

DER FACHMARKT FÜR GASTROTECHNIK

**GASTRO
NEWS**

**50
JAHRE**

gültig bis 13.10.2024



I DO IT MAY WAY

QUALITÄT DIE ÜBERZEUGT – PREISE DIE BEGEISTERN

Gläserpüler MAYWAY, NEO TECH 2405 DPS-N

Vollständig aus Edelstahl, doppelwandige Gesamtkonstruktion, intuitive Bedienung über elektronische Steuerung mit LED-Anzeige, Wasch- und Nachspülarne oben und unten, Selbstreinigungsfunktion, elektronisch geregelte Dosierpumpen für Klarspüler und Reiniger, integrierter Wasserenthärter, Wasserverbrauch pro Nachspülung: 1,9 Liter, max. Stundenleistung: 40 Körbe, inklusive zwei Gläserkörben und einem Besteckhalter, Waschtemperatur: 60°C, Nachspültemperatur: 80°C, Türöffnung: 32 cm, Korbgröße: 40 x 40 cm, Anschlusswert: 230 V / 3,5 kW, Abmessungen: 46,6 x 55,6 x 69,5 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 4492003

statt: ~~3.536,-~~

Ersparnis: 2.046,-



**JETZT NUR
1.490,-**

Inbetriebnahme und Einweisung

245,-
zzgl. Anfahrt



**GESCHENKT
SPÜL- und GLANZMITTEL
im Wert von
€ 120,-**

Weinkühlschrank

Vollglas-Front, LED-Beleuchtung, LCD-Anzeige bis zu 116 Flaschen, automatische Abtauung, Edelstahlhalterungen, 16 Roste 48,8 x 38,9 cm, 2 höhenverstellbare Füße, 2 Räder, niedriger Energieverbrauch, Kältemittel R600a, Temperaturbereich: +5°/+18°C, Anschlusswert: 230V / 185 W, Abm.: 60 x 60,3 x 186 cm (BxTxH)

NEU



**116
Flaschen**

Art.Nr.: 8960400

statt: ~~1.654,-~~

Ersparnis: 855,-

**JETZT NUR
799,-**

0810 100 180

089 370 644 00

01 7861 247

365 Tage Technischer Vor-Ort-Service



42 Servicefahrzeuge sind ständig für unsere Kunden unterwegs.

Die größten Verkaufsflächen Europas



Mehr als 500 Geräte zum Anfassen.

Bestpreisgarantie



Wir garantieren das beste Preis-Leistungs-Verhältnis.

3D-Großküchenplanung



Gestalten Sie mit uns Ihre Profiküche.

Ihr MAYWAY-Team



Mehr als 100 Mayway-Mitarbeiter stehen Ihnen zu Diensten.

Große Marken zum kleinen Preis



mayway

50
JAHRE

• alle Vorteile auf einen Blick •

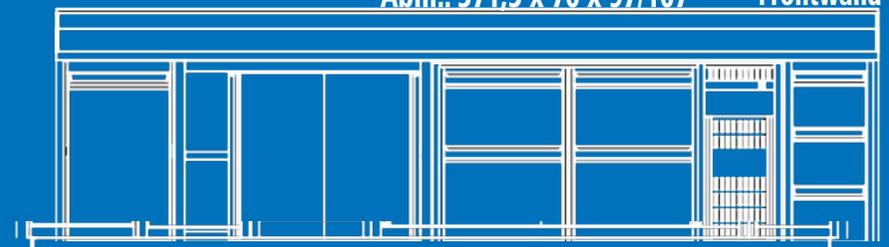
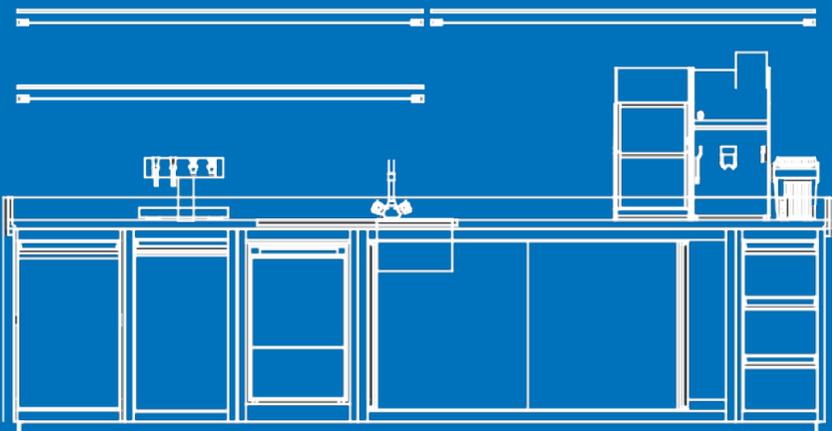
50
JAHRE

SPAR-
TIPP!

Shoppen Sie bequem 24/7 online unter: www.mayway.eu



Edelstahl-Thekenbau von MAYWAY, MODERN • ROBUST • MODULAR



statt: ~~36.878,-~~

**JETZT NUR
18.990,-**

(Preis ohne Geräte und Gläserregal-Rückwand)

Art.Nr.: 7899100 Abm.: 371,5 x 91,5 x 97/116,5

Abm.: 371,5 x 70 x 97/107

Frontwand

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



DAS VOLLE PROGRAMM UNSERER SPÜLMASCHINEN

DIE MÖGLICHE PROGRAMMAUSWAHL DER EINZELNEN MODELLE FINDEN SIE AUF UNSERER PRODUKTSEITE

MADE IN ITALY



Mit 4 Bedientasten und einem großen LCD Display ist eine einfache, verlässliche und komplette Bedienung möglich. Im Gegensatz zu anderen Geschirrspülmaschinen auf dem Markt ändert nicht nur die Taste, sondern das gesamte Anzeigefeld die Farbe, entsprechend des Betriebszustandes der Maschine. Die Meldungen sind dadurch auch aus größerer Entfernung einfach zu lesen. Zusätzlich werden Betriebsparameter, wie Temperatur in Tank und Boiler, oder die Anzahl der Spülvorgänge,

sowie Informationen des automatischen Diagnosesystems angezeigt. Die Informationen werden als Volltext oder mit Symbolen dargestellt. Der Nutzer kann selbst die Tank- und Boilertemperatur sowie die Reiniger- und Klarspülerdosierung anpassen, während alle sonstigen Betriebsdaten der Maschine durch unsere Techniker geändert werden können.



Programme

Sehr vielseitig und einfach zu benutzen: hoch spezialisierte und differenzierte Programme ermöglichen der Maschine eine Vielzahl von unterschiedlichen Gegenständen zu spülen. Von empfindlichen Gläsern bis zu Pfannen und Töpfen. Es stehen 3 Grundprogramme zur Verfügung:

ProSpeed, ProFessional und ProTemp. Der Nutzer kann aber auch aus einer Vielzahl von Sonderprogrammen wählen. Die Programmauswahl kann jederzeit geändert werden.

Standard



ProSpeed

Kurzspülprogramm für leicht verschmutztes Spülgut.



ProFessional

Mittleres Spülprogramm für normal verschmutztes Spülgut.



ProTemp

Langes Spülprogramm für stark verschmutztes Spülgut.

DRAIN

ProDrain

Abpumpfunktion.

CLEAN

ProClean (Selbstreinigung)

Sorgt für die Reinigung des Spülraums, des Wasserkreislaufs und für die Entleerung von Tank und Boiler (ca. 80 % Entleerung).

Spezial



ProEco

Programm mit geringerem Energieverbrauch. Der Betrieb erfolgt bei niedrigeren Temperaturen und mit reduziertem Wasserverbrauch und erzielt gute Ergebnisse durch eine verlängerte mechanische Spülphase.



ProNew

Geeignet für aufeinanderfolgende Waschgänge von sehr schmutzigem und fettigem Geschirr, wenn das Wasser schnell gewechselt werden soll. Das Wasserwechselprogramm sorgt für das vollständige Abpumpen des Wassers im Tank und entsprechendem Zulauf von Frischwasser und dauert dadurch etwas länger.



ProLong (lang)

Eine verlängerte Spülzeit, die entsprechend des Modells variiert. Das Programm kann jederzeit manuell durch Drücken der Start-Taste gestoppt werden, womit die Nachspülphase gestartet wird.



ProGlass (Spezialgläser)

Programm für Gläser jeder Art und Form. Es wird mit niedrigeren Temperaturen im Nachspülgang gespült.



ProCold

Spezielles Programm mit einer nachgeschalteten Kaltwasser-Nachspülung zur Abkühlung von Gläsern.



ProWater (für Osmose-Wasser)

Spezielles Spülprogramm für Osmose-Wasser, angepasst an den Osmose-Filter **WS140**, ProWash Crystal als Reiniger und ProRinse Crystal als Klarspüler. Alle Parameter sind darauf abgestimmt, das beste Waschergebnis zu erreichen.



ProSteel (Besteck)

Spezialprogramm für Besteck mit mehreren Spülphasen bei steigender Temperatur bis zu 70 °C und einem letzten Nachspülen mit 85 °C. Dieses Spülprogramm hat einen Wasserverbrauch von jeweils 5,5 l und dauert ca. 6 Minuten.



ProSan (Thermodesinfektion)

Programm zur thermischen Desinfektion gemäß der Norm EN ISO 15833-1/3. Das Programm kontrolliert die Waschtemperatur und -zeit und kalkuliert ständig den A0-Wert. Das Programm endet, wenn ein A0-Wert von 30 erreicht ist. Die Waschtemperatur erreicht ca. 70 °C bei einer Programmdauer von etwa 20 Minuten.



ProActive (intensiv)

Intensives Programm für sehr verschmutztes und eingetrocknetes Spülgut. Das Programm arbeitet mit 2 Waschzyklen und 2 Spülzyklen.



ProPlates (Teller)

Spezielles Spülprogramm für Teller, das Nachspülen wird um 17 % reduziert und die Klarspültemperatur auf optimale 78 °C gebracht.

DuoFlow

Eine herkömmliche Pumpe besitzt einen Einlass (vom Tank) und einen Auslass zu den zwei Spülarmen.

Nach unseren Messungen gehen hier 25–30 % der Pumpenleistung verloren. Die Lösung von MAYWAY-COLGED ist einfach: die Pumpe besitzt zwei Auslässe. Der Verlust wird dadurch verringert, es gibt keinen Druckverlust. Dies senkt den Energieverbrauch.



EvoLution³

Das Nachspülen bringt sauberes und heißes Wasser in die Maschine. Bei vielen Maschinen ohne EvoLution3 Technologie wird mit einem Überlaufrohr gearbeitet. Da sich das heiße Nachspülwasser oberhalb des kälteren und schmutzigen Waschwassers sammelt, läuft ca. 1 Liter direkt in den Überlauf. Die EvoLution3 Technologie pumpt zuerst den Schmutz vom Tankboden ab und reduziert den Wasserstand im Waschtank soweit, dass 100 % des Nachspülwassers im Waschtank verbleiben können.



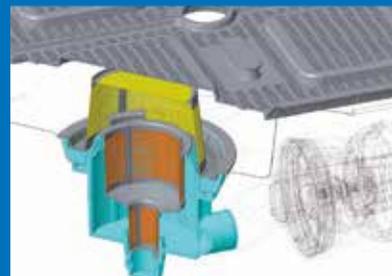
ArchiMedes

System zur „Reinigung des Spülwassers“, mit dem gegenüber einer gleichartigen Maschine mit herkömmlichem Überlauf zirka 10 % der Reiniger - Konzentration im Tank eingespart werden kann. Das Ablaufsystem weist eine Wirksamkeit von 83 % für den Wasseraustausch gegenüber 66 % bei herkömmlichem Überlauf auf. Der Pumpenfilter ist international patentiert.



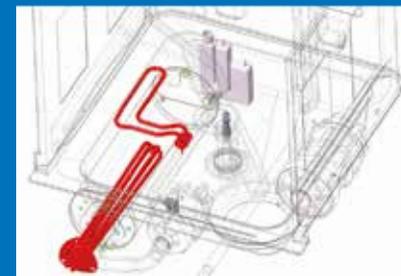
ProGressive

Das ProGressive ist ein effektives 3-Stufen Filtersystem zur permanenten Reinigung der Waschlauge. Die Filter sind aufeinander abgestimmt und erreichen bei der Feinfiltration eine Maschengröße von nur 0,8 mm. Der große Vorteil ist, dass keine Schmutzpartikel an Gläsern oder Besteck haften bleiben. Durch die Verringerung der Waschlaugenwechsel-Intervalle reduziert sich der Verbrauch an Reiniger und Strom.



HotWash

Das HotWash System arbeitet mit parallel arbeitenden Heizelementen. Die Vorteile liegen in der intelligent ausgeklügelten Heizleistungsverteilung von Boilerheizung und Tankheizung, sodass beide Heizkreise den Spülvorgang optimal unterstützen können. Aufgrund einer höheren Waschlaugentemperatur ist der Reinigungseffekt unserer 3.0-Serie besser, sodass kürzere Spülzeiten möglich werden und die Maschinenleistung verbessert wird. Zudem trocknet das Geschirr schneller ab.



SmartClean

Die Reinigungsarbeiten am Arbeitsende sind notwendig, langwierig und unangenehm. Unsere Produkte sind so entwickelt, dass sich an keiner Stelle Schmutz ansammeln kann: Tank, Doppeltür und Korbführung sind vollflächig tiefgezogen und großzügig abgerundet, um den Abfluss von Schmutz zu begünstigen. Auch die vertikalen Kanten sind abgerundet. Viele Maschinen besitzen einen Selbstreinigungszyklus, der den größten Teil der Arbeit für Sie übernimmt.



ProSoft

Die Tür bewegt sich weich und gedämpft, damit auch bei empfindlichem Geschirr ein plötzliches Schließen nicht zu Stößen und Schäden führt. Durch die gestanzten Führungen der Doppeltür kann der Korb leichter eingeführt werden. Das Personal muss sich weniger anstrengen, die Produktivität steigt, die Gefahr von Beschädigungen wird vermindert.



ProGlide

Die Haube gleitet leicht auf reibungsarmen Schienen und wird durch ein Hebelsystem betätigt, ohne asymmetrisches Verschieben und Verkleben, auch wenn der Griff im Winkel gehalten wird. Durch ein Gegengewicht beträgt die Kraft für das Anheben nur 3 kg. Das Personal muss sich weniger anstrengen und arbeitet produktiver.



ProDose

Fühler überwachen den Füllstand in den peristaltischen Dosierern für Reiniger und Klarspüler, der auf dem Display angezeigt wird. Exakte Waschmitteldosiermengen durch elektronisch geregelte, peristaltische Dosierpumpen für Reiniger und Klarspüler. Über das Display kann die Dosierung elektronisch eingestellt werden, ohne komplizierte Umrechnung.



CareFree

Kalk ist eines der im Wasser gelösten Mineralien und verantwortlich für Ablagerungen an Maschinenteilen und durchgebrannten Heizelementen. Sie können jedes Jahr Hunderte von Euro sparen und Ihre Spülmaschine vor Schäden schützen, die durch Kalk entstehen. Der Vorteil von CareFree liegt darin, dass sie eine gleichbleibende Wasserqualität sichert. Die optionale Wasserenthärtung CareFree schützt die Spülmaschine – insbesondere die Heizelemente im Erhitzer – wirksam vor Verkalkung, ohne Zeitverlust.



10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



Gläserpülmaschinen ISY TECH 33-10 - 34-10 - 34-10S

SOLIDE UND ZUVERLÄSSIG



Technische Merkmale

Bauweise

Partiell doppelwandige Bauweise. Doppelwandiger Aufbau der Tür. Geschweißter Spülkammerboden. Der Spülraum ist frei von Versorgungsleitungen.

Benutzeroberfläche

2-stellige LED-Digital-Anzeige, 3 Status-LED-Lampen. Fehlercodes ermöglichen eine rasche und einfache Störungsbeseitigung. Es kann sowohl die Tank- und Boilertemperatur geregelt werden, als auch optional die Dosierung des Reinigers und Klarspülers.

ISY TECH 33-10



statt: ~~1.980,-~~

Ersparnis: 981,-

**JETZT NUR
999,-**

ISY TECH 34-10



statt: ~~2.387,-~~

Ersparnis: 1.197,-

**JETZT NUR
1.190,-**

Mit Entkalker 1.329,-

PROGRAMM	ANWENDUNG	Wasserverbrauch min. l/Zyklus	Dauer Sek.	Temperatur		33-10, 34-10, 34-10S
				Waschen	Nachspülen	
ProSpeed	Leichte Verunreinigung	1,5	90	60 °C	65 °C	•
ProFessional	Normale Verunreinigung	1,5	120	60 °C	65 °C	•

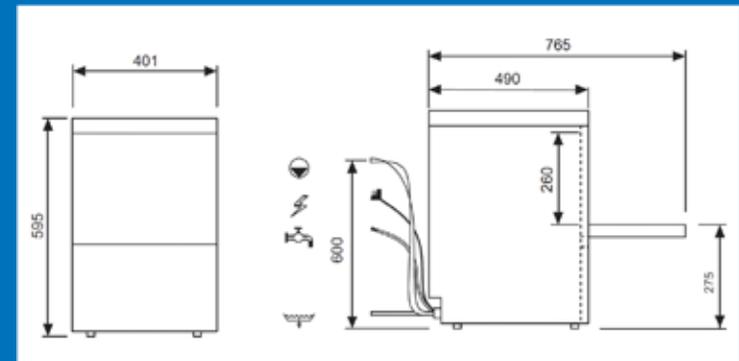


TECHNOLOGIEN		33-10 / Art.Nr.: 4492007	34-10 / Art.Nr.: 4492008	34-10S / Art.Nr.: 4492009 *
DuoFlow Waschpumpe		•	•	•
EnergySaving Energiesparsystem		•	•	•
HotWash Heizsystem		•	•	•
ThermoStop Einhaltung der Nachspültemperatur		•	•	•
ArchiMedes System zur Reinigung des Spülwassers		•	•	•
FUNKTIONEN				
Partielle Doppelwandkonstruktion		•	•	•
Doppelwandige Türen		•	•	•
Temperaturanzeige Tank und Boiler		•	•	•
Zeitgesteuertes Nachspülen		•	•	•
Elektronisch gesteuerte Klarspüldosierung		•	•	•
Elektronisch gesteuerte Reinigerdosierung		opt.	opt.	opt.
Manuell gesteuerter Enthärter				•
TECHNISCHE DATEN				
Stundenleistung	Körbe	30	30	30
Maße B x T x H	cm	40,1 x 49 x 59,5	43,6 x 53,5 x 67	43,6 x 53,5 x 67
Korbmaße	cm	35 x 35	38,5 x 38,5	38,5 x 38,5
Tankvolumen	l	7	8	8
Boilervolumen	l	2,6	2,1	2,1
Tankheizung	W	600	600	600
Boilerheizung	W	2.600	2.600	2.600
Waschpumpe	W	150	200	200
Ablaufpumpe	W	optional	optional	optional
Leistung gesamt	W	3.400	3.400	3.400
Stromanschluss	V	230V/50Hz/1N ph	230V/50Hz/1N ph	230V/50Hz/1N ph
Max. Stromstärke	Amp	16	16	16
Optimaler Wasserdruck	bar	2	2	2
Wassertemperatur	°C	60	60	60

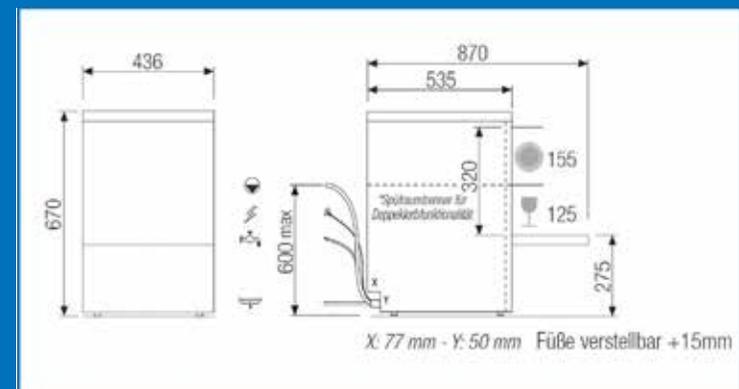
* bei eingebautem Entkalker ist die Zulaufwassertemperatur auf höchstens 30° begrenzt.

INSTALLATIONSPLAN

ISY TECH 33-10



ISY TECH 34-10 + 34-10S



Gläserespülmaschinen NEO TECH 2405 DPS-N - NEO TECH 2505 DPS-N

INKL. ABLAUFpumpe UND ENTHÄRTER



NEO TECH 2405 DPS-N

NEO TECH 2505 DPS-N



statt: ~~3.536,-~~
Ersparnis: 2.046,-

statt: ~~3.290,-~~
Ersparnis: 1.421,-

**JETZT NUR
1.490,-**

**JETZT NUR
1.869,-**

PROGRAMM	ANWENDUNG	Wasserverbrauch min. l/Zyklus	Dauer Sek.	Temperatur		2405, 2505
				Waschen	Nachspülen	
ProSpeed	Leichte Verunreinigung	1,5	90	60	65	•
ProFessional	Normale Verunreinigung	1,5	120	60	65	•
ProTemp	Starke Verunreinigung	1,8	150	60	65	•
ProCold	Kaltwasser-Nachspülung (Gläser)	1,8 + 1,8	180	60	65 + cold	•
ProClean	Selbstreinigungsprogramm	12 - 15	300	-	-	•
ProDrain	Abpumpfunktion	-	90	-	-	•

Technische Merkmale

Bauweise

Einwandige Konstruktion mit doppelwandiger Tür und geschweißten Spülkorbführungen. Doppelwandiger Aufbau der Tür. Der geschweißte Spülkammerboden ist mit einem vollflächigen, integrierten Oberflächenfilter ausgestattet, der dank seiner Größe und Geometrie im Arbeitsalltag nicht verstopfen kann. Der Spülraum ist frei von Versorgungsleitungen und scharfen Kanten.

Benutzeroberfläche

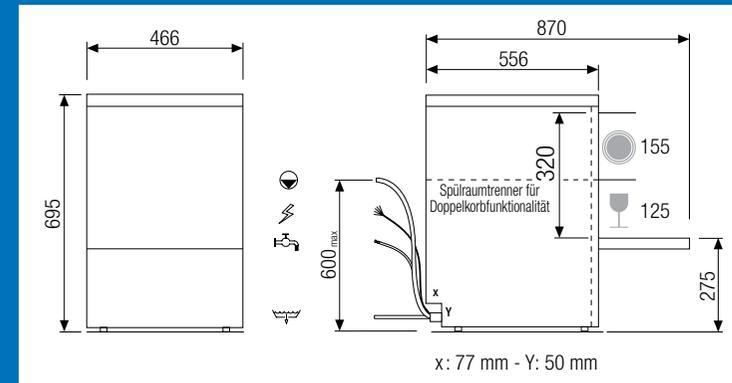
Drei robuste Funktionstasten ermöglichen, zusammen mit einem LED-Display zur Anzeige von Wasch- und Nachspültemperatur, zuverlässig die Steuerung und Überwachung der Maschine. Damit kann sowohl die Tank- und Boilertemperatur geregelt werden, als auch optional die Dosierung des Reinigers und Klarspülers.

Art.Nr.: 4492003 + 4492006

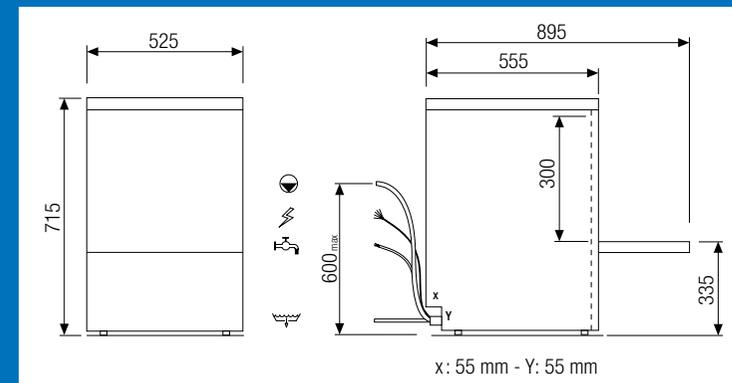


INSTALLATIONSPLAN

NEO TECH 2405 DPS-N



NEO TECH 2505 DPS-N



TECHNOLOGIEN		2405 DPS-N / Art.Nr.: 4492003 *	2505 DPS-N / Art.Nr.: 4492006 *
DuoFlow Waschpumpe		•	•
EnergySaving Energiesparsystem		•	•
HotWash Heizsystem		•	•
ThermoStop Einhaltung der Nachspültemperatur		•	•
EvoLution3 automatische Teilentleerung des Tankwassers		•	•
ProDose automatischer Reiniger- und Klarspülerdosierer		•	•
FUNKTIONEN			
Partielle Doppelwandkonstruktion		•	•
Tiefgezogene Korbführungen		•	•
Doppelwandige Türen		•	•
Temperaturanzeige Tank und Boiler		•	•
Manuell gesteuerter Enthärter		•	•
Volumengesteuertes Nachspülen		•	•
Elektronisch gesteuerte Ablaufpumpe		•	•
Elektronisch gesteuerte Klarspüldosierung		•	•
Elektronisch gesteuerte Reinigerdosierung		•	•
TECHNISCHE DATEN			
Effektive Leistung	Körbe/h	30	30
Theoretische Leistung	Körbe/h	40	40
Maße B x T x H	cm	46,6 x 55,6 x 69,5	52,5 x 55,5 x 71,5
Korbmaße	cm	40 x 40	45 x 45
Tankvolumen	l	8	14
Boilervolumen	l	2,6	2,6
Tankheizung	W	600	600
Boilerheizung	W	2.600	2.600
Waschpumpe	W	200	200
Ablaufpumpe	W	40	40
Leistung gesamt	W	3.500	3.500
Stromanschluss	V	230/50/1N ph	230/50/1N ph
Max. Stromstärke	Amp	16	16
Wasserdruck min. – max.	bar	2-4	2-4
Wassertemperatur min. – max.	°C	15-60	15-60

* bei eingebautem Entkalker ist die Zulaufwassertemperatur auf höchstens 30° begrenzt.



Gläserpülmaschine TOP TECH 3423



50
JAHRE



statt: 4.100,-

Ersparnis: 1.411,-

**JETZT NUR
2.689,-**

Technische Merkmale

Bauweise

Vollständig doppelwandige Konstruktion mit konstruktionsbedingt besonders leichtgängiger und wärmedämmter Tür. Der Boden des komplett tiefgezogenen Spülraumes ist mit einem vollflächigen, integrierten Oberflächenfilter ausgestattet, der dank seiner Größe und Geometrie im Arbeitsalltag nicht verstopfen kann. Die tiefgezogenen Spülkorbführungen sind abgerundet. Der Spülraum ist frei von Versorgungsleitungen und scharfen Kanten.

Benutzeroberfläche

Vier Soft-Touch-Tasten und ein großes, hintergrundbeleuchtetes LCD-Farbdisplay, bilden die Basis dieser einfach zu bedienenden und zuverlässigen Schnittstelle. Der Wechsel der auf den jeweiligen Betriebszustand abgestimmten Farbe über das komplette LCD-Farbdisplay, ermöglicht eine verwechslungsfreie Ablesung auch aus der Ferne. Dieses Alleinstellungsmerkmal unterscheidet ihn von anderen Maschinen auf dem Markt, bei denen oft nur ein Symbol bzw. Tastenfeld die Farbe ändert.

Neben den Betriebsparametern, wie z.B. Temperatur von Tank und Boiler oder Anzahl der abgeschlossenen Spülgänge, lassen sich hier auch die Ergebnisse des automatischen Diagnosesystems ablesen. Alle Informationen werden im Klartext und gegebenenfalls als aussagekräftige Symbole ausgegeben. Das ermöglicht dem Maschinenführer sowohl die schnelle und unkomplizierte Einstellung der Tank- und Boilerterperatur als auch die Dosierung von Reinigungsmittel und Klarspüler. Unsere Techniker nutzen diese Schnittstelle, um weitere Betriebsparameter der Maschine nötigenfalls vor Ort anpassen zu können.

Art.Nr.: 4492004



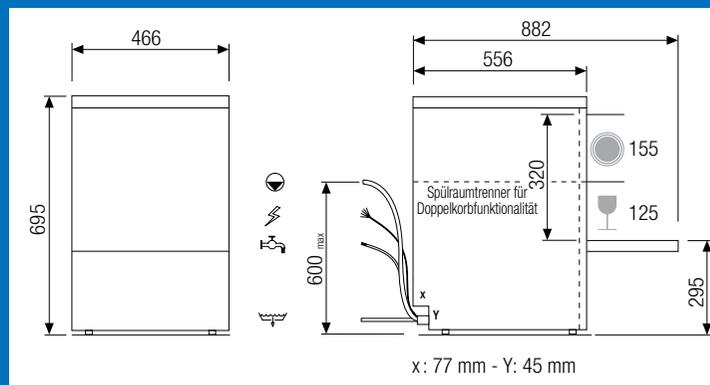
PROGRAMM	ANWENDUNG	Wasserverbrauch min. l/Zyklus	Dauer Sek.	Temperatur		3423
				Waschen	Nachspülen	
ProSpeed	Leichte Verunreinigung	1,5	90	60	65	•
ProFessional	Normale Verunreinigung	1,5	120	60	65	•
ProTemp	Starke Verunreinigung	1,8	150	60	65	•
ProWater	Für Osmose-Wasser	1,5	120	65	75	•
ProPlates	Tellerspülprogramm	1,8	150	60	80	•
ProCold	Kaltwasser-Nachspülung (Gläser)	1,8 + 1,8	180	60	65 + cold	•
ProNew	Wasserwechselprogramm	8,5	600	60	60	•
ProClean	Selbstreinigungsprogramm	12 - 15	300	-	-	•
ProDrain	Abpumpfunktion	-	90	-	-	•

TECHNOLOGIEN		3423 / Art.Nr.: 4492004
DuoFlow Waschpumpe		•
EnergySaving Energiesparsystem		•
QuickReady schneller auf Betriebstemperatur		•
HotWash Heizsystem		•
ThermoStop Einhaltung der Nachspültemperatur		•
ProRinse Nachspülsystem		•
SmartScreen Benutzeroberfläche		•
EvoLution3 automatische Teilentleerung des Tankwassers		•
ProGressive Dreifachfilter-System		•
ProSoft Türschließsystem		•
FUNKTIONEN		
Durchgängig doppelwandige Konstruktion		•
Tiefgezogene Korbführungen		•
Doppelwandige, isolierte Türen mit Gegengewicht		•
Atmosphärischer Boiler mit Break Tank und Nachspülpumpe		•
Elektronisch gesteuerte Ablaufpumpe		•
Integrierter Tankfilter aus Edelstahl		•
Elektronisch gesteuerte Klarspüldosierung		•
Elektronisch gesteuerte Reinigerdosierung		•
TECHNISCHE DATEN		
Effektive Leistung *	Körbe/h	30
Theoretische Leistung	Körbe/h	40
Maße B x T x H	cm	46,6 x 55,6 x 69,5
Korbmaße	cm	40 x 40
Tankvolumen	l	8
Boilervolumen	l	2,6
Tankheizung	W	600
Boilerheizung	W	2.600
Waschpumpe	W	200
Nachspülpumpe	W	200
Ablaufpumpe	W	40
Leistung gesamt	W	3.500
Stromanschluss	V	230/50/1N ph
Max. Stromstärke	Amp	16
Wasserdruck min. – max.	bar	1-4
Wassertemperatur min. – max.	°C	15-60

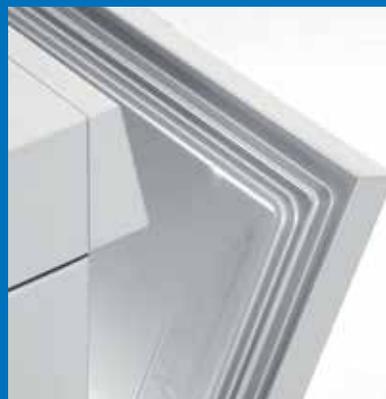
* bei einer Wasserzulauf-Temperatur von 50 °C und einer Be- und Entladezeit von 12 Min.

INSTALLATIONSPLAN

TOP TECH 3423



DETAILANSICHT



Geschirrspülmaschinen ISY TECH 36-10M - 36-10MS

SOLIDE UND ZUVERLÄSSIG

MADE IN ITALY



ISY TECH 36-10M



statt: ~~3.285,-~~

Ersparnis: 1.536,-

**JETZT NUR
1.749,-**

ISY TECH 36-10MS



statt: ~~3.585,-~~

Ersparnis: 1.706,-

**JETZT NUR
1.879,-**

Technische Merkmale

Bauweise

Partiell doppelwandige Bauweise. Doppelwandiger Aufbau der Tür. Geschweißter Spülkammerboden. Der Spülraum ist frei von Versorgungsleitungen.

Benutzeroberfläche

2-stellige LED-Digital-Anzeige, 3 Status-LED-Lampen. Fehlercodes ermöglichen eine rasche und einfache Störungsbeseitigung. Es kann sowohl die Tank- und Boilertemperatur geregelt werden als auch optional die Dosierung des Reinigers und Klarspülers.

Art.Nr.: 4492015 + 4492016



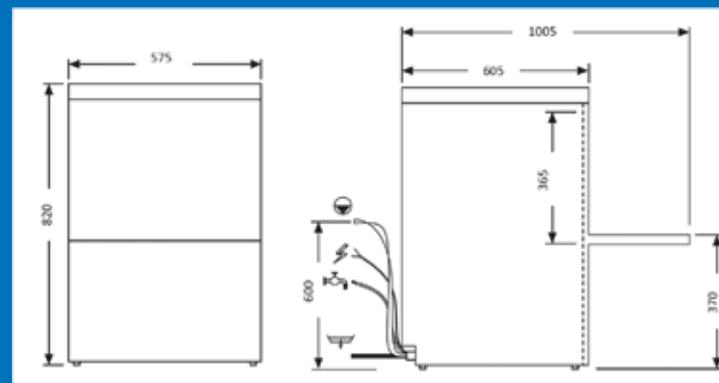
PROGRAMM	ANWENDUNG	Wasserverbrauch min. l/Zyklus	Dauer Sek.	Temperatur		36-10M, 36-10MS
				Waschen	Nachspülen	
ProSpeed	Leichte Verunreinigung	1,8 - 2	60	55	80	•
ProFessional	Normale Verunreinigung	1,8 - 2	90	55	80	•

TECHNOLOGIEN	36-10M / Art.Nr.: 4492015	36-10MS / Art.Nr.: 4492016*	
DuoFlow Waschpumpe	•	•	
EnergySaving Energiesparsystem	•	•	
HotWash Heizsystem	•	•	
ThermoStop Einhaltung der Nachspültemperatur	•	•	
ArchiMedes System zur Reinigung des Spülwassers	•	•	
FUNKTIONEN			
Partielle Doppelwandkonstruktion	•	•	
Doppelwandige Türen	•	•	
Temperaturanzeige Tank und Boiler	•	•	
Zeitgesteuertes Nachspülen	•	•	
Manuell gesteuerter Enthärter	•	•	
Elektronisch gesteuerte Klarspüldosierung	•	•	
Elektronisch gesteuerte Reinigerdosierung	opt.	opt.	
TECHNISCHE DATEN			
Effektive Leistung	Körbe/h	32	32
Theoretische Leistung	Körbe/h	60	60
Maße B x T x H	cm	57,5 x 60,5 x 82	57,5 x 60,5 x 82
Korbmaße	cm	50 x 50	50 x 50
Tankvolumen	l	20	20
Boilervolumen	l	6	6
Tankheizung	W	1.400	1.400
Boilerheizung	W	4.900	4.900
Waschpumpe	W	470	470
Nachspülpumpe	W		
Ablaufpumpe	W		
Leistung gesamt	W	6.800	6.800
Stromanschluss	V	400V/50Hz/3N	400V/50Hz/3N
Max. Stromstärke	Amp	16	16
Optimaler Wasserdruck	bar	2	2
Wassertemperatur min. – max.	°C	15-60	15-60

* bei eingebautem Entkalker ist die Zulaufwassertemperatur auf höchstens 30° begrenzt.

INSTALLATIONSPLAN

ISY TECH 36-10M - 36-10MS



DETAILANSICHT



Geschirrspülmaschine NEO TECH 2605 DPS-N



**INKLUSIVE
ABLAUFpumpe
U. ENTKALKER**



statt: ~~4.900,-~~

Ersparnis: 2.781,-

**JETZT NUR
2.119,-**

Technische Merkmale

Bauweise

Vollständig doppelwandige Konstruktion inklusive doppelwandiger Tür und Spülraumseiten. Doppelwandiger Aufbau der Tür. Der komplett tiefgezogene Spülkammerboden ist mit einem vollflächigen, integrierten Oberflächenfilter ausgestattet, der dank seiner Größe und Geometrie im Arbeitsalltag nicht verstopfen kann. Der Spülraum ist frei von Versorgungsleitungen und scharfen Kanten.

Benutzeroberfläche

Vier einfach zu bedienende Softtouch-Tasten und ein vierstelliges LED-Display erlauben eine komfortable Maschinenbedienung. Zusätzlich ermöglichen die zwei seitlichen Anzeigeleisten eine schnelle und bequeme Zustandsüberwachung. Die sorgfältig auf den abzubildenden Prozess abgestimmten Farben und Symbole geben auf einen Blick Aufschluss über den Spülmaschinenstatus und den Ablauf des Spülvorgangs.

Neben den Betriebsparametern, wie z.B. Temperatur von Tank und Boiler oder Anzahl der abgeschlossenen Spülgänge, lassen sich hier auch die Ergebnisse des automatischen Diagnosesystems ablesen. Alle Informationen werden zur schnellen und eindeutigen Ablesung zu Fehlercodes, zu kurzen Texten oder aussagekräftigem Symbol aufbereitet und ausgegeben. Das ermöglicht dem Maschinenführer sowohl die schnelle und unkomplizierte Einstellung der Tank- und Boiler Temperatur als auch die Dosierung von Reinigungsmittel und Klarspüler. Unsere Techniker nutzen diese Schnittstelle, um weitere Betriebsparameter der Maschine nötigenfalls vor Ort anpassen zu können.

Art.Nr.: 4492012



PROGRAMM	ANWENDUNG	Wasserverbrauch min. l/Zyklus	Dauer Sek.	Temperatur		2605 DPS-N Art.Nr.: 4492012
				Waschen	Nachspülen	
ProSpeed	Leichte Verunreinigung	1,8 - 2	60	55	80	•
ProFessional	Normale Verunreinigung	1,8 - 2	90	60	82	•
ProTemp	Starke Verunreinigung	2,5	180	65	88	•
ProGlass	Gläserpülprogramm	2	90	60	67	•
ProLong	Langes Spülprogramm	2,5	600	60	82	•
ProEco	Eiweiß und Stärke	2,5	150	45	80	•
ProSelf	Selbstreinigung/Wasserwechsel	3,5	120	-	-	•
ProClean	Selbstreinigungsprogramm	22	300	-	-	•
ProDrain	Abpumpfunktion	-	120	-	-	•

Geschirrspülmaschine TOP TECH 3623



**THERMODESINFEKTION
EN-ISO 15883-1/3**

statt: ~~5.900,-~~

Ersparnis: 2.741,-

**JETZT NUR
3.159,-**



Technische Merkmale

Bauweise

Vollständig doppelwandige Konstruktion mit konstruktionsbedingt besonders leichtgängiger und wärmedämmter Tür. Der Boden des komplett tiefgezogenen Spülraumes ist mit einem vollflächigen, integrierten Oberflächenfilter ausgestattet, der dank seiner Größe und Geometrie im Arbeitsalltag nicht verstopfen kann.

Der Spülraum ist frei von Versorgungsleitungen und scharfen Kanten.

Benutzeroberfläche

Vier Soft-Touch-Tasten und ein großes, hintergrundbeleuchtetes LCD-Farbdisplay bilden die Basis dieser einfach zu bedienenden und zuverlässigen Schnittstelle. Der Wechsel der auf den jeweiligen Betriebszustand abgestimmten Farbe über das komplette LCD-Farbdisplay ermöglicht eine verwechslungsfreie Ablesung auch aus der Ferne. Dieses Alleinstellungsmerkmal unterscheidet ihn von anderen Maschinen auf dem Markt, bei denen oft nur ein Symbol bzw. Tastenfeld die Farbe ändert.

Neben den Betriebsparametern, wie z.B. Temperatur von Tank und Boiler oder Anzahl der abgeschlossenen Spülgänge, lassen sich hier auch die Ergebnisse des automatischen Diagnosesystems ablesen. Alle Informationen werden im Klartext und gegebenenfalls als aussagekräftige Symbole ausgegeben. Das ermöglicht dem Maschinenführer sowohl die schnelle und unkomplizierte Einstellung der Tank- und Boilertemperatur als auch die Dosierung von Reinigungsmittel und Klarspüler. Unsere Techniker nutzen diese Schnittstelle, um weitere Betriebsparameter der Maschine nötigenfalls vor Ort anpassen zu können.

