

Sortimentsbroschüre **NOSCH**



gültig ab März 2009

NOSCH[®]





**Solutions
on demand**

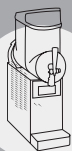
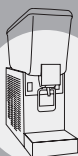


**Unser
Sortiment**



NOSCH

wer wir sind

SEITE 06–07**Granitor®****SEITE 08–12****Ayran****SEITE 13****Caddy 10****SEITE 14****Caddy NT****SEITE 15–19****Bag-in-Box****SEITE 20–21****Hotdrink****SEITE 22****Postmix****SEITE 23**

INHALT

**Mixer****SEITE 24–25****Blender****SEITE 26–27****Zitruspresse****SEITE 28****Eispresse****SEITE 29****Eis-
zerkleinerer****SEITE 30****Cappuccino
Creamer F 12****SEITE 31****Was wir sonst noch so bieten...****SEITE 32–33****NOSCH****AGB****SEITE 34–35**

Rechtshinweis:

Farbliche, optische und auf den Inhalt bezogene Abweichungen von den Abbildungen sowie Irrtum und technische Änderungen bleiben vorbehalten. Alle Abmessungen sind in Millimetern angegeben. Die angegebenen Preise gelten zzgl. der gesetzlichen MwSt. ab Lager Basdahl und ersetzen alle vorangegangenen Preislisten. Es gelten ausschließlich unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Nosch® und Granitor® sind eingetragene Marken der NOSCH GmbH. Die Verwendung oder Vervielfältigung von Texten, Fotos und Zeichnung aus diesem Katalog ist ohne schriftliche Genehmigung der NOSCH GmbH nicht gestattet.



Wer wir sind ...

Qualität ist unsere Philosophie, zufriedene Kunden unser oberstes Ziel – und das Geheimnis unseres Erfolgs, seit 35 Jahren. Wir von NOSCH lassen uns innovative Konzepte einfallen, die genau auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind. Wir bieten speziell für die Getränkeherstellende und verarbeitende Industrie mit ihren hohen Ansprüchen an Logistik und Service punktgenaue Lösungen.

Von der Kundenanalyse bis zur zügigen Ersatzteillieferung – wir sind für Sie da. Wir liefern in der Regel innerhalb von 24 Stunden, in Europa innerhalb von zwei Tagen. Auch an Wochenenden und zu der von Ihnen gewünschten Zeit, auf eine Stunde genau. Dabei können Sie sich immer auf das Know-how unserer hochqualifizierten Mitarbeiter verlassen, und natürlich auch auf unsere Produkte. Denn die erfüllen die höchsten Ansprüche, die aktuellsten technischen

Richtlinien. Aber wir vergrößern und optimieren auch ständig unser Sortiment. Damit wir Sie auch in Zukunft weiterhin überzeugen mit einer breiten Produktpalette, von den Klassikern wie den Granitoren über das neuentwickelte und vielfältige Caddy NT System bis hin zu Spezialitäten im Bar-Equipment Bereich. Ein Angebot für jeden Geschmack und für jede Gelegenheit, abgerundet durch ein umfangreiches Zubehör, und das alles zu absolut fairen Preisen.





Granitoren – mehr als coole Cocktails

Blickfang auf jedem Tresen und die Klassiker in unserem Sortiment: Kaum noch wegzudenken aus der Gastronomie von heute sind unsere Granitoren bewährt für die Herstellung von leckeren, gefrorenen Cocktails wie Caipirinha – aber auch bestens geeignet für alles Andere und Erfrischende.

Sorbets, Trinkeis, Milchshakes – alles kein Problem. In den Granitoren führt dabei eine Transportschnecke das Getränk an einem Kühlzylinder entlang. Dadurch gefriert es ab einem bestimmten Alkohol- bzw. Zuckergehalt, die Konsistenz kann stufenlos eingestellt werden. Alle Geräte verfügen über einen Kompressor und einen Kondensator in einem Gehäuse aus Edelstahl sowie eine thermostatische Temperaturregelung. Jeder einzelne Behälter aus nichttoxischem Polykarbonat kann unabhängig im Gefrier- oder Kühlmodus gefahren werden. Das Rührwerk wird durch eine patentierte Magnetflanschkupplung angetrieben. Deshalb gibt es

keine direkte Verbindung zwischen Getränkebehälter und Motor, das Produkt kann nicht in den Innenraum des Gerätes gelangen. Außerdem ermöglicht dieses System eine einfache, gründliche und schnelle Reinigung des Behälters.

Die Produkte werden zudem durch die beleuchtete Deckelwerbung als auch über einen Displaybereich auf der Getriebemotorabdeckung effektiv in Szene gesetzt. Gleichzeitig eignen sich alle Granitoren zur Kühlung und zum Ausschank von Fruchtsäften und anderen Getränken.

Granitor® mini – klein, aber oho

Der David unter den Granitoren mit den extra geringen Abmessungen passt auch noch in die aller kleinste Ecke. Dabei bietet er die volle Leistung. Der Granitor® mini ist die kleine Investition mit dem großen Profit.

GRANITOR® MINI



1, 2 und 3 x 6 Liter



Cocktails, Sorbets, Trinkeis, Fruchtsäfte, Konzentrate, Pulver, Milchshakes, Smoothies

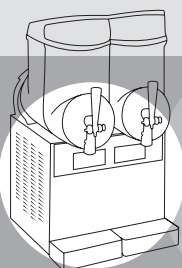


460, 1.100 und 1.300 Watt



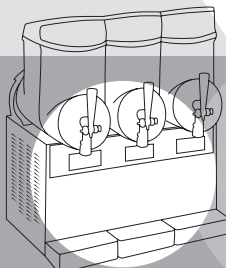
Granitor® mini 1

INHALT: 1 x 6 Ltr.
GEWICHT: 20,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 460 W
B x H x T: 180 x 650 x 470
PREIS: 848,00 €



Granitor® mini 2

INHALT: 2 x 6 Ltr.
GEWICHT: 31,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 1.100 W
BREITE: 360
PREIS: 1.398,00 €



Granitor® mini 3

INHALT: 3 x 6 Ltr.
GEWICHT: 42,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 1.300 W
BREITE: 540
PREIS: 1.998,00 €

Granitor® classic – bewährt seit Jahren

Jeder kennt ihn, wie er so hübsch auf dem Tresen leuchtet und so beruhigend seinen Inhalt in Wallung bringt. Der Granitor® classic ist der seit Jahren bewährte Klassiker in unserem Sortiment. Er garantiert die einfache Herstellung halbgefrorener Frozen Drinks, egal ob mit oder ohne Alkohol.



Granitor® classic 20

INHALT: 2 x 10 Ltr.
GEWICHT: 39,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 1.100 W
B x H x T: 360 x 690 x 470
PREIS: 1.598,00 €



GRANITOR® CLASSIC



1, 2 und 3 x 10 Liter

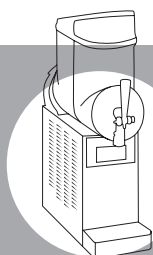


Cocktails, Sorbets, Trinkeis, Fruchtsäfte, Konzentrate, Pulver und Milchshakes, Smoothies



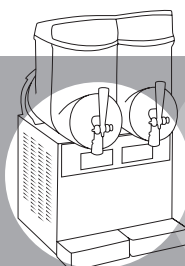
460, 1.100 und 1.300 Watt

Im neuen Design mit dem beleuchteten Deckel wirkt er jetzt noch edler. Speziell für die Nightlife-Szene liefern wir den Granitor® classic 20 black jetzt auch serienmäßig in schwarz. Und praktisch ist er auch noch: Dank der patentierten Magnetflanschkupplung und dem schwingend aufgehängten Motor kann man die Konsistenz des Inhalts stufenlos einstellen und alles einfach sauber halten.



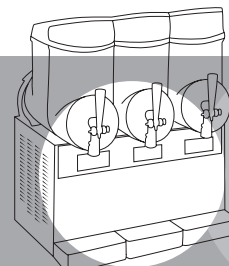
Granitor® classic 10

INHALT: 1 x 10 Ltr.
GEWICHT: 27,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 460 W
BREITE: 180
PREIS: 1.098,00 €



Granitor® classic 20 black

INHALT: 2 x 10 Ltr.
GEWICHT: 39,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 1.100 W
BREITE: 360
PREIS: 1.698,00 €



Granitor® classic 30

INHALT: 3 x 10 Ltr.
GEWICHT: 55,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 1.300 W
BREITE: 540
PREIS: 2.198,00 €

Granitor® giant – der Größte seiner Art

Der Goliath unter den Granitoren, das Gerät mit dem überdurchschnittlichen Fassungsvermögen und der optimal angepassten Gefrierleistung für richtig große Verbrauchsmengen. In ihn passen gleich zweimal 15 Liter, und die geballte Kraft der beiden Kompressoren sichert auch in der Rushhour einen zügigen Abverkauf.



