

# Neumärker®

seit 1894

MADE IN GERMANY



# 2025

MACHINES | FOOD | ACCESSORIES

# KONTAKT

CONTACT



## ERNST NEUMÄRKER GMBH & CO. KG

Lohstr. 13  
58675 Hemer  
Germany  
[info@neumaerker.de](mailto:info@neumaerker.de)  
[www.neumaerker.de](http://www.neumaerker.de)

**Vertrieb  
Deutschland**  
Tel. +49 2372 - 9274 0  
Fax +49 2372 - 33 04  
[info@neumaerker.de](mailto:info@neumaerker.de)

**Export  
International**  
Tel. +49 2372 - 9274 86  
Fax +49 2372 - 9274 33  
[export@neumaerker.de](mailto:export@neumaerker.de)



**Händlerbetreuung Ost  
Lutz Hirche**  
Tel. +49 35200 - 293 907  
Mobil +49 177 - 633 72 19  
Fax +49 35200 - 290 509  
[l.hirche@neumaerker.de](mailto:l.hirche@neumaerker.de)



**Händlerbetreuung West  
Christian Werner**  
Tel. +49 2372 - 9274 42  
Mobil +49 174 - 390 96 75  
Fax +49 2372 - 33 04  
[c.werner@neumaerker.de](mailto:c.werner@neumaerker.de)

### Wichtig:

Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt. und Versandkosten ab Werk Hemer. Alle Preisangaben in Euro. Alle angegebenen Preise sind freibleibend und gelten als unverbindlich.

Die Preise gelten mit Erscheinen des Kataloges für voraussichtlich 1 Jahr, alle vorangegangenen Preisangaben werden aufgehoben. Die Preise sind gültig bis zur Veröffentlichung neuer Preisangaben in digitaler oder schriftlicher Form. Bei Preiserhöhungen seitens unserer Lieferanten oder bei Rohstoffpreisschwankungen behalten wir uns vor, die Preise auch ohne Ankündigung entsprechend anzupassen oder einen MTZ einzuführen.

Stornos von bestellten Artikeln erbitten wir schriftlich per Fax oder E-Mail! Verderbliche Lebensmittel sind vom Umtausch ausgeschlossen. Das MHD kann jeweils bei Auftrag erfragt werden.

Wir weisen ausdrücklich daraufhin, dass wir ausschließlich an B2B Unternehmen und keine Verbraucher verkaufen. Somit besteht kein Widerrufsrecht im Sinne des § 355 BGB.

Wir sind nicht verpflichtet Kunden aufgrund von Nichtgefallen oder abweichenden Vorstellungen kostenfreie Rückgaben zu gewährleisten. Für jegliche Preis-, Produkt- oder technische Änderungen besteht seitens des Kunden die Selbst-Informationspflicht. Sämtliche Informationen stellen wir Ihnen kostenfrei und rechtzeitig im Rahmen unseres Newsletters zur Verfügung. Preisanpassungen sind aufgrund der gegenwärtigen, volatilen Wirtschaftslage jederzeit unangekündigt möglich und den jeweiligen Angeboten und Auftragsbestätigungen zu entnehmen. Sämtliche Preisangaben gelten bis auf Weiteres und bis zum Erscheinen neuer gültiger Preisangaben.

Unsere Geräte sind ausschließlich für den professionellen Gebrauch konzipiert und nicht in Privathaushalten einzusetzen. Wir verkaufen daher nur an Gewerbetreibende. WEEE-Reg.-Nr. DE 61709673. Für Einbauzwecke fordern Sie die Maße bitte schriftlich an. Maße in mm B x T x H. Gewichtsangaben sind netto. Nicht alle Geräte sind zum Einbau freigegeben. Alle kompressorbetriebenen Kühlgeräte sind laut CE-Vorschrift für den stationären Bedarf gebaut. Für den mobilen Bedarf ist eine schriftliche Rückversicherung anzufordern. Alle angegebenen Maße sind unverbindliche ca.-Maße.

Technische und optische Veränderungen durch Neuentwicklung und Irrtümer vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf den Seiten 226-227. Portokostenkosten, Glas und Transportbruchschäden siehe Seite 225.

Alle Abbildungen und Fotos sind Eigentum der Ernst Neumärker GmbH & Co. KG oder Dritten. Foto Mars: NASA/Dawn Hudson. Foto Venus: NASA/JPL-Caltech. Foto Pluto: NASA/Johns Hopkins University Applied Physics Laboratory/Southwest Research Institute. Foto Space: Casey Horner.

**Haftungsausschluss für den Einsatz der Artikeltexte im B2C-Bereich:** Die in diesem Katalog enthaltenen Artikeltexte sind ausschließlich für den Einsatz im B2B-Bereich bestimmt. Die Ernst Neumärker GmbH & Co. KG übernimmt daher bei einem Einsatz der in diesem Katalog enthaltenen Artikeltexte im B2C-Bereich keine Haftung für die Rechtskonformität der Artikeltexte. Etwaige durch einen Einsatz der Artikeltexte im B2C-Bereich entstehende Schäden, welche z.B. durch die Abmahnung eines Mitbewerbers anfallen, werden von der Ernst Neumärker GmbH & Co. KG nicht übernommen.

### Important:

All prices do not include VAT and shipping costs, valid ex works Hemer. All prices are in Euro. All prices quoted are subject to change and are non-binding.

The expected validity of the prices with the publication of the catalogue is preliminary 1 year, all previous price information or the material price surcharge is overruled. The prices are valid until new price information or a new material price surcharge are published in digital or printed form. In the event of price increases from our suppliers or price fluctuations of raw materials we reserve the right to adjust the prices accordingly or to reintroduce the material price surcharge without notice at any time.

We request cancellations of ordered articles by fax or e-mail! Perishable food cannot be returned. The best before date can be requested when ordering.

We explicitly point out that we only sell to B2B companies and not to consumers. Therefore, there is no right of cancellation within the meaning of § 355 BGB. We are not obliged to guarantee free returns for customers who do not like our products or have different expectations. Customers are obliged to inform themselves of any price, product or technical changes. We will provide you with all information free of charge and timely in our newsletter. Due to the current volatile economic situation, price adjustments are possible at any time without prior notice and can be found in the respective offers and order confirmations. All prices are valid until further notice and until new valid prices are published.

Our devices are built exclusively for professional use, they are not suitable for private households. Therefore, we only sell to resellers. WEEE reg. No. DE 61709673. For installation purposes, please request the dimensions in writing. Dimensions in mm W x D x H. Weight specifications are net. Not all devices are suitable for installation. All compressor-operated cooling devices are built for stationary use in accordance with CE regulations. For mobile use please ask for a written confirmation. All specified dimensions are non-binding approximate measurements without obligation. Technical and optical changes due to new developments and errors reserved. No liability for misprints. You can find our general terms and conditions in German on the pages 226-227. Freight charges on request.

All illustrations and photos are the property of Ernst Neumärker GmbH & Co. KG or third parties. Photo Mars: NASA/Dawn Hudson. Photo Venus: NASA/JPL-Caltech. Photo Pluto: NASA/Johns Hopkins University Applied Physics Laboratory/Southwest Research Institute. Photo Space: Casey Horner.

**Disclaimer for the use of our product descriptions in the B2C sector:** The product descriptions contained in this catalogue are intended for B2B usage only. Ernst Neumärker GmbH & Co. KG therefore assumes no liability for the legal conformity of the product descriptions when they are used in the B2C sector. Any claims resulting from the use of the product descriptions in the B2C sector, e.g. caused by legal actions of a competitor, will not be covered by Ernst Neumärker GmbH & Co. KG.



# Neumärker®

since 1894

Sehr geehrte Partner, Freunde und Geschäftskunden,

wir freuen uns, Sie in unserem neuen Katalog für 2025 willkommen zu heißen! Im 131. Jahr - 1894 gegründet - blicken wir stolz auf unsere Geschichte und freuen uns, Sie auch in Zukunft auf Ihrer kulinarischen Reise zu begleiten.

Nachhaltigkeit, Fairness und außergewöhnliche Qualität bleiben die Grundpfeiler unseres Familienunternehmens. Auch dieses Jahr haben wir spannende Innovationen für Sie:

Der Eiffelturm als Waffel am Stiel – für alle Frankreich-Liebhaber, lecker und optisch ein Highlight. Unsere neue Protein Backmischung für den Einzelhandel und die Gastronomie, perfekt für Waffeln & Pancakes mit nur einem Rezept. Neue Wechselplatten für den Thermocook® – ideal für Rührei oder Kaiserschmarrn, kompatibel mit dem neuen Thermocook®.

Entdecken Sie diese und weitere Highlights in unserem Katalog. Ihre Treue und Unterstützung sind unser größter Antrieb, immer wieder Neues zu schaffen und höchste Qualität zu liefern.

Mit herzlichen Grüßen

Dear Partners, Friends, and Valued Customers,

We are delighted to welcome you to our new 2025 catalog! For 131 years – since our beginning in 1894 – we have proudly looked back on our history and look forward to continuing this culinary journey with you.

Sustainability, fairness, and exceptional quality remain the cornerstones of our family business. This year, we are excited to introduce some remarkable innovations:

The Eiffel Tower Waffle on a Stick – a delicious and visually stunning treat for all France lovers. Our new protein baking mix for retail and gastronomy – perfect for waffles & pancakes with just one recipe. New interchangeable plates for the Thermocook® are perfect for scrambled eggs or Kaiserschmarrn, fully compatible with the new Thermocook®.

Discover these and other highlights in our catalog. Your loyalty and support drive us to keep innovating and delivering the highest quality.

With warm regards



Das Manufaktur-Siegel zeigt Ihnen die original Neumärker Produkte aus deutscher Manufakturherstellung. Bereits vor über 100 Jahren wurden in unserem Werk in Hemer Waffeleisen hergestellt. Und immer noch fertigen die langjährigen Mitarbeiter unseres Familienbetriebes die Geräte sorgfältig von Hand.

*The manufactory seal shows you the original eumärker products from the German manufactory. For more than 100 years waffle irons have been manufactured in our factory in Hemer. And still the long-time employees of our family-owned company are carefully manufacturing the devices by hand.*

Robin Hellwinkel

Robin Hellwinkel  
Geschäftsführer / CEO



# GESCHICHTE

HISTORY



## 1894

Ernst Neumärker legt den Grundstein des heutigen Unternehmens in Düsseldorf. Er arbeitet mit einem weiteren Mitarbeiter von einer 3-Zimmer-Wohnung aus. Das Geschäftsfeld ist der Handel von Sargbeschlägen und die Fertigung von Pletätsartikeln. Sein Leitsatz: „Es muss gehen!“

*Ernst Neumärker, the founder of the company, started his story of success with only one additional employee in a 3-room-apartment in Düsseldorf. During this stage they were trading coffin hardware and funeral products. Ernst Neumärker's guiding principle: „It has to work!“*

## 1919

Zum 25-jährigen Jubiläum umfasst Neumärker ca. 1000 Mitarbeiter in 10 über ganz Europa verteilten Betriebsstätten.

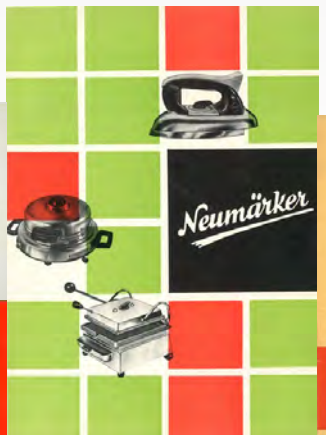
*At the company's 25th anniversary Neumärker has approximately 1000 employees in 10 sites throughout Europe.*

**Neumärker**

## 1950

Else Kupfermann, Hulda und Maria Neumärker, die Enkelinnen des Firmengründers, übernehmen den Betrieb. Geschwächt vom Zweiten Weltkrieg leidet das Unternehmen unter starkem finanziellen Druck. Der Ruhm der Gründerjahre vergeht, doch das Unternehmen wird am Leben gehalten.

*Else Kupfermann, Hulda and Maria Neumärker, the granddaughter of the company's founder, took over the enterprise. Weakened by the Second World War the company was under financial pressure. The glory of the early days had gone but the succession of the company was assured.*



## 1900-1915

Die Erfahrungen stärken das Selbstbewusstsein; die eigene Herstellung von Sargbeschlägen wird in Angriff genommen. Das Unternehmen wächst schnell und gründet weitere Filialen in Brüssel, Mailand, Chemnitz und Berlin. Die Eisengießerei in Hemer wird hinzugekauft und erweitert. Hier begründet sich die lange Erfahrung des Unternehmens in Eisenguss und Metallverarbeitung.

*With an increasing turnover Neumärker had launched the own production of coffin hardware. The company expanded rapidly and established new subsidiaries in Brussels, Milan, Chemnitz and Berlin. The iron foundry in Hemer was bought and evolved over the years. This is the origin of our long-time experience with cast iron and metal processing.*

## 1948

bestehen nur noch 4 Fabriken. Das Werk in Hemer konzentriert sich auf Elektrogeräte für den Haushalt wie Bügeleisen und Waffeleisen.

*Only 4 factories still existed. The manufactory in Hemer focussed on household appliances like flat irons and waffle makers.*



## die 1970er

Es besteht nur noch das Werk in Hemer. Die Produktion von Haushaltsgeräten weicht zunehmend der Herstellung von professionellen Gastronomiegeräten. Mit der Stilllegung der eigenen Eisengießerei wird nun auch die Herstellung von Sargbeschlägen beendet.

*Only the factory in Hemer still existed. The production of household appliances was gradually replaced by the manufacturing of professional catering equipment. With the closure of the foundry the production of coffin hardware ended.*



## ab 2000

werden die Original Neumärker Waffeleisen auch im Ausland sehr erfolgreich. Ausgefallene Ideen wie die Waffel am Stiel, die gute Qualität der Made-in-Germany-Geräte und der Ruf des Traditionsunternehmens überzeugen auf nationaler und internationaler Ebene.

*The original Neumärker waffle makers became very successful in foreign countries. Magnificent but unconventional ideas like the Waffle on a Stick, the superior Made-in-Germany quality and the reputation of the long-established company were convincing for customers both nationally and internationally.*



## 1968

Wolfgang Hellwinkel übernimmt den stark sanierungsbedürftigen Betrieb nach dem Tod seines Vaters, der diesen zuvor geleitet hat. Das angeschlagene Unternehmen muss sich neu orientieren.

*Wolfgang Hellwinkel took over the enterprise which required reorganization after the death of his father. With a lot of courage and endeavour he succeeded in finding new ways to resume the family business.*

## 80er und 90er

Neumärker wird zur festen Größe in der Branche und der Produktkatalog wächst von Jahr zu Jahr.

*Neumärker became an established brand on the market and the product assortment was growing each year.*



## 2013

Nach dem Tod von Wolfgang Hellwinkel, der mit Fleiß und Engagement eine neue Erfolgsgeschichte geschrieben und das Unternehmen aus der Krise gehoben hat, übernimmt der Sohn Robin Hellwinkel das gewachsene Unternehmen, um es in eine gesicherte Zukunft zu führen.

*After the death of his father, who had written a new story of success by leading the company with great dedication out of the crisis, his son Robin Hellwinkel took over the well-established company in order to face the future challenges.*

# KOMPETENZEN

COMPETENCES



## Warum Neumärker?

### ■ Hersteller

Eigene deutsche Manufaktur und Partnerschaften mit Qualitätsherstellern (premium products)

### ■ Vollsortiment

Professionelle Geräte für die höchsten Ansprüche

### ■ Branchenerfahrung

Langjährige Kenntnis der Marktanforderungen

### ■ Realisierung individueller Großkundenwünsche

Flexible Produktion und kompetentes Entwicklungsmanagement

### ■ Das Besondere

Ausgefallene Konzepte für Schausteller und das HORECA-Segment

Unsere Mission ist es, unseren Kunden durch den Mehrwert unserer Produkte und Dienstleistungen den größtmöglichen Nutzen zu verschaffen, durch neue Ideen zu Ihrem Erfolg beizutragen und Sie mit unserem Service bestmöglich zu unterstützen.

Unsere Vision ist es, beständig als führender Innovator innerhalb unserer Nischenmärkte voran zu gehen.

## Why Neumärker?

### ■ Manufacturer

Product range made in our own manufactory in Germany and well recognized partnerships (premium products)

### ■ Complete Assortment

Offering quality products to meet the highest demands

### ■ Market Expertise

Market participation for many years

### ■ Customer-oriented Product Realization

We aspire to find a solution for your business challenge

### ■ Finding the special Supplement

Offering striking concept ideas for hotels, restaurants and cafés as well as for market events

Our mission is to contribute accordingly to the success of our customers through our products and services, to provide them with new business solutions or ideas and to encourage them with the support of our services.

Our vision is to pace continuously forward within our niche markets as a leading innovator.





**IDEEN**  
IDEAS



**BACKMISCHUNGEN 12**



**PINSA 17**



**MISS WAFFLE TEA® 18**



**THERMOCOOK® 22**



**MEXICAN SNACK 29**



**LA TOUR EIFFEL 31**



**WAFFEL BURGER 39**



**LOLLY WAFFEL 49**



**BUBBLE WAFFEL 78**



**WAFFEL-POMMES  
WAFFLE FRIES 80**



**KARTOFFELWAFFEL  
POTATO WAFFLE 84**



**SUSHI CRÊPES 88**



**POTATO LOLLY 118**



**SB-POPCORN  
SELF-SERVICE POPCORN 123**



**EISTEE-MIX 145**

# INHALT

## CONTENTS



### Highlights Highlights

Protein Waffeln	<i>Protein Waffles</i>	12-13
Babbel Waffel	<i>Babbel Waffel</i>	14-15
Eistee-Ready-Mix	<i>Ice-Tea-Ready-Mix</i>	16
Pinsa TK	<i>Pinsa TK</i>	17
Miss WaffleTea®	<i>Miss WaffleTea®</i>	18-19
Diamant Grill®	<i>Diamant Grill®</i>	20-21
Thermocook®	<i>Thermocook®</i>	22-63



### Getränke Drinks, Beverages

Eierlikör	<i>Eggnog</i>	129
Glühwein	<i>Mulled Wine</i>	130-135
Kakao	<i>Hot Chocolate</i>	131
Heißgetränke	<i>Hot Beverages</i>	134-137
Entsafter	<i>Juicers</i>	138-139
Mixer & Blender	<i>Mixers &amp; Blenders</i>	140-141
Kaltgetränke	<i>Cold Beverages</i>	142-145



### Waffeln, Crêpes & Co. Waffles, Crêpes & Co.

Waffel-Zubehör	<i>Waffle Accessories</i>	64-69
Backmischungen	<i>Baking Mixes</i>	70-75
Waffeleisen	<i>Waffle Makers</i>	76-85
Crêpes	<i>Crêpes</i>	86-89
Tartlets	<i>Tartlets</i>	90
Poffertjes	<i>Poffertjes</i>	91
Donuts	<i>Donuts</i>	92
Churros	<i>Churros</i>	93



### Kühlung & Eis Cooling & Ice

Eiswürfel und Crushed-Eis	<i>Ice Cubes and Crushed Ice</i>	146-147
Speiseeis	<i>Ice Cream</i>	148-150
Kalte Theken	<i>Cooling Displays</i>	151-160



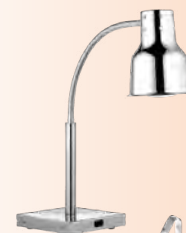
### Grills & Bräter Grills & Griddle Plates

Kontaktgrills	<i>Contact Grills</i>	94-97
Grills & Bräter	<i>Grills &amp; Griddles</i>	97-101
Gyrosgrills	<i>Shawarma Grills</i>	102-103
Diamant Grill®	<i>Diamant Grill®</i>	104-105
Smoker	<i>Smokers</i>	106
Hähnchengrills	<i>Chicken Grills</i>	107



### Warmhalten Warm Keeping

Heiße Theken	<i>Warming Displays</i>	156-165
Warmhalteplatten	<i>Warming Plates</i>	166
Bain-Maries & Chafing Dishes	<i>Bain Maries &amp; Chafing Dishes</i>	166-167
Wärmeleuchten	<i>Warming Lamps</i>	168-169
Wärmebrücken	<i>Warming Bridges</i>	170-171
Suppentöpfe	<i>Soup Kettles</i>	172-173
Teller- & Tassenwärmer	<i>Plate &amp; Cup Warmers</i>	174



### Imbiss & Snacks Fast Food & Snacks

Hot-Dogs und Würstchen	<i>Hot Dogs and Sausages</i>	108-115
Soßenspender	<i>Sauce Dispensers</i>	112-113
Imbissbedarf	<i>Fast Food</i>	114-115
Fritteusen	<i>Deep Fryers</i>	116-119
Potato Lolly	<i>Potato Lolly</i>	118-119



### Fun Food Fun Food

Nachos	<i>Nachos</i>	120
Popcorn	<i>Popcorn</i>	121-123
Zuckerwatte	<i>Cotton Candy</i>	124-125
Paradiesäpfel	<i>Candy Apples</i>	124
Schokolade	<i>Chocolate</i>	126-127
Märkte	<i>Fairs</i>	128



### Kochen & Braten Cooking & Frying

Reiskocher	<i>Rice Cookers</i>	175
Elektrokocher	<i>Electric Cookers</i>	176-179
Wok	<i>Wok</i>	179-180
Gaskocher	<i>Gas Cookers</i>	180
Pfannen	<i>Pans</i>	181







## Öfen Ovens

Heißluftöfen	<i>Convection Ovens</i>	182-183
Kartoffelöfen	<i>Potato Ovens</i>	184-186
Pizzaöfen	<i>Pizza Ovens</i>	187-188



## Pizza, Nudeln & Teig Pizza, Pasta & Dough

Pizza	<i>Pizza</i>	187-189
Nudeln	<i>Pasta</i>	189-191
Teigzubereitung	<i>Dough Preparation</i>	189-191



## Küche & Buffet Kitchen & Buffet

Fleischverarbeitung	<i>Meat Processing</i>	192-193
Verpackung	<i>Packaging</i>	194
Waagen	<i>Scales</i>	194
Dosenöffner	<i>Tin / Can Openers</i>	195
Obst- & Gemüse- schneider	<i>Fruit &amp; Vegetable Cutters</i>	196-201
Sous-Vide	<i>Sous-Vide</i>	202-203
Dämpfer	<i>Steamers</i>	203
Steamblend	<i>Steamblend</i>	204
Salamander	<i>Salamanders</i>	205-207
Toaster	<i>Toasters</i>	206-209
Buffet	<i>Buffet</i>	210
Raclette	<i>Raclette</i>	211



## Hygiene Hygiene

Handwaschbecken	<i>Wash Hand Basins</i>	212-213
Sanitärartikel	<i>Sanitation</i>	213-215
Insektenvernichter	<i>Fly Killers</i>	216-217



## Sonstiges Other

Heizstrahler	<i>Heater</i>	218
Transportwagen	<i>Transport Trolleys</i>	218-219
Abzugshaube	<i>Exhaust Hood</i>	219
Behälter & Regale	<i>Containers &amp; Shelves</i>	220-221



## Highlights Highlights

Waffeln, Crêpes & Co.  
*Waffles, Crêpes & Co.*

Grills & Bräter  
*Grills & Griddle Plates*

Imbiss & Snacks  
*Fast Food & Snacks*

Fun Food  
*Fun Food*

Getränke  
*Drinks, Beverages*

Kühlung & Eis  
*Cooling & Ice*

Warmhalten  
*Warm Keeping*

Kochen & Braten  
*Cooking & Frying*

Öfen  
*Ovens*

Pizza, Nudeln & Teig  
*Pizza, Pasta & Dough*

Küche & Buffet  
*Kitchen & Buffet*

Hygiene  
*Hygiene*

Sonstiges  
*Other*

Das Manufaktur-Siegel zeigt Ihnen die original Neumärker Produkte aus deutscher Manufakturherstellung in diesem Katalog.

*The manufactory seal shows you the original Neumärker products from German manufactory production in this catalogue.*



COMING 2025



GALAXIA<sup>®</sup>  
HOME

# DIE NEUEN WECHSEL- PLATTEN FÜR DEN THERMOCOOK®



VIVE LA FRANCE !  
L'ORIGINAL DE LA  
TOUR EIFFEL :  
ORIGINAL  
NEUMÄRKER !  
DETAILS SEITE 31



DIE NEUE  
PANINI-GRILL  
WECHSELPLATTE  
FÜR DEN  
THERMOCOOK®:  
JETZT AUS  
GUSSEISEN!  
DETAILS SEITE 36



DIE PIZZA & PINS  
WECHSELPLATTE  
FÜR DEN  
THERMOCOOK®:  
JETZT NOCH  
BESSER!  
DETAILS SEITE 34



DIE NEUE RÜHREI-  
WECHSELPLATTE  
FÜR DEN  
THERMOCOOK®:  
SYSTEM FÜR IHRE  
GASTRONOMIE!  
DETAILS SEITE 29

## DIE LECKERE PROTEINQUELLE

Über 14% Protein und weniger Zucker als viele vergleichbaren Backmischungen. Und trotzdem genau so lecker wie die Waffeln von Oma. Qualität durch Erfahrung!

## NUR WASSER HINZUFÜGEN

Einfach mit Wasser anrühren und direkt losbacken.

## LAGERUNG OHNE KÜHLUNG

Einfach im Vorratsschrank lagern – bereit für spontane Genüsse.

## FÜR WAFFELN UND PANCAKES

Eine Backmischung, um Pancakes in der Pfanne oder perfekte Waffeln in jeder Form und Größe zu zaubern.



## EIN ZEICHEN FÜR UMWELTVERANTWORTUNG

Wir verzichten bewusst auf Palmöl zum Schutz unserer wertvollen Urwälder.

## FÜR JEDEN LEBENSSTIL

Unsere Backmischung eignet sich für halal und vegetarische Ernährung und unterstützt eine sportliche Lebensweise.

## DAS ORIGINAL AUS DER GASTRO

Nach Vorbild des Neumärker Originalrezepts. Seit vielen Jahrzehnten setzen professionelle Waffelbäcker in Restaurants und Cafés auf die Qualität unserer Waffelbackmischungen.

	#	GTIN	#
Protein Waffeln & Pancakes 1 VE Box		4022955013702	89111
Protein Waffeln & Pancakes 8 VE Tray		4022955013719	89111-2
Protein Waffeln & Pancakes 112 VE		4022955013726	89111-3

COMING  
2025

# PROTEIN WAFFELN & PANCAKES



Serviervorschlag



14%  
PROTEIN

WENIGER  
ZUCKER\*

NUR  
WASSER  
HINZUFÜGEN

FÜR ALLE  
WAFFELEISEN  
GEEIGNET

BACKMISCHUNG  
FÜR WAFFELN  
UND PANCAKES

*Neumärker's*

500g



PERFEKT FÜR'S VERKAUFSREGAL:  
EINE SEITE DER VERPACKUNG ZEIGT EINE WAFFEL,  
DIE ANDERE EINEN PANCAKE.

# BABEL WAFFEL®



## NUR WASSER HINZUFÜGEN

Einfach mit Wasser anrühren und schon sind Sie bereit für perfekte Waffeln.

## LAGERUNG OHNE KÜHLUNG

Unsere Backmischung benötigt keine Kühlung. Einfach im Vorratsschrank lagern – bereit für spontane Genüsse.

## DAS ORIGINAL AUS DER GASTRO

Nach Vorbild des bewährten Originalrezepts von Neumärker. Seit vielen Jahrzehnten setzen professionelle Waffelbäcker in Hotels, Restaurants und Cafés auf die Qualität unserer Waffelbackmischungen.

## FÜR ALLE WAFFELEISEN GEEIGNET

Unsere Backmischung ist darauf ausgelegt, perfekte Waffeln in jeder Form und Größe zu zaubern.

## EIN ZEICHEN FÜR UMWELTVERANTWORTUNG

Wir unterstützen die Produktion von nachhaltigem Palmöl und verwenden ausschließlich Eier aus Bodenhaltung.

## FÜR JEDEN LEBENSSTIL GEEIGNET

Unsere Backmischung eignet sich für halal und vegetarische Lebensweisen. Jeder kann den einzigartigen Waffelgeschmack genießen.



### FÜR DEN EINZELHANDEL:

Unsere auffällig designten Verpackungen ziehen die Blicke der Kunden auf sich. Mit einem charmanten Wortspiel präsentieren wir Ihren Kunden die „Babel Waffel“ – als Antwort auf den aktuellen Bubble Waffel Trend der noch nicht durch eine Backmischung bedient wird. Profitieren Sie von einer Mindesthaltbarkeit von 9-12 Monaten, um sicherzustellen, dass unsere Backmischungen zuverlässig innerhalb des MHD verkauft werden können.

### ZUBEREITUNG:

500 g Babel Waffel Mix und 250 ml Wasser mit einem Rührgerät oder Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Je nach Geschmack kann der Wasseranteil für besonders saftige und fluffige Waffeln etwas erhöht werden. Backzeit ca. 2 Minuten bei ca. 200°C. Je nach Form und Größe der Waffel, nach persönlichem Geschmack oder nach verwendetem Waffeleisen kann die Backzeit und Temperatur variieren. 500g Babel Waffel Mix ergibt ca. 10 Waffeln (je nach Volumen der Waffeln)



**ZUTATEN:** WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliches Öl (Palm), MAGERMILCHPULVER, HÜHNEREI-VOLLEIPULVER, Trockenglukosesirup, Stärke, HÜHNEREIWEISSPULVER, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Emulgatoren (E475, E471), MILCHPROTEIN, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Salz, MALZMEHL (WEIZEN), Aroma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme (WEIZEN).

Kann Spuren von weiterem glutenhaltigen Getreide (Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer) enthalten.

### NÄHRWERTANGABEN PRO 100g

Fett	12 g	Energie	1788 kJ / 425 kcal
davon gesättigt	6,1 g	Ballaststoff	0,97 g
Kohlenhydrate	69 g	Protein	9,1 g
davon Zucker	37 g	Salz	0,68 g

	#	EAN	kg	#	€
Babel Waffel 1 VE Box	Karton, Postversand	4022955012934	115 x 45 x 176 mm	530 g	89108 4,38* ▲
Babel Waffel 8 VE Tray	Karton, Postversand	4022955012958	250 x 190 x 200 mm	5,8 kg	89109 35,04* ▲
Babel Waffel 112 VE Display	Auf Chep Pal.	4022955012965	600 x 400 x 1500/1800 mm	65 kg * 89110	490,56* ▲

UVP  
€ 4,99  
inkl. MwSt.



FÜR ALLE  
WAFFELEISEN  
GEEIGNET

Neumärker's  
seit 1894

NEU



100%  
VEGETARISCH



# BABBEL WAFFEL®

BACKMISCHUNG  
FÜR WAFFELTEIG

500g

NUR +  
WASSER  
HINZUFÜGEN

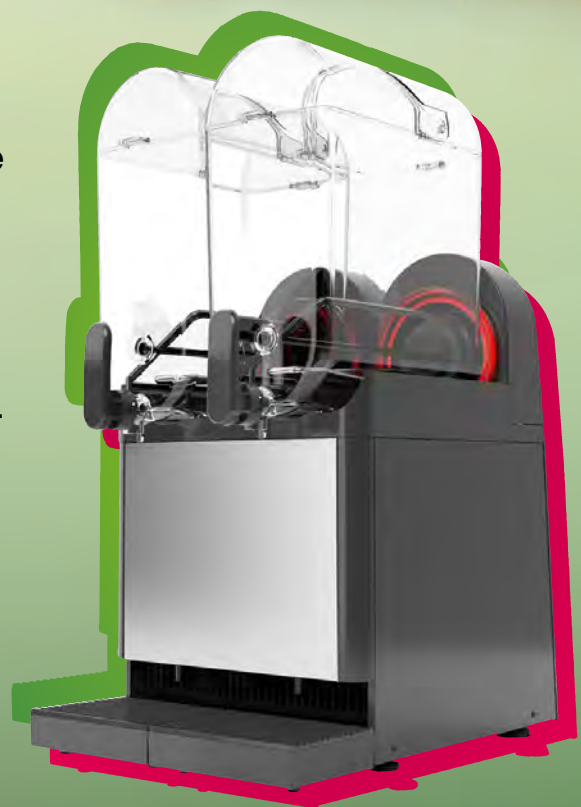


# EiSTee READY-MiX

DETAILS  
AUF SEITE  
145

**Neu und frisch: Der perfekte Genuss für jede Gastronomie! Die Lösung für schnelle und unkomplizierte Erfrischungsgetränke ohne Kohlensäure. Einfach mit Wasser anrühren.**

- Einfache Organisation, Lagerung und Zubereitung.
- Das Getränk kann jederzeit zwischendurch nachproduziert werden.
- Vorportioniert im Beutel: Kein Abwiegen der Zutaten nötig.
- Platzsparende Lagerung der Pulvermischung ohne Kühlung.
- Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate







Pinsa Margherita als Basis für eigene Pinsa-Kreationen genutzt



Pinsa Naturale mit Trüffelöl und Knoblauch als Vorspeise



Pinsa Naturale mit frischem Prosciutto und Ruccola

## Pinsa TK

**Überraschen Sie Ihre Gäste mit Pinsa statt der bekannten Pizza! Perfekt für die Gastronomie – schnell belegt, luftig und knusprig gebacken, ideal für kreative Beläge. Die perfekte Basis für authentischen Genuss! Verkürzen Sie die Zubereitungszeit und begeistern Sie Ihre Gäste mit fertigen Pinsaböden in bester Qualität!**

### Die Vorteile

- Vorgebacken für super-kurze Backzeiten
- 14 Stück, einzeln entnehmbar
- Einfache Zubereitung: beständige Produktqualität, auch bei wechselndem Personal
- Einheitliche Größe
- Lange haltbare Tiefkühlware, direkt nach Hause geliefert!
- Ideal für die Pizza Wechselplatte des Thermocook

### Die Möglichkeiten

- Wie eine klassische Pizza vor dem Backen belegen
- Nach dem Backen mit frischen Zutaten und Salat belegen
- Mit Olivenöl oder Trüffelöl bestrichen gebacken: In Streifen geschnitten die perfekte Vorspeise

### Die Zubereitung

Einzelne Böden etwa 30 Minuten vor dem Backen aus der Verpackung nehmen und auf ein Ofenrost oder eine andere Unterlage legen. Im vorgeheizten Thermocook bei ca. 300°C für ca. 5 Minuten backen. Je nach Wunsch würzen und belegen. Bei mind. -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei +0°C/+4°C für max. 5 Tage vor der Zubereitung lagern.

		#	€
<b>Pinsa Naturale TK</b>	14x 180 g	00-20113	62,-* S
<b>Pinsa Margherita TK</b>	14x 180 g	00-20114	79,-* S

**Lieferung aus Fremdlager (Dropshipping): nur innerhalb Deutschlands**

**NEU  
NEW**



### Pinsa? Was ist das?

Der Name „Pinsa“ stammt vom lateinischen „pinsere“, was „zerdrücken“ bedeutet, und hat seine Wurzeln im antiken Rom. Bauern stellten aus gemahlenem Getreide wie Gerste, Hirse und Dinkel einen besonders luftigen Teig her. Die Pinsa wird traditionell mit Sauerteig, einer langen Teigführung von mindestens 24-48 Stunden und einem hohen Feuchtigkeitsgehalt von bis zu 80% zubereitet. Dies verleiht ihr im Vergleich zum Pizzateig (ca. 50% Feuchtigkeit) ihre charakteristische Knusprigkeit und die luftig-fluffige Konsistenz.

### Die Sorten

Pinsa Naturale eignet sich hervorragend für Ihre eigenen Pinsa-Kreationen. In Streifen gerissen ist die Pinsa auch der ideale Starter im Restaurant. Der aromatische Teig überzeugt schon mit etwas Olivenöl und Salz. Pinsa Margherita kommt bereits mit Tomatensoße und Mozzarella Fior di latte belegt. Natürlich kann die Pinsa Margherita als Basis für das Belegen mit weiteren Zutaten genutzt werden.

# Miss Waffle Tea®



**DAS NEUE  
WAFFEL  
UND EISTEE  
KONZEPT**

**INTERESSE?  
SPRECHEN  
SIE UNS  
AN!**



**Die Topbox von Roka hat ein elektrisch absenkbares Dach und ist abschließbar!**

## BESCHREIBUNG

- Stabiler Edelstahl-Aufbau
- Aluriffelblech-Boden
- Auf Nivellierstellfüßen
- Elektrisch absenkbares Dach
- Abschließbar
- Eingangstür in Seitenwand
- Innenausbau Edelstahl
- LED-Beleuchtung
- Lackierung nach RAL Classic Farbpalette
- Transport per Hubwagen oder Stapler
- Optional Topbox mit Schwerlastrollen

## AUSSTATTUNG

- 2x Thermocook (12-40801DT)
- 2x Lolly Waffel Wechsellplatten (32-40769-01)
- 2x Thermocook-Fettwanne (10-10065)
- 1x Doppel-Filterkaffeemaschine Bistro (00-70219)
- 2x Profi-Milchaufschäumer (05-70252)
- 1x Neumärker Drink Cooler 3x 19 Liter (05-10129)
- 1x Schokoschmelzer (05-40810)
- 1x Portionierer Dispohit (05-40251N)
- 1x Heiße Spitze III (00-70344K)
- 2x Waffelrost (10-10060)
- 2x Waffelzange (00-90097)

### Verbrauchsmaterial:

- 1x Holzstäbe, 1x Waffelmix, 2x Topping Sauce,
- 1x Trennfix, 1 x Glühzwerg 10 Liter

### Kühlung:

- Kühlschublade 1260 mm, 2 Unterbaukühlschränke je 900 mm

### Wasser:

- Doppelspüle mit Warmwasserboiler und Hygiene-Dispensern, Frostwächter

### Sonstiges:

- Menübords mit Tafelfolie an den geöffneten Containertüren, Kassensystem

## TECHNISCHE DATEN

### Abmessungen

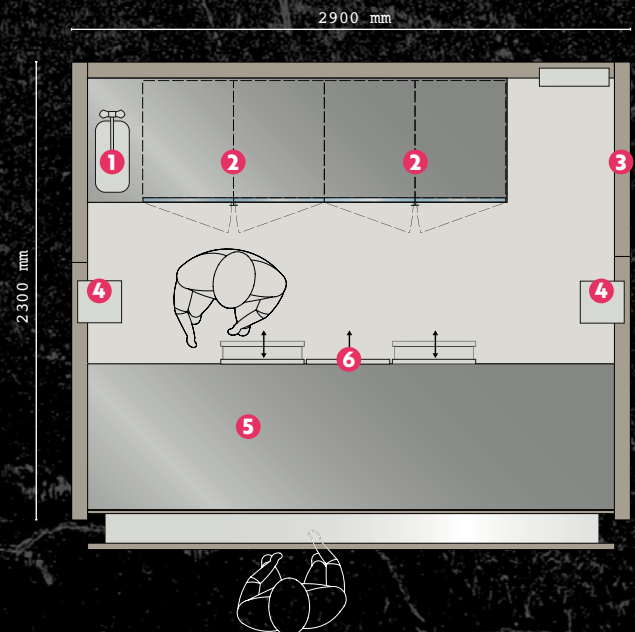
Länge:	2.900 mm
Breite:	2.300 mm
Höhe offen:	2.500 mm
Höhe geschlossen:	1.675 mm

### Gewicht

Topbox 29	ca. 1.400 kg
-----------	--------------

### Versorgung

Elektro	400 V / 16 A
Wasser	Festwasser, optional Tank



- 1 Spüle mit Warmwasserboiler
- 2 Glastürkühlschrank im Unterbau
- 3 Eingangstür
- 4 Dachstützen
- 5 Edelstahl-Arbeitsplatte
- 6 Unterbaukühlung, 5 Schubladen

# DIAMANT GRILL®

## Jetset

### EDITION

Der Diamant Grill in der neuen Jetset Edition: Mit stilvollen Akzenten aus Cortenstahl.

Handgefertigt im idyllischen Sauerland, begeistert dieser Holzkohlegrill Gourmetköche und Promis weltweit.

The Diamant grill in the new Jetset Edition: with stylish accents made of Corten steel. Handmade right here in the idyllic German Sauerland region, this charcoal grill delights gourmet chefs and celebrities worldwide. Grilling, baking, smoking, direct or indirect heat: enjoy versatile cooking options with precise temperature control.

Further details about the Diamant Grill on page 104.



Grillen, Backen, Räuchern, direkte oder indirekte Hitze: Genießen Sie mit präziser Temperaturkontrolle vielseitige Zubereitungsmöglichkeiten.

- Holzkohlegrill aus hochwertigem Edelstahl
- Doppelwandiges Gehäuse
- Grillfläche Ø 64 cm (2.982 cm<sup>2</sup>)
- Regulierbarer Rauchabzug
- Deckel-Thermometer
- Luftzufuhrregler
- Feuerrost und Chromstahlrost
- Massiver Stahlkern als Hitzespeicher
- Entnehmbare Aschewanne
- Komplett-Set inkl. Diamant Flügel, Diamant Fassung und Outdoor-Rollensatz

Weitere Details zum Diamant Grill finden Sie auf Seite 104.

Heißester Holzkohle Grill Deutschlands (laut Bild-Zeitung) ✓ Unzerstörbar (Edelstahl) ✓ Präzise Temperaturkontrolle ✓ Manufakturprodukt ✓

Diamant Grill Jetset Edition



1350 x 960 x 1230 mm



75 kg \*



17-71501-RS



3674,-\* ▲

### Einzigartige Patina

Die natürliche Korrosion macht jedes Stück Cortenstahl einzigartig. Seine visuelle Anziehungskraft entfaltet sich besonders im Kontrast zu glänzendem Edelstahl. Die Korrosionsschicht auf der Oberfläche schützt den Stahl und macht ihn perfekt für den Außenbereich.

Natural corrosion makes every piece of Corten steel unique. Its visual appeal unfolds particularly in contrast to shiny stainless steel. The corrosion layer on the surface protects the steel and makes it perfect for outdoor use.



# DIAMANT GRILL®



*Luxus*

für die  
ganze

*Familie*



## DAS MULTIFUNKTIONSGERÄT FÜR DIE PROFI-KÜCHE:

Über 25 verschiedene Wechselplatten für Waffeln, Pizza, Crêpes, Paninis, Pancakes, Rührei, Donuts, Sandwiches, Churros u.v.m



# THERMOCOOK®



**THE MULTIFUNCTIONAL APPLIANCE FOR THE PROFESSIONAL KITCHEN:**  
Over 25 different interchangeable plates for waffles, pizza, crêpes, paninis, pancakes, scrambled eggs, donuts, sandwiches, churros and much more





# THERMOCOOK®

## **ANPASSUNGSFÄHIGKEIT: VIELE MÖGLICHKEITEN MIT EINEM GERÄT**

Mit mehr als 25 Wechsellatten bietet der Thermocook eine außergewöhnliche Anpassungsfähigkeit. Ob Sie klassische Waffeln, Pfannkuchen, Paninis, Pizzen oder sogar Quesadillas zubereiten, dieses Gerät ermöglicht eine schnelle und effiziente Anpassung an Ihre kulinarischen Bedürfnisse. Diese Vielseitigkeit eröffnet unendliche Möglichkeiten, um Ihre Menüs zu bereichern und Ihre Kunden zu überraschen.

## **LEISTUNG: BEEINDRUCKENDE HITZE**

Der Thermocook wurde entwickelt, um den Anforderungen von Profis gerecht zu werden, und erreicht eine Heiztemperatur von bis zu 300 °C. Diese Leistung garantiert ein optimales und schnelles Garen, selbst während der Stoßzeiten. Ihre Gerichte sind in Rekordzeit servierfertig, ohne Kompromisse bei der Qualität.

## **EINFACHHEIT: ERGONOMIE FÜR PROFIS**

Das Wechseln der Platten des Thermocooks ist dank des intuitiven Schraubsystems, das keine Werkzeuge erfordert, ein Kinderspiel. Darüber hinaus ist die Wartung des Geräts einfach, was eine lange, problemlose Nutzung gewährleistet.

## **PLATZSPAREND: EINE KOMPAKTE LÖSUNG FÜR JEDE KÜCHE**

Mit seinen geringen Abmessungen von 320 x 340 mm findet der Thermocook selbst in den kleinsten Räumen Platz. Ideal für kleine Restaurants, Foodtrucks oder auch Hotelküchen, maximiert dieses kompakte Gerät die Nutzung Ihrer Arbeitsfläche und bleibt dabei leistungsstark.

## **MADE IN GERMANY: DAS VERSPRECHEN HÖCHSTER QUALITÄT**

Der Thermocook wird in Deutschland hergestellt und spiegelt Neumärkers Verpflichtung zur Exzellenz wider. Mit der Wahl des Thermocooks investieren Sie in ein Gerät, das Ihren aktuellen Bedürfnissen entspricht und sich gleichzeitig an die Entwicklung Ihres Unternehmens anpasst. Mit seinen einzigartigen Eigenschaften und seinem innovativen Design ist der Thermocook mehr als nur ein Kochgerät: Er ist eine Komplettlösung, mit der Sie Ihre professionelle Küche revolutionieren können.





**Adaptability: Many possibilities with one appliance**

With more than 25 interchangeable plates, the Thermocook offers exceptional adaptability. Whether you are preparing classic waffles, pancakes, paninis, pizzas or even quesadillas, this appliance allows you to adapt quickly and efficiently to your culinary needs. This versatility opens up endless possibilities to enrich your menus and surprise your customers.

**Performance: Impressive heat**

The Thermocook was developed to meet the requirements of professionals and reaches a heating temperature of up to 300 °C. This performance guarantees optimal and fast cooking, even during peak times. Your dishes are ready to serve in record time, without compromising on quality.

**Simplicity: product design for professionals**

Changing the plates of the Thermocook is child's play thanks to the intuitive screw system that requires no tools. In addition, maintenance of the appliance is simple, ensuring long, trouble-free use.

**Space-saving : A compact solution for every kitchen**

With its small dimensions of 320 x 340 mm, the Thermocook fits into even the smallest of spaces. Ideal for small restaurants, food trucks or even hotel kitchens, this compact appliance maximises the use of your work surface while remaining powerful.

**Made in Germany: the promise of the highest quality**

The Thermocook is manufactured in Germany and reflects Neumärker's commitment to excellence. By choosing the Thermocook, you are investing in an appliance that meets your current needs while adapting to the evolution of your business. With its unique features and innovative design, the Thermocook is more than just a cooking appliance: it is a complete solution that can revolutionise your professional kitchen.



DEUTSCHE  
MANUFAKTUR  
handmade in germany



### Digitaltimer mit großem Display und Signalton

Sekundengenau einstellbar: Der Anwender wird zum richtigen Zeitpunkt daran erinnert, die Speisen zu entnehmen, so dass diese nicht anbrennen, während er parallel anderen Tätigkeiten nachkommt.

*Digital timer with large display and acoustic signal. Adjustable to the second: The acoustic signal reminds the user at the right time to remove the food so that it does not burn while they are performing other tasks at the same time.*



### Massive Scharniere aus Guss

Die Scharniere sind Teil der massiven Gussplatten und tragen mühelos das Gewicht.

*The hinges are part of the solid cast metal plates and carry the weight without any effort.*



### Manufakturqualität in jedem Detail

Die Schrauben aus rostfreiem Edelstahl lassen sich einfach von Hand lösen.

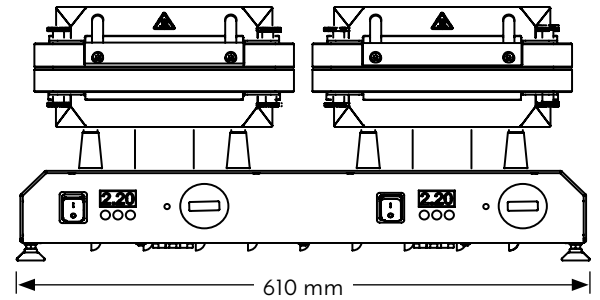
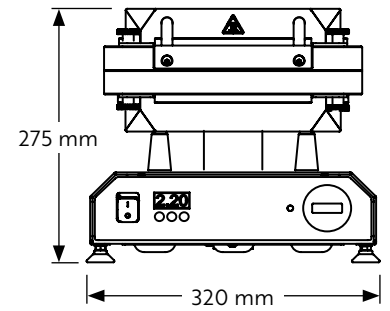
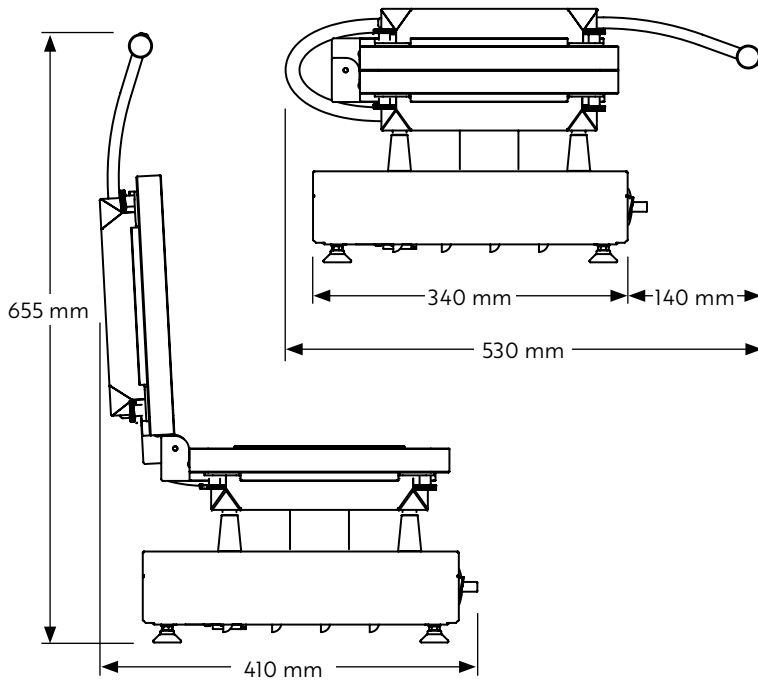
*Manufactory quality in every detail. The stainless steel screws can be easily loosened by hand.*



### Handgeprägtes Logo als Qualitätssiegel

Das von Hand geprägte Logo steht für die herausragende Manufakturqualität unserer Geräte.

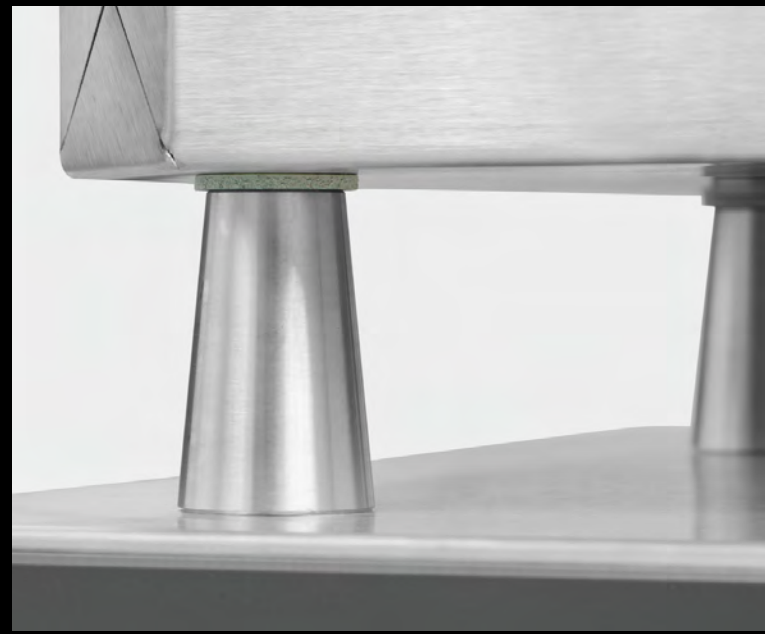
*The embossed logo symbolises the outstanding manufacturing quality of our appliances.*



**Hochwertiger Abstandshalter aus gedrehtem Aluminium**

Ermöglicht die thermische Entkopplung und verlängert somit die Lebenszeit des Produktes. Die gut erreichbaren Oberflächen lassen sich einfach reinigen.

*High-quality turned spacer made of solid aluminium. The spacer prevents heat accumulation in the appliance and thus extends its service life. The easily accessible surfaces are easy to clean.*



**Stabiler Griff aus Edelstahl und Polyamid**

Der fest verankerte Griff besteht aus Edelstahlrohr und hitzebeständigem Polyamid. Zwei robuste Materialien, die für ihre Langlebigkeit bekannt sind.

*Sturdy handle made of stainless steel and polyamide. The firmly anchored handle is made of stainless steel tubing and heat resistant polyamide. Two materials that are known for their durability.*



# THERMOCOOK®



## Thermocook®

Multifunktionsgerät für auswechselbare Platten (nicht im Lieferumfang enthalten) • Aktuell über 25 verschiedene Wechselplatten erhältlich, z.B. für Waffeln, Pizza, Crêpes, Paninis, Pancakes, Donuts, Sandwiches, Churros u.v.m • Digitaltimer mit großem Display einstellbar bis 9:59 Min/Sek • Ein Signalton am Ende der Zubereitungszeit gewährleistet beständige Produktqualität, auch bei wechselndem Personal • Durch das akustische Signal wird der Anwender zum richtigen Zeitpunkt daran erinnert, die Speisen zu entnehmen, so dass diese nicht anbrennen, während er parallel anderen Tätigkeiten nachkommt • Optimale Hitzeübertragung: Direkter Kontakt zwischen Heizkörper zur Wechselplatte durch 8 Schrauben, die gleichmäßig angezogen werden • Neue, leistungsstärkere Spezialheizkörper mit vergrößerter Heizfläche für eine gleichmäßige Wärmeübertragung ohne Hotspots • Besonders energieeffizient durch optimierte Wärmeisolierung: Eine doppelte Abschirmung minimiert Wärmeverluste und reduziert die Gefahr schwerer Verbrennungen • Äußerst stabile Rahmenkonstruktion durch verstärkte Stützleisten • Der Abstand von 42 mm zwischen den heißen Platten und dem Gehäuse ermöglicht die thermische Entkopplung und verlängert somit die Lebenszeit des Produktes • Verbesserte Lüftungsschlitze gewährleisten den Wärmeaustausch im Gehäuse • Einfache Reinigung der leicht erreichbaren Oberflächen • Besonders servicefreundliche Konstruktion für eine einfache Wartung und Reparatur • Frontpanel mit Display aus pflegeleichtem und langlebigem Autotex Polyester • Thermostatische Regelung 0 - 300°C • Kontrollleuchte • Ein-/Ausschalter • Gehäuse Edelstahl • Höhenverstellbare Füße



Multifunction appliance for interchangeable plates (not included) • Currently more than 25 different interchangeable plates available, e.g. for waffles, pizza, crêpes, paninis, pancakes, donuts, sandwiches, churros • Digital timer with large display adjustable up to 9:59 min/sec • An acoustic signal at the end of the cooking time ensures consistent product quality, even with frequently changing staff • The acoustic signal reminds the user at the right time to remove the food so that it does not burn while they are performing other tasks at the same time • Optimal heat transfer: Direct contact between heating element and interchangeable plate due to 8 screws that are tightened evenly • New high-performance heating elements with enlarged heating surface for even heat distribution without hotspots • Particularly energy-efficient through optimised thermal insulation: A double shielding minimises heat loss and reduces the risk of serious burns • Extremely stable frame construction thanks to reinforced supports • The space of 42 mm between the hot plates and the casing prevents heat accumulation in the appliance and thus extends the service life • Improved ventilation slots ensure heat exchange in the casing • Easy cleaning of the accessible surfaces • Particularly service-friendly design for easy maintenance and repair • Front panel with display made of easy-to-clean and durable Autotex polyester • Thermostatic control 0 - 300°C • Pilot light • On/off switch • Stainless steel casing • Height-adjustable feet

<b>Thermocook</b>	1	230 V	2,8 kW	50/60 Hz	320 x 340/530 x 275/655 mm	9,5 kg	<b>12-40801DT</b>	<b>649,-* TC</b>
<b>Thermocook Twin</b>	2	400 V	5,6 kW	50/60 Hz	610 x 340/530 x 275/655 mm	17,9 kg	<b>12-40802DT</b>	<b>1299,-* TC</b>
<b>Thermocook Twin 2x 230V</b>	2	2x 230 V	2x 2,8 kW	50/60 Hz	610 x 340/530 x 275/655 mm	18,2 kg	<b>12-40802DT-D</b>	<b>1299,-* TC</b>



## Thermocook Fettwanne

### Thermocook Drip Tray

Hygiene und Sauberkeit: Hält Ihren Thermocook und den gesamten Arbeitsbereich stets sauber und präsentabel für Kunden • Vielseitige Anwendung: Einsetzbar für alle Wechselplatten des Thermocook • Einfache Reinigung: Spülmaschinengeeignet und besonders pflegeleicht • Hochwertiges Material: PPS-Kunststoff ist robust, hitzebeständig und langlebig • Kompatibilität für Kundenzufriedenheit: Passt ebenfalls auf das Neumärker Backsystem oder ein Classic Waffeleisen

Hygienic and tidy: Keeps your Thermocook and the entire work area clean and presentable for customers at all times • Versatile use: Can be used for all Thermocook interchangeable plates • Easy to clean: Dishwasher-safe and particularly easy to clean • High-quality material: PPS plastic is robust, heat-resistant and durable • Compatibility for customer satisfaction: Designed to also fit the Neumärker baking system or a Classic waffle maker

	(2x) 305 x 203 x 24 mm		0,5 kg		<b>10-10065</b>		<b>99,90* ▲</b>
--	------------------------	--	--------	--	-----------------	--	-----------------

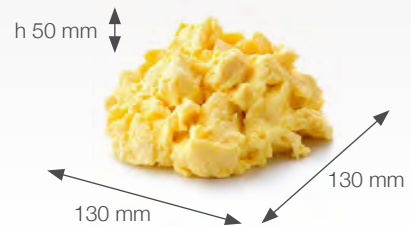


## Rührei Scrambled eggs

Exklusiv für den Thermocook. Mit der Rührei-Wechselplatte bereiten Sie kleine Portionen von Speisen in bis zu 4 getrennten Garräumen zu. Geeignet für Rührei, Kaiserschmarrn und andere Gerichte, die in Einzelportionen serviert werden. Vorgegarte Speisen können vor dem Servieren schnell aufgeheizt werden.

*Exclusively for the Thermocook. With the scrambled egg interchangeable plate, you can prepare small portions of food in up to 4 separate cooking compartments. Suitable for scrambled eggs, Kaiserschmarrn and other dishes that are served in individual portions. Precooked food can be quickly reheated before serving.*

**NEU  
NEW**



## Mexican Snack

Entdecken Sie die neuen Mexican Snack Wechselplatten für köstliche Quesadillas oder spanische Tortillas. Die massiven Backplatten garantieren optimale Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung, um sicherzustellen, dass Ihre Gerichte schnell und gleichmäßig garen.

*Discover the new Mexican Snack interchangeable plates for delicious quesadillas or Spanish tortillas. The solid baking plates guarantee optimal heat storage and even heat distribution to ensure that your dishes cook quickly and evenly.*



### Mexican Snack Wechselplatten Mexican Snack Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.  
*Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.*

Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

(1x) 220 x 220 x 10 mm

4 kg

31-40745-01

349,-\* TC



### Rührei Wechselplatten Scrambled Eggs Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.  
*Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.*

Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

130 x 130 x 50 mm

4,8 kg

31-40757-01

349,-\* TC





## Wähle Deine Wechselplatten Choose your interchangeable plates

### Crêpes Wechselplatten Crepes Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Nicht geeignet für Thermocook Twin.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Not suitable for Thermocook Twin.  
Adapter for Baking System on page 62.

Antihaftbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

Ø 300 mm

5,5 kg

# 31-40774-01

€ 349,-\* TC



### Eiffelturm Wechselplatten Eiffel Tower Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook. Nicht  
geeignet für Backsystem-Adapter. Nicht  
geeignet für Thermocook Twin.

Compatible with Thermocook. Not  
suitable for Baking System Adapter.  
Not suitable for Thermocook Twin.

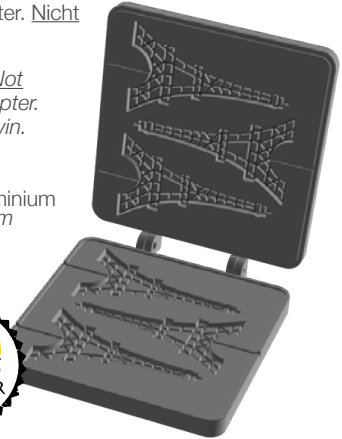
Antihaftbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

113 x 200 x 20 mm

7,5 kg

# 31-40723-01

€ 499,-\* TC



## Basisgerät Base unit



### Thermocook

Details: 📖 22-28

230 V / 2,8kW

9,5 kg

# 12-40801DT

€ 649,-\* TC



Dein Thermocook  
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates



Thermocook inkl. Crêpes Wechselplatten  
Thermocook inkl. Eiffelturm Wechselplatten



Thermocook incl. Crêpes Interchangeable Plates  
Thermocook incl. Eiffel Tower Interchangeable Plates



12-40801-74  
12-40801-23



998,-\* TC  
1148,-\* TC

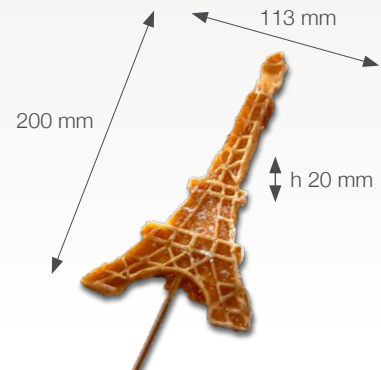


## Gaufre La Tour Eiffel

Bringen Sie Pariser Flair in Ihr Café: Die Eiffelturm-Waffel am Stiel begeistert Ihre Gäste und sorgt für Instagram-würdige Momente. Knusprig, köstlich und ein echter Hingucker. Perfekt für das Take-Away Geschäft!

*Bring Parisian flair to your café: the Eiffel Tower waffle on a stick will delight your guests and ensure Instagram-worthy moments. Crispy, delicious and a real eye-catcher. Perfect for the take-away business!*

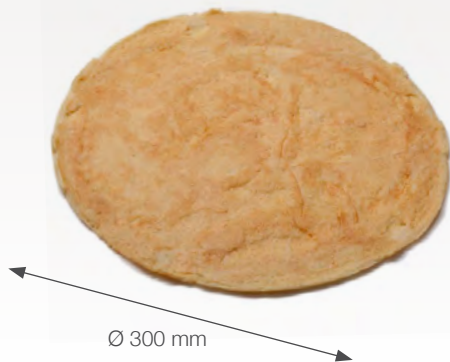
**NEU  
NEW**



## Crêpes

Französische Crêpes ganz einfach und dabei gleichmäßig in Größe und Stärke backen. Besonders bei wechselndem Personal eine sichere Lösung für beständige Produktqualität. Mit der Wechselplatte für den Thermocook gelingen ihre Crêpes genauso wie in Frankreich. Oh, là, là!

*Easy baking of French crepes with a consistent size and thickness. Especially with changing personnel a solution for steady product quality. With the interchangeable plate for the Thermocook, your crêpes will turn out just like in France. Oh, là, là!*



## Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

### Crêpeswender Crêpes Turner

Details: □ □ 63

# 05-90038

€ 20,-\* ▲



### Crêpes-Ready-Mix Backmischung / Baking Mix

Details: □ □ 89

# 05-20136-01

€ 81,-\* ▲



### Waffel-Ready-Mix Backmischung / Baking Mix

Details: □ □ 73

# 05-20122-01

€ 89,-\* ▲



HIGHLIGHTS

IDEAL FÜR



Professional

## DIE PIZZA & PINSA WECHSELPLATTE FÜR DEN THERMOCOOK®: JETZT NOCH BESSER!

Die Kombination aus Pizzastein  
und direkter Strahlungshitze  
ergibt eine Backzeit von nur  
7 Minuten bei 280 Grad  
bei TK-Pizza!  
(vorgetaut von Dr. Oetker Professional)

DETAILS  
AUF SEITE  
34





*Neumärker*<sup>®</sup>

since 1894



## DIE NEUE PANINI-GRILL WECHSELPLATTE FÜR DEN THERMOCOOK<sup>®</sup>

Machen Sie Ihren Thermocook zum professionellen Kontaktgrill! Massives Gusseisen garantiert eine schnelle Zubereitung und ein perfektes Grillmuster auf den Speisen.



**DETAILS  
AUF SEITE  
36**



## Wähle Deine Wechselplatten Choose your interchangeable plates

### Pizza & Pinsa Wechselplatten Pizza & Pinsa Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Nicht geeignet für Thermocook Twin.  
Nicht geeignet für Backsystem-Adapter.

Compatible with Thermocook.  
Not suitable for Thermocook Twin.  
Not suitable for Baking System Adapter.

Aluminium mit Pizzastein  
Aluminium with pizza stone

Ø 300 x h 35 mm

5,5 kg

# 31-40876-01

€ 499,-\* TC



**OPTIMIERT  
IMPROVED**

### Waffelschale Wechselplatten Waffle Bowl Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.

Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

(3x) 75 x 165 x 40 mm

7,5 kg

# 31-40765-01

€ 349,-\* TC



## Basisgerät Base unit



### Thermocook

Details: ☎ 22-28

230 V / 2,8kW

9,5 kg

# 12-40801DT

€ 649,-\* TC



Dein Thermocook  
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates



Thermocook inkl. Pizza & Pinsa Wechselplatten  
Thermocook inkl. Waffelschale Wechselplatten



Thermocook incl. Pizza & Pinsa Interchangeable Plates  
Thermocook incl. Waffle Bowl Interchangeable Plates



12-40801-76  
12-40801-65



1148,-\* TC  
998,-\* TC



## Pizza & Pinsa

Die Pizza-Backplatte verwandelt Ihren Thermocook in einen vollwertigen, kleinen Pizzaofen. Im geschlossenen Garraum lassen sich auch Flammkuchen, Focaccia, Pinsa oder andere Backwaren zubereiten (max. 35 mm Höhe). Mit Pizzastein für extra-knusprige Backergebnisse. Die Aussparung auf der Oberseite erlaubt die direkte Strahlungshitze des Heizkörpers. Backzeit 7 Minuten bei TK-Pizza oder Pinsa der Firma Dr. Oetker®

*The pizza baking plate transforms your Thermocook into a fully-fledged, small pizza oven. Of course, you can also prepare tarte flambée, focaccia, pinsa or bagels in the closed cooking space (max. height 35 mm). Pizza stone for extra crispy baking results. The recess on the top allows direct radiant heat from the heating element. Baking time 7 minutes for deep-frozen pizza or pinsa from Dr. Oetker®.*

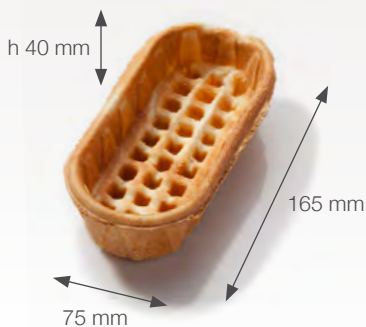


## Waffelschale

### Waffle Bowls

Die essbaren Snackschalen lassen sich kreativ befüllen. Mit einem Waffelteig gebacken verführerisch mit Eiscreme oder Obstsalat. Wenn die Snackschalen mit einem herzhaften Teig zubereitet werden auch ideal für Pilze, Gemüse, Salate, Geschneitzeltes, Antipasti...

*The eatable snack bowls can be filled creatively. Baked with a waffle batter, they can be filled with ice cream or fruit salad. If the snack bowls are prepared with a savoury dough, they are also ideal for mushrooms, vegetables, salads, sliced meat, antipasti...*



## Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

### Pizzastein Pizza Stone

Details: □ □ 63

# 30-40776

€ 22,-\* ▲



### Pizzaschieber Pizza Peel

Details: □ □ 63

# 00-90270

€ 19,-\* ▲



### Pizza-Ready-Mix Backmischung / Baking Mix

Details: □ □ 71

# 05-20138-01

€ 59,90\* ▲





## Wähle Deine Wechselplatten Choose your interchangeable plates

### Panini Grill Wechselplatten Panini Grill Interchangeable Plates

**OPTIMIERT  
IMPROVED**

Kompatibel mit Thermocook.  
Nicht geeignet für Backsystem-Adapter.

Compatible with Thermocook.  
Not suitable for Baking System Adapter.

**Fe** Unbeschichtetes Gusseisen  
Cast iron without coating

**mm** 280 x 280 mm

**kg** 16,8 kg

**#** 32-40875-01

**€** 499,-\* **TC**



### Sandwich Wechselplatten Sandwich Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.

**Al** Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

**mm** (4x) 115 x 125 x 25 mm

**kg** 6 kg

**#** 31-40744-01

**€** 349,-\* **TC**



## Wähle Dein Basisgerät Choose your base unit



Details: **mm** 22-28



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	12-40801DT	649,-* <b>TC</b>
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	12-40802DT	1299,-* <b>TC</b>
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	12-40802DT-D	1299,-* <b>TC</b>



**Dein Thermocook  
Your Thermocook**

## Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates



Thermocook inkl. Panini Grill Wechselplatten  
Thermocook inkl. Sandwich Wechselplatten

Thermocook incl. Panini Grill Interchangeable Plates  
Thermocook incl. Sandwich Interchangeable Plates



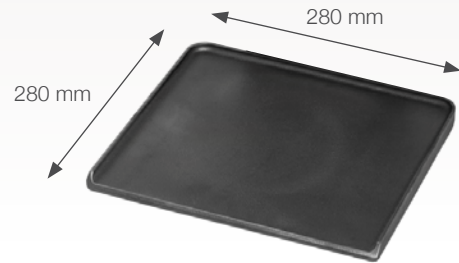
# 12-40801-75 1148,-\* **TC**  
# 12-40801-41 998,-\* **TC**



## Panini Grill

Mit der Panini-Grillplatte machen Sie Ihren Thermocook zum professionellen Kontaktgrill. Für Paninis, Brötchen, Toast, Fladenbrot, u.v.m. Ideal, um belegte Brötchen und Paninis vor dem Servieren kurz knusprig zu erhitzen. Massives Gusseisen garantiert eine schnelle Zubereitung und ein perfektes Grillmuster auf den Speisen. Stufenlos höhenverstellbar: Parallele Grillplatten 0 bis 44 mm • Kraftunterstützte Feder für ein einfaches Öffnen • Max. Öffnung der Grillplatten 100 Grad (Winkel) • Nicht geeignet für Backsystem-Adapter • ACHTUNG! Nur mit der Thermocook Fettwanne (10-10065) zu nutzen

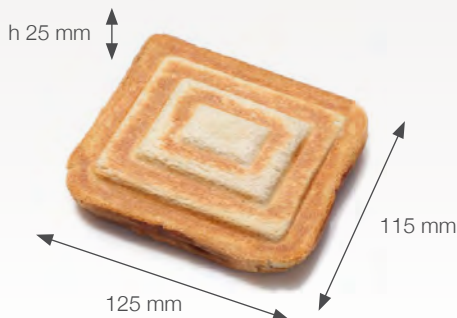
*With the panini grill plate, you can turn your Thermocook into a professional contact grill. For paninis, bread rolls, toast, flatbread and much more. Ideal for briefly crisping up sandwiches and paninis before serving. Solid cast iron ensures a quick preparation and a perfect grill pattern on the food. Infinitely height-adjustable: Parallel grill plates 0 to 44 mm • Max. opening of the grill plates 100 degrees (angle) • Not suitable for baking system adapters • ATTENTION: Only to be used with the Thermocook drip tray (10-10065)*



## Sandwich

Der professionelle Sandwich Maker für gefüllte Sandwich Toasts. Die massiven Backplatten sorgen für Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung, damit Ihre Toasts immer perfekt werden.

*The professional sandwich maker for filled sandwich toasts. The massive baking plates keep always their temperature for quick cooking times.*



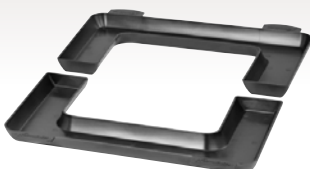
## Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

### Fettwanne Drip Tray

Details: □□ 28

# 10-10065

€ 99,90\* ▲



### Waffelzange Waffle Tong

Details: □□ 64

# 00-90097

€ 9,-\* ▲



### Trennspray Anti-adherent Spray

Details: □□ 64

# 00-90101-01

€ 7,29\* ▲





## Wähle Deine Wechselplatten Choose your interchangeable plates

### Waffel-Burger Wechselplatten Waffle Burger Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.

Antihftbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

(2x) Ø 100 x 18/15 mm

5,3 kg

31-40778-01

349,-\* TC



### Americano Waffel Wechselplatten Americano Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.

Antihftbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

(1x) 185 x 185 x 30 mm

5 kg

31-40733-01

349,-\* TC



## Basisgerät Base unit



Details: 22-28



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	12-40801DT	649,-* TC
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	12-40802DT	1299,-* TC
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	12-40802DT-D	1299,-* TC



Dein Thermocook  
Your Thermocook

## Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates



Thermocook inkl. Waffel-Burger Wechselplatten	Thermocook incl. Waffle Burger Interchangeable Plates	12-40801-78	998,-* TC
Thermocook inkl. Americano Waffel Wechselplatten	Thermocook incl. Americano Waffle Interchangeable Plates	12-40801-33	998,-* TC



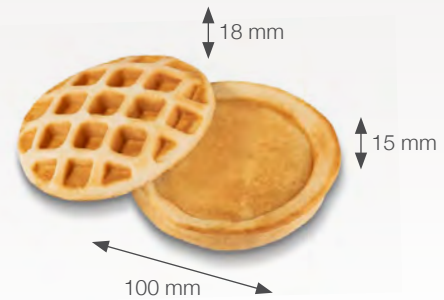
Das perfekte Konzept mit unseren Waffel-Pommes auf Seite 80.  
The perfect concept with our Waffle Fries on page 80.

## Waffel-Burger

### Waffle Burger

Lust auf einen hippen Waffel-Burger? Nichts leichter als das! Vollmilchschokolade, weiße Schokolade und einen Schokokuss stapeln, ein paar Streusel und Karamelloße drüber: Fertig ist der Schoko-Burger! Oder doch lieber einen Erdbeer-Cheeseburger mit Frischkäse?! Obst-Burger? Oder eine süße Versuchung mit Eis und Sahne?

*Fancy a luscious waffle burger? Easy as pie! Stack some slices of dark and white chocolate with chocolate marshmallows, add some sprinkles and caramel sauce on top: There's your Chocolate Burger! Or do you prefer a Strawberry-Cheeseburger with cream cheese?! Fruit Burger? Or a sweet ice cream temptation?*

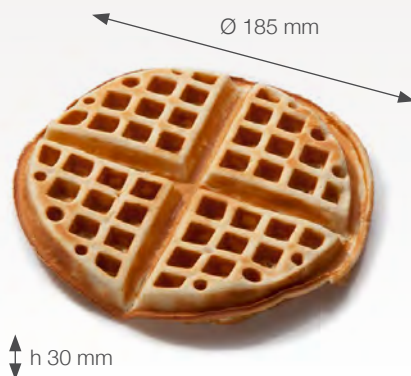


## Americano Waffel

### Americano Waffle

Die amerikanische Frühstückswaffel wird typischerweise mit Bacon und Ahornsirup serviert und ist aufgrund der Größe eine vollwertige Mahlzeit.

*The American breakfast waffle is typically topped with bacon and maple syrup. This is a full meal size waffle.*



## Empfohlenes Zubehör // Related accessories

### Reinigungsbürste Cleaning Brush

Details: □□ 67

# 00-90053

€ 25,-\* ▲



### Waffelrost Waffle Grid

Details: □□ 64

# 10-10060

€ 98,-\* ▲



### Waffelzange Waffle Tongs

Details: □□ 64

# 00-90097

€ 9,-\* ▲





## Wähle Deine Wechselplatten Choose your interchangeable plates

### Brüsseler Waffel Wechselplatten (Gusseisen) Brussels Waffle Plates (cast iron)

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.



Unbeschichtetes Gusseisen  
Cast iron without coating

(2x) 165 x 105 x 30 mm

13 kg

32-40715-01

349,-\* TC



### Brüsseler Waffel (antihafbeschichtet) Brussels Waffle Plates (non-stick coated)

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.



Antihafbeschichtetes Gusseisen  
Non-stick coated cast iron

(2x) 165 x 105 x 30 mm

13 kg

32-40715-01\_B

349,-\* TC



## Basisgerät Base unit



Details: 22-28



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	12-40801DT	649,-* TC
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	12-40802DT	1299,-* TC
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	12-40802DT-D	1299,-* TC



Dein Thermocook  
Your Thermocook

## Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates



Thermocook inkl. Brüsseler Waffel (Gusseisen)  
Thermocook inkl. Brüsseler Waffel (antihafbeschichtet)



Thermocook incl. Brussels Waffle (cast iron)  
Thermocook incl. Brussels Waffle (non-stick coated)



12-40801-15 998,-\* TC  
12-40801-15\_B 998,-\* TC





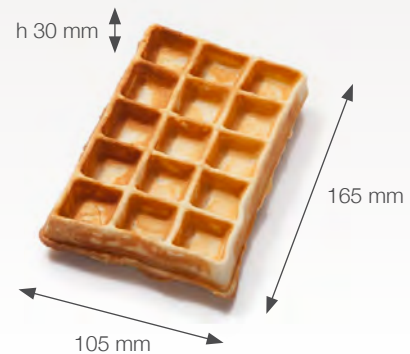


## Brüsseler Waffel (Gusseisen)

*Brussels Waffle (cast iron)*

Die traditionelle Waffel der Benelux-Region: Der Klassiker. Mit 30 mm Stärke ist diese Waffel eine wirklich sättigende Portion, die aufgrund der Größe auch hochpreisig verkauft werden kann. In Deutschland wird sie meist mit heißen Kirschen und Sahne serviert.

