

Angebot gültig
13. - 31.05.
2019

COMENDA

**Comenda Geschirrspülmaschine
Typ HF 45 R**

mit Doppelwandigem Korpus, Reiniger-, Klarspüldosierung
und Laugenpumpe,

Maße Gerät: 600 x 600 x 820 mm
Korbmaße: 500 x 500 mm
Einschubhöhe: 400 mm

Anschluss: 400V
Leistung: bis zu 40 Körben je Stunde,
Frischwasserverbrauch Spülgang 2,5 Ltr. mit 1 Tellerkorb
und 1 Univeralkorb und 1 Besteckköcher, inkl. 1 Kanister
Reiniger 10 Ltr. und 1 Kanister Klarspülmittel 10 Ltr.

Art.-Nr.: 011346

Stück 2.155,00 €

Montage und Anschluss
an die Versorgungsleitungen **195,00 €**



solange
Vorrat reicht

R&S
Edelstahl-Technik GmbH



**Universal Spülmaschinenuntergestell
mit 2 Einschüben für Spülkörbe**

Maße: 600 x 600 x 400 mm
Art.-Nr.: 014037 **Stück 199,00 €**

NordCap
COOL-LINE



Cool-Line-Saladette SL 9

steckerfertig mit Umluftkühlung, innen und außen
Edelstahl 1.4372, CNS-Klappdeckel und Ausschnitt für
Bestückung mit GN-Behältern 1/1, Schneidbrett aus
Polypropylen, 1 Tragrost je Türabteil, automatische
Abtauung und Tauwasserverdunstung, digitale
Temperaturkontrolle
Maße Gerät: 900 x 700 x 857 mm
Temperaturbereich: + 2°C bis + 10°C bei 32°C UT
Energieverbrauch: 2,81 kWh/24H, 230V

Art.-Nr.: 012292 **Stück 599,00 €**



Cool-Line-Gewerbetiefkühlschrank F 22 "Green Line"

steckerfertig, Farbe: weiß mit statischer Kühlung, 5 feste Verdampferplatten, 6 transparente TK-Auszüge, Türanschlag wechselbar
Maße: 600 x 620 x 1450 mm
Bruttoinhalt: 215 Ltr.
Temperaturbereich: - 18°C bis - 26°C bei 32°C UT,
Energieverbrauch: 0,67 kWh/24h

Art.-Nr.: 010418 **Stück 329,00 €**



Thermoport 4.0 digitale Beheizung

1000 KB zuheizbar mit digitaler Umluftheizung, Farbe Orange, Maße: B 435 x T 688 x H 561 mm beheizter Frontlader mit max. 52 Liter Füllvolumen zum Regenerieren und Transportieren von kalten und warmen Speisen in GN-Behältern in Verbindung mit einer Kühlplatte (Zubehör) auch als Kühlport verwendbar ideal für Catering und Hotellerie aus leichtem, robusten und porenfreiem Kunststoff absolut hygienisch und zuverlässig
Einsatzbereich: -20 bis +100°C
spülmaschinentauglich bis +90°C (bei ausgebaute Heizung)
ergonomische und versenkbare Griffe, hochwertige Bügelverschlüsse, sehr gute Isolierwerte, austauschbare Bodenschutzschienen, einfach aushängbare Türen glatte Oberflächen ohne versteckte Winkel inklusive austauschbarer Einsteckkarte Niedertemperaturgaren in Kombination mit dem Rieber vaculid® Passiv-Kühlen durch Einschub einer Kühlplatte (Zubehör) mit Hilfe des Lüfters wird die kalte Luft gleichmäßig verteilt.

Bestückungsbeispiel:
2 x GN 1/1 200 mm etc.

Art.-Nr.: 012147 **Stück 725,00 €**

Thermoport 4.0 analoge Beheizung

Art.-Nr.: 012146 **Stück 725,00 €**

Restposten
solange Vorrat reicht



EKO | Grossküchentechnik
Innovation und Qualität

Elektro-Doppel-Friteuse Typ: FRI 60-200

-gebraucht-

2 x 9 Ltr., Anschluss: 400V, Leistung: 20 kW
600 x 600 x 300 mm

Art.-Nr.: 011500 **Stück 1.499,00 €**

EKO | Grossküchentechnik
Innovation und Qualität

Unterbau passend zu Friteuse FRI 60-200 Typ: KM-6 aus CNS

-gebraucht-

3-seitig geschlossen vorne und oben offen
Maße: 600 x 535 x 550 mm

Art.-Nr.: 016925 **Stück 279,00 €**



Arbeitsschrank / Regal aus CNS

vorne offen, 3-seitig geschlossen mit
3 höhenverstellbaren Einlegeböden
Maße: 945 x 260 x 1720 mm

Art.-Nr.: 017350 **Stück 400,00 €**