

DINING.
REDEFINED.

GV





Combitray Wärme/Kälteschüssel SJ-255
Edelstahl
doppelwandig isoliert
Alukern
für Teller aufliegend ø 25.5 cm
für Eintopfschalen ø 19 cm
ø 255 mm h 30 mm, 760 g
• Art. 119333



Combitray Wärmeschüssel ULTRA SJ-255
Edelstahl
doppelwandig
hohe Wärmespeicherfähigkeit
für Teller aufliegend ø 25.5 cm
für Eintopfschalen ø 19 cm
ø 255 mm h 34 mm, 830 g
• Art. 119334



Combitray Cloche
Polypropylen
doppelwandig, FCKW-frei
geschäumt, mit Griff
ø 258 h 70 mm, 230 g

• Art. 119337 lichtgrau
• Art. 119338 flieder



Speisentransportbehälter THERMOPORT 20P3.1
Behälter und Deckel aus PP
doppelwandig, fugenlose FCKW-freie Schäumung
Farbe orange
ausziehbarer Tragegriff+stabile Bügelverschlüsse rot
spülmaschinentauglich bis +90°C
454x364 h 111 mm, bestückt, 5 kg
• Art. 119326

bestückt mit
1 Speisenteller ohne Teilung aus Porzellan
2 eckige Speisenschalen aus Porzellan
1 runde Speisenschale aus Porzellan
1 Wärmepellet
(ohne Kühlpellet)
Speisenteller auch geteilt erhältlich (für Variante P3.2)
Art. 89080451



Frischkost Wärmepellet
Für zuverlässiges Warmhalten von Frischkost.
Abgestimmt auf die Kalt- und Warmzonentrennung.

Ersatzteile

Porzellan-Menuschale ohne Teilung 2001
Art. 129592



Porzellan-Menuschale 3-teilig V797
Art. 89080451

Polypropylen-Deckel 2001 - für Porzellan-Menuschale
Art. 89080270



Art. 129593

Polypropylen-Deckel für Suppenschale ø 12.2 cm
Art. 89080259



Kaltschale-Porzellan eckig 11.5x11.5 cm
Art. 89080418

Polypropylen-Deckel für Kaltschale eckig
Art. 89080260

Wärmepellet eckig für Thermoport 20
Art. 85022051



Combitray Unterteil
Polypropylen
einwandig
ø 259 mm h 34 mm, 760 g

• Art. 119336 lichtgrau
• Art. 119335 flieder



Combitray Unterteil isoliert
Polypropylen
doppelwandig, FCKW-frei, geschäumt
für flache Teller ø 25.5 cm
ø 255 mm h 32 mm, 180 g

• Art. 126355 lichtgrau
• Art. 126354 flieder



Combitray Unterteil Suppen
Polypropylen, doppelwandig
für Suppenschale ø 13 cm
FCKW-frei, geschäumt
ø 162 mm h 56 mm, 80 g

• Art. 119340 lichtgrau
• Art. 119339 flieder



Speisentransportbehälter BLU TRAY ITALY
isoliertes, passives Speisentransporttablett
zum Warm- oder Kalthalten
Polypropylen, ausgeschäumt mit Polyurethan
Deckel blau metallic, Unterteil grau
leichte, robuste Bauweise
bestehend aus Ober- und Unterteil
Warm- und Kaltbereiche sind thermisch getrennt
Temperaturereinsatzbereich: -20°C bis +100°C
spülmaschinentauglich
kurzfristige thermische Desinfektion bis +130°C möglich
37x53 cm h 10 cm
• Art. 127477 unbestückt



Speisentransportbehälter BLU TRAY COMPACT
isoliertes, passives Speisentransporttablett
zum Warm- oder Kalthalten
Polypropylen, ausgeschäumt mit Polyurethan
Deckel blau metallic, Unterteil grau
Warm- und Kaltbereiche sind thermisch getrennt
Temperaturereinsatzbereich: -20°C bis +100°C
spülmaschinentauglich
mit 2 Bügelverschlüssen
kurzfristige thermische Desinfektion bis +130°C möglich
37x44.2 cm h 10.3 cm
• Art. 127475 unbestückt



Combitray Oberteil Suppen
Polypropylen, doppelwandig
für Suppenschale ø 13 cm
FCKW-frei, geschäumt, mit Griff
ø 162 mm h 56 mm, 80 g
• Art. 119341 lichtgrau
• Art. 119342 flieder



Unterteil Suppen
Polypropylen, doppelwandig
FCKW-frei isoliert
geschäumt
für Suppenschalen ø 130 mm
lichtgrau
• Art. 127952



Thermodeckel Suppen
Polypropylen, doppelwandig
FCKW-frei isoliert
geschäumt
für Suppenschalen ø 130 mm
lichtgrau
• Art. 127960



Speisentransportbehälter BLU TRAY
isoliertes, passives Speisentransporttablett
zum Warm- oder Kalthalten
Polypropylen, ausgeschäumt mit Polyurethan
Deckel blau metallic, Unterteil grau
passiv beheizt durch Heizinlett mit Aluminiumkern
Warm- und Kaltbereiche sind thermisch getrennt
Temperaturereinsatzbereich: -20°C bis +100°C
jedes Porzellanteil ist separat und dicht abgedeckt
spülmaschinentauglich
mit 2 Bügelverschlüssen
kurzfristige thermische Desinfektion bis +130°C möglich
37x53 cm h 11.4 cm
• Art. 127476 bestückt mit
1 Hauptspeisenteller, 3-geteilt
1 Suppentasse
2 Kaltschalen
4 Abdeckungen



Speisentransportbehälter TP 10 KW Set 1
 Material: Polypropylen
 Farbe: orange / Deckel schwarz
 Gewicht: 3.733 kg
 Abmessungen: 38x22 cm h 16.5 cm
 Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C
 Inhalt: 2.325 l
 Art. 125390



Vorteile:
 Leichter, robuster, porenfreier Kunststoff, doppelwandig und dichtverschweißt.
 Hervorragend isoliert, geringer Wärme-/Kälteverlust.
 Ergonomischer, einklappbarer Griff und hochwertige Bügelverschlüsse.
 Spülmaschinentauglich bis +90 °C.



Vorteile:
 Leichter, robuster, porenfreier Kunststoff, doppelwandig und dichtverschweißt.
 Hervorragend isoliert, geringer Wärme-/Kälteverlust.
 Ergonomischer, einklappbarer Griff und hochwertige Bügelverschlüsse.
 Spülmaschinentauglich bis +90 °C.



Speisentransportbehälter TP 10 KW Set 1
 Material: Polypropylen
 Farbe: orange / Deckel schwarz
 Gewicht: 3.733 kg
 Abmessungen: 38x22 cm h 16.5 cm
 Umgebungstemperatur: -20°C bis +100°C
 Inhalt: 2.325 l
 Art. 125391



Die neutrale Einzelportion-Speisentransport-Box mit zusätzlichem Kaltfach.
 Der stapelbare Toplader dient zum sicheren Transport sowie Warm- und Kalthalten von einzelportionierten Mahlzeiten, für beste Speisenqualität und absolute Transportsicherheit.
 Individuelle Bestückungsoptionen, entweder mit 3-geteilter Speisenschale für Mehrkomponenten-Menü oder ungeteilt für Einkomponenten-Gerichte (Eintöpf/Aufläufe) mit jeweiligen Speisenschalen-Deckel. Durch den eingebauten Latent-Wärmespeicher in der Speisenschale, werden die befüllten Speise über den Transport optimal warmgehalten. Auch für kalte Mahlzeiten (Abendessen/Frühstück) anwendbar, hierfür die Speisenschale vor der Befüllung kühlen. Für weitere Beilagen (Suppen/Salat) zusätzlich mit einer GN 1/6 Beilagenschalen (32 mm Tiefe), mit dichtem Steckdeckel bestückbar.
 Durch das genormte Maß der 10er thermoport® Reihe (10/10 D/10 KW) sind die Speisen- und Beilagenschalen mit allen Modellen kompatibel.

Set bestehend aus:

1x unbeheizte Kunststoff Einzelportion-Isolations-Box mit Kaltfach + Zwischenteil & Deckel
 Art. 85022702

1x Edelstahl Speisenschale 3-geteilt + Deckel
 Art. 85022060
 1x Polypropylen-Deckel 3-geteilt
 Art. 85022021

2 x GN-Beilagenschale 1/6 32mm + Steckdeckel
 Art. 85022022
 2 x Steckdeckel
 Art. 85022007

ohne Kühlpellets
 Kühlpellets optional erhältlich

Die neutrale Einzelportion-Speisentransport-Box mit zusätzlichem Kaltfach.
 Der stapelbare Toplader dient zum sicheren Transport sowie Warm- und Kalthalten von einzelportionierten Mahlzeiten, für beste Speisenqualität und absolute Transportsicherheit.
 Individuelle Bestückungsoptionen, entweder mit 3-geteilter Speisenschale für Mehrkomponenten-Menü oder ungeteilt für Einkomponenten-Gerichte (Eintöpf/Aufläufe) mit jeweiligen Speisenschalen-Deckel. Durch den eingebauten Latent-Wärmespeicher in der Speisenschale, werden die befüllten Speise über den Transport optimal warmgehalten. Auch für kalte Mahlzeiten (Abendessen/Frühstück) anwendbar, hierfür die Speisenschale vor der Befüllung kühlen. Für weitere Beilagen (Suppen/Salat) zusätzlich mit einer GN 1/6 Beilagenschalen (32 mm Tiefe), oder zwei GN 1/9 Beilagenschalen (32 mm Tiefe) mit dichten Steckdeckeln bestückbar.
 Durch das genormte Maß der 10er thermoport® Reihe (10/10 D/10 KW) sind die Speisen- und Beilagenschalen mit allen Modellen kompatibel.

Set bestehend aus:

1x unbeheizte Kunststoff Einzelportion-Isolations-Box mit Kaltfach + Zwischenteil & Deckel
 Art. 85022704

1x Edelstahl Speisenschale 3-geteilt + Deckel
 Art. 85022060
 1x Polypropylen-Deckel 3-geteilt
 Art. 85022021

1x GN-Beilagenschale 1/6 32mm + Steckdeckel
 Art. 85022022
 1x Stecksteckel
 Art. 85022007

2 x GN-Beilagenschale 1/9 22mm + Steckdeckel
 Art. 85022066
 2 x Domdeckel
 Art. 84200102

ohne Kühlpellets
 Kühlpellets optional erhältlich





Speisentransportbehälter B.PROTHERM BLT320K
 Toplader, mit Deckel
 unbeheizt
 Polypropylen/Polyamid/Edelstahl
 Edelstahlbügel mit rutschfesten Kunststoffgriffen,
 stirnseitig
 Edelstahl-Spannverschlüsse, stirnseitig
 Vertiefungen im Randbereich zur sicheren Aufnahme
 von Zwischenstegen
 spülmaschinentauglich
 Maße: 64.3x43 cm h 34 cm
 Gewicht: 8 kg
 Kapazität: GN 1/1 - 200 mm
 oder deren Unterteilung

• Art. 119347



Speisentransportbehälter B.PROTHERM BLT420K
 Frontlader, mit Flügeltür (um 270° schwenkbar und
 abnehmbar)
 unbeheizt
 Polypropylen/Polyamid/Edelstahl
 Edelstahlbügel mit rutschfesten Kunststoffgriffen,
 längsseitig
 Edelstahl-Spannverschlüsse, längsseitig (rastet in Tür ein)
 Griffmulde links oben in der Tür für einfaches Handling
 Griffmulde stirnseitig oben in der Tür für einfaches
 Handling
 11 Paar angeformte Auflagesicken
 Sickenabstand 31 mm
 spülmaschinentauglich
 Maße: 66.3x44.5 cm h 47 cm
 Gewicht: 12 kg
 Kapazität: 2x GN 1/1 - 150 mm
 oder deren Unterteilung

• Art. 119345



Speisentransportbehälter B.PROTHERM BLT620KUF
 Frontlader, mit Flügeltür (um 270° schwenkbar und
 abnehmbar)
 unbeheizt
 Polypropylen/Polyamid/Edelstahl
 Edelstahlbügel mit rutschfesten Kunststoffgriffen,
 längsseitig
 Edelstahl-Spannverschlüsse, längsseitig (rastet in Tür ein)
 Griffmulde links oben in der Tür für einfaches Handling
 Griffmulde stirnseitig oben in der Tür für einfaches
 Handling
 12 Paar angeformte Auflagesicken
 Sickenabstand 39 mm
 spülmaschinentauglich
 Maße: 66x44 cm h 66 cm
 Gewicht: 15.5 kg
 Kapazität: 2x GN 1/1 - 200 mm oder
 3x GN 1/1 - 150 mm
 oder deren Unterteilung

