

HAKA

Groß in Küchentechnik



... so tough wie
Ihre Mannschaft!

Produktinfo 2017

HAKA

Groß in Küchentechnik

Großküchentechnik aus Deutschland

Mit großer Leidenschaft widmet sich HAKA seit Jahrzehnten dem Werkstoff Edelstahl und produziert mit modernsten Technologien hochwertige Produkte für Großküchen und Gemeinschaftsverpflegung, Kliniken, Betriebskantinen, Restaurants, Gastronomie- und Imbissbetriebe. Edelstahl ist unsere Leidenschaft. Diese Leidenschaft führt zu besten Ergebnissen.

HAKA ist ein Familienunternehmen in dritter Generation, aus kleinsten Anfängen heraus gewachsen und immer bodenständig geblieben. Langjährige Mitarbeiter, viele im Unternehmen ausgebildet, setzen sich mit Herz und Engagement für die Qualitätsprodukte und die Erfüllung der Ansprüche der Kunden ein. Das Ergebnis ist ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit, Flexibilität und Kundenorientierung.

Als Familienunternehmen mit jahrzehntelanger Tradition hat HAKA die Weichen für die Zukunft gestellt: vom Firmengründer Hans Kappes zur derzeitigen Geschäftsführung bis hin zum engagierten Nachfolger. Dazu kompetente und motivierte Mitarbeiter, die an ihre Arbeit einen hohen Qualitätsmaßstab setzen. Die gesamte Planung, Fertigung und Vorort-Montage und der Service befinden sich in bewährten guten Händen. Das gezielte Zusammenwirken hierbei mit den Kunden – eine Interessensgemeinschaft – bleibt die konsequent zukunftsorientierte Strategie von HAKA. Das Ergebnis: wirtschaftlich und technisch ganzheitliche Lösungen für die Kunden und eine gezielte Reaktion auf sich verändernde Marktanforderungen.

Wir hören nie auf anzufangen und fangen nie an aufzuhören, unsere Philosophie umzusetzen und die gesteckten Ziele zu verfolgen!



Inhaltsverzeichnis

■ Kochblöcke & Kochanlagen	4
Referenzbilder und Kalkulationsbeispiel	
■ Speiseausgaben	8
Referenzbilder	
■ Edelstahlmöbel	14
Arbeitstische, Arbeitsschränke, Arbeitsplatten, Geschirrschränke, Hochschränke, Tischaufsatzschränke, Untergestelle & Unterschränke für Dämpfer, Tischaufsatzborde, Wandborde, Wandhängeschränke, Wärmebrücken, Wärmeschränke	
■ Mobile Hygienestationen	26
■ Spülmöbel & Hygienetechnik	28
Ausgussbecken, Combi-Spülen, Handwasch-Ausgussbeckenkombinationen, Mobile Hygienestationen, Spültische, Spülenschränke, Zu- & Ablauftische	
■ Ersatzteile & Zubehör für Edelstahl- & Spülmöbel	38
■ Dunstabzugshauben & Ablufttechnik	40
Anbauhauben, Deckenhauben, Energiesparhauben, Thekenhauben, Wandhauben	
■ Ersatzteile & Zubehör für Hauben & Ablufttechnik	50
■ Thermik-Geräteserie „Profi-Lux“	55
Snack-Geräteserie Elektro	
■ Thermik-Geräteserie „Euro-Style 2002“	62
Snack-Geräteserie Elektro & Gas	
■ Imbiss-/Kompaktanlagen „de Luxe“ & Einbaueinheiten	69
■ Hähnchengrills & Salamander	76
■ Kleinfritteusen, Bainmaries, Hockerkocher, Rostbräter	77
Tisch- & Einzelgeräte	
■ Ersatzteile & Zubehör Thermik-Serien	78
für „Profi-Lux“, Einbaueinheiten, „Euro-Style 2002“, Imbiss- & Kompaktanlagen „de Luxe“, Einzelgeräte	
■ Induktionsgeräte & Induktionskochfelder	82
Einbaugeräte, Tischgeräte, Wok	
■ Modulares Speiseausgabensystem „ModulBuffet“	84
Stichwortverzeichnis	86
Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)	87

Alle in dieser Preisliste genannten Preise gelten zzgl. der gesetzlichen MwSt. und sind nur zur Verrechnung mit dem Fachhandel bestimmt.

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten und Preise ihre Gültigkeit. Es gelten ausschließlich unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen in aktuellster Fassung.

Liefermöglichkeiten, technische Änderungen und Preisberichtigungen bzw. Preisanpassungen bleiben uns vorbehalten.

Ausschließlich im Zusammenhang mit dem Vertrieb unserer Produkte ist ein Nachdrucken und/oder Kopieren von Texten und/oder Abbildungen nach ausdrücklicher, schriftlicher Genehmigung durch uns zulässig.

Lösungen für die Profi-Küche



Professionelles Kochen ... nur die besten Zutaten

Kundenspezifische Produktentwicklungen und Sonderanfertigungen zeichnen unser Unternehmen aus. HAKA bietet aufgrund langjähriger Erfahrung und umfassendem Know-how Profillösungen für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, die ein effizientes und qualitätsbewusstes Küchen- und Verpflegungsmanagement ermöglichen.

Ähnlich wie bei der Zubereitung eines perfekten Sterne-Menüs ist auch bei uns jeder Schritt von entscheidender Bedeutung. Von der Planung über die Fertigung bis hin zu Montage und umfassendem Service steht bei uns Kundenzufriedenheit an erster Stelle.

Kreativität, gepaart mit feinen Zutaten, kann sich nur entfalten an einem idealen Arbeitsplatz. Dafür sorgen die Planer von HAKA, die sich schon im Vorfeld Gedanken über die individuellen Anforderungen machen und die Küche maßgerecht auf die Bedürfnisse und Arbeitsabläufe zuschneiden. Bei der Gestaltung der Oberflächen tragen unterschiedliche Materialien zur Aufwertung der Küche bei.

HAKA Produkte – ausgereifte Technik und individuelle Möglichkeiten – ganz nach Ihren Wünschen und Anforderungen! Qualität „made in Germany“.

**Erfolg in der Großküche –
beginnt mit HAKA.**

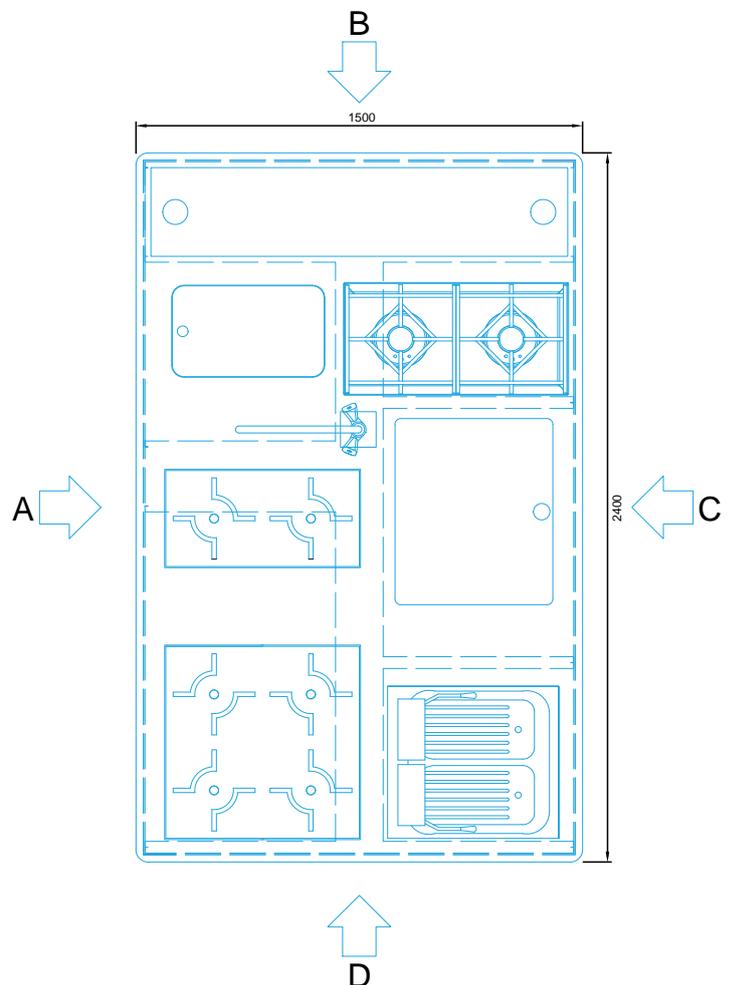


Kochblock



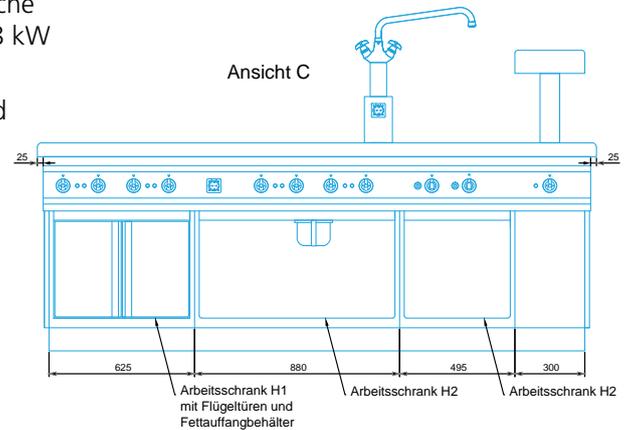
Ausführung/technische Kurzbeschreibung:

- Arbeitsplatte aus CNS 18/10 – 3 mm, Abkantung 60 mm, Kanten gerundet R20, Ecken gerundet
- Abmessungen (B x T x H): 2400 x 1500 x 900 mm
- längsseitig Schalterblenden mit den jeweiligen zu den Geräten zugeordneten Schalterelementen und 2 Steckdosen 230 V eingebaut
- Oberteil lackiert in „HAKA-Blau“ (RAL 5015)
- Unterbau in einzelnen Segmenten offen oder mit Flügeltüren geschlossen, mit oder ohne höhenverstellbarem Zwischenboden
- Schränke in H1- bzw. H2-Ausführung, Installationsfach stirnseitig mit abschraubbaren Blenden für Unterverteilung mit Einzelabsicherung der Geräte inkl. FI-Schalter
- Installationsfach unter Cerankochfeld für die Generatoren des Induktionsfeldes mit abschraubbarer, gelochter Blende
- Sockelausführung mit umlaufender Sockelblende, Bodenfreiheit 100 mm



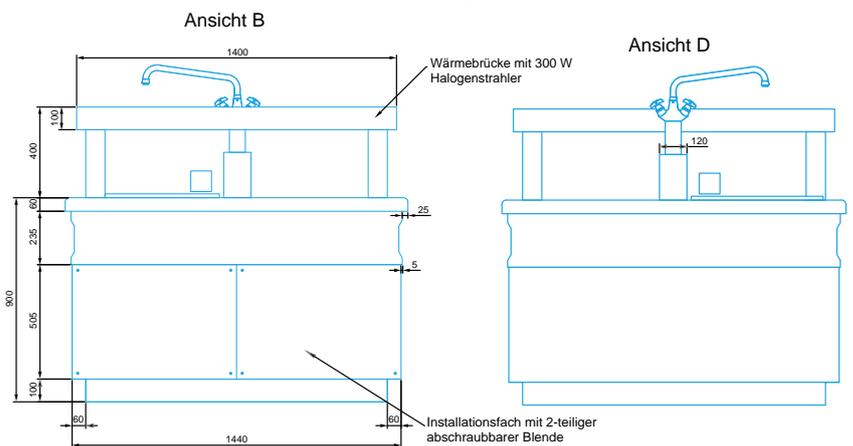
In die Arbeitsplatte eingebaute bzw. eingeschweißte Geräte/Komponenten:

- 1 St. **E.G.O.-Induktionsfeld mit 4 runden Kochstellen** Ø=270 mm, je 5 kW, Beheizung zentral, flächenbündig eingebaut
- 1 St. **Berner-Cerankochfeld mit 2 runden Kochstellen** Ø=230 mm, je 2,5 kW, flächenbündig eingebaut
- 1 St. **Elektro-Bainmarie GN 1/1-210 mm**
indirekt beheizt, 1 kW / 230 V Ablauf unten, Befüllung manuell mit 1 GN-Behälter, flächenbündig eingeschweißt
- 1 St. **Elektro-Doppelfritteuse HAKA-Modell 205**
2 x 10 Liter Fettinhalt, je Becken 8 kW / 400 V, Ablauf nach unten in Fettbehälter mit Ölsieb, aufgesetzt eingeschweißt
- 1 St. **HAKA-Multibräuer mit Edelstahlboden GN 2/1**
2 Heizzonen, Nutzvolumen 34 Liter, CNS-Kochgutbehälter untergebaut, Verschlussstopfen, Anschluss: 10 kW / 400 V, flächenbündig eingebaut
- 1 St. **Berner-Gas-Kochfeld 390 x 600 mm**
2 Kochstellen hintereinander, Zündbrenner, thermoelektrische Züandsicherung, CNS-Schieberrost, Leistung Kochstellen: 5,8 kW und 9,3 kW, flächenbündig eingeschweißt
- 1 St. **Einloch-Säulenbatterie ¾"** mit Schwenkauslauf und 2 Dreiergriffen auf CNS-Sockel montiert, im Sockel 2 Steckdosen 230 V eingebaut



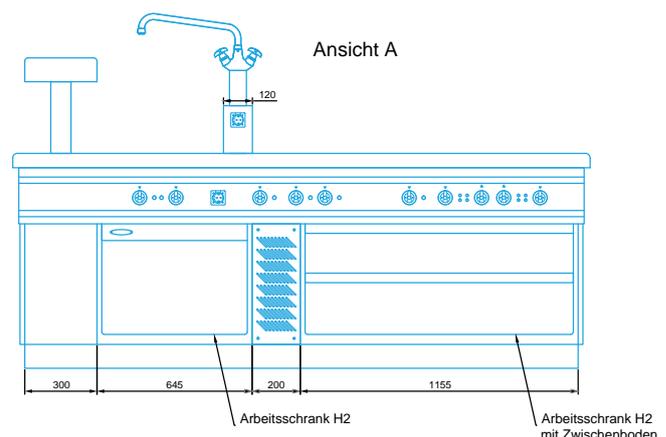
Alternative „einfache“ Ausführung Kochblock, Gesamtpreis

- Unterbauten in HS-Ausführung
- Oberteil nicht lackiert
- Ecken und Kanten 90° gekantet
- Gas-Kochfeld in einfacher Ausführung, flächenbündig eingeschweißt mit oben überstehendem Schieberrost



Zusatzkomponente:

- aufgebauete Wärmebrücke mit Halogenstrahlern (je 300 W)
Gehäuse abgerundet, montiert auf 2 runden CNS-Säulen Ø=84 mm
Abmessungen (B x T x H): 1400 x 300 x 400 mm



Von der Zubereitung bis zur Ausgabe



Speisenpräsentation ganz nach Ihrem Geschmack!

Einzelne Speisen oder Menüs à la carte zuzubereiten ist das Eine. Eine ganze Auswahl an fertig zubereiteten Speisen über einen längeren Zeitraum nicht nur hygienisch warm zu halten, sondern sie gleichzeitig auch noch frisch und appetitlich zu präsentieren das Andere.

Mit den individuellen Speisenausgaben von HAKA setzen Sie Ihre Speisen einladend in Szene.

HAKA bietet Ihnen hierfür individuelle Lösungen. Egal, ob für Betriebskantinen, Buffetlösungen in Raststätten, Mensen an Hochschulen oder Essensausgaben in Krankenhäusern, Heimen, Kitas und Ganztagschulen – Lösungen von HAKA sind optimal an die räumliche Situation angepasst und auf Ihren Arbeitsablauf zugeschnitten.

Verführerische Präsentation, die Appetit macht.

Im Vordergrund stehen Ihre Speisen, ob frischer Salat oder kühles Dessert, würziger Braten oder aromatisches Gemüse, herzhaftes Suppen und belegte Brötchen oder erfrischende Getränke und Kuchen.

Innovative Lichttechnik sorgt für dezente Beleuchtung bei energieoptimiertem Aufwand. Konstante Frische garantieren entsprechende Warmhalte- oder Kühlsysteme.

Geschmackvolle Materialkombinationen unterstreichen Ihr appetitliches Speisenangebot und gewährleisten dabei absolute Hygiene und einfachen Pflegeaufwand.

Wir servieren Qualität, die man schmeckt, Qualität „made in Germany“!







Edelstahlmöbel





Den klassischen Werkstoff Edelstahl schätzen Planer und Anwender wegen der Zuverlässigkeit und Beständigkeit des Materials. Unsere Edelstahlmöbel zeichnen sich durch Maßanfertigung, Robustheit und durch eine hohe Verarbeitungsqualität aus.



Arbeitstische und -schränke

Arbeitstischprogramm

Ein umfangreiches **Arbeitstischprogramm** für sämtliche gewerbliche Küchenbereiche, mit Auf- bzw. Abkantungen nach Wunsch.

Die Tischplatten und -unterbauten sind auch in **Sonderausführungen**, wie z. B. abgeschrägt, mit Pfeiler- und Eckausschnitten, Abwurfschächten, Ausschnitten etc. erhältlich.

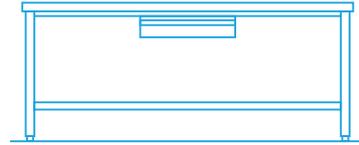
Sonderausführungen:

Soweit aus der Preisliste nicht ersichtlich, Verfügbarkeit und Preise auf Anfrage. Alle Tische sind alternativ in Sockelausführung lieferbar.

Standard- und Sonderausführungen



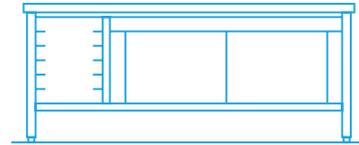
mit 3-seitiger Verstrebung



mit Schublade



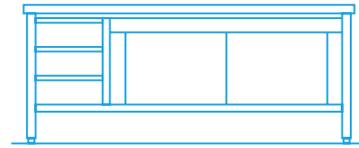
mit Zwischenboden oder Rost



mit Schiebetüren und Auflegewinkeln für GN-1/1



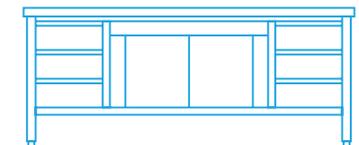
fahrbar – alle Ausführungen



Schiebetürenschränk mit Schubladenblock links oder rechts



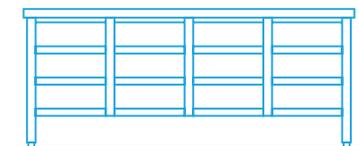
mit Schubladenblock links oder rechts



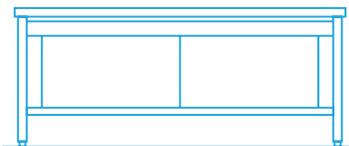
Schubladenblock links und rechts, mittig Schiebe- bzw. Klapptüren



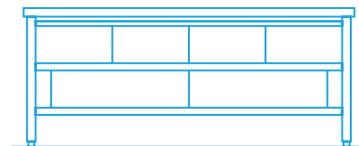
3-seitig geschlossen, mit Boden und Zwischenboden



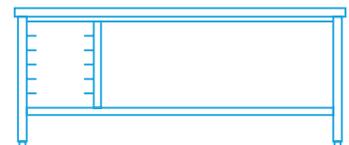
Tische mit 1 – 5 Schubladenblöcken



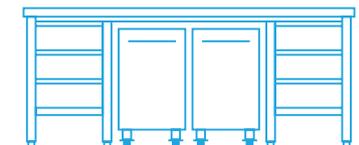
mit Schiebetüren an der Front



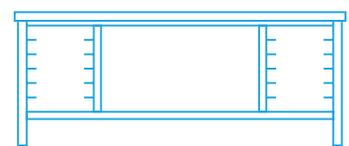
Tische und Schränke mit 1 – 6 nebeneinanderliegenden Schubladen



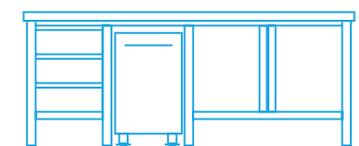
mit Auflegewinkel für GN-1/1



Tische mit Schubladenblock links und rechts, mittig offene Nische für Materialwagen



mit beidseitigen Auflegewinkeln für GN-1/1



Tische mit Schubladenblock links oder rechts, daneben offene Nische für Materialwagen; Rest: Nische oder Schrankraum

Arbeitstische und -schränke

Modell 140: ohne Grundboden
Modell 150: mit eingeschweißtem Grundboden

- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- Arbeitsplatte CNS-Profil unterfüttert, allseitig 50 mm abgekantet (wahlweise Aufkantung ohne Mehrpreis)
- Unterbau aus CNS-Vierkantrohren 40 x 40 mm mit höhenverstellbaren Fußstollen
- Höhe 850 mm, Bodenfreiheit 150 mm (beides auf Wunsch veränderbar)
- Tische ab 2300 mm Breite mit Mittelstütze



Breite mm	Tiefe 600 mm		Tiefe 700 mm		Tiefe 800 mm	
	Grundboden		Grundboden		Grundboden	
	ohne	mit	ohne	mit	ohne	mit
	Best. Nr.	Best. Nr.	Best. Nr.	Best. Nr.	Best. Nr.	Best. Nr.
500	1401	1501	1431	1531	1461	1561
600	1402	1502	1432	1532	1462	1562
700	1403	1503	1433	1533	1463	1563
800	1404	1504	1434	1534	1464	1564
900	1405	1505	1435	1535	1465	1565
1000	1406	1506	1436	1536	1466	1566
1100	1407	1507	1437	1537	1467	1567
1200	1408	1508	1438	1538	1468	1568
1300	1409	1509	1439	1539	1469	1569
1400	1410	1510	1440	1540	1470	1570
1500	1411	1511	1441	1541	1471	1571
1600	1412	1512	1442	1542	1472	1572
1700	1413	1513	1443	1543	1473	1573
1800	1414	1514	1444	1544	1474	1574
1900	1415	1515	1445	1545	1475	1575
2000	1416	1516	1446	1546	1476	1576
2100	1417	1517	1447	1547	1477	1577
2200	1418	1518	1448	1548	1478	1578
2300	1419	1519	1449	1549	1479	1579
2400	1420	1520	1450	1550	1480	1580
2500	1421	1521	1451	1551	1481	1581
2600	1422	1522	1452	1552	1482	1582
2700	1423	1523	1453	1553	1483	1583
2800	1424	1524	1454	1554	1484	1584
2900	1425	1525	1455	1555	1485	1585
3000	1426	1526	1456	1556	1486	1586
3100	1427	1527	1457	1557	1487	1587
3200	1428	1528	1458	1558	1488	1588
3300	1429	1529	1459	1559	1489	1589
3400	1430	1530	1460	1560	1490	1590
3500	14301	15301	14601	15601	14901	15901
3600	14302	15302	14602	15602	14902	15902
3700	14303	15303	14603	15603	14903	15903
3800	14304	15304	14604	15604	14904	15904
3900	14305	15305	14605	15605	14905	15905

Diverses Zubehör

Schubladenrahmen zur Aufnahme von 1 Normbehälter 1/1 mit Selbsteinzug
 Schublade mit 1 Normbehälter 1/1 – 150 mm tief aus Edelstahl mit Selbsteinzug
 Schublade mit 1 Normbehälter 1/1 – 150 mm tief aus Kunststoff mit Selbsteinzug
 Kastenschublade mit Selbsteinzug
 Tischplatte aus 2 mm CNS – Mehrpreis je m²
 Rost als Grundboden – Mehrpreis je lfdm

Best. Nr.
 8400
 8401
 8403
 8402
 8407
 8458

Arbeitstische und -schränke

Arbeitstisch

Modell 130: mit Schubladenblock

Modell 163: mit Schubladenblock und Schiebetüren

- Ausführung komplett aus CNS 18/10, Arbeitsplatte CNS-Profil unterfüttert, allseitig 50 mm abgekantet (wahlweise Aufkantung ohne Mehrpreis)
- Unterbau aus CNS-Vierkantröhren 40 x 40 mm (Modell 130) bzw. 3-seitig geschlossen (Modell 163), höhenverstellbare Fußstollen, eingeschweißter Grundboden, bei Modell 163: höhenverstellbarer Zwischenboden
- Schubladen wahlweise links oder rechts als Kasten- oder Rahmenschubladen auf CNS-Vollauszügen mit Selbsteinzug ohne GN-Behälter: 1 x für GN 1/1-100 mm, 1 x für GN 1/1-150 mm, 1 x für GN 1/1-200 mm, Breite 346 mm
- Höhe 850 mm, Bodenfreiheit 150 mm (beides auf Wunsch veränderbar)
- Tische ab 2800 mm Breite mit Mittelstütze, bei Modell 163: mit geteiltem Zwischenboden und 4 Türen



Breite mm	Tiefe 600 mm			Tiefe 700 mm			Tiefe 800 mm		
	ohne Türen		mit	ohne Türen		mit	ohne Türen		mit
	Best. Nr.		Best. Nr.	Best. Nr.		Best. Nr.	Best. Nr.		Best. Nr.
500	1301			1331			1361		
600	1302			1332			1362		
700	1303			1333			1363		
800	1304			1334			1364		
900	1305			1335			1365		
1000	1306		16306	1336		16336	1366		16366
1100	1307		16307	1337		16337	1367		16367
1200	1308		16308	1338		16338	1368		16368
1300	1309		16309	1339		16339	1369		16369
1400	1310		16310	1340		16340	1370		16370
1500	1311		16311	1341		16341	1371		16371
1600	1312		16312	1342		16342	1372		16372
1700	1313		16313	1343		16343	1373		16373
1800	1314		16314	1344		16344	1374		16374
1900	1315		16315	1345		16345	1375		16375
2000	1316		16316	1346		16346	1376		16376
2100	1317		16317	1347		16347	1377		16377
2200	1318		16318	1348		16348	1378		16378
2300	1319		16319	1349		16349	1379		16379
2400	1320		16320	1350		16350	1380		16380
2500	1321		16321	1351		16351	1381		16381
2600	1322		16322	1352		16352	1382		16382
2700	1323		16323	1353		16353	1383		16383
2800	1324		16324	1354		16354	1384		16384
2900	1325		16325	1355		16355	1385		16385
3000	1326		16326	1356		16356	1386		16386
3100	1327		16327	1357		16357	1387		16387
3200	1328		16328	1358		16358	1388		16388
3300	1329		16329	1359		16359	1389		16389
3400	13300		16330	13600		16360	13900		16390
3500	13301		16331	13601		16361	13901		16391
3600	13302		16332	13602		16362	13902		16392
3700	13303		16333	13603		16363	13903		16393
3800	13304		16334	13604		16364	13904		16394
3900	13305		16335	13605		16365	13905		16395

Schubladenblock

Schubladen als Kasten- oder Rahmenschubladen mit Selbsteinzug ohne GN-Behälter

456 x 600 x 850 mm
456 x 700 x 850 mm
456 x 800 x 850 mm

**Best
Nr.**

1300
1330
1360

Arbeitstische und -schränke

Schrantisch

Modell 161: ohne Türen

Modell 162: mit Schiebetüren (bis 900 mm Klapptüren)

- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- Arbeitsplatte CNS-Profil unterfüttert, allseitig 50 mm abgekantet (wahlweise Aufkantung ohne Mehrpreis)
- Unterbau 3-seitig geschlossen mit eingeschweißtem Grundboden und in der Höhe verstellbarem Zwischenboden, höhenverstellbare Fußstollen
- Höhe 850 mm, Bodenfreiheit 150 mm (beides auf Wunsch veränderbar)
- Tische ab 2300 mm Breite mit Mittelstütze



Breite mm	Tiefe 600 mm			Tiefe 700 mm			Tiefe 800 mm		
	ohne Türen		mit	ohne Türen		mit	ohne Türen		mit
	Best. Nr.		Best. Nr.	Best. Nr.		Best. Nr.	Best. Nr.		Best. Nr.
500	16101		16201	16131		16231	16161		16261
600	16102		16202	16132		16232	16162		16262
700	16103		16203	16133		16233	16163		16263
800	16104		16204	16134		16234	16164		16264
900	16105		16205	16135		16235	16165		16265
1000	16106		16206	16136		16236	16166		16266
1100	16107		16207	16137		16237	16167		16267
1200	16108		16208	16138		16238	16168		16268
1300	16109		16209	16139		16239	16169		16269
1400	16110		16210	16140		16240	16170		16270
1500	16111		16211	16141		16241	16171		16271
1600	16112		16212	16142		16242	16172		16272
1700	16113		16213	16143		16243	16173		16273
1800	16114		16214	16144		16244	16174		16274
1900	16115		16215	16145		16245	16175		16275
2000	16116		16216	16146		16246	16176		16276
2100	16117		16217	16147		16247	16177		16277
2200	16118		16218	16148		16248	16178		16278
2300	16119		16219	16149		16249	16179		16279
2400	16120		16220	16150		16250	16180		16280
2500	16121		16221	16151		16251	16181		16281
2600	16122		16222	16152		16252	16182		16282
2700	16123		16223	16153		16253	16183		16283
2800	16124		16224	16154		16254	16184		16284
2900	16125		16225	16155		16255	16185		16285
3000	16126		16226	16156		16256	16186		16286
3100	16127		16227	16157		16257	16187		16287
3200	16128		16228	16158		16258	16188		16288
3300	16129		16229	16159		16259	16189		16289
3400	16130		16230	16160		16260	16190		16290
3500	161301		162301	161601		162601	161901		162901
3600	161302		162302	161602		162602	161902		162902
3700	161303		162303	161603		162603	161903		162903
3800	161304		162304	161604		162604	161904		162904
3900	161305		162305	161605		162605	161905		162905

