

# **PRODUKTNEUHEITEN**



## **MENUMASTER®**



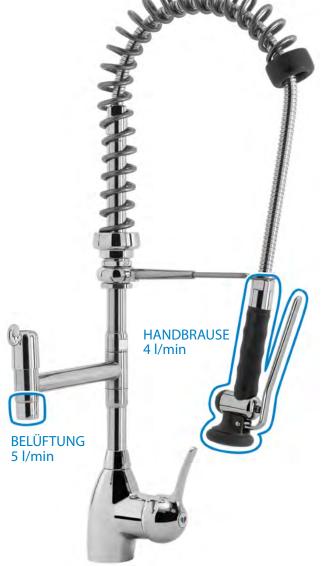
MCS 10TSS



# SHRINK wird grün, wenn Design auf Sparen trifft

Im Vergleich zu den Standardgeräten mit einer Durchflussmenge von 14 l/min stellt die neue Handbrause mit einer Durchflussmenge von 4 l/min eine deutliche Verbesserung des Wasserverbrauchs dar (bis zu 70 %). Mit der praktischen, verstellbaren Sprühdüse können Sie außerdem zwischen zwei verschiedenen Wasserstrahlarten wählen.

Mehr dazu auf Seite 57.



360CN.R040

SAVE MONEY.

SAVE MONEY.

SAVE ENERGY.

Der geringe Wasserverbrauch spart
Wasser-, Abwasser- und Energiekosten.

## Inhaltsverzeichnis

induktionsgerate	2
Pizza-Liefersystem FlashPak	4
Liefersystem ThermaCube	5
Buffetsystem Incogneeto	6
Durchlauföfen & Zubehör	8
Durchlauföfen	10
Pizzazubehör	18
Mikrowellengeräte	20
Highspeed Kombigerät MRX	23
Mikrowellenkombigerät JET	24
Premium-Serie DEC	25
Mikrowellengerät MSO	25
Jumbo-Serie RCS & RFS	26
Economy-Serie RMS	27
Toaster, Suppentöpfe & Co.	28
Durchlauftoaster	31
Induktionsgeräte IRNG	34
Wärmebrücken	36
Wärmelampen	38
Heißhalteschubladen	40
Suppentöpfe	42
Vorspülbrausen, Armaturen & Co.	44
Sensor-Armaturen	55
Schlauchrollen	60







Die Food Delivery Branche ist eine der wenigen, die in den letzten Jahren einen enormen Aufschwung erlebt hat. In den vergangenen drei Jahren sprießte ein Lieferdienst nach dem anderen aus dem Boden und der Markt strebt weiter auf.

Um auch in diesem Bereich wettbewerbsfähig zu sein und sich von der Konkurrenz qualitativ abheben zu können, bietet CookTek optimale Lösungen und smarte Deliverysysteme an.

Halten Sie Ihre Kunden mit frisch und heiß geliefertem Essen loyal!

## Pizza-Liefersystem FlashPak

Mit dem Pizza-Auslieferungs-Konzept FlashPak bekommen Ihre Kunden immer eine ofenfrische Pizza – auch nach 30 Minuten! Das klingt unglaublich, ist aber bereits hundertfach in der Praxis bewiesen. Eine echte Innovation, die Ihnen gegenüber Ihren Mitbewerbern einen unüberholbaren qualitativen Vorsprung einbringt!

Das System besteht aus dem Induktions-Aufheizgerät PTDS und der entsprechenden Anzahl an Heißhaltetaschen. In der Tasche befindet sich eine Induktionsdisk, die beim Aufliegen auf dem Aufheizgerät erhitzt wird. Der Aufladevorgang dauert nur ca. 60 Sekunden, die Speicherzeit liegt bei ca. 30 Minuten.

60 Sekunden aufladen

30 Minuten Speicherzeit





Modell	Leistung	Maße B/T/H	Auflage	ArtNr.	Preis
Aufheizgerät PTDS	230 V; 1,8 kW	495 x 541 x 217 mm	470 mm	602303	2.145,00 Euro
Pizzatasche (inkl. Tray)	-	460 x 460 x 150 mm	-	300878A	130,00 Euro
Induktionsdisk	-	-	-	400017	389,00 Euro
Ersatzplastiktray	-	-	-	300811	43,00 Euro
Aufheizgerät PTDS XL	230 V; 1,8 kW	513 x 541 x 217 mm	502 mm	606403	2.545,00 Euro
Pizzatasche (inkl. Tray)	-	492 x 492 x 150 mm	-	300849A	187,00 Euro
Induktionsdisk	-	-	-	400017	389,00 Euro
Ersatzplastiktray	-	-	-	300813	61,00 Euro

## Liefersystem ThermaCube

### Für Burger und Co. TO GO!

Schnell, einfach zu nutzen, aber vor allem – es funktioniert!

Das ThermaCube Induktionssystem bietet unvergleichliche Möglichkeiten. Das System arbeitet mit einem Pellet-Einsatz, der sich durch Induktion auflädt und erhitzt.

Einfach in die Tasche legen, die komplette Tasche auf die Ladestation, fertig! Die Aufladezeit beträgt nur ca. 90 Sekunden. Durch die Dimensionen der Tasche lassen sich auch Standardgerichte wie Burger, Pommes, Chicken, Pasta oder Asia Food über einen Zeitraum von bis zu 30 Minuten perfekt heiß halten. Ein spezielles Entlüftungssystem sorgt dafür, dass sich keine Feuchtigkeit bildet. Im Inneren kann die Tasche durch flexible Einsätze in zwei oder vier Aufbewahrungsboxen aufgeteilt werden.





Modell	Aufheizgerät ThermaCube
Leistung	230 V; 1,8 kW
Maße B/T/H	425 x 430 x 210 mm
ArtNr.	609203
Preis	2.600,00 Euro



Modell	Tasche
Inhaltsgröße	Für bis zu vier Gerichte
Maße B/T/H	340 x 340 x 260 mm
ArtNr.	301550
Preis	274,00 Euro

Modell	Tasche XL
Inhaltsgröße	Für bis zu sechs Gerichte
Maße B/T/H	340 x 380 x 280 mm
ArtNr.	301857
Preis	316,00 Euro



Modell	Induktionspellet
Maße B/T/H	343 x 318 x 47 mm
ArtNr.	301542
Preis	578,00 Euro



### Nicht zu sehen und doch perfekt

Halten Sie Ihre Gerichte mit dem patentierten Under-Counter Induktionsgerät Incogneeto von CookTek heiß und frisch! Das Gerät wird unterhalb der Arbeitsplatte montiert und die Hitzeübertragung erfolgt über den speziellen Transferring Magneeto. Der Magneeto beinhaltet einen Sensor (misst die Temperatur unterhalb des Topfes), ein RFID Tag (sendet die gemessene Temperatur vom Sensor zum Hauptgerät) und ein LED Lämpchen (zeigt die korrekte Platzierung des Magneeto im Induktionsfeld an).

- Die Heizleistung wird auf Induktionsbasis über den Transferring (Magneeto) auf die Behältnisse übertragen
- Die Hitzeübertragung auf die Arbeitsplatte ist äußerst gering
- Die Temperatur wird drahtlos und präzise (+/- 1 °C) über eine separate Steuereinheit geregelt
- Geeignet für induktionskompatible, runde Behältnisse mit einem maximalen Durchmesser von 30 cm



Modell	Transferring Magneeto
ArtNr.	INC-3000
Preis	435,00 Euro





### Features & Benefits

- Keine Ausschnitte in der Arbeitsplatte erforderlich
- Das Buffet kann jederzeit anderweitig genutzt werden
- Komfortables, elegantes Design
- Flexibilität gegenüber traditionellen Buffetwärmern
- Einfache Anbringung
- Unsichtbar außerhalb des Betriebes

Lieferung inkl. Transferring

Modell	Induktionsgerät INCOGNEETO B652-U2
Hinweis	Separate Steuerung mit Anschlusskabel 182 cm.
Temperaturbereich	30 - 85 ℃
Leistung	650 W
Anschlusswert	230 V; 0,65 kW
Maße B/T/H	445 x 445 x 114 mm
Einbauöffnung Steuereinheit	57 x 74 mm
Maße Steuereinheit	62 x 97 mm
ArtNr.	660903
Preis	4.990,00 inkl. Transferring Magneeto







# Garantiebedingungen



3 Jahre Vollgarantie 5 Jahre auf Ersatzteile



5 Jahre Vollgarantie\*
\*nur im Falle einer jährlichen Wartung



7 Jahre Vollgarantie\*1,2
\*1nur bei einem Kauf inkl. AVI-Hood

- \*2nur im Falle einer jährlichen Wartung

# Förderbandbreite 406 mm

### Countertop 1620 (Tischgerät)

### Für 30 bis 60 Pizzen pro Stunde

#### Standardfunktionen

- Bis zu drei Geräten stapelbar
- Simple Temperaturregelung
- Perforierte Krümelschublade (nur bei Double Stack)
- Digitaler Mikroprozessor steuert Backzeit und Temperatur
- Umluftsystem sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung am Produkt
- Erhältlich als Elektroversion

#### Vorteile

- Edelstahlkonstruktion keine Korrosion oder Rost
- Abnehmbare Tür einfaches Entfernen zur Reinigung und Wartung
- Einfacher und sicherer Zusammenbau nach Reinigung und Wartung
- Hocheffizienter Brenner auf dem neuesten Stand der Technik weniger Komponentenausfälle und geringere Betriebs- und Reparaturkosten
- Extrem robustes Transportband
- Leistungsschalter keine zu ersetzenden Sicherungen, leicht zugänglich
- Starkes Umluftsystem sorgt für ein gleichmäßiges Backergebnis
- Laufrichtung des Transportbandes kann je nach Aufstellungsort angepasst werden





Abbildung zeigt zwei gestapelte Öfen mit roter Frontverkleidung (optional).

#### Installation:

Bei allen Geräten ist ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien zu lassen. Abzugshaube erforderlich.