Art.Nr.: 4492013



PROGRAMM	ANWENDUNG	Wasserverbrauch min. l/Zyklus	Dauer Sek.	Temperatur		3623 Art.Nr.: 4492013
				Waschen	Nachspülen	
ProSpeed	Leichte Verunreinigung	1,6 - 1,8 - 2	60	55	80	•
ProFessional	Normale Verunreinigung	1,8 - 2	90	60	82	•
ProTemp	Starke Verunreinigung	2,5	180	65	88	•
ProGlass	Gläserespülprogramm	2	90	60	67	•
ProWater	Für Osmose-Wasser	2	120	65	70	•
ProLong	Langes Spülprogramm	2,5	600	60	82	•
ProEco	Eiweiß und Stärke	2,5	150	45	80	•
ProSelf	Selbstreinigung/Wasserwechsel	3,5	120	-	-	•
ProNew	Wasserwechselprogramm	17	540	-	60	•
ProActive	Sehr starke Verunreinigung	3,9	300	70	82	•
ProSteel	Besteck	2,5	360	72	88	•
ProSan	Thermodesinfektion (EN-ISO 15883-1/3)	2,5	auto	70	85	•
ProClean	Selbstreinigungsprogramm	12 - 15	300	-	-	•
ProDrain	Abpumpfunktion	-	120	-	-	•

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA

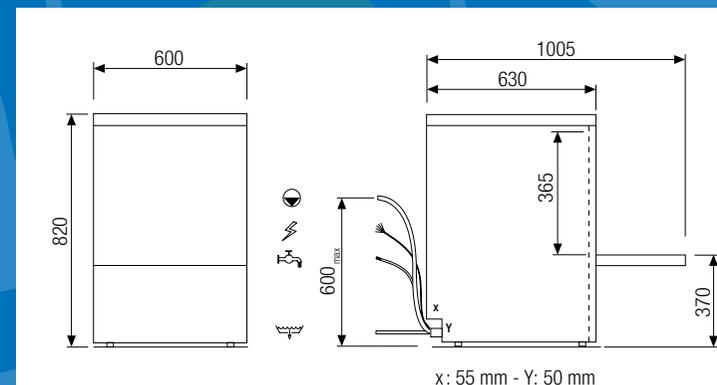


TECHNOLOGIEN		3623 / Art.Nr.: 4492013	2605 DPS-N / Art.Nr.: 4492012 *
DuoFlow Waschpumpe		•	•
EnergySaving Energiesparsystem		•	•
QuickReady schneller auf Betriebstemperatur		•	•
HotWash Heizsystem		•	•
ThermoStop Einhaltung der Nachspültemperatur		•	•
ProRinse Nachspülsystem		•	•
SmartScreen Benutzeroberfläche		•	•
ArchiMedes System zur Reinigung des Spülwassers		•	•
EvoLution ₃ automatische Teilentleerung des Tankwassers		•	•
CareFree automatischer Enthärter		•	•
ProGressive Dreifachfilter-System		•	•
ProSoft Türschließsystem		•	•
FUNKTIONEN			
Durchgängig doppelwandige Konstruktion		•	•
Tiefgezogene Korbführungen		•	•
Doppelwandige, isolierte Türen mit Gegengewicht		•	•
Zeitgesteuertes Nachspülen		•	•
Volumengesteuertes Nachspülen		•	•
Atmosphärischer Boiler mit Break Tank und Nachspülpumpe		•	•
Elektronisch gesteuerte Ablaufpumpe		•	•
Integrierter Tankfilter aus Edelstahl		•	•
Elektronisch gesteuerte Klarspüldosierung		•	•
Elektronisch gesteuerte Reinigerdosierung		•	•
Manuell gesteuerter Enthärter		•	•
TECHNISCHE DATEN			
Effektive Leistung	Körbe/h	44	33
Theoretische Leistung	Körbe/h	60	60
Maße B x T x H	cm	60 x 60 x 82	60 x 63 x 82
Korbmaße	cm	50 x 50	50 x 50
Tankvolumen	l	15	20
Boilervolumen	l	6	6
Tankheizung	W	1.400	1.400
Boilerheizung	W	6.000	4.900
Waschpumpe	W	470	470
Nachspülpumpe	W	200	200
Ablaufpumpe	W	40	40
Leistung gesamt	W	7.900	7.900
Stromanschluss	V	400/50/3N	400/50/N3
Max. Stromstärke	Amp	16	16
Wasserdruck min. – max.	bar	1-4	2-4
Wassertemperatur min. – max.	°C	15-60	15-60

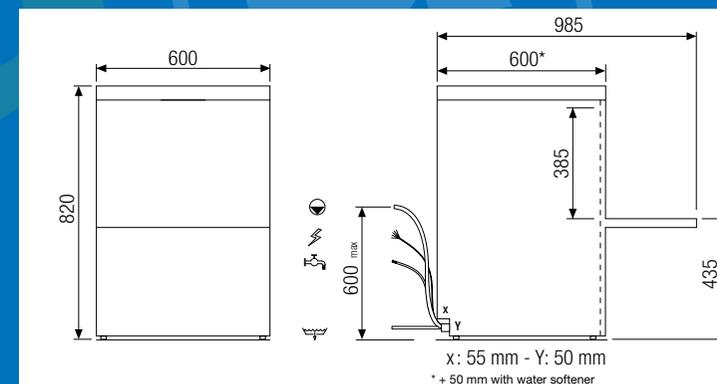
* bei eingebautem Entkalker ist die Zulaufwassertemperatur auf höchstens 30° begrenzt.

INSTALLATIONSPLAN

NEO TECH 2605 DPS-N



TOP TECH 3623



Haubenspülmaschine NEO TECH 2805 D

MADE IN ITALY



50
JAHRE



GASTRO
TESTSIEGER



statt: 6.750,-

Ersparnis: 3.811,-

JETZT NUR
2.939,-

PROGRAMM	ANWENDUNG	Wasserverbrauch min. l/Zyklus	Dauer Sek.	Temperatur		2805 D Art.Nr.: 4492020
				Waschen	Nachspülen	
ProSpeed	Leichte Verunreinigung	1,8 - 2	60	55	80	•
ProFessional	Normale Verunreinigung	1,8 - 2	90	60	82	•
ProTemp	Starke Verunreinigung	2,5	180	65	88	•
ProGlass	Gläserspülprogramm	2	90	60	67	•
ProLong	Langes Spülprogramm	2,5	600	60	82	•
ProEco	Eiweiß und Stärke	2,5	150	45	80	•
ProSelf	Selbstreinigung/Wasserwechsel	3,5	120	-	-	
ProClean	Selbstreinigungsprogramm	17	300	-	-	
ProDrain	Abpumpfunktion	-	120	-	-	

Technische Merkmale

Bauweise

Vollständig doppelwandige Konstruktion des Unterbaus mit wärme- und lärmgedämmter Haube, deren Leichtgängigkeit eine ermüdungsfreie Bedienung ermöglicht. Mit ihrer Haubenöffnung von 46,5 cm sichert sich diese Maschine einen Spitzenplatz in diesem Marktsegment. Der komplett tiefgezogene Spülkammerboden ist frei von Schweißnähten und scharfen Kanten und mit einem vollflächigen, integrierten Oberflächenfilter ausgestattet, der dank seiner Größe und Geometrie im Arbeitsalltag nicht verstopfen kann. Der Spülraum ist frei von Versorgungsleitungen und scharfen Kanten.

Benutzeroberfläche

Vier einfach zu bedienende Softtouch-Tasten und ein vierstelliges LED-Display am Unterbau erlauben eine komfortable Maschinenbedienung. Zusätzlich ermöglichen die zwei seitlichen Anzeigeleisten eine schnelle und bequeme Zustandsüberwachung. Die sorgfältig auf den abzubildenden Prozess abgestimmten Farben und Symbole geben auf einen Blick Aufschluss über den Spülmaschinenstatus und den Ablauf des Spülvorgangs.

Neben den Betriebsparametern, wie z.B. Temperatur von Tank und Boiler oder Anzahl der abgeschlossenen Spülgänge, lassen sich hier auch die Ergebnisse des automatischen Diagnosesystems ablesen. Alle Informationen werden zur schnellen und eindeutigen Ablesung zu Fehlercodes, kurzen Texten oder aussagekräftigem Symbol aufbereitet und ausgegeben. Das ermöglicht dem Maschinenführer sowohl die schnelle und unkomplizierte Einstellung der Tank- und Boilertemperatur als auch die Dosierung von Reinigungsmittel und Klarspüler. Unsere Techniker nutzen diese Schnittstelle, um weitere Betriebsparameter der Maschine nötigenfalls vor Ort anpassen zu können.

Art.Nr.: 4492020

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



Haubenspülmaschine TOP TECH 3823

MADE IN ITALY



statt: 8.100,-
Ersparnis: 3.511,-

**JETZT NUR
4.589,-**

THERMOMODESINFektion EN-ISO 15883-1/3

PROGRAMM	ANWENDUNG	Wasserverbrauch min. l/Zyklus	Dauer Sek.	Temperatur		3823 Art.Nr.: 4492021
				Waschen	Nachspülen	
ProSpeed	Leichte Verunreinigung	1,6 - 1,8 - 2	60	55	80	•
ProFessional	Normale Verunreinigung	1,8 - 2	90	60	82	•
ProTemp	Starke Verunreinigung	2,5	180	65	88	•
ProGlass	Gläserspülprogramm	2	90	60	67	•
ProWater	Für Osmose-Wasser	2	120	65	70	•
ProLong	Langes Spülprogramm	2,5	600	60	82	•
ProEco	Eiweiß und Stärke	2,5	150	45	80	•
ProSelf	Selbstreinigung/Wasserwechsel	3,5	120	-	-	•
ProNew	Wasserwechselprogramm	22	540	-	60	•
ProActive	Sehr starke Verunreinigung	4,1	300	70	82	•
ProSteel	Besteck	2,5	360	72	88	•
ProSan	Thermodesinfektion (EN-ISO 15883-1/3)	2,5	auto	70	85	•
ProClean	Selbstreinigungsprogramm	24	300	-	-	•
ProDrain	Abpumpfunktion	-	120	-	-	•

Technische Merkmale

Bauweise

Vollständig doppelwandige Konstruktion des Unterbaus mit wärme- und lärmgedämmter Haube, deren Leichtgängigkeit eine ermüdungsfreie Bedienung ermöglicht. Mit ihrer Haubenöffnung von 46,5 cm sichert sich diese Maschine einen Spitzenplatz in diesem Marktsegment. Der Boden des komplett tiefgezogenen Spülraumes ist mit einem vollflächigen, integrierten Oberflächenfilter ausgestattet, der dank seiner Größe und Geometrie im Arbeitsalltag nicht verstopfen kann. Der Spülraum ist frei von Versorgungsleitungen und scharfen Kanten. Die Spülkorbaufhängung an der Rückwand erleichtert die Reinigung.

Benutzeroberfläche

Vier Soft-Touch-Tasten und ein großes, hintergrundbeleuchtetes LCD-Farbdisplay bilden die Basis dieser einfach zu bedienenden und zuverlässigen Schnittstelle. Der Wechsel der auf den jeweiligen Betriebszustand abgestimmten Farbe über das komplette LCD-Farbdisplay ermöglicht eine verwechslungsfreie Ablesung auch aus der Ferne. Dazu trägt auch die Platzierung im oberen Bereich der Haube weiter bei. Dieses Alleinstellungsmerkmal unterscheidet ihn von anderen Maschinen auf dem Markt, bei denen oft nur ein Symbol bzw. Tastenfeld die Farbe ändert.

Neben den Betriebsparametern, wie z.B. Temperatur von Tank und Boiler oder Anzahl der abgeschlossenen Spülgänge, lassen sich hier auch die Ergebnisse des automatischen Diagnosesystems ablesen.

Alle Informationen werden im Klartext und gegebenenfalls als aussagekräftige Symbole ausgegeben. Das ermöglicht dem Maschinenführer sowohl die schnelle und unkomplizierte Einstellung der Tank- und Boilertemperatur als auch die Dosierung von Reinigungsmittel und Klarspüler. Unsere Techniker nutzen diese Schnittstelle, um weitere Betriebsparameter der Maschine nötigenfalls vor Ort anpassen zu können.

Art.Nr.: 4492021

Haubenspülmaschine TOP TECH 3823 NRG mit Wärmerückgewinnung



statt: ~~11.916,-~~
Ersparnis: 4.926,-

**JETZT NUR
 6.990,-**



THERMODESINFEKTION EN-ISO 15883-1/3

PROGRAMM	ANWENDUNG	Wasserverbrauch		Temperatur		3823 NRG Art.Nr.: 4492056
		min. l/Zyklus	Dauer Sek.	Waschen	Nachspülen	
ProSpeed	Leichte Verunreinigung	1,6 - 1,8 - 2	60	55	80	•
ProFessional	Normale Verunreinigung	1,8 - 2	90	60	82	•
ProTemp	Starke Verunreinigung	2,5	180	65	88	•
ProGlass	Gläserspülprogramm	2	90	60	67	•
ProWater	Für Osmose-Wasser	2	120	65	70	•
ProLong	Langes Spülprogramm	2,5	600	60	82	•
ProEco	Eiweiß und Stärke	2,5	150	45	80	•
ProSelf	Selbstreinigung/Wasserwechsel	3,5	120	-	-	•
ProNew	Wasserwechselprogramm	22	540	-	60	•
ProActive	Sehr starke Verunreinigung	4,1	300	70	82	•
ProSteel	Besteck	2,5	360	72	88	•
ProSan	Thermodesinfektion (EN-ISO 15883-1/3)	2,5	auto	70	85	•
ProClean	Selbstreinigungsprogramm	24	300	-	-	•
ProDrain	Abpumpfunktion	-	120	-	-	•

Technische Merkmale

Bauweise

Vollständig doppelwandige Konstruktion des Unterbaus mit wärme- und lärmgedämmter Haube, deren Leichtgängigkeit eine ermüdungsfreie Bedienung ermöglicht. Mit ihrer Haubenöffnung von 46,5 cm sichert sich diese Maschine einen Spitzenplatz in diesem Marktsegment. Der Boden des komplett tiefgezogenen Spülraumes ist mit einem vollflächigen, integrierten Oberflächenfilter ausgestattet, der dank seiner Größe und Geometrie im Arbeitsalltag nicht verstopfen kann. Der Spülraum ist frei von Versorgungsleitungen und scharfen Kanten. Die Spülkorbaufhängung an der Rückwand erleichtert die Reinigung.

Benutzeroberfläche

Vier Soft-Touch-Tasten und ein großes, hintergrundbeleuchtetes LCD-Farbdisplay bilden die Basis dieser einfach zu bedienenden und zuverlässigen Schnittstelle. Der Wechsel der auf den jeweiligen Betriebszustand abgestimmten Farbe über das komplette LCD-Farbdisplay ermöglicht eine verwechslungsfreie Ablesung auch aus der Ferne. Dazu trägt auch die Platzierung im oberen Bereich der Haube weiter bei. Dieses Alleinstellungsmerkmal unterscheidet ihn von anderen Maschinen auf dem Markt, bei denen oft nur ein Symbol bzw. Tastenfeld die Farbe ändert.

Neben den Betriebsparametern, wie z.B. Temperatur von Tank und Boiler oder Anzahl der abgeschlossenen Spülgänge, lassen sich hier auch die Ergebnisse des automatischen Diagnosesystems ablesen.

Alle Informationen werden im Klartext und gegebenenfalls als aussagekräftige Symbole ausgegeben. Das ermöglicht dem Maschinenführer sowohl die schnelle und unkomplizierte Einstellung der Tank- und Boilertemperatur als auch die Dosierung von Reinigungsmittel und Klarspüler. Unsere Techniker nutzen diese Schnittstelle, um weitere Betriebsparameter der Maschine nötigenfalls vor Ort anpassen zu können.

Durch die Wärmerückgewinnung senken Sie Betriebskosten und vermeiden Dampfaustritt beim Öffnen der Haube.

Art.Nr.: 4492056

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



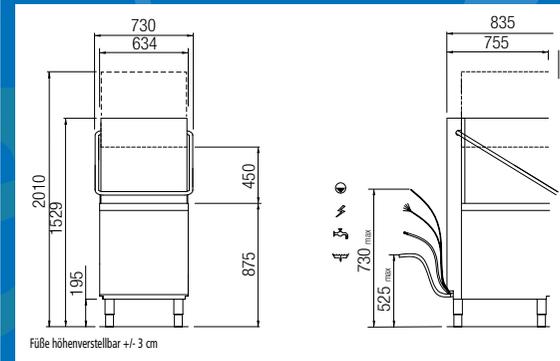
TECHNOLOGIEN	2805 D/Art.Nr.: 4492020	3823 / Art.Nr.: 4492021	3823 NRG / Art.Nr.: 4492056
DuoFlow Waschpumpe	•	•	•
EnergySaving Energiesparsystem	•	•	•
ProGlide Hauben-Anhebesystem	•	•	•
QuickReady schneller auf Betriebstemperatur		•	•
HotWash Heizsystem	•	•	•
ThermoStop Einhaltung der Nachspültemperatur	•	•	•
ProRinse Nachspülssystem		•	•
Archimedee System zur Reinigung des Spülwassers	•		
EvoLution ₃ automatische Teilentleerung des Tankwassers		•	•
CareFree automatischer Enthärter			
ProGressive Dreifachfilter-System		•	•
NRG Wärmerückgewinnung			•

FUNKTIONEN			
Doppelwandige, isolierte Haube	•	•	•
Installierbar als Eckenheit mit zusätzlichen Teilen	•	•	•
Zeitgesteuertes Nachspülen	•		
Volumengesteuertes Nachspülen			
Atmosphärischer Boiler mit Break Tank und Nachspülpumpe		•	•
Elektronisch gesteuerte Ablaufpumpe		•	•
Integrierter Tankfilter aus Edelstahl	•	•	•
Elektronisch gesteuerte Klarspüldosierung	•	•	•
Elektronisch gesteuerte Reinigerdosierung	•	•	•

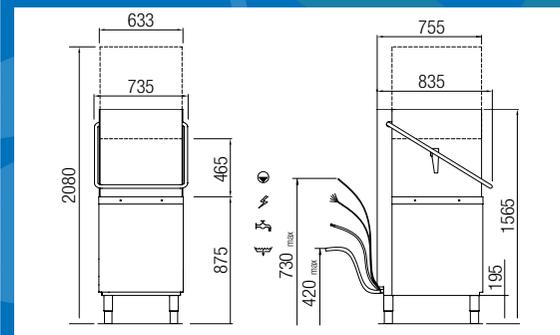
TECHNISCHE DATEN				
Effektive Leistung *	Körbe/h	45	51	38
Theoretische Leistung	Körbe/h	60	65	65
Maße B x T x H	cm	73 x 83,6 x 157/210	73,5 x 83,6 x 156,5/208	73,5 x 83,6 x 156,5/226,4
Korbmaße	cm	50 x 50	50 x 50	50 x 50
Tankvolumen	l	15	22	22
Boilervolumen	l	6	12	12
Tankheizung	W	2.100	2.500	2.500
Boilerheizung	W	7.000	7.000	7.000
Waschpumpe	W	470	700	700
Nachspülpumpe	W		200	200
Ablaufpumpe	W		40	40
Leistung gesamt	W	9.600	10.200	10.200
Stromanschluss	V	400/50/3N	400/50/3N	400/50/3N
Max. Stromstärke	Amp	16	16	16
Wasserdruck min. – max.	bar	2-4	1-4	1-4
Wassertemperatur min. – max.	°C	15-80	15-60	15-25

* Wasserzulauf-Temperatur 15 °C und einer Be- und Entladezeit von 12 Min.

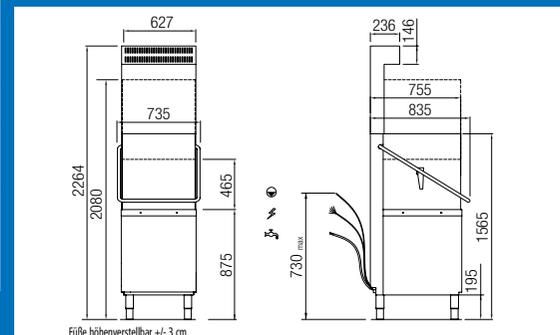
INSTALLATIONSPLAN NEO TECH 2805 D



TOP TECH 3823



TOP TECH 3823 NRG



Hochleistungs-Spülmaschine TOP TECH 36L-23

MADE IN ITALY



**KORB
60 X 50 CM**

**THERMODESINFEKTION
EN-ISO 15883-1/3**

**FÜR GASTRONORM 1/1
UND BACKBLECHE
60 X 40 CM GEEIGNET**

statt: ~~5.400,-~~

Ersparnis: 1.861,-

**JETZT NUR
3.539,-**

Technische Merkmale

Bauweise

Vollständig doppelwandige Konstruktion inklusive wärmege-
dämmter Tür. Der komplett tiefgezogene Spülkammerboden ist
mit einem vollflächigen, integrierten Oberflächenfilter ausge-
stattet, der dank seiner Größe und Geometrie im Arbeitsalltag
nicht verstopfen kann. Der Spülraum ist frei von Versorgungslei-
tungen und scharfen Kanten. Die Maschine ist oben und unten
mit jeweils einem dreifachen Spülarm ausgestattet.

Benutzeroberfläche

Vier Soft-Touch-Tasten und ein großes, hintergrundbeleuchtetes
LCD-Farbdisplay bilden die Basis dieser einfach zu bedienenden
und zuverlässigen Schnittstelle. Der Wechsel der auf den jewei-
ligen Betriebszustand abgestimmten Farbe über das komplette
LCD-Farbdisplay ermöglicht eine verwechslungsfreie Ablesung
auch aus der Ferne. Dieses Alleinstellungsmerkmal unterschei-
det ihn von anderen Maschinen auf dem Markt, bei denen oft
nur ein Symbol bzw. Tastenfeld die Farbe ändert. Neben den
Betriebsparametern, wie z.B. Temperatur von Tank und Boiler
oder Anzahl der abgeschlossenen Spülgänge, lassen sich hier
auch die Ergebnisse des automatischen Diagnosesystems ables-
sen. Alle Informationen werden im Klartext und gegebenenfalls
als aussagekräftige Symbole ausgegeben. Das ermöglicht dem
Maschinenführer sowohl die schnelle und unkomplizierte Ein-
stellung der Tank- und Boiler Temperatur als auch die Dosierung
von Reinigungsmittel und Klarspüler. Unsere Techniker nutzen
diese Schnittstelle, um weitere Betriebsparameter der Maschine
notigenfalls vor Ort anpassen zu können.

Art.Nr.: 4492030

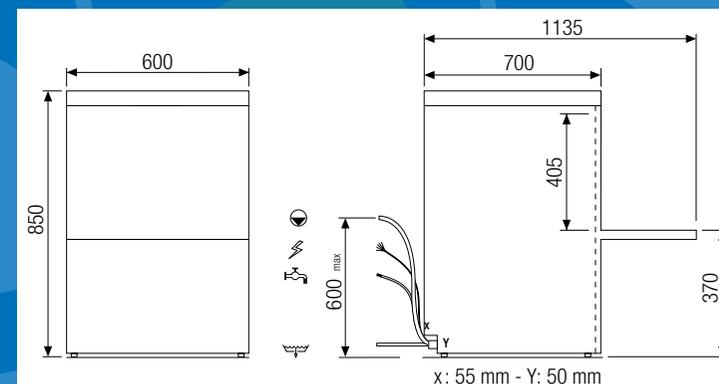
PROGRAMM	ANWENDUNG	Wasserverbrauch min. l/Zyklus	Dauer Sek.	Temperatur		36L-23 Art.Nr.: 4492030
				Waschen	Nachspülen	
ProFessional 2	Leichte Verunreinigung	2,4	120	55	80	•
ProFessional 4	Normale Verunreinigung	3	240	60	82	•
ProFessional 6	Starke Verunreinigung	3,5	360	65	85	•
ProFessional 8	Sehr Verunreinigung	3,9	480	65	85	•
ProFessional 10	Extreme Verunreinigung	3,9	600	65	85	•
ProPlates	Tellerspülprogramm	2	90	60	82	•
ProLong	Langes Spülprogramm	3,5	720	60	82	•
ProEco	Eiweiß und Stärke	3,5	300	45	80	•
ProActive 5	Sehr starke Verunreinigung	5,0	300	65	85	
ProActive 7	Extreme Verunreinigung	5,0	420	65	85	
ProSteel	Besteck	3,5	720	72	88	
ProSan	Thermodesinfektion (EN-ISO 15883-1/3)	3,5	auto	70	85	
ProSelf	Selbstreinigung/Wasserwechsel	4,0	120	-	82	•
ProClean	Selbstreinigungsprogramm	20	240	15	-	
ProDrain	Abpumpfunktion	-	-	-	-	

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



50
JAHRE

INSTALLATIONSPLAN TOP TECH 36L-23



DETAILANSICHT



TECHNOLOGIEN		36L-23 / Art.Nr.: 4492030	
DuoFlow Waschpumpe			•
EnergySaving Energiesparsystem			•
QuickReady schneller auf Betriebstemperatur			•
HotWash Heizsystem			•
ThermoStop Einhaltung der Nachspültemperatur			•
ProRinse Nachspülsystem			•
SmartScreen Benutzeroberfläche			•
EvoLution ₃ automatische Teilentleerung des Tankwassers			•
FUNKTIONEN			
Durchgängig doppelwandige Konstruktion			•
Seitliche Korbführungsschienen			•
Doppelwandige, isolierte Türen			•
Atmosphärischer Boiler mit Break Tank und Nachspülpumpe			•
Elektronisch gesteuerte Ablaufpumpe			•
Integrierter Tankfilter aus Edelstahl			•
Elektronisch gesteuerte Klarspüldosierung			•
Elektronisch gesteuerte Reinigerdosierung			•
TECHNISCHE DATEN			
Theoretische Leistung	Körbe/h		30
Maße B x T x H	cm		60 x 70 x 85
Korbmaße	cm		50 x 60
Tankvolumen	l		23
Boilervolumen	l		7
Tankheizung	W		2.100
Boilerheizung	W		6.000
Waschpumpe	W		700
Nachspülpumpe	W		200
Ablaufpumpe	W		40
Leistung gesamt	W		8.800
Anschluss-Spannung, Phasen	V		400/50/3N
Max. Stromstärke	Amp		16
Wasserdruck min. – max.	bar		1-4
Wassertemperatur min. – max.	°C		15-60

Universalspülmaschinen, ISY TECH 32-10D.4 - 32-10D.5



statt: ~~8.460,-~~

Ersparnis: 3.031,-

**JETZT NUR
5.429,-**

ISY TECH 32-10D.4 - Art.Nr.: 4492092

Modell: MAYWAY IT32-10 D.4, vollständig doppelwandige Konstruktion inklusive wärmedämmter Tür, der komplett tiefgezogene Spülkammerboden ist mit einem vollflächigen, integrierten Edelstahl Oberflächenfilter ausgestattet, der Spülraum ist frei von Versorgungsleitungen und scharfen Kanten, dies ermöglicht eine leichte Reinigung, die Maschine ist oben und unten mit jeweils einem dreifach Spülarm ausgestattet, vier Soft-Touch-Tasten und ein vierstelliges LED-Display am Unterbau erlauben eine einfache und komfortable Bedienung der Maschine, 8 verfügbare Programme, z.B. ProSelf Selbstreinigung, Professional Starke Verunreinigung, ProLong Langes Spülprogramm, uvm., elektronisch geregelte Dosierpumpe für Klarspüler und Waschmittel, mit DuoFlow Waschpumpe und Energiesparsystem ausgestattet, Waschpumpenleistung: 1500 W, Tankinhalt: 37 lt., Spüldauer: 120 - 720 Sek., Waschttemperatur: 55 - 65°C, Nachspülttemperatur: 80 - 85°C, Nutzbare Ladehöhe: 65 cm, inkl. 1 Edelstahl Utensilienkorb 56 x 63cm, Stundenleistung: bis 30 Körbe, Anschlussw.: 400 V / 10,5 kW, Tiefe bei geöffneter Tür: 118 cm, Höhe bei geöffneter Tür: 200 cm, Abm.: 72 x 78 x 173 cm (BxTxH)



statt: ~~9.750,-~~

Ersparnis: 3.501,-

**JETZT NUR
6.249,-**

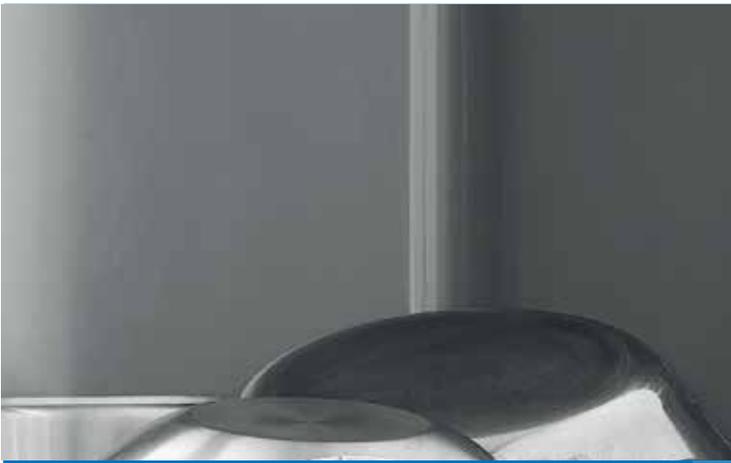
ISY TECH 32-10D.5 - Art.Nr.: 4492093

Modell: MAYWAY IT32-10 D.5, vollständig doppelwandige Konstruktion inklusive wärmedämmter Tür, der komplett tiefgezogene Spülkammerboden ist mit einem vollflächigen, integrierten Edelstahl Oberflächenfilter ausgestattet, der Spülraum ist frei von Versorgungsleitungen und scharfen Kanten, dies ermöglicht eine leichte Reinigung, die Maschine ist oben und unten mit jeweils einem dreifach Spülarm ausgestattet, vier Soft-Touch-Tasten und ein vierstelliges LED-Display am Unterbau erlauben eine einfache und komfortable Bedienung der Maschine, 8 verfügbare Programme, z.B. ProSelf Selbstreinigung, Professional Starke Verunreinigung, ProLong Langes Spülprogramm, uvm., elektronisch geregelte Dosierpumpe für Klarspüler und Waschmittel, mit DuoFlow Waschpumpe und Energiesparsystem ausgestattet, Waschpumpenleistung: 1500 W, Tankinhalt: 37 lt., Spüldauer: 120 - 720 Sek., Waschttemperatur: 55 - 65°C, Nachspülttemperatur: 80 - 85°C, Nutzbare Ladehöhe: 85 cm, inkl. 1 Edelstahl Utensilienkorb 56 x 63cm, Stundenleistung: bis 30 Körbe, Anschlussw.: 400 V / 10,5 kW, Tiefe bei geöffneter Tür: 133 cm, Höhe bei geöffneter Tür: 221,5 cm, Abm.: 72 x 78 x 193 cm (BxTxH)

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



Topfpülmaschinen, TOPTECH 32-23D.6 - TOPTECH 32-23D.7



statt: ~~14.260,-~~

Ersparnis: 4.270,-

**JETZT NUR
9.990,-**

TopTech 32-23D.6 - Art.Nr.: 4492034

Modell: MAYWAY TopTech TT32-23D.6, vollständig doppelwandige Konstruktion, inklusive wärmedämmter Tür, der komplett tiefgezogene Spülkammerboden ist mit einem vollflächigen, integrierten Edelstahl Oberflächenfilter ausgestattet, der Spülraum ist frei von Versorgungsleitungen und scharfen Kanten, dies ermöglicht eine leichte Reinigung, die Maschine ist oben und unten mit jeweils einem dreifach Spülarm ausgestattet, vier Soft-Touch-Tasten und ein großes, farbiges hintergrundbeleuchtetes LCD-Farbdisplay bilden die Basis dieser einfach zu bedienenden und zuverlässigen Bedieneroberfläche, 14 verfügbare Programme, z.B. ProClean Selbstreinigung, ProSan Thermodesinfektion (EN-ISO 15883-1/3), ProActive sehr starke Verunreinigung, ProSteel Besteckreinigung, ProProfessional extreme Verunreinigung, ProPlates Tellerspülen, uvm. elektronisch geregelte Dosierpumpe für Klarspüler und Waschmittel, atmosphärischer Boiler mit Break-Tank und Ablaufpumpe, Waschpumpenleistung: 2700 W, Tankinhalt: 68 Lt., Spüldauer: 120 - 720 Sek., Waschttemperatur: 55 - 72°C, Nachspültemperatur: 80 - 88°C, Wasserverbrauch/Nachspülung: 4 - 8 Lt., Nutzbare Ladehöhe: 85 cm, Korbgröße: 70 x 70 cm (nicht inkludiert), Stundenleistung: bis 30 Körbe, Anschluss: 400 V / 18,7 kW, Abm.: 85 x 85 x 196 cm (BxTxH)



statt: ~~23.237,-~~

Ersparnis: 7.347,-

**JETZT NUR
15.890,-**

TopTech 32-23D.7 - Art.Nr.: 4492035

Modell: MAYWAY TopTech TT32-23D.7, vollständig doppelwandige Konstruktion inklusive wärmedämmter Tür, der komplett tiefgezogene Spülkammerboden ist mit einem vollflächigen, integrierten Edelstahl Oberflächenfilter ausgestattet, der Spülraum ist frei von Versorgungsleitungen und scharfen Kanten, dies ermöglicht eine leichte Reinigung, die Maschine ist oben und unten mit jeweils einem dreifach Spülarm ausgestattet, vier Soft-Touch-Tasten und ein großes, farbiges hintergrundbeleuchtetes LCD-Farbdisplay bilden die Basis dieser einfach zu bedienenden und zuverlässigen Bedieneroberfläche, 14 verfügbare Programme, z.B. ProClean Selbstreinigung, ProSan Thermodesinfektion (EN-ISO 15883-1/3), ProActive sehr starke Verunreinigung, ProSteel Besteckreinigung, ProProfessional extreme Verunreinigung, ProPlates Tellerspülen, uvm. elektronisch geregelte Dosierpumpe für Klarspüler und Waschmittel, atmosphärischer Boiler mit Break-Tank und Ablaufpumpe, Waschpumpenleistung: 2 x 2700 W, Tankinhalt: 131 Lt., Spüldauer: 120 - 720 Sek., Waschttemperatur: 55 - 72°C, Nachspültemperatur: 80 - 88°C, Wasserverbrauch/Nachspülung: 6 - 10 Lt., Nutzbare Ladehöhe: 85 cm, Korbgröße: 132 x 70cm (nicht inkludiert), Stundenleistung: bis 30 Körbe, Anschluss: 400 V / 15,9 kW, Abm.: 147 x 85 x 196 cm (BxTxH)

Korbtransport-Spülmaschine, ISY TECH 31-10.1



Der MAYWAY Korbtransportspüler ist eine hocheffiziente und platzsparende Lösung, die speziell für die anspruchsvollen Anforderungen in der Gastronomie und Hotellerie entwickelt wurde. Seine vollständig doppelwandige Konstruktion, einschließlich einer wärmedämmten Tür, sorgt für exzellente Energieeinsparungen und eine leise Betriebsweise. Der tiefgezogene Spülkammerboden ist nahtlos gestaltet und verfügt über einen vollflächigen, integrierten Edelstahl-Oberflächenfilter, der eine optimale Schmutzabscheidung gewährleistet. Der Spülraum ist frei von Versorgungsleitungen und scharfen Kanten, was die Reinigung erheblich erleichtert und die Hygiene erhöht. Die Bedienung des Geräts erfolgt über vier Multifunktions Tasten und ein vierstelliges LED-Display, die eine einfache, intuitive Steuerung ermöglichen. Das Heavy-Duty Spülmodul ist mit fünf Spülarmen und insgesamt 60 Düsen ausgestattet, die in Kombination mit einer leistungsstarken 2,7 kW Doppelströmungspumpe eine gründliche Reinigung garantieren. Zwei wählbare Spülprogramme bieten Flexibilität für unterschiedliche Anforderungen. Zusätzlich ist das Gerät mit einem integrierten Nachspülssystem und seitlichen Korbtransportschienen aus Edelstahl ausgestattet, die eine nahtlose und effiziente Handhabung der Spülkörbe sicherstellen. Der MAYWAY Korbtransportspüler vereint somit höchste Funktionalität, Bedienerfreundlichkeit und Sparsamkeit in einem kompakten Design.

Tunnelöffnung mit 45 cm Höhe,
Waschtemperatur: 60°C,
Nachspültemperatur: 82°C,
inkl. 1 Gläser- und 1 Tellerkorb
sowie 1 Besteckhalter,
Stundenleistung: bis zu 120 Körbe,
Anschlussv.: 400 V / 50Hz / 3N,
Gesamtleistung: 28,5 kW,
für Kaltwasseranschluss,
Abm.: 115 x 77 x 161,5/209 cm(BxTxH)

statt: ~~12.980,-~~

Ersparnis: 2.990,-

Art.Nr.: 4492080

**JETZT NUR
9.990,-**

Erreichbarkeit

Alle Module verfügen über vollständig zu öffnende, ausbalancierte Türen, die einen einfachen Zugang zu jedem Punkt der Waschkammer ermöglichen. Dies gilt auch für das integrierte Wasch- und Trockenmodul mit einzigartiger Oberfläche; exklusiv bei Colged. Der Zugang zu den elektrischen und hydraulischen Komponenten für die Wartung erfolgt durch Abnehmen der Frontverkleidung, so dass auch in diesem Fall eine völlig freie Oberfläche entsteht.



Konstruktion

Vollgeformter, selbstreinigender Waschtank, Waschkammer ohne Innenverrohrung, Türen mit isolierten und ausbalancierten Doppelwänden, die sich sehr leicht anheben lassen. Leicht abnehmbare und austauschbare Wasch- und Spülarme, Modultrennvorhänge aus Kunststoff für den Einsatz mit Lebensmitteln, die ohne Werkzeug entfernt werden können. Voll doppelwandige Konstruktion, um die Lärmbelastigung auf weniger als 70 db zu reduzieren.



ProStrainer

Der Filter hat eine flache, nach außen geneigte Oberfläche, die feste Abfälle in einen Auffangkorb leitet. Dieser Korb ist so platziert, dass er vom Bediener leicht erreicht und in wenigen Sekunden entleert werden kann. Je nach Modell besteht der Filter entweder aus robustem Verbundmaterial oder aus rostfreiem Stahl, was seine Haltbarkeit und Funktionalität gewährleistet. Diese Konstruktion erleichtert die Wartung und sorgt für eine effiziente Abfallentfernung, indem sie eine einfache Handhabung und schnelle Reinigung ermöglicht.



ProProgressiv

Das Vorwaschmodul und das Waschmodul verfügen über einen Vorfilter, der überschüssigen Schmutz auffängt, bevor er in den Waschtank gelangt. Der Filter kann ohne Türöffnung herausgezogen und schnell entleert werden, ohne dass Schmutzwasser auf den Boden tropft. Die organischen Abfälle werden gesammelt und wiederverwertet. Maschinen mit Vorspülung haben zusätzlich einen zweiten Vorfilter (System ProProgressiv), der das Wasser im Spültank sauber hält und die Reinigung von Gläsern und empfindlichem Geschirr verbessert.



10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA





DuoFlow

Die DuoFlow-Technologie von Colged optimiert die Umwandlung elektrischer Leistung in mechanische Waschwirkung. Im Gegensatz zu herkömmlichen Pumpen, die mit einem T-Stück arbeiten, verfügt DuoFlow über einen Einlass und zwei tangentielle Auslässe, die direkt mit den Sprüharmen verbunden sind. Durch den Wegfall des T-Stücks wird der Druckverlust minimiert, was zu besseren Spülergebnissen bei geringerem Stromverbrauch führt. So wird die Energie effizienter zum Spülen genutzt, statt für den Wassertransport verschwendet.



IdroWash

Das spezielle Design der Colged-Sprüharme mit konvexen Vertiefungen und zahlreichen Düsen sorgt für stabilere Wasserstrahlen, die das Geschirr mit maximaler Kraft erreichen. Jeder Sprüharm hat 12 Düsen, deutlich mehr als die 5-7 Düsen der Konkurrenz. Dadurch können die Sprüharme näher beieinander positioniert werden, was ein dichte Wasservolumen ähnlich den Borsten einer Schrubbbürste erzeugt und eine hervorragende Waschwirkung gewährleistet. Schrubbbürste, und das eine hervorragende Waschwirkung erzeugt.



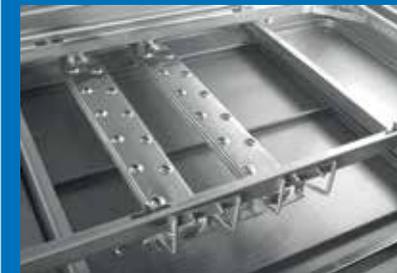
Vorwäsche XL

Es ist ein schweres Modul mit einer Länge von 820 mm, mit einem kompletten IdroWash-System mit 3 Armen. Der größte Teil des Schmutzes wird hier entfernt und die beständige Fraktion wird von einem Schubladenfilter aufgefangen, der dann in wenigen Sekunden entleert werden kann, ohne die Tür zu öffnen. Eine zweite Abscheidung erfolgt im Oberflächenfilter ProStrainer, der so geformt ist, dass er den Schmutz in einen herausnehmbaren Korb befördert. Ein dritter Filter befindet sich an der Pumpenansaugung.



Vorwäsche XXL

Das schwere Modul mit einer Länge von 1.150 mm enthält ein komplettes IdroWash-System mit fünf Armen. Der größte Teil des Schmutzes wird hier entfernt, und hartnäckige Rückstände werden von einem Schubladenfilter aufgefangen, der schnell entleert werden kann, ohne die Tür zu öffnen. Eine zweite Filtration erfolgt durch den ProStrainer-Oberflächenfilter, der den Schmutz in einen herausnehmbaren Korb leitet. Ein dritter Filter befindet sich an der Pumpenansaugung. Ein aktiver thermostatischer Regler sorgt dafür, dass die Wassertemperatur während der Vorspülphase konstant bleibt.



ProWind-Trocknung

Das System verwendet 70 °C warme Luft, die von einem 550-W-Turbolüfter mit 1.400 m³ pro Stunde durch einen 6- oder 9-kW-Wärmetauscher erwärmt wird. Die Trocknung ist für Teller, Gläser und konkave Gegenstände optimiert, die von unten belüftet werden müssen. Luftschaukeln halten den Dampf zurück, und ein Abtropfbereich lässt größere Tropfen abfallen. Dank der trockenen Luft bei niedriger Temperatur können empfindliche Gläser und Kunststoffe sicher getrocknet werden, ohne zu schmelzen.



UltraRinse3

Das letzte Spülwasser wird mehrfach wiederverwendet, um eine doppelte Zwischenspülung und eine Vorspülung durchzuführen. Die Vorspülung entfernt den Großteil des Reinigungsmittels und hält es im Spültank. Die doppelte Zwischenspülung beseitigt restliches Reinigungsmittel, während die Schlusspülung Klarspüler verteilt und die Trocknung fördert. Durch diese effiziente Nutzung wird der Wasserverbrauch erheblich reduziert, mit einer Einsparung von 36 % gegenüber früheren Colged-Modellen und über 60 % im Vergleich zur Konkurrenz.



ProPortional Flow

Das System erlaubt es, die Wasserdurchflussmenge je nach Vorschubgeschwindigkeit anzupassen, was den Verbrauch optimiert. Dies führt zu einer Wassereinsparung von bis zu 20 %, abhängig vom gewählten Programm. Gleichzeitig werden auch der Energieverbrauch, der Einsatz von Reinigungsmitteln und der Klarspülmittelverbrauch reduziert. Die Möglichkeit zur Anpassung trägt somit zu einem effizienteren Betrieb und zu signifikanten Einsparungen bei Ressourcen und Kosten bei.



DuoRinse

Ein sequentielles Doppelspülssystem, entwickelt für maximale Leistung in Hochleistungsanwendungen und bei seltenen Wasserwechseln in den Waschtanks. Es besteht aus zwei separaten Kesseln, die jeweils ein Paar Spülarme versorgen, wobei der Wasserstrom durch eine spezielle Spülpumpe unter Druck gesetzt wird. Unabhängig vom Wasserdruck erzielt das System hervorragende Ergebnisse und versorgt die Waschtanks mit ausreichend Wasser, um den Schmutz effektiv zu verdünnen.



ProChem

Das System reduziert den Waschmittelverbrauch um 20 bis 60 %, abhängig vom Programm. Nur 100 l Spülwasser pro Stunde gelangen in den Waschtank, während der Überschuss in die Vorspülung geleitet wird, um den Schmutz zu verdünnen. Die Geschirrspüler werden meist ohne Dosiervorrichtung für Reiniger und Klarspüler geliefert. Optional sind jedoch elektronisch gesteuerte peristaltische Pumpen verfügbar, die direkt über das Bedienfeld eingestellt werden können.