Diverses Zubehör

Tischplatte aus 2 mm CNS – Mehrpreis je m²

Schubladenblock – Kasten- oder Rahmenschublade ohne GN-Behälter

Türen beidseitig – Mehrpreis je lfdm

Schiebetüren abschließbar – je Schloss

Zusätzlicher Zwischenboden siehe Seite 22 „Arbeitsplatten“

**Best
Nr.**

8407

8405

8451

8437

Wärmeschränke und -brücken

Wärmeschrank

Modell 164: doppelwandig, wärmeisoliert

- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- Arbeitsplatte CNS-Profil unterfüttert, allseitig 50 mm abgekantet (wahlweise Aufkantung ohne Mehrpreis)
- Unterbau 3-seitig geschlossen mit eingeschweißtem Grundboden und in der Höhe verstellbarem Zwischenboden, höhenverstellbare Fußstollen
- Reling als Abstandshalter im Bereich der Luftauslässe
- Höhe 850 mm, Bodenfreiheit 150 mm (beides auf Wunsch veränderbar)
- Schrankraum über Umluftgebläse beheizt, Regelung über Thermostat
- Installationsfach mit Überhitzungsschutz, aktiver Belüftung und Nachlaufsteuerung
- Anschlusswert der Beheizung:
1000 – 1800 mm: 2,6 kW / 230 V (einseitig Installationsfach mit Heizung und Gebläse)
1810 – 3000 mm: 5,2 kW / 400 V (beidseitig Installationsfach jeweils mit Heizung und Gebläse)
- Tische ab 2500 mm Breite mit Mittelstütze, geteiltem Zwischenboden und mit 4 Türen



Breite mm	Tiefe 600 mm		Tiefe 700 mm		Tiefe 800 mm	
	Best. Nr.		Best. Nr.		Best. Nr.	
1000	16401		16431		16461	
1100	16402		16432		16462	
1200	16403		16433		16463	
1300	16404		16434		16464	
1400	16405		16435		16465	
1500	16406		16436		16466	
1600	16407		16437		16467	
1700	16408		16438		16468	
1800	16409		16439		16469	
1900	16410		16440		16470	
2000	16411		16441		16471	
2100	16412		16442		16472	
2200	16413		16443		16473	
2300	16414		16444		16474	
2400	16415		16445		16475	
2500	16416		16446		16476	
2600	16417		16447		16477	
2700	16418		16448		16478	
2800	16419		16449		16479	
2900	16420		16450		16480	
3000	16421		16451		16481	

Türen beidseitig für Wärmeschrank – Mehrpreis (Best.-Nr. 8486)

Wärmebrücken

- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- untergebaute keramische Heizkörper
- Regelung durch Energieregler (Leistungsschalter)
- Oberplatte gegen Wärmeabstrahlung isoliert
- Steher aus CNS-Vierkantrohr, Handschutz
- Höhe: 400 mm (lichte Höhe 300 mm)

Breite mm	Anschlusswert	Tiefe 300 mm		Tiefe 400 mm	
		Best. Nr.		Best. Nr.	
800	0,6 kW / 230 V	8420		8480	
1000	0,9 kW / 230 V	8421		8481	
1200	0,9 kW / 230 V	8484		8485	
1500	1,2 kW / 230 V	8422		8482	
2000	1,8 kW / 230 V	8423		8483	



Sondermaße auf Anfrage
Tischaufsatzborde mit untergebauten
Wärmestrahlern auf Anfrage

Tischaufsatzschränke und -borde

- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- Steher aus CNS-Vierkantrohr

Tischaufsatzschrank

- Korpus 3-seitig geschlossen, wahlweise mit oder ohne Schiebetüren (bis 900 mm Klapptür/en)
- fest eingeschweißter Boden, höhenverstellbarer Zwischenboden
- Schrankhöhe: 600 mm, Aufsatzhöhe: 550 mm
- Gesamthöhe: 1150 mm (2000 mm inkl. Tisch), Tiefe 400 mm

Tischaufsatzbord

- allseitig abgekantet bzw. wandseitig aufgekantet, schalldämmend unterfüttert
- Borde ab 2300 mm mit 6 Stehern



Breite mm	Tischaufsatzschrank		Tischaufsatzborde		Wärmebrücke
	Türen		1-etagig 300 mm tief ¹⁾	2-etagig 300 mm tief ¹⁾	unterhalb eines Bordes befestigt
	ohne	mit	Aufsatzhöhe 400 mm	Aufsatzhöhe 700 mm	wahlweise Quarz- ²⁾ (300 W/Strahler) oder Keramikstrahler (300 W/Strahler)
	Best. Nr.	Best. Nr.	Best. Nr.	Best. Nr.	Best. Nr.
500	18060	180600	19301	19401	
600	18061	180610	19302	19402	
700	18062	180620	19303	19403	8670
800	18063	180630	19304	19404	8670
900	18064	180640	19305	19405	8670
1000	18065	180650	19306	19406	8671
1100	18066	180660	19307	19407	8671
1200	18067	180670	19308	19408	8671
1300	18068	180680	19309	19409	8672
1400	18069	180690	19310	19410	8672
1500	18070	180700	19311	19411	8672
1600	18071	180710	19312	19412	8672
1700	18072	180720	19313	19413	8673
1800	18073	180730	19314	19414	8673
1900	18074	180740	19315	19415	8673
2000	18075	180750	19316	19416	8674
2100	18076	180760	19317	19417	8674
2200	18077	180770	19318	19418	8674
2300	18078	180780	19319	19419	8674
2400	18079	180790	19320	19420	
2500	18080	180800	19321	19421	
2600	18081	180810	19322	19422	
2700	18082	180820	19323	19423	
2800	18083	180830	19324	19424	
2900	18084	180840	19325	19425	
3000	18085	180850	19326	19426	
3100			19327	19427	
3200			19328	19428	
3300			19329	19429	
3400			19330	19430	
3500			19331	19431	
3600			19332	19432	
3700			19333	19433	
3800			19334	19434	
3900			19335	19435	



Preise für beheizte Tischaufsatzschränke auf Anfrage.

Dimmer bis max. 2 kW für Quarzstrahler – Mehrpreis (Best.-Nr. 8675)

Dimmer für Keramikstrahler nicht möglich

¹⁾ auch in 400 mm tief lieferbar: + 10 %

²⁾ Strahler mit Splitterschutz

Wandhängeschränke

Wandhängeschränk

Modell 180: 400 mm tief, ohne Türen

- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- einheitlich 600 mm hoch
- Schrankraum mit verkleidetem Grundboden und höhenverstellbarem Zwischenboden mit Verstärkung

Modell 185: 400 mm tief, mit Türen

- Ausführung wie Modell 180
- Türen aus CNS an der Front
- bis 600 mm eine, 700 – 900 mm zwei Klapptüren, ab 1000 mm zwei, ab 2300 mm vier Schiebetüren

Modell 186: 400 mm tief, mit Glastüren

- Ausführung wie Modell 185
- 2 Glas-Schiebetüren an der Front
- ab 2300 mm vier Schiebetüren

Modell 190: 350 mm tief, ohne Türen

- Ausführung wie Modell 180
- einheitlich 600 mm hoch

Modell 195: 350 mm tief, mit Türen

- Ausführung wie Modell 185
- 2 Schiebetüren an der Front



Tiefe 400 mm

Tiefe 350 mm

Breite mm	Tiefe 400 mm			Tiefe 350 mm	
	Modell 180 ohne Türen	Modell 185 mit Türen	Modell 186 mit Glastüren	Modell 190 ohne Türen	Modell 195 mit Türen
	Best. Nr.	Best. Nr.	Best. Nr.	Best. Nr.	Best. Nr.
500	18031	18001			
600	18032	18002			
700	18033	18003			
800	18034	18004		180340	
900	18035	18005		180350	
1000	18036	18006	180271	180360	180060
1100	18037	18007	180272	180370	180070
1200	18038	18008	180273	180380	180080
1300	18039	18009	180274	180390	180090
1400	18040	18010	180275	180400	180100
1500	18041	18011	180276	180410	180110
1600	18042	18012	180277	180420	180120
1700	18043	18013	180278	180430	180130
1800	18044	18014	180279	180440	180140
1900	18045	18015	180280	180450	180150
2000	18046	18016	180281	180460	180160
2100	18047	18017	180282		
2200	18048	18018	180283		
2300	18049	18019	180284		
2400	18050	18020	180285		
2500	18051	18021	180286		
2600	18052	18022	180287		
2700	18053	18023	180288		
2800	18054	18024	180289		
2900	18055	18025	180290		
3000	18056	18026	180300		

Wandhängeschränke in Höhe 900 mm:

- bei Modellen 180, 190: Preis oben zzgl. 20% u. zweiten Zwischenboden
- bei Modellen 185, 186, 195: Preis oben zzgl. 25% u. zweiten Zwischenboden

Geschirrschränke

- Ausführung aus CNS 18/10
- mit 2 übereinanderliegenden Schrankräumen, jeweils mit Boden und in der Höhe verstellbarem Zwischenboden
- Schiebetüren an der Front
- Schrankhöhe: 1800 mm

Breite mm	Tiefe 600 mm		Tiefe 700 mm	
	Best. Nr.		Best. Nr.	
1000	16000		16030	
1100	16001		16031	
1200	16002		16032	
1300	16003		16033	
1400	16004		16034	
1500	16005		16035	
1600	16006		16036	
1700	16007		16037	
1800	16008		16038	
1900	16009		16039	
2000	16010		16040	
2100	16011		16041	
2200	16012		16042	
2300	16013		16043	
2400	16014		16044	
2500	16015		16045	
2600	16016		16046	
2700	16017		16047	
2800	16018		16048	
2900	16019		16049	
3000	16020		16050	



Putzmittel- und Besenschränke mit Flügeltüren

Hochschrank mit 2 doppelwandigen Flügeltüren

- Ausführung aus CNS 18/10
- und senkrechter Trennwand
- ein Teil mit 3 in der Höhe verstellbaren Zwischenböden, der andere Bereich mit 3 Besenhaken
- Breite: 1200 mm, Tiefe: 600 mm, Höhe: 1800 mm

Best.-Nr. 16026

Hochschrank mit 1 doppelwandigen Flügeltür

- Ausführung aus CNS 18/10
- ein Teil mit 3 in der Höhe verstellbaren Zwischenböden
- Breite: 600 mm, Tiefe: 600 mm, Höhe: 1800 mm

Best.-Nr. 16025



Eckelement für Arbeitsschränke

1000/1000 x 600/600 x 850 mm
 1100/1100 x 700/700 x 850 mm

**Best
 Nr.**

162100
 162200



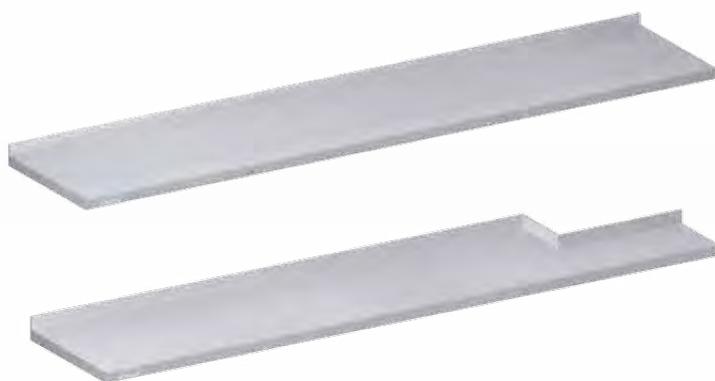
Arbeitsplatten/Wandborde

Arbeitsplatte

- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- allseitig 50 mm abgekantet bzw. wandseitig aufgekantet
- CNS-Profil unterfüttert

Wandbord (Hygienebord)

- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- Unterseite mit CNS geschlossen
- 3-seitig 30 mm abgekantet
- wandseitig aufgekantet



Breite mm	Arbeitsplatten/Wandborde						Arbeitsplatten					
	300 mm tief		400 mm tief		500 mm tief		600 mm tief		700 mm tief		800 mm tief	
	Best. Nr.		Best. Nr.		Best. Nr.		Best. Nr.		Best. Nr.		Best. Nr.	
500	19001		19030		19060		19090		19120		19150	
600	19002		19031		19061		19091		19121		19151	
700	19003		19032		19062		19092		19122		19152	
800	19004		19033		19063		19093		19123		19153	
900	19005		19034		19064		19094		19124		19154	
1000	19006		19035		19065		19095		19125		19155	
1100	19007		19036		19066		19096		19126		19156	
1200	19008		19037		19067		19097		19127		19157	
1300	19009		19038		19068		19098		19128		19158	
1400	19010		19039		19069		19099		19129		19159	
1500	19011		19040		19070		19100		19130		19160	
1600	19012		19041		19071		19101		19131		19161	
1700	19013		19042		19072		19102		19132		19162	
1800	19014		19043		19073		19103		19133		19163	
1900	19015		19044		19074		19104		19134		19164	
2000	19016		19045		19075		19105		19135		19165	
2100	19017		19046		19076		19106		19136		19166	
2200	19018		19047		19077		19107		19137		19167	
2300	19019		19048		19078		19108		19138		19168	
2400	19020		19049		19079		19109		19139		19169	
2500	19021		19050		19080		19110		19140		19170	
2600	19022		19051		19081		19111		19141		19171	
2700	19023		19052		19082		19112		19142		19172	
2800	19024		19053		19083		19113		19143		19173	
2900	19025		19054		19084		19114		19144		19174	
3000	19026		19055		19085		19115		19145		19175	
3100	19027		19056		19086		19116		19146		19176	
3200	19028		19057		19087		19117		19147		19177	
3300	19029		19058		19088		19118		19148		19178	
3400	190291		19059		19089		19119		19149		19179	
3500	190292		190591		190891		191191		191491		191791	
3600	190293		190592		190892		191192		191492		191792	
3700	190294		190593		190893		191193		191493		191793	
3800	190295		190594		190894		191194		191494		191794	
3900	190296		190595		190895		191195		191495		191795	

Konsolen aus Edelstahl für Wandborde

für kleine Last, ohne Verstrebung, Auflagentiefe 200 mm
 für kleine Last, ohne Verstrebung, Auflagentiefe 300 mm
 für kleine Last, ohne Verstrebung, Auflagentiefe 400 mm
 für kleine Last, ohne Verstrebung, Auflagentiefe 500 mm

für große Last, mit Verstrebung, Auflagentiefe 300 mm
 für große Last, mit Verstrebung, Auflagentiefe 400 mm
 für große Last, mit Verstrebung, Auflagentiefe 500 mm

Best. Nr.

8425
8426
8427
8428

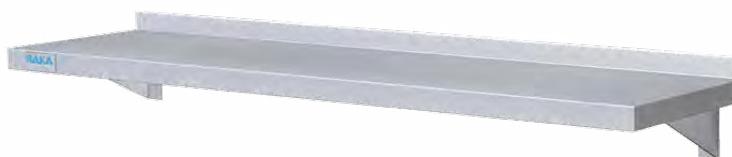
8429
8430
8431



Wandborde

Wandbord mit Blechkonsolen

- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- ohne Unterfütterung
- 3-seitig 30 mm abgekantet
- wandseitig 30 mm aufgekantet
- angegebene Anzahl an Konsolen inklusive



Breite mm	250 mm tief		300 mm tief		350 mm tief		400 mm tief		Anz. Konsolen inkl.
	Best. Nr.		Best. Nr.		Best. Nr.		Best. Nr.		
500	195000		195100		195200		195300		2
600	195001		195101		195201		195301		2
700	195002		195102		195202		195302		2
800	195003		195103		195203		195303		2
900	195004		195104		195204		195304		2
1000	195005		195105		195205		195305		2
1100	195006		195106		195206		195306		2
1200	195007		195107		195207		195307		2
1300	195008		195108		195208		195308		2
1400	195009		195109		195209		195309		2
1500	195010		195110		195210		195310		3
1600	195011		195111		195211		195311		3
1700	195012		195112		195212		195312		3
1800	195013		195113		195213		195313		3
1900	195014		195114		195214		195314		3
2000	195015		195115		195215		195315		3
2100	195016		195116		195216		195316		3
2200	195017		195117		195217		195317		3
2300	195018		195118		195218		195318		4
2400	195019		195119		195219		195319		4
2500	195020		195120		195220		195320		4
2600	195021		195121		195221		195321		4
2700	195022		195122		195222		195322		4
2800	195023		195123		195223		195323		4
2900	195024		195124		195224		195324		4
3000	195025		195125		195225		195325		4

	250 mm tief	300 mm tief	350 mm tief	400 mm tief
Blechkonsole				

Maximale Belastbarkeit bei gleichmäßiger Lastverteilung und gewährleisteter Tragkraft der Befestigung pro Bord:

Bord	500 – 1400 mm lang:	80 kg
Bord	1500 – 2200 mm lang:	110 kg
Bord	2300 – 3000 mm lang:	140 kg

Wandborde höhenverstellbar mit Schlitzschienen

Wandbord 250/300/350/400 mm tief

- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- mit CNS-Schlitzschienen und höhenverstellbaren CNS-Tragarmen, ohne Unterfütterung
- 3-seitig 30 mm abgekantet, wandseitig 30 mm aufgekantet
- angegebene Anzahl an Tragarmen und Schlitzschienen inklusive



Breite mm	1 Bord 300 mm tief		2 Borde 300 mm tief		3 Borde 300 mm tief	
	mit Tragarmen und Schlitzschienen 500 mm		mit Tragarmen und Schlitzschienen 700 mm		mit Tragarmen und Schlitzschienen 1000 mm	
	Best. Nr.	inkl. Stck. Schlitzschienen/Tragarme	Best. Nr.	inkl. Stck. Schlitzschienen/Tragarme	Best. Nr.	inkl. Stck. Schlitzschienen/Tragarme
1000	20000-30	2/2	20021-30	2/4	20042-30	2/6
1100	20001-30	2/2	20022-30	2/4	20043-30	2/6
1200	20002-30	2/2	20023-30	2/4	20044-30	2/6
1300	20003-30	2/2	20024-30	2/4	20045-30	2/6
1400	20004-30	2/2	20025-30	2/4	20046-30	2/6
1500	20005-30	2/2	20026-30	2/4	20047-30	2/6
1600	20006-30	3/3	20027-30	3/6	20048-30	3/9
1700	20007-30	3/3	20028-30	3/6	20049-30	3/9
1800	20008-30	3/3	20029-30	3/6	20050-30	3/9
1900	20009-30	3/3	20030-30	3/6	20051-30	3/9
2000	20010-30	3/3	20031-30	3/6	20052-30	3/9
2100	20011-30	3/3	20032-30	3/6	20053-30	3/9
2200	20012-30	3/3	20033-30	3/6	20054-30	3/9
2300	20013-30	3/3	20034-30	3/6	20055-30	3/9
2400	20014-30	3/3	20035-30	3/6	20056-30	3/9
2500	20015-30	3/3	20036-30	3/6	20057-30	3/9
2600	20016-30	3/3	20037-30	3/6	20058-30	3/9
2700	20017-30	3/3	20038-30	3/6	20059-30	3/9
2800	20018-30	3/3	20039-30	3/6	20060-30	3/9
2900	20019-30	3/3	20040-30	3/6	20061-30	3/9
3000	20020-30	3/3	20041-30	3/6	20062-30	3/9

Wandbord 250 mm tief – Best.-Nr. 200XX-25 – Preis entsprechendes Wandbord 300 mm tief **abzgl. 5 %**

Wandbord 350 mm tief – Best.-Nr. 200XX-35 – Preis entsprechendes Wandbord 300 mm tief **zzgl. 5 %**

Wandbord 400 mm tief – Best.-Nr. 200XX-40 – Preis entsprechendes Wandbord 300 mm tief **zzgl. 10 %**

Zubehör

Tragarme CNS 250 mm mit Klemmbefestigung
Tragarme CNS 300 mm mit Klemmbefestigung
Tragarme CNS 350 mm mit Klemmbefestigung
Tragarme CNS 400 mm mit Klemmbefestigung

Best. Nr.

200632
200630
200633
200631

Schlitzschiene CNS 500 mm
Schlitzschiene CNS 700 mm
Schlitzschiene CNS 1000 mm

Best. Nr.

200634
200635
200636



Untergestelle für Dämpfer und Backautomaten

UG-1 Untergestell

- Gestell offen
- Füße höhenverstellbar
- Ausführung komplett aus Chromnickelstahl 18/10
- Außenmaße: B 840 x T 640 x H 670 mm



UG-2 Untergestell

- Gestell offen, fest eingeschweißter Grundboden
- Füße höhenverstellbar
- Auflagen für 12 Behälter – tiefgezogen (Sickenwand)
- Ausführung komplett aus Chromnickelstahl 18/10
- Außenmaße: B 840 x T 640 x H 670 mm



US-3 Unterschrank

- 3-seitig geschlossen, fest eingeschweißter Grundboden
- Füße höhenverstellbar
- Auflagen für 12 Behälter – tiefgezogen (Sickenwand)
- Ausführung komplett aus Chromnickelstahl 18/10
- Außenmaße: B 840 x T 640 x H 670 mm



US-4 Unterschrank

- 3-seitig geschlossen, mit Abdeckung, 2 Türen, fest eingeschweißter Grundboden
- Füße höhenverstellbar
- Auflagen für 12 Behälter – tiefgezogen (Sickenwand)
- Ausführung komplett aus Chromnickelstahl 18/10
- Außenmaße: B 840 x T 640 x H 670 mm



USS-5 Unterschrank mit Auszug

- 3-seitig geschlossen, mit Abdeckung, fest eingeschweißter Grundboden
- Füße höhenverstellbar
- Auflagen für 12 Behälter – tiefgezogen (Sickenwand)
- herausziehbare Arbeitsplatte mit eingelegtem Schneidbrett
- Ausführung komplett aus Chromnickelstahl 18/10
- Außenmaße: B 840 x T 640 x H 670 mm



Untergestelle für alle Dämpfer passend gefertigt.

für Typ Lainox VE/VG/ME 210:	+15 %
für Typ Lainox VE/VG/ME 110:	+ 8 %
für Typ Rational CCM/CPC/CM 102:	+15 %

Hygienestationen



Mit dem Produkt „Mobile Hygienestation 2000“ kann die Lebensmittel-Hygiene-Verordnung in Verkaufszelten, Marktständen, auf Straßen- und Volksfesten robust, zuverlässig, kostenoptimiert eingehalten werden.

Mobile Hygienestation

Modell 2000

- Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl 18/10
- fahrbar mit 2 Bockrollen
- Haltegriff auf der Rückseite
- Einbaubecken B 400 x T 325 x H 124 mm mit Einhebelmischbatterie
- im Gehäusedeckel: Handtuch- und Seifenspender
- im Unterbau: Frischwasserbehälter (19 Liter), Abwasserbehälter (22 Liter)
- 3-Liter-Boiler, Wasserpumpe
- Anschlüsse auf der Geräterückseite: Wasseranschluss und 230 V Stromanschluss inkl. beiliegendem Anschlusskabel
- Außenmaße: B 640 x T 400 x H 1200 mm



Modell 2000A

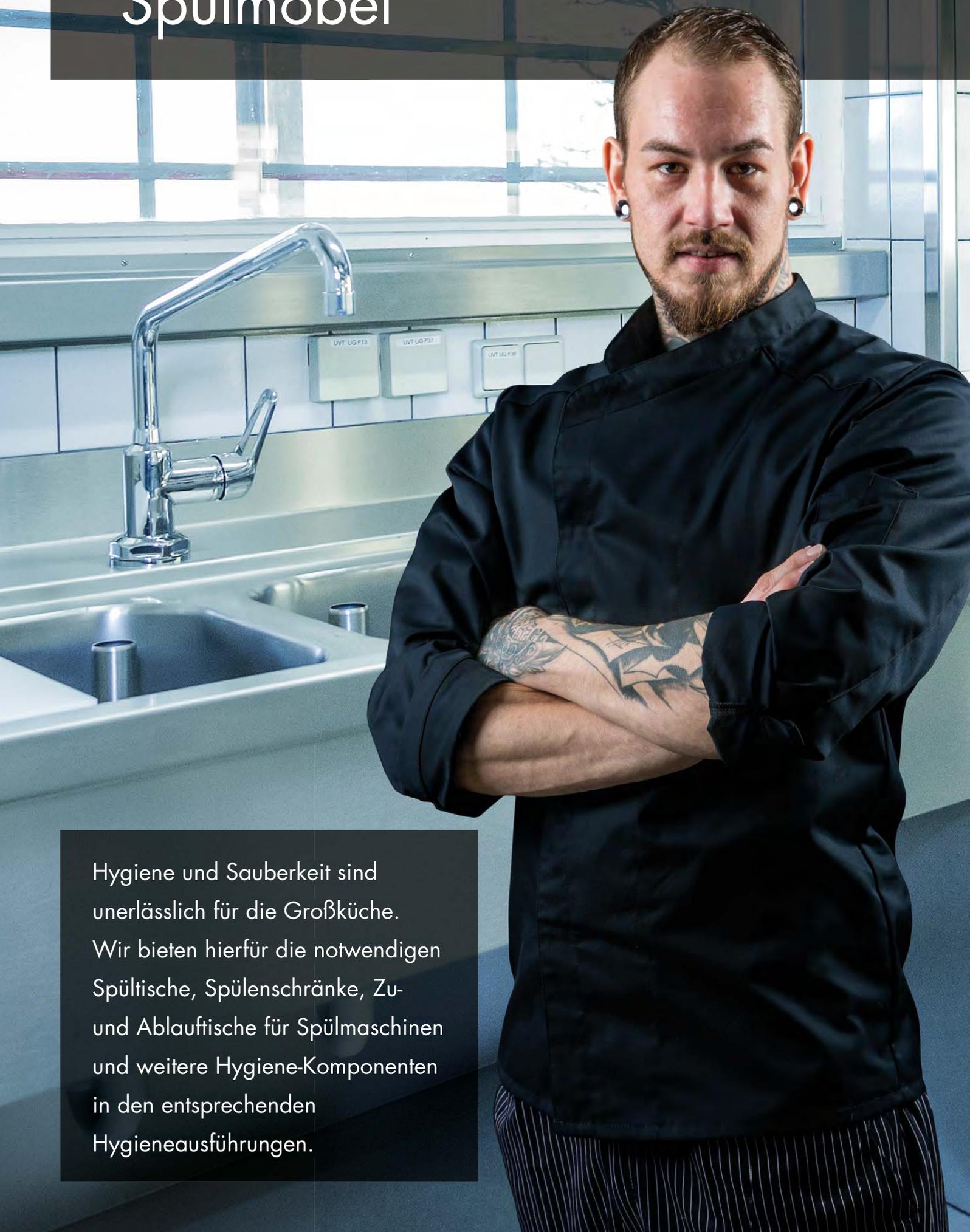
- Ausführung wie Modell 2000 – ohne Frisch- und Abwasserbehälter
- zum Festanschluss an bauseitige Frisch- und Abwasserleitungen

Modell 2002

- Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl 18/10
- fahrbar mit 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Abdeckung mit 2 Becken B 370 x T 340 x H 150 mm, inkl. 2 Stopfenventilen, 2 Niederdruck-Mischbatterien, Handtuch- und Seifenspender, Abtrennblech
- im Unterbau: 2 Niederdruckboiler 5 Liter, Papierkorb
- Anschluss: 4 kW/400 V (steckerfertig)
- Außenmaße: B 1000 x T 600 x H 850/1200 mm



Spülmöbel



Hygiene und Sauberkeit sind unerlässlich für die Großküche. Wir bieten hierfür die notwendigen Spültische, Spülenschränke, Zu- und Ablauftische für Spülmaschinen und weitere Hygiene-Komponenten in den entsprechenden Hygieneausführungen.

