

CHAFING DISH, ZUBEHÖR, RECHAUDS



GASTRO-KOCHGESCHIRR / SCHNEIDBRETTER



THERMOBOXEN



GN BEHÄLTER / SCHÜSSELN



PROFI-GASTROGERÄTE



SPEZIALARTIKEL



rigaflex 

HORECA-KATALOG
AUF DEN PUNKT GEBRACHT!



rigaflex 

Rigaflex Qualitätsprodukte seit 1949

Was vor fast 70 Jahren als Einzelfirma durch Herrn Ritter als F.G. Ritter AG in Basel gegründet wurde, hat sich über die Jahrzehnte zu einer wahren Erfolgsgeschichte gemauert. 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:

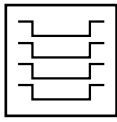
- Unsere Kunden sind unser wichtigstes Gut
- Wir sind zuverlässig und versuchen alle Kundenwünsche zu erfüllen
- Unsere Produkte erfüllen einen hohen Qualitätsstandard
- Wir haben ein exklusives Sortiment mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis
- Wir stehen für eine hohe Warenverfügbarkeit und raschen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

Sowohl die Zubereitungs- als auch die Warmhaltekultur in der Küche und im Catering/Bufferet 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

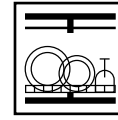
Jan Jakob
CEO



Stapelbar



GN-Formate



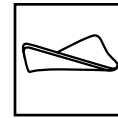
Spülmaschinenfest



Nicht spülmaschinengeeignet



Abwaschbar



Elastisch



Bruchsicher



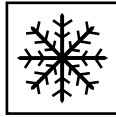
Unzerbrechlich



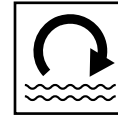
Lebensmittelecht



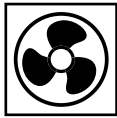
Gerät mit Timerfunktion



Kühlbar



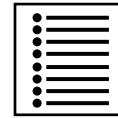
Wasserumwälzung



Gerät mit Ventilator



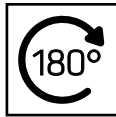
Leicht



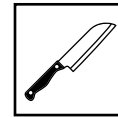
Gerät mit Kochprogrammen



Eigenmontage



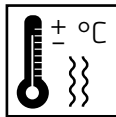
Drehbar um 180°



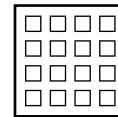
Glattschliff



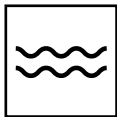
Wellenschliff



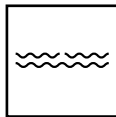
Hitzebeständig



Waffelmuster



Beidseitig gewellt



Beidseits gewellt, oben geteilt



Profi-Geräte



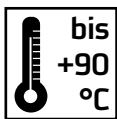
Schweizer Stecker T12
Bis 2'400 W



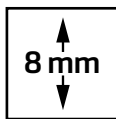
Schweizer Stecker T23
Zwischen 2'400 – 3'600 W



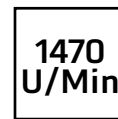
Stecker CEE16A
Starkstrom



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.

PP Polypropylen stapelbar, siehe Eigenschaften PP.

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

PE 500 Hochmolekulares Polyethylen besticht durch sehr hohe Kratz- und Schneidfestigkeit; säure- und alkalibeständig; keine Feuchtigkeitsaufnahme.

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

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

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

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

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

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

GLASKERAMIK LA CÉRAMIQUE DE VERRE Glaskeramiken sind Werkstoffe, die aus Glasschmelzen durch gesteuerte Kristallisation hergestellt werden.

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.

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.

SCHOTT GLAS VERRE DE SCHOTT Grosse Hitze- und Temperaturbeständigkeit; niedriger Längenausdehnungskoeffizient; hohe chemische Beständigkeit; ausgezeichnete Hitzeübertragung.

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!

