



Cuisine

aktualisiert / mis à jour: 16.1.2024

KOCHTÖPFE, DECKEL – MARMITIES, COUVERCLES

Kochtöpfe – marmites «Piazza»

Hotelqualität, 18/10 Chromnickelstahl, mit 2 Griffen, verstärktem Rand und Kompensboden 9 mm, für alle Herdarten inkl. Induktion/
qualité hôtel, acier nickel-chromé 18/10, avec 2 poignées, bord renforcé et fond compensé 9 mm, s'adaptent à tous les feux, induction incl.

Kochtopf hoch – marmites hautes

	Ø	H/haut.	Inh./cont.	Stk./pce
1 ● 597-12024	24 cm	24 cm	10.9 l	CHF 121.–
1 ● 597-12028	28 cm	26 cm	16 l	CHF 163.–
1 ● 597-12032	32 cm	32 cm	25.8 l	CHF 212.–
1 ● 597-12036	36 cm	36 cm	36.6 l	CHF 278.–

Kochtopf halbhoch – marmites demi-hautes

	Ø	H/haut.	Inh./cont.	Stk./pce
2 ● 597-22016	16 cm	12 cm	2.4 l	CHF 67.–
2 ● 597-22020	20 cm	14 cm	4.4 l	CHF 84.–
2 ● 597-22024	24 cm	16 cm	7.2 l	CHF 103.–
2 ● 597-22028	28 cm	18 cm	11.1 l	CHF 127.–
2 ● 597-22032	32 cm	20 cm	16.1 l	CHF 174.–
2 ● 597-22036	36 cm	22 cm	22.4 l	CHF 200.–
2 ● 597-22040	40 cm	25 cm	31.4 l	CHF 283.–
2 ● 597-22045	45 cm	28 cm	44.5 l	CHF 385.–
2 ● 597-22050	50 cm	32 cm	62.8 l	CHF 489.–

Kochtopf mittel – marmites mi-hautes

	Ø	H/haut.	Inh./cont.	Stk./pce
3 ● 597-62020	20 cm	10 cm	3.3 l	CHF 78.–
3 ● 597-62024	24 cm	11 cm	5 l	CHF 96.–
3 ● 597-62028	28 cm	13 cm	8 l	CHF 116.–
3 ● 597-62032	32 cm	16 cm	12.9 l	CHF 162.–

Kochtopf nieder – marmites basses

	Ø	H/haut.	Inh./cont.	Stk./pce
4 ● 597-52028	28 cm	9 cm	5.5 l	CHF 108.–
4 ● 597-52032	32 cm	10 cm	8 l	CHF 144.–
4 ● 597-52036	36 cm	11 cm	11.2 l	CHF 184.–
4 ● 597-52040	40 cm	13 cm	16.3 l	CHF 222.–
4 ● 597-52045	45 cm	14 cm	22.3 l	CHF 306.–
4 ● 597-52050	50 cm	16 cm	31.4 l	CHF 365.–

Stielkasserolle hoch – casseroles à manche hauts

	Ø	H/haut.	Inh./cont.	Stk./pce
5 ● 597-42016	16 cm	10 cm	1.9 l	CHF 62.–
5 ● 597-42020	20 cm	11 cm	3.3 l	CHF 78.–
5 ● 597-42024	24 cm	12 cm	5 l	CHF 97.–
5 ● 597-42028	28 cm	12 cm	7.5 l	CHF 124.–

Bratpfannen – poêles à frire

	Ø	H/haut.	Stk./pce
6 ● 597-82020	20 cm	4 cm	CHF 64.–
6 ● 597-82024	24 cm	4 cm	CHF 77.–
6 ● 597-82028	28 cm	5 cm	CHF 90.–
6 ● 597-82032	32 cm	5 cm	CHF 105.–
6 ● 597-82036	36 cm	6.5 cm	CHF 166.–
6 ● 597-82040	40 cm	7 cm	CHF 205.–

Stielsieb – passoires à queue

CNS 18/10, gerollter Rand, flacher Stiel, Lochung Ø 3.5 mm/
acier spécial, bord roulé, manche plat, tous Ø 3.5 mm

	Ø	Stk./pce
7 ● 597-261124	Ø 24 cm	CHF 161.–

Teigwareneinsatz – passoires à compartiments

CNS 18/10, mit flachem Stielgriff/en inox 18/10, avec poignée plate

	Ø	H/haut.	Einsatz/section	Stk./pce
8 ● 597-3040	40 cm	25 cm	1/4	CHF 117.–
8 ● 597-3036	36 cm	23 cm	1/4	CHF 106.–
8 ● 597-3032	32 cm	21 cm	1/3	CHF 104.–

Deckel – couvercles

	Ø	Stk./pce
9 ● 597-95016	16 cm	CHF 21.–
9 ● 597-95020	20 cm	CHF 26.–
9 ● 597-95024	24 cm	CHF 33.–
9 ● 597-95028	28 cm	CHF 41.–
9 ● 597-95032	32 cm	CHF 56.–
9 ● 597-95036	36 cm	CHF 70.–
9 ● 597-95040	40 cm	CHF 97.–
9 ● 597-95045	45 cm	CHF 108.–
9 ● 597-95050	50 cm	CHF 99.–



1



2



3



4



5



6



7



8



9

KOCHTÖPFE, PFANNEN – MARMITES, POÊLES

Kochtöpfe – marmites «Serie 2000»

extra schwere Hotelausführung mit Randverstärkung, starkem Sandwichboden und angepunkteten Kaltgriffen, für alle Herdarten inkl. Induktion bis Ø 40 cm / qualité hôtel, extra lourde, bord renforcé, fond compensé, 2 poignées, pour tous les feux, induction incl. (jusqu'à Ø 40 cm)

	Ø	H/haut.	Inh./cont.	Stk./pce
1 • 530-240	24 cm	24 cm	11 l	CHF 136.–
1 • 530-280	28 cm	28 cm	17 l	CHF 178.–
1 • 530-320	32 cm	32 cm	26 l	CHF 227.–
1 • 530-360	36 cm	36 cm	37 l	CHF 259.–
1 • 530-400	40 cm	40 cm	50 l	CHF 324.–

Spring-Kochgeschirr Brigade – Spring Brigade «GLI Premium»

für alle Herdarten inkl. Induktion, aus super leitfähigem, mehrschichtigem Material. Mit verstärkten Stiel- und Griffbefestigungen, dank eleganter, zeitloser Form sind sie auch für den Einsatz vor dem Gast geeignet, Oberfläche Edelstahl 18/10 (solide und pflegeleicht) / s'adaptent à tous les feux, induction incl., matériau super-conductible multi-couches, fixation anses et queues renforcée, les formes élégantes et intemporelles permettent également de cuisiner devant les clients, surfaces extérieures en acier inoxydable 18/10 (solide et entretien facile)

Sauteusen – sauteuses évásées

	Ø	H/haut.	Inh./cont.	Stk./pce
2 • 202-15666016	16 cm	6 cm	1.1 l	CHF 79.–
2 • 202-15666018	18 cm	6.5 cm	1.5 l	CHF 89.–
2 • 202-15666020	20 cm	7 cm	2 l	CHF 99.–
2 • 202-15666024	24 cm	8.5 cm	3.4 l	CHF 109.–

Sauteusen-Set – set de sauteuses

Edelstahl 18/10 mit 5 mm Aluminium-Kapsel-Boden, mit hygienisch geschlossenem, schweren Profigriff, für alle Herdarten inkl. Induktion / en acier spécial 18/10 avec fond en aluminium 5 mm, avec manche lourd professionnel et hygiéniquement fermée, pour tous feux (induction incl.)

Set = 3 Stk./pcs (Ø 16/20/24 cm)

	Ø	H/haut.	Inh./cont.	Stk./pce
3 • 5025-024	Ø 16 cm, H 6 cm, 1 l			CHF 121.–
	Ø 20 cm, H 6.5 cm, 1.6 l			
	Ø 24 cm, H 7.5 cm, 2.8 l			

Bratpfanne – poêle à frire

Profi-Bratpfanne für alle Herdarten inkl. Induktion geeignet, Aluguss mit Teflon-Platinum-Beschichtung, Inox Hohlgriff / poêle professionnelle pour tous les feux incl. induction, en fonte alu anti-adhésive avec couche téflon-platinum, manche creuse en inox

	Ø	H/haut.	Stk./pce
4 • 530-695241	Ø 24 × H 5.5 cm		CHF 128.–
4 • 530-695281	Ø 28 × H 5.5 cm		CHF 148.–
4 • 530-695321	Ø 32 × H 5.5 cm		CHF 173.–

Bratpfanne – poêle à frire

mit Antihaft-Beschichtung, für alle Herdarten inkl. Induktion geeignet / avec revêtement anti-adhésif, utilisable pour tous les feux, induction incl.

	Ø	H/haut.	Stk./pce
5 • 530-520	20 cm		CHF 54.60
5 • 530-524	24 cm		CHF 61.60
5 • 530-528	28 cm		CHF 84.70
5 • 530-532	32 cm		CHF 108.–
5 • 530-536	36 cm		CHF 174.–
5 • 530-540	40 cm		CHF 215.–

Bratpfanne – poêle à frire «Vulcano Ceramic»

5-Lagen Mehrschichtmaterial für optimale Wärmeleitung und -verteilung, Ceralon Keramik-Antihaftversiegelung, backofenfest bis 400°C, PFOA frei, wiederbeschichtbar, geeignet für alle Herdarten inkl. Induktion, 1 Jahr Garantie / matériau avec 5 couches, pour une diffusion excellente de chaleur, revêtement «Ceralon» anti-adhésif en céramique, résistant au four jusqu'à 400°C, libre de PFOA, revêtement renouvelable, pour tous les feux induction incl.