Zu- und Ablauftische

HAKA
Groß In Küchentechnik

für alle gängigen Spülmaschinentypen

- Platte aus CNS mit Korbgleitbahn (Ausführung A)
- zusätzlichem Wandanschluss (Ausführung B)
- zusätzlichem Spritzschutz (Ausführung C)
- Unterbau aus CNS-Vierkantrohren 40 x 40 mm mit höhenverstellbaren Fußstollen
- Tische mit 5 – 10 mm Gefälle zur Maschine
- Bodenfreiheit 150 mm, auf Wunsch veränderbar



Ausführung	Zulaufplatte		Ablaufplatte	
	Breite mm	Best. Nr.	Best. Nr.	
I A ca. 650 mm tief	650	7100	7200	
	1200	7101	7201	
	1600	7102	7202	
I B ca. 700 – 800 mm tief	650	7105	7205	
	1200	7106	7206	
	1600	7107	7207	
I C ca. 700 – 800 mm tief	650	7110	7210	
	1200	7111	7211	
	1600	7112	7212	
II A ca. 700 mm tief	650	7130	7230	
	1200	7131	7231	
	1600	7132	7232	
II B ca. 750 mm tief	650	7135	7235	
	1200	7136	7236	
	1600	7137	7237	
II C ca. 800 mm tief	650	7140	7240	
	1200	7141	7241	
	1600	7142	7242	



20 mm Gefälle zur Maschine – Mehrpreis (Best.-Nr. 8468)

Sondermaße Ausführung A – Mehrpreis

Sondermaße Ausführung B – Mehrpreis

Sondermaße Ausführung C – Mehrpreis

Diverses Zubehör

Einschweißbecken 400 x 400 x 250 mm	8413
Einschweißbecken 400 x 500 x 250 mm	8415
Beckenverkleidung (je m)	8465
Standrohrventil 1 ½" für Becken 250 mm tief	4450
Standrohrventil 2" für Becken 250 mm tief	4449
Stand-Geschirrwashbrause ½"-Zweiloch (schwere Ausführung) lose	4454
Stand-Geschirrwashbrause ½"-Einloch (leichte Ausführung) lose	4455
Mehrpreis für Montage Stand-Geschirrwashbrause	44540

Diverses Zubehör

Ablaufgarnitur 1 ½"	4446
Ablaufgarnitur 2"	4447
Doppelablaufgarnitur 1 ½" und 2"	4448
Speiseresteabwurfsschacht	8419
Korbregal – 4 Körbe	8460
Rost als Grundboden – Mehrpreis je lfdm	8458

Handwasch-Ausgussbeckenkombination & Ausgussbecken

Handwasch-Ausgussbeckenkombination

- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- alle Kombinationen sind auch in Wandausführung lieferbar
- mit anschlussfertigem Wasseranschluss ½" für Kalt- und Warmwasser
- Handwasch- und Ausgussbecken nahtlos tiefgezogen
- Ausgussbecken mit Klapprost
- auf der Abdeckung befindliche Mischbatterie mit Schwenkarm

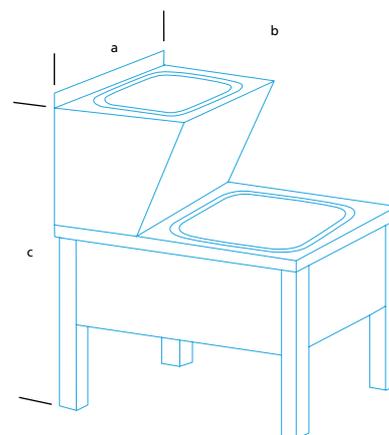
Modell	a	b	c	Beckenmaße B x T x H	
				oben	unten
HAK-600	500	600	850	340 x 240 x 150	370 x 340 x 150
HAK-700	500	700	850	340 x 240 x 150	370 x 340 x 150



wandhängend
wandhängend

Best.-Nr. HAK-600
Best.-Nr. HAK-700
Best.-Nr. HAK-600-w
Best.-Nr. HAK-700-w

Sensorik-Batterie, montiert – Mehrpreis
Sockelausführung oder 900 mm hoch – Mehrpreis

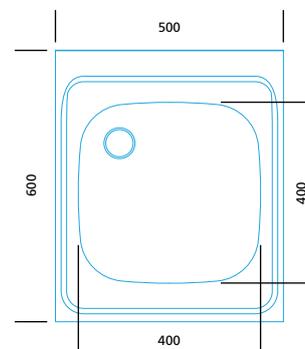


Ausgussbecken mit Unterbau

- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- Unterbau: mit 4 Stehern aus stabilem Vierkantrrohr, in Beckenhöhe 3-seitige Verkleidung, Füße höhenverstellbar
- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 500 x T 600 x H 660 mm
- inkl. Standrohrventil 1½"
- Beckengröße: B 400 x T 400 x H 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm



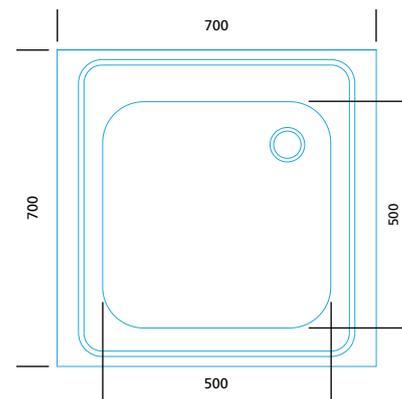
Best.-Nr. 4401



Ausgussbecken mit Unterbau

- Ausführung wie Best.-Nr. 4401
- Außenmaße: B 700 x T 700 x H 660 mm
- Beckengröße: B 500 x T 500 x H 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4403



Gewerbe-Spültische

- aus Chromnickelstahl 18/10
- Preise inkl. 1 Standrohrventil pro Becken

Unterbau:

- mit 4 Stehern aus stabilem Vierkanrohr 40 x 40 mm
- in Beckenhöhe 3-seitige Verkleidung aus Chromnickelstahl
- Füße höhenverstellbar
- wahlweise auch als Spülenschrank lieferbar – Front mit Flügel- oder Schiebetüren, beide Schmalseiten geschlossen, mit Grundboden, ohne Zwischenboden, Rückwand offen



Spültisch mit Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1200 x T 600 x H 850 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 400 x 400 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

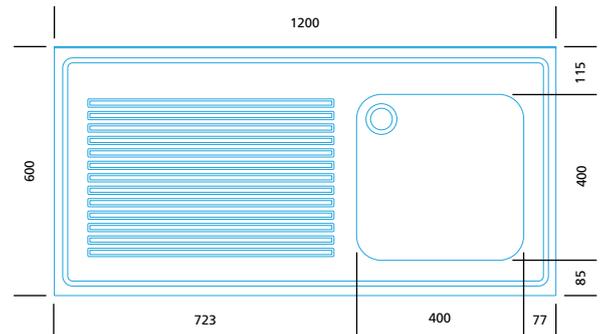
Best.-Nr. 4410

Grundboden – Mehrpreis

Best.-Nr. 4480

Schranksausführung

Best.-Nr. 44100



Spültisch mit Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1200 x T 600 x H 850 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 500 x 400 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

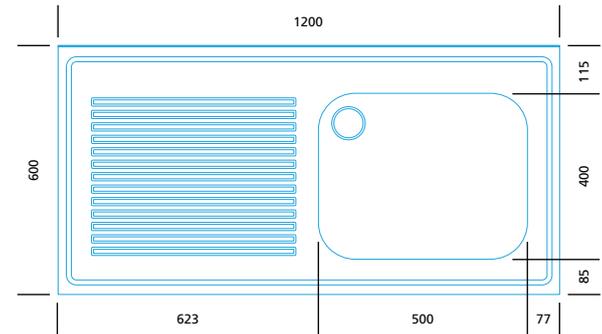
Best.-Nr. 4412

Grundboden – Mehrpreis

Best.-Nr. 4480

Schranksausführung

Best.-Nr. 44120



Spültisch mit Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1200 x T 700 x H 850 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 500 x 500 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

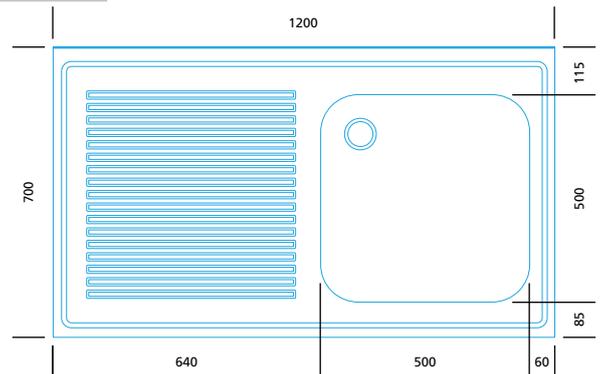
Best.-Nr. 4413

Grundboden – Mehrpreis

Best.-Nr. 4481

Schranksausführung

Best.-Nr. 44130



Spültisch mit Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1400 x T 700 x H 850 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 600 x 500 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

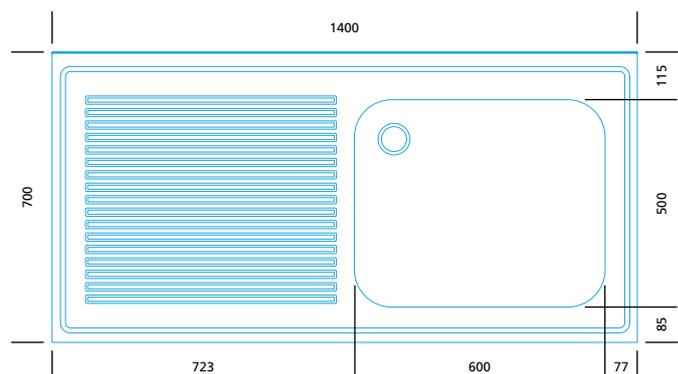
Best.-Nr. 4414

Grundboden – Mehrpreis

Best.-Nr. 4482

Schranksausführung

Best.-Nr. 44140



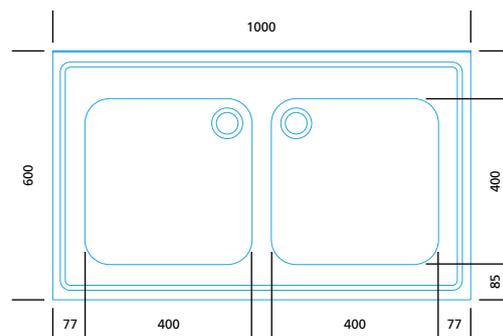
Spültische

Gewerbe-Spültische

- aus Chromnickelstahl 18/10
- Preise inkl. 1 Standrohrventil pro Becken

Unterbau:

- mit 4 Stehern aus stabilem Vierkanrohr 40 x 40 mm
- in Beckenhöhe 3-seitige Verkleidung aus Chromnickelstahl
- Füße höhenverstellbar
- wahlweise auch als Spülenschränk lieferbar – Front mit Flügel- oder Schiebetüren, beide Schmalseiten geschlossen, mit Grundboden, ohne Zwischenboden, Rückwand offen



Spültisch mit 2 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1000 x T 600 x H 850 mm
- Beckengröße: 400 x 400 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4415

Grundboden – Mehrpreis
Schränkausführung

Best.-Nr. 4483
Best.-Nr. 44150

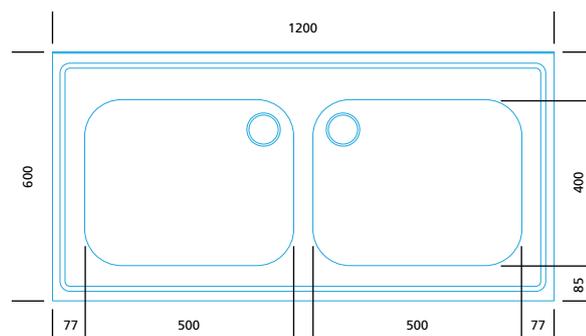
Spültisch mit 2 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1200 x T 600 x H 850 mm
- Beckengröße: 500 x 400 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4416

Grundboden – Mehrpreis
Schränkausführung

Best.-Nr. 4480
Best.-Nr. 44160



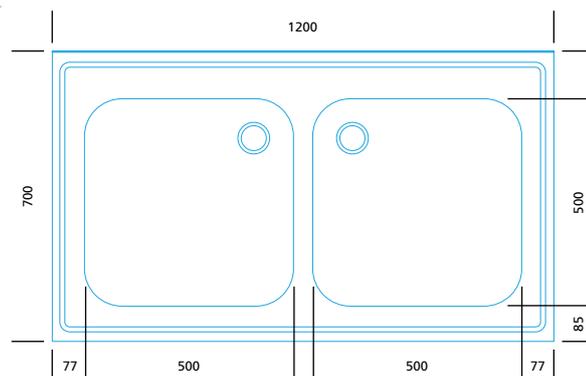
Spültisch mit 2 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1200 x T 700 x H 850 mm
- Beckengröße: 500 x 500 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4417

Grundboden – Mehrpreis
Schränkausführung

Best.-Nr. 4481
Best.-Nr. 44170



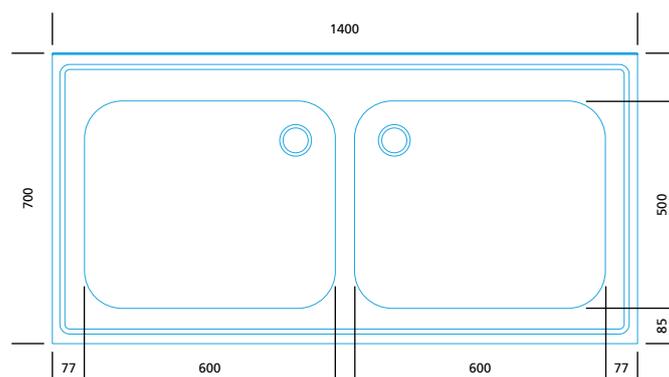
Spültisch mit Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1400 x T 700 x H 850 mm
- Beckengröße: 600 x 500 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4418

Grundboden – Mehrpreis
Schränkausführung

Best.-Nr. 4482
Best.-Nr. 44180



Gewerbe-Spültische

- aus Chromnickelstahl 18/10
- Preise inkl. 1 Standrohrventil pro Becken

Unterbau:

- mit 4 Stehern aus stabilem Vierkantröhr 40 x 40 mm
- in Beckenhöhe 3-seitige Verkleidung aus Chromnickelstahl
- Füße höhenverstellbar
- wahlweise auch als Spülenschrank lieferbar – Front mit Flügel- oder Schiebetüren, beide Schmalseiten geschlossen, mit Grundboden, ohne Zwischenboden, Rückwand offen

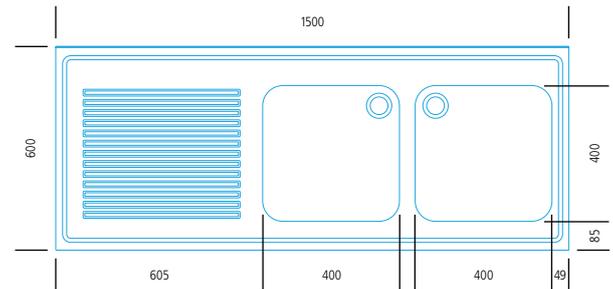


Spültisch mit 2 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1500 x T 600 x H 850 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 400 x 400 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4419

Grundboden – Mehrpreis Best.-Nr. 4484
Schränkausführung Best.-Nr. 44190

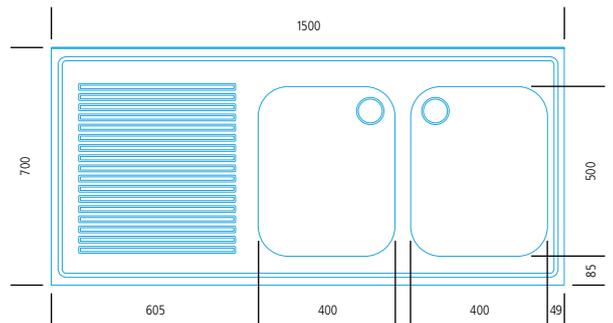


Spültisch mit 2 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1500 x T 700 x H 850 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 400 x 500 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4426

Grundboden – Mehrpreis Best.-Nr. 4491
Schränkausführung Best.-Nr. 44260

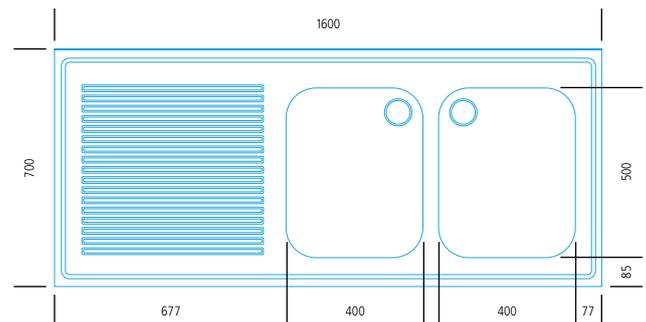


Spültisch mit 2 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1600 x T 700 x H 850 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 400 x 500 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4420

Grundboden – Mehrpreis Best.-Nr. 4485
Schränkausführung Best.-Nr. 44200



Die Abdeckung tiefgezogen, 3-seitig ab- und an der Rückseite aufgekantet. Das naht- und fugenlos eingeschweißte Becken mit Auslaufprägung und Ventil. Ringsumlaufend ein erhöhter Profilrand. Die Unterseite schalldämmend unterfüttert. Untergestell aus Vierkantröhr 40 x 40 mm. Die Füße durch Alu-Druckguss-Schraubstollen verstellbar zum Ausgleich von Bodenunebenheiten.

Spültische

Gewerbe-Spültische

- aus Chromnickelstahl 18/10
- Preise inkl. 1 Standrohrventil pro Becken

Unterbau:

- mit 4 Stehern aus stabilem Vierkanrohr 40 x 40 mm
- in Beckenhöhe 3-seitige Verkleidung aus Chromnickelstahl
- Füße höhenverstellbar
- wahlweise auch als Spülenschrank lieferbar – Front mit Flügel- oder Schiebetüren, beide Schmalseiten geschlossen, mit Grundboden, ohne Zwischenboden, Rückwand offen

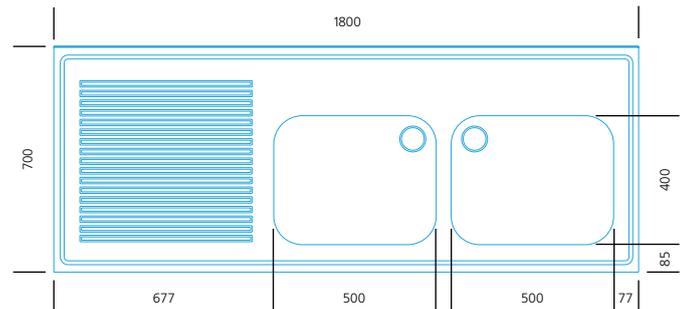


Spültisch mit 2 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1800 x T 700 x H 850 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 500 x 400 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4422

Grundboden – Mehrpreis Best.-Nr. 4489
Schrankausführung Best.-Nr. 44220

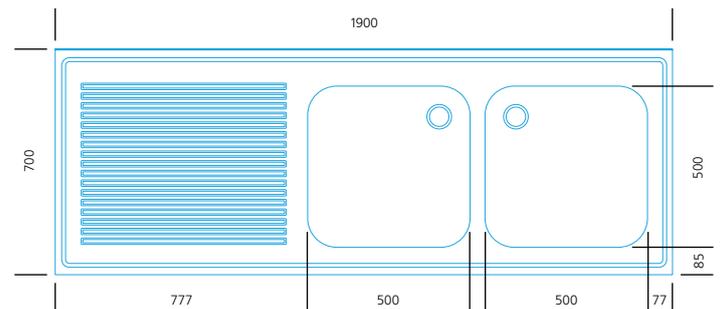


Spültisch mit 2 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1900 x T 700 x H 850 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 500 x 500 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4423

Grundboden – Mehrpreis Best.-Nr. 4486
Schrankausführung Best.-Nr. 44230

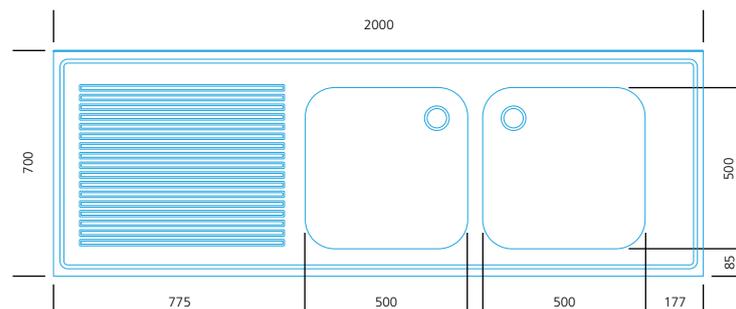


Spültisch mit 2 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 2000 x T 700 x H 850 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 500 x 500 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4425

Grundboden – Mehrpreis Best.-Nr. 4487
Schrankausführung Best.-Nr. 44250

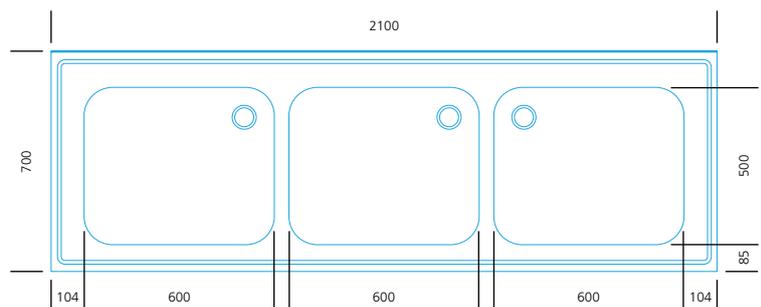


Spültisch mit 3 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 2100 x T 700 x H 850 mm
- Beckengröße: 600 x 500 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4427

Grundboden – Mehrpreis Best.-Nr. 4493
Schrankausführung Best.-Nr. 44270



Gewerbe-Spültische

- aus Chromnickelstahl 18/10
- Preise inkl. 1 Standrohrventil pro Becken

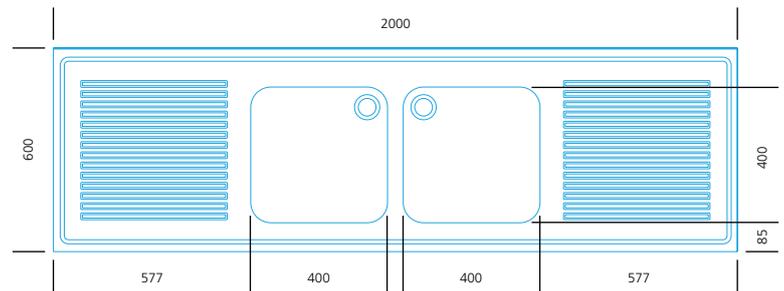
Unterbau:

- mit 4 Stehern aus stabilem Vierkantrohr 40 x 40 mm
- in Beckenhöhe 3-seitige Verkleidung aus CNS
- Füße höhenverstellbar
- wahlweise auch als Spülenschränk lieferbar – Front mit Flügel- oder Schiebetüren, beide Schmalseiten geschlossen, mit Grundboden, ohne Zwischenboden, Rückwand offen



Spültisch mit 2 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 2000 x T 600 x H 850 mm
- Beckenanordnung mittig mit 2 Abtropfflächen
- Beckengröße: 400 x 400 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm



Best.-Nr. 4430

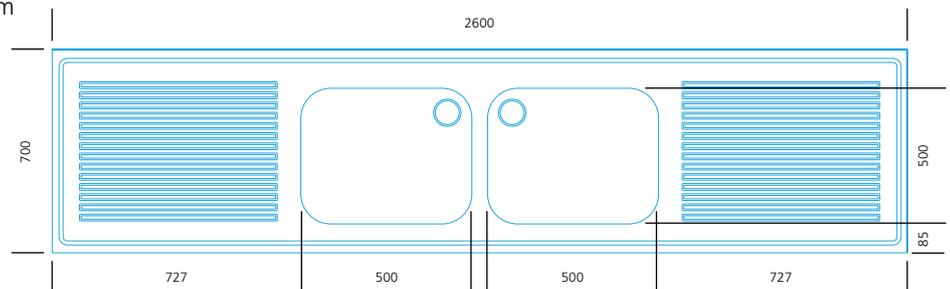
**Grundboden – Mehrpreis
Schränkausführung**

Best.-Nr. 4490

Best.-Nr. 44300

Spültisch mit 2 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 2600 x T 700 x H 850 mm
- Beckenanordnung mittig mit 2 Abtropfflächen
- Beckengröße: 500 x 500 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm



Best.-Nr. 4431

**Grundboden – Mehrpreis
Schränkausführung**

Best.-Nr. 4488

Best.-Nr. 44310

Die Abdeckung tiefgezogen, 3-seitig ab- und an der Rückseite aufgekantet. Das naht- und fugenlos eingeschweißte Becken mit Auslaufprägung und Ventil. Ringsumlaufend ein erhöhter Profilrand. Die Unterseite schalldämmend unterfüttert. Untergestell aus Vierkantrohr 40 x 40 mm. Die Füße durch Alu-Druckguss-Schraubstollen verstellbar zum Ausgleich von Bodenebenenheiten.

Spültische

Combi-Spültische

- aus Chromnickelstahl 18/10
- Preise inkl. 1 Standrohrventil pro Becken

Unterbau:

- mit 4 Stehern aus stabilem Vierkanrohr 40 x 40 mm
- in Beckenhöhe 3-seitige Verkleidung aus Chromnickelstahl
- Unterbau wahlweise links oder rechts zum Unterstellen einer gewerblichen Spülmaschine
- Füße höhenverstellbar
- wahlweise auch als Spülenschränk lieferbar – Front mit Flügel- oder Schiebetüren, beide Schmalseiten geschlossen, mit Grundboden, ohne Zwischenboden, Rückwand offen



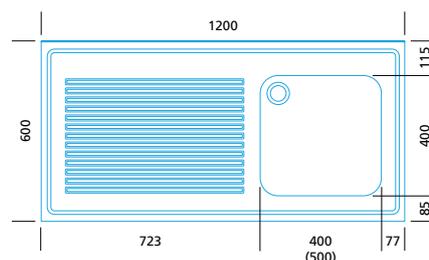
Combi-Spültisch mit 1 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1200 x T 600 x H 870 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 400 x 400 x 250 mm (4410K) oder 500 x 400 x 250 mm (4412K)
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4410K/4412K

Grundboden – Mehrpreis Best.-Nr. 4479

Schränkausführung Best.-Nr. 44100K/44120K



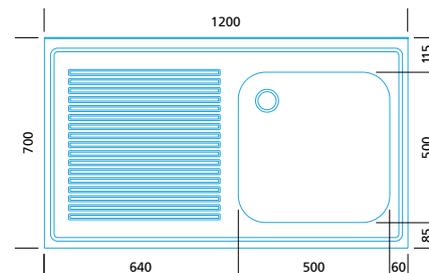
Combi-Spültisch mit 1 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1200 x T 700 x H 870 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 500 x 500 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4413K

Grundboden – Mehrpreis Best.-Nr. 4476

Schränkausführung Best.-Nr. 44130K



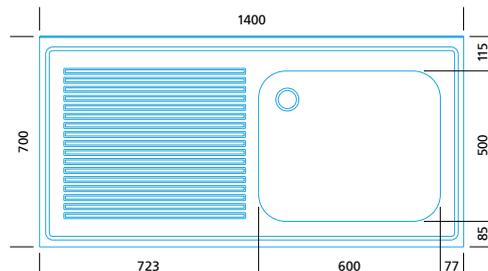
Combi-Spültisch mit 1 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1400 x T 700 x H 870 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 600 x 500 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4414K

Grundboden – Mehrpreis Best.-Nr. 4475

Schränkausführung Best.-Nr. 44140K



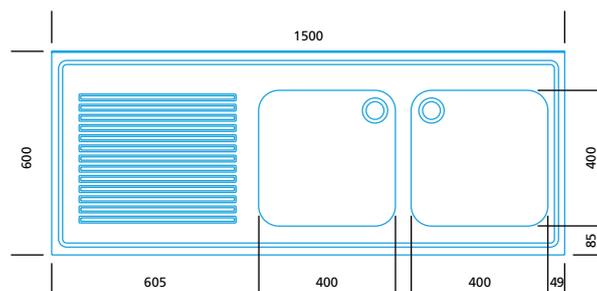
Combi-Spültisch mit 2 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1500 x T 600 x H 870 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 400 x 400 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4419K

Grundboden – Mehrpreis Best.-Nr. 4478

Schränkausführung Best.-Nr. 44190K



Die Abdeckung tiefgezogen, 3-seitig ab- und an der Rückseite aufgekantet. Das naht- und fugenlos eingeschweißte Becken mit Auslaufprägung und Ventil. Ringsumlaufend ein erhöhter Profilrand. Die Unterseite schalldämmend unterfüttert. Untergestell aus Vierkanrohr 40 x 40 mm. Die Füße durch Alu-Druckguss-Schraubstollen verstellbar zum Ausgleich von Bodenebenenheiten.

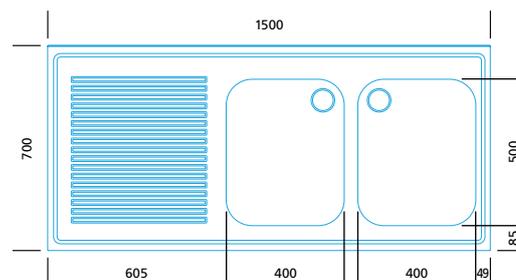
Spültische

Combi-Spültisch mit 2 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1500 x T 700 x H 870 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 400 x 500 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4426K

Grundboden – Mehrpreis Best.-Nr. 4477
Schranksausführung Best.-Nr. 44260K

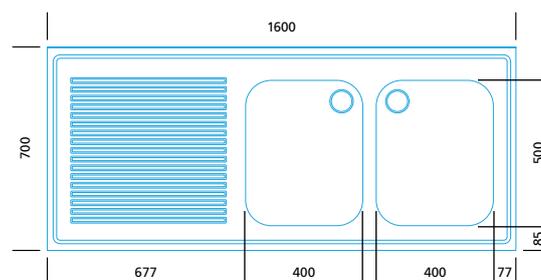


Combi-Spültisch mit 2 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1600 x T 700 x H 870 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 400 x 500 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4420K

Grundboden – Mehrpreis Best.-Nr. 4474
Schranksausführung Best.-Nr. 44200K

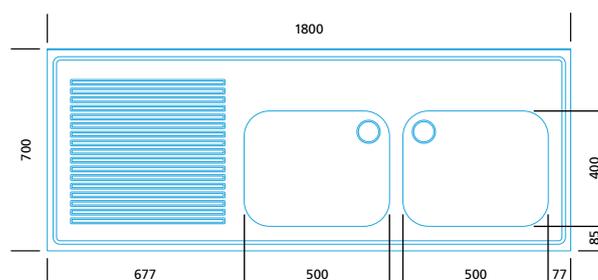


Combi-Spültisch mit 2 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1800 x T 700 x H 870 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 500 x 400 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4422K

Grundboden – Mehrpreis Best.-Nr. 4481
Schranksausführung Best.-Nr. 44220K

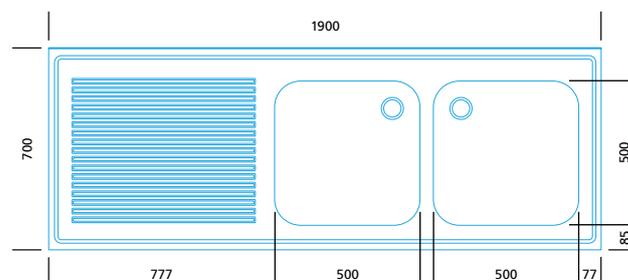


Combi-Spültisch mit 2 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 1900 x T 700 x H 870 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 500 x 500 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4423K

Grundboden – Mehrpreis Best.-Nr. 4473
Schranksausführung Best.-Nr. 44230K

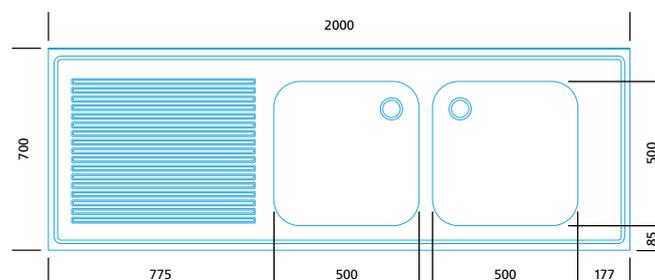


Combi-Spültisch mit 2 Becken und Unterbau

- Becken 3-seitig verkleidet
- Außenmaße: B 2000 x T 700 x H 870 mm
- Beckenanordnung links oder rechts
- Beckengröße: 500 x 500 x 250 mm
- Randhöhe: 50 mm
- Aufkantung hinten: 50 mm

Best.-Nr. 4425K

Grundboden – Mehrpreis Best.-Nr. 4482
Schranksausführung Best.-Nr. 44250K



Die Abdeckung tiefgezogen, 3-seitig ab- und an der Rückseite aufgekantet. Das naht- und fugenlos eingeschweißte Becken mit Auslaufprägung und Ventil. Ringsumlaufend ein erhöhter Profilrand. Die Unterseite schalldämmend unterfüttert. Untergestell aus Vierkantrohr 40 x 40 mm. Die Füße durch Alu-Druckguss-Schraubstollen verstellbar zum Ausgleich von Bodenunebenheiten.

