg	500 x 500 x 300	1349,00 €
LDD.19	■	1900 x 700 x 850/900 mm	131 kg	500 x 500 x 300	1399,00 €
LDD.20	■	2000 x 700 x 850/900 mm	135 kg	600 x 500 x 320	1449,00 €
LDD.21	■	2100 x 700 x 850/900 mm	145kg	600 x 500 x 320	1499,00 €



mit Schiebetüren

LDS.15	■	1500 x 700 x 850/900 mm	115 kg	400 x 500 x 250	1199,00 €
LDS.16	■	1600 x 700 x 850/900 mm	119 kg	400 x 500 x 250	1249,00 €
LDS.17	■	1700 x 700 x 850/900 mm	124 kg	400 x 500 x 250	1299,00 €
LDS.18	■	1800 x 700 x 850/900 mm	129 kg	500 x 500 x 300	1349,00 €
LDS.19	■	1900 x 700 x 850/900 mm	131 kg	500 x 500 x 300	1399,00 €
LDS.20	■	2000 x 700 x 850/900 mm	144 kg	600 x 500 x 320	1449,00 €
LDS.21	■	2100 x 700 x 850/900 mm	148 kg	600 x 500 x 320	1499,00 €



mit Schiebetüren

Topfspülen Serie - Edelstahl -

Zulauf- & Auslauftische

Einweichspülen und Topfwaschbecken



Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckengröße	Preis
LV.10	1000 x 700 x 850/900 mm	40 kg	860 x 500 x 375	899,00 €
LV.12	1200 x 700 x 850/900 mm	42 kg	960 x 500 x 375	929,00 €
LV.13	1300 x 700 x 850/900 mm	44 kg	960 x 500 x 375	989,00 €
LV.14	1400 x 700 x 850/900 mm	46 kg	1160 x 500 x 375	1029,00 €
LV.15	1500 x 700 x 850/900 mm	48 kg	1160 x 500 x 375	1059,00 €
LV.16	1600 x 700 x 850/900 mm	50 kg	1460 x 500 x 375	1099,00 €
LV.17	1700 x 700 x 850/900 mm	54 kg	1460 x 500 x 375	1199,00 €
LV.18	1800 x 700 x 850/900 mm	56 kg	1660 x 500 x 375	1249,00 €
LV.19	1900 x 700 x 850/900 mm	58 kg	1660 x 500 x 375	1299,00 €
LV.20	2000 x 700 x 850/900 mm	60 kg	1660 x 500 x 375	1349,00 €

Wascharmaturen

Modelle	Höhe		Gewicht	Preis
RP.1	300 mm	Einlochbatterie mit 2-Griffen	2 kg	94,00 €
RL.1	200 mm	Einlochmischbatterie	2 kg	155,00 €
RL.2	320 mm	mit langem Hebel	2 kg	185,00 €
RL.3	300 mm	Zweilochmischbatterie mit langem Hebel	2 kg	299,00 €
RL.4	300 mm	Zweilochmischbatterie mit langem Hebel, Wandmontage	2 kg	255,00 €
RD.1	300 mm	Einlochbrause mit 2-Griffmischer	2 kg	399,00 €
RD.3	300 mm	Einlochbrause mit Einhand-Hebelmischer	2 kg	626,00 €

Zulauftische hintere Abschlusskante 200mm Höhe

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TL.10	1000 x 700 x 850/900 mm	30 kg	799,00 €
TL.11	1100 x 700 x 850/900 mm	32 kg	849,00 €
TL.12	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	899,00 €
TL.13	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	929,00 €
TL.14	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	959,00 €
TL.15	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	989,00 €
TL.16	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	1019,00 €
TL.17	1700 x 700 x 850/900 mm	44 kg	1029,00 €
TL.18	1800 x 700 x 850/900 mm	46 kg	1059,00 €
TL.19	1900 x 700 x 850/900 mm	48 kg	1089,00 €
TL.20	2000 x 700 x 850/900 mm	50 kg	1099,00 €



Bitte Spülmaschinentyp und Beckenseite angeben.

Auf Wunsch auch mit Abfallloch lieferbar.

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TLU.7	700 x 700 x 850/900 mm	30 kg	499,00 €
TLU.8	800 x 700 x 850/900 mm	32 kg	529,00 €
TLU.9	900 x 700 x 850/900 mm	34 kg	549,00 €
TLU.10	1000 x 700 x 850/900 mm	36 kg	569,00 €
TLU.11	1100 x 700 x 850/900 mm	38 kg	589,00 €
TLU.12	1200 x 700 x 850/900 mm	40 kg	609,00 €
TLU.13	1300 x 700 x 850/900 mm	42 kg	629,00 €
TLU.14	1400 x 700 x 850/900 mm	44 kg	649,00 €

Auslauftische



Bitte Spülmaschinentyp und Ablaufrichtung angeben.

GAM Spülmaschinen

In unseren neuen GAM Spülmaschinen wurden alle unsere Erfahrungen und Innovationen in Verbesserungen umgesetzt.

Das Ergebnis sind Spülmaschinen der Oberklasse mit kompletter Ausstattung inkl. Glanzmittel- und Waschmittelpumpe zu einem unschlagbaren Preis.

Spül- und Nachspülarme aus 18/10 Edelstahl
Hochleistungs-Waschpumpen
Gehäuse, Becken und Boiler aus 18/10 Edelstahl
doppelwandige Türen für leisen Betrieb
starke Laugenpumpen (Option)
stabiler wartungsfreier Türmechanismus für lange Lebensdauer
magnetische und leise Soft-Türschließung



Alle wichtigen Bauteile sind von vorne zugänglich, so das sämtliche Einstell- und Wartungsarbeiten leicht auszuführen sind, ohne das Sie die Maschine ausbauen müssen.

Es sind die vielen optimierten Komponenten, die unsere GAM Spülmaschine zu den besten und zuverlässigsten am Markt zählen lassen.

***Davon sind wir so überzeugt, das wir die Maschine kostenlos zurück nehmen, sollten Sie nicht sofort von der Qualität überzeugt sein.**

Wichtige Hinweise!

Bei Erstinbetriebnahme brauchen die Maschinen mindestens 8 - 10 Spülgänge, bis Glanzmittel und Spülmittel zum Einsatz kommen. Das Spül- und Glanzmittel muss immer vor Ort auf die gegebene Wasserhärte eingestellt werden.

Wichtig für ein gutes Spülergebnis ist nicht nur das richtigen Glanz- und Spülmittel, sondern auch die Wasserhärte hat großen Einfluss. Entkalktes Wasser schützt zudem auch die Spülmaschine und Ihr Geschirr.

Verwenden Sie nur hochwertiges Spül- und Glanzmittel, da sich in Billigware oft ätzende Inhaltsstoffe befinden, die die Silikonleitungen beschädigen können.

Die besten Spülergebnisse erhalten Sie mit unseren eigens für die GAM Maschinen abgestimmten Glanz- und Spülmittel. Eine Erstausrüstung beider Mittel liegt jeder Maschine bei.

* Voraussetzung ist, die Maschine ist ungebraucht und originalverpackt.

GAM 350 Korbgröße : 35 x 35 cm

unsere komplett ausgestatteneten Gläserspülmaschinen sind aus 18/10 Edelstahl hergestellt, mit doppelwandiger Türe ausgestattet und dadurch besonders leise im Betrieb. Die Hochleistungspumpe mit 200 Watt reinigt besonders gründlich und bis zu 1000 Teile pro Stunde.

Die GAM 350 ist Standard nur mit Glanzmittelpumpe!

Zubehör inklusive:
1 x Glanzmittel 1L (Seite 111)
2 x Gläserkorb ohne Einteilung 350 x 350 x 150
1 x Besteckeinsatz
1 x Tellereinsatz
Bei Modell PS inklusive Ablaufpumpe



Modell		Außenmaße B x T x H	Tank- heizung	Boiler- heizung	Max. Leistung	Einschub	Zyklus	Preis
GAM 350/20	■	415 x 480 x 600	3,0 KW	3,3 KW	3,5 KW	20 cm	120 sec.	1.198,00 €
GAM 350/20PS	■	415 x 480 x 600	3,0 KW	3,3 KW	3,5 KW	20 cm	120 sec.	1.298,00 €
GAM 350/25	■	415 x 480 x 660	3,0 KW	3,3 KW	3,5 KW	25 cm	120 sec.	1.298,00 €
GAM 350/25PS	■	415 x 480 x 660	3,0 KW	3,3 KW	3,5 KW	25 cm	120 sec.	1.398,00 €

GAM 400 Korbgröße : 40 x 40cm

unsere komplett ausgestatteneten Gläserspülmaschinen sind aus 18/10 Edelstahl hergestellt, mit doppelwandiger Türe ausgestattet und dadurch besonders leise im Betrieb. Die Hochleistungspumpe mit 340 Watt reinigt besonders gründlich und bis zu 1500 Teile pro Stunde.

Diese GAM Spülmaschinen werden inkl. Waschmittel- und Glanzmittelpumpe ausgeliefert.

Zubehör inklusive:
1 x Glanzmittel 1L (Seite 111)
1 x Spülmittel 1L (Seite 111)
2 x Gläserkorb ohne Einteilung 400 x 400 x 150
1 x Besteckeinsatz
1 x Tellereinsatz
Bei Modell PS inklusive Ablaufpumpe



Modell		Außenmaße B x T x H	Tank- heizung	Boiler- heizung	Max. Leistung	Einschub	Zyklus	Preis
GAM 400	■	465 x 500 x 710	3,0 KW	3,3 KW	3,64 KW	30 cm	120 sec.	1.438,00 €
GAM 400PS	■	465 x 500 x 710	3,0 KW	3,3 KW	3,64 KW	30 cm	120 sec.	1.538,00 €

GAM Geschirr-Spülmaschinen

GAM Großraum-Spülmaschinen

NEU



GAM 500 Korbgröße : 50 x 50cm

unsere komplett ausgestatteten Geschirrspülmaschinen sind aus 18/10 Edelstahl hergestellt, mit doppelwandiger Türe ausgestattet und dadurch besonders leise im Betrieb. Die Hochleistungspumpe mit 520 Watt reinigt besonders gründlich und bis zu 3000 Teile pro Stunde.

Diese GAM Spülmaschinen werden inkl. Waschmittel- und Glanzmittelpumpe ausgeliefert.

Zubehör inklusive:
1 x Glanzmittel 1L (Seite 111)
1 x Spülmittel 1L (Seite 111)
1 x Gläserkorb ohne Einteilung 500 x 500 x 130
1 x Tellerkorb mit Einteilung 500 x 500 x 13
1 x Besteckeinsatz mit 4 Einteilungen
Bei Modell PS inklusive Ablaufpumpe

Modell	Außenmaße B x T x H	Tank- heizung	Boiler- heizung	Max. Leistung	Einschub	Zyklus	Preis
GAM 500 / 230V	580 x 620 x 800	3,0 KW	3,3 KW	3,82 KW	32 cm	120 sec.	1.898,00 €
GAM 500PS / 230V	580 x 620 x 800	3,0 KW	3,3 KW	3,82 KW	32 cm	120 sec.	1.998,00 €
GAM 500 / 400V	580 x 620 x 800	3,0 KW	4,5 KW	5,0 KW	32 cm	120 sec.	1.938,00 €
GAM 500PS / 400V	580 x 620 x 800	3,0 KW	4,5 KW	5,0 KW	32 cm	120 sec.	2.038,00 €

NEU



GAM 610 Korbgröße : 50 x 50cm

unsere komplett ausgestatteten Geschirrspülmaschinen sind aus 18/10 Edelstahl hergestellt, mit doppelwandiger Türe ausgestattet und dadurch besonders leise im Betrieb. Die Hochleistungspumpe mit 520 Watt reinigt besonders gründlich und bis zu 3000 Teile pro Stunde.

Diese GAM Spülmaschinen werden inkl. Waschmittel- und Glanzmittelpumpe ausgeliefert.

Zubehör inklusive:
wie bei GAM 500

Bei Modell PS inklusive Ablaufpumpe

Modell	Außenmaße B x T x H	Tank- heizung	Boiler- heizung	Max. Leistung	Einschub	Zyklus	Preis
GAM 610 / 230V	595 x 640 x 815	3,0 KW	3,3 KW	3,82 KW	35 cm	120 sec.	2.148,00 €
GAM 610PS / 230V	595 x 640 x 815	3,0 KW	3,3 KW	3,82 KW	35 cm	120 sec.	2.248,00 €
GAM 610 / 400V	595 x 640 x 815	2 x 3 KW	4,5 KW	6,5 KW	35 cm	120 sec.	2.198,00 €
GAM 610PS / 400V	595 x 640 x 815	2 x 3 KW	4,5 KW	6,5 KW	35 cm	120 sec.	2.298,00 €

■ Lagerware ■ kurzfristig lieferbar ■ ca 10 Tage Lieferzeit

GAM 950 Korbgröße : 60 x 67 cm

unsere komplett ausgestatteten Großraumspülmaschinen sind aus 18/10 Edelstahl hergestellt und für große Mengen pro Spülgang ausgelegt. Die extrem starke Hochleistungspumpe mit 2200 Watt reinigt besonders gründlich. Ideal auch für EN und GN Behälter

Diese GAM Spülmaschinen werden inkl. Waschmittel- und Glanzmittelpumpe ausgeliefert.

Zubehör inklusive:
1 x Glanzmittel 1L (Seite 111)
1 x Spülmittel 1L (Seite 111)
1 x Gläserkorb ohne Einteilung
1 x Besteckeinsatz
1 x Tellereinsatz
Bei Modell PS inklusive Ablaufpumpe

Modell	Außenmaße B x T x H	Tank- heizung	Boiler- heizung	Max. Leistung	Einschub	Zyklus	Preis
GAM 950	700 x 770 x 1060	3 x 3 KW	6,0 KW	11,2 KW	44 cm	120 / 360 sec	4.420,00 €
GAM 950PS	700 x 770 x 1060	3 x 3 KW	6,0 KW	11,2 KW	44 cm	120 / 360 sec	4.499,00 €



GAM 960 Korbgröße : 60 x 67 cm

unsere komplett ausgestatteten Großraumspülmaschinen sind aus 18/10 Edelstahl hergestellt und für große Mengen pro Spülgang ausgelegt. Die extrem starke Hochleistungspumpe mit 2200 Watt reinigt besonders gründlich. Ideal auch für EN und GN Behälter

Diese GAM Spülmaschinen werden inkl. Waschmittel- und Glanzmittelpumpe ausgeliefert.

Zubehör inklusive:
1 x Glanzmittel 1L (Seite 111)
1 x Spülmittel 1L (Seite 111)
1 x Gläserkorb ohne Einteilung
1 x Besteckeinsatz
1 x Tellereinsatz

Bei Modell PS inklusive Ablaufpumpe

Modell	Außenmaße B x T x H	Tank- heizung	Boiler- heizung	Max. Leistung	Einschub	Zyklus	Preis
GAM 960	680 x 770 x 1330	3 x 3 KW	6,0 KW	11,2 KW	61 cm	120 / 360 sec	4.999,00 €
GAM 960PS	680 x 770 x 1330	3 x 3 KW	6,0 KW	11,2 KW	61 cm	120 / 360 sec	5.099,00 €



GAM Hauben-Spülmaschinen

NEU



GAM 1100 Korbgröße : 50 x 50cm

Spülprogramm 120 Sec

Waspumpe 1.120 Watt

Diese GAM Spülmaschinen werden inkl. Waschmittel- und Glanzmittelpumpe ausgeliefert.

Zubehör inklusive:
1 x Glanzmittel 1L (Seite 111)
1 x Spülmittel 1L (Seite 111)
1 x Gläserkorb ohne Einteilung 500 x 500 x 130
1 x Tellerkorb mit Einteilung 500 x 500 x 130
1 x Besteckeinsatz mit 8 Einteilungen
Bei Modell PS inklusive Ablaufpumpe

Standardausführung 400V. Auch in 230 Volt lieferbar

Modell	Außenmaße B x T x H	Tank- heizung	Boiler- heizung	Max. Leistung	Einschub	Zyklus	Preis
GAM 1100	690 x 760 x 1880	2 x 2,5 KW	4,5 KW	6,12 KW	41 cm	120 sec.	3.498,00 €
GAM 1100PS	690 x 760 x 1880	2 x 2,5 KW	4,5 KW	6,12 KW	41 cm	120 sec.	3.678,00 €



GAM 1200 Korbgröße : 50 x 50cm

3 Spülprogramme 60" / 90" / 120 Sec.

Waspumpe 2.000 Watt

Diese GAM Spülmaschinen werden inkl. Waschmittel- und Glanzmittelpumpe ausgeliefert.

Zubehör inklusive:
1 x Glanzmittel 1L (Seite 111)
1 x Spülmittel 1L (Seite 111)
1 x Gläserkorb ohne Einteilung 500 x 500 x 130
1 x Tellerkorb mit Einteilung 500 x 500 x 130
1 x Besteckeinsatz mit 8 Einteilungen
Bei Modell PS inklusive Ablaufpumpe

Standardausführung 400V.

Modell	Außenmaße B x T x H	Tank- heizung	Boiler- heizung	Max. Leistung	Einschub	Zyklus	Preis
GAM 1200	690 x 760 x 1880	2 x 2,5 KW	6,0 KW	8,0 KW	41 cm	60/90/120 sec.	3.898,00 €
GAM 1200PS	690 x 760 x 1880	2 x 2,5 KW	6,0 KW	8,0 KW	41 cm	60/90/120 sec.	4.178,00 €

GAM 1250 Korbgröße : 50 x 50cm

3 Spülprogramme 60" / 90" / 120 Sec

Waspumpe 2.000 Watt

Diese GAM Spülmaschinen werden inkl. Waschmittel- und Glanzmittelpumpe ausgeliefert.

Zubehör inklusive:
1 x Glanzmittel 1L (Seite 111)
1 x Spülmittel 1L (Seite 111)
1 x Gläserkorb ohne Einteilung 500 x 500 x 130
1 x Tellerkorb mit Einteilung 500 x 500 x 130
1 x Besteckeinsatz mit 8 Einteilungen
Bei Modell PS inklusive Ablaufpumpe
Standardausführung 400V.

Modell	Außenmaße B x T x H	Tank- heizung	Boiler- heizung	Max. Leistung	Einschub	Zyklus	Preis
GAM 1250	690 x 760 x 1880	2 x 3,3 KW	9,0 KW	11,0 KW	41 cm	60/90/120 sec.	4.099,00 €
GAM 1250PS	690 x 760 x 1880	2 x 3,3 KW	9,0 KW	11,0 KW	41 cm	60/90/120 sec.	4.298,00 €



GAM 1600 Korbgröße : 60 x 67cm

Eine Revolution auf dem Haubenspülmaschinenmarkt.
Durch die große Haube lassen sich auch leicht 60x40
Bleche und Pizzateigbehälter spülen.
Pro Spülgang sind 26 Teller a`32cm möglich.

Durch Ihr großes Fassungsvermögen ist die GAM 1600
wirtschaftlicher im Verbrauch von Wasser, Strom, Glanz-
und Spülmittels als alle anderen Haubenmaschinen.

Durch die extrem hochwertige Druck-Pumpe mit 2,2
KW kein lästiges Vorspülen des Geschirrs mehr.