	Ø	H/haut.	Stk./pce
6 • 202-827820	20 cm		CHF 79.–
6 • 202-827824	24 cm		CHF 99.–



1



2



3



4



5



6

Spring

PFANNEN – POÊLES

«Vulcano GLI»

Bratpfanne mit langlebiger Antihaftversiegelung, leicht zu reinigen, da porenlose glatte Oberfläche, für alle Herdarten geeignet (inkl. Induktion) / poêles à frire avec revêtement anti-adhésif longue durée, entretien facile, surface lisse, non-poreuse, utilisable pour toutes énergies, incl. induction

	Ø	Stk./pce
1 • 202-84786020	20 cm	CHF 79.–
1 • 202-84786024	24 cm	CHF 99.–
1 • 202-84786028	28 cm	CHF 129.–
1 • 202-84786032	32 cm	CHF 149.–

Bratpfannen – poêle à frire «Solaris Pro»

Antihaftpfanne für alle Herdarten inkl. Induktion, mit Metallstiel, spülmaschinengeeignet/anti-adhésive, pour tous feux incl. induction, résistante au lave-vaisselle

	Ø	Stk./pce
2 • 168-29524	20 cm	CHF 19.80
2 • 168-28817	24 cm	CHF 23.40
2 • 168-28824	28 cm	CHF 29.–
2 • 168-28831	32 cm	CHF 36.–
3 • 168-64563	36 cm	CHF 32.50
3 • 168-63887	40 cm	CHF 37.60

	Ø	Stk./pce
4 • 168-69520	Ø 24 × 10.5 cm	CHF 23.90
4 • 168-69544	Ø 28 × 11.5 cm	CHF 27.30
4 • 168-69568	Ø 32 × 12.5 cm	CHF 32.50

WOK «Volcano Classic»

mit 3-facher Antihaftversiegelung, 5-Lagen Mehrschichtmaterial, für alle Herdarten inkl. Induktion / matériau avec 5 couches, revêtement anti-adhésif 3 couches, pour tous feux incl. induction

		Stk./pce
5 • 202-8418	28 × 8.5 cm, 1.85 kg	CHF 119.–



1



2



3



4



5

Grillpfanne – poêle à grillades

Gusseisen schwarz / fonte noir

		Stk./pce
6 • 557-40	Ø 34 cm	CHF 360.–

Grillpfanne – poêle à grillades «Demeyere»

für alle Herdarten und Ofen, Griff CNS 18/10, Körper 5-Schicht-Material / pour tous les feux et four, manche en acier nickel-chromé 18/10, corps 5-plies

		Stk./pce
7 • 597-728	Ø 28 cm, H 2.5 cm	CHF 229.–

Muscheltopf – moulière

emailiertes Stahlblech, schwarz mit Edelstahlrand / en tôle d'acier noir, émaillé avec bordure en acier spécial

		Stk./pce
8 • 5403-625	Ø 18 cm, ca. 1 kg Muscheln/moules	CHF 20.50
8 • 5403-626	Ø 20 cm, ca. 1.5 kg Muscheln/moules	CHF 23.30



6



7



8

Gastronorm-Behälter – récipients gastro-norme

transparenter Kunststoff, resistent gegen Schläge, Einsatzbereich –30 °C bis +100 °C, mikrowelleneignet, kompatibel mit allen Marken, die nach Norm EN 631 gefertigt sind / plastique transparent, résistants, utilisables de –30° C à +100° C, aptes pour four micro-ondes, compatible avec toutes les autres marques selon norme EN631

GN 1/1 (530 × 325 mm)

	Tiefe/prof.	Stk./pce
1 ● 597-111065	65 mm	CHF 21.90
1 ● 597-111100	100 mm	CHF 25.20
1 ● 597-111150	150 mm	CHF 31.60
1 ● 597-111200	200 mm	CHF 41.40
1 ● 597-111000	Deckel/couvercle	CHF 14.50
1 ● 597-111001	Einlageboden/fond	CHF 11.–

GN 1/2 (325 × 265 mm)

	Tiefe/prof.	Stk./pce
2 ● 597-112065	65 mm	CHF 10.70
2 ● 597-112100	100 mm	CHF 13.60
2 ● 597-112150	150 mm	CHF 15.90
2 ● 597-112200	200 mm	CHF 21.40
2 ● 597-112000	Deckel/couvercle	CHF 8.40
2 ● 597-112001	Einlageboden/fond	CHF 6.10

GN 1/3 (325 × 176 mm)

	Tiefe/prof.	Stk./pce
3 ● 597-113065	65 mm	CHF 8.90
3 ● 597-113100	100 mm	CHF 10.70
3 ● 597-113150	150 mm	CHF 13.60
3 ● 597-113200	200 mm	CHF 16.70
3 ● 597-113000	Deckel/couvercle	CHF 6.60
3 ● 597-113001	Einlageboden/fond	CHF 4.80

GN 1/4 (265 × 162 mm)

	Tiefe/prof.	Stk./pce
4 ● 597-114065	65 mm	CHF 7.–
4 ● 597-114100	100 mm	CHF 8.80
4 ● 597-114150	150 mm	CHF 13.30
4 ● 597-114000	Deckel/couvercle	CHF 5.40

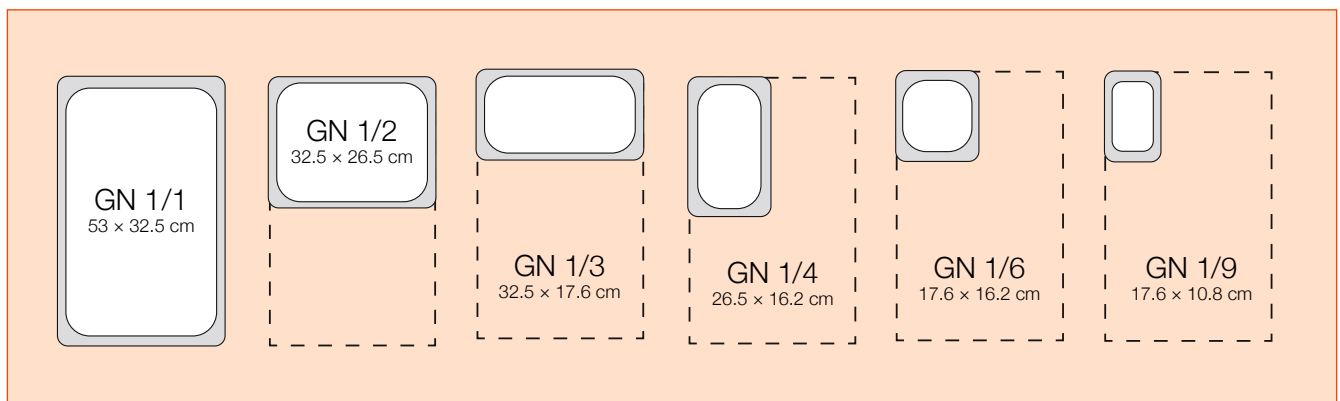
GN 1/6 (176 × 162 mm)

	Tiefe/prof.	Stk./pce
5 ● 597-116065	65 mm	CHF 6.10
5 ● 597-116100	100 mm	CHF 6.50
5 ● 597-116150	150 mm	CHF 8.–
5 ● 597-116200	200 mm	CHF 11.20
5 ● 597-116000	Deckel/couvercle	CHF 4.10

GN 1/9 (176 × 108 mm)

	Tiefe/prof.	Stk./pce
6 ● 597-119065	65 mm	CHF 4.40
6 ● 597-119100	100 mm	CHF 5.–
6 ● 597-119000	Deckel/couvercle	CHF 3.70

1–6



GN-BEHÄLTER – RÉCIPIENTS-GN

Gastronorm-Behälter – récipients gastro-norme

18/10 CNS, kompatibel nach Norm EN 631 /
inox 18/10, compatible selon norme EN 631

GN 2/1 (650 × 530 mm)

	Tiefe/prof.	Stk./pce
1 • 1298-2120	20 mm	CHF 55.90
1 • 1298-2140	40 mm	CHF 58.40
1 • 1298-2165	65 mm	CHF 62.40
1 • 1298-21100	100 mm	CHF 76.30
1 • 1298-21150	150 mm	CHF 97.–
1 • 1298-21200	200 mm	CHF 126.–

GN 1/1 (530 × 325 mm)

	Tiefe/prof.	Stk./pce
2 • 1298-1120	20 mm	CHF 22.60
2 • 1298-1140	40 mm	CHF 25.30
2 • 1298-1165	65 mm	CHF 26.80
2 • 1298-11100	100 mm	CHF 33.10
2 • 1298-11150	150 mm	CHF 49.80
2 • 1298-11200	200 mm	CHF 60.30

GN 2/3 (352 × 325 mm)

	Tiefe/prof.	Stk./pce
3 • 1298-2320	20 mm	CHF 16.20
3 • 1298-2340	40 mm	CHF 21.40
3 • 1298-2365	65 mm	CHF 24.80
3 • 1298-23100	100 mm	CHF 32.60
3 • 1298-23150	150 mm	CHF 47.00
3 • 1298-23200	200 mm	CHF 50.60

GN 1/2 (325 × 265 mm)

	Tiefe/prof.	Stk./pce
4 • 1298-1220	20 mm	CHF 9.30
4 • 1298-1240	40 mm	CHF 13.80
4 • 1298-1265	65 mm	CHF 14.80
4 • 1298-12100	100 mm	CHF 20.–
4 • 1298-12150	150 mm	CHF 31.30
4 • 1298-12200	200 mm	CHF 40.30