STAHLBLECH TÔLE D'ACIER Stahlblech

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 UND ZUBEHÖR



Chafing-Dish Elektro 'ECO'

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



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. Speisebehälter GN1/1 65 mm tief



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. Speisebehälter und 1 Pastenbrenner



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. Speisebehälter GN1/1 65 mm tief
- Inkl. 2 Sicherheitsbrenner Hot&Safe
- Inkl. 1 Flasche Hot&Safe Brennflüssigkeit



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



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



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



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



Brennpastenbehälter

- Deckel mit Bajonettverschluss



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



Servierlöffel

- Rutschfester Griff
- Hitzebeständig bis 120°C



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



Servierlöffel gelocht

- Rutschfester Griff
- Hitzebeständig bis 120°C



Grösse (B/T/H): 340 mm
 Gewicht: 0,14 kg
 Artikel-Nr.: 196.664.00



Hot&Safe: Das patentierte Sicherheitsbrennsystem

Das patentierte 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 Bajonettverschluss
- 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



Fondurechaud 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



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



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



Grösse (B/T/H): 380x250x4 mm
 Gewicht: 0,526 kg
 Material: TPU
 Artikel-Nr.: grün: 180.7200.20
 orange: 180.7200.32
 blau: 180.7200.50





Schneidbrett GN 2/1

- Mit Saftrille
- Garantiert lange Lebensdauer
- Optimale Hygiene



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



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



Grösse (B/T/H): 530x325x30 mm
 Gewicht: 4.8 kg
 Material: PE500
 Artikel-Nr.: weiss: 180.4100.07
 braun: 180.4100.00



Schneidbrett GN 1/2

- Mit Saftrille
- Garantiert lange Lebensdauer
- Optimale Hygiene



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



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



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



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



Schneidbrett 4er Set

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



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



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



Frühstücksbrettchen 3er Set

- Dunkelbraunes Akazienholz



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



Steakbrett 2er Set

- Dunkelbraunes Akazienholz
- Rund
- Mit Saftrille



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



Steakbrett 2er Set

- Dunkelbraunes Akazienholz
- Rund
- Mit Saftrille



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

Tranchierbrett



- Rechteckig mit Saftrille
- Dunkelbraunes Akazienholz



Grösse (B/T/H): 320x210x20 mm
Gewicht: 0.70 kg
Material: Akazie
Artikel-Nr.: 850.20170.32

Tranchierbrett



- Rechteckig mit Saftrille
- Dunkelbraunes Akazienholz



Grösse (B/T/H): 400x260x20 mm
Gewicht: 1.21 kg
Material: Akazie
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 – bequem zu tragen durch ausgeformte Griffe
- Scharnierte Türe, abschliessbar
- 11 Einschubrisen, Abstand 30 mm
- Robuste Edelstahlverschlüsse, Kantenschutz
- Einfache Entnahme



Grösse (B/T/H):	635x410x550 mm
Innenmasse (B/T/H):	530x325x448 mm
Inhalt:	77 lt
Gewicht:	4.5 kg
Material:	EPP
Artikel-Nr.:	198.20003.00



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

Hot Plate GN1/1

- Warmhalteplatte, leicht und robust für EPP-Boxen, Buffets oder Auslagen
- In 5 Minuten auf ca. 75°C
- Abnehmbares Kabel



Grösse (B/T/H):	480x325x34 mm
Leistung:	230 V, 230 W
Gewicht:	1.9 kg
Artikel-Nr.:	198.70061.00