Zubehör inklusive:
1 x Glanzmittel 1L (Seite 111)
1 x Spülmittel 1L (Seite 111)
1 x Tellerkorb 600 x 670 x 100
1 x Tablettkorb 580 x 630 x 300
1 x Besteckeinsatz mit 8 Einteilungen
Bei Modell PS inklusive Ablaufpumpe

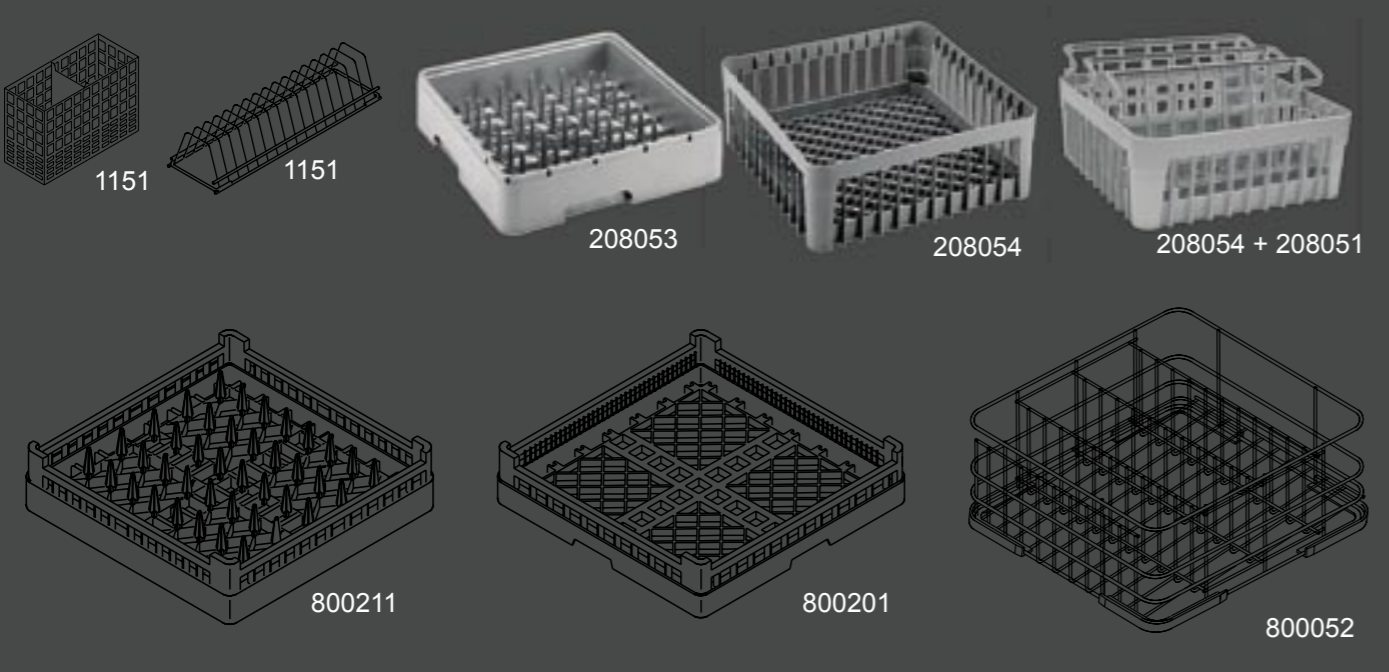
Standardausführung 400V.

Modell	Außenmaße B x T x H	Tank- heizung	Boiler- heizung	Max. Leistung	Einschub	Zyklus in Sec.	Preis
GAM 1600	890 x 900 x 1950	3 x 2,5 KW	9,0 KW	11,2 Kw	42 cm	60/90/120	5.449,00 €
GAM 1600PS	890 x 900 x 1950	3 x 2,5 KW	9,0 KW	11,2 Kw	42 cm	60/90/120	5.699,00 €



Ersatzkörbe

				Preis
Gläserkorb Kunststoff	ohne Einteilung	400 x 400	208054	39,00 €
Tellerkorb Kunststoff	mit Einteilung	400 x 400	208053	59,00 €
Gläsereinsatz	für Gläserkorb 208054		208051	12,00 €
Tellereinsatz	für Korb 400 x 400		1153	14,90 €
Gläserkorb Kunststoff	ohne Einteilung	500 x 500	800201	49,00 €
Gläserkorb Drahtgeflecht	mit Einteilung	500 x 500	800052	79,00 €
Tellerkorb Kunststoff	mit Einteilung	500 x 500	800211	59,00 €
Besteckeinsatz	--		1151	14,90 €



Zubehör

GAM 500

Einstellbare stabile Füße 25 - 30cm	98,00 €
--	---------

Untergestell Edelstahl
(60cm) mit Korbächer



399,00 €

Entkalkerpatronen nur mit Salz regenerierbar. Keine Ersatzpatronen nötig. Intervalle in Liter angegeben

LT8	~800 Liter	Anschluß 3/4"	190 x 400mm	110,00 €
LT12	~1.200 Liter	Anschluß 3/4"	190 x 500mm	149,60 €
LT20	~2.000 Liter	Anschluß 3/4"	190 x 900mm	232,00 €

GAM Spül- und Glanzmittel

Wichtig für ein gutes Spülergebnis sind besonders die richtigen Glanz- und Spülmittel.

Verwenden Sie nur unsere hochwertiges Spül- und Glanzmittel, um Ihre Spülmaschine zu schonen und die Besten Spülergebnisse zu erzielen.

Entkalktes Wasser schützt zudem auch die Spülmaschine und Ihr Geschirr.



Spülmittel	6 Kg	34,00 €
------------	------	---------

Glanzmittel	5 Kg	29,00 €
-------------	------	---------

Bei unseren Spül- und Glanzmittel ist die Mindestabnahme 2 VE

Wandhauben mit Motor

komplett durchgeschweisht
mit Motor, Digital-Regler, Beleuchtung und Filter



Wandhauben mit Motor, Regler & Beleuchtung

Die hochwertigen Wandhauben sind TOP verarbeitet und komplett verschweisht. Dadurch kein tropfen von Fett oder Kondenswasser an den Falzungen. Mit Digital-Regler, Labyrinthfilter, Beleuchtung und Fettablaßhahn.

Alle Sondermaße möglich.

ACHTUNG!
Die 700er Wandhauben haben ab 220cm Länge 2 Motoren eingebaut.

Bautiefe 700

Modelle	Außenmaße B x T x H	Filtergröße	Filter-anzahl	m³ / h	Motor	Lampen	Preis
G2070100	1000 x 700 x 600 mm	400 x 400	2	800	1	1 x 18W	1.349,00 €
G2070120	1200 x 700 x 600 mm	500 x 300	2	900	1	1 x 18W	1.449,00 €
G2070140	1400 x 700 x 600 mm	500 x 300	2	1000	1	1 x 18W	1.549,00 €
G2070160	1600 x 700 x 600 mm	400 x 300	4	1000	1	1 x 36W	1.649,00 €
G2070180	1800 x 700 x 600 mm	400 x 300	4	1000	1	1 x 36W	1.749,00 €
G2070200	2000 x 700 x 600 mm	400 x 400	4	1000	1	1 x 36W	1.849,00 €
G2070220	2200 x 700 x 600 mm	400 x 400	4	1800	2	1 x 36W	2.199,00 €
G2070240	2400 x 700 x 600 mm	500 x 400	4	1900	2	1 x 58W	2.299,00 €
G2070260	2600 x 700 x 600 mm	500 x 400	4	2000	2	1 x 58W	2.599,00 €
G2070280	2800 x 700 x 600 mm	400 x 400	6	2000	2	1 x 58W	2.749,00 €
G2070300	3000 x 700 x 600 mm	400 x 400	6	2000	2	1 x 58W	2.849,00 €

Serie - Cappa Snack -

Bautiefe 900

Modelle	Außenmaße B x T x H	Filtergröße	Filter-anzahl	m³ / h	Motor	Lampen	Preis
G2090100	1000 x 900 x 600 mm	400 x 400	2	1000	1	1 x 18W	1.499,00 €
G2090120	1200 x 900 x 600 mm	500 x 300	2	1100	1	1 x 18W	1.549,00 €
G2090140	1400 x 900 x 600 mm	500 x 300	2	1350	1	1 x 18W	1.649,00 €
G2090160	1600 x 900 x 600 mm	400 x 300	4	1800	1	1 x 36W	1.749,00 €
G2090180	1800 x 900 x 600 mm	400 x 300	4	2000	1	1 x 36W	1.849,00 €
G2090200	2000 x 900 x 600 mm	400 x 400	4	2200	1	1 x 36W	1.949,00 €
G2090220	2200 x 900 x 600 mm	400 x 400	4	2500	1	1 x 36W	2.049,00 €
G2090240	2400 x 900 x 600 mm	500 x 400	4	2500	1	1 x 58W	2.149,00 €
G2090260	2600 x 900 x 600 mm	500 x 400	4	2500	1	1 x 58W	2.299,00 €
G2090280	2800 x 900 x 600 mm	400 x 400	6	2600	1	1 x 58W	2.449,00 €
G2090300	3000 x 900 x 600 mm	400 x 400	6	2600	1	1 x 58W	2.549,00 €

Bautiefe 1100

Modelle	Außenmaße B x T x H	Filtergröße	Filter-anzahl	m³ / h	Motor	Lampen	Preis
G2110120	1200 x 1100 x 600 mm	400 x 400	2	1350	1	1 x 18W	1.699,00 €
G2110140	1400 x 1100 x 600 mm	500 x 300	2	1450	1	1 x 18W	1.799,00 €
G2110160	1600 x 1100 x 600 mm	500 x 300	2	1600	1	1 x 18W	1.899,00 €
G2110180	1800 x 1100 x 600 mm	400 x 300	4	2000	1	1 x 36W	1.999,00 €
G2110200	2000 x 1100 x 600 mm	400 x 400	4	2200	1	1 x 36W	2.099,00 €
G2110220	2200 x 1100 x 600 mm	400 x 400	4	2600	1	1 x 36W	2.199,00 €
G2110240	2400 x 1100 x 600 mm	500 x 400	4	2600	1	1 x 58W	2.299,00 €
G2110260	2600 x 1100 x 600 mm	500 x 400	4	3000	1	1 x 58W	2.399,00 €
G2110280	2800 x 1100 x 600 mm	400 x 400	6	3200	1	1 x 58W	2.499,00 €
G2110300	3000 x 1100 x 600 mm	400 x 400	6	3600	1	1 x 58W	2.599,00 €

Wandhauben ohne Motor

komplett durchgeschweisst



Wandhauben ohne Motor

Die hochwertigen Wandhauben sind TOP Verarbeitet und komplett verschweisst. Dadurch kein tropfen von Fett oder kondenswasser an den Falzungen. Mit Labyrinthfilter und Fettablaßhahn. Ohne Beleuchtung.

Alle Sondermaße möglich.

Zubehör

Daylight Neonlampe	1 x 18W	158,00 €
Daylight Neonlampe	1 x 36W	178,00 €
Daylight Neonlampe	1 x 58W	238,00 €
Externer Regler	RED 5 Ampere	179,00 €
Externer Regler	RED 10 Ampere	199,00 €

Bautiefe 700

Modelle	Außenmaße B x T x H	Filtergröße	Filteranzahl	m³ / h	Lampen (Zubehör)	Preis
C20710100	1000 x 700 x 550 mm	400 x 400	2	800	1 x18W	649,00 €
C20710120	1200 x 700 x 550 mm	500 x 400	2	1100	1 x18W	699,00 €
C20710140	1400 x 700 x 550 mm	500 x 400	2	1250	1 x18W	749,00 €
C20710160	1600 x 700 x 550 mm	400 x 400	3	1450	1 x36W	799,00 €
C20710180	1800 x 700 x 550 mm	500 x 400	3	1650	1 x36W	849,00 €
C20710200	2000 x 700 x 550 mm	400 x 400	4	1800	1 x36W	899,00 €
C20710220	2200 x 700 x 550 mm	400 x 400	4	2000	1 x36W	949,00 €
C20710240	2400 x 700 x 550 mm	500 x 400	4	2150	1 x58W	1.099,00 €
C20710260	2600 x 700 x 550 mm	400 x 400	5	2350	1 x58W	1.199,00 €
C20710280	2800 x 700 x 550 mm	400 x 400	6	2550	1 x58W	1.299,00 €
C20710300	3000 x 700 x 550 mm	500 x 400	5	2800	2 x36W	1.399,00 €

Serie - Cappa Snack -

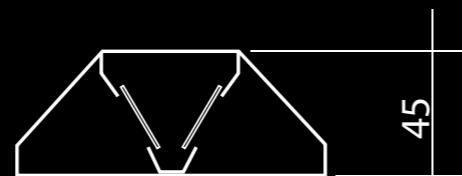
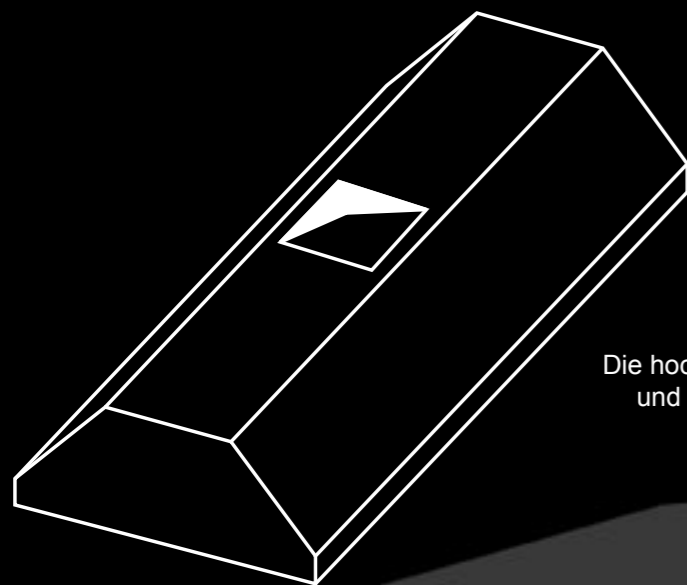
Bautiefe 900

Modelle	Außenmaße B x T x H	Filtergröße	Filteranzahl	m³ / h	Lampen (Zubehör)	Preis
C2090100	1000 x 900 x 550 mm	400 x 400	2	1200	1 x18W	699,00 €
C2090120	1200 x 900 x 550 mm	500 x 400	2	1400	1 x18W	749,00 €
C2090140	1400 x 900 x 550 mm	500 x 400	2	1500	1 x18W	799,00 €
C2090160	1600 x 900 x 550 mm	400 x 400	3	1800	1 x36W	849,00 €
C2090180	1800 x 900 x 550 mm	500 x 400	3	2100	1 x36W	899,00 €
C2090200	2000 x 900 x 550 mm	400 x 400	4	2400	1 x36W	999,00 €
C2090220	2200 x 900 x 550 mm	400 x 400	4	2600	1 x36W	1.099,00 €
C2090240	2400 x 900 x 550 mm	500 x 400	4	2900	1 x58W	1.199,00 €
C2090260	2600 x 900 x 550 mm	400 x 400	5	3100	1 x58W	1.299,00 €
C2090280	2800 x 900 x 550 mm	400 x 400	6	3400	1 x58W	1.399,00 €
C2090300	3000 x 900 x 550 mm	400 x 400	6	3600	2 x36W	1.499,00 €

Bautiefe 1100

Modelle	Außenmaße B x T x H	Filtergröße	Filteranzahl	m³ / h	Lampen (Zubehör)	Preis
C2110120	1200 x 1100 x 550 mm	400 x 400	2	1350	1 x18W	799,00 €
C2110140	1400 x 1100 x 550 mm	500 x 400	2	1550	1 x18W	899,00 €
C2110160	1600 x 1100 x 550 mm	400 x 400	3	1800	1 x36W	999,00 €
C2110180	1800 x 1100 x 550 mm	400 x 400	3	2050	1 x36W	1.049,00 €
C2110200	2000 x 1100 x 550 mm	500 x 400	3	2300	1 x36W	1.099,00 €
C2110220	2200 x 1100 x 550 mm	400 x 400	4	2600	1 x36W	1.149,00 €
C2110240	2400 x 1100 x 550 mm	500 x 400	4	2800	1 x58W	1.199,00 €
C2110260	2600 x 1100 x 550 mm	500 x 400	4	3100	1 x58W	1.299,00 €
C2110280	2800 x 1100 x 550 mm	400 x 400	6	3300	1 x58W	1.399,00 €
C2110300	3000 x 1100 x 550 mm	500 x 400	5	3550	2 x36W	1.499,00 €

Zentral- Deckenhauben
komplett durchgeschweisst



Deckenhauben ohne Motor

Die hochwertigen Deckenhauben sind TOP Verarbeitet und komplett verschweisst. Dadurch kein tropfen von Fett an den Falzungen. Mit Labyrinthfilter und Fettablaßhahn. Ohne Beleuchtung.

Alle Sondermaße möglich,

Auf Wunsch auch komplett mit Motor, Regler und Beleuchtung.

Zubehör

Daylight Neonlampe	1 x 18W	158,00 €
Daylight Neonlampe	1 x 36W	178,00 €
Daylight Neonlampe	1 x 58W	238,00 €
Externer Regler	RED 5	179,00 €
Externer Regler	RED 10	199,00 €

Bautiefe 1300

Modelle	Außenmaße B x T x H	Filtergröße	Filteranzahl	m³ / h	Gewicht	Preis
C1130120	1200 x 1300 x 450 mm	400 x 300	4	2000	53	999,00 €
C1130140	1400 x 1300 x 450 mm	400 x 300	4	2350	58	1.099,00 €
C1130160	1600 x 1300 x 450 mm	500 x 300	4	2700	62	1.199,00 €
C1130180	1800 x 1300 x 450 mm	400 x 300	6	3050	66	1.299,00 €
C1130200	2000 x 1300 x 450 mm	500 x 300	6	3400	71	1.399,00 €
C1130220	2200 x 1300 x 450 mm	400 x 300	8	3750	75	1.499,00 €
C1130240	2400 x 1300 x 450 mm	400 x 300	8	4100	86	1.599,00 €
C1130260	2600 x 1300 x 450 mm	500 x 300	8	4450	90	1.699,00 €
C1130280	2800 x 1300 x 450 mm	500 x 300	8	4800	99	1.799,00 €
C1130300	3000 x 1300 x 450 mm	500 x 300	8	5150	104	1.899,00 €
C1130320	3200 x 1300 x 450 mm	500 x 300	8	5500	113	1.999,00 €

Serie- Cappa Centrale -

Bautiefe 1800

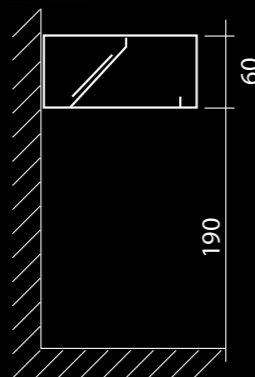
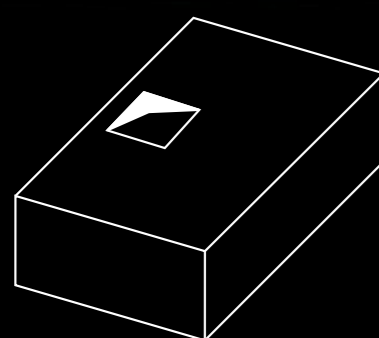
Modelle	Außenmaße B x T x H	Filtergröße	Filteranzahl	m³ / h	Gewicht	Preis
C1180180	1800 x 1800 x 450 mm	500 x 400	6	4500	81	1.449,00 €
C1180200	2000 x 1800 x 450 mm	500 x 400	6	5000	87	1.549,00 €
C1180220	2200 x 1800 x 450 mm	500 x 500	6	5500	93	1.699,00 €
C1180240	2400 x 1800 x 450 mm	500 x 400	8	6000	102	1.799,00 €
C1180260	2600 x 1800 x 450 mm	500 x 400	8	6500	108	1.899,00 €
C1180280	2800 x 1800 x 450 mm	500 x 500	8	7000	128	2.099,00 €
C1180300	3000 x 1800 x 450 mm	500 x 400	10	7500	132	2.149,00 €
C1180320	3200 x 1800 x 450 mm	500 x 400	10	8000	148	2.299,00 €
C1180340	3400 x 1800 x 450 mm	500 x 500	10	8500	154	2.399,00 €
C1180360	3600 x 1800 x 450 mm	500 x 500	10	9000	169	2.699,00 €
C1180380	3800 x 1800 x 450 mm	500 x 400	12	9500	173	2.699,00 €

Bautiefe 2200

Modelle	Außenmaße B x T x H	Filtergröße	Filteranzahl	m³ / h	Gewicht	Preis
C1220200	2000 x 2200 x 450 mm	500 x 400	8	6200	90	1.699,00 €
C1220220	2200 x 2200 x 450 mm	500 x 400	8	6800	96	1.799,00 €
C1220240	2400 x 2200 x 450 mm	500 x 500	8	7400	112	1.999,00 €
C1220260	2600 x 2200 x 450 mm	500 x 500	8	8000	118	2.099,00 €
C1220280	2800 x 2200 x 450 mm	500 x 500	8	8600	139	2.199,00 €
C1220300	3000 x 2200 x 450 mm	500 x 500	10	9300	143	2.399,00 €
C1220320	3200 x 2200 x 450 mm	500 x 500	10	9900	159	2.499,00 €
C1220340	3400 x 2200 x 450 mm	500 x 400	14	10500	163	2.599,00 €
C1220360	3600 x 2200 x 450 mm	500 x 400	14	11100	177	2.699,00 €
C1220380	3800 x 2200 x 450 mm	500 x 500	14	11800	183	2.899,00 €
C1220400	4000 x 2200 x 450 mm	500 x 500	14	12400	199	2.999,00 €

Kasten-Wandhauben

komplett durchgeschweisst



Wandhauben ohne Motor

Die hochwertigen Wandhauben sind TOP Verarbeitet und komplett verschweisst. Dadurch kein tropfen von Fett an den Falzungen.
Mit Labyrinthfilter und Fettablaßhahn.
Ohne Beleuchtung
Alle Sondermaße möglich,

Auch mit Motor, Regler und Beleuchtung lieferbar.