• Art. 119346



Speisentransportbehälter Thermoport TP 100 K
 Toplader, mit Deckel
 unbeheizt
 aus hochwertigem porenenfreiem Kunststoff
 doppelwandig, dicht verschweißt
 Optimales Handling durch ergonomische, versenkbare
 Griffe, sowie Einstechkarte zur Beschriftung
 Einsatzbereich: -20°C bis +100°C
 Spülmaschinentauglich bis +90°C
 Fassungsvermögen: max. 26 l
 Außenmaße: 37x64.5 cm h 30.8 cm
 Gesamtgewicht: 7.2 kg
 Kapazität: 1 x GN 1/1 – 200 mm
 oder deren Unterteilung

• Art. 119187



Speisentransportbehälter Thermoport 600 K
 Frontlader, mit Tür (einfach aushängbar)
 unbeheizt
 aus hochwertigem porenenfreiem Kunststoff
 doppelwandig, dicht verschweißt
 Optimales Handling durch ergonomische, versenkbare
 Griffe, sowie Einstechkarte zur Beschriftung
 Einsatzbereich: -20°C bis +100°C
 Spülmaschinentauglich bis +90°C
 Fassungsvermögen: max. 33 l
 Außenmaße: 42x61 cm h 38.6 cm
 Gesamtgewicht: 9.2 kg
 Kapazität: 1 x GN 1/1 – 200 mm
 1 x GN 1/1 - 65 mm
 oder deren Unterteilung

• Art. 119190



Speisentransportbehälter Thermoport 1000 K
 Frontlader, mit Tür (einfach aushängbar)
 unbeheizt
 aus hochwertigem porenenfreiem Kunststoff
 doppelwandig, dicht verschweißt
 Optimales Handling durch ergonomische, versenkbare
 Griffe, sowie Einstechkarte zur Beschriftung
 Einsatzbereich: -20°C bis +100°C
 Spülmaschinentauglich bis +90°C
 Fassungsvermögen: max. 52 l
 Außenmaße: 43.5x61 cm h 56.1 cm
 Gesamtgewicht: 12 kg
 Kapazität: 2 x GN 1/1 – 200 mm
 oder deren Unterteilung

• Art. 119193



Speisentransportbehälter B.PROTHERM BLT320KB
 Toplader, mit Deckel - nass und trocken beheizbar
 Polypropylen/Polyamid/Edelstahl
 Edelstahlbügel mit rutschfesten Kunststoffgriffen,
 stirnseitig
 Edelstahl-Spannverschlüsse, stirnseitig
 Vertiefungen im Randbereich zur sicheren Aufnahme
 von Zwischenstegen
 spülmaschinentauglich bis 90°C durch verschließbare
 Netzzanschlußbuchse
 Innenbehälter aus Edelstahl für Direktbestückung
 energiesparende Silikonheizung
 Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, stirnseitig
 Betriebsanzeige über Leuchtdiode
 Temperatur gradweise regelbar von +40°C bis +95°C
 Temperaturanzeige mit LED-Display
 elektrischer Anschluss: 220-240 V (AC) / 50-60 Hz / 400 W
 Maße: 64.3x43 cm h 37.5 cm
 Gewicht: 13.5 kg
 Kapazität: GN 1/1 - 200 mm oder deren Unterteilung

• Art. 119348



Speisentransportbehälter B.PROTHERM BLT420KBUH
 Frontlader, mit Flügeltür (um 270° schwenkbar und
 abnehmbar) - beheizbar
 Polypropylen/Polyamid/Edelstahl
 Edelstahlbügel mit rutschfesten Kunststoffgriffen,
 längsseitig
 Edelstahl-Spannverschlüsse, längsseitig (rastet in Tür ein)
 Griffmulde links oben in der Tür für besseres Handling
 11 Paar angeformte Auflagesicken
 Sickenabstand 31 mm
 ohne Tür spülmaschinentauglich bis max. 96°C
 Umluft-Heiz-Modul
 Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung
 Betriebszustandsanzeige „Power“
 elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90°C
 elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90°C
 elektrischer Anschluss: 220-240 V (AC) / 50-60 Hz / 200 W
 Maße: 69.2x44 cm h 66 cm
 Gewicht: 19.5 kg
 Kapazität: 2x GN 1/1 - 200 mm oder
 3x GN 1/1 - 150 mm
 oder deren Unterteilung

• Art. 119349



Speisentransportbehälter B.PROTHERM BLT620KBUH
 Frontlader, mit Flügeltür (um 270° schwenkbar und
 abnehmbar) - beheizbar
 Polypropylen/Polyamid/Edelstahl
 Edelstahlbügel mit rutschfesten Kunststoffgriffen,
 längsseitig
 Edelstahl-Spannverschlüsse, längsseitig (rastet in Tür ein)
 Griffmulde links oben in der Tür für besseres Handling
 12 Paar angeformte Auflagesicken
 Sickenabstand 39 mm
 ohne Tür spülmaschinentauglich bis max. 96°C
 Umluft-Heiz-Modul
 Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung
 Betriebszustandsanzeige „Power“
 elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90°C
 elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90°C
 elektrischer Anschluss: 220-240 V (AC) / 50-60 Hz / 200 W
 Maße: 69.2x44 cm h 66 cm
 Gewicht: 19.5 kg
 Kapazität: 2x GN 1/1 - 200 mm oder
 3x GN 1/1 - 150 mm
 oder deren Unterteilung

• Art. 119343



Speisentransportbehälter Thermoport TP 100 KB
 Toplader, mit Deckel
 zuheizbar
 max. erreichbare Temperatur +95°C
 Heizleistung 500W
 Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz
 aus hochwertigem porenenfreiem Kunststoff
 doppelwandig, dicht verschweißt
 Optimales Handling durch ergonomische, versenkbare
 Griffe, sowie Einstechkarte zur Beschriftung
 Einsatzbereich: -20°C bis +100°C
 spülmaschinentauglich bis +90°C (mit ausgebauter
 Heizung)
 Fassungsvermögen: max. 26 l
 Außenmaße: 37x64.5 cm h 30.8 cm
 Gesamtgewicht: 8.3 kg
 Kapazität: 1 x GN 1/1 – 200 mm
 oder deren Unterteilung

• Art. 119400



Speisentransportbehälter Thermoport 600 KB-Analog
 Frontlader, mit Tür (einfach aushängbar)
 zuheizbar
 max. erreichbare Temperatur +95°C
 Heizleistung 500W
 Nennspannung 1N AC 230 V 50 Hz
 aus hochwertigem porenenfreiem Kunststoff
 doppelwandig, dicht verschweißt
 Optimales Handling durch ergonomische, versenkbare
 Griffe, sowie Einstechkarte zur Beschriftung
 Einsatzbereich: -20°C bis +100°C
 spülmaschinentauglich bis +90°C (mit ausgebauter
 Heizung)
 Fassungsvermögen: max. 33 l
 Außenmaße: 42x61 cm h 38.6 cm
 Gesamtgewicht: 9.2 kg
 Kapazität: 1 x GN 1/1 – 200 mm
 1 x GN 1/1 - 65 mm
 oder deren Unterteilung

• Art. 119191



Speisentransportbehälter Thermoport TP 4.0 1000 KB
 Frontlader, mit Tür (einfach aushängbar)
 zuheizbar
 max. erreichbare Temperatur +95°C
 Heizleistung 810W
 aus hochwertigem porenenfreiem Kunststoff
 doppelwandig, dicht verschweißt
 Optimales Handling durch ergonomische, versenkbare
 Griffe, sowie Einstechkarte zur Beschriftung
 Einsatzbereich: -20°C bis +100°C
 spülmaschinentauglich bis +90°C (mit ausgebauter
 Heizung)
 Fassungsvermögen: max. 52 l
 Außenmaße: 43.5x63.4 cm h 56.1 cm
 Gesamtgewicht: 17.2 kg
 Kapazität: 2 x GN 1/1 – 200 mm
 oder deren Unterteilung

• Art. 119192

Gewichtsausgleichskufe zur besseren Stabilität
 • Art. 85022096
 (Preis auf Anfrage)



Speisentransportbehälter BLU BOX 52 GN
Frontlader
isolierter, passiver Speisentransportbehälter zum Warm- oder Kühlhalten
Polypropylen, ausgeschäumt mit Polyurethan Versteifungen im Polyurethan
passive Ausführung
leichte, robuste Ausführung
ausklappbare Tragegriffe und Bügelverschluss
Farbe: blau metallic - Beschläge braunrot
stapelbar durch austauschbare Stapelrutschschienen
Türschanier geklipst (leichte Demontage der Tür)
Temperaturbereich: -20°C bis +100°C
spülmaschinentauglich
kurzfristige thermische Desinfektion bis +130°C möglich für bis zu 2x GN 1/1, 20 cm tief, oder Unterteilungen
63.9x44.6 cm h 56 cm
Gewicht: 11.7 kg

• Art. 127468



Speisentransportbehälter BLU BOX 52 GN HOT
Frontlader
isolierter, aktiv beheizter Speisentransportbehälter zum Warmhalten
Polypropylen, ausgeschäumt mit Polyurethan leichte, robuste Ausführung
aktiv beheizt durch entnehmbare Umluftheizung
stufenlos regulierbar von +20°C bis +85°C
12 Auflagesicken
ausklappbare Tragegriffe und Bügelverschluss
Farbe: blau metallic - Beschläge braunrot
stapelbar durch austauschbare Stapelrutschschienen
Temperaturbereich: -20°C bis +100°C
spülmaschinentauglich (nach Ausbau der Heizung)
kurzfristige thermische Desinfektion bis +130°C möglich für bis zu 2x GN 1/1, 20 cm tief, oder Unterteilungen
63.9x44.6 cm h 56 cm
Gewicht: 14.4 kg
Anschlußwert: 220-240 V - 50 Hz
Leistungsaufnahme: 500 Watt

• Art. 127469



Speisentransportbehälter BLU BOX 52 GN HOT² LITE
Frontlader
isolierter, aktiv beheizter Speisentransportbehälter zum Warmhalten
Polypropylen, ausgeschäumt mit Polyurethan leichte, robuste Ausführung
aktiv beheizt durch entnehmbare Umluftheizung
selbstregelndes Heizelement
12 Auflagesicken
ausklappbare Tragegriffe und Bügelverschluss
Farbe: blau metallic - Beschläge braunrot
stapelbar durch austauschbare Stapelrutschschienen
Temperaturbereich: -20°C bis +100°C
spülmaschinentauglich (nach Ausbau der Heizung)
kurzfristige thermische Desinfektion bis +130°C möglich für bis zu 2x GN 1/1, 20 cm tief, oder Unterteilungen
63.9x44.6 cm h 56 cm
Gewicht: 14.4 kg
Anschlußwert: 220-240 V - 50 Hz
Leistungsaufnahme: 500 Watt

• Art. 127470



Kühlelement für BLU BOX
Kühlakkus wird in die oberste Schiene geschoben
53x32.5 cm h 3 cm
Gewicht: 2.7 kg

• Art. 127473



Speisentransportbehälter BLU BOX 26 ECO
Toplader, mit Deckel
isolierter, passiver Speisentransportbehälter zum Warm- oder Kühlthalten
Polypropylen, ausgeschäumt mit Polyurethan passive Ausführung
leichte, robuste Ausführung
mit Griffmulden und Klippverschlüssen
Farbe: blau metallic - Beschläge braunrot
stapelbar
Temperatureinsatzbereich: -20°C bis +100°C
spülmaschinentauglich
kurzfristige thermische Desinfektion bis +130°C möglich für bis zu 1x GN 1/1, 20 cm tief, oder Unterteilungen
63x37 cm h 30.8 cm
Gewicht: 6.3 kg

• Art. 127463



Speisentransportbehälter BLU BOX 26 ECO PLUS HOT
Toplader, mit Deckel
isolierter, aktiv beheizter Speisentransportbehälter zum Warmthalten
Polypropylen, ausgeschäumt mit Polyurethan leichte, robuste Ausführung
aktiv beheizt durch entnehmbares Heizschwert
selbstregelndes Heizelement
verwendbar im Trocken- oder Nassbetrieb (Bain-Marie)
mit Griffmulden und Klippverschlüssen
Farbe: blau metallic - Beschläge braunrot
stapelbar
Temperatureinsatzbereich: -20°C bis +100°C
spülmaschinentauglich
kurzfristige thermische Desinfektion bis +130°C möglich für bis zu 1x GN 1/1, 20 cm tief, oder Unterteilungen
63x37 cm h 30.8 cm
Gewicht: 7.3 kg
220-240 V - 50 Hz
240 Watt