GN 1/3 (325 × 176 mm)

	Tiefe/prof.	Stk./pce
5 • 1298-1320	20 mm	CHF 7.30
5 • 1298-1365	65 mm	CHF 11.20
5 • 1298-13100	100 mm	CHF 15.80
5 • 1298-13150	150 mm	CHF 21.40
5 • 1298-13200	200 mm	CHF 28.30

GN 1/4 (265 × 162 mm)

	Tiefe/prof.	Stk./pce
6 • 1298-1420	20 mm	CHF 7.60
6 • 1298-1440	40 mm	CHF 8.50
6 • 1298-1465	65 mm	CHF 10.20
6 • 1298-14100	100 mm	CHF 13.40
6 • 1298-14150	150 mm	CHF 20.70
6 • 1298-14200	200 mm	CHF 25.70

GN 1/6 (176 × 162 mm)

	Tiefe/prof.	Stk./pce
7 • 1298-1665	65 mm	CHF 7.40
7 • 1298-16100	100 mm	CHF 10.20
7 • 1298-16150	150 mm	CHF 16.30
7 • 1298-16200	200 mm	CHF 20.10

GN 1/9 (176 × 108 mm)

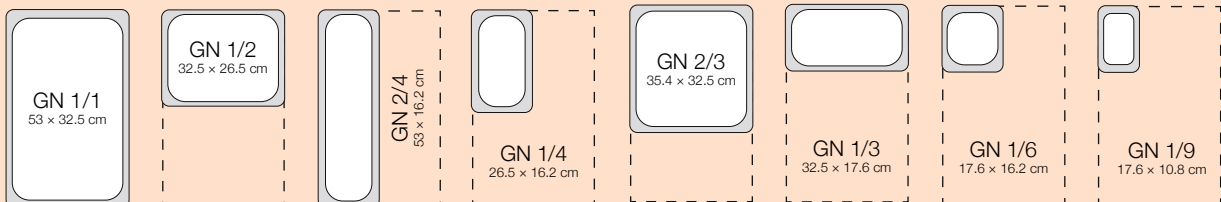
	Tiefe/prof.	Stk./pce
8 • 1298-1965	65 mm	CHF 5.50
8 • 1298-19100	100 mm	CHF 8.20
8 • 1298-19150	150 mm	CHF 11.80

GN 2/4 (530 × 162 mm)

	Tiefe/prof.	Stk./pce
9 • 1298-2420	20 mm	CHF 13.60
9 • 1298-2440	40 mm	CHF 17.80
9 • 1298-2465	65 mm	CHF 20.80
9 • 1298-24100	100 mm	CHF 29.–
9 • 1298-24150	150 mm	CHF 33.80



1-9



GN-SPEISEBEHÄLTER – RÉCIPIENTS GN

GN-Behälter gelocht – récipients GN troués

GN 1/1	Tiefe/prof.	Stk./pce
1 • 1298-013	40 mm	CHF 26.40
1 • 1298-023	65 mm	CHF 26.80
1 • 1298-043	100 mm	CHF 33.10
1 • 1298-063	150 mm	CHF 49.80
1 • 1298-073	200 mm	CHF 60.30

GN 1/2	Tiefe/prof.	Stk./pce
1 • 1298-223	65 mm	CHF 14.80
1 • 1298-243	100 mm	CHF 20.–
1 • 1298-253	150 mm	CHF 31.30
1 • 1298-263	200 mm	CHF 40.30

GN 2/3	Tiefe/prof.	Stk./pce
1 • 1298-233	65 mm	CHF 24.80
1 • 1298-273	100 mm	CHF 32.60

Deckel – couvercles

Inox		Stk./pce
2 • 1298-11	GN 1/1	CHF 20.80
2 • 1298-23	GN 2/3	CHF 22.90
2 • 1298-24	GN 2/4	CHF 16.40
2 • 1298-12	GN 1/2	CHF 10.70
2 • 1298-13	GN 1/3	CHF 8.10
2 • 1298-14	GN 1/4	CHF 7.60
2 • 1298-16	GN 1/6	CHF 4.40
2 • 1298-19	GN 1/9	CHF 4.70

Deckel mit Löffelaussparung – couvercles avec espace pour louche

Inox		Stk./pce
3 • 1298-110	GN 1/1	CHF 22.60
3 • 1298-230	GN 2/3	CHF 24.80
3 • 1298-240	GN 2/4	CHF 18.30
3 • 1298-120	GN 1/2	CHF 11.90
3 • 1298-130	GN 1/3	CHF 9.20
3 • 1298-140	GN 1/4	CHF 8.50
3 • 1298-160	GN 1/6	CHF 5.10
3 • 1298-190	GN 1/9	CHF 4.80



1



2



3

Rost – grilles

		Stk./pce
4 • 1298-9013	GN 1/1	CHF 27.90
4 • 1298-9014	GN 2/1	CHF 61.50
4 • 1298-9015	GN 1/2	CHF 16.–
4 • 1298-9016	GN 2/3	CHF 20.–

Steg – barres de séparation

für Gastronormeinheiten / pour les unités de gastro-norme

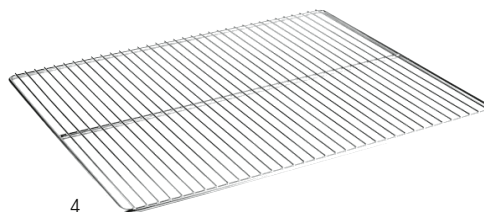
		Stk./pce
5 • 1298-530	530 mm	CHF 7.60
5 • 1298-325	325 mm	CHF 4.40
5 • 1298-176	176 mm	CHF 2.80

Deckel zu Gastronorm-Behälter –

couvercle pour récipients gastro-norme «Ecoline»

Chromnickelstahl 18/8, AISI 304 Norm, mittelschwere Qualität, Wandstärke 0.7 mm / acier nickel-chromé 18/8, norme AISI 304, qualité moyennement lourde, épaisseur 0.7 mm

		Stk./pce
6 ○ 597-19000	17.6 × 10.8 cm, GN 1/9	CHF 3.– 6.40



4



5



6

TRICHTER – ENTONNOIRS

Messbecher – récipients gradués

mit geschlossenem Griff, Liter- und ml-Einteilung, PP/
gradués en litres, en ml, avec manche fermé, en PP

	Ø	H/haut.	Inh./cont.	Stk./pce
1 ● 5025-48012	9.5 cm	14 cm	0.5 l	CHF 4.70
1 ● 5025-38052	12 cm	17 cm	1 l	CHF 6.20
1 ● 5025-48022	15.5 cm	21 cm	2 l	CHF 10.70
1 ● 5025-48032	17.5 cm	23.5 cm	3 l	CHF 13.70
1 ● 5403-30057	20.5 cm	27.5 cm	5 l	CHF 17.30

Edelstahl, Masseinteilung aussen und innen/en acier spécial, int. et ext. gradué

		Stk./pce
2 ● 5403-30045	1 l, Ø 10 × H 14 cm	CHF 18.30

Edelstahl matt, Masseinteilung innen/en acier spécial mat, int. gradué

		Stk./pce
3 ● 5403-30055	2 l, Ø 14 × H 17 cm	CHF 47.70

Trichter – entonnoirs

CNS 18/10, sterilisierbar/acier nickel-chromé

	Ø	Stk./pce
4 ● 597-1005010	10 cm	CHF 27.80
4 ● 597-1005012	12 cm	CHF 10.50

Trichter – entonnoire

Chromnickelstahl, mit Sieb/acier nickel chromé avec tamis

		Stk./pce
5 ● 530-250	Ø 25 × H 23 cm, 0.7 kg Durchlauf/passage: Ø 3.2 cm	CHF 103.–

Tee-/Gewürzkugel – boule à thé/épiuces

Edelstahl, mit Kette und Haken/acier spécial, avec chaîne et crochet

		Stk./pce
6 ● 1349-281	Ø 10.5 cm, 0.11 kg	CHF 26.90

Absetzständer – support

CNS 18/8-18/10

		Stk./pce
7 ○ 530-131		CHF 4.– 9.50

Saucenrichter – entonnoir à sauce

Chromnickelstahl, mit 3 Durchlaufschrauben Ø 4, 5 und 6 mm/
acier nickel chromé, avec 3 embouts Ø 4, 5 et 6 mm

		Stk./pce
8 ● 597-19	Ø 18 × H 23 cm, 0.86 kg	CHF 92.40

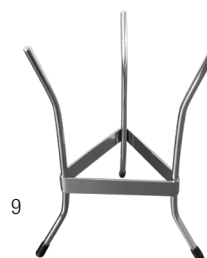
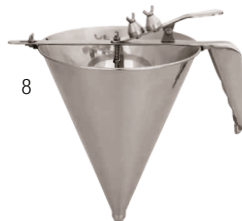
Absetzständer – support

		Stk./pce
9 ● 597-18	H 20.5 cm	CHF 17.–

Küchenschüssel – récipients

rostfrei 18/0, bordierter Rand/inoxydable 18/0, avec bord

	Ø	H/haut.	Inh./cont.	Stk./pce
10 ● 530-3160	16 cm	5.5 cm	0.5 l	CHF 3.–
10 ● 530-3180	18 cm	6 cm	0.75 l	CHF 3.30
10 ● 530-3200	20 cm	6.5 cm	1 l	CHF 5.30
10 ● 530-3220	22 cm	7.5 cm	1.5 l	CHF 7.–
10 ● 530-3240	24 cm	8.5 cm	2 l	CHF 7.10
10 ● 530-3260	26 cm	9 cm	3 l	CHF 9.40
10 ● 530-3280	28 cm	10 cm	4 l	CHF 12.20
10 ● 530-3310	31 cm	11 cm	5 l	CHF 14.50
10 ● 530-3340	34 cm	11 cm	6 l	CHF 18.80
10 ● 530-3380	38 cm	12.5 cm	8 l	CHF 26.–
10 ● 530-3400	40 cm	13.5 cm	12 l	CHF 30.80
10 ● 530-3440	44 cm	14.5 cm	14 l	CHF 36.70



WARMHALTEN – TENIR CHAUD

Wärmestrahler – lampe chauffante

mit flexiblem Arm, verchromt, inkl. 250-W-Weisslichtstrahler /
avec bras flexible, chromé, ampoule claire 250 W incl.