GRANITOR® GIANT



2 x 15 Liter



Cocktails, Sorbets, Trinkeis, Fruchtsäfte, Konzentrate, Pulver und Milchshakes, Smoothies



1.600 Watt

Die Behälter des Granitor® giant sind verschließbar, das Gerät ist, wie alle Granitoren, einfach zu reinigen. Denn die bewährte Magnetflanschkupplung verhindert, dass Inhalt und Gerät sich überhaupt berühren. Das weiter optimierte Ausgabesystem besteht jetzt nur noch aus zwei Teilen.



Granitor® giant

INHALT: 2 x 15 Ltr.
GEWICHT: 62,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 1.600 W
B x H x T: 525 x 820 x 460
PREIS: 2.098,00 €

Granitor® autofill – der »denkt« mit

Ihm muss man nichts zweimal sagen, denn der Granitor® autofill »denkt« mit: An eine Postmixanlage angeschlossen, wird im Granitor® autofill automatisch der Füllstand gemessen und auch gleich nachgefüllt.

Granitor® autofill 20

INHALT: 2 x 10 Ltr.
GEWICHT: 39,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 1.100 W
B x H x T: 360 x 690 x 470
PREIS: 1.998,00 €



GRANITOR® AUTOFILL



2 und 3 x 10 Liter



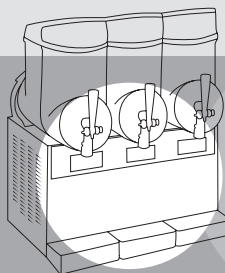
Cocktails, Sorbets, Trinkeis, Fruchtsäfte, Konzentrate, Pulver und Milchshakes, Smoothies



1.100 und 1.300 Watt



Damit bleibt er immer randvoll, das garantiert kurze Frierzeiten und Abverkauf ohne Ausfallzeit. Granitor® autofill, das heißt: maximaler Absatz – maximaler Profit!



Granitor® autofill 30

INHALT: 3 x 10 Ltr.
GEWICHT: 55,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 1.300 W
BREITE: 540
PREIS: 2.698,00 €

Ayran – der absolute Spezialist

Ab an die Milchbar! Gesund und munter und mit viel Eiweiß für eine ausgewogene Ernährung. Dafür ist der Ayran genau richtig, denn er ist der Spezialist für qualitativ hochwertige, dickflüssige Milchprodukte wie Ayran und Trinkjoghurt.

AYRAN DISPENSER



12 und 19 Liter



dickflüssige Milchprodukte wie Ayran und Trinkjoghurt



300 Watt

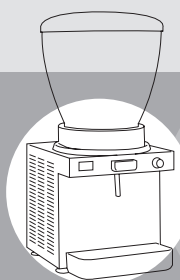


Mit geringem Platzbedarf, günstigem Preis und einfacher Bedienung ist er zudem der ideale Dispenser für die Kleingastronomie, Imbissbetriebe und Ausflugscafés. Gehäuse und Rührflügel beim Ayran Dispenser sind aus Edelstahl, so können sich keine Feststoffe am Behälterboden festsetzen. Der Ayran hat einen umluftgekühlten und wartungsfreien Kompressor. Seine Behälter bestehen aus lebensmittelfreundlichem Polycarbonat, der von außen regelbare, automatische Thermostat kontrolliert die Temperatur.



Ayran 12

INHALT: 1 x 12 Ltr.
GEWICHT: 20,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 300 W
B x H x T: 320 x 640 x 400
PREIS: 598,00 €



Ayran 19

INHALT: 1 x 19 Ltr.
GEWICHT: 20,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 300 W
HÖHE: 700
PREIS: 648,00 €

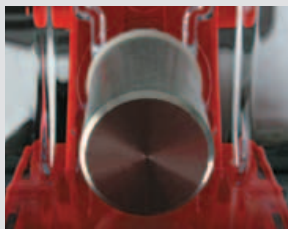
Caddy 10 – sanft und schonend

Der Caddy 10 ist der absolute Spezialist für alle »Sensibelchen« unter den Getränken. Er wurde speziell für empfindliche und hochwertige Säfte, Milch und Eistee entwickelt. In ihm wälzen Pumpenräder am Boden des Behälters die Getränke besonders schonend um, für jedes individuelle Produktbedürfnis gibt es ein anderes Rad.



Caddy 10

INHALT: 1 x 10 Ltr.
GEWICHT: 16,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 240 W
B x H x T: 230 x 580 x 340
PREIS: 489,00 €



CADDY 10



1 x 10 Liter



besonders oxidationsanfällige Getränke
wie Säfte, Milch und Eistee



240 Watt

Der Caddy 10 hat eine stufenlos einstellbare thermostatische Temperaturregelung, die das Getränk im Bereich von +2 bis +8 Grad Celsius kühlt. Als absolute Besonderheit verfügt der Caddy 10 außerdem über einen Aromacup, der den Sauerstoffgehalt reduziert. Dadurch wird das Getränk beinahe luftdicht abgeschlossen, der Inhalt bleibt erheblich länger frisch. Der Caddy 10 braucht wenig Platz, ist günstig, leicht zu bedienen und deshalb der ideale Dispenser im SB-Bereich. Durch die neue Abschließbarkeit des Behälters entspricht er den Anforderungen an die Gemeinschafts- und Sozialverpflegung. Das Gerät wird mit 2 Schlüsseln geliefert.

Gegen einen Aufpreis von 24,00 Euro gibt es für den Caddy 10 die Behälter mit Metallausgabe, die dann allerdings nur für Produkte ohne Schwebstoffe geeignet sind.



Caddy 10V

INHALT: 1 x 10 Ltr.
GEWICHT: 16,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 240 W
BREITE: 230
PREIS: 539,00 €



Caddy NT Serie – volle Vielfalt

Die neu entwickelte Caddy NT Serie ist an Vielfalt kaum zu überbieten. Egal ob Eistee, Fruchtsäfte, Milch oder Kaltgetränke – unter den Caddy NT Modellen gibt es für jede Anforderung die richtige Antwort. Die Caddy NT Serie unterteilt sich dabei in drei verschiedene Systeme:

Beim Caddysystem rührt ein rotierendes Pumpenrad am Boden des Behälters das Produkt behutsam um, sodass sich keine Feststoffe am Boden absetzen. Außerdem wird das Produkt gleichmäßig und schonend gekühlt.

Das Sprudelsystem pumpt das Getränk über eine magnetische Umlaufpumpe durch ein Rohr gegen den Behälterdeckel. Optisch ausgesprochen ansprechend sorgt das auch für einen höheren Umsatz.

Das Besondere: Caddy- als auch Sprudelsysteme können durch den Austausch der Behälter miteinander kombiniert werden. So lässt sich zum Beispiel in einem Behälter Kaltgetränk im Sprudelsystem fahren und in einem anderen Orangensaft, der nur leicht vom Caddysystem umgerührt werden muss. Außerdem passt auch ein 20-Liter-Behälter auf ein 12-Liter-Gerät und

umgekehrt. So lässt sich problemlos bei gestiegenem Bedarf reagieren.

Im Rührflügelsystem wird das Getränk durch einen großen Rührflügel besonders effektiv bewegt und gleichmäßig gekühlt. Dieses System lässt sich nicht mit den beiden anderen kombinieren.

Die Gehäuse aller Caddy NT Modelle bestehen aus Edelstahl und haben Behälter aus nichttoxischem Polycarbonat. Dank der praktischen Arretierung lassen diese sich schnell und einfach wechseln. Auch die Ausgabeeinheiten lassen sich einfach reinigen, da sie nur aus wenigen Komponenten bestehen.

Mit Metallausgabe kosten die Behälter bei allen Modellen 24,00 Euro Aufpreis, sie sind dann allerdings nur für Produkte ohne Schwebstoffe geeignet.

