BUSCH

PROFESSIONAL COOKWARE

2023

PRODUKT**NEU**HEITEN



AVI-Hood

TQ3-500



TM3-10H



GM5AHL-36



CEF-EU1DG-VF05

CEF-EU1DS-VF05

Inhaltsverzeichnis

Induktionsgeräte 4

Flash Pak 4

Therma Cube 5

Buffet-System Incogneeto 6

Durchlauföfen - NEU 10

AVI Hood 18

Pizzazubehör 20

Mikrowellengeräte 22

Highspeed Kombigerät MRX 25

Mikrowellenkombigerät JET 26

Premium-Serie DEC 27

Mikrowellengerät MSO 27

Jumbo-Serie RCS & RFS 28

Economy-Serie RMS 29

Durchlauftoaster 33

Wärmebrücken 36

Wärmelampen 38

Heißhalteschubladen 40

Suppentöpfe 42

Vorspülbrausen & Armaturen 46

Sensor-Armaturen 54

Schlauchrollen 58





CookTek®

Weltweit setzen professionelle Köche auf die Produkte von CookTek, um hervorragende Ergebnisse mit Hilfe von Präzision und Konsistenz zu erzielen. Erhitzen Sie Ihre Speisen gleichmäßig, schnell und effizient. Leicht zu reinigende Oberflächen und energieeffiziente Technologie runden das Produktangebot ab.

Zudem überzeugen auch die Auslieferungssysteme von CookTek mit einer innovativen Induktionstechnologie, um Geschmack und Wärme zu erhalten – genau wie das Essen direkt aus dem Ofen.

Halten Sie Ihre Kunden mit frisch und heiß geliefertem Essen loyal!

Pizza-Delivery-System Flash Pak

Mit dem Pizza-Auslieferungs-Konzept **FLASH PAK** bekommen Ihre Kunden immer eine ofenfrische Pizza – auch nach 30 Minuten! Das klingt unglaublich, ist aber bereits hundertfach in der Praxis bewiesen. Eine echte Innovation, die Ihnen gegenüber Ihren Mitbewerbern einen unüberholbaren qualitativen Vorsprung einbringt!

Das System besteht aus dem Induktions-Aufheizgerät **PTDS** und der entsprechenden Anzahl an Heißhaltetaschen. In der Tasche befindet sich eine **Induktionsdisk**, die beim Aufliegen auf dem Aufheizgerät erhitzt wird. Der Aufladevorgang dauert nur ca. 60 Sekunden, die Speicherzeit liegt bei ca. 30 Minuten.

60 Sekunden
aufladen

30 Minuten
Speicherzeit





Modell	Leistung	Maße B/T/H	Auflage	Art.-Nr.	Preis
Aufheizgerät PTDS	230 V; 1,8 kW	495 x 541 x 217 mm	470 mm	602303	1.950,00 Euro
Pizzatasche (inkl. Tray)	-	460 x 460 x 150 mm	-	300878A	130,00 Euro
Induktionsdisk	-	-	-	400017	389,00 Euro
Ersatzplastiktray	-	-	-	300811	43,00 Euro
Aufheizgerät PTDS XL	230 V; 1,8 kW	513 x 541 x 217 mm	502 mm	606403	2.320,00 Euro
Pizzatasche (inkl. Tray)	-	492 x 492 x 150 mm	-	300849A	187,00 Euro
Induktionsdisk	-	-	-	400017	389,00 Euro
Ersatzplastiktray	-	-	-	300813	61,00 Euro

Delivery-System Therma Cube

Für Burger & Co.TO GO!

Schnell, einfach zu nutzen, aber vor allem – es funktioniert!

Das ThermaCube™ Induktionssystem bietet unvergleichliche Möglichkeiten. Das System arbeitet mit einem Pellet-Einsatz, der sich durch Induktion auflädt und erhitzt.

Einfach in die Tasche legen, die komplette Tasche auf die Ladestation, fertig! Die Aufladezeit beträgt nur ca. 90 Sekunden. Durch die Dimensionen der Tasche lassen sich auch Standardgerichte wie Burger, Pommes, Chicken, Pasta oder Asia Food über einen Zeitraum von bis zu 30 Minuten perfekt heiß halten. Ein spezielles Entlüftungssystem sorgt dafür, dass sich keine Feuchtigkeit bildet. Im Inneren kann die Tasche durch flexible Einsätze in zwei oder vier Aufbewahrungsboxen aufgeteilt werden.







Modell	Aufheizgerät Therma Cube
Leistung	230 V; 1,8 kW
Maße B/T/H	425 x 430 x 210 mm
Art.-Nr.	609203
Preis	2.600,00 Euro



Modell	Tasche
Inhaltsgröße	Für bis zu vier Gerichte
Maße B/T/H	340 x 340 x 260 mm
Art.-Nr.	301550
Preis	274,00 Euro

Modell	Tasche XL
Inhaltsgröße	Für bis zu sechs Gerichte
Maße B/T/H	340 x 380 x 280 mm
Art.-Nr.	301857
Preis	316,00 Euro



Modell	Induktionspellet
Maße B/T/H	343 x 318 x 47 mm
Art.-Nr.	301542
Preis	578,00 Euro



Exklusiv nur bei uns!

Buffet-System

Nicht zu sehen und doch perfekt

Halten Sie Ihre Gerichte mit dem patentierten Under-Counter Induktionsgerät Incogneeto von CookTek heiß und frisch! Das Gerät wird unterhalb der Arbeitsplatte montiert und die Hitzeübertragung erfolgt über den speziellen Transferring Magneeto. Der Magneeto beinhaltet einen Sensor (misst die Temperatur unterhalb des Topfes), ein RFID Tag (sendet die gemessene Temperatur vom Sensor zum Hauptgerät) und ein LED Lämpchen (zeigt die korrekte Platzierung des Magneeto im Induktionsfeld an).

- Die Heizleistung wird auf Induktionsbasis über den Transferring (Magneeto) auf die Behältnisse übertragen
- Die Hitzeübertragung auf die Arbeitsplatte ist äußerst gering
- Die Temperatur wird drahtlos und präzise (+/- 1 °C) über eine separate Steuereinheit geregelt
- Geeignet für induktionskompatible, runde Behältnisse mit einem maximalen Durchmesser von 30 cm





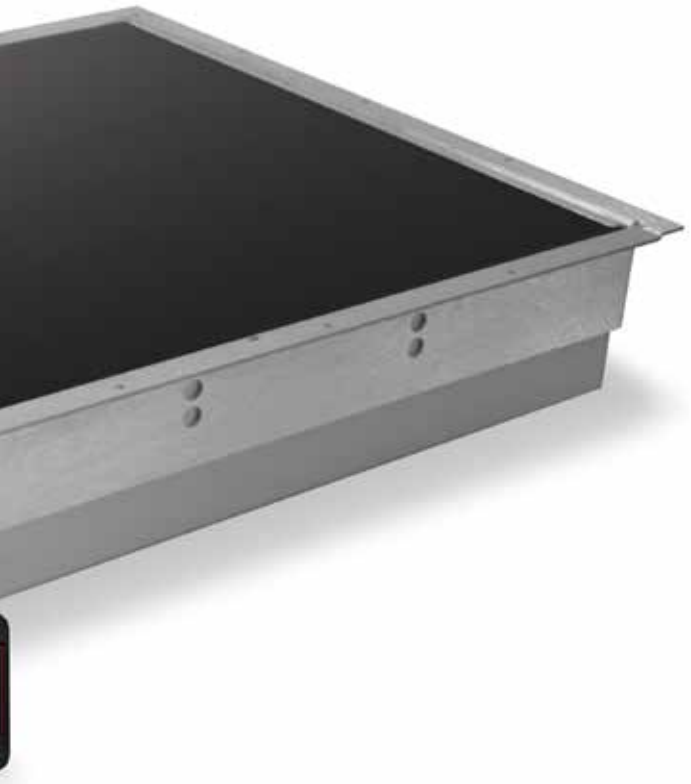
Modell	Transferring Magneeto
Art.-Nr.	INC-3000
Preis	395,00 Euro



Das System funktioniert nur in Kombination mit dem Transferring

Materialeignung für die Arbeitsplatte auf Anfrage

Incogneeto



Features & Benefits

- Keine Ausschnitte in der Arbeitsplatte erforderlich
- Das Buffet kann jederzeit anderweitig genutzt werden
- Komfortables, elegantes Design
- Flexibilität gegenüber traditionellen Buffetwärmern
- Einfache Anbringung
- Unsichtbar außerhalb des Betriebes

Lieferung inkl. Transferring

Modell	Induktionsgerät INCOGNEETO B652-U2
Hinweis	Separate Steuerung mit Anschlusskabel 182 cm.
Temperaturbereich	30 - 85 °C
Leistung	650 W
Anschlusswert	230 V; 0,65 kW
Maße B/T/H	445 x 445 x 114 mm
Einbauöffnung Steuereinheit	57 x 74 mm
Maße Steuereinheit	62 x 97 mm
Art.-Nr.	660903
Preis	4.600,00 inkl. Transferring Magneeto


This oven is covered under the
manufacturer's warranty.
Failure to call 888-443-2751
prior to contacting a repair
company voids any & all
warranties.
XD-911AA



XLT® SmartSolutions™

Garantiebedingungen

STANDARD

3 Jahre Vollgarantie
5 Jahre auf Ersatzteile

PREMIUM

5 Jahre Vollgarantie*
*nur im Falle einer jährlichen Wartung

EXKLUSIV

7 Jahre Vollgarantie*[1,2]
*[1]nur bei einem Kauf inkl. AVI-Hood
*[2]nur im Falle einer jährlichen Wartung

Countertop 1620 (Tischgerät)

Für 30 bis 60 Pizzen pro Stunde

Förderbandbreite
406 mm

Standardfunktionen

- Bis zu drei Geräten stapelbar
- Simple Temperaturregelung
- Perforierte Krümelschublade (nur bei Double Stack)
- Digitaler Mikroprozessor steuert Backzeit und Temperatur
- Umluftsystem sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung am Produkt
- Erhältlich als Elektroversion

Vorteile

- Edelstahlkonstruktion – keine Korrosion oder Rost
- Abnehmbare Tür – einfaches Entfernen zur Reinigung und Wartung
- Einfacher und sicherer Zusammenbau nach Reinigung und Wartung
- Hocheffizienter Brenner auf dem neuesten Stand der Technik – weniger Komponentenausfälle und geringere Betriebs- und Reparaturkosten
- Extrem robustes Transportband
- Leistungsschalter – keine zu ersetzenden Sicherungen, leicht zugänglich
- Starkes Umluftsystem sorgt für ein gleichmäßiges Backergebnis
- Laufrichtung des Transportbandes kann je nach Aufstellungsort angepasst werden



STANDARD PREMIUM

Countertop 1620

Backkammerbreite	508 mm
Transportband B/T (inkl. Verlängerung)	406 x 1283 mm
Einfahrhöhe	76 mm
Maße B/T/H (inkl. Füße)	1283 x 797 x 483 mm



1620

Abbildung zeigt zwei gestapelte Öfen mit roter Frontverkleidung (optional).