*The traditional waffle of the Benelux region: The classic. With 30 mm thickness this waffle is a really filling portion. Due to the size it can be offered for a high price. In Germany it is common to serve it with cherry sauce and whipped cream.*



## Brüsseler Waffel (antihafbeschichtet)

*Brussels Waffle (non-stick coated)*

Auf vielfachen Kundenwunsch hin bieten wir die klassische Brüsseler Waffel jetzt auch mit einer Antihafbeschichtung an. Das Kernmaterial der Wechselplatte bleibt aus Gusseisen mit seinen einzigartigen thermischen Eigenschaften. Das Eisen speichert die Hitze und die Waffeln gelingen zart-knusprig. Die Oberfläche des Gusseisens wird mit einer Antihafbeschichtung versiegelt, damit die Waffeln sich noch leichter lösen. Die Waffelbackplatten müssen selten bis gar nicht mehr nachgefettet werden. Das macht es vor allem für ungeübtes Personal besonders einfach.

*Following many customer requests, we now also offer the classic Brussels waffle with a non-stick coating. The core material of the interchangeable plate remains cast iron with its unique thermal properties. The iron retains the heat and the waffles turn out with a lovely crispiness. The surface of the cast iron is sealed with a non-stick coating so that the waffles come off even more easily. The waffle baking plates rarely or never need to be greased. This makes it particularly easy, especially for inexperienced staff.*

**NEU  
NEW**



## Empfohlenes Zubehör // Related accessories

### Waffelrost Waffle Grid

Details: □□ 64

# 10-10060

€ 98,-\* ▲



### Teigportionierer Batter Dispenser

Details: □□ 65

# 05-40251N

€ 1251,-\* ▲



### Waffel-Ready-Mix Backmischung / Baking Mix

Details: □□ 73

# 05-20122-01

€ 89,-\* ▲





## Wähle Deine Wechselplatten Choose your interchangeable plates

### Kant-Waffel Wechselplatten Kant Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.



Unbeschichtetes Gusseisen  
Cast iron without coating

(2x) 153 x 80 x 19 mm

10,5 kg

32-40725-01

349,-\* **TC**



### Lorraine Waffel Wechselplatten Lorraine Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.



Unbeschichtetes Gusseisen  
Cast iron without coating

(2x) 150 x 105 x 32 mm

15 kg

32-40742-01

349,-\* **TC**



## Basisgerät Base unit



Details: 22-28



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	12-40801DT	649,-* <b>TC</b>
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	12-40802DT	1299,-* <b>TC</b>
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	12-40802DT-D	1299,-* <b>TC</b>



Dein Thermocook  
Your Thermocook

## Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates



Thermocook inkl. Kant-Waffel Wechselplatten	Thermocook incl. Kant Waffle Interchangeable Plates	12-40801-25	998,-* <b>TC</b>
Thermocook inkl. Lorraine Waffel Wechselplatten	Thermocook incl. Lorraine Waffle Interchangeable Plates	12-40801-42	998,-* <b>TC</b>

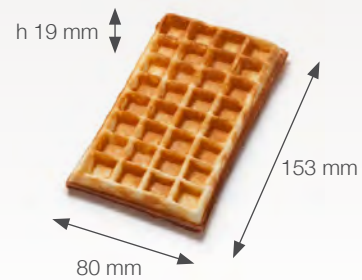


## Kant-Waffel

### Kant Waffle

Optisch an die Brüsseler Waffel angelehnt, aber etwas kleiner und dünner. Hier werden häufig beide Waffeln eines Backvorgangs gemeinsam serviert.

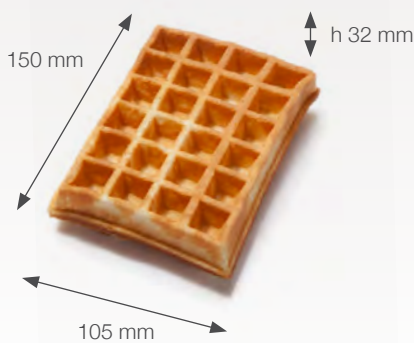
*Similar to the Brussels Waffle, but smaller and thinner. Often both waffles of one baking progress are served together.*



## Lorraine Waffel

### Lorraine Waffle

Die kompakte Variante der klassischen eckigen Waffel.  
*The compact variation of the classic square waffle.*



## Empfohlenes Zubehör // Related accessories

### Waffelgabel Waffle Fork

Details: □ 64

# 06-90015

€ 38,-\* ▲



### Trennspray Anti-adherent Spray

Details: □ 64

# 00-90101-01

€ 7,29\* ▲



### Waffel-Ready-Mix Backmischung / Baking Mix

Details: □ 73

# 05-20122-01

€ 89,-\* ▲





## Wähle Deine Wechselplatten Choose your interchangeable plates

### Große Herzwaffel Wechselplatten Big Hearts Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.

Unbeschichtetes Gusseisen  
Cast iron without coating

(1x) 210 x 210 x 13 mm

10 kg

32-40720-01

349,-\* TC



### Kleine Herzwaffel Wechselplatten Small Hearts Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.

Unbeschichtetes Gusseisen  
Cast iron without coating

(1x) 155 x 155 x 13 mm

8 kg

32-40747-01

349,-\* TC



## Basisgerät Base unit



Details: 22-28



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	12-40801DT	649,-* TC
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	12-40802DT	1299,-* TC
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	12-40802DT-D	1299,-* TC



Dein Thermocook  
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates



Thermocook inkl. Große Herzwaffel Wechselplatten	Thermocook incl. Big Hearts Waffle Interchangeable Plates	12-40801-20	998,-* TC
Thermocook inkl. Kleine Herzwaffel Wechselplatten	Thermocook incl. Small Hearts Waffle Interchangeable Plates	12-40801-47	998,-* TC

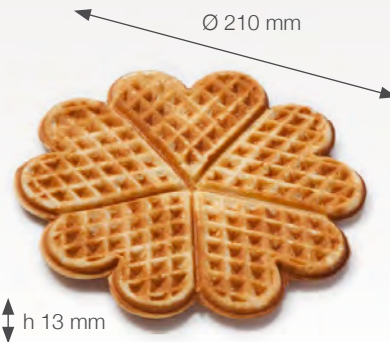


## Große Herzwaffel

### Big Heart Waffle

Die Bergische Waffel, auch als Herzwaffel bekannt, ist in Deutschland die wohl traditionellste Form. Einer der erfolgreichsten Waffeltrends zurzeit ist es, diese klassische Waffel zusammenzuklappen und üppig mit Zutaten nach Kundenwunsch zu füllen.

*The Bergisch Waffle, also known as Hearts Waffle, is Germany's most popular shape. A current trend is to fold this classic waffle and to fill it with ingredients according to the customers' desire.*

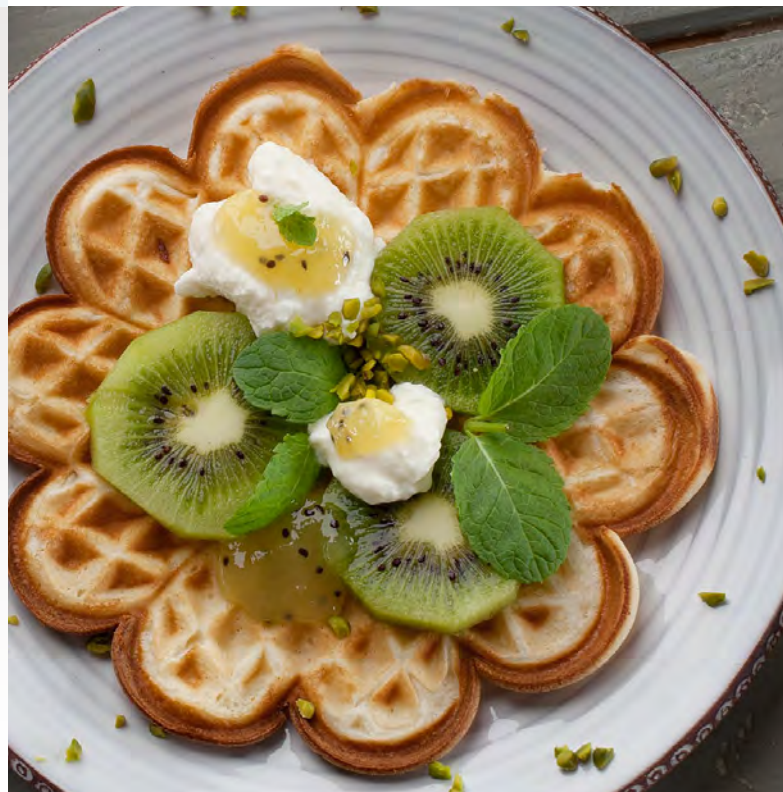
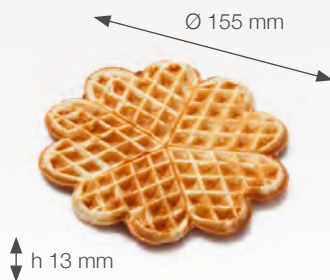


## Kleine Herzwaffel

### Small Heart Waffle

Eine kleinere Version der beliebten Herzwaffel. Die kompakte Form eignet sich ideal als leichte Waffel für Zwischendurch oder als Begleitung zum nachmittäglichen Kaffee.

*A smaller version of the popular hearts waffle. The compact shape is ideal as a light waffle for a snack or as an accompaniment for an afternoon coffee.*



## Empfohlenes Zubehör // Related accessories

### Teigportionierer Batter Dispenser

Details: □ 65

# 05-40251N

€ 1251,-\* ▲



### Waffelzange Waffle Tongs

Details: □ 64

# 00-90097

€ 9,-\* ▲



### Trennspray Anti-adherent Spray

Details: □ 64

# 00-90101-01

€ 7,29\* ▲





## Wähle Deine Wechselplatten Choose your interchangeable plates

### Pancakes Wechselplatten Pancakes Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.

Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

(5x) 95 x 95 x 11 mm

4 kg

# 31-40748-01

€ 349,-\* TC



### Sunny Waffel Wechselplatten Sunny Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.

Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

(1x) 195 x 195 x 20 mm

5 kg

# 31-40758-01

€ 349,-\* TC



## Basisgerät Base unit



Details: 22-28



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	12-40801DT	649,-* TC
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	12-40802DT	1299,-* TC
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	12-40802DT-D	1299,-* TC



Dein Thermocook  
Your Thermocook

## Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates



Thermocook inkl. Pancakes Wechselplatten  
Thermocook inkl. Sunny Waffel Wechselplatten

Thermocook incl. Pancakes Interchangeable Plates  
Thermocook incl. Sunny Waffle Interchangeable Plates



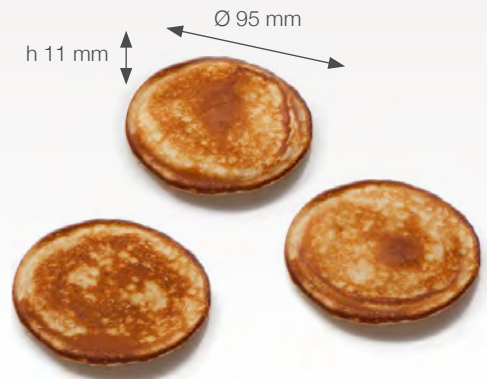
12-40801-48 998,-\* TC  
12-40801-58 998,-\* TC



## Pancakes

Goldene, luftig-leichte Pancakes können mit einer Vielzahl an köstlichen Toppings serviert werden. Ein Gastronomie-Konzept für Hotels, Cafés oder für den Straßenverkauf. Pancakes sind ideal als Frühstück am Hotel-Buffer, zum Brunch, Nachmittags zum Kaffee oder als herzhafter Snack.

*Golden, light and fluffy pancakes can be served with a variety of delicious toppings. A catering concept for hotels, cafés or street vendors. Pancakes are ideal for hotel buffets, breakfast, brunch, afternoon coffee or as a savoury snack.*

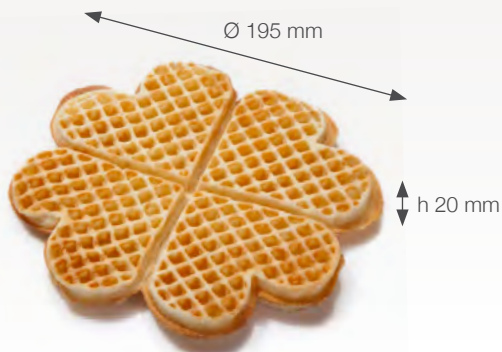


## Sunny Waffel

### Sunny Waffle

Die Sunny Waffel ist eine Neuerung der traditionellen Bergischen Waffel, auch als Herzwaffel bekannt. Die moderne Form mit 4 Teilstücken hat besonders formschöne Herzen und durch das feine quadratische Muster gelingt sie knuspriger, als das klassische Vorbild. Die Sunny Waffel hat eine einzigartige Form, bewahrt dabei aber die Ästhetik der traditionellen, deutschen Herzwaffeln.

*The Sunny Waffle is a reinvention of the traditional Bergische Waffle, also known as the heart waffle. The modern shape with 4 sections has beautifully shaped hearts and the fine square pattern makes it crispier than the classic model. The Sunny Waffle has a unique shape, but retains the aesthetics of the traditional German heart waffle.*



## Empfohlenes Zubehör // Related accessories

### Reinigungsbürste Cleaning Brush

Details: □□ 67

# 00-90054

€ 10,-\* ▲



### Streuer Spice Shaker

Details: □□ 66

# 00-90235

€ 10,-\* ▲



### Waffelzange Waffle Tong

Details: □□ 64

# 00-90097

€ 9,-\* ▲





## Wähle Deine Wechselplatten Choose your interchangeable plates

### Lolly-Waffel Wechselplatten (Gusseisen) Lolly Waffle Interchangeable Plates (cast iron)

Kompatibel mit Thermocook.  
Nicht geeignet für Thermocook Twin.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

*Compatible with Thermocook.  
Not suitable for Thermocook Twin.  
Adapter for Baking System on page 62.*

Unbeschichtetes Gusseisen  
Cast iron without coating

(4x) 60 x 25 x 230 mm

15 kg

32-40769-01

349,-\* TC



### Lolly-Waffel Wechselplatten (Aluminium) Lolly Waffle Interchangeable Plates (aluminium)

Kompatibel mit Thermocook.  
Nicht geeignet für Thermocook Twin.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

*Compatible with Thermocook.  
Not suitable for Thermocook Twin.  
Adapter for Baking System on page 62.*

Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

(4x) 60 x 25 x 230 mm

6,5 kg

31-40759-01

349,-\* TC



### Waffel-Bärchen am Stiel Wechselplatten Waffle Bears on a Stick Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Nicht geeignet für Thermocook Twin.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

*Compatible with Thermocook.  
Not suitable for Thermocook Twin.  
Adapter for Baking System on page 62.*

Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

(4x) 120 x 120 x 18 mm

4 kg

31-40731-01

349,-\* TC



## Basisgerät Base unit



### Thermocook

Details: □ 22-28

230 V / 2,8 kW

9,5 kg

12-40801DT

649,-\* TC



## Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates



Thermocook inkl. Lolly-Waffel (Gusseisen)  
Thermocook inkl. Lolly-Waffel (Antihafb. Aluminium)  
Thermocook inkl. Waffel-Bärchen Wechselplatte



Thermocook incl. Lolly Waffle (cast iron)  
Thermocook incl. Lolly Waffle (non-stick coated aluminium)  
thermocook incl. Waffle Bears Interchangeable Plate



12-40801-69 998,-\* TC  
12-40801-59 998,-\* TC  
12-40801-31 998,-\* TC





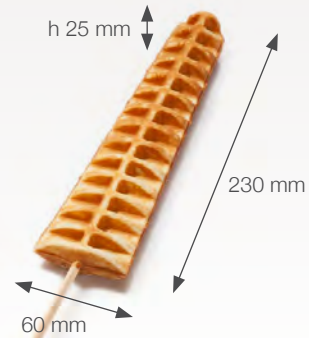


## Lolly-Waffel

### Lolly Waffle

Die Event-Waffel. Extrem kurze Backzeit von ca. 1 Minute für 4 Waffeln, wenig Teigeinsatz, auffällig in der Größe, kreativ als Tannenbaum- oder Schwert-Waffel zu vermarkten.

*The Event Waffle. Extremely short baking time of approx. 1 minute for 4 waffles, little cost of goods and striking design. Offers creative marketing possibilities like a christmas tree or a sword waffle.*

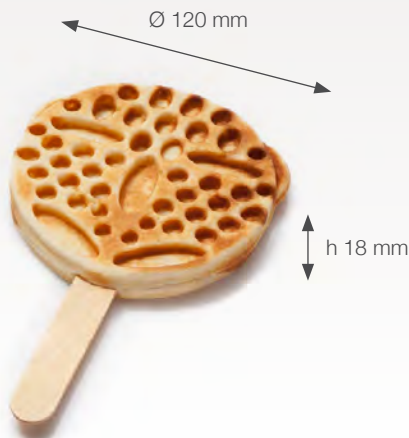


## Waffel-Bärchen am Stiel

### Waffle Bears on a Stick

Die runden Teddygesichter lassen sich großartig dekorieren und benötigen nur kurze Backzeiten. Ideal für Kinderfeste.

*The round teddy faces are great to decorate and need only a short baking time. Ideally for childrens festivals.*



## Empfohlenes Zubehör // Related accessories

### Tischständer Table Stand

Edelstahl • Für 8 Waffeln  
Stainless steel • For 8 waffles

# 10-40003 € 120,-\* ▲



### Lolly-Waffelstiele 380 mm Lolly Waffle Sticks 380 mm

Shopping Cart Icon	#	€
1200 x	01-51556	50,-* ▲
4800 x	01-51554	174,-* ▲



### Waffel-Ready-Mix Backmischung / Baking Mix

Details: ☐ 73

# 05-20122-01

€ 89,-\* ▲





## Wähle Deine Wechselplatten Choose your interchangeable plates

### Waffel-Herz am Stiel Wechselplatten Waffle Heart on a Stick Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Nicht geeignet für Thermocook Twin.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Not suitable for Thermocook Twin.  
Adapter for Baking System on page 62.

(4x) 135 x 130 x 32 mm

Unbeschichtetes Gusseisen  
Cast iron without coating

16 kg

# 32-40744-01

€ 349,-\* TC



### Rahmwaffel am Stiel Wechselplatten Cream Waffle on a Stick Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Nicht geeignet für Thermocook Twin.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Not suitable for Thermocook Twin.  
Adapter for Baking System on page 62.

(6x) 65 x 100 x 30 mm

Unbeschichtetes Gusseisen  
Cast iron without coating

14 kg

# 32-40743-01

€ 349,-\* TC



## Basisgerät Base unit



### Thermocook

Details: ☞ 22-28

230 V / 2,8kW

9,5 kg

# 12-40801DT

€ 649,-\* TC



Dein Thermocook  
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates



Thermocook inkl. Waffel-Herz am Stiel Wechselplatten  
Thermocook inkl. Rahmwaffel am Stiel Wechselplatten



Thermocook incl. Waffle Heart on a Stick plates  
Thermocook incl. Cream Waffle on a Stick plates



12-40801-44  
12-40801-43



998,-\* TC  
998,-\* TC

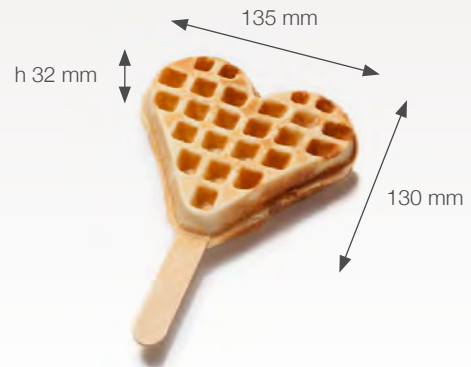


## Waffel-Herz am Stiel

### Waffle Heart on a Stick

Knabber-Herzen am Stiel, perfekt zum Valentinstag. Die größte Waffel am Stiel passt super zu Themenevents und Catering.

Tasty hearts on a stick, especially great for Valentine's Day. The biggest waffle on a stick fits perfectly to themed events and parties.

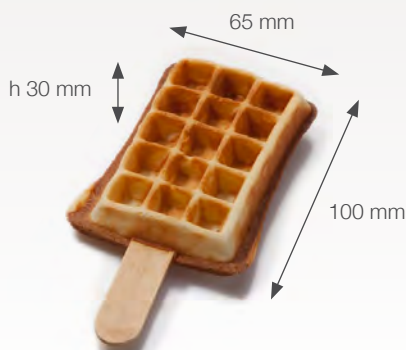


## Rahmwaffel am Stiel

### Cream Waffle on a Stick

Kleine Waffeln am Stiel in der traditionellen, eckigen Waffelform. Ideale Portionsgröße für Kinder oder den kleinen Heißhunger.

Small waffles on a stick with the traditional square waffle shape. An ideal portion size for children or as a little snack in case of a ravenous appetite.



## Empfohlenes Zubehör // Related accessories

### Holzstiele 1000 Stk. | Wooden Sticks 1000 pcs

150 x 18 mm • Birke • Für Rahmwaffel, Waffel-Bärchen und Waffel-Herz am Stiel

150 x 18 mm • Birch wood • For Cream Waffle, Waffle Bear and Waffle Heart on a Stick

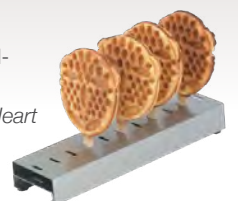


# 10-90093N 1000x € 71,-\* ▲

### Tischständer | Table Stand

Für Rahmwaffel, Waffel-Bärchen und Waffel-Herz am Stiel • Edelstahl • für 11 Waffeln

For Cream Waffle, Waffle Bear and Waffle Heart on a Stick • Stainless steel • For 11 waffles



# 10-40000 € 120,-\* ▲



## Wähle Deine Wechselplatten Choose your interchangeable plates

### Waffel-Taler Wechselplatten Waffle Coins Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.



Unbeschichtetes Gusseisen  
Cast iron without coating

(6x) 80 x 80 x 16 mm

12,5 kg

32-40732-01

349,-\* TC



### Churros Wechselplatten Churros Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.



Unbeschichtetes Gusseisen  
Cast iron without coating

(10x) 210 x 20 x 14 mm

15 kg

32-40772-01

349,-\* TC



## Basisgerät Base unit



Details: 22-28



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	12-40801DT	649,-* TC
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	12-40802DT	1299,-* TC
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	12-40802DT-D	1299,-* TC



Dein Thermocook  
Your Thermocook

## Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates



Thermocook inkl. Waffel-Taler Wechselplatten  
Thermocook inkl. Churros Wechselplatten



Thermocook incl. Waffle Coins Interchangeable Plates  
Thermocook incl. Churros Interchangeable Plates



12-40801-32 998,-\* TC  
12-40801-72 998,-\* TC



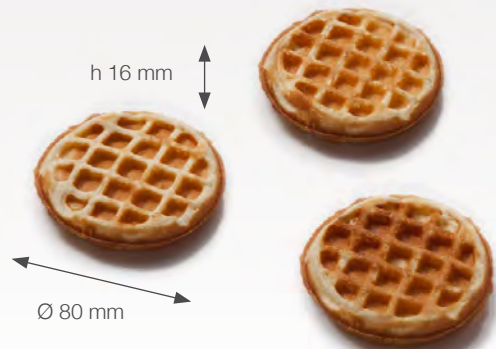


## Waffel-Taler

### Waffle Coins

Kleine, handliche Taler zum Snacken. Ideal, um unterschiedliche Portionsgrößen anzubieten.

*Little waffle coins for snacking. Ideally suitable to offer different portion sizes.*



## Churros

Der beliebte Snack zum Dippen aus Spanien als fettarmes Backprodukt. Wir empfehlen die Kombination mit dickflüssiger Trinkschokolade. Wird mit einem Waffelteig gebacken. Nicht mit dem originalen Churros Ready Mix zu verwenden.

*The popular Spanish snack for dipping now as a lower-fat baking product. We recommend the combination with a thick hot chocolate drink. Has to be baked with a waffle batter. Not to be used with the original Churros Ready Mix.*



## Empfohlenes Zubehör // Related accessories

### Waffelrost Waffle Grid

Details: □□ 64

# 10-10060

€ 98,-\* ▲



### Waffelzange Waffle Tongs

Details: □□ 64

# 00-90097

€ 9,-\* ▲



### Trennspray Anti-adherent Spray

Details: □□ 64

# 00-90101-01

€ 7,29\* ▲





## Wähle Deine Wechselplatten Choose your interchangeable plates

### Waffelbällchen Wechselplatten Waffle Balls Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.

Antihftbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

(25x) 40 x 40 x 25 mm

6 kg

31-40760-01

349,-\* **TC**



### Dony Donut Wechselplatten Dony Donut Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.

Antihftbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

(9x) 80 x 80 x 26 mm

6 kg

31-40761-01

349,-\* **TC**



## Basisgerät Base unit



Details: 22-28



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	12-40801DT	649,-* <b>TC</b>
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	12-40802DT	1299,-* <b>TC</b>
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	12-40802DT-D	1299,-* <b>TC</b>



**Dein Thermocook  
Your Thermocook**

## Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates



Thermocook inkl. Waffelbällchen Wechselplatten  
Thermocook inkl. Dony Donut Wechselplatten



Thermocook incl. Waffle Balls Interchangeable Plates  
Thermocook incl. Dony Donut Interchangeable Plates



12-40801-60  
12-40801-61



998,-\* **TC**  
998,-\* **TC**

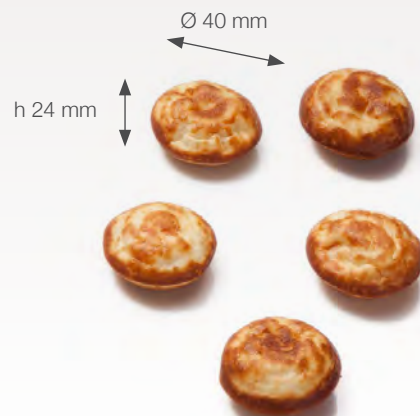


## Waffelbällchen

### Waffle Balls

Miniwaffeln perfekt zum Naschen. Im Tütchen verkauft sind sie ein toller Proviant für einen Spaziergang durch die Stadt.

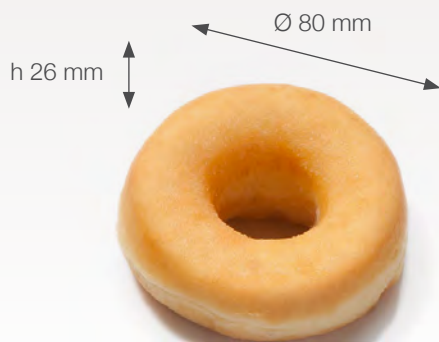
*Tiny „Mini Waffles“ for people in favour of sweets. Filled into a little bag they are a great take-away snack while having a walk in the city.*



## Dony Donut

Leckere Donuts als fettarm gebackene Variante aus dem Waffeleisen.

*Tasty donuts as a low-fat baked version from a waffle maker.*



## Empfohlenes Zubehör // Related accessories

### Reinigungsbürste Cleaning Brush

Details: □ 67

# 00-90053

€ 25,-\* ▲



### Waffelrost Waffle Grid

Details: □ 64

# 10-10060

€ 98,-\* ▲



### Waffelzange Waffle Tongs

Details: □ 64

# 00-90097

€ 9,-\* ▲





## Wähle Deine Wechselplatten Choose your interchangeable plates

### Stroopwaffel Wechselplatten Stroopwafel Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.

 250 x 250 x ca. 3 mm

 Unbeschichtetes Gusseisen  
Cast iron without coating

 9 kg

 32-40711-01


 349,-\* TC



### X-Waffel Wechselplatten X-Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.

 (2x) 108 x 108 x 20 mm

 Unbeschichtetes Gusseisen  
Cast iron without coating

 15 kg

 32-40704-01

 349,-\* TC



## Basisgerät Base unit



Details:  22-28



	⚡	⚖️	#	€
Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	12-40801DT	649,-* TC
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	12-40802DT	1299,-* TC
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	12-40802DT-D	1299,-* TC



Dein Thermocook  
Your Thermocook

## Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates



Thermocook inkl. Stroopwaffel Wechselplatten  
Thermocook inkl. X-Waffel Wechselplatten



Thermocook incl. Stroopwafel Interchangeable Plates  
Thermocook incl. X-Waffle Interchangeable Plates



12-40801-11  
12-40801-04



998,-\* TC  
998,-\* TC





## Stroopwafel Stroopwafel

Die holländische Spezialität mit einem Kern aus Karamellsirup. Mit der neuen, optimierten Wechselplatte für den Thermocook gelangen ihre Stroopwaffeln jetzt genauso, wie das holländischen Original! Servieren Sie die Stroopwafel als Tassendeckel für Heißgetränke: Der Dampf bringt Waffel und Sirup auf die perfekte Temperatur!

*The Dutch specialty with a caramel syrup core. With the new, optimised interchangeable plate for the Thermocook, your Stroopwaffles now turn out just like the Dutch original! Serve the waffles as a cup lid for hot beverages: The steam gives the perfect temperature to the waffle and the syrup!*

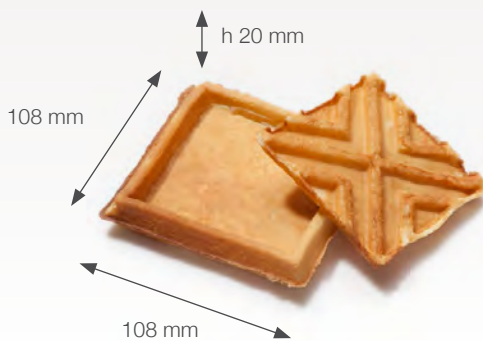


## X-Waffel

### X-Waffle

Das besondere Waffel Sandwich kann beliebig gefüllt werden. Perfekt für Unterwegs: Es werden weder Besteck noch ein Teller benötigt!

*The unique waffle sandwich can be stuffed according to the customer. Perfectly on the go: There is no need for a plate and cutlery!*



**NUR SOLANGE DER  
VORRAT REICHT  
AS LONG AS  
STOCK LASTS**



## Empfohlenes Zubehör // Related accessories

### Reinigungsbürste Cleaning Brush

Details: □□ 67

# 00-90053

€ 25,-\* ▲



### Waffelrost Waffle Grid

Details: □□ 64

# 10-10060

€ 98,-\* ▲



### Trennspray Anti-adherent Spray

Details: □□ 64

# 00-90101-01

€ 7,29\* ▲





## Wähle Deine Wechselplatten Choose your interchangeable plates

### Eiswaffel Wechselplatten Ice Cream Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.

260 x 260 mm

Unbeschichtetes Gusseisen  
Cast iron without coating

11 kg

# 32-40710-01

€ 349,-\* TC



### Waffeltörtchen Wechselplatten Waffle Tart Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.  
Adapter für Backsystem auf Seite 62.

Compatible with Thermocook.  
Adapter for Baking System on page 62.

(4x) 125 x 125 x 26 mm

Unbeschichtetes Gusseisen  
Cast iron without coating

16,5 kg

# 32-40736-01

€ 349,-\* TC



## Basisgerät Base unit



Details: 22-28



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	12-40801DT	649,-* TC
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	12-40802DT	1299,-* TC
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	12-40802DT-D	1299,-* TC



Dein Thermocook  
Your Thermocook

## Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates



Thermocook inkl. Eiswaffel Wechselplatten	Thermocook incl. Ice Cream Waffle Interchangeable Plates	12-40801-10	998,-* TC
Thermocook inkl. Waffeltörtchen Wechselplatten	Thermocook incl. Waffle Tart Interchangeable Plates	12-40801-36	998,-* TC



## Eiswaffel

### Ice Cream Waffle

Ist Ihre Eiscreme bereits hausgemacht? Dann backen Sie doch Ihre Hörnchen und Schälchen auch selbst. Ihre Kunden werden es schätzen! Durch das neue, optimierte Gussverfahren der Backplatten werden die Eiswaffeln gleichmäßig dünn und knusprig.

*Do you offer home-made ice cream? Why don't you also bake the cones yourself? Your customers will appreciate it! Due to the improved casting process of the baking plates your ice waffles will be perfectly thin and crispy.*

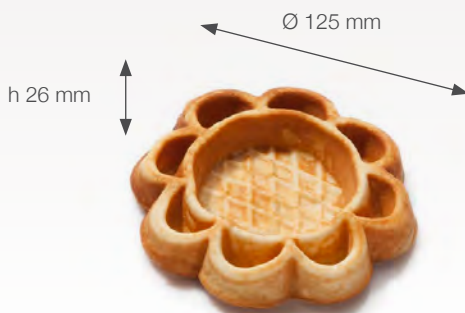


## Waffeltörtchen

### Waffle Tart

Grenzen Sie sich von der Konkurrenz ab! Stärken Sie das Image Ihres Eiscafés mit dekorativen, hausgemachten Eisschälchen. Oder servieren Sie im Restaurant Obstsalate und Nachspeisen in den Waffeltörtchen!

*Distinguish yourself from your competitors! Increase your market awareness with creative home-made bowls for your ice-cream. Or you can use the Waffle Tarts to serve fruit salads and desserts in your restaurant!*



## Empfohlenes Zubehör // Related accessories

### Cornetti Roller Cornetti Roller

Details: □ □ 66

# 31-40290

€ 329,-\* ▲



### Körbchenpresse Basket Press

Details: □ □ 66

# 31-40262

€ 192,-\* ▲



### Hörnchenständer Cone Stand

Details: □ □ 66

# 10-40002

€ 89,-\* ▲





## Aluminium mit Antihaftbeschichtung oder Gusseisen? Non-stick coated aluminium or cast iron?

	<p><b>Antihaftbeschichtung</b> <i>Non-stick coating</i></p>  <p><b>Aluminiumguss</b> <i>Cast aluminium</i></p>	<p><b>Ohne Beschichtung</b> <i>Without coating</i></p>  <p><b>Gusseisen</b> <i>Cast iron</i></p>
<p><b>Antihaftwirkung</b> <i>Non-stick effekt</i></p>	<p>★★★★★ Seltenes Fetten. <i>Rare greasing.</i></p>	<p>★★★★☆ Fettspray benötigt. <i>Fat spray needed.</i></p>
<p><b>Widerstandsfähigkeit</b> <i>Durability</i></p>	<p>★★★★☆ PTFE-Antihftbeschichtung. <i>PTFE non-stick coating.</i></p>	<p>★★★★★ Unempfindliche Oberfläche aus Gusseisen. <i>Durable cast iron surface.</i></p>
<p><b>Tägliche Reinigung</b> <i>Daily cleaning</i></p>	<p>★★★★★ Rückstände lösen sich besonders leicht. Nur oberflächenschonende Bürsten und Tücher. <i>Residues are easily removed. Only use surface-friendly brushes and cloths.</i></p>	<p>★★★★☆ Auch scheuernde Werkzeuge wie Metallbürsten und Scheuerschwämme möglich. <i>Also abrasive tools such as metal brushes and scouring pads.</i></p>
<p><b>Grundreinigung</b> <i>Deep cleaning</i></p>	<p>★★★★☆ Back&amp;Clean Service von Neumärker oder Sandstrahlen. Danach optional neu antihftbeschichten. <i>Sandblast and then optionally apply a new non-stick coating.</i></p>	<p>★★★★★ Back&amp;Clean Service von Neumärker oder Sandstrahlen, Metallbürsten oder spezielle Reinigungsmittel. <i>Sandblasting, metal brushes or special cleaning agents.</i></p>
<p><b>Weitere Details</b> <i>Further details</i></p>	<p>Metallwerkzeug oder Werkzeug mit harten Kanten und festen Spitzen kann die Antihftbeschichtung beschädigen. Ebenso können scheuernde oder unterwandernde Reinigungsmittel Schäden hinterlassen. Rückstände müssen mit Bürsten aus hitzebeständigem Kunststoff oder mit Naturborsten gelöst werden. Es entstehen selten festgebrannte Rückstände. Bei einer Grundreinigung wird die Antihftbeschichtung entfernt und neu aufgetragen. Eine Antihftbeschichtung gilt als Verschleißteil.</p> <p><i>Metal tools (or tools with hard edges and sharp tips) can destroy the non-stick coating. Abrasive or undermining cleaning agents can also cause damage. Residues must be removed with brushes made of heat-resistant plastic or with natural bristles. Baked-on residues rarely occur. During deep cleaning, the non-stick coating is removed and reapplied. A non-stick coating is considered a wearing part.</i></p>	<p>Äußerst widerstandsfähig, auch gegen Metallwerkzeug (Bürsten, Gabeln, etc.). Muss vor erstem Gebrauch mit Öl eingebacken werden (Dauer ca. 2 Std.). Dadurch bildet sich eine „natürliche Antihftbeschichtung“. Der Antihfteffekt verbessert sich bei pfleglichem Umgang mit der Zeit immer weiter. Geeignet für Reinigungsmittel, die Verkrustungen unterwandern und lösen. Nach einer Grundreinigung kann die „natürliche Antihftbeschichtung“ selbstständig wieder hergestellt werden kann.</p> <p><i>Extremely resistant, even to metal tools (brushes, forks, etc.). Must be seasoned with oil before first use (takes approx. 2 hours). This creates a „natural non-stick coating“. The non-stick effect improves over time if treated with care. Suitable for cleaning agents that undermine and dissolve incrustations. After deep cleaning, the „natural non-stick coating“ can be restored by the user.</i></p>



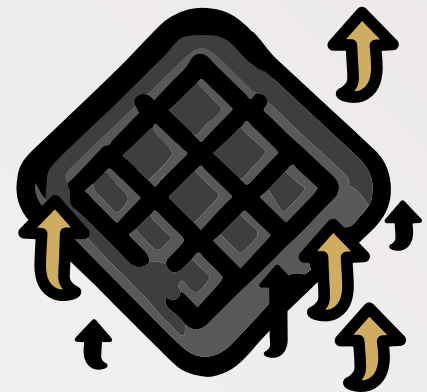
## Non-Stick Coating | Antihafbeschichtung für Wechselplatten

Antihafbeschichtungs-Service für Thermocook® Wechselplatten • Der Plattensatz wird in mehreren Durchgängen mit einer neuen Antihafbeschichtung versehen und eingebrannt  
 • Bereits vorhandene Gebrauchsspuren wie z.B. Kratzer, Risse, Kerben, Ausbrüche etc. werden nicht behoben • Nur für Wechselplatten des Neumärker Thermocook® oder Backsystem oder für bereits demontierte Backplatten. Das Einsenden von kompletten Elektrogeräten mit eingebauten Platten verursacht Mehrkosten.

**ACHTUNG!** Der Service benötigt die zusätzliche Buchung des Back & Clean Service für die vorangehende Reinigung. Non-Stick Coating beinhaltet nur die Neubeschichtung eines Wechselplattensatzes (Oberteil und Unterteil) ohne Zusatzarbeiten.

# 44-40736

€ 69,90\* S



Neumärker  
NON-STICK  
COATING



Ablauf der Serviceleistungen (Nur gültig innerhalb Deutschlands):

1. Sie bestellen den gewünschten Service
2. Unser Vertrieb sendet Ihnen die Auftragsbestätigung und Infos zur Rücksendung
3. Sie verpacken die Ware transportsicher und senden diese per Paketdienst an Neumärker (keine Abholung beim Kunden)
4. Wir führen den Service bei Ihren Backplatten durch
5. Rückversand: Back&Clean in ca. 14 Tagen nach Erhalt der Ware / Non-Stick Coating in ca. 3 Wochen nach Erhalt der Ware
6. Sie erhalten die Rechnung inkl. der Kosten für den Rückversand

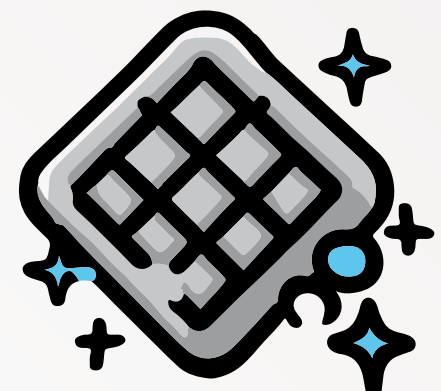
## Back & Clean | Reinigungs-Service für Wechselplatten

Sämtliche Rückstände werden entfernt (z.B. Rost, eingebrannte Zuckerreste, Verkrustungen, Fettreste, Teigrückstände). Es bleibt lediglich das blanke Metall zurück. • Bereits vorhandene Gebrauchsspuren wie z.B. Kratzer, Risse, Kerben, Ausbrüche etc. werden nicht behoben • Nur für Wechselplatten des Neumärker Thermocook® oder Backsystem oder für bereits demontierte Backplatten. Das Einsenden von kompletten Elektrogeräten mit eingebauten Platten verursacht Mehrkosten.

**ACHTUNG!** Back & Clean entfernt bei antihafbeschichteten Platten ebenfalls die Beschichtung. Es bleibt lediglich der blanke Metallguss zurück. Die Oberfläche wird nicht neu antihafbeschichtet. Der Service umfasst nur die Reinigung eines Wechselplattensatzes (Oberteil und Unterteil) ohne Zusatzarbeiten. Für eine neue Antihafbeschichtung muss der Non-Stick Coating Service ebenfalls gebucht werden.

# 90-00002

€ 69,90\* S



Neumärker  
BACK & CLEAN

# THERMOCOOK ZUBEHÖR

THERMOCOOK ACCESSORIES



## Alle Thermocook® Wechselpplatten im Überblick Alle interchangeable plates for the Thermocook®

Die angegebenen Zubereitungszeiten und Temperaturen dienen als Orientierungshilfe und können je nach verwendetem Teig und persönlichem Geschmack abweichen. Bei allen Waffelbackformen gelten die Angaben für die Verwendung von Neumärker Waffel-Ready-Mix. Um Schäden zu vermeiden, reinigen und pflegen Sie die Wechselpplatten dem Material der Platte entsprechend (Seite 60).

*The cooking times and temperatures given are for guidance only and may vary depending on the batter used and personal taste. For all waffle baking plates, the information applies to the use of Neumärker Waffle-Ready-Mix. To prevent damage to the interchangeable plates, clean and maintain them according to the material of the plate (Page 60).*

Art.No.			Geeignet für Thermocook Twin? Suitable for Thermocook Twin?	Material Material	Backzeit (ca.) Baking time (ca.)	Temperatur Temperature
31-40776-01	Pizza	Pizza	✗	Aluminium + Pizzastein	4-8 Min.	ca. 300°C
32-40875-01	Panini	Panini	✓	Gusseisen	2-3 Min.	ca. 180°C
31-40778-01	Waffel Burger	Waffle Burger	✓	Aluminium + Antihftb.	1,5 Min.	ca. 190°C
31-40765-01	Waffelschale	Waffle Bowls	✓	Aluminium + Antihftb.	2,5 Min.	ca. 185°C
32-40715-01	Brüsseler Waffel	Brussels Waffle	✓	Gusseisen	2,5 Min.	ca. 200°C
32-40715-01 B	Brüsseler Waffel	Brussels Waffle	✓	Gusseisen + Antihftb.	2,5 Min.	ca. 200°C
32-40742-01	Lorraine Waffel	Lorraine Waffle	✓	Gusseisen	3,2 Min.	ca. 180°C
32-40725-01	Kant Waffel	Kant Waffle	✓	Gusseisen	2,5 Min.	ca. 185°C
31-40733-01	Americano Waffel	Americano Waffle	✓	Aluminium + Antihftb.	3 Min.	ca. 180°C
32-40720-01	Große Herzwaffel	Big Heart Waffle	✓	Gusseisen	2 Min.	ca. 190°C
32-40747-01	Kleine Herzwaffel	Small Heart Waffle	✓	Gusseisen	2 Min.	ca. 190°C
31-40758-01	Sunny Waffel	Sunny Waffle	✓	Aluminium + Antihftb.	1,5 Min.	ca. 190°C
32-40732-01	Waffel-Taler	Waffle Coins	✓	Gusseisen	1,5 Min.	ca. 190°C
31-40759-01	Lolly-Waffel	Lolly Waffle	✗	Aluminium + Antihftb.	1 Min.	ca. 200°C
32-40769-01	Lolly-Waffel	Lolly Waffle	✗	Gusseisen	1 Min.	ca. 200°C
31-40731-01	Waffel-Bärchen am St.	Waffle Bears on a St.	✗	Aluminium + Antihftb.	1,5 Min.	ca. 190°C
32-40743-01	Rahmwaffel am St.	Cream Waffle on a St.	✗	Gusseisen	2,5 Min.	ca. 190°C
32-40744-01	Waffel-Herz am St.	Waffle Heart on a St.	✗	Gusseisen	3 Min.	ca. 180°C
32-40711-01	Stroopwaffel	Stroopwaffle	✓	Gusseisen	1 Min.	ca. 200°C
31-40761-01	Dony Donut	Dony Donut	✓	Aluminium + Antihftb.	3 Min.	ca. 170°C
31-40774-01	Crêpes	Crêpes	✗	Aluminium + Antihftb.	1 Min.	ca. 200°C
32-40772-01	Churros	Churros	✓	Gusseisen	1,5 Min.	ca. 170°C
31-40745-01	Mexican Snack	Mexican Snack	✓	Aluminium + Antihftb.	1,5 Min.	ca. 170°C
31-40748-01	Pancakes	Pancakes	✓	Aluminium + Antihftb.	1,5 Min.	ca. 170°C
31-40760-01	Waffelbällchen	Waffle Balls	✓	Aluminium + Antihftb.	2 Min.	ca. 190°C
31-40744-01	Sandwich	Sandwich	✓	Aluminium + Antihftb.	2 Min.	ca. 200°C
32-40704-01	X-Waffel	X-Waffle	✓	Gusseisen	1,5 Min.	ca. 180°C
32-40736-01	Waffeltörtchen	Waffle Tart	✓	Gusseisen	2,5 Min.	ca. 190°C
32-40710-01	Eiswaffel	Ice Cream Waffle	✓	Gusseisen	1 Min.	ca. 220°C
31-40757-01	Rührei	Scrambled Egg	✓	Aluminium + Antihftb.	3 Min.	ca. 150°C
31-40723-01	Eiffelturm	Eiffel Tower	✗	Aluminium + Antihftb.	1 Min.	ca. 210°C

### Wechselpplatten-Adapter-Set für Backsystem Interchangeable Plates Adapter Set for Baking System

Adapter-Set zur Verwendung von Thermocook Wechselpplatten auf dem Neumärker Backsystem • Sie besitzen bereits ein Neumärker Backsystem? Mit dem Adapter-Set können Sie auch weiterhin neue Wechselpplatten auf Ihrem Gerät einsetzen • Kompatibel mit allen Wechselpplatten für den Thermocook • Kompatibel mit Neumärker Backsystem I + II (Art.No. 12-40701DT + 12-40702DT) • Beinhaltet 2 Kegel, 2 Spacer, 4 Schrauben • Je nach Modell der Wechselpplatte wird der Kegel mit der kurzen Schraube verwendet oder der Kegel mit Spacer und der langen Schraube • Das Adapter-Set wird nicht für die Anwendung auf dem Neumärker Thermocook benötigt

*Adapter set for using Thermocook interchangeable plates on the Neumärker Baking System • Do you already have a Neumärker baking system? With the adapter set, you can still use new interchangeable plates on your device • Compatible with all interchangeable plates for the Thermocook • Compatible with Neumärker baking system I + II (art. no. 12-40701DT + 12-40702DT) • Includes 2 cones, 2 spacers, 4 screws • Depending on the model of the interchangeable plate, the cone with the short screw is used or the cone with the spacer and the long screw • The adapter set is not required for use on the Neumärker Thermocook*



# 88-40701-00

€ 26,-\* ▲



## Pizzaschieber Pala Piccola Pizza Peel Pala Piccola

Schaufelmaß 240 x 170 mm • Stiel aus Aluminium • Länge des Stiels 260 mm • Gesamtlänge 510 mm

Paddle size 240 x 170 mm • Aluminium handle  
• Handle length 260 mm • Total length 510 mm

240 x 510 mm

0,3 kg

# 00-90270

€ 19,-\* ▲



## Pizzaschieber Pala Piccola Pizza Cutter Rapid Roll

Edelstahl • Griff aus Polypropylen • Durchmesser der Klinge Ø 100 mm

Stainless steel • Polypropylene handle • Blade diameter Ø 100 mm

# 00-90271

€ 8,-\* ▲



## Pizzastein für Thermocook Pizza Stone for Thermocook

Ersatz-Pizzastein für die Thermocook Pizza Wechselpatten

Spare pizza stone for the Thermocook Pizza Interchangeable Plates

# 30-40776

€ 22,-\* ▲



**NEU  
NEW**

## Thermocook Fettwanne Thermocook Drip Tray

Hygiene und Sauberkeit: Hält Ihren Thermocook und den gesamten Arbeitsbereich stets sauber und präsentabel für Kunden • Vielseitige Anwendung: Einsetzbar für alle Wechselpatten des Thermocook • Einfache Reinigung: Spülmaschinengeeignet und besonders pflegeleicht • Hochwertiges Material: PPS-Kunststoff ist robust, hitzebeständig und langlebig • Kompatibilität für Kundenzufriedenheit: Passt ebenfalls auf das Neumärker Backsystem oder ein Classic Waffeleisen

Hygienic and tidy: Keeps your Thermocook and the entire work area clean and presentable for customers at all times • Versatile use: Can be used for all Thermocook interchangeable plates • Easy to clean: Dishwasher-safe and particularly easy to clean • High-quality material: PPS plastic is robust, heat-resistant and durable • Compatibility for customer satisfaction: Designed to also fit the Neumärker baking system or a Classic waffle maker

(2x) 305 x 203 x 24 mm

0,5 kg

# 10-10065

€ 99,90\* ▲

## Dosierkelle für Waffelteig Dosing Scoop for Waffle Batter

Gleichmäßige und perfekt gebackene Waffeln – jedes Mal! • Erhältlich in verschiedenen Größen für die perfekte Teigmenge: Verhindert ein Überfüllen und sorgt für vollständig ausgebackene Waffeln • Einfache und wiederholbare Dosierung der richtigen Teigmenge: Vereinheitlicht die Dosierung für Ihr Personal, auch bei wechselnden Mitarbeitenden • Edelstahl • 2 Ausgusschnäupen • Hakengriff • Schwere Qualität

Uniform and perfectly baked waffles - every time! • Available in different sizes for the perfect amount of batter: Prevents overfilling and ensures fully baked waffles • Easy and repeatable dosing of the right amount of batter: Standardises the dosing for your staff, even with changing employees • Stainless steel • 2 pouring spouts • Hook handle • Heavy quality

**NEU  
NEW**



	Ø	Stiel Handle	kg	#	€
30 ml	50 mm	220 mm	74 g	00-90272	19,90* ▲
60 ml	60 mm	230 mm	102 g	00-90273	22,50* ▲
70 ml	65 mm	230 mm	120 g	00-90274	22,90* ▲
80 ml	70 mm	290 mm	137 g	00-90275	23,50* ▲
125 ml	80 mm	320 mm	203 g	00-90276	27,50* ▲

## Crêpeswender Crepes Turner

Buchenholz • Ideal für die Anwendung auf antihafbeschichteten Oberflächen • Klinglänge 350 mm

Beech wood • Ideal for use on non-stick coated surfaces • Blade length 350 mm

# 05-90038

€ 20,-\* ▲



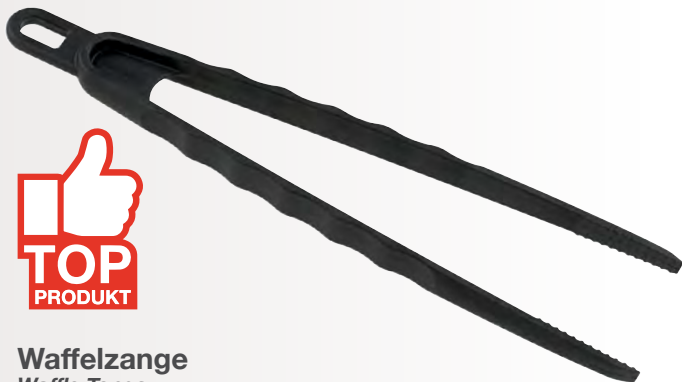
## Thermocook Fettwanne Thermocook Drip Tray



**NEU  
NEW**

# WAFFELEISEN ZUBEHÖR

WAFFLE MAKER ACCESSORIES



## Waffelzange Waffle Tongs

Hitzebeständige Zange für die Entnahme von Waffeln aus dem Waffeleisen • Geeignet für antihafbeschichtete Backplatten: Mit der Kunststoffzange kann die Waffel entnommen werden, ohne dabei die Antihafbeschichtung zu beschädigen • Hitzebeständig bis 270°C • Aus hochwertigem Kunststoff • Made in Germany • Gesamtlänge 290 mm • Ebenfalls praktisch zum Anrichten von Speisen

**Ideal für antihafbeschichtete Backplatten!**

**Perfect for non-stick coated baking plates!**

Heat-resistant tongs for removing waffles from the waffle iron • Suitable for non-stick coated baking plates: The plastic tongs allow a removing of the waffle without damaging the non-stick coating • Heat-resistant up to 270°C • High-quality plastic • Made in Germany • Total length 290 mm • Also practical for garnishing food

# 00-90097

€ 9,-\* ▲

## Neumärker Trennfix Anti-Adherent Spray neutral

Jetzt noch besser: Optimierter Sprühkopf und verbesserte Rezeptur. Die einfachste und schnellste Lösung, um Grill- und Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten! • Perfekt zum Einbrennen und Pflegen von Gusseisen. Bildet eine Patina und beugt Korrosion vor • Antihafeffekt ganz einfach, schnell und gleichmäßig • Ideal für Grillrost, Bratplatten, Pfannen, Dutch Ovens, Backbleche, Waffeleisen oder Crêpesplatten • Geeignet zum Einfetten von Gusseisen, Edelstahl, Emaille, Antihafbeschichtungen, Keramik u.v.m. • Trennmittel-Spray auf pflanzlicher Basis • Sprühdose à 500 ml

Better than ever before: Optimised spray head and improved formula. The easiest and quickest solution of inducing a thin and even layer of grease on grill or baking plates! • Perfect for seasoning and preserving cast iron. Forms a patina and prevents corrosion • Easy, fast and even non-stick effect • Ideal for grills, griddles, pans, Dutch ovens, baking trays, waffle irons or crêpe plates • Suitable for greasing cast iron, stainless steel, enamel, non-stick coatings, ceramics, etc. • Vegetable-based release agent spray • 500 ml spray can



500 ml

# 00-90101-01

€ 7,29\* ▲



## Waffelgabel Waffle Fork

Gabel mit besonders langen Zinken für die Entnahme von Waffeln aus dem Waffeleisen • Ideal für besonders große Waffeln: Die Gabel wird von der Seite vollständig durch die obere Hälfte der im Waffeleisen liegenden Waffel gestoßen. Mit der Waffelgabel wird die komplette Waffel gleichmäßig angehoben, so dass diese entnommen werden kann, ohne dass sie sich verformt oder zerreißt. • Kunststoffgriff mit Zinken aus Edelstahl • Gesamtlänge 270 mm • ACHTUNG! Die Waffelgabel ist nur für Backplatten ohne Antihafbeschichtung geeignet

Fork with particularly long prongs for removing waffles from the waffle maker • Ideal for particularly large waffles: The fork is pushed completely through the top half of the waffle in the waffle iron. The waffle is lifted evenly so that it can be removed without deforming or tearing. • Plastic handle with stainless steel prongs • Total length 270 mm • ATTENTION! The Waffle Fork is only suitable for baking plates without non-stick coating

# 06-90015

€ 38,-\* ▲

## Multifunktions-Waffelrost Multi Function Waffle Grid

Waffelablage zum Abkühlen und Garnieren der Waffeln • Krümel, Puderzucker etc. fallen in die Krümelschublade, die Arbeitsfläche bleibt sauber • Edelstahl

a rack to cool down and granish the waffles • crumbs, sugar etc. fall into the crumb drawer, your working space stays clean • stainless steel

365 x 244 x 20 mm

1 kg

# 10-10060

€ 98,-\* ▲



## Backhandschuhe, 1 Paar Baking Gloves, 1 pair

# 00-90041

€ 5,-\* ▲







## DispoHit Teigportionierer DispoHit Batter Dispenser

Der Neumärker DispoHit Teigportionierer verwandelt Ihr Waffeleisen in eine professionelle Waffelbackstation. Mit dem DispoHit gelingt die Teigportionierung schnell, einfach und präzise. Es geht kein Teig mehr daneben, so dass der Arbeitsplatz sauber bleibt und der Ausschuss verringert wird. Durch den schwenkbaren Gelenkarm kann der DispoHit für 2 einzelne oder ein doppeltes Waffeleisen eingesetzt werden. Der Behälter bietet Platz für 6 Liter Waffelteig. Die Menge des zu portionierenden Teigs lässt sich einstellen, so dass Sie immer exakt die richtige Menge Teig in das Waffeleisen füllen. Je nach Größe der Waffeln kann dies natürlich auch genau 2 oder 3 Pumpstöße bedeuten. Die massive Bodenplatte aus robustem Stahl sorgt dafür, dass der DispoHit Teigportionierer immer stabil steht. Der Behälter ist aus Edelstahl und kann zur Reinigung ganz einfach in seine Einzelteile zerlegt werden. • zur Reinigung leicht zerlegbar • höhenverstellbar • Doppelgelenkarm • für bis zu 2 Einzel- oder 1 Doppel-Waffeleisen einsetzbar (Auch für das Helios-Backsystem einsetzbar, wenn der Gelenkarm des Dispo-Hit gedreht wird) • 6 Liter Inhalt • mit schwerer Bodenplatte • Waffeleisen/Gerät nicht im Lieferumfang enthalten

*The Neumärker DispoHit Batter Dispenser transforms your waffle maker into a professional waffle baking station. The DispoHit makes batter portioning quick, easy and precise. No more spilling of batter, so your workplace stays clean and waste is reduced. Thanks to the swiveling double hinged arm, the DispoHit can be used for 2 single or one double waffle maker. The container has space for 6 liters of wafer batter. The amount of portioned batter can be adjusted so that you always dispense the exactly right amount of batter into your waffle maker. Depending on the size of the waffles this can of course also mean exactly 2 or 3 pumps. The massive steel base plate ensures that the DispoHit batter portioner is always stable. The container is made of stainless steel and can be easily dismantled into its individual parts for cleaning. • Easily dismantlable for cleaning • Height-adjustable • Double hinged bracket • Suitable for up to 2 single or 1 double waffle maker (Also suitable for the Helios Baking System if the hinged bracket is turned around) • 6 liters capacity • With heavy base plate • Waffle iron/appliance not included*



420 x 330 x 500 mm 18 kg # 05-40251N € 1251,-\* ▲

## Handdispenser Hand Dispenser

Mit dem leichten Teigportionierer aus Aluminium befüllen Sie Ihre Waffeleisen schnell und flexibel. Sie können ihn mobil im gesamten Kochbereich einsetzen und zum Nachfüllen auch mit sich nehmen. Der Handdispenser macht die Teigportionierung schnell, einfach und präzise. Es geht kein Teig mehr daneben, so dass der Arbeitsplatz sauber bleibt und der Ausschuss verringert wird. Die Menge des zu portionierenden Teigs lässt sich einstellen, so dass Sie immer exakt die richtige Menge Teig in das Waffeleisen füllen. Je nach Größe der Waffeln kann dies natürlich auch genau 2 oder genau 3 Pumpstöße bedeuten. Der Handdispenser ist besonders praktisch zum Befüllen vom Waffeleisen für mehrere kleine Waffeln: Im Handumdrehen liegt in jeder Waffelmulde genau die richtige Menge Waffelteig. • Aluminium • 3 Liter Inhalt • zur Reinigung zerlegbar • inkl. Ständer

*The lightweight aluminum batter dispenser allows a quick and flexible filling of your waffle makers. You can use it anywhere in the cooking area and even take it with you for refills. The hand dispenser makes batter portioning quick, easy and precise. No more spilling of batter, so your workplace stays clean and waste is reduced. The amount of portioned batter can be adjusted so that you always dispense the exactly right amount of batter into your waffle maker. Depending on the size of the waffles this can of course also mean exactly 2 or exactly 3 pumps. The hand dispenser is particularly practical when you are filling a waffle maker for several small waffles: In the blink of an eye exactly the right amount of waffle batter is placed in each waffle mould. • aluminum • capacity 3 liters • dismantlable for cleaning • incl. stand*

# 00-40256 € 365,-\* ▲



## Backpausen-Abstandshalter Baking Brake Distance Control

Damit Backrückstände auf dem Waffeleisen weniger schnell einbrennen und der Dampf entweichen kann, muss ein Waffeleisen in den Backpausen eigentlich offen stehen bleiben. Der Backpausen-Abstandshalter wird in diesen Backpausen zwischen die Backplatten eingesetzt. Die schräge Öffnung des Waffeleisens gewährleistet weniger Reinigungsaufwand nach dem Backen, eine sichere Stellung des geöffneten Waffeleisens und verhindert das Anbrennen von überschüssigem Fett. Gleichzeitig wird die Wärmeabstrahlung im Vergleich zum komplett geöffneten Waffeleisen verringert und so Energie gespart. ACHTUNG! Der Backpausen-Abstandshalter ist nur für Backplatten ohne Antihafbeschichtung geeignet.

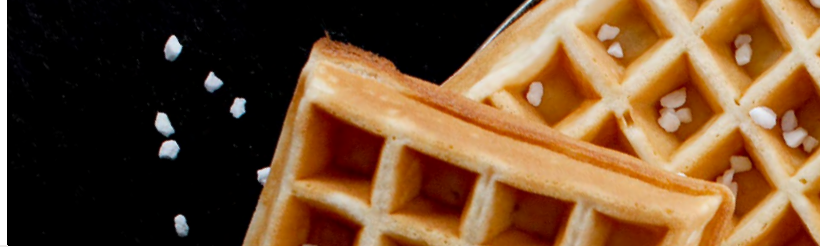
*In order to avoid the burning of residues from baking waffles and to allow the steam to escape, a waffle maker must actually remain open during the baking breaks. The Baking Brake Distance Control is inserted between the baking plates during these baking breaks. The remaining opening of the waffle iron ensures less cleaning effort after baking, a safe position of the opened waffle iron and prevents excess fat from burning. At the same time the heat radiation is reduced compared to a completely opened waffle maker which effects energy-savings. ATTENTION! The Baking Brake Distance Control is only suitable for baking plates without non-stick coating.*

# 10-10062 € 42,-\* ▲



# WAFFELEISEN ZUBEHÖR

WAFFLE MAKER ACCESSORIES



## Cornetti Roller

zum einfachen Drehen von Hörnchen für Eis • antihafbeschichteter Aluminiumguss • Edelstahlplatte • die warme Waffel kann geformt werden und erhärtet beim Auskühlen

*for the easy making of cones for ice cream • non-stick coated cast aluminium • stainless steel plate • the warm waffle can be formed and gets stiff when cooling down*

# 31-40290

€ 329,-\* ▲

## Hörnchenständer Cone Stand

für 4 Hörnchen • Edelstahl  
for 4 cones • stainless steel



# 10-40002

€ 89,-\* ▲

## Cornetti Roller XL

Zum Drehen von Hörnchen für Eis • Extra-großer Durchmesser für Mega-Eishörnchen • Aus massivem Kunststoff • Ø 76 mm

*For the production of ice cream cones • Extra-large diameter for mega-ice cream cones • Made of massive plastic • Ø 76 mm*

# 05-40266

€ 229,-\* ▲



## Körbchenpresse Basket Press

zum einfachen Pressen von Körbchen/Schalen (Bodendurchmesser ca. Ø 50 mm) für Eiscreme • antihafbeschichteter Aluminiumguss

*for the easy making of ice cream bowls/baskets (bottom diameter Ø 50 mm) • non-stick coated cast aluminium with stainless steel plate*

# 31-40262

€ 192,-\* ▲



## Eiswaffelhörnchen Display Ice Cream Waffle Cone Display

Zur Aufbewahrung von vorgefertigten Waffelhörnchen • ideale Präsentation Ihrer hausgemachten Hörnchen • Waffelhörnchen immer griffbereit an der Verkaufstheke • Tür zur leichteren Reinigung entnehmbar • Scheiben aus Plexiglas® • Abdeckung aus Lexan® Polycarbonat • inkl. Hörnchenständer mit 12 Aussparungen zum Stapeln der Hörnchen

*For storing pre-made waffle cones • Ideal presentation of your homemade cones • Waffle cones always at hand on the sales counter • Removable door for easy cleaning • Plexiglas® panes • Lexan® polycarbonate cover • Includes a cone stand with 12 holes for stacking cones*

315 x 415 x 575 mm

# 05-40265

€ 599,-\*

## Streuer mit Siebdeckel Spice Shaker with fine Mesh

Ideal zum gleichmäßigen Verteilen von Puderzucker, Kakaopulver, Paprikagewürz, Mehl uvm. • Durch den Siebeinsatz im Deckel werden verklumpte Pulver beim Streuen aufgelöst • Kapazität ca. 330 ml • 1 Stück

*Ideal for evenly spreading icing sugar, cocoa powder, paprika spice, flour and much more • The sieve mesh dissolves clumps of powder • Capacity approx. 330 ml • 1 piece*

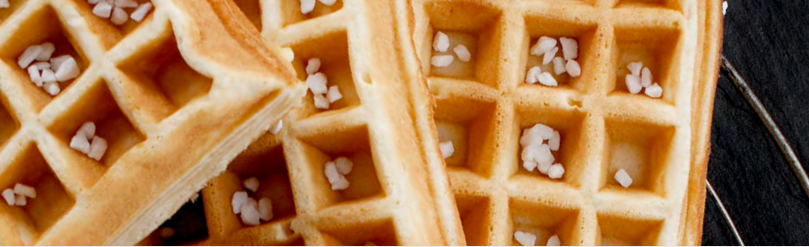
70 x 70 x 95 mm

50 g

# 00-90235

€ 10,-\* ▲





## Hitzebeständige Reinigungsbürsten Heat-resistant Cleaning Brushes

Borsten aus hitzebeständigem Polyester • Besonders harte Borsten für eine gründliche Reinigungswirkung • Geeignet für die Reinigung von PTFE-Antihftbeschichtungen oder rohem Metallguss • Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien • Hergestellt nach EU Richtlinie 2023/2006/EC (GMP) • Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt • Max. Verwendungstemperatur 100°C/175°C (mit/ohne Lebensmittelkontakt) • Spülmaschinengeeignet bis 93°C

*Bristles made of heat resistant polyester • Extra hard bristles for thorough cleaning • Suitable for cleaning PTFE non-stick coatings or raw metal surfaces • Complies with (EC) 1935/2004 on food contact materials • Manufactured in accordance with EU Directive 2023/2006/EC (GMP) • Complies with UK 2019 No. 704 for food contact materials • Max. use temperature 100°C/175°C (with/without food contact) • Dishwasher safe up to 93°C*



Für Antihft-  
beschichtung  
geeignet!  
*Suitable for non-  
stick coatings!*

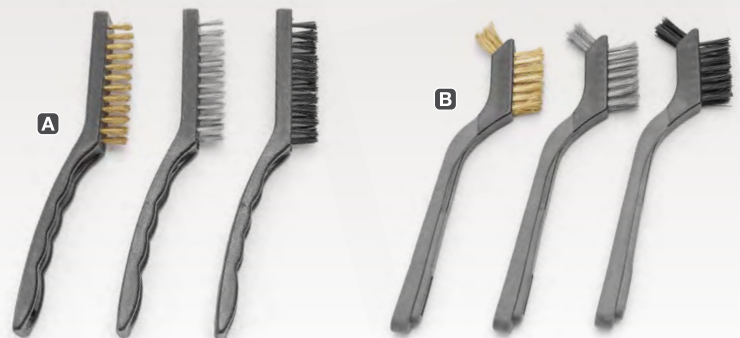


		Borstenlänge Bristle length		#	€
<b>A</b> Detail-Clean	205 x 20 x 60 mm	11 mm	300g	00-90054	10,-* ▲
<b>B</b> Quick-Clean	290 x 30 x 65 mm	22 mm	500g	00-90053	25,-* ▲

## 3er-Set Reinigungsbürsten Slim Set of 3 Cleaning Brushes Slim

Ideal für die Reinigung von Waffeleisen • Die schmalen Bürsten gelangen gut in die Vertiefungen • Enthält eine Edelstahlbürste, eine Messingbürste und eine Nylonbürste • Metallbürsten nicht geeignet für antihftbeschichtete Oberflächen

*Ideal for cleaning waffle irons • The slim brushes reach well into the recesses • Contains a stainless steel brush, a brass brush and a nylon brush • Metal brushes not suitable for non-stick surfaces*



		#	€
<b>A</b> Single	230 mm	05-90075	7,-* ▲
<b>B</b> Double	178 mm	05-90074	6,-* ▲

### Neusilberpinsel Nickel Silver Brush

# 00-90050

€ 7,50\* ▲



### Drahtbürste Wire Brush

# 00-90060

€ 4,49\* ▲



### Bürste Brush

# 00-90065

€ 7,25\* ▲



## Backformenreiniger Reiniger für Waffeleisen-Backplatten

Konzentrat für die Reinigung von Waffeleisen-Backplatten und anderen Backformen • Zur Entfernung von angebrannten und verkrusteten Verschmutzungen auf der Waffeleisen-Backplatte oder Backform • Ideal für die Reinigung der entnehmbaren Backplatten des Neumärker Backsystems • Die Backplatte wird zur Reinigung vom Waffeleisen entnommen. Die separate Backplatte wird in die Lösung gelegt. Verschmutzungen lösen sich über Nacht • Wiederverwendbar (ggf. durch Sieben abgesetzte Reste entfernen) • Nur für die Reinigung von unbeschichteten Waffeleisen-Backplatten aus Grauguss / Gusseisen geeignet. Antihftbeschichtungen können unwiederbringlich beschädigt werden • Waffeleisen aus Grauguss / Gusseisen müssen nach dem Reinigungsprozess wieder neu eingebakken werden • Achtung: Hochalkalisch! Kann Verätzungen verursachen. Sicherheitsanweisungen beachten! • Kanister mit 10 Liter Konzentrat

*Distribution only within Germany*

10 Liter

# 00-90072

€ 180,-\* ▲



# WAFFELEISEN ZUBEHÖR

WAFFLE MAKER ACCESSORIES



## Schokowärmer Chocolate Warmer

Zum Dippen von Eis oder Waffeln • Äußerst platzsparend  
• Kapazität 1,8 Liter • Ideale Temperatur zum Warmhalten von Schokolade: Thermostatische Regelung bis max. 30° bis 40°C  
• Trockenbeheizt ohne Wasserbad: Pflegeleicht und einfach in der Anwendung

*For dipping ice cream or waffles*  
• Extremely space-saving • Capacity 1.8 liters • Ideal temperature for keeping chocolate warm: Thermostatic control up to a maximum of 30° to 40° C • Dry-heated without a water bath: Convenient and easy to use



Made in Europe

230 V / 400 W

Ø 170 x h 200 mm

2 kg

# 05-40810

€ 369,-\*

## Snack-Becher Eco Snack Cup Eco

Inhalt 1000 Stück • Füllinhalt 230 ml • Abmessungen ca. 60 x 80 x 100 mm • Ungebleichter FSC®-zertifizierter Frischfaser-Karton mit Bio-Beschichtung • Auch für fetthaltige Lebensmittel geeignet • Aus nachwachsenden Rohstoffen, vollständig biologisch abbaubar • Auch für Wraps und zahlreiche andere Snacks geeignet

*Box of 1000 pieces • Filling capacity 230 ml • Dimensions approx. 60 x 80 x 100 mm • Unbleached FSC®-certified virgin fiber board with organic coating • Suitable for fatty foods • Made of renewable raw materials, completely biodegradable • Also suitable for wraps and numerous other snacks*



# 00-40003

€ 218,-\* ▲

**Unser Premium-Tipp: Einfach im Handling, da ein Becher genau eine Portion Waffel-Pommes oder eine Bubble Waffel fasst. Das stabile Material hat eine sehr hochwertige Haptik und wird umweltfreundlich hergestellt. Perfekt!**

*Our premium tip: Particularly easy to handle as a cup holds exactly one serving of waffle fries or one bubble waffle. The stable material has a very high quality feel and is made environmentally friendly. Perfect!*

## FIFO™-Flasche FIFO™ Bottle

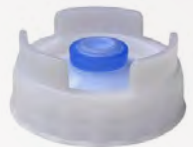
First in - First out (FIFO): Flasche mit zusätzlicher Öffnung am Boden. Soßen werden „von hinten“ nachgefüllt. Zuerst eingefüllte Soßen werden auch zuerst wieder ausgegeben • Inhalt 475 ml • Für Geschirrspüler geeignet • Alternative „Verschlusskappe für Teig“ mit extra-großer Dosieröffnung

*First in - First out (FIFO): Bottle with additional opening at the bottom. Sauces are bottled „from behind“. First filled sauces are also first dispensed again • Capacity 475 ml • Dishwasher-suitable • Alternative „cap for batter“ with extra-wide dosing opening*



**Ideal zum Portionieren von Teig bei vielen kleinen Waffeln, z.B. Pommes-Waffeln. Bei großen Waffeln empfehlen wir einen der Teigportionierer auf Seite 61.**

*Perfect for dispensing batter when baking many small waffles like Waffle Fries. For baking big waffles we recommend the dispensers on page 61.*



Flasche für Soßen  
Bottle for sauces



Bottle for sauces  
Lid for batter



# 01-40263-01



11,-\* ▲

Deckel für Teig

Lid for batter

# 01-40263-04

8,-\* ▲

## Spitztüten Cornets

Inhalt 1000 Stück • aus weißem Papier • Papierstärke ca. 100g/m<sup>2</sup> • fettbeständig

*Box of 1000 pieces • white paper • thickness approx. 100g/m<sup>2</sup> • oil-resistant*

# 05-40000

€ 81,-\* ▲

## Tischständer aus Edelstahl Stainless Steel Table Stand

# 10-40005

€ 35,-\* ▲



**Spitztüten aus Papier sind praktisch und günstig: Ideal für Bubble Waffeln, Churros, Waffel-Pommes oder Waffelbällchen.**





*Paper cornets are convenient and low-priced: Ideal for Bubble Waffles, Waffle Balls, Churros, Waffle Fries or Waffle Balls.*



## Nuss-Nougat-Creme-Spender Choco Flow Nut Nougat Creme Dispenser Choco Flow

Pumpe zum Portionieren von Nuss-Nougat-Creme und anderen Cremes. Original 3-Liter-Eimer Nuss-Nougat-Creme können komplett in den Spender gestellt werden. Transparenter Korpus aus Acrylglas zeigt die Originalverpackung der Nuss-Nougat-Creme. Fülldüse kann auch zum Füllen von Backwaren etc. verwendet werden.

*Pump for dispensing nut nougat cream and other creams. Original 3-litre buckets of nut nougat cream can be placed completely in the dispenser. Transparent body made of acrylic glass shows the original nut nougat cream packaging. Filling nozzle can also be used for filling pastries etc.*

-  255 x 255 x 210/390 mm
-  2,7 kg
-  # 05-40271
-  € 234,-\* ▲








 Made in Europe

## Nuss-Nougat-Creme-Spender Nut Nougat Creme Dispenser

Praktische Pumpe zum Warmhalten und Portionieren von Nuss-Nougat-Creme. Besonders einfach: Original 3-Liter-Eimer Nuss-Nougat-Creme können komplett in den Spender gestellt werden. Der Hahn hat die ideale Höhe, um Nuss-Nougat-Creme direkt auf den auf der Crêpesplatte liegenden Crêpes zu geben.

*Convenient pump for warm-keeping and dispensing nut nougat cream. Particularly easy: The original 3-liter-buckets of nut nougat cream can be placed completely in the dispenser. The tap has the ideal height for pouring nut nougat cream directly onto the crêpes lying on the crêpe plate.*

-  230 V / 200 W
-  350 x 245 x 447 mm
-  3,5 kg
-  # 05-40270-W
-  € 743,-\* ▲

## Topping-Soßen Topping Sauces

Hochwertige Soßen in der praktischen Portionierflasche. Perfekt für Waffeln, Crêpes, Churros oder Eis. Verschiedene leckere Geschmacksrichtungen. Benutzerfreundliche Konsistenz, kein Erwärmen notwendig. Vielseitige Verwendbarkeit. Sofort gebrauchsfertig. Lange haltbar.

*High-quality sauces in a convenient dispenser bottle. Perfect for waffles, crepes, churros or ice cream. Various tasty flavors. User-friendly consistency without warming. Versatile. Ready to use. Long shelf-life.*

				
Vollmilch	Milk Choco	1 Liter	00-20135-01	22,50* ▲
Weißer Schoko	White Choco	1 Liter	00-20136-01	22,50* ▲
Pistaziencreme	Pistachio cream	1 Liter	00-20139-01	26,-* ▲



**NEU  
NEW**

# BACKMISCHUNGEN

BAKING MIXES



## NEUMÄRKER FERTIGTEIGMISCHUNGEN: Die entscheidenden Vorteile für Ihren Erfolg

- + Keine Kühlung notwendig und platzsparende Lagerung
- + Schnelle Zubereitung und Nachproduktion
- + Wenig oder gar keine Frischzutaten, meist nur Wasser
- + Lange Haltbarkeit
- + Einfache Zubereitung
- + Beständige Produktqualität

## NEUMÄRKER READY-MADE BATTER MIXES: The decisive advantages for your success

- + *No cooling needed and space-saving storage*
- + *Fast preparation when new batter is needed*
- + *Few or no fresh ingredients, mostly just water*
- + *Long shelf life*
- + *Easy preparation*
- + *Standardized results*

### Brüsseler-Waffel-Mix *Brussels Waffle Mix*

Eine historische Brüsseler Rezeptur, von einem belgischen Bäckermeister für uns entwickelt. Nicht zu süß, außen schön knusprig, innen weich und luftig. Keine Zugabe von Frischzutaten. Es wird lediglich Wasser benötigt. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir dreh- oder schwenkbare Waffeleisen.

