



**linum**

**gastro**

*the pleasure of creating food*





Willkommen im neuesten Linum-Katalog für die Lebensmittelzubereitung:  
**Linum GASTRO.**

Tauchen Sie ein in ein professionelles Angebot an Geräten und Verbrauchsmaterialien zur Ausstattung Ihres Gastronomiebetriebs, sowohl vor als auch hinter den Kulissen.

Das Sortiment wurde mit Blick auf die Gastronomie zusammengestellt, wobei eine effiziente Bedienung und ein angenehmes Benutzererlebnis berücksichtigt wurden.

Wir haben Produkte von starken Marken mit starken Eigenschaften ausgewählt. Marken wie Roband, Hamilton Beach, Kisag, ... sind etablierte Namen in der Lebensmittelwelt. Die Produkte werden aus hochwertigen, lebensmittelechten Materialien hergestellt. Als langjähriger Vertragshändler garantieren wir für den zuverlässigen Charakter und die hervorragende Leistung ihres Sortiments.

---

**Praktische Informationen zu diesem Katalog:**

- ▶ In diesem Katalog geben wir einen Überblick über die meisten Produkte aus unserem Sortiment. Auf [www.linum.eu](http://www.linum.eu) finden Sie das aktuelle Angebot und weitere Informationen.
- ▶ Alle Abmessungen sind in mm, wenn nicht anders angegeben.
- ▶ Um eine klare Struktur zu erhalten, haben wir auf eindeutige Artikelnummern umgestellt. Diese sind in der Spalte 'Art.-Nr' angegeben. Die Spalte ACO / OEM zeigt die alten Codes an.
- ▶ Haben Sie ein Produkt im Sinn, das Sie nicht finden konnten? Mail an [Info@linum.eu](mailto:Info@linum.eu) und wir werden unser bestes tun, um Ihnen zu helfen.

# INDEX



Barblender	8
High Performance Blender	11
Saftpresse	15
Foodblender	16
Spindelmixer & Zubehör	19
Milchshake Mixer	22
Eiscrusher & Zubehör	24
Garniercenter	26
Barflaschen	28
Barzubehörteile	30
Kaffeersatzschubladen	32
Elektrische Geräte für warme Toppings	35
Speiseeisbehälter	37



Grill-Stationen	42
Eclipse Toaster	45
Griddle Toaster	46
Bain Marie	47
Standmixer	48
Suppenkessel	49
Stabmixer	52
Wärmelampe	54
Wärmebrücken	58
Quartzglas Wärmelampen	59
Infrarot-Heizsysteme	60
Soßenspender	61
Fondue	68
Buffettrenner	70



Traiteur	75
- Serie 28	76
- Serie Gastro	78
- Serie Gastro Kits	80
- Serie Salad	81
- Serie Karussell	82
- Karussell Set	83
- Serie Stufe	84
- Stufen Kits	85
- Treppe & Brücke	86
- Ständer & Halter	87
- Ladentischplexi & Trenner	88
- Zubehör	89
- Sondermasse	89
Brot & Gebäck	90
- Serie gpl matt smoke	91
- Serie gpl & Serie lal	92
Schokolade & Gebäck	93
- Serie bso	94
- Serie bsa & Serie glp	95
Catering & Zubereitung	96
- Serie log & Serie lip	97



Gastronormbehältern	100
Roste & Backmatten	110
Backbleche	112
Schutzhandschuhe	114
Waagen	118
Digitaler Timer	120
Thermometer	121
Einstechthermometer	122
Kontrollthermometer	124
Bluetooth-Kontrollthermometer	126
Datenlogger	127
Küchenmaterialien	130
Dosenöffner	131
Schneidbretter	132
Spritztüten & Spieße	133
Zubehör	134
Frittierzubehör	136
Abräumwagen	137



Polibox isotherme Behälter	140
Polibox Kältespeicherplatten	145
Polibox isotherme Pizzabehälter	146
Polibox isotherme Liefertaschen	147
Thermosteel isotherme Suppenbehälter	148
Melform isotherme Behälter	149
Melform Zubehör	153
Melform Cargo Line	154
Melform Koala Line	157



# INDEX



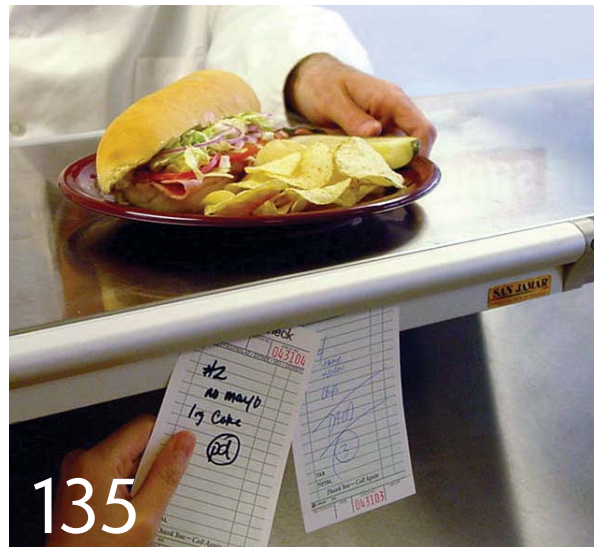
123



91



52



135



11



150



# BAR







AMEL FRAPPUCCINO w/ WHI





Das Angebot an Stabmixern und Hochleistungsmixern von Hamilton Beach Commercial ist ein unverzichtbares Werkzeug für jeden Gastronomiebetrieb. Mit diesen Mixern können Sie perfekt gemixte Cocktails, Smoothies,... im Handumdrehen herstellen. Jeder Mixer verfügt über das Wave Action System, das dafür sorgt, dass der Inhalt des Bechers ständig in Richtung der Klingen gedrückt wird und so eine gleichmäßige, luftige Masse entsteht. Hamilton Beach Commercial ist seit Jahren ein Top-Player im Bereich der Lebensmittelzubereitungsgeräte.



## Hamilton Beach Commercial 908R Barblender

Der 908R® Blender ist ein **budgetfreundlicher Bar-Mixer** für Crushed-Ice-Getränke. Der Mixer 908R hat 2 Einstellungen. Ob Sie die schnelle oder die langsame Einstellung wählen, die langlebigen Edelstahlklingen sorgen für ein schnelles und voluminöses Ergebnis. Der eingebaute Sensor im Deckel verhindert, dass der Mixer weiter mischt, wenn der Deckel geöffnet wird.

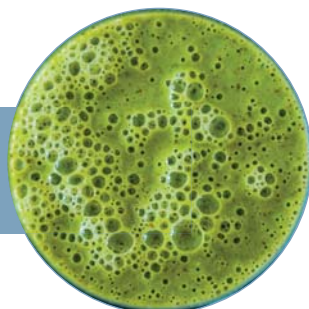
- ▶ Edelstahl Messer
- ▶ Füße mit festem Griff
- ▶ Wippschalter
- ▶ Wave Action System
- ▶ 1 peak HP Motor
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 205 x 195 x 400 mm

Art.-Nr.	OEM	Infos
HBC-2908	HBB908R	Blender mit Polycarbonat Becher von 1,25 Liter
HBC-6908	6126-908R	Polycarbonat Becher 1,25 Liter
HBC-5908	6126908S	Edelstahlbecher 0,95 Liter
HBC-9100	BCR100	Reiniger für Behälter



### Warum 908R Mixer wählen?

- ✓ Arbeiten mit Crushed Ice
- ✓ 2 Geschwindigkeiten wählbar





## Hamilton Beach Commercial RIO Barblender

Der RIO Bar-Mixer ist der beste Bar-Mixer im Sortiment für ein glattes Ergebnis. Neben den 2 Geschwindigkeiten - langsam und schnell - verfügt der Stabmixer auch über eine **Puls-Funktion**. Dieser Stabmixer verfügt sowohl über einen Sensor zum Öffnen des Deckels als auch über einen Sensor zum Aufsetzen des Gefäßes, der sicherstellt, dass das Gerät nicht arbeitet, wenn der Deckel nicht geschlossen ist oder das Gefäß nicht korrekt auf dem Gerät steht. Der RIO Stabmixer ist mit einem Copolyester-Behälter oder einem Edelstahl-Behälter erhältlich.

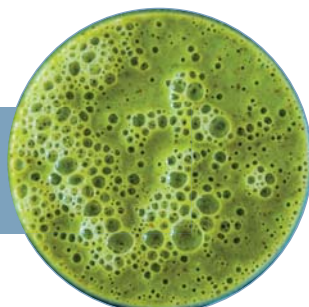
- ▶ Edelmessler
- ▶ Füße mit festem Griff
- ▶ wasserdichte Schalter
- ▶ ergonomischer Griff
- ▶ dreifach abgedichteter Deckel
- ▶ Metall-Antriebskupplung
- ▶ Wave Action System
- ▶ 1,6 peak HP Motor
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 190 x 216 x 410 mm
- ▶ HBC-1255 : 430 mm höhe

Art.-Nr.	OEM	Infos
HBC-0255	HBB255	Blender mit Tritan Copolyester Becher von 1,4 Liter
HBC-1255	HBB255S	Blender mit Edelstahlbecher von 0,95 Liter
HBC-4455	6126-455-CE	Tritan Copolyester Becher 1,4 Liter - BPA-frei
HBC-5255	6126-255S	Edelstahlbecher 0,95 Liter
HBC-9100	BCR100	Reiniger für Behälter



### Warum RIO-Mixer wählen?

- ✓ Arbeiten mit Crushed Ice
- ✓ Pulse-Funktion





# HIGH PERFORMANCE BLENDER



## Hamilton Beach Commercial TANGO High Performance Blender

Der TANGO-Hochleistungsmixer ermöglicht Multitasking und ist zeitsparend. Der Mixer ist mit einem Timer ausgestattet, so dass der Mixer automatisch stoppt. Der Timer ist von 0 - 40 Sekunden einstellbar und kann auch **kontinuierlich laufen**. Neben den 2 Geschwindigkeiten - langsam und schnell - verfügt der Mixer auch über eine Pulse-Funktion. Dieser Hochleistungsmixer verfügt sowohl über einen Sensor zum Öffnen des Deckels als auch über einen Sensor zum Aufsetzen des Bechers, der sicherstellt, dass das Gerät nicht arbeitet, wenn der Deckel nicht geschlossen ist oder der Becher nicht richtig auf dem Gerät steht.

- ▶ Edelstahlmesser
- ▶ Füße mit festem Griff
- ▶ wasserdichte Schalter
- ▶ einstellbarer Timer
- ▶ dreifach abgedichteter Deckel
- ▶ Metall-Antriebskupplung
- ▶ Wave Action System
- ▶ 2,4 peak HP Motor
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 205 x 195 x 400 mm

Art.-Nr.	OEM	Infos
HBC-0455	HBH455	Blender mit Tritan Copolyester Becher von 1,4 Liter
HBC-4455	6126-455-CE	Tritan Copolyester Becher 1,4 Liter - BPA-frei
HBF-5510	6126-510S-CE	Edelstahlbecher 1,8 Liter
HBC-9100	BCR100	Reiniger für Behälter



### Warum TANGO Mixer wählen?

- ✓ Arbeit mit vollen Eiswürfeln
- ✓ integrierte Timerfunktion



# HIGH PERFORMANCE BLENDER



## Hamilton Beach Commercial TEMPEST High Performance Blender

Der TEMPEST-Hochleistungsmixer verfügt über einen Timer, so dass der Mixer automatisch stoppt. Der Timer ist einstellbar von 5 - 40 Sekunden und kann auch kontinuierlich laufen. Zusätzlich zu den 2 Geschwindigkeiten - langsam und schnell - verfügt der Mixer auch über eine Pulse-Funktion und eine **Sprungfunktion**. Dadurch wird der Mixer langsam gestartet, um die Geräuschentwicklung beim Mixen großer Stücke zu minimieren. Dieser Hochleistungsmixer verfügt über einen Behälter-Sensor, der sicherstellt, dass das Gerät nicht arbeitet, wenn der Becher nicht korrekt auf dem Gerät positioniert ist. Außerdem ist eine Temperaturanzeige vorhanden, die eine Überhitzung verhindert. Der Becher ist mit einem Deckel mit Füllkappe ausgestattet.

- ▶ Edelmessmesser
- ▶ FüÙe mit festem Griff
- ▶ einstellbarer Timer
- ▶ Einfüllkappe im Deckel
- ▶ Temperaturmesser
- ▶ Wave Action System
- ▶ 3 peak HP Motor
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 178 x 203 x 457 mm

Art.-Nr.	OEM	Infos
HBC-2650	HBH650	Blender mit Polycarbonat Becher von 1,8 Liter
HBC-6650	6126-650	Polycarbonat Becher 1,8 Liter
HBC-9750	JP750	Jar pad
HBC-9100	BCR100	Reiniger für Behälter



### Warum TEMPEST Mixer wählen?

- ✓ Arbeit mit vollen Eiswürfeln
- ✓ 'jump cycle' Funktion



# HIGH PERFORMANCE BLENDER

2  
YEARS  
WARRANTY



## Hamilton Beach Commercial ECLIPSE High Performance Blender

Der kompakte Hochleistungsmixer ECLIPSE ist mit der QuietBlend-Technologie und einer schalldichten Schutzhaube ausgestattet. Neben der Pulse-Funktion und einem Temperatursensor verfügt dieses Gerät auch über einen **Silent-Shield-Sensor**, der den Motor beim Öffnen der Schutzkappe abschaltet. Das Gerät verfügt über 5 vorprogrammierte Zyklen, die Sie mit den Tasten steuern können. Mit einer Speicherkarte können Sie auch eine kundenspezifische Programmierung vornehmen. Das Display zeigt Überhitzung an und das Gerät verfügt über eine Schnellabkühlfunktion.

