

### “Flower Flame” Gasherd GH7/4FLGB

→ Standgerät mit 4 Flammen und Gasbratofen

- ◆ “Flower Flame” passt sich der Topfgröße an, die Flammkrone gewährleistet optimale Wärmeübertragung
- ◆ Unterbau mit 6 kW Gas-Bratofen GN 2/1 mit Edelstahlbrennern, selbst stabilisierender Flamme unter der Bodenplatte und thermostatischer Regelung
- ◆ 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus Chromnickelstahl mit Scotch-Brite Schliffbild
- ◆ Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen
- ◆ Brennerdurchmesser: je 60 mm
- ◆ Leistung je Brenner: 5,5 kW
- ◆ Pilotflamme mit Züandsicherung
- ◆ justierbare Stellfüße (+50 mm)
- ◆ 1 Tragrost GN 2/1, verchromt in Serie



#### GH7/4FLGB

ø Brenner	60 mm
	4 x 5,5 kW
Kochfelder	Flower Flame Hochleistungsgasbrenner
BxTxH in mm	800 x 700 x 850
Temp.-Bereich	140 °C bis 300 °C
Gas-Anschluss	28 kW
Artikelnummer	406178004

### Fritteuse EF7/1B12LT Elektroausführung

→ Tischgerät mit einem Becken



- ◆ 1 x Standard-Becken mit innen liegenden Heizelementen
- ◆ 1,5 mm starke Front- u. Deckplatte aus Chromnickelstahl mit Scotch-Brite Schliffbild
- ◆ umseitig abgerundete Beckenkanten
- ◆ Arbeitstemperatur von 105 - 185 °C thermostatisch regelbar
- ◆ Füllmenge Standard.-Becken: min./ max.: 10/ 12 Liter
- ◆ **serienmäßig mit einem Korb**
- ◆ Unterbau optional erhältlich

#### EF7/1B12LT (Abb. ähnl.)

Beckenkapazität	1 x 10 bis 12 l
BxTxH in mm	400 x 700 x 250
Elektro-Anschluss	8,7 kW/ 400 V
Artikelnummer	406178122

#### passender Kaminaufsatz

- ◆ Breite: 400 mm, Höhe: 180 mm
- Art.-Nr.: 406 206 303

### “Flower Flame” Gasherd GH7/6FLEBS

→ Standgerät mit Elektrobratofen GN 2/1 + Unterbau mit Tür

- ◆ “Flower Flame” passt sich der Topfgröße an, die Flammkrone gewährleistet optimale Wärmeübertragung
- ◆ mit 6 kW Elektro-Bratofen GN 2/1 + 1 x Unterbau mit Tür
- ◆ 1,5 mm starke Front- u. Deckplatte aus Chromnickelstahl mit Scotch-Brite Schliffbild
- ◆ Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen
- ◆ Brennerdurchmesser: je 60 mm
- ◆ Leistung je Brenner: 5,5 kW
- ◆ Pilotflamme mit Züandsicherung
- ◆ justierbare Stellfüße (+50 mm)
- ◆ 1 Tragrost GN 2/1, verchromt in Serie



#### GH7/6FLEBS

ø Brenner	60 mm
	6 x 5,5 kW
Kochfelder	Flower Flame Hochleistungsgasbrenner
BxTxH in mm	1200 x 700 x 850
Temp.-Bereich	140 °C bis 300 °C
Elektro-Anschluss	6 kW/ 400 V
Gas-Anschluss	33 kW
Artikelnummer	406178008

# Spültechnik



## ZANUSSI PROFESSIONAL Modell LB 2 DPDI → Gläserspülmaschine



- 2 Spülprogramme, Spültemperatur 55 - 65 °C:  
120 sek-Zyklus für normale Verschmutzung  
300 sek-Zyklus für starke Verschmutzung
- Leistung: bis zu 30 Körbe/ h
- Druckboiler
- Softstart
- **Spülmittel- und Klarspülmittel-Dosiergerät**
- **Laugenpumpe**
- Nachspültemperatur über integriertes Druckboilersystem zwischen 80 °C und 90 °C
- Kaltnachspülung
- leicht zu reinigender Waschtank
- doppelwandig
- Innen- und Außenverkleidung, Spülarme und Filter aus Chromnickelstahl
- Seitenwände besonders schall- und wärmeisoliert
- benutzerfreundliche elektronische Steuerung
- IPX4, Spritzwasserschutz
- inkl. 1 Korb eckig, BxTxH in mm 395 x 395 x 200

