

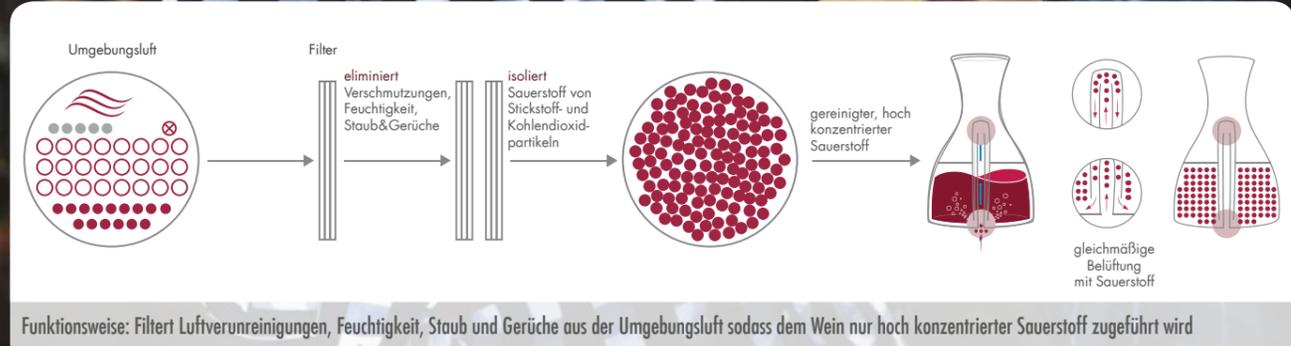
GASTROBACK®

PROFESSIONAL 2018



INHALT

HOME SOMMELIER	4
KAFFEE, ESPRESSO & MILCHSCHAUM	6
Espressomaschinen	6
Kaffeemühle	8
Filterkaffeemaschinen	9
Milchaufschäumer	11
Unsere Kaffees	12
Zubehör	13
TEE & WASSERKOCHER	15
Wasserkocher	15
SMOOTHIE & SAFT	17
Standmixer mit Kochfunktion	17
Standmixer	18
Drink-Mixer	22
Zitruspresse	23
Ice-Crusher	24
Zubehör	25
KOCHEN, BACKEN & GRILLEN	26
Multicook	26
Reiskocher	27
Grill	27
Stabmixer	28
Ofen	33
Food-Processor	34
Fleischwölfe	38
Currywurstschneider	41
Küchenmaschinen	42
Waffeleisen und Crepe-Geräte	44
Toaster	46
Vakuumierer	48
DOSIERSPENDER	50



NEU

HOME SOMMELIER

Feinste Weinaromen in Minuten selbst entwickeln.

- Automatisches Wein-Dekantieren mit App-Verknüpfung**
- Inkl. patentierter Dekantier-Glaskaraffe 750 ml**
- Kostenlose App:** Wein-Datenbank mit Dekantierempfehlungen für 200.000 verschiedene Weine – gegliedert nach Regionen, Rebsorten und Jahrgängen

- » Weine Dekantieren in Minuten anstatt Stunden
- » 1 Minute Anreicherung mit Sauerstoff entspricht 1 Stunde traditioneller Dekantierzeit
- » Spezielles Luftfiltersystem beschleunigt den Dekantierprozess durch 90% gereinigten und hochkonzentrierten Sauerstoff
- » Harmonisches Geschmackserlebnis durch seidigere Tannine und intensivere Aromen
- » Einstellbare Dekantierzeit ermöglicht die Anpassung an das Ursprungsland, die Region, die Rebsorte, den Jahrgang und den Alkoholgehalt des Weines
- » Auch für Whiskey, Cognac, Brandy und Spirituosen geeignet
- » Inklusive patentierter Dekantier-Glaskaraffe 750 ml
- » Im Akkubetrieb auch ohne Netzanschluss nutzbar *
- » Optionales Zubehör: Glaskaraffen: 200 ml, 375 ml, 750 ml, * Akku 5400 mAh / 7.4 V
- » Dekantier-Empfehlung in der kostenlosen APP ifavineMini für IOS und Android, erhältlich im AppStore und bei Google Play



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	47000
Maße:	B x T x H: 239 x 197 x 361 cm
Leistung:	220-240 V / 50-60 Hz / 55 Watt
Gewicht:	ca. 3,25 kg
VE:	1





Jetzt neu:
Mit Siebeinsatz für 1 und 2 Tassen



GASTROBACK
ADVANCED PRODUKT



reddot award
winner

DESIGN ESPRESSO ADVANCED PROFESSIONAL

Auto Grind- und Tamp-Funktion

Einzigartige Milchschaumautomatik

Heißwasserfunktion für CAFÉ AMERICANO

» So einfach wie ein Vollautomat,
mit dem Geschmack,
den nur eine Siebträgermaschine erreicht «



Inklusive Mini Barista Boy, Siebeinsatz für 1 und 2 Tassen,
Milchschaumkännchen, Reinigungseinsatz und -werkzeug

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42640
Maße: B x T x H: 411 x 370 x 452 mm
Leistung: 220-240 V / 50 Hz / 1.500-1.750 Watt
Gewicht: 16,9 kg
VE: 1 Stück

- » NEU: Vollautomatisches Mahlen in den 58 mm Edelstahl-Siebträger: Der Mahlgrad des Edelstahl-Kegelmahlwerkes ist digital einstellbar
- » NEU: Auto-Tamp-Funktion: Das frische Kaffeemehl wird mit dem optimalen Anpressdruck in den Siebträger gepresst (Pressdruck und Dauer sind einstellbar)
- » 2 Cappuccino oder Latte in 90 Sekunden: Zwei getrennte Edelstahlboiler (Espresso- und Dampfboiler) für die gleichzeitige Herstellung von Espresso und Milchschaum
- » NEU: Café Americano-/Long Black-Funktion (verlängerter Espresso): vollautomatische Extraktion und seitliche Heißwasserzufuhr
- » NEU: Einzigartige Milchschaumautomatik. Wählbare Milchschaumtemperatur und -textur von seidig fein über feinporig bis cremig – für alle Kaffeespezialitäten
- » Manuelles Milchschaumen oder Milchschaum-Automatik mit vollautomatischer Reinigung der Schaumdüse
- » Pre-Infusion für eine besondere Entfaltung der Kaffeearomen (Dauer und Leistung der Vorbrühfunktion programmierbar)
- » Brühtemperatur und Wassermengen programmierbar
- » Professionelle, italienische Esspressopumpe (Ulka/15 bar)
- » Aktiv beheizte Brühgruppe: Der elektronische PID-Regler überwacht die Wassertemperatur gradgenau auf +/- 1°C

DESIGN ESPRESSO MASCHINE ADVANCED S

- » Aktiv beheizte Brühgruppe – elektronischer PID-Regler überwacht gradgenau die Temperatur
- » Auto Purge Funktion: nach dem Milchaufschäumen wird das Thermo-Block-Heizsystem automatisch wieder auf die optimale Temperatur für die Espresso Extraktion gekühlt
- » 1.700 Watt Thermo-Block-Heizsystem für den sofortigen Gebrauch und hohen Dampfdruck zum Milchaufschäumen
- » Schwere Ausführung aus Metall, poliert, exklusives Design
- » Professionelle, italienische Espressopumpe (Ulka/15 bar)
- » Vorbrüh-Funktion für optimalen Kaffeegenuss
- » Integrierte Heißwasserfunktion für CAFÉ AMERICANO
- » 360°-schwenkbare Heißwasser- und Milchschaumdüse für schnellen und bequemen Einsatz
- » 1,8 Liter Tank



GASTROBACK
ADVANCED PRODUKT

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	42609 S
Maße:	B x T x H: 280 x 305 x 320 mm
Leistung:	230-240 V / 50-60 Hz / 1.700 Watt
Gewicht:	12 kg
VE:	1 Stück

DESIGN KAFFEEMÜHLE BASIC

- » Edelstahl-Schneidmesser-System
- » Mahlgradeinstellung mit 5 Feinheitsgraden von Filterkaffee bis Espresso
- » Zeitschaltuhr – Tassenanzahl wählbar
- » Abnehmbarer Edelstahl-Behälter
- » Auch für Gewürze geeignet
- » Kabelaufnahme mit Aufzugsrad
- » Sensor Ein- und Aus-Taste
- » Rutschfeste Standfüße



Edelstahl-Schneidmesser



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	42601
Maße:	B x T x H: 102 x 120 x 218 mm
Leistung:	230-240 V / 50 Hz / 250-270 Watt
U/Min:	500-650
Gewicht:	1,16 kg VE: 6 Stück



DESIGN COFFEE AROMA PRO

Durchlaufgeschwindigkeit/ Aroma regulierbar

1,25 Liter in 6 Minuten

Perfekte Brühtemperatur

» Frischer Filterkaffee so gut wie handgebrüht«



Einzeltassenfunktion: direktes Brühen in die Tasse oder einen To-Go Becher

- » Frischer Filterkaffee so gut wie handgebrüht
- » Perfekte Brühtemperatur von 96°C, vermeidet Bitterkeit und Säure im Kaffee
- » Schnelles Aufbrühen: 1,25 Liter (ca. 10 Tassen) innerhalb von 6 Minuten
- » Einzeltassenfunktion: direktes Brühen in die Tasse oder einen To-Go Becher
- » Regulierbare Durchlaufzeit des Wassers und Tropfstopf am Filterhalter
- » 8-Loch Wasserdurchlauf für eine optimale Benetzung des Kaffeepulvers
- » LCD-Display mit Auto-Start Timer
- » Warmhaltefunktion auf ca. 80-85°C, 40 Minuten
- » 1.550 Watt Leistung

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	42706
Maße:	B x T x H: 231 x 222 x 360 mm
Leistung:	220-240 V / 50-60 Hz / 1550 Watt
Gewicht:	2,8 kg
VE:	2 Stück





GASTROBACK
ADVANCED PRODUCT



DESIGN COFFEE AROMA PRO

24 Stunden Einschalttimer

Aroma-Funktion

Extra großes Bedienmenü

» Beste Aromenentfaltung durch Schonbrühverfahren «

Aromaschutz-Glaskanne mit Füllstandsanzeige und ergonomischem Griff für 12 Tassen Kaffee



Filtereinsatz herausnehmbar (Filtertüten: Größe 1x4)



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42704
Maße: B x T x H: 231 x 222 x 360 mm
Leistung: 220-230 V / 50 Hz / 950 Watt
Gewicht: 2,7 kg
VE: 4 Stück



DESIGN MILK & CHOCOLATE ADVANCED

Energiesparende Induktionstechnologie

Hochwertiger 1 Liter Edelstahlbehälter

4 Automatikprogramme

» Cremiger Milchschaum auf dem Kaffee
Heiße Schokolade & warme Milch
Milchschaum für Torten, Desserts & Crèmes «



Milchschaumspirale



Spezialaufsatz für heißeSchokolade



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42359
Maße: B x T x H: 190 x 252 x 140 mm
Leistung: 220-240 V / 50/60 Hz / 650 Watt
Gewicht: 1,7 kg
VE: 2 Stück



SPEICHERSTADT CAFÉ PREMIUM ESPRESSO – GANZE BOHNE

Gourmet-Espresso aus der Hamburger Speicherstadt – UNESCO Welterbe und Zentrum des europäischen Kaffeehandels.

Nirgendwo sonst wird so viel Kaffee importiert, gelagert und geprüft. In enger Zusammenarbeit mit den Röstmeistern der Speicherstadt Kaffeerösterei haben wir diesen einmaligen Gourmet-Espresso kreiert. Er zeichnet sich durch einen säurearmen, langanhaltenden und leicht walnussartigen Geschmack aus.

250 g – Art.-Nr.: 96900
500 g – Art.-Nr.: 96901
1.000g – Art.-Nr.: 96902



60% Arabica, 40% Robusta

kräftig, vollmundig, schokoladig

Kaffee aus Asien, Zentral- & Südamerika

»Gourmet-Espresso aus der
Hamburger Speicherstadt«

CHICAGO COFFEE HOUSE PREMIUM ESPRESSO – GANZE BOHNE

Aus Sumatra bringen die Mandheling-Bohnen einen kräftigen Geschmack mit. In der Tasse entwickelt sich ein volles Aroma, würzig und leicht schokoladig mit einer Spur von Marone. Die dunkle Röstung verleiht den Arabica-Bohnen ihren wunderschönen Glanz. Der intensive Kaffeegeschmack bleibt lange auf der Zunge.