- ▶ Edelstahlmesser
- ▶ One-Touch-Funktionen
- ▶ Schalldämmenden Schutzhaube
- ▶ Option Speicherkarte
- ▶ Metall-Antriebskupplung
- ▶ Wave Action System
- ▶ 3 peak HP Motor
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 216 x 267 x 470 mm

Art.-Nr.	OEM	Infos
HBC-2755	HBH755	Blender mit Polycarbonat Becher von 2 Liter
HBC-0755	HBH755-FRA	Blender mit Tritan Copolyester Becher von 2 Liter
HBC-6755	6126-755	Polycarbonat Becher 2 Liter
HBC-4755	6126-755-FRA	Tritan Copolyester Becher 2 Liter - BPA-frei
HBC-9100	BCR100	Reiniger für Behälter



### Warum ECLIPSE Mixer wählen?

- ✓ Arbeit mit vollen Eiswürfeln
- ✓ vorprogrammierte Zyklen



# HIGH PERFORMANCE BLENDER



## Hamilton Beach Commercial QUANTUM High Performance Blender

Der QUANTUM-Hochleistungsmixer zeichnet sich durch die Endura-Motortechnologie aus, die für einen erhöhten Wirkungsgrad und eine längere Lebensdauer der Materialien sorgt, mit einer **Motorgarantie von bis zu 7 Jahren**. Auch dieser Mixer ist mit einer schalldichten Schutzhaube ausgestattet. Mit dem Touchpad können Sie einen der 30 vorprogrammierten Zyklen auswählen. Darüber hinaus können weitere 300 Zyklen über einen USB-Anschluss hochgeladen werden. Der eingebaute Temperatursensor verhindert eine Überhitzung des Motors und sorgt mit der Abkühlfunktion dafür, dass der Motor schnell wieder auf eine normale Betriebstemperatur kommt.

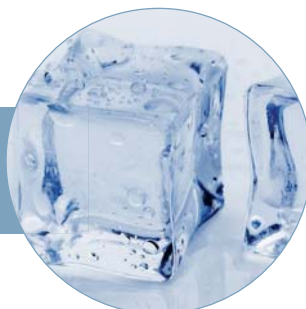
- ▶ Edelstahlmesser
- ▶ 30 vorgeprogrammierte Zyklen
- ▶ Schalldämmenden Schutzhaube
- ▶ USB-Import-Option
- ▶ Metall-Antriebskupplung
- ▶ Temperaturmesser
- ▶ Wave Action System
- ▶ Endura motor Technology
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 216 x 285 x 445 mm

Art.-Nr.	OEM	Infos
HBC-2950	HBH950	Blender mit Polycarbonat Becher von 2 Liter
HBC-0950	HBH950-FRA	Blender mit Tritan Copolyester Becher von 2 Liter
HBC-6950	6126-950	Polycarbonat Becher 2 Liter
HBC-4755	6126-755-FRA	Tritan Copolyester Becher 2 Liter - BPA-frei
HBC-9100	BCR100	Reiniger für Behälter



### Warum QUANTUM-Mischer wählen?

- ✓ Arbeiten mit vollen Eiswürfeln
- ✓ Endura-Motor; hält bis zu 2 ½ mal länger





# SAFTPRESSE



## Hamilton Beach Commercial manuelle Saftpresse

Die manuelle Zitruspresse von Hamilton Beach Commercial serviert frisch gepresste Fruchtsäfte. Das einzigartige Presssystem sorgt dafür, dass kein säurehaltiges Fruchtfleisch freigesetzt wird und nur reiner Fruchtsaft übrig bleibt. An der Unterseite des Geräts befindet sich eine versenkbare Tropfschale. Der Sockel des Entsafters hat rutschfeste Füße.

- ▶ Geeignet für die meisten Zitrusfrüchte
- ▶ aus säurebeständigen Materialien
- ▶ Maximaler Druck Hebe : 900 kg
- ▶ 178 x 229 x 495 mm

Art.-Nr.	OEM
HBC-1932	1G932





Der Hamilton Beach Commercial Food Blender ist das perfekte Gerät, um Lebensmittel wie z.B. Saucen schnell und gleichmäßig zu mixen. In nur wenigen Augenblicken erhalten Sie das gewünschte Ergebnis. Die Food Blender sind geeignet zum Mischen, Pürieren, Emulgieren, ...



# FOODBLENDER



## Hamilton Beach Commercial EXPEDITOR Foodblender

Der Hamilton Beach Commercial Food Blender ist das geeignete Gerät, um Lebensmittel wie z.B. Saucen schnell und gleichmäßig zu pürieren. In wenigen Augenblicken werden Sie das gewünschte Ergebnis haben. Die Food Blender sind geeignet zum Mischen, Pürieren, Mahlen, Emulgieren, ... Eine Pulse- oder Chop-Funktion kann am Gerät separat eingestellt werden. Zusätzlich zum Deckelöffnungssensor gibt es einen Behälterausrichtungssensor, der den Start des Geräts verhindert, wenn sich der Behälter nicht in der richtigen Position befindet und den Motor sofort abschaltet, wenn der Behälter entfernt wird. Der Deckel ist mit einem 118-ml-Dosierbecher zur Flüssigkeitszugabe während des Mixens ausgestattet. Der Deckel wird standardmäßig mit einer Füllkappe geliefert.

- ▶ Edelstahlmesser
- ▶ Impuls- und Hackfunktion
- ▶ Metall-Antriebskupplung
- ▶ wasserdichter Schalter
- ▶ Wave Action System
- ▶ 2,4 peak HP Motor
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 190 x 210 x 490 mm
- ▶ HBF-1510 : 515 mm höhe

Art.-Nr.	OEM	Infos
HBF-0510	HBF510	Blender mit Copolyester Becher von 1,4 Liter
HBF-1510	HBF510S	Blender mit Edelstahlbecher von 1,8 Liter
HBC-4455	6126-455-CE	Tritan Copolyester Becher 1,4 Liter - BPA-frei
HBF-5510	6126-510S-CE	Edelstahlbecher 1,8 Liter
HBF-9000	990343400	optionaler Messbecher
HBC-9100	BCR100	Reiniger für Behälter



hacken

emulgieren

pürieren

mischen

mahlen



## Hamilton Beach Commercial EXPEDITOR Culinary Blender

Der Hamilton Beach Commercial Culinary Blender ist das Nonplusultra für die Zubereitung von Speisen, Soßen und Getränken in großen Mengen. Mit einem **Fassungsvermögen von 4 Litern** erhalten Sie mehrere Portionen pro Mischung und maximieren so die Leistung und Effizienz. Die Pulse- oder Chop-Funktion haben eine eigene Taste, so dass Sie dieses Programm mit einem Klick einrichten können. Die einzigartige Zerkleinerungsfunktion ermöglicht die Bewegung der Klingen, um die Zutaten in Bewegung zu halten und eine optimale Konsistenz zu erreichen. Zusätzlich gibt es 2 Tasten, mit denen Sie Ihr selbst gewähltes Programm einstellen können. Der Deckel-Sensor und der Behältersensor verhindern, dass das Gerät startet, wenn der Becher nicht in der richtigen Position steht oder der Deckel nicht geschlossen ist.

- ▶ Edelstahlmesser
- ▶ Impuls- und Hackfunktion
- ▶ 2 eigene Programmtaster
- ▶ Metall-Antriebskupplung
- ▶ Temperaturmesser
- ▶ 4 Zeiteinstellungen
- ▶ Wave Action System
- ▶ 3,5 peak HP Motor
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 226 x 378 x 481 mm



Art.-Nr.	OEM	Infos
HBF-1100	HBF1100S	Blender mit Edelstahlbecher von 4 Liter
HBF-5110	6126-1100S	Edelstahlbecher von 4 Liter
HBF-6110	6126-1100-CE	Polycarbonat Becher von 4 Liter



hacken



emulgieren



pürieren



mixen



mahlen





Die Hamilton Beach Commercial Spindelmixer sind für die vielseitige Zubereitung von Speisen oder Getränken geeignet. Denken Sie an das Mixen von Shakes, Eisgetränken, Eiern oder sogar von Pfannkuchen- oder Waffelteig.

# SPINDELMIXER

2  
YEARS  
WARRANTY



HMD-0200



HMD-0400



## Hamilton Beach Commercial einfacher oder dreifacher Spindelmixer

Der Hamilton Beach Commercial Spindelmixer ist für die vielseitige Zubereitung von Speisen oder Getränken geeignet. Denken Sie an das Mixen von Shakes, Eisgetränken, Eiern und sogar das Mixen von Pfannkuchen- oder Waffelteig. Der Motor des Spindelmixer startet, wenn der Becher den abnehmbaren Becherhalter berührt und stoppt, wenn Sie ihn entfernen. Auf der Oberseite des Spindelmixer können Sie zwischen **3 Geschwindigkeiten** wählen, mit denen das Präparat gemischt wird. Das Gerät ist so konstruiert, dass die Schwingungen auf ein Minimum begrenzt wird.

- ▶ Spindel und Schraubkopf aus Edelstahl
- ▶ händfreie Bedienung
- ▶ 3 Geschwindigkeiten
- ▶ inklusive Becher
- ▶ Zwei-Wege-Motor
- ▶ 220-240V / 50-60Hz

### HMD-0200

- ▶ 1 x 1,3 peak HP Motor
- ▶ 165 x 170 x 520 mm
- ▶ 300 Watt

### HMD-0400

- ▶ 3 x 1,3 peak HP Motor
- ▶ 320 x 230 x 520 mm
- ▶ 900 Watt

Art.-Nr.	OEM	Infos
HMD-0200	HMD200	1 Edelstahl-Becher - 0,95 Liter
HMD-0400	HMD400	3 Edelstahl-Becher - 0,95 Liter
HMD-5110	110E	Ersatzbecher





## Hamilton Beach Commercial Wand-Spindelmixer

Der Hamilton Beach Commercial Wand-Spindelmixer ist auch für die vielseitige Zubereitung von Speisen oder Getränken geeignet. Auch hier startet der Motor, wenn der Becher den abnehmbaren Becherhalter berührt und stoppt, wenn Sie ihn entfernen. Der Mixer hat **2 Geschwindigkeiten**, die an der Seite des Geräts ausgewählt werden können. Durch die Montage der Spindelmixer an der Wand sparen Sie Platz auf Ihrer Theke.

- ▶ Spindel und Schraubkopf aus Edelstahl
- ▶ 1 Spindel
- ▶ händfreie Bedienung
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 2 Geschwindigkeiten
- ▶ 250 Watt
- ▶ Wandmontage
- ▶ 101 x 146 x 419 mm
- ▶ inklusive Becher

Art.-Nr.	OEM	Infos
HMD-0300	HMD300	1 Edelstahl-Becher - 0,95 Liter

## Hamilton Beach Commercial Edelstahl-Becher

Ersatz-Edelstahlbecher für Gerät HMD-0200, HMD-0400 und HMD-0300.

Art.-Nr.	OEM	Infos
HMD-5110	110E	Edelstahl-Becher von 0,95 Liter



## San Jamar Kleen-cup Reinigungsbecher

Ein spezieller Reinigungsbecher zur Reinigung der Stange und der Schraube des HMD-0200, HMD-0400 und HMD-0300.

Art.-Nr.	OEM	Infos
HMD-9028	KLC28C	transparenter Reinigungsbecher mit 3 eingelassenen Bürsten







**ROBAND** 

**ROBAND** 

Bereiten Sie cremige Shakes oder Eiscreme mit dem hochwertigen Roband Milchshake-Mixer zu. Die Kombination aus Stil, Kraft und Leistung macht diese Maschinen zu einem Spitzenprodukt ihrer Art.



# MILCHSHAKE MIXER

2  
YEARS  
WARRANTY



Oberseite  
mit Einschaltknopf



Saturn-Schraubkopf  
(extra-cremige Shakes)



Edelstahl-Schraubköpfe  
(Eiscreme)



Edelstahl-Schraubköpfe  
(thickshakes)

## Roband Milchshake Mixer

Der Roband Milchshake-Mixer hat einen leistungsstarken Motor, der auf 2 Geschwindigkeiten laufen kann. Das Gerät wird mit 3 Schraubköpfen geliefert. Der Saturn-Schraubkopf dient der Zubereitung von extra cremigen Shakes. Die anderen 2 Schraubköpfe werden für die Zubereitung von Eis oder Thickshakes verwendet. Benutzen Sie den Mixer freihändig, indem Sie den Becher auf dem Becherhalter abstellen.

- ▶ 3 Edelstahl Schraubköpfen
- ▶ händfreie Bedienung
- ▶ 2 Geschwindigkeiten:  
18.000 rpm ; 22.000 rpm
- ▶ 5 Farben
- ▶ mit Edelstahl-Becher 710 ml
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 150 Watt
- ▶ 180 x 220 x 485 mm

Art.-Nr.	Infos
<b>ROB-5000-020</b>	schwarz - mit Edelstahl-Becher
<b>ROB-5000-010</b>	weiß - mit Edelstahl-Becher
<b>ROB-5000-070</b>	rot - mit Edelstahl-Becher
<b>ROB-5000-880</b>	seaspray - mit Edelstahl-Becher
<b>ROB-5000-879</b>	metallic - mit Edelstahl-Becher

## Roband Edelstahl-Becher

Ersatz-Edelstahlbecher für die Roband-Milchshakemixer.

Art.-Nr.	ACO	Infos
<b>ROB-5110</b>	ROB-511	Edelstahl-Becher von 710 ml





## lineoplus

Die Lineoplus Eiscrusher zerkleinern volle oder hohle Eiswürfel aus einer Eismaschine zu Crushed Ice. Die Eiscrusher sind das perfekte Gerät, um große Mengen an Eis in kurzer Zeit für Ihre Anwendung zu zerkleinern. Ein elegantes und kompaktes Gerät für jeden Gastronomiebetrieb.

# EISCRUSHER & ZUBEHÖR



## Lineoplus Eiscrusher

Die Lineoplus Eiscrusher zerkleinern **volle oder hohle Eiswürfel** aus einer Eismaschine zu Crushed Ice. Durch die kompakten Abmessungen bleibt das Gerät elegant und unauffällig in einer Bar, einem Hotel, einem Lebensmittelgeschäft, ... . Füllen Sie die Eiswürfel oben ein und entnehmen Sie das Crushed Ice aus dem abnehmbaren Kunststoffbehälter unten. Das Edelstahlgehäuse ist sehr kratzfest und korrosionsbeständig.