		Stk./pce
1	● 518-24000 20 × 20 × 70 cm, 12 kg 230 V, 250 W	CHF 698.–

Glühbirne – ampoule

		Stk./pce
2	○ 518-24001 klar/clair	CHF 31.70
2	○ 518-27002 infrarot/infrarouge	CHF 21.– 31.70



1



2

Wärmestrahler – lampe chauffante

Strahlergehäuse Alu silberfarbig eloxiert, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar,
Schalter am Gehäuse, inkl. 250-W-Infrarotstrahler /
boîtier en alu couleur argent éloxé, câble en spirale, ajustable en continu,
interrupteur encastré, lampe infrarouge 250 W incl.

		Stk./pce
3	● 518-27001 Ø 14 × 85–170 cm, 230 V, 250 W	CHF 398.–

Wärmebrücken – pont à infrarouge

infrarot, zum Hängen oder Stellen (ohne Füsse) / pour pendre ou poser (sans pied)

		Stk./pce
4	● 1439-076 76 × 15 × 6 cm, 220–240 V 1 NAC, 230 V, 0.66 kW, 4 kg	CHF 640.–
4	● 1439-092 92 × 15 × 6 cm, 220–240 V 1 NAC, 0.8 kW, 5 kg	CHF 670.–
4	● 1439-122 122 × 15 × 6 cm, 220–240 V 1 NAC, 1.1 kW, 5 kg	CHF 745.–

Universalfüsse – pieds

		1 Paar/paire
5	● 1439-021 H 33 cm	CHF 129.–



3



4

5

Speiseausgabewagen – chariot bain-marie

wasserbeheizt, CNS 18/10, Temperatur 30–90 °C, Becken doppelwandig, mit Ablasshahn, Thermostat stufenlos regulierbar pro Becken, Aufwärmkontrolllampe, 4 Lenkrollen Ø 12.5 cm, 2 mit Feststellbremsen, Spiralanschlusskabel 3 m, ohne GN-Schalen/chauffé à l'eau, acier nickel-chromé 18/10, température 30–90 °C, cuves à double paroi, avec robinet de vidange, thermostat réglable individuel par bassin, lampe témoin pour contrôle de chauffage, 4 roues Ø 12.5 cm, dont 2 avec freins, câble spiralé 3 m, sans récipient gastro-norme

230 V, 1.3 kW

		Stk./pce
1 ● 1439-282	2 × GN 1/1, 20 cm tief/profond. 65 × 90 × 90 cm, 32 kg	CHF 1570.–
2 ● 1439-283	3 × GN 1/1, 20 cm tief/profond. 65 × 130 × 90 cm, 43 kg	CHF 2190.–

Frittieröltester-Set – set testeur d'huile à friture «Testo 270»

Messung des Öls direkt in der Friteuse, schnelle Messwertanzeige, Grenzwertüberwachung, elektronisch mit Display und Alarmfunktion, hygienisch und robust, einfach zu bedienen, sicher, bestehend aus Messgerät, Alukoffer, TopSafe, Handschlaufe, Referenzöl, Abgleichprotokoll/testez l'huile directement dans la friteuse, simple à l'emploi et à l'entretien, valeurs de mesures rapides, fiables et précises, avec voyant d'alarme incorporé dans l'écran vous informe de la qualité de vos huiles, hygiénique et robuste, set comprenant: testeur, mallette aluminium, TopSafe, bracelet, huile de référence, protocole d'étalonnage, piles

		Stk./pce
3 ● 1013-5632	35.4 × 5 × 3 cm, 164 g	CHF 525.–

Ölfilter – filtre à huile

		Stk./pce
4 ● 1439-999	komplett/complet B 18 × T 60 × H 15.5 cm, 1.25 kg	CHF 109.–
4 ● 1439-991	Ersatzfilter/filtre de rechange 0.1 kg	CHF 60.–

Friteusen – friteuses

Edelstahl, Sicherheitsthermostat/en acier spécial, thermostat de sécurité
230 V, 2 kW, 1 NAC

	B × T × H/l × t × h	Stk./pce
5 ● 1439-162410	22 × 40 × 31.5 cm 4 l, 7 kg	CHF 199.–
6 ● 1439-162412*	43.5 × 40 × 31.5 cm 2 × 4 l, 10.5 kg	CHF 350.–

*2 getrennte Steckdosen erforderlich/nécessite 2 prises de courant

Friteusen – friteuses

Chromnickelstahl, Sicherheitsthermostat, mit Fettablasshahn, mit Stecker Typ 23, Tischmodelle/acier inoxydable, thermostat de sécurité, avec vanne de vidange, avec prise type 23, modèles de table

	B × T × H/l × p × h	Stk./pce
7 ● 1439-107	29 × 55 × 41 cm, 8 l, 10 kg 230 V, 3.25 kW, 16 A, 1 NAC	CHF 427.–
8 ● 1439-207*	58 × 55 × 41 cm, 2 × 8 l, 22 kg 230 V, 3.25 kW, 16 A, 2 × 1 NAC	CHF 690.–

*2 getrennte Steckdosen erforderlich/nécessite 2 prises de courant



1



2



3



4



5



6



7



8

APPARATE – APPAREILS

Wasserbad – bain-marie

Chromnickelstahl mit Wasserablaufhahn, für GN-Behälter, thermostatische Regelung 30–90 °C, GN 1/1 / acier nickel chromé avec robinet de vidange, pour bacs GN, réglage thermostatique 30–90 °C, GN 1/1
230 V, 1.2 kW

		Stk./pce
1	● 1439-200 B 34 × T 59 × H 24 cm, 7.5 kg	CHF 230.–
2	● 155-207 B 35.5 × T 55 × H 29.5 cm, 9.5 kg	CHF 312.–

Hot-Dog-Apparat – appareil à Hot-Dog

CNS 18/10, 4 Spiesse mit Regler von 30–100 °C / acier nickel-chromé, 4 piques avec régulateur 40–100 °C

		Stk./pce
3	● 1439-402 57 × 35 × 44 cm, 7.7 kg 230 V, 0.96 kW	CHF 230.–

Ersatzglas – verre de rechange

	Ø aussen/innen, Ø extérieur/intérieur	Stk./pce
4	● 1439-403 20/19.2 cm, H 24 cm	CHF 79.–



1



2



3 4

Elektro-Kontaktgrill – grill de contact

robuste Geräte aus CNS, Grillplatten aus Gusseisen für optimale Wärmeübertragung, Platten oben gerillt/ unten glatt, Thermostat regelbar von 50–300 °C, Aufheiz- und EIN/AUS-Kontrollleuchten, Fettauffangschale / appareils robustes en acier nickel-chromé, plaques de grill en fonte pour une répartition de la chaleur optimale, plaque du haut rainurée/dessous plat, thermostat réglable de 50–300 °C, lampes témoin pour chauffage et ON/OFF, bac pour graisse

Einer – simple

	Grösse Platten (oben/unten) dimension plaques (haut/bas)	Stk./pce
1	● 155-668 21.4 × 21.4/22 × 23.5 cm 29 × 40 × 20 cm, 14 kg, 230 V, 1.8 kW	CHF 336.–

Doppel – double

	Grösse Platten (oben/unten) dimension plaques (haut/bas)	Stk./pce
2	● 155-673 21.5 × 21.5/47 × 23 cm 57 × 37 × 20 cm, 26 kg, 230 V, 3.6 kW	CHF 600.–

«Panini»

robustes Gerät aus CNS, Grillplatten aus Gusseisen für optimale Wärmeübertragung, Platten beidseitig gerillt, Thermostat regelbar von 50–300 °C, Aufheiz- und EIN/AUS-Kontrollleuchten, Fettauffangschale / appareil robuste en acier nickel chromé, plaques de grill en fonte pour une répartition de la chaleur optimale, plaques rainurées sur 2 côtés, thermostat réglable de 50–300 °C, lampes témoin pour chauffage et ON/OFF, bac pour graisse

	Grösse Platten (oben/unten) dimension plaques (haut/bas)	Stk./pce
3	● 155-674 33.5 × 22 / 33.5 × 23 cm 41 × 37 × 20 cm, 19 kg, 230 V, 2.2 kW	CHF 407.–

Elektro-Plattengrill – plaque à snacker

Chromnickelstahl, Stecker Typ 23, Garantie 1 Jahr, Bratfläche 32 × 48 cm, 50–270 °C / en acier nickel-chromé, prise type 23, garantie 1 ans, dim. plaque 32 × 48 cm, 50–270 °C

		Stk./pce
4	● 1439-2510 32.5 × 54 × 29.5 cm, 21 kg 230 V, 3 kW, 16 A	CHF 580.–



1



2



3



4

Eierkocher – cuit-oeufs

Edelstahl, mit 6 Eierhalter farbig markiert für Eiergrößen klein/mittel, Sicherheitsthermostat 30–110 °C in 10°-Stufen verstellbar, Heizelement Edelstahl fest installiert, Stecker Typ 23/en acier spécial, avec 6 paniers à oeufs marqués avec différentes couleurs pour oeufs petits/moyens, thermostat de sécurité de 30 à 110 °C réglable en pas de 10 °C, corps de chauffe en acier spécial installé fixement, prise type 23