250 g – Art.-Nr.: 96903
500 g – Art.-Nr.: 96904
1.000g – Art.-Nr.: 96905



100% Arabica

kräftig und würzig

Land: Indonesien

»Würzig und leicht schokoladig
mit einer Spur von Marone«

ZUBEHÖR FÜR ESPRESSOMASCHINEN

PRODUKT	Wassertank	Zubehörsatz	Wasserfilter	Reinigungs- tabs	Reinigungs- werkzeug	Messlöffel
DESIGN ESPRESSO ADVANCED PROFESSIONAL ART.-NR. 42640	Art.-Nr. 98645	Art.-Nr. 96857	Art.-Nr. 97765	Art.-Nr. 97830	Art.-Nr. 98676	–
DESIGN ESPRESSO MASCHINE ADVANCED Art.-Nr. 42609S	Art.-Nr. 99200	–	–	Art.-Nr. 97830	Art.-Nr. 99219	–
DESIGN ESPRESSO PLUS Art.-Nr. 42606	Art.-Nr. 98404	Art.-Nr. 98479	–	Art.-Nr. 97830	Art.-Nr. 93416	Art.-Nr. 98475
DESIGN ESPRESSO PRO Art.-Nr. 42709	99514	–	–	–	Art.-Nr. 99512	Art.-Nr. 99510
Abbildungsbeispiel (Produkte unterscheiden sich je nach Gerät)						

PRODUKT	Milchschaum- kännchen	Bohnen- behälter	Siebträger	Espresso- Tampfer	Dampfdüse komplett	Hülse für Dampfdüse
DESIGN ESPRESSO ADVANCED PROFESSIONAL ART.-NR. 42640	Art.-Nr. 94033	Art.-Nr. 98623	Art.-Nr. 98644	–	–	–
DESIGN ESPRESSO MASCHINE ADVANCED Art.-Nr. 42609S	Art.-Nr. 94141	–	Art.-Nr. 94036	Art.-Nr. 99218	–	–
DESIGN ESPRESSO PLUS Art.-Nr. 42606	Art.-Nr. 98489	–	Art.-Nr. 98470	–	–	Art.-Nr. 93297
DESIGN ESPRESSO PRO Art.-Nr. 42709	99527	–	99519	–	99518	–
Abbildungsbeispiel (Produkte unterscheiden sich je nach Gerät)						

PRODUKT	Doppelwand- Siebeinsatz für 1 Tasse	Doppelwand- Siebeinsatz Für 2 Tassen	Einzelwand- Siebeinsatz für 1 Tasse	Einzelwand- Siebeinsatz für 2 Tassen	Pad-Einsatz
DESIGN ESPRESSO ADVANCED PROFESSIONAL ART.-NR. 42640	–	–	Art.-Nr. 96800 (FÜR 1 UND 2 TASSEN)		–
DESIGN ESPRESSO MASCHINE ADVANCED Art.-Nr. 42609S	Art.-Nr. 96268	Art.-Nr. 96270	Art.-Nr. 96267	Art.-Nr. 96269	–
DESIGN ESPRESSO PLUS Art.-Nr. 42606	Art.-Nr. 94145	Art.-Nr. 94146	–	–	Art.-Nr. 98488
DESIGN ESPRESSO PRO Art.-Nr. 42709	–	–	99509	99508	99513
Abbildungsbeispiel (Produkte unterscheiden sich je nach Gerät)					

ZUBEHÖR FÜR FILTERKAFFEE-MASCHINEN

PRODUKT	Filter-Halter/ -Einsatz	Kaffeekanne	Deckel für Kaffeekanne	Löffel	Deckel Tank	Deckel Filterhalter
DESIGN COFFEE AROMA PRO Art.-Nr. 42704	Art.-Nr. 98913	Art.-Nr. 98911	Art.-Nr. 98912			
DESIGN COFFEE AROMA PLUS Art.-Nr. 42703	—	Art.-Nr. 94037	Art.-Nr. 97033			
DESIGN BREW ADVANCED Art.-Nr. 42706	99217	99532	99222	99543	99207	99208
Abbildungsbeispiel (Produkte unterscheiden sich je nach Gerät)						



REINIGER UND ENTKALKER



**REINIGUNGSTABS
FÜR ALLE KAFFEE- UND ESPRESSOMASCHINEN**
ART-NR: 97830, INHALT 12 STK
 Entfernen Fett, Öle und Kaffeeablagerungen – geeignet für Siebträger-
 maschinen, Kaffeeautomaten, Filterkaffeemaschinen und Thermokannen



PREMIUM ENTKALKER
ART-NR: 98175, INHALT 500ML
 Für alle hochwertigen Kaffee- und
 Espressomaschinen, Wasserkocher
 und Küchengeräte ohne säure-
 empfindliche Oberfläche.
 Mit 6 pflegenden und schützenden
 Additiven.



COFFEE CLEAN
ART-NR: 96748, INHALT 250ML
 Hochleistungsreiniger für alle
 Kaffee- und Espressomaschinen.

DESIGN WASSERKOCHER MINI

- » Edelstahl-Behälter mit 1 Liter Volumen und Füllstandsanzeige
- » Wassertemperatur variabel einstellbar in 10 Stufen von 50°C bis 100°C in 5° C Schritten
- » Beleuchtetes Bedienfeld
- » Gradgenaue Anzeige der Wassertemperatur
- » Automatische Warmhaltefunktion (30 min) mit Temperaturanzeige
- » Schnelles Erhitzen (2.200 Watt Leistung)
- » Akustisches Signal
- » Abschaltautomatik und Trockengehschutz
- » Ergonomischer Handgriff
- » 360° Basisstation / kabellos



Wassertemperatur variabel einstellbar
 von 50°C bis 100°C in 5°C Schritten



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42435
 Maße: B x T x H: 210 x 215 x 140 mm
 Leistung: 220-240V / 50-60 Hz / 1.850-2.200 Watt
 Gewicht: 0,98 kg | VE: 4 Stück



DESIGN WASSERKOCHER ADVANCED THERMO

- » Wasserkocher und Isolierkanne (2 in 1) – spart Zeit und Energie
- » Doppelwandige Vakuüm-Isolierkanne aus Edelstahl
- » Besonders energiesparend durch schnelles Aufheizen (2.200 Watt) und stromloses Warmhalten in der Isolierkanne
- » Elektr. Warmhalte-Funktion bis zu 4 Stunden mit Temperaturanzeige
- » Cool Touch – die Wärme aus der Kanne wird nicht nach außen abgegeben
- » 1.7 Liter Fassungsvermögen
- » Wassertemperatur variabel einstellbar in 13 Stufen von 40°C bis 100°C in 5°C Schritten
- » Sensor Touch Bedienfeld mit LCD Anzeige
- » Gradgenaue Anzeige der Wassertemperatur
- » Easy Tip Verschluss für portionsgenaues und tropffreies Ausgießen mit einer Hand
- » 360° Basisstation / kabellos

Wassertemperatur variabel einstellbar
 von 40°C bis 100°C in 5°C Schritten



Cool Touch – die Wärme aus der Kanne
 wird nicht nach außen abgegeben



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42426
 Maße: B x T x H: 202,5 x 216,5 x 290 mm
 Leistung: 220-240V / 50/60 Hz / 1.850-2.200 Watt
 Gewicht: 1,8 kg | VE: 6 Stück



DESIGN WASSERKOCHER ADVANCED PRO

- » Auf Tastendruck die richtige Wassertemperatur für die optimale Aromenentfaltung
- » 5 Temperaturprogramme (80-100°C) z. B. für die Zubereitung von Grünem Tee, Weißem Tee, Oolong Tee, Schwarzem Tee und Kaffee
- » Warmhaltefunktion (20 min.)
- » Akustisches Signal
- » Unterbodenheizung (2.400 Watt max.)
- » Edelstahl-Behälter mit 1,7 Liter Volumen, Füllstandsanzeige, ergonomischer Handgriff
- » Soft-Opening-Deckel mit Sichtfenster, öffnet sich auf Knopfdruck
- » Kalkfilter herausnehmbar und leicht zu reinigen
- » Abschaltautomatik und Trockengehschutz
- » Kabelaufwicklung



Auf Tastendruck die richtige Wassertemperatur für eine optimale Aromenentfaltung.



GASTROBACK
ADVANCED PRODUKT

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42429
Maße: B x T x H: 230 x 255 x 185 mm
Leistung: 230-240 V / 50 Hz / 2.200-2.400 Watt
Gewicht: 1,5 kg | VE: 2 Stück



DESIGN WASSERKOCHER ADVANCED

- » Edelstahl-Behälter mit 1,7 Liter Volumen
- » Unterbodenheizung (2.000-2.400 Watt)
- » Akustisches Signal
- » Soft-Opening-Deckel mit Sichtfenster, öffnet sich auf Knopfdruck
- » Kalkfilter herausnehmbar und leicht zu reinigen
- » Abschaltautomatik und Trockengehschutz
- » Kabelaufwicklung



GASTROBACK
ADVANCED PRODUKT

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42413
Maße: B x T x H: 225 x 157 x 255 mm
Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz / 2.000-2.400 Watt
Gewicht: 1,6 kg | VE: 2 Stück



COOK & MIX PLUS

3 Temperatureinstellungen (Kochen, Garen, Sieden)

LED-Countdown-Timer

4 Geschwindigkeitsstufen und Pulse-Funktion

» Durch das innovative MIX-KOCHSYSTEM eröffnen sich vielfältige Möglichkeiten bei den Zubereitungen «



3 Temperatureinstellungen mit LED-Countdown-Timer



Kochen,
Mischen & Rühren
Alles in einem Gerät

- » Automatisches Mix-Kochsystem mit vielfältigen Möglichkeiten
- » Cook & Mix Anwendungen: Cremige Suppen, Saucen & Dips, Babynahrung, Fruchtspeisen & Marmelade, Pudding & Cremes
- » Mixanwendungen: erfrischende Fruchtdrinks / Smoothies, Drinks & Cocktails, Milchshakes, Sorbets, Iced Drinks, Crushed Ice
- » Kochen, garen, mixen, pürieren, emulgieren, schlagen, zerkleinern, pulverisieren, Eis crushen und shaken leicht gemacht
- » 4 Geschwindigkeitsstufen und Pulse-Funktion
- » 3 Temperatureinstellungen zur Wahl der Kochtemperatur
- » LED-Timer zur exakten Voreinstellung der Kochzeit
- » 1,75-Liter Borosilikat Glas-Behälter mit Skalierung
- » Antihafbeschichtete Kochplatte
- » 6-fach Edelstahlmesser
- » Deckel mit integriertem Messbecher und Nachfüllöffnung
- » Automatische Warmhaltefunktion
- » 1.200 Watt Heizleistung

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41020
Maße: B x T x H: 230 x 184 x 453 mm
Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz / 1.680-2.000 Watt
U/Min: 13.000-20.000 max.
Gewicht: 5,5 kg | VE: 2 Stück



WARING PROFI BAR BLENDER
»NU BLEND« PC

- » Starker 550 Watt Motor mit 20.500 U/Min (max.)
- » Crushed-Ice in Sekundenschnelle
- » Bruchsicherer 1,3 Liter Polycarbonatbehälter (spülmaschinengeeignet)
- » On/Off, High, Low und Pulse Funktion
- » Abnehmbarer 2-teiliger Deckel
- » Anwendungen: Frozen Cocktails, Fruchtdrinks, Smoothies, Saucen und Dips



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	40184
Maße:	B x T x H: 200 x 195 x 415 mm
Leistung:	230 V / 50-60 Hz / 550 Watt
U/Min:	16.000-20.500 max.
Gewicht:	2,9 kg VE: 2 Stück

WARING PROFI BAR BLENDER
»NU BLEND« ES

- » Starker 550 Watt Motor mit 20.500 U/Min (max.)
- » Crushed-Ice in sekundenschnelle
- » 1 Liter Edelstahl-Behälter (spülmaschinengeeignet)
- » On/Off, High, Low und Pulse Funktion
- » Abnehmbarer 2-teiliger Deckel
- » Anwendungen: Frozen Cocktails, Fruchtdrinks, Smoothies, Saucen und Dips



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	40185
Maße:	B x T x H: 130 x 200 x 398 mm
Leistung:	230 V / 50-60 Hz / 550 Watt
U/Min:	16.000-20.500 max.
Gewicht:	2,9 kg VE: 2 Stück



MARGARITA MADNESS
MIT KIPPSCHALTER

- » Starker 1.400 Watt Hochleistungsmotor
- » 2 Geschwindigkeitsstufen und Pulse Funktion einstellbar von 16.500 bis 24.000 U/Min
- » Klassischer Kippschalter - einfach zu bedienen
- » Abnehmbarer 1,4 Liter BPA-freier Copolyesterbehälter mit ultrascharfem 4-fach-Edelstahlmesser (spülmaschinengeeignet)
- » Antriebskupplung aus Metall, auswechselbar
- » Anwendungen: Margaritas, Smoothies, Granitas, Saucen, Suppen und mehr, für die Anwendung in Bars, Restaurants oder Smoothie Shops



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	40187
Maße:	B x T x H: 177 x 254 x 345 mm
Leistung:	230 V / 50-60 Hz / 1.400 Watt
U/Min:	16.500-24.000 max.
Gewicht:	4,7 kg VE: 2 Stück

MARGARITA MADNESS
MIT TOUCHPAD

- » Starker 1.400 Watt Hochleistungsmotor
- » 2 Geschwindigkeitsstufen und Pulse Funktion einstellbar von 16.500 bis 24.000 U/Min
- » Elektronisches Touchpad - einfach zu bedienen und zu reinigen
- » Abnehmbarer 1,4 Liter BPA-freier Copolyesterbehälter mit ultrascharfem 4-fach-Edelstahlmesser (spülmaschinengeeignet)
- » Antriebskupplung aus Metall, auswechselbar
- » Anwendungen: Margaritas, Smoothies, Granitas, Saucen, Suppen und mehr, für die Anwendung in Bars, Restaurants oder Smoothie Shops