Art.-Nr.	ACO
LPC-0003	LPC-003
LPC-0005	LPC-005

- ▶ Gehäuse in Edelstahl AISI 443 **LPC-003**
- ▶ anthrazit
- ▶ 230V
- ▶ Energieverbrauch : 0.15 kW
- ▶ 175 x 330 x 315 mm
- ▶ produziert 3 kg/min
- ▶ Inhalt : 1 kg

- LPC-005**
- ▶ 370 x 310 x 510 mm
- ▶ produziert 5 kg/min
- ▶ Inhalt : 5 kg

## San Jamar Eisschaufel

- ▶ BPA-frei
- ▶ Abnahme je 6 Stk.
- ▶ Schutz unter dem Griff verhindert den Kontakt zwischen Hand und Eis
- ▶ mit Schutzrohr : Set inkl. Montagebügel, Saugnäpfe und Wandhalterung aus Polycarbonat



Art.-Nr.	OEM	Abmessungen	Volume	Infos
LPC-5500	SI5500EUR	270 x 92 x 95 mm	177 - 296 ml	ohne Schutzrohr
LPC-5000	SI5000EUR	250 x 115 x 152 mm (abm. Schutzrohr)	177 - 296 ml	mit Schutzrohr
LPC-7500	SI7500EUR	265 x 105 x 110 mm	177 - 296 ml	ohne Schutzrohr
LPC-7000	SI7000EUR	250 x 110 x 162 mm (abm. Schutzrohr)	177 - 296 ml	mit Schutzrohr

## San Jamar Hygienischer Eisbehälter

- ▶ Polycarbonat
- ▶ 9 kg Eis
- ▶ 18,9 Liter
- ▶ ø265 mm x 370 mm
- ▶ Einfüllöffnung : ø225 mm
- ▶ Haken zur Aufhängung des Eisbehälters beim Befüllen
- ▶ Abnahme je 2 Stk.
- ▶ Optional : voll verschließbarer Schnappdeckel

Art.-Nr.	OEM	Infos
LPC-6100	SI6100	Eisbehälter
LPC-6500	SI6500	Deckel



## Lineoplus Eismaschinenreiniger

- ▶ Lösung zur Desinfektion und Dauerreinigung
- ▶ 1 Liter, Lösung nicht verdünnen
- ▶ Ideal geeignet zum schnellen und nachhaltigen Entfernen von Ablagerungen (Kalk, Rost, Eisen, usw.) und bakteriellen Verunreinigungen

Art.-Nr.	ACO
LPC-8800	PRO-880





 **san jamar**<sup>®</sup>  
smart. safe. sanitary.

Die Dome-Snackcenter sind eine All-in-One-Präsentationslösung für frische Snacks, Toast- & Cocktailsets, Kaffe Zubehör, ... Ihr universelles Aussehen macht sie für alle Einrichtungstile attraktiv. Wählen Sie je nach Bedarf den passenden Center.





## San Jamar Mini-Dome® und Dome® Garniercenter

Die Dome-Garniercenter sind eine All-in-One-Präsentationslösung für Erfrischungen, Toast- & Cocktail-Sets, Kaffeezubehör, ... Die Center haben einen patentierten, lebensmittelechten, kuppelförmigen Deckel, der über das Gerät geschoben wird. Dies ermöglicht eine maximale Befüllung.

- ▶ gefertigt aus schwarzem SAN
- ▶ semi-transparent, Vollständig abschließbarer ABS-Deckel
- ▶ tiefe Schalen haben keinen Platz für Eis darunter
- ▶ gewöhnliche Schalen haben Platz für Eis darunter

Art.-Nr.	OEM	Abmessungen	Inhalt	Zusammensetzung
<b>mini-DOME unit + connector</b>				
<b>SJD-2001</b>	BD2001	175 x 202 x 200 mm	2,2 Liter	1 tiefer Behälter SJD-9104 (2,2 Liter) 1 Verbindungsstück SJD-9110 zur Erweiterung
<b>DOMe unit mit Handgriffe</b>				
<b>SJD-4003</b>	BD4003	510 x 202 x 200 mm	6,6 Liter	3 tiefe Behälter SJD-9104 (2,2 Liter) 1 Set Handgriffe
<b>SJD-4004</b>	BD4004	510 x 202 x 200 mm	6,6 Liter	4 tiefe Behälter SJD-9103 (1,65 Liter) 1 Set Handgriffe
<b>complete DOMe unit mit Trinkhalmbehälter</b>				
<b>SJD-4006</b>	BD4006S	592 x 202 x 200 mm	4,95 Liter	6 Behälter SJD-9101 (0,55 Liter) 1 Set Trinkhalmbehälter 1 Set Handgriffe
<b>SJD-4023</b>	BD4023S	592 x 202 x 200 mm	4,95 Liter	3 Behälter SJD-9101 (0,55 Liter) 2 tiefer Behälter SJD-9103 (1,65 Liter) 1 Set Trinkhalmbehälter 1 Set Handgriffe



 **san jamar**<sup>®</sup>  
smart. safe. sanitary.

Das schnelle und effiziente Ausgießen von Säften, Dressings und (Misch-)Getränken ist eine Sache, die Sie mit professionellen Flaschen erledigen. Durch den perfekten Verschluss mit Schraubkappe sind die Flaschen auch ideal für die Aufbewahrung von Getränkezubereitungen. Unverzichtbar für jeden professionellen Küchenchef und Barkeeper.





## San Jamar Stor N' Pour® Barflaschen

Das Stor N' Pour Sortiment von San Jamar besteht aus BPA-freien Polyethylenflaschen. Die Flasche und der Ausgießer sind 2 separate Teile, was die Flaschen perfekt für die Lagerung und extrem hygienisch zu reinigen macht. **Das Kit wird standardmäßig mit Flasche, Ausgießer und einem Deckel und einer Düse in verschiedenen Farben geliefert**, was zur Identifizierung praktisch ist. Die verschiedenen Farben sind weiß, rot, grün, braun und orange. Jeweils 2 Stück pro Farbe.

- ▶ BPA-frei Polyethylen
- ▶ halbtransparente Flaschen
- ▶ halbtransparente Ausgießer
- ▶ farbige Deckel
- ▶ farbige Düsen
- ▶ 900 ml

Art.-Nr.	Infos
SJB-1000	enthält 12 komplette Baukästen in 6 x 2 Farben





**lineoplus**

**san jamar®**  
smart. safe. sanitary.

Zahlreiche Barzubehörteile sind für den effizienten Betrieb an der Bar unerlässlich. Dazu gehören Tablettts für den reibungslosen Service durch das Personal; Schneidebretter, um Garnituren wie Limetten einwandfrei zu schneiden; Barmatten, um die gerade gespülten Gläser abtropfen zu lassen oder Kappen, um den Wasserhahn nach dem Schließen der Bar zu verschließen.



# BARZUBEHÖRTEILE



## Lineoplus Anti-Rutsch Stiltabletts

Um Ihre Kunden reibungslos bedienen zu können, ist ein stilvolles, stabiles Tablett unverzichtbar. Entscheiden Sie sich für dynamische Tablett in zeitlosem Design, die Ihnen zweifellos lange Zeit als treuer Servierpartner dienen werden.

Art.-Nr.	ACO	Abmessung
<b>runde Tablett mit Anti-Rutsch-Beschichtung</b>		
TRL-0275	TRL-001	ø275 mm
TRL-0355	TRL-002	ø355 mm
TRL-0405	TRL-003	ø405 mm
TRL-0450	TRL-004	ø450 mm
<b>runde Tablett mit Verstärkungsring aus Edelstahl - Anti-Rutsch</b>		
TRL-5360	TRL-0521	ø360 mm
TRL-5410	TRL-0531	ø410 mm
<b>rechteckiges Tablett GN1/1 - Anti-Rutsch</b>		
TRL-3851	TRL-060	380 x 510 mm

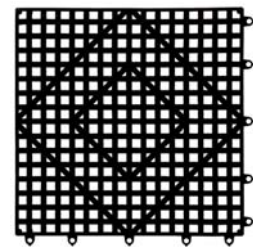


## San Jamar schwarze Barmatte



Barmatten sind das ideale Werkzeug, um eine rutschfeste Umgebung für Ihre Bar oder Theke zu schaffen. Nutzen Sie sie als Abtropffläche nach dem Abwasch, zur trockenen Lagerung von Flaschen oder zum Abstellen von Gläsern und Geschirr. **Verbinden** Sie die PVC-Matten miteinander oder **schneiden** Sie sie auf die gewünschte Größe zu, um sie optimal zu nutzen. Kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Art.-Nr.	OEM	Abmessung
SJB-5280	VM5280KL	305 x 305 x 9,5 mm



## San Jamar SAF-T-GRIP Barbretter



Die SAF-T-GRIP Funktionsschneidbretter sind beidseitig mit einer Rutschsicherung versehen. Der patentierte Aufhängehaken sorgt für eine hygienische Handhabung und Trocknung. Stellen Sie die Platten nach Gebrauch zur Reinigung in die Spülmaschine. Die Barbretter haben **keinen Saftkanal**.

Art.-Nr.	ACO	Abmessung
KCB-5000-020	SJM-207	152 x 228 x 9,5 mm



## San Jamar KLEEN-PLUG® Verschlusskappe für Zapfhähne

Die KLEEN-PLUG Verschlusskappen sorgen für eine saubere Abdichtung der Armaturen, wenn diese nicht benutzt werden. Auf diese Weise haben Fliegen keine Chance, in den Auslauf zu kriechen. Diese blauen Verschlusskappen sind für verschiedene Armaturen geeignet.

Art.-Nr.	OEM	Infos
SJB-9200	KLP 200	1 Blister enthält 5 Stück







  
**RONDA**  
STYLE THAT WORKS

**lineoplus**

Nichts geht über eine köstliche Tasse frischen Kaffees aus Kaffeebohnen. Hochwertige Kaffeesatzschubladen mit Abschlagleisten sorgen für die perfekte Balance zwischen Kaffeezubereitung und Kaffeesatzentsorgung.

# KAFFEESATZSCHUBLADEN

## Ronda coffee cube

- ▶ Material Box: Edelstahl 1.4301, schwarz pulverlackiert
- ▶ mit einer AP272 Schublade (Edelstahl) ausgestattet
- ▶ herausnehmbare Schublade für einfache Reinigung
- ▶ Geschlossene Box, Dampfschutzdeckel um die Schublade herum
- ▶ mit rutschhemmenden Gummifüßen & herausnehmbarer Klopfstange
- ▶ 410 x 440 x 200 mm



Art.-Nr.	ACO	Infos
RON-1017	R1078001	Typ AC17
RON-9007	R990201	Klopfstange AC

## Ronda compact coffee cube

- ▶ Material Box: Edelstahl 1.4301
- ▶ mit einer AP272 Schublade (Edelstahl) ausgestattet
- ▶ herausnehmbare Schublade für einfache Reinigung
- ▶ Geschlossene Box, Dampfschutzdeckel um die Schublade herum
- ▶ mit rutschhemmenden Gummifüßen & herausnehmbarer Klopfstange
- ▶ 360 x 435 x 140 mm



Art.-Nr.	ACO	Infos
RON-1047	R1144601	Typ AC47
RON-9007	R990201	Klopfstange AC

## Ronda Kaffeesatzbehälter

- ▶ Edelstahl 1.4301
- ▶ für Aufsatz oder Einbau
- ▶ inklusive herausnehmbarer Klopfstange
- ▶ Außenabmessungen : 360 x 165 x 120 mm
- ▶ Innenabmessungen : 335 x 148 x 120 mm
- ▶ 5,2 Liter



Art.-Nr.	ACO	Infos
RON-1075	9662MD	Typ P75MD
RON-9075	447	kurze Klopfstange P75MD

Sie benötigen eine Einbau- oder Untertisch-Kaffeesatzschublade?  
Fordern Sie Ihr Exemplar des Interior-Katalogs an.



# KAFFEESATZSCHUBLADEN



## LineoPlus kompakte Kaffeesatzschublade

- ▶ Material: Edelstahl 1.4372, schwarz
- ▶ Für eine einfache Reinigung ist die Schublade herausnehmbar
- ▶ Lüftungsschlitze an der Oberseite (abdampfen des Kaffeepucks)
- ▶ mit Gummierte Standfüße & herausnehmbarer Klopfstange
- ▶ 380 x 260 x 110 mm

Art.-Nr.	Infos
LCD-0001	Kaffeesatzschublade
LCD-9000	Klopfstange



## LineoPlus kompakte Kaffeesatzschublade

- ▶ Material: Edelstahl 1.4372, scotch brite Verarbeitung
- ▶ Für eine einfache Reinigung ist die Schublade herausnehmbar
- ▶ Lüftungsschlitze an der Oberseite (abdampfen des Kaffeepucks)
- ▶ mit Gummierte Standfüße & herausnehmbarer Klopfstange
- ▶ schalldämpfende Streifen innen und Gummifüße unter der Vorderseite der Schublade
- ▶ 380 x 260 x 110 mm

Art.-Nr.	Infos
LCD-0003	Kaffeesatzschublade
LCD-9001	Klopfstange







Die Topping-Spender von Server Products sind allesamt effiziente und langlebige Produkte. Die Saucen-, Dressing- und Toppingspender aus Edelstahl bieten optimale Leistung in Shop-in-Shops, Eisdieleen, Tearooms, Fastfood- und Selbstbedienungsrestaurants, ...



## Server Products Hot Fudge

Der Hot Fudge mit Pumpe und Heizbacken erhitzt Saucen und Toppings "au bain marie". Das **einstellbare Thermostat** kann **zwischen 0°C und 99°C** eingestellt werden, um Überhitzung oder Austrocknung zu verhindern. Sie können dieses Pumpensystem verwenden direkt aus der Dose oder mit dem mitgelieferten Edelstahlbehälter. Die Pumpe kann komplett zerlegt werden und kann mit Manschetten ausgestattet werden, um die Menge zu bestimmen (7 - 14 - 21 - 30 ml). Der Hot Fudge wird standardmäßig mit 3 Frontplatten (Schokolade, Karamell und Käse) geliefert.

- ▶ Edelstahl-gebürstet + Thermoset (schwarz)
- ▶ regulierbares Thermostat : 0°C - 99°C
- ▶ Verteilung aus Dosen oder aus Einsatz
- ▶ Inklusiv Edelstahl Einsatz SER-9000
- ▶ 230V - 50Hz
- ▶ 517 Watt
- ▶ 394 x 227 x 392 mm

Art.-Nr.	ACO
SER-0001	80840



## Server Products runder Spender für warme Toppings

Der runde Spender erhitzt Saucen und Toppings "au bain marie". Das **einstellbare Thermostat** kann **zwischen 38°C und 93°C** eingestellt werden, um Überhitzung oder Austrocknung zu verhindern. Dieses Pumpensystem kann sowohl direkt aus der Dose als auch aus dem mitgelieferten Edelstahlbehälter verwendet werden. Die Pumpe ist komplett zerlegbar und mit Manschetten zur Bestimmung der Menge pro Pumpe (7 - 14 - 21 - 30 ml) ausgestattet. Dieser Dispenser ist nicht mit beheizten Backen ausgestattet.

