CHAFING DISH, ZUBEHÖR, RECHAUDS

SCHNEIDBRETTER

THERMOBOXEN

GN-BEHÄLTER / SCHÜSSELN

PROFI-GASTROGERÄTE

SPEZIALARTIKEL



rigaflex

HORECA – KATALOG NR.4

AUF DEN PUNKT GEBRACHT!



rigaflex

Rigaflex Qualitätsprodukte seit 1949

Was vor über 75 Jahren als Einzelfirma durch Herrn Ritter als F.G. Ritter AG in Basel gegründet wurde, hat sich über die Jahrzehnte zu einer wahren Erfolgsgeschichte gemausert.
Seit dem Spin-Off im Jahre 2002 der Bereiche Gastronomieartikel und Thekenpräsentation in die Rigaflex AG wurden die Anzahl der Mitarbeitenden verdoppelt und die Warenverfügbarkeit auf nahezu 100% erhöht.

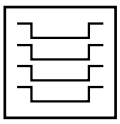
Unsere wichtigsten Credos, die zu unserem Erfolg beitragen sind:

- Unsere Kunden sind unser wichtigstes Gut
- Wir sind zuverlässig und versuchen alle Kundenwünsche zu erfüllen
- Unsere Produkte erfüllen einen hohen Qualitätsstandard
- Wir haben ein exklusives Sortiment mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis
- Wir stehen für eine hohe Warenverfügbarkeit und raschen Versand
- Wir suchen nicht nach Problemen, sondern finden Lösungen

Sowohl die Zubereitungs- als auch die Warmhaltekultur in der Küche und im Catering/Buffet ist in ständiger Bewegung. Für dieses dynamische Umfeld entwickelt und findet die Rigaflex stets neue Überraschungen und Lösungen, damit Sie Ihre Speisen, Getränke und Services ins rechte Licht rücken.
Lassen Sie sich durch unseren neuen Katalog inspirieren.

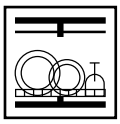
Ihr Rigaflex Team

Jan Jakob
CEO


Stapelbar



GN-Formate


Spülmaschinenfest


Nicht spülmaschinengeeignet


Abwaschbar


Elastisch


Bruchsicher


Unzerbrechlich


Lebensmittelecht



Gerät mit Timerfunktion


Kühlbar


Wasserumwälzung


Gerät mit Ventilator


Leicht


Gerät mit Kochprogrammen


Eigenmontage



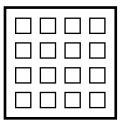
Drehbar um 180°

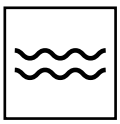

Glattschliff

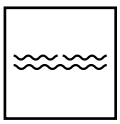

Wellenschliff



Hitzebeständig


Waffelmuster


Beidseitig gewellt


Beidseits gewellt, oben geteilt



Profi-Geräte



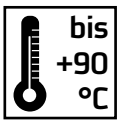
Schweizer Stecker T12
Bis 2’400 W



Schweizer Stecker T23
Zwischen 2’400 – 3’600 W



Stecker CEE16A
Starkstrom



Angaben zu möglichen Temperaturbereichen der jeweiligen Geräte



Angaben zur jeweiligen Dicke des Produkts.



Angaben zur Leistung/Drehzahl der jeweiligen Geräte.



Patentiert







Durchmesser möglicher Gefässgrössen.


Touch Bedienung

PP

Ist unzerbrechlich, umweltschonend recycelbar, spülmaschinen- und mikrowellengeeignet. Gebrauchstemperatur ca. – 30°C bis + 75°C.

PE

Polyethylen ist hart elastisch, glänzend und spühlmaschinengeeignet. Gebrauchstemperatur ca. -40°C bis ca. +120°C.

EPP

Expandiertes Polypropylen ist umweltschonend und recycelbar, langlebig, desinfizier- und sterilisierbar, ultraleicht und wärmeformstabil.

ALU

Aluminium ist ein sehr leichtes Material, sehr gute elektrische und thermische Leitfähigkeit, korrosionsbeständig, nicht spülmaschinengeeignet; Gebrauchstemperatur bis +500°C.

METALL VERCHROMT / STEEL CHROME PLATED

Verchromter Stahl ist nichtedles Metall mit hartem Chromüberzug; nicht säurefest; nach Beschädigung der Chromschicht kein Schutz gegen Umwelteinflüsse. Pflege: niemals scheuernde Hilfsmittel verwenden; nur mit weichem Lappen reinigen.

GUSSEISEN FONTE

Extrem langlebig bei entsprechender Pflege; für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet; sehr guter Wärmespeicher; absolut hygienisch bei unbeschädigter Oberfläche; Pflege mit heissem Wasser reinigen; niemals Stahlwolle zum Reinigen verwenden!

PP

Polypropylen stapelbar, siehe Eigenschaften PP.

PE 500

Hochmolekulares Polyethylen besticht durch sehr hohe Kratz- und Schneidfestigkeit; säure- und akalibeständig; keine Feuchtigkeitsaufnahme.

PC

Polycarbonat ist praktisch unzerbrechlich, formbeständig in kochendem Wasser; spülmaschinengeeignet; Gebrauchstemperatur ca. – 30°C bis ca. +100°C.

EDELSTAHL INOX

Edelstahl unspezifisch sind niedrig nickelhaltige Edelstähle wie beispielsweise 14/1; nicht magnetisch; geringere allgemeine Resistenz als Edelstahl 18/10

INOX 18/10

Edelstahl 18/10 ist rostfrei; sehr langlebig; gute isolierende Eigenschaften; absolut hygienisch und nicht toxisch; recyclebar; nicht resistent gegen dauerhaften Kontakt mit Chloriden (Kochsalz und Fruchtsäuren); sterilisierbar; Oberfläche lässt sich vielseitig polieren(maschinell oder per Hand, keine Stahlwolle verwenden) Gebrauchstemperatur bis 400°C.

STAHLBLECH TÔLE D'ACIER

Stahlblech

TPU

Thermoplastisches Polyurethan Hohe Verschleiss- und Abriebfestigkeit; hohe Beständigkeit gegen Öle, Fette usw; sehr starke Zugfestigkeit und ausgezeichneter Reisswiderstand; Hitzebeständigkeit von -20°C bis 150°C.

PE-HD

Polyethylen hochdicht hart elastisch; unzerbrechlich; ausreichend formbeständig in heissem Wasser; glänzend; spülmaschinenfest; Gebrauchstemperatur – 40°C bis ca. 120°C.

ABS

Acrynitril-Butadien-Styrol besitzt eine sehr gute Oberflächenhärte, ist temperaturwechselfest; spülmaschinengeeignet; Gebrauchstemperatur bis ca. 100°C.

GLASKERAMIK LA CÉRAMIQUE DE VERRE

Glaskeramiken sind Werkstoffe, die aus Glasschmelzen durch gesteuerte Kristallisation hergestellt werden.

SCHOTT GLAS VERRE DE SCHOTT

Grosse Hitze- und Temperaturbeständigkeit; niedriger Längenausdehnungskoeffizient; hohe chemische Beständigkeit; ausgezeichnete Hitzeübertragung.

GANZGLAS TOUT EN VERRE

Ganzglas

BIO ETHHANOL

Als Bioethanol bezeichnet man Ethanol, das ausschließlich aus Biomasse oder den biologisch abbaubaren Anteilen von Abfällen hergestellt wurde und für die Verwendung als Biokraftstoff bestimmt ist.



CHAFING-DISH, ZUBEHÖR, RECHAUDS



Chafing-Dish Elektro ‘ECO’

- Deckel poliert
- Elektro-Wasserbecken mit Temperaturregelung
- Inkl. Speisebehälter GN1/1 65 mm tief

PP | EDELSTAHL INOX | GN

Leistung:	230V, 900 Watt
Grösse (B/T/H):	570x350x265 mm
Inhalt:	9 l
Gewicht:	7,9 kg
Artikel-Nr.:	196.65.00



Chafing-Dish Elektro ‘Premium’

- Ganzer Chafing-Dish aus Edelstahl poliert
- Elektro-Wasserbecken mit Temperaturregelung
- Inkl. Speisenbehälter GN1/1 65 mm tief

EDELSTAHL INOX | GN | PROFI QUALITY

Leistung:	230V, 1500 Watt
Grösse (B/T/H):	617x356x265 mm
Inhalt:	9 l
Gewicht:	8,2 kg
Artikel-Nr.:	196.1001.00



Chafing-Dish rund “Economic”

- Ganzer Chafing-Dish aus Edelstahl poliert
- Inkl. Speisenbehälter und 1 Pastenbrenner

EDELSTAHL INOX

Grösse (B/T/H):	420x340x280 mm
Inhalt:	3.5 l
Gewicht:	3,2 kg
Artikel-Nr.:	196.11695.00



Chafing-Dish ‘Profi’

- Ganzer Chafing-Dish aus Edelstahl poliert
- Inkl. 1 Speisenbehälter GN1/1 65 mm tief
- Inkl. 2 Speisenbehälter GN1/2
- Inkl. 2 Sicherheitsbrenner Hot&Safe
- Inkl. 1 Flasche Hot&Safe Brennflüssigkeit

EDELSTAHL INOX | GN

Grösse (B/T/H):	610x360x310 mm
inhalt:	9 l
Gewicht:	8,1 kg
Artikel-Nr.:	196.11686.10



Chafing-Dish Rolltop ‘Dennis’

- Ganzer Chafing-Dish aus Edelstahl
- Drehbarer Deckel
- Inkl. Speisenbehälter GN1/1 65 mm tief
- Inkl. 2 Pastenbrenner

EDELSTAHL INOX | GN

Grösse (B/T/H): 640x360x405 mm
Inhalt: 9 l
Gewicht: 7,6 kg
Artikel-Nr.: 196.2134070.00