HiTech-Spül-Arme

Die Sprüharme bestehen aus ProComposit-Verbundwerkstoff (Harzmatrix mit Glasfaserfüllung und Talkmikrogranulat) und werden im Spritzgussverfahren hergestellt sowie durch Vibrationstechnik geschweißt. Komplexe Kanäle reduzieren Druckverluste und optimieren den Flüssigkeitsstrom. Je nach Spülart sind rostfreie Sprühdüsen präzise bearbeitet. Die Verbundwerkstoffarme sind leichter, sicherer zu handhaben, einfacher zu reinigen und haben eine längere Lebensdauer als traditionelle Stahlarme.



Wärmepumpe

Das System nutzt die Wärme aus der Kondensation von Dampf, um Wasser vor dem Kessel vorzuwärmen. Es erreicht eine Rückgewinnung von thermischer Energie, die das 3,7-fache der verbrauchten elektrischen Energie beträgt, und reduziert die benötigte Leistung um etwa 8 kW. Im Vergleich zu herkömmlichen Systemen rechtfertigen die höheren Anschaffungskosten den Vorteil, dass die abgegebene Luft kühl und trocken statt heiß und feucht ist, was die Arbeitsbedingungen in der Spülzone verbessert.



AutoTimer-Module

Das zeitgesteuerte Spülssystem reduziert den Energieverbrauch während der Standby-Phasen, indem es nach und nach alle elektrischen Verbraucher ausschaltet, mit Ausnahme der Heizelemente des Spülbehälters und des Boilers, die von ihren jeweiligen Thermostaten gesteuert werden, so dass der Geschirrspüler jederzeit wieder einsatzbereit ist. Die Maschine startet erneut, wenn ein Geschirrkorb eingesetzt wird.



RinsEconomizer

In Geschirrspülmaschinen werden der größte Teil des Stroms, Wassers und der Reinigungsmittel beim Spülen verbraucht. Daher sind unsere Korbtransportschiene serienmäßig mit einer Vorrichtung ausgestattet, die den Spülvorgang stoppt, wenn keine Spülkörbe vorhanden sind. Dieses elektromechanische System ist einfach, effektiv und zuverlässig, minimiert den Ressourcenverbrauch und optimiert den Betrieb. Es hilft, Betriebskosten zu senken und die Effizienz des Spülprozesses zu verbessern.



C4I-Schnittstelle

Das Gerät verfügt über einen 6-Zoll-Touchscreen und zwei kapazitive Tasten, darunter eine farbwechselnde zur sofortigen Statusanzeige. Die Schnittstelle erlaubt die Auswahl eines Waschprogramms und zeigt den Status aller Bereiche an, von der Wasserbefüllung bis zum Trocknen. Eine Selbstdiagnose bietet Alarmlogs und Fehlerbehebungsfunktionen. Informationen werden in der voreingestellten Sprache angezeigt. Techniker können Betriebsparameter über geschützte Menüs anpassen. Optionales Plug-in-Modul ermöglicht PC-Zugriff via USB.



ProSmart Schnittstelle

Das Gerät verfügt über einen LED-Bildschirm mit 4 Ziffern und zwei farblich variablen Seitenbalken. Die Schnittstelle ermöglicht die Auswahl eines Waschprogramms und zeigt auf Anfrage die Tank- und Kesseltemperaturen sowie die Betriebsstunden an. Eine fortschrittliche Selbstdiagnose bietet ein Archiv der Alarme. Informationen werden über Codes und Kurzmeldungen bereitgestellt. Geschützte Menüs erlauben Technikern die Anpassung von Betriebsparametern wie Vorschubgeschwindigkeit, Spül- und Nachspültemperaturen.



10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



Geschirr- und Gläserkörbe für alle Markengeräte



Art.Nr.:	Bezeichnung	Type	Abmessungen	UVP	Aktion
9840005	Gläserkorb	CBP186	35,0 x 35,0 x 17,0 cm (BxTxH)	32,00	23,70
9840013	Gläserkorb	CBP037	37,0 x 37,0 x 13,0 cm (BxTxH)	38,00	32,00
9840004	Gläserkorb	CBP184	38,2 x 38,2 x 17,0 cm (BxTxH)	48,00	30,60
9840006	Gläserkorb	CBP185	40,0 x 40,0 x 17,0 cm (BxTxH)	48,00	27,80



Art.Nr.:	Bezeichnung	Type	Abmessungen	UVP	Aktion
5590003	Utensilienk.	239	50,0 x 50,0 x 10,6 cm (BxTxH)	53,00	36,00
9840010	Utensilienk.	CRP020	50,0 x 50,0 x 12,5 cm (BxTxH)	85,00	42,20



9840014	Gläserkorb	CBP054	37,0 x 37,0 x 20,0 cm (BxTxH)	50,00	42,20
9840007	Gläserkorb	CBP022	38,2 x 38,2 x 17,0 cm (BxTxH)	55,00	38,10
9840008	Gläserkorb	CBP090	40,0 x 40,0 x 17,0 cm (BxTxH)	75,00	49,90
9840001	Gläserkorb	CBP140	45,0 x 45,0 x 17,0 cm (BxTxH)	71,00	52,70
9840009	Gläserkorb	CBP102	50,0 x 50,0 x 20,0 cm (BxTxH)	89,00	49,50
9840030	Weinglas-Spülkorb		40 x 40 x 20 cm (BxTxH)	70,00	44,90
9840018	Weinglas-Spülkorb		50 x 50 x 24 cm (BxTxH)	85,00	55,90



5590006	Tablettkorb	238	50,0 x 50,0 x 10,6 cm (BxTxH)	58,00	41,00
---------	-------------	-----	-------------------------------	------------------	--------------



5590001	Gläserkorb	2462	35,0 x 35,0 x 15,0 cm (BxTxH)	35,00	22,60
5590002	Gläserkorb	21455	40,0 x 40,0 x 15,0 cm (BxTxH)	39,00	26,20
5590022	Gläserkorb	2491	45,0 x 45,0 x 16,5 cm (BxTxH)	39,00	26,20



5590018	Besteckköcher	6642	9,0 x 9,0 x 13,0 cm (BxTxH)	13,00	6,10
---------	---------------	------	-----------------------------	------------------	-------------



5590004	Tassenkorb	240N	50,0 x 50,0 x 10,6 cm (BxTxH)	48,00	33,50
5590019	Aufbauteil für Gläserkorb	1879	5,0 cm (H)	19,00	9,90



5590020	Untertassenhalter	187		14,00	7,60
---------	-------------------	-----	--	------------------	-------------



5590005	Tellerkorb	237N	50,0 x 50,0 x 10,6 cm (BxTxH)	48,00	33,50
---------	------------	------	-------------------------------	------------------	--------------



5590008	Gläserersatz	1880	für 16 Gläser, DM: 11,0 cm	19,00	9,90
5590009	Gläserersatz	1881	für 25 Gläser, DM: 8,9 cm	19,00	9,90
5590010	Gläserersatz	1882	für 36 Gläser, DM: 7,3 cm	19,00	9,90
5590011	Gläserersatz	1883	für 49 Gläser, DM: 6,2 cm	19,00	9,90

Gläserersatz geeignet für Körbe 50 x 50 cm!



Armaturen Einlocharmatur, Hebelmischer, 00206433



kurzer Bedienungshebel,
Tischbohrung: 3,2 - 3,5 cm,
A 280, 1/2",
Durchfluss bei 4 bar: 18 lt./min.
Art.Nr.: 8680015

statt: ~~391,-~~

nur: **169,-**

Einlocharmatur, Hebelmischer, 00958035



langer Bedienungshebel,
schwarz,
A 250, 1/2",
Durchfluss bei 4 bar: 22 lt./min.
Art.Nr.: 8680041

statt: ~~264,-~~

nur: **169,-**

Zweilocharmatur, Hebelmischer, 00380130



für Wandmontage,
langer Bedienungshebel,
schwarz,
A 250, 3/4",
Durchfluss bei 3 bar: 20 lt./min.
Art.Nr.: 8680035

statt: ~~427,-~~

nur: **219,-**

Geschirrwashbrause, Top Class, 00958030



schwarz,
mit Wasserhahn, A 250,
plastifizierter Panzerschlauch,
max. Wasserdruck: 5 Bar,
max. Durchfluss bei 4 Bar: 17 lt./min
Art.Nr.: 8680039

statt: ~~566,-~~

nur: **239,-**

Brausearmatur mit Hebelmischer, 00958035



für Wandmontage,
langer Bedienungshebel,
schwarz, A 250, 3/4",
plastifizierter Panzerschlauch,
H: 120 cm,
Durchfluss bei 4 bar: 22 lt./min.,
Durchfluss Brause bei 4 bar: 17 lt./min.
Art.Nr.: 8680042

statt: ~~813,-~~

nur: **369,-**

Einlocharmatur mit hoher Säule, 00206740



Hebelmischer,
Standsäule 68 cm,
Tischbohrung: 4,8 - 5 cm, A 400, 3/4",
Durchfluss bei 3 bar: 18 lt./min.
Art.Nr.: 8680036

statt: ~~678,-~~

nur: **299,-**

MADE IN



• 1000e Artikel lagernd •

50
JAHRE

may
way



149,-

Sensor-Armatur, SENS-250

berührungslos bedienbar,
Höhe: 25 cm,
mechanisches Mischventil,
Tischbohrung DM: 3,5 cm,
Anschlussw.: 230 V,
Netzadapter im Lieferumfang enthalten
Art.Nr.: 9280001



499,-

Handwasch-/Ausgussbeckenkombi, IP0040

höhenverstellbar, aus Edelstahl,
inkl. Einlegerost für Ausgussbecken
und Armatur,
Handwaschbecken: 43/35 x 28 x 13 cm,
Ausgussbecken: 40 x 40 x 20 cm,
Abm.: 50 x 70 x 85 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8200020

KNIESTART



199,-

Handwaschbecken, HWB 35

für perfekte Hygiene am Arbeitsplatz,
mit Kniebetätigung, Mischbatterie und
Aufkantung hinten, aus Edelstahl,
Becken DM: 35 cm,
Abm.: 40 x 40 cm (BxT)
Art.Nr.: 8200021

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



10 Liter, Glasreiniger, Glassy



Inhalt: 10 Lt.,
Spezialreiniger streifenfrei
für glänzende Glasoberflächen

Art.Nr.: 8920053

statt: ~~37,-~~
nur: **19,90**

10 Liter, Grill/Konvektomatenreiniger, Küchen-Teufel



Inhalt: 10 Lt.,
Beseitigung hartnäckigster oder
eingebrennter Verschmutzungen,
selbsttätige Wirkung

Art.Nr.: 8920100

statt: ~~78,-~~
nur: **29,90**

10 Liter, Handpülmittel, Splashy



Inhalt: 10 Lt.,
reinigt kraftvoll und beseitigt hartnäckige
Verschmutzungen, wirkt keimtötend,
umweltfreundlich, hochwirksam, geeignet für Glas,
Geschirr, Kunststoffgeschirr und Besteck

Art.Nr.: 8920057

statt: ~~44,-~~
nur: **19,90**

10 Liter, Abflussreiniger, Abfluss-Fix



Inhalt: 10 Lt.
ultrastark, löst selbst Haare auf,
beseitigt Rohrverstopfungen,
beugt üblen Gerüchen vor,
schont Rohre und Dichtungen

Art.Nr.: 8740002

statt: ~~66,-~~
nur: **29,90**

13 kg, Intensiv-Geschirrspülmittel



Inhalt: 13 kg,
Prof. Geschirrspülmittel, extra stark,
für alle gewerbl. Spülmaschinen,
reinigt kraftvoll und beseitigt
hartnäckige Verschmutzungen,
wirkt keimtötend

Art.Nr.: 8920011

statt: ~~123,-~~
nur: **59,90**

10 kg, Intensiv-Glanztrockner



Inhalt: 10 kg,
für gewerbl. Gläser- und
Geschirrspülmaschinen,
garantiert glänzendes und
streifenfreies Spülgut

Art.Nr.: 8920012

statt: ~~113,-~~
nur: **54,90**

MADE IN



50
JAHRE

• **Hygieneprogramm zum Bestpreis** •

may
way



Edelstahl-Pflegespray - Brillant

Inhalt: 0,5 Lt.
einzigartiges, ölfreies Profi-Produkt zur
Reinigung und zum Schutz von Edelstahlflächen
im Innen- und Außenbereich, mit Langzeitschutz
vor Neuverschmutzung, reinigt und pflegt
in einem Arbeitsgang, absolut schmierfrei
Art.Nr.: 8740004

6,90



Flächendesinfektion, 5 Liter

Hergestellt in Österreich,
flüssiges, gebrauchsfertiges Sprüh-
und Flächendesinfektionsmittel zur
alkoholischen Desinfektion von
Oberflächen
Art.Nr.: 8920005

9,90



Regeneriersalz, mittelgrob, 12 kg

geeignet für manuelle Wasserenthärter
und zum Entkalken von Spülmaschinen,
VPE: 1 Karton = 6 Säcke zu je 2 kg
Art.Nr.: 3400002

9,90

1 Karton



Salztabletten

für Entkalker,
25 kg
Art.Nr.: 3400001

9,90

Teilentsalzungsanlage + DIGIFLOW

geeignet für Geschirr- und Gläserpüler sowie Kombidämpfer, sehr ökonomisch, inkl. Wasserzähler DigiFlow, exkl. CI-Kopf und Regenerationsflüssigkeit A60, Durchflussmenge: 0 - 25 lt./Min. Druckbereich: 0,5 - 6 bar, Wasserzulauftemp.: max. 40°C, Anschluss: 3/4", Abm.: 26,5 x 54 cm (BxH), Kapazität: 8.000 Lt. bei 10°KH
Art.Nr.: 8850030
 Kapazität: 13.600 Lt. bei 10°KH
Art.Nr.: 8850031: 519,-



statt: ~~700,-~~
 nur: **419,-**

Umkehrosmoseanlage, DF 2.0, digital

inkl. 1 Vorfilter und 2 Membranen, digitale Version inkl. Niederdruck-Sensor mit Warnsignal bei zu niedrigem Wasserdruck (unter 2 Bar) und inkl. eingebautem TDS-Messgerät zur Feststellung des Gehalts aller Mineralsalze im Wasser, Anschluss: 3/4", Leistung pro Minute: 1,8 - 2,2 Lt., bei 15°C Wassertemperatur, Wasserzulauftemperatur: max. 30°C, Abm.: 14 x 51 x 50 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8850005



statt: ~~2.850,-~~
 nur: **1.949,-**

Automatischer Wasserenthärter, SOFTENER VE

geeignet für Geschirrspüler, Kaffeemaschinen, Kombidämpfer und Eiswürfelerzeuger, einfache Bedienung durch LCD-Display, große Zuverlässigkeit auch bei Stromausfall, Tastenblockade, hartes Wasser ist auch während der Regeneration zugänglich, inkl. Wassermischer für den Erhalt des gewünschten Härtegrades, verschiedene Regenerations-Einstellungen, Kapazität: 1.350 Lt. bei 10°GH, Salzverbrauch: 0,7 kg, Kapazität Salzbehälter: 20 kg, nom. Durchflussmenge: 1,8-20 lt./Min., max. Durchflussmenge: 35 lt./Min., Druckbereich: 1,5 - 6 bar, Wasserzulauftemp.: 40°C, Anschluss: 3/4", Abm.: 23,3 x 43,5 x 47 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8850020



statt: ~~690,-~~
 nur: **419,-**

Wasserfilter, Aqua Purion, komplett

geeignet für Kaffeemaschinen und Kombidämpfer, reduziert Kalkablagerungen und entfernt mechanische Verschmutzungen, Beseitigung von geruchs- und geschmacksbeeinträchtigenden Substanzen, leichte Installation und einfacher Filterwechsel, Kapazität: max. 3.600 Lt. bei 10°KH, Durchflussintensität: 0-3 Lt./Min., Anschluss: 3/8", Abm.: 15 x 13,2 x 43,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8850080



statt: ~~295,-~~
 nur: **199,-**

Wasserfilter, BLUE LINE 160

geeignet für Kaffeemaschinen und kleine Kombidämpfer, Verbesserung der Wasserqualität und Kalkschutz durch gefiltertes und sauberes Wasser, Kapazität: max. 1.600 Lt. bei 10°KH, Durchflussmenge: max. 5 lt./Min., Abm.: 21 x 13 x 34 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8850010



statt: ~~97,-~~
 nur: **66,90**

Wasserfilter, CUBE LINE

geeignet für Carbonatoren und Eiswürfelerzeuger, Reduzierung der Kalkablagerungen, Beseitigung von geruchs- und geschmacksbeeinträchtigenden Substanzen, Kapazität: max. 60.000 Lt. bei 10°KH, Durchflussintensität: 0-8 lt./Min., Abm.: 21 x 13 x 34 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8850015



statt: ~~102,-~~
 nur: **67,90**

MADE IN



• große Leistung - saubere Ergebnisse •



Abfalleimer, IP0001
 50 Liter, aus Edelstahl 18/10, fahrbar, ohne Fußpedal, Abm.: 38 x 61,5 cm (DMxH)
Art.Nr.: 8200010

139,-



Abfalleimer, IP0004
 50 Liter, aus Edelstahl 18/10, fahrbar, mit Fußpedal, Abm.: 38 x 61,5 cm (DMxH)
Art.Nr.: 8200011

189,-



Müllkippe, TR044
 komplett aus Edelstahl, einfache Reinigung durch herausnehmbaren Innenbehälter, Abm.: 45 x 40 x 60 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 6471500

199,-



Müllkippe, Ronda, AU12 I
 komplett aus Edelstahl, inkl. integral Dampfschutzdeckel, herausnehmbarer Plastikbehälter, wasserdicht, Abm.: 46,9 x 34,5 x 62,9 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 0010402

409,-

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



Espressomaschine, DIVA PRO LM 2, 400V



Modell: DIVA PRO High LM, 2-gruppig, Farbe: Mattschwarz, High-Class Gehäuse aus Aluminium und Edelstahl, exklusives Modell mit modernem Design, programmierbare Vorder- und Rückbeleuchtung mit RGB-LEDs, erhöhte Brühgruppen mit automatischer Dosierung, 5 Auswahltasten pro Gruppe mit Hintergrundbeleuchtung, patentiertes System Perfect Point für eine Temperaturregelung jeder Auswahltaste, 1 Auto-Milchaufschäumer, mit Milchpumpe, 1 Barista Dampfdüse, Boilerkapazität: 11,5 lt., Anschlussw.: 400 V / 5500 W, Abm.: 80 x 57,4 x 51,5 cm (BxTxH)

statt: ~~8.032,-~~

nur: **5.590,-**

Art.Nr.: 9050142

Espressomaschine, CENTO, 2-gruppig



Farbe: Schwarz, benutzerfreundliches Display, Brühgruppe mit autom. Dosierung, Programmierung der Heißwassermengen, Ausstattung: 2 Brühgruppen, 2 Dampfdüsen, 1 Heißwasserauslauf, Boilerkapazität: 11 lt., Anschlussw.: 230 V / 3150 W, Abm.: 72,2 x 51,5 x 49,7 cm (BxTxH)

statt: ~~3.660,-~~

nur: **2.490,-**

Art.Nr.: 9050111

Espressomaschine, CENTO, 1-gruppig



Farbe: Schwarz, Brühgruppe mit automatischer Dosierung, Programmierung der Heißwassermengen, Manometer des Dampfkeessels, Ausstattung: 1 Brühgruppe, 1 Dampfdüse, 1 Heißwasserauslauf, Boilerkapazität: 4 lt., Anschlussw.: 230 V / 1850 W, Abm.: 35 x 51,5 x 49,7 cm (BxTxH)

statt: ~~3.030,-~~

nur: **2.190,-**

Kaffeemühle, ZENITH 65 HS (A)



Farbe: Mattschwarz, automatische Dosierung, Dosierung von 5 g bis zu 10 g auswählbar, Dosierzählwerk, mikrometrische und stufenlose Einstellung des Mahlgrades, flache Mahlscheibe aus gehärtetem Stahl mit DM: 6,5 cm, Kaffeestampfer aus Methacrylat mit DM: 5,7 cm, Behälter für Kaffeebohnen: 1,4 kg, Mahlggeschwindigkeit: ca. 11 kg/h, Motor: 1370 rpm, Anschlussw.: 230 V / 510 W, Abm.: 23,2 x 30,4 x 59,3 cm (BxTxH)

statt: ~~860,-~~

nur: **499,-**

Art.Nr.: 9300020

Kaffeemühle, HELIOS 65



Farbe: Mattschwarz, Dosierung On Demand, mit Touchscreen-Display, mit 3 Dosierprogrammen und manueller Dosierung, Dosierzählwerk und Beleuchtung des Siebträgers, mikrometrische und stufenlose Einstellung des Mahlgrades, mit flacher Mahlscheibe aus gehärtetem Stahl, DM: 6,5 cm, höhenverstellbarer Auslauf und Sicherheitssensor des Bohnenbehälters, Behälter für Kaffeebohnen: 1,2 kg, Mahlggeschwindigkeit: 3,5 - 5 g/s, Motor: 1370 rpm, Anschlussw.: 230 V / 280 W, Abm.: 22 x 25 x 60 cm (BxTxH)

statt: ~~1.081,-~~

nur: **599,-**

Art.Nr.: 9300002

Kaffeemühle, HELIOS 80



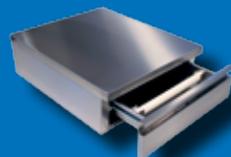
Farbe: Mattschwarz, Dosierung On Demand, mit Touchscreen-Display, mit 3 Dosierprogrammen und manueller Dosierung, Dosierzählwerk und Beleuchtung des Siebträgers, mikrometrische und stufenlose Einstellung des Mahlgrades, mit flacher Mahlscheibe aus gehärtetem Stahl, DM: 8 cm, höhenverstellbarer Auslauf und Sicherheitssensor des Bohnenbehälters, Behälter für Kaffeebohnen: 1,2 kg, Mahlggeschwindigkeit: 6,5 - 8 g/s, Motor: 1350 rpm, Anschlussw.: 230 V / 340 W, Abm.: 22 x 25 x 60 cm (BxTxH)

statt: ~~1.642,-~~

nur: **899,-**

Art.Nr.: 9300001

may way

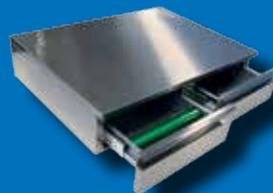


189,-

Sudlade

1 Lade, massive Edelstahlkonstruktion, mit Sudklopfstange, Abm.: 45 x 53 x 16 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 6471501



279,-

Sudlade

2 Läden, massive Edelstahlkonstruktion, mit Sudklopfstange, Abm.: 70 x 53 x 16 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 6471502



119,-

Sudlade, mit Klopfstange, Ronda, AP272

Front, Rückfront und innerer Kasten aus Edelstahl, gestanzter innerer Kasten mit gerundeten Ecken, Dampfschutzdeckel aus Polypropylen für optimale Stabilität und Schutz vor Wasserdampf-Schaden, Abm.: 37,7 x 43,1 x 16,4 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0010400

NEU**Kaffee-Vollautomat, AromaChef 6T**

Farbe: Schwarz/Silber, professionelle Kaffeemaschine, auch im SB-Bereich einsetzbar, speziell geeignet für die Zubereitung von wohlschmeckendem Espresso und Cappuccino, perfekt auf die eigenen Bedürfnisse zugeschnitten, 7" Android Touch-Display, Milchpumpe um milchbasierte Getränke in der gewünschten Temperatur zubereiten zu können, sowie einen perfekten Milchschaum zu erhalten, eingebauter Wasserfilter, Kapazität je Kaffeebohnenbehälter: 1 kg empfohlene Tagesleistung bis zu 80 Tassen; Kapazität Wassertank: 2 Lt., Anschluss für Wasserflaschen, Boilerkapazität: 0,7 Lt., Anschlussw.: 230 V / 3100 W, Abm.: 30,4 x 55,9 x 57,2 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 9650006

statt: ~~2.370,-~~nur: **1.490,-****Kaffee-Vollautomat, BLUE DOT 26 PLUS**

Farbe: Schwarz, professionelle, kompakte Kaffeemaschine speziell für den Einsatz in Büros, Hotels, Cafés oder Frühstückspensionen, mit 7" Touch-Screen Display, höhenverstellbares Getränkeauslaufrohr: 80 - 170 mm, Ausstattung: 1 Mahlwerk, 1 Auto-Milchaufschäumer, Heißwasserauslauf, Festwasseranschluss, Kapazität Kaffeebohnenbehälter: 0,6 kg, Kapazität Boiler: 0,6 Lt., Kapazität Gruppe: 9 - 16 g, Tagesleistung bis zu 75 Getränke, Anschlussw.: 230 V / 1700 W, Abm.: 26 x 55 x 58,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 9050057

statt: ~~4.080,-~~nur: **3.290,-****NEU****Kaffee-Vollautomat, AromaChef 600 C**

Farbe: Schwarz/Silber, professionelle Kaffeemaschine, auch im SB-Bereich einsetzbar, speziell geeignet für die Zubereitung von wohlschmeckendem Espresso und Cappuccino, perfekt auf die eigenen Bedürfnisse zugeschnitten, 10,1" Android Touch-Display, Milchpumpe um milchbasierte Getränke in der gewünschten Temperatur zubereiten zu können, sowie einen perfekten Milchschaum zu erhalten, 2 Mahlwerke, 1 Milchpumpe, 2 große Bohnenbehälter, Kapazität je Kaffeebohnenbehälter: 1,2 kg, empfohlene Tagesleistung bis zu 130 Tassen, Boilerkapazität: 0,7 Lt., Fixwasseranschluss, Anschlussw.: 230 V / 2500 W, Abm.: 38 x 56 x 69 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 9650001

statt: ~~6.990,-~~nur: **3.490,-****Kaffee-Vollautomat, OPTIMA ULTRA 2 XL**

Farbe: Schwarz, professionelle Kaffeemaschine mit 10" Touch-Screen Display, große Auswahl an Qualitätsgetränken, USB-Anschluss, Lautsprecher, All-In-One-Reinigung für automatische Reinigungsvorgänge, inkl. Milchpumpe, höhenverstellbares Kaffee- und Milchauslaufrohr: 95 - 195 mm, Ausstattung: 2 Mahlwerke, Milchpumpe, Kapazität Kaffeebohnenbehälter: 1,3 kg, Kapazität Gruppe: 10 - 20 g, Tagesleistung bis zu 400 Tassen, Kapazität Kaffeeboiler: 1 Lt., Kapazität Dampfboiler: 1,8 Lt., Anschlussw.: 230 V / 4400 W, Abm.: 32,4 x 56 x 81,4 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 9050040

statt: ~~9.870,-~~nur: **7.290,-**

MADE IN

NEU**Tassenwärmer/Milchkühler, CUPS-15**

In modernem Schwarz und Edelstahl gehalten, besticht dieses Meisterwerk durch sein stilvolles Design und höchste Benutzerfreundlichkeit. Die Touch-Bedienung und das digitale Display ermöglichen eine intuitive Handhabung, während die LED-Innenbeleuchtung und die Vollglastür mit integriertem Griff für ein luxuriöses Ambiente sorgen. Die eleganten Seitenwände aus Schwarzglas und der polierte Edelstahl-Innenraum mit zwei Tassenetagen setzen optische Akzente. Dank der digitalen Temperaturregelung genießen Sie perfekt temperierte Milch von +2° bis +6°C und wohligh warme Tassen zwischen +50° und +65°C. Ein unverzichtbares Highlight für jede anspruchsvolle Gastronomie! Umweltfreundliches Kältemittel: R600a, Anschlusswert: 230 V / 200 W, Abmessungen: 30 x 52,5 x 64 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250300

statt: ~~995,-~~nur: **569,-****Kaffee-Vollautomat, SILVERACE PLUS XL**

Speziell für den Einsatz im Frühstücksservice in Hotels, in Lebensmittelgeschäften oder VIP Lounges, mit 10" hochauflösendem Touch-Screen Display, bis zu 60 Getränke zur Auswahl, Milchpumpe zur Zubereitung milchbasierter Getränke sowie Milchaufschäumer (heiß & kalt) um den perfekten Milchschaum zu erhalten, höhenverstellbares Getränkeauslaufrohr: 80 - 200 mm, Ausstattung: 2 Mahlwerke, 2 Bohnenbehälter 1 Instantbehälter, Heißwasserauslauf, Festwasseranschluss, Einfüllklappe für koffeinfreien Kaffee, Kapazität Kaffeebohnenbehälter: 0,6 kg, Kapazität Instantbehälter: 0,7 Lt., Kapazität Boiler: 1 Lt., Kapazität Gruppe: 10 - 20 g, Anschlussw.: 230 V / 3200 W, Abm.: 36,8 x 55,6 x 74,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 9050170

statt: ~~9.200,-~~nur: **6.990,-**

• **Kaffeeautomaten für den professionellen Einsatz** •

may
way

Coffee Maker, M-10252304, 8 Lt.

Farbe: schwarz, aus Edelstahl, doppelwandig, mit Plastikgriff, Wasserstandsanzeige, rutschfester Boden, Anschlussw.: 230 V / 1500 W, Abm.: 23 x 50,4 cm (DMxH)
Art.Nr.: 8220001

**89,-****Wasserkocher, M250S-A1**

aus Edelstahl, Plastikgriff, doppelwandig, Überhitzungsschutz, mit Wasserstandsanzeige, rutschfester Boden, Kapazität: 23,5 Lt., Anschlussw.: 230 V / 2500 W, Abm.: 29 x 64 cm (DMxH)
Art.Nr.: 8220010

**89,-****Milchkühler, MILK 5**

Farbe: schwarz, inkl. Milchtank, erkennt Milchmangel, Fassungsvermögen Kühlschrank: 5 Lt., Temperaturbereich: 0°/+4°C, Anschlussw.: 230 V / 75 W, Abm.: 25 x 45,9 x 47,9 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 9650030

599,-

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



Eiswürfelerzeuger, ICE CUBE 35



Edelstahlgehäuse,
mit automatischem Reinigungssystem,
max. Produktion: 20 kg / 24 h,
Vorratsbehälter: 4 kg,
Kältemittel: R290,
E-Anschlussw.: 230 V / 260 W,
Abm.: 35,5 x 40,4 x 59,5 cm (BxTxH),
Einbaumaß: 35,5 x 40,4 x 59 cm (BxTxH)

Luftkühlung Art.Nr.: 1441001
Wasserkühlung Art.Nr.: 1441002

statt: ~~1.650,-~~
nur: **849,-**

Eiswürfelerzeuger, ICE CUBE 50



Edelstahlgehäuse,
mit automatischem Reinigungssystem,
max. Produktion: 26 kg / 24 h,
Vorratsbehälter: 6 kg,
Kältemittel: R290,
E-Anschlussw.: 230 V / 245 W,
Abm.: 38,7 x 46,5 x 61,2 cm (BxTxH),
Einbaumaß: 38,7 x 46,5 x 60,7 cm (BxTxH)

Luftkühlung Art.Nr.: 1441003
Wasserkühlung Art.Nr.: 1441004

statt: ~~1.890,-~~
nur: **979,-**

Eiswürfelerzeuger, ICE CUBE 60



Edelstahlgehäuse,
mit automatischem Reinigungssystem,
max. Produktion: 29 kg / 24 h,
Vorratsbehälter: 9 kg,
Kältemittel: R290,
E-Anschlussw.: 230 V / 290 W,
Abm.: 38,7 x 46,5 x 69,2 cm (BxTxH),
Einbaumaß: 38,7 x 46,5 x 68,7 cm (BxTxH)

Luftkühlung Art.Nr.: 1441005
Wasserkühlung Art.Nr.: 1441006

statt: ~~1.935,-~~
nur: **998,-**

Eiswürfelerzeuger, ICE CUBE 70



Edelstahlgehäuse,
mit automatischem Reinigungssystem,
max. Produktion: 35 kg / 24 h,
Vorratsbehälter: 16 kg,
Kältemittel: R290,
E-Anschlussw.: 230 V / 340 W,
Abm.: 49,7 x 59,2 x 79,7 / 83,7 cm (BxTxH),
Einbaumaß: 49,7 x 59,2 x 68,7 cm (BxTxH)

Luftkühlung Art.Nr.: 1441007
Wasserkühlung Art.Nr.: 1441008

statt: ~~1.960,-~~
nur: **1.129,-**

Eiswürfelerzeuger, ICE CUBE 90 L



Edelstahlgehäuse, Luftkühlung,
mit automatischem Reinigungssystem,
max. Produktion: 38 kg / 24 h,
Vorratsbehälter: 25 kg,
Kältemittel: R290,
E-Anschlussw.: 230 V / 340 W,
Abm.: 49,7 x 59,2 x 90,7 / 94,7 cm (BxTxH),
Einbaumaß: 49,7 x 59,2 x 79,7 cm (BxTxH)

Luftkühlung Art.Nr.: 1441009
Wasserkühlung Art.Nr.: 1441010

statt: ~~2.345,-~~
nur: **1.219,-**

Eiswürfelerzeuger, ICE CUBE 110 L



Edelstahlgehäuse, Luftkühlung,
mit automatischem Reinigungssystem,
max. Produktion: 45 kg / 24 h,
Vorratsbehälter: 25 kg,
Kältemittel: R290,
E-Anschlussw.: 230 V / 460 W,
Abm.: 49,7 x 59,2 x 99,7 / 103,7 cm (BxTxH),
Einbaumaß: 49,7 x 59,2 x 88,7 cm (BxTxH)

Luftkühlung Art.Nr.: 1441013
Wasserkühlung Art.Nr.: 1441014

statt: ~~2.475,-~~
nur: **1.259,-**

may
way

50
JAHRE

MADE IN ITALY



Eiswürfelerzeuger, ICE CUBE 140 L

Edelstahlgehäuse, Luftkühlung,
Vorratsbehälter: 40 kg,
Kältemittel: R290,
E-Anschlussw.: 230 V / 590 W,
Abm.: 73,5 x 60,3 x 101,7 / 105,7 cm (BxTxH),
Einbaumaß: 73,5 x 60,3 x 90,7 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 1441015

1.669,-



Eiswürfelerzeuger, ICE CUBE 280 L

Edelstahlgehäuse, Luftkühlung,
Vorratsbehälter: 65 kg,
Kältemittel: R290,
E-Anschlussw.: 230 V / 1250 W,
Abm.: 84 x 74 x 118,5 / 122,5 cm (BxTxH),
Einbaumaß: 84 x 74 x 107,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 1441019

2.479,-



Eiswürfelerzeuger, ICE CUBE 350 L

Edelstahlgehäuse, Luftkühlung,
Vorratsbehälter: 65 kg,
Kältemittel: R290,
E-Anschlussw.: 230 V / 1280 W,
Abm.: 84 x 74 x 118,5 / 122,5 cm (BxTxH),
Einbaumaß: 84 x 74 x 107,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 1441027

2.599,-

Granulateisautomat, SNOW ICE 190L



Edelstahlgehäuse, Luftkühlung,
max. Produktion: 111 kg / 24 h,
Vorratsbehälter: 19 kg,
Kältemittel: R290,
E-Anschlussw.: 230 V / 470 W,
Abm.: 49,6 x 66 x 79,5 / 83,5 cm (BxTxH)
Einbaumaß: 49,6 x 66 x 68,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 1441021

statt: ~~3.875,-~~

nur: **2.179,-**



Granulateisautomat, SNOW ICE 225L



Edelstahlgehäuse, Luftkühlung,
max. Produktion: 111 kg / 24 h,
Vorratsbehälter: 28 kg,
Kältemittel: R290,
E-Anschlussw.: 230 V / 470 W,
Abm.: 49,6 x 66 x 90,5 / 94,5 cm (BxTxH)
Einbaumaß: 49,6 x 66 x 79,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 1441023

statt: ~~4.700,-~~

nur: **2.319,-**



Granulateisautomat SNOW ICE 320L



Edelstahlgehäuse, Luftkühlung,
max. Produktion: 150 kg / 24 h,
Vorratsbehälter: 38 kg,
Kältemittel: R290,
E-Anschlussw.: 230 V / 700 W,
Abm.: 74,1 x 67,8 x 103,5 / 107,5 cm (BxTxH)
Einbaumaß: 74,1 x 67,8 x 92,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 1441025

statt: ~~5.120,-~~

nur: **2.619,-**



Granulateisautomat, SNOW ICE M600L



Luftkühlung,
max. Produktion: 270 kg / 24 h,
ohne Vorratsbehälter,
Kältemittel: R290,
E-Anschlussw.: 230 V / 1100 W,
Abm.: 56 x 56,9 x 69,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 1441111

statt: ~~5.990,-~~

nur: **3.819,-**

MADE IN



Granulateisautomat, SNOW ICE M1200L



Luftkühlung,
max. Produktion: 390 kg / 24 h,
ohne Vorratsbehälter,
Kältemittel: R290,
E-Anschlussw.: 230 V / 1400 W,
Abm.: 56 x 56,9 x 69,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 1441090

statt: ~~7.216,-~~

nur: **4.539,-**



Granulateisautomat, SNOW ICE M2000L



Luftkühlung,
max. Produktion: 1000 kg / 24 h,
ohne Vorratsbehälter,
Kältemittel: R452A,
E-Anschlussw.: 230 V / 3700 W,
Abm.: 93,4 x 68,4 x 70 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 1440055

statt: ~~15.400,-~~

nur: **9.990,-**



Eiswürfelautomat, ICE BALL M350L



Luftkühlung,
max. Produktion: 152 kg / 24 h,
ohne Vorratsbehälter,
Kältemittel: R290,
E-Anschlussw.: 230 V / 1220 W,
Abm.: 86,2 x 55,5 x 72 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 1441031

2.899,-

Eiswürfelautomat, ICE BALL M650L



Luftkühlung,
max. Produktion: 300 kg / 24 h,
ohne Vorratsbehälter,
Kältemittel: R452A,
E-Anschlussw.: 230 V / 2600 W,
Abm.: 125 x 58 x 84,8 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 1440033

4.419,-



Flacheiswürfler, FLAT ICE V1650L

Luftkühlung,
max. Produktion: 770 kg / 24 h,
ohne Vorratsbehälter,
Kältemittel: R452A,
E-Anschlussw.: 400 V / 4300 W,
Abm.: 125 x 64,5 x 95 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 1440041

7.749,-

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



Edelstahlmöbel in Maßarbeit



Wir bauen Ihre Wunschmöbel!

MAYWAY kombiniert - wie sonst kein anderer - den Vorteil hoher Stückzahlen mit individuellen Maßfertigungen und baut Küchen, die speziell auf die Bedürfnisse des Kunden zugeschnitten sind.

Durch die umfangreiche Auswahl an Anbauelementen und Arbeitsplatten wird die Möglichkeit für vielfältige Kombinationen geschaffen.

Sie können somit selbst über Anordnung, Anzahl und Typen der Arbeitsflächen entscheiden.

Die gesamten modularen Elemente sind aus CNS-Edelstahl. Alle Möbel sind hochwertig gefertigt und einfach zu montieren, auf Wunsch durch unsere Techniker. Die robuste Qualität, kombiniert mit der variablen Einsatzmöglichkeit, schafft einen modernen und zuverlässigen Arbeitsplatz für viele Jahre.

WIR FERTIGEN ALLE HYGIENENORMEN VON HS BIS H3!



• **Edelstahleinrichtungen individuell planbar** •

MADE IN



50
JAHRE

Arbeitstische mit Bodenbord



Die Struktur der Tische mit Bodenbord wird durch eine obere Verstrebung mit Längs- und Querträgern verstärkt und ist vollständig aus Edelstahl gefertigt. Die Arbeitsplatten sind mit einer wasser- und feuerhemmenden Platte unterfüttert.

Die Arbeitstische können durch praktische Ladenzüge ergänzt werden und sind auch mit Wand- oder Seitenhochzug lieferbar.

Art.Nr.:	Abmessungen in mm			UVP €	Aktion €
	B	T	H		
6481180	600	700	900	390,-	206,-
6481181	700	700	900	397,-	210,-
6481182	800	700	900	407,-	216,-
6481183	900	700	900	427,-	226,-
6481184	1000	700	900	457,-	242,-
6481185	1100	700	900	479,-	254,-
6481186	1200	700	900	504,-	267,-
6481187	1300	700	900	528,-	279,-
6481188	1400	700	900	553,-	293,-
6481189	1500	700	900	565,-	299,-
6481190	1600	700	900	591,-	312,-
6481191	1700	700	900	611,-	323,-
6481192	1800	700	900	637,-	337,-
6481193	1900	700	900	661,-	350,-
6481194	2000	700	900	684,-	362,-

Art.Nr.:	Abmessungen in mm			UVP €	Aktion €
	B	T	H		
6481489	400	685	190	210,-	134,-
1 LADE					
6481497	400	685	580	468,-	299,-
2 LADEN					
6481493	400	685	580	609,-	389,-
3 LADEN					



110,-

Servierwagen, CART 3

komplett aus Edelstahl, 3 Etagen, inkl. Griffleiste, 2 Räder feststellbar, max. Beladung ca. 40 kg / Etage, Abstand zwischen den Etagen: ca. 27 cm, Abm.: 85,5 x 53,5 x 93 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8890001



143,-

Servierwagen, CART 4

komplett aus Edelstahl, 4 Etagen, inkl. Griffleiste, 2 Räder feststellbar, max. Beladung ca. 40 kg / Etage, Abm.: 85,5 x 53,5 x 127,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8890005



158,-

Induktions-Transportwagen, MTI-1000

komplett aus Edelstahl, fahrbar, mit eingebauter Induktionskochplatte, Timer: 0 - 180 Minuten, LCD-Display, Soft-Touch-Bedienung, Cerankochfeld, mit Überhitzungsschutz, Temperaturbereich: +60°/+240°C, Kochfeld: 30,2 x 37,2 cm (BxT), Anschlussw.: 230 V / 2000 W, Abm.: 85,5 x 53,5 x 93 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8700030



174,-

Regalwagen, TROLLEY 15

komplett aus Edelstahl, 15 Einschübe, 2 Räder feststellbar, Abm.: 44 x 61 x 173,5 cm (BxTxH) Gastronorm 1/1, **Art.Nr.: 8890002**
Abm.: 46 x 62 x 173,5 cm (BxTxH), Backnorm 60 x 40 cm, **Art.Nr.: 8890010**



121,-

Abräumwagen, TROLLEY 7

komplett aus Edelstahl, fahrbar, 7 Einschübe, Abstellfläche oben, Abm.: 44 x 61 x 92 cm (BxTxH) Gastronorm 1/1, **Art.Nr.: 8890006**
Abm.: 47 x 62 x 91,5 cm (BxTxH), Backnorm 60 x 40 cm, **Art.Nr.: 8890015**

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



Arbeitschränke mit doppelwandigen Schiebetüren und Zwischenbord



ab: **458,-**

Die Schrankelemente bestehen zur Gänze aus Edelstahl. Die schachtelförmige Struktur garantiert höchste Stabilität. Die untere Ablage wird durch ein Omega-Profil noch zusätzlich verstärkt. Die Arbeitsplatten sind mit einer wasser- und feuerhemmenden Platte unterfüttert. Die Schiebetüren sind doppelwandig und mit einer schalldämmenden Platte versehen.