BxTxH in mm	460 x 565 x 715
Einschubhöhe in mm	290
Boilerinhalt in l	5
Tankinhalt in l	6
Elektro-Anschluss	3,3 kW/ 230 V
Artikelnummer	406402062

€ 1.730,-

~~€ 2.559,-~~

## ZANUSSI PROFESSIONAL Modell LS5 3DP → Untertisch-Geschirrspülmaschine



- 2 Spülprogramme, Spültemperatur 55 - 65 °C:  
120 sek-Zyklus für normale Verschmutzung  
180 sek-Zyklus für starke Verschmutzung
- Leistung: 30 Körbe/ h oder 540 Teller/ h
- Druckboiler
- Klarspülmittel-Dosiergerät
- **Laugenpumpe**
- garantierte Nachspültemperatur von 82,5 °C
- vollautomatisches Selbstreinigungsprogramm
- automatischer 4-Sekunden-Stopp zwischen Spül- und Nachspülzyklus
- "Soft-Start" verhindert Glasbruch
- Korpus und Innenwanne aus Chromnickelstahl
- hochwertige, leicht entnehmbare Kunststoff-Spülarme
- benutzerfreundliche elektronische Steuerung
- IPX4 Strahlwasserschutz
- inkl. 1 Korb und 1 kleiner, eckiger Besteckbehälter

BxTxH in mm	600 x 620 x 820
Einschubhöhe in mm	330
Boilerinhalt in l	5,8
Tankinhalt in l	33
Elektro-Anschluss	5,35 kW/ 400 V
Artikelnummer	406400146

€ 1.679,-

~~€ 2.500,-~~

## ◀ KLARCO 3/4 " Geschirrspülbrause → mit Hebelmischbatterie

- ergonomische, rückschlagsfreie Handbrause
- Innenteile aus Edelstahl
- Keramkdichtungen
- Schutzring im Weichgummi
- glanzpoliertes Edelstahlrohr
- Schwenkauslauf ø 25 mm mit Strahlregler 3/4"
- verkalkungsfrei
- Tischbohrung: ø 35 mm

~~€ 350,-~~

Artikelnummer 2E29148272

€ 256,-



## → Haubenspülmaschine

- 3 Spülprogramme, Spültemperatur 55 - 65 °C:  
54 sek-Zyklus für leichte, 90 sek-Zyklus für normale und 150 sek-Zyklus für starke Verschmutzung
- Leistung: 67 Körbe/ h oder 1200 Teller/ h
- Druckboiler
- **Spülmittel-Dosiergerät**
- **Klarspülmittel-Dosiergerät**
- garantierte Nachspültemperatur von 82,5 °C
- vollautomatisches Selbstreinigungsprogramm
- autom. 4-Sekunden-Stopp zwischen Spül- und Nachspülzyklus
- effektives Nachspülzyklussystem, Verbrauch an heißem Frischwasser: lediglich 3 Liter
- doppelwandig, komplett aus Chromnickelstahl, inkl. Innenwanne, Tankfilter, Spülarne und justierbare Stellfüße
- benutzerfreundliche elektronische Steuerung
- tief gezogener Tank und herausnehmbare Spülarne und Filter für leichte Reinigung
- IPX5 Strahlwasserschutz
- inkl. 1 Korb und 1 eckiger Besteckbehälter



BxTxH in mm	748 x 833 x 1515
Einschubhöhe in mm	409
Boilerinhalt in l	12
Tankinhalt in l	42
Elektro-Anschluss	9,9 kW/ 400 V
Artikelnummer	406505052