- ▶ Edelstahl glänzend
- ▶ regulierbares Thermostat : 38°C - 93°C
- ▶ Inklusiv Edelstahl Einsatz SER-9000
- ▶ Auslauf ± 110 mm
- ▶ 230V - 50Hz
- ▶ 500 Watt
- ▶ ø197 x 390 mm

Art.-Nr.	ACO
SER-0002	82110

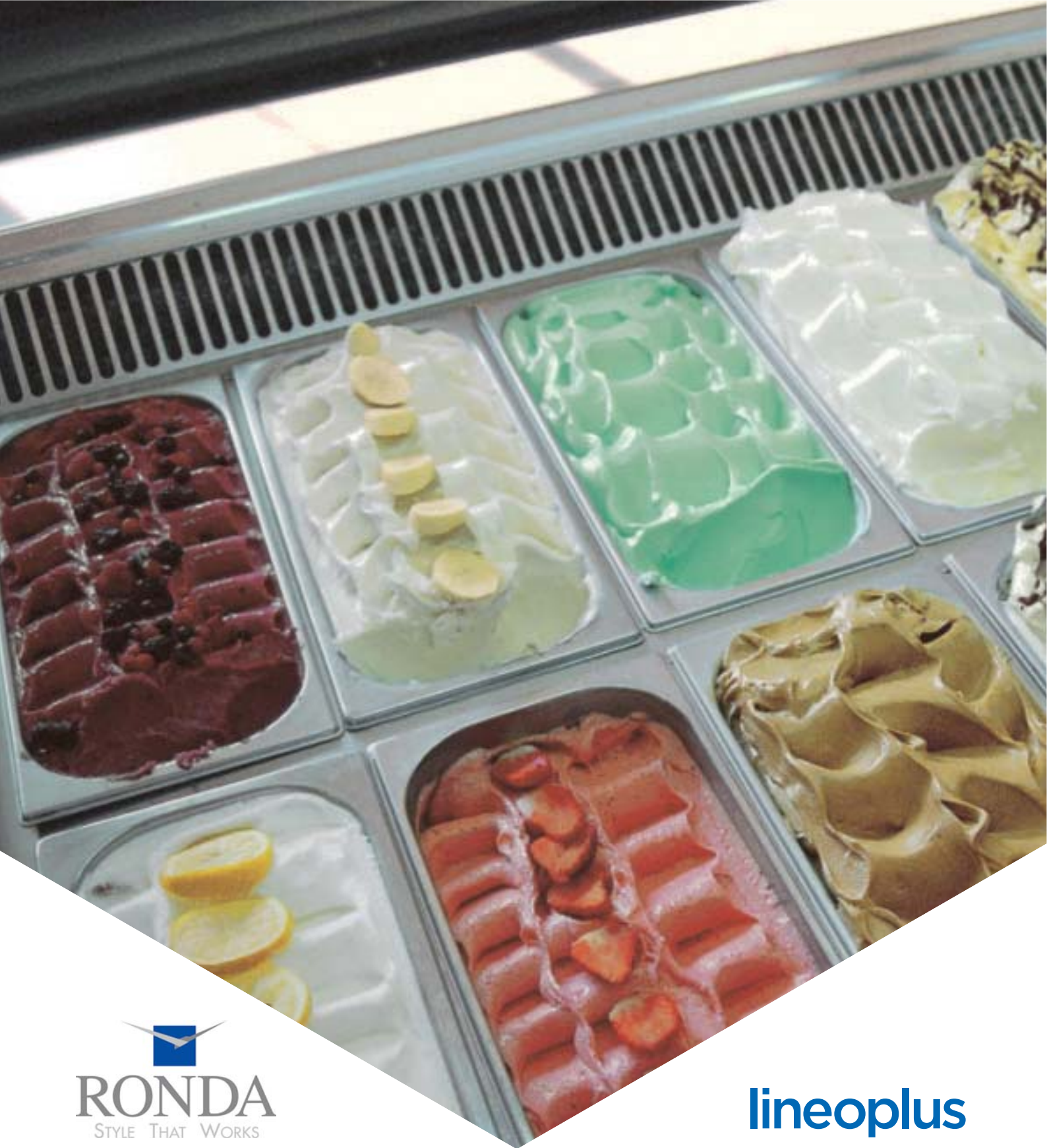


## Server Products Edelstahl Einsatz

- ▶ Edelstahl-gebürstet
- ▶ für Hot Fudge und runder Spender
- ▶ 2,8 Liter
- ▶ ø155 x 172 mm

Art.-Nr.	ACO
SER-9000	94009





  
**RONDA**  
STYLE THAT WORKS

**lineoplus**

Die Ronda-Eisbehälter sind Qualitätsbehälter für die Herstellung, Lagerung und Präsentation von Speiseeis. Sie sind aus einer haltbaren Edelstahl-Ausführung gefertigt, die Qualität und lange Lebensdauer garantiert. Die Eisbehälter sind nicht nur robust und funktional, auch ihre Eleganz in der Theke macht die Ronda-Eisbehälter zur perfekten Wahl.



# SPEISEEISBEHÄLTER

## Ronda Speiseeisbehälter

- ▶ Edelstahl 1.4301
- ▶ lebensmittelecht, UE 89/109 (CEE)
- ▶ Produktionsmethode : Tiefziehen
- ▶ VGR-3613 : mit Edelstahl Trennwand für zwei verschiedene Geschmacksrichtungen in einem Behälter

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Inhalt	St./Karton
<b>Außenmaße : 360 x 165 mm Innenmaße : 335 x 149 mm</b>				
<b>VGR-3607</b>	VG3607	70 mm	3 Liter	10
<b>VGR-3612</b>	VG3612	120 mm	5,2 Liter	20
<b>VGR-3613</b>	VG36121	120 mm	5,2 Liter	20
<b>VGR-3615</b>	VG3615	150 mm	6,5 Liter	20
<b>VGR-3618</b>	VG3618	180 mm	8 Liter	16
<b>Deckel für Außenmaße 360 x 165 mm</b>				
<b>VGR-3600</b>	VC36	20	-	25
<b>Außenmaße : 360 x 250 mm Innenmaße : 335 x 233 mm</b>				
<b>VGR-3638</b>	VG3638	80 mm	5,5 Liter	10
<b>VGR-3622</b>	VG3622	120 mm	8,5 Liter	10
<b>VGR-3625</b>	VG3625	150 mm	10,5 Liter	10
<b>VGR-3628</b>	VG3628	180 mm	13 Liter	10
<b>Außenmaße : 181 x 166 mm Innenmaße : 151 x 151 mm</b>				
<b>VGR-1812</b>	VG1812	27 mm	2,7 Liter	20

## Ronda RVS Eispachtel

- ▶ Edelstahl 1.4301
- ▶ Kunststoff Handgriff in verschiedene Farben
- ▶ Lebensmittelecht, UE 89/109 (CEE)
- ▶ Länge : 250 mm

Art.-Nr.	ACO	OEM	Farbe
<b>VGR-2500-010</b>	SP15398	SP2501	weiß
<b>VGR-2500-070</b>	SP15399	SP2502	rot
<b>VGR-2500-040</b>	SP15400	SP2503	grün
<b>VGR-2500-060</b>	SP15402	SP2504	blau
<b>VGR-2500-020</b>	SP15404	SP2506	schwarz

# SPEISEEISBEHÄLTER

## Lineoplus Runder Speiseeisbehältern

Wählen Sie ein **Retro-Design** für Ihr Eiscreme-Konzept mit runden Eiscreme-Behältern. Die runden Eisbehälter sind in einer Standardversion oder einer Anti-Rotationsversion erhältlich, die ein Drehen des Behälters beim Schöpfen von Eis verhindert.

- ▶ Edelstahl 1.4301
- ▶ standard oder Anti-Rotationsfunktion

Art.-Nr.	Typ	ø	höhe	Inhalt
<b>Standard Edelstahl Speiseeisbehälter</b>				
VGR-0001	Einsatz für 1 runden Eisbehälter	207 mm	265 mm	-
VGR-0002	Einsatz für 2 runde Eisbehälter	207 mm	500 mm	-
VGR-0005	runder Eisbehälter	200 mm	250 mm	7,3 Liter
<b>Edelstahl Speiseeisbehälter mit Anti-Rotationsfunktion</b>				
VGR-1001	Einsatz für 1 runden Eisbehälter	207 mm	265 mm	-
VGR-1002	Einsatz für 2 runde Eisbehälter	207 mm	500 mm	-
VGR-1005	runder Eisbehälter	200 mm	250 mm	7,3 Liter
<b>Zubehör</b>				
VGR-2005	Universalaufsatzring für Einsatztopf	207 mm	-	-
VGR-2002	Universaldeckel aus Edelstahl	200 mm	-	-



## Ronda Portioniererspüle

Eisportionierer benötigen fließendes Wasser, um die Hygienevorschriften zu erfüllen. Die unten aufgeführten Modelle sind so konzipiert, dass sie diese strengen Anforderungen erfüllen.

- ▶ Edelstahl 1.4301
- ▶ zum Einbau
- ▶ 2 Öffnungen unten ; 1/2" Wasserabfuhr und 3/8" Wasserzufuhr
- ▶ inklusive kleinem Standrohr + perforiertem Rost
- ▶ Auß. Abm. : 270 x 110 mm
- ▶ Inn. Abm. : 251 x 92 mm

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Inhalt	Stk/Karton
LHW-2101	9762	120 mm	2,5 Liter	10



## Ronda Portioniererspüle mit Gehäuse

### LHW-2102

- ▶ Waschbecken ohne Wasserhahn
- ▶ Edelstahl 1.4301
- ▶ Zum Einhängen ins Gehäuse oder in die Arbeitsplatte
- ▶ 1 Öffnung unten für Wasserabfluss (3/4")
- ▶ inklusive kleinem Standrohr + perforiertem Rost
- ▶ Auß. Abm. : 270 x 110 mm
- ▶ Inn. Abm. : 251 x 92 mm

### LHW-2112

- ▶ Gehäuse aus Edelstahl, inkl. Hahn mit Hebel
- ▶ Auß. Abm. : 320 x 122 x 235 mm
- ▶ Befestigungslöcher an gerader Wand

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Inhalt	Stk/Karton
LHW-2102	VP2712S	120 mm	2,5 liter	10
LHW-2112	9761	Gehäuse aus Edelstahl, inkl. Hahn mit Hebel		
LHW-2212	RON40DIVAR	Hahn mit Hebel (H. 110 mm)		



# SNACKING









**ROBAND®** 

Roband hat jahrzehntelange Erfahrung in der Konstruktion, Entwicklung und Herstellung einer breiten Palette von Qualitätsprodukten für die Zubereitung von Speisen. Auf der ganzen Welt ist Roband für seine innovativen Designs und seine Handwerkskunst bekannt. Ein Global Player, der seine Produkte und Dienstleistungen auf lokaler Ebene mit lokalen Händlern anbietet.





## Roband Grill-Stationen

Die Roband Grillstationen sind speziell für die Zubereitung von gegrillten Brotprodukten, gegrilltem Fleisch, Fisch und sogar Spießern konzipiert. Die druckgegossenen Aluminium-Grillplatte mit integrierten Widerständen sorgen für eine effiziente und gezielte Wärmeübertragung. Die präzise Thermostatsteuerung sorgt für eine **gleichmäßige Temperaturverteilung**. Der hohe Spritzrand sorgt dafür, dass Krümel und Fett immer auf der Bodenplatte landen. Das Gerät ist mit einem 5-Minuten-Timer inkl. Warnsignal ausgestattet. Option: Grillfolie und Befestigungsrahmen.

### ROB-3060 / ROB-3065 : 6 sandwiches

- ▶ glatte oder gerippte obere Platte
- ▶ 16,5 kg
- ▶ 435 x 490 x 220 mm
- ▶ untere Platte : 375 x 275 mm
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 2200 Watt

### ROB-3080 / ROB-3085 : 8 sandwiches

- ▶ glatte oder gerippte obere Platte
- ▶ 21 kg
- ▶ 560 x 490 x 220 mm
- ▶ untere Platte : 500 x 275 mm
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 2990 Watt

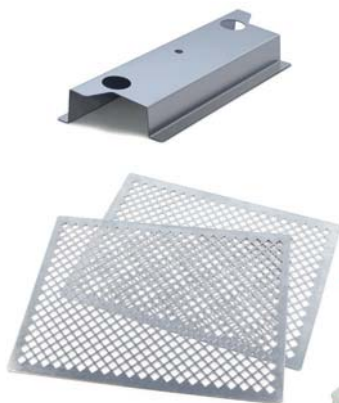
Art.-Nr.	ACO	Infos
ROB-3060	ROB-300	für 6 sandwiches - glatte obere Platte
ROB-3065	ROB-305	für 6 sandwiches - gerippte obere Platte
ROB-3080	ROB-310	für 8 sandwiches - glatte obere Platte
ROB-3085	ROB-315	für 8 sandwiches - gerippte obere Platte

Blättern Sie für Zubehör und weitere Informationen zum Gerät die Seite um





## Roband Grill-Stationen Zubehör



Art.-Nr.	ACO	Infos
ROB-3866	ROB-306	Befestigungsrahmen für Grillfolie - für 6 Sandwiches
ROB-3067	ROB-307	PTFE-Grillfolie für 6 Sandwiches - 5er-Pack
ROB-3069	ROB-309	Auffangwanne für Fett - für 6 Sandwiches
ROB-9057	ROB-957	Hintere stand zum Fettablassen für 6 Sandwich-Stationen
ROB-9010	ROB-9010	Einsatzgrill für 6 Sandwich-Stationen (oben & unten)
ROB-3086	ROB-316	Befestigungsrahmen für Grillfolie - für 8 Sandwiches
ROB-3087	ROB-317	PTFE-Grillfolie für 8 Sandwiches - 5er-Pack
ROB-3089	ROB-319	Auffangwanne für Fett - für 8 Sandwiches
ROB-9058	ROB-958	Hintere stand zum Fettablassen für 8 Sandwich-Stationen
ROB-9011	ROB-9011	Einsatzgrill für 8 Sandwich-Stationen (oben & unten)
ROB-9900	ROB-9900	1 Liter Reinigungsmittel für Grillgeräte

# ECLIPSE TOASTER

2  
YEARS  
WARRANTY



Verstellbare Geschwindigkeit des Förderbandes



Rück- oder Durchlaufauswurf:  
Edelstahl-Platte: 25° oder Standard-Drahtrost: 48°

## Roband Eclipse Toaster

Der Roband Eclipse Toaster bietet dem Benutzer eine präzise Kontrolle über die Hitze von Ober- und Unterseite. Er eignet sich dank der einstellbaren Geschwindigkeit des Förderbandes für jede Toastanforderung und ist für das Toasten **großer Mengen** ausgelegt. Das ideale Werkzeug für den Einsatz als "Brötchen-Toaster". Die Festkörperelektronik bietet eine präzise Temperaturregelung und größere Zuverlässigkeit der Komponenten. Führen Sie das Produkt durch den frontseitigen Eingang ein und wählen Sie zwischen dem Frontauswurf oder dem Rücklauf durch die Rückseite unter Verwendung der Schiebepplatten.