		Stk./pce
1	● 1439-129 36.5 × 22 × 29 cm, 4 l, 5 kg 230 V, 2.6 kW, 13 A	CHF 337.–

Eierhalter – paniers à oeufs

		Stk./pce
2	● 1439-115129 Farbe angeben: rot, gelb, orange, blau, schwarz, lila indiquer la couleur: rouge, jaune, orange, bleu, noir, pourpre	CHF 28.–

Reiskocher – cuiseur à riz

vollautomatisch, Fassungsvermögen 8 l (= 6 Liter Reis = 25–40 Portionen), Gehäuse aus Edelstahl, Innenbehälter mit Teflonbelag und Markierungen, Druckschalter für Kochen und Warmhalten, inkl. Messbecher, Melaminschaufel und Halterung/entièrement automatique, capacité du récipient 8 l (= 6 litres de riz cuit = 25–40 portions), boîtier inox, récipient intérieur avec revêtement téflon et marquage, interrupteur à pression pour cuire et maintenir au chaud

		Stk./pce
3	● 519-1274 Ø 32 × H 35 cm, 11 kg 8 l, 230 V, 1950 W	CHF 307.–

Reiskocher – cuiseur à riz «XXL»

Fassungsvermögen 12 l (= 40–60 Portionen), Gehäuse Edelstahl, Innentopf antihafbeschichtet, hitzebeständig, Silikonmatte als Anbrennschutz, Messbecher, Reislöffel und Rührlöffel inkl./capacité du récipient 12 l (= 40 à 60 portions), boîtier inox, récipient intérieur avec revêtement anti-adhésif, résistant à la chaleur, tapis en silicium pour éviter de brûler, doseur, cuillère à riz et cuillère à pot incl.

		Stk./pce
4	● 1439-150529 Ø 46.5 × H 40 cm, 15.6 kg 230 V, 2.85 kW, 1 NAC	CHF 495.–

Mikrowellengerät mit Grill – four à micro-ondes avec grill

Gehäuse und Garraum Edelstahl, Glasdrehteller Ø 27 cm, 6 Leistungsstufen, Timer bis 30 Minuten, Auftaufunktion, 1 Grillgestell inkl./boîtier et four en acier inoxydable, plateau en verre tournant Ø 27 cm, 6 niveaux de puissance, minuterie jusqu' à 30 minutes, fonction décongélation, 1 gril incl.

		aussen, innen/extérieur, intérieur	Stk./pce
5	● 1439-826 48.3 × 42.5 × 28.1/31.5 × 29 × 20 cm 23 l, 13.5 kg, 230 V, 1.4 kW Mikrowelle 900 W, Grill 1000 W		CHF 295.–

Gerät ist nicht für dauerhaften, gewerblichen Einsatz geeignet.
Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

Mikrowellengerät – four à micro-ondes

Gehäuse/Garraum aus CNS, 10 Leistungsstufen, Digitalkontrolle, 10 Programme, Mikrowellenleistung 1000 W, Digitalzeitschaltuhr bis 99 Minuten, mit Stecker Typ 23/en acier inox, 10 niveaux de puissance, commandes digitales, 10 programmes, puissance micro-ondes 1000 W, minuterie digitale jusqu'à 99 minutes, avec prise type 23

		aussen, innen/extérieur, intérieur	Stk./pce
6	● 1439-6101 52 × 44 × 31/33.5 × 36 × 20 cm 25 l, 17.6 kg 230 V, 1.5 kW, 1 NAC, 13 A		CHF 715.–



5



6



1



2



3



4

TOASTER

Toaster

für 4 Scheiben, Edelstahl mit zwei getrennt schaltbaren Heizungen, 7 Bräunungsstufen, Auftau-, Aufwärm- und Stoppfunktion, automatische Selbstzentrierung und Toast-Lift/pour 4 tranches de pain, acier spécial avec 2 chauffages séparés, 7 positions de réglage de brunissage, fonction de dégeler, réchauffer, stop, centrage automatique du pain

		Stk./pce	
1	● 156-282 27.3 × 28.2 × 18.6 cm, 2.9 kg 230 V, 1.6 kW, 50 Hz Stecker/prise: Typ 12		CHF 109.–

Toaster – grille-pain «Duplex»

4 Scheiben Langschlitz-Toaster, Edelstahl inox/schwarz, stufenlos einstellbarer Röstgrad, Auftau- und Aufwärmfunktion, Stopptaste, automatische Zentrierung der Brotscheiben, Brötchenaufsatz, Krümelschublade, Kabelaufwicklung / avec 2 fentes extra-longues pour 4 tranches de pain, acier spécial couleur argenté/noir, thermostat pour un réglage progressif du brunissage, 4 fonctions: griller, dégeler, réchauffer, stop, centrage automatique du pain, arrêt automatique, porte toast pliable, tiroir à miettes

		Stk./pce	
2	● 1338-017 39 × 15.7 × 18.5 cm, 1.5 kg 230 V, 1.4 kW		CHF 65.–

Buffet-Toaster

Durchlauftoaster Edelstahl auch für Frühstücksbuffet, regelbare Bandgeschwindigkeit, Einlassöffnung 8 cm hoch/pour buffet de petit déjeuner, en acier spécial, vitesse du bande de transport réglable, hauteur utile 8 cm

		Stk./pce	
3	● 1439-100 29 × 44 × 38.5 cm, 14.5 kg 230 V, 1.34 kW		CHF 625.–

		Stk./pce	
4	● 1439-205 36.8 × 44 × 38.5 cm, 17.4 kg 230 V, 2.24 kW		CHF 840.–

Snack Toaster

für Croque Monsieur, Toasts, Pizzas, Sandwiches, Spiegeleier, Steaks, Bratwürste, Hamburger, zum Gratinieren/Auftauen, mit Zeitschaltuhr 15 Minuten, Brosamenschale, Heizstäbe geschützt, Edelstahl, Quartzstrahler/pour croque-monsieurs, toasts, pizzas, sandwiches, oeufs sur le plat, steaks, saucissons grillés, hamburgers, pour gratiner/décongeler, avec minuterie 15 minutes, grilles avec protection, tiroir pour miettes, en acier spécial, quartz

		Stk./pce	
5	● 1439-010 44 × 26 × 29/35.5 × 24 × 5 cm 1 Etage, 8.2 kg, 230 V, 1.7 kW		CHF 270.–

		Stk./pce	
6	● 1439-020 44 × 26 × 40/35.5 × 24 × 5 (2×) cm 2 Etagen, 9.7 kg, 230 V, 3 kW, 13 A		CHF 337.–



Sous-vide Garer – cuiseur sous-vide

Edelstahl, Becken GN 1/1, elektronische Steuerung mit Display, 9 Programm-Speicherplätze, Ablasshahn, Deckel, Kerntemperaturfühler optional / en acier spécial, récipient GN 1/1, commande électronique avec display, 9 mémoires pour programmes, robinet, couvercle, sonde de température optional

		Stk./pce	
7	● 1439-25 34.5 × 64 × 32 cm, 25 l, 12 kg 230 V, 2 kW		CHF 1190.–

Kerntemperaturfühler – sonde de température

		Stk./pce	
7	● 1439-26		CHF 268.–

Caldomat «Caldolux» cook & hold

tragbar, stapelbar, überall einsatzbereit, links-rechts Türbandung, vollständig aus Chromnickelstahl, robuste Tür mit Magnetverschluss, Garraum mit abgerundeten Ecken, digitale Bedieneinheit, COOK-Funktion max. 120 °C für Langzeitgaren, HOLD-Funktion zum gradgenauen Warmhalten, Kerntemperaturfühler serienmässig / portable, empilable, entièrement en acier inoxydable, porte réversible à fermeture magnétique, enceinte avec coins arrondis, commandes digitales, fonction COOK jusqu'à 120 °C pour cuisson lente, fonction HOLD pour un maintien de température, sonde à température

		Stk./pce	
8	● 1439-0312 43.6 × 64.5 × 40.9 cm, 25 kg, 3 × GN 1/1 Einschubabstand/espacement: 6.7 cm 230 V, 760 W, 1 NAC		CHF 1970.–

Schnellkühler/Schockfroster – réfrigérateur rapide / congélateur choc «AL5»

Ausführung Inox nach HACCP-Regelung, optimale Temperaturverteilung, höchste Präzision bei Einsatz des Kerntemperaturfühlers, niedriger Energieverbrauch, Klimaklasse 4 / modèle inox selon règlement HACCP, dispersion de température optimale, la plus grande précision avec l'emploi de la sonde, consommation d'énergie faible, classe climatique 4

Schnellkühlzyklus/cycle de réfrigération rapide: 90 Min. +70 °C / +3 °C = 16 kg
Schockfrosterleistung/débit congélation choc: 240 Min. +70 °C / -18 °C = 12 kg

		Stk./pce	
9	● 1439-7006 5 × GN 1/1, 60 × 40 cm, 98 kg 230 V, 1.2 kW, 1 NAC		CHF 5610.–



Heissluftofen – four à chaleur tournante «LineMicro™»

gute, gleichmässige Backqualität, Edelstahl Backkammer, einfach zu bedienen, Temperatur max. 300 °C, Distanz zwischen den Blechen 7 cm, Doppelglastüre mit Hitzeschutz, gutes Preis-/Leistungsverhältnis/qualité de cuisson régulière, chambre en inox, simple à utiliser, température max. 300 °C, distance entre les plaques 7 cm, porte double vitrage avec protection contre la chaleur, bon rapport qualité/prix 230 V, 50/60 Hz