~~€ 3.989,-~~ € 2.856,-

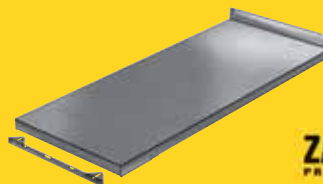


ZANUSSI  
PROFESSIONAL

### Vorwaschtisch mit Becken 500 x 400 mm

BxTxH in mm	1200 x 745 x 1170
Laufrichtung	R > L, 1200 mm
Artikelnummer	406865308

~~€ 1.185,-~~ € 910,-

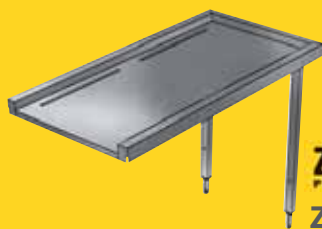


ZANUSSI  
PROFESSIONAL

### Zwischenboden für Zu- u. Ablauftisch, 600 mm

BxTxH in mm	475 x 510 x 95
Artikelnummer	406865350

~~€ 118,-~~ € 89,-

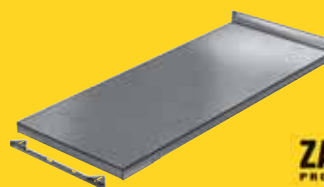


ZANUSSI  
PROFESSIONAL

### Zu- u. Ablauftisch, 600 mm für Rechts- oder Linksanbau

BxTxH in mm	600 x 600 x 910
Artikelnummer	406865302

~~€ 293,-~~ € 298,-



ZANUSSI  
PROFESSIONAL

### Zwischenboden für Zu- u. Ablauftisch, 1200 mm

BxTxH in mm	1075 x 510 x 95
Artikelnummer	406865352

~~€ 152,-~~ € 110,-

# easyLine Heißluftdämpfer Konvektionsöfen



## ZANUSSI **easySteam (B) Gas- und Elektroausführung**

→ **Heißluftdämpfer mit Boilersystem und vollautomatischer Reinigung**



easySteam (B) 6 x GN 1/1-B  
Elektroausführung

### Gasausführung

#### easySteam (B) 6 x GN 1/1-B

Kapazität	6 x GN 1/1 - 65 mm
BxTxH in mm	895 x 845 x 830
Gas-Anschluss	20 kW
Artikelnummer	406238700

~~€ 7.996,-~~ € 6.000,-

#### easySteam (B) 10 x GN 1/1-B

Kapazität	10 x GN 1/1 - 65 mm
BxTxH in mm	895 x 845 x 1080
Gas-Anschluss	40 kW
Artikelnummer	406238702

~~€ 9.829,-~~ € 7.400,-

- ◆ komplett aus Chromnickelstahl
- ◆ 3 Betriebsarten: Heißluft, Dampf, Kombination aus Dampf und Heißluft
- ◆ Feuchtigkeitsmessung über By-pass Technologie
- ◆ Frischdampfgenerator mit automatischer Wasserbefüllung
- ◆ ECO-Delta Garen
- ◆ Turbo-Dämpfen und Niedertemperatur-Dämpfen
- ◆ voreingestelltes Regenerierprogramm
- ◆ automatisches Vorheizen
- ◆ Startzeitvorwahl
- ◆ Cook & Hold Impulslüftung für ruhiges Garklima
- ◆ 1/2 Lüftergeschwindigkeit
- ◆ 1/2 Heizleistung Elektrik und Gas
- ◆ 2-Stufen-Garprogramm
- ◆ Kerntemperaturfühler
- ◆ automatisches Reinigungssystem mit 4-Stufen-Zyklus
- ◆ IPX5 Strahlwasserschutz
- ◆ Schlauchbrause optional erhältlich
- ◆ Transportfüße



easySteam (B) 10 x GN 1/1-B  
Elektroausführung

### Elektroausführung

#### easySteam (B) 6 x GN 1/1-B

Kapazität	6 x GN 1/1 - 65 mm
BxTxH in mm	895 x 845 x 830
Elektro-Anschluss	10,1 kW/ 400 V
Artikelnummer	406238200