Chafing-Dish Rolltop ‘Oblong’

- Hochwertiger Chafing-Dish aus Edelstahl poliert
- Drehbarer Deckel mit Sichtfenster
- Inkl. Speisenbehälter GN1/1 65 mm tief
- Inkl. 2 Pastenbrenner

EDELSTAHL INOX | GN | PROFI QUALITY

Grösse (B/T/H): 660x490x460 mm
Inhalt: 9 l
Gewicht: 11,75 kg
Artikel-Nr.: 196.613631.00



Chafing-Dish ‘Starline’

- Ganzer Chafing-Dish aus Edelstahl poliert
- Inkl. Speisenbehälter GN1/1 65 mm tief
- Inkl. 2 Pastenbrenner

EDELSTAHL INOX | GN

Grösse (B/T/H): 590x360x300 mm
Inhalt: 9 l
Gewicht: 6,1 kg
Artikel-Nr.: 196.771631.00



Brennpastenbehälter

- Deckel mit Bajonettverschluss

EDELSTAHL INOX

Grösse (B/T/H): 170x90x60 mm
Gewicht: 0,16 kg
Artikel-Nr.: 196.11683.00



Servierlöffel

- Rutschfester Griff
- Hitzebeständig bis 120°C

PP | EDELSTAHL INOX

Grösse (B/T/H): 340 mm
Gewicht: 0,14 kg
Artikel-Nr.: 196.662.00

Hot&Safe: Das patentierte Sicherheitsbrennsystem

Das patentierete Sicherheitsbrennsystem Hot&Safe erfüllt die höchsten Sicherheitsanforderungen der Gastronomie. Unter den Stichworten **schneller** (20% höhere Hitzeentwicklung), **sicherer** (grosse Sicherheit, da auslaufsicher), **sauberer** (Hot&Safe russt und stinkt nicht) und **günstiger** (Brenndauer pro Flasche bis 12 Stunden, Flüssigkeit verbrennt dabei zu 100%) sind die wichtigsten Vorteile kurz zusammengefasst.



Spezialbrennflüssigkeit Hot&Safe

- Schnelle und hohe Hitzeentwicklung
- Sparsam im Verbrauch
- Minimalste Rauchentwicklung
- Absolut ungiftig und lebensmittelfreundlich

PE-HD PATENTIERT BREVETÉ

Grösse (B/T/H): 90x55x280 mm
Inhalt: 1 Liter
Artikel-Nr.: 870.200.00



Sicherheitsbrenner Hot&Safe

- Mit Bajonettverschluss
- Auslaufsicher
- Bei Verwendung mit Hot&Safe Spezialbrennflüssigkeit unverwüstlich
- Flüssigkeit verbrennt zu 100%
- Brenndauer pro Füllung à 200g: 2–2,5 Stunden

EDELSTAHL INOX PATENTIERT BREVETÉ

Grösse (B/T/H): 180x90x65 mm
Gewicht: 0,27 kg
Artikel-Nr.: 870.100.00



Doppel-Sicherheitsbrenner Hot&Safe

- Mit Bajonettverschlüssen
- Auslaufsicher
- Bei Verwendung mit Hot&Safe Spezialbrennflüssigkeit unverwüstlich
- Flüssigkeit verbrennt zu 100%
- Brenndauer pro Füllung à 200g: 1–1,25 Stunden

EDELSTAHL INOX PATENTIERT BREVETÉ

Grösse (B/T/H): 370x100x55 mm
Gewicht: 1,050 kg
Artikel-Nr.: 870.110.00



Fonduebrenner Hot&Safe

- Speziell für Fondue entwickelt
- Auslaufsicher
- Bei Verwendung mit Hot&Safe Spezialbrennflüssigkeit unverwüstlich
- Flüssigkeit verbrennt zu 100%
- Brenndauer pro Füllung à 100g: 1–1,25 Stunden

EDELSTAHL INOX PATENTIERT BREVETÉ

Grösse (H/B/T): 180x100x50 mm
Gewicht: 0,15 kg
Artikel-Nr.: 870.400.00



Fonduerechaud Edelweiss Hot&Safe

- Speziell für Fondue entwickelt
- Inkl. Fonduebrenner Hot&Safe
- Brenndauer pro Füllung à 100g: 1–1,25 Stunden

Grösse (B/T/H): ø 200x100 mm
Gewicht: 1,1 kg
Artikel-Nr.: 870.500.00



Fondue Chinoise-Set Hot&Safe

- Speziell für Fondue Chinoise entwickelt
- Inkl. Fonduebrenner Hot&Safe
- Inkl. 1 Flasche Spezialbrennflüssigkeit Hot&Safe
- Inkl. 6 Fonduegabeln

EDELSTAHL INOX | PATENTIERT BREVETÉ

Grösse (B/T/H):	ø 210x180 mm
Gewicht:	2,47 kg
Artikel-Nr.:	870.600.00



SCHNEIDBRETTER



Schneidbrett GN 1/1 aus TPU

- Mit kochendem Wasser sterilisierbar
- Hitzebeständig von -20°C bis +150°C
- Hohe Resistenz gegen Abnutzung
- Wiederverwertbares Material
- Klingenschonend
- 3 bis 5 Mal beständiger als PE oder PP

TPU | GN | -20 +150 °C

Grösse (B/T/H):	530x325x4 mm
Gewicht:	0,920 kg
Material:	TPU
Artikel-Nr.:	weiss: 180.7100.07
	braun: 180.7100.00



Schneidbrett aus TPU

- Mit kochendem Wasser sterilisierbar
- Hitzebeständig von -20°C bis +150°C
- Hohe Resistenz gegen Abnutzung
- Wiederverwertbares Material
- Klingenschonend
- 3 bis 5 Mal beständiger als PE oder PP

TPU | GN | -20 +150 °C

Grösse (B/T/H):	380x250x4 mm
Gewicht:	0.526 kg
Material:	TPU
Artikel-Nr.:	grün: 180.7200.20
	rot: 180.7200.30
	schwarz: 180.7200.17



Schneidbrett GN 2/1

- Mit Saftrille
- Garantiert lange Lebensdauer
- Optimale Hygiene

PE 500 | GN | 20 mm

Grösse (B/T/H):	650x530x20 mm
Gewicht:	6.6 kg
Material:	PE500
Farbe:	braun
Artikel-Nr.:	180.5000.00



Schneidbrett GN 1/1

- Mit Saftrille
- Garantiert lange Lebensdauer
- Optimale Hygiene

PE 500 | GN | 20 mm

Grösse (B/T/H):	530x325x20 mm	
Gewicht:	3.2 kg	
Material:	PE500	
Artikel-Nr.:	weiss:	180.3100.07
	braun:	180.3100.00
	gelb:	180.3100.45
	rot:	180.3100.30
	grün:	180.3100.20
	blau:	180.3100.50



Schneidbrett GN 1/1

- Mit Saftrille
- Garantiert lange Lebensdauer
- Optimale Hygiene

PE 500 | GN | 30 mm

Grösse (B/T/H):	530x325x30 mm
Gewicht:	4.8 kg
Material:	PE500
Artikel-Nr.:	braun: 180.4100.00



Schneidbrett GN 1/2

- Mit Saftrille
- Garantiert lange Lebensdauer
- Optimale Hygiene

PE 500 | GN | 20 mm

Grösse (B/T/H):	325x265x20 mm	
Gewicht:	1.58 kg	
Material:	PE500	
Artikel-Nr.:	weiss:	180.1100.07
	braun:	180.1100.00
	gelb:	180.1100.45
	rot:	180.1100.30
	grün:	180.1100.20
	blau:	180.1100.50



Schneidbrett marmor

- Garantiert lange Lebensdauer
- Optimale Hygiene

PE 500 | 8 mm

Grösse (B/T/H):	220x140x8 mm
Gewicht:	0.23 kg
Material:	PE500
Artikel-Nr.:	880.100.27



Schneidbrett marmor

- Mit Antirutschfüsschen
- Garantiert lange Lebensdauer
- Optimale Hygiene

PE 500 | 12 mm

Grösse (B/T/H):	380x240x12 mm
Gewicht:	1 kg
Material:	PE500
Artikel-Nr.:	880.170.27



Schneidbrett marmor

- Mit Saftrille
- Mit Antirutschfüsschen
- Garantiert lange Lebensdauer
- Optimale Hygiene

PE 500 | 12 mm

Grösse (B/T/H):	440x280x12 mm
Gewicht:	1.36 kg
Material:	PE500
Artikel-Nr.:	880.171.27



Schneidbrett 4er Set

- Mit Saftrille
- Mit Griffaussparung
- Hygienisch
- Hohe Schnittfähigkeit
- Messerschonend

PE | 9 mm

Grösse (B/T/H):	250x150x9 mm
Gewicht:	0.96 kg
Material:	Polyethylen
Artikel-Nr.:	775.489038.01



Schneidbrettständer

- Für die perfekte Aufbewahrung und Trocknung von Schneidbrettern
- Für 6 Schneidbretter geeignet
- Mit Gummifüssen

METALL VERCHROMT – STEEL CHROME PLATED

Grösse (B/T/H):	310x270x170 mm
Gewicht:	0.82 kg
Material:	Metall verchromt
Artikel-Nr.:	182.2006.00



Frühstücksbrettchen 3er Set

- Dunkelbraunes Teakholz

10 mm

Grösse (B/T/H):	230x150x10 mm
Gewicht:	0.6 kg
Material:	Teak
Artikel-Nr.:	850.502.22



Steakbrett 2er Set

- Dunkelbraunes Teakholz
- Rund
- Mit Saftrille

15 mm

Grösse (B/T/H):	ø 250x15 mm
Gewicht:	0.91 kg
Material:	Teak
Artikel-Nr.:	850.802.25



Steakbrett 2er Set

- Dunkelbraunes Teakholz
- Rund
- Mit Saftrille

15 mm

Grösse (B/T/H):	ø 300x15 mm
Gewicht:	1.36 kg
Material:	Teak
Artikel-Nr.:	850.802.30



Tranchierbrett

- Rechteckig mit Saftrille
- Dunkelbraunes Teakholz

20 mm

Grösse (B/T/H):	400x260x20 mm
Gewicht:	1.21 kg
Material:	Teak
Artikel-Nr.:	850.20171.40



THERMOBOXEN

Unsere hochwertigen Thermoboxen sind hergestellt aus robustem expandiertem Polypropylen (EPP). Sie sind FCKW-frei, bruchstabil, langlebig, leicht und besitzen beste Isoliereigenschaften (von – 40° C bis 120°C). Um den Transport zu erleichtern, haben sie ergonomisch ausgeformte Griffe. Durch eine hervorragende Isolierung lassen sich die Güter kühlen oder warm halten.