Bautiefe 900

Modelle		Außenmaße B x T x H	Filtergröße	Filteranzahl	m³ / h	Gewicht	Preis
C3090100	■	1000 x 900 x 450 mm	400 x 400	2	1250	41	799,00 €
C3090120	■	1200 x 900 x 450 mm	500 x 400	2	1500	46	849,00 €
C3090140	■	1400 x 900 x 450 mm	400 x 400	3	1750	52	899,00 €
C3090160	■	1600 x 900 x 450 mm	400 x 400	3	2000	58	949,00 €
C3090180	■	1800 x 900 x 450 mm	500 x 400	3	2250	64	1.049,00 €
C3090200	■	2000 x 900 x 450 mm	400 x 400	4	2500	70	1.199,00 €
C3090220	■	2200 x 900 x 450 mm	400 x 400	4	2750	79	1.199,00 €
C3090240	■	2400 x 900 x 450 mm	500 x 400	4	3000	82	1.349,00 €
C3090260	■	2600 x 900 x 450 mm	500 x 400	4	3250	96	1.399,00 €
C3090280	■	2800 x 900 x 450 mm	400 x 400	6	3500	99	1.549,00 €
C3090300	■	3000 x 900 x 450 mm	500 x 400	5	3750	109	1.699,00 €

Bautiefe 1100

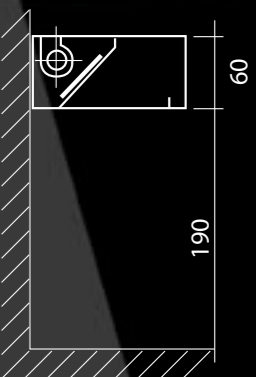
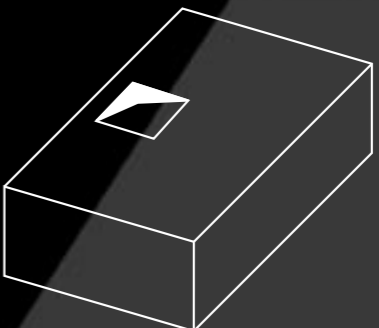
Modelle		Außenmaße B x T x H	Filtergröße	Filteranzahl	m³ / h	Gewicht	Preis
C3110120	■	1200 x 1100 x 450 mm	500 x 400	2	1600	49	899,00 €
C3110140	■	1400 x 1100 x 450 mm	400 x 400	3	1800	54	999,00 €
C3110160	■	1600 x 1100 x 450 mm	400 x 400	3	2000	60	1.049,00 €
C3110180	■	1800 x 1100 x 450 mm	500 x 400	3	2300	65	1.149,00 €
C3110200	■	2000 x 1100 x 450 mm	400 x 400	4	2600	72	1.249,00 €
C3110220	■	2200 x 1100 x 450 mm	400 x 400	4	2800	79	1.299,00 €
C3110240	■	2400 x 1100 x 450 mm	500 x 400	4	3000	89	1.499,00 €
C3110260	■	2600 x 1100 x 450 mm	500 x 400	4	3300	93	1.599,00 €
C3110280	■	2800 x 1100 x 450 mm	400 x 400	6	3600	106	1.699,00 €
C3110300	■	3000 x 1100 x 450 mm	500 x 400	5	3800	112	1.799,00 €
C3110320	■	3200 x 1100 x 450 mm	500 x 400	5	4000	121	1.899,00 €

Serie - Cappa Parete -

Wandhauben mit Motor

Die hochwertigen Wandhauben sind TOP Verarbeitet und komplett verschweisst. Dadurch kein tropfen von Fett an den Falzungen.
Mit Motor, Labyrinthfilter und Fettablaßhahn.
Ohne Beleuchtung.
Alle Sondermaße möglich,

Auch mit Regler und Beleuchtung lieferbar.



Bautiefe 900

Modelle		Außenmaße B x T x H	Filtergröße	Filteranzahl	m³ / h	Preis
E3090120	■	1200 x 900 x 600 mm	500 x 300	2	1450	1.399,00 €
E3090140	■	1400 x 900 x 600 mm	500 x 300	2	1550	1.499,00 €
E3090160	■	1600 x 900 x 600 mm	400 x 300	4	1750	1.599,00 €
E3090180	■	1800 x 900 x 600 mm	400 x 300	4	1950	1.699,00 €
E3090200	■	2000 x 900 x 600 mm	400 x 400	4	2200	1.849,00 €
E3090220	■	2200 x 900 x 600 mm	400 x 400	4	2400	1.999,00 €
E3090240	■	2400 x 900 x 600 mm	500 x 400	4	2600	2.199,00 €
E3090260	■	2600 x 900 x 600 mm	500 x 400	4	2600	2.349,00 €
E3090280	■	2800 x 900 x 600 mm	500 x 400	4	2600	2.499,00 €
E3090300	■	3000 x 900 x 600 mm	500 x 400	4	2600	2.799,00 €

Bautiefe 1100

Modelle		Außenmaße B x T x H	Filtergröße	Filteranzahl	m³ / h	Preis
E3110120	■	1200 x 1100 x 600 mm	400 x 300	2	1800	1.499,00 €
E3110140	■	1400 x 1100 x 600 mm	500 x 300	2	1950	1.699,00 €
E3110160	■	1600 x 1100 x 600 mm	400 x 300	3	2250	1.799,00 €
E3110180	■	1800 x 1100 x 600 mm	500 x 300	3	2400	1.899,00 €
E3110200	■	2000 x 1100 x 500 mm	400 x 300	3	2600	1.999,00 €
E3110220	■	2200 x 1100 x 600 mm	400 x 300	4	2800	2.099,00 €
E3110240	■	2400 x 1100 x 600 mm	500 x 300	4	3000	2.249,00 €
E3110260	■	2600 x 1100 x 600 mm	500 x 300	4	3200	2.349,00 €
E3110280	■	2800 x 1100 x 600 mm	400 x 300	4	3600	2.599,00 €
E3110300	■	3000 x 1100 x 600 mm	500 x 300	5	3600	2.699,00 €



GAM Küchengeräte

GAM Küchengeräte sind seit Jahren bekannt für hohe Qualität und innovative, ausgereifte Technik. Perfekte Verarbeitung und eine einzigartige Zuverlässigkeit sind die Hauptargumente für GAM Küchengeräte Made in Italy. Die Geräte sind für den Dauereinsatz in der Gastronomie konzipiert und dementsprechend robust und großzügig ausgelegt.

Verzichten Sie auf Billigimporte mit fragwürdigen KW Leistungen oder Billigbrennern mit eher theoretischen KW-Angaben, bei denen das kochen keinen Spaß mehr macht. Schnelle und hohe Hitze sind oft ausschlaggebend für das Kochergebnis, sonst wird aus „Kurzgebratenem“ schnell „Langebratener Abfall“, oder die Geduld Ihrer Gäste wird in Stoßzeiten auf eine Harte Probe gestellt.

Die Preisunterschiede zwischen Billigware und Qualitätsprodukten sind oft nur sehr gering und jeder Gastronom sollte an seinem wichtigstem Arbeitsmaterial nicht am falschen Fleck sparen. Unsere Geräte halten viele Jahre das was sie versprechen und sind somit nur eine einmalige Investition.

Gute Lebensmittel und die richtige Küchenausstattung sind die ersten Eckpfeiler einer guten Gastronomie.

Wir können Ihnen über 1.000 verschiedene Profi-Küchengeräte aus dem großen Angebot von GAM ordern, sollte in unserem Katalog nicht das richtige für Sie dabei sein.



NEU

Jetzt auch
Induktions- und Infrarotherde und Grillplatten

Herde

Serie - 600 - Evo Plus

Gas-Herde

Qualitativ hochwertige Gas-Herde aus rostfreiem Stahl . Die Starkbrenner aus Gusseisen besitzen eine hohe Leistung. Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermoelement.


Piezozündung auf Wunsch optional = 99,00 € / je 2 Brenner

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
G6F2B	 300 x 600 x 290	3,6 kW 3 kW	20 kg	699,00 €
G6F4B	 600 x 600 x 290	3,6 kW 3 kW 3 kW 3,6 kW	35 kg	1.099,00 €
G6F6B	 900 x 600 x 290	3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW	43 kg	1.349,00 €

Gas-Herde

Qualitativ hochwertige Gas-Herde aus rostfreiem Stahl mit offenem Unterbau. Die Starkbrenner aus Gusseisen besitzen eine hohe Leistung. Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermoelement.

Piezozündung auf Wunsch optional = 99,00 €

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
G6F2M	 300 x 600 x 900	3,6 kW 3 kW	30 kg	789,00 €
G6F4M	 600 x 600 x 900	3,6 kW 3 kW 3 kW 3,6 kW	47 kg	1.189,00 €
G6F6M	 900 x 600 x 900	3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW	62 kg	1.589,00 €

Herde

Serie - 600 - Evo Plus

Gas-Herde

Qualitativ hochwertige Gas-Herde aus rostfreiem Stahl. Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermolement.

Backofen aus Edelstahl:

G6F4+FG1: GN 1/1, 3,5 kW, Gas

G6F4+FE1: GN 1/1, 3,5 kW, Elektro, Umluft

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
G6F4+FG1	 600 x 600 x 900	3,6 kW 3 kW 3 kW 3,6 kW	79 kg	1.849,00 €
G6F4+FE1	 600 x 600 x 900	3,6 kW 3 kW 3 kW 3,6 kW	73 kg	1.949,00 €

Gas-Herde

Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermolement.

Backofen aus Edelstahl:

G6F6+FG1: GN 1/1, 3,5 kW, Gas

G6F6+FE1: GN 1/1, 3,5 kW, Elektro, Umluft

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
G6F6+FG1	 900 x 600 x 900	3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW	93 kg	2.099,00 €
G6F6+FE1	 900 x 600 x 900	3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW	93 kg	2.199,00 €

Gas-Herde

Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermolement.

Backofen aus Edelstahl:

G6F6+T: 830 x 400 x 4 mm , 6 kW, Gas

G6F6+TE: 830 x 400 x 4 mm , 5,9 kW, Elektro, Umluft

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
G6F6+T	 900 x 600 x 900	3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW	105 kg	2.199,00 €
G6F6+TE	 900 x 600 x 900	3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW	102 kg	2.649,00 €

Herde Elektro

Serie - 600 - Evo Plus

Elektro-Herde



Die Kochplatten Ø 220 mm sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet und mit einem Dichtungssystem auf der Kochfläche befestigt.
Die Temperarurregler erlauben sieben Einstellungen der Betriebstemperatur.

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
E6P2B	300 x 600 x 290	2 kW 2 kW	21 kg	669,00 €
E6P4B	600 x 600 x 290	2 kW 2 kW 2 kW 2 kW	29 kg	869,00 €
E6P6B	900 x 600 x 290	2 kW 2 kW 2 kW 2 kW 2 kW 2 kW	50 kg	1.069,00 €



Elektro-Herde

Standgeräte mit offenem Unterbau.
Die Kochplatten Ø 220 mm sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet und mit einem Dichtungssystem auf der Kochfläche befestigt.
Die Temperarurregler erlauben sieben Einstellungen der Betriebstemperatur.

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
E6P2M	300 x 600 x 900	2 kW 2 kW	29 kg	779,00 €
E6P4M	600 x 600 x 900	2 kW 2 kW 2 kW 2 kW	47 kg	1.079,00 €
E6P6M	900 x 600 x 900	2 kW 2 kW 2 kW 2 kW 2 kW 2 kW	75 kg	1.299,00 €

Herde & Salamander

Serie - 600 - Evo Plus

Elektro-Herde

Die Kochplatten Ø 220 mm sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet und mit einem Dichtungssystem auf der Kochfläche befestigt.
Die Temperarurregler erlauben sieben Einstellungen der Betriebstemperatur.

Backofen aus Edelstahl:

E6P4+FE1: GN 1/1 , 3,5 kW, Elektro, Umluft
E6P6+FE1: GN 1/1 , 3,5 kW, Elektro, Umluft
E6P6+TE: 830 x 400 x 4 mm , 6 kW, Elektro, Umluft



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
E6P4+FE1	600 x 600 x 900	2 kW 2 kW 2 kW 2 kW	68 kg	1.749,00 €
E6P6+FE1	900 x 600 x 900	2 kW 2 kW 2 kW 2 kW 2 kW 2 kW	87 kg	1.999,00 €
E6P6+TE	900 x 600 x 900	2 kW 2 kW 2 kW 2 kW 2 kW 2 kW	102 kg	2.299,00 €

Elektro-Salamander

SA/E 48:
Leistungsregler - höhenverstellbarer Rost

SA/E 68M, SA/E 68M-E:
2 Leistungsregler - höhenverstellbarer Rost

SA/E 60, SA/E 60-E:
höhenregulierbare Heizplatte



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
SA/E 48	460 x 460 x 440	2,8 kW	18 kg	699,00 €
SA/E 68M SA/E 68M-E	660 x 520 x 550 660 x 520 x 550	3,3 kW 4,7 kW	30 kg 30 kg	999,00 € 1.099,00 €
SA/E 60 SA/E 60-E	600 x 580 x 585 660 x 520 x 550	3,3 kW 4,7 kW	56 kg 56 kg	1.399,00 € 1.499,00 €

Grillplatten GAS & Lavagrill

Serie - 600 - Evo Plus



Gas-Bratplatten - Glatt

Die leistungsfähigen Bratplatten mit Fettauffangschublade und einer Heizzone haben einen Edelstahlkorpus. Die Bratfläche ist aus Stahl und hat eine Aufkantung an drei Seiten als Spritzschutz.

/SX : glänzender Stahl

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Fläche	Preis
G6FL3B		300 x 600 x 290	30 kg	4 kW	1540 cm ²	949,00 €
G6FL3B/SX		300 x 600 x 290	30 kg	4 kW	1540 cm ²	1.249,00 €
G6FL6B		600 x 600 x 290	54 kg	8 kW	3190 cm ²	1.399,00 €
G6FL6B/SX		600 x 600 x 290	54 kg	8 kW	3190 cm ²	1.499,00 €

Gas-Griddle-Platten - Gerillt & 1/2 - 1/2

Die leistungsfähigen Griddle-Bratplatten mit Fettauffangschublade, mit einer Heizzone, haben einen Edelstahlkorpus. Die gerillte Bratfläche ist aus Edelstahl und hat eine Aufkantung an drei Seiten als Spritzschutz.

Modell G6FM6B = 1/2 Gerillt - 1/2 Glatt



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Fläche	Preis
G6FR3B		300 x 600 x 290	30 kg	4 kW	1540 cm ²	1.149,00 €
G6FR6B		600 x 600 x 290	54 kg	8 kW	3190 cm ²	1.549,00 €
G6FM6B		600 x 600 x 290	54 kg	8 kW	3190 cm ²	1.449,00 €



Gas-Lavasteingrill

Die Grillroste aus Edelstahl sind rinnenförmig strukturiert. Die Erhitzung erfolgt durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, die durch einen Sicherheitsgashahn mit Thermo-
element gesteuert wird. Piezozündung.
Tischgerät. Auch als Standgerät mit offenem Unterbau
lieferbar.

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Fläche	Preis
G6PL60B		600 x 600 x 290	57 kg	8 kW	2176 cm ²	1.399,00 €

Grillplatten & Wassergrill

Serie - 600 - Evo Plus

Elektro-Griddle-Platten - Glatt

Die leistungsfähigen Griddle-Bratplatten mit Fettauffangschublade, mit einer Heizzone, haben einen Edelstahlkorpus. Die Bratfläche ist aus Edelstahl und hat eine Aufkantung an drei Seiten als Spritzschutz.

Tischgerät. Auch als Standgerät mit offenem Unterbau
lieferbar.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
E6FL3B		300 x 600 x 290	30 kg	400V / 2,7 kW	1540 cm ²	899,00 €
E6FL6B-2		600 x 600 x 290	54 kg	400V / 5,4 kW	3190 cm ²	1.399,00 €

Elektro-Griddle-Platten - Gerillt & 1/2 - 1/2

Die leistungsfähigen Griddle-Bratplatten mit Fettauffangschublade, mit einer Heizzone, haben einen Edelstahlkorpus. Die Bratfläche ist aus Edelstahl und hat eine Aufkantung an drei Seiten als Spritzschutz.

Tischgerät. Auch als Standgerät mit offenem Unterbau
lieferbar.