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	40188
Maße:	B x T x H: 177 x 254 x 345 mm
Leistung:	230 V / 50-60 Hz / 1.400 Watt
U/Min:	16.500-24.000 max.
Gewicht:	4,7 kg VE: 2 Stück

HI-POWER BLENDER

- » Starker 1.500 Watt Hochgeschwindigkeitsmotor
- » 32.000 U/Min (max. Pulse)
- » On/Off, High, Low, Stop und Pulse Funktion, Soft Start
- » Abnehmbarer 2 Liter BPA-freier Copolyesterbehälter mit scharfem 4fach-Edelstahlmesser (stapelbar, spülmaschinengeeignet)
- » Ideal für Coffee Shops, Restaurants und Bars
- » Anwendungen: Smoothies, Frozen Cocktails, Iced Coffee Drinks, Saucen & Dips, Suppen, Sorbets und Cremes

Optionales Zubehör:



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	40190
Maße:	B x T x H: 220 x 255 x 495 mm
Leistung:	230 V / 50 Hz / 1.500 Watt
U/Min:	22.000 - 32.000 max.
Gewicht:	8,9 kg VE: 1 Stück

HI-POWER BLENDER MIT VARIABLEN GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE

- » Starker 1.500 Watt Hochgeschwindigkeitsmotor
- » 32.000 U/Min (max. Pulse)
- » On/Off, Stop und Pulse Funktion, Soft Start
- » Abnehmbarer 2 Liter BPA-freier Copolyesterbehälter mit scharfem 4-fach-Edelstahlmesser (stapelbar, spülmaschinengeeignet)
- » Variable Geschwindigkeitskontrolle einstellbar von 1.500 bis 20.000 U/Min
- » Ideal für Coffee Shops, Restaurants und Bars
- » Anwendungen: Smoothies, Frozen Cocktails, Iced Coffee Drinks, Saucen & Dips, Suppen, Sorbets und Cremes

Optionales Zubehör:



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	40198
Maße:	B x T x H: 220 x 245 x 460 mm
Leistung:	230 V / 50 Hz / 1.500 Watt
U/Min:	1.500 - 20.000 max. 32.000 bei Pulse-Funktion
Gewicht:	8,2 kg VE: 1 Stück

HI-POWER BLENDER MIT TIMER UND SILENT COVER

- » Starker 1.500 Watt Hochgeschwindigkeitsmotor
- » 32.000 Umdrehungen pro Minute (max. Pulse)
- » On/Off, High, Low, Stop und Pulse Funktion, Soft Start
- » Countdown-Timer 30 Sekunden
- » Abnehmbarer 2 Liter BPA-freier Copolyesterbehälter mit scharfem 4-fach-Edelstahlmesser (spülmaschinengeeignet) und Silent Cover
- » Inklusive Schallschutzhaube (Silent Cover)
- » Ideal für Coffee Shops, Restaurants und Bars
- » Anwendungen: Smoothies, Frozen Cocktails, Iced Coffee Drinks, Saucen & Dips, Suppen, Sorbets und Cremes

Optionales Zubehör:



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	40196
Maße:	B x T x H: 220 x 240 x 575 mm
Leistung:	230 V / 50-60 Hz / 1.500 Watt
U/Min:	22.000 - 32.000 max.
Gewicht:	8,9 kg VE: 1 Stück

HI-POWER BLENDER – PROGRAMMIERBAR MIT SILENT COVER

- » 4 Getränkeprogramme max. (Liquid drinks, Frozen drinks, Ice cream drinks, Smoothies) für perfekte Resultate zu jeder Zeit
- » Programme nach Geschwindigkeit (15% - 100%) und Zeit (5 s bis 90 s) individuell programmierbar
- » Starker 1.500 Watt Hochgeschwindigkeitsmotor
- » 32.000 Umdrehungen pro Minute (max. Pulse)
- » Beleuchtetes LCD-Display
- » Digitale Anzeige der gemixten Getränke (pro Tag und gesamt)
- » Variable Geschwindigkeitskontrolle und Zeitauswahl
- » On/Off, Start/Stop und Pulse-Funktion, Soft Start
- » Abnehmbarer 2 Liter BPA-freier Copolyesterbehälter mit scharfem 4-fach-Edelstahlmesser (stapelbar, spülmaschinenfest) und Silent Cover



SMOOTHIES,
FROZEN COCKTAILS,
ICED COFFEE, DRINKS,
SAUCEN, DIPS, SUPPEN,
SORBETS UND CREMES

◀ Optionales Zubehör

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	40201
Maße:	B x T x H: 220 x 225 x 575 mm
Leistung:	230 V / 60 Hz / 1.500 Watt
U/Min:	2.000 - 32.000 max.
Gewicht:	8,9 kg VE: 1 Stück



HEAVY-DUTY DRINK MIXER (WDM120)

750 Watt High Performance Motor

bis zu 24.000 U/Min (max.)

3 Geschwindigkeitsstufen und Pulse Funktion

»Professionelles Bar-Equipment für Cocktails, Shakes und Frappés«



Inklusive. 2 Mixaufsätze



3 Geschwindigkeitsstufen und Pulse-Funktion



Inklusive Edelstahl-Mixbecher

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40328
 Maße: B x T x H: 180 x 280 x 510 mm
 Leistung: 220-230V / 50-60 Hz / 750 Watt
 U/Min: 10.000-24.000
 Gewicht: 11,85 kg | VE: 2 Stück

- » 750 Watt High Performance Motor
- » 3 Geschwindigkeitsstufen 16.000, 20.000 und 24.000 U/Min (max.)
- » Pulse Funktion für die jeweilige Geschwindigkeit
- » Automatik Start/Stop - Funktion
- » Auto Run- Funktion
- » Speziell gehärteter Mixstab und zusätzlicher Butterfly- Aufsatz
- » Schweres Metallgehäuse
- » 0,8 Liter Edelstahl- Mixbecher enthalten
- » Optional erhältliches Zubehör: 0,8 Liter Edelstahl-Mixbecher (Art.-Nr.: 98390), Standard-Aufsatz (Art.-Nr.: 98386), Butterfly-Aufsatz (Art.-Nr.: 98385)

DESIGN DRINK MIXER

- » Schweres Metallgehäuse
- » Innovatives Design
- » Profi-Longlife Motor mit 350 Watt Leistung
- » 2 Geschwindigkeitsstufen mit 18.000 und 20.000 U/Min
- » Schiebeschalter zum Starten mit der Mixbecherkante
- » Auch zum Einsatz von Gläsern und Pappbechern geeignet

Inklusive 0,8 Liter Edelstahlmixbecher



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40172
 Maße: B x T x H: 180 x 245 x 460 mm
 Leistung: 220-230V / 50-60 Hz / 350 Watt
 U/Min: 18.000 - 20.000
 Gewicht: 6,14 kg | VE: 1 Stück

DESIGN ZITRUSPRESSE COMMERCIAL

- » Schweres Metallgehäuse
- » Innovatives Design
- » Profi-Longlife Motor mit 130 Watt Leistung
- » 1.340 U/Min
- » 2 Presskegel
- » Ein-/Aus-Schalter
- » Edelstahlsaftschale



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40174
 Maße: B x T x H: 218 x 300 x 330 mm
 Leistung: 220-230V / 50 Hz / 130 Watt
 U/Min: 1.340
 Gewicht: 7,0 kg | VE: 1 Stück

HAND EIS CRUSHER

- » Hartverchromtes Metallgehäuse
- » Produziert ideale Eissplitter für die Zubereitung von Drinks und Cocktails
- » Auffangbehälter für 1 Liter Eis
- » Klauenmahlwerk mit Kurbelbetrieb
- » Leichte Reinigung



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41128
 Maße: B x T x H: 165 x 135 x 265 mm
 Gewicht: 2,4 kg | VE: 6 Stück

ELEKTRISCHER PROFI ICE CRUSHER

- » Modernes Design
- » Ideale Eissplitter für Drinks und Cocktails
- » Schnell und platzsparend
- » Große Einwurfföffnung
- » Mit Auffangbehälter
- » Produziert ca. 40 kg Eissplitter in einer Stunde



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41311
 Maße: B x T x H: 240 x 290 x 447 mm
 Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz / 100 Watt
 Gewicht: 8,2 kg | VE: 2 Stück



ZUBEHÖR FÜR ENTSAFTER

PRODUKT	Saftbox nur mit Deckel erhältlich	Siebkorb	Deckel mit Einfüll- schacht	Stopfer	Saftschale	Auslaufnase Saftauslauf mit Spritzschutz	Bürste	Trester- behälter
Design Juicer ADVANCED PRO Art.-Nr. 40133	Art.-Nr. 93116	Art.-Nr. 95818	Art.-Nr. 95814	Art.-Nr. 95813	Art.-Nr. 95819	Art.-Nr. 92039	Art.-Nr. 93447	Art.-Nr. 95817
Design Juicer ADVANCED Art.-Nr. 40129	Art.-Nr. 93116	Art.-Nr. 93103	Art.-Nr. 93101	Art.-Nr. 93100	Art.-Nr. 93102	Art.-Nr. 92039	Art.-Nr. 93447	Art.-Nr. 93105
Abbildungsbeispiel (Produktabbildungen unterscheiden sich je nach Gerät)								

	SAFTBOX (VERPACKUNGSEINHEIT 8 STÜCK) Art.-Nr. 93116 Zubehör für Artikel: 40133/40129; Maße: B x T x H: 185 x 130 x 190 mm, 1 Liter Volumen
--	---

ZUBEHÖR FÜR STANDMIXER

	EDELSTAHLBEHÄLTER Art.-Nr. 90339 Zubehör für Artikel: 40184
--	--

	POLYCARBONATBEHÄLTER (1,3 LITER) Art.-Nr. 90338 Zubehör für Artikel: 40185
--	---

	COPOLYESTERBEHÄLTER (1,4 LITER) Art.-Nr. 98378 Zubehör für Artikel: 40187/40188
--	--

ZUBEHÖR FÜR ALLE HI-POWER BLENDER

	SILENT COVER Schallschutzhaube für leises Mixen Art.-Nr. 90341 für 1,4 Liter Behälter Art.-Nr. 90340 für 2 Liter Behälter
--	---

	COPOLYESTERBEHÄLTER Ersatzbehälter, stapelbar, spülmaschineneignend Art.-Nr. 90437 für 1,4 Liter Behälter Art.-Nr. 90337 für 2 Liter Behälter
--	---



DESIGN MULTICOOK PLUS

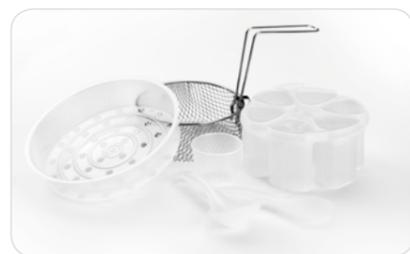
20 verschiedene Programme

24 Stunden Warmhalte- und Timerfunktion

Umfangreiches Zubehör

» ALL IN ONE:
Dampfgarer, Fritteuse, Slow Cooker,
Brotbäcker, Reiskocher und Joghurtbereiter «

- » ALL IN ONE: Dampfgarer, Fritteuse, Slow Cooker, Brotbäcker, Reiskocher und Joghurtbereiter
- » 20 verschiedene Programme z. B.: Reis, Backen, Dünsten, Dämpfen, Slow-Cooking, Pasta, Frittieren, Suppen, Porridge, Joghurt, Marmelade
- » Automatisches Kochen
- » Großes, blau beleuchtetes LED-Display mit Sensor Touch-Tasten für eine intuitive Bedienung
- » Herausnehmbarer Behälter mit Keramikbeschichtung, 5 Liter Volumen
- » Ideal für die vielseitige und gesunde Küche
- » 24 Stunden Warmhalte- und Timerfunktion
- » Modernes Design mit praktischem Tragegriff



Umfangreiches
Zubehör

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	42526
Maße:	B x T x H: 320 x 395 x 240 mm
Leistung:	230 - 240 V / 50 - 60 Hz / 950 Watt
Volumen:	5 Liter
Gewicht:	4,49 kg VE: 2 Stück



DESIGN REISKOCHER / DESIGN REISKOCHER PRO

- » Automatisches Zubereiten von Reis – kein Überkochen
- » Die natürlichen Inhaltsstoffe, Mineralien und Vitamine bleiben erhalten
- » Abschaltautomatik, Warmhalte-Funktion und Kontrollleuchte
- » Mit 3 oder 5 Liter Volumen (max.)
- » 450 bzw. 700 Watt Leistung
- » Innen antihafbeschichtet
- » Anwendungen: Reis, Suppen, Eintöpfe, Porridge und zum Dünsten von Gemüse

