

Neumärker®

since 1894



2022

MACHINES | FOOD | ACCESSORIES

KONTAKT

CONTACT



Ernst Neumärker
GmbH & Co. KG

Lohstr. 13
58675 Hemer
Germany

info@neumaerker.de
www.neumaerker.de



VERTRIEB
DEUTSCHLAND

Tel. 02372 - 92 74 0
Fax 02372 - 33 04

info@neumaerker.de

EXPORT
INTERNATIONAL

Tel. +49 2372 - 92 74 86
Fax +49 2372 - 92 74 33

ex@neumaerker.de

AUßENDIENST & HÄNDLERBETREUUNG



Händlerbetreuung Ost

Lutz Hirche
Tel. 035200 - 293 907
Mobil 0177 - 633 72 19
Fax 035200 - 290 509
l.hirche@neumaerker.de



Händlerbetreuung Nord-West

Tel. 02372 - 92 74 0
Fax 02372 - 33 04
info@neumaerker.de



Händlerbetreuung Süd

Holger Wörz
Mobil 0171 - 44 00 88 0
Fax 06262 - 91 84 45
info@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 und der Materialteuerungszuschlag (MTZ) werden aufgehoben. Die Preise sind gültig bis zur Veröffentlichung neuer Preisangaben oder eines neuen MTZ 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 wieder 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.

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 234-235. Portokostenkosten, Glas und Transportbruchschäden siehe Seite 233.

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.

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 234-235. 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.



Sehr geehrte Partner,
Freunde und Geschäftskunden,

als mein Ur-Urgroßvater 1894 unser Unternehmen gründete, war es nur ein Traum, dass dieses Unternehmen einmal mehr als 125 Jahre alt werden könnte. 2022 navigieren wir unser Unternehmen in die Zukunft und trotzen den aktuellen Geschehnissen weiter mit Tatendrang.

Hervorheben wollen wir unsere neue Dienstleistung, Mylogo Waffle 2go, mit der Sie Ihr persönliches Logo auf einer Waffle am Stiel gestalten können. Noch nie war Individualisierung so einfach. Weitere Highlights im Jahr 2022 sind unsere neue automatische Donut-Maschine für die modernen Trendsetter, unser Diamant Grill Mini2Go als Einsteigervariante und unsere Bubble Waffle, demnächst auch erhältlich für das Galaxia® Waffeleisen.

Dear partners,
friends and customers,

back in the year 1894 when my great-great-grandfather founded the company it was only a dream that this company will sustain for more than 125 years. In 2022 we are navigating our company successfully through the stormy times and face the current situation with endeavor.

We would like to point out our new service, Mylogo Waffle 2-go™, which enables you to put your personal logo on a waffle on a stick. Individualism was never as easy as that.

Our very best highlight for 2022 is our new automatic donut maker for modern trendsetters, our charcoal Diamant Grill mini 2go for starters and our bubble waffle, soon also available for the Galaxia® waffle maker.

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 immernoch fertigen die langjährigen Mitarbeiter unseres Familienbetriebes die Geräte sorgfältig von Hand.



The manufactory seal shows you the original Neumärker 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.

Noch nie mussten wir in einem Neumärker Katalog so drastisch die Preise erhöhen wie in 2022. Die Auswirkungen der Pandemie sind spürbar in allen Bereichen der Beschaffung, egal ob Transportkosten, Rohstoffe oder Zukaufprodukte. Wir bitten Sie daher auch um Verständnis, dass unser MTZ (Material-Teuerungszuschlag) jederzeit bei neuen Geschehnissen wiedereingeführt werden kann.

Weiterhin bleiben wir unseren Werten als Familienunternehmen treu: Nachhaltigkeit in der Unternehmensführung, Fairness und hervorragende Qualität. Sie, geschätzter Kunde, sind der Grund, warum es unser Unternehmen gibt und noch viele weitere Jahre geben wird. Deshalb wollen wir Ihnen schon jetzt für Ihre Unterstützung in 2022 besonders Danke sagen. Wir freuen uns auf ein erfolgreiches gemeinsames Geschäftsjahr mit vielen Höhepunkten.

Never in our company's history we needed to adjust our prices so drastically like in 2022. The pandemic impacts all areas of procurement, no matter if one considers transport charges, raw materials or other components. We kindly inform you, that we reserve the right to reintroduce our material surcharge at any time due to the current situation.

Continuously we will stay loyal to our values: Sustainability in the leadership of the company, fairness and excellent quality. You, valued customer, are the reason why our company exists and will sustain for many more years. Hence, especially in this year we would like to say thank you to all of our supporters. We believe in a flourishing cooperation in 2022 with a lot of good moments.



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.





KONZEPTE
CONCEPTS



GALAXIA®

10



NEUMÄRKER'S
B2C-BACKMISCHUNGEN

16



BACKSYSTEM
BAKING SYSTEM

18



LOGO-WAFFEL

20



LOLLY-WAFFEL

30



X-WAFFEL

38



TWIST POP®

54



BUBBLE WAFFEL

56



WAFFEL-POMMES
WAFFLE FRIES

58



KARTOFFEL-WAFFEL
POTATO WAFFLE

62



CRÊPES

82



DIAMANT GRILL®

100



POTATO LOLLY

112



EIS TEPPANYAKI
ICE TEPPANYAKI

140

INHALT

CONTENTS



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

Galaxia®	Galaxia®	10-15
Neumärker's	Neumärker's	16-17
Das Backsystem	The Baking System	18-42
MyLogo Waffel	MyLogo Waffel	20-21
Teigmischungen	Dough Mixtures	43-46
Zubehör	Accessories	47-50
Waffeleisen	Waffle Makers	51-74
Donuts & Churros	Donuts & Churros	74-77
Crêpes	Crêpes	77-85
Tartlets	Tartlets	86
Poffertjes	Ooffertjes	87



Getränke Drinks, Beverages

Eierlikör	Eggnog	122
Kakao	Hot Chocolate	123
Glühwein	Mulled Wine	123-127
Heißgetränke	Hot Beverages	126-130
Entsafter	Juicers	131-133
Mixer & Blender	Mixers & Blenders	134-135
Slush	Slush	136-137
Getränkekühlung	Beverage Cooling	138



Grills & Bräter Grills & Griddle Plates

Kontaktgrills	Contact Grills	88-91
Bräter	Griddle Plates	92-95
Grills	Grills	92-96
Smoker	Smokers	97
Gyrosgrills	Shawarma Grills	98
Hähnchengrills	Chicken Grills	99
Diamant Grill®	Diamant Grill®	100-102



Kühlung & Eis Cooling & Ice

Eiswürfel und Crushed-Eis	Ice Cubes and Crushed Ice	139
Eis Teppanyaki	Ice Teppanyaki	140-143
Speiseeis	Ice Cream	142-146
Kühlvitriken	Cooling Displays	146-156
Kühlschränke	Refrigerators	147
Buffet-Bars	Buffet Bars	154-155



Imbiss & Snacks Fast Food & Snacks

Hot-Dogs und Würstchen	Hot Dogs and Sausages	103-107
Soßenspender	Sauce Dispensers	108
Imbissbedarf	Fast food	109
Fritteusen	Deep Fryers	109-111
Potato Lolly	Potato Lolly	111-113



Warmhalten Warm Keeping

Warmhaltevitriken	Warming Displays	152-161
Wärmeleuchten	Warming Lamps	162-163
Wärmebrücken	Warming Bridges	164-165
Bain-Maries & Chafing Dishes	Bain Maries & Chafing Dishes	166-167
Suppentöpfe	Soup Kettles	168-169
Teller- & Tassenwärmer	Plate & Cup Warmers	170-171
Warmhalteplatten	Warming Plates	172
Reiswärmer	Rice Warmers	173



Fun Food Fun Food

Popcorn	Popcorn	114-116
Zuckerwatte	Cotton Candy	116-117
Nachos	Nachos	117
Paradiesäpfel	Candy Apples	118
Brezel	Pretzels	119
Knödel	Yeast Dumplings	119
Schokolade	Chocolate	120-121



Kochen & Braten Cooking & Frying

Reiskocher	Rice Cookers	173
Kochplatten	Hot Plates	174-178
Induktion	Induction	176-177
Woks	Woks	177-180
Pfannen	Pans	178-179
Gaskocher	Gas Cookers	180
Hockerkocher	Stand Cookers	180
Mikrowellen	Microwaves	181



Öfen Ovens

Kartoffelöfen	Potato Ovens	182-185
Heißluftöfen	Convection Ovens	186



Pizza, Nudeln & Teig Pizza, Pasta & Dough

Pizza	Pizza	187-189
Nudeln	Pasta	188-190
Teigzubereitung	Dough Preparation	189-192



Küche & Buffet Kitchen & Buffet

Fleischverarbeitung	Meat Processing	193
Aufschnittmaschinen	Slicers	194-195
Obst- & Gemüse- schneider	Fruit & Vegetable Cutters	196-202
Salamander	Salamanders	203-205
Toaster	Toasters	204-207
Buffet	Buffet	208-209
Dosenöffner	Tin / Can Openers	210
Waagen	Scales	211
Dörrautomat	Dehydrating	211
Raclette	Raclette	212
Steamblend	Steamblend	213
Sous-Vide	Sous-Vide	214-215
Dämpfer	Steamers	215
Verpackung	Packaging	216



Hygiene Hygiene

Sanitärartikel	Sanitation	217-221
Handwaschbecken	Wash Hand Basins	218-220
Insektenvernichter	Fly Killers	222-223
Lufthygiene	Air Hygiene	224-225



Sonstiges Other

Abzugshaube	Exhaust Hood	225
Transportwagen	Transport Trolleys	226
Heizstrahler	Heater	227
Schuhputzmaschine	Shoe Cleaning Machine	227
Behälter & Regale	Containers & Shelves	228



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.





MARS
Metallic Red



VENUS
Glossy Cream

GALAXIA®

EIN BLICK IN DIE ZUKUNFT

DESIGN AUS EINER ANDEREN GALAXIE

Entwickelt für Liebhaber des ikonischen, retro-futuristischen Stils der 1970er, der das zeitgenössische Design und die Popkultur bis heute geprägt hat.

Neumärker Galaxia bringt die futuristischen 70er Jahre zurück in Ihre Küche. Die emotionalen Formen, mit fast schon organisch anmutenden Kurven, aber einer gleichzeitig vollkommen klaren und technischen Designsprache, machen das Galaxia zu einem echten Stilobjekt. Hergestellt wird das Galaxia in der traditionsreichen Neumärker Manufaktur im südwestfälischen Hemer, wo schon seit über 100 Jahren Waffeleisen von Hand gefertigt werden. Durch den massiven Aluminiumguss und die wertige Oberflächenbeschichtung aus hochglänzender Emaile wird dieses Waffeleisen zu einem optischen und haptischen Genuss.

A LOOK INTO THE FUTURE

DESIGN FROM ANOTHER GALAXY

Designed for lovers of the iconic, retro-futuristic style of the 1970s that has shaped contemporary design and pop culture to this day.

The Neumärker Galaxia brings the futuristic 70s back into your kitchen. The emotional shapes, having almost organic-looking curves, but at the same time speaking completely clear and technical design language, make the Galaxia a real style object.

The Galaxia is produced in the traditional Neumärker manufactory in Hemer, Germany, where waffle makers have been hand-made for over 100 years. The solid cast aluminium and the high-gloss enamel coating make this waffle maker a visual and haptic delight.

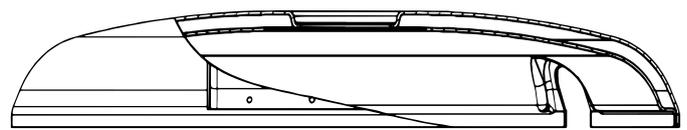


PLUTO
Shiny Chrome



SPACE
Glossy Black

TOUCH INJURY PROTECTION (TIP)



Mit der patentierten TIP Vakuum-Haube präsentiert Neumärker erneut eine revolutionäre Technologie, die es so noch nicht zuvor in einem Waffeleisen gegeben hat. Die neu entwickelte Haube bietet eine optimale Hitzeisolierung durch ein Vakuum im Inneren. Die Minimierung der Außentemperatur und der Abstrahlhitze ist nicht nur außergewöhnlich energieeffizient, sondern schützt auch vor versehentlichen Brandverletzungen.

With the patented-protected TIP vacuum hood Neumärker once again presents a revolutionary technology that has never been seen before in a waffle maker.

The newly developed hood offers optimal heat insulation through a vacuum inside. Minimising the external temperature and the radiated heat is not only exceptionally energy-efficient, but also protects against accidental burns.



DIE BACKPLATTE DER ZUKUNFT

Besonders service-freundlich: Mit nur 4 Schrauben lässt sich die Backplatte entnehmen! Dies erleichtert die Reinigung und Wartung enorm.

Very service-friendly: You only have to loosen 4 screws to remove the baking plate! This greatly facilitates cleaning and maintenance.

Die moderne PTFE-Antihafbeschichtung ist auf technologisch neuestem Stand. Sie sorgt für ein einfaches Entnehmen der Waffeln ohne Kleben.

The modern PTFE non-stick coating is state-of-the-art. It ensures easy removal of the waffles without sticking.



THE BAKING PLATE OF THE FUTURE

Auslassöffnungen in der oberen Backplatte erlauben entstehendem Wasserdampf, zu entweichen. So werden Ihre Waffeln auch von oben besonders schön ausgebacken. Openings in the upper baking plate allow steam to escape. This way, your waffles are baked particularly well from above.

Der integrierte Teig-Überlaufschutz fängt auch beim versehentlichen Überfüllen des Waffeleisens den auslaufenden Teig auf, so dass das Waffeleisen und Ihre Küche beim Backen sauber bleiben.

The integrated dough overflow protection catches any spilled dough even if the waffle maker is accidentally overfilled, so that the machine and your kitchen stay clean.

EINFACHE BEDIENUNG DURCH GUTES PRODUKTDESIGN

EASY OPERATION THROUGH GOOD PRODUCT DESIGN



Die Modelle Mars, Venus und Space haben eine Oberfläche aus hochwertiger Emaille: Schnitt- und kratzfest, leicht zu reinigen, robust, langlebig und farbbeständig.

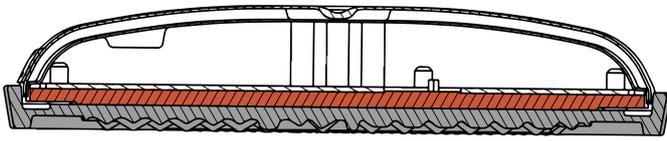
The models Mars, Venus and Space have a surface made of high-quality enamel: Cut and scratch-resistant, easy to clean, robust, durable and colourfast.

Der schlanke, elegante Standfuß aus massivem Aluminium verleiht dem Galaxia nicht nur sein typisches 70er-Jahre Retro-Space-Design, sondern ermöglicht auch eine einfache Reinigung der leicht erreichbaren Oberflächen.

The elegant slim base made of massive cast aluminium does not only serve the Galaxia's typical 70s retro space design, but also allows quick cleaning of the easily accessible surfaces.

Der Digitaltimer mit großem Display lässt sich präzise einstellen und zeigt mit einem Signalton das Ende der Backzeit an. Sie werden genau im richtigen Moment daran erinnert, die Waffel zu entnehmen, so dass diese immer auf den Punkt gelingt, ohne zu verbrennen.

The precise digital timer with extra-large display signals the end of the cooking time with a sound. It reminds you on time to take out the waffle ensuring a perfect baking result.



SMART ENERGY



Der moderne Silikonheizkörper schmiegt sich nahezu an die Rückseite der Backplatte an, so dass die entstehende Hitze direkt und gleichmäßig übertragen wird. Die elektronische Steuereinheit erfasst Temperaturschwankungen und regelt die Aufheizzeiten der einzelnen Backplatten separat. Durch diese technische Regelung, die effizienten Heizkörper sowie die innovative Hitzeisolierung der TIP Vakuumbaube wird der Energieverbrauch enorm reduziert.

The modern silicone heating element matches the back of the baking plate perfectly and induces a direct heat transfer and even temperature distribution. The electronic control unit detects temperature fluctuations and regulates the heating times of the individual baking plates separately. This technical control, the efficient heating elements and the innovative heat insulation of the TIP vacuum hood reduce the energy consumption enormously.

Das Galaxia kann bis zu 33% Energieeinsparung im Vergleich zu professionellen Waffeleisen ohne die innovativen Neumärker-Technologien erreichen.

The Galaxia can achieve energy savings of up to 33% compared to professional waffle makers without the innovative Neumärker technologies.

EMAILLE

[e' maljə], [e' maɪ] oder [e' ma:j]

„Von französisch émail, auch als Schmelzglas oder Schmelzwerk bekannt. Bezeichnet eine Masse anorganischer Zusammensetzung, die durch Schmelzen, Fröten oder Sintern in glasig erstarrter Form hergestellt wird.“

SCHNITTFEST KRATZFEST
PFLEGELEICHT
FARBBESTÄNDIG ROBUST
HYGIENISCH LANGLEBIG

Die Emaille-Beschichtung der Modelle Mars, Venus und Space schützt das Galaxia vor den Gefahren des Alltags und sorgt dafür, dass Ihr Waffeleisen auch nach Jahren noch wie neu aussieht. Die physikalischen Materialeigenschaften von Emaille sind mit denen von Glas vergleichbar. Das macht Emaille extrem kratzfest, so dass Sie einfach von Verschmutzungen zu reinigen ist und immer hygienisch sauber bleibt.

The enamel coating on the Mars, Venus and Space models protects the Galaxia from the hazards of everyday life and ensures that your waffle maker still looks like new even after years of use. The physical material properties of enamel are comparable to those of glass. This makes enamel extremely scratch-resistant, so it is easy to clean from dirt and stays hygienically clean.



Mahlen der Ausgangsstoffe
Grinding of the raw materials



Schmelzen der Ausgangsstoffe
Melting of the raw materials



Mahlen der ausgehärteten Schmelze
Grinding of the hardened melt

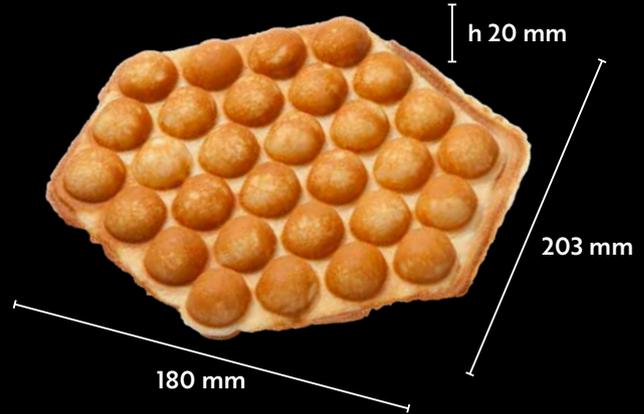
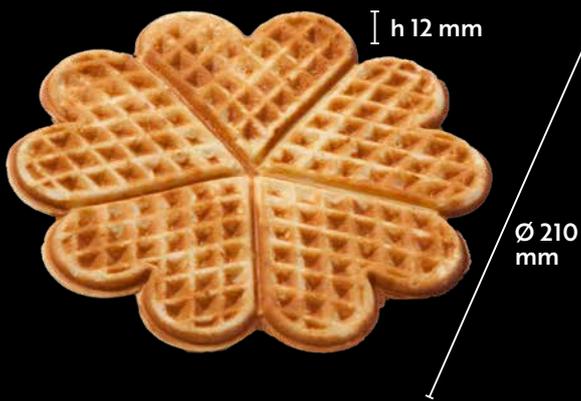


Auftragen auf das Bauteil
Applying to the component



Einbrennen im Ofen
Burning-in with a furnace

TREND ODER TRADITION? ENTSCHEIDEN SIE SELBST! TREND OR TRADITION? IT'S YOUR CHOICE!



Beim Galaxia haben Sie die Wahl aus zwei unterschiedlichen Waffelformen: Die klassische Herzwaffel war in den 1970ern, passend zum Retro-Design des Galaxia, die mit Abstand am meisten verbreitete Waffel in Deutschland. Im Gegensatz dazu wurde die moderne Bubble Waffel, zusammengerollt mit kreativen Füllungen, weltweit zur beliebtesten Trendwaffel der letzten Jahre. Welche Waffel darf es für Sie sein?

The Galaxia is available with two different waffle baking plates: The classic heart-shaped waffle was by far the most common waffle shape in Germany in the 1970s. In contrast, the modern bubble waffle, rolled up with creative fillings, has become the most popular trend waffle worldwide in the recent years. Which waffle do you prefer?

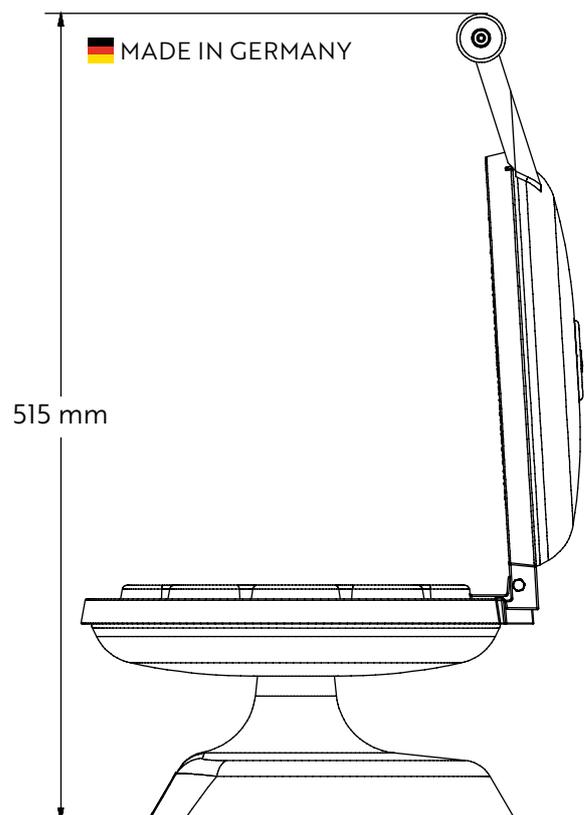
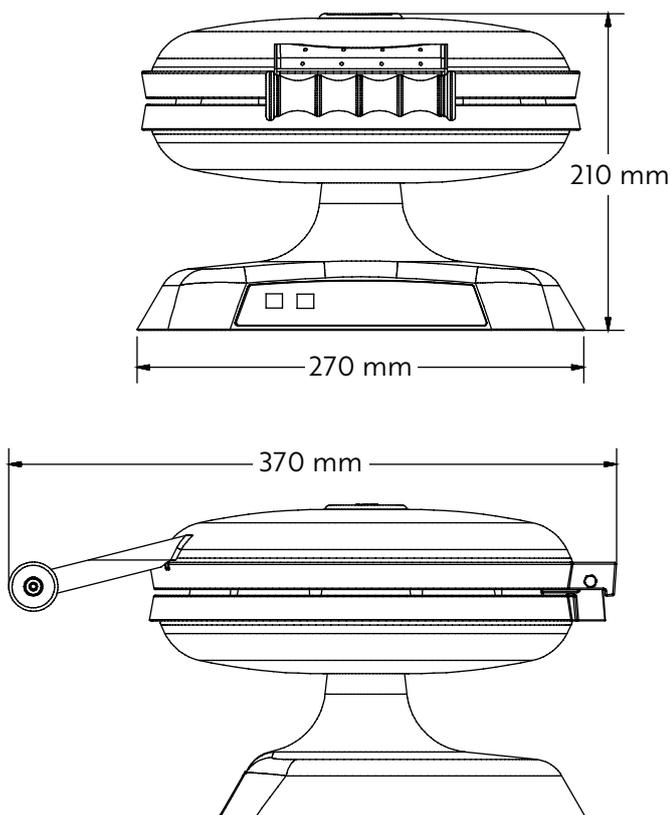
TECHNISCHE DATEN

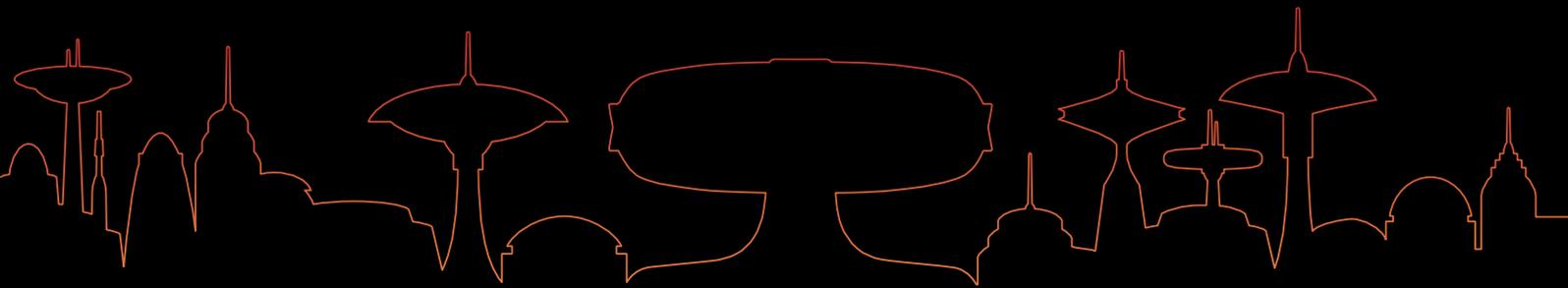
TECHNICAL DATA

Abmessungen
Dimensions 270 x 370 x 210/515 mm

Elektrische Leistung
Electric power 230 V / 2,3 kW

Gewicht
Weight 6,5 kg





	MARS Metallic-Red 	VENUS Glossy Cream 	PLUTO Shiny Chrome 	SPACE Glossy Black 
Oberfläche Surface	Emaile Enamel	Emaile Enamel	Chrom Chrome	Emaile Enamel
Herzwaffel Heart-shaped waffle	# 12-20201	# 12-20202	# 12-20203	# 12-20204
Bubble Waffel Bubble Waffle	# 12-20205	# 12-20206	# 12-20207	# 12-20208

EIN BLICK IN DIE ZUKUNFT - Das Galaxia soll das beste Neumärker-Waffeleisen aller Zeiten werden. Für ein perfektes Produkt nehmen wir uns besonders viel Zeit, um unsere selbst gesteckten Ansprüche zu erreichen. Über unsere bekannten Kanäle werden Sie erfahren, wann das Galaxia erhältlich ist. **A LOOK TO THE FUTURE** - The Galaxia is set to become the best Neumärker waffle maker ever. For a perfect product we take extra time to achieve the standards we set ourselves. You will find out via our known channels when the Galaxia is going to be available.

Haubentechnologie Hood technology	Touch Injury Protection Vakuumbaube: Optimale Hitzeisolierung durch eine Vakuüm-Isolierung im Inneren Besonders energieeffizient Die verringerte Außentemperatur der Hauben beugt Brandverletzungen vor Touch Injury Protection vacuum hood: Optimal heat insulation through vacuum insulation inside Particularly energy-efficient The reduced external temperature of the hood prevents burn injuries
Steuereinheit Control unit	Smart Energy Control: Die obere und untere Backplatte werden individuell kontrolliert und nachgeregelt Enorme Reduzierung des Stromverbrauchs Einheitliche und konstante Temperatur beider Backplatten Smart Energy Control: The upper and lower baking plates are individually controlled and adjusted Enormous reduction of power consumption Uniform and constant temperature of both baking plates
Zeitschaltuhr Timer	Digitaler Timer: Sekundengenau einstellbar Mit akustischem Signal Sorgt für gleichbleibend perfekte Backergebnisse Digital timer: Adjustable to the second With acoustic signal Ensures consistently perfect baking results
Bedienelemente Control elements	Digitale Steuerung der Temperatur und Backzeit Pflegeleichtes und langlebiges elektronisches Control Panel aus Lexan®-Polycarbonat Digital control of temperature and baking time Easy-to-clean and durable electronic control panel made of Lexan® polycarbonate
Heizkörper Heating elements	Innovativer Silikon-Flächenheizkörper: Direkter Kontakt zur Backplatte auf der gesamten Fläche Optimale und gleichmäßige Wärmeübertragung zur Backplatte Rückseitig wärmeisoliert zur Minimierung von Wärmeverlusten Integrierter Temperaturfühler und Thermosicherung zum Schutz vor Überhitzung Innovative silicone surface heating element: Direct contact with the baking plate over the entire surface Optimal and uniform heat transfer to the baking plate Insulated on the back to minimise heat loss Integrated temperature sensor and thermal fuse to protect against overheating
Backplatten: Technik Baking plates: Technology	CAD-optimiertes Design Aluminiumguss durch Kokillengussverfahren CNC-gesteuerte Nachbearbeitung des Rohguss Präzise Gewindebohrung in Handarbeit Moderne PTFE-Beschichtung für eine einfache Entnahme der Waffeln ohne Kleben CAD-optimised design Aluminium casting through gravity die casting process CNC-controlled finishing of the raw casting Precise thread cutting by hand Modern PTFE coating for easy removal of the waffles without sticking
Backplatten: Features Baking Plates: Features	Öffnungen in der oberen Backplatte erlauben entstehendem Wasserdampf, zu entweichen, so dass die Waffeln von oben und von unten vollkommen formschön ausgebacken werden Teig-Überlaufschutz für sauberes Arbeiten Entnehmbare Backplatten für eine einfache Reinigung und Wartung Openings in the top baking plate allow steam to escape so that the waffles are baked perfectly from above and below Dough overflow protection for clean working Removable baking plates for easy cleaning and maintenance
Sonstiges Other	Schwerer und stabiler Standfuß aus Aluminiumguss mit einer robusten Pulverbeschichtung Gummierte, rutschfeste FüÙe Heavy and stable base made of cast aluminium with a robust powder coating Rubberised, non-slip feet

GOURMET- BACKMISCHUNGEN



Lange haltbar ohne Kühlung.

Bei Lieferung haben die Backmischungen in der Regel eine Mindesthaltbarkeit von 9-12 Monaten. So können sie zuverlässig innerhalb des MHD abverkauft werden. Ihre Kunden können immer eine Packung Neumärker's Gourmet Waffel im Vorratsschrank haben und bei Bedarf einsetzen. Die Backmischungen müssen nicht gekühlt werden.



Professionelle Gourmet-Qualität.

In unzähligen Cafés, auf Jahrmärkten und Volksfesten wird mit Neumärker's Waffel-Mix gebacken. Jetzt gibt es die Restaurant-Qualität aus der Profi-Gastronomie und den Geschmack echter Kirmes-Waffeln auch für Zuhause.



Einfache Zubereitung.

Die Waffelmischung muss nur schnell mit etwas Wasser (bei der Crêpes-Backmischung auch etwas Öl) angerührt werden und es kann direkt losgebacken werden.



Nach traditionellem Familienrezept.

Unsere beliebte und in der Gastronomie bewährte Waffelteigmischung wird nach Vorbild des original Familienrezepts hergestellt. Seit über 100 Jahren werden in der Neumärker Manufaktur im westfälischen Sauerland Waffeleisen hergestellt. Und auch heute noch wird die traditionsreiche Manufaktur mit Sorgfalt und Respekt von der Familie weitergeführt.

Jetzt in der dekorativen 500g-Dose erhältlich: Unsere beliebten und bewährten Backmischungen nach original Familienrezept. 125 Jahre Tradition seit 1894. Neumärker's Teigmischungen werden seit Jahrzehnten in der professionellen Gastronomie eingesetzt. Ob in Cafés oder auf Jahrmärkten und Volksfesten. An unzähligen Waffelständen wird mit Neumärker's Fertigteigmischungen gebacken. Denn der fertige Mix muss nur schnell angerührt werden, benötigt keine Kühlung und es kann direkt mit dem Backen begonnen werden. Ideal für Profis. Aber auch einfach und gelingsicher für Zuhause.

Ohne die Zugabe von Frischzutaten • Es wird lediglich Wasser (und bei der Crêpes-Backmischung etwas Öl) benötigt • Schnelle Zubereitung • Es kann direkt losgebacken werden • Die Teigmischung benötigt keine Kühlung • Gelingsicher durch einfache Zubereitung • Lange Haltbarkeit • Beständig leckere Backergebnisse



Neumärker's Gourmet-Waffeln Runddose à 500g / Zu 12 Stk. im Karton

Dir ist langweilig? Dagegen haben wir Etwas. Unser Waffelmix bringt Dir den Geschmack vom letzten Jahrmarktbesuch direkt nach Hause. Für Dich darf es auch etwas mehr sein? Und gerne mit Schokolade? Für die ganze Familie? Oder, vielleicht doch nur für Dich alleine? Entscheide selbst! Teilen macht Spaß. Alleine essen auch!

Zubereitung: 500g Waffel Mix + 250ml Wasser. Die Zutaten mit einem Mixer oder Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Sofort losbacken und genießen. Backzeit ca. 1-2 Minuten bei ca. 200°C (je nach Art/Größe der Waffel und nach persönlichem Geschmack).

Der Inhalt einer Dose ergibt ca. 8-10 Waffeln (Klassische Herzwaffel mit Durchmesser 150 mm und 10 mm Stärke. Kann je nach Art/Größe der Waffel abweichen).

	#	€
500g	89100	6,99* ▲
12x 500g	89105-2	84,-* ▲

Mindestabnahmemenge: 2 Verpackungseinheiten (24 Stück)



Neumärker's Gourmet-Crêpes Runddose à 500g / Zu 12 Stk. im Karton

Du suchst noch nach der dazu-gehörigen Portion „Extra-Spaß“? Alle Träume können wir sicherlich nicht wahr werden lassen. Aber wenn wir Dir mit unseren Crêpes das Wochenende versüßen dürfen, sicherlich. Aber nicht, dass Du uns hier abhängig wirst. Wir haben gehört, dass unsere Mische süchtig macht. Psst! Nur guten Freunden weitersagen! Ernsthaft!

Zubereitung: 500g Crêpes Mix + 830ml Wasser + 85ml Öl zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf der Crêpesplatte (oder in der Crêpespfanne) verteilen, nach ca. 15 Sekunden wenden und mit dem Füllen beginnen. Backzeit ca. 30 Sekunden bis 1 Minute bei ca. 230°C.

Der Inhalt einer Dose ergibt ca. 20-25 Crêpes (Abhängig von der Größe der Crêpes).

	#	€
500g	89101	6,99* ▲
12x 500g	89106-2	84,-* ▲

Mindestabnahmemenge: 2 Verpackungseinheiten (24 Stück)



Neumärker's

PROFIQUALITÄT FÜR ZUHAUSE: DIE ORIGINAL KIRMESBACKMISCHUNG



Zutaten Neumärker's Gourmet-Waffeln:

WEIZENMEHL, Zucker, Pflanzliches Öl (Palm), MAGERMILCH-PULVER, VOLLEIPULVER, Trockenglukosesirup, Reisstärke, HÜHNEREIWEISS-PULVER, Backtriebmittel (E450i, E500ii), Emulgatoren (E475, E471), MILCHPROTEIN, Salz, Verdickungsmittel (E412), WEIZENMALZMEHL, Aroma, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme. Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide (Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer) enthalten.

Zutaten Neumärker's Gourmet-Crêpes:

WEIZENMEHL, SÜßMOLKENPULVER, Zucker, VOLLEIPULVER, Trockenglukosesirup, WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel (E500ii, E450i), Salz, Aroma (enthält WEIZEN), WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel E300 Ascorbinsäure, Enzyme. Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide (Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer) enthalten.

Nährwertangaben pro 100g:

	Gourmet-Waffeln	Gourmet-Crêpes
Energie	1788 kJ / 425 kcal	1485 kJ / 351 kcal
Fett	12 g	3 g
davon gesättigt	6,1 g	0,9 g
Kohlenhydrate	69 g	70 g
davon Zucker	37 g	12 g
Ballaststoffe	0,97 g	1,4 g
Protein	9,1 g	11 g
Salz	0,68 g	2,1 g



i

These baking mixes are only labelled with German informations. On demand, we can produce batches with English labels for you. The minimum order quantity is 5000 pieces.

Verkaufsddisplay

Auf Palette mit 72 Verkaufseinheiten

Attraktives Display mit jeweils 36 Dosen Gourmet-Waffeln und 36 Dosen Gourmet-Crêpes für Ihren Verkaufsraum. Mit dem auffälligen Display werden Ihre Kunden sofort auf das neue Produkt aufmerksam. Das Display wird komplett befüllt auf einer 1/4-Palette geliefert, so dass die Versandpalette direkt an den für das Display vorgesehenen Platz geschoben und dort ausgepackt werden kann.

610 x 500 x 1380 mm

89104-3

49 kg *

€ 505,-* ▲

EAN / GTIN

	Art.-Nr.	EAN / GTIN
Gourmet-Waffeln 500g	89100	4022955011036
12x Gourmet-Waffeln	89105-2	4022955011562
Gourmet-Crêpes 500g	89101	4022955011043
12x Gourmet-Crêpes	89106-2	4022955011579
Display mit 72 Verkaufseinheiten	89104-3	4022955011661

DAS BACKSYSTEM

mit auswechselbaren Backplatten

THE BAKING SYSTEM

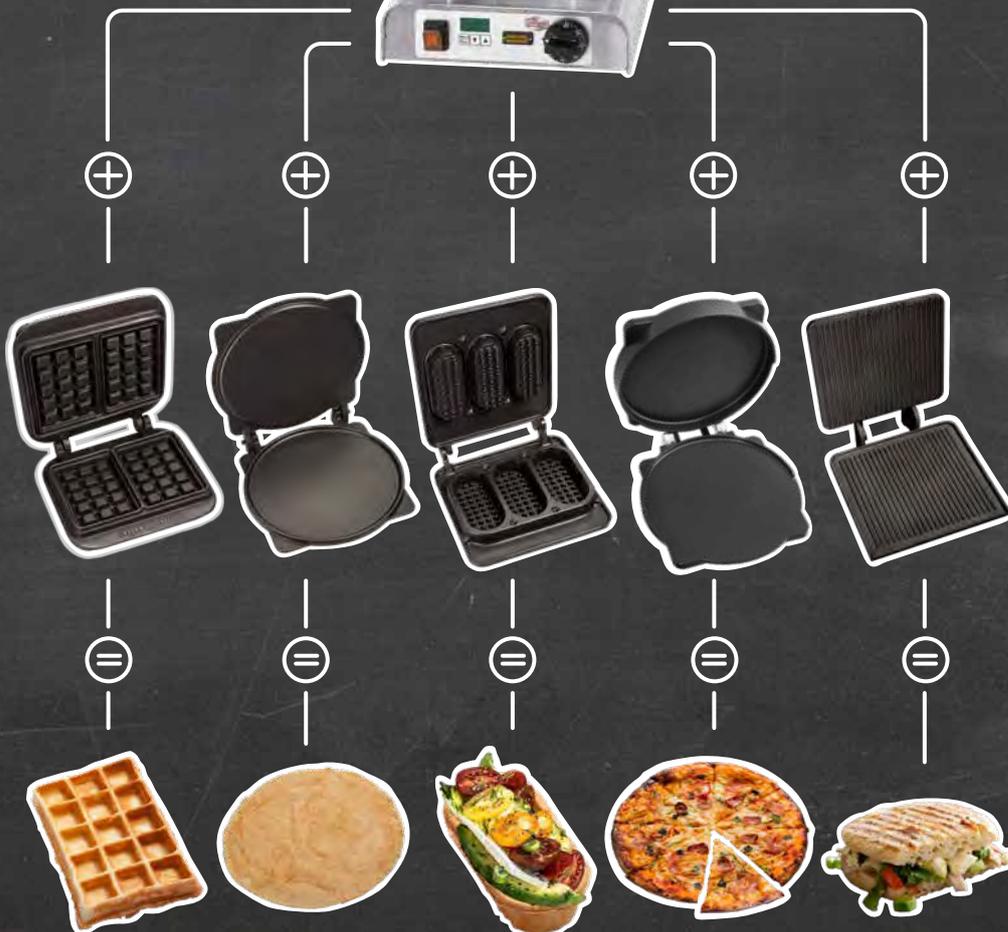
with interchangeable baking plates



1 Gerät.
30 Backplatten.
Unzählige
Möglichkeiten.



1 unit.
30 baking plates.
Countless
possibilities!





Neumärker[®]

seit 1894



MyLogo Waffel 2go

MyLogo Waffle 2go



**Fällt auf. Bleibt im Kopf.
Macht Menschen glücklich.**

Ihr Firmenlogo als Waffel: Begeistern Sie Ihre Kunden und Geschäftspartner mit dieser charmanten Marketingidee, die im Gedächtnis bleibt!

Attracts attention. Stays in mind. Makes people happy.

Your company logo as a waffle: Inspire your customers and business partners with this charming marketing idea that will be remembered!



Ob auf Messen, Events, als Snack bei Meetings oder bei Firmenfeiern. Die Logo-Waffel ist eine einzigartige, innovative Marketingidee, mit der Sie auffallen. Sie werden überrascht sein, wie erfolgreich diese Art der Werbung ist! Eine Logo-Waffel bleibt im Kopf!

Whether at trade fairs, events, as a snack at meetings or at company celebrations. The logo waffle is a unique innovative marketing idea that makes you stand out. You will be surprised how successful this type of advertising is! A logo waffle stays in mind.



Text oder Motiv für bestimmte Anlässe.
Text or theme for certain occasions.



Eigene Logo-Waffel für Ihre Gastronomie.
Your restaurant logo on your waffle.



Ihr Business-Logo für Marketing und Promotion.
Your business logo for marketing and promotion.

Technische Details: Wir benötigen Ihr Logo als hochauflösende Grafik, im Idealfall als Vektorgrafik. Das Logo sollte 2-farbig sein, da wir auf der Waffel nur 2 Ebenen darstellen können. Die Grundform der Waffel ist immer gleich. Die Fläche für Ihr individuelles Logo besitzt einen Durchmesser von 100 mm. Unter Umständen kann Ihr Logo nicht 1:1 umgesetzt werden und es muss nach Absprache mit Ihnen vereinfacht/angepasst werden. Sie haben ebenfalls die Möglichkeit, einen Schriftzug auf der Waffel zu platzieren (etwa 10 Zeichen, abhängig von Text/Schriftart). Für eine vollständige Individualanfertigung sprechen Sie uns bitte an, wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot.

Specifications: We need your logo as high-resolution graphics, ideally as vector graphics. The logo should be 2-colored as we can only display 2 levels on the waffle. The basic shape of the waffle is always the same. The area for your individual logo has a diameter of 100 mm. It may occur that your logo cannot be implemented 1:1 and must be simplified/adapted after consultation with you. You also have the option of placing lettering on the waffle (about 10 characters depending on the text/font). For a complete custom design, please contact us, we will be happy to make you an offer.



Sensorisches Marketing

Durch die süße, traditionelle Waffel entstehen positive Assoziationen zu Ihrem Unternehmen. Der Duft der frischen Waffeln lockt Ihre Kunden schon von weitem an. Der Appetit und der süße Geschmack werden unterbewusst mit Ihrer Marke verknüpft. Die Logo-Waffel bleibt in guter Erinnerung!

Sensory Marketing

The sweet, traditional waffle creates positive associations with your company. The smell of fresh waffles attracts your customers from afar. The appetite and sweet taste are subconsciously linked to your brand. The logo waffle remains in good memory!

MyLogo Waffle 2go für Backsystem MyLogo Waffle 2go for Baking System

Unser Produktentwicklungsteam konzipiert mit Ihnen das Design und testet es in der Praxis. Bis zur Auslieferung muss eine Entwicklungszeit von ca. 3 Monaten eingeplant werden. Die Backplatte für Waffeln am Stiel ist nicht geeignet für das Backsystem II.

Our product development team conceives the design with you and tests it in practice. A development time of approx. 3 months must be scheduled until delivery. The baking plate for waffles on a stick is not suitable for baking system II.

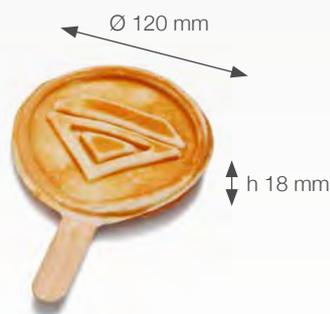
 (4x) Ø 120 x h 18 mm

 6 kg

 Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 31-40777

 Made in Germany



Anteilige Entwicklungskosten
inkl. 1 Backplattensatz



Partly development cost
incl. 1 set of baking plates



1750,-* ▲

Jeder weitere Backplattensatz

Any additional baking plates

449,-* ▲

DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



Präziser Teigportionierer

Für einen saubereren Arbeitsbereich, leichtere Bedienung und Rohstoffersparnis.

Precise dough dispenser

For a clean work space, easy operation and higher efficiency.

Auswechselbare Backplatten

Mit wenigen Handgriffen umgerüstet, um eine ganz andere Backware zu produzieren (Wechsel nur im kalten Zustand).

Changeable baking plates

The easy exchange system enables you to produce completely different shapes (changing only if plates are cold).

Hitzeisolation und Reinigung

Abstand zwischen Basis und Aufbau ermöglicht einfache Reinigung und verhindert Wärmestau im Gerät.

Heat insulation and cleaning space

The distance between the base and the dome facilitates cleaning and prevents heat accumulation.

Digitaltimer mit Signalton

Signalisiert durch einen lauten Ton das Ende der Garzeit der Waffel.

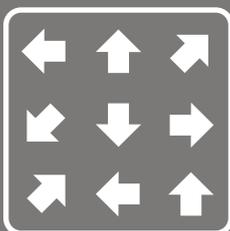
Digital timer with signal

Reminds you at the right time to take off the waffle from the machine.



Digitaltimer mit akustischem Signal, sekundengenau einstellbar, mit großem Display.

Digital Timer with acoustic signal, precisely adjustable, with extra big display.



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.





Ein Gerät. 30 Backplatten. Unzählige Möglichkeiten.

Das Backsystem ist mehr als nur ein Waffeleisen! 30 verschiedene Formen machen das Backsystem zum Gastro-Allrounder. Waffeln aller Art, klassisch, mit Füllung oder am Stiel, Crêpes und Galettes, Donuts, Sandwiches und Baguettes, Churros oder hausgemachte Eistüten. Mit dem Backsystem lassen sich auch Blinis, Pfannkuchen, Donuts und viele weitere Backprodukte zaubern.

One unit. 30 baking plates. Countless possibilities.

The Baking System is more than just a waffle maker! 30 different shapes make the Baking System a real all-rounder for catering. All kinds of waffles, with a filling or served on a stick, crêpes and galettes, donuts, sandwiches and baguettes, churros or self-made ice cones. You can produce blinis, pancakes, donuts and much more on the Baking System.



Backsystem I
Baking System I



Backsystem II

Nicht geeignet für Waffeln am Stiel und Crêpes-Backplatten.

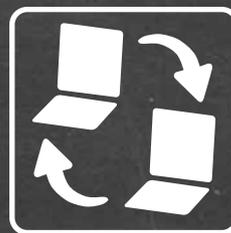
Baking System II

Not suitable for Waffles on a Stick and Crêpes baking plates.



für auswechselbare Backplatten • mit Digitaltimer • Thermostat • Kontrollleuchte • Ein-/Ausschalter • alle Backsystem II enthalten 2 Bedienelemente inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • Gehäuse Edelstahl • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

for changeable baking plates • with digital timer • thermostat • pilot light • on/off switch • all Baking Systems II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • stainless steel casing • height-adjustable feet • baking plates not included



Auswechselbare Platten:

Die einzigartige Technik des Backsystems ermöglicht in kürzester Zeit ein einfaches Wechseln der Backplatten.

Changeable Plates: The unique technology of the Baking System allows an easy changing of the baking plates in a short time.

Backsystem I	Baking System I	1	230V/2,2kW	305x450x320mm	10kg	12-40701 DT	899,-*
Backsystem II	Baking System II	2	400V/4,4kW	605x450x320mm	21kg	12-40702 DT	1692,-*
Backsystem II 2x 230V	Baking System II 2x 230V	2	2x230V/2x2,2kW	605x450x320mm	21kg	12-40702DT-D	1748,-*

DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



Pizza für Backsystem Pizza for Baking System

Die neue Pizza-Backplatte verwandelt Ihr Backsystem in einen vollwertigen, kleinen Pizzaofen. In dem geschlossenen Garraum lassen sich natürlich auch Flammkuchen, Focaccia oder belegte Baguettes aufbacken. Nicht geeignet für Backsystem II.

The new pizza baking plate transforms your baking system into a full-fledged small pizza oven. Of course the closed cooking chamber is also suitable to bake tarte flambee, focaccia, buns and bagels. Not suitable for Baking System II.