Thermobox GN 1/1

- Inkl. Deckel
- Eingriffmulden an den Längsseiten bieten ausreichend Platz für die Entnahme heisser, schwerer GN-Behälter

Grösse (B/T/H):	600x400x320 mm
Innenmasse (B/T/H):	538x337x257 mm
Inhalt:	46 lt
Gewicht:	1.10 kg
Material:	EPP
Artikel-Nr.:	198.10053.17



Thermobox Pizza

- Inkl. Deckel
- Eingriffmulden an den Längsseiten für einfache Entnahme
- Noppenboden für bessere Luftzirkulation

Grösse (B/T/H):	410x410x240 mm
Innenmasse (B/T/H):	350x350x175 mm
Inhalt:	21 lt
Gewicht:	0.65 kg
Material:	EPP
Artikel-Nr.:	198.12023.17



Thermobox Pizza Family

- Inkl. Deckel
- Eingriffmulden an den Längsseiten für einfache Entnahme
- Noppenboden für bessere Luftzirkulation

Grösse (B/T/H):	410x410x330 mm
Innenmasse (B/T/H):	350x350x265 mm
Inhalt:	32 lt
Gewicht:	0.92 kg
Material:	EPP
Artikel-Nr.:	198.12043.17



Thermobox Frontloader GN1/1

- Handlich – mit umlaufender Griffleiste
- Scharnierte Tür, abnehmbar
- 8 Einschubrillen, Abstand 32 mm

Grösse (B/T/H):	645x445x475 mm
Innenmasse (B/T/H):	530x335x370 mm
Inhalt:	65 lt
Gewicht:	3.25 kg
Material:	EPP
Artikel-Nr.:	198.10450.17



Thermobox klappbar GN1/1

- Platzwunder und Isolierbox zugleich
- Scharnierte Seitenteile und 2teiliger Deckel zum Einklappen
- Robuste Oberflächenstruktur für mehr Stabilität
- Isolierfähig von -30° bis +90°C

Grösse (B/T/H):	600x400x230 mm
Grösse gefaltet (B/T/H):	600x400x100 mm
Innenmasse (B/T/H):	550x340x175 mm
Inhalt:	33 lt
Gewicht:	1.1 kg
Material:	EPP
Artikel-Nr.:	198.10310.17



Thermobox klappbar GN1/1

- Platzwunder und Isolierbox zugleich
- Scharnierte Seitenteile und 2teiliger Deckel zum Einklappen
- Isolierfähig von -30° bis +90°C

Grösse (B/T/H):	600x400x250 mm
Grösse gefaltet (B/T/H):	600x400x110 mm
Innenmasse (B/T/H):	550x350x200 mm
Inhalt:	39 lt
Gewicht:	1.1 kg
Material:	EPP
Artikel-Nr.:	198.10340.17



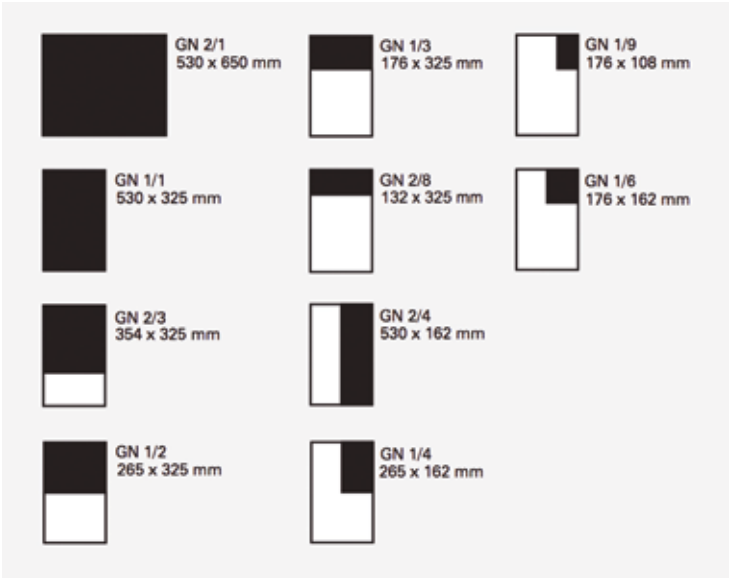


GN-BEHÄLTER / SCHÜSSELN

Wir führen ein breites und hochwertiges GN-Sortiment bestehend aus drei verschiedenen Materialien:

- Polypropylen
- Polycarbonat
- Chromnickelstahl 18/10

Unsere GN-Behälter sorgen für eine maximale Stabilität und Lebensdauer. Dazu verfügen sie über genormte Grössen und sind spülmaschinengeeignet sowie auch untereinander kombinierbar. Alle unserere GN-Behälter werden in Italien hergestellt.





Zertifizierungen/Normen: AISI 304 (1.4301), UNI EN631-1



GN-Behälter aus Polypropylen (PP)

Artikel-Nr.	GN	Grösse	Höhe	Inhalt	Gewicht
141.6511.75	1/1	530x325 mm	65 mm	9 lt	0.49 kg
141.10011.75	1/1	530x325 mm	100 mm	13.3 lt	0.63 kg
141.15011.75	1/1	530x325 mm	150 mm	20 lt	0.81 kg
141.20011.75	1/1	530x325 mm	200 mm	26.4 lt	1.04 kg
141.6512.75	1/2	325x265 mm	65 mm	4 lt	0.29 kg
141.10012.75	1/2	325x265 mm	100 mm	6.1 lt	0.34 kg
141.15012.75	1/2	325x265 mm	150 mm	9 lt	0.43 kg
141.20012.75	1/2	325x265 mm	200 mm	11.9 lt	0.54 kg
141.6513.75	1/3	325x176 mm	65 mm	2.5 lt	0.20 kg
141.10013.75	1/3	325x176 mm	100 mm	3.8 lt	0.26 kg
141.15013.75	1/3	325x176 mm	150 mm	5.5 lt	0.34 kg
141.20013.75	1/3	325x176 mm	200 mm	7.1 lt	0.43 kg
141.6514.75	1/4	265x162 mm	65 mm	1.7 lt	0.16 kg
141.10014.75	1/4	265x162 mm	100 mm	2.6 lt	0.19 kg
141.15014.75	1/4	265x162 mm	150 mm	3.8 lt	0.26 kg
141.20014.75	1/4	265x162 mm	200 mm	4.8 lt	0.33 kg
141.6516.75	1/6	176x162 mm	65 mm	1 lt	0.11 kg
141.10016.75	1/6	176x162 mm	100 mm	1.6 lt	0.14 kg
141.15016.75	1/6	176x162 mm	150 mm	2.3 lt	0.18 kg
141.20016.75	1/6	176x162 mm	200 mm	2.8 lt	0.23 kg
141.6519.75	1/9	176x108 mm	65 mm	0.6 lt	0.07 kg
141.10019.75	1/9	176x108 mm	100 mm	0.9 lt	0.09 kg

Einlegeböden aus Polypropylen (PP)

Artikel-Nr.	GN	Grösse	
141.60011.75	1/1	530x325 mm	0.26 kg
141.60012.75	1/2	325x265 mm	0.12 kg



GN-Deckel aus Polypropylen (PP)

Artikel-Nr.	GN	Grösse	Gewicht
141.40011.75	1/1	530x325 mm	0.37 kg
141.40012.75	1/2	325x265 mm	0.16 kg
141.40013.75	1/3	325x176 mm	0.10 kg
141.40014.75	1/4	265x162 mm	0.08 kg
141.40016.75	1/6	176x162 mm	0.05 kg
141.40019.75	1/9	176x108 mm	0.03 kg



GN-Behälter aus Polycarbonat (PC)