*A historical recipe from Brussels, developed for us by a Belgian bakery specialist. Not too sweet, outside extremely crispy and inside airy and soft. This mix works without adding fresh ingredients. Only water is needed! We recommend turnable or swiveling waffle makers for optimal results.*

 1 kg Mix + 1,5 l Wasser (water)

 10 kg

# 05-20127-01

€ 108,-\* ▲





## Pizza-Ready-Mix

**Original italienischer Geschmack. Die perfekte Backmischung für Profis! Einfach mit Wasser anrühren und in kürzester Zeit köstliche Pizzaböden zubereiten. Ideal für Gastronomie, Foodtrucks und Events – schnell, zuverlässig und flexibel einsetzbar!**

**Original Italian flavour. The perfect baking mix for professionals! Simply mix with water and prepare delicious pizza bases on the fly. Ideal for catering, food trucks and events - quick, reliable and flexible to use!**

# NEU NEW



**Schnelle Zubereitung:** Nur mit Wasser anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Das geht schnell und vereinfacht die Organisation, Lagerung und Zubereitung. Der Teig kann jederzeit ohne großen Aufwand zwischendurch nachproduziert werden. Ein Karton beinhaltet 10 Beutel mit je 1 kg Mix. Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen der Zutaten nötig ist. Einfach einen Beutel Mix mit Wasser verrühren. Einfacher geht es nicht! **Einfache Lagerung:** Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. Besonders praktisch im mobilen Einsatz: Keine Kühlung für frische Zutaten benötigt.

**Quick preparation:** Just mix with water. No need to add fresh ingredients. This is quick and simplifies organisation, storage and preparation. The batter can be made up in between without much effort. One box contains 10 bags with 1 kg mix each. This is particularly practical as there is no need to weigh the ingredients during preparation. Simply mix one bag of mix with water. It couldn't be easier! **Easy storage:** No refrigeration required for storing the baking mix. Space-saving storage as a powder in a box. Long shelf life: best before date up to 12 months. Particularly practical for mobile use: no refrigeration required for fresh ingredients.



390 x 290 x 170 mm

10,35 kg

05-20138-01

59,90\* ▲



Kein Abwiegen bei der Zubereitung durch vorportionierte Beutel: Einfach mit Wasser anrühren und losbacken!

*No weighing during preparation thanks to pre-portioned bags: simply mix with water and start baking!*

# i

Nutzen Sie Trinkwasser aus PET-Flaschen beim mobilen Einsatz ohne Zugang zu fließendem Wasser. So sind Sie unabhängig und flexibel!

*Use table water from PET bottles for mobile use without access to running water. This makes you independent and flexible!*

# BACKMISCHUNGEN

BAKING MIXES



## Kartoffel-Waffel-Mix

Potato Waffle Mix



**Backmischung für Kartoffelwaffeln. Kartoffelwaffeln sind außen knusprig und innen zart. Sie schmecken herzhaft kartoffelig mit einem leichten Hefearoma. Garniert mit Schinken, Käse, Quark, Lachs, Käse oder Apfelkompott sind sie ein idealer Snack für Märkte und Bistros.**

*Baking mix for potato waffles. Potato waffles are crispy outside and soft inside. They taste savoury and potato-like with a light yeasty flavour. Garnished with ham, cheddar cheese, ricotta, salmon or apple puree, they are an ideal snack for markets and bistros.*



Kartoffelwaffeln sind vom Geschmack eine echte Alternative zu Reibekuchen. Aber einfacher in der Zubereitung. Und das bei weniger als 200 kcal pro 100g. Ein neuer, wenig verbreiteter Snack, der Ihre Kunden neugierig macht. **Schnelle Zubereitung:** Nur mit Wasser und Öl anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Einfache Organisation, Lagerung und Zubereitung. Nach dem Anrühren kann direkt losgebacken werden. Der Teig kann ohne großen Aufwand zwischendurch nachproduziert werden. **Einfache Lagerung:** Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Sack. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. Besonders praktisch im mobilen Einsatz: Keine Kühlung für frische Zutaten benötigt.

*Potato waffles are a real alternative to potato pancakes in terms of flavour. But easier to prepare. And with less than 200 kcal per 100g. A new snack that will attract your customers. **Quick preparation:** Mix with water and oil only. No addition of fresh ingredients. Easy to organise, store and prepare. After mixing, you can start baking immediately. The batter can be re-produced in between without much effort. **Easy storage:** No cooling needed for storage of the baking mix. Space-saving storage as powder in a bag. Long shelf life: best before date up to 12 months. Especially practical for mobile use: No cooling required for fresh ingredients.*

 1 kg Mix + 1,7 l Wasser (water)  
+ 170 ml Olivenöl (olive oil)

 10 kg

 05-20126-01

 102,-\* ▲

 Kartoffelwaffel  
Konzept auf Seite 84.  
Potato Waffle  
concept on page 84.



**10 kg Kartoffel-Waffel-Mix ergeben ca. 250 Kartoffelwaffeln**

**10 kg Potato Waffle Mix makes approx. 250 Potato Waffles**



## Waffel-Ready-Mix



**Waffel-Backmischung für die Gastro: Der bekannte Klassiker von Neumärker. Für Cafés, Restaurants und Hotels oder für Waffelstände auf Märkten und Festen. Besonders einfach zubereitet, besonders praktisch für den mobilen Einsatz an Straßenständen, auf Volksfesten oder auf dem Weihnachtsmarkt.**

*Waffle baking mix for catering: The well-known classic from Neumärker. For cafés, restaurants and hotels or for waffle stands at markets and festivals. Particularly easy to prepare, especially practical for mobile use at street stalls, fairs or Christmas markets.*



**Schnelle Zubereitung:** Nur mit Wasser anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Das geht schnell und vereinfacht die Organisation, Lagerung und Zubereitung. Nach dem Anrühren kann direkt losgebacken werden. Der Teig kann jederzeit ohne großen Aufwand zwischendurch nachproduziert werden. Ein Karton beinhaltet 10 Beutel mit je 1 kg Mix. Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen der Zutaten nötig ist. Einfach einen Beutel Mix mit 500 ml Wasser verrühren. Einfacher geht es nicht! **Einfache Lagerung:** Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. Besonders praktisch im mobilen Einsatz: Keine Kühlung für frische Zutaten benötigt.

**Quick preparation:** Just mix with water. No need to add fresh ingredients. This is quick and simplifies organisation, storage and preparation. You can start baking straight after mixing. The batter can be made up in between without much effort. One box contains 10 bags with 1 kg mix each. This is particularly practical as there is no need to weigh the ingredients during preparation. Simply mix one bag of mix with 500 ml of water. It couldn't be easier! **Easy storage:** No refrigeration required for storing the baking mix. Space-saving storage as a powder in a box. Long shelf life: best before date up to 12 months. Particularly practical for mobile use: no refrigeration required for fresh ingredients.



1 kg Mix + 500 ml Wasser (water)

10 kg

05-20122-01

89,-\* ▲

	Menge aus 10 kg Mix Quantity from 10 kg mix	Wareneinsatz pro Waffel Cost of goods per waffle
Lolly-Waffel Lolly Waffle	180	0,49 €
Brüsseler Waffel Brussels Waffle	80	1,11 €
Große Herzwaffel Big Heart Waffle	100	0,88 €
Kleine Herzwaffel Small Heart Waffle	180	0,49 €
Herz am Stiel Heart on a Stick	100	0,89 €
Americano Americano	50	1,78 €
Waffelbällchen Waffle Balls	1000	0,09 €

**i** Nutzen Sie Trinkwasser aus PET-Flaschen beim mobilen Einsatz ohne Zugang zu fließendem Wasser. So sind Sie unabhängig und flexibel!

*Use table water from PET bottles for mobile use without access to running water. This makes you independent and flexible!*

Alle Angaben dienen lediglich als Orientierungshilfe. Alle Informationen werden ohne Gewähr auf Richtigkeit und Vollständigkeit abgegeben. Kosten/Waffel zeigen lediglich die Kosten der Fertigteigmischungen ohne weitere frische Zutaten wie Wasser, Eier oder Margarine.

All information is given as an example. All information is given without guarantee for correctness and completeness. The costs/waffle show only the costs of the batter mixes without any further ingredients like water, eggs or margarine.

# BACKMISCHUNGEN

BAKING MIXES



## Waffomix



**Waffomix ist Neumärkers Teigmischung für besonders delikate Waffeln! Der Fertigteigmischung werden noch frische Eier und Margarine hinzugefügt. So ist dieser aromatische Mix die Basis für den anspruchsvollen Waffelbäcker.**

*Waffomix is Neumärker's batter mix for particularly delicious waffles! Fresh eggs and margarine are added to the ready-made batter mix. This aromatic mix is the basis for the demanding waffle baker.*

Die Waffeln, die mit dem Neumärker Waffomix zubereitet werden, zeichnen sich vor allem durch ihr saftiges, frisches und intensives Aroma aus. Während viele Fertigbackmischungen für Waffelteig lediglich Wasser erfordern, wird der Waffomix-Waffelteig durch Margarine verfeinert. Darüber hinaus tragen frische Eier zum Geschmack bei, wodurch die Waffeln fast wie hausgemacht schmecken. Die perfekte Wahl für anspruchsvolle Waffelbäcker.

**Schnelle Zubereitung:** Ein Karton beinhaltet 10 Beutel mit je 1 kg Mix. Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen der Backmischung nötig ist. Einfach einen Beutel Mix öffnen und anrühren. **Einfache Lagerung:** Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate.

*The waffles prepared with Neumärker's Waffle Mix are characterised by their soft, fresh and intense flavour. While many ready-made baking mixes for waffle batter only require water, Waffomix waffle batter is refined by adding margarine. In addition, fresh eggs help to enhance the flavour, making the waffles taste almost homemade. The perfect choice for discerning waffle bakers. The fresh ingredients pay off, as the „gourmet“ waffles delight even gourmets and can be sold at higher prices. The waffle batter mix is available in convenient 1 kg bags to save weighing the baking mix. **Quick preparation:** One box contains 10 bags of 1 kg mix each. This is particularly convenient as there is no need to weigh it. Simply open a bag and prepare it. After mixing, you can start baking immediately. The batter can be re-produced in between without much effort. **Easy storage:** No refrigeration necessary for storing the baking mix. Space-saving storage as powder in a carton. Long shelf life: best before date up to 12 months*



 1 kg Mix + 8 Eier (eggs) + 500 g Margarine

 10 kg

 05-20120-01

 56,-\* ▲

	Menge aus 10 kg Mix Quantity from 10 kg mix	Wareneinsatz pro Waffel Cost of goods per waffle
Lolly-Waffel Lolly Waffle	180	0,31 €
Brüsseler Waffel Brussels Waffle	80	0,70 €
Große Herzwaffel Big Heart Waffle	100	0,56 €
Kleine Herzwaffel Small Heart Waffle	180	0,31 €
Herz am Stiel Heart on a Stick	100	0,57 €
Americano Americano	50	1,12 €
Waffelbällchen Waffle Balls	1000	0,06 €

i

Waffomix ist für Cafés, deren Kunden echte Waffel-Genießer sind. Für den Einsatz auf Märkten und Festen empfehlen wir Waffel-Ready-Mix.

*Waffomix is for cafés whose customers are real waffle connoisseurs. We recommend Waffle-Ready-Mix for the preparation at markets and festivals.*

Alle Angaben dienen lediglich als Orientierungshilfe. Alle Informationen werden ohne Gewähr auf Richtigkeit und Vollständigkeit abgegeben. Kosten/Waffel zeigen lediglich die Kosten der Fertigteigmischungen ohne weitere frische Zutaten wie Wasser, Eier oder Margarine.

All information is given as an example. All information is given without guarantee for correctness and completeness. The costs/waffle show only the costs of the batter mixes without any further ingredients like water, eggs or margarine.

## Bubble-Waffel-Mix



Perfekt für den Verkauf auf Märkten und Festen. Die Fertigteigmischung wird lediglich mit Wasser angerührt! Dadurch kann der Teig schnell und einfach zwischendurch zubereitet werden.

*Perfect for selling waffles at markets and festivals. The ready-made batter mix is just mixed with water! This makes the batter quick and easy to prepare in between.*

Kein Abwiegen bei der Zubereitung durch vorportionierte Beutel: Einfach mit Wasser anrühren und losbacken!

*No weighing during preparation thanks to pre-portioned bags: simply mix with water and start baking!*



**Das Bubble-Waffel-Rezept:** Spezielle Rezeptur für luftige Bubbles mit krossen Zwischenstegen. Die dünnen Zwischenstege härten beim Abkühlen schnell aus und geben der zur Tüte gefalteten Waffel Stabilität. Die Bubbles bleiben dabei fluffig weich. Weniger süß als die meisten Waffeln, damit sie reichhaltig gefüllt werden kann. **Schnelle Zubereitung:** Nur mit Wasser anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Das geht schnell und vereinfacht die Organisation, Lagerung und Zubereitung. Nach dem Anrühren 10 Minuten warten, dann kann direkt losgebacken werden. Der Teig kann ohne großen Aufwand zwischendurch nachproduziert werden. Ein Karton beinhaltet 10 Beutel mit je 1 kg Mix. Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen der Zutaten nötig ist. Einfach einen Beutel Mix mit 625 ml Wasser verrühren. Einfacher geht es nicht! **Einfache Lagerung:** Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. Besonders praktisch im mobilen Einsatz: Keine Kühlung für frische Zutaten benötigt.

**The Bubble Waffle recipe:** Special recipe for airy bubbles with crispy dividers. The thin dividers harden quickly during cooling and give the waffle stability when folded to a cone. The bubbles remain fluffy and soft. Less sweet than most waffles so it can be generously filled. **Quick preparation:** Mix with water only. No need to add fresh ingredients. This is quick and simplifies organisation, storage and preparation. Wait 10 minutes after mixing, then you can directly start baking. The batter can be re-produced in between without much effort. One box contains 10 bags with 1 kg of mix each. This is particularly practical, as there is no need to weigh the ingredients during preparation. Simply mix one bag of mixture with 625 ml of water. It couldn't be easier! **Easy storage:** No cooling needed for storage of the baking mix. Space-saving storage as a powder in a box. Long shelf life: best before date up to 12 months. Especially practical for mobile operation: No cooling required for fresh ingredients.

1 kg Mix + 625 ml Wasser (water)

10 kg

# 05-20132-01

€ 130,-\* ▲



Bubble-Waffel Konzept auf Seite 78.  
Bubble Waffle concept on page 78.

10 kg Bubble-Waffel-Mix ergeben ca. 80 Bubble Waffeln

10 kg Bubble-Waffle-Mix makes approx. 80 bubble waffles



# SWING-BACKSYSTEM

SWING BAKING SYSTEM



## Brüsseler Waffel für SWiNG-Backsystem Brussels Waffle for SWiNG-Baking System


Die traditionelle Waffel der Benelux-Region, der Klassiker. Diese Waffel ist eine wirklich sättigende Portion. Im schwenkbaren Waffeleisen wird die dicke Waffel besonders luftig.

*The traditional waffle of the Benelux region, the classic. This waffle is a really filling portion. The thick waffles are particularly fluffy when baked in a turnable waffle maker.*

 (2x) 105 x 165 x 34 mm

 3,1 kg

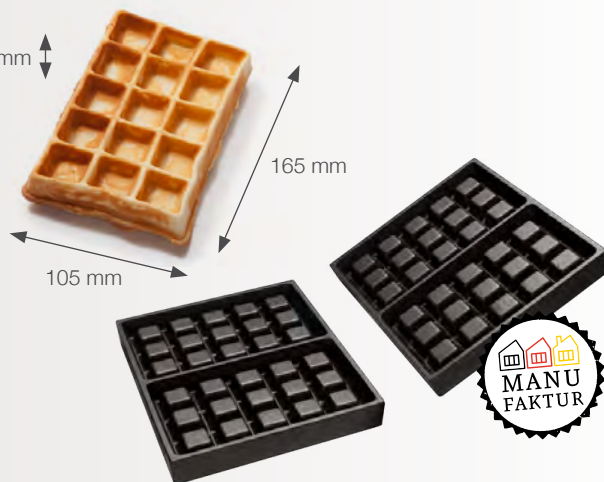
 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 31-40430

 Made in Germany

 345,-\* ▲


h 34 mm



## Twist Pop für SWiNG-Backsystem Twist Pop for SWiNG-Baking System


So backen Sie kontinuierlich frische Cake Pops! Ideal für den Straßenverkauf durch die schnelle und einfache Zubereitung. Dieses visuelle Highlight schafft Aufmerksamkeit.

*This is how you continuously bake fresh cake pops! Ideal for street vending thanks to the quick and easy preparation. This visual highlight attracts attention.*

 (6x) Ø 50 mm

 3,8 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 31-40432

 Made in Germany

 345,-\* ▲



## Twist Pop® Sticks

Inhalt 1000 Stück • Ø 3,8 x 150 mm • hochwertiges Buchenholz: edel, glattes und stabil

*box of 1000 pieces • Ø 3,8 x 150 mm • high-quality beech wood: noble, solid and smooth*


 01-51558

 32,-\* ▲



## Tischständer Table Stand

Edelstahl • für 8 Twist Pops  
stainless steel • for 8 Twist Pops

 10-40001

 104,-\* ▲





## SWiNG-Backsystem SWiNG Baking System

Entnehmbare Backplatten erleichtern die Reinigung • Griffkonstruktion für eine bessere Erreichbarkeit der Hauben beim Reinigen • Gehäuse Edelstahl • 180° links/rechts schwenkbar für optimale Teigverteilung • Digitaltimer • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • Auffangschale • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

*Removable baking plates facilitate the cleaning • Handle design for a better accessibility of the hoods while cleaning • Stainless steel casing • 180° left/right pivoting for optimal dough distribution • Digital timer • Thermostat with on/off function • Pilot light • Drip tray • Baking plates not included*



230 V / 2 kW

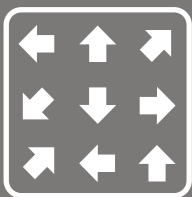
470/635 x 295 x 250/585 mm

Made in Germany

9,3 kg

# 12-40420DT

€ 644,-\*



**Flexibilität:** Verkaufen Sie unterschiedliche Snacks passend zu Saison, Standort oder Event.

*Flexibility:* Sell different snacks that match the season, your temporary location or special events.



Die entnehmbaren Backplatten und die neue Griffkonstruktion erleichtern die Reinigung enorm!

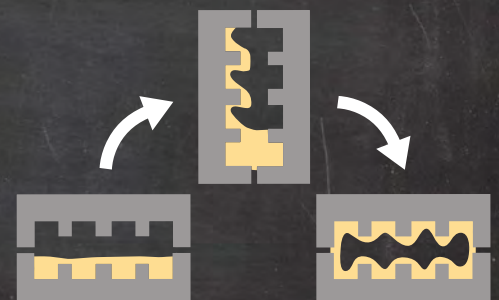
*The removable baking plates and the new handle design facilitate cleaning tremendously!*

## SWiNG: Das Schwenken macht den Unterschied

Durch das axiale Schwenken nach dem Einfüllen verteilt sich der Teig gleichmäßig auf den Backplatten. Der sofortige Kontakt zur Backplatte lässt die Waffel außen knusprig, gleichmäßig in der Bräunung und besonders schön in der Form werden. Außen geschlossen, werden die Waffeln durch den Dampfdruck im Inneren sehr luftig.

## SWiNG: The turning makes the difference

*The turning after filling entirely allocates the dough within the baking plates. The direct contact to the baking plates creates a nice colour and an aesthetic shape. The outer layer works similar to a sealing and keeps the moisture inside the airy waffle.*





# BUBBLE WAFFEL

BUBBLE WAFFLE



## Die Trend-Waffel

Die Bubble Waffle ist der Star auf Street Food Festivals, Märkten und in Eis-Dielen.

## The trend waffle

Bubble Waffle is the star on street food festivals, fairs and in ice cream cafés.

- + **Kult:** Die Kunden stehen Schlange!
- + **Hohe Zahlungsbereitschaft** für außerordentlich hohe Waffel-Preise.
- + **Individualisierung:** Kunden stellen die Füllung ihrer Waffel selbst zusammen.
- + **Früchte, Süßwaren oder Schokolade.** Die Waffel trifft jeden Geschmack.
- + **Geringer Platzbedarf:** Ideal für mobilen Einsatz an unterschiedlichen Schauplätzen.

- + **Cult:** The customers are queuing up!
- + **High willingness to pay:** Customers are paying particularly high prices for the waffle.
- + **Individualisation:** Your customers can create their personal waffle filling.
- + **Fruits, candies or chocolate.** The Bubble Waffle meets everybody's taste.
- + **Little space requirement:** Ideal for mobile application in various places.



### Kühl-Displays

Mit vielen verschiedenen Zutaten und Eiscreme als Füllung erhöhen Sie die Attraktivität. So können Ihre Kunden sich ihre individuelle Waffel kreieren. Details ab Seite 150.

### Cooling Displays

With many different ingredients and ice cream you can increase your success. Let your customers create their individual waffles. Details on page 150.

### Bubble-Waffel-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 75.

### Bubble-Waffle-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 75.

### Spitztüten

Einfach, günstig, praktisch. Servieren Sie Bubble Waffeln in Spitztüten aus Papier. Details auf Seite 68.

### Cornets

Simple, inexpensive, handy. Serve your Bubble Waffles in paper cornets. Details on page 68.

## Bubble Waffel für SWiNG-Backsystem Bubble Waffle for SWiNG-Baking System


Die Trend-Waffel, die weltweit zum Phänomen wurde. Für eine kreativ gefüllte Bubble Waffel stehen die Leute Schlange.

The trend waffle that became a worldwide phenomenon. People cue up to buy a creative filled Bubble Waffle.

 (1x) 180 x 203 x 20 mm

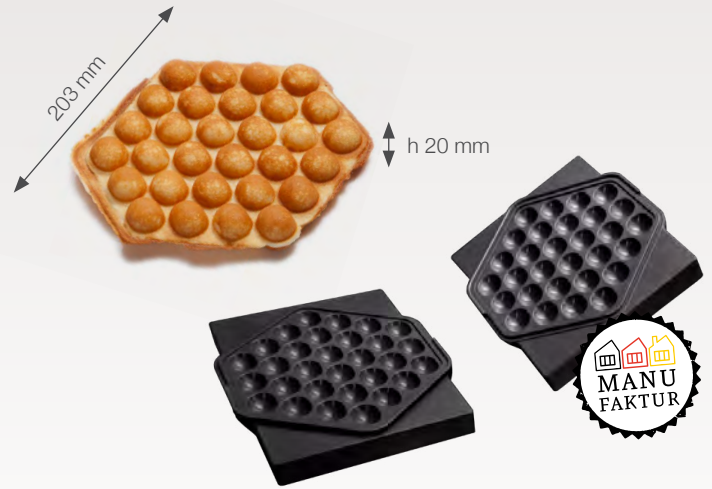
 4,5 kg

 Antihaftbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 # 31-40431


 Made in Germany

 € 345,-\* ▲



## Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

### Bubble-Waffel-Mix Backmischung / Baking Mix


Details:  75

 # 05-20132-01

 € 130,-\* ▲



### Waffelzange Waffle Tongs


Details:  64

 # 00-90097

 € 9,-\* ▲



### Snack-Becher Snack Cups

Details:  68

 # 00-40003

 € 218,-\* ▲





# WAFFEL-POMMES

WAFFLE FRIES



## Die sehen ja aus wie Pommes!

Die süßen Waffel-Sticks sind der ideale Snack bei einem Spaziergang durch die Stadt oder über den Weihnachtsmarkt.

## Hey, they look like fries!

The sweet waffle sticks are the perfect snack for a walk through the city or a visit on a Christmas market.

- + **Witziges Design:** Amüsante Waffelform als lokaler Kult-Snack.
- + **Originalität:** Differenzierung von der Konkurrenz durch außergewöhnliches Produkt
- + **Hoher Gewinn:** Die fantasievollen Waffeln animieren zum Kauf bei hoher Zahlungsbereitschaft
- + **Kundenbindung** durch einzigartiges Produkt
- + **Geringer Platzbedarf:** Perfekt für den mobilen Einsatz oder als Ergänzung im Ladenlokal

- + **Fun design:** Witty shaped waffles as local cult snack
- + **Originality:** Distinguish your business from competitors with an exceptional product
- + **High profit:** The fancy waffles animate your customers to buy with a high willingness to pay
- + **Customer loyalty** through a unique product
- + **Little space requirements:** Perfect for the mobile application or as addition in a shop



### Soßenspender

Eine einfache und saubere Möglichkeit, verschiedene Dressings und Soßen schnell zu portionieren. Bei Bedarf auch für Selbstbedienung geeignet. Details auf Seite 112.

### Sauce Dispenser

An easy and clean way to serve sauces and dressings quickly. Also suitable for self-service. Details on page 112.

Das perfekte Fast-Food-Waffel-Konzept mit unserem Waffel-Burger auf Seite 39.

The perfect Fast Food Waffle concept with our Waffle Burger on page 39.



### Waffel-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren. Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 73.

### Waffle-Ready-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 73.





## Waffel-Pommes für SWiNG-Backsystem Waffle Fries for SWiNG-Baking System

Waffel-Pommes sehen aus wie Fritten, schmecken aber nach süßer Waffel. Perfekt als Fingerfood auf Festen und Märkten. Und durch die ultra-kurze Backzeit können Waffel-Pommes immer frisch zubereitet werden.

*Waffle Fries look like French fries but they taste like sweet waffles. They are the perfect snack for a walk through the city or a visit on a festival. But of course one can also enjoy Waffle Fries with a cup of coffee. And due to the baking time of only 1 minute Waffle Fries can always be served freshly.*

 (15x) 120 x Ø 12 mm

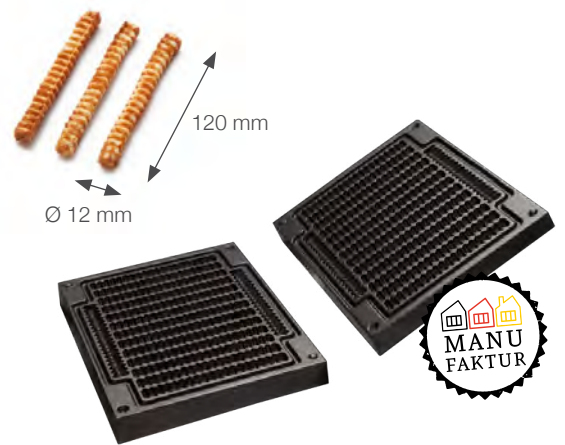
 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 Made in Germany

 4,9 kg


 31-40433

 345,-\* ▲



## Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

### Waffel-Ready-Mix Backmischung / Baking Mix

Details:  73

 05-20122-01

 89,-\* ▲



### Soßenspender Sauce Dispenser


Details:  112

 05-51532

 1307,-\*



### Spitztüten Cornets

Details:  68

 05-40000

 81,-\* ▲



# VERTIKAL-BACKSYSTEM

VERTICAL BAKING SYSTEM



## Helios Vertikal-Backsystem Helios Vertical Baking System

für perfekt ausgebackene Waffeln • besonders einfache Handhabung • Backplatten zur Reinigung abschraubbar • senkrecht schwenkbares Plattensystem mit Teigeinfülltrichter und Sicherheitsverschluss • mit Digitaltimer • Gehäuse Edelstahl • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

for perfectly looking waffles • particularly easy handling • baking plates removable for cleaning • vertical pivoting plate system with dough filling chute and safety lock • with digital timer • stainless steel casing • thermostat with on/off function • pilot light • height-adjustable feet • baking plates not included



 240/360 x 405 x 370/480 mm

 230 V / 1,6 kW

 5 kg

# 12-40460

€ 644,-\*



 Made in Germany



1

Der Sicherheitsverschluss schließt die Backplatten fest zusammen und verhindert gleichzeitig einen „Waffelrand“.

*The safety lock keeps the baking plates closed and prevents also a frame around the waffle.*



2

Das Waffeleisen wird senkrecht fixiert und der Teig in den breiten Trichter gefüllt.

*The waffle maker is fixed into upright position and the dough is filled into the wide funnel.*



3

Die Backform füllt sich beim Aufgehen des Teigs komplett aus. Dadurch wird die Waffel besonders formschön.

*The baking moulds, giving the waffle its perfect shape, are filled completely when the dough bakes.*



4

Durch rundum sofortigen Kontakt zur Backplatte ist die Waffel gleichmäßig gebräunt: Außen knusprig, innen luftig.

*Due to the immediate contact to the baking plates all around the waffle is very even browned: crispy outside, airy inside.*



## Americano für Vertikal-Backsystem Americano for Vertical Baking System

Die amerikanische Frühstückswaffel, typisch mit Bacon und Ahornsirup.  
The American breakfast waffle, typically with bacon and syrup.

 (1x) Ø 180 x h 28 mm

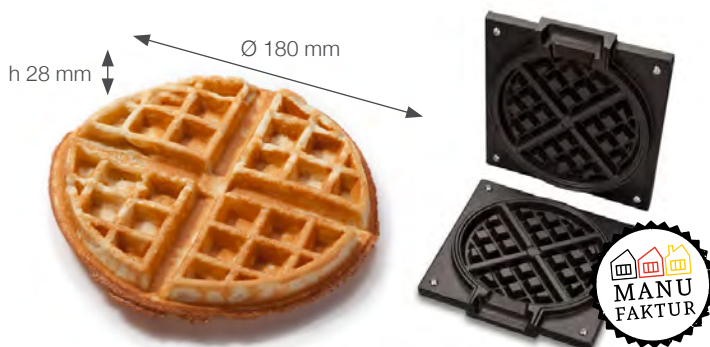
 5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 31-40460

 Made in Germany

 366,-\* ▲



## Waffo-Biss für Vertikal-Backsystem Waffo Bite for Vertical Baking System

Miniwaffeln perfekt zum Naschen. Ein toller Proviant für einen Ausflug über den Weihnachtsmarkt oder in Einkaufspassagen. Zuerst backen, dann einfach zurecht schneiden. Jetzt CNC-gefräst für perfekte Passgenauigkeit!

The new baking plates for mini waffles. A great take-away snack while having a walk in the city. Simple to divide after baking. Now CNC-milled for a perfect fit!

 (20x) 40 x 40 x 27 mm

 5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 31-40462-FB

 Made in Germany

 499,-\* ▲

**OPTIMIERT  
IMPROVED**

40 mm  
40 mm  
h 27 mm



# VERTIKAL-BACKSYSTEM

VERTICAL BAKING SYSTEM




## Kartoffel-Waffel für Vertikal-Backsystem Potato Waffle for Vertical Baking System

Aromatische Kartoffel-Waffeln mit frischen Toppings.  
Tasty potato waffles with creative toppings.

 (2x) 173x88x20 mm

 5 kg

 Antihaftbeschichtetes Aluminium  
Non-stick coated aluminium

 31-40461


 Made in Germany

 366,-\* ▲



## Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

### Trennspray Anti-adherent Spray

Details:  64

 00-90101-01

 7,29\* ▲



### Kartoffel-Waffel-Mix Backmischung / Baking Mix


Details:  72

 05-20126-01

 102,-\* ▲



### Waffelzange Waffle Tongs

Details:  64

 00-90097

 9,-\* ▲





## Schoko-Creme Wärmer 2.0 Chocolate Spread Warmer 2.0



Schnell und gleichmäßig Schokoladensoße und andere süße Soßen verteilen  
 • Zum Warmhalten von Nuss-Nougat-Creme und anderen Toppings wie z.B. Vanille- oder Karamellsoße • Einfaches Dosieren und Verteilen der warmen Schoko-Creme durch befüllbare 1-Liter-Spezialflasche mit 3 Ausgießern • Ideal für Crêpes, Waffeln, Eiscreme und viele andere Süßspeisen • Auch zum Warmhalten würziger Soßen • Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Trockenbeheizt • Temperaturbereich bis 60°C • inkl. Flaschen

*Quick and even portioning of liquid chocolate or other sauces • For warm-keeping of hazelnut spreads and other toppings such as vanilla or caramel sauces • Easy dispensing and spreading of the warm chocolate cream with a refillable 1 liter special bottle with 3 nozzles • Ideal for crepes, waffles, ice cream and other sweet food • Can also be used to keep spicy sauces warm • Stainless steel casing • On/off switch • Dry-heated • Temperature range up to 60°C • Bottles included*



Schoko-Creme Wärmer I	Chocolate Spread Warmer I	1 Liter	230 V / 200 W	150 x 210 x 180 mm	2 kg	05-40824	439,-*
Schoko-Creme Wärmer II	Chocolate Spread Warmer II	2 Liter	230 V / 400 W	270 x 210 x 180 mm	3 kg	05-40825	682,-*
Schoko-Creme Wärmer III	Chocolate Spread Warmer III	3 Liter	230 V / 600 W	270 x 300 x 180 mm	4 kg	05-40826	909,-*
Ersatzflasche	Spare Bottle	1 Liter		Ø 90 mm	0,3 kg	06-40811-00	19,-*▲

## Bain-Marie Soßenbar 2.0 Bain Marie Sauce Bar 2.0



Perfekt geeignet für warme Soßen am Crêpesstand (Schokosoße, Vanillesoße, Rote Grütze etc.) • Wasserbad für eine gleichmäßige Wärmeverteilung verhindert das Anbrennen der Speisen • Gehäuse Edelstahl • Thermostat 0 bis 90°C • Beckengröße 1/1 GN x 160 mm Tiefe • Geeignet z.B. für 6x 1/6 oder 3x 1/3 GN-Behälter mit 150 mm Tiefe • Mit Wasserablaufhahn aus Edelstahl • GN-Behälter, Deckel und Zwischenstege nicht im Lieferumfang enthalten

*Perfect for hot sauces at crêpes stands (chocolate sauce, vanilla sauce, red fruit jelly, etc.) • Water bath for even heat distribution prevents burning of food • Stainless steel casing • Thermostat 0 to 90°C • Basin 1/1 GN x 160 mm depth • Suitable for 1/6 or 1/3 GN containers with a depth of 150 mm • With stainless steel drain tap • GN containers, lids and partition bars not included*



	230 V / 1,75 kW		560 x 390 x 270 mm		14 kg
	05-00332		€ 390,-*		

# CRÊPES

CREPES



Made in Europe

## Economic Crêpes Elektro 3.0 Economic Crepes Electric 3.0

High-Performance Crêpesgerät für intensive Nutzung • Emaillierte Gussplatten: Einfache Reinigung und leichtes Lösen der Crêpes • Kein Einbrennen der Platten notwendig • Crêpesplatten Ø 400 mm Durchmesser • Massives Gusseisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • Spiralförmiger Heizkörper für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • Effiziente Energienutzung durch optimalen Kontakt zwischen Heizkörper und Gussteil • Gehäuse Edelstahl • Thermostatische Regelung bis 300°C • Kontrollleuchte

High-performance crêpe maker for intensive use • Enamelled cast iron plates: Easy cleaning and easy release of the crêpes • No seasoning of the plates necessary • Crêpes plates Ø 400 mm diameter • Massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures • Spiral-shaped heating element under the cast iron plate for even heat distribution • Efficient use of energy due to optimal contact between heating element and cast iron plate • Stainless steel casing • Thermostatic control up to 300°C • Pilot light

230 V / 3,6 kW

400 x 400 x 160 mm

14 kg

# 05-40966

€ 555,-\*



Made in Europe

## Crêpes Elektro Standard 3.0 Crepes Electric Standard 3.0

Crêpesplatten Ø 400 mm Durchmesser • Massives Gusseisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • Spiralförmiger Heizkörper für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • Effiziente Energienutzung durch optimalen Kontakt zwischen Heizkörper und Gussteil • Gehäuse Edelstahl • Thermostatische Regelung bis 300°C • Kontrollleuchte

Crêpes plates Ø 400 mm diameter • Massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures • Spiral-shaped heating element under the cast iron plate for even heat distribution • Efficient use of energy due to optimal contact between heating element and cast iron plate • Stainless steel casing • Thermostatic control up to 300°C • Pilot light

230 V / 3 kW

400 x 400 x 130 mm

14 kg

# 05-40965

€ 452,-\*

## Cleaner Pad

zum schnellen Reinigen und gleichzeitigen Einfetten der Gussplatten • abrieb- und hitzebeständig

for the quick cleaning and greasing of cast iron plates • abrasion and heat resistant



# 06-90085

€ 44,-\* ▲

## Natur-Abriebstein Natural Abrasive Stone

reingt Flächen von eingebrannten Fett- und Backresten • nur für Gussplatten ohne Oberflächenveredelung

cleans surfaces from burned fat and leftover from baking • only for cast plates without coating



# 05-90073

€ 45,-\* ▲

## Ersatz-Filz pads Spare Felt Pads

10 Stück  
10 pieces



# 06-90085-00

€ 61,-\* ▲

## Teigwender Turner for Crêpes

Klingenlänge 350 mm  
blade length 350 mm



# 00-90095

€ 35,-\* ▲



## Crêpes Aktiv Crepes Active

Massives Gusseisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • Flächenheizkörper: Gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Backplatte • Effiziente Energienutzung durch optimalen Kontakt zwischen Heizkörper und Gussteil • Langlebig und belastbar: Der Abstand zwischen heißer Backplatte und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden • Gehäuse Edelstahl • Graugussbackplatte Ø 400 mm • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • Höhenverstellbare Füße

*Massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures*  
 • Surface heating element: Even heat distribution over the entire baking plate • Efficient use of energy due to optimal contact between heating element and cast iron plate • Long-lasting and durable: The distance between the hot baking plate and the casing prevents heat accumulation and thereby caused electronic damage • Stainless steel casing • Cast iron baking plate Ø 400 mm • Thermostat with on/off function • Pilot light • Height-adjustable feet

Made in Germany

Backplatten unbeschichteter Grauguss  
Uncoated cast iron baking plates

Crêpes Aktiv I	1x Ø 400 mm	230 V / 3,2 kW	400 x 400 x 165 mm	20 kg	12-40905	713,-*
Crêpes Aktiv II	2x Ø 400 mm	2x 230 V / 2x 3,2 kW	845 x 400 x 165 mm	40 kg	12-40906	1311,-*

## Okta Crêpes Okta Crepes

Massives Gusseisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • Flächenheizkörper: Gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Backplatte • Effiziente Energienutzung durch optimalen Kontakt zwischen Heizkörper und Gussteil • Gehäuse Edelstahl • Graugussbackplatte Ø 400 mm • Thermostat • Kontrollleuchte • Höhenverstellbare Füße

*Massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures*  
 • Surface heating element: Even heat distribution over the entire baking plate • Efficient use of energy due to optimal contact between heating element and cast iron plate • Stainless steel casing • Cast iron baking plate Ø 400 mm • Thermostat • Pilot light • Height-adjustable feet

230 V / 3,2 kW

Ø 400 x h 140 mm

14 kg

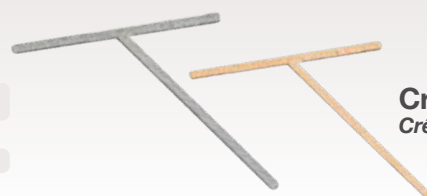
Made in Germany

# 12-40904

€ 713,-\*



Holz	Wood	165 x 200 x 10 mm	00-90090	7,-*
Aluminium	Aluminum	200 x 200 mm	05-90120	30,-*



Crêpesverteiler  
Crêpes Spreader

# CRÊPES

CREPES



Perfekte Crêpes, ganz einfach, schnell und sauber! Die einzigartige Crêpesmaschine mit rollendem Teigverteiler. Und die rechteckige Form sorgt für perfekt gerollte Crêpes!

*Simple, quick and clean baking of perfect crepes!  
The unique crepe machine with the dough spreading trolley. And the rectangular shape ensures perfect crepe rolls!*

**NEU  
NEW**



Made in Europe







\*\* La Crêperie XL mit 32A-Stecker  
La Crêperie XL with 32A plug

## La Crêperie - Der rechteckige Crêpe La Crêperie - The rectangular crepe

Crêpesmaschine mit Teigverteilsystem für die Herstellung von frisch gebackenen, rechteckigen Mini-Crêpes • Besonders einfache Bedienung: Mit dem rollenden Teigverteiler tragen Sie den Teig gleichmäßig dünn auf die Backplatte auf. So gelingen Ihre Crêpes perfekt. • Ideal für Streetfood-Festivals, Volksfeste, Kirmes oder Märkte: Mit La Crêperie können Sie bis zu 120 oder sogar 240 Crêpes pro Stunde backen • Platzsparend: La Crêperie ist nur 30 cm tief. • Der rechteckige Crêpe bietet zusätzliche Serviermöglichkeiten. Man kann ihn ideal zusammenrollen und dann z.B. in Scheiben geschnitten als Sushi-Crêpes anbieten. • Statt einzelnen Crêpes können Sie auch einen durchgehenden, langen Crêpe backen • Thermostatische Regelung • Gehäuse Edelstahl • Backplatte antihafbeschichtet (Nicht mit Metallwerkzeug auf der Backplatte arbeiten!) • Optische Unregelmäßigkeiten auf der Backplatte stellen keinen funktionellen Mangel dar

*Crepes machine with dough spreading system for baking fresh rectangular mini crepes • Particularly easy to use: With the dough spreading trolley you apply the batter evenly thin to the baking plate. Your crêpes will turn out perfectly. • Ideal for street food festivals, funfairs or markets: With La Crêperie, you can bake up to 120 crepes per hour • Space-saving: Only about 95 x 30 cm of floor space is required. • The rectangular crepe offers additional serving possibilities. You can ideally roll it up and, for example, cut it into slices to offer it as sushi crepes. • Instead of individual crepes, you can also bake a continuous long crêpe • Thermostatic control • Stainless steel casing • Baking plate non-stick coated (Do not use metal tools on the baking plate!) • Visual irregularities on the baking surface do not mean a functional defect*

	 <b>⚡</b>	 <b>Backplatte Baking plate</b>	 <b>MASS</b>	 <b>kg</b>	<b>#</b>	<b>€</b>
<b>La Crêperie</b>	230 V / 2,11 kW	497 x 200 mm	945 x 264 x 205 mm	15 kg *	<b>05-40827</b>	<b>3250,-*</b>
<b>La Crêperie XL</b>	230 V / 4,22 kW**	987 x 200 mm	1435 x 264 x 238 mm	25 kg *	<b>05-40828</b>	<b>5350,-*</b>



**Ganz neue Möglichkeiten: Durch die rechteckige Form lassen sich die Crêpes perfekt zusammenrollen!  
A whole new range of possibilities: The rectangular shape means the crêpes can be rolled up perfectly!**





## Crêpes-Ready-Mix

**Crêpes Backmischung für die Gastronomie. Schnelle Zubereitung zwischendurch ohne frische Zutaten. Nach der Zugabe von Wasser und Öl kann fast nahtlos mit dem Backen begonnen werden. Einfacher geht es nicht!**

Schnelle Zubereitung: Nur mit Wasser und Öl anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Einfache Planung, Lagerung und Zubereitung. Nach dem Anrühren kann direkt losgebacken werden. Der Teig kann ohne großen Aufwand zwischendurch nachproduziert werden. Ein Karton beinhaltet 10 Beutel mit je 1 kg Mix. Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen der Zutaten nötig ist. Einfach einen Beutel Mix öffnen und anrühren. Einfache Lagerung: Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. Besonders praktisch im mobilen Einsatz: Keine Kühlung für frische Zutaten benötigt.

**Crêpes baking mix for gastronomy. Quick preparation in between without fresh ingredients. After adding water and oil, baking can begin almost seamlessly. It couldn't be easier!**

Quick preparation: Mix with water and oil only. No addition of fresh ingredients. Easy planning, storage and preparation. After mixing, you can start baking immediately. The dough can be made up in between without much effort. One carton contains 10 bags of 1 kg mix each. This is particularly convenient, as it is not necessary to weigh it. Simply open a bag and start mixing. Easy storage: No cooling needed for storage of the baking mix. Space-saving storage as powder in a box. Long shelf life: Best before date up to 12 months. Especially practical for mobile use: No refrigeration needed for fresh ingredients.

1 kg Mix + 1,66 Liter Wasser + 170 ml  
1 kg mix + 1.66 ml water + 170 ml oil

10 kg Mix -> ca. 400 Crêpes

10 kg

05-20136-01

81,-\* ▲



## Neumärker Trennfix Trennspray Anti-Adherent Spray neutral

Perfekt zum Einbrennen und Pflegen von Gusseisen. Bildet eine Patina und beugt Korrosion vor • Antihafteffekt ganz einfach, schnell und gleichmäßig • Ideal für Grillrost, Bratplatten, Pfannen, Dutch Ovens, Backbleche, Waffeleisen oder Crêpesplatten • Geeignet zum Einfetten von Gusseisen, Edelstahl, Emaille, Antihafbeschichtungen, Keramik u.v.m. • Trennmittel-Spray auf pflanzlicher Basis • Sprühdose à 500 ml

Perfect for seasoning and preserving cast iron. Forms a patina and prevents corrosion • Easy, fast and even non-stick effect • Ideal for grills, griddles, pans, Dutch ovens, baking trays, waffle irons or crêpe plates • Suitable for greasing cast iron, stainless steel, enamel, non-stick coatings, ceramics, etc. • Vegetable-based release agent spray • 500 ml spray can



500 ml 00-90101-01 7,29\* ▲



## Anschlussset für Gas-Crêpesgeräte

Komplettset für den Anschluss Ihrer Crêpesplatte • Für 50 mbar • Profi-Druckminderer, entspricht DGUV Vorschrift 79 für den gewerblichen Einsatz • Schlauchbruchsicherung • Gasschlauch 150 cm • Adapter für Gasanschluss • Nur geeignet für Propan- oder Butangas • Nur für Deutschland zugelassen

This product is only suitable for German gas connections. Please ask a local gas technician for the needed accessories.

9-40924-99 193,-\* ▲



Einzelne Komponenten:	#	€
<b>A</b> Profi-Druckminderer inkl. Schlauchbruchsicherung	30-00065N-02	128,-* ▲
<b>B</b> Gasschlauch 150 cm, beidseitig 1/4"ks	30-00066-02	32,-* ▲
<b>C</b> Adapter, 1/2"R x 1/4"ks + Winkel 90° 1/2"	30-00074	33,-* ▲

# TARTLETS & POFFERTJES

TARTLETS & POFFERTJES



## Tartlet-Basisgerät

### Tartlet Basic Machine

Zeigen Sie Ihre kulinarische Seite. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und überraschen Sie Ihre Kunden mit delikaten Tartlets. Werten Sie Ihr Buffet mit pikanten Feinkostideen auf - Tartlets gefüllt mit Salat, Meeresfrüchten oder Lachs. Ebenfalls können Sie Ihre Gäste mit süßen Desserts, gefüllt mit Früchten oder Schokolade, verwöhnen. • Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Digitaltimer • Kontrollleuchte • Regler • Arretierbügel • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

Show your culinary side. Free your mind. Serve delicious tartlets, surprise with the power of your creativity. Tartlets are a true passion either as salted delicate food, filled with salads, sea fruits and salmon or as a dessert filled with chocolate and fruits. • stainless steel casing • on/off switch • digital timer • pilot light • thermostat • locking bow • height-adjustable feet • baking plates not included



⚡ 230 V / 3,2 kW

📏 430 x 420 x 320 mm

📦 16 kg \*

🇩🇪 Made in Germany

# 12-40600 DT

€ 1499,-\* TC

A



Rahmwaffel  
Cream Waffle



B



T13 Rund  
T13 Round



C



Cupcakes  
Cupcakes



D



Torte  
Cake



NEU  
NEW

E



Zylinder  
Cylinder



NEU  
NEW

F



Rechteck  
Brick

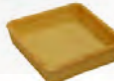


NEU  
NEW

G



Quadrat  
Square



NEU  
NEW

H



Éclair  
Éclair



NEU  
NEW

	Mulden Moulds	Abmessungen Dimensions	Ø oben Ø top	Ø Boden Ø bottom	Bodenstärke Bottom thickn.	Seitenstärke Wall thickn.	Höhe Height	📦 kg	#	€
A	12	80x60 mm					25 mm	13 kg	31-40606	1299,-* TC
B	13		76 mm	65 mm			20 mm	13 kg	31-40603	1299,-* TC
C	25		50 mm	35 mm	4 mm	4-5 mm	21 mm	10,5 kg	05-40617	1699,-* TC
D	1		250 mm	232 mm	8 mm	4 mm	19 mm	11 kg	05-40618	1299,-* TC
E	9		81 mm	81 mm	4 mm	4 mm	19 mm	11 kg	05-40619	1299,-* TC
F	15	90x30 mm			4,5 mm	4,5 mm	19 mm	11 kg	05-40620	1299,-* TC
G	12	72x72 mm			4 mm	4 mm	19 mm	11 kg	05-40621	1299,-* TC
H	14	120x30 mm			4 mm	4 mm	16 mm	11 kg	05-40622	1299,-* TC



**Die traditionelle holländische Gebäckspezialität.** Die pfannkuchenähnlichen Snacks werden mit Butter und viel Puderzucker serviert und sind einfach unwiderstehlich! Auf den Poffertjesplatten werden sie durch Wenden von beiden Seiten gebacken, jedoch nur so lange, dass der Kern der Poffertjes noch schön weich ist... Lecker!

**The traditional Dutch pastry delicacy.** The snacks, similar to little pancakes, are served with butter and lots of powder sugar. You bake them on poffertjes plates, while turning them once, but not too long, so that the poffertjes stay soft inside... Delicious!



## Classic Poffertjesplatten

Classic Poffertjes Plates

massive Backplatte • Gehäuse Edelstahl • 2 Ein-/Ausschalter • 2 Kontrollleuchten • 2 Regler • rechte/linke Hälfte getrennt schaltbar • höhenverstellbare Füße  
 massive baking plate • stainless steel casing • 2 on/off switches • 2 pilot lights • 2 thermostats • right/left half separately adjustable • height-adjustable feet

Made in Germany

Backplatten unbeschichteter Grauguss  
 Uncoated cast iron baking plates

<b>Picco Poff</b>	50x Ø 44 x h 11 mm	230 V / 2,2 kW	570 x 330 x 200 mm	24 kg *	12-40940	1204,-*
<b>Poffertjes Grill</b>	100x Ø 44 x h 11 mm	400 V / 4,4 kW	570 x 590 x 200 mm	39 kg *	12-40930	1699,-*

## Poffertjes-Ready-Mix

**Der schnelle und einfache Weg zu perfekten Poffertjes. Süß mit einem leckeren Butteraroma, leicht gesalzen für einen intensiven Geschmack. Der holländische Snack, serviert mit Puderzucker und zerlassener Butter, ist zum Dahinschmelzen.**

Schnelle Zubereitung: Nur mit Wasser anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Einfache Planung, Lagerung und Zubereitung. Nach dem Anrühren kann direkt losgebacken werden. Der Teig kann ohne großen Aufwand zwischendurch nachproduziert werden. Ein Karton beinhaltet 10 Beutel mit je 1 kg Mix. Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen der Zutaten nötig ist. Einfach einen Beutel Mix mit Wasser anrühren. Einfacher geht es nicht! Einfache Lagerung: Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. Besonders praktisch im mobilen Einsatz: Keine Kühlung für frische Zutaten benötigt.

**The quick and easy way to perfect poffertjes. Sweet with a delicious butter flavour, slightly salted for an intense taste. The Dutch snack, served with powdered sugar and melted butter, is simply wonderful.**

Quick preparation: Just mix with water. No need to add fresh ingredients. Easy planning, storage and preparation. After mixing, you can bake straight away. The batter can be made up in between without much effort. One box contains 10 bags of 1 kg mix each. This is particularly useful, as it is not necessary to weigh when preparing the batter. Simply mix one bag of mixture with water. It couldn't be simpler! Easy storage: No cooling needed for storage of the baking mix. Space-saving storage as powder in a box. Long shelf life: best before date up to 12 months. Especially practical for mobile use: No cooling needed for fresh ingredients.



10 kg 1 kg Mix + 1 Liter Wasser (water) 05-20125-01 100,-\* ▲

# CHURROS & DONUTS

CHURROS & DONUTS



## Churros-Ready-Mix

Perfekte Churros schnell und einfach. Mit neuer Rezeptur jetzt noch unwiderstehlicher! Besonders praktisch im mobilen Einsatz! Kein Abwiegen: Vorportioniert in Beuteln je 1 kg. Nur mit Wasser anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit.

*Perfect churros quick and easy. Even tastier with the new recipe! Particularly convenient for mobile use! No weighing: Pre-portioned 1 kg bags. Just mix with water. No need to add fresh ingredients. No refrigeration required for storing the baking mix. Space-saving storage as a powder in a box. Long shelf life.*



1 kg Mix + 1,2 Liter Wasser (water)

# 05-20130-02



10 kg

€ 61,-\* ▲



## Churros Extruder

Manueller Churros-Dispenser • für Churros à Ø 25 mm / 1 Inch • Zum Herstellen von Churros mit oder ohne Loch in der Mitte • Die Churros mit Loch können mit Karamell, Konfitüre oder Schokolade gefüllt werden • Inkl. 2 Behälter und 4 Endkappen • Abstand zwischen den Beinen ca. 600 mm - Nicht geeignet für breitere Frittierbecken

*Manual churros dispenser • for churros of Ø 25 mm / 1 inch • For making churros with or without a hole in the middle • The churros with holes can be filled with caramel, jam or chocolate • Incl. 2 containers and 4 end caps • Distance between the legs approx. 600 ml - Not suitable for wider frying basins*

648 x 407 x 880 mm

16 kg \*

# 05-40253

€ 2699,-\*



## Donut-Fritteuse Donut Fryer

Ideal für Donuts, Schnitzel und Frittiergebäck • Mit Deckel, der auch als Tropfschale dient • Geschweißter Öltank 400 x 400 x 160 mm • Markierungen für minimalen und maximalen Füllstand • 2 Frittierroste 354 x 383 mm • Mit Cool-Touch-Griff • Kaltzonenbereich für eine längere Nutzungsdauer des Öls • Abnehmbares Heizelement mit Abschaltfunktion beim Abnehmen und Überhitzungsschutz • Heizungsschutz • Mit Fettablauf • Temperaturbereich 50° bis 190°C • Kontrolleuchte • Antirutschfüße • Inhalt 12 Liter • Geeignet zum Frittieren von frischen oder aufgetauten Lebensmitteln

*Perfect for donuts, cutlets and fried pastries • With lid also usable as drip tray • Welded basin 400 x 400 x 160 mm • Marks for minimum and maximum filling level • 2 frying grids 354x383mm • Cool touch handle • Cold zone for a longer usage of the oil • Removable heating element with switch-off when removed and overheating protection • Heating element protection • With drain tap • Temperature range 50° up to 190°C • Pilot light • Anti-slip feet • Capacity 12 liters • Suitable for frying fresh or defrosted food*



230 V / 3,5 kW



630 x 860 x 360 mm



16,3 kg \*



# 05-50153



€ 716,-\*



Optionale  
Wandhalterung  
Optional  
wall mount

# 06-40254-00

€ 212,-\* ▲



## ChurroMatic

Automatischer Churros-Dispenser • Produktion von 6 Churros gleichzeitig pro Knopfdruck • Voreinstellung der zu produzierenden Portionen • Einstellung des Pressdrucks und der Länge der Churros (60-220 mm) • Für Churros à Ø 14 mm • Höhenverstellbar (80-160 mm) • 3 Liter Fassungsvermögen • Lieferung inkl. Gelenkarm und Montageplatte für Tischplatten

Automatic churros dispenser • Production of 6 churros at once by pressing a button • Presetting of the portions to be produced • Adjustment of the pressure and the length of the churros (60-220 mm) • For churros of Ø 14 mm • Height adjustable (80-160 mm) • 3 liters capacity • Supplied with articulated arm and mounting plate for table tops

⚡ 230 V / 300 W

📏 270 x 230 x 810 mm

📦 25,5 kg \*

# 05-40254

€ 7999,-\* ▲



**Abtropfblech**  
für Churros-Fritteuse Rapido 80

**Drip Tray**  
for Churros Fryer Rapido 80

# 06-50155-01 € 1176,-\* ▲



## Elektrische Churros-Fritteuse Rapido 80 Electric Churros Fryer Rapido 80

Professionelle Gastro-Fritteuse zum Frittieren von Churros • Vollautomatische elektronische Regelung für eine effiziente Energienutzung • Frittierbecken mit Wärmespeichersystem bestehend aus einer hochmodernen inneren Wärmedämmung • Kapazität min./max. 17-32 Liter • Komplett aus Edelstahl • Entnehmbares Heizelement mit Rapid Clip • Auch geeignet für Donuts, Pommes, Frühlingsrollen und andere frittierte Speisen

Professional fryer for deep-frying churros • Fully automatic electronic control ensures efficient energy use • Deep-frying basin with heat storage system consisting of state-of-the-art internal heat insulation • Capacity min/max 17-32 liters • Made entirely of stainless steel • Removable heating element with rapid clip • Also suitable for donuts, chips, spring rolls and other deep-fried food

⚡ 400 V / 15 kW

📏 800 x 800 x 850 mm \*

# 05-50155

€ 6998,-\*

**Schöpfkelle für Churros**  
aus Edelstahl-Drahtgeflecht

**Skimmer for Churros**  
made of stainless steel wire

# 06-50155-00 € 112,-\* ▲



**Abdeckplatte**  
für Churros-Fritteuse Rapido 80

**Cover**  
for Churros Fryer Rapido 80

# 06-50155-02 € 422,-\* ▲

# CLASSIC-KONTAKTGRILLS

CLASSIC CONTACT GRILLS



**Panini Master:** Der kleinste Neumärker Classic Kontaktgrill wird in unzähligen Tankstellen, Raststätten, Bistros und Bäckereien genutzt, um belegte Brötchen und Paninis vor dem Servieren kurz knusprig zu erhitzen.

**Panini Master:** The smallest Neumärker Classic contact grill is used in countless of petrol stations, roadhouses, bistros and bakeries to briefly crisp up sandwiches and paninis before serving.



 Made in Germany

## Gefedertes Scharnier

Die obere Grillplatte bleibt immer auf der von Ihnen gewünschten Höhe, ohne die Speisen zu quetschen.

## Spring-loaded hinge

The top grill plate will always stay at the desired height without squeezing the food.

## Unempfindliche Oberfläche

Die Platten aus Grauguss sind unempfindlich gegenüber mechanischen Einwirkungen. Auch bei intensiver Reinigung entstehen keine Beschädigungen am Material.

## Resistant surface

The plates made of cast iron and are resistant to mechanical influences. Thus they can be cleaned intensively without any fear to damage the material.

## Saubere Arbeit!

Beim Aufklappen wird die obere Platte so geneigt, dass Fett auf die untere Grillplatte herabläuft, und nicht hinter das Gerät.

## Clean job!

When opening the unit the top plate is tilted backwards, so fat runs down onto the lower grill plate instead of behind the unit.

## Parallele Grillplatten

Durch die Führungsschiene steht die obere Platte während des Grillvorgangs immer waagrecht.

## Parallel grill plates

The guide rail makes the top plate stay horizontal when you are cooking your food.

## Massiver Eisenguss

bleibt auch beim Auflegen kalter Speisen auf Temperatur und sorgt für ein perfektes Grillmuster.

## Solid cast iron

maintains the temperature for a perfect branding even when cold food is added.

## Zuverlässig!

Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und verlängert dadurch die Lebensdauer.

## Reliable!

The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and improves the life-duration.

## Digitaltimer mit Signalton

Erinnert Sie im richtigen Moment, die Speisen zu entnehmen. ACHTUNG: Eco-Geräte besitzen keinen Digitaltimer.

## Digital timer with Signal

Reminds you at the right time to remove the food. ATTENTION: Eco-units do not have a digital timer.

Das Manufaktur-Siegel zeigt Ihnen die original Neumärker Produkte aus deutscher Manufakturherstellung. Seit über 50 Jahren werden Kontaktgrills von den langjährigen Mitarbeitern unseres Familienbetriebes sorgfältig von Hand gefertigt.



The manufactory seal shows you the original Neumärker products from the German manufactory. For more than 50 years, the long-time employees of our family-owned company manufacture our contact grills carefully by hand.

## Classic Kontaktgrills. Einfach gut.

Die Classic Kontaktgrills sind ein zuverlässiges Werkzeug für die Snackzubereitung. Die in Deutschland von Hand gefertigten Grillgeräte bieten eine robuste Qualität und einfache Bedienung. Massive Eisengussplatten sorgen für eine überragende Hitzespeicherung. Dies garantiert eine schnelle Zubereitung und das perfekte Grillmuster auf den Speisen. Die Platten aus klassischem Grauguss benötigen keine Antihafbeschichtung und sind unempfindlich gegenüber mechanischen Einwirkungen. So können sie intensiv gereinigt werden, ohne Beschädigungen am Material befürchten zu müssen. Ein sekundengenau einstellbarer Digitaltimer gewährleistet eine beständige Produktqualität, auch bei wechselndem Personal. Durch ein akustisches Signal wird der Anwender zum richtigen Zeitpunkt daran erinnert, die Speisen zu entnehmen, so dass diese nicht anbrennen, während er parallel anderen Tätigkeiten nachkommt. Die bewährte Verarbeitungsqualität der deutschen Manufaktur und die konstante Materialqualität bieten dem Anwender ein solides Arbeitsgerät, auf das er sich viele Jahre verlassen kann.

Panini Master, Chopper Grill und Kamtschatka Grill:  
Gehäuse Edelstahl • Grillplatten aus Grauguss • Digitaltimer • Regler 0-300°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Fettwanne • parallele Grillplatten bei Grillgut bis zu 70 mm • eco-Version ohne Digitaltimer

## Classic Contact Grills. Simply good.

The Classic Contact Grills are a reliable tool for the snack preparation. The hand-made grills from Germany offer a robust quality and easy operation. Massive cast iron plates ensure a superior heat storage. This guarantees a quick preparation and the perfect grill pattern on the food. The plates made of classic cast iron do not require a non-stick coating and are resistant to mechanical influences. Thus they can be cleaned intensively without any fear to damage the material. A digital timer adjustable to the second ensures consistent product quality, even with frequently changing staff. An acoustic signal reminds the user at the right time to remove the food so that it does not burn while performing other activities at the same time. The proven quality of the German manufactory and the constant material quality offer the user a solid working tool that he can rely on for many years.

Panini Master, Chopper Grill and Kamtschatka Grill:  
digital timer • thermostat 50-300°C • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • fat drawer • parallel grill plates with up to 70 mm thick food • eco models without digital timer



**Chopper Grill:** Der mittlere Neumärker Classic Kontaktgrill eignet sich neben dem Angrillen von Backsnacks auch hervorragend für Burger-Patties oder Leberkäse.

**Chopper Grill:** The medium Neumärker Classic Contact Grill is perfectly suitable for burger patties and meat besides searing baked products.

**Kamtschatka Grill:** Der große Grill der Classic-Reihe besitzt einen Starkstromanschluss und lässt sich in der Gastronomie vielseitig einsetzen.

**Kamtschatka Grill:** The large grill of the Classic series has a 400 V power connection and can be used for various catering applications.



Made in Germany

**Grillspachtel | Grill Scraper**

geriffelt • für Neumärker Classic Kontaktgrills  
grooved • for Neumärker Classic Contact Grills



# 34-00376 € 18,-\* ▲

**Kontaktgrill Panini Master (Grillfläche 250 x 230 mm)**

**Contact Grill Panini Master (Grill surface 250 x 230 mm)**

🇩🇪	🇬🇧	⚡	🔪	📊	#	€
Oben geriffelt, unten glatt	Top grooved, bottom flat	230 V / 2,5 kW	290 x 400 x 230/590 mm	22 kg	11-80411 DT	820,-*
Oben und unten geriffelt	Top and bottom grooved	230 V / 2,5 kW	290 x 400 x 230/590 mm	22 kg	11-80412 DT	820,-*

**Kontaktgrill Chopper Grill (Grillfläche 360 x 230 mm)**

**Contact Grill Chopper Grill (Grill surface 360 x 230 mm)**

🇩🇪	🇬🇧	⚡	🔪	📊	#	€
Oben und unten glatt	Top and bottom flat	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *	11-80430 DT	1004,-*
Oben geriffelt, unten glatt	Top grooved, bottom flat	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *	11-80431 DT	1004,-*
Oben und unten geriffelt	Top and bottom grooved	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *	11-80432 DT	1004,-*

**Kontaktgrill Kamtschatka Grill (Grillfläche 550 x 230 mm)**

**Contact Grill Kamtschatka Grill (Grill surface 550 x 230 mm)**

🇩🇪	🇬🇧	⚡	🔪	📊	#	€
Oben und unten glatt	Top and bottom flat	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80420 DT	1319,-*
Oben geriffelt, unten glatt	Top grooved, bottom flat	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80421 DT	1319,-*
Oben und unten geriffelt	Top and bottom grooved	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80422 DT	1319,-*

# KONTAKTGRILLS

CONTACT GRILLS



Made in Europe



## Ceramic Glass Technology

Effektvolle Kombination von Kontakthitze und Infrarotstrahlung, die bis in den Kern des Grillgutes vordringt: In kürzester Zeit außen knusprig und heiß im Inneren.

*Effective combination of contact heat and infrared rays that reach the core of the food: Crispy on the outside and hot on the inside in short time.*

## Glaskeramik-Kontaktgrill Bistro

### Ceramic Glass Contact Grill Bistro

Kontaktgrill mit Grillplatten aus Glaskeramik: Besonders schnelle Zubereitung und einfache Reinigung • Ideal für Paninis, Tacos, Sandwiches, Focaccia, Baguettes... • Direkt einsatzbereit durch kurze Aufheizzeit: In nur etwa 2 Minuten auf 200°C • Ofen-Effekt: Der zwischen die Grillplatten einsetzbare Abstandshalter verwandelt Ihren Kontaktgrill in einen Speed-Ofen • Einfache Reinigung der glatten Oberflächen aus Glas • Das geschlossene, porenfreie Material verhindert die Geschmacksübertragung bei wechselndem Grillgut • Fettablauf mit herausnehmbarer Sammelwanne • Gehäuse, Hebel und Griff aus Edelstahl • Temperaturbereich 0-350°C • Digitaltimer mit Speicher für 3 individuell einstellbare Zubereitungszeiten • Der sekundengenaue Digitaltimer gewährleistet eine beständige Produktqualität und eine Zubereitung auf den Punkt, auch bei wechselndem Personal

*Contact grill with plates made of ceramic glass: Particularly fast preparation and easy cleaning • Ideal for Paninis, Tacos, Sandwiches, Focaccia, Baguettes... • Ready for immediate use due to short heating time: In just 2 minutes to 200°C • Oven effect: The included spacer that can be inserted between the grill plates transforms your contact grill into a speed oven • Easy cleaning of smooth glass surfaces • The sealed and non-porous material does not transport the taste from prepared food to another • Grease drain with removable collecting tray • Casing, lever and handle made of stainless steel • Temperature range 0-350°C • Digital timer with memory for 3 individually adjustable preparation times • The precisely adjustable digital timer ensures a consistent product quality and perfect cooking times, even with changing staff*

Glatte Grillplatten	Flat grill plates	335 x 304 mm	230 V / 3,6 kW	390 x 600 x 260 mm	14 kg	05-80662	1087,-*
Geriffelte Grillplatten	Grooved grill plates	335 x 304 mm	230 V / 3,6 kW	390 x 600 x 260 mm	14 kg	05-80663	1087,-*

## Duplex Kontakt Grill 2.0

### Duplex Contact Grill 2.0

Duplex-Verbundgrillplatten aus Aluminium mit Edelstahloberfläche • Oben geriffelt, unten glatt • Fettschutzrand abnehmbar • Fettablauf mit herausnehmbarer Sammelwanne • Gehäuse Edelstahl • Thermostatische Regelung 0-250°C • Kurze Aufheizzeit: 250°C in weniger als 5 Minuten • Parallele Grillplatten bei Grillgut bis 50 mm • Der Grill kann bis ca. 45° geöffnet werden

*Duplex composite grill plates made of aluminium with a stainless steel surface • Top grooved, bottom flat • Removable fat protection edge • Fat drain with removable collection tub • Stainless steel casing • Thermostatic control 0-250°C • Quick heating up: 250°C in less than 5 minutes • Parallel grill plates with up to 50 mm thick food • The grill can be opened up to 45°*

Made in Europe



370 x 250 mm	230 V / 3 kW	16,5 kg
470 x 445 x 245 mm	05-80660 N	978,-*

### Duplex Technology

Aluminiumkern sorgt für eine schnelle, gleichmäßige Wärmeverteilung und konstante Hitze durch Wärmespeicherung. Edelstahloberfläche ist besonders widerstandsfähig und einfach zu reinigen.

*Aluminium core for a quick and even heat distribution and a constant heat retention. Stainless steel surface is easy to clean and very robust.*

**DUPLEX** greener. faster. better.





## Gastro-Kontaktgrill Panino Budget Catering Contact Grill Panino Budget

Kontaktgrill für die Snackzubereitung • Ideal für Panini, Focaccia, Sandwiches, Tacos uvm. • Oben und unten geriffelt, damit Backwaren ein schönes Grillmuster (Branding) erhalten • Grillplatten aus Gusseisen speichern die Hitze auch beim Auflegen kalter Speisen besonders gut • Gehäuse Edelstahl • Temperaturbereich 50°-300°C • Thermostatische Regelung • Kontrollleuchte • Ein-/Ausschalter

Contact grill for snack preparation • Ideal for panini, focaccia, sandwiches, tacos and much more • Grooved top and bottom plate to give baked goods a beautiful grill pattern (branding) • Cast iron grill plates retain the heat particularly well even when cold food is placed on them • Stainless steel casing • Temperature range 50°-300°C • Thermostatic control • Pilot light • On/off switch



<b>Panino Budget I</b>	250 x 250 mm	230 V / 1,75 kW	290 x 440 x 300 mm	18 kg	<b>05-80665</b>	<b>389,-*</b>
<b>Panino Budget II</b>	450 x 270 mm	230 V / 3 kW	510 x 500 x 300 mm	32 kg *	<b>05-80666</b>	<b>524,-*</b>
<b>Panino Budget III</b>	520 x 250 mm	230 V / 3,5 kW	560 x 440 x 300 mm	32 kg *	<b>05-80667</b>	<b>650,-*</b>

## Gas Wassergrill Modular Gas Water Grill Modular

Gehäuse Edelstahl • Grillfläche 720x570 mm • inkl. 2 quer gerillte Roste à 360x570 mm • 2 separat regelbare Heizzonen • 2 Brenner • große Wasserschubladen fangen tropfendes Fett auf für eine einfache Reinigung • die Feuchtigkeit des Wassers sorgt für saftige Grillergebnisse • Piezozünder • für Butan-/Propangas angeschlossen • Erdgasdüsen liegen bei • Zubehör für den Gasanschluss nicht enthalten

stainless steel casing • grill surface 720x570 mm • incl. 2 grids of 360x570 mm • 2 separately adjustable heating zones • 2 burners • large water drawers collect the dripping fat for an easy cleaning • the humidity of the water gives moisture to the food for tender results • Piezo ignition • equipped for butane/propane gas • nozzle for natural gas is attached • Accessories for the gas connection not included



22 kW	18920 kcal/h
765x700x300/460 mm	720x570 mm
62 kg *	<b>05-30724</b>
Made in Europe	<b>2532,-*</b>



**Längs gerillter Rost  
Back/forth ribbed Grid**  
360 x 570 mm

**06-30724-00** **190,-\* ▲**

# GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES



Made in Europe



## Griddleplatten Elektro

Electric Griddle Plates

Griddleplatte aus Stahl 10 mm stark: Ideale Hitzespeicherung für perfekte Grillergebnisse und kurze Garzeiten, eine gleichmäßige Hitzeverteilung und signifikante Reduzierung von Temperaturschwankungen • Glatte Platte ohne Rillen für eine einfache Reinigung • Geschweißte Griddleplatte: Perfekte Hygiene ohne Kanten, in denen sich Rückstände festsetzen können • Integrierte Fettauffangwanne mit großem Fassungsvermögen von 1 Liter • Einfache Bedienung • Temperaturbereich 50-300°C • Thermostatische Regelung • Separat regelbare Heizzonen beim doppelten Gerät • Kontrollleuchten • Kontrollelemente spritzwassergeschützt IPX4 • Gehäuse Edelstahl • Höhenverstellbare Füße

*Griddle plate made of 10 mm thick steel: Ideal heat retention for perfect searing and short cooking times, even heat distribution and a significant reduction of temperature fluctuations • Flat plate without grooves for easy cleaning • Welded griddle plate: Perfect hygiene without gaps in which residues can accumulate • Integrated grease pan with high capacity of 1 liter • Easy operation • Temperature range 50-300°C • Thermostatic control • Separately adjustable heating zones on double unit • Pilot lights • Control elements splash-proof IPX4 • Stainless steel casing • Height-adjustable feet*

Griddleplatte Elektro I	<b>Electric Griddle Plate I</b>	320 x 480 mm	230 V / 3 kW	328 x 541 x 285 mm	22 kg	00-80626	601,-*
Griddleplatte Elektro II	<b>Electric Griddle Plate II</b>	650 x 480 mm	400 V / 6 kW	658 x 541 x 285 mm	44 kg *	00-80627	907,-*



Made in Europe



## Elektrische Wassergrills

Electric Water Grills

abnehmbares Edelstahlrost • große Wasserwannen fangen tropfendes Fett auf für eine einfache Reinigung • die Feuchtigkeit des Wassers sorgt für saftige Grillergebnisse • getrennt regelbare Heizzonen

*removable stainless steel grid • large water tubs collect the dripping fat for an easy cleaning • the humidity of the water gives moisture to the food for tender results • separately adjustable heating zones*

HS 1-70	430 x 540 mm	2 Heizzonen heating zones	400 V / 8,1 kW	540 x 700 x 210 mm	18 kg *	05-30721	1570,-*
HS 1/2-70	590 x 540 mm	2	400 V / 11,1 kW	700 x 700 x 210 mm	23 kg *	05-30723	1961,-*
HS 2-70	2x 430 x 540 mm	2+1	400 V / 16,2 kW	1035 x 700 x 210 mm	38 kg *	05-30722	2805,-*



## Chromstahlbräter Chromium Steel Griddle

Grillfläche Chromstahl: stark beschleunigte Aufheizzeit, effizienter Energieverbrauch und einfache Reinigung  
 • Schutz der Elektrik: Die Hitze entweicht durch die Abtrennung der Grillplatte. Dies macht das Gerät sehr langlebig und dauerhaft einsetzbar  
 • Großzügige Fettwanne: Erleichtert die Reinigung und das regelmäßige Entfernen von Fett und Rückständen  
 • Flexible Arbeit: beim Medium und Classic können die Heizzonen mit unterschiedlichen Temperaturen eingesetzt werden  
 • Arbeitsrand 80 mm hoch  
 • Separat schaltbare Heizzonen  
 • 3 Kontrollleuchten  
 • Fettwanne

*chromium steel griddle plate: faster heating-periods, efficient energy consumption and easy cleaning*  
*protected electronics: The gap between the two parts of the unit works as an insulation. Since the heat does not damage the electrics the product is durable and ready to use permanently without interruption*  
*huge juice tub: simplifies the cleaning and the continuous removing of fat and residues*  
*flexible application: the Medium and Classic have several heating zones that can be operated with different temperatures*  
*protection edge 80 mm high*  
*heating zones separately adjustable*  
*3 pilot lights*  
*juice tub*



*long-living.  
efficient.  
clean.*



Made in Germany



Platte Chromstahl  
chromium steel plate



**Chromstahlbräter Mini**



**Chromium Steel Griddle Mini**



300x400 mm



230V/3,4 kW



305x450x220 mm



14 kg



# 11-80188

863,-\*

**Chromstahlbräter Medium**

**Chromium Steel Griddle Medium**

600x400 mm

400V/6,8 kW

605x450x220 mm

26 kg

# 11-80189

1134,-\*

**Chromstahlbräter Classic**

**Chromium Steel Griddle Classic**

900x400 mm

400V/10,2 kW

905x450x220 mm

38 kg

# 11-80190

1405,-\*

**Grillspachtel  
Grill Scraper**

# 00-90040

€ 9,50\* ▲



**Grillreiniger | Cleaning Agent**

sehr ergiebiger Reiniger für Grauguss- und Stahlplatten • mit Pumpe und Sprühkopf  
*very efficient cleaner for cast iron and steel plates • with pump and spray head*

1 Liter

# 05-90070

€ 32,-\* ▲



**Trennfix neutral  
Anti-Adherent Spray neutral**

Jetzt noch besser: Optimierter Sprühkopf und verbesserte Rezeptur. Die einfachste und schnellste Lösung, um Grill- und Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten

*Better than ever before: Optimised spray head and improved formula. The easiest and quickest solution of inducing a thin and even layer of grease on grill or baking plates.*

500 ml

# 00-90101-01

€ 7,29\* ▲



# GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES



Made in Germany



Alle Modelle inkl. Rost und Pfanne  
All models incl. grid and pan

## Gas-Kombi-Tischbräter

Gas Combi Table Grills

		Rost   Grid	Pfanne   Pan						
<b>2 Brenner</b>	<b>2 burners</b>	435 x 485 mm	440 x 490 x 57 mm	8 kW	0,63 kg/h	485 x 530 x 280 mm	24 kg	<b>00-50481</b>	<b>628,-*</b>
<b>3 Brenner</b>	<b>3 burners</b>	600 x 485 mm	610 x 490 x 57 mm	12 kW	0,95 kg/h	650 x 530 x 280 mm	31 kg	<b>00-50482</b>	<b>764,-*</b>
<b>4 Brenner</b>	<b>4 burners</b>	2x 380 x 485 mm	770 x 490 x 57 mm	16 kW	1,26 kg/h	815 x 530 x 280 mm	38 kg	<b>00-50483</b>	<b>1153,-*</b>
<b>5 Brenner</b>	<b>5 burners</b>	2x 470 x 485 mm	935 x 490 x 57 mm	20 kW	1,58 kg/h	980 x 530 x 280 mm	45 kg	<b>00-50484</b>	<b>1657,-*</b>
<b>6 Brenner</b>	<b>6 burners</b>	2x 550 x 485 mm	1090 x 490 x 57 mm	24 kW	1,89 kg/h	1145 x 530 x 280 mm	52 kg	<b>00-50457</b>	<b>2171,-*</b>

## Gas-Kombi-Bräter

Gas Combi Grills

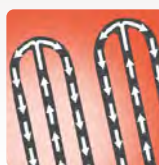
inkl. Rost und Schwarzblechpfanne mit Fixierung • Gehäuse doppelwandiger Edelstahl • mit Flammabdeckung und Fettwanne • Piezo-Zündsystem • inkl. Schlauch und Standard-Druckminderer (nicht für den gewerblichen Einsatz zugelassen) • für Propan-/Butangas • einzeln regulierbare 3-Wege-Rohrbrennersysteme

incl. grid and roasting pan with fixing • double walled stainless steel casing • with flame cover and juice tray • Piezo ignition system • incl. hose and standard pressure reducing valve (Not approved for commercial use in Germany) • for propane/butane gas • separately adjustable 3-way burner systems



Kombi-Bräter: Komplett mit Pfanne und Rost. Grillen Sie Ihre Würstchen oder schmoren Sie leckere Champignons mit Zwiebeln.