~~€ 5.798,-~~ € 4.360,-

#### easySteam (B) 10 x GN 1/1-B

Kapazität	10 x GN 1/1 - 65 mm
BxTxH in mm	895 x 845 x 1080
Elektro-Anschluss	17,5 kW/ 400 V
Artikelnummer	406238202

~~€ 8.695,-~~ € 6.535,-



## Konvektionsöfen Elektroausführung Serie EK

→ **Quereinschub, für 6 x und 10 x GN 1/1**

- ◆ Außengehäuse und Garraum aus Edelstahl, Sichtseiten mit Scotch-Brite Schliff
- ◆ Konvektionszyklus entweder ohne Befeuchtung oder **mit 5-stufiger Beschwadung**
- ◆ Garraum-Schnellabkühlung
- ◆ Heißluft thermostatisch regelbar von 30 °C bis 300 °C
- ◆ Zeitschaltuhr (0 bis 120 min) oder Dauerbetriebsfunktion
- ◆ manuelles Thermometer und Kontrollleuchte im Bedienfeld
- ◆ Tür mit wärmeisoliertem Sichtfenster
- ◆ beleuchteter Hygiene-Garraum mit Luftleitsystem „Flow-Channel“ und geschütztem Lüfter
- ◆ leichte Reinigung durch nahtlos gerundeten Boden Schutzgitter und Chromnickelstahl-Rosthalterungen
- ◆ IPX4 Spritzwasserschutz



EK 10 x GN 1/1,  
Untergestell optional

#### EK 6 x GN 1/1

Kapazität	6 x GN 1/1
BxTxH in mm	860 x 746 x 633
Elektro-Anschluss	7,7 kW/ 400 V
Artikelnummer	406240205

~~€ 3.305,-~~ € 2.479,-

#### EK 10 x GN 1/1

Kapazität	10 x GN 1/1
BxTxH in mm	890 x 900 x 970
Elektro-Anschluss	17,3 kW/ 400 V
Artikelnummer	406240206

~~€ 4.175,-~~ € 3.129,-

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

## easyPlus (C) Gas- und Elektroausführung

→ Heißluftdämpfer mit Frischdampfsystem und vollautomatischer Reinigung



easyPlus (C) 6 x GN 1/1-C  
Elektroausführung

### Gasausführung

easyPlus (C) 6 x GN 1/1-C

Kapazität	6 x GN 1/1 - 65 mm
BxTxH in mm	895 x 845 x 830
Gas-Anschluss	20 kW
Artikelnummer	406239700

~~€ 6.631,-~~ € 4.979,-

easyPlus (C) 10 x GN 1/1-C

Kapazität	10 x GN 1/1 - 65 mm
BxTxH in mm	895 x 845 x 1080
Gas-Anschluss	40 kW
Artikelnummer	406239702

~~€ 8.116,-~~ € 6.069,-

- ◆ komplett aus Chromnickelstahl
- ◆ Multifunktionszyklus für die Grundbetriebsarten: Heißluft, Heißluft mit automatischer Befeuchtung (11 Stufen), Dampf
- ◆ manuelle Beschwadung
- ◆ Dampferzeugung durch Wasserdirekteinspritzung
- ◆ Niedertemperaturgaren
- ◆ Turbo-Dämpfen und Niedertemperatur-Dämpfen
- ◆ regenerieren von Speisen auf Tellern oder in GN-Behältern
- ◆ automatisches Vorheizen
- ◆ Cook & Hold Impulslüftung für ruhiges Garklima
- ◆ 2-Stufen-Garprogramm
- ◆ Kerntemperaturfühler
- ◆ **vollautomatisches Reinigungssystem mit 4 Programmen**
- ◆ IPX5 Strahlwasserschutz
- ◆ motorische Garraum-Entlüftung
- ◆ gleichmäßige Wärmeverteilung mit Frischluftzufuhr
- ◆ Fehler-Diagnose-System
- ◆ Schnellabkühlung des Garraums über Cooldown-Funktion
- ◆ Schlauchbrause optional erhältlich
- ◆ Transportfüße



easyPlus (C) 10 x GN 1/1-C  
Elektroausführung

### Elektroausführung

easyPlus (C) 6 x GN 1/1-C

Kapazität	6 x GN 1/1 - 65 mm
BxTxH in mm	895 x 845 x 830
Elektro-Anschluss	10,1 kW/ 400 V
Artikelnummer	406239200

