

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



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



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. 127959



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

• Art. 127960



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



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
Temperatureinsatzbereich: -20°C bis + 100°C
spülmaschinentauglich
kurzfristige thermische Desinfektion bis +130°C möglich
37x53 cm h 10 cm
• Art. 127477

unbestückt



Die individuelle Lösung für Einzelportionierung im Mehrweg-System. Für Frischkost mit Porzellanschalen. Speisen können appetitlich und anspruchsvoll angerichtet werden. Optimal für den Transport eines Essens mit Suppe und 2 Beilagen, eckiger Teller. Für den Transport von Frischkost ermöglicht ein Wärmepellet den zuverlässigen Temperaturerhalt beim Transport. Abgestimmt auf die Kalt- und Warmzonentrennung.

Kalt- und Warmzonen sind konstruktiv getrennt, so dass eine gleichzeitige Lieferung von warmen und kalten Speisen möglich ist. Aus lebensmittelbeständigem Kunststoff, beste Isolierwerte, voll spülmaschinentauglich bis +90 °C. Modularer Aufbau.

Farbe orange, Griff und Verschlüsse rot, mit Einsteckkarte.



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
Temperatureinsatzbereich: -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



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

Porzellan-Suppenschale - für Thermoport
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



Speisentransportbehälter BLU TRAY
isoliertes, passives Speisentransporttablett
zum Warm- oder Kalthalten
Polypropylen, ausgeschäumt mit Polyurethan
Deckel blau metallic, Unterteil grau
passiv beheizt durch Heizeinlett mit Aluminiumkern
Warm- und Kaltbereiche sind thermisch getrennt
Temperatureinsatzbereich: -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 Hauptspeiseteller, 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

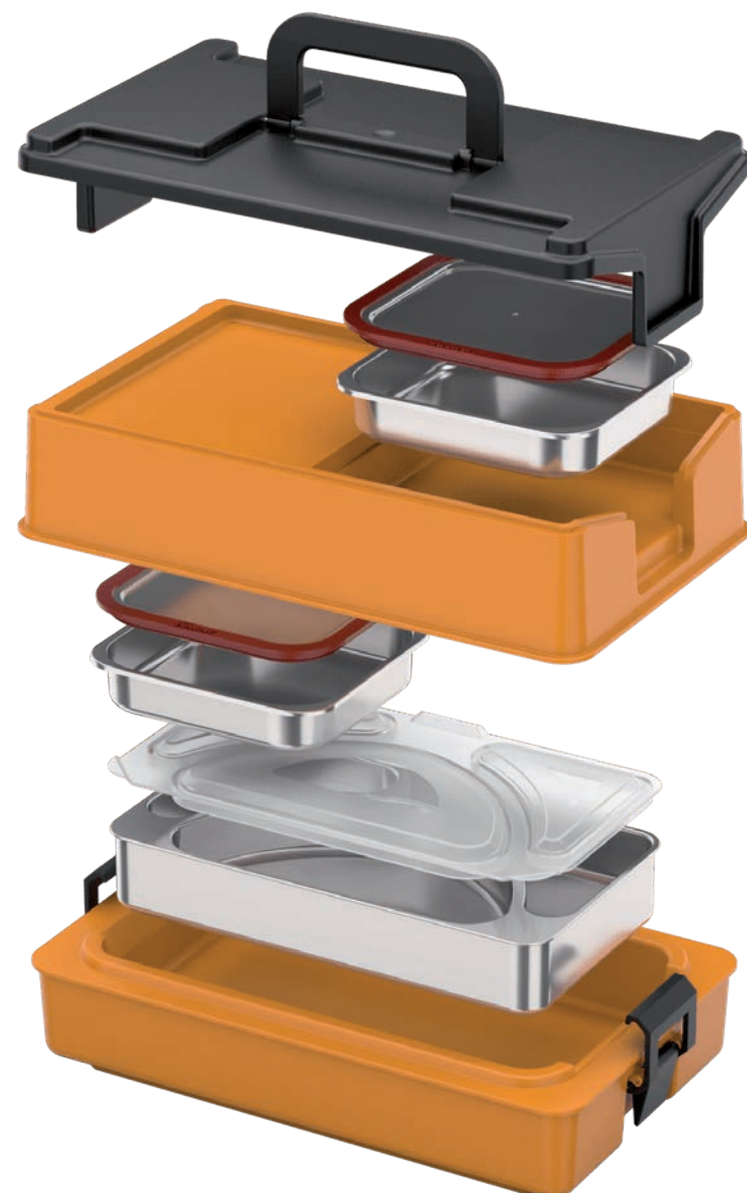
Vorteile:
Leichter, robuster, porenfreier Kunststoff, doppelwandig und dichtverschweißt.
Hervorragend isoliert, geringer Wärme-/Kälteverlust.
Ergonomischer, einklappbarer Griff und hochwertige Bügelverschlüsse.
Spülmaschinentauglich bis +90 °C.