Combi Grills: Pan and grid included. Grill your meat or stew some tasty mushrooms.



verschiedene Heizzonen mit einzeln regulierbaren 3-Wege-Rohrbrennersystemen verteilen die Hitze besonders gleichmäßig

different heating zones with separately adjustable 3-way burner systems spread the heat very evenly



## Frittierpfanne | Deep frying Pan

perfekt für Lángos oder panierte Champignons • aus Schwarzblech • Höhe 150 mm • einsetzbar für Gas-Kombi-Bräter mit 3 Brennern (Art.-Nr. 00-50485 und 00-50482)

perfect for lángos or deep-fried mushrooms • made of black plate steel • 150 mm height • suitable for Gas Combi Grills with 3 burners (art.-no. 00-50485 and 00-50482)

# **01-50482-01** 650 x 530 x 150 mm 11 kg **373,-\* ▲**



Alle Modelle inkl. Rost und Pfanne  
All models incl. grid and pan



Made in Germany

## Gas-Kombi-Standbräter Gas Combi Stand Grills

DE	UK	Rost   Grid	Pfanne   Pan	Flame	Gas	Dimensions	Weight	#	€
3 Brenner	3 burners	600 x 485 mm	610 x 490 x 57 mm	12 kW	0,95 kg/h	650 x 530 x 830 mm	37 kg	* 00-50485	922,-*
4 Brenner	4 burners	2x 380 x 485 mm	770 x 490 x 57 mm	16 kW	1,26 kg/h	815 x 530 x 830 mm	45 kg	* 00-50486	1426,-*
5 Brenner	5 burners	2x 470 x 485 mm	935 x 490 x 57 mm	20 kW	1,58 kg/h	980 x 530 x 830 mm	53 kg	* 00-50479	1993,-*
6 Brenner	6 burners	2x 550 x 485 mm	1090 x 490 x 57 mm	24 kW	1,89 kg/h	1145 x 530 x 830 mm	61 kg	* 00-50455	2557,-*



Made in Germany

Die Reibekuchenbräter werden inkl. einer Ablage zum Warmhalten und einem Abtropfblech geliefert. Ein Grillrost ist hier nicht im Lieferumfang enthalten.

The Potato Pancake Grills include a deposit tray for warm-keeping and a drip tray. A grid is not included.

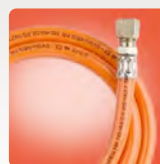
## Reibekuchen-Standbräter Potato Pancake Stand Grills

DE	UK	Pfanne   Pan	Flame	Gas	Dimensions	Weight	#	€
5 Brenner	5 burners	935 x 490 x 57 mm	20 kW	1,58 kg/h	995 x 530 x 830 mm	53 kg	* 00-50456	2345,-*
6 Brenner	6 burners	1090 x 490 x 57 mm	24 kW	1,89 kg/h	1160 x 530 x 830 mm	61 kg	* 00-50489	2959,-*

### Profi-Druckminderer

Entspricht DGUV Vorschrift 79 für den gewerblichen Einsatz • Mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar • Nur für Deutschland  
Only for Germany

# 30-00065N-02 € 128,-\* ▲



Alle abgebildeten Geräte auf dieser Doppelseite sind für Propan-/Butangas ausgerüstet, aber auf Anfrage auch für Erdgas erhältlich.

All shown units are equipped for propane/butane gas, but are also available for natural gas on demand.

# ROTATIONSGRILLS

ROTATING GRILLS



Der Drehmotor befindet sich am oberen Ende des Spießes. So können herablaufendes Fett oder Fleischsaft nicht den Motor verunreinigen oder sogar in den Motor eindringen.

*The turning motor is on top of the spit. Thus down-running fat, grease and meat juice can not get into the motor and harm it.*



## Elektrische Gyrosgrills

*Electric Shawarma Grills*

Gehäuse Edelstahl • Rohrheizkörper • Motorantrieb oben am Spieß: Fett und Fleischsaft können nicht in den Motor laufen • Fettwanne • Heizzonen getrennt schaltbar

*stainless steel casing • pipe heating elements • motor drive on top of the spit: Fat and meat juice can not run into the motor • fat tub • heating zones separately adjustable*

	Fleisch Kapazität meat capacity	Fleisch Höhe meat height	400 V / 6 kW	500 x 650 x 920 mm	38,5 kg *	# 00-30126	1590,-*
<b>E2-S</b>	max. 30 kg	max. 460 mm	400 V / 6 kW	500 x 650 x 920 mm	38,5 kg *	00-30126	1590,-*
<b>E3-S</b>	max. 50 kg	max. 700 mm	400 V / 9 kW	500 x 650 x 1120 mm	47 kg *	00-30128	1825,-*



## Churrasco Grill

Für das brasilianische BBQ • Tür aus hitzebeständigem Glas für sparsamen Energieverbrauch, kürzere Garzeiten und verbesserte Hygiene • Schmales Design - wenig Platzbedarf • Heizzonen separat regelbar • 7 Spieße à 440 mm Länge mit Drehmechanismus • Spießabstand ca. 65 mm • Gehäuse Edelstahl • Fettauffangwanne • Gas-Ausführung für Erdgas mit Anschluss für Rauchabzug, Zubehör für den Gasanschluss nicht enthalten • Elektrische Ausführung mit 3 Heizzonen, Gas-Ausführung mit 2 Heizzonen

*For Brazilian BBQ • Door made of heat-resistant glass for less energy consumption, shorter cooking times and improved hygiene • Slim design - little space needed • Heating zones separately adjustable • 7 spits à 440 mm length with turning mechanism • Spit interspace approx. 65 mm • Stainless steel casing • Grease tray • Gas model for natural gas with access for chimney, accessories for the gas connection not included • Electric model with 3 heating zones, gas model with 2 heating zones*

	400V/6,5kW	6,6kW	690x380x840 mm	65 kg *	# 05-71259	2503,-*
<b>E7</b>	400V/6,5kW	6,6kW	690x380x840 mm	65 kg *	05-71259	2503,-*
<b>G7</b>		6,6kW	690x380x840 mm	65 kg *	05-71260	2615,-*



**NEU  
NEW**

## Gas Gyrosgrills Gas Shawarma Grill

Infrarot-Einfachbrenner mit Keramikplatte  
 • Heizzonen getrennt schaltbar • Motorantrieb oben am Spieß: Fett und Fleischsaft können nicht in den Motor laufen • Gehäuse und Rahmen Edelstahl • Lieferung inklusive Spießteller, Spieß und Fettwanne

*Infrared single burner with ceramic plate • Heating zones separately adjustable • Motor drive at the top of the spit: fat and meat juices cannot run into the motor • Stainless steel casing and frame • Delivery includes spit plate, spit and fat tray*



Made in Germany

	Fleisch Kapazität meat capacity	Fleisch Höhe meat height	⚡	<b>MM</b>	<b>#</b>	<b>€</b>
<b>G2</b>	max. 30 kg	max. 470 mm	7 kW	500 x 650 x 920 mm *	<b>00-30124</b>	<b>1544,-*</b>
<b>G3</b>	max. 50 kg	max. 620 mm	8,75 kW	550 x 770 x 1120 mm *	<b>00-30129</b>	<b>1743,-*</b>

## Döner-Gyrosmesser Kebab Shawarma Knife

Elektrisches Kreismesser zum Schneiden von Kebab, Döner, Gyros und Shawarma • Schneidkapazität bis zu 60 kg Fleisch pro Tag • Nenndrehzahl: 7000 U/min • Schnitttiefe stufenlos einstellbar: 1-10 mm • Durchmesser of rotatory blade: 80 mm • Kreismesser speziell gehärtet • Besonders leicht und ergonomisch für den professionellen Dauereinsatz • Funktionales und ergonomisches Hygiene-Design • Verschleißfreier Hebelschalter • Lieferung inklusive Netzteil, Kreismesser glatt, Schleifwerkzeug, Ersatzsicherung Netzteil, Arretierstift für Messerwechsel, Fettspritze, Alu-Ablageschalet

*Electric rotary blade for cutting kebab, doner kebab, Greek gyros and shawarma • Cutting capacity up to 60 kg of meat per day • Nominal speed: 7000 rpm • Cutting depth infinitely adjustable: 1-10 mm • Diameter of rotatory blade: 80 mm • Specially hardened rotary blade • Particularly lightweight and ergonomic for permanent professional use • Functional and ergonomic hygienic design • Wear-free lever switch • Supplied with power supply unit, plain rotary blade, sharpening tool, spare fuse for power supply unit, locking pin for blade change, grease syringe, aluminium storage tray*

Made in Germany



**NEU  
NEW**



⚡ 230 V / 120 W

**kg** 897 g

**#** 00-30109

**€** 899,-\* ▲



## Diamant Grill Diamant Grill

Holzkohlegrill aus hochwertigem Edelstahl • doppelwandiges Gehäuse • Grillfläche Ø 64 cm (2.982 cm²) • regulierbarer Rauchabzug • inkl. Deckel-Thermometer • Luftzufuhrregler • inkl. Feuerrost und Chromstahl-Rost • massiver Stahlkern als Hitzespeicher • entnehmbare Aschewanne • Benötigt eine Fassung zum Aufstellen

Charcoal grill made of high-grade stainless steel • Double-walled casing • Grill surface Ø 64 cm (2.982 cm²) • Adjustable smoke funnel • Incl. lid thermometer • Air supply control • Incl. fire grid and chrome steel grid • Massive steel core as heat storage • Removable ash tray • Needs a Setting to be placed in



## Diamant Flügel Diamant Wings

Ideale Abstellfläche für Teller und Grillwerkzeug • Auf einer Ebene mit der Grillfläche • Abmessungen der Flügel-Platten: je 300 x 595 mm • Inhalt 2 Stück

Ideal deposit for plates and tools • at one level with the grill surface • Dimensions of the boards: Each 300 x 595 mm • Contains 2 pcs



## Diamant Fassung Diamant Setting

Sicherer Stand des Diamant Grills • Schwarz pulverbeschichtet • Höhenverstellbare Füße • 90 cm Arbeitshöhe des Diamant Grills in der Fassung

Safe stand for the Diamant Grill • Black powder-coated • Height-adjustable feet • 90 cm Working height of the Diamant Grill in the Setting

## Outdoor Rollensatz Outdoor wheels

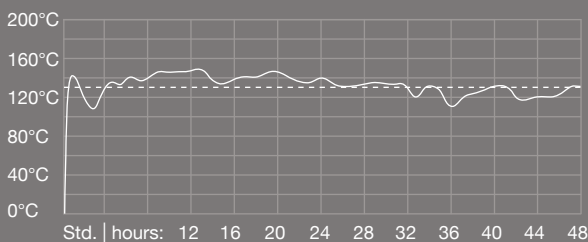
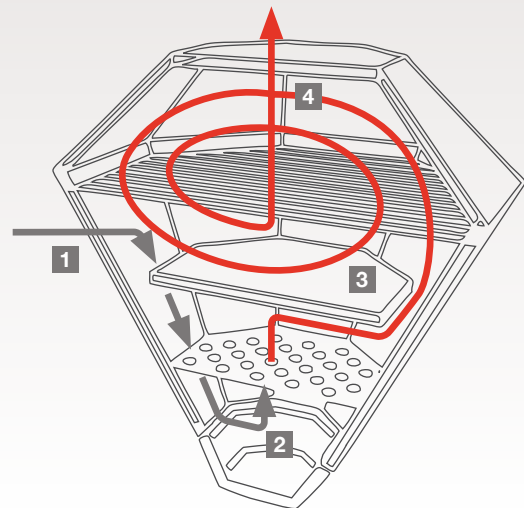
4 Lenkrollen à Ø 100 x 32 mm • Mit 2 Feststellbremsen  
4 castors of Ø 100 x 32 mm • With 2 fixing brakes



<b>Diamant Grill</b>	<b>Diamant Grill</b>	740 x 740 x 800 mm	47 kg *	<b>17-71500</b>	<b>2869,-* ▲</b>
<b>Diamant Fassung</b>	<b>Diamant Setting</b>	610 x 610 x 690 mm	17 kg	<b>17-71600</b>	<b>427,-* ▲</b>
<b>Outdoor Rollensatz</b>	<b>Outdoor Wheels</b>		1,75 kg	<b>17-71620</b>	<b>119,-* ▲</b>
<b>Diamant Flügel</b>	<b>Diamant Wings</b>	(2x) 300 x 595 mm	7,7 kg	<b>17-71610</b>	<b>259,-* ▲</b>

1. Luft gelangt durch die doppelwandige Hülle in die Feuerbox.
2. Konstante Versorgung der Kohle mit frischem Sauerstoff.
3. Die optionale Deflektorplatte verhindert die direkte Hitze der Kohlen: Langsam und gleichmäßig garen.
4. Es entsteht ein gleichmäßiger Heißluftstrom unter der Kuppel, ähnlich wie im Umluftofen.

1. Through the double-walled stainless steel body air gets into the firebox.
2. Constant feed of fresh oxygen for the coal.
3. The optional deflector plate protects your food from the charcoal's direct heat: Slow and gentle cooking.
4. There is an even ventilation of hot air under the dome like in a convection oven.



## EFFIZIENZ UND PRÄZISION | EFFICIENCY AND PRECISION

Konstante Temperatur bis zu 48 Stunden mit nur einer Kohlenfüllung. Durch die minimale Luftbewegung glimmt die Kohle über den gesamten Zeitraum auf der gewünschten Temperatur.

Constant temperature up to 48 hours with only one charcoal filling. Due to the minimal air stream the charcoal is constantly glowing the whole runtime at the required temperature.

Alle Angaben und Messungen stammen aus intensiven Testversuchen. Die ermittelten Werte sind abhängig von äußeren Faktoren und können im Einzelfall abweichen.  
All data and measurements come from intensive tests. The determined values depend on external factors and may vary in individual cases.





## DESIGN TRIFFT FUNKTIONALITÄT.

Mehr als nur ein Grill: Backen, Smoken, Räuchern, Grillen, Slow Cooking. Alles gelingt perfekt und erhält ein subtiles Raucharoma.

## DESIGN MEETS FUNCTIONALITY.

More than just a Grill: Baking, smoking, stewing, slow cooking. Everything is cooked to perfection and receives a subtle smoke flavour.



ZUM VIDEO:  
ÜBER 1000°C!  
GOLD SCHMELZEN  
IM HOLZKOHLEGRILL.

**Kompakt-Set** inkl. Diamant Grill, Diamant Fassung und Outdoor-Rollensatz

**Compact Set** incl. Diamant Grill, Diamant Setting and Outdoor Wheels

# 17-71501 € 3415,-\* \*



**Komplett-Set** inkl. Diamant Grill, Diamant Flügel, Diamant Fassung und Outdoor-Rollensatz

**Complete Set** incl. Diamant Grill, Diamant Wings, Diamant Setting and Outdoor Wheels

# 17-71502 € 3674,-\* \*



### Halber Grillrost aus Gusseisen Half Cast Iron Grid

Massiver Rost für ein perfektes Branding • 15 mm Stärke • Ideale Hitzespeicherung • Eine Seite für ein rautenförmiges Branding und eine Seite für ein Streifenbranding

Massive cast-iron grid for a perfect branding • thickness of 15mm • Ideal heat storage • One side for a diamond-shaped branding and one side for a strip branding

kg 7,4 kg # 17-80500 € 189,-\* ▲



### Hitze-Deflektor Heat Deflector

Wird zwischen den heißen Kohlen und dem Grillgut platziert und schützt die Speisen vor der intensiven, direkten Hitze • Es entwickelt sich ein Heißluftstrom unter dem Deckel, der für eine gleichmäßige Hitze wie im Heißluftofen sorgt • Gesünder: Der Deflektor verhindert, dass Fett und Saft auf die Kohlen tropfen • Der Einsatz von nur einer Deflektor-Halbschale teilt den Grill in eine Heizzone mit direkter Hitze und eine Heizzone für indirektes Garen

The deflector is placed between the hot charcoal and the food to protect the meals from the intensive direct heat • A hot air flow is being created under the lid which ensures an even heat like in a convection oven • Healthier: The deflector prevents the dripping of fat and juice onto the charcoal • Using only one of the half-tubs divides the grill into one heating zone for direct heat and another heating zone for indirect cooking

kg 1,9 kg # 17-71717 € 162,-\* ▲



### Rostheber | Grid Lifter

Einfache, schnelle und sichere Entnahme des Diamant Grill Chromstahlrostes

Quick and easy removing of the Diamant Grill chrome steel grid

# 17-71705 € 51,-\* ▲



# GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES



## Barbecue Smoker

Barbecue Grill mit Holzfeuerung • Stahlblechverarbeitung aus massivem Stahlrohr • nur Obsthölzer oder Buchenholz verwenden • mit Edelstahlrosten und Thermometern • durch den an die Feuerbox angereichten Aufbau und die Regulierung des Luftzugs (und der Temperatur) für verschiedene Garmethoden geeignet: Kalt- und Warmräuchern: bis 60°C (in der senkrechten Garkammer des Chuckwagons), Heißbräuchern und Niedrigtemperaturgaren: 60°-90°C, Barbecuen: 90°-160°C

*barbecue grill for wood firing • frame of massive steel tubes • use only fruit-wood or beech-wood • with stainless steel grids and thermometers • possibility of several ways of cooking due to the construction lined-up after the firebox and the regulation of the airflow (and the temperature): cold and warm smoking: up to 60°C (in the vertical chamber of the Chuckwagon), hot smoking and low temperature cooking: 60°-90°, barbecuing: 90°-160°C*



 Made in Europe

	 Garkammer pit	 Feuerbox fire box				
<b>16" Longhorn</b>	1000 x 400 mm	400 x 400 mm	1950 x 850 x 1470 mm	175 kg *	<b>00-71508</b>	<b>2749,-*</b>
<b>20" Championship Longhorn</b>	1300 x 500 mm	600 x 500 mm	2150 x 850 x 1900 mm	265 kg *	<b>00-71500</b>	<b>6377,-*</b>



Rauch und Hitze ziehen von der Feuerbox in die Garkammer  
Smoke and heat steam from the fire box into the pit



 Made in Europe

	 Rundroste round grids	 Garkammer pit				
<b>16" Chuckwagon</b>	5x Ø 400 mm	1000 x 400 mm	2000 x 900 x 2000 mm	260 kg *	<b>00-71502</b>	<b>6222,-*</b>
<b>20" Chuckwagon</b>	5x Ø 500 mm	1000 x 500 mm	2150 x 900 x 2150 mm	260 kg *	<b>00-71503</b>	<b>8927,-*</b>
<b>24" Chuckwagon</b>	4x Ø 600 mm	1650 x 600 mm	2400 x 1000 x 2350 mm	600 kg *	<b>00-71505</b>	<b>12195,-*</b>



## Hähnchengrills Chicken Grills



Edelstahl • Innenbeleuchtung • Fett-Auffangbehälter mit Ablaufhahn • Spieße separat schaltbar • Temperaturregler • Kontrollleuchten • inkl. Spieße • Haxenkörbe nicht im Lieferumfang enthalten  
*stainless steel made • interior lighting • fat collecting container with drain tap • spits separately switchable • thermostats • pilot lights • incl. spits • rotary baskets not included*

### Haxenkörbe | Rotary Baskets

➔	#	€
E-15P-S5	09-71021-00	254,-* ▲
E-20P-S5	9-71022-00	366,-* ▲



						#	€
<b>A E-15P-S5</b>	5x 3 = 15 Hähnchen	5x 3 = 15 Chickens	400 V / 8 kW	705 x 450 x 1250 mm	70 kg *	05-71021	5455,-*
<b>B E-20P-S5</b>	5x 4 = 20 Hähnchen	5x 4 = 20 Chickens	400 V / 10,7 kW	880 x 450 x 1250 mm	88 kg *	05-71022	5711,-*
<b>C E-30P-S5</b>	5x 6 = 30 Hähnchen	5x 6 = 30 Chickens	400 V / 15 kW	1160 x 450 x 1250 mm	105 kg *	05-71023	7629,-*



## Elektro-Hähnchengrills Electric Chicken Grills



Edelstahl • Innenbeleuchtung • Fett-Auffangbehälter • Spieße separat schaltbar • Temperaturregler • Kontrollleuchten • inkl. Spieße • E-6P für Wandmontage geeignet  
*stainless steel made • interior lighting • fat collecting container • spits separately switchable • thermostats • pilot lights • incl. spits • E-6P suitable for wall-mounting*

**Kartoffelkorb** geeignet für 8N + 12N  
**Potato Basket** suitable for 8N + 12N

#	09-71020-00	€	407,-* ▲
---	-------------	---	----------



						#	€
<b>A E-6P</b>	2x 3 = 6 Hähnchen	2x 3 = 6 Chickens	230 V / 2,8 kW	700 x 360 x 530 mm	31 kg *	05-71015	2304,-*
<b>B 8N</b>	2x 4 = 8 Hähnchen	2x 4 = 8 Chickens	230 V / 3,5 kW	880 x 430 x 530 mm	41 kg *	00-71261	3222,-*
<b>C 12N</b>	3x 4 = 12 Hähnchen	3x 4 = 12 Chickens	400 V / 5 kW	880 x 430 x 710 mm	48 kg *	00-71262	3906,-*

# WÜRSTCHENWÄRMER

SAUSAGE WARMERS



## Rollengrills Revolving Grills

Gehäuse Edelstahl • Edelstahlrollen 460 mm x Ø 25 mm • Ein-/Ausschalter • Thermostat • Kontrollleuchte • Hitze ca. 150°C • nur zum Erhitzen geeignet • Fettauffangwanne

stainless steel casing • stainless steel rollers 460 mm x Ø 25 mm • on/off switch • thermostat • pilot light • heats up to approx. 150°C • only suitable for heating up • juice tray

<b>A RG 14</b>	14 Rollen à 460 mm Länge	14 rolls of 460 mm length	230 V / 2,8 kW	560 x 570 x 180 mm	17 kg	<b>05-50831</b>	<b>1906,-*</b>
<b>B RG 9</b>	9 Rollen à 460 mm Länge	9 rolls of 460 mm length	230 V / 1,65 kW	560 x 375 x 180 mm	11 kg	<b>05-50830</b>	<b>1417,-*</b>
<b>C RG 7</b>	7 Rollen à 460 mm Länge	7 rolls of 460 mm length	230 V / 1,35 kW	560 x 300 x 180 mm	9 kg	<b>05-50829</b>	<b>1172,-*</b>
<b>D RG 5</b>	5 Rollen à 460 mm Länge	5 rolls of 460 mm length	230 V / 0,9 kW	560 x 230 x 180 mm	8,5 kg	<b>05-50828</b>	<b>1018,-*</b>



Die Rollengrills sind perfekt geeignet, um Hot-Dog-Würstchen zu erhitzen und gleichmäßig warmzuhalten. Wenn Sie knusprige Grill- oder Bratwürstchen haben möchten, schauen Sie sich unsere Grills und Bräter auf den Seiten 97-101 an.

The revolving grills are perfectly suitable for heating up hot dog sausages and for keeping them evenly warm. If you intend to make crispy grilled sausages please have a look at our grills and griddle plates on the pages 97-101.



## Gas-Würstchenwärmer Gas Sausage Warmer

Piezozünder • für Butan-/Propangas • GN-Behälter nicht enthalten

piezo ignition • for butane/propane gas • GN containers not included

1/1 GN x 150 mm	3,5 kW
Verbrauch 0,28 kg/Std. consumption 0.28 kg/h	17 kg
400 x 600 x 400 mm	<b>00-50488</b>
Made in Germany	<b>733,-*</b>



## Profi-Druckminderer

Entspricht DGUV Vorschrift 79 für den gewerblichen Einsatz • Mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar • Nur für Deutschland • Only for Germany

<b>30-00065N-02</b>
<b>128,-* ▲</b>



## Hot-Dog Station Street Food

Kompakte Hot-Dog Station mit Würstchenwärmer und Warmhaltevitrine für Brötchen • Fassungsvermögen ca. 60 Hot-Dog Würstchen und 30 Hot-Dog Buns • Temperatur für Würstchen und Brötchen separat einstellbar • Durch das Garen im Dampf halten sich die Würstchen besonders lange für den Abverkauf • Die Würstchen trocknen nicht aus, bleiben knackig und der Geschmack wird nicht, wie beim Garen in Wasser, aus den Würstchen geschwemmt • Würstchenkorb aus Edelstahl • Ein Wasserbehälter mit 4 Litern Fassungsvermögen gewährleistet lange Laufzeiten • Wassermangelanzeige • ca. 30 Minuten Aufheizzeit • Temperaturbereich des Wasserbehälters 65-97°C • Temperaturbereich des Brötchenwärmers 15-82°C • Soßenbar nicht im Lieferumfang enthalten

*Compact hot dog station with sausage warmer and hot food display for buns • Capacity approx. 60 hot dog sausages and 30 hot dog buns • Temperature for sausages and buns separately adjustable • The steamer keeps the sausages fresh for sale over a long time-period • The sausages do not dry out and the taste does not suffer, as when cooked in water • Stainless steel sausage basket • A water container with 4 liters capacity ensures long running times • Low water indication light • Time to heat up approx. 30 minutes • Temperature range of the water tank 65-97°C • Temperature range of the bread warmer 15-82°C • Sauce Bar not included*



## Soßenbar Street Food Sauce Bar Street Food

Passende Soßenbar mit 3 nachfüllbaren Flaschen und 2 Zangen  
Matching sauce bar with 3 refillable bottles and 2 tongs

- 230 V / 1 kW
- 13 kg
- 500 x 445 x 410 mm
- # 05-50835
- € 926,-\*

- # 05-50836
- € 180,-\* ▲



## Würstchenwärmer Sausage Warmer

Aufklappbare, abnehmbare Deckel • Eingearbeiteter Behälter nicht entnehmbar • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchten • Thermostatische Regelung • Temperaturbereich 30-90°C • Erhältlich mit 1 oder 2 Becken à 240x300x150 mm • Doppeltes Gerät mit Ablasshähnen • Gehäuse Edelstahl

*Hinged, removable lid • Built-in container cannot be removed • On/off switch • Pilot lights • Thermostatic control • Temperature range 30-90°C • Available with 1 or 2 basins of 240x300x150 mm • Double unit with drain taps • Stainless steel casing*

Würstchenwärmer I	Sausage Warmer I	230 V / 1 kW	269 x 329 x 244 mm	6 kg	00-00327N	244,-*
Würstchenwärmer II	Sausage Warmer II	230 V / 2 kW	534 x 364 x 244 mm	11,5 kg	00-00326N	508,-*

# WÜRSTCHENWÄRMER

SAUSAGE WARMERS

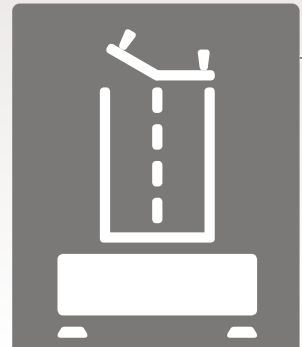


## Klappdeckel für Hot-Dog | Hinged Lid

Ideal zur Selbstbedienung oder als Arbeitserleichterung für's Personal • Lässt sich mit einer Hand öffnen, ohne den Deckel vom Gerät nehmen zu müssen • 2-seitig aufklappbar zur Bedienung beider Seiten des Korbes im Hot-Dog Wärmer

*Ideal for self-service or to make work easier for staff • Can be opened with one hand without having to take off the lid • Can be opened on both sides to operate the two compartments of the basket in the hot dog warmer*

# 88-00006-05 € 81,-\* ▲



### Klappdeckel und geteilte Körbe:

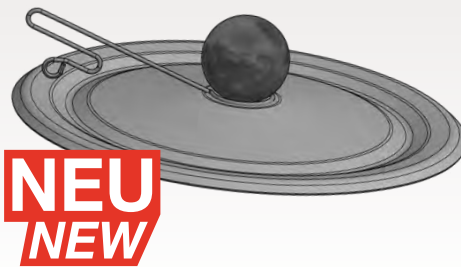
1. Trennen Sie unterschiedliche Wurstsorten
2. Trennen Sie noch aufzuheizende Würstchen von verkaufsfertigen
3. Einfach mit einer Hand bedienbar

## Klassischer Deckel für Hot-Dog | Classic Lid

Einfacher Deckel mit Kugelknopf • Aus Edelstahl mit Knopf aus Kunststoff • Deckelhalterung aus Edelstahl draht zum Befestigen des Deckels am Rand des Glases

*Basic lid with ball knob • Made of stainless steel with knob made of plastic • Lid holder made of stainless steel wire for attaching the lid to the rim of the glass*

# 88-00006-01 € 48,-\* ▲



## Glasschutzring | Glass Protection Ring

Schützt den Rand des Glases beim Aufsetzen des Deckels vor Stößen und beugt möglichen Schäden beim Einsatz von Würstchenzangen vor.

*Protects the rim of the glass from shocks and wear when one is closing the lid or working with metal tools.*

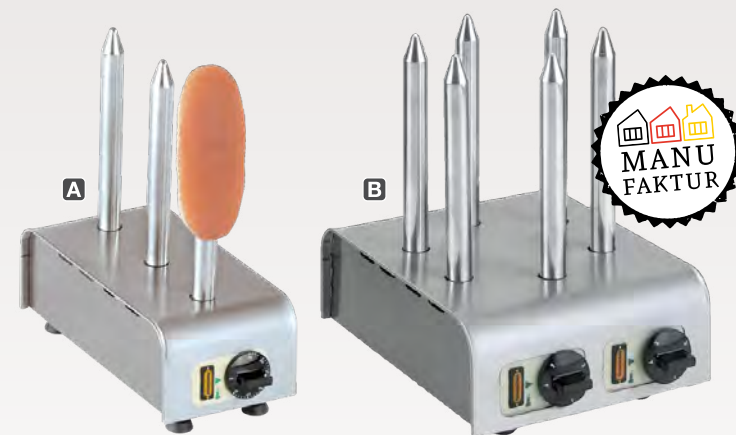
Ø 200 mm # 30-00023 € 22,-\* ▲



## LED Hot-Dog Light

Absatzförderung durch auffällige Beleuchtung der Würstchen im Neumärker Hot-Dog Wärmer • warme, rote Lichtfarbe, die Würstchen besonders schmackhaft erscheinen lässt • Wärmer nicht im Lieferumfang enthalten  
sales promotion through striking illumination of the sausages in the Neumärker Hot Dog Warmer • special red light shade that makes sausages appear particularly tasty • Hot Dog unit not included

⚡ 230 V / 3,5 W # 10-50170  
🔌 Ø 25/35 x 310 mm € 267,-\* ▲  
📦 1 kg



Made in Germany

## Spießtoaster Spit Toasters

Gehäuse Edelstahl • Toastspieße aus Aluminium à Ø 26 x h 225 mm • Thermostat • Kontrollleuchte • Höhenverstellbare Füße • Bei T6 je 3 Spieße separat regelbar

*Stainless steel casing • Aluminium toasting spits à Ø 26 x h 225 mm • Thermostat • Pilot light • Height-adjustable feet • For T6: 2x 3 spits separately adjustable*

	⚡	🔌	📦	#	€
A T3	230 V / 0,5 kW	160 x 326/356 x 348 mm	3 kg	13-50701	417,-*
B T6	230 V / 1 kW	290 x 326/356 x 348 mm	6 kg	13-50700	583,-*



Made in Germany



## Würstchenwärmer Hot-Dog

Edelstahlgehäuse, -deckel, -korb und -wasserwanne • Glaszylinder aus DURAN® Ø 200 x h 270 mm • Wasserbad bis 90°C • Korb geteilt und entnehmbar • Thermostat • Kontrollleuchte • Mit Klappdeckel (Details siehe links) • höhenverstellbare Füße

*stainless steel casing, lid, basket and water tub • DURAN® glass cylinder Ø 200 x h 270 mm • water up to 90°C • divided basket removable • thermostat • pilot light • With hinged lid (details see left page) • height-adjustable feet*

**Der Snack-Profi:** Aus gutem Grund finden sich die Würstchenwärmer von Neumärker in Tausenden von Fast-Food-Ständen und Tankstellen in Deutschland wieder.

**The Snack Master:** Neumärker sausage steamers are popular throughout Europe and can be found in many different fast food chains and petrol stations.

<b>Einzelgerät</b>	<b>Single Unit</b>	230 V / 0,7 kW	290 x 326/356 x 450 mm	8 kg	<b>13-50168</b>	<b>575,-*</b>
<b>Doppelgerät</b>	<b>Double Unit</b>	230 V / 1,4 kW	570 x 326/356 x 450 mm	16 kg	<b>13-50169</b>	<b>1120,-*</b>

## Hot-Dog mit Stäben Hot Dog with Spits

Edelstahlgehäuse, -deckel, -korb und -wasserwanne • 3 Toastspieße aus Aluminium • Glaszylinder aus DURAN® Ø 200 x h 270 mm • 1 Thermostat für Spieße und 1 Thermostat für Wasserbad bis 90°C • Korb geteilt und entnehmbar • Kontrollleuchten • Mit Klappdeckel (Details siehe links) • höhenverstellbare Füße

*stainless steel casing, lid, basket and water tub • 3 toasting spits made of aluminium • DURAN® glass cylinder Ø 200 x h 270 mm • 1 thermostat for spits and 1 thermostat for water up to 90°C • divided basket removable • pilot lights • With hinged lid (details see left page) • height-adjustable feet*



Made in Germany

**NEU  
NEW**



<b>A Stäbe vorne</b>	<b>spits to the front</b>	230 V / 1,2 kW	290 x 425/455 x 455 mm	10 kg	<b>13-50170</b>	<b>681,-*</b>
<b>B Stäbe seitlich</b>	<b>spits at the side</b>	230 V / 1,2 kW	430 x 326/356 x 455 mm	11 kg	<b>13-50171</b>	<b>681,-*</b>

# SOSENSPENDER

SAUCE DISPENSERS



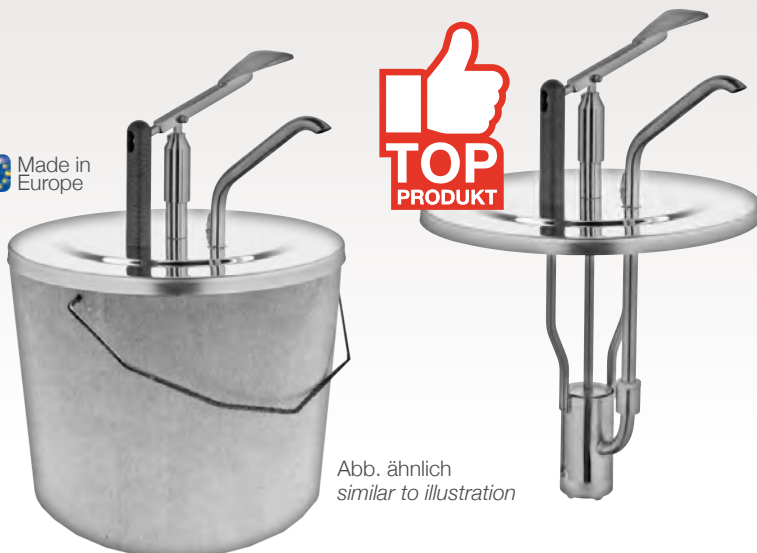
## Soßenspender Sauce Dispensers

für Selbstbedienung geeignet • für Ketchup, Mayonnaise, Senf oder andere passierte Soßen • Edelstahl • herausnehmbare Kunststoffbehälter • beheizte Geräte mit Wasserbad, elektronischer Temperaturregelung 30° bis 90°C und Überhitzungsschutz

*suitable for self-service • for ketchup, mayonnaise, mustard or other sauces without bits • stainless steel • removable plastic containers • heated units with bain marie, electronic temperature control 30° up to 90°C and overheating protection*

								#	€	
<b>A</b>	beheizt	2 Pumpen	<i>heated</i>	<i>2 pumps</i>	2x 3 Liter	230 V / 1,2 kW	245 x 200 x 330 mm	8 kg	<b>05-51534N</b>	<b>1859,-*</b>
<b>B</b>	beheizt	1 Pumpe + 1 Deckel	<i>heated</i>	<i>1 pump + 1 lid</i>	2x 3 Liter	230 V / 1,2 kW	245 x 200 x 330 mm	8 kg	<b>05-51531N</b>	<b>1405,-*</b>
<b>C</b>	unbeheizt	2 Pumpen	<i>unheated</i>	<i>2 pumps</i>	2x 3 Liter	-	245 x 200 x 235 mm	5 kg	<b>05-51532</b>	<b>1307,-*</b>
<b>D</b>	unbeheizt	3 Pumpen	<i>unheated</i>	<i>3 pumps</i>	3x 3 Liter	-	370 x 200 x 235 mm	8 kg	<b>05-51533</b>	<b>1718,-*</b>

Made in Europe



## Dispenser für Eimer Dispenser for Buckets

für Selbstbedienung geeignet • für Ketchup, Mayonnaise, Senf oder andere Soßen • Edelstahl mit Kunststoffteilen • inkl. Eimer aus Kunststoff

*suitable for self-service • for ketchup, mayonnaise, mustard or other sauces • stainless steel with plastic parts • incl. plastic bucket*

			#	€
5 Liter	Ø 223 mm	2 kg	<b>05-40257</b>	<b>319,-*</b>
10 Liter	Ø 260 mm	2 kg	<b>05-40258</b>	<b>336,-*</b>





## Erleichtern Sie sich die Arbeit: Bieten Sie Ihren Kunden die Möglichkeit der Selbstbedienung!

Ob für Pommes, Currywurst oder Hot-Dogs. Euterspender (oder auch Melkspender) sind ideal für Imbissstände auf Märkten und Festen. Sie lassen sich ganz einfach am Vordach aufhängen oder mit dem praktischen Ständer auf der Theke platzieren, so dass sich Ihre Kunden nach Wunsch selbst Soßen dosieren können.

Euterspender sind tropffrei und bieten Ihren Kunden perfekte Kontrolle beim Dosieren. Zur einfachen und hygienischen Reinigung lassen sich die Euterspender schnell in die Einzelteile zerlegen.

## Reduce your workload: Allow your customers the freedom of self-service!

Whether for fries or hot dogs. Udder dispensers are ideal for snack stands at markets and festivals. They can be easily hung on the canopy or placed on the counter with the practical stand so that your customers can dispense their own sauces as desired.

Udder dispensers are drip-free and offer your customers perfect control when dispensing. For easy and hygienic cleaning, the udder dispensers can be quickly disassembled into their individual parts.

### Euterspender Udder Dispenser

Geeignet für die meisten Soßen wie Ketchup oder BBQ-Sauce • Adapter Polypropylen • Ventil Polypropylen-Compound • Euter Dryflex

Suitable for most sauces like ketchup or BBQ sauce • Adapter polypropylene • Valve polypropylene compound • Udder Dryflex



60x60x185 mm 120g # 05-51535 € 45,-\* ▲

### Euterspender für dicke Soßen Udder Dispenser for thick Sauces

Für dickflüssigen Senf oder besonders fetthaltige Soßen, je nach Viskosität • Adapter Polypropylen • Ventil Polypropylen-Compound • Euter Elastosil®

For thick mustard or particularly fatty sauces depending on the viscosity • Adapter polypropylene • Valve polypropylene compound • Udder Elastosil®



60x60x185 mm 120g # 05-51536 € 54,-\* ▲

### 5-Liter-Container Container 5 Liters

Zusätzlicher Deckel oben zum einfachen Nachfüllen • Mit Bügel zum Aufhängen • Kunststoff

Additional lid on top for easy refilling • With hanger • Plastic



170x170x330 mm 300g # 05-51537 € 50,-\* ▲

### Ständer für Euterspender Stand for Udder Dispenser

Höhenverstellbar 60-90 cm • Weiß lackierter Stahl • Mit zwei Haken zum Aufhängen von Euterspendern

Height-adjustable 60-90 cm • White painted steel • With two hangers for udder dispensers



350x300x900 mm 1,9kg # 05-51538 € 98,-\* ▲

# IMBISS

FAST FOOD



Made in Europe

## Pommesschneider Fries cutter

inkl. Schneidgitter für 10x10 mm • Edelstahl • Fuß aus lackiertem Stahl • Kunststoffschieber

incl. slicing grid for 10x10 mm • stainless steel • painted steel base • plastic slider

250 x 420 x 380 mm

8 kg

# 05-50505

€ 375,-\*

## Klingeneinsätze | Cutters

! Es wird immer ein Gitter und ein Stempel benötigt  
There is always a slicing grid and a pusher needed

		#	€
	Gitter 6x6 mm	9-50505-06	65,-* ▲
	Grid 6x6 mm	9-50505-03	36,-* ▲
	Stempel 6x6 mm	9-50505-02	65,-* ▲
	Pusher 6x6 mm	9-50505-00	36,-* ▲
	Gitter 8x8 mm	9-50505-08	65,-* ▲
	Grid 8x8 mm	9-50505-09	36,-* ▲
	Stempel 8x8 mm	9-50505-11	65,-* ▲
	Pusher 8x8 mm	9-50505-12	36,-* ▲
	Gitter 13x13 mm		
	Grid 13x13 mm		
	Stempel 13x13 mm		
	Pusher 13x13 mm		
	Gitter für Wedges		
	Grid for wedges		
	Stempel für Wedges		
	Pusher for wedges		

## Streuer mit Siebdeckel Spice Shaker with fine Mesh

Ideal zum gleichmäßigen Verteilen von Puderzucker, Kakaopulver, Paprikagewürz, Mehl uvm. • Durch den Siebeinsatz im Deckel werden verklumpfte Pulver beim Streuen aufgelöst • Kapazität ca. 330 ml • 1 Stück

Ideal for evenly spreading icing sugar, cocoa powder, paprika spice, flour and much more • The sieve mesh dissolves clumps of powder • Capacity approx. 330 ml • 1 piece

70 x 70 x 95 mm

50 g

# 00-90235

€ 10,-\* ▲



## Salzstreuer Salt Shakers

Aluminium • Mit Schraubdeckel • Auch für Mehl, Zucker und Gewürze geeignet • Karton à 4 Stück

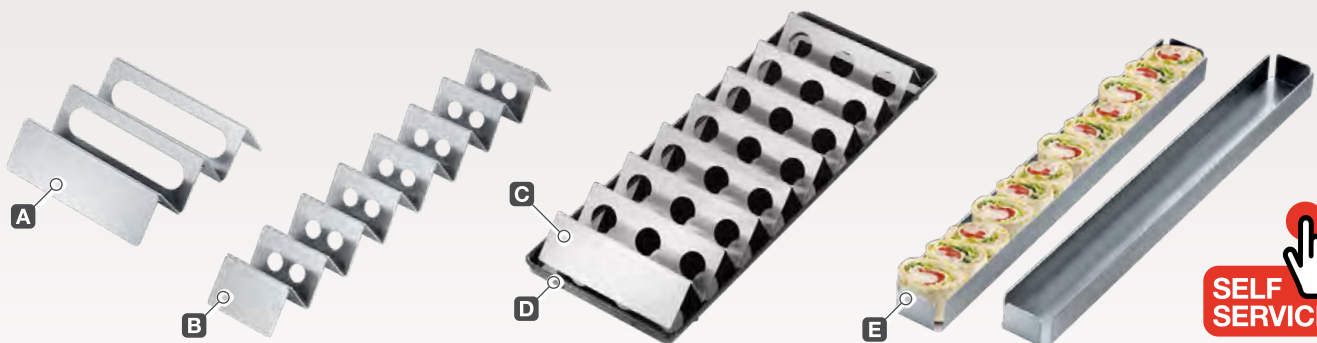
Aluminium • With screw cap • Also suitable for flour, sugar and spices • 4 pcs in a box

80 x 80 x 195 mm

100 g

# 00-90108

€ 74,-\*



			#	€
	<b>A</b> Verkaufsreiter	Edelstahl, für 2 Brötchen	200 x 170 x 50 mm	10-51165 61,-*
	<b>B</b> Snackwelle I	Edelstahl, für 7 Brötchen	560 x 85 x 50 mm	10-51169 89,-*
	<b>C</b> Snackwelle II	Edelstahl, für 7 Brötchen	560 x 170 x 50 mm	10-51168 97,-*
	<b>D</b> Tablett für Snackwelle	Kunststoff	580 x 195 mm	00-51167 48,-*
	<b>E</b> Wrap-Presenter	Edelstahl	600 x 70 x 40 mm	00-51166 65,-*
	<b>Bun Holder</b>	stainless steel, for 2 buns	200 x 170 x 50 mm	10-51165 61,-*
	<b>Snack Wave I</b>	stainless steel, for 7 buns	560 x 85 x 50 mm	10-51169 89,-*
	<b>Snack Wave II</b>	stainless steel, for 7 buns	560 x 170 x 50 mm	10-51168 97,-*
	<b>Tray for Snack Wave</b>	plastic	580 x 195 mm	00-51167 48,-*
	<b>Wrap Presenter</b>	stainless steel	600 x 70 x 40 mm	00-51166 65,-*



## Elektrischer Currywurstschneider Electric Sausage Cutter

extra-scharfes Doppelsichelmesser • einstellbare Schnittstärke • besonders langer Schacht für verschiedene Wurstsorten • maximaler Wurst-Durchmesser 48 mm

*extra-sharp double-crescent-shaped blade • adjustable cutting thickness • extra long shaft for different types of sausage • maximum sausage diameter 48 mm*

230 x 185 x 325 mm

6,55 kg

230 V / 135 W

# 05-50544

€ 315,-\*



## Currywurstschneider Mano VA Sausage Cutter Mano VA

Gehäuse aus Edelstahl • Mit auswechselbaren Klingen • Wellenschliff • Klingenblock für die Reinigung schnell entnehmbar • Schnittbreite 17 mm • Maximale Wurstlänge 245 mm

*Stainless steel casing • With replaceable blades • Serrated blades • Blade block can be removed quickly for cleaning • Cutting thickness 17 mm • Maximum sausage length 245 mm*

280 x 150 x 198/253 mm

2,9 kg

Made in Germany

# 00-50503N

€ 340,-\*



## Currywurstschneider TW 6 Sausage Cutter TW6

Gehäuse Edelstahl • mit auswechselbaren Klingen • inkl. Auffangschale für geschnittene Wurst • Schnittbreite 6 mm • max. Wurstlänge 22 cm

*stainless steel • with changeable blades • incl. container for collecting sausage slices • cutting thickness 6 mm • max. sausage length 22 cm*

270 x 180 x 180 mm

2 kg

Made in Europe

# 05-50546

€ 408,-\*



## Hand-Currywurstschneider Manual Sausage Cutter

Gehäuse, Schneidbügel und Messer aus Edelstahl • mit auswechselbaren Klingen • Schnittbreite 17,5 mm • max. Wurstlänge 21 cm

*casing, slicing bow and blades made of stainless steel • with changeable blades • cutting thickness 17,5 mm • max. sausage length 21 cm*

300 x 155 x 210 mm

2,3 kg

# 00-50467

€ 219,-\*

# FRITTEUSEN

DEEP FRYERS



## Elektro-Fritteusen Electric Fryers

Gehäuse, Deckel und Schaltkastenblende aus Edelstahl • 2-Level-Heizkörper: Schnelles Frittieren, Energieersparnisse, knusprigere Ergebnisse • Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich • Schaltkasten und Griffe aus Kunststoff • Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • für Doppelgeräte 2 getrennte Steckdosen erforderlich

casing, lid and control cover plate stainless steel made • 2 heating levels: Faster frying, energy-saving, crispy food • basins with important cool zone • control box and handles plastic made • safety thermostat • overheating safety • for double units 2 separate sockets required

Made in Europe

	Korbgröße basket size	Fettablauf oil drain tap			kg	#	€
<b>5 Liter</b>	180 x 255 x 105 mm	nein   no	230 V / 3,2 kW	265 x 391 x 280 mm	5,3 kg	<b>00-00146</b>	<b>277,-*</b>
<b>2x 5 Liter</b>	180 x 255 x 105 mm	nein   no	2x 230 V / 2x 3,2 kW	496 x 393 x 280 mm	10,6 kg	<b>00-00147</b>	<b>560,-*</b>
<b>8 Liter</b>	215 x 245 x 115 mm	ja   yes	230 V / 3,3 kW	270 x 485 x 363 mm	7 kg	<b>00-00148</b>	<b>482,-*</b>
<b>2x 8 Liter</b>	215 x 245 x 115 mm	ja   yes	2x 230 V / 2x 3,3 kW	539 x 483 x 363 mm	13 kg	<b>00-00149</b>	<b>798,-*</b>



## Induktionsfritteusen Induction Fryers

präzise Temperaturkontrolle: Induktionstechnologie hält immer exakt die eingestellte Temperatur • sehr kurze Aufheizzeit • effiziente Wärmeübertragung • mit Timer • Edelstahlgehäuse • äußerst leicht zu reinigen: Keine im Ölbad liegenden Heizkörper • Überhitzungsschutz • Displayanzeige für eingestellte Fetttemperatur • mit Fettablauf • inkl. Frittierkorb und Deckel

precise temperature control: induction technology always maintains exactly the set temperature • very short heat-up time • efficient heat transfer • with timer • stainless steel casing • particularly easy to clean: No heating elements in the oil bath • overheating protection • display for set oil temperature • with oil drain tap • incl. basket and lid

	Fettablauf oil drain tap			kg	#	€
<b>8 Liter</b>	ja   yes	230 V / 3,5 kW	290 x 485 x 406 mm	10,5 kg	<b>05-50147</b>	<b>611,-*</b>
<b>2x 8 Liter</b>	ja   yes	2x 230 V / 2x 3,5 kW	580 x 485 x 406 mm	20,9 kg	<b>05-50148</b>	<b>1199,-*</b>



## Elektro-Backwarenfrritteuse 16 Liter Electric Pastry Deep Fryer 16 liters

Beckenvolumen 16 Liter • Ablasshahn für einfache Reinigung und Ölwechsel • Temperaturbereich 50-190°C • Kaltzonenbereich erhöht die Lebensdauer des Öls und verhindert Geschmacksveränderungen durch anbrennendes Öl • Edelstahlkorb • Sicherheitsthermostat • Kontrollelemente spritzwassergeschützt IPX4 • Gehäuse und Becken aus Edelstahl • Entnehmbare Heizelemente für eine einfache Reinigung

*Basin volume 16 litres • Drain tap for easy cleaning and oil change • Temperature range 50-190°C • Cold zone range increases the service life of the oil and prevents changes in taste due to burning oil • Stainless steel basket • Safety thermostat • Control elements splash-proof IPX4 • Stainless steel casing and basin • Removable heating elements for easy cleaning*

⚡ 400 V / 9 kW    📏 576 x 461 x 410 mm    📊 13 kg  
# 00-00144    € 917,-\*



## Fritteuse Fry-Xpert 8 Liter Electric Pastry Deep Fryer 8 liters

Beckenvolumen 8 Liter • Automatische Abschaltung des Heizelements beim Entfernen • Ölbehälter mit V-förmigem Boden: Der optimale Kaltzonenbereich erhöht die Lebensdauer des Öls • Ablasshahn für einfache Reinigung und Ölwechsel • Steuerung mit Temperaturkontrollleuchten auf der Oberseite des Geräts • Überhitzungsschutz mit rückstellbarer Thermosicherung • Gehäuse Edelstahl • Frittierkorb mit extra langem Griff • Inkl. Frittierkorb und Deckel

*Basin volume 8 liters • Heating element with automatic switch-off when removed • Oil tank with V-shaped bottom: The optimal cold zone area increases the life of the oil • Drain tap for easy cleaning and oil change • Control with temperature control lights on the top of the appliance • Overheating protection with resettable thermal fuse • Stainless steel casing • Basket with extra long handle • Incl. basket and lid*

⚡ 230 V / 3,5 kW    📏 305 x 515 x 350 mm    📊 8,9 kg  
# 05-50158    € 397,-\*



## Elektro-Fritteuse 12 Liter Electric Fryer 12 liters

Beckenvolumen 12 Liter • Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • mit Fettablauf • Korbgröße 250x280x125 mm

*Basin volume 12 liters • safety thermostat • overheating protection • with oil drain • basket size 250x280x125 mm*

⚡ 400 V / 6,4 kW    📏 350 x 450 x 370 mm    📊 10 kg  
# 05-50142    € 809,-\*



# POTATO LOLLY

POTATO LOLLY



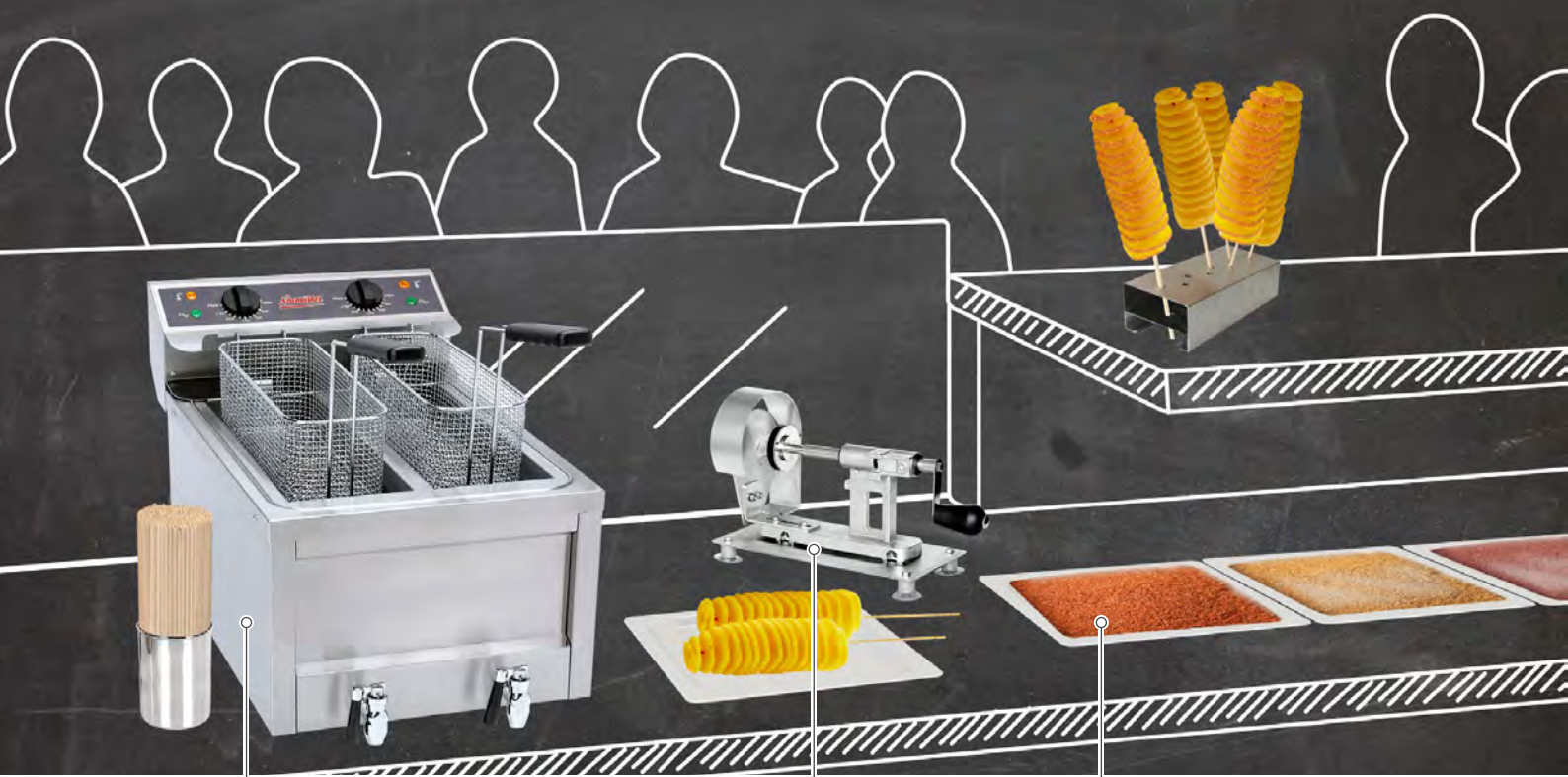
## Der kreative Take-Away Verkaufsschlager

Denn die Leute werden neugierig, wenn sie Passanten mit dem ungewöhnlichen Snack für kleines Geld sehen.

## The creative take-away bestseller

*Because people are curious when they are passing someone with the striking snack for little money.*

- + Absoluter Hingucker.
- + Topseller im Straßenverkauf.
- + Kompaktes Konzept.
- + Niedriger Wareneinsatz.
- + Gewürze nach Kundenwunsch.
- + Aus puren Kartoffeln oder aus frischem Gemüse wie Rabi.
- + Schnelle und einfache Zubereitung.
- + Abgrenzung zu normalen Pommes.
- + *Eye-catching.*
- + *Topseller for take-away.*
- + *Compact concept.*
- + *Low cost per piece.*
- + *Customer-specific spices.*
- + *From pure potatoes or fresh vegetables as radish.*
- + *Quick and easy preparation.*
- + *Differentiation from normal fries.*



### Fritteuse Dual Power

Diese Fritteuse ist groß genug, um die fast 30 cm langen Stiele der Potato Lollies aufzunehmen. Beide Becken haben separate Fettablaufhähne, um die Reinigung möglichst einfach zu gestalten.

### Fryer Dual Power

*This new compact fryer has enough space to hold the almost 30 cm long spits. The convenient oil drains make cleaning as easy as pie.*

### Potato Lolly Maker

Stabile Ausführung und einfache Handhabung: Einfach die Kartoffel auf den Holzstab stecken, durch den Potato Lolly Maker kurbeln und frittieren.

### Potato Lolly Maker

*Stable manufacturing and easy application: Put the potato onto the stick, spin it through the Potato Lolly Maker and fry it afterwards.*

### GN-Schalen

GN-Schalen in 1/3 oder 1/2 Größe eignen sich am besten, um den Potato Lolly durch leckere Gewürze zu drehen. Mit verschiedenen Variationen schaffen Sie ein verführerisches Angebot.

### GN Containers

*GN containers are perfectly suitable to turn the Potato Lollies in delicious spices. You can create an attractive variety with some different flavours.*



## Fritteuse Dual 2x 8 Liter

### Dual Fryer 2x 8 liters

2 Becken zum Frittieren verschiedener Speisen ohne Geschmacksübertragung • Ölablasshähne erleichtern Ölwechsel und Reinigung • Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich • Sicherheitsthermostat bis 180°C • Hochleistungs-Heizelemente an Edelstahlhalterung • Überhitzungsschutz • Kontrollleuchten • hitzebeständige Griffe • Korbgröße 128x320x145 mm • inkl. 2 Abdeckungen für die Ölbecken

2 basins for frying different food without taste transmission • drain taps facilitate the oil change and cleaning • basins with important cold zone • safety thermostat up to 180°C • high power heating elements hold by stainless steel flanges • overheating protection • pilot lights • heat-resistant handles • basket size 128x320x145 mm • incl. 2 lids for the oil basins



**i** 2 getrennte Steckdosen erforderlich | 2 separate sockets required

**⚡** 2x 230 V / 2x 3 kW

**📏** 400 x 600 x 465 mm

**📊** 25 kg

**#** 05-50141

**€** 1259,-\*

## Elektrischer Curly Potato Maker

### Electric Curly Potato Maker

Einfach und schnell Kartoffellocken schneiden - mit Motorantrieb! • Mit 4 verschiedenen Klingen: Spiralkartoffeln, Spiralkartoffeln am Stiel, Ribbon Fries oder Raspellocken (z.B. für Reibekuchen/Röstis) • Leicht wechselbare Klingeneinsätze • Auch für Äpfel oder anderes Gemüse geeignet • Gehäuse Edelstahl

Cut potato curls quickly and easily - with a motor drive! • With 4 different blades: Spiral fries, spiral fries on a stick, Ribbon Fries or shredded potato curls (for hash browns or potato pancakes) • Easily exchangeable blades • Also suitable for apples or other vegetables • Stainless steel casing

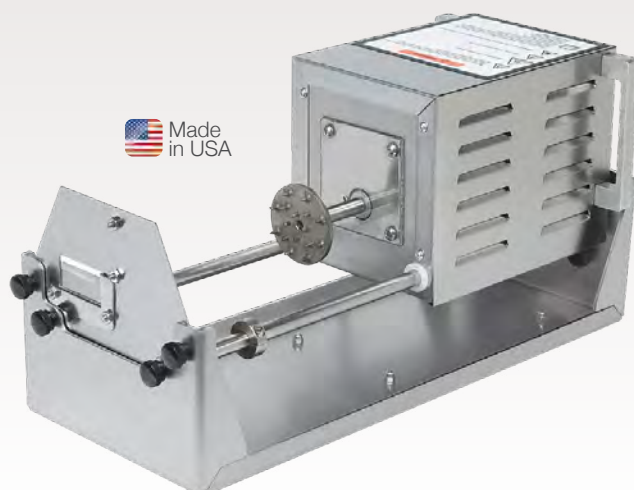
**⚡** 230 V / 96 W

**📏** 210 x 530 x 245 mm

**📊** 13 kg

**#** 05-10144

**€** 1699,-\*



## Potato Lolly Maker

Edelstahl und Aluminiumguss • Saugfüße für stabilen Halt • Schneidstärke 2,25 mm

stainless steel with cast aluminium • vacuum feet for stable hold • cutting thickness 2.25 mm

**📏** 340 x 150 x 220 mm

**📊** 4 kg

**#** 05-90414 N

**€** 523,-\*

### Klingeneinsatz 4,5 mm Blade 4.5 mm

**#** 09-90414N-01

**€** 70,-\* ▲

### Lolly Stäbe, 280 mm, 5000 Stk. Lolly Sticks, 280 mm, 5000 pcs.

**#** 01-51553

**€** 149,-\* ▲



# POPCORN & NACHOS

POPCORN & NACHOS



## Nacho Cheese Wärmer Acapulco

### Nacho Cheese Warmer Acapulco

Warmhaltegerät für Nachos und Käsesoße • Fasst bis zu 16 Becher Käsesoße pro Ablage (je nach Größe) • Beleuchtetes Schild mit der Aufschrift „Nachos“ • Umluftwärme für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Innenraum • 3 Ablagen aus Drahtgeflecht 285 x 360 mm • 4 Einschübe für die Böden mit 98 mm Abstand zueinander • Edelstahl • Scheiben aus gehärtetem Glas

Warmer for nachos and cheese sauce • Holds up to 16 cups of cheese sauce per shelf (depending on size) • Ventilated heat for even heat distribution inside • 3 wire shelves 285 x 360 mm • 4 slots for the shelves with 98 mm distance to each other • Stainless steel • Tempered glass panels

⚡ 230 V / 520 W

📏 330 x 415 x 595 mm \*

🇺🇸 Made in USA

# 00-51577

€ 1685,-\*



## Nacho Cheese Wärmer Cancún

### Nacho Cheese Warmer Cancún

Platzsparendes Warmhaltegerät für Käsesoße • Fasst bis zu 33 Becher Käsesoße (je nach Größe) • Aufkleber „El Nacho Grande“ • Umluftwärme für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Innenraum • 3 Fächer mit jeweils 228 x 305 x 70 mm Raum • Kunststoff • Transparente Tür

Space-saving warmer for cheese sauce • Holds up to 33 cups of cheese sauce (depending on size) • Sticker „El Nacho Grande“ • Circulating heat for even heat distribution inside • 3 shelves each 228 x 305 x 70 mm • plastic • Transparent door

⚡ 230 V / 215 W

📏 305 x 460 x 325 mm

🇺🇸 Made in USA

# 00-51573

€ 499,-\*



## Nacho-Wärmer

### Nacho Warmer

Edelstahl • beheizte Bodenplatte • Kunststoffscheiben • für ca. 4-5 kg Nachos

stainless steel • heated base plate • acrylic glazed all around • for approx. 4-5 kg nachos

⚡ 230 V / 90 W

📏 390 x 330 x 600 mm

📦 11 kg

🇺🇸 Made in USA

# 00-51575


€ 838,-\*



## A Popcornmaschine Nostalgie Cinema Popcorn Maker Nostalgia Cinema

Verzaubern Sie Ihre Gäste mit dieser wunderschönen Popcornmaschine im Vintage-Design • Aufwendig geätzte Glasdekorationen • Goldene Dekoelemente für den perfekten Nostalgie-Look • Rahmen aus lackiertem Aluminium • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • Optionaler Unterwagen nicht im Lieferumfang enthalten


*Enchant your guests with this beautiful vintage design popcorn machine • Elaborately etched glass decorations • Golden decorative elements for the perfect nostalgia look • Frame made of painted aluminum • Stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • Preparation approx. 3 minutes per charge • Warming base • Warming lamp • optional cart not included*

 12-14 Oz / 340-400 g

 230 V / 1,43 kW

 765 x 575 x 1145 mm

 51 kg \*

 00-51545

 3679,-\*

## B 2-Rad-Unterwagen mit Tür auf der Rückseite Cart with 2 wheels with door on the back

 1100 x 655 x 845 mm

 30 kg \*

 00-51546

 1319,-\*



Entführen Sie Ihre Besucher ins Kino des frühen 20. Jahrhunderts.

Take your visitors to the cinema of the early 20th century.

**Das 1000%-Produkt:** Bei kaum einem anderen Snack ist die Gewinnspanne so hoch wie bei Popcorn. Ein bisschen Mais und Fett. Ansonsten ist die Tüte hauptsächlich mit Luft gefüllt. Aus gutem Grund wird Popcorn deshalb das „1000%-Produkt“ genannt!

*The 1000%-Product: There is hardly another snack with a profit margin comparable to popcorn. A little bit of corn and fat. Besides the popcorn bag mainly contains air. Therefore popcorn is called the „1000%-product“ for a good reason!*







## Popcorn-Fett Popcorn Fat

Karton mit 40 Riegeln à 250 g  
box with 40 packages à 250 g

 00-51513-01  166,-\* ▲



## Popcornütten Popcorn Bags

			
ca. 1 Liter	1000x	00-51510	177,-* ▲
ca. 3 Liter	500x	00-51511	126,-* ▲

**i**

1 Oz (28,35 g) Popcornmais ergibt 1 kleine Portion von ca. 1 Liter (ca. 30 g) Popcorn

1 Oz (28,35 g) of sweetcorn makes 1 little portion of approx. 1 liter (approx. 30g)

# POPCORN

POPCORN



## Popcornmaschinen Popcorn Makers

Gehäuse Edelstahl rot lackiert • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • optionaler Unterwagen nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel casing red painted • stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • preparation approx. 3 minutes per charge • warming base • warming lamp • optional cart not included*

### A Popcornmaschinen | Popcorn Makers

	pro Füllung per charge	⚡	📏	📦	#	€
FunPop	4 Oz / 115 g	230 V / 688 W	445 x 460 x 630 mm	17 kg *	00-51534	1110,-*
EuroPop	8 Oz / 230 g	230 V / 1,05 kW	500 x 520 x 755 mm	20 kg *	00-51538	1519,-*

### B 2-Rad-Unterwagen mit Tür auf der Rückseite Cart with 2 wheels with door on the back

	📏	📦	#	€
FunPop	720 x 575 x 855 mm	10 kg	00-51535	669,-*
EuroPop	800 x 635 x 870 mm	12 kg	00-51539	769,-*



## Popcornmaschinen Popcorn Makers

Gehäuse Edelstahl • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • herausnehmbare Scheiben zur einfachen Reinigung

*stainless steel casing • stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • preparation approx. 3 minutes per charge • warming base • warming lamp • removable glass for easy cleaning*



	pro Füllung per charge	⚡	📏	📦	#	€
A Titan	6 Oz / 170 g	230 V / 1,22 kW	525 x 390 x 770 mm	21 kg *	00-51570	1799,-*
B PopMaxx	12-14 Oz / 340-400 g	230 V / 1,78 kW	525 x 535 x 795 mm	27 kg *	00-51571	2995,-*
C ProPop	14 Oz / 400 g	230 V / 1,85 kW	520 x 525 x 1015 mm	31 kg *	00-51572	3149,-*



**Ideal für Speisenausgabe im Free-Flow oder für den Lebensmittel-Einzelhandel: Ihre Kunden können selbstständig frisches Popcorn auf Knopfdruck abfüllen.**

**Ideal for food serving in free-flow or for food retail: Your customers can autonomously fill fresh popcorn at the touch of a button.**

## Popcornmaschine Self-Service Pop Popcorn Maker Self-Service Pop

Die Popcornmaschine für Selbstbedienung • Popcorn anbieten ganz einfach • Lassen Sie Ihre Gäste das frische Popcorn selbst abfüllen • Becherfüllung auf Knopfdruck • Knusperfrisch-System für den perfekten Popcornenuss • Integrierte Becher- und Deckelspender beim großen Modell • Ideal für den Verkauf von frischem Popcorn im Einzelhandel • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • Optionaler Unterschrank nicht im Lieferumfang enthalten

*The self-service popcorn machine • Popcorn simple to offer • Let your guests dispense the fresh popcorn themselves • Cup filling at the push of a button • Crisping system for the perfect popcorn enjoyment • Integrated cup and lid dispensers • Ideal for sales of fresh popcorn in retail locations like grocery stores • Stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • Preparation approx. 3 minutes per charge • Warming base • Warming lamp • Optional base not included*

### C Unterschrank | Base

Optionaler Unterschrank für das Modell Self-Service Pop XL • Integrierte Schuko-Steckdose für den Anschluss der Popcornmaschine • Edelstahl • Mit 25-Liter-Abfallkorb unter dem Popcornspender, der neben den Becher fallendes Popcorn auffängt • Rückseitig mit Türen • Laufrollen

*Optional base cabinet for the Self-Service Pop XL model • Integrated socket for connecting the popcorn machine • Stainless steel • With 25 liters waste basket under the popcorn dispenser to catch popcorn falling next to the cup • With doors at the rear • Castors*



Made in USA



	pro Füllung per charge	⚡	mm	kg	#	€
<b>A Self-Service Pop XL</b>	16 Oz / 450 g	230 V / 1,73 kW	660 x 755 x 1210 mm	99 kg *	00-51547	5998,-*
<b>B Self-Service Pop Junior</b>	8 Oz / 225 g	230 V / 1,2 kW	482 x 550 x 1207 mm	39 kg *	00-51554	2998,-*
<b>C Unterschrank für Self-Service Pop XL</b>			660 x 785 x 940 mm		00-51553	1799,-* ▲

### Popcornbecher | 1300 ml | Weiß

Kapazität 1300 ml • Bechergöße oberer Durchmesser Ø 118 mm x Höhe 176 mm • Karton à 570 Stk.

### Popcorn Cup | 1300 ml | White

Capacity 1300 ml • Cup size top diameter Ø 118 mm x height 176 mm • Box of 570 pcs.

600 x 390 x 590 mm

# 00-51590

13 kg

€ 295,-\* ▲



### Deckel für Popcornbecher | 118 mm Durchmesser

Flachdeckel • Material PET • Transparent • Karton à 600 Stk.

### Lids for Popcorn Cups | Diameter 118 mm

Flat lid • Material PET • Transparent • Box of 600 pcs.

590 x 390 x 586 mm

# 00-51591

12 kg

€ 172,-\* ▲

# ZUCKERWATTE

COTTON CANDY



Made in USA

## Zuckerwattemaschine X-15 Whirlwind Cotton Candy Machine X-15 Whirlwind

Gehäuse Edelstahl • Geschwindigkeit regelbar • Motor und Heizung separat schaltbar • doppelter Spinnkopf aus Aluminium • Spannungsmesser • Aluminiumwanne Ø 650 mm inkl. Fangnetz • ca. 6 Portionen pro Minute • Haube nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel casing • regulator for speed • motor and heating separately switchable • double aluminium spinner head • voltmeter • aluminium bowl Ø 650 mm incl. net • approx. 6 portions per minute • cover not included*

230 V / 1,8 kW

00-51552A

660 x 765 x 485 mm

3859,-\*

35 kg \*

## Zuckerwattestäbe Cotton Candy Sticks

Länge Length		#	€
380 mm	1200x	01-51556	50,-* ▲
380 mm	4800x	01-51554	174,-* ▲
280 mm	5000x	01-51553	149,-* ▲



## Zuckerkocher Sugar Cooker

Elektrischer Zuckerkocher zum schnellen Glasieren von Früchten • Trockenbeheizt (keine Bain-Marie) • Edelstahlgehäuse • Aluminiumtopf für besonders gute Wärmeleitung • Geeignet für 2 Beutel Apple-Ready-Mix • Hohe Leistung für sehr kurze Zubereitungszeiten • Besonders wenig Platzbedarf • Volumen ca. 4 Liter

*Electric sugar cooker for the quick glazing of fruits • Dry-heated (no bain-marie) • Stainless steel casing • Aluminum pot for particularly good heat conduction • Suitable for 2 bags of Apple-Ready-Mix • High power for very short preparation times • Very little space required • Volume approx. 4 liters*

230 V / 1,8 kW

356 x 359 x 337 mm

10 kg

Made in USA

00-51586

1718,-\*








## Zuckerwattemaschine Econo Floss Cotton Candy Machine Econo Floss

Gehäuse Edelstahl • Geschwindigkeit regelbar • Motor und Heizung separat schaltbar • einfacher Spinnkopf • Aluminiumwanne Ø 650 mm inkl. Fangnetz • ca. 2-3 Portionen pro Minute • einfach zugängliche Transport-sicherung an den Seiten • Haube nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel casing • regulator for speed • motor and heating separately switchable • single spinner head • aluminium bowl Ø 650 mm incl. net • approx. 2-3 portions per minute • easy accessible transport locks at the sides • cover not included*



-  230 V / 1,08 kW
-  660 x 660 x 440 mm
-  20 kg \*
-  # 00-51551
-  € 2479,-\*

**i**

1 kg Zucker ergibt ca.  
40 Portionen Zuckerwatte  
1 kg of sugar makes approx.  
40 portions of cotton candy



Abbildung ähnlich, Illustration zeigt nicht das Produkt  
*Illustration does not show the original product*

## Zuckerwatte Farb-Aroma Cotton Candy Coloured Flavours

Lieferung im Kunststoffbehälter • Behälter à 400 g färbt ca. 100 kg Zucker / 4000 Portionen • Mindestabnahme: 6 Behälter nach Wahl





*Delivery in a plastic jar • Jar of 400 g colours approx. 100 kg sugar / 4000 portions • Minimum order quantity: 6 jars of choice*

		#	€
	Waldmeister	Wood Ruff	01-51560-01 62,-* ▲
	Heidelbeer	Blueberry	01-51564-01 62,-* ▲
	Kirsche	Cherry	01-51565-01 62,-* ▲
	Zitrone	Lemon	01-51568-01 62,-* ▲

## Acrylglasshaube Acrylic Cover

für X-15 Whirlwind und Econo Floss • Hauben ähnlich der Abbildung





*for X-15 Whirlwind and Econo Floss • covers similar to illustration*

-  Ø 650 x 320 mm
-  4 kg
-  # 01-51552
-  € 498,-\* ▲

## Verkaufswagen Cart

für Econo Floss • Maschine ist unter der Tischplatte versenkt • Maschine und Haube nicht im Lieferumfang enthalten

*for Econo Floss • machine base is sunk below counter top • machine and cover not included*

-  850 x 650 x 715 mm
-  20 kg \*
-  # 00-51558
-  € 1258,-\*



# SCHOKOLADE

CHOCOLATE



Made in Europe

## Schokoladenschmelzer Chocolate Melters

Edelstahlbehälter - herausnehmbar  
• mit Deckeln • der Boden und die Seiten werden beheizt • Kunststoffgehäuse • trockenbeheizt • 0° bis 46°C regelbar • inkl. GN-Behälter

stainless steel container - removable  
• with lids • bottom and side of the container are heated • plastic casing • dry-heated • adjustable 0° up to 46°C • incl. GN containers

<b>A</b>	1,5 Liter	GN 1/6 x 100 mm	230 V / 80 W	260 x 225 x 125 mm	2 kg	05-40813	433,-*
<b>B</b>	4x 1,5 Liter	4x GN 1/6 x 100 mm	230 V / 320 W	760 x 250 x 130 mm	4,7 kg	05-40814	972,-*
<b>C</b>	3,5 Liter	GN 1/3 x 100 mm	230 V / 80 W	410 x 235 x 140 mm	3 kg	05-40815	543,-*
<b>D</b>	6 Liter	GN 1/2 x 100 mm	230 V / 130 W	400 x 315 x 140 mm	5,2 kg	05-40816	651,-*
<b>E</b>	9 Liter	GN 2/3 x 100 mm	230 V / 200 W	435 x 385 x 140 mm	6 kg	05-40817	829,-*



## Schokowärmer Chocolate Warmer

1,8 Liter Inhalt • max. 30° bis 40°C • trockenbeheizt  
1.8 liters capacity • max 30 up to 40°C • dry-heated

	2 Liter		Ø 170 x h 200 mm		2 kg
	230 V / 400 W		# 05-40810		€ 369,-*
	Made in Europe				



## Marchebanio Marchebanio

Bain-Marie • inkl. herausnehmbarem Edelstahlbehälter  
1/3 GN x 150 mm Tiefe • mit Deckel • Gehäuse Edelstahl

bain marie • incl. removable Stainless steel container  
1/3 GN x 150 mm depth • with lid • stainless steel casing

	5 Liter		GN 1/3 x 150 mm		3,5 kg
	230 V / 750 W		415 x 210 x 200 mm		# 05-00320
	Made in Europe		€ 658,-*		



Sephra CF44RC Transformer

Sephra CF34R Montezuma

Sephra CF27R Aztec

Sephra CF23R Cortez

## Sephra Schokobrunnen

Edelstahl • sehr geräuscharmer Direktantrieb • Aufbau geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine • Becken für eine einfache Reinigung entnehmbar • QuickSet Aufbausystem • elektronische Temperatursteuerung • inkl. doppelwandiger Polymer-Transportbox (Model CF27R, CF34R und CF44RC mit 2 separaten Boxen für Basis und Turm)

**Sephra CF44RC Transformer:** Modularer Aufbau mit 86 cm oder sogar 112 cm. So bietet die Krönung unseres Sortiments von Sephra den Blickfang für alle großen Events. **Sephra CF34R Montezuma:** Besonders vielseitig einsetzbares Modell für alle Gelegenheiten. **Sephra CF27R Aztec:** Perfekt für kleine bis mittlere Veranstaltungen. Bei größeren Events die ideale Ergänzung, um verschiedene Schokoladensorten anzubieten. **Sephra CF23R Cortez:** Ideal für den mobilen Einsatz von Catering und Partyservice oder für Stände auf Märkten. Auch für kleine Events oder als Akzent zu größeren Brunnen.