Zubehör für Edelstahlmöbel

Artikel	Best. Nr.
Speiseresteabwurfschacht 200 mm Ø	8419
Speiseresteabwurfschacht 250 mm Ø mit Gummiring oberflächenbündig	8499
Schubladenrahmen zur Aufnahme von 1 Normbehälter 1/1 mit Selbsteinzug	8400
Schublade mit 1 Normbehälter 1/1 – 150 mm aus Edelstahl mit Selbsteinzug	8401
Schublade mit 1 Normbehälter 1/1 – 150 mm aus Kunststoff mit Selbsteinzug	8403
Kastenschublade mit Selbsteinzug	8402
Zusätzlicher Schubladenblock – Kastenschubladen oder Rahmenschubladen ohne GN-Behälter mit Selbsteinzug für Großküchentisch Modell 130, 150	8404
für Großküchentisch Modell 161, 162, 163	8405
Tischplatte aus CNS 2 mm – Unterfütterung mit CNS-U-Profilen Mehrpreis pro m ²	8407
Tischplatte aus CNS 1,5 mm – Unterfütterung mit CNS-U-Profilen Mehrpreis pro m ²	8408
Arbeitsplatte von unten mit CNS geschlossen – je m ²	8476
Tischplatte abgeschrägt	8453
Eckausschnitt	8464
Eckausschnitt mit Ab- oder Aufkantung	8409
Tischplattenausschnitt	8432
Tischplattenausschnitt mit Ab- oder Aufkantung	8433
Stecknaht	8434
Tischplatten abgerundet R20 bis 3000 mm Breite	8477
Rost als Grundboden Mehrpreis lfdm	8458
Einseitiger Wulstrand	8439
Zweiseitiger Wulstrand	8440
Dreiseitiger Wulstrand	8441
Vierseitiger Wulstrand	8442
1 m Tabletrutsche mit Konsolen – 3 St. CNS-Rundrohr 30 mm Ø	8470
2 m Tabletrutsche mit Konsolen – 3 St. CNS-Rundrohr 30 mm Ø	8471
3 m Tabletrutsche mit Konsolen – 3 St. CNS-Rundrohr 30 mm Ø	8472
Schneidbrett 20 mm stark aus Kunststoff lose aufgelegt – je m ²	8410
Tischplatte abgesetzt zum Einlegen des Schneidbrettes – je lfdm	8411
1 Satz Lenkrollen 75 mm Ø, davon 2 Rollen feststellbar, verzinkt	8412
1 Satz Lenkrollen 125 mm Ø, davon 2 Rollen feststellbar, verzinkt	8450
Einschweißbecken (fertig eingeschweißt):	
Becken 400 x 400 x 250 mm (Mehrpreis Standrohrventil – Best.-Nr. 4449)	8413
Becken 500 x 500 x 250 mm (Mehrpreis Standrohrventil – Best.-Nr. 4449)	8414
Becken 500 x 400 x 250 mm (Mehrpreis Standrohrventil – Best.-Nr. 4449)	8415
Becken 500 x 500 x 300 mm (Mehrpreis Standrohrventil – Best.-Nr. 44461)	8416
Becken 600 x 500 x 250 mm (Mehrpreis Standrohrventil – Best.-Nr. 4449)	8417
Becken 600 x 600 x 300 mm (Mehrpreis Standrohrventil – Best.-Nr. 44461)	8418
Becken 240 x 370 x 150 mm (Mehrpreis Ab- u. Überlaufgarn. – Best.-Nr. 44460)	8455
Becken 340 x 370 x 150 mm (Mehrpreis Ab- u. Überlaufgarn. – Best.-Nr. 44460)	8456
Einschweiß-Bainmarie 1/1 mit Heizung – eingeschweißt	8457
Beckenverkleidung bei Einschweißbecken – je m	8465
Türen beidseitig für Arbeitsschränke – Mehrpreis je lfdm	8451
Schubladen, Flügeltüren und Schiebetüren abschließbar – je Schloss	8445
Gewürzschütte 1/6 - 100 mm tief mit Befestigungsmaterial	8438
Gewürzschütte 1/6 - 100 mm tief ohne Befestigungsmaterial	8446
Verkleidung der Seitenwand bei offenen Tischen bis zur Unterkante Abstellboden	8454
Verkleidung der Rückwand bei offenen Tischen bis zur Unterkante Abstellboden – je m	8459
Trennwand Arbeitsschrank	8478
Kippfach an Stelle eines Schubladenblocks (Minderpreis)	8461
Offenes Fach (ohne Schubladen), jedoch mit 5 Paar Auflagewinkeln für GN-1/1 (Minderpreis)	8462
Sockelausführung – Gerätesockel aus CNS	8463
Aufschraubzarge mit Lippendichtung - je lfdm	8479
Einbau-Serviettenspender	8452
Flaschen-Wandhalter aus CNS, schräg, für 4 Flaschen (Ketchup, Mayonnaise etc.)	8406

Zubehör für Spülmöbel und Ausgussbecken

Artikel	Best. Nr.
Standrohrventil 1 1/2" für Becken 200 mm tief	4451
Standrohrventil 1 1/2" für Becken 250 mm tief	4450
Standrohrventil 2" für Becken 250 mm tief	4449
Sensor-Mischbatterie 1/2" (lose)	4458
Mehrpreis für Montage	4461
Einloch-Mischbatterie 1/2" mit Schwenkauslauf (lose)	4444
Mehrpreis für Montage	44440
Einloch-Mischbatterie 3/4" mit Schwenkauslauf (lose)	4453
Mehrpreis für Montage	44530
Zweiloch-Standmischbatterie 3/4" mit Schwenkauslauf (lose)	4445
Mehrpreis für Montage	44450
Ab- und Überlaufgarnitur 1 1/2"	44460
Ablaufgarnitur aus Kunststoff 1 1/2"	4446
Ablaufgarnitur aus Kunststoff 2"	4447
Doppelablaufgarnitur aus Kunststoff 1 1/2" und 2"	4448
Einbau-Becken 330 x 470 mm eingebaut – Becken 240 x 370 x 150 mm	8435
Einbau-Becken 435 x 470 mm eingebaut – Becken 340 x 370 x 150 mm	8436
Handwaschbecken für Wandmontage mit Beckenverkleidung Abm. 400 x 320 x 150 mm, Becken 340 x 240 x 150 mm	4459
Abm. 550 x 450 x 150 mm, Becken 500 x 300 x 150 mm	4462
Klapprost für Becken 370 x 340 mm montiert	4440
Spritzschutz für Ausgussbecken	4452
Zweiloch-Stand-Geschirrwashbrause 1/2" mit Mischbatterie und Schwenkauslauf	4454
Mehrpreis für Montage	44540



Abb. zu Best.-Nr. 4450/4451



Abb. zu Best.-Nr. 44460



Abb. zu Best.-Nr. 4458



Abb. zu Best.-Nr. 4444



Abb. zu Best.-Nr. 4445



Abb. zu Best.-Nr. 4446/4447



Abb. zu Best.-Nr. 4448



Abb. zu Best.-Nr. 4440



Abb. zu Best.-Nr. 4459/4462

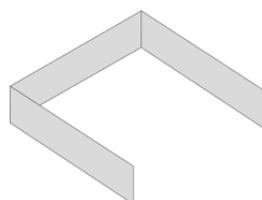
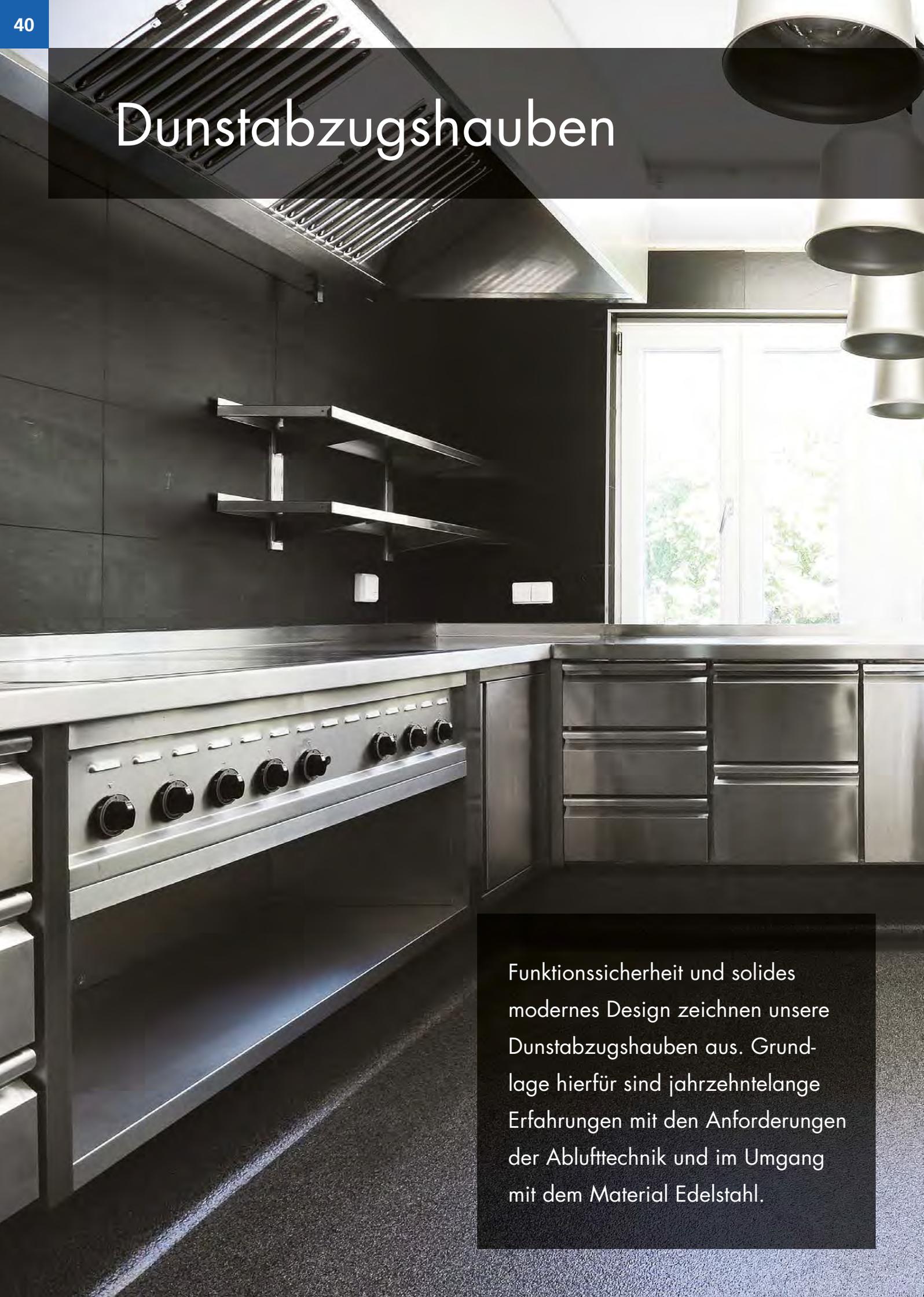


Abb. zu Best.-Nr. 4452



Abb. zu Best.-Nr. 4454

Dunstabzugshauben



Funktionssicherheit und solides modernes Design zeichnen unsere Dunstabzugshauben aus. Grundlage hierfür sind jahrzehntelange Erfahrungen mit den Anforderungen der Ablufttechnik und im Umgang mit dem Material Edelstahl.



Wandhauben abgeschrägt

Wandhauben 800/900 mm tief

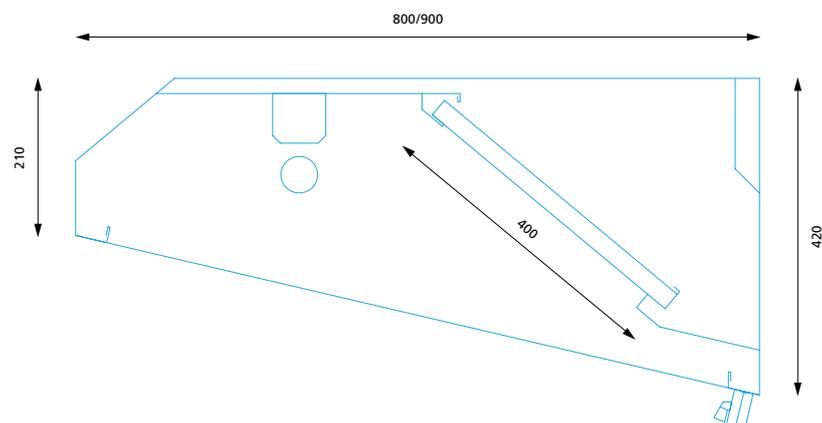
- für wandseitig stehende Koch- und Bratanlagen mit einer Filterreihe (Flammschutzfilter)
- Beleuchtung wahlweise, blendfrei, spritzwasser- und feuchtigkeitsgeschützt mit Schutzrohr und Schalter
- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- Fettauffangrinne mit Ablasshahn an jeder Stirnseite
- Abmessungen: Breite nach Wunsch 500 – 5000 mm, H 420 mm, T 800/900 mm
- Filtergröße Flammschutzfilter: 500 x 400 x 25 mm
- Filter Typ A (im Preis enthalten) geprüft nach DIN 18869-5
- Filter Typ B – Minderpreis 40,00 Euro/Filter
- Beleuchtung ohne Schalter – Minderpreis (Best.-Nr. 9408)
- Gebläse-Einbau in dieses Haubenmodell ist nicht möglich!



Breite mm	Tiefe 800 mm	Tiefe 900 mm	Beleuchtung
	Best. Nr.	Best. Nr.	Best. Nr.
bis 1000	6160	6210	8200
1010 – 1200	6161	6211	8200
1210 – 1400	6162	6212	8200
1410 – 1600	6163	6213	8200
1610 – 1800	6164	6214	8200
1810 – 2000	6165	6215	8202
2010 – 2200	6166	6216	8202
2210 – 2400	6167	6217	8202
2410 – 2600	6168	6218	8202
2610 – 2800	6169	6219	8202
2810 – 3000	6170	6220	8202
3010 – 3200	6171	6221	8203
3210 – 3400	6172	6222	8203
3410 – 3600	6173	6223	8203
3610 – 3800	6174	6224	8203
3810 – 4000	6175	6225	8203
4010 – 4200	6176	6226	8204
4210 – 4400	6177	6227	8204
4410 – 4600	6178	6228	8204
4610 – 4800	6179	6229	8204
4810 – 5000	6180	6230	8204

Haubentiefe bis 1100 mm möglich – Preise auf Anfrage.

Haubenbeleuchtung unter Glasabdeckung – Mehrpreis (Best.-Nr. 9450)
(ESG-Glas mit Struktur 200)



Wandhauben

Wandhauben 900 mm tief

- Haube für wandseitig stehende Koch- und Bratanlagen mit einer Filterreihe (Flammschutzfilter)
- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- Beleuchtung wahlweise, blendfrei, spritzwasser- und feuchtigkeitsgeschützt mit Schutzrohr und Schalter
- Fettauffangrinne mit Ablasshahn an jeder Stirnseite
- Abmessungen: Breite nach Wunsch 500 – 5000 mm, H 670 mm, T 900 mm
- Filtergröße Flammschutzfilter: 500 x 500 x 25 mm
- Filter Typ A (im Preis enthalten) geprüft nach DIN 18869-5
- Filter Typ B – Minderpreis 50,00 Euro/Filter
- Beleuchtung ohne Schalter – Minderpreis (Best.-Nr. 9408)

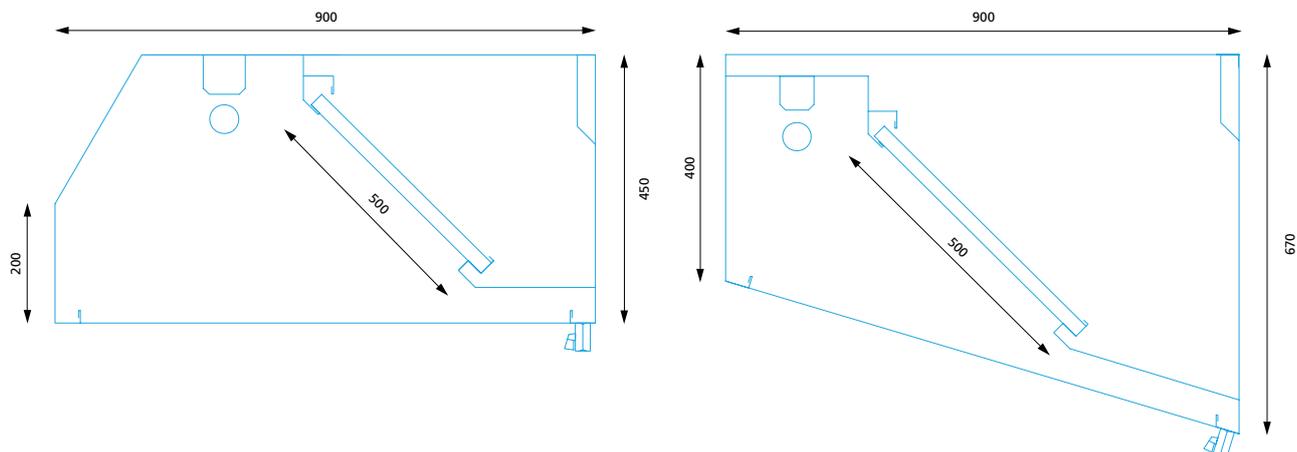


Breite mm	Tiefe 900 mm		wahlweise Beleuchtung	erforderliches Gebläse
	Best. Nr.		Best. Nr.	
bis 1000	6410		8200	DRAE 240
1010 – 1200	6412		8200	DRAE 240
1210 – 1400	6414		8200	DRAE 240
1410 – 1600	6416		8200	DRAE 240
1610 – 1800	6418		8200	DRAE 240
1810 – 2000	6420		8202	DRAE 240
2010 – 2200	6422		8202	DRAE 240
2210 – 2400	6424		8202	DRAE 251
2410 – 2600	6426		8202	DRAE 251
2610 – 2800	6428		8202	DRAE 251
2810 – 3000	6430		8202	DRAE 251
3010 – 3200	6432		8203	DRAE 279
3210 – 3400	6434		8203	DRAE 279
3410 – 3600	6436		8203	DRAE 279
3610 – 3800	6438		8203	DRAE 279
3810 – 4000	6440		8203	DRAE 279
4010 – 4200	6442		8204	DRAE 281
4210 – 4400	6444		8204	DRAE 281
4410 – 4600	6446		8204	DRAE 281
4610 – 4800	6448		8204	DRAE 281
4810 – 5000	6450		8204	DRAE 281

Kompaktgebläse (lose), Drehzahlregler (lose), Montageteile und sonstiges Zubehör finden Sie auf Seite 50 – 51

Haubenbeleuchtung unter Glasabdeckung – Mehrpreis (Best.-Nr. 9450)

(ESG-Glas mit Struktur 200)



Wandhauben – Deckenhauben

- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- Beleuchtung wahlweise, blendfrei, spritzwasser- und feuchtigkeitsgeschützt mit Schutzrohr und Schalter
- Fettauffangrinne mit Ablasshahn an jeder Stirnseite
- Abmessungen: Breite nach Wunsch 500 – 5000 mm, H 400 mm, T 700/900/1000/1200 mm
- Filtergröße Flammschutzfilter: 500 x 400 x 25 mm
- Filter Typ A (im Preis enthalten) geprüft nach DIN 18869-5
- Filter Typ B – Minderpreis 40,00 Euro/Filter
- Gebläse-Einbau in dieses Haubenmodell ist nicht möglich!
- Beleuchtung ohne Schalter – Minderpreis (Best.-Nr. 9408)



Wandhaube

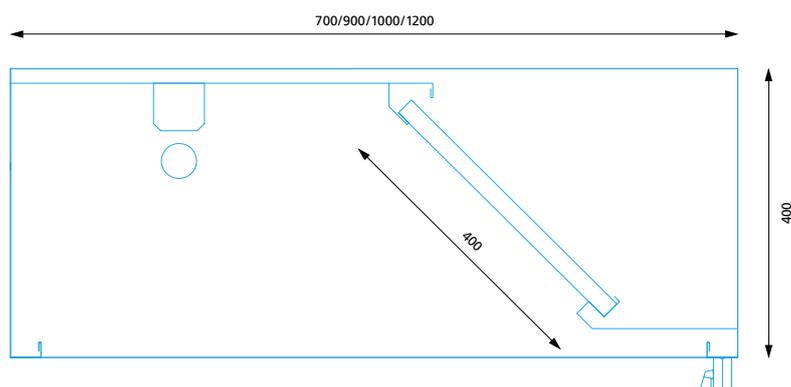
- Haube für wandseitig stehende Koch- und Bratanlagen mit einer Filterreihe (Flammschutzfilter)

Deckenhaube

- Haube für frei stehende Koch- und Bratanlagen mit einer Filterreihe (Flammschutzfilter)

Breite mm	Tiefe 700 mm	Tiefe 900 mm	Tiefe 1000 mm	Tiefe 1200 mm	wahlweise Beleuchtung
	Best. Nr.	Best. Nr.	Best. Nr.	Best. Nr.	Best. Nr.
bis 1000	6360	6460	6560	6510	8200
1010 – 1200	6361	6461	6561	6512	8200
1210 – 1400	6362	6462	6562	6514	8200
1410 – 1600	6363	6463	6563	6516	8200
1610 – 1800	6364	6464	6564	6518	8200
1810 – 2000	6365	6465	6565	6520	8202
2010 – 2200	6366	6466	6566	6522	8202
2210 – 2400	6367	6467	6567	6524	8202
2410 – 2600	6368	6468	6568	6526	8202
2610 – 2800	6369	6469	6569	6528	8202
2810 – 3000	6370	6470	6570	6530	8202
3010 – 3200	6371	6471	6571	6532	8203
3210 – 3400	6372	6472	6572	6534	8203
3410 – 3600	6373	6473	6573	6536	8203
3610 – 3800	6374	6474	6574	6538	8203
3810 – 4000	6375	6475	6575	6540	8203
4010 – 4200	6376	6476	6576	6542	8204
4210 – 4400	6377	6477	6577	6544	8204
4410 – 4600	6378	6478	6578	6546	8204
4610 – 4800	6379	6479	6579	6548	8204
4810 – 5000	6380	6480	6580	6550	8204

Kompaktgebläse (lose), Drehzahlregler (lose), Montageteile und sonstiges Zubehör finden Sie auf Seite 50 – 51
Haubenbeleuchtung unter Glasabdeckung – Mehrpreis (Best.-Nr. 9450)
 (ESG-Glas mit Struktur 200)



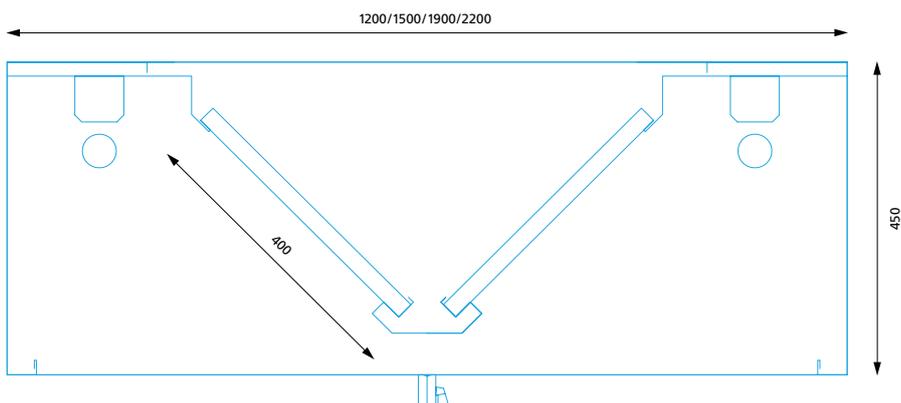
Deckenhauben 1200/1500/1900/2200 mm tief

- Haube für frei stehende Koch- und Bratanlagen mit zwei Schrägfilterwänden (Flammschutzfilter)
- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- Beleuchtung wahlweise, blendfrei, spritzwasser- und feuchtigkeitsgeschützt mit Schutzrohr und Schalter
- Fettauffangrinne mit Ablasshähnen stirnseitig
- Abmessungen: Breite auf Wunsch 500 – 5000 mm, H 450 mm, T 1200/1500/1900/2200 mm
- Filtergröße Flammschutzfilter: 500 x 400 x 25 mm
- Filter Typ A (im Preis enthalten) geprüft nach DIN 18869-5
- Filter Typ B – Minderpreis 40,00 Euro/Filter
- Gebläse-Einbau in dieses Haubenmodell ist nicht möglich!
- Beleuchtung ohne Schalter – Minderpreis (Best.-Nr. 9408)



Breite mm	Tiefe 1200 mm	Tiefe 1500 mm	Tiefe 1900 mm	Tiefe 2200 mm	wahlweise Beleuchtung
	Best. Nr.				
bis 1000	6610	6710	6810	6910	8205
1010 – 1200	6612	6712	6812	6912	8205
1210 – 1400	6614	6714	6814	6914	8205
1410 – 1600	6616	6716	6816	6916	8205
1610 – 1800	6618	6718	6818	6918	8205
1810 – 2000	6620	6720	6820	6920	8207
2010 – 2200	6622	6722	6822	6922	8207
2210 – 2400	6624	6724	6824	6924	8207
2410 – 2600	6626	6726	6826	6926	8207
2610 – 2800	6628	6728	6828	6928	8207
2810 – 3000	6630	6730	6830	6930	8207
3010 – 3200	6632	6732	6832	6932	8208
3210 – 3400	6634	6734	6834	6934	8208
3410 – 3600	6636	6736	6836	6936	8208
3610 – 3800	6638	6738	6838	6938	8208
3810 – 4000	6640	6740	6840	6940	8208
4010 – 4200	6642	6742	6842	6942	8209
4210 – 4400	6644	6744	6844	6944	8209
4410 – 4600	6646	6746	6846	6946	8209
4610 – 4800	6648	6748	6848	6948	8209
4810 – 5000	6650	6750	6850	6950	8209

Kompaktgebläse (lose), Drehzahlregler (lose), Montageteile und sonstiges Zubehör finden Sie auf Seite 50 – 51
Haubenbeleuchtung unter Glasabdeckung – Mehrpreis (Best.-Nr. 9451)
 (ESG-Glas mit Struktur 200)



Energiesparhauben

Die HAKA-Energiesparhaube nutzt zur Küchenentlüftung kalte Außenluft und reduziert so die Energiekosten. Dieses System der Ablufthaube nutzt bis zu 50 % bzw. 60 % des benötigten Abluftvolumens als externe, nicht vorgewärmte Zuluft. Die kalte Zuluft wird über ein isoliertes Beschleunigungs- und Anlenksystem im Innenbereich der Haube als Luftstrahl direkt auf die Filter geführt.

Der interne kalte Zuluftstrahl reißt alle lokalen Schwaden mit in die Haube. Die niedrige Ablufttemperatur verbessert wesentlich die Abscheide-Leistung des CNS-Filters. Durch die Verminderung des Raumlufitanteiles kann diese Haube besonders in kleineren Küchenräumen eingesetzt werden, um die nach VDI 2052 geforderten Luftwechsel einzuhalten.

Energiesparhaube als Wandhaube

- Ausführung: Wandhaube in Kastenform mit integrierter Kaltzuluft. Die Haube ist mit einer Filterreihen (CNS) in Auffang- und Absaugraum unterteilt. Den Filtern gegenüberliegend befindet sich ein isolierter Zuluftkanal mit Beschleunigungs- und Anlenksystem für die Kaltzuluft auf die Filter. Für die Funktion der Haube ist ein dreiseitiger Überstand – mind. 300 mm von der Haube zur Kochgruppe – zu berücksichtigen.



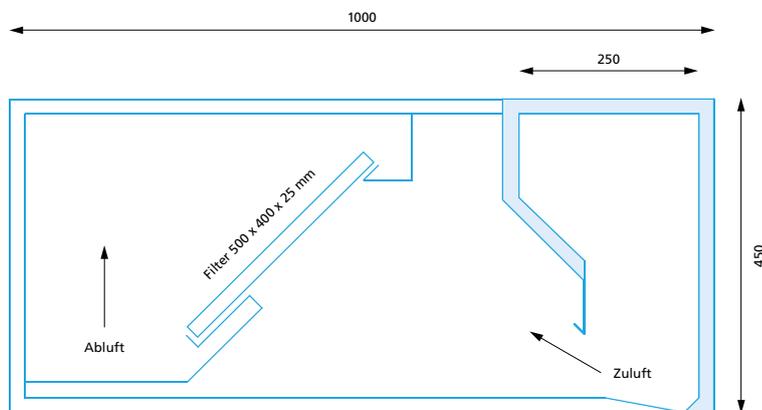
Wandhauben 1000 mm tief

- Haube für wandseitige stehende Koch- und Bratanlagen mit einer Filterreihe (Flammschutzfilter) als Energiesparhaube
- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- Beleuchtung wahlweise, blendfrei, spritzwasser- und feuchtigkeitsgeschützt mit Glasabdeckung und Schalter
- Fettauffangrinne mit Ablasshahn an jeder Stirnseite
- Abmessungen: Breite nach Wunsch 2000 – 4000 mm, H 450 mm, T 1000 mm (andere Haubentiefen auf Anfrage)
- Filtergröße Flammschutzfilter: 500 x 400 x 25 mm
- Filter Typ A (im Preis enthalten) geprüft nach DIN 18869-5

Breite mm	Tiefe 1000 mm		wahlweise Beleuchtung*
	Best. Nr.		Best. Nr.
2000 – 2200	63660		8600
2210 – 2400	63670		8601
2410 – 2600	63680		8602
2610 – 2800	63690		8603
2810 – 3000	63700		8604
3010 – 3200	63710		8605
3210 – 3400	63720		8606
3410 – 3600	63730		8607
3610 – 3800	63740		8608
3810 – 4000	63750		8609

* mit Glasabdeckung

Gebälse-Einbau in die obengenannten Haubenmodelle ist nicht möglich.
Beleuchtung ohne Schalter – Minderpreis (Best.-Nr. 9408)



Energiesparhaube als Deckenhaube

- Ausführung: Deckenhaube in Kastenform mit integrierter Kaltzuluft.
Die Haube ist mit 2 Filterreihen (CNS) in Auffang- und Absaugraum unterteilt. Den Filtern gegenüberliegend befindet sich ein isolierter Zuluftkanal mit Beschleunigungs- und Anlenksystem für die Kaltzuluft auf die Filter. Für die Funktion der Haube ist ein allseitiger Überstand – mind. 300 mm von der Haube zur Kochgruppe – zu berücksichtigen.



