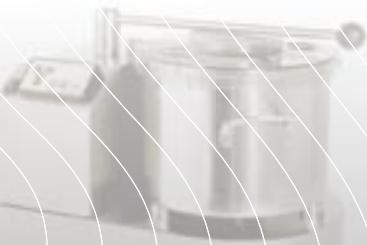


GASTRONOMIETECHNIK

2010



international

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 Punkt 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, dass wir auch in Zukunft alles unternehmen werden, um die Qualität auf einem hohen, 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



# Inhaltsverzeichnis

seitenfolge

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
Wäremembrücken	68	Kaffemühle	180
Servierwagen	69	Entkalker	180
Tablettwagen	70	Kaffemaschinen	181
Handtuchspender	71	Eiswürfemaschinen	182
Abfalleimer / Ascher	71	Flockeismaschinen	183
Hockerkocher	72	Kühltechnik Profi	184 - 190
Lavagrill	72 - 73	Kühltische	185
Potis Dönergrille	74 - 79	Biertheken	186
Dönermesser	77	Schockfroster	187
Aufschmittmaschinen	80 - 81	Pizzatische	188
Fleischwölfe / Käsereiben	82 - 85	Kühl- Gefrierschränke	189
Hackklötze	85	Kalt- Warmvitrinen	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

# Pizzaofen Made by GAM

## GAM Pizzaöfen

25 Jahre Erfahrung in der Produktion und Entwicklung von Pizzaequipment 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 rauhe Oberfläche auch bestens geeignet zum Backen auf dem Stein ohne Blech. Der rauhe 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

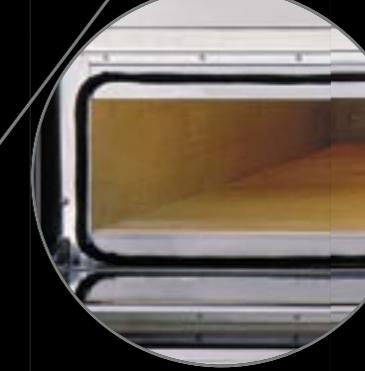


Unsere Ofenserie „M“ ist so konzipiert, das sie bis zu drei Etagen stapelbar und somit für jede Gastronomiegröße anzupassen sind. Dank der einzigartigen Spezialdichtung an den doppelten Glastüren sind die Ofenmodelle der „M“ Serie besonders energiesparend. Zusätzlich sind die Backkammern mit nichttoxischen, hochisolierenden Materialien ausgekleidet. Durch das patentierte System der Doppeltüren ist ein verbrennen durch berühren der äußeren Glasscheibe nahezu unmöglich. Die komplette Türe 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.



Ausführung TOP

M Elektronik

Neu im Programm sind unsere M - Elektronik Öfen, die durch digitale Anzeigen und verschiedene Backprogramme auch den anspruchsvollsten Pizzabäcker überzeugen. Auch bei diesem Modell stehen Ihnen alle Vorteile der „M“ Serie zur Verfügung.



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.

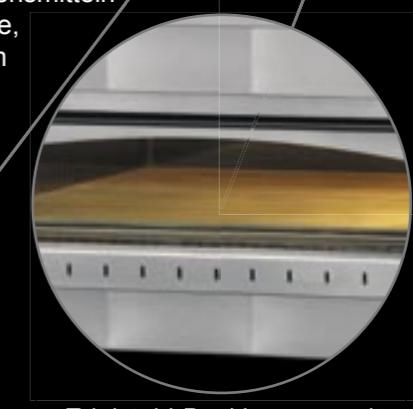
Ummantelte Hochleistungs-Heizelemente, deren Oberfläche geschliffen ist. Schamottsteine die besonders zum direkten Backen von Lebensmitteln geeignet sind. Dies schafft weitere Vorteile, u.a. einen leichten Abstand zwischen dem Pizzaboden und der Backfläche, was eine bessere Luftzirkulation schafft und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



Digitale Steuerung



Stabile und ergonomische Griffkonstruktion



Edelstahl-Backkammer mit Hitzeblech

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

# 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 Tür 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

Alle Öfen der „MD“ Serie sind auch in der Ausführung TOP erhältlich, bei der die Backkammer komplett mit Schamottstein ausgekleidet ist. Sicherheitsthermostate und Backkammernbeleuchtungen sind bei diesem Ofenmodell natürlich Standard.



# Elektropizzaofen

Serie - SB -

Modelle		<b>SB4</b>	<b>SB6</b>	<b>SBD44</b>
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		<b>SB44</b>	<b>SB66</b>	<b>SB66B Breit</b>
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.

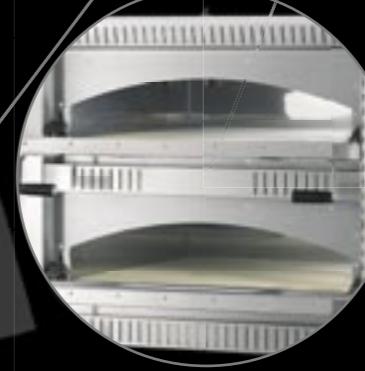


SB44 / SB44M / SB66

Die SB Serie ist robust in seiner Bauweise und ein idealer Pizzaofen für höchste Beanspruchung. 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 Backfläche 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 aluminiertem Stahlblech und mit Hitzeblech.



Neue gedämpfte Scharniere



NEU! abnehmbares Hitzeblech



Temperaturregelung bis 450°



**NEU**

# Elektropizzaofen Serie - SB TOP -

Modelle		<b>SB4TOP</b>	<b>SB6TOP</b>	<b>SBD44TOP</b>
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		<b>SB44TOP</b>	<b>SB66TOP</b>	<b>SB66BTOP Breit</b>
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



# 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	



# 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 neu entwickelten Türmechanik mit Scharnieren sowie die verbesserte Isolierung der Backkammern, sind nur einige der vielen Highlights dieses Ofens. Die Backkammer ist aus aluminiertem 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
Arbeitstemperaturen	C	50 - 350	50 - 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
Fassungsvermögen		1 x 34cm Pizzen	2 x 34cm Pizzen	4 x 25cm Pizzen
Gerätemaße	mm	585 x 480 x 245	585 x 480 x 420	745 x 695 x 490
Anschlußwerte	KW	1,6	3,2	6
Gewichte	Kg	23	37	73
Preise	€	459,00	699,00	1.298,00

# Gaspizzaofen

# Serie - G -



Die Öfen der „G“ Serie sind mit Backkammern aus aluminiertem Stahlblech und Schamottboden ausgestattet. Die Gehäusefront besteht aus hochwertigem Edelstahl und die Türe verfügt über ein 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
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	610 x 640 x 150
Fassungsvermögen		4 x 30cm Pizzen
Gerätemaße	mm	960 x 935 x 520
Gewichte	Kg	140
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 verkupferter 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.



## 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 BPFD (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 Beschwadung in der Backkammer möglich.

Optional auch mit Schamottboden lieferbar.

Auf Wunsch auch mit Einschubhöhe 18cm lieferbar.



# Untergestelle für Pizzaöfen

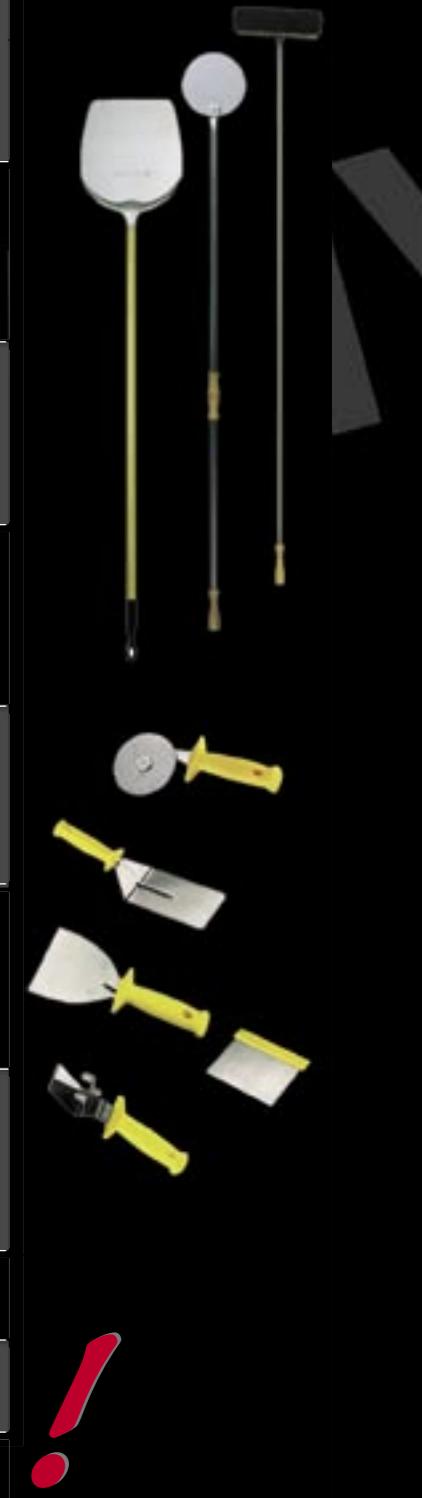
# Zubehör

Modelle	verwendbar für	Maße in mm	Gewicht in Kg	Preise	
	UGSTM* Edelstahl	Small SBD Medium C44M	720 x 610 x 900 880 x 700 x 910 1010 x 850 x 910 1010 x 1200 x 910 1360 x 850 x 910 1340 x 1200 x 910	20 Kg 23 Kg 24 Kg 25 Kg 29 Kg 29 Kg	289,00 € 319,00 € 319,00 € 349,00 € 369,00 € 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 Edelstahlpachtel gekröpft 9 x 12cm	15,00 €
152/1	Pizzaspachtel Edelstahlpachtel 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-Holzgestell 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		<b>RM30</b>	<b>R30E</b>	<b>R40E</b>	<b>R40PE</b>
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		<b>R30</b>	<b>R40</b>	<b>R40P</b>	
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 arbeiten 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		<b>S-INOX 320</b>	<b>S-INOX 420</b>	<b>S-INOX 520</b>
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
<b>Zubehör</b>				
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 abhängig und kann daher nicht verbindlich angegeben werden.

Modelle		<b>MPF 1,5</b>	<b>MPF 2,5</b>	<b>MPF 4</b>	<b>MPF 8</b>
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 Spaghetti	€	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 zuverlässige 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.

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	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 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 €

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 Modelle 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.



# Teigknetmaschine

Serie - S -

Modelle	<b>S10</b>	<b>S16</b>	<b>S20</b>	<b>S30</b>	<b>S40</b>	<b>S50</b>
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 Kesselmaße 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 Ergebniss 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

Edelstahl-Spirale

**NEU**

# Spiralteigknetmaschine Serie - SX -

Modelle	<b>SX50</b>	<b>SX75</b>
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 garantieren 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.



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 Modelle der Serie „L“ sämtliche Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie die CE Norm.



# 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 aufklappbaren 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.

**NEU**

# 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 -



## 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.

**Modelle**  
Fassungsvermögen

**ST5**  
5 Liter / 2 Kg

**ST10**  
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 €

Lagerware

kurzfristig lieferbar

ca 10 Tage Lieferzeit

# Gabelteigmaschine

Serie - F30 -



## 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 Notstopschalter und ist in den Ausführungen mit 230 V und 400 V verfügbar.

**Modelle**  
Fassungsvermögen

**1-phäsig**

**3-phäsig**

**3-phäsig, 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 €
<b>Gestelle</b>						
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 mischen.