Installation:

Bei allen Geräten ist ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien zu lassen. Abzugshaube erforderlich.

Modell	Countertop 1620 Elektro
Anschluss	400 V; 3NPE; 15 A; 6 kW
Art.-Nr.	201620-E
Preis	11.900,00 Euro

Frontpanel in Farbe 890,00 Euro

Durchlaufofen 1832

Für 70 bis 80 Pizzen pro Stunde

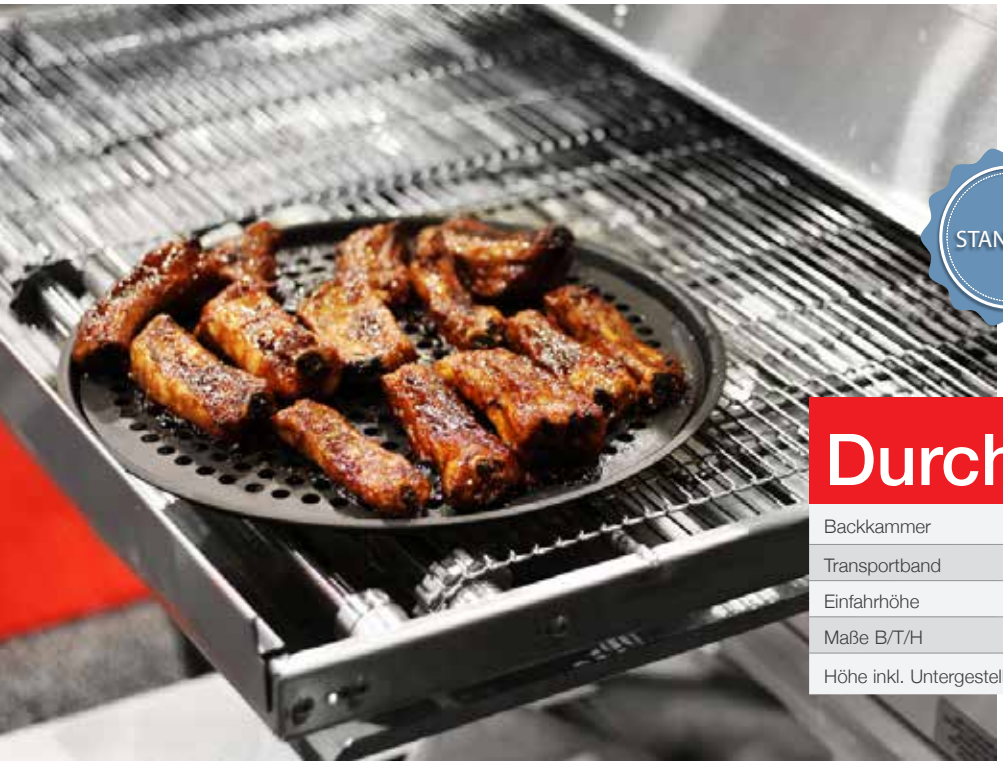
Förderbandbreite
493 mm

Standardfunktionen

- Bis zu drei Geräten stapelbar
- Türfenster zur einfachen Bestückung und Entnahme von Produkten mit unterschiedlichen Garzeiten
- Simple Temperaturregelung
- Perforierte Krümelschublade (nur bei Double Stack)
- Digitaler Mikroprozessor steuert Backzeit und Temperatur
- Umluftsystem sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung am Produkt
- Erhältlich als Elektro- oder Gasversion

Vorteile

- Edelstahlkonstruktion – keine Korrosion oder Rost
- Abnehmbare Tür – einfaches Entfernen zur Reinigung und Wartung
- Einfacher und sicherer Zusammenbau nach Reinigung und Wartung
- Hocheffizienter Brenner auf dem neuesten Stand der Technik – weniger Komponentenausfälle und geringere Betriebs- und Reparaturkosten
- Extrem robustes Transportband
- Leistungsschalter – keine zu ersetzenden Sicherungen, leicht zugänglich
- Starkes Umluftsystem sorgt für ein gleichmäßiges Backergebnis
- Laufrichtung des Transportbandes kann je nach Aufstellungsort angepasst werden



STANDARD PREMIUM EXKLUSIV

Durchlaufofen 1832

Backkammer	493 x 813 mm
Transportband	457 x 1708 mm
Einfahrhöhe	76 mm
Maße B/T/H	1784 x 1229 x 508 mm
Höhe inkl. Untergestell	1086 mm



1832

Abbildung zeigt Modell mit rotem Griff (optional).

Installation:

Bei allen Geräten ist ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien zu lassen. Abzugshaube erforderlich.

Modell	Durchlaufofen 1832 Gas
Elektroanschluss	230 V; 1NPE; 3 A
Gasanschluss	3/4“
Nennwärmebelastung	16,41 kW
Art.-Nr.	201832-G
Preis	15.990,00 Euro

Modell	Durchlaufofen 1832 Elektro
Anschluss	400 V; 3NPE; 16 kW; 31 A
Art.-Nr.	201832-E
Preis	15.990,00 Euro

	Untergestell Single
	Fahrbar, für Gas- oder Elektroversion
Art.-Nr.	201832-UG
Preis	822,00 Euro

Frontpanel und Türgriff in Farbe 1.049,00 Euro

Durchlaufofen 2440

Für 100 bis 120 Pizzen pro Stunde

Förderbandbreite
645 mm

Standardfunktionen

- Bis zu drei Geräten stapelbar
- Türfenster zur einfachen Bestückung und Entnahme von Produkten mit unterschiedlichen Garzeiten
- Simple Temperaturregelung
- Perforierte Krümelschublade (nur bei Double Stack)
- Digitaler Mikroprozessor steuert Backzeit und Temperatur
- Umluftsystem sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung am Produkt
- Erhältlich als Elektro- oder Gasversion

Vorteile

- Edelstahlkonstruktion – keine Korrosion oder Rost
- Abnehmbare Tür – einfaches Entfernen zur Reinigung und Wartung
- Einfacher und sicherer Zusammenbau nach Reinigung und Wartung
- Hocheffizienter Brenner auf dem neuesten Stand der Technik – weniger Komponentenausfälle und geringere Betriebs- und Reparaturkosten
- Extrem robustes Transportband
- Leistungsschalter – keine zu ersetzenden Sicherungen, leicht zugänglich
- Starkes Umluftsystem sorgt für ein gleichmäßiges Backergebnis
- Laufrichtung des Transportbandes kann je nach Aufstellungsort angepasst werden



STANDARD PREMIUM EXKLUSIV

Durchlaufofen 2440

Backkammer	645 x 1016 mm
Transportband	610 x 1911 mm
Einfahrhöhe	76 mm
Maße B/T/H	1988 x 1381 x 508 mm
Höhe inkl. Untergestell	1086 mm



2440

Abbildung zeigt Modell mit schwarzer Frontverkleidung (optional).

Installation:

Bei allen Geräten ist ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien zu lassen. Abzugshaube erforderlich.

Modell	Durchlaufofen 2440 Gas
Elektroanschluss	230 V; 1NPE; 3 A
Gasanschluss	3/4“
Nennwärmebelastung	20,80 kW
Art.-Nr.	202440-G
Preis	23.900,00 Euro

	Untergestell Single
	Fahrbar, für Gas- oder Elektroversion
Art.-Nr.	202440-UG
Preis	822,00 Euro

Modell	Durchlaufofen 2440 Elektro
Anschluss	400 V; 3NPE; 27 kW; 51 A
Art.-Nr.	202440-E
Preis	23.900,00 Euro

Frontpanel und Türgriff in Farbe 1.049,00 Euro

Durchlaufofen 3240

für 190 bis 200 Pizzen pro Stunde

Förderbandbreite
848 mm

Standardfunktionen

- Bis zu drei Geräten stapelbar
- Türfenster zur einfachen Bestückung und Entnahme von Produkten mit unterschiedlichen Garzeiten
- Simple Temperaturregelung
- Perforierte Krümelschublade (nur bei Double Stack)
- Digitaler Mikroprozessor steuert Backzeit und Temperatur
- Umluftsystem sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung am Produkt
- Erhältlich als Elektro- oder Gasversion

Vorteile

- Edelstahlkonstruktion – keine Korrosion oder Rost
- Abnehmbare Tür – einfaches Entfernen zur Reinigung und Wartung
- Einfacher und sicherer Zusammenbau nach Reinigung und Wartung
- Hocheffizienter Brenner auf dem neuesten Stand der Technik – weniger Komponentenausfälle und geringere Betriebs- und Reparaturkosten
- Extrem robustes Transportband
- Leistungsschalter – keine zu ersetzenden Sicherungen, leicht zugänglich
- Starkes Umluftsystem sorgt für ein gleichmäßiges Backergebnis
- Laufrichtung des Transportbandes kann je nach Aufstellungsort angepasst werden



STANDARD PREMIUM EXKLUSIV

Durchlaufofen 3240

Backkammer	848 x 1016 mm
Transportband	813 x 1911 mm
Einfahrhöhe	76 mm
Maße B/T/H	1988 x 1584 x 508 mm
Höhe inkl. Untergestell	1086 mm



3240

Abbildung zeigt zwei gestapelte Öfen. Öfen einzeln erhältlich.

Installation:

Bei allen Geräten ist ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien zu lassen. Abzugshaube erforderlich.

Modell	Durchlaufofen 3240 Gas
Elektroanschluss	230 V; 1NPE; 3 A
Gasanschluss	3/4“
Nennwärmebelastung	36,6 kW
Art.-Nr.	203240-G
Preis	25.900,00 Euro

	Untergestell Single
	Fahrbar, für Gas- oder Elektroversion
Art.-Nr.	203240-UG
Preis	822,00 Euro

Modell	Durchlaufofen 3240 Elektro
Anschluss	400 V; 3NPE; 27 kW; 51 A
Art.-Nr.	203240-E
Preis	25.900,00 Euro

Frontpanel und Türgriff in Farbe 1.049,00 Euro

AVI-Hood

Vorteile

- Geringfügige Wärmeabgabe des Ofens an den Innenraum
- Keine Geruchsentwicklung – mit der AVI-Hood verbleiben die Gerüche vom Backen der Pizzen im Ofenkreislauf und werden direkt abgeleitet
- Geringfügige Geräuschentwicklung – die Hood fungiert in diesem Fall als Geräuschdämmung
- Für alle Modelle verfügbar und nachrüstbar

Preise auf Anfrage

1. Verbessern Sie die Arbeitsbedingungen Ihrer Mitarbeiter und sparen Sie bares Geld mit der AVI-Hood von XLT!

2. Der Einsatz der AVI-Hood führt vor allem zu einer Energie- und Kosteneffizienz. Im Durchschnitt können 20 - 30% der monatlichen Stromkosten eingespart werden.