Deckenhauben 2000 mm tief

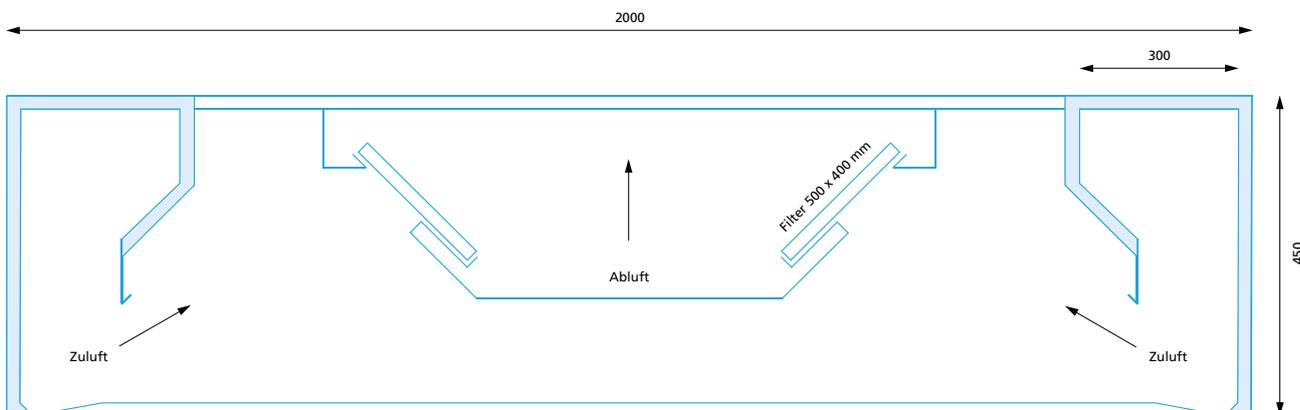
- Haube für frei stehende Koch- und Bratanlagen mit zwei Filterreihen (Flammschutzfilter) als Energiesparhaube
- Ausführung komplett aus CNS 18/10
- Beleuchtung wahlweise, blendfrei, spritzwasser- und feuchtigkeitsgeschützt mit Glasabdeckung und Schalter
- Fettauffangrinne mit Ablasshahn an jeder Stirnseite
- Abmessungen: Breite nach Wunsch 2000 – 4000 mm, H 450 mm, T 2000 mm (andere Haubentiefen auf Anfrage)
- Filtergröße Flammschutzfilter: 500 x 400 mm
- Filter Typ A (im Preis enthalten) geprüft nach DIN 18869-5

Breite mm	Tiefe 2000 mm		wahlweise Beleuchtung*	
	Best. Nr.		Best. Nr.	
2000 – 2200	68220		8620	
2210 – 2400	68240		8621	
2410 – 2600	68260		8622	
2610 – 2800	68280		8623	
2810 – 3000	68300		8624	
3010 – 3200	68320		8625	
3210 – 3400	68340		8626	
3410 – 3600	68360		8627	
3610 – 3800	68380		8628	
3810 – 4000	68400		8629	

* mit Glasabdeckung

Gebläse-Einbau in die obengenannten Haubenmodelle ist nicht möglich.

Beleuchtung ohne Schalter – Minderpreis (Best.-Nr. 9408)



Anbauhauben

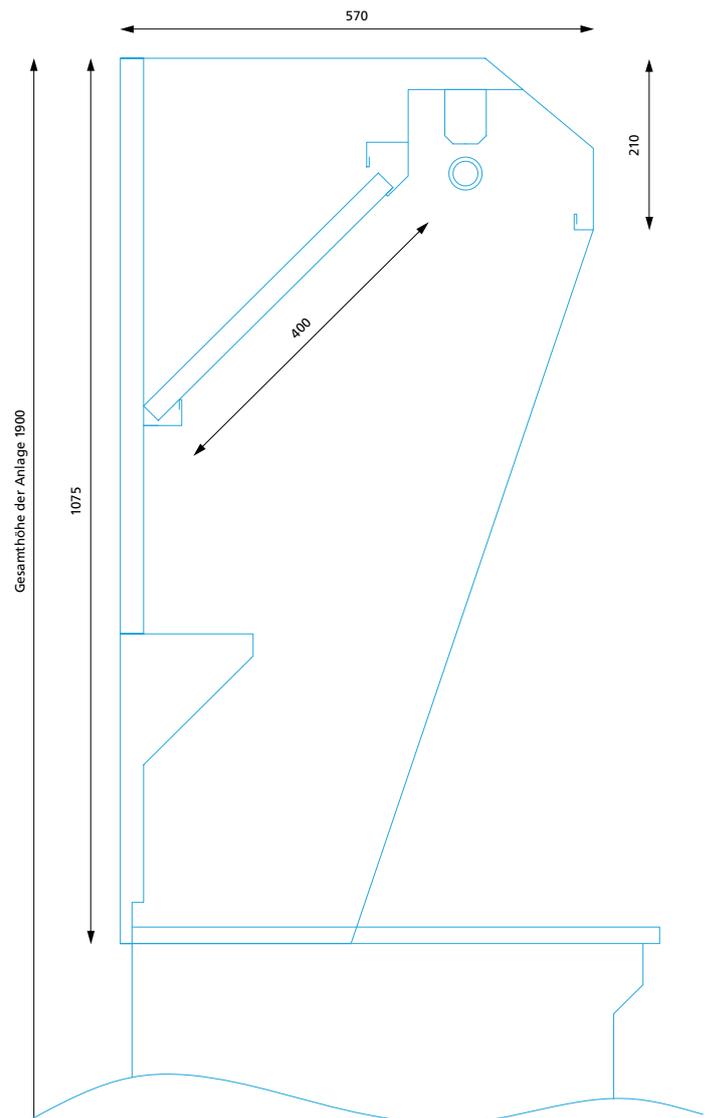
- Anbauhaube mit einer Filterreihe (Flammschutzfilter) für den Aufbau auf Kompakt-/Imbissanlagen
- Ausführung komplett aus CNS 18/10, einschließlich Rück- und Seitenwänden und Ablagebord
- Beleuchtung wahlweise, blendfrei, spritzwasser- und feuchtigkeitsgeschützt mit Schutzrohr und Schalter
- Fettauffangrinne mit Ablasshahn
- Abmessungen: Breite nach Wunsch 500 – 5000 mm, H 1075 mm, T 570 mm
- Filtergröße Flammschutzfilter: 500 x 400 x 25 mm
- Filter Typ A (im Preis enthalten) geprüft nach DIN 18869-5
- Filter Typ B – Minderpreis 40,00 Euro/Filter
- Gebläse-Einbau in dieses Haubenmodell ist nicht möglich!
- Beleuchtung ohne Schalter – Minderpreis (Best.-Nr. 9408)



Breite mm	Haube		wahlweise Beleuchtung
	Best. Nr.		Best. Nr.
bis 1000	6060		8200
1010 – 1200	6061		8200
1210 – 1400	6062		8200
1410 – 1600	6063		8200
1610 – 1800	6064		8200
1810 – 2000	6065		8202
2010 – 2200	6066		8202
2210 – 2400	6067		8202
2410 – 2600	6068		8202
2610 – 2800	6069		8202
2810 – 3000	6070		8202
3010 – 3200	6071		8203
3210 – 3400	6072		8203
3410 – 3600	6073		8203
3610 – 3800	6074		8203
3810 – 4000	6075		8203
4010 – 4200	6076		8204
4210 – 4400	6077		8204
4410 – 4600	6078		8204
4610 – 4800	6079		8204
4810 – 5000	6080		8204

Kompaktgebläse (lose), Drehzahlregler (lose), Montageteile und sonstiges Zubehör finden Sie auf Seite 50–51

Haubenbeleuchtung unter Glasabdeckung – Mehrpreis (Best.-Nr. 9450)
(ESG-Glas mit Struktur 200)



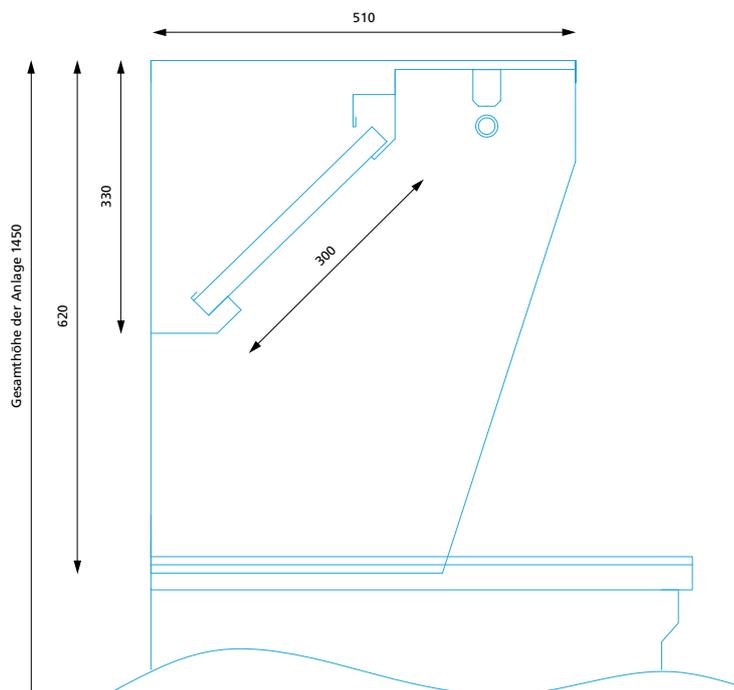
Thekenhauben

- Thekenhaube mit einer Filterreihe (Flammschutzfilter) für den Aufbau auf Kompakt-/Imbissanlagen
- Ausführung komplett aus CNS 18/10, einschließlich Rück- und Seitenwänden
- Beleuchtung wahlweise, blendfrei, spritzwasser- und feuchtigkeitsgeschützt mit Schutzrohr und Schalter
- Fettauffangrinne mit Ablasshahn
- Abmessungen: Breite nach Wunsch
500 – 5000 mm, H 600 mm, T 510 mm
- Filtergröße Flammschutzfilter: 500 x 300 x 25 mm
- Filter Typ A (im Preis enthalten) geprüft nach DIN 18869-5
- Filter Typ B – Minderpreis 40,00 Euro/Filter
- Gebläse-Einbau in dieses Haubenmodell ist nicht möglich!
- Beleuchtung ohne Schalter – Minderpreis (Best.-Nr. 9408)



Breite mm	Haube		wahlweise Beleuchtung
	Best. Nr.		Best. Nr.
bis 1000	6110		8200
1010 – 1200	6112		8200
1210 – 1400	6114		8200
1410 – 1600	6116		8200
1610 – 1800	6118		8200
1810 – 2000	6120		8202
2010 – 2200	6122		8202
2210 – 2400	6124		8202
2410 – 2600	6126		8202
2610 – 2800	6128		8202
2810 – 3000	6130		8202
3010 – 3200	6132		8203
3210 – 3400	6134		8203
3410 – 3600	6136		8203
3610 – 3800	6138		8203
3810 – 4000	6140		8203
4010 – 4200	6142		8204
4210 – 4400	6144		8204
4410 – 4600	6146		8204
4610 – 4800	6148		8204
4810 – 5000	6150		8204

Kompaktgebläse (lose), Drehzahlregler (lose), Montageteile und sonstiges Zubehör finden Sie auf Seite 50–51
Haubenbeleuchtung unter Glasabdeckung – Mehrpreis (Best.-Nr. 9450)
 (ESG-Glas mit Struktur 200)



Wandhaube und Lüftungszubehör

- Ausführung komplett aus Chromnickelstahl 18/10,
- Haube unterteilt in Auffang- und Absaugraum, anschlussfertig, mit Gebläse (frei ausblasend 1000 m³/h)
- Ausblas nach oben oder auf Wunsch nach hinten (Mehrpreis)
- 2 Flammenschutzfilter 400 x 400 x 25 mm, Regelung stufenlos
- Filter Typ A (im Preis enthalten) geprüft nach DIN 18869-5
- Filter Typ B – Minderpreis 40,00 Euro/Filter
- Beleuchtung mit Glasabdeckung
- Abmessungen: B 1000 mm, H 450 mm, T 700 mm



Best.-Nr. 6160S

Gebläsedaten

Einseitig ansaugend	Anschlusswert	Luftleistung (frei ausblasend)	Doppelseitig ansaugend	Anschlusswert	Luftleistung (frei ausblasend)
ERAE 250-4K	230 V / 0,67 kW	2100 m ³ /h	DRAE 181	230 V / 0,26 kW	1450 m ³ /h
ERAE 250	230 V / 0,81 kW	2800 m ³ /h	DRAE 240	230 V / 0,68 kW	2800 m ³ /h
ERAE 280	230 V / 1,25 kW	3250 m ³ /h	DRAE 251	230 V / 0,88 kW	3500 m ³ /h
ERAD 315	400 V / 2,38 kW	4800 m ³ /h	DRAE 279	230 V / 1,55 kW	4500 m ³ /h
			DRAE 281	230 V / 1,55 kW	5000 m ³ /h
			DRAD 279	400 V / 1,95 kW	5800 m ³ /h
			DRAD 281	400 V / 2,1 kW	6250 m ³ /h
			DRAD 356	400 V / 4,3 kW	8500 m ³ /h

Abluftleitungs-Bauteile

Sprungbogen

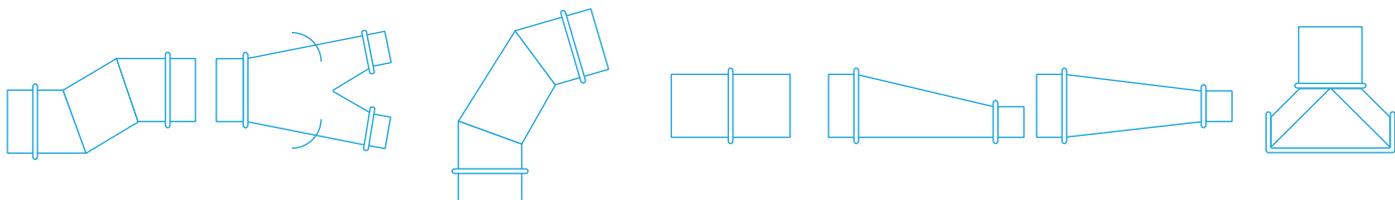
Hosenstück

Bogen 90° u. 45°

Steckverbindung

Reduzierstücke

Aufsatzstutzen



Regenhut

Ansaugstutzen

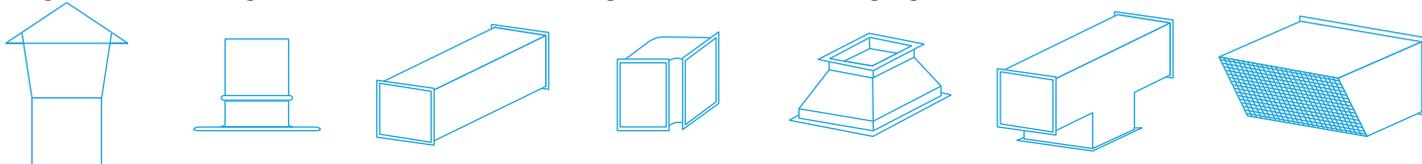
Kanal lfdm.

Bogen 45° u. 90°

Übergang

T-Stück

Ausblasstutzen mit Sieb



Preise für Abluftkanäle 180 bis 450 mm aus verzinktem Stahlblech

Artikel	Best.-Nr.	Abmessungen mm						
		180x180	230x230	270x270	300x300	350x350	400x400	450x450
Kanalstück 1 m mit Flansch		9240	9268	9241	9296	9242	9243	9244
Kanalstück 2 m mit Flansch		9245	9246	9247	9248	9249	9250	9251
Bogen 45° mit Flansch		9252	9307	9253	9254	9255	9256	9257
Bogen 90° mit Flansch		9258	9293	9259	9297	9320	9321	9322
Ausblasbogen 100° mit Flansch		9323	9324	9325	9326	9327	9328	9329
Regenhut mit Flansch		9330	9331	9332	9298	9333	9334	9335

Zubehör für Hauben/Absauganlagen

Artikel	Best. Nr.	Artikel	Best. Nr.
Radial-Ventilatoren (lose) ohne Ansaug- und Ausblasstutzen		Drehzahlregler mit Gehäuse (lose) mit Motorschutz	
einseitig ansaugend		stufenweise	
ERAE 250-4K	9220	Regler	RTE 5-0
ERAE 250 nur für Austausch	9221	Regler	RTE 5-0
ERAE 280	9223	Regler	RTE 7-5
ERAD 315	9225	Regler	DMK 4-0
doppelseitig ansaugend			
DRAE 181 nur für Austausch	9228	Regler	RTE 1-5
DRAE 240 nur für Austausch	9229	Regler	RTE 5-0
DRAE 251	9231	Regler	RTE 5-0
DRAE 279	9232	Regler	RTE 7-5
DRAE 281	9233	Regler	RTE 7-5
DRAD 279	9236	Regler	DMK 4-0
DRAD 281	9234	Regler	DMK 4-0
Rohr- und Verbindungsteile aus verzinktem Stahlblech		Einbau eines einseitig und doppel- seitig ansaugenden Ventilators in eine Dunstabzugshaube	9238
1 m Rohr, 250 mm Ø	9260	Haubenbeleuchtung unter Glasabdeckung für Hauben (pro lfdm Haubenlänge) – Mehrpreis auf Beleuchtung	
1 m Rohr, 300 mm Ø	9300	mit 1 Filterreihe	9450
1 Hosenstück, 250 mm Ø	9261	mit 2 Filterreihen	9451
1 Bogen, 90°, 250 mm Ø	9262	Flammschutzfilter n. DIN 18869-5	
1 Bogen, 90°, 250 mm Ø, mit eingebauter Reinigungs- klappe	9239	Abm. 500 x 300 x 25 mm	9197
1 Bogen, 45°, 250 mm Ø	9263	Abm. 500 x 400 x 25 mm	9198
1 Bogen, 90°, 300 mm Ø	9301	Abm. 500 x 500 x 25 mm	9199
1 Bogen, 45°, 300 mm Ø	9302	Flammschutzfilter, ungeprüft	
1 T-Stück, 250 mm Ø	9264	Abm. 500 x 300 x 25 mm	9153
1 Sprungbogen, 250 mm Ø	9265	Abm. 500 x 400 x 25 mm	9191
1 Ausblasstück mit Sieb, 250 mm Ø	9266	Abm. 500 x 500 x 25 mm	9188
1 Ausblasstück mit Sieb, 300 mm Ø	9305	Motorwandkonsole (1 Paar)	9280
1 Regenhut, 250 mm Ø	9267	Motorhalteprofil (1 Paar)	9281
1 Regenhut, 300 mm Ø	9304	Gummischwingelement, 30 mm Ø	9283
1 Kaminanschlussstück, 250 mm Ø	9269	Lüftungsgerät 650 x 650 x 650 mm	9285
1 Kaminanschlussstück, 300 mm Ø	9303	Lüftungsgerät 800 x 800 x 800 mm	9286
1 Rohrverbindungsstück, 250 mm Ø	9274	Konsolblock für Lüftungsgerät	9288
1 Rohrverbindungsstück, 300 mm Ø	9306	Silikonkautschuk (1 Tube)	9289
1 Ansaugstutzen	9270	Fettablasshahn für Haube	9290
1 Ausblasstutzen	9271	Motormontagevorrichtung	9291
1 Übergangsstück □ auf 250 mm Ø	9272	1 m CNS-Gewindestange	9292
1 Übergangsstück ○ auf 250 mm Ø	9273	Arbeitslohn	
1 Rohrschelle, 250 mm Ø	9275	Monteurstunde (Fahrt- & Montagezeit)	9400
1 Rohrschelle, 100 mm Ø	9276	zzgl. gesetzl. Überstundenzuschlag	
1 Rohrschelle, 300 mm Ø	9277	Auslösung für 1 Monteur pro Tag	9401
1 Schlauchbinder, 250 mm Ø	9278		
1 Schlauchbinder, 100 mm Ø	9279		
1 Halterung für Vierkantkanal	9299		
Reinigungs- klappe für Rohrleitungen – montiert	9399		
Reinigungs- klappe für Rohrleitungen – lose	9420		
Deflektorhaube, 250 mm Ø	9404		
Deflektorhaube, 300 mm Ø	9405		

Imbiss- und Kompaktanlagen



Die Variabilität der Systemkomponenten bietet verschiedenste Lösungen für das professionelle und effiziente Kochen in Restaurant-/Kantinen-Küchen, Fast Foods, Bistros und Snack-Bars. Euro-Style und Profi-Lux-Geräte gewährleisten hohe Funktionalität bei minimalem Raumbedarf. Die Material- und Verarbeitungsqualität garantiert die erwartete lange Lebensdauer der Geräte.





114. Curryhähnchen
115. Inka-Spezial
Pfif mit dem Meer
121. Saatkäse
122. Saatkäse
123. Kibbeling
124. Fish and Chips

137. Jägersauce, Zigeunersauce, gebratene
138. Remoulade, Barbecue, Joppiesauce, Satésauce,
Sauerrahm, Kräuterrahm, Knoblauch-Dipp, Süßsauer,
Sweetchili, Grüner Chili
Der Süße Pfif
mit Vanillesauce

187. Kaffee
183. Espresso
184. Cappuccino
185. Milchkaffee
Wine
186. Gl. Weißwein PinotGrigio
187. Fl. Weißwein PinotGrigio
188. Gl. Roséwein Bardolino Chiaretto
189. Fl. Roséwein Bardolino Chiaretto
190. Gl. Rotwein Rosso Passo
191. Fl. Rotwein Rosso Passo
192. 2012er Lugana



Imbiss- und Kompaktanlagen



Kompaktanlagen – die zeitgemäße Lösung für ein variantenreiches Einbau-Gerätesystem „made in Germany“. Mit dieser Serie bieten wir ein qualitativ hochwertiges, langlebiges, individuell kombinierbares Programm.

Fritteuse EFT-10

Verkleidung 4-seitig Chromnickelstahl 18/10. Thermostatische Temperaturregelung mit Sicherheitsthermostat, ausschwenkbare Heizung mit automatischem Ausschalter, Schaumrand, Kühlzone, nahtlos tiefgezogenes Becken, Ablauf nach unten

Beckeninhalt: 8–10 Liter
Außenmaße: B 300 x T 650 x H 350 (300) mm
Anschluss: 8 kW / 400 V (steckerfertig)
Zubehör inkl.: Frittierkorb mit Griff, Panadensieb, Deckel
Mehrpreis: Fettablass nach vorn



Fritteuse EFT-5/8

Ausführung wie EFT-10

Beckeninhalt: 5 und 8 Liter
Außenmaße: B 600 x T 650 x H 350 (300) mm
Anschluss: 10,5 kW (3,5 und 7 kW) / 400 V (steckerfertig)
Zubehör inkl.: 2 Frittierkörbe, 2 Panadensiebe, 2 Deckel
Mehrpreis: Fettablass nach vorn – je Becken



Fritteuse EFT-10/10

Ausführung wie EFT-10

Beckeninhalt: 8–10 Liter je Becken
Außenmaße: B 500 x T 650 x H 350 (300) mm
Anschluss: 16 kW (8 kW je Becken) / 400 V (steckerfertig)
Zubehör inkl.: 2 Frittierkörbe, 2 Panadensiebe, 2 Deckel
Mehrpreis: Fettablass nach vorn – je Becken
2 Anschlusskabel



Frittenwanne EFW-400

Verkleidung 4-seitig Chromnickelstahl 18/10. Trockenbeheizte Ausführung, Regelung über Energieregler (Leistungsschalter)
Außenmaße: B 400 x T 650 x H 350 (300) mm
Anschluss: 1 kW / 230 V (steckerfertig)
Zubehör inkl.: Behälter 1/1-150 mm mit Deckel
Mehrpreis: Aufgesetzter Wärmestrahler 1000 W

Frittenwanne auch mit thermostatischer Temperaturregelung (85° C) lieferbar, gleicher Preis – Best.-Nr. EFW-400-T



Arbeitsplatte mit Soßenwärmer WAP-500

Verkleidung und Arbeitsplatte 4-seitig CNS 18/10, Platte mit 3 Ausschnitten für jeweils GN 1/6-150 mm
2 Ausschnitte beheizt für Soßen
1 Ausschnitt unbeheizt für Ketchup
Außenmaße: B 500 x T 650 x H 350 (300) mm
Anschluss: 1,5 kW / 230 V



Geräteserie „Profi-Lux“

Arbeitsplatten

Verkleidung 4-seitig CNS 18/10

EAP-400

Außenmaße: B 400 x T 650 x H 350 (300) mm

EAP-600

Außenmaße: B 600 x T 650 x H 350 (300) mm

EAP-800

Außenmaße: B 800 x T 650 x H 350 (300) mm

Mehrpreise:

Schublade mit Kunststoffeinsatz GN 1/1-100 mm

Kunststoffschnidbrett B 400 x T 600 x H 20 mm

Einbau-Becken B 330 x T 370 mm



Bräter EBT-400

Verkleidung 4-seitig CNS 18/10, herausnehmbare Bräterwanne, Regelung über Energieregler (Leistungsschalter), 1 Bratzone

Wannengröße: B 360 x T 560 x H 70 mm

Außenmaße: B 400 x T 650 x H 350 (300) mm

Anschluss: 3 kW / 230 V (steckerfertig)

Bräter EBT-600

Verkleidung 4-seitig CNS 18/10, herausnehmbare Bräterwanne, Regelung über Energieregler (Leistungsschalter), 2 Bratzonen

Wannengröße: B 500 x T 560 x H 70 mm

Außenmaße: B 600 x T 650 x H 350 (300) mm

Anschluss: 6 kW / 400 V (steckerfertig)

Glaskeramik-Kochfeld ECT-400

Verkleidung 4-seitig Chromnickelstahl 18/10

Regelung über Energieregler (Leistungsschalter)

2 Kochzonen mit Restwärmeanzeige

1 Kochzone 180 mm Ø - 1800 Watt

1 Kochzone 210 mm Ø - 2300 Watt

Außenmaße: B 400 x T 650 x H 350 (300) mm

Ceranplatte: B 314 x T 515 mm

Anschluss: 4,1 kW / 400 V (steckerfertig)

Glaskeramik-Kochfeld ECT-600

Verkleidung 4-seitig Chromnickelstahl 18/10

Regelung über Energieregler (Leistungsschalter)

4 Kochzonen mit Restwärmeanzeige

1 Kochzone 145 mm Ø - 1200 Watt

2 Kochzonen 180 mm Ø - je 1800 Watt

1 Kochzone 210 mm Ø - 2300 Watt

Außenmaße: B 600 x T 650 x H 350 (300) mm

Ceranplatte: B 455 x T 515 mm

Anschluss: 7,1 kW / 400 V (steckerfertig)

Griddleplatte EGT-400

Verkleidung 4-seitig Chromnickelstahl 18/10, thermostatische Temperaturregelung mit Sicherheitsthermostat, untergebauter Fettauffangschublade, Bratplatte aus Spezial-Grauguss, 1 Bratzone

Außenmaße: B 400 x T 650 x H 350 (300) mm
 Bratfläche: B 360 x T 560 mm
 Anschluss: 4,5 kW / 400 V (steckerfertig)

Mehrpreis: Bratplatte aus geschliffenem Stahl
 Bratfläche B 320 x T 520 mm
 Mehrpreis: Bratplatte aus Stahl, hartverchromt
 Bratfläche B 320 x T 520 mm


Griddleplatte EGT-600

Verkleidung 4-seitig Chromnickelstahl 18/10, thermostatische Temperaturregelung mit Sicherheitsthermostat, untergebauter Fettauffangschublade, Bratplatte aus Spezial-Grauguss, 2 Bratzonen

Außenmaße: B 600 x T 650 x H 350 (300) mm
 Bratfläche: B 500 x T 560 mm
 Anschluss: 6 kW / 400 V (steckerfertig)

Mehrpreis: Bratplatte aus geschliffenem Stahl
 Bratfläche B 440 x T 520 mm
 Mehrpreis: Bratplatte aus Stahl, hartverchromt
 Bratfläche B 440 x T 520 mm


Griddleplatte EGT-500

Breite 500 mm – Gerät sonst identisch mit EGT-600.
 Nur mit Bratplatte aus Stahl lieferbar.