Spirale, Behälter und Zentralstab aus Edelstahl.

optionales Gestell RB RS

Schalteinheit - Kippvorrichtung



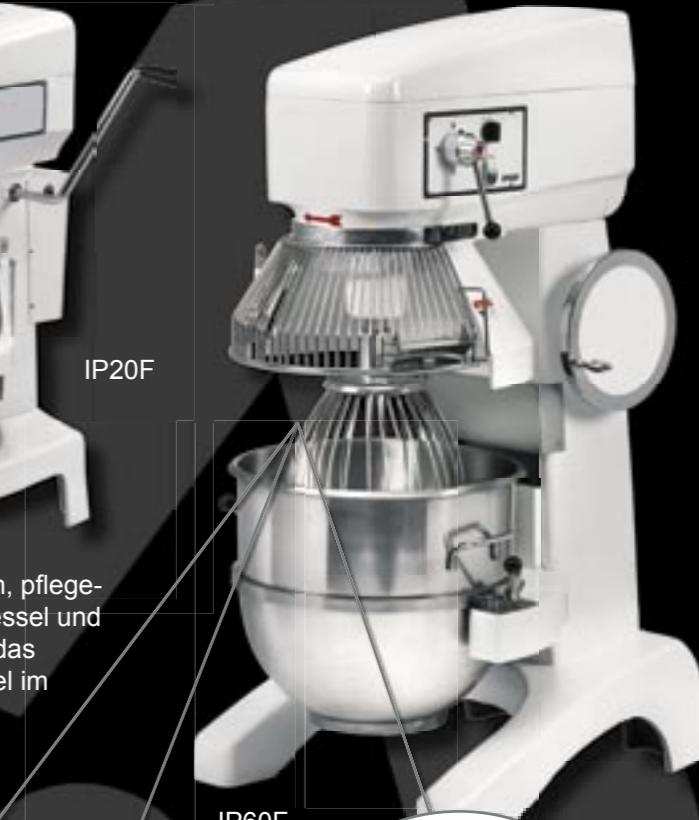
Die optional erhältlichen hydraulischen Gestelle vereinfachen das Entleeren. Wahlweise mit rechter- oder linker Entladung gibt es die Ausführungen RB (Entleerung auf Tisch) oder RS (Entleerung in Trichter).

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 €	--	--	--
<b>Zubehör</b>					
Edelstahlkesselkessel	249,00 €	299,00 €	449,00 €	549,00 €	649,00 €
Schneebesen	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 Schneebesen	199,00 €	299,00 €	--	--	--



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.

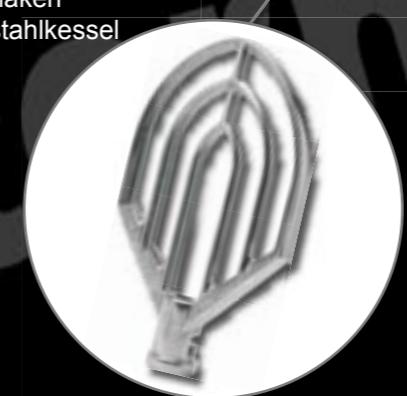
IP10F und IP20F sind als Tischmaschinen konzipiert.

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 Schneebesen
- Knethaken
- Edelstahlkessel

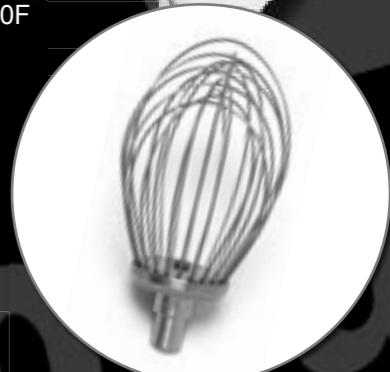


Rührspachtel



Kesselwagen

Im Lieferumfang der IP60F & IP80F



Schneebesen

# Cutter Serie - Pratic -

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
Kesselmaße	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

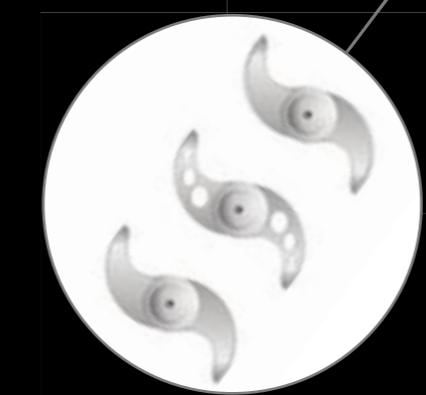
Der Cutter Pratic ist komplett aus Edelstahl hergestellt. Die Abdeckung des Kessels ist aus lebensmittelechtem Plastik und extrem bruchsicher. Der Tischcutter verfügt über vier spezielle Gummifüße, die eine hohe Stand- und Rutschfestigkeit gewährleisten. Zur Sicherheit sind Microschalter am Deckel angebracht, 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 Schneidemesser 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	



# Gemüseschneider Serie - C-Line -

## GAM Gemüseschneider

Oft kopiert, doch nie erreicht.

Ob Schneiden, Raspeln, Würfeln, Julienneschnitt oder Reiben. Wenn Sie einen Allesköninger 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 Pommesgatter sind in diesem Gerät nicht möglich.



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

Lagerware

kurzfristig lieferbar

ca 10 Tage Lieferzeit

# Gemüseschneider Serie - A2 & TVN -



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

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.



Auswurfschacht



Schalteinheit

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

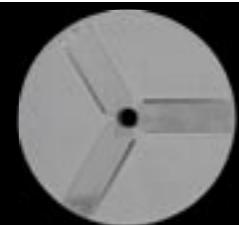
Dadurch sind die Gemüseschneider praktisch für alle Arten von Gemüsevorbereitung geeignet.

Alle lieferbaren Scheiben sind auf Seite 52 bis 56 aufgeführt.

Eine neu entwickelte Spezial-Auswurfscheibe liegt jedem Gerät bei.

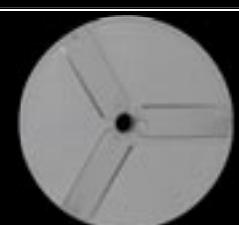
# Scheiben für Gemüseschneider

# 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



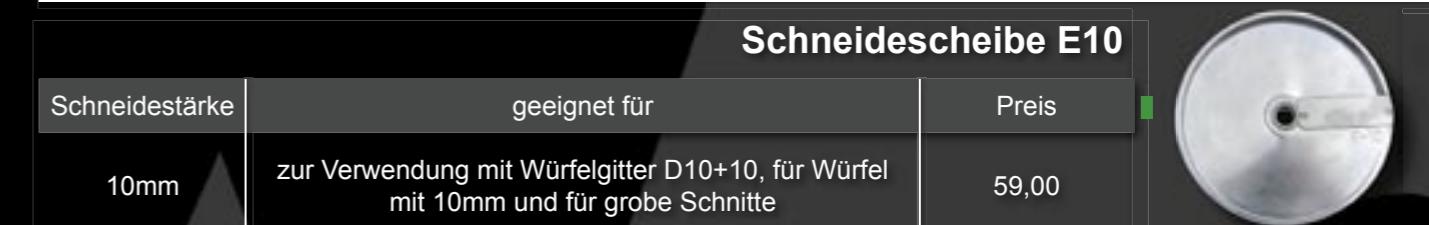
## Schneidescheibe E6

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 Würfelmesser D8+8, für Würfel mit 8mm und für grobe Schnitte	59,00



## Schneidescheibe E10

Schneidestärke	geeignet für	Preis
10mm	zur Verwendung mit Würfelmesser D10+10, für Würfel mit 10mm und für grobe Schnitte	59,00



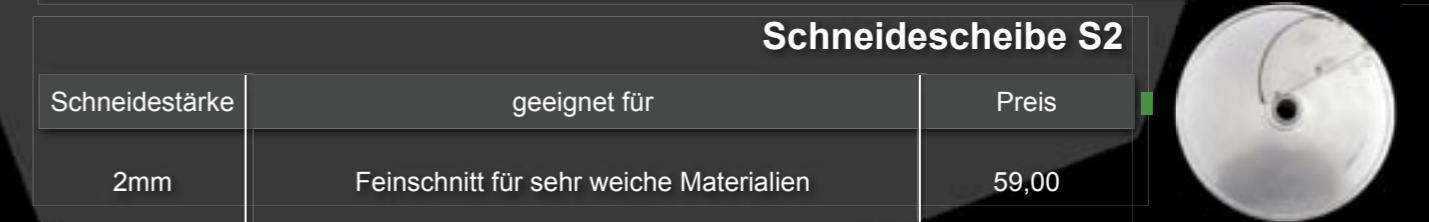
## Schneidescheibe E14

Schneidestärke	geeignet für	Preis
14mm	zur Verwendung mit Würfelmesser D12+12, für Würfel mit 12mm und für sehr grobe Schnitte	59,00



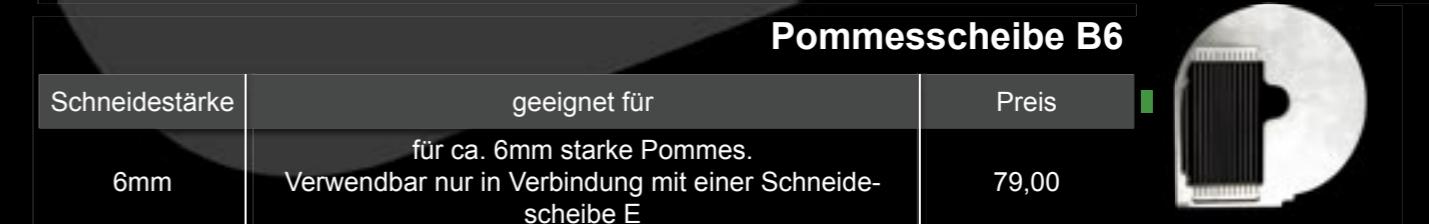
## Schneidescheibe S1

Schneidestärke	geeignet für	Preis
1mm	Feinschnitt für sehr weiche Materialien	59,00



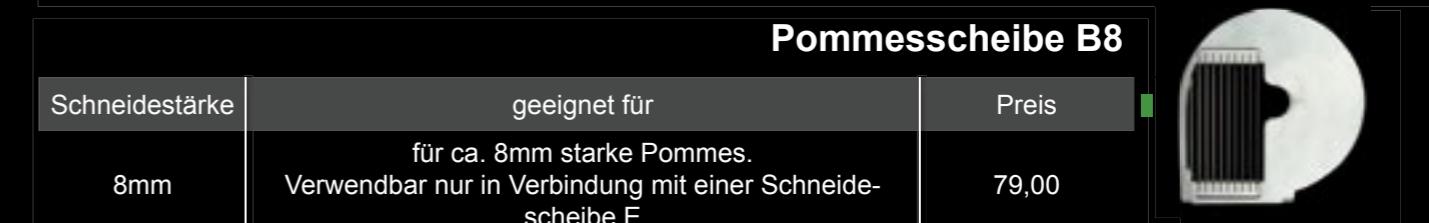
## Schneidescheibe S2

Schneidestärke	geeignet für	Preis
2mm	Feinschnitt für sehr weiche Materialien	59,00



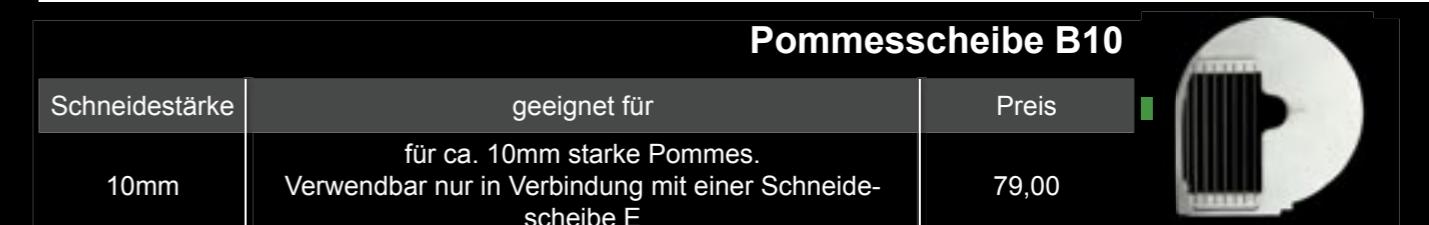
## Pommesscheibe B6

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

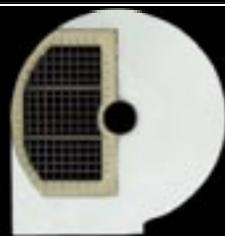


## Pommesscheibe B10

Schneidestärke	geeignet für	Preis
10mm	für ca. 10mm starke Pommes. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	79,00