3. Bereits nach wenigen Jahren ist die Abzugshaube abgeschrieben und Sie verdienen bares Geld!

4. Bei einem Kauf der AVI-Hood im Verbund mit einem Ofen erhalten Sie ein Rundum-sorglos-Paket und 7 Jahre Vollgarantie*[1, 2]

5. Die Lieferung umfasst keine für die Abluft notwendigen Bauteile (z.B. Motor, Kanäle) und müssen bauseits gestellt werden (Lüftungsbauer)



*[1]nur bei einem Kauf inkl. AVI-Hood
*[2]nur im Falle einer jährlichen Wartung

Wow-Effekt
für Ihre Kunden!



Abb. zeigt einen Triplestack inkl. AVI-Hood und rotem Türgriff



Screens / Rundnetzgitter

Aluminium. Zum schnellen Backen im Durchlaufofen. Maße sind Außenmaße.

Größe	Preis
203 mm	8,20 Euro
229 mm	8,75 Euro
254 mm	9,10 Euro
279 mm	10,00 Euro
305 mm	10,60 Euro
330 mm	12,10 Euro
356 mm	12,50 Euro
381 mm	14,60 Euro
406 mm	14,90 Euro
432 mm	15,80 Euro
457 mm	17,60 Euro



Pizzablech, gelocht

Große Lochanzahl. Zum schnellen Backen mit optimalem Ergebnis.
Maße: Außendurchmesser x Innendurchmesser x Höhe.

Größe	Preis
178 x 160 x 16 mm	16,50 Euro
203 x 185 x 16 mm	17,50 Euro
229 x 203 x 17 mm	18,60 Euro
254 x 229 x 17 mm	21,50 Euro
279 x 254 x 17 mm	22,60 Euro
305 x 279 x 17 mm	24,40 Euro
330 x 305 x 17 mm	27,40 Euro
356 x 330 x 17 mm	30,30 Euro
381 x 355 x 17 mm	33,20 Euro
406 x 381 x 17 mm	35,30 Euro
432 x 406 x 17 mm	39,50 Euro
457 x 432 x 17 mm	42,70 Euro
483 x 457 x 17 mm	48,90 Euro



Pizza-Rollschneider

Griffe aus Plastik. In verschiedenen Farben erhältlich.

Größe	Preis
100 mm Schneide	24,60 Euro
130 mm Schneide (nur in schwarz)	28,20 Euro



Pizza-Rack

Zur Aufnahme von Pizzablechen, Pfannen und Screens.

Aufnahme	Preis
11 Stück	146,00 Euro
15 Stück	154,00 Euro



Pizza-Zange

Für Pizzableche und Pfannen.

	Preis
Pro Stück	27,60 Euro



Pizza-Igel

CNS-Dornen.

	Preis
Klein (70 mm)	59,00 Euro
Groß (130 mm)	72,00 Euro



Pizza-Igel

Kunststoff-Dornen.

	Preis
Klein (70 mm)	39,00 Euro
Groß (130 mm)	63,00 Euro


00
0%
50%
1
3
5
7
9



MENUMASTER®

Menumaster zählt zu den weltweit meist anerkannten und respektierten Marken in der Foodservice-Industrie.

Innovative Produkte, Qualitätsarbeit und einfache Handhabung ermöglichen beschleunigte Kochvorgänge direkt nach Bestellung mit konstanten Ergebnissen.

Flexibilität und individuelle Programmier-barkeit runden das Gesamtpaket ab und verfolgen die Vision „Changing the way the world cooks“.

Eine Profi-Mikrowelle darf in keiner gastronomischen Einrichtung fehlen!

Wir bieten Ihnen garantiert das passende Modell für Ihren Bedarf!

Die Mikrowellengeräte von MENUMASTER ermöglichen durch die schnelle und einfache Bedienoberfläche die Zubereitung direkt nach der Bestellung – auch für nicht gelerntes Personal. Bieten Sie Ihren Kunden konstante Garergebnisse und jederzeit optimale Frische!

Eine Haushaltsmikrowelle ist keinesfalls Ersatz für eine professionelle Mikrowelle von MENUMASTER. Mit der Investition sparen Sie vom ersten Tag an bares Geld!









High-Speed Kombigerät | MRX

Das Kombigerät von MENUMASTER arbeitet 15x schneller als konventionelle Öfen – bei geringerem Energieverbrauch. Ideal für die Zubereitung von Pizza, Baguettes, Steaks, Spare Ribs, Fisch und vielem mehr. Alle Speisen, auch tiefgekühlt, sind in wenigen Minuten servierfähig.

Durch die platzsparenden Abmessungen ist das Gerät flexibel und standortunabhängig einsetzbar.

Mikrowelle
Umluft
Impingment

Erhältlich in Edelstahl, Rot oder Schwarz

Features & Benefits

- Bietet bequem Platz für eine 30 cm große Pizza
- Touchscreen (25 Sprachen)
- Menüauswahl mit Symbolen (mehr als 1200 Einträge)
- Drei austauschbare Luftfilter mit Reinigungserinnerung
- Auftaumodus
- 4-Stage-Cooking
- W-LAN und Smart-USB
- Eingebauter Katalysator für den Betrieb ohne Abzug
- Ruhiger Betrieb
- Einfache und schnelle Reinigung
- Innen & außen aus Edelstahl



Im Lieferumfang enthalten: Kochplatte, Ofenschaufel, Teflon-Liner

Modell	High-Speed Kombigerät MRX 51
Leistung Mikrowelle	1000 W
Leistung Konvektion	3000 W
Radiant Heat	
Anschlusswert	230 V; 16 A; 3,7 kW
Temperatur	95-270 °C
Garraum	17,2 Liter
Leistungsstufen	11
Außenmaße B/T/H	358 x 743 X 578 mm
Innenmaße B/T/H	312 x 312 x 178 mm
Gewicht	68 kg
Speicher	360 Programmplätze
Art.-Nr.	MRX 51
Preis	11.400,00 Euro

Modell	High-Speed Kombigerät MRX 523
Leistung Mikrowelle	2000 W
Leistung Konvektion	3000 W
Radiant Heat	
Anschlusswert	400 V; 16 A; 6 kW
Temperatur	95-270 °C
Garraum	17,2 Liter
Leistungsstufen	11
Außenmaße B/T/H	358 x 743 X 578 mm
Innenmaße B/T/H	312 x 312 x 178 mm
Gewicht	68 kg
Speicher	360 Programmplätze
Art.-Nr.	MRX 523
Preis	12.500,00 Euro

Zubehör	Preis
Panini Grill RGR10	290,00 Euro
Pizza Stein ST10R	129,00 Euro
Ofenschaufel PA10	191,00 Euro
Teflon-Körbchen TB10S	221,00 Euro

Mikrowellenkombigeräte | Jetwave

Die Kombigeräte von MENUMASTER arbeiten vier- bis zehnmal schneller als konventionelle Öfen – bei geringerem Energieverbrauch! Der speziell gestaltete Luftstrom sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Lebensmittel und erhöht Geschmack, Aroma und Textur. Alle Speisen, auch tiefgekühlt, sind in wenigen Minuten servierfähig.

Durch die platzsparenden Abmessungen sind die Geräte flexibel und standortunabhängig einsetzbar.

- Keine Abzugshaube erforderlich
- Innen und außen aus Edelstahl.
- 100 Programmplätze, 4-Stage-Cooking, 11 Leistungsstufen
- USB-Anschluss für perfekte Programmierung für mehrere Standorte
- Für Metall-Kochgeschirr geeignet, kein spezielles Geschirr notwendig
- Kompakte Abmessungen, größerer nutzbarer Garraum
- Magnetische Luftfilter mit Reinigungs-Erinnerung

Magnetron 3 JAHRE GARANTIE

Standardausführung:
Front inkl. Tür aus Edelstahl, Gehäuse schwarz pulverbeschichtet.

60 Hz-Modelle auf Anfrage



Modell	JET 514
Leistung Mikrowelle	2700 W
Leistung Konvektion	1400 W
Garraum	34 Liter
Anschlusswert	230 V; 2,9 kW
Außenmaße B/T/H	489 x 673 x 460 mm
Innenmaße B/T/H	330 x 381 x 267 mm
Gewicht	50 kg
	USB-Anschluss
Art.-Nr.	506101
Preis	6.495,00 Euro

Modell	JET 519
Leistung Mikrowelle	2700 W
Leistung Konvektion	1900 W
Garraum	34 Liter
Anschlusswert	230 V; 3,1 kW
Außenmaße B/T/H	489 x 673 x 460 mm
Innenmaße B/T/H	330 x 381 x 267 mm
Gewicht	50 kg
	USB-Anschluss
Art.-Nr.	506102
Preis	7.200,00 Euro

Zubehör	Preis
Panini Grill JR10	246,00 Euro
Pizza Stein ST10C	198,00 Euro
Ofenschaufel PA10	192,00 Euro
Teflon-Körbchen TB10	165,00 Euro
Teflon-Liner TL12	71,00 Euro

Modell	JET 514V Ausführung wie JET514, jedoch mit integriertem Katalysator
Art.-Nr.	506103
Preis	7.205,00 Euro

Modell	JET 519V Ausführung wie JET519, jedoch mit integriertem Katalysator
Art.-Nr.	506104
Preis	8.055,00 Euro

Betrieb ohne Abzugshaube möglich

Premium-Serie | DEC

Mikrowellengeräte für starke bis sehr starke Belastungen. Innen und außen aus Edelstahl, mit herausnehmbarem Keramikboden.

- 10 Programmspeicherplätze
- Individuell programmierbar
- LED-Innenbeleuchtung.
- 11 Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik
- 4-Stage-Cooking möglich

60 Hz-Modelle auf Anfrage

Magnetron 3 JAHRE GARANTIE



Modell	Leistung	Garraum	Anschlusswert	Außenmaße B/T/H	Innenmaße B/T/H	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
DEC 14E2	1400 W - 2 Magnetrone	17 Liter	230 V; 2,3 kW	419 x 578 x 343 mm	330 x 305 x 171 mm	30 kg	501400	1.930,00 Euro
DEC 18E2	1800 W - 2 Magnetrone		230 V; 2,9 kW			31 kg	501800	2.240,00 Euro
DEC 21E2	2100 W - 2 Magnetrone		230 V; 3,1 kW				502100	2.390,00 Euro

Mikrowellengeräte | MSO

Zwei Ausführungen: 2,1 kW und 3,5 kW Ausgangsleistung. 45 Liter Garraumvolumen. Doppelstock passend für zwei 1/1 Gastronorm-Behälter. Innen und außen aus Edelstahl.