- ▶ Robuste Edelstahl-Konstruktion
- ▶ 500\* Toasts pro Stunde
- ▶ 370\* halbe Brötchen pro Stunde
- ▶ für Brötchen bis max. 130 mm Breite
- ▶ 480 x 485 x 400 mm
- ▶ 220-240V / 50-60 Hz
- ▶ 3220 Watt

Art.-Nr.	ACO
ROB-3310	ROB-335

\*Je nach Spannung und gewähltem Brotprodukt können Abweichungen auftreten.



# GRIDDLE TOASTER

2  
YEARS  
WARRANTY

CE



## Roband Griddle Toaster

Der Roband Griddle-Toaster ist das perfekte Kombinationsgerät, um köstlichen Toast zu liefern, während Sie gleichzeitig einen perfekt gegarten Burger, Steak, Speck oder Eier grillen. Der Griddle-Toaster ist sehr durchdacht konstruiert und verfügt über separate Bedieneinheiten für das schwere Stahlkochfeld und das Toastfach. Die 8 mm dicke Kochplatte ist thermostatisch geregelt, so dass sie schnell und richtig aufheizt. Die einzigartig geformten Widerstände sorgen für eine schnelle Wärmeübertragung, einen geringeren Energieverbrauch und weniger Wärmeverlust. Mit seiner geringen Stellfläche ist dieses Gerät **ideal für kleinere Räume**.

- ▶ gebürsteter Edelstahl
- ▶ Höhenjustierbare Stellfüße
- ▶ herausnehmbare Krümelplatte
- ▶ Kochplatte : 515 x 340 mm
- ▶ 537<sup>^</sup> x 457<sup>#</sup> x 374 mm
- ▶ 1 Phase
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 3280 Watt

Art.-Nr.	ACO	Infos
ROB-3320	ROB-340	für 6 Sandwiches

<sup>^</sup> Abmessungen einschließlich Fettschale. <sup>#</sup>Tiefe exkl. hervorstehender Gitterelemente.







## Lineoplus Bain marie

Halten Sie Speisen sicher auf der gewünschten Temperatur mit diesem Bain-Marie-Gerät, das mit einem digitalen Thermostat ausgestattet ist. So können Sie die Temperatur regulieren und sicherstellen, dass sie immer eingehalten wird. Das Bain-Marie ist mit einem Heizelement in Form eines Klebestreifens ausgestattet, der sich an der Unterseite des Einsatzes befindet. Ein weiterer Vorteil ist, dass der Einsatz perfekt gereinigt werden kann, ohne dass das Heizelement im Weg ist. Das Wasser kann über den Wasserhahn abgelassen werden.

- ▶ Edelstahl
- ▶ 230V
- ▶ GN1/1 Tischmodell
- ▶ 1000 Watt
- ▶ 550 x 345 x 267 mm

Art.-Nr.

LBM-2000



# STANDMIXER

2  
YEARS  
WARRANTY

NSF

CE



## Hamilton Beach Commercial Standmixer

Die Hamilton Beach Commercial Küchenmaschine ist das perfekte Werkzeug für die Herstellung von Schlagsahne, Merengues, Teig, ... Mit dem schwenkbaren Kopf können Sie ganz einfach Zutaten in den Mixtopf geben oder aus diesem entfernen. Der BPA-freie Spritzdeckel hat eine Einfüllöffnung zum Hinzufügen von Zutaten. Der Standmixer hat **7 Geschwindigkeitsstufen und eine Pulsfunktion**, um Ihren Teig in der gewünschten Geschwindigkeit zu mixen.

- ▶ Aluminiumgehäuse
- ▶ 8 Liter, max. 2 kg Mehl
- ▶ Metallzahnräder
- ▶ 5 GummifüÙe
- ▶ 350 x 430 x 400 mm
- ▶ 230V / 50-60 Hz
- ▶ 1500 Watt

Art.-Nr.	OEM	Infos
HBR-8000	CPM800	inkl. Hochleistungs-Flachrührer, Knethaken, Ballonschneebesen und Rührschüssel mit Griffen



leicht verquirlen



kneten



mischen



schlagen



Unsere Meinung : eine heiße Schüssel Suppe schmeckt immer gut! Vor allem, wenn sie in einem Suppenkessel auf die perfekte Temperatur gebracht wird. Vor allem aber, wenn es vorher mit einem kräftigen Stabmixer glatt gemixt wird. Entdecken Sie unser Angebot.





## Roband Suppenkessel

Der Roband Suppenkessel sorgt für eine attraktive und schmackhafte Präsentation Ihrer Suppe. Mit seinem großen Fassungsvermögen von 10,8 Litern und seinem energiesparenden Design passt der Roband-Wasserkocher in jede gewerbliche Situation. Der Wasserkocher kann zur perfekten Reinigung auseinandergenommen werden. Die Löffelaussparung im Deckel sorgt dafür, dass der Löffel beim Schließen des Deckels immer in der Suppe bleibt. Das innovative Design des Suppenkochers sorgt dafür, dass das Kondenswasser zurück in die Suppe fällt.

- ▶ Konstruktion aus gebürstetem Edelstahl
- ▶ 10,8 Liter
- ▶ 370 x ø405 mm
- ▶ 220-240V / 50-60 Hz
- ▶ 530 Watt

Art.-Nr.	ACO
ROB-4000	ROB-400

# SUPPENKESSEL

2  
YEARS  
WARRANTY

CE



## Mobile Containing Suppenkessel

Der Einbau-Suppenkessel von Mobile Containing besteht aus einer Edelstahl-Außenschale mit Flansch und Silikon Heizelement, das den Wasserkocher vor Überhitzung schützt, und eine herausnehmbare Edelstahl-Innenwanne mit Scharnierdeckel. Das Bain-Marie-System sorgt für eine ideale Wärmeübertragung und eine konstante Temperatur der Suppe. Die Wölbung des Glasdeckels sorgt dafür, dass das Kondenswasser immer wieder in die Suppe zurückfällt. Optional können ein Ablaufhahn oder Rohre an den Kessel angeschlossen werden, um das Wasser in der Außenwanne abzulassen.

- ▶ Edelstahl 18/10
- ▶ 10 Liter
- ▶ 230V / 50 Hz
- ▶ 350 Watt

Art.-Nr.	OEM	Infos
<b>MOB-4000</b>	08.2054	Suppenkessel mit Deckel MOB-9002
<b>MOB-9001</b>	95.8235	Innenschüssel mit 2 Handgriffen
<b>MOB-9002</b>	95.8229	Gelenkiger Deckel 1/3 Edelstahl und 2/3 Gehärtetes Glas
<b>MOB-9003</b>	95.8239	Gelenkiger Deckel in Edelstahl
<b>MOB-9004</b>	95.8372	Ablaufhahn inkl. Verlängerungsstück

Alle Abmessungen und eine technische Zeichnung finden Sie online.

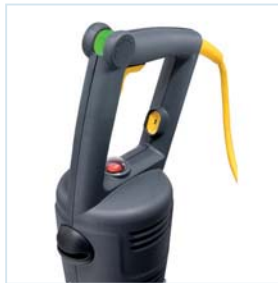
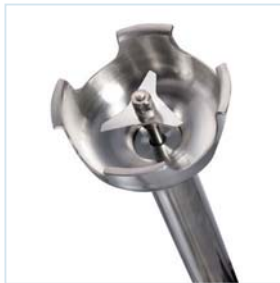
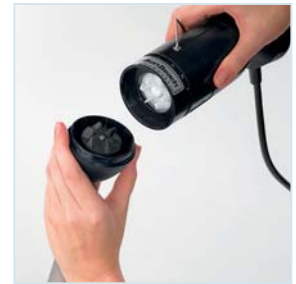


# STABMIXER

2  
YEARS  
WARRANTY

NSF

CE



## Hamilton Beach Commercial BIG RIG Stabmixer

Mit den Big Rig Stabmixern von Hamilton Beach Commercial können Sie einfach und schnell Mahlzeiten zubereiten. Diese Mixer sind mit dem **stärksten Motor ihrer Klasse** ausgestattet. Das einzigartige ergonomische Design bietet mehrere Handpositionen für maximalen Blending-Komfort und Kontrolle. Die variable Drehzahlregelung verfügt über farbcodierte Lichter für eine sofortige Rückmeldung über den Status des Geräts.

Sie benötigen einen Mixer für kleinere Aufgaben? Der HBR-0200 mit 2 Geschwindigkeiten erfüllt die Erwartungen.

### HBR-00\*\*

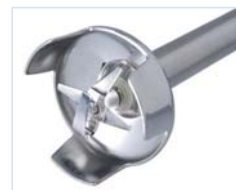
- ▶ Stab aus rostfreiem Stahl
- ▶ 220 - 240V / 50-60 Hz
- ▶ 1000 Watt
- ▶ min. 3000 tpm - max. 15000 tpm
- ▶ 365 cm gelbes Netzkabel
- ▶ 2 Jahre Garantie
- ▶ Stäbe austauschbar (separat erhältlich)

### HBR-0200

- ▶ Stab aus rostfreiem Stahl
- ▶ 230V / 50-60 Hz
- ▶ 175 Watt
- ▶ 1 Jahr Garantie

Art.-Nr.	OEM	Stablänge	Mixvolumen
HBR-0012	HMI012	305 mm	bis 23 Liter
HBR-0014	HMI014	355 mm	bis 53 Liter
HBR-0016	HMI016	406 mm	bis 87 Liter
HBR-0018	HMI018	457 mm	bis 121 Liter
HBR-0021	HMI021	533 mm	bis 158 Liter
HBR-0200	HMI200	230 mm	
HBR-9100	HMI02W	Schneebeesen 254 mm	





## Kisag Stabmixer

Mit diesen einfach zu bedienenden, leistungsstarken Stabmixern können Sie Mahlzeiten schnell und perfekt zubereiten. Sie eignen sich zum mixen, pürieren, schlagen von Sahne oder zur Herstellung von Mayonnaise. Der Edelstahlstab, die Basis und das einteilige Messer enthalten keine Vertiefungen, was beste Hygiene garantiert. Außerdem verfügt die Konstruktion über spezielle Dichtungen, so dass keine Speisereste in das Rohr gelangen können.

### KSG-0002

- ▶ schwarzes Gehäuse
- ▶ 230V / 50Hz
- ▶ 250 Watt
- ▶ 15.000 / 20.000 tpm
- ▶ 1,2 kg
- ▶ bis 20 Liter
- ▶ 2 Meter Kabel
- ▶ 8 min weiterarbeiten

### KSG-0001

- ▶ schwarzes + graues Gehäuse
- ▶ 230V / 50Hz
- ▶ 550 Watt
- ▶ 14.000 / 17.000 tpm
- ▶ 4 kg
- ▶ bis 200 Liter
- ▶ 4 Meter Kabel
- ▶ 15 min weiterarbeiten

Art.-Nr.	ACO	Infos
<b>KSG-0002</b>	KSG-002	Handmixer 200 mm* - inkl. Wandhalter und Schlag-scheibe für Eiweiss
<b>KSG-0001</b>	KSG-001	Stabmixer 500 mm* - inkl. Wandhalter

\* Abmessung von edelstahl Stange

Für die Schweiz kontaktieren Sie uns bitte für weitere Informationen über das Kisag-Sortiment.





**Linum**

**ROBAND®** 

Innovative und zuverlässige Wärmelampen gehören sowohl in moderne als auch in traditionelle Küchen. Mit ihrem stilvollen Design und der modernen Formgebung passen sie in jedes Interieur. Das verwendete eloxierte Aluminium ist auch in der anspruchsvollsten Umgebungen beständig. Zubereitete Speisen auf der richtigen Serviertemperatur warmhalten?

# WÄRMELAMPE

2  
YEARS  
WARRANTY



## Linum Classic Wärmelampe

Ein klassisches Design mit unübertroffener Leistung.

- ▶ anodisiertes Aluminium
- ▶ inkl. Leuchtmittel (weiß)
- ▶ ø180 x 350 mm
- ▶ Kabellänge : 950 - 2100 mm
- ▶ 230V
- ▶ 250 Watt

Art.-Nr.	ACO	Infos
LSH-1000-020	LSH-004	schwarz
LSH-1000-874	LSH-002	messing poliert
LSH-1000-877	LSH-001	kupfer
LSH-1000-882	LSH-003	aluminium



## Linum Schutzgitter

- ▶ schwarz pulverbeschichteter Stahl
- ▶ für 'Classic' Wärmelampe
- ▶ ø180 mm
- ▶ 55 mm höhe

Art.-Nr.	ACO	Infos
LSH-9110	-	schwarz



## Linum Retro Wärmelampe

Ein Retro-Design mit unübertroffener Leistung.

- ▶ anodisiertes Aluminium
- ▶ inkl. Leuchtmittel (weiß)
- ▶ ø280 x 330 mm
- ▶ Kabellänge : 900 - 2000 mm
- ▶ 230V
- ▶ 250 Watt

Art.-Nr.	ACO	Infos
LSH-1100-020	-	schwarz
LSH-1100-849	LSH-011	bronzefarbe
LSH-1100-882	LSH-010	aluminium



Die Wärmelampensysteme sollten - in Übereinstimmung mit den geltenden Normen und Vorschriften - immer mit den entsprechenden elektrischen Sicherungen versehen werden.





Die Serie Focus ist speziell für den Einsatz in modernen und traditionellen Küchen konzipiert.

## Linum Focus 'MO' Wärmelampe



- ▶ Anodisiertes Aluminium in Kombination mit galvanisiertem Stahl
- ▶ inkl. Leuchtmittel (weiß)
- ▶ ø200 x 250 mm
- ▶ Kabellänge : 850 - 2000 mm
- ▶ 230V
- ▶ 250 Watt

Art.-Nr.	Infos
LSH-2000-020	schwarz
LSH-2000-053	mittelgrau
LSH-2000-882	aluminium

## Linum Focus 'MS' Wärmelampe



- ▶ anodisiertes Aluminium
- ▶ inkl. Leuchtmittel (weiß)
- ▶ ø200 x 250 mm
- ▶ Kabellänge : 850 - 2000 mm
- ▶ 230V
- ▶ 250 Watt

Art.-Nr.	Infos
LSH-2001-020	schwarz
LSH-2001-057	zementgrau
LSH-2001-882	aluminium

## Linum Focus 'IO' Wärmelampe



- ▶ anodisiertes Aluminium
- ▶ inkl. Leuchtmittel (weiß)
- ▶ ø220 x 250 mm
- ▶ Kabellänge : 850 - 2000 mm
- ▶ 230V
- ▶ 250 Watt

Art.-Nr.	Infos
LSH-2002-020	schwarz
LSH-2002-882	aluminium

Die Wärmelampensysteme sollten - in Übereinstimmung mit den geltenden Normen und Vorschriften - immer mit den entsprechenden elektrischen Sicherungen versehen werden.