Die Ladenzüge sind auf Edelstahlschienen montiert und für eine Reinigung leicht zu entnehmen. Das Zwischenbord ist höhenverstellbar.

Art.Nr.:	Abmessungen in mm			UVP	Aktion
	B	T	H	€	€
6482585	1000	700	900	897,-	458,-
6482586	1100	700	900	931,-	475,-
6482587	1200	700	900	952,-	486,-
6482588	1300	700	900	995,-	508,-
6482589	1400	700	900	1021,-	521,-
6482590	1500	700	900	1043,-	533,-
6482591	1600	700	900	1081,-	551,-
6482592	1700	700	900	1131,-	577,-
6482593	1800	700	900	1177,-	601,-
6482594	1900	700	900	1232,-	629,-
6482595	2000	700	900	1256,-	641,-
6482596	2100	700	900	1288,-	657,-

Arbeitschränke mit doppelwandigen Schiebetüren, Zwischenbord und 3 Laden GN 1/1



ab: **671,-**

Polyäthylen-Hackstock

Abm.: 44 x 44 x 90 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8982100



statt: ~~776,-~~

JETZT NUR 472,-



59
JAHRE

Flügeltüren (Art.Nr.:	Abmessungen in mm			UVP	Aktion
		B	T	H	€	€
(6482690	1200	700	900	1316,-	671,-
(6482697	1300	700	900	1362,-	695,-
(6482691	1400	700	900	1410,-	720,-
(6482692	1500	700	900	1509,-	770,-
(6482693	1600	700	900	1551,-	791,-
(6482698	1700	700	900	1571,-	801,-
(6482694	1800	700	900	1655,-	845,-
(6482696	1900	700	900	1719,-	877,-
(6482695	2000	700	900	1787,-	912,-
(6482699	2100	700	900	1874,-	956,-

Wandhängeschränke, offen, mit Zwischenbord



ab: **208,-**

Die Wandhängeschränke bestehen zur Gänze aus Edelstahl. Die schachtelförmige Struktur garantiert höchste Stabilität. Die untere Ablage wird durch ein Omega-Profil noch zusätzlich verstärkt. Die Schiebetüren sind doppelwandig und mit einer schalldämmenden Platte versehen.

Die sichere Montage wird durch ein Wandprofil erleichtert.



Wandbord-Set

2 Wandborde,
aus Edelstahl,
Abm.: 100 x 40 cm (BxT)
Art.Nr.: 8890100

SET 2 Stk. 98,-

Wandhängeschränke mit doppelwandigen Schiebetüren und Zwischenbord



ab: **275,-**

Art.Nr.:	Abmessungen in mm			UVP	Aktion
	B	T	H	€	€
6483003	1000	400	660	407,-	208,-
6483004	1100	400	660	416,-	213,-
6483005	1200	400	660	424,-	216,-
6483006	1300	400	660	442,-	226,-
6483007	1400	400	660	467,-	238,-
6483008	1500	400	660	491,-	250,-
6483009	1600	400	660	513,-	262,-
6483010	1700	400	660	524,-	267,-
6483011	1800	400	660	565,-	289,-
6483012	1900	400	660	589,-	301,-
6483013	2000	400	660	620,-	317,-

6483023	1000	400	660	539,-	275,-
6483024	1100	400	660	549,-	280,-
6483025	1200	400	660	561,-	286,-
6483026	1300	400	660	571,-	291,-
6483027	1400	400	660	606,-	309,-
6483028	1500	400	660	641,-	327,-
6483029	1600	400	660	684,-	349,-
6483030	1700	400	660	711,-	363,-
6483031	1800	400	660	756,-	386,-
6483032	1900	400	660	800,-	408,-
6483033	2000	400	660	828,-	423,-



Kühl- und Trockenlagerregale



ab: **211,-**

Robuste Tragekonstruktion zur Gänze aus Aluminium oder Edelstahl.

Einfache Steckmontage ohne Werkzeug.

Die Regale bestehen aus Stützen DM: 35 mm, Querstreben: 40 x 20 mm und für eine einfache Reinigung, mit abnehmbaren Einlegeböden aus kältebeständigem Polyäthylen.

Belastbarkeit pro Regalboden: 150 kg.
Die Füße sind höhenverstellbar.

Aluminiumregale

Art.Nr.:	Abmessungen in mm			UVP €	Aktion €
	B	T	H		
9990190	600	400	1800	344,-	211,-
9990191	700	400	1800	360,-	221,-
9990192	800	400	1800	376,-	231,-
9990193	900	400	1800	392,-	241,-
9990194	1000	400	1800	408,-	251,-
9990195	1100	400	1800	420,-	261,-
9990196	1200	400	1800	436,-	271,-
9990197	1300	400	1800	452,-	281,-
9990198	1400	400	1800	468,-	290,-
9990199	1500	400	1800	484,-	301,-
9990200	1600	400	1800	500,-	311,-
9990201	1700	400	1800	516,-	320,-
9990202	1800	400	1800	532,-	330,-
9990203	1900	400	1800	548,-	340,-
9990204	2000	400	1800	564,-	351,-
9990205	600	500	1800	352,-	216,-
9990206	700	500	1800	368,-	227,-
9990207	800	500	1800	384,-	238,-
9990208	900	500	1800	404,-	249,-
9990209	1000	500	1800	420,-	260,-
9990210	1100	500	1800	436,-	270,-
9990145	1200	500	1800	452,-	281,-
9990212	1300	500	1800	472,-	291,-
9990146	1400	500	1800	488,-	302,-
9990214	1500	500	1800	504,-	312,-
9990147	1600	500	1800	524,-	329,-
9990216	1700	500	1800	540,-	335,-
9990148	1800	500	1800	556,-	345,-
9990218	1900	500	1800	576,-	356,-
9990149	2000	500	1800	592,-	366,-

Edelstahlregale

Art.Nr.:	Abmessungen in mm			UVP €	Aktion €
	B	T	H		
9990160	600	400	1800	520,-	262,-
9990161	700	400	1800	540,-	271,-
9990162	800	400	1800	556,-	279,-
9990163	900	400	1800	572,-	289,-
9990164	1000	400	1800	588,-	297,-
9990165	1100	400	1800	608,-	306,-
9990166	1200	400	1800	624,-	314,-
9990167	1300	400	1800	640,-	323,-
9990168	1400	400	1800	660,-	332,-
9990169	1500	400	1800	676,-	340,-
9990170	1600	400	1800	692,-	349,-
9990171	1700	400	1800	708,-	357,-
9990172	1800	400	1800	728,-	367,-
9990173	1900	400	1800	744,-	375,-
9990174	2000	400	1800	760,-	384,-
9990175	600	500	1800	532,-	268,-
9990176	700	500	1800	552,-	279,-
9990177	800	500	1800	568,-	287,-
9990178	900	500	1800	588,-	296,-
9990179	1000	500	1800	604,-	306,-
9990180	1100	500	1800	624,-	314,-
9990181	1200	500	1800	644,-	323,-
9990182	1300	500	1800	660,-	333,-
9990144	1400	500	1800	680,-	342,-
9990184	1500	500	1800	696,-	352,-
9990185	1600	500	1800	716,-	361,-
9990186	1700	500	1800	736,-	370,-
9990187	1800	500	1800	752,-	380,-
9990188	1900	500	1800	772,-	389,-
9990189	2000	500	1800	788,-	398,-

Spültische mit Beckenverkleidung und Bodenbord



ab:

430,-



1 Becken



2 Becken

Die Spültische bestehen zur Gänze aus Edelstahl. Die Arbeitsplatte und die Abtropfflächen sind mit einer Randvertiefung und rückseitig mit Wandhochzug ausgeführt. Die Becken sind in einem Stück tiefgezogen und mit einem Edelstahlstandrohr verschließbar. Die Füße sind höhenverstellbar.

Beckengrößen:

- 1 = B 400 x T 400 x H 250 mm
- 2 = B 400 x T 500 x H 250 mm
- 3 = B 500 x T 400 x H 250 mm
- 4 = B 500 x T 500 x H 300 mm
- 5 = B 600 x T 500 x H 300 mm



1 Becken,
mit Tropftassen-
überstand



2 Becken,
mit Tropftassen-
überstand

Art.Nr.: Tropftasse rechts	Art.Nr.: Tropftasse links	Abmessungen in mm			Becken- größen	UVP €	Aktion €
		B	T	H			
6481700	6481740	1000	700	900	2	786,-	430,-
6481701	6481741	1100	700	900	2	806,-	441,-
6481702	6481742	1200	700	900	4	832,-	455,-
6481703	6481743	1300	700	900	4	868,-	475,-
6481704	6481744	1400	700	900	5	903,-	493,-
6481705	6481745	1500	700	900	5	919,-	503,-
6481780	6481790	1400	700	900	2	1053,-	576,-
6481781	6481791	1500	700	900	2	1097,-	600,-
6481782	6481792	1600	700	900	2	1114,-	609,-
6481787	6481797	1700	700	900	2	1169,-	639,-
6481783	6481793	1800	700	900	4	1169,-	639,-
6481784	6481794	1900	700	900	4	1220,-	667,-
6481785	6481795	2000	700	900	5	1264,-	691,-
6481786	6481796	2100	700	900	5	1293,-	707,-
6481900	6481905	1200	700	900	2	777,-	425,-
6481901	6481906	1300	700	900	4	805,-	440,-
6481902	6481907	1400	700	900	5	840,-	459,-
6481903	6481908	1500	700	900	5	890,-	485,-
6481925	6481935	1500	700	900	2	1015,-	555,-
6481920	6481930	1600	700	900	2	1015,-	555,-
6481924	6481934	1700	700	900	2	1070,-	585,-
6481921	6481931	1800	700	900	4	1070,-	585,-
6481922	6481932	1900	700	900	4	1111,-	607,-
6481923	6481933	2000	700	900	5	1138,-	622,-



Dunstabzugshauben für Wandmontage Flammschutzfilter Typ A



ab: **431,-**

Alle Haubenkörper sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und verfügen über eine Fettablaufrinne mit eingebautem Fettablasshahn.

Mit herausnehmbaren Flammschutzfiltern, 400 x 500 mm in Klasse A.

Einbaulüftermotor



Modell	Art.Nr.:	Leistung W	Luftmenge mc/h	UVP €	Aktion €
VE 7/7	6477138	184	1900	797,-	420,-
VE 9/9T	6477135	420	3250	1122,-	555,-



Stufenloser Drehzahlregler

				UVP €	Aktion €
KRVM01	6477122	analog	-	252,-	115,-
KRVD01	6477123	digital	-	303,-	131,-

Art.Nr.:	Abmessungen in mm			Motor- empfehlung	UVP €	Aktion €
	B	T	H			
6486515	1200	900	450	VE 7/7	883,-	431,-
6486516	1400	900	450	VE 7/7	932,-	454,-
6486517	1600	900	450	VE 7/7	997,-	512,-
6486518	1800	900	450	VE 7/7	1121,-	563,-
6486519	2000	900	450	VE 7/7	1184,-	623,-
6486523	2200	900	450	VE 7/7	1300,-	670,-
6486520	2400	900	450	VE 9/9T	1416,-	752,-
6486525	2600	900	450	VE 9/9T	1521,-	794,-
6486521	2800	900	450	VE 9/9T	1623,-	871,-
6486522	3000	900	450	VE 9/9T	1706,-	905,-
6486530	1200	1100	450	VE 7/7	919,-	446,-
6486531	1400	1100	450	VE 7/7	990,-	475,-
6486532	1600	1100	450	VE 7/7	1061,-	538,-
6486533	1800	1100	450	VE 7/7	1137,-	570,-
6486534	2000	1100	450	VE 7/7	1253,-	651,-
6486538	2200	1100	450	VE 7/7	1366,-	697,-
6486535	2400	1100	450	VE 9/9T	1479,-	778,-
6486539	2600	1100	450	VE 9/9T	1586,-	822,-
6486536	2800	1100	450	VE 9/9T	1693,-	899,-
6486537	3000	1100	450	VE 9/9T	1782,-	935,-

LED-Beleuchtung für Wandhauben

Art.Nr.:	Abmessungen	UVP €	Aktion €
6477160	mit einer Breite von 100 bis 200 cm	556,-	257,-
6477161	mit einer Breite von 210 bis 300 cm	768,-	354,-
6477162	mit einer Breite von 310 bis 400 cm	1116,-	512,-

Dunstabzugshauben für Deckenmontage Flammschutzfilter Typ A



50
JAHRE

ab: **796,-**

Alle Haubenkörper sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und verfügen über eine Fettablaufrinne mit eingebautem Fettablasshahn.

Mit herausnehmbaren Flammschutzfiltern, 400 x 400 mm in Klasse A.

LED-Beleuchtung für Zentrale Hauben



Art.Nr.:	Abmessungen	UVP €	Aktion €
6477163	mit einer Breite von 100 bis 200 cm	1116,-	512,-
6477164	mit einer Breite von 220 bis 300 cm	1537,-	705,-
6477165	mit einer Breite von 320 bis 400 cm	2233,-	1.024,-

Fettfilter



		UVP €	Aktion €
6477142	400 x 500 mm	150,-	102,-
6477143	400 x 400 mm	128,-	87,-

Art.Nr.:	Abmessungen in mm			Motor-empfehlung	UVP €	Aktion €
	B	T	H			
6486775	1600	1500	450	VE 7/7	1513,-	796,-
6486776	1800	1500	450	VE 7/7	1630,-	844,-
6486777	2000	1500	450	VE 9/9T	1770,-	959,-
6486784	2200	1500	450	VE 9/9T	1937,-	1.028,-
6486778	2400	1500	450	VE 9/9T	2104,-	1.154,-
6486785	2600	1500	450	VE 9/9T	2254,-	1.216,-
6486779	2800	1500	450	VE 9/9T	2404,-	1.336,-
6486780	3000	1500	450	VE 9/9T	2503,-	1.376,-

6486795	1600	1800	450	*	1607,-	834,-
6486796	1800	1800	450	*	1724,-	883,-
6486797	2000	1800	450	*	1841,-	987,-
6486804	2200	1800	450	*	2022,-	1.062,-
6486798	2400	1800	450	*	2204,-	1.195,-
6486805	2600	1800	450	*	2361,-	1.260,-
6486799	2800	1800	450	*	2517,-	1.382,-
6486800	3000	1800	450	*	2611,-	1.420,-

6486815	1600	2200	450	*	1779,-	905,-
6486816	1800	2200	450	*	1905,-	957,-
6486817	2000	2200	450	*	2031,-	1.066,-
6486824	2200	2200	450	*	2179,-	1.127,-
6486818	2400	2200	450	*	2324,-	1.245,-
6486825	2600	2200	450	*	2503,-	1.318,-
6486819	2800	2200	450	*	2678,-	1.447,-
6486820	3000	2200	450	*	2772,-	1.486,-

*Externer Lüftermotor auf Anfrage!

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



KÜHLSCHRANK TRANSFORMER

Konfigurieren Sie den Innenraum nach Ihren Wünschen!



MADE IN



• INNOVATIV • PRAKTISCH •

KIT Schienenhalterungen Bäckerei, PS 07

für Modell TRANSFORMER,
bestehend aus 4 Streben,
für Bäckerbleche 40 x 60 cm
Art.Nr.: 8632131

267,-



Fleischhängeinsatz, TRANSFORMER, GCAK07

komplett mit 2 Stangen,
ohne Fleischhaken
Art.Nr.: 8632137

166,-



KIT Lade TRANSFORMER, KCA07

bestehend aus: 1 Lade
und 2 Schienen mit Halterungen
Art.Nr.: 8632133

226,-



Kühlschrank, TRANSFORMER 700 TN



aus Edelstahl, Umluftkühlung, autom. Abtauung, Isolierstärke: 60 mm, elektronische Steuerung, 1 Edelstahltür mit Stärke 6 cm, Türanschlag wechselbar, inkl. 3 Roste GN 2/1, Tragkraft/Rost: 30 kg, Fassungsvermögen: 700 lt., Temperaturbereich: -2°/+8°C, Kältemittel: R455, Anschlussw.: 230 V / 385 W, Abm.: 71 x 80 x 203,5/210,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8632011

statt: ~~3.048,-~~

nur: **1.259,-**

Kühlschrank, TRANSFORMER 1400 TN



aus Edelstahl, Umluftkühlung, autom. Abtauung, Isolierstärke: 60 mm, elektronische Steuerung, höhenverstellbare Edelstahlfüße, 2 Edelstahltüren mit Stärke 6 cm, inkl. 6 Roste GN 2/1, Tragkraft/Rost: 30 kg, Fassungsvermögen: 1400 lt., Temperaturbereich: -2°/+8°C, Kältemittel: R455, Anschlussw.: 230 V / 570 W, Abm.: 142 x 80 x 203,5/210,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8632080

statt: ~~3.615,-~~

nur: **1.829,-**

Zellen-Kühlschrank 100, MZ 100 WHI TN



Weiß, steckerfertige Umluftkühlung, digitale Temperaturanzeige, automatische Tauwasserverdunstung, Isolierstärke: 60 mm, Edelstahlboden und selbstschließende Türe mit Öffnungslichte 70 x 168 cm, 3 Regalböden 88 x 49 cm, Fassungsvermögen: 1315 lt., Temperaturbereich: 0°/+8°C, Kältemittel: R452a, Anschlussw.: 230 V / 570 W, Innen Abm.: 88 x 88 x 170 cm (BxTxH), Außen Abm.: 100 x 100 x 212 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8634500

statt: ~~3.525,-~~

nur: **2.169,-**

Tiefkühlschrank, TRANSFORMER 700 BT



aus Edelstahl, Umluftkühlung, autom. Abtauung, Isolierstärke: 60 mm, elektronische Steuerung, 1 Edelstahltür mit Stärke 6 cm, Türanschlag wechselbar, inkl. 3 Roste GN 2/1, Tragkraft/Rost: 30 kg, Fassungsvermögen: 700 lt., Temperaturbereich: -18°/-22°C, Kältemittel: R455, Anschlussw.: 230 V / 650 W, Abm.: 71 x 80 x 203,5/210,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8632012

statt: ~~3.378,-~~

nur: **1.529,-**

Tiefkühlschrank, TRANSFORMER 1400 BT



aus Edelstahl, Umluftkühlung, autom. Abtauung, Isolierstärke: 60 mm, elektronische Steuerung, höhenverstellbare Edelstahlfüße, 2 Edelstahltüren mit Stärke 6 cm, inkl. 6 Roste GN 2/1, Tragkraft/Rost: 30 kg, Fassungsvermögen: 1400 lt., Temperaturbereich: -18°/-22°C, Kältemittel: R455, Anschlussw.: 230 V / 700 W, Abm.: 142 x 80 x 203,5/210,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8632081

statt: ~~4.099,-~~

nur: **2.179,-**

Zellen-Tiefkühlschrank, MZ 100 WHI BT



Weiß, steckerfertige Umluftkühlung, digitale Temperaturanzeige, automatische Tauwasserverdunstung, Isolierstärke: 60 mm, Edelstahlboden und selbstschließende Türe mit Öffnungslichte 70 x 168 cm, 3 Regalböden 88 x 49 cm, Fassungsvermögen: 1315 lt., Temperaturbereich: -18°/-20°C, Kältemittel: R452a, Anschlussw.: 230 V / 700 W, Innen Abm.: 88 x 88 x 170 cm (BxTxH), Außen Abm.: 100 x 100 x 212 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8634502

statt: ~~4.035,-~~

nur: **2.479,-**

MADE IN



• 1000e Artikel lagernd •

50 JAHRE

may way

KIT Lade Plexiglas TRANSFORMER, KCA07-P

bestehend aus:
1 Lade mit Plexiglas-Front und 2 Schienen mit Halterungen
Art.Nr.: 8632134

315,-

Edelstahlschienen „C“ TRANSFORMER

1 Paar, passend für Modelle 700 + 1400, für Gastronombleche
Art.Nr.: 8632264

19,90

Rost, GAB001

Rost aus Edelstahl, GN 2/1, Abm.: 53 x 65 cm (BxT)
Art.Nr.: 9840012

44,90

Rost, GRP210

Rost plastifiziert, GN 2/1, Abm.: 53 x 65 cm (BxT)
Art.Nr.: 9840002

17,90,-

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



Schockkühler/-froster, SKF 05 EASY

NEU



statt: ~~4.115,-~~
nur: **1.839,-**

Kapazität: 5 x GN 1/1 oder 5 Bleche
60 x 40 cm, innen & außen aus Edelstahl,
Innenecken abgerundet, automatisch
schließende Tür mit magnetischer
Dichtung, Touch Sensor Steuerung,
mit Kerntemperaturfühler,
inkl. Edelstahlschienen
Kapazität: 100 lt.,
Schnellkühlleistung: +3°C / 23 kg,
Schockfrostleistung: -18°C / 12 kg,
Kältemittel: R290,
Anschlussw.: 230 V / 1200 W,
Innenabm.: 61 x 43 x 39 cm (BxTxH),
Abm.: 75 x 75 x 89/91 (BxTxH)
Art.Nr.: 8635202

Kühlschrank, M-400R S/S, Edelstahl



Zur Lagerung von Lebensmitteln,
Fassungsvermögen: 258 lt.,
inkl. 4 Roste, sperrbar,
Umluftkühlung,
Temperaturbereich: 2°/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 185 W,
Abm.: 60 x 60 x 185,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960101

statt: ~~1.270,-~~
nur: **699,-**

Kühlschrank, M-600RU S/S, Edelstahl

NEU



Innen und außen Edelstahl,
zur Lagerung von Lebensmitteln,
Umluftkühlung mit Tauwasserverdunstung,
Inkl. 3 Roste GN 2/1, 1 Bodenrost,
Roste höhenverstellbar,
sperrbar, digitale Temperaturregelung und Anzeige,
2 höhenverstellbare Füße und 2 Räder,
Kapazität: 620 lt.,
Temperaturbereich: +2°/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 120 W,
Abm.: 77,7 x 69,5 x 189,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960103

statt: ~~1.640,-~~
nur: **849,-**

Schockkühler/-froster, SKF 10 EASY

NEU



statt: ~~4.850,-~~
nur: **2.459,-**

Kapazität: 10 x GN 1/1 oder 10 Bleche
60 x 40 cm, innen & außen aus Edelstahl,
Innenecken abgerundet, automatisch
schließende Tür mit magnetischer
Dichtung, Touch Sensor Steuerung,
mit Kerntemperaturfühler,
inkl. Edelstahlschienen
Kapazität: 190 lt.,
Schnellkühlleistung: +3°C / 25 kg,
Schockfrostleistung: -18°C / 15 kg,
Kältemittel: R455,
Anschlussw.: 230 V / 1300 W,
Innenabm.: 61 x 43 x 76 cm (BxTxH),
Abm.: 75 x 75 x 131/133 (BxTxH)
Art.Nr.: 8635206

Tiefkühlschrank, M-400F S/S, Edelstahl



Zur Lagerung von Lebensmitteln
Fassungsvermögen: 258 lt.,
inkl. 6 Roste, sperrbar,
Temperaturbereich: -15°/-22°C,
Anschlussw.: 230 V / 210 W,
Abm.: 60 x 60 x 185,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960111

statt: ~~1.266,-~~
nur: **759,-**

Tiefkühlschrank, M-600FU S/S, Edelstahl

NEU



Innen und außen Edelstahl,
zur Lagerung von Lebensmitteln,
Inkl. 3 Roste GN 2/1, 1 Bodenrost,
Roste höhenverstellbar,
sperrbar, digitale Temperaturregelung und -anzeige,
Kapazität: 620 lt.,
2 höhenverstellbare Füße und 2 Räder,
Temperaturbereich: -18°/-22°C,
Anschlussw.: 230 V / 270 W,
Abm.: 77,7 x 69,5 x 189,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960113

statt: ~~1.890,-~~
nur: **999,-**

may
way

50
JAHRE

• günstig mit Bestpreisgarantie •

MADE IN



479,-

Kühlschrank, M-200R S/S

Aus Edelstahl,
Fassungsvermögen: 78 lt.,
Umluftkühlung, inkl. 3 Roste,
Temperaturbereich: +2°/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 150 W,
Abm.: 60,5 x 60 x 86 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960100



519,-

Tiefkühlschrank, M-200F S/S

Aus Edelstahl,
Fassungsvermögen: 78 lt.,
inkl. 2 Roste,
Temperaturbereich: -15°/-22°C,
Anschlussw.: 230 V / 150 W,
Abm.: 60,5 x 60 x 86 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960110



529,-

Glastür-Kühlschrank, M-200RG

Zur Lagerung von Lebensmitteln, Fassungsvermögen:
129 lt., sperrbar, inkl. 3 Roste, Umluftkühlung,
Temperaturbereich: +2°/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 150 W,
Abm.: 60,5 x 60 x 86 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960119



Glastür-Kühlschrank, GKS 455 LED

Mit LED-Innenbeleuchtung, Umluftkühlung, mechanische Steuerung und automatische Abtauung, 1 Glastür inkl. Schloss, Türanschlag rechts (nicht wechselbar), 4 höhenverstellbare, weiße, Ablageroste je 49 x 36 cm (BxT), Kältemittel: R600a, Temperaturbereich: +4°/+10°C, Energieverbrauch: 840 kWh / Jahr, Geräusch-Schallleistung: 45 dB(A), Anschlusswert: 230 V / 295 W, Abm.: 59,5 x 64 x 184 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 9310001

statt: ~~1.419,-~~

nur: **529,-**

NEU



Glastür-Kühlschrank, M-S400RG

All in black, Glastür, Umluftkühlung, Vielseitigkeit, robustes Stahlgehäuse, Schlosssperrung, 4 hochbelastbare Roste, digitale Temperaturanzeige, automatische Abtauung, elektronisches Kontrollpaneel, LCD-Anzeige, Innenbeleuchtung mit LEDs, Fassungsvermögen: 361 Liter, Temperaturbereich: +4°/+10°C, Anschlussw.: 230 V / 185 W, Abm.: 60 x 58,5 x 187 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960125

statt: ~~1.367,-~~

nur: **769,-**



Glastür-Kühlschrank, M-600RG

Umluftkühlung, gleichmäßig konstante Temperatur im gesamten Innenraum, +4°C bis +10°C stufenlos regelbar, elektronische Steuerung, Innenbeleuchtung mit LEDs, 4 kunststoffbeschichtete, verstellbare Roste mit hoher Belastbarkeit, versperbar, automatische Abtauung, umweltfreundliches Kältemittel R 600A, Fassungsvermögen: 600 Lt., Anschlussw.: 230 V / 185 W, Abm.: 77,7 x 69,5 x 189,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960121

statt: ~~1.557,-~~

nur: **799,-**

Barkühlschrank, SC250SD



Mit 2 Glasschiebetüren, Kapazität: 254 lt., inkl. 2 Ablagen, Umluftkühlung, digitale Temperaturregelung, Temperaturbereich: +3°/+10°C, Anschlussw.: 230 V / 280 W, Abm.: 92 x 53,5 x 92,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960005

statt: ~~1.032,-~~

nur: **619,-**

Barkühlschrank, SC315SD



Mit 3 Glasschiebetüren, Kapazität: 381 lt., inkl. 3 Ablagen, Umluftkühlung, digitale Temperaturregelung, Temperaturbereich: +3°/+10°C, Anschlussw.: 230 V / 315 W, Abm.: 135 x 53,5 x 92,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960007

statt: ~~1.265,-~~

nur: **689,-**

Tiefkühltruhe, TK-3000



Zur Lagerung von Lebensmittel mit Glasschiebedeckel, fahrbar, einfache Reinigung, Kapazität: 301 lt., statische Kühlung, Kühlmittel: R290, Temperaturbereich: -18°/-25°C, Anschlussw.: 230 V / 250 W, Abm.: 119,9 x 65 x 88 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960041

statt: ~~950,-~~

nur: **539,-**

MADE IN



• **1000e Artikel lagernd** •

50
JAHRE

may
way



469,-

Barkühlschrank, SC150G

Mit Glastür, Kapazität: 150 lt., inkl. 1 Ablage, Umluftkühlung, digitale Temperaturregelung, Temperaturbereich: +3°/+10°C, Anschlussw.: 230 V / 160 W, Abm.: 60,2 x 53,5 x 92,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960001



169,-

Minibar Kühlschrank, COOL-25

Effizient + energiesparend, geeignet für Flaschen, Dosen und Snacks, LED-Innenbeleuchtung, Seitenablage, Kapazität: 25 lt., 1 höhenverstellbarer Rost, automat. Abtauung, Türanschlag wechselbar, hochwertige Türdichtung, Temperaturbereich: +8°/+12°C, Anschlussw.: 230 V / 60 W, Abm.: 38 x 40 x 50 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 9110001

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



Kühlvitrine, SC100



schwarz,
Kapazität: 100 lt., LED-Beleuchtung,
3 höhenverstellbare Glasablagen, digitales Display,
Doppelverglasung, Umluftkühlung,
automatische Abtauung,
digitale Temperaturkontrolle,
Temperaturbereich: +2°/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 140 W,
Abm.: 48 x 48 x 103 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250060

statt: ~~1.198,-~~

nur: **639,-**

Kühlvitrine, MW-78



Farbe: Schwarz/Edelstahl,
Kapazität: 78 lt.,
Doppelverglasung, Innenbeleuchtung,
höhenverstellbare Ablagegitter,
Umluftkühlung,
automatische Abtauung,
Temperaturbereich: +2°/+12°C,
Anschlussw.: 230 V / 180 W,
Abm.: 43 x 39 x 98,6 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250017

statt: ~~1.283,-~~

nur: **739,-**

Kühlvitrine, MW-270



Farbe: Schwarz/Edelstahl,
Kapazität: 270 lt., Doppelverglasung,
LED-Beleuchtung, digitales Display
und Temperaturkontrolle,
höhenverstellbare Ablagen,
Umluftkühlung, auf Rädern,
Kühlmittel: R600a,
automatische Abtauung,
Temperaturbereich: +3°/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 636 W,
Abm.: 65 x 65 x 150 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250018

statt: ~~2.536,-~~

nur: **1.749,-**

Kühlvitrine, SC400



schwarz,
Kapazität: 400 lt., LED-Beleuchtung,
4 Glasablagen, digitales Display,
Doppelverglasung, Umluftkühlung,
automatische Abtauung, digitale Temperaturkontrolle,
Räder - 2 davon feststellbar,
Temperaturbereich: +2°/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 450 W,
Abm.: 68 x 68 x 176 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250061

statt: ~~2.923,-~~

nur: **1.369,-**

Kühlvitrine, MW-78



aus Edelstahl, Kapazität: 78 lt.,
Doppelverglasung, LED-Innenbeleuchtung,
höhenverstellbare Ablagegitter,
Umluftkühlung, automatische Abtauung,
wartungsfreier Verdampfer,
digitale Temperatursteuerung,
Temperaturbereich: +2°/+12°C,
Kühlmittel: R600a,
Anschlussw.: 230 V / 180 W,
Abm.: 43 x 39 x 98,6 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250020

statt: ~~1.283,-~~

nur: **659,-**

Kühlvitrine, MW-400



Farbe: Schwarz/Edelstahl,
Kapazität: 400 lt.,
Doppelverglasung, LED-Beleuchtung,
digitales Display und Temperaturkontrolle,
höhenverstellbare Ablagen,
Umluftkühlung, auf Rädern,
Kühlmittel: R600a, automatische Abtauung,
Temperaturbereich: +3°/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 636 W,
Abm.: 65 x 65 x 190 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250019

statt: ~~2.835,-~~

nur: **1.799,-**

may
way

50
JAHRE

• 1000e Artikel lagernd •



Barmixer, P103V



inkl. 3 lt. Inox-Mixglas,
Geschwindigkeit stufenlos regelbar,
Anschlussw.: 230 V / 1000 W,
Abm.: 23 x 23 x 52 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 0230015

599,-

Bar-/Stabmixer, EASYLINE, DM-B



Sockel und Motorblock aus Aluminium, Säule
und Mixglas aus Edelstahl, autom. Ein-
schaltssystem nur bei eingesetztem
Mixglas, Kapazität: 0,8 lt.,
Anschlussw.: 230 V / 400 W,
Abm.: 20 x 23 x 50 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 5631100

109,-

Barmixer, P100



mit Plastikmixglas,
Kapazität: 1,7 lt.,
Anschlussw.: 230 V / 400 W,
Abm.: 20 x 20 x 46 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 0230010

299,-



Kühlvitrine, MRC-300

Farbe: schwarz, Kapazität: 300 lt., Doppelverglasung, digitales Display und Temperaturkontrolle, höhenverstellbare Ablagen, LED Beleuchtung unter jeder Ablage, Umluftkühlung, auf Rädern, automatische Abtauung, Temperaturbereich: +3°/+8°C, Anschlussw.: 230 V / 450 W, Abm.: 65 x 80,5 x 144,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250026

statt: ~~2.374,-~~

nur: **1.419,-**



Kühlvitrine, MRC-400

Farbe: schwarz, Kapazität: 400 lt., Doppelverglasung, digitales Display und Temperaturkontrolle, höhenverstellbare Ablagen, LED Beleuchtung unter jeder Ablage, Umluftkühlung, auf Rädern, automatische Abtauung, Temperaturbereich: +3°/+8°C, Anschlussw.: 230 V / 450 W, Abm.: 90 x 80,5 x 144,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250027

statt: ~~2.561,-~~

nur: **1.569,-**



Kühlvitrine, MRC-500

Farbe: schwarz, Kapazität: 500 lt., Doppelverglasung, digitales Display und Temperaturkontrolle, höhenverstellbare Ablagen, LED Beleuchtung unter jeder Ablage, Umluftkühlung, auf Rädern, automatische Abtauung, Temperaturbereich: +3°/+8°C, Anschlussw.: 230 V / 450 W, Abm.: 120 x 80,5 x 144,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250028

statt: ~~2.771,-~~

nur: **1.769,-**



Kühlvitrine, M800

3 verstellbare Roste, 4-seitige Doppelverglasung, LED-Innenbeleuchtung, Kapazität: 78 lt., Umluftkühlung, autom. Abtauung, digitale Temperaturregelung, Temperaturbereich: 0°/+12°C, Anschlusswert: 230 V / 164 W, Abm.: 45,2 x 40,6 x 96,6 cm (BxTxH)
weiß: Art.Nr.: 8250003
schwarz: Art.Nr.: 8250004

statt: ~~349,-~~

nur: **299,-**



Kühlvitrine, MV235-W

Kapazität: 235 lt., gebogenes Türglas, mit LED-Beleuchtung und Rädern, Temperaturbereich: +3°/+8°C, Anschlussw.: 230 V / 257 W, Abm.: 51,5 x 48,5 x 168 cm (BxTxH)
weiß: Art.Nr.: 8250005
schwarz: Art.Nr.: 8250006

statt: ~~1.625,-~~

nur: **819,-**



Kühlvitrine, MRC-270Z

Kapazität: 270 lt., Doppelverglasung, digitales Display und Temperaturkontrolle, höhenverstellbare Ablagen, LED Beleuchtung unter jeder Ablage, Umluftkühlung, auf Rädern, automatische Abtauung, Temperaturbereich: +3°/+8°C, Anschlussw.: 230 V / 410 W, Abm.: 92 x 68,5 x 124 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250030

statt: ~~2.820,-~~

nur: **1.499,-**

MADE IN



• 1000e Artikel lagernd •



Aufsatzkühlvitrine, MW-175L

Mit 2 Verdampfereinheiten, LED-Beleuchtung, 175 Liter, Ausstellfläche aus Edelstahl, Temperaturbereich: +3°C/+8°C, Anschlussw.: 230V / 257W, Abm.: 89 x 89 x 108 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250011

998,-



Aufsatzkühlvitrine, MW-255L

gebogenes Frontglas, Kapazität: 256 lt., 2 Verdampfereinheiten, LED Beleuchtung, digitale Temperaturkontrolle, Temperaturbereich: +3°C/+8°C, Anschlussw.: 230V / 300 W, Abm.: 125 x 89 x 108 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250012

1.289,-

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



NEU**Wandkühlregal, FRESH-300**

modernes, schwarzes Design, schwarz lackiertes Stahlblech, LED-Etagenbeleuchtung, vier verstellbare Fachböden mit Glaseinlagen, Touch-Bedienung, intelligente Temperaturkontrolle, automatische Abtauung, Nachrollo, auf vier Rädern, Kapazität: 323 lt., Temperaturbereich: +2/+8°C, Anschlusswert: 230 V / 1068 W, Abm.: 90 x 67,5 x 190 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250050

statt: ~~3.960,-~~nur: **2.149,-****NEU****Wandkühlregal, FRESH-500**

modernes, schwarzes Design, schwarz lackiertes Stahlblech, LED-Etagenbeleuchtung, vier verstellbare Fachböden mit Glaseinlagen, Touch-Bedienung, intelligente Temperaturkontrolle, automatische Abtauung, Nachrollo, auf vier Rädern, Kapazität: 543 lt., Temperaturbereich: +2/+8°C, Anschlusswert: 230 V / 1330 W, Abm.: 150 x 67,5 x 190 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250051

statt: ~~5.280,-~~nur: **2.649,-****Wandkühlregal, MW-220L**

Farbe: Edelstahl/Schwarz, Kapazität: 220 lt., LED-Beleuchtung, 2 Seitengläser, inkl. Nachtdeckung, Edelstahlablagen, digitales Display und Temperaturkontrolle, Umluftkühlung, autom. Abtauung, 4 Räder - 2 davon feststellbar, Temperaturbereich: +2°/+10°C, Anschlussw.: 230 V / 636 W, Abm.: 49,4 x 67,4 x 174,2 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250016

statt: ~~2.310,-~~nur: **1.159,-****NEU****Kühlvitrine, SQUARE-2**

Schwarz und Edelstahl, Roll-out-Technologie mit Softclose, rundum Thermoglas, Umluftkühlung, kundenseitige Entnahmeklappen, höhenverstellbare Ablageroste, LED-Innenbeleuchtung, Kapazität: 168 lt., Umweltfreundliches Kältemittel: R600a, Temperaturbereich: +2°/+12 °C, Anschlusswert: 230 V / 360 W, Abmessungen: 73,4 x 66,5 x 79,8 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250049

statt: ~~1.780,-~~nur: **879,-****Kalte Theke, MVW-118**

aus Edelstahl, Fassungsvermögen: 118 lt., gebogenes Frontglas, automatische Abtauung, digitale Temperaturanzeige, Kältemittel: R600a, Temperaturbereich: +2°/+12°C, Anschlussw.: 230 V / 105 W, Abm.: 69,5 x 88,2 x 41,7 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250042

statt: ~~1.046,-~~nur: **579,-****Kühlvitrine, SALINA 200 VCC**

RAL-Farbe: 9005 schwarz, gebogenes, aufklappbares Frontglas mit Abstellfläche, Arbeitsplatte und Ausstellungsfläche aus Edelstahl, LED-Beleuchtung, elektronische Steuerung, zeitgesteuerte Abtauung, 2 gekühlte Reserviefächer je 24 x 44 cm, Fassungsvermögen: 2x 45 Lt., Ausstellungsfläche: 1,31 m², Temperaturbereich: +3°/+5°C, Anschlussw.: 230 V / 490 W, Abm.: 200 x 90 x 129,2 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 6601053

statt: ~~3.590,-~~nur: **2.190,-**

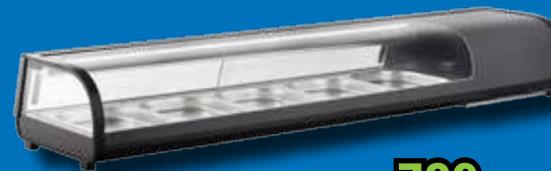
MADE IN

m a y
w a y50
JAHRE

• 1000e Artikel lagernd •

**499,-****Kühlvitrine, SUSHI-113**

Kapazität: 4 x GN 1/3, digitale Temperaturregelung, LED-Beleuchtung, gebogene Frontscheibe, Schiebetüren hinten, autom. Abtauung, Kältemittel: R600a, Temperaturbereich: +2°/+7°C, Anschlussw.: 230 V / 160 W, Abm.: 113,1 x 45 x 33 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250071

**789,-****Kühlvitrine, SUSHI-512 BLACK**

Kapazität: 5 x GN 1/2, digitale Temperaturregelung, LED-Beleuchtung, gebogene Frontscheibe, Schiebetüren hinten, autom. Abtauung, Kältemittel: R600a, Temperaturbereich: +0°/+12°C, Anschlussw.: 230 V / 190 W, Abm.: 180 x 42 x 26,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250078

Die Weinpräsentation vom Profi für Profis.

Tauchen Sie ein in die Welt des perfekten Weingenusses – mit der Weinkühlung von MAYWAY. In der Gastronomie zählt jedes Detail und bei uns steht der Wein im Mittelpunkt. Stellen Sie sich vor, wie Ihre Gäste den ersten Schluck eines perfekt temperierten Weins genießen – ein Erlebnis, das sie in Erinnerung behalten und gerne wiederholen möchten.

Unsere Weinkühlungssysteme garantieren nicht nur die konstante Qualität Ihres Weins, sondern auch eine stilvolle Präsentation, die Ihre Gäste begeistert. Ob ein eleganter Weinkühlschrank als Blickfang im Restaurant oder ein gut ausgestatteter Weinkeller – Sie zeigen Ihren Gästen, dass Sie Wein nicht nur servieren, sondern zelebrieren.

Erweitern Sie Ihre Weinkarte und bieten Sie eine größere Vielfalt an erlesenen Weinen an, die stets in der optimalen Temperatur auf Ihre Gäste warten. Vermeiden Sie Verluste durch unsachgemäße Lagerung und schützen Sie Ihre wertvolle Investition – vor allem bei seltenen und kostbaren Weinen ist das entscheidend.

MAYWAY unterstützt Sie dabei, Ihren Gästen ein unvergleichliches Wein-Erlebnis zu bieten. Profitieren Sie von unserer 60-jährigen Expertise in der gewerblichen Kältetechnik und unseren maßgeschneiderten Lösungen, die perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind. Ihre Gäste werden es Ihnen danken – mit ihrem Genuss, ihrer Zufriedenheit und ihrer Treue.



10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



Weinkühlschränke AROMA



Entdecken Sie die exklusive Weinkühlschrank-Serie AROMA von MAYWAY – ein Meisterwerk für anspruchsvolle Weinkenner. Erhältlich in edlem Silber oder zeitlosem Schwarz, fügt sich dieses Designobjekt nahtlos in jede Umgebung ein. Wählen Sie zwischen steckerfertiger Installation oder einer Lösung für externe Kühlung, perfekt abgestimmt auf Ihre individuellen Bedürfnisse.

Die AROMA-Weinkühlschränke bieten nicht nur eine stilvolle Präsentation, sondern auch optimale Lagerbedingungen für Ihre wertvollen Rotweine, Weißweine, Schaumweine und sogar Bier. Mit einem präzisen Temperaturbereich von +4°C bis +12°C, moderner Umluftkühlung und doppelter, vertikaler LED-Innenbeleuchtung werden Ihre Flaschen in einem perfekten Licht erstrahlen.