Modell E6FM6B = 1/2 Gerillt - 1/2 Glatt




Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
E6FR3B		300 x 600 x 290	30 kg	400V / 2,7 kW	1540 cm ²	999,00 €
E6FR6B-2		600 x 600 x 290	54 kg	400V / 5,4 kW	3190 cm ²	1.549,00 €
E6FM6B-2		600 x 600 x 290	54 kg	400V / 5,4 kW	3190 cm ²	1.599,00 €

Elektro Wassergrill

Dieses Neue Grillsystem ist besonders schonend zum
Gargut und schränkt die Rauchentwicklung beim Grillvor-
gang deutlich ein. Becken mit Überlauf und Wasser-Ein-
lassventil.
Grill aus Rundstahl.
Temperaturbereich von 160 - 320 C°



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Fläche	Preis
E6PL60B		600 x 600 x 290	38 kg	400V / 7 kW	2176 cm ²	1.499,00 €

Friteusen + Zubehör

Serie - 600 - Evo Plus

Gas-Friteusen

Die Erhitzung erfolgt durch äußerst leistungsfähige Stahlbrenner, die sich direkt im Becken befinden. Die Brenner werden durch einen Sicherheitshahn mit Thermoelement und Pilotflamme gesteuert. Die Zündung erfolgt durch einen Piezozünder.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
GL8B		300 x 600 x 290	25 kg	6,6 kW	8 lt	1.199,00 €
GL8+8B		600 x 600 x 290	47 kg	13,2 kW	2 x 8 lt	1.999,00 €

Elektro-Friteusen

Die Erhitzung erfolgt durch rostfreie, gerüstete Heizwiderstände, die sich zur Steigerung der Leistungsfähigkeit im Beckeninneren befinden und zur leichteren Reinigung aufklappbar sind.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
E6F8-3B		300 x 600 x 290	22 kg	230V / 3,5 kW	8 lt	969,00 €
E6F10-3B		300 x 600 x 290	22 kg	400V / 6 kW	10 lt	1.269,00 €
E6F8-6B		600 x 600 x 290	39 kg	400V / 2x3,5 kW	2 x 8 lt	1.869,00 €
E6F10-6B		600 x 600 x 290	39 kg	400V / 2x6 kW	2 x 10 lt	1.969,00 €

Zubehör - Körbe

Körbe für Friteusen

MC8 : Halbkorb
MC18 : Korb



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm		Preis
MC8		290 x 95 x 110	Mod. GL8 - 10 / E6F8 - 10	75,00 €
MC18		500 x 280 x 110	Mod. 6 GL18	94,00 €

Nudelkocher - Wasserbäder

Serie - 600 - Evo Plus

Elektro-Nudelkocher

Die Kochbehälter werden aus Edelstahl hergestellt, eine Legierung, die gegenüber Salz und Stärke auch bei hohen Temperaturen aussergewöhnlich korrosionsfest ist. Jedes Becken ist mit einem Füllhahn, einem Überlauf und einem Wasserablauf ausgestattet. Die Erhitzung erfolgt durch rostfreie, gerüstete Heizwiderstände, die sich im Beckeninneren befinden. Tischgerät.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
E6CP6B		600 x 600 x 290	38 kg	8,25 kW	25 lt	1.699,00 €

Elektro-Wasserbad

Beim elektrischen Modell wird die Erhitzung durch eingebaute Silikon-Heizwiderstände gewährleistet.

Lieferung ohne GN-Behälter.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
E6BM3B		300 x 600 x 290	22 kg	1 kW	GN 3/4	789,00 €
E6BM6B		600 x 600 x 290	30 kg	1,5 kW	GN 1 + 1/2	889,00 €

Elektro-Pommes-Frites-Wärmer

Die Erhitzung erfolgt über zwei Heizwiderstände, die durch einen Schalter gesteuert werden - der obere aus Keramik, der untere aus Edelstahl.

Tischgerät oder Standgerät mit offenem Unterbau.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Maße	Preis
E6SP6B		600 x 600 x 290	32 kg	1 kW	GN 1/1	869,00 €

Tellerwärmer & Kühlunterbau

Serie - 600 - Evo Plus



Elektro-Tellerwärmer

SPT 30: 30 Teller - Ø 330 mm
SPT 60: 60 Teller - Ø 330 mm
SPT 120: 120 Teller - Ø 330 mm

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Preis
SPT 30		400 x 420 x 550	20 kg	0,4 kW	749,00 €
SPT 60		400 x 420 x 870	28 kg	0,75 kW	849,00 €
SPT 120		740 x 420 x 870	44 kg	1,5 kW	1.199,00 €



Elektro-Kühlunterbau

Wahlweise mit 2 Schubladen oder 2 Türen.
Digitaler Thermostat; Temperatur-Display;
Komplett aus Edelstahl hergestellt.

Der Standinhalt beträgt 145 Liter.
Temperatur: -2 °C / +10 °C

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Preis
6SFC120		1200 x 600 x 560	95 kg	0,5 kW	3.899,00 €
6SFP120		1200 x 600 x 560	88 kg	0,5 kW	3.399,00 €

Untergestelle - Zubehör

Serie - 600 - Evo Plus

Untergestelle offen für 600 Tischgeräte

Gestelle mit offenem Unterbau.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Preis
SG30		300 x 560 x 600	11 kg	299,00 €
SG60		600 x 560 x 600	18 kg	399,00 €
SG90		900 x 560 x 600	25 kg	499,00 €

Untergestelle mit Türen für 600 Tischgeräte

Gestelle mit Türen. Oben offen.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Preis
SP30		300 x 600 x 600	15 kg	399,00 €
SP60		600 x 600 x 600	20 kg	549,00 €
SP90		900 x 600 x 600	27 kg	749,00 €

Zubehör

CG60		Abdeckung für Verbindungsstellen	45,00 €
CG6F		Klemmstege bei Grillplatten	57,00 €



Herde

Serie - 700 - Evolutione



Gas-Herde

Standgeräte.

Qualitativ hochwertige Gas-Herde aus rostfreiem Stahl mit offenem Unterbau. Die Starkbrenner aus Gusseisen besitzen eine hohe Leistung. Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermoelement.

Piezozündung auf Wunsch optional = 99,00 €

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
G7F2ME	400 x 700 x 900	3,6 kW 3 kW	37 kg	1.099,00 €
G7F4ME	800 x 700 x 900	3,6 kW 3 kW 3 kW 3,6 kW	67 kg	1.569,00 €
G7F6ME	1200 x 700 x 900	3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW	88 kg	1.899,00 €



Gas-Herde

Qualitativ hochwertige Gas-Herde aus rostfreiem Stahl. Die Zündung im Backofen erfolgt über Piezozündung. Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermoelement.

Backofen aus Edelstahl:

G7F4E+FG1: GN 1/1, 4 kW, Gas
G7F4E+FG: GN 1/1, 7,8 kW, Gas
G7F4E+FE1: GN 1/1, 3,5 kW, Elektro-Umluft

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
G7F4E+FG1	800 x 700 x 900	3,6 kW 3 kW 3 kW 3,6 kW	95 kg	2.149,00 €
G7F4E+FG	800 x 700 x 900	3,6 kW 3 kW 3 kW 3,6 kW	102 kg	2.499,00 €
G7F4E+FE1	800 x 700 x 900	3,6 kW 3 kW 3 kW 3,6 kW	94 kg	2.249,00 €

Herde

Serie - 700 - Evolutione

Gas-Herde

Qualitativ hochwertige Gas-Herde aus rostfreiem Stahl. Die Zündung im Backofen erfolgt über Piezozündung. Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermoelement.

Backofen aus Edelstahl:

G7F6E+FG: GN 2/1, 7,8 kW, Gas
G7F6E+FE: GN 2/1, 7,5 kW, Elektro, Ober-Unterhitze
G7F6E+FE1: GN 2/1, 7,5 kW, Elektro, Ober-Unterhitze



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
G7F6E+FG	1200 x 700 x 900	3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW	132 kg	3.399,00 €
G7F6E+FE	1200 x 700 x 900	3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW	133 kg	3.499,00 €
G7F6E+FE1	1200 x 700 x 900	3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW 3,6 kW 3 kW	133 kg	2.999,00 €

Elektro-Herde

Standgeräte mit offenem Unterbau. Die Kochplatten Ø 220 mm sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet und mit einem Dichtungssystem auf der Kochfläche befestigt. Die Temperaturregler erlauben sieben Einstellungen der Betriebstemperatur.



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
E7P2M	400 x 700 x 900	2,6 kW 2,6 kW	37 kg	1.099,00 €
E7P4M	800 x 700 x 900	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW	59 kg	1.499,00 €
E7P6M	1200 x 700 x 900	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW	83 kg	2.099,00 €

Herde & Friteusen

Serie - 700 - Evolutione

Nudelkocher & Lavastein-Grill

Serie - 700 - Evolutione

Elektro-Herde

Die Kochplatten Ø 220 mm sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet und mit einem Dichtungssystem auf der Kochfläche befestigt.
Die Temperarurregler erlauben sieben Einstellungen der Betriebstemperatur.

Backofen aus Edelstahl:

E7P4+FE1: GN 1/1, 3,5 kW, Elektro, Umluft

E7P4+FE:: GN 2/1, 7,5 kW, Elektro, Ober-Unterhitze

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm		Leistung		Gewicht	Preis
E7P4+FE1		800 x 700 x 900	2,6 kW	2,6 kW	83 kg	2.099,00 €
			2,6 kW	2,6 kW		
E7P4+FE		800 x 700 x 900	2,6 kW	2,6 kW	100 kg	2.799,00 €
			2,6 kW	2,6 kW		

Elektro-Herd

Die Kochplatten Ø 220 mm sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet und mit einem Dichtungssystem auf der Kochfläche befestigt.
Die Temperarurregler erlauben sieben Einstellungen der Betriebstemperatur.

Backofen aus Edelstahl:

E7P6+FE1: GN 1/1, 3,5 kW, Elektro, Umluft

Modell	Außenmaße B x T x H in mm			Leistung	Gewicht	Preis					
E7P6+FE1	 	1200 x 700 x 900	<table><tr><td>2,6 kW</td><td>2,6 kW</td><td>2,6 kW</td></tr><tr><td>2,6 kW</td><td>2,6 kW</td><td>2,6 kW</td></tr></table>	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	115 kg	2.749,00 €
2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW									
2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW									

Elektro-Friteusen

Die Erhitzung erfolgt durch rostfreie, gerüstete Heizwiderstände, die sich zur Steigerung der Leistungsfähigkeit im Beckeninneren befinden.
Die Lieferung erfolgt mit Türen.

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
E7F10-4M	400 x 700 x 900	49 kg	6 kW	10 lt	1.699,00 €
E7F10-8M	800 x 700 x 900	80 kg	2 x 6 kW	2 x 10 lt	2.749,00 €

Nudelkocher

Die Kochbehälter werden aus Edelstahl hergestellt, eine Legierung, die gegenüber Salz und Stärke auch bei hohen Temperaturen aussergewöhnlich korrosionsfest ist. Jedes Becken ist mit einem Füllhahn, einem Überlauf und einem Wasserablauf ausgestattet.

Gasmodelle: Erhitzung durch äußerst leistungsfähige Stahlbrenner, die sich unter dem Beckenboden befinden.

Elektromodelle: Erhitzung durch rostfreie, gerüstete Heizwiderstände, die sich im Beckeninneren befinden.

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
CPG40E	400 x 700 x 900	56 kg	10 kW	30 lt	1.849,00 €
CPE40	400 x 700 x 900	56 kg	7 kW	30 lt	2.399,00 €
CPG80E	800 x 700 x 900	85 kg	20 kW	2 x 30 lt	3.599,00 €

Gas-Lavastein-Grill

Die Grillroste aus Edelstahl sind rinnenförmig strukturiert. Die Erhitzung erfolgt durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, die durch einen Sicherheitsgashahn mit Thermoelement gesteuert wird. Piezozündung. Standgerät mit offenem Unterbau.
Roste werden ohne Griffe geliefert.

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Fläche	Preis
PLG40ME	400 x 700 x 900	57 kg	7 kW	1800 cm²	1.589,00 €
PLG80ME	800 x 700 x 900	97 kg	14 kW	3600 cm²	2.099,00 €

Elektro-Wasser-Grill

Dieses Neue Grillsystem ist besonders schonend zum Gargut und schränkt die Rauchentwicklung beim Grillvorgang deutlich ein. Becken mit Überlauf und Wasser-Einlassventil.

Grill aus Rundstahl.

Temperaturbereich von 160 - 320 C°

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Fläche	Preis
PLE40ME	400 x 700 x 900	57 kg	400V / 6 kW	1800 cm²	1.999,00 €
PLE80ME	800 x 700 x 900	97 kg	400V / 12 kW	3600 cm²	2.799,00 €

Herde

Serie - 700 - Max Power

Gas-Herde



Qualitativ hochwertige Gas-Herde aus rostfreiem Stahl mit offenem Unterbau. Die Starkbrenner aus Gusseisen besitzen eine hohe Leistung. Die Zündung erfolgt über Pilotflamme. Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermoelement.

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
G7F2MSP	400 x 700 x 900	6 kW 3,5 kW	52 kg	1.449,00 €
G7F4MSP	800 x 700 x 900	6 kW 6 kW 3,5 kW 6 kW	85 kg	2.099,00 €
G7F6MSP	1200 x 700 x 900	6 kW 6 kW 6 kW 3,5 kW 6 kW 6 kW	118 kg	2.599,00 €

Gas-Herde



Qualitativ hochwertige Gas-Herde aus rostfreiem Stahl. Die Starkbrenner aus Gusseisen besitzen eine hohe Leistung. Die Zündung erfolgt über Pilotflamme oder Piezozündung. Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermoelement.

Backofen aus Edelstahl:

G7F4+FG1: GN 1/1, 4,0 kW, Gas, Piezozündung
G7F4+FG: GN 2/1, 7,8 kW, Gas, Piezozündung
G7F4+FE1: GN 1/1, 3,5 kW, Elektro, Umluft
G7F4+FE: GN 2/1, 7,5 kW, Elektro, Ober-Unterhitze

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
G7F4SP+FG1	800 x 700 x 900	6 kW 6 kW 3,5 kW 6 kW	117 kg	2.599,00 €
G7F4SP+FG	800 x 700 x 900	6 kW 6 kW 3,5 kW 6 kW	117 kg	2.999,00 €
G7F4SP+FE1	800 x 700 x 900	6 kW 6 kW 3,5 kW 6 kW	106 kg	2.899,00 €
G7F4SP+FE	800 x 700 x 900	6 kW 6 kW 3,5 kW 6 kW	122 kg	3.199,00 €

■ Lagerware ■ kurzfristig lieferbar ■ ca 10 Tage Lieferzeit

Herde

Serie - 700 - Max Power

Gas-Herde

Qualitativ hochwertige Gas-Herde aus rostfreiem Stahl. Die Starkbrenner aus Gusseisen besitzen eine hohe Leistung. Die Zündung erfolgt über Pilotflamme oder Piezozündung. Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermoelement.

Backofen + offener Unterbau

G7F6P+FG1: GN 1/1, 4 kW, Gas
G7F6P+FG: GN 2/1, 7,8 kW, Gas
großer Backofen
G7F6P+T: 1045 x 530 x 4 mm, 12 kW, Gas



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
G7F6SP+FG1	1200 x 700 x 900	6 kW 6 kW 6 kW 3,5 kW 6 kW 6 kW	156 kg	3.499,00 €
G7F6SP+FG	1200 x 700 x 900	6 kW 6 kW 6 kW 3,5 kW 6 kW 6 kW	165 kg	3.849,00 €
G7F6SP+T	1200 x 700 x 900	6 kW 6 kW 6 kW 3,5 kW 6 kW 6 kW	186 kg	4.499,00 €

Elektro-Herde

Die Kochplatten 220 x 220 mm sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet und mit einem Dichtungssystem auf der Kochfläche befestigt. Die Temperarurregler erlauben sieben Einstellungen der Betriebstemperatur.

Geräte mit offenem Unterbau.



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
E7PQ2M	400 x 700 x 900	2,6 kW 2,6 kW	41 kg	1.499,00 €
E7PQ4M	800 x 700 x 900	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW	67 kg	2.399,00 €
E7PQ6M	1200 x 700 x 900	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW	95 kg	3.599,00 €

Herde Elektro & Infrarot

Serie - 700 - High Power



Elektro-Herd E7PQ4+FE

Die Kochplatten 300 x 300 mm sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet und mit einem Dichtungssystem auf der Kochfläche befestigt. Die Temperarurregler erlauben sieben Einstellungen der Betriebstemperatur.

Backofen aus Edelstahl:

E7PQ4+FE: GN 2/1, 7,5 kW, Elektro, Ober-Unterhitze

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung		Gewicht	Preis
E7PQ4+FE	800 x 700 x 900	2,6 kW	2,6 kW	106 kg	3.799,00 €
		2,6 kW	2,6 kW		



Elektro-Herde E7PQ6+FE1 und E7PQ6+FE

Die Kochplatten 300 x 300 mm sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet und mit einem Dichtungssystem auf der Kochfläche befestigt. Die Temperarurregler erlauben sieben Einstellungen der Betriebstemperatur.

Backofen + offener Unterbau

E7PQ6+FE1: GN 1/1, 3,5 kW, Elektro, Umluft

E7PQ6+FE: GN 2/1, 7,5 kW, Elektro, Ober-Unterhitze

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung			Gewicht	Preis
E7PQ6+FE1	1200 x 700 x 900	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	129 kg	4.199,00 €
		2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW		
E7PQ6+FE	1200 x 700 x 900	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	143 kg	4.699,00 €
		2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW		



Elektro-Infrarot-Herd E7P4M/VTR

160 bis 230mm Kochflächen garantieren wenig Wärmeverlust und Infrarotherde zählen dadurch zu den sparsamsten E-Herd Geräten. Serigraphien auf der Glasfläche erleichtern das korrekte positionieren der Töpfe. Eine Glasstärke von 60/10 garantiert eine hohe Lebensdauer. Die Infrarotkochfläche erreicht in wenigen Sekunden bis zu 500°

Backofen aus Edelstahl:

E7TP+FE: GN 2/1, 7,5 kW, Elektro, Ober-Unterhitze

E7TP+FE1: GN 2/1, 3,5 kW, Elektro, Umluft

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung Herd		Gewicht	Preis
E7P4M/VTR	800 x 700 x 900			65 kg	2.599,00 €
E7T4/VTR+FE	800 x 700 x 900	2,5 kW	2,5 kW	100 kg	3.999,00 €
		2,5 kW	2,5 kW		
E7T4/VTR+FE1	800 x 700 x 900			85 kg	3.199,00 €

Induktionsherd & Kipp-Bratpfannen

Serie - 700 - High Power

Induktions-Herd E7P4M/IND

Bis zu 30% Energiersparnis durch Induktionsherde sind in der heutigen Zeit ein großes Plus. Zudem ist die Höchsttemperatur im Inneren des Kochgeschirrs nach wenigen Sekunden erreicht.

Mit digitaler Anzeige und 9 Leistungsstufen.

E7WOK/IND ist ein Induktions-Wok-Herd mit einer Kochmulde.



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung Herd		Gewicht	Preis
E7P2M/IND	400 x 700 x 900	3,5 kW	3,5 kW	46 kg	6.499,00 €
E7P4M/IND	800 x 700 x 900	3,5 kW	3,5 kW	54 kg	11.999,00 €
		3,5 kW	3,5 kW		
E7WOK/IND	400 x 700 x 900	3,5 kW		40 kg	4.299,00 €

Kipp-Bratpfannen

Die Pfannen werden mit Hilfe eines Handrades mit zurückziehbarem Handgriff manuell gekippt. Die Gasgeräte haben eine Piezozündung, die Elektrogeräte werden durch gerüstete Heizwiderstände erhitzt.



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
G7BR8	800 x 700 x 900	114 kg	14,5 kW	60 lt	4.099,00 €
E7BR8	800 x 700 x 900	112 kg	9 kW	60 lt	3.999,00 €

Bratplatten

Serie - 700 - High Power



Bratplatten

Die leistungsfähigen Bratplatten mit Fettauffangschublade und einer Heizzone haben einen Edelstahlkorpus. Die Bratfläche ist aus Stahl und hat eine Aufkantung an drei Seiten als Spritzschutz. Offener Unterbau.