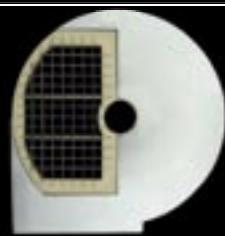
# Scheiben für Gemüseschneider

# Scheiben für Gemüseschneider



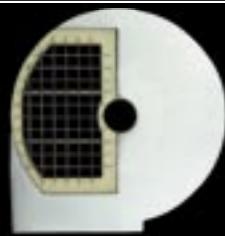
## Würfelgitter D8x8

Würfelstärke	geeignet für	Preis
8mm	Würfel mit ca. 8mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	89,00 €



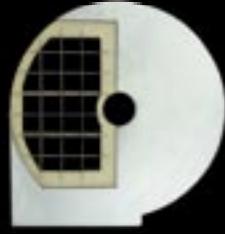
## Würfelgitter D10x10

Würfelstärke	geeignet für	Preis
10mm	Würfel mit ca. 10mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	89,00 €



## Würfelgitter D12x12

Würfelstärke	geeignet für	Preis
12mm	Würfel mit ca. 12mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	89,00 €



## Würfelgitter D20x20

Würfelstärke	geeignet für	Preis
20mm	Würfel mit ca. 20mm. Verwendbar nur in Verbindung mit einer Schneidescheibe E	89,00 €



## Stäbchenscheibe H2,5

Schneidestärke	geeignet für	Preis
2,5mm	Julieneschnitt	89,00 €



## Stäbchenscheibe H4

Schneidestärke	geeignet für	Preis
4mm	Julieneschnitt	89,00 €



## Stäbchenscheibe H6

Schneidestärke	geeignet für	Preis
6mm	Julieneschnitt	89,00 €



## Stäbchenscheibe H8

Schneidestärke	geeignet für	Preis
8mm	Julienneschnitt	89,00 €



## Stäbchenscheibe H10

Schneidestärke	geeignet für	Preis
10mm	Julienneschnitt	89,00 €



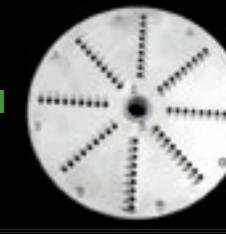
## Reibescheibe Z2

Raspelstärke	geeignet für	Preis
2mm	Karotten, Brot, Nüsse u.s.w.	59,00 €



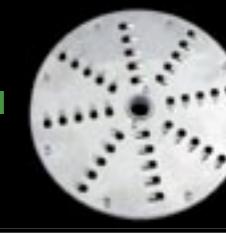
## Reibescheibe Z3

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

# Kartoffelschäler Serie - PPN -



## 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 Würfelmesser oder Pommescheiben.	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 Vario-Scheibe X 1-8	15,00 €



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 €

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.

# Serie - FT -



## FT4 und FT44

GAM Elektrofriteusen sind aus Edelstahl gefertigt und verfügen über Sicherheitsthermostate, Ein- Ausschalter sowie einer Kontrolleuchte. 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 Kontrolleuchte. 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 Ablöshahn 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 €

Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
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 €

Lagerware

kurzfristig lieferbar

ca 10 Tage Lieferzeit

# Tischfriteusen

# Friteuse & Bainmarie

# Serie - BM -



## FT18B

GAM Elektro-Backwaren- und Fischfriteusen sind aus Edelstahl gefertigt und verfügen über Sicherheitsthermostate, Ein- Ausschalter sowie einer Kontrolleuchte. Die Kaltzone unter den hochwertigen Stahlheizungen vermeidet das verbrennen von Rückständen auf dem Beckenboden, was häufiges Fettwechseln erspart. Mit Ablöshahn. 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 Temperature Regelung 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 Ablöshahn. Drehregler ermöglichen eine einfache Handhabung und Temperatur Regelung 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 Crad. 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 Crad. 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-Schublade

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-Schublade  
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 Modellen 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 Gummiringen  
Anfahrschutz aus Gummi  
beste Verarbeitung  
ohne GN Behälter

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
1400	1090 x 590 x 960 mm	20 Kg	399,00 €
1402	1090 x 690 x 960 mm	23 Kg	489,00 €
1405	1090 x 590 x 960 mm	21 Kg	499,00 €
1407	1090 x 690 x 960 mm	25 Kg	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 Gummiringen  
Lieferung ohne GN Behälter  
Anfahrschutz 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

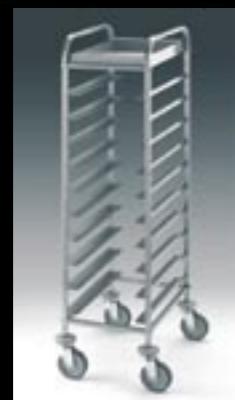
Komplett aus Buchenholz, kirschbaumfarben  
Plexiglasabdeckung  
Digitales Thermostat mit Temperaturanzeige ~ 0°  
seitlicher Griff  
10cm Rädersatz  
Edelstahlwanne  
beste Verarbeitung

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 €

**NEU**

# GN & Tablettwagen

# Handtuchspender & Ascher

**NEU**

Tablettwagen 1472

Komplett aus 18/10 Edelstahl  
geeignet für alle Tablette GN & EN  
12,5cm Rädersatz  
Anfahrschutz 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 €



Tablettwagen 1482

Komplett aus 18/10 Edelstahl  
geeignet für alle Tablette GN & EN  
12,5cm Rädersatz  
Anfahrschutz 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 €



GN Wagen 2072

Komplett aus 18/10 Edelstahl  
geeignet für 1/1 GN Behälter  
12,5cm Rädersatz  
Anfahrschutz 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 €

Handtuchspender 2604 &amp; 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 €

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 €



Aschenbecher mit Abfallschacht

2530N schwarz lackiertes Metall mit Edelstahlhascher  
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 Bratoste (160 x 540mm)
- 3 Brenner mit Piezozündung
- 7,31 Kcal/h

Die Roste an diesem Grill sind beidseitig verwendbar für Fisch oder Fleisch. Inkl. Düzensatz 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 Unterbau offen Unterbau / Türe	490 x 700 x 380 mm	44 Kg	8,5 Kw	1.299,00 €
	490 x 700 x 470 mm	16 Kg	--	490,00 €
	490 x 700 x 470 mm	18 Kg	--	590,00 €

Der Lavasteingrill B80 ist komplett aus Edelstahl gefertigt.

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

Die Roste an diesem Grill sind beidseitig verwendbar für Fisch oder Fleisch. Inkl. Düzensatz 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 Unterbau offen Unterbau / Türen	810 x 700 x 380 mm	76 Kg	17 Kw	1.899,00 €
	810 x 700 x 470 mm	21 Kg	--	590,00 €
	810 x 700 x 470 mm	23 Kg	--	790,00 €



Der Lavasteingrill B115 ist komplett aus Edelstahl gefertigt.

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

Die Roste an diesem Grill sind beidseitig verwendbar für Fisch oder Fleisch. Inkl. Düzensatz 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 Unterbau offen Unterbau / Türen	1140 x 700 x 380 mm	108 Kg	23 Kw	2.299,00 €
	1140 x 700 x 470 mm	27 Kg	--	690,00 €
	1140 x 700 x 470 mm	30 Kg	--	990,00 €

im Preis gesenkt

# Gas-Gyrosgrillgeräte - Potis -

Modelle	<b>GD1</b>	<b>GD2</b>	<b>GD3</b>
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	<b>GD4</b>	<b>GD5</b>
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 €

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
- Spießteller
- untere Schiebemuffe
- Fettwanne
- Motor
- optional mit Edelstahlschaufel + 49,00 €



Modelle	<b>G1</b>	<b>G2</b>	<b>G3</b>
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-

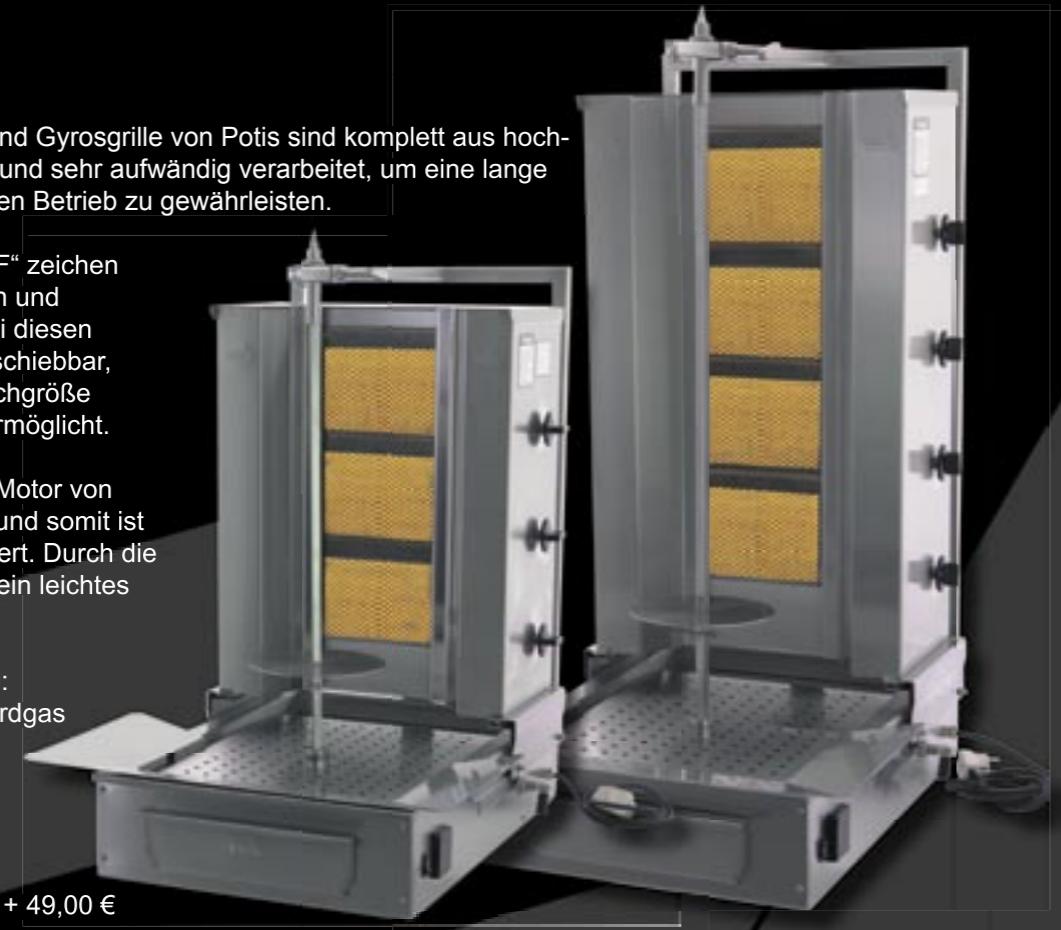
Die hochentwickelten Döner- und Gyrosgrille von Potis sind komplett aus hochwertigem Edelstahl hergestellt und sehr aufwändig verarbeitet, um eine lange Lebensdauer und wartungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

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 Schärfen 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**

# Elektro-Gyrosgrillgeräte - Potis -

## Modelle

	<b>EH</b>	<b>E1</b>	<b>E2</b>
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 €