Magnetron 3 JAHRE GARANTIE

- 11 Leistungsstufen
- 10 Programmtasten
- Bis zu 100 Menüeinstellungen
- Manuell bedienbar
- USB-kompatibel
- Auftaufunktion
- 4-Stage-Cooking



Modell	Leistung	Garraum	Anschlusswert	Außenmaße B/T/H	Innenmaße B/T/H	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
MSO 5211	2100 W	45 Liter	230 V, 50 Hz, 16 A; 3,3 kW	650 x 597 x 472 mm	535 x 330 x 251 mm	66 kg	505115	7.010,00 Euro
MSO 5353	3500 W		400 V, 50 Hz, 16 A; 5,4 kW				505125	8.430,00 Euro
Wandkonsole	-	-	-	-	-	-	1330000344	190,00 Euro

Jumbo-Serie | RCS & RFS

Mikrowellengeräte für mittlere bis starke Belastungen. Sowohl in elektronischer Version mit zehn Programmspeichern, als auch in manueller Version (Zeitschaltuhr) erhältlich. Innen und außen aus Edelstahl.







RCS 511DSE

- Bedienung über Zeitschaltuhr
- Vier Leistungsstufen
- Automatisches Zurücksetzen der Zeitschaltuhr nach jedem Garzyklus!

RCS 511TS

- Bedienung über 10 Programmtasten, individuell programmierbar.
- Fünf Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik
- 4-Stage-Cooking möglich.

RFS 518TS

- Bedienung über 10 Programmtasten, individuell programmierbar
- Fünf Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik
- 4-Stage-Cooking möglich
- Mit Keramikboden

Modell	Leistung	Garraum	Anschlusswert	Außenmaße B/T/H	Innenmaße B/T/H	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
RCS 511DSE	1100 W	34 Liter	230 V; 1,6 kW	559 x 483 x 352 mm	368 x 381 x 216 mm	18,6 kg	505111	699,00 Euro
RCS 511TS			230 V; 1,6 kW	559 x 533 x 365 mm	369 x 381 x 216 mm	18,6 kg	505110	898,00 Euro
RFS 518TS	1800 W - 2 Magnetrone		230 V; 2,7 kW	551 x 533 x 365 mm	359 x 413 x 226 mm	32 kg	505180	2.050,00 Euro

Economy-Serie | RMS

Mikrowellengeräte für geringe bis mittlere Belastungen. Sowohl in elektronischer Version mit zehn Programmspeichern als auch in manueller Version (Zeitschaltuhr) erhältlich. Innen und außen aus Edelstahl.





RMS 510DS2

- Bedienung über Zeitschaltuhr

RMS 510TS2

- Bedienung über zehn Programmtasten, individuell programmierbar
- Fünf Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik

Modell	Leistung	Garraum	Anschlusswert	Außenmaße B/T/H	Innenmaße B/T/H	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
RMS 510DS2	1000 W	23 Liter	230 V; 1,5 kW	512 x 403 x 310	330 x 330 x 197 mm	13,6 kg	505120	587,00 Euro
RMS 510TS2							1330000383	610,00 Euro


CAUTION HOT
GO



Zum 17. Mal in Folge wurde Hatco als „Best In Class“ von Beratern, Händlern und Betreibern in der jährlichen Studie der Foodservice Equipment and Supplies (FE&S) ausgezeichnet.

Hatco setzt auf innovative Ideen und qualitativ hochwertige Ausführung, die maximale Leistung bietet. Die Produkte werden nur so den größten Anforderungen der Gastronomie gerecht. Die verschiedensten Produktvariationen ermöglichen die perfekte Anpassung an die Anforderungen Ihres Betriebs.




BAGELS
Single
Powerbagel's .99
Gourmet 1.49
1.69
BULK
Half Dozen 4.99
Baker's Dozen 8.99
Bagel Bucket 12.99
ADD ON TOPPINGS
Cream Cheese
Shmear
Hummus
PB&J's
Peanut Butter's
Preserves
Honey Butter
Butter Spread
EGG SANDWICHES
Cheese
Spinach, Mushroom & Swiss
Bacon & Cheddar
Turkey Sausage & Cheddar
Ham & Swiss
LOX
Nova Lox & Bagel
EGG WRAPS
Santa Fe
Spicy Extra

Premium-Durchlauftoaster | TQ-Serie

Speziell für Hamburgerbrötchen

Die Durchlauftoaster der **TQ-Serie** bieten das Optimum an Nutzen, Qualität und Wert. Die stufenlose elektronische Steuerung sorgt für eine gleichmäßige und präzise Bräunung bei einer Vielzahl von Brotprodukten, insbesondere Hamburgerbrötchen.

Ober- und Unterhitze sind separat thermostatisch regulierbar. Das patentierte ColorGuard Sensorsystem überwacht und reguliert die Geschwindigkeit, um die Einheitlichkeit der Produkte zu gewährleisten. Die Durchlaufgeschwindigkeit passt sich automatisch der Ist-Temperatur des Produktes an (z.B. TK-Ware).

Der Stromsparmodus spart Energie außerhalb der Spitzenzeiten.

Erhältlich in Schwarz (Standard), Rot oder Edelstahl

Mit digitaler Steuerung





Modell	Kapazität pro Std.	Anschlusswert	Außenmaße B/T/H (Höhe inkl. Füße)	Max. Produktdicke	Art.-Nr.	Preis
TQ3-500	480 Scheiben	230 V; 1NPE; 2.3 kW	374 x 524 x 435 mm	44 mm	350500	3.149,00 Euro
TQ3-500H		230 V; 1NPE; 3 kW		70 mm	350501	3.216,00 Euro
TQ3-900	900 Scheiben	230 V; 1NPE; 2.3 kW	374 x 524 x 435 mm	44 mm	350900	3.776,00 Euro
TQ3-900H		230 V; 1NPE; 2.3 kW		70 mm	350901	3.858,00 Euro
TQ3-2000	1980 Scheiben	230 V; 1NPE; 4 kW	475 x 524 x 436 mm	44 mm	352000	4.310,00 Euro
TQ3-2000H				70 mm	352001	4.401,00 Euro
Verlängerter Einschub	+ 76 mm					122,00 Euro
Ausführung in Rot, Edelstahl - Aufpreis 159,00 Euro						





Modell	Kapazität pro Std.	Anschlusswert	Außenmaße B/T/H (Höhe inkl. Füße)	Max. Produktdicke	Art.-Nr.	Preis
TQ-400	360 Scheiben	230 V; 1NPE; 2,2 kW	368 x 451 x 378 mm	44 mm	350400	3.069,00 Euro
TQ-400H				70 mm	350401	3.133,00 Euro
TQ-800	800 Scheiben	230 V; 1NPE; 3,6 kW	368 x 578 x 422 mm	44 mm	350800	3.484,00 Euro
TQ-800H				70 mm	350801	3.698,00 Euro
TQ-1800	1800 Scheiben	230 V; 1NPE; 4,1 kW (min. 20A Absicherung nötig)	470 x 578 x 422 mm	44 mm	351800	4.111,00 Euro
TQ-1800H		230 V; 1NPE; 4,3 kW (min. 20A Absicherung nötig)		70 mm	351801	4.198,00 Euro
Verlängerter Einschub	+ 76 mm (nicht für TQ-1800 erhältlich)					122,00 Euro

Durchlauftoaster | TM-Serie

Für Toast & Brötchen

Die Durchlauftoaster der **TM-Serie** sorgen mit Flexibilität und Leistung für schnelles und perfektes Toasten. Die konstante Temperatur von Ober- und Unterhitze sorgt für eine präzise Bräunung. Wahlweise lassen sich Ober- und Unterhitze auch abschalten.

Effizientes Design in Edelstahlausführung mit langlebigen Heizelementen. Eine Kontrollleuchte signalisiert den Betrieb. Auswurf und Krümelbleche sind abnehmbar für die einfache Reinigung. Mit Stromsparmodus und vier Schaltereinstellungen:

Aus, Toast, Brötchen, Stand-by



TM3-5H

Kapazität pro Stunde	190-230 Scheiben
Anschlusswert	230 V; 1NPE; 1,6 kW
Maße B/T/H	290 x 535 x 412 mm
Max. Produktdicke	76 mm
Art.-Nr.	350035
Preis	1.294,00 Euro

TM3-10H

Kapazität pro Stunde	290-350 Scheiben
Anschlusswert	230 V; 1NPE; 2,3 kW
Maße B/T/H	368 x 535 x 411 mm
Max. Produktdicke	76 mm
Art.-Nr.	350003
Preis	1.626,00 Euro



TM-5H

Kapazität pro Stunde	180 Scheiben
Anschlusswert	230 V; 1NPE; 1,3 kW
Maße B/T/H (Höhe inkl. Füße)	290 x 419 x 387 mm
Max. Produktdicke	76 mm
Ausgabe hinten (Tiefe)	+ 196 mm
Art.-Nr.	350005
Preis	1.215,00 Euro

TM-10H

Kapazität pro Stunde	300 Scheiben
Anschlusswert	230 V; 1NPE; 1,9 kW
Maße B/T/H (Höhe inkl. Füße)	368 x 416 x 387 mm
Max. Produktdicke	76 mm
Ausgabe hinten (Tiefe)	+ 196 mm
Art.-Nr.	350010
Preis	1.507,00 Euro

4-Scheiben-Pop-Up-Toaster | TPT-230-4

Für Toast und Hamburgerbrötchen

Ideal für Selbstbedienungsbereiche und kleinere Anwendungen. Die Temperaturregelung sorgt für eine goldene Röstung bei einer Vielzahl von Brotprodukten. Die langlebige Edelstahlkonstruktion verfügt über vier selbstzentrierende Einschübe (32 mm) und eine herausnehmbare Krümelschublade für die einfache Reinigung. Wahlweise einseitig oder beidseitig toasten.