/CR : Hard Chrom

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Fläche	Preis
G7FL4M		400 x 700 x 900	60 kg	6 kW	2470 cm ²	1.499,00 €
G7FL4M/CR		400 x 700 x 900	60 kg	6 kW	2470 cm ²	2.149,00 €
E7FL4M		400 x 700 x 900	58 kg	3,75 kW	2470 cm ²	1.569,00 €
E7FL4M/CR		400 x 700 x 900	58 kg	3,75 kW	2470 cm ²	2.099,00 €



Bratplatten

Die leistungsfähigen Bratplatten mit Fettauffangschublade und zwei Heizzonen haben einen Edelstahlkorpus. Die Bratfläche ist aus Stahl und hat eine Aufkantung an drei Seiten als Spritzschutz. Offener Unterbau.

/CR : Hard Chrom

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Fläche	Preis
G7FL8M-2		800 x 700 x 900	103 kg	12 kW	5070 cm ²	2.199,00 €
G7FL8M-2/CR		800 x 700 x 900	103 kg	12 kW	5070 cm ²	3.399,00 €
E7FL8M-2		800 x 700 x 900	102 kg	7,5 kW	5070 cm ²	2.199,00 €
E7FL8M-2/CR		800 x 700 x 900	102 kg	7,5 kW	5070 cm ²	3.099,00 €



Griddle-Bratplatten

Die leistungsfähigen Griddle-Bratplatten mit Fettauffangschublade mit einer Heizzone haben einen Edelstahlkorpus. Die gerillte Bratfläche ist aus Edelstahl und Hartchrom und hat eine Aufkantung an drei Seiten als Spritzschutz. Offener Unterbau.

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Fläche	Preis
G7FR4M		400 x 700 x 900	60 kg	6 kW	2470 cm ²	1.669,00 €
E7FR4M		400 x 700 x 900	58 kg	3,75 kW	2470 cm ²	1.589,00 €
G7FR8M-2		800 x 700 x 900	103 kg	12 kW	5070 cm ²	2.369,00 €
E7FR8M-2		800 x 700 x 900	102 kg	7,5 kW	5070 cm ²	2.289,00 €

Bratplatten & Lavagrill

Serie - 700 - High Power

Griddle-Bratplatten - 1/2 Gerillt-1/2 Glatt

Die leistungsfähigen Griddle-Bratplatten mit Fettauffangschublade und zwei Heizzonen haben einen Edelstahlkorpus. Die gerillte Bratfläche ist aus Edelstahl und Hartchrom und hat eine Aufkantung an drei Seiten als Spritzschutz. Offener Unterbau.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Fläche	Preis
G7FM8M-2		800 x 700 x 900	103 kg	12 kW	5070 cm ²	2.299,00 €
E7FM8M-2		800 x 700 x 900	102 kg	7,5 kW	5070 cm ²	2.299,00 €

Griddle-Bratplatten Infrarot

Die Revolution bei den Elektrogrillplatten. Schnell auf Brattemperatur, leicht zu reinigen, fettarme Zubereitung und niedriger Energieverbrauch sind nur einige Merkmale dieser neuartigen Grillplatte mit Glaskeramikbratplatte.

2 Heizzonen und Fettauffangschale gehören zur Standardausstattung.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Fläche	Preis
E7FL8M-2/VTR		800 x 700 x 900	75 kg	400V / 5,5 kW	4000 cm ²	2.699,00 €

Gas-Lavastein-Grill

Die Grillroste aus Edelstahl sind rinnenförmig strukturiert. Die Erhitzung erfolgt durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, die durch einen Sicherheitsgashahn mit Thermo-element gesteuert wird. Piezozündung. Geräte mit offenem Unterbau. 3 Regulierbareinigungen



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
PLG40M		400 x 700 x 900	57 kg	7 kW	2470 cm ²	1.849,00 €
PLG80M		800 x 700 x 900	98 kg	14 kW	5070 cm ²	2.549,00 €

friteusen

Serie - 700 - High Power



Gas-Friteusen

Die Erhitzung erfolgt durch äußerst leistungsfähige Stahlbrenner, die sich unter dem Beckenboden befinden. Die Brenner werden durch einen Sicherheitshahn mit Thermoelement und Pilotflamme gesteuert. Die Zündung erfolgt durch einen Piezozünder. Die Lieferung erfolgt mit Tür.

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
GL10M		400 x 700 x 900	49 kg	6,9 kW	10 lt	1.789,00 €
GL15M		400 x 700 x 900	55 kg	12,7 kW	15 lt	1.989,00 €
GL20M		400 x 700 x 900	57 kg	16,5 kW	20 lt	2.089,00 €



Gas-Friteusen

Die Erhitzung erfolgt durch äußerst leistungsfähige Stahlbrenner, die sich unter dem Beckenboden befinden. Die Brenner werden durch einen Sicherheitshahn mit Thermoelement und Pilotflamme gesteuert. Die Zündung erfolgt durch einen Piezozünder. Die Lieferung erfolgt mit zwei Türen.

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
GL10+10M		800 x 700 x 900	95 kg	13,8 kW	2 x 10 lt	3.099,00 €
GL15+15M		800 x 700 x 900	96 kg	25,4 kW	2 x 15 lt	3.499,00 €
GL20+20M		800 x 700 x 900	98 kg	33 kW	2 x 20 lt	3.799,00 €



Gas-Friteusen

Die Erhitzung erfolgt durch äußerst leistungsfähige Stahlbrenner, die sich unter dem Beckenboden befinden. Die Brenner werden durch einen Sicherheitshahn mit Thermoelement und Pilotflamme gesteuert. Die Zündung erfolgt durch einen Piezozünder. Offener Unterbau.

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
GL7+7M		400 x 700 x 900	55 kg	11 kW	2 x 7 lt	2.689,00 €
GL30M		800 x 700 x 900	82 kg	20 kW	25 lt	3.169,00 €

friteusen & Pommeswärmer

Serie - 700 - High Power

Elektro-Friteusen

Die Erhitzung erfolgt durch rostfreie, gerüstete Heizwiderstände, die sich zur Steigerung der Leistungsfähigkeit im Beckeninneren befinden.

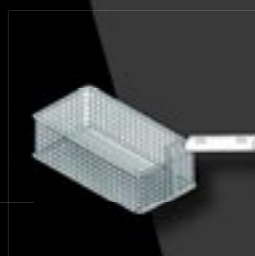
Die Lieferung erfolgt mit Türen.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
E7F10-4MS		400 x 700 x 900	50 kg	9 kW	10 lt	1.799,00 €
E7F10-8MS		800 x 700 x 900	82 kg	2 x 9 kW	2 x 10 lt	2.899,00 €
E7F18-8M		800 x 700 x 900	87 kg	2 x 11,5 kW	2 x 18 lt	3.469,00 €

Zubehör

Körbe für Friteusen.
1 Halbkorb.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm		Preis
MC 8		260 x 95 x 110	Mod. GL8 / E7F10 / ELT12 / E6F10	78,00 €
MC 10/15		300 x 110 x 115	Mod. GL10 / GL15 / ELT18	78,00 €
MC 18		124 x 315,5 x 110	Mod. E7F18	78,00 €
MC 20		330 x 110 x 150	Mod. GL20	78,00 €
MC 30		300 x 245 x 115	Mod. GL30	99,00 €

Elektro-Pommes-Frites-Wärmer

Die Erhitzung erfolgt über zwei Heizwiderstände, die durch einen Schalter gesteuert werden - der obere aus Keramik, der untere aus Edelstahl. Offener Unterbau.



Modell		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	MAß	Preis
E7SP-4M		400 x 700 x 900	82 kg	1 kW	1 GN 1/1	1.369,00 €

Wasserbad & Kochkessel

Serie - 700 - High Power



Wasserbäder

Das Gasmodell verfügt über einen Brenner, der durch ein Thermostatventil mit Sicherheits - Thermoelement gesteuert wird. Piezozündung.
Beim elektrischen Modell wird die Erhitzung durch eingebaute Silikon-Heizwiderstände gewährleistet.
Lieferung ohne GN-Behälter.

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
E7BM4M		400 x 700 x 900	38 kg	1,5 kW	1 GN 1/1	1.189,00 €
G7BM4M		400 x 700 x 900	65 kg	2,5 kW	1 GN 1/1	1.399,00 €
E7BM8M		800 x 700 x 900	61 kg	3 kW	2 GN 1/1	1.699,00 €

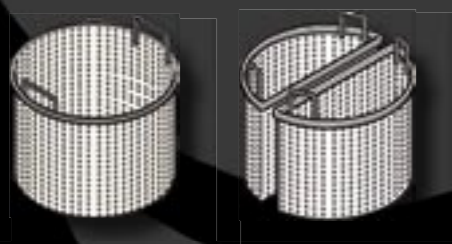


Kochkessel G7PD und E7PI

Gas-Kochkessel, direktbeheizt (PI = indirekt beheizt) durch Edelstahlbrenner.
Thermostatisches Sicherheitsventil, Zündflammenbrenner, Piezozündung.

Elektro-Kochkessel, indirektbeheizt durch Tauchheizkörper.
Doppelwandig. 4-Stufen-Schalter, Sicherheitsthermostat.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
G7PD		800 x 700 x 900	108 kg	13,3 kW	55 lt	4.799,00 €
G7PI		800 x 700 x 900	132 kg	13,3 kw	60 lt	6.299,00 €
E7PI		800 x 700 x 900	111 kg	9 kW	55 lt	5.899,00 €



Zubehör

Körbe für Kochkessel.

CP1 : 1 Korb 1/1 - AISI 304
CP2 : 2 Körbe 1/2 - AISI 304

Modelle		Außenmaße Ø x H	Liter	Preis
CP1		340 x 345 mm	55 lt	599,00 €
CP2		340 x 345 mm	55 lt	899,00 €

Nudelkocher & Zubehör

Serie - 700 - High Power




Gas-Nudelkocher CPG80

Die Kochbehälter werden aus Edelstahl hergestellt, eine Legierung, die gegenüber Salz und Stärke auch bei hohen Temperaturen aussergewöhnlich korrosionsfest ist. Jedes Becken ist mit einem Füllhahn, einem Überlauf und einem Wasserablauf ausgestattet.
Erhitzung durch äußerst leistungsfähige Stahlbrenner, die sich unter dem Beckenboden befinden.










Modell		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
CPG80		800 x 700 x 900	91 kg	20 kW	2 x 30 lt	4.299,00 €

Körbe

Modelle		Außenmaße B x T x H		Preis
CS 1/1		290 x 330 x 200 mm	Korb 1/1	229,00 €
CS 1/2		140 x 330 x 200 mm	Korb 1/2	114,00 €
CS 1/3		290 x 105 x 200 mm	Korb 1/3	108,00 €
CS 1/6		140 x 105 x 200 mm	Korb 1/6	77,00 €

Zusammenstellungen - Körbe

Modelle		Preis
 C 1	n.1 Korb 1/1	229,00 €
 C 2	n.2 Körbe 1/2	249,00 €
 C 3	n.3 Körbe 1/3	329,00 €
 C 4	n.1 Korb 1/2 + n.3 Körbe 1/6	349,00 €
 C 4A	n.2 Körbe 1/3 + n.2 Körbe 1/6	399,00 €
 C 5	n.1 Korb 1/3 + n.4 Körbe 1/6	429,00 €
 C 6	n.6 Körbe 1/6	499,00 €

Arbeitstische & Zubehör

Serie - 700 - High Power

Herde

Serie - 900 - High Tech



Arbeitstische N7T4M und N7-8M

Standgeräte aus Edelstahl mit offenem Unterbau.

N7T4M - mit Schneidebrett

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Fläche	Preis
N7T4M	■	400 x 700 x 900	34 kg	2470 cm²	799,00 €
N7-8M	■	800 x 700 x 900	65 kg	5070 cm²	1.099,00 €

Zubehör

Modelle		Bezeichnung	Breite	Preis	
1P	■	1 Tür	400 mm	121,00 €	
2P	■	2 Türen	800 mm	241,00 €	
2P600	■	2 Türen	1200 mm	303,00 €	
CG7	■	Klemmstege bei Baukastensystemen		25,00 €	
CG7F	■	Klemmstege bei Grillplatten		35,00 €	
RID	■	Flammenreduzierer		15,00 €	
MP	■	Druckmesser		70,00 €	

Gas-Herde

Qualitativ hochwertige Gas-Herde aus rostfreiem Stahl mit offenem Unterbau. Die Starkbrenner aus Gusseisen besitzen eine hohe Leistung. Die Zündung erfolgt über Pilotflamme oder Piezozündung. Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermoelement.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
G9F2M	■ ■	400 x 900 x 900	9 kW 3,5 kW	60 kg	1.699,00 €
G9F4M	■ ■	800 x 900 x 900	9 kW 3,5 kW 3,5 kW 6 kW	100 kg	2.699,00 €
G9F6M	■ ■	1200 x 900 x 900	9 kW 3,5 kW 3,5 kW 6 kW 9 kW 3,5 kW	143 kg	3.599,00 €

Gas-Herde

Qualitativ hochwertige Gas-Herde aus rostfreiem Stahl. Die Starkbrenner aus Gusseisen besitzen eine hohe Leistung. Die Zündung erfolgt über Pilotflamme oder Piezozündung. Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermoelement.



Backofen aus Edelstahl-Piezozündung:

G9F6+T: 1045 x 530 x 4, 12 kW, Gas
G9FS+2FG1: GN 1/1, 2 x 4 kW, Gas
G9F8+2FE1: GN 1/1, 2 x 7,8 kW, Elektro

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
G9F6+T	■ ■	1200 x 900 x 900	3,5 kW 9 kW 6 kW 3,5 kW 3,5 kW 9 kW	214 kg	5.399,00 €
G9F8+2FG1	■ ■	1600 x 900 x 900	9 kW 3,5 kW 3,5 kW 6 kW 9 kW 3,5 kW 3,5 kW 6 kW	258 kg	6.199,00 €
G9F8+2FE1	■ ■	1600 x 900 x 900	9 kW 3,5 kW 3,5 kW 6 kW 9 kW 3,5 kW 3,5 kW 6 kW	280 kg	7.399,00 €

Herde

Serie - 900 - High Tech

Gas-Herde

Qualitativ hochwertige Gas-Herde aus rostfreiem Stahl. Die Starkbrenner aus Gusseisen besitzen eine hohe Leistung. Die Zündung erfolgt über Pilotflamme oder Piezozündung. Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermoelement.

Backofen aus Edelstahl-Piezozündung:

- G9F4+FG1: GN 1/1, 4 kW, Gas
G9F4+FG: GN 2/1, 7,8 kW, Gas
G9F4+FE: GN 2/1, 7,5 kW, Elektro, Ober-Unterhitze



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm			Leistung		Gewicht	Preis
G9F4+FG1		800 x 900 x 900	3,5 kW	9 kW	128 kg	3.399,00 €	
			6 kW	3,5 kW			
G9F4+FG		800 x 900 x 900	3,5 kW	9 kW	141 kg	3.699,00 €	
			6 kW	3,5 kW			
G9F4+FE		800 x 900 x 900	3,5 kW	9 kW	147 kg	3.999,00 €	
			6 kW	3,5 kW			

Gas-Herde

Qualitativ hochwertige Gas-Herde aus rostfreiem Stahl. Die Starkbrenner aus Gusseisen besitzen eine hohe Leistung. Die Zündung erfolgt über Pilotflamme oder Piezozündung. Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermoelement.

Backofen aus Edelstahl-Piezozündung:

- G9F6+FG1: GN 1/1, 4 kW, Gas
G9F6+FG: GN 2/1, 7,8 kW, Gas
G9F6+FE: GN 1/1, 7,5 kW, Elektro



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm		Leistung			Gewicht	Preis
G9F6+FG1		1200 x 900 x 900	9 kW	3,5 kW	9 kW	181 kg	4.399,00 €
			3,5 kW	6 kW	3,5 kW		
G9F6+FG		1200 x 900 x 900	9 kW	3,5 kW	9 kW	197 kg	4.999,00 €
			3,5 kW	9 kW	3,5 kW		
G9F6+FE		1200 x 900 x 900	3,5 kW	6 kW	3,5 kW	183 kg	5.299,00 €
			9 kW	3,5 kW	9 kW		



Herde

Serie - 900 - High Tech

Elektro-Herde

Qualitativ hochwertige Elektro-Herde aus rostfreiem Stahl mit offenem Unterbau. Die Kochplatte aus Gusseisen 30x30 cm hat sechs Temperatureinstellungsmöglichkeiten. Kontrolllampe zur Anzeige der elektrischen Stromversorgung.



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm		Leistung			Gewicht	Preis
E9PQ2M		400 x 900 x 900	3,5 kW			56 kg	2.199,00 €
			3,5 kW				
E9PQ4M		800 x 900 x 900	3,5 kW	3,5 kW	90 kg	3.499,00 €	
			3,5 kW	3,5 kW			
E9PQ6M		1200 x 900 x 900	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	136 kg	4.999,00 €
			3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW		




Elektro-Herde

Qualitativ hochwertige Elektro-Herde aus rostfreiem Stahl mit Backofen. Die Kochplatte aus Gusseisen 30x30 cm hat sechs Temperatureinstellungsmöglichkeiten. Kontrolllampe zur Anzeige der elektrischen Stromversorgung. Thermische Isolierung des Elektro-Backofen.

Backofen aus Edelstahl:

- E9PQ4+FE: GN 2/1, 7,5 kW, Elektro
E9PQ6+FE1: GN 1/1, 3,5 kW, Elektro, Umluft
E9PQ6+FE: GN 2/1, 7,5 kW, Elektro, Ober-Unterhitze



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm		Leistung			Gewicht	Preis
E9PQ4+FE		800 x 900 x 900	3,5 kW	3,5 kW		138 kg	4.899,00 €
			3,5 kW	3,5 kW			
E9PQ6+FE1		1200 x 900 x 900	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	174 kg	5.899,00 €
			3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW		
E9PQ6+FE		1200 x 900 x 900	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	189 kg	6.499,00 €
			3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW		

Kochkessel & Kipp-Kochkessel

Serie - 900 - High Tech



Kochkessel

Gas-Kochkessel, direktbeheizt durch Edelstahlbrenner. Thermostatisches Sicherheitsventil, Zündflammenbrenner, Piezozündung.

Elektro-Kochkessel, direktbeheizt durch Tauchheizkörper. 4-Stufen-Schalter, Sicherheitsthermostat.

Auch indirekte Beheizung lieferbar.

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
E9P10D	800 x 900 x 900	140 kg	13 kW	100 lt	6.499,00 €
E9P15D	800 x 900 x 900	140 kg	13 kW	150 lt	6.899,00 €
G9P10D	800 x 900 x 900	128 kg	20,9 kW	100 lt	5.999,00 €
G9P15D	800 x 900 x 900	128 kg	20,9 kW	150 lt	5.699,00 €



Kipp-Kochkessel

Gas-Kipp-Kochkessel, doppelwandig, indirektbeheizt.. Thermostatisches Sicherheitsventil, Zündflammenbrenner, Piezozündung.

Elektro-Kipp-Kochkessel, direktbeheizt durch Tauchheizkörper. 4-Stufen-Schalter, Sicherheitsthermostat.