Caddy NT 5

Der Caddy NT 5 ist der Kleinste in dieser Serie und nur als Caddysystem erhältlich. Dabei rührt ein rotierendes Pumpenrad am Boden des Behälters das Produkt besonders behutsam um.



CADDY NT 5



1, 2, 3 und 4 x 5 Liter



Eistee, Fruchtsäfte, Milch
und Kaltgetränke



170, 300, 315 und 410 Watt

Caddy NT 5/2

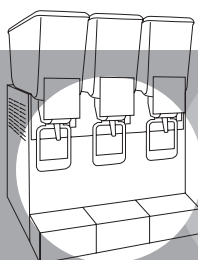
INHALT: 2 x 5 Ltr.
GEWICHT: 15,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 300 W
B x H x T: 250 x 550 x 400
PREIS: 635,00 €

Es eignet sich deshalb gut für leicht oxidierende Getränke wie Säfte. Außerdem ist der Caddy NT 5 einfach zu bedienen und deshalb auch optimal geeignet für den SB-Bereich.



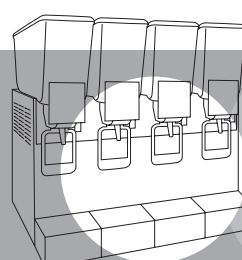
Caddy NT 5/1

INHALT: 1 x 5 Ltr.
GEWICHT: 13,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 170 W
BREITE: 180
PREIS: 535,00 €



Caddy NT 5/3

INHALT: 3 x 5 Ltr.
GEWICHT: 21,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 315 W
BREITE: 370
PREIS: 855,00 €

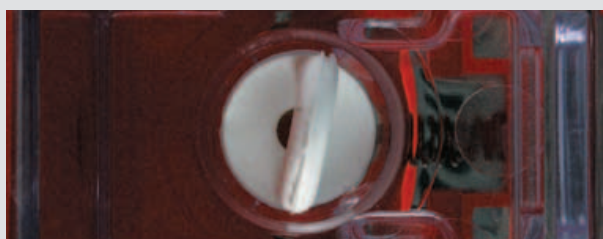


Caddy NT 5/4

INHALT: 4 x 5 Ltr.
GEWICHT: 23,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 410 W
BREITE: 500
PREIS: 1.075,00 €

Caddy NT 8

Der Caddy NT 8 ist, ebenso wie die kleinere Variante NT 5, nur als Caddysystem erhältlich und eignet sich besonders gut für empfindliche Getränke; ein rotierendes Pumpenrad am Boden des Behälters hält das Produkt ständig in Bewegung. Auch er ist durch seine einfache Bedienbarkeit ideal für den SB-Bereich.



CADDY NT 8



1, 2, 3 und 4 x 8 Liter



Eistee, Fruchtsäfte, Milch und Kaltgetränke



170, 300, 315 und 410 Watt



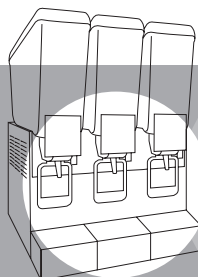
Caddy NT 8/2

INHALT: 2 x 8 Ltr.
GEWICHT: 15,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 300 W
B x H x T: 250 x 630 x 400
PREIS: 695,00 €



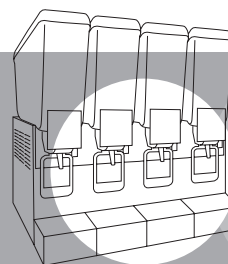
Caddy NT 8/1

INHALT: 1 x 8 Ltr.
GEWICHT: 13,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 170 W
BREITE: 180
PREIS: 585,00 €



Caddy NT 8/3

INHALT: 3 x 8 Ltr.
GEWICHT: 21,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 315 W
BREITE: 370
PREIS: 905,00 €



Caddy NT 8/4

INHALT: 4 x 8 Ltr.
GEWICHT: 23,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 410 W
BREITE: 500
PREIS: 1.115,00 €

Caddy NT 12

Den Caddy NT 12 gibt es als Rührflügel-, Sprudelrohr- und natürlich Caddysystem. Er ist damit der »Alleskönner« für Eistee, Fruchtsäfte, Milch, Kalt- und isotonische Getränke.

Dank der Möglichkeit, das Caddy- und das Sprudelrohrsystem miteinander zu kombinieren, können Sie schnell auf einen veränderten Bedarf und Verbrauch reagieren – mit demselben Gerät, denn ein 20-Liter-Behälter passt auch problemlos auf ein 12-Liter-Gerät und umgekehrt. Die Rührflügelmodelle sind mit ihren großen Rührflügelflächen besonders leistungsstark und doch schonend; ihre Behälter sind allerdings nicht mit denen der Modelle Sprudel oder Caddy kompatibel. Auch sie sind einfach zu bedienen und deshalb auch gut geeignet für den SB-Bereich.



Caddy NT 12/2

INHALT: 2 x 12 Ltr.
GEWICHT: 24,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 350 W
B x H x T: 360 x 570 x 470
PREIS: 1.335,00 €

CADDY NT 12



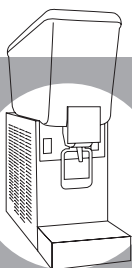
1, 2, 3 und 4 x 12 Liter



Eistee, Fruchtsäfte, Milch,
Kalt- und isotonische Getränke

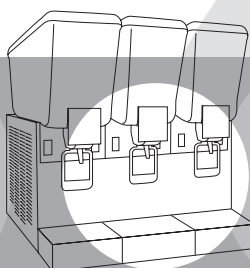


270, 350, 550 und 650 Watt



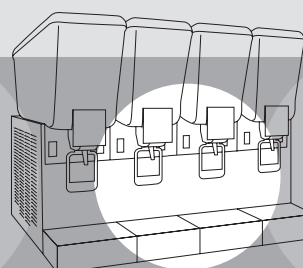
Caddy NT 12/1

INHALT: 1 x 12 Ltr.
GEWICHT: 20,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 270 W
BREITE: 180
PREIS: 1.129,00 €



Caddy NT 12/3

INHALT: 3 x 12 Ltr.
GEWICHT: 37,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 550 W
BREITE: 540
PREIS: 1.645,00 €



Caddy NT 12/4

INHALT: 4 x 12 Ltr.
GEWICHT: 44,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 650 W
BREITE: 720
PREIS: 2.055,00 €

Caddy NT 20

Auch der Caddy NT 20 ist, so wie sein kleiner Bruder, der Caddy NT 12, förmlich ein »Allrounder« und besonders gut für Eistee, Fruchtsäfte, Milch, Kalt- und isotonische Getränke geeignet.

CADDY NT 20



1, 2, 3 und 4 x 20 Liter



Eistee, Fruchtsäfte, Milch,
Kalt- und isotonische Getränke



390, 610 und 1.200 Watt

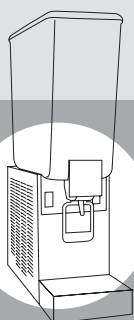


Auch bei ihm besteht die Möglichkeit, Caddy- und Sprudelrohrsystem miteinander zu kombinieren. Sie können so mit demselben Gerät schnell auf einen veränderten Bedarf und Verbrauch reagieren. Sein 20-Liter-Behälter passt nämlich auch problemlos auf ein 12-Liter-Gerät und umgekehrt. Die Rührflügelmodelle der Caddy NT 20 Serie sind mit ihren großen Rührflügelgelflächen besonders leistungsstark und doch schonend; ihre Behälter sind allerdings nicht mit denen der Modelle Sprudel oder Caddy kompatibel. Sie sind einfach zu bedienen und deshalb gut geeignet auch für den SB-Bereich.



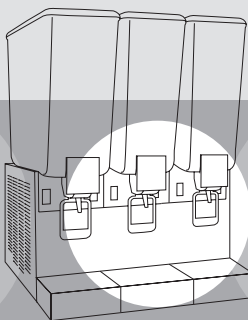
Caddy NT 20/2

INHALT: 2 x 20 Ltr.
GEWICHT: 28,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 610 W
B x H x T: 360 x 670 x 470
PREIS: 1.545,00 €



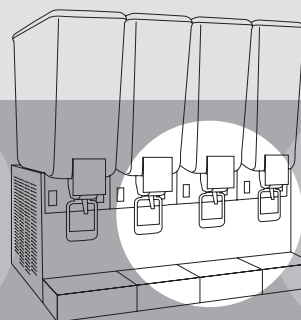
Caddy NT 20/1

INHALT: 1 x 20 Ltr.
GEWICHT: 24,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 390 W
BREITE: 180
PREIS: 1.335,00 €



Caddy NT 20/3

INHALT: 3 x 20 Ltr.
GEWICHT: 41,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 610 W
BREITE: 540
PREIS: 1.849,00 €



Caddy NT 20/4

INHALT: 4 x 20 Ltr.
GEWICHT: 48,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 1.200 W
BREITE: 720
PREIS: 2.365,00 €



Bag-in-Box Dispenser – eine saubere Sache

Wenn's schnell und sauber sein muss: Die Bag-in-Box Dispenser sind die ausgereifte Lösung, für alle trinkfertigen Produkte wie z. B. Wasser, Wein, Milch, Eistee oder Säfte ohne Fruchtfleisch.