 Ø 300 x h 35 mm

 6,6 kg

 Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40776

 Made in Germany

 € 449,-*



Panini für Backsystem Panini for Baking System

Mit der Panini-Grillplatte machen Sie Ihr Backsystem zum ausgewachsenen Kontaktgrill. Für Paninis, Brötchen, Toast, Fladenbrot, u.v.m. Ideal, um belegte Brötchen und Paninis vor dem Servieren kurz knusprig zu erhitzen.

The panini grill plate turns your baking system into a full-blown contact grill. For bread rolls, toasts, flatbread and much more. Perfect for briefly crisping up sandwiches and paninis before serving.

 280 x 280 mm

 5,3 kg

 Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40775

 Made in Germany

 € 359,-*





Waffel-Burger für Backsystem Waffle Burger for Baking System

Lust auf einen hippen Waffel-Burger? Nichts leichter als das! Vollmilchschokolade, weiße Schokolade und einen Schokokuss stapeln, ein paar Streusel und Karamellsoße 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?

 (2x) Ø 100 x 18/15 mm

 5,3 kg

 Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40778

 Made in Germany

 € 359,-*



Das perfekte Konzept mit unseren Waffel-Pommes auf Seite 58.

The perfect concept with our Waffle Fries on page 58.



Baguette-Waffel für Backsystem Baguette Waffle for Baking System

Die Baguette-Körbchen lassen sich kreativ befüllen. Eiscreme, Obstsalat oder mit einem herzhaften Teig ideal für Pilze, Gemüse, Salate, Geschnetzeltes, Antipasti...

The baguette baskets can be filled very creatively. Ice cream, fruit salad or with a salty dough ideally for mushrooms, vegetables, salads, stewed meat dishes, antipasti...

 (3x) 75 x 165 x 40 mm

 7,5 kg

 Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40765

 Made in Germany

 € 359,-*



DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



Brüsseler Waffel für Backsystem Brussels Waffle for Baking System

Die traditionelle Waffel der Benelux-Region, der Klassiker. Mit 28 mm Stärke ist diese Waffel eine wirklich sättigende Portion, die aufgrund der Größe auch hochpreisig verkauft werden kann. In Deutschland wird sie meist mit Kirschen und Sahne serviert.

The traditional waffle of the Benelux region, the classic. With 28 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 cherries and whipped cream.

 (2x) 165 x 105 x 30 mm

 14 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 # 32-40715

 Made in Germany

 € 359,-*



Americano für Backsystem Americano for Baking System

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.

 (1x) Ø 185 x h 30 mm

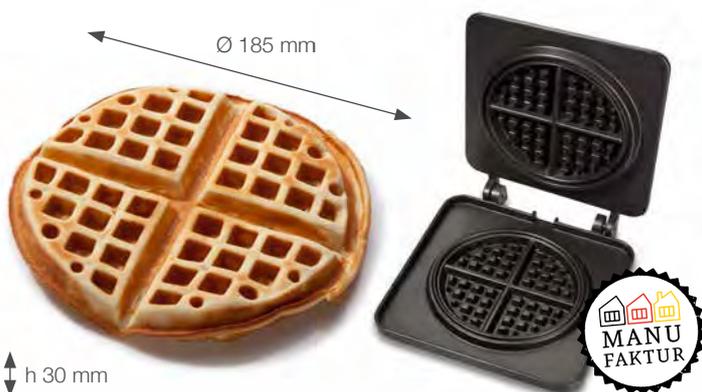
 5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40733

 Made in Germany

 € 359,-*





Lorraine Waffel für Backsystem Lorraine Waffle for Baking System

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

 (2x) 150 x 105 x 32 mm

 15 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 32-40742

 Made in Germany

 359,-*



Kant-Waffel für Backsystem Kant Waffle for Baking System

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

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

 (2x) 153 x 80 x 19 mm

 10,5 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 32-40725

 Made in Germany

 359,-*



DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



Große Herzwaffel für Backsystem Big Heart Waffle for Baking System

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

The Bergisch Waffle, 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.

 (1x) Ø 210 x h 13 mm

 8 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 32-40720

 Made in
Germany

 359,-*



Kleine Herzwaffel für Backsystem Small Heart Waffle for Baking System

Eine kleinere Version der beliebten Herzwaffel. Kompakte Form, dafür etwas dicker. Eignet sich ideal als leichte Waffel für Zwischendurch.

A smaller version of the popular Heart Waffle. Compact form but a little bit thicker. Perfectly suitable as a light snack.

 (1x) Ø 155 x h 13 mm

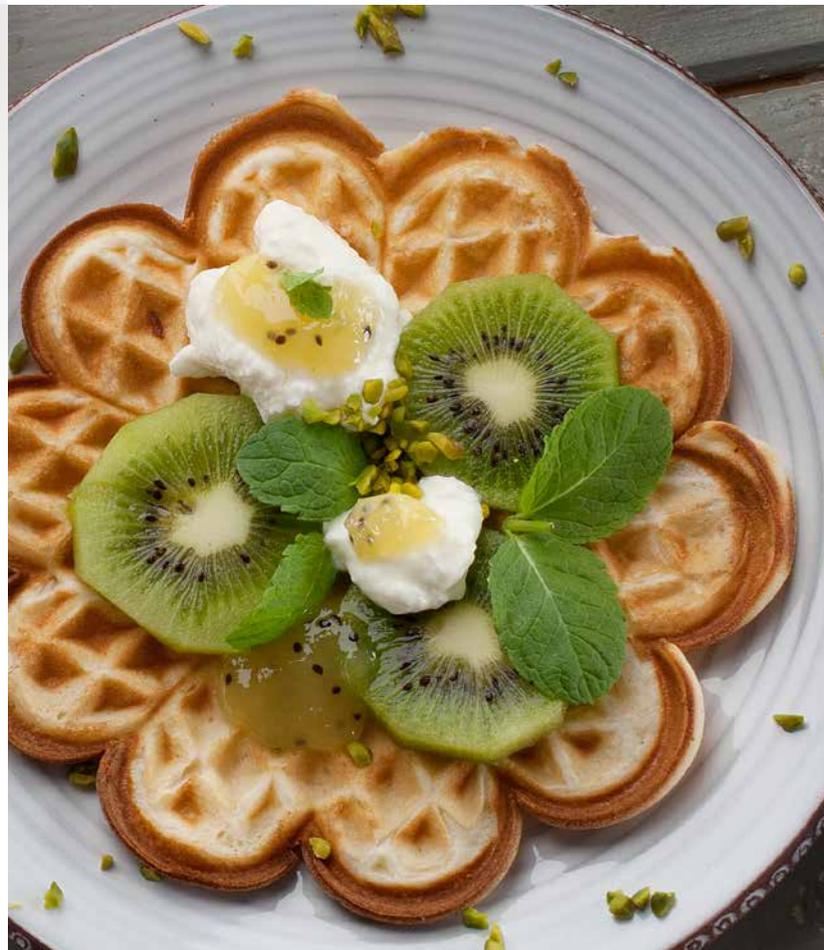
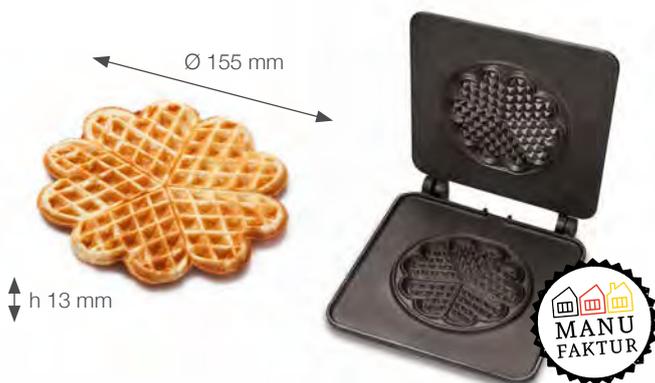
 8 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 32-40747

 Made in
Germany

 359,-*





Sunny Waffel für Backsystem Sunny Waffle for Baking System

Moderne Herzwaffel mit 4 Teilstücken und quadratischem Muster.
Modern Heart Waffle with 4 pieces and a square pattern

 (1x) Ø 195 x h 20 mm

 5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40758

 Made in Germany

 € 359,-*



Waffel-Taler für Backsystem Waffle Coins for Baking System

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

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

 (6x) Ø 80 x h 16 mm

 12,5 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 # 32-40732

 Made in Germany

 € 359,-*





Die Event-Waffel

4 Waffeln in ca. 1 Minute. Die Lolly-Waffel ist ideal für Laufkundschaft auf Märkten, Festen, Konzerten und in Fußgängerzonen.

The Event Waffle

4 waffles in approx. 1 minute. The Lolly Waffle is ideal for take-away customers on markets, cafés, concerts and in shopping centers.

- + Ideal für den Straßenverkauf.
- + Platzsparender Aufbau der Geräte.
- + Hingucker und Topseller.
- + Individualisierung des Produktes durch Schokolade oder Streusel.
- + Schnelle Zubereitung: 4 Waffeln in ca. 1 Minute.
- + Einsparung: Keine Verpackung der Waffel beim Verkauf notwendig.
- + *Ideal for take-away.*
- + *Space-saving appliances.*
- + *Waffle as a visual highlight.*
- + *Individualisation of the product with chocolate or sprinkles.*
- + *Short baking times: 4 waffles in approx. 1 minute.*
- + *Economic: No wrapping of sold waffles necessary.*



INVESTITIONSKOSTEN INVESTMENT COST

- 899,- Das Backsystem (Seite 23)
The Baking System (page 23)
- 359,- Lolly-Waffel Backplatten (Seite 32)
Lolly Waffle Baking Plates (page 32)
- 1028,- DispoHit Portionierer (Seite 47)
DispoHit Dispenser (page 47)
- 97,- Waffelständer (Seite 32)
Waffle Stand (page 32)
- 78,- Multifunktions-Waffelrost (Seite 50)
Multi Function Waffle Grid (page 50)
- 340,- Schokowärmer (Seite 120)
Chocolate Warmer (page 120)

2801,- Investitionskosten (€)
Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK COST PER PIECE

- 0,36 ca. 55g Waffel-Ready-Mix (Seite 44)
approx. 55g Waffle-Ready-Mix (page 44)
- 0,04 Holzstab (Seite 32)
Wooden Stick (page 32)
- 0,11 Schokolade
Chocolate
- 0,51** Wareneinsatz für 1 Waffel (€)
Cost of sales for 1 waffle (€)



Lolly-Waffel Backplatten

Das Original von Neumärker! Erhältlich aus reinem Grauguss oder aus Aluguss mit Antihafbeschichtung. Details auf Seite 32.

Lolly Waffle Baking Plates

The original Neumärker product! Made of cast iron or cast aluminium with a non-stick coating. Details on page 32.

DispoHit

Der schwenkbare Portionierer vereinfacht das Arbeiten und es geht, im Gegensatz zur Arbeit mit der Kelle, nichts daneben! Das sieht besser aus und spart auch Geld. Details auf Seite 47.

DispoHit

Baking waffles gets more convenient with the swifeling dispenser. Besides it contributes to reduce your waste. It looks professional and helps you to save money. Details on page 47.

Waffel-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 44.

Waffle-Ready-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 44.

Waffelständer

Die attraktive Präsentation lockt Kunden an und ist eine hygienische Art, die Waffel zu übergeben. Details auf Seite 32.

Waffle Stand

The waffle stand helps you to attract the customers attention and is a hygienic solution. Details on page 32.



Das Backsystem

mit sekundengenau einstellbarem Digitaltimer, damit keine Waffeln verbrennen. Details auf Seite 23.

The Baking System

with digital timer adjustable to the second to prevent the waffles from burning. Details on page 23.

Waffelrost

Krümel, Puderzucker und Co. fallen in die Auffangschale, der Arbeitsplatz bleibt sauber. Details auf Seite 50.

Waffle Grid

Crumbs and powder sugar fall through the grid, the work station stays clean. Details on page 50.

Schokowärmer

Einfach die Spitzen der Waffeln in Schokolade tauchen. Dies macht Ihre Waffeln attraktiver und ermöglicht einen höheren Verkaufspreis. Details auf Seite 120.

Chocolate Warmer

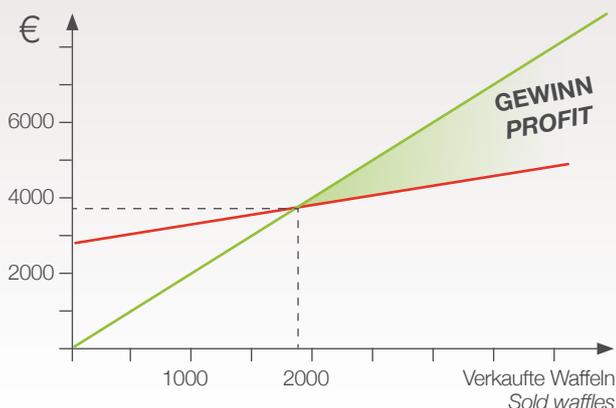
Dip the waffle tips into chocolate. This makes it more attractive and enables a higher pricing. Details on page 120.

Gastro Kraft Decrust

unterwandert eingebrannte Verkrustungen auf den Backplatten, so dass diese sich leicht reinigen lassen. Details auf Seite 220.

Gastro Kraft Decrust

undermines thick crustifications on the baking plates and makes it easy to clean. Details on page 220.



1,49 € **GEWINNSPANNE PRO STÜCK**
(Verkaufspreis 2,00 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 2.00 €)

Bei nur 50 verkauften Lolly-Waffeln pro Tag können Sie **bereits nach 38 Tagen** Gewinn machen!

After only 38 days with 50 sold Lolly Waffles each you are able to make profit!

DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



Lolly-Waffel Konzept
auf Seite 30.
Lolly Waffle concept
on page 30.

Lolly-Waffelstäbe | Lolly Waffle Sticks

380 mm lang • für Lolly-Waffeln am Stiel
380 mm long • for Lolly Waffles on a Stick

🛒	#	€
1200 x	01-51556	59,-* ▲
4800 x	01-51554	199,-* ▲



Lolly-Waffel für Backsystem aus Grauguss Cast Iron Lolly Waffle for Baking System

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. Nicht geeignet für Backsystem II.

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. Not suitable for Baking System II.

(4x) 60 x 230 x 25 mm

15 kg

Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

32-40769

Made in Germany

359,-*

Lolly-Waffel für Backsystem aus Aluminium Aluminium Lolly Waffle for Baking System

Alternative Ausführung mit antihafbeschichteter Aluminiumgussplatte: Einfache Reinigung, leichtes Lösen der Waffeln, muss weniger eingefettet werden. Nicht geeignet für Backsystem II.

Alternative model with non-stick coated cast aluminium plate: Easy cleaning, waffles release without sticking, less greasing necessary. Not suitable for Baking System II.

(4x) 60 x 230 x 25 mm

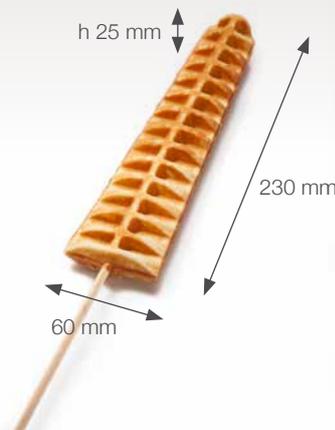
6,5 kg

Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

31-40759

Made in Germany

359,-*



Tischständer | Table Stand

für Lolly-Waffeln am Stiel •
Edelstahl • für 8 Waffeln

for Lolly Waffles on a Stick •
stainless steel • for 8 waffles

10-40003 97,-* ▲





Herzwaffel am Stiel für Backsystem Heart Waffle on a Stick for Baking System

Knabber-Hezen am Stiel, perfekt zum Valentinstag. Die größte Waffel am Stiel passt super zu Themenevents und Catering. Nicht geeignet für Backsystem II.

Tasty hearts on a stick, especially great for Valentine's Day. The biggest waffle on a stick fits perfectly to themed events and parties. Not suitable for Baking System II.

(4x) 135 x 130 x 32 mm

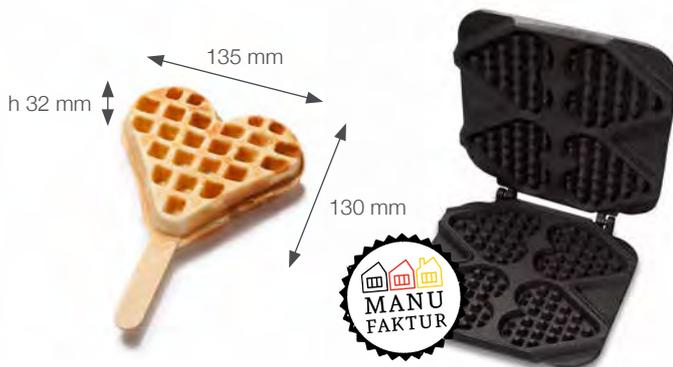
16 kg

Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

32-40744

Made in Germany

359,-*



Butterfly am Stiel für Backsystem Butterfly on a Stick for Baking System

Perfekt für Kinder- oder Park- und Gartenfeste im Frühling. Die süßen Schmetterlinge lassen sich farblich mit Zuckerguss oder Schokolade verzieren. Nicht geeignet für Backsystem II.

Perfect for childrens parties or for park and garden festivals. You can decorate the sweet butterflies with sugar pearls or chocolate. Not suitable for Baking System II.

(4x) 106 x 133 x 24 mm

15,5 kg

Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

32-40737

Made in Germany

359,-*



Holzstäbe | Wooden Sticks

150 x 18 mm • für Rahm-, Butterfly-, Bärchen- und Herzwaffel am Stiel

150 x 18 mm • for Cream Waffle, Butterfly, Bears and Hearts on a Stick

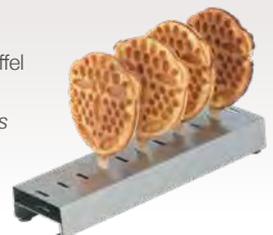


10-90093 1000x 91,-* ▲

Tischständer | Table Stand

für Rahm-, Butterfly-, Bärchen- und Herzwaffel am Stiel • Edelstahl • für 11 Waffeln

for Cream Waffle, Butterfly, Bears and Hearts on a Stick • stainless steel • for 11 waffles



10-40000 97,-* ▲

DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



Holzstiele auf Seite 33.

Wooden sticks on page 33.



Bärchen am Stiel für Backsystem Bears on a Stick for Baking System

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

The round teddy faces are great to decorate and need only a short baking time. Ideally for childrens festivals. Not suitable for Baking System II.

(4x) Ø 120 x h 18 mm

4 kg

AL Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

31-40731

Made in Germany

€ 359,-*



Rahmwaffel am Stiel für Backsystem Cream Waffle on a Stick for Baking System

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

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. Not suitable for Baking System II.

(6x) 65 x 100 x 30 mm

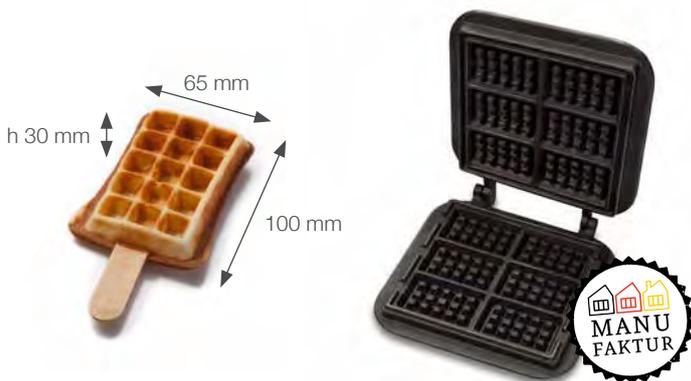
14 kg

GG Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

32-40743

Made in Germany

€ 359,-*





Waffelbällchen für Backsystem Waffle Balls for Baking System

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.

 (25x) Ø 40 x 24 mm

 6 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40760

 Made in Germany

 € 359,-*



Sandwich für Backsystem Sandwich for Baking System

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.

 (4x) 115 x 125 x 25 mm

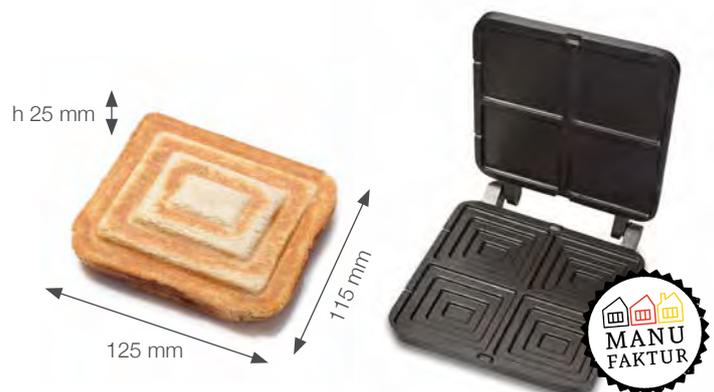
 6 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40744

 Made in Germany

 € 359,-*



DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



Stroopwafel für Backsystem Stroop Waffle for Baking System

Die holländische Spezialität mit einem Kern aus Karamellsirup. 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. Serve the waffles as a cup lid for hot beverages: The steam gives the perfect temperature to the waffle and the syrup!

 250 x 250 mm

 9 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 # 32-40711

 Made in Germany

 € 359,-*



Dony Donut für Backsystem Dony Donut for Baking System

Leckere Donuts als fettarm gebackene Variante aus dem Waffeleisen.
Tasty donuts as a low-fat baked version from a waffle maker.

 (9x) Ø 80 x h 26 mm

 6 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40761

 Made in Germany

 € 359,-*





Crêpes für Backsystem Crepes for Baking System

Französische Crêpes ganz einfach und dabei gleichmäßig in Größe und Stärke backen. Besonders bei wechselndem Personal eine sichere Lösung für beständige Produktqualität. Nicht geeignet für Backsystem II.

Easy baking of French crepes with a consistent size and thickness. Especially with changing personnel a solution for steady product quality. Not suitable for Baking System II.

Ø 300 mm

5,5 kg

AL Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

31-40774

Made in Germany

€ 359,-*



Churros für Backsystem Churros for Baking System

Der beliebte Snack zum Dippen aus Spanien als fettarmes Backprodukt. Wir empfehlen die Kombination mit dickflüssiger Trinkschokolade.

The popular Spanish snack for dipping now as a lower-fat baking product. We recommend the combination with a thick hot chocolate drink.

(10x) 210 x 20 x 14 mm

15 kg

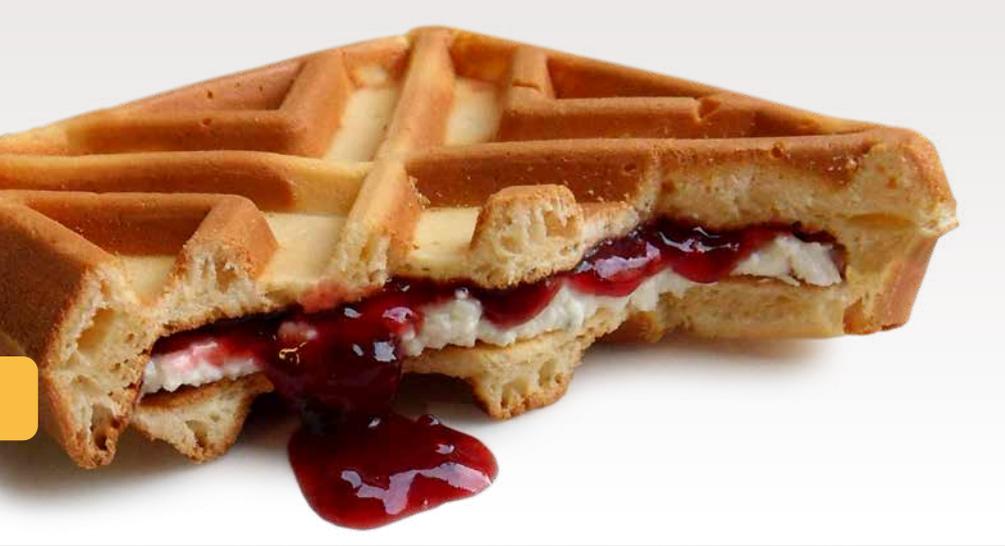
GG Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

32-40772

Made in Germany

€ 359,-*





Die Waffel mit dem X

Zwischen Deckel und Unterteil versteckt sich eine leckere Füllung. Innen voller Geschmack, außen bleiben die Hände sauber.

The Waffle with the X

Between lid and bottom a delicious filling is hidden. Taste inside and the hands stay clean.

- + Gefüllte Waffeln ganz einfach selbst produzieren.
- + Überraschender X-Effekt.
- + Kross gebacken mit zartschmelzender Füllung.
- + Waffelburger mit herzhaftem Kartoffel-Waffel-Teig.
- + Einsparung: Teller und Besteck sind nicht notwendig.

- + *Produce filled waffles as easy as pie.*
- + *Surprising X-effect.*
- + *Crispy outside and soft and tasty inside.*
- + *Waffle burger with the savoury Potato-Waffle-Mix.*
- + *Economic: No plates and cutlery needed.*



INVESTITIONSKOSTEN INVESTMENT COST

899,-	Das Backsystem (Seite 23) <i>The Baking System (page 23)</i>
359,-	X-Waffel Backplatten (Seite 40) <i>X-Waffle Baking Plates (page 40)</i>
1028,-	DispoHit Portionierer (Seite 47) <i>DispoHit Dispenser (page 47)</i>
78,-	Multifunktions-Waffelrost (Seite 50) <i>Multi Function Waffle Grid (page 50)</i>
2364,-	Investitionskosten (€) Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK COST PER PIECE

0,77	ca. 120g Waffel-Ready-Mix (Seite 44) <i>approx. 120g Waffle-Ready-Mix (page 44)</i>
0,50	Joghurt, Früchte, Schokoladensoße etc. <i>Yoghurt, fruits, Chocolate Sauce etc.</i>
1,27	Wareneinsatz für 1 Waffel (€) Cost of sales for 1 waffle (€)



X-Waffel Backplatten

Das Original von Neumärker: Technik und Design gesetzlich geschützt. Details auf Seite 40.

X-Waffle Baking Plates

The original by Neumärker: Technology and design protected by law. Details on page 40.

DispoHit

Der schwenkbare Portionierer vereinfacht das Arbeiten und es geht, im Gegensatz zur Arbeit mit der Kelle, nichts daneben! Das sieht besser aus und spart auch Geld. Details auf Seite 47.

DispoHit

Baking waffles gets more convenient with the swiveling dispenser. Besides it contributes to reduce your waste. It looks professional and helps you to save money. Details on page 47.

Topping-Soßen

Hochwertige Soßen in praktischen Portionierflasche. Durch die benutzerfreundliche Konsistenz sofort einsetzbar, ganz ohne Erwärmen. Details auf Seite 49.

Chocolate Warmer

High-quality sauces in a convenient dispenser bottle. Ready to use due to the user-friendly consistency, without any heating. Details on page 49.



Das Backsystem

mit sekundengenau einstellbarem Digitaltimer, damit keine Waffeln verbrennen. Details auf Seite 23.

The Baking System

with digital timer adjustable to the second to prevent the waffles from burning. Details on page 23.

Waffelrost

Krümel, Puderzucker und Co. fallen in die Auffangschale, der Arbeitsplatz bleibt sauber. Details auf Seite 50.

Waffle Grid

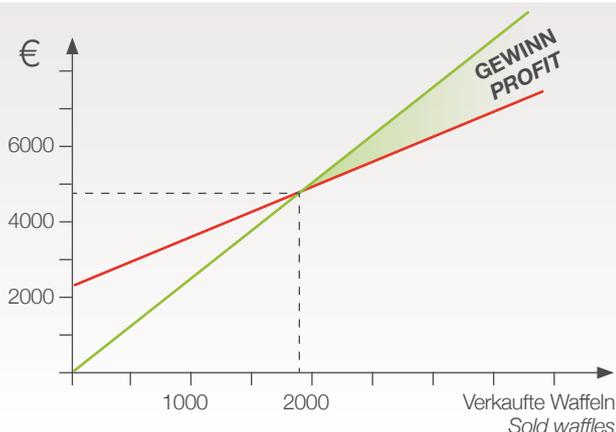
Crumbs and powder sugar fall through the grid, the work station stays clean. Details on page 50.

Waffle-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 44.

Waffle-Ready-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 44.



1,23 €

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 2,50 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 2.50 €)

Bei nur 50 verkauften X-Waffeln pro Tag können Sie **bereits nach 39 Tagen** Gewinn machen!

After only 39 days with 50 sold X-Waffles each you are able to make profit!

DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



X-Waffel Konzept
auf Seite 38.

X-Waffle concept
on page 38.

X-Waffel für Backsystem X-Waffle for Baking System

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!

 (2x) 108 x 108 x 20 mm

 15 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 **32-40704**

 Made in
Germany

 **359,-***



Waffeltörtchen für Backsystem Waffle Tart for Baking System

Grenzen Sie sich von der Konkurrenz ab! Stärken Sie das Image Ihres Eiscafé's 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!

 (4x) Ø 125 x h 26 mm

 16,5 kg

 Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

 **32-40736**

 Made in
Germany

 **359,-***





Eiswaffel für Backsystem Ice Waffle for Baking System

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.

260 x 260 mm

11 kg

Unbeschichteter Grauguss
Cast iron without coating

32-40710

Made in Germany

€ 359,-*



Cornetti Roller | Cornetti Roller

zum einfachen Drehen von Hörnchen für Eis
• antihafbeschichteter Aluminiumguss mit
Edelstahlplatte

for the easy production of ice cream cones • non-stick coated cast aluminium with stainless steel plate

31-40290

€ 282,-* ▲



Cornetti Roller XL | Cornetti Roller XL

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

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

05-40266

€ 195,-* ▲



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

€ 155,-* ▲



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 home-made 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

320 x 420 x 585 mm

05-40265

€ 489,-*



Hörnchenständer | Cone Stand

für 4 Hörnchen • Edelstahl
for 4 cones • stainless steel

10-40002

€ 73,-* ▲



DAS BACKSYSTEM

THE BAKING SYSTEM



Pfannkuchen für Backsystem

Pancake for Baking System

Beliebte Pfannkuchen, perfekt in Form und Farbe aus dem Waffeleisen. Besonders lecker mit Apfelstücken in den Teig gerührt. Oder herzhaft mit Gemüse, Schinken oder Käse?

Popular pancakes, perfectly shaped and even coloured from the waffle maker. Delicious with apples mixed into the dough. Or savoury with veggies, cheese or bacon?

 Ø 220 x h 10 mm

 4 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40745

 Made in Germany

 € 359,-*



Blinis für Backsystem

Blinis for Baking System

Kleine Hefepfannkuchen, traditionell aus Russland. Am gängigsten ist ein Topping aus saurer Sahne mit Kaviar oder Lachs.

Little yeast pancakes, traditionally from Russia. Mostly topped with sour cream and caviar or salmon.

 (5x) Ø 100 x h 9 mm

 4 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40746

 Made in Germany

 € 359,-*



AL

Aluminium-Platten mit Antihafbeschichtung

*Aluminium Baking Plates
with Non-stick Coating*

- + Minimales Einfetten.
- + Einfache regelmäßige Reinigung.
- + Leichtes Entnehmen der Waffeln.
- + Schnelles Aufheizen.
- Empfindliche Oberfläche (kein Metallwerkzeug).

- + *Minimal greasing.*
- + *Easy regular cleaning.*
- + *Easy removing of the waffle.*
- + *Quick heating up.*
- *Delicate surface (no metal tools).*

GG

Unbeschichtete Grauguss-Backplatten

*Cast Iron Baking Plates
without Coating*

- + Unempfindliche Oberfläche.
- + Natürliches Antihafprinzip durch Einbacken von Öl.
- + Tiefenwirksame Grundreinigung möglich (z.B. Sandstrahlen).
- + Übertoller Hitzespeicher: Krosse Waffeln und weniger Nachheizen.
- + Lange Lebensdauer bei richtiger Pflege.

- + *Resistant surface.*
- + *Natural non-stick effect through seasoning with oil.*
- + *Possibility of rigorous cleaning (e.g. sandblasting).*
- + *Outstanding heat storage: Crispy waffles and less reheating periods.*
- + *Long service life with the appropriate care.*

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.

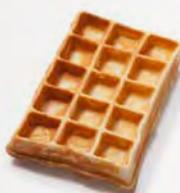
A historical recipe from Brussels, developed for us by a Belgian bakery specialist. Not too sweet, outside extremely crispy and inside airy and soft. This mix works without adding fresh ingredients. Only water is needed! We recommend turnable or swiveling waffle makers for optimal results.

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

 10 kg

05-20127

€ 89,90* ▲



ZUBEHÖR

ACCESSORIES



Waffel-Ready-Mix

Waffle Ready Mix

Ohne die Zugabe von Frischzutaten. Es wird lediglich Wasser benötigt! Dadurch kann der Teig auch ohne großen Aufwand zwischendurch zubereitet werden. Anschließend kann direkt losgebacken werden. Einfacher geht es nicht!

Without adding fresh ingredients. Only water is required! So the dough can be prepared occasionally without any big effort. As a result you can directly start baking. There is no easier way!

 1 kg Mix + 500 ml Wasser (water)

 10 kg

 # 05-20122

 € 64,-* ▲



Waffomix

Waffomix

Für delikate, besonders aromatische Waffeln! Unter Zugabe frischer Eier und Margarine ist dieser Mix die Basis für den anspruchsvollen Waffelbäcker.

For delicious particularly aromatic waffles! Through adding fresh eggs and margarine this mix is the basis for ambitious waffle chefs.

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

 10 kg

 # 05-20120

 € 59,99* ▲

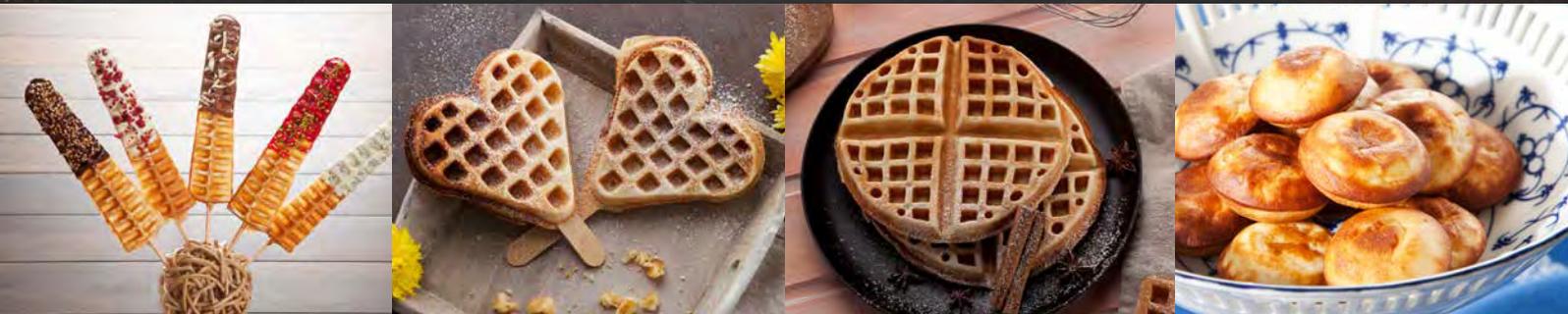


NEUMÄRKER FERTIGTEIGMISCHUNGEN: Die entscheidenden Vorteile für Ihren Erfolg

- + 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 DOUGH-MIXES: The decisive advantages for your success

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



Wareneinsatz und Kosten Cost of sales

		Lolly-Waffel Lolly Waffle	Brüsseler Waffel Brussels Waffle	Große Herzwaffel Big Heart Waffle	Kleine Herzwaffel Small Heart Waffle	Herz am Stiel. Heart on a Stick	Americano	Waffelbällchen Waffle Balls
Menge aus 10 kg Mix	Quantity from 10 kg mix	180	80	100	180	110	50	1000
Kosten pro Waffel	Cost per waffle							
Waffel-Ready-Mix	Waffle-Ready-Mix	0,36 €	0,80 €	0,64 €	0,36 €	0,58 €	1,28 €	0,06 €
Waffomix	Waffomix	0,33 €	0,75 €	0,60 €	0,33 €	0,54 €	1,20 €	0,06 €
Katalogseite	Catalogue page	32 / 69	26 / 65	28 / 67	28 / 67	33 / 68	26 / 66	35 / 72

Alle Angaben sind als Beispiele zu sehen und 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 and only serves as a guide. All information is given without guarantee for correctness and completeness. The costs/waffle show only the costs of the dough mixes without any further ingredients like water, eggs or margarine.

ZUBEHÖR

ACCESSORIES



Bubble-Waffel-Mix

Bubble-Waffle-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. Die Bubble Waffle Backplatten finden Sie auf Seite 53.

Ideal for fairs and festivals. Only water is needed for the preparation! So you can mix new dough occasionally, quick and easy. Please find the Bubble Waffle baking plates on page 53.

 10 kg Mix -> ca. 80 Bubble Waffeln

 1 kg Mix + 625 ml Wasser (water)

 10 kg

 # 05-20132

 € 99,90* ▲



**Bubble-Waffel
Konzept auf Seite 56.
Bubble Waffle
concept on page 56.**

Kartoffel-Waffel-Mix

Potato Waffle Mix

Kartoffelwaffeln, außen knusprig und innen zart, schmecken herzhaft pikant. Garniert mit Schinken, Käse, Quark oder Apfelkompott sind sie der neue Snack für Märkte und Cafés. DIE Alternative zu Reibekuchen - und das bei weniger als 200 kcal auf 100 g. Einfach mit Öl und Wasser verrührt: So kann der Teig auch problemlos zwischendurch nachproduziert werden. Am besten gelingen die Kartoffelwaffeln im speziellen Kartoffel-Waffeleisen auf Seite 63.

Potato waffles, crispy and tender inside, have a tasty savoury flavour. In combination with different toppings like bacon, cheese, sour cream or apple sauce they are the new snack for markets and festivals. THE alternative to potato pancakes - with less than 200 kcal in 100 g. Simply mixed with oil and water: So you can easily prepare new dough occasionally. You achieve the best results in the special Potato Waffle Maker on page 63.

 10 kg Mix -> ca. 250 Kartoffel-Waffeln (Potato Waffles) oder 550 Waffel-Taler (Waffle Coins)

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

 10 kg

 # 05-20126

 € 66,-* ▲



**Kartoffel-Waffel
Konzept auf Seite 62.
Potato Waffle
concept on page 62.**



DispoHit Teigportionierer DispoHit Dough 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

The Neumärker DispoHit Dough Dispenser transforms your waffle maker into a professional waffle baking station. The DispoHit makes dough portioning quick, easy and precise. No more spilling of dough, 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 dough. The amount of portioned dough can be adjusted so that you always dispense the exactly right amount of dough 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 dough 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

420 x 330 x 500 mm 18 kg # 05-40251N € 1028,-* ▲



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 dough 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 dough portioning quick, easy and precise. No more spilling of dough, so your workplace stays clean and waste is reduced. The amount of portioned dough can be adjusted so that you always dispense the exactly right amount of dough 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 dough is placed in each waffle mould. • aluminum • capacity 3 liters • dismantlable for cleaning • incl. stand

00-40256 € 344,-* ▲



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 Break Distance Control is inserted between the baking plates during these baking breaks. The remaining opening of the waffle maker 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 Break Distance Control is only suitable for baking plates without non-stick coating.

10-10062 € 35,90* ▲



ZUBEHÖR

ACCESSORIES



Nuss-Nougat-Creme-Spender Nut Nougat Creme Dispenser

Praktische Pumpe zum Portionieren von Nuss-Nougat-Creme. Besonders einfach: Die original 3-Liter-Eimer von Nutella® können komplett in den Spender gestellt werden. Die Nuss-Nougat-Creme wird erwärmt und lässt sich direkt auf Waffeln oder Crêpes geben.

Convenient pump for dispensing nut nougat cream. Particularly easy: The original Nutella® 3-liter-buckets can be placed completely in the dispenser. The nut nougat cream is heated and can be added directly onto waffles or crepes.

 230 V / 200 W  350 x 245 x 447 mm  3,5 kg
 Made in Europe  # 05-40270-W  € 798,-*



Nutella®-Eimer 6 kg Nutella® Bucket 6 kg

Die beliebte Nuss-Nougat-Creme im praktischen Eimer. Perfekt für den Verkauf von Waffeln oder Crêpes. Beinhaltet 2 Eimer mit je 3 kg Nutella®. Besonders leicht lässt sich die Nuss-Nougat-Creme mit dem passenden Spender oder dem Schoko-Creme-Wärmer auf Seite 84 verteilen.

The popular nut nougat spread in a convenient bucket. Perfect for preparing waffles or crepes. Contains 2 buckets with 3 kg of Nutella® each. The nut nougat spread can be dispensed particularly easy with the fitting dispenser or the Chocolate Spread Warmer on page 84.

 6,3 kg  # 00-20138  € 67,-* ▲

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!

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 fettthaltige 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  € 199,-* ▲



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.

Spitztüten Cornets

Inhalt 1000 Stück • aus weißem Papier • Papierstärke ca. 100g/m² • fettbeständig

Box of 1000 pieces • white paper • thickness approx. 100g/m² • oil-resistant

 # 05-40000

 € 76,50* ▲

Tischständer aus Edelstahl Stainless Steel Table Stand

 # 10-40005

 € 28,70* ▲





Dressing-Bar

Dressing Bar

gekühlter und isolierter Behälter für 8 FIFO™-Flaschen • Ideal für verschiedene Dressings und Fruchtsoßen • Eutektische Kühlung • besonders praktisch für Snack-, Waffel- und Crêpesstände oder Salatbars • inkl. Kühlakkus und 8 FIFO™-Flaschen

cooled and insulated container for 8 FIFO™ bottles • ideal for various dressings and fruit sauces • eutectic cooling • very useful for snack, waffle and crepes stands or salad bars • incl. ice packs and 8 FIFO™ bottles

359 x 213 x 300 mm	5,9 kg	Ersatz-Kühlakku Spare Ice pack
00-40263	687,-* ▲	01-40263-00 45,-* ▲



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 Chocolate	1Liter	00-20135-1 19,95* ▲
Weißer Schokolade	White Chocolate	1Liter	00-20136-1 19,95* ▲

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 „Flasche 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 „bottle for dough“ 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 47.

Perfect for dispensing dough when baking many small waffles like Waffle Fries. For baking big waffles we recommend the dispensers on page 47.

Flasche für Soßen	Bottle for sauces	01-40263-01	8,50* ▲
Flasche für Teig	Bottle for dough	01-40263-02	8,50* ▲

Trennback 100

Anti-Adherent Spray 100

Jetzt noch besser: Optimierter Sprühkopf und verbesserte Rezeptur. Die einfachste und schnellste Lösung, um Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten. Das Spray auf Basis pflanzlicher Öle verbreitet einen appetitlichen Duft beim Backen: Ihre Kunden werden schon aus der Ferne angelockt. Obwohl Neumärker Trennback 100 während des Backvorgangs nach Vanille duftet, verändert es aber nicht den Geschmack. Trennback 100 lässt sich natürlich auch für Crêpesplatten oder andere Backformen einsetzen. Als Alternative ohne zusätzliches Aroma finden Sie unser Trennfix neutral beim Grillzubehör (Seite 93).

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 your baking plates. The spray based on vegetable oils spreads an appetising fragrance while baking: Your customers will be attracted from a distance. Although Neumärker Anti-Adherent Spray 100 smells like vanilla during the baking process, it does not change the taste. Of course you can also use the Anti-Adherent Spray 100 to grease crêpes plates or baking dishes and moulds. You can find our neutral Anti-Adherent Spray without additional flavour on page 93.

OPTIMIERT
IMPROVED



1x 600 ml	1x 00-90102	8,99* ▲
6x 600 ml	6x 00-90102	52,-* ▲
12x 600 ml	12x 00-90102	101,-* ▲



ZUBEHÖR

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 € 8,70* ▲



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 € 35,80* ▲

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

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 antihafbeschichtete 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



05-90074 € 5,30* ▲



Neusilberpinsel Nickel Silver Brush

00-90050

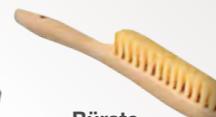
€ 4,84* ▲



Drahtbürste Wire Brush

00-90060

€ 4,14* ▲



Bürste Brush

00-90065

€ 4,95* ▲

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 garnish 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

€ 78,-* ▲



Backhandschuhe 1 Paar Baking Gloves 1 pair

00-90041 € 4,70* ▲



Puderzuckersieb Powder Sugar Sieve

feines und sparsames Sieben von Puderzucker • Kurbelmechanismus löst Klumpen beim Sieben auf • Edelstahl

fine and economic sieving of powder sugar • crank mechanism breaks lumps while sieving • stainless steel

160x140x145 mm

05-90290

€ 38,90* ▲



Bain-Marie Soßenbars auf Seite 85.
Bain Marie Sauce Bars on page 85.



Schokoladenschmelzer auf Seite 120.
Chocolate melters on page 120.





SWiNG-Backsystem SWiNG Baking System

Das neue Modell: Entnehmbare Backplatten erleichtern die Reinigung • neue 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

The new model: Removable baking plates facilitate the cleaning • new 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 • height-adjustable feet • baking plates not included

⚡ 230 V / 2 kW 📏 470/635 x 295 x 250/585 mm ⚖️ 9,3 kg
 🇩🇪 Made in Germany # 12-40420DT € 550,-*

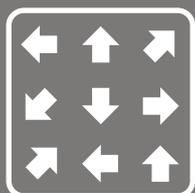
Die passenden Backplatten finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.

Please find the suitable baking plates on the following pages.



Die Backplatten werden durch einfaches Lösen einer Schraube vom Gerät entfernt.

The baking plates can be removed from the machine just by loosening one screw.



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!

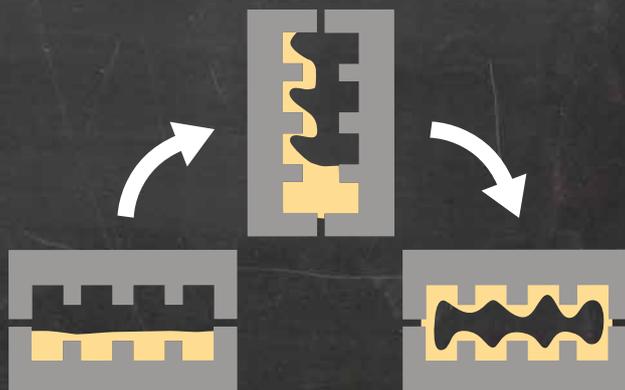
The removable baking plates and the new handle design facilitate cleaning tremendously!

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.