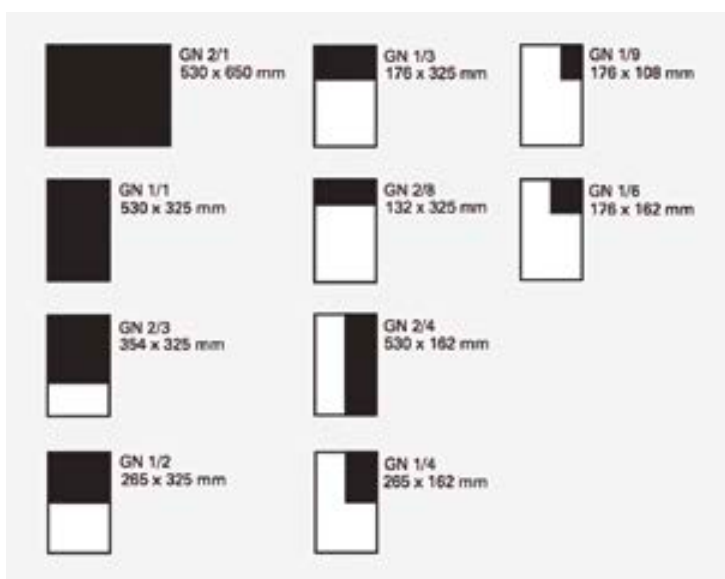


GN-BEHÄLTER

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 unsere 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
<hr/>					
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
<hr/>					
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
<hr/>					
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
<hr/>					
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
<hr/>					
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	Gewicht
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

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

144.556155.01	1/1	530x325 mm	55 mm	1.26 kg
143.6561050.01	1/1	530x325 mm	65 mm	1.29 kg
144.906190.01	1/1	530x325 mm	90 mm	1.43 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
125.40181809.55	blau transparent	180x180x90	1.5 l	0.290 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
125.40212110.55	blau transparent	210x210x105	2.75 l	0.390 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
125.40252512.55	blau transparent	250x250x125	4.5 l	0.630 kg	SAN



Einlagen zu Schüssel BERN klein



Artikel-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



Artikel-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



Artikel-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



Artikel-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
- Entfernbarer Fettauffangschale
- Inklusive Grillbürste



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



Waffleisen, 180° drehbar

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



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

Doppel-Waffleisen, 180° drehbar

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



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
- Entfernbarer Fettauffangschale
- Kontrollleuchte
- Ein- / Ausschalter



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



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
- Entfernbarer Fettauffangschale



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
- Entfernbarer Fettauffangschale



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



Griddleplatte 60 1/2 gerillt

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



Grösse (B/T/H): 510x610x230 mm
 Kochfeldgrösse: 600x400 mm
 Gewicht: 39 kg
 Anschluss: 230V, 3200W
 Artikel-Nr.: 720.10311.00



Griddleplatte 90

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl
- Grillplatte aus Stahl
- 2 Thermostate regelbar von 140°–300°C
- Entfernbarer Fettauffangschalen



Grösse (B/T/H): 922x522x230 mm
 Kochfeldgrösse: 900x400 mm
 Gewicht: 61 kg
 Anschluss: 230V, 2200W + 3200W
 Artikel-Nr.: 720.103021.00



Griddleplatte 90 1/3 gerillt

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



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



Griddleplatte 3-Phasen 40

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



Grösse (B/T/H): 360x575x310 mm
 Kochfeldgrösse: 355x400 mm
 Gewicht: 21,5 kg
 Anschluss: 400V, 3300W
 Artikel-Nr.: 720.50303.00



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
- Entfernbarer Fettauffangschale



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

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



Grösse (B/T/H): 955x575x310 mm
 Kochfeldgrösse: 900x400 mm
 Gewicht: 63 kg
 Anschluss: 400V, 6600W
 Artikel-Nr.: 720.503021.00



Gusseisen 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
- Entfernbarer Fettauffangschalen



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



Lavastein Grill 3-Phasen 40

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl
- Thermostat regelbar von 140°–300°C
- Gusseisenrost höhenverstellbar
- Zusätzlicher Rost inklusive
- Stauraum unter der Kochplatte
- Gummifüsse



Grösse (B/T/H): 400x610x330 mm
 Kochfeldgrösse: 355x480 mm
 Gewicht: 27,5 kg
 Anschluss: 400V, 4500W
 Artikel-Nr.: 720.50300.00