Ein hochwertiges elektronisches Kontrollpaneel ermöglicht präzise Einstellungen für die ideale Lagerung. Die versperrebare Tür mit Panoramaglas und elegantem Edelstahlgriff schützt Ihre edlen Tropfen zuverlässig, während der wechselbare Türanschlag links maximale Flexibilität garantiert.

Weinkühlschränke AROMA von MAYWAY – Für Momente, die einen besonderen Rahmen verdienen.



Türanschlag wechselbar



Umluftkühlung

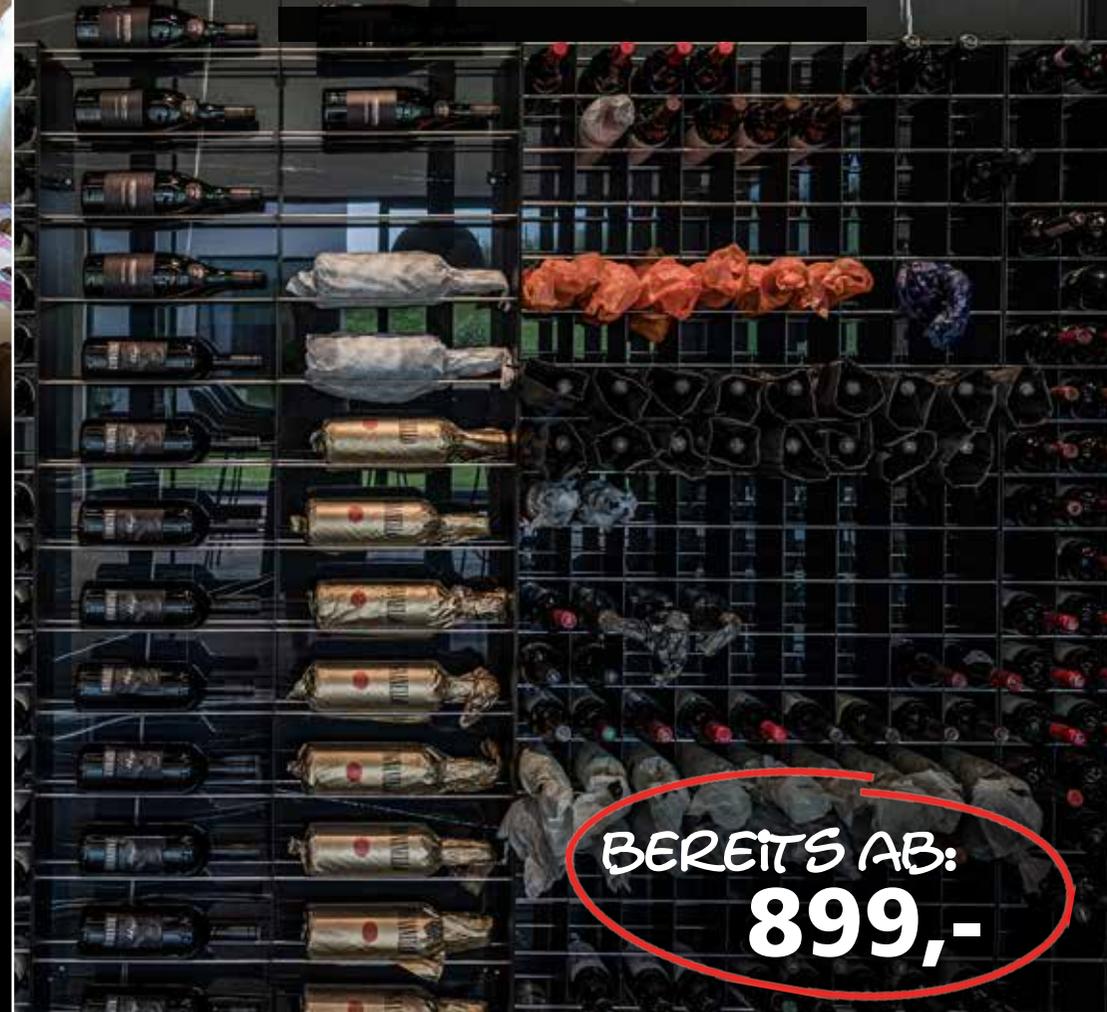


Umschaltbar auf statische Kühlung

WEINREGALE

AUS HOCHWERTIGEM EDELSTAHL

ELEGANT UND PLATZSPAREND



BEREITS AB:
899,-

MAYWAY Weinregale bieten Ihnen eine perfekte Möglichkeit zur Lagerung und Präsentation Ihrer Weine. Für Weinräume stellen die aus Edelstahl gefertigten Regale von MAYWAY eine absolute Bereicherung dar, um das luxuriöse Ambiente abzurunden. Durch ihre Bauart können sie problemlos miteinander kombiniert werden.

NEU**Weinkühlschrank, MWKS-45**

Kapazität für 45 Flaschen,
Edelstahlhalterungen,
getönte Vollglas-Front,
UV-neutrale LED-Beleuchtung,
automatische Abtauung,
2 höhenverstellbare Füße
und 2 Räder,
4 Roste 48,8 x 38,9 cm,
Temperaturbereich: +5°/+18°C,
Anschlusswert: 230 V / 500 W,
Abm.: 60 x 60,3 x 86 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960405

statt: ~~789,-~~nur: **599,-****Weinkühlschrank, VINO M**

Glas dunkel getönt, Türanschlag rechts,
Kapazität: 145 Liter, 52 Flaschen,
5 Buchenholz Ladenzüge,
LED Beleuchtung,
Vollglas-Front u. integrierter Türgriff,
Temperaturbereich: +5° bis +18 °C,
elektronisches Kontrollpanel mit
blauer LCD Anzeige,
Anschlussw.: 230 V / 160 W,
Abm.: 59,5 x 58,5 x 87 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 9090010

statt: ~~1.258,-~~nur: **789,-****Weinkühlschrank, VINO S**

Farbe Weinschrank: Schwarz,
Glas dunkel getönt, Türanschlag rechts,
Kapazität: 425 Liter, 176 Flaschen,
15 Buchenholz Ladenzüge, LED Beleuchtung
Türöffnungsalarm, Vollglas-Front u. integrierter Türgriff,
Temperaturbereich: +5 bis +18 °C
Innenliegender Doppellüfter
Elektronisches Kontrollpanel mit
blauer LCD Anzeige,
Anschlussw.: 230 V / 220 W
Abm.: 59,5 x 70 x 180,4 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 9090001

statt: ~~1.998,-~~nur: **1.139,-****NEU****Weinkühlschrank, MWKS-116**

Kapazität für 116 Flaschen,
Edelstahlhalterungen,
getönte Vollglas-Front,
UV-neutrale LED-Beleuchtung,
automatische Abtauung,
16 Roste 48,8 x 38,9 cm,
2 höhenverstellbare Füße und 2 Räder,
umweltfreundliches Kältemittel R600a,
Temperaturbereich: +5°/+18°C,
Anschlusswert: 230V / 185 W,
Abm.: 60 x 60,3 x 186 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960400

statt: ~~1.654,-~~nur: **799,-****Weinkühlschrank, Galerie, WKS-81**

modernes Design, Farbe: schwarz,
Kapazität: 81 Flaschen,
Rundum-Thermoverglasung, Edelstahlroste,
digitales Touch-Display, elektronische
Temperaturregelung, Innenbeleuchtung, auf Rädern,
Temperaturbereich: +5°/+18°C,
Anschlussw.: 230 V / 500 W,
Abm.: 65,6 x 65,3 x 189,2 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250110

statt: ~~2.915,-~~nur: **1.499,-****Weinkühlschrank, VINO D2**

Türanschlag rechts, Kapazität: 425 Liter,
15 Buchenholz Ladenzüge, LED Beleuchtung,
Vollglas-Front u. integrierter Türgriff, 2 getrennt
regelbare Temperaturzonen: Temperaturbereich
oben u. unten von +5° bis +18°C einstellbar,
Fassungsvermögen oben: 63 Flaschen,
Fassungsvermögen unten: 68 Flaschen auch
Magnum-Flaschen möglich, elektronisches
Kontrollpanel mit blauer LCD Anzeige,
innenliegender Doppellüfter,
Anschlussw.: 230 V / 220 W,
Abm.: 59,5 x 70 x 180,4 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 9090003

statt: ~~2.657,-~~nur: **1.359,-**

MADE IN

**• 365 Tage Technischer-Vor-Ort-Service •****may way****Weinglas-Spülkorb, CBP040-1, 40 x 40 cm**

3 Reihen, weiß,
plastifiziert rilsanbeschichtet
Abm.: 40 x 40 x 20 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 9840030

44,90**Weinglas-Spülkorb, CBP162, 50 x 50 cm**

3 Reihen, weiß,
plastifiziert rilsanbeschichtet
Abm.: 49,5 x 49,5 x 24 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 9840018

55,90**Eis-Crasher, MOJITO**

E-Anschlussw.: 230 V / 250 W,
Abm.: 20 x 33 x 57 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 4140011

499,-**10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA**

Kühltisch, KT 02 MID GN, 2T



aus Edelstahl, elektronische Steuerung, Umluftkühlung, automat. Abtauung, höhenverstellbare Edelstahlfüße, inkl. 2 Edelstahltüren, pro Tür je 1 Rost GN 1/1 mit 2 L-Schienen, Fassungsvermögen: 320 Lt., Temperaturbereich: 0°/+10°C, Kältemittel: R452a, Anschlussw.: 230 V / 495 W, Abm.: 142 x 70 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8630501

statt: ~~2.585,-~~

nur: **1.489,-**

Kühltisch, KT 03 MID GN, 3T



aus Edelstahl, elektronische Steuerung, Umluftkühlung, automat. Abtauung, höhenverstellb. Edelstahlfüße, inkl. 3 Edelstahltüren, Fassungsvermögen: 475 Lt., Temperaturbereich: 0°/+10°C, Kältemittel: R452a, Anschlussw.: 230 V / 495 W, Abm.: 187 x 70 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8630511

statt: ~~2.847,-~~

nur: **1.689,-**

Kühltisch, KT 04 MID GN, 4T



aus Edelstahl, elektronische Steuerung, Umluftkühlung, automat. Abtauung, höhenverstellb. Edelstahlfüße, inkl. 4 Edelstahltüren, Fassungsvermögen: 630 Lt., Temperaturbereich: 0°/+10°C, Kältemittel: R452a, Anschlussw.: 230 V / 495 W, Abm.: 232 x 70 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8630526

statt: ~~3.187,-~~

nur: **1.889,-**

Kühltisch, KT 02 MID SG, 2T



ohne Aggregat, aus Edelstahl, elektronische Steuerung, höhenverstellbare Edelstahlfüße, inkl. 2 Edelstahltüren, Fassungsvermögen: 320 Lt., Temperaturbereich: 0°/+10°C, Kältemittel: R452a, Abm.: 120 x 70 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8630621

statt: ~~2.502,-~~

nur: **1.449,-**

Kühltisch, KT 03 MID SG, 3T



ohne Aggregat, aus Edelstahl, elektronische Steuerung, höhenverstellb. Edelstahlfüße, inkl. 3 Edelstahltüren, Fassungsvermögen: 475 Lt., Temperaturbereich: 0°/+10°C, Kältemittel: R452a, Abm.: 165 x 70 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8630631

statt: ~~2.801,-~~

nur: **1.629,-**

Kühltisch, KT 04 MID SG, 4T



ohne Aggregat, aus Edelstahl, elektronische Steuerung, höhenverstellb. Edelstahlfüße, inkl. 4 Edelstahltüren, Fassungsvermögen: 630 Lt., Temperaturbereich: 0°/+10°C, Kältemittel: R452a, Abm.: 210 x 70 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8630651

statt: ~~3.239,-~~

nur: **1.879,-**

may way

50 JAHRE

• **Lieferservice für alle Geräte** •

MADE IN



Thermobehälter, TBC-6

robustes Gehäuse aus Polyäthylen mit dicker Isolierung, ideal für Lagerung und sicheren Transport, Farbe: grau, geeignet für GN-Behälter, Volumen: 90 Lt., Innenabm.: 33,5 x 53,3 x 49 cm (BxTxH), Aussenabm.: 47,7 x 68 x 62 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 9120110

199,-



Thermobehälter, TBH-6, beheizt

robustes Gehäuse aus Polyäthylen mit dicker Isolierung, ideal für Lagerung und sicheren Transport, Umluftbeheizt, für bis zu 12 GN-Behälter, 1/1, Nutzinhalt: 90 Lt., Anschlussw.: 230 V / 200 W, Innenabm.: 33,5 x 53,3 x 49 cm (BxTxH), Aussenabm.: 47,7 x 68 x 62 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 9120111

479,-



Ladenstock, C2 MID GN

2 Schubladen
Art.Nr.: 8630890

399,-

Kühltisch, MKT100

innen und außen komplett aus Edelstahl,
steckerfertig, Umluftkühlung,
autom. Abtauung, Kapazität: 109 lt.,
eingeschäumter Verdampfer,
Temperaturregelung über digitales
Display,
höhenverstellbare Füße,
1 höhenverstellbarer Rost GN 1/1,
Isolierstärke: 45 mm,
Temperaturbereich: +2°C/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 350 W,
Abm.: 43,5 x 70 x 87 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960201



statt: ~~1.230,-~~

nur: **579,-**

Kühltisch, MKT200

innen und außen komplett aus Edelstahl,
steckerfertig, Umluftkühlung,
autom. Abtauung,
eingeschäumter Verdampfer,
Temperaturregelung über digitales Display,
höhenverstellbare Füße,
2 höhenverstellbare Roste GN 1/1,
Isolierstärke: 45 mm,
Kapazität: 257 lt.,
Temperaturbereich: +2°C/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 350 W,
Abm.: 90,3 x 70 x 85 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960204



statt: ~~1.340,-~~

nur: **669,-**

Kühltisch, MKT300

innen und außen komplett aus Edelstahl,
steckerfertig, Umluftkühlung,
autom. Abtauung,
eingeschäumter Verdampfer,
Temperaturregelung über digitales Display,
höhenverstellbare Füße,
Isolierstärke: 45 mm,
mit 3 Türen,
Kapazität: 400 lt.,
Temperaturbereich: +2°C/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 350 W,
Abm.: 136,5 x 70 x 87 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960220



statt: ~~1.870,-~~

nur: **899,-**

Kühltisch, MKT200-4L

innen und außen komplett aus Edelstahl,
steckerfertig, Umluftkühlung,
autom. Abtauung, Kapazität: 257 lt.,
eingeschäumter Verdampfer,
Temperaturregelung über digitales
Display,
höhenverstellbare Füße,
inkl. 4 Laden,
Isolierstärke: 45 mm,
Temperaturbereich: +2°C/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 350 W,
Abm.: 90,3 x 70 x 87 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960203



statt: ~~2.170,-~~

nur: **1.169,-**

Kühltisch, MKT300-6L

innen und außen komplett aus Edelstahl,
steckerfertig, Umluftkühlung,
autom. Abtauung, Kapazität: 400 lt.,
eingeschäumter Verdampfer,
Temperaturregelung über digitales Display,
höhenverstellbare Füße,
inkl. 6 Laden,
Isolierstärke: 45 mm,
Temperaturbereich: +2°C/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 350 W,
Abm.: 136,5 x 70 x 87 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960206



statt: ~~3.161,-~~

nur: **1.649,-**

Belegstation, SKT140

innen und außen komplett aus Edelstahl,
steckerfertig, Umluftkühlung,
autom. Abtauung,
eingeschäumter Verdampfer,
Temperaturregelung über digitales
Display, höhenverstellbare Füße,
mit 3 Türen, Edelstahlworktop und
integriertem Edelstahlaufsatz,
Kapazität: 444 lt.,
Temperaturbereich: +2°C/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 350 W,
Abm.: 136,8 x 70 x 100,6 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960250



statt: ~~1.620,-~~

nur: **799,-**

MADE IN



50
JAHRE

may
way

Ladenstock, C3 MID GN

3 Schubladen
Art.Nr.: 8630891

499,-



Aufsatzkühlvitrine, MX 955/380

komplett aus Edelstahl,
Kapazität Aufsatz: 3 x GN 1/3,
Temperaturbereich: +2°C/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 150 W,
Abm.: 95,5 x 33,5 x 43,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960260

449,-



Aufsatzkühlvitrine, MX 1400/330

komplett aus Edelstahl,
Kapazität Aufsatz: 5 x GN 1/4 und 2 x GN 1/9,
Temperaturbereich: +2°C/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 150 W,
Abm.: 140 x 33,5 x 43,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960261

499,-



10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



Pizzakühltisch, PKT900



innen und außen komplett aus Edelstahl, steckerfertig, Umluftkühlung, Gastronorm 2 x 1/1 und 3 x 1/6 autom. Abtaung, Kapazität: 275 lt., eingeschäumter Verdampfer, Temperaturregelung über digitales Display, höhenverstellbare Füße, Schiebe/Klappdeckel, inkl. Polyäthylenschneidbrett, 2 höhenverstellbare Roste GN 1/1, Isolierstärke: 45 mm, Temperaturbereich: +2°C/+8°C, Anschlussw.: 230 V / 230 W, Abm.: 90 x 70 x 87 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960200

statt: ~~1.090,-~~

nur: **549,-**

Pizzakühltisch, PKT900



innen und außen komplett aus Edelstahl, steckerfertig, Umluftkühlung, autom. Abtaung, eingeschäumter Verdampfer, Temperaturregelung über digitales Display, geeignet für 5 x GN 1/6, Tiefe 150, höhenverstellbare Füße, mit 2 Türen und Edelstahlauflauf, Kapazität: 285 lt., Temperaturbereich: +2°C/+8°C, Anschlussw.: 230 V / 350 W, Abm.: 90 x 70 x 109 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960230

statt: ~~1.460,-~~

nur: **679,-**

Pizzakühltisch, PKT1000



innen und außen komplett aus Edelstahl, steckerfertig, Umluftkühlung, autom. Abtaung, eingeschäumter Verdampfer, Temperaturregelung über digitales Display, höhenverstellbare Füße, mit 1 Tür und 6 Laden, Granitarbeitsplatte mit Aufkantung, Kapazität: 109 lt., Temperaturbereich: +2°C/+8°C, Anschlussw.: 230 V / 350 W, Abm.: 95,5 x 70 x 102 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960235

statt: ~~2.179,-~~

nur: **1.173,-**

Saladette, SKT3



innen und außen komplett aus Edelstahl, steckerfertig, Umluftkühlung, autom. Abtaung, Kapazität: 400 lt., eingeschäumter Verdampfer, Temperaturregelung über digitales Display, höhenverstellbare Füße, Schiebe/Klappdeckel, inkl. Polyäthylenschneidbrett, 3 höhenverstellbare Roste GN 1/1, geeignet für 4 x GN 1/1, Isolierstärke: 45 mm, Temperaturbereich: +2°C/+8°C, Anschlussw.: 230 V / 230 W, Abm.: 136,5 x 70 x 87 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960205

statt: ~~1.490,-~~

nur: **739,-**

Pizzakühltisch, PKT1360



innen und außen komplett aus Edelstahl, steckerfertig, Umluftkühlung, autom. Abtaung, eingeschäumter Verdampfer, Temperaturregelung über digitales Display, geeignet für 8 x GN 1/6, Tiefe max. 150, höhenverstellbare Füße, mit 3 Türen und Edelstahlauflauf, Kapazität: 400 lt., Temperatur: +2°C/+8°C, Anschlussw.: 230 V / 350 W, Abm.: 136,8 x 70 x 109 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960231

statt: ~~2.190,-~~

nur: **929,-**

Pizzakühltisch, PKT1400



innen und außen komplett aus Edelstahl, steckerfertig, Umluftkühlung, autom. Abtaung, eingeschäumter Verdampfer, Temperaturregelung über digitales Display, höhenverstellbare Füße, Kapazität: 400 lt., Temperaturbereich: +2°C/+8°C, Anschlussw.: 230 V / 350 W, Abm.: 140/136,8 x 70 x 102 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960232

statt: ~~1.870,-~~

nur: **999,-**

may way

50 JAHRE

• günstig mit Bestpreisgarantie •

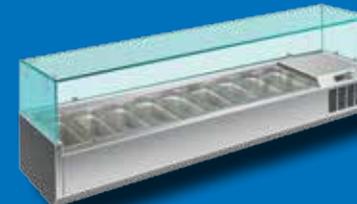
MADE IN



Aufsatzkühlvitrine, MX 1600/330

komplett aus Edelstahl, Kapazität Aufsatz: 6 x GN 1/4 und 2 x GN 1/9, Temperaturbereich: +2°C/+8°C, Anschlussw.: 230 V / 150 W, Abm.: 160 x 33,5 x 43,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960262

529,-



Aufsatzkühlvitrine, MX 2000/330

komplett aus Edelstahl, Kapazität Aufsatz: 10 x GN 1/4, Temperaturbereich: +2°C/+8°C, Anschlussw.: 230 V / 230 W, Abm.: 200 x 33,5 x 43,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960263

539,-

Pizzakühltisch, PKT2000



innen und außen aus Edelstahl,
Kapazität: 428 lt.,
steckerfertig, Umluftkühlung,
2 Türen u. 1 Ladenstock mit 7 Laden,
Ladenstock links,
Granitarbeitsplatte mit Aufkantung,
eingeschäumter Verdampfer,
höhenverstellbare Füße,
Temperaturbereich: +2°C/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 350 W,
Abm.: 202,5 x 80 x 100 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960237

statt: ~~3.186,-~~

nur: **1.569,-**

Getränkekühlpult, Korpus 1 RE-FK-AG, REGD 110E



Aggregat und Flaschenkühler rechts,
Wärmeisolierung aus Polyurethan 5 cm,
autom. Kondenswasserverdampfung,
inkl. 1 Tür,
Temperaturbereich: +2°/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 0,55 kW,
Abm.: 99 x 68 x 85 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0380106

statt: ~~3.131,-~~

nur: **2.029,-**

Getränkekühlpult, Korpus 3 RE-FK-AG, REGD 330E



Aggregat und Flaschenkühler rechts,
Wärmeisolierung aus Polyurethan 5 cm,
autom. Kondenswasserverdampfung,
inkl. 3 Türen,
Temperaturbereich: +2°/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 0,55 kW,
Abm.: 215 x 68 x 85 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0380110

statt: ~~4.917,-~~

nur: **3.179,-**

Konfiskatkühler, MKK 02, Edelstahl



2 Kühlkammern,
Kapazität: 2 x 240 lt.,
selbstschließende Türen,
elektronisches Thermostat,
digitales LED Display,
autom. Kondenswasserverdunstung,
Kältemittel: R600a, einsetzbar bei einer
Umgebungstemperatur über +5°C,
Temperaturbereich: +2°/+8°C
Anschlussw.: 230 V / 240 W
Abm.: 181 x 92 x 123 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8960270

statt: ~~3.760,-~~

nur: **2.199,-**

Getränkekühlpult, Korpus 2 RE-FK-AG, REGD 220E



Aggregat und Flaschenkühler rechts,
Wärmeisolierung aus Polyurethan 5 cm,
autom. Kondenswasserverdampfung,
inkl. 2 Türen,
Temperaturbereich: +2°/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 0,55 kW,
Abm.: 157 x 68 x 85 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0380108

statt: ~~4.055,-~~

nur: **2.629,-**

Getränkekühlpult, Korpus 4 RE-FK-AG, REGD 440E



Aggregat und Flaschenkühler rechts,
Wärmeisolierung aus Polyurethan 5 cm,
autom. Kondenswasserverdampfung,
inkl. 4 Türen,
Temperaturbereich:
+2°/+8°C, Anschlussw.:
230 V / 0,7 kW,
Abm.: 273 x 68 x 85 cm
(BxTxH)

Art.Nr.: 0380112

statt: ~~6.288,-~~

nur: **4.069,-**

MADE IN



• Ersatzteilshop: www.mayway.eu •



Pizzateigbehälter, PTB007



stapelbar mit erhöhtem Boden,
Kapazität: 13 lt.,
Innenabm.: 57 x 37 x 6 cm (BxTxH),
Außenabm.: 60 x 40 x 7 cm (BxTxH)

8,90

Art.Nr.: 7260001

Aufpreis für Ladenstock CA2N 000E



mit Laden 2/5 + 3/5,
geeignet für Mod. REGS/D

Art.Nr.: 0389997

319,-

Aufpreis für Ladenstock CA3S 000E



mit Laden 1/3 + 1/3 + 1/3,
geeignet für Mod. REGS/D

Art.Nr.: 0389998

509,-

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



Kühl- & Tiefkühlzellen SUPER 10

Schnelle Montage/Demontage mit
Hakenschlössern

100 mm Isolierstärke
Druckgeschäumt 40 Kg/m³
Wärmeleitwert 0,230

Zertifizierte Lebensmittelunbedenklichkeit

Böden, Wände und Decke
mit HACCP konformer 20 mm Eckrundung

Höchste Blech- und Oberflächenqualität

Integrierte Türrahmenheizung

Türe versperrbar

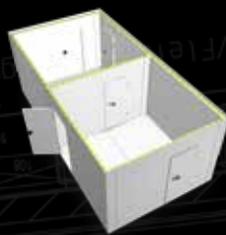
Rutschfester Edelstahlboden AISI 304

Ab 1.815,-

m a y
w a y

• die größten Verkaufsflächen Europas •

50
JAHRE





Kühlzelle SUPER 10

Isolierstärke: 10 cm,
mit Edelstahlboden,
Drehtür mit Lichtenmaß 80 x 188 cm,
inkl. Türschloss und Notöffner,
Türanschlag rechts,
Volumen: 3,9 m³,
Innenabm.:
144 x 144 x 190 cm (BxTxH),
Außenabm.:
164 x 164 x 210 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 6610044

statt: ~~3.145,-~~
nur: **2.190,-**



Kühlzelle SUPER 10

Isolierstärke: 10 cm,
mit Edelstahlboden,
Drehtür mit Lichtenmaß 80 x 188 cm,
inkl. Türschloss und Notöffner,
Türanschlag rechts,
Volumen: 5,1 m³,
Innenabm.:
164 x 164 x 190 cm (BxTxH),
Außenabm.:
184 x 184 x 210 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 6610064

statt: ~~3.650,-~~
nur: **2.549,-**



Kühlzelle SUPER 10

Isolierstärke: 10 cm,
mit Edelstahlboden,
Drehtür mit Lichtenmaß 80 x 188 cm,
inkl. Türschloss und Notöffner,
Türanschlag rechts,
Volumen: 5,7 m³,
Innenabm.:
164 x 184 x 190 cm (BxTxH),
Außenabm.:
184 x 204 x 210 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 6610065

statt: ~~3.909,-~~
nur: **2.729,-**



Kühlzelle SUPER 10

Isolierstärke: 10 cm,
mit Edelstahlboden,
Drehtür mit Lichtenmaß 80 x 188 cm,
inkl. Türschloss und Notöffner,
Türanschlag rechts,
Volumen: 7,8 m³,
Innenabm.:
184 x 224 x 190 cm (BxTxH),
Außenabm.:
204 x 244 x 210 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 6610085

statt: ~~4.725,-~~
nur: **3.290,-**



Kühlzelle SUPER 10

Isolierstärke: 10 cm,
mit Edelstahlboden,
Drehtür mit Lichtenmaß 80 x 188 cm,
inkl. Türschloss und Notöffner,
Türanschlag rechts,
Volumen: 9,9 m³,
Innenabm.:
184 x 284 x 190 cm (BxTxH),
Außenabm.:
204 x 304 x 210 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 6610088

statt: ~~5.541,-~~
nur: **3.859,-**



Kühlzelle SUPER 10

Isolierstärke: 10 cm,
mit Edelstahlboden,
Drehtür mit Lichtenmaß 80 x 188 cm,
inkl. Türschloss und Notöffner,
Türanschlag rechts,
Volumen: 20,7 m³,
Innenabm.:
284 x 384 x 190 cm (BxTxH),
Außenabm.:
304 x 404 x 210 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 6610192

statt: ~~8.917,-~~
nur: **6.219,-**

MADE IN



• **günstig mit Bestpreisgarantie** •

may
way



Wandmonoblock, ASTX060

Temperaturbereich: -5°/+5°C,
elektronische Steuerung, Beleuchtung,
vollherm. Kompressor, R452a, 230 V / 920 W,
Kühlzellengröße bei optim. Bedingungen:
bei Raumtemp. -5°C bis 4,3 m³,
bei Raumtemp. +5°C bis 8,5 m³,
Abm.: 40 x 31/83,5 x 72/76,7 cm (BxTxH)

1.699,-
Art.Nr.: 8821042



Wandmonoblock, ASTX100

Temperaturbereich: -5°/+5°C,
elektronische Steuerung, Beleuchtung,
vollherm. Kompressor, R452a, 230 V / 1400 W,
Kühlzellengröße bei optim. Bedingungen:
bei Raumtemp. -5°C bis 6,5 m³,
bei Raumtemp. +5°C bis 12,9 m³,
Abm.: 40 x 31/83,5 x 72/76,7 cm (BxTxH)

1.899,-
Art.Nr.: 8821044



Wandmonoblock, ASTZ170

Temperaturbereich: -18°/-25°C,
elektronische Steuerung, Beleuchtung,
vollherm. Kompressor, R452a, 230 V / 1350 W,
Kühlzellengröße bei optim. Bedingungen:
bei Raumtemp. -18°C bis 5,5 m³,
bei Raumtemp. -25°C bis 2,6 m³,
Abm.: 40 x 31/83,5 x 72/76,7 cm (BxTxH)

2.249,-
Art.Nr.: 8821045



Wandmonoblock, ATZ203

Temperaturbereich: -18°/-25°C,
elektronische Steuerung, Beleuchtung,
vollherm. Kompressor, R452a, 400 V / 2630 W,
Kühlzellengröße bei optim. Bedingungen:
bei Raumtemp. -18°C bis 16 m³,
bei Raumtemp. -25°C bis 8,6 m³,
Abm.: 78,5 x 31/83,5 x 72/76,7 cm (BxTxH)

2.959,-
Art.Nr.: 8821014

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA





Tiefkühlzelle SUPER 10

Isolierstärke: 10 cm, mit Edelstahlboden, Drehtür mit Lichtenmaß 80 x 188 cm, inkl. Türschloss und Notöffner, mit Druckausgleichsventil und Türblattheizung, Türanschlag rechts, Volumen: 3,9 m³, Innenabm.: 144 x 144 x 190 cm (BxTxH), Außenabm.: 164 x 164 x 210 cm (BxTxH) Art.Nr.: 6613043

statt: ~~3.215,-~~
nur: **2.239,-**



Tiefkühlzelle SUPER 10

Isolierstärke: 10 cm mit Edelstahlboden, Drehtür mit Lichtenmaß 80 x 188 cm inkl. Türschloss und Notöffner, mit Druckausgleichsventil und Türblattheizung, Türanschlag rechts, Volumen: 5 m³, Innenabm.: 144 x 184 x 190 cm (BxTxH), Außenabm.: 164 x 204 x 210 cm (BxTxH) Art.Nr.: 6613045

statt: ~~3.706,-~~
nur: **2.579,-**



Tiefkühlzelle SUPER 10

Isolierstärke: 10 cm mit Edelstahlboden, Drehtür mit Lichtenmaß 80 x 188 cm inkl. Türschloss und Notöffner, mit Druckausgleichsventil und Türblattheizung, Türanschlag rechts, Volumen: 6,1 m³, Innenabm.: 144 x 224 x 190 cm (BxTxH), Außenabm.: 164 x 244 x 210 cm (BxTxH) Art.Nr.: 6613047

statt: ~~4.198,-~~
nur: **2.929,-**



Tiefkühlzelle SUPER 10

Isolierstärke: 10 cm mit Edelstahlboden, Drehtür mit Lichtenmaß 80 x 188 cm inkl. Türschloss und Notöffner, mit Druckausgleichsventil und Türblattheizung, Türanschlag rechts, Volumen: 8,2 m³, Innenabm.: 164 x 264 x 190 cm (BxTxH), Außenabm.: 184 x 284 x 210 cm (BxTxH) Art.Nr.: 6613068

statt: ~~5.014,-~~
nur: **3.499,-**



Tiefkühlzelle SUPER 10

Isolierstärke: 10 cm mit Edelstahlboden, Drehtür mit Lichtenmaß 80 x 188 cm inkl. Türschloss und Notöffner, mit Druckausgleichsventil und Türblattheizung, Türanschlag rechts, Volumen: 9,9 m³, Innenabm.: 184 x 284 x 190 cm (BxTxH), Außenabm.: 204 x 304 x 210 cm (BxTxH) Art.Nr.: 6613087

statt: ~~5.610,-~~
nur: **3.909,-**



Tiefkühlzelle SUPER 10

Isolierstärke: 10 cm, mit Edelstahlboden, Drehtür mit Lichtenmaß 80 x 188 cm, inkl. Türschloss und Notöffner, mit Druckausgleichsventil und Türblattheizung, Türanschlag rechts, Volumen: 22,4 m³, Innenabm.: 344 x 344 x 190 cm (BxTxH), Außenabm.: 364 x 364 x 210 cm (BxTxH) Art.Nr.: 6613258

statt: ~~9.443,-~~
nur: **6.579,-**

may way

50 JAHRE

• günstig mit Bestpreisgarantie •



49,90

E-Seifenspender, WHS

für sichere Handhygiene, Desinfektionsmittelpender mit Bewegungssensor für Wandmontage, Füllmenge: 1000 ml, einfache Nachfüllung aus größerem Gebinde, patentierte Spraydüse für alkoholbasierende Desinfektionsmittel, 4 Stk. C-Batterien für 4000 Aktionen (Batterien nicht enthalten), Abm.: 12,5 x 12 x 27 cm (BxTxH) Art.Nr.: 8910008



19,90

Seifenspender, DSP-1, 1000 ml

Farbe: weiß, Fassungsvermögen: 1000 ml, einfache Nachfüllung aus größerem Gebinde, Abm.: 13 x 12 x 27 cm (BxTxH) Art.Nr.: 8910004



19,90

Handtuchspender, PHS, weiß

absperribar, Fassungsvermögen: 200 Falthandtücher, formschöne Kunststoffkonstruktion, für Wandmontage, Abm.: 29,8 x 11 x 23 cm (BxTxH) Art.Nr.: 8910011

GASTRONORMBEHÄLTER-PROGRAMM - Edelstahl oder Transparent



GN-Behälter 2/1



Type	Abmessungen (BxTxH)	Art.Nr.:	Edelstahl	Transparent
21020	65 x 53 x 2 cm	8550098	14,90	
21040	65 x 53 x 4 cm	8550099	16,70	
21065	65 x 53 x 6,5 cm	8550100	18,40	
21100	65 x 53 x 10 cm	8550101	22,80	
21150	65 x 53 x 15 cm	8550102	27,20	
21200	65 x 53 x 20 cm	8550103	30,60	

GN-Behälter 1/1



11020	53 x 32,5 x 2 cm	8550107	5,30	
11040	53 x 32,5 x 4 cm	8550108	7,10	
11065	53 x 32,5 x 6,5 cm	8550109	8,-	
11100	53 x 32,5 x 10 cm	8550110	8,80	9,70
11150	53 x 32,5 x 15 cm	8550111	14,10	14,10
11200	53 x 32,5 x 20 cm	8550112	16,70	16,70

GN-Behälter 2/3



23020	35,4 x 32,5 x 2 cm	8550080	4,50	
23065	35,4 x 32,5 x 6,5 cm	8550082	5,30	
23100	35,4 x 32,5 x 10 cm	8550083	7,10	
23150	35,4 x 32,5 x 15 cm	8550084	10,60	
23200	35,4 x 32,5 x 20 cm	8550085	14,90	

GN-Behälter 1/2

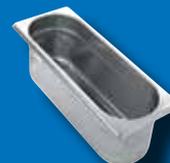


12020	32,5 x 26,5 x 2 cm	8550118	3,60	
12040	32,5 x 26,5 x 4 cm	8550119	3,60	
12065	32,5 x 26,5 x 6,5 cm	8550120	4,50	
12100	32,5 x 26,5 x 10 cm	8550121	6,20	6,20
12150	32,5 x 26,5 x 15 cm	8550122	8,80	8,-
12200	32,5 x 26,5 x 20 cm	8550123	13,20	9,70

MADE IN



GN-Behälter 1/3



Type	Abmessungen (BxTxH)	Art.Nr.:	Edelstahl	Transparent
13065	32,5 x 17,6 x 6,5 cm	8550130	3,60	
13100	32,5 x 17,6 x 10 cm	8550131	5,30	4,50
13150	32,5 x 17,6 x 15 cm	8550132	8,-	6,20
13200	32,5 x 17,6 x 20 cm	8550133	8,80	8,-

GN-Behälter 1/4



14065	26,5 x 16,2 x 6,5 cm	8550140	3,60	
14100	26,5 x 16,2 x 10 cm	8550141	3,60	4,50
14150	26,5 x 16,2 x 15 cm	8550142	6,20	5,30

GN-Behälter 1/6



16065	17,6 x 16,2 x 6,5 cm	8550150	2,70	
16100	17,6 x 16,2 x 10 cm	8550151	3,60	2,70
16150	17,6 x 16,2 x 15 cm	8550152	5,30	3,60

19100	17,6 x 10,8 x 10 cm	8550156	3,60	1,80
-------	---------------------	---------	-------------	-------------

11000	1/1	8550160	6,20	7,10
23000	2/3	8550166	4,50	
12000	1/2	8550161	3,60	3,60
13000	1/3	8550162	2,70	2,70
14000	1/4	8550163	2,70	2,70
16000	1/6	8550164	1,80	1,80
19000	1/9	8550165	1,80	1,-

Zwischensteg

kurz

GN 1/2	32,5 x 2 cm	8550201	2,70	
--------	-------------	---------	-------------	--

lang

GN 1/1	53 x 2,3 cm	8550200	3,60	
--------	-------------	---------	-------------	--

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



INDIVIDUELL GESTALTBARE BUFFETLANDSCHAFTEN VON DER IDEE BIS ZUR AUSFÜHRUNG

50
Jahre



may
way

• modernes Design mit TOP-Funktion •

MADE IN



199,-

E-Chafing Dish, CD-03

elektrisch, Kapazität: GN 1/1, 10 cm,
Roll-Top Deckel,
digitale Temperaturanzeige,
Anschlussw.: 230 V / 900 W,
Abm.: 74 x 53 x 44 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 2780056



99,-

E-Chafing Dish, CD-01

elektrisch,
Tiefe: 10 cm,
Anschlussw.:
230 V / 1850 W,
Abm.: 65 x 35,4 x 29,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 2780044



149,-

E-Chafing Dish, CD-02

elektrisch,
Kapazität: GN 1/1, 10 cm,
mit Deckel und Deckelhalterung,
Anschlussw.: 230 V / 1000 W,
Abm.: 62 x 35,6 x 27 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 2780055



89,-

E-Suppentopf, ST-01

Fassungsvermögen: 10 Lt.,
Anschlussw.: 230 V / 400 W,
Abm.: 39 x 37 cm (DMxH)
Art.Nr.: 2780045

Einbausystem, INSIDE, IRPG 1216



gekühlt,
Beckentiefe: 16 cm,
Kapazität: 3 x GN 1/1,
Temperaturbereich: +2°/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 550 W,
Abm.: 113,5 x 64 x 21/64 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0382523

Aufpreis Hustenschutz ab: 369,-

statt: ~~3.730,-~~

nur: **1.749,-**

Einbausystem, INSIDE, IRPG 1616



gekühlt,
Beckentiefe: 16 cm,
Kapazität: 4 x GN 1/1,
Temperaturbereich: +2°/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 700 W,
Abm.: 146 x 64 x 21/64 cm (BxTxH)

Art. Nr.: 0382524

Aufpreis Hustenschutz ab: 399,-

statt: ~~4.436,-~~

nur: **2.069,-**

Einbausystem, INSIDE, IRPG 2016



gekühlt,
Beckentiefe: 16 cm,
Kapazität: 5 x GN 1/1,
Temperaturbereich: +2°/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 800 W,
Abm.: 178,5 x 64 x 21/64 cm (BxTxH)

Art. Nr.: 0382525

Aufpreis Hustenschutz ab: 513,-

statt: ~~4.489,-~~

nur: **2.169,-**

Einbausystem, INSIDE, IRPG 1203



gekühlt,
Absenkung der Kühlplatte: 3 cm,
Kapazität: 3 x GN 1/1,
Temperaturbereich: +2°/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 550 W,
Abm.: 113,5 x 64 x 8/51 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0382501

Aufpreis Hustenschutz ab: 369,-

statt: ~~2.515,-~~

nur: **1.539,-**

Einbausystem, INSIDE, IRPG 1603



gekühlt,
Absenkung der Kühlplatte: 3 cm,
Kapazität: 4 x GN 1/1,
Temperaturbereich: +2°/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 700 W,
Abm.: 146 x 64 x 8/51 cm (BxTxH)

Art. Nr.: 0382502

Aufpreis Hustenschutz ab: 399,-

statt: ~~2.819,-~~

nur: **1.729,-**

Einbausystem, INSIDE, IRPG 2003



gekühlt,
Absenkung der Kühlplatte: 3 cm,
Kapazität: 5 x GN 1/1,
Temperaturbereich: +2°/+8°C,
Anschlussw.: 230 V / 800 W,
Abm.: 178,5 x 64 x 8/51 cm (BxTxH)

Art. Nr.: 0382503

Aufpreis Hustenschutz ab: 513,-

statt: ~~3.215,-~~

nur: **2.049,-**

MADE IN



• 365 Tage Technischer-Vor-Ort-Service •



43,90

Roll-Top Abdeckung

aus Polycarbonat,
geeignet für GN 1/1,
optimaler Husten- und
Insektenschutz
für Lebensmittel,
Abm.: 54 x 33 x 18 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 9120200



129,-

Getränkespender, GP-01

edles Design aus Edelstahl,
ideal für Buffet und Self-Service,
mit Eisbehälter,
Kapazität: 10,5 lt.,
Abm.: 26 x 36 x 53,6 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 2780071



96,90

Saftspender, SP-01

Edelstahl,
ideal für Buffet und Self-Service,
geeignet für Eis, entfernbarer Tropfasse,
Kapazität: 8 lt.,
Abm.: 26 x 36 x 55 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 2780060



119,-

Getränkespender, GP-02

edles Design aus Edelstahl,
transparenter Behälter,
ideal für Buffet und Self-Service,
Kapazität: 2 x 5 lt.,
Abm.: 38,5 x 43,1 x 52,2 cm
(BxTxH)
Art.Nr.: 2780070

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



Warmes Buffet, GASTROBUFFET HOT 1.0



Außengehäuse schwarz pulverbeschichtet, Frontverkleidung aus schwarzem Laminat, Granitarbeitsplatte grau 30 mm, gerade Frontscheibe, Beleuchtung, Thermostat, Kapazität: 2 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4, Temperaturbereich: +30°/+90°C, Anschlussw.: 230 V / 1614 W, Abm.: 100 x 80 x 125 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0370310

statt: ~~3.754,-~~

Preis ohne Tabletrutsche!

nur: **1.979,-**

Warmes Buffet, GASTROBUFFET HOT 1.5



Außengehäuse schwarz pulverbeschichtet, Frontverkleidung aus schwarzem Laminat, Granitarbeitsplatte grau 30 mm, gerade Frontscheibe, Beleuchtung, Thermostat, Kapazität: 4 x GN 1/1, Temperaturbereich: +30°/+90°C, Anschlussw.: 230 V / 2417 W, Abm.: 150 x 80 x 125 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0370311

statt: ~~4.150,-~~

Preis ohne Tabletrutsche!

nur: **2.199,-**

Warmes Buffet, GASTROBUFFET HOT 2.0



Außengehäuse schwarz pulverbeschichtet, Frontverkleidung aus schwarzem Laminat, Granitarbeitsplatte grau 30 mm, gerade Frontscheibe, Beleuchtung, Thermostat, Kapazität: 5 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4, Temperaturbereich: +30°/+90°C, Anschlussw.: 230 V / 2417 W, Abm.: 200 x 80 x 125 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0370312

statt: ~~4.866,-~~

Preis ohne Tabletrutsche!

nur: **2.529,-**

Kaltes Buffet, GASTROBUFFET COLD 1.0



Außengehäuse schwarz pulverbeschichtet, Frontverkleidung aus schwarzem Laminat, Granitarbeitsplatte grau 30 mm, inkl. Beleuchtung, automatische Abtauung, Kapazität: 2 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4, Temperaturbereich: +2°/+8°C, Kältemittel: R290, Anschlussw.: 230 V / 470 W, Abm.: 100 x 80 x 125 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0370299

statt: ~~3.933,-~~

Preis ohne Tabletrutsche!

nur: **2.039,-**

Kaltes Buffet, GASTROBUFFET COLD 1.5



Außengehäuse schwarz pulverbeschichtet, Frontverkleidung aus schwarzem Laminat, Granitarbeitsplatte grau 30 mm, inkl. Beleuchtung, automatische Abtauung, Kapazität: 4 x GN 1/1, Temperaturbereich: +2°/+8°C, Kältemittel: R290, Anschlussw.: 230 V / 470 W, Abm.: 150 x 80 x 125 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0370300

statt: ~~4.367,-~~

Preis ohne Tabletrutsche!

nur: **2.289,-**

Kaltes Buffet, GASTROBUFFET COLD 2.0



Außengehäuse schwarz pulverbeschichtet, Frontverkleidung aus schwarzem Laminat, Granitarbeitsplatte grau 30 mm, inkl. Beleuchtung, automatische Abtauung, Kapazität: 5 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4, Temperaturbereich: +2°/+8°C, Kältemittel: R290, Anschlussw.: 230 V / 470 W, Abm.: 200 x 80 x 125 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0370301

statt: ~~5.190,-~~

Preis ohne Tabletrutsche!

nur: **2.649,-**

may way

50 JAHRE

• immer günstig mit Bestpreisgarantie •



Neutrales Element, LADA GASTROLINE 1.0



Frontverkleidung aus schwarzem Laminat, Granitarbeitsplatte grau, 30 mm, Abm.: 100 x 80 x 85 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 0370325

759,-

Preis ohne Tabletrutsche!