## Linum freistehende Wärmelampe focus LPF

Elegante und flexible Heizalternative für den Buffettisch. Die Leuchten sind mit dem flexiblen Arm, einer Kombination aus Messing und Stahl, verstellbar.

- ▶ Anodisiertes Aluminium in Kombination mit galvanisiertem Stahl
- ▶ inkl. Leuchtmittel (weiß)
- ▶ ø180 x 218 mm (Gesamthöhe : 635 mm)
- ▶ Basis : ø236 x 12 mm
- ▶ 230V
- ▶ 250 Watt



Art.-Nr.	Infos
LSH-2100-010	weiß
LSH-2100-020	schwarz
LSH-2100-057	zementgrau

## Linum freistehende Wärmelampe LPF mit Klemme

Elegante und flexible Heizalternative für den Buffettisch. Die Leuchten werden an den Tisch geklemmt und sind mit dem flexiblen Arm, einer Kombination aus Messing und Stahl, verstellbar.

- ▶ Anodisiertes Aluminium in Kombination mit galvanisiertem Stahl
- ▶ inkl. Leuchtmittel (weiß)
- ▶ ø180 x 218 mm (Gesamthöhe : 635 mm)
- ▶ Klemme : 78 x 60 x 95 mm
- ▶ 230V
- ▶ 250 Watt



Art.-Nr.	Infos
LSH-2101-010	weiß
LSH-2101-020	schwarz
LSH-2101-057	zementgrau

## Linum Wärmelampe - Zubehör

Art.-Nr.	ACO	Infos
LSH-9002	LSH-110	Erco Track 2 m inkl. Anschlussstück - max. 6 Lampen
LSH-9006	LSH-115	1 Adapter pro Lampe für Erco Track
LSH-9100	LSH-100	Separate Leuchtmittel 250W - weiß - für Linum Wärmelampe
LSH-9101	LSH-101	Separate Leuchtmittel 250W - rot - für Linum Wärmelampe



Die Wärmelampensysteme sollten - in Übereinstimmung mit den geltenden Normen und Vorschriften - immer mit den entsprechenden elektrischen Sicherungen versehen werden.



## Roband Edelstahl Standfüßen

Die Edelstahlhalterungen sind für die Wärmelampenserien Classic & Infrared geeignet. Die Sets enthalten Roband Quarzglas- (Licht und Wärme) oder Infrarotlampen (Wärme).

- ▶ plug and play
- ▶ Robuste Edelstahl-Konstruktion
- ▶ verstellbare Füße
- ▶ Lampen sind 350 mm über dem Sockel positioniert
- ▶ Halter 900 mm : 1040 x 352 x 437 mm & +/- 5 kg
- ▶ Halter 1200 mm : 1340 x 352 x 437 mm & +/- 6 kg



Art.-Nr.	Infos
<b>ROB-0064</b>	Edelstahl-Halter mit Quarzglas Wärmelampe 900 mm
<b>ROB-0063</b>	Edelstahl-Halter mit Infrarot Wärmelampe 900 mm
<b>ROB-0074</b>	Edelstahl-Halter mit Quarzglas Wärmelampe 1200 mm
<b>ROB-0073</b>	Edelstahl-Halter mit Infrarot Wärmelampe 1200 mm

Die Wärmelampensysteme sollten - in Übereinstimmung mit den geltenden Normen und Vorschriften - immer mit den entsprechenden elektrischen Sicherungen versehen werden.







## Roband Quartzglas Wärmelampen Serie Classic

Roband Quartzglas-Wärmelampen bieten eine **ausgewogene Kombination aus Wärme und Licht**. Das Innenrohr wird durch das Außenrohr abgedeckt, das aus schützendem Quarzglas besteht. Eine zweite Glasschicht schützt die Lebensmittel bei einem Bruch des Innenrohrs. Die Roband Quartzglas-Wärmelampe ist mit oder ohne Steuergerät erhältlich.

- ▶ gepresstes anodisiertes Aluminium
- ▶ inklusive Befestigungsbügel
- ▶ Ersatzlampe : ROB-9125

### ROB-10\*\*

- ▶ inkl. Schalter, Stecker & Kabel
- ▶ Kabellänge : 1500 mm



### ROB-11\*\*

- ▶ inkl. separates Kabel 1500 mm (A, N & E)
- ▶ Ohne Fernschalter



Art.-Nr.	ACO	Länge	Leistung	Zwischenabstand Lampen	Infos
<b>Wärmelampen mit Steuereinheit</b>					
ROB-1011	ROB-101	450 mm	350 Watt	nicht anwendbar	1 Lampe
ROB-1022	ROB-102	900 mm	700 Watt	400 mm	2 Lampen
ROB-1033	ROB-103	1200 mm	1050 Watt	345 mm	3 Lampen
ROB-1044	ROB-104	1500 mm	1400 Watt	345 mm	4 Lampen
ROB-1045	ROB-105	1800 mm	1400 Watt	400 mm	4 Lampen
ROB-1056	ROB-106	2100 mm	1750 Watt	400 mm	5 Lampen
<b>Wärmelampen ohne Steuereinheit</b>					
ROB-1111	ROB-111	450 mm	350 Watt	nicht anwendbar	1 Lampe
ROB-1122	ROB-112	825 mm	700 Watt	400 mm	2 Lampen
ROB-1133	ROB-113	1125 mm	1050 Watt	345 mm	3 Lampen
ROB-1144	ROB-114	1425 mm	1400 Watt	345 mm	4 Lampen
ROB-1145	ROB-115	1725 mm	1400 Watt	400 mm	4 Lampen
ROB-1156	ROB-116	2025 mm	1750 Watt	400 mm	5 Lampen

## Roband modulare Quarz-Wärmelampe Serie modular

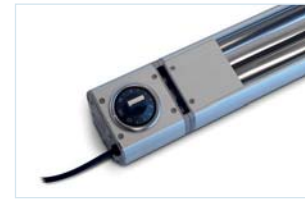
Die modulare Quarzglas-Wärmelampe von Roband ist für den Einsatz in **kundenspezifischen Installationen** konzipiert. Das Innenrohr wird durch das Außenrohr abgedeckt, das aus schützendem Quarzglas besteht. Immer mit klappbaren Montagehaken für Transport (zusammengeklappt) und Montage (ausgeklappt) ausgestattet.

- ▶ Robuste Edelstahl-Konstruktion
- ▶ inkl. 'easy fit'-Leuchtmittel
- ▶ Kabellänge : 300 mm (A + N)
- ▶ 230V
- ▶ 350 Watt
- ▶ 280 x 122 x 70 mm



Art.-Nr.	ACO
ROB-1210	ROB-230

Die Wärmelampensysteme sollten - in Übereinstimmung mit den geltenden Normen und Vorschriften - immer mit den entsprechenden elektrischen Sicherungen versehen werden.



## Roband infrarot Wärmelampe Serie infrared

Die Roband Infrarot-Wärmelampen sind für den Einsatz dort konzipiert, wo mehr **Wärme und kein Licht** benötigt wird. Das Edelmetallelement sorgt für die Wärme. Der Energieregler bietet eine präzise Steuerung der Leistung und sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme.

- ▶ gepresstes anodisiertes Aluminium
- ▶ inklusive Befestigungsbügel
- ▶ 1 IR-Element über die gesamte Länge

### ROB-20\*\*

- ▶ inkl. Energieregler, Stecker & Kabel
- ▶ Kabellänge : 1500 mm



### ROB-21\*\*

- ▶ inkl. separates Kabel 1500 mm (A, N & E)
- ▶ Ohne Fernschalter



Art.-Nr.	ACO	Länge	Leistung
<b>Wärmelampen mit Steuereinheit</b>			
<b>ROB-2011</b>	ROB-201	900 mm	900 Watt
<b>ROB-2012</b>	ROB-202	1200 mm	1200 Watt
<b>ROB-2013</b>	ROB-203	1500 mm	1500 Watt
<b>ROB-2014</b>	ROB-204	1800 mm	1800 Watt
<b>Wärmelampen ohne Steuereinheit</b>			
<b>ROB-2111</b>	ROB-211	825 mm	900 Watt
<b>ROB-2112</b>	ROB-212	1125 mm	1200 Watt
<b>ROB-2113</b>	ROB-213	1425 mm	1500 Watt
<b>ROB-2114</b>	ROB-214	1725 mm	1800 Watt



## Optionales Montageset

- ▶ Set enthält 2 Rundrohre von 600 mm Länge mit einem Durchmesser von 19 mm, Einsatzstücken, Montagebügel und Montagehinweise für den Elektroinstallateur
- ▶ Die 600 mm Rohre können auf die gewünschte Länge gekürzt werden
- ▶ ROB-0500 Montageset für alle Quartzglas- und Infrarot-Wärmelampen

Art.-Nr.

**ROB-0500**

Die Wärmelampensysteme sollten - in Übereinstimmung mit den geltenden Normen und Vorschriften - immer mit den entsprechenden elektrischen Sicherungen versehen werden.



lineoplus

Fifo Innovations, Hersteller der weltweit verwendeten "Fifo Bottle"-Flaschen, hat sich zum Ziel gesetzt, Produkte und Dienstleistungen von Weltklasse anzubieten. Das Unternehmen hat seit seiner Gründung mehr als 100.000 Restaurants weltweit, mit seinen Sofzenspender ausgestattet. Der Entwicklungsprozess basiert auf Kreativität und Innovation, mit dem Ziel benutzerfreundliche und hygienische Produkte für die gesamte Lebensmittelindustrie bereitzustellen.



## FIFO Bottle™ mit Einzelloch-Silikonmembran 'Medium'

Die Quetschflaschen basieren auf dem Prinzip, dass die zuerst abgefüllte Sauce auch als erste verwendet wird. Dies spart bis zu 15% Sauce. Es gibt keine Reste und die Verteilung erfolgt schneller. Die Flaschen haben eine breite Öffnung, sind ergonomisch zu bedienen und leicht zu reinigen. Sie sind aus BPA-freiem Kunststoff und auslaufsicheren Silikonmembranen gefertigt.



Flaschen sind standardmäßig mit einer Kappe mit einzelloch Medium-Membran ausgestattet

Art.-Nr.	Inhalt	Infos
FFO-1122	355 ml	12-Pack
FFO-1222	473 ml	12-Pack
FFO-1322	592 ml	12-Pack
FFO-1426	710 ml	6-Pack
FFO-1526	946 ml	6-Pack

## FIFO BOTTLE Quetschflaschen cash & carry

Die Cash & Carry-Verpackungen sind die gleichen wie oben, aber immer pro 3 verpackt.



Flaschen sind standardmäßig mit einer Kappe mit einzelloch Medium-Membran ausgestattet

Art.-Nr.	Inhalt	Infos
FFO-1123	355 ml	3-Pack
FFO-1223	473 ml	3-Pack
FFO-1323	592 ml	3-Pack
FFO-1423	710 ml	3-Pack
FFO-1523	946 ml	3-Pack



# SOßENSPENDER



## FIFO BOTTLE Ventildeckel, Schraubdeckel und Membranen

Art.-Nr.	Beschreibung	Infos
FFO-3116	Deckel mit grün Ventil für flüssige und dünnflüssige Saucen	6-pack
FFO-3126	Deckel mit gelbe Ventil für mittlere Saucen und Dressings	6-pack
FFO-3136	Deckel mit blau Ventil für dickflüssige Saucen und Dressings	6-pack
FFO-3146	Deckel mit hellblau Ventil für zähflüssige Saucen	6-pack
FFO-9236-060	Large Ventildeckel - blau	6-pack
FFO-9216-040	Small Ventildeckel - grün	6-pack
FFO-9226-080	Medium Ventildeckel - gelb	6-pack
FFO-3316	Präzisionsmembran	6-pack
FFO-3206	Satz Schraubdeckel (in 6 Farben)	6-pack
FFO-3216-010	Schraubdeckel weiß	6-pack
FFO-3246-010	Schraubdeckel weiß - atmungsaktiv	6-pack
FFO-3406	Schraubdeckel mit Silikon-Bürste	6-pack



## FIFO BOTTLE Organizer, Bögen und Flaschenregale

Die Flaschenorganisatoren und -gestelle werden ohne Quetschflaschen und GN 1/3 Behälter geliefert.

Art.-Nr.	Infos
FFO-4128	Bottle Organizer für 8 Quetschflaschen 355 oder 473 ml
FFO-4136	Bottle Organizer für 6 Quetschflaschen 592 ml
FFO-4144	Bottle Organizer für 4 Quetschflaschen 710 ml
FFO-4301	Bogen mit 24 Blanko-Etiketten
FFO-4300	Bogen mit 24 farbigen Etiketten (mit Text)
FFO-4206	Flaschenregal für 6 Quetschflaschen 355 ml
FFO-4204	Flaschenregal für 4 Quetschflaschen 355 ml
FFO-9300	Silikontrichter (natur)





einloch Membran

dreiloch Membran

## Portion Pal™ Kits : Medium Membran und Back up-Flaschen

Portion Pal ist ein Saucendispenser mit praktischer Handpumpe zum Portionieren von festen Saucenmengen. Ein Satz enthält 3 Flaschen, einen Griff, eine Stange und 5 feste Portionsringe. Die festen Portionsringe sind für 7,5 ml (rot), 10 ml (grün), 15 ml (blau), 22,5 ml (orange) oder 30 ml (schwarz) geeignet. Wahlmöglichkeit zwischen Ein- und Dreilochmembranen.

Art.-Nr.	Infos
FFO-2221	Portion Pal Kit - 473 ml - einloch
FFO-2421	Portion Pal Kit - 709 ml - einloch
FFO-2223	Portion Pal Kit - 473 ml - dreiloch
FFO-2423	Portion Pal Kit - 709 ml - dreiloch
FFO-5221	6-Pack Back Up-Flaschen - 473 ml - einloch
FFO-5421	6-Pack Back Up-Flaschen - 709 ml - einloch
FFO-5223	6-Pack Back Up-Flaschen - 473 ml - dreiloch
FFO-5423	6-Pack Back Up-Flaschen - 709 ml - dreiloch



## Portion Pal™ Zubehör

Die Flaschenorganisatoren werden ohne Quetschflaschen und GN 1/3-Aufnahme geliefert.