## Sephra Chocolate Fountains

stainless steel • very silent direct drive • tower and tiers suitable for cleaning in the dishwasher • basin removable for an easy cleaning • QuickSet assembly • electronic temperature control • incl. double-wall polymer travel case (model CF27R, CF34R und CF44RC with 2 separate cases for base and tiers)

**Sephra CF44RC Transformer:** Modular structure with 86 cm or even 112 cm height. The biggest premium fountain completes our Sephra range and is dedicated for the use at large luxury events. **Sephra CF34R Montezuma:** Very versatile model for all occasions. **Sephra CF27R Aztec:** Perfect for small and medium events. At larger occasions the ideal addition to offer different kinds of chocolate. **Sephra CF23R Cortez:** Ideal for the mobile catering business or for stands on markets and festivals. Suitable for small events or in contrast to larger chocolate fountains.

	Kapazität capacity						
<b>CF44RC Transformer</b>	6,3 - 10 kg	150-250 Gäste   <i>guests</i>	230 V / 810 W	Ø 470 x h 860/1120 mm	47 kg	<b>05-51023</b>	<b>7648,-*</b> ▲
<b>CF34R Montezuma</b>	5,4 - 10 kg	150-250 Gäste   <i>guests</i>	230 V / 810 W	Ø 470 x h 860 mm	43 kg	<b>05-51022</b>	<b>6628,-*</b> ▲
<b>CF27R Aztec</b>	2,7 - 5 kg	75-150 Gäste   <i>guests</i>	230 V / 510 W	Ø 380 x h 690 mm	24,3 kg	<b>05-51021</b>	<b>4894,-*</b> ▲
<b>CF23R Cortez</b>	2 - 3 kg	50-75 Gäste   <i>guests</i>	230 V / 390 W	Ø 315 x h 590 mm	20 kg	<b>05-51020</b>	<b>3058,-*</b> ▲

## Hygiene- und Windschutz Hygienic and Wind Protection

perfekt für den Einsatz draußen • 360° Schutz • magnetisch schließende Tür • Acrylglas

*perfectly suitable for outdoor application • 360° protection • magnetic closing door • acrylic glass*



CF23R	<b>06-51020</b>	<b>669,-*</b> ▲
CF27R	<b>06-51021</b>	<b>744,-*</b> ▲
CF34R/44RC	<b>06-51022</b>	<b>1133,-*</b> ▲

# WEIHNACHTSMARKT

CHRISTMAS MARKET



## Knödeldämpfer Dumpling Steamer

Regelbar von 30° bis 110°C • 3-seitig verglast • Wasserablaufhahn • 5 gelochte Zwischenböden • für ca. 25 Knödel • Aufheizzeit ca. 10 Min. bei Stufe 10 • Garzeit ca. 20-30 Min. bei Stufe 6 • leicht zur Reinigung zerlegbar

*adjustable 30° up to 110°C • glazed from 3 sides • water tap • 5 perforated trays • for approx. 25 dumplings • time to heat up approx. 10 min. at level 10 • cooking time approx. 20-30 min. at level 6 • easy dismantlable for cleaning*

⚡ 230 V / 1,8 kW

📏 400 x 400 x 680 mm

📦 26 kg \*

🇩🇪 Made in Germany

# 00-51403

€ 2580,-\*



## Brezel-Karussell Pretzel Carousel

Attraktive Präsentation von Brezeln • Die Bewegung des sich drehenden Karussells schafft Aufmerksamkeit und animiert zum Kauf • Rundherum Lexan® Polycarbonat für beste Sichtbarkeit der Brezel • Die Brezel werden im Display trocken und hygienisch zur Schau gestellt • Gehäuse Edelstahl

*Attractive presentation of pretzels • The movement of the turning carousel attracts attention and encourages the customers • Lexan® polycarbonate all around for best visibility of the pretzels • The pretzels are displayed dry and hygienically • stainless steel casing*

⚡ 230 V / 260 W

📏 397 x 413 x 768 mm

📦 13 kg \*

🇺🇸 Made in USA

# 00-51569

€ 999,-\*

## Hot-Topping-Spender Hot Topping Dispenser

warme Käsesoße einfach über Nachos oder Cheese-Dogs portionieren • ideal für dickflüssige Soßen wie heiße Käse- und Karamelsoße • beheizter Zapfhahn • Edelstahl mit Kunststoffteilen • Inhalt ca. 2,8 Liter • Heizelement mit regulierbarem Thermostat verhindert das Anbrennen • Wasserbad für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • der Deckel hält die Feuchtigkeit im Gerät • inkl. 3 verschiedene Magnetfolien zum Wechseln: Cheese sauce, Caramel, Hot fudge

*easy dispensing of cheese sauce onto Nachos or Cheese-Dogs • ideal for viscous sauces such as hot cheese and caramel sauce • heated tap • stainless steel with plastic parts • capacity approx. 2.8 liters • heating element with adjustable thermostat prevents burning • water bath for an even heat distribution • the lid keeps the moisture in the device • incl. 3 changeable merchandising magnet: Cheese sauce, Caramel, hot fudge*

⚡ 230 V / 517 W

📏 227 x 394 x 310/392 mm

📦 6,8 kg

🇺🇸 Made in USA

# 00-51530

€ 2335,-\*







## TopShot

exaktes Dosieren von 2 cl • Dosieren in hoher Taktfolge: Nur 5 Sekunden pro Shot (bei 18°C, bei Minusgraden ca. 7-9 Sekunden) • ideal für heiße Schnäpse und Liköre wie Eierlikör, Heiße Witwe, Slibowitz, Marillen-, Bratapfel- und Kirschliköre oder Wein- und Whiskyliköre • 1,5 Liter Fassungsvermögen • kompakt und platzsparend • flexible Temperatureinstellung bis ca. 65°C • Schnell einsatzbereit: Nur ca. 2 Minuten Vorheizzeit • einhändige Bedienung • einfache Reinigung • Durchlauferhitzer: Das Getränk wird erst beim Zapfen erhitzt, der Behälter bleibt kalt • optional ohne Standfuß einsetzbar: Befestigung an Theke, Regal oder Tischkante möglich • Gehäuse und Standfuß aus poliertem Aluminium, rot eloxiert • Dosierventil und Abtropfblech aus Edelstahl

*precise dosage of 2 cl • high-speed dosing: Only 5 seconds per shot (at 18°C, at sub-zero temperatures approx. 7-9 seconds) • ideal for hot liqueurs and spirits such as eggnog, slivovitz, apricot liqueurs, cherry liqueurs or wine and whisky liqueurs • capacity of 1.5 liters • compact and space-saving • flexible temperature setting up to approx. 65°C • quickly ready for use: Only approx. 2 minutes preheating time • one-handed operation • easy cleaning • flow heater: The beverage is only heated when it is tapped, the container remains cold • optionally usable without stand: Mounting to counter, shelf or table edge possible • housing and base made of polished aluminum, red anodized • dosing valve and drain pan made of stainless steel*

1,5 Liter

230 V / 1,65 kW

9,1 kg

120 x 195 x 605 mm

# 05-70338

€ 1580,-\* ▲

Es gibt Eierlikör, der beim schnellen Erhitzen andickt. Sollte dies geschehen, probieren Sie eine andere Marke. Mit den meisten Sorten gibt es keine Probleme. Verwenden Sie nur dünnflüssigen Eierlikör! Es kann keine Gewährleistung für die Kompatibilität mit allen Eierlikören gegeben werden.

There are some eggnogs that may thicken through the quick heating up. If this happens, try another brand. With the most brands there are no issues. Use only low-viscosity eggnog! We can not give a guarantee for the compatibility with all liqueurs.



Made in Europe



### Pflegeset | Maintenance Kit

Pflegeanleitung • 3 Bürsten • 8 EPDM O-Ring-Dichtungen • 2 Überlaufdichtungen • 2 Spritzen zum Spülen der Kanäle • 1 Winkelschraubendreher manual • 3 brushes • 8 EPDM ring sealings • 2 overflow sealings • 2 syringes for flushing the pipes • 1 offset screwdriver

# 06-70338-02

€ 113,-\* ▲

### Dosiereinheit für 4 cl Dosing Unit for 4 cl

# 06-70338-00

€ 38,-\* ▲



### Flaschenadapter | Bottle Adapter

Likörfaschen mit einem PP 31,5 Schraubverschluss können direkt auf den Portionierer gesetzt werden

Liquor bottles with a PP 31.5 closure can be placed directly onto the dispenser

# 06-70338-03

€ 91,-\* ▲





 Made in Germany

### Glühweinfass Mulled Wine Barrel

Glühweindurchlauferhitzer mit beheizten Zapfhähnen • mit elektrischer Pumpe • Tropfschale • Regler 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter Förderpumpe • inkl. Getränkeschläuche und Steigrohre • mit 2 Zapfhähnen • Kunststoffgehäuse

mulled wine flow heater with heated taps • with electric pump • drip tray • thermostat 35°-85°C • 100 l/h tapping achievement • ready to use after 5 min. • with integrated pump • incl. beverage hoses and stand pipes • with 2 taps • plastic casing

 100 Liter/h

 400 V / 9 kW

 308 x 580 x 445 mm

 30 kg \*

 00-70350

 2788,-\*




### Glühwein- und Heißwasserkessel Mulled Wine and Hot Water Kettle

30 Liter Inhalt • Edelstahltopf • Boden, Hahn und Griffe hochwertiger Kunststoff • Glasdeckel • Temperatur 30° - 110°C • inkl. einsetzbarem Bodenrost für die Verwendung als Einkochtopf • Warmhaltedeckel nicht im Lieferumfang enthalten

30 liters capacity • stainless steel pot • bottom, tap and handles high quality plastic • glass lid • temperature 30° - 110°C • incl. grid to insert as bottom for glasses when used as boiling water canner • cup warming lid not included

 30 Liter

 Ø 450 x h 520 mm


 6,1 kg

 230 V / 1,8 kW

 00-70447

 254,-\*

**Warmhaltedeckel für Tassen** für ca. 10-15 Tassen  
**Cup Warming Lid** for approx. 10-15 cups

 Ø 400 x h 39 mm

 01-70447-00

 36,-\* ▲



Optional mit  
praktischem  
Warmhaltedeckel  
Optional with  
convenient cup  
warming lid



## Chocolady

Für heiße Schokolade • Patentierter Antihaft-Behälter • Einzelteile zur einfachen Reinigung abnehmbar • Das Rührwerk gewährleistet eine gleichmäßige Konsistenz und verhindert das Absetzen von Teilen • Wärmeisolierte Bain-Marie mit Wasserstandanzeige für eine gleichmäßige Wärmeverteilung verhindert das Anbrennen von Getränken • Sicherheitssystem bei Wassermangel • Thermostatische Regelung • Verstopfungssicherer Spezialhahn • Verbesserte Dichtung und stabilere Verschlusshebel • Große Tropfschale mit Füllstandanzeiger • Rutschfeste Füße

*For hot chocolate • Patented non-stick container • Single parts removable for easy cleaning • The stirrer ensures a uniform, lump-free consistency • Heat-insulated bain marie with filling level indicator for an even heat distribution prevents a scorching of beverages • Safety system at water shortage • Thermostatic temperature control • Special anti-clogging tap • Improved gasket and stronger snap closures • Large drip tray with filling level indicator • Non-slip feet*



5 Liter	5 liters	230 V / 1 kW	Ø 260 x h 470 mm	9 kg	05-70094	732,-*
10 Liter	10 liters	230 V / 1 kW	Ø 260 x h 550 mm	9,5 kg	05-70095	767,-*



## Neumärker's Glühzwerg 10 Liter Bag-in-Box Glühwein

Verzaubern Sie Ihre Gäste mit Neumärker's Glühzwerg - der neue, hochwertige Glühwein für Weihnachtsmärkte und Gastronomie.

Durch ausgesuchte Weine und die feine Würze von Zimt, Nelken, Orangen und Zitronen entfaltet Neumärker's Glühzwerg einen vollmundigen Geschmack und ist dabei nicht zu süß, so dass er auch anspruchsvollste Genießer begeistert. Die praktische Bag-in-Box Verpackung mit 10 Litern Inhalt ermöglicht Ihnen eine einfache Handhabung und Lagerung. Ready-to-use: Kann direkt mit der heißen Spitze verwendet werden. Alkoholgehalt ca. 8,7 % vol.

	185 x 185 x 345 mm		00-70354
	10,5 kg		27,-* ▲



# GLÜHWEIN

MULLED WINE



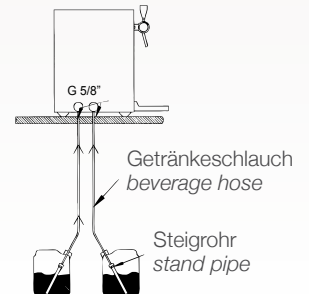
**Unsere Nr.1 für Glühwein**  
bis zu 500 Portionen à 200 ml pro Stunde



## Heiße Spitze Glühweindurchlauferhitzer Hot Point Mulled Wine Flow Heater

Glühweindurchlauferhitzer • Regler 35°-85°C • Zapfbereit in 5 Min. • Mit integrierter Förderpumpe  
• Inkl. Getränkeschläuche und Steigrohre • Weinrot pulverbeschichtetes Edelstahlgehäuse • Mit elektrischer Pumpe • Tropfschale • Wir empfehlen den Einsatz von Siebhülsen auf den Ansaugrohren, die das Eindringen von festen Partikeln in die Pumpe verhindern. Die Pumpen werden vor Beschädigung geschützt und die Lebensdauer des Gerätes verlängert.

*mulled wine flow heater • Thermostat 35°-85°C • Ready to use after 5 min. • With integrated pump • Incl. beverage hoses and stand pipes • Claret red powder-coated stainless steel casing • With electric pump • Drip tray • We recommend the use of filter sleeves on the beverage pipes to prevent solid particles from entering the pump. The pumps are protected from damage and the service life of the unit is extended.*



<b>A</b> Heiße Spitze I	<b>Hot Point I</b>	30 Liter/h	230 V / 3 kW	205 x 520 x 465 mm	22 kg *	<b>00-70359</b>	<b>2189,-*</b>	
<b>B</b> Heiße Spitze II	<b>Hot Point II</b>	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 520 x 465 mm	30 kg *	<b>00-70342K</b>	<b>2918,-*</b>	
<b>C</b> Heiße Spitze III	<b>Hot Point III</b>	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 520 x 465 mm	30 kg *	<b>00-70344K</b>	<b>3254,-*</b>	



## Siebhülse für Glühweindurchlauferhitzer Filter Sleeve for mulled wine flow heater

Die Siebhülse filtert beim Ansaugen Partikel aus dem Getränk • Das Eindringen von festen Partikeln in die Pumpe der Durchlauferhitzer wird verhindert • Die Pumpen werden vor Beschädigung geschützt und die Lebensdauer der Geräte verlängert • **Pro Getränkeleitung wird eine Siebhülse benötigt** • Die Siebhülse wird einfach an jedem Ansaugrohr befestigt • Lieferumfang: Siebhülse, Schlauchklemme, 2 Dichtungsringe (1x Ersatz)

*The sleeve filters particles out of beverages during suction • The filter prevents the intrusion of solid particles into the pump of the flow heater • The pumps are protected from damage and the service life of the appliances is extended • One filter is required for each beverage pipe • The sleeve is simply attached onto each pipe • Scope of delivery: filter sleeve, hose clamp, 2 sealing rings (1x replacement)*

1 Stück / 1 piece 9-70340-19 16,-\* ▲



## Heiße Spitze Evo Hot Point Evo

Bis zu 3 Getränke mit jeweils 3 unterschiedlichen Portionsgrößen programmierbar (z.B. 280 ml Glühwein mit 2 cl Schuss Amaretto). Genaues Monitoring: Wieviel wurde verkauft, wie viel wurde ausgeschenkt?









*Up to 3 various drinks with 3 different portion sizes each programmable (280 ml mulled wine with 2 cl extra amaretto e.g.)  
Precise monitoring: How much was sold, how much was served?*



 Made in Germany

Glühweindurchlauferhitzer mit beheizten Zapfhähnen • 3 Getränkeleitungen mit je 3 programmierbaren Portionsgrößen • genaue Portionierung fest vordefinierter Mengen • Farbdisplay mit Touch-Funktion (zur Anzeige und Einstellung) • erweiterte Informationen für Betreiber (Portionszähler, Fehlerspeicher, u.a.) • prozessorgesteuerte Temperaturregelung (einheitliche Soll-Temperatur individuell einstellbar) • Einstellung von Pumpengeschwindigkeit und Zapfleistung • geeignet für Glühwein, Kakao von Naarmann, Jagertee, Tee, Julischka... • höhenverstellbare Tropfschale • Temperaturbereich 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter elektrischer Förderpumpe • inkl. Getränkeschläuche und Steigrohre • weinrot pulverbeschichtetes Edelstahlgehäuse • Wir empfehlen den Einsatz von Siebhülsen auf den Ansaugrohren, die das Eindringen von festen Partikeln in die Pumpe verhindern. Die Pumpen werden vor Beschädigung geschützt und die Lebensdauer des Gerätes verlängert.



*mulled wine flow heater with heated taps • 3 beverage lines with 3 programmable portion sizes each • precise dispensing of predefined amounts • colour display with touch function (display and settings) • extended information for operators (portion counter, fault memory, etc.) • processor-controlled temperature control (uniform set temperature individually adjustable) • adjustment of pump speed and dispensing • suitable for mulled wine, Naarmann hot chocolate, Jagertee, tea, Julischka ... • height-adjustable drip tray • temperature range 35°-85°C • 100 l/h tapping output • ready to use after 5 min. • with integrated electric pump • incl. beverage hoses and stand pipes • ruby red powder-coated stainless steel casing • We recommend the use of filter sleeves on the beverage pipes to prevent solid particles from entering the pump. The pumps are protected from damage and the service life of the unit is extended.*

							
Heiße Spitze Evo	Hot Point Evo	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 515 x 490 mm	30 kg *	00-70357	6299,-*

## Reinigungsmittel Profi Cleaning Agent Fit

Zur 7-14 tägigen Reinigung und Desinfektion beim Ausschank alkoholhaltiger Getränke (Glühwein, Jagertee u.a.) • Zur täglichen Reinigung und Desinfektion beim Ausschank milch- und eiweißhaltiger Getränke (z.B. Kakao) • Entspricht DIN 6650-6 • Inhalt 50 Portionsbeutel • Für alle Heiße Spitze Geräte • Die Reiniger für die Heiße Spitze werden mit Wasser angemischt und bei geringster Temperatureinstellung wie ein Getränk über die Pumpen angesaugt. Nach der Einwirkzeit von 15-20 Minuten ist die Anlage solange mit Trinkwasser (min. 5 l pro Leitung) zu spülen, bis das Reinigungsmittel völlig entfernt ist.

*For the cleaning and disinfection every 7-14 days when used to serve alcohol-containing beverages (mulled wine, Jagertee e.g.) • For the daily cleaning and disinfection when used to serve milk and protein containing beverages (hot chocolate e.g.) • In accordance to DIN 6650-6 • Contains 50 portions • For all Hot Point units • The cleaning agents for the Hot Point are mixed with water and pumped like a drink into the unit. After the reaction time of 15-20 minutes, the system must be rinsed with drinking water (min. 5 l per line) until the cleaning agent is completely removed.*

 50 Portionen  01-70344K-02  111,-\* ▲

# HEIßGETRÄNKE

HOT BEVERAGES



**WASSER KOCHEN  
IN BESTZEIT  
BEST TIME AT  
BOILING WATER**

## Dualit Classic Wasserkocher

### Dualit Classic Kettle

Flüsterleise: Perfekt für Buffet und Gastraum • Elegantes Design einer klassischen Teekanne • Polierter Edelstahl • Kapazität bis zu 1,7 Liter • Abnehmbarer Kalkfilter • Automatischer Trockenlauf • Überhitzungsschutz • Zweifache Füllmengenmarkierung • Besonders kurze Aufheizzeit • Kabellose Kanne kann zum Einschenken vom Sockel genommen werden • Kanne auf Sockel 360° drehbar

Whisper-quiet: Perfect for buffet and dining room • Elegant design of a classic teapot • Polished stainless steel • Capacity up to 1.7 liters • Removable limescale filter • Automatic dry running protection • Overheating protection • Double filling level marking • Particularly short heating time • Cordless pot can be removed from the base for pouring • Can be rotated 360° on the base

240 x 150 x 280 mm

1,6 kg

# 05-50430

€ 279,-\*



**Buffet mit Stil! Das klassische Retro-Design passt perfekt zu den ikonischen Dualit-Toastern auf Seite 208.**

**Buffet with style! The classic retro design matches the iconic Dualit toasters on page 208 perfectly.**



## Samoware

### Samowars

Hochwertiger Edelstahl • Großer Wasserbehälter mit Ablasshahn und abnehmbares Kännchen für Teekonzentrat • 1 Heizspirale zum schnellen Aufheizen und 1 zusätzliche Heizspirale für die energiesparende Warmhaltefunktion • Automatisches Umschalten auf Warmhaltefunktion beim Erreichen des Siedepunktes • Stufenlos regulierbares und energiesparendes Thermostat • Überhitzungsschutz • Ablasshahn mit Kalkfilter • Stärke des Tees kann von Tasse zu Tasse individuell bestimmt werden • Inkl. Teesieb

High quality stainless steel • Big water container with tap and removable tea pot for tea concentrate • 1 heating coil for quick heating up and 1 additional heating coil for the energy-saving warm-keeping mode • Automatic switch to warm-keeping mode when reaching the boiling point • Continuously adjustable and energy-saving thermostat • Overheating protection • Tap with anti-scale filter • The strength of the tea can be prepared individually • Incl. tea strainer

<b>Samowar Rebecca</b>	5 Liter + 1,3 Liter	230 V / 1,3 kW + 0,5 kW	370 x 280 x 600 mm	4,8 kg	<b>00-10132</b>	<b>782,-*</b>
<b>Samowar Royal</b>	15 Liter + 2 Liter	230 V / 2,3 kW + 0,7 kW	470 x 400 x 733 mm	9,2 kg	<b>00-10122</b>	<b>2141,-*</b>



## Glühwein- und Heißwasserkessel Modern Winter

### Mulled Wine and Hot Water Kettle Modern Winter

Mattschwarz beschichtetes Edelstahlgehäuse • Stilvolle Polypropylen-Griffe und Deckel • Einzigartiges tropffreies Armaturendesign mit integriertem Messglas • Magnetisch befestigte Auffangwanne: Kann ohne Anheben oder Verschütten entfernt werden • Zum Erhitzen und Warmhalten • Die Kontrollleuchte signalisiert das Ende des Aufheizvorgangs oder die Notwendigkeit einer Entkalkung

*Matt black coated stainless steel body • Stylish polypropylene handles and lid • Unique drip-free faucet design with integrated measuring glass • Magnetically attached drip tray: Removal without lifting or spilling • For heating and keeping warm • The pilot light indicates the end of the heating process or the need for descaling*



9 Liter	230 V / 950 W	307 x 330 x 450 mm	2,4 kg	05-10549N	183,-*
16 Liter	230 V / 1,65 kW	357 x 380 x 502 mm	3,2 kg	05-10550N	270,-*



## Glühwein- und Heißwasserkessel Mulled Wine and Hot Water Kettle

Erhitzen und Warmhalten von Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee • Aufwärmzeit für 9 Liter ca. 25 Minuten, für 18 Liter ca. 55 Minuten • Stufenlos regelbar 30-99 °C • Trockenkochschutz • Edelstahl • Für Selbstbedienung geeignet

*Heating and warm-keeping of mulled wine, water, coffee or tea • Heating-up for 9 liters approx. 25 minutes, for 18 liters approx. 55 minutes • Continuously adjustable up to 30-99 °C • Running dry protection • Stainless steel • Suitable for self-service*



9 Liter	230 V / 2,2 kW	340 x 227 x 468 mm	3,1 kg	05-10548N	142,-*
18 Liter	230 V / 2,2 kW	387 x 267 x 595 mm	3,9 kg	05-10547N	240,-*



# HEIßGETRÄNKE

HOT BEVERAGES



## Profi-Milchaufschäumer Professional Milk Frother

Thermobloc-Element: kontinuierlicher Dampf wird durch genug Leistung erzeugt, um Milch in ca. 1 Minute aufzuschäumen • 1 Liter Wasserbehälter • leistungsstarke Pumpe für starke Dampfbildung • Kontrollleuchten • Entkalkungsfunktion • Wasserfilter • Wassermangelanzeige • inkl. Milchkanne • inkl. Thermometer • Tropfschale

*Thermobloc element: continuous steam provides power to heat milk in approx. 1 minute • 1 liter water container • powerful pump for plentiful steam • pilot lights • descale function • water filter • low water indicator • incl. milk jug • incl. thermometer • drip tray*

1 Liter

230 V / 1,45 kW

5,6 kg

140 x 310 x 345 mm

# 05-70252

€ 551,-\*

Ersatz-Wasserfilter 6 Stk.  
Spare Water Filters 6 pcs

06-70252-00  
51,-\* ▲



## Induktions-Milchaufschäumer Induction Milk Frother

in 80-90 Sekunden heiße, cremige oder fest aufgeschäumte Milch • 3 Temperaturstufen (kalt, 65°C, 70°C) • inkl. 1 Mixscheibe für Mikromilchschaum und 2 Scheiben für festen Schaum • Mixer werden magnetisch ohne Achse durch den Kannenboden angetrieben (leichte Reinigung und absolute Dichte) • Induktion mit Kontaktschalter für Kanne und automatischer Abschaltung (verhindert Anbrennen der Milch) • für 150-400 ml Milch • kein Vorwärmen der Milch notwendig • Edelstahl mit Kunststoffdeckel • Becher, Deckel und Mixscheiben spülmaschinengeeignet

*80-90 seconds for hot, creamy or stiff milk froth • 3 temperature levels (cold, 65°C, 70°C) • incl. 1 mixer for fine-pored milk froth and 2 mixers for stiff froth • mixers are driven magnetically without a spindle through jug bottom (easy cleaning and absolutely leak-save) • induction with contact switch for jug and automatic shutoff (prevents the milk from burning) • for 150-400 ml milk • no preheating of the milk necessary • stainless steel with plastic lid • jug, lid and mixers suitable for dishwasher cleaning*

150-400 ml

230 V / 600 W

1 kg

125 x 150 x 180 mm

# 00-70256

€ 122,-\*

## Isolierkanne Insulated Jug

Kapazität 2 Liter • Edelstahl und Kunststoff  
2 liters capacity • stainless steel and plastic

2 Liter

# 01-70272 € 50,-\*



## Iso-Dispenser Iso Dispenser

für Heiß- und Kaltgetränke • Gehäuse aus Edelstahl • Deckel und Füße aus Kunststoff schwarz • Kapazität 9 Liter • für Becher bis 95 mm Höhe

For hot and cold drinks • Stainless steel casing • Black plastic lid and feet • Capacity 9 liters • For cups up to 95 mm height

9 Liter

# 00-70249N € 59,-\*



HOT+COLD

SELF SERVICE





## Doppel-Filterkaffeemaschine Bistro Double Filter Coffee Maker Bistro

Kaffeemaschine für 2 Thermobehälter je 2,4 Liter mit Zapfhahn • Zusätzlich integrierter Heißwasserkocher mit No-Drip Zapfhahn für die Teezubereitung • Stundenleistung Kaffee: 36 Liter (288 Tassen) • Stundenleistung Heißwasser: 16 Liter (128 Tassen) • Mit Pre-Infusion Funktion: Vorbrühen für besonders aromatischen Kaffeegenuss • Brühmenge einstellbar • Festwasseranschluß 3/4 Zoll • Trockengeschutz • Elektronische Steuerung • Entkalkungsanzeige • Kaffeefertigsignal • Kannensignalisierung (automatische Unterbrechung des Brühvorganges ohne Kanne, Tropfschutz vermeidet Nachtropfen) • Korbfilterhalter 90/250 • Brühzeit ca. 8 Min. pro 2,4 Liter • Gehäuse Edelstahl • Tropfgitter für Heißwasserkocher und 2 Thermobehälter • Inkl. 2 Thermobehälter je 2,4 Liter mit Schauglas

Coffee machine for 2 thermo containers, each 2.4 litres with tap • Additional integrated hot water boiler with no-drip tap for tea preparation • Hourly coffee output: 36 litres (288 cups) • Hourly hot water output: 16 litres (128 cups) • With pre-infusion function for particularly aromatic coffee enjoyment • Adjustable brewing amount • 3/4 inch fixed water connection • Dry protection • Electronic control • Ready-to-brew signal • Can indication (Automatic interruption of the brewing process without a jug, drip protection prevents dripping) • Basket filter holder 90/250 • Brewing time approx. 8 min. per 2.4 litres • Stainless steel casing • Drip trays for hot water boiler and 2 thermo containers • Incl. 2 thermo containers each 2.4 litres with sight glass

 2x 2,4 Liter

 400 V / 6,3 kW

 620 x 380/460 x 650 mm

 23,3 kg \*

 # 00-70219

 € 3775,-\*



**NEU  
NEW**

  
**SELF  
SERVICE**

## Santos On-Demand Silent Coffee Grinder #55

Automatische Mühle mit Portionierer für Siebträger • Perfekt für traditionelle Espresso-Maschinen mit 1, 2 oder 3 Brühgruppen • Bei Bedarf immer frisch gemahlen • Vollautomatisch: Die genaue Kaffeemenge für 1 oder 2 Espressi wird direkt ausgegeben, wenn der Filterhalter erkannt wird • Schnell: Ausgabe von 1 Dosis in weniger als 1 Sekunde • Hochqualitative Mahlscheiben Ø 63,5 mm • Äußerst Geräuscharmer Betrieb mit nur 63 dB • Zuverlässiger Induktionsmotor, der auch intensiver gewerblicher Anwendung gewachsen ist • Fülltrichter für ca. 1 kg Kaffeebohnen • Gehäuse lackierter Aluguss • Inkl. 3 Tamper für Siebträger Ø 53, 55 und 57 mm • Durchschnittliche Leistung ca. 25 kg/Stunde

Automatic grinder with portioner for portafilters • Perfect for traditional espresso machines with 1, 2 or 3 brewing groups • Coffee is always freshly ground when needed • Fully automatic: The exact amount of coffee for 1 or 2 espressos is dispensed directly when the filter holder is detected • Fast: Dispenses 1 portion in less than 1 second • High-quality grinding disks Ø 63.5 mm • Extremely quiet operation at only 63 dB • Reliable induction motor that can withstand intensive commercial use • Hopper for approx. 1 kg coffee beans • Painted cast aluminium housing • Incl. 3 tampers for portafilters Ø 53, 55 and 57 mm • Average output approx. 25 kg/hour

 230 V / 1,1 kW

 198 x 397 x 577 mm

 15 kg

 # 05-70267

 € 1586,-\*



 Made in Europe

# ENTSAFTER

JUICERS



Made in Europe

## Orangensaftpresse SB Naranja Automatischer Orangen-Entsafter für Selbstbedienung

**Orange Juicer SB Naranja**  
**Automatic Orange Juicer for Self-Service**

Kompakte SB-Lösung für das Abfüllen von frisch gepressten Orangensaft: Selbstbedienung für Ihre Kunden. Ideal für Lebensmittelmärkte • Automatisches Starten und Stoppen des Entsaftens durch Bedienung des Zapfhahns • Unterbau für Abfall-eimer • Durch Abfallschächte werden die Schalen der gepressten Orangen in den Unterbau geführt • Platzsparend und sauber • Gehäuse Edelstahl • Vorratsbehälter für ca. 12 kg Orangen • automatische Abschaltensensoren • Orangen-Ø bis 80 mm • optionales Flaschenregal nicht im Lieferumfang enthalten

*Compact self-service solution for filling freshly squeezed orange juice: Self-service for your customers. Ideal for food markets • Automatic start and stop of juicing by operating the tap • Base for waste • Waste chutes transport the peels of the squeezed oranges into the base • Space-saving and clean • Stainless steel casing • Storage container for approx. 12 kg oranges • Sensors for automatic switch-off • Orange Ø up to 80 mm • Optional bottle rack not included*

20-25 Orangen / Minute

230 V / 460 W

95 kg \*

580 x 750 x 1620 mm

# 05-70202

€ 6424,-\*



## Flaschenregal Bottle Rack

Ideal zur Selbstbedienung und zum Abfüllen von PET-Flaschen. Abmessungen der Böden: 370 x 360 mm.

*Ideal for self-service and for filling PET bottles. Dimensions of the shelves: 370 x 360 mm.*

# 06-70202

€ 509,-\*

## Automatische Orangenpresse Ministar Automatic Orange Juicer Ministar

Äußerst platzsparend: Die perfekte Lösung für frisch gepressten Orangensaft in Bars, Cafés, and Buffets oder in kleinen Gastronomien mit wenig Platz. Für SB-Betrieb geeignet • Mit einer Grundfläche von nur 29 x 36 cm auch für kleine Räume geeignet • Gehäuse Edelstahl • Abfallbehälter 7 Liter • Zufuhrschacht fasst 3 Orangen • Zählwerk • Ein-/Ausschalter • automatische Abschaltensensoren • Orangen-Ø bis 70 mm

*Very space-saving: The perfect solution for freshly squeezed orange juice in bars, cafés, at buffets and in small restaurants with little space. Suitable for self-service • With a floor space of only 29 x 36 cm suitable for small rooms • Stainless steel casing • 7 liters waste bin • Feeder pipe for up to 3 oranges • Oranges counter • Sensors for automatic switch-off • For oranges Ø up to 70 mm*

10-12 Orangen / Minute

230 V / 125 W

27 kg \*

290 x 360 x 725 mm

# 05-70184

€ 2733,-\*



Made in Europe



## Santos Gemüse- und Obst-Zentrifuge #68

### Santos Centrifugal Juice Extractor #68

Weiterentwicklung der bekannten Zentrifugalensaft: leistungsstärker, robuster und leichter zu reinigen • bis zu 140 Liter/Std. • extra weiter Zuführschacht Ø 79,5 mm • Edelstahlmesser • Ausgießer in 228 mm Höhe für Gläser und Kannen • patentiertes Ezy-Clean-System II: schnell zur Reinigung zerlegbare Einzelteile sitzen absolut dicht • Zentrifugalkorb mit Ø 0,5 mm-Perforation • Metallgehäuse aus Edelstahl und Aluminium • alle mit Nahrungsmittel in Kontakt kommenden Teile aus Edelstahl • Motor extrem leise • patentiertes System zum Ver- und Entriegeln schaltet automatisch zur Sicherheit die Stromzufuhr ab und bremst den Motor

*further development of the known centrifugal juicer: more powerful, more robust and easier to clean • up to 140 liters/h • extra wide feeding chute Ø 79.5 mm • stainless steel blade • drain in 228 mm height for glasses and jugs • patent-protected Ezy Clean System II: easy to demount parts fit absolutely not to leak out • centrifugal basket with Ø 0.5 mm perforation • body completely stainless steel and aluminium • all parts in contact with food are stainless steel made • motor extremely silent • patent-protected locking/unlocking system cuts the electric off and breaks the motor for your safety*

230 V / 1,3 kW

330 x 562 x 606 mm

25 kg \*

Made in Europe

# 05-70290N

€ 3711,-\*



## Santos Spezial #50

### Santos Special #50

mit Schnellverschluss • Befüllungseinsatz Ø 79 mm • alle Aufbauteile schraubenfrei zerlegbar ohne Werkzeug • Stößel, Deckel & Abfallbehälter aus Kunststoff • Sieb, Behälter und Motorgehäuse aus Edelstahl • 3000/3300 U/Min.

*with clever quick-lock • filling insert Ø 79 mm • all parts dismantlable without tools • pestle, lid & waste container made of plastic • Sieve, container and motor casing stainless steel made • 3000/3300 rpm*

230 V / 800 W

250 x 470 x 450 mm

16 kg

Made in Europe

# 05-70192

€ 1997,-\*



## Juice Maker

Automatischer Tresterauswurf • Abfallbehälter • Einfüllschacht für ganze Früchte Ø 75 mm • ca. 60 kg Karotten/Std. • 6.300 U/Min.

*automatic waste disposer • waste container • filling for whole fruits Ø 75 mm • approx. 60 kg carrots/h • 6300 rpm*

230 V / 430 W

310 x 190 x 380 mm

4 kg

Made in Europe

# 05-70195

€ 534,-\*

# MIXER & BLENDER

MIXERS & BLENDERS



## Santos Brushless Blender #62

Äußerst geräuscharmer Betrieb mit nur 62 dB durch schalldämmende Schutzhaube, borstenlosen Motor und Spezial-Pad unterhalb des Mixbehälters • Wechselnde Drehrichtung für noch bessere Leistung bei Eis und gefrorenen Früchten • Wartungsfreier Bürstenloser Motor mit besonders langer Lebensdauer und exzellenter Energieeffizienz • Ideal für Obst- und Gemüse-Smoothies, Milchshakes, Cocktails, Desserts, Frozen Coffee sowie das Zerstoßen von Eis • Direkte elektronische Steuerung des Motors: Hohe Leistung ohne Energieverluste • Einfach zu reinigendes, kratzfestes Bedienfeld • 30 vorprogrammierte Arbeitszyklen • Mehrstufige Programmierung individueller Zubereitungsschritte • Variable Geschwindigkeit 2500 U/Min bis 15000 U/Min. • Mixbehälter 1,4 Liter

*Extremely quiet operation with only 62 dB due to sound-absorbing protective cover, brushless motor and special pad underneath the blender jar • Alternating direction of rotation for even better performance with ice and frozen fruits • Maintenance-free brushless motor with particularly long service-free life and excellent energy efficiency • Ideal for fruit and vegetable smoothies, milkshakes, cocktails, desserts, frozen coffee as well as crushing ice • Direct electronic control of the motor: High performance without energy loss • Easy-to-clean, scratch-resistant control panel • 30 pre-programmed work cycles • Multi-step programming of individual preparation steps • Variable speed 2500 rpm to 15000 rpm • Blender jar 1.4 liters*



⚡ 230 V / 3 kW

📏 200 x 247 x 440 mm

📦 9,4 kg

# 05-70770

€ 2089,-\*

🇪🇺 Made in Europe

## Santos Bar Blender #33

1,25 Liter Kunststoffaufsatz • 12.000/16.000 U/Min. • zur Reinigung leicht auseinandernehmbar • spezielle Gleitlager

1.25 liters polycarbonate container • 12000/16000 rpm • easy dismountable for cleaning • special bush bearings

🇪🇺 Made in Europe

⚡ 230 V / 600 W

📏 180 x 180 x 420 mm

📦 2,5 kg



Anthrazit

Anthracite

# 05-70768

€ 509,-\*

Chrom

Chrome

# 05-70769

€ 590,-\*



## Santos Getränkemixer #54

Santos Drink Mixer #54

inkl. 2 Becher (1x Kunststoff + 1x Edelstahl) • Becher-Inhalt 675 ml • 8.000 bis 16.000 U/Min. • langlebiges Lager • belüfteter und überlastungsgeschützter Motor • Bechererkennung • inkl. 3 einfach zu wechselnde Rührer • zur Reinigung leicht auseinandernehmbar

*incl. 2 cups (1x plastic + 1x stainless steel) • 675 ml cup capacity • 8000 to 16000 rpm • long lasting bearing • ventilated and overload protected motor • cup detection • incl. 3 easy changeable agitators • easy dismountable for cleaning*

⚡ 230 V / 120 W

📏 182 x 186 x 530 mm

📦 6 kg



Schwarz

Black

# 05-70764

€ 611,-\*

Gelb

Yellow

# 05-70765

€ 611,-\*



🇪🇺 Made in Europe



## Santos Brushless Blender #66

Der leiseste Mixer ohne Schallschutzhaube auf dem Markt • Ideal für Smoothies, Cocktails, Milchshakes, Frozen Coffee • Höchste Sicherheit durch automatische Abschaltung beim Entfernen des Behälters und sogar bei Deckelöffnung • Titanbeschichtete Klinge für Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit • Wechselseitig rotierendes Messer optimiert die sekundenschnelle Zerkleinerung von Eiswürfeln, Nüssen und gefrorenen Früchten • 9 vorinstallierte Programmabläufe ermöglichen variables Mixen mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten • Drehzahl 0 - 8.000 U/Min • Besonders geräuscharm und energieeffizient durch bürstenlosen, leistungsstarken Motor • Flexibler Deckel passt sich perfekt an den Behälter an und schließt dicht • Benutzerfreundliches Touchpad-Bedienfeld • Mixbehälter 2,4 Liter Gesamtvolumen, 1,4 Liter max. Füllhöhe bei Betrieb

*The quietest blender on the market without noise protection cover • Ideal for smoothies, cocktails, milkshakes, frozen coffee • Maximum safety thanks to automatic shut-off when the container is removed and even when the lid is opened • Titanium-coated blade for durability and resistance • Alternately rotating blade optimizes the shredding of ice cubes, nuts and frozen fruits in seconds • 9 pre-installed program sequences enable variable blending at different speeds • Speed 0 - 8.000 rpm • Particularly quiet and energy-efficient thanks to brushless, powerful motor • Flexible lid fits perfectly to the container and closes tightly • User-friendly touchpad control panel • Blender jug 2.4 liter total volume, 1.4 liter max. fill level during use*

⚡ 230 V / 1 kW    📏 197 x 233 x 393 mm    📦 6,2 kg  
 # 05-70771    € 1595,-\*



## Santosafe Blender #37

4 Liter Kunststoffaufsatz • stufenloser Geschwindigkeitsregler von 500 bis 18.000 U/Min. • prozessorgesteuerte Geschwindigkeit • Überhitzungs- und Blockierschutz • zur Reinigung leicht demontierbar • Hochleistungsmotor • auch für Eiswürfel geeignet • spezielle Gleitlager • patentiertes Verschlusssystem

*4 liters polycarbonate container • infinitely variable speed control from 500 to 18000 rpm • processor controlled speed • overheating and blocking protection • easy dismantlable for cleaning • heavy duty motor • special bush bearings • also suitable for ice cubes • patented locking system for lid and bowl*

⚡ 230 V / 1,55 kW    📏 240 x 303 x 590 mm    📦 11 kg  
 # 05-70763N    € 1467,-\*



## Barmixer Touch

Mit schalldämmender Schutzhaube: Bis zu 25% leiser als herkömmliche Mixer • Ideal geeignet zum Zerkleinern von Obst und Gemüse, Zubereiten von Smoothies, Cocktails und Desserts sowie Zerstoßen von Eis • Austauschbares titanbeschichtetes Edelstahlmesser • Digitales Touch Bedienfeld • 3 Leistungsstufen (8350 U/Min. bis zu 24800 U/Min. ohne Belastung) und Pulsfunktion • Timer • Schutzhaube aus Polycarbonat mit Schutzschalter: Der Mixer arbeitet nur, wenn die Schutzhaube komplett geschlossen ist • Abnehmbare 2,5 Liter-Kanne aus Polycarbonat, temperaturbeständig -40°C bis +90°C, mit Deckel • Überhitzungs- und Überspannungsschutz

*With noise protection cover: Up to 25% quieter than conventional blenders • Ideal for chopping fruits and vegetables, preparing smoothies, cocktails, desserts and crushing ice • Exchangeable titanium-coated stainless steel blade • Digital touch control panel • 3 power levels (8350 rpm up to 24800 rpm without load) and pulse function • Timer • Protective cover made of polycarbonate with circuit breaker: The mixer only works when the protective cover is completely closed • Removable 2.5 liter polycarbonate can, temperature resistant -40°C up to +90°C, with lid • Overheating and overvoltage protection*

⚡ 230 V / 1,68 kW    📏 252 x 258 x 547 mm    📦 9,7 kg  
 # 05-70720    € 712,-\*



# KALTGETRÄNKE

COLD DRINKS



Made in Europe

## Santos Zitruspresse #11 Santos Lemon Squeezer #11

abnehmbarer Behälter leicht zu reinigen • Höhe des Ausgießers 125 mm • inkl. 3 Presskegel • 20-40 Liter/Std.

*removable bowl easy to clean • height of the spout 125 mm • incl. 3 removable squeezers • 20-40 liters/hour*

⚡ 230 V / 130 W    📏 200 x 300 x 350 mm    ⚖️ 5 kg

	#	€
NOVO DeLuxe Chrom	05-70761	662,-*
Classic - since 1954	05-70766	525,-*



Made in Europe

## Santos Zitruspresse #70 Santos Lemon Squeezer #70

Behälter abnehmbar • ca. 20 bis 50 Liter/Std. • Höhe des Ausgießers 220 mm • hervorragend für das Unterstellen einer Karaffe • Motor startet mit Herunterdrücken des Hebels

*removable squeezer • approx. 20-50 liters/hour • height of the spout 220 mm • suitable for putting a carafe below • motor starts by pushing down the lid*

⚡ 230 V / 275 W    📏 240 x 400 x 490 mm    ⚖️ 14 kg  
# 05-70767    € 1253,-\*



Made in Europe

## Santos Zitruspresse #52c Santos Lemon Squeezer #52c

inkl. 3 Pressformen • Edelstahl-Auslauf und -Sieb • Spritzschutz Kunststoff • 1.500 U/Min. • 20-40 Liter/Std.

*incl. 3 press forms • stainless steel drain and sieve • plastic splash-protection • 1500 rpm • 20-40 liters/hour*

⚡ 230 V / 230 W    📏 205 x 305 x 490 mm    ⚖️ 10 kg  
# 05-70173    € 967,-\*



Made in Europe

## Santos Zitruspresse #10c Santos Lemon Squeezer #10c

abnehmbarer Behälter leicht zu reinigen • Gehäuse verchromt • Motor startet mit Herunterdrücken des Hebels • 30 Liter/Std.

*removable bowl easy to clean • chromed casing • motor starts by pushing down the lid • 30 liters/hour*

⚡ 230 V / 230 W    📏 200 x 300 x 390 mm    ⚖️ 9 kg  
# 05-70760    € 1100,-\*



## Flaschenadapter Bottle Adapter

Für Granismart. Ideal zur Selbstbedienung und zum Abfüllen von PET-Flaschen. Mit dem Adapter lassen sich Flaschen zielsicher füllen, so dass nichts daneben geht!

*For Granismart. Ideal for self-service and for filling PET bottles. The narrow outlet facilitates filling bottles accurately without spilling!*

# 09-10191-98 € 30,-\* ▲



Made in Europe

## Granismart

Eine der kleinsten Slush-Maschinen der Welt • abnehmbarer Behälter für eine leichte Reinigung • verbesserte, leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk • elektronisches Thermostat mit 3 Stufen: Gefrieren, Kühlen, nur Rühren • Kondenswasserablauf

*One of the world's smallest slush machines • removable containers for easy cleaning • improved removable taps for easy cleaning • stirrer • electronic thermostat with 3 levels: freezing, cooling, only stirring • condensate channeling system*

<b>Granismart I</b>	1x 5 Liter	230 V / 300 W	260 x 400 x 630 mm	22 kg *	<b>05-10191E</b>	<b>1764,-*</b>
<b>Granismart II</b>	2x 5 Liter	230 V / 560 W	400 x 400 x 630 mm	33 kg *	<b>05-10192E</b>	<b>2874,-*</b>
<b>Granismart III</b>	3x 5 Liter	230 V / 700 W	600 x 400 x 630 mm	47 kg *	<b>05-10193-E</b>	<b>4193,-*</b>

**i**

Der richtige Zuckergehalt von Slush ist sehr wichtig! Zucker verhindert das Einfrieren Ihres Erfrischungsgetränks und verhindert so Schäden am Motor des Gerätes!

The correct sugar concentration of slush is very important! Sugar prevents your soft drink from freezing and thus prevents damage to the appliance's motor!



**NEU  
NEW**

## Zuckerwaage Hydrometer

Saccharometer (Aräometer) / Dichtemesser • Graduiert in 1000-1400 g/l und in 15-40° Baumé • Aus Glas • Auch geeignet für Salzlösungen

*Saccharometer / Density meter • Graduated in 1000-1400 g/l and in 15-40° Baumé • Made of glass • Also suitable for salt solutions*

# 00-90279 € 17,90\* ▲



Made in Europe



## Spin Slush

Beleuchtung • optimierter, abnehmbarer Behälter mit reduzierten Kanten für ein besseres Mixergebnis und leichte Reinigung • verbesserte, leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk • elektronisches Thermostat mit 3 Stufen: Gefrieren, Kühlen, nur Rühren • Kondenswasserablauf

*lighting • optimised removable containers with reduced edges for a better mix result and easy cleaning • improved easy removable taps for easy cleaning • stirrer • electronic thermostat with 3 levels: freezing, cooling, only stirring • condensate channeling system*

<b>Spin-Slush II</b>	2x 12 Liter	230 V / 650 W	470 x 520 x 810 mm	47 kg *	<b>05-10195E</b>	<b>3443,-*</b>
<b>Spin-Slush III</b>	3x 12 Liter	230 V / 900 W	670 x 520 x 810 mm	68 kg *	<b>05-10196E</b>	<b>4730,-*</b>

# KALTGETRÄNKE

COLD DRINKS



Made in Europe



## Drink Cooler

Geeignet für fast alle Kaltgetränke ohne Kohlensäure • Ideal für Getränke, die mit Flüssigkonzentrat oder Pulverkonzentrat hergestellt werden • Besonders platzsparend, perfekt für kleine Verkaufsräume, Marktstände oder LEH • Vertikale Lüftung: Es muss kein seitlicher Abstand zu anderen Geräten eingehalten werden • Hohes Fassungsvermögen: Ein Vorratsbehälter mit 19 Litern ergibt 76 Portionen je 250 ml • Kühltemperatur der Getränke 5°C • Umgebungstemperatur min. 16°C bis max. 32°C • 2 Funktionsmodi: Rührwerk und Kühlung oder nur Rührwerk • Zum Kalthalten bereits gekühlter Getränke, nicht für das Herunterkühlen geeignet • Füllmenge des Behälters: Minimum 5 Liter / Optimum 12 Liter / Maximum 19 Liter • Smart Tap: Aktivierung durch Ziehen oder Drücken • Leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Höhe unter dem Zapfhahn ca. 350 mm • Kühlmittel R134a

*Suitable for almost all non-carbonated cold drinks • Perfect for drinks made with liquid concentrate or powder concentrate • Particularly space-saving, perfect for small sales rooms, market stalls or food retailers • Vertical ventilation: no need to maintain a lateral distance from other appliances • Large capacity: A 19 liters container makes 76 cups of 250 ml • Cooling temperature of beverages 5°C • Ambient temperature min. 16°C to max. 32°C • 2 function modes: Agitator and cooling or agitator only • For keeping already chilled drinks cold, not suitable for cooling down • Container capacity: Minimum 5 liters / Optimum 12 liters / Maximum 19 liters • Smart Tap: Activated by pulling or pushing • Easily removable taps for easy cleaning • Height under the tap approx. 350 mm • Coolant R134a*

<b>Drink Cooler I</b>	1x 19 Liter	230 V / 170 W	215 x 600 x 850 mm	17 kg *	<b>05-10127</b>	<b>1619,-*</b>
<b>Drink Cooler II</b>	2x 19 Liter	230 V / 180 W	430 x 600 x 850 mm	26 kg *	<b>05-10128</b>	<b>2684,-*</b>
<b>Drink Cooler III</b>	3x 19 Liter	230 V / 220 W	650 x 600 x 850 mm	32 kg *	<b>05-10129</b>	<b>3425,-*</b>

## Drink Magic

abnehmbarer Acrylbehälter • Rührwerk herausnehmbar • Ein-/Ausschalter für Kühlung und Rührwerk • Tropfschale herausnehmbar • für Milch, Saft, Ayran, Eistee und viele andere Getränke • Zapfhahn für Fruchtfleisch-Säfte geeignet

*removable acrylic container • stirrer removable • on/off switch for cooling and stirrer • drip tray removable • for milk, juice, ayran, ice tea and many other beverages • tap suitable for the natural pulp of fruits in juices*



Made in Europe

<b>12 Liter</b>	230 V / 150 W	310 x 370 x 700 mm	16,3 kg *	<b>05-10197</b>	<b>1284,-*</b>
<b>20 Liter</b>	230 V / 160 W	310 x 370 x 710 mm	16,6 kg *	<b>05-10198</b>	<b>1321,-*</b>



## Eistee-Ready-Mix

Neu und frisch: Der perfekte Genuss für jede Gastronomie! Egal ob Hotel, Bar, Restaurant oder für den mobilen Einsatz – der Neumärker Eistee-Ready-Mix ist die ideale Lösung für alle, die ihren Gästen schnell und unkompliziert ein erfrischendes Getränk bieten möchten. Besonders einfach in der Zubereitung, perfekt für Kaltgetränkspender und ideal für heiße Tage!

### Schnelle Zubereitung:

Nur mit kaltem Wasser übergießen und anrühren. Keine Zugabe von anderen Zutaten. Das geht schnell und vereinfacht die Organisation, Lagerung und Zubereitung. • Nach dem Anrühren kann der Eistee direkt serviert werden. • Das Getränk kann ohne großen Aufwand zwischendurch nachproduziert werden • Ein Karton beinhaltet 10 Beutel mit je 1 kg Mix. Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen der Zutaten nötig ist. Einfach einen Beutel Mix mit 12 Liter kaltem Wasser übergießen, umrühren, fertig! Pro Glas (200 ml) werden 16 g Mix (2 gehäufte Teelöffel) benötigt • Ideal für Getränkespender • Konstante Qualität auch bei wechselndem Personal • Einfacher geht es nicht!

### Einfache Lagerung:

Keine Kühlung für die Lagerung der Pulvermischung notwendig • Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton • Trocken lagern • Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate • Besonders praktisch im mobilen Einsatz: Keine Kühlung für frische Zutaten benötigt



Serviervorschlag



	kg	#	€
Eistee-Ready-Mix Himbeere	10,5 kg	00-20110	69,90* ▲
Eistee-Ready-Mix Zitrone	10,5 kg	00-20111	69,90* ▲
Eistee-Ready-Mix Apfel-Mango	10,5 kg	00-20112	69,90* ▲

Getränkemenge	Wareneinsatz	
200 ml	16 g	0,12 €
1 Liter	80 g	0,58 €
12 Liter	1 kg	6,99 €

Kosten zeigen lediglich die Kosten der Fertigmischungen ohne weitere frische Zutaten wie Wasser.

## Manuelle Orangenpresse Manual Orange Juicer

mit hochwertigem Scharnierdrucksystem • stabiler Fuß auf enthaltener Kunststoffplatte fixierbar • einfache Reinigung • auswechselbarer Formring aus schlagfestem Kunststoff

with high-grade hinged pressure system • solid base can be screwed onto included plastic board • easy cleaning • replaceable ring made of special impact-proof plastic

250 x 560 x 545/835 mm	4,85 kg
05-90107	453,-*



# EIS

ICE



## Eiswürfelbereiter Compact II Ice Cube Freezer Compact II

Kompaktes Gerät für die Produktion von klaren Eiswürfeln • Ideal für Kleingastronomie oder Thekenbereich • Max. Eisproduktion ca. 15 kg/24 Std. • 24 Eiswürfel je Arbeitsgang • Tankfüllung 2,3 Liter • Bis zu 360 Eiswürfel pro Tankfüllung • Vorratsbehälter für 1 kg Eiswürfel • Gehäuse aus Kunststoff • Mit Wasserablauf • Kühlmittel R600a

*Compact device for the production of clear ice cubes • Ideal for small restaurants or counter areas • Max. Ice production approx. 15 kg/24 hours • 24 ice cubes per work step • Tank filling 2.3 liters • Up to 360 ice cubes per tank filling • Storage container for 1 kg ice cubes • Plastic casing • With water outlet • Coolant R600a*

ca. 15 kg/24 Std.	230 V / 240 W	10,4 kg
290 x 390 x 355 mm	# 00-10206N	€ 362,-*

Made in Europe



## Ice Crusher

Vorratsbehälter Edelstahl 1/3 GN x 150 mm für ca. 3,5 kg Eis • Produktivität ca. 6 kg/Min., 360 kg/Std. • Deckel und Tür mit Mikroschaltern  
*storage container made of stainless steel 1/3 GN x 150 mm for approx. 3,5 kg ice • productivity approx. 6 kg/min, 360 kg/h • lid and door with micro switches*

360 kg / h	230 V / 200 W	20 kg*
245 x 430 x 490 mm	# 05-70152	€ 2402,-*

## Ice Crusher

geräuscharm und platzsparend • Edelstahl • Produktivität ca. 60 kg/Std • Vorratsbehälter aus Kunststoff für ca. 1 kg Eis

*low-noise and space-saving • stainless steel • productivity approx. 60 kg/h • storage container made of plastic for approx. 1 kg ice*

60 kg / h	230 V / 60 W	14 kg
173 x 380 x 385 mm	# 00-70718	€ 875,-*





## Santos Ice Crusher #53

Außergewöhnliche Leistung: Einfache und schnelle Herstellung von 1,2 kg zerstoßenem Eis in 30 Sekunden • Zur Herstellung von feinem oder groben Crushed Eis • Automatik-Modus: Gesamter Behälterinhalt • Manueller Pulse-Mode: So lange die Taste gedrückt wird • Leistungsstarker und leiser Induktionsmotor • Sicherheitsabschaltung beim Öffnen des Deckels • Mit Vor- und Rücklauf • Eisbehälter 190 x 190 x 165 mm

*Exceptional performance: Easy and fast production of 1.2 kg of crushed ice in 30 seconds • For making fine or coarse crushed ice • Automatic mode: total container capacity • Manual pulse mode: As long as the button is pressed • Powerful and quiet induction motor • Safety shut-off when lid is opened • With forward and reverse • Ice container 190 x 190 x 165 mm*

144 kg / h	230 V / 130 W	9,8 kg
236 x 353 x 474 mm	# 05-70717	€ 1426,-*



## Glasfroster Glass Froster

für das sofortige Frosten von Gläsern aller Art • das optische Highlight für Bars, Clubs und Restaurants • LED-Beleuchtung des Glases im CO<sub>2</sub>-Nebel während des Schockfrostens als besonderer Show-Effekt • perfekt für Sekt- und Weingläser, für Cocktails wie Daiquiris oder für das Servieren von Wodka, Ouzo und Aquavit • Kühlung von Getränken ohne die Verdünnung durch Schmelzwasser von Eiswürfeln • besonders platzsparend • kein Stromanschluss erforderlich, Betrieb der LEDs mit leicht wechselbarer AA 1,5V Batterie • Anschluss an eine CO<sub>2</sub>-Flasche mit beiliegendem Schlauch erforderlich • inkl. Schraubzwinde für die Anbringung auf dem Tresen (bis 80 mm) • inkl. Gasschlauch und Anschluss • einsetzbar bei einer Raumtemperatur bis +30°C

*for the instant frosting of glasses of any kind • the optical highlight for bars, clubs and restaurant • LED illumination of the glass in the CO<sub>2</sub> mist during the frosting as a unique show effect • perfect for champagne and wine glasses, for cocktails like daiquiri or for serving vodka, ouzo and aquavit • cooling drinks without thinning them down with melt water of ice cubes • very space-saving • no power connection needed, LEDs running with AA 1.5V batteries • connection to a CO<sub>2</sub> cylinder needed • incl. clamp for the stable fixing on the counter (up to 80 mm) • incl. gas hose and joint • applicable at ambient tempratures up to +30°C*

130 x 270 x 410 mm	2x AA 1,5V	4,3 kg
# 05-70155	€ 814,-*	



# EIS

ICE



## Eismaschine Retro Gelato 1700 Ice Cream Maker Retro Gelato 1700

Die ideale Eismaschine für kleine Restaurants, Cafés und Bistros, um hausgemachtes Eis als Dessert anzubieten • Langlebige, dreifache Lackierung für Schutz vor Kratzern • Schwungvolle Formen erinnern an das Retro-Design der 1950er-Jahre • Zubereitungszeit ca. 15-25 Min. für 1 kg / 1,5 Liter Eiscreme • Eingebauter 1,7-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Zur alternativen Nutzung einfach zu reinigender, entnehmbarer Behälter aus Edelstahl inklusive • Geeignet für die Produktion von Gelato, Sorbets und Frozen Yoghurt in hervorragender Qualität • Die im Deckel integrierte Vorrichtung zur Einstellung der Luftmenge ermöglicht, die Struktur des Speiseeises den Wünschen anzupassen • Automatischer Konservierungsmechanismus nach Abschluss der Zubereitung • 32 U/Min. • DDS Direct drive system • Besonders energieeffizient • Semiprofessionelles Gerät: Nicht für den dauerhaften, gewerblichen Einsatz geeignet



Made in Europe

The ideal ice cream maker for small restaurants, cafés and bistros to offer homemade ice cream as dessert • Triple coating for durability and protection against scratches • Curvy shapes as reminiscent of the 1950s retro design • Preparation time approx. 15-25 minutes for 1 kg / 1.5 liters of ice cream • Built-in 1.7 liters stainless steel container for best cooling contact • Alternative removable stainless steel container for easy cleaning included • Suitable for the production of gelato, sorbets and frozen yoghurt in excellent quality • A device integrated in the lid for adjusting the amount of air enables you to adjust the texture of the ice cream to your needs • Automatic conservation mode after preparation is completed • 32 rpm • DDS direct drive system • Particularly energy-efficient • Semi-professional device: Not suitable for permanent commercial use

- 1 kg / 20 Min.
- 1,7 Liter
- 230 V / 150 W
- # 05-90381
- 270 x 380 x 245 mm
- 11 kg \*
- Semiprofessionell
- € 1366,-\*

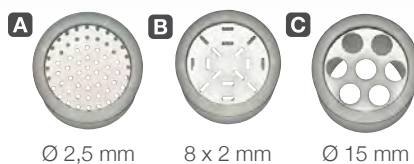
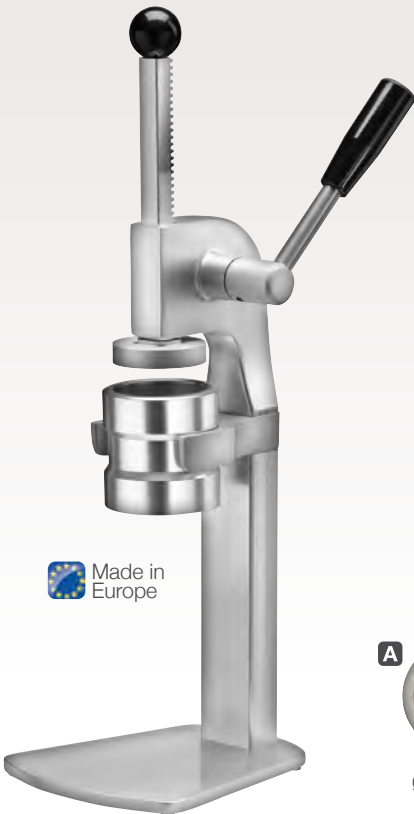
## Spaghetti-Eis-Pressse Spaghetti Ice Maker

Zur Verarbeitung von Speiseeis in Form von Spaghetti, Tagliatelle oder Spargel • Nur Einsatz für Spaghetti **A** im Lieferumfang enthalten • Rahmen Aluminium • Becher aus Speziallegierung • Hebel für Zahnstangenantrieb • Bei der Verarbeitung muss auf die Konsistenz des Eis geachtet werden. Handgefertigtes Eis kann im Allgemeinen bei -18° im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Gekauftes Eis muss wahrscheinlich einige Minuten bei Raumtemperatur ruhen. Manche Sorten verfestigen sich bei niedrigen Temperaturen stärker als andere. • Es kann durch das Fertigungsverfahren bedingte optische Mängel wie Kratzer auf dem Gehäuse geben. Diese beeinträchtigen in keiner Weise die Funktion und sind kein Reklamationsgrund.

For preparing ice cream shaped like spaghetti, tagliatelle or asparagus • Only the insert for spaghetti **A** is included • Aluminium frame • Cups made of special alloy • Lever for rack and pinion drive • The right consistency of the ice cream is important during processing. Handmade ice cream can generally be stored at -18° in the freezer. Bought ice cream will likely need to sit for a few minutes at room temperature. The reaction at low temperatures depends on the used ice cream. • There may be optical defects such as scratches on the housing due to the manufacturing process. These do not affect the function in any way and are not a reason for complaint.

- 190 x 280 x 550 mm
- 2,5 kg
- # 05-90498N
- € 564,-\*

Made in Europe



Einsätze	Inserts	#	€
<b>A</b> Spaghetti	Spaghetti	06-90498-01N	111,-* ▲
<b>B</b> Tagliatelle	Tagliatelle	06-90498-04N	111,-* ▲
<b>C</b> Spargel	Asparagus	06-90498-02N	111,-* ▲



## Eismaschine Gelato 5K SC Crea Ice Cream Maker Gelato 5K SC Crea

Eingebauter Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt  
 • Entleerungssystem mit Ablasshahn für die einfache Reinigung  
 • Elektronische Programmwahl für Produktion und Konservierung  
 • Elektronische Konsistenzkontrolle  
 • Rührwerk mit Induktionsmotor  
 • Thermoschutzvorrichtung  
 • Rührgeschwindigkeit 65 U/Min.  
 • Umweltfreundliches Kühlmittel R290  
 • Luftkühlung  
 • Gehäuse Edelstahl  
 • Inkl. Eisspachtel, Abstreifer und Reinigungsbürste

*Built-in stainless steel container for best cooling contact • Emptying system with drain tap for easy cleaning • Electronic production and storage programs • Electronic texture control • Stirrer with induction motor • Thermic safety device • Stirring speed 65 rpm • Environmentally friendly coolant R290 • Air cooling • Stainless steel casing • Incl. ice spatula, scrapers and cleaning brush*



**5K SC crea:**  
Elektronische Programmwahl und Ablasshahn zur Reinigung

**5K SC crea:**  
Electronic programs and drain tap for cleaning



**3K + 4K Touch:**  
Vollautomatisch mit entnehmbarem Behälter

**3K + 4K Touch:**  
Fully automatic with removable container



## Eismaschine Gelato 3K + 4K Touch Ice Cream Maker Gelato 3K + 4K Touch

Eingebauter Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt  
 • Zur alternativen Nutzung einfach zu reinigender, entnehmbare Behälter aus Edelstahl  
 • Vollautomatischer Herstellungs- und Konservierungsprozess  
 • Touch-Screen-Bedienung  
 • Elektronische Konsistenzkontrolle  
 • Rührwerk mit Induktionsmotor  
 • Thermoschutzvorrichtung  
 • Rührgeschwindigkeit 65 U/Min.  
 • Umweltfreundliches Kühlmittel R290  
 • Luftkühlung  
 • Gehäuse Edelstahl  
 • Inkl. Eisspachtel, Abstreifer und Reinigungsbürste

*Built-in stainless steel container for best cooling contact • Alternative removable stainless steel container for easy cleaning included • Automatic production and storage process • Touch screen panel • Electronic texture control • Stirrer with induction motor • Thermic safety device • Stirring speed 65 rpm • Environmentally friendly coolant R290 • Air cooling • Stainless steel casing • Incl. ice spatula, scrapers and cleaning brush*



		3K Touch	4K Touch	5K SC Crea
Max. Zutatenmenge	Max. Ingredients	0,8 kg	1 kg	1,25 kg
Fertiges Volumen	Finished volume	Ø 1,2 Liter	Ø 1,5 Liter	Ø 1,75 Liter
Max. Produktion / Stunde	Max. production / h	3,2 kg / 4,8 Liter	4 kg / 6 Liter	5 kg / 7 Liter
Zubereitungszeit	Preparation time	Ø 12-15 Min.	Ø 12-15 Min.	Ø 12-15 Min.
Eingebauter Behälter	Built-in container	1,7 Liter	2,5 Liter	3,2 Liter
Entnehmbare Behälter	Removable container	1,7 Liter	2,5 Liter	×
Entleerungssystem	Emptying system	×	×	✓
Programmwahl	Electronic programs	×	×	✓
Automatisch	Automatic	✓	✓	×
Touch Screen	Touch Screen	✓	✓	×
Leistung	Power	230 V / 280 W	230 V / 320 W	230 V / 500 W
Abmessungen	Dimensions	340 x 430 x 250 mm	415 x 415 x 300 mm	465 x 480 x 395 mm
Gewicht	Weight	21,6 kg *	26,2 kg *	35,3 kg *
Art.-Nr.	Art.-Nr.	05-90376TN	05-90380TN	05-90379N
Listenpreis	List price	3253,-*	4008,-*	5190,-*

# KALTE THEKEN

COOLING DISPLAYS



## Speiseeisvitrine Ice Point Ice Cream Display Ice Point

Platzsparende Speiseeisvitrine • LED-Beleuchtung für eine attraktive Präsentation • Ideal für Restaurant, Café oder Kiosk • Temperaturbereich -10°C bis -25°C\* • Für Eisbehälter mit einem Fassungsvermögen von 5 Litern oder 2,5 Litern (Behälter nicht im Lieferumfang enthalten) • Statische Kühlung im Schalenbereich • Luftfeuchtigkeit im Innenraum ca. 75% • Kühlmittel R600a • Gehäuse weiß beschichtet

Space-saving ice cream display case • LED lighting for an attractive presentation • Ideal for restaurants, cafés or kiosks • Temperature range -10°C to -25°C\* • For ice cream containers with a capacity of 5 litres or 2.5 litres (containers not included) • Static cooling in the tub area • Interior humidity approx. 75% • Coolant R600a • White coated casing

<b>Ice Point 2</b>	2x 5 Liter / 4x 2,5 Liter	230 V / 210 W	475 x 750 x 420 mm	28 kg *	<b>05-90490N</b>	<b>1750,-*</b>
<b>Ice Point 3</b>	3x 5 Liter / 6x 2,5 Liter	230 V / 210 W	647 x 717 x 380 mm	28 kg *	<b>05-90488N</b>	<b>1962,-*</b>
<b>Ice Point 4</b>	4x 5 Liter / 8x 2,5 Liter	230 V / 180 W	850 x 810 x 373 mm	36 kg *	<b>05-90487</b>	<b>2780,-*</b>



## Speiseeisvitrine 4 Magic PRO 100 Ice Cream Display 4 Magic PRO 100

Speiseeisvitrine mit geringem Platzbedarf • Ideal für Restaurant, Café oder Kiosk • Temperaturbereich -10°C bis -16°C\* • Umluftkühlung für eine gleichmäßige Kälteverteilung im Innenraum • Doppelwandiger Deckel aus gehärtetem Glas und Technopolymer • Der transparente Deckel erlaubt die Sicht auf gelagerte Eissorten bei gleichzeitiger Wärmedämmung • Doppelwandige Kühlkammer • Umweltfreundliches Kühlmittel R290 • Klimaklasse 4 • Automatische Abschaltung der Umluftkühlung bei Deckelöffnung • Elektronisches Thermostat mit Display • Gehäuse Edelstahl • Inkl. 4x 1/4 GN-Behälter 100 mm tief (je 2,5 Liter)

Ice cream display with small footprint • Ideal for restaurants, cafés or kiosks • Temperature range -10°C to -16°C\* • Ventilated cooling for even cold distribution • Double-walled lid made of tempered glass and technopolymer • The transparent lid allows visibility of stored ice cream flavours while providing thermal insulation • Double-walled cooling chamber • Environmentally friendly coolant R290 • Climate class 4 • Automatic switch-off of ventilated cooling when lid is opened • Electronic thermostat with display • Stainless steel casing • Incl. 4x 1/4 GN containers 100 mm deep (2.5 litres each)

	230 V / 200 W		1000 x 450 x 360 mm		36 kg *
	<b>05-90375</b>		<b>3569,-*</b>		

### 1/4 x 100mm GN-Behälter 1/4 x 100 mm GN Container

Details: 221

**00-00087** **17,-\* ▲**



### Eis-Behälter 5 Liter Ice Container 5 liters

360 x 165 x 120 mm • Passend für Ice Point  
360 x 165 x 120 mm • Suitable for ice point

**01-90370-00** **54,-\* ▲**





## Design-Kühlvitrine Intergra mit Sockel Design Cooling Display Integra with Base

Doppelt verglast • Verglasung ohne sichtbare Schrauben zur einfachen Reinigung • Touch-Screen Thermostat • Langlebige LED-Beleuchtung an der Unterseite der Böden für eine gleichmäßige Ausleuchtung der gesamten Vitrine • Schiebetüren auf der Rückseite • Leistungsstarke Kühleinheit für zuverlässige Kühlung • Umluftkühlung +2° bis +6°C\* im gesamten Innenraum • Lenkrollen mit Feststellbremsen • Höhenverstellbare Böden aus Sicherheitsglas

*Double-glazed • Glazing without visible screws to facilitate cleaning • Touch-screen thermostat • Long-living LED lighting under each shelf for a uniform light of the interior • Sliding doors on the back • Powerful cooling unit for reliable cooling • Ventilated cooling +2° to +6°C\* in the whole interior • Castors with fixing brakes • Height-adjustable shelves made of safety glass*







			Höhe der Vitrine Height of Display			#	€
<b>IN60/50-140</b>	230 V / 250 W	600 x 600 x 1400 mm	515 mm	2	110 kg *	<b>05-70573</b>	<b>4118,-*</b>
<b>IN60/80-140</b>	230 V / 250 W	600 x 600 x 1400 mm	815 mm	3	115 kg *	<b>05-70574</b>	<b>4499,-*</b>



## Design-Kühlvitrine Intergra für Drop-in Einbau Design Cooling Display Integra for Drop-in Installation

Doppelt verglast • Verglasung ohne sichtbare Schrauben zur einfachen Reinigung • Touch-Screen Thermostat • Langlebige LED-Beleuchtung an der Unterseite der Böden für eine gleichmäßige Ausleuchtung der gesamten Vitrine • Schiebetüren auf der Rückseite • Leistungsstarke Kühleinheit für zuverlässige Kühlung • Umluftkühlung +2° bis +6°C\* im gesamten Innenraum • Höhenverstellbare Böden aus Sicherheitsglas

*Double-glazed • Glazing without visible screws to facilitate cleaning • Touch-screen thermostat • Long-living LED lighting under each shelf for a uniform light of the interior • Sliding doors on the back • Powerful cooling unit for reliable cooling • Ventilated cooling +2° to +6°C\* in the whole interior • Height-adjustable shelves made of safety glass*

					#	€
<b>DP-60-50</b>	230 V / 250 W	600 x 600 x 515 mm	2	75 kg *	<b>05-70569</b>	<b>3260,-*</b>
<b>DP-60-80</b>	230 V / 250 W	600 x 600 x 815 mm	3	85 kg *	<b>05-70570</b>	<b>3828,-*</b>
<b>DP-100-80</b>	230 V / 905 W	1000 x 600 x 815 mm	3	130 kg *	<b>05-70571</b>	<b>4966,-*</b>

# KALTE THEKEN

COOLING DISPLAYS



## Kühlvitriken Pak + Compak Cooling Displays Pak + Compak

Temperaturbereich +4°C bis +8°C\* • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf Vorder- und Rückseite • für Selbstbedienung geeignet • langlebige LED-Beleuchtung auf jeder Ebene • seitliche Beleuchtung für mehr Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • modulares Design ermöglicht die Aufstellung in Reihe • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasablagen höhenverstellbar • flache Oberseite: Ideal für den Einbau in Theken • Glasablagen 900 x 360 mm • Kompressor auf der Rückseite für die ideale Platzausnutzung auf jeder Ebene • Auf Anfrage auch erhältlich: Nur vorne Schiebetüren oder nur hinten Schiebetüren

*temperature range +4°C up to +8°C\* • digital temperature display • sliding doors on the front and the back • suitable for self-service • long-living LED lighting on every level • lateral lighting for more attraction • increase your sales through ideal visibility of your products • modular design offers possibility to place several units in line • particularly energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • glass shelves height-adjustable • flat top ideal to be built in counters • glass shelves 900 x 360 mm • compressor on the back for optimal space-usage on every shelf • Available on request: Sliding doors only on the front or only on the back*



Perfekte Aufmerksamkeit und ideale Sichtbarkeit ohne Schatten: LED-Beleuchtung auf JEDER Ebene

*Perfect attraction and ideal visibility without shadows: LED lighting on EVERY level*



	Böden Shelves	230 V / 950 W	1015 x 620 x 1240 mm	185 kg *	# 05-90401	€ 5982,-*
<b>Pak</b>	3x	230 V / 950 W	1015 x 620 x 1240 mm	185 kg *	05-90401	5982,-*
<b>Compak</b>	2x	230 V / 950 W	1015 x 620 x 950 mm	155 kg *	05-90400	5422,-*



## Kühlvitrine Vela Cooling Display Vela

außerordentliche Sichtbarkeit und gute Beleuchtung für Getränke, Snacks, Salate, Torten uvm. • Temperaturbereich +2°C bis +6°C\* • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • langlebige LED-Beleuchtung auf jeder Ebene • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasablagen höhenverstellbar • Glasablagen 695 x 250 mm • für den Kunden versteckte Kühleinheit auf der Rückseite • ohne Schrauben von außen

*extraordinary visibility and great illumination for beverages, snacks, salad, pies etc. • temperature range +2°C up to +6°C\* • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting in every level • increase your sales through ideal visibility of your products • particularly energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • glass shelves height-adjustable • 3 glass shelves 695 x 250 mm • cooling unit hidden on the back • without screws from the outside*



**Komplett doppelverglast und LED-Beleuchtung auf JEDER Ebene**  
*Completely double-glazed and LED lighting in EVERY level*

3x 695 x 250 mm	230 V / 275 W
800 x 700 x 740 mm	78 kg *
# 05-70535 N	€ 3260,-*




## Kühlvitrine Tower Cooling Display Tower


Umluftkühlung +4°C bis +8°C\* • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasablagen höhenverstellbar • 3 Glasablagen 695 x 250 mm und 2 Bodenebenen • für den Kunden versteckte Kühleinheit auf der Rückseite


*ventilated cooling +4°C up to +8°C\* • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • glass shelves height-adjustable • 3 glass shelves 695 x 250 mm and 2 bottom levels • cooling unit hidden on the back*

 3x 695 x 250 mm + 2 Bodenebenen | + 2 bottom levels

 230 V / 267 W

 62 kg \*

 710 x 535 x 900 mm

 # 05-70540

 Made in Europe

 € 2586,-\*



## Topping System

Ersetzt die Glasablagen der Kühlvitrine Tower durch praktische GN-Behälter.