• Art. 127467



Speisentransportbehälter BLU BOX 52 GN/EN
Frontlader
isolierter, passiver Speisentransportbehälter zum Warm- oder Kühlthalten
Polypropylen, ausgeschäumt mit Polyurethan passive Ausführung
leichte, robuste Ausführung
2 Einschubroste aus Edelstahl mit 12 Auflagesicken Wechselmöglichkeit zwischen GN und EN
ausklappbare Tragegriffe und Bügelverschluss
Farbe: blau metallic - Beschläge braunrot
stapelbar durch austauschbare Stapelrutschschienen
Türschanier geklipst (leichte Demontage der Tür)
Temperaturbereich: -20°C bis +100°C
spülmaschinentauglich
kurzfristige thermische Desinfektion bis +130°C möglich für bis zu 2x GN 1/1, 20 cm tief, oder Unterteilungen sowie bis zu 12 Euronorm Tabletts
63.9x50 cm h 56 cm
Gewicht: 15.8 kg

• Art. 127471



Speisentransportbehälter BLU BOX 52 GN/EN HOT² LITE
Frontlader
isolierter, aktiv beheizter Speisentransportbehälter zum Warmthalten
Polypropylen, ausgeschäumt mit Polyurethan leichte, robuste Ausführung
2 Einschubroste aus Edelstahl mit 12 Auflagesicken Wechselmöglichkeit zwischen GN und EN
aktiv beheizt durch entnehmbare Umluftheizung
selbstregelndes Heizelement
ausklappbare Tragegriffe und Bügelverschluss
Farbe: blau metallic - Beschläge braunrot
stapelbar durch austauschbare Stapelrutschschienen
Temperaturbereich: -20°C bis +100°C
spülmaschinentauglich (nach Ausbau der Heizung)
kurzfristige thermische Desinfektion bis +130°C möglich für bis zu 2x GN 1/1, 20 cm tief, oder Unterteilungen sowie bis zu 12 Euronorm Tabletts
63.9x50 cm h 56 cm
Gewicht: 18.2 kg
Anschlußwert: 220-240 V - 50 Hz
Leistungsaufnahme: 500 Watt

• Art. 127474



Transportwagen für BLU BOX
Edelstahl
2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststellbremse
Handgriff
Stoßfänger
76.5x56.5 cm h 89 cm
Gewicht: 15.2 kg

• Art. 127472



Transportwagen ROLLPORT PW-TH-RP
für THERMOPORT
Polypropylen/Edelstahl rostfrei 18/10
für 3 St. BLT 320 K/KB oder
2 St. BLT 420 K/KBUH oder
2 St. BLT 620 K/KBUH
Tragfähigkeit 130 kg
2 Lenkrollen, 2 Lenkstoprollen
Reifendurchmesser 100 mm, stahlverzinkt
65x45 cm h 16.5 cm, Gewicht 4.5 kg

• Art. 119344



Transportwagen Rollport PW-TH-RP
für THERMOPORT
Polypropylen/Edelstahl rostfrei 18/10
Wagen für alle tragbaren Thermoport ohne Rollen
Gewicht 8.6 kg
max. Zuladung 100 kg
4 Stoßecken
Rollen Ø 12.5 mm
2 Bock-, 1 Lenk-, 1 Lenkstoprollen
85x47 cm h 89 cm

• Art. 119313



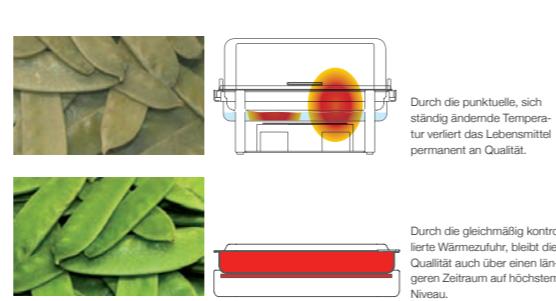
Verzichtet auf das unkontrollierbare Wasserbad mit seiner gefährlichen Brennpaste und setzt als Energiequelle auf ein energiesparendes Ceranheizfeld, das dank seiner intelligenten Steuerung, Speisen auf den Punkt genau gart oder exakt auf Temperatur warm hält. So bleibt die Qualität Ihrer Speisen erhalten und das mühselige Handling mit Wasser entfällt. Ihre Gäste werden nicht mehr dem Geruch und der Gefahr der Brennpasten ausgesetzt sein und müssen sich nicht über die stetig steigende Raumtemperatur beklagen. Und zu guter Letzt sparen Sie dabei auch noch Geld. Kein Wasser. Kein Verkochen. Kein Stress. Nur ein K-POT.

WARUM DER K-POT GUT FÜR DAS ESSEN IST.

Das ist einfach erklärt. Kochen ist nichts weiter als ein chemischer Prozess, bei dem Eiweiße, Kohlenhydrate, Vitamine und Fette auf eine bestimmte Temperatur gebracht werden. Die Qualität der Speisen leidet sobald die einzelnen Elemente zu heiß, zu kalt, zu feucht, zu trocken oder zu ungleichmäßig auf Temperatur gehalten werden.

Ein Wasserbad kann keine konstante Temperatur garantieren. Genauso wenig ist der permanente Wasserdampf dienlich eine Karotte oder Zuckerschote über einen längeren Zeitraum frisch, knackig und farblich attraktiv zu halten.

Der K-POT kann das alles. Durch den exakt gesteuerten, unmittelbaren Wärmeübertragung bleiben meine Speisen auch nach langer Zeit noch in bester Qualität. Kein Wasser. Kein Verkochen. Kein Stress. Nur ein K-POT.



WARUM DER K-POT SO GUT FUNKTIONIERT.

Unbestritten ist Kontaktwärme die direkteste, beste und ergiebigste Form des Wärmeübergangs.

Mit dem ersten Kochtopf im Gastronomformat aus SWISS-PLY® profitieren wir von den Vorteilen eines eigens entwickelten und patentierten Mehrschichtmaterials, einem Aluminiumkern, der die Energie 10-mal schneller transportiert als herkömmlicher Edelstahl, umgeben von zwei Edelstahlschichten. So wird die Wärme schonend, gleichmäßig und kontrolliert dem Gargut zugefügt.

Kochen Sie normalerweise mit einem Kochtopf oder mit einem Wasserbad?

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK.



KEIN WASSERBAD



KEIN BRENNPASTERGERUCH



KEINE ABWÄRME



KEINE BRANDGEFAHR



BESSERE QUALITÄT



HÖHERE SICHERHEIT



EINFACHERE LOGISTIK



SICHERE KOSTENERSPARNIS



K-POT Auftischgerät 1/1 ck-2200
1-Zonen-Gerät
Gehäuse aus Edelstahl, schwarz lackiert
Gerät zum Regenerieren von kalten und warmen Speisen, Warmhalten, Kochen, Dampfgaren oder Braten im GN 1/1 Format.
Vordefinierte Programme gewährleisten automatisches Regenerieren und Fertiggaren der Speisen auf den Punkt in Verbindung mit GN-Kochtopf thermoplastes®.
Leistungsstufen erlauben individuelles Kochvergnügen.
12 Funktionen wählbar: 6 Programme zum Regenerieren, 3 Warmhaltestufen und 3 Leistungsstufen
versenkbarer Drehwahlschalter für Programmwahl
LED zeigt Betriebsstatus.
Eingelassenes Ceranfeld, leicht zu reinigen.

Außenmaße: 53.3x38 cm h 8.8 cm
Gewicht: 6.5 kg
elektr. Anschlußwert: 1 N AC 230 V 50/60 Hz
Leistung: 800 W

Art. 125988



K-POT Auftischgerät 1-Zonen-Gerät 1/1 ch-800 WARMHALTEGERÄT
Gehäuse aus Edelstahl
Gerät zum kontrollierten Warmhalten von Speisen im GN 1/1 Format.
Stufenloses Warmhalten garantiert Halten der optimalen Speisentemperatur ohne Verkochen oder Anbrennen in Verbindung mit GN-Kochtopf thermoplastes®.
Eingelassenes Ceranfeld, leicht zu reinigen.
Drehwahlschalter zur stufenlosen Regulierung.
LED zeigt Betriebsstatus.

Außenmaße: 53.3x38 cm h 8.8 cm
Gewicht: 7 kg
elektr. Anschlußwert: 1 N AC 230 V 50/60 Hz
Leistung: 800 W

Art. 125987

Gehäuse aus Edelstahl, schwarz lackiert
Art. 125987



Thermoplates Nano-oberflächenbehandelt
SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial mit einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten, kombiniert die thermischen Eigenschaften von Aluminium mit den hygienischen Eigenschaften von Edelstahl für beste Speisenqualität
- Materialstärke: 2.6 mm
- nano Oberfläche
- hygienisch, langlebig, induktionsgeeignet
- hervorragende Wärmeleitfähigkeit
- kompatibel mit gängigen Dampfgarnern
- bis 220°C hitzebeständig am Boden, 140°C an den Seiten

GN 1/1 - 530x325 mm
Art. 119189 h 65 mm, 6 l
Art. 119188 h 100 mm, 10 l

GN 1/2 - 325x265 mm
Art. 119287 h 65 mm, 3 l
Art. 119286 h 100 mm, 5 l

GN 1/3 - 325x176 mm
Art. 119312 h 65 mm, 2 l
Art. 119288 h 100 mm, 3 l



Buffetdeckel
klappbar
aus Edelstahl
mit Kunststoffecke zum Greifen.
mit automatischer Absenkfunktion, für optimales
Handling am Buffet
zum Garen und Präsentieren von Speisen

GN 1/1 - 530x325 mm
Art. 119764

GN 1/2 - 325x265 mm
Art. 119765



Stapelwagen einteilig
Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht 30 kg
max. Zuladung 150 kg
4 Abweiserrollen für Rammschutz
ø 12.5 cm
2 Lenk-, 2 Lenkstoprollen
120x50 cm h 97 cm
• Art. 125980

Stapelwagen zweiteilig
Edelstahl 1.4301 (CNS)
Gewicht 60 kg
max. Zuladung 140 kg
4 Abweiserrollen für Rammschutz
ø 12.5 cm
2 Lenk-, 2 Lenkstoprollen
120x80 cm h 97 cm
• Art. 125982



Mengmulde
aus 1,5 mm starkem Edelstahl 18/10
Muldenkörper fugenlos
Untergestell aus Edelstahl 18/10
1¼"-Ablauf mit Schraubverschluss
Mulndtiefe des Beckens: 30 cm
mit weichen Rollen
2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller
ø 125 x 35 mm
161x65 cm h 82.5 cm
Volumen 200 l
• Art. 125972



Zutatenwagen
aus Polypropylen
weiß
dicht verschließbar
lebensmittelgeeignet
mit HACCP Colorclip und Beschriftungsfeld
für Schüttgut
• Art. 125977 65.5x43.5 cm h 56 cm, 80 l
• Art. 125978 70.5x46.5 cm h 58 cm, 100 l



Plattformwagen
Plattform und Rohrgestell aus Edelstahl 1.4301 (CNS)
robuste, stabile Bauweise
glatte Oberfläche, leicht zu reinigen
Gewicht 7 kg
max. Zuladung 150 kg
4 Abweiserrollen für Rammschutz
mit rostfreien Rollen
ø 12.5 cm
Hebelblauventil mit Sieb 2"
Gewicht 15 kg
Optimale Fahrbarkeit mit rostfreien, feststellbaren Rollen
ø 12.5 cm
2 Lenk-, 2 Lenkstoprollen
80.7x61.5 cm h 60.5 cm
• Art. 125986



Servierwagen 850 L 2 Ablagen LIR RIEBER
2 Borde montiert
Edelstahl 1.4301 (CNS) - leichte Ausführung
Höhe oberstes Bord: 85.7 cm
lichtes Maß zwischen den Borden: 58.5 cm
Maße der Borde: 80x50 cm
Tragfähigkeit je Bord: max. 80 kg
maximale Zuladung: 120 kg
4 Stoßecken, 4 Abweiserrollen
Maße: 87x57 cm h 95.5 cm
Gewicht: 16.575 kg
luftidentische Rollen PUR
ø 12.5 cm, 2 Lenk-, 2 Lenkstoprollen
• Art. 126359



Servierwagen 850 2 Ablagen RIEBER
2 Borde montiert
Edelstahl 1.4301 (CNS) - leichte Ausführung
Höhe oberstes Bord: 85 cm
lichtes Maß zwischen den Borden: 58.5 cm
Maße der Borde: 80x50 cm
Tragfähigkeit je Bord: max. 80 kg
maximale Zuladung: 120 kg
4 Stoßecken
Maße: 87x57 cm h 95 cm
Gewicht: 11.5 kg
rostfreie Rollen ø 12.5 cm, 2 Lenk-, 2 Lenkstoprollen
• Art. 126356