Sie garantieren eine einfache Handhabung und der hohe Hygienegrad erlaubt jeden Aufstellungsort, daher sind die Bag-in-Box Dispenser auch bestens geeignet für den SB-Bereich wie in der Gemeinschafts- und Sozialverpflegung.

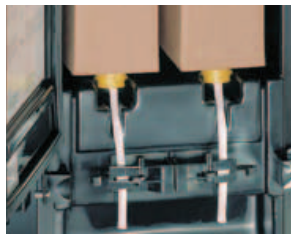
Bei den Bag-in-Box Dispensern werden Schlauchbeutel und Kartontage in das Gerät mit einer besonders robusten Gehäusekombination aus Edelstahl und Kunststoff geschoben. Ist der Ausgabeschlauch angeschnitten, fließt das Getränk sofort durch leichten Druck auf die Ausgabetaste. Vorgekühlt wird es dann durch eine leistungsstarke Kühlung konstant auf

+3 bis +8 Grad Celsius gehalten. Da sich Gerät und Getränk nicht berühren, bleibt der Reinigungsaufwand minimal.

Alle Geräte haben abschließbare Türen, Ausgabehobel aus Edelstahl und sind auf Wunsch und gegen Aufpreis auch in unterschiedlichen Farben, Brandings und mit Zählerwerken und anderen Extras lieferbar. Große Werbeflächen auf Vorder- und Rückseite optimieren die Erscheinung, ab einem Auftragsvolumen von 200 Stück ist auch eine individuelle Gestaltung möglich.

Bag-in-Box Dispenser

Dank seines geschlossenen Systems bleiben Getränk und Gerät stets voneinander getrennt. Damit eignet sich der Bag-in-Box Dispenser optimal für jeden Aufstellungsort und den SB-Bereich.



BAG-IN-BOX DISPENSER



2 und 3 x 10 Liter



trinkfertige Produkte wie z. B. Wasser, Wein, Milch, Eistee oder Säfte ohne Fruchtfleisch

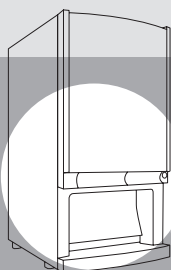


140 und 160 Watt



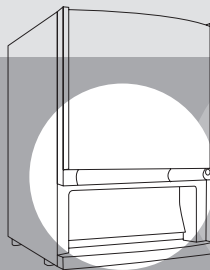
Bag-in-Box 210

INHALT: 2 x 10 Ltr.
GEWICHT: 30,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 140 W
B x H x T: 360 x 720 x 550
PREIS: 535,00 €



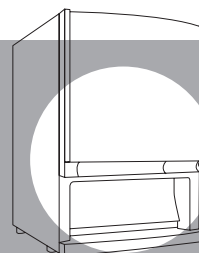
Bag-in-Box 210 beleuchtet

INHALT: 2 x 10 Ltr.
GEWICHT: 30,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 140 W
BREITE: 360
PREIS: 585,00 €



Bag-in-Box 310

INHALT: 3 x 10 Ltr.
GEWICHT: 35,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 160 W
BREITE: 500
PREIS: 885,00 €



Bag-in-Box 310 beleuchtet

INHALT: 3 x 10 Ltr.
GEWICHT: 35,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 160 W
BREITE: 500
PREIS: 925,00 €

Hotdrink Dispenser – für den heißen Hochgenuss

Mitten im Winter, aber auch sonst mag man's gerne mal heiß. Mit den Hotdrink Dispensern kein Problem, sie sind die Spezialisten für Warmes wie Trinkschokolade, Kaffee, Tee, Glühwein, Eierpunsch, aber auch Suppen.



Hotdrink gold

INHALT: 5 Ltr.
GEWICHT: 7,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 1.300 W
B x H x T: 240 x 490 x 320
PREIS: 648,00 €

Stufenlos einstellbar wird das Produkt konstant auf einer Temperatur von bis zu 90 Grad Celsius gehalten. Ein lebensmittelechter Rührflügel hält dabei den Inhalt des robusten Polycarbonatbehälters behutsam in Bewegung und verhindert ein Ansetzen oder Anbrennen. Die ausgefeilte Technik der Ausgabeeinheit ermöglicht einen hygienischen Ausschank, ohne Rückstände im Ausgabebahn, der weder verstopfen noch verunreinigen kann. Die Behälter sind auch befüllt abnehmbar; das Gerät ist platzsparend, leicht zu bedienen und zu reinigen, außerdem besticht es durch sein elegantes italienisches Design in Schwarz, Silber und Gold.

HOTDRINK DISPENSER



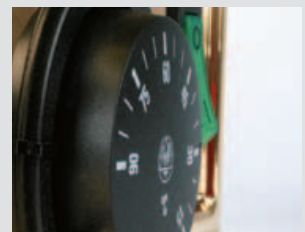
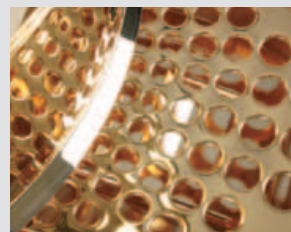
5 Liter



Heißes wie Trinkschokolade, Kaffee, Tee, Glühwein, Eierpunsch oder Suppen



1.300 Watt



Farbauswahl:



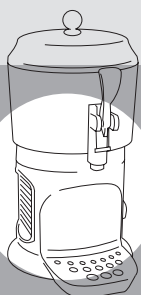
Schwarz



Silber

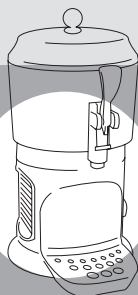


Gold



Hotdrink black

INHALT: 5 Ltr.
GEWICHT: 7,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 1.300 W
BREITE: 240
PREIS: 598,00 €



Hotdrink silver

INHALT: 5 Ltr.
GEWICHT: 7,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 1.300 W
BREITE: 240
PREIS: 648,00 €

Postmix PM Serie – effizient und schnell

Schnell, sauber und einfach in der Handhabung – das sind die Vorzüge der PM Serie. Neben der automatischen Dosierung ist die leichte Einstellbarkeit auf die zu produzierenden Getränke hervorzuheben. PM – für Pulverprodukte entwickelt.

POSTMIX PM SERIE



1, 2 oder 3 Leitungen mit Wassertank



Für Pulverprodukte wie Kaffee, Tee, heiße Schokolade und Instandsuppen



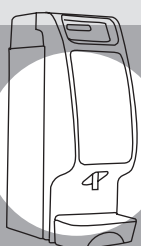
1.100 Watt

Durch die einfach zu bedienende elektronische Steuerung lässt sich bei den Geräten der PM Serie sowohl das Mischungsverhältnis zwischen Pulver und Wasser, als auch die Portionsgröße festlegen. Durch den Wassertank ist es überall einsatzbereit. Sämtliche mit Produkt in Berührung kommenden Teile lassen sich schnell und einfach zur Reinigung entfernen. Durch den verfügbaren Spülzyklus lässt sich die Ausgabe im laufenden Betrieb säubern. Das benutzerfreundliche Display erlaubt eine genaue Überwachung der Prozesse. Optional ist eine Analyse des Gerätes per GSM möglich. Natürlich sind die Geräte auf Nachfrage mit einem Abrechnungssystem ausrüstbar.



PM 27/2

LEITUNGEN: 2
GEWICHT: 14 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 1.100 W
B x H x T: 270 x 570 x 330
PREIS: 948,00 €



PM 20/1

LEITUNGEN: 1
GEWICHT: 10 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 1.100 W
BREITE: 200
PREIS: 745,00 €



PM 27/3

LEITUNGEN: 3
GEWICHT: 14 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 1.100 W
BREITE: 270
PREIS: 998,00 €

Mixer M 98

Mit dieser Mixer-Serie macht das Umrühren so richtig Spaß! Sagenhafte 15.000 Umdrehungen pro Minute und eine Leistung von 300 Watt pro Rührwerk – der Stärkste seiner Klasse.