Kapazität pro Stunde	220 Scheiben
Anschlusswert	230 V; 1NPE; 2,4 kW
Maße B/T/H	346 x 313 x 204 mm
Max. Produktdicke	32 mm
Art.-Nr.	352304
Preis	602,00 Euro



Durchlauftoaster | TK-100

Für Toast und Hamburgerbrötchen

Der TK-100 kombiniert zuverlässig schnelles Aufheizen und gleichmäßiges Toasten einer Vielzahl von Brotprodukten. Durch den manuellen Betrieb und die Geschwindigkeitskontrolle lässt sich die Toastfarbe bestimmen. Drei Zugänge ermöglichen ein schnelles Bestücken, während die obere Entlüftung dabei Hitze vom Benutzer fern hält. Der Lagerbereich hält das Brot warm. Ein Energiesparregler spart Strom außerhalb der Stoßzeiten.

Kapazität pro Stunde	bis zu 1.000 Scheiben
Anschlusswert	400 V; 3NPE; 5 kW
Maße B/T/H	578 x 448 x 845 mm (Tiefe inkl. Auslaufrutsche)
Max. Produktdicke	32 mm
Art.-Nr.	350100
Preis	5.148,00 Euro



Wärmebrücken | GM5AH

Glo-Ray® Infrarot-Technologie garantiert gleichmäßige Wärmeverteilung und hält Produkte heiß und frisch – bei bester Produktqualität und maximalem Geschmack. Beständiges Aluminiumgehäuse und hochbelastbare Heizkörper.

Neues, attraktives Design mit abgerundeten Ecken

- Breite variabel zwischen 76 und 198 cm, je nach Modell.
- Standardausführung mit Kettenaufhängung, Tiefe 153 mm, Höhe 51 mm.
- Bedienung über externen Kippschalter = /Control Box
- Optional in Farbe für die perfekte Integration in Ihrer individuellen Ausstattung

Art.-Nr.	Leistung	Breite	Preis
GM5AH-30	720 W	762 mm	432,00 Euro
GM5AH-36	870 W	914 mm	455,00 Euro
GM5AH-42	1040 W	1067 mm	481,00 Euro
GM5AH-48	1202 W	1219 mm	487,00 Euro
GM5AH-54	1370 W	1372 mm	539,00 Euro
GM5AH-66	1705 W	1676 mm	628,00 Euro
GM5AH-78	2070 W	1981 mm	732,00 Euro

Optional (gegen Aufpreis):

Ausführung in Schwarz (pro 305 mm): 56,00 Euro
Ständer (407 mm Abstand) : 12,00 Euro



Ausführung mit Ständer und in Schwarz (optional)

Ausführung mit Licht (LED)

Art.-Nr.	Leistung	Breite	Preis
GM5AHL-30	733 W	762 mm	683,00 Euro
GM5AHL-36	889 W	914 mm	748,00 Euro
GM5AHL-42	1054 W	1067 mm	817,00 Euro
GM5AHL-48	1220 W	1219 mm	861,00 Euro
GM5AHL-54	1385 W	1372 mm	963,00 Euro
GM5AHL-66	1726 W	1676 mm	1.142,00 Euro
GM5AHL-78	2089 W	1981 mm	1.322,00 Euro



Wärmebrücken | GRAH

Art.-Nr.	Leistung	Breite	Preis
GRAH-18	350 W	457 mm	362,00 Euro
GRAH-24	500 W	610 mm	382,00 Euro
GRAH-30	660 W	762 mm	406,00 Euro
GRAH-36	800 W	914 mm	427,00 Euro
GRAH-42	950 W	1067 mm	454,00 Euro
GRAH-48	1100 W	1219 mm	476,00 Euro
GRAH-54	1250 W	1372 mm	507,00 Euro
GRAH-60	1400 W	1524 mm	540,00 Euro
GRAH-66	1560 W	1676 mm	592,00 Euro
GRAH-72	1725 W	1829 mm	660,00 Euro

Stufenlose Temperaturregelung
optional erhältlich



Abb. mit Kettenaufhängung

Ausführung mit Licht

Art.-Nr.	Leistung	Breite	Tiefe mit Licht	Preis
GRAHL-18	470 W	457 mm	229 mm	557,00 Euro
GRAHL-24	620 W	610 mm		579,00 Euro
GRAHL-30	780 W	762 mm		641,00 Euro
GRAHL-36	980 W	914 mm		705,00 Euro
GRAHL-42	1130 W	1067 mm		768,00 Euro
GRAHL-48	1340 W	1219 mm		832,00 Euro
GRAHL-54	1490 W	1372 mm		906,00 Euro
GRAHL-60	1700 W	1524 mm		983,00 Euro
GRAHL-66	1860 W	1676 mm		1.072,00 Euro
GRAHL-72	2085 W	1829 mm		1.193,00 Euro



Abb. mit C-Ständer

Edelstahlausführung

Art.-Nr.	Leistung	Breite	Preis
GRH-24	500 W	610 mm	539,00 Euro
GRH-36	800 W	914 mm	605,00 Euro
GRH-48	1100 W	1219 mm	658,00 Euro
GRH-60	1400 W	1524 mm	739,00 Euro
GRH-72	1725 W	1829 mm	875,00 Euro



Modell	C-STÄNDER
Höhe	343 mm
Preis	151,00 Euro

Modell	T-STÄNDER
Höhe	343 mm
Preis	348,00 Euro



Abb. mit T-Ständer und optional
auf Anfrage mit Hygieneblende

Wärmelampen | DL

Die dekorativen Wärmelampen von Hatco halten das Essen in den Arbeitsbereichen der Küche und den Kundenbedienungspunkten heiß, während Sie Ihr Ambiente verbessern. Vielseitig für jeden Ort einsetzbar mit einer großen Auswahlmöglichkeit in der Gestaltung.



Beispiel: DL-600-SL

- Farbe: Gleaming Gold
- Leistung: 250W
- Lampenschirm B/H: 159 x 216 mm
- Aufhängung: Stange (356-1803 mm)
- An-/Ausschalter: Am Lampenschirm
- Glühlampe: Unbeschichtet

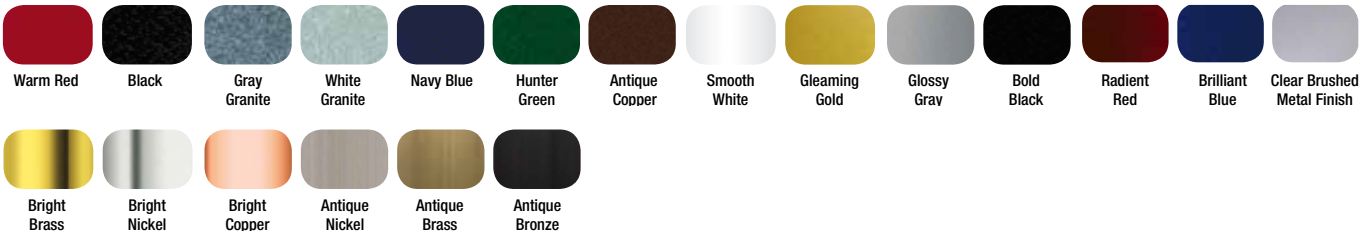
Listenpreis: 582,00 Euro

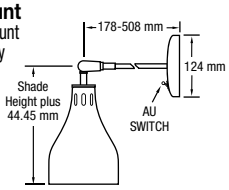
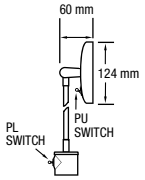
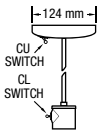
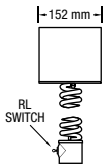
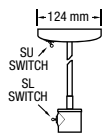
Beispiel: DL-750-RL

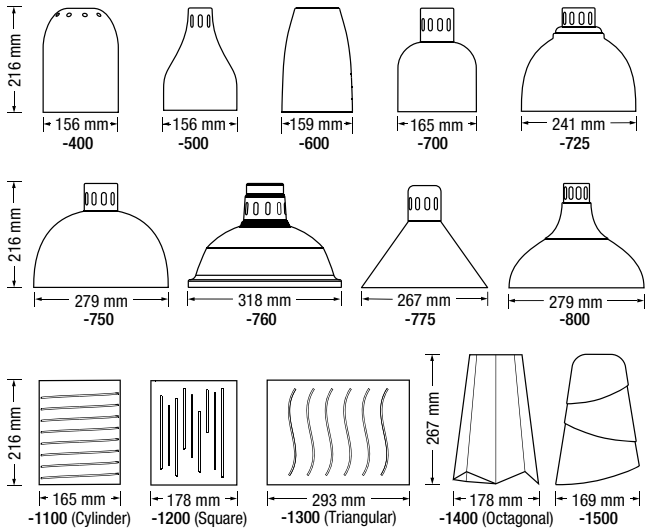
- Farbe: Black
- Leistung: 250W
- Lampenschirm B/H: 279 x 216 mm
- Aufhängung: Spiralkabel (787-1765 mm)
- An-/Ausschalter: Am Lampenschirm
- Glühlampe: Unbeschichtet

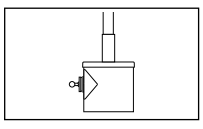
Listenpreis: 816,00 Euro



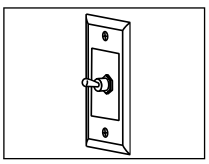


MOUNTING STYLES		SPECIFY the:	Shade Height 216 mm	Shade Height 267 mm
ARM	**A Mount** Rigid Mount to canopy with pivot. 	Horizontal Stem Length	178 to 508 mm	
			Overall Length: 432 to 762 mm	Overall Length: 483 to 813 mm
PIVOT	**P Mount** Rigid Mount to canopy with pivot. 	Overall Length *(from pivot to bottom of shade)*	432 to 1803 mm	483 to 1854 mm
CORD	**C Mount** Cord Mount to canopy. 	Overall Length	432 mm to any length	483 mm to any length
RETRACTABLE CORD	**R Mount** Retractable Cord Mount. 	Adjusts to a maximum and minimum according to shade height	787 to 1765 mm	838 to 1816 mm
STEM	**S Mount** Rigid Stem Mount to canopy. 	Overall Length	356 to 1803 mm	483 to 1854 mm

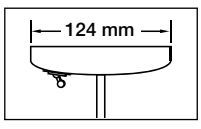




L - Lower Switch
Not available on:
- **DLH** (high watt models)
- **A Mount**



R - Remote Switch
- Accommodates 10 amps
- Up to four 250W lamps maximum per remote switch



U - Upper Switch
Not available on
- **DLH** (high watt models)
- **R Mount**

Heißhalteschubladen

Leistungsstark und Flexibel

Auch als Einbauversion erhältlich

Unsere Geräte halten eine Vielzahl von Produkten und Gerichten heiß und frisch – ohne Qualitätsverlust! Bewährte Zuverlässigkeit und hochbelastbare Ausstattung garantieren Langlebigkeit und Qualität.

Robuste Edelstahlkonstruktion. Edelstahlschienen mit extra starken Nylonrollen. Lüftungsschlitze für nötige Luftzirkulation.