Roberta XF003

		Stk./pce
1	● 1439-003 Bleche/ plaques: 3 (34.2 × 24.2 cm) 48 × 52,3 × 40.2 cm, 16 kg, 2.62 kW	CHF 788.–

Lisa XF013

		Stk./pce
2	● 1439-013 Bleche/ plaques: 3 (46 × 33 cm) 60 × 58,7 × 40.2 cm, 20 kg, 2.62 kW	CHF 852.–

Anna XF023

mit Stecker Typ 23 geliefert/fourni avec pris type 23

		Stk./pce
3	● 1439-023 Bleche/ plaques: 4 (46 × 33 cm) 60 × 58,7 × 47.2 cm, 22 kg, 3 kW	CHF 911.–

Elektro-Kombidämpfer – combisteamer électrique

Dämpfen und Heissluft 35–260 °C, Vorheiztemperatur bis 260 °C, Kerntemperaturmessung, wählbare Temperatur °C oder °F, Speicher für 256 Kochprogramme, Motorstopp beim Öffnen der Tür, Digitalanzeige, LED-Lampen, Türabtropfschale, 4-automatische Waschprogramme, Abstand zwischen Blechen 67 mm, Edelstahl-garkammer, Karbonfasertürschloss, linksgebandet/vapeur et l'air chaud 35–260 °C, préchauffage max. 260 °C, sonde à coeur incl., temp. Au choix en C°/ F°, 256 programmes enregistrables, arrêt du moteur lors de ouverture de la porte, avec affichage digital, lumière LED, 4 programmes de lavage automatique, distance entre la plaque 67 mm, cavité inox, serrure de portière de la fibre de carbone

		Stk./pce
4	● 155-104 75 × 77.3 × 53.8 cm, 50 kg, 3 × GN 1/1 50/60 hz, 400 V, 5 kW	CHF 4752.–

		Stk./pce
5	● 1439-304 75 × 77.3 × 67.5 cm, 70 kg, 5 × GN 1/1 50/60 hz, 400 V, 7 kW	CHF 5594.–

**Starkstromgeräte (400 V) werden ohne Stecker geliefert und müssen vom konzessioniertem Elektriker angeschlossen werden!
Les appareils au courant fort sont livrés sans prise et doivent être installés par un électricien!**



KÜHLVITRINE – VITRINE FROIDE

Mini-Kühlvitrine – mini vitrine réfrigérée

mit Beleuchtung, Umluftkühlung, mit 2 Rosten, 3 Einlegeböden, automatische Abtauung/froid ventilé, avec lumière, avec 3 grilles, dégivrage automatique
Stk./pce

1 • 155-06 42.5 × 38 × 96 cm, 78 l, 32.5 kg
230 V, 160 W, 1 NAC, +4 °C/+12 °C **CHF 650.–**

auf Bestellung auch in schwarz lieferbar / sur demande aussi livrable noir

Kühlvitrine – vitrine froide «Deli-Cool»

schwarz, Umluft-Kühlung, mit LED-Beleuchtung, automatische Abtaufunktion, Total 3 Flächen 60 × 30 cm, 2 höhenverstellbare Auflageroste/noire, froid ventilé, avec éclairage LED, dégivrage automatique, total 3 surfaces 60 × 30 cm, 2 grilles réglables en hauteur
Stk./pce

2 • 1439-210 68.5 × 45.5 × 67.5 cm, 100 l, 41 kg
230 V, 0.16 kW, 1 NAC, 2–12 °C **CHF 925.–**



1



2

Saladette

GN 1/1 Chromnickelstahl, 1 Tür (Anschlag wechselbar), Schneidebrett aus Polyethylen, für GN-Schalen 3 × 1/3, 2 × 1/2 oder 1 × 1/1, Tiefe 15 cm (nicht mitgeliefert), inklusive: 2 × Stege 53.7 × 3.5 cm, 1 Rost GN 1/1, Temperaturbereich von 0° bis 10 °C, Thermostat, statische Kühlung, elektronische Steuerung, Tauwasserverdunstung/en acier nickel chromé, 1 porte (charnières changeables), planche à découper en polyéthylène, pour bac GN 3 × 1/3, 2 × 1/2 ou 1 × 1/1, profondeur 15 cm (bacs non inclus), inclus: 2 barres de séparation 53.7 × 3.5 cm, 1 grille GN 1/1, température de 0 à 10 °C, thermostat, refroidissement statique, surveillance électronique, dégivrage automatique avec évaporateur d'eau

		Stk./pce
1	● 1439-200270 43.8 × 70 × 88.2 cm, 140 l, 43 kg 230 V, 230 W, 1 NAC	CHF 1440.–

Saladette

Umluftkühlung, Chromnickelstahl 18/10, mit Klappdeckel, 2 Türen mit 2 Roste, GN 1/1 und 1 Paar Auflageschienen pro Tür, inkl. 4 Stege, z. B. für Gastronormbehälter (15 cm): 5 × 1/6 GN + 2 × 1/3 GN + 1 × 1/1 GN (ohne Behälter), elektronische Steuerung, vollautomatische Abtauung mit Tauwasserverdunster, mit Kunststoffschneidbrett, 2 bis 10 °C/réfrigérée, en acier nickel-chromé 18/10, avec couvercle amovible, 2 portes avec 2 grilles GN 1/1 et 1 paire de glissières par porte, 4 supports pour bac, p. ex. pour récipients gastro-norme (15 cm): 5 × 1/6 GN + 2 × 1/3 GN + 1 × 1/1 GN (sans bac GN), commandes et surveillance électronique, dégivrage automatique avec évaporateur d'eau, avec planche à découper en plastique, 2 à 10 °C

		Stk./pce
2	● 155-265 90 × 70 × 87 cm, 260 l, 61.6 kg 230 V, 0.25 kW, 1 NAC	CHF 1830.–

Pizza Saladette

Umluftkühlung mit elektronischer Steuerung, Chromnickelstahl, Granitabdeckung, Inhalt 250 l, Aufsatz für 5 × GN 1/6, 15 cm tief, (nicht mitgeliefert) mit 2 Türen, 2 Roste (GN 1/1), 1 Auflageschienenpaar pro Tür, Tauwasserverdunstung, 2 bis 10 °C/réfrigérée par air avec commande et surveillance électronique, en acier nickel-chromé, plan de travail en granit, contenance 250 l, surtout pour 5 × GN 1/6, 15 cm de profondeur (non fourni), avec 2 portes, 2 grilles (GN 1/1) et 1 paires de glissières par porte, évaporateur d'eau, 2 à 10 °C

		Stk./pce
3	● 1439-201 90 × 70 × 107.5 cm, 116 kg 230 V, 0.25 kW, 1 NAC	CHF 2075.–



Vakuum-Verpackungsmaschine –

machine d'emballage sous-vide «VAC-STAR MINI VAC»

kompaktes Tischmodell, einfache Bedienung, höchste Betriebssicherheit, wartungsarm, robust, zuverlässig, elektronisch gesteuerte Beutelsiegelung mit Abkühlung, manueller Schweißschalter, transparenter Deckel zum Überwachen des Verpackungsvorgangs, Hochleistungsvakuumpumpe Busch (99.95%)/ machine de table compacte, simplicité d'emploi, sécurité de fonctionnement maximale, demande peu d'entretien, robuste, fiable, soudure et refroidissement contrôlés électroniquement, interrupteur manuel pour activer le soudage, couvercle transparent pour observer le cycle d'emballage, pompe de mise sous-vide BUSCH (99.95%)

		Stk./pce
4	○ 1016-200 40 × 26 × 20 cm, 230 V, ca. 0.2 kW Kammer/chambre: 22 × 28 × 9 cm Schweissleiste(n)/barre(s) soudure(s): 20 cm Pumpe/pompe: 4 m³/h	CHF 1450.– netto!

Vakuumbbeutel – sacs sous vide

kochfest bis 90 °C, Qualität PA/PE 20/70, 0.09 mm / résistant à la chaleur jusqu'à 90 °C, qualité PA/PE 20/70, 0.09 mm

Ct. = 1000 Stk./pcs		Ct.
5	● 10-1628 150 × 230 mm, 6.21 kg	CHF 88.80
5	● 10-5812 200 × 300 mm, 10 kg	CHF 200.–
5	● 10-4244 250 × 350 mm, 15 kg	CHF 216.–
5	● 10-5814 300 × 400 mm, 17 kg	CHF 297.–

Ct. = 500 Stk./pcs		Ct.
5	● 10-5816 350 × 350 mm, 11 kg	CHF 226.–

Vakuumbbeutel – sachets à bords soudés transparents

kochfest, bis 110 °C, Qualität PA/PE 20/70/pour emballage à vide, résistant à la chaleur jusqu'à 110 °C, qualité PA/PE 20/70

Ct. = 1000 Stk./pcs		Stk./pce
6	○ 1138-40554 150 × 200 mm	CHF 42.– 68.–
6	○ 1138-40567 200 × 300 mm	CHF 88.– 152.–



KÜCHENMASCHINEN – ROBOTS DE CUISINE

Fleischwolf – hachoir

für robuste Ansprüche, Stundenleistung 160 kg, Scheibendurchmesser 7 cm, 1 Messer und 1 Lochscheibe Ø 6 mm inkl., leichte Reinigung durch abnehmbaren Mülhrichter (CNS) und Mahlanlage, Getriebeuntersetzung Stahl, Gestell Aluminium/ capacité horaire 160 kg, Ø des grilles 7 cm, 1 couteau et 1 grille perforée 6 mm incl., nettoyage facile grâce au groupe de hachage amovible, structure en aluminium, trémie en acier inoxydable, réducteur à engrenage à bain d'huile