Modell	Countertop 1620 Elektro
Anschluss	400 V; 3NPE; 15 A; 6 kW
ArtNr.	201620-E
Preis	11.900,00 Euro



# Förderbandbreite 493 mm

### Durchlaufofen 1832

### Für 70 bis 80 Pizzen pro Stunde

#### Standardfunktionen

- Bis zu drei Geräten stapelbar
- Türfenster zur einfachen Bestückung und Entnahme von Produkten mit unterschiedlichen Garzeiten
- Simple Temperaturregelung
- Perforierte Krümelschublade (nur bei Double Stack)
- Digitaler Mikroprozessor steuert Backzeit und Temperatur
- Umluftsystem sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung am Produkt
- Erhältlich als Elektro- oder Gasversion

#### Vorteile

- Edelstahlkonstruktion keine Korrosion oder Rost
- Abnehmbare Tür einfaches Entfernen zur Reinigung und Wartung
- Einfacher und sicherer Zusammenbau nach Reinigung und Wartung
- Hocheffizienter Brenner auf dem neuesten Stand der Technik weniger Komponentenausfälle und geringere Betriebs- und Reparaturkosten
- Extrem robustes Transportband
- Leistungsschalter keine zu ersetzenden Sicherungen, leicht zugänglich
- Starkes Umluftsystem sorgt für ein gleichmäßiges Backergebnis
- Laufrichtung des Transportbandes kann je nach Aufstellungsort angepasst werden





Abbildung zeigt Modell mit rotem Griff (optional).

#### Installation:

Bei allen Geräten ist ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien zu lassen. Abzugshaube erforderlich.

Modell	Durchlaufofen 1832 Gas
Elektroanschluss	230 V; 1NPE; 3 A
Gasanschluss	3/4"
Nennwärmebelastung	16,41 kW
ArtNr.	201832-G
Preis	15.990,00 Euro

	Untergestell Single
	Fahrbar, für Gas- oder Elektroversion
ArtNr.	201832-UG
Preis	822,00 Euro

Modell	Durchlaufofen 1832 Elektro
Anschluss	400 V; 3NPE; 16 kW; 31 A
ArtNr.	201832-E
Preis	15.990,00 Euro

Frontpanel und Türgriff in Farbe 1.049,00 Euro

# Förderbandbreite

### Durchlaufofen 2440

### Für 100 bis 120 Pizzen pro Stunde

#### Standardfunktionen

- Bis zu drei Geräten stapelbar
- Türfenster zur einfachen Bestückung und Entnahme von Produkten mit unterschiedlichen Garzeiten
- Simple Temperaturregelung
- Perforierte Krümelschublade (nur bei Double Stack)
- Digitaler Mikroprozessor steuert Backzeit und Temperatur
- Umluftsystem sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung am Produkt
- Erhältlich als Elektro- oder Gasversion

#### Vorteile

- Edelstahlkonstruktion keine Korrosion oder Rost
- Abnehmbare Tür einfaches Entfernen zur Reinigung und Wartung
- Einfacher und sicherer Zusammenbau nach Reinigung und Wartung
- Hocheffizienter Brenner auf dem neuesten Stand der Technik weniger Komponentenausfälle und geringere Betriebs- und Reparaturkosten
- Extrem robustes Transportband
- Leistungsschalter keine zu ersetzenden Sicherungen, leicht zugänglich
- Starkes Umluftsystem sorgt für ein gleichmäßiges Backergebnis
- Laufrichtung des Transportbandes kann je nach Aufstellungsort angepasst werden





Abbildung zeigt Modell mit schwarzer Frontverkleidung (optional).

#### Installation:

Bei allen Geräten ist ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien zu lassen. Abzugshaube erforderlich.

Modell	Durchlaufofen 2440 Gas
Elektroanschluss	230 V; 1NPE; 3 A
Gasanschluss	3/4"
Nennwärmebelastung	20,80 kW
ArtNr.	202440-G
Preis	23.900,00 Euro

	Untergestell Single
	Fahrbar, für Gas- oder Elektroversion
ArtNr.	202440-UG
Preis	822,00 Euro

Modell	Durchlaufofen 2440 Elektro
Anschluss	400 V; 3NPE; 27 kW; 51 A
ArtNr.	202440-E
Preis	23.900,00 Euro

Frontpanel und Türgriff in Farbe 1.049,00 Euro

# Förderbandbreite 848 mm

### **Durchlaufofen 3240**

### Für 190 bis 200 Pizzen pro Stunde

#### Standardfunktionen

- Bis zu drei Geräten stapelbar
- Türfenster zur einfachen Bestückung und Entnahme von Produkten mit unterschiedlichen Garzeiten
- Simple Temperaturregelung
- Perforierte Krümelschublade (nur bei Double Stack)
- Digitaler Mikroprozessor steuert Backzeit und Temperatur
- Umluftsystem sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung am Produkt
- Erhältlich als Elektro- oder Gasversion

#### Vorteile

- Edelstahlkonstruktion keine Korrosion oder Rost
- Abnehmbare Tür einfaches Entfernen zur Reinigung und Wartung
- Einfacher und sicherer Zusammenbau nach Reinigung und Wartung
- Hocheffizienter Brenner auf dem neuesten Stand der Technik weniger Komponentenausfälle und geringere Betriebs- und Reparaturkosten
- Extrem robustes Transportband
- Leistungsschalter keine zu ersetzenden Sicherungen, leicht zugänglich
- Starkes Umluftsystem sorgt für ein gleichmäßiges Backergebnis
- Laufrichtung des Transportbandes kann je nach Aufstellungsort angepasst werden





Abbildung zeigt zwei gestapelte Öfen. Öfen einzeln erhältlich.

#### Installation:

Bei allen Geräten ist ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien zu lassen. Abzugshaube erforderlich.

Modell	Durchlaufofen 3240 Gas
Elektroanschluss	230 V; 1NPE; 3 A
Gasanschluss	3/4"
Nennwärmebelastung	36,6 kW
ArtNr.	203240-G
Preis	25.900,00 Euro

	Untergestell Single
	Fahrbar, für Gas- oder Elektroversion
ArtNr.	203240-UG
Preis	822,00 Euro

Modell	Durchlaufofen 3240 Elektro
Anschluss	400 V; 3NPE; 27 kW; 51 A
ArtNr.	203240-E
Preis	25.900,00 Euro

Frontpanel und Türgriff in Farbe 1.049,00 Euro



# Screens / Rundnetzgitter

Aluminium. Zum schnellen Backen im Durchlaufofen. Maße sind Außenmaße.

Größe	Preis
203 mm	8,20 Euro
229 mm	8,75 Euro
254 mm	9,10 Euro
279 mm	10,00 Euro
305 mm	10,60 Euro
330 mm	12,10 Euro
356 mm	12,50 Euro
381 mm	14,60 Euro
406 mm	14,90 Euro
432 mm	15,80 Euro
457 mm	17,60 Euro

# Pizzablech, gelocht

Große Lochanzahl. Zum schnellen Backen mit optimalem Ergebnis. Maße: Außendurchmesser x Innendurchmesser x Höhe.



Größe	Preis
178 x 160 x 16 mm	16,50 Euro
203 x 185 x 16 mm	17,50 Euro
229 x 203 x 17 mm	18,60 Euro
254 x 229 x 17 mm	21,50 Euro
279 x 254 x 17 mm	22,60 Euro
305 x 279 x 17 mm	24,40 Euro
330 x 305 x 17 mm	27,40 Euro
356 x 330 x 17 mm	30,30 Euro
381 x 355 x 17 mm	33,20 Euro
406 x 381 x 17 mm	35,30 Euro
432 x 406 x 17 mm	39,50 Euro
457 x 432 x 17 mm	42,70 Euro
483 x 457 x 17 mm	48,90 Euro

## Pizza-Rollschneider

Griffe aus Plastik. In verschiedenen Farben erhältlich.

Größe	Preis
100 mm Schneide	24,60 Euro
130 mm Schneide (nur in schwarz)	28,20 Euro





### Pizza-Rack

Zur Aufnahme von Pizzablechen, Pfannen und Screens.

Aufnahme	Preis
11 Stück	146,00 Euro
15 Stück	154,00 Euro



# Pizza-Zange

Für Pizzableche und Pfannen.

	Preis
Pro Stück	27,60 Euro



# Pizza-Igel

CNS-Dornen.

Größe	Preis
Klein (70 mm)	59,00 Euro
Groß (130 mm)	72,00 Euro



# Pizza-Igel

Kunststoff-Dornen.

Größe	Preis
Klein (70 mm)	39,00 Euro
Groß (130 mm)	63,00 Euro





# **MENUMASTER®**

Menumaster zählt zu den weltweit meist anerkannten und respektierten Marken in der Foodservice-Industrie.

Innovative Produkte, Qualitätsarbeit und einfache Handhabung ermöglichen beschleunigte Kochvorgänge direkt nach Bestellung mit konstanten Ergebnissen.

Flexibilität und individuelle Programmierbarkeit runden das Gesamtpaket ab und verfolgen die Vision "Changing the way the world cooks".

# Eine Profi-Mikrowelle darf in keiner gastronomischen Einrichtung fehlen!

### Wir bieten Ihnen garantiert das passende Modell für Ihren Bedarf!

Die Mikrowellengeräte von MENUMASTER ermöglichen durch die schnelle und einfache Bedienoberfläche die Zubereitung direkt nach der Bestellung – auch für nicht gelerntes Personal. Bieten Sie Ihren Kunden konstante Garergebnisse und jederzeit optimale Frische!

Eine Haushaltsmikrowelle ist keinesfalls Ersatz für eine professionelle Mikrowelle von MENUMASTER. Mit der Investition sparen Sie vom ersten Tag an bares Geld!