Inklusive Dünsteinsatz, Reislöffel und Reismengen-Messbecher



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	42507 Design Reiskocher	42518 Design Reiskocher Pro
Maße:	B x H x T: 272 x 250 x 240 mm	311 x 289 x 284 mm
Leistung:	220 - 240 V / 50 Hz / 450 Watt	220 - 240 V / 50 Hz / 700 Watt
Volumen:	3 Liter	5 Liter
Gewicht:	3,2 kg VE: 2 Stück	4,1 kg VE: 2 Stück



TEPPANYAKI GLAS-GRILL ADVANCED

- » Nach japanischem Vorbild köstliche Gerichte direkt am Tisch zubereiten
- » Schnelle und vitaminschonende Zubereitung von Meeresfrüchten, Fisch, Gemüse, Fleisch oder asiatischen Bratnudeln
- » Auch für Pfannkuchen, Omelett, Reibekuchen und Bratkartoffeln geeignet
- » Low-Fett-Funktion: gesundes Grillen ohne Fett
- » Temperaturbereich 60 °C bis maximal 300 °C
- » Auch für Plancha-Grillen geeignet
- » Zwei getrennt einstellbare Grillzonen (Grillfläche 165 x 250 mm) sowie eine Warmhaltezone für das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen mit unterschiedlicher Hitze
- » 6-stufige Touch-Screen-Temperaturkontrolle mit LED
- » Abnehmbare Glaskeramik-Grillplatte, besonders schnittfest und spülmaschinengeeignet
- » Integrierte Fett-Auffangschale

Inklusive 2 Edelstahl-Wendespachtel und Spritzschutz



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	42535
Maße:	B x T x H: 610 x 340 x 128 mm
Leistung:	220 - 240 V / 50 - 60 Hz 1.280 Watt (2 x 640 W)
Gewicht:	5,65 kg VE: 1 Stück



LIGHT-DUTY QUIK STIK (WSB33E)

- » 180 mm Mixstab, Rührkapazität 12 Liter
- » 175 Watt Hochleistungsmotor
- » 2 Stufen Geschwindigkeitskontrolle
- » 19.500 Umdrehungen pro Minute (max.)
- » Edelstahl Universalmesser



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40229
 Maße: Ø x H: 113 x 406 mm
 Leistung: 230 V / 50 - 60 Hz / 175 Watt
 U/Min: 19.500 (max.)
 Gewicht: 1,22 kg | VE: 1 Stück

MEDIUM-DUTY QUIK STIK PLUS (WSB40E)

- » 26 cm Mixstab, Rührkapazität 25 Liter
- » 350 Watt Hochleistungsmotor
- » 2 Stufen Geschwindigkeitskontrolle
- » 17.000 Umdrehungen pro Minute (max.)
- » Edelstahl Universalmesser



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40300
 Maße: B x T x H: 100 x 115 x 530 mm
 Leistung: 230V / 50 - 60 Hz / 350 Watt
 U/Min: 12.000 - 17.000 (max.)
 Gewicht: 2,0 kg | VE: 1 Stück



QUIK STIK XPRESS CORDLESS (WSB25E)

- » Kabelloser Mixstab garantiert volle Handlungsfreiheit
- » 254 mm langer Edelstahlmixstab mit robustem Messer
- » 60 minütige Laufzeit nach einer Aufladung
- » Rührkapazität beträgt bis zu 24 Liter
- » 2 Geschwindigkeitsstufen (high and low) einstellbar
- » 13.000 Umdrehungen pro Minute (max.)
- » Optionales Zubehör: Schnellladestation in 1,5 Stunden einsatzbereit (Art.-Nr.: 98380), Ersatzakku (Art.-Nr.: 98381)

Inklusive Ladestation zur Wandmontage und 9,6 V NiMH aufladbarer Metallhydridakku



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40306
 Maße: B x T x H: 171 x 108 x 559 mm
 Leistung: 230V / 50 - 60 Hz / 175 Watt
 U/Min: 9.000 - 13.000 (max.)
 Gewicht: 1,67 kg | VE: 1 Stück

WANDLADESTATION

- » Ladestation zur Wandmontage
- » Passend für Quik Stick Xprexx Cordless (WSB25E)



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 98382

SCHNELL-LADESTATION

- » Schnellladestation
- » Passend für Quik Stick Xprexx Cordless (WSB25E)
- » In 1,5 Stunden einsatzbereit



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 98380
 VE: 2 Stück

ERSATZ-AKKU

- » Ersatz-Akku
- » Passend für Quik Stick Xprexx Cordless (WSB25E)



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 98381
 VE: 2 Stück

HEAVY-DUTY BIG STIX

- » 650 Watt mit variabler Geschwindigkeitskontrolle
- » 17.000 U/Min (max.)
- » Universal Edelstahlmesser
- » Zweites Griffstück für eine sichere Bedienung
- » Edelstahlmixstab, einfach zu entfernen und spülmaschinengeeignet

HEAVY-DUTY BIG STIX (WSB50E)

- » 310 mm Mixstab, Rührkapazität 40 Liter

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40301
Maße: B x T x H: 125 x 145 x 650 mm
Leistung: 230 V / 50 - 60 Hz / 650 Watt
U/Min: 1.500 - 17.000 (max.)
Gewicht: 4 kg | VE: 1 Stück

HEAVY-DUTY BIG STIX (WSB55E)

- » 360 mm Mixstab, Rührkapazität 60 Liter

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40302
Maße: B x T x H: 125 x 145 x 700 mm
Leistung: 230 V / 50 - 60 Hz / 650 Watt
U/Min: 1.500 - 17.000 (max.)
Gewicht: 4,2 kg | VE: 1 Stück

HEAVY-DUTY BIG STIX (WSB60E)

- » 410 mm Mixstab, Rührkapazität 100 Liter

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40303
Maße: B x T x H: 125 x 145 x 750 mm
Leistung: 230 V / 50 - 60 Hz / 650 Watt
U/Min: 1.500 - 17.000 (max.)
Gewicht: 4,4 kg | VE: 1 Stück

HEAVY-DUTY BIG STIX (WSB65E)

- » 460 mm Mixstab, Rührkapazität 140 Liter

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40304
Maße: B x T x H: 125 x 145 x 800 mm
Leistung: 230 V / 50 - 60 Hz / 650 Watt
U/Min: 1.500 - 17.000 (max.)
Gewicht: 4,6 kg | VE: 1 Stück



OPTIONALES ZUBEHÖR FÜR ALLE HEAVY-DUTY BIG STIX

EDELSTAHLMIXSTÄBE

- » Stablänge: 310 mm, Verarbeitungsmenge 40 Liter
Art.-Nr.: 90331
- » Stablänge: 360 mm, Verarbeitungsmenge 60 Liter
Art.-Nr.: 90332
- » Stablänge: 410 mm, Verarbeitungsmenge 100 Liter
Art.-Nr.: 90333
- » Stablänge: 460 mm, Verarbeitungsmenge 140 Liter
Art.-Nr.: 90334
- » Stablänge: 535 mm, Verarbeitungsmenge 200 Liter
Art.-Nr.: 90335



MOTOR

- » 650 Watt, variable Geschwindigkeitskontrolle
- » 17.000 U/Min (max.)
- » Zweites Griffstück für eine sichere Bedienung

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 90330
Maße: B x T x H: 125 x 145 x 340 mm
Leistung: 650 Watt
Gewicht: 3,1 kg

SCHNEEBESEN

- » Stablänge: 254 mm

Art.-Nr.: 90336

KOCHTOPFHALTERUNG

- » Passend für alle Waring Stabmixer
- » Für sicheren Halt am Kochtopf
- » Einfache Bedienung der Stabmixer - fester Halt am Topfrand

Art.-Nr.: 98384

WANDHALTERUNG

- » Passend für alle Waring Stabmixer
- » Für eine sichere Montage an der Wand

Art.-Nr.: 98383



DESIGN STABMIXER ADVANCED PRO E

- » Mit Emulgieraufsatz für frische selbstgemachte Salatdressings, Aioli und Mayonnaise
- » Leistungsstarker Stabmixer (800 Watt) aus Edelstahl inkl. Emulgieraufsatz, Pürieraufsatz, Spezial-Aufsatz für Kartoffelpüree, Schneebesen, Zerkleinerer und Mixbehälter
- » Ergonomischer Soft-Touch-Griff für eine sichere und bequeme Anwendung
- » Geschwindigkeit stufenlos regelbar (Skala 1-5)
- » LED-Bluelight Startknopf
- » Behälter für die Aufbewahrung im Kühlschrank geeignet
- » Umfangreiches Zubehör inklusive:
 - Mixbehälter (800 ml) mit Antirutsch-Deckel
Ideal für Saucen, Dips, Babynahrung, Shakes oder Smoothies
 - Zerkleinerer (500 ml) mit Antirutsch-Deckel
z. B. Parmesan, Schokoladen raspeln u.s.w.
- » Mixaufsätze und Zubehör spülmaschinengeeignet



NEU mit Emulgieraufsatz



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40976
 Maße: Ø x H: 65 x 400 mm
 Leistung: 220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 800 Watt
 U/Min: 800 - 15.000 (max.)
 Gewicht: ca. 0,97 kg | VE: 6 Stück

Inklusive
 Pürieraufsatz,
 Spezial-Aufsatz
 für Kartoffelpüree,
 Schneebesen,
 Zerkleinerer und
 Mixbehälter



DESIGN BISTRO OFEN ADVANCED PRO

- Funktion, Temperatur & Zeit sind fest programmierbar**
- Inklusive Pizzastein**
- Oberhitze, Unterhitze, Ober- und Unterhitze, Umluft**

»Das Lieblingsgericht auf den Punkt –
 gegart, gebacken oder gegrillt«



- » Custom Programm: Funktion, Temperatur & Zeit sind fest programmierbar, z.B. Lieblingspizza zubereiten: Ober- und Unterhitze bei 200°C für 20 Min goldbraun backen
 - » Elektronisch geregelter Multifunktionsofen, 1.400 Watt
 - » 9 Programme: Ideal zum Toasten, Backen, Braten, Grillen und Auftauen – besonders schnelle und bequeme Zubereitung von Pizza, Aufläufen, Pommes Frites, Brot, Kuchen, Keksen, Fleisch- oder Fischgerichten
 - » 4 Funktionen: Oberhitze, Unterhitze, Ober- und Unterhitze, Umluft
 - » Stufenlose Temperatureinstellung von 70 °C bis 235 °C
 - » Zeitschaltuhr bis 99 Minuten mit Abschaltautomatik und Kontrollleuchte
 - » Zwei Einschubebenen für unterschiedliche Gerichte und Mengen
 - » Mit elektronisch gesteuerter Kindersicherung
 - » Beleuchtetes LCD-Display – zeigt Programm und Funktion sowie Backzeit und Gradzahl an
 - » Antihafbeschichteter Innenraum und Garraumbeleuchtung
- Inklusive Pizzastein (Ø 28 cm), Grillrost, Backblech und herausnehmbarem Krümeffach



TECHNISCHE DATEN:
 Art.-Nr.: 42813
 Maße: B x T x H: 510 x 350 x 305mm
 Leistung: 230 V / 50 Hz / 1.400 Watt
 Volumen: 28 Liter
 Gewicht: 10,8 kg | VE: 1 Stück



Süßkartoffelpommes mit Wasabi-Mayonnaise

Für die Süßkartoffelpommes:
 300g Süßkartoffeln
 1 EL Stärke

Für die Mayonnaise:
 1 Ei, (Kl. M; zimmerwarm)
 120 ml Traubenkernöl, (ersatzweise Sonnenblumenöl)
 Priesee Salz
 1 TL abgeriebene Bio-Limettenschale
 3 EL Limettensaft
 2 TL Wasabi-Paste
 1 EL Mirin, (ersatzweise 1 TL Zucker)

1. Ei, Öl, 1/2 TL Salz, Limettenschale und -saft, Wasabi und Mirin in einen Rührbecher geben. Stabmixer mit Emulgieraufsatz hineinstellen, festhalten und ohne ihn zu bewegen so lange laufen lassen, bis sich die Zutaten verbunden haben. Dann den Schneidstab langsam auf und ab bewegen, bis eine dicklich-cremige homogene Mayonnaise entstanden ist. Kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit die Süßkartoffeln schälen und in Stifte schneiden.
3. Süßkartoffeln in einen Gefrierbeutel packen, einen Esslöffel Stärke dazu geben und kräftig schütteln. Durch die Stärke werden die Süßkartoffelpommes beim fritieren schön knusprig.
4. Süßkartoffeln 6 Minuten fritieren, abtropfen lassen und alles auf einem Teller anrichten.

Achtung!
 Alle Zutaten für die Mayonnaise müssen unbedingt Zimmertemperatur haben! Wenn sie direkt aus dem Kühlschrank kommen und zu kalt sind, verbinden sie sich nicht.