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 (Eintöpfe/Aufläufe) mit jeweiligem 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 (Eintöpfe/Aufläufe) mit jeweiligem 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 Steckdeckel
Art. 85022007

2x GN-Beilagenschale 1/9 22mm + Steckdeckel
Art. 85022066
2x 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
 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 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 porenfreiem Kunststoff
 doppelwandig, dichtverschweißt
 Optimales Handling durch ergonomische, versenkbare
 Griffe, sowie Einsteckkarte 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 porenfreiem Kunststoff
 doppelwandig, dichtverschweißt
 Optimales Handling durch ergonomische, versenkbare
 Griffe, sowie Einsteckkarte 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 porenfreiem Kunststoff
 doppelwandig, dichtverschweißt
 Optimales Handling durch ergonomische, versenkbare
 Griffe, sowie Einsteckkarte 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
 Netzanschlußbuchse
 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 BLT420KBH
 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
 Temperatur im Inneren des Behälters gradweise regelbar
 von +40°C bis +85°C
 Temperaturanzeige mit LED-Display
 elektrischer Anschluss: 220-240 V (AC) / 50-60 Hz / 200 W
 Maße: 69.2x44.5 cm h 47 cm
 Gewicht: 16 kg
 Kapazität: 2x GN 1/1 - 150 mm oder deren Unterteilung

• Art. 119349



Speisentransportbehälter B.PROTHERM BLT620KBH
 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
 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 porenfreiem Kunststoff
 doppelwandig, dichtverschweißt
 Optimales Handling durch ergonomische, versenkbare
 Griffe, sowie Einsteckkarte zur Beschriftung
 Einsatzbereich: -20°C bis +100°C
 spülmaschinentauglich bis +90°C (mit ausgebaute
 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 porenfreiem Kunststoff
 doppelwandig, dichtverschweißt
 Optimales Handling durch ergonomische, versenkbare
 Griffe, sowie Einsteckkarte zur Beschriftung
 Einsatzbereich: -20°C bis +100°C
 spülmaschinentauglich bis +90°C (mit ausgebaute
 Heizung)
 Fassungsvermögen: max. 33 l
 Außenmaße: 42x61.5 cm h 39 cm
 Gesamtgewicht: 10.7 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 porenfreiem Kunststoff
 doppelwandig, dichtverschweißt
 Optimales Handling durch ergonomische, versenkbare
 Griffe, sowie Einsteckkarte zur Beschriftung
 Einsatzbereich: -20°C bis +100°C
 spülmaschinentauglich bis +90°C (mit ausgebaute
 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
Türscharnier geklipst (leichte Demontage der Tür)
Temperatureinsatzbereich: -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