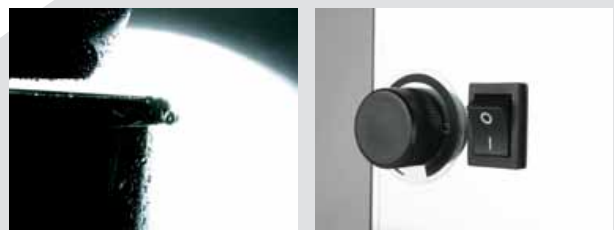


Mixer M98 P

INHALT: 1 Ltr.
AUSSTATTUNG: 1 Rührwerk
GEWICHT: 3,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 300 W
B x H x T: 200 x 450 x 220
PREIS: 298,00 €

Der M 98 besteht aus hochwertig, rostfreiem Aluminiumspritzguss und alle Typen sind mit Becherhalterung und Mikroschalter ausgerüstet. Der Rührstab, Rührflügel und Becher bestehen aus Edelstahl. Das Gerät ist wahlweise in Edelstahl- oder Hammer-schlagoptik erhältlich und kann auch mit zwei Rührwerken erworben werden.

Das Modell M 98 P E ist in polierter Ausführung gegen einen Aufpreis von 30,00 € pro Gerät mit einer elektronischen Steuerung der Drehzahl erhältlich.



MIXER M 98



1 und 2 x 1 Liter



jede Art von Getränken mit Milch, Joghurt, Pulver, Alkohol und Früchten



300 und 600 Watt



Mixer M98 L

INHALT: 1 Ltr.
AUSSTATTUNG: 1 Rührwerk
GEWICHT: 3,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 300 W
BREITE: 200
PREIS: 278,00 €



Mixer M98/2 P

INHALT: 2 Mixbecher 1 Ltr.
AUSSTATTUNG: 2 Rührwerke
GEWICHT: 5,6 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 600 W
BREITE: 330
PREIS: 548,00 €



Mixer M98/2 L

INHALT: 2 Mixbecher 1 Ltr.
AUSSTATTUNG: 2 Rührwerke
GEWICHT: 5,6 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 600 W
BREITE: 330
PREIS: 498,00 €

Mixer M 98 T

Der M 98 T bietet die Mixer der M-Serie alternativ mit einem Polycarbonatbecher an – das ist der Mixer für den Profi und jede Art von Getränken mit Milch, Joghurt, Pulver, Alkohol und Früchten.

Auch dieser Mixer ist in Edelstahl- oder Hamm-schlagoptik erhältlich und kann mit zwei Rührwerken erworben werden. Er verfügt über den Mikrosi-cherheitsschalter, der sich aktiviert sobald man den Becher in die Halterung setzt und das Gerät schal-tet sich automatisch aus, wenn der Becher entfernt wird.

MIXER M 98 T



1 und 2 x 1 Liter



jede Art von Getränken mit Milch, Joghurt, Pulver, Alkohol und Früchten



300 und 600 Watt



Mixer M98 T L

INHALT: 1 Ltr.
AUSSTATTUNG: 1 Rührwerk
GEWICHT: 2,9 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 300 W
B x H x T: 200 x 450 x 220
PREIS: 258,00 €



Mixer M98 T P

INHALT: 1 Ltr.
AUSSTATTUNG: 1 Rührwerk
GEWICHT: 2,9 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 300 W
Breite: 200
PREIS: 278,00 €



Mixer M98/2 T P

INHALT: 2 Mixbecher 1 Ltr.
AUSSTATTUNG: 2 Rührwerke
GEWICHT: 5,4 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 600 W
Breite: 330
PREIS: 508,00 €



Mixer M98/2 T L

INHALT: 2 Mixbecher 1 Ltr.
AUSSTATTUNG: 2 Rührwerke
GEWICHT: 5,4 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 600 W
Breite: 330
PREIS: 458,00 €

Blender – edel und stark

Auf die Messer kommt es an und durch die neue Vielfalt im Blendersortiment ist für jeden Verwendungszweck das passende Gerät dabei. Von der Herstellung von Cocktails, Smoothies und Milchshakes für die Einzelportion im Barbereich ist bis zum Einsatz in der Großküche bei Suppen und Saucen mit größeren Fassungsvermögen gesorgt und lässt keine Wünsche offen.



Blender B 1 P

INHALT: 0,9 Liter
GEWICHT: 3,7 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 600 W
B x H x T: 200 x 410 x 200
PREIS: 298,00 €

BLENDER



von 0,9 bis 4 Liter



Zur Herstellung von Cocktails, Smoothies, Milchshakes, Suppen und Soßen



600 und 1.300 Watt

Alle Geräte verfügen über zwei Geschwindigkeiten und eine Impulssteuerung, die über eine Knopfschaltung bedient wird.



Die Geräte sind mit einer patentierten Sicherheitseinstellung versehen, so dass der Betrieb nur bei aufgesetztem Deckel möglich ist.

Alle Blender mit der 0,9 Liter und 1,5 Liter Variante sind in Edelstahl- oder Hammerschlagoptik erhältlich.



Die Geräte können auf Wunsch mit Edelstahlaufsatz geliefert werden und der Blender B98 ist auch als Gerät mit zwei Aufsätzen erhältlich.

Beim B203 hat bei maximalen 28.000 Umdrehungen, 1.300 Watt und einem 3-Wege-Messer selbst der dickste Eiswürfel keine Chance. Außerdem verfügt dieser Blender über stapelbare Polycarbonatbecher, die für Ordnung sorgen und eine isolierte Hebel-schaltung.

Zusätzlich bieten die Geräte X3 und XB403 mit den Edelstahlbehältern und den größeren Fassungsvermögen von 2,5 Litern bzw. 4 Litern die Ergänzung für den Großküchenbereich und große Getränkemengen.

Abbildung	Bezeichnung	Umdr./ Min.	Inhalt Liter	Maße (BxHxT) in mm	ca. kg	Volt/Watt	Preis
	Blender 0,9 Liter mit Polycarbonatbehälter						
	B 1 P poliert	24.000	0,9	200x410x200	3,7	230/600	298,00 €
	B 1 L lackiert	24.000	0,9	200x410x200	3,7	230/600	288,00 €
	Blender 0,9 Liter mit Edelstahlbecher						
	X 1 P poliert	24.000	0,9	200x410x200	3,8	230/600	349,00 €
	X 1 L lackiert	24.000	0,9	200x410x200	3,8	230/600	339,00 €
	Blender 1,5 Liter mit Polycarbonatbehälter						
	B98 P poliert	24.000	1,5	200x460x200	4,1	230/600	325,00 €
	B98 L lackiert	24.000	1,5	200x460x200	4,1	230/600	315,00 €
	B 203 3-Wegemesser, Antischockableiter, abnehmbare und stapelbare Behälter mit Henkel, isolierte Hebelschalter	28.000	1,5	230x420x190	4,3	230/1.300	525,00 €
	Blender 2x1,5 Liter mit Polycarbonatbehälter						
	B98/2 P poliert	24.000	2x1,5	200x460x350	8,2	230/1.200	568,00 €
	B98/2 L lackiert	24.000	2x1,5	200x460x350	8,2	230/1.200	535,00 €
	Blender 1,5 Liter mit Edelstahlbecher						
	XB98 P poliert	24.000	1,5	200x460x200	4,1	230/600	379,00 €
	XB98 L lackiert	24.000	1,5	200x460x200	4,1	230/600	369,00 €

Profimixer - ideal für Großküchen

Abbildung	Bezeichnung	Umdr./ Min.	Inhalt Liter	Maße (BxHxT) in mm	ca. kg	Volt/Watt	Preis
	Blender 2,5 Liter mit Edelstahlbehälter						
	X3 P poliert	24.000	2,5	200x460x200	4,2	230/600	398,00 €
	X3 L lackiert	24.000	2,5	200x460x200	4,2	230/600	385,00 €
	Blender 4 Liter mit Edelstahlbecher						
	XB403 isolierte Hebelschalter, 3-Wege-Messer	28.000	4,0	230x460x250	4,8	230/1.300	898,00 €

Zitruspresse – reine Frische

Mal was frisch Gepresstes auf den Tisch. Für den Profi kein Problem – mit 1.400 Umdrehungen zaubert man rasend schnell den puren Fruchtgenuss aus Orangen und Zitrusfrüchten.