DESIGN FOOD PROCESSOR ADVANCED

Raspeln, Hobeln, Schneiden, Pürieren, Mixen, Mischen

3 unterschiedliche Arbeitsbehälter

1.100 Watt Profi-Induktions-Motor

» Vielseitiger Schnellzerkleinerer und Multifunktionszubereiter «

Inklusive Schneidescheibe, Reibescheibe, Raspel- und Hobelscheibe, Julienescheibe, Universal-Edelstahlmesser, Mini-Arbeitsbehälter mit Deckel und kleinem Universal-Edelstahlmesser, 2 Acryl-Arbeitsbehälter, Deckel, Stopfer, Stopfereinsatz mit Messlat, Auswurfscheibe, Auffangbehälter und Gummischaber

Spezial Schneidescheibe mit einstellbarer Schnittstärke von 2-7 mm



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40965
 Maße: B x T x H: 325 x 295 x 445 mm
 Leistung: 230 - 240 V / 50 - 60 Hz / 1.100 Watt
 U/Min: 1.500
 Gewicht: 9 kg | VE: 1 Stück



» Versiegeltes Antriebssystem (gekapselt) für die Zubereitung von flüssigen Speisen: Suppen pürieren, gefrorene Früchte zu Fruchteis zerkleinern, Teig zubereiten u.v.m.«



Zusätzlicher Mini-Arbeitsbehälter mit kleinem Universal-Edelstahlmesser zur Verarbeitung kleiner Mengen (z. B. von Babynahrung, Knoblauch, Parmesan oder Gewürzen).



COLESLAW

Coleslaw:
500 g Kohl (rot oder weiß)
½ TL Meersalz
2 Karotten
2 Schalotten
½ Bund Petersilie

Dressing:
100 ml Buttermilch
3 EL Öl
1 EL süßer Senf
1 EL mittelscharfer Senf
1 TL Zucker
2 EL Weißweinessig
Salz und Pfeffer

1. Hobeln Sie den Kohl in feine Scheiben und kneten Sie ihn anschließend mit dem Salz gut durch um die Struktur aufzubrechen. Das macht den Kohl schön saftig. Achtung: roter Kohl färbt stark!
2. Raspeln Sie die Karotten, schälen Sie die Schalotten un und schneiden Sie sie in feine Ringe. Petersilie waschen und die Blätter grob hacken.
3. Verquirlen Sie für das Dressing alle Zutaten in einer Schüssel, geben Sie den Salat dazu und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

ZUBEHÖR DES DESIGN FOOD PROCESSOR ADVANCED

»Raspeln, Hobeln, Schneiden, Pürieren, Mixen, Mischen«



Auffangbehälter und praktische Zubehörcassette zum Verstauen von Zubehör



Ausführliches Rezept- und Produktvideo
mit Profikoch Christian Haferkorn auf
www.gastroback.de





DESIGN FLEISCHWOLF ADVANCED (NORMGRÖSSE 8)

Profi-Motor (Induktion/350 Watt)

Schweres Metallgehäuse

Vor- und Rücklauf

»Best Burger in Town – Frische selbstgemachte Burger in bester Qualität«



Inklusive 3 Lochscheiben: 2 mm, 4,5 mm und 6 mm (Scheibendurchmesser 61 mm) sowie Schraubenschlüssel und Verschlussring

- » Stundenleistung ca. 100 kg
- » Profi-Motor (Induktion / 350 Watt)
- » Digitalanzeige (Laufrichtung und Leistungsaufnahme)
- » Drehschalter: Ein-/Aus-Taste und Rücklauf
- » Edelstahl-Kreuzmesser mit 4 Flügeln
- » Lochscheiben aus Metall-Guss (SUS 420 Stahl)
- » Integrierter Tragegriff
- » Große drehbare Einfüllschale aus Edelstahl
- » Schneckengehäuse, Schnecke und Verschlussring aus Aluminium-Guss
- » Frontblende aus Edelstahl
- » Optional erhältliches Zubehör: 3 Wurstfüllvorsätze aus Edelstahl und 1 Adapterscheibe (Art.-Nr.: 96010) sowie 1 zusätzliches Lochscheibenset (3 mm, 8 mm und 14 mm; Art.-Nr.: 96011)



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41409
 Maße: B x T x H: 325 x 223 x 362 mm
 Leistung: 220 - 230 V / 50 Hz / 350 Watt max.
 Gewicht: 8 kg | VE: 1 Stück



DESIGN FLEISCHWOLF PRO M

- » Elektronisch geregelter Motor (2.000 Watt max.)
- » Aluminiumdruckguss-Gehäuse
- » Beleuchtete Sensor-Tasten: Ein-/Aus-Taste und Rücklauf
- » Edelstahl-Kreuzmesser mit 4 Flügeln
- » Einfüllschale und Lochscheiben aus Edelstahl
- » Schneckengehäuse, Schnecke und Verschlussring aus Aluminiumdruckguss



Inklusive 3 Lochscheiben (3 mm / 4,8 mm / 8 mm), Kebabvorsatz für die orientalische Küche, Wurstfüll- und Spritzgebäckvorsatz



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41408
 Maße: B x T x H: 350 x 160 x 350 mm
 Leistung: 230 V / 50 Hz
 Power: 600 Watt | Lockpower: 2.000 Watt max.
 Gewicht: 5,4 kg | VE: 2 Stück



DESIGN FLEISCHWOLF ELECTRONIC PRO

- » Elektronisch geregelter Motor (Leistung 1.000 Watt max.) mit Digitalanzeige der Laufzeit und Motortemperatur
- » Beleuchtete Sensor-Tasten: Ein-/Aus-Taste und Rücklauf
- » Edelstahl-Kreuzmesser mit 4 Flügeln
- » Einfüllschale und Lochscheiben aus Edelstahl
- » Schneckengehäuse, Schnecke und Verschlussring aus Metallguss



Inklusive 3 Lochscheiben: 3 mm, 4,8 mm und 8 mm (Scheibendurchmesser 61 mm), Kebabvorsatz für die orientalische Küche, Wurstfüll- und Spritzgebäckvorsatz



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41406
 Maße: B x T x H: 350 x 188 x 385 mm
 Leistung: 230 V / 50 Hz
 Power: 500 Watt | Lockpower: 1.000 Watt max.
 Gewicht: 4,38 kg | VE: 2 Stück



FLEISCHWOLF PRO

- » Edelstahl-Kreuzmesser mit 4 Flügeln
- » Einfüllschale, Schneckengehäuse und Schnecke aus Aluminium
- » Vor- und Rücklauf
- » Frontblende aus Edelstahl
- » 1.000 Watt max.



Inklusive 3 Lochscheiben: 3,5 mm, 5 mm und 8 mm (Scheibendurchmesser 69 mm), Kebabvorsatz für die orientalische Küche und 3 Wurstfüllvorsätze



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41402
 Maße: B x T x H: 410 x 165 x 360 mm
 Leistung: 220 - 240 V / 50 Hz
 Power: 350 Watt | Lockpower: 1.000 Watt max.
 Gewicht: 6 kg | VE: 2 Stück

ELEKTRISCHER CURRYWURSTSCHNEIDER

AUTOMATIK

- » Schneidet Wurstwaren aller Art vollautomatisch
- » Automatikschalter
- » Massive Ausführung aus rostfreiem Edelstahl, poliert
- » Geschliffenes Doppel-Sichelmesser aus Edelstahl
- » Wurstschnittbreitenverstellung von 5 bis 35 mm
- » Auswurf-Funktion
- » Sicherheitsschutzschalter
- » Extra großer Einfüllschacht (Ø 48 mm)
- » Haube mit Einfüllschacht und Doppel-Sichelmesser
- » Spülmaschinengeeignet



Doppel-Sichelmesser und Abstandhalter



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41404
 Maße: B x T x H: 185 x 225 x 330 mm
 Leistung: 230 V / 50 Hz / 135 Watt
 Gewicht: 6,5 kg | VE: 2 Stück

ELEKTRISCHER CURRYWURSTSCHNEIDER

- » Schneidet Wurstwaren aller Art vollautomatisch in wenigen Sekunden
- » Massive Ausführung aus rostfreiem Edelstahl, poliert
- » Geschliffenes Sichelmesser aus Edelstahl
- » Wurstschnittbreitenverstellung von 5 bis 35 mm
- » Auswurf-Funktion
- » Sicherheitsschutzschalter
- » Haube mit Einfüllschacht und Sichelmesser
- » Spülmaschinengeeignet



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41399
 Maße: B x T x H: 185 x 225 x 330 mm
 Leistung: 230 V / 50 Hz / 135 Watt
 Gewicht: 6,6 kg | VE: 2 Stück

HAND CURRYWURSTSCHNEIDER

- » Robust und leicht zu handhaben
- » Gehäuse aus Chromnickelstahl
- » Messer aus Edelstahl
- » Manuel bedienbarer Schneidehebel
- » Bodenplatte mit Saugfüßen für hohe Standfestigkeit
- » Flexibel einsetzbar
- » Platzsparend
- » Pflegeleicht
- » Scheibenstärke 17 mm
- » Abschnitte 11 Stück
- » Arbeitsbreite 205 mm



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41397
 Maße: B x T x H: 214 x 155 x 205 mm
 Gewicht: 3 kg | VE: 6 Stück



GASTROBACK
ADVANCED PRODUKT

DESIGN KÜCHENMASCHINE ADVANCED

Multitalent für die Küche

Planetenrührwerk

10 Geschwindigkeitsstufen

- » Anwendungen: Hefe- und Brotteig kneten, Teig rühren, Sahne, Eier oder Instant-Pudding cremig schlagen oder Zutaten vorsichtig unterheben
- » Planetenrührwerk
- » Drehschalter mit 10 Geschwindigkeitsstufen und Ausschalter
- » Leichte und bequeme Handhabung
- » 800 Watt Hochleistungs-Motor
- » Schweres Metall-Gehäuse



Inklusive Edelstahl-Rührschüssel mit 6 Liter Fassungsvermögen, Edelstahl-Schneebeisen, schwerer Metall-Knethaken und Metall-Rührbesen

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40969
 Maße: B x T x H: 418 x 243 x 380 mm
 Leistung: 230 V / 50 Hz / 800 Watt
 U/Min: 52 - 215
 Gewicht: 9,9 kg | VE: 1 Stück



ZUBEHÖR FÜR DIE DESIGN KÜCHENMASCHINE ADVANCED 40969

PASTAAUFSATZ

- » Zum Herstellen von Pasta z.B. Spaghetti, Tagliatelle, Lasagne, Makkaroni
- » Schneckengehäuse mit Metall-Stift und Kupplung
- » 6 verschiedene Pastascheiben, Ringschlüssel, Messbecher und Reinigungsset



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 98100
 Maße: B x T x H: 100 x 163 x 182 mm
 Gewicht: 0,59 kg

FLEISCHWOLFAUFSATZ INKL. SPRITZGEBÄCKAUFSATZ

- » Gehäuse und Vorschneider aus Metall
- » Schnecke und Vorsatz aus Aluminium
- » 2 Lochscheiben (4 mm und 7 mm) mit Lochscheibendurchmesser 55 mm
- » Spritzgebäckvorsatz, 2 L Aufbewahrungsbehälter, Ringschlüssel zum Festziehen und Lösen der Lochscheiben



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 98101
 Maße: B x T x H: 165 x 240 x 205 mm
 Gewicht: 0,84 kg

GEMÜSESCHNEIDER

- » Zum Raspeln und Schneiden von Gemüse und Obst in wenigen Sekunden
- » Gehäuse mit Metall-Kupplung, großer Einfüllschacht mit Stopfer
- » 4 verschiedene Edelstahl-Einsätze für grobe und feine Gemüseraspel oder Scheiben (alle Teile spülmaschinengeeignet)



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 98102
 Maße: B x T x H: 120 x 170 x 220 mm
 Gewicht: 0,73 kg

ZUSÄTZLICHE EDELSTAHL-RÜHRSCHEISSEL

- » Edelstahl-Rührschüssel mit 6 Liter Fassungsvermögen
- » Spülmaschinengeeignet



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 96201
 Maße: B x T x H: 247 x 273 x 175 mm
 Gewicht: 0,7 kg

DESIGN WAFFELEISEN ADVANCED EL

- » Besonders luftige, leichte und zarte belgische Waffeln im XXL-Format mit 50% mehr Volumen
- » Schweres Metallgehäuse mit Drehvorrichtung für gleichmäßiges und exaktes Verteilen des Teiges auf beide Heizplatten
- » Integrierte Heizelemente für eine präzise Temperaturkontrolle
- » Leichte Bedienbarkeit durch LED-Display
- » Bräunungsgrad einfach digital einstellbar – jede Waffel gelingt –
- » 950 Watt Hochleistungsthermostat mit stufenlosem Bräunungsregler
- » Fettarmes Backen durch Platten mit Antihafbeschichtung
- » Akustisches Signal
- » Kaltgriff und Auffangschale



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42419
 Maße: B x T x H: 235 x 405 x 190 mm
 Leistung: 220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 950 Watt
 Gewicht: 5 kg | VE: 2 Stück