Schubladenfronten HDW auch in Farbe (Rot, Schwarz, Grau, Weiss, Blau, Grün, Kupfer) erhältlich. Mehrpreis: 67,00 Euro pro Schublade (GN-Behälter nicht inklusive)



Heißhalteschublade HDW-1

Eine Schublade, thermostatisch geregelt

Anschluss	230 V; 1NPE; 0,45 kW
Maße B/T/H	749 x 575 x 279 mm (ohne Füße)
Art.-Nr.	320001
Preis	2.914,00 Euro



Heißhalteschublade HDW-2

Zwei Schubladen, thermostatisch geregelt

Anschluss	230 V; 1NPE; 0,9 kW
Maße B/T/H	749 x 575 x 537 mm
Art.-Nr.	320002
Preis	4.740,00 Euro



Heißhalteschublade HDW-3

Drei Schubladen, thermostatisch geregelt

Anschluss	230 V; 1NPE; 1,35 kW
Maße B/T/H	749 x 575 x 794 mm
Art.-Nr.	320003
Preis	6.774,00 Euro



Heißhalteschrank FSHC-6W1

Temperatur und Feuchtigkeit separat thermostatisch regulierbar. Integrierter Wassertank (3 Liter) – kein Wasseranschluss nötig.

- Bis zu 12 1/1 GN-Einsätze (65 mm) möglich.
- Einsätze nicht inklusive.

Anschluss	230 V; 1NPE; 1,7 kW
Maße B/T/H	645 x 751 x 816 mm
Maße Einsätze	508 x 305 x 64 mm
Art.-Nr.	403918204
Preis	7.458,00 Euro



Warmhaltestation GMFFL

- Ideal für die Präsentation von Frittierprodukten
- Modernes Design, von oben beheizt, mit Beleuchtung
- GN-Behälter nicht inklusive

Anschluss	230 V; 1NPE; 0,6 kW
Maße B/T/H	329 x 643 x 438 mm
Art.-Nr.	340200
Preis	416,00 Euro



Warmhaltestation GRFFB

- Modernes Design. Edelstahlausführung
- Beheizung von oben und unten
- GN-Behälter nicht inklusive

Leistung	750 W
Anschluss	230 V; 1NPE; 0,7 kW
Maße B/T/H	324 x 610 x 406-508 mm
Art.-Nr.	403918165
Preis	1.129,00 Euro



Auf Anfrage auch in Schwarz

Warmhaltestation GRFFBL

- Modernes Design mit integrierter Beleuchtung
- Edelstahlausführung. Beheizung von oben und unten
- GN-Behälter nicht inklusive

Leistung	870 W
Anschluss	230 V; 1 NPE; 0,9 kW
Maße B/T/H	324 x 610 x 406-508 mm
Art.-Nr.	403918207
Preis	1.294,00 Euro



Frittierstation GRFHS

- Frittiertes wird bei optimaler Temperatur aufbewahrt – ohne Austrocknen
- Edelstahlausführung. Ober- und Unterhitze. Steuerung über Kippschalter.
- Behälter von oben beleuchtet
- Einsatz mit fünf Fächern für Pommestüten (nicht inklusive)
- Ausschnitt für Pommesbehälter wahlweise links oder rechts
- Anschluss: 230 V; 1NPE

Modell	GRFHS-16
Leistung	860 W
Maße B/T/H	416 x 591 x 577 mm
Art.-Nr.	403918208
Preis	3.424,00 Euro

Modell	GRFHS-21
Leistung	1200 W
Maße B/T/H	543 x 702 x 577 mm
Art.-Nr.	403918209
Preis	3.763,00 Euro

Der Heat-Max von Hatco

Vielseitig und flexibel

Vielseitig einsetzbar: als Speisenwärmer, Suppentopf, Nudelkocher etc.
Edelstahlausführung mit Stromsparmodus. Variable Temperatureinstellung.

Induktions-Suppentöpfe siehe S.9

Lieferung inkl. Topf und Deckel



Heat-Max RHW-1

10-Liter-Einsatz mit Deckel und Löffelausschnitt.

Anschluss	230 V; 1NPE; 1,3 kW
Maße B/T/H	360 x 330 x 354 mm
Art.-Nr.	330001
Preis	756,00 Euro

Heat-Max RHW-1B – Einbauversion

10-Liter-Einsatz mit Deckel und Löffelausschnitt.

Anschluss	230 V; 1NPE; 1,3 kW
Maße B/T/H	360 x 330 x 354 mm
Art.-Nr.	50285475
Preis	756,00 Euro



Heat-Max RHW-2

Zwei 10-Liter-Einsätze mit Deckel und Löffelausschnitt.

Anschluss	230 V; 1NPE; 2,5 kW
Maße B/T/H	630 x 330 x 354 mm
Art.-Nr.	330002
Preis	1.263,00 Euro



Warmhaltewanne HW-FUL

Passend für einen 1/1 oder zwei 1/2 GN-Behälter (nicht inklusive).

Anschluss	230 V; 1NPE; 1,2 kW
Maße B/T/H	368 x 607 x 248 mm
Art.-Nr.	403918242
Preis	635,00 Euro

Einbau-Suppentöpfe

Vielseitig einsetzbar, mit separat beleuchtetem ON/OFF-Schalter und Temperaturregler, um voreingestellte Temperaturen beizubehalten. 4, 7 und 10 Liter-Einsätze. Edelstahlausführung mit thermostatischer Regelung.

Modell	Einbau-Suppentopf HWB-4QT
Einsatz	4-Liter
Anschluss	230 V; 1NPE; 0,6 kW
Maße Ø/H	209 x 241 mm
Art.-Nr.	403918189
Preis	822,00 Euro
Topf	117,00 Euro
Deckel LID	72,00 Euro
Deckel LID-1	54,00 Euro
Version mit integriertem Ablauf (HWB- 4QTD)	zzgl. 56,00 Euro



HWB-4QT

Modell	Einbau-Suppentopf HWB-7QT
Einsatz	7-Liter
Anschluss	230 V; 1NPE; 0,6 kW
Maße Ø/H	262 x 221 mm
Art.-Nr.	403918200
Preis	822,00 Euro
Topf	132,00 Euro
Deckel LID	96,00 Euro
Deckel LID-1	68,00 Euro
Version mit integriertem Ablauf (HWB- 7QTD)	zzgl. 56,00 Euro



HWB-7QT

Modell	Einbau-Suppentopf HWB-11QT
Einsatz	10-Liter
Anschluss	230 V; 1NPE; 0,6 kW
Maße Ø/H	313 x 221 mm
Art.-Nr.	403934
Preis	822,00 Euro
Topf	146,00 Euro
Deckel LID	121,00 Euro
Deckel LID-1	84,00 Euro
Version mit integriertem Ablauf (HWB- 11QTD)	zzgl. 56,00 Euro



HWB-11QTD

LID-1



LID (klappbar)



Support by T&S

Seit 1947 stellt T&S Brass and Bronze Works Inc. Sanitärprodukte für die Lebensmittelindustrie her.

Mit einem starken Fokus auf Nachhaltigkeit sind die Produkte von T&S auf Qualität und Zuverlässigkeit ausgelegt, übertreffen die branchenüblichen Teststandards und überleben häufig das Gebäude in dem die Produkte installiert wurden.

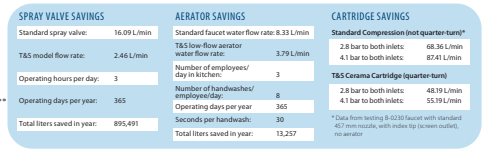
T&S ist bestrebt, ein nachhaltiges und umweltfreundliches Produkt anzubieten, nicht nur in Bezug auf die Herstellung, sondern auch durch die Gesamtbetriebskosten.



Einige der angebotenen Dienstleistungen umfassen:

Online Wassersparrechner –

Durch die Eingabe Ihrer Verbrauchsdaten, können Sie genau berechnen, wie viel Geld Sie durch einen Wechsel zu unseren Produkten, einsparen können.



T&S Water Audits –

Hierbei erfasst unser Verkaufsleiter oder ein Vertreter von T&S in Ihrer Einrichtung alle aktuellen Durchflussraten Ihrer Armaturen und erstellt daraufhin eine Empfehlung in Abhängigkeit Ihres aktuellen Wasserverbrauchs.



Product Trainings –

Ein maßgeschneidertes virtuelles oder persönliches Live-Training, bei dem wir sicherstellen, dass Sie und Ihr Team mit den Produktangeboten vertraut gemacht werden. Zudem lernen Sie wie unsere Produkte montiert werden und welche speziellen Vorteile T&S Produkte Ihnen und Ihren Kunden bieten. Schulungen sind in der Zentrale in Travelers Rest (USA), in Köln (Deutschland) oder in Ihrem Büro möglich.



Zertifizierungen –

Um die Qualität und die hohen Teststandards hervorzuheben, die T&S Produkte erfüllen, lassen wir unsere Produkte von etablierten Testeinrichtungen aus der ganzen Welt zertifizieren. Wenn Sie eine bestimmte Zertifizierung für Ihren Markt benötigen, lassen Sie es uns wissen.

TSU – T&S University

Mit über 5000 Artikeln gibt es viel das man über T&S und die Produkte lernen kann. Mit TSU können Sie - in Ihrem eigenen Tempo - mehr über T&S Produkte, Nachhaltigkeit und andere wichtige Themen erfahren.

TSU
T&S UNIVERSITY

T&S Basic Line – Utility und iLine

Hauptmerkmale • Vorteile • Garantie

Die Basic Line von T&S umfasst die Produkte der Utility Line und der iLine. Diese Produktlinien sind speziell für kleine Restaurants, Imbisse und Einrichtungen mit geringerem Durchlauf konzipiert worden und besitzen ein sehr attraktives Preis- Leistungsverhältnis.

