



Lieferbar solange der Vorrat reicht

Sommergeschäft? - Lläuft!

Bereit für die Hochsaison im Außenbereich – effizient, wirtschaftlich und leistungsstark

Qualität von NordCap

Maximale Frische durch Kühlung von NordCap trifft auf maximale Backleistung mit dem Moretti Tunnelofen.



MORETTI FORNI ELEKTRO-TUNNELOFEN T64E

1 x Backkammer, Bandbreite 406 mm für 25 x Pizza Ø 33 cm pro Stunde
Bestell-Nr: 493100164000

~~9.259,- €~~
7.299,- €

Tunnelöfen eignen sich ideal für **hohe Auslastung** in der Außen-gastronomie und im Sommergeschäft: **effizient, zuverlässig, ein-fach zu bedienen** und eine spürbare Entlastung für das Personal

Der kompakte T64E ist perfekt für kleine Räume, stapelbar und liefert dank einfacher Zeit- und Temperatureinstellung konstant hohe Backqualität.



ALPENINOX



KU 705 COMFORT

Bruttoinhalt: 670 l
Nettoinhalt: 496 l
Temp.: -2 bis 10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
B x T x H in mm: 740 x 885 x 2080

Bestell-Nr: 402729739

~~3.259,- €~~
2.699,- €

ALPENINOX



TKU 705 COMFORT

Bruttoinhalt: 670 l
Nettoinhalt: 496 l
Temp.: -22 bis -15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
B x T x H in mm: 740 x 885 x 2080

Bestell-Nr: 402729740

~~3.899,- €~~
3.099,- €

NordCap



KU 385 G

Bruttoinhalt: 372 l
Nettoinhalt: 347 l
Temp.: 2 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF
B x T x H in mm: 595 x 640 x 1840

Bestell-Nr: 435800440

~~859,- €~~
725,- €

NordCap



KU 385 G II BLACK

Bruttoinhalt: 358 l
Nettoinhalt: 345 l
Temp.: 2 bis 10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF
B x T x H in mm: 595 x 640 x 1840

Bestell-Nr: 435800450

~~998,- €~~
819,- €


Das perfekte Schnitzel - und noch viel mehr


In nur 35 Sekunden bei bis zu 220 °C entsteht ein perfektes Wiener Schnitzel oder andere panierte Köstlichkeiten.

SOUFFRY

 35 Sekunden bei 220°C

 6x schneller als Pfanne

 Weniger Ölverbrauch

 Einfach zu reinigen

Souffry

600 x 600 x 436 mm, 3,4 kW, AC 230V
Temperaturbereich: 50°C - 220°C
Bestell-Nr.: SouffryGTEG

6.780,- €

Jetzt Live-Vorführung sichern!



Innovative Vakuumdeckel

Diese Vakuumdeckel verwandeln Ihre GN-Behälter durch ein lebensmittelschonendes Vakuum von 500 mbar in effiziente Aufbewahrungslösungen.

Die Welt der Großküche
GTEG

 Bis zu 4x längere Haltbarkeit

 Reduziert Lebensmittelabfall

 Kompatibel mit GN-Behältern

Elektrische Vakuumpumpe Gastro

Pumpenleistung: 24 Liter / Minute, Sehr starke Lithium-Batterie
Inkl. Dockingstation und Ladekabel. Automatische Stopfunktion
für gleichbleibendes Vakuum.
Bestell-Nr.: STV-159400

~~177,- €~~

159,- €



Vakuumdeckel GN 1/2
Bestell-Nr.: STV-180020

~~67,- €~~ **60,- €**



Vakuumdeckel GN 1/3
Bestell-Nr.: STV-180021

~~46,- €~~ **41,- €**



Vakuumdeckel GN 1/4
Bestell-Nr.: STV-180022

~~38,- €~~ **34,- €**



Vakuumdeckel GN 1/6
Bestell-Nr.: STV-180023

~~31,- €~~ **28,- €**



Vakuumdeckel GN 1/9
Bestell-Nr.: STV-180024

~~26,- €~~ **23,- €**


Hochgeschwindigkeitsbacköfen

Schnelle, kostengünstige High-Speed Lösung für heiße Speisen auf Ihrer Speisekarte.
Ihr Schlüssel zu einer kostengünstigen und vielseitigen High-Speed Lösung

MERRYCHEF®

 70% schneller als andere Geräte

 Einfach zu bedienen mit Touchscreen!

 Leise & Energieeffizient

Merrychef conneX 12e

B x T x H in mm: 406 x 537 x 5880, Gewicht: 47 kg
208-204 V x 60 Hz x 3PH

Bestell-Nr.: 102774

~~6.200,- €~~

4.999,- €