Griddleplatte EGT-800

Verkleidung 4-seitig Chromnickelstahl 18/10, thermostatische Temperaturregelung mit Sicherheitsthermostat, untergebauter Fettauffangschublade, Bratplatte aus Spezial-Stahl, 2 Bratzonen

Außenmaße: B 800 x T 650 x H 350 (300) mm
 Bratfläche: B 700 x T 520 mm
 Anschluss: 9 kW / 400 V (steckerfertig)


Bainmarie EWT-400

Verkleidung 4-seitig Chromnickelstahl 18/10
 thermostatische Temperaturregelung von 30°–110° C
 nahtlos tiefgezogenes Becken 310 x 510 x 185 mm tief

Außenmaße: B 400 x T 650 x H 350 (300) mm
 Anschluss: 1,5 kW / 230 V (steckerfertig)

– Preis ohne Gastronorm-Behälter –


Bainmarie EWT-600

Verkleidung 4-seitig Chromnickelstahl 18/10
 thermostatische Temperaturregelung von 30°–110° C
 nahtlos tiefgezogenes Becken 485 x 510 x 185 mm tief

Außenmaße: B 600 x T 650 x H 350 (300) mm
 Anschluss: 3 kW / 230 V (steckerfertig)

– Preis ohne Gastronorm-Behälter –



Geräteserie „Profi-Lux“

Elektroplatte EEP-400

Verkleidung 4-seitig Chromnickelstahl 18/10
mit 2 Schnellkochplatten

Plattengröße: Ø 180 und 220 mm
Außenmaße: B 400 x T 650 x H 350 (300) mm
Anschluss: 4,6 kW / 400 V (steckerfertig)



Nudelkocher ENT-400

Verkleidung 4-seitig Chromnickelstahl 18/10
thermostatische Temperaturregelung
nahtlos tiefgezogenes Becken 310 x 510 x 185 mm tief
Außenmaße: B 400 x T 650 x H 350 (300) mm
Anschluss: 6 kW / 400 V (steckerfertig)
Gerät muss auf Rohrgestell stehen.
Wasserzulauf, -ablauf und -hahn rechts



Nudelkocher ENT-600

Verkleidung 4-seitig Chromnickelstahl 18/10
thermostatische Temperaturregelung
nahtlos tiefgezogenes Becken 485 x 510 x 185 mm tief
Außenmaße: B 600 x T 650 x H 350 (300) mm
Anschluss: 9 kW / 400 V (steckerfertig)
Gerät muss auf Rohrgestell stehen.
Wasserzulauf, -ablauf und -hahn rechts



Elektro-Lavasteingrill ELG-600

zum Grillen direkt auf den Heizungen

Verkleidung 4-seitig Chromnickelstahl 18/10
Rost aufklapp- und feststellbar, integrierte Fettauffangwanne,
Lavasteine in herausnehmbarer separater Wanne,
Spritzschutzblech, Reinigungsschaber, Regelung über
Energierегler (Leistungsschalter), einfache Reinigung durch
integrierten Ablauf nach vorn
Außenmaße: B 600 x T 650 x H 350 mm
Bratfläche: B 495 x T 400 mm
Anschluss: 6,3 kW / 400 V (steckerfertig)
(5 Heizungen, 2 Grillzonen)



Elektro-Lavasteingrill ELG-800

Ausführung: wie ELG-600
Außenmaße: B 800 x T 650 x H 350 mm
Bratfläche: B 680 x T 400 mm
Anschluss: 8,82 kW / 400 V (steckerfertig)
(7 Heizungen, 2 Grillzonen)



Elektro-Rostbräter ERDT-400

zum Braten direkt auf den Heizungen

Verkleidung 4-seitig Chromnickelstahl 18/10, geräumige Fettauffangschublade, Spritzschutzblech, Reinigungsschar, Regelung über Energieregler (Leistungsschalter)

Außenmaße: B 400 x T 650 x H 350 mm
Bratfläche: B 305 x T 400 mm
Anschluss: 3,78 kW / 400 V (steckerfertig)
(3 Heizungen, 1 Bratzone)



Abb.: ERDT-400

Elektro-Rostbräter ERDT-400-K

Ausführung: Rost aufklapp- und feststellbar, integrierte Fettauffangwanne mit Ablauf nach vorn anstatt Schublade, sonst wie ERDT-400

Elektro-Rostbräter ERDT-600

Ausführung: wie ERDT-400
Außenmaße: B 600 x T 650 x H 350 mm
Bratfläche: B 495 x T 400 mm
Anschluss: 6,3 kW / 400 V (steckerfertig)
(5 Heizungen, 2 Bratzonen)



Abb.: ERDT-600-K

Elektro-Rostbräter ERDT-600-K

Ausführung: Rost aufklapp- und feststellbar, integrierte Fettauffangwanne mit Ablauf nach vorn anstatt Schublade, sonst wie ERDT-600

Elektro-Rostbräter ERDT-800

Ausführung: wie ERDT-400
Außenmaße: B 800 x T 650 x H 350 mm
Bratfläche: B 680 x T 400 mm
Anschluss: 8,82 kW / 400 V (steckerfertig)
(7 Heizungen, 2 Bratzonen)



Abb.: ERDT-800-K

Elektro-Rostbräter ERDT-800-K

Ausführung: Rost aufklapp- und feststellbar, integrierte Fettauffangwanne mit Ablauf nach vorn anstatt Schubladen, sonst wie ERDT-800

Elektro-Rostbräter ERDT-1200

Ausführung: wie ERDT-400
Außenmaße: B 1200 x T 650 x H 350 mm
Bratfläche: B 1070 x T 400 mm
Anschluss: 13,86 kW / 400 V (steckerfertig)
(11 Heizungen, 3 Bratzonen)



Abb.: ERDT-1200

Elektro-Rostbräter ERDT-1200-K

Ausführung: Rost aufklapp- und feststellbar, integrierte Fettauffangwanne mit Ablauf nach vorn anstatt Schubladen, sonst wie ERDT-1200

Unterschränke für „Profi-Lux“ und „Euro-Style-2002“ Geräte

Untergestelle

ohne Ablageboden

Untergestelle komplett aus CNS 18/10, offen, ohne Zwischenboden, Gestell aus Vierkantrohr 30 x 30 mm, mit höhenverstellbaren Füßen

Tiefe: 560 mm
Höhe: je nach Gerätehöhe variabel 500 – 600 mm

Breite	Best.-Nr.
300 mm	ETR-03
400 mm	ETR-04
500 mm	ETR-05
600 mm	ETR-06
800 mm	ETR-08
1000 mm	ETR-10
1200 mm	ETR-12
1400 mm	ETR-14
1600 mm	ETR-16
1800 mm	ETR-18
2000 mm	ETR-20



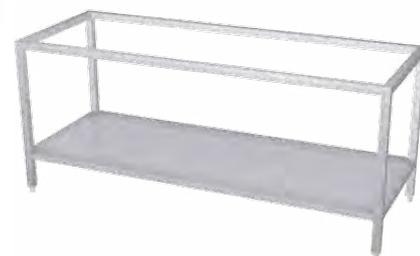
Untergestelle

mit Ablageboden

Untergestelle komplett aus CNS 18/10, offen, mit Zwischenboden, Gestell aus Vierkantrohr 30 x 30 mm, mit höhenverstellbaren Füßen, auf Wunsch mit Schubladen (Mehrpreis)

Tiefe: 560 mm
Höhe: je nach Gerätehöhe variabel 500 – 600 mm

Breite	Best.-Nr.
300 mm	ETU-03
400 mm	ETU-04
500 mm	ETU-05
600 mm	ETU-06
800 mm	ETU-08
1000 mm	ETU-10
1200 mm	ETU-12
1400 mm	ETU-14
1600 mm	ETU-16
1800 mm	ETU-18
2000 mm	ETU-20



Unterschränke

3-seitig geschlossen

Unterschränke komplett aus CNS 18/10, vorn offen, auf Wunsch mit Schubladen (Mehrpreis)

Tiefe: 560 mm
Höhe: je nach Gerätehöhe variabel 500 – 600 mm

Breite	Best.-Nr.
300 mm	ETO-03
400 mm	ETO-04
500 mm	ETO-05
600 mm	ETO-06
800 mm	ETO-08
1000 mm	ETO-10
1200 mm	ETO-12
1400 mm	ETO-14
1600 mm	ETO-16
1800 mm	ETO-18
2000 mm	ETO-20



Unterschränke

3-seitig geschlossen mit Türen

Unterschränke komplett aus CNS 18/10, bis 800 mm Breite mit Flügeltüren, ab 1000 mm mit Schiebetüren, auf Wunsch mit Schubladen (Mehrpreis)

Tiefe: 560 mm
Höhe: je nach Gerätehöhe variabel 500 – 600 mm

Breite	Best.-Nr.
300 mm	ETS-03
400 mm	ETS-04
500 mm	ETS-05
600 mm	ETS-06
800 mm	ETS-08
1000 mm	ETS-10
1200 mm	ETS-12
1400 mm	ETS-14
1600 mm	ETS-16
1800 mm	ETS-18
2000 mm	ETS-20



Auf Wunsch können die Unterschränke (ETO und ETS) auch auf Füßen angeboten werden, Bodenfreiheit 100 mm – ohne Mehrpreis

Kühl-Unterschranke

für „Profi-Lux“ Geräte 300 mm hoch und „Euro-Style“ 2002 Geräte
Bodenfreiheit 135 mm

HAKA
Groß In Küchentechnik



Unterschrank

2 Kühlfächer, Inhalt 130 Liter, -5° bis +5° C
Außenmaße: B 1200 x T 650 x H 615 mm
Anschluss: 230 V

Best.-Nr.: BRS 120



Unterschrank

1 Kühlfach und 2 gekühlte Schubladen
Ausführung: sonst wie BRS 120

Best.-Nr.: BRS 121



Unterschrank

4 gekühlte Schubladen
Ausführung: sonst wie BRS 120

Best.-Nr.: BRS 122



Unterschrank

3 Kühlfächer mit Türen
Außenmaße: B 1600 x T 650 x H 620 mm
Anschluss: 230 V

Best.-Nr.: BRS 160



Unterschrank

2 Kühlfächer mit Türen, 2 gekühlte Schubladen
Außenmaße: B 1600 x T 650 x H 620 mm
Anschluss: 230 V

Best.-Nr.: BRS 161



Unterschrank

1 Kühlfach mit Tür, 4 gekühlte Schubladen
Außenmaße: B 1600 x T 650 x H 620 mm
Anschluss: 230 V

Best.-Nr.: BRS 162



Geräteserie „Euro-Style 2002“ Elektrogeräte

Elektroherd mit 2 Platten

Gehäuse aus CNS 18/10
 2 Platten Ø 220 mm, 1 x 2,6 kW, 1 x 2 kW
 Außenmaße: B 400 x T 650 x H 270 mm
 Anschluss: 4,6 kW / 400 V (steckerfertig)

Best.-Nr.: HE 40E



Elektroherd mit 4 Platten

Gehäuse aus CNS 18/10
 4 Platten Ø 220 mm, 2 x 2,6 kW, 2 x 2 kW
 Außenmaße: B 800 x T 650 x H 270 mm
 Anschluss: 9,2 kW / 400 V (steckerfertig)

Best.-Nr.: HE 80E



Elektroherd mit 2 Ceran-Kochfeldern

Gehäuse aus CNS 18/10
 Außenmaße: B 400 x T 650 x H 270 mm
 Anschluss: 3,9 kW / 400 V (steckerfertig)
 1 x 1,8 kW, 1 x 2,1 kW

Best.-Nr.: CK 40E



Elektro-Fritteuse mit 1 Becken

Gehäuse aus CNS 18/10
 thermostatische Temperaturregelung mit Sicherheitsthermostat, ausschwenkbare Heizung mit automatischem Ausschalter, nahtlos tiefgezogenes Becken, Schaumrand, Kühlzone, Ablauf nach vorn
 Beckeninhalt: 8–10 Liter
 Außenmaße: B 400 x T 650 x H 270 mm
 Anschluss: 7,5 kW / 400 V (steckerfertig)
 Zubehör inkl.: Frittierkorb mit Griff
 Panadensieb, Deckel

Best.-Nr.: FT 10E



Elektro-Fritteuse mit 2 Becken

Ausführung gem. Gerät Best.-Nr. FT 10E
 Außenmaße: B 600 x T 650 x H 270 mm
 Anschluss: 15 kW / 400 V (steckerfertig)
 Zubehör inkl.: 2 Frittierkörbe mit Griff
 2 Panadensiebe, 2 Deckel

Best.-Nr.: FT 20E



Hinweis: Alle oben gezeigten Geräte werden mit einem hinten angebauten Gerätekamin ausgeliefert (wie Gasgeräte auf Seite 66–68)

Arbeitstisch

Gehäuse aus CNS 18/10
Außenmaße: B 400 x T 650 x H 270 mm

Best.-Nr.: AT 40



Abb.: AT 40

Arbeitstisch

Gehäuse aus CNS 18/10
Außenmaße: B 600 x T 650 x H 270 mm

Best.-Nr.: AT 60

Elektro-Griddleplatte

Glatte Stahlplatte, Gehäuse aus CNS 18/10,
thermostatische Temperaturregelung
Außenmaße: B 400 x T 650 x H 270 mm
Anschluss: 5 kW / 400 V (steckerfertig)
Bratfläche: B 390 x T 510 mm, 1 Bratzone

Best.-Nr.: GP 40E



Elektro-Griddleplatte

Glatte hartverchromte Stahlplatte, Gehäuse aus CNS 18/10,
thermostatische Temperaturregelung
Außenmaße: B 400 x T 650 x H 270 mm
Anschluss: 5 kW / 400 V (steckerfertig)
Bratfläche: B 390 x T 510 mm, 1 Bratzone

Best.-Nr.: GP 40EC



Elektro-Griddleplatte

Glatte Stahlplatte, Gehäuse aus CNS 18/10,
thermostatische Temperaturregelung
Außenmaße: B 600 x T 650 x H 270 mm
Anschluss: 6,75 kW / 400 V (steckerfertig)
Bratfläche: B 590 x T 510 mm, 1 Bratzone

Best.-Nr.: GP 60E



Elektro-Griddleplatte

Glatte hartverchromte Stahlplatte,
Gehäuse aus CNS 18/10
thermostatische Temperaturregelung
Außenmaße: B 600 x T 650 x H 270 mm
Anschluss: 6,75 kW / 400 V (steckerfertig)
Bratfläche: B 590 x T 510 mm, 1 Bratzone

Best.-Nr.: GP 60EC



Hinweis: Alle oben gezeigten Geräte werden mit einem hinten angebauten Gerätekeim ausgeliefert (wie Gasgeräte auf Seite 66–68)

Geräteserie „Euro-Style 2002“ Elektrogeräte

Elektro-Griddleplatte

Halb gerillte Stahlplatte, Gehäuse aus CNS 18/10, thermostatische Temperaturregelung
 Außenmaße: B 600 x T 650 x H 270 mm
 Anschluss: 6,75 kW / 400 V (steckerfertig)
 Bratfläche: B 590 x T 510 mm, 2 Bratzonen

Best.-Nr.: GP 60ELR



Elektro-Griddleplatte Varipan

Glatte hartverchromte Stahlplatte, 30 mm tiefe Wanne mit Stopfen, Gehäuse aus CNS 18/10, thermostatische Temperaturregelung
 Außenmaße: B 600 x T 650 x H 270 mm
 Anschluss: 6,75 kW / 400 V (steckerfertig)
 Bratfläche: B 550 x T 510 mm, 2 Bratzonen

Best.-Nr.: SKT2EC2

– Preis ohne Spritzschutz –



Elektro-Griddleplatte

Halb gerillte Stahlplatte, Gehäuse aus CNS 18/10, thermostatische Temperaturregelung
 Außenmaße: B 800 x T 650 x H 270 mm
 Anschluss: 10 kW / 400 V (steckerfertig)
 Bratfläche: B 790 x T 510 mm, 2 Bratzonen

Best.-Nr.: GP 80ELR



Elektro-Rostbräter

Rost aus Gusseisen, Gehäuse aus CNS 18/10, Fettauffangwanne beheizt, mit Ablauf nach vorn
 Regelung Beheizung Roste über Leistungsschalter, Heizung ausschwenkbar, 1 Bratzone
 Außenmaße: B 400 x T 650 x H 270 mm
 Anschluss: 4,5 kW / 400 V (steckerfertig)

Best.-Nr.: RB 40E



Abb.: RB 60E

Elektro-Bainmarie

Gehäuse aus CNS 18/10, 1 Becken à GN 1/1 mit Ablauf nach vorn, geeignet für GN-Behälter 150 mm tief, thermostatische Temperaturregelung
 Außenmaße: B 400 x T 650 x H 270 mm
 Anschluss: 1 kW / 230 V (steckerfertig)

Best.-Nr.: BM 40E



Hinweis: Alle oben gezeigten Geräte werden mit einem hinten angebauten Gerätekamin ausgeliefert (wie Gasgeräte auf Seite 66–68)

Geräteserie „Euro-Style 2002“ Elektrogeräte

HAKA
Groß In Küchentechnik

Elektro-Bainmarie

Gehäuse aus CNS 18/10, 2 Becken à GN 1/1
mit Ablauf nach vorn, geeignet für GN-Behälter
150 mm tief, thermostatische Temperaturregelung
Außenmaße: B 800 x T 650 x H 270 mm
Anschluss: 2 kW / 230 V (steckerfertig)

Best.-Nr.: BM 80E



Elektro-Nudelkocher

Gehäuse aus CNS 18/10
3 Körbe aus rostfreiem Edelstahl, 3 Heizstufen,
Wasserablauf vorn
Außenmaße: B 600 x T 650 x H 270 mm
Anschluss: 7,5 kW / 400 V (steckerfertig)

Best.-Nr.: NK 60E



Elektro-Frittenwanne

Gehäuse aus CNS 18/10
Beheizung von oben durch Keramikstrahler
Wanne GN 1/1 - 150 mm mit Öl Ablaufrost
Außenmaße: B 400 x T 650 x H 270 mm
Anschluss: 1 kW / 230 V (steckerfertig)

Best.-Nr.: FW 40E



Elektro-Herd mit 4 Platten mit Elektrobackofen GN 1/1

Gehäuse aus CNS 18/10
4 Platten Ø 220 mm, 2 x 2,6 kW, 2 x 2 kW
Backofen: Elektro-Brat-/Backofen mit Ober-/Unterhitze und
Heißluft, thermostatisch regelbar, 1 Bratrost GN 1/1
Außenmaße: B 800 x T 650 x H 870 mm
Anschluss: 11,7 kW / 400 V (steckerfertig)

Best.-Nr.: EHEB 80E



Hinweis: Alle oben gezeigten Geräte werden mit einem hinten angebauten GeräteKamin ausgeliefert (wie Gasgeräte auf Seite 66–68)

Geräteserie „Euro-Style 2002“ Gasgeräte

Gasherd 2 Flammen

Gehäuse aus CNS 18/10,
1 Brenner à 2,5 kW, 1 Brenner à 3,5 kW, Piezozündung,
Roste aus emailliertem Gusseisen
Außenmaße: B 400 x T 650 x H 270 mm
Leistung: 6020 kcal/h (7 kW)

Best.-Nr.: HE 40G



Gasherd 4 Flammen

Gehäuse aus CNS 18/10,
2 Brenner à 2,5 kW, 2 Brenner à 3,5 kW,
Piezozündung, Roste aus emailliertem Gusseisen
Außenmaße: B 800 x T 650 x H 270 mm
Leistung: 12040 kcal/h (14 kW)

Best.-Nr.: HE 80G



Gas-Fritteuse mit 1 Becken

8–10 Liter, Gehäuse aus CNS 18/10,
Ablauf nach vorn, Temperaturkontrolle durch
thermostatisches Ventil, Piezozündung
Außenmaße: B 400 x T 650 x H 270 mm
Leistung: 5934 kcal/h (6,9 kW)

Best.-Nr.: FT 10GM



Gas-Fritteuse mit 2 Becken

Ausführung wie FT 10GM
Außenmaße: B 800 x T 650 x H 270 mm
Leistung: 11868 kcal/h (13,8 kW)

Best.-Nr.: FT 20GM



Gas-Griddleplatte

Glatte Stahlplatte, Gehäuse aus CNS 18/10,
Piezozündung
Außenmaße: B 400 x T 650 x H 270 mm
Leistung: 4558 kcal/h (5,3 kW)
Bratfläche: B 390 x T 510 mm, 1 Bratzzone

Best.-Nr.: GP 40G



Geräteserie „Euro-Style 2002“ Gasgeräte

Gas-Griddleplatte

Glatte hartverchromte Stahlplatte, Gehäuse aus CNS 18/10, Piezozündung
 Außenmaße: B 400 x T 650 x H 270 mm
 Leistung: 4558 kcal/h (5,3 kW)
 Bratfläche: B 390 x T 510 mm, 1 Bratzone

Best.-Nr.: GP 40GC



Gas-Griddleplatte

Glatte Stahlplatte, Gehäuse aus CNS 18/10, Piezozündung
 Außenmaße: B 600 x T 650 x H 270 mm
 Leistung: 7310 kcal/h (8,5 kW)
 Bratfläche: B 590 x T 510 mm, 1 Bratzone

Best.-Nr.: GP 60G



Gas-Griddleplatte

Halb gerillte Stahlplatte, Gehäuse aus CNS 18/10, Piezozündung
 Außenmaße: B 800 x T 650 x H 270 mm
 Leistung: 9116 kcal/h (10,6 kW)
 Bratfläche: B 790 x T 510 mm, 2 Bratzonen

Best.-Nr.: GP 80GLR



Gas-Lavastein-Grill

Gehäuse aus CNS 18/10, 1 Bratzone, Rost in 2 Stufen verstellbar, Piezozündung
 Außenmaße: B 400 x T 650 x H 270 mm
 Leistung: 7740 kcal/h (9 kW)

Best.-Nr.: LG 40G

Auch mit Fischrost lieferbar – **Mehrpreis**



Gas-Lavastein-Grill

Gehäuse aus CNS 18/10, 2 Bratzonen, Rost in 2 Stufen verstellbar, Piezozündung
 Außenmaße: B 800 x T 650 x H 270 mm
 Leistung: 15480 kcal/h (18 kW)

Best.-Nr.: LG 80G

Auch mit Fischrost lieferbar – **Mehrpreis**



Geräteserie „Euro-Style 2002“ Gasgeräte

Gasherd 4 Flammen mit Gas-Backofen GN 1/1

Gehäuse aus CNS 18/10
 2 Brenner à 2,5 kW, 2 Brenner à 3,5 kW, Backofen 3,6 kW
 Backofen: Gas-Brat-/Backofen mit Umluft-Beheizung, Ober-/
 Unterhitze, thermostatisch regelbar, 1 Bratrost GN 1/1
 Außenmaße: B 800 x T 650 x H 870 mm
 Leistung Gas: 15136 kcal/h (17,6 kW)
 Anschluss Elektr.: 0,032 kW / 230 V (steckerfertig)

Best.-Nr.: GHGB 80G



Gasherd 4 Flammen mit Elektrobackofen GN 1/1

Gehäuse aus CNS 18/10
 2 Brenner à 2,5 kW, 2 Brenner à 3,5 kW
 Backofen: Elektro-Brat-/Backofen mit Ober-/Unterhitze und
 Heißluft, thermostatisch regelbar, 1 Bratrost GN 1/1
 Außenmaße: B 800 x T 650 x H 870 mm
 Leistung Gas: 12040 kcal/h (14 kW)
 Anschluss Elektr.: 2,5 kW / 230 V (steckerfertig)

Best.-Nr.: GHEB 80G



Klemmstege normal

Best.-Nr.: KS

Klemmstege hoch

links oder rechts für Griddleplatte

Best.-Nr.: KSG

Kompaktanlagen

Mit den Anlagen der HAKA-Serie „de Luxe“ lässt sich jede Küche individuell, maßgeschneidert sowie funktionell planen und ausstatten.

Aufbaubeispiel

Die Unterlänge ergibt sich aus den 3 Grundnormbreiten 375, 515 und 775 mm. Alle Einbaugeräte werden mit diesen Grundnormlängen hergestellt und nach Wunsch in den Unterbau (Tisch-, Stand- und Schrankunterbau) eingesetzt. Beim Zusammenbau von 2 und mehr Unterbauten werden Teilungsstücke von je 25 mm fest eingefügt, ohne Mehrpreis.

Aufbaubeispiel Kompaktanlage

von links nach rechts, bestehend aus:

Fritteuse Modell 205

Arbeitsfläche

Griddleplatte Modell 300 Guss

Bräter Modell 320

Bainmarie Modell 251

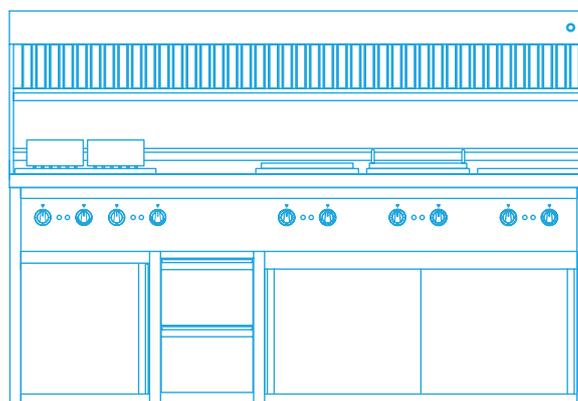
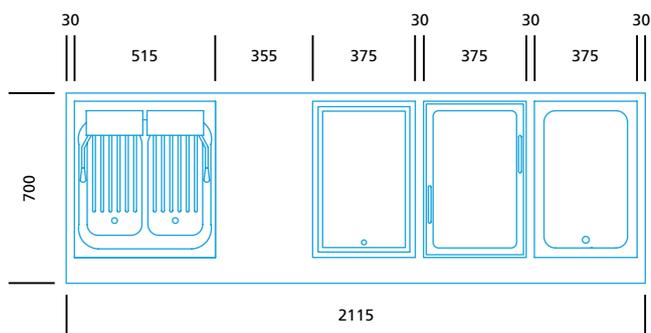
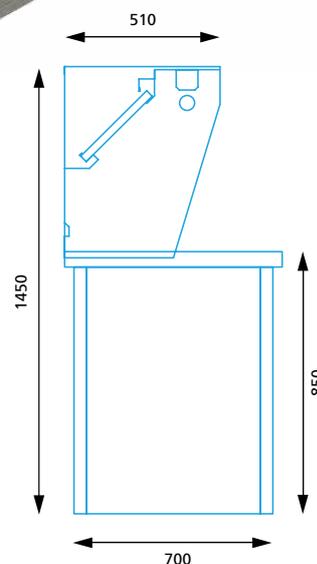
Schrankunterbau 4/1 - 2115 mm

Durchgehende Arbeitsplatte 700 mm tief

2 Kastenschubladen ohne Behälter

Thekenhaube mit Beleuchtung 2115 mm

Anlage mit 2 Anschlusskabeln



Alle HAKA-Kompaktanlagen der Serie „de Luxe“ können im Unterbau auch mit einem Brat- und Backofen „Convectomat“ (Heißluft) ausgerüstet werden.

Ausstattung: Elektronikuhr für Ein- und Abschaltautomatik, CNS-Gehäuse außen, emaillierter Backofen innen, Backofenbeleuchtung, Kontrollanzeigen, Backofen-Glastür (aushängbar), Ober-/Unterhitze und Heißluft.