*Replaces the glass shelves of the cooling display Tower with useful GN containers.*



 3x 1/6 GN x 65 mm

 # 06-70540-01


 € 104,-\*



# KALTE THEKEN

COOLING DISPLAYS



 **Kühlung im Schalenbereich.**  
*Cooling in the tub area.*




## Kühlvitrine Logic Cooling Display Logic

statische Kühlung +2° bis +6°C\* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • äußerst kleiner Kompressor sorgt für wenig Platzbedarf • inkl. GN-Behälter

*static cooling +2° up to +6°C\* in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for maximal attention • increase your sales through ideal visibility of your products • particularly energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • little space requirement due to extra-small compressor unit • incl. GN containers*

 Made in Europe

					
4x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 161 W	970 x 380 x 225 mm	27 kg *	05-70558	1333,-*
6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 163 W	1320 x 380 x 225 mm	32 kg *	05-70559	1501,-*

 **Kühlung von oben und unten.**  
*Top and bottom cooling.*









## Kühlvitrine Logic Sushi Cooling Display Logic Sushi

Kühlung von oben und unten • 0° bis +4°C\* im gesamten Innenraum • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • äußerst kleiner Kompressor sorgt für wenig Platzbedarf • inkl. GN-Behälter

*top and bottom cooling • 0° up to +4°C\* in the whole interior • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for maximal attention • increase your sales through ideal visibility of your products • particularly energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • little space requirement due to extra-small compressor unit • incl. GN containers*

 Made in Europe

					
6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 175 W	1320 x 380 x 300 mm	55 kg *	05-70560	2484,-*








 Umluftkühlung.  
Ventilated cooling.

## Kühlvitrine Logic Plus Cooling Display Logic Plus

Umluftkühlung +2° bis +6°C\* im gesamten Innenraum • Fallende Kälte mit besonders langsamer Luftbewegung, um Speisen vom Austrocknen zu bewahren • Digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • Langlebige LED-Beleuchtung über beiden Ebenen für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Flache Bodenplatte • Zwischenboden aus gehärtetem Glas • Besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • äußerst kleiner Kompressor sorgt für wenig Platzbedarf

*Circulating air cooling +2° up to +6°C\* in the whole interior • Particularly slow air movement from above to prevent food from drying out • Digital temperature display • Sliding doors on the back • Long-lasting LED lighting above both levels for maximum attention • Increase your sales through ideal visibility of your products • Flat bottom plate • Intermediate shelf made of toughened glass • Particularly energy-efficient through double glazing • Panes made of toughened glass • Little space requirement due to extra-small compressor unit*

					
Logic Plus 6P	230 V / 90 W	1320 x 380 x 460 mm	70 kg *	05-70572	2793,-*



## Show-Vitrine Neutral Show Display Neutral

Für die Präsentation von Speisen und Produkten, die keine Kühlung benötigen  
• Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasstärke 6 mm • Zwischenboden für zusätzliche Fläche • Belastbarkeit des Glasbodens ca. 4 kg • Oberkante stoßgeschützt durch Glasschutzprofil • Einseitig mit Schiebetüren • Flatpack: Bausatz zur einfachen Selbstmontage

*For the presentation of food and other products that do not require cooling • Increase your sales through ideal visibility of your products • All glasses strengthened • Glass thickness 6 mm • Additional shelf for more exhibition space • Load of the glass shelf max. 4 kg • Top edge impact-protected with a glass protection profile • Sliding doors on one side • Flat Pack: Kit for easy self-assembly*

 Made in Europe



		 Zwischenboden Shelf			
EP30D	920 x 330 x 315 mm	900 x 200 mm	18 kg *	05-70556	380,-*
EP36S	555 x 390 x 345 mm	535 x 300 mm	20 kg *	05-70562	367,-*
EP36D	920 x 390 x 375 mm	900 x 300 mm	24 kg *	05-70557	423,-*
EP36B	1200 x 390 x 375 mm	1180 x 300 mm	35 kg *	05-70563	506,-*

# KALTE & HEISSE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS



Kühlung im Schalenbereich.  
Cooling in the tub area.



## Royal Cooling Tapas

statische Kühlung +2° bis +6°C\* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • aufklappbare Frontscheibe • inkl. GN-Behälter

static cooling +2° up to +6°C\* in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • hinged front glass • incl. GN containers

	Kompressor Compressor						
4x 1/3 GN x 40 mm	rechts <b>right</b>	230 V / 161 W	1085 x 395 x 245 mm	30 kg *	#	€	
4x 1/3 GN x 40 mm	links <b>left</b>	230 V / 161 W	1085 x 395 x 245 mm	30 kg *	05-70500BK	1447,-*	
6x 1/3 GN x 40 mm	rechts <b>right</b>	230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg *	05-70501BK	1706,-*	
6x 1/3 GN x 40 mm	links <b>left</b>	230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg *	05-70501BKL	1706,-*	
8x 1/3 GN x 40 mm	rechts <b>right</b>	230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg *	05-70502BK	1995,-*	
8x 1/3 GN x 40 mm	links <b>left</b>	230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg *	05-70502BKL	1995,-*	



## Warmhaltevitrine Cristal


Warming Display Cristal

30°C bis 90°C im Schalenbereich • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • inkl. GN-Schalen

30°C up to 90°C in the tub area • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • incl. GN containers

Cristal 4	4x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 800 W	840 x 395 x 245 mm	15 kg *	#	€	
Cristal 6	6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 1 kW	1190 x 395 x 245 mm	20 kg *	05-70525BK	1113,-*	
					05-70526BK	1178,-*	



 **Kühlung von oben und unten.**  
*Top and bottom cooling.*






## Royal Cooling Sushi

Kühlung von oben und unten • +2° bis +6°C\* im gesamten Innenraum • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • aufklappbare Frontscheibe • inkl. GN-Behälter

*top and bottom cooling • +2° up to +6°C\* in the whole interior • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • hinged front glass • incl. GN containers*



	Kompressor Compressor				#	€
4x 1/3 GN x 40 mm	rechts <i>right</i>	230 V / 218 W	1085 x 395 x 245 mm	32 kg *	05-70504BK	2068,-*
4x 1/3 GN x 40 mm	links <i>left</i>	230 V / 218 W	1085 x 395 x 245 mm	32 kg *	05-70504BKL	2068,-*
6x 1/3 GN x 40 mm	rechts <i>right</i>	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg *	05-70505BK	2223,-*
6x 1/3 GN x 40 mm	links <i>left</i>	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg *	05-70505BKL	2223,-*
8x 1/3 GN x 40 mm	rechts <i>right</i>	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg *	05-70506BK	2415,-*
8x 1/3 GN x 40 mm	links <i>left</i>	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg *	05-70506BKL	2415,-*



Alle Displays auf dieser Doppelseite lassen sich ideal in Reihe aufstellen.  
*All Displays on this double page can ideally be placed in line.*



# KALTE & HEISSE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS



Kühlung im Schalenbereich.  
Cooling in the tub area.

## Kühlvitrine Cube Cooling Display Cube

- statische Kühlung +2° bis +5°C\* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas
  - 3 Ebenen (gekühlte GN-Behälter, innere Glasablage, Top-Ablage) • verbesserte Isolation • inkl. GN-Behälter
- static cooling +2° up to +5°C\* in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • 3 levels (cooled GN containers, inner glass shelf, top shelf) • improved insulation • incl. GN containers*



<b>Cube 6</b>	6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 163 W	1438 x 395 x 350 mm	42 kg *	<b>05-70541</b>	<b>1912,-*</b>
<b>Cube 8</b>	8x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 165 W	1788 x 395 x 350 mm	48 kg *	<b>05-70542</b>	<b>2086,-*</b>

## Kühlaufsatz Cooling top

Hygienischer Glasaufsatz als Hustenschutz (rückseitig offen) •

- Temperaturbereich 0-10°C • Max. Tiefe der GN-Behälter 150 mm • Statische Kühlung im Schalenbereich • Elektronisches Kontrollpanel mit digitaler Temperaturregelung • Automatische Abtaufunktion • Gehäuse aus Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • Klimaklasse N • Kühlmittel R290 (0,03 kg) • Inklusive Zwischenstege • Glasaufsatz Flatpack: Bausatz zur einfachen Selbstmontage • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*Hygienic glass top as sneeze guard (open at the back) • Temperature range 0-10°C • Max. Max. depth of GN containers 150 mm • Static cooling in the container area • Electronic control panel with digital temperature control • Automatic defrost function • Stainless steel casing • On/off switch • Pilot light • Climate class N • Coolant R290 (0.03 kg) • Including dividers • Glass top Flatpack: Kit for easy self-assembly • GN containers not included*

**NEU  
NEW**



<b>5x 1/4 GN x 150 mm</b>		230 V / 166 W	1200 x 335 x 459 mm	36,5 kg *	<b>00-70066</b>	<b>975,-*</b>
<b>3x 1/3 GN + 1x1/2 GN x 150 mm</b>		230 V / 166 W	1200 x 395 x 459 mm	39 kg *	<b>00-70065</b>	<b>999,-*</b>



Made in Europe

SELF SERVICE

## Buffet-Warmhaltevitrine Baño Maria 6 Buffet Warming Display Baño Maria 6

Temperaturbereich bis 80°C im Schalenbereich • Türen klappbar an Front und Rückseite zur Selbstbedienung • Optimale Sichtbarkeit der Produkte • Wasserablass unter dem Gerät für eine einfache Reinigung • inkl. 6x 1/3 GN-Schalen 40 mm Tiefe

Temperature range up to 80°C in the tray area • Flaps on front and rear for self-service • Optimum visibility of products • Water drain under the unit for easy cleaning • Incl. 6x 1/3 GN trays 40 mm depth

6x 1/3 GN x 40 mm    230 V / 1 kW    # 05-70564  
1190 x 395 x 245 mm    35 kg \*    € 1034,-\*

## Buffet-Kühlvitrine Self-Service Tapas 6 Buffet Cooling Display Self-Service Tapas 6

Statische Kühlung +2° bis +6°C\* im Schalenbereich • Digitale Temperaturanzeige • Türen klappbar an Front und Rückseite zur Selbstbedienung • Langlebige LED-Beleuchtung • Optimale Sichtbarkeit der Produkte • inkl. 6x 1/3 GN-Schalen 40 mm Tiefe

Static cooling +2° up to +6°C\* in the tub area • Digital temperature display • Flaps on front and rear for self-service • Long-living LED lighting • Optimum visibility of products • Incl. 6x 1/3 GN trays 40 mm depth

6x 1/3 GN x 40 mm    230 V / 90 W    # 05-70565  
1438 x 395 x 245 mm    45 kg \*    € 1738,-\*



Made in Europe

## Kühlvitrine Top Cooling Cabinet Top

Gehäuse Edelstahl • Deckel Acrylglas • Abtauautomatik • bis +4°C\* • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten  
stainless steel casing • acrylic lid • automatic defrost • down to +4°C\* • GN containers not included

	Tray	Power	Dimensions	Weight	Model	Price
Top I	1x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 260 W	820 x 390 x 350 mm	28 kg *	05-70039C	1937,-*
Top II	2x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 330 W	1380 x 390 x 350 mm	45 kg *	05-70040C	2498,-*

# KALTE & HEISSE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS



Made in Europe

## Kalte Theke Bistro View

**Cold Display Bistro View**

Zur eleganten Präsentation Ihrer Torten und Desserts auf 3 Ebenen • Großflächige Panoramascheiben erlauben eine ideale Sichtbarkeit Ihrer Speisen • LED-Beleuchtung von 4 Seiten für maximale Aufmerksamkeit • Große Glasböden sorgen für einen lichtdurchfluteten Innenraum • Höhenverstellbare Zwischenböden aus Glas • Boden aus Edelstahl • Temperaturbereich +2°C bis +10°C\* • Die Umluftkühlung erzeugt eine langsame Luftströmung und sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung • Elektronisches Thermostat mit Abtauautomatik • Besonders energieeffizient durch rundherum doppelte Verglasung • Glastüren auf der Rückseite • Die flache Oberseite kann als Thekenfläche genutzt werden • Kühlmittel R290 • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*For the elegant presentation of your cakes and desserts on 3 levels • Large panoramic panes allow ideal visibility of your food • LED lighting from 4 sides for maximum attention • Large glass shelves ensure a light-flooded interior • Height-adjustable intermediate shelves made of glass • Floor made of stainless steel • Temperature range +2°C to +10°C\* • The ventilated cooling creates a slow air flow and ensures a uniform temperature distribution • Electronic thermostat with automatic defrosting • Particularly energy-efficient due to double glazing all around • Glass doors on the back • The flat top can be used as a counter surface • Coolant R290 • GN containers not included*

<b>Bistro 80C</b>	2x 1/1 GN	230 V / 390 W	785 x 650 x 735 mm	67 kg *	<b>05-10305</b>	<b>2883,-*</b>
<b>Bistro 120C</b>	3x 1/1 GN	230 V / 490 W	1185 x 650 x 735 mm	135 kg *	<b>05-10306</b>	<b>3559,-*</b>



Made in Europe



## Kühlvitrine Mercado C3

**Cooling Display Mercado C3**

Markttheke mit Frontklappen zur Selbstbedienung • Ideal für Take-Away in Metzgereien, Lebensmittelmärkten, Kiosks usw. • Optimale Sichtbarkeit der Produkte • Innenbeleuchtung • Temperaturbereich 2+° bis +10°C • Umluftkühlung für eine gleichmäßige Temperaturverteilung • Ablage unten 3x 1/1 GN • Zwischenboden 975 x 305 mm • Kundenseitig 2 Klappen • Hinten eine Klappe • Edelstahl • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*Market display counter with front flaps for self-service • Ideal for take-aways in butcher's shops, food markets, kiosks, etc. • Optimum visibility of products • Interior lighting • Temperature range +2° to +10°C • Ventilated cooling for even temperature distribution • Bottom shelf 3x 1/1 GN • Intermediate shelf 975 x 305 mm • 2 flaps on customer side • One flap on rear side • Stainless steel • GN containers not included*



	3x 1/1 GN mm		230 V / 500 W
	1000 x 900 x 475 mm		60 kg *
	<b>05-10319</b>		<b>3171,-*</b>





## Heiße Theke Bistro View Hot Display Bistro View



Für die attraktive Präsentation von Croissants, Gebäck oder von Snacks wie Pizza und Frikadellen • Großflächige Panoramascheiben erlauben eine ideale Sichtbarkeit Ihrer Speisen • LED-Beleuchtung von oben für maximale Aufmerksamkeit • Große Glasböden sorgen für einen lichtdurchfluteten Innenraum • 2 höhenverstellbare Zwischenböden aus Glas • Boden aus Edelstahl • Auf dem Edelstahlboden können GN-Behälter platziert werden • Temperaturbereich 20°C bis 90°C • Umluftwärme sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung • Das elektronische Thermostat erlaubt eine fast gradgenaue Temperatursteuerung • Wasserschale zur Luftbefeuchtung, damit die Speisen nicht austrocknen • Besonders energieeffizient durch rundherum doppelte Verglasung • Die Glasscheiben lassen sich für eine einfache Reinigung entnehmen • Glastüren auf der Rückseite • Die flache Oberseite kann als Thekenfläche genutzt werden • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*For the attractive presentation of croissants, pastries or snacks such as pizza and meatballs • Large panoramic panes allow ideal visibility of your food • LED lighting from above for maximum attention • Large glass shelves ensure a light-flooded interior • 2 height-adjustable intermediate shelves made of glass • Floor made of Stainless steel • GN containers can be placed on the stainless steel base • Temperature range 20°C to 90°C • Ventilated heat ensures even temperature distribution • The electronic thermostat allows temperature control almost to the degree • Water bowl for air humidification prevents food from drying out • Particularly energy-efficient due to double glazing all around • The glass panes can be removed for easy cleaning • Glass doors on the back • The flat top can be used as a counter surface • GN containers not included*

<b>Bistro 80H</b>	2x 1/1 GN	230 V / 3 kW	785 x 650 x 735 mm	92 kg *	<b>05-10307</b>	<b>2292,-*</b>
<b>Bistro 120H</b>	3x 1/1 GN	230 V / 3 kW	1185 x 650 x 735 mm	133 kg *	<b>05-10308</b>	<b>2656,-*</b>

## Warmhaltevitrine Mercado H3 Warming Display Mercado H3



Markttheke mit Frontklappen zur Selbstbedienung • Ideal für Take-Away in Metzgereien, Lebensmittelmärkten, Kiosks usw. • Optimale Sichtbarkeit der Produkte • Innenbeleuchtung • Temperaturbereich 20°-95°C • Umluftwärme für eine gleichmäßige Wärmeverteilung • Ablage unten 3x 1/1 GN • Zwischenboden 975 x 305 mm • Kundenseitig 2 Klappen • Hinten eine Klappe • Edelstahl • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*Market display counter with front flaps for self-service • Ideal for take-aways in butcher's shops, food markets, kiosks, etc. • Optimum visibility of products • Interior lighting • Temperature range 20°-95°C • Convection heat for even heat distribution • Bottom shelf 3x 1/1 GN • Intermediate shelf 975 x 305 mm • 2 flaps on customer side • One flap on rear side • Stainless steel • GN containers not included*



	3x 1/1 GN mm		230 V / 2,4 kW
	1000 x 720 x 475 mm		43 kg *
	<b># 05-10314</b>		<b>€ 2666,-*</b>



# HEIßE THEKEN

HOT DISPLAYS



Kundenansicht  
Customer view



## Thermo Tower 2.0

Warmhaltevitrine für Restaurants, Gastronomien, Cafés, Bistros, Kantinen oder den Lebensmitteleinzelhandel • Ideal für Fleischwaren, Gemüse, Kartoffeln, Klöße, Backwaren u.v.m. • Innenbeleuchtung • Wasserbehälter zur Luftbefeuchtung: Ideal für die Regeneration von Lebensmitteln • Kein Austrocknen der Speisen: Luftfeuchtigkeit im Innenraum und statische Wärme ohne Ventilation • Geeignet für 4x 1/2 GN-Behälter 40 mm tief (nicht im Lieferumfang enthalten) • Thermostatische Regelung 30-110°C • Digitales Display • Entnehmbare Glasscheiben für eine einfache Reinigung • Edles Design aus Edelstahl auf Kundenseite • Schutzart IP21 • Gehäuse Edelstahl

Warming display for restaurants, catering, cafés, bistros, canteens or for food retailers • Ideal for meat products, vegetables, potatoes, dumplings, baked goods and much more • Interior lighting • Water container for humidification: Ideal for regenerating food • No drying out of food due to humidity in the interior and static heat without ventilation • Suitable for 4x 1/2 GN containers 40 mm deep (not included) • Thermostatic control 30-110°C • Digital display • Removable glass panes for easy cleaning • Clean stainless steel design on customer side • IP21 protection class • Stainless steel casing

4x 1/2 GN x 40 mm

426 x 505 x 510 mm

230 V / 1,1 kW

27 kg \*

05-10309

3314,-\*

GN-Gastronom-  
Behälter auf Seite 221

GN Gastronom  
containers on page 221



**SELF SERVICE**

## Warmhaltevitrine Phone Box Warming Display Phone Box

einzigartige Warmhaltevitrine im typisch britischen Telefonzellen-Design • Temperaturbereich 30°-80°C • Ein-/Ausschalter • Regler • Innenbeleuchtung • Hot Food Schriftzug auf der Frontseite beleuchtet • einbrennlackiert • gehärtetes Glas zur Reinigung entnehmbar • 3 höhenverstellbare Roste à 385 x 395 mm

unique warming display with the typical British phone box design • temperature range 30°-80°C • on/off switch • thermostat • interior lighting • Hot Food sign illuminated at the front side • enamelled • strengthened glass removable for cleaning • 3 height-adjustable grids of 385x395 mm

3x 385 x 395 mm

430 x 430 x 700 mm

230 V / 800 W

28 kg \*

05-51245

1979,-\*



**Perfekt für die attraktive Präsentation von Leberkäse:**  
Die hohe Luftfeuchtigkeit im Innenraum sorgt für saftige Speisen und kann jederzeit am eingebauten Hygrometer überwacht werden.

*Perfect for the attractive presentation of ‚Leberkäse‘: The high humidity inside the display ensures juicy food and can be monitored with the integrated hygrometer.*



## Thermo Shop & Thermo Look

zum Warmhalten von Leberkäse und anderen Speisen • Hygrometer 0-100% Luftfeuchtigkeit • Thermometer 20°-120°C • Trockengehsthermostat • Akustiksignal warnt vor dem Trockenheizen des Gerätes • Rundum-Acrylverglasung • Ober- / Unterhitze getrennt schaltbar • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchten • inkl. Wasserschale zur Luftbefeuchtung und perforierte Schale für die Speisen • Nutzhöhe 160 mm • höhenverstellbare Füße

*for warm-keeping of ‚Leberkäse‘ or ‚Fleischkäse‘ and other food • hygrometer 0-100% humidity • thermometer 20°-120°C • safety thermostat • acoustic signal gives you warning of running dry • acrylic glazing all around • top and bottom heat separately adjustable • on/off switch • pilot lights • incl. water tub for moistening and perforated tub for food • usable height 160 mm • height-adjustable feet*

<b>Thermo Shop</b>	1/2 GN	230 V / 1,3 kW	330 x 385 x 410 mm	13 kg *	<b>15-50589</b>	<b>1448,-*</b>
<b>Thermo Look</b>	1/1 GN	230 V / 2 kW	596/626 x 425/445 x 410 mm	19 kg *	<b>15-50590</b>	<b>1768,-*</b>

## Backwaren-Warmhaltevitrine Honda

### Pastry Warming Display Honda

Ideal für die attraktive Präsentation verschiedener Backwaren: Sandwiches, Teigwaren, Croissants u.v.m., • Temperaturbereich 30°-90°C • Digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • Langlebige LED-Beleuchtung auf jeder Ebene maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • Aufklappbare Frontscheibe • Großzügige Wasserschale verhindert ein Austrocknen der Speisen • Inkl. 6x 2/3 GN x 20 mm Behälter • Nicht geeignet zum Aufwärmen von Speisen • Nur für Backwaren geeignet

*suitable for many various products: Sandwiches, pastry, roasts and much more • temperature range 30°C-90°C • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting on every level for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • hinged front glass • large water tray prevents the food from drying out • incl. 6x 2/3 GN x 20 mm containers • Not suitable for heating up food • Only suitable for pastry*



	6x 2/3 GN x 20 mm		1100 x 510 x 635 mm
	230 V / 1,8 kW		71 kg *
	<b># 05-70554</b>		<b>€ 2225,-*</b>

# HEIßE THEKEN

WARMING DISPLAYS



## Backwaren-Warmhaltevitrine Tower Pastry Warming Display Tower

Edelstahl • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C  
• beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

*stainless steel • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C  
• to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated*

230 V / 400 W

16 kg \*

340 x 340 x 600 mm

# 05-10357

Made in Europe

€ 872,-\*



## Warmhaltevitrine Dolce Warming Display Dolce

bis +70°C • mit Wasserbehälter zur Luftbefeuchtung • hinten 2 Glastüren • langlebige LED-Beleuchtung • 5 Etagen • inkl. 4 Ablageroste à Ø 320 mm

*up to +70°C • with water container for humidity • 2 glass doors on the back • long-living LED lighting • 5 levels • incl. 4 grids à Ø 320 mm*

230 V / 230 W

14 kg \*

Ø 435 x h 710 mm

# 05-70524

Made in Europe

€ 1216,-\*



## Backwaren-Warmhaltevitrine Panorama 3 Pastry Warming Display Panorama 3

Edelstahl • Temperaturbereich 20°-90°C • 3 Ebenen à 600 x 400 mm • Geeignet für GN • Innenmaß 750 x 460 x 360 mm • Umluft für gleichmäßige Wärmeverteilung • Schamottstein als Hitzespeicher bei häufigem Öffnen der Türen • Wasserbehälter • Feuchtigkeitskontrolle verhindert das Austrocknen der Speisen • Ein-/Ausschalter • Umluft separat schaltbar • Kontrollleuchten • Nicht geeignet zum Aufwärmen von Speisen • Nur für Backwaren geeignet

*Stainless steel • Temperature range 20°-90°C • 3 levels of 600 x 400 mm • Suitable for GN • Interior size 750 x 460 x 360 mm • Ventilation for even heat distribution • Fire brick as heat storage when the doors are open • Water container • Humidity control prevents the food from drying out • On/off switch • Ventilation separately switchable • Pilot lights • Not suitable for heating up food • Only suitable for pastry*

230 V / 1,2 kW

780 x 490 x 480 mm

30 kg \*

Made in Europe

# 05-10304

€ 1633,-\*



Made in Europe

## Backwaren-Vitrine Cube Pastry Display Cube

Entwickelt für die Präsentation von Backwaren wie Croissants, Muffins oder Brioche • Erhältlich als Warmhaltevitrine oder als neutrale, unbeheizte Ausführung • Türen auf Vorder- und Rückseite zur Selbstbedienung 170° aufklappbar • Einlegeböden 300 x 310 mm aus Edelstahl • Nutzhöhe der einzelnen Fächer 150 mm • Seitenteile aus gehärtetem Glas 4 mm stark • Türen aus 4 mm starkem Polycarbonat • Oberseite aus 5 mm starkem gehärtetem Glas mit abgerundeten Ecken • Struktur aus poliertem Edelstahl • Stärke der vertikalen Säulen 35x35 mm • Warmhaltevitrinen: Thermostatische Regelung 30°-90°C, Kontrollleuchte, Ein-/Ausschalter, Wasserschale zur Luftbefeuchtung, untere Ebene beheizt

*Designed for the presentation of pastry products such as croissants, muffins or brioches • Available as a warming display or as a neutral model without heating • Doors can be opened 170° on front and back for self-service • Shelves 300 x 310 mm stainless steel • Useful height of individual compartments 150 mm • Side panels tempered glass 4 mm thick • Doors 4 mm thick polycarbonate • Top panel 5 mm thick tempered glass with rounded corners • Structure polished stainless steel • Thickness of vertical columns 35x35 mm • Warming displays: Thermostatic control 30°-90°C, pilot light, on/off switch, water tray for humidification, only base heated*

<b>Cube 2</b>	(2x) 300 x 310 mm	✓	230 V / 400 W	370 x 370 x 390 mm	11 kg *	<b>05-10317</b>	<b>862,-*</b>
<b>Cube 3</b>	(3x) 300 x 310 mm	✓	230 V / 400 W	370 x 370 x 540 mm	13 kg *	<b>05-10318</b>	<b>903,-*</b>
<b>Cube 4</b>	(4x) 300 x 310 mm	✓	230 V / 400 W	370 x 370 x 700 mm	15 kg *	<b>05-10353</b>	<b>1009,-*</b>
<b>Cube 2 Neutral</b>	(2x) 300 x 310 mm	✗	-	370 x 370 x 390 mm	9 kg *	<b>05-10317NE</b>	<b>566,-*</b>
<b>Cube 3 Neutral</b>	(3x) 300 x 310 mm	✗	-	370 x 370 x 540 mm	11 kg *	<b>05-10318NE</b>	<b>693,-*</b>
<b>Cube 4 Neutral</b>	(4x) 300 x 310 mm	✗	-	370 x 370 x 700 mm	12 kg *	<b>05-10353NE</b>	<b>803,-*</b>

Made in Europe

## Backwaren-Warmhaltevitrine Hot Food Pastry Warming Display Hot Food

Edelstahl • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C • beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

*stainless steel • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C • to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated*



SELF SERVICE

<b>Hot Food I</b>	230 V / 500 W	500 x 350 x 250 mm	9 kg	<b>05-10350</b>	<b>546,-*</b>
<b>Hot Food II</b>	230 V / 500 W	500 x 350 x 380 mm	14 kg	<b>05-10352</b>	<b>699,-*</b>

# WARMHALTEN

WARM KEEPING



Ersatzplatte  
Additional Plate 09-71130-00  
88,-\* ▲



## Servotherm

Gehäuse Edelstahl • Aluminium-  
Warmhalteplatten à 270x150 mm • Regler  
stainless steel casing • aluminium warming  
plates à 270x150 mm • thermostat

Made in Europe

<b>Servotherm VI</b>	6x 270x150 mm	230 V / 650 W	400 x 215 x 335 mm	14 kg	<b>05-71130</b>	<b>638,-*</b>
<b>Servotherm X</b>	10x 270x150 mm	230 V / 1,3 kW	400 x 215 x 475 mm	25 kg*	<b>05-71131</b>	<b>962,-*</b>



## Warmhalteplatte Warming Plate

Edelstahl • Regler • Temperaturbereich +35° bis  
+95°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte  
stainless steel • thermostat • temperature range  
+35° up to +95°C • on/off switch • pilot light

<b>Warmhalteplatte I</b>	<b>Warming Plate I</b>	500 x 375 mm	230 V / 250 W	500 x 375 x 64 mm	4 kg	<b>00-71132</b>	<b>200,-*</b>
<b>Warmhalteplatte II</b>	<b>Warming Plate II</b>	900 x 450 mm	230 V / 450 W	900 x 450 x 64 mm	9,3 kg	<b>00-71133</b>	<b>277,-*</b>



## Speiseausgabewagen 3x 1/1 GN Food Service Cart 3x 1/1 GN

Edelstahl • doppelwandig • Temperaturbereich 30° bis 90°C • Becken  
3x 1/1 GN x 150 mm • Wasserbad • mit Ablasshahn • Becken separat  
regelbar • stufenlose thermostatische Temperaturregelung • Aufwärmkontroll-  
rolllampe • Ein-/Ausschalter • 4 Lenkrollen • 2 Feststellbremsen • Lieferung  
ohne GN-Behälter

stainless steel • double-walled • temperature range 30° up to 90°C • basin  
3x 1/1 GN x 150 mm • bain marie • with drain tap • basins separately ad-  
justable • stepless thermostatic temperature control • reheat control lamp •  
on/off switch • 4 castors • 2 fixing brakes • GN containers not included

	3x 1/1 GN x 150 mm		230 V / 2 kW		39 kg*
	1170 x 670 x 850 mm		<b>05-00366</b>		<b>1446,-*</b>



## Elektro Chafing-Dish 1/1 GN

### Electric Chafing Dish 1/1 GN

für 1/1 GN-Behälter bis 100 mm Tiefe • Wasserbad aus hitzebeständigem Polypropylen • stufenlos einstellbar bis 85°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • inkl. 1/1 GN-Behälter x 65 mm tief (Inhalt 9 Liter)

for 1/1 GN containers up to 100 mm depth • water bath made of heat-resistant polypropylene • infinitely adjustable up to 85°C • on/off switch • pilot light • incl. 1/1 GN container x 65 mm deep (capacity 9 liters)



-  1/1 GN x 65/100 mm       **05-00327**
-  615 x 355 x 280 mm       **236,-\***
-  230 V / 800 W

GN-Gastronorm-Behälter auf Seite 221

GN Gastronorm containers on page 221









## Bain-Marie

### Bain Marie

Edelstahl • mit Wasserablaufhahn • für Behälter GN 1/1 und alle entsprechenden Kombinationen • GN-Behälter und Eiereinsatz nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel • with tap • suitable for GN 1/1 container and all other combinations • GN containers and egg insert not included








					
1/1 GN x 150 mm	230 V / 1,2 kW	340 x 590 x 240 mm	7,5 kg	<b>00-00323</b>	<b>217,-*</b>
1/1 GN x 200 mm	230 V / 1,2 kW	355 x 550 x 295 mm	9,5 kg	<b>00-00333</b>	<b>284,-*</b>

## Elektroheizung für Chafing-Dish

### Electric Heater for Chafing Dish

Edelstahl • Überhitzungsschutz • passt seine Höhe 100-140 mm durch Federung an • direkter Kontakt zum Boden des Chafing-Dish

stainless steel • overheating protection • adjusts itself to the height 100-140 mm due to spring system • direct contact to the bottom of the chafing dish

-  Ø 135 x h 100-140 mm       230 V / 450 W       1,1 kg
-  **00-90360**       **69,-\* ▲**



# WÄRMELEUCHTEN

HEATING LAMPS



Made in Germany

## 3-fach Wärmestrahler

Triple Heating Lamp

mit separaten Ein-/Ausschaltern • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht) • Leiste titanfarben pulverbeschichtet • Leiste 940x85x20 mm

with separate on/off switches • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light) • rail titanium-coloured powder-coated • rail 940 x 85 x 20 mm

⚡ 230 V / 750 W    📏 940 x 225 x 900 mm    ⚖️ 10 kg  
 # 10-10561    € 1316,-\*



Made in Germany



## Wärmestrahler

Heating Lamp

Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light)

⚡ 230 V / 250 W    📏 1900 x Ø 255 mm    ⚖️ 3 kg

	#	€
<input type="checkbox"/> Chrom   chrome	10-10552	411,-*
<input type="checkbox"/> Kupfer   copper	10-10553	411,-*
<input type="checkbox"/> Messing   brass	10-10554	411,-*
<input type="checkbox"/> Mattschwarz   matt black	10-10556	411,-*



Made in Germany

## Wärmeleuchte

Heating Lamp

Schirm beschichtet • Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

coated body • on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light)

⚡ 230 V / 250 W    📏 900/1700 mm    ⚖️ 3 kg

	#	€
<input type="checkbox"/> Silber   silver	00-50551 S	427,-*
<input type="checkbox"/> Weiß   white	00-50551 W	427,-*
<input type="checkbox"/> Kupfer-schwarz   copper-black	00-50551 K	427,-*



## Leuchtmittel für Wärmeleuchten | Illuminant for Warming Lamps

Infrarot-Leuchtmittel: Optimale Wärmeübertragung für das Warmhalten von Speisen • E27 Gewinde • Einsetzbar für alle Neumärker 250 W Wärmeleuchten • weißes Licht (auf Anfrage auch mit rotem Licht erhältlich)

Infrared illuminant: Optimal heat transfer for keeping food warm • E27 thread • Can be used for all Neumärker 250 W warming lamps • White light (on demand also available with red light)

⚡ 230 V / 250 W    📏 125 x 125 x 173 mm    # 04-10552-00    € 31,-\* ▲





Special Edition  
**125<sup>th</sup>**  
 anniversary  
 1894-2019



### Wärmestrahler N125 Experience Heating Lamp N125 Experience

Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • außen matt-schwarz, innen gold lackiert • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • matt black outside, gold painted inside • incl. infra-red bulb (white light)

📏 Ø158 x h 290 x l 900 mm ⚡ 230 V / 250 W 📦 3 kg  
 🇩🇪 Made in Germany # 10-10562N € 379,-\*

### Wärmeleuchte N125 Innovation Warming Lamp N125 Innovation

flexibler Arm mit Hygieneschutzschlauch • Schalter gegen versehentliches Umschalten geschützt • Schirm außen matt-schwarz, innen gold lackiert • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

flexible arm with hygienic plastic hose • switch protected against unintended switching • lamp shade matt black outside, gold painted inside • incl. infra-red bulb (white light)

📏 220x220x400/850 mm ⚡ 230 V/250 W 📦 10 kg  
 🇩🇪 Made in Germany # 10-10563 € 492,-\*

Auf Anfrage auch in Schwarz erhältlich  
 On request also available in black

### Tibet Wärmeleuchte Tibet Warming Lamp

flexibler Arm mit Hygieneschutzschlauch • Schalter gegen versehentliches Umschalten geschützt • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

flexible arm with hygienic plastic hose • switch protected against unintended switching • incl. infra-red bulb (white light)



🇩🇪 Made in Germany

**TIBET DELUXE:**  
 💡 Energiesparmodus  
 Energy save mode  
 💡 Volle Leistung  
 Full power

	🇩🇪	🇬🇧	⚡	📏	📦	#	€
<b>Tibet Chrom</b>	1 Strahler	1 lamp	230 V / 250 W	220x220x400/850 mm	10 kg	10-10555	453,-*
<b>Tibet Deluxe Chrom</b>	1 Strahler (2 Leistungsstufen)	1 lamp (2 power levels)	230 V / 250 W	220x220x400/850 mm	10 kg	10-10557	473,-*
<b>Tibet Gold</b>	1 Strahler	1 lamp	230 V / 250 W	220x220x400/850 mm	10 kg	10-10564	461,-*
<b>Tibet Twin Chrom</b>	2 Strahler	2 lamps	230 V / 500 W	220x220x400/850 mm	11 kg	10-10558	851,-*

# WÄRMEBRÜCKEN

WARMING BRIDGES



## Speisenwärmer Quarz-Kompakt Food Warmer Quartz Compact

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • mit Einsatz 1/1 GN x 20 mm • Schneidplatte nicht im Lieferumfang enthalten

IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • with insert 1/1 GN x 20 mm • cutting board not included

⚡ 230 V / 400 W

📏 585 x 360 x 450 mm

📦 9 kg

🇩🇪 Made in Germany

# 00-50565

€ 1096,-\*

## Schneidbrett | Cutting Board

20 mm dick • Kunststoff  
20 mm thick • plastic

# 04-50554-00

€ 145,-\* ▲



## Quarz-Kompakt Wärmebrücke Quartz Compact Warming Bridge

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • 2 Strahler • einzeln schaltbar

IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • 2 radiators • separately switchable

⚡ 230 V / 1 kW

📏 L 1000 x h 460 mm

📦 13 kg \*

🇩🇪 Made in Germany

# 00-50554

€ 2015,-\*



## Quarz-Kompakt Speisenwärmer II Quartz Compact Food Warmer II

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • Wärmeplatte aus Edelstahl • Heizzonen einzeln schaltbar • Thermostat • passend für 1x 1/1 GN + 1x 1/2 GN • GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten

IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • warming plate stainless steel • heating zones separate switchable • thermostat • suitable for 1x 1/1 GN + 1x 1/2 GN • GN containers not included

⚡ 230 V / 1,75 kW

📏 850 x 360 x 500 mm

📦 25 kg \*

🇩🇪 Made in Germany

# 00-50572

€ 2500,-\*



## Pommeswärmer Fries Warmer

von oben beheizt • Temperaturvoreinstellung von 80°-85°C ideal für die Präsentation von Pommes Frites, Nuggets and anderen Frittierprodukten • für 1/1 GN x 100 mm • Ein-/Ausschalter • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

top heating • preset temperature of 80°-85°C ideal for the presentation of chips, nuggets and other deep-fried products • on/off switch • for 1/1 GN x 100 mm • GN container not included

⚡ 230 V / 620 W

📏 329 x 643 x 438 mm

📦 6 kg

# 00-50221

€ 610,-\*



## Wärmebrücke „Pommeswärmer“ 2.0 Warming Bridge „Chips Warmer“ 2.0

Komplett aus Edelstahl • inkl. 1/1 GN-Behälter 65 mm tief • Zuschaltbare Oberhitze zum Warmhalten • Der gelochte Edelstahlinsert erlaubt das Durchfallen von Krümeln und Salz • Überschüssiges Öl kann abfließen • Ideal für Pommes, Chicken Nuggets, Calamares und andere frittierte Speisen • Besonders stabile Rahmenkonstruktion und Aufhängung des Oberteils

Completely made of stainless steel • Incl. 1/1 GN container 65 mm deep • Top heat for warm-keeping • The perforated stainless steel insert allows crumbs and salt to fall through • Excess oil can drain off • Ideal for chips, chicken nuggets, calamari and other deep-fried food • Particularly stable frame construction and mounting of the top section



345 x 565 x 325 mm	230 V / 500 W	5 kg
Made in Germany	# 15-50220N	€ 427,-*

## Pommeswärmer Snack Buddy Fries Warmer Snack Buddy

Modulares Warmhaltesystem für frittierte Speisen wie Pommes, Chicken Nuggets, Calamares etc. • Pommeswärmer mit optional erhältlichem Wärmestrahler • Besonders platzsparend für kleine Küchen • Gelochter Edelstahlinsert erlaubt das Durchfallen von Krümeln und Salz • Überschüssiges Öl kann abfließen • Temperaturbereich 30-90°C • Beckengröße 1/2 GN x 150 mm Tiefe • Kontrollelemente spritzwassergeschützt IPX4 • Thermostatische Regelung • Kontrollleuchten • Als Einzelgerät ohne Wärmestrahler ideal geeignet für die Selbstbedienung an Buffets • Der optionale Wärmestrahler mit Oberhitze (Nicht im Lieferumfang enthalten) schafft ideale Bedingungen, um frittierte Speisen länger kross zu halten

Modular warming system for deep-fried food such as fries, chicken nuggets, calamari, etc. • Fries warmer with optional heat lamp • Particularly space-saving for small kitchens • Perforated stainless steel insert allows crumbs and salt to fall through • Excess oil can drain off • Temperature range 30-90°C • Basin size 1/2 GN x 150 mm depth • Control elements splash-proof IPX4 • Thermostatic control • Pilot lights • Ideal for self-service buffets as a stand-alone unit without heat lamp • The optional heat lamp for top heat (not included) creates ideal conditions, to keep fried food longer crispy



<b>Pommeswärmer</b>	<b>Fries Warmer</b>	230 V/350 W	268x351x231 mm	6 kg	05-50507	260,-*
<b>Wärmestrahler</b>	<b>Heat Lamp</b>	230 V/500 W	270x329x527 mm	2 kg	05-50506	168,-* ▲

## Tibet-Wärmer Tibet Warmer

die silikonverdichteten Keramiksteinplatten speichern viel Wärme für eine effiziente Hitze- und Energienutzung • Rahmen Edelstahl • Thermostat für Wärmeplatte • Kontrolleuchte • 250 W Wärmestrahler mit separatem Ein-/Ausschalter schaffen eine Hitzeglocke von oben • Hygieneschutz Acrylglas • Bausatz / Flat Pack • höhenverstellbare Füße

the silicon sealed ceramic stone tiles are able to retain the heat in an efficient and energy saving way • stainless steel frame • thermostat for warming plate • pilot light • 250 W heating lamps with separate on/off switch create a heat cover from above • acrylic glass hygienic shield • flat pack kit • height-adjustable feet



<b>Tibet-Wärmer I</b>	<b>Tibet Warmer I</b>	500 x 500 mm	1x	230 V / 1,25 kW	510 x 560 x 750 mm	17 kg *	10-10550	1513,-*
<b>Tibet-Wärmer II</b>	<b>Tibet Warmer II</b>	1000 x 500 mm	2x	230 V / 2,5 kW	1010 x 560 x 750 mm	34 kg *	10-10551	2919,-*

# SUPPENTÖPFE

SOUP KETTLES



## Suppentopf Prince Charles

*Soup Kettle Prince Charles*

11 Liter Inhalt • Wasserbad oder trockenbeheizt • herausnehmbarer Edelstahlinsatz • klappbarer Edelstahldeckel mit Löffelaussparung • außen Aluminiumguss • innen Edelstahl • Simmerstat

capacity 11 liters • water bath or dry heat • removable stainless steel container • hinged stainless steel lid with ladle cut-out • cast aluminium outside • stainless steel interior • simmerstat



Prince Charles Braun	Prince Charles Brown	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10324	640,-*	
Prince Charles Weiß	Prince Charles White	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10326	640,-*	
Prince Charles Schwarz	Prince Charles Black	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10327	640,-*	

## Suppentöpfe

*Soup Kettles*

9 Liter Inhalt • herausnehmbarer Edelstahlinsatz • klappbarer Deckel mit Löffelaussparung • Energieregler +30° bis +95°C • hitzeisolierter Griff • inkl. 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen

capacity 9 liters • removable stainless steel container • hinged stainless steel lid with ladle cut-out • thermostat + 30° up to +95°C • heat-insulated handle • incl. 8 magnetically adhesive soup labels



Suppentopf DeLuxe	Soup Kettle DeLuxe	9 Liter	230 V / 400 W	Ø 345 x h 360 mm	4,5 kg	00-00349B	169,-*	
Farmerkopf	Farmer Caldron	9 Liter	230 V / 400 W	Ø 345 x h 360 mm	4,5 kg	00-10537B	122,-*	



**NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT**  
**AS LONG AS STOCK LASTS**



Dekor aus echtem Blattgold  
**Gold**  
Real gold-plated decor



Ausreichend Platz, um den Inhalt des Topfes mit einem Schildchen kenntlich zu machen  
Enough space to state the content of the pot on a tag



schwarz strukturiertes Finish mit massiven Messingbeschlägen  
Black textured finish with massive brass fittings

## Suppentöpfe Soup Kettles

Inhalt 5 Liter • herausnehmbarer Edelstahl-einsatz • Außentopf einbrennlackiert • Simmerstat • mit aufklappbarem Edelstahl-deckel • Löffelaussparung • inkl. Kelle • hitzeisolierter Griff • trockenbeheizt

capacity 5 liters • removable stainless steel container • vitreous enamelled body • simmerstat • stainless steel hinged lid • ladle cut-out • incl. ladle • heat-insulated handle • dry-heated



<b>A</b> „Hot Soup of the Day“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10510	499,-*
<b>B</b> „Today's hot Soup“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10500	499,-*
<b>C</b> Schwarz   black	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10538	549,-*

# WARMHALTEN

WARM KEEPING



## Wärmeschränke Warming Cabinets

Edelstahl • Zwischenbord  
höhenverstellbar • Thermostat  
0° bis +85°C  
stainless steel • partial board  
adjustable in height • thermost-  
tat 0° up to +85°C

					#	€
<b>A</b> für ca. 30 Teller à Ø 320 mm für approx. 30 plates à Ø 320 mm		230 V / 400 W	450 x 405 x 545 mm	24 kg *	<b>00-00190</b>	<b>464,-*</b>
<b>B</b> für ca. 60 Teller à Ø 320 mm für approx. 60 plates à Ø 320 mm		230 V / 750 W	450 x 510 x 855 mm	33 kg *	<b>00-00150</b>	<b>573,-*</b>
<b>C</b> für ca. 120 Teller à Ø 320 mm für approx. 120 plates à Ø 320 mm		230 V / 1,2 kW	750 x 510 x 855 mm	49 kg *	<b>00-00151</b>	<b>954,-*</b>



## Tassenwärmer 72N Cup Warmer 72N

Für ca. 72 Tassen • Edelstahl • Tassentemperatur ca. 60°C • Ablageflä-  
che 280 x 295 x h 175 mm zum Abstellen von Untertellern etc. • Ebenen  
separat schaltbar und regelbar

For approx. 72 cups • Stainless steel • Cup temperature approx. 60°C  
• Deposition surface 280 x 295 x h 175 mm for depositing saucers etc. •  
Levels separately switchable and adjustable

	230 V / 140 W		320 x 345 x 550 mm		11 kg
#	<b>00-70282 N</b>	€	<b>546,-*</b>		

## Tellerwärmer 30/40 Plate Warmer 30/40

Edelstahl • für ca. 30-40 Teller à Ø 320 mm • Temperatur regelbar  
+30° bis +80°C • Schiebetür aus Glas • mit festem Zwischenboden •  
Innenmaß Ø 330 x h 440 mm

stainless steel • for approx. 30-40 plates of Ø 320 mm • temperature  
adjustable +30° up to +80°C • glass sliding door • with fixed partial  
board • interior size Ø 330 x h 440 mm

	230 V / 600 W		Ø 460 x h 575 mm		22 kg *
#	<b>00-70280</b>	€	<b>808,-*</b>		

**NUR SOLANGE DER  
VORRAT REICHT  
AS LONG AS  
STOCK LASTS**





## Profi-Reiskocher XL

### Rice Cooker Pro XL

Großer Reiskocher für bis zu 30 Personen • Kapazität: 5,4 Liter gekochter Reis = 30 Portionen • Inkl. Messbecher (0,18 Liter) = 1 Portion (ergibt ca. 150g gekochten Reis) • Kochdauer für 10 Portionen ca. 30 Minuten bis zu 100°C • Kochdauer für 30 Portionen ca. 40 Minuten bis zu 100°C • Automatische Warmhaltefunktion nach Beendigung des Kochvorgangs • Warmhaltefunktion bis zu 12 Stunden bei 70°C • Gehäuse gebürsteter Edelstahl • Gehäuse innen emailliert • Innenbehälter aus Aluminium mit Antihafbeschichtung • Abmessungen des Innenbehälters: 345 x 345 x 185 mm • Innenbehälter und innere Deckelplatte zur einfachen Reinigung entnehmbar • Gefedert gelagerte innere Deckelplatte, um den Innenbehälter dicht zu verschließen • Große Griffe für den einfachen Transport • Auffangbehälter für Kondenswasser • Inkl. Reislöffel

Large rice cooker for up to 30 people • Capacity: 5.4 litres of cooked rice = 30 portions • Incl. measuring cup (0.18 litres) = 1 portion (yields approx. 150g cooked rice) • Cooking time for 10 portions approx. 30 minutes up to 100°C • Cooking time for 30 portions approx. 40 minutes up to 100°C • Automatic warm-keeping function at the end of the cooking process • Warm-keeping function for up to 12 hours at 70°C • Brushed stainless steel casing • Casing enamelled inside • Aluminium inner pot with non-stick coating • Dimensions of the inner pot: 345 x 345 x 185 mm • Inner pot and inner lid removable for easy cleaning • Inner lid closes the inner pot tightly • Large handles for easy transport • Collecting tray for condensation water • Incl. rice spoon

⚡ 230 V / 1,95 kW    📏 480 x 400 x 185 mm    📦 9,15 kg

# 00-00337    € 290,-\*



**NEU  
NEW**

## Reiswärmer

### Rice Warmer

Gehäuse Edelstahl • Innentopf antihafbeschichtet • mit extra großen Griffen • Rundum-Warmhaltefunktion • Fassungsvermögen: das gekochte Ergebnis von ca. 8,5 kg ungekochtem Reis

stainless steel casing • inner pot non-stick coated • with extra large handles • all-around warm keeping function • capacity: the cooked result of 8.5 kg uncooked rice

⚡ 230 V / 110 W    📏 Ø 395 x h 372 mm    📦 7,9 kg

# 00-00339    € 294,-\*



## Mini-Reiskocher

### Mini Rice Cooker

geeignet, um Reis zu kochen, um Gemüse, Fisch und Fleisch schonend zu dämpfen oder um Speisen warmzuhalten • Gehäuse Edelstahl und Kunststoff • antihafbeschichteter Innentopf • Inhalt 1,8 Liter • für ca. 2-10 Personen • inkl. 1 Messbecher, 1 Reislöffel und 1 Dämpfeinsatz • nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

suitable for cooking rice, for steaming vegetables, fish or meat gently or for keeping food warm • casing stainless steel with plastic • inner pot non-stick coated • capacity 1.8 liters • for approx. 2-10 people • incl. 1 measuring cup, 1 spoon and 1 steaming insert • not suitable for permanent commercial use

⚡ 230 V / 700 W    📏 Ø 285 x h 280 mm    📦 2,6 kg

# 00-90329N    € 70,-\*



# ELEKTROKOCHER

ELECTRIC COOKERS



Made in Germany

## Ceran®-Kochplatten Ceramic Glass Hotplates

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche aus flächenbündigem CERAN® • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • stufenlose Regler • höhenverstellbare Füße

*stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass cooking surface flush with casing • residual heat display • pilot lights • continuously adjustable • height-adjustable feet*



<b>A</b> Kochplatte I	<b>Hotplate I</b>	1x Ø 230 mm	230 V / 3 kW	400 x 455 x 120 mm	8 kg	00-00211	1048,-*
<b>B</b> Kochplatte II	<b>Hotplate II</b>	2x Ø 230 mm	400 V / 6 kW	700 x 455 x 120 mm	17 kg	00-00212	2360,-*



Made in Germany

## Ceran®-Kochplatten Ceramic Glass Hotplates

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche aus flächenbündigem CERAN® • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • stufenlose Regler • höhenverstellbare Füße

*stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass cooking surface flush with casing • residual heat display • pilot lights • continuously adjustable • height-adjustable feet*



<b>A</b> Econom II N	2x Ø 180 mm	230 V / 3,4 kW	600 x 380 x 100 mm	19,5 kg	00-00279	1360,-*
<b>B</b> Econom II H	Ø 200 mm + Ø 160 mm	230 V / 3,5 W	330 x 575 x 100 mm	19 kg	00-00278	1428,-*





Made in Germany

## Neumärker Classic Kochplatten

### Neumärker Classic Hotplates

E.G.O.® Gussheizplatte • Handarbeit Made in Germany • Gehäuse Edelstahl • Kontroll-leuchten • Stufenschalter • höhenverstellbare Füße

E.G.O.® cast hotplate • Hand-made in Germany • stainless steel casing • pilot light • step switch • height-adjustable feet



Einzelkochplatte 220	Single Hotplate 220	Ø 220 mm	230 V / 2 kW	370 x 370 x 150 mm	9 kg	16-00108	496,-*
Einzelkochplatte 300	Single Hotplate 300	Ø 300 mm	230 V / 2,5 kW	450 x 450 x 150 mm	12 kg	16-00110	771,-*
Doppelkochplatte 145-180	Double Hotplate 145-180	Ø 145 + 180 mm	230 V / 2,5 kW	640 x 330 x 150 mm	11 kg	16-00115	666,-*
Doppelkochplatte 220-220	Double Hotplate 220-220	Ø 220 + 220 mm	400 V / 4 kW	720 x 370 x 150 mm	13 kg	16-00111	805,-*
Doppelkochplatte 300-300	Double Hotplate 300-300	Ø 300 + 300 mm	400 V / 5 kW	910 x 450 x 150 mm	22 kg	16-00112	1401,-*



## Kochplatten Touch Ceran®

### Hotplates Touch Ceran®

mit Zweikreis-Heizzone • Gehäuse Edelstahl • Kochfläche aus CERAN® • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • Regelung über Touch-Control Sensoren • Ankochoautomatik • Überhitzungsschutz

with dual heating zone • stainless steel casing • CERAN® glass cooking surface • residual heat display • pilot lights • adjustable through Touch-Control panel • parboil automatic • overheating protection

<b>A</b> Touch Ceran I	Ø 140/210 mm	230 V / 2,2 kW	305 x 410 x 75 mm	3,2 kg	00-00203	335,-*
<b>B</b> Touch Ceran II	Ø 140/210 mm + Ø 145 mm	230 V / 3,4 W	550 x 310 x 65 mm	3,9 kg	00-00204	500,-*

# ELEKTROKOCHER

ELECTRIC COOKERS



## Induktions-Kocher IK 35 SK

### Induction Cooker IK 35 SK

Gehäuse Edelstahl • Kochfläche aus CERAN® • für Töpfe und Pfannen Ø 120-240 mm • Digitalanzeige leuchtet durch Kochfläche • 10 Temperaturstufen 60° bis 240°C • elektronischer Überhitzungsschutz • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

*stainless steel casing • CERAN® glass cooking surface • for pots and pans Ø 120-240 mm • digital display shines through cooking surface • 10 temperature levels 60° up to 240°C • overheating protection • the device is not suitable for permanent commercial use*

⚡ 230 V / 3,5 kW    📏 340 x 445 x 125 mm    ⚖️ 7,2 kg

# 00-00215B    € 359,-\*

## Induktions-Kocher Touch Ceran® II

### Induction Cooker Touch Ceran® II

Kochfläche aus CERAN® • Regelung über Touch-Control Sensoren • Temperatur +60° bis +240°C • 10 Leistungsstufen • Zeitschalter bis 180 Min. • automatische Abschaltung und Signalton • Heizzonen Ø 100-200 mm

*CERAN® glass cooking surface • adjustable through Touch Control sensors • temperature levels +60° to +240°C • 10 power levels • timer up to 180 min. • automatic off-switching and acoustic signal • heating zones Ø 100-200 mm*

⚡ 230 V / 3,4 kW    # 00-00217

📏 600 x 360 x 66 mm    € 288,-\*

⚖️ 4 kg



## Elektro-Multipfanne Supra

### Electric Multi Pan Supra

Inhalt ca. 8 Liter • Innenmaß Ø 380 mm • Innenhöhe 80 mm • Antihafbeschichtung • Regler • steckerfertig • inkl. Glasdeckel • nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

*capacity approx. 8 liters • inner size Ø 380 mm • inner height 80 mm • non-stick coating • thermostat • ready to plug-in • incl. glass lid • not suitable for permanent commercial use*

📏 Ø 380 mm    ⚡ 230 V / 1,5 kW    ⚖️ 3,65 kg

📏 Ø 410 x h 200 mm    # 00-90369    € 79,-\*





## Induktions-Wok Econom

### Induction Wok Econom

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Wok-Cuvette aus flächenbündigem CERAN® • Stufenloser Regler • Digitalanzeige • Cuvette Ø 300 mm • Für Wokpfannen • Temperaturüberwachung • Lüfter mit spülmaschineneigenem Aluminium-Fettfilter • Höhenverstellbare Füße • Jetzt mit noch mehr Leistung für besonders schnelles Aufheizen

*Stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass wok cuvette flush with casing • Continuously Adjustable thermostat • Digital display • Cuvette Ø 300 mm • For wok pans • Temperature control • Fan with dishwasher suitable aluminium filter for fat • Height-adjustable feet • Now with even more power for particularly short heating times*

⚡ 230 V / 3,5 kW    📏 330 x 380 x 175 mm    📦 8,5 kg

# 00-00274N    € 2549,-\*



Made in Germany

## Induktions-Wok IW 35

### Induction Wok IW 35

Gehäuse Edelstahl • Wok-Cuvette aus Glaskeramik • Touch-Control Bedienfeld mit Digitalanzeige • Digitaltimer 1 bis 180 Min. • Cuvette Ø 260 mm • 10 Temperaturstufen 60° bis 240°C • für Wokpfannen • elektronischer Überhitzungsschutz • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

*stainless steel casing • wok cuvette ceramic glass • touch control panel with digital display • digital timer 1 up to 180 min • cuvette Ø 260 mm • 10 temperature levels 60° up to 240°C • overheating protection • the device is not suitable for permanent commercial use*

⚡ 230 V / 3,5 kW    📏 340 x 440 x 125 mm    📦 7,54 kg

# 00-00126 B    € 397,-\*



## Wokpfanne IW 35

### Wok Pan IW 35

Edelstahl • induktionsgeeignet • Kaltgriffe • Inhalt 6 Liter • Durchmesser 360 mm • Höhe 110 mm (220 mm inkl. Deckel)

*stainless steel • suitable for induction • heat-insulated handles • 6 liters capacity • diameter 360 mm • 110 mm height (220 mm incl. lid)*

# 01-00126 B

€ 172,-\*



# GAS-KOCHER

GAS COOKERS



## Gas-Hockerkocher NGETL 5-50 Gas Stand Cooker NGETL 5-50

Edelstahl • Gussrippenrahmen abnehmbar • Schlitzbrenner Ø 180 mm zur Reinigung einfach zerlegbar • stufenlos regelbar • höhenverstellbare Füße • auf Propangas eingestellt • Erdgasdüse liegt bei

*stainless steel • cast iron grid removable • burner Ø 180 mm easy to dismantle for cleaning • continuous adjustable • height-adjustable feet • for propane gas • nozzle for natural gas is attached*

500 x 500 x 450 mm LPG 11,5 kW  
LNG 13 kW 25 kg \*  
# 05-30271 € 967,-\*



## China I NGWT 3

Gehäuse Edelstahl • 1 Brenner inkl. 1 Wokringaufsatz • Anschluß 1/2" Propangas • Erdgasdüse beigelegt • Erdgas: Leistung 15 kW, Verbrauch 1,58 m³/h, 20 mbar • Propangas: Leistung 13 kW, Verbrauch 1,02 kg/h, 50 mbar

*stainless steel casing • 1 burner incl. 1 wok ring • connection 1/2" propane gas • nozzle for natural gas enclosed • natural gas: power 15 kW, consumption 1.58 m³/h, 20 mbar • propane gas: power 13 kW, consumption 1.02 kg/h, 50 mbar*

400 x 600 x 280/325 mm 13 / 15 kW 28 kg \*  
# 00-30262 N € 1427,-\*

## Stahlblech-Wokpfanne Steel Sheet Wok Pan

Ø 360 mm  
# 00-00519  
€ 181,-\*



**!** ACHTUNG! Alle Gasgeräte werden ohne Zubehör für den Anschluss geliefert. Für den Einsatz mit Propan-/ Butangas empfehlen wir, unser Anschlussset gleich mitzubestellen. Außerdem empfehlen wir, die Installation von Gasgeräten immer durch einen ausgebildeten Fachmann durchführen zu lassen.

**!** ATTENTION! All our crepes units come without the needed accessories to connect them to LPG gas. Please consider that when ordering. We recommend having gas appliances installed by a specialist.

## Anschluss-Set für Gas-Hockerkocher NGETL 5-50

Komplettsset für den Anschluss • Für 50 mbar • Profi-Druckminderer, entspricht DGUV Vorschrift 79 für den gewerblichen Einsatz • Schlauchbruchsicherung • Gasschlauch 150 cm • Adapter für Gasanschluss • Reduzierter Muffennippel 3/4"IG x 1/2"AG • Nur geeignet für Propan- oder Butangas • Nur für Deutschland zugelassen

*This product is only suitable for German gas connections. Please ask a local gas technician for the needed accessories.*

# 06-30271-00 € 212,-\* ▲

Einzelne Komponenten:	#	€
<b>A</b> Profi-Druckminderer inkl. Schlauchbruchsicherung	30-00065N-02	128,-* ▲▲
<b>B</b> Gasschlauch 150 cm, beidseitig 1/4"lks	30-00066-02	32,-* ▲▲
<b>C</b> Adapter, 1/2"R x 1/4"lks + Winkel 90° 1/2"	30-00074	33,-* ▲▲
<b>D</b> Reduzierter Muffennippel, 3/4"IG x 1/2"AG	30-00072	19,-* ▲▲



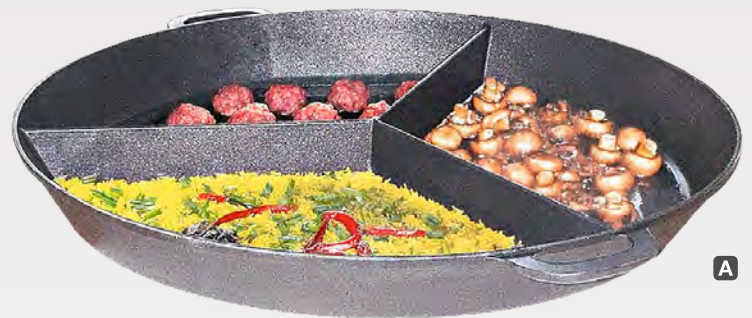


## Braten. Warmhalten. Präsentieren. Verkaufsförderung mit Charme.

Perfekt für Märkte und Events. Die nostalgische Riesenpfanne ist die beste Werbung für den Aktionsverkauf von Pilzen, Paella, Currywurst, Muscheln, Gambas, Fleisch, Bratartoffeln...

### Frying. Warm-keeping. Presenting. Sales promotion with style.

Perfect for markets, fairs and events. The giant nostalgic pan is the best advertising for action sales of mushrooms, paella, shellfish, prawns, meat, potatoes...



**Großraumpfannen** • Aluminium Handguss • Antihafbeschichtung auf Keramikbasis  
**Giant Pans** • hand cast aluminium • non-stick coating on ceramic base

Innenmaße inner dimensions	Außenmaße outer dimensions	mit 3-Teilung with 3 partitions	mit 2-Teilung with 2 partitions	Bodenstärke base thickness	kg	#	€
<b>A</b> Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm	mit 3-Teilung	with 3 partitions	10 mm	20 kg *	00-00527	757,-*
<b>B</b> Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm	mit 2-Teilung	with 2 partitions	10 mm	19 kg *	00-00526	722,-*
<b>C</b> Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm			10 mm	18 kg *	00-00523	726,-*
<b>D</b> Ø 650 x h 100 mm	810 x 660 x 110 mm	mit 2-Teilung	with 2 partitions	10 mm	14 kg *	00-00525	465,-*
<b>E</b> Ø 650 x h 100 mm	810 x 660 x 110 mm			10 mm	13 kg *	00-00522	415,-*
<b>F</b> Ø 500 x h 78 mm	630 x 510 x 85 mm	mit 2-Teilung	with 2 partitions	7 mm	8 kg	00-00524	321,-*
<b>G</b> Ø 500 x h 78 mm	630 x 510 x 85 mm			7 mm	7 kg	00-00521	289,-*

# ÖFEN

OVENS



Made in Europe



**Praktischer Snack-Ofen für 1/2 GN-Bleche und Behälter mit besonders wenig Platzbedarf. Ideal, um in Bistros und Cafés schnell Baguettes, Pizzabrötchen oder andere Tiefkühlsnacks aufzubacken.**

*Useful oven for snacks that holds 1/2 GN trays and needs only little space. Perfect for baking baguettes, pizza buns or other frozen food in cafés or bistros.*

## Heißluftofen GN Mini

**Convection Oven GN Mini**

Besonders platzsparender Heißluftofen • Gehäuse Edelstahl • Doppelverglaste Tür • Kontrollleuchten • Thermostat 0-270°C • Innenmaß 270 x 335 x 320 mm • Einschübe passend für 1/2 GN-Behälter • Inkl. 2 Lochbleche à 265 x 325 mm und 1 Bröselblech • Timer bis 120 Minuten

*Particularly space-saving convection oven • Stainless steel casing • Double-glazed door • Pilot lights • Thermostat 0-270°C • Interior size 270 x 335 x 320 mm • Shelves suitable for 1/2 GN containers • Incl. 2 perforated trays of 265 x 325 mm and 1 crumb tray • Timer up to 120 minutes*

(2x) 265 x 325 mm	230 V / 1,5 kW	# 05-00819
370 x 535 x 495 mm	20 kg *	€ 813,-*



## Heißluftofen Basic

**Convection Oven Basic**

Made in Europe

Doppelverglaste Tür • Kontrollleuchten • Thermostatische Temperaturregelung • Umluftgebläse mit 2 Ventilatoren für eine besonders gleichmäßige Hitzeverteilung • Gehäuse und Backkammer aus Edelstahl AISI430 • Schalter für Ausschalten des Gebläses bei Türöffnung • Inkl. 4 Roste

*Double-glazed door • Pilot lights • Thermostatic temperature control • Ventilation with 2 fans for a particularly even heat distribution • Casing and baking chamber made of stainless steel AISI430 • Switch to stop fans while the door is opened • Incl. 4 grids*

Basic 600H: Die Beschwadung sorgt für perfekte Backergebnisse von Baguettes, Brötchen, Pizza und anderen Backsnacks. Durch die Beschwadung mit Wasserdampf in der Backkammer entstehen besonders knusprige Brotkrusten und die Triebwirkung von Hefe wird unterstützt. Wasseranschluss auf der Rückseite des Gerätes.