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

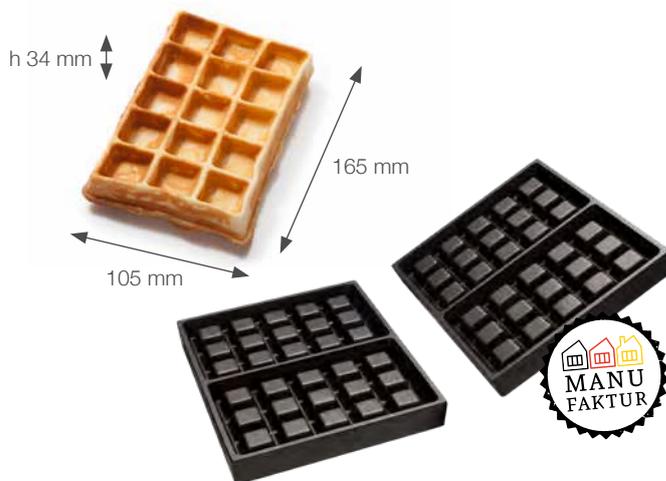
 3,1 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 31-40430

 Made in Germany

 359,-*



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

 359,-*



**Twist-Pop-Konzept
auf Seite 54.**

**Twist-Pop concept
on page 54.**

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

 28,-* ▲

Tischständer Table Stand

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

 10-40001

 84,-* ▲





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

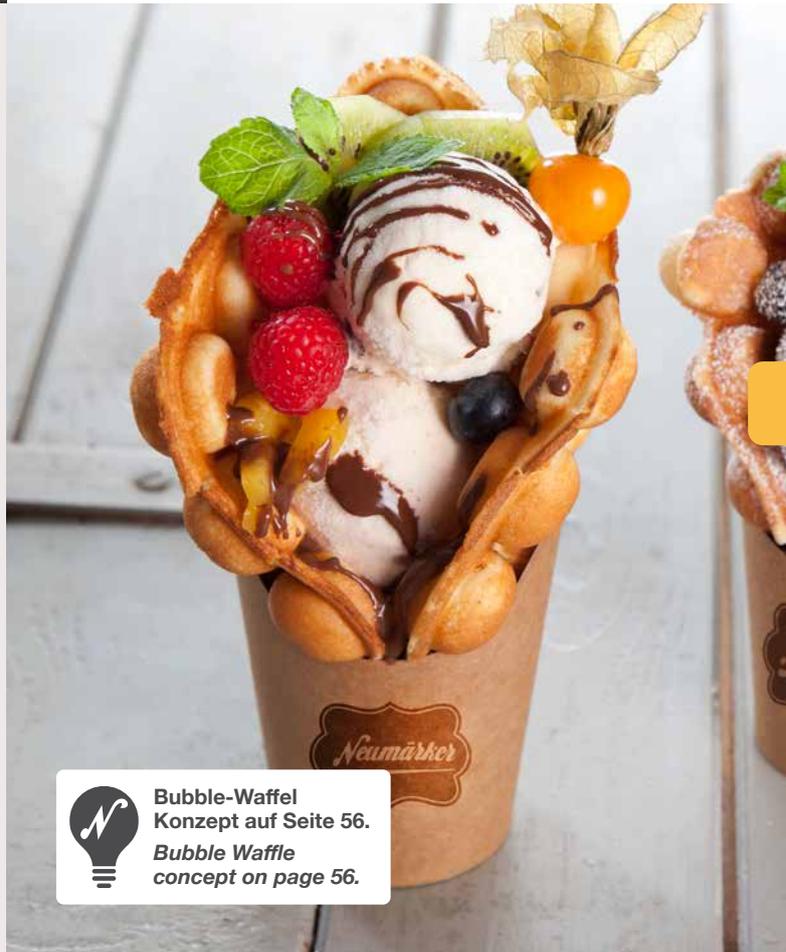
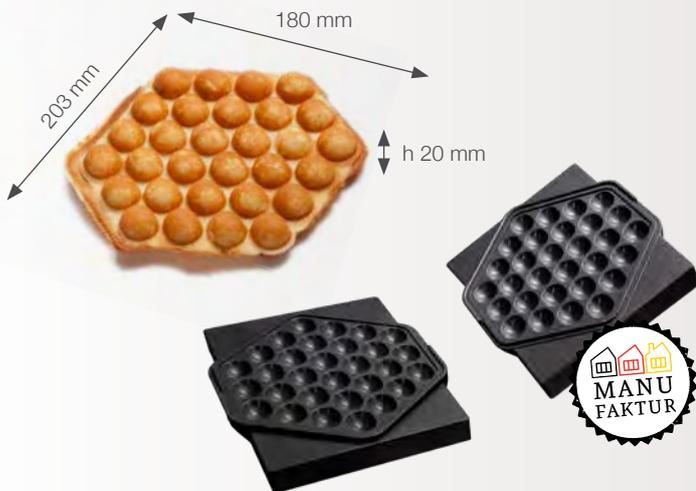
4,5 kg

Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

31-40431

Made in Germany

359,-*



Bubble-Waffel
Konzept auf Seite 56.
Bubble Waffle
concept on page 56.



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 ultrakurze 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

4,9 kg

Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

31-40433

Made in Germany

359,-*



Waffel-Pommes
Konzept auf Seite 58.
Waffle Fries
concept on page 58.



Der kreative Snack-Kuchen am Stiel

Perfekt für den Aktionsverkauf!
Das neue Konzept mit der schnellen Produktion im Cake Pop Maker ist ideal für Märkte und Feste.

The creative Snack Cake on a Stick

Perfect for the sale on markets and festivals! The new concept allows a quick preparation.

- + Ideal für den Straßenverkauf.
- + Platzsparender Aufbau der Geräte.
- + Einzigartige Form als visuelles Highlight.
- + Individualisierung des handgemachten Produktes schafft Aufmerksamkeit.
- + Schnelle und einfache Zubereitung.
- + Differenzierung von der Konkurrenz durch frisch hergestellte Cake Pops.

- + *Ideal for take-away.*
- + *Space-saving appliances.*
- + *Unique shape as visual highlight.*
- + *Individualisation of the hand-made product with chocolate or sprinkles.*
- + *Quick and easy preparation.*
- + *Distinguish your business from competitors with freshly made cake pops.*



INVESTITIONSKOSTEN INVESTMENT COST

909,-	SWING + Backplatten (Seite 51+52) <i>SWING + Baking Plates (page 51+52)</i>
340,-	Schokowärmer (Seite 120) <i>Chocolate Warmer (page 120)</i>
43,-	Speisenbehälter (Seite 228) <i>Food Container (page 228)</i>
84,-	Tischständer (Seite 52) <i>Table Stand (page 52)</i>
1376,-	Investitionskosten (€) Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK COST PER PIECE

0,16	Kuchenteig <i>Cake dough</i>
0,03	Holzstiel (Seite 52) <i>Wooden Stick (page 52)</i>
0,19	Wareneinsatz für 1 Twist Pop (€) Cost of sales for 1 Twist Pop (€)

Speisenbehälter

Perfekt für die griffbereite Aufbewahrung verschiedener Toppings. Details auf Seite 228.

Food Container

Perfect for the handy storage of various toppings. Details on page 228.

Cake Pop Maker Twist Pop®

Durch die Backplatten wird die Form der Twist Pop®s immer perfekt ausgebacken. Das Schwenken verteilt den Teig in der Backform. Die ideale Hitzeabgabe durch direkten Kontakt sorgt für kurze Backzeiten. Details auf Seite 51+52.

Cake Pop Maker Twist Pop®

Due to the baking moulds the Twist Pop®s will always appear with a perfect shape. The swiveling of the baking plates spreads the dough in the mould. The ideal heat transmission through direct contact provides short baking times. Details on page 51+52.



Schokowärmer

Einfach die Twist Pop®s in Schokolade tauchen und danach durch bunte Streusel oder andere Toppings drehen. Details auf Seite 120.

Chocolate Warmer

Just dip the Twist Pop®s into the chocolate and turn it afterwards through colourful sprinkles or other toppings. Details on page 120.

Holzstäbe

Die speziellen Holzstäbe aus Buchenholz sind besonders stabil. Das edle und glatte Hartholz ist sehr hochwertig und wird in Deutschland gefertigt. Details auf Seite 52.

Wooden Sticks

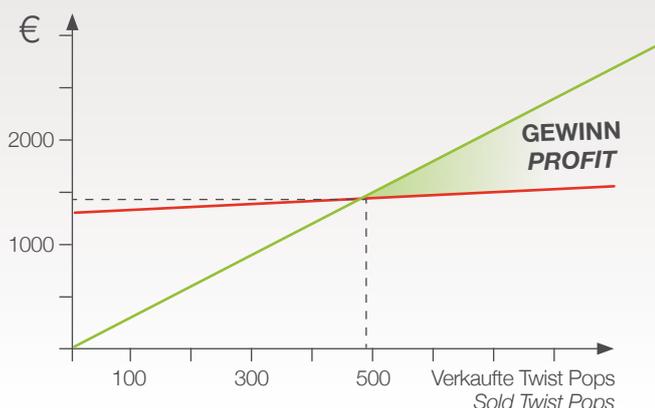
The special sticks made of beech are particularly solid. The smooth and noble high-quality hardwood is manufactured in Germany. Details on page 52.

Twist Pop® Ständer

Die attraktive Präsentation lockt Kunden an. Details auf Seite 52.

Twist Pop® Stand

The waffle stand helps you to attract the customers attention. Details on page 52.



2,81 €

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 3,00 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 3.00 €)

Bei nur 50 verkauften Twist Pops pro Tag können Sie **bereits nach 10 Tagen** Gewinn machen!

After only 10 days with 50 sold Twist Pops each you are able to make profit!



BUBBLE WAFFEL

BUBBLE WAFFLE



Der neue Trend

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

The new trend

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

INVESTITIONSKOSTEN
INVESTMENT COST

909,-

SWING + Backplatten (Seite 51+53)
SWING + Baking Plates (page 51+53)

1790,-

Speiseeisevitrine (Seite 144)
Ice Cream Display (page 144)

1712,-

Kühl-Display (Seite 146)
Cooling Display (page 146)

86,¹⁰

3 Spitztütenständer (Seite 48)
3 Cornet Stands (page 48)

4497,¹⁰

Investitionskosten (€)
Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK
COST PER PIECE

1,24

ca. 125g Bubble-Waffel-Mix (Seite 46)
approx. 125g Bubble-Waffle-Mix (page 46)

0,12

Eis
Ice Cream

0,35

Füllung
Filling

0,08

Spitztüte (Seite 48)
Cornet (page 48)

1,79

Wareneinsatz für 1 Waffel (€)
Cost of sales for 1 waffle (€)



- + **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.



Den komplett eingerichteten Verkaufswagen gibt's hier:

www.multitrailer.de

Speiseeisvitrine Ice

Die praktische Mini-Eisvitrine erlaubt das Lagern und Servieren von 2 oder 3 Eissorten mit wenig Platzbedarf. Details auf Seite 144.

Ice Cream Display

The clever mini ice cream display is perfect for storing 2 or 3 ice cream flavours on little space. Details on page 144.

Kühl-Display

Mit vielen verschiedenen Zutaten erhöhen Sie die Attraktivität. So können Ihre Kunden sich ihre individuelle Waffel kreieren. Details auf Seite 146.

Cooling Display

With many different ingredients you can increase your success. Let your customers create their individual waffles. Details on page 146.

Spitztüten

Einfach, günstig, praktisch. Servieren Sie Bubble Waffeln in Spitztüten aus Papier. Details auf Seite 48.

Cornets

Simple, inexpensive, handy. Serve your Bubble Waffles in paper cornets. Details on page 48.



Bubble Waffle Maker

Das neue Waffeleisen von Neumärker ist der erste Bubble Waffle Maker, der komplett in Deutschland gefertigt wird und im Einklang mit den CE-Normen ist. Neumärker Made-in-Germany: Professionelle Qualität für den Dauereinsatz. Details auf Seite 51+53.

Bubble Waffle Maker

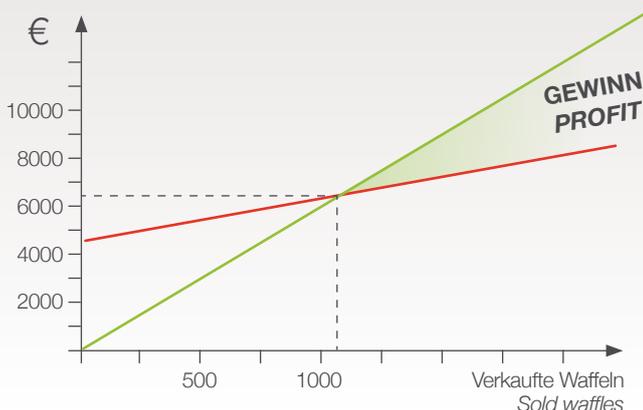
The new Neumärker waffle iron is the first Bubble Waffle Maker that is completely manufactured in Germany and that is in accordance with the CE standards Neumärker Made-in-Germany: Professional quality you can rely on. Details on page 51+53.

Bubble-Waffel-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 46.

Bubble-Waffle-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 46.



4,21 €

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 6,00 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 6.00 €)

Bei nur 50 verkauften Bubble Waffeln pro Tag können Sie **bereits nach 22 Tagen** Gewinn machen!

After only 22 days with 50 sold Bubble Waffles each you are able to make profit!



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 wit an exceptional product.*
- + *High profit: The fancy waffles animate your customers to buy with a high willingnes to pay.*
- + *Customer loyalty through a unique product.*
- + *Little space requirements: Perfect for the mobile application or as addition in a shop.*

INVESTITIONSKOSTEN
INVESTMENT COST

909,- SWING + Backplatten (Seite 51+53)
SWING + Baking Plates (page 51+53)

1048,- Soßenspender (Seite 108)
Sauce Dispenser (page 108)

78,- Waffelrost (Seite 50)
Waffle Grid (page 50)

86,¹⁰ 3 Spitztütenständer (Seite 48)
3 Cornet Stands (page 48)

2121,¹⁰ **Investitionskosten (€)**
Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK
COST PER PIECE

0,32 ca. 50g Waffel-Ready-Mix (Seite 44)
approx. 50g Waffle-Ready-Mix (page 44)

0,40 Soßen
Sauces

0,08 Spitztüte (Seite 48)
Cornet (page 48)

0,80 **Wareneinsatz für 1 Portion (€)**
Cost of sales for 1 portion (€)





Das perfekte Fast-Food-Waffle-Konzept mit unserem neuen Waffel-Burger auf Seite 25.

The perfect Fast Food Waffle concept with our new Waffle Burger on page 25.



Pommes-Waffleisen

Professionelle Made-in-Germany Qualität aus der Neumärker Manufaktur. Mit sekundengenau einstellbarem Digitaltimer für perfekte Backergebnisse. Details auf Seite 51+53.

Waffle Fries Maker

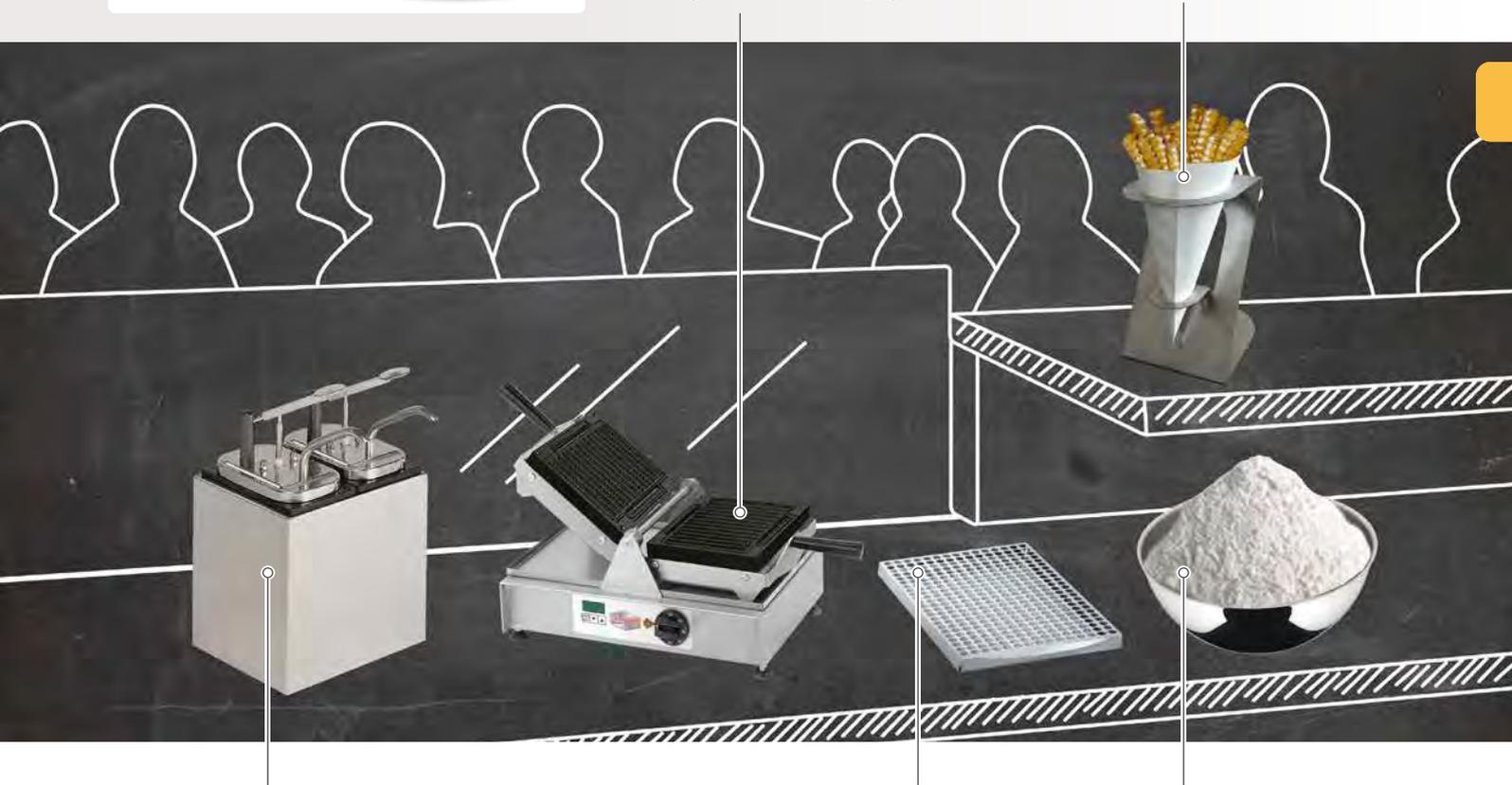
Professional Made-in-Germany quality from the Neumärker manufaktur. The digital timer is adjustable to the second and ensures perfect baking results. Details on page 51+53.

Spitztüten

Einfach, günstig, praktisch. Servieren Sie Pommes-Waffeln in Spitztüten aus Papier. Details auf Seite 48.

Cornets

Simple, inexpensive, handy. Serve your Waffle Fries in paper cornets. Details on page 48.



Soßenspender

Eine einfache und saubere Möglichkeit, verschiedene Dressings und Soßen schnell zu portionieren. Bei Bedarf auch für Selbstbedienung geeignet. Details auf Seite 108.

Sauce Dispenser

An easy and clean way to serve sauces and dressings quickly. Also suitable for self-service. Details on page 108.

Waffelrost

Krümel, Puderzucker und Co. fallen in die Auffangschale, der Arbeitsplatz bleibt sauber. Details auf Seite 50.

Waffle Grid

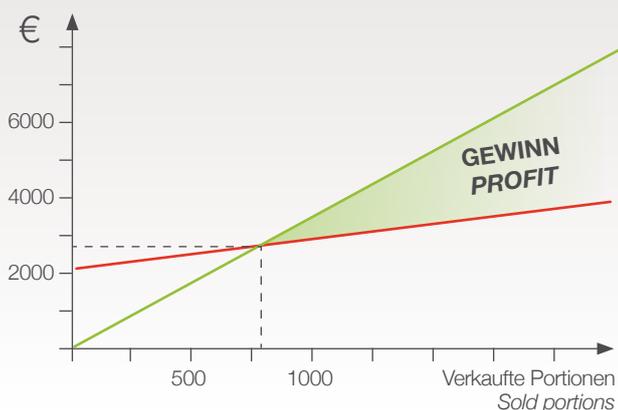
Crumbs and powder sugar fall through the grid, the work station stays clean. Details on page 50.

Waffle-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren. Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 44.

Waffle-Ready-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 44.



2,70 €

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 3,50 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 3.50 €)

Bei nur 50 verkauften Portionen pro Tag können Sie **bereits nach 16 Tagen** Gewinn machen!

After only 16 days with 50 sold portions each you are able to make profit!

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 perfekt 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

⚡ 230 V / 1,6 kW

📏 240/360 x 405 x 370/480 mm

📦 5 kg

12-40460

🇩🇪 Made in Germany

€ 555,-*

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

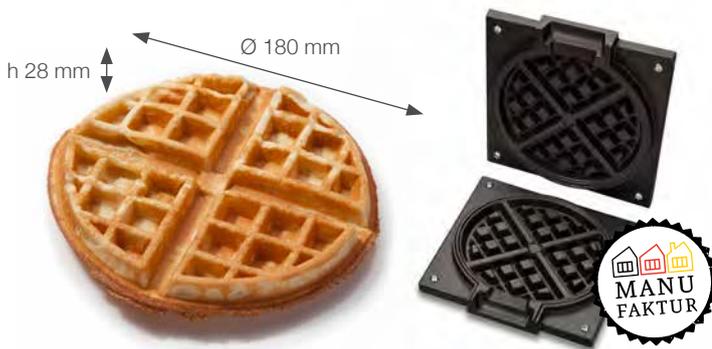
 5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40460

 Made in Germany

 € 399,-*



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.

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

 (20x) 40 x 40 x 27 mm

 5 kg

 Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 # 31-40462

 Made in Germany

 € 399,-*

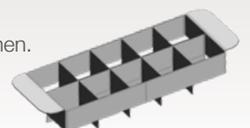


Waffo-Biss Schneidgitter | Waffo Bite Cutter

Waffelwürfel mit einem Handgriff voneinander trennen.
Divide the single waffle cubes with one movement.

 # 10-10063

 € 55,-* ▲





KARTOFFEL-WAFFEL

POTATO WAFFLE



Knusprig und herzhaft kartoffelig

Garniert mit Schinken, Quark, Lachs, Käse oder Apfelkompott sind Kartoffel-Waffeln die neue Snack-Idee.

Crispy with a savoury potato flavour

Prepared with bacon, sour cream, salmon, cheese or apple sauce potato waffles are the new snack idea.



- + Herzhafte Waffel als trendige Snack-alternative. Gesünder: Weniger Fett als Reibekuchen.
- + Bestechend in Form und Geschmack: Die neue Art Kartoffelteig in seiner Perfektion.
- + Ideal zur Ergänzung eines süßen Backwarenverkaufs.
- + Steigerung des Umsatzes durch eine Vielzahl von Additionsmöglichkeiten (Schinken, Käse etc.).
- + Differenzierung von der Konkurrenz durch abgestimmtes Gesamtkonzept.

- + Savoury waffle is a unique snack alternative. Healthier: Less fat than ordinary potato pancakes.
- + Convincing shape and taste: The new kind of potato dough at its best.
- + Ideal to complement a sweet pastry assortment.
- + Increasing sales through adding a wide variety of options (bacon, cheese, turkey etc.).
- + Distinguish your business from your competitors (giving you a unique selling proposition).

INVESTITIONSKOSTEN INVESTMENT COST

555,-	Vertikal-Backsystem (Seite 60) <i>Vertical Baking System (page 60)</i>
399,-	Kartoffel-Waffel Backplatten (Seite 63) <i>Potato Waffle Baking Plates (page 63)</i>
78,-	Multifunktions-Waffelrost (Seite 50) <i>Multi Function Waffle Grid (page 50)</i>

1032,- Investitionskosten (€)
Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK COST PER PIECE

0,26	ca. 40g Kartoffel-Waffel-Mix (Seite 46) <i>approx. 40g Potato-Waffle-Mix (page 46)</i>
0,24	Lachs, Quark, Käse etc. <i>Salmon, sour cream, cheese etc</i>

0,50 Wareneinsatz für 1 Waffel (€)
Cost of sales for 1 waffle (€)

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

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

 (2x) 173x88x20 mm

AL Antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

 Made in Germany

 5 kg

31-40461

€ 399,-*



Waffelrost

Krümel fallen in die Auffangschale, der Arbeitsplatz bleibt sauber. Details auf Seite 50.

Waffle Grid

Crumbs fall through the grid, the work station stays clean. Details on page 50.

Kartoffel-Waffel Backplatten

Zur Reinigung entnehmbar. Mit Antihafbeschichtung. Details siehe oben.

Potato Waffle Baking Plates

Removable for cleaning. With a non-stick coating. Details above.

Vertikal-Backsystem

mit sekundengenau einstellbarem Digitaltimer, damit keine Waffeln verbrennen. Details auf Seite 60.

Vertikal Baking System

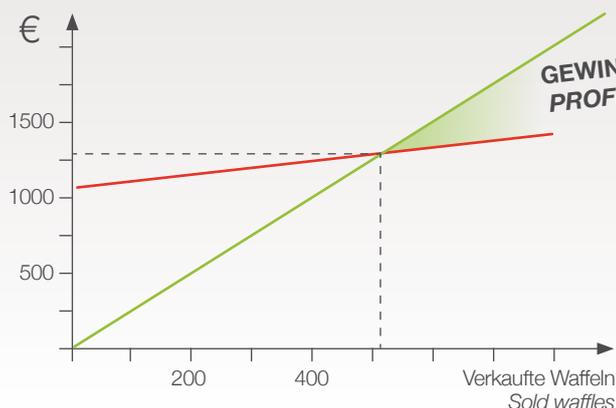
with digital timer adjustable to the second to prevent the waffles from burning. Details on page 60.

Kartoffel-Waffel-Mix

Außen knusprig und innen zart, schmecken herzhaft pikant. Und das bei gerade mal 200 kcal auf 100g. Details auf Seite 46.

Potato-Waffle-Mix

Crispy and tender inside, with have a savoury potato flavour. And less than 200 kcal in 100g. Details on page 46.



2,00 €

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 2,50 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 2.50 €)

Bei nur 50 verkauften Kartoffel-Waffeln pro Tag können Sie **bereits nach 11 Tagen Gewinn** machen!

After only 11 days with 50 sold Potato Waffles each you are able to make profit!

CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS



Classic Waffeleisen

Gastronomie-Waffeleisen von Neumärker haben sich über Jahrzehnte bewährt und sind zum Inbegriff für professionelle Waffeleisen geworden. Sie sind robust, platzsparend und zuverlässig. Eigenschaften, die Ihnen als Gastronom wichtig sind und den Erfolg Ihres Geschäftes garantieren. Mit Edelstahlgehäuse und massiven Gussplatten ausgestattet sind die Geräte bei richtiger Pflege jahrelang beständig.

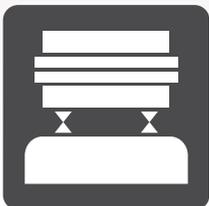
Classic Waffle Makers

Neumärker Waffle Makers have proven their benefits for decades and became the symbol for professional waffle machines. They are robust, space-saving and reliable. These qualities are important and guarantee the future success of your business. Equipped with a stainless steel casing and solid baking plates the machines are long-lasting with a proper maintenance.



Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 18-42) • Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffeleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 18-42) • stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand



Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden.

The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and electronic damage caused thereby.



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.



Ein-/Ausschalter: Damit Ihr Neumärker Waffeleisen sicher vom Strom getrennt werden kann, einfach den Schalter bedienen. Eine Signallampe zeigt visuell, ob die Stromzufuhr vorhanden ist.

On/off switch: Easily pushing the button in order to remove power supply from your waffle iron. The signal light shows if the power supply is active or not.

Digitaltimer: Der digitale Countdown weist Sie mit einem akustischem Signal darauf hin, dass die Waffel den perfekten Garpunkt erreicht hat. Bei gleicher und richtiger Zeit wird das Anbrennen der Waffel vermieden. Sekundengenau einstellbar, mit großem Display.

Digital timer: The digital timer reminds you with an acoustic signal to remove the waffle from the iron. The timer prevents burned waffles while adjusting the right and equal time. Precise time control and big display.

Kontrollleuchte: Hier können Sie ablesen, ob das Waffeleisen noch aufheizt oder bereits auf Betriebstemperatur ist.

Pilot light: Here you can see whether the waffle maker is still heating up or the operating temperature is reached.

Temperaturregler: Hier stellen Sie die gewünschte Betriebstemperatur ein. Das Gerät hält die Temperatur automatisch und heizt bei Bedarf nach.

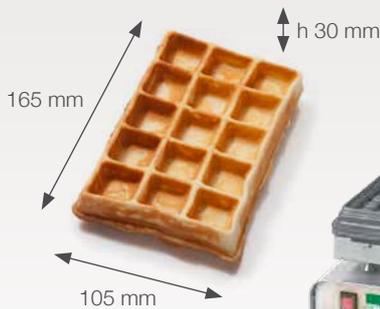
Temperature control: Here you can adjust the required operating temperature. The machine maintains the temperature automatically and heats if required.



Brüsseler Waffel Brussels Waffle

Die traditionelle Waffel der Benelux-Region. Der Klassiker!

The traditional waffle of the Benelux region. The classic!



Made in Germany



165 x 105 x 30 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates

DE	UK	US	Waffle Grid	Power	Dimensions	Weight	Model	Price
Brüsseler Waffel I	Brussels Waffle I	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	22 kg	12-40715 DT	898,-*
Brüsseler Waffel II	Brussels Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	44 kg *	12-40745 DT	1662,-*

Lorrainewaffel Lorraine Waffle

Die kompakte Variante der klassischen, eckigen Belgischen Waffeln.

The compact variation of the classic square Belgian waffles.



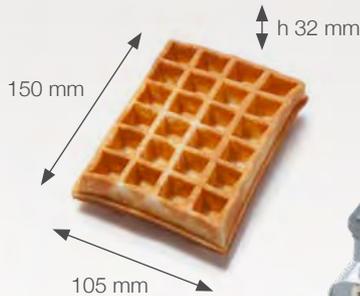
Made in Germany



150 x 105 x 32 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates



DE	UK	US	Waffle Grid	Power	Dimensions	Weight	Model	Price
Lorrainewaffel I	Lorraine Waffle I	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	19 kg	12-40712 DT	898,-*
Lorrainewaffel II	Lorraine Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40742 DT	1662,-*

Kantwaffel Kant Waffle

Optisch an die Brüsseler Waffel angelehnt, aber etwas kleiner und dünner. Eine leichte Snack-Waffel im klassischen Format.

Similar look to the Brussels Waffle, but smaller and thinner. This is a light snack waffle with a classic design.



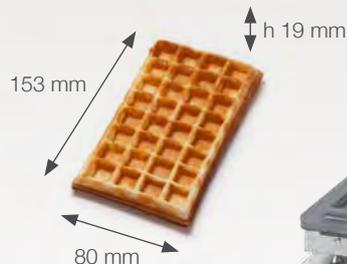
Made in Germany



153 x 80 x 19 mm



Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates



DE	UK	US	Waffle Grid	Power	Dimensions	Weight	Model	Price
Kantwaffel I	Kant Waffle I	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40714 DT	898,-*
Kantwaffel II	Kant Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40744 DT	1662,-*

CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS



Neumärker Classic Waffeleisen

Neumärker Classic Makers

Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 18-42).
 Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffeleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

*All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 18-42).
 stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand*



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.



Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden.

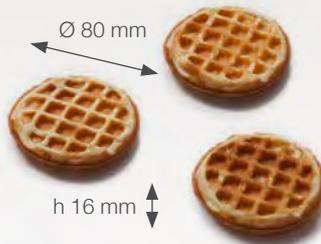
The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and electronic damage caused thereby.

Waffel-Taler

Waffle Coin

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

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



Made in Germany

Ø 80 x h 16 mm

Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates



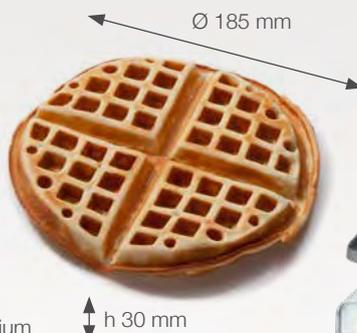
Waffel-Taler I	Waffle Coin I	1	6x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg	12-40716 DT	898,-*
Waffel-Taler II	Waffle Coin II	2	12x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40746 DT	1662,-*

Americano

Americano

Die amerikanische Frühstückswaffel wird typischerweise mit Bacon und Ahornsirup serviert und ist sehr sättigend.

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



Made in Germany

Ø 185 x h 30 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium baking plates



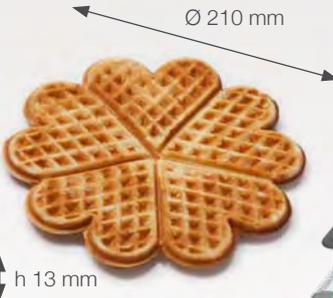
Americano I	Americano I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	12-40721 DT	898,-*
Americano II	Americano II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	34 kg *	12-40751 DT	1662,-*



Herzwaffel, groß Heart Waffle, big

Das Motiv der klassischen Bergischen Waffel. In Deutschland die wahrscheinlich bekannteste und älteste Form.

The classic Bergisch Waffle. In Germany probably the most popular waffle with a long tradition.



Made in Germany

Ø 210 x h 13 mm

h 13 mm

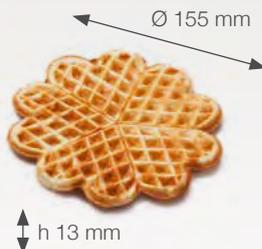
Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates

							#	€
Herzwaffel, groß I	Heart Waffle, big I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	18 kg	12-40720 DT	898,-*
Herzwaffel, groß II	Heart Waffle, big II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40750 DT	1662,-*

Herzwaffel, klein Heart Waffle, small

Eine kleinere Version der beliebten Herzwaffel. Kompakte Form, dafür etwas dicker.

A smaller version of the popular Heart Waffle. Compact form but a little bit thicker.



Made in Germany

Ø 155 x h 13 mm

h 13 mm

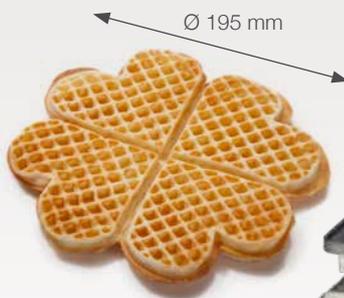
Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates

							#	€
Herzwaffel, klein I	Heart Waffle, small I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	12-40719 DT	898,-*
Herzwaffel, klein II	Heart Waffle, small II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg *	12-40749 DT	1662,-*

Sunny Waffel Sunny Waffle

Eine modernere Ausführung der Herzwaffel mit 4 statt 5 Herzen. Das Muster ist hier quadratisch.

A modern design of the Heart Waffle with 4 instead of 5 hearts. This waffle has a square pattern.



Made in Germany

Ø 195 x h 20 mm

h 20 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium baking plates

							#	€
Sunnywaffel I	Sunny Waffle I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	12-40732 DT	898,-*
Sunnywaffel II	Sunny Waffle II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40763 DT	1662,-*

CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS



Herzwaffel am Stiel Heart Waffle on a Stick

Knabber-Hezen 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.

- (4x) 135 x 130 x 32 mm **GG** Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates
- 230 V / 2,2 kW 310 x 340 x 250 mm 24 kg
- Made in Germany **#** 12-40711 DT 898,-*

Holzstiele auf Seite 33.
Wooden sticks on page 33.

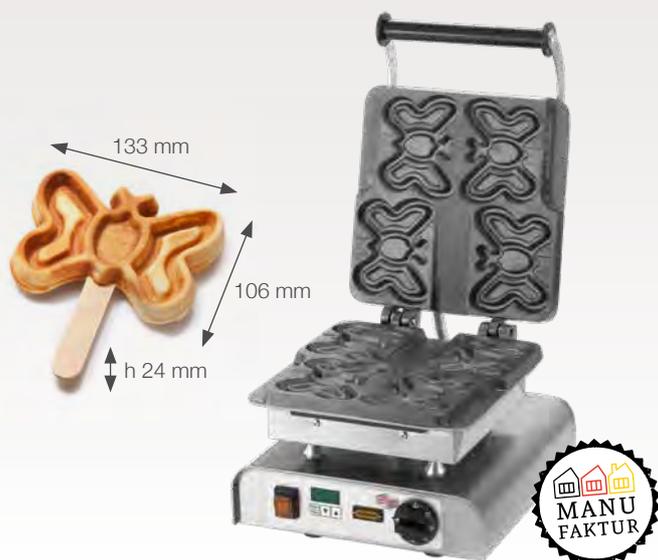


Bärchen am Stiel Bears on a Stick

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.

- (4x) Ø 120 x 18 mm **AL** Backplatten antihafbeschichtetes Alu
Non-stick coated aluminium baking plates
- 230 V / 2,2 kW 310 x 340 x 250 mm 12 kg
- Made in Germany **#** 12-40731 DT 898,-*



Butterfly am Stiel Butterfly on a Stick

Perfekt für Kinder- oder Park- und Gartenfeste im Frühling. Die süßen Schmetterlinge lassen sich farblich mit Zuckerguss oder Zuckerperlen verzieren.

Perfect für childrens parties or for park and garden festivals. You can decorate the sweet butterflies with sugar pearls or coloured sugar icing.

- (4x) 106 x 133 x 24 mm **GG** Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates
- 230 V / 2,2 kW 310 x 340 x 250 mm 20 kg
- Made in Germany **#** 12-40737 DT 898,-*

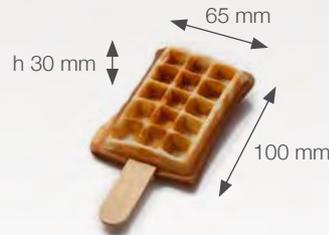


Rahmwaffel am Stiel Cream Waffle on a Stick

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

Small waffles on a stick with the well-established square shape. An ideal portion size for children and in case of a ravenous appetite.

-  (6x) 65 x 100 x 30 mm
-  Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates
-  230 V / 2,2 kW
-  310 x 340 x 250 mm
-  21 kg
-  Made in Germany
-  12-40713 DT
-  898,-*

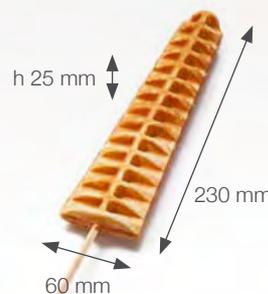


Lolly am Stiel - Grauguss Lolly on a Stick - Cast Iron

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.

-  (4x) 60 x 230 x 25 mm
-  Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates
-  230 V / 2,2 kW
-  310 x 340 x 250 mm
-  26 kg
-  Made in Germany
-  12-40738 DT
-  898,-*



Lolly am Stiel - Aluminium Lolly on a Stick - Aluminium

Alternative Ausführung mit antihafbeschichteter Aluminiumgussplatte: Einfache Reinigung, leichtes Lösen der Waffeln, muss weniger eingefettet werden. Dafür ist die Oberfläche, wie bei allen Antihafbeschichtungen, empfindlicher als Grauguss und es muss entsprechend vorsichtig, ohne Metallwerkzeuge gearbeitet werden.

Alternative model with non-stick coated cast aluminium plate: Easy cleaning, waffles release without sticking, less greasing necessary. On the other hand you have to work more carefully and without the use of metal tools. The surface is, like all non-stick coatings, more sensitive than pure cast iron.

-  (4x) 60 x 230 x 25 mm
-  Backplatten antihafbeschichtetes Alu
Non-stick coated aluminium baking plates
-  230 V / 2,2 kW
-  310 x 340 x 250 mm
-  14 kg
-  Made in Germany
-  12-40734 DT
-  898,-*

 Holzstiele auf Seite 32.
Sticks on page 32.

 Konzept auf Seite 30.
Concept on page 30.

CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS



Crêpes-Eisen

Crêpes Maker

Französische Crêpes ganz einfach und dabei gleichmäßig in Größe und Stärke backen. Besonders bei wechselndem Personal eine sichere Lösung für beständige Produktqualität.

Easy baking of French crepes with a consistent size and thickness. Especially with changing personnel a solution for steady product quality.

Made in Germany

Ø 300 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium baking plates



Verkaufen Sie bereits Snacks? Mit Ihren vorhandenen Zutaten können Sie zusätzlich auch leckere Wraps oder Crêpes befüllen! Erweitern Sie ihr Snacksortiment mit unseren platzsparenden Crêpes-Eisen!

Do you already sell snacks? You can use your existing ingredients to fill delicious wraps or crêpes! Expand your range of snacks with our space-saving Crêpes Maker!



Crêpes-Eisen	Crêpes Maker	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	18 kg	12-40729 DT	898,-*

Blinis

Blinis

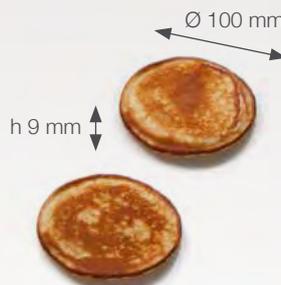
Kleine Hefepfannkuchen, traditionell aus Russland. Am gängigsten ist ein Topping aus saurer Sahne mit Kaviar oder Lachs.

Little yeast pancakes, traditionally from Russia. Mostly topped with sour cream and caviare or salmon.

Made in Germany

Ø 100 x h 9 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium baking plates



Blinis I	Blinis I	1	5x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	19 kg	12-40725 DT	898,-*
Blinis II	Blinis II	2	10x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	28 kg *	12-40769 DT	1662,-*

Pfannkuchen

Pancake

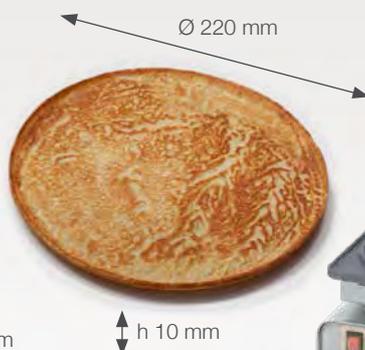
Beliebte Pfannkuchen, perfekt in Form und Farbe aus dem Waffeleisen. Besonders lecker mit Apfelstücken im Teig.

Popular pancakes, perfectly shaped and even coloured from the waffle maker. Delicious with apples mixed into the dough.

Made in Germany

Ø 220 x h 10 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium baking plates



Pfannkuchen I	Pancake I	1	1x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	12 kg	12-40717 DT	898,-*
Pfannkuchen II	Pancake II	2	2x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	23 kg *	12-40747 DT	1662,-*

Neumärker Classic Waffeleisen

Neumärker Classic Makers

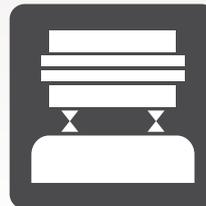
Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 18-42).
 Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffeleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 18-42).
 stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.



Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden.

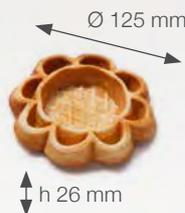
The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and electronic damage caused thereby.

Waffeltörtchen

Waffle Tart

Grenzen Sie sich von der Konkurrenz ab! Stärken Sie das Image Ihres Eiscafé's mit dekorativen, hausgemachten Eisschälchen.

Distinguish yourself from your competitors! Increase your market awareness with creative home-made bowls for your ice-cream.



Made in Germany

Ø 125 x h 26 mm

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss
 Uncoated cast iron baking plates



Waffeltörtchen I	Waffle Tart I	1	4x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg	12-40736 DT	898,-*	
Waffeltörtchen II	Waffle Tart II	2	8x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	40 kg *	12-40741 DT	1662,-*	

Eiswaffel

Ice Waffle

Ist Ihre Eiscreme bereits hausgemacht? Dann backen Sie doch Ihre Hörnchen und Schälchen auch selbst. Ihre Kunden werden es schätzen!

Do you offer home-made ice cream? Why don't you also bake the cones yourself? Your customers will appreciate it!



Made in Germany

260 x 260 mm

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss
 Uncoated cast iron baking plates

Zubehör auf Seite 41.
 Accessories on page 41.



Eiswaffel I	Ice Waffle I	1	-	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40710 DT	898,-*	
Eiswaffel II	Ice Waffle II	2	-	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40740 DT	1662,-*	

CLASSIC WAFFELEISEN

CLASSIC WAFFLE MAKERS



Neumärker Classic Waffeleisen

Neumärker Classic Makers

Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 18-42). Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffeleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 18-42). stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.



Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden.

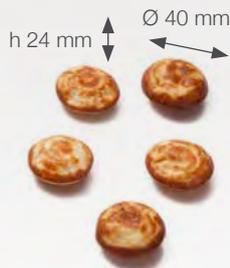
The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and electronic damage caused thereby.

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.



Made in Germany

Ø 40 x h 24 mm

AL Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium baking plates



Waffelbällchen I	Waffle Balls I	1	25x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	20 kg	12-40724 DT	898,-*	
Waffelbällchen II	Waffle Balls II	2	50x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	36 kg *	12-40754 DT	1662,-*	

Stroopwaffel

Stroop Waffle

Die holländische Spezialität mit einem Kern aus Karamellsirup. Servieren Sie die Stroopwaffel als Tassendeckel für Heißgetränke: Der Dampf bringt Waffel und Sirup auf die perfekte Temperatur!

The Dutch specialty with a caramel syrup core. Serve the waffles as a cup lid for hot beverages: The steam gives the perfect temperature to the waffle and the syrup!



Made in Germany

250 x 250 mm

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates



Stroopwaffel I	Stroop Waffle I	1	-	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40733 DT	898,-*	
Stroopwaffel II	Stroop Waffle II	2	-	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	31 kg *	12-40743 DT	1662,-*	



X-Waffel

X-Waffle

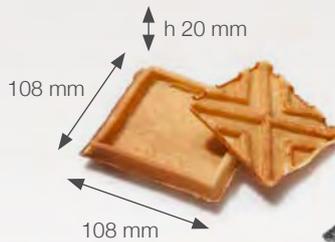
Das besondere Waffel Sandwich kann beliebig gefüllt werden. Perfekt für Unterwegs: Es werden weder Besteck noch ein Teller benötigt!

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

Made in Germany

108 x 108 x 20 mm

Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates



Konzept auf Seite 38.
Concept on page 38.



X-Waffel I	X-Waffle I	1	2x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40704 DT	898,-*
X-Waffel II	X-Waffle II	2	4x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	32 kg *	12-40764 DT	1662,-*

Baguette-Waffel

Baguette Waffle

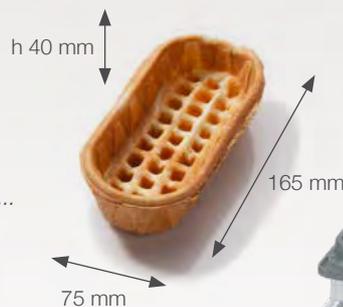
Die Baguette-Körbchen lassen sich kreativ befüllen. Eiscreme, Obstsalat oder mit einem herzhaften Teig ideal für Pilze, Gemüse, Salate...

The baguette baskets can be filled very creatively. Ice cream, fruit salad or with a salty dough ideally for mushrooms, vegetables, salads...

Made in Germany

75 x 165 x 40 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium baking plates



Baguette-Waffel I	Baguette Waffle I	1	3x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	13 kg	12-40722 DT	898,-*
Baguette-Waffel II	Baguette Waffle II	2	6x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	30 kg *	12-40752 DT	1662,-*

Sandwich

Sandwich

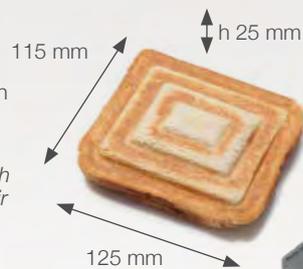
Der professionelle Sandwich Maker für gefüllte Sandwich Toasts. Die massiven Backplatten sorgen für Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung, damit Ihre Toasts immer perfekt werden.

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

Made in Germany

115 x 125 x 25 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium baking plates



Sandwich I	Sandwich I	1	4x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	12-40718 DT	898,-*
Sandwich II	Sandwich II	2	8x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	28 kg *	12-40748 DT	1662,-*

CHURROS & DONUTS

CHURROS & DONUTS



Neumärker Classic Waffeleisen

Neumärker Classic Makers

Bei allen Classic Waffeleisen sind die Backplatten fest verschraubt (Backsystem mit auswechselbaren Backplatten auf den Seiten 18-42). Gehäuse Edelstahl • fest montierte Backplatte • mit Digitaltimer • Thermostat • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • alle Waffeleisen II enthalten 2 Bedienfelder inkl. aller Steuerelemente für ein separates Steuern beider Seiten • doppelte Waffeleisen auf Anfrage auch als 230 V-Modelle lieferbar

All Classic Waffle Makers have fixed baking plates (Baking System with changeable baking plates on the pages 18-42). stainless steel casing • fix mounted baking plates • with digital timer • thermostat • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • all Waffle Makers II are equipped with 2 control terminals incl. all control elements for a separate operation of both sides • double waffle makers also available as 230 V models on demand



Einfache Fingerbedienung des Timers. Wählen Sie die Zeit anhand der Pfeile aus und aktivieren Sie den Timer mit der Start-Stop-Schaltfläche.

Easy touch navigation of the timer pad. Select the time while using the arrows and activate the timer with the on/off button.



Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden.

The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and electronic damage caused thereby.

Churros

Churros

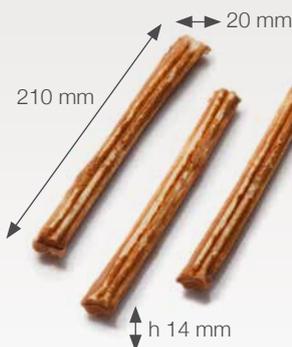
Der beliebte Snack zum Dippen aus Spanien als fettarmes Backprodukt. Wir empfehlen die Kombination mit dickflüssiger Trinkschokolade.

The popular Spanish snack for dipping now as a lower-fat baking product. We recommend the combination with a thick hot chocolate drink.