Servierwagen 850 3 Ablagen RIEBER
3 Borde montiert
Edelstahl 1.4301 (CNS) - leichte Ausführung
Höhe oberstes Bord: 85 cm
lichtes Maß zwischen den Borden: 27.5 cm
Maße der Borde: 80x50 cm
Tragfähigkeit je Bord: max. 80 kg
maximale Zuladung: 150 kg
4 Stoßecken
Maße: 87x57 cm h 95 cm
Gewicht: 15 kg
rostfreie Rollen ø 12.5 cm, 2 Lenk-, 2 Lenkstoprollen
• Art. 126357



Servierwagen 850 L 3 Ablagen LIR RIEBER
3 Borde montiert
Edelstahl 1.4301 (CNS) - leichte Ausführung
Höhe oberstes Bord: 85.7 cm
lichtes Maß zwischen den Borden: 27.8 cm
Maße der Borde: 80x50 cm
Tragfähigkeit je Bord: max. 80 kg
maximale Zuladung: 150 kg
4 Stoßecken
4 Abweiserrollen
Maße: 87x57 cm h 95.5 cm
Gewicht: 20.27 kg
luftidentische Rollen PUR
ø 12.5 cm, 2 Lenk-, 2 Lenkstoprollen
• Art. 126360

Servierwagen



Servierwagen 8x5x2 B.PRO
2 Ablagen
Edelstahl rostfrei 18/10
lichtes Maß zwischen den Borden: 58.5 cm
Maße der Borte: 80x50 cm
Tragfähigkeit je Ablage: max. 80 kg
Tragfähigkeit je Wagen: 120 kg
Maße: 90x60 cm h 95 cm
Gewicht (Kunststoffrollen): 15 kg
Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
• Art. 125990 Rollen aus Kunststoff
• Art. 119716 Rollen stahlverzinkt



Servierwagen 8x5x3 B.PRO
3 Ablagen
Edelstahl rostfrei 18/10
lichtes Maß zwischen den Borden: 27.5 cm
Maße der Borte: 80x50 cm
Tragfähigkeit je Ablage: max. 80 kg
Tragfähigkeit je Wagen: 120 kg
Maße: 90x60 cm h 95 cm
Gewicht (Kunststoffrollen): 18 kg
Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
• Art. 125991 Rollen aus Kunststoff
• Art. 119717 Rollen stahlverzinkt



Servierwagen 9x6x2 B.PRO
2 Ablagen
Edelstahl rostfrei 18/10
lichtes Maß zwischen den Borden: 58.5 cm
Maße der Borte: 90x55 cm
Tragfähigkeit je Ablage: max. 80 kg
Tragfähigkeit je Wagen: 120 kg
Maße: 100x65 cm h 95 cm
Gewicht (Kunststoffrollen): 18 kg
Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
• Art. 125992 Rollen aus Kunststoff
• Art. 102835 Rollen stahlverzinkt



Servierwagen 9x6x3 B.PRO
3 Ablagen
Edelstahl rostfrei 18/10
lichtes Maß zwischen den Borden: 27.5 cm
Maße der Borte: 90x55 cm
Tragfähigkeit je Ablage: max. 80 kg
Tragfähigkeit je Wagen: 120 kg
Maße: 100x65 cm h 95 cm
Gewicht (Kunststoffrollen): 20 kg
Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
• Art. 125993 Rollen aus Kunststoff
• Art. 102836 Rollen stahlverzinkt



Servierwagen 10x6x2 B.PRO
2 Ablagen
Edelstahl rostfrei 18/10 - verstärkte Ausführung
lichtes Maß zwischen den Borden: 58.5 cm
Maße der Borte: 100x60 cm
Tragfähigkeit je Ablage: max. 80 kg
Tragfähigkeit je Wagen: 160 kg
Maße: 110x70 cm h 101 cm
Gewicht (Kunststoffrollen): 23 kg
Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
• Art. 125995 Rollen aus Kunststoff
• Art. 102837 Rollen stahlverzinkt



Servierwagen 10x6x3 B.PRO
3 Ablagen
Edelstahl rostfrei 18/10 - verstärkte Ausführung
lichtes Maß zwischen den Borden: 27.5 cm
Maße der Borte: 100x60 cm
Tragfähigkeit je Ablage: max. 80 kg
Tragfähigkeit je Wagen: 160 kg
Maße: 110x70 cm h 101 cm
Gewicht (Kunststoffrollen): 28 kg
Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
• Art. 125997 Rollen aus Kunststoff
• Art. 102838 Rollen stahlverzinkt



Reifen Set 4 St. B.PRO
Gummi
für leises, angenehmes Fahren
luftidentische Reifen
4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
ø 125 mm

Art. 116809

SCHÖNER ANBLICK.

Sichtschutz und attraktiv verkleidet in einem. Im Handumdrehen.

Die Verkleidung für B.PRO Servierwagen versteckt alles, was keiner sehen soll. Und schützt, was sauber bleiben muss: benutztes oder sauberes Geschirr verschwindet einfach hinter geschlossenen Türen.



Die stabilen Seitenwände lassen sich ganz einfach einhängen: hinter den Rand des oberen Bordes klemmen, auf dem unteren Bord sicher fixieren – und fertig. Auch das Aushängen ist einfach und erleichtert das Reinigen.

Die dreiseitige Verkleidung gibt es mit und ohne Flügeltüren. Die geöffneten Türen kann man innerhalb des Stoßschutzes arretieren – das macht das Manövrieren leicht und beugt Beschädigungen vor.

Außer in Edelstahl gibt es die Verkleidung in 12 ausgewählten Farben, die den Servierwagen in jeder Umgebung zum attraktiven „Hingucker“ machen.

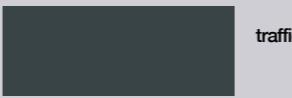


Die Seitenwände:
Einfach einhängen und genauso
einfach wieder abnehmen.

NEUTRAL COLOURS



graphite black



traffic grey B



stone grey

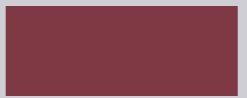


signal white

LIVING COLOURS



broo yellow



merlot red



petrol green

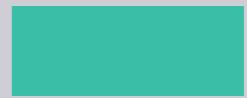


sea blue

FRESH COLOURS



candy red



neomint



apple green



lime



Tablett-Abräumwagen TAW 10 GN B.PRO
aus hochwertigem rostfreiem Edelstahl 18/10
für 10 GN-Tablets 530x325 mm
einteilig, beidseitig beschickbar
Kunststoffrollen ø 125 mm
4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
Tragfähigkeit 150 kg/4.5 kg
Tablettauflagen mit integrierter, beidseitiger Durchschubsicherung
Tablettaufagegestelle komplett entnehmbar
46.8x67.3 cm h 155 cm
• Art. 119726



Tablett-Abräumwagen TAW 10 EN B.PRO
aus hochwertigem rostfreiem Edelstahl 18/10
für 10 EN-Tablets 530x370 mm
einteilig, beidseitig beschickbar
Kunststoffrollen ø 125 mm
4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
Tragfähigkeit 150 kg/4.5 kg
Tablettauflagen mit integrierter, beidseitiger Durchschubsicherung
Tablettaufagegestelle komplett entnehmbar
51.3x67.3 cm h 155 cm
• Art. 119727



Tablett-Abräumwagen TAW 20 GN B.PRO
aus hochwertigem rostfreiem Edelstahl 18/10
für 20 GN-Tablets 530x325 mm
zweiteilig, beidseitig beschickbar
Kunststoffrollen ø 125 mm
4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
Tragfähigkeit 150 kg/4.5 kg
Tablettauflagen mit integrierter, beidseitiger Durchschubsicherung
Tablettaufagegestelle komplett entnehmbar
85x67.3 cm h 155 cm
• Art. 119728



Regalwagen für 18 Tablett RWR 160 B.PRO
Edelstahl rostfrei 18/10
Auflagenpaare: 18
Auflagenabstand: 73 mm
Kapazität: 18 GN 1/1 oder 36 GN 1/2
Tragfähigkeit: 200 kg
Rollen: ø 125 mm, stahlverzinkt
4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
46x61.3 cm h 164.5 cm
• Art. 119718



Regalwagen für 18 Tablett RWR 161 B.PRO
Edelstahl rostfrei 18/10
Auflagenpaare: 18
Auflagenabstand: 73 mm
Kapazität: 18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1
Tragfähigkeit: 200 kg
Rollen: ø 125 mm, stahlverzinkt
4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
66.2x73.4 cm h 164.5 cm
• Art. 116824



Regalwagen 18 Tablett RWRR 161 B.PRO
Edelstahl rostfrei 18/10
raumsparend ineinander zu schieben (leerer Zustand)
Auflagenpaare: 18, Auflagenabstand: 73 mm
Kapazität: 18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1
Tragfähigkeit: 200 kg
Rollen: ø 125 mm, stahlverzinkt
4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
66.2x73.4 cm h 164.5 cm
• Art. 116823

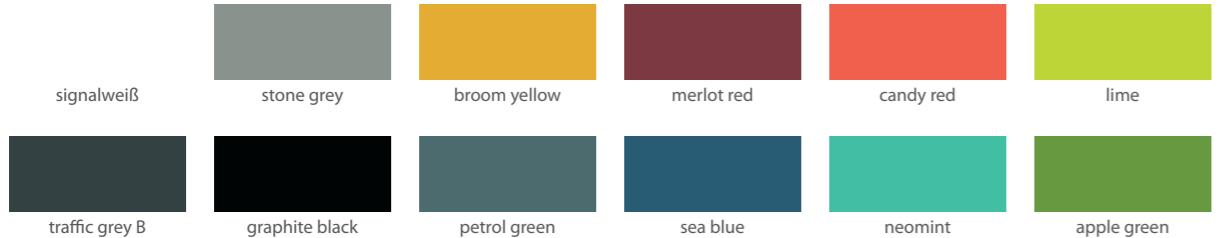
Bunter ist besser

Ein attraktives Ambiente macht Lust auf mehr.
Bieten Sie Ihren Gästen Raum zum Wohlfühlen.



Klar: Schmecken soll es. Aber Ihre Gäste erwarten noch mehr. Sie möchten sich wohlfühlen und eine gute Zeit haben. Mit den facettenreichen Farben und cleveren Optionen von B.Pro Professional können Sie Ihren Gästen ein rundum gelungenes Ambiente mit Gute-Laune-Faktor bieten.

Schaffen Sie ein Erlebnis für alle Sinne, das Ihre Gäste begeistert – authentisch, einzigartig, verführerisch.



Preis auf Anfrage

bitte bei Bestellung die
genaue Farbnummer
angeben



Staubschutzaube Regalwagen B.PRO
aus durchsichtigem, reißfestem Polyethylen
5-seitiger Schutz
genähter Saum mit Reißverschluss

für Regalwagen RWR160
• Art. 119720
für Regalwagen RWR161
• Art. 119721



Regalwagen RW-180-1/1-A RIEBER
Edelstahl rostfrei 18/10, Quadratrohrgestell
Anzahl Auflageschienen: 18, U-förmig mit Kippsicherung
Lichtmaß zwischen den Schienen: 73 mm
Für GN 1/1, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/2 und GN 2/4
Gesamttragkraft: 210 kg
Tragkraft je Auflagepaar: 25 kg
Raddurchmesser 125 mm
44.5x61.9 cm h 164.1 cm
• Art. 119315



Regalwagen RW-180-1A RIEBER
Edelstahl rostfrei 18/10, Quadratrohrgestell
Anzahl Auflageschienen: 18, U-förmig mit Kippsicherung
Lichtmaß zwischen den Schienen: 73 mm
Für GN 2/1, GN 1/1 und GN 2/4
Gesamttragkraft: 210 kg
Tragkraft je Auflagepaar: 25 kg
Raddurchmesser 125 mm
64.8x73.9 cm h 164.1 cm
• Art. 119314

Tablettabräumwagen



Tablett-Abraumwagen TAW 20 GN B.PRO
aus Edelstahl, 1-teilig
für 20 Gastronom-Tabletts (53x32.5 cm)
zum Einschub von zwei Tabletts hintereinander im
Quereinschub
Aussenabmaße: 67.3x79.3 cm 155.1 cm
Auflagenabstand: 12.5 cm für 20 Tabletts
Rollenausführung:
1 Satz Kunststoffrollen mit Standardbereifung, DIN 18867
Durchmesser 12.5 cm, 4 Lenkketten, davon 2 mit
Feststeller
• Art. 140098