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
E9P15IR	1360 x 870 x 990	155 kg	18 kW	150 lt	16.499,00 €
G9P15DR	1360 x 990 x 990	125 kg	21 kW	150 lt	15.999,00 €
G9P20DR	1510 x 1140 x 1080	205 kg	34,5 kW	200 lt	17.999,00 €



Körbe

Modelle	Außenmaße B x T x H	Liter	Preis
9CP10/1	560 x 350 mm	100 lt	599,00 €
9CP15/1	560 x 440 mm	150 lt	699,00 €
9CP10 /2	560 x 350 mm	100 lt	899,00 €
9CP15 /2	560 x 440 mm	150 lt	929,00 €
9CP20 /2	710 x 450 mm	200 lt	1.199,00 €
9CP10 /3	560 x 350 mm	100 lt	1.099,00 €
9CP15 /3	560 x 440 mm	150 lt	1.299,00 €
9CP20 /3	710 x 450 mm	200 lt	1.399,00 €

Wasserbäder & Lava-Stein-Grill

Serie - 900 - High Tech

Wasserbäder

Das Gasmodell verfügt über einen Brenner, der durch ein Thermostatventil mit Sicherheits - Thermoelement gesteuert wird. Piezozündung. Bei den elektrischen Modellen wird die Erhitzung durch eingebaute Silikon-Heizwiderstände gewährleistet. Lieferung ohne GN-Behälter.



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Maß	Preis
E9BM4M	400 x 900 x 900	44 kg	3 kW	1 GN 1/1+ 1 GN 1/3	1.899,00 €
E9BM8M	800 x 900 x 900	65 kg	4 kW	2 GN 1/1+ 2 GN 1/3	2.299,00 €
G9BM4M	400 x 900 x 900	80 kg	4 kW	1 GN 1/1+ 1 GN 1/3	2.399,00 €

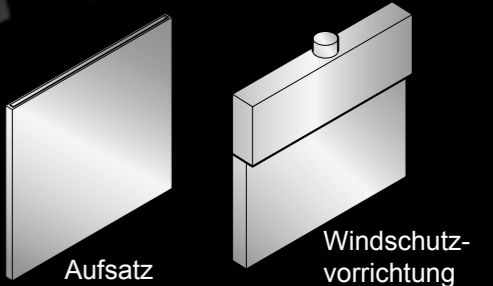
Gas-Lava-Stein-Grill

Die Grillroste aus Edelstahl sind rinnenförmig strukturiert. Die Erhitzung erfolgt durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, die durch einen Sicherheitsgashahn mit Thermoelement gesteuert wird. Piezozündung. Geräte mit offenem Unterbau.



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Fläche	Preis
G9PL40M	400 x 900 x 900	61 kg	9 kW	2470 cm ²	2.699,00 €
G9PL80M	800 x 900 x 900	115 kg	18 kW	5070 cm ²	3.499,00 €

Zubehör



Modelle	Außenmaße B x T x H	Preis
9M40	400 x 70 x 800 mm	Aufsatz 258,00 €
9M80	800 x 70 x 800 mm	Aufsatz 409,00 €
9C40	400 x 180 x 860 mm	Windschutzvorrichtung 398,00 €
9C80	800 x 188 x 860 mm	Windschutzvorrichtung 656,00 €

Bratplatten

Serie - 900 - High Tech



Bratplatten

Die leistungsfähigen Bratplatten mit Fettauffangschublade und einer Heizzone haben einen Edelstahlkorpus. Die Bratfläche ist aus Stahl und hat eine Aufkantung an drei Seiten als Spritzschutz. Offener Unterbau.

/CR : Hard Chrom

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Fläche	Preis
G9FL4M		400 x 900 x 900	77 kg	7 kW	3230 cm²	2.199,00 €
G9FL4M/CR		400 x 900 x 900	77 kg	7 kW	3230 cm²	2.799,00 €
E9FL4M		400 x 900 x 900	74 kg	5,7 kW	3230 cm²	2.299,00 €
E9FL4M/CR		400 x 900 x 900	74 kg	5,7 kW	3230 cm²	2.799,00 €



Bratplatten

Die leistungsfähigen Bratplatten mit Fettauffangschublade und zwei Heizzonen haben einen Edelstahlkorpus. Die Bratfläche ist aus Stahl und hat eine Aufkantung an drei Seiten als Spritzschutz. Offener Unterbau.

/CR : Hard Chrom

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Fläche	Preis
G9FL8M-2		800 x 900 x 900	128 kg	14 kW	6630 cm²	2.999,00 €
G9FL8M-2/CR		800 x 900 x 900	128 kg	14 kW	6630 cm²	3.899,00 €
E9FL8M-2		800 x 900 x 900	126 kg	11,4 kW	6630 cm²	2.999,00 €
E9FL8M-2/CR		800 x 900 x 900	126 kg	11,4 kW	6630 cm²	3.999,00 €



Griddle-Bratplatten

Die leistungsfähigen Griddle-Bratplatten mit Fettauffangschublade, wahlweise mit einer oder zwei Heizzonen haben einen Edelstahlkorpus. Die gerillte Bratfläche ist aus Edelstahl und Hartchrom und hat eine Aufkantung an drei Seiten als Spritzschutz. Offener Unterbau.

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Fläche	Preis
G9FR4M		400 x 900 x 900	77 kg	7 kW	3230 cm²	2.299,00 €
G9FR8M-2		800 x 900 x 900	128 kg	14 kW	6630 cm²	3.399,00 €
E9FR4M		400 x 900 x 900	74 kg	5,7 kW	3230 cm²	2.499,00 €
E9FR8M-2		800 x 900 x 900	126 kg	11,4 kW	6630 cm²	3.499,00 €

Bratplatten & Tische

Serie - 900 - High Tech

Griddle-Bratplatten

1/2 Gerillt-1/2 Glatt

Die leistungsfähigen Griddle-Bratplatten mit Fettauffangschublade und zwei Heizzonen haben einen Edelstahlkorpus. Die gerillte Bratfläche ist aus Edelstahl und Hartchrom und hat eine Aufkantung an drei Seiten als Spritzschutz. Offener Unterbau.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Fläche	Preis
G9FM8M-2		800 x 900 x 900	128 kg	14 kW	6630 cm²	3.199,00 €
E9FM8M-2		800 x 900 x 900	126 kg	11,4 kW	6630 cm²	3.399,00 €

Kipp-Bratpfannen

Die Becken haben ein großes Fassungsvermögen, gerundete Kanten und einen sehr dicken Boden. Die Wassereinfüllung im Becken erfolgt durch einen Hahn auf der Vorderseite. Die Becken werden mit Hilfe eines Handrades mit zurückziehbarem Handgriff manuell gekippt. Die Gasgeräte haben eine Piezozündung, die Elektrogeräte werden durch gerüstete Heizwiderstände erhitzt.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
G9BR8		800 x 900 x 900	170 kg	20 kW	80 lt	5.499,00 €
G9BR12		1200 x 900 x 900	205 kg	30 kW	120 lt	8.599,00 €
E9BR8		800 x 900 x 900	160 kg	9,1 kW	80 lt	5.699,00 €
E9BR12		1200 x 900 x 900	205 kg	15 kW	120 lt	8.999,00 €

Arbeitstische

mit offenem Unterbau.

N9T4M: mit Schneidebrett
N9T4MC: mit Schneidebrett und ausziehbarem Sammelbecken



N9T4M



N9T4MC



N9-8M

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Fläche	Preis
N9T4M		400 x 900 x 900	45 kg	2470 cm²	1.099,00 €
N9T4MC		400 x 900 x 900	45 kg	2470 cm²	1.599,00 €
N9-8M		800 x 900 x 900	74 kg	6800 cm²	1.499,00 €

Friteusen

Serie - 900 - High Tech



Gas-Friteusen

Die Erhitzung erfolgt durch äußerst leistungsfähige Stahlbrenner, die sich unter dem Beckenboden befinden. Die Brenner werden durch einen Sicherheitshahn mit Thermoelement und Pilotflamme gesteuert. Die Zündung erfolgt durch einen Piezozünder. Die Lieferung erfolgt mit Türen.

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
9GL15M		400 x 900 x 900	62 kg	13 kW	15 lt	2.599,00 €
9GL20M		400 x 900 x 900	64 kg	17 kW	20 lt	2.999,00 €
9GL15+15M		800 x 900 x 900	107 kg	26 kW	2 x 15 lt	4.699,00 €
9GL20+20M		800 x 900 x 900	110 kg	33 kW	2 x 20 lt	4.899,00 €



Elektro-Friteusen

Die Erhitzung erfolgt durch rostfreie, gerüstete Heizwiderstände, die sich zur Steigerung der Leistungsfähigkeit im Beckeninneren befinden. Die Lieferung erfolgt mit Türen.

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
E9F15-4M		400 x 900 x 900	55 kg	9 kW	15 lt	2.799,00 €
E9F18-4M		400 x 900 x 900	57 kg	14 kW	18 lt	2.999,00 €
E9F15-8M		800 x 900 x 900	102 kg	2 x 9 kW	2 x 15 lt	4.499,00 €
E9F18-8M		800 x 900 x 900	102 kg	2 x 14 kW	2 x 18 lt	4.699,00 €



Nudelkocher

Die Kochbehälter werden aus Edelstahl hergestellt, eine Legierung, die gegenüber Salz und Stärke auch bei hohen Temperaturen aussergewöhnlich korrosionsfest ist. Jedes Becken ist mit einem Füllhahn, einem Überlauf und einem Wasserablauf ausgestattet.

Gasmodelle: Erhitzung durch äußerst leistungsfähige Stahlbrenner, die sich unter dem Beckenboden befinden.

Elektromodelle: Erhitzung durch rostfreie, gerüstete Heizwiderstände, die sich im Beckeninneren befinden.

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
G9CP40		400 x 900 x 900	66 kg	13 kW	40 lt	2.999,00 €
E9CP40		400 x 900 x 900	66 kg	11 kW	40 lt	3.299,00 €
G9CP80		800 x 900 x 900	113 kg	26 kW	2 x 40 lt	4.999,00 €

Lagerware kurzfristig lieferbar ca 10 Tage Lieferzeit

Zubehör

Serie - 900 - High Tech

Modelle		Außenmaße B x T x H	Körbe	Preis
9CS 1/1		490 x 290 x 200	Korb 1/1	214,00 €
9CS 1/2		240 x 290 x 200	Korb 1/2	133,00 €
9CS 1/3		160 x 290 x 200	Korb 1/3	121,00 €
9CS 1/6		145 x 145 x 200	Korb 1/6	83,00 €
9CS 2/3		290 x 290 x 200	Korb 2/3	133,00 €

Zusammenstellungen

Modelle			Preis	
9CP 1		Korb 1/1	214,00 €	
9CP 2		2 x Körbe 1/2	266,00 €	
9CP 3		3 x Körbe 1/3	363,00 €	
9CP 4		6 x Körbe 1/6	498,00 €	
9CP 5		1 Korb 1/3 + 1 Korb 2/3	254,00 €	
9CP 6		2 Körbe 1/6 + 1 Korb 2/3	299,00 €	
9CP 7		2 Körbe 1/6 + 2 Körbe 1/3	408,00 €	
9CP 8		1 Korb 1/3 + 4 Körbe 1/6	453,00 €	

Kaffeemühle & Entkalker

Kaffeemaschine

Serie - C -

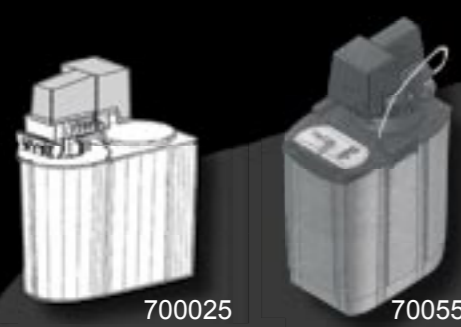


Kaffemühle 702015 Modell 1400A

Automatische Kaffeemühle mit Messbecher.
Geeignet für den Verbrauch von circa 3 kg Kaffee pro Tag.

Messbecher: Ø 64 mm, Produktivität: 9 kg/h, Inhalt: 1 kg

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Preis
702015 Nr. 1400A	180 x 340 x 550	13 kg	250 Watt-220V 50Hz	599,00 €



Entkalker 700025 und 700551

Automatischer Entkalker 700025: Salzfüllmenge 20 kg

Automatischer Entkalker 700551: Salzfüllmenge 25 kg

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Liter	Preis
700025	245 x 480 x 560		8 lt	799,00 €
700551	290 x 400 x 665		12 lt	999,00 €



Entkalker

Automatischer Entkalker.

Regeneration nur mit Salz. Kein Austauschen teurer Patronen nötig.

Modelle	Außenmaße D x H in mm	~ Regeneration	Liter	Preis
596190	190 x 400	~ 800 lt	8 lt	110,00 €
596290	190 x 500	~ 1.200 lt	12 lt	149,60 €
596490	190 x 900	~ 2.000 lt	20 lt	232,00 €



Salztabletten 591180

Modelle	Gewicht	Preis
591180	25 kg	29,00 €



Die Kaffeemaschinen der C Serie verfügen über eine eigebaute Elektronik mit programmierbaren Dosierungen. Die Filtergruppe ist aus verchromten Messing. Der Kessel, Austauscher und die Rohrleitungen aus Kupfer.

Ein spezielles System vermeidet das Rücksaugen von Flüssigkeiten in den Kessel.

Eine elektronische Steuerung für gleichbleibenden Wasserstand im Kessel und Doppelmanometer, zur Kontrolle für Pumpe und Kesseldruck, ist Standard bei dieser Maschine.

Die Brugnetti Kaffeemaschinen werden Standard mit einem Dampf- und einem Wasserhahn ausgeliefert.

Modelle	C eingruppig	C zweigruppig	C dreigruppig
Außenmaße B x T x H	400 x 500 x 450 mm	620 x 500 x 450 mm	840 x 500 x 450
Anschlusswerte	230 Volt / 2,0 Kw	230 Volt / 3,0 Kw	230 Volt / 6,0 Kw
Boilervolumen	5,5 Liter	10,0 Liter	17,0 Liter
Gewichte	50 Kg	80 Kg	115 Kg
Preise	2.599,00 €	3.199,00 €	4.199,00 €

- Staff -

Eiswürfelmaschinen

Hohlkegel (Paddelsystem)
auch als Spritzsystem lieferbar

Flock-Eismaschinen



Tragbare Eiswürfelmaschine IM15A

- Edelstahlgehäuse Aisi 304
- reduzierter Energie-und Wasserverbrauch
- Luftkühlung
- kein Problem mit dem Kalkstein
- Eiswürfelgröße regulierbar
- reduzierte Ausmaße
- Kühltökgas
- Wasserzulauf 3/4"

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Tages-Leistung kg / 24 h	Volt/Hz/Ph	Vorrats behälter	Preis
IM15A	358 x 400 x 410	22,5 kg	15 kg	230/50/1	2 kg	649,00 €



Eiswürfelmaschinen

- Edelstahlgehäuse Aisi 304
- reduzierter Energie-und Wasserverbrauch
- Luft-oder Wasserkühlung
- kein Problem mit dem Kalkstein
- Eiswürfelgröße regulierbar
- reduzierte Ausmaße
- Kühltökgas R404A
- Wasserzulauf 3/4", Wasserablauf Ø 20 mm

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Tages-Leistung kg / 24 h	Volt/Hz/Ph	Vorrats behälter	Preis
MP22A	320 x 500 x 640/680	35 kg	22 kg	230/50/1	6 kg	1.149,00 €
MP22W	320 x 500 x 640/680	35 kg	24 kg	230/50/1	6 kg	1.149,00 €
MP50A	500 x 550 x 755/870	50 kg	50 kg	230/50/1	18 kg	1.759,00 €
MP50W	500 x 550 x 755/870	50 kg	54 kg	230/50/1	18 kg	1.759,00 €



Eiswürfelmaschinen

- Edelstahlgehäuse Aisi 304
- Vorratsbehälter aus Polyurethan
- reduzierter Energie-und Wasserverbrauch
- Luft-oder Wasserkühlung
- kein Problem mit dem Kalkstein
- Eiswürfelgröße regulierbar
- reduzierte Ausmaße
- Kühltökgas R404A
- Wasserzulauf 3/4", Wasserablauf Ø 20 mm

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Tages-Leistung kg / 24 h	Volt/Hz/Ph	Vorrats behälter	Preis
MP70A	760x600x935+110/165	88 kg	70 kg	230/50/1	36 kg	2.299,00 €
MP70W	760x600x935+110/165	88 kg	75 kg	230/50/1	36 kg	2.299,00 €
MP110A	900x750x1075+110/165	123 kg	110 kg	230/50/1	75 kg	2.899,00 €
MP110W	900x750x1075+110/165	123 kg	115 kg	230/50/1	75 kg	2.899,00 €

Flockeismaschine SB90

- Edelstahlgehäuse Aisi 304
- reduzierter Energie-und Wasserverbrauch
- Luft-oder Wasserkühlung
- kein Problem mit dem Kalkstein
- Mechanische und magnetische Kontrolle der Eismenge
- mit Eisbehälter
- Kühltökgas R404A
- Wasserzulauf 3/4", Wasserablauf Ø 20 mm

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Tages-Leistung kg / 24 h	Volt/Hz/Ph	Vorrats behälter	Preis
SB90A	500 x 550 x 755 + 120	62 kg	90 kg	230/50/1	20 kg	2.699,00 €
SB90W	500 x 550 x 755 + 120	62 kg	95 kg	230/50/1	20 kg	2.699,00 €



Flockeismaschine SB135

- Edelstahlgehäuse Aisi 304
- reduzierter Energie-und Wasserverbrauch
- Luft-oder Wasserkühlung
- kein Problem mit dem Kalkstein
- Mechanische und magnetische Kontrolle der Eismenge
- mit Eisbehälter
- Kühltökgas R404A
- Wasserzulauf 3/4", Wasserablauf Ø 20 mm

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Tages-Leistung kg / 24 h	Volt/Hz/Ph	Vorrats behälter	Preis
SB135A	760 x 600 x 935 + 110	91 kg	130 kg	230/50/1	50 kg	2.999,00 €
SB134W	760 x 600 x 935 + 110	91 kg	135 kg	230/50/1	50 kg	2.999,00 €



Flockeismaschine SB155 & 230

- Edelstahlgehäuse Aisi 304
- reduzierter Energie-und Wasserverbrauch
- Luft-oder Wasserkühlung
- kein Problem mit dem Kalkstein
- Mechanische und magnetische Kontrolle der Eismenge
- mit Eisbehälter
- Kühltökgas R404A
- Wasserzulauf 3/4", Wasserablauf Ø 20 mm

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Tages-Leistung kg / 24 h	Volt/Hz/Ph	Vorrats behälter	Preis
SB155A	900 x 750 x 1075 + 110	123 kg	150 kg	230/50/1	115 kg	3.249,00 €
SB155W	900 x 750 x 1075 + 110	123 kg	160 kg	230/50/1	115 kg	3.249,00 €
SB230A	900 x 750 x 1075 + 110	123 kg	220 kg	230/50/1	115 kg	3.699,00 €
SB230W	900 x 750 x 1075 + 110	123 kg	230 kg	230/50/1	115 kg	3.699,00 €



Gerade bei Kühltechnik stehen Qualität und Zuverlässigkeit an erster Stelle. Die Geräte müssen 365 Tage im Jahr, 24 Stunden am Tag ihren Dienst zuverlässig verrichten.

Es befinden sich oft mehrere 100,00 € Lebensmittel in Ihrem Kühlschrank oder Kühltisch. Sparen Sie beim Einkauf Ihres Kühlequipments zu sehr, kann sich das beim ersten Problem sofort als Verlustgeschäft erweisen. Die Lebensmittel sind kaputt und ein Kühltechniker kostet auch mehr als das Eingesparte.