Kaltes Buffet, GASTROBUFFET 2.0 OPEN COLD



Granitarbeitsplatte grau 30 mm, Kapazität: 5 x GN 1/1 + 1 x GN 2/4, Temperaturbereich: +2°/+8°C, Anschlussw.: 230 V / 470 W, Abm.: 200 x 80 x 125 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 0370315

2.959,-

Neutrale Vitrine, MN-70



modernes Design aus Edelstahl mit Glasablagen, Volumen: 70 lt., gebogenes Frontglas für optimale Produktpräsentation und einfache Reinigung, Abm.: 35 x 60 x 52 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250037

189,-

Heiße Theke, MVR-130L-2

Kapazität: 130 lt., gebogenes Frontglas, mit Schiebetür auf Bedienseite, LED-Innenbeleuchtung, Doppelverglasung, 3 höhenverstellbare Roste, digitale Temperaturanzeige, Temperaturbereich: +30°/+90°C, Abm.: 77,7 x 59 x 68,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250032



statt: ~~1.460,-~~
nur: **699,-**

Kalte Theke, MVW-40L

aus Edelstahl, 3-seitige Verglasung, Kapazität: 40 lt., gebogenes Frontglas, automatische Abtauung, digitale Temperaturanzeige, Temperaturbereich: +2°/+12°C, Anschlussw.: 230 V / 110 W, Abm.: 68 x 57,5 x 33,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250047



statt: ~~1.036,-~~
nur: **539,-**

Induktions-Frühstücksstation, F-300, Einbaugerät



Einbaugerät mit Edelstahlrahmen, integrierter Überhitzungsschutz, Timer: 0 - 180 Minuten, Temperaturbereich: 60° - 240°C, 2 Kochstellen 2500 + 1500 W, Kapazität Behälter: 6 x GN 1/6, E-Anschlusswert: 230 V / 3500 W, Abm.: 93 x 53 x 10 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8702050

statt: ~~1.340,-~~
nur: **699,-**

Kalte Theke, MVW-130L-2

aus Edelstahl, höhenverstellbare Roste, Kapazität: 130 lt., gebogenes Frontglas, mit Schiebetür auf Bedienseite, LED-Innenbeleuchtung, Doppelverglasung, automatische Abtauung, Umluftkühlung, digitale Temperaturanzeige, Temperaturbereich: +3°C/+8°C, Anschlussw.: 230 V / 200 W, Abm.: 79,7 x 59 x 68,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250040



statt: ~~1.846,-~~
nur: **819,-**

Heiße Theke, HT-01

Farbe: schwarz, mit Halogenlampen, ideal zum Warmhalten und Präsentieren am Buffet, inkl. Hustenschutz, digitale Temperaturregelung, Temperaturbereich: +30°/+90°C, Anschlussw.: 230V / 800 W, Abm.: 82,5 x 66 x 58 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250107



statt: ~~982,-~~
nur: **529,-**

Heiße Theke, MVR-110

schwarz, aus Edelstahl, Volumen: 110 lt., Kapazität: 6 x GN 1/3 40 mm oder 4 x GN 1/2 40 mm, gebogenes Frontglas für optimale Produktpräsentation, digitale Temperaturanzeige, Temperaturbereich: +30°/+90°C, Anschlussw.: 230 V / 750 W, Abm.: 112,7 x 47 x 41,6 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250033



statt: ~~856,-~~
nur: **479,-**

MADE IN



• **Lieferservice für alle Geräte** •

50
JAHRE

may
way

Neutrale Vitrine, MN-25

Volumen: 25 lt., gebogenes Frontglas für optimale Produktpräsentation und einfache Reinigung, Abm.: 55,4 x 37,6 x 30,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250038



139,-

Präsentationsvitrine, VI-108

warm, Schwarz/Edelstahl, Kapazität: 108 lt., LED-Beleuchtung, 4 rotierende Rundablagen, Temperatur: +30°/+90°C, Anschlussw.: 230 V / 1200 W, Abm.: 47 x 47 x 87 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250080



499,-



Heiße Theke, MVR-97L

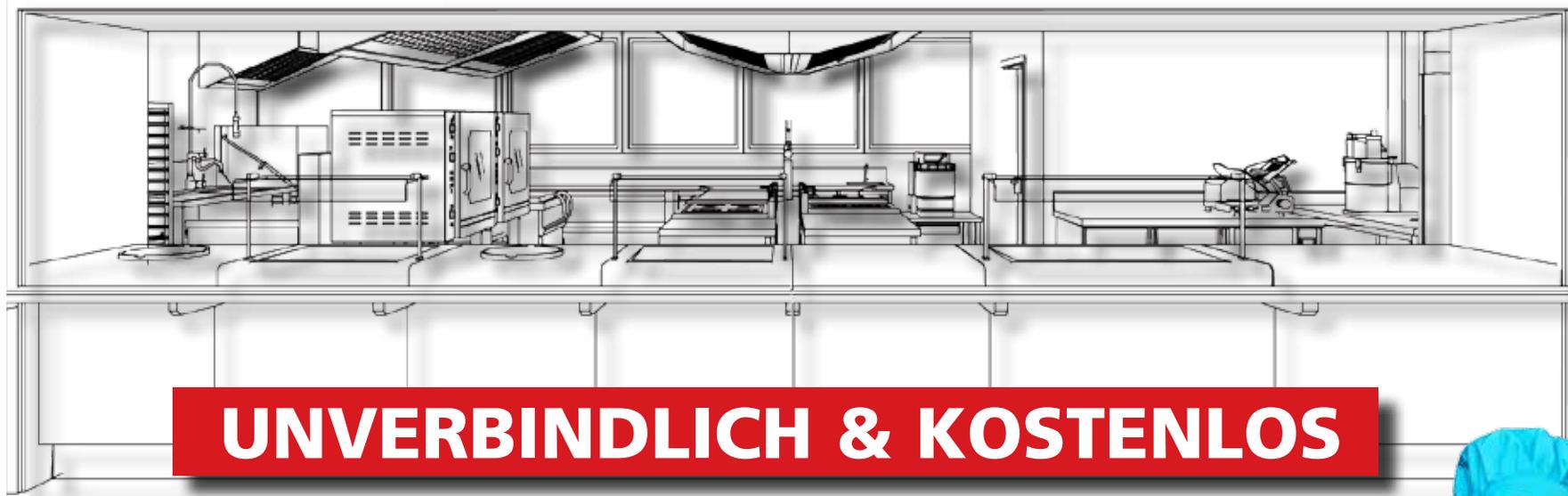
Kapazität: 97 lt., beleuchteter Frontaufsatz, höhenverstellbare verchromte Roste, Temperaturbereich: +30°/+90°C, Abm.: 46 x 44,8 x 78,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8250031

449,-

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



3D-Großküchenplanung vom Küchenprofi



UNVERBINDLICH & KOSTENLOS

Bringen Sie uns Ihren Grundriss-Plan auf Papier oder digital. Unsere bestens geschulten Fachberater besprechen mit Ihnen Ihre Vorstellungen und planen die neue Küche oder den Küchenumbau, Ihren Wünschen entsprechend, nach Maß.

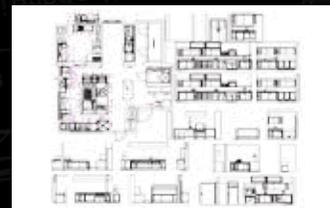
Erleben Sie unsere einzigartige virtuelle Präsentation in 3-D in der Mayway-Niederlassung in Ihrer Nähe.



• **3D-Großküchenplanung** •

50
JAHRE

may
way



Induktionsherd, M-700I-2

NEU



1,5 mm Edelstahlkonstruktion,
2 Induktionskochfelder je 5 KW,
Topferkennung, für Töpfe mit
max. Durchmesser 32 cm,
Geschlossener Unterbau mit Flügeltüre,
E-Anschlusswert: 400 V / 10 KW,
Abmessungen: 40 x 70 x 98 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8702001

statt: ~~3.728,-~~

nur: **1.359,-**

Induktionsherd, M-700I-4



Mit seiner revolutionären Induktionstechnik, die für blitzschnelles und präzises Kochen sorgt, hebt dieser Herd mit 4 Kochflächen ihre Kochkunst auf ein neues Niveau. Praktischen Komfort bietet der geräumige, zweitürige Schrank, der stets Ordnung und alle Utensilien griffbereit hält. Der Herd besticht durch eine leicht zu reinigende Oberfläche dank abgerundeter Ecken und einen Überhitzungsschutz. Die robuste 6 mm Keramikglasplatte und die intuitive Bedienung über das LED-Display mittels Drehknopf sowie die Topferkennung machen ihn zum idealen Begleiter in jeder Profiküche. 1,5 mm Edelstahlkonstruktion,
4 Induktionskochfelder je 5 KW,
Topferkennung, für Töpfe mit max. Durchmesser 32 cm,
Geschlossener Unterbau mit Flügeltüren,
E-Anschlusswert: 400 V / 20 KW,
Abmessung: 80 x 70 x 98 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8702000

statt: ~~6.875,-~~

**JETZT NUR
2.489,-**

Induktions-Grillplatte, M-700GP40

NEU



1,5 mm Edelstahlplatte,
Geschlossener Unterbau mit Flügeltüre,
Temperaturkontrolle von 60 °C bis 240 °C,
E-Anschlusswert: 400 V / 5 KW,
Abmessungen: 40 x 70 x 98 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8702005

statt: ~~4.153,-~~

nur: **1.499,-**

Induktions-Fritteuse, M-700-F100

NEU



1,5 mm Edelstahlkonstruktion,
Geschlossener Unterbau mit Flügeltüre,
E-Anschlusswert: 400 V / 10 KW,
Temperaturkontrolle von 60 °C bis 190 °C,
Abmessungen: 40 x 70 x 98 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8702010

statt: ~~4.490,-~~

nur: **1.998,-**

Induktions-Grillplatte, M-700GP80

NEU



1,5 mm Edelstahlplatte,
Geschlossener Unterbau mit 2 Flügeltüren,
Temperaturkontrolle von 60 °C bis 240 °C,
E-Anschlusswert: 400 V / 10 KW,
Abmessungen: 80 x 70 x 98 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8702006

statt: ~~4.710,-~~

nur: **1.999,-**

MADE IN



• **Lieferservice für alle Geräte** •

50
JAHRE

may
way

Induktionskochplatte Wok, M-600

NEU



Edelstahlgehäuse, Cerankochfeld,
mit Soft-Touch Bedienung und TFT Display, Timer
0-180 Min., Temperaturbereich: 60 - 240°C,
Anschlussw.: 400 V / 5000 W,
Abm.: 40 x 60 x 15,5 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8700021

779,-

Flächeninduktions-Kochplatte, MKP-600F

NEU



hochwertiges Edelstahlgehäuse,
Grillfläche: Glaskeramik
Soft-Touch Bedienung, modernes TFT Display,
Anschlussw.: 400 V / 5000 W,
Abm.: 40 x 60 x 15,5 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8700025

779,-

Induktionsgrillplatte, MGP-600

NEU



hochwertiges Edelstahlgehäuse, Grillfläche: glatt
Soft-Touch Bedienung, modernes TFT Display,
Temperaturbereich: 80 - 300°C,
Anschlussw.: 400 V / 5000 W,
Abm.: 40 x 60 x 22,7 cm (BxTxH)

Art. Nr.: 8700024

999,-

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



MODULARE-KOCHGERÄTE BAUREIHE 700 - 900 - 1100

Die DELTA Baureihe zeichnet sich durch maximale Modellvielfalt (978 verschiedene Modelle) und einer Vielzahl von theoretisch 894734686126368 unterschiedlichen Kombinationsmöglichkeiten aus.

- Oberplatten aus 2 mm starkem CNS gefertigt
- leistungsstarke Brenner bis zu 10 kW
- Induktionstechnologie von EGO Schweiz
- energieoptimierte Heizsysteme
- Laser-cut für nahezu fugenlose Verbindungen
- IPX5 spritzwassergeschützt
- größte Modularität 40 - 80 - 120 cm Breite
- Made in Italy - Europe



may
way

50
JAHRE

MADE IN ITALY

MADE IN



E-Herd, DELTA 700, PC-74ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
2 runde Kochplatten je 2,6 kW,
auf offenem Unterbau,
Anschlussw.: 400 V / 5,2 kW,
Abm.: 40 x **70,5** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521013

Preis ohne Tür!

statt: ~~1.497,-~~

nur: **919,-**

Gas-Herd, DELTA 700, PC-74GP



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
2 Kochstellen 5,5 + 7,5 kW, mit
Pilotflamme, auf offenem Unterbau,
Leistung: 11.180 Kcal / 13 kW,
Abm.: 40 x **70,5** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521018

Preis ohne Tür!

statt: ~~2.140,-~~

nur: **1.289,-**

Ceran-Herd, DELTA 700, PCC-74ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
2 Cerankochfelder je 2,5 kW,
auf offenem Unterbau,
Anschlussw.: 400 V / 5 kW,
Abm.: 40 x **70,5** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521015

statt: ~~2.731,-~~

nur: **1.699,-**

E-Herd, DELTA 700, PC-78ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
4 runde Kochplatten je 2,6 kW,
auf offenem Unterbau,
Anschlussw.: 400 V / 10,4 kW,
Abm.: 80 x **70,5** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521019

Preis ohne Türen!

statt: ~~2.302,-~~

nur: **1.399,-**

Gas-Herd DELTA 700, PC-78GP



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
4 Kochstellen mit Pilotflamme,
2 x 5,5 kW + 7,5 kW + 3,5 kW,
auf offenem Unterbau,
Leistung: 18.920 Kcal / 22 kW,
Abm.: 80 x **70,5** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521023

Preis ohne Türen!

statt: ~~3.293,-~~

nur: **1.959,-**

Ceran-Herd, DELTA 700, PCC-78ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
4 Cerankochfelder je 2,5 kW,
auf offenem Unterbau,
Anschlussw.: 400 V / 10 kW,
Abm.: 80 x **70,5** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521021

Preis ohne Türen!

statt: ~~4.020,-~~

nur: **2.499,-**

MADE IN



• **Lieferservice für alle Geräte** •

50
JAHRE

may
way

Tür, DELTA, P-74/94DX/SX



rechts/links angeschlagen,
Abm.: 39,5 x 2,5 x 47,5 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521150/51

149,-

Preis pro Tür!

Ceran-Kochplatte, Snack 60, PCCT-63ET



2 Kochstellen,
Ceranfläche: 25 x 47 cm,
Anschlussw.: 400 V / 3 kW,
Abm.: 30 x 60 x 28 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522606

1.329,-

Induktions-Kochplatte, PCIT-64ET



Schweizer Induktionstechnologie von EGO,
Induktionsfläche: 35 x 47 cm,
Anschlussw.: 400 V / 5 kW,
Abm.: 40 x 60 x 28 cm (BxTxH)

Art. Nr.: 0522608

3.699,-

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



ONLINE
SHOP



Induktionsherd, DELTA 700, PCI-74ET

Induktionstechnologie von EGO



2 mm starke Oberplatte, IPX5-spritzwassergeschützt, Schweizer Induktionstechnologie von EGO, 2 Kochfelder je 5 kW, geeignet für Töpfe ab 16 cm DM, Unterbau geschlossen, Anschlussw.: 400 V / 10 kW, Abm.: 40 x **70,5** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521016

statt: ~~10.399,-~~

nur: **5.959,-**

E-Grillplatte, DELTA 700, FTL-74ET



2 mm starke Oberplatte, IPX5-spritzwassergeschützt, glatte Grillfläche, offener Unterbau, Anschlussw.: 400 V / 5,55 kW, Abm.: 40 x **70,5** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521060

Preis ohne Tür!

statt: ~~2.580,-~~

nur: **1.599,-**

Gas-Grillplatte, DELTA 700, FTL-74G



2 mm starke Oberplatte, IPX5-spritzwassergeschützt, Grillfläche: glatt, 36 x 51 cm, offener Unterbau, Leistung: 6.020 Kcal / 7 kW, Abm.: 40 x **70,5** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521065

statt: ~~2.729,-~~

nur: **1.669,-**



Induktionsherd, DELTA 700, PCI-78ET

Induktionstechnologie von EGO



2 mm starke Oberplatte, IPX5-spritzwassergeschützt, Schweizer Induktionstechnologie von EGO, 4 Kochfelder je 5 kW, geeignet für Töpfe ab 16 cm DM, Unterbau mit Flügeltüren geschlossen, Anschlussw.: 400 V / 20 kW, Abm.: 80 x **70,5** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521022

statt: ~~19.763,-~~

nur: **11.329,-**

E-Grillplatte, DELTA 700, FTL-78ET



2 mm starke Oberplatte, IPX5-spritzwassergeschützt, Grillfläche: glatt, 76 x 51 cm, 2 Heizzonen, offener Unterbau, Anschlussw.: 400 V / 11,1 kW, Abm.: 80 x **70,5** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521069

Preis ohne Türen!

statt: ~~3.853,-~~

nur: **2.379,-**

Gas-Grillplatte, DELTA 700, FTL-78G



2 mm starke Oberplatte, IPX5-spritzwassergeschützt, Grillfläche: glatt 76 x 51 cm, offener Unterbau, 2 Heizzonen, Leistung: 12.040 Kcal / 14 kW, Abm.: 80 x **70,5** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521076

statt: ~~4.386,-~~

nur: **2.679,-**

may way

50 JAHRE

• die größten Verkaufsflächen Europas •

MADE IN



Wok-Induktions-Kochplatte, PCIWT-64ET

Schweizer Induktionstechnologie von EGO, Glas-Induktionsplatte DM: 30 cm, Anschlussw.: 400 V / 5 kW, Abm.: 40 x 60 x 28 cm (BxTxH)

3.839,-

Art.Nr.: 0522609



E-Grillplatte, Snack 60, FTLT-64ET

glatte Grillfläche: 39,5 x 45 cm, E-Anschlussw.: 400 V / 4,5 kW, Abm.: 40 x 60 x 28 cm (BxTxH)

979,-

Art.Nr.: 0522556



E-Grillplatte, Snack 60, FTRT-66ET

gerillte Grillfläche: 59,5 x 45 cm, E-Anschlussw.: 400 V / 6,75 kW, Abm.: 60 x 60 x 28 cm (BxTxH)

1.499,-

Art.Nr.: 0522562

E-Fritteuse, DELTA 700, F13-74ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
Becken: 24 x 35 x 38 cm (BxTxH),
Kapazität: 13 lt., inkl. Einlegesieb,
1 Korb 21 x 30 x 12 cm (BxTxH),
Fettauffangschale mit Sieb,
Anschlussw.: 400 V / 10,95 kW,
Abm.: 40 x **70,5** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521110

statt: ~~2.990,-~~

nur: **1.859,-**

E-Fritteuse, DELTA 700, F18-74ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
Becken: 31 x 34 x 33 cm (BxTxH),
Kapazität: 18 lt., inkl. Einlegesieb,
1 Korb 28 x 29 x 15 cm (BxTxH),
Fettauffangschale mit Sieb,
Anschlussw.: 400 V / 15,9 kW,
Abm.: 40 x **70,5** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521111

statt: ~~3.239,-~~

nur: **1.999,-**

E-Nudelkocher, DELTA 700, CP-76ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
1 Becken: 51 x 30,7 x 32,7 cm (BxTxH),
für GN 1/1, ohne Körbe,
Kapazität: 40 lt., Wasserlaufbahn,
Überlaufvorrichtung, Ablauf am Boden,
Anschlussw.: 400 V / 13,5 kW,
Abm.: 60 x **70,5** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521225

statt: ~~4.786,-~~

nur: **2.799,-**

E-Fritteuse, DELTA 700, F2/13-78ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
2 Becken je 24 x 35 x 38 cm (BxTxH),
Kapazität: 26 lt., inkl. 2 Einlegesiebe,
2 Körbe 21 x 30 x 12 cm (BxTxH),
2 Fettauffangschalen mit Sieb,
Anschlussw.: 400 V / 2 x 10,95 kW,
Abm.: 80 x **70,5** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521114

statt: ~~4.305,-~~

nur: **2.659,-**

E-Fritteuse, DELTA 700, F2/18-78ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
2 Becken je 31 x 34 x 33 cm (BxTxH),
Kapazität: 36 lt., inkl. 2 Einlegesiebe,
2 Körbe 28 x 29 x 15 cm (BxTxH),
2 Fettauffangschalen mit Sieb,
Anschlussw.: 400 V / 2 x 15,9 kW,
Abm.: 80 x **70,5** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521115

statt: ~~4.788,-~~

nur: **2.949,-**

E-Kippbratpfanne, DELTA, BR50-78ETF/I



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
manuelle Kippung, Kapazität: 50 lt.,
Edelstahlbecken mit Boden aus
Edelstahl, inkl. Deckel,
Anschlussw.: 400 V / 10,5 kW,
Abm.: 80 x **70,5** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0521129

statt: ~~7.253,-~~

nur: **4.319,-**

MADE IN



• Technologie zu günstigen Preisen •

50
JAHRE

may
way

E-Fritteuse, Snack 60, F10T-63ET



inkl. Deckel, Beckeninhalt: 10 Lt.,
Produktion: 10 kg/h,
Korbmaß: 20 x 30 x 10 cm (BxTxH),
Anschlussw.: 400 V / 7,15 kW,
Abm.: 30 x 60 x 28 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522548

1.049,-

E-Nudelkocher, Snack 60, CPT-64ET



Becken: 31 x 33,5 x 22 cm,
für GN 2/3, inkl. Auslasshahn, ohne
Körbe, Fassungsvermögen: 17 lt.,
E-Anschlussw.: 400 V / 5 kW,
Abm.: 40 x 60 x 28 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522536

1.329,-

Gas-Kochplatte, Snack 60, PCT-63G



2 Kochstellen,
G-Leistung: 9 kW / 7.740 kcal/h,
Abm.: 30 x 60 x 28 cm (BxTxH)

Art. Nr.: 0522604

849,-

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



E-Herd, DELTA 900, PC-94ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
2 runde Kochplatten je 3,5 kW,
auf offenem Unterbau,
Anschlussw.: 400 V / 7 kW,
Abm.: 40 x **90** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522050

Preis ohne Tür!

statt: ~~2.161,-~~

nur: **1.289,-**

Ceran-Herd, DELTA 900, PCC-94ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
2 Cerankochfelder je 3,4 kW,
auf offenem Unterbau,
Anschlussw.: 400 V / 6,8 kW,
Abm.: 40 x **90** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522052

statt: ~~3.580,-~~

nur: **2.149,-**



Induktionsherd, DELTA 900, PCI-94ET

Induktionstechnologie von EGO



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
Schweizer Induktionstechnologie von EGO,
2 Kochfelder je 5 KW, geeignet für
Töpfe ab 16 cm DM,
Unterbau mit Flügeltür,
Anschlußw.: 400 V / 10 kW,
Abm.: 40 x **90** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522053

statt: ~~10.916,-~~

nur: **6.199,-**

E-Herd, DELTA 900, PC-98ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
4 runde Kochplatten je 3,5 kW,
auf offenem Unterbau,
Anschlussw.: 400 V / 14 kW,
Abm.: 80 x **90** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522056

Preis ohne Türen!

statt: ~~4.006,-~~

nur: **2.449,-**

Ceran-Herd, DELTA 900, PCC-98ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
4 Cerankochfelder je 3,4 kW,
auf offenem Unterbau,
Anschlussw.: 400 V / 13,6 kW,
Abm.: 80 x **90** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522058

Preis ohne Türen!

statt: ~~5.767,-~~

nur: **3.469,-**



Induktionsherd, DELTA 900, PCI-98ETD

Induktionstechnologie von EGO



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
Schweizer Induktionstechnologie von EGO,
4 Kochfelder je 5 KW, geeignet für
Töpfe ab 16 cm DM, mit 2 Flügeltüren,
Anschlussw.: 400 V / 20 kW,
Abm.: 80 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522059

statt: ~~20.829,-~~

nur: **11.829,-**

may way

50 JAHRE

• 1000e Artikel lagernd •



Hoher Suppentopf, 3103e



mit 2 Griffen,
Kapazität: 10 lt.,
Abm.: 24 x 24 cm (DMxH)
Art.Nr.: 0320001

59,-

Hoher Suppentopf, 3103e



mit 2 Griffen,
Kapazität: 17 lt.,
Abm.: 28 x 28 cm (DMxH)
Art.Nr.: 0320002

79,-

Hoher Suppentopf, 3103e



mit 2 Griffen,
Kapazität: 25 lt.,
Abm.: 32 x 32 cm (DMxH)
Art.Nr.: 0320003

119,-

Hoher Suppentopf, 3103e



mit 2 Griffen,
Kapazität: 71 lt.,
Abm.: 45 x 45 cm (DMxH)
Art.Nr.: 0320006

239,-

Gas-Herd, DELTA 900, PC-94G



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
2 Kochstellen mit Pilotflamme,
17 kW + 4 kW, auf offenem Unterbau,
Rostaufsatz TONDINO 531047100,
Leistung: 9.460 Kcal / 11 kW,
Abm.: 40 x **90** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522055
Preis ohne Tür!

statt: ~~2.517,-~~
nur: **1.499,-**

Gas-Herd, DELTA 900, PC-98G



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
4 Kochstellen mit Pilotflamme,
2 x 7 kW, 1 x 4 kW, 1 x 10 kW,
Rostaufsatz TONDINO 531047100,
auf offenem Unterbau,
Leistung: 24.080 Kcal / 28 kW,
Abm.: 80 x **90** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522060
Preis ohne Türen!

statt: ~~4.016,-~~
nur: **2.439,-**

Gas-Herd, DELTA 900, PC-912G



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
6 Kochstellen mit Pilotflamme,
3 x 7 kW, 1 x 4 kW, 2 x 10 kW,
Rostaufsatz TONDINO 531047100,
auf offenem Unterbau,
Leistung: 38.700 Kcal / 45 kW,
Abm.: 120 x **90** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522063
Preis ohne Türen!

statt: ~~5.804,-~~
nur: **3.519,-**



Flächen-Induktionsherd, DELTA 900, TPI-98ETT

Induktionstechnologie von EGO



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
Steuerung über ein 4,3" Touch Display,
mit 10 Leistungsstufen, Energy Saving,
WiFi und Cloud, 2 Timer, 4x2 Zonen,
Kochfeld: 75 x 77 cm (BxT),
Unterbau mit 2 Flügeltüren,
Anschlussw.: 400 V / 28 KW / 50/60 Hz,
Abm.: 80 x **90** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522173

statt: ~~25.148,-~~
nur: **18.569,-**



Wok-Induktionsherd, DELTA 900, PCIW-94ETT

Induktionstechnologie von EGO



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
Steuerung über ein 4,3" Touch Display,
mit 10 Leistungsstufen, Energy Saving,
WiFi und Cloud, 2 Timer,
1 Wok-Induktionskochfeld, DM 30 cm,
Unterbau mit Flügeltür,
Anschlussw.: 400 V / 4,5 KW / 50/60 Hz
Abm.: 40 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522172

statt: ~~6.750,-~~
nur: **4.649,-**

E-Zonen-Kochfeld, DELTA 900, TP-98ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
4 Zonen, auf offenem Unterbau,
Kochfeld: 75,2 x 77 cm (BxT),
Anschlussw.: 400 V / 13,6 kW,
Abm.: 80 x **90** x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522022
Preis ohne Türen!

statt: ~~5.362,-~~
nur: **3.279,-**

MADE IN



• **365 Tage Technischer-Vor-Ort-Service** •



Gemüsetopf, 3104e

mit 2 Griffen,
Kapazität: 6,7 lt.,
Abm.: 24 x 15 cm (DMxH)
Art.Nr.: 0320007



39,-

Gemüsetopf, 3104e

mit 2 Griffen,
Kapazität: 10,3 lt.,
Abm.: 28 x 17 cm (DMxH)
Art.Nr.: 0320008



49,-

Gemüsetopf, 3104e

mit 2 Griffen,
Kapazität: 15 lt.,
Abm.: 32 x 19 cm (DMxH)
Art.Nr.: 0320009



69,-

Gemüsetopf, 3104e

mit 2 Griffen,
Kapazität: 31,4 lt.,
Abm.: 40 x 25 cm (DMxH)
Art.Nr.: 0320011



139,-

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



ONLINE SHOP

E-Grillplatte, DELTA 900, FTL-94ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
Grillfläche: glatt,
auf offenem Unterbau,
Anschlussw.: 400 V / 7,5 kW,
Abm.: 40 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522200
Preis ohne Tür!

statt: ~~3.198,-~~
nur: **1.919,-**

E-Grillplatte, DELTA 900, FTLR-98ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
Grillfläche: 1/2 glatt + 1/2 gerillt,
auf offenem Unterbau, 2 Heizzonen,
Anschlussw.: 400 V / 15 kW,
Abm.: 80 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522209
Preis ohne Türen!

statt: ~~4.926,-~~
nur: **2.959,-**

E-Grillplatte, DELTA 900, FTL-912ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
Grillfläche: glatt,
auf offenem Unterbau,
3 Heizzonen,
Anschlussw.: 400 V / 22,5 kW,
Abm.: 120 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522220
Preis ohne Türen!

statt: ~~7.026,-~~
nur: **4.219,-**

Gas-Lavasteingriller, DELTA 900, CW-94G



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
einstellbarer Edelstahlrost,
Rost: 38 x 66 cm (BxT),
offener Unterbau,
Leistung: 10.320 Kcal / 12 kW,
Abm.: 40 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522253
Preis ohne Tür!

statt: ~~3.408,-~~
nur: **1.989,-**

Gas-Lavasteingriller, DELTA 900, CW-98G



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
2 einstellbare Edelstahlroste,
Rost: 38 x 66 cm (BxT),
offener Unterbau, 2 Heizzonen,
Leistung: 20.640 Kcal / 24 kW,
Abm.: 80 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522255
Preis ohne Türen!

statt: ~~5.299,-~~
nur: **3.099,-**

E-Kontaktgriller, DELTA 900, CWK-98ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
drehbares Heizelement aus
Edelstahl 55 x 63 cm,
2 Heizzonen, offener Unterbau,
Anschlussw.: 400 V / 10,83 kW,
Abm.: 80 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522256
Preis ohne Türen!

statt: ~~6.159,-~~
nur: **3.569,-**

may
way

50
JAHRE

• die größten Verkaufsflächen Europas •



Stielfanne, 3111e

Abm.: 24 x 4,5 cm (DMxH)
Art.Nr.: 0320025



29,90

Stielfanne, 3111e

Abm.: 28 x 5 cm (DMxH)
Art.Nr.: 0320026



34,90

Stielfanne, 3111e

Abm.: 32 x 5,5 cm (DMxH)
Art.Nr.: 0320027



43,90

Stielfanne, 3111e

Abm.: 36 x 6 cm (DMxH)
Art.Nr.: 0320028



59,90

E-Fritteuse, DELTA 900, F18-94ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
Becken: 31 x 34 x 33 cm (BxTxH),
Kapazität: 18 lt.,
1 Korb 28 x 29 x 15 cm (BxTxH),
mit Deckel für das Becken,
Anschlussw.: 400 V / 15,9 kW,
Abm.: 40 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522280

statt: ~~3.854,-~~

nur: **2.339,-**

E-Fritteuse, DELTA 900, F25-94ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
Becken: 31 x 51 x 33 cm (BxTxH),
Kapazität: 25 lt.,
2 Körbe 13,5 x 45 x 15 cm (BxTxH),
mit Deckel für das Becken,
Anschlussw.: 400 V / 22 kW,
Abm.: 40 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522281

statt: ~~4.224,-~~

nur: **2.559,-**

E-Kippbratpfanne, DELTA 900, BR80-98ET/II



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
manuelle Kippung,
Kapazität: 80 lt.,
Edelstahlbecken mit Boden
aus Edelstahl, inkl. Deckel,
Anschlussw.: 400 V / 12 kW,
Abm.: 80 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522308

statt: ~~8.723,-~~

nur: **5.149,-**

E-Fritteuse, DELTA 900, F2/18-98ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
2 Becken je 31 x 34 x 33 cm (BxTxH),
Kapazität: 36 lt.,
2 Körbe 28 x 29 x 15 cm (BxTxH),
mit 2 Deckel für die Becken,
Anschlussw.: 400 V / 2 x 15,9 kW,
Abm.: 80 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522284

statt: ~~6.118,-~~

nur: **3.699,-**

E-Fritteuse, DELTA 900, F2/25-98ET



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
2 Becken je 31 x 51 x 33 cm (BxTxH),
Kapazität: 50 lt., inkl. Türen,
4 Körbe 13,5 x 45 x 15 cm (BxTxH),
mit 2 Deckel für die Becken,
Anschlussw.: 400 V / 2 x 22 kW,
Abm.: 80 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522285

statt: ~~6.833,-~~

nur: **4.139,-**

E-Kippbratpfanne, DELTA 900, BRM80-98ET/II



2 mm starke Oberplatte,
IPX5-spritzwassergeschützt,
automat. Kippung,
Kapazität: 80 lt.,
Edelstahlbecken mit Boden
aus Edelstahl, inkl. Deckel,
Anschlussw.: 400 V / 12,1 kW,
Abm.: 80 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522317

statt: ~~10.656,-~~

nur: **6.279,-**

MADE IN



• **Lieferservice für alle Geräte** •

50
JAHRE

may
way

Induktionskochplatte, MIKP-300

Edelstahlgehäuse, Cerankochfeld, mit Soft-Touch
Bedienung und LCD-Display, Überhitzungs-
schutz und Temperaturkontrolle,
Timer 0-180 Min., Temperaturbereich: 60 - 240°C,
Anschlussw.: 230 V / 3500 W,
Abm.: 33,8 x 41,8 x 8,4 cm (BxTxH)

159,-

Art.Nr.: 8700010

Induktionskochplatte Wok, M-D35

Edelstahlgehäuse, Cerankochfeld,
mit Soft-Touch Bedienung und LCD-Display,
Überhitzungsschutz und Temperaturkontrolle,
Timer 0-180 Min., Temperaturbereich: 60 - 240°C,
Anschlussw.: 230 V / 3500 W,
Abm.: 34 x 44 x 11,7 cm (BxTxH)

179,-

Art.Nr.: 8700006

Induktionskochplatte doppelt, MDKP-300

Edelstahlgehäuse, Cerankochfeld, mit Soft-Touch
Bedienung und LCD-Display, Überhitzungs-
schutz und Temperaturkontrolle,
Timer 0-180 Min., Temperaturbereich: 60 - 240°C,
Anschlussw.: 230 V / 3500 W,
Abm.: 61 x 37 x 6,1 cm (BxTxH)

139,-

Art.Nr.: 8700015

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



E-Kippbratpfanne, DELTA 900, BR120-912ETF/I



2 mm starke Oberplatte, IPX5-spritzwassergeschützt, manuelle Kippung, Kapazität: 120 lt., Edelstahlbecken mit Boden aus Edelstahl, inkl. Deckel, Anschlussw.: 400 V / 18 kW, Abm.: 120 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522316

statt: ~~12.704,-~~

nur: **7.489,-**

E-Kochkessel, DELTA 900, PI100-98ET



2 mm starke Oberplatte, IPX5-spritzwassergeschützt, indirekt beheizt, Kapazität: 100 lt., Becken: 60 x 42 cm (DMxH), Anschlussw.: 400 V / 16 kW, Abm.: 80 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522133

statt: ~~11.152,-~~

nur: **6.759,-**

E-Nudelkocher, DELTA 900, CP-94ET



2 mm starke Oberplatte, IPX5-spritzwassergeschützt, Becken: 30,7 x 50,9 x 32,7 cm (BxTxH), Wasserlaufbahn, Überlaufvorrichtung, Ablauf am Boden, Kapazität: 40 lt., ohne Körbe, Anschlussw.: 400 V / 13,5 kW, Abm.: 40 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522104

statt: ~~4.511,-~~

nur: **2.639,-**

E-Kippbratpfanne DELTA 900, BRM120-912ETF/I



2 mm starke Oberplatte, IPX5-spritzwassergeschützt, automat. Kippung, Kapazität: 120 lt., Edelstahlbecken mit Boden aus Edelstahl, inkl. Deckel, Anschlussw.: 400 V / 18,1 kW, Abm.: 120 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522315

statt: ~~14.618,-~~

nur: **8.619,-**

E-Kochkessel, DELTA 900, PI150-98ET



2 mm starke Oberplatte, IPX5-spritzwassergeschützt, indirekt beheizt, Kapazität: 135 lt., Becken: 60 x 54 cm (DMxH), Anschlussw.: 400 V / 18 kW, Abm.: 80 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522136

statt: ~~11.600,-~~

nur: **7.039,-**

E-Nudelkocher, DELTA 900, CP-98ET



2 mm starke Oberplatte, IPX5-spritzwassergeschützt, 2 Becken je 30,7 x 50,9 x 32,7 cm (BxTxH), Wasserlaufbahn, Überlaufvorrichtung, Ablauf am Boden, ohne Körbe, Kapazität: 80 lt., Anschlussw.: 400 V / 27 kW, Abm.: 80 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0522106

statt: ~~7.537,-~~

nur: **4.399,-**

may way

• 365 Tage Technischer-Vor-Ort-Service •

MADE IN



Gas-Hockerkocher, GHK6050L



aus Edelstahl 18/10, mit Gitterrost, Zündsicherung und Zündflamme, Leistung: 14 kW, Abm.: 60 x 60 x 50 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8420017

849,-

E-Hockerkocher, EHK-40E



aus Edelstahl, 1 runde Kochplatte, Plattendurchmesser: 40 cm, 4 Stufenschalter, Sicherheitsthermostat, Anschluss hinten, Anschlussw.: 400 V / 5 kW, Abm.: 56,8 x 56,8 x 57 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280325

829,-



NEU

Hochleistungs-Induktionshockerkocher, MIHK

leistungsstarke Induktionstechnologie, Gehäuse komplett aus Edelstahl, Kochfeld aus gehärtetem Glas, Kochfeldgröße: 40 x 40 cm, Anschlussw.: 400 V / 8 kW, Abm.: 50 x 50 x 38 cm (BxTxH)

Art. Nr.: 8700060

819,-

E-Grillplatte, Snack-Line, EGP-30EL



glatt, inkl. Aufkantung hinten,
Grillfläche: 32 x 48 cm (BxT),
Temperaturbereich: +50°/+300°C,
Anschlussw.: 230 V / 3 kW,
Abm.: 33 x 60 x 35,5 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280211

statt: ~~555,-~~

nur: **329,-**

E-Fritteuse, Snack-Line, EF-30EL



inkl. Randvertiefung und Aufkantung
hinten, mit Ablaufhahn,
inkl. 1 Korb:
21 x 23,5 x 10 cm (BxTxH),
Fassungsvermögen: 8 lt.,
Anschlussw.: 230 V / 3 kW,
Abm.: 33 x 60 x 29 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280224

statt: ~~785,-~~

nur: **459,-**

E-Nudelkocher, Snack-Line, ENK-30EL



GN 1/2 20 cm hoch, inkl. Randvertiefung
und Aufkantung hinten, inkl. Ablaufhahn,
Temperaturbereich: +30°/+100°C,
Anschlussw.: 230 V / 3 kW,
Abm.: 33 x 60 x 29 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280207

Preis ohne Körbe!

statt: ~~730,-~~

nur: **429,-**

E-Grillplatte, Snack-Line, EGP-60EL



glatt, inkl. Aufkantung hinten,
beide Hälften separat regulierbar,
Grillfläche: 65 x 48 cm (BxT),
Temperaturbereich:
+50°/+300°C,
Anschlussw.: 400 V / 6 kW,
Abm.: 66 x 60 x 35,5 cm
(BxTxH)

Art.Nr.: 7280213

statt: ~~910,-~~

nur: **539,-**

E-Fritteuse, Snack-Line, EF-60EL



inkl. Randvertiefung und Aufkantung
hinten, mit 2 Ablaufhähnen,
2 Körbe: 21 x 23,5 x 10 cm (BxTxH),
Fassungsvermögen: 2 x 8 lt.,
Anschlussw.: 230 V / 2 x 3 kW,
Abm.: 66 x 60 x 29 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280225

statt: ~~1.500,-~~

nur: **879,-**

E-Nudelkocher, Snack-Line, ENK-60EL



2 GN 1/2 20 cm hoch,
Randvertiefung
und Aufkantung hinten,
inkl. 2 Ablaufhähne,
Temperaturbereich: +30°/+100°C,
Anschlussw.: 400 V / 6 kW,
Abm.: 66 x 60 x 29 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280208