*Basic 600H: The humidification ensures perfect baking results for baguettes, rolls, pizza and other baked snacks. Steaming in the baking chamber produces particularly crispy bread crusts and the yeast action is supported. Water connection on the back of the unit*



	Beschwadung Humidification					#	€
Basic 430	✗	(4x) 430 x 310 mm	230 V / 2,6 kW	600 x 540 x 570 mm	65 kg *	05-00818	806,-*
Basic 600H	✓	(4x) 600 x 400 mm	230 V / 3,2 kW	840 x 700 x 570 mm	40 kg *	05-00820N	1550,-*



## Grillofen Formula Grill XS

### Grill Oven Formula Grill XS

Besonders platzsparender Heißluft-Grillofen mit innovativer Kombinationstechnik • Für eine einfache, besonders schnelle und präzise Zubereitung auf den Punkt • Perfekt zum schnellen Grillen von Speisen, zum Gratinieren und zum Aufbacken von Snacks • Express Cooking Modus: Optimal zum Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse in kürzester Zeit • Finishing Modus: Perfekt zum Gratinieren und zum Regenerieren vorgegarter Speisen • Snack Modus: Für das Aufbacken von Pizza, Focaccia, Sandwiches, Baguettes etc. • Optimale Ergebnisse durch die Kombination verschiedener Garmethoden: Konvektion, Infrarotstrahlung und Kontakthitze • Die Konvektionshitze mit Heißluftströmung verteilt die Wärme im Backraum und gewährleistet eine gleichmäßige Zubereitung • Die Infrarotstrahlung dringt tief in die Speisen ein und erhitzt diese auch im Inneren • Kontakthitze auf dem massiven Grillrost aus Gusseisen oder auf der Bratplatte für knusprige Ergebnisse, Röstaromen und ein schönes Grillmuster auf den Speisen • Die großzügige Wasserschale fängt heruntertropfendes Fett auf und verringert die Rauchentwicklung • Intuitive, benutzerfreundliche Bedienung mit Touch-Display • Große Auswahl an vorgespeicherten Rezepten in 4 Kategorien: Fleisch, Fisch, Gemüse und mehr • Individuelle Anpassung der Rezepte • Fresh Air System: Innovatives Lüftungssystem mit konstantem Luftaustausch statt Umluft. Das vereinfacht die Reinigung durch weniger Fettpartikel, es gibt weniger Rauchentwicklung und es bewahrt den frischen Geschmack. • Geringer Platzbedarf: Ideal für kleine Küchen in Bistros und Cafés • Gehäuse Edelstahl • Innenmaß GN 1/2 • Inkl. Bratplatte aus Glas GN 1/2, emailliertes Grillrost aus Gusseisen GN 1/2, Rostheber, Pizzaschaufel, Wasserschale GN 1/2 und Grillbürste mit Messingborsten

Particularly space-saving convection grill oven with innovative combination of technologies • For easy, extremely quick and precise preparation to the point • Perfect for quick cooking of food, gratinating and baking snacks • Express Cooking mode: Ideal for quick cooking of meat, fish, vegetables in the shortest time • Finishing mode: Perfect for gratinating and regenerating pre-cooked food • Snack mode: For baking pizza, focaccia, sandwiches, baguettes, etc. • Best results thanks to the combination of different cooking methods: convection, infrared radiation and contact heat • The convection heat with hot air flow distributes the heat in the baking chamber and ensures even cooking • The infrared radiation reaches deep into the food and heats it from the inside as well • Contact heat on the solid cast iron grid or on the griddle plate for crispy results, roasting flavours and a beautiful grill pattern on the food • The spacious water tray catches dripping fat and reduces smoke development • Intuitive, user-friendly operation with touch display • Large selection of pre-saved recipes in 4 categories: Meat, fish, vegetables and more • Customisation of recipes • Fresh Air System: innovative ventilation system with constant air exchange instead of recirculation. This facilitates cleaning due to fewer fat particles, there is less smoke development and it preserves the fresh flavour. • Small footprint: Ideal for small kitchens in bistros and cafés • Stainless steel casing • Internal dimensions GN 1/2 • Incl. roasting tray made of glass GN 1/2, enamelled cast iron grill grid GN 1/2, grid lifter, pizza peel, water tray GN 1/2 and grill brush with brass bristles



**Express Cooking Modus**  
Garen von Fleisch und Gemüse



**Finishing Modus**  
Gratinieren und Regeneration



**Snack Modus**  
Aufbacken von Pizza und Baguette



GN 1/2

400 V / 5,6 kW

# 05-00867

55 kg \*

420 x 600 x 690 mm

€ 7999,-\* ▲

Made in Europe

**Der neue Formula Grill XS revolutioniert Ihre Prozesse! Die innovative Kombination aus Konvektion, Infrarotstrahlung und Kontakthitze liefert perfekte Ergebnisse in kürzester Zeit.**

**This new Formula Grill XS revolutionises your processes! The innovative combination of convection, infrared radiation and contact heat delivers perfect results in the shortest time.**



**Konvektion**  
Fresh Air System



**Infrarotstrahlung**  
Auf 4 Stufen



**Kontakthitze**  
Grill & Griddle

# ÖFEN

## OVENS



### King Edward Majestic

ca. 100 Kartoffeln backen + ca. 100 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Schwarz pulverbeschichtet • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • inkl. 3 Gitterkorb-Roste

*approx. 100 potatoes to bake + approx. 100 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • black powder-coated • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • incl. 3 basket-grids*

100 + 100 Kartoffeln | 100 + 100 potatoes

400 V / 6 kW

590 x 590 x 1200 mm

85 kg \*

Made in Britain

# 05-51205

€ 6820,-\*



Rückseite // back

### King Edward Classic 50

ca. 50 Kartoffeln backen + ca. 50 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Schwarz pulverbeschichtet • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • Timer bis 90 Min. • beleuchtetes Warmhalte-Display • inkl. 3 Roste • Rückseite mit Schauenfenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

*approx. 50 potatoes to bake + approx. 50 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • black powder-coated • circulating air blower • on/off switch • thermostats • timer up to 90 min. • lighted warming display • incl. 3 grids • back with display window and black glass menu board for counter application*

50 + 50 Kartoffeln | 50 + 50 potatoes

230 V / 2,6 kW

510 x 540 x 750 mm

42 kg \*

Made in Britain

# 05-51213

€ 3743,-\*

Made in Britain



### King Edward Vintage Pizzaofen PK1W

**King Edward Vintage Pizza Oven PK1W**

Für eine Pizza à Ø 35 cm • Schamottsteinboden für perfekt knusprige Pizzen, Flammkuchen oder andere Backwaren • Backfläche 380 x 380 mm • Tür mit Sichtfenster • Innenbeleuchtung • Ober- und Unterhitze separat schaltbar • Inklusive Warmhaltefach mit 2 Ebenen • Halten Sie bis zu 2 Pizzen warm, während Sie die Bestellung fertig zubereiten oder bieten Sie einen Pizza-Snackverkauf mit einzelnen Stücken an, ohne dass diese auskühlen • Separate thermostatische Regelung des Warmhaltefachs

*For one pizza of Ø 35 cm • Fire brick bottom for perfectly crispy pizzas, tarte flambée or other baked goods • Baking surface 380 x 380 mm • Door with inspection window • Interior lighting • Top and bottom heat can be switched separately • Including a 2-level warming compartment • Keep up to 2 pizzas warm while you finish preparing the order. Or offer individual slices of pizza as a snack and keep them warm • Separate thermostatic control of the warming compartment*

380 x 380 mm

230 V / 2,75 kW

# 05-51229

570 x 610 x 815 mm

63 kg \*

€ 3119,-\*





## King Edward Potato Baker

ca. 50 Kartoffeln backen + ca. 50 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Farbe Bordeaux-Rot • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • Innenmaß: 320x370x280 mm • inkl. 3 Roste

*approx. 50 potatoes to bake + approx. 50 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • claret red coloured • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • interior size: 320x370x280 mm • incl. 3 grids*

50 + 50 Kartoffeln | 50 + 50 potatoes

230 V / 3 kW 520 x 560 x 810 mm 55 kg \*

Made in Britain 05-51212 4728,-\*



## King Edward Potato Baker klein | small

ca. 25 Kartoffeln backen + ca. 25 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Farbe Bordeaux-Rot • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • Innenmaß: 275x280x200 mm • inkl. 2 Roste

*approx. 25 potatoes to bake + approx. 25 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • claret red coloured • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • interior size: 275x280x200 mm • incl. 2 grids*

25 + 25 Kartoffeln | 25 + 25 potatoes

230 V / 2,5 kW 460 x 480 x 584 mm 45 kg \*

Made in Britain 05-51202 4113,-\*



## King Edward Hot Food Server

Warmhaltevitrine • Farbe Bordeaux-Rot • Innenbeleuchtung • inkl. 3 verchromte Roste à 460x440 mm • für ca. 80 Kartoffeln oder andere Produkte

*display for warm-keeping • claret red colour • interior lighting • incl. 3 chromed grids à 460x440 mm • for approx. 80 potatoes or other products*

230 V / 1,45 kW 515 x 533 x 640 mm 39 kg \*

Made in Britain 05-51215 2759,-\*



# ÖFEN

OVENS



Rückseite | back

## Bake King Potato Baker

ca. 60 Kartoffeln backen + ca. 60 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • Rückseite mit Schaufenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

*approx. 60 potatoes to bake + approx. 60 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • stainless steel casing • on/off switch • thermostat • lighted warming display • back with display window and black glass menu board for counter application*

60 + 60 Kartoffeln | 60 + 60 potatoes

230 V / 3 kW

510 x 580 x 750 mm

42 kg \*

Made in Britain

# 05-51214

€ 3092,-\*



Rückseite | back

## Bake King Mini

ca. 25 Kartoffeln backen + ca. 25 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • besonders platzsparend • Gehäuse schwarz pulverbeschichtet • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • Rückseite mit Schaufenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

*approx. 25 potatoes to bake + approx. 25 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • extra space-saving • black powder-coated casing • on/off switch • thermostat • lighted warming display • back with display window and black glass menu board for counter application*

25 + 25 Kartoffeln | 25 + 25 potatoes

230 V / 2,5 kW

455 x 505 x 643 mm

31 kg \*

Made in Britain

# 05-51206

€ 2515,-\*

## Dörrautomat Fitness Food

### Food Dehydrator Fitness Food

Zum schonenden Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch, Fisch, etc. • Automatische Steuerung der Luftzirkulation für gleichmäßige Dörrergebnisse • 7 Edelstahlroste à 375 x 300 mm, die jeweils bis zu 500 g aufnehmen können • Die Schalen sind gleichmäßig verteilt und lassen sich leicht entfernen und reinigen • Gehäuse und Tür sind aus Polypropylen gefertigt und für bessere Leistung doppelwandig • Transparente Tür zur Überwachung des Trocknungsprozesses • Inkl. transparente Unterlage, um Fruchtrückstände am Boden aufzufangen oder auch zum Herstellen von Fruchtleder • Digitalanzeige • Temperatur einstellbar von 35° bis 70°C • Der Timer kann von 30 min bis zu 24 Stunden im Abstand von 30 Minuten eingestellt werden

*For gentle drying of fruits, vegetables, herbs, meat, fish, etc. • Automatic control of the air circulation for uniform drying results • Equipped with 7 stainless steel trays of 375 x 300 mm, which can hold up to 500 g each • The trays are evenly distributed and easy to remove and to clean • Casing and door are made of polypropylene and double-walled for better performance • Transparent door for monitoring the drying process • A transparent tray is included for collecting fruit residues on the floor or for producing fruit leather • Digital display • Temperature adjustable from 35° to 70°C • The timer can be set from 30 minutes to 24 hours at intervals of 30 minutes*



7x 375 x 300 mm

230 V / 500 W

345 x 450 x 315 mm

# 05-00718

€ 297,-\*



## Pizzaofen Mini 350

### Pizza Oven Mini 350

Snack-Pizzaofen mit wenig Platzbedarf für kleine Bistros, Cafés und Restaurants • Schamottsteinboden 14 mm stark: Gleichmäßige Hitzeverteilung und besonders knusprige Backergebnisse • Geeignet für Pizzen bis Durchmesser Ø 35 cm • Thermostatische Temperaturregelung • Oberhitze und Unterhitze separat regelbar • Temperaturbereich 50-300°C • Kontrolleuchten • Backkammergröße 410 x 370 x 90 mm • Gehäuse Edelstahl

Snack pizza oven with compact footprint for small bistros, cafés and restaurants • 14 mm thick fireclay base: even heat distribution and particularly crispy baking results • Suitable for pizzas up to Ø 35 cm • Thermostatic temperature control • Top heat and bottom heat separately adjustable • Temperature range 50-300°C • Pilot lights • Baking chamber size 410 x 370 x 90 mm • Stainless steel casing

	Anzahl Pizzen Number of pizzas	230 V / 2 kW	550 x 498 x 252 mm	17 kg *	# 00-30184N	€ 550,-*
<b>A Mini 350</b>	1x Ø 35 cm	230 V / 2 kW	550 x 498 x 252 mm	17 kg *	00-30184N	550,-*
<b>B Mini 350D</b>	2x Ø 35 cm	230 V / 3 kW	550 x 430 x 375 mm	34 kg *	00-30189N	815,-*



## Pizzaofen Rustica

### Pizza Oven Rustica

Für 4 oder 8 Pizzen à Ø 32 cm • Backkammer 660x660x150 mm • Innenkammer Aluminium • Front Edelstahl • Tür mit Sichtfenster • Innenbeleuchtung • Schamottsteinboden • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar bis 450°C • Großes Thermometer an Gerätefront

For 4 or 8 pizzas à Ø 32 cm • Interior size 660x660x150 mm • Aluminium interior • Stainless steel front • Door with window • Interior lighting • Fire brick bottom • Top and bottom heating separately adjustable up to 450°C • Large thermometer on the front

	Anzahl Pizzen Number of pizzas	400 V / 5,6 kW	917 x 850 x 343 mm	82 kg *	# 00-30153	€ 1691,-*
<b>A Rustica</b>	4x Ø 32 cm	400 V / 5,6 kW	917 x 850 x 343 mm	82 kg *	00-30153	1691,-*
<b>B Rustica Twin</b>	8x Ø 32 cm	400 V / 11,2 kW	917 x 850 x 650 mm	125 kg *	00-30156	2433,-*

# PIZZA & PASTA

PIZZA & PASTA



Made in Europe

## Pizza Quarz 430S Pizza Quartz 430S

für 1 Pizza à Ø 40 cm • Backkammer 430x430x110 mm • Edelstahl • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar 0° bis +350°C • Infrarot-Quarzsysteem • Timer mit Einstellung für durchgängigen Betrieb • Schamottsteinboden • Kontrollleuchten

for 1 pizza à Ø 40 cm • interior size 430x430x110 mm • stainless steel made • top and bottom heating separately adjustable 0° up to +350°C • infrared quartz system • timer with lock position for continuous application • fire brick bottom • pilot lights

1x Ø 40 cm (Pizzen | pizzas) 30 kg \*

230 V / 3 kW

670 x 580 x 270 mm

# 05-30182

€ 1070,-\*

## Pizzaschneider Rapid Roll Pizza Cutter Rapid Roll

Edelstahl mit Griff aus Polypropylen • Durchmesser der Klinge Ø 100 mm

Stainless steel with polypropylene handle • Blade diameter Ø 100 mm



# 00-90271 € 8,-\* ▲

## Pizzaschieber Pala Piccola Pizza Peel Pala Piccola

Schaufelmaß 240 x 170 mm • Stiel aus Aluminium • Länge des Stiels 260 mm • Gesamtlänge 510 mm

Paddle size 240 x 170 mm • Aluminium handle • Handle length 260 mm • Total length 510 mm



# 00-90270 € 19,-\* ▲



Pizzaschaufel Edelstahl • Stiellänge 1 Meter  
Pizza Shovel stainless steel • stick length 1 meter

		#	€
rund   round	Ø 310 mm	05-90297	65,-*
eckig   square	300 x 300 mm	05-90298	75,-*



Made in Europe

## Pizza-Vitrine Pizza Display Cabinet

Edelstahl • rundum verglast • Regler 0° bis +90°C • Schubfach für Wasser • drehende Gitter à Ø 380 mm • Ein-/Ausschalter

stainless steel casing • 4 sides glazed • thermostat 0° up to +90°C • drawer for water • rotating grids à Ø 380 mm • on/off switch

3x Ø 38 cm 230 V / 600 W # 05-30185

465 x 430 x 600 mm

15 kg \*

€ 1577,-\*

**OPTIMIERT  
IMPROVED**



## Pizza und Pasta Teigausrollmaschine PP Pizza and Pasta Dough Roll Machine PP

Leistungsstarke Ausrollmaschine für Eier-, Pizza-, Pida- und Pasteteig • Aus Edelstahl gefertigt • Walzen aus hochglanzpoliertem Edelstahl für optimale Ausrollergebnisse • Einstellbare Teigdicke 0-10 mm • Einstellknopf für die Stärke des letzten Durchgangs • Aufnahmebereich mit Sicherheitsmikroschalter geschützt • Optionale Montage eines Nudelschneiders (nicht im Lieferumfang enthalten)

Powerful dough roller for egg dough, pizza dough and pasta dough • Made of stainless steel • Rolls made of high-gloss polished stainless steel for perfect dough rolling results • Adjustable dough thickness 0-10 mm • Adjustment knob for the thickness of the last cycle • Intake area protected with safety microswitch • Optional installation of a pasta cutter (not included)

	Teigaufnahme Dough intake	230 V / 370 W	580 x 480 x 400 mm	52 kg *	# 05-50747	€ 2530,-*
<b>PP320</b>	320 mm	230 V / 370 W	580 x 480 x 400 mm	52 kg *	05-50747	2530,-*
<b>PP420</b>	420 mm	230 V / 370 W	680 x 480 x 400 mm	61 kg *	05-50748	2680,-*
<b>PP520</b>	520 mm	400 V / 370 W	780 x 480 x 400 mm	70 kg *	05-50749	2820,-*

### Nudelschneidmesser

Optional montierbare Schneidmesser zum Schneiden von Streifen (2, 4, 6 oder 12 mm Breite) • Nutzbare Schneidlänge 220 mm • Nicht im Lieferumfang des Gerätes enthalten

### Pasta Cutting Blades

Optional mountable cutting blades for cutting even strips (2, 4, 6 or 12 mm width) • Effective cutting length 220 mm • Not included with the machine



	#	€
2 mm	06-50746-00	345,-* ▲
4 mm	06-50746-01	324,-* ▲
6 mm	06-50746-02	333,-* ▲
12 mm	06-50746-03	333,-* ▲

## Nudelkocher, 20 Liter Pasta Cooker, 20 liters

Wasser-Ablaßhahn • Abdeckung • Kontrollleuchte • Korbmaße: 1x 275x185x185 mm, 2x 180x140x175 mm • auch als Reiskocher verwendbar • inkl. Körbe

drain tap • cover • pilot light • size of baskets: 1x 275x185x185 mm, 2x 180x140x175 mm • also suitable as rice cooker • incl. baskets

230 V / 3 kW	380 x 500 x 340 mm	14 kg
Made in Europe	# 05-00049	€ 1568,-*



# PIZZA & PASTA

PIZZA & PASTA



## Käse- und Paniermehldreibe

### Cheese and Breadcrumbs Grater

Gehäuse Aluminium • Rolle Edelstahl • Ein-Ausschalter • Reibbehälter 105x65 mm • ca. 20 kg/Std.

aluminium casing • stainless steel roll • on/off switch • container 105x65 mm • approx. 20 kg/h

230 V / 370 W 270 x 230 x 310 mm 8 kg

05-50263 607,-\*



Made in Europe

## Santos Käsereiber #02

### Santos Cheese Grater #02

Automatische Käsereiber für Restaurants, Pizzerien oder den Lebensmittel Einzelhandel • Robust und Leistungsstark für den professionellen gastronomischen Einsatz • Reibscheibe mit Löchern à Ø 3 mm, geeignet für mittelharten Käse wie Gouda oder Emmentaler • Weitere Reibscheiben auf Anfrage erhältlich • Sicherheitsschalter stoppt beim Öffnen oder bei Entnahme des Behälters • Einfüllschacht mit leicht zu bedienendem Druckhebel • Gehäuse Edelstahl und Aluminiumguss • Cremefarbene, antimikrobielle Beschichtung • Einfache Reinigung • Transparenter Auffangbehälter mit 800 g Fassungsvermögen • Durchschnittliche Leistung ca. 50 kg/Stunde

Automatic cheese grater for restaurants, pizzerias or food retail • Robust and powerful for professional gastronomic use • Grating disc with Ø 3 mm holes, suitable for medium-hard cheese such as Gouda or Emmentaler • Other grating disks available on demand • Safety switch stops when opening or removing the container • Filling chute with easy-to-use push lever • Stainless steel and cast aluminium housing • Cream-coloured antimicrobial coating • Easy to clean • Transparent collection container with 800 g capacity • Average output approx. 50 kg/hour

230 V / 600 W 250 x 420 x 350 mm 14,5 kg

05-90087 1171,-\*



Made in Europe

## Handstabmixer

### Hand-held Mixer

Gehäuse Kunststoff grün • Handstabmixer Standard inkl. Mixstab 400 mm und Schneebesens aus Edelstahl • Handstabmixer Mini inkl. Mixstab 270 mm aus Edelstahl

Plastic casing green • Hand-held Mixer Standard incl. mix bar 400 mm and whisk stainless steel made • Hand-held Mixer Mini incl. mix bar 270 mm stainless steel made



Made in Europe

### Zusätzl. Mixstäbe für 05-50710 | Additional Mix Bars for 05-50710

500 mm 06-50711 170,-\*

600 mm 06-50712 199,-\*

	U/Min. Rpm	U	mm	kg	#	€
<b>A</b> Mini	13000	230 V / 250 W	135 x 100 x 600 mm	2,2 kg	05-50715	272,-*
<b>B</b> Standard	11000	230 V / 400 W	155 x 120 x 710/790 mm	4,5 kg	05-50710	549,-*



Made in Europe

## Nudelmaschinen PF Noodle Machines PF

Frisch-Nudelmaschine für die Herstellung hausgemachter Pasta • Zum Kneten und Extrudieren von Frisch-Nudeln in verschiedenen Formen • Austauschbare Pastascheiben nicht im Lieferumfang enthalten • PF25E und PF40E mit Gitterdeckel zum Hinzufügen zusätzlicher Zutaten während der Verarbeitung • PF40E mit wassergekühltem Extrusionsauslass und Nudelschneidmesser (nicht nachrüstbar, nicht für andere Modelle erhältlich) • Gehäuse, Schüsselhalterung, Kneithaken und Spirale aus Edelstahl AISI 304 • Mikroschalter am Behälterdeckel • Komplet entnehmbare Behälter geeignet für den Geschirrspüler

Fresh pasta machine for making homemade pasta • For kneading and extruding fresh pasta in various shapes • Interchangeable nozzles not included • PF25E and PF40E with grid lid for adding additional ingredients during preparation • PF40E with water-cooled extrusion outlet and pasta cutter (not attachable afterwards, not available for the other models) • Casing, container, holder, dough hook and auger made of AISI stainless steel • Microswitch on the container lid • Removable container suitable for dishwasher

**NEU  
NEW**

	Behälter Container	Pastascheibe Pasta nozzle	230 V / 250 W	240 x 525 x 320/450 mm	16 kg *	# 05-50752	€ 1620,-*
<b>A PF15E</b>	1,5 kg / 2 Liter	5 kg/h Ø 50 mm	230 V / 250 W	240 x 525 x 320/450 mm	16 kg *	05-50752	1620,-*
<b>B PF25E</b>	2 kg / 4 Liter	8 kg/h Ø 57 mm	230 V / 370 W	310 x 550 x 420/540 mm	27 kg *	05-50753	2268,-*
<b>C PF40E</b>	3,5 kg / 6 Liter	13 kg/h Ø 57 mm	230 V / 750 W	320 x 595 x 530/630 mm	35 kg *	05-50755	3150,-*

Auswechselbare Scheiben (rot für PF15E / grau für PF25E und PF40E) | Changeable Nozzles (red for PF15E / grey for PF25E and PF40E)

### Casereccie 9 x 5 mm

**PF15E:**  
06-50742-00 61,-\* ▲  
**PF25E/PF40E:**  
06-50754-00 81,-\* ▲



### Fusilli Ø 9 mm

**PF15E:**  
06-50742-01 61,-\* ▲  
**PF25E/PF40E:**  
06-50754-01 81,-\* ▲



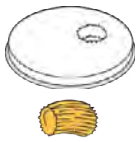
### Pappardelle 16 mm

**PF15E:**  
06-50742-02 61,-\* ▲  
**PF25E/PF40E:**  
06-50754-02 81,-\* ▲



### Gnocchi Ø 12 mm

**PF15E:**  
06-50742-03 61,-\* ▲  
**PF25E/PF40E:**  
06-50754-03 81,-\* ▲



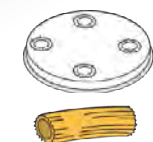
### Bucatini Ø 4 mm

**PF15E:**  
06-50742-04 61,-\* ▲  
**PF25E/PF40E:**  
06-50754-04 81,-\* ▲



### Maccheroni Ø 8,5 mm

**PF15E:**  
06-50742-05 61,-\* ▲  
**PF25E/PF40E:**  
06-50754-05 81,-\* ▲



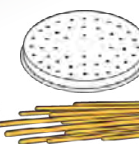
### Capelli d'Angelo Ø 1 mm

**PF15E:**  
06-50742-06 61,-\* ▲  
**PF25E/PF40E:**  
06-50754-06 81,-\* ▲



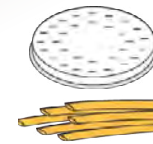
### Spaghetti Ø 2 mm

**PF15E:**  
06-50742-07 61,-\* ▲  
**PF25E/PF40E:**  
06-50754-07 81,-\* ▲



### Tagliolini Ø 3 mm

**PF15E:**  
06-50742-08 61,-\* ▲  
**PF25E/PF40E:**  
06-50754-08 81,-\* ▲



### Fettuchine 8 mm

**PF15E:**  
06-50742-09 61,-\* ▲  
**PF25E/PF40E:**  
06-50754-09 81,-\* ▲



### Pasta Sfoglia

**PF15E (Ø 135 mm):**  
06-50742-10 81,-\* ▲  
**PF25E/PF40E (Ø 155 mm):**  
06-50754-10 92,-\* ▲



### Cannellone Ø 25 mm

**PF15E:**  
06-50742-11 61,-\* ▲  
**PF25E/PF40E:**  
06-50754-11 81,-\* ▲



# FLEISCHVERARBEITUNG

MEAT PROCESSING



## Wurstfüller XM

### Sausage Filler XM

Edelstahl • inkl. 3 Tüllen Ø 10 / 18 / 25 mm • verzinktes Zahnradgehäuse • Zahnräder gehärteter und geschliffener Stahl mit 4 hermetischen Lagern • Umsetzungssystem mit Doppelgeschwindigkeit • Kolben mit Entlüftungsventil • Tüllen und Kolben aus lebensmittelechtem Nylon

*stainless steel • incl. 3 funnels Ø 10 / 18 / 25 mm • galvanised gear box • round and tempered steel gears with 4 sealed bearings • double speed gear • piston with air exhaust valve • funnels and piston made of food safe nylon*

Made in Europe



Icon	Capacity	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Product #	Price (€)
	8 Liter	680 x 240 x 220 mm	24 kg	05-90034	1262,-*
	16 Liter	820 x 280 x 250 mm	31 kg	05-90035	1499,-*

Made in Europe



1000 Folien für Fleisch  
1000 Foils for Meat

# 9-83000-00

€ 49,-\* ▲

## Presshamburger

### Hamburger Press

Fleischpresse aus Aluminium • für Hamburger-Patties Ø 100 mm à ca. 80-100 g

*aluminium made meat press • for hamburger patties Ø 100 mm of approx. 80-100 g*

190 x 300 x 285 mm # 05-83000

7 kg € 438,-\*



## Vertikal-Wurstfüller

### Vertical Sausage Filler

Edelstahl • 3 Liter • Vertikal • Inkl. 3 Füllrohre Ø 14/20/30 mm

*Stainless steel • 3 liters • Vertical • Incl. 3 funnels Ø 14/20/30 mm*

300 x 220 x 560 mm # 05-90418

10 kg € 694,-\*





Das traditionelle italienische Design der 1920er Jahre. Ein Blickfang mit Ausstrahlung für Restaurants und Feinkostläden.

*The traditional Italian design of the 1920s. An eye-catcher with style for restaurants or delicatessen.*

## Manuelle Aufschnittmaschine Prosciutto 300

### Manual Food Slicer Prosciutto 300

Messer Ø 300 mm • Schnittlänge 230 mm • Schnitthöhe 190 mm • Schnittstärke 0-20 mm • Gehäuse aus Aluminium mit Stahlteilen • rot einbrennlackiert • schnelle und leichte Reinigung • eingebauter Messerschärfer • schließbarer Schutzring am Messer • hygienische Ablagefläche aus Kunststoff • Standfuß nicht im Lieferumfang enthalten

*blade Ø 300 mm • cutting length 230 mm • cutting height 190 mm • cutting thickness 0-20 mm • casing aluminium with steel parts • red painted • quick and easy cleaning • built-in blade sharpener • protection ring at blade • tray made of hygienic plastic • base not included*

 700 x 600 x 740 mm

 # 05-50785


 45,5 kg \*

 € 5442,-\*

## Standfuß für Prosciutto 300

### Base for Prosciutto 300

 560 x 375 x 800 mm

 72 kg \*

 # 06-50785

 € 1823,-\*



# VORBEREITUNG






PREPARATION



## Verpackungsmaschine 500/F Wrapping Machine 500/F

ideal für Supermärkte und Metzgereien zum Verpacken von Fleisch, Käse, Würstchen, Grillhähnchen, Leberkäse, Obst und Gemüse u.v.m. • teflonbeschichteter Schneidstab aus Aluminium • Stahlplatte Teflonbeschichtet • regelbare Temperatur der Stahlplatte • für Spulen bis zu 500 mm Breite • mit Folienbremse • Gehäuse Edelstahl

*ideal for supermarkets and butcher shops to pack meat, cheese, sausages, grilled chickens, meatloaf, fruit and vegetables etc. • teflon-coated cutting bar made of aluminum • steel plate teflon-coated • adjustable temperature of the steel plate • for spools up to 500 mm width • with foil brake • stainless steel casing*





-  230 V / 650 W
-  # 05-90460
-  580 x 710 x 210 mm
-  € 1162,-\*
-  11 kg \*



## Vakuum-Verpackungsmaschine Universal Vacuum Packaging Machine Universal

Professionelle Vakuumierer für den intensiven Einsatz in der Restaurant-Küche • Kammer 310x350x120mm • Schweißleiste 300 mm • Mit digitaler Steuerung und Display • Gehäuse Edelstahl • Geräte mit Kammer bestens geeignet für das Vakuumieren von Flüssigkeiten

*Professional vacuum sealers for intense use in restaurant kitchens • Chamber 310x350x120mm • Sealing bar 300 mm • With digital controls and display • Stainless steel casing • Units with a chamber perfectly suitable for vacuuming liquids*








-  230V
-  6 m<sup>3</sup>/h
-  370x530x250mm
-  # 05-90437
-  45 kg \*
-  € 2303,-\*



## Elektronische Küchenwaage Electronic Kitchen Scale

Feineinstellung von 5 g • Wiegebereich bis 15 kg • Trieren 15 kg • Wiegefläche 280x220 mm • nicht geeignet zum eichpflichtigen Abwiegen • inkl. Akku und Netzteil

*fine adjustment of 5 g • weighing capacity up to 15 kg • tare 15 kg • weighing platform 280x220 mm • not legal-for-trade • incl. battery and main power adaptor*

- |   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|  230 V / 4 W         |  280 x 330 x 125 mm               |  3,7 kg |   |
|  Teilung<br>division |  Wiegebereich<br>weighing capacity |  #      |  € |
| 2 g   | < 15 kg  | 00-90902 N   | 264,-*  |
| 5 g   | < 15 kg  | 00-90901 N   | 243,-*  |





## Zangen-Dosenöffner Tin Opener

Erstklassige Verarbeitung • Robuste und massive Qualität • Mit bequemer Handkurbel • Teile aus rostfreiem Edelstahl stabil verschweißt • Klinge aus gehärtetem Stahl • Griff aus schlagfestem Spezialkunststoff • Öffnet kleine, große, runde und ovale Dosen • Wandhalter nicht im Lieferumfang enthalten

*Excellent workmanship • Reliable massive quality • Comfortable crank lever • Parts made of stainless steel durably welded • Hardened steel blade • Handle made of impact-resistant special plastic • Opens small and big, round and oval tins • Wall holder not included*



175 x 200 x 110 mm

# 00-10229

0,5 kg

€ 240,-\*

**Wandhalter** • Edelstahl rostfrei • Befestigung mit Schrauben  
**Wall Holder** • stainless steel • wall mounting with screws

# 01-10229

€ 77,-\* ▲



## Elektrischer Dosenöffner Electric Tin Opener

Edelstahl • für alle Dosen (auch ovale Dosen) von 50-270 mm Höhe • saubere Abschnittkante • höhenverstellbar • stabiler Standfuß • 2 Motorgeschwindigkeiten • Drehteller nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel made • for all tins (even oval ones) from 50-270 mm height • clean cut • adjustable in height • solid base • 2 speed levels • Turntable not included*

230 V / 150 W

320 x 450 x 600 mm

13 kg

Made in Europe

# 05-50525K

€ 2746,-\*

## Drehscheibe für große Dosen Turntable for big tins

Geeignet für Konservendosen bis zu einer Höhe von ca. 250 mm • Kugelgelagert für besonders leicht laufende Drehbewegung • Die Drehscheibe zentriert die Konservendose beim Drehen und sorgt so für einen besonders sauberen Schnitt

*Suitable for cans up to a height of approx. 250 mm • Ball bearing for particularly smooth rotary movement • The rotary disc centres the can during rotation and thus ensures a particularly clean cut*

# 9-50525-24

€ 428,-\* ▲



# SCHNEIDEN

## CUTTING



Made in Europe



4x 1/4



6x 1/6

### Melonenschneider für Wassermelonen Melon Cutter for Water Melons

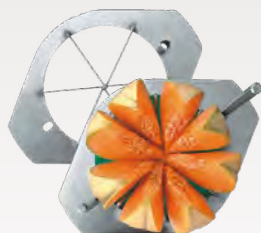
Für das mühelose Schneiden von Wassermelonen in gleichmäßige Stücke • Ideal für den Lebensmitteleinzelhandel • Geeignet für runde oder ovale Melonen • Verschiedene Modelle für das Schneiden von Viertel- oder Sechstel-Stücken • Edelstahl • Vor dem Schneiden im Melonen-Schneider muss die Oberseite der Melonen gekappt werden

*For effortless cutting of watermelons into even pieces • Suitable for round or oval melons • Ideal for food retail shops • Different models for cutting quarter or sixth pieces • Stainless steel • Before cutting in the melon slicer, the top of the melons must be cut open*

			#	€
1/4	500 x 600 x 400 mm	7,5 kg	05-50541	1350,-*
1/6	500 x 600 x 400 mm	7,5 kg	05-50538	1350,-*



Made in Europe



8x 1/8



6x 1/6

### Melonenschneider für Honigmelonen Melon Cutter for Honeydew Melons

Edelstahl- und Kunststoffteile • inkl. 2 Schneidaufsätze für Sechstel- und Achtel-Stücke • nicht geeignet für Wassermelonen

*stainless steel with plastic parts • melon cutter incl. 2 different cutters for sixth or eighth • not suitable for water melons*

	Ø 270 x h 430 mm	#	05-50529
	3 kg	€	355,-*

### Zitrusschneider Lemon Cutter

ideal für Bars und Restaurants • Arbeitserleichterung beim Zubereiten von Cocktails und Cola oder für Fisch und Schnitzel • 4+1 Edelstahlmesser mit Schneidstärke 12 mm für halbe Scheiben oder Viertel-Scheiben aus halbierten Zitrusfrüchten • Edelstahl- und Kunststoffteile • Saugnapf-Füße

*ideal for bars and restaurants • facilitates the preparation of cocktails and sodas or for fish and cutlets • 4+1 stainless steel blades with cutting thickness 12 mm for half slices or quarter slices from half citrus fruits • stainless steel and plastic parts • suction feet*

385 x h 400 mm

# 05-90279

2,1 kg

€ 274,-\*



Cola oder Fischgerichte  
Sodas or fish dishes



Caipirinha + Mojito



Made in Europe



## Blooming Onion Cutter Blooming Onion Cutter

Schneider für frittierte Zwiebel-Blumen • Blooming Onions sind ein in amerikanischen Steakhouses beliebter Fast-Food-Snack • Überraschen Sie Ihre Kunden mit dieser Kreation: Außerhalb der USA sind die kreativen Blooming Onions noch recht unbekannt • Ideal als Snack in Pubs und Tapas-Bars oder als Beilage im Restaurant • Geschmacklich ähnlich wie Onion Rings, aber besonders in der Präsentation • Die Zubereitung ist einfach und schnell: Die Zwiebel schneiden, panieren und frittieren • Blooming Onion Cutter hochwertig gefertigt: Stabile Rahmenkonstruktion aus geschweißtem Edelstahl mit geschliffenen Schweißnähten • Einfache Bedienung und Reinigung

*Cutter for deep-fried onion flowers • Blooming Onions are a popular fast food snack in American steakhouses • Surprise your customers with this creation: Outside the USA, the creative Blooming Onions are still quite unknown • Ideal as a snack in pubs and tapas bars or as a side dish in restaurants • Similar in taste to Onion Rings, but special in presentation • Preparation is quick and easy: Cut, bread and deep-fry the onion • Blooming Onion Cutter high-quality manufactured: Sturdy frame construction made of welded stainless steel with polished weld seams • Easy to use and clean*

352 x 250/421 x 875 mm # 05-50539  
 9,4 kg € 712,-\*



**Begeistern Sie Ihre Kunden!**  
Frittierte Zwiebel-Blumen als Snack oder als Beilage sind einfach und schnell zubereitet und sehen toll aus!

**Amaze your customers!**  
Fried onion flowers as a snack or side dish are quick and easy to prepare and simply look great!

## Lockenschneider Curly Cutter

für Radies, Kartoffeln, Möhren, Rote Bete usw. • Breite verstellbar • Ausführung Edelstahl/Aluminium  
*for radishes, potatoes, carrots and beetroot etc. • width adjustable • stainless steel/aluminium parts*

140 x 370 x 250 mm # 05-10143  
 4 kg € 478,-\*



## Mandoline Chef

Edelstahl/Kunststoff • rutschfeste Füße • 3 Einsätze für Scheiben (1,5 mm / 2,5 mm / 3,5 mm) + 2 Einsätze für Raspel/Stäbchen (3,5 mm / 7 mm)  
*stainless steel / plastic • non-slip feet • 3 inserts for slices (1,5 mm / 2,5 mm, 3,5 mm) + 2 inserts for sticks (3,5 mm / 7 mm)*

400 x 130 x 145 mm # 00-90099  
 0,95 kg € 81,-\*



# SCHNEIDEN

CUTTING



## Ananasschäler 2.0 Pineapple Peeler 2.0

Gastronomie Schäler für Ananas mit Hebel-Mechanik • Ananas mit einem Hebeldruck von Schale und Innenkern befreien • Wenig Kraftaufwand benötigt • Edelstahl mit hochwertigen Kunststoffteilen • Sicherheitspin um den Hebel im hochgeklappten Zustand zu sichern • Messeraufhängung mit Sicherheitskappe seitlich am Standfuß • Durchmesser des ausgestochenen Fruchtfleisches je nach Messergröße • Messer Ø 89 mm und Ø 95 mm im Lieferumfang enthalten • Durchmesser des ausgestochenen Innenkerns 25 mm • Maximaler Außendurchmesser der Frucht 150 mm • Vor dem Schneiden im Ananasschäler muss die Ober- und Unterseite der Ananas gekappt werden

*Professional peeler for pineapple with lever mechanism • Remove the peel and inner core from the pineapple with a press of the lever • Little effort required • Stainless steel with high-quality plastic parts • Safety pin to secure the lever in the raised position • Blade holder with safety cap on the side of the stand • Diameter of the cut-out pulp depends on the blade size • Blades Ø 89 mm and 95 mm included • Diameter of the cut-out inner core 25 mm • Maximum outer diameter of the fruit 150 mm • Before cutting in the pineapple peeler the top and bottom of the pineapple must be cut off*

390 x 245/500 x 660/1150 mm

# 05-50534

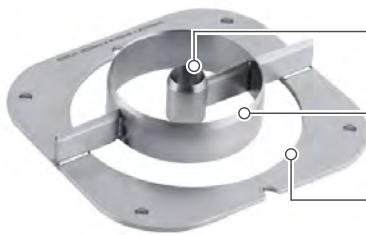
12,75 kg

€ 509,-\*

**Klingeneinsatz:** Es wird immer ein Messer und ein Gegendrucker benötigt  
**Cutters:** There is always a blade and a pusher needed

		#	€
Messer Ø 74 mm	Blade Ø 74 mm	06-50534-00	128,-* ▲
Messer Ø 89 mm	Blade Ø 89 mm	06-50534-02	128,-* ▲
Messer Ø 95 mm	Blade Ø 95 mm	06-50534-04	128,-* ▲
Messer Ø 102 mm	Blade Ø 102 mm	06-50534-06	128,-* ▲

Gegendrucker 74/89/95 mm	Pusher 74/89/95 mm	06-50534-01	64,-* ▲
Gegendrucker 95/102 mm	Pusher 95/102 mm	06-50534-03	64,-* ▲



Innenkern Ø 25 mm  
Inner core Ø 25 mm

Ausstechdurchmesser Ø 74/89/95/102 mm je nach Klingeneinsatz  
Cutting diameter Ø 74/89/95/102 mm depending on cutter

Max. Außendurchmesser der Frucht Ø 150 mm  
Max. outer diameter of the fruit Ø 150 mm



## Frucht Elektroschäler Electric Fruit Peeler

Kunststoffgehäuse • das Messer fährt beim Schneiden die Frucht systematisch ab • Ein-/Ausschalter • nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

*plastic casing • the blade goes systematically around the fruit at peeling • on/off switch • not suitable for permanent commercial use*

230 V / 18 W

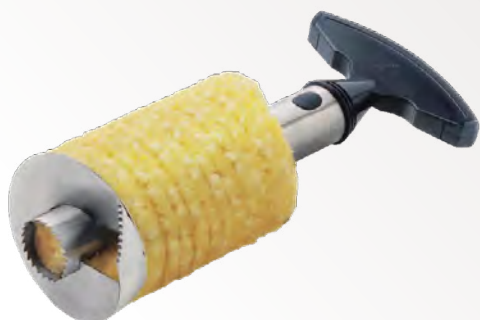
165 x 230 x 250 mm

2 kg

Made in Europe

# 05-10148

€ 285,-\*



## Ananasschneider Pineapple Cutter

Schält, entkernt und schneidet eine Spirale in einem Durchgang • Edelstahl • Kunststoffgriff

*peels, removes the core and cuts a spiral at once • stainless steel • plastic handle*

 Ø 110 x h 240 mm

 # 05-50532

 200 g

 51,-\*



 Made in Europe

## Apfelschäler Apple Peeler

hochqualitativ • sehr stabile Metallausführung • schält und schneidet eine Spirale in einem Arbeitsgang

*high quality • very solid metal design • peels and cuts a spiral at once*

 315/390 x 125 x 210 mm

 # 05-90061

 2 kg

 509,-\*



 Made in Europe

## Apfelteiler Apple Cutter

Edelstahl- und Kunststoffteile • schneidet in Achtel-Stücke • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel with plastic parts • cuts into eighth • GN container not included*

 380 x 350 x 580 mm

 # 05-90283

 3 kg

 356,-\*



 Made in Europe

## Orangenteiler Orange Cutter

Edelstahl- und Kunststoffteile • schneidet in Sechstel-Stücke • auch geeignet für Kartoffelspalten

*stainless steel with plastic parts • cuts into sixth • also suitable for potato wedges*

 390 x 350 x 400 mm

 # 05-90284

 2 kg

 340,-\*

# SCHNEIDEN

CUTTING



Made in Europe

**Tomatenschneider** Edelstahl • Schnittstärke 5,5 mm  
**Tomato Cutter** stainless steel • cuts 5.5 mm thickness

300 x 140 x 180 mm    # 05-50537  
 2 kg    € 408,-\*



Made in Europe

**Tomatenschneider**  
**Tomato Cutter**

Edelstahl • Stabile Konstruktion von Rahmen und Führungsschienen • Messer mit besonders scharfem Zahnschliff • Messersatz auswechselbar • Schnittdicke 5,5 mm • Erhöhter Auswurf: Tomaten können direkt in einen 65 mm tiefen GN-Behälter ausgeworfen werden • Für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet

Made of stainless steel • Stable construction of frame and guide rails • Grinded teeth for a very clean cut • Interchangeable blades • Elevated for ejection directly into a 65 mm deep GN container • Cutting thickness 5.5 mm • Dishwasher-suitable

200 x 480 x 280 mm    # 05-90062  
 8 kg    € 646,-\*



Made in Europe

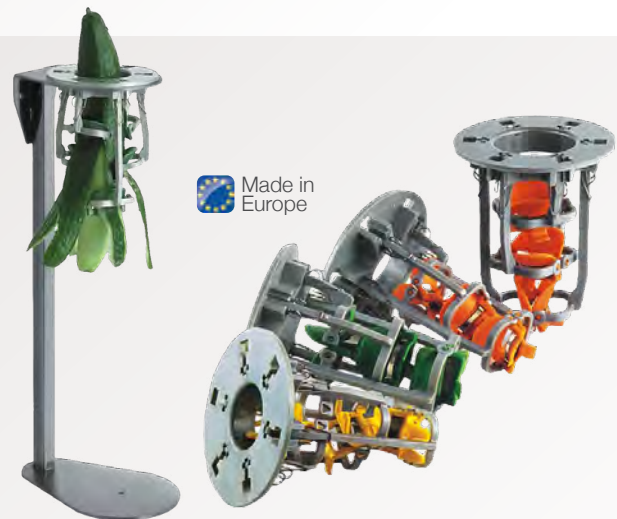
- 8x 1/8
- 4x 1/4
- 6x 1/6

**Tomatenteiler**  
**Tomato Cutter**

Edelstahl • Hartkunststoffteile • auch geeignet für Früchte ohne Steine oder Eier • verschiedene Ausführungen: für Achtel-, Viertel- oder Sechstel-Stücke • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made with duro plastic parts • also suitable for fruits without pips or for eggs • different models: for cutting eighth, sixth or quarters • GN container not included

			#	€
1/8	260 x 380 x 580 mm	3 kg	05-90063	358,-*
1/4	260 x 380 x 580 mm	3 kg	05-90063-4	358,-*
1/6	260 x 380 x 580 mm	3 kg	05-90063-6	358,-*



Made in Europe

**Gemüseschäler** inkl. Ständer grau lackiert  
**Vegetable Peelers** incl. stand grey painted

			#	€	
Gurken große Karotten kleine Karotten	<b>Cucumbers</b> <b>big carrots</b> <b>small carrots</b>	h 480mm h 480mm h 480mm	2kg 2kg 2kg	05-10145 05-10146 05-10147	365,-* 365,-* 365,-*

**Separate Klingeneinsätze** ohne Ständer  
**Seperate Cutters** without Stand

			#	€
Gurken große Karotten kleine Karotten	<b>Cucumbers</b> <b>big carrots</b> <b>small carrots</b>	0,65 kg 0,65 kg 0,65 kg	06-10145 06-10146 06-10147	182,-* ▲ 182,-* ▲ 182,-* ▲





## Mozzarellaschneider Caprese

### Mozzarella Cutter Caprese

Für das Schneiden von Mozzarella und Tomaten in gleichmäßig dicke Scheiben • Das ideale Werkzeug für die regelmäßige Zubereitung von Caprese • Edelstahl • Stabile Konstruktion von Rahmen und Führungsschienen • Spezialmesser mit besonders scharfem Zahnschliff und Drücker optimiert für das Schneiden von Tomaten und Mozzarella • Messersatz auswechselbar • Schnittdicke 5,5 mm • Erhöhter Auswurf: Tomaten können direkt in einen 65 mm tiefen GN-Behälter ausgeworfen werden • Für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet

*For cutting mozzarella and tomatoes into uniform slices • The perfect tool for preparing Caprese regularly • Made of stainless steel • Stable construction of frame and guide rails • Special grinded teeth for a very clean cut and pusher optimized for cutting tomatoes and mozzarella • Interchangeable blades • Elevated for ejection directly into a 65 mm deep GN container • Cutting thickness 5.5 mm • Dishwasher-suitable*



200 x 480 x 280 mm

8 kg

# 05-90069

€ 576,-\*



## A Salatschneider

### Lettuce Cutter

Edelstahl • Kunststoffteile • manuell • Schnittgröße 23x23 mm • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

*stainless steel made • plastic parts • manual • cuts squares of 23x23 mm • GN-container not included*

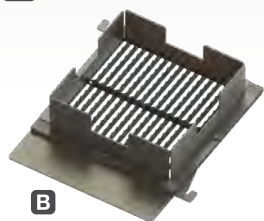
420 x 300 x 700 mm

# 05-90287

20 kg

€ 1851,-\*

Made in Europe



23 x 23 mm



12 x 100 mm



## Messersatz 100 x 12 mm

### Cutter 100 x 12 mm

alternativer Messersatz für den Salatschneider • Schnittgröße 100 x 12 mm • es wird immer ein Messersatz und ein Gegendrucker benötigt

*alternative blade set for the Lettuce Cutter • cuts rectangles of 100 x 12 mm • there is always a blade set and a pusher needed*

		#	€
B Messersatz	Blade Set	9-90287-04	560,-* ▲
C Gegendrucker	Pusher	9-90287-05	193,-* ▲

# SOUS-VIDE & DAMPFGAREN

SOUS-VIDE & STEAMING



## Sous-Vide System

Niedertemperaturgaren mit statischer Hitze • Präzise Temperaturregelung mit Display • Konstante Wasserzirkulation: Die statische Wassererwärmung von unten führt zu einer Zirkulation des Wassers. Das erwärmte Wasser steigt nach oben während das kalte Wasser absinkt und dann am Boden auf ein Neues erwärmt wird • Einsatz mit vertikalen Trennern, um den Innenraum möglichst effizient zu nutzen und den Kontakt der Speisen mit dem Wasser rundherum zu gewährleisten • Transportgriffe • Gehäuse Edelstahl • Ablasshahn • Deckel mit Dichtung für einen energieeffizienten Einsatz • Temperaturbereich 45-100°C • Inhalt 25 Liter

*Low temperature cooking with static heating • Precise temperature control with display • Constant water circulation: The static water heating from below leads to a circulation of the water. The heated water rises while the cold water sinks and is then, at the bottom, heated up again • Insert with vertical dividers for an efficient usage of the inner space and to guarantee the contact of the food with the water all-around • Transport handles • Stainless steel casing • Drain tap • Lid with gasket for energy-efficient application • Temperature range 45-100°C • Capacity 25 liters*



Made in Europe

230 V / 1 kW

25 Liter

# 05-90434

350 x 550 x 320 mm

12 kg

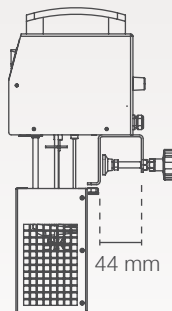
€ 1494,-\*

Temperatur 45-100°C

**i**

Beim Vakuumgaren (franz. Sous-Vide ‚unter Vakuum‘) werden Speisen in luftleeren Kunststoffbeuteln verschweißt und bei niedrigen Temperaturen schonend im Wasserbad gegart. Da weder Flüssigkeiten noch Aroma aus dem Beuteln austreten können, bleiben die Speisen bei dieser Zubereitungsmethode besonders saftig und geschmacksintensiv. Die Speisen garen sozusagen ‚im eigenen Saft‘. Die organoleptischen Eigenschaften der Speisen bleiben erhalten. Unter Sterneköchen ist das Sous-Vide Garen schon lange die optimale Lösung für hochwertiges Fleisch, da dieses durch die schonende Zubereitung besonders zart wird.

*Vacuum cooking (French Sous-Vide ‚under vacuum‘) is the preparation of food in vacuumised plastic bags gently cooked at low temperatures in a water bath. Since neither liquids nor flavour can escape from the bag the food remains particularly juicy and very aromatic. The food cooks ‚in its own juice‘. Organoleptic qualities of the food are preserved. This is the perfect solution for many star chefs to prepare high-quality meat. Due to the gentle cooking the meat becomes incomparably tender and juicy.*



Made in Europe

## Sous-Vide Stick Aqua-Pro

Einsetzbar für alle gängigen Behälter: Die Schraubzwinde an der Rückseite ermöglicht das Befestigen an der Behälterwand (0-44 mm) • Geeignet für bis zu 50 Liter • Mindesthöhe des Behälters 200 mm • 20 individuell einstellbare Programme mit Timer • Touch-Panel Bedienung • Temperaturbereich 0-95°C • Temperaturgenauigkeit 0,1°C • Vertikale Wasserzirkulation • Gehäuse Edelstahl

*Can be used for all standard containers: The screw clamp on the back allows attachment to the container wall (0-44 mm) • Suitable for up to 50 liters • Minimum height of the container 200 mm • 20 individually adjustable programs with timer • Touch panel operation • Temperature range 0-95°C • temperature accuracy 0.1°C • Vertical water circulation • Stainless steel casing*

230 V / 2 kW

50 Liter

# 05-90444

164 x 200 x 405 mm

6 kg

€ 1732,-\*

Temperatur 0-95°C



## Schneldämpfer Turbosteam Jet Steamer Turbosteam

Universeller Schneldämpfer zum Garen oder zum Warmhalten von Speisen • Bei schonend im Dampf gegarten Lebensmitteln bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten. Im Gegensatz dazu werden bei in Wasser gekochten Lebensmitteln viele Nährstoffe ausgeschwemmt • Gedämpfte Lebensmittel behalten ihre frische Farbe und das natürliche Aroma. Es wird weniger Salz und Fett als Geschmacksverstärker benötigt • Beim Einsatz als Warmhaltegerät sorgt der Dampf dafür, dass Sie Ihre Speisen lange Zeit warmstellen können, ohne dass diese austrocknen • Perfekt als Würstchenwärmer einsetzbar: Würstchen aus dem Dampfgarer gelingen besonders knackig • Ideal für Catering und Partyservice, Metzgereien, Imbiss, Straßenverkauf oder Buffets: Das platzsparende Auftischgerät ist flexibel einsetzbar • Besonders schnelle Aufheizzeit: In nur 5 Minuten auf ca. 85°C • Gehäuse und Wasserwanne aus hochwertigem Chromnickelstahl • Thermostat regelbar von 30 bis 110°C • Zeitschaltuhr • Heizung mit Trockengehschutz • Gelochter Einsatz aus Edelstahl mit einer Kapazität von 2/3 GN 100 mm tief

*Universal jet steamer for cooking or warm-keeping of food • Vitamins and minerals are retained when food is gently cooked in steam, whereas many nutrients of food cooked in water are flushed out • Steamed foods retain their fresh color and natural flavor. Less salt and fat are required as a flavor enhancer • When used as a warming device, the steam ensures that you can keep your food warm for a long time without drying out • Perfectly usable as a sausage warmer: Sausages from the steamer are particularly crisp • Ideal for catering and Party service, butchers, snack bars, street sales or buffets: The space-saving table-top device can be used flexibly • Particularly fast heating-up time: In just 5 minutes to approx. 85°C • Housing and water tub made of high-quality chrome-nickel steel • Thermostat adjustable from 30 to 110°C • Timer • Heating with overheat protection • Perforated insert with a capacity of 2/3 GN 100 mm deep made of stainless steel*



Made in Germany

⚡ 230 V / 1,8 kW

📏 2/3 GN x 100 mm

📏 370 x 360 x 195 mm

📄 Temperatur 30-110°C

# 00-00367

€ 948,-\*

## Sous-Vide Softcooker

Niedertemperaturgaren mit statischer Hitze • Präzise Temperatursteuerung mit Display in °C und °F • Konstante Wasserzirkulation: Die statische Wasserrwärmung von unten führt zu einer Zirkulation des Wassers. Das erwärmte Wasser steigt nach oben während das kalte Wasser absinkt und dann am Boden auf ein Neues erwärmt wird • Temperaturkontrollsystem mit einer Genauigkeit von ca. 0,2°C • Gehäuse Edelstahl • Ablasshahn • stoßgeschützte Heizelemente am Behälterboden • 5 speicherbare Programme • Transportgriffe • Temperaturbereich 24-99°C

*Low temperature cooking with static heating • Precise temperature control with display in °C und °F • Constant water circulation: The static water heating from below leads to a circulation of the water. The heated water rises while the cold water sinks and is then, at the bottom, heated up again • Temperature control system with an accuracy of approx. 0.2°C • Stainless steel casing • Drain tap • Shock-proof heating elements at the container bottom • 5 memorizable programs • transport handles • temperature range 24-99°*



Made in Europe

	📏	📄	⚡	📏	📊	#	€
<b>Softcooker 2/3 GN</b>	17 Liter	Temperatur 24-99°C	230 V / 1,15 kW	400 x 360 x 300 mm	5,5 kg	<b>05-90433</b>	<b>935,-*</b>
<b>Softcooker 1/1 GN</b>	25 Liter	Temperatur 24-99°C	230 V / 1,7 kW	575 x 370 x 300 mm	16,5 kg	<b>05-90432</b>	<b>1110,-*</b>

# RESTAURANTKÜCHE

RESTAURANT KITCHEN



## Steamblend FRX-180

Der Neumärker Steamblend mikropüriert vorportionierte Lebensmittelzubereitungen direkt aus dem Tiefkühler und verarbeitet sie mit Luft zu einer lockeren Creme

- Die tiefgefrorenen Speisen werden, ohne diese vorher aufzutauen, in feinen Schichten abgefräst, während mit einem Druck von 0,5 bar Luft hinzugeführt wird. Die entstandene Creme kann dann serviert, erhitzt oder weiterverarbeitet werden
- Frische Eiscremes und Sorbets, luftig-leichte Mousses und Cremes, Suppen, Farcen, Füllungen oder Cocktails in kürzester Zeit
- Anwendung: 1. Vorbereiten: Frische Zutaten in Portionsbechern mit Flüssigkeit nach Wahl auffüllen. 2. Tiefkühlen: Die vorportionierten Becher werden bei -20°C tiefgefroren. 3. Mikropürieren: Bei Bedarf werden die Portionsbecher à la minute zubereitet
- Die Verarbeitung servierfähiger, tiefgefrorener Portionsgrößen gewährleistet immer frische Zutaten
- Durch das Mikropürieren entstehen besonders cremige, zarte und luftige Texturen mit Volumen
- Ideale Serviertemperatur für Eiscreme und Sorbets
- Einmalig feine Lachsfarce oder Geflügelfarce
- Die natürlichen Aromen werden bewahrt, als feine Mousse offengelegt und das Geschmackserlebnis intensiviert
- Frische Farben und Nährstoffe bleiben erhalten
- Das Prinzip des Mikropürierens tiefgefrorener Zutaten wurde anfangs vor allem von Spitzenköchen der Haute Cuisine angewendet, ist aber mittlerweile ein in vielen ambitionierten Restaurantküchen eingesetztes Verfahren. Besonders in der Molekularküche findet der Steamblend seinen Einsatzbereich
- Mehr Flexibilität: Die tiefgefrorenen Zubereitungen sind jederzeit verfügbar für den Service oder die Mise en Place
- Optimale Kosteneffizienz und restlose Verwertung der gekauften Zutaten: Auch Gemüsestrünke oder Obstschalen können mikropüriert genutzt werden. Die frischen Zutaten werden sofort tiefgekühlt gelagert. Es werden nur Zutaten portionsweise zubereitet, die auch benötigt werden
- 2 Geschwindigkeitsstufen: 2 Minuten (Start) oder 1 Minute (Fast) für das Mikropürieren eines Portionsbeckers, je nach Zubereitung und gewünschter Konsistenz
- Mit Schnellreinigungsfunktion
- Maximale Füllmenge der Portionsbecher mit Zutaten vor dem Pürieren: 150 ml. Gesamtvolumen 300 ml (ca. 72 x 72 x 95 mm)
- Portionsbecher mikrowellen- und spülmaschinengeeignet
- Fräsgeschwindigkeit 2000 U/Min
- Luftdruck 0,5 bar
- Die Klingensätze aus Edelstahl besitzen 2 Klingensätze, um extrem dünne Schichten der tiefgefrorenen Zubereitung abzufräsen und 2 Arme, um die zugeführte Luft optimal mit den Zutaten zu einer lockeren Creme zu vermengen
- Im Lieferumfang enthalten: 2 Klingensätze aus Edelstahl, 1 Kunststoffrührflügel, 2 Dichtungen, 2 Edelstahl-Becherhalterungen, 5 Portionsbecher mit Deckeln, Klingentnahmewerkzeug

*The Neumärker Steamblend is used to micropuree pre-portioned food preparations directly from the freezer and processes them with air into a fluffy cream*

- The frozen food is milled off in fine layers while air is added with a pressure of 0.5 bar. The resulting cream can then be served, heated or further processed
- Fresh ice creams and sorbets, light and airy mousses and creams, soups, farces, fillings or even cocktails in a short time
- Application: 1. Preparation: Fill the the cups with fresh ingredients and a liquid of choice. 2. Deep-freezing: The pre-portioned cups are deep frozen at -20°C. 3. Micropureeing: If required, the portion cups are prepared à la minute
- Processing of ready-to-serve frozen portions always ensures fresh ingredients
- Micropureeing creates particularly creamy, delicate and airy textures with volume
- Ideal serving temperature for ice cream and sorbets
- Salmon or poultry farces are pureed particularly fine
- The natural flavours are preserved, unfolded as a fine mousse and the taste experience is intensified
- Fresh colours and nutrients are preserved
- The principle of micropureeing frozen ingredients was initially used mainly by top chefs in haute cuisine, but is now a process used in many ambitious restaurant kitchens. The Steamblend is particularly popular in molecular cuisine
- More flexibility: The frozen preparations are available at any time and can be used directly for service or mise en place
- Optimum cost efficiency and use of the complete purchased ingredients: Even vegetable stems or fruit peel can be used micropureed. The fresh ingredients are immediately stored frozen. Only ingredients that are needed are prepared portion-wise
- 2 speed levels: 2 minutes (Start) or 1 minute (Fast) for micropureeing a portion cup, depending on the preparation and desired consistency
- With quick cleaning function
- Maximum filling capacity of the portion cups with ingredients before pureeing: 150 ml. Total volume 300 ml (approx. 72 x 72 x 95 mm)
- Portion cups suitable for microwave and dishwasher
- Milling speed 2000 rpm
- Air pressure 0.5 bar
- The stainless steel blade sets have 2 blade arms to mill off extremely thin layers of the frozen preparation and 2 arms to optimally blend the supplied air with the ingredients to form a fluffy cream
- Included in delivery: 2 stainless steel blade sets, 1 plastic stirring blade, 2 seals, 2 stainless steel cup holders, 5 portion cups with lids, blade removal tool



Made in Europe

**Steamblend Portionsbecher-Set** • 50 wiederverwendbare Portionsbecher für den Neumärker Steamblend • Mikrowellen- und spülmaschinengeeignet • 5 verschiedene Farben zur besseren Sortierung und Wiedererkennung im Tiefkühler • Je 10 Becher in Rot, Grün, Gelb, Weiß, Grau • Material Kunststoff mit transparentem Kunststoffdeckel

**Steamblend Portion Cups** • 50 reusable portion cups for the Neumärker Steamblend • Microwave and dishwasher safe • 5 different colours for better sorting and recognition in the freezer • 10 cups each in red, green, yellow, white, grey • Made of plastic with transparent plastic lid

# 06-90385-00

€ 219,-\* ▲



**Steamblend Einweg-Portionsbecher** • 570 Einweg-Portionsbecher für den Neumärker Steamblend • Weiß mit Print • Material Kunststoff mit transparentem Kunststoffdeckel

**Steamblend Disposable Portion Cups** • 570 disposable portion cups for Neumärker Steamblend • White with print • Made of plastic with transparent plastic lid

# 06-90385-01

€ 651,-\* ▲

⚡ 230 V / 750 W

📏 205 x 330 x 495 mm

📦 21 kg \*

# 05-90385

€ 3803,-\*

## Glaskeramik-Salamander Flash Heat Ceramic Glass Salamander Flash Heat

Der Salamander Flash Heat ist für den besonders intensiven Einsatz in Restaurantküchen, an Snackbars oder beim Catering konzipiert und erfüllt höchste Ansprüche an Geschwindigkeit und Effizienz • Maximale Performance durch Infrarotstrahlung, die bis ins Innere der Speisen vordringt • Nur 20 Sekunden Aufheizzeit bis zur vollen Leistung • Besonders energiesparend: Die kurze Aufheizzeit erlaubt, dass das Gerät erst direkt vor Gebrauch eingeschaltet wird • Deflektoren gewährleisten eine gleichmäßige Hitzeverteilung auf der Kochfläche • Die wirkungsvolle Isolierung des Oberteils in Kombination mit den Deflektoren minimiert die Wärmestreueung und konzentriert die Hitzestrahlung effizient in Richtung der Speisen • Eine Scheibe aus Glaskeramik schützt die speziellen Wolfram-Heizkörper und vereinfacht die Reinigung • Die transparente Glaskeramik minimiert den Hitze-/Energieverlust beim Durchdringen der Infrarotstrahlen • Heizelement stufenlos höhenverstellbar • 2 separat schaltbare Heizzonen • Kochbereich geeignet für 1/1 GN • Digitaler Timer mit großem Display und Soft-Touch-Bedienung, einstellbar von 5 Sekunden bis 99 Minuten oder auf Dauerbetrieb • Rost und Auffangschale entnehmbar • Höhenverstellbare Füße • Hitzeisolierte Griffe • Konsole zur Wandmontage optional erhältlich

*The Salamander Flash Heat is designed for particularly intensive use in restaurant kitchens, snack bars or for catering and meets the highest expectations in terms of speed and efficiency • Maximum performance thanks to infrared radiation that can reach inside the food • Only 20 seconds to heat up to full power • Particularly energy-saving: The short heat-up time allows that the device can be switched on immediately before use • Deflectors ensure an even heat distribution on the cooking surface • The effective insulation of the top in combination with the deflectors minimizes heat dispersion and efficiently concentrates the heat radiation towards the food • A pane of ceramic glass protects the special tungsten heating element and facilitates cleaning • The transparent ceramic glass minimizes heat/energy loss when the infrared rays pass the surface • Heating element continuously height-adjustable • 2 separate switchable heating zones • Cooking area suitable for 1/1 GN • Digital timer with large display and soft-touch control, adjustable from 5 seconds to 99 minutes or to continuous operation • Removable grid and drip tray • Height-adjustable feet • Heat-insulated handles • Console for wall mounting optionally available*



600 x 350 mm

400 V / 4 kW

50 kg \*

600 x 550 x 500 mm

# 05-50374

€ 4007,-\*

Wandhalterung  
Wall Mounting

06-50374  
140,-\* ▲

## Glaskeramik-Salamander PDS Ceramic Glass Salamander PDS

Mit Plate Detection System (PDS): Praktischer Auto-Start ohne Schalterbedienung. Das Geschirr oder die Teller müssen einfach auf dem Gerät platziert werden, bei Kontakt mit der Aktivierungsleiste heizt das Gerät. Bei Entnahme schaltet das Gerät wieder ab und spart so Energie • super-schnelles Aufheizen der Glaskeramik-Heizkörper auf 570°C in nur 5 Sekunden • einfache Reinigung: Rost, Aufgangschale und Kontaktleiste komplett entnehmbar • präzise Temperaturregelung von Warmhalten bis zum schnellen Aufheizen vor dem Servieren • Wählschalter für flexible Heizzonen (links/rechts/komplett) • Wählschalter für PDS oder Dauerbetrieb • Gehäuse Edelstahl • Rost 495x375 mm • Auffangschale für Krümel und Fett

*With Plate Detection System (PDS): Convenient auto-start without any switch operation. The plate just has to be placed with contact to the activation bar to start the heating process. The removal of the plate deactivates the heating elements to save energy • super fast heating up: 570°C in only 5 seconds • easy cleaning: grid, collecting tray and activation bar completely removable • precise temperature control from warm-keeping to quick heating-up before serving • switch for flexible heating zones (left/right/complete) • switch for PDS or continuous operation • stainless steel casing • grid 495x375 mm • crumb and juice collecting tray*



495 x 375 mm

230 V / 3 kW

56 kg \*

600 x 640 x 590 mm

# 05-50370

€ 2910,-\*

# TOASTER & SALAMANDER

TOASTERS & SALAMANDERS



## Durchlauftoaster Conveyor Toaster

Gehäuse Edelstahl • regelbare Bandgeschwindigkeit • Kontrolleuchte

*stainless steel casing • adjustable conveyor speed • pilot light*

	Bandbreite conveyor width	Toasts / Std. toasts / h	230 V / 1,34 kW	290 x 440 x 385 mm	14,5 kg	# 00-50904	€ 591,-*
<b>A</b> Mini-Durchlauftoaster	160 mm	75 Toasts / h	230 V / 1,34 kW	290 x 440 x 385 mm	14,5 kg	00-50904	591,-*
<b>B</b> Durchlauftoaster	260 mm	150 Toasts / h	230 V / 2,24 kW	368 x 440 x 385 mm	17,4 kg	00-50909	764,-*



Rückseite bei Durchlaufbetrieb  
*back side during pass operation*



Made in Europe

## Roll-In Kettentoaster Roll-In Conveyor Toaster

Gehäuse Edelstahl • 4 obere und 4 untere Quarzheizröhren getrennt schaltbar • regelbare Bandgeschwindigkeit • Frontbetrieb für Toasts oder Bagels • Durchlaufbetrieb für große Speisen wie Baguettes oder Pizzen • Kontrolleuchte • ca. 300 bis 540 Toasts/Stunde

*stainless steel casing • 4 top and 4 bottom quartz heating elements separately switchable • adjustable conveyor speed • front operation for bread or bagels • pass through operation for bigger food like baguettes or pizzas • pilot light • approx. 300 up to 540 toasts/hour*

300-540 Toasts / h	230 V / 2,65 kW
500 x 680 x 345 mm	20 kg *
# 05-50902 N	€ 1694,-*

## Flammkuchenofen Tart Flambée Conveyor Oven Tart Flambée

Gastro-Durchlauföfen für Pizza, Flammkuchen, Paninis etc. • Infrarot-Quarzheizkörper gewährleisten schnelle und gleichbleibende Resultate • Direkt einsetzbar ohne Vorheizzeit • Regelbare Bandgeschwindigkeit zur präzisen Anpassung der Backzeit an das Produkt • 2 Leistungstufen (volle oder halbe Leistung) • Höhenverstellbare Reflektoren (70-110 mm) über Ein- und Ausgang halten die Hitze im Innenraum • Gehäuse Edelstahl • Kontrolleuchte

*Bistro conveyor oven for pizza, tarte flambée, paninis etc. • Infrared quartz heating elements ensure fast and consistent results • Can be used without preheating time • Adjustable belt speed for precise adaptation of the baking time to the product • 2 power levels (full or half power) • Height-adjustable reflectors (70-110 mm) above inlet and outlet keep the heat in the interior • Stainless steel casing • Pilot light*

230 V / 3 kW	# 05-00719
470 x 720 x 385 mm	€ 1956,-*
22 kg *	



Rückseite / back side



Made in Europe



## Salamander SE

Gehäuse und Sammelschale für Krümel und Fett aus Edelstahl • Schale und Rost abnehmbar • verstellbares Oberteil • Heizkörper zur leichten Reinigung herunterklappbar • Wandkonsolen für Wandbefestigung auf Anfrage

casing and juice tray made of stainless steel • tray and grid removable • adjustable top • heating elements down-tiltable for easy cleaning • wall brackets for wall mounting on demand



Made in Europe

	Arbeitsfläche working surface	Heizzonen heating zones	230 V / 2 kW 400 V / 4 kW	400 x 450 x 500 mm 600 x 450 x 500 mm	35 kg * 47 kg *	# 05-50367 05-50368	€ 2270,-* 2601,-*
<b>SE 40/0</b>	400 x 350 mm	1	230 V / 2 kW	400 x 450 x 500 mm	35 kg *	05-50367	2270,-*
<b>SE 60/4</b>	600 x 350 mm	2	400 V / 4 kW	600 x 450 x 500 mm	47 kg *	05-50368	2601,-*

## GN Sandwich Toaster

Innenmaß für GN-Schalen geeignet • Gehäuse Edelstahl • Infrarot-Quarzstrahler (1050°C) • ca. 30 Sekunden Aufheizzeit • Ober-/Unterhitze schaltbar • Timer bis 15 Minuten oder Dauerbetrieb • Kontrollleuchte • abnehmbares Rückwandblech für einfache Reinigung • Roste mit Griffen • patentiertes Schutzgitter für Quarzröhren • Sandwich Toaster GN 3270 mit geschlossenem oberen Fach für noch schnellere Zubereitung

interior size suitable for GN trays • stainless steel casing • infrared quartz tubes (1050°C) • time to heat up approx. 30 seconds • top and bottom heating adjustable • timer up to 15 minutes or continuous operation • pilot light • removable back panel for easy cleaning • grids with handles • patent-protected protection grid for quartz tubes • Sandwich Toaster GN 3270 with closed top for even faster preparation

Made in Europe



	Innenmaß interior size	230 V / 2,7 kW 400 V / 4 kW	640 x 380 x 330 mm 640 x 380 x 475 mm	15 kg 18,5 kg *	# 05-50313 GN 05-50314 GN	€ 638,-* 813,-*
<b>Sandwich Toaster GN 1270</b>	1x 530 x 325 mm (1x 1/1 GN)	230 V / 2,7 kW	640 x 380 x 330 mm	15 kg	05-50313 GN	638,-*
<b>Sandwich Toaster GN 3270</b>	2x 530 x 325 mm (2x 1/1 GN)	400 V / 4 kW	640 x 380 x 475 mm	18,5 kg *	05-50314 GN	813,-*

## Sandwich Toaster

Gehäuse Edelstahl • Infrarot-Quarzstrahler (1050°C) • ca. 30 Sekunden Aufheizzeit • Ober-/Unterhitze schaltbar • Timer bis 15 Minuten oder Dauerbetrieb • Kontrollleuchte • abnehmbares Rückwandblech für einfache Reinigung

stainless steel casing • infrared quartz tubes (1050°C) • time to heat up approx. 30 seconds • top and bottom heating adjustable • timer up to 15 minutes or continuous operation • pilot light • removable back panel for easy cleaning



Made in Europe

	Innenmaß interior size	230 V / 2 kW 230 V / 3 kW	450 x 285 x 305 mm 450 x 285 x 420 mm	10 kg 12 kg	# 05-50315 05-50316	€ 370,-* 545,-*
<b>Sandwich Toaster 1000</b>	1x 345 x 245 mm	230 V / 2 kW	450 x 285 x 305 mm	10 kg	05-50315	370,-*
<b>Sandwich Toaster 2000</b>	2x 345 x 245 mm	230 V / 3 kW	450 x 285 x 420 mm	12 kg	05-50316	545,-*

# TOASTER

TOASTERS



Made in Britain



	Toasts / Std. toasts / h	230V / kW	mm	kg	#	€
<b>A Classic 2</b>	80 Toasts/h	230V / 1,5kW	260x210x220 mm	3,5 kg	05-50407	315,-*
<b>B Classic 4</b>	160 Toasts/h	230V / 2,2kW	360x210x220 mm	4,2 kg	05-50401	397,-*
<b>C Classic 6</b>	240 Toasts/h	230V / 3kW	460x210x220 mm	5,1 kg	05-50410	458,-*

## Dualit Toaster

verchromtes Vollmetall-Gehäuse • servicefreundliche, patentierte ProHeat® Heizelemente • 28 mm extra-breite Schlitzte • Bröselshublade • Timer • energieeffizienter Wahlschalter für Anzahl der zu heizenden Schlitzte • manueller Auswurfhebel - nach dem Toasten wird das Brot bis zur Entnahme warm gehalten • Auftauoption für schonendes Toasten von gefrorenem Brot (außer Sandwich-Toaster)

*chromed all metal casing • service-friendly patented ProHeat® heating elements • 28 mm extra-wide slots • crumb collection drawer • timer • energy-efficient selector for number of heated slots required • manual throw out - the bread is kept warm after toasting until you eject it • defrost option for a gentle warming of frozen bread (except sandwich toasters)*



Made in Britain



	Toasts / Std. toasts / h	Sandwichzangen sandwich cages	230V / kW	mm	kg	#	€
<b>D Sandwich 2</b>	80 Toasts/h	2 Stk.   2 pcs	230V / 1,5kW	310x210x220 mm	4,8kg	05-50611	373,-*
<b>E Sandwich 4</b>	160 Toasts/h	4 Stk.   4 pcs	230V / 2,7kW	460x210x220 mm	5,5 kg	05-50609	550,-*
<b>F Kombi 2+1</b>	120 Toasts/h	1 Stk.   1 pc	230V / 1,7kW	310x210x220 mm	4kg	05-50612	387,-*





Auf Seite 134  
On page 134

Handmade  
IN THE  
UK   
Dualit. since 1945

Eleganz und Stil für Ihr Buffet! Das klassische Retro-Design des Dualit Classic Wasserkochers passt perfekt zu den ikonischen Toastern.