Artikel-Nr.	GN	Grösse	Höhe	Inhalt	Gewicht
142.20008.70	2/1	650x530 mm	200 mm	55.5 lt	3.03 kg
142.6512.70	1/1	530x325 mm	65 mm	9 lt	0.70 kg
142.10014.70	1/1	530x325 mm	100 mm	13.3 lt	0.94 kg
142.15016.70	1/1	530x325 mm	150 mm	20 lt	1.13 kg
142.20018.70	1/1	530x325 mm	200 mm	26.4 lt	1.54 kg
142.6522.70	1/2	325x265 mm	65 mm	4 lt	0.42 kg
142.10024.70	1/2	325x265 mm	100 mm	6.1 lt	0.48 kg
142.15026.70	1/2	325x265 mm	150 mm	9 lt	0.60 kg
142.20028.70	1/2	325x265 mm	200 mm	11.9 lt	0.75 kg
142.6532.70	1/3	325x176 mm	65 mm	2.5 lt	0.30 kg
142.10034.70	1/3	325x176 mm	100 mm	3.8 lt	0.37 kg
142.15036.70	1/3	325x176 mm	150 mm	5.5 lt	0.47 kg
142.20038.70	1/3	325x176 mm	200 mm	7.1 lt	0.60 kg
142.6542.70	1/4	265x162 mm	20 mm	1.7 lt	0.21 kg
142.10044.70	1/4	265x162 mm	100 mm	2.6 lt	0.27 kg
142.15046.70	1/4	265x162 mm	150 mm	3.8 lt	0.36 kg
142.20048.70	1/4	265x162 mm	200 mm	4.8 lt	0.46 kg
142.6562.70	1/6	176x162 mm	65 mm	1 lt	0.15 kg
142.10064.70	1/6	176x162 mm	100 mm	1.6 lt	0.19 kg
142.15066.70	1/6	176x162 mm	150 mm	2.3 lt	0.26 kg
142.20068.70	1/6	176x162 mm	200 mm	2.8 lt	0.32 kg
142.6592.70	1/9	176x108 mm	65 mm	0.6 lt	0.09 kg
142.10094.70	1/9	176x108 mm	100 mm	0.9 lt	0.12 kg



GN-Behälter aus Polycarbonat (PC)

Artikel-Nr.	GN	Grösse	Höhe	Inhalt	Gewicht
140.6511.17	1/1	530x325 mm	65	9 lt	0.70 kg
140.10011.17	1/1	530x325 mm	100	13.3 lt	0.94 kg
140.15011.17	1/1	530x325 mm	150	20 lt	0.19 kg
140.6522.17	1/2	325x265 mm	65	4 lt	0.42 kg
140.10012.17	1/2	325x265 mm	100	6.1 lt	0.48 kg
140.15012.17	1/2	325x265 mm	150	9 lt	1.13 kg
140.6532.17	1/3	325x176 mm	65	2.5 lt	0.30 kg
140.10013.17	1/3	325x176 mm	100	3.8 lt	0.37 kg
140.15013.17	1/3	325x176 mm	150	5.5 lt	0.60 kg
140.6514.17	1/4	265x162 mm	65	1.7 lt	0.21 kg
140.10014.17	1/4	265x162 mm	100	2.6 lt	0.27 kg
140.15014.17	1/4	265x162 mm	150	3.8 lt	0.47 kg
140.6516.17	1/6	176x162 mm	65	1 lt	0.15 kg
140.10016.17	1/6	176x162 mm	100	1.6 lt	0.19 kg
140.15016.17	1/6	176x162 mm	150	2.3 lt	0.36 kg



Einlegeböden aus Polycarbonat (PC)

Artikel-Nr.	GN	Grösse	Gewicht
142.90000.70	2/1	650x530 mm	0.79 kg
142.90010.70	1/1	530x325 mm	0.38 kg
142.90012.70	1/2	325x265 mm	0.18 kg
142.90020.70	1/2	325x265 mm	0,18 kg



GN-Deckel aus Polycarbonat (PC)

Artikel-Nr.	GN	Grösse	Gewicht
142.80000.70	2/1	650x530 mm	1.60 kg
142.80010.70	1/1	530x325 mm	0.56 kg
142.80020.70	1/2	325x265 mm	0.31 kg
142.80030.70	1/3	325x176 mm	0.20 kg
142.80040.70	1/4	265x162 mm	0.15 kg
142.80060.70	1/6	176x162 mm	0.10 kg
142.80090.70	1/9	176x108 mm	0.06 kg











GN-Behälter Chromnickelstahl 18/10 gelocht

Artikel-Nr.	GN	Grösse	Höhe	Gewicht
143.6569050.01	2/1	650x530 mm	65 mm	3.09 kg
143.10069100.01	2/1	650x530 mm	100 mm	3.48 kg
143.15069150.01	2/1	650x530 mm	150 mm	3.87 kg
143.20069200.01	2/1	650x530 mm	200 mm	4.37 kg
143.6561050.01	1/1	530x325 mm	65 mm	1.29 kg
143.10061100.01	1/1	530x325 mm	100 mm	1.57 kg
143.15061150.01	1/1	530x325 mm	150 mm	1.82 kg
143.20061200.01	1/1	530x325 mm	200 mm	2.06 kg
143.6570050.01	2/3	354x325 mm	65 mm	0.78 kg
143.10070100.01	2/3	354x325 mm	100 mm	0.95 kg
143.20070200.01	2/3	354x325 mm	200 mm	1.51 kg
143.406340.01	1/2	325x265 mm	40 mm	0.56 kg
143.6563050.01	1/2	325x265 mm	65 mm	0.62 kg
143.10063100.01	1/2	325x265 mm	100 mm	0.75 kg
143.15063150.01	1/2	325x265 mm	150 mm	0.89 kg
143.20063200.01	1/2	325x265 mm	200 mm	1.28 kg
143.406440.01	1/3	325x176 mm	40 mm	0.37 kg
143.6564050.01	1/3	325x176 mm	65 mm	0.45 kg
143.10064100.01	1/3	325x176 mm	100 mm	0.56 kg
143.15064150.01	1/3	325x176 mm	150 mm	0.69 kg
143.20064200.01	1/3	325x176 mm	200 mm	0.9 kg

GN-Behälter Chromnickelstahl 18/10



Artikel-Nr.	GN	Grösse	Höhe	Inhalt	Gewicht
144.206920.01	2/1	650x530 mm	20 mm	5.4 lt	2.73 kg
144.406940.01	2/1	650x530 mm	40 mm	11 lt	2.95 kg
144.6569050.01	2/1	650x530 mm	65 mm	18 lt	3.26 kg
144.10069100.01	2/1	650x530 mm	100 mm	30 lt	3.65 kg
144.20069200.01	2/1	650x530 mm	200 mm	58 lt	4.51 kg



144.206120.01	1/1	530x325 mm	20 mm	2.7 lt	1.10 kg
144.406140.01	1/1	530x325 mm	40 mm	5.4 lt	1.24 kg
144.6561050.01	1/1	530x325 mm	65 mm	8.8 lt	1.37 kg
144.10061100.01	1/1	530x325 mm	100 mm	13.7 lt	1.65 kg
144.15061150.01	1/1	530x325 mm	150 mm	20 lt	1.94 kg
144.20061200.01	1/1	530x325 mm	200 mm	27.8 lt	2.29 kg



144.206820.01	2/4	530x162 mm	20 mm	1.28 lt	0.52 kg
144.406840.01	2/4	530x162 mm	40 mm	2.46 lt	0.72 kg
144.6568050.01	2/4	530x162 mm	65 mm	4 lt	0.78 kg
144.10068100.01	2/4	530x162 mm	100 mm	5.8 lt	0.87 kg
144.15068150.01	2/4	530x162 mm	150 mm	8.6 lt	1.33 kg



144.207020.01	2/3	354x325 mm	20 mm	1.78 lt	0.76 kg
144.407040.01	2/3	354x325 mm	40 mm	3.56 lt	0.71 kg
144.6570050.01	2/3	354x325 mm	65 mm	5.8 lt	0.81 kg
144.10070100.01	2/3	354x325 mm	100 mm	9 lt	1.12 kg
144.15070150.01	2/3	354x325 mm	150 mm	13 lt	1.34 kg
144.20070200.01	2/3	354x325 mm	200 mm	17 lt	1.58 kg



144.206320.01	1/2	325x265 mm	20 mm	1.23 lt	0.48 kg
144.406340.01	1/2	325x265 mm	40 mm	2.46 lt	0.58 kg
144.6563050.01	1/2	325x265 mm	65 mm	4 lt	0.67 kg
144.10063100.01	1/2	325x265 mm	100 mm	6.1 lt	0.73 kg
144.15063150.01	1/2	325x265 mm	150 mm	9.2 lt	0.92 kg
144.20063200.01	1/2	325x265 mm	200 mm	12 lt	1.35 kg



144.206420.01	1/3	325x176 mm	20 mm	0.7 lt	0.32 kg
144.406440.01	1/3	325x176 mm	40 mm	1.47 lt	0.38 kg
144.6564050.01	1/3	325x176 mm	65 mm	2.4 lt	0.49 kg
144.10064100.01	1/3	325x176 mm	100 mm	3.5 lt	0.58 kg
144.15064150.01	1/3	325x176 mm	150 mm	5.4 lt	0.68 kg
144.20064200.01	1/3	325x176 mm	200 mm	7.2 lt	0.95 kg



144.6565050.01	1/4	265x162 mm	65 mm	1.7 lt	0.36 kg
144.10065100.01	1/4	265x162 mm	100 mm	2.5 lt	0.45 kg
144.15065150.01	1/4	265x162 mm	150 mm	3.8 lt	0.56 kg
144.20065200.01	1/4	265x162 mm	200 mm	4.8 lt	0.76 kg



144.6566050.01	1/6	176x162 mm	65 mm	1 lt	0.27 kg
144.10066100.01	1/6	176x162 mm	100 mm	1.5 lt	0.35 kg
144.15066150.01	1/6	176x162 mm	150 mm	2.3 lt	0.40 kg
144.20066200.01	1/6	176x162 mm	200 mm	3.06 lt	0.64 kg



144.6567050.01	1/9	176x108 mm	65 mm	0.6 lt	0.20 kg
144.10067100.01	1/9	176x108 mm	100 mm	0.8 lt	0.23 kg



GN-Behälter Chromnickelstahl 18/10

Artikel-Nr.	GN	Grösse	Höhe	Inhalt	Gewicht
144.10071100.01	2/8	325x132 mm	100 mm	2.6 lt	0.50 kg
144.15071150.01	2/8	325x132 mm	150 mm	3.9 lt	0.69 kg