DESIGN GOURMET WAFFELEISEN ADVANCED 2S

- » Für 2 Belgische Waffeln
- » Steuerung über LCD – Display
- » Waffel IQ passt die Backzeit automatisch an
- » 4 verschiedene Programme (Belgian, Classic, Chocolate, Buttermilk) oder Custom - Funktion einstellbar
- » Jeweils 12 Bräunungsstufen wählbar
- » Automatischer Count Down Timer
- » Extra tiefe Heizplatten für »luftige« Belgische Waffeln
- » »A Bit More« verlängert die Backzeit, ohne den Timer zurückzusetzen
- » Integrierte Heizelemente sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- » Überlaufschutz nimmt den überschüssigen Teig auf
- » Leichtes Herauslösen der Waffeln dank der Antihafbeschichtung
- » 1.800 W (Art.-Nr. 42421) bzw. 1.000 W (Art.-Nr. 42422) Leistung



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42422 (2 S)
 Maße: B x T x H: 320 x 280 x 150 mm
 Leistung: 220 - 240 V / 50 Hz / 800 - 1.000 Watt
 Gewicht: 5,5 kg | VE: 2 Stück



reddot award 2014
winner

WAFFELEISEN PROFESSIONAL

- » Besonders luftige, leichte und zarte belgische Waffeln im XXL-Format mit 50% mehr Volumen
- » Produziert bis zu 25 belgische Waffeln pro Stunde
- » Für den Dauerbetrieb geeignet
- » Drehvorrichtung für gleichmäßiges Bräunen und exaktes Verteilen des Teiges auf beide Heizplatten
- » 1.200 Watt Hochleistungsthermostat mit stufenlosem Bräunungsregler
- » 3-fach-Beschichtung der Heizplatten für fettarmes Backen und leichtes Lösen der Waffeln
- » Eingelassene Heizelemente für eine präzise Temperaturkontrolle
- » Schweres Metallguss-Gehäuse
- » Akustisches Signal
- » LED-Kontrollleuchten
- » Kaltgriff und Auffangschale
- » Leichte Reinigung



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42409
 Maße: B x T x H: 560 x 320 x 290 mm
 Leistung: 230 V / 50 Hz / 1.200 Watt
 Gewicht: 7,82 kg | VE: 1 Stück

WAFFELEISEN PROFESSIONAL DOUBLE

- » Besonders luftige, leichte und zarte belgische Waffeln im XXL-Format mit 50% mehr Volumen
- » Ermöglicht das Backen von zwei Waffeln gleichzeitig – unabhängige Kontrollleuchten
- » Produziert bis zu 50 belgische Waffeln pro Stunde
- » Für den Dauerbetrieb geeignet
- » Drehvorrichtung für gleichmäßiges Bräunen und exaktes Verteilen des Teiges auf beide Heizplatten
- » 1.400 Watt Hochleistungsthermostat mit stufenlosem Bräunungsregler
- » 3-fach-Beschichtung der Heizplatten für fettarmes Backen und leichtes Lösen der Waffeln
- » Eingelassene Heizelemente für eine präzise Temperaturkontrolle
- » Schweres Metallguss-Gehäuse
- » Kaltgriff und Auffangschale
- » Akustisches Signal
- » LED-Kontrollleuchten
- » Leichte Reinigung



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42425
 Maße: B x T x H: 570 x 450 x 305 mm
 Leistung: 230 V / 50 Hz / 1.400 Watt
 Gewicht: 9,34 kg | VE: 1 Stück

DESIGN CRÊPE MAKER PRO

- » Schnell und einfach perfekte Crêpes mit Hilfe der patentierten Aufstreichschablone herstellen
- » Arbeitsplatte mit 330 mm Durchmesser, antihafbeschichtet
- » Gehäuse ring verchromt
- » Thermostatgesteuert



Inklusive Aufstreichschablone, Teigverteiler, Dosierkelle, Teigschieber, Crêpewender, Pinsel und Wasserschale



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	44005
Maße:	ø x H: 330 x 115 mm
Leistung:	230 - 240 V / 50 - 60 Hz / 1.250 Watt
Gewicht:	3,8 kg VE: 6 Stück

ROWLETT TOASTER REGENT GRAU – ROT – WEISS

- » Wahlschalter für getrennte Schachtbeheizung
- » Funktionskontroll-Leuchte
- » Zeitschaltuhr, manueller Lift
- » Leichte Reinigung durch glatte Flächen und abgerundete Kanten
- » Hohe Zuverlässigkeit und lange Lebensdauer



Erhältlich in weiß, grau und rot mit zwei oder vier Schächten



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.	42132 (2-Schächte) / 42134 (4-Schächte) – grau
Art.-Nr.	42142 (2-Schächte) / 42144 (4-Schächte) – rot
Art.-Nr.	42152 (2-slots) / 42154 (4-Schächte) – weiß
Schächte:	2 Toast / 4 Toast
Stück p. Stunde:	80 Toast / 160 Toast

Maße:	B x T x H: 269 x 225 x 219 mm / 360 x 225 x 219 mm
Leistung:	220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 1300 W (2-Schächte) / 2300 W (4-Schächte)
Gewicht:	4.1 kg / 6 kg VE: 1 Stück

ROWLETT EDELSTAHL-TOASTER

- » Wahlschalter für getrennte Schachtbeheizung
- » Auswechselbare Heizelemente mit engmaschigem Schutz
- » Funktionskontrollleuchte
- » Zeitschaltuhr, manueller Lift
- » Herausnehmbare Krümel-Auffangschale
- » Leichte Reinigung durch glatte Flächen und abgerundete Kanten
- » Hohe Zuverlässigkeit und lange Lebensdauer

ZUBEHÖR BRÖTCHENAUFSATZ
PASSEND FÜR
ART.-NR. 42002, 42004, 42006,
42103
Art.-No. 90000



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.	42002
Schächte:	2 Toasts
Stück p. Stunde:	95 Toasts
Maße:	B x T x H: 280 x 210 x 225 mm
Leistung:	220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 1.300 W
Gewicht:	4.4 kg VE: 1 Stück



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.	42103
Schächte:	2 Toasts / ein Schacht mit Zange für 1 Sandwich
Stück p. Stunde:	95 Toasts / 20 Sandwiches
Maße:	B x T x H: 325 x 210 x 225 mm
Leistung:	220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 1.690 W
Gewicht:	5.5 kg VE: 1 Stück



TECHNISCHE DATEN:

Art.-No.	42004
Schächte:	4 Toasts
Stück p. Stunde:	195 Toasts
Maße:	B x T x H: 370 x 210 x 225 mm
Leistung:	220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 2.300 W
Gewicht:	6.4 kg VE: 1 Stück



TECHNISCHE DATEN:

Art.-No.	42006
Schächte:	6 Toasts
Stück p. Stunde:	290 Toasts
Maße:	B x T x H: 460 x 210 x 225 mm
Leistung:	220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 3.000 W
Gewicht:	7.6 kg VE: 1 Stück





OPTIONAL ERHÄLTICH:
Behälter-Set mit Vakuumschlauch zum
Marinieren und Vakuumieren
Art.-Nr. 46110 / 46111 (Seite 93)



Doppelte
Schweißnaht für
besonders sichere
Versiegelung



DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED PROFESSIONAL

Leistungsstarke Vakuum-Pumpe (20L/Min)

Herausnehmbare Vakuumkammer, leicht zu reinigen

Ideal zum Unterdruck-Marinieren & Sous vide garen

»Perfekt für Haushalt & Gewerbe,
Jäger & Angler!«

- » Vollautomatisches Profi-Vakuumsystem mit starker Vakuum-Doppel-Kolbenpumpe (20 L/Minute / 0,9 bar)
- » Für den gewerblichen Einsatz und Beanspruchung im Dauerbetrieb geeignet
- » Edelstahlgehäuse, besonders leicht zu reinigen
- » Vollautomatisches oder manuelles Vakuumieren und Verschweißen
- » Vakuumier- und Verschweißzeit frei einstellbar
- » Pulse-Funktion: die Intensität des Vakuums passt sich automatisch der Beschaffenheit des Produktes an
- » Marinier-Funktion mit Vakuumtaktung für ein vollständiges Durchdringen des Fleisches mit der Marinade
- » Behälterfunktion für das Vakuumieren von weichen Lebensmitteln oder Suppen
- » Für Beutel und Rollen bis zu 31 cm Breite
- » Doppelte Schweißnaht für besonders sichere Versiegelung
- » Sensor-Touch-Bedienung mit Prozessanzeige

Inklusive 10 Profi-Folienbeutel

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 46016
Maße: B x T x H: 420 x 280 x 113 mm
Leistung: 220 - 240 V / 50 Hz / 290 Watt
Gewicht: 4,5 kg | VE: 1 Stück

Herausnehmbare Vakuumkammer, leicht zu reinigen



Doppelte Schweißnaht
für besonders sichere Versiegelung



DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED SCALE

Vakuumierer mit Digitalwaage

6 Liter/Min. Vakuumierleistung

Grammgenau von 0,1g bis 2000g

»Vakuumierer mit Digitalwaage – Ideal zum
Portionieren und sofortigen Vakuumieren«

- » Grammgenaue Präzisionswaage (von 0,1g bis 2000g in 100mg Schritten) mit Tara-Funktion
- » Mit Digitalwaage (auch einzeln im Batteriebetrieb nutzbar)
- » Ideal für unterwegs: nutzbar über den 12V KFZ-Anschluss
- » Automatischer, verschleißfreier Magnetverschluss
- » Vollautomatisches oder manuelles Vakuumieren und Verschweißen
- » Vakuum der Pumpe 0,6—0,8 bar; 6 Liter/Min
- » 2 Funktionen: »Dry Food« für trockene Lebensmittel und »Moist Food« für z.B. Fisch und Fleisch
- » Ideal zum Sous-Vide-Garen geeignet
- » Behälterfunktion für das Vakuumieren von Saucen, Suppen und auch Säften oder zum Unterdruck-Marinieren (Behälter optional erhältlich)
- » Flaschenverschluss zum Vakuumieren von Weinen und Ölen in der Flasche enthalten
- » Doppelte Schweißnaht für besonders sichere Versiegelung
- » Sensor Touch Bedienung
- » Für Beutel und Rollen bis zu 30 cm Breite
(Inkl. 5 Folienbeutel 20 x 30cm und 1 Folienrolle 20 x 200cm)

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 46012
Maße: B x T x H: 380 x 146 x 89 mm
Leistung: 220 - 240 V / 50-60 Hz / 120 Watt
Gewicht: 2,5 kg | VE: 4 Stück

Inkl. Flaschenverschluss zum Vakuumieren
von Weinen und Ölen in der Flasche



DOSIERSPENDER



DIE RICHTIGEN DOSIERSPENDER FÜR IHRE PRODUKTE werden überall dort eingesetzt, wo es auf problemloses und genaues Dosieren von Ketchup, Senf, Mayonnaise, Dressing, Saucen, Marmeladen etc. ankommt.



Gastroback bietet Ihnen das größte Programm an Dosierspendern für den Gastronomie- und Lebensmittelbereich. Nutzen Sie und Ihre Kunden die Vorteile des sauberen, genauen und hygienischen Portionierens. Zusammen mit uns finden Sie die beste Lösung unter Verwendung Ihrer Behältnisse und Ihrer Produktlinie.

Wir beraten Sie gern!



INHALT

1. Dosierspender mit Hebelbedienung	52
2. Dosierspender mit Druckknopfbedienung	54
3. Saucenbar	56
4. Beheizte Saucenbars	57
5. Gekühlte Saucenbar	57
6. Kunststoff-Dosierspender	58
7. Kunststoff-Dosierspender	59
8. Seifenspender weiß aus Kunststoff	59
9. Gebäckfüllmaschine	60
10. Ersatzteile für Dosierspender mit Hebelbedienung	62
11. Ersatzteile für Dosierspender mit Druckknopfbedienung	63

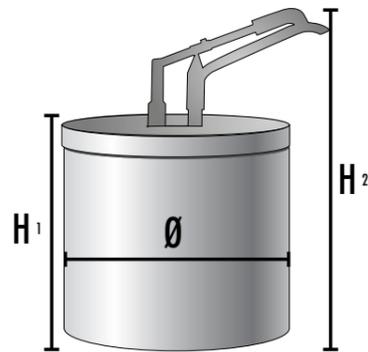
1. DOSIERSPENDER MIT HEBELBEDIENUNG



1.1 MIT KUNSTSTOFF-EIMER

» Edelstahldeckel 18/8, Auslauf schwenkbar, Dosierung einstellbar bis max. 40 g

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: Ø x H ¹ x H ² mm
EDU-10	10,0 Liter	265 x 250 x 410
EDU-5	5,0 Liter	225 x 185 x 340
EDU-3	3,0 Liter	195 x 155 x 310



1.2 SPEZIELL FÜR ZIGEUNERSAUCE

» Wie oben, jedoch mit größerem Durchlauf

» Mit Kunststoff-Eimer

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: Ø x H ¹ x H ² mm
EDUZ-10	10,0 Liter	265 x 250 x 410
EDUZ-5	5,0 Liter	225 x 185 x 340
EDUZ-3	3,0 Liter	195 x 155 x 310