Die Kupferleitungen werden im Hartlötverfahren verbunden und auch hier macht sich Sparsamkeit bei der Herstellung schnell negativ bemerkbar, so das die Geräte ständig Gas verlieren und keine Kühl-Leistung mehr bringen. In diesen Fällen heißt billig kaufen gleich zweimal kaufen.

GAM Kühltechnik

Bietet Ihnen gehobene Qualität zu einem vernünftigen Preis und so können wir Ihnen das beste Produkt in dieser Preisklasse am Markt anbieten. GAM ist bekannt für seine zuverlässigen und hochwertigen Kühlgeräte. Es werden ausschließlich hochwertige Komponenten und 18/10 Edelstahl verwendet. Hier geht Qualität noch vor Quantität und das Ergebnis ist ein 100%ig ausgereiftes und zuverlässiges Kühlgerät. Wir bieten Ihnen ausschließlich die TOP Line an und nicht abgespeckte ECO Versionen.

Wichtige Hinweise

Bei Anlieferung oder Aufstellung Ihrer Kühltechnik muss das Gerät min. 2 Stunden „ruhen“ bevor Sie es einschalten, da sonst dauerhafte Schäden entstehen können.

Niemals Kühltechnik liegend lagern oder transportieren.

Dadurch, das ein Umluftkühlgerät Luft aus der Umgebung ansaugt, werden auch Fettdämpfe und Schmutz mit angesaugt. So können mit der Zeit die Lamellen am Kühlaggregat verstopfen. Durch regelmäßiges Reinigen der Lamellen mit einer Bürste erhöhen Sie die Lebensdauer des Aggregats erheblich. Schäden am Aggregat durch mangelnde Wartung und Pflege fallen nicht unter Garantieleistungen.

Umluftkühlschränke und Tische verteilen die kalte Luft im Inneren durch einen Ventilator. Befüllen Sie Ihren Kühlschrank oder -tisch immer so, das eine Luftzirkulation möglich ist. Dadurch erhalten Sie eine gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Kühlbereich. Bei einem Kühlschrank z.B. nie das oberste Fach mit Kartons zustellen das die kalte Luft nicht mehr in den unteren Bereich kommen kann.

Niemals säurehaltige Lebensmittel (z.B. Tomatensoße) **offen** in den Kühlschrank oder -tisch stellen, da sonst die Kühllamellen angegriffen werden können. Diese Lebensmittel bitte immer abdecken.



Die GAM Umluft Kühltischlinie ist komplett aus Edelstahl hergestellt und bestens verarbeitet für einen problemlosen Dauereinsatz.

Durch die Modularbauweise sind die Cassettenblöcke in wenigen Minuten eingebaut. Somit ist auch ein späteres Umrüsten kein Problem mehr.

Kühltische +2°/+8°	2 türig 66103500	3 türig 66103680	4 türig 66103950
Außenmaße B x T x H	1260 x 700 x 850 mm	1720 x 700 x 850 mm	2180 x 700 x 850 mm
Anschlusswerte	230 Volt / 290 W	230 Volt / 290 W	230 Volt / 378 W
Gewichte	130 Kg	145 Kg	160 kg
Preise	1.998,00 €	2.299,00 €	2.598,00 €
Tiefkühltische -18°/-20°	2 türig 66104310	3 türig 66104490	4 türig 66104760
Außenmaße B x T x H	1260 x 700 x 850 mm	1720 x 700 x 850 mm	2180 x 700 x 850 mm
Anschlusswerte	230 Volt / 290 W	230 Volt / 290 W	230 Volt / 378 W
Gewichte	135 Kg	150 Kg	165 kg
Preise	3.099,00 €	3.859,00 €	4.398,00 €
Zubehör			
Kassettenblock	66157005	2 x 1/2 GN	599,00 €
Kassettenblock	66157010	3 x 1/3 GN	699,00 €
Kassettenblock	66157015	1 x 1/3 + 1 x 2/3 GN	599,00 €
Rädersatz	lenkbar / 2 mit Bremse		98,00 €

- Banco Birra -

Biertheken

Serie Profi



Die GAM Umluft Biertheken sind komplett aus Edelstahl 304 gefertigt, technisch absolut ausgereift und für den Dauereinsatz konzipiert.

Durch die Schubladenmodule in Modularbauweise ist jede Kombination möglich.

Es kommt ausschließlich das Edelgas R404A zum Einsatz und durch die Isolierstärke von 50mm ist eine zuverlässige Kühlung gewährleistet.

Die Theken sind wahlweise mit Becken links oder rechts lieferbar.

Auf Wunsch auch ohne Arbeitsfläche zum Unterbau.

Biertheke 0°/+8°	2 türig - 1Becken 66165005	2 türig - 2 Becken 66165015	3 türig - 2 Becken 66165025
Außenmaße B x T x H	1600 x 700 x 850 mm	1920 x 700 x 850 mm	2500 x 700 x 850 mm
Anschlusswerte	230 Volt / 290 W	230 Volt / 290 W	230 Volt / 378 W
Gewichte	120 Kg	150 Kg	180 kg
	■	■	■
Preise	3.198,00 €	3.598,00 €	4.398,00 €
		inkl. Abfallschacht	inkl. Abfallschacht

Zubehör

Kassettenblock	■	66157080	2 x 1/2 GN	■	649,00 €
Rädersatz	■		lenkbar / 2 mit Bremse		98,00 €

Schockfroster

Serie Profi

- Alexander -

Schockfroster 2 x 2/3 GN

Der Alexander Schnellkühler kann in 90 Minuten die Kern-temperatur von 90° auf +3° oder in 240 Minuten vom 90° auf -18° senken. Durch den thermischen Schock wird die Bakterienvermehrung verhindert ohne die Produktqualität zu mindern wie das beim einfrieren mit Tiefkühlschränken der Fall ist. Zudem haben Sie beim Schockfrosten später die Möglichkeit im gefrorenen Zustand zu portionieren, da die Ware nicht zu einem Block zusammenfriert.



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Tempera- tur	Kapazität	Anschluss Leistung	Gewicht	Preis
Alexander 66350010 ■	680 x 540 x 540	-18° / +3°	+70° / +3° 8Kg +70° / -18° 3Kg	230 V 660 W	20 kg	2.598,00 €

Schockfroster 5 x 1/1 GN

Der Alexander Schnellkühler kann in 90 Minuten die Kern-temperatur von 90° auf +3° oder in 240 Minuten vom 90° auf -18° senken. Durch den thermischen Schock wird die Bakterienvermehrung verhindert ohne die Produktqualität zu mindern wie das beim einfrieren mit Tiefkühlschränken der Fall ist. Zudem haben Sie beim Schockfrosten später die Möglichkeit im gefrorenen Zustand zu portionieren, da die Ware nicht zu einem Block zusammenfriert.



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Temperatur	Kapazität	Anschluss Leistung	Gewicht	Preis
Alexander V 66350020 ■	750 x 700 x 850	-18° / +3°	+70° / +3° 16Kg +70° / -18° 12Kg	230 V 1270 W	20 kg	3.999,00 €

Schockfroster 10 x 1/1 GN

Der Alexander Schnellkühler kann in 90 Minuten die Kern-temperatur von 90° auf +3° oder in 240 Minuten vom 90° auf -18° senken. Durch den thermischen Schock wird die Bakterienvermehrung verhindert ohne die Produktqualität zu mindern wie das beim einfrieren mit Tiefkühlschränken der Fall ist. Zudem haben Sie beim Schockfrosten später die Möglichkeit im gefrorenen Zustand zu portionieren, da die Ware nicht zu einem Block zusammenfriert.



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Tempera- tur	Kapazität	Anschluss Leistung	Gewicht	Preis
Alexander 10 66350030 ■	680 x 540 x 540	-18° / +3°	+70° / +3° 38Kg +70° / -18° 25Kg	230 V 2140 W	20 kg	6.899,00 €

- Tequila -

Pizzakühltische

Serie Profi



Die GAM Umluft Pizzatischline ist komplett aus Edelstahl gefertigt und ideal ausgelegt für Euronormbehälter mit 600 x 400mm.
Arbeitsplatte aus Rosa Sardo Granit.

Autom. Abtauung mit Abtauwasserverdunstung.

Kühlmonoblock mit Umluftkühlung.



Kühl- & Gefrierschränke

- Oasis -

Serie Profi



Die GAM Umluft Kühlschränklinie ist komplett aus Edelstahl hergestellt und bestens verarbeitet für einen problemlosen Dauereinsatz. Mit ihrer 60mm Isolierung sind die Schränke auch besonders wirtschaftlich im Betrieb. Die zuverlässige digitale Steuerung sorgt für eine gleichmäßige Temperatur während des Betriebs ohne große Schwankungen.

inkl. 3 stabile Trageroste

Rädersatz lenkbar / 2 mit Bremse 98,00 €

Modelle	Tequila 1600EX 66200030	Tequila 1500 66200090	Tequila 2120EX 66200060
Außenmaße B x T x H	1600 x 700 x 1150 mm	1500 x 800 x 1420 mm	2120 x 700 x 1150 mm
Anschlusswerte	230 Volt / 270 W	230 Volt / 340 W + 270 W	230 Volt / 380W
Ausführung	2 Türen - 3 Schubladen	2 Türen - 5 Schubladen	3 Türen - 3 Schubladen
Gewichte	175 Kg	235 Kg	375 kg
	■	■	■
Preise	3.598,00 €	5.598,00 €	5.998,00 €

Modelle	700 +2/+8° 66000010	700 -18/-20° 66000060	1400 +2/+8° 66000310	1400 -18/-20° 66000380
Außenmaße B x T x H	720 x 850 x 2040 mm	720 x 850 x 2040 mm	1440 x 850 x 2040 mm	1440 x 850 x 2040 mm
Anschlusswerte	230 Volt / 361 W	230 Volt / 590 W	230 Volt / 361 W	230 Volt / 930 W
Innenvolumen	700 Liter GN 2/1	700 Liter GN 2/1	1400 Liter GN 2/1	1400 Liter GN 2/1
Gewichte	170 Kg	170 Kg	220 kg	220 kg
	■	■	■	■
Preise	2.198,00 €	2.658,00 €	2.998,00 €	3.598,00 €

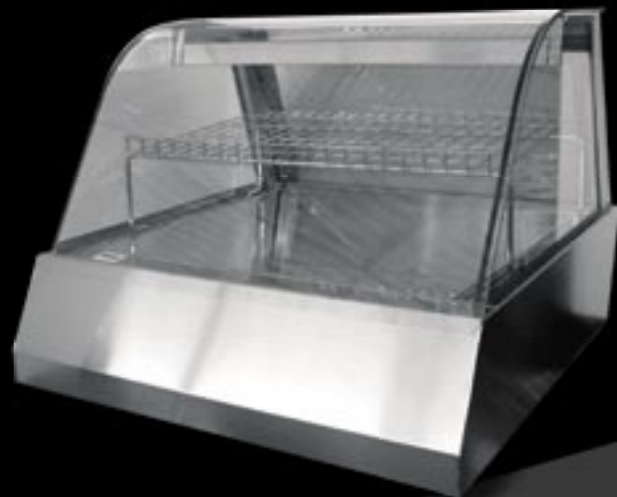
- Batida -

Warm- & Kaltvittrinen

Serie Profi

Saladette

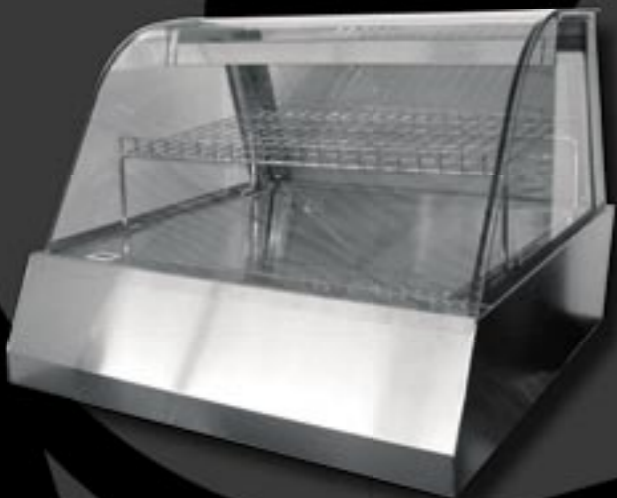
- 900 -



Warmtheke Batida

formschöne Warm-Vitrine der Serie Batida. Komplette aus Edelstahl gefertigt. Halogenwärmebeleuchtung herausziehbare Wasserschublade starke Heizungen

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Tempera- tur	Anschluss Leistung	Gewicht	Preis
Batida 2 GN1/1	66300070	750 x 775 x 585	+30 / +90°	230 V - 2230 W	50 kg	1.899,00 €
Batida 2 GN1/1	66300110	1080 x 775 x 585	+30 / +90°	230 V - 3150 W	75 kg	2.399,00 €



Kalttheke Batida

formschöne Kalt-Vitrine der Serie Batida. Komplette aus Edelstahl gefertigt. Verdampfungskondensator Abtauwasserschale mit autom. Verdampfung

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Tempera- tur	Anschluss Leistung	Gewicht	Preis
Batida 2 GN1/1	66300230	750 x 775 x 585	+6 / +15°	230 V - 290 W	55 kg	2.349,00 €
Batida 2 GN1/1	66300270	1080 x 775 x 585	+6 / +15°	230 V - 340 W	75 kg	2.999,00 €



Saladette

unsere Saladette GAM900 ist komplett aus Edelstahl gefertigt und verfügt über 3-seitig eingeschäumte Verdampfer und einer 45mm Isolierung.

Digitale Temperaturregelung mit digitaler Anzeige

Wartungsarmer Betrieb durch waschbaren Filter

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

Schneidebrett aus Poyethylen.

Lieferung ohne GN Behälter

Auf unsere Saladetten GAM900 gewähren wir 24 Monate vor Ort Garantie..

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Tempera- tur	Anschluss / Leistung	Gewicht	Preis
GAM900		900 x 700 x 850	+2° / +8°	230 V / 130 W	82 kg	998,00 €

Kühl- & Gefrierschränke

Serie Basi

- FCC -



Die GAM Umluft Kühltischreihe Basi ist komplett aus Edelstahl gefertigt. Innenkanten sind gerundet und durch die höhenverstellbaren Roste für alle Einsatzzwecke geeignet.

Digitale DIXEL Steuerung und ASPERA Aggregate garantieren einen problemlosen Dauerbetrieb.

Die Frontabdeckung oben lässt sich für Reinigungs- und Wartungsarbeiten nach oben klappen um auch in niedrigen Räumen leicht arbeiten zu können.

Alle Kühltische der Basi Line sind absperrrbar.

inkl. verstellbare Trageroste.

Modelle	700 +2/+8° FCC700TN	700 -18/-20° FCC700BT	1400 +2/+8° FCC1400TN	1400 -18/-20° FCC1400BT
Außenmaße B x T x H	740 x 830 x 2010 mm	740 x 830 x 2010 mm	1480 x 830 x 2010 mm	1480 x 830 x 2010 mm
Innenmaße B x T x H	624 x 685 x 1396 mm	624 x 685 x 1396 mm	1360 x 685 x 1390 mm	1360 x 685 x 1390 mm
Anschlusswerte	230 Volt / 450 W	230 Volt / 450 W	230 Volt / 800 W	230 Volt / 800 W
Innenvolumen	700 Liter GN 2/1	700 Liter GN 2/1	1400 Liter GN 2/1	1400 Liter GN 2/1
Gewichte	143 Kg	147 Kg	198 kg	208 kg
	■	■	■	■
Preise	1.698,00 €	2.398,00 €	2.598,00 €	3.298,00 €

Pizzakühltische

Serie Basi

- PZT -



Die GAM Pizzatische Basi sind komplett aus Edelstahl gefertigt und trotz des günstigen Preis mit hochwertigsten Komponenten perfekt verarbeitet.

Digitale DIXEL Temperatursteuerung ist ein Garant für problemlosen Dauereinsatz.

Preise komplett inkl. Aufsatzkühlvitrine



Modelle	PZT1500 2-türig	PZT2025 3-türig	PZT2025C 2-türig / 6 Casetten
Außenmaße B x T x H	1510 x 800 x 1475 mm	2025 x 800 x 1475 mm	2025 x 800 x 1475 mm
Innenvolumen	390 Liter	580 Liter	390 Liter
Anschlusswerte	230 Volt / 450 W	230 Volt / 450 W	230 Volt / 450 W
Kompressor Steuerung	Zanussi OF 1350A DIXEL / Digital	Zanussi OF 1350A DIXEL / Digital	Aspera NE6170Z DIXEL / Digital
Gewichte	275 Kg	340 Kg	380 kg
	■	■	■
Preise	3.198,00 €	3.598,00 €	3.898,00 €

- PRO - Speiseeismaschinen

Mixer

- Remida -



Speiseeismaschine PRO 2500 Plus

Die PRO 2500 ist die kompakteste Eismaschine für den professionellen Gebrauch auf dem Markt. Als einzige Maschine verfügt diese, außer über den fest installierten Kessel, auch über einen herausnehmbaren mit praktischen Griffen. Alle Bauteile sind für den Dauereinsatz konzipiert und von höchster Qualität. Die Maschine ist komplett aus Edelstahl und besonders leicht zu reinigen. Die PRO 2500 ist einfach in der Bedienung und je nach Zubereitungsart und Menge nach 20 - 40 Minuten fertig. Mit dieser Eismaschine bereiten Sie nicht nur Speiseeis besonders einfach zu, sondern auch Sorbets, köstliche Mousse und kalte Dessertcreme.
Fassungsvermögen: 2,5 Kg (max 1,25 Kg Zutaten)

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Preis
PRO 2500	400 x 455 x 300	26 Kg	250 Watt - 230v 50Hz	1.999,00 €

Mixer Fr-C1P

Professioneller Mixer mit höchster Qualität. Er ist mit einem starkem Motor mit doppelter Geschwindigkeit ausgestattet und hat eine lange Lebensdauer. Hohe Sicherheit, da das Gerät abschaltet, wenn der Deckel geöffnet wird.

Bargerät der Extraklasse.

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Preis
FR-C1 P	200 x 200 x 470	6,5 kg	500 Watt-230v 50Hz	499,00 €



Mixer FR-A1P und FR-A2P

Professionelle Mixer mit höchster Qualität. Sie sind mit einem starkem Motor mit doppelter Geschwindigkeit ausgestattet und haben eine lange Lebensdauer. Hohe Sicherheit, da die Geräte abschalten, wenn der Deckel geöffnet wird.

Bargeräte der Extraklasse.

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Preis
FR-A1 P	180 x 200 x 450	5,5 kg	200 Watt-230v 50Hz	399,00 €
FR-A2 P	360 x 200 x 450	8,5 kg	400 Watt-230v 50Hz	599,00 €



Mixer FN-A1IL und FN-A2IL

Professionelle Mixer mit höchster Qualität. Sie sind mit einem starkem Motor ausgestattet und haben eine lange Lebensdauer. Ideal zum Mixen von Cocktails, Sorbets oder Shakes. Zusätzlich wird mitgeliefert:
FN-A1I + 1 Edelstahlbecher 1L
FN-A2I + 2 Edelstahlbecher je 1L

Bargeräte der Extraklasse.