GN-Stege Chromnickelstahl 18/10

Artikel-Nr.	GN	Grösse	Höhe	Gewicht
144.11000.01	1/1	530x25 mm	8 mm	0.12 kg
144.12000.01	1/2	325x25 mm	8 mm	0.07 kg



GN-Böden Chromnickelstahl 18/10

Artikel-Nr.	GN	Grösse	Höhe	Gewicht
144.80061800.01	Boden 1/1	465x265 mm	12 mm	0.78 kg
144.80070800.01	Boden 2/3	300x270 mm	10 mm	0.56 kg
144.80063800.01	Boden 1/2	270x210 mm	10 mm	0.35 kg



Einlagen Chromnickelstahl 18/10

Artikel-Nr.	GN	Grösse	Höhe	Gewicht
144.556155.01	1/1	530x325 mm	55 mm	1.26 kg
144.906190.01	1/1	530x325 mm	90 mm	1,43 kg



GN-Deckel Chromnickelstahl 18/10

Artikel-Nr.	GN	Grösse	Gewicht
144.90061300.01	1/1	530x325 mm	1.10 kg
144.90068300.01	2/4	530x162 mm	0.58 kg
144.90070300.01	2/3	354x325 mm	0.66 kg
144.90063300.01	1/2	325x265 mm	0.50 kg
144.90064300.01	1/3	325x176 mm	0.35 kg
144.90071300.01	2/8	325x132 mm	0.26 kg
144.90065300.01	1/4	265x162 mm	0.26 kg
144.90066300.01	1/6	176x162 mm	0.18 kg
144.90067300.01	1/9	176x108 mm	0.11 kg



GN-Deckel Chromnickelstahl 18/10 mit Dichtung

Artikel-Nr.	GN	Grösse	Gewicht
144.95061350.01	1/1	530x325 mm	1.23 kg
144.95070350.01	2/3	352x325 mm	0.88 kg
144.95063350.01	1/2	325x265 mm	0.60 kg
144.95064350.01	1/3	325x176 mm	0.41 kg
144.95065350.01	1/4	265x162 mm	0.31 kg
144.95066350.01	1/6	176x162 mm	0.21 kg



Rührschüsseln ø 16 – 32 cm

- Edelstahl 18/10, glänzend poliert
- Konische Form
- Extra schwere Qualität
- Mit bordiertem Rand

Grösse:	ø 160x70 mm
Inhalt:	1 l
Gewicht:	0.216 kg
Artikel-Nr.:	163.000168.16
Grösse:	ø 180x80 mm
Inhalt:	1.5 l
Gewicht:	0.278 kg
Artikel-Nr.:	163.000171.18
Grösse:	ø 200x90 mm
Inhalt:	2 l
Gewicht:	0.420 kg
Artikel-Nr.:	163.000172.20
Grösse:	ø 240x107 mm
Inhalt:	3.5 l
Gewicht:	0.516 kg
Artikel-Nr.:	163.000173.24
Grösse:	ø 280x120 mm
Inhalt:	5.5 l
Gewicht:	0.74 kg
Artikel-Nr.:	163.000175.28
Grösse:	ø 320x138 mm
Inhalt:	8 l
Gewicht:	0.955 kg
Artikel-Nr.:	163.000176.32



Schüssel BERN mini

Artkel-Nr.	Farbe	Format	Inhalt	Gewicht	Material
125.10141407.07	weiss	140x140x70	0.7 l	0.160 kg	ABS
125.10141407.17	schwarz	140x140x70	0.7 l	0.160 kg	ABS
125.10141407.70	transparent	140x140x70	0.7 l	0.160 kg	PC

Schüssel BERN klein

Artkel-Nr.	Farbe	Format	Inhalt	Gewicht	Material
125.10181809.07	weiss	180x180x90	1.5 l	0.310 kg	ABS
125.10181809.17	schwarz	180x180x90	1.5 l	0.310 kg	ABS
125.10181809.70	transparent	180x180x90	1.5 l	0.310 kg	SAN

Schüssel BERN mittel

Artkel-Nr.	Farbe	Format	Inhalt	Gewicht	Material
125.10212110.07	weiss	210x210x105	2.75 l	0.430 kg	ABS
125.10212110.17	schwarz	210x210x105	2.75 l	0.440 kg	ABS
125.10212110.70	transparent	210x210x105	2.75 l	0.430 kg	SAN

Schüssel BERN gross

Artkel-Nr.	Farbe	Format	Inhalt	Gewicht	Material
125.10252512.07	weiss	250x250x125	4.5 l	0.630 kg	ABS
125.10252512.17	schwarz	250x250x125	4.5 l	0.640 kg	ABS
125.10252512.70	transparent	250x250x125	4.5 l	0.630 kg	PC











Einlagen zu Schüssel BERN klein

Artkel-Nr.	Farbe	Format	Inhalt	Gewicht	Material
125.10181804.07	weiss	180x180x45	0.65 l	0.170 kg	ABS
125.10181804.17	schwarz	180x180x45	0.65 l	0.170 kg	ABS
125.10181804.70	transparent	180x180x45	0.65 l	0.170 kg	PC

Einlagen zu Schüssel BERN mittel

Artkel-Nr.	Farbe	Format	Gewicht	Material
125.10212104.07	weiss	210x210x45	0.230 kg	ABS
125.10212104.17	schwarz	210x210x45	0.230 kg	ABS
125.10212104.70	transparent	210x210x45	0.230 kg	SAN

Deckel zu Schüssel BERN

Artkel-Nr.	Farbe	Format	Gewicht	Material
126.401818.70	transparent	180x180x30	0.100 kg	SAN
126.402121.70	transparent	210x210x30	0.120 kg	SAN
126.202525.70	transparent	250x250x05	0.220 kg	Acryl

Schüssel ZERMATT

Artkel-Nr.	Farbe	Format	Inhalt	Gewicht	Material
125.10191910.07	weiss	190x190x100	1.8 l	0.300 kg	ABS
125.10191910.17	schwarz	190x190x100	1.8 l	0.300 kg	ABS





PROFI-GASTROGERÄTE

Unter der Marke Mayfair führen wir ein Top-Sortiment an erstklassigen Kleinküchengeräten. Sämtliche Produkte sind aus hochwertigem Edelstahl hergestellt und mit vortrefflichen Komponenten verbaut, was eine Langlebigkeit der Artikel garantiert.



Kontaktgrill Panini klein

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl, Kochplatte aus Gusseisen
- Optimale Wärmeübertragung
- Aufheizkontrollleuchte
- Entfernbare Fettauffangschale
- Inklusive Grillbürste



Grösse (B/T/H):	330x290x250 mm
Kochfeldgrösse:	240x260 mm
Gewicht:	22 kg
Anschluss:	230V, 2000W
Artikel-Nr.:	720.10170.00



Kontaktgrill Panini gross

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl, Kochplatte aus Gusseisen
- Optimale Wärmeübertragung
- Aufheizkontrollleuchte
- Entfernbare Fettauffangschale
- Inklusive Grillbürste



Grösse (B/T/H):	410x380x250 mm
Kochfeldgrösse:	290x380 mm
Gewicht:	27 kg
Anschluss:	230V, 2400W
Artikel-Nr.:	720.10173.00



Doppel-Kontaktgrill Panini gross

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl, Kochplatte aus Gusseisen
- Optimale Wärmeübertragung
- Aufheizkontrollleuchte
- Entfernbare Fettauffangschale
- Inklusive Grillbürste

EDELSTAHL INOX | +60 +300 °C | CH T23

Grösse (B/T/H):	475x470x270 mm
Kochfeldgrösse:	290x380 mm
Gewicht:	35 kg
Anschluss:	230V, 2900W
Artikel-Nr.:	720.10176.00



Waffeleisen, 180° drehbar

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl, Platte aus Gusseisen
- Optimale Wärmeübertragung
- Aufheizkontrollleuchte
- Thermostat regelbar von 60°–300°C
- Entfernbare Auffangschale

EDELSTAHL INOX | +60 +300 °C | 180°

Grösse (B/T/H):	260x690x260 mm
Kochfeldgrösse:	230x230 mm
Gewicht:	19 kg
Anschluss:	230V, 1500W
Artikel-Nr.:	720.10181.00



Doppel-Waffeleisen, 180° drehbar

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl, Platte aus Gusseisen
- Optimale Wärmeübertragung
- Aufheizkontrollleuchte
- Entfernbare Auffangschale

EDELSTAHL INOX | +60 +300 °C | CH T23 | 180°

Grösse (B/T/H):	705x520x180 mm
Kochfeldgrösse:	2x230x230 mm
Gewicht:	39 kg
Anschluss:	230V, 2900W
Artikel-Nr.:	720.10186.00











Gusseisen Griddleplatte

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl, Grillplatte aus Gusseisen
- Thermostat regelbar von 60°–300°C
- Entfernbare Fettauffangschale
- Kontrolleuchte
- Ein- / Ausschalter

EDELSTAHL INOX | GUSSEISEN FONTE | +60 +300 °C

Grösse (B/T/H):	450x363x185 mm
Kochfeldgrösse:	380x280 mm
Gewicht:	19 kg
Anschluss:	230V, 2400W
Artikel-Nr.:	720.10312.00

EDELSTAHL INOX | GUSSEISEN FONTE | +60 +300 °C | CH T23

Grösse (B/T/H):	450x463x188 mm
Kochfeldgrösse:	380x380 mm
Gewicht:	22,5 kg
Anschluss:	230V, 2800W
Artikel-Nr.:	720.10313.00



Griddleplatte 40

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl
- Grillplatte aus Stahl
- Thermostat regelbar von 140°–300°C
- Entfernbare Fettauffangschale

EDELSTAHL INOX | +140 +300 °C

Grösse (B/T/H):	360x520x230 mm
Kochfeldgrösse:	355x400 mm
Gewicht:	23 kg
Anschluss:	230V, 2200W
Artikel-Nr.:	720.10303.00