1	● 1439-213	29 × 46 × 50 cm, 20 kg 230 V, 0.75 kW, 1 NAC	Stk./pce CHF 1160.–
---	------------	---	-------------------------------

Lochscheiben – grilles perforées

2	● 1439-2001	2 mm	Stk./pce CHF 64.–
3	● 1439-2002	4.5 mm	CHF 45.50
4	● 1439-2007	8 mm	CHF 45.50

Messer – couteau

5	● 1439-2004	Stk./pce CHF 27.–
---	-------------	-----------------------------



GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE – MACHINE COUP-LÉGUMES

Gemüseschneidemaschine – machine coupe-légumes

«Anliker GSM Five Star»

wartungs- und servicefreie Gemüseschneidemaschine aus Edelstahl, 5 Jahre Garantie auf Motor und Getriebe, Preis ohne Schneidscheiben/machine en acier spéciale, nécessite aucun entretien ou service, garantie 5 ans sur moteur et boîte de vitesse, prix sans disques de coupe

1	○ 412-1800	25 × 31.5 × 54 cm, 21.5 kg	Stk./pce
		230 V, 50 Hz, 0.245 kW	CHF 4580.– netto!

Anliker Schneidescheiben – disques pour Anliker

				Stk./pce
2	○ 412-1801	Feinschnitt/coupe fine F-1	1 mm	CHF 211.– netto!
3	○ 412-1803	Grobschnitt/coupe grosse G-3	3 mm	CHF 211.– netto!
4	○ 412-1823	Juliennes S-2	2 × 2 mm	CHF 312.– netto!
5	○ 412-1831	Alumettes PA-4	4 × 4 mm	CHF 312.– netto!
6	○ 412-1848	Gaufrettes PG-4	4 mm	CHF 197.– netto!
7	○ 412-1900	Rösti No-0	9 mm	CHF 259.– netto!
8	○ 412-1854	Batonnets BT-8	8 × 8 mm	CHF 265.– netto!
9	○ 412-1559	Drehstößel/pilon		CHF 151.– netto!



1



2



3



4



5



6



7



8



9

MIXER

Bamix Gastro 200

2-stufig, mit fixem Stab und Messerschutz, 3 Aufsteckteile (Multimesser: zerkleinern, zerhacken usw., Schlagscheibe: schlägt Eiweiss, Rahm usw., Quirl: für Zubereitung von Mayonnaise, Saucen usw.), verarbeitet Mengen bis zu 20 l, Wandhalterung (inkl. Schrauben und Dübel), mit Fach für Scheiben, für Kurzzeitbetrieb bis 5 Min., schnell gereinigt (bis Schalter wasserdicht), pflegeleicht, Gesamtlänge 37 cm, Eintauchtiefe 30 cm/2 vitesses, axe prolongé avec protection de couteau fixe, 3 accessoires (mixer: couper, hacher, etc., fouet: bat les blancs en neige, la crème, etc., mélangeur: émulsionne la mayonnaise, sauces, etc.), travaille jusqu'à 20 l, avec support (y compris vis et cheville), avec emplacement pour les lames, utilisation courte durée 5 min., vite lavé (étanche jusqu'à l'interrupteur), longueur 37 cm, profondeur d'immersion 30 cm

		Stk./pce
1	● 1338-1 900 g, 230 V, 200 W	CHF 249.- incl. VRG/TAR

Bamix Gastro 350

2-stufig (19000/22000 T/Min.), mit fixem Stab und Messerschutz, 3 Aufsteckteile (Multimesser, Schlagscheibe, Quirl), verarbeitet Mengen bis zu 30 l, Eintauchtiefe 35 cm, Wandhalterung/2 vitesses (19000/22000 t/min.), axe prolongé avec protection de couteau fixe, 3 accessoires (mixeur, fouet, mélangeur), travaille jusqu'à 30 l, profondeur d'immersion 35 cm, avec support mural

		Stk./pce
2	● 1338-35 1.2 kg, 230 V, 350 W	CHF 386.- incl. VRG/TAR



1



2

Stabmixer – mixer «MX 500 DUO»

Mixer und Schneebesen aus Chromnickelstahl, Gehäuse Kunststoff grün, Mixstablänge 40 cm, Drehzahl Mixer max. 11000 UpM, Schneebesen max 1500 UpM, Kabel 2.3 m/mixer et fouet en acier nickel chromé, boîtier en plastique vert, longueur de la tige 40 cm, vitesse max. mixer 11000 t/min., vitesse max. fouet 1500 t/min., cable 2.3 m

		Stk./pce
3	● 1439-130110 Mixer: 84 cm, Besen/fouet: 66 cm 5 kg, 230 V, 0.4 kW, 1 NAC	CHF 560.-

Stabmixer – mixeur-plongeur «Kisag»

Verarbeitungsmenge bis 20 l, 2 Geschwindigkeiten 20000/15000 U./Min., Eintauchtiefe 20 cm, Stab, Fuss, Messer aus Edelstahl, 2 m Spiralkabel, inkl. Wandhalterung /capacité jusqu'à 20 l, 2 vitesses 20000/15000 t./min., profondeur d'immersion 20 cm, tube, pied et couteau en acier inox, 2 m de câble, support mural incl.

		Stk./pce
4	● 534-8220 1.2 kg, 230 V, 250 W, 50 Hz	CHF 289.-

Stabmixer – mixer «Kisag»

ganz aus Metall, Eintauchtiefe 50 cm, mit fest montiertem Mixstab, geeignet für Dauerbetrieb, Garantie 1 Jahr/entièrement en métal, 50 cm profondeur d'immersion, avec baton fixement installé, utilisation illimité, garantie 1 an

		Stk./pce
5	● 534-8203 4 kg, 230 V, 550 W 12000 Touren/Minute	CHF 890.-

Wandhalterung – support murale

zu Mixer Kisag / pour mixer Kisag

		Stk./pce
6	● 534-82031	CHF 24.-



3



4



5

6

RÜHRBESEN, KELLEN – FOUETS, LOUCHES, ÉCUMOIRES

Schneebeesen – fouets

CNS, mit 8 Drähten und Hängeöse, ausgegossen, Griff 13 cm / acier nickel-chromé, avec 8 fils et anneau pour pendre, manche massif 13 cm

		Stk./pce
1	● 5226-122 28 cm	CHF 9.90
1	● 5226-123 30 cm	CHF 10.20
1	● 5226-124 38 cm	CHF 12.80
1	● 5226-125 43 cm	CHF 14.40
1	● 5226-126 48 cm	CHF 15.20

Schöpfer – louches

Edelstahl 18/8, einteilig / en acier spécial 18/8, monobloc

	Ø	Inh./cont.	Stk./pce
2	● 778-4406 6 cm	0.5 dl	CHF 16.90
2	● 597-270008 7 cm	0.8 dl	CHF 17.80
2	● 778-4418 8 cm	1.25 dl	CHF 19.30
2	● 5403-714 9 cm	1.5 dl, 42 cm	CHF 21.90
2	● 597-2700009 9 cm	2 dl	CHF 25.90
2	● 778-44310 10 cm	2.5 dl	CHF 22.30
2	● 5403-716 11 cm	3 dl, 45 cm	CHF 23.70
2	● 597-2700012 12 cm	5 dl	CHF 37.40
2	● 597-2700014 14 cm	7.5 dl	CHF 45.70
2	● 597-2700016 16 cm	1 l	CHF 49.80

Schaumer – écumeurs plates

Chromnickelstahl, flach, fugenlos / inox, monobloc

	Ø	Stk./pce
3	● 778-42110 10 cm	CHF 18.10
3	● 597-2701012 12 cm	CHF 19.30
3	● 597-2701014 14 cm	CHF 21.80
3	● 597-2701016 16 cm	CHF 30.70

Frittierlöffel – écumeurs à friture

verzinkt/zinguées, 42 cm

	Ø	Stk./pce
4	● 597-106514 14 cm	CHF 20.10
4	● 597-16 16 cm	CHF 22.20
4	● 597-106518 18 cm	CHF 24.10
4	● 597-106520 20 cm	CHF 28.10
4	● 597-106524 24 cm	CHF 30.10

Bratschaufeln – spatule

Inox

		Stk./pce
5	● 5403-730 10 × 11.5 cm, L 52 cm	CHF 21.30
6	● 778-401 47.5 cm	CHF 31.90

Bratenwender – spatule

Kunststoff, ideal für beschichtete Pfannen, hitzebeständig bis 240 °C / en plastique, idéal pour poêles avec enduit spécial, résistante à la chaleur jusqu'à 240 °C

		Stk./pce
7	● 597-20351 28 cm	CHF 9.60

Kochlöffel – cuillères à marmite

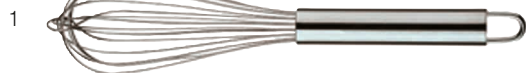
aus hygienischem Melamin, entspricht der Lebensmittelgesetzgebung, robust / en mélamine hygiénique, conformément à la législation alimentaire, robuste