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Preis
FN-A1 IL	175 x 180 x 480	4 kg	120 Watt-230v 50Hz	339,00 €
FN-A2 IL	300 x 180 x 480	7 kg	2x120 Watt-230v 50Hz	599,00 €



Speiseeismaschine PRO 3000 Plus

Die PRO 3000 ist die kompakteste Eismaschine für den professionellen Gebrauch auf dem Markt. Als einzige Maschine verfügt diese, außer über den fest installierten Kessel, auch über einen herausnehmbaren mit praktischen Griffen. Alle Bauteile sind für den Dauereinsatz konzipiert und von höchster Qualität. Die Maschine ist komplett aus Edelstahl und besonders leicht zu reinigen. Die PRO 3000 ist einfach in der Bedienung und je nach Zubereitungsart und Menge nach 20 - 40 Minuten fertig. Mit dieser Eismaschine bereiten Sie nicht nur Speiseeis besonders einfach zu, sondern auch Sorbets, köstliche Mousse und kalte Dessertcreme.
Fassungsvermögen: 3,2 Kg (max 1,5 Kg Zutaten)

Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Preis
PRO 3000	490 x 500 x 360	31 Kg	380 Watt - 230v 50Hz	2.799,00 €

Zitronenpresse & Eiscrasher - Remida -



Zitronenpresse SP-A/L

Professionelle automatische Zitronenpresse mit höchster Qualität.
Schnellstmögliche Verarbeitung.
Sie ist mit einem starkem Motor ausgestattet und hat eine lange Lebensdauer.
Spritzfrei.

Bargerät der Extraklasse.

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Preis
SP-A/L	■	180 x 300 x 360	9,5 kg	350 Watt-230v 50Hz	599,00 €



Zitronenpresse SP-M

Professionelle manuelle Zitronenpresse mit höchster Qualität aus leichter Legierung und Edelstahl.
Schnellstmögliche Verarbeitung kleiner wie großer Früchte.
Sie ist mit einem starkem Motor ausgestattet und hat eine lange Lebensdauer.

Bargerät der Extraklasse.

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Preis
SP-M	■	195 x 200 x 320	7,5 kg	350 Watt-230v 50Hz	499,00 €



Eiscrasher RP-1

Professioneller Eiscrasher mit höchster Qualität aus leichter Legierung und Edelstahl.
Er ist mit einem sehr starkem Motor ausgestattet und hat eine lange Lebensdauer.
3 Liter rostfreier Stahl.

Bargerät der Extraklasse.

Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Preis
RP-1	■	225 x 235 x 470	9,5 kg	1200 Watt-230v 50Hz	799,00 €

Multifunktionsgeräte - Remida -

Eiscrasher RG1

Professioneller Eiscrasher in höchster Qualität.
Schnellstmögliche Verarbeitung.
Er ist mit einem starkem Motor ausgestattet und hat eine lange Lebensdauer.

Bargerät der Extraklasse.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Preis
RG1	■	190 x 450 x 260	9,5 kg	350 Watt-230v 50Hz	699,00 €

Eiscrasher + Zitronenpresse RG2

Professionelles Multifunktionsgerät bestehend aus einer automatischen Zitronenpresse und einem Eiscrasher in höchster Qualität.
Schnellstmögliche Verarbeitung.
Sie ist mit einem starkem Motor ausgestattet und hat eine lange Lebensdauer.
Spritzfrei.
Bargerät der Extraklasse.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Preis
RG2	■	190 x 510 x 350	11,5 kg	350 Watt-230v 50Hz	999,00 €

Eiscrasher + Zitronenpresse + Mixer RG3

Professionelles Multifunktionsgerät bestehend aus einer automatischen Zitronenpresse, einem Eiscrasher und einem Mixer in höchster Qualität.
Schnellstmögliche Verarbeitung.
Sie ist mit einem starkem Motor ausgestattet und hat eine lange Lebensdauer.
Spritzfrei.

Bargerät der Extraklasse.



Modelle		Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Preis
RG3	■	190 x 510 x 550	17 kg	500 Watt-230v 50Hz	1.399,00 €

Notizen

Notizen

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Notizen

Notizen

[illegible][illegible]

Notizen

Notizen

[illegible]This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

I. Vertragsabschluss

1. Unsere sämtlichen, auch zukünftigen Lieferungen und Leistungen erfolgen ausschließlich auf Grundlage der nachstehenden Allgemeinen Bedingungen. Entgegenstehenden Einkaufsbedingungen des Bestellers wird hiermit in ihrer Gesamtheit widersprochen.
2. Unsere Angebote sind freibleibend. Vereinbarungen und Aufträge werden erst durch unsere schriftliche Bestätigung verbindlich, auch soweit Geschäfte von unseren Handelsvertretern vermittelt werden.

II. Preise, Zahlungsbedingungen

1. Unsere Preise verstehen sich ab Lager KF ausschließlich Verpackung und Mehrwertsteuer, soweit nicht anders angeboten oder vereinbart. Liegt der Liefertermin später als vier Monate nach Vertragsabschluss, ist eine Preisanpassung an veränderte Preisgrundlagen (z.B. Material, Löhne) zulässig. Wir berechnen dann die am Liefertag gültigen Preise.
2. Unsere Preise setzen gewöhnliche Verfrachtungs- und Transportverhältnisse voraus, sofern diese Preisbestandteil sind. Mehrkosten, die durch Erschwerung oder Behinderung der Verfrachtung oder Transportverhältnisse entstehen, trägt der Besteller. Dasselbe gilt für Fehlfrachten, falls sie nicht von uns zu vertreten sind.
3. Abgaben, Konsulatskosten, Zölle und andere Gebühren trägt der Besteller.
4. Wird die Vertragsmenge durch Abrufe des Käufers überschritten, so sind wir zur Lieferung der Mehrmenge berechtigt, nicht aber verpflichtet.
5. Der Käufer kommt in Verzug, wenn er 14 Tage nach Rechnungserstellung (Ereignis im Sinne von § 286 Abs. 2 Nr. 2 BGB) nicht zahlt.
6. Die Zahlung ist erfüllt, sobald wir über den Betrag verfügen können. Eine Aufrechnung ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten □
7. Sofern □ unabhängig von Stundung oder der Laufzeit entgegengenommener Wechsel sofort fällig stellen. Wir sind dann auch berechtigt, noch ausstehende Lieferungen nur gegen Vorauszahlung auszuführen. Weitergehende gesetzliche Ansprüche bleiben unberührt.
8. Schecks und Wechsel werden nur erfüllungshalber angenommen, Wechsel nur aufgrund besonderer Vereinbarung. Wechselspesen und sonstige Zahlungskosten gehen grundsätzlich zu Lasten des Bestellers und sind sofort fällig.
9. Ab Verzug berechnen wir Verzugszinsen in Höhe von 2,5% pro Monat, mindestens jedoch die von uns zu zahlenden Konto-Korrentzinsen.

III. Eigentumsvorbehalt

1. Alle gelieferten Waren bleiben unser Eigentum (Vorbehaltsware) bis zur Erfüllung sämtlicher auch künftiger und bedingter Forderungen gegen den Besteller□ oder Wechselverbindlichkeiten, die wir im Interesse des Bestellers in Verbindung mit einem Scheck-Wechsel-Deckungsgeschäft eingegangen sind.
2. Be- und Verarbeitung der Vorbehaltsware erfolgt für uns als Lieferant im Sinne von § 950 BGB, ohne dass uns daraus Verpflichtungen entstehen. Wird unsere Vorbehaltsware mit anderen, uns nicht gehörenden Gegenständen verarbeitet, verbunden oder vermischt, so erwerben wir Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Rechnungswertes der Vorbehaltsware zum Rechnungswert der anderen Waren. Erlischt unser Eigentum durch Verbindung, Vermischung oder Verarbeitung, so überträgt uns der Besteller bereits jetzt die ihm zustehenden Eigentums- bzw. Anwartschaftsrechte an dem neuen Bestand oder der neuen Sache im Verhältnis des Rechnungswertes unserer Vorbehaltsware und verwahrt sie unentgeltlich für uns.
3. Der Besteller darf die Vorbehaltsware nur im gewöhnlichen Geschäftsverkehr zu seinen normalen Geschäftsbedingungen an seinen Abnehmer weiter veräußern. Dies gilt auch im Rahmen eines Werkvertrages. Die Forderungen des Bestellers gegen seinen Abnehmer aus der Weiterveräußerung der Vorbehaltsware werden bereits jetzt in Höhe unseres Rechnungswertes an uns abgetreten. Im Falle der Weiterveräußerung nach Verarbeitung im Sinne Ziffer 2 gilt die Abtretung der Forderung aus Weiterveräußerung in Höhe unseres Rechnungswertes der verarbeiteten Vorbehaltsware. Die Vorausabtretung erstreckt sich auch auf alle Surrogate für die Vorbehaltsware z.B. Forderungen gegen Dritte (Versicherungen, Schädiger) wegen Verlust, Untergang oder Beschädigung der Vorbehaltsware.
4. Der Besteller ist berechtigt, Forderungen aus der Weiterveräußerung bis zu unserem Widerruf einzuziehen. Von dem Widerruf machen wir nur in begründeten Fällen Gebrauch. Der Besteller ist dann verpflichtet, uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner mit allen erforderlichen Daten bekannt zu geben zum Zwecke der Einziehung durch uns. Außerdem hat der Besteller uns die zugehörigen Unterlagen (Lieferscheine, Rechnungen) in Kopie auszuhändigen und den Drittschuldnern die Abtretung mitzuteilen.
5. Von einer erfolgten oder bevorstehenden Pfändung unserer Vorbehaltsrechte durch Dritte wird uns der Besteller unverzüglich benachrichtigen und unser Vorbehalts Eigentum als solches kenntlich machen. Uns entstehende, etwaige Interventionskosten trägt der Besteller.
6. Sind die vorstehenden Eigentumsvorbehaltsrechte nach dem Recht, in dessen Bereich sich die Ware befindet, nicht wirksam oder nicht durchsetzbar, so gilt die dem Eigentumsvorbehalt in diesem Bereich entsprechende Sicherheit als vereinbart. Der Besteller verpflichtet sich, alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen und daran mitzuwirken, die zur Begründung und Erhaltung vergleichbarer Rechte oder Sicherheiten erforderlich sind.

IV. Lieferfristen, Liefertermine

1. Lieferfristen beginnen mit dem Datum unserer Auftragsbestätigung, jedoch nicht vor Klarstellung aller Einzelheiten des Auftrages in technischer und kaufmännischer Hinsicht.
2. Wenn der Besteller ihm obliegende Mitwirkungspflichten oder Nebenpflichten nicht rechtzeitig erfüllt, sind wir berechtigt, vereinbarte Lieferfristen und -Termine angemessen zu verlängern, unbeschadet unserer Rechte aus Annahmeverzug des Bestellers.
3. Für die Einhaltung der Lieferfristen und -Termine ist der Zeitpunkt der Absendung ab Werk/Lager maßgebend. Wenn die Ware ohne unser Verschulden nicht rechtzeitig abgesendet werden kann oder vom Besteller abgerufen wird, gelten die Lieferfristen und -termine mit Meldung der Versandbereitschaft als eingehalten.
4. Für die Produktverwendung notwendige Prüfungen sind nach Art und Umfang zu vereinbaren. Die Kosten gehen zu Lasten des Bestellers, falls nicht anders vereinbart.
5. Wir sind berechtigt, Teillieferungen durchzuführen. Die dadurch entstehenden Mehrkosten tragen wir, falls der Besteller den Grund für die Teillieferungen nicht zu vertreten hat.

V. Höhere Gewalt, Lieferhindernisse

1. Ereignisse höherer Gewalt berechtigen uns, die Lieferung um die Dauer der Behinderung angemessen hinauszuschieben. Wird dadurch die Durchführung des Vertrages für eine der Parteien unzumutbar, so kann diese vom Vertrag zurücktreten.

VI. Maße, technische Daten

1. Für die Einhaltung der Maße und technischen Daten gelten die Angaben der Hersteller. Von uns angegebene Maße und Daten in Angeboten und Auftragsbestätigungen gelten nur annähernd.

VII. Versand und Gefahrtragung

1. Wenn nicht besonders vereinbart, bestimmen wir den Spediteur oder Frachtführer sowie die Art der Versendung nach billigem Ermessen.
2. Verzögert sich der Versand aus Gründen, die der Besteller zu vertreten hat, geht die Gefahr am Tage der Mitteilung der Bereitstellung über.
3. Versandbereit gemeldetes Material muss unverzüglich, spätestens innerhalb von vier Tagen bei dem Lieferwerk abgerufen werden. Anderenfalls sind wir berechtigt, die aus Annahmeverzug des Bestellers geltenden Rechte wahrzunehmen.
4. Bei erkennbaren Transportschäden hat der Besteller diese in den Frachtpapieren zu vermerken, unverzüglich eine Tatbestandsaufnahme bei den zuständigen Stellen zu veranlassen und uns zu benachrichtigen.
5. Der Kunde verzichtet auf die Rückgabe von Verpackungen und wird diese ordnungsgemäß entsorgen. Andernfalls akzeptiert er eine Nachbelastung von 5 % des Kaufpreises.

VIII. Gewährleistung

1. Die Gewährleistungsrechte des Bestellers setzen voraus, dass dieser seinen Untersuchungs- und Rügepflichten (§ 377 HGB) ordnungsgemäß nachgekommen ist.
2. Weitergehende Ansprüche des Bestellers aus Gewährleistung und Garantien sind ausgeschlossen. Wir haften deshalb nicht für Schäden, die nicht am Liefergegenstand selbst entstanden sind; insbesondere haften wir nicht für entgangenen Gewinn oder sonstige Vermögensschäden des Bestellers, beispielsweise auf Vertragsstrafen, Betriebsausfall, Arbeitslöhne oder sonstige Mangel folgeschäden.
3. Vorstehende Haftungsfreizeichnung gilt nicht, soweit die Schadensursache auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruht. Sie gilt ferner dann nicht, wenn dem Besteller Ansprüche wegen arglistigem Verschweigen eines Mangels oder der Übernahme einer Garantie für die Beschaffenheit der Sache zustehen. Insoweit ist unsere Ersatzpflicht jedoch auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden begrenzt.
4. Die Gewährleistungsfrist beträgt ein Jahr, gerechnet ab Rechnungsstellung. Diese Frist ist eine Verjährungsfrist und gilt auch für Schadensersatzansprüche, soweit sie nicht auf unerlaubter Handlung beruhen. Gebrauchte Geräte sind komplett aus der Gewährleistung ausgeschlossen, und wir sind nicht dazu verpflichtet Ersatzteile zu beschaffen.
5. Die Gewährleistung für den Fachhandel beschränkt sich auf den kostenlosen Ersatz der defekten Teile innerhalb der EU. Anfallende Zollkosten in Nicht-EU-Länder hat der Kunde zu tragen
6. Von der Gewährleistung ausgenommen sind: Glas, Leuchtmittel, Schamottplatten und Keramikflächen.

IX. Gesamthaftung

1. Eine weitergehende Haftung als in diesen Bedingungen vorgesehen, insbesondere auf Schadensersatz, ist ohne Rücksicht auf die Rechtsnatur des geltend gemachten Anspruchs ausgeschlossen, es sei denn, uns fällt eine vorsätzliche oder grob fahrlässige Verletzung wesentlicher Vertragspflichten zur Last. Dies gilt nicht für Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz.
2. Der Ausschluss der Haftung gilt im gleichen Umfang für unsere Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen. In jedem Fall ist unsere Haftung auf den zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses voraussehbaren, vertragstypischen Schaden beschränkt.

X. Rechtswahl, Gerichtsstand

1. Für alle Verträge gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des Übereinkommens der Vereinten Nationen vom 11.4.1980 über Verträge für den internationalen Warenkauf (Wiener UN-Kaufrecht).
2. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Kaufbeuren. Wir sind jedoch auch berechtigt, den Besteller an seinem allgemeinen Gerichtsstand zu verklagen.
3. Sollten einzelne Regelungen dieser Verkaufs- und Lieferungsbedingungen ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden, so bleiben die Bedingungen im übrigen vollständig wirksam.

X. Technische Angaben / Bilder

1. Die Bilder und Beschreibungen in diesem Katalog dienen zur Veranschaulichung der Produkte zum Zeitpunkt der Katalogerstellung. Änderungen, optischer oder technischer Art, behalten wir uns vor und sind jederzeit möglich.
2. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.
3. Unsere Bilder unterliegen dem Urheberschutz und die Verwendung im Internet muss durch uns freigegeben sein. Insbesondere bei Verwendung in Ebay

Stand: 1. Oktober 2009

Versand

Wir versenden die Ware ab Lager Kaufbeuren entweder per Spedition oder Kurier, wobei wir immer die günstigere und sicherste Variante für Sie wählen.

Der Versand erfolgt in der Regel am Tag der Bestellung bis 14:00 Uhr.

Die Regellaufzeit in Deutschland beträgt ca. 48 Stunden.

Expressversand innerhalb 24 Stunden ist natürlich gegen Aufpreis möglich.

Wichtig!

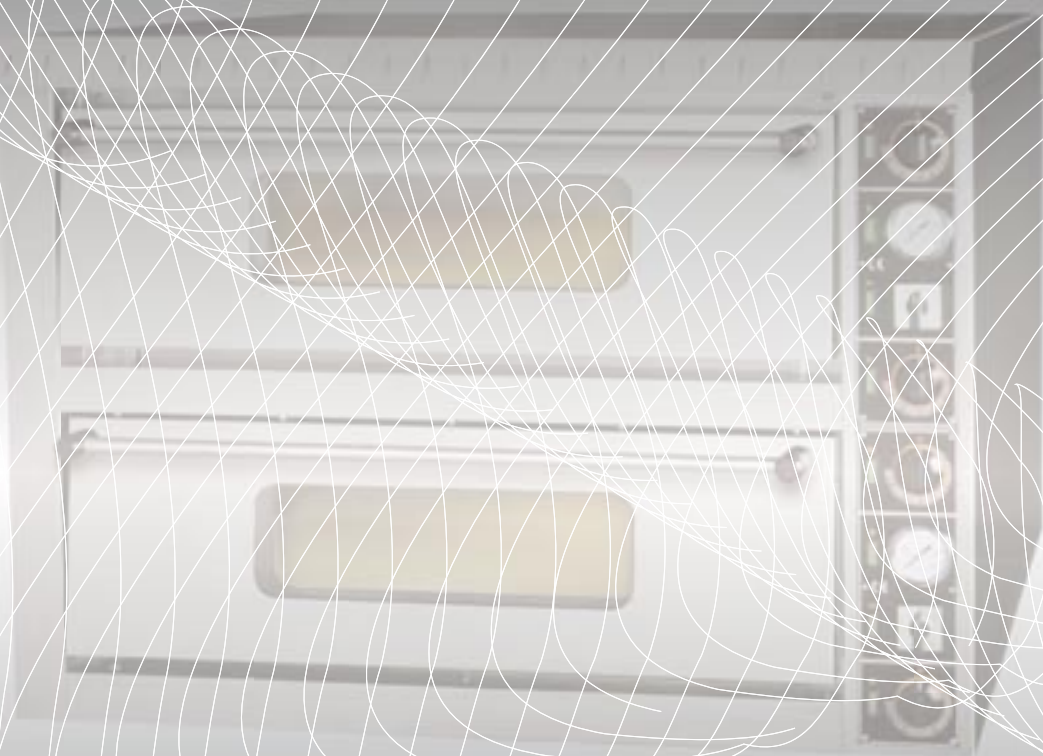
Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit und Unversehrtheit der Ware sofort bei Eingang und vermerken evtl. Beschädigungen auf den Transportpapieren der Spedition. Nur so haben wir die Möglichkeit bei unseren Spediteuren zu reklamieren. Spätere Reklamationen erkennt keine Transportversicherung mehr an, da Sie den einwandfreien und vollständigen Empfang mit Ihrer Unterschrift quittieren.

Bitte achten Sie immer darauf.

Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit

Ihr GAM International s.r.l. Team

www.gam-international.it



www.gam-international.de