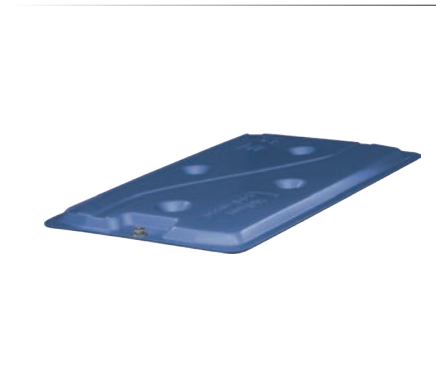
Speisentransportbehälter BLU BOX 52 GN HOT
Frontlader
isolierter, aktiv beheizter Speisentransportbehälter zum Warmhalten
Polypropylen, ausgeschäumt mit Polyurethan
leichte, robuste Ausführung
aktiv beheizt durch entnehmbare Umluftheizung
stufenlos regulierbar von +20°C bis +85°C
12 Auflagesicken
ausklappbare Tragegriffe und Bügelverschluss
Farbe: blau metallic - Beschläge braunrot
stapelbar durch austauschbare Stapelrutschschienen
Temperatureinsatzbereich: -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
Temperatureinsatzbereich: -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
Kühlakku 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 Kühlhalten
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 Warmhalten
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 (nach Ausbau der Heizung)
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 Kühlhalten
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
Türscharnier geklipst (leichte Demontage der Tür)
Temperatureinsatzbereich: -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 Tablett
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 Warmhalten
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
Temperatureinsatzbereich: -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 Tablett
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 ROLLI-100
für B.PROTHERM
Polypropylen/Edelstahl rostfrei 18/10
für 3 St. BLT 320 K/KBH oder
2 St. BLT 420 K/KBH oder
2 St. BLT 620 K/KBH
Tragfähigkeit 130 kg
2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen
Reifendurchmesser 100 mm, stahlverzinkt
65x45 cm h 16.5 cm, Gewicht 4.5 kg

• Art. 119344



Transportwagen Rolliport 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 Lenkstopprollen
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 Wärmeüber- gang bleiben meine Speisen auch nach langer Zeit noch in bester Qualität. Kein Wasser. Kein Verkochen. Kein Stress. Nur ein K-POT.



REGENERIEREN UND KOCHEN.



WARMHALTEN.



DAMPFGAREN.



BRATEN.

P1 - 	P4 - 	W1 - 	4 - 120°C
P2 - 	P5 - 	W2 - 	5 - 180°C
P3 - 	P6 - 	W3 - 	6 - 220°C



Durch die punktuelle, sich ständig ändernde Temperatur verliert das Lebensmittel permanent an Qualität.



Durch die gleichmäßig kontrollierte Wärmezufuhr, bleibt die Qualität auch über einen längeren Zeitraum auf höchstem Niveau.

WARUM DER K-POT SO GUT FUNKTIONIERT.

Unbestritten ist Kontaktwärme die direkteste, beste und ergiebigste Form des Wärmeübergangs. Mit dem ersten Kochtopf im Gastronormformat aus SWISS-PLY® profitieren wir von den Vorteilen eines eigens entwickelten und patentierten Mehrschichtmaterials, einem Aluminiumkern, der die Energie 10-mal schneller transportiert als herkömmlich-er 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 BRENNPASTENGERUCH



KEINE ABWÄRME



KEINE BRANDGEFAHR



BESSERE QUALITÄT



HÖHERE SICHERHEIT



EINFACHERE LOGISTIK



SICHERE KOSTENERSPARNIS



K-POT Auf Tischgerät 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 Fertigkochen der Speisen auf den Punkt in Verbindung mit GN-Kochtopf thermoplates®.
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: 7 kg
elektr. Anschlußwert: 1 N AC 230 V 50/60 Hz
Leistung: 2200 W

Art. 119174



K-POT Auf Tischgerät 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 Speisetemperatur ohne Verkochen oder Anbrennen in Verbindung mit GN-Kochtopf thermoplates®.
Eingelassenes Ceranfeld, leicht zu reinigen.
Drehwahlschalter zur stufenlosen Regulierung.
LED zeigt Betriebsstatus.