1.3 KOMPLETT MIT ZYLINDRISCHEM BEHÄLTER AUS EDELSTAHL 18/8

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: Ø x H ¹ x H ² mm
CRS-DU-10	10,0 Liter	235 x 280 x 440
CRS-DU-8	8,0 Liter	215 x 270 x 430
CRS-DU-6	6,0 Liter	190 x 265 x 420
CRS-DU-4	4,0 Liter	190 x 185 x 335
CRS-DU-3	3,0 Liter	180 x 160 x 320

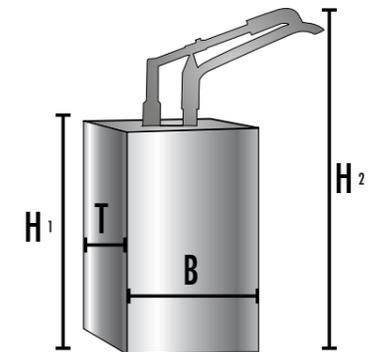
Bestell-Nr. Behälter: CRS-3, CRS-4, CRS-6, CRS-8, CRS-10



1.4 KOMPLETT MIT ECKIGEM BEHÄLTER AUS EDELSTAHL 18/8

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: B x T x H ¹ x H ² mm
VCRS-DU-5	5,0 Liter	170 x 170 x 240 x 395
VCRS-DU-3,5	3,5 Liter	170 x 170 x 165 x 325

Bestell-Nr. Behälter: VBRS-3,5; VBRS-5



1.5 PASSEND FÜR GASTRO-NORM-EINSATZBEHÄLTER

» 150 und 200 mm hoch (Behälter nicht inbegriffen)

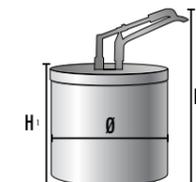
Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: B x T x H ² mm
EDU-GN-1/2	1/2	265 x 325 x 350
EDU-GN-1/3	1/3	176 x 325 x 350
EDU-GN-1/4	1/4	162 x 265 x 350
EDU-GN-1/6	1/6	162 x 176 x 350



1.6 KOMPLETT MIT ACRYLBEHÄLTER, GLASKLAR

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: Ø x H ¹ x H ² mm
CKDU-3,5	3,5 Liter	185 x 175 x 330
CKDU-5,5	5,5 Liter	185 x 270 x 420

Bestell-Nr. Behälter: GKC 3,5 / GKC 5,5



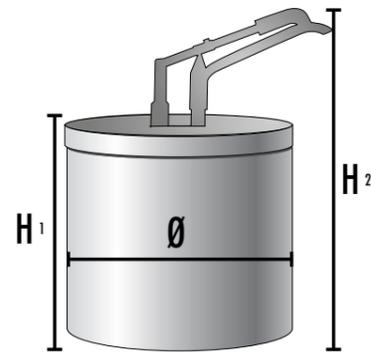
2. DOSIERSPENDER MIT DRUCKKNOPFBEDIENUNG



2.1 MIT KUNSTSTOFF-EIMER UND FESTSTEHENDEM AUSLAUF

» Edelstahldeckel 18/8, Auslauf schwenkbar, Dosierung einstellbar bis max. 30 g

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: Ø x H ¹ x H ² mm
EBK-A-10	10,0 Liter	265 x 250 x 410
EBK-A-5	5,0 Liter	225 x 185 x 340
EBK-A-3	3,0 Liter	195 x 155 x 310



2.2 MIT KUNSTSTOFF-EIMER

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: Ø x H ¹ x H ² mm
EBK-10	10,0 Liter	265 x 250 x 380
EBK-5	5,0 Liter	225 x 185 x 310
EBK-3	3,0 Liter	195 x 155 x 280



2.3 KOMPLETT MIT ZYLINDRISCHEM BEHÄLTER AUS EDELSTAHL 18/8

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: Ø x H ¹ x H ² mm
CRS-EBK-10	10,0 Liter	235 x 280 x 410
CRS-EBK-8	8,0 Liter	215 x 270 x 400
CRS-EBK-6	6,0 Liter	190 x 265 x 390
CRS-EBK-4	4,0 Liter	190 x 185 x 305

Bestell-Nr. Behälter: CRS-4, CRS-6, CRS-8, CRS-10



2.4 MIT ROSTFREIEM AUSLAUF

» Komplett mit viereckigem Kunststoffbehälter

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: B x T x H ¹ x H ² mm
CBK-TH-3	3 Liter	140 x 175 x 212 x 335
CBK-TH-5	5 Liter	140 x 175 x 345 x 470

Bestell-Nr. Behälter: TH-3 + Th-5

Bestell-Nr. Pumpe: BKS-30-Kaiser

2.5 PASSEND FÜR GASTRO-NORM-EINSATZBEHÄLTER

» 150 mm und 200 mm Höhe

Bestell-Nr.	Maße: B x T x H ¹ x H ² mm
EBK-SR-GN-1/6	165 x 180 x 160 x 260
EBK-SR-GN-1/4	165 x 270 x 160 x 260

2.6 KOMPLETT MIT ANDRÜCKSCHEIBE AUS KUNSTSTOFF UND ZYLINDRISCHEM BEHÄLTER AUS KUNSTSTOFF

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: Ø x H ¹ x H ² mm
BBKS-1,5	1,5 Liter	112 x 210 x 345

Bestell-Nr. Behälter: GKC 1650

2.7 DRUCKKNOPFDOSIERSPENDER

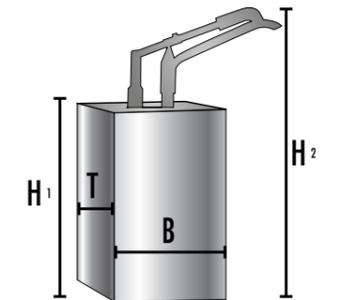
» Fester Auslauf, runder Acrylbehälter und Edelstahldeckel

» Dosiermenge auf 15 g oder 30 g einstellbar

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: Ø x H ¹ x H ² mm
GKC-R-BKA-950	950 ml Acrylbehälter rund	112 x 130 x 275
GKC-R-BKA-165	1.650 ml Acrylbehälter rund	112 x 200 x 350
GKC-R-BKA-200	2.000 ml Acrylbehälter rund	112 x 270 x 410

Farben Spender: rot, gelb, weiß

Bestell-Nr. Behälter: GKC 950, GKC 1650, GKC 200



3. SAUCENBAR



3.1 SAUCENBAR MIT HEBELDOSIERSPENDER

- » Edelstahlgehäuse, komplett mit Hebeldosierspender und 2,5 Liter Innenbehälter aus Kunststoff
- » Dosiermenge einstellbar bis maximal 40 g, Auslauf schwenkbar

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: B x T x H ¹ x H ² mm
DRB-DU-2,5-1	1 tlg.	125 x 200 x 235 x 430
DRB-DU-2,5-2	2 tlg.	240 x 200 x 235 x 430
DRB-DU-2,5-3	3 tlg.	360 x 200 x 235 x 430
DRB-DU-2,5-4	4 tlg.	480 x 200 x 235 x 430

Bestell-Nr. Behälter: SKC- 2,5-KZ Innenbehälter schwarz

3.2 MIT 3,5-LITER BEHÄLTER EDELSTAHL 18/8

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: B x T x H ¹ x H ² mm
KMU-DU- 3,5	3,5 Liter	180 x 170 x 175 x 310

Bestell-Nr. Innenbehälter: VBRS- 3,5 (Edelstahlbehälter)

3.3 OHNE INNENBEHÄLTER PASSEND FÜR GN-BEHÄLTER 1/6-150

- » Bestell-Nr. KMU-DU- 150

3.4 MIT 5 LITER-BEHÄLTER EDELSTAHL 18/8

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: B x T x H ¹ x H ² mm
KMU-DU- 5	5 Liter	180 x 170 x 250 x 410

Bestell-Nr. Behälter: VBRS- 5 (Edelstahlbehälter)

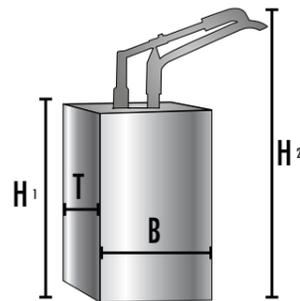
3.5 OHNE INNENBEHÄLTER PASSEND FÜR GN-BEHÄLTER 1/6-200

Bestell-Nr. Pumpe: KMU-DU- 200

3.6 MIT 8-LITER BEHÄLTER KUNSTSTOFF

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: B x T x H ¹ x H ² mm
KMU-DU-8	8 Liter	182 x 222 x 305 x 455

Bestell-Nr. Behälter: SKC- 8R



3.7 SAUCENBAR MIT DRUCKKNOPFDOSIERUNG

- » Aus Kunststoff und Edelstahlgehäuse

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: B x T x H ¹ x H ² mm
DRB-AH-2,5- 1	1 tlg.	125 x 200 x 235 x 400
DRB-AH-2,5- 2	2 tlg.	240 x 200 x 235 x 400
DRB-AH-2,5- 3	3 tlg.	360 x 200 x 235 x 400
DRB-AH-2,5- 4	4 tlg.	480 x 200 x 235 x 400

Bestell-Nr. Pumpe: ABK- 2,5-KZ; Lieferbar in den Farben: weiß, rot, gelb

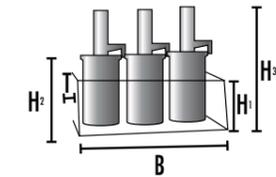
Bestell-Nr. Behälter: SKC- 2,5-KZ Innenbehälter schwarz



3.8 DRESSINGBAR AUS ACRYL

- » Mit zylindrischen, glasklaren Behälter und Kunststoffdosierspendern, Dosiermenge 30ml/15 ml/Hub

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: B x T x H ¹ x H ² x H ³ mm
PLX-R-BKA-950-2	2 tlg. 2 x 950 ml	270 x 180 x 100 x 127 x 270
PLX-R-BKA-950-3	3 tlg. 3 x 950 ml	390 x 180 x 100 x 127 x 270
PLX-R-BKA-165	3 tlg. 3 x 1.650 ml	390 x 180 x 140 x 205 x 355
PLX-R-BKA-200	3 tlg. 3 x 2.000 ml	390 x 180 x 140 x 265 x 410



Bestell-Nr. Pumpe: ABK- 2,5-KZ

Bestell-Nr. Behälter: GKC 950 / GKC 1650 / GKC 200

4. BEHEIZTE SAUCENBARS AUS EDELSTAHL 18/8

- » Gastro-Norm-Einsatzbehälter aus Edelstahl, GN 1/6 Tiefe 200 ml, Hitzebeständiger Dosierspender mit Hebelbedienung, Auslauf schwenkbar, Dosierung einstellbar bis max. 40 g

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: B x T x H ¹ x H ² mm
SRW-2-GN- 1/6	2 tlg.	220 x 340 x 370 x 520
SRW-3-GN- 1/6	3 tlg.	220 x 510 x 370 x 520
SRW-4-GN- 1/6	4 tlg.	220 x 680 x 370 x 520

- » Technische Daten für 4.1 und 4.2: Temperaturregler mit Kontrollleuchte 200 W, 220 V

- » Thermostat stufenlos einstellbar von 0 - 120 Grad



4.1 KUVERTÜRE-WARMHALTEGERÄT

- » Einsatzbehälter aus Edelstahl 18/8, Hitzebeständiger Dosierspender mit Hebelbedienung, Auslauf schwenkbar (geeignet auch zum Warmhalten von Suppen, Saucen, Sirup), Dosierung einstellbar bis max. 40 g

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: Ø x H ¹ x H ² mm
HP-DU-4	4 Liter	220 x 350 x 453

Bestell-Nr. Innenbehälter: CRS- 4 HP

188 x 186



5. GEKÜHLTE SAUCENBAR AUS EDELSTAHL 18/8

- » Komplett mit 3 Dosierspendern (Hebelbedienung), Auslauf schwenkbar, 3 x 2,5 Liter Innenbehälter, Kühluntersatz, 6 Spezial-Kühlakkus (2 Sätze) und Abtropfschale

Bestell-Nr.	Beschreibung	Maße: B x T x H ¹ x H ² mm
DRB-KDU-2,5- 3	3 tlg.	360 x 200 x 275 x 400

Bestell-Nr. Innenbehälter: SKC- 2,5-KZ schwarz



6. KUNSTSTOFF-DOSIERSPENDER

7. KUNSTSTOFF-DOSIERSPENDER



6.1 HUBVOLUMEN 5 ML MIT 30-CM-STEIGROHR

» In PE-Beutel verpackt
Bestell-Nr. KD- 5

6.2 HUBVOLUMEN 30 ML MIT 30-CM-STEIGROHR

» In PE-Beutel verpackt
Bestell-Nr. KD- 30

6.3 HUBVOLUMEN 30 ML MIT ROSTFREIEM AUSLAUF

» 30 cm Steigrohr
Bestell-Nr. BKS- 30
Lieferbar in den Farben: rot, gelb, weiß

6.4 PASSEND FÜR KANISTER MIT DIN 51 VERSCHLUSS

» Mit rostfreiem Auslauf und rostfreier Hubstange, Kunststoffteile gedreht, Hubvolumen 30 ml