~~€ 5.257,-~~ € 3.920,-

easyPlus (C) 10 x GN 1/1-C

Kapazität	10 x GN 1/1 - 65 mm
BxTxH in mm	895 x 845 x 1080
Elektro-Anschluss	17,5 kW/ 400 V
Artikelnummer	406239202

~~€ 7.595,-~~ € 5.668,-

## Zubehör/ Heißluftdämpfer



ZANUSSI  
PROFESSIONAL

Untergestell → offen ,

für easyLine-Heißluftdämpfer



- ◆ für easyLine 6 x GN 1/1 und 10 x GN 1/1
- ◆ mit 7 Einschüben GN 1/1

offenes Untergestell

Artikelnummer 406922195

~~€ 816,-~~ € 600,-

# Kochgeräte Serie N 700



**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

## “Flower Flame” → Standgeräte mit offenem Unterbau Gasherde



- ◆ “Flower Flame” passt sich der Topfgröße an, die Flammkrone gewährleistet optimale Wärmeübertragung
- ◆ offener Unterbau mit dreiseitig geschlossenem Schrankraum
- ◆ 1,5 mm starke Front- u. Deckplatte aus Chromnickelstahl mit Scotch-Brite Schliffbild
- ◆ Kochstellen-Abstellgitter aus emailliertem Gusseisen
- ◆ Brennerdurchmesser: je 60 mm
- ◆ Leistung je Brenner: 5,5 kW
- ◆ Pilotflamme mit Zündsicherung
- ◆ justierbare Stellfüße (+50 mm)
- ◆ Türen optional erhältlich

### GH7/4FLUO

ø Brenner	60 mm
Kochfelder	4 x 5,5 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner
BxTxH in mm	800 x 700 x 850
Gas-Anschluss	22 kW
Artikelnummer	406178002

€ 1.319,-

~~€ 1.175,-~~

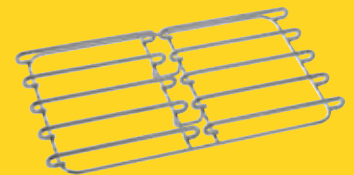


### GH7/6FLUO

ø Brenner	60 mm
Kochfelder	6 x 5,5 kW Flower Flame Hochleistungsgasbrenner
BxTxH in mm	1200 x 700 x 850
Gas-Anschluss	33 kW
Artikelnummer	406178003

€ 1.755,-

~~€ 2.362,-~~



### passendes Schieberrost für Kochserie N 700

- ◆ Edelstahl
- ◆ Breite: 400 mm
- Art.-Nr.: 406 206 297

€ 160,-

~~€ 218,-~~

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

## Induktionsherde Elektroausführung → Tischgeräte

- ◆ mit 2 x oder 4 x 3,5 kW Ceranfeldern mit Doppelheizzone
- ◆ ø Kochzone: 230 mm
- ◆ 1,5 mm starke Front- und Deckplatte aus Chromnickelstahl mit Scotch-Brite Schliffbild
- ◆ umseitig abgerundete Kanten

~~€ 4.905,-~~



### IH 7/2ZT

Kochfelder	2 x 3,5 kW Ceranfeld mit Doppelheizzone
BxTxH in mm	400 x 700 x 250
Elektro-Anschluss	7 kW/ 400 V
Artikelnummer	406178021