Crêpe Backgerät eckig

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



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



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



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

Quarz Salamander

- Heizfläche 347x542 mm
- Thermostat bis 270°C
- Verwendung von Quarz Heizelementen
- Stufenlose Höheneinstellung
- Wandmontage möglich
- Gummifüsse



Grösse (B/T/H): 485x520x530 mm
 Heizfläche: 347x542 mm
 Gewicht: 40 kg
 Anschluss: 230V, 2200W
 Artikel-Nr.: 720.10630.00

Quarz Salamander 2 Deckel

- Heizfläche 347x542mm
- Thermostat bis 270 °C
- Verwendung von Quarz Heizelementen
- Stufenlose Höheneinstellung
- Wandmontage möglich
- Gummifüsse



Grösse (B/T/H): 580x520x530 mm
 Gewicht: 42 kg
 Anschluss: 230V, 2900W
 Artikel-Nr.: 720.106302.00



Tellerwärmer-Schrank 1-türig

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



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



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



Pizzaofen Doppel-Deck

- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl und pulverbeschichtetem Stahl
- Thermostate regelbar bis 450°C
- Innenbeleuchtung
- Ober- und Unterhitze individuell steuerbar
- Gerillte lasierte Schamottsteine



Grösse (B/T/H): 950x800x730 mm
 Innenmasse: 2x650x650x150 mm
 Gewicht: 150kg
 Anschluss: 400V, 2x5000W
 Artikel-Nr.: 720.108012.00



Quarz-Snack Pizzaofen

- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl und pulverbeschichtetem Stahl
- Thermostat regelbar 40°C bis 300°C
- Quarz Heizelemente
- Ober- und Unterhitze individuell steuerbar
- Gerillter, lasierter Schamottstein



Grösse (B/T/H): 710x710x320 mm
 Innenmasse: 460x460x100 mm
 Gewicht: 28kg
 Anschluss: 230V, 2800W
 Artikel-Nr.: 720.10804.00



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



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



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



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



Standfritteuse 12l

- Hergestellt aus hochwertigem Chromnickelstahl
- Thermostat regelbar von 40°–200°C
- Gerät mit Zeituhr
- Frittierkorb inklusive
- Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
- Fettauffangbehälter inklusive



Grösse (B/T/H): 302x790x1050 mm
 Inhalt: 12 l
 Gewicht: 28kg
 Anschluss: 400V, 9000W
 Artikel-Nr.: 720.10407.00



Warmhalteplatte 50

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



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



Warmhalteplatte GN1/1

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



Grösse (B/T/H): 530x325x75 mm / GN1/1
 Gewicht: 5 kg
 Anschluss: 230V, 450W
 Artikel-Nr.: 720.10751.00



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



Grösse (B/T/H): 810x530x748 mm
 2 Strahler
 Gewicht: 11,5 kg
 Anschluss: 230V, 900W
 Artikel-Nr.: 720.131022.00



Speisewärmer mit 3 Strahler

- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl
- Regelbarer Thermostat
- Hochleistungsstrahler
- Warmhalteplatte und Hochleistungsstrahler separat einschaltbar
- 3 Strahler geeignet für 3 Behälter GN 1/1



Grösse (B/T/H): 1135x530x748 mm
 3 Strahler
 Gewicht: 15,5 kg
 Anschluss: 230V, 1350W
 Artikel-Nr.: 720.131033.00





SPEZIALARTIKEL

Ausser-Haus-Verpflegung, Erlebnisastronomie, 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 bis 180 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

Doppel-Induktionskochplatte CHEF 3400



- Topfgrösse 16–26 cm
- Glaskeramikoberfläche
- Sensor Touch Bedienung
- 10 Leistungs- und Temperaturstufen
- Timer-Funktion von 1–80 Minuten im 1 Minuten-Intervall
- Timer Leistungsstufen und Temperatur einzeln einstellbar



Anschluss: 230V, 3400W
 Grösse (B/T/H): 580x360x65 mm
 Gewicht: 5,1 kg
 Artikel-Nr.: 731.2090.00