Art.-Nr.	Infos
FFO-9110	kleiner Handgriff für Portion Pal 473 ml
FFO-9120	Großer Handgriff für Portion Pal 709 ml
FFO-3121	Medium einloch Ventildeckel - gelb
FFO-9221	Medium dreiloch Ventildeckel - gelb
FFO-3141	6-Pack einloch Ventildeckel mit hellblau Ventil für zähflüssige Saucen
FFO-3151	6-Pack einloch Ventildeckel mit orange Ventil für dickflüssige Saucen
FFO-9140	5 Portion Pal™-Ringe
FFO-4104	Bottle Organizer für 4 Portion Pal™
FFO-9300	Silikonrichter (natur)





# SOßENSPENDER



## Sauce Guns

Die Saucenpistolen sind professionelle Pistolen aus rostfreiem Stahl und für den intensiven Gebrauch bestens geeignet. Sie können mit den unten aufgeführten Saucenpistolenflaschen kombiniert werden.

Art.-Nr.	Infos
FFO-6000-070	sauce gun 10 ml-Portion (rot)
FFO-6001-010	sauce gun 15 ml-Portion (weiß)
FFO-6002-020	sauce gun 20 ml-Portion (schwarz)
FFO-6003-040	sauce gun 30 ml-Portion (grün)



## Sauce Gun Bottles mit Endkappe

Die Sauce-Gun-Flaschen eignen sich zum exakten Portionieren von dünnen und dicken Saucen in Kombination mit einer Sauce-Gun. 98 % der Soße werden verwendet, was eine maximale Kosteneinsparung gewährleistet.

Art.-Nr.	Infos
FFO-6121	6-Pack sauce gun bottle (Flasche 630 ml) - einelloch
FFO-6123	6-Pack sauce gun bottle (Flasche 630 ml) - dreiloch
FFO-6201	6-Pack Endkappe - einelloch
FFO-6203	6-Pack Endkappe - dreiloch
FFO-6241	6-Pack einelloch Endkappe für zähflüssige Saucen (hellblau)
FFO-6243	6-Pack dreiloch Endkappe für zähflüssige Saucen (hellblau)
FFO-6251	6-Pack einelloch Endkappe für grobe Saucen (orange)



# SOßENSPENDER



## Lineopius premium Edelstahl Soßenspender

- ▶ für alle homogene Saucen
- ▶ mit Hebelsystem
- ▶ Pumpe und Feder aus Edelstahl
- ▶ Einstellbar Portionierung bis 40 ml
- ▶ Duo- und Trioset inklusive massivem Edelstahl-Ständer mit rutschfesten Füßen

Art.-Nr.	ACO	Infos
<b>KSD-1010</b>	KSD-101	ø180 x 240 mm - 1 x 4,5 Liter
<b>KSD-1020</b>	KSD-102	405 x 205 x 435 mm - 2 x 4,5 Liter
<b>KSD-1030</b>	KSD-103	605 x 205 x 435 mm - 3 x 4,5 Liter

## Lineopius standard Edelstahl Soßenspender

- ▶ für alle homogene Saucen
- ▶ Pumpsystem in den Deckel integriert
- ▶ einstellbar Portionierung bis 30 ml
- ▶ mit Behälter und Deckel
- ▶ Duo- und Trioset inklusive massivem Edelstahl-Ständer mit rutschfesten Füßen

Art.-Nr.	ACO	Infos
<b>KSD-1110</b>	KSD-111	ø117 x 335 mm - 1 x 2,25 Liter
<b>KSD-1120</b>	KSD-112	290 x 145 x 355 mm - 2 x 2,25 Liter
<b>KSD-1130</b>	KSD-113	440 x 145 x 355 mm - 3 x 2,25 Liter

## Lineopius gastronorm Edelstahl Soßenspender

- ▶ für alle homogene Saucen
- ▶ Pumpsystem in den Deckel integriert
- ▶ einstellbar Portionierung bis 30 ml
- ▶ mit Behälter (GN 1/6) und Deckel
- ▶ Duo- und Trioset inklusive massivem Edelstahl-Ständer mit rutschfesten Füßen

Art.-Nr.	ACO	Infos
<b>KSD-2010</b>	KSD-201	180 x 165 x 330 mm - 1 x 2,25 Liter
<b>KSD-2020</b>	KSD-202	340 x 185 x 355 mm - 2 x 2,25 Liter
<b>KSD-2030</b>	KSD-203	605 x 205 x 435 mm - 3 x 2,25 Liter

# SOßENSPENDER

## Lineoplus Edelstahl Soßenspender für GN-Behälter

- ▶ Soßenspender für GN-Behälter mit Tiefe 200 mm
- ▶ mit Hebelsystem
- ▶ für alle homogene Saucen
- ▶ Einstellbar Portionierung bis 40 ml
- ▶ GN-Behälter (1/6 - 1/4 - 1/3) als Option

Art.-Nr.	ACO	Infos
<b>KSD-2510</b>	KSD-251	180 x 165 x 330 mm - GN 1/6
<b>KSD-2520</b>	KSD-252	340 x 185 x 355 mm - GN 1/4
<b>KSD-2530</b>	KSD-253	605 x 205 x 435 mm - GN 1/3



GN-Behälter nicht enthalten

## Lineoplus Soßenspender mit Nadelpumpe und Deckel

- ▶ für alle homogene Saucen
- ▶ einstellbare Portionierung bis 40 ml
- ▶ KSD-3010 & KSD-3000: Eimer als Option

Art.-Nr.	ACO	Infos
<b>KSD-1500</b>	KSD-150	Edelstahl Deckel mit Nadelpumpe
<b>KSD-3010</b>	KSD-301	Edelstahl Deckel mit Soßenspender für 5 Liter Eimer ø225 mm
<b>KSD-3000</b>	KSD-300	Edelstahl Deckel mit Soßenspender für 10 Liter Eimer ø265 mm







Kisag zeichnet sich durch nachhaltige "Kochen am Tisch"-Materialien aus. Die dauerhafte Kochplatten und Gasbrenner haben eine lange Lebensdauer. Jeder Kisag-Rechaud ist multifunktional einsetzbar: Wok, Raclette, Gourmet, ... Darüber hinaus können sie auch für alle Arten von Festlichkeiten oder Anlässen verwendet werden.

# FONDUE

## Kisag Fonduetopf

- ▶ Edelstahl glänzend
- ▶ geeignet für KSG-1000
- ▶ auch auf Standard Gasherde verwendbar

Art.-Nr.	ACO	Infos
<b>KSG-1103</b>	KSG-111	ø160 mm / 1,6 Liter
<b>KSG-1102</b>	KSG-131	ø200 mm / 2,7 Liter



## Kisag Longfire Fondue- und Plattenverwärmer

Der Kisag Longfire hat einen integrierten Gasbrenner mit einstellbarer Flamme. Der Heizer ist mit der Kisag-Nachfüllhülse leicht nachfüllbar.

- ▶ Edelstahl
- ▶ 1,4 kW - 70 gr/U
- ▶ voller Flamme +/- 75 min
- ▶ mittlerer Flamme +/- 120 min

Art.-Nr.	ACO	Infos
<b>KSG-1000</b>	KSG-100	ø200 x 110 mm



## Kisag Gasbrenner mit regulierbarer Flamme

- ▶ Edelstahl
- ▶ 1 kW - 70 gr/U
- ▶ voller Flamme +/- 45 min
- ▶ mittlerer Flamme +/- 90 min

Art.-Nr.	ACO	Infos
<b>KSG-1700</b>	KSG-107	ø84 x 63 mm



## Kisag Gasdose Kigas

Art.-Nr.	ACO	Inhalt	Brenndauer	pro Karton
<b>KSG-1960</b>	KSG-106	600 ml	+/- 16 Stunden	15 Stück
<b>KSG-1940</b>	KSG-109	400 ml	+/- 10 Stunden	12 Stück



## Kisag Varia

Art.-Nr.	ACO	Infos
<b>KSG-1720</b>	KSG-112	Flambierer
<b>KSG-1180</b>	KSG-118	6 Fondue Gabeln
<b>KSG-1800-010</b>	KSG-108	nachfüllbarer Feuerstab



Für die Schweiz kontaktieren Sie uns bitte für weitere Informationen über das Kisag-Sortiment.



**lineoplus**

**san jamar®**  
smart. safe. sanitary.

Jeder Gastronomiebetrieb benötigt neben den Lebensmitteln auch zahlreiche Mengen an Servietten. Unsere Serviettenspender sind für unterschiedliche Serviettengrößen geeignet. Neben ihrer effizienten Serviettenverteilung passen sie auch in jedes Interieur. Für Fast-Food-Ketten sind die Strohhalm- und Deckelspender eine erfolgreiche Lösung.



# BUFFETTRENNER

## San Jamar Serviettenspender Standmodell

Das Öffnungsdesign reduziert Serviettenabfälle um 33 %.

- ▶ 1 pro Entnahme
- ▶ max. 600 Servietten
- ▶ Minifalte
- ▶ schwarze Kunststoff (high impact)
- ▶ 203 x 315 x 440 mm

Art.-Nr.	ACO
SJD-5000	H5000STBK



## San Jamar Serviettenspender Thekemodell

- ▶ Metall
- ▶ max. 300 Servietten
- ▶ 195 x 280 x 240 mm
- ▶ transparente Front
- ▶ vollständige Falte

Art.-Nr.	ACO	Infos
SJD-3001-020	H3001CLBK	Gehäuse aus schwarzem Stahl
SJD-3001-845	H3001CLXC	Gehäuse aus verchromtem Stahl



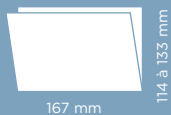
## Lineoplus Serviettenspender Thekemodell

- ▶ glänzend PMMA
- ▶ für quadratische Serviette 15 x 15 cm
- ▶ 4 Anti-Rutsch-FüÙe
- ▶ 170 x 170 x 90 mm

Art.-Nr.	ACO	Infos
LPA-1779-020	1717	schwarz
LPA-1779-010	1717	weiß



vollständige Falte



Minifalte



## San Jamar Deckelspender

- ▶ schwarze Kunststoff
- ▶ 1 Fach für Trinkhalme
- ▶ 3 of 4 Fächer
- ▶ 140 x 330 mm
- ▶ 2 of 3 Deckelfächer

Art.-Nr.	ACO	Infos
SJD-2202	L2202	Höhe 476 mm
SJD-2203	L2203	Höhe 622 mm



## San Jamar Trinkhalmspender

- ▶ schwarze Kunststoff
- ▶ 254 x 108 x 203 mm
- ▶ für 250 Stück
- ▶ Option : Wandhalterung

Art.-Nr.	ACO	Infos
SJD-2500	ST250	Trinkhalmspender
SJD-2509	ST250WM	Wandhalterung



# PRÄSENTATION









## Erstellen Sie die perfekte Präsentation mit LINEOPLUS !

Die umfangreiche Auswahl an Schalen, Schüsseln und Sonderformen ermöglicht es Ihnen, die unterschiedlichsten Aufstellungen und Präsentationen zusammenzustellen. Eine Verkaufstheke und/oder ein Schaufenster kann immer nach Ihrer eigenen Kreativität realisiert oder entsprechend der verfügbaren Ausstellungsfläche optimiert werden.

Mit Lineoplus genießen Sie viele Vorteile:

- ✓ Ein komplettes Sortiment
- ✓ Die beste Produktqualität
- ✓ Immer lebensmittelechte Materialien
- ✓ Ästhetisch und haltbar

### TYPEN VON AUSFÜHRUNGEN

PMMA-Plexiglas (acrylic) ist in hochglänzender oder matter Ausführung erhältlich.



Hochglänzend



Matt (schwarz smoke)

### OPTIONEN

Für verschiedene Referenzen ist ein Bodengitter und/oder ein Deckel erhältlich.



Bodengitter



Deckel





# lineoplus

Let's meat !

Die Traiteur-Serie von Lineoplus ist die ideale Wahl für eine hochwertige Präsentation. Es umfasst ein breites Spektrum an BPA-freiem, lebensmittelechtem Geschirr. Die Schalen sind aus PMMA gefertigt, einem hochwertigen und langlebigen Material. Sie sind kratzfest, farbecht und neigen nicht zu Verfärbungen. Die konischen Formen gewährleisten ein starkes, stabiles Produkt mit einem perfekten Kältefluss in Kühlthecken. Das Geschirr ist nicht für (Mikrowellen-)Ofen oder Bain-Marie geeignet.