Zitruspresse SL98P
halbautomatisch

UMDR.: 1.400/Min.
GEWICHT: 8,5 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 300 W
B x H x T: 200 x 350 x 230
PREIS: 498,00 €

ZITRUSPRESSE



Halbautomatisch oder manuell



Zum Auspressen von Zitrusfrüchten



250 und 300 Watt



Die Geräte bestehen aus einer Leichtmetalllegierung und sind wahlweise in polierter oder Hammerschlag Optik bzw. mit halbautomatischem oder manuellem Betrieb erhältlich. Die abnehmbaren Behälter aus rostfreiem Edelstahl. Alle Modelle verfügen über einen Asynchronmotor mit Luftkühlung. Der abnehmbare Spritzschutz besteht bei den halbautomatischen Modellen aus Edelstahl bzw. aus Polycarbonat bei der manuellen Ausführung und sorgt für sauberes Arbeiten. Durch leichte Reinigung und einfache Handhabung empfehlen sich die Zitruspressen für die professionelle Gastronomie. Die Geräte werden mit unterschiedlichen Aufsätzen für die einzelnen Zitrusfrüchte geliefert.



Zitruspresse SL98L
halbautomatisch

UMDR.: 1.400/Min.
GEWICHT: 8,5 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 300 W
B x H x T: 200x350x230
PREIS: 468,00 €



Zitruspresse S98P
manuell

UMDR.: 1.400/Min.
GEWICHT: 6,5 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 250 W
B x H x T: 200x370x240
PREIS: 368,00 €



Zitruspresse S98L
manuell

UMDR.: 1.400/Min.
GEWICHT: 6,5 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 250 W
B x H x T: 200x370x240
PREIS: 338,00 €

Eispresse QS1

Die Qualitäts-Eispresse mit der Speiseeis mühelos formbar ist und somit ein Muss für die Ausrüstung einer jeden Eisdiele. Die vier verschiedenen Aufsätze sorgen für vielfältigste Eiskreationen.

Die manuelle Eispresse hat eine Struktur aus Leichtmetalllegierung. Das resistente, nicht oxidierende Getriebe besteht aus verstärktem Nylon und sorgt für eine gleichbleibende Konsistenz der Eismasse. Das mitgelieferte Zubehör besteht aus vier unterschiedlichen Aufsätzen mit denen schnell für jeden Becher Spaghetti- oder Lasagneeisspezialitäten gezaubert werden können.

EISPRESSE QS1



Manueller Betrieb



Zur Herstellung von verschiedenen Eisvariationen



Eispresse QS1

VOLUMEN: 4 Aufsätze
GEWICHT: 2,5 kg
B x H x T: 390 x 545 x 180
PREIS: 295,00 €



Eiszerkleinerer – Crush-Eis im Handumdrehen

In den professionellen Eiscrushern wird das Eis innerhalb kürzester Zeit für die fantasievolle und vollmundige Cocktailherstellung schnell und zuverlässig perfekt zerkleinert, zerhackt oder geflakt.



V100

VOLUMEN: 360 kg Eis/Std.
GEWICHT: 15 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 300 W
B x H x T: 340 x 470 x 240
PREIS: 1.198,00 €

EISZERKLEINERER



120 bis 360 kg Eis/Std.



Zur Herstellung von Cocktail-Eis für Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, Daiquiries



150 und 300 Watt

Bei den elektrisch betriebenen Geräten der V- und G-Serie bestehen die Gehäuse aus Leichtmetalllegierung und sind wahlweise in Edelstahl- oder Hammerschlagoptik erhältlich. Die Behälter und Messersätze bestehen aus rostfreiem Stahl und innerhalb einer Stunde können 120 kg Eis verarbeitet werden. Während bei dem V-Modell das Eis geflakt wird und für die Cocktailzubereitung verwendbar ist, erreicht das verarbeitete Eis bei den Geräten der G-Serie fast eine Sorbetkonsistenz.

Der V100 ist das leistungstärkste Gerät und verarbeitet mit dem eingesetzten Getriebemotor und seinem rostfreiem Messersatz bis zu 360 kg Eis in der Stunde.

Alle Geräte sind leicht zu bedienen und einfach zu reinigen, wodurch sie beim Einsatz im Barbereich nicht mehr wegzudenken sind.



V90P

VOLUMEN: 120 kg Eis/Std.
GEWICHT: 4,2 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 150 W
B x H x T: 230 x 460 x 210
PREIS: 498,00 €



G30P

VOLUMEN: 120 kg Eis/Std.
GEWICHT: 9,2 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 300 W
B x H x T: 210 x 430 x 450
PREIS: 648,00 €

Cappuccino Creamer F 12 – für himmlischen Milchschaum

Der Cappuccino Creamer garantiert innerhalb kürzester Zeit hochwertigen Milchschaum für den vielfältigen Kaffeehochgenuss in gleichbleibender Qualität und ist kinderleicht zu bedienen.

CAPPUCCINO CREAMER F 12



400 ml Milchschaum aus 200 ml Milch/Min.



Zur Herstellung von Milchschaum für den vielfältigen Kaffee Genuss



300 Watt

Der F 12 stellt innerhalb von nur einer Minute aus 200 ml Milch 400 ml Milchschaum in cremiger, dichter Konsistenz bei einer Temperatur von 60 Grad Celsius her. Leicht zu bedienende Displaytasten sorgen für Bedienerfreundlichkeit; das abnehmbare Auslaufrohr und die einsetzbare Kanne aus rostfreien Edelstahl für einfache Reinigung.

Das Gerät ist an der Rückseite problemlos an einen Wasseranschluss fest anzuschließen. Seine hohe Milchschaumqualität garantiert der Creamer durch das gleichzeitige Arbeiten des Mixerrührwerkes während der Milchausgabe und sorgt somit für Gaumengenuss von Kaffeespezialitäten.



CAPPUCCINO CREAMER F12

VOLUMEN: 400 ml/Min.
GEWICHT: 7,0 kg
ANSCHLUSS: 230 V
LEISTUNG: 300 W
B x H x T: 210 x 505 x 230
PREIS: 798,00 €

Was wir sonst noch so bieten ...

Wir sind für Sie da – auch nach dem Kauf. Jahrzehntelange Erfahrung ermöglicht es uns, Antworten auf Ihre individuellen Fragen zu finden und für jeden Anspruch ein speziell zugeschnittenes Konzept zu entwickeln.

Kontingentsverwaltung

Durch unsere Software sind wir in der Lage, stets auf dem Laufenden zu sein über Gerätestandort, Kosten pro Gerät/Outlet, Tauschquote, sowie die Markttransparenz in Hinblick auf TCO (total cost of ownership) und TCL (total cost of lifetime).

Alle Auswertungskriterien können natürlich individuell nach Ihren Wünschen ergänzt und gestaltet werden.

Diese Kontingentsverwaltung erlaubt eine genaue Analyse der sich im Markt befindlichen Geräte. Wir bieten:

- Kundenanalyse
- Maschinenanalyse
- Budgetanalyse

Reparatur und Ersatzteilservice

Ersatzteile liefern wir innerhalb Deutschlands nach Auftragserteilung in der Regel innerhalb von 24 Stunden. Ob Ihr Kunde die Kosten trägt, entscheiden Sie – oder ab welchem Warenwert wir mit Ihnen Rücksprache halten sollen.

Können Störungen nicht gleich durch den Einbau von Ersatzteilen behoben werden, wird die Maschine abgeholt, nachdem wir ein Ersatzgerät aus dem kunden-eigenen Gerätebestand ausgeliefert haben. Fachkundige Techniker reparieren sie dann, wenn Sie den Kostenvoranschlag freigegeben haben.

Externe Servicetechniker

Unser deutschlandweites externes Technikernetz garantiert, dass Ihre Reparaturaufträge innerhalb von 24 Stunden fachgerecht erledigt werden.

Individualproduktion

Ab einem gewissen Auftragsvolumen können Sie die Gerätetypen ganz nach Ihren Vorstellungen gestalten. Vom Branding über Sortenschilder und Beklebungen bis hin zur Individualproduktion mit Kunststoffteilen in kundenspezifischen Farben können wir Standardgeräte durch Veredelung an Ihre Ansprüche anpassen.