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

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 Dampfgarern
- 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 Lenkstopprollen
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 Lenkstopprollen
120x80 cm h 97 cm
• Art. 125982



Gemüsewaschwagen
Edelstahl 1.4301 (CNS)
mit tiefgezogenem 90l Becken
passend für 2 x GN Behälter 1/1
Robuste, stabile Bauweise.
4 Abweiserrollen für Rammschutz
Glatte Oberfläche, einfach zu reinigen
Wulstrand
Hebelablaufventil mit Sieb 2"
Gewicht 15 kg
Optimale Fahrbarkeit mit rostfreien, feststellbaren Rollen
ø 12.5 cm
2 Lenk-, 2 Lenkstopprollen
80.7x61.5 cm h 60.5 cm
• Art. 125984



Plattformwagen
Plattform und Rohrgerüst 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
3 Lenk-, 1 Lenkstoppvolle
45x45 cm h 50 cm
• Art. 125986



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



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



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



Mengmulde
aus 1,5 mm starkem Edelstahl 18/10
Muldenkörper fugenlos
Untergestell aus Edelstahl 18/10
1¼"-Ablauf mit Schraubverschluss
Muldentiefe 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



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

SCHÖNER ANBLICK.

Sichtschutz und attraktiv verkleidet in einem. Im Handumdrehen.



Servierwagen 8x5x2 B.PRO
2 Ablagen
Edelstahl rostfrei 18/10
lichtes Maß zwischen den Borden: 58.5 cm
Maße der Borde: 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 Borde: 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 Borde: 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 Borde: 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 Borde: 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 Borde: 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

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.

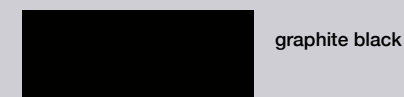
Die dreiseitige Verkleidung gibt es mit und ohne Flügeltüren. Die geöffneten Türen kann man innerhalb des Stoßschutzes arretieren – das macht das Manövrieren leicht und beugt Beschädigungen vor.

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

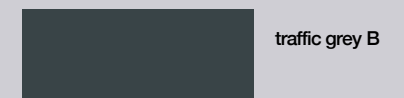


Die Seitenwände:
Einfach einhängen und genauso einfach wieder abnehmen.

NEUTRAL COLOURS



graphite black



traffic grey B



stone grey



signal white

LIVING COLOURS



broo yellow



merlot red

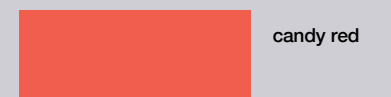


petrol green



sea blue

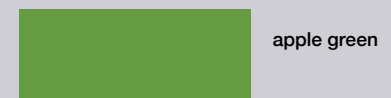
FRESH COLOURS



candy red



neomint



apple green



lime



Tablett-Abraumwagen TAW 10 GN B.PRO
aus hochwertigem rostfreien 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
Tablettauflagegestelle komplett entnehmbar
46.8x67.3 cm h 155 cm
• Art. 119726



Tablett-Abraumwagen TAW 10 EN B.PRO
aus hochwertigem rostfreien 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
Tablettauflagegestelle komplett entnehmbar
51.3x67.3 cm h 155 cm
• Art. 119727



Tablett-Abraumwagen TAW 20 GN B.PRO
aus hochwertigem rostfreien 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
Tablettauflagegestelle 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.



signalweiß

stone grey

broom yellow

merlot red

candy red

lime

traffic grey B

graphite black

petrol green

sea blue

neomint

apple green

Preis auf Anfrage

bitte bei Bestellung die
genaue Farbnummer
angeben



Staubschutzhülle 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 Gastronorm-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 Lenkrollen, 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



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 Modell: TAW 20 GN, TAW 24 GN, TAW 32 GN
Farbe wählbar aus aktueller B.PRO Farbkarte
• Art. 140101

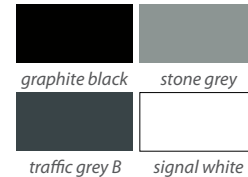
Fresh Colours



Living Colours



Neutral Colours



Kistenwagen



Kistenwagen BCTT 3 B. PRO
Getränkekisten-Transportwagen
Edelstahl/Polyamid
1-fächrig für 3 Getränkekisten (max. 40x33 cm h 35 cm)
übereinander eingestellt
max. Tragfähigkeit: 70 kg
Aussenabmaße: 46,8x67,3 cm 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