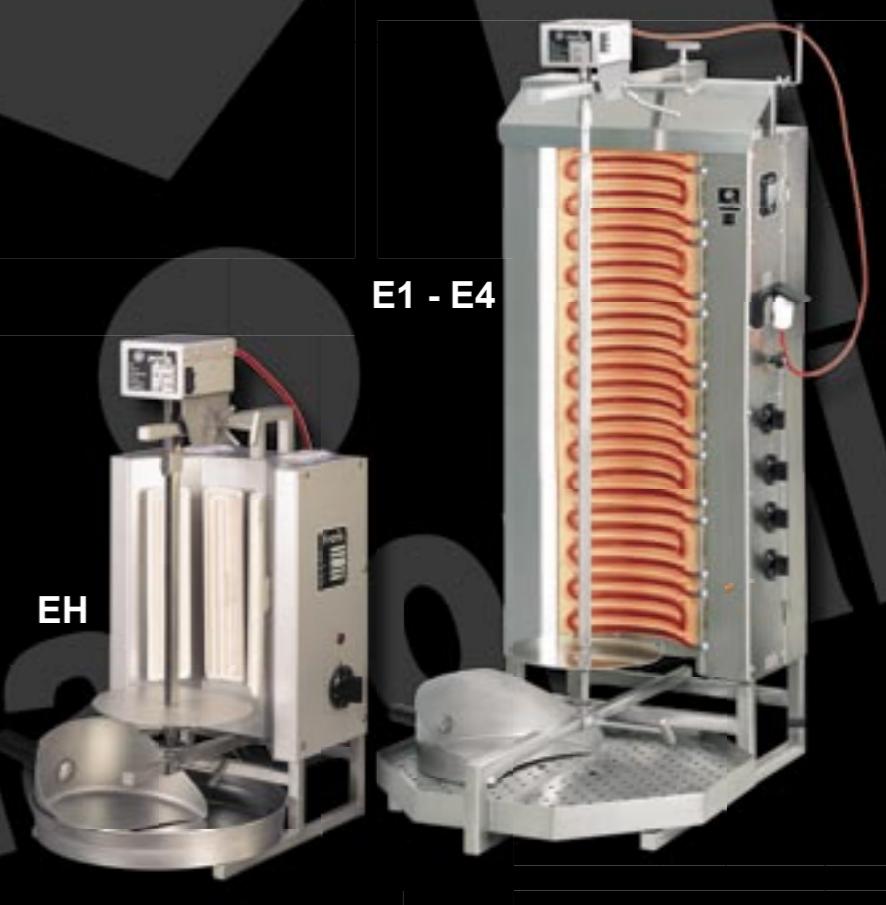
## Modelle

	<b>E3</b>	<b>E4</b>
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 €

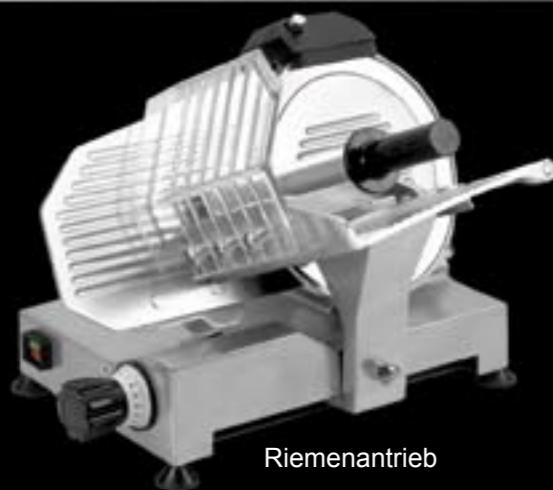
Die Potis Döner- und Gyrosgrille aus deutscher Produktion sind komplett auch hochwertigem Edelstahl hergestellt und sehr aufwändig verarbeitet, um eine lange Lebensdauer und wartungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

Im Lieferumfang enthalten sind:

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



# Aufschlittmaschinen Serie - FAP & CE -



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

Der Schlitten ist über eine Sicherungsschraube zur Reinigung abnehmbar. Der durchsichtige Hartplastikschutz 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. Messerschleifaufsatzt

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



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

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

Spezieller Wurstarm mit entfernbar 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
<b>AUTO 350 CE</b>	350 mm	580 x 740 x 620 mm	48 Kg	300	400 Volt	3.499,00 €

# Aufschlittmaschinen Serie - MPR & TOP -



Die Maschinen der MPR Serie sind aus Aluminium und Inox-Stahl und wurden einer patentierten Behandlung zur Lebensmittelreinlichkeit 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 Spezialalarm für Würste oder eine doppelte Wanne für Fleisch. Entfernbare mit einer Griffblockiervorrichtung und Lauf über ein Lager auf einer ausgerichteten und festsitzenden Stange, der Wetzstahl sitzt über dem chromgehärteten geschärften Stahlmesser.

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



Modelle	Messer	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Watt	Anschlusswert	Preis
<b>TOP 220</b>	220 mm	370 x 450 x 355 mm	11,8 Kg	140	230 Volt	599,00 €
<b>TOP 250</b>	250 mm	410 x 510 x 365 mm	13,2 Kg	155	230 Volt	699,00 €
<b>TOP 275</b>	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 Edelstahlanbauten 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.

12TS

## 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 Motorkörper getrennt werden kann und somit auch eine Zwischenlagerung im Kühlschrank ermöglicht.

Schnecke aus Edelstahl.

22TE

## 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) gestaltet deren Säuberung im Geschirrspüler. Ein Gangwendeschalter erleichtert die Weiterarbeit, wenn härtere Produkte eventuell stecken bleiben. Natürlich ist auch der 32TN mit Vorschneider (Unger System) ausgestattet.

32TN

## 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



8G



12G

Die platzsparend dimensionierten Maschinen mit großer Leistung. Die aus poliertem Edelstahl hergestellten Geräte sind besonders geeignet für Restaurants, Hotels, Menschen, 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: Parmesan-Käse, Brot, Keksen, Trockenfrüchten usw.

## Modelle

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

# Fleischwölfe & Käsereibenkombi

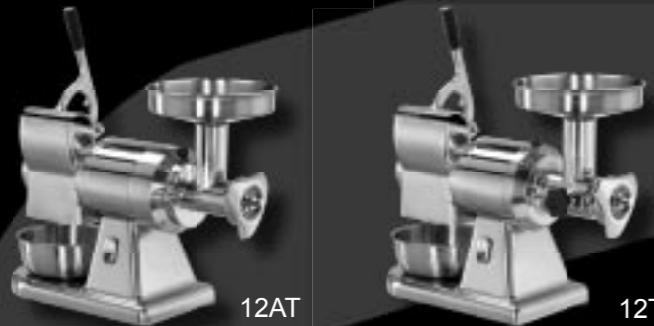
Nur für Hartkäse geeignet!



8G

Der Fleischwolf beim 8G ist konzipiert für kleinere Gastronomien 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

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



12T

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

Modell	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

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



22AE

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

Modell	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 €

## Zubehör

### Modelle

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 Wartungsklappen 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.



Modell	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, Vakumanzeige, regelbarer analoger Vakuumgrad von 0 -1bar, Elektroventil, gesteuerte Absaugung, doppelte Dichtung für Dekompression (oben und unten), Stand by Funktion von 300 Sek., Halteführung für Vakuumbeutel.

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 economic sind die drei herausragenden Eigen-schaften der digitalen Tischserie CVE Vakuumiermaschinen.

Gehäuse komplett aus Edelstahl, vollautomatischer Vakuumievorgang. Die Maschine wird allen hohen Qualitätsstandarts gerecht und bleibt ein Refe-renzpunkt 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 €

Vakuumbeutel	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



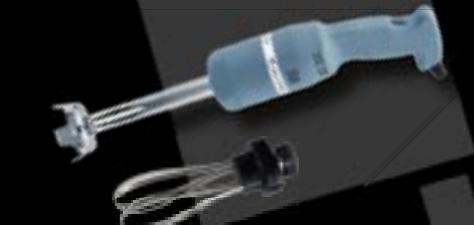
Modelle	Anschlußwerte	Gewicht	Drehzahl	Preis
FM1 / Set	230 Volt / 50-60Hz	1,5 Kg	15.000 U/min.	299,00 €
FM1 Motor		1,0 Kg	15.000 U/min.	199,00 €
Mixstab 25cm		0,5 Kg		119,00 €

## 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



MWC



MWG



MWO

## 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 & Heißluftfunktion



MWP

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 Keramikfester.

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 Tablettrutschen 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 €

# 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 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 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 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 €

## Selbstbedienungskühltisch

mit gekühltem Unterschrank und Hustenschutz

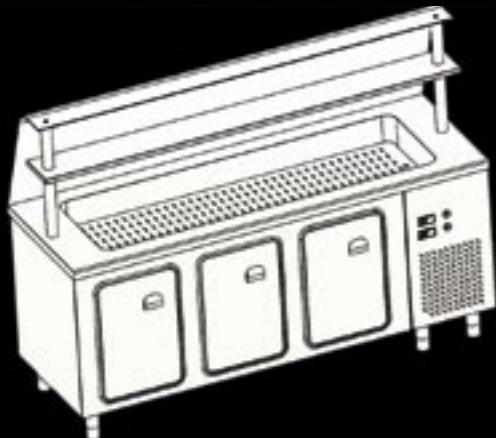
mit gebogenem Glas  
gekühlter Unterbau mit zwei Türen  
Komplett aus Edelstahl  
Verstärkte Oberplatte  
mit halbgerundetem Becken H200  
mit Motor  
Edelgase R 134a & R 404a  
ohne GN Behälter

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 Bedienseite  
Klapptür auf Kundenseite  
Digitalthermostate und Beleuchtung  
mit 2 Motoren. 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



## 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 €

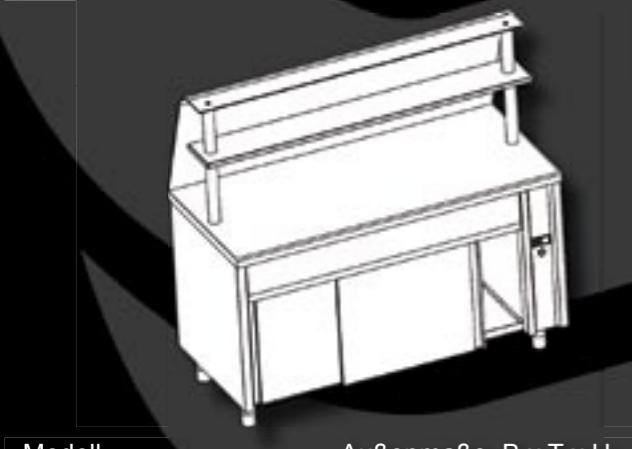


## Selbstbedienungswarmtisch

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 Kg	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 Tablettrutsche (Zubehör)

Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
TSL / 10	1000 x 700 x 890	61 Kg	1.198,00 €
TSL / 12	1200 x 700 x 890	69 Kg	SX = links 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 Schwingtür 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

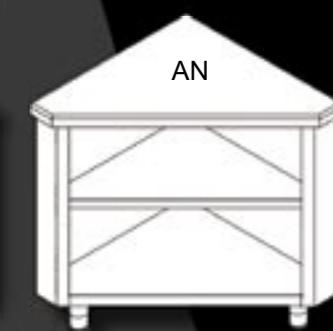
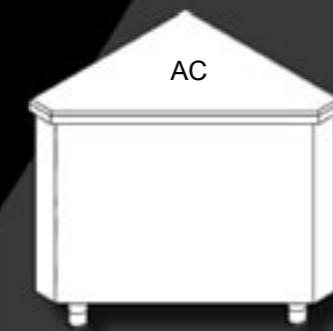
Zubehör