Logistik und Distribution

Wir liefern die von Ihnen benötigten Geräte direkt zu Ihnen oder zu Ihren Kunden von Haus zu Haus. Unsere Systemspediteure haben die Möglichkeit, jeden Colli einzeln zu verfolgen. So wissen Sie immer, wo sich Ihre Sendung gerade befindet.

Geht Ihr Auftrag bei uns bis 12.00 Uhr ein, wird in der Regel am nächsten Werktag ausgeliefert.

Frachtkosten können alternativ an Sie berechnet oder auch per Nachnahme bei Ihren Kunden direkt eingezogen werden. Wir übernehmen auch die Lagerhaltung der für Sie bereitgestellten Gerätechargen in großräumigen Hallen.

Telefonische und technische Unterstützung

Sie und Ihre Kunden erreichen uns rund um die Uhr per Telefon und online. Unser telefonischer Outbound-Service garantiert, wenn gewünscht, sowohl die korrekte Anlieferung der Maschinen und der Promotionartikel als auch die einwandfreie technische Funktionsfähigkeit des Gerätes.

Kompetent und freundlich beraten wir Sie gerne, wenn Sie Fragen haben oder Ersatzteile brauchen. Davon haben wir stets genug auf Lager. Auch hier gilt: Geht Ihr Auftrag bis 12.00 Uhr ein, wird in der Regel innerhalb des nächsten Werktages geliefert.

Promotion & Produkte

Sämtliche Geräte können wir mit einer Erstausrüstung an Ware und Promotionmaterial – wie beispielsweise Produkt, Gläser, Tischaufsteller oder Strohhalme – liefern. So können Ihre Kunden sofort durchstarten. Diese Promotionpakete stellen wir auf Wunsch individuell für Sie zusammen.

NOSCH international

Die NOSCH GmbH ist auch über unsere Landesgrenzen hinaus der Partner für Ihren Markenauftritt: Je nach Gerätevolumen bieten wir Ihnen Teile unseres Dienstleistungsprogramms auch international an.



Allgemeine Geschäftsbedingungen NOSCH GmbH

Allgemeines

Diese Bedingungen liegen allen, auch zukünftigen, Geschäftsabschlüssen zugrunde. Abweichende Bedingungen des Kunden, die wir nicht ausdrücklich schriftlich anerkennen, sind für uns unverbindlich, auch wenn wir diesen nicht ausdrücklich widersprechen.

I. Angebote, Auftragsannahme

1. Unsere Angebote sind freibleibend. Ein Zwischenverkauf bleibt vorbehalten.

2. Die durch Datenverarbeitungsanlagen ausgedruckte Geschäftspost (z.B. Auftragsbestätigungen, Rechnungen, Gutschriften, Kontoauszüge, Zahlungserinnerungen, etc.) ist auch ohne Unterschrift unsererseits rechtsverbindlich.

3. Wir weisen unsere Kunden darauf hin, daß wir – ausschließlich zu Geschäftszwecken – ihre personenbezogenen Daten mit Hilfe der elektronischen Datenverarbeitung entsprechend den Vorschriften des Bundesdatenschutzgesetzes verarbeiten und weitergeben. Unsere Kunden erklären sich damit einverstanden.

II. Lieferungs- und Leistungserbringung

1. Die Lieferung erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Käufers. Die Lieferung erfolgt unfrei.

2. Verpackungen, die zur Vermeidung von Schäden beim Transport benötigt werden, werden dem Kunden in Rechnung gestellt. Der Kunde trägt die Kosten der Transportversicherung, soweit keine schriftliche abweichende Vereinbarung getroffen wird.

3. Angegebene Liefertermine und -fristen gelten nur annähernd und unverbindlich. Sie setzen die rechtzeitige und vollständige Selbstbelieferung durch unseren Lieferanten, es sei denn, die Nichtlieferung oder Verzögerung ist von uns verschuldet, voraus. Liefertermine und -fristen verlängern sich durch Ereignisse höherer Gewalt angemessen und berechtigen uns, vom Vertrag ganz oder teilweise zurückzutreten. Als höhere Gewalt gelten u. a. Arbeitskampf, Betriebsstörungen oder sonstige unvorhergesehene Umstände, die die Lieferung wesentlich erschweren oder unmöglich machen. Dies gilt auch, wenn diese Umstände während der Lieferungszeit bei unserem Lieferanten eintreten.

III. Zahlungsbedingungen

1. Vereinbarte Preise verstehen sich zzgl. Transportkosten und zzgl. der Umsatzsteuer in der jeweils geltenden gesetzlichen Höhe.

2. Falls sich bis zum Liefertag Änderungen der Preisgrundlagen ergeben, behalten wir uns eine entsprechende Anpassung unserer Preise vor. Dies gilt jedoch nur für Lieferfristen von mehr als 4 Monaten und bei Preisanpassungen um bis zu 10 %. Bei höheren Preisanpassungen ist eine erneute Preisvereinbarung erforderlich. Kommt eine solche Vereinbarung nicht zustande, haben wir das Recht, uns innerhalb von 14 Tagen durch schriftliche Anzeige vom Vertrag zu lösen. Schadensersatzansprüche stehen dem Kunden in diesem Falle nicht zu.

3. Unsere Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum, sofern nicht eine Lieferung per Nachnahme erfolgt, ohne Abzug von Skonto auszugleichen.

4. Der Kunde kann keine Zurückbehaltungsrechte aus anderen Geschäften, auch aus der laufenden Geschäftsverbindung, geltend machen. Die Aufrechnung seitens des Kunden ist ausgeschlossen, es sei denn, die Gegenforderung ist unbestritten oder rechtskräftig festgestellt.

5. Wechsel werden nur aufgrund ausdrücklicher Vereinbarung und – ebenso wie Schecks – nur zahlungshalber unter dem Vorbehalt unserer Annahme im Einzelfall entgegengenommen. Diskont- und sonstige Spesen sind vom Kunden zu tragen und sofort zur Zahlung fällig.

6. Alle Zahlungen werden ohne Rücksicht auf andere Bestimmungen des Kunden stets zuerst auf Kosten, dann auf Zinsen und zuletzt auf unsere älteste Forderung angerechnet.

7. Bei Zahlungsverzug des Kunden berechnen wir Verzugszinsen in Höhe von 8 Prozentpunkten über dem Basiszinssatz gemäß § 247 BGB. Wir sind berechtigt, darüber hinausgehenden Schaden gesondert geltend zu machen.

8. Gerät der Kunde in Zahlungsverzug oder wird ein Wechsel oder Scheck bei Fälligkeit nicht eingelöst, sind wir berechtigt, alle unsere Forderungen – auch im Falle einer Stundung – sofort fällig zu stellen. Außerdem sind wir berechtigt, noch ausstehende Lieferungen nur gegen bare Vorauszahlungen auszuführen bzw. bereits gelieferte, noch nicht eingebaute Ware zurückzunehmen. Die Rücknahme der Ware ist kein Rücktritt vom Vertrag.

Soweit uns nachträglich Umstände bekannt werden, aus denen sich eine wesentliche Verschlechterung der Kreditwürdigkeit des Kunden ergibt und die unseren Zahlungsanspruch gefährden, stehen uns die zuvor genannten Rechte ebenfalls zu.

IV. Eigentumsvorbehalte

1. Alle gelieferten Waren bleiben Eigentum der NOSCH GmbH bis zur Erfüllung sämtlicher uns gegen den Kunden aus der Geschäftsverbindung zustehender Ansprüche. Dies gilt auch für zukünftig entstehende und bedingte Forderungen.

2. Übersteigt der Wert der bestehenden Sicherheiten die gesicherten Forderungen insgesamt um mehr als 20 v. H., sind wir auf Verlangen des Kunden zur Freigabe eines entsprechenden Teils der Sicherheiten nach unserer Wahl verpflichtet.

3. Während des Bestehens des Eigentumsvorbehaltes ist dem Besteller eine Verpfändung oder Sicherungsübereignung untersagt.

4. Wiederverkäufer dürfen die Vorbehaltsware nur im gewöhnlichen Geschäftsverkehr zu ihren normalen Geschäftsbedingungen und solange sie nicht in Zahlungsverzug sind veräußern, vorausgesetzt, daß die Forderungen aus der Weiterveräußerung entsprechend den nachstehenden Regelungen auf uns übergehen. Zu anderen Verfügungen über die Vorbehaltsware ist er nicht berechtigt. Die Vorbehaltsware ist getrennt von seinen anderen Waren zu lagern und/oder als unser Eigentum zu kennzeichnen. Wir sind berechtigt, die Waren auf Kosten des Kunden sicherzustellen und zu diesem Zweck das Grundstück und/oder die Räume des Kunden zu betreten.