Made in Germany

210 x 20 x 14 mm

Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates



Churros I	Churros I	1	10x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	16 kg	12-40728 DT	898,-*
Churros II	Churros II	2	20x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg *	12-40758 DT	1662,-*

Dony Donut

Dony Donut

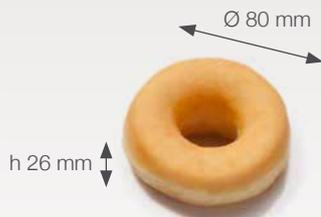
Leckere Donuts als fettarm gebackene Variante aus dem Waffeleisen.

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

Made in Germany

Ø 80 x h 26 mm

Backplatten antihafbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium baking plates



Dony Donut I	Dony Donut I	1	9x	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	12-40761 DT	898,-*
Dony Donut II	Dony Donut II	2	18x	400 V / 4,4 kW	610 x 340 x 250 mm	33 kg *	12-40762 DT	1662,-*



Automatische Donut-Maschine Twin Lane Automatic Donut Maker Twin Lane

Neumärker Twin Lane ist die neue, vollautomatische Donutmaschine für die Produktion von bis zu 240 Donuts pro Stunde. Durch den geringen Platzbedarf von gerade einmal 790 x 550 mm, der hohen Produktivität und dem regulären 230 V Stromanschluss ist die Twin Lane perfekt für den mobilen Einsatz auf Volksfesten, Märkten und anderen Veranstaltungen mit begrenztem Platz. Die professionelle Donutmaschine ist einfach zu bedienen, zu reinigen und zu warten. • Produziert ca. 4 Donuts jede Minute • Fettwanne 8 Liter mit Ablasshahn • 7 Liter Teigportionierer • Einstellbare Backzeit und Temperatur • Größe/Gewicht der Donuts einstellbar • Gehäuse aus Edelstahl AISI 304

Neumärker Twin Lane is the new, fully automatic donut machine for producing up to 240 donuts per hour. The small footprint of just 790 x 550 mm, the high productivity and the regular 230 V power connection make the Twin Lane perfect for mobile use at festivals, markets and other events with limited space. The professional donut machine is easy to operate, clean and maintain. • Produces approx. 4 donuts every minute • Oil pan 8 liters with drain valve • 7 liters dough portioner • Adjustable baking time and temperature • Size/weight of the donuts adjustable • AISI 304 stainless steel casing



**NEU
NEW**

230 V / 2,65 kW

05-50154

790 x 550 x 600 mm

€ 6350,-* ▲

27 kg *



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 Frittieroste 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 • Kontrollleuchte • 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

€ 675,-*



CHURROS & CRÊPES

CHURROS & CREPES



Befestigung
für Churros-
Fritteuse
Mount for
Churros Fryer

06-50149-00

€ 498,-*

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 zur Befestigung an der Tischkante (Gesamttiefe 460 mm) • Befestigung nicht im Lieferumfang enthalten

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 for attachment to the table edge (overall depth 460mm) • mount not included

⚡ 230 V / 300 W

kg 25,5 kg *

📏 270 x 230 x 810 mm

05-40254

🇪🇺 Made in Europe

€ 8117,-*



🇺🇸 Made in USA

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 mm - Not suitable for wider frying basins

📏 648 x 407 x 880 mm

kg 16 kg *

05-40253

€ 2474,-*

Churros-Ready-Mix

Der schnelle und einfache Weg zu perfekten Churros. Besonders knusprig und lecker. Der Mix muss nur mit kaltem Wasser angerührt werden und kann so ideal zwischendurch nachproduziert werden. Sehr praktisch im mobilen Einsatz, da keine frischen Zutaten benötigt werden. 10 kg Mix ergeben ca. 90-150 Churros (abhängig von der Größe der Churros).

The quick and easy way to make perfect Churros. Particularly tasty and crispy. The mix has just to be prepared with cold water. Thus it is ideal for producing occasionally if required. Due to the lack of fresh ingredients it is very convenient for the mobile application. 10 kg mix create approx. 90-150 churros (depending on the size of the churros).



kg 10 kg

📊 10 kg Mix -> ca. 90-150 Churros

05-20130

🥄 1 kg Mix + 1 Liter Wasser (water)

€ 94,50* ▲

**NEU
NEW**

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. • Schnell und sauber: Kein Kleckern mit der Kelle. Sobald der Vorratsbehälter mit Teig gefüllt ist, können Sie ohne Unterbrechung durchproduzieren. Und der Arbeitsbereich bleibt sauber! • Ideal für Streetfood-Festivals, Volksfeste, Kirmes oder Märkte: Mit La Crêperie können Sie bis zu 120 Crêpes pro Stunde backen • Platzsparend: Es wird nur etwa 95 x 30 cm Stellfläche benötigt. Kein zusätzlicher Platzbedarf für Teigbehälter oder Wasserschale durch den vertikalen Aufbau von La Crêperie. Sie benötigen auch keinen Arbeitsbereich zum Belegen der Crêpes. Während der Crêpe nach dem Wenden fertig backt, können Sie dies direkt auf der Backplatte tun. • 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!) • Abmessungen der Backplatte: 497 x 200 mm • Teigbehälter 5 Liter

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 crepes will turn out perfectly. • Quick and clean: No spilling with a ladle. As soon as the storage container is filled with dough, you can produce without interruption. And the working area stays clean! • 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. Due to the vertical design of La Crêperie there is no need for additional space for a dough container or a water bowl. A working area for topping the crepes is also not required. While the crepe finishes baking after turning, you can do this directly on the baking plate. • 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!) • Baking plate dimensions: 497 x 200 mm • Dough container 5 liters



Made in Europe

**Perfekte Crêpes,
ganz einfach, schnell
und sauber! Die einzigartige
Crêpesmaschine mit rollendem
Teigverteiler.**

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

824/945 x 264 x 100/484 mm

230 V / 2,11 kW 15 kg *

05-40821 3150,-*



Churros-Fritteusen Churros Fryers

komplett aus Edelstahl • Becken aus einem Stück • dreisprachiges Menü für zweifach programmierbares Thermostat • Controlling von Laufzeit und Verbrauch • energieeffiziente Isolierung • spezielles Heizkörper-Design für bis zu 30% weniger Ölverbrauch • einfaches Befestigungssystem für Churros-Maschinen

completely made of stainless steel • single-piece basin • menu for dual programmable thermostat in 3 languages • run-time and consumption control • energy-efficient insulation • special heating element design for up to 30% oil savings • easy fastening system for churros machines

Made in Europe

Beckengröße tub size					
20 Liter	400 V / 10 kW	730 x 730 x 870 mm	80 kg *	05-50150	12595,-*
30 Liter	400 V / 13 kW	830 x 830 x 870 mm	90 kg *	05-50149	14295,-*
40 Liter	400 V / 16 kW	930 x 930 x 870 mm	100 kg *	05-50152	15895,-*

CRÊPES

CREPES



Crêpes-Konzept auf Seite 82.
Crepes concept on page 82.

Crêpes Aktiv Crepes Active

Gehäuse Edelstahl • fest montierte Graugussbackplatte • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing • fix mounted cast iron baking plate • thermostat with on/off function • pilot light • height-adjustable feet

Made in Germany

GG 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	595,-*
Crêpes Aktiv II	2x Ø 400 mm	2x 230 V / 2x 3,2 kW	845 x 400 x 165 mm	40 kg *	12-40906	1099,-*



Abnehmbare Hygieneschutzplatte aus Edelstahl
Removable hygienic protection plate stainless steel

01-40910-00
124,-* ▲

Crêpes Dame Crepes Dame

Gehäuse Edelstahl • fest montierte Graugussbackplatte • Ein-/Ausschalter • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Hygieneschutzplatte nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • fix mounted cast iron baking plate • on/off switch • thermostat • pilot light • height-adjustable feet • hygienic protection plate not included

Made in Germany

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates



Crêpes Dame I	1x Ø 375 mm	230 V / 3 kW	585 x 480 x 220 mm	20 kg	12-40910	689,-*
Crêpes Dame II	2x Ø 375 mm	400 V / 6 kW	930 x 480 x 220 mm	42 kg *	12-40920	1288,-*

Okta Crêpes Okta Crepes

Gehäuse Edelstahl • fest montierte Graugussbackplatte Ø 400 mm • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing • fix mounted 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

613,-*





Crêpes-Ready-Mix

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!

Since no fresh ingredients are required the dough can easily be prepared occasionally. After adding water and oil you can directly start baking your crêpes.



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

10 kg Mix -> ca. 400 Crêpes

10 kg

05-20136

€ 62,- ▲



Trennback 100 Anti-Adherent Spray 100

Jetzt noch besser: Optimierter Sprühkopf und verbesserte Rezeptur. Die einfachste und schnellste Lösung, um Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten. Das Spray auf Basis pflanzlicher Öle verbreitet einen appetitlichen Duft beim Backen: Ihre Kunden werden schon aus der Ferne angelockt. Obwohl Neumärker Trennback 100 während des Backvorgangs nach Vanille duftet, verändert es aber nicht den Geschmack. Trennback 100 lässt sich natürlich auch für Waffeleisen oder andere Backformen einsetzen. Als Alternative ohne zusätzliches Aroma finden Sie unser Trennfix neutral beim Grillzubehör (Seite 93).

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 your baking plates. The spray based on vegetable oils spreads an appetising fragrance while baking: Your customers will be attracted from a distance. Although Neumärker Anti-Adherent Spray 100 smells like vanilla during the baking process, it does not change the taste. Of course you can also use the Anti-Adherent Spray 100 to grease waffle plates or baking dishes and moulds. You can find our neutral Anti-Adherent Spray without additional flavour on page 93.

	#	€
1 x 600 ml	1 x 00-90102	8,99* ▲
6 x 600 ml	6 x 00-90102	52,-* ▲
12 x 600 ml	12 x 00-90102	101,-* ▲

**OPTIMIERT
IMPROVED**



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 € 36,90* ▲



Ersatz-Filz pads, 10 Stk. Spare Felt Pads, 10 pcs

06-90085-00 € 55,60* ▲



Teigwender Klingenslänge 350 mm Turner for Crêpes blade length 350 mm

00-90095 € 32,50* ▲



Natur-Abriebstein Natural Abrasive Stone

reinigt 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 € 40,-* ▲



Crêpesverteiler Crêpes Spreader

200 x 200 mm

	#	€
Holz Wood	00-90090	5,90* ▲
Aluminium	05-90120	26,-* ▲



CRÊPES

CREPES



**OPTIMIERT
IMPROVED**



Economic Crêpes Elektro 2.0 Economic Crepes Electric 2.0

Hoch-professionelle Crêpesplatte für eine intensive Nutzung • 3 sternförmig angeordnete Heizkörper für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • Effiziente Energienutzung durch optimalem Kontakt zwischen Heizkörper und Gussteil • Die Wärmeisolierung vermeidet Hitzeverluste • Plangeschliffene Crêpesplatte Ø 400 mm aus Gusseisen • Thermostatische Regelung 50-300°C mit integriertem Ein-/Ausschalter • Gehäuse Edelstahl • Kontrollleuchte

Highly professional crêpe plate for intensive use • 3 star-shaped arranged heating elements for even heat distribution • Efficient use of energy due to optimal contact between heating element and cast iron plate • Heat insulation avoids heat loss • Grinded cast iron crêpe plate Ø 400 mm • Thermostatic control 50-300°C with integrated on/off switch • Stainless steel casing • Pilot light

230 V / 3,6 kW 400 V / 3,6 kW	1x Ø 400 mm 1x Ø 400 mm	400 x 400 x 181 mm 400 x 400 x 181 mm	18 kg 18 kg	05-40926-2N 05-40926-4N	837,-* 837,-*



**OPTIMIERT
IMPROVED**



Crêpes Elektro Standard 2.0 Crepes Electric Standard 2.0

Jetzt mit höherem Gehäuse für ein ergonomisches Arbeiten • Sternförmig angeordneter Heizkörper für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • Effiziente Energienutzung durch optimalem Kontakt zwischen Heizkörper und Gussteil • Die Wärmeisolierung vermeidet Hitzeverluste • Plangeschliffene Crêpesplatte Ø 400 mm aus Gusseisen • Thermostatische Regelung 50-300°C mit integriertem Ein-/Ausschalter • Gehäuse Edelstahl • Kontrollleuchte

Now with higher casing for ergonomic working • Star-shaped arranged heating element for even heat distribution • Efficient use of energy due to optimal contact between heating element and cast iron plate • Heat insulation avoids heat loss • Grinded cast iron crêpe plate Ø 400 mm • Thermostatic control 50-300°C with integrated on/off switch • Stainless steel casing • Pilot light

230 V / 3 kW	Ø 400 x h 160 mm	17 kg
Made in Europe	05-40908N	465,-*

Crêpes-Konzept auf Seite 82.
Crepes concept on page 82.

Crêpes Elektro Access Crepes Electric Access

Gehäuse Edelstahl • emaillierte Graugussplatte Ø 400 mm • Regler • Kontrollleuchte
stainless steel casing • enamelled cast iron plate Ø 400 mm • thermostat • pilot light

230 V / 2,8 kW	Ø 400 x h 121 mm	11,5 kg
Made in Europe	05-40956	412,-*

Anschlusset für Gas-Crêpesgeräte

Komplettsset für den Anschluss Ihrer Crêpesplatte an Propangas oder Butangas • für 50 mbar, PS 16 bar • Profi-Druckminderer • Schlauchbruchsicherung • Gasschlauch 200 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.

9-40924-99 255,- ▲

Einzelne Komponenten:		
A Profi-Druckminderer mit Schlauchbruchsicherung	30-00065N	130,-* ▲▲
B Gasschlauch 200 cm	30-00067	69,-* ▲▲
C Adapter für Gasanschluss	9-40924-17	79,-* ▲▲





Economic Crêpes Gas 2.0

Economic Crepes Gas 2.0

8-armiger, sternförmiger Brenner für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • Neues Zündsystem mit im Regler integriertem Piezozünder • Neuer, besonders griffiger Regler aus robustem Kunststoff • Sicherheitssystem bei Flammunterbrechung • Plangeschliffene Crêpesplatte Ø 400 mm aus massivem Gusseisen • Gehäuse Edelstahl • Für Propan-/Butangas geeignet • Erdgasdüse inklusive

8-branch star-shaped burner for even heat distribution • New ignition system with piezo ignition integrated in the control knob • New particularly easy-to-grip control knob made of robust plastic • Safety system in case of flame interruption • Grinded cast iron crêpe plate Ø 400 mm • Stainless steel casing • Suitable for propane/butane gas • Natural gas nozzle included

5,5 kW

400 x 420 x 200 mm

16 kg

Made in Europe

05-40927N

575,-*

**OPTIMIERT
IMPROVED**



Crêpes Gas 2.0

Crepes Gas 2.0

6-armiger, sternförmiger Brenner für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • Neuer, besonders griffiger Regler aus robustem Kunststoff • Sicherheitssystem bei Flammunterbrechung • Plangeschliffene Crêpesplatte Ø 400 mm aus massivem Gusseisen • Gehäuse Edelstahl • Für Propan-/Butangas geeignet • Erdgasdüse inklusive • Manuelle Zündung ohne Piezozünder

6-branch star-shaped burner for even heat distribution • New particularly easy-to-grip control knob made of robust plastic • Safety system in case of flame interruption • Grinded cast iron crêpe plate Ø 400 mm • Stainless steel casing • Suitable for propane/butane gas • Natural gas nozzle included • Manual lighting without piezo ignition

5 kW

400 x 420 x 200 mm

15,5 kg

Made in Europe

05-40913N

444,-*

**OPTIMIERT
IMPROVED**



ACHTUNG! Alle unsere Gas-Crêpesgeräte werden ohne Zubehör für den Anschluss geliefert. Für den Einsatz mit Propan-/ Butangas empfehlen wir, unser Anschlussset auf der gegenüberliegenden Seite 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.



**OPTIMIERT
IMPROVED**

Made in Europe

**TOP
PRODUKT**



Power Crêpes Gas 2.0

Power Crepes Gas 2.0

8-armiger, sternförmiger Brenner für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • Neues Zündsystem mit im Regler integriertem Piezozünder • Neuer, besonders griffiger Regler aus robustem Kunststoff • Sicherheitssystem bei Flammunterbrechung • Plangeschliffene Crêpesplatte Ø 400 mm aus massivem Gusseisen • Gehäuse Edelstahl • Für Propan-/Butangas geeignet • Erdgasdüse inklusive

8-branch star-shaped burner for even heat distribution • New ignition system with piezo ignition integrated in the control knob • New particularly easy-to-grip control knob made of robust plastic • Safety system in case of flame interruption • Grinded cast iron crêpe plate Ø 400 mm • Stainless steel casing • Suitable for propane/butane gas • Natural gas nozzle included

Power Crêpes Gas I	1x Ø 400 mm	5,5 kW	430 x 485 x 200 mm	18 kg	05-40924N	899,-*
Power Crêpes Gas II	2x Ø 400 mm	2x 5,5 kW	860 x 485 x 200 mm	36 kg	05-40925N	1525,-*



Leckere Crêpes à la Française

Einfach und schnell, mit hoher Gewinnspanne. Mit dem Neumärker Crêpes Konzept starten Sie perfekt in das erfolgreiche Snackgeschäft.

Delicious Crepes à la Française

Quick and easy with a high profit margin. The Neumärker crepes concept is the perfect way to start a successfull snack business.

- + **Beliebt:** Crêpes sind überall ein gerngesehener Umsatzbringer.
- + **Geringer Wareneinsatz** bei vergleichsweise hoher Marge.
- + **Vielseitigkeit** durch unterschiedliche Toppings: Erdbeeren, Schokolade, Bananen...
- + **Geringe Investitionskosten:** Ein eigenes Geschäftsmodell mit minimalem Equipment.
- + **Mobil:** Der geringe Platzbedarf erleichtert den Einsatz an unterschiedlichen Schauplätzen.
- + **Einfach:** Mit den Teigmischungen gelingen direkt perfekte, leckere Crêpes.

- + **Popular:** Crepes are always a welcome sales driver.
- + **Small costs of sales** while procuring a high margin.
- + **Versatility** through different toppings such as strawberries, chocolate, bananas...
- + **Low investment costs:** Your own business model with a minimum of equipment.
- + **Mobile:** The little space requirements allow the application in various places.
- + **Easy:** With the dough mixtures you can directly bake perfect delicious crepes.



INVESTITIONSKOSTEN
INVESTMENT COST

575,-	Economic Crêpes Gas (Seite 81) Economic Crepes Gas (page 81)
36,⁹⁰	Cleaner Pad (Seite 79) Cleaner Pad (page 79)
520,-	Soßenbar (Seite 85) Sauce Bar (page 85)
38,⁴⁰	Verteiler & Wender (Seite 79) Spreader & Turner (page 79)
393,-	Schoko-Creme-Wärmer (Seite 84) Chocolate Spread Warmer (page 84)
<hr/>	
1563,³⁰	Investitionskosten (€) Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK
COST PER PIECE

0,16	Crêpes-Ready-Mix (Seite 79) 40g Crepes-Ready-Mix (page 79)
0,30	Füllung Topping
<hr/>	
0,46	Wareneinsatz für 1 Crêpe (€) Cost of sales for 1 crepe (€)

Crêpesgerät

Professionelles Crêpeseisen mit massiver Gussplatte, damit die Hitze konstant gehalten wird. Der Gasbetrieb sorgt für den mobilen Einsatz auf Märkten, alternativ kann natürlich auch ein Elektrogerät für den Indoor-Einsatz genommen werden. Details auf den Seiten 78-81.

Crepes Maker

Professional crepes maker with a massive cast plate to keep the temperature constant. Powered by gas for the mobile application on markets. As an alternative you can choose an electric unit for indoor application. Details on the pages 78-81.

Soßenbar

Perfekt zum Warmhalten verschiedener Soßen. Als Einbau- oder Auf Tischgerät verwendbar. Details auf Seite 85.

Sauce Bar

Perfect for keeping sauces warm. Applicable as table-top unit or built-in unit. Details on page 85.



Schoko-Creme Wärmer

Schnell und gleichmäßig Schokoladen-Cremes und andere Soßen verteilen. Nuss-Nougat-Cremes werden warm gehalten, damit sie sich leichter verteilen lassen. Details auf Seite 84.

Chocolate Spread Warmer

Quick and easy portioning of liquid chocolate and other sauces. Chocolate spreads are kept warm to facilitate portioning. Details on page 84.

Cleaner Pad

Zum schnellen Reinigen und Einfetten der Platte. Abrieb- und hitzebeständig. Details auf Seite 79.

Cleaner Pad

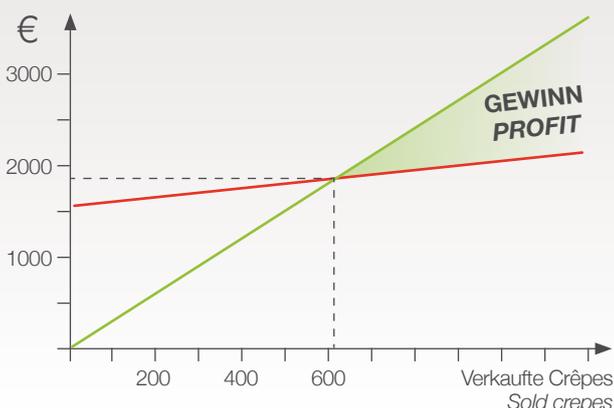
For the quick cleaning and greasing of the plate. Abrasion and heat resistant. Details on page 79.

Crêpes-Ready-Mix

Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 79.

Crepes-Ready-Mix

How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 79.



2,54 €

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 3,00 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 3.00 €)

Bei nur 50 verkauften Crêpes pro Tag können Sie **bereits nach 13 Tagen** Gewinn machen!

After only 13 days with 50 sold crepes each you are able to make profit!

CRÊPES-ZUBEHÖR

CREPES ACCESSORIES



A



C



D

Made in Europe



B

Schoko-Creme Wärmer Chocolate Spread Warmer

schnell und gleichmäßig Schokoladen-Cremes und andere süße Soßen verteilen • Perfekt für Crêpes, Waffeln, Eiscreme u.v.m. • zum Warmhalten von Nuss-Nougat-Cremes und anderen Toppings wie z.B. Vanille- oder Karamellsöße • 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 • kann natürlich auch zum Warmhalten würziger Soßen eingesetzt werden • Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Temperaturbereich 0-56°C • inkl. Flaschen

quick and even portioning of liquid chocolate or other sauces • perfect for crepes, waffles, ice cream and much more • 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 • temperature range 0-56°C • bottles included

A Schoko-Creme Wärmer I	Chocolate Spread Warmer I	1 Liter	230 V / 185 W	150 x 220 x 200 mm	2,5 kg	05-40811	393,-*	
B Schoko-Creme Wärmer II	Chocolate Spread Warmer II	2 Liter	230 V / 370 W	270 x 220 x 200 mm	3,8 kg	05-40804	698,-*	
C Schoko-Creme Wärmer III	Chocolate Spread Warmer III	3 Liter	230 V / 560 W	400 x 220 x 200 mm	5,1 kg	05-40805	997,-*	
D Ersatzflasche	Spare Bottle	1 Liter		Ø 90 mm	0,3 kg	06-40811-00	17,30* ▲	



Made in Europe

Arbeitsaufsatz Working Top

für 1 Crêpes-Gerät (nicht im Lieferumfang enthalten) • inkl. 2x 1/3 GN + 2x 1/6 GN Behälter, 150 mm tief • inkl. 4 Marmeladengläser • Lieferung ohne Deckel für GN-Behälter

for 1 crepes maker (not included) • incl. 2x 1/3 GN + 2x 1/6 GN containers, 150 mm deep • incl. 4 jam containers • without lids for GN-containers

➔ geeignet für Economic Crêpes (05-40926, 05-40927) Seite 80-81
suitable for Economic Crêpes (05-40926, 05-40927) page 80-81

mit Hygieneschutz	with hygienic shield	930 x 600 x 365 mm	18 kg *	05-40928 H	1582,-*		
ohne Hygieneschutz	without hygienic shield	930 x 600 x 160 mm	14 kg *	05-40928	1098,-*		



Bain-Marie Soßenbar Bain Marie Sauce Bar

perfekt geeignet für warme Soßen am Crêpesstand (Scho-
kosoße, Vanillesoße, Rote Grütze etc.) • Wasserbad für eine
gleichmäßige Wärmeverteilung verhindert das Anbrennen der
Speisen • ideale Höhe für die Aufstellung hinter dem Crêpes-
eisen • Gehäuse Edelstahl • Thermostat 50°C bis 100°C •
geeignet für 1/6 oder 1/3 GN-Behälter mit 150 mm Tiefe •
GN-Behälter und Deckel nicht im Lieferumfang enthalten

perfect for hot sauces at crepes stands (chocolate sauce,
vanilla sauce, red fruit jelly, etc.) • water bath for even heat dis-
tribution prevents burning of food • ideal height for installation
behind the crepes maker • stainless steel casing • thermostat
50°C to 100°C • suitable for 1/6 or 1/3 GN containers with a
depth of 150 mm • GN containers and lids not included

GN-Gastronorm-Behälter
auf der Seite 229

GN Gastronorm containers
on the page 229

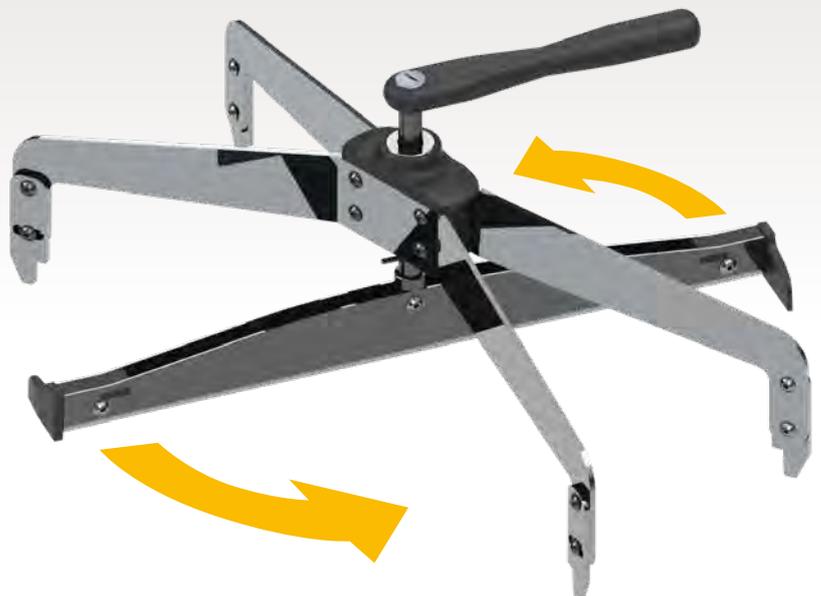


A Bain-Marie Soßenbar 2	Bain Marie Sauce Bar 2	2x 1/6 GN x 150 mm	230V/800W	494x203x225 mm	6,5 kg	05-01105	453,-*	
B Bain-Marie Soßenbar 3	Bain Marie Sauce Bar 3	3x 1/6 GN x 150 mm	230V/800W	654x203x225 mm	7,5 kg	05-01106	520,-*	
C Bain-Marie Soßenbar 4	Bain Marie Sauce Bar 4	4x 1/6 GN x 150 mm	230V/800W	814x203x225 mm	9 kg	05-01107	665,-*	

Crêpesverteiler-System Crêpes Spreader System

zum schnellen und gleichmäßigen Verteilen von Teig
auf der Crêpesplatte • perfekte Crêpes auch bei unge-
übten Anwendern • einheitlich dünne Crêpes selbst bei
wechselndem Personal • Stärke der Crêpes einstellbar
• Edelstahl mit Kunststoffteilen • für Crêpesplatten mit
einem Durchmesser von 400 mm • inkl. Wasserwanne
zum zwischenzeitlichen Absetzen des Crêpesverteilers

for the quick and easy spreading of dough onto crepes
plates • perfect crepes even made bei untrained users
• uniformly thin crepes in the case of frequently chang-
ing personnel • adjustable thickness of the dough •
stainless steel with plastic parts • for crepes plates with
a diameter of 400 mm • incl. water tray for placing the
spreader aside



402 x 380 x 181 mm

1,4 kg

05-90071

284,-*

TARTLETS & POFFERTJES

TARTLETS & POFFERTJES



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.

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.

Tartlet-Basisgerät

Tartlet Basic Machine

Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Digitaltimer • Kontrolleuchte • Regler • Arretierbügel • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

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

€ 1999,-*



Tartlet-Backplatten • Aluminium CNC gefräst • antihafbeschichtet
Tartlet Baking Plates • aluminium CNC milled • non-stick coated

🇩🇪	🇬🇧	📦	📏	📏	📏	⚖️	#	€
T5 rund	T5 round	5x	125 mm	110 mm	20 mm	13 kg	31-40601	1339,-* ▲
T9 rund	T9 round	9x	90 mm	75 mm	20 mm	13 kg	31-40602	1339,-* ▲
T13 rund	T13 round	13x	76 mm	65 mm	20 mm	13 kg	31-40603	1339,-* ▲
T24 rund	T24 round	24x	58 mm	35 mm	20 mm	13 kg	31-40608	1339,-* ▲
T30 rund	T30 round	30x	42 mm	28 mm	20 mm	13 kg	31-40605	1339,-* ▲
T15 Schiffchen	T15 boats	15x	102 mm	92 mm	16 mm	13 kg	31-40604	1339,-* ▲
T46 Schiffchen	T46 boats	46x	60 mm	40 mm	10 mm	13 kg	31-40607	1339,-* ▲
T35 viereckig	T35 square	35x	32 mm		16 mm	13 kg	31-40621	1385,-* ▲
Rahmwaffel	Cream Waffle	12x	80 x 60 mm		25 mm	13 kg	31-40606	999,-* ▲
Nüsschen	Nuts	30x	42 x 35 mm		18 mm	10,5 kg	05-40616	1649,-* ▲
Cupcakes	Cupcakes	25x	50 mm	35 mm	21 mm	10,5 kg	05-40617	1649,-* ▲



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

Picco Poff	50x Ø 44 x h 11 mm	230 V / 2,2 kW	570 x 330 x 200 mm	26 kg *	12-40940	999,-*
Poffertjes Grill	100x Ø 44 x h 11 mm	400 V / 4,4 kW	570 x 590 x 200 mm	39 kg *	12-40930	1414,-*



Poffertjes-Ready-Mix

Der schnelle und einfache Weg zu perfekten Poffertjes. Der Mix muss nur mit Wasser angerührt werden und kann so ideal zwischendurch nachproduziert werden. Durch die fehlende Notwendigkeit von frischen Zutaten gerade im mobilen Einsatz besonders praktisch.

The quick and easy way to perfect Poffertjes. The mix has just to be prepared with water. Thus it is ideal for producing occasionally if required. Due to the lack of fresh ingredients it is very convenient for the mobile application.

1 kg Mix + 1 Liter Wasser (water)

10 kg

05-20125

73,-* ▲



Poffertjes-Dispenser

Teigportionierer • Edelstahl • Kapazität 1,9 Liter • inkl. Standfuß
 dough dispenser • stainless steel • capacity 1,9 liters • incl. stand

Made in Germany

00-40254

335,-* ▲

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.



Grillspachtel | Grill Scraper

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



34-00376

€ 14,50* ▲

Made in Germany

Panini Master

Grillfläche 250 x 230 mm | Grill surface 250 x 230 mm

		⚡	🔪	kg	#	€
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	668,-*
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	668,-*
eco oben geriffelt, unten glatt	eco top grooved, bottom flat	230 V / 2,5 kW	290 x 400 x 230/590 mm	22 kg	11-80411 E	598,-*
eco oben und unten geriffelt	eco top and bottom grooved	230 V / 2,5 kW	290 x 400 x 230/590 mm	22 kg	11-80412 E	598,-*

Chopper Grill

Grillfläche 360 x 230 mm | Grill surface 360 x 230 mm

		⚡	🔪	kg	#	€
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	818,-*
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	818,-*
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	818,-*
eco oben und unten glatt	eco top and bottom flat	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *	11-80430 E	764,-*
eco oben geriffelt, unten glatt	eco top grooved, bottom flat	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *	11-80431 E	764,-*
eco oben und unten geriffelt	eco top and bottom grooved	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg *	11-80432 E	764,-*

Kamtschatka Grill

Grillfläche 550 x 230 mm | Grill surface 550 x 230 mm

		⚡	🔪	kg	#	€
oben und unten glatt	top and bottom flat	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80420 DT	1075,-*
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80421 DT	1075,-*
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80422 DT	1075,-*
eco oben und unten glatt	eco top and bottom flat	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80420 E	998,-*
eco oben geriffelt, unten glatt	eco top grooved, bottom flat	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80421 E	998,-*
eco oben und unten geriffelt	eco top and bottom grooved	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg *	11-80422 E	998,-*

KONTAKTGRILLS

CONTACT GRILLS



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

 335 x 304 mm	 230 V / 3,6 kW	 14 kg
 390 x 600 x 260 mm	 # 05-80662	 € 989,-*

Duplex Kontakt Grill Duplex Contact Grill

Duplex-Verbundgrillplatten aus Aluminium mit Edelstahloberfläche • oben geriffelt, unten glatt • Fettschutzrand abnehmbar • Fettablauf mit herausnehmbarer Sammelwanne • Gehäuse Edelstahl • elektronisches Timer- und Reglersystem • 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 • electronic timer and thermostat system • parallel grill plates with up to 50 mm thick food • the grill can be opened up to 45°

 370 x 250 mm	 230 V / 3 kW	 16,5 kg
 470 x 445 x 245 mm	 # 05-80660	 € 1098,-*

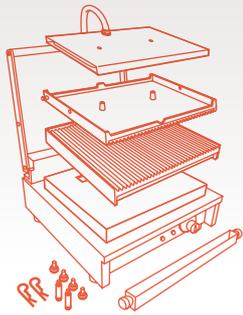
Duplex Technology

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.



Multi Kontakt Grills Multi Contact Grills

entnehmbare Grillplatten • untere Platte glatt oder geriffelt austauschbar • Platten aus emailliertem Grauguss • "Easy Clean"-System für die Reinigung der Platten im Geschirrspüler • Heizkörper-System für gleichmäßige Hitze und Energiespareffekt • Thermostat bis +300°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • Fettwanne

removable grill plates • changeable bottom plate flat or grooved • plates made of enameled cast iron • "Easy Clean" system for cleaning of the plates in the dishwasher • heating element system for an even heat distribution and energy savings • thermostat up to +300°C • on/off switch • pilot light • juice tray



Multi Kontakt Grill I

260 x 230 mm	Platte emaillierter Grauguss enamelated cast iron plate	21 kg
230 V / 1,88 kW	326 x 379 x 220 mm	Made in Europe
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	05-80650
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	05-80651
oben und unten glatt	top and bottom flat	05-80656

Wechselplatten	Changeable Plates		
unten, glatt	bottom, flat	06-80650-00	193,-*
unten, geriffelt	bottom, grooved	06-80650-01	193,-*



Multi Kontakt Grill II

350 x 230 mm	Platte emaillierter Grauguss enamelated cast iron plate	27 kg *
230 V / 2,6 kW	416 x 379 x 220 mm	Made in Europe
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	05-80652
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	05-80653
oben und unten glatt	top and bottom flat	05-80657

Wechselplatten	Changeable Plates		
unten, glatt	bottom, flat	06-80652-00	208,-*
unten, geriffelt	bottom, grooved	06-80652-01	208,-*



Multi Kontakt Grill III

550 x 230 mm	Platte emaillierter Grauguss enamelated cast iron plate	39 kg *
230 V / 3,76 kW !	646 x 379 x 220 mm	Made in Europe
oben und unten geriffelt	top and bottom grooved	05-80654
oben geriffelt, unten glatt	top grooved, bottom flat	05-80655
oben und unten glatt	top and bottom flat	05-80658

Wechselplatten	Changeable Plates		
unten, glatt	bottom, flat	06-80654-00	242,-*
unten, geriffelt	bottom, grooved	06-80654-01	242,-*



GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES



Griddleplatten

Griddle Plates

Glatte Druckgussplatte • integrierte Fettauffangschublade • Elektro: Thermostatregler 50-300°C, Aufheizkontrolleuchte, Sicherheitsthermostat • Gas: Piezozünder, für Erdgas, Düsen für Propan/Butan inklusive • Kontaktgrill-Aufsatz nicht im Lieferumfang enthalten

flat cast iron plate • integrated fat collecting drawer • electric: thermostat 50-300°C, pilot light, safety thermostat • gas: Piezo ignition, for natural gas, nozzle for butane/propane is attached • Contact Grill Attachment not included

Griddleplatte Elektro I	Electric Griddle Plate I	320 x 480 mm	230 V / 3 kW	325 x 540 x 295 mm	22 kg	00-80626	535,-*	
Griddleplatte Elektro II	Electric Griddle Plate II	650 x 480 mm	400 V / 6 kW	660 x 540 x 295 mm	41 kg *	00-80627	805,-*	



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	400 V / 8,1 kW	540 x 700 x 210 mm	18 kg	05-30721	1469,-*
HS 1/2-70	590 x 540 mm	2	400 V / 11,1 kW	700 x 700 x 210 mm	23 kg *	05-30723	1835,-*
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	2625,-*



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	747,-*	
Chromstahlbräter Medium	Chromium Steel Griddle Medium	600x400 mm	400V/6,8 kW	605x450x220 mm	26 kg *	11-80189	995,-*	
Chromstahlbräter Classic	Chromium Steel Griddle Classic	900x400 mm	400V/10,2 kW	905x450x220 mm	38 kg *	11-80190	1236,-*	

Grillspachtel | Grill Scraper

00-90040

€ 11,30* ▲



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

05-90070

1 Liter

€ 28,-* ▲



Trennfix neutral Anti-Adherent Spray neutral

**OPTIMIERT
IMPROVED**

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.

1x 500 ml
12x 500 ml

#

1x 00-90101
12x 00-90101

€

8,85* ▲
98,-* ▲



GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES



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

Gas-Kombi-Tischbräter

Gas Combi Table Grills

		Rost Grid	Pfanne Pan						
2 Brenner	2 burners	435 x 485 mm	440 x 490 x 57 mm	8 kW	0,63 kg/h	485 x 530 x 280 mm	24 kg	00-50481	585,-*
3 Brenner	3 burners	600 x 485 mm	610 x 490 x 57 mm	12 kW	0,95 kg/h	650 x 530 x 280 mm	31 kg	00-50482	695,-*
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 280 mm	38 kg	00-50483	1049,-*
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 280 mm	45 kg	00-50484	1529,-*
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 280 mm	52 kg	00-50457	1999,-*

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 • 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 • 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		€ 339,-* ▲
---	-------------	--	--------------------	--	-------	--	------------



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	778,-*
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	1284,-*
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	1814,-*
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	2352,-*



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	2149,-*
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	2727,-*

Profi-Druckminderer
mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar •
nur für Deutschland | only for Germany

30-00065N € 130,-* ▲



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.

GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES



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

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

22 kW

18920 kcal/h

765x700x300/460mm

720x570mm

62 kg *

05-30724

Made in Europe

€ 2369,-*



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

06-30724-00 € 175,-* ▲



Made in Europe



Lavasteingrill 115

Lava Rock Grill 115

Edelstahlgehäuse mit doppel-wandigem Isolieraufbau • 6 Roste à 160x540 mm - doppelseitig nutzbar: eine Seite für Fleisch und eine Seite für Fisch • Neigung des Rostes in 4 Stufen verstellbar • 8 Brenner • 2 Heizzonen separat schaltbar • Piezozünder • für Erdgas angeschlossen

• Butan-/Propandüse inklusive double-walled insulated stainless steel casing • 6 grids à 160x540 mm - usable from both sides: one side for meat and one side for fish • inclination of the grids in 4 levels • 8 burners • 2 separate heating zones • piezo ignition • equipped for natural gas • incl. nozzle for butane/propane

Tischgerät	Table Unit	960 x 540 mm	23 kW	G20 2,43 m³/h, Butan/Propan 1,81 kg/h	1140 x 800 x 380 mm	103 kg *	# 05-50465	3540,-*
Standgerät	Stand Unit	960 x 540 mm	23 kW	G20 2,43 m³/h, Butan/Propan 1,81 kg/h	1140 x 800 x 900 mm	130 kg *	# 05-50466	4509,-*

Die Steine in den Lavasteingrills speichern viel Wärme für eine gleichmäßige und konstante Hitze und eine effiziente Energienutzung.

The rocks in a lava rock grill save much warmth for an even heat distribution and an efficient energy usage.



Lavasteine | Lava Rocks

7 kg

00-90405

€ 78,-* ▲



Profi-Druckminderer mit Schlauchbruchsicherung
• 50 mbar • nur für Deutschland | *only for Germany*

30-00065N

€ 130,-* ▲



Barbecue Smoker

Barbecue Grill mit Holzfeuerung • Stahlblechverarbeitung aus massivem Stahlrohr • nur Obsthölzer oder Buchenholz verwenden • mit Edelstahlrosten und Thermometern • durch den an die Feuerbox angereihten 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), Heißräuchern 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



	Garkammer pit	Feuerbox fire box	Dimensions	Weight	#	Price
16" Longhorn	1000 x 400 mm	400 x 400 mm	1950 x 850 x 1470 mm	175 kg *	00-71508	2622,-*
20" Championship Longhorn	1300 x 500 mm	600 x 500 mm	2150 x 850 x 1900 mm	265 kg *	00-71500	6252,-*



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



	Rundroste round grids	Garkammer pit	Dimensions	Weight	#	Price
16" Chuckwagon	5x Ø 400 mm	1000 x 400 mm	2000 x 900 x 2000 mm	260 kg *	00-71502	6020,-*
20" Chuckwagon	5x Ø 500 mm	1000 x 500 mm	2150 x 900 x 2150 mm	260 kg *	00-71503	8752,-*
24" Chuckwagon	4x Ø 600 mm	1650 x 600 mm	2400 x 1000 x 2350 mm	600 kg *	00-71505	11615,-*

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.

Made in Germany

Gyrosgrills 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	⚡	500 x 650 x 920 mm	38,5 kg *	#	€
E2-S	max. 30 kg	max. 460 mm	400 V / 6 kW	500 x 650 x 920 mm	38,5 kg *	00-30126	1461,-*
E3-S	max. 50 kg	max. 700 mm	400 V / 9 kW	500 x 650 x 1120 mm	47 kg *	00-30128	1686,-*

Made in Germany



Gyrosmesser mit Transformator Shawarma Knife with transformer

Schnittstärke 1-12 mm • Kreismesser Ø 90 mm • Drehzahl 7.000 - 10.500 U/min. • inkl. Schleifplatte, Schraubendreher und Vierkantschlüssel • einfache Entnahme des Kreismessers zum Säubern • mit eigenem Trafo

cutting thickness 1-12 mm • blade Ø 90 mm • 7000 - 10500 rpm • incl. screwdriver, sharpener and wrench • easy removal of the blade for cleaning • with own transformer

⚡ 230 V / 90 W # **00-30138** € **1098,-* ▲**



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 • 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 • electric model with 3 heating zones, gas model with 2 heating zones

	⚡	🔥	690 x 380 x 840 mm	65 kg *	#	€
E7	400 V / 6,5 kW		690 x 380 x 840 mm	65 kg *	05-71259	2378,-*
G7		6,6 kW	690 x 380 x 840 mm	65 kg *	05-71260	2484,-*

Made in Europe



Hähnchengrills Chicken Grills

Made in Europe

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	228,-* ▲
E-20P-S5	9-71022-00	329,-* ▲



	🇩🇪	🇬🇧	⚡	📏	📦	#	€
A E-15P-S5	5x 3 = 15 Hähnchen	5x 3 = 15 Chickens	400 V / 8 kW	705 x 450 x 1250 mm	70 kg *	05-71021	5245,-*
B E-20P-S5	5x 4 = 20 Hähnchen	5x 4 = 20 Chickens	400 V / 10,7 kW	880 x 450 x 1250 mm	88 kg *	05-71022	5595,-*
C E-30P-S5	5x 6 = 30 Hähnchen	5x 6 = 30 Chickens	400 V / 15 kW	1160 x 450 x 1250 mm	105 kg *	05-71023	7470,-*



Elektro-Hähnchengrills Electric Chicken Grills

Made in Europe

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	€	372,-* ▲
---	-------------	---	----------



	🇩🇪	🇬🇧	⚡	📏	📦	#	€
A E-6P	2x 3 = 6 Hähnchen	2x 3 = 6 Chickens	230 V / 2,8 kW	700 x 360 x 530 mm	31 kg *	05-71015	2258,-*
B 8N	2x 4 = 8 Hähnchen	2x 4 = 8 Chickens	230 V / 3,5 kW	880 x 430 x 530 mm	41 kg *	00-71261	3047,-*
C 12N	3x 4 = 12 Hähnchen	3x 4 = 12 Chickens	400 V / 5 kW	880 x 430 x 710 mm	48 kg *	00-71262	3598,-*



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

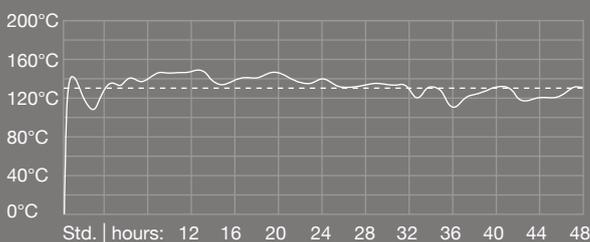
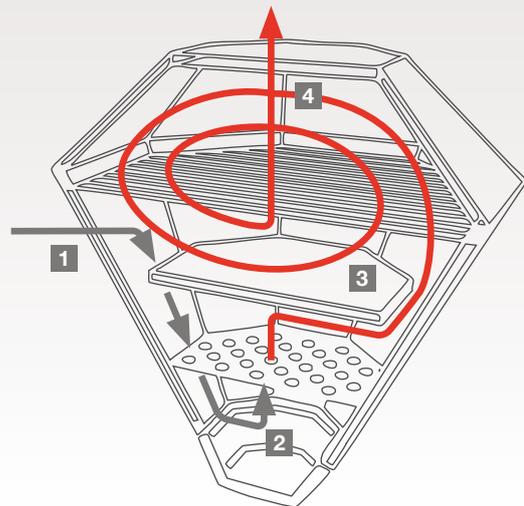
4 Lenkrollen à Ø 100 x 32 mm • Mit 2 Feststellbremsen
4 castors of Ø 100 x 32 mm • With 2 fixing brakes



Diamant Grill	Diamant Grill	740 x 740 x 800 mm	47 kg *	17-71500	2499,-* ▲
Diamant Fassung	Diamant Setting	610 x 610 x 690 mm	17 kg	17-71600	348,-* ▲
Outdoor Rollensatz	Outdoor Wheels		1,75 kg	17-71620	98,-* ▲
Diamant Flügel	Diamant Wings	(2x) 300 x 595 mm	7,7 kg	17-71610	210,-* ▲

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 € 2945,-* ▲*



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 € 3155,-* ▲*



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 € 155,-* ▲



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 € 133,-* ▲

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 € 42,-* ▲





**NEU
NEW**



EINFACH. SCHNELL. PRAKTISCH.

Der neue Diamant Grill mini2go. Perfekt für Catering und Grill-Events. Kompakt für den mobilen Einsatz und blitzschnell auf Temperatur.

EASY. QUICK. PRACTICAL.

The new Diamant Grill mini2go. Perfect for catering and barbecue events. Compact for mobile use and up to temperature in a flash.