## 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

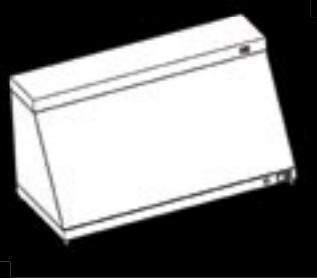
Komplett aus Edelstahl



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

Wärmelement 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

Wärmelement mit Gitterboden zum abtropfen des Fettes  
mit 2 Drehtüren  
Schrank mit Fettauffangwanne  
Gitter für Pommesstütenablage  
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

Wärmelement 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

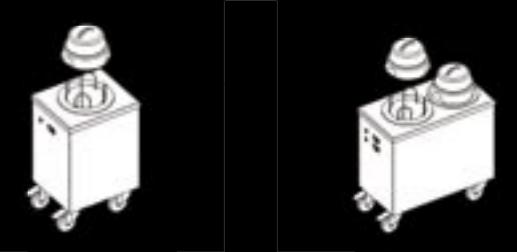
Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
VT15 / F	1500 x 700 x 1260	190 Kg	700 Watt	7.998,00 €
VT20 / F	2000 x 700 x 1260	320 Kg	700 Watt	10.398,00 €



## 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	Preis
CSP / 1C	600 x 500 x 890	68 Kg	230V / 900 Watt
CSP / 2C	950 x 500 x 890	78 Kg	230V / 900 Watt

# 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

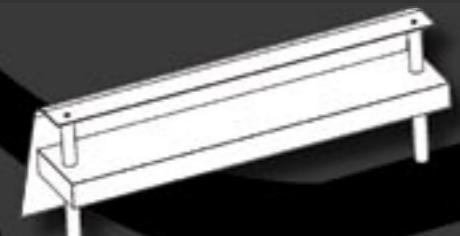
Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
VC / 12	1200 x 360 x 550	20 Kg	698,00 €
VC / 15	1500 x 360 x 550	30 Kg	798,00 €
VC / 20	2000 x 360 x 550	40 Kg	898,00 €



### 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 €



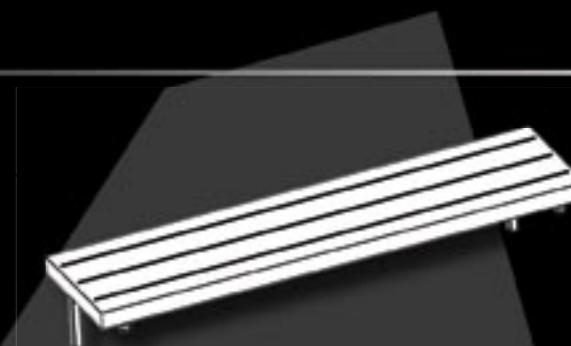
### Glasabdeckung

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

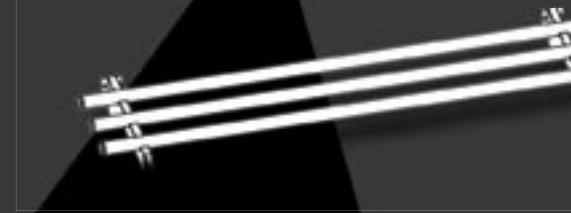
## Zubehör



### Tablettrutsche

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

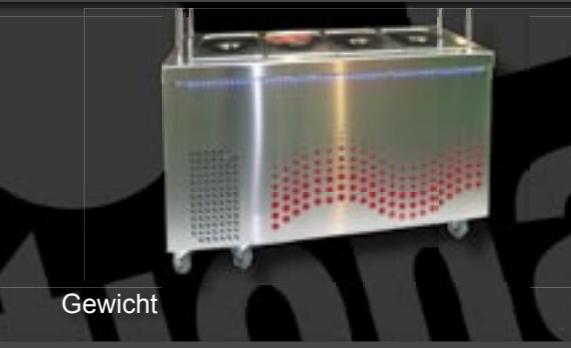
Modell	Außenmaße	Tiefe	Gewicht	Preis
SVC / 30		300	15 Kg	je Meter 249,00 €
SVC / 40		400	23 Kg	je Meter 299,00 €



### 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

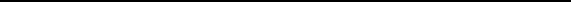
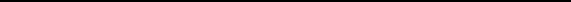
Modell	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
PSS / 12	1200 x 700	20 Kg	498,00 €
PSS / 15	1500 x 700	36 Kg	548,00 €
PSS / 20	2000 x 700	45 Kg	598,00 €



### 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	Modell 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 Tablette  
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

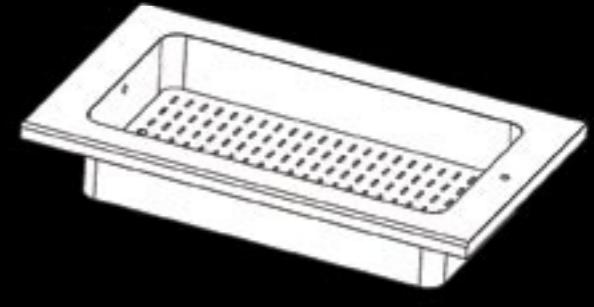
Preis per laufender Meter



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-Lasermaschinen 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 -



Tiefe  
- 700 -

## Arbeitstische ohne Aufkantung

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

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 -



Tiefe  
- 700 -

## Arbeitsschränke ohne 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.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 €



Tiefe  
- 700 -

## 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 €



Tiefe  
- 700 -

## Arbeitsschränke ohne 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.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 €



Tiefe  
- 700 -

## 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 €

# Arbeitsschränke Serie - Edelstahl -



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 ohne Aufkantung

Die hochwertigen Arbeitsschränke sind komplett aus Edelstahl 18/10, 1mm Stärke.  
Mit Grund- und Zwischenboden, Schiebetüren, und drei Schubladen auf der Linken Seite.  
Bei Bedarf drei Schubladen auf der rechtn 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 €

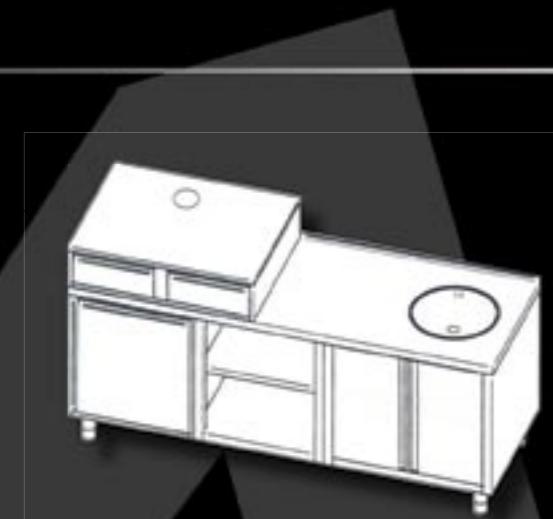
## Arbeitsschränke mit Aufkantung

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

# Kaffeetische

Die hochwertigen Kaffeetische, komplett aus Edelstahl sind mit einem runden Becken, zwei Türen , einem offenen 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
<b>Kaffeeschubladenaufsätze</b>			
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 €
<b>Kaffeetische</b>			
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 €

## Wäremenschrank 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 Hägeschränke

Die hochwertigen Hägeschränke 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 €

## Hägeschränke

Die hochwertigen Hägeschränke 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 €

# Arbeitsschränke



## Eck-Hägeschränke

Die hochwertigen Eck-Hägeschränke 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 Edelstahlmöbel 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-Einsätzen.



Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
CZ.6	600 x 700 x 850/900 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 €
KC.1 KC.2 KT.1 KT.2	Ø 125 mm	Satz Schwenkrollen mit Bremse Chrom / Gummi f. Tische Chrom / Gummi f. Schränke Edelstahl / Teflon f. Tische Edelstahl / Teflon f. Schränke	89,00 € 89,00 € 140,00 € 140,00 €



Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
<b>Tiefe 30cm</b>			
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 €
<b>Tiefe 40cm</b>			
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 SP.4	0 x 300 x 0 0 x 400 x 0	verstellbarer Träger für Wandregal Tragfähigkeit: 20 kg	0,5 kg 0,6 kg 24,00 € 29,00 €
CR.4 CR.8	0 x 0 x 430 0 x 0 x 850	Einratschienen für verstellbaren Träger Empfehlung: 1 Stück / m	1 kg 2 kg 39,00 € 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

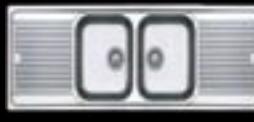
## Serie - Edelstahl -



### 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	500 x 500 x 300
LSS.12	1200 x 700 x 850/900 mm	60 kg	500 x 500 x 300
LSS.13	1300 x 700 x 850/900 mm	65 kg	500 x 500 x 300
LSS.14	1400 x 700 x 850/900 mm	70 kg	600 x 500 x 300



Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
LSS2.14	1400 x 700 x 850/900 mm	70 kg	400 x 500 x 250
LSS.15	1500 x 700 x 850/900 mm	75 kg	400 x 500 x 250
LSS.16	1600 x 700 x 850/900 mm	80 kg	400 x 500 x 250
LSS.17	1700 x 700 x 850/900 mm	85 kg	400 x 500 x 250
LSS.18	1800 x 700 x 850/900 mm	90 kg	500 x 500 x 300
LSS.19	1900 x 700 x 850/900 mm	95 kg	500 x 500 x 300
LSS.20	2000 x 700 x 850/900 mm	100 kg	600 x 500 x 320



### Spülschränke

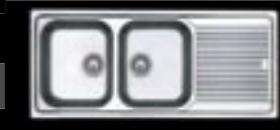
Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Beckenmaße	Preis
LS.10	1000 x 700 x 850/900 mm	60 kg	400 x 500 x 250	1.259,00 €
LS.12	1200 x 700 x 850/900 mm	65 kg	500 x 500 x 300	1.299,00 €
LS.13	1300 x 700 x 850/900 mm	70 kg	500 x 500 x 300	1.359,00 €
LS.14	1400 x 700 x 850/900 mm	75 kg	600 x 500 x 320	1.399,00 €
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	500 x 500 x 300
LSD.12	1200 x 700 x 850/900 mm	60 kg	500 x 500 x 300
LSD.13	1300 x 700 x 850/900 mm	65 kg	500 x 500 x 300
LSD.14	1400 x 700 x 850/900 mm	70 kg	600 x 500 x 320



Modelle	Außenmaße B x T x H	Gewicht	Preis
LSD2.14	1400 x 700 x 850/900 mm	70 kg	400 x 500 x 250
LSD.15	1500 x 700 x 850/900 mm	75 kg	400 x 500 x 250
LSD.16	1600 x 700 x 850/900 mm	80 kg	400 x 500 x 250
LSD.17	1700 x 700 x 850/900 mm	85 kg	400 x 500 x 250
LSD.18	1800 x 700 x 850/900 mm	90 kg	500 x 500 x 300
LSD.19	1900 x 700 x 850/900 mm	95 kg	500 x 500 x 300
LSD.20	2000 x 700 x 850/900 mm	100 kg	600 x 500 x 320



# 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 €



# 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 €

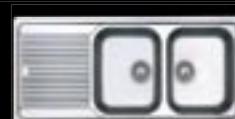


mit Schiebetüren

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	145 kg	600 x 500 x 320	1499,00 €



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 €



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 €

# 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	2 kg	299,00 €
RL.4	300 mm	mit langem Hebel	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.

### Auslauftische

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 €



Bitte Spülmaschinentyp und Ablaufrichtung angeben.

## GAM Spülmaschinen

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

Das Ergebniss 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 Erstausstattung beider Mittel liegt jeder Maschine bei.

\* Voraussetzung ist, die Maschine ist ungebraucht und originalverpackt.