Besteckwagen



Besteckwagen BT 400 mit Serviettenspender B.PRO
Edelstahl rostfrei 18/10
inkl. 5 Besteckeinsteck-GN 1/4 h 150 mm
mit klappbarer Plexiglasabdeckung
Fassungsvermögen je Besteckeinsteck ca. 100 Besteckteile
2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen,
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 Besteckeinsteck-GN 1/4
Besteckeinsteck mit transparenten, schwenkbaren
Kunststoffdeckeln halbseitig abgedeckt
robuste, stabile Bauweise
Rundrohrgestell mit 1 Bord zur Aufnahme von ca. 200
Tabletts
4 Stoßbecken
2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen
Raddurchmesser 125 mm
Fassungsvermögen je Besteckeinsteck ca. 100 Besteckteile
64,8x78,7 cm h 135 cm
• Art. 119321



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 (Kältemittel R134a)
Mit aktiver Kühlung, Kühlmaschinenfach unten angeordnet

L x B x H 592 x 769 x 1648 mm
Volumen/Füllvolumen 70 l oben / 44 l unten
Gewicht ca. 105 kg
Elektr. Anschlusswert 763 W
Nennspannung 1 N AC 230 V 50/60 Hz
Einsatzbereich +2 °C bis max. +100 °C
Material 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 Bremsen
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
Edelstahl-Lenkrollen, 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 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. Stülpedeckel
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 Lenkstopprollen
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 40x 8.5 cm)
oder 4 x (53x40x12 cm)
Plattform kipp- und verkantsicher
4 Stoßecken
Rostfreie Rollenausstattung
2 Lenkrollen und 2 Lenkstopprollen 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 Lenkstopprollen 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 Stülpedeckel
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 Lenkstopprollen
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



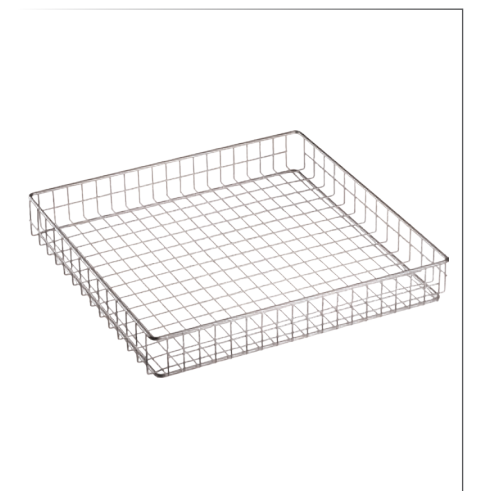
Röhrenstapler RRV-2 RIEBER
Edelstahl rostfrei 18/10 - unbeheizt, ohne Haube
Korpus doppelwandig, isoliert
stoßgeschützte Schaltelemente
flexibler Einstellmechanismus für Teller ø 190 - 320 mm
Röhrendurchmesser: 397 mm
Zuladung pro Röhre max. 75 kg
Fassungsvermögen von ca. 60 Tellern pro Röhre
Plattform kipp- und verkantsicher geführt
Ausgabehöhe verstellbar über Federn
Sicherheitsschiebegriff. 4 Stoßecken
Rostfreie Rollenausstattung
Rollen ø 125 mm, 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen
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 stirnseitig einhängbar, mit Auflagerahmen,
Sicherheitsschiebegriff, 4 Stoßecken,
rostfreie Rollen (2 Lenk- & 2 Lenkstopprollen), 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 Schlitzlöchung
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 53x 40 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 stirnseitig, 4 Stoßbecken
Spritz- und strahlwassergeschützt
Arbeitshöhe 900 mm
naß und trocken beheizbar
Kunststoffrollen, rostfrei
Räder ø 125 mm, 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen
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 stirnseitig, 4 Stoßbecken
geprägte Füllstandsmarkierung in den Becken
Ablasshahn gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert
Spritz- und strahlwassergeschützt, Arbeitshöhe 900 mm
Kunststoffrollen, rostfrei
ø 125 mm, 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen
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