Preis ohne Körbe!

statt: ~~1.415,-~~

nur: **829,-**

MADE IN



• leistungsstarke Helfer •

50
JAHRE

may
way

Untergestell, Snack-Line, UG-30L



höhenverstellbar,
offen,
Abm.: 33 x 53 x 57-63 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280234

129,-

Untergestell, Snack-Line, UG-60L



höhenverstellbar,
offen,
Abm.: 66 x 53 x 57-63 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280235

159,-

Untergestell, Snack-Line, UG-30T



höhenverstellbar,
inkl. Flügeltür,
Abm.: 33 x 53 x 57-63 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280232

229,-

Untergestell, Snack-Line, UG-60T



höhenverstellbar,
inkl. 2 Flügeltüren,
Abm.: 66 x 53 x 57-63 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280233

349,-

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



E-Kochplatte, Snack-Line, EKP-30ELS



2 Kochplatten,
inkl. Randvertiefung
und Aufkantung hinten,
Anschlussw.: 400 V / 2 x 2 kW,
Abm.: 33 x 60 x 29 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280201

statt: ~~490,-~~

nur: **289,-**

E-Kochplatte, Snack-Line, EKP-60ELS



4 Kochplatten,
inkl. Randvertiefung
und Aufkantung hinten,
Anschlussw.: 400 V / 4 x 2 kW,
Abm.: 66 x 60 x 29 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280202

statt: ~~865,-~~

nur: **509,-**

E-Herd, Snack Line, EH-60ELS



4 Kochplatten je 2 kW,
6-Stufen-Regelung,
inkl. E-Backofen für
4 x GN 1/1 65 h,
Anschlussw.: 400 V / 11,13 kW,
Abm.: 66 x 60 x 86 - 92 cm
(BxTxH)

Art.Nr.: 7280260

statt: ~~2.385,-~~

nur: **1.399,-**

Gas-Kochplatte, Snack-Line, GKP-30GL



2 Kochstellen,
inkl. Randvertiefung
und Aufkantung hinten,
G-Leistung: 1 x 3 kW + 1 x 3,6 kW,
Abm.: 33 x 60 x 29 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280203

statt: ~~580,-~~

nur: **339,-**

Gas-Kochplatte, Snack-Line, GKP-60GL



4 Kochstellen,
inkl. Randvertiefung
und Aufkantung hinten,
G-Leistung: 2 x 3 kW + 2 x 3,6 kW,
Abm.: 66 x 60 x 29 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280204

statt: ~~1.030,-~~

nur: **599,-**

Gas-Herd, Snack Line, GH-60GL



4 Kochstellen,
inkl. Piezozündung,
inkl. E-Backofen für
4 x GN 1/1 65 h,
Anschlussw.: 230 V / 3,13 kW,
G-Leistung: 2 x 3,6 kW + 2 x 3 kW,
Abm.: 66 x 60 x 86 - 92 cm
(BxTxH)

Art.Nr.: 7280263

statt: ~~2.545,-~~

nur: **1.489,-**

may
way

• die größten Verkaufsflächen Europas •

MADE IN



Untergestell, UG-30L

höhenverstellbar,
inkl. Bodenbord,
Abm.: 33 x 53 x 57-63 cm
(BxTxH)

Art.Nr.: 7280228

179,-



Untergestell, UG-60L

höhenverstellbar,
inkl. Bodenbord,
Abm.: 66 x 53 x 57-63 cm
(BxTxH)

Art.Nr.: 7280229

219,-



Untergestell, UG-90L

höhenverstellbar,
inkl. Bodenbord,
Abm.: 99 x 53 x 57-63 cm
(BxTxH)

Art.Nr.: 7280230

269,-



Untergestell, UG-120L

höhenverstellbar,
inkl. Bodenbord,
Abm.: 132 x 53 x 57-63 cm
(BxTxH)

Art.Nr.: 7280231

299,-

E-Grillplatte mit Deckel, EGP-2015 L



Platte: 36,5 x 24 cm,
Grillfläche: unten glatt, oben gerillt,
Anschlussw.: 230 V / 3 kW,
Abm.: 40,9 x 40,5 x 18,2 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280121

statt: ~~670,-~~

nur: **399,-**

E-Grillplatte, MAYWAY, EGP-30E



glatt,
massive Stahlguss-Grillplatte
für gleichmäßige Wärmeverteilung,
stufenlose Temperaturregelung,
umlaufender Spritzschutz
und Fettlade,
E-Anschlussw.: 230 V / 3 kW,
Plattengröße: 32,5 x 48 cm (BxT),
Abm.: 33 x 53 x 29 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280061

statt: ~~490,-~~

nur: **289,-**

Gas-Grillplatte, MAYWAY, GGP-30G



glatt,
massive Stahlguss-Grillplatte für
gleichmäßige Wärmeverteilung,
2-stufige Temperaturregelung,
umlaufender Spritzschutz
und Fettlade,
Leistung: 4 kW,
Abm.: 33 x 59 x 29 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280035

statt: ~~710,-~~

nur: **419,-**

E-Grillplatte mit Deckel, EGP-2020 L



Platte: 57 x 24 cm,
Grillfläche: unten glatt,
oben gerillt,
Anschlussw.: 400 V / 6 kW,
Abm.: 61,4 x 40,5 x 18,2 cm
(BxTxH)

Art.Nr.: 7280122

statt: ~~1.120,-~~

nur: **659,-**

E-Grillplatte, MAYWAY, EGP-60E



glatt, massive Stahlguss-Grillplatte für
gleichmäßige Wärmeverteilung,
2 getrennt temperaturregelbare
Grillzonen, umlaufender
Spritzschutz und Fettlade,
E-Anschlussw.: 400 V / 6 kW,
Plattengröße: 65 x 48 cm (BxT),
Abm.: 66 x 53 x 29 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280063

statt: ~~810,-~~

nur: **479,-**

Gas-Grillplatte, MAYWAY, GGP-60G



glatt,
massive Stahlguss-Grillplatte für
gleichmäßige Wärmeverteilung,
2 getrennt temperaturregelbare
Grillzonen,
umlaufender Spritzschutz
und Fettlade,
Leistung: 8 kW,
Abm.: 66 x 59 x 29 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280036

statt: ~~1.185,-~~

nur: **689,-**

MADE IN



• 1000e Artikel lagernd •



Hot Dog Spießtoaster



E-Anschlussw.: 230 V / 110 W,
Abm.: 22 x 22 x 25 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280020

99,-

Würstelkocher/Dämpfer, WKD-12



GN 1/2, Thermostat 50 - 90 °C,
E-Anschlussw.: 230 V / 1 kW,
Abm.: 26,5 x 33 x 22 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280021

139,-

Tellerwärmer, TW-48



aus Edelstahl, Doppelmantel, 1 Tür,
Kapazität: 60 Teller DM: 35 cm,
Temperaturbereich: +30°/+90°C,
Anschlussw.: 230 V / 750 W,
Abm.: 40 x 46 x 82 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280290

389,-

Frittenwanne, UHL-11



mit Wärmelampe,
Kapazität: GN 1/1 6,5 cm,
Anschlussw.: 230 V / 0,35 kW,
Abm.: 33 x 55 x 38 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280034

169,-

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



E-Fritteuse, MAYWAY, EF-07 E



8 Liter,
E-Anschlussw.: 230 V / 3 kW,
Korbmaße: 21 x 23,5 x 10 cm (BxTxH),
Abm.: 27 x 42 x 30 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280003

statt: ~~300,-~~
nur: **179,-**

Power-E-Fritteuse, MAYWAY, EF-10 T



11 Liter,
mit Kaltzone, 50° - 190°C regelbar,
E-Anschlussw.: 400 V / 8,1 kW,
Korbmaße: 30 x 24 x 12 cm (BxTxH),
Abm.: 36 x 42 x 37 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280005

statt: ~~655,-~~
nur: **379,-**

E-Fritteuse, MAYWAY, EF-30



16 Liter,
mit Auslasshahn und Kaltzone,
E-Anschlussw.: 400 V / 9 kW,
Korbmaße:
45,5 x 24,5 x 8 cm (BxTxH),
Abm.: 54 x 45 x 37 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280037

statt: ~~820,-~~
nur: **479,-**

E-Fritteuse, MAYWAY, EF-77 E



2 x 8 Liter,
E-Anschlussw.:
230 V / 2 x 3 kW,
Korbmaße:
21 x 23,5 x 10 cm (BxTxH),
Abm.: 54 x 42 x 30 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280009

statt: ~~565,-~~
nur: **329,-**

Power-E-Fritteuse, MAYWAY, EF-1010 T



2 x 11 Liter,
E-Anschlussw.:
400 V / 2 x 8,1 kW,
Korbmaße:
30 x 24 x 12 cm (BxTxH),
Abm.: 72 x 42 x 37 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280011

statt: ~~1.250,-~~
nur: **729,-**

E-Fritteuse, MAYWAY, EF-60



30 Liter,
mit Auslasshahn und Kaltzone,
E-Anschlussw.: 400 V / 15 kW,
Korbmaße:
57 x 44 x 8 cm,
Abm.: 67 x 65 x 37 cm
(BxTxH)

Art.Nr.: 7280038

statt: ~~1.160,-~~
nur: **679,-**

mayway

50 JAHRE

• leistungsstarke Helfer •



Toaster, MAYWAY, TO-930 H



inkl. 3 Toastzangen,
Timer 0-15 min.,
Anschlussw.: 230 V / 2 kW,
Abm.: 45,3 x 25 x 29 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280080

229,-

Toaster, MAYWAY, TO-960 H



inkl. 6 Toastzangen,
Timer 0-15 min.,
Anschlussw.: 230 V / 3 kW,
Abm.: 48 x 25 x 40 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280081

289,-

Salamander, MAYWAY, SE-40 S



höhenverstellbar, mit Rost,
E-Anschlussw.: 230 V / 2,2 kW,
Abm.: 60 x 35 x 40 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280023

289,-

Salamander, MAYWAY, SE-70 S



höhenverstellbar, mit Rost,
E-Anschlussw.: 400 V / 4,4 kW,
Abm.: 88 x 35 x 40 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280024

399,-

Salamander, SA300-60



2 Heizzonen,
stufenlos höhenverstellbar,
3-seitig offen, 1 Rost,
Anschlussw.: 230 V / 3 kW,
Abm.: 60 x 53,5 x 53,5 cm
(BxTxH)

Art.Nr.: 4100001

statt: ~~1.586,-~~

nur: **599,-**

Salamander, SL-600 ET



3-seitig offen, 2 Heizzonen,
1 Rost: 53 x 32,5 cm,
Anschlussw.: 400 V / 4 kW,
Abm.: 60 x 50 x 51 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0520476

statt: ~~2.556,-~~

nur: **1.499,-**

Glaskeramik-Salamander, SLC-600 EM



Heizelement aus Glaskeramik,
3-seitig offen,
2 Heizzonen,
Oberteil regulierbar,
1 Rost: 53 x 32,5 cm,
Anschlussw.: 230 V / 3 kW,
Abm.: 60 x 50 x 51 cm
(BxTxH)

Art.Nr.: 0520489

statt: ~~3.053,-~~

nur: **1.799,-**

Bain-Marie-Wagen, BMW 2120



auf fahrbarem Untergestell,
mit Bodenbord,
2 Räder feststellbar,
Kapazität: 2 x GN 1/1, 20 cm hoch,
Anschlussw.: 230 V / 1,4 kW,
Abm.: 65 x 90 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280115

statt: ~~1.370,-~~

nur: **799,-**

Bain-Marie-Wagen, BMW 3120



auf fahrbarem Untergestell,
mit Bodenbord,
2 Räder feststellbar,
Kapazität: 3 x GN 1/1, 20 cm hoch,
Anschlussw.: 230 V / 2,1 kW,
Abm.: 65 x 130 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280114

statt: ~~1.890,-~~

nur: **1.109,-**

Bain-Marie-Wagen, BMW 4120



auf fahrbarem Untergestell,
mit Bodenbord,
2 Räder feststellbar,
Kapazität: 4 x GN 1/1, 20 cm hoch,
Anschlussw.: 230 V / 2,8 kW,
Abm.: 65 x 170 x 90 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7280116

statt: ~~2.390,-~~

nur: **1.399,-**

MADE IN



• 1000e Artikel lagernd •

50
JAHRE

may
way

Waffeleisen, EASYLINE, WE/15



Anschlussw.: 230 V / 1500 W,
Abm. Garplatte: 27,5 x 24,5 cm,
Abm.: 34 x 37 x 24/58 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 5631131

219,-

Bain-Marie, MAYWAY, BM-1115E



für GN 1/1 15 cm,
ohne Auslasshahn,
E-Anschlussw.: 230 V / 0,7 kW,
Abm.: 33 x 54 x 22 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280012

169,-

Bain-Marie, MAYWAY, BMV-2115



für 2 x GN 1/1 15 cm,
mit Auslasshahn,
E-Anschlussw.: 230 V / 2 x 1,5 kW,
Abm.: 66 x 54 x 22 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280015

329,-

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA

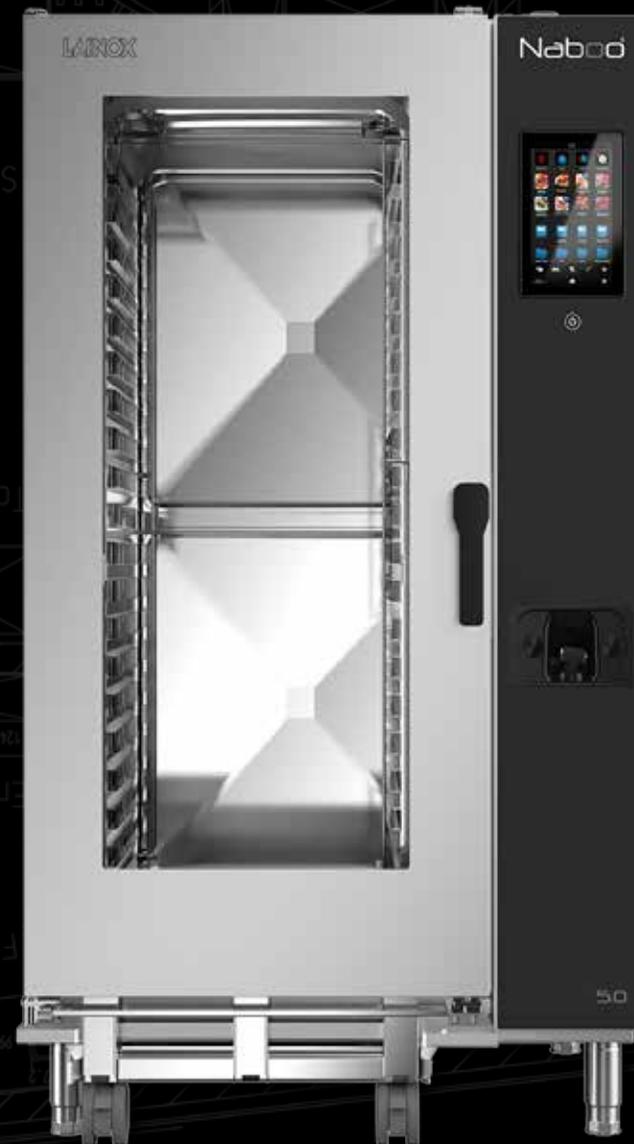


Der Naboo ist nicht einfach nur ein Ofen, sondern eine wahre, kochende Technologie. Naboo ist aber nicht nur ein Gerät für die Zubereitung von Speisen.

Erschaffen von einer Gruppe hochqualifizierter Experten, verbindet diese innovative Technologie mit Cloud-Integration, um Ihnen in der Küche zur Seite zu stehen und Ihre geschäftlichen Abläufe zu vereinfachen. Dies führt nicht nur zu einer Erleichterung Ihrer Aufgaben, sondern steigert auch Ihre Lebensqualität.



10" TOUCH-DISPLAY



BETRETEN SIE EINE WELT DER INHALTE MIT NABOO

Die einzigartige Eigenschaft, die Naboo von anderen professionellen Öfen unterscheidet, heißt Cloud.

In der Cloud findet sich alles, was für die Zubereitung der Gerichte benötigt wird. In der Cloud steckt das notwendige Know-how: die Rezepte, die Arbeitsvorgänge, die Zubereitungsmöglichkeiten, Garprogramme bis hin zu Vorschlägen zum Anrichten jedes einzelnen Gerichts.

Naboo liefert alles und schlägt alles vor, was für ein hervorragendes und qualitativ hochwertiges Ergebnis notwendig ist, das seinen Standard immer konstant hoch hält.

Der Naboo wurde mit einer Technik entwickelt, die es ermöglicht, einen einfachen Gebrauch des Geräts zu gewährleisten. Es ist ausreichend, mit einem Finger das Icon zu berühren, um hervorragende Gerichte auf die Tafel zu bringen.

Ab dem ersten Tag sind Einsparungen möglich, die den Profit an jedem Gericht erhöhen.



KOMBIDAMPFÖFEN MASTERCHEF

LEIDENSCHAFT BEIM KOCHEN, DIE MAN SIEHT.

Mit dem Masterchef haben Sie die Küche in der Hand.

Er ist einfach zu bedienen, vollständig und mit vielen Funktionen ausgestattet, so dass Sie Ihren Gästen jeden Wunsch, vom Frühstück bis zum Dinner, servieren können. Jede Garart ist intuitiv, leicht und sofort aktivierbar.

Sie brauchen nur Ihre Kreativität und Leidenschaft fürs Kochen hinzuzugeben, um Ihre Gäste mit wohlschmeckenden Speisen zu begeistern. Verbessern Sie Ihre Küche mit Masterchef, dem Garsystem "Made in Italy" das Ihr Lokal in einen Ort für Gourmets verwandelt.

99 PROGRAMME
EINFACHE BEDIENUNG



GARMODUS

- 95 voreingestellte Programme, die durch Symbole gekennzeichnet und sofort ausführbar sind.
- Programmierbar mit der Möglichkeit, des Speicherns einer automatischen Reihenfolge von bis zu 9 Garprogrammen (bis zu 9 Zyklen).
- Möglichkeit, jedem gespeicherten Programm einen Namen und ein Symbol zuzuordnen.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 260°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C, Kombination aus Heißluft und Dampf von von 30°C bis 260°C.
- Autoclima® automatisches Mess- und Kontrollsystem der prozentualen Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.



FUNKTIONSWEISE

- Gut erkennbares, alphanumerisches LED-Display.
- Taste zur Steuerung der Programme der 9 Garzyklen mit LED-Anzeigen.
- Scroll-Rad mit Scroll und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.
- Automatisches Vorwärmen in der Programmierung (im Zyklusbetrieb).

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Automatisches Reinigungssystem mit automatischer Dosierung des Reinigungsmittels (optional).
- Alkalische Flüssigreinigungsmittel in Einweg-Kartuschen.
- 7 Automatische Reinigungsprogramme.
- Manuelles Reinigungssystem mit Handbrause und externem Anschluss (optional).



10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



E-Kombidämpfer, NABOO 5.0, 061B

NEU



statt: ~~12.670,-~~

nur: **7.949,-**

Tür mit Doppelverglasung, interaktives Garsystem ICS für verschiedenste Gerichte aus aller Welt, programmierbarer Betriebsmodus, hochauflösendes 10" LCD-TFT-Farb-Display mit Touchscreen-Funktion, Eigendiagnose, inkl. autom. Reinigungssystem VCS mit Combi-Clean, Kalkvorbeugungssystem CALOUT, inkl. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und integrierter Handbrause mit Aufrollautomatik, WI-FI Anschluss, Autoreverse-Funktion, LED-Innenbeleuchtung, Einschubabstand: 7 cm, Garraumkapazität: 6 x GN 1/1 oder 60 x 40, Anschlussw.: 400 V / 11,6 kW, Abmessung: 85,2 x 79,7 x 77,5 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8242140

E-Kombidämpfer, NABOO 5.0, 101B

NEU



statt: ~~16.364,-~~

nur: **10.269,-**

Tür mit Doppelverglasung, interaktives Garsystem ICS für verschiedenste Gerichte aus aller Welt, programmierbarer Betriebsmodus, hochauflösendes 10" LCD-TFT-Farb-Display mit Touchscreen-Funktion, Eigendiagnose, inkl. autom. Reinigungssystem VCS mit Combi-Clean, Kalkvorbeugungssystem CALOUT, inkl. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und integrierter Handbrause mit Aufrollautomatik, WI-FI Anschluss, Autoreverse-Funktion, LED-Innenbeleuchtung, Einschubabstand: 7 cm, Garraumkapazität: 10 x GN 1/1 oder 60 x 40, Anschlussw.: 400 V / 18,7 kW, Abmessung: 85,2 x 79,7 x 105,5 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8242142

E-Kombidämpfer, NABOO 5.0, 201B

NEU



statt: ~~28.735,-~~

nur: **17.998,-**

Tür mit Doppelverglasung, interaktives Garsystem ICS für verschiedenste Gerichte aus aller Welt, programmierbarer Betriebsmodus, hochauflösendes 10" LCD-TFT-Farb-Display mit Touchscreen-Funktion, Eigendiagnose, inkl. autom. Reinigungssystem VCS mit Combi-Clean, Kalkvorbeugungssystem CALOUT, inkl. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und integrierter Handbrause mit Aufrollautomatik, WI-FI Anschluss, Autoreverse-Funktion, LED-Innenbeleuchtung, Einschubabstand: 6,3 cm, Garraumkapazität: 20 x GN 1/1, Anschlussw.: 400 V / 37,2 kW, Abmessung: 89,2 x 86,2 x 181,2 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8242048

E-Kombidämpfer, NABOO 5.0, 062B

NEU



statt: ~~17.940,-~~

nur: **11.259,-**

Tür mit Doppelverglasung, interaktives Garsystem ICS für verschiedenste Gerichte aus aller Welt, programmierbarer Betriebsmodus, hochauflösendes 10" LCD-TFT-Farb-Display mit Touchscreen-Funktion, Eigendiagnose, inkl. autom. Reinigungssystem VCS mit Combi-Clean, Kalkvorbeugungssystem CALOUT, inkl. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und integrierter Handbrause mit Aufrollautomatik, WI-FI Anschluss, Autoreverse-Funktion, LED-Innenbeleuchtung, Einschubabstand: 7 cm, Garraumkapazität: 6 x GN 2/1 oder 12 x GN 1/1, Anschlussw.: 400 V / 22,2 kW, Abmessung: 107,2 x 90,7 x 77,5 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8242044

E-Kombidämpfer, NABOO 5.0, 102B

NEU



statt: ~~23.040,-~~

nur: **14.459,-**

Tür mit Doppelverglasung, interaktives Garsystem ICS für verschiedenste Gerichte aus aller Welt, programmierbarer Betriebsmodus, hochauflösendes 10" LCD-TFT-Farb-Display mit Touchscreen-Funktion, Eigendiagnose, inkl. autom. Reinigungssystem VCS mit Combi-Clean, Kalkvorbeugungssystem CALOUT, inkl. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und integrierter Handbrause mit Aufrollautomatik, WI-FI Anschluss, Autoreverse-Funktion, LED-Innenbeleuchtung, Einschubabstand: 7 cm, Garraumkapazität: 10 x GN 2/1 oder 20 x GN 1/1, Anschlussw.: 400 V / 36,7 kW, Abmessung: 107,2 x 90,7 x 105,5 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8242046

E-Kombidämpfer, NABOO 5.0, 202B

NEU



statt: ~~39.013,-~~

nur: **24.479,-**

Tür mit Doppelverglasung, interaktives Garsystem ICS für verschiedenste Gerichte aus aller Welt, programmierbarer Betriebsmodus, hochauflösendes 10" LCD-TFT-Farb-Display mit Touchscreen-Funktion, Eigendiagnose, inkl. autom. Reinigungssystem VCS mit Combi-Clean, Kalkvorbeugungssystem CALOUT, inkl. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und integrierter Handbrause mit Aufrollautomatik, WI-FI Anschluss, Autoreverse-Funktion, LED-Innenbeleuchtung, Einschubabstand: 6,3 cm, Garraumkapazität: 20 x GN 2/1 oder 40 x GN 1/1, Anschlussw.: 400 V / 73,2 kW, Abmessung: 110,2 x 93,2 x 181,2 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8242050

may way

50 JAHRE

• **geprüfte Qualitätsprodukte** •



1.849,-

Warmhalteofen, WHO 031E, für 3x GN 1/1

inkl. Kerntemperaturfühler, aus Edelstahl, statisches Beheizungssystem, Temperatur- und Kerntemperaturfühler, 3 voreingestellte Programme: Warmhalten, Garen, Regenerierung, stapelbar, Wärmeisolierung Stärke: 3,5 cm, Kapazität: 3 x GN 1/1, Betriebstemperatur: 30°C - 120°C, Anschlussw.: 230 V / 0,7 kW, Abm.: 45 x 63 x 40 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8249006

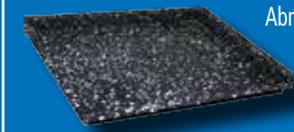


2.179,-

Warmhalteofen, WHO 051E, für 5 x GN 1/1

aus Edelstahl 18/10, tragbar und stapelbar, statisches Beheizungssystem, herausnehmbares Hordengestell für GN 1/1, elektronische Temperaturkontrolle, Anschlussw.: 230 V / 1 kW, Abm.: 45 x 63,5 x 55 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8330005



29,90

GN-Blech, GN 1/1-P

aus granitemailliertem Stahl, Abm.: 53 x 32,5 x 6 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 0540107

E-Kombidämpfer, MASTERCHEF COMPACT 6T 1/1



komplett aus Edelstahl, glatter Garraum mit abgerundeten Ecken, doppelt verglaste Tür, Klapptür für eine leichte Reinigung, elektronische Steuerung, alphanumerisches LED-Display, 2,4" LCD-TFT Farbdisplay, 95 gespeicherte Garprogramme, 99 weitere Garprogramme programmierbar, manuelles Garen mit drei Garmodi, Autoclimate, Autoreverse-Funktion, autom. Kammerentlüftung, manuelle Entfeuchtung, LED-Beleuchtung der Garkammer, Einschubabstand: 6 cm, Garraumkapazität: 6 x GN 1/1, Anschlussw.: 400 V / 7,75 kW, Abmessung: 51 x 80 x 88 cm (BxTxH)

statt: ~~7.292,-~~

nur: **5.079,-**

Art.Nr.: 8243217

E-Kombidämpfer, MASTERCHEF 7T



komplett aus Edelstahl, glatter Garraum mit abgerundeten Ecken, doppelt verglaste Tür, Klapptür für eine leichte Reinigung, elektronische Steuerung, alphanumerisches LED-Display, 2,4" LCD-TFT Farbdisplay, 95 gespeicherte Garprogramme, 99 weitere Garprogramme programmierbar, manuelles Garen mit drei Garmodi, Autoclimate, Autoreverse-Funktion, autom. Kammerentlüftung, manuelle Entfeuchtung, LED-Beleuchtung der Garkammer, Einschubabstand: 7 cm, Garraumkapazität: 7 x GN 1/1 oder 7 x (60 x 40 cm), Anschlussw.: 400 V / 12,5 kW, Abmessung: 77,7 x 72,9 x 94,2 cm (BxTxH)

statt: ~~6.932,-~~

nur: **4.829,-**

Art.Nr.: 8243220

Hochgeschwindigkeits-Ofen, ORACLE INOX

NEU



Schnelle Zubereitung bei minimalem Platzbedarf, ideal für Bars und Restaurants, Plug & Play Funktion, Edelstahl-Garraum, Betrieb ohne Dunstabzugshaube dank Katalysator, 7" Touchscreen, Combi Wave: Heißluftofen (30°C bis 300°C) und Mikrowelle, High Speed Oven, Vorheizen bis 300°C, einfache Reinigung, inkl. WI-FI, USB, inkl. Netzkabel und Stecker, Kapazität: 17,9 Lt., Gesamtleistung: 3,3 kW, Anschlusswert: 230 V / 16 A, Abm.: Sockel: 43 x 51 cm (BxT), Abm. Garraum: 31 x 32 x 18 cm, Abm.: 47 x 61 x 63 cm (BxTxH)

statt: ~~9.300,-~~

nur: **5.819,-**

Art.Nr.: 8249110

E-Kombidämpfer, MASTERCHEF 5T



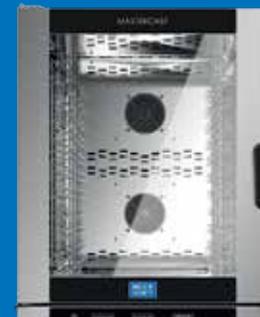
komplett aus Edelstahl, glatter Garraum mit abgerundeten Ecken, doppelt verglaste Tür, Klapptür für eine leichte Reinigung, elektronische Steuerung, alphanumerisches LED-Display, 2,4" LCD-TFT Farbdisplay, 95 gespeicherte Garprogramme, 99 weitere Garprogramme programmierbar, manuelles Garen mit drei Garmodi, Autoclimate, Autoreverse-Funktion, autom. Kammerentlüftung, manuelle Entfeuchtung, LED-Beleuchtung der Garkammer, Einschubabstand: 7 cm, Garraumkapazität: 5 x GN 1/1 oder 5 x (60 x 40 cm), Anschlussw.: 400 V / 7,25 kW, Abmessung: 77,7 x 72,9 x 77,7 cm (BxTxH)

statt: ~~5.428,-~~

nur: **3.789,-**

Art.Nr.: 8243218

E-Kombidämpfer, MASTERCHEF 10T



komplett aus Edelstahl, glatter Garraum mit abgerundeten Ecken, doppelt verglaste Tür, Klapptür für eine leichte Reinigung, elektronische Steuerung, alphanumerisches LED-Display, 2,4" LCD-TFT Farbdisplay, 95 gespeicherte Garprogramme, 99 weitere Garprogramme programmierbar, manuelles Garen mit drei Garmodi, Autoclimate, Autoreverse-Funktion, autom. Kammerentlüftung, manuelle Entfeuchtung, LED-Beleuchtung der Garkammer, Einschubabstand: 7 cm, Garraumkapazität: 10 x GN 1/1 oder 10 x (60 x 40 cm), Anschlussw.: 400 V / 14,5 kW, Abmessung: 77,7 x 72,9 x 115,2 cm (BxTxH)

statt: ~~7.797,-~~

nur: **5.429,-**

Art.Nr.: 8243222

Hochgeschwindigkeits-Ofen, ORACLE XL INOX

NEU



Schnelle Zubereitung bei minimalem Platzbedarf, ideal für Bars und Restaurants, Plug & Play Funktion, Edelstahl-Garraum, Betrieb ohne Dunstabzugshaube dank Katalysator, 7" Touchscreen, Combi Wave: Heißluftofen (30°C bis 300°C) und Mikrowelle, High Speed Oven, Vorheizen bis 300°C, einfache Reinigung, inkl. WI-FI, USB, inkl. Netzkabel und Stecker, Kapazität: 36,4 Lt., Gesamtleistung: 6 kW, Anschlusswert: 400 V / 18 A, Abm.: Sockel: 54 x 65 cm (BxT), Abm. Garraum: 46 x 44 x 18 cm, Abm.: 58 x 80 x 63 cm (BxTxH)

statt: ~~13.600,-~~

nur: **8.499,-**

Art.Nr.: 8249116

MADE IN



• **365 Tage Technischer-Vor-Ort-Service** •

may way

Multigrill Starterset, RESTAURANT 1



bestehend aus:
1x Speedy Grill - Grillrost GN 1/1,
2x Finger Grill - Blech GN 1/1,
1x Stew Pan - Blech GN 1/1, Höhe 2 cm,
1x Fry Basket - Rost GN 1/1,
1x Square Grill - Grillrost GN 1/1

469,-

Art.Nr.: 8243250

Untergestell, UG 711E, inkl. Auflageschienen



aus Edelstahl,
für Mod. MASTERCHEF 5T & MASTERCHEF 7T,
Abm.: 69 x 70 x 77,5 cm (BxTxH),
Art.Nr.: 8243315 - Kapazität: 7 x (60 x 40 cm)

819,-

oder
Art.Nr.: 8243300 - Kapazität: 9 x GN 1/1

Untergestell, UG 101E, inkl. Auflageschienen



aus Edelstahl,
für Mod. MASTERCHEF 10T,
Abm.: 69 x 70 x 59,5 cm (BxTxH),
Art.Nr.: 8243316 - Kapazität: 7 x (60 x 40 cm)

819,-

oder
Art.Nr.: 8243310 - Kapazität: 9 x GN 1/1

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



E-Kombidämpfer, AIRPOWER-05-D



aus Edelstahl, temperierte Glasür mit niedrigem Emissionsgrad nach innen, einfache Bedienung, 9 voreingestellte Kochprogramme, Delta T°, Innenbeleuchtung, Innenraum mit abgerundeten Ecken, herausnehmbare Backblechträgerschienen, Türanschlag links, digitale Steuerung, Autoreverse des Lüftermotors, Kerntemperaturfühler, Wassereinspritzung und Tauwasserablauf, Thermostat: 280°C, Kapazität: 5 Roste GN 1/1 oder 60 x 40 cm, Schienenabstand: 8 cm, Anschlussw.: 400 V / 6,45 kW, Abm. Backraum: 68 x 48 x 44 cm (BxTxH), Abm.: 84 x 91 x 75 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8638504

statt: ~~5.129,-~~

nur: **1.849,-**

E-HeiBluftofen, AIRPOWER-04-435 M



Innenraum, Backblechträger, Oberseite und sichtbare Bestandteile aus Edelstahl, einheitliche Zubereitung von verschiedensten Speisen, einfache Bedienung, energiesparend, temperierte Glasür mit niedrigem Emissionsgrad nach innen, Sicherheitsgriff, Füße rutschfest, Innenbeleuchtung, mechanische Steuerung, doppelter Ventilator, Kapazität: 4 Roste je 43,5 x 35 cm, Schienenabstand: 8,4 cm, Anschlussw.: 230 V / 3,35 kW, Abm. Backraum: 46,4 x 42 x 37 cm (BxTxH), Abm.: 58,9 x 66 x 58 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8638500

statt: ~~1.286,-~~

nur: **539,-**

Warmhaltewagen, WHW 162 E



aus Edelstahl, statisches Beheizungssystem, Innenraum mit abgerundeten Ecken, vollständig verschweißt, zwei Türen zur Verminderung des Temperaturverlustes, mit Schnappverschluss, herausnehmbare Blecheinschubwände zur leichten Reinigung, ergonomische seitliche Griffe für Schub und Führung, Bedienfeld mit elektronischer Temperaturkontrolle, zwei einstellbare Entlüftungen für den Feuchtigkeitsabzug auf der Tür, Sicherheitsthermostat für den Garraum, Temperaturbereich: + 30°C / + 120°C, Kapazität: 16 x GN 2/1 oder 32 x GN 1/1, Einschubabstand: 7 cm, Anschlussw.: 230 V / 3 kW, Abm.: 76,5 x 85,5 x 174 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8330186

statt: ~~7.010,-~~

nur: **5.449,-**

E-Kombidämpfer, AIRPOWER-10-D



aus Edelstahl, temperierte Glasür mit niedrigem Emissionsgrad nach innen, einfache Bedienung, 9 voreingestellte Kochprogramme, Delta T°, Innenbeleuchtung, Innenraum mit abgerundeten Ecken, herausnehmbare Backblechträgerschienen, Türanschlag links, digitale Steuerung, Autoreverse des Lüftermotors, Kerntemperaturfühler, Wassereinspritzung und Tauwasserablauf, Thermostat: 280°C, Kapazität: 10 Roste GN 1/1 oder 60 x 40 cm, Schienenabstand: 8 cm, Anschlussw.: 400 V / 12,7 kW, Abm. Backraum: 68 x 48 x 84 cm (BxTxH), Abm.: 84 x 91 x 115 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8638507

statt: ~~6.571,-~~

nur: **2.399,-**

E-HeiBluftofen, AIRPOWER-04-GN 1/1 M



Innenraum, Backblechträger, Oberseite und sichtbare Bestandteile aus Edelstahl, einheitliche Zubereitung von verschiedensten Speisen, einfache Bedienung, energiesparend, temperierte Glasür mit niedrigem Emissionsgrad nach innen, Sicherheitsgriff, Füße rutschfest, Innenbeleuchtung, mechanische Steuerung, doppelter Ventilator, Kapazität: 4 Roste GN 1/1, Schienenabstand: 8,4 cm, Anschlussw.: 230 V / 3,35 kW, Abm. Backraum: 56 x 42 x 37 cm (BxTxH), Abm.: 68,6 x 66 x 58 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8638501

statt: ~~1.380,-~~

nur: **559,-**

Langzeit-Gargerät, CHC 082E



fahrbar, dichter Garraum mit abgerundeten Ecken, statisches Beheizungssystem über energiesparenden Drahtwiderstand, Glasür mit Beleuchtung, Bedienfeld mit LCD Einstellung für Zeit, Temperatur, Kerntemperaturfühler und DeltaT, mit der Möglichkeit zur Programm-Speicherung, Betriebstemperatur: 30°-160°C, Sicherheitsthermostat für den Garraum, elektronische Steuerung, inkl. Hordengestell GN 2/1 - GN 1/1, Kapazität: 8 x GN 2/1 oder 16 x GN 1/1, Produktkap.: 55 kg, Anschlussw.: 230 V / 3 kW, Abm.: 78,5 x 86 x 112 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8330202

statt: ~~8.730,-~~

nur: **6.749,-**

may way

50 JAHRE

• Spitzentechnologie •

Niedertemperatur-Gargerät, CSC 031E



Kerntemperaturfühler, Betriebstemperatur: 30°-130°C, elektronische Steuerung, inkl. Hordengestell GN 1/1, Kapazität: 3 x GN 1/1, Produktkapazität: 10 kg, Anschlussw.: 230 V / 0,7 kW, Abm.: 45 x 63,5 x 40 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8330206

2.249,-

Warmhalteofen, WHO 012E, für 2 x GN 1/1



2 Schubladen, herausnehmbares Hordengestell, elektr. Temperaturkontrolle, komplett aus Edelstahl 18/10, Anschlussw.: 230 V / 1 kW, Abm.: 66 x 58,5 x 50,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8330007

2.649,-

Warmhalteofen, WHO 013E, für 3 x GN 1/1



3 Schubladen, herausnehmbares Hordengestell, elektr. Temperaturkontrolle, komplett aus Edelstahl 18/10, Anschlussw.: 230 V / 1 kW, Abm.: 66 x 58,5 x 71,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 8330008

3.149,-



Mikrowellengerät, CM1099/A

komplett aus Edelstahl, 26 lt. Garraum,
5 Mikrowellenleistungsstufen,
Bedienung über Drehregler,
Garraum mit Keramikboden,
Mikrowellenleistung: 1050 W,
Anschlussw.: 230 V / 1600 W,
Innenabm.: 33,6 x 34,9 x 22,5 cm,
Abm.: 51,7 x 41,2 x 29,7 cm (BxTxH)



Art.Nr.: 8480007

statt: ~~550,-~~

nur: **299,-**



Mikrowellengerät, MJ26A6093AT

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl,
2 Magnetrone,
Bedienung über Soft-Touch-Screen,
Gastronorm 2/3,
5 Mikrowellenleistungsstufen,
+20 Sekunden Reheat-Taste,
50 verfügbare Programme,
Edelstahlgarraum m. Keramikboden,
Mikrowellenleistung: 1850 W,
Anschlusswert: 230 V / 3,2 KW,
Abm.: 46,4 x 55,7 x 36,8 cm (BxTxH)



Art.Nr.: 8480015

statt: ~~1.550,-~~

nur: **799,-**



Mikrowellengerät, MJ26A6091AT

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl, stapelbar,
2 Magnetrone, einfache Bedienung durch Drehknöpfe
digitales Display, LED Innenbeleuchtung,
Gastronorm 2/3, 26 lt.
Garraum 37 x 37 x 19 cm (BxTxH),
5 Mikrowellenleistungsstufen
+20 Sekunden Reheat-Taste,
Edelstahlgarraum m. Keramikboden,
Mikrowellenleistung: 1850 W,
Anschlussw.: 230 V / 3,2 kW,
Abm.: 46,4 x 55,7 x 36,8 cm (BxTxH)



Art.Nr.: 8480014

statt: ~~1.520,-~~

nur: **739,-**

Mikrowellen-Wandhalterung, MW-66

Die Mikrowellen-Wandhalterung MW-66 aus Edelstahl bietet eine robuste
und platzsparende Lösung für Ihre Küche. Mit Abmessungen
von 60 x 60 cm (BxT) ist sie ideal für die sichere Montage Ihrer Mikrowelle
an der Wand. Hochwertig verarbeitet
und langlebig, fügt sie sich elegant in
jede Küchenumgebung ein und schafft
mehr Arbeitsfläche.
Abm.: 60 x 60 cm (BxT)



Art.Nr.: 7280109

statt: ~~120,-~~

nur: **79,90**

Sous-Vide Gerät, SV-THERMO TOP

Gehäuse aus Edelstahl, transparenter Deckel mit hitzebeständigem Griff,
automatische, zeitlich regulierbare, Heiß- und Kaltwasserbefüllung,
6 vorprogrammierte Füllstandsmengen,
automatische Nachtgarfunktion und
Funktion der Temperaturerhaltung,
4 Displays und 4 Garfunktionen,
99 Garprogramme,
inkl. Korb, inkl. 3 Kerntemperaturfühler,
Kapazität: 27 lt.,
E-Anschlussw.: 230 V / 1600 W,
Abm.: 42,7 x 70 x 38 cm (BxTxH)



Art.Nr.: 9180020

statt: ~~4.315,-~~

nur: **2.499,-**



Mikrowellengerät, R-25 AM

Stabiles Edelstahlgehäuse, stapelbar,
digitale Anzeige, einfache Bedienung über Drehregler und Tasten,
4 Mikrowellenleistungsstufen,
Zeiteinstellung bis 30 Minuten,
Wiederholungsfunktion,
Edelstahlgarraum mit Keramikboden,
Garraumvolumen: 20 lt.,
Mikrowellenleistung: 2100 W,
Anschlusswert: 230 V / 3,15 KW,
Innenabm.: 33 x 33 x 18 cm (BxTxH),
Außenabm.: 51 x 47 x 33,5 cm (BxTxH)



Art.Nr.: 1600014

statt: ~~1.652,-~~

nur: **999,-**

MADE IN



• **365 Tage Technischer-Vor-Ort-Service** •



Pizzaform, 43/Blu

Blaublech,
Abm.: 24 x 2,5 cm (DMxH)
Art.Nr.: 0320087



3,90

Pizzaform, 43/Blu

Blaublech,
Abm.: 32 x 2,5 cm (DMxH)
Art.Nr.: 0320088



5,90

Pizzablech, 149/Blu

Blaublech,
Abm.: 60 x 40 x 3 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 0320089



14,90

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



ONLINE SHOP

Pizzakombination, Neapolis 6



510° C



statt: ~~18.379,-~~

Ersparnis: 4.889,-

**JETZT NUR
13.490,-**

Setpreis

Neapolis 6, der neueste Pizzaofen von Moretti Forni, erreicht mit 510°C die höchste Ofen-Temperatur der Welt.