€ 3.720,-

- ◆ 6 mm starkes Cerankochfeld in der einteilig tief gezogenen Arbeitsfläche wasserdicht, hermetisch versiegelt
- ◆ thermostatische Steuerung je Doppelheizzone
- ◆ Restwärmeanzeige im Ceranfeld

~~€ 8.834,-~~



### IH 7/4ZT

Kochfelder	4 x 3,5 kW Ceranfeld mit Doppelheizzone
BxTxH in mm	800 x 700 x 250
Elektro-Anschluss	14 kW/ 400 V
Artikelnummer	406178022

€ 6.600,-

# Zubehör/ Serie N 700



## ZANUSSI PROFESSIONAL Neutralelemente → offene Unterbauten für Tischgeräte

- ◆ wahlweise mit 400 mm oder 800 mm Breite
- ◆ dreiseitig geschlossener Schrankraum
- ◆ Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild

- ◆ umseitig abgerundete Kanten
- ◆ höhenverstellbare Füße (+50 mm)

### UE7/4000

BxTxH in mm 400 x 700 x 600  
 Artikelnummer 406178173

~~€ 358,-~~ € 260,-



### UE7/8000

BxTxH in mm 800 x 700 x 600  
 Artikelnummer 406178174

~~€ 456,-~~ € 330,-



## ZANUSSI PROFESSIONAL Türen für Unterbau → Rechts- und Linksanschlag



### Tür/ Unterbau - Linksanschlag

Breite in mm 400  
 Artikelnummer 406206195

~~€ 111,-~~ € 122,-



### Tür/ Unterbau - Rechtsanschlag

Breite in mm 400  
 Artikelnummer 406206194

~~€ 111,-~~ € 122,-

# Pizzaöfen von Moretti Forni



## MORETTI FORNI Serie iDeck → elektrische Pizzaöfen mit 1 + 2 Backkammern

- ◆ Edelstahl-Backkammer(n) mit Schamottsteinboden. direkt unterhalb des Bodens angeordnete Heizelemente
- ◆ **sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteinbodens**
- ◆ Innenmaße Backkammer, BxHxH in mm: 610 x 600 x 140
- ◆ maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C getrennt für Ober- und Unterhitze über Thermostat mechanisch regelbar
- ◆ Schalter für Start/ Stopp, Licht, Ober-/ Unterhitze
- ◆ stoßgeschützt eingebaute Innenbeleuchtung
- ◆ stabiles Türöffnungssystem mit durchgehender Griffstange
- ◆ Außengehäuse aus Edelstahl
- ◆ verstärkte Isolierung mit Mineralwolle



### iDeck PM 60.60

Kapazität Bleche (600 x 400 mm)	1
Anzahl Pizzen ø 30 cm	4
Anzahl Pizzen ø 50 cm	1
BxTxH in mm	850 x 921 x 363
Elektro-Anschluss	4,2 kW/ 400 V
Artikelnummer	493060060100-I



### iDeck PD 60.60

Kapazität Bleche (600 x 400 mm)	2
Anzahl Pizzen ø 30 cm	4+4
Anzahl Pizzen ø 50 cm	1+1
BxTxH in mm	850 x 921 x 660
Elektro-Anschluss	8,4 kW/ 400 V
Artikelnummer	493060060200-I

~~€ 1541,-~~

€ 1.185,-

~~€ 2467,-~~

€ 1.895,-



## serieP AMALFI B - voll schamottiert → elektr. Pizzaöfen mit 1 + 2 Backkammern



Moretti serieP AMALFI B  
Ausstattung mit zwei komplett schamottierten Backkammern, Haube, BASE und einem iCab Gärschrank (nicht im Lieferumfang enthalten)

- ◆ Außengehäuse aus Edelstahl
- ◆ Seitenpaneele aus schwarz lackiertem Stahlblech
- ◆ temperiertes Glas
- ◆ Backkammer komplett schamottiert mit im Stein integrierten Heizelementen
- ◆ sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins
- ◆ nach außen hitzeisoliert
- ◆ elektronische Steuerung mit separater Temperatureinstellung für Ober- und Unterhitze, Start-up-Timer und Economy-Energiesparfunktion
- ◆ max. Arbeitstemperatur: 450 °C
- ◆ Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- ◆ **doppelte Energiespar-Isolierung**
- ◆ geschützt installierte Innenbeleuchtung
- ◆ Sicherheits-Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung
- ◆ Modularsystem: Anzahl der Backkammern auch nachträglich auf max. drei Stück erweiterbar