## High-Speed Kombigerät | MRX

Das Kombigerät von MENUMASTER arbeitet 15x schneller als konventionelle Öfen – bei geringerem Energieverbrauch. Ideal für die Zubereitung von Pizza, Baguettes, Steaks, Spare Ribs, Fisch und vielem mehr. Alle Speisen, auch tiefgekühlt, sind in wenigen Minuten servierfähig.

Durch die platzsparenden Abmessungen ist das Gerät flexibel und standortunabhängig einsetzbar.

### Mikrowelle Umluft Impingment

Erhältlich in Edelstahl, Rot oder Schwarz

#### Features & Benefits

- Bietet beguem Platz für eine 30 cm große Pizza
- Touchscreen (25 Sprachen)
- Menüauswahl mit Symbolen (mehr als 1200 Einträge)
- Drei austauschbare Luftfilter mit Reinigungserinnerung
- Auftaumodus
- 4-Stage-Cooking
- W-LAN und Smart-USB
- Eingebauter Katalysator für den Betrieb ohne Abzug
- Ruhiger Betrieb
- Einfache und schnelle Reinigung
- Innen & außen aus Edelstahl

Modell	High-Speed Kombigerät MRX 51				
Leistung Mikrowelle	1000 W				
Leistung Konvektion	3000 W				
Radiant Heat					
Anschlusswert	230 V; 16 A; 3,7 kW				
Temperatur	95-270 ℃				
Garraum	17,2 Liter				
Leistungsstufen	11				
Außenmaße B/T/H	358 x 743 X 578 mm				
Innenmaße B/T/H	312 x 312 x 178 mm				
Gewicht	68 kg				
Speicher	360 Programmplätze				
ArtNr.	MRX 51				
Preis	11.400,00 Euro				

Modell	High-Speed Kombigerät MRX 523			
Leistung Mikrowelle	2000 W			
Leistung Konvektion	3000 W			
Radiant Heat				
Anschlusswert	400 V; 16 A; 6 kW			
Temperatur	95-270 °C			
Garraum	17,2 Liter			
Leistungsstufen	11			
Außenmaße B/T/H	358 x 743 X 578 mm			
Innenmaße B/T/H	312 x 312 x 178 mm			
Gewicht	68 kg			
Speicher	360 Programmplätze			
ArtNr.	MRX 523			
Preis	12.500,00 Euro			



Im Lieferumfang enthalten: Kochplatte, Ofenschaufel, Teflon-Liner

Zubehör	Preis
Panini Grill RGR10	290,00 Euro
Pizza Stein ST10R	129,00 Euro
Ofenschaufel PA10	191,00 Euro
Teflon-Körbchen TB10S	221,00 Euro

### Mikrowellenkombigeräte | Jetwave

Die Kombigeräte von MENUMASTER arbeiten vier- bis zehnmal schneller als konventionelle Öfen – bei geringerem Energieverbrauch! Der speziell gestaltete Luftstrom sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Lebensmittel und erhöht Geschmack, Aroma und Textur. Alle Speisen, auch tiefgekühlt, sind in wenigen Minuten servierfähig.

Durch die platzsparenden Abmessungen sind die Geräte flexibel und standortunabhängig einsetzbar.

- Keine Abzugshaube erforderlich
- Innen und außen aus Edelstahl.
- 100 Programmplätze, 4-Stage-Cooking, 11 Leistungsstufen
- USB-Anschluss für perfekte Programmierung für mehrere Standorte
- Für Metall-Kochgeschirr geeignet, kein spezielles Geschirr notwendig
- Kompakte Abmessungen, größerer nutzbarer Garraum
- Magnetische Luftfilter mit Reinigungs-Erinnerung

#### Standardausführung:

Front inkl. Tür aus Edelstahl, Gehäuse schwarz pulverbeschichtet.





60 Hz-Modelle auf Anfrage

Contract Contract		
	ACP	
	<b>∅ ≡</b> 1 2	
	3 4 5 6 7 8	
XpressChef	90	

Modell	JET 514				
Leistung Mikrowelle	2700 W				
Leistung Konvektion	1400 W				
Garraum	34 Liter				
Anschlusswert	230 V; 2,9 kW				
Außenmaße B/T/H	489 x 673 x 460 mm				
Innenmaße B/T/H	330 x 381 x 267 mm				
Gewicht	50 kg				
	USB-Anschluss				
ArtNr.	506101				
Preis	6.495,00 Euro				

Leistung Mikrowelle	2700 W				
Leistung Konvektion	1900 W				
Garraum	34 Liter				
Anschlusswert	230 V; 3,1 kW				
Außenmaße B/T/H	489 x 673 x 460 mm				
Innenmaße B/T/H	330 x 381 x 267 mm				
Gewicht	50 kg				
	USB-Anschluss				
ArtNr.	506102				
Preis	7.200,00 Euro				

Modell

Zubehör	Preis
Panini Grill JR10	246,00 Euro
Pizza Stein ST10C	198,00 Euro
Ofenschaufel PA10	192,00 Euro
Teflon-Körbchen TB10	165,00 Euro
Teflon-Liner TL12	71,00 Euro

Modell	JET 514V Ausführung wie JET514, jedoch mit integriertem Katalysator		
ArtNr.	506103		
Preis	7.205,00 Euro		

Modell	JET 519V Ausführung wie JET519, jedoch mit integriertem Katalysator
ArtNr.	506104
Preis	8.055,00 Euro



## Premium-Serie | DEC

Mikrowellengeräte für starke bis sehr starke Belastungen. Innen und außen aus Edelstahl, mit herausnehmbarem Keramikboden.

- 10 Programmspeicherplätze
- Individuell programmierbar
- LED-Innenbeleuchtung.
- 11 Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik
- 4-Stage-Cooking möglich







Modell	Leistung	Garraum	Anschlusswert	Außenmaße B/T/H	Innenmaße B/T/H	Gewicht	ArtNr.	Preis
DEC 14E2	1400 W - 2 Magnetrone		230 V; 2,3 kW		330 x 305 x 171 mm	30 kg	501400	1.930,00 Euro
DEC 18E2	1800 W - 2 Magnetrone	17 Liter	230 V; 2,9 kW	419 x 578 x 343 mm		21 kg	501800	2.240,00 Euro
DEC 21E2	2100 W - 2 Magnetrone		230 V; 3,1 kW			31 kg	502100	2.390,00 Euro

# Mikrowellengeräte | MSO

Zwei Ausführungen: 2,1 kW und 3,5 kW Ausgangsleistung. 45 Liter Garraumvolumen. Doppelstock passend für zwei 1/1 Gastronorm-Behälter. Innen und außen aus Edelstahl.

- 11 Leistungsstufen
- 10 Programmtasten
- Bis zu 100 Menüeinstellungen
- Manuell bedienbar
- USB-kompatibel
- Auftaufunktion
- 4-Stage-Cooking



Modell	Leistung	Garraum	Anschlusswert	Außenmaße B/T/H	Innenmaße B/T/H	Gewicht	ArtNr.	Preis
MSO 5211	2100 W	45 Litor	230 V, 50 Hz, 16 A; 3,3 kW	650 x 597 x 472 mm	535 x 330 x 251 mm	66 kg	505115	7.010,00 Euro
MSO 5353	3500 W	45 Liter	400 V, 50 Hz, 16 A; 5,4 kW	050 X 597 X 472 IIIIII	535 X 330 X 251 mm	ьь кд	505125	8.430,00 Euro
Wandkonsole	-	-	-	-	-	-	1330000344	190,00 Euro



# Jumbo-Serie | RCS & RFS

Mikrowellengeräte für mittlere bis starke Belastungen. Sowohl in elektronischer Version mit zehn Programmspeichern, als auch in manueller Version (Zeitschaltuhr) erhältlich. Innen und außen aus Edelstahl.









#### RCS 511DSE

- Bedienung über Zeitschaltuhr
- Vier Leistungsstufen
- Automatisches Zurücksetzen der Zeitschaltuhr nach jedem Garzyklus!

#### RCS 511TS

- Bedienung über 10 Programmtasten, individuell programmierbar.
- Fünf Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik
- 4-Stage-Cooking möglich.

#### **RFS 518TS**

- Bedienung über 10 Programmtasten, individuell programmierbar
- Fünf Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik
- 4-Stage-Cooking möglich
- Mit Keramikboden

Modell	Leistung	Garraum	Anschlusswert	Außenmaße B/T/H	Innenmaße B/T/H	Gewicht	ArtNr.	Preis
RCS 511DSE	1100W	230 V; 1,6 kW	559 x 483 x 352 mm	368 x 381 x 216 mm	18,6 kg	505111	699,00 Euro	
RCS 511TS	1100 W	34 Liter	230 V; 1,6 kW	559 x 533 x 365 mm	369 x 381 x 216 mm	18,6 kg	505110	898,00 Euro
RFS 518TS	1800 W - 2 Magnetrone		230 V; 2,7 kW	551 x 533 x 365 mm	359 x 413 x 226 mm	32 kg	505180	2.050,00 Euro

MCS 10TSS	1000 W	34 Liter	220 V; 1,6 kW 60 Hz	559 x 483 x 352 mm	368 x 381 x 216 mm	19 kg	505100	980,00 Euro
-----------	--------	----------	------------------------	--------------------	--------------------	-------	--------	-------------

# Economy-Serie | RMS

Mikrowellengeräte für geringe bis mittlere Belastungen. Sowohl in elektronischer Version mit zehn Programmspeichern als auch in manueller Version (Zeitschaltuhr) erhältlich. Innen und außen aus Edelstahl.





#### RMS 510DS2

Bedienung über Zeitschaltuhr

#### RMS 510TS2

- Bedienung über zehn Programmtasten, individuell programmierbar
- Fünf Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik

Modell	Leistung	Garraum	Anschlusswert	Außenmaße B/T/H	Innenmaße B/T/H	Gewicht	ArtNr.	Preis
RMS 510DS2	1000 W	22 1 24-11	2201/.151.0//	F12 402 210	220 220 107	12.6	505120	587,00 Euro
RMS 510TS2	1000 W	23 Liter	230 V; 1,5 kW	512 x 403 x 310	330 x 330 x 197 mm	13,6 kg	1330000383	610,00 Euro







Die portablen Induktionsgeräte von Hatco, sind DIE Alternative zum herkömmlichen, traditionellen Kochen und sind sowohl als Tischgerät als auch als Einbaumodell erhältlich.