Hauptmerkmale –

- Entwickelt für den Einsatz in gewerblichen Küchen bei leichter Beanspruchung
- Entsprechen den europäischen Standards für Armaturen

Hauptvorteile –

- Wirtschaftlich
- Vielseitig
- Einfach zu montieren und zu installieren
- Ein Jahr Garantie

iLine by T&S



THE utilityline





T&S BASIC LINE - Vorspülbrausen



EX-1DP00-H



EX-1DP12-H



EX-6WP12-H



EX-1DMP06-H



EX-1DMP08-H

Modell	Typ	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
EX-1DP00-H	Vorspülbrause inkl. Einhebelmischbatterie, ohne Auslaufhahn	Tischmontage (Einloch)	994 mm	-	992 mm	38 mm	424500	266,00 Euro
EX-1DP12-H	Vorspülbrause inkl. Einhebelmischbatterie, mit Auslaufhahn	Tischmontage (Einloch)	97 mm	305 mm	1050 mm	38 mm	424600	302,00 Euro
EX-6WP12-H	Vorspülbrause inkl. Einhebelmischbatterie, mit Auslaufhahn	Wandmontage (Zweiloch)	-	305 mm	1020 mm	25 mm	424700	361,00 Euro
EX-1DMP06-H	Vorspülbrause inkl. Einhebelmischbatterie, mit Auslaufhahn	Tischmontage (Einloch)	97 mm	152 mm	625 mm	38 mm	424800	311,00 Euro
EX-1DMP08-H	Vorspülbrause inkl. Einhebelmischbatterie, mit Auslaufhahn	Tischmontage (Einloch)	97 mm	203 mm	625 mm	38mm	424900	322,00 Euro

iLINE - Mischbatterien



Modell	EA-1DF08-300
Typ	Einhebelmischbatterie
Montage	Tischmontage (Einloch)
Höhe Auslauf	218 mm
Länge Auslauf	203 mm
Gesamthöhe	300 mm
Bohrung ø	38 mm
Art.-Nr.	740301
Preis	209,00 Euro



Modell	EA-1DF08-500
Typ	Einhebelmischbatterie
Montage	Tischmontage (Einloch)
Höhe Auslauf	371 mm
Länge Auslauf	203 mm
Gesamthöhe	475 mm
Bohrung ø	38 mm
Art.-Nr.	740302
Preis	228,00 Euro



Modell	EA-1DF09
Typ	Einhebelmischbatterie
Montage	Tischmontage (Einloch)
Höhe Auslauf	122 mm
Länge Auslauf	229 mm
Gesamthöhe	149 mm
Bohrung ø	38 mm
Art.-Nr.	740303
Preis	126,00 Euro



Modell	EA-1DF09-LH
Typ	Einhebelmischbatterie
Montage	Tischmontage (Einloch)
Höhe Auslauf	122 mm
Länge Auslauf	229 mm
Gesamthöhe	257 mm
Bohrung ø	38 mm
Art.-Nr.	740800
Preis	134,00 Euro



Modell	EA-2DF09
Typ	Mischbatterie
Montage	Tischmontage (Einloch)
Höhe Auslauf	193 mm
Länge Auslauf	229 mm
Gesamthöhe	267 mm
Bohrung ø	38 mm
Art.-Nr.	740900
Preis	149,00 Euro



Modell	EA-2DF12-150
Typ	Mischbatterie
Montage	Tischmontage (Einloch)
Höhe Auslauf	151 mm
Länge Auslauf	300 mm
Gesamthöhe	227 mm
Bohrung ø	38 mm
Art.-Nr.	740950
Preis	147,00 Euro



Modell	EA-2DF12-300
Typ	Mischbatterie
Montage	Tischmontage (Einloch)
Höhe Auslauf	300 mm
Länge Auslauf	300 mm
Gesamthöhe	376 mm
Bohrung ø	38 mm
Art.-Nr.	740952
Preis	209,00 Euro



Modell	EA-6WF08
Typ	Einhebelmischbatterie
Montage	Wandmontage (Zweiloch)
Höhe Auslauf	-
Länge Auslauf	202 mm
Gesamthöhe	141 mm
Lochabstand	130 - 168 mm
Bohrung ø	25 mm
Art.-Nr.	740304
Preis	143,00 Euro



Modell	EA-6WF08-LH
Typ	Einhebelmischbatterie
Montage	Wandmontage (Zweiloch)
Höhe Auslauf	-
Länge Auslauf	202 mm
Gesamthöhe	294 mm
Lochabstand	64 mm
Bohrung ø	25 mm
Art.-Nr.	740305
Preis	137,00 Euro

T&S Europe



Haupteigenschaften –

- Entwickelt für gewerbliche Küchen und Gebrauch
- Entsprechen den europäischen Standards für Armaturen
- Hochleistungs-Messingkörper sowie Steigrohre und Düsen
- Doppelt dick verchromt
- Branchenführend in der Fertigung und der Qualität der Produkte
- Optional mit antimikrobiellen Griffen verfügbare um höchste Hygienestandards zu gewährleisten

Hauptvorteile –

- PRU-Schläuche auf 1 million Zyklen getestet
- Handbrausen auf 600.000 Zyklen getestet
- Harmonisierter Federstahl
- Vormontiert für minimale Installationszeit (EasyInstall)
- Jede Armatur wird vor Auslieferung von uns getestet (100%)
- 3 Jahre Garantie
- Extra robuster Edelstahlschutz für Brausen-Schläuche









T&S EU-Vorspülbrausen



EU-1DP00



EU-1DP12



EU-2DP00



EU-2DP12

Modell	Typ	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
EU-1DP00	Vorspülbrause inkl. Knebel, ohne Auslaufhahn, nur Kaltwasser	Tischmontage (Einloch)	-	-	1082 mm	25 mm	422850	342,00 Euro
EU-1DP12	Vorspülbrause inkl. Knebel und Auslaufhahn, nur Kaltwasser		292 mm	308 mm	1040 mm		4228501	399,00 Euro
EU-2DP00	Vorspülbrause inkl. Knebel, ohne Auslaufhahn		-	-	1071 mm	38 mm	411911	389,00 Euro
EU-2DP12	Vorspülbrause inkl. Knebel, mit Auslaufhahn		279 mm	308 mm	1025 mm		411912	472,00 Euro



EU-6DP00



EU-6DP12



EU-6WP00



EU-6WP12

Modell	Typ	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Lochabstand	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
EU-6DP00	Vorspülbrause inkl. Knebel, ohne Auslaufhahn	Tischmontage (Zweiloch)	-	-	1064 mm	145-159 mm	25 mm	412300	428,00 Euro
EU-6DP12	Vorspülbrause inkl. Knebel und Auslaufhahn		273 mm	305 mm	1020 mm			412305	547,00 Euro
EU-6WP00	Vorspülbrause inkl. Knebel, ohne Auslaufhahn	Wandmontage (Zweiloch)	152 mm	308 mm	849 mm	130-175 mm		1330000396	433,00 Euro
EU-6WP12	Vorspülbrause inkl. Knebel und Auslaufhahn		-	305 mm	957 mm	51-213 mm		1330000395	496,00 Euro

T&S EU-Vorspülbrausen

Extra kurz mit geringer Einbauhöhe



EMPV-2DLN-00



EMPV-2DLN-06



EMPV-6DLN-06



EMPV-6WLN-06

Modell	Typ	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Lochabstand	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
EMPV-2DLN-00	Vorspülbrause inkl. Knebel, ohne Auslaufhahn	Tischmontage (Einloch)	-	-	627 mm		38 mm	424300	420,00 Euro
EMPV-2DLN-06	Vorspülbrause inkl. Knebel und Auslaufhahn		241 mm	152 mm	610 mm			424100	489,00 Euro
EMPV-6DLN-06	Vorspülbrause inkl. Knebel und Auslaufhahn	Tischmontage (Zweiloch)	232 mm	156 mm	599 mm	145-159 mm	25 mm	424200	545,00 Euro
EMPV-6WLN-06	Vorspülbrause inkl. Knebel und Auslaufhahn	Wandmontage (Zweiloch)	165 mm	156 mm	532 mm		25 mm	425000	485,00 Euro

T&S EU Mischbatterien



EU-1DF12



EU-2DF12



EU-6DF12



EU-6WF12

Modell	Typ	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Lochabstand	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
EU-1DF12	Mischbatterie, nur Kaltwasser	Tischmontage (Einloch)	177 mm	308 mm	240 mm		29 mm	520600	130,00 Euro
EU-2DF12	Mischbatterie		164 mm	152 mm	226 mm			520100	198,00 Euro
EU-6DF12		Tischmontage (Zweiloch)	156 mm	308 mm	219 mm	145-159 mm		522450	263,00 Euro
EU-6WF12		Wandmontage (Zweiloch)	-	305 mm	191 mm	57-210 mm		523601	273,00 Euro

Sprühventil Übersicht

T&S Handbrausen sind mit Durchflussraten von 2,46L/ min bis 21,2L/min erhältlich. Je nach Anwendungsbereich kann hier die sinnvollste und energiesparendste Variante gewählt werden und mit unseren Armaturen kombiniert werden.

Jede unserer Handbrausen absolviert über 1,5 Millionen Testzyklen.

Alle Handbrausen haben einen wärmeisolierenden Griff um vor Verbrennungen zu schützen und einen Feststellvorrichtung um einen kontinuierlichen Durchfluss zu gewährleisten.

HANDBRAUSE	DURCHFLUSSRATE*	REINIGUNGSKRAFT*	ANWENDUNGS-BEREICH
EB-0107-C  Niedrigster Durchfluss	2,46 L/min	1,2 Newton	• Café • Bistro • Bäckerei
EB-0107-J  Low-Flow	4,05 L/min	2,0 Newton	• Kantine • Hotel • Restaurant • QSR • Kreuzfahrtschiffe
UK-0107  Low-Flow	4,35 L/min	2,1 Newton	• Kantine • Hotel • Restaurant • QSR • Kreuzfahrtschiffe
EB-0107  Standarddurchfluss	21,2 L/min	2,3 Newton	• Kantine • Hotel • Restaurant • QSR • Kreuzfahrtschiffe

* Durchflussrate und Reinigungsfähigkeit bei 4,14 bar gemessen

T&S Brauseköpfe



Modell	Spritzpistole MV 522
Typ	Mit Frontauslöser, ideal für die Reinigung von Räumen
Anschluss	3/8"
Durchflussrate	30 l/min
Länge	144 mm
Brausekopf ø	59 mm
Art.-Nr.	625220
Preis	148,00 Euro



Modell	Spritzdüse EB-2322
Typ	Mit Verlängerung, ideal für die Reinigung von unzugänglichen Stellen oder Spülmaschinen
Anschluss	3/8"
Durchflussrate	15,9 l/min
Länge	552 mm
Art.-Nr.	625230
Preis	291,00 Euro



EB-0107



EB-0107-C



EB-0107-J



UK-0107

Modell	Typ	Anschluss	Durchflussrate	Art.-Nr.	Preis
EB-0107	Standardbrausekopf (ohne Handgriff)	3/4"	21,2 l/min	429107	125,00 Euro
EB-0107-C	Spezialbrausekopf (ohne Handgriff),Wassereinsparung durch gebündelten Wasserstrahl		2,46 l/min	4291071	125,00 Euro
EB-0107-J			4,05 l/min	4291070	125,00 Euro
UK-0107	Standardbrausekopf (ohne Handgriff)		4,35 l/min	429108	125,00 Euro