Wagendach TAW 20 GN B.PRO
aus Edelstahl, mit umlaufender Galerie
passend für Tablett-Abraumwagen TAW 20 GN, TAW 24
GN und TAW 32 GN
Aussenabmaße: 58.03x70.03 cm g 76 mm
• Art. 140099



Tür farbig TAW 20 GN B.PRO
Set Tür farbig zum Nachrüsten an Tablett-Abraumwagen
Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt,
pulverbeschichtet in verschiedenen Farben,
für Modelle: TAW 20 GN/EN, TAW 24 GN/EN, TAW 32
GN/EN
Farbe wählbar aus aktueller B.PRO Farbkarte
• Art. 140102



Kistenwagen BCTT 3 B. PRO
Getränkekisten-Transportwagen
Edelstahl/Polyamid
1-fächerig für 3 Getränkekisten (max. 40x33 cm h 35 cm)
übereinander eingestellt
max. Tragfähigkeit: 70 kg
Aussenabmaße: 46.8x67.3cm h 155 cm
• Art. 140095



Verkleidung 2-seitig, farbig TAW EN+GN+BCTT3
Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt,
pulverbeschichtet in verschiedenen Farben,
zum Einhängen, zur Reinigung komplett abnehmbar
Farbe wählbar aus aktueller B.PRO Farbkarte
• Art. 140096

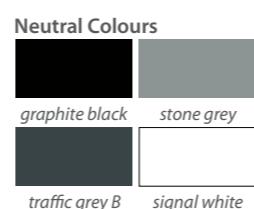
Verkleidung 3-seitig, farbig TAW 10/12 GN + BCTT3
Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt,
pulverbeschichtet in verschiedenen Farben,
zum Einhängen, zur Reinigung komplett abnehmbar
Farbe wählbar aus aktueller B.PRO Farbkarte
• Art. 140097



Verkl. 2seitig farbig TAW 20 GN B.PRO
Verkleidungs-Set 2-seitig,
Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt,
pulverbeschichtet in verschiedenen Farben,
zum Einhängen an Tablett-Abraumwagen,
zur Reinigung komplett abnehmbar
für Modelle: TAW 20 GN, TAW 24 GN, TAW 32 GN
Farbe wählbar aus aktueller B.PRO Farbkarte
• Art. 140100



Verkl. 3seitig farbig TAW 20 GN B.PRO
Verkleidungs-Set 3-seitig,
Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt,
pulverbeschichtet in verschiedenen Farben,
zum Einhängen an Tablett-Abraumwagen,
zur Reinigung komplett abnehmbar
für Modelle: TAW 20 GN, TAW 24 GN, TAW 32 GN
Farbe wählbar aus aktueller B.PRO Farbkarte
• Art. 140101



Besteckwagen BT 400 mit Serviettenspender B.PRO
Edelstahl rostfrei 18/10
inkl. 5 Besteckeinsätze Größe GN 1/4 150 mm
mit klappbarer Plexiglasabdeckung
Fassungsvermögen je Besteckeinsatz ca. 100 Besteckteile
2 Lenkketten, 2 Lenkstoprollen,
Raddurchmesser 125 mm
Kapazität Tabletts ca. 120
Serviettenspender für Größe 125x90 mm
90x60 cm h 127 cm
Gewicht 24 kg
• Art. 119365

Besteckwagen TBW-BB-GN8-S RIEBER
Edelstahl 1.4301 (CNS)
inkl. 8 Besteckeinsätze GN 1/4
Besteckeinsätze mit transparenten, schwenkbaren
Kunststoffdeckeln halbseitig abgedeckt
robuste, stabile Bauweise
Rundrohrgestell mit 1 Bord zur Aufnahme von ca. 200
Tabletts
4 Stoßecken
2 Lenkketten, 2 Lenkstoprollen
Raddurchmesser 125 mm
Fassungsvermögen je Besteckeinsatz ca. 100 Besteckteile
64.8x78.7 cm h 135 cm
• Art. 119321



Kistenwagen



Der thermoport® 4.0 3000 hybrid warm/kalt gehört ab sofort zu der thermoport®-Premium-Klasse aus Edelstahl. Er ist ein Frontlader, fahrbar. Perfekt geeignet zum Transportieren und Ausgeben von warmen sowie gekühlten Speisen. Das Besondere an diesem thermoport® ist, dass er in zwei für sich komplett isolierte Bereiche unterteilt ist. Im oberen Bereich können Speisen durch eine aktive Heizung regeneriert, niedertemperaturgegart oder warmgehalten werden. Dieser Bereich bietet mit 16 Auflageschienen Platz für ca. 70 Liter Inhalt.

Im unteren Bereich befindet sich ein Fach mit aktiver Kühlung (Kühlmittel 134A) mit digitaler Steuerung. Dieser Bereich bietet mit 8 Auflageschienen Platz für ca. 44 Liter Inhalt.

Somit ist er ein thermoport® für jeden Einsatzbereich. Rostfreies Edelstahl als Innen- und Außenmaterial garantiert nicht nur eine hervorragende Isolation und erfüllt damit höchste Hygiene-Ansprüche, sondern liefert ebenso eine perfekte Qualität. Der thermoport® 4.0 3000 hybrid warm/kalt ist spritzwassergeschützt IP X4 (mit ausgebauter Heizung), und für einen Einsatzbereich von +2 °C bis +100 °C geeignet.

Elektr. Anschlusswert Aktiv 950 W
Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz
Einsatzbereich +2 °C bis max. +100 °C
Heizleistung 763 W, bis +100 °C
Kälteleistung aktiv, 180 W, +2°C bis +8°C (Kühlmittel R134a)
Mit aktiver Kühlung, Kühlmaschinenfach unten angeordnet

L x B x H 592 x 769 x 1648 mm

Volumen/Fülvolumen

Gewicht

Elektr. Anschlusswert

Nennspannung

Einsatzbereich

Material

70 l oben / 44 l unten

ca. 105 kg

763 W

1 N AC 230 V 50/60 Hz

+2 °C bis max. +100 °C

Edelstahl

Preis auf Anfrage



Tellerwagen klappbar TR135
Rahmen aus Edelstahl
zusammenklappbar
für platzsparendes Verstauen
Pins mit Schutzkopf aus Kunststoff
für 84 Teller
maximales Tellerformat 38 cm
Edelstahl-Lenkrollen, 2 mit Bremse
Gewicht 23,6 kg
48x48 cm h 189 cm
Gesamthöhe 189 cm
Art. 32294

Tellerwagen TR125
Edelstahl rostfrei
Kapazität 84 Teller
max. Tellergröße Ø 38 cm
geeignet für runde, ovale und quadratische Formen
0,36 m² Platzbedarf für 84 Teller
Edelstahlrollen, davon 2 mit Bremse
Gesamtgewicht: 23 kg
60x60 cm h 186 cm
Art. 32293

Tellerwagen SERVICESTAR GASTRO 80 B.PRO
Tellerstapelsystem, fahrbar, Kapazität 80 Teller
Edelstahl rostfrei 18/10
hochwertige Verarbeitung mit maximaler Stabilität
Tellerfinger mit 3-Punkt-Auflage
feine elastische Softgrip-Oberfläche für eine weiche und
rutschfeste Auflage der Teller
stufenlose Anpassung an alle Tellergrößen bis Ø 30 cm,
egal ob rund oder eckig
80 mm Tellerabstand
4 Räder Ø 125 mm, stahlverzinkt, davon 2 mit Bremse
nur 0,5 m² Platzbedarf für 80 Teller
65,3x66,3 cm h 185,6 cm
• Art. 116832



Tellerspender



Tellerspender TS-H1 18-33 B.PRO
 Edelstahl rostfrei 18/10
 statisch beheizbar
 inkl. Abdeckhaube aus PC
 inkl. Halteclip für Abdeckhauben
 quadratische Tellerröhren, komplett entnehmbar
 Easy-Setting-System für einfache Federeinstellung
 Temperatur regelbar von +30°C bis +110°C
 Kapazität: ca. 80 Teller, rund ø 18-33 cm, eckig 28 x 28 cm
 mit Kunststoffrollen, rostfrei
 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
 Gewicht: 44 kg
 Leistung: 0.9 kW
 220-240 V, 50-60 Hz
 68x52 cm h 103 cm
 • Art. 119355



Tellerspender TS-H2 18-33 B.PRO
 Edelstahl rostfrei 18/10
 statisch beheizbar
 inkl. Abdeckhaube aus PC
 inkl. Halteclip für Abdeckhauben
 quadratische Tellerröhren, komplett entnehmbar
 Easy-Setting-System für einfache Federeinstellung
 Temperatur regelbar von +30°C bis +110°C
 Kapazität: ca. 160 Teller, rund ø 18-33 cm, eckig 28 x 28 cm
 mit Kunststoffrollen, rostfrei
 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
 Gewicht: 69 kg
 Leistung: 1.20 kW
 220-240 V, 50-60 Hz
 107.6x52 cm h 103 cm
 • Art. 116834



Tellerspender 2 SHE 21-26 B.PRO
 Edelstahl rostfrei 18/10
 statisch beheizbar
 inkl. Stulpdeckel
 runde Tellerröhren
 Temperatur regelbar von +30°C bis +110°C
 Kapazität: ca. 120 Teller, rund ø 21-26 cm
 mit Kunststoffrollen, rostfrei
 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
 Gewicht: 45 kg
 Leistung: 1.8 kW
 220-240 V, 50-60 Hz
 88.5x52 cm h 93.7 cm
 • Art. 116833



Wechselstapler WE-H beheizt RIEBER
 Edelstahl rostfrei 18/10
 Korpus doppelwandig, isoliert
 Zuladung max. 150 kg
 1 Plattform, kipp- und verkantsicher geführt
 Federkraft je nach Geschirrgewicht einstellbar
 Plattform mit 12 Bohrungen
 6 Wechselstangen serienmäßig
 Sicherheitsschiebegriff
 4 Stoßecken.
 rostfreie Rollen ø 125 mm, 2 Lenk-, 2 Lenkstoprollen
 mit Überhitzungsschutz, stoßgeschützte Schaltelemente
 Spiralkabel 2.5 m, Ein-/Aus-Schalter, Blindsteckdose
 Thermostatregler +30 °C bis +110 °C
 Nennspannung 1N AC 230V 50 Hz.
 95.5x48 cm h 103 cm
 • Art. 119330



Plattformstapler offen - SV1/1 RIEBER
 Edelstahl rostfrei 18/10
 Plattformabmessung 41.2x54.5 cm
 Korb-, Tablettabmessung 530x400 mm
 Gewicht ca. 35 kg
 Zuladung max 200 kg
 Fassungsvermögen Körbe: 6 x (53 x 40 x 8.5 cm)
 oder 4 x (53x40x12 cm)
 Plattform kipp- und verkantsicher
 4 Stoßecken
 Rostfreie Rollenausstattung
 2 Lenkrollen und 2 Lenkstoprollen ø 125 mm
 Federkraft je nach Tablett-, Geschirrgewicht einstellbar
 Sicherheitsschiebegriff
 Stapelhöhe ca. 57.5 cm
 69x69 cm h 91.1 cm
 • Art. 119331



Plattformstapler offen - SV2/1 RIEBER
 Edelstahl rostfrei 18/10
 Plattformabmessung 81.2x54.5 cm
 Korb-, Tablettabmessung 53x80 cm
 Gewicht ca. 43 kg
 Zuladung max 200 kg
 Fassungsvermögen Körbe: 12 x (53x40x8.5 cm) oder
 8 x (53x40x12 cm)
 Plattform kipp- und verkantsicher
 4 Stoßecken
 Rostfreie Rollenausstattung
 2 Lenkrollen und 2 Lenkstoprollen ø 125 mm
 Federkraft je nach Tablett-, Geschirrgewicht einstellbar
 Sicherheitsschiebegriff
 Stapelhöhe ca. 57.5 cm
 105x69 cm h 91.1 cm
 • Art. 119332



Universalspender UNI-H 59/29 B.PRO
 Plattform 59x29cm
 Edelstahl rostfrei 18/10
 Umluft-beheizt
 mit 1 Stulpdeckel
 geschlossene Ausführung mit 6 Führungsstäben
 Stoßschutzecken an allen Ecken
 stabiler CNS-Schiebegriff
 mit integriertem Stoßschutz
 spritz- und strahlwassergeschützt
 Temperatur regelbar von +30°C bis +110°C
 mit Kunststoffrollen
 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
 Gewicht: 68,5 kg
 Leistung: 1.8 kW 220-240 V, 50-60 Hz
 88.5x52 cm h 94,4 cm
 • Art. 119360