### GAM 350 Korbgröße : 35 x 35 cm

unsere komplett ausgestatteten 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 ausgestatteten 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 500 Korbgröße : 50 x 50cm

unsere komplett ausgestattetenen Geschirrspülmaschinen sind aus 18/10 Edelstahl hergestellt, mit doppelwandiger Tür 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 €

## GAM 610 Korbgröße : 50 x 50cm

unsere komplett ausgestattetenen Geschirrspülmaschinen sind aus 18/10 Edelstahl hergestellt, mit doppelwandiger Tür 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 €

# GAM Großraum-Spülmaschinen

**NEU**



## GAM 950 Korbgröße : 60 x 67 cm

unsere komplett ausgestattetenen Großraumschüsselpulmaschinen 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 ausgestattetenen Großraumschüsselpulmaschinen 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

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 1100 Korbgröße : 50 x 50cm

Spülprogramm 120 Sec

Waschpumpe 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 1250 Korbgröße : 50 x 50cm

3 Spülprogramme 60° / 90° / 120 Sec

Waschpumpe 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 1200 Korbgröße : 50 x 50cm

3 Spülprogramme 60° / 90° / 120 Sec.

Waschpumpe 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 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 Spülmitteln 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

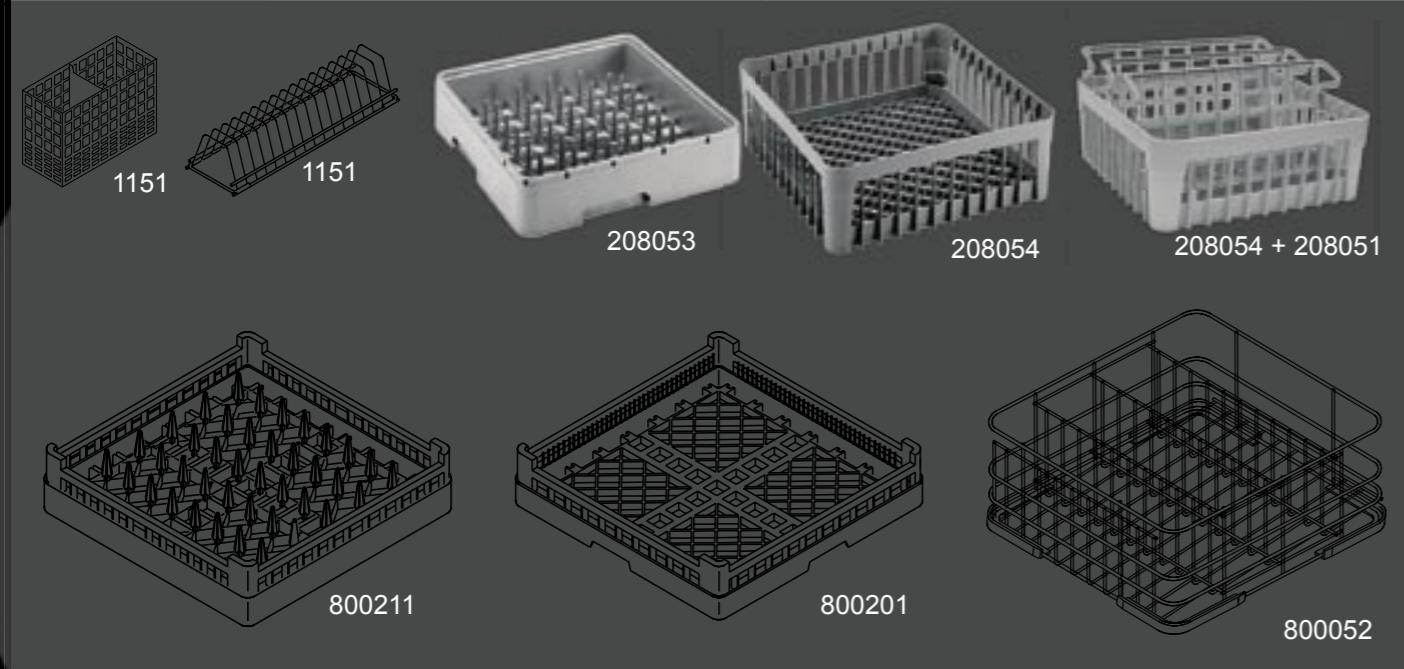


Standardausführung 400V.

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 Korbfächer		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 Spülgebnisse 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 durchgeschweißt  
mit Motor, Digital-Regler, Beleuchtung und Filter



## Wandhauben mit Motor, Regler & Beleuchtung

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

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

Alle Sondermaße möglich.

## Bautiefe 700

Modelle	Außenmaße B x T x H	Filtergröße	Filteranzahl	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	Filteranzahl	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	Filteranzahl	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

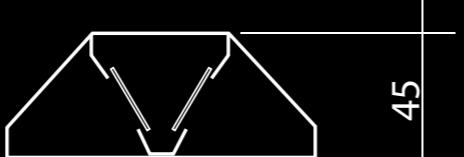
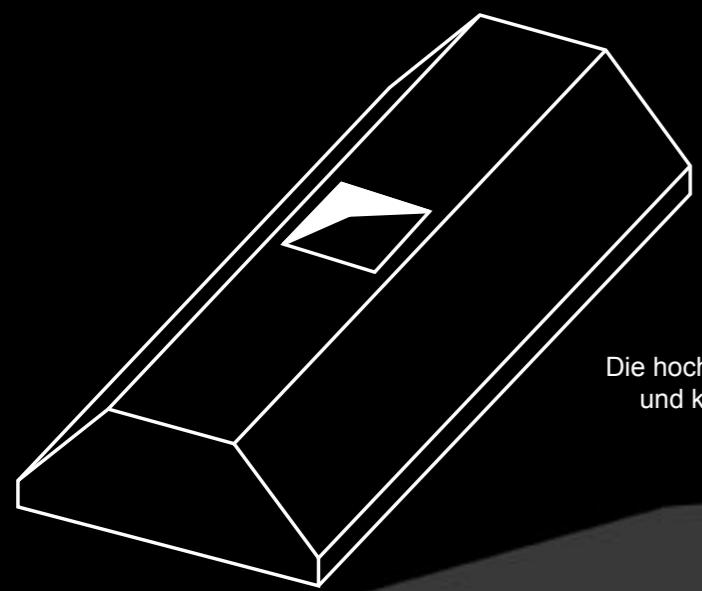
Modelle	Außenmaße B x T x H	Filtergröße	Filteranzahl	m³ / h	Lampen (Zubehör)	Preis
C20710100	1000 x 700 x 550 mm	400 x 400	2	800	1 x18W	649,00 €
C20710120	1200 x 700 x 550 mm	500 x 400	2	1100	1 x18W	699,00 €
C20710140	1400 x 700 x 550 mm	500 x 400	2	1250	1 x18W	749,00 €
C20710160	1600 x 700 x 550 mm	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 -

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 €



### Deckenhauben ohne Motor

Die hochwertigen Deckenhauben sind TOP Verarbeitet und komplett verschweißt. Dadurch kein tropfen von Fett an den Falzungen. Mit Labyrinthfilter und Fettaßhahn. 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 €

190  
45

# 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 €

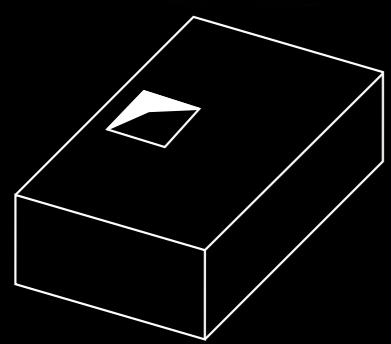
### Bautiefe 1300

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 €

### 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 €

# Serie - Cappa Parete -



## 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

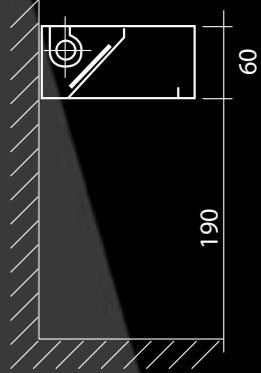
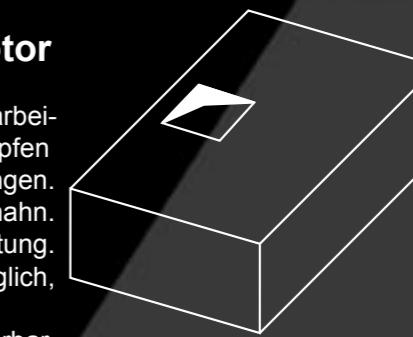
Modelle	Außenmaße B x T x H	Filtergröße	Filteranzahl	m³ / h	Gewicht	Preis
C3090100	1000 x 900 x 450 mm	400 x 400	2	1250	41	799,00 €
C3090120	1200 x 900 x 450 mm	500 x 400	2	1500	46	849,00 €
C3090140	1400 x 900 x 450 mm	400 x 400	3	1750	52	899,00 €
C3090160	1600 x 900 x 450 mm	400 x 400	3	2000	58	949,00 €
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 €

## 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 wichtigsten 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

# 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

# Herde

# Serie - 600 - Evo Plus

## Gas-Herde

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

### 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	79 kg
		3 kW	3,6 kW	
G6F4+FE1	600 x 600 x 900	3,6 kW	3 kW	73 kg
		3 kW	3,6 kW	

## Gas-Herde

Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermoelement.

### 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	93 kg
		3 kW	3,6 kW	
G6F6+FE1	900 x 600 x 900	3,6 kW	3 kW	93 kg
		3 kW	3,6 kW	

## Gas-Herde

Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermoelement.

### 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	105 kg
		3 kW	3,6 kW	
G6F6+TE	900 x 600 x 900	3,6 kW	3 kW	102 kg
		3 kW	3,6 kW	

# 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 Temperaturregler 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 Temperaturregler 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 Temperaturregler 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 Edelstahlkörper. 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 <sup>2</sup>	949,00 €
G6FL3B/SX	300 x 600 x 290	30 kg	4 kW	1540 cm <sup>2</sup>	1.249,00 €
G6FL6B	600 x 600 x 290	54 kg	8 kW	3190 cm <sup>2</sup>	1.399,00 €
G6FL6B/SX	600 x 600 x 290	54 kg	8 kW	3190 cm <sup>2</sup>	1.499,00 €

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

Die leistungsfähigen Griddle-Bratplatten mit Fettauffangschublade, mit einer Heizzone, haben einen Edelstahlkörper. 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 <sup>2</sup>	1.149,00 €
G6FR6B	600 x 600 x 290	54 kg	8 kW	3190 cm <sup>2</sup>	1.549,00 €
G6FM6B	600 x 600 x 290	54 kg	8 kW	3190 cm <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	1.399,00 €

# Grillplatten & Wassergegrill Serie - 600 - Evo Plus

## Elektro-Griddle-Platten - Glatt

Die leistungsfähigen Griddle-Bratplatten mit Fettauffangschublade, mit einer Heizzone, haben einen Edelstahlkörper. 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 <sup>2</sup>	899,00 €
E6FL6B-2	600 x 600 x 290	54 kg	400V / 5,4 kW	3190 cm <sup>2</sup>	1.399,00 €

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

Die leistungsfähigen Griddle-Bratplatten mit Fettauffangschublade, mit einer Heizzone, haben einen Edelstahlkörper. Die gerillte 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 <sup>2</sup>	999,00 €
E6FR6B-2	600 x 600 x 290	54 kg	400V / 5,4 kW	3190 cm <sup>2</sup>	1.549,00 €
E6FM6B-2	600 x 600 x 290	54 kg	400V / 5,4 kW	3190 cm <sup>2</sup>	1.599,00 €

## Elektro Wassergegrill

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
E6PL60B	600 x 600 x 290	38 kg	400V / 7 kW	2176 cm <sup>2</sup>	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.