Mit Hilfe der Induktionstechnologie wird die Hitze direkt im Kochgeschirr erzeugt und sorgt somit für schnelles, präzises Kochen und gesteigerte Energieeffizienz.

Das ansprechende und elegante Design gewann 2017 den Excellence Design Award. Der separate Temperaturfühler und die leichte Reinigung der Geräte runden das Angebot ab.



## Premium-Durchlauftoaster | TQ-Serie

### Speziell für Hamburgerbrötchen

Die Durchlauftoaster der TQ-Serie bieten das Optimum an Nutzen, Qualität und Wert. Die stufenlose elektronische Steuerung sorgt für eine gleichmäßige und präzise Bräunung bei einer Vielzahl von Brotprodukten, insbesondere Hamburgerbrötchen.

Ober- und Unterhitze sind separat thermostatisch regulierbar. Das patentierte ColorGuard Sensorsystem überwacht und reguliert die Geschwindigkeit, um die Einheitlichkeit der Produkte zu gewährleisten. Die Durchlaufgeschwindigkeit passt sich automatisch der Ist-Temperatur des Produktes an (z.B. TK-Ware).

Der Stromsparmodus spart Energie außerhalb der Spitzenzeiten.



Mit digitaler Steuerung





Modell	Kapazität pro Std.	Anschlusswert	Außenmaße B/T/H (Höhe inkl. Füße)	Max. Produktdicke	ArtNr.	Preis
TQ3-500	480 Scheiben	230 V; 1NPE; 2.3 kW	374 x 524 x 435 mm	44 mm	350500	3.212,00 Euro
TQ3-500H	480 Scheiben	230 V; 1NPE; 3 kW	3/4 x 524 x 435 mm	70 mm	350501	3.281,00 Euro
TQ3-900	900 Scheiben	230 V; 1NPE; 2.3 kW	374 x 524 x 435 mm	44 mm	350900	3.852,00 Euro
TQ3-900H	900 Scheiben	230 V; 1NPE; 2.3 kW	3/4 X 324 X 433 IIIIII	70 mm	350901	3.936,00 Euro
TQ3-2000	1000 Calcaile an	220 1/2 1 NDE: 4 LW	475 x 524 x 436 mm	44 mm	352000	4.397,00 Euro
TQ3-2000H	1980 Scheiben	230 V; 1NPE; 4 kW	4/3 X 324 X 430 IIIIII	70 mm	352001	4.490,00 Euro
Verlängerter Einschub	b + 76 mm					125,00 Euro

Ausführung in Rot, Edelstahl - Aufpreis 163,00 Euro





Modell	Kapazität pro Std.	Anschlusswert	Außenmaße B/T/H (Höhe inkl. Füße)	Max. Produktdicke	ArtNr.	Preis
TQ-400	360 Cabaiban	220 1/2 1 NDE 2 2 1 NV	260 451 270	44 mm	350400	3.131,00 Euro
TQ-400H	360 Scheiben	230 V; 1NPE; 2,2 kW	368 x 451 x 378 mm	70 mm	350401	3.196,00 Euro
TQ-800	800 Scheiben	230 V; 1NPE; 3,6 kW	368 x 578 x 422 mm	44 mm	350800	3.554,00 Euro
TQ-800H				70 mm	350801	3.772,00 Euro
TQ-1800		230 V; 1NPE; 4,1 kW (min. 20A Absicherung nötig)	470 x 578 x 422 mm	44 mm	351800	4.194,00 Euro
TQ-1800H	1800 Scheiben	230 V; 1NPE; 4,3 kW (min. 20A Absicherung nötig)	4/0 x 5/8 x 422 mm	70 mm	351801	4.282,00 Euro
Verlängerter Einschub	inschub + 76 mm (nicht für TQ-1800 erhältlich)					125,00 Euro

## Durchlauftoaster | TM-Serie

#### Für Toast und Brötchen

Die Durchlauftoaster der TM-Serie sorgen mit Flexibilität und Leistung für schnelles und perfektes Toasten. Die konstante Temperatur von Ober- und Unterhitze sorgt für eine präzise Bräunung. Wahlweise lassen sich Ober- und Unterhitze auch abschalten.

Effizientes Design in Edelstahlausführung mit langlebigen Heizelementen. Eine Kontrollleuchte signalisiert den Betrieb. Auswurf und Krümelbleche sind abnehmbar für die einfache Reinigung. Mit Stromsparmodus und vier Schaltereinstellungen:

Aus, Toast, Brötchen, Stand-by



Abb. zeigt Ausführung in Rot (optional)



#### TM3-5H

Kapazität pro Stunde	190-230 Scheiben
Anschlusswert	230 V; 1NPE; 1,6 kW
Maße B/T/H	290 x 535 x 412 mm
Max. Produktdicke	76 mm
ArtNr.	350035
Preis	1.320,00 Euro

#### TM3-10H

Kapazität pro Stunde	290-350 Scheiben
Anschlusswert	230 V; 1NPE; 2,3 kW
Maße B/T/H	368 x 535 x 411 mm
Max. Produktdicke	76 mm
ArtNr.	350003
Preis	1.659,00 Euro

#### TM-5H

Kapazität pro Stunde	180 Scheiben
Anschlusswert	230 V; 1NPE; 1,3 kW
Maße B/T/H (Höhe inkl. Füße)	290 x 419 x 387 mm
Max. Produktdicke	76 mm
Ausgabe hinten (Tiefe)	+ 196 mm
ArtNr.	350005
Preis	1.240,00 Euro

#### TM-10H

Kapazität pro Stunde	300 Scheiben
Anschlusswert	230 V; 1NPE; 1,9 kW
Maße B/T/H (Höhe inkl. Füße)	368 x 416 x 387 mm
Max. Produktdicke	76 mm
Ausgabe hinten (Tiefe)	+ 196 mm
ArtNr.	350010
Preis	1.538,00 Euro

### 4-Scheiben-Pop-Up-Toaster | TPT-230-4

### Für Toast und Hamburgerbrötchen

Ideal für Selbstbedienungsbereiche und kleinere Anwendungen. Die Temperaturregelung sorgt für eine goldene Röstung bei einer Vielzahl von Brotprodukten. Die langlebige Edelstahlkonstruktion verfügt über vier selbstzentrierende Einschübe (32 mm) und eine herausnehmbare Krümelschublade für die einfache Reinigung. Wahlweise einseitig oder beidseitig toasten.

Kapazität pro Stunde	220 Scheiben
Anschlusswert	230 V; 1NPE; 2,4 kW
Maße B/T/H	346 x 313 x 204 mm
Max. Produktdicke	32 mm
ArtNr.	352304
Preis	615,00 Euro



### Durchlauftoaster | TK-100

### Für Toast und Hamburgerbrötchen

Der TK-100 kombiniert zuverlässig schnelles Aufheizen und gleichmäßiges Toasten einer Vielzahl von Brotprodukten. Durch den manuellen Betrieb und die Geschwindigkeitskontrolle lässt sich die Toastfarbe bestimmen. Drei Zugänge ermöglichen ein schnelles Bestücken, während die obere Entlüftung dabei Hitze vom Benutzer fern hält. Der Lagerbereich hält das Brot warm. Ein Energiesparregler spart Strom außerhalb der Stoßzeiten.

Kapazität pro Stunde	bis zu 1.000 Scheiben
Anschlusswert	400 V; 3NPE; 5 kW
Maße B/T/H	578 x 448 x 845 mm (Tiefe inkl. Auslaufrutsche)
Max. Produktdicke	32 mm
ArtNr.	350100
Preis	5.251,00 Euro





# Induktionsgeräte | Rapid Cuisine

Edelstahlgehäuse mit beständiger Kochplatte aus Glas-Keramik. Vier Oberflächensensoren sorgen für gleichmäßige und exakte Temperaturverteilung. Touch-Display mit Power-, Temperatur- und Zeitangabe. Programmierbare Menüeinstellungen (farblich unterlegt) für vielseitig voreingestellte, konsistente Kochvorgänge. Automatische Abschaltung und Fremdkörpererkennung verhindern Überhitzung der Geräte. Inkl. Fettfilter und separatem Temperaturfühler für präzises Kochen.



Auch als Einbauversion erhältlich

Induktionsgerät IRNG-PC1-36

Anschlusswert	230 V; 3,6 kW
Kochoberfläche	349 x 353 mm
Anzahl der Kochplatten	1
Min./Max. Pfannengröße	102/356 mm
Maße B/T/H	352 x 471 x 94 mm
ArtNr.	403918431
Preis	2.403,00 Euro

#### Induktionsgerät IRNG-PC2F-18

Anschlusswert	230 V; 3,6 kW
Kochoberfläche	348 x 622 mm
Anzahl der Kochplatten	2 (separat steuerbar)
Min./Max. Pfannengröße	102/356 mm
Maße B/T/H	356 x 753 x 133 mm
ArtNr.	403918432
Preis	4.839,00 Euro
Min./Max. Pfannengröße  Maße B/T/H  ArtNr.	102/356 mm 356 x 753 x 133 mm 403918432

#### Induktionsgerät IRNG-PC2F-36

Anschlusswert	380 V; 7,2 kW
Kochoberfläche	348 x 622 mm
Anzahl der Kochplatten	2 (separat steuerbar)
Min./Max. Pfannengröße	102/356 mm
Maße B/T/H	356 x 753 x 133 mm
ArtNr.	403918433
Preis	5.374,00 Euro



#### Induktionsgerät IRNG-PC2S-18

Anschlusswert	230 V; 3,6 kW
Kochoberfläche	622 x 348 mm
Anzahl der Kochplatten	2 (separat steuerbar)
Min./Max. Pfannengröße	102/356 mm
Maße B/T/H	630 x 484 x 114 mm
ArtNr.	403918434
Preis	4.839,00 Euro

#### Induktionsgerät IRNG-PC2S-36

Anschlusswert	380 V; 7,2 kW
Kochoberfläche	622 x 348 mm
Anzahl der Kochplatten	2 (separat steuerbar)
Min./Max. Pfannengröße	102/356 mm
Maße B/T/H	630 x 484 x 114 mm
ArtNr.	403918435
Preis	5.374,00 Euro



### Wärmebrücken | GM5AH

Glo-Ray® Infrarot-Technologie garantiert gleichmäßige Wärmeverteilung und hält Produkte heiß und frisch – bei bester Produktqualität und maximalem Geschmack. Beständiges Aluminiumgehäuse und hochbelastbare Heizkörper.