Griddleplatte 60

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl
- Grillplatte aus Stahl
- Thermostat regelbar von 140°–300°C
- Entfernbare Fettauffangschale

EDELSTAHL INOX | +140 +300 °C | CH T23

Grösse (B/T/H):	510x610x230 mm
Kochfeldgrösse:	600x400 mm
Gewicht:	39 kg
Anschluss:	230V, 3200W
Artikel-Nr.:	720.10301.00



Griddleplatte 90 1/3 gerillt

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl
- Grillplatte aus Stahl
- Grillplatte 1/3 gerillt
- 2 Thermostate regelbar von 140°–300°C
- Entfernbare Fettauffangschalen

EDELSTAHL INOX | CH T23 | +140 +300 °C | 1/3 GERILLT

Grösse (B/T/H):	922x522x230 mm
Kochfeldgrösse:	900x400 mm
Gewicht:	61 kg
Anschluss:	230V, 2200W + 3200W
Artikel-Nr.:	720.10302.00



Griddleplatte 3-Phasen 60

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl
- Sehr schnelle Erhitzung
- Kein Leistungsabfall bei grosser Belegung
- Grillplatte aus Stahl
- Thermostat regelbar von 140°–300°C
- Entfernbare Fettauffangschale

EDELSTAHL INOX | +140 +300 °C | CEE16A

Grösse (B/T/H):	605x575x310 mm
Kochfeldgrösse:	600x400 mm
Gewicht:	38,5 kg
Anschluss:	400V, 4500W
Artikel-Nr.:	720.50301.00



Griddleplatte 3-Phasen 90 1/3 gerillt

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl
- Sehr schnelle Erhitzung
- Kein Leistungsabfall bei grosser Belegung
- Grillplatte aus Stahl
- 2 Thermostate regelbar von 140°–300°C
- Entfernbare Fettauffangschalen

EDELSTAHL INOX | +140 +300 °C | CEE16A | 1/3 GERILLT

Grösse (B/T/H):	955x585x310 mm
Kochfeldgrösse:	900x400 mm
Gewicht:	63 kg
Anschluss:	400V, 6600W
Artikel-Nr.:	720.50302.00



Crêpe Backgerät eckig

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl
- Thermostat regelbar von 140°–220°C
- Backfläche aus Gusseisen
- Inklusive Teigwendemesser und Teigverteiler aus Edelstahl

EDELSTAHL INOX | GUSSEISEN FONTE | +140 +220 °C | CH T23

Grösse (B/T/H):	430x445x235 mm
Kochfeldgrösse:	ø 400 mm
Gewicht:	22 kg
Anschluss:	230V, 2700W
Artikel-Nr.:	720.10315.00



Crêpe Backgerät rund

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl
- Thermostat regelbar von 140°–220°C
- Backfläche aus Gusseisen
- Inklusive Teigwendemesser und Teigverteiler aus Edelstahl

EDELSTAHL INOX | GUSSEISEN FONTE | +140 +220 °C | CH T23

Grösse (B/T/H):	400x400x130 mm
Kochfeldgrösse:	ø 400 mm
Gewicht:	17,5 kg
Anschluss:	230V, 2700W
Artikel-Nr.:	720.10317.00

EDELSTAHL INOX | GUSSEISEN FONTE | +140 +220 °C

Grösse (B/T/H):	350x350x130 mm
Kochfeldgrösse:	ø 350 mm
Gewicht:	17 kg
Anschluss:	230V, 2400W
Artikel-Nr.:	720.10327.00



Quarz-Toaster

- Hergestellt aus Edelstahl
- Quarz-Heizelement zum raschen Erhitzen
- Mechanische Zeitschaltuhr
- Ober- oder Unterhitze individuell einstellbar

EDELSTAHL INOX

Grösse (B/T/H):	580x315x305 mm
Gewicht:	18 kg
Anschluss:	230V, 50 Hz, 2200W
Artikel-Nr.:	720.10131230.00.00



Elektrischer Flaschenwärmer

- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl
- Thermostat regelbar 40°C - 70°C
- Inklusive 1 Liter Flasche aus PP

EDELSTAHL INOX | +40 +70 °C

Grösse (B/T/H):	165x187x326 mm
Gewicht:	2,5 kg
Anschluss:	230V, 50Hz, 200W
Artikel-Nr.:	720.1030710.00



Tellerwärmer-Schrank 1-türig

- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl
- Leicht zu reinigen
- Temperatur 40–90°C
- Kapazität für 30 Teller ø 330 mm
- Höhenverstellbarer Innenboden

EDELSTAHL INOX | +40 +90 °C

Grösse (B/T/H):	480x440x730 mm
Gewicht:	21 kg
Anschluss:	230V, 400W
Artikel-Nr.:	720.15101.00



Pizzaofen

- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl und pulverbeschichtetem Stahl
- Thermostat regelbar bis 450°C
- Innenbeleuchtung
- Ober- und Unterhitze individuell steuerbar
- Gerillter, lasierter Schamottstein

EDELSTAHL INOX | bis +450 °C | CEE16A

Grösse (B/T/H):	950x800x400 mm
Innenmasse:	650x650x150 mm
Gewicht:	89kg
Anschluss:	400V, 5000W
Artikel-Nr.:	720.10801.00



Elektro Fritteuse 5l

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10
- Thermostat regelbar von 40°–200°C
- Frittierkorb inklusive
- Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
- Reset Taste auf Rückseite des Geräts
- Hebegriffe an der Ölwanne

INOX 18/10 | +40 +200 °C | CH T23

Grösse (B/T/H):	260x430x400 mm
Inhalt:	5 l
Gewicht:	7,5 kg
Anschluss:	230V, 2800W
Artikel-Nr.:	720.10401.00



Elektro Fritteuse 5l mit Ablasshahn

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10
- Thermostat regelbar von 40°–200°C
- Ablasshahn
- Frittierkorb inklusive
- Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
- Reset Taste auf Rückseite des Geräts

INOX 18/10 | +40 +200 °C | CH T23

Grösse (B/T/H):	275x670x406 mm
Inhalt:	5 l
Gewicht:	7,5 kg
Anschluss:	230V, 2800W
Artikel-Nr.:	720.1040105.00



Elektro Fritteuse 8l

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10
- Thermostat regelbar von 40°–200°C
- Frittierkorb inklusive
- Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
- Reset Taste auf Rückseite des Geräts
- Hebegriffe an der Ölwanne

INOX 18/10 | +40 +200 °C | CH T23

Grösse (B/T/H):	275x670x356 mm
Inhalt:	8 l
Gewicht:	8 kg
Anschluss:	230V, 3000W
Artikel-Nr.:	720.10402.00



Elektro Fritteuse 8l mit Ablasshahn

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10
- Thermostat regelbar von 40°–200°C
- Ablasshahn
- Frittierkorb inklusive
- Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
- Reset Taste auf Rückseite des Geräts

INOX 18/10 | +40 +200 °C | CH T23

Grösse (B/T/H):	275x670x456 mm
Inhalt:	8 l
Gewicht:	8,5 kg
Anschluss:	230V, 3000W
Artikel-Nr.:	720.1040208.00



Stand Fritteuse 16l

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10
- Thermostat regelbar von 40°–200°C
- Verwendung eines Ego Thermostats
- Mechanische Zeituhr
- Inkl. 19 l Eimer zum Ablassen des Öls
- inkl. 13,5 l Korb

INOX 18/10 | +40 +200 °C | CEE16A

Grösse (B/T/H):	275x670x456 mm
Inhalt:	16 l
Gewicht:	35 kg
Anschluss:	380V, 12000W
Artikel-Nr.:	720.12407.00



Warmhalteplatte 50

- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl und temperierter Glasplatte
- Thermostat regelbar von 40°–90°C
- Regelknopf auf der Rückseite
- Gummifüsse

EDELSTAHL INOX | +40 +90 °C

Grösse (B/T/H):	500x500x75 mm
Gewicht:	8 kg
Anschluss:	230V, 600W
Artikel-Nr.:	720.10750.00



Speisewärmer mit 2 Strahler

- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl
- Thermostat regelbar
- Hochleistungsstrahler
- Warmhalteplatte und Hochleistungsstrahler separat einschaltbar
- 2 Strahler geeignet für 2 Behälter GN 1/1

EDELSTAHL INOX | GN

Grösse (B/T/H):	810x530x748 mm 2 Strahler
Gewicht:	11,5 kg
Anschluss:	230V, 900W
Artikel-Nr.:	720.13102.00





SPEZIALARTIKEL

Ausser-Haus-Verpflegung, Erlebnisgastronomie, Kochen vor dem Gast – um nur einige Stichworte zu nennen – sind voll im Trend. Um dieser Entwicklung Rechnung zu tragen, haben wir ein attraktives Sortiment an mobilen Artikeln für Sie zusammengestellt.