Röhrenstapler RRV-H2 RIEBER
 Edelstahl rostfrei 18/10 - statisch beheizt
 Korpus doppelwandig, isoliert
 stoßgeschützte Schaltelemente
 flexibler Einstellmechanismus für Teller ø 190 - 320 mm
 Röhrendurchmesser: 397 mm
 Zuladung pro Röhre max. 75 kg
 Plattform kipp- und verkantsicher geführt
 Ausgabehöhe verstellbar über Federn
 Sicherheitsschiebegriff. 4 Stoßecken
 Rostfreie Rollenausstattung
 Rollen ø 125 mm, 2 Lenkrollen, 2 Lenkstoprollen
 mit Überhitzungsschutz
 Spiralkabel 2.5 m, Ein-/Aus-Schalter, Blindsteckdose
 Thermostatregler +30 °C bis +110 °C
 1.4 kW; Nennspannung 1N AC 230 V, 50 Hz
 Einsatzbereich: +30 °C bis +90 °C
 95.5x48 cm h 90 cm, Gewicht 55 kg
 • Art. 119328



Röhrenstapler RRV-2 RIEBER
 Edelstahl rostfrei 18/10 - unbeheizt, ohne Haube
 Korpus doppelwandig, isoliert
 stoßgeschützte Schaltelemente
 flexibler Einstellmechanismus für Teller ø 190 - 320 mm
 Röhrendurchmesser: 397 mm
 Zuladung pro Röhre max. 75 kg
 Fassungsvermögen von ca. 60 Tellern pro Röhre
 Plattform kipp- und verkantsicher geführt
 Ausgabehöhe verstellbar über Federn
 Sicherheitsschiebegriff. 4 Stoßecken
 Rostfreie Rollenausstattung
 Rollen ø 125 mm, 2 Lenkrollen, 2 Lenkstoprollen
 mit Überhitzungsschutz
 Spiralkabel 2.5 m, Ein-/Aus-Schalter, Blindsteckdose
 Thermostatregler +30 °C bis +110 °C
 95.5x48 cm h 90 cm, Gewicht 35 kg
 • Art. 119329



Plattformstapler - umluftbeheizt GN 2/1 RIEBER
 Edelstahl rostfrei 18/10
 Plattformabmessungen 53,5 x 66,0 cm
 Korb-/Tablettabmessung: max. 53 x 65 cm
 geschlossen,, doppelwandig isoliert, mit Edelstahl-Deckel
 stürnseitig einhängbar, mit Auflagerahmen,
 Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken,
 rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstoprollen), ø125 mm
 Gewicht: 70.2 kg, Zuladung max 200 kg
 Heizbereich +30 °C bis +100 °C
 Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz
 99x69 cm h 91.1 cm
 • Art. 128023



Einlegeblech RIEBER
 mit Schlitzlochung
 für Plattformstapler Q1/1
 • Art. 119760



Körbe aus Draht
 Edelstahl, mit Eckverstärkung
 Stapelrahmen ø 6 mm
 Drahtgeflecht ø 2,5 mm
 Maschenweite 40 x 25 mm
 • Art. 119745 53x40 cm h 8.5 cm
 • Art. 119746 53x40 cm h 12 cm
 • Art. 119747 53x80 cm h 8.5 cm
 • Art. 119748 53x80 cm h 12 cm
 • Art. 119749 50x50 cm h 7.5 cm
 • Art. 119750 50x50 cm h 11.5 cm

Speiseausgabewagen



Speiseausgabewagen SAG2 B.PRO
Edelstahl rostfrei 18/10
2 Schankräume beheizbar, 30°C bis 80°C mit je 6 Paar Auflagesicken für GN1/1 mit Abstand 57.5 mm Becken separat regel- und beheizbar für 2 x GN1/1 200 mm Temperaturregler von 30°C bis 95°C Griffstellung sturmseitig, 4 Stoßbecken geprägte Füllstandsmarkierung in den Becken Ablasshahn gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert Spritz- und strahlwassergeschützt, Arbeitshöhe 900 mm Arbeitshöhe 900 mm naß und trocken beheizbar Kunststoffrollen, rostfrei Räder ø 125 mm, 2 Lenkrollen, 2 Lenkstoprollen Nennspannung 220-240 V, 50-60 Hz Anschlußwert 1.9 kW Leergewicht 62 kg 93.6x71.4 cm h 93.3 cm • Art. 119359



Speiseausgabewagen SAG3 B.PRO
Edelstahl rostfrei 18/10
3 Schankräume naß und trocken beheizbar, 30°C bis 80°C mit je 6 Paar Auflagesicken für GN1/1 mit Abstand 57.5 mm Becken separat regel- und beheizbar für 3 x GN1/1 200 mm, Temperaturregler von 30°C bis 95°C Griffstellung sturmseitig, 4 Stoßbecken geprägte Füllstandsmarkierung in den Becken Ablasshahn gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert Spritz- und strahlwassergeschützt, Arbeitshöhe 900 mm Arbeitshöhe 900 mm naß und trocken beheizbar Kunststoffrollen, rostfrei ø 125 mm, 2 Lenkrollen, 2 Lenkstoprollen Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse Nennspannung 220-240 V, 50 Hz, Anschlußwert 2.85 kW 127.6x71.4 cm h 93.3 cm, Leergewicht 85.5 kg • Art. 119358



Speiseausgabewagen SAW2 B.PRO
Edelstahl rostfrei 18/10, naß und trocken beheizbar 2 Warmhaltebecken - fugenlos eingeschweißt, tiefgezogen, offenes Untergestell mit abgekantetem Ablagebord, eingeschweißt Becken separat regel- und beheizbar für 2 x GN 1/1-200 mm Stufenlose Temp.einstellung je Becken: +30°C bis +95°C Sicherheitsschiebegriff mit seitlichen Stoßschutz-Elementen geprägte Füllstandsmarkierung (4 Liter) in den Becken Ablasshahn gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert Spritz- und strahlwassergeschützt, Arbeitshöhe 90 cm Kunststoffrollen ø 125 mm, 2 Lenkrollen, 2 Lenkstoprollen Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontrollleuchte, Spiralkabel, Blindsteckerbuchse und Temperaturregler an Stirnseite Nennspannung 220-240 V, 50-60 Hz, Anschlußwert 1.4 kW 93.6x71.4 cm h 93.3 cm, Leergewicht 35.5 kg • Art. 119356



Speiseausgabewagen SAW3 B.PRO
Edelstahl rostfrei 18/10, naß und trocken beheizbar 3 Warmhaltebecken - fugenlos eingeschweißt, tiefgezogen, offenes Untergestell mit abgekanteten Ablagebörd, eingeschweißt Becken separat regel- und beheizbar für 3 x GN 1/1-200 mm Stufenlose Temp.einstellung je Becken: +30°C bis +95°C Sicherheitsschiebegriff mit seitlichen Stoßschutz-Elementen, geprägte Füllstandsmarkierung (4 Liter) in den Becken Ablasshahn gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert Spritz- und strahlwassergeschützt, Arbeitshöhe 90 cm Kunststoffrollen ø 125 mm, 2 Lenkrollen, 2 Lenkstoprollen Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontrollleuchte, Spiralkabel, Blindsteckerbuchse und Temperaturregler an Stirnseite Nennspannung 220-240 V, 50-60 Hz, Anschlußwert 2.1 kW 127.6x71.4 cm h 93.3 cm, Leergewicht 44 kg • Art. 119357



Speisentransportwagen Norm-II-2 RIEBER
Edelstahl rostfrei 18/10, naß und trocken beheizbar Fassungsvermögen 2 x GN1/1 200 mm Abdeckung mit Schwallrand 4 Stoßbecken, Griffstellung sturmseitig tiefgezogene Warmhaltebecken eingeschweißt, mit Ablauf Türen doppelwandig, isoliert, selbstschließend Abmessungen pro Fach 33x57 cm h 36.4 cm mit je 8 Paar fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken mit Abstand 37 mm, für GN-Behälter bis zu GN 1/1 Raddurchmesser 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkstoprollen Schankraum beheizt, ein Heizelement pro Schankraum 1/1 Spiralkabel 2 m, Blindsteckdose Thermostatregler stufenlos, von 30°C - 110°C Nennspannung 1N AC 230V, 50/60 Hz, Anschlußwert 1.88 kW 90.5x68 cm h 90 cm, Leergewicht 75 kg • Art. 119319



Speisentransportwagen Norm-III-3 RIEBER
Edelstahl rostfrei 18/10, naß und trocken beheizbar Fassungsvermögen 3 x GN1/1 200 mm Abdeckung mit Schwallrand 4 Stoßbecken, Griffstellung sturmseitig tiefgezogene Warmhaltebecken eingeschweißt, mit Ablauf Türen doppelwandig, isoliert, selbstschließend Abmessungen pro Fach 33x57 cm h 36.4 cm mit je 8 Paar fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken mit Abstand 37 mm, für GN-Behälter bis zu GN 1/1 Raddurchmesser 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkstoprollen Schankraum beheizt, ein Heizelement pro Schankraum 1/1 Spiralkabel 2 m, Blindsteckdose Thermostatregler stufenlos, von 30°C - 110°C Nennspannung 1N AC 230V, 50/60 Hz, Anschlußwert 2.82 kW 131.4x68 cm h 90 cm, Leergewicht 120 kg • Art. 119320



Schiebedeckel RIEBER
isoliert über Stirnseiten ausziehbar Arretierstellung 100 mm Rastposition beim Vorheizen nicht nachrüstbar

Norm-II:
87.7x65 cm, 20 kg
• Art. 128024

Norm-III:
125x65 cm, 25 kg
• Art. 128025



Zubringerwagen ZUB2 RIEBER
Edelstahl rostfrei 18/10 naß und trocken beheizbar Fassungsvermögen 3 x GN1/1 200 mm Abdeckung allseitig verkröpft, tiefgezogene Warmhaltebecken eingeschweißt isoliert, spritzwassergeschützt Sicherheitsschiebegriff, Griffstellung sturmseitig Eingeschweißtes Edelstahl-Bord, 4 Stoßbecken Bei trockener Beheizung deutliche Energiesparnis Mit Entleerhahn Schaltelemente stoßgeschützt Spiralkabel 2.5 m, Blindsteckdose, Ein-/Aus-Wippschalter Thermostatregler stufenlos, +30 °C bis +110 °C Rostfreie Rollenausstattung ø 125 mm, 2 Lenkrollen Nennspannung 1N AC 230V, 50 Hz, Anschlußwert 0.94 kW 85.8x67.5 cm h 90 cm, Leergewicht 33 kg • Art. 119316



Zubringerwagen ZUB3 RIEBER
Edelstahl rostfrei 18/10, naß und trocken beheizbar Fassungsvermögen 4 x GN1/1 200 mm Abdeckung allseitig verkröpft, tiefgezogene Warmhaltebecken eingeschweißt isoliert, spritzwassergeschützt Sicherheitsschiebegriff, Griffstellung sturmseitig Eingeschweißtes Edelstahl-Bord, 4 Stoßbecken Bei trockener Beheizung deutliche Energiesparnis Mit Entleerhahn Schaltelemente stoßgeschützt Spiralkabel 2.5 m, Blindsteckdose, Ein-/Aus-Wippschalter Thermostatregler stufenlos, +30 °C bis +110 °C Rostfreie Rollenausstattung, ø 125 mm, 2 Lenkrollen Nennspannung 1N AC 230V, 50 Hz, Anschlußwert 1.41 kW 122.7x67.5 cm h 90 cm, Leergewicht 44 kg • Art. 119317



Zubringerwagen ZUB4 RIEBER
Edelstahl rostfrei 18/10, naß und trocken beheizbar Fassungsvermögen 4 x GN1/1 200 mm Abdeckung allseitig verkröpft, tiefgezogene Warmhaltebecken eingeschweißt isoliert, spritzwassergeschützt Sicherheitsschiebegriff, Griffstellung sturmseitig Eingeschweißtes Edelstahl-Bord, 4 Stoßbecken Bei trockener Beheizung deutliche Energiesparnis Mit Entleerhahn Schaltelemente stoßgeschützt Spiralkabel 2.5 m, Blindsteckdose, Ein-/Aus-Wippschalter Thermostatregler stufenlos, +30 °C bis +110 °C Rostfreie Rollenausstattung, ø 125 mm, 2 Lenkrollen Nennspannung 1N AC 230V, 50 Hz, Anschlußwert 1.88 kW 156.2x67.5 cm h 90 cm, Leergewicht 55 kg • Art. 119318