Speisetransportwagen 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 stirnseitig
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
Lenkstopprollen
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



Speisetransportwagen 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 stirnseitig
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
Lenkstopprollen
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 2 x GN1/1 200 mm
Abdeckung allseitig verkröpft, tiefgezogene
Warmhaltebecken eingeschweißt
isoliert, spritzwassergeschützt
Sicherheitsschiebegriff, Griffstellung stirnseitig
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 3 x GN1/1 200 mm
Abdeckung allseitig verkröpft, tiefgezogene
Warmhaltebecken eingeschweißt
isoliert, spritzwassergeschützt
Sicherheitsschiebegriff, Griffstellung stirnseitig
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 stirnseitig
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



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
Lenkstopprollen
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 Ablagebord,
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
Lenkstopprollen 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



Tablettwagen TTW 20-115 DZG B.PRO
Rostfreie Edelstahl Ausführung
doppelwandig, isoliert
2 Flügeltüren, 2 Schrankräume
Kapazität: 20 GN Tablett, Längseinschub
Tiefgezogene Auflagesicken
Sickenabstand 115 mm
Reifendurchmesser ø 160 mm
2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen, stahlverzinkt
Gewicht 118 kg
robuster umlaufender Stoßschutz
stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten,
ergonomischen Schiebegriffen
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 Tablett, Längseinschub
Tiefgezogene Auflagesicken im
Sickenabstand 115 mm
Reifendurchmesser ø 160 mm
2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen, stahlverzinkt
Gewicht 124 kg
robuster umlaufender Stoßschutz
stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten,
ergonomischen Schiebegriffen
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
elektronischer Temperaturregler
mit digitaler Soll-Ist-Anzeige, 30°C bis 90°C
36 Paar Auflagesicken, max. 36 GN2/1 h 100 mm
Sickenabstand 38.3 mm, tiefgezogen
Reifendurchmesser ø 160 mm
2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen, stahlverzinkt
Gewicht 150 kg, robuster umlaufender Stoßschutz
selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-
Verriegelung, abschließbar
elektrischer Anschluß 220-240 V, 50-60 Hz, 2.2 kW
82x94.1 cm h 179.5 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
wasserdichter Innenkorpus ohne Schmutzfugen
Nennspannung 220-240 V, 50-60 Hz
Anschlußwert 0.38 kW
Gewicht 58 kg
Reifen ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen
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 3 GN1/1 h 200 mm und 1 GN1/1 h 100 mm
24 Paar Auflagesicken mit Abstand 38.3 mm
doppelwandiger Edelstahl-Korpus (CNS 18/10)
hervorragende Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum
wasserdichter Innenkorpus ohne Schmutzfugen
Nennspannung 220-240 V, 50-60 Hz
Anschlußwert 0.38 kW
Gewicht 65 kg
Reifen ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen
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
wasserdichter Innenkorpus ohne Schmutzfugen
Nennspannung 220-240 V, 50-60 Hz
Anschlußwert 0.76 kW
Gewicht 85 kg
Reifen ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen
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 GN2/1 und 6 GN 1/1
Sickenabstand 38.3 mm
Reifendurchmesser ø 160 mm
2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen, 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 GN 1/1 h 100 mm
30 Paar Auflagesicken mit Abstand 38.3 mm
doppelwandiger Edelstahl-Korpus (CNS 18/10)
hervorragende Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum
wasserdichter Innenkorpus ohne Schmutzfugen
Nennspannung 220-240 V, 50-60 Hz
Anschlußwert 0.3 kW
Gewicht 100 kg
Reifen ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen
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
36 Paar Auflagesicken mit Abstand 38.3 mm
doppelwandiger Edelstahl-Korpus (CNS 18/10)
hervorragende Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum
wasserdichter Innenkorpus ohne Schmutzfugen
Nennspannung 220-240 V, 50-60 Hz
Anschlußwert 0.3 kW
Gewicht 120 kg
Reifen ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkstopprollen
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
• Art. 25986 ø 20 h 2.6 cm, 0.23 l