## Lineoplus Schale Serie 28

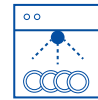
- ▶ PMMA
- ▶ BPA-frei
- ▶ perfekter Kältefluss
- ▶ temperaturbeständig von -20°C bis +70°C
- ▶ Lebensmittelecht nach EU 10/2011
- ▶ **Serie 28 ist nach Abmessung 280 mm**



Art.-Nr.	Abmessungen	Infos
<b>rechteckig</b>		
LPT-5146-010		weiß
LPT-5146-020	560 x 140 x 50 mm	schwarz
LPT-5146-021		schwarz smoke
*° LPT-4282-010		weiß
*° LPT-4282-020	420 x 280 x 20 mm	schwarz
*° LPT-4282-021		schwarz smoke
*° LPT-4285-010		weiß
*° LPT-4285-020	420 x 280 x 50 mm	schwarz
*° LPT-4285-021		schwarz smoke
* LPT-4286-010		weiß
* LPT-4286-020	420 x 280 x 60 mm	schwarz
* LPT-4286-021		schwarz smoke
LPT-4246-010		weiß
LPT-4246-020	420 x 140 x 60 mm	schwarz
° LPT-3882-010		weiß
° LPT-3882-020	380 x 280 x 20 mm	schwarz
° LPT-3882-021		schwarz smoke
° LPT-3886-010		weiß
° LPT-3886-020	380 x 280 x 60 mm	schwarz
° LPT-3886-021		schwarz smoke
° LPT-3206-010		weiß
° LPT-3206-020	325 x 280 x 60 mm	schwarz
° LPT-3206-021		schwarz smoke

Art.-Nr.	Abmessungen	Infos
*° LPT-2822-010		weiß
*° LPT-2822-020	280 x 210 x 20 mm	schwarz
*° LPT-2822-021		schwarz smoke
*° LPT-2825-010		weiß
*° LPT-2825-020	280 x 210 x 50 mm	schwarz
*° LPT-2825-021		schwarz smoke
*° LPT-2826-010		weiß
*° LPT-2826-020	280 x 210 x 60 mm	schwarz
*° LPT-2826-021		schwarz smoke
*° LPT-2821-010		weiß
*° LPT-2821-020	280 x 210 x 100 mm	schwarz
*° LPT-2821-021		schwarz smoke
LPT-2892-010		weiß
LPT-2892-020	280 x 195 x 20 mm	schwarz
LPT-2892-021		schwarz smoke
LPT-2876-010		weiß
LPT-2876-020	280 x 170 x 60 mm	schwarz
LPT-2876-021		schwarz smoke
LPT-2842-010		weiß
LPT-2842-020	280 x 140 x 20 mm	schwarz
LPT-2842-021		schwarz smoke
LPT-2845-010		weiß
LPT-2845-020	280 x 140 x 50 mm	schwarz
LPT-2845-021		schwarz smoke
LPT-2815-020		schwarz
LPT-2815-021	280 x 105 x 50 mm	schwarz smoke



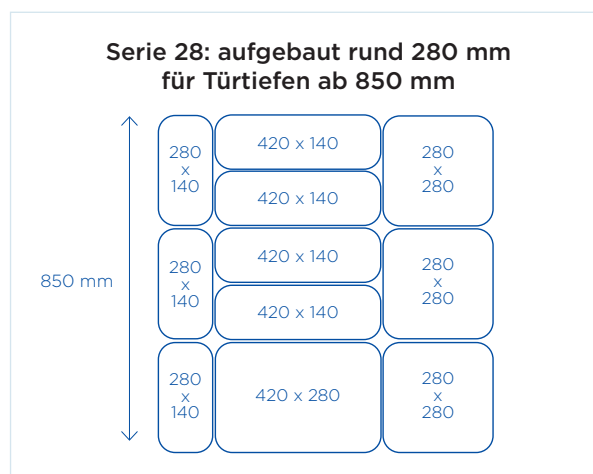


## Lineoplus Schale Serie 28

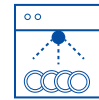
- ▶ PMMA
- ▶ BPA-frei
- ▶ perfekter Kältefluss
- ▶ temperaturbeständig von -20°C bis +70°C
- ▶ Lebensmittelecht nach EU 10/2011
- ▶ **Serie 28 ist nach Abmessung 280 mm**

Art.nr.	Abmessungen	infos
<b>quadratisch</b>		
* LPT-2882-010		weiß
* LPT-2882-020	280 x 280 x 20 mm	schwarz
* LPT-2882-021		schwarz smoke
* LPT-2885-010		weiß
* LPT-2885-020	280 x 280 x 50 mm	schwarz
* LPT-2885-021		schwarz smoke
<b>oval</b>		
LPT-4273-010		weiß
LPT-4273-020	420 x 280 x 30 mm	schwarz
LPT-4273-021		schwarz smoke
<b>varia</b>		
* LPT-2832-020	280 x 135° x 20 mm	schwarz
* LPT-2832-021		schwarz smoke
* LPT-2835-020	280 x 135° x 50 mm	schwarz
* LPT-2835-021		schwarz smoke
<b>dreieck</b>		
LPT-4402-010	385 x 535 x 20 mm	weiß
LPT-4402-020		schwarz
LPT-4405-010	385 x 535 x 50 mm	weiß
LPT-4405-020		schwarz
LPT-2205-010	360 x 265 x 20 mm	weiß
LPT-2205-020		schwarz

Art.-Nr.	geeignet für
<b>* transparente Deckel</b>	
LPA-2839	LPT-2832 & LPT-2835
LPA-2819	LPT-2815
LPA-2849	LPT-2842 & LPT-2845
LPA-2829	LPT-2822, LPT-2825, LPT-2826 & LPT-2821
LPA-2889	LPT-2882 & LPT-2885
LPA-4259	LPT-4282 & LPT-4285
LPA-4269	LPT-4286
<b>° schwarze Bodenrost</b>	
LPA-2828	LPT-2822, LPT-2825, LPT-2826 & LPT-2821
LPA-4288	LPT-4282, LPT-4285, & LPT-4286
LPA-3208	LPT-3206
LPA-3888	LPT-3882 & LPT-3886



# TRAITEUR - SERIE GASTRO



## Lineoplas Schale Serie gastro

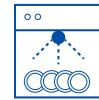
- ▶ PMMA
- ▶ BPA-frei
- ▶ perfekter Kältefluss
- ▶ temperaturbeständig von -20°C bis +70°C
- ▶ Lebensmittelecht nach EU 10/2011
- ▶ **Gastro-Serie ist nach Gastronorm-Messungen**



Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
<b>rechteckig EURO</b>		
LPT-6402-010	600 x 400 x 20 mm	weiß
LPT-6402-020		schwarz
LPT-6402-011		weiß smoke
LPT-6402-021		schwarz smoke
<b>GN 1/1</b>		
*° LPT-1102-010	530 x 325 x 20 mm	weiß
*° LPT-1102-020		schwarz
*° LPT-1102-021		schwarz smoke
*° LPT-1105-010	530 x 325 x 50 mm	weiß
*° LPT-1105-020		schwarz
*° LPT-1105-021		schwarz smoke
*° LPT-1108-010	530 x 325 x 80 mm	weiß
*° LPT-1108-020		schwarz
*° LPT-1108-021		schwarz smoke
<b>2/5</b>		
*° LPT-2502-010	530 x 200 x 20 mm	weiß
*° LPT-2502-020		schwarz
*° LPT-2502-021		schwarz smoke
*° LPT-2504-010	530 x 200 x 40 mm	weiß
*° LPT-2504-020		schwarz
*° LPT-2504-021		schwarz smoke
<b>GN 2/4</b>		
LPT-2402-010	530 x 162 x 20 mm	weiß
LPT-2402-020		schwarz
LPT-2402-021		schwarz smoke
<b>GN 3/4</b>		
*° LPT-3402-010	487 x 265 x 20 mm	weiß
*° LPT-3402-020		schwarz
*° LPT-3402-021		schwarz smoke
*° LPT-3405-010	487 x 265 x 50 mm	weiß
*° LPT-3405-020		schwarz
*° LPT-3405-021		schwarz smoke
LPT-3408-010	487 x 265 x 80 mm	weiß
LPT-3408-020		schwarz
LPT-3408-021		schwarz smoke

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
<b>GN 1/2</b>		
*° LPT-1202-010	325 x 265 x 20 mm	weiß
*° LPT-1202-020		schwarz
*° LPT-1202-021		schwarz smoke
*° LPT-1205-010	325 x 265 x 50 mm	weiß
*° LPT-1205-020		schwarz
*° LPT-1205-021		schwarz smoke
*° LPT-1208-010	325 x 265 x 80 mm	weiß
*° LPT-1208-020		schwarz
*° LPT-1208-021		schwarz smoke
<b>GN 1/3</b>		
*° LPT-1302-010	325 x 176 x 20 mm	weiß
*° LPT-1302-020		schwarz
*° LPT-1302-021		schwarz smoke
*° LPT-1305-010	325 x 176 x 50 mm	weiß
*° LPT-1305-020		schwarz
*° LPT-1305-021		schwarz smoke
*° LPT-1308-010	325 x 176 x 80 mm	weiß
*° LPT-1308-020		schwarz
*° LPT-1308-021		schwarz smoke
<b>GN 2/7</b>		
*° LPT-1502-010	265 x 200 x 20 mm	weiß
*° LPT-1502-020		schwarz
*° LPT-1502-021		schwarz smoke
*° LPT-1504-010	265 x 200 x 40 mm	weiß
*° LPT-1504-020		schwarz
*° LPT-1504-021		schwarz smoke
*° LPT-1505-010	265 x 200 x 50 mm	weiß
*° LPT-1505-020		schwarz
*° LPT-1505-021		schwarz smoke
*° LPT-1508-010	265 x 200 x 80 mm	weiß
*° LPT-1508-020		schwarz
*° LPT-1508-021		schwarz smoke

# TRAITEUR - SERIE GASTRO



GN



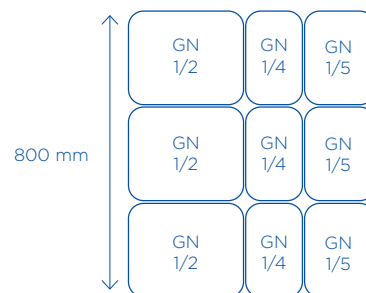
## Lineplus Schale Serie gastro

- ▶ PMMA
- ▶ BPA-frei
- ▶ perfekter Kältefluss
- ▶ temperaturbeständig von -20°C bis +70°C
- ▶ Lebensmittelecht nach EU 10/2011
- ▶ **Gastro-Serie ist nach Gastronorm-Messungen**

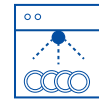
Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
<b>GN 1/4</b>		
*° LPT-1402-010		weiß
*° LPT-1402-020	265 x 162 x 20 mm	schwarz
*° LPT-1402-021		schwarz smoke
*° LPT-1405-010		weiß
*° LPT-1405-020	265 x 162 x 50 mm	schwarz
*° LPT-1405-021		schwarz smoke
*° LPT-1408-010		weiß
*° LPT-1408-020	265 x 162 x 80 mm	schwarz
*° LPT-1408-021		schwarz smoke
<b>GN 5/4</b>		
LPT-5404-020	810 x 265 x 40 mm	schwarz
LPT-5404-021		schwarz smoke
<b>GN 1/6</b>		
*° LPT-1602-010	176 x 162 x 20 mm	weiß
*° LPT-1602-020		schwarz
*° LPT-1605-010	176 x 162 x 50 mm	weiß
*° LPT-1605-020		schwarz
<b>GN 1/9</b>		
* LPT-1905-010	176 x 108 x 50 mm	weiß
* LPT-1905-020		schwarz
* LPT-1905-021		schwarz smoke
<b>GN 1/8</b>		
LPT-1808-010	132 x 162 x 80 mm	weiß
LPT-1808-020		schwarz
LPT-1808-021		schwarz smoke

Art.-Nr.	geeignet für
<b>* transparente Deckel</b>	
LPA-1199	LPT-1102, LPT-1105 & LPT-1108
LPA-1299	LPT-1202, LPT-1205 & LPT-1208
LPA-1399	LPT-1302, LPT-1305 & LPT-1308
LPA-1499	LPT-1402, LPT-1405 & LPT-1408
LPA-1599	LPT-1502, LPT-1504, LPT-1505 & LPT-1508
LPA-1699	LPT-1602 & LPT-1605
LPA-1999	LPT-1905
LPA-3799	LPT-2502 & LPT-2504
LPA-4799	LPT-3402, LPT-3405 & LPT-3408
<b>° schwarze Bodenrost</b>	
LPA-1198	LPT-1102, LPT-1105 & LPT-1108
LPA-1298	LPT-1202, LPT-1205 & LPT-1208
LPA-1398	LPT-1302, LPT-1305 & LPT-1308
LPA-1498	LPT-1402, LPT-1405 & LPT-1408
LPA-1698	LPT-1602 & LPT-1605
LPA-2798	LPT-1502, LPT-1504, LPT-1505 & LPT-1508
LPA-2598	LPT-2502 & LPT-2504
LPA-3598	LPT-3402, LPT-3405 & LPT-3408

### Gastro-Serie: Gastronorm-Abmessungen für Tischtiefen von 800 mm





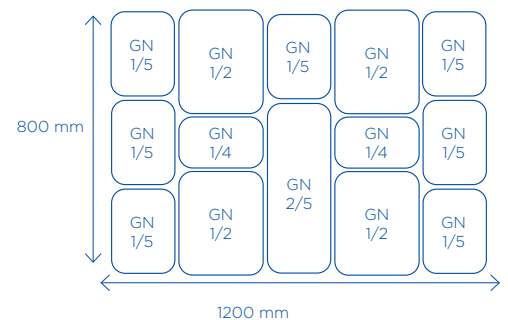
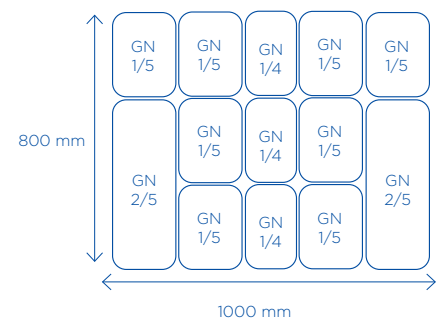
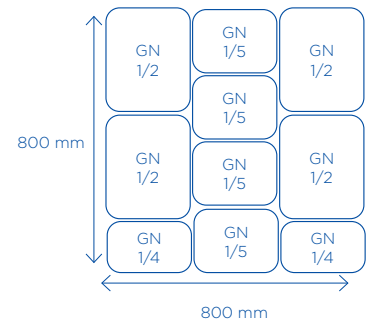


## Lineoplus Schale Serie gastro kits

Wählen Sie einen Bausatz für eine komplette und schnelle Thekeninstallation (Tiefe 800 mm).

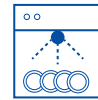
- ▶ PMMA
- ▶ BPA-frei
- ▶ perfekter Kältefluss
- ▶ temperaturbeständig von -20°C bis +70°C
- ▶ Lebensmittelecht nach EU 10/2011
- ▶ **Gastro-Serie ist nach Gastronorm-Messungen**

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe	Infos
LPK-8080-020	800 x 800 mm	schwarz	enthält : 2 x LPT-1202 2 x LPT-1205 2 x LPT-1405 2 x LPT-1502 2 x LPT-1504
LPK-8010-020	1000 x 800 mm	schwarz	enthält : 1 x LPT-1402 2 x LPT-1405 3 x LPT-1502 5 x LPT-1504 2 x LPT-2502
LPK-8012-020	1200 x 800 mm	schwarz	enthält : 3 x LPT-1202 1 x LPT-1205 1 x LPT-1402 1 x LPT-1405 2 x LPT-1502 5 x LPT-1504 1 x LPT-2502



Für mehrere Referenzen ist ein Bodengitter und / oder ein Deckel separat erhältlich.





## Lineoplus Schale Serie Salad

- ▶ PMMA
- ▶ BPA-frei
- ▶ perfekter Kältefluss
- ▶ temperaturbeständig von -20°C bis +70°C
- ▶ Lebensmittelecht nach EU 10/2011

Art.-Nr.	Abmessungen	Infos
<b>quadratisch