Fertige Pizzen in nur 1 Minute - mit Neapolis 6 ist es gelungen, den klassischen Holzofen durch einen elektrischen zu ersetzen und gleichzeitig das traditionelle Pizzabacken beizubehalten. Der Pizzaiolo muss lediglich die für seinen Teig geeignete Betriebstemperatur auswählen und kann sofort backen. Mit dem Bedienfeld lassen sich Ober- und Unterhitze unabhängig voneinander einstellen. Mit dem Neapolis 6 backen Sie über 200 Pizzen pro Stunde. Dank der Verarbeitung modernster Materialien bietet der Pizzaofen eine optimale Isolierung, die das Aufheizen der äußeren Verkleidung verhindert. 13 internationale Patente schützen die neue Technologie von Moretti Forni. Auch das originelle Design wurde weltweit patentiert, um Ihnen einen einzigartigen, modernen und zugleich traditionellen Pizzaofen zu bieten.

Backkammer: maximale Temperatur: 510°C
Kapazität: 6 Pizzen je 33 cm
Anschlussw.: 400 V / 14,7 kW
Innenabm.: 75 x 112 x 15 cm (BxTxH)
Gärschrank (Höhe 105 cm): maximale Temperatur: 65°C
Kapazität: max. 12 Behälter 60 x 40 cm
Anschlussw.: 230 V / 1,5 kW
Abm.: 108,4 x 178,6 x 222,9 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 6370500



Pizzaöfen, serieS

EVOLUTION



serieS ist der fortschrittlichste professionelle statische Ofen der Welt, denn dank seiner exklusiven Technologien wird der Energieverbrauch um 35 % gesenkt. Eine Energieeinsparung, die es bei einem traditionellen statischen Ofen noch nie gegeben hat – bei einer um 20 % erhöhten Gargeschwindigkeit und einer Höchsttemperatur von 450 °C. Die Multifunktion schlechthin! serieS als einziges ideales Gerät für Ihr Business: Pizzerien, Bäckereien, Konditoreien, Restaurants, Hotels, Catering und Großhandel. Reduzierter Verbrauch und perfektes Backen bei völliger Sicherheit. Mit einer unendlichen Auswahl an Optionen und spezifischen Versionen von Backkammern können Sie ganz nach Ihren Wünschen den idealen Elektrobackofen für Ihr Unternehmen zusammenstellen.

Die wichtigsten Vorteile des Einsatzes eines statischen Ofens wie serieS in Pizzerien, für große Hefeteile und in der Bäckerei sind: perfekte Backqualität, maximale Vielseitigkeit mit spezifischen und modularen Kammern, die höchste Energieeinsparung und die geringste Umweltbelastung in seiner Kategorie.

Zudem vereinfachen Technologien und Programme wie der Weekly Power-On Timer die Garvorgänge auch für weniger erfahrene Anwender und sparen Arbeit, indem sie Zeit für andere Zubereitungen schaffen. Dadurch gestaltet sich die Arbeit effizienter und organisierter.

AB
6.290,-

**Bis zu
3 Backkammern
STAPELBAR**



450° C



10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



Tunnel- Pizzaöfen, **serieT**

CONVEYOR



**Bis zu
3 Pizzaöfen
STAPELBAR**

**AB
5.690,-**

serieT verkörpert die Überlegenheit der Tunnelöfen: Geschwindigkeit für große Produktionsmengen, Einfachheit, Sicherheit für den Bediener mit der niedrigsten Außentemperatur in ihrer Kategorie und technologische Effizienz, eine unvergleichliche Backqualität mit der Gewissheit wiederholbarer Ergebnisse.

Zu den Vorteilen des Tunnelofens oder Durchlaufofens zählen:
Qualität: Dank der integrierten Technologien und der Effektivität des Blasluftgarens garantiert serieT maximale Qualität und gleichmäßiges Backen.
Vielseitigkeit: Neben Pizza ist es möglich, viele Arten von Produkten wie Sandwiches, Bagels, Tortillas, Brezeln, Croissants, Pain au Chocolat, Tiefkühlgebäck, Fleisch, Fisch, Gemüse und vieles mehr zu backen und zu erhitzen.
Kompaktheit: Die geringe Größe des Ofens ermöglicht es, ihn auch in Räumen mit wenig Platz aufzustellen. Darüber hinaus ermöglichen die Funktionen STEP und RETURN diskontinuierliche Kochzyklen oder mit doppeltem Durchlauf auf dem Band, was insbesondere bei begrenztem Platz nützlich ist.
Personalisierung: Sie können bis zu drei Öfen desselben Modells übereinander stapeln, ohne dass ein Schornsteinanschluss erforderlich ist. Sie können die Modelle zudem so kombinieren, dass sie den Anforderungen Ihres Raums entsprechen.



may way 50 JAHRE

• Pizzaöfen für den Maestro-Pizzaiolo •

MADE IN



Pizzaschaufel Azzurra, I-20/75, DM: 20cm
 rund, glatt, Schaufelkopf und Stiel aus Edelstahl, Durchmesser: 20 cm, Stiellänge: 75 cm, Abm.: 20 x 96 cm (DMxH) Art.Nr.: 9320090



64,90

Pizzaschaufel Azzurra, A-32RF/60, 33 cm
 rechteckig, gelocht, aus eloxiertem Aluminium, blauer Stiel aus Ovalrohr, Schaufelkopf: 33 x 33 cm, Stiellänge: 60 cm, Abm.: 33 x 33 x 96 cm (BxTxH) Art.Nr.: 9320039



89,90

Pizzaschaufel Azzurra, A-37RF/60, 36 cm
 rechteckig, gelocht, aus eloxiertem Aluminium, blauer Stiel aus Ovalrohr, Schaufelkopf: 36 x 36 cm, Stiellänge: 60 cm, Abm.: 36 x 36 x 100 cm (BxTxH) Art.Nr.: 9320044



99,90

Pizzabürste inkl. Stiel, AC-SP
 Borsten aus Messing, drehbare Bürste, inkl. Schaber, Bürste: 20 x 6 x 11 cm (BxTxH) Gesamtlänge: 160 cm Art.Nr.: 9320106



64,90

Pizzaofen, PO-4

1 Backkammer, mit Schamottboden, Innenbeleuchtung, Frontseite aus Edelstahl, getrennte Temperaturregelung und Thermometer in Backkammer, Kapazität: 4 Pizzen DM: 33 cm, inkl. Thermostat: 50 - 450°C, Anschlussw.: 400 V / 4,8 kW, Innenabm. Kammer: 70 x 70 x 15 cm, Abm.: 98 x 92 x 42 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280295

statt: ~~1.650,-~~

nur: **969,-**



Pizzaofen, PO-6

1 Backkammer, mit Schamottboden, Innenbeleuchtung, Frontseite aus Edelstahl, getrennte Temperaturregelung und Thermometer in Backkammer, Kapazität: 6 Pizzen DM: 33 cm, inkl. Thermostat: 50 - 450°C, Anschlussw.: 400 V / 7,2 kW, Innenabm. Kammer: 70 x 105 x 15 cm, Abm.: 98 x 127 x 42 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280297

statt: ~~2.210,-~~

nur: **1.299,-**



Pizzaofen, PO-9

1 Backkammer, mit Schamottboden, Innenbeleuchtung, Frontseite aus Edelstahl, getrennte Temperaturregelung und Thermometer in Backkammer, Kapazität: 9 Pizzen DM: 33 cm, inkl. Thermostat: 50 - 450°C, Anschlussw.: 400 V / 12 kW, Innenabm. Kammer: 105 x 105 x 15 cm, Abm.: 131 x 127 x 42 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280301

statt: ~~2.890,-~~

nur: **1.689,-**

Pizzaofen, PO-8, doppelt

2 Backkammern, mit Schamottboden, Innenbeleuchtung, Frontseite aus Edelstahl, getrennte Temperaturregelung und Thermometer pro Backkammer, Kapazität: 2 x 4 Pizzen DM: 33 cm, inkl. Thermostat: 50 - 450°C, Anschlussw.: 400 V / 9,6 kW, Innenabm. je Kammer: 70 x 70 x 15 cm, Abm.: 98 x 92 x 76 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280293

statt: ~~2.930,-~~

nur: **1.719,-**



Pizzaofen, PO-12, doppelt

2 Backkammern, mit Schamottboden, Innenbeleuchtung, Frontseite aus Edelstahl, getrennte Temperaturregelung und Thermometer pro Backkammer, Kapazität: 2 x 6 Pizzen DM: 33 cm, inkl. Thermostat: 50 - 450°C, Anschlussw.: 400 V / 14,4 kW, Innenabm. je Kammer: 70 x 105 x 15 cm, Abm.: 98 x 125,5 x 76 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280303

statt: ~~3.890,-~~

nur: **2.279,-**



Pizzaofen, PO-18, doppelt

2 Backkammern, mit Schamottboden, Innenbeleuchtung, Frontseite aus Edelstahl, getrennte Temperaturregelung und Thermometer pro Backkammer, Kapazität: 2 x 9 Pizzen DM: 33 cm, inkl. Thermostat: 50 - 450°C, Anschlussw.: 400 V / 24 kW, Innenabm. je Kammer: 105 x 105 x 15 cm, Abm.: 131 x 127 x 76 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280307

statt: ~~5.165,-~~

nur: **3.039,-**

MADE IN



• 365 Tage Technischer-Vor-Ort-Service •

may way

Mini-Pizzaofen, MP-36

komplett aus Edelstahl, mit Zeitschaltuhr und stufenloser Temperaturregelung, Gitterrostlade, Backfläche: 34 x 33 cm, Anschlussw.: 230 V / 1,75 kW, Abm.: 50,5 x 41 x 21,5 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280074

269,-



Mini-Pizzaofen, doppelt, MP-66 R

2 Backkammern, mit Schamottboden 41 x 37 cm, inkl. Thermostat: 300°C, Anschlussw.: 230 V / 2,7 kW, Abm.: 55 x 49,7 x 38 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280076

449,-



Pizzaofen, doppelt, PO-22

Kapazität: 2 x 2 Pizzen DM: 33 cm, Temperaturbereich: +50°/+450°C, Anschlusswert: 400 V / 8,8 kW, Innenabm. je Kammer: 70 x 42 x 15 cm, Abm.: 95 x 54,8 x 76,3 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 7280382

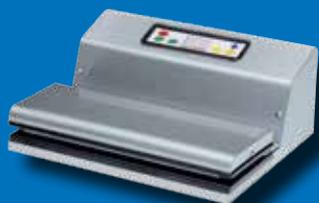
1.429,-



10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



Vakuumpackungsmaschine, FAST VACUUM



aus Edelstahl,
digitale Bedienerblende,
Schweißbalken: 31 cm,
Vakuumleistung: 11 lt./Min.,
E-Anschlussw.: 230 V / 450 W,
Abm.: 36 x 30 x 15 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 9180001

statt: ~~650,-~~

nur: **459,-**

Vakuumpackungsmaschine, IDEA 30



Gehäuse aus Edelstahl, widerstandsfähige
Vakuumkammer aus Edelstahl mit
abgerundeten Ecken, kratzfestes und
wasserdichtes 5" digitales Bedienfeld,
inkl. Vakuumsensor, 10 Benutzerprogramme,
3 serienmäßige Behälterprogramme,
inkl. Relativdruck-Sensorsteuerung
Schweißbalken: 1 x 31 cm,
Vakuumleistung: 8 m3/h,
Vakuumkammer: 33,2 x 33,5 x 17 cm (BxTxH),
Passende Vakuumbeutel: max. Breite 30 cm,
E-Anschlussw.: 230 V / 600 W,
Abm.: 43,3 x 50,2 x 37,8 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 9180010

statt: ~~3.148,-~~

nur: **2.109,-**

Multifunktions-Vakuumiergerät, IDEA 32



Gehäuse aus Edelstahl, widerstandsfähige
Vakuumkammer aus Edelstahl mit abgerundeten
Ecken, höchste Benutzerfreundlichkeit durch das
kratzfeste und wasserdichte 5" Smart-Touch-
Bedienfeld, 13 standardmäßige Behälter- und
Chef- Programme, Speichermöglichkeit von bis
zu 10 personalisierten Vakuumpogrammen,
inkl. Absolutdruck-Sensorsteuerung,
Schweißbalken: 1 x 31 cm,
Vakuumleistung: 10 m3/h / 12 m3/h,
Vakuumkammer: 34,3 x 43,4 x 17,5 cm (BxTxH),
Passende Vakuumbeutel: max. Breite 30 cm,
E-Anschlussw.: 230 V / 600 W,
Abm.: 42,3 x 60,4 x 46 cm (BxTxH)

Art. Nr.: 9180014

statt: ~~4.965,-~~

nur: **3.329,-**

Vakuumpackungsmaschine, EVOX 30-8



Gehäuse aus Edelstahl, sehr schnelle
Verpackung durch extrem kurze Vakuum-
Zykluszeiten, inklusive Vakuumsensor,
mit hochwertiger und leistungsstarker
Hochleistungspumpe, einfache Bedienung
durch das Touch-Bedienfeld mit eleganter
Glasoptik, mit 4 Tasten und 4 LEDs,
Volumen Vakuumkammer: 17,1 Lt.,
Schweißbalken: 31 cm, Vakuumleistung: 8 m3/h,
Vakuumkammer: 35,5 x 36,5 x 18,4 cm (BxTxH),
Passende Vakuumbeutel: max. 30 x 40 cm,
E-Anschlussw.: 230 V / 530 W,
Abm.: 49,5 x 62 x 28,7 cm (BxTxH)

Art. Nr.: 9180003

statt: ~~2.650,-~~

nur: **1.779,-**

Vakuumpackungsmaschine, IDEA 40



Gehäuse aus Edelstahl, widerstandsfähige
Vakuumkammer aus Edelstahl mit abgerundeten
Ecken, kratzfestes und wasserdichtes
5" digitales Bedienfeld, inklusive
Vakuumsensor, 10 Benutzerprogramme,
3 serienmäßige Behälterprogramme,
inkl. Relativdruck-Sensorsteuerung,
Schweißbalken: 1 x 41 cm,
Vakuumleistung: 16 m3/h / 20m3/h,
Vakuumkammer: 44,1 x 44,9 x 17 cm (BxTxH),
Passende Vakuumbeutel: max. Breite 40 cm,
E-Anschlussw.: 230 V / 700 W,
Abm.: 53,9 x 59,8 x 46 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 9180011

statt: ~~4.355,-~~

nur: **2.919,-**

Multifunktions-Vakuumiergerät, IDEA 42



Gehäuse aus Edelstahl, widerstandsfähige
Vakuumkammer aus Edelstahl mit abgerundeten
Ecken, höchste Benutzerfreundlichkeit durch das
kratzfeste und wasserdichte 5" Smart-Touch-
Bedienfeld, 13 standardmäßige Behälter- und
Chef- Programme, Speichermöglichkeit von bis
zu 10 personalisierten Vakuumpogrammen,
inkl. Absolutdruck-Sensorsteuerung,
Schweißbalken: 1 x 41 cm,
Vakuumleistung: 20 m3/h,
Vakuumkammer: 44,1 x 44,9 x 17 cm (BxTxH),
Passende Vakuumbeutel: max. Breite 40 cm,
E-Anschlussw.: 230 V / 800 W,
Abm.: 53,9 x 61,2 x 46 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 9180015
MADE IN

statt: ~~6.019,-~~

nur: **3.998,-**



• immer günstig mit Bestpreisgarantie •



Vakuumbeutel
glatt, 20 x 24 cm,
100 Stk.,
Typ 90 my
Art.Nr.: 9180101

5,90



Vakuumbeutel
glatt, 25 x 35 cm,
100 Stk.,
Typ 90 my
Art.Nr.: 9180102

9,90



Vakuumbeutel
glatt, 30 x 40 cm,
100 Stk.,
Typ 90 my
Art.Nr.: 9180103

14,90



Vakuumbeutel
genoppt, 25 x 35 cm,
100 Stk.
Art.Nr.: 9180104

14,90

Teigknetmaschine, 7/SN



geeignet für verschiedene Teigtypen, Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet, Behälter, Spirale und Teigknetstab aus Edelstahl, Sicherheitsmikroschalter, Kapazität: 7 kg / 10 lt., 0,5 PS, Stundenleistung: ca. 21 kg, Anschlussw.: 400 V / 370 W, Abm.: 28 x 56 x 57 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 5630450

statt: ~~1.250,-~~

nur: **749,-**

Teigknetmaschine, 25/SN



geeignet für verschiedene Teigtypen, Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet, Behälter, Spirale und Teigknetstab aus Edelstahl, Sicherheitsmikroschalter, Kapazität: 25 kg / 32 lt., Stundenleistung: ca. 75 kg, Anschlussw.: 400 V / 1100 W, Abm.: 43 x 78 x 71 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 5630456

statt: ~~1.680,-~~

nur: **999,-**

Teigknetmaschine, 25/CNS



geeignet für verschiedene Teigtypen, Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet, Behälter, Spirale und Teigknetstab aus Edelstahl, Sicherheitsmikroschalter, manuelle Kopfanhebung und ausziehbarer Kessel, mit Sicherheitssensor, Kapazität: 25 kg / 32 lt., Stundenleistung: ca. 75 kg, Anschlussw.: 400 V / 1100 W, Abm.: 43 x 78 x 71 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 5630484

statt: ~~2.290,-~~

nur: **1.479,-**

Teigknetmaschine, 18/SN



geeignet für verschiedene Teigtypen, Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet, Behälter, Spirale und Teigknetstab aus Edelstahl, Sicherheitsmikroschalter, Kapazität: 18 kg / 22 lt., Stundenleistung: ca. 54 kg, Anschlussw.: 400 V / 750 W, Abm.: 39 x 67 x 60 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 5630454

statt: ~~1.480,-~~

nur: **959,-**

Teigknetmaschine, 38/SN



geeignet für verschiedene Teigtypen, Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet, Behälter, Spirale und Teigknetstab aus Edelstahl, Sicherheitsmikroschalter, Kapazität: 38 kg / 42 lt., Stundenleistung: ca. 114 kg, Anschlussw.: 400 V / 1500 W, Abm.: 48 x 80 x 71 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 5630458

statt: ~~1.860,-~~

nur: **1.199,-**

Teigknetmaschine, 38/CNS



geeignet für verschiedene Teigtypen, Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet, Behälter, Spirale und Teigknetstab aus Edelstahl, Sicherheitsmikroschalter, manuelle Kopfanhebung und ausziehbarer Kessel, mit Sicherheitssensor, Kapazität: 38 kg / 42 lt., Stundenleistung: ca. 114 kg, Anschlussw.: 400 V / 1500 W, Abm.: 48 x 80 x 73 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 5630485

statt: ~~2.490,-~~

nur: **1.719,-**

MADE IN



MADE IN ITALY

50 JAHRE

may way

Pizzaformer, FI/32N



Durchmesser & Teigdicke regulierbar, obere Walze geneigt, Walzenlänge: 32 cm, Anschlussw.: 230 V / 370 W, Abm.: 59 x 51 x 63/70 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 5630590

999,-

Pizzaformer, FI/42N0



perfekt zum Ausrollen von Pizza-, Brot- und Fladenteig geeignet, Gehäuse vollständig aus Edelstahl, Durchmesser und Teigdicke regulierbar, obere Walze geneigt, Walzenlänge: 42 cm, Anschlusswert: 230 V / 370 W, Abm.: 59 x 54 x 76/82 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 5630594

1.249,-

Teigausrollmaschine, IMPASTO, manuell



zur Ausrollung verschiedener Teigsorten, Rollenabmessung: 30 x 3,2 cm (LxDM) Rollenintervall einstellbar: 0-5 mm: in 1 mm Schritten 5 - 17,5 mm: in 2,5 mm Schritten Abm.: 49 x 83 x 20 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8080050

299,-

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



Rührmaschine, MIXER-7, grau



massives Metallgehäuse, Spritzschutz, Edelstahl-Rührschüssel u. Schneebesens, Teighaken-Bischof-Schneebesens, stufenlose Drehzahlregelung, Kapazität Teig: bis 1,5 kg, Kesselvolumen: 7 lt., Anschlussw.: 230 V / 550 W, Abm.: 22 x 41 x 41 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8080020

statt: ~~945,-~~

nur: **369,-**

Planetenrührwerk, M-100



massives Metallgehäuse, Gitterschutz, abnehmbare Edelstahl-Rührschüssel, Kapazität (trockenes Mehl): bis 3 kg, Kesselvolumen: 10 lt., 3 Geschwindigkeiten: 125-225-404 U/Min., Anschlussw.: 230 V / 0,4 kW, Abm.: 40 x 53 x 70 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8090001

statt: ~~1.317,-~~

nur: **699,-**

Planetenrührwerk, M-200



massives Metallgehäuse, Gitterschutz, abnehmbare Edelstahl-Rührschüssel, Kapazität (trockenes Mehl): bis 6 kg, Kesselvolumen: 20 lt., 3 Geschwindigkeiten: 125-225-404 U/Min., Anschlussw.: 380 V / 0,75 kW, Abm.: 41,5 x 53 x 75 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8090002

statt: ~~1.628,-~~

nur: **799,-**

Planetenrührwerk, MX12B



besticht durch flexible Funktionen und hochwertige Komponenten, manuelle und stufenlose Einstellung der Geschwindigkeit, Timer, automatisches Einrasten des Kessels, inkl. Kessel, feindrahtigem Rührbesen, Knethaken aus Aluminium und Bischof, Kesselvolumen: 10 lt., Anschlussw.: 230 V / 550 Watt, Abm.: 40 x 52 x 63 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 9350001

statt: ~~2.820,-~~

nur: **1.998,-**

Planetenrührwerk, MX20B



besticht durch flexible Funktionen und hochwertige Komponenten, manuelle und stufenlose Einstellung der Geschwindigkeit, Timer, automatisches Einrasten des Kessels, inkl. Kessel, feindrahtigem Rührbesen, Knethaken aus Aluminium und Bischof, Kesselvolumen: 20 lt., Anschlussw.: 230 V / 550 Watt, Abm.: 47 x 60 x 71,1 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 9350002

statt: ~~3.420,-~~

nur: **2.559,-**

Planetenrührwerk, MX20P



besticht durch flexible Funktionen und hochwertige Komponenten, manuelle und stufenlose Einstellung der Geschwindigkeit, Timer, inkl. Kessel, feindrahtigem Rührbesen, Knethaken aus Aluminium und Bischof, Kesselvolumen: 20 lt., Anschlussw.: 400 V / 750 Watt, Abm.: 50 x 70 x 120 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 9350012

statt: ~~5.120,-~~

nur: **3.849,-**

may
way

• **365 Tage Technischer-Vor-Ort-Service** •



Gastromixer Professional MX20

ideal für Hotels, Restaurants und Eisdielen, zum Verrühren von Flüssigkeiten, Geschwindigkeit: 14.000 U/min., Rührstablänge: 25 cm, Gewicht: ca. 2 kg, Anschlussw.: 230 V / 200 W, Abmessungen: 10,7 x 7,2 x 50 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 5630715

139,-

Gastromixer Professional MX25

ideal für Hotels, Restaurants und Eisdielen, zum Verrühren von Flüssigkeiten, Rührstablänge: 30 cm, Geschwindigkeit: 13.000 U/min., Gewicht: ca. 3 kg, Anschlussw.: 230 V / 250 W, Abm.: 14 x 10 x 60 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 5630700

169,-

Gastromixer Professional MX42S

ideal für Hotels, Restaurants und Eisdielen, zum Verrühren von Flüssigkeiten, Rührstablänge: 40 cm, Geschwindigkeit: 15.000 U/min., Gewicht: 4,5 kg, Anschlussw.: 230 V / 400 W, Abm.: 15,5 x 12 x 79 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 5630703

199,-



Fleischwolf, 12/CQ0, Inox-Unger

komplett aus Edelstahl,
inkl. 2 Doppelmesser,
1 Vorschneider und 2 Schneidscheiben
herausnehmbare Einzelteile,
Stundenleistung: 160 kg,
Anschlussw.: 400 V / 750 W,
Abm.: 27 x 44 x 40 cm (BxTxH)

Art. Nr.: 5630302



statt: ~~1.310,-~~

nur: **929,-**

Fleischwolf, 22/CQ0, Inox-Unger

komplett aus Edelstahl,
inkl. 2 Doppelmesser,
1 Vorschneider und 2 Schneidscheiben,
8 mm und 4,5 mm,
herausnehmbare Einzelteile,
Stundenleistung: 300 kg,
Anschlussw.: 400 V / 1,1 kW,
Abm.: 27 x 47 x 45 cm (BxTxH)

Art. Nr.: 5630301



statt: ~~1.580,-~~

nur: **1.079,-**

Fleischwolf, 32/TN, Inox-Unger

komplett aus Edelstahl,
inkl. selbstschärfendem Messer und
2 Lochscheiben B98 - 4,5 mm und 8 mm,
Würstfülltrichter,
herausnehmbare Einzelteile,
Stundenleistung: 500 kg,
Anschlussw.: 400 V / 2,2 kW,
Abm.: 52 x 32 x 55 cm (BxTxH)

Art. Nr.: 5630300



statt: ~~2.665,-~~

nur: **1.929,-**

Cutter, CL/3

Geschwindigkeit: 1400 U/min.,
Kapazität: 3 lt.,
Anschlussw.: 230 V / 750 W,
Abm.: 24 x 31 x 46 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 5630640



statt: ~~1.000,-~~

nur: **689,-**

Cutter, CL/5V2

Geschwindigkeit: 1400/2800 U/min.,
Kapazität: 5 lt.,
Anschlussw.: 400 V / 800 W,
Abm.: 24 x 31 x 57 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 5630641



statt: ~~1.520,-~~

nur: **999,-**

Kartoffelschäler, PPF/18 M

inkl. Reibscheibe PTA
und Untergestell CI, H: 45 cm,
Stundenleistung: ca. 220 kg,
Beladung: max. 18 kg,
Anschlussw.: 400 V / 1100 W,
Abm.: 43 x 77 x 78 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 5630620



statt: ~~2.320,-~~

nur: **1.379,-**

MADE IN



Cutter, BC3N

Geschwindigkeit: 730 U/min.,
Kapazität: 3 Lt.,
Abm.: 32 x 40 x 32/62 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 5630643

549,-



Nudelmaschine, PF 15E, 230 V

Knethaken und Spirale aus Edelstahl,
Kapazität: 1,5 kg,
Abm.: 25,3 x 47,3 x 31,6/45 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 5630805

989,-



Nudelmaschine, PF 25E, 400 V

Knethaken und Spirale aus Edelstahl,
Kapazität: 2 kg,
Abm.: 30 x 55 x 42,5/54 cm (BxTxH)
Art.Nr.: 5630807

1.399,-



10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA





Gemüseschneider, 3000N

Gehäuse, Deckel und Öffnung aus massivem Edelstahl, einfache Reinigung durch glatte Oberflächen, wartungsarmer Betrieb, Motor luftgekühlt, Stundenleistung: bis 150 kg/h, Geschwindigkeit: 255 U/min., Anschlussw.: 230 V / 370 W, Abm.: 22 x 61 x 52 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 5630660

statt: ~~940,-~~

nur: **639,-**



Aufschnittmaschine, DIVA 25

Farbe: Volanorot kraftvoller Antrieb, massives Metallgehäuse mit gefrästen Aluminiumknöpfen und Füßen, beweglicher Resthalter, Schneidmesser: 25 cm, Anschlussw.: 230 V / 140 W, Abm.: 48/25 x 53/40 x 37,5 cm (BxTxH) Art.Nr.: 4140043

statt: ~~875,-~~

nur: **379,-**



Aufschnittmaschine, DIVA 25 BLACK

Farbe: Schwarz kraftvoller Antrieb, massives Metallgehäuse mit gefrästen Aluminiumknöpfen und Füßen, beweglicher Resthalter, Schneidmesser: 25 cm, Anschlussw.: 230 V / 140 W, Abm.: 48/25 x 53/40 x 37,5 cm (BxTxH) Art.Nr.: 4140044

statt: ~~875,-~~

nur: **379,-**



Prosciutto-Maschine, 300 EVO

komplett aus Aluminium, Edelstahl und Gusseisen, sehr kompakt u. funktionell, elegant im Aufbau und leicht zu reinigen, extrem präzise Schneidfähigkeit, hinterlässt kein zerfetztes Schneidgut, Schneidefähigkeit: DM 21 cm oder 21 x 24 cm, Schneidscheibe: DM 30 cm, Schnittstärke regelbar bis 3 mm, Schlittenlauf: 25,5 cm, Abm.: 57 x 77,5 x 55/68 cm (BxTxH) Art.Nr.: 8720065

statt: ~~4.635,-~~

nur: **2.998,-**



Prosciutto-Maschine, VOLANO 300/10 H

komplett aus Aluminium-Guss und Chromstahl, sehr kompakt und funktionell, elegant im Aufbau und sehr leicht zu reinigen, extrem präzise Schneidfähigkeit, hinterlässt kein zerfetztes Schneidgut, Schneidscheibe: DM 30 cm, Schneidefähigkeit: DM 21 cm oder 21 x 24 cm, Schnittstärke regelbar bis 1,5 mm, Schlittenlauf: 25,5 cm, Abm.: 57 x 79 x 52 cm (BxTxH) Art.Nr.: 8720060

statt: ~~5.160,-~~

nur: **3.569,-**



Aufschnittmaschine, EURO CUT 220

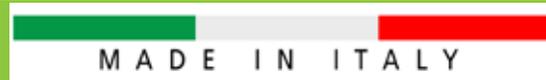
massives Metallgehäuse, beweglicher Resthalter, kräftiger Motor, patentierte Schneidscheibe, Schnittstärke 0 - 14 mm, inklusive Schleifgerät, Schneidmesser DM: 22 cm, Anschlussw.: 230 V / 140 W, Abm.: 25/48 x 40/53 x 32 cm (BxTxH) Art.Nr.: 4140040

statt: ~~790,-~~

nur: **339,-**

may way

50 JAHRE



Entsafter, JUICE 800

inkl. Saftkrug 1,25 Lt. mit Schaumtrennung und Skalierung, Anschlussw.: 230 V / 800 W, Abm.: 34 x 21 x 43 cm (BxTxH) Art.Nr.: 7430030

139,-



Untergestell für VOLANO

rot, aus Gusseisen geeignet für alle Modelle VOLANO Art.Nr.: 8720071

999,-



Plattformwaage, Kern, FOB 5K-NS

Gehäuse und Wägeplatte komplett aus Edelstahl, HACCP-konform, großes LCD-Display, zulässiger Umgebungstemperaturbereich: +10°/+35°C, Wägebereich: max. 5 kg, Ablesbarkeit: 1 g, Abm. Wägeplatte: 15 x 12 cm (BxT), Abm.: 17 x 15 x 4 cm (BxTxH) Art.Nr.: 7130034

99,90

Aufschnittmaschine, EUROCUT 250

massives Metallgehäuse,
beweglicher Resthalter, kräftiger
Motor, patentierte Schneidscheibe,
Schnittstärke 0 - 14 mm,
inklusive Schleifgerät,
Schneidmesser DM: 25 cm,
Anschlussw.: 230 V / 140 W,
Abm.: 25/48 x 40/53 x 32/34,5 cm
(BxTxH)

Art.Nr.: 4140041

statt: ~~825,-~~

nur: **369,-**



Aufschnittmaschine, schräg, 250 GSA/D

Schnittdicke bis 14 mm regelbar,
Schneidscheibe DM: 25 cm,
Schlittenlauf: 28 cm,
Anschlussw.: 230 V / 180 W,
Abm.: 53 x 64 x 51 cm (BxTxH)

Art. Nr.: 8720103

statt: ~~890,-~~

nur: **549,-**



Aufschnittmaschine, schräg 45°, 30 EX

Schlitten mit starker Neigung von 45°,
große Schneidkapazität,
Schnittdicke bis 13 mm regelbar,
Schneidfähigkeit: DM 20 cm
oder 20 x 22 cm,
Schneidscheibe DM: 30 cm,
Schlittenlauf: 27 cm,
Anschlussw.: 230 V / 180 W,
Abm.: 44 x 65 x 46 cm (BxTxH)

Art. Nr.: 8720112

statt: ~~1.565,-~~

nur: **899,-**



Aufschnittmaschine, EUROCUT 300

massives Metallgehäuse,
beweglicher Resthalter, kräftiger
Motor, patentierte Schneidscheibe,
Schnittstärke 0 - 14 mm,
inklusive Schleifgerät,
Schneidmesser DM: 30 cm,
Anschlussw.: 230 V / 180 W,
Abm.: 25/48 x 40/55 x 38,5 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 4140042

statt: ~~1.280,-~~

nur: **539,-**



Aufschnittmaschine, schräg 45°, 275 G

absperrender Schlitten
mit starker Neigung von 45°,
Schnittdicke bis 13 mm regelbar,
Schneidfähigkeit: DM: 19 cm
oder 18 x 22 cm,
Schneidscheibe DM: 27,5 cm,
Schlittenlauf: 27 cm,
Anschlussw.: 230 V / 180 W,
Abm.: 44 x 65 x 46 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8720004

statt: ~~1.850,-~~

nur: **849,-**



Getriebe-Aufschnittmaschine, schräg 45°, 330 GI

Getriebeantrieb, breite Grundplatte,
Schlitten mit starker Neigung von 45°,
Schnittdicke bis 14 mm regelbar,
Schneidfähigkeit: DM 22 cm
oder 18,5 x 25,5 cm,
Schneidscheibe DM: 33 cm,
Schlittenlauf: 29 cm,
Anschlussw.: 230 V / 300 W,
Abm.: 56 x 68 x 61 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8720051

statt: ~~2.630,-~~

nur: **1.599,-**



MADE IN



• **Lieferservice für alle Geräte** •

**may
way**



Allround-Tischwaage, Kern, FFN 6K1IPN

HACCP-konform, Ziffernhöhe 2,5 cm, Batteriebetrieb serienmäßig,
Betriebsdauer bis zu 50 Std. ohne Hinterleuchtung,
zulässige Umgebungstemperatur: 0°C/40°C,
Wägebereich: 1 g / 6 Kg,
Wägeplatte: 23 x 19 cm (BxT),
Gesamtabm.: 23 x 30 x 13 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 7130037

259,-



Händetrockner, JET 1000

aus Edelstahl, antibakterielle Händetrocknung,
Leistung: 75-100m/s,
Trocknungszeit: 10-15 Sek.,
Anschlussw.: 230 V / 1650 W,
Abm.: 30 x 21,9 x 67 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8910020

299,-



Händetrockner, M-500, manuell

aus Edelstahl, Leistung: 30m/s,
Trocknungszeit: 10-15 Sek.,
Anschlussw.: 230 V / 2300 W,
Abm.: 27,5 x 20 x 23 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 8910021

129,-

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



Italienischer Kaffeegenuss für Gastronomie und Büros – Bequem und Sorgenfrei.

Premium-Kaffeemaschinen mit Rundum-Service inklusive



Kaffee 143,20 Maschine + Service 95,80

Kaffeepaket 100

Laufzeit 60 Monate inkl. 96 kg /Jahr
ab 239,- Miscela Mediterraneo oder 259,- Miscela ORO pro Monat

Beinhaltet:
vollautomatische Kaffeemaschine AromaChef 6T 9650006,
Tassenwärmer mit Milchkühler CUPS-15 8250300,
Wasserfilter Blue Line 8850010,
8 kg Miscela Mediterraneo oder Miscela Oro pro Monat
kostenlos zugeschickt.
1 x jährliche Wartung, wenn benötigt mit zwischenzeitlicher
Leihmaschine.
Premium Service Status bei Reparaturen.
5-Jahres-Garantie.

AB NUR:
Monatlich **239,-**



Kaffee 286,40 Maschine + Service 152,60

Kaffeepaket 200

Laufzeit 60 Monate mit 192 kg /Jahr
ab 439,- Miscela Mediterraneo oder 499,- Miscela ORO pro Monat

Beinhaltet:
vollautomatische Kaffeemaschine AromaChef 600 C 9650001,
Tassenwärmer mit Milchkühler CUPS-15 8250300,
oder Cento 2 gruppig 9050111 mit Kaffeemühle 9300002,
Wasserfilter Aqua Purion 8850080,
16 kg Miscela Mediterraneo oder Miscela Oro pro Monat
kostenlos zugeschickt.
1 x jährliche Wartung, wenn benötigt mit zwischenzeitlicher
Leihmaschine.
Premium Service Status bei Reparaturen.
5-Jahres-Garantie.

AB NUR:
Monatlich **439,-**

Unsere Verkaufsberater freuen sich darauf Sie näher über dieses Produkt zu informieren.

- Hochwertiger Premium Kaffee, der die Gäste beeindruckt
- Kompletter Service inklusive Wartung
- Keine Anfangsinvestition in teure Maschinen
- Flexibles und transparentes Vertragsmodell
- Zuverlässiger technischer Support



Miscela Oro

Bestehend aus 100 % Arabica Bohnen, zeichnet sich durch eine elegante Ausgewogenheit der Geschmacksnoten, einen großartigen Körper und einen anhaltenden Abgang aus, der bei der Zubereitung als Espresso von Schokoladen- und Mandelnoten geprägt ist. Auch bei diesem Kaffee werden die süßen Karamellnoten betont, wenn er mit Milch zubereitet wird.
Mahlgrad: ganze Bohne
Geschmacksprofil: Zitrusfrüchte, Floral, frische Früchte, Kakao, Mandel
Sorte: 100% Arabica
Herkunft: Brasilien Alta Mogiana, Tanzania Kilimanjaro, Indien Arabica
El Salvador High Grow, Kolumbien Supremo
Röstung: Medium

23,90



Miscela Mediterraneo

Miscela Mediterraneo ist ein Kaffee mit intensivem Geschmack, der aus einer Mischung von Arabica aus Mittel- und Südamerika und dem besten indischen Robusta entsteht. Die Kombination dieser verschiedenen Ursprünge erweckt einen vollmundigen Kaffee mit einer angenehmen und ausgewogenen Säure und starken Noten von Kakao, Trockenfrüchten und geröstetem Brot. In Kombination mit Milch entsteht ein Cappuccino mit intensiven und umhüllenden Noten.
Mahlgrad: ganze Bohne
Geschmacksprofil: Kakao, geröstetes Brot, Trockenfrüchte
Sorte: 70 % Arabica 30% Robusta
Herkunft: Brasilien Alta Mogiana, Tanzania Kilimanjaro, Indien Arabica, El Salvador High Grow, Indien Cherry Robusta
Röstung: Medium-High

17,90

MAYWAY Standorte

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 9:00 bis 17:00 Uhr

STEIERMARK • ZENTRALE



A-8054 Seiersberg
Haushamerstraße 6
Tel.: +43 (0)316 287077
Fax: +43 (0)316 287077-33

E-Mail: info@mayway.eu
INFO LINE: 0810 / 100 180
www.mayway.eu

Verwaltung:
Tel.: +43 (0)316 284142
Fax: +43 (0)316 281578

WIEN, NÖ



A-2351 Wr. Neudorf
Straße 3, Gebäude 30
Tel.: +43 (0)2236 65898
E-Mail: wien@mayway.eu

TIROL



A-6065 Thaur
Römerstraße 12
Tel.: +43 (0)5223 54721
E-Mail: innsbruck@mayway.eu

SALZBURG



A-5071 Wals/Himmelreich
F. Brötzner Straße 10
Tel.: +43 (0)662 852223
E-Mail: salzburg@mayway.eu

KÄRNTEN



A-9020 Klagenfurt
Ernst Diez Straße 11
Tel.: +43 (0)463 723651
E-Mail: klagenfurt@mayway.eu

DEUTSCHLAND



D-80939 München
Schwarzhauptstraße 10 / Euroindustriepark
Tel.: +49 (0)89 3706440-0
E-Mail: muenchen@mayway.eu

SLOWENIEN



Ljubljanska cesta 68
1290 Grosuplje
Tel.: +386 (0)1 7861247
E-Mail: info@go-st.si

Preisgültigkeit und Verkauf solange der Vorrat reicht, längstens bis 13.10.2024, vorbehaltlich Zwischenkauf. Wir verweisen auf die Möglichkeit, dass aus organisatorischen Gründen innerhalb der Gültigkeit dieser Information die angebotenen Artikel nicht vorrätig sein können. Alle Preise (in Euro) sind im MAYWAY-Angebot freibleibend. Versandkosten gehen zu Lasten des Empfängers. *Preise inkl. aller Abgaben, exkl. Entsorgungsbeiträge und MwSt.. Stappreise sind die Listenpreise unserer Produzenten, vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. * gilt nicht auf bereits getätigte Einkäufe, nicht gültig auf Einkäufe von Abverkaufware, nicht gültig auf Einkäufe von Aktions- bzw. reduzierter Ware, nicht gültig bei bestehenden Aufträgen, nicht gültig bei Gutscheineinkauf, bei Inanspruchnahme können keine weiteren Konditionen mehr gewährt werden. Änderungen der in diesem Newsletter beworbenen Produkte hinsichtlich Technik, Design und Ausführung oder Preis, sowie eventuelle Lieferverzögerungen oder Druckfehler, bleiben der May GmbH vorbehalten.

10 X IN ÖSTERREICH • 13 X IN EUROPA



QUALITÄT DIE ÜBERZEUGT – PREISE DIE BEGEISTERN



50
JAHRE



Kaffee-Vollautomat, AromaChef 600 C

Farbe: Schwarz/Silber
professionelle Kaffeemaschine, auch im
SB-Bereich einsetzbar,
10,1" Android Touch-Display,
2 Mahlwerke, 1 Milchpumpe, 2 große Bohnenbehälter,
Kapazität je Kaffeebohnenbehälter: 1,2 kg,
empfohlene Tagesleistung bis zu 130 Tassen,
Boilerkapazität: 0,7 lt.,
Fixwasseranschluss,
Anschlussw.: 230 V / 2500 W,
Abm.: 38 x 56 x 69 cm (BxTxH)

NEU



Inbetriebnahme
und Einweisung

294,-

zzgl. Anfahrt

Art.Nr.: 9650001

statt: ~~6.990,-~~

Ersparnis: 3.500,-

**JETZT NUR
3.490,-**

+ GRATIS

6 KG Mediterraneo Kaffee

Art.Nr.: 8020010

Teigknetmaschine 7/SN, 400 V



geeignet für verschiedene Teigtypen, Struktur m. kratzfestem Lack
beschichtet, Behälter, Spirale und Teigknetstab aus Edelstahl,
Sicherheitsmikroschalter, Kapazität: 7 kg / 10 lt., 0,5 PS,
Stundenleistung: ca. 21 kg, Anschlussw.: 400 V / 370 W,
Abm.: 28 x 56 x 57 cm (BxTxH)

Art.Nr.: 5630450

statt: ~~1.250,-~~

Ersparnis: 501,-

**JETZT NUR
749,-**



0810 100 180



089 370 644 00

www.mayway.eu