Die Forderungen des Kunden aus einer Weiterveräußerung der Vorbehaltsware, auch im Wege des Einbaues als wesentlicher Bestandteil eines Grundstückes, werden bereits jetzt an uns abgetreten. Sie dienen in dem selben Umfange zur Sicherung wie die Vorbehaltsware. Wird die Vorbehaltsware vom Kunden zusammen mit anderen, nicht von uns verkauften Waren veräußert, so wird uns die Forderung aus der Weiterveräußerung in Höhe des Rechnungswertes der Vorbehaltsware abgetreten.

Der Kunde ist berechtigt, Forderungen aus der Weiterveräußerung einzuziehen. Diese Einzugsermächtigung kann durch uns widerrufen werden, wenn der Kunde in Zahlungsverzug gerät oder uns nachträglich Umstände bekannt werden, aus denen sich eine wesentliche Vermögensverschlechterung ergibt und die unseren Zahlungsanspruch gefährden.

Auf unser Verlangen ist der Kunde verpflichtet, seine Abnehmer sofort von der Abtretung an uns zu unterrichten – sofern wir dies nicht selbst tun – und uns die zur Einziehung erforderlichen Auskünfte und Unterlagen zu übergeben. Zur Abtretung der Forderungen an Dritte ist der Kunde in keinem Fall berechtigt. Dies gilt auch für Factoring-Geschäfte, die dem Kunden auch nicht aufgrund unserer Einziehungsermächtigung gestattet sind. Hat der Kunde ein Abtretungsverbot vereinbart, so ermächtigt er uns hiermit diese Forderungen einzuziehen.

5. Der Kunde ist verpflichtet, Pfändungen, Beschlagnahmen oder sonstige Verfügungen bzw. Eingriffe Dritter uns unverzüglich mitzuteilen.

6. Bei schuldhaftem Verstoß des Kunden gegen wesentliche Vertragspflichten, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir nach Mahnung zur Rücknahme des Vorbehaltsgutes berechtigt. Der Kunde ist zur Herausgabe verpflichtet. Wir sind nach vorheriger Androhung und angemessener Fristsetzung berechtigt, die zurückgenommene Vorbehaltsware zu verwerten und uns unter Anrechnung auf die offenen Ansprüche aus deren Erlös zu befriedigen.

V. Rücktrittsrecht

1. Wir sind berechtigt, von noch nicht vollständig erfüllten Verträgen durch Erklärung gegenüber dem Kunden ohne Fristsetzung zurückzutreten und bei Vorliegen der gesetzlichen Voraussetzungen Schadensersatz zu verlangen, wenn der Kunde seine Zahlungen ernsthaft und endgültig verweigert, ein gerichtliches Insolvenzverfahren gegen ihn beantragt wird oder außergerichtliche Vergleichsverhandlungen eingeleitet sind.

VI. Gewährleistungsansprüche, Mängelrügen und Schadensersatzansprüche

1. Wir leisten Gewähr für die Mangelfreiheit entsprechend dem jeweiligen Stand der Technik. Änderungen in der Konstruktion und/oder Ausführung, die die Funktionstüchtigkeit nicht beeinträchtigen, bleiben vorbehalten und berechtigen nicht zu einer Mängelrüge. Ausgenommen sind Mängel, die auf falsche oder unsorgfältige Behandlung, normalen Verschleiß oder Überbeanspruchung des Gerätes zurückzuführen sind.

Die Gewährleistung erlischt, wenn Änderungen oder Arbeiten am Gerät von nicht durch uns autorisierten Personen vorgenommen werden, die Anweisungen der Betriebsanleitungen nicht befolgt werden oder die Herausgabe des Gerätes zum Zwecke der Reparatur verweigert wird.

2. Für mangelhafte Lieferungen leisten wir nach unserer Wahl Gewähr durch Nachbesserung oder Ersatzlieferung ordnungsgemäßer Ware. Schlägt die Nachbesserung oder Ersatzlieferung fehl (§ 440 BGB), ist der Kunde nach seiner Wahl berechtigt, stattdessen Minderung des Kaufpreises zu verlangen. Ein Rücktritt vom Vertrag ist ausgeschlossen.

Der Versand von Ersatzteilen erfolgt frei Haus auf Gefahr des Kunden gegen Rückgabe der defekten Teile.

3. Die Frist für die Verjährung von Gewährleistungsansprüchen beträgt 1 Jahr ab Lieferung.

4. Der Kunde ist verpflichtet, unsere Lieferung auf Vollständigkeit und Mangelfreiheit zu prüfen und eventuelle Beanstandungen unverzüglich, spätestens innerhalb von 8 Tagen ab Erhalt der Ware, bei uns anzuzeigen.

Ist ein Mangel dabei nicht festzustellen und tritt ein solcher zu einem späteren Zeitpunkt auf, ist der Kunde verpflichtet, diesen

Mangel unverzüglich, spätestens 8 Tage nach seiner Feststellung, schriftlich bei uns anzuzeigen. Insoweit wird Bezug genommen auf die Regelungen in §§ 377, 378 HGB.

5. Für Ersatzteile und Nachbesserungen wird im gleichen Umfang Gewähr geleistet, wie für den ursprünglichen Liefergegenstand, jedoch zeitlich begrenzt bis zum Ende der Gewährleistungszeit für den ursprünglichen Liefergegenstand. Durch Verhandlungen über Beanstandungen verzichten wir nicht auf den Einwand, dass die Mängelrüge nicht rechtzeitig oder nicht ausreichend gewesen sei. Zur Mängelprüfung von uns beauftragte Mitarbeiter sind nicht zur Anerkennung von Mängeln mit Wirkung gegen uns berechtigt.

6. Im Rahmen der Gewährleistung auszutauschende Teile gehen in unser Eigentum über.

7. Jegliche Schadensersatzansprüche, auch außerhalb der Gewährleistung, und wegen sogenannter Mangelfolgeschäden, sind ausgeschlossen, soweit sie nicht auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung der uns obliegenden vertraglichen oder gesetzlichen Verpflichtungen beruhen. Die Einschränkung der Haftung gilt in gleichem Umfang für unsere Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen.

Von diesem Ausschluss ausgenommen sind Schadensersatzansprüche aus der Verletzung des Lebens, des Körpers und der Gesundheit des Kunden, die auf einer fahrlässigen von uns zu vertretenden Pflichtverletzung beruhen.

Auch im Falle des Verzuges oder der Unmöglichkeit haften wir für Schäden nur, soweit diese von uns durch vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln verursacht worden sind. Auch insoweit gilt die Haftungseinschränkung im gleichen Umfang für unsere Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen.

Ausgenommen sind auch insoweit Schadensersatzansprüche aus der Verletzung des Lebens, des Körpers und der Gesundheit des Kunden, die auf einer fahrlässigen von uns zu vertretenden Pflichtverletzung beruhen.

8. Von den vorstehenden Haftungseinschränkungen unberührt bleibt eine eventuelle Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz für Personenschäden oder für Sachschäden an sonstigen privat genutzten Gegenständen.

VII. Gerichtsstand und Rechtswahl

1. Für sämtliche Geschäfte gilt ausschließlich deutsches Recht, auch für Auslandsgeschäfte. Die Anwendung des einheitlichen Kaufrechts des Haager Abkommens von 1964 und des Wiener CISG-Abkommens sind ausgeschlossen.

2. Liegen die Voraussetzungen für eine Gerichtsstandsvereinbarung nach § 38 der Zivilprozessordnung vor, ist Gerichtsstand für alle Ansprüche der Vertragsparteien Stade.

VIII. Salvatorische Klausel

Sollte eine Bestimmung in diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, wird die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt.

Die unwirksame Bestimmung ist in diesem Falle durch eine wirksame zu ersetzen, die dem mit der unwirksamen Bestimmung verfolgten wirtschaftlichen Zweck am nächsten kommt.

NOSCH®

NOSCH GmbH
Bremer Straße 3
27432 Basdahl, Germany
T +49 (0) 4766.9393-0
F +49 (0) 4766.9393-939
info@nosch.de
www.nosch.de