Diamant Grill mini2go

Der neue, kleine Bruder des Diamant Grills ist perfekt geeignet für den mobilen Einsatz bei Catering und Grill-Events • Durch die kompakten Abmessungen ist der Diamant Grill mini2go tragbar und kann einfach im Kofferraum verstaut werden • Die zuschaltbare elektrische Lüftereinheit des Holzkohlegrills verkürzt die Aufheizzeit bei Veranstaltungen und ermöglicht besonders hohe Temperaturen für das Grillen von perfekten Steaks • Gehäuse komplett aus Edelstahl, inkl. aller Schrauben und Nieten • Hitzebeständige Kunststoffgriffe • Grillrost aus 6 mm starkem Edelstahl • Grillfläche 500 x 330 mm • Entnehmbares Kohlefach für die einfache Reinigung • Temperaturkontrolle durch den regulierbaren Rauchabzug • Deckel-Thermometer

The new little brother of the Diamant Grill is perfectly suitable for the mobile use at catering and barbecue events • Thanks to its compact dimensions the Diamant Grill mini2go is portable and can easily be transported in the car • The switchable electric fan of the charcoal grill unit ensures short heat-up times at events and allows particularly high temperatures for searing perfect steaks • Body entirely made of stainless steel, incl. all screws and rivets • Heat-resistant plastic handles • Grid made of 6 mm thick stainless steel • Grill surface 500 x 330 mm • Removable charcoal compartment for easy cleaning • Temperature control through adjustable smoke outlet • Lid thermometer



 Made in Germany

 500 x 330 mm

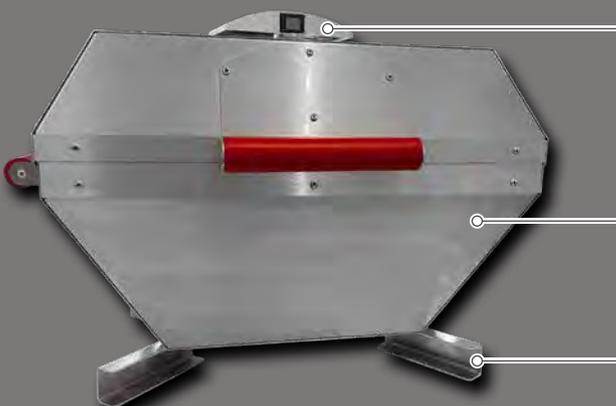
 Batterie 12 V

 16,5 kg *

 620 x 470 x 400 mm

 # 17-71503

 € 699,-* ▲



Mit der zuschaltbaren elektrischen Lüftereinheit wird die Aufheizzeit bedeutend verkürzt und es können besonders hohe Temperaturen erreicht werden, z.B. für perfekte Steaks.

With the electric fan unit the heating time can be significantly reduced and particularly high temperatures for perfect steaks can be achieved.

Die konische Form des Diamant Grill mini2go sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung bei reduziertem Holzkohleverbrauch.

The conical shape of the Diamant Grill mini2go ensures even heat distribution at a reduced charcoal consumption.

Die ausklappbaren Füße sorgen für einen stabilen Stand auf jedem Untergrund.
The fold-out feet ensure a stable stand on any surface.



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

€ 295,-*



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

€ 330,-*



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

€ 387,-*



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

€ 205,-*

WÜRSTCHENWÄRMER

SAUSAGE WARMERS



A



C



B



D



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

A RG 14	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	05-50831	1702,-*
B RG 9	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	05-50830	1389,-*
C RG 7	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	05-50829	1090,-*
D RG 5	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	05-50828	943,-*



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 92-96 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 92-96.



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
- # 00-50488
- Made in Germany
- € 759,-*



Profi-Druckminderer
mit Schlauchbruchsicherung
• 50 mbar • nur für Deutschland | only for Germany

- # 30-00065N
- € 130,-* ▲



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
-  € 839,-*

-  # 05-50836
-  € 159,-* ▲



Würstchenwärmer Sausage Warmer

Gehäuse Edelstahl • aufklappbare, abnehmbare Deckel • eingearbeiteter Behälter nicht entnehmbar • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchten • Regler 30°-90°C • erhältlich mit 1 oder 2 Becken à 240x300x150 mm • doppeltes Gerät mit Ablasshähnen
stainless steel casing • hinged removable lid • built-in container not removable • on/off switch • pilot lights • thermostat 30°-90°C • available with 1 or 2 containers of 240x300x150 mm • double unit with drain taps

						
Würstchenwärmer I	Sausage Warmer I	230 V / 1 kW	270 x 350 x 240 mm	6,3 kg	# 00-00327 N	224,-*
Würstchenwärmer II	Sausage Warmer II	230 V / 2 kW	535 x 370 x 240 mm	12 kg	# 00-00326 N	452,-*

WÜRSTCHENWÄRMER

SAUSAGE WARMERS



Geteilte Körbe für strukturiertes Arbeiten: Trennen Sie unterschiedliche Würstsorten oder unterscheiden Sie noch aufzuheizende Würstchen von den verkaufsfertigen.

Divided baskets for structured working: Separate the sausages according to different kinds. Distinguish the ready to sell sausages from the ones that still need to be warmed.

Made in Germany

Hot-Dog mit Stäben

Hot Dog with Spits

Edelstahlgehäuse, -deckel, -korb und -wasserwanne • 3 Toastspieße aus Aluminium • Schott®-Glaszylinder Ø 200 x h 270 mm • 1 Thermostat für Spieße und 1 Thermostat für Wasserbad bis 90°C • Korb geteilt und entnehmbar • Kontrollleuchten • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing, lid, basket and water tub • 3 toasting spits made of aluminium • Schott® 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 • height-adjustable feet

A Stäbe vorne spits to the front	230 V / 1,2 kW	290 x 425/455 x 455 mm	10 kg	13-50150	598,-*	
B Stäbe seitlich spits at the side	230 V / 1,2 kW	430 x 326/356 x 455 mm	11 kg	13-50152	598,-*	



Made in Germany

Spießtoaster

Spit Toasters

Gehäuse Edelstahl • Toastspieße aus Aluminium à Ø 26 x h 225 mm • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing • aluminium toasting spits à Ø 26 x h 225 mm • thermostat • pilot light • height-adjustable feet

A T3 3 Spieße	3 spits	230 V / 0,5 kW	160 x 326/356 x 348 mm	3 kg	13-50701	351,-*
B T6 2x 3 Spieße separat regelbar	2x 3 spits separately adjustable	230 V / 1 kW	290 x 326/356 x 348 mm	6 kg	13-50700	490,-*
C T6 L 6 Spieße in Reihe	6 spits in line	230 V / 1 kW	190 x 613/643 x 335 mm	6 kg	13-50703	490,-*



Made in Germany



Hot-Dog

Edelstahlgehäuse, -deckel, -korb und -wasserwanne • Schott®-Glaszylinder Ø 200 x h 270 mm • Wasserbad bis 90°C • Korb geteilt und entnehmbar • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing, lid, basket and water tub • Schott® glass cylinder Ø 200 x h 270 mm • water up to 90°C • divided basket removable • thermostat • pilot light • 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.

Einzelgerät	Single Unit	230 V / 0,7 kW	290 x 326/356 x 450 mm	8 kg	13-50160	499,-*
Doppelgerät	Double Unit	230 V / 1,4 kW	570 x 326/356 x 450 mm	16 kg	13-50162	983,-*

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	Ø 25/35 x 310 mm	1 kg
Made in Germany	# 10-50170	€ 175,-* ▲



Klappdeckel | 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 € 66,-* ▲



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 € 20,-* ▲

IMBISSBEDARF

FAST FOOD EQUIPMENT



**OPTIMIERT
IMPROVED**



Erleichtern Sie sich die Arbeit und bieten Sie Ihren Kunden die Möglichkeit der Selbstbedienung. Perfekt für Pommes, Currywurst oder Hot-Dogs.

Reduce your workload and allow your customers the freedom of self-service. Perfect for French fries, hamburgers or hot dogs.

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

	A beheizt 2 Pumpen		heated 2 pumps		2x 3 Liter		230 V / 1,2 kW		245 x 200 x 330 mm		8 kg		05-51534N	1602,-*
	B beheizt 1 Pumpe + 1 Deckel		heated 1 pump + 1 lid		2x 3 Liter		230 V / 1,2 kW		245 x 200 x 330 mm		8 kg		05-51531N	1190,-*
	C unbeheizt 2 Pumpen		unheated 2 pumps		2x 3 Liter		-		245 x 200 x 235 mm		5 kg		05-51532	1048,-*
	D unbeheizt 3 Pumpen		unheated 3 pumps		3x 3 Liter		-		370 x 200 x 235 mm		8 kg		05-51533	1409,-*



Abb. ähnlich
similar to illustration



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		05-40257	269,90*
	10 Liter		Ø 260 mm		2 kg		05-40258	282,-*



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 € 335,-*

Klingeneinsätze | Cutters

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

		#	€
Gitter 6x6 mm	grid 6x6 mm	9-50505-06	58,-* ▲
Stempel 6x6 mm	pusher 6x6 mm	9-50505-03	29,-* ▲
Gitter 8x8 mm	grid 8x8 mm	9-50505-02	58,-* ▲
Stempel 8x8 mm	pusher 8x8 mm	9-50505-00	29,-* ▲
Gitter 13x13 mm	grid 13x13 mm	9-50505-08	58,-* ▲
Stempel 13x13 mm	pusher 13x13 mm	9-50505-09	29,-* ▲
Gitter für Wedges	grid for wedges	9-50505-11	58,-* ▲
Stempel für Wedges	pusher for wedges	9-50505-12	29,-* ▲



Made in Europe

Elektro-Backwarenfrritteuse Electric Pastry Deep Fryer

Becken 16 Liter • Stahlnetzkorb • Sicherheitsthermostat • Fettablauf • Korb 475x245x80 mm

basin 16 liters • steel net basket • safety thermostat • oil drain • basket 475x245x80 mm

400 V / 9 kW 540 x 450 x 370 mm 13 kg

00-00144 € 1049,-*

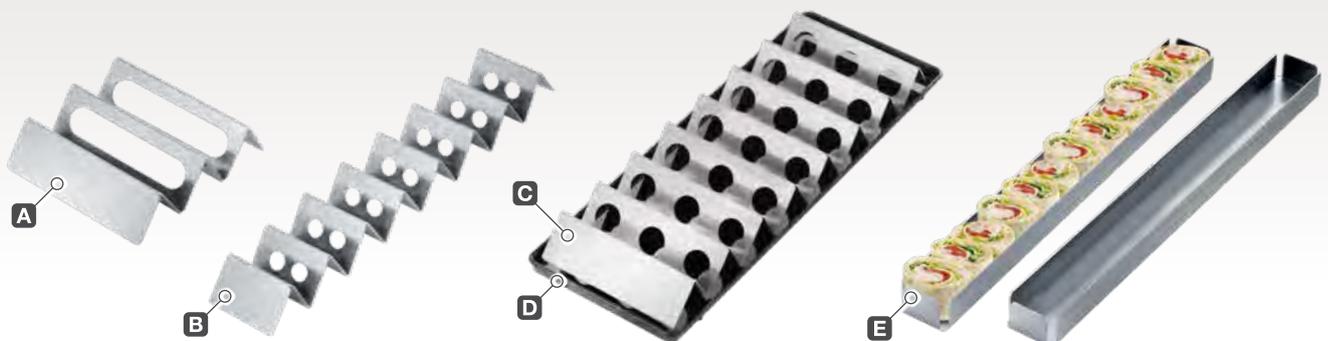
Salzstreuer Salt Shakers

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

Ø 80 x h 195 mm 100 g

00-90108 € 52,-*



			#	€
A Verkaufstreiter	Edelstahl, für 2 Brötchen	Bun Holder	stainless steel, for 2 buns	200 x 170 x 50 mm 10-51165 50,-*
B Snackwelle I	Edelstahl, für 7 Brötchen	Snack Wave I	stainless steel, for 7 buns	560 x 85 x 50 mm 10-51169 73,-*
C Snackwelle II	Edelstahl, für 7 Brötchen	Snack Wave II	stainless steel, for 7 buns	560 x 170 x 50 mm 10-51168 78,-*
D Tablett für Snackwelle	Kunststoff	Tray for Snack Wave	plastic	580 x 195 mm 00-51167 44,-*
E Wrap-Presenter	Edelstahl	Wrap Presenter	stainless steel	600 x 70 x 40 mm 00-51166 52,-*

POMMES

CHIPS & FRIES



Made in Europe

Elektro-Fritteusen Electric Fryers

Gehäuse, Deckel und Schaltkastenblende aus Edelstahl • 2-Level-Heizkörper: Schnelles Frittieren, Energiesparnis, 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



	Korbgröße basket size	Fettablauf oil drain tap				#	€
5 Liter	180 x 255 x 105 mm	nein no	230 V / 3,2 kW	265 x 391 x 280 mm	5,3 kg	00-00146	270,-*
2x 5 Liter	180 x 255 x 105 mm	nein no	2x 230 V / 2x 3,2 kW	496 x 393 x 280 mm	10,6 kg	00-00147	485,-*
8 Liter	215 x 245 x 115 mm	ja yes	230 V / 3,3 kW	270 x 485 x 363 mm	7 kg	00-00148	466,-*
2x 8 Liter	215 x 245 x 115 mm	ja yes	2x 230 V / 2x 3,3 kW	539 x 483 x 363 mm	13 kg	00-00149	768,-*



Made in Europe

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

2 getrennte Steckdosen erforderlich | 2 separate sockets required

2x 230 V / 2x 3 kW 400 x 600 x 465 mm 25 kg

05-50141 **1149,-***



Made in Europe

Elektro-Fritteuse 1x 12 Liter Electric Fryer 1x 12 liters

Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • mit Fettablauf • Korbgröße 250x280x125 mm

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 **735,-***



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 • Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich • Überhitzungsschutz • Displayanzeige für eingestellte Fett-Temperatur • 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 • basins with important cool zone • overheating protection • display for set oil temperature • with oil drain tap • incl. basket and lid



	Fettablauf oil drain tap	230 V / 3,5 kW	290 x 485 x 406 mm	10,5 kg	#	€
8 Liter	ja yes	230 V / 3,5 kW	290 x 485 x 406 mm	10,5 kg	05-50147	568,-*
2x 8 Liter	ja yes	2x 230 V / 2x 3,5 kW	580 x 485 x 406 mm	20,9 kg	05-50148	1121,-*

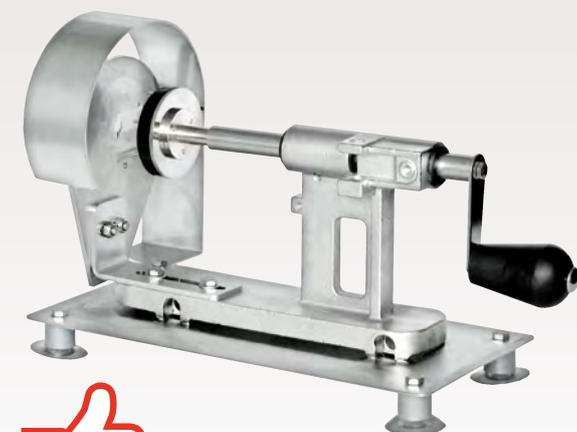
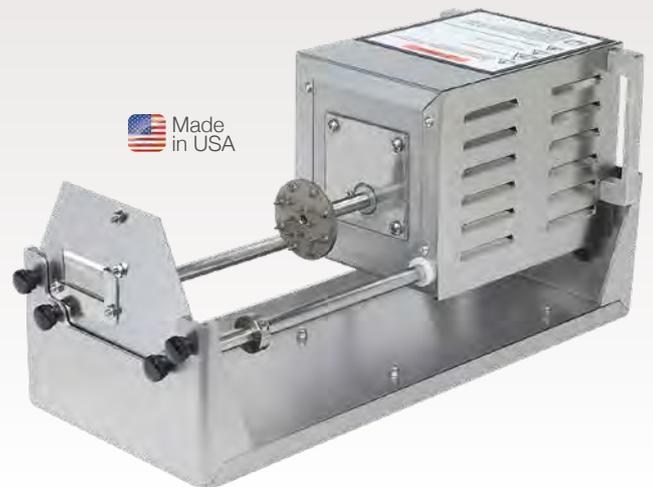
Elektrischer Curly Potato Maker Electric Curly Potato Maker

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	€ 1194,-*	

Made in USA



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	€ 479,-*

Potato Lolly Konzept auf Seite 112.
Potato Lolly concept on page 112.

Klingeneinsatz 4,5 mm Cutter 4.5 mm

09-90414N-01
€ 60,-* ▲

Lolly Stäbe Lolly Sticks

5000 Stk. à 280 mm Länge
5000 pcs. à 280 mm length

# 01-51553	€ 129,-* ▲
------------	------------





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 Radi.
- + 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.*

INVESTITIONSKOSTEN INVESTMENT COST

479,-	Potato Lolly Maker (Seite 111) <i>Potato Lolly Maker (page 111)</i>
1149,-	Fritteuse Dual Power (Seite 110) <i>Fryer Dual Power (page 110)</i>
97,-	Lollyständer (Seite 32) <i>Lolly Stand (page 32)</i>
51,-	3x GN-Schalen (Seite 229) <i>3x GN Containers (page 229)</i>

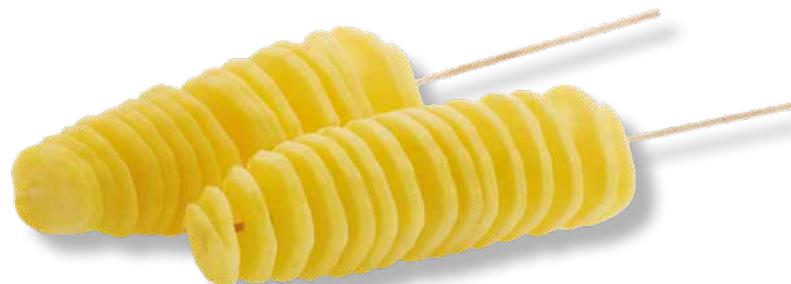
1776,- Investitionskosten (€)
Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK COST PER PIECE

0,03	Holzstab (Seite 111) <i>Wooden stick (page 111)</i>
0,09	Kartoffel <i>Potato</i>
0,04	Gewürze <i>Spices</i>
0,16	Wareneinsatz für 1 Lolly (€) <i>Cost of sales for 1 lolly (€)</i>

Mit nicht einmal 20 Cent Wareneinsatz lässt sich der Potato Lolly zu verführerischen Preisen anbieten. Ideal, um Impulskäufe bei Menschenmengen auszulösen. Ob auf Events, Märkten oder Konzerten, in Freibädern, Freizeitparks oder in Einkaufszentren. Der Potato Lolly fällt auf. Er ist erfrischend anders. Er macht neugierig. Und wenn er dann zu günstigen Preisen angeboten wird, kann er massenhaft verkauft werden. Der Potato Lolly ist ein idealer Snack für den Take-Away-Verkauf, denn er kann unterwegs vom Stiel gegessen werden, so dass höchstens eine Serviette als Verpackungsmaterial nötig ist.

With less than 20 cents cost of goods you can offer the Potato Lolly for a seducing price. Ideally to initiate impuls buyings in crowds. Whether you are on events, markets, fairs, concerts, in amusement parks or shopping centers. The Potato Lolly is an eye-catcher with a refreshing new design. It makes people curious. And if you offer it for a low price you can sell masses of them. The Potato Lolly is the ideal Snack for a take-away vending. People can eat it off the stick while they are walking and there is only a napkin needed as wrapping.



Fritteuse Dual Power

Diese neue kompakte 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. Details auf Seite 110.

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. Details on page 110.

Potato Lolly Maker

Stabile Ausführung und einfache Handhabung: Einfach die Kartoffel auf den Holzstab stecken, durch den Potato Lolly Maker kurbeln und frittieren. Details auf Seite 111.

Potato Lolly Maker

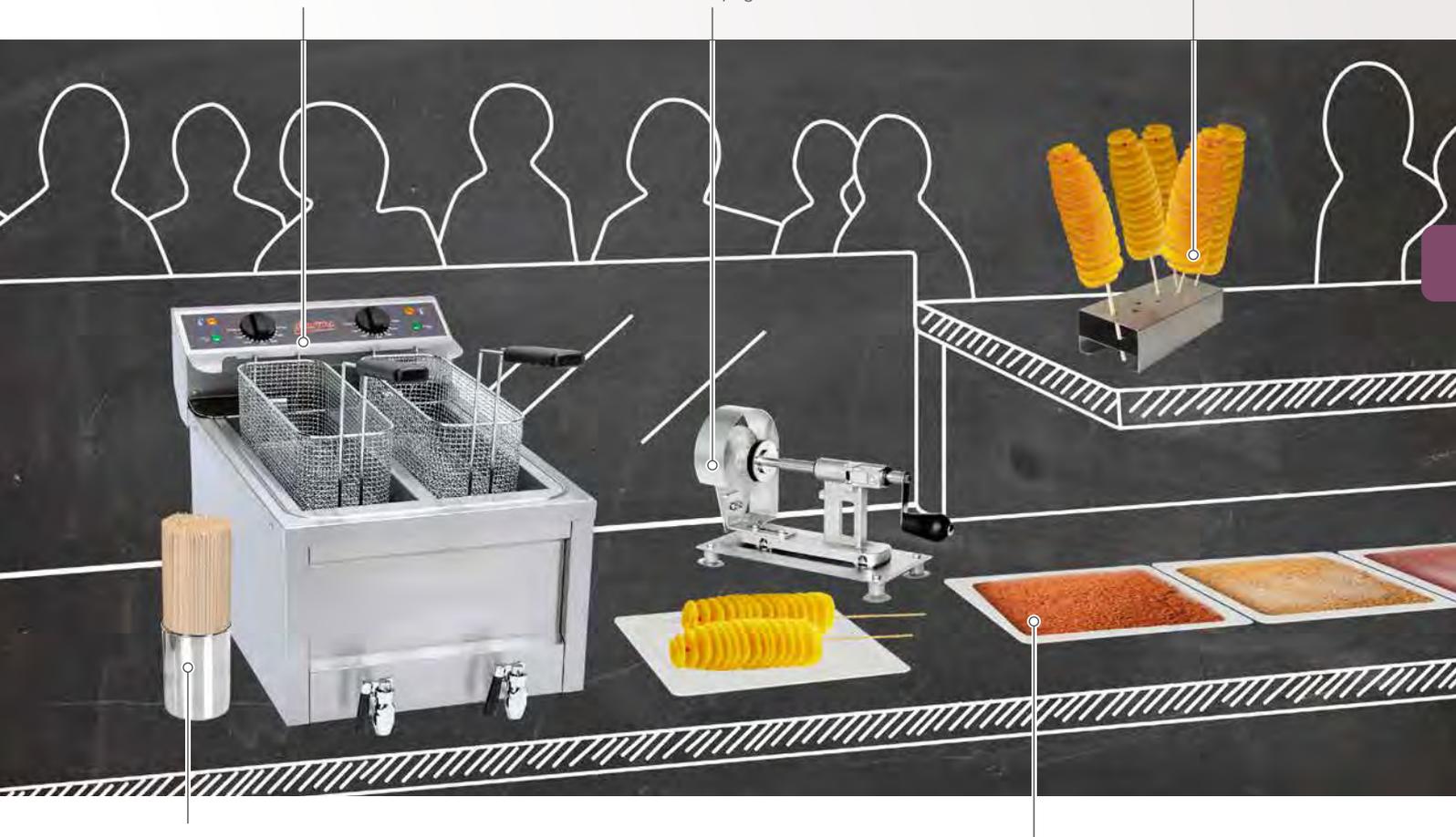
Stable manufacturing and easy application: Put the potato onto the stick, spin it through the Potato Lolly Maker and fry it afterwards. Details on page 111.

Lollyständer

Die attraktive Präsentation lockt die Kunden an und ist gleichzeitig eine hygienische Art, den Lolly zu übergeben. Details auf Seite 32.

Lolly Stand

The stand helps you to attract the customers attention and is a hygienic solution. Details on page 32.



Holzstäbe

bekommen Sie natürlich auch bei uns. Details auf Seite 111.

Wooden Sticks

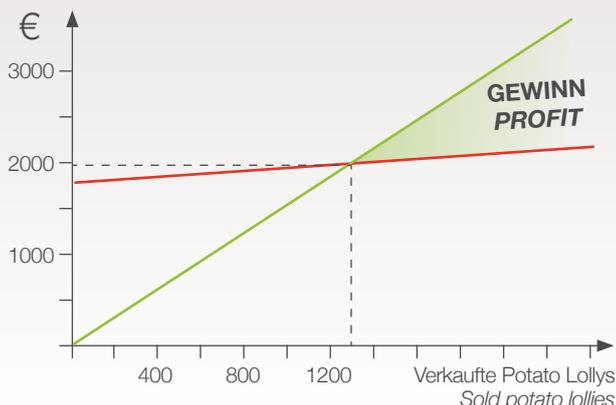
are of course also available at Neumärker. Details on page 111.

GN-Schalen

40 mm tiefe 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. Details auf Seite 229.

GN Containers

40 mm deep GN containers are perfectly suitable to turn the Potato Lollies in delicious spices. You can create an attractive variety with some different flavours. Details on page 229.



1,34 €

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 1,50 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 1.50 €)

Bei nur 50 verkauften Potato Lollies pro Tag können Sie **bereits nach 27 Tagen** Gewinn machen!

After only 27 days with 50 sold Potato Lollies each you are able to make profit!

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	450 x 450 x 620 mm	17 kg *	00-51534	908,-*
EuroPop	8 Oz / 230 g	230 V / 1,05 kW	460 x 460 x 750 mm	20 kg *	00-51538	1362,-*

B 2-Rad-Unterwagen mit Tür auf der Rückseite Cart with 2 wheels with door on the back

	📏	📦	#	€
FunPop	590 x 480 x 780 mm	10 kg	00-51535	467,-*
EuroPop	800 x 500 x 880 mm	12 kg	00-51539	617,-*



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	510 x 360 x 700 mm	21 kg *	00-51570	1417,-*
B PopMaxx	12-14 Oz / 340-400 g	230 V / 1,78 kW	510 x 510 x 780 mm	27 kg *	00-51571	2077,-*
C ProPop	14 Oz / 400 g	230 V / 1,85 kW	510 x 510 x 1020 mm	31 kg *	00-51572	2580,-*

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

 3185,-*

B 2-Rad-Unterwagen mit Tür auf der Rückseite Cart with 2 wheels with door on the back

 1100 x 660 x 845 mm

 30 kg *

 00-51546

 1249,-*



 Made in USA

Entführen Sie Ihre Besucher ins Kino des frühen 20. Jahrhunderts.

Take your visitors to the cinema of the early 20th century.

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 portionieren • Becherfüllung auf Knopfdruck • Knusperfrisch-System für den perfekten Popcorn-Genuss • Integrierte Becher- und Deckelspender • 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

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

 16 Oz / 450 g

 230 V / 1,73 kW

 660 x 755 x 1210 mm

 99 kg *

 00-51547

 6049,-*

 Made in USA



1 Oz (28,35 g) Popcornmais ergibt 1 kleine Portion von ca. 1 Liter (ca. 30 g)

1 Oz (28.35 g) of sweetcorn makes 1 little portion of approx. 1 liter (approx. 30 g)

ZUCKERWATTE & NACHOS

COTTON CANDY & NACHOS

Mais für Popcorn

Sweetcorn

Sack à 22,6 kg • 1 kg Mais ergibt ca. 35 kleine Portionen à 30 g • Sorte: Mushroom

sack of 22.6 kg • 1 kg corn makes approx. 35 little portions of 30 g • type: Mushroom

00-51515 € 66,-* ▲



Popcorn-Fett

Popcorn Fat

Karton mit 40 Riegeln à 250 g
box with 40 packages à 250 g

00-51513 € 117,-* ▲



Popcorntüten

Popcorn Bags

	#	€
ca. 1 Liter	1000x	00-51510 138,-* ▲
ca. 3 Liter	500x	00-51511 111,-* ▲

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!

Acrylglashaube

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

€ 413,-* ▲



Farb-Aroma

Coloured Flavours

Lieferung im Kunststoffbehälter
• Behälter à 500 g färbt ca. 100 kg Zucker • ca. 4000 Portionen pro Behälter • Mindestabnahme: 6 Behälter nach Wahl

delivery in a plastic jar • jar of 500 g colours approx. 100 kg sugar • approx. 4000 portions per jar • minimum order quantity: 6 jars of choice



	#	€
Waldmeister Wood Ruff	500 g 01-51560	51,-* ▲
Heidelbeer Blueberry	500 g 01-51564	51,-* ▲
Kirsche Cherry	500 g 01-51565	51,-* ▲
Zitrone Lemon	500 g 01-51568	51,-* ▲

i

1 kg Zucker ergibt ca. 40 Portionen Zuckerwatte

1 kg of sugar makes approx. 40 portions of cotton candy

Zuckerwattestäbe

Cotton Candy Sticks

Länge Length	#	€
380 mm	1200x 01-51556	59,-* ▲
380 mm	4800x 01-51554	199,-* ▲
280 mm	5000x 01-51553	129,-* ▲





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 Transportsicherung 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 📏 280 x 280 x 520 mm 📦 20 kg *
 🇺🇸 Made in USA # 00-51551 € 1590,-*



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 📏 360 x 560 x 480 mm 📦 35 kg *
 🇺🇸 Made in USA # 00-51552A € 2799,-*



Verkaufswagen Zuckerwatte Cart for Cotton Candy

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

📏 800 x 650 x 720 mm 📦 20 kg *
 🇺🇸 Made in USA # 00-51558 € 989,-*



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 320 x 600 mm 📦 11 kg
 🇺🇸 Made in USA # 00-51575 € 688,-*

FUN FOOD

FUN FOOD



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

€ 1397,-*



Apple-Ready-Mix Apple-Ready-Mix

Für die Zubereitung von kandierten Früchten • Die Fertigmischung muss einfach mit Wasser verrührt werden und ist direkt einsatzbereit • Für die ideale Zubereitung sollte ein Zuckerthermometer verwendet werden • Beinhaltet 6 Beutel à 1,59 kg

For the preparation of Candy Apples • The ready mix just has to be mixed with water and is ready for use • A sugar thermometer should be used for the ideal preparation • Contains 6 bags of 1.59 kg

00-51587

€ 110,-* ▲



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

€ 1713,-*

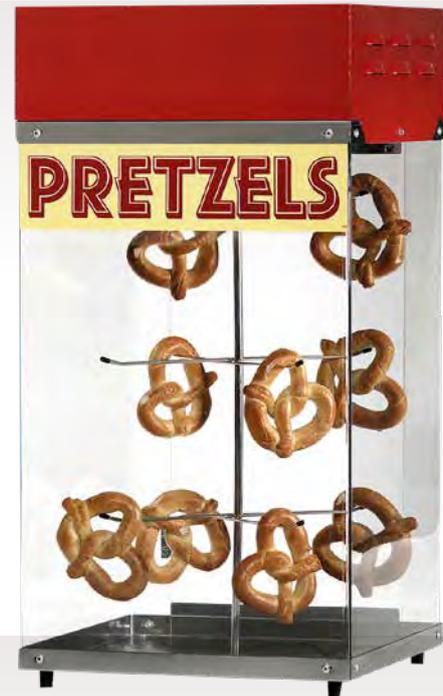


Brezel-Karussell Pretzel Carousel

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 € 934,-*



Brezel-Merchandiser Pretzel Merchandiser

attraktive Präsentation und Warmhalten von Brezeln • die Brezel werden warm und frisch gehalten und bleiben länger verkaufsfähig • Beheizung mit Sterno-Brennern für einen uneingeschränkten, mobilen Einsatz • für bis ca. 45 Jumbo-Brezel • entnehmbare Wasserwanne verhindert das Austrocknen der Brezel • Gehäuse Edelstahl • Schublade für bis zu 3 Brennpastenbehälter

attractive presentation and warm-keeping of pretzels • pretzels are kept warm and fresh and can be sold longer • heating with sterno burners for unrestricted mobile application • for up to approx. 45 jumbo pretzels • removable water tray prevents the pretzels from drying out • stainless steel casing • drawer for up to 3 fuel paste containers

📏 457 x 514 x 965 mm ⚖️ 41 kg *
 🇺🇸 Made in USA # 00-51568 € 2300,-*



NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT
AS LONG AS STOCK LASTS

Knödeldämpfer Dumpling Steamer

Regelbar von 30° bis 110°C • 3-seitig verglast • Wasserablaufhahn • 5 ge-
 lochte 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 dismantable for cleaning

⚡ 230 V / 1,8 kW 📏 400 x 400 x 680 mm ⚖️ 26 kg *
 🇩🇪 Made in Germany # 00-51403 € 2163,-*



SCHOKOLADE

CHOCOLATE



 Made in Europe

Schokoladenschmelzer Chocolate Melters

Edelstahlbehälter - herausnehmbar
• mit Deckeln • der Boden und die
Seiten werden beheizt • Kunststoffge-
häuse • 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*

							
A	1,5 Liter	GN 1/6 x 100 mm	230 V / 80 W	260 x 225 x 125 mm	2 kg	05-40813	409,-*
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	933,-*
C	3,5 Liter	GN 1/3 x 100 mm	230 V / 80 W	410 x 235 x 140 mm	3 kg	05-40815	524,-*
D	6 Liter	GN 1/2 x 100 mm	230 V / 130 W	400 x 315 x 140 mm	5,2 kg	05-40816	629,-*
E	9 Liter	GN 2/3 x 100 mm	230 V / 200 W	435 x 385 x 140 mm	6 kg	05-40817	798,-*



Schokowärmer Chocolate Warmer

2 Liter Inhalt • max. 30° bis 40°C • trockenbeheizt
2 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	 € 340,-*
		



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
		 € 519,-*



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						
CF44RC Transformer	6,3 - 10 kg	150-250 Gäste <i>guests</i>	230 V / 810 W	Ø 470 x h 860/1120 mm	47 kg	05-51023	6898,-* ▲
CF34R Montezuma	5,4 - 10 kg	150-250 Gäste <i>guests</i>	230 V / 810 W	Ø 470 x h 860 mm	43 kg	05-51022	5999,-* ▲
CF27R Aztec	2,7 - 5 kg	75-150 Gäste <i>guests</i>	230 V / 510 W	Ø 380 x h 690 mm	24,3 kg	05-51021	4300,-* ▲
CF23R Cortez	2 - 3 kg	50-75 Gäste <i>guests</i>	230 V / 390 W	Ø 315 x h 590 mm	20 kg	05-51020	2700,-* ▲

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	06-51020	616,-* ▲
CF27R	06-51021	685,-* ▲
CF34R/44RC	06-51022	996,-* ▲

HEIßGETRÄNKE

HOT BEVERAGES



Made in Europe

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

€ 1199,-* ▲

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.

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

€ 89,90* ▲



Dosiereinheit für 4 cl Dosing Unit for 4 cl

06-70338-00

€ 29,50* ▲



Reinigungsset | Cleaning Kit

Zweiter Behälter für den Reinigungsvorgang • Ausführliche Reinigungsanleitung • 2 Spritzen zum Spülen der Lüftungskanäle

Second container for the cleaning process • Detailed cleaning instructions • 2 syringes for flushing the air ducts

06-70338-01

€ 89,90* ▲



Flaschenadapter | Bottle Adapter

Likörf Flaschen 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

€ 72,00* ▲



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	645,-*
10 Liter	10 liters	230 V / 1 kW	Ø 260 x h 550 mm	9,5 kg	05-70095	677,-*

Made in Europe



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	30 kg *
308 x 580 x 445 mm	00-70350	2419,-*

i Auf Anfrage auch mit gasbetriebener Pumpe erhältlich
Can be delivered with a gas-driven pump on request

GLÜHWEIN

MULLED WINE



Unsere Nr.1 für Glühwein

bis zu 500 Portionen à 200 ml pro Stunde

Our No.1 for Mulled Wine

up to 500 portions à 200 ml per hour



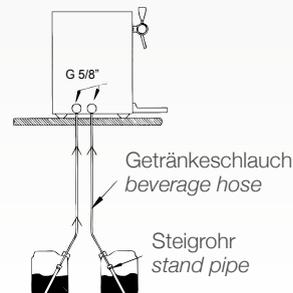
Made in Germany

Heiße Spitze Glühweindurchlauferhitzer

Hot Point Mulled Wine Flow Heater

Glühweindurchlauferhitzer mit beheizten Zapfhähnen • Tropfschale • Regler 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter elektrischer Förderpumpe • inkl. Getränkeschläuche und Steigrohren • weinrot pulverbeschichtetes Edelstahlgehäuse • Glühwein-Pavillon-Dach nicht im Lieferumfang enthalten

mulled wine flow heater with heated taps • drip tray • thermostat 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 • Glühwein Hood not included



i Auf Anfrage auch mit gasbetriebener Pumpe erhältlich
Can be delivered with a gas-driven pump on request

A Heiße Spitze II	Hot Point II	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 520 x 465 mm	30 kg	00-70342 K	2535,-*
B Heiße Spitze III	Hot Point III	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 520 x 465 mm	30 kg	00-70344 K	2839,-*

NEU
NEW



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

14,00*

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 Steigrohren • weinrot pulverbeschichtetes Edelstahlgehäuse

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

Heiße Spitze Evo	Hot Point Evo	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 515 x 490 mm	30 kg *	00-70357	5398,-*

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	96,00* ▲

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

140 x 310 x 345 mm

230 V / 1,45 kW

05-70252

5,6 kg

€ 529,-*

Ersatz-Wasserfilter 6 Stk.
Spare Water Filters 6 pcs

06-70252-00
49,50* ▲



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

125 x 150 x 180 mm

230 V / 600 W

00-70256

1 kg

€ 122,-*

Isolierkanne Insulated Jug

Kapazität 2 Liter • Edelstahl und Kunststoff
2 liters capacity • stainless steel and plastic

2 Liter

01-70272 € 48,-*



Iso-Dispenser Iso Dispenser

für Heiß- und Kaltgetränke • Kapazität 9 Liter • für Becher bis 95 mm Höhe
for hot and cold drinks • 9 liters capacity • for cups up to 95 mm height

9 Liter

00-70249 € 67,50*



HOT+COLD



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

10 Liter	230 V / 950 W	270 x 270 x 500 mm	05-10549	211,-*
18 Liter	230 V / 1,65 kW	320 x 320 x 530 mm	05-10550	252,-*



Glühwein- und Heißwasserkessel Mulled Wine and Hot Water Kettle

Erhitzen und Warmhalten von Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee • Aufwärmzeit ca. 50 Min. • stufenlos regelbar bis 94-100°C • Trockenkochschutz • Edelstahl • für Selbstbedienung geeignet

heating and warm-keeping of mulled wine, water, coffee or tea • heating-up approx. 50 min. • continuously adjustable up to 94 - 100°C • running dry protection • stainless steel • suitable for self-service

10 Liter	230 V / 2,2 kW	336 x 221 x 474 mm	5 kg	05-10548 H	162,-*
20 Liter	230 V / 2,2 kW	384 x 268 x 602 mm	6 kg	05-10547 H	224,-*



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	€ 228,-*

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	€ 32,-* ▲
-----------------	---------------	-----------



optional mit
praktischem
Warmhaltedeckel

optional with
convenient cup
warming lid

HEIßGETRÄNKE

HOT BEVERAGES



**OPTIMIERT
IMPROVED**

Kaffeemaschine Aurora Coffee Maker Aurora

Gehäuse Edelstahl • Geeignet für eine Aufbrühmenge von 0,5 - 2 Liter • inkl. Edelstahl-Isolierkanne

Stainless steel casing • Suitable for a brewing amount 0.5 - 2 liters • Incl. insulated stainless steel jug

2 Liter in ca. 8 Min.
(16 Tassen | 16 cups)

230 V / 2 kW

215 x 410 x 520 mm

9 kg

00-70272

250,-*

Filterkörbe, 1000 Stk.
Filter Papers, 1000 pcs

09-70272-00
38,60* ▲



Made in Europe

Kaffeemaschine Aromaprofi 80 T Coffee Maker Aromaprofi 80T

Gehäuse Edelstahl • Füllstandanzeiger • 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion

stainless steel casing • filling level indicator • 2 separate heating systems for brewing and warm-keeping funktion

10 Liter in ca. 42 Min.
(80 Tassen | 80 cups)

230 V / 1,37 kW

Ø 250 x h 525 mm

5,9 kg

05-70213

647,-*

Filterblätter, 1000 Stk.
Filter Papers, 1000 pcs

9-70213-01
95,-* ▲



Made in Europe

Kaffeemaschine Aromabay Coffee Maker Aromabay

Gehäuse Edelstahl und hochwertiger Kunststoff • Füllstandanzeiger
• 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
25 T: 3,2 Liter in ca. 17 Minuten (25 Tassen) • Aufbrühmenge 1,8 - 3,2 Liter
40 T: 5 Liter in ca. 27 Minuten (40 Tassen) • Aufbrühmenge 2,5 - 5 Liter

*stainless steel and high quality plastic casing • filling level indicator •
2 separate heating systems for brewing and warm-keeping funktion
25 T: 3.2 liters in approx. 17 minutes (25 cups) • brewing amount 1.8 - 3.2 liters
40 T: 5 liters in approx. 27 minutes (40 cups) • brewing amount 2.5 - 5 liters*

25 T	230 V / 1,12 kW	Ø 212 x h 385 mm	2,5 kg	05-70215	398,-*
40 T	230 V / 1,12 kW	Ø 212 x h 460 mm	3 kg	05-70218	433,-*

Filterblätter, 1000 Stk.
Filter Papers, 1000 pcs

9-70217-01N
75,-* ▲



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

 277,-*



Eleganz und Stil für Ihr Buffet! Das klassische Retro-Design passt perfekt zu den ikonischen Dualit-Toastern auf Seite 206.

Elegance and style for your buffet! The classic retro design matches the iconic Dualit toasters on page 206 perfectly.

**WASSER KOCHEN
IN BESTZEIT
BEST TIME AT
BOILING WATER!**



Kaffeestation

Coffee Station

geeignet für 2 Isolierpumpkannen bis Ø 190 mm • inkl. 2 Kunststoffeinsätze und 2 Abtropfschalen • durch den herausnehmbaren Kunststoffeinsatz können Sie fast alle Tassengrößen und Thermokannen verwenden • 5 Staufächer für Becher, Löffel, Zucker, usw. • Kannen und Deko nicht im Lieferumfang enthalten

suitable for 2 thermo pump jugs up to Ø 190 mm • incl. 2 plastic inserts and 2 drip trays • the removable plastic inserts allow you to use all usual cup sizes and a large amount of thermo jugs • 5 compartments for cups, spoons, sugar, etc. • jugs and accessories not included

 655 x 330 x 145 mm

 2,3 kg

 00-70276

 87,-*



SAMOWARE & ENTSAFTER

SAMOWARS & JUICERS



**NEU
NEW**



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

						
A Samowar Modernity	8 Liter + 1,5 Liter	230 V / 2 kW + 0,5 kW	360 x 340 x 590 mm	3,7 kg	00-10143	349,-*
B Samowar Rebecca	5 Liter + 1,3 Liter	230 V / 1,3 kW + 0,5 kW	370 x 280 x 600 mm	4,8 kg	00-10132	715,-*
C Samowar Soraya	10 Liter + 1,6 Liter	230 V / 2,3 kW + 0,7 kW	352 x 445 x 690 mm	8,5 kg	00-10123	1429,-*
D Samowar Royal	15 Liter + 2 Liter	230 V / 2,3 kW + 0,7 kW	470 x 400 x 733 mm	9,2 kg	00-10122	1975,-*



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

05-70290 N

€ 3486,-*



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

€ 1898,-*



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

€ 465,-*

ZITRUSPRESSEN

LEMON & ORANGE JUICERS



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	620,-*
Classic - since 1954	05-70766	515,-*



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 1042,-*



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 852,-*



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 946,-*



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 screwd 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

361,-*



Manuelle Zitronenpresse Manual Lemon Squeezer

Hebel für Zahnstangenantrieb • stabiler Fuß • einfache Reinigung

lever for rack and pinion drive • solid base • easy cleaning

190 x 220 x 510/605 mm

5 kg

05-90109

193,-*



Made in Europe

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 • platzsparend: 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 Abschaltsensoren • 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 • space-saving: 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

2639,-*

MIXER & BLENDER

MIXERS & BLENDERS



Made in Europe

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
 # 05-70763 N € 1388,-*

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 dismantlable for cleaning • special bush bearings

⚡ 230 V / 600 W 📏 180 x 180 x 420 mm 📊 2,5 kg

🇩🇪	🇬🇧	#	€
Anthrazit	Anthracite	05-70768	489,-*
Chrom	Chrome	05-70769	566,-*



Made in Europe



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 dismantlable for cleaning

⚡ 230 V / 120 W 📏 182 x 186 x 530 mm 📊 6 kg

🇩🇪	🇬🇧	#	€
Schwarz	Black	05-70764	655,-*
Gelb	Yellow	05-70765	499,-*

High-Speed Blender

Praktischer Alleskönner mit 30.000 Umdrehungen pro Minute: Ideal für Smoothies, Säfte, Suppen, Soßen, geistete Getränke, Crushed Ice uvm. • 3 voreingestellte Programme und Pulse-Funktion • Stufenlose Geschwindigkeitsregelung • 2 Liter Kunststoffaufsatz • Leicht lesbare Maßeinteilung am Becher • 6-flügeliges Messer aus Edelstahl • Deckel mit Einfüllöffnung • Integrierte Dosierkappe • Geeignet zum Hacken, Mixen, Pürieren, Shaken, Zerkleinern oder Eis crushen • Max. 30.000 U/Min. • Langlebige Edelstahlkupplung • Motorschutz

Useful all-rounder with 30,000 rounds per minute: Perfect for smoothies, juice, soups, sauces, iced drinks, crushed ice and much more • 3 preset programs and pulse function • Infinitely adjustable speed control • 2 liter plastic container • Easily legible scale on the container • 6-winged stainless steel blade • Lid with filling opening • Integrated dosing cap • Suitable for chopping, mixing, mashing, shaking, shredding or crushing ice • Max. 30,000 rpm • Durable stainless steel coupling • Motor protection

⚡ 230 V / 2,2 kW

📏 220 x 215 x 485 mm

⚖️ 5,2 kg

00-70709

€ 249,-*



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 Schutzscharter: 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 sound-absorbing protective 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

€ 789,-*

Speed Mixer

2 Schaltstufen: 12.500/14.000 U/Min. • inkl. 2 wechselbare Mixstäbe à 240 mm Länge • inkl. Messbecher • Dauerleistung max. 5 Min.

2 levels: 12500/14000 rpm • incl. 2 interchangeable mixers of 240 mm length • incl. measuring cup • permanent use max. 5 minutes

⚡ 230 V / 450 W

📏 1400 mm

⚖️ 1 kg

05-50721

€ 195,-*



SLUSH

SLUSH



Made in Europe



Eine der kleinsten Slush-Maschinen der Welt

One of the world's smallest slush machines

OPTION:

Flaschenadapter für Granismart Bottle Adapter for Granismart

Ideal zur Selbstbedienung und zum Abfüllen von PET-Flaschen. Mit dem Adapter lassen sich Flaschen zielsicher befüllen und der Durchlauf wird reduziert, so dass nichts daneben geht!

Ideal for self-service and for filling PET bottles. The narrow outlet facilitates filling bottles accurately and the throughput is reduced so that people don't spill!

09-10191-98

€ 27,-* ▲

Granismart

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

removable containers for easy cleaning • improved removable taps for easy cleaning • stirrer • electronic thermostat with 3 levels: freezing, cooling, only stirring • condensate channeling system

					#	€
Granismart I	1x 5 Liter	230 V / 300 W	260 x 400 x 630 mm	22 kg *	05-10191	1575,-*
Granismart II	2x 5 Liter	230 V / 560 W	400 x 400 x 630 mm	33 kg *	05-10192	2599,-*
Granismart III	3x 5 Liter	230 V / 700 W	600 x 400 x 630 mm	47 kg *	05-10193	3413,-*



Made in Europe

Twist-Slush

Slush-Maschine mit 2 separaten Zapfhähnen und Twist-Kombi-Zapfsystem: Mit einem einzigen Handgriff kombinieren Sie 2 Geschmacksrichtungen. Drehen Sie das Glas dabei für den Twist-Effekt. • FAST FREEZE • Beleuchtung • optimierter 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

slush machine with 2 separate taps and Twist Combi Tap System: With a single movement you combine 2 flavours. Turn the glass meanwhile for the Twist Effect. • FAST FREEZE • lighting • optimised 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

2x 12 Liter

460 x 520 x 810 mm

52 kg *

230 V / 800 W

05-10199 FF

€ 4042,-*

Slush-Eis und Soft-Eis mit einem Gerät!

Slush Ice and Soft Ice with one unit!