Neues, attraktives Design mit abgerundeten Ecken

- Breite variabel zwischen 76 und 198 cm, je nach Modell.
- Standardausführung mit Kettenaufhängung, Tiefe 153 mm, Höhe 51 mm.
- Bedienung über externen Kippschalter = /Control Box
- Optional in Farbe f
  ür die perfekte Integration in Ihrer individuellen Ausstattung

ArtNr.	Leistung	Breite	Preis
GM5AH-30	720 W	762 mm	441,00 Euro
GM5AH-36	870 W	914 mm	465,00 Euro
GM5AH-42	1040 W	1067 mm	491,00 Euro
GM5AH-48	1202 W	1219 mm	497,00 Euro
GM5AH-54	1370 W	1372 mm	550,00 Euro
GM5AH-66	1705 W	1676 mm	641,00 Euro
GM5AH-78	2070 W	1981 mm	747,00 Euro

#### Optional (gegen Aufpreis):

Ausführung in Schwarz (pro 305 mm): 58,00 Euro Ständer (407 mm Abstand) : 13,00 Euro



#### Ausführung mit Licht (LED)

ArtNr.	Leistung	Breite	Preis
GM5AHL-30	733 W	762 mm	697,00 Euro
GM5AHL-36	889 W	914 mm	763,00 Euro
GM5AHL-42	1054 W	1067 mm	834,00 Euro
GM5AHL-48	1220 W	1219 mm	879,00 Euro
GM5AHL-54	1385 W	1372 mm	983,00 Euro
GM5AHL-66	1726 W	1676 mm	1.165,00 Euro
GM5AHL-78	2089 W	1981 mm	1.349,00 Euro



# Wärmebrücken | GRAH

ArtNr.	Leistung	Breite	Preis
GRAH-18	350 W	457 mm	370,00 Euro
GRAH-24	500 W	610 mm	390,00 Euro
GRAH-30	660 W	762 mm	415,00 Euro
GRAH-36	800 W	914 mm	436,00 Euro
GRAH-42	950 W	1067 mm	464,00 Euro
GRAH-48	1100 W	1219 mm	486,00 Euro
GRAH-54	1250 W	1372 mm	518,00 Euro
GRAH-60	1400 W	1524 mm	551,00 Euro
GRAH-66	1560 W	1676 mm	604,00 Euro
GRAH-72	1725 W	1829 mm	674,00 Euro





Abb. mit Kettenaufhängung

### Ausführung mit Licht

ArtNr.	Leistung	Breite	Tiefe mit Licht	Preis
GRAHL-18	470 W	457 mm		569,00 Euro
GRAHL-24	620 W	610 mm		591,00 Euro
GRAHL-30	780 W	762 mm		654,00 Euro
GRAHL-36	980 W	914 mm		720,00 Euro
GRAHL-42	1130 W	1067 mm	229 mm	784,00 Euro
GRAHL-48	1340 W	1219 mm	229 111111	849,00 Euro
GRAHL-54	1490 W	1372 mm		925,00 Euro
GRAHL-60	1700 W	1524 mm		1.003,00 Euro
GRAHL-66	1860 W	1676 mm		1.094,00 Euro
GRAHL-72	2085 W	1829 mm		1.217,00 Euro



### Edelstahlausführung

ArtNr.	Leistung	Breite	Preis
GRH-24	500 W	610 mm	550,00 Euro
GRH-36	800 W	914 mm	618,00 Euro
GRH-48	1100 W	1219 mm	672,00 Euro
GRH-60	1400 W	1524 mm	754,00 Euro
GRH-72	1725 W	1829 mm	893,00 Euro



Modell	C-STÄNDER
Höhe	343 mm
Preis	155,00 Euro

Modell	T-STÄNDER
Höhe	343 mm
Preis	355,00 Euro





### Wärmelampen | DL

Die dekorativen Wärmelampen von Hatco halten das Essen in den Arbeitsbereichen der Küche und den Kundenbedienungspunkten heiß, während Sie Ihr Ambiente verbessern. Vielseitig für jeden Ort einsetzbar mit einer großen Auswahlmöglichkeit in der Gestaltung.

Beispiel: DL-600-SL

- Farbe: Gleaming Gold
- Leistung: 250W
- Lampenschirm B/H: 159 x 216 mm
- Aufhängung: Stange (356-1803 mm)
- An-/Ausschalter: Am Lampenschirm
- Glühlampe: Unbeschichtet

Listenpreis: 594,00 Euro

Beispiel: DL-750-RL

- Farbe: Black
- Leistung: 250W
- Lampenschirm B/H: 279 x 216 mm
- Aufhängung: Spiralkabel (787-1765 mm)
- An-/Ausschalter: Am Lampenschirm
- Glühlampe: Unbeschichtet

Listenpreis: 833,00 Euro



















Copper











Blue





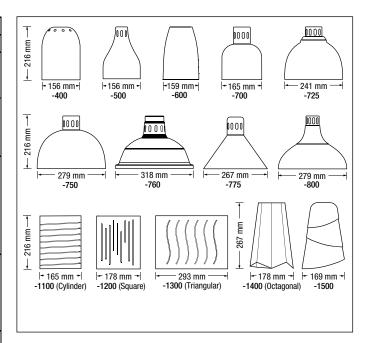


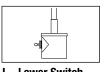






MOUNTING STYLES		SPECIFY	Shade Height	
	MOUNTING STYLES	the:	216 mm	267 mm
5	A Mount Rigid Mount to canopy with Shade 124 mm	Horizontal Stem Length	178 to 508 mm	
ARI	pivot. Shade pivot. Height plus 100 AU SWITCH		Overall Length: 432 to 762 mm	Overall Length: 483 to 813 mm
PIVOT	P Mount Rigid Mount to canopy with pivot.  PL SWITCH  60 mm 124 mm PU SWITCH	Overall Length (from pivot to bottom of shade)	432 to 1803 mm	483 to 1854 mm
CORD	C Mount Cord Mount to canopy.	Overall Length	432 mm to any length	483 mm to any length
RETRACTABLE CORD	R Mount Retractable Cord Mount.	Adjusts to a maximum and minimum according to shade height	787 to 1765 mm	838 to 1816 mm
STEM	S Mount Rigid Stem Mount to canopy.  SU / SWITCH	Overall Length	356 to 1803 mm	483 to 1854 mm







• **DLH** (high watt models)

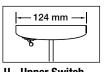
• A Mount





R - Remote Switch

• Accommodates 10 amps • R Mount • Up to four 250W lamps maximum per remote switch



U - Upper Switch Not available on

• DLH (high watt models)

### Heißhalteschubladen

### Leistungsstark und flexibel

Unsere Geräte halten eine Vielzahl von Produkten und Gerichten heiß und frisch – ohne Qualitätsverlust! Bewährte Zuverlässigkeit und hochbelastbare Ausstattung garantieren Langlebigkeit und Qualität.

Robuste Edelstahlkonstruktion. Edelstahlschienen mit extra starken Nylonrollen. Lüftungsschlitze für nötige Luftzirkulation.

Schubladenfronten HDW auch in Farbe (Rot, Schwarz, Grau, Weiss, Blau, Grün, Kupfer) erhältlich. Mehrpreis: 67,00 Euro pro Schublade (GN-Behälter nicht inklusive)









Abb. mit Rollen (optional)

#### Heißhalteschublade HDW-1

Eine Schublade, thermostatisch geregelt

Anschluss	230 V; 1NPE; 0,45 kW
Maße B/T/H	749 x 575 x 279 mm (ohne Füße)
ArtNr.	320001
Preis	2.973,00 Euro

#### Heißhalteschublade HDW-2

Zwei Schubladen, thermostatisch geregelt

Anschluss	230 V; 1NPE; 0,9 kW
Maße B/T/H	749 x 575 x 537 mm
ArtNr.	320002
Preis	4.835,00 Euro

#### Heißhalteschublade HDW-3

Drei Schubladen, thermostatisch geregelt

Anschluss	230 V; 1NPE; 1,35 kW
Maße B/T/H	749 x 575 x 794 mm
ArtNr.	320003
Preis	6.910,00 Euro

#### Heißhalteschrank FSHC-6W1

Temperatur und Feuchtigkeit separat thermostatisch regulierbar. Integrierter Wassertank (3 Liter) – kein Wasseranschluss nötig.

- Bis zu 12 1/1 GN-Einsätze (65 mm) möglich.
- Einsätze nicht inklusive.