Induktionskochfeld TC2100 Thermo Control

- Gradgenaues Braten und Kochen dank innovativen Thermo-Control-Thermometer FineTemp: bis auf 1°C genau
- Intuitive Sensor-Touch Bedienung
- Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 unterschiedlichen Leistungsstufen
- Timerfunktion von 1 – 180 Minuten
- Perfekt für Sous-Vide Garen



Anschluss: 230V, 2100W
Grösse (B/T/H): 277x58x357 mm
Gewicht: 2,55 kg
Artikel-Nr.: 731.2223.00



Induktionskochplatte PRO 3500

- Edelstahlgehäuse
- Schott-Ceran-Glasfläche
- Digitalanzeige
- Display mit Timer
- Leistungsstufen und Temperatur (einzeln einstellbar)
- 10 Leistungsstufen, Timerfunktion 1-180 Minuten im 1 Minuten-Intervall



Grösse (B/T/H): 325x420x100 mm
Gewicht: 6,8 kg
Anschluss: 230V, 3500W
Artikel-Nr.: 731.2365.00



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



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



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
- 50 Hz



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



Grösse (B/T/H): 540x340x240 mm
Gewicht: 9 kg
Anschluss: 230V, 1200W
Artikel-Nr.: 725.1651.00



Glühwein- / Heisswasserkessel 19lt

- Modell HOT DRINK
- Zum Erhitzen und Warmhalten
- Temperatur stufenlos einstellbar 30–100° C
- Überhitzungsschutz
- Wasserstandsanzeige
- Kontrolllampe (Kochen/Warmhalten)



Grösse (B/T/H): ø 267x540 mm
 Inhalt: 19 l
 Gewicht: 5,12 kg
 Anschluss: 230V, 1900W
 Artikel-Nr.: 725.3172000.00



Glühwein- / Heisswasserkessel 10lt

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



Grösse (B/T/H): ø 225x420 mm
 Inhalt: 10 l
 Gewicht: 3,2 kg
 Anschluss: 230V, 2000W
 Artikel-Nr.: 725.3172100.00



Getränke-Dispenser 12 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



Grösse (B/T/H): ø 230x446 mm
 Inhalt: 12 l
 Gewicht: 2,77 kg
 Artikel-Nr.: 725.3341100.00



Elektro-Thermos-Airpot 4lt

- Mit Pumpsystem
- Automatische Warmhaltefunktion
- Doppelwandiges Gehäuse, Aussenseite bleibt kalt
- Kontrollleuchten für Heizen oder Warmhalten
- Wasserstandsanzeige
- Überhitzungsschutz



Grösse (B/T/H): 300x220x345 mm
 Inhalt: 4 l
 Gewicht: 3,1 kg
 Anschluss: 230V, 800W
 Artikel-Nr.: 725.2941000.00



Elektrischer Suppentopf

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



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



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



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



Sous-Vide Center SV1000

- Temperaturgenauigkeit 0,1 °C
- Integrierter Vakuumierer
- Digital-Display
- 2 Edelstahlracks
- 10 Zip-Beutel (20x23 cm), 10 Zip-Beutel (26x23 cm) inkl.
- Vakuumierschlauch-Adapter
- Wasserablaufschlauch



Grösse (B/T/H): 305x360x270 mm
 Inhalt: 12 l
 Gewicht: 5,8 kg
 Anschluss: 230V, 2000W
 Artikel-Nr.: 731.1305.00



Sous-Vide-Center SV200 PRO

- Temperaturgenauigkeit 0,1 °C
- Exakte elektronische Temperaturregelung (5°C–99°C)
- Ermöglicht punktgenaues Garen
- Temperatur regelbar
- Edelstahl-Gehäuse
- Memory Funktion
- Effektive Wasserumwälzung: 7,5 l/min



Grösse (B/T/H): 415x270x285 mm
 Inhalt: 12,5 l
 Gewicht: 6,2 kg
 Anschluss: 230V, 650W
 Artikel-Nr.: 732.052000.00