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



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



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



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
• Art. 111308
Untertasse mit 2 Spiegeln DIALOG
• Art. 119186 ø 16.3 cm h 2 cm



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



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



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



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



Teller flach mit Fahne 1100
Hartporzellan, weiß
• 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
• Art. 24949 25.7 cm



Suppentasse stapelbar DIMENSION
Hartporzellan, weiß
• Art. 26578 ø 10 cm h 5.5 cm, 0.28 l



Suppenschale stapelbar 1100
Hartporzellan, weiß
• 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
• Art. 26580 ø 12 cm h 4 cm, 0.27 l



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



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



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



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



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




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




Becher stapelbar DIMENSION
Hartporzellan, weiß
• Art. 132653 ø 8.1 cm h 8.2 cm, 0.3 l
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	Dekoranlage 1/Pattern 1	Dekoranlage 2/Pattern 2	Dekoranlage 3/Pattern 3
Dialog	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 Spezialuntertasse 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 Spezialuntertasse 2 Spiegel
Farben/Colors	Dekoranlage 1/Pattern 1	Dekoranlage 2/Pattern 2	Dekoranlage 3/Pattern 3
Pinselfband			
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	Dekoranlage 4/Pattern 4	Dekoranlage 5/Pattern 5
Dialog	119754 Spezialteller halbtief Fahne 24 119185 Spezialteller halbtief Fahne 25	111309 Spezialteller tief Fahne 23 119186 Spezialuntertasse 2 Spiegel
Farben/Colors	Dekoranlage 4/Pattern 4	Dekoranlage 5/Pattern 5
Pinselfband		
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





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



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

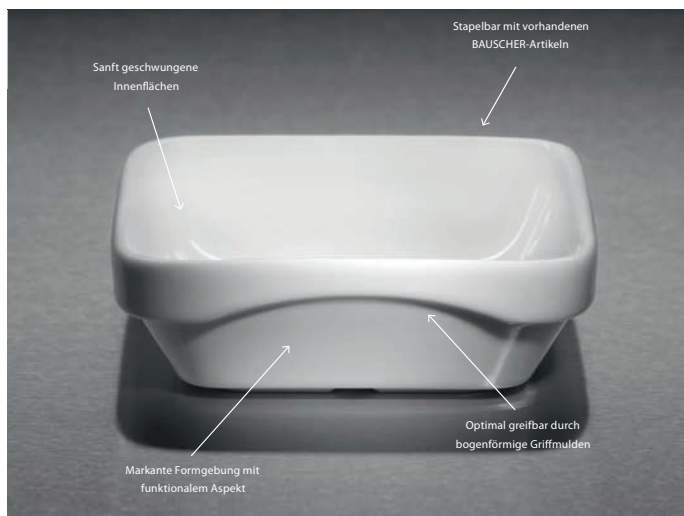


Kaffeekanne
• Art. 132650 ø 11 cm h 6.8 cm, 0.29 l



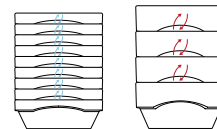
Suppenschale schwappssicher
• Art. 132649 ø 12.2 cm h 6.5 cm, 0.43 l

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
+ Passgenaue, 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. Passgenaue, stabile und leicht zu reinigende Kunststoffdeckel runden das durchdachte Sortiment ab und bieten hygienischen Schutz.



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

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



	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 <small>*UV 36 pz.</small>
	Teller flach dreiteilig SICURA CONTACT • Art. 126379 ø 25.5 cm		


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" vereint 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 aufzunehmen – auch mit schwacher 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

Melamin GV



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		




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		


VPE 12 St.

Besteck


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
we live gastronomy

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