Anschluss	230 V; 1NPE; 1,7 kW
Maße B/T/H	645 x 751 x 816 mm
Maße Einsätze	508 x 305 x 64 mm
ArtNr.	403918204
Preis	7.608,00 Euro



Abb. mit Rollen (optional)



#### Warmhaltestation GMFFL

- Ideal für die Präsentation von Frittierprodukten
- Modernes Design, von oben beheizt, mit Beleuchtung
- GN-Behälter nicht inklusive

Anschluss	230 V; 1NPE; 0,6 kW
Maße B/T/H	329 x 643 x 438 mm
ArtNr.	340200
Preis	425,00 Euro



#### Warmhaltestation GRFFB

- Modernes Design. Edelstahlausführung
- Beheizung von oben und unten
- GN-Behälter nicht inklusive

Leistung	750 W
Anschluss	230 V; 1NPE; 0,7 kW
Maße B/T/H	324 x 610 x 406-508 mm
ArtNr.	403918165
Preis	1.152,00 Euro



Auf Anfrage auch in Schwarz

#### Warmhaltestation GRFFBL

- Modernes Design mit integrierter Beleuchtung
- Edelstahlausführung. Beheizung von oben und unten
- GN-Behälter nicht inklusive

Leistung	870 W
Anschluss	230 V; 1 NPE; 0,9 kW
Maße B/T/H	324 x 610 x 406-508 mm
ArtNr.	403918207
Preis	1.320,00 Euro



#### **Frittierstation GRFHS**

- Frittiertes wird bei optimaler Temperatur aufbewahrt – ohne Austrocknen
- Edelstahlausführung. Ober- und Unterhitze. Steuerung über Kippschalter.
- Behälter von oben beleuchtet
- Einsatz mit fünf Fächern für Pommestüten (nicht inklusive)
- Ausschnitt für Pommesbehälter wahlweise links oder rechts
- Anschluss: 230 V; 1NPE

Modell	GRFHS-16
Leistung	860 W
Maße B/T/H	416 x 591 x 577 mm
ArtNr.	403918208
Preis	3.493,00 Euro

Modell	GRFHS-21
Leistung	1200 W
Maße B/T/H	543 x 702 x 577 mm
ArtNr.	403918209
Preis	3.839,00 Euro

### Der Heat-Max von Hatco

### Vielseitig und flexibel

Vielseitig einsetzbar: als Speisenwärmer, Suppentopf, Nudelkocher etc. Edelstahlausführung mit Stromsparmodus. Variable Temperatureinstellung.





#### Heat-Max RHW-1

10-Liter-Einsatz mit Deckel und Löffelausschnitt.

Anschluss	230 V; 1NPE; 1,3 kW
Maße B/T/H	360 x 330 x 354 mm
ArtNr.	330001
Preis	772,00 Euro

## Heat-Max RHW-1B – Einbauversion

10-Liter-Einsatz mit Deckel und Löffelausschnitt.

Anschluss	230 V; 1NPE; 1,3 kW
Maße B/T/H	360 x 330 x 354 mm
ArtNr.	50285475
Preis	772,00 Euro



#### Heat-Max RHW-2

Zwei 10-Liter-Einsätze mit Deckel und Löffelausschnitt.

Anschluss	230 V; 1NPE; 2,5 kW
Maße B/T/H	630 x 330 x 354 mm
ArtNr.	330002
Preis	1.289,00 Euro



#### Warmhaltewanne HW-FUL

Passend für einen 1/1 oder zwei 1/2 GN-Behälter (nicht inklusive).

Anschluss	230 V; 1NPE; 1,2 kW
Maße B/T/H	368 x 607 x 248 mm
ArtNr.	403918242
Preis	648,00 Euro

# Einbau-Suppentöpfe

Vielseitig einsetzbar, mit separat beleuchtetem ON/OFF-Schalter und Temperaturregler, um voreingestellte Temperaturen beizubehalten. 4, 7 und 10 Liter-Einsätze. Edelstahlausführung mit thermostatischer Regelung.

Modell	Einbau-Suppentopf HWB-4QT
Einsatz	4-Liter
Anschluss	230 V; 1NPE; 0,6 kW
Maße Ø/H	209 x 241 mm
ArtNr.	403918189
Preis	839,00 Euro
Topf	120,00 Euro
Deckel LID	74,00 Euro
Deckel LID-1	56,00 Euro

Version mit integriertem Ablauf (HWB- 4QTD)	zzgl. 58,00 Euro

Modell	Einbau-Suppentopf HWB-7QT
Einsatz	7-Liter
Anschluss	230 V; 1NPE; 0,6 kW
Maße Ø/H	262 x 221 mm
ArtNr.	403918200
Preis	839,00 Euro
Topf	135,00 Euro
Deckel LID	98,00 Euro
Deckel LID-1	70,00 Euro

Version mit integriertem Ablauf (HWB- 7QTD)	zzgl. 58,00 Euro

Modell	Einbau-Suppentopf HWB-11QT
Einsatz	10-Liter
Anschluss	230 V; 1NPE; 0,6 kW
Maße Ø/H	313 x 221 mm
ArtNr.	403934
Preis	839,00 Euro
Topf	149,00 Euro
Deckel LID	124,00 Euro
Deckel LID-1	86,00 Euro

zzgl. 58,00 Euro
Z

LID-1









HWB-7QT



HWB-11QTD











T&S Brass and Bronze Works, Inc. ist der führende Hersteller von Vorspülbrausen, Armaturen und vielem weiterem für die Gastronomie, Industrie, Sanitärwirtschaft und den Laborbereich.

Das 1947 gegründete Unternehmen brachte die erste Vorspüleinrichtung der Branche auf den Markt, gefolgt von wichtigen Innovationen wie dem Fußpedalventil im Laufe des nächsten Jahrzehnts. T&S Brass war einer der ersten Hersteller von Sanitärprodukten, die nach ISO 9001:2015 zertifiziert wurden.

Die Produkte von T&S Brass sind für ihre gute Konstruktion, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit bekannt. Strenge Tests und der Fokus auf Flexibilität, in Form des Baukastenprinzips, haben dazu beigetragen, dass sich T&S Brass seit mehr als 75 Jahren von der Konkurrenz abhebt.



# Support by T&S

Seit 1947 stellt T&S Brass and Bronze Works Inc. Sanitärprodukte für die Lebensmittelindustrie her.

Mit einem starken Fokus auf Nachhaltigkeit sind die Produkte von T&S auf Qualität und Zuverlässigkeit ausgelegt, übertreffen die branchenüblichen Teststandards und überleben häufig das Gebäude in dem die Produkte installiert wurden.

T&S ist bestrebt, ein nachhaltiges und umweltfreundliches Produkt anzubieten, nicht nur in Bezug auf die Herstellung, sondern auch durch die Gesamtbetriebskosten.



#### Einige der angebotenen Dienstleistungen umfassen:

#### Online Wassersparrechner – .....

Durch die Eingabe Ihrer Verbrauchsdaten, können Sie genau berechnen, wie viel Geld Sie durch einen Wechsel zu unseren Produkten, einsparen können.

#### T&S Water Audits – .....

Hierbei erfasst unser Verkaufsleiter oder ein Vertreter von T&S in Ihrer Einrichtung alle aktuellen Durchflussraten Ihrer Armaturen und erstellt daraufhin eine Empfehlung in Abhängigkeit Ihres aktuellen Wasserverbrauchs.

#### Product Trainings – .....

Ein maßgeschneidertes virtuelles oder persönliches Live-Training, bei dem wir sicherstellen, dass Sie und Ihr Team mit den Produktangeboten vertraut gemacht werden. Zudem Iernen Sie wie unsere Produkte montiert werden und welche speziellen Vorteile T&S Produkte Ihnen und Ihren Kunden bieten. Schulungen sind in der Zentrale in Travelers Rest (USA), in Köln (Deutschland) oder in Ihrem Büro möglich.

#### Zertifizierungen – .....

Um die Qualität und die hohen Teststandards hervorzuheben, die T&S Produkte erfüllen, lassen wir unsere Produkte von etablierten Testeinrichtungen aus der ganzen Welt zertifizieren. Wenn Sie eine bestimmte Zertifizierung für Ihren Markt benötigen, lassen Sie es uns wissen.

#### TSU – T&S University ·····

Mit über 5000 Artikeln gibt es viel das man über T&S und die Produkte lernen kann. Mit TSU können Sie - in Ihrem eigenen Tempo - mehr über T&S Produkte, Nachhaltigkeit und andere wichtige Themen erfahren.















#### Hauptmerkmale • Vorteile • Garantie

Die Basic Line von T&S umfasst die Produkte der Utility Line und der iLine. Diese Produktlinien sind speziell für kleine Restaurants, Imbisse und Einrichtungen mit geringerem Durchlauf konzipiert worden und besitzen ein sehr attraktives Preis- Leistungsverhältnis.

#### Hauptmerkmale -

- Entwickelt für den Einsatz in gewerblichen Küchen bei leichter Beanspruchung
- Entsprechen den europäischen Standards für Armaturen

#### Hauptvorteile -

- Wirtschaftlich
- Vielseitig
- Einfach zu montieren und zu installieren
- Ein Jahr Garantie





# T&S BASIC LINE - Vorspülbrausen



Modell	Тур	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Bohrung ø	ArtNr.	Preis
EX-1DP00-H	Vorspülbrause inkl. Einhebelmischbatterie, ohne Auslaufhahn	Tischmontage (Einloch)	-	-	992 mm	38 mm	424500	280,00 Euro
EX-1DP12-H	Vorspülbrause inkl. Einhebelmischbatterie, mit Auslaufhahn	Tischmontage (Einloch)	97 mm	305 mm	1050 mm	38 mm	424600	318,00 Euro
EX-6WP12-H	Vorspülbrause inkl. Einhebelmischbatterie, mit Auslaufhahn	Wandmontage (Zweiloch)	-	305 mm	1020 mm	25 mm	424700	380,00 Euro
EX-1DMP06-H	Vorspülbrause inkl. Einhebelmischbatterie, mit Auslaufhahn	Tischmontage (Einloch)	97 mm	152 mm	625 mm	38 mm	424800	327,00 Euro
EX-1DMP08-H	Vorspülbrause inkl. Einhebelmischbatterie, mit Auslaufhahn	Tischmontage (Einloch)	97 mm	203 mm	625 mm	38mm	424900	339,00 Euro