Bestell-Nr.	Beschreibung
CBK- 10	10,0 Liter
CBK- 5	5,0 Liter

6.5 DRUCKKNOPF-DOSIERPUMPE

» Mit feststehendem Auslauf aus Kunststoff, Nachtropfschutz, einstellbar auf 15 ml oder 30 ml/Hub
Bestell-Nr. ABK- 2,5-KZ
Lieferbar in den Farben: rot, gelb, weiß, blau



» Komplett mit Acrylbehälter, rund

Bestell-Nr.	Beschreibung	Dosierspender-Hub
EBK- 250	250 ml	4 ml
EBK- 350	350 ml	4 ml
EBK- 950	950 ml	20 ml
EBK- 1350	1350 ml	20 ml



» Komplett mit Acrylbehälter, rechteckig

Bestell-Nr.	Beschreibung	Dosierspender-Hub
EBKR- 375	375 ml	4 ml
EBKR- 750	750 ml	4 ml
EBKR- 1250	1250 ml	20 ml
EBKR- 1650	1650 ml	20 ml



8. SEIFENSPENDER WEISS AUS KUNSTSTOFF

» Komplett mit 4-ml-Pumpe und Wandhalterung

Bestell-Nr.	Beschreibung
SSP- 4	1 Liter



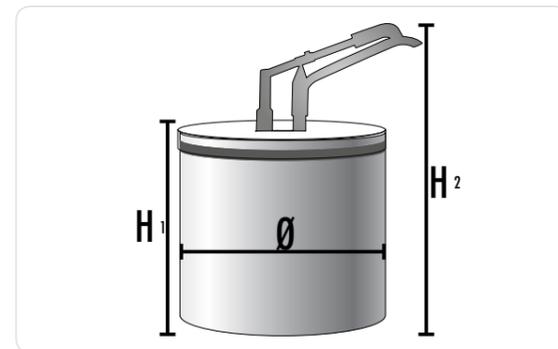
9. GEBÄCKFÜLLMASCHINE

- » Gebäckfüllmaschine mit Hebelbedienung auf Edelstahldeckel zum Füllen von Berlinern, Croissants usw.
- » Passend für Kunststoffeimer 3 Liter von Nutella (F 2-1 (ØxH 15,5x19cm) oder Superfos 80271A)
- » Auslaufrohr Ø 16 mm und Nadel Ø 10 mm gebogen abwärts
- » Edelstahlhalter ausgestattet mit Befestigungsklammern
- » Bei Bestellung bitte Eimertyp angeben (F 2-1 oder Superfos 80271A), andere Eimertypen auf Anfrage



9.1 1-TEILIG MIT 5-LITER-KUNSTSTOFF-EIMER

Bestell-Nr.	Maße: L x B x H mm
EDU-1-KB-3-V-SPEC	290 x 180 x 380



- » Behälter mit dicht schließendem Edelstahldeckel in den Größen 4, 5 und 10 Liter Inhalt
- » Auch passend für Zentis und Göbber-Eimer
- » Selbstansaugende Pumpe (es können auch Fruchtstücke verpumpt werden)
- » Leichte Reinigung durch gute, glatte Verarbeitung
- » Einstellbare Dosiermenge zwischen ca. 10 und 20 Gramm pro Hebeldruck

9.2 1-TEILIG MIT 5-LITER-KUNSTSTOFF-EIMER

- » Hebelbedienung und Edelstahldeckel 18/8, Dosierung einstellbar

Bestell-Nr.	Maße: Ø x H ¹ x H ² mm
EDU-1-KB-5	225 x 185 x 410



9.3 2-TEILIG MIT 5-LITER-KUNSTSTOFF-EIMER

Bestell-Nr.	Maße: Ø x H ¹ x H ² mm
EDU-2-KB-5	225 x 185 x 410



9.4 2-TEILIG PASSEND FÜR 10-LITER-ZENTIS-KUNSTSTOFF-EIMER

Bestell-Nr.	Maße: Ø x H ¹ x H ² mm
EDU-2-KB-10 Zentis	265 x 220 x 480



9.5 2-TEILIG PASSEND FÜR 10-LITER-GÖBBER-KUNSTSTOFF-EIMER

Bestell-Nr.	Maße: Ø x H ² mm
EDU-2-KB-10 Göbber/Aust	265 x 480



9.6 1-TEILIG MIT 4-LITER-BEHÄLTER ROSTFREI

Bestell-Nr.	Maße: Ø x H ¹ x H ² mm
CRS-DU-1-KB-4	190 x 185 x 405



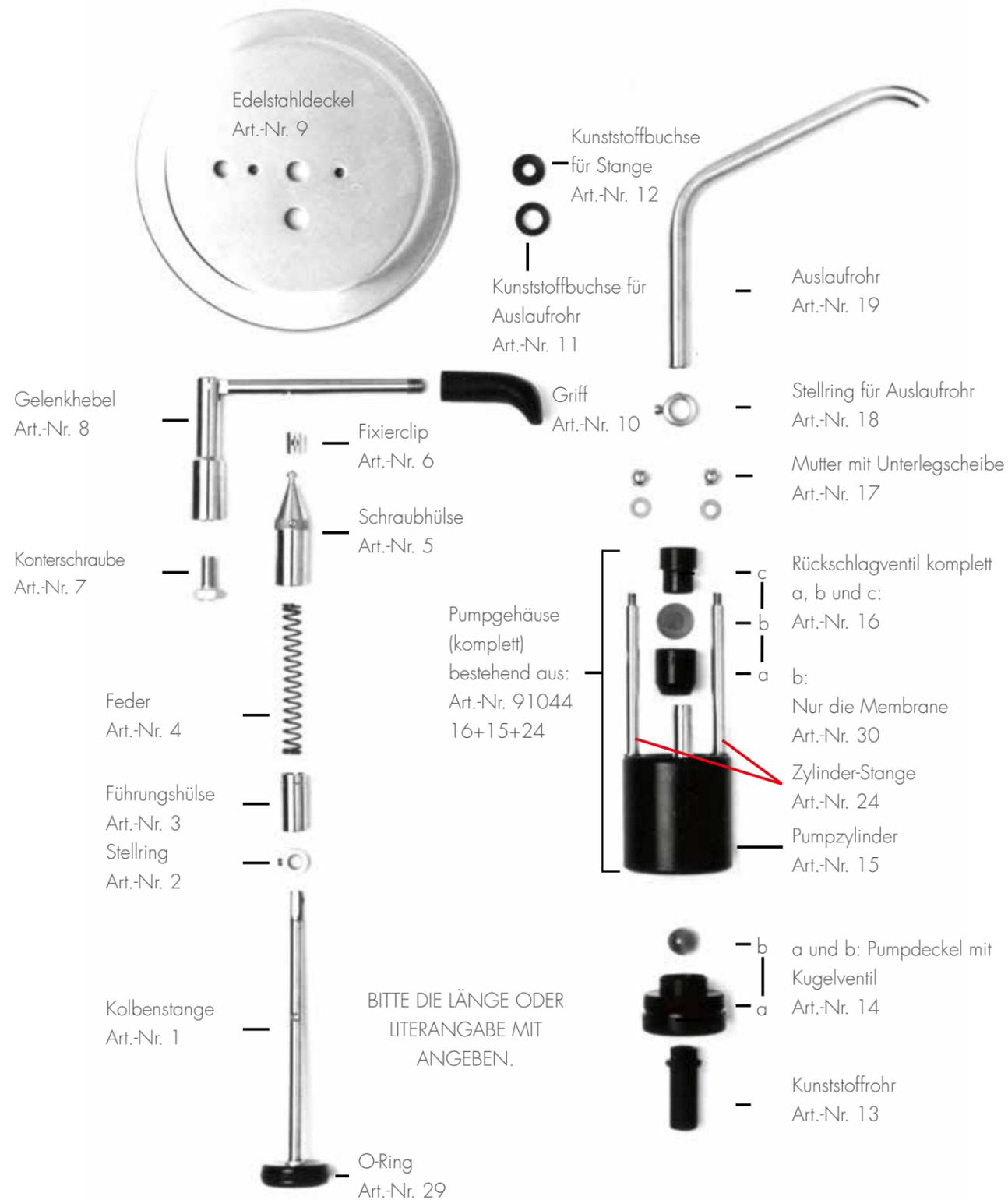
9.7 2-TEILIG MIT 4-LITER-BEHÄLTER ROSTFREI

Bestell-Nr.	Maße: Ø x H ¹ x H ² mm
CRS-DU-2-KB-4	190 x 185 x 405



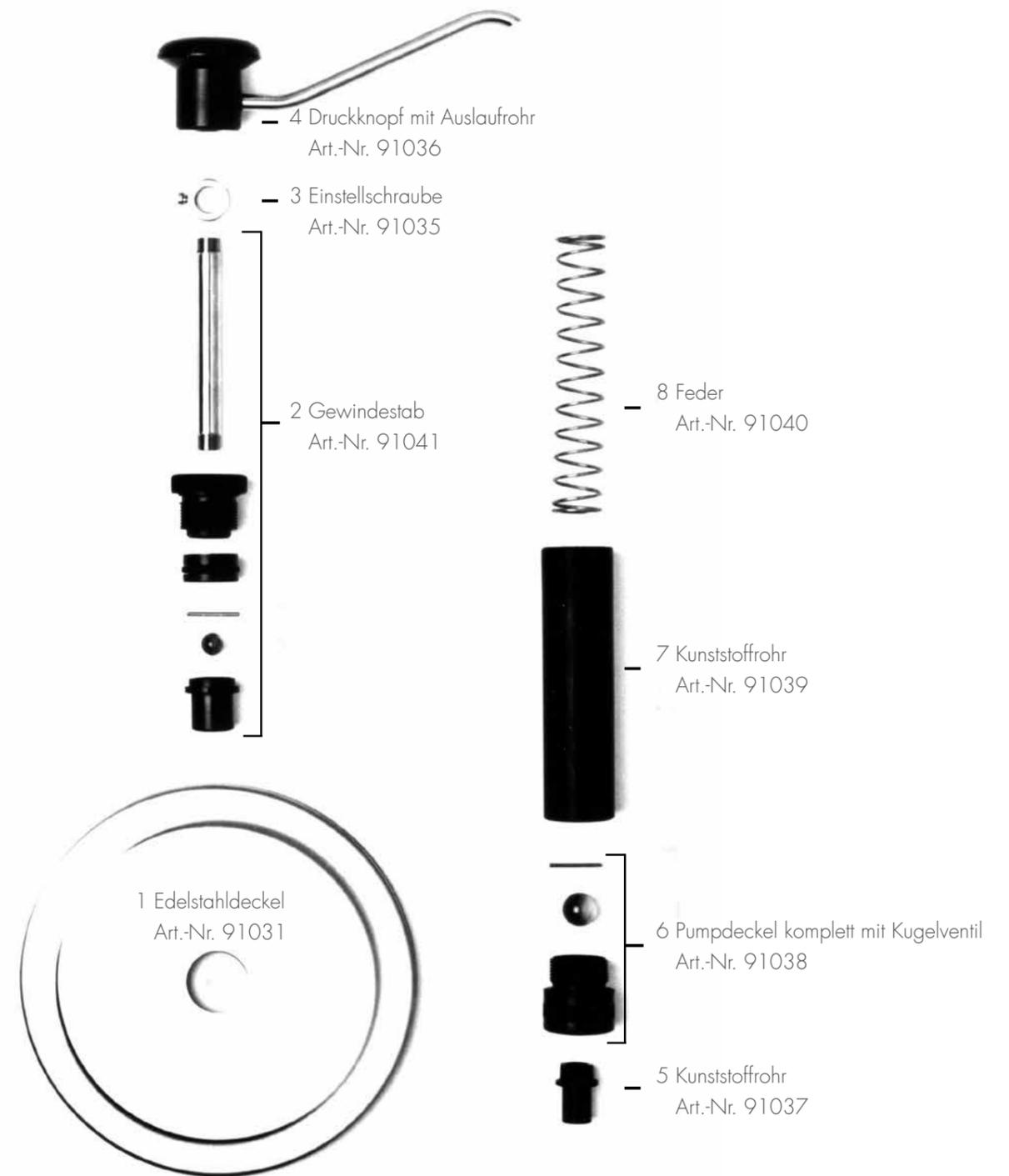
10. ERSATZTEILE FÜR DOSIERSPENDER MIT HEBELBEDIENUNG

» Zur Ersatzteil-Nr. bitte immer Dosierspender-Typ (Artikel-Nr.) oder Länge der Kolbenstange oder Zylinderstange angeben



11. ERSATZTEILE FÜR DOSIERSPENDER MIT DRUCKKNOPFBEDIENUNG

» Zur Ersatzteil-Nr. bitte immer Dosierspender-Typ (Artikel-Nr.) oder Länge des Gewindestabs angeben



GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 | 21279 Hollenstedt

TELEFON 041 65 . 22 25-0 | TELEFAX 041 65 . 22 25-29

E-MAIL info@gastroback.de | www.gastroback.de