### Pizzaofen Amalfi B - 1 Backkammer + Haube + BASE

Anzahl Backkammern	1
Kapazität Bleche (600 x 400 mm)	2
Anzahl Pizzen ø 30 cm	6
Anzahl Pizzen ø 50 cm	1
BxTxH in mm	1320 x 1351 x 650
Elektro-Anschluss	7,7 kW/ 230 V
Energieverbrauch	3,8 kWh/ 24 h
Artikelnummern	493.400.019.200 + 493.400.019.250 + 493.400.018.260

~~€ 6.726,-~~  
**€ 4.999,-**

### Pizzaofen Amalfi B - 2 Backkammern + Haube + BASE

Anzahl Backkammern	2
Kapazität Bleche (600 x 400 mm)	2 + 2
Anzahl Pizzen ø 30 cm	6 + 6
Anzahl Pizzen ø 50 cm	1 + 1
BxTxH in mm	1320 x 1351 x 1050
Elektro-Anschluss	15,4 kW/ 230 V
3,8 kWh/ 24 h	
Artikelnummern	2 x 493.400.019.200 + 493.400.019.250 + 493.400.018.260

~~€ 12.038,-~~  
**€ 9.065,-**



## serie iMix IM 25 → Teigknetmaschine

- ◆ Außengehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- ◆ Spiralkneter, Behälter und Schutzgitter in Edelstahl
- ◆ für maximal 25 kg Teig pro Arbeitsgang
- ◆ Behälterkapazität: 33 l
- ◆ ø Spiralkneter: 22 mm
- ◆ Vibrationsschutz, geräuscharmer Laufbetrieb
- ◆ Timer
- ◆ vier Lenkrollen



~~€ 1.690,-~~

### IM 25

BxTxH in mm	760 x 748 x 430
Anschlusswert	1,1 kW/ 400 V
Artikelnummer	4930010IM25

**€ 1.265,-**

## NordCap/ Pizzakühltisch PT 2-C

### → 2 Türabteile, 3 kleine ungekühlte Schubladen (Abb. ähnl.)

- ◆ zum Vorbereiten von Pizzen und Konservieren von Teiglingen
- ◆ komplett aus Chromnickelstahl
- ◆ Arbeitsplatte aus Granit mit 3-seitiger Aufkantung
- ◆ Temperaturbereich: 0 bis +6 °C, rel. Luftfeuchtigkeit: 82 %
- ◆ für EN-Bleche 600 x 400 mm
- ◆ Schrankinnenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ selbstschließende Türen mit Griffleiste und Magnetdichtung
- ◆ elektronischer Thermostat und manuelle Umschaltung von stiller Kühlung auf Umluft
- ◆ automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



### passender Kühlaufsatz A 1600 - GN 1/1

◆ BxTxH in mm: 1600 x 385 x 385

- ◆ Bestückungs-Bsp.: 1 x 1/2-150 + 5 x 1/3-150
  - ◆ Bruttoinhalt: 54 l
  - ◆ Temperaturbereich: +2 bis +8 °C
  - ◆ Elektro-Anschluss: 146 W/ 230 V
- Art.-Nr.: 467.101.070.19-0-0-0

~~€ 1.242,-~~

**€ 900,-**



### PT 2-C

BxTxH in mm	1600 x 720 x 830
Bruttoinhalt	305 l
Elektro-Anschluss	245 W/ 230 V
Energieverbrauch	2,1 kWh/ 24 h
Artikelnummer	46710106015-0-0-T

~~€ 3.819,-~~  
**€ 2.799,-**

Beratung, Planung, Service durch Ihren Fachhandelspartner