### T&S iLINE - Mischbatterien



Modell	EA-1DF08-300
Тур	Einhebelmischbatterie
Montage	Tischmontage (Einloch)
Höhe Auslauf	218 mm
Länge Auslauf	203 mm
Gesamthöhe	300 mm
Bohrung ø	38 mm
ArtNr.	740301
Preis	220,00 Euro



Modell	EA-1DF09
Тур	Einhebelmischbatterie
Montage	Tischmontage (Einloch)
Höhe Auslauf	122 mm
Länge Auslauf	230 mm
Gesamthöhe	149 mm
Bohrung ø	38 mm
ArtNr.	740303
Preis	133,00 Euro



Modell	EA-1DF09-LH
Тур	Einhebelmischbatterie
Montage	Tischmontage (Einloch)
Höhe Auslauf	122 mm
Länge Auslauf	230 mm
Gesamthöhe	257 mm
Bohrung ø	38 mm
ArtNr.	740800
Preis	141,00 Euro







Modell	EA-6WF08
Тур	Einhebelmischbatterie
Montage	Wandmontage (Zweiloch)
Höhe Auslauf	-
Länge Auslauf	202 mm
Gesamthöhe	141 mm
Lochabstand	130 - 168 mm
Bohrung ø	25 mm
ArtNr.	740304
Preis	151,00 Euro

# T&S EU-Vorspülbrausen



Modell	Тур	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Bohrung ø	ArtNr.	Preis
EU-1DP00	Vorspülbrause inkl. Knebel, ohne Auslaufhahn, nur Kaltwasser		-	-	1082 mm	25 mm	422850	360,00 Euro
EU-1DP12	Vorspülbrause inkl. Knebel und Auslaufhahn, nur Kaltwasser	Tischmontage	292 mm	308 mm	1040 mm		4228501	419,00 Euro
EU-2DP00	Vorspülbrause inkl. Knebel, ohne Auslaufhahn	(Einloch)	-	-	1071 mm	38 mm	411911	409,00 Euro
EU-2DP12	Vorspülbrause inkl. Knebel, mit Auslaufhahn		279 mm	308 mm	1025 mm		411912	496,00 Euro



Modell	Тур	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Lochabstand	Bohrung ø	ArtNr.	Preis
EU-6DP00	Vorspülbrause inkl. Knebel, ohne Auslaufhahn	Tischmontage (Zweiloch)	-	-	1064 mm	145-159 mm	- 25 mm	412300	450,00 Euro
EU-6DP12	Vorspülbrause inkl. Knebel und Auslaufhahn		273 mm	308 mm	1020 mm			412305	575,00 Euro
EU-6WP00	Vorspülbrause inkl. Knebel, ohne Auslaufhahn	Wandmontage	-	-	849 mm	141 162		1330000396	455,00 Euro
EU-6WP12	Vorspülbrause inkl. Knebel und Auslaufhahn	(Zweiloch)	-	308 mm	957 mm	141-163 mm		1330000395	521,00 Euro

# T&S EU-Vorspülbrausen









EMPV-2DLN-00	EMPV-2DLN-06	EMPV-6DLN-06	EMPV-6WLN-06

Modell	Тур	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Lochabstand	Bohrung ø	ArtNr.	Preis
EMPV-2DLN-00	Vorspülbrause inkl. Knebel, ohne Auslaufhahn	Tischmontage (Einloch)	-	-	627 mm	-	38 mm - 25 mm	424300	441,00 Euro
EMPV-2DLN-06			241 mm		610 mm	-		424100	514,00 Euro
EMPV-6DLN-06	Vorspülbrause inkl. Knebel und Auslaufhahn	Tischmontage (Zweiloch)	232 mm	156 mm	599 mm	145-159 mm		424200	573,00 Euro
EMPV-6WLN-06		Wandmontage (Zweiloch)	-		532 mm	141-163 mm		425000	510,00 Euro

## T&S EU-Mischbatterien



Modell	Тур	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Lochabstand	Bohrung ø	ArtNr.	Preis
EU-1DF12	Mischbatterie, nur Kaltwasser	Tischmontage	177 mm	308 mm	240 mm	-	25 mm	520600	137,00 Euro
EU-2DF12		(Einloch)	164 mm		226 mm	-	38 mm	520100	208,00 Euro
EU-6DF12	Mischbatterie	Tischmontage (Zweiloch)	156 mm		219 mm	145-159 mm	25 mm	522450	277,00 Euro
EU-6WF12		Wandmontage (Zweiloch)	-		191 mm	141-163 mm		523601	287,00 Euro

T&S Handbrausen sind mit Durchflussraten von 2,46L/ min bis 21,2L/min erhältlich. Je nach Anwendungsbereich kann hier die sinnvollste und energiesparendste Variante gewählt werden und mit unseren Armaturen kombiniert werden.

Jede unserer Handbrausen absolviert über 1,5 Millionen Testzyklen.

Alle Handbrausen haben einen wärmeisolierenden Griff um vor Verbrennungen zu schützen und einen Feststellvorrichtung um einen kontinuierlichen Durchfluss zu gewährleisten.

HANDBRAUSE	DURCHFLUSSRATE*	REINIGUNGSKRAFT*	ANWENDUNGS- BEREICH
EB-0107-C Niedrigster Durchfluss	2,46 L/min	1,2 Newton	• Café • Bistro • Bäckerei
EB-0107-J Low-Flow	<b>4</b> ,05 L/min	2,0 Newton	<ul><li>Kantine</li><li>Hotel</li><li>Restaurant</li><li>QSR</li><li>Kreuzfahrtschiffe</li></ul>
UK-0107 Low-Flow	<b>4,35</b> L/min	2,1 Newton	<ul><li>Kantine</li><li>Hotel</li><li>Restaurant</li><li>QSR</li><li>Kreuzfahrtschiffe</li></ul>
EB-0107 Standarddurchfluss	21,2 L/min	2,3 Newton	<ul><li>Kantine</li><li>Hotel</li><li>Restaurant</li><li>QSR</li><li>Kreuzfahrtschiffe</li></ul>

<sup>\*</sup> Durchflussrate und Reinigungsfähigkeit bei 4,14 bar gemessen

# T&S Brauseköpfe





Modell	Spritzpistole MV 522
Тур	Mit Frontauslöser, ideal für die Reinigung von Räumen
Anschluss	3/8"
Durchflussrate	30 l/min
Länge	144 mm
Brausekopf ø	59 mm
ArtNr.	625220
Preis	156,00 Euro

gung von
itellen oder









EB-0107

EB-0107-C

EB-0107-J

UK-0107

Modell	Тур	Anschluss	Durchflussrate	ArtNr.	Preis
EB-0107	Standardbrausekopf (ohne Handgriff)		21,2 l/min	429107	132,00 Euro
EB-0107-C	Spezialbrausekopi (onne Handgriir),	3/4"	2,46 l/min	4291071	132,00 Euro
EB-0107-J			4,05 l/min	4291070	132,00 Euro
UK-0107			4,35 l/min	429108	132,00 Euro









Modell	Brauseschlauch EB-0120-CMH
Тур	Brauseschlauch für Vorspülbrause
Länge	1200 mm
ArtNr.	910002
Preis	117,00 Euro



# Europäische Sensorarmaturen Übersicht







#### **CEF- Sensorarmaturen**

- Für Kunden die eine zuverlässige, Vandalismus sichere, "low flow" Sensorarmatur mit bestem Preis-Leistungsverhältnis suchen
- Die elektronische Einheit wird unter dem Tisch installiert
- AC / DC mit CE oder Batterie
- Vorbereitet für ½" und <sup>3</sup>/<sub>8</sub>"
   Wasserversorgungsventile
- Wasserfilter
- Manuelles Mischventil

#### Inkl. EC-Hydrogen

#### **Equip Sensorarmaturen**

- Hochwertige, hochzuverlässige Sensorarmaturen mit Vandalismus sicheren Strahlreglern
- Optional mit unterschiedlichen Durchflussmengenregulierern verfügbar
- Die elektronische Einheit wird unter dem Tisch installiert
- AC / DC mit CE-, Batterie- oder EC-HYDROGEN-Stromversorgung
- Vorbereitet für ½" and ¾"
   Wasserversorgungsventile
- Wasserfilter
- Manuelles Mischventil

#### Inkl. automatischer Spülung

#### ChekPoint™ Sensorarmaturen

- Hochwertige, hochzuverlässige Sensorarmaturen mit Vandalismus sicheren Strahlreglern
- Optional mit unterschiedlichen Durchflussmengenregulierern verfügbar
- Programmierbare Durchlaufzeit / Aktivierungsabstand
- Autoflush-Funktion zur Verhinderung von stehendem Wasser (Stagnationsspülung)
- Modelle mit Über- und Unterdeckelektronik erhältlich
- AC / DC mit CE-, Batterie- oder EC-HYDROGEN-Stromversorgung
- Vorbereitet für ½" and ¾"
   Wasserversorgungsventile
- Wasserfilter
- · Manuelles Mischventil



#### **EC-HYDROGEN**

EC-HYDROGEN-Einheiten wandeln die Energie des fließenden Wassers in elektrische Energie um und speichern diese als Stromgversorgung zum Antrieb der Sensorarmatur.