Anschluss: 3,3 kW/400 V

Zubehör inklusive: 2 Backbleche, 1 Fettpfanne, 1 Grillrost

Mehrpreis inkl. Einbau (Best.-Nr. 8019)

Einbaueinheiten

Fritteuse Modell 206

Thermostatische Temperaturregelung mit Sicherheitsthermostat, ausschwenkbare Heizung mit automatischem Ausschalter, Schaumrand; Kühlzone, nahtlos tiefgezogenes Becken, Ablauf nach unten, Kontrollleuchten

Beckeninhalt: ca. 8–10 Liter
 Anschluss: 8 kW / 400 V Klemmstein
 Zubehör inkl.: Frittierkorb mit Griff, Panadensieb und Deckel
 Grundnormbreite: 375 mm



Doppelfritteuse Modell 204

Becken einzeln thermostatisch regelbar, mit eigenem Fettablasshahn, sonst Ausführung wie Modell 206

Beckeninhalt: 8 und 5 Liter
 Anschluss: 10,5 kW (7,0 und 3,5 kW / 400 V Klemmstein)
 Zubehör inkl.: 2 Frittierkörbe mit Griff, 2 Panadensiebe und 1 Deckel
 Grundnormbreite: 515 mm



Doppelfritteuse Modell 205

Becken einzeln thermostatisch regelbar, mit eigenem Fettablasshahn, sonst Ausführung wie Modell 206

Beckeninhalt: 8–10 Liter je Becken
 Anschluss: 16 kW (8 kW je Becken) / 400 V Klemmstein
 Zubehör inkl.: 2 Frittierkörbe mit Griff, 2 Panadensiebe und 2 Deckel
 Grundnormbreite: 515 mm



Frittenwanne Modell 260

Trockenbeheizte Ausführung, Regelung über Energieregler (Leistungsschalter), Kontrollleuchten

Anschluss: 1 kW / 230 V (mit Anschlusskabel)
 Zubehör inkl.: Behälter GN1/1-150 mit Deckel
 Grundnormbreite: 375 mm

Mehrpreis: aufgesetzter Strahler 1000 W

Frittenwanne auch mit thermostatischer Temperaturregelung (85° C) lieferbar, gleicher Preis – Best.-Nr. 260-T



Elektroplatte Modell 360

1 Schnellkochplatte Ø 18 cm, 2 kW / 230 V
 1 Schnellkochplatte Ø 22 cm, 2,6 kW / 230 V
 Anschluss: 4,6 kW / 400 V (mit Anschlusskabel)
 Grundnormbreite: 375 mm



Bainmarie Modell 251

Thermostatische Temperaturregelung von 30° C–110° C,
 nahtlos tiefgezogenes Becken 310 x 510 x 185 mm,
 Ablasshahn, Kontrollleuchten

Anschluss: 1,5 kW / 230 V Klemmstein

Grundnormbreite: 375 mm

– Preis ohne Gastronom-Behälter –



Bainmarie Modell 251A

Ausführung: wie Modell 251 mit einem Becken,
 jedoch zur Aufnahme von 1 1/2

GN-Gruppen

Anschluss: 3 kW / 230 V Klemmstein

Grundnormbreite: 515 mm

– Preis ohne Gastronom-Behälter –



Rostbräter Modell 381

Zum Braten direkt auf den Heizungen, geräumige Fettauf-
 fangschublade, Spritzschutzblech, Reinigungsschaber

Grillfläche: B 305 x T 400 mm

(1 Heizzone, 3 Heizungen)

Anschluss: 3,78 kW / 400 V Klemmstein

Grundnormbreite: 375 mm



Rostbräter Modell 381-K (Rost aufklappbar)

Rostbräter Modell 382

Ausführung: wie Modell 381

Grillfläche: B 400 x T 400 mm

(2 Heizzonen, 4 Heizungen)

Anschluss: 5,04 kW / 400 V Klemmstein

Grundnormbreite: 515 mm



Rostbräter Modell 382-K (Rost aufklappbar)

Rostbräter Modell 383

Ausführung: wie Modell 381

Grillfläche: B 680 x T 400 mm

(2 Heizzonen, 7 Heizungen)

Anschluss: 8,82 kW / 400 V Klemmstein

Grundnormbreite: 775 mm



Rostbräter Modell 383-K (Rost aufklappbar)

Einbaueinheiten

Griddleplatte Modell 300 aus Grauguss

Thermostatische Temperaturregelung mit Sicherheitsthermostat, Fettauffangschublade, Bratplatte glatt aus Spezial-Grauguss

Plattengröße: B 360 x T 560 mm (1 Bratzone)
Anschluss: 4,5 kW / 400 V Klemmstein
Grundnormbreite: 375 mm



Griddleplatte Modell 310 aus Grauguss

Ausführung: wie Modell 300
Plattengröße: B 500 x T 560 mm (2 Bratzonen)
Anschluss: 6 kW / 400 V Klemmstein
Grundnormbreite: 515 mm



Griddleplatte Modell 311 aus Grauguss

Ausführung: Bratfläche gerillt, ansonsten wie Modell 300
Plattengröße: B 500 x T 560 mm (2 Bratzonen)
Anschluss: 6 kW / 400 V Klemmstein
Grundnormbreite: 515 mm



Griddleplatte Modell 312 aus Grauguss

Ausführung: Bratfläche halbgerillt, ansonsten wie Modell 300
Plattengröße: B 500 x T 560 mm (2 Bratzonen)
Anschluss: 6 kW / 400 V Klemmstein
Grundnormbreite: 515 mm



Griddleplatte Modell 301

Ausführung: Bratplatte glatt aus geschliffenem Stahl, ansonsten wie Modell 300
Plattengröße: B 320 x T 520 mm (1 Bratzone)
Anschluss: 4,5 kW / 400 V Klemmstein
Grundnormbreite: 375 mm

Mehrpreis: Bratplatte aus Stahl, hartverchromt
B 320 x T 520 mm



Griddleplatte Modell 313

Ausführung: Bratplatte glatt aus geschliffenem Stahl, ansonsten wie Modell 300
Plattengröße: B 440 x T 520 mm (2 Bratzonen)
Anschluss: 6 kW / 400 V Klemmstein
Grundnormbreite: 515 mm

Mehrpreis: Bratplatte aus Stahl, hartverchromt
B 440 x T 520 mm (2 Bratzonen)



Einbaueinheiten

Bräter Modell 320

Herausnehmbare Bräterwanne aus Silumin, Regelung über Energieregler (Leistungsschalter), Kontrollleuchten
 Wannengröße: B 360 x T 560 x H 70 mm (1 Bratzzone)
 Anschluss: 3 kW / 230 V Klemmstein
 Grundnormbreite: 375 mm



Bräter Modell 330

Ausführung: wie Modell 320 (2 Bratzonen)
 Wannengröße: B 500 x T 560 x H 70 mm
 Anschluss: 6 kW / 400 V Klemmstein
 Grundnormbreite: 515 mm



Glaskeramik-Kochfeld Modell 200

Regelung über Energieregler (Leistungsschalter), Kontrollleuchten
 2 Kochzonen mit Restwärmeanzeiger
 1 Kochzonen: Ø 180 mm – 1800 W
 1 Kochzone: Ø 210 mm – 2300 W
 Anschluss: 4,1 kW / 400 V Klemmstein
 Grundnormbreite: 375 mm



Glaskeramik-Kochfeld Modell 400

Regelung über Energieregler (Leistungsschalter), Kontrollleuchten
 4 Kochzonen mit Restwärmeanzeige
 1 Kochzone: Ø 145 mm – 1200 W
 2 Kochzonen: Ø 180 mm – je 1800 W
 1 Kochzone: Ø 210 mm – 2300 W
 Anschluss: 7,1 kW / 400 V Klemmstein
 Grundnormbreite: 515 mm



Wasserbäder

Becken mit Ablasshahn, ohne Einlegeboden, Wasserbadhöhe über dem Einlegeboden max. 155 mm, Thermostat, Kontrollleuchten

Modell	Grundnormbreite in mm	Beckenmaße		elektr. Anschluss kW / Volt
		Gerätetiefe 575 mm außen B x T	innen B x T x H	
272	775	775 x 575	705 x 510 x 185	3 / 230
273	1055	1055 x 575	985 x 510 x 185	3 / 230
274	1455	1455 x 575	1385 x 510 x 185	4,5 / 400

Mehrpreis – gelochter Einlegeboden für Modell 272 Best.-Nr. 8150
 Mehrpreis – gelochter Einlegeboden für Modell 273 Best.-Nr. 8151
 Mehrpreis – gelochter Einlegeboden für Modell 274 Best.-Nr. 8152

Auch für GN-Behälter 200 mm tief lieferbar – Mehrpreis je Gruppe
 Beheizung mit untergeklebter Heizfolie – Mehrpreis je Gruppe

Arbeitsplatten aus Edelstahl

Modell 350 Plattengröße T 575 x B 375 mm
Modell 351 Plattengröße T 575 x B 515 mm



Kompaktanlagen (Unterbauten)

- 4-seitig aus Chromnickelstahl 18/10, in Tisch-, Stand- und Schrankausführung, für alle Einzelgeräte und Anlagen der HAKA-Serie „de Luxe“

Tischausführung, einheitlich 340 mm hoch

Grundnormbreite (Anzahl)		Gesamtbreite in mm	Best. Nr.
375 mm	515 mm		
1	0	375	1010
0	1	515	1001
2	0	775	1020
1	1	915	1011
0	2	1055	1002
3	0	1175	1030
2	1	1315	1021
1	2	1455	1012
0	3	1595	1003
4	0	1575	1040
3	1	1715	1031
2	2	1855	1022
5	0	1975	1050
1	3	1995	1013
4	1	2115	1041



Standausführung, einheitlich 850 mm hoch mit Grundboden

Grundnormbreite (Anzahl)		Gesamtbreite in mm	Best. Nr.
375 mm	515 mm		
1	0	375	1210
0	1	515	1201
2	0	775	1220
1	1	915	1211
0	2	1055	1202
3	0	1175	1230
2	1	1315	1221
1	2	1455	1212
0	3	1595	1203
4	0	1575	1240
3	1	1715	1231
2	2	1855	1222
5	0	1975	1250
1	3	1995	1213
4	1	2115	1241



Schrankausführung, einheitlich 850 mm hoch, Rollschiebetüren ab 915 mm Breite serienmäßig, auch mit Füßen lieferbar – kein Mehrpreis, Bodenfreiheit 100 – 150 mm

Grundnormbreite (Anzahl)		Gesamtbreite in mm	Best. Nr.
375 mm	515 mm		
1	0	375	1110
0	1	515	1101
2	0	775	1120
1	1	915	1111
0	2	1055	1102
3	0	1175	1130
2	1	1315	1121
1	2	1455	1112
0	3	1595	1103
4	0	1575	1140
3	1	1715	1131
2	2	1855	1122
5	0	1975	1150
1	3	1995	1113
4	1	2115	1141



Kompaktanlagen (Längentabelle)

- Die Gesamtbreite der HAKA-Brat- und Kochanlagen ist die Summe der Grundnormbreiten 375, 515 und 775 mm sowie 25 mm breiten Zwischenleisten.

Einbau- einheiten Gesamtanzahl	Grundnormbreite		Gesamtbreite in mm	Einbau- einheiten Gesamtanzahl	Grundnormbreite		Gesamtbreite in mm
	375 mm Anzahl	515 mm Anzahl			375 mm Anzahl	515 mm Anzahl	
1	1	0	375	8	8	0	3175
	0	1	515		7	1	3315
2	2	0	775		6	2	3455
	1	1	915		5	3	3595
	0	2	1055		4	4	3735
3	3	0	1175		3	5	3875
	2	1	1315		2	6	4015
	1	2	1455		1	7	4155
	0	3	1595		0	8	4255
4	4	0	1575		9	9	0
	3	1	1715	8		1	3715
	2	2	1855	7		2	3855
	1	3	1995	6		3	3995
	0	4	2135	5		4	4135
5	5	0	1975	4		5	4275
	4	1	2115	3		6	4415
	3	2	2255	2		7	4555
	2	3	2395	1		8	4695
	1	4	2535	0		9	4835
	0	5	2675	10	10	0	3995
6	6	0	2375		9	1	4115
	5	1	2515		8	2	4255
	4	2	2655		7	3	4395
	3	3	2795		6	4	4535
	2	4	2935		5	5	4675
	1	5	3075		4	6	4815
	0	6	3215		3	7	4955
7	7	0	2775		2	8	5095
	6	1	2915		1	9	5235
	5	2	3055	0	10	5375	
	4	3	3195				
	3	4	3335				
	2	5	3475				
	1	6	3615				
0	7	3755					



Hähnchengrills, Salamander

Hähnchengrill Modell 106

Für ca. 6 Hähnchen, komplett aus CNS 18/10, Frontscheibe ausschwenkbar, mit selbsttätiger Halterung in der ausgeschwenkten Stellung, 2 Strahlungsheizkörper, Zeitschaltuhr, Kontrolllampe, Innenbeleuchtung

Außenmaße: B 915 x T 315 x H 380 mm
 Innenmaße: B 725 x T 300 x H 250 mm
 Anschluss: 3 kW / 230 V (steckerfertig)
 Zubehör inkl.: 1 kpl. Spieß, 1 Fettauffangschale, Grill

Best.-Nr.: 5101



Salamander Modell 102

Gerät aus CNS 18/10, 2 Strahlungsheizkörper und Innenraumbeleuchtung, Grillrost höhenverstellbar mit Ausziehstopp

Außenmaße: B 505 x T 315 x H 340 mm
 Anschluss: 2,25 kW / 230 V (steckerfertig)
 Zubehör inkl.: Grillrost, Fettauffangschale

Best.-Nr.: 5002



Salamander Modell 103

Gerät aus CNS 18/10, 2 Strahlungsheizkörper und Innenraumbeleuchtung, Grillrost höhenverstellbar mit Ausziehstopp

Außenmaße: B 915 x T 315 x H 380 mm
 Anschluss: 4,5 kW / 400 V (steckerfertig)
 Zubehör inkl.: Grillrost, Fettauffangschale

Best.-Nr.: 5001



Salamander Modell 108

Gehäuse aus CNS 18/10, Rost höhenverstellbar

Außenmaße: B 540 x T 400 x H 390 mm
 Anschluss: 2 kW / 230 V (steckerfertig)

Best.-Nr.: 5004



Salamander Modell 109

Gehäuse aus CNS 18/10, Rost höhenverstellbar, 2 getrennt regelbare Heizzonen

Außenmaße: B 880 x T 400 x H 390 mm
 Anschluss: 4 kW / 400 V (mit Anschlusskabel)

Best.-Nr.: 5005



Tisch- & Einzelgeräte

Elektro-Kleinfritteuse Modell 2297

Tischgerät mit 1 Becken 5–8 Liter Inhalt,
 4-seitig CNS 18/10
 Außenmaße: B 250 x T 400 x H 300 mm
 Anschluss: 3 kW / 230 V (steckerfertig)
 Zubehör inkl.: 1 großer Korb, 1 Deckel



Elektro-Kleinfritteuse Modell 2298

Ausführung: wie oben
 Anschluss: 4,5 kW / 400 V

Elektro-Bainmarie Modell EWT-300

Tischgerät mit nahtlos tiefgezogenem Becken zum
 Einhängen von GN-Behältern, thermostatische Regelung
 der Wassertemperatur, Kontrollleuchten, Einstellbereich
 30°–110° C, Ablasshahn, 4-seitig CNS 18/10
 Außenmaße: B 375 x T 575 x H 270 mm
 Anschluss: 1,5 kW / 230 V (steckerfertig)

– Preis ohne GN-Behälter –



Elektro-Hockerkocher Typ VSE6

Tischgerät, allseitige Verkleidung aus CNS 18/10, Füße aus
 CNS-Vierkantrohr mit höhenverstellbaren Kunststoffstollen,
 1 Kochplatte Ø 440 mm mit Sicherheitsabschalter
 Außenmaße: B 540 x T 580 x H 375 mm
 Anschluss: 6 kW / 400 V (steckerfertig)



Gas-Hockerkocher Typ VSP10

Ausführung wie Typ VSE6, jedoch 1 Gasbrenner mit
 rundem Gussrost, Piezozündung
 Außenmaße: B 540 x T 580 x H 375 mm
 Anschluss: 8600 kcal/h / (10 kW)



Rostbräter ERDTN-7-K

Tischgerät mit direkter Beheizung, 2 Heizzonen (getrennt
 regelbar), Rost aufklappbar, Gerät komplett aus CNS 18/10
 auf Kunststofffüßen, zwei herausnehmbare Fettauffangschub-
 laden, externe Steuereinheit (abnehmbar mit Schnellverschluss,
 Position am Gerät wahlweise vorne/hinten - links/rechts.
 Grillfläche: B 590 x T 390 mm
 Außenmaße: B 690 x T 650 x H 110 mm (Tiefe 720 mm
 bei angeschlossenem Stecker)
 Anschluss: 7,56 kW / 400 V
 Zubehör inkl.: Reinigungsschaber



Fritteusen- und Nudelkocherkörbe

Frittierkorb

Für alle 12-Liter-Becken, verzinkt mit Stielgriff, für Modell EFT-12, EFT-12/12, 202, Korbmaße: B 210 x T 300 x H 130 mm

Best.-Nr.: 8112

Neue Ausführung mit Einhängebügel hinten

Best.-Nr.: 8133



Frittierkorb

Für 8-Liter-Becken, verzinkt mit Stielgriff, für Modell EFT-5/8, 204, Korbmaße: B 195 x T 240 x H 130 mm

Best.-Nr.: 8111

Neue Ausführung mit Einhängebügel hinten

Best.-Nr.: 8118



Frittierkorb

Für 8-Liter-Becken Kleinfritteuse, für Modell 2297, 2298, 2299, 2300, Korbmaße: B 200 x T 220 x H 120 mm

Best.-Nr.: 8101



Frittierkorb

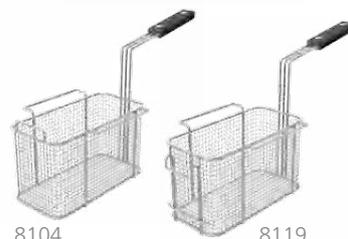
Für 5-Liter-Becken, für Modell EFT-5/8, 204
Korbmaße: B 110 x T 240 x H 130 mm

Best.-Nr.: 8104

Neue Ausführung mit Einhängebügel hinten

Korbmaße: B 110 x T 235 x H 130 mm

Best.-Nr.: 8119



Frittierkorb

für 10-Liter-Becken, verzinkt mit Stielgriff, für Modell EFT-10/10, EFT-10, 205, 206, Korbmaße: B 170 x T 300 x H 110 mm
mit Einhängebügel hinten

Best.-Nr.: 8114



Frittierkorb

Für alle 18- bis 25-Liter-Becken, verzinkt mit Bügelgriffen, für Modell EFT-25, 203, Korbmaße: B 340 x T 295 x H 130 mm
mit Einhängebügel hinten

Best.-Nr.: 8131



Portionskorb

Für 25-Liter-Becken, verzinkt mit Stielgriff,
für Modell EFT-25, 203

Korbmaße: B 145 x T 255 x H 120 mm

mit Einhängebügel hinten

Best.-Nr.: 8134



Portionskorb Nudelkocher klein

CNS mit Stielgriff, Korbmaße: B 130 x T 170 x H 130 mm

Best.-Nr.: 8110



Portionskorb Nudelkocher groß

CNS mit Stielgriff, Korbmaße: B 150 x T 280 x H 130 mm

Best.-Nr.: 8113



Ersatz- & Zubehörteile

Thermik-Geräteserien & Imbissanlagen

Artikel	Best. Nr.	Artikel	Best. Nr.
Ersatz & Zubehörteile für Serie „Profi-Lux“ und Einbaueinheiten/Anlagen „de Luxe“			
Heizungen		Kontrollleuchten	
Bainmarie: 1,5 kW / 230 V	9007	Glühlampe f. Grillleuchte	9064
Bainmarie (Heizfolie): 1,0 kW / 230 V	9097	Grillleuchte komplett	9063
Bainmarie (Heizfolie): 0,5 kW / 230 V	9098	Kontrollleuchte neue Ausführung	
Bodenheizung: 1,0 kW / 230 V	9009	rund, orange, Ø = 15 mm	9077o
Bräter: 1,5 kW / 230 V	9005	rund, grün, Ø = 15 mm	9077g
Frittenwanne, 1,0 kW / 230 V	9008	Kontrollleuchte alte Ausführung	
Fritteuse EFT-10/10, -10, Mod. 205, 206:		rund, weiß, Ø = 27 mm	9060w
4,0 kW / 400 V	9048	rund, gelb, Ø = 27 mm	9060g
Fritteuse EFT-12, -12/12, -25, Mod. 202, 203:		Thermostate	
4,5 kW / 400 V (alte Ausf.)	9003	85° C, 1-polig f. Frittenwanne (Modell -T)	9038
4,5 kW / 400 V (neue Ausf.)	9052	85° C, 1-polig f. Wärmeschrank (2,6 kW)	9038
6,0 kW / 400 V (alte Ausf.)	9004	85° C, 3-polig f. Wärmeschrank (5,2 kW)	9037
6,0 kW / 400 V (neue Ausf.)	9049	110° C, 1-polig f. Bainmarie	9040
Fritteuse EFT-5/8, Mod. 204:		110° C, 3-polig f. Wasserbad	9041
2,5 kW / 400 V (alte Ausf. 8-Liter-Becken)	9000	125° C, 3-polig f. Nudelkocher	9039
3,5 kW / 400 V (alte Ausf. 5-Liter-Becken)	9001	180° C, 3-polig f. Fritteuse	9042
3,5 kW / 400 V (neue Ausf. beide Becken)	9036	300° C, 3-polig f. Griddleplatte	9044
Griddleplatte Guss: 1,5 kW / 230 V	9005	Sicherheitstemperaturbegrenzer	
Grillheizung: 1,5 kW / 230 V	9011	f. Fritteuse 210° C	9047
Kochplatte Ø = 180 mm: 2,0 kW / 230 V	9016	f. Griddleplatte 300° C	9054
Kochplatte Ø = 220 mm: 2,6 kW / 230 V	9017	Kabel und Stecker	
Kochplatte Ø = 300 mm: 2,5 kW / 230 V	9030	Kabel (Silikon-), 1 x 1,5 mm ² , 1 Meter	9078
Nudelkocher 1,5 kW / 230 V	9007	Kabel (Silikon-), 1 x 2,5 mm ² , 1 Meter	9079
Rostbräter ERT, Mod. 341, 342:		Kabel (Silikon-), 3 x 1,5 mm ² , 1 Meter	9080
0,4 kW / 230 V	9013	Kabel (Silikon-), 5 x 1,5 mm ² , 1 Meter	9081
Rostbräter ERDT, Mod. 381, 382, 383:		Kabel (Silikon-), 5 x 2,5 mm ² , 1 Meter	9082
1,26 kW / 230 V	9025	Kabel (Silikon-), 5 x 4,0 mm ² , 1 Meter	9083
Rostbräter ERDT-K, Mod. 381-K, 382-K, 383-K:		Steckdose, 230 V Kunststoff, eingebaut	9091
1,26 kW / 230 V	9025k	Steckdose, 230 V Alu, eingebaut	9096
Salamander Mod. 102, 103: 2,25 kW / 230 V	9019	Steckdose, 400 V Kunststoff, eingebaut	9092
Wärmebrücke (Keramik): 0,3 kW / 230 V	9027	Stecker (Euro-), 400 V / 16 A, gerade	9086
Wärmebrücke (Hal.-Infrarot): 0,3 kW / 230 V	9027i	Stecker (Euro-), 400 V / 16 A, Winkel	9089
Wärmeschrank Mod. 164: 2,6 kW / 230 V	9018	Stecker (Euro-), 400 V / 32 A, gerade	9087
		Stecker (Euro-), 400 V / 32 A, Winkel	9090
		Stecker (Schuko-), 230 V	9084
Schalter		Gerätespezifische Ersatz- & Zubehörteile	
Druck-Endschalter f. Fritteusen-Schwenk.	9190	Bainmarie	
Ein-Aus, 2-polig, 16 A	9020	Ablauf komplett nach unten 3/4" od. 1"	9010
Ein-Aus, 2-polig, 16 A, Hohlachse	9020h	Ablauf komplett nach vorn f. EWT	9099
Ein-Aus, 4-polig, 32 A	9024	Auslaufbogen 45° verchromt	9122
Ein-Aus, 4-polig, 16 A	9021	Einlegeboden gelocht	
Ein-Aus, 4-polig, 16 A, Hohlachse	9021h	für GN 1/1	8130
Ein-Aus, 4-Takt, 16 A	9022	für GN 1 1/2/1	8153
Ein-Aus, 7-Takt, 16 A	9023	für GN 2/1	8150
Energierегler (Leistungsschalter)	9028	für GN 3/1	8151
Feuchtraumschalter, 230 V / 10 A	9032	für GN 4/1	8152
Klemmstein groß	9034	Kugelhahn 3/4"	9126
Klemmstein klein	9033	Stege f. Bainmariebehälter	
Knebel mit halbrunder Skalenscheibe	9051	325 x 20 mm	9123
Schmelzstufenschalter f. Fritteuse	9057	525 x 20 mm	9124
Sicherheitstemperaturbegrenzer /		Teilungssteg für Wasserbad 530 mm lang	8132
Sicherheitsthermostat f. Fritteuse 210° C	9047	Thermostatschutzrohr	9120
Thermoschutzschalter f. Rostbräter ERDT(-K)	9053		
Zeitschaltuhr f. Grill 106	9026		

Ersatz- & Zubehöerteile

Thermik-Geräteserien & Imbissanlagen

Artikel	Best. Nr.	Artikel	Best. Nr.
Grills / Hähnchengrills / Salamander		Fritteusen	
Fettschale f. Mod. 103, 106	9138	Befestigungsklammer f. Thermostatfühler	9210
Glasscheibe f. Mod. 102	9146	Clips f. Kapillarrohrbefestigung	9214
Glasscheibe f. Mod. 103, 106	9130	Deckel	
Motor 20 W mit Getriebe f. Mod. 106	9135	5 u. 8-Liter-Becken (EFT-5/8, Mod. 204)	9100
Rost mit Griffen f. Mod. 102	9145	10-Liter-Becken (EFT-10/10, -10, Mod. 205, 206)	9118
Rost mit Griffen f. Mod. 103	9139	12-Liter-Becken (EFT-12, -12/12, Mod. 200, 202)	9102
Spieß komplett m. Spießklammer 650 mm f. Mod. 106, ohne Zahnrad	8302	25-Liter-Becken (EFT-25, Mod. 203)	9103
Spieß-Ausheber (Paar) zum Ein-/Aushängen von Spießen	9141	Dichtung f. Fritteusenablauf	9113
Spießantriebshülse f. Modell 106	9140	Druck-Endschalter f. Schwenkkasten	9190
Spießendklammer f. Modell 106	8301	Einbaurahmen f. Einbaueinheit	
Spießklammer f. Mod. 106, Gabellänge ca. 650 mm	8306	375 mm Normbreite	8115
Spießstange f. Mod. 106	8316	515 mm Normbreite	8116
Türfeder f. Modell 106	9147	für GN 2/1	8135
Wandkonsolen (Paar) Edelstahl f. Mod. 106	8424	für GN 3/1	8136
Griddleplatten / Bräter / Rostbräter		Kugelhahn 3/4", komplett, Ablauf unten	9110
Bräterdeckel f. Einbaueinheiten		Öleimer mit Verschluss, 10 Liter	8100
340 x 540 x 80 mm f. Modell 320	8140	Panadenbleche	
480 x 540 x 80 mm f. Modell 330	8141	5-Liter-Becken (EFT-5/8, Mod. 204)	9104
Bräterwanne 375 mm Guss	9156	8-Liter-Becken (EFT-5/8, Mod. 204)	9105
Bräterwanne 515 mm Guss	9157	10-Liter-Becken (EFT-10/10, -10, Mod. 205, 206)	
CNS-Rost f. Rostbräter	9168	alte Ausführung (Drahtgeflecht)	9109
benötigt werden für die Geräte:		neue Ausführung (Panadenblech)	9119
ERDT-400(-K), Mod. 381(-K): 3 St.		12-Liter-Becken (EFT-12, -12/12, Mod. 200, 202)	9106
Mod. 382(-K): 4 St		25-Liter-Becken (EFT-25, Mod. 203)	9107
ERDT-600(-K): 5 St.		Schütz 20 A (Schließer)	9189
ERDT-800(-K), Mod. 383(-K): 7 St.		Steckschlüssel (Inbus-) f. Ablaufbetätigung	9108
ERDT-1200(-K): 11 St.		Allgemein / Sonstiges	
Griddleplatte 375 mm		Gebläsemotor inkl. Laufrad für	
Grauguss	9158	Wärmeschrank Mod. 164	9164
Stahl	9185	Griff f. CNS-Türen	9154
Stahl Oberfläche hartverchromt	9179	Schubladenauszüge CNS (Paar)	9155
Griddleplatte 515 mm		Verbindungsleiste f. Profi-Lux-Geräte	EZL-650
Grauguss	9159	Monteurstunde (Fahrt- & Montagezeit)	9400
Grauguss gerillt	9160	zzgl. gesetzl. Überstundenzuschlag	
Grauguss halbgerillt	9161	Auslösung für 1 Monteur pro Tag	9401
Stahl	9186	Beleuchtungszubehör Dunstabzugshauben	
Stahl halbgerillt	9178	Leuchtstofflampe, spritzwassergeschützt,	
Stahl Oberfläche hartverchromt	9170	ohne Schutzrohr, 600 mm lang (18 W)	9065
Reinigungsschaber f. Rostbräter ERDT	9055	ohne Schutzrohr, 1200 mm lang (36 W)	9066
Spritzschutzblech Griddleplatte		ohne Schutzrohr, 1500 mm lang (58 W)	9067
für EGT-400, Mod. 300, 301	8142	Leuchtstofflampe, spritzwassergeschützt,	
für EGT-600, Mod. 310, 311, 312, 313	8143	mit Schutzrohr, 600 mm lang (18 W)	9074
Stopfen f. Griddleplatte	9201	mit Schutzrohr, 1200 mm lang (36 W)	9075
Thermoschutzschalter f. Rostbräter ERDT	9053	mit Schutzrohr, 1500 mm lang (58 W)	9076
Fritteusen		Schutzrohr f. TL-Röhre (18 W)	9071
Ablauf komplett nach vorn f. EFT	9128	Schutzrohr f. TL-Röhre (36 W)	9072
Auslassrohr für Ablauf vorn	2-99148	Schutzrohr f. TL-Röhre (58 W)	9073
Auslaufstutzen 1/2" (Ablaufverlängerung)	9121	TL-Röhre (18 W)	9068
Ausschwenkhebel f. Schwenkkasten/Heizung	9115	TL-Röhre (36 W)	9069
		TL-Röhre (58 W)	9070

Ersatz- & Zubehöerteile

Thermik-Geräteserien & Imbissanlagen

Artikel	Best. Nr.
Schrankzubehör für Imbiss- und Kompaktanlagen	
Arbeitsplatte abgerundet R20 bis 3000 mm Breite	8477
Arbeitsplatte durchgehend 600 – 800 mm tief Mehrpreis + 30 % auf entspr. Schrankunterbau	
Bodenheizung 1 kW / 230 V mit Thermostat	8011
Bodenheizung 2 kW / 230 V mit Thermostat	8012
Bodenheizung 3 kW / 230 V mit Thermostat	8013
Brat- und Backofen „Convectomat“ im Unterbau, CNS-Ausführung	8019
Einzelanschluss	8016
Frontablage mit Konsolen, pro m	8001
Kippbehälter ca. 360 mm breit	8003
Schalterblende 300 x 200 mm	8117
Schublade ohne Behälter	8400
Schublade inkl. GN-Behälter 1/1 - 200 mm aus Edelstahl, 1 St.	8008
Schublade inkl. GN-Behälter 1/1 - 200 mm aus Kunststoff, 1 St.	8009
Verbindungsleiste f. Einzelgeräte 650 mm	EZL-650
Wandabschlussleiste 100 mm breit, pro m	8014
Wandabschlussleiste 200 mm breit, pro m	8015
Zentralanschlusskasten bis 5 Einheiten	8017
Zentralanschlusskasten ab 6 Einheiten	8018
Ersatz & Zubehöerteile für Serie Euro-Style 2002	
Allgemein	
Flügel für Unterbauten	
400 mm	KS41
600 mm (2x 300 mm)	KS62
800 mm (2x 400 mm)	KS42
Heizelement für Neutralschrank mit Anschlusskabel	MC
Klemmsteg normal	KS
Gasherde	
Fortkochplatte für 1 Brenner glatt	PLM
Fortkochplatte für 1 Brenner gerillt	PRM
Schieberost / Topfabstellrost f. Herde mit Einkranzbrenner	CG11
Doppelkranzbrenner	CG30
Sternrost CNS f. Herde mit Einkranzbrenner	GRZ
Doppelkranzbrenner	GR
Griddleplatten	
Klemmsteg (links und rechts)	KSG
Spritzschutz für GP Varipan	
400 mm breit	PS14
600 mm breit	PS24
800 mm breit	PS34
Fritteusen	
Korb für Elektrofritteuse CF10...	2-Y48000
Korb für Gasfritteuse CF10...	2-Y46800
Ölauffangwanne	2-RO29C
Lavasteingrills	
Fischrost für CPLG4	Z200
Fischrost für CPLG8	Z2200
Fleischrost für CPLG4	Z100
Fleischrost für CPLG8	Z2100
Lavagestein 9 kg	2-80110

GN-Behälter

mit Zubehör

Behältertiefe 150 mm	Edelstahl Best. Nr.
 ohne Deckel	8700
 mit Deckel	8120
 ohne Deckel	8701
 mit Deckel	8121
 ohne Deckel	8702
 mit Deckel	8122
 ohne Deckel	8703
 mit Deckel	8123
 ohne Deckel	8704
 mit Deckel	8124
 ohne Deckel	8705
 mit Deckel	8125
 ohne Deckel	8706
 mit Deckel	8126
 ohne Deckel	8707
 mit Deckel	8127
 ohne Deckel	8708
 mit Deckel	8128
 ohne Deckel	8709
 mit Deckel	8129
Behältertiefe 100 mm ohne Deckel	
 Kunststoff	8770
 Edelstahl	8750
Behältertiefe 150 mm ohne Deckel	
 Kunststoff	8710
 Edelstahl	8700
Behältertiefe 200 mm ohne Deckel	
 Kunststoff	8830
 Edelstahl	8810

Normgröße der einzelnen Behälter	2/1	1/1	2/3	1/2
Außenmaße in mm	650 x 530	530 x 325	354 x 325	325 x 265
Lichte Weite in mm	625 x 505	505 x 300	329 x 300	300 x 233
Inhalt in l bei 150 mm Behältertiefe	43	21	13	9
Normgröße der einzelnen Behälter	1/3	1/4	1/6	
Außenmaße in mm	325 x 176	265 x 162	176 x 162	
Lichte Weite in mm	300 x 151	240 x 137	151 x 137	
Inhalt in l bei 150 mm Behältertiefe	6	4	2,4	

Mehrpreis für Deckel mit Löffelausschnitt 5.00 Euro/Deckel
(nur in Edelstahl lieferbar)

Induktionsgeräte

Induktionswok mit Mulde BI10WOK-M3A

Tischgerät mit 1 Kochstelle, zu nutzen als Herd,
mit Spezial-Wok-Pfanne

Außenmaße: B 400 x T 400 x H 200 mm

Anschluss: 5 kW/400 V (steckerfertig)



Induktionsherd als Wok-Kochstelle HIW5 (E.G.O.)