Sous-Vide Garer SV100

- 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



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



Gewerbe-Mikrowelle CM1000

- Edelstahlgehäuse und Edelstahlinnenraum
- Garraumvolumen 29 Liter
- Keramikboden mit Reflektor
- 2 Drehknöpfe zur Bedienung
- 5 Leistungsstufen
- Auftaufunktion



Grösse (B/T/H): 540x425x330 mm
 Gewicht: 17,1 kg
 Anschluss: 230V, 1000W
 Artikel-Nr.: 731.3083.00



Mikrowelle IMG25

- Innenraum aus Edelstahl
- Garraumvolumen 25 Liter
- 5 Mikrowellenstufen
- Grill 1000 Watt
- 14 Kochprogramme
- 2 Kombiprogramme



Grösse (B/T/H): 510x405x305 mm
 Gewicht: 12,75 kg
 Anschluss: 230V, 900W
 Artikel-Nr.: 731.3356.00



Mikrowelle MCG30 Chef

- Innenraum aus Edelstahl
- Garraumvolumen 30 Liter
- 5 Mikrowellenstufen + Grill
- 10 Heissluftstufen
- 9 Kochprogramme
- Drehteller ø 315 mm



Grösse (B/T/H): 540x420x300 mm
 Gewicht: 16,2 kg
 Anschluss: 230V, 900W
 Artikel-Nr.: 731.3370.00



Heissluftofen ROALD

- Aussen- und Innenverkleidung aus Edelstahl
- Innenbeleuchtung
- Regelbarer Thermostat bis 250° C
- Zeitschaltuhr 1 bis 120 Min.
- 1 Rost und 1 Backblech inklusive



Grösse (B/T/H): 596x555x360 mm
 Gewicht: 18,3 kg
 Anschluss: 230V, 1840W
 Artikel-Nr.: 725.3711010.00



Toaster ARIS 4

- Gehäuse aus Edelstahl
- Mit 4 Schlitten
- Timer zum Einstellen des Bräunungsgrades
- Automatischer Toast-Lift
- Krümelade



Grösse (B/T/H): 329x318x200 mm
 Gewicht: 3 kg
 Anschluss: 230V, 1700W
 Artikel-Nr.: 725.2821055.00



Tischkühlvitrine SOPHIE

- 2 verstellbare Roste
- 4seitig doppelverglast
- LED-Beleuchtung
- Automatische Abtaung
- Temperatur 0 / +12°C
- Umluftkühlung



Grösse (B/T/H): 700x580x680 mm
 Inhalt: 120 l
 Gewicht: 64 kg
 Anschluss: 230V, 175W
 Artikel-Nr.: 725.3301032.00



Aufsatzkühlvitrine 5xGN 1/4

- Gehäuse aus Edelstahl
- Digitale Temperaturkontrolle
- Temperatur: 0/+12°C
- Inklusive 5 GN 1/4-Behälter, Tiefe 150 mm



Grösse (B/T/H): 1200x335x426 mm
 Gewicht: 38,4 kg
 Anschluss: 230V, 110W
 Artikel-Nr.: 725.3231030.00



Beilagenbehälter/Kondibox GN 1/6

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



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
- Klebandstreifen auf der Rückseite
- Mit 4 Löchern, falls Anschrauben erwünscht



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.



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



Mixer/Blender WARING BB180PE

- 2 Geschwindigkeitsstufen (15'000 – 24'000 RPM)
- Option „Pulse“ für stossweise Betätigung
- Behälter 1,3 l aus Copolyester, unzerbrechlich



Grösse (B/T/H): ø 200x420 mm
 Inhalt: 1,3 l
 Gewicht: 3,46 kg
 Anschluss: 230V, 550W
 Artikel-Nr.: 723.180.00



Standmixer Premium MX5 Plus

- Gebürstetes Edelstahlgehäuse
- Hitzebeständiger Glasbehälter mit 1.5 Liter Volumen
- 1250W Hochleistungsmotor
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung
- 3 Automatikprogramme (Smoothie, Crushed ICE, Pulstaste)