Granismart Evolution

für die Zubereitung von Slush-Eis oder Soft-Eis
 • sternförmiger Auslass für besonders schöne Soft-Eis-Kronen • High Speed Button für schnelleres Zapfen in Stoßzeiten • abnehmbarer Behälter für eine leichte Reinigung • leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung
 • Rührwerk • manueller Schalter für die Produktion von Slush-Eis oder Soft-Eis • Kondenswasserablauf

for the preparation of slush ice or soft ice cream
 • star-shaped outlet for particularly beautiful soft ice tops • high speed button for faster dispensing in rush hours • removable containers for easy cleaning • removable taps for easy cleaning
 • stirrer • switch for the production of slush ice or soft ice • condensate channeling system



SLUSH ICE + SOFT ICE



Granismart Evolution I	1x 5 Liter	230 V / 350 W	260 x 400 x 680 mm	22 kg *	05-10200	2299,-*	
Granismart Evolution II	2x 5 Liter	230 V / 650 W	400 x 400 x 680 mm	33 kg *	05-10201	3497,-*	

Slush-Eis: Große Gewinnspanne bei äußerst geringem Wareneinsatz

Slush Ice: Big profit margin while having low cost of goods

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



Spin-Slush II	2x 12 Liter	230 V / 650 W	470 x 520 x 810 mm	47 kg *	05-10195	3255,-*
Spin-Slush III	3x 12 Liter	230 V / 900 W	670 x 520 x 810 mm	68 kg *	05-10196	4199,-*

GETRÄNKEKÜHLUNG

BEVERAGE COOLING



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



Icon	Capacity	Voltage / Power	Dimensions	Weight	Model #	Price
	12 Liter	230 V / 150 W	310 x 370 x 700 mm	16,3 kg *	05-10197	1122,-*
	20 Liter	230 V / 160 W	310 x 370 x 710 mm	16,6 kg *	05-10198	1185,-*

Glasfroster Glass Froster

für das sofortige Frosten von Gläsern aller Art • das optische Highlight für Bars, Clubs und Restaurants • LED-Beleuchtung des Glases im CO₂-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 CO₂-Flasche mit beiliegendem Schlauch erforderlich • inkl. Schraubzwinge 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 CO₂ 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 CO₂ cylinder needed • incl. clamp for the stable fixing on the counter (up to 80 mm) • incl. gas hose and joint • applicable at ambient temperatures up to +30°C

	130 x 270 x 410 mm		2x AA 1,5V		4,3 kg
	05-70155		750,-*		





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 € 813,-*



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 Mikro-schaltern
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 € 2025,-*

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 € 360,-*





EIS TEPPANYAKI

ICE TEPPANYAKI



Das frische Front-Cooking-Eis

Blitzschnell wird das Eis nach Kundenwunsch frisch zubereitet. Begeistern Sie Ihre Gäste mit dieser Show.

The Front-Cooking Ice Cream

Quick preparation of fresh ice-cream according to the customer's request. Entertain your guests with this show.

- + **Qualität kommunizieren:** Frische Zubereitung direkt vor den Augen der Kunden.
- + **Show-Effekt:** Handwerkliche Herstellung als Besuchermagnet.
- + **Individualisierung und Vielseitigkeit:** Die Kunden wählen die Zutaten. Schokolade, Nüsse, Früchte, Cookies, Süßwaren, Pralinen...
- + **Differenzierung vom Wettbewerb:** Einzigartig und macht neugierig
- + **Effizienz:** Keine Lagerung von verschiedenen Eissorten. Alles wird frisch zubereitet.

- + **Communicate quality:** Fresh preparation directly in front of your customers.
- + **Show effect:** The manual preparation is a visitors magnet.
- + **Individualisation and choice:** Your customers can choose from a variety of fresh ingredients. Chocolate, nuts, fruits, cookies, candies, pralines...
- + **Distinguish your business from competitors:** The Unique preparation effects curiosity.
- + **Efficiency:** No variety of ice cream flavours has to be stored, everything is prepared on demand.



INVESTITIONSKOSTEN INVESTMENT COST

6660,- | Eis Teppanyaki 2.0 (Seite 143)
Ice Teppanyaki 2.0 (page 143)

21,- | 2 Dosierer (Seite 142)
2 Dispensers (page 142)

22,60 | 2 Spachtel (Seite 142)
2 Scrapers (page 142)

6703,60 | **Investitionskosten (€)**
Investment cost (€)

KOSTEN PRO STÜCK COST PER PIECE

0,06 | Milch
Milk

0,37 | Eis Teppanyaki Mix (Seite 142)
Ice Teppanyaki Mix (Seite 142)

0,20 | Früchte oder Süßwaren
Fruits or candy

0,63 | **Wareneinsatz für 1 Portion (€)**
Cost of sales for 1 portion (€)

Eis Teppanyaki Mix

Bereiten Sie schnell und einfach leckere Eis Teppanyaki Rollen zu: Der Mix muss einfach nur mit Milch angerührt werden. So kann auch zwischendurch schnell Eismasse nachproduziert werden. Die neutrale Eismasse wird bei der Zubereitung nach Kundenwunsch individualisiert. Es wird keine Vitrine für verschiedene Eissorten benötigt und es wird auch nur so viel Eis zubereitet, wie verkauft wird. Details auf Seite 142.

Ice Teppanyaki Mix

Prepare tasty Ice Teppanyaki rolls quickly and easily: The mix just has to be mixed with milk. In this way new ice mass can be reproduced in a short time. The neutral ice mass is individualized during preparation according to the customers' demand. No showcase is needed for different types of ice cream and you only produce as much ice cream as you sell. Details on page 142.

Dosierer

Mit dem praktischen Dosierer geben Sie den flüssigen Eis-Mix schnell und kontrolliert auf die kalte Platte. Details auf Seite 142.

Dispenser

The handy dispenser is the easiest way to put the liquid ice mix onto the cold plate. Details on page 142.



Eis Teppanyaki 2.0

Die neue Generation der Eis Teppanyaki Platte. Mit Danfoss Hochleistungskompressor und innovativer Kühltechnik Made-in-Germany. So ist die konstante Kühlung auch bei 30°C Umgebungstemperatur gewährleistet. Details auf Seite 143.

Ice Teppanyaki 2.0

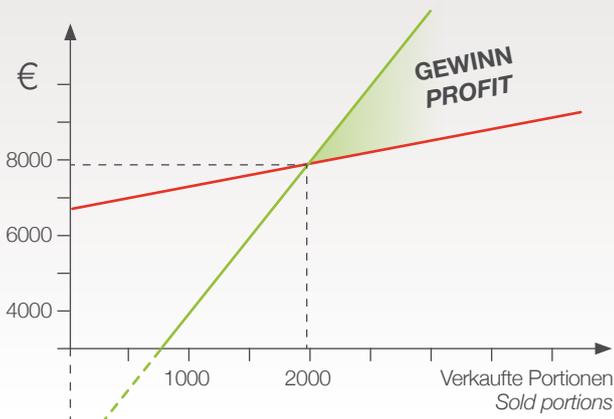
The new generation of the Ice Teppanyaki plate. With Danfoss high-performance compressor and innovative cooling technology Made-in-Germany. Thus, a constant cooling even at 30°C ambient temperature is ensured. Details on page 143.

Zutaten

Mit einer großen Auswahl an Zutaten für die Eisrollen schaffen Sie ein unwiderstehliches Angebot. So kann der Kunde seine persönliche Eissorte selbst bestimmen. Die ausgesuchten Zutaten werden dann auf der kalten Platte, vor den Augen der Kunden, zu frischen Eis-Rollen verarbeitet.

Ingredients

With a wide range of ingredients for the ice rolls your customers won't be able to resist. Everyone wants to create their own individual ice cream flavour. Then, on the cold plate, the selected ingredients are processed to fresh ice cream rolls, in front of the customer.



3,37 €

GEWINNSPANNE PRO STÜCK
(Verkaufspreis 4,00 €)
MARGIN PER PIECE
(sales price 4.00 €)

Bei nur 50 verkauften Portionen pro Tag können Sie **bereits nach 40 Tagen Gewinn** machen!

After only 40 days with 50 sold portions each you are able to make profit!

SPEISEEIS

ICE CREAM



Spaghetti-Eis-Press 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

Made in Europe

05-90498 N

€ 519,-*

Einsätze	Inserts	#	€
A Spaghetti	Spaghetti	06-90498-01N	105,-* ▲
B Tagliatelle	Tagliatelle	06-90498-04N	105,-* ▲
C Spargel	Asparagus	06-90498-02N	105,-* ▲

Eis-Behälter 5 Liter Ice Container 5 liters

Edelstahl • Abmessungen: 360 x 165 x 120 mm • passend für Speiseeiseitrinen (z.B. Ice Point)
Stainless steel • Dimensions: 360 x 165 x 120 mm • suitable for ice cream displays (e.g. ice point)

5 Liter

01-90370-00

€ 53,-* ▲



Behälter-Set für 4 Magic PRO 100 Container Set for 4 Magic PRO 100

Edelstahl • 4 Behälter à 2,5 Liter • Abmessungen jeweils 260 x 160 x 100 mm
Stainless steel • 4 containers with each 2.5 liters capacity • Dimensions of each container: 260 x 160 x 100 mm

4x 2,5 Liter

09-90375-13

€ 132,-* ▲



Eis Teppanyaki Ready-Mix Ice Teppanyaki Ready-Mix

Fertigmischung für perfekt cremige Eisrollen • einfache und schnelle Zubereitung nur mit Milch • neutraler Geschmack mit leichtem Vanillearoma für das Mischen mit frischen Zutaten • Eimer à 2,1 kg ergibt ca. 90 Portionen

ready mix for perfect creamy ice cream rolls • quick and easy preparation only with milk • neutral taste with a fine vanilla flavour for mixing it with fresh ingredients • bucket of 2.1 kg for approx. 90 portions

01-10100-00

€ 32,90* ▲



Spachtel Scraper

00-90040

€ 11,30* ▲



Dosierer Dispenser

90 x 300 mm • Inhalt 800 ml • Polypropylen • geeignet für den Geschirrspüler

90 x 300 mm • capacity 800 ml • polypropylene • dishwasher-approved

06-10100-00

€ 10,50* ▲





Eis Teppanyaki 2.0 Ice Teppanyaki 2.0

Jeder Kunde kann sich seine persönliche Eissorte selbst zusammenstellen. Kekse und Cookies, Schokolade, Nüsse und Pralinen, frisches Obst. Die ausgesuchten Zutaten werden dann auf der kalten Platte, vor den Augen der Kunden, zu frischen Eis-Rollen verarbeitet. • Danfoss® Hochleistungskompressor • konstante Kühlung selbst bei 30°C Umgebungstemperatur • besonders geräuscharm • in ca. 10 Minuten auf -20°C • effektiver Lüfter für einen zuverlässigen Wärmeaustausch • innovative Kühltechnik gewährleistet eine gleichmäßige Temperatur • Abtaufunktion • ideal für die Herstellung kreativer Dekorationen aus flüssiger Schokolade: Formen und Muster können auf der kalten Platte gemalt werden und härten sofort aus • Arbeitsfläche 420 x 270 mm • Temperatur variabel bis ca. -28°C • digitale Temperatursteuerung mit Display • Gehäuse und Platte aus Edelstahl • Kühlmittel 452a

Each customer can create his own ice cream flavour. Biscuits and cookies, chocolate, nuts and chocolates, with fresh fruits. On the cold plate the selected ingredients are processed to fresh ice cream rolls, in front of the customer. • Danfoss® high-performance compressor • constant cooling even at 30°C ambient temperature • silent operation • in approx. 10 minutes down to -20°C • effective fan for reliable heat exchange • innovative cooling technology ensures a uniform temperature • Defrost function • ideal for the creation of creative decorations of liquid chocolate: patterns can be painted on the cold plate and harden immediately • working surface 420 x 270 mm • temperature variable down to -28 °C • digital temperature control with display • stainless steel case and plate • cooling agent 452a

⚡ 230 V / 300 W

📏 550x345x390 mm

⚖️ 41,6 kg *

14-10100

€ 6660,-* ▲



Das komplette Konzept auf Seite 140.
The whole concept on page 140.



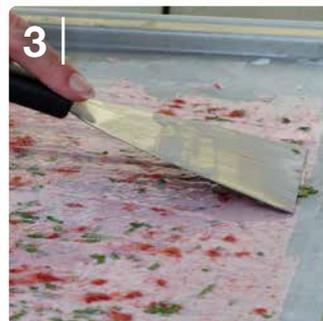
Die flüssige Eismasse und die Zutaten nach Kundenwunsch auf die kalte Platte geben.

Put the liquid ice cream mix onto the plate and add the desired ingredients.



Die Zutaten mit den Spachteln zerkleinern und mit der Eismasse vermengen.

Chop the ingredients with the spatulas and process them to a homogenous mixture.



Die Eismischung auf der kalten Platte glatt streichen. In kürzester Zeit ist die Masse gefroren.

Smooth the ice cream mixture to a thin layer. In a short time it will be frozen.



Mit einem Spachtel Bahnen von der Platte schieben. Dabei entstehen automatisch dekorative Eisrollen.

Scrape straight sheets off the plate. Automatically they turn into decorative ice cream rolls.

SPEISEEIS

ICE CREAM



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 • Eine dreifache Lackierung in Verbindung mit der Lackveredelung geben dem Aluminiumgehäuse Langlebigkeit und Schutz vor Kratzern • Die schwungvollen Formen erinnern an das Retro-Design der 1950er-Jahre, so dass diese italienische Eismaschine auch im Thekenbereich dekorativ platziert werden kann • 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



The ideal ice cream maker for small restaurants, cafés and bistros to offer homemade ice cream as dessert • A triple coating in connection with the lacquer finish gives the aluminum housing durability and protection against scratches • The curvy shapes are reminiscent of the 1950s retro design, so that this Italian ice cream machine can be placed decoratively in your counter area • 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

270 x 380 x 245 mm

11 kg *

Semiprofessionell

05-90381

€ 1238,-*

Innen gefällt Retro-Style? Unser neues Retro-Waffeleisen Galaxia® auf den Seiten 10-15 ist ebenfalls ein echter Eyecatcher für Ihr Café!

Do you like retro style? Our new retro waffle maker Galaxia® on the pages 10-15 is also a real eye-catcher for your café!



Speiseeisvitrine Ice Point Ice Cream Display Ice Point

Temperatur -25°C • für 5-Liter-Behälter (nicht enthalten) • Feuchtigkeit 75% • manuelle Enteisung • Kühlmittel R600a
temperature -25°C • for containers of 5 liters (not included) • humidity 75% • manual defrost • cooling agent R600a

**Ersatzbehälter
auf Seite 142
Spare containers
on page 142**

Ice Point 2	2x 5 Liter / 4x 2,5 Liter	230 V / 210 W	475 x 750 x 420 mm	28 kg *	05-90490	1790,-*
Ice Point 3	3x 5 Liter / 6x 2,5 Liter	230 V / 210 W	647 x 717 x 380 mm	28 kg *	05-90488	1898,-*



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	3030,-*	3732,-*	4894,-*

KALTE THEKEN

COOLING DISPLAYS



Topping Box Mini

statische Kühlung +4° bis +8°C* im Schalenbereich
 • digitale Temperaturanzeige • Konstruktion aus gehärtetem Glas und Edelstahl • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • obere Scheibe kann als Ablage genutzt werden • für 6x 1/6 GN x 65 mm • inkl. GN-Behälter

static cooling +4° up to +8°C in the tub area • digital temperature display • made of strengthened glass and stainless steel • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • upper part usable as shelf • for 6x 1/6 GN x 65 mm • incl. GN containers*

6x 1/6 GN x 65 mm

230 V / 163 W

575 X 610 X 400 mm *

05-70537

Made in Europe

€ 1712,-*

Mini-Kühlvitrinen sind besonders platzsparend: Ideal für eine Dessert-Auswahl in allen Gastronomien.
Mini cooling displays are very space-saving: Perfect for a dessert selection in all restaurants.



Ersatzbehälter
 auf Seite 142
 Spare containers
 on page 142

Speiseeisvitrine 4 Dessert

Ice Cream Display 4 Dessert

Gewölbter, doppelwandiger Deckel aus Sicherheitsglas • inkl. 4 Behälter 360 x 165 x 100 mm (je 4 Liter) • Tiefe der Kühlwanne 114 mm • Elektronische Temperaturregelung mit Display • Temperaturbereich -18° bis -25°C • Kühlmittel R290 / 56 g • Klimaklasse 4

Curved double-walled lid made from safety glass • incl. 4 containers 360 x 165 x 100 mm (4 liters each) • Depth of the basin 114 mm • Electronic temperature control with display • Temperature range -18° to -25°C • Cooling agent R290 / 56 g • Climate class 4

230 V / 168 W

805 x 665 x 350 mm

33,4 kg *

00-90331

€ 1475,-*



Speiseeisvitrine 4 Magic PRO 100

Ice Cream Display 4 Magic PRO 100

Doppelwandige Kühlzelle Klasse A • Doppelwandiger Deckel transparent (Polycarbonat & Sekuritglas) • Inkl. 4 Behälter à 2,5 Liter • Programmierung mit Display • Umluftkühlung • Ca. -12°C bis -18°C

Double-walled cooling cabinet class A • Double-walled transparent lid (polycarbonat & sekurit glass) • Incl. 4 containers à 2.5 liters • Programming with display • Ventilated cooling • Approx. -12°C to -18°C

230 V / 200 W

940 x 500 x 360 mm

25 kg *

Made in Europe

05-90375

€ 3359,-*



Kühlvitrinen 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 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 • particular 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	€ 5739,-*
Pak	3x	230 V / 950 W	1015 x 620 x 1240 mm	185 kg *	05-90401	5739,-*
Compak	2x	230 V / 950 W	1015 x 620 x 950 mm	155 kg *	05-90400	5239,-*

Mini-Kühlvitrinen Mini Cooling Displays

rundum doppelt verglast • Innenbeleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Umluftkühlung • Abtauautomatik • Einlegeroste höhenverstellbar • Betriebstemperatur +2°C bis +12°C* • Kühlmittel umweltfreundlich

double-glazed all around • interior lighting for maximal attention • ventilated cooling • automatic defrost • height-adjustable grids • temperature range +2°C up to +12°C* • cooling agent R600a - eco-friendly

86 Liter mit Tür auf Vorder- und Rückseite
86 liters with doors at front and back



	Böden Shelves	230 V / 180 W	425 x 380 x 960 mm	32,5 kg *	# 00-90456N	€ 565,-*
A 78 Liter	3x	230 V / 180 W	425 x 380 x 960 mm	32,5 kg *	00-90456N	565,-*
B 86 Liter	3x	230 V / 180 W	425 x 435 x 980 mm	36,5 kg *	00-90453N	622,-*
C 98 Liter	4x	230 V / 180 W	425 x 380 x 1100 mm	37,5 kg *	00-70431N	618,-*

KÜHLAUFsätze

COOLING TOPS



 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*



						
Cube 6	6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 163 W	1438 x 395 x 350 mm	42 kg *	05-70541	1847,-*
Cube 8	8x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 165 W	1788 x 395 x 350 mm	48 kg *	05-70542	2015,-*

 Kühlung im Schalenbereich auf 2 Ebenen.
2 levels with cooling in the tub area.



Kühlvitrine 46 + 68 Cooling Display 46 + 68

2 Ebenen mit statischer 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 • inkl. GN-Behälter

2 levels with 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 • incl. GN containers*



						
46	4x 1/3 GN x 40 mm + 6x GN 1/6 x 40 mm	230 V / 200 W	1085 x 395 x 360 mm	42 kg *	05-70543	1988,-*
68	6x 1/3 GN x 40 mm + 8x GN 1/6 x 40 mm	230 V / 202 W	1438 x 395 x 360 mm	48 kg *	05-70544	2178,-*



NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT
AS LONG AS STOCK LASTS

Kühlvitrine Mach Cooling Cabinet Mach

Edelstahl mit Glasaufsatz • für GN-Schalen bis 150 mm Tiefe • statische Kühlung +2° bis +8°C* • Kälteaggregat mit Kühlwanne • Digitalthermometer • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

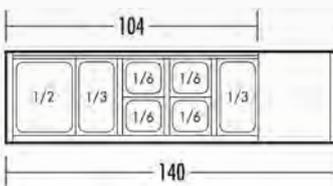
stainless steel with glass cover • for GN containers up to 150 mm depth • static cooling +2° up to +8°C* • refrigerating aggregate with cooling tray • digital thermometer • GN containers not included

GN-Gastronorm-Behälter auf Seite 229
GN Gastronorm containers on page 229

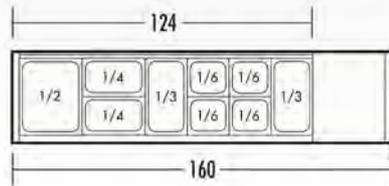


	Beckenlänge basin length	230 V / 239 W	Kühlleistung cooling output	1400 x 370 x 440 mm	33 kg *	# 05-70031	€ 2111,-*
Mach I	1040 mm	230 V / 239 W	170 kcal/h	1400 x 370 x 440 mm	33 kg *	05-70031	2111,-*
Mach II	1240 mm	230 V / 239 W	180 kcal/h	1600 x 370 x 440 mm	45 kg *	05-70032	2188,-*
Mach III	1640 mm	230 V / 239 W	190 kcal/h	2000 x 370 x 440 mm	56 kg *	05-70033	2385,-*

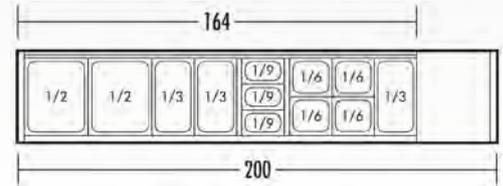
Bestückungsbeispiele | examples for interior



Mach I - 46 Liter



Mach II - 56 Liter



Mach III - 74 Liter



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

	1x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 260 W	820 x 390 x 350 mm	28 kg *	# 05-70039 C	€ 1896,-*
Top I	1x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 260 W	820 x 390 x 350 mm	28 kg *	05-70039 C	1896,-*
Top II	2x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 330 W	1380 x 390 x 350 mm	45 kg *	05-70040 C	2445,-*

KÜHLAUFsätze

COOLING TOPS



 **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*

					
4x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 161 W	970 x 380 x 225 mm	27 kg *	05-70558	1228,-*
6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 163 W	1320 x 380 x 225 mm	32 kg *	05-70559	1410,-*



Modernes, minimalistisches Design.
Außerordentliche Effizienz.
Die neue Logic Line.

Modern minimalistic design.
Efficient operation.
The new Logic line.



 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

					
6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 175 W	1320 x 380 x 300 mm	55 kg *	05-70560	2348,-*



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



		 Zwischenboden Shelf			
EP30D	920 x 330 x 315 mm	200 x 900 mm	18 kg *	05-70556	367,-*
EP36D	920 x 390 x 375 mm	300 x 900 mm	24 kg *	05-70557	409,-*

KALTE & HEIÙE 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 right	230 V / 161 W	1085 x 395 x 245 mm	30 kg *	05-70500 BK	1398,-*	
4x 1/3 GN x 40 mm	links left	230 V / 161 W	1085 x 395 x 245 mm	30 kg *	05-70500 BKL	1398,-*	
6x 1/3 GN x 40 mm	rechts right	230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg *	05-70501 BK	1648,-*	
6x 1/3 GN x 40 mm	links left	230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg *	05-70501 BKL	1648,-*	
8x 1/3 GN x 40 mm	rechts right	230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg *	05-70502 BK	1928,-*	
8x 1/3 GN x 40 mm	links left	230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg *	05-70502 BKL	1928,-*	



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 *	05-70525 BK 1075,-*
Cristal 6	6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 1 kW	1190 x 395 x 245 mm	20 kg *	05-70526 BK 1138,-*



 **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 *	05-70504 BK	1998,-*
4x 1/3 GN x 40 mm	links <i>left</i>	230 V / 218 W	1085 x 395 x 245 mm	32 kg *	05-70504 BKL	1998,-*
6x 1/3 GN x 40 mm	rechts <i>right</i>	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg *	05-70505 BK	2148,-*
6x 1/3 GN x 40 mm	links <i>left</i>	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg *	05-70505 BKL	2148,-*
8x 1/3 GN x 40 mm	rechts <i>right</i>	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg *	05-70506 BK	2333,-*
8x 1/3 GN x 40 mm	links <i>left</i>	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg *	05-70506 BKL	2333,-*



Kompressor rechts
Compressor right

4x 1/3 GN



Kompressor links
Compressor left



6x 1/3 GN



8x 1/3 GN



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



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 R134A • 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 R134A • GN containers not included*

Bistro 80C	2x 1/1 GN	230 V / 390 W	785 x 650 x 735 mm	67 kg *	05-10305	2625,-*
Bistro 120C	3x 1/1 GN	230 V / 490 W	1185 x 650 x 735 mm	135 kg *	05-10306	3245,-*



Made in Europe

Kalte Buffet-Insel

Cold Buffet Islet

Temperaturbereich +2°C bis +10°C* im Wannenbereich • optimale Kühlung durch direkten Kontakt zur Edelstahlwanne • mit Wasserablauf • Thermostat • vereisungsfreier Danfoss®-Qualitätskompressor • offener Unterbau für Tablett und Teller • Edelstahlsäulen • große, herunterklappbare Ablagen (920x250 mm) inkl. hygienischer Edelstahlabdeckungen • 4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen • LED-Beleuchtung • Holzdekor Wenge-farben • für 4x 1/1 GN-Behälter bis 150 mm Tiefe geeignet • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

temperature range +2°C up to +10°C in the tub area • optimal cooling due to direct contact to the stainless steel bottom • with water drain • thermostat • defrosting-free Danfoss® quality compressor • open base for trays and plates • stainless steel posts • large hinged deposit boards (920x250 mm) incl. hygienic stainless steel covers • 4 castors with 2 fixing brakes • LED lighting • wenge-coloured wood • for 4x 1/1 GN containers up to 150 mm depth • GN containers not included*

	1040(1435) x 1040(1435) x 1540 mm		4x 1/1 GN x 150 mm		99 kg *
	230 V / 500 W		3658,-*		
	05-10373E				



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

Bistro 80H	2x 1/1 GN	230 V / 3 kW	785 x 650 x 735 mm	92 kg *	05-10307	2045,-*
Bistro 120H	3x 1/1 GN	230 V / 3 kW	1185 x 650 x 735 mm	133 kg *	05-10308	2525,-*

Buffet-Bar 4 Buffet Bar 4

Temperaturbereich +2°C bis +10°C* im Wannenbereich • optimale Kühlung durch direkten Kontakt zur Edelstahlwanne • mit Wasserablauf • Thermostat • vereisungsfreier Danfoss®-Qualitätskompressor • offener Unterbau für Tablett und Teller • Edelstahlsäulen • große, herunterklappbare Ablagen • 4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen • LED-Beleuchtung • Holzdekor Wenge-farben • für 4x 1/1 GN-Behälter bis 150 mm Tiefe geeignet • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

temperature range +2°C up to +10°C in the tub area • optimal cooling due to direct contact to the stainless steel bottom • with water drain • thermostat • defrosting-free Danfoss® quality compressor • open base for trays and plates • stainless steel posts • large hinged deposit boards • 4 castors with 2 fixing brakes • LED lighting • wenge-coloured wood • for 4x 1/1 GN containers up to 150 mm depth • GN containers not included shelf not included*



	4x 1/1 GN x 150 mm		1420 x 950 x 1370 mm
	230 V / 500 W		99 kg *
	05-10372		3459,-*



KALTE & HEISSE THEKEN

COOL & HOT DISPLAYS



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
-  € 2438,-*

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
-  € 94,-*



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*

 Made in Europe

Komplett doppel-verglast 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
-  € 2978,-*



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

 230 V / 800 W

 # 05-51245

 430 x 430 x 700 mm

 € 1978,-*

 28 kg *



Heiße Theke Spotlight 630 Warming Display Spotlight 630

Rücken Sie Ihre Speisen ins Scheinwerferlicht! Lampen zur Ausleuchtung der Stellflächen sowie an der Rückseite angebrachte Spiegel sorgen für eine optimale Präsentation Ihrer Speisen • Vorne offen für eine einfache Selbstbedienung • Temperaturbereich 30°-70°C • Thermostatische Regelung und Ein-/Ausschalter auf der Rückseite des Gerätes • Separate Beleuchtung beider Stellflächen • Separat schaltbare Strahlungsheizkörper für beide Ebenen (Obere Stellfläche wird durch den Strahlungsheizkörper der unteren Ebene mitgeheizt) • Abmessungen der Zwischenablage 590 x 390 mm • Konstruktion aus Edelstahl und Glas

Place your food in the spotlight! The illuminating lamps and the mirrors attached to the back ensure the optimal presentation of your food. • Open front for easy self-service • Temperature range 30° to 70°C • Thermostatic control and on/off switch on the back of the unit • Separate lighting of both shelves • Separately switchable radiant heaters for both levels (Top shelf is also heated by the radiant heater of the lower level) • Dimensions of the top shelf 590 x 390 mm • Stainless steel and glass construction

 230 V / 560 W

 # 00-10356

 630 x 465 x 655 mm

 € 922,-*

 27,6 kg *



HEIßE THEKEN

WARMING DISPLAYS



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

230 V / 1,8 kW

1100 x 510 x 635 mm

Made in Europe

71 kg *

05-70554

€ 2127,-*



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 • Kontrolleuchten • 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

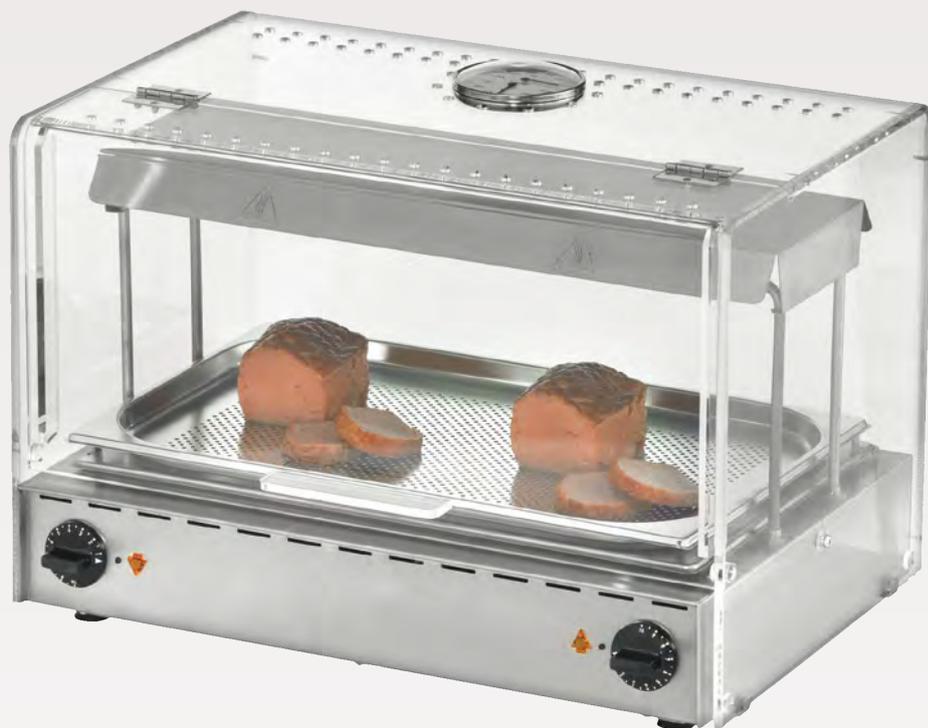
05-10304

€ 1292,-*



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.



 Made in Germany

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



						
Thermo Shop	1/2 GN	230 V / 1,3 kW	330 x 385 x 410 mm	13 kg *	15-50589	1258,-*
Thermo Look	1/1 GN	230 V / 2 kW	596/626 x 425/445 x 410 mm	19 kg *	15-50590	1535,-*

HEIßE THEKEN

WARMING DISPLAYS



Backwaren-Warmhaltevitrine Tower Pastry Warming Display Tower

Edelstahl • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C
• beidseitig aufklappbar • Kontrolleuchte • 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 / 500 W

16 kg *

340 x 340 x 600 mm

05-10357

Made in Europe

€ 828,-*



Warmhaltevitrine Dolce Warming Display Dolce

bis +70°C • mit Wasserbehälter zur Luftbefeuchtung • hinten 2 Glastüren • langlebige LED-Beleuchtung • 5 Ebenen • 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

€ 1175,-*



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

Backwaren-Warmhaltevitrine HotShop Pastry Warming Display HotShop

Gehäuse Edelstahl • Haube aus Acrylglas • oben und unten Beleuchtung à 15 W • 2 Ebenen aus Edelstahl • Krümelschublade • Wasserwanne zur Luftbefeuchtung gegen Austrocknen der Backwaren • Regler +35° bis +70°C • untere Ebene beheizt

stainless steel casing • acrylic cover • top and bottom lighting à 15 W • 2 trays stainless steel made • crumb tray • water tub for humidity against drying of the pastry • thermostat +35° up to +70°C • only base heated

230 V / 1 kW

15 kg *

606 x 446 x 452/596 mm

05-70034

Made in Europe

€ 1190,-*



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

					
A Hot Food I	230 V / 500 W	500 x 350 x 250 mm	9 kg	05-10350	515,-*
B Hot Food II	230 V / 500 W	500 x 350 x 380 mm	14 kg	05-10352	665,-*
C Hot Food III	230 V / 500 W	500 x 350 x 370 mm	14 kg	05-10358	647,-*

Backwaren-Warmhaltevitrine Wunderland Pastry Warming Display Wonderland

Edelstahl • mit Messingsäulen • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C • beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

stainless steel • with brass pillars • 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 / 500 W		11 kg *
	500 x 360 x 550 mm		05-10356
	Made in Europe		995,-*



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 € 1180,-*



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	335,-*
<input type="checkbox"/> Kupfer copper	10-10553	335,-*
<input type="checkbox"/> Messing brass	10-10554	335,-*
<input type="checkbox"/> Mattschwarz matt black	10-10556	335,-*



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	359,-*
<input type="checkbox"/> Weiß white	00-50551 W	359,-*
<input type="checkbox"/> Kupfer-schwarz copper-black	00-50551 K	359,-*



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 € 28,-* ▲



Special Edition
125th
 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)

📏 Ø150 x h 290 x l 900 mm ⚡ 230 V / 250 W 📦 3 kg
 🇩🇪 Made in Germany # 10-10562 € 338,-*

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 € 434,-*

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

	🇩🇪	🇬🇧	⚡	📏	📦	#	€
Tibet Chrom	1 Strahler	1 lamp	230 V / 250 W	220x220x400/850 mm	10 kg	10-10555	405,-*
Tibet Deluxe Chrom	1 Strahler (2 Leistungsstufen)	1 lamp (2 power levels)	230 V / 250 W	220x220x400/850 mm	10 kg	10-10557	432,-*
Tibet Gold	1 Strahler	1 lamp	230 V / 250 W	220x220x400/850 mm	10 kg	10-10564	497,-*
Tibet Twin Chrom	2 Strahler	2 lamps	230 V / 500 W	220x220x400/850 mm	11 kg	10-10558	739,-*

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

€ 922,-

Schneidbrett | Cutting Board

20 mm dick • Kunststoff
20 mm thick • plastic

04-50554-00

€ 119,-* ▲



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

€ 1693,-*



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

€ 2099,-*



Pommeswärmer Fries Warmer

von oben beheizt • Temperaturvoreinstellung von 80°-85°C ideal für die Präsentation von Pommes Frites, Nuggets und 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

€ 483,-*



Wärmebrücke / Pommeswärmer Warming Bridge / Chips Warmer

Edelstahl • inkl. Behälter GN 1/1 - 65 mm tief • Ein-/Ausschalter • Oberhitze • der gelochte Einsatz erlaubt das Durchfallen von Krümeln sowie Salz- und Ölüberschüssen und vermindert das Aufweichen der Pommes

stainless steel • incl. container GN 1/1 - 65 mm deep • on/off switch • top heating • the perforated insert allows that crumbs, salt and oil fall down and prevents the chips from soaking



-  555 x 330 x 350 mm
-  230 V / 400 W
-  5 kg
-  Made in Germany
-  # 15-50220
-  € 347,-*



 Made in Germany



Tibet-Wärmer Tibet Warmer

die silikonverdichteten Keramiksteinplatten speichern viel Wärme für eine effiziente Hitze- und Energienutzung • Rahmen Edelstahl • Thermostat für Wärmeplatte • Kontrollleuchte • 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

			 Heizzonen heating zones					
Tibet-Wärmer I	Tibet Warmer I	500 x 500 mm	1x	230 V / 1,25 kW	510 x 560 x 750 mm	17 kg	* 10-10550	1268,-*
Tibet-Wärmer II	Tibet Warmer II	1000 x 500 mm	2x	230 V / 2,5 kW	1010 x 560 x 750 mm	34 kg	* 10-10551	2398,-*

CHAFING DISHES

CHAFING DISHES



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

 **€ 222,-***

 230 V / 800 W



Omeletterechaud

Omelette Rechaud

Edelstahl • Glasdeckel • 8-Stufen-Schalter • Überhitzungsschutz • Speiseeinsatz Ø 300 x h 65 mm • 3,8 Liter Inhalt

stainless steel • glass lid • 8-step switch • overheating protection • container Ø 300 x h 65 mm • capacity 3.8 liters

 3,8 Liter

 3,7 kg

 Ø 330 x h 220 mm

 **# 00-10560**

 230 V / 500 W

 **€ 152,-***



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 its height 100-140 mm due to spring system • direct contact to the bottom of the chafing dish

 Ø 135 x h 100-140 mm

 **# 00-90360**

 230 V / 450 W

 **€ 62,-* ▲**

 1,1 kg



Buffet-Wärmer LaBowle

Buffet Warmer La Bowle

für das Warmhalten von Speisen und Getränken • optimale Sichtbarkeit des Inhalts • 2 Einstellungen 50°-60°C oder 80°-90°C • Drehdeckel abnehmbar • spülmaschinengeeignetes Innenglas • isolierendes Außenglas gegen Verbrennungsgefahr und für Energieersparnisse • Außenglas rutschfest in Vertiefung positioniert • Heizelement in Aluminiumschalen eingebettet für eine gleichmäßige Hitzeübertragung • Leuchte für Wärmeanzeige • Inhalt 12 Liter • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte

for warm-keeping of food and drinks • optimal visibility of the content • 2 adjustments 50°-60°C and 80°-90°C • turning lid removable • dishwasher-suitable inner glass • insulating outer glass against danger of burning and for energy savings • outer glass skid-proof positioned in a gap • heating element embedded in 2 aluminium plates for an even heat distribution • light shows when plate is hot • capacity 12 liters • on/off switch • pilot light



NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT
AS LONG AS STOCK LASTS

- 12 Liter
- 13 kg
- 230 V / 800 W
- # 05-01108
- € 399,-*

GN-Gastronorm-Behälter auf Seite 229
GN Gastronorm containers on page 229



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	00-00323	217,-*
1/1 GN x 200 mm	230 V / 1,2 kW	355 x 550 x 295 mm	9,5 kg	00-00333	280,-*

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	549,-*	
Prince Charles Weiß	Prince Charles White	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10326	549,-*	
Prince Charles Schwarz	Prince Charles Black	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	05-10327	549,-*	

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	00-00349 B	171,-*	
Farmerkopf	Farmer Caldron	9 Liter	230 V / 400 W	Ø 345 x h 360 mm	4,5 kg	00-10537 B	121,-*	



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 Edelstahlensatz • Außentopf einbrennlackiert • Simmerstat • mit aufklappbarem Edelstahldeckel • 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

A „Tagessuppe“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10520	485,-*
B „Hot Soup“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	05-10501	499,-*
C „Hot Soup of the Day“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10510	499,-*
D „Today's hot Soup“	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10500	485,-*
E Schwarz black	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	00-10538	547,-*

WARMHALTEN

WARM KEEPING



Wärmeschränke

Warming Cabinets

Edelstahl • Zwischenbord höhenverstellbar • Thermostat 0° bis +85°C
 stainless steel • partialon board adjustable in height • thermostat 0° up to +85°C

A für ca. 30 Teller à Ø 320 mm	for approx. 30 plates à Ø 320 mm	230 V / 400 W	450 x 405 x 545 mm	24 kg *	00-00190	411,-*
B für ca. 60 Teller à Ø 320 mm	for approx. 60 plates à Ø 320 mm	230 V / 750 W	450 x 510 x 855 mm	33 kg *	00-00150	517,-*
C für ca. 120 Teller à Ø 320 mm	for approx. 120 plates à Ø 320 mm	230 V / 1,2 kW	750 x 510 x 855 mm	49 kg *	00-00151	865,-*



Tassenwärmer 72N

Cup Warmer 72N

Für ca. 72 Tassen • Edelstahl • Tassentemperatur ca. 60°C • Ablagefläche 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
	00-70282 N		512,-*		



Made in Germany

Tellerwärmer 45/60 Plate Warmer 45/60

für ca. 45-60 Teller à Ø 320 mm • Edelstahl • Temperatur regelbar +30° bis +85°C • selbstschließende Schiebetür aus Acrylglas • Innenmaß Ø 330 x h 680 mm

for approx. 45-60 plates of Ø 320 mm • stainless steel • temperature adjustable +30° up to +85°C • self closing acrylic glass sliding door • interior size Ø 330 x h 680 mm

230 V / 600 W Ø 450 x h 800 mm 25 kg *
00-00158 € 1777,-*



NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT
AS LONG AS STOCK LASTS

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 *
00-70280 € 737,-*

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 • Aufwärmkontrolllampe • 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 adjustable • 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 1170 x 670 x 850 mm *
05-00366 € 1322,-*



GN-Gastronorm-Behälter auf Seite 229
GN Gastronorm containers on page 229



WÄRMEPLATTEN & REIS

WARMING PLATES & RICE



Ersatzplatte 09-71130-00
Additional Plate 79,-* ▲



Servotherm

Gehäuse Edelstahl • Aluminium-Warmhalteplatten à 270x150 mm • Regler
stainless steel casing • aluminium warming plates à 270x150 mm • thermostat

Made in Europe



Servotherm VI	6x 270x150 mm	230 V / 650 W	400 x 215 x 335 mm	14 kg	# 05-71130	580,-*
Servotherm X	10x 270x150 mm	230 V / 1,3 kW	400 x 215 x 475 mm	25 kg *	# 05-71131	879,-*



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

Warmhalteplatte I	Warming Plate I	500 x 375 mm	230 V / 250 W	500 x 375 x 64 mm	4 kg	# 00-71132	182,-*
Warmhalteplatte II	Warming Plate II	900 x 450 mm	230 V / 450 W	900 x 450 x 64 mm	9,3 kg	# 00-71133	252,-*

Warmhalteplatte 1/1 GN Warming Plate 1/1 GN

Edelstahl • Thermostat • SECURIT®-Glasoberfläche mit integriertem Heizsystem • Warmhaltefläche 600x400 mm • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made • thermostat • SECURIT® glass surface with integrated heating system • warming surface 600x400 mm • GN containers not included

	600 x 400 mm		230 V / 400 W		7 kg
	720 x 425 x 50 mm		# 00-00199		408,-*



Made in Germany



Reiskocher

Rice Cooker

Gehäuse Edelstahl • Innentopf antihafbeschichtet • mit extra großen Griffen • Rundum-Warmhaltefunktion • Inhalt 8 Liter • Innentopfmaß ca. Ø 325 x h 232 mm • für ca. 25-40 Personen • inkl. Messbecher und Löffel

stainless steel casing • inner pot non-stick coated • with extra large handles • all-around warm keeping function • capacity 8 liters • inner size Ø 325 x h 232 mm • for approx. 25-40 people • incl. measuring cup and spoon

 230 V / 1,95 kW  Ø 384 x h 375 mm  11 kg
 00-00336  289,-*



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  64,-*



Reiswärmer

Rice Warmer

Gehäuse Edelstahl • Innentopf antihafbeschichtet • mit extra großen Griffen • Rundum-Warmhaltefunktion • Fassungsvermögen: das gekochte Ergebnis von ca. 8,5 kg ungekochtem Reis • Anwendung ohne Elektrizität

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 • application without electricity

 230 V / 110 W  Ø 395 x h 372 mm  7,9 kg
 00-00339  265,-*



ELEKTROKOCHER

ELECTRIC COOKERS



Made in Germany

Ceran®-Kochplatten Ceramic Glass Hotplates

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche aus flächenbündigem CERAN® • Restwärmearzeige • 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

A Kochplatte Econom I	Hotplate Econom I	1x Ø 210 mm	230 V / 2,3 W	340 x 420 x 100 mm	6,5 kg	00-00277	693,-*
B Kochplatte I	Hotplate I	1x Ø 230 mm	230 V / 3 kW	400 x 455 x 120 mm	8 kg	00-00211	899,-*
C Kochplatte II	Hotplate II	2x Ø 230 mm	400 V / 6 kW	700 x 455 x 120 mm	17 kg	00-00212	1933,-*



Made in Germany



Ceran®-Kochplatten Ceramic Glass Hotplates

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche aus flächenbündigem CERAN® • Restwärmearzeige • 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

A Econom II N	2x Ø 180 mm	230 V / 3,4 kW	600 x 380 x 100 mm	19,5 kg	00-00279	1077,-*
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	1175,-*



 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	430,-*
Einzelkochplatte 300	Single Hotplate 300	Ø 300 mm	230 V / 2,5 kW	450 x 450 x 150 mm	12 kg	16-00110	670,-*
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	579,-*
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	698,-*
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	1215,-*

INDUKTION

INDUCTION



**OPTIMIERT
IMPROVED**



 Made in Germany

Induktions-Kochplatte Econom Induction Cooker Econom

Heizzone Ø 220 mm • Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche aus flächenbündigem CERAN® • Stufenloser Regler • Digitalanzeige leuchtet durch Kochfläche • Temperaturüberwachung • Lüfter mit spülmaschinengeeignetem Aluminium-Fettfilter • Höhenverstellbare Füße • Jetzt mit noch mehr Leistung für besonders schnelles Aufheizen

Heating zone Ø 220 mm • Stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass cooking surface flush with casing • Continuously adjustable thermostat • Digital display shines through cooking surface • 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  340 x 420 x 100 mm  8 kg
 00-00270 N  1559,-*



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
 00-00215 B  352,-*

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  264,-*
 4 kg





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 spülmaschinengeeignetem 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

00-00274 N € 2055,-*

**OPTIMIERT
IMPROVED**



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 € 378,-*



Wockpfanne CW 25

Wockpfanne CW 25

Edelstahl • 5 verschiedene Metallschichten für optimale Hitzeübertragung • induktionsfähig • Durchmesser 350 mm

stainless steel • 5 different layers of metal for optimal heat transfer • suitable for induction • diameter 350 mm

04-00125 € 258,-* ▲



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 € 170,-*

KOCHPLATTEN & PFANNEN

COOKERS & PANS



A



Made in Germany

B

Kochplatten Touch Ceran® Hotplates Touch Ceran®

mit Zweikreis-Heizzone • Gehäuse Edelstahl • Kochfläche aus CERAN® • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • Regelung über Touch-Control Sensoren • Ankochautomatik • 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

A Touch Ceran I	Ø 140/210 mm	230 V / 2,2 kW	305 x 410 x 75 mm	3,2 kg	00-00203	342,-*
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	467,-*



Elektro-Multipfanne Supra Electric Multi Pan Supra

Inhalt ca. 8 Liter • Innenmaß Ø 380 mm • Innenhöhe 80 mm • Antihaftbeschichtung • 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		€ 71,-*



Stahlblech-Wokpfanne Steel Sheet Wok Pan

	Ø 360 mm
	# 00-00519
	€ 164,-*



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			Bodenstärke base thickness			
A Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm	mit 3-Teilung	with 3 partitions	10 mm	20 kg *	00-00527	695,-*
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	662,-*
C Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm			10 mm	18 kg *	00-00523	653,-*
D Ø 650 x h 100 mm	810 x 660 x 110 mm	mit 2-Teilung	with 2 partitions	10 mm	14 kg *	00-00525	419,-*
E Ø 650 x h 100 mm	810 x 660 x 110 mm			10 mm	13 kg *	00-00522	376,-*
F Ø 500 x h 78 mm	630 x 510 x 85 mm	mit 2-Teilung	with 2 partitions	7 mm	8 kg	00-00524	285,-*
G Ø 500 x h 78 mm	630 x 510 x 85 mm			7 mm	7 kg	00-00521	258,-*

GAS-KOCHER & MIKROWELLEN

GAS COOKERS & MICROWAVES



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
-  € 1275,-*



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
-  € 845,-*

Profi-Druckminderer mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar • nur für Deutschland | *only for Germany*

-  # 30-00065N
-  € 130,-* ▲



 Made in Europe

Gaskocher Gas Cookers

Gehäuse Edelstahl • Sicherheitsregler mit Zündflammenposition • Gussrippenrahmen • Flammenabdeckung und Edelstahlwanne abnehmbar • NUR für Erdgas geeignet • GAR14 mit beidseitig verwendbarem Gussrippenrahmen für den Einsatz einer flachen Pfanne oder eines Woks mit gewölbtem Boden

stainless steel casing • safety thermocouple with slow position • cast iron grid • cover of the burner and stainless steel plate completely removable • ONLY suitable for natural gas • GAR 14 with reversible cast iron grid for the application of a flat pan or a wok with a curved bottom

					
A GAR 7	1x 7 kW	370 x 510 x 198 mm	12 kg	05-00821	655,-*
B GAR 14	1x 14 kW	600 x 630 x 485 mm	30 kg *	05-00824	875,-*
C GAR 12	1x 7 kW + 1x 5 kW	690 x 510 x 198 mm	22 kg *	05-00822	975,-*
D GAR 19	2x 7 kW + 1x 5 kW	1005 x 510 x 198 mm	32 kg *	05-00823	1299,-*



Mikrowelle DEC 18 E2 Microwave DEC 18 E2

1800 W Ausgangsleistung • 2 Magnetrone • Garraum 17 l • Innenmaß 330x305x171 mm • Gehäuse Edelstahl • Innenboden aus Keramik • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • Auftauautomatik • 4-stufiges Garen

1800 W output • 2 magnetrons • cooking chamber 17 l • interior size 330x305x171 mm • stainless steel casing • interior bottom made of ceramics • operation through touch panel • 10 program memories • automatic defrost • 4-stage-cooking

1800 W 425 x 578 x 343 mm 29 kg *
 230 V / 2,9 kW # 00-70419 N € 2039,-* ▲



Made in USA

Mikrowelle RCS 511 TS Microwave RCS 511 TS

1100 W Ausgangsleistung • Garraum 34 l • Innenmaß 369x381x216 mm • Gehäuse Edelstahl • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • Auftauautomatik • 4-stufiges Garen

1100 W output • cooking chamber 34 l • interior size 369x381x216 mm • stainless steel casing • operation through touch panel • 10 program memories • automatic defrost • 4-stage-cooking

1100 W 560 x 483 x 350 mm 25 kg *
 230 V / 1,6 kW # 00-70416 N € 959,-* ▲



Mikrowelle RMS 510 T Microwave RMS 510 T

1000 W Ausgangsleistung • Garraum 26 l • Innenmaß 331x331x197 mm • Gehäuse Stahl lackiert • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • Auftauautomatik

1000 W output • cooking chamber 26 l • interior size 331x331x197 mm • painted steel casing • operation through touch panel • 10 program memories • automatic defrost

1000 W 508 x 419 x 312 mm 16 kg *
 230 V / 1,2 kW # 00-70418 N € 635,-* ▲



Mikrowellen-Wand-Bord bis 50 kg Tragkraft Microwave Wall Shelf up to 50 kg load capacity

600 x 600 mm # 01-70416-00 € 126,-* ▲



KARTOFFELÖFEN

POTATO OVENS



Queen Potato Baker

ca. 30 Kartoffeln backen + ca. 30 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • besonders gute Hitzeverteilung durch 3 Heizkörper bei 2 Rosten • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • schwarz einbrennlackiert • Edelstahlbackkammer für leichte Reinigung • hitzeisolierte, Touch-friendly'-Reliefgussplatten verhindern die Verbrennungsgefahr von außen • Glasornamente und massive Messingverzierungen • dampfender Kessel als Schornstein • oben warme Deko-Keramikfliesen als Tellerwärmer • inkl. 2 Gitterkorb-Roste mit Mechanismus gegen versehentliches Herausfallen

approx. 30 pcs. to bake + approx. 30 pcs. to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • results very even heat due to 3 heating elements for 2 grids • on/off switch • thermostat • lighted warming display • black enamelled • stainless steel baking chamber for easy cleaning • heat-insulated, touch-friendly'-cast relief plates avoid danger of burning from the outside • glass ornaments and solid brass decorations • steaming kettle as a chimney • decorating warm ceramic tiled top as plate warmer • incl. 2 basket-grids with mechanism against accidental tipping

30 + 30 Kartoffeln | 30 + 30 potatoes

230 V / 1,78 kW

430 x 430 x 700 mm

62 kg *

Made in Britain

05-51241

€ 3665,-*



Queen Hot Food Server

Warmhaltevitrine • Temperaturbereich 30-80°C • Ein-/Ausschalter • Regler • Innenbeleuchtung • schwarz einbrennlackiert • Glasornamente und massive Messingverzierungen • gehärtetes Glas zur Reinigung entnehmbar • 3 höhenverstellbare Roste à 385x395 mm • oben warme Deko-Keramikfliesen als Tellerwärmer

display for warm-keeping • temperature range 30-80°C • on/off switch • thermostat • interior lighting • black enamelled • glass ornaments and solid brass decorations • strengthened glass removable for cleaning • 3 height-adjustable grids à 385x395 mm • decorating warm ceramic tiled top as plate warmer

230 V / 800 W

430 x 430 x 700 mm

35 kg *

Made in Britain

05-51242

€ 2000,-*



Queen Marie

2 heiße und 2 kalte GN 1/6 Behälter (je 1,5 Liter) • thermostatische Regelung für 2 heiße Behälter • eutektische Kühlung für 2 kalte Behälter • massive Messingverzierungen • Gehäuse Edelstahl • schwarz einbrennlackiert

2 hot and 2 cold GN 1/6 containers (each 1,5 liters) • thermostat for 2 hot containers • eutectic cooling for 2 cold containers • solid brass decorations • stainless steel casing • black enamelled

230 V / 500 W

430 x 370 x 170 mm

13,5 kg

Made in Britain

05-51243

€ 830,-*



BakeMaster Potato Baker

ca. 60 Kartoffeln backen + ca. 60 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Gehäuse Edelstahl • 2 Umluftmotoren • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • komplett wärmeisoliert • Tür-Doppelverglasung • Betriebstemperatur 0°-300°C • Timer bis zu 2 Stunden • auch für andere Backprodukte wie Baguettes oder Brötchen geeignet • inkl. 4 Gitterkorb-Roste

approx. 60 potatoes to bake + approx. 60 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • stainless steel casing • 2 air circulation motors • on/off switch • thermostat • lighted warming display • completely heat insulated • double-glazed door • working temperature 0°-300°C • timer up to 2 hours • also suitable for other baking products like baguettes and buns • incl. 4 basket-grids

60 + 60 Kartoffeln | 60 + 60 potatoes

230 V / 3 kW

660 x 600 x 880 mm

70 kg *

Made in Britain

05-51218

€ 2807,-*



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 Schauenfenster 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

€ 2765,-*



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 Schauenfenster 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

€ 2248,-*



Rückseite | back

VINTAGE ÖFEN

VINTAGE 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

€ 6098,-*



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 Schaufenster 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

€ 3348,-*



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 *

€ 2788,-*



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 4228,-*



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 3678,-*



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 2468,-*



ÖFEN

OVENS



**NEU
NEW**



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.