Induktionskochplatte Pro Menu 2100

- Topfgrösse 12-26cm
- Ganzglasoberfläche
- Timerfunktion 1 bis180 Minuten mit 1 Minuten-Intervall
- Digitalanzeige
- 12 Leistungsstufen
- Sehr einfache und leichte Reinigung
- Automatische Topferkennung



Grösse (B/T/H):	280x365x60 mm
Gewicht:	2,46 kg
Anschluss:	230V, 2100W
Artikel-Nr.:	731.2224.00



Doppel-Induktionskochplatte Pro Menu 2400

- Optimale Effizienz durch PowerSharing Technologie
- Maximale Leistungsaufnahme: 2400 Watt
- Präzisionskochen mit Smart Control
- 12 Leistungs- und Temperaturstufen
- Sensor Touch Display (Bedienung unter Glas)
- Timer-Funktion von 1–80 Minuten

Grösse (B/T/H):	545x360x60 mm
Gewicht:	4,9 kg
Anschluss:	230V, 2400W
Artikel-Nr.:	731.2229.00

Induktionskochfeld TC2400 Thermo Control

- Gradgenaues Braten und Kochen dank innovativen Thermo-Control-Thermometer FineTemp: bis auf 1°C genau
- Perfekt für SousVide, zum Warmhalten von Speisen oder punktgenauen Braten von Fleisch und Fisch mittels Kerntemperaturfühler.
- Einstellbarer Temperaturbereich von 40°C–160°C, dank FineTemp bis 1°C genau

Anschluss:	230V, 2400W
Grösse (B/T/H):	300x370x60 mm
Gewicht:	3 kg
Artikel-Nr.:	731.2235.00



Mobiles Gastro-Induktionskochfeld IP 3500 Pro

- Hochwertiges Edelstahlgehäuse
- Glaskeramik-Ganzglasoberfläche
- Automatische Topferkennung (14–28 cm ø)
- Timer-Funktion bis 23 Stunden und 59 Minuten
- Temperatur präzise einstellbar von 60–240°C (in 10°C-Schritten)
- Warmhaltefunktion 70°C

EDELSTAHL INOX | bis +240 °C | CH T23 | SCHOTT GLAS VERRE DE SCHOTT

Grösse (B/T/H):	355x110x450 mm
Gewicht:	5,5 kg
Anschluss:	230V, 3500W
Artikel-Nr.:	731.2372.00



Warmhalteplatte Doppel-Modul Steba-WP1

- Doppel-Modul (Anfangs- und Endstück)
- Auch als Einzelplatte einsetzbar
- Erweiterbar für bis 5 Module (145 cm Gesamtlänge) für Büffets
- Stufenlose Temperaturregelung bis 120°C
- Chromgriffleiste
- Platzsparende Aufbewahrung

GLASKERAMIK LA CÉRAMIQUE DE VERRE | bis +120 °C

Grösse (B/T/H):	590x350x45 mm
Gewicht:	3,5 kg
Anschluss:	230V, 2x135W
Artikel-Nr.:	732.500100.00



Erweiterungsmodul zu Warmhalteplatte Steba-WP1

- Betriebskontrollleuchte
- Stabile Glasoberfläche
- Chromgriffleiste
- Superflache Bauweise
- Platzsparende Aufbewahrung

GLASKERAMIK LA CÉRAMIQUE DE VERRE | bis +120 °C

Grösse (B/T/H):	300x350x45 mm
Gewicht:	1,7 kg
Anschluss:	230V, 135W
Artikel-Nr.:	732.995000.00



Buffet-Wärmer 3 x GN 1/3

- Mit 3 separaten Inox-Behältern GN 1/3 und transparenten Deckeln
- Auch als Warmhalteplatte nutzbar

EDELSTAHL INOX | GN

Grösse (B/T/H):	650x363x180 mm
Gewicht:	4,35 kg
Anschluss:	230V, 300W
Artikel-Nr.:	725.2146270.00



Bain-Marie elektrisch mit Ablasshahn

- Geeignet für GN-Behältertiefe bis 150 mm
- Nahtloser oberer Rand
- Innenbehälter tiefgezogen
- Regulierbarer Thermostat
- Kontrolllampe
- Mit Ablasshahn

EDELSTAHL INOX | GN

Grösse (B/T/H):	540x340x250 mm
Gewicht:	9 kg
Anschluss:	230V, 1200W
Artikel-Nr.:	725.1651.00



Bain-Marie 2x GN 1/2

- Inklusive 2 GN ½ Behälter mit Deckel
- Geeignet für GN-Behältertiefe bis 150mm
- Nahtloser oberer Rand
- Innenbehälter tiefgezogen
- Regulierbarer Thermostat
- Kontrolllampe
- Ablasshahn

EDELSTAHL INOX | GN

Grösse (B/T/H):	600x300x260 mm
Gewicht:	13 kg
Anschluss:	230V, 1500W
Artikel-Nr.:	725.1693.00



Glühwein- / Heisswasserkessel 10 lt

- Komplett aus Edelstahl
- Zum Erhitzen und Warmhalten
- Temperatur stufenlos einstellbar 30°–100° C
- Wasserstandsanzeige
- Kontrolllampe

EDELSTAHL INOX | bis +100 °C

Grösse (B/T/H):	ø 225x530 mm
Inhalt:	10 l
Gewicht:	3,2 kg
Anschluss:	230V, 2000W
Artikel-Nr.:	725.3172100.00



Glühwein- / Heisswasserkessel ANCONA 17,5 lt

- Gehäuse und Deckel Edelstahl
- Zum Erhitzen und Warmhalten
- Temperatur stufenlos einstellbar 30°–110° C
- Sicherheitszapfhahn
- Sicherheitsverriegelung durch zwei Klammern am Deckel
- Wasserstandsanzeige
- Überhitzungsschutz

EDELSTAHL INOX | bis +110 °C

Grösse (B/T/H):	ø 260x520 mm
Inhalt:	17,5 l
Gewicht:	2,9 kg
Anschluss:	230V / 50 Hz / 1600W
Artikel-Nr.:	725.3172200.00



Glühwein- / Heisswasserkessel 24 lt

- Mit Henkel
- Für Profi-Gebrauch
- Edelstahl-Behälter
- Hält bis zu 6 Stunden kalt oder warm
- Mit Ablasshahn
- Zum Lagern sind die Füsse nach innen wegklappbar

EDELSTAHL INOX | PROFI QUALITY

Grösse (B/T/H):	ø 300x540 mm
Inhalt:	24 l
Gewicht:	4,56 kg
Anschluss:	230V, 2200W
Artikel-Nr.:	725.3172400.00



Elektrischer Suppentopf

- Stahlblech lackiert
- Topf Edelstahl
- Temperatur einstellbar 30 – 95 °C

STAHLBLECH TÔLE D'ACIER | bis +95 °C | PROFI QUALITY

Grösse (B/T/H):	ø 345x360 mm
Inhalt:	ca. 9 l
Gewicht:	5,6 kg
Anschluss:	230V, 400W
Artikel-Nr.:	725.6000.00



Elektrisches Hot-Dog-Gerät

- 4 Spezial-Toaststangen
- Glaszylinder ø 20 cm

EDELSTAHL INOX | PROFI QUALITY

Grösse (B/T/H):	575x335x430 mm
Gewicht:	19,5 kg
Anschluss:	230V, 300W
Artikel-Nr.:	725.200.00



Elektrisches Hot-Dog-Gerät

- 2 Spezial-Toaststangen
- Glaszylinder ø 16 cm

EDELSTAHL INOX | PROFI QUALITY

Grösse (B/T/H):	310x350x380 mm
Gewicht:	4 kg
Anschluss:	230V, 420W
Artikel-Nr.:	725.103.00



Kammervakuumierer

- Pumpendruck: -29,7±0,5%
- Maximale Breite des Beutels: 260mm
- Vakuumgeschwindigkeit:77L/min±10%
- Schweissdrahtbreite: 5mm;
- Funktion: Start, Versiegeln, einstellbarer Vakuumgrad, einstellbare Vakuumzeit, einstellbare Marinierzeit
- Kammergrösse: 280x393x80mm (einschliesslich der Raumhöhe des Deckels, insgesamt 135mm)

EDELSTAHL INOX

Grösse (B/T/H):	330x522x361 mm
Kammergrösse:	280x393x80 mm
Gewicht:	24,3 kg
Anschluss:	230V, 50 Hz, 1000W
Artikel-Nr.:	725.15.00



Sous-Vide Garer SV1200 Smart

- Gerät komplett wasserfest nach IPX-7-Standard
- Präzise Temperaturregelung bis 90 °C in 0,5°C Schritten
- Timerfunktion: Einstellbar in 1-Minuten-Schritten bis 99 Stunden 59 Minuten
- Erwärmt bis zu 20 Liter Wasser auf 0,5 °C genau
- Smart Control: SousVide Stick mit der CASO Control App steuer-, kontrollier- und ablesbar
- Sensor-Touch-Steuerung

EDELSTAHL INOX

Grösse (B/T/H):	85x60x330 mm
Gewicht:	1 kg
Anschluss:	230V, 120W
Artikel-Nr.:	731.1328.00



Sous-Vide Garer SV100 Pro

- Mobil einsetzbar
- Exakte elektronische Temperaturregelung (5°C–99°C)
- Erwärmt 30 Liter in ca. 45 Minuten auf 56°C
- Abweichung max. 0.1°C
- Effektive Wasserumwälzung: 7,5 l/min
- Variabel einsetzbar in Töpfen ab 15 cm Tiefe

EDELSTAHL INOX

+5 +99 °C

Grösse (B/T/H):	145x130x320 mm
Gewicht:	2 kg
Anschluss:	230V, 1500W
Artikel-Nr.:	732.051000.00



Mikrowelle MCG30 Ceramic Chef

- Flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor
- Heissluft bis 240°C
- 5 Mikrowellenleistungsstufen
- 10 Heissluftstufen 110°C bis 200°C
- 9 automatische Kochprogramme zum einfachen Mikrowellenkochen
- Timerfunktion

EDELSTAHL INOX

bis +240 °C

Grösse (B/T/H):	540x500x310 mm
Gewicht:	16,2 kg
Anschluss:	230V, 900W
Artikel-Nr.:	731.3371.00



Toaster TO 400

- Gehäuse aus Edelstahl
- 7 einstellbare Bräunungsstufen
- Auftau- und Aufwärmfunktion
- Stopp-Taste
- Automatische Selbstzentrierung
- Autom. Toast-Lift
- 2 ausziehbare Krümelschubladen für einfache Reinigung

EDELSTAHL INOX

Grösse (B/T/H):	273x282x186 mm
Gewicht:	2,9 kg
Anschluss:	230V/50 Hz / 1400–1600 W
Artikel-Nr.:	725.2821056.00



Beilagenbehälter/Kondibox GN 1/6

- Chromnickelstahl
- Für 4 GN 1/6-Behälter, Tiefe 150 mm
- Inklusive 4 Behälter und Deckel GN 1/6 Inox

EDELSTAHL INOX

GN

Grösse (B/T/H):	685x244x220 mm
Gewicht:	5,3 kg
Artikel-Nr.:	725.2147250.00



Bonhalter QUICK L

- Aluminium
- Schnelles und einfaches Aufhängen der Bons
- Klebebandstreifen auf der Rückseite
- Mit 4 Löchern, falls Anschrauben erwünscht

ALU

Grösse (B/T/H):	600x58 mm
Gewicht:	0,58 kg
Artikel-Nr.:	725.2136012.00



Zitruspresse Bonaire elektrisch

- Für Orangen, Zitronen und Grapefruits
- Gehäuse aus Aluminiumlegierung
- Saftschale, Presskegel, Sieb aus Kunststoff
- Inklusive 3 Presskegel
- Max. Gefässhöhe 120 mm
- Kapazität ca. 30 lt/Std.