		Stk./pce
8	● 1209-31 31 cm	CHF 4.30

Pizzaschneider – coupe-pizzas

Inox

		Stk./pce
9	● 168-8642 Ø 6.5 × 20 cm	CHF 5.10



1



2

3

4



5



6



7



8

9



PIZZA

Pizzaschaufel – pelle à enfourner

Aluminium mit Holzgriff/en aluminium avec manche en bois

	Stk./pce
1 • 530-3101 25 × 24 cm, L 100 cm	CHF 26.–

Pizzaschaufel – pelles à enfourner

Aluminium mit Holzgriff/en aluminium avec manche en bois

	Stk./pce
2 • 530-3660 28 × 23 cm, L 66 cm	CHF 34.–
3 • 530-2931 25 × 24 cm, L 100 cm	CHF 27.90

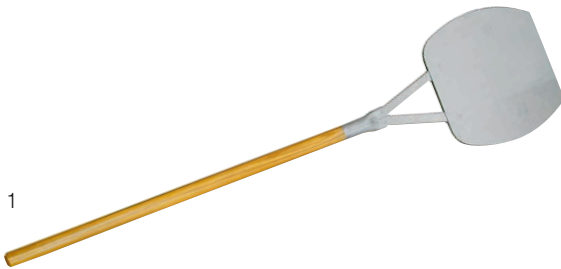
Holz/en bois

	Stk./pce
4 • 530-8910 36 × 30 cm, L 91 cm	CHF 37.–
4 • 530-8105 40 × 30 cm, L 105 cm	CHF 38.40
4 • 530-8106 46 × 46 cm, L 105 cm	CHF 52.40

Ofenbürste – brosses pour four

Längsbürste mit Holzgriff und Schaber (11.5 cm) aus Stahl/
brosse longue avec manche en bois et raclette (11.5 cm) en acier

	Stk./pce
5 • 530-5750 18 × 5.5 cm, L 77 cm	CHF 24.80



Dosenöffnermaschine – ouvre-boîtes «Clou»

für Dosen bis 55 cm Höhe, schwere, solide Hammerschlagsausführung,
max. Tischplattendicke 6 cm/pour boîtes jusqu'à 55 cm de hauteur

	Stk./pce
6 • 5274-300	CHF 277.–

Ersatzteile – pièces de rechange

zu Dosenöffner «Clou»/pour ouvre-boîtes «Clou»

	Stk./pce
6 • 5274-302 Zahnrad/roue dentée	CHF 35.70
6 ○ 5274-303 Schrauben/vis NSV	CHF –.10 1.40
6 • 597-199 Set Messer und 2 Schrauben/ set couteau et 2 vis	CHF 26.50

Dosenöffner – ouvre-boîtes

mit Kapselheber

	Stk./pce
7 • 213-4554	CHF 15.30



KÜCHENHILFEN – AIDES DE CUISINE

Eierspalter – coupe-œufs

1	• 368-1	Stk./pce CHF 24.10
---	---------	------------------------------

Eierschneider – coupe-œufs

Metall, für Längs- und Querschnitt/métal, coupes transversales et longitudinales

2	• 60-262	Stk./pce CHF 21.70
---	----------	------------------------------

Raffel – râpes

CNS 18/10/acier nickel-chromé 18/10

3	• 60-902086	Rösti, 30 × 11.5 cm Stk./pce CHF 15.30
---	-------------	---

Käsehobel – racloir pour fromage

für Tête-de-Moine und Choc o'Roll, Holzbrett, Klinge Edelstahl 7 cm, Kunststoffhaube Ø 15 × H 10 cm / pour Tête-de-Moine und Choc o'Roll, planche en bois, lame acier spéciale 7 cm, cloche en plastique Ø 15 × H 10 cm

4	• 5403-50002	Ø 22 × H 15 cm Stk./pce CHF 26.70
---	--------------	--

Zitruspresse – presse-citrons

CNS/Inox

5	• 213-55099000	Ø 12.5 cm, 50 cl Stk./pce CHF 21.10
---	----------------	--

Vermicelpresse – presse-vermicelles

für Maronen- und Kartoffelpüree, Spätzli, frische Obst- und Gemüsesäfte, Grießen usw.

6	• 5063-1	Stk./pce CHF 99.–
---	----------	-----------------------------

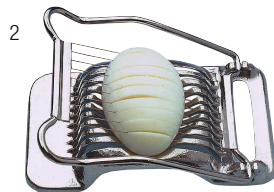
Füllmenge 800 g, Edelstahl, spülmaschinenfest, 2 Scheiben (Ø 2 + 3 mm) / pour 800 g de pâte, en acier inoxydable, résistant au lave-vaisselle, avec 2 disques (Ø 2 + 3 mm)

7	• 534-7018	23 l Stk./pce CHF 189.–
---	------------	--------------------------------------

«KISAG»

mit ausschwenkbarem Füllrohr, Einfüllmenge 1000 g (8–10 Portionen), inkl. 2 Formscheiben / avec tube de remplissage articulé, 1000 g par remplissage (8–10 portions), 2 disques de sortie incl.

8	• 534-7017	Stk./pce CHF 775.–
---	------------	------------------------------



SIEBE, PRESSEN – PASSOIRES, PRESSES

Passiersiebe – passaires

Inox 18/8

	Ø	Stk./pce
1 ● 530-31500	15 cm	CHF 4.70
1 ● 530-31800	18 cm	CHF 6.20
1 ● 530-32000	20 cm	CHF 7.–
1 ● 530-32200	22 cm	CHF 7.70
1 ● 530-32500	25 cm	CHF 8.50

Passiersieb – passoire

feines Drahtgewebe mit verstärktem Kunststoffgriff/
tissu métallique fin, avec manche en plastique renforcé

		Stk./pce
2 ● 530-300	57 × Ø 30 cm	CHF 28.50

Portioniersieb – passoire pour portionner

für Nudeln und Eier, Edelstahl/pour nouilles et oeufs, acier spécial

		Stk./pce
3 ● 530-1160	H 27 × Ø 16 cm	CHF 9.20



1



2



3

Spitzsiebe – passe-sauces

Inox

		Stk./pce
4 ● 597-23	Ø 23.5 cm	CHF 46.10

Gemüse-/Salatsieb – passoire à salade/légumes

Kunststoff weiss/en plastique blanc

		Stk./pce
5 ● 1209-2126	Ø 26 × H 12 cm	CHF 6.60
6 ● 5403-780	Ø 36 × H 19 cm	CHF 17.10

Inox, mit Bodenreifen/inox, avec pied

		Stk./pce
7 ● 530-4320	Ø 32 × H 16 cm, 9 l	CHF 95.20
7 ● 530-4450	Ø 45 × H 22 cm, 25 l	CHF 221.–

Salatschleuder –essoreuses à salade

Handbetrieb, mit kräftigem, ringläufigem Antrieb, Kunststoff/
manuelle, efficace et légère, en plastique

		Stk./pce
8 ● 5281-210	12 l, Ø 33 × H 43 cm, 2.8 kg	CHF 186.–
9 ● 5281-215	25 l, Ø 43 × H 52 cm, 4 kg	CHF 204.–



4



5



6



7



8

9

SPIESSE, DÉCOR – BROCHETTES, DÉCORATIONS

Passiertücher – étamines

fein, Baumwolle, gesäumt/coton, écru, bordée

	Stk./pce		
1 ● 5168-61	130 g/m ² , 85 × 90 cm	CHF 8.40	

Holzspiessli – brochettes

Buche, einseitig spitz, Ø 4 mm / en hêtre, pointues d'un côté, Ø 4 mm

Sa. = 200 Stk./pcs

	Sa.		
2 ○ R568-8	8 cm	CHF -50	1.-

Grillsticks – brochettes

Bambus/bambou

Pa. = 200 Stk./pcs

	Pa.		
3 ○ 5164-250	25 cm, Ø 2.5 mm	CHF 6.90	13.90

Zigeunerspiesse – brochettes de grill tzigane

Hartholz, einseitig gespitzt, sauber gearbeitet / bois dur

Pa. = 100 Stk./pcs

	Pa.		
4 ● 816-400	40 × Ø 0.6 cm	CHF 30.70	

Maiskolbenspiesse – porte-épis de maïs

maisgelber Kunststoffgriff / manche en plastique jaune

Pa. = 6 Stk./pcs

	Pa.		
5 ● 5331-4907	6 cm	CHF 2.20	

Spiessse – brochettes

Inox 18/10, 9.5 cm

	Stk./pce		
6 ○ 5226-19394	Flamme/flamme	CHF 1.-	3.90
7 ○ 5226-19393	Mond/lune	CHF 1.-	3.90

Grillspiesse «Schwert» – brochettes «épée»

rostfrei, mit goldfarbigem Griff / inox avec manche couleur or

	Stk./pce		
8 ○ 5156-30	34.5 cm (Klinge/lame: 30 cm)	CHF 9.90	19.90

Spiessse – brochettes

Edelstahl/acier spécial

Pa. = 4 Stk./pcs

	Pa.		
9 ● 5403-75002	Ø 0.3 × L 40 cm	CHF 12.20	

Steakmarkers

Ct. = 500 Stk./pcs

	Ct.		
10 ○ 6042-61362	bleu/bleu «bleu»	CHF 7.-	15.90
10 ○ 6042-61363	braun/marron «à point»	CHF 7.-	15.90
10 ○ 6042-61364	schwarz/noir «bien cuit»	CHF 7.-	15.90

Kotelett-Manchetten – papillotes

Ct. = 100 Stk./pcs

	Ct.		
11 ● 5002-2	Schaf/mouton, Poulet, Ø 14 mm	CHF 15.10	
12 ● 5002-3	Kalb/veau, Ø 16 mm	CHF 20.20	

Ct. = 50 Stk./pcs

	Ct.		
13 ● 5002-4	Gigot, Ø 25 mm	CHF 16.40	



1



2



3



4



5



6

7



8



9



10



11



12

13