Grösse (B/T/H): 165x190x435 mm
 Inhalt: 1,5 l
 Gewicht: 4,8 kg
 Anschluss: 230V, 1250W
 Artikel-Nr.: 732.285002.00



Elektrischer Messerschärfer 120 Edge Select Professional

- Für Glattschliff- und Wellenschliffklingen
- 3-Phasenschärfer mit Präzisionswinkelführung
- 100% Diamantbeschichtung in Phasen 1 und 2
- Keramikscheiben in der Polier- und Abziehstufe
- Gehäuse Metall gebürstet



Grösse (B/T/H): 225x108x105 mm
 Gewicht: 2,3 kg
 Anschluss: 230V, 75W
 Artikel-Nr.: 734.100120.11



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



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



Regalwagen für GN-Behälter

- Chromnickelstahl 18/4, 18 Schienen
- Für max. 18 x GN 1/1 Behälter
- Etagenabstand 90 mm
- Einschübe mit Anschlag
- 4 Lenkrollen mit Gleitlager, feststellbar
- Lieferung zerlegt, inkl. Werkzeuge



Grösse (B/T/H): 440x610x1750 mm
 Gewicht: 21,5 kg
 Artikel-Nr.: 725.3501000.00



Regalwagen GN 1/1 und 600x400 mm (Bäckerformat)

- Passend für GN-Formate und Backbleche 600x400 mm
- Chromnickelstahl 18/4
- 18 Schienen
- Etagenabstand 100 mm
- Einschübe mit beidseitigem Anschlag
- 4 Lenkrollen, davon 2 feststellbar
- Lieferung zerlegt inkl. Werkzeuge



Grösse (B/T/H): 460x600x1735 mm
 Gewicht: 32 kg
 Artikel-Nr.: 725.3501423.00



Regalwagen GN mit Arbeitsfläche

- Inox-Arbeitsfläche
- Mit 6 Rillen für 2 x GN 1/1-Behälter
- Etagenabstand 110 mm
- Einschübe mit Anschlag
- 4 Lenkrollen mit Bremse
- Lieferung zerlegt inkl. Werkzeuge



Grösse (B/T/H): 595x670x1025 mm
 Gewicht: 18,5 kg
 Artikel-Nr.: 725.3501015.00



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



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



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



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



Standascher rund

- Matt poliert
- Standfuss ø 29 cm
- Herausnehmbarer Innenbehälter 3,7 lt
- Abschliessbar (inkl. 3 Schlüssel)
- Bodenbefestigung möglich



Grösse (B/T/H): ø 90x1000 mm
Artikel-Nr.: 725.2829054.00



Standascher/Abfalleimer REMCO

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



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



Abfallsammler mit Aschenbecher AF 198

- Stahlblech schwarz gespritzt
- Herausnehmbarer Aschenbecher
- Herausnehmbarer, verzinkter Innenbehälter
- Komfortable Höhe von 72 cm



Grösse (B/T/H): 300x240x720 mm
Gewicht: 6,73 kg
Artikel-Nr.: 725.2823198.17



Kehrichtsackhalter AD 195

- Rahmen aus Edelstahl
- Klemmsystem
- Für 110-130 l Müllbeutel
- Praktische Fussbedienung zum Öffnen und Schliessen
- 2 Lenkrollen
- Stabile Ausführung



Grösse (B/T/H): 600x450x960 mm
 Gewicht: 5,5 kg
 Artikel-Nr.: 725.3991015.00

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



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

Tellerstapler Tischmodell

- Löst Raumprobleme in der Küche
- Platzsparender Einsatz auf Tischen und bei Buffets
- Für bis zu 48 Teller, Schalen oder Platten
- Stufenlos einstellbar
- Gummifüsse



Grösse (B/T/H): 550x550x1130 mm
 Gewicht: 7,24 kg
 Artikel-Nr.: 725.3550691.48





rigaflex 