ALU | 1470 U/Min

Grösse (B/T/H):	218x308x345 mm
Gewicht:	5,5 kg
Leistung:	230 V / 50 Hz / 180W
Artikel-Nr.:	725.4191000.00



Tisch-Kühlvitrine 100 lt – Modell RTW-100B

- 4seitig doppelverglast
- 2 höhenverstellbare Roste, kunststoffbeschichtet
- LED-Innenbeleuchtung
- Digitale Temperaturkontrolle, Temperatur 0 - +12° C
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung

Grösse (B/T/H):	682x450x675 mm
Inhalt:	100 l
Gewicht:	ca. 39 kg
Anschluss:	230V, 160W
Artikel-Nr.:	725.3301061.07



Elektrischer Messerschärfer 2100

- Profi Messerschärfer mit 3 Phasen Diamant-Schärftechnologie
- Schärfaufsatz abnehmbar
- Gehäuse aus Edelstahl gebürstet

EDELSTAHL INOX

Grösse (B/T/H):	310x130x130 mm
Gewicht:	4,4 kg
Anschluss:	230V, 50W
Artikel-Nr.:	734.102100.11



Elektrischer Messerschärfer Professional Sharpening 130

- Für Feinschliff- und Wellenschliffklingen
- Beschichtung 100 % Diamant in Stufe 1
- Supergehärteter Miniaturstahl in Stufe 2
- Flexible Abziehscheiben in Stufe 3
- Genaue Messerpositionierung durch Elastomerführungen
- Sicher und gefahrlos für alle Messerqualitäten
- Minimaler Materialabtrag

KUNSTSTOFF PLASTIQUE

Grösse (B/T/H):	225x108x105 mm
Gewicht:	2,3 kg
Anschluss:	230V, 75W
Artikel-Nr.:	734.100130.11



Suppenzubereiter SB2970

- 2 Edelstahlklingen
- COOL TOUCH Griff
- Sicherheitsabdeckung
- Heisser Inhalt 1.3L, Kalt 1.6L
- 6 vorprogrammierte Funkt.
- Speicherfunktion
- Funktion abbrechen
- 140 W (Mischfunktion)
- 900 W (Heizfunktion)
- Drehzahl: 12000 U/min

EDELSTAHL INOX

Grösse (B/T/H):	164x235x356 mm
Gewicht:	2,1 kg
Anschluss:	230V, 1400W
Artikel-Nr.:	737.139472.00



Servier- und Abräumwagen

- Mit 2 Borden
- Masse der Borde: 830 x 510 mm, Tragfähigkeit total 80 kg
- Mass zwischen den Borden: ca. 560 mm
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellern)
- Lieferung zerlegt, flach verpackt
- Einfache Montage

EDELSTAHL INOX

Grösse (B/T/H):	910x590x930 mm
Gewicht:	14,63 kg
Artikel-Nr.:	730.11977.00



Servier- und Abräumwagen

- Mit 3 Borden
- Masse der Borde: 830 x 510 mm
- Tragfähigkeit total 120 kg
- Mass zwischen den Borden: ca. 260 mm
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellern)
- Lieferung zerlegt, flach verpackt, einfache Montage

EDELSTAHL INOX

Grösse (B/T/H):	910x590x930 mm
Gewicht:	18,42 kg
Artikel-Nr.:	730.11979.00



Servier-/Transportwagen AF590

- Mit 3 Borden aus Kunststoff (PP)
- 4 Leichtlaufräder (2 mit Feststellern)
- Belastbarkeit 50 kg/Boden
- Lieferung zerlegt

ALU PP

Grösse (B/T/H):	1020x500x960 mm
Gewicht:	15,6 kg
Artikel-Nr.:	730.2130590.00



Standascher/Abfalleimer REMCO

- Edelstahl 18/0 – 0,4 mm, glänzend poliert
- Herausnehmbarer Aschereinsatz
- Herausnehmbarer, verzinkter Innenbehälter
- Einwurföffnung mit Kunststofflippe

EDELSTAHL INOX

Grösse:	ø 300x 620 mm
Gewicht:	4,35 kg
Artikel-Nr.:	725.2823025.00



Bratpfannen Eco ø 28 und 32 cm

- 100% recyceltes Aluminium
- Hochleistungsinduktionsboden
- Ilag Beschichtung
- Öko Griff aus einer Mischung ohne Farbstoff
- Verpackung aus recyceltem Papier
- Geeignet für Induktion

ALU 100% RECYCLING PROFI QUALITY INDUKTION

Grösse (B/T/H):	ø 28 und 32 cm
Artikel-Nr. ø 28 cm:	28707.042235.28
Artikel-Nr. ø 32 cm:	707.042259.32



Tellerstapler Tischmodell

- Löst Raumprobleme in der Küche
- Platzsparender Einsatz auf Tischen und bei Buffets
- Für bis zu 12 Teller, Schalen oder Platten
- Stufenlos einstellbar
- Gummifüsse

EDELSTAHL INOX ABS ALU

Grösse (B/T/H):	350x350x500 mm
Gewicht:	3,1 kg
Artikel-Nr.:	725.3550691.12



Wand-Tellerstapler 18 Teller

- Löst Raumprobleme in der Küche
- Für bis zu 18 Teller, Schalen oder Platten
- Stufenlos einstellbar
- Inklusive Wandbefestigung

EDELSTAHL INOX ABS ALU

Grösse (B/T/H):	120x100x1425mm
Gewicht:	4,29 kg
Artikel-Nr.:	725.466200.18



Hailo Klapptritt Safety 2

- Extra hoher Sicherheitsbügel (61cm)
- Klappsicherung
- Anti-Rutschmatten für beide Stufen
- Belastbarkeit: max. 150 kg
- Max. Arbeitshöhe: 225 cm

Grösse (L/B/H):	12 x 48 x 116 cm
Gewicht:	4,9 kg
Artikel-Nr.:	370.431202.00



Faltbarer Klapptritt Grau

- Belastbarkeit: 100 kg
- Max. Arbeitshöhe: 205 cm
- Zusammengeklappt nur 4.5cm breit

Grösse (L/B/H):	37 x 30 x 32.5 cm
Gewicht:	1,7 kg
Artikel-Nr.:	370.158903.00



Papierkorb ProfiLine Safe XL

- Gehäuse aus korrosionsfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- Die Deckelkonstruktion sorgt für ein Flammenverlöschen des Feuers im Behälter
- Deckel aus korrosionsfest pulverbeschichtetem Stahlblech
- Volumen: 45 l

Grösse (HxB):	63 x ø 33 cm
Gewicht:	2 kg
Artikel-Nr.:	350.950652.00



Abfalleimer Big Box Swing XL

- Kompatibel mit handelsüblichen Schweizer Müllsäcken (60l)
- Volumen: 52l
- 4 Anti-Rutsch-Füsse
- Mit rotem Müllbeutel-Klemmrahmen
- Schwingdeckel
- Erhältlich in den Farben Weiss, Schwarz, Silber und Edelstahl

Grösse (H/B):	76 x 34 cm
Gewicht:	4,8 kg
Artikel-Nr.: Weiss	350.860231.00
Artikel-Nr.: Schwarz	350.860241.00
Artikel-Nr.: Silber	350.860221.00
Artikel-Nr.: Edelstahl	350.860211.00



Abfalleimer Big Box Swing XL

- Kompatibel mit handelsüblichen Schweizer Müllsäcken (35l)
- Volumen: 35l
- 4 Anti-Rutsch-Füsse
- Mit rotem Müllbeutel-Klemmrahmen
- Schwingdeckel
- Erhältlich in den Farben Weiss, Schwarz, Silber und Edelstahl

Grösse (H/B):	54 x 34 cm
Gewicht:	3,7 kg
Artikel-Nr.: Weiss	350.840131.00
Artikel-Nr.: Schwarz	350.840141.00
Artikel-Nr.: Silber	350.840121.00
Artikel-Nr.: Edelstahl	350.840111.00



Garten-/Mülltonne 80 Liter

- Mit Deckel
- Volumen: 80l
- Abnehmbarer, verschliessbarer Deckel

Grösse (B/H):	65 x 58,5 cm
Gewicht:	3,6 kg
Artikel-Nr.:	400.608.00



rigaflex

Rigaflex AG I Dägermoos 5 I CH-5015 Erlinsbach SO
Phone +41 (0)62 287 33 90 I info@rigaflex.ch I www.rigaflex.ch