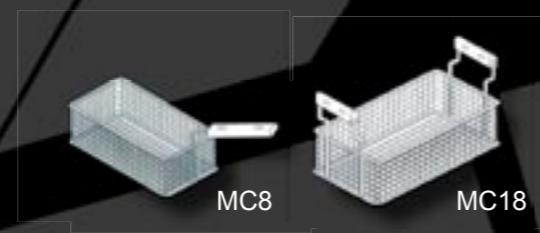
Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Leistung	Liter	Preis
E6F8-3B	300 x 600 x 290	22 kg	230V / 3,5 kW	8 lt	969,00 €
E6F10-3B	300 x 600 x 290	22 kg	400V / 6 kW	10 lt	1.269,00 €
E6F8-6B	600 x 600 x 290	39 kg	400V / 2x3,5 kW	2 x 8 lt	1.869,00 €
E6F10-6B	600 x 600 x 290	39 kg	400V / 2x6 kW	2 x 10 lt	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
MC18	500 x 280 x 110	Mod. 6 GL18

# 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

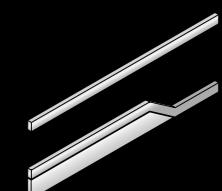
Gestelle mit Türen. Oben offen.



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 €



# Serie - 700 - Evolution

## Herde



### 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
		3,6 kW	3 kW		
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	67 kg	1.569,00 €
G7F6ME	1200 x 700 x 900	3,6 kW	3 kW	88 kg	1.899,00 €
		3 kW	3,6 kW		

### 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



## Herde

# Serie - 700 - Evolution

### 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
		3,6 kW	3 kW	3,6 kW		
G7F6E+FG	1200 x 700 x 900	3,6 kW	3 kW	3,6 kW	132 kg	3.399,00 €
		3 kW	3,6 kW	3 kW		
G7F6E+FE	1200 x 700 x 900	3,6 kW	3 kW	3,6 kW	133 kg	3.499,00 €
		3 kW	3,6 kW	3 kW		
G7F6E+FE1	1200 x 700 x 900	3,6 kW	3 kW	3,6 kW	133 kg	2.999,00 €
		3 kW	3,6 kW	3 kW		

### 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
		3,6 kW	3 kW		
G7F4E+FG1	800 x 700 x 900	3,6 kW	3 kW	95 kg	2.149,00 €
		3 kW	3,6 kW		
G7F4E+FG	800 x 700 x 900	3,6 kW	3 kW	102 kg	2.499,00 €
		3 kW	3,6 kW		
G7F4E+FE1	800 x 700 x 900	3,6 kW	3 kW	94 kg	2.249,00 €
		3 kW	3,6 kW		

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

# Herde & Friteusen Serie - 700 - Evolution



## Elektro-Herde

Die Kochplatten Ø 220 mm sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet und mit einem Dichtungssystem auf der Kochfläche befestigt.  
Die Temperaturregler 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
<b>E7P4+FE1</b>	800 x 700 x 900	2,6 kW   2,6 kW	83 kg	2.099,00 €
		2,6 kW   2,6 kW		
<b>E7P4+FE</b>	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 Temperaturregler 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
<b>E7P6+FE1</b>	1200 x 700 x 900	2,6 kW   2,6 kW   2,6 kW	115 kg	2.749,00 €
		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
<b>E7F10-4M</b>	400 x 700 x 900	49 kg	6 kW	10 lt	1.699,00 €
<b>E7F10-8M</b>	800 x 700 x 900	80 kg	2 x 6 kW	2 x 10 lt	2.749,00 €

# Nudelkocher & Lavastein-Grill Serie - 700 - Evolution

## 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
<b>CPG40E</b>	400 x 700 x 900	56 kg	10 kW	30 lt	1.849,00 €
<b>CPE40</b>	400 x 700 x 900	56 kg	7 kW	30 lt	2.399,00 €
<b>CPG80E</b>	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 Sicherheitsgasvalve 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
<b>PLG40ME</b>	400 x 700 x 900	57 kg	7 kW	1800 cm²	1.589,00 €
<b>PLG80ME</b>	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
<b>PLE40ME</b>	400 x 700 x 900	57 kg	400V / 6 kW	1800 cm²	1.999,00 €
<b>PLE80ME</b>	800 x 700 x 900	97 kg	400V / 12 kW	3600 cm²	2.799,00 €

# 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 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 €

# 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 3,5 kW   6 kW   6 kW	156 kg	3.499,00 €
G7F6SP+FG	1200 x 700 x 900	6 kW 3,5 kW   6 kW   6 kW	165 kg	3.849,00 €
G7F6SP+T	1200 x 700 x 900	6 kW 3,5 kW   6 kW   6 kW	186 kg	4.499,00 €



## 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 3,5 kW   6 kW	117 kg	2.599,00 €
G7F4SP+FG	800 x 700 x 900	6 kW 3,5 kW   6 kW	117 kg	2.999,00 €
G7F4SP+FE1	800 x 700 x 900	6 kW 3,5 kW   6 kW	106 kg	2.899,00 €
G7F4SP+FE	800 x 700 x 900	6 kW 3,5 kW   6 kW	122 kg	3.199,00 €

## Elektro-Herde

Die Kochplatten 220 x 220 mm sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet und mit einem Dichtungssystem auf der Kochfläche befestigt.

Die Temperaturregler 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 Temperaturregler 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 2,6 kW   2,6 kW	106 kg	3.799,00 €



### 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 Temperaturregler 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 2,6 kW   2,6 kW   2,6 kW	129 kg	4.199,00 €
E7PQ6+FE	1200 x 700 x 900	2,6 kW   2,6 kW   2,6 kW 2,6 kW   2,6 kW   2,6 kW	143 kg	4.699,00 €



### Elektro-Infrarot-Herd E7P4M/VTR

160 bis 230mm Kochflächen garantieren wenig Wärmeverlust und Infratherde 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	2,5 kW   2,5 kW	65 kg	2.599,00 €
E7T4/VTR+FE	800 x 700 x 900	2,5 kW   2,5 kW	100 kg	3.999,00 €
E7T4/VTR+FE1	800 x 700 x 900	2,5 kW   2,5 kW	85 kg	3.199,00 €

# Induktionsherd & Kipp-Bratpfannen

## Serie - 700 - High Power

### Induktions-Herd E7P4M/IND

Bis zu 30% Energiesparnis 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 €
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 Edelstahlkörper. 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 <sup>2</sup>	1.499,00 €
G7FL4M/CR	400 x 700 x 900	60 kg	6 kW	2470 cm <sup>2</sup>	2.149,00 €
E7FL4M	400 x 700 x 900	58 kg	3,75 kW	2470 cm <sup>2</sup>	1.569,00 €
E7FL4M/CR	400 x 700 x 900	58 kg	3,75 kW	2470 cm <sup>2</sup>	2.099,00 €



## Bratplatten

Die leistungsfähigen Bratplatten mit Fettauffangschublade und zwei Heizzonen haben einen Edelstahlkörper. 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 <sup>2</sup>	2.199,00 €
G7FL8M-2/CR	800 x 700 x 900	103 kg	12 kW	5070 cm <sup>2</sup>	3.399,00 €
E7FL8M-2	800 x 700 x 900	102 kg	7,5 kW	5070 cm <sup>2</sup>	2.199,00 €
E7FL8M-2/CR	800 x 700 x 900	102 kg	7,5 kW	5070 cm <sup>2</sup>	3.099,00 €



## Griddle-Bratplatten

Die leistungsfähigen Griddle-Bratplatten mit Fettauffangschublade mit einer Heizzone haben einen Edelstahlkörper. 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 <sup>2</sup>	1.669,00 €
E7FR4M	400 x 700 x 900	58 kg	3,75 kW	2470 cm <sup>2</sup>	1.589,00 €
G7FR8M-2	800 x 700 x 900	103 kg	12 kW	5070 cm <sup>2</sup>	2.369,00 €
E7FR8M-2	800 x 700 x 900	102 kg	7,5 kW	5070 cm <sup>2</sup>	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 Edelstahlkörper. 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 <sup>2</sup>	2.299,00 €
E7FM8M-2	800 x 700 x 900	102 kg	7,5 kW	5070 cm <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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 Regulierbarneigungen



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 <sup>2</sup>	1.849,00 €
PLG80M	800 x 700 x 900	98 kg	14 kW	5070 cm <sup>2</sup>	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 Thermo-element 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 Thermo-element 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 Thermo-element und Pilotflamme gesteuert. Die Zündung erfolgt durch einen Piezozünder.

Offnener 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.

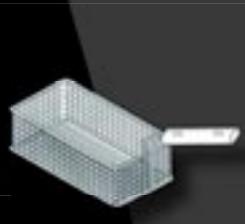
Die Lieferung erfolgt mit Türen.

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 €

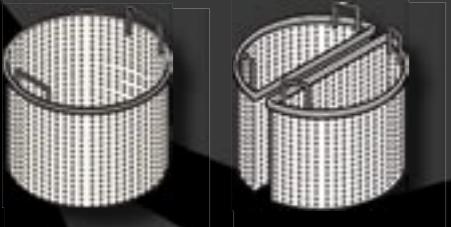


## Kochkessel G7PD und E7PI

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	229,00 €
CS 1/2	140 x 330 x 200 mm	114,00 €
CS 1/3	290 x 105 x 200 mm	108,00 €
CS 1/6	140 x 105 x 200 mm	77,00 €

## Zusammenstellungen - Körbe

Modelle	Abbildung symbolisch	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



### 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 cm <sup>2</sup>	799,00 €
N7-8M	800 x 700 x 900	65 kg	5070 cm <sup>2</sup>	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 €

■ Lagerware

■ kurzfristig lieferbar

■ ca 10 Tage Lieferzeit

# Herde

## Serie - 900 - High Tech

### 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   9 kW 3,5 kW   6 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.



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Leistung	Gewicht	Preis
G9F6+T	1200 x 900 x 900	3,5 kW   6 kW   3,5 kW 9 kW   3,5 kW   9 kW	214 kg	5.399,00 €
G9F8+2FG1	1600 x 900 x 900	9 kW   3,5 kW   9 kW   3,5 kW 3,5 kW   6 kW   3,5 kW   6 kW	258 kg	6.199,00 €
G9F8+2FE1	1600 x 900 x 900	9 kW   3,5 kW   9 kW   3,5 kW 3,5 kW   6 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 6 kW   3,5 kW	128 kg	3.399,00 €
G9F4+FG	800 x 900 x 900	3,5 kW   9 kW 6 kW   3,5 kW	141 kg	3.699,00 €
G9F4+FE	800 x 900 x 900	3,5 kW   9 kW 6 kW   3,5 kW	147 kg	3.999,00 €

## 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+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 3,5 kW   6 kW   3,5 kW	181 kg	4.399,00 €
G9F6+FG	1200 x 900 x 900	9 kW   3,5 kW   9 kW 3,5 kW   9 kW   3,5 kW	197 kg	4.999,00 €
G9F6+FE	1200 x 900 x 900	3,5 kW   6 kW   3,5 kW 9 kW   3,5 kW   9 kW	183 kg	5.299,00 €

# 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 3,5 kW	56 kg	2.199,00 €
E9PQ4M	800 x 900 x 900	3,5 kW   3,5 kW 3,5 kW   3,5 kW	90 kg	3.499,00 €
E9PQ6M	1200 x 900 x 900	3,5 kW   3,5 kW   3,5 kW 3,5 kW   3,5 kW   3,5 kW	136 kg	4.999,00 €