Zubringerwagen



Tablettwagen TTW 20-115 DZG B.PRO
Rostfreie Edelstahl Ausführung
doppelwandig, isoliert
2 Flügeltüren, 2 Schrankräume
Kapazität: 20 GN Tablette, Längseinschub
Tiefgezogene Auflagesicken
Sickenabstand 115 mm
Reifenduchmesser ø 160 mm
2 Bockrollen, 2 Lenkstoprollen, stahlverzinkt
Gewicht 118 kg
robuster umlaufender Stoßschutz
stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegräben
103.2x78.3 cm h 163.6 cm
• Art. 119362



Tablettwagen TTW 20-115 DZE B.PRO
Rostfreie Edelstahl Ausführung
doppelwandig, isoliert
2 Flügeltüren, 2 Schrankräume
Kapazität: 20 EN Tablette, Längseinschub
Tiefgezogene Auflagesicken im
Sickenabstand 115 mm
Reifenduchmesser ø 160 mm
2 Bockrollen, 2 Lenkstoprollen, stahlverzinkt
Gewicht 124 kg
robuster umlaufender Stoßschutz
stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegräben
112.2x78.3 cm h 163.6 cm
• Art. 119361



Bankettwagen BPTE36H B.PRO
Rostfreier Edelstahl-Ausführung, Umluft-beheizt
trocken oder feucht beheizbar, zur Reinigung
entnehmbar
doppelwandig, isoliert, Korpus allseitig geschlossen
Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung
Tiefgezogene Auflagesicken im
Sickenabstand 115 mm
Reifenduchmesser ø 160 mm
2 Bockrollen, 2 Lenkstoprollen, stahlverzinkt
Gewicht 124 kg
robuster umlaufender Stoßschutz
stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegräben
112.2x78.3 cm h 163.6 cm
• Art. 119363



Speisentransportwagen B.PROTHERM BPTE18H B.PRO
Edelstahl rostfrei 18/10
umluftbeheizt
Temperaturbereich 30°C bis 90°C
mit Flügeltür
Platz für bis zu 3 GN1/1 h 200 mm
18 Paar Auflagesicken mit Abstand 38.3 mm
doppelwandiger Edelstahl-Korpus (CNS 18/10)
hervorragende Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum
wasserdrichter Innenkorpus ohne Schmutzfugen
Nennspannung 220-240 V, 50-60 Hz
Anschlußwert 0.38 kW
Gewicht 58 kg
Reifen ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkstoprollen
52.1x82.1 cm h 107.2 cm
• Art. 119350



Speisentransportwagen B.PROTHERM BPTE24H B.PRO
Edelstahl rostfrei 18/10
umluftbeheizt
Temperaturbereich 30°C bis 90°C
mit Flügeltür
Platz für bis zu 5 GN1/1 h 200 mm und 1 GN1/1 h 100 mm
30 Paar Auflagesicken mit Abstand 38.3 mm
doppelwandiger Edelstahl-Korpus (CNS 18/10)
hervorragende Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum
wasserdrichter Innenkorpus ohne Schmutzfugen
Nennspannung 220-240 V, 50-60 Hz
Anschlußwert 0.38 kW
Gewicht 65 kg
Reifen ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkstoprollen
59x82.1 cm h 130.2 cm
• Art. 119351



Speisentransportwagen B.PROTHERM BPTE30H B.PRO
Edelstahl rostfrei 18/10
umluftbeheizt
Temperaturbereich 30°C bis 90°C
mit Flügeltür
Platz für bis zu 5 GN1/1 h 200 mm
30 Paar Auflagesicken mit Abstand 38.3 mm
doppelwandiger Edelstahl-Korpus (CNS 18/10)
hervorragende Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum
wasserdrichter Innenkorpus ohne Schmutzfugen
Nennspannung 220-240 V, 50-60 Hz
Anschlußwert 0.76 kW
Gewicht 85 kg
Reifen ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkstoprollen
59x82.1 cm h 153.2 cm
• Art. 119352



Bankettwagen BPTE36C B.PRO
Rostfreier Edelstahl-Ausführung
doppelwandig, isoliert, aktiv Umluft-gekühlt
Korpus allseitig geschlossen, Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung
Kühlmaschine in Korpus integriert
elektronischer Temperaturregler, mit digitaler Soll-Ist-Anzeige, 2°C bis -10°C
36 Paar Auflagesicken, max 30 GN1/1 und 6 GN 1/1
Sickenabstand 38.3 mm
Reifenduchmesser ø 160 mm
2 Bockrollen, 2 Lenkstoprollen, stahlverzinkt
Gewicht 155 kg, robuster umlaufender Stoßschutz
selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-Verriegelung, abschließbar
elektrischer Anschluß 220-240 V, 50-60 Hz, 0.5 kW
81.9x94.1 cm h 179.5 cm
• Art. 119364



Speisentransportwagen B.PROTHERM BPTE30C B.PRO
Edelstahl rostfrei 18/10
aktive-Umluft-Kühlung
Temperaturanzeige
Temperaturbereich 2°C bis 10°C
mit Flügeltür
Platz für bis zu 3 GN1/1 h 200 mm und 1 GN1/1 h 100 mm
30 Paar Auflagesicken mit Abstand 38.3 mm
doppelwandiger Edelstahl-Korpus (CNS 18/10)
hervorragende Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum
wasserdrichter Innenkorpus ohne Schmutzfugen
Nennspannung 220-240 V, 50-60 Hz
Anschlußwert 0.3 kW
Gewicht 100 kg
Reifen ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkstoprollen
59x82.1 cm h 153.2 cm
• Art. 119353



Speisentransportwagen B.PROTHERM BPTE36C B.PRO
Edelstahl rostfrei 18/10
aktive-Umluft-Kühlung
Temperaturanzeige
Temperaturbereich 2°C bis 10°C
mit Flügeltür
Platz für bis zu 5 GN1/1 h 200 mm
30 Paar Auflagesicken mit Abstand 38.3 mm
doppelwandiger Edelstahl-Korpus (CNS 18/10)
hervorragende Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum
wasserdrichter Innenkorpus ohne Schmutzfugen
Nennspannung 220-240 V, 50-60 Hz
Anschlußwert 0.3 kW
Gewicht 120 kg
Reifen ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkstoprollen
59x82.1 cm h 176.2 cm
• Art. 119354



Teller flach DIALOG
Hartporzellan, weiß
Art. 25980 ø 20.1 cm h 2 cm
• Art. 25981 ø 23.4 cm h 2.3 cm
Art. 25982 ø 25.7 cm h 2.5 cm



Teller halbtief DIALOG
Hartporzellan, weiß
ø 20 h 2.6 cm, 0.23 l
• Art. 25986



Spezialteller halbtief DIALOG
Hartporzellan, weiß
ø 24 h 2.6 cm, 0.23 l
• Art. 119754 ø 24 h 29 mm, 0.40 l
• Art. 119185 ø 25 h 30 mm, 0.45 l



Spezialteller tief Fahne DIALOG
Hartporzellan, weiß
ø 23 cm h 3.8 cm, 0.40 l
• Art. 111309



Teller flach DIMENSION
Hartporzellan, weiß
ø 20 cm h 2 cm
• Art. 26567



Teller halbtief mit Fahne DIMENSION
Hartporzellan, weiß
ø 25.7 cm h 3 cm
• Art. 132647



Teller halbtief DIMENSION
Hartporzellan, weiß
ø 20 cm h 2.7 cm, 0.21 l
• Art. 26573



Spezialteller tief mit Fahne DIMENSION
Hartporzellan, weiß
ø 22.8 cm h 3.9 cm
• Art. 132652



Kompottschale DIALOG
Hartporzellan, weiß
ø 14.4 cm h 3.8 cm, 0.22 l
• Art. 25996



Schale rund DIALOG
Hartporzellan, weiß
ø 12.2 cm h 3.9 cm, 0.28 l
• Art. 25995



Obertasse stapelbar DIALOG
Hartporzellan, weiß
ø 7.8 cm h 6.9 cm, 0.22 l
Art. 26021
Untertasse mit 2 Spiegeln DIALOG
• Art. 119186 ø 16.3 cm h 2 cm



Spezialbecher DIALOG
Hartporzellan, weiß
ø 7.9 cm h 7.9 cm, 0.27 l
• Art. 111308
Untertasse mit 2 Spiegeln DIALOG
• Art. 119186 ø 16.3 cm h 2 cm



Teller flach mit Fahne 1100
Hartporzellan, weiß
ø 18.8 cm h 1.8 cm
• Art. 22059 ø 18.8 cm h 1.8 cm
• Art. 22063 ø 25.7 cm h 2.6 cm



Platte rund dreiteilig SPEZIALGESCHIRR
Hartporzellan, weiß
ø 10 cm h 5.5 cm, 0.28 l
• Art. 24949



Suppentasse stapelbar DIMENSION
Hartporzellan, weiß
ø 15 h 5.6 cm, 0.4 l
• Art. 22083 ø 15 h 5.6 cm, 0.4 l
• Art. 22084 ø 15 h 6.7 cm, 0.50 l



Suppenschale stapelbar 1100
Hartporzellan, weiß
ø 15 h 5.6 cm, 0.4 l
• Art. 22083 ø 15 h 5.6 cm, 0.4 l
• Art. 22084 ø 15 h 6.7 cm, 0.50 l



Schälchen 1100
Hartporzellan, weiß
stapelbar
ø 7.6 cm h 3.6 cm, 0.11 l
• Art. 132656



Kompottschale DIMENSION
Hartporzellan, weiß
ø 12 cm h 4 cm, 0.27 l
• Art. 26580



Salatiere rund DIMENSION
Hartporzellan, weiß
ø 15 cm h 4.3 cm, 0.22 l
• Art. 26581



Salatiere rund 6200 WEISS
Hartporzellan, weiß
ø 17.4 cm h 5.2 cm, 0.85 l
• Art. 25447



Eintopfgeschirr rund
Hartporzellan, weiß
ø 19.4 cm h 5.8 cm, 1.10 l
• Art. 119199



Salatiere quadratisch SPEZIALGESCHIRR
Hartporzellan, weiß
11.7x11.7 h 4.3 cm
• Art. 22378 11.7x11.7 h 4.3 cm
Kunststoffdeckel
• Art. 107661 blau/transparent



Obertasse stapelbar 1100
Hartporzellan, weiß
ø 8.5 cm h 5.4 cm, 0.19 l
• Art. 22119
Kombi-Untertasse 1100
• Art. 22133 ø 13.9 cm h 2.1 cm



Obertasse stapelbar DIMENSION
Hartporzellan, weiß
ø 7.8 cm h 6.3 cm, 0.18 l
• Art. 26595
Untertasse 2 Spiegel DIMENSION
• Art. 132654 ø 16.3 cm h 0.2 cm



Becher stapelbar DIMENSION
Hartporzellan, weiß
ø 8.1 cm h 8.2 cm, 0.3 l
• Art. 132653
Untertasse 2 Spiegel DIMENSION
• Art. 132654 ø 16.3 cm h 0.2 cm

Weitere Produkte der Serie DIALOG finden Sie im Porzellanbereich

| Invita Colors Dialog | |  |  |  |
|--------------------------------------|--|---|---|---|
| erhältlich auf / available on | | | | |
| Dialog | Dekoranlage 1/Pattern 1 | Dekoranlage 2/Pattern 2 | Dekoranlage 3/Pattern 3 | |
| | 26016 Gießer 0.15 26020 Obertasse 0.18 111308 Spezialbecher 0.27 25993 Suppenobertasse 0.28 26000 Sauciere 0.10 26001 Sauciere 0.30 | 119186 Spezialuntersetze 2 Sp. 26015 Gießer o. Henkel 0.04 25980 Teller flach Fahne 20 25982 Teller flach Fahne 25 25987 Teller flach schmale Fahne 25 25986 Teller halbtief Fahne 20 119754 Spezialteller halbtief Fahne 24 119185 Spezialteller halbtief Fahne 25 111309 Spezialteller tief Fahne 23 25990 Platte oval Fahne 32 25995 Schale 12 25996 Schale 14 25999 Schale 22 | 119186 Spezialuntersetze 2 Spiegel | |
| Farben/Colors | Dekoranlage 1/Pattern 1 | Dekoranlage 2/Pattern 2 | Dekoranlage 3/Pattern 3 | |
| Pinselband | | | | |
| Sonnengelb |  490078 | 425344 | 425347 | |
| Apfelgrün |  490079 | 425349 | 425352 | |
| Mintgrün |  490087 | 425462 | 425463 | |
| Rubinrot |  490088 | 425467 | 425468 | |
| Bordeauxrot |  490089 | 425472 | 425473 | |
| Lachsrot |  490080 | 425354 | 425357 | |
| Orange |  490090 | 425477 | 425478 | |
| Himmelblau |  490091 | 425482 | 425483 | |
| Marineblau |  490084 | 425371 | 425374 | |
| Aubergine |  490092 | 425487 | 425488 | |

| Invita Colors Dialog | |  |  |
|--------------------------------------|--|---|---|
| erhältlich auf / available on | | | |
| Dialog | Dekoranlage 4/Pattern 4 | Dekoranlage 5/Pattern 5 | |
| | 119754 Spezialteller halbtief Fahne 24 119185 Spezialteller halbtief Fahne 25 | 111309 Spezialteller tief Fahne 23 119186 Spezialuntersetze 2 Spiegel | |
| Farben/Colors | Dekoranlage 4/Pattern 4 | Dekoranlage 5/Pattern 5 | |
| Pinselband | | | |
| Sonnengelb |  425345 | 425346 | |
| Apfelgrün |  425350 | 425351 | |
| Mintgrün |  425464 | 425465 | |
| Rubinrot |  425469 | 425470 | |
| Bordeauxrot |  425474 | 425475 | |
| Lachsrot |  425355 | 425356 | |
| Orange |  425479 | 425480 | |
| Himmelblau |  425484 | 425485 | |
| Marineblau |  425372 | 425373 | |
| Aubergine |  425489 | 425490 | |