Inkl. Autoflush

### **T&S Sensormischbatterien**







EU-3132-VF05

EU-3100-VF03	EU-3142-V

Modell	Тур	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Bohrung ø	ArtNr.	Preis
EU-3100-VF05	Batterie- oder	Tischmontage (Einloch)	178 mm	104 mm	279 mm		310005	619,00 Euro
EU-3142-VF05	Netzbetrieb, 230V,		128 mm	127 mm	163 mm	32 mm	314205	689,00 Euro
EU-3132-VF05	Vandalismusschutz		169 mm	140 mm	195 mm		313205	678,00 Euro







5FF-FI	11DS-W	F05-HG
JLI L	71D3 V	1 05 110

Modell	Тур	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Bohrung ø	ArtNr.	Preis
5EF-EU1DS-VF05-HG	Batterie- oder Netzbetrieb, 230V, Vandalismusschutz	Tischmontage (Einloch)	93 mm	116 mm	104 mm	32 mm	750110	740,00 Euro
5EF-EU1DG-VF05-HG	Batterie- oder	,	191 mm	144 mm	294 mm	25 mm	750120	722,00 Euro
5EF-EU1WG-VF05	Netzbetrieb, 230V	Wandmontage (Finloch)	-	162 mm	236 mm	29 mm	750130	509,00 Euro





CE	F-E	U1	DS-	VF05

Modell	Тур	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Bohrung ø	ArtNr.	Preis
CEF-EU1DS-VF05	Batterie- oder Netzbetrieb, 230V; Vandalismusschutz	Tischmontage (Einloch)	133 mm	141 mm	167 mm	22	310010	375,00 Euro
CEF-EU1DG-VF05			180 mm	110 mm	250 mm	22 mm	310020	438,00 Euro

# **T&S Spezialprodukte**



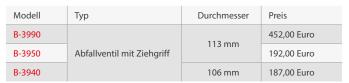






Modell	Тур	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Bohrung ø	Preis
5GF-8P	Gläserfüller, selbstschließend	Tischmontage (Einloch)	206 mm	105	237 mm	25 mm	233,00 Euro
5GF-8P-WS	Classical Edulate Number		204 mm	105 mm	242 mm	-	456,00 Euro
B-1230	Glasfüllstation, Edelstahlwanne		201 mm	06	239 mm	-	496,00 Euro
S-1210	Gläserfüller aus Edelstahl, selbstschließend		204 mm	96 mm	237 mm	25 mm	398,00 Euro







Modell	Тур	Durchmesser	Preis
B-3950-01	Abfallventil mit Drehgriff	113 mm	321,00 Euro
B-3940-01	und Überlauf	106 mm	318,00 Euro







Modell	Тур	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Bohrung ø	ArtNr.	Preis
1E.2203.E7.11	Mischbatterie zum Befüllen von Töpfen, mit Doppelgelenk-Auslauf	Tischmontage	634 mm	600 mm	731 mm	48 mm	1330000400	904,00 Euro
1S.2420.E9.S3		(Einloch)	421 mm	500 mm	496 mm	33 mm	1330000401	489,00 Euro

# **◀KLARCO**®

# SHRINK wird grün, wenn Design auf Sparen trifft

Wasser ist unsere wertvollste Ressource, lebensnotwendig und wichtig für unser tägliches Wohlbefinden. In einer Zeit, in der der Klimawandel und das Bevölkerungswachstum die Wasservorräte unter Druck setzen, wird die Einsparung dieses lebenswichtigen Elements zu einer Priorität.

### Alle Geschirrbrausen der SHRINK-Linie werden in die wachsende Familie der Klarco-Low Flow-Geräte aufgenommen.

Unter Beibehaltung der Merkmale, die diese Produktreihe auszeichnen, wie z. B. ein modernes Design in Verbindung mit klassischer Eleganz und die Möglichkeit, unendlich viele Kombinationen zu schaffen, um allen betrieblichen und ästhetischen Anforderungen gerecht zu werden, werden Sie in der Lage sein, in Ihren Profiküchen ein äußerst funktionelles Gerät zu installieren, das auch die Nachhaltigkeit im Auge behält.

Im Vergleich zu den Standardgeräten mit einer Durchflussmenge von 14 I/min stellt die neue Handbrause mit einer Durchflussmenge von 4 I/min eine deutliche Verbesserung des Wasserverbrauchs dar (bis zu 70 %). Mit der praktischen, verstellbaren Sprühdüse können Sie außerdem zwischen zwei verschiedenen Wasserstrahlarten wählen.



HANDBRAUSE 4 l/min



SAVE MONEY.



Der geringe Wasserverbrauch spart Wasser-, Abwasser- und Energiekosten.



# Vorspülbrausen - mit wassersparenden Handbrausen







260CN.R030N 280CN.R031N

Modell	Тур	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Bohrung ø	ArtNr.	Preis
260CN.R030N	Vorspülbrause inkl. Ellbogenbedienhebel,	Tischmontage (Einloch)	157 mm	195 mm	600 mm		1330000359	533,00 Euro
280CN.R031N	mit Auslaufhahn		158 mm	225 mm	800 mm	29 mm	1330000370	564,00 Euro
360CN.R040	Vorspülbrause mit Auslaufhahn		160 mm	170 mm	600 mm		1330000398	494,00 Euro





2E.2914.4L.72/C87

2S.3024.19N.72/C48

2S.4024.19N.72/C45

Modell	Тур	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Lochabstand	Bohrung ø	ArtNr.	Preis
2E.2914.4L.72/C87	Vorspülbrause	Tischmontage (Einloch)	120 mm	295 mm	1100 mm	-	26 mm	1330000361	695,00 Euro
2S.3024.19N.72/C48	inkl. Ellbogen- bedienhebel, mit Auslaufhahn	Tischmontage (Zweiloch)	150 mm	240 mm	1030 mm	155 mm	23 mm	1330000385	561,00 Euro
2S.4024.19N.72/C45	Ausiaulilailii	Wandmontage	-	190 mm	1000 mm	135-175 mm	21 mm	1330000384	507,00 Euro









15.2991.00.82

15.2990.57.92

15.2990.59.92

Modell	Тур	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Bohrung ø	ArtNr.	Preis
15.2991.00.82			160 mm	220 mm			1330000362	110,00 Euro
15.2990.57.92	Mischbatterie mit Ellbogenbedienhebel	Tischmontage (Einloch)	180 mm	250 mm	300 mm	35 mm	1330000200	135,00 Euro
15.2990.59.92			185 mm	300 mm			1330000201	138,00 Euro







1S.3021M.48.72



1	S	.3	0	42	2.4	18	.7	2
•	~		~		•••	٠.	••	_

Modell	Тур	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Lochabstand	Bohrung ø	ArtNr.	Preis
1S.3021M.45.72	Mischbatterie		110 mm	190 mm	200			1330000202	312,00 Euro
1S.3021M.48.72	mit Ellbogen-	Tischmontage (Zweiloch)	150	240 mm	380 mm	155 mm	23 mm	1330000203	322,00 Euro
15.3042.48.72	bedienhebel		150 mm		450 mm			1330000204	355,00 Euro







15.4021.45.72



Mit herausziehbarem Brausekopf

15.2930.80.82

Modell	Тур	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Lochabstand	Bohrung ø	ArtNr.	Preis
15.4030.53.92	Mischbatterie mit Ellbogenbedienhebel	Wandmontage (Zweiloch)	-	300 mm	358 mm	135-175 mm	21 mm	1330000205	193,00 Euro
15.4021.45.72				190 mm	335 mm			1330000206	315,00 Euro
15.2930.80.82	Mischbatterie mit Ellbogenbedienhebel, herausziehbarer Duschkopf	Tischmontage (Einloch)	124 mm	220 mm	320 mm	-	45 mm	1330000363	213,00 Euro



### T&S - Offene Schlauchrollen

- Leichtes Auf- und Abrollen
- Sperrvorgang wird über einen Spezialmechanismus abgefedert
- Inkl. Schlauch und 90° schwenkbarer Wandhalterung
- Edelstahlausführung

Modell	Länge	Anschluss	ArtNr.	Preis	
Schlauchrolle EU-7133	10 m		314350	1.568,00 Euro	
Schlauchrolle EU-7143	15 m	1/2"	314340	1.736,00 Euro	
Schlauchrolle ESA-4L65-S	20 m		314342	2.321,00 Euro	
Schlauchrolle ESA-4L82-S	25 m		314343	2.446,00 Euro	



### Geschlossene Schlauchrollen

- Rückflussverhinderer und Spritzpistole
- Edelstahlfeder zum Schutz vor zu großem Biegeradius
- Edelstahlausführung
- Schwenkbare Wandhalterung

Modell	Länge	Anschluss	ArtNr.	Preis	
Schlauchrolle 5R.M6T.448	6 m		314366	1.131,00 Euro	
Schlauchrolle 5R.M10.449	10 m	1/2"	314363	1.547,00 Euro	
Schlauchrolle 5R.M15.449	15 m	1/2	314364	1.867,00 Euro	
Schlauchrolle 5R.M20.449	20 m		314365	1.940,00 Euro	



### Geschlossene, eckige Schlauchrolle

- Rückflussverhinderer und Spritzpistole
- Edelstahlfeder zum Schutz vor zu großem Biegeradius
- Edelstahlausführung
- Schwenkbare Wandhalterung

Modell	Schlauchlänge	Anschluss	ArtNr.	Preis	
Schlauchrolle 5R.M6Q.448	6 m	1/2"	314367	1.131,00 Euro	
Schlauchrolle 5R.M4Q.492	4 m	1/2	314368	671,00 Euro	





- Zertifizierung durch die DVGW-Zertifizierungsstelle, die allen trinkwasserberührten Bauteilen ein Höchstmaß an Sicherheit, Hygiene und Funktionstüchtigkeit gemäß den UBA-Richtlinien bescheinigt.
- Jede Rohstofflieferung muss die Zertifikate für den Kontakt mit Trinkwasser haben - bestätigt durch Tests.
- Alle 2 Jahre muss sich das Unternehmen den Prüfungen des DVGW zur KTW-BWGL und Hygieneprüfungen unterziehen.
   Sowohl die Produkte, als auch die Lieferanten, werden sehr sorgfältig geprüft.



 Das Smart Label ist eine Auszeichnung für Innovationen im Gastgewerbe, die von der Host Messe Milano in Zusammenarbeit mit POLI.design gefördert wird und an besonders nachhaltige, energieeffiziente und innovative Produkte, Dienstleistungen oder Projekte vergeben wird.



Busch Professional Cookware GmbH & Co. KG
Stefansbecke 17 | 45549 Sprockhövel
Telefon 02339 - 92981-0 | Fax 02339 - 92981-29
info@busch-cookware.de | www.busch-cookware.de