*Elegance and style for your buffet! The classic retro design of the Dualit Classic Kettle matches the iconic toasters perfectly.*

## Dualit Brötchenwärmer-Rost Dualit Bun Warming Rack

Aufsatz für die Dualit Classic Toaster, um Brötchen, Croissants, Waffeln oder Fladenbrot aufzuwärmen • Größenverstellbar: Passend für alle gängigen Modelle • Das Gestell sitzt oben auf den Schlitzen, so dass Backwaren bei eingeschaltetem Toaster darauf erwärmt werden • Achtung: Mit Pausen verwenden

*Attachment for the Dualit Classic toasters to warm up buns, croissants, waffles or flatbread • Size adjustable: Suitable for all common models • The grill sits on top of the slots. Rolls or pastry are heated on it when the toaster is switched on • Attention: Use with breaks*



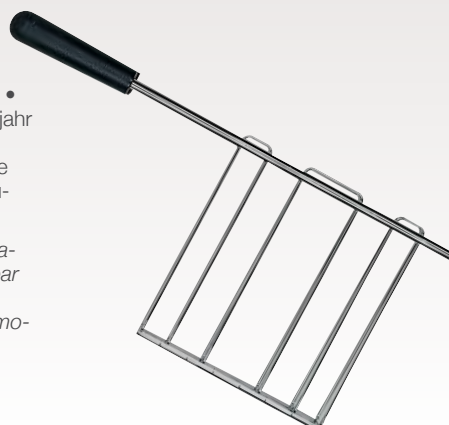
# 06-50407

€ 34,-\* ▲

## Dualit Sandwichzange Dualit Sandwich Cage

Zange für das Toasten zugeklappter Sandwiches • einsetzbar für alle Dualit Classic Toaster (seit Baujahr 2000) • praktisch für das Toasten von Waffeln, Bagels, Blätterteigteilen und anderen Speisen, die ohne Zange schwierig aus dem Toaster herauszunehmen sind

*Cage for toasting of complete sandwiches • Suitable for all Dualit Classic toasters (built after the year 2000) • Convenient for toasting waffles, bagels, pastries and other food that can be difficult to remove from the toaster without the cage*



# 9-50600-13

€ 34,-\* ▲

# BUFFET & RACLETTE

BUFFET & RACLETTE



Made in Europe

## Brötchenspender SB Buffet Rolls Dispenser SB Buffet

Ideal für das Frühstücksbuffet: Am großzügigen Brötchenspender können sich Ihre Kunden selbst bedienen • Konstruktion aus Edelstahl und Acrylglas • Einfach zu reinigen • Hygienische Entnahme eines einzelnen Brötchens durch die Aussparung in der Frontscheibe • Saubere Präsentation: Krümel fallen durch das gelochte Bodenblech in die Krümelschublade • Erhältlich in 2 Größen: Für ca. 45-50 Brötchen oder für ca. 65-70 Brötchen

*Ideal for the breakfast buffet: Your customers can help themselves at the spacious roll dispenser • Stainless steel and acrylic glass construction • Easy to clean • Hygienic removal of a single roll through the recess in the front panel • Clean presentation: Crumbs fall through the perforated base plate into the crumb tray • Available in 2 sizes: For approx. 45-50 rolls or for approx. 65-70 rolls*

			#	€
Brötchenspender SB Buffet 50	Brötchenspender SB Buffet 50	325 x 275 x 420 mm	00-10238	238,-*
Brötchenspender SB Buffet 70	Brötchenspender SB Buffet 70	325 x 275 x 560 mm	00-10239	274,-*



## Buffet-Vitrine Buffet Cabinet

hygienische Präsentation für Buffets und Verkaufstheken • perfekt geeignet für Brötchen oder Gebäck • Kunststoffplatte • Acrylglasshaube • kann beidseitig geöffnet werden

*hygienic presentation for buffets and sales counters • perfectly suitable for bread, croissants and pastry • plastic board • acrylic glass cover • can be opened from both sides*

			kg	#	€
Buffet-Vitrine	Buffet Cabinet	470 x 315 x 195 mm	1,7 kg	00-10137	79,-*
Doppel-Buffer-Vitrine	Twin Buffet Cabinet	470 x 315 x 415 mm	3,1 kg	00-10138	124,-*



## Raclette

### Raclette


für große (1/2) Käsestücke • Heizelement  
höhenverstellbar • leicht neigbarer Käsehalter •  
Rohrheizkörper

*for large pieces of cheese (1/2 pieces) • heater  
height-adjustable • easy inclinable cheese holder •  
pipe heating element*

 230 V / 900 W

 3,7 kg

 530 x 265 x 400 mm

 # 05-50552

 Made in Europe

 € 252,-\*



## Satteldach Raclette


### Saddleback Roof Raclette


mit beweglichen Schenkeln (Winkel höhenverstellbar) • für verschiedene Käsestücke: 1/4, 1/6 oder 1/3 • Edelstahl • Unterteil braun lackierter Stahl

*with flexible heaters (angle is adjustable in height)  
• for different pieces of cheese: 1/4, 1/6 or 1/3 •  
stainless steel • base in brown lacquered steel*

 230 V / 900 W

 3,2 kg

 445 x 215 x 300 mm

 # 05-50566

 Made in Europe

 € 329,-\*



# HYGIENE

## HYGIENE



**A**  
Ablasskugelhahn mit Handbedienung  
*Drain ball valve with manual operation*

### Aqua Mobil Aqua Mobile

Gehäuse Edelstahl • 2 seitliche Griffe • Frischwasserbehälter mit Wärmeisolierung • Integrierter Abwasserauffangbehälter • Seitlicher Spritzschutz • Waschschüssel mit Ablass und Gummistopfen • Papierrollenhalter • Seifenspender • Desinfektionsmittelspender

*Stainless steel casing • 2 lateral handles • Thermally insulated fresh water container • Integrated disposal bucket • Splash deflector • Wash bowl with drain and rubber stopper • Holder for paper towels • Soap dispenser • Disinfectant dispenser*

**B**  
Fahrbares Standmodell mit handberührungsfreier Fußbedienung, 5 Lenkrollen mit 1 Feststellbremse

*Mobile stand model with hands-free foot control, 5 swivel castors with 1 fixing brake*



Made in Germany

<b>A Tischgerät</b>	<b>Table Unit</b>	6 Liter	Ø 350 x h 850 mm	11 kg	<b>00-00022</b>	<b>898,-*</b>
<b>B Standgerät</b>	<b>Stand Unit</b>	12 Liter	Ø 400 x h 1530 mm	19 kg *	<b>00-00023</b>	<b>1468,-*</b>



**A**  
Standmodell 10F mit Lenkrollen aus Metall, 2 Feststellbremsen und integriertem Abfalleimer

*Stand model 10F with metal castors, 2 fixing brakes and integrated waste bin*

Made in Germany

### Handwaschbecken 10T/F Hand Wash Basin 10T/F

Gehäuse Edelstahl • 10 Liter Heißwasserspender • Integrierter Abwasserauffangbehälter • Seitlicher Spritzschutz • Waschschüssel mit Ablass und Gummistopfen • Seifenspender • Papierhandtuchspender • Desinfektionsmittelspender

*Stainless steel casing • 10 liters hot water dispenser • Integrated disposal bucket • Splash deflector • Wash bowl with drain and rubber stopper • Soap dispenser • Holder for paper towels • Disinfectant dispenser*

<b>A 10T</b>	230 V / 2,5 kW	455 x 425 x 865 mm	23 kg	<b>00-00018</b>	<b>1979,-*</b>
<b>B 10F</b>	230 V / 2,5 kW	455 x 425 x 1500 mm	35 kg *	<b>00-01081</b>	<b>2651,-*</b>



Beispielabbildung mit 250 ml Desinfektionsmittelspender

Sample image with 250 ml bottle hand-sanitiser



## Wandhalter für Pumpspender WP1 Wall Mount for Pump Dispensers WP1

Geeignet für gängige 250ml- bis 1000ml-Behälter für Seife oder Desinfektionsmittel • Stufenlos höhenverstellbarer Klemmbereich 110 bis 180 mm • 40 mm Durchmesser der Öffnung für den Hals der Flasche • Die Fixierung der Klemmung mit einer Schraube verhindert das Entwenden der Pumpflasche • Komplett aus Edelstahl: Rostfrei und einfach zu reinigen • Abstand der Bohrungen zur Wandbefestigung 200 mm senkrecht • Inkl. Bohrschablone zur einfachen und sauberen Montage • Inkl. Montagematerial • Seife/Desinfektionsmittel und Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

Suitable for common 250ml to 1000ml containers for soap or hand-sanitiser • Infinitely height-adjustable clamping range 110 up to 180 mm • 40 mm diameter of the opening for the neck of the bottle • Fixing the clamp with a screw prevents the pump bottle from being stolen • Completely made of stainless steel: Rust-free and easy to clean • Distance between the holes for wall mounting 200 mm vertical • Incl. drill template for an easy and clean installation • Incl. installation material • Soap/sanitiser and container are not included

60 x 95 x 260 mm

600 g

10-00001

85,-\*

Made in Germany



Beispielabbildung mit 500 ml Desinfektionsmittelspender

Sample image with 500 ml bottle hand-sanitiser

Made in Germany

## Mobiles Handwaschbecken

### Mobile Hand Wash Basin

Gehäuse Edelstahl • 20 Liter Frischwasserbehälter mit Wärmeisolierung • Handberührungsfreie Kniebedienung • Integrierter Abwasserauffangbehälter • Waschschiessel mit Ablass und Gummistopfen • Lenkrollen aus Metall, 2 Feststellbremsen • 9 Volt / 120 Ah Einwegbatterieblock • Tauchpumpe • Seifenspender • Papierhandtuchspender/-halter • Desinfektionsmittelspender

Stainless steel casing • Thermally insulated 20 liters fresh water container • Hands-free knee control • Integrated disposal bucket • Wash bowl with drain and rubber stopper • Metal castors, 2 fixing brakes • 9 Volt / 120 Ah batterie • Submersible pump • Soap dispenser • Holder for paper towels • Disinfectant dispenser



A



B

Mit 3-seitigem Spritzschutz

Splash deflector on 3 sides

<b>A</b> Mobiles Handwaschbecken I	Mobile Hand Wash Basin I	9 V	400 x 400 x 960 mm	22 kg *	00-0013	1974,-*	
<b>B</b> Mobiles Handwaschbecken II	Mobile Hand Wash Basin II	9 V	530 x 470 x 1395 mm	30 kg *	00-01082	2447,-*	

# HYGIENE

HYGIENE



## Decrust

befreit mühelos von verkrusteten Rückständen • ideal für Öfen, Back- und Grillplatten, Emaille, Keramik, Glas und Metalloberflächen • neuartiges Wirkprinzip: DE-CRUST unterwandert Inkrustierungen und Verunreinigungen und separiert sie so von der Oberfläche, anschließend werden die so gelösten Verkrustungen einfach konventionell entfernt • hochkonzentriert • nicht für antihafbeschichtete Flächen geeignet  
*removes incrustated residues effortless • ideal for ovens, baking and grill plates, enamel, ceramics, glass and metal surfaces • new active principle: DECRUST undermines crustifications and dirt and seperates them from the surface, afterwards the detached crustifications can easily be removed • highly concentrated • not suitable for non-stick coated surfaces*

 500 ml     # 00-90106     € 19,-\* ▲



## Backformenreiniger Reiniger für Waffeleisen-Backplatten

Konzentrat für die Reinigung von Waffeleisen-Backplatten und anderen Backformen • Zur Entfernung von angebrannten und verkrusteten Verschmutzungen auf der Waffeleisen-Backplatte oder Backform • Ideal für die Reinigung der entnehmbaren Backplatten des Neumärker Backsystems • Die Backplatte wird zur Reinigung vom Waffeleisen entnommen. Die separate Backplatte wird in die Lösung gelegt. Verschmutzungen lösen sich über Nacht • Wiederverwendbar (ggf. durch Sieben abgesetzte Reste entfernen) • Nur für die Reinigung von unbeschichteten Waffeleisen-Backplatten aus Grauguss / Gusseisen geeignet. Antihafbeschichtungen können unwiederbringlich beschädigt werden • Waffeleisen aus Grauguss / Gusseisen müssen nach dem Reinigungsprozess wieder neu eingebacken werden • Achtung: Hochalkalisch! Kann Verätzungen verursachen. Sicherheitsanweisungen beachten! • Kanister mit 10 Liter Konzentrat

*Distribution only within Germany*

 10 Liter     # 00-90072     € 180,-\* ▲

**NUR SOLANGE DER  
VORRAT REICHT  
AS LONG AS  
STOCK LASTS**

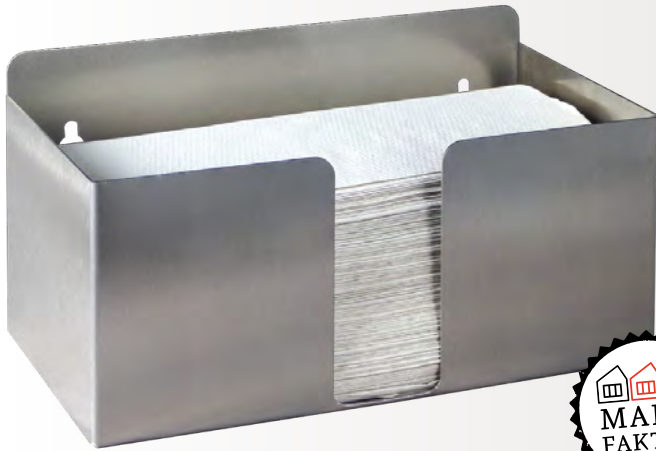


## Automatischer Desinfektionsmittelspender ADM11 Automatic Dispenser for Hand-Sanitiser ADM11

Inhalt 1100 ml • Automatisches Erfassen der Hände durch Infrarot-Sensor • Durchsichtige Füllstandskappe • Abgabe 1 Dosis à 1 ml alle 3 Sekunden • Aufklappbar für einfaches Auffüllen • Tropfpumpenmechanismus: Nur für dünnflüssiges Desinfektionsmittel geeignet (nicht für Gel) • Inkl. wiederauffüllbarem Behälter • Stromversorgung 4 Batterien Typ AA (nicht im Lieferumfang enthalten)

*Capacity 1100 ml • Automatic detection of hands with infrared sensor • Transparent fill level cap • Dispensing 1 dose of 1 ml every 3 seconds • Can be opened for easy refilling • Drip pump mechanism: Only suitable for low-viscosity disinfectant (not for gel) • Incl. refillable container • Power supply 4 batteries type AA (not included)*

 140 x 107 x 235 mm     # 00-00019     € 121,-\*



## Falthandtuchspender zur Wandmontage Holder for Folded Paper Towels

Wandhalterung für handelsübliche Papier-Falthandtücher • Geeignet für Zick-Zack-Falz, Lagenfalz und Interfold • Offene Bauweise: Einfache Entnahme von einem oder mehreren Tüchern • Schnell von oben nachfüllbar • Komplett aus Edelstahl: Rostfrei und einfach zu reinigen • Abstand der Bohrungen zur Wandbefestigung 200 mm waagrecht • Inkl. Bohrschablone zur einfachen und sauberen Montage • Inkl. Montagematerial • Papierhandtücher nicht enthalten

Wall-Mount for standard folded paper towels • Suitable for zigzag fold, ply fold and interfold • Open construction: Easy taking of one or more towels • Quickly refillable from above • Completely made of stainless steel: Rust-free and easy to clean • Distance between the holes for wall mounting 200 mm horizontal • Incl. drill template for an easy and clean installation • Incl. installation material • Paper towels are not included

265 x 135 x 120 mm

1,3 kg

Made in Germany

# 10-00003

€ 152,-\*



## Messersterilisator Knife Desinfection Cabinet

Perfekte Desinfektion durch UV-Strahlen • Gehäuse und Halterung für 30 Messer aus Edelstahl • Timer bis 120 Minuten

Perfect disinfection through UV rays • Casing and holder for 30 knives made of stainless steel • Timer up to 120 minutes

230 V / 15 W

8 kg

482 x 155 x 613 mm

# 05-01195

Made in Europe

€ 478,-\*

## Spender für Einweghandschuhe Dispenser for disposable Gloves

Praktischer Wandspender für Einweghandschuhe oder Handtuchboxen • Schnelle und hygienische Entnahme sauberer Handschuhe • Immer griffbereit am Arbeitsplatz • Die Boxen werden einfach von oben in den Spender gesteckt • Markierung der 3 Öffnungen mit den Größenbezeichnungen S/M/L • Geeignet für 3 Verpackungen bis zu 230 x 120 x 80 mm Größe • Komplett aus Edelstahl: Rostfrei und einfach zu reinigen • Abstand der Bohrungen zur Wandbefestigung 340 mm waagrecht und 200 mm senkrecht • Inkl. Bohrschablone zur einfachen und sauberen Montage • Inkl. Montagematerial • Einweghandschuhe nicht im Lieferumfang enthalten

Practical wall dispenser for disposable gloves or towel boxes • Quick and hygienic taking of clean gloves • Always at hand at the workspace • The boxes are simply inserted into the dispenser from above • Markings of the 3 openings with the size designations S/M/L • Suitable for 3 packages up to 230 x 120 x 80 mm size • Completely made of stainless steel: Rust-free and easy to clean • Distance between the holes for wall mounting 340 mm horizontal and 200 mm vertical • Incl. drill template for an easy and clean installation • Incl. installation material • Disposable gloves are not included

375 x 88 x 250 mm

1,35 kg

Made in Germany

# 10-00002

€ 118,-\*



# INSEKTENVERNICHTER

FLY KILLERS









 mit Stromgitter  
with electric grid



## PlusZap

Gehäuse aus leichtem Aluminium • automatische Stromabschaltung bei Entfernen der Auffangschale • zur Wand- oder Deckenmontage und als Standgerät geeignet • versetzte UV-Röhren für effiziente Lichtausgabe • innovatives Stromgitter für einen größeren Fangbereich

*light aluminium casing • automatic power cut-off when removing the collecting pan • suitable for wall and ceiling mounting and as standing unit • shifted UV tubes for an efficient glow • innovative electric grid for a larger catching range*

	 Lichtausstrahlung light output	 Reichweite coverage					
<b>PlusZap 16</b>	UV 16 Watt	40 m <sup>2</sup>	230 V / 16 W	365 x 130 x 262 mm	2,3 kg	<b>05-10040</b>	<b>128,-*</b>
<b>PlusZap 30</b>	UV 30 Watt	80 m <sup>2</sup>	230 V / 30 W	514 x 130 x 262 mm	2,5 kg	<b>05-10049</b>	<b>168,-*</b>








 mit Klebefolie  
with adhesive foil



## PlusLight 30

Röhren klappen beim Öffnen des Gerätes mit heraus • Gehäuse Aluminium weiß lackiert • 2 Röhren à 15 Watt • Reichweite 80 m<sup>2</sup>

*tubes come out the casing when opening • aluminium casing white painted • 2 tubes à 15 W • coverage 80 m<sup>2</sup>*

 UV 30 Watt	 80 m <sup>2</sup>
 470 x 95 x 290 mm	 230 V / 30 W
 4 kg	 <b>250,-*</b>
 <b>05-10044</b>	

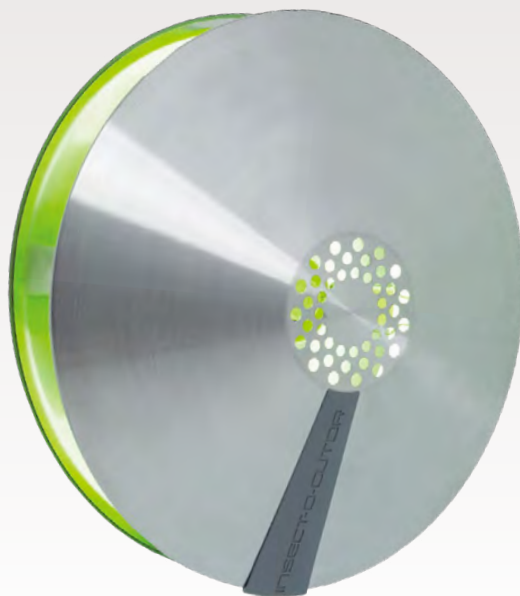












## Aura

dekoratives Gerät für den Gästebereich • verbirgt die gefangenen Insekten • Synergetic-Light mit Lichtstrahlung auf Dualwellen (368nm / 540nm) lockt eine Vielzahl von Insekten stärker an, als traditionelle, blaue UV-Röhren • kreisförmiger Aufbau lockt Insekten in 360° an • GLUPAC® Klebefolien mit Pheromon Tricosen Z9 maximieren die Fangquote • edle polierte Oberfläche • schlankes Design • Verwendung der Klebefläche zu 100% • Stromanschluss an Steckdose oder durch Loch in der Rückseite des Gerätes direkt an Stromquelle in der Wand • 1 Synergetic Röhre à 22 Watt • Reichweite 40 m<sup>2</sup>

*decorative unit for the customer area • hides the caught insects • Synergetic light with light rays at dual wavelength (368nm / 540nm) attracts plenty of insects much more than traditional blue UV light • Circular structure attracts insects from a 360° angle • GLUPAC® adhesive foils with pheromone Tricosen Z9 maximise the catch • noble polished surface • elegant design • adhesive foil gives a 100% useful glue area • power supply through socket or hard wiring option through a hole in the back directly at the wall • 1 Synergetic tube à 22 W • coverage 40 m<sup>2</sup>*

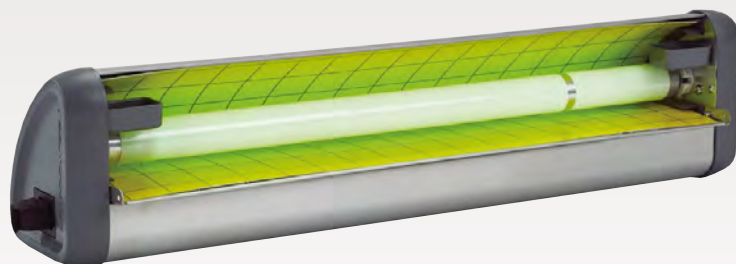








-  Synergetic 22 Watt
-  40 m<sup>2</sup>
-  mit Glupac® Klebefolie with Glupac® adhesive foil
-  270 x 135 x 270 mm
-  230 V / 22 W
-  2 kg
-  # 05-10037
-  € 260,-\*

## Nectar

dekoratives Gerät für den Gästebereich • verbirgt die gefangenen Insekten • Synergetic-Light mit Lichtstrahlung auf Dualwellen (368nm / 540nm) lockt eine Vielzahl von Insekten stärker an, als traditionelle, blaue UV-Röhren • vorne geschlossen und hinten große Öffnung (dadurch sogar in oder auf der Theke platzierbar, der Kunde sieht nur eine Seite) • dekorative Front kann z.B. mit Werbung versehen werden • Blende hinten hoch- und runterklappbar für Sichtschutz auf gefangene Insekten oder extra-große Öffnung für größere Ausleuchtung • mit Schalen für flüssigen Extra-Lockstoff • GLUPAC® Klebefolien mit Pheromon Tricosen Z9 maximieren die Fangquote • 1 Synergetic-Röhre à 15 Watt • Reichweite 30 m<sup>2</sup>

*decorative unit for the customer area • hides the caught insects • Synergetic light with light rays at dual wavelength (368nm / 540nm) attracts plenty of insects much more than traditional blue UV light • closed front and large entrance on the back (thereby even placeable in or on the counter, the customer only sees one side) • stylish front can be equipped with counter advertising • light shield closeable to hide caught insects or open for maximum light output • trays for liquid extra attractant • GLUPAC® adhesive foils with pheromone Tricosen Z9 maximise the catch • 1 Synergetic tube à 15 W • coverage 30 m<sup>2</sup>*

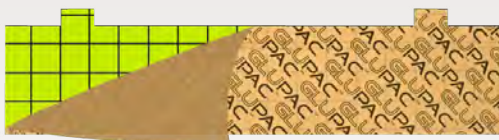


-  Synergetic 15 Watt
-  30 m<sup>2</sup>
-  mit Glupac® Klebefolie with Glupac® adhesive foil
-  505 x 120 x 100 mm
-  1,9 kg
-  230 V / 15 W
-  # 05-10036
-  € 284,-\*



**Aura:** Dekoratives Design verbirgt die gefangenen Insekten vor den Augen der Kunden.

*Aura: Decorative design hides the caught insects from the customers view.*



**Klebefolien** mit Spezial-Lockstoff  
*Adhesive Foils with Special Attractant*

Nectar	12 Stk.   12 pcs	09-10036-02	53,-* ▲
Aura	6 Stk.   6 pcs	09-10037-02	40,-* ▲
PlusLight 30	6 Stk.   6 pcs	06-10044-00	40,-* ▲

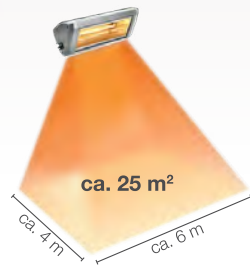


**Nectar:** Auf der Front lassen sich ideale Angebote anbringen. So ist Nectar nicht als Insektenfalle erkennbar.

*Nectar: Especially for the counter area. The front is ideally to attach offers, so Nectar does not look like a fly killer.*

# SONSTIGES

MISCELLANEOUS



## Infrarot-Heizstrahler Compact 2.2

### Infrared Radiant Heater Compact 2.2

Kompakter Heizstrahler • Empfohlen für ca. 20-25 m<sup>2</sup> Fläche (6x4 m. Die effektive Leistung kann je nach Montagehöhe und Umgebungskonditionen abweichen. Synergien mit anderen Wärmequellen können eine bedeutend höhere Wärmeleistung schaffen) • Wetterfest: Schutzklasse IPX5 • Inkl. Halterung für Wandmontage und Halterung für einen mobilen Ständer • Höhe für die Montage 2,70 - 3,00 m • Gehäuse aus druckgegossenem Aluminium mit silberfarbenem Epoxidpulver einbrennlackiert • Reflektoren aus Aluminium mit Glanzfirnis und anodischer Oxidation optimieren die Wärmeleistung • Temperaturbeständiges Netzkabel 5 m mit Schuko-Stecker

Compact radiant heater • Recommended for heating approx. 20-25 m<sup>2</sup> (6x4 m. The effective performance may vary depending on installation height and ambient conditions. Synergies with other heat sources can create a significantly higher heating performance) • Weatherproof: Protection class IPX5 • Including bracket for wall mounting and bracket for a mobile stand • Height for mounting 2.70 - 3.00 m • Casing made of die-cast aluminum enamelled with silver epoxy powder • Reflectors made of aluminum with gloss varnish and anodic oxidation to optimise the heat output • Temperature-resistant power cable 5 m

⚡ 230 V / 2,2 kW

📏 465 x 195 x 113 mm

📦 2,5 kg

# 05-90173

€ 325,-\*



## A Transportwagen Adjutant

### Trolley Adjutant

Trägerstangen Aluminium • Tragfähigkeit 120 kg • mit 3 Kunststoffablagen à 620x405 mm • Abstand zwischen den Ablagen 300 mm • 4 Lenkrollen • „Flat Pack“: einfache Montage • ohne Abräumbehälter

supporting poles aluminium • carrying capacity up to 120 kg • with 3 plastic shelves à 620x405 mm • distance between the shelves 300 mm • 4 castors • „Flat Pack“: easy assembly • without clearing container set

📏 830 x 415 x 940 mm

📦 10 kg

# 00-70450

€ 188,-\*

### Abräumbehälter-Set zum Anhängen an Adjutant

#### Clearing Container Set attachable to Adjutant

B ca. 30 Liter: 335 x 237 x 560 mm

C ca. 9 Liter: 333 x 230 x 178 mm

# 01-70451

€ 74,-\*



## Servier- und Abräumwagen

### Serving Trolley

Edelstahl • Tragfähigkeit 120 kg • 3 Ablagen à 830x510 mm • Abstand zwischen den Ablagen 275 mm • 4 Leichtlaufräder mit 2 Feststellern • Bausatz / Flat Pack

stainless steel made • carrying capacity up to 120 kg • 3 trays à 830x510 mm • distance between the trays 275 mm • 4 castors with 2 fixing brakes • flat pack kit

📏 920 x 600 x 945 mm

📦 13 kg

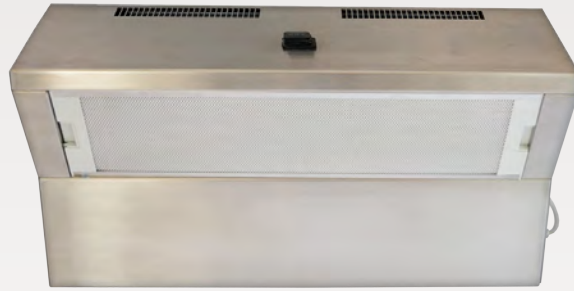
# 00-70048

€ 203,-\*



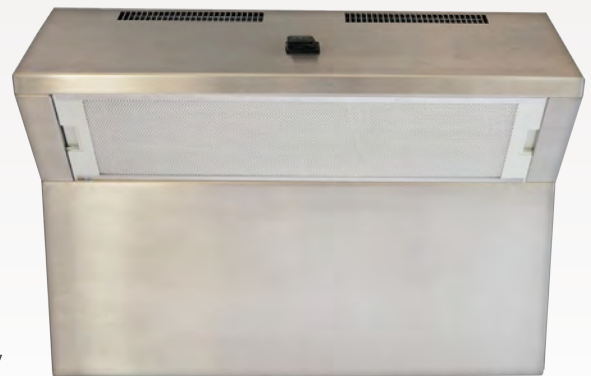
## Die Mobile Abzugshaube: Die einzigartige Lösung für Party- Service, Buffet und Kleinküchen

**The Mobile Exhaust Hood:**  
*The unique solution for party service,  
buffets and small kitchens*




Mobile Ausführung: Einmalige Problemlösung für vielseitige Anwendungsbereiche in Catering, Gastronomie und Haushalt  
 • Absorbiert umweltfreundlich Gerüche und fetthaltige Dämpfe  
 • Hochqualitative Komponenten für eine lange Lebensdauer  
 • Gehäuse Edelstahl • Zeitloses, geradliniges und professionelles Design  
 • Einfache Bedienung • Leichter Wechsel des Aktiv-Kohlefilters  
 • Leistungsstarker Querstromventilator • 2 Stufen: 200 m³/h, 300 m³/h • Geräuschpegel 40 db(A)

*Mobile unit: Unique solution for various applications in catering and domestic usage • Eco-friendly absorption of smells and grease-containing fumes • High-quality components for a long product lifetime • Stainless steel casing • Ageless, linear and professional design • Easy changing of the activated carbon filter • High-performance cross-flow blower • 2 levels: 200 m³/h, 300 m³/h • 40db(A) acoustic level*




Made in Germany

<b>Mobile Abzugshaube 370</b>	<b>Mobile Exhaust Hood 370</b>	230 V / 51 W	600 x 130/215 x 370 mm	12 kg	<b>00-30602</b>	<b>1427,-*</b>
<b>Mobile Abzugshaube 530</b>	<b>Mobile Exhaust Hood 530</b>	230 V / 51 W	600 x 130/215 x 530 mm	14 kg	<b>00-30603</b>	<b>1529,-*</b>
<b>Ersatz-Aktivkohlefilter</b>	<b>Spare Active Carbon Filter</b>	-	-	0,1 kg	<b>06-30602</b>	<b>75,-* ▲</b>



**Catering:**  
Mobiler Einsatz für Buffets zur Beseitigung von Gerüchen und Dämpfen.

*Catering:*  
*Mobile application for buffets to remove smells and fumes.*



**Gastronomie:**  
Für Show-Cooking im Gästebereich oder bei Selbstbedienung an Buffets.

*Restaurants:*  
*For Show Cooking in the customer area or for selfservice at a buffet.*



**Mobile Kleinküche:**  
Für Büros, Aufenthaltsräume, Wohncontainer, Partykeller, und Wohnküchen.

*Small kitchens:*  
*For offices, recreation rooms, apartments, party rooms etc.*

## Servierwagen mit Abräummulde Serving Trolley with basin

Edelstahl • Tragfähigkeit 120 kg • 2 Ablagen à 830x510 mm • 1 Abräummulde 100 mm tief • Abstand zwischen den Ablagen: oben 270 mm / unten 265 mm • 4 Leichtlaufräder mit 2 Feststellern • Bausatz / Flat Pack - einfache Montage

*stainless steel made • carrying capacity up to 120 kg • 2 trays à 830x510 mm • 1 basin 100 mm deep • distance between the trays: upper distance 270 mm / lower distance 265 mm • 4 castors with 2 fixing brakes • flat pack kit - easy to assemble*

930 x 600 x 990 mm	14 kg	<b>00-90266</b>	<b>243,-*</b>
--------------------	-------	-----------------	---------------



# BEHÄLTER

CONTAINERS





## Profi-Regal Professional Shelf

verchromt • 4 Gitterfachböden • 4 Eckpfosten •  
Tragkraft 200 kg - gleichmäßig verteilt • Abstand der  
Fachböden veränderbar • einfache Montage

*chromed • 4 grid shelves • 4 poles • carrying capacity  
200 kg - even distributed • distance between shelves  
adjustable • easy assembly*

 910 x 460 x 1845 mm  14,3 kg

 00-70049  175,-\*





## Abfalleimer Waste Bin

Edelstahl • Inhalt 56 Liter • Deckel mit Griff, kann  
seitlich am Eimer eingehängt werden • Innenmaße  
Ø 370 x h 520 mm • 4 Lenkrollen à Ø 60 mm

*stainless steel • capacity 56 liters • lid with handle,  
can be hung on the side of the bin • interior dimen-  
sions Ø 370 x h 520 mm • 4 castors of Ø 60 mm*

 460 x 400 x 620/723 mm  6,6 kg

 00-90255  288,-\*





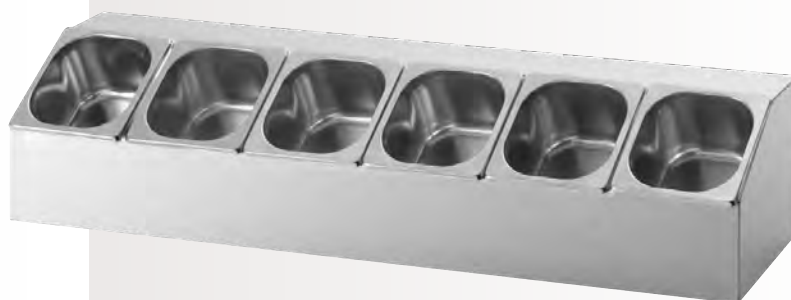
## Speisen- / Gewürzbehälter Food / Spice Container

Edelstahl • 4 herausnehmbare Einsätze aus Kunst-  
stoff • Mit transparentem Deckel

*Stainless steel made • 4 removable plastic contain-  
ers • With transparent cover*

 305 x 147 x 93 mm  05-90292

 1 kg  51,-\*





## GN-Behälter Aufsatzboard GN Containers Top Shelf

für 3x 1/3 GN oder 6x 1/6 GN x 150 mm Tiefe •  
aus Edelstahl • ohne GN-Behälter

*for 3x 1/3 GN or 6x 1/6 GN x 150 mm depth •  
stainless steel made • without GN containers*

 980 x 250 x 210 mm  00-90487

 7 kg  213,-\*



## Besteckkasten 1/1 GN Cutlery Box 1/1 GN

Kunststoff • hellgrau, hitzebeständig • robust • stapelbar • 4 Mulden

plastic • grey-coloured • heat-resistant • robust • stackable • 4 moulds

530 x 325 x 100 mm **#** 00-00096

0,7 kg **€** 15,-\*

		1/1 GN	530 x 325 mm	
20 mm	Schale   tray	00-00070	€ 28,-*	
40 mm	5 Liter	00-00071	€ 30,-*	
65 mm	9 Liter	00-00072	€ 33,-*	
100 mm	14 Liter	00-00073	€ 34,-*	
150 mm	21 Liter	00-00074	€ 50,-*	
200 mm	28 Liter	00-00075	€ 69,-*	
Deckel   lid		00-00090	€ 29,-*	



		1/2 GN	265 x 325 mm	
20 mm	Schale   tray	00-00076	€ 17,-*	
40 mm	2 Liter	00-00077	€ 20,-*	
65 mm	4 Liter	00-00078	€ 19,-*	
100 mm	6,5 Liter	00-00079	€ 26,-*	
150 mm	9,5 Liter	00-00080	€ 34,-*	
200 mm	12,5 Liter	00-00081	€ 51,-*	
Deckel   lid		00-00091-00	€ 21,-*	
Deckel für Löffel   lid for spoon		00-00091	€ 23,-*	



		1/4 GN	265 x 162 mm	
65 mm	1,8 Liter	00-00086	€ 17,-*	
100 mm	2,8 Liter	00-00087	€ 17,-*	
150 mm	4 Liter	00-00088	€ 30,-*	
200 mm	5,5 Liter	00-00089	€ 43,-*	
Deckel   lid		00-00093	€ 18,-*	
Deckel für Löffel   lid for spoon		00-00093-00	€ 18,-*	



## Besteckbehälter Cutlery container

Edelstahl • für 6 Besteckköcher Ø 90 x h 140 mm (nicht enthalten)

stainless steel • for 6 cutlery quivers Ø 90 x h 140 mm (delivery without cutlery quivers)

388 x 304 x 204 mm **#** 00-90055N

2,5 kg **€** 66,-\*

		1/3 GN	176 x 325 mm	
65 mm	2,5 Liter	00-00082	€ 20,-*	
100 mm	4 Liter	00-00083	€ 28,-*	
150 mm	5,75 Liter	00-00084	€ 36,-*	
200 mm	7,8 Liter	00-00085	€ 46,-*	
Deckel   lid		00-00092-00	€ 17,-*	
Deckel für Löffel   lid for spoon		00-00092	€ 19,-*	



		1/6 GN	176 x 162 mm	
100 mm	1,6 Liter	00-00068	€ 17,-*	
150 mm	2,4 Liter	00-00069	€ 20,-*	
Deckel   lid		00-00094	€ 11,-*	
Deckel für Löffel   lid for spoon		00-00095	€ 18,-*	



## Besteckköcher Cutlery Quiver

Edelstahl  
stainless steel

Ø 90 x h 140 mm

**#** 00-90056N

**€** 12,-\*



		1/9 GN	176 x 108 mm	
65 mm	0,6 Liter	00-00187	€ 18,-*	
100 mm	1 Liter	00-00188	€ 17,-*	
Deckel   lid		00-00189	€ 11,-*	



## Zwischenstege | Partitions

325 mm	00-00098	€ 12,-*
530 mm	00-00099	€ 17,-*

# STICHWORTVERZEICHNIS

## INDEX



### A

Abfalleimer	220
Abzugshauben	219
Ananasschneider & -schäler	198-199
Antihafbeschichtung	61
Apfelkandiermaschine	124
Apfelschneider & -schäler	198-199
Aufsatzkühlvitrienen	150-160
Aufsatzwarmhaltevitrienen	156-165
Aufschnittmaschinen	193
Ayranspender	144

### B

Babbel Waffel	14
Backöfen	182-188
Backmischungen	12-15, 70-75, 89, 91-92
Backplatten für Thermocook	29-62
Backplatten-Reinigung	61
Backsystem-Adapter	62
Baktrennspray	64
Backwaren-Warmhaltevitrienen	160-165
Backwarenfritteusen	92-93, 117
Bain-Maries	85, 166-167
Bar-Mixer	140-141
Barbecue-Grills	20, 104-106
Behälter	220-221
Besteckbehälter	221
Blender	140-141
Bräter	98-101
Bratpfannen	181
Brezel-Display	128
Brötchenspender	210
Bubble Waffel	75, 78-79
Buffet-Vitrienen	159, 165, 210
Buffet-Wärmer	159, 165-175

### C

Cake Pops	76
Caprese Cutter	201
Ceran-Kontaktgrill	96
Cerankochplatten	176-178
Chafing-Dishes	167
China-Wok	180
Churrasco-Grill	102
Churros	52-53, 92-93
Crêpes	31, 86-89
Cupcakes	90
Currywurstschneider	115

### D

Dampfgarer	108-111, 128, 203
Desinfektion	213-215
Diamant Grill	20, 104-105
Digitalwaagen	194
Donuts	54-55, 92
Dörrautomat	186
Dosenöffner	195
Dosierflaschen	68
Dressingspender	68-69, 85, 112-113
Dualit Toaster	208-209
Durchlauftoaster	206

### E

Eis-Crusher	146-147
Eistee-Ready-Mix	145
Eis-Vitrienen	150
Eismaschinen	148-149
Eiswaffeln	58-59, 66
Eiswürfelbereiter	146
Elektrokocher	176-179
Entsafter	138-139, 142, 145
Euterspender	113

### F

Falthandtuchspender	215
Fertigteigmischungen	12-15, 70-75, 89, 91-92
FIFO-Flaschen	68
Flammkuchenofen	34-35, 187-188, 206
Flaschenkühler	152
Fliegenfallen	216-217
Fritteusen	92-93, 116-119
Fruchtschäler	196-199

### G

Galaxia	10
Gas-Bräter	100-101
Gas-Kocher	180
Gas-Wok	180
Gebäckwärmer	160-165
Gemüseensafter	139
Gemüseschneider	196-201
Germknödeldämpfer	128
Getränkekühler	143-147
Getränkemixer	140-141
Getränkespender	129-144
Glasfroster	147
Glaskeramik-Kontaktgrill	96
Glühweinwärmer	130-135
GN-Gastronomiebehälter	221
Granita-Maschinen	143
Grill- & Griddleplatten	98-101
Grillgeräte & Zubehör	36-37, 94-107
Grillöfen	183
Grill Trennspray	99
Großraumpfannen	181
Gyrosgrills	102-103

### H

Hähnchengrills	107
Hamburgerpresse	192
Handmixer	190
Handschuhspender	215
Handwaschbecken	212-213
Heiße Schokolade	131
Heiße Theken	159-165
Heißluftöfen	182-183
Heißwasserspender	134-137, 212
Heizstrahler	168-169, 218
Herdplatten	176-179
Hockerkocher	180
Holzkohlegrills	20, 104-106
Hot-Dog-Wärmer	108-111
Hygiene	212-217

### I

Ice Crusher	146-147
Induktions-Woks	179
Induktionsfritteusen	116
Induktionskochplatten	178
Insektenvernichter	216-217
Isolier-Behälter & Iso-Kannen	136

### K

Kaffeemaschinen & Zubehör	136-137
Kaffeemühle	137
Kakaowärmer	131
Kalte Theken	151-160
Kamado-Grill	20, 104-105
Kandierte Äpfel	124
Kartoffel-Waffeln	72, 84
Kartoffelöfen	184-186
Kartoffelschneider	114, 118-119, 197, 199
Käseribe	190
Käsesoßenspender	128
Kebabgrills	102-103
Ketchup- & Senfspender	112-113
Kettentoaster	206
Knödeldämpfer	128

Kochplatten	176-179
Kontaktgrills	36-37, 94-97
Küchenwaagen	194
Kühlaufsätze	151-160
Kühlschränke	152
Kühlvitrienen	151-160

### L

Leberkäsewärmer	162-163
Likörwärmer	129
Lockenschneider	118-119, 197
Lolly-Waffeln	31, 48-51, 76

### M

Mandoline	197
Markttheke	160-161
Melkspender	113
Melonenschneider	196
Messersterilisator	215
Mexican Snack	29
Mikropürrierer	204
Milchaufschäumer	136
Milchspender	144
Mixer	140-141
Mobile Abzugshaube	219
Mozzarella-schneider	201

### N

Nacho und Cheese Wärmer	120
Niedertemperaturgarer	202-203
Non-Stick Coating	61
Nudelkocher	189
Nudelteigmaschinen	189-191
Nuss-Nougat-Creme-Spender	69, 85

### O

Obstschneider	196-199
Öfen	182-188
Orangensaftpressen	138, 142, 145

### P

Paella-Pfannen	181
Pancake Maker	46-47
Paniermehltreibe	190
Paninigrills	36-37, 94-97, 207
Paradiesäpfel	124
Pasta-Maschinen	189-191
Pfannen	181
Pinsa	17
Pistaziencreme	69
Pizza-Backplatte	34-35
Pizzakühlaufsätze	154-159
Pizzaöfen & Zubehör	34-35, 184, 187-18
Pizzateigroller	189
Poffertjes	55, 91
Pommes-Waffeln	80-81
Pommesschneider	114, 118-119
Pommeswärmer	170-171
Popcornmaschinen & Zubehör	121-123
Potato Lolly	118-119
Protein Waffel & Pancake	12-13
Puderzuckersieb	66
Pumpstationen für Soßen	112-113
Putzmittel	67, 99, 133, 214

### Q

Quesadillas	29
-------------	----

### R

Raclette	211
Rechauds	166-167
Regale	220
Reibekuchenbräter	101
Reinigungsmittel	67, 99, 133, 214
Reiskocher & Reiswärmer	175



Rollengrills	108
Rührei	29

**S**

Saccharometer	143
Saftpressen	138-139, 142, 145
Saftspender	138, 144
Salamander	205, 207
Salatschneider	201
Salzstreuer	114
Samoware	134
Sandwich-Toaster	36-37, 94-97, 207
Schäler	196-199
Schoko-Creme-Wärmer	69, 85
Schokoladenbrunnen	127
Schokoladenschmelzer	126
SB-Kühlvitrine	152, 159-160
SB-Orangenpresse	138
SB-Popcornmaschine	123
SB-Warmhaltevitrine	161, 164-165
Seifenspender	213
Servierwagen	166, 218-219
Slush-Maschinen	143
Smoker	20, 104-106
Snackbecher	68, 123
Snackwellen	114
Softcooker	202-203
Soßenspendler	68-69, 85, 112-113
Sous-Vide	202-203
Spaghetti-Eis-Maschine	148
Speiseausgabewagen	166, 218-219
Speiseeis	148-150
Spirituosenwärmer	129
Spitztüten	68
Spülbecken	212-213
Stabmixer	190
Standbräter	100-101
Standkocher	180
Steamblend	204
Suppentöpfe	172-173
Sushi-Kühltheken	154, 157
Sushi-Reiskocher & Reiswärmer	175

**T**

Tapas-Kühltheken	154-159
Tartlets	90
Tassenwärmer	174
Teekessel	130, 134-135
Teigausrollmaschinen	189-191
Teigknetmaschinen	190
Teigmischungen	12-15, 70-75, 89, 91-92
Teigportionierer	65, 68, 92-93
Tellerwärmer	174
Tischbräter	98-100
Toaster	36-37, 94-97, 206-209
Tomatenschneider	200-201
Tranchierplatten	170-171
Transportwagen	166, 218-219
Trennfett	64
Trinkschokolade	131
Trolleys	166, 218-219
Twist Pop	76

**V**

Vakuum-Verpackungsmaschinen	194
Verpackungsmaschinen	194
Vertikal-Backsystem	82

**W**

Waagen	194
Waffel-Pommes	80-81
Waffelbackmischungen	12-15, 70-75
Waffeleisen	24-60, 76-84
Waffeln am Stiel	31, 48-51, 76
Waffelrost	64

Waffelzubehör	64-69
Wärmebrücken	170-171
Wärmeleuchten	168-169
Wärmestrahler	168-169, 218
Warmhalteplatten	166
Warmhaltevitriolen	159-165
Waschbecken	212-213
Wasserbäder	85, 166-167
Wassergrills	97-98
Wasserkessel & Wasserkocher	130, 134-135
Wassermelonenschneider	196
Wechselplatten für Thermocook	29-62
Wechselplatten-Reinigung	61
Wok-Kocher & Wok-Pfannen	179-180
Würstchenschneider	115
Würstchenwärmer	108-111
Wurstfüller	192
Wurstschneider	115

**X**

X-Waffel	56-57
----------	-------

**Z**

Zapfanlagen	130-133
Zentrifugalensafter	139
Zitruspressen	138, 142, 145
Zitrussschneider	196
Zuckerkocher	124
Zuckerwaage	143
Zuckerwatte	124-125



**A**

Anti-adherent Spray	64
Apple Peelers & Cutters	198-199
Apple Glazer	124

**B**

Babbel Waffel	14
Bain Maries	85, 166-167
Baking Mixes	12-15, 70-75, 89, 91-92
Baking Plates for Thermocook	29-62
Baking Plates Cleaning	61
Baking System Adapter	62
Bar Mixers	140-141
Barbecue Grills	20, 104-106
Basins	212-213
Batter Mixtures	12-15, 70-75, 89, 91-92
Beverages Coolers	143-147
Beverages Dispensers	129-144
Blenders	140-141
Bottle Coolers	152
Bubble Waffle	75, 78-79
Buffet Displays	159, 165, 210
Buffet Warmers	159, 165-175

**C**

Cake Pops	76
Can Openers	195
Candy Apples	124
Caprese Cutter	201
Carving Boards	170-171
Cast Pans	181
Centrifugal Juicers	139
Ceramic Glass Kontakt Grill	96
Ceramic Glass Cookers	176-178
Chafing Dishes	167
Chain Toasters	206
Cheese Graters	190
Cheese Melters	211
Cheese Sauce Dispenser	128
Chicken Grills	107
China Cooker	180

Chips Cutters	114, 118-119
Chips Warmers	170-171
Chocolate Dispensers	131
Chocolate Fountains	127
Chocolate Melters	126
Chocolate Spread Warmer	69, 85
Chuckwagons	106
Churrasco Grills	102
Churros	52-53, 92-93
Citrus Cutters	196
Citrus Juicers	138, 142, 145
Cleaning Agents	67, 99, 133, 214
Coffee Makers & Accessories	136-137
Coffee Grinder	137
Contact Grills	36-37, 94-97
Containers	220-221
Convection Ovens	182-183
Conveyor Toasters	206
Cooling Displays	151-160
Cornets	58-59, 66
Cotton Candy	124-125
Crepes	31, 86-89
Cup Warmers	174
Cupcakes	90
Curly Cutters	118-119, 197
Cutlery Containers	221
Cutting Station	170-171

**D**

Deep Fryers	92-93, 116-119
Dehydrating Device	186
Detergents	67, 99, 133, 214
Diamant Grill	20, 104-105
Dispenser Bottles	68
Dispensers for Batter	65, 68, 92-93
Dispensers for Ketchup	112-113
Donuts	54-55, 92
Dough Kneaders	190
Dough Mixtures	12-15, 70-75, 89, 91-92
Dough Rollers	189-191
Dressing Dispensers	68-69, 85, 112-113
Drink Coolers	143-147
Dumpling Steamer	128

**E**

Electric Cookers	176-179
Exhaust Hood	219

**F**

FIFO Bottles	68
Fly Killers	216-217
Food Service Carts	166, 218-219
Fries Cutters	114, 118-119
Fries Warmers	170-171
Fruit Glazer	124
Fruit Peelers & Cutters	196-199
Fryers	92-93, 116-119

**G**

Galaxia	10
Gas Cookers	180
Gas Griddles	100-101
Glass Froster	147
Glühwein Heaters	130-135
GN Gastronom Containers	221
Granita Machines	143
Grill & Griddle Plates	98-101
Grill Oven	183
Grills & Accessories	36-37, 94-107
Gyro Grills	102-103

**H**

Hamburger Press	192
Hand-Sanitiser	213
Hot Chocolate Warmers	131

# STICHWORTVERZEICHNIS

## INDEX



Hot Displays	159-165	Pineapple Cutters	198-199	Trash Can	220
Hot Dog Roller Grills	108	Pinsa	17	Twist Pop	76
Hot Water Kettles	134-137	Pistachio Cream	69	<b>U</b>	
Hot Wine Heaters	130-135	Pizza Baking Plate	34-35	Udder Dispenser	113
Hotplates	176-179	Pizza Appliances	34-35, 184, 187-18	<b>V</b>	
Hydrometer	143	Plate Warmers	174	Vacuum Packaging Machines	194
Hygiene	212-217	Poffertjes	55, 91	Vegetable Cutters	196-201
<b>I</b>		Popcorn Makers & Accessories	121-123	Vegetable Juicers	139
Ice Cream Displays	150	Potato Lolly	118-119	Vertical Waffle Baking System	82
Ice Cream Makers	148-149	Potato Ovens	184-186	<b>W</b>	
Ice Crushers	146-147	Potato Pancake Grills	101	Waffle Accessories	64-69
Ice Cube Makers	146	Potato Waffles	72, 84	Waffle Batter Mixes	12-15, 70-75
Ice-Tea-Ready-Mix	145	Poultry Grills	107	Waffle Fries	80-81
Ice Waffles	58-59, 66	Pretzel Display	128	Waffle Makers	24-60, 76-84
Induction Cookers	178	Pumps for Sauces	112-113	Waffles on a Stick	31, 48-51, 76
Induction Fryers	116	<b>Q</b>		Warming Bridges	170-171
Insect Annihilators	216-217	Quesadillas	29	Warming Displays	159-165
Insulated Containers & Jugs	136	<b>R</b>		Warming Lamps	168-169
<b>J</b>		Raclette	211	Warming Plates	166
Juice Dispensers	138, 144	Radiant Heater	218	Wash Hand Basins	212-213
Juicers	138-139, 142, 145	Rechauds	166-167	Water Baths	85, 166-167
<b>K</b>		Refrigerators	152	Water Grills	97-98
Kamado Grill	20, 104-105	Revolving Grills	108	Water Kettles	130, 134-135
Kebab Grills	102-103	Rice Cookers & Rice Warmers	175	Water Melon Cutter	196
Ketchup Dispensers	112-113	Roll Dispenser	210	Wok Cookers & Wok Pans	179-180
Kitchen Scales	194	Roller Grills	108	<b>X</b>	
Kneaders	190	Rotation Grills	102-103	X-Waffle	56-57
Knife Sterilizer	215	<b>S</b>		<b>Y</b>	
<b>L</b>		Saccharometer	143	Yeast Dumpling Steamer	128
Leberkäse Warmers	162-163	Salad Cutters	201		
Lemon Squeezers	138, 142, 145	Salamanders	205, 207		
Lettuce Cutters	201	Salt Shakers	114		
Liqueur Warmer	129	Samowars	134		
Lolly Waffles	31, 48-51, 76	Sandwich Toasters	36-37, 94-97, 207		
Low-temperature Cookers	202-203	Sanitation	212-217		
<b>M</b>		Sauce Dispensers	68-69, 85, 112-113		
Mandoline	197	Sausage Fillers	192		
Market Displays	160-161	Sausage Warmers	108-111		
Melon Cutter	196	Scales	194		
Mexican Snack	29	Scrambled eggs	29		
Micropureeing	204	Self-Service Cooling Display	152, 159-160		
Milk Dispenser	144	Self-Service Orange Juicer	138		
Milk Frother	136	Self-Service Popcorn Maker	123		
Mixers	140-141	Self-Service Warming Display	161, 164-165		
Mobile Exhaust Hood	219	Serving Trolleys	166, 218-219		
Mozzarella Cutter	201	Shawarma Grills	102-103		
Mulled Wine Heaters	130-135	Shelves	220		
<b>N</b>		Sinks	212-213		
Nacho and Cheese Warmers	120	Slicers	193		
Non-Stick Coating	61	Slush Machines	143		
Noodle Cooker	189	Smokers	20, 104-106		
Noodle Machines	189-191	Snack Cup	68, 123		
Nut Nougat Cream Dispensers	69, 85	Softcookers	202-203		
<b>O</b>		Soup Kettles	172-173		
Oil Sprays	64	Sous-Vide	202-203		
Orange Juicers	138, 142, 145	Spaghetti Ice Makers	148		
Ovens	182-188	Stand Cookers	180		
<b>P</b>		Steamblend	204		
Packaging Machines	194	Steamers	108-111, 128, 203		
Paella	181	Sugar Cooker	124		
Pancake Maker	46-47	Sugar Sieve	66		
Panini Grills	36-37, 94-97, 207	Sushi Displays	154, 157		
Pans	181	Sushi Rice Cookers & Warmers	175		
Pasta Cookers	189	<b>T</b>			
Pasta Rollers	189-191	Tapas Displays	154-159		
Pastry Displays	160-165	Tartlets	90		
Peelers	196-199	Tea Dispensers	130, 134-135		
		Tin Openers	195		
		Toasters	36-37, 94-97, 206-209		
		Tomato Cutters	200-201		
		Transport Trolleys	166, 218-219		





## PORTO- UND VERPACKUNGSKOSTEN

Versandkostenfrei ab einem Brutto-Warenwert (Listenpreis) von 2.000 € zzgl. MwSt.

Die genannten Tarife gelten nur innerhalb der Bundesrepublik Deutschland. Bitte lassen Sie sich bei Speditionsversand ein Angebot hinsichtlich Ihrer Frachtkosten erstellen. Preisangaben gültig bis zur Veröffentlichung neuer Preisangaben.



### Paketversand

Paketversand gilt in der Regel für Artikel bis zu einem Gewicht von 30 kg. Darüber hinaus werden die Geräte per Spedition versendet.

DHL-Paket bis 3 kg	€ 9,99	zzgl. MwSt.
DHL-Paket bis 30 kg	€ 15,99	zzgl. MwSt.

Versand einer Bestellung, die aus mehreren kombinierten DHL-Paketen besteht:

DHL-Pakete ab 30 kg	€ 31,98	zzgl. MwSt.
DHL-Pakete ab 50 kg	€ 47,97	zzgl. MwSt.
DHL-Pakete ab 70 kg	€ 63,96	zzgl. MwSt.



### Versand per Spedition

Mit einem \* gekennzeichnete Artikel müssen per Spedition versendet werden. Unsere Hausspedition ist Dachser.

Bitte lassen Sie sich ein Angebot über die genauen Versandkosten erstellen.

Zuzüglich Palettenkosten € 13,00 zzgl. MwSt.

Speditionssonderkosten und Sonderzuschläge werden prozentual mitberechnet.

Bestellungen mit einem **Gesamtgewicht von über 90 kg** werden immer per Spedition versendet. Wir behalten uns ausdrücklich vor über die Versandart im Einzelfall zu entscheiden. Generell ist davon auszugehen, dass pro bestelltem Artikel 1x Porto berechnet wird.

### Wichtiger Hinweis zu Rücksendungen

Generell sind wir nicht verpflichtet, Ware zurückzunehmen. Soweit ein Mangel der Kaufsache vorliegt, sind wir zu Nacherfüllung nach unserer Wahl berechtigt. Jegliche Rücksendungen sind **vorab** mit dem zuständigen Verkaufssachbearbeiter abzustimmen. Auf jeden Fall muss eine Retouren-Nr. angefordert werden, welche sichtbar an der Außenverpackung anzubringen ist, um eine zeitnahe Bearbeitung zu gewährleisten. Rücksendungen ohne Retouren-Nr. werden mit einer Bearbeitungsgebühr von € 25,- belastet.

### Achtung

Sie sind grundsätzlich verpflichtet, bei Abnahme eines Paketes oder Stückgutes sofort und umgehend die Ware auf Glas- und Bruchschäden bzw. versteckte Schäden zu überprüfen. Sollte dieses nicht innerhalb von 24 Stunden dem Paketdienst bzw. Speditionsdienst mitgeteilt worden sein, erlischt jeglicher Anspruch auf kostenlosen Ersatz.

### Wichtig

Im Falle von Reparaturen im Gewährleistungsfall sind Sie aufgerufen, unseren Paketdienst bzw. Speditionsdienst in Anspruch zu nehmen, den wir bei Rückholung beordern. Sollten Sie eigenständig handeln, so gehen die entsprechenden Kosten zu Ihren Lasten.

Unsere Geräte sind ausschließlich für den professionellen Gebrauch konzipiert und nicht für den Verbraucher einsetzbar. Wir verkaufen daher nur an Gewerbetreibende. WEEE-Reg.-Nr. DE 61709673.

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DER FIRMA ERNST NEUMÄRKER GMBH & CO. KG (Stand Februar 2025)

GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF THE COMPANY  
ERNST NEUMÄRKER GMBH & CO. KG (dated February 2025)



### 1. Geltung

1.1 Unseren sämtlichen Lieferungen und Leistungen liegen die nachfolgenden Bedingungen zugrunde. Entgegenstehende oder abweichende Einkaufsbedingungen des Käufers gelten nur, wenn wir sie ausdrücklich schriftlich anerkannt haben. Unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten auch dann, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder von unseren Verkaufs- und Lieferbedingungen abweichender Bedingungen des Käufers die Lieferung vorbehaltlos bestätigen.

1.2 Unsere Verkaufsbedingungen gelten auch für alle künftigen Geschäfte mit dem Käufer.

### 2. Angebot - Abschlüsse

2.1 Unsere Angebote sind stets freibleibend. Verträge kommen erst durch unsere schriftliche Bestätigung zustande.

2.2 Der Käufer ist an seine Bestellungen zwei Wochen ab deren Eingang bei uns gebunden.

2.3 Sämtliche Nebenabreden, Änderungen oder Ergänzungen eines Vertrages bedürfen der Schriftform. Mündliche Nebenabreden oder Zusicherungen, die durch unsere Mitarbeiter getroffen werden, bedürfen einer schriftlichen Bestätigung.

2.4 Die zu unserem Angebot oder zu unserer Auftragsbestätigung – in Textform, auf Abbildungen, Zeichnungen o. ä. - gehörenden Gewichts-, Qualitäts-, Maß-, Beschaffenheits- und Leistungsangaben sind, soweit nicht anders ausdrücklich vereinbart, nur annähernd maßgebend. Technische Änderungen sowie Änderungen in Form, Farbe und/oder Gewicht bleiben im Rahmen des Zumutbaren vorbehalten.

### 3. Preise

3.1 Unsere Preise gelten ab Werk, einschließlich einfacher Verpackung; spezielle Transport-, insbesondere Palettenverpackung, wird zusätzlich berechnet.

3.2 Die gesetzliche Umsatzsteuer ist in den Preisen nicht eingeschlossen und wird gesondert in der Rechnung ausgewiesen.

3.3 Aufträge, für die nicht ausdrücklich Festpreise vereinbart sind, werden zu den am Tage der Lieferung gültigen Listenpreisen berechnet.

3.4 Für einen Auftragswert unter 50,00 EUR (ohne MwSt.) wird eine Bearbeitungsgebühr von 5,00 EUR zuzüglich MwSt. erhoben.

3.5 Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise entsprechend zu ändern, wenn nach Abschluss des Vertrages Kostensenkungen oder Kostenerhöhungen, insbesondere aufgrund von Tarifabschlüssen oder Materialpreisänderungen eintreten. Diese werden wir dem Käufer auf Verlangen nachweisen.

### 4. Zahlungsbedingungen

4.1 Die Zahlung erfolgt nach unserer Wahl per Nachnahme, Vorkasse oder gegen Rechnung. Im letztgenannten Fall sind die Zahlungsbedingungen mangels anderweitiger Angaben in der Auftragsbestätigung wie folgt:

Am 30. des der Lieferung folgenden Monats netto.

4.2 Wechsel und Schecks werden nur erfüllungshalber und für uns spesenfrei entgegengenommen. Die Wechselannahme bedarf einer besonderen Vereinbarung. Wir haften nur für pünktliche Vorlage und Protesterhebung.

4.3 Ausländische Zahlungsmittel werden, sofern wir nicht in ausländischer Währung fakturieren, nach dem am Tage des Zahlungseingangs bei uns in Hemer notierten Währungskurs in Euro umgerechnet.

4.4 Zur Zurückbehaltung ist der Käufer nur berechtigt bei groben Vertragsverletzungen unsererseits und im Falle der mangelhaften Lieferung bis zur Höhe desjenigen Teils des Kaufpreises, der der Wertminderung entspricht. Außerdem ist der Käufer zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechts nur insoweit befugt, als sein Gegenanspruch auf dem gleichen Vertragsverhältnis beruht. Der Käufer kann nur mit rechtskräftig festgestellten, unbestrittenen oder von uns anerkannten Forderungen aufrechnen.

4.5 Eine Überschreitung von Zahlungszielen bewirkt Fälligkeit aller übrigen, noch nicht fälligen Rechnungen für bereits gelieferte Waren und berechtigt uns zum Widerruf von Kreditzusagen und Zahlungszielen.

4.6 Wird für uns erkennbar, dass die (weitere) Erfüllung des Vertrages seitens des Käufers gefährdet wird, sind wir berechtigt, die weiteren Lieferungen und Leistungen auszusetzen und die Wiederaufnahme – nach einer angemessenen Vorlaufzeit – erst dann zu bewirken, wenn der Käufer entweder für die ausstehenden Lieferungen und Leistungen vorgeleistet sowie sämtliche Zahlungsrückstände ausgeglichen oder hierfür eine angemessene Sicherheit erbracht hat.

Soweit dies auch nach angemessener Fristsetzung nicht geschieht, sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder den Vertrag fristlos zu kündigen. Ein hieraus resultierender Schadenersatzanspruch von uns bleibt unberührt.

Eine Gefährdung der Vertragserfüllung im vorstehenden Sinne wird unwiderleglich vermutet bei Nichteinlösung eines Schecks oder Wechsels, bei Antrag auf Eröffnung eines Insolvenz- oder Vergleichsverfahrens über das Vermögen des Käufers, bei einer Verfügung außerhalb des ordnungsgemäßen Geschäftsverkehrs über Ware, die wir unter Eigentumsvorbehalt geliefert haben oder bei Auflösung des Unternehmens des Käufers.

4.7 Bei Zahlungsverzug berechnen wir gemäß § 288 Abs. 2 BGB einen Zinssatz von 8 % Punkten über dem Basiszinssatz.

### 5. Lieferbedingungen

5.1 Eine Lieferfrist bedarf der schriftlichen Vereinbarung. Sie gilt stets erst nach Klärung sämtlicher technischer und kaufmännischer Einzelheiten. Sofern für die Herstellung des Produktes eine Mitwirkungshandlung des Käufers erforderlich ist, so beginnt die Lieferfrist erst mit der vollständigen Ausführung dieser Handlung durch den Käufer. Um verbindliche Liefertermine handelt es sich ausschließlich dann, wenn der Liefertermin schriftlich gegenüber dem Käufer als verbindlich bestätigt worden ist.

5.2 Bei Überschreiten einer verbindlichen Lieferfrist hat der Käufer eine angemessene Nachfrist zu setzen, die in der Regel 4 Wochen nicht unterschreiten darf.

5.3 Ist der Käufer mit der Bezahlung einer früheren Lieferung oder Teillieferung in Verzug, sind wir berechtigt, Lieferungen oder Teillieferungen zurückzuhalten oder nach erfolglosem Setzen einer Nachfrist zur Zahlung vom Vertrag zurückzutreten, ohne zum Ersatz eines etwa entstandenen Schadens verpflichtet zu sein.

5.4 Wir können eine Lieferung oder Teillieferung nachträglich unter Bestimmung einer angemessenen Frist von Vorkasse oder Sicherheitsleistung abhängig machen, wenn sich nach Vertragsschluss herausstellt, daß unser Zahlungsanspruch gefährdet ist.

5.5 Ist die Ware versandbereit und verzögert sich die Versendung oder die Abnahme aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, so geht die Gefahr mit dem Zugang der Anzeige der Versandbereitschaft auf den Käufer über. Wird versandfertig gemeldete Ware nicht abgerufen, so sind wir berechtigt, sie nach unserer Wahl zu versenden oder auf Kosten und Gefahr des Käufers einzulagern.

Wird der Versand oder die Zustellung der Ware durch Verschulden des Käufers verzögert, so können wir nach Anzeige der Versandbereitschaft Lagergeld in Höhe von 0,5 % des Rechnungsbetrages für jeden angefangenen Monat berechnen, höchstens 5%. Wir sind berechtigt, einen höheren Schadenbetrag nachzuweisen und diesen geltend zu machen. Auf der anderen Seite ist der Käufer berechtigt, uns nachzuweisen, daß überhaupt kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist.

5.6 Ereignisse höherer Gewalt sowie von uns nicht zu vertretende Streiks, Aussperrungen, Liefer-, Betriebs- und Verkehrsstörungen befreien uns im Umfang ihrer Auswirkungen und ihrer Dauer zusätzlich einer angemessenen Anlaufzeit von der Verpflichtung zur Lieferung. Überschreiten Lieferverzögerungen infolge höherer Gewalt oder infolge von uns nicht zu vertretender Gründe für eine der Vertragsparteien das zumutbare Maß, so kann diese ganz oder teilweise schriftlich von dem Vertrag zurücktreten.

5.7 Teillieferungen sind zulässig. Bei Verträgen mit fortlaufender Lieferung in Teilmengen sind die Abrufmengen und Liefertermine bei Vertragsschluss festzulegen. Falls und soweit dies nicht geschehen oder vom Käufer gegen eine entsprechende Vereinbarung verstoßen worden ist, sind wir berechtigt, nach billigem Ermessen eine Frist zum Abruf und zur Abnahme der Gesamt- oder Restmenge festzulegen. Hat der Käufer bis zu diesem Zeitpunkt die Gesamt- oder Restmenge nicht abgerufen oder angenommen, gerät er in Annahmeverzug. In diesem Falle sind wir berechtigt, dem Käufer schriftlich eine Nachfrist von 8 Tagen zu setzen, mit der Erklärung, daß wir nach Ablauf dieser Frist eine Lieferung ablehnen. Nach erfolglosem Ablauf der Nachfrist sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung zu verlangen. Der Setzung einer Nachfrist bedarf es nicht, wenn der Käufer die Abnahme ernsthaft und endgültig verweigert oder offenkundig auch innerhalb der Nachfrist zur Zahlung des Kaufpreises nicht imstande ist.

5.8 Wir sind berechtigt, aber nicht verpflichtet, Lieferungen im Namen und auf Rechnung des Käufers zu versichern. Wir berechnen an Bruchversicherung je nach Warenart eine Prämie von 0,5 – 1% auf den Nettowarenwert. Im Falle des Verlustes oder der Beschädigung ist der Käufer verpflichtet, sich dieses innerhalb von 4 Tagen von dem Frachtführer schriftlich bestätigen zu lassen. Er tritt sämtliche Ersatzansprüche gegen den Transporteur schon jetzt an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an.

5.9 Im Falle eines Lieferverzuges haftet wir nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern der von uns zu vertretende Lieferverzug auf der schuldhaften Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht beruht; in diesem Falle ist aber die Schadenersatzpflicht auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt.

Wir haften auch nach den gesetzlichen Bestimmungen, wenn durch den Lieferverzug Schäden an Leben, Körper oder Gesundheit auftreten.

Im übrigen haften wir im Falle eines Lieferverzuges nur, sofern der Lieferverzug auf einer von uns zu vertretenden vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Vertragsverletzung beruht, wobei ein Verschulden unserer Arbeitnehmer, Vertreter oder Erfüllungsgehilfen uns nur bei vorsätzlichem Verhalten zuzurechnen ist.

Sofern der Lieferverzug nicht auf einer von uns zu vertretenden vorsätzlichen Vertragsverletzung beruht, hat der Käufer einen Anspruch auf eine Verzugsentschädigung in Höhe von 0,5 % für jede vollendete Woche des Verzuges, insgesamt jedoch höchstens bis zu 5 % des Rechnungswertes der vom Verzug betroffenen Lieferungen; weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

### 6. Versand, Transport und Gefahrübergang

6.1 Der Versand erfolgt grundsätzlich auf Rechnung und Gefahr des Käufers. Die Wahl des Versandweges, des Transportmittels und der Verpackung bleibt, falls nicht besonders vereinbart, uns überlassen.

6.2 Die Gefahr geht auf den Käufer über, sobald die Sendung an den Transportführer übergeben worden ist oder zwecks Versendung unser Werk/Lager vom Erfüllungsort aus verlässt.

6.3 Ist die Ware versandbereit und verzögert sich die Versendung oder die Abnahme aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, so geht die Gefahr mit dem Zugang der Anzeige der Versandbereitschaft auf den Käufer über.

6.4 Transport- und sonstige Verpackungen werden von uns nicht zurückgenommen.

### 7. Eigentumsvorbehalt

7.1 Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises unser Eigentum. Bei Waren, die der Käufer im Rahmen seiner gewerblichen Tätigkeit von uns bezieht, behalten wir uns das Eigentum vor, bis sämtliche Forderungen, die uns gegen den Käufer aus der Geschäftsverbindung einschließlich der künftig entstehenden Forderungen auch aus gleichzeitig oder später abgeschlossenen Verträgen zustehen, beglichen sind. Die Einstellung einzelner Forderungen in eine laufende Rechnung, sowie die Saldoziehung und deren Anerkennung berührt den Eigentumsvorbehalt nicht. Als Bezahlung gilt erst der Eingang des Gegenwertes bei uns.

7.2 Bei Verletzung wichtiger Vertragspflichten, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, die gelieferte Ware zurückzufordern. In diesem Fall ist der Käufer zu deren Herausgabe verpflichtet. Wir sind berechtigt, den Warenbestand aufzunehmen oder aufnehmen zu lassen und die Ware abzuholen oder abholen zu lassen. Die Rücknahme der Vorbehaltsware bedarf zuvor keiner Rücktrittserklärung vom Vertrag.

7.3 Falls wir die Vorbehaltsware wieder zurücknehmen, sind wir berechtigt, sie unter Verrechnung auf die noch ausstehenden Forderungen durch freihändigen Verkauf auf Rechnung des Käufers bestmöglich zu verwerten oder sie zu dem Wert zu übernehmen, den sie zum Zeitpunkt der Übernahme für uns hat.



- 7.4 Der Käufer ist verpflichtet, die ihm unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware gegen Feuer, Einbruch, Diebstahl und Wasserschaden ausreichend zu versichern. Die Versicherungsansprüche werden in Höhe des Warenwertes bereits jetzt an uns abgetreten.
- 7.5 Der Käufer ist berechtigt, die Ware im ordentlichen Geschäftsgang weiter zu veräußern; eine Verpfändung oder Sicherungsübereignung ist ihm jedoch nicht gestattet.
- 7.6 Die Forderungen mit sämtlichen Nebenrechten des Käufers aus der Weiterveräußerung der Vorbehaltsware tritt der Käufer schon jetzt an uns ab; wir nehmen die Abtretung an. Unbeschadet der Abtretung und des Einzugsrechts ist der Käufer zur Einziehung der Forderung so lange berechtigt, als er seinen Vertragsverpflichtungen nachkommt und nicht in Vermögensverfall gerät. Auf unser Verlangen hat uns der Käufer die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt zu geben, alle zum Einzug erforderlichen Angaben zu machen, die dazugehörigen Unterlagen auszuhandigen und den Schuldnern die Abtretung mitzuteilen.
- 7.7 Wird die Ware zusammen mit anderen Waren, die uns nicht gehören, weiter verkauft, so gilt die Forderung des Käufers gegen den Schuldner in Höhe des zwischen uns und dem Käufer vereinbarten Listenpreises als abgetreten.
- 7.8 Eine etwaige Be- oder Verarbeitung der Vorbehaltsware nimmt der Käufer für uns vor, ohne dass uns für Letzteres daraus Verpflichtungen entstehen.
- 7.9 Bei Verarbeitung, Verbindung, Vermischung oder Vermengung der Vorbehaltsware mit anderen, nicht uns gehörenden Waren, steht uns der dabei entstehende Miteigentumsanteil an der neuen Sache im Verhältnis des Fakturen-Wertes der Vorbehaltsware zu der übrigen verarbeiteten Ware zum Zeitpunkt der Verarbeitung, Verbindung, Vermischung oder Vermengung zu. Erwirbt der Käufer das Alleineigentum an der neuen Sache, so sind sich die Vertragspartner darüber einig, dass der Käufer uns im Verhältnis des Fakturen-Wertes der verarbeiteten bzw. verbundenen, vermischten oder vermengten Vorbehaltsware Miteigentum an der neuen Sache einräumt und diese unentgeltlich für uns verwahrt.
- 7.10 Wird die Vorbehaltsware zusammen mit anderen Waren und zwar gleich, ob ohne oder nach Verarbeitung, Vermischung oder Vermengung weiter veräußert, so gilt die oben vereinbarte Vorausabtretung nur in Höhe des Fakturen-Wertes der Vorbehaltsware, die zusammen mit anderen Waren weiter veräußert wird.
- 7.11 Über Zwangsvollstreckungsmaßnahmen Dritter in die Vorbehaltsware oder in die im voraus abgetretenen Forderungen hat der Käufer uns unverzüglich unter Übergabe der für eine Intervention notwendigen Unterlagen zu unterrichten.
- 7.12 Soweit der Wert der uns nach den vorstehenden Bestimmungen zustehenden Sicherungsrechte die Höhe der gesicherten Ansprüche um mehr als 10 % übersteigt, werden wir auf Wunsch des Käufers nach unserer Wahl einen entsprechenden Teil der Sicherungsrechte freigeben.
- 8. Mängelrügen - Mängelhaftung**
- 8.1 Rügen wegen Sachmängeln, Falschlieferungen und Mengenabweichungen, die durch zumutbare Untersuchungen der Ware feststellbar sind, müssen unverzüglich, spätestens innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft der Ware am Bestimmungsort schriftlich geltend gemacht werden. Innerhalb weiterer 24 Stunden müssen uns geeignete Beweismuster zwecks Überprüfung zugeleitet werden, falls wir nicht ausdrücklich eine Untersuchung an Ort und Stelle verlangen. Zeigt sich ein Mangel trotz ordnungsgemäßer Untersuchung erst später, so muß die Anzeige unverzüglich nach der Entdeckung gemacht werden und es müssen uns unverzüglich die geeigneten Beweismuster zugeleitet werden. In allen Fällen der Zuleitung von Beweismustern hat sich der Käufer vorab von uns eine Retouren-Nummer geben zu lassen, die er der Sendung beizufügen und deutlich sichtbar an der Außenverpackung anzubringen hat. Ferner hat der Käufer unsere Weisungen zu beachten, insbesondere die Gegenstände von der durch uns beauftragten Spedition transportieren zu lassen. Befindet sich die Ware nicht mehr in dem Zustand der Ablieferung, so hat der Käufer zu beweisen, daß der Mangel bereits im Zeitpunkt der Ablieferung vorgelegen hat. Bei wesentlichen Eingriffen oder Änderungen an der Ware ist die Geltendmachung von Mängelrügen ausgeschlossen. Ferner sind Mängelrügen ausgeschlossen, wenn ausdrücklich oder stillschweigend auf die Untersuchung der Ware verzichtet worden ist.
- 8.2 Durch Verhandlungen verzichten wir nicht auf die Verspätungseinrede.
- 8.3 Fehlmengen liefern wir nach.
- 8.4 Erweist sich eine Mängelrüge als nicht berechtigt, hat der Käufer die Kosten der Prüfung und die Transportkosten zu tragen.
- 8.5 Mängelansprüche des Käufers setzen die ordnungsgemäße Erfüllung seiner Untersuchungs- und Rügeobliegenheiten gemäß vorstehender Ziffer 8.1 voraus.
- 8.6 Soweit ein Mangel der Kaufsache vorliegt, sind wir nach unserer Wahl zur Nacherfüllung in Form einer Mangelbeseitigung oder zur Lieferung einer neuen mangelfreien Sache berechtigt. Der Käufer hat uns auf Verlangen die von der Nacherfüllung betroffenen Teile unverzüglich zur Verfügung zu stellen. Hierbei hat er sich von uns vorab eine Retouren-Nummer geben zu lassen, die die er der Rücksendung beizufügen und deutlich sichtbar an der Außenverpackung anzubringen hat. Der Käufer wird für die Rücksendung unsere Weisungen beachten, insbesondere die Gegenstände von der durch uns beauftragten Spedition transportieren zu lassen. Die zum Zwecke der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten haben wir zu tragen, soweit sich diese nicht dadurch erhöhen, daß die Kaufsache nach einem anderen Ort als dem ersten Lieferort verbracht wurde.
- 8.7 Schlägt die erste Nacherfüllung fehl, so ist uns eine weitere angemessene Frist zur Nacherfüllung einzuräumen. Verstreicht diese fruchtlos, ist der Käufer nach seiner Wahl berechtigt, Rücktritt vom Vertrag, Minderung des Kaufpreises für den Vertrag oder Schadenersatz nach Maßgabe von Ziffer 10. zu verlangen.
- 8.8 Mängelansprüche entstehen nicht, wenn der Fehler zurückzuführen ist auf Verletzungen von Bedienungs-, Wartungs- und Montagevorschriften, ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung (auch der Betriebsmittel), fehlerhafte oder nachlässige Behandlung und natürlichen Verschleiß sowie von dem Käufer oder Dritten vorgenommene Eingriffe in den Liefergegenstand.
- 8.9 Beschaffenheits- und Haltbarkeitsgarantien müssen ausdrücklich schriftlich im einzelnen als solche bezeichnet werden.
- 8.10 Sachmängelansprüche verjähren in 12 Monaten gerechnet ab Gefahrenübergang. Dies gilt nicht, soweit das Gesetz gemäß § 479 Abs.1 BGB (Rückgriffsanspruch) längere Fristen vorschreibt sowie in Fällen der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, bei einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung durch uns und bei arglistigem Verschweigen eines Mangels. Die gesetzlichen Regelungen über Ablaufhemmung, Hemmung und Neubeginn der Fristen bleiben unberührt.
- 8.11 Rückgriffsansprüche des Käufers gegen uns gemäß § 478 BGB (Rückgriff des Unternehmers) bestehen nur insoweit, als der Käufer mit seinem Abnehmer keine über die gesetzlichen Mängelansprüche hinausgehenden Vereinbarungen getroffen hat. Für den Umfang des Rückgriffsanspruchs des Käufers gegen uns gemäß § 478 Abs.2 BGB gelten Ziffern 8.1 bis 8.10 entsprechend.
- 9. Gewerbliche Schutzrechte und Urheberrechte; Rechtsmängel**
- 9.1 Sofern nicht anders vereinbart, sind wir verpflichtet, die Lieferung lediglich im Land des Lieferortes frei von gewerblichen Schutzrechten und Urheberrechten Dritter (im Folgenden: Schutzrechte) zu erbringen. Sofern ein Dritter wegen der Verletzung von Schutzrechten durch von uns erbrachte, vertragsgemäß genutzte Lieferungen gegen den Käufer berechnete Ansprüche erhebt, haften wir gegenüber dem Käufer innerhalb der in Ziffer 8.10 bestimmten Frist wie folgt:
- a) Wir werden nach unserer Wahl und auf unsere Kosten für die betreffenden Lieferungen entweder ein Nutzungsrecht erwirken, sie so ändern, dass das Schutzrecht nicht verletzt wird, oder austauschen. Ist uns dies nicht zu angemessenen Bedingungen möglich, stehen dem Käufer die gesetzlichen Rücktritts- oder Minderungsrechte zu.
- b) Unsere Pflicht zur Leistung von Schadensersatz richtet sich nach Ziffer 10.
- c) Die vorstehend genannten Verpflichtungen von uns bestehen nur, soweit der Käufer uns über die vom Dritten geltend gemachten Ansprüche unverzüglich schriftlich verständigt, eine Verletzung nicht anerkennt und uns alle Abwehrmaßnahmen und Vergleichsverhandlungen vorbehalten bleiben. Stellt der Käufer die Nutzung der Lieferung aus Schadensminderungs- oder sonstigen wichtigen Gründen ein, ist er verpflichtet, den Dritten darauf hinzuweisen, dass mit der Nutzungseinstellung kein Anerkenntnis einer Schutzrechtsverletzung verbunden ist.
- 9.2 Ansprüche des Käufers sind ausgeschlossen, soweit er die Schutzrechtsverletzung zu vertreten hat.
- 9.3 Ansprüche des Käufers sind ferner ausgeschlossen, soweit die Schutzrechtsverletzung durch spezielle Vorgaben des Käufers, durch eine von uns nicht voraussehbare Anwendung oder dadurch verursacht wird, dass die Lieferung vom Käufer verändert oder zusammen mit nicht von uns gelieferten Produkten eingesetzt wird.
- 9.4 Im Falle eines unberechtigten Schutzrechtsverletzungsvorwurfs gilt die Bestimmung der Ziffer 8.4 entsprechend.
- 9.5 Bei Vorliegen sonstiger Rechtsmängel gelten die Bestimmungen der Ziffer 8 entsprechend.
- 9.6 Weitergehende oder andere als die in dieser Ziffer 9 geregelten Ansprüche des Käufers gegen uns und unseren Erfüllungsgehilfen wegen eines Rechtsmangels sind ausgeschlossen.
- 10. Haftung**
- 10.1 Schadenersatzansprüche gegen uns – auch außervertraglicher Art – sind im Falle leicht fahrlässiger Pflichtverletzung von uns sowie grob fahrlässiger Pflichtverletzung unserer Arbeitnehmer, Vertreter oder Erfüllungsgehilfen ausgeschlossen, es sei denn, daß die Verletzung eine Pflicht betrifft, die für die Erreichung des Vertragszwecks von wesentlicher Bedeutung ist. Soweit uns kein vorsätzliches Handeln angelastet wird, ist die Schadenersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt. Ansprüche auf entgangenen Gewinn, ersparte Aufwendungen, aus Schadenersatzansprüchen Dritter sowie auf Ersatz von sonstigen mittelbaren und Folgeschäden sind ausgeschlossen, es sei denn, ein von uns etwa garantiertes Beschaffenheitsmerkmal bezweckt gerade, den Käufer gegen solche Schäden abzusichern.
- 10.2 Die vorstehenden Regelungen gelten nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zwingende gesetzliche Haftungsvorschriften wie z.B. die Haftung bei der Übernahme einer Garantie, bei arglistigem Verhalten oder nach dem Produkthaftungsgesetz bleiben unberührt.
- 10.3 Soweit vorstehend nichts abweichendes geregelt ist, ist jegliche Haftung auf Schadenersatz – ohne Rücksicht auf die Rechtsnatur des geltend gemachten Anspruches – ausgeschlossen. Soweit dieser Ausschluß greift oder die Haftung von uns beschränkt ist, gilt dies auch für unsere Arbeitnehmer, Vertreter und Erfüllungsgehilfen. Dies gilt insbesondere für Schadenersatzansprüche aus Verschulden bei Vertragsschluss, wegen sonstiger Pflichtverletzungen oder wegen deliktischer Ansprüche auf Ersatz von Sachschäden gemäß § 823 BGB.
- 10.4 Für die Verjährung aller Ansprüche, die nicht der Verjährung wegen eines Sachmangels unterliegen, gilt eine Ausschlußfrist von 18 Monaten. Sie beginnt ab Kenntnis vom Schaden und der Person des Schädigers.
- 11. Erfüllungsort - anzuwendendes Recht - Gerichtsstand**
- 11.1 Für alle aus den Rechtsbeziehungen zwischen den Parteien sich ergebende Rechte und Pflichten ist Hemer für beide Teile Erfüllungsort.
- 11.2 Alleiniger Gerichtsstand ist, wenn der Käufer Kaufmann ist, bei allen aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar sich ergebenden Streitigkeiten Hemer. Wir sind jedoch auch berechtigt, am Sitz des Käufers zu klagen.
- 11.3 Für diese Geschäftsbedingungen und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen Verkäufer und Käufer gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Übereinkommens über Verträge im internationalen Warenkauf wird ausgeschlossen.

# Neumärker®

since 1894

**HIGHLIGHTS**  
*HIGHLIGHTS*

**WAFFELN, CRÊPES & CO.**  
*WAFFLES, CREPES & CO.*

**GRILLS & BRÄTER**  
*GRILLS & GRIDDLE PLATES*

**IMBISS & SNACKS**  
*FAST FOOD & SNACKS*

**FUN FOOD**  
*FUN FOOD*

**GETRÄNKE**  
*DRINKS / BEVERAGES*

**KÜHLUNG & EIS**  
*COOLING & ICE*

**WARMHALTEN**  
*WARM KEEPING*

**KOCHEN & BRATEN**  
*COOKING & FRYING*

**ÖFEN**  
*OVENS*

**PIZZA, NUDELN & TEIG**  
*PIZZA, PASTA & DOUGH*

**KÜCHE & BUFFET**  
*KITCHEN & BUFFET*

**HYGIENE**  
*HYGIENE*

**SONSTIGES**  
*OTHER*

Ihr Neumärker-Fachhändler:  
Your Neumärker dealer:

KATALOG 2025 GÜLTIG BIS FEBRUAR 2026  
CATALOGUE 2025 VALID UNTIL FEBRUARY 2026