Hartporzellan, weiß



Teller flach coup
• Art. 132648 ø 24 cm h 2.5 cm



Salatiere quadratisch
• Art. 128079 11.6x11.6 cm h 4 cm



Kaffeekanne
• Art. 132650 ø 11 cm h 6.8 cm, 0.29 l



Suppenschale schwappischer
• Art. 132649 ø 12.2 cm h 6.5 cm, 0.43 l



ESSENTA



Die bogenförmigen Aussparungen im Stapelrand der Airflow-Artikel erfüllen zwei Funktionen: Im gestapelten Zustand schaffen sie schmale Lüftungsöffnungen, die einen besseren Luftaustausch ermöglichen und das schnelle Nachtrocknen der Artikel nach dem Spülen unterstützen. Gleichzeitig erlaubt die ergonomische Gestaltung ein leichteres Handling beim Portionieren und Reinigen.

Airflow Plus:
 + Ökonomische Sortimentsstruktur: Nur 20 Artikel für alle gängigen Speisenverteilssysteme
 + Abgestimmt auf marktübliche Stapel- und Spendergeräte
 + Optimale Nutzung des Fassungsvermögens pro Geschirrkorb
 + Markante Formgebung mit funktionalem Design
 + Weich geschwungene Innenflächen für eine einfache Reinigung
 + Optimal greifbar durch bogenförmige Griffmulden
 + Vielseitige Einsatzmöglichkeiten durch verschiedene Größen
 + Passgenau, stabile und leicht zu reinigende Kunststoffdeckel
 + Multifunktionale Artikel für die Früh-, Mittag- und Abendverpflegung

Mit den zahlreichen eckigen und runden Airflow-Artikeln lässt sich jedes Tablett ansprechend und funktional bestücken. Die innovative Kollektion ist auf alle gängigen aktiven und passiven Systeme abgestimmt. Die Vielzahl an exakt proportionierten Größen macht die Kollektion vielseitig kombinierbar. Die abgestimmten Maße ermöglichen einen raumsparenden Einsatz, sodass das Fassungsvermögen pro Geschirrkorb optimal genutzt wird und die Passgenauigkeit für alle marktüblichen Stapel- und Spendergeräte gewährleistet ist. Ein weiterer Vorteil: Airflow lässt sich problemlos mit anderen BAUSCHER-CARE-Artikeln kombinieren und stapeln. Passgenau, stabile und leicht zu reinigende Kunststoffdeckel runden das durchdachte Sortiment ab und bieten hygienischen Schutz.

Hartporzellan, weiß



Suppentasse stapelbar
• Art. 129191 ø 11.8 cm h 6.6 cm, 0.48 l
Untertasse
• Art. 129200 ø 16.9 cm h 2.1 cm



Obertasse stapelbar
• Art. 129192 ø 7.9 cm h 6.4 cm, 0.18 l
• Art. 129198 ø 7.9 cm h 8.5 cm, 0.28 l
Untertasse
• Art. 129200 ø 16.9 cm h 2.1 cm



Obertasse
• Art. 129197 ø 8.5 cm h 8.6 cm, 0.30 l
Untertasse
• Art. 129200 ø 16.9 cm h 2.1 cm



Obertasse 2 Henkel
• Art. 129195 ø 8.6 cm h 8.5 cm, 0.30 l
Untertasse
• Art. 129200 ø 16.9 cm h 2.1 cm



Teller flach
• Art. 129186 ø 24.1 cm h 2.3 cm



Teller halbtief
• Art. 129188 ø 23.9 cm h 3 cm
• Art. 129187 ø 25.6 cm h 3 cm



Teller tief
• Art. 130164 ø 23 cm h 4 cm



Teller tief Komfort
• Art. 130165 ø 23 cm h 4.4 cm





Teller flach

- Art. 119136 ø 19.5 cm h 1.8 cm, 375 g
- Art. 126380 ø 25.5 cm h 2.1 cm, 645 g



Schale rund

- Art. 119138 ø 10 cm h 4.1 cm, 176 ml
- Art. 126376 ø 12 cm h 4.9 cm, 315 ml
- Art. 119137 ø 14 cm h 5.7 cm, 50 cl
- Art. 126375 ø 17 cm h 6.9 cm, 925 ml



Teller tief

- Art. 119141 ø 22.5 cm h 3 cm, 550 g



Schale quadratisch

- Art. 126377 11x11 cm h 3.6 cm



Teller flach SICURA CONTACT

- Art. 126378 ø 22.8 cm



Obertasse Kaffee

- Art. 126374 ø 8.5 cm h 6 cm, 220 ml
- Art. 119139 ø 9.3 cm h 6.4 cm, 280 ml
- * Untertasse Kaffee
- Art. 119140 ø 15 cm h 1.8 cm

*UV 36 pz.



Teller flach dreiteilig SICURA CONTACT

- Art. 126379 ø 25.5 cm

Opalglas. Hohe Schlag- und Bruchfestigkeit garantiert eine längere Lebensdauer. Hohe Temperaturwechselbeständigkeit. Keine Porosität und damit absolute Hygiene sowie energiesparende Reinigung. Ohne Schwermetalle. Für Kontakt mit Lebensmittel geeignet. Mikrowellengeeignet. Spülmaschinengeeignet

Auch im Care-Bereich beginnt die Freude beim Essen mit einem Geschirr, das schon beim Betrachten Freude bereitet. Dabei müssen die Bedürfnisse der Zielgruppe in Bezug auf das Erkennen und die Motorik berücksichtigt werden. Für sie sind darum wohnliche, fröhliche Dekore auf funktionalen Geschirrartikeln optimal. Das Dekor CALMERA aus der BAUSCHER-CARE-Kollektion "Dimension" verbindet beides: so hat z. B. der Spezialteller tief 23 cm mit Fahne eine spezielle Abstreifkante im Übergang von Fahne zu Coup. Diese hilft dabei, Speisen sicher auf zunehmend schwächer oder unruhiger Hand. Als Inspiration für dieses Dekor diente der Trend zu natürlichen Formen. Umgesetzt wurde eine Blatt-Struktur in einer handwerklichen Batik-Optik. Bei den Obertassen ist die Dekoration auf dem Henkel angebracht, was das Erkennen des Henkels – zum Greifen bei Sehbehinderungen – erleichtert. Die vier Farben erleichtern auch dem Personal die Organisation in der Küche und ermöglichen eine klare Zuordnung zu den unterschiedlichen Stationen.

| Blue 426388 | Yellow 426387 | Green 426386 | Petrol Blue 426385 | |
|----------------|------------------|-----------------|-----------------------|---|
| | | | | Teller flach rund Fahne 16 cm 20 cm 0006 90 0016 11 0006 90 0020 11 |
| | | | | Spezialteller tief rund Fahne 23 cm 0006 90 0173 11 |
| | | | | Spezialteller halbtief rund Fahne 24 cm 25 cm 0006 90 0224 11 0006 90 0225 11 |
| | | | | Suppenobertasse stapelbar 0.28l 0006 90 2727 11 |
| | | | | Obertasse stapelbar 0.18l 0006 90 5118 11 |
| | | | | Spezialbecher stapelbar 0.30l 0006 90 5331 11 |
| | | | | Spezialuntertasse 2 Spiegel 16 cm 0006 90 7118 11 |
| | | | | Schale rund stapelbar 12cm/0.27l 0006 90 3062 11 |
| | | | | Schüssel rund 15cm/0.20l 0006 90 3165 11 |

Dekor Blümchen

Hartporzellan
auf Anfrage - bitte bei Bestellung Farbwahl mit angeben



Teller flach Fahne
• Art. 127556-80-0020 ø 20.1 cm h 2 cm
• Art. 127556-80-0023 ø 23.4 cm h 2.3 cm



Spezialteller halbtief Fahne
• Art. 127556-80-0224 ø 24 cm h 2.9 cm, 0.40 l



Spezialteller tief Fahne
• Art. 127556-80-0173 ø 23 cm h 3.8 cm, 0.40 l



Suppentasse stapelbar
• Art. 127556-80-2727 ø 9.9 cm h 5.4 cm, 0.28 l
Kombi-Untertasse
• Art. 127556-80-6918 ø 16 cm h 2 cm
Spezial-Untertasse mit 2 Spiegel
• Art. 127556-80-7118 ø 16.3 cm h 2 cm



Obertasse stapelbar
• Art. 127556-80-5209 ø 6.3 cm h 5.3 cm, 0.09 l
Untertasse
• Art. 127556-80-6909 ø 13 cm h 1.9 cm



Obertasse stapelbar
• Art. 127556-80-5118 ø 7.7 cm h 5.8 cm, 0.18 l
Kombi-Untertasse
• Art. 127556-80-6918 ø 16 cm h 2 cm



Spezialbecher
• Art. 127556-80-5326 ø 7.9 cm h 7.9 cm, 0.27 l
Spezial-Untertasse mit 2 Spiegel
• Art. 127556-80-7118 ø 16.3 cm h 2 cm



Kompottschale
• Art. 127556-80-3064 ø 14.4 cm h 3.8 cm, 0.22 l



VKE 10 St.

Becher 420
platzsparend stapelbar, nahezu unzerbrechlich,
geräuscharm, bruchsicher, langlebig, leicht zu tragen
hochwertiger Qualitätskunststoff, optisch ähnlich zu
Porzellan
spülmaschinenfest und mikrowellengeeignet,
nachhaltig und Bisphenol-A-frei (BPA-frei)
ø 7.9 cm h 9.9 cm, Gewicht 80 g, 260 ml

Art. 119485 weiß • Art. 119487 grün
• Art. 119486 gelb • Art. 119484 blau
• Art. 119488 rot



VKE 10 St.

Becher 508 stapelbar
Hochwertiger, stabiler Becher mit Henkel in klassischem
Design, platzsparend stapelbar, nahezu unzerbrechlich,
bruchsicher, langlebig, leicht zu tragen.
Aus hochwertigem Qualitätskunststoff, optisch ähnlich
zu Porzellan.
spülmaschinenfest und mikrowellengeeignet,
nachhaltig und Bisphenol-A-frei (BPA-frei)
ø 7.9 cm h 8 cm, Gewicht 90 g, 220 ml

• Art. 119470 weiß • Art. 119474 grün
• Art. 119472 gelb • Art. 119471 blau
• Art. 119473 rot

Melamin GV

Besteck

VPE 12 St.

Das Besteckset Pronto zeichnet sich vor allem durch seine hohe Qualität und das beständige Design aus.
Chromstahl 18/0, gepresst - magnetisch - spülmaschinenfest.



Tafel-Löffel
Gewicht 40 g - Dicke 1.8 mm
19.5 cm
Art. 120585



Tafel-Gabel
Gewicht 35 g - Dicke 1.8 mm
19.6 cm
Art. 120584



Tafel-Messer VH
Gewicht 81 g - Vollheft
12.1 cm
Art. 120582



Kaffee-Löffel
Gewicht 20 g - Dicke 1.7 mm
14.1 cm
Art. 120586



Mokka-Löffel
Gewicht 11 g - Dicke 1.7 mm
10.8 cm
Art. 122828



Kuchengabel
Gewicht 20 g - Dicke 1.7 mm
14.8 cm
Art. 126531

„Disziplin ist die Brücke zwischen Zielen und deren Erreichung.“

Jim Rohn



MIKO GmbH | Pillhof 3-5 | 39057 Frangart - Eppan | T +39 0471 633 633
info@miko.it | www.miko.it