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.



Heißluftofen Basic

Convection Oven Basic

Doppelverglaste Tür • Kontrolleuchten • 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



	Beschwadung Humidification	(4x) 430 x 310 mm	230 V / 2,6 kW	600 x 540 x 570 mm	65 kg *	# 05-00818	€ 699,-*
Basic 430	✗	(4x) 430 x 310 mm	230 V / 2,6 kW	600 x 540 x 570 mm	65 kg *	05-00818	699,-*
Basic 600H	✓	(4x) 600 x 400 mm	230 V / 3,2 kW	840 x 700 x 570 mm	40 kg *	05-00820N	1445,-*

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 • Kontrolleuchten • Thermostat 0-230°C • Innenbeleuchtung • Innenmaß 270 x 335 x 320 mm • geeignet für 1/2 GN-Behälter • inkl. 2 Lochbleche à 265 x 325 mm und 1 Bröselblech

particularly space-saving convection oven • stainless steel casing • double-glazed door • pilot lights • thermostat 0-230°C • interior lighting • interior size 270 x 335 x 320 mm • suitable for 1/2 GN containers • incl. 2 perforated trays of 265 x 325 mm and 1 crumb tray

(2x) 265 x 325 mm	230 V / 1,5 kW	# 05-00819
370 x 535 x 495 mm	20 kg *	€ 737,-*





Pizzaofen Rustica

Pizza Oven Rustica

für 4 Pizzen à Ø 32 cm • Backkammer 660x660x150 mm • Innenkammer Aluminium • Front Edelstahl • Tür mit Sichtfenster • Innenbeleuchtung • Schamottsteinboden • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar • großes Thermometer an Gerätefront

for 4 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 • large thermometer at the front

4x Ø 32 cm (Anzahl Pizzen | number of pizzas)

400 V / 5,6 kW

917 x 850 x 343 mm

79 kg *

Made in Europe

00-30153

€ 1495,-*



Pizzaofen Grande

Pizza Oven Grande

für 8 Pizzen à Ø 34 cm • Backkammer 700x700x145 mm • Gehäuse Pulverbeschichteter Stahl • Innenkammer und Front aus Edelstahl • Federunterstützte Türen mit Sichtfenster • hochwertige 30 mm Mineralwoll-Isolierung • E.G.O.® Thermostate und Heizkörper • Jumo Pyrometer • Innenbeleuchtung • massiver Schamottsteinboden 11 mm + 3 mm Riffelung • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar • große Thermometer an Gerätefront

for 8 pizzas à Ø 34 cm • interior size 700x700x145 mm • powdercoated steel casing • stainless steel interior and front • spring-mounted doors with windows • 30 mm thick high quality mineral wool insulation • E.G.O.® thermostats and heating elements • Jumo pyrometer • interior lighting • massive fire brick bottom 11 mm + 3 mm ruffles • top and bottom heating separately adjustable • large thermometers at the front

8x Ø 34 cm (Anzahl Pizzen | number of pizzas)

400 V / 9,6 kW

980 x 910 x 760 mm

169 kg *

Made in Germany

00-30155

€ 3075,-*



Pizzaofen Mini

Pizza Oven Mini

Gehäuse Edelstahl • mit Schamottsteinboden • mit Timer • Temperaturbereich bis +300°C • Backkammergröße 410 x 370 x 90 mm

stainless steel casing • fire brick bottom • with timer • temperature range up to +300°C • interior oven size 410 x 370 x 90 mm



	Anzahl Pizzen number of pizzas	230 V / 2 kW	550 x 430 x 245 mm	18 kg *	# 00-30184	€ 572,-*
A Mini 1	1x Ø 35 cm	230 V / 2 kW	550 x 430 x 245 mm	18 kg *	00-30184	572,-*
B Mini 2	2x Ø 35 cm	230 V / 3 kW	550 x 430 x 375 mm	34 kg *	00-30189	829,-*

PIZZA & PASTA

PIZZA & PASTA



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-Quarzsyst^{em} • 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 (Anzahl Pizzen | number of pizzas)

⚡ 230 V / 3 kW

📏 670 x 580 x 270 mm

📦 30 kg *

🇪🇺 Made in Europe

05-30182

€ 974,-*



Nudelkocher, 20 Liter

Pasta Cooker, 20 liters

Wasser-Abflabahn • 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

€ 1220,-*

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

📏 465 x 430 x 600 mm

📦 15 kg *

05-30185

€ 1498,-*



🇪🇺 Made in Europe



🇪🇺 Made in Europe

Pizzaschaufel Edelstahl • Stiellänge 1 Meter

Pizza Shovel stainless steel • stick length 1 meter

	📏	#	€
rund round	Ø 310 mm	05-90297	58,-*
eckig square	300 x 300 mm	05-90298	67,-*



Pizzaroller Napoli

Pizza Rollers Napoli

Gehäuse Edelstahl • Rollen aus nahrungsmittellechtem Resin • Einstellung der Teigstärke an beiden Rollen • Schutzhaube mit Mikroschalter • Rolleneinstellung 0,3 mm bis 5,5 mm

stainless steel casing • rolls made of food-save resin • dough thickness adjustable on both rolls • protective hood with microswitch • roll adjustment 0.3 mm to 5.5 mm



Napoli 42P:
Gerader Teig für eckige Bleche.
Straight dough for square trays.

	Teiggröße dough size	230 V / 370 W	490 x 510 x 655/775 mm	36 kg *	# 05-51140	€ 1511,-*
A Napoli 32	< Ø 320 mm	230 V / 370 W	490 x 510 x 655/775 mm	36 kg *	05-51140	1511,-*
B Napoli 42	< Ø 420 mm	230 V / 370 W	590 x 510 x 775/895 mm	44 kg *	05-51141	1599,-*
C Napoli 42P	< 420 mm	230 V / 370 W	590 x 510 x 715/835 mm	45 kg *	05-51142	1727,-*

Nudelteigausroller S320

Pasta Roll Machine S320

Leistungsstarker Ausrollmaschine für Eier-, Pizza- und Pastateig • Aus Edelstahl gefertigt • Walzen aus hochglanzpoliertem Edelstahl für optimale Ausrollergebnisse • Einstellbare Teigdicke 0-10 mm • Aufnahmebereich mit Sicherheitsmikroschalter geschützt • 320 mm breiter Schacht für Teigaufnahme • Optionale Montage eines Nudelteigschneiders (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 • Intake area protected with safety microswitch • 320 mm wide chute for dough intake • Optional installation of a pasta dough cutter (not included)

230 V / 370 W

05-50746

580 x 480 x 400 mm

€ 2628,-*

52 kg *



	#	€
2 mm	06-50746-00	343,-* ▲
4 mm	06-50746-01	343,-* ▲
6 mm	06-50746-02	343,-* ▲
12 mm	06-50746-03	343,-* ▲

Nudelschneidmesser

Optional montierbare Schneidmesser zum Schneiden von Streifen • Breite Nudelschneider 220 mm • nicht im Lieferumfang des Gerätes enthalten

Pasta Cutting Blades

Optional mountable cutting blades for cutting even strips • Cutting width 220 mm • Not included with the machine

TEIGVERARBEITUNG

DOUGH PREPARATION



A

Made in Europe



B



MPF 4 mit elektrischem Nudelteigschneider (nicht nachrüstbar, nicht für andere Modelle erhältlich)

MPF 4 with electronic pasta cutter (not afterwards attachable, not available for the other models)



C

Nudelmaschinen

Noodle Machines

zum Kneten und Ausrollen verschiedener Pastasorten mit Ei • auswechselbare Scheiben nicht im Lieferumfang enthalten • Gehäuse mit kratzfestem Lack beschichtet • Schraube in Messing-/ Bronzelegierung • Mikroschalter am Behälterdeckel • Behälter und Kneithaken aus Edelstahl

for kneading and shaping of different pasta shapes with eggs • changeable disks not included • casing with scratchproof paint • brass/bronze alloy screw • micro switch on lid • container and kneading hook stainless steel made

	Behälter container	5 kg / h	Pasta-Scheibe pasta nozzle	230 V / 300 W	250 x 480 x 290/460 mm	18 kg	#	€
A MPF 1.5	1,5 kg	5 kg / h	Ø 50 mm	230 V / 300 W	250 x 480 x 290/460 mm	18 kg *	05-50742	1694,-*
B MPF 2.5	2,5 kg	8 kg / h	Ø 57 mm	230 V / 370 W	260 x 600 x 380/560 mm	30 kg *	05-50754	2299,-*
C MPF 4	4 kg	13 kg / h	Ø 57 mm	400 V / 750 W	350 x 760 x 450/640 mm	42 kg *	05-50741	4599,-*

Auswechselbare Scheiben (rot für MPF 1.5 / grau für MPF 2.5 + MPF 4) | Changeable disks (red for MPF 1.5 / grey for MPF 2.5 + MPF 4)

Caserecchie

9 x 5 mm

MPF 1.5:

06-50742-00 69,-* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:

06-50754-00 85,-* ▲



Fusilli

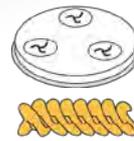
Ø 9 mm

MPF 1.5:

06-50742-01 69,-* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:

06-50754-01 85,-* ▲



Pappardelle

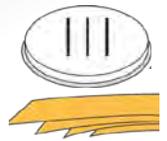
16 mm

MPF 1.5:

06-50742-02 69,-* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:

06-50754-02 85,-* ▲



Gnocchi

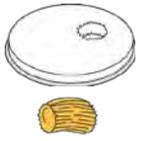
Ø 12 mm

MPF 1.5:

06-50742-03 69,-* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:

06-50754-03 85,-* ▲



Bucatini

Ø 4 mm

MPF 1.5:

06-50742-04 69,-* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:

06-50754-04 85,-* ▲



Maccheroni

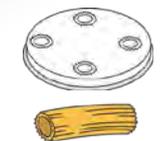
Ø 8,5 mm

MPF 1.5:

06-50742-05 69,-* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:

06-50754-05 85,-* ▲



Capelli d'Angelo

Ø 1 mm

MPF 1.5:

06-50742-06 69,-* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:

06-50754-06 85,-* ▲



Spaghetti

Ø 2 mm

MPF 1.5:

06-50742-07 69,-* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:

06-50754-07 85,-* ▲



Tagliolini

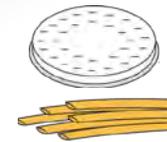
Ø 3 mm

MPF 1.5:

06-50742-08 69,-* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:

06-50754-08 85,-* ▲



Fettuchine

8 mm

MPF 1.5:

06-50742-09 69,-* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:

06-50754-09 85,-* ▲



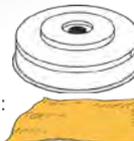
Pasta Sfoglia

MPF 1.5 (Ø 135 mm):

06-50742-10 85,-* ▲

MPF 2.5 + MPF 4 (Ø 155 mm):

06-50754-10 103,-* ▲



Cannellone

Ø 25 mm

MPF 1.5:

06-50742-11 69,-* ▲

MPF 2.5 + MPF 4:

06-50754-11 85,-* ▲





Made in Europe



**Rollensatz
Wheel Kit**

06-50735

€ 53,-* ▲

Teignetmaschinen Rotary Kneaders

zur Zubereitung von verschiedenen Teigttypen • besonders geeignet für Brot-, Fladen- und Pizzateig • mit anhebbarem Rührkopf • entnehmbarer Behälter • Gehäuse mit kratzfestem Lack beschichtet • Behälter, Spirale und Teigknetstab aus Edelstahl (für Kontakt mit Lebensmitteln geeignet) • Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel • Deckel aus rauchfarbenem Polycarbonat • Rollensatz optional erhältlich (nicht im Lieferumfang enthalten)

for preparation of different dough types • especially suitable for bread, flat bread and pizza dough • with lifting mixing head • removable bowl • body scratch-proof coated • bowl, spiral and dough kneader rod made of stainless steel (suitable for contact with food) • safety microswitch on the lid • lid made of smoke colored polycarbonate • optional wheel kit (not included)

Teigmenge bowl capacity	kg/h	Schüssel bowl	V / W	mm	kg	#	€
16 Liter / 12 kg	36 kg/h	Ø 320 x h 210 mm	230 V / 750 W	650 x 350 x 620/1060 mm	63 kg *	05-50735	2137,-*
22 Liter / 18 kg	54 kg/h	Ø 360 x h 210 mm	230 V / 750 W	670 x 390 x 620/1090 mm	61 kg *	05-50736	2224,-*
32 Liter / 25 kg	75 kg/h	Ø 400 x h 260 mm	230 V / 1,5 kW	780 x 430 x 730/1240 mm	107 kg *	05-50737	2677,-*
42 Liter / 38 kg	114 kg/h	Ø 450 x h 260 mm	230 V / 1,5 kW	800 x 480 x 730/1340 mm	114 kg *	05-50738	2865,-*

Küchenmaschine 7 Liter Food Processor 7 Liters

Gehäuse aus lackiertem Aluminium • Behälter und Röhreinsätze aus Edelstahl (für Kontakt mit Lebensmitteln geeignet) • Teigmenge 7 Liter / 1,2 kg • entnehmbarer Behälter • Timer 1-30 Minuten • Digitalanzeige • 5 Geschwindigkeitsstufen • inkl. 1 Schneebesens, 1 Knehtaken und 1 Flachrührer

body made of painted aluminum • bowl and stirrer inserts made of stainless steel (suitable for contact with food) • dough capacity 7 liters / 1.2 kg • removable bowl • timer 1-30 minutes • digital display • 5 speed levels • including 1 whisk, 1 dough hook and 1 flat stirrer



230 V / 650 W	440 x 335 x 510 mm	20,6 kg
# 00-50725	€ 1018,-*	

VORBEREITUNG

PREPARATION



Made in Europe

Käse- und Paniermehltreibe *Cheese and Breadcrumbs Grinder*

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 € 550,-*



Mini-Handstabmixer *Mini Hand-held Mixer*

Gehäuse Kunststoff grün • inkl. Mixstab 270 mm aus Edelstahl • Mischgeschwindigkeit bis 13.000 U/Min.

plastic casing green • incl. mix bar 270 mm stainless steel made • speed up to 13000 rpm

⚡ 230 V / 250 W 🗑️ 135 x 100 x 600 mm 📦 2,2 kg

05-50715 € 269,-*



Made in Europe



Made in Europe

Handstabmixer *Hand-held Mixer*

Gehäuse Kunststoff grün • inkl. Mixstab 400 mm und Schneebesen aus Edelstahl • Mischgeschwindigkeit bis 11.000 U/Min.

plastic casing green • incl. mix bar 400 mm and whisk stainless steel made • speed up to 11000 rpm

⚡ 230 V / 400 W 🗑️ 155 x 120 x 710/790 mm 📦 4,5 kg

05-50710 € 574,-*

Zusätzl. Mixstäbe für 05-50710 | *Additional Mix Bars for 05-50710*

500 mm 06-50711 179,-* ▲
600 mm 06-50712 212,-* ▲





Made in Europe



Horizontaler Cutter Katana 12 Horizontal Cutter Katana 12

komplett aus AISI 304 Edelstahl • leistungsstarker Motor mit Belüftung für Dauereinsatz • 1440 U/Min. • Edelstahlschüssel, Deckel und Klingen zur Reinigung leicht entnehmbar • Kapazität 12 Liter / 9 kg • inkl. 3 Klingen (normal, gezahnt, stumpf) für verschiedene Anwendungen • höchster Schutz gegen das Eindringen von Flüssigkeiten an der Achse

completely made of AISI 304 stainless steel • powerful ventilated motor for continuous operation • 1440 rpm • stainless steel bowl, lid and blades easily removable for cleaning • capacity 12 liters / 9 kg • incl. 3 blades (normal, serrated, blunt) for different applications • maximum protection against liquid infiltration on the shaft

⚡ 230 V / 750 W

📏 902 x 680 x 850 mm

📦 75 kg *

05-50799

€ 4990,-*

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

Made in Europe

📏 190 x 300 x 285 mm

📦 7 kg

05-83000

€ 432,-*

1000 Folien für Fleisch
1000 Foils for Meat

9-83000-00

€ 46,-* ▲



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

📦 10 kg

05-90418

€ 592,-*



FLEISCHVERARBEITUNG

MEAT PROCESSING



Made in Europe

Parma Aufschnittmaschine

Parma Slicer

Schrägschneidemaschine mit handbetriebenem Schlitten • entwickelt für den Betrieb in kleinen Räumen mit wenig Platz • aus eloxiertem Aluminium mit Kunststoffteilen • Messer aus gehärtetem Stahl • Riemenantrieb • integrierter Messerschärfer • optional als Zubehör: antihaftbeschichtetes Messer und Messerentnahmewerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten)

manual gravity slicer • designed for the usage in small rooms with little space • made of anodized aluminum with plastic parts • blade made of strengthened steel • belt-driven • Integrated knife sharpener • optional accessories: non-stick coated blade and blade removal tool (not included)

Messer Ø Blade Ø	Schnittlänge cutting length	Schnitthöhe cutting height	Schnittstärke cutting thickness	⚡	📏	📦	#	€
250 mm	220 mm	160 mm	0-16 mm	230 V / 150 W	480/710x440x395/430 mm	16 kg	* 05-50770	975,-*
300 mm	250 mm	205 mm	0-16 mm	230 V / 270 W	570/640x540x470/545 mm	26,5 kg	* 05-50771	1499,-*
350 mm	300 mm	260 mm	0-16 mm	230 V / 370 W	695/770x580x500/640 mm	42 kg	* 05-50772	2688,-*

Antihaftbeschichtetes Messer

Non-stick coated Blade

für Parma Aufschnittmaschine • aus gehärtetem Stahl • mit Antihaftbeschichtung • für problemfreies Schneiden sogar von Käse ohne zu kleben • einfache Reinigung der antihaftbeschichteten Fläche

for Parma Slicer • made of strengthened steel • with non-stick coating • even for the cutting of cheese without sticking • easy cleaning of the non-stick coated surface



Messer Ø Blade Ø	#	€
250 mm	06-50770-01	218,-* ▲
300 mm	06-50771-01	298,-* ▲
350 mm	06-50772-01	344,-* ▲

Messerentnahmewerkzeug

Blade Removal Tool

für Parma Aufschnittmaschine • für die sichere Entnahme und ein sicheres Einsetzen der Messer • die Scheibe bedeckt den Klingenrand und schützt so vor Verletzungen • der Vorgang des Klingenwechsels benötigt kaum Zeit

for Parma Slicer • for the safe removal and insertion of the blade • the disk covers the rim of the blade to prevent the danger of injuring • only little time is required for the process of blade changing



➔	#	€
	250 mm 06-50770-00	83,-* ▲
	300 mm 06-50771-00	83,-* ▲
	350 mm 06-50772-00	83,-* ▲



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 *

€ 5035,-*



Made in Europe

Standfuß für Prosciutto 300 Base for Prosciutto 300

560x375x800mm

72 kg *

06-50785

€ 1781,-*



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

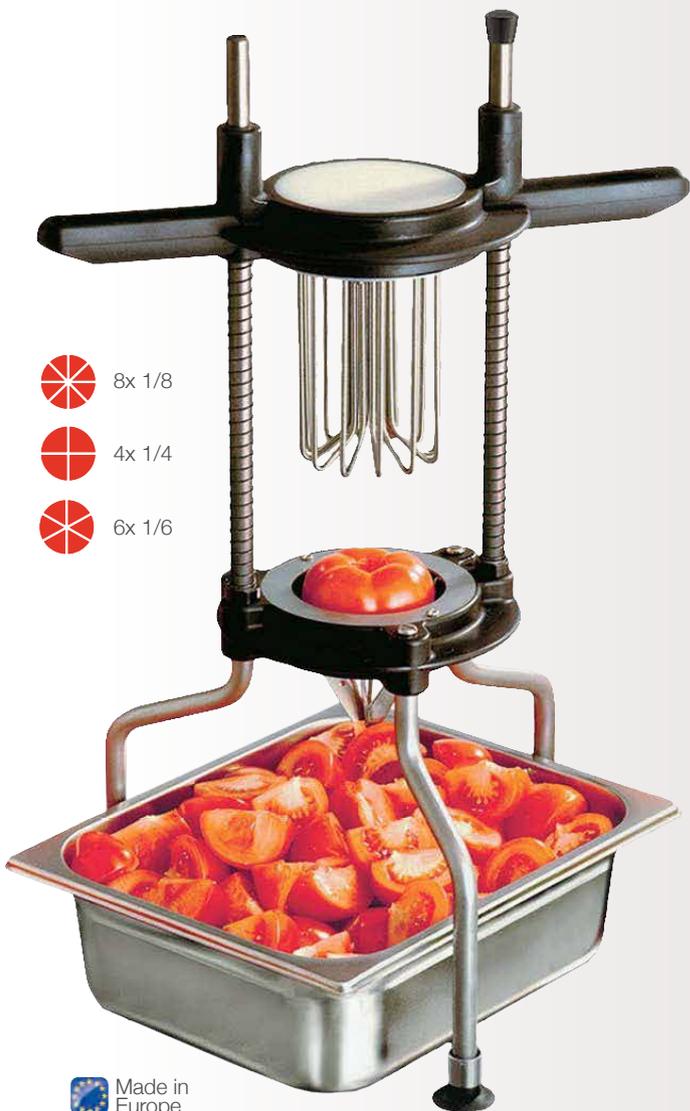
8 Liter	680 x 240 x 220 mm	24 kg	05-90034	1200,-*
16 Liter	820 x 280 x 250 mm	31 kg	05-90035	1425,-*



Made in Europe

GEMÜSESCHNEIDER

VEGETABLE CUTTERS



Made in Europe

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	275,-*
1/4	260 x 380 x 580 mm	3 kg	05-90063-4	275,-*
1/6	260 x 380 x 580 mm	3 kg	05-90063-6	275,-*



Made in Europe

Tomatenschneider Tomato Cutter

Edelstahl • Stabile Konstruktion von Rahmen und Führungsschienen • Messer mit besonders scharfem Zahnschliff • Messersatz auswechselbar • Schnittstärke 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

€ 602,-*



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

€ 352,-*

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

€ 559,-*



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

€ 1532,-*

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	506,-* ▲
C Gegendrucker	Pusher	9-90287-05	170,-* ▲



GEMÜSESCHNEIDER

VEGETABLE CUTTERS



Made in Europe

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 € 428,-*



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 € 83,-*



Made in Europe

Gemüseschäler inkl. Ständer grau lackiert Vegetable Peelers incl. stand grey painted

Gurken	Cucumbers	h 480 mm	2 kg	05-10145	262,-*
große Karotten	big carrots	h 480 mm	2 kg	05-10146	262,-*
kleine Karotten	small carrots	h 480 mm	2 kg	05-10147	262,-*

Separate Klingeneinsätze ohne Ständer Separate Cutters without Stand

Gurken	Cucumbers	0,65 kg	06-10145	167,-* ▲
große Karotten	big carrots	0,65 kg	06-10146	167,-* ▲
kleine Karotten	small carrots	0,65 kg	06-10147	167,-* ▲



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 Kunststoffeile • 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

€ 241,-*



Cola oder Fischgerichte
Sodas or fish dishes

Caipirinha + Mojito



Made in Europe

Das perfekte Team für jede Bar!

Mit dem Zitrusschneider und dem Lemon Server haben Sie immer perfekt geschnittene Zitronen- oder Limettenscheiben, sofort griffbereit, frisch gekühlt und hygienisch gelagert.

The perfect team for any bar!

With the Lemon Cutter and the Lemon Server you always have perfectly cut lemon or lime slices, ready to hand, freshly chilled and hygienically stored.

Lemon Server Lemon Server

gekühlte und isolierte Vorratsbox für Zitronen- und Limettenscheiben • besonders kleine Stellfläche für die Platzierung auf der Bar • immer griffbereite Zitronenscheiben für einen reibungslosen Arbeitsablauf und schnellen Service • längeres Frischhalten durch eutektische Kühlung • einfach zu öffnender Klappdeckel für eine hygienische Lagerung der Zitronenscheiben • ca. 2,6 Liter Fassungsvermögen • inkl. Greifzange • inkl. 2 Kühlakkus • inkl. 1/6 GN-Behälter

refrigerated insulated storage box for lemon and lime slices • particularly small footprint for placement on the bar • ready to hand lemon slices for a smooth workflow and quick service • keeping lemons longer fresh due to eutectic cooling • easy-to-open hinged lid for hygienic storage of lemon slices • capacity approx. 2,6 liters • incl. tongs • incl. 2 ice packs • incl. 1/6 GN container

224 x 248 x 219/403 mm

00-90484

3,2 kg

€ 549,-*



OBSTSCHNEIDER

FRUIT CUTTERS



Made in Europe

Ananasschäler Pineapple Peeler

Edelstahl • Kopf und Enden der Frucht werden abgeschnitten • Frucht in Aufnahmefuß stecken • durch Hebeldruck wird die Frucht von der Schale und dem Innenkern befreit • Sicherheitssperre nach dem Heben des Hebels • Ausstechform für Ø 89 mm liegt bei • 1/1 GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made • top and bottom of the fruit are to be cut off • the fruit is put into the unit • through a press on the lever the fruit will be separated from the peel and the seed • safety locking after lifting of the lever • cutting parts for Ø 89 mm are enclosed • 1/1 GN container not included

450 x 390 x 720 mm **05-50528**

18 kg **1121,-***

Klingeneinsatz: es wird immer ein Messer und ein Gegendrucker benötigt
Cutters: there is always a blade and a pusher needed

		#	€
Ø 74 mm Messer	Ø 74 mm Blade	9-50528-00	141,-* ▲
Ø 74 mm Gegendrucker	Ø 74 mm Pusher	9-50528-01	141,-* ▲
Ø 95 mm Messer	Ø 95 mm Blade	9-50528-04	141,-* ▲
Ø 95 mm Gegendrucker	Ø 95 mm Pusher	9-50528-05	141,-* ▲
Ø 102 mm Messer	Ø 102 mm Blade	9-50528-06	141,-* ▲
Ø 102 mm Gegendrucker	Ø 102 mm Pusher	9-50528-07	141,-* ▲



Made in Europe

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 **44,-***

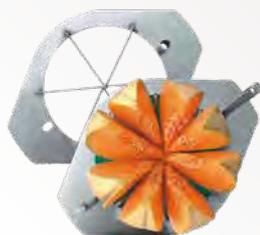
Frucht Elektroschäler Electric Fruit Peeler

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** **261,-***



Melonenteiler Melon Cutter

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



Made in Europe

Ø 270 x h 430 mm

05-50529

3 kg

€ 308,-*



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

€ 411,-*



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

€ 294,-*



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

€ 265,-*

RESTAURANTKÜCHE

RESTAURANT KITCHEN



Multi-Gemüseschneider Multi Vegetable Cutter

Edelstahlgehäuse mit Aluminiumteilen • Maße Einfüllschacht 85x170 mm
• 1.400 U/Min. • 0,75 PS • Auswurfscheibe Ø 200 mm • Schneidscheiben nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing with aluminium parts • size of filling shaft 85x170 mm • 1.400 rpm • 0.75 hp • throw off disk Ø 200 mm • cutting disks not included

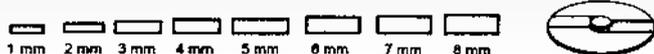
230 V / 550 W 235 x 550 x 560 mm 20 kg
 05-50756 1095,-*

Made in Europe



X 1-8: Verstellbare Schneidscheibe X 1-8 06-50756-00 € 222,-* ▲
für 1-8 mm • für Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika

X1-8: Adjustable Disk
for 1-8 mm • for cucumber, tomatoes, onions, potatoes, pepper



E: Schneidscheiben

für dünne und dicke Scheiben • für Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika

E 1 06-50756-01 € 85,-* ▲
E 2 06-50756-02 € 85,-* ▲
E 3 06-50756-03 € 85,-* ▲
E 4 06-50756-04 € 85,-* ▲
E 6 06-50756-05 € 85,-* ▲
E 8 06-50756-06 € 85,-* ▲
E 10 06-50756-07 € 85,-* ▲
E 14 06-50756-08 € 85,-* ▲

E: Cutting Disk

for thin and thick slices • for cucumber, tomatoes, onions, potatoes, pepper



H: Raffelscheiben

fein / mittelfein • für Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln

H 4 06-50756-09 € 118,-* ▲
H 6 06-50756-10 € 118,-* ▲

H: Raffle Disks

fine / medium fine • for cabbage, carrots, potatoes



H: Wellenschneidscheiben

für Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln

H 10 06-50756-12 € 118,-* ▲

H: Wave Cutting Disks

for kohlrabi, carrots, potatoes



Z: Scheiben für Julienne

Z2 & Z3 für Rösti, Äpfel, Rüben, Weißkohl • Z4 für Schokolade, Emmentaler

Z 2 06-50756-13 € 84,-* ▲
Z 3 06-50756-14 € 84,-* ▲
Z 4 06-50756-15 € 84,-* ▲

Z: Disks for Julienne

Z2 & Z3 for hash browns, apples, turnip, cabbage • Z4 for chocolate, emmentaler



Z: Reibscheibe

für Mozzarella und Pizzakäse

Z 7 06-50756-16 € 84,-* ▲

Z: Grating Disk

for mozzarella and pizza cheese



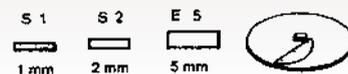
S: Schneidscheibe

für weiche Produkte, z.B. Gurken, Bananen

S 1 06-50756-18 € 86,-* ▲
S 2 06-50756-19 € 86,-* ▲
E 5 06-50756-17 € 86,-* ▲

S: Cutting Disk

for soft products like cucumber, bananas



V: Reibscheibe

für Paniermehl, Nüsse, Schokolade, Mandeln, Parmesankäse, Reibekuchen

V 06-50756-20 € 84,-* ▲

V: Grating Disk

for breadcrumbs, nuts, chocolate, almonds and parmesan cheese



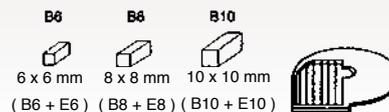
B: Raffeleinsatz

für Stifte wie z.B. Pommes und versch. Gemüse • nur mit Scheibenkombination (E) verwendbar

B 6 06-50756-21 € 117,-* ▲
B 8 06-50756-22 € 117,-* ▲
B 10 06-50756-23 € 117,-* ▲

B: Raffle Insert

for fries and vegetable sticks • only applicable with cutting disks (E)



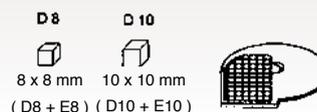
D: Würfeinsatz

für Gemüse und Kartoffeln • nur mit Scheibenkombination (E) verwendbar

D 8 06-50756-24 € 120,-* ▲
D 10 06-50756-25 € 130,-* ▲

D: Cube Insert

for vegetable and potatoes • only applicable with cutting disks (E)





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

€ 3479,-*

Wandhalterung
Wall Mounting

06-50374
108,-* ▲

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, Aufgabschale 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

€ 2649,-*

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	€ 537,-*
A Mini-Durchlauftoaster	160 mm	75 Toasts / h	230 V / 1,34 kW	290 x 440 x 385 mm	14,5 kg	00-50904	537,-*
B Durchlauftoaster	260 mm	150 Toasts / h	230 V / 2,24 kW	368 x 440 x 385 mm	17,4 kg	00-50909	699,-*



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	€ 1540,-*

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 Leistungsstufen für Oberhitze (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 for top heat (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	€ 1848,-*
22 kg *	

**NEU
NEW**



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	€ 1969,-* 2259,-*
SE 40/0	400 x 350 mm	1	230 V / 2 kW	400 x 450 x 500 mm	35 kg *	05-50367	1969,-*
SE 60/4	600 x 350 mm	2	400 V / 4 kW	600 x 450 x 500 mm	47 kg *	05-50368	2259,-*

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 part 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	€ 575,-* 739,-*
Sandwich Toaster GN 1270	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	575,-*
Sandwich Toaster GN 3270	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	739,-*

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	€ 338,-* 492,-*
Sandwich Toaster 1000	1x 345 x 245 mm	230 V / 2 kW	450 x 285 x 305 mm	10 kg	05-50315	338,-*
Sandwich Toaster 2000	2x 345 x 245 mm	230 V / 3 kW	450 x 285 x 420 mm	12 kg	05-50316	492,-*

TOASTER

TOASTERS



Made in Britain



	Toasts / Std. toasts / h	230V / kW	mm	kg	#	€
A Classic 2	80 Toasts/h	230V / 1,5kW	260x210x220 mm	3,5 kg	05-50407	308,-*
B Classic 4	160 Toasts/h	230V / 2,2kW	360x210x220 mm	4,2 kg	05-50401	388,-*
C Classic 6	240 Toasts/h	230V / 3kW	460x210x220 mm	5,1 kg	05-50410	446,-*

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	#	€
D Sandwich 2	80 Toasts/h	2 Stk. 2 pcs	230V / 1,5kW	310x210x220 mm	4,8kg	05-50611	365,-*
E Sandwich 4	160 Toasts/h	4 Stk. 4 pcs	230V / 2,7kW	460x210x220 mm	5,5 kg	05-50609	538,-*
F Kombi 2+1	120 Toasts/h	1 Stk. 1 pc	230V / 1,7kW	310x210x220 mm	4kg	05-50612	377,-*



Auf Seite 129
On page 129

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



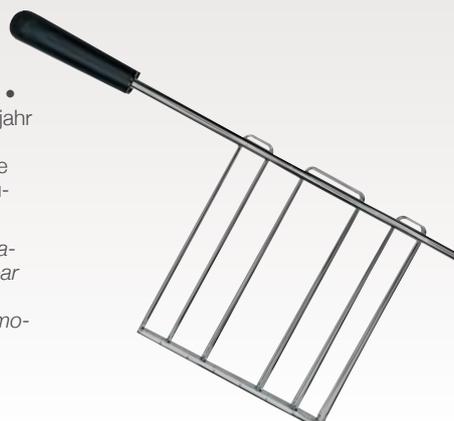
06-50407

€ 33,-* ▲

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

€ 33,-* ▲

BUFFET

BUFFET



Made in Germany



Vario Rack

das ideale Accessoir für Buffets oder Verkaufstheken • perfekt geeignet für Rührstäbchen, Zucker und Kaffeesahne • Trägerplatte Aluminium • Kunststoff Standfuß • inkl. 1 Schütte groß à 2 Liter Inhalt, 1 Schütte klein à 1 Liter Inhalt, 1 Behälter à 0,6 Liter Inhalt

the ideal accessory for buffets and sales counters • perfectly suitable for stirrers, sugar and milk for coffee • mounting plate aluminium • plastic base • incl. 1 big chute à 2 liters capacity, 1 little chute à 1 liter capacity, 1 container à 0.6 liter capacity

160 x 250 x 523 mm

00-10235

1,5 kg

€ 142,-*

Farm Rack

perfekt für gemütliche Frühstücksbuffets • geeignet für Butter- oder Marmeladenpäckchen, Zucker, Kaffeesahne oder Besteck • spülmaschinengeeignete Körbe aus Kunststoff • Standfuß aus Holz • Rahmen Edelstahl

perfect buffets • suitable for packs of butter of jam, sugar, milk or for cutlery • dishwasher-suitable plastic baskets • wooden base • stainless steel frame



			Korbgröße basket size			#	€
A schmal	slim	3x 0,7 Liter	145 x 210 x 50 mm	180 x 367 x 310 mm	1,3 kg	00-10236	232,-*
B breit	wide	3x 1,7 Liter	320 x 210 x 50 mm	335 x 367 x 310 mm	3,4 kg	00-10237	232,-*



Buffet-Vitrine Buffet Cabinet

hygienische Präsentation für Buffets und Verkaufstheken • perfekt geeignet für Brötchen oder Gebäck • Kunststoffplatte • Acrylglashaube • 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

				#	€
Buffet-Vitrine	Buffet Cabinet	470 x 315 x 195 mm	1,7 kg	00-10137	77,-*
Doppel-Buffer-Vitrine	Twin Buffet Cabinet	470 x 315 x 415 mm	3,1 kg	00-10138	122,-*



Buffet Smart Collection

die elegante Portionierer-Serie für das Buffet • Unterbau modernes Design aus Polykarbonat in Frostoptik und Edelstahl • rutschfeste Füße • Getränke-Dispenser mit Kühlzylinder für Crush-Eis und Abtropfschale

the elegant dispenser line for buffets • modern base combines frost optic polycarbonate and stainless steel • anti-slip feet • drink dispensers with cooling cylinder for crush ice and drip tray



	🇩🇪	🇩🇪	📏	📏	📏	⚖️	#	€
A Müsli Dispenser		Cereals Dispenser	3,7 Liter	230 x 200 x 550 mm	2,3 kg		05-01116	472,-*
B Soft Dispenser		Juice Dispenser	5 Liter	430 x 230 x 560 mm	4,8 kg		05-01114	609,-*
C Milch Dispenser		Milk Dispenser	5 Liter	430 x 230 x 500 mm	5 kg		05-01118	593,-*



Früchteständer Fruit Stand

der Hingucker für Buffets oder Bars • der elegante Früchteständer verleiht dem Gasträum stilvolle Eleganz • Edelstahl • Kapazität ca. 5 kg Obst

the eye-catcher for buffets or bars • the elegant Fruit Stand improves the ambiance of your buffet • stainless steel • for approx. 5 kg fruits

📏	Ø 330 x h 620 mm	#	05-01111
⚖️	5 kg	€	330,-*



🇩🇪 Made in Germany

Müsliflöten Cereals Flutes

3 spülmaschinene geeignete Flöten à 1,5 Liter aus rauchfarbenem Kunststoff • Edelstahlfuß mit Schlitzen zum Einstellen von Sortenschildern

3 dishwasher-suitable flutes of 1.5 liters made of smoke-coloured plastic • stainless steel base with slots for tags

📏	400 x 140 x 275 mm	#	00-10234
⚖️	3 kg	€	190,-*



🇩🇪 Made in Germany

Konfitürenbar Jam Bar

3 spülmaschinene geeignete Konfitürenbehälter à 0,6 Liter aus transparentem Kunststoff • Edelstahlfuß mit Schlitzen zum Einstellen von Sortenschildern • Deckel mit Löffelaussparung

3 dishwasher-suitable jam containers of 0.6 liters made of transparent plastic • stainless steel base with slots for tags • lids with ladle cut-out

📏	400 x 140 x 145 mm	#	00-10230
⚖️	2 kg	€	179,-*

KÜCHENHELFER

KITCHEN APPLIANCES



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



05-50525 K



€ 2299,-*

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



€ 378,-* ▲



Manueller Dosenöffner Manual Tin Opener

zur Befestigung an Tischkante • Arbeitshöhe bis 300 mm

to be fixed at the table edge • working height up to 300 mm



3 kg



05-50508



Made in Europe



€ 185,-*



Made in Germany

Zangen-Dosenöffner Tin Opener

erstklassige Verarbeitung • stabile und massive Qualität • mit bequemer Handkurbel • Teile aus Edelstahl rostfrei und Spezialkunststoff • öffnet kleine, große, runde und ovale Dosen • spülmaschinengeeignet • ohne Wandhalter

excellent workmanship • reliable massive quality • comfortable crank lever • stainless steel and special plastic parts • opens small and big, round and oval tins • dishwasher suitable • without wall holder



175 x 200 x 110 mm



00-10229



0,5 kg



€ 202,-*

Wandhalter • Edelstahl rostfrei • Befestigung mit Schrauben
Wall Holder • stainless steel • wall mounting with screws



01-10229



€ 65,-* ▲





Elektronische Digitalwaage Electronic Digital Scale

Wiegefläche 310x300 mm • Betrieb mit Batterien oder Netzteil • Fernanzeige für Wandmontage geeignet • Wendelleitung bis 140 cm • nicht geeignet zum eichpflichtigen Abwiegen

weighing platform 310x300 mm • powered by batteries or main power adaptor • remote display can be wall mounted • spiral cord up to 140 cm • not legal-for-trade

230 V / 1,8 W 320 x 300 x 42 mm 3,2 kg

Teilung division	Wiegebereich weighing capacity	#	€
20 g	< 60 kg	00-90903 N	177,-*
50 g	< 150 kg	00-90904 N	191,-*



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 division	Wiegebereich weighing capacity	#	€
2 g	< 15 kg	00-90902 N	245,-*
5 g	< 15 kg	00-90901 N	225,-*



Dörrautomat Fitness Food Food Dehydrator Fitness Food

Zum schonenden Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch, Fisch, etc. • Automatische Steuerung der Luftzirkulation für gleichmäßige Dörreergebnisse • 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 279,-*



RACLETTE & STEAMBLEND

RACLETTE & STEAMBLEND



Raclette

Raclette

für große (1/2) Käsestücke • Hezelement 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

 **239,-***



Party-Raclette

Party-Raclette

für 1/4-Käsestücke • beweglicher Käsehalter kann für eine einfache und sichere Bedienung unter die Heizzone geschwenkt werden • entnehmbare Stahlblechblende zur einfachen Reinigung • lackierte Basis

for 1/4 pieces of cheese • flexible cheese holder can be moved into the heating zone for an easy and save operation • removable stainless steel reflector for an easy cleaning • painted base

 230 V / 600 W

 3 kg

 240 x 280 x 340 mm

 **05-50563**

 Made in Europe

 **321,-***



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

 **299,-***



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 Portionsbechers, 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 Klingenarme, 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

⚡ 230 V / 750 W

📏 205 x 330 x 495 mm

📦 21 kg *

05-90385

€ 3498,-*



🇪🇺 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

€ 189,-* ▲



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

€ 636,-* ▲

SOUS-VIDE & DAMPFGAREN

SOUS-VIDE & STEAMING



Made in Europe

Sous-Vide System

Niedertemperaturgaren mit statischer Hitze • Präzise Temperatursteuerung 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