## 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:

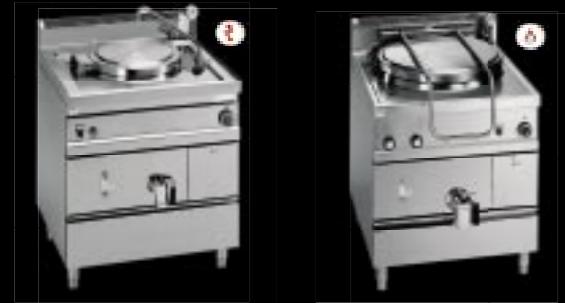
E9PQ4+FE: GN 2/1, 7,5 kW, Elektro

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 3,5 kW   3,5 kW	138 kg	4.899,00 €
E9PQ6+FE1	1200 x 900 x 900	3,5 kW   3,5 kW   3,5 kW 3,5 kW   3,5 kW   3,5 kW	174 kg	5.899,00 €
E9PQ6+FE	1200 x 900 x 900	3,5 kW   3,5 kW   3,5 kW 3,5 kW   3,5 kW   3,5 kW	189 kg	6.499,00 €

# 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 Gasmodeal 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 €

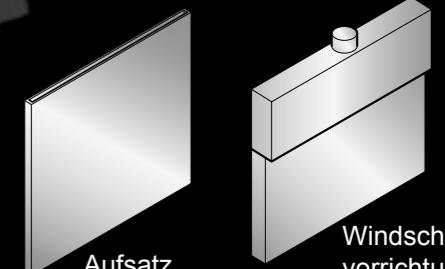
## Gas-Lava-Stein-Grill

Die Grillroste aus Edelstahl sind rinnenförmig strukturiert. Die Erhitzung erfolgt durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, die durch einen Sicherheitsgashahn mit Thermo-element 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 <sup>2</sup>	2.699,00 €
G9PL80M	800 x 900 x 900	115 kg	18 kW	5070 cm <sup>2</sup>	3.499,00 €

## Zubehör



Modelle	Außenmaße B x T x H	Preis
9M40	400 x 70 x 800 mm	Aufsatz
9M80	800 x 70 x 800 mm	Aufsatz
9C40	400 x 180 x 860 mm	Windschutzvorrichtung
9C80	800 x 188 x 860 mm	Windschutzvorrichtung

# Bratplatten Serie - 900 - High Tech



## Bratplatten

Die leistungsfähigen Bratplatten mit Fettauffangschublade und einer Heizzone haben einen Edelstahlkörper. 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 cm <sup>2</sup>	2.199,00 €
G9FL4M/CR	400 x 900 x 900	77 kg	7 kW	3230 cm <sup>2</sup>	2.799,00 €
E9FL4M	400 x 900 x 900	74 kg	5,7 kW	3230 cm <sup>2</sup>	2.299,00 €
E9FL4M/CR	400 x 900 x 900	74 kg	5,7 kW	3230 cm <sup>2</sup>	2.799,00 €



## Bratplatten

Die leistungsfähigen Bratplatten mit Fettauffangschublade und zwei Heizzonen haben einen Edelstahlkörper. 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 cm <sup>2</sup>	2.999,00 €
G9FL8M-2/CR	800 x 900 x 900	128 kg	14 kW	6630 cm <sup>2</sup>	3.899,00 €
E9FL8M-2	800 x 900 x 900	126 kg	11,4 kW	6630 cm <sup>2</sup>	2.999,00 €
E9FL8M-2/CR	800 x 900 x 900	126 kg	11,4 kW	6630 cm <sup>2</sup>	3.999,00 €



## Griddle-Bratplatten

Die leistungsfähigen Griddle-Bratplatten mit Fettauffangschublade, wahlweise mit einer oder zwei Heizzonen haben einen Edelstahlkörper. 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 cm <sup>2</sup>	2.299,00 €
G9FR8M-2	800 x 900 x 900	128 kg	14 kW	6630 cm <sup>2</sup>	3.399,00 €
E9FR4M	400 x 900 x 900	74 kg	5,7 kW	3230 cm <sup>2</sup>	2.499,00 €
E9FR8M-2	800 x 900 x 900	126 kg	11,4 kW	6630 cm <sup>2</sup>	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 Edelstahlkörper. 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 cm <sup>2</sup>	3.199,00 €
E9FM8M-2	800 x 900 x 900	126 kg	11,4 kW	6630 cm <sup>2</sup>	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



Modelle	Außenmaße B x T x H in mm	Gewicht	Fläche	Preis
N9T4M	400 x 900 x 900	45 kg	2470 cm <sup>2</sup>	1.099,00 €
N9T4MC	400 x 900 x 900	45 kg	2470 cm <sup>2</sup>	1.599,00 €
N9-8M	800 x 900 x 900	74 kg	6800 cm <sup>2</sup>	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 €

# 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	214,00 €
9CP 2	266,00 €
9CP 3	363,00 €
9CP 4	498,00 €
9CP 5	254,00 €
9CP 6	299,00 €
9CP 7	408,00 €
9CP 8	453,00 €

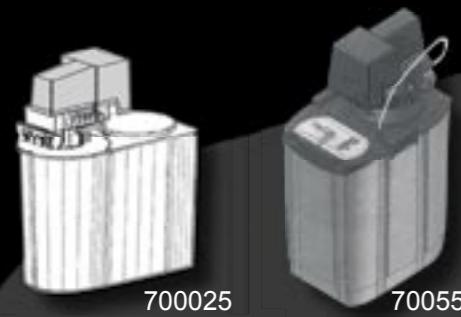


### Kaffemühle 702015 Modell 1400A

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



### Tragbare Eiswürfelmaschine IM15A

- Edelstahlgehäuse Aisi 304
- reduzierter Energie- und Wasserverbrauch
- Luftkühlung
- kein Problem mit dem Kalkstein
- Eiswürfelgröße regulierbar
- reduzierte Ausmaße
- Kühlökogas
- 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
- Kühlökogas 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
- Kühlökogas 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 €

## Flock-Eismaschinen



### 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
- Kühlökogas 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
- Kühlökogas 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
- Kühlökogas 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 Kühlisch. Sparen Sie beim Einkauf Ihres Külequipments 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.

Umluftkühschränke und Tische verteilen die kalte Luft im Inneren durch einen Ventilator. Befüllen Sie Ihren Kühschrank 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 Kühltschlinie 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.

Kühltsche +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 €
Tiefkühltsche -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 Kerntemperatur 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 66350010	680 x 540 x 540	-18° / +3° +70° / -18°	8Kg 3Kg	230 V 660 W	20 kg	2.598,00 €

## Schockfroster 5 x 1/1 GN

Der Alexander Schnellkühler kann in 90 Minuten die Kerntemperatur 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° / -18°	16Kg 12Kg	230 V 1270 W	20 kg	3.999,00 €

## Schockfroster 10 x 1/1 GN

Der Alexander Schnellkühler kann in 90 Minuten die Kerntemperatur 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 10 66350030	680 x 540 x 540	-18° / +3° +70° / -18°	38Kg 25Kg	230 V 2140 W	20 kg	6.899,00 €

# - Tequila -

## Pizzakühltische Serie Profi



1600EX  
2120EX

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.



1500

## Kühl- & Gefrierschränke Serie Profi

Serie Profi

# - Oasis -



Die GAM Umluft Kühlschranklinie 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.

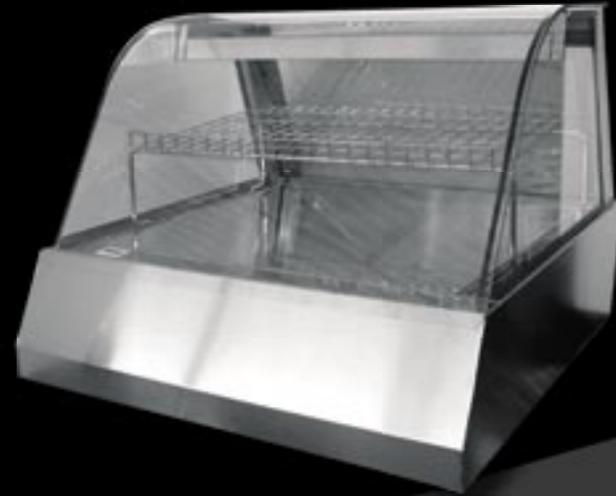
inkl. 3 stabile Trageroste  
Rädersatz      lenkbar / 2 mit Bremse 98,00 €

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 €

# Warm- & Kaltvitrinen Serie Profi

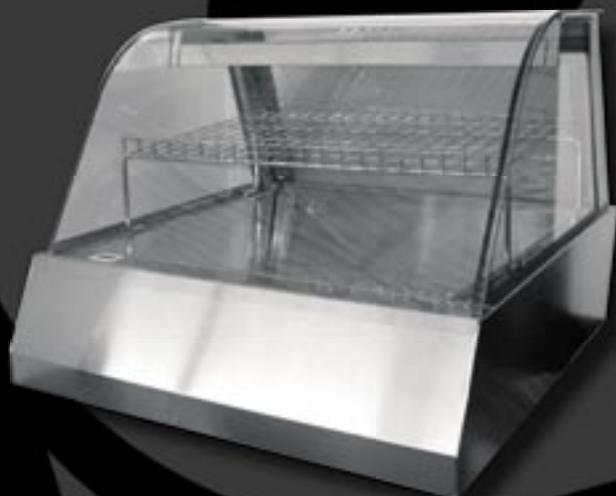
## - Batida -



### Warmtheke Batida

formschöne Warm-Vitrine der Serie Batida.  
Komplett aus Edelstahl gefertigt.  
Halogenwärmeebeleuchtung  
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.  
Komplett 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



## - 900 -

### Saladette

unsere Saladette GAM900 ist komplett aus Edelstahl gefertigt und verfügt über 3-seitig eingeschäumte Verdampfer und einer 45mm Isolierung.

Digitale Themperaturregelung mit digitaler Anzeige

Wartungsarmer Betrieb durch waschbaren Filter

Automatische Abtäufung 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 Kühlschranklinie 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 Kühlschränke der Basi Line sind absperbar.

inkl. verstellbare Trageroste.

# 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 Dauer-einsatz.

Preise komplett inkl. Aufsatzkühlvitrine



**PZT1500**  
2-türig

**PZT2025**  
3-türig

**PZT2025C**  
2-türig / 6 Cassetten

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 €

Modelle	PZT1500 2-türig	PZT2025 3-türig	PZT2025C 2-türig / 6 Cassetten
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 €



## 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 €

## Mixer Fr-C1P

Professioneller Mixer mit höchster Qualität. Er ist mit einem starken 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 starken 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 starken 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 €



# 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

## Notizen Notizen

## Notizen Notizen

# 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, Konsultationskosten, 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 Drittschuldner die Abtretung mitzuteilen.
5. Von einer erfolgten oder bevorstehenden Pfändung unserer Vorbehaltstrechte durch Dritte wird uns der Besteller unverzüglich benachrichtigen und unser Vorbehaltseigentum als solches kenntlich machen. Uns entstehende, etwaige Interventionskosten trägt der Besteller.
6. Sind die vorstehenden Eigentumsvorbehaltstrechte 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 Ermessens.
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. Andernfalls 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 Mängel folgeschädigen.
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. Gebrauchtgeräte 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 Warenaufkauf (Wiener UN-Kaufrecht).
2. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Kaufbeuren. Wir sind jedoch auch berechtigt, den Besteller an seinem allgemeinen Gerichtsstand zu verklagen.
3. Sollen einzelne Regelungen dieser Verkaufs- und Lieferungsbedingungen ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden, so bleiben die Bedingungen im übrigen vollständig wirksam.

## XI. 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

**GAM international s.r.l.**

47813 Igea Marina (Rimini) Italia  
via Filzi 28 - Zona Artigianale

Tel: +39 0 541 33 23 43 - 33 23 22

Fax: +39 0 541 33 23 48 - 33 23 50

[www.gam-international.it](http://www.gam-international.it)

**GAM international s.r.l.**

Vertrieb Deutschland

Gastro Aktions Markt GmbH

Märzisried 16

87600 Kaufbeuren

Tel: +49 (0) 83 41 / 966 109 - 0

Fax: +49 (0) 83 41 / 966 109 - 9

[office@gam-international.de](mailto:office@gam-international.de)

[www.gam-international.de](http://www.gam-international.de)