Einbaugerät mit 1 Wok-Kochstelle,
fertig eingebaut

Ceranmulde: Ø=300 mm

Anschluss: 5 kW/400 V



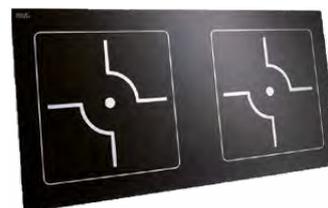
Induktionsherd HI2-D270-10 (E.G.O.)

Einbaugerät mit 2 Kochstellen, rund Ø=270 mm,
fertig eingebaut, Beheizung zentral gesteuert

Ceranfläche: B 325 x T 650 mm

(Korpustiefe mind. 750 mm)

Anschluss: 10 kW/400 V



Induktionsfeld mit 2 Kochstellen

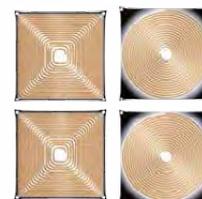
Induktionsherd HI2-Q260-10 (E.G.O.)

Einbaugerät mit 2 Kochstellen, quadratisch 260 x 260 mm,
fertig eingebaut, Beheizung zentral gesteuert

Ceranfläche: B 325 x T 650 mm

(Korpustiefe mind. 750 mm)

Anschluss: 10 kW/400 V



Quadrat- und Rundspulen

Mehrpreis Beheizung flächendeckend,

Anschluss 14 kW/400 V (Best.-Nr.: HI2F-14)

Induktionsherd HI4-D270-20 (E.G.O.)

Einbaugerät mit 4 Kochstellen, rund Ø=270 mm,
fertig eingebaut, Beheizung zentral gesteuert

Ceranfläche: B 650 x T 650 mm

(Korpustiefe mind. 750 mm)

Anschluss: 20 kW/400 V



Spulen flächendeckend

Induktionsherd HI4-Q260-20 (E.G.O.)

Einbaugerät mit 4 Kochstellen, quadratisch 260 x 260 mm,
fertig eingebaut, Beheizung zentral gesteuert

Ceranfläche: B 650 x T 650 mm

(Korpustiefe mind. 750 mm)

Anschluss: 20 kW/400 V

Mehrpreis Beheizung flächendeckend,

Anschluss 28 kW/400 V (Best.-Nr.: HI4F-28)



VarioQuad Generator

Induktionsgeräte

Induktionsherd B12EG10 (Berner)

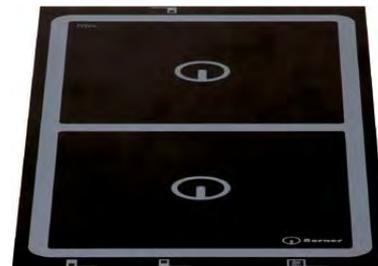
Einbaugerät mit 2 Kochstellen, rund $\varnothing=260$ mm,
fertig eingebaut, Beheizung zentral gesteuert
Ceranfläche: B 350 x T 650 mm
(Korpustiefe mind. 750 mm)
Anschluss: 10 kW/400 V



Induktionsherd B12EGA10 (Berner)

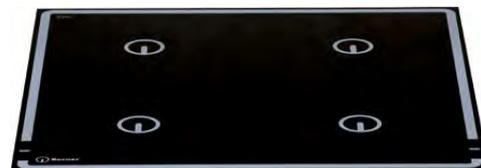
Einbaugerät mit 2 Kochstellen, quadratisch 270 x 270 mm,
fertig eingebaut, Beheizung zentral gesteuert
Ceranfläche: B 370 x T 720 mm
(Korpustiefe mind. 850 mm)
Anschluss: 10 kW/400 V

Mehrpreis Beheizung flächendeckend,
Kochstellen 300 x 300 mm (Best.-Nr.: B12EGAF10)



Induktionsherd B14EG20 (Berner)

Einbaugerät mit 4 Kochstellen, rund $\varnothing=260$ mm,
fertig eingebaut, Beheizung zentral gesteuert
Ceranfläche: B 650 x T 650 mm
(Korpustiefe mind. 750 mm)
Anschluss: 20 kW/400 V



Induktionsherd B14EGA20 (Berner)

Einbaugerät mit 4 Kochstellen, quadratisch 270 x 270 mm,
fertig eingebaut, Beheizung zentral gesteuert
Ceranfläche: B 700 x T 720 mm
(Korpustiefe mind. 850 mm)
Anschluss: 20 kW/400 V

Mehrpreis Beheizung flächendeckend,
Kochstellen 300 x 300 mm (Best.-Nr.: B14EGAF20)



ModulBuffet ...



... das multifunktionale Ausgabesystem für die moderne Art der Vor-Ort-Verpflegung, für jeden Funktionsbereich das passende Modul:

- Warmausgabe-Element mit Bainmarie
- Kaltausgabe-Element mit Kühlwanne
- Kaltausgabe-Element mit aufgesetzter Kühlvitrine, Neutralelement

Sie stellen Ihre Speisenausgabe individuell nach Ihren Ansprüchen zusammen und nutzen Räume optimal. Durch die Modulbauweise tauschen Sie im Bedarfsfall einzelne Module einfach aus oder ergänzen Ihre Ausgabesituation um weitere. Die Einsatzbereiche sind vielfältig: Speisenausgabe im Bereich der Schulverpflegung, in Seniorenheimen, in Kantinen, in Cafeterien oder in Bistros.

Design & Ausführung

- **Abdeckung:** (Tischplatte) aus Chromnickelstahl 18/10 (1.4301), Materialstärke mind. 1 mm, Platte allseitig 50 mm ab- und zusätzlich 90° nach innen gekantet, Ecknähte durchgehend verschweißt und verschliffen.
- **Unterbau:** (tragendes Rahmengestell) aus CNS-Vierkantrohren B 40 x T 40 x H 1,25 mm, Stellfüße (höhenstellbar) aus Alu-Druckguss, Grundboden als Ablageboden aus Chromnickelstahl fest eingeschweißt, Bodenfreiheit: 150 mm. Unterbauverkleidung seitlich und vorne mit beschichteten Dekorplatten. Nebenstehende Dekore sind erhältlich.
- **Tablettrutsche:** bestehend aus drei Rundrohren $\varnothing=30$ mm, fixiert auf zwei Konsolen, Konsolen von vorne auf den Unterbau geschraubt.
- **Ausgabebord:** (nicht bei ModulBuffet-04) mit Hustenschutz, bestehend aus zwei gebogenen Chromnickelstahl-Rundrohren $\varnothing=30$ mm zur Befestigung auf der Arbeitsplatte, senkrechte Glasscheibe aus ESG 8 mm befestigt mit Glasklemmhaltern als Hustenschutz, Ablagebord aus Glas ESG 10 mm als Ablage auf dem Rundrohr, Abmessungen Ausgabebord: B 1200 x T 350 x H 450 mm
- **Modul-Abmessungen:** B 1250 x T 750 x H 850 mm (Höhe Oberkante Arbeitsplatte, Aufbauhöhe siehe jeweiliges Modul)
- **Sonderzubehör:** für alle Module (gegen Mehrpreis)
 - vier Lenkrollen, verzinkt, Rollendurchmesser 125 mm, zwei Rollen feststellbar
 - Tablettrutsche nach unten abklappbar



Neutralelement ModulBuffet-01

Arbeitsplatte unterfüttert mit einer 28 mm starken Spanplatte (V100), Unterbau bedienerseits offen

ohne Hustenschutz
Mehrpreis Hustenschutz



ModulBuffet

Warmausgabe-Element mit Bainmarie ModulBuffet-02

Bainmarie GN 3/1 mit indirekter Beheizung in Abdeckung eingeschweißt, Becken mit einem Ablauf und Kugelhahn nach unten. **Unterbau** bedienerseits offen, Schalterblende mit integrierten Bedienelementen für Bainmarie, Installationsraum nach unten geschlossen durch Abdeckboden unter dem Becken, darunter offenes Schrankfach.

Sonderzubehör (gegen Mehrpreis): Wärmebrücke mit drei Quarzstrahlern (je 300 W) unter dem Bord eingebaut, inkl. Verkabelung und Bedienelemente, im Schrankraum verklemt, ein Anschlusskabel.

Technische Daten:

Anschluss (ohne Wärmebrücke): 3 kW / 230 V

Anschluss (mit Wärmebrücke): 3,9 kW / 400 V

ohne Wärmebrücke

Mehrpreis Wärmebrücke



Kaltausgabe-Element mit Kühlwanne ModulBuffet-03

Isolierte Chromnickelstahl-Kühlwanne GN 3/1 (Rand ca. 55 mm) mit stiller Kühlung in Arbeitsplattenausschnitt eingehängt, Kühlaggregat mit elektrischer Steuerung unter der Wanne montiert. **Unterbau** bedienerseits offen, CNS-Blende im Bereich der Kühlwanne.

Sonderzubehör (gegen Mehrpreis): Beleuchtungsbrücke mit Leuchtstoffröhre unter dem Bord eingebaut, inkl. Verkabelung und Bedienelemente.

Technische Daten der Kühlwanne:

Temperaturbereich +4° bis +10° C

Innenmaße: B 955 x T 510 x H 200 mm

Anschluss: 300 W / 230 V (steckerfertig)

Kältemittel: R134a

ohne Beleuchtungsbrücke

Mehrpreis Beleuchtungsbrücke



Kaltausgabe-Element mit Vitrine ModulBuffet-04

Aufsatzkühlvitrine Gehäuse: Aluminium, pulverbeschichtet (silber), Sockel lackiert (schwarz). Glas: 3-seitig Doppelverglasung, 6 Entnahmeklappen vorn (Kunststoff), 2 Schiebetüren hinten (Doppelverglasung).

Ausstattung: 2 verchromte winkerverstellbare Gitterböden, 2 herausnehmbare Edelstahlbodenplatten, elektronische Temperatursteuerung, LED-Display mit hoch/niedrig Temperaturwarnung, Umluftkühlung, Heißgas-Abtauautomatik für konstante Innentemperatur

Beleuchtung: abgedeckte Tageslicht-Leuchtstoffröhre

Unterbau bedienerseits offen

Technische Daten der Vitrine:

Temperaturbereich +3° bis +5° C (Innenraum),

+3° bis +7° C (Lebensmittel), max. Umgebungstemperatur

32° C (70 % max. Luftfeuchtigkeit)

Abmessung: B 1000 x T 650 x H 755 mm

Anschluss: 717 W / 230 V (steckerfertig)

Kältemittel: R134a



Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 1 Anwendungsbereich

- 1.1 Diese Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Verträge über den Verkauf und/oder die Lieferung beweglicher Sachen („Ware“), ohne Rücksicht darauf, ob wir die Ware selbst herstellen oder bei Zulieferern einkaufen (§§ 433, 651 BGB), Zahlungen und sonstigen Leistungen einschließlich Beratungsleistungen und Auskünfte mit unseren Kunden („Besteller“).
- 1.2 Sie gelten automatisch auch für alle zukünftigen Verträge mit dem Besteller, sowie zukünftig vereinbarten oder zu vereinbarenden Leistungen, ohne dass es hierzu in jedem Einzelfall des besonderen Hinweises bedarf.
- 1.3 Entgegenstehenden Allgemeine Geschäftsbedingungen wird widersprochen. Unsere Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten ausschließlich. Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungen des Bestellers werden nur dann und insoweit Vertragsbestandteil, als wir ihrer Geltung ausdrücklich zugestimmt haben. Dieses Zustimmungserfordernis gilt in jedem Fall, beispielsweise auch dann, wenn wir in Kenntnis der AGB des Bestellers die Lieferung an ihn vorbehaltlos ausführen.
- 1.4 Rechtserhebliche Erklärungen und Anzeigen, die nach Vertragsschluss vom Besteller uns gegenüber abzugeben sind (z.B. Fristsetzungen, Mängelanzeigen, Erklärung von Rücktritt oder Minderung), bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Textform (z.B. Brief, Email, Fax).
- 1.5 Diese Allgemeinen Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten nicht für Verbraucher i.S. des § 13 BGB.

§ 2 Vertragsschluss

- 2.1 Aufträge, Vertragsänderungen und Ergänzungen, Nebenabreden und Auskünfte bedürfen der Schriftform.
- 2.2 Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich, so denn nichts anderes erklärt ist.
- 2.3 Angebote der Besteller i.S.d. § 145 BGB sind 4 Wochen nach ihrem Zugang bei uns verbindlich und können in dieser Zeit von uns angenommen werden. Die Annahme kann entweder schriftlich (z.B. durch Auftragsbestätigung) oder durch Auslieferung der Ware an den Besteller erklärt werden.
- 2.4 Die Abbildungen, Zeichnungen und sonstigen Konstruktionsunterlagen einschließlich Gewichts- u. Maßangaben sind und bleiben unser Eigentum und sind nur Annäherungsangaben und nicht Vertragsgegenstand, soweit nicht ausdrücklich als verbindlich bezeichnet und vereinbart.

§ 3 Preise

- 3.1 Soweit nicht anders angeboten und vereinbart, sind unsere Preise Nettopreise zzgl. der jeweiligen gesetzlichen Umsatzsteuer zum Zeitpunkt der Auftragserteilung ab Werk bzw. Lager, ausschließlich Verpackung und Versand.
- 3.2 Wir sind berechtigt, Preisänderungen vorzunehmen, wenn zwischen Auftragserteilung und Erfüllung mehr als 2 Monate liegen und in dieser Zeit sich die Produktionskosten, z.B. die Energiepreise, das Material, die Rohstoffe, der Lohn, etc. erhöht haben. Es gelten dann die Preise im Zeitpunkt der Erfüllung.

§ 4 Zahlungsbedingungen

- 4.1 Der Kaufpreis ist ohne Abzug innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum und Lieferung der Ware zur Zahlung fällig. Wir sind jedoch, auch im Rahmen einer laufenden Geschäftsbeziehung, jederzeit berechtigt, eine Lieferung ganz oder teilweise nur gegen Vorkasse/ Nachnahme durchzuführen. Einen entsprechenden Vorbehalt erklären wir spätestens mit der Auftragsbestätigung.
- 4.2 Der Besteller kommt auch ohne Mahnung in Verzug, wenn die Forderung nicht innerhalb von 6 Wochen ab Rechnungsdatum gezahlt ist. Im Verzugsfall stehen uns, vorbehaltlich des Nachweises eines weiteren Verzugschadens, die gesetzlichen Verzugszinsen zu. Wir behalten uns die Geltendmachung eines weitergehenden Verzugschadens vor.
- 4.3 Eine Aufrechnung mit nicht anerkannten oder nicht rechtskräftig festgestellten Forderungen des Bestellers ist ausgeschlossen. Dies gilt auch für Zurückbehaltungsrechte, soweit diese nicht auf demselben Vertragsverhältnis beruhen.
- 4.4 Im Falle eines Zahlungsverzuges, auch aufgrund eines anderen Vertragsverhältnisses, sind wir berechtigt, ausstehende Lieferungen nur gegen Vorauszahlung auszuführen.

§ 5 Lieferbedingungen

- 5.1 Wir sind zu Teillieferungen berechtigt, wenn die Teillieferung für den Besteller im Rahmen des vertraglichen Bestimmungszwecks verwendbar ist, die Lieferung der restlichen bestellten Ware sichergestellt ist und dem Besteller hierdurch kein erheblicher Mehraufwand oder zusätzliche Kosten entstehen (es sei denn, wir erklären uns zur Übernahme dieser Kosten bereit).
- 5.2 Die Lieferfrist beginnt mit Eingang der unterzeichneten Auftragsbestätigung, freigegebener/freigegebener Zeichnung(en), ggfs. weiterer erforderlicher Unterlagen, wie behördlicher Genehmigungen, und - soweit Abschlagszahlungen bzw. Vorabzahlungen vereinbart sind - mit dem Eingang dieser auf unserem Konto.
- 5.3 Die vereinbarte Lieferfrist ist mit der Versendung oder Mitteilung der Versandbereitschaft eingehalten.
- 5.4 Wir haften nicht für Unmöglichkeit der Lieferung oder für Lieferverzögerungen, soweit diese durch höhere Gewalt oder sonstige, zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses nicht vorhersehbare Ereignisse verursacht worden sind, die wir nicht zu vertreten haben. 5.5 Geraten wir aus Gründen, die wir zu vertreten haben, in Lieferverzug, so haften wir nur nach angemessener Nachfristsetzung mit Ablehnungsandrohung beschränkt nach Maßgabe von § 7.
- 5.6 Kommt der Besteller in Verzug oder verzögert sich die Lieferung aus Gründen, die der Besteller zu vertreten hat, geht die Gefahr mit Zugang unserer Rechnung oder Mitteilung der Versandbereitschaft, spätestens mit Versendung auf den Besteller über.
- 5.7 Im Falle der Versendung wählen wir nach pflichtgemäßem Ermessen das Transportmittel und den Transportweg. Mit der Übergabe an den Spediteur oder den Frachtführer bzw. mit Beginn der Lagerung geht die Gefahr auf den Besteller über, und zwar auch dann, wenn wir die Anlieferung vertraglich übernehmen haben.
- 5.8 Transport- und alle sonstigen Verpackungen nach Maßgabe der Verpackungsordnung werden nicht zurückgenommen, ausgenommen sind Paletten. Der Besteller ist verpflichtet, für eine Entsorgung der Verpackungen auf eigene Kosten zu sorgen.
- 5.9 Die Versendung erfolgt auf das Risiko des Bestellers ohne Transportversicherung, es sei denn, der Besteller beauftragt uns schriftlich zum Abschluss einer solchen auf seine Kosten.

§ 6 Gewährleistung

- 6.1 Die Gewährleistungsfrist für Mängel beträgt - soweit gesetzlich zulässig - 12 Monate ab Gefahrübergang oder Annahmeverzug des Bestellers. Voraussetzung für jegliche Gewährleistungsrechte des Käufers ist dessen ordnungsgemäße Erfüllung aller nach § 377 HGB geschuldeten Untersuchungs- und Rückgabepflichten.
- 6.2 Für unrichtige Lieferungen gilt 6.1 entsprechend; anderenfalls gilt die Ware als genehmigt.
- 6.3 Die Weiterverarbeitung / der Einbau der Ware gilt als Mängelverzicht, sofern der Mangel erkennbar war.
- 6.4 Bei Sachmängeln der gelieferten Gegenstände sind wir nach einer innerhalb angemessener Frist zu treffenden Wahl zunächst zur Nachbesserung oder Ersatzlieferung verpflichtet und berechtigt. Im Falle des Fehlschlagens, d.h. der Unmöglichkeit, Unzumutbarkeit, Verweigerung oder unangemessenen Verzögerung der Nachbesserung oder Ersatzlieferung, kann der Besteller vom Vertrag zurücktreten oder den Kaufpreis angemessen mindern.
- 6.5 Unsere Haftung entfällt
- bei unerheblichen Mängeln, die den Wert oder die Tauglichkeit zu dem vertraglichen Zweck nicht mindern und für die Teile, die durch ihre Beschaffenheit oder nach Art ihrer Verwendung einem vorzeitigen Verschleiß unterliegen; als unerhebliche Mängel gelten auch geringfügige Mengenabweichungen;
 - bei Mängeln, die auf fehlerhafter Montage oder Inbetriebsetzung durch den Besteller oder Dritte zurückzuführen sind, bzw. die nach Feststellung eines Fehlers, der weitere Mängel

verursacht, weiterverwendet werden;

- bei Mängeln, die auf unsachgemäße Verwendung, Veränderungen in der Konstruktion, falsche Bedienung, natürliche Abnutzung, ungeeignete Betriebsmittel etc. zurückzuführen sind. Bei Ausführungsänderungen kann die Gültigkeit von Güte- und Prüfzeichen eingeschränkt werden oder ganz entfallen, worauf der Besteller hiermit hingewiesen ist.
- 6.6 Bei Mängeln von Bauteilen anderer Hersteller, die wir aus lizenzrechtlichen oder tatsächlichen Gründen nicht beseitigen können, werden wir nach unserer Wahl unsere Gewährleistungsansprüche gegen die Hersteller und Lieferanten für Rechnung des Bestellers geltend machen oder an den Besteller abtreten.
- 6.7 Gehört die Montage zum Auftragsumfang, gilt die Lieferfrist (vgl. § 5) nur, wenn bestellerseitig alle erforderlichen Vorarbeiten vor Ort erbracht sind, so dass eine verzögerungslose Montage erfolgen kann.
- Der Besteller haftet für die Mangelfreiheit der Vorgewerke und entbindet uns von jeglicher Prüfung derselben.
- 6.8 Unser Werk gilt, sofern wir die Montage schulden, eine Woche nach Fertigstellung der Montage, spätestens jedoch mit Inbetriebnahme als abgenommen.
- 6.9 Beruht ein Mangel auf unserem Verschulden, kann der Besteller unter den in § 7 bestimmten Voraussetzungen Schadensersatz verlangen.

§ 7 Haftung

- 7.1 Unsere Haftung auf Schadensersatz, gleich aus welchem Rechtsgrund, ist, soweit es dabei jeweils auf ein Verschulden ankommt, nach Maßgabe dieses § 7 eingeschränkt.
- 7.2 Wir haften nicht im Falle einfacher Fahrlässigkeit unserer Organe, gesetzlichen Vertreter, Angestellten oder sonstigen Erfüllungsgehilfen, soweit es sich nicht um eine Verletzung vertragswesentlicher Pflichten handelt. 7.3 Soweit wir gemäß § 7.2 dem Grunde nach auf Schadensersatz haften, ist diese Haftung auf Schäden begrenzt, die wir bei Vertragsschluss als mögliche Folge einer Vertragsverletzung vorausgesehen haben oder die er bei Anwendung verkehrsbüchlicher Sorgfalt hätten voraussehen müssen. Mittelbare Schäden und Folgeschäden, die Folge von Mängeln des Liefergegenstands sind, sind außerdem nur ersatzfähig, soweit solche Schäden bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Liefergegenstands typischerweise zu erwarten sind.
- 7.3 Die vorstehenden Haftungsausschlüsse und -beschränkungen gelten in gleichem Umfang zugunsten unserer Organe, gesetzlichen Vertreter, Angestellten und sonstigen Erfüllungsgehilfen.
- 7.4 Soweit wir technische Auskünfte geben oder beratend tätig sind und diese Auskünfte oder Beratung nicht zu dem von uns geschuldeten, vertraglich vereinbarten Leistungsumfang gehören, geschieht dies unentgeltlich und unter Ausschluss jeglicher Haftung.
- 7.5 Die Einschränkungen dieses § 7 gelten nicht für unsere Haftung wegen vorsätzlichen Verhaltens, für garantierte Beschaffenheitsmerkmale, wegen Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit oder nach dem Produkthaftungsgesetz.
- 7.6 Abbildungen, Zeichnungen, Beschreibungen, Erläuterungen, Gewichte, Maße in unseren Unterlagen sind unverbindlich und begründen keine Haftung, soweit nicht anders vereinbart.

§ 8 Eigentumsvorbehalt

- 8.1 Bis zur vollständigen Bezahlung aller unserer gegenwärtigen und künftigen Forderungen aus dem Kaufvertrag und einer laufenden Geschäftsbeziehung (gesicherte Forderungen) behalten wir uns das Eigentum an den verkauften Waren vor.
- 8.2 Die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren dürfen vor vollständiger Bezahlung der gesicherten Forderungen weder an Dritte verpfändet, noch zur Sicherheit übereignet werden. Der Besteller hat uns unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, wenn ein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt oder soweit Zugriffe Dritter (z.B. Pfändungen) auf die uns gehörenden Waren erfolgen.
- 8.3 Bei vertragswidrigem Verhalten des Bestellers, insbesondere bei Nichtzahlung des fälligen Kaufpreises, sind wir berechtigt, nach den gesetzlichen Vorschriften vom Vertrag zurückzutreten und/oder die Ware auf Grund des Eigentumsvorbehalts heraus zu verlangen. Das Herausgabeverlangen beinhaltet nicht zugleich die Erklärung des Rücktritts; wir sind vielmehr berechtigt, lediglich die Ware heraus zu verlangen und uns den Rücktritt vorzubehalten. Zahlt der Besteller den fälligen Kaufpreis nicht, dürfen wir diese Rechte nur geltend machen, wenn wir dem Besteller zuvor erfolglos eine angemessene Frist zur Zahlung gesetzt haben oder eine derartige Fristsetzung nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist.
- 8.4 Der Besteller ist weiter verpflichtet, diese gegen Feuer-, Wasser- und Diebstahlschäden zu versichern. Dies ist uns auf Verlangen nachzuweisen. Ansprüche gegen solche Versicherungen tritt der Besteller an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an.
- 8.5 Der Besteller ist bis auf Widerruf gemäß unten (c) befugt, die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren im ordnungsgemäßen Geschäftsgang weiter zu veräußern und/oder zu verarbeiten. In diesem Fall gelten ergänzend die nachfolgenden Bestimmungen.
- (a) Der Eigentumsvorbehalt erstreckt sich auf die durch Verarbeitung, Vermischung oder Verbindung unserer Waren entstehenden Erzeugnisse zu deren vollem Wert, wobei wir als Hersteller gelten. Bleibt bei einer Verarbeitung, Vermischung oder Verbindung mit Waren Dritter deren Eigentumsrecht bestehen, so erwerben wir Miteigentum im Verhältnis der Rechnungswerte der verarbeiteten, vermischten oder verbundenen Waren. Im Übrigen gilt für das entstehende Erzeugnis das Gleiche wie für die unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware.
- (b) Die aus dem Weiterverkauf der Ware oder des Erzeugnisses entstehenden Forderungen gegen Dritte tritt der Besteller schon jetzt insgesamt bzw. in Höhe unseres etwaigen Miteigentumsanteils gemäß vorstehendem Absatz zur Sicherheit an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an. Die in Abs. 2 genannten Pflichten des Bestellers gelten auch in Ansehung der abgetretenen Forderungen.
- (c) Zur Einziehung der Forderung bleibt der Besteller neben uns ermächtigt. Wir verpflichten uns, die Forderung nicht einzuziehen, solange der Besteller seinen Zahlungsverpflichtungen gegenüber nachkommt, kein Mangel seiner Leistungsfähigkeit vorliegt und wir den Eigentumsvorbehalt nicht durch Ausübung eines Rechts gem. 8.3 geltend machen. Ist dies aber der Fall, so können wir verlangen, dass der Besteller uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldner (Dritten) die Abtretung mitteilt. Außerdem sind wir in diesem Fall berechtigt, die Befugnis des Bestellers zur weiteren Veräußerung und Verarbeitung der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren zu widerrufen.
- (d) Übersteigt der realisierbare Wert der Sicherheiten unsere Forderungen um mehr als 10%, werden wir auf Verlangen des Bestellers Sicherheiten nach unserer Wahl freigeben.

§ 9 Erfüllungsort - Gerichtsstand - salvatorische Klausel

- 9.1 Gerichtsstand ist unser Geschäftssitz, Industriestraße 3, 35796 Weinbach - Gräveneck.
- 9.2 Soweit nicht anders vereinbart ist unser Geschäftssitz auch Erfüllungsort.
- 9.3 Die Beziehungen zwischen uns und dem Besteller unterliegen ausschließlich dem Recht der Bundesrepublik Deutschland. Das Übereinkommen der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf vom 11. April 1980 (CISG) gilt nicht.
- 9.4 Soweit der Vertrag oder diese Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen Regelungslücken enthalten, gelten zur Ausfüllung dieser Lücken diejenigen rechtlich wirksamen Regelungen als vereinbart, welche die Vertragspartner nach den wirtschaftlichen Zielsetzungen des Vertrages und dem Zweck dieser Allgemeinen Lieferbedingungen vereinbart hätten, wenn sie die Regelungslücke gekannt hätten.

HAKA-Metallwarenfabrik Hans Kappes GmbH
 Industriestraße 3 · D-35796 Weinbach-Gräveneck
 T. +49 (0)6471 9432-0 · F. +49 (0)6471 9432-22
 www.haka.info · mail@haka.info

Groß in Küchentechnik – Edel in Stahl



HAKA-Metallwarenfabrik Hans Kappes GmbH

Industriestraße 3 · D-35796 Weinbach-Gräveneck

Tel.: +49 (0) 6471 9432-0 · Fax: +49 (0)6471 9432-22

E-Mail: mail@haka.info · Internet: www.haka.info