⚡ 230 V / 1 kW

📏 25 Liter

05-90434

📏 350 x 550 x 320 mm

📏 12 kg

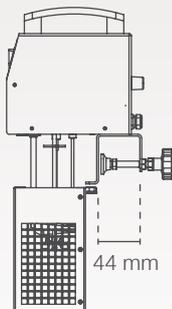
€ 1465,-*

📄 Temperatur 45-100°C



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

€ 1696,-*

📄 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

€ 836,-*

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

	📏	📄	⚡	📏	🏷️	#	€
Softcooker 2/3 GN	17 Liter	Temperatur 24-99°C	230 V / 1,15 kW	400 x 360 x 300 mm	5,5 kg	05-90433	890,-*
Softcooker 1/1 GN	25 Liter	Temperatur 24-99°C	230 V / 1,7 kW	575 x 370 x 300 mm	16,5 kg	05-90432	1055,-*

VERPACKUNG & HYGIENE

PACKAGING & HYGIENE



Made in Europe

Kammer-Vakuierer Medium-Professional Chamber Vacuum Packaging Machine Medium-Professional

professionelle Vakuierer für den intensiven Einsatz in der Restaurant-Küche • Gehäuse und Kammer aus Edelstahl • gewölbter Deckel • bestens geeignet für das Vakuieren von Flüssigkeiten • Pumpe 8 m³/h • Kammer 256x370x125 mm • Schweißleiste 250 mm • inkl. Einlegeplatten-Set

professional vacuum sealers for intense use in restaurant kitchens • casing and chamber made of stainless steel • convex lid • perfectly suitable for vacuuming liquids • pump 8 m³/h • chamber 256x370x125 mm • sealing bar 250 mm • incl. a set of insertion plates

⚡ 230V / 500 W 📏 306x512x265 mm 📦 30 kg *
05-90440 € 3065,-*



Made in Europe

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

⚡ 230V / 650 W 📏 580 x 710 x 210 mm 📦 11 kg
05-90460 € 1114,-*

Vakuim-Verpackungsmaschinen Vacuum Packaging Machines

professionelle Vakuierer für den intensiven Einsatz in der Restaurant-Küche • mit digitaler Steuerung und Display • Gehäuse Edelstahl • Geräte mit Kammer bestens geeignet für das Vakuieren von Flüssigkeiten

professional vacuum sealers for intense use in restaurant kitchens • with digital controls and display • stainless steel casing • units with a chamber perfectly suitable for vacuuming liquids

Made in Europe



	📏 Pumpe pump	📏 Kammer chamber	📏 Schweißleiste sealing bar	⚡	📏	📦 kg	#	€
A Minipack	2,4 m³/h	-	400 mm	230V	420x310x210 mm	16 kg	05-90436	1199,-*
B Universal	6 m³/h	310x350x120 mm	300 mm	230V	370x530x250 mm	45 kg *	05-90437	2195,-*
C Optima	10 m³/h	360x400x190 mm	350 mm	230V	420x530x400 mm	55 kg *	05-90438	2463,-*



Falhandtuchspender zur Wandmontage Holder for Folded Paper Towels

Wandhalterung für handelsübliche Papier-Falhandtücher • 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

€ 125,-*



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

€ 455,-*

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

€ 96,-*



WASCHBECKEN

WASH BASINS



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 • Seifenspende • Desinfektionsmittelspende

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



A Tischgerät	Table Unit	6 Liter	Ø 350 x h 850 mm	11 kg	00-00022	770,-*
B Standgerät	Stand Unit	12 Liter	Ø 400 x h 1530 mm	19 kg *	00-00023	1265,-*



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

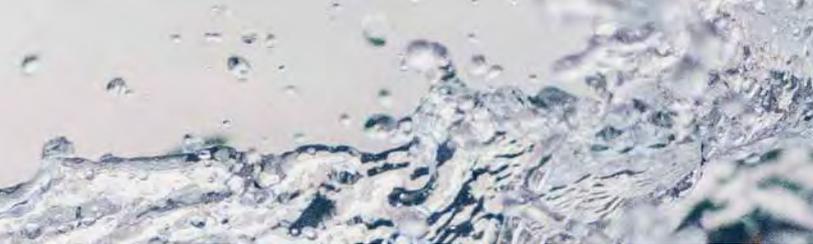
Made in Germany

Handwaschbecken 10T/F Hand Wash Basin 10T/F

Gehäuse Edelstahl • 10 Liter Heißwasserspender • Integrierter Abwasserauffangbehälter • Seitlicher Spritzschutz • Waschschüssel mit Ablass und Gummistopfen • Seifenspende • Papierhandtuchspender • Desinfektionsmittelspende

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

A 10T	230 V / 2,5 kW	455 x 425 x 865 mm	23 kg	00-00018	1699,-*
B 10F	230 V / 2,5 kW	455 x 425 x 1500 mm	35 kg *	00-01081	2275,-*



Handwaschbecken mit Kniebedienung

Knee-operated Hand Wash Basin

Große Kniebedienung für Benutzer jeder Körpergröße • Flexibler Verbindungsschlauch • Schwannenhalswasserhahn • Kalt-/Warmwasseranschluss (1/2") • Mischelement Warm-/kaltwasser • Wasser-rückschlagklappe • Geringer Wasserverbrauch • Durchfluss 6 Liter / Minute • Spritzschutz-Rückwand 270 mm hoch • Rückwand mit geneigter Oberkante erlaubt Wasser abzulaufen • Aus Edelstahl AISI 304L • tiefgezogenes Becken

Large knee-operated switch for users of any size • Flexible connection hose • swan's neck tap • Cold/hot water connection (1/2") • Mixer tap hot/cold water • Non-return valve • Low water consumption • Push tap adjusted to 6 liters / minute • Splash guard back wall 270 mm high • Back wall with inclined top edge allows water to drain • Made of stainless steel AISI 304L • deep-drawn basin

Made in Europe



			Beckengröße Basin size				
A Rund	Round	Ø 305 x 150 mm	384 x 353 x 524 mm	8 kg	05-00006	390,-*	
B Eckig	Square	400 x 250 x 140 mm	460 x 380 x 524 mm	9 kg	05-00005	466,-*	

Mobiles Handwaschbecken

Mobile Hand Wash Basin

Gehäuse Edelstahl • 20 Liter Frischwasserbehälter mit Wärmeisolierung • Handberührungsfreie Kniebedienung • Integrierter Abwasser-auffangbehälter • Waschschüssel 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

Made in Germany



Mit 3-seitigem Spritzschutz

Splash deflector on 3 sides

A Mobiles Handwaschbecken I	Mobile Hand Wash Basin I	9 V	400 x 400 x 960 mm	22 kg *	00-00013	1699,-*	
B Mobiles Handwaschbecken II	Mobile Hand Wash Basin II	9 V	530 x 470 x 1395 mm	30 kg *	00-01082	2115,-*	

SANITÄRARTIKEL

SANITATION



Standwaschbecken mit Mischbatterie SM13 Wash Basin with Mixer Tap SM13

Fußbedienung • Mit elektrischem Durchlauferhitzer • 2 Kanister à 13 Liter: Für sauberes Wasser und Abwasser • Maximale Wassertemperatur 45°C über Mischbatterie regelbar • Rechteckiges, gezogenes Becken 400 x 250 x 140 mm • Aus Edelstahl AISI 304L • Verbraucht nur Strom, wenn Wasser läuft • Inkl. Seifenspender, Halter für Papierhandtuchrollen zum hygienischen Trocknen und abnehmbarem Abfalleimer • 2 Rollen an der Rückseite für einen einfachen Transport

Foot-operated • With electric instantaneous water heater • 2 canisters of 13 liters each: For clean water and waste water • Maximum water temperature 45°C adjustable via mixer tap • Rectangular deep-drawn basin 400 x 250 x 140 mm • Made of stainless steel AISI 304L • power consumption only when water is running • Incl. Soap dispenser, hygienic holder for paper towel rolls and removable waste bin • 2 rolls on the back for easy transport

⚡ 230 V / 3,74 kW 📏 482/752 x 450 x 1200 mm 📊 20 kg *
 🇪🇺 Made in Europe # 05-00007 € 2530,-*

Decrust

befreit mühelos von verkrusteten Rückständen • ideal für Öfen, Back- und Grillplatten, Emaille, Keramik, Glas und Metalloberflächen • neuartiges Wirkprinzip: DECRUST unterwandert Inkrustierungen und Verunreinigungen und separiert sie so von der Oberfläche, anschließend werden die so gelösten Verkrustungen einfach konventionell entfernt • hochkonzentriert • nicht für antihaftbeschichtete 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 separates 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 € 19,99* ▲

Edelstahl-Glanz Stainless Steel Gloss

Spezialmittel zur Reinigung und Pflege von Edelstahloberflächen • besonders effektiv zur Entfernung und Vermeidung von Fingerabdrücken • Fettspuren werden mühelos entfernt und die Oberflächen bleiben länger unempfindlich gegen neue Verschmutzungen • ideal für Arbeitsplatten, Küchen- und Thekenfronten, Kühlschränke, Herde u.v.m. • schnelle und einfache Anwendung: Ein paar Tropfen auf ein Tuch geben, abreiben, fertig!

special cleaning agent for cleaning and caring of stainless steel surfaces • very effective for removing and avoiding finger prints • traces of fat are removed effortlessly and surfaces stay resistant against new pollution • ideal for desks, kitchen interior, counters, refrigerators, cookers, stoves and much more • quick and easy application: A few drops on a cloth, wiping the dirt away, ready!



📏 250 ml # 00-90107 € 13,-* ▲

Reinigungsmittel für Graugussplatten Cleaner for Cast Iron Plates

Konzentrat für Reinigungsbad • die separate Backplatte wird in die Lösung gelegt, Verschmutzungen lösen sich über Nacht • wiederverwendbar (ggf. durch Sieben abgesetzte Reste entfernen) • ideal für Backplatten des Neumärker Backsystems • nur für unbeschichtete Graugussplatten geeignet, antihaftbeschichtete Flächen können beschädigt werden • Graugussplatten müssen nach dem Reinigungsprozess wieder neu eingebacken werden

concentrate for purification bath • the separate baking plate is placed in the solution, soiling dissolves overnight • reusable (if necessary, remove residue by sieving) • ideal for Neumärker baking system baking plates • only suitable for uncoated cast iron plates, non-stick coated surfaces can be damaged • cast iron plates must be seasoned again after the cleaning process



📏 10 Liter # 00-90072 € 109,-* ▲



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

Made in Germany

10-00001

69,-*



Beispielabbildung mit 500 ml Desinfektionsmittelspender

Sample image with 500 ml bottle hand-sanitiser



Desinfektionsmittelspender mit Ellenbogenbedienung DME1 Elbow-operated Hand-Sanitiser DME1

Geeignet für 1000 ml Euroflaschen • Optimale Hygiene durch Ellenbogenbedienung oder Einhandbedienung • Sprühsystem: Gleichmäßige Verteilung des Desinfektionsmittels durch Zerstäubung • Nur für dünnflüssiges Desinfektionsmittel geeignet (nicht für Gel) • Inkl. wiederauffüllbarem 900 ml Behälter • Inkl. Befestigungsmaterial für die Wandmontage • Gehäuse aus Aluminium mit Kunststoffteilen

Suitable for 1000 ml Euro bottles • Optimal hygiene through elbow operation or one-handed operation • Spray system: Even distribution of the disinfectant • Only suitable for low-viscosity disinfectant (not for gel) • Incl. refillable 900 ml container • Incl. fastening material for wall mounting • Casing made of aluminum with plastic parts

95 x 225 x 310 mm

00-00020

55,-*

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

119,-*

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



INSEKTENVERNICHTER

FLY KILLERS



Exocutor 40

Synergetic-Light mit Lichtstrahlung auf Dualwellen (368nm / 540nm) lockt eine Vielzahl von Insekten stärker an, als traditionelle, blaue UV-Röhren • einzigartige Lichtlamellen für eine Rundum-Lichtausgabe • versetzt angeordnete Leuchtröhren für eine maximale Ausstrahlung von Licht • reflektoren aus Aluminium vervielfachen die Lichtabstrahlung • hocheffizientes Stromgitter für verbesserten Fangerfolg • Gehäuse Edelstahl • automatische Stromabschaltung bei Entfernen der extratiefen Auffangschale • zur Wand- oder Deckenmontage und als Standgerät einsetzbar • 2 Synergetic Röhren à 18 W • Reichweite 240 m²

Synergetic light with light rays at dual wavelength (368nm / 540nm) attracts plenty of insects much more than traditional blue UV light • unique ribs at the corners for a light output all around • shifted tubes for the maximum amount of emitting light • aluminium reflectors increase the light emission • high-efficient electric grid prevents insects from escaping • stainless steel casing • automatic power cut-off when removing the extra-deep collecting pan • suitable for wall and ceiling mounting and as standing unit • 2 Synergetic tubes à 18 W • coverage 240 m²



- Synergetic 36 Watt
- 240 m²
- mit Stromgitter with electric grid
- 694 x 140 x 265 mm
- 230 V / 36 W
- 5,1 kg
- # 05-10020
- € 360,-*

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



mit Stromgitter with electric grid

	Lichtausstrahlung light output	Reichweite coverage					
PlusZap 16	UV 16 Watt	40 m ²	230 V / 16 W	365 x 130 x 262 mm	2,3 kg	05-10040	121,-*
PlusZap 30	UV 30 Watt	80 m ²	230 V / 30 W	514 x 130 x 262 mm	2,5 kg	05-10049	159,-*



PlusLight 30

Röhren klappen beim Öffnen des Gerätes mit heraus • Gehäuse Aluminium weiß lackiert • 2 Röhren à 15 Watt • Reichweite 80 m²

tubes come out the casing when opening • aluminium casing white painted • 2 tubes à 15 W • coverage 80 m²

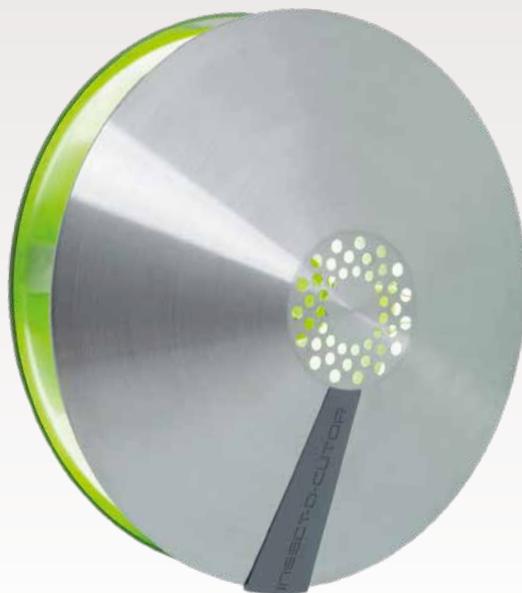
- UV 30 Watt
- 80 m²
- mit Klebefolie with adhesive foil
- 470 x 95 x 290 mm
- 230 V / 30 W
- 4 kg
- # 05-10044
- € 221,-*



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 m²

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 m²

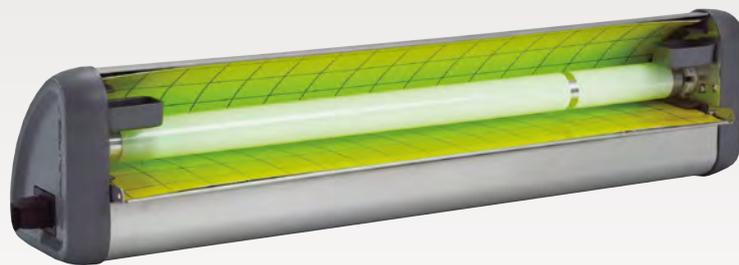


-  Synergetic 22 Watt
-  40 m²
-  mit Glupac® Klebefolie
with Glupac® adhesive foil
-  270 x 135 x 270 mm
-  230 V / 22 W
-  2 kg
-  # 05-10037
-  € 219,-*

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 m²

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 m²

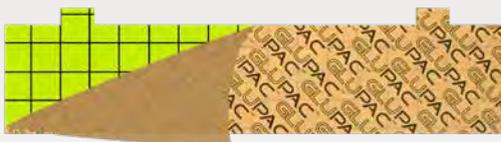


-  Synergetic 15 Watt
-  30 m²
-  mit Glupac® Klebefolie
with Glupac® adhesive foil
-  505 x 120 x 100 mm
-  1,9 kg
-  230 V / 15 W
-  # 05-10036
-  € 263,-*



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	49,-* ▲
Aura	6 Stk. 6 pcs	09-10037-02	37,-* ▲
PlusLight 30	6 Stk. 6 pcs	06-10044-00	42,-* ▲



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.

LUFTHYGIENE

AIR HYGIENE



Theken-Spuckschutz 700x800 mm Countertop Hygienic Screen 700x800 mm

Flexibel aufstellbarer Spuckschutz zum Schutz Ihrer Mitarbeiter und Kunden • Aus hochtransparentem Acrylglas • Mit Durchreiche • Ideal für viele Anwendungsbereiche: Kiosk, Imbiss, Ladengeschäft, Empfangstheke, Verwaltungsbüros u.v.m.

Hygienic screen that can be set up flexibly to protect your employees and customers • Made of highly transparent acrylic glass • With pass-through • Ideal for many applications: kiosk, snack bar, shop, reception desk, administration offices...

 700 x 800 x 200 mm

 7 kg

 Made in Europe

 05-00008

 129,-*

Luftreiniger Clean Air mit Spezial-Filter-System Air Cleaner Clean Air with Special Filter System

Einzigartige Kombination: Anti-Viren-Filter und Anti-Milben-Filter • Reinigt die Luft zuverlässig von Aerosolen, die Viren wie Sars-CoV-2 übertragen • Bindet mögliche Erreger innerhalb des Filters • Spezial-Filter aus wirkungsvoll aufeinander abgestimmten Schutzelementen, die eine desinfizierende, adsorbierende und somit eine reinigende Wirkung haben und eine angenehme Raumatmosphäre schaffen • Wirksamer Schutz für Hausstauballergiker und Asthmatiker sowie zur Vorbeugung für alle gesunden Menschen • Ideal für Wohn- und Schlafbereich, Arbeitsplatz sowie gewerbliche Bereiche wie Büros, Gaststätten, Hotels, Einzelhandelsgeschäfte, Wartezimmer, Arztpraxen, Apotheken und alle öffentlichen Einrichtungen • Minimalistisches, formschönes Design • Besonders leise: Nur 40 dB(A) • Weiß pulverbeschichteter Edelstahl • Mit stabilem Standfuß • Steckerfertig • Geeignet für Räume mit bis zu 25 m² pro Gerät

Unique combination: Anti-virus filter and anti-mite filter • Reliably cleans the air from aerosols that transmit viruses such as Sars-CoV-2 • Binds possible pathogens within the filter • Special filter made of effectively coordinated protective elements with a disinfecting and adsorbing cleaning effect that creates a pleasant room atmosphere • Effective protection for house dust allergy sufferers and asthmatics as well as prevention for healthy people • Ideal for living and sleeping areas, workplaces and commercial areas such as offices, restaurants, hotels, retail stores, waiting rooms, medical practices, pharmacies and all public facilities • Minimalistic elegant design • Particularly quiet: only 40 dB (A) • White powder-coated stainless steel • With stable base • Ready to plug in • Suitable for rooms with up to 25 m² per device

 230 V / 32 W

 310 x 400 x 130 mm

 5,5 kg

 Made in Germany

 00-30604

 879,-*

Ersatzfilter-Komplettsatz Spare Set of Filters

Beinhaltet einen Satz Filter bestehend aus Außenfilter und Mittelfilter • Hoher Filtrierungsgrad von Viren, Pollen, Hausstaub und Staubmilben

Contains a set of filters consisting of external filter and medium filter • High degree of filtration of viruses, pollen, house dust and dust mites

 06-30604

 94,-* ▲



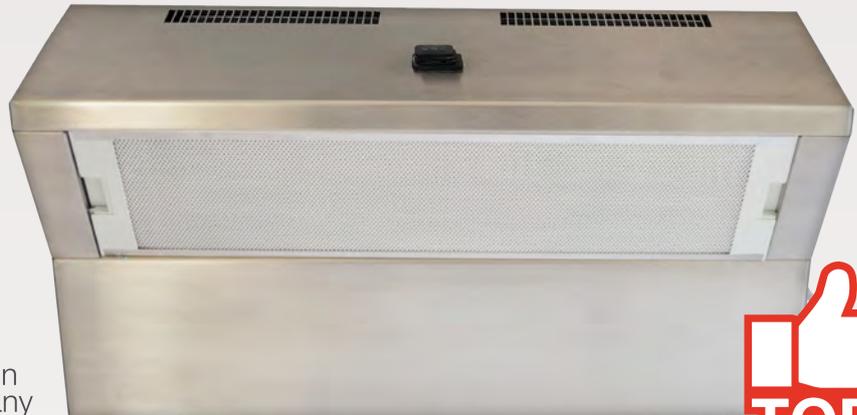
Effektiv gegen
Corona-Viren!

*Effective against
the Corona Virus!*



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 fettthaltige 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



Catering & Partyservice:
Mobiler Einsatz für Buffets zur Beseitigung von Gerüchen und Dämpfen. Für saubere Luft und eine angenehme Atmosphäre.

Catering:
Mobile application for buffets to remove smells and fumes. For clean air and a pleasant atmosphere.



Gastronomie:
Für Show-Cooking, bei Zubereitung der Speisen im Gästebereich oder bei Selbstbedienung an Buffets.

Restaurants:
For Show Cooking, preparing of the food in the customer area or for selfservice at a buffet.



Mobile Kleinküche:
Für Büros, Aufenthaltsräume, Wohncontainer, Partykeller, und Wohnküchen.

Small and mobile kitchens:
For offices, recreation rooms, mobile homes, apartments with little space, party rooms, conservatories and open fitted kitchens.

Mobile Abzugshaube 370	Mobile Exhaust Hood 370	230 V / 51 W	600 x 130/215 x 370 mm	12 kg	00-30602	1282,-*
Mobile Abzugshaube 530	Mobile Exhaust Hood 530	230 V / 51 W	600 x 130/215 x 530 mm	14 kg	00-30603	1359,-*
Ersatz-Aktivkohlefilter	Spare Active Carbon Filter	-	-	0,1 kg	06-30602	66,-* ▲

TRANSPORT & SONSTIGES

TRANSPORT & MISCELLANEOUS



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



€ 195,-*



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



00-90266



€ 232,-*



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



€ 175,-*

Abräumbehälter-Set zum Anhängen an Adjutant

Cleaning 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



€ 67,-*



Transportwagen 200

Trolley 200

Edelstahl • Tragfähigkeit 200 kg • Transportfläche 560x940 mm • 2 feste Rollen und 2 Lenkrollen à Ø 125 mm

stainless steel • carrying capacity up to 200 kg • platform size 560x940 mm • 2 fixed castors and 2 swivel castors à Ø 125 mm



560 x 1050 x 925 mm



14,4 kg



00-70452



€ 270,-*



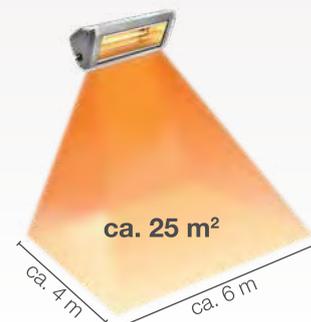
Infrarot-Heizstrahler Compact 2.2 Infrared Radiant Heater Compact 2.2

Kompakter Heizstrahler für Restaurants, Kneipen oder Bistros • Empfohlen, um ca. 20-25 m² Fläche (6x4 m) Ihres Außenbereichs zu erwärmen (Die effektive Leistung kann je nach Montagehöhe und Umgebungsbedingungen abweichen. Synergien mit anderen Wärmequellen können eine bedeutend höhere Wärmeleistung schaffen) • Wetterfest: Schutzklasse IPX5, Wasserdicht bei Regen und Spritzwasser • Inkl. Halterung für Wandmontage und Halterung für einen mobilen Ständer • Empfohlene 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 for restaurants, pubs or bistros • Recommended for heating approx. 20-25 m² (6x4 m) of your outdoor area (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, waterproof against rain and splash water • Including bracket for wall mounting and bracket for a mobile stand • Recommended 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



Made in Europe



-  230 V / 2,2 kW
-  465 x 195 x 113 mm
-  2,5 kg
-  # 05-90173
-  € 269,-*



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 dimensions Ø 370 x h 520 mm • 4 castors of Ø 60 mm

-  460 x 400 x 620/723 mm
-  6,6 kg
-  # 00-90255
-  € 260,-*



Schuhputzmaschine Shoe Cleaning Machine

2 Polierbürsten und 1 Vorreinigungsbürste • Schuhcremespender • Ein-/Ausschalter für Fußbedienung • leicht zu reinigende Gummimatte

2 polishing brushes and 1 cleaning brush • liquid polish cream dispenser • foot operated on/off switch • rubbermat for easy cleaning

-  400 x 240 x 258 mm
-  230 V / 120 W
-  10 kg
-  # 00-00008
-  € 220,-*

Schuhcreme farblos, 1 Liter
Shoe Polish colourless, 1 liter

01-00008-01
29,-* ▲

BEHÄLTER & REGALE

CONTAINERS & SHELVES



Speisen- / Gewürzbehälter

Food / Spice Container

Edelstahl • Einsätze aus Kunststoff • mit transparentem Deckel

stainless steel made • plastic containers • with transparent cover



			#	€
4 Container	305 x 147 x 93 mm	1 kg	05-90292	43,-*
5 Container	380 x 147 x 93 mm	1 kg	05-90293	45,-*

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	€	199,-*



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	€	164,-*



Weinregal

Wine Rack

verchromt • für ca. 100-130 Flaschen • 5 Gitterfachböden • 4 Eckpfosten • 9 Flaschenausparungen pro Boden • Fachböden und Füße verstellbar • einfache Montage

chromed • for approx. 100-130 bottles • 5 grid shelves • 4 poles • 9 recesses per board • shelves and feet adjustable • easy assembly

	900 x 350 x 1390 mm		12,5 kg
#	00-70045	€	148,-*



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	€ 24,-*
40 mm	5 Liter	00-00071	€ 26,-*
65 mm	9 Liter	00-00072	€ 29,50*
100 mm	14 Liter	00-00073	€ 29,50*
150 mm	21 Liter	00-00074	€ 44,-*
200 mm	28 Liter	00-00075	€ 62,-*
Deckel lid		00-00090	€ 26,-*



1/2 GN

265 x 325 mm

20 mm	Schale tray	00-00076	€ 15,-*
40 mm	2 Liter	00-00077	€ 17,-*
65 mm	4 Liter	00-00078	€ 18,-*
100 mm	6,5 Liter	00-00079	€ 22,-*
150 mm	9,5 Liter	00-00080	€ 31,-*
200 mm	12,5 Liter	00-00081	€ 45,50*
Deckel lid		00-00091-00	€ 19,-*
Deckel für Löffel lid for spoon		00-00091	€ 19,-*



1/4 GN

265 x 162 mm

65 mm	1,8 Liter	00-00086	€ 16,-*
100 mm	2,8 Liter	00-00087	€ 17,-*
150 mm	4 Liter	00-00088	€ 27,-*
200 mm	5,5 Liter	00-00089	€ 40,-*
Deckel lid		00-00093	€ 17,-*
Deckel für Löffel lid for spoon		00-00093-00	€ 17,-*



1/3 GN

176 x 325 mm

65 mm	2,5 Liter	00-00082	€ 17,-*
100 mm	4 Liter	00-00083	€ 24,-*
150 mm	5,75 Liter	00-00084	€ 31,-*
200 mm	7,8 Liter	00-00085	€ 40,50*
Deckel lid		00-00092-00	€ 17,-*
Deckel für Löffel lid for spoon		00-00092	€ 18,-*



1/6 GN

176 x 162 mm

100 mm	1,6 Liter	00-00068	€ 15,50*
150 mm	2,4 Liter	00-00069	€ 22,-*
Deckel lid		00-00094	€ 12,-*
Deckel für Löffel lid for spoon		00-00095	€ 17,-*



1/9 GN

176 x 108 mm

65 mm	0,6 Liter	00-00187	€ 19,80*
100 mm	1 Liter	00-00188	€ 16,80*
Deckel lid		00-00189	€ 11,-*



Zwischenstege | Partitions

325 mm	00-00098	€ 12,50*
530 mm	00-00099	€ 16,50*

Besteckbehälter Cutlery container

Edelstahl • für 6 Besteckköcher (Lieferung ohne Besteckköcher)

stainless steel • for 6 cutlery quivers (delivery without cutlery quivers)

380 x 300 x 200 mm

00-90055

2 kg

€ 78,-*

Besteckköcher Cutlery Quiver

Edelstahl
stainless steel

Ø 115 x h 145 mm

00-90056

€ 15,-*



STICHWORTVERZEICHNIS

INDEX



A

Abfalleimer	227
Abzugshauben	225
Ananasschneider & -schäler	200
Apfelkandiermaschine	118
Apfelschneider & -schäler	200-201
Aufsatzborde	228
Aufsatzkühlvitriken	146-156
Aufsatzwarmhaltevitriken	152-161, 182, 185
Aufschnittmaschinen	194-195

B

Backöfen	182-188
Backmischungen	17, 43-46, 76, 79, 87
Backsystem & Backplatten	18-42
Backtrennspray	49, 79, 93
Backwaren-Warmhaltevitriken	155-161
Backwarenfritteusen	75, 77, 109
Bain-Maries	85, 120, 167, 171, 182
Bar-Mixer	134-135
Barbecue-Grills	97, 100-102
Behälter	227-229
Besteckbehälter	229
Blender	134-135
Bräter	92-95
Bratpfannen	94, 177-179
Brezelwärmer / Brezelvitriken	119
Bubble Waffel	15, 46, 53, 56-57
Buffet-Bars	154-155
Buffet-Vitriken	149, 157, 160-161, 208
Buffet-Wärmer	160-173, 182

C

Cake Pops	52, 54-55
Caprese Cutter	197
Ceran-Kontaktgrill	90
Cerankochplatten	174-178
Chafing-Dishes	166-167, 182
China-Wok	180
Churrasco-Grill	98
Churros	37, 74-77
Crêpes-Zubehör & Teigmischungen	79, 84-85
Crêpesgeräte	77-81
Crêpesstationen	84
Cupcakes	86
Currywurstschneider	103

D

Dampfgarer	119, 215
Desinfektionsmittelspender	221
Diamant Grill	100-102
Digitalwaagen	211
Donuts	36, 74-75
Dörrautomat	211
Dosenöffner	210
Dosierflaschen	49, 84, 142
Dressingspender	49, 84, 108, 118, 142
Dualit Toaster	206-207
Durchlauftoaster	204

E

Edelstahlmöbel	228
Eis Teppanyaki	140-143
Eis-Crusher	139
Eis-Vitriken	144, 146
Eismaschinen	139, 143-145
Eiswaffeln	40-41, 71
Eiswürfelbereiter	139
Elektrokocher	174-178
Entsafter	131-133

F

Falthandtuchspender	217
Fertigteigmischungen	17, 43-46, 76, 79, 87
FIFO-Flaschen	49
Flammkuchenofen	204
Flaschenkühler	147
Fliegenfallen	222-223
Fritteusen	75, 77, 109-111
Fruchtschäler	200-201

G

Galaxia	10-15
Gas-Bräter	94-95
Gas-Kocher	180
Gas-Wok	180
Gebäckwärmer	155-161
Gemüseensafter	131
Gemüseschneider	196-202
Germknödeldämpfer	119
Getränkekühler	138, 147
Getränkemixer	134-135
Getränkespender	122-130, 136-138
Glasfroster	138
Glaskeramik-Kontaktgrill	90
Glühweinwärmer	123-127
GN-Gastronormbehälter	229
Granita-Maschinen	136-137
Grill- & Griddleplatten	92-95
Grillgeräte & Zubehör	88-102
Großbrautpfannen	179
Gyrosgrills	98

H

Hähnchengrills	99
Hamburgerpresse	193
Handmixer	135, 192
Handschuhspender	217
Handwaschbecken	218-220
Heiße Schokolade	123
Heiße Theken	152-161, 182, 185
Heißluftöfen	186
Heißwasserspender	126-130, 218-220
Heizstrahler	162-165, 227
Herdplatten	174-178, 180
Hockerkocher	180
Holzkohlegrills	100-102
Hot-Dog-Wärmer	104-107
Hygiene	217-224

I

Ice Cream Rolls	140-143
Ice Crusher	139
Induktions-Woks	177
Induktionsfritteusen	111
Induktionskochplatten	176
Insektenvernichter	222-223
Isolier-Behälter & Iso-Kannen	126, 199

K

Kaffeemaschinen & Zubehör	126-129
Kakaowärmer	123
Kalte Theken	146-156
Kamado-Grill	100-101
Kandierte Äpfel	118
Kartoffel-Waffeln	46, 62-63
Kartoffelöfen	182-185
Kartoffelschneider	109, 111, 198, 201
Käsereibe	192
Käsesoßenspender	118
Kebabgrills	98
Ketchup- & Senfspender	108
Kettentoaster	204
Knödeldämpfer	119

Kochplatten	174-178, 180
Kontaktgrills	88-91
Küchenwaagen	211
Kühlaufsätze	146-156
Kühlbox	199
Kühlschränke	147
Kühlvitriken	146-156

L

Lavasteingrills	96
Leberkäsewärmer	159
Lemon Server	199
Likörwärmer	122
Lockenschneider	111, 198
Logo-Waffel	20-21
Lolly-Waffeln	20-21, 30-34, 68-69
Luftreiniger	224-225

M

Mandoline	198
Melonenteiler	201
Messersterilisator	217
Mikrowellen	181
Mikropürierer	213
Milchhauschäumer	126
Milchspender	209
Mixer	134-135, 191-192
Mobile Abzugshaube	225
Mozzarella-schneider	197
Müslispender	209
MyLogo Waffel	20-21

N

Nacho-Wärmer	119
Niedertemperaturgarer	214-215
Nudelkocher	188
Nudelteigmaschinen	189-190
Nuss-Nougat-Creme-Spender	48, 84
Nutella	48

O

Obstschneider	199-201
Öfen	182-188
Orangensaftpressen	132-133

P

Paella-Pfannen	178-179
Paniermehleibe	192
Paninigrills	88-91
Paradiesäpfel	118
Pasta-Maschinen	189-190
Pfannen	177-179
Pizza-Backplatte	24
Pizzakühlaufsätze	149
Pizzaöfen & Zubehör	184, 187-189
Pizzateigroller	189
Planetenrührmaschinen	191
Poffertjes	87
Pommes-Waffeln	53, 58-59
Pommesschneider	109, 111, 198, 201
Pommeswärmer	164-165
Popcornmaschinen & Zubehör	114-116
Potato Lolly	111-113
Puderzuckersieb	50
Pumpstationen für Soßen	48, 108, 118
Putzmittel	93, 220

R

Raclette	212
Rechauds	166-167
Regale	228
Reibekuchenbräter	95
Reinigungsmittel	93, 220



Reiskocher & Reiskocher	173
Retro-Waffeleisen	10-15
Rolled Ice	140-143
Rollengrills	104

S	
Saftpressen	132-133
Saftspender	126, 133, 138, 209
Salamander	203, 205
Salatbars	154-155
Salatschneider	196-198, 202
Salzstreuer	109
Samoware	130
Sandwich-Toaster	88-91, 205-207
Schäler	198-201
Schoko-Creme-Wärmer	48, 84
Schokoladenbrunnen	121
Schokoladenportionierer	48, 84, 118, 123
Schokoladenschmelzer	120
Schuhputzmaschine	227
Seifenspende	221
Servierwagen	171, 226
Slush-Maschinen	136-137
Smoker	97
Snackbecher	48
Snackwellen	109
Softcooker	214-215
Softeis	137
Soßenbars	49, 85, 108
Sofenspende	48-49, 84, 108, 118
Sous-Vide	214-215
Spaghetti-Eis-Maschine	142
Speiseausgabewagen	171, 226
Speiseeismaschinen	143-145
Speiseeisivitrinen	144, 146
Spiralmixer	191
Spirituosenwärmer	122
Spitztüten	40-41, 48, 71
Spuckschutz	84, 224
Spülbecken	218-220
Stabmixer	135, 192
Standbräter	95
Standkocher	180
Steambland	213
Suppentöpfe	167-169
Sushi-Kühltheke	151, 153
Sushi-Reiskocher & Reiskocher	173

T	
Tapas-Kühltheke	148-153
Tartlets	86
Tassenwärmer	170
Teekessel	127-130
Teigausrollmaschinen	189
Teigknetmaschinen	191
Teigmischungen	17, 43-46, 76, 79, 87
Teigportionierer	47, 49, 76, 87
Tellerwärmer	170-171
Tischbräter	92-94
Toaster	88-91, 204-207
Tomatenschneider	196-198, 202
Tranchierplatten	164-165
Transportwagen	171, 226
Trennfett	49, 79, 93
Trinkschokolade	123
Trolleys	171, 226
Twist Pop	52, 54-55
Twist-Slush	136

V	
Vakuum-Verpackungsmaschinen	216
Verpackungsmaschinen	216
Vertikal-Backsystem	60

W	
Waagen	211
Waffel-Pommes	53, 58-59
Waffelbackmischungen	17, 43-46
Waffeleisen	10-74
Waffeln am Stiel	20-21, 30-34, 68-69
Waffelrost	50
Waffelzubehör	47-50
Wärmebrücken	164-165
Wärmeleuchten	162-165
Wärmestrahler	162-165, 227
Warmhalteplatten	172
Warmhaltevitriolen	152-161, 182, 185
Waschbecken	218-220
Wasserbäder	85, 120, 167, 171, 182
Wassergills	92
Wasserkessel & Wasserkocher	126-130
Wok-Kocher & Wok-Pfannen	177-178, 180
Würstschneider	103
Würstchenwärmer	104-107
Wurstfüller	193, 195
Wurstschneider	103

X	
X-Waffel	38-40, 73

Z	
Zapfanlagen	123-125
Zentrifugalensafter	131
Zitruspressen	132-133
Zitrussschneider	199
Zuckerkocher	118
Zuckerwattemaschinen & Zubehör	116-117



A	
Air Cleaner	224-225
Anti-adherent Spray	49, 79, 93
Apple Peelers & Cutters	200-201
Apple Glazer	118

B	
Bain Maries	85, 120, 167, 171, 182
Baking Mixes	17, 43-46, 76, 79, 87
Baking System & Baking Plates	18-42
Bar Mixers	134-135
Barbecue Grills	97, 100-102
Basins	218-220
Beverages Coolers	138, 147
Beverages Dispensers	122-130, 136-138
Blenders	134-135
Bottle Coolers	147
Bubble Waffle	15, 46, 53, 56-57
Buffet Bars	154-155
Buffet Displays	149, 157, 160-161, 208
Buffet Warmers	160-173, 182

C	
Cake Pops	52, 54-55
Can Openers	210
Candy Apples	118
Caprese Cutter	197
Carving Boards	164-165
Cast Pans	179
Centrifugal Juicers	131
Ceramic Glass Kontakt Grill	90
Ceramic Glass Cookers	174-178
Cereals Dispensers	209
Chafing Dishes	166-167, 182
Chain Toasters	204
Cheese Grinder	192

Cheese Melters	212
Cheese Sauce Dispenser	118
Chicken Grills	99
China Cooker	180
Chips Cutters	109, 111, 198, 201
Chips Warmers	164-165
Chocolate Dispensers	48, 84, 118, 123
Chocolate Fountains	121
Chocolate Melters	120
Chocolate Spread Warmer	48, 84
Chocolate Warmers	120
Chuckwagens	97
Churrasco Grills	98
Churros	37, 74-77
Citrus Cutters	132-133
Citrus Juicers	132-133
Cleaning Agents	93, 220
Cocoa Warmers	123
Coffee Accessories	126, 129
Coffee Makers	128
Contact Grills	88-91
Containers	227-229
Convection Ovens	186
Conveyor Toasters	204
Cooling Box	199
Cooling Displays	146-156
Cornets	40-41, 48, 71
Cotton Candy	116-117
Crepes Accessories & Dough Mix	79, 84-85
Crepes Makers	77-81
Crepes Workers	84
Cup Warmers	170
Cupcakes	86
Curly Cutters	111, 198
Cutlery Containers	229
Cutting Station	164-165

D	
Deep Fryers	75, 77, 109-111
Dehydrating Device	211
Detergents	93, 220
Diamant Grill	100-102
Dispenser Bottles	49, 84, 142
Dispensers for Dough	47, 49, 76, 87
Dispensers for Ketchup	108
Donuts	36, 74-75
Dough Kneaders	191
Dough Mixtures	17, 43-46, 76, 79, 87
Dough Rollers	189
Dressing Dispensers	49, 84, 108, 118, 142
Drink Coolers	138, 147
Dumpling Steamer	119

E	
Electric Cookers	174-178
Exhaust Hood	225

F	
FIFO Bottles	49
Fly Killers	222-223
Food Service Carts	171, 226
Fries Cutters	109, 111, 198, 201
Fries Warmers	164-165
Fruit Glazer	118
Fruit Peelers & Cutters	199-201
Fryers	75, 77, 109-111

G	
Galaxia	10-15
Gas Cookers	180
Gas Griddles	94-95
Glass Froster	138
Glühwein Heaters	123-127

STICHWORTVERZEICHNIS

INDEX



- GN Gastronorm Containers 229
Granita Machines 136-137
Grill & Griddle Plates 92-95
Grills & Accessories 88-102
Gyro Grills 98
- H**
Hamburger Press 193
Hand-Sanitisers 221
Heater 227
Hot Chocolate Warmers 123
Hot Displays 152-161, 182, 185
Hot Dog Roller Grills 104
Hot Water Kettles 126-130
Hot Wine Heaters 123-127
Hotplates 174-178, 180
Hygiene 217-224
- I**
Ice Cream Displays 144, 146
Ice Cream Makers 143-145
Ice Cream Rolls 140-143
Ice Crushers 139
Ice Cube Makers 139
Ice Teppanyaki 140-143
Ice Waffles 40-41, 71
Induction Cookers 176-177
Induction Fryers 111
Insect Annihilators 222-223
Insulated Containers & Jugs 126, 199
- J**
Juice Dispensers 126, 133, 138, 209
Juicers 132-133
- K**
Kamado Grill 100-101
Kebab Grills 98
Ketchup Dispensers 108
Kitchen Scales 211
Kneaders 191
Knife Sterilizer 217
- L**
Lava Rock Grills 96
Leberkäse Warmers 159
Lemon Server 199
Lemon Squeezers 132-133
Lettuce Cutters 196-198, 202
Liqueur Warmer 122
Logo Waffle 20-21
Lolly Waffles 20-21, 30-34, 68-69
Low-temperature Cookers 214-215
- M**
Mandoline 198
Melon Cutter 201
Micropureeing 213
Microwaves 181
Milk Dispenser 209
Milk Frother 126
Mixers 134-135, 191-192
Mobile Exhaust Hood 225
Mozzarella Cutter 197
Mulled Wine Heaters 123-127
MyLogo Waffle 20-21
- N**
Nacho Warmer 119
Noodle Cooker 188
Noodle Machines 189-190
Nut Nougat Cream Dispensers 48, 84
Nutella 48
- O**
Oil Sprays 49, 79, 93
Orange Juicers 132-133
Ovens 182-188
- P**
Packaging Machines 216
Paella 178-179
Panini Grills 88-91
Pans 177-179
Pasta Cookers 188
Pasta Rollers 189-190
Pastry Displays 155-161
Peelers 198-201
Pineapple Cutters 200
Pizza Accessories 187-189
Pizza Baking Plate 24
Pizza Ovens 184, 187-188
Planetary Kneaders 191
Plate Warmers 170-171
Poffertjes 87
Popcorn Makers & Accessories 114-116
Potato Lolly 111-113
Potato Ovens 182-185
Potato Pancake Grills 95
Potato Waffles 46, 62-63
Poultry Grills 99
Pretzel Warmer 119
Pumps for Sauces 48, 108, 118
- R**
Raclette 212
Radiant Heater 227
Rechauds 166-167
Refrigerators 147
Retro Waffle Maker 10-15
Revolving Grills 104
Rice Cookers & Rice Warmers 173
Rolled Ice 140-143
Roller Grills 104
Rotary Kneaders 191
Rotation Grills 98-99
- S**
Salad Bars 154-155
Salad Cutters 196-198, 202
Salamanders 203, 205
Salt Shakers 109
Samowars 130
Sandwich Toasters 88-91, 205-207
Sanitation 217-221
Sauce Bars 49, 85, 108
Sauce Dispensers 48-49, 84, 108, 118
Sausage Fillers 193, 195
Sausage Warmers 104-107
Scales 211
Serving Trolleys 171, 226
Shawarma Grills 98
Shelves 228
Shoe Cleaning Machine 227
Sinks 218-220
Slicers 194-195
Slush Machines 136-137
Smokers 97
Snack Cup 48
Soft Ice 137
Softcookers 214-215
Soup Kettles 167-169
Sous-Vide Systems 214-215
Spaghetti Ice Makers 142
Spiral Kneaders 191
Stainless Steel Furniture 228
Stand Cookers 180
- Steamblend 213
Steamers 119, 215
Sugar Cooker 118
Sugar Sieve 50
Sushi Displays 151, 153
Sushi Rice Cookers & Warmers 173
- T**
Tapas Displays 148-153
Tartlets 86
Tea Dispensers 127-130
Tin Openers 210
Toasters 88-91, 204-207
Tomato Cutters 196-198, 202
Transport Trolleys 171, 226
Trash Can 227
Turnable Waffle Makers 51
Twist Pop 52, 54-55
- V**
Vacuum Packaging Machines 216
Vegetable Cutters 196-202
Vegetable Juicers 131
Vertical Waffle Baking System 60
- W**
Waffle Accessories 47-50
Waffle Dough Mixes 17, 43-46
Waffle Fries 53, 58-59
Waffle Makers 10-74
Waffles on a Stick 20-21, 30-34, 68-69
Warming Bridges 164-165
Warming Displays 152-161, 182, 185
Warming Lamps 162-165
Warming Plates 172
Wash Hand Basins 218-220
Water Baths 85, 120, 167, 171, 182
Water Grills 92
Water Kettles 126-130
Wok Cookers & Wok Pans 177-178, 180
- X**
X-Waffle 38-40, 73
- Y**
Yeast Dumpling Steamer 119



Frachtkosten

Spedition Dachser - unsere Hausspedition

Bitte lassen Sie sich von uns ein Angebot unterbreiten bezüglich Ihrer Frachtkosten.

*** Bei diesen gekennzeichneten Artikeln handelt es sich um einen Speditionsversand. Bitte vorher Preisanfrage, zuzüglich € 9,00 netto Versandpalette. Speditionssonderkosten und Sonderzuschläge werden prozentual mitberechnet.**

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.

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

Posttarife

Postversand gilt in der Regel für Artikel bis zu einem Gewicht von 30 kg - darüber hinaus werden die Geräte per Spedition versandt.

Portogebühren

Postpaket bis 30 kg unter € 500,-	€ 9,99
Postpaket bis 30 kg über € 500,- (Wertpaket)	€ 13,99
Postpaket Ersatzteile	€ 8,99
Waffel- / Crêpes-Mix 2x 10 kg = 1 Karton	€ 9,99

Portogebühren Nachnahme

Postpaket bis 30 kg unter € 500,-	€ 12,99
Postpaket bis 30 kg über € 500,- (Wertpaket)	€ 17,99
Postpaket Ersatzteile	€ 12,49
Waffel- / Crêpes-Mix 2x 10 kg = 1 Karton	€ 12,99

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 Spediteur oder der Post mitgeteilt worden sein, erlischt jeglicher Anspruch auf kostenlosen Ersatz.

Wichtig

Im Falle von Garantiereparaturen 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.

Die oben genannten Tarife gelten nur innerhalb der Bundesrepublik Deutschland. Bitte lassen Sie sich ein Angebot hinsichtlich Ihrer Frachtkosten erstellen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DER FIRMA ERNST NEUMÄRKER GMBH & CO. KG (Stand Februar 2022)

GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF THE COMPANY
ERNST NEUMÄRKER GMBH & CO. KG (dated February 2022)



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 oder 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 Schadenersatz 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 Schadenersatz 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

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 2022 GÜLTIG BIS FEBRUAR 2023
CATALOGUE 2022 VALID UNTIL FEBRUARY 2023