Modell	Typ	Anschluss	Durchflussrate	Art.-Nr.	Preis
EB-0107E	Standardbrausekopf mit Euro-Handgriff für Fremdfabrikate	1/2"	21,2 l/min	4291072	175,00 Euro
EB-0107-CE	Spezialbrausekopf mit Euro-Handgriff für Wassereinsparung durch gebündelten Wasserstrahl		2,46 l/min	4291073	175,00 Euro

Modell	Brauseschlauch EB-0120-CMH
Typ	Brauseschlauch für Vorspülbrause
Länge	1200 mm
Art.-Nr.	910002
Preis	111,00 Euro

Europäische Sensorarmaturen Übersicht



GOOD



BETTER



BEST

CEF- Sensorarmaturen

- Für Kunden die eine zuverlässige, Vandalismus sichere, "low flow" Sensorarmatur mit bestem Preis-Leistungsverhältnis suchen
- Die elektronische Einheit wird unter dem Tisch installiert
- AC / DC mit CE oder Batterie
- Vorbereitet für ½" und ⅜" Wasserversorgungsventile
- Wasserfilter
- Manuelles Mischventil

Inkl. EC-Hydrogen

Equip Sensorarmaturen

- Hochwertige, hochzuverlässige Sensorarmaturen mit Vandalismus sicheren Strahlreglern
- Optional mit unterschiedlichen Durchflussmengenregulierern verfügbar
- Die elektronische Einheit wird unter dem Tisch installiert
- AC / DC mit CE-, Batterie- oder EC-HYDROGEN-Stromversorgung
- Vorbereitet für ½" and ⅜" Wasserversorgungsventile
- Wasserfilter
- Manuelles Mischventil

Inkl. automatischer Spülung

ChekPoint™ Sensorarmaturen

- Hochwertige, hochzuverlässige Sensorarmaturen mit Vandalismus sicheren Strahlreglern
- Optional mit unterschiedlichen Durchflussmengenregulierern verfügbar
- Programmierbare Durchlaufzeit / Aktivierungsabstand
- Autoflush-Funktion zur Verhinderung von stehendem Wasser (Stagnationsspülung)
- Modelle mit Über- und Unterdeckelelektronik erhältlich
- AC / DC mit CE-, Batterie- oder EC-HYDROGEN-Stromversorgung
- Vorbereitet für ½" and ⅜" Wasserversorgungsventile
- Wasserfilter
- Manuelles Mischventil



EC-HYDROGEN

EC-HYDROGEN-Einheiten wandeln die Energie des fließenden Wassers in elektrische Energie um und speichern diese als Stromgversorgung zum Antrieb der Sensorarmatur.

T&S Sensormischbatterien

Inkl. Autoflush



EU-3100-VF05



EU-3142-VF05



EU-3132-VF05

Modell	Typ	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
EU-3100-VF05	Batterie- oder Netzbetrieb, 230V, Vandalismusschutz	Tischmontage (Einloch)	178 mm	104 mm	279 mm	32 mm	310005	589,00 Euro
EU-3142-VF05			128 mm	127 mm	163 mm		314205	656,00 Euro
EU-3132-VF05			169 mm	140 mm	195 mm		313205	645,00 Euro



5EF-EU1DS-VF05-HG

Inkl. EC-Hydrogen



5EF-EU1DG-VF05-HG



5EF-EU1WG-VF05

Modell	Typ	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
5EF-EU1DS-VF05-HG	Batterie- oder Netzbetrieb, 230V, Vandalismusschutz	Tischmontage (Einloch)	93 mm	116 mm	104 mm	32 mm	750110	704,00 Euro
5EF-EU1DG-VF05-HG	Batterie- oder Netzbetrieb, 230V		191 mm	144 mm	294 mm	25 mm	750120	687,00 Euro
5EF-EU1WG-VF05		Wandmontage (Einloch)		162 mm	236 mm	29 mm	750130	484,00 Euro



CEF-EU1DS-VF05



CEF-EU1DG-VF05

Modell	Typ	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
CEF-EU1DS-VF05	Batterie- oder Netzbetrieb, 230V; Vandalismusschutz	Tischmontage (Einloch)	133 mm	141 mm	167 mm	22 mm	310010	357,00 Euro
CEF-EU1DG-VF05			180 mm	110 mm	250 mm		310020	417,00 Euro

T&S Spezialprodukte



5GF-8P



5GF-8P-WS



B-1230

Modell	Typ	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Bohrung ø	Preis
5GF-8P	Gläserfüller, selbstschließend, ideal für Bar & Theke	Tischmontage (Einloch)	206 mm	105 mm	237 mm	25 mm	221,00 Euro
5GF-8P-WS	Glasfüllstation, Edelstahlwanne, ideal für Bar & Theke	Tischmontage	204 mm	105 mm	242 mm	-	434,00 Euro
B-1230		Tischmontage	201 mm	96 mm	239 mm	-	472,00 Euro



B-3950-01



B-3990



B-3950

Modell	Typ	Durchmesser	Preis
B-3950-01	Abfallventil mit Drehgriff und Überlauf	113 mm	229,00 Euro
B-3990	Abfallventil mit Ziehgriff		347,00 Euro
B-3950			147,00 Euro



260CN.R030N



280CN.R031N

Modell	Typ	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
260CN.R030N	Vorspülbrause inkl. Ellbogenbedienhebel, mit Auslaufhahn	Tischmontage (Einloch)	157 mm	195 mm	600 mm	27 mm	1330000359	522,00 Euro
280CN.R031N			158 mm	245 mm	800 mm		1330000370	552,00 Euro



2E.2914.4L.72/C87



2S.3024.19N.72/C48



2S.4024.19N.72/C45

Modell	Typ	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Lochabstand	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
2E.2914.4L.72/C87	Vorspülbrause inkl. Ellbogen-bedienhebel, mit Auslaufhahn	Tischmontage (Einloch)	210 mm	295 mm	1050 mm		26 mm	1330000361	681,00 Euro
2S.3024.19N.72/C48		Tischmontage (Zweiloch)	150 mm	240 mm	1030 mm	155 mm	23 mm	1330000385	550,00 Euro
2S.4024.19N.72/C45	Vorspülbrause inkl. Ellbogen-bedienhebel, mit Auslaufhahn	Wandmontage	-	190 mm	1000 mm	135-175 mm	21 mm	1330000384	497,00 Euro

BUSCH
PROFESSIONAL COOKWARE



1S.2991.00.82



1S.2990.57.92



1S.2990.59.92

Modell	Typ	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
1S.2991.00.82	Mischbatterie mit Ellbogenbedienhebel	Tischmontage (Einloch)	145 mm	218 mm	360 mm	35 mm	1330000362	107,00 Euro
1S.2990.57.92			194 mm	300 mm	370 mm		1330000200	132,00 Euro
1S.2990.59.92			151 mm	190 mm	173 mm		1330000201	135,00 Euro



1S.3021M.45.72



1S.3021M.48.72



1S.3042.48.72

Modell	Typ	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Lochabstand	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
1S.3021M.45.72	Mischbatterie mit Ellbogen-bedienhebel	Tischmontage (Zweiloch)	198 mm	185 mm	410 mm	155 mm	21 mm	1330000202	305,00 Euro
1S.3021M.48.72			150 mm	240 mm	360 mm (410mm bei maximaler Öffnung)		23 mm	1330000203	315,00 Euro
1S.3042.48.72					390 mm (440mm bei maximaler Öffnung)			1330000204	348,00 Euro



1S.4030.53.92



Mit herausziehbarem Brausekopf

1S.2930.80.82

Modell	Typ	Montage	Höhe Auslaufhahn	Länge Auslaufhahn	Gesamthöhe	Lochabstand	Bohrung ø	Art.-Nr.	Preis
1S.4030.53.92	Mischbatterie mit Ellbogen-bedienhebel	Wandmontage (Zweiloch)	-	300 mm	377 mm	125-175 mm	21 mm	1330000205	189,00 Euro
1S.2930.80.82	Mischbatterie mit Ellbogen-bedienhebel, herausziehbarer Duschkopf	Tischmontage (Einloch)	124 mm	211 mm	376 mm	-	45 mm	1330000363	208,00 Euro



Offene Schlauchrollen

Mit lebensmittel-echtem Schlauch

- Sperrvorgang wird über einen Spezialmechanismus abgefedert
- Leichtes Auf- und Abrollen
- Inkl. Schlauch und 90° schwenkbarer Wandhalterung
- Edelstahlausführung

Modell	Länge	Anschluss	Art.-Nr.	Preis
Schlauchrolle EU-7133	10 m	1/2"	314350	1.493,00 Euro
Schlauchrolle EU-7133-FG	10 m (mit lebensmittel-echtem Schlauch)		3143511	1.971,00 Euro
Schlauchrolle EU-7143	15 m		314340	1.653,00 Euro
Schlauchrolle ESA-4L65-S	20 m		314342	2.210,00 Euro
Schlauchrolle ESA-4L82-S	25 m		314343	2.329,00 Euro



Geschlossene Schlauchrollen

- Inkl. lebensmittelechtem Schlauch
- Rückflussverhinderer und Spritzpistole
- Edelstahlfeder zum Schutz vor zu großem Biegeradius
- Edelstahlausführung
- Schwenkbare Wandhalterung

Modell	Länge	Anschluss	Art.-Nr.	Preis
5R.M10.T449	10 m	1/2"	314363	1.516,00 Euro
5R.M15.T449	15 m		314364	1.830,00 Euro
5R.M20.T449	20 m		314365	1.901,00 Euro



Geschlossene, eckige Schlauchrolle

- Inkl. lebensmittelechtem Schlauch
- Rückflussverhinderer und Spritzpistole
- Edelstahlfeder zum Schutz vor zu großem Biegeradius
- Edelstahlausführung
- Schwenkbare Wandhalterung

Modell	Schlauchlänge	Anschluss	Art.-Nr.	Preis
5R.M6Q.T448	6 m	1/2"	314367	1.108,00 Euro
5R.M4Q.T492	4 m		314368	657,00 Euro
5R.M6T.T448 (rund)	6 m	1/2"	314366	1.108,00 Euro

BUSCH

PROFESSIONAL COOKWARE

Busch Professional Cookware GmbH & Co. KG

Stefansbecke 17
45549 Sprockhövel

Telefon 02339 - 92981-0
Fax 02339 - 92981-29

info@busch-cookware.de

www.busch-cookware.de

Alle technischen Angaben in diesem Katalog gelten nach bestem Gewissen zur Zeit der Erstellung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
Alle angegebenen Preise sind Listenpreise zzgl. ges. MwSt. Preise gültig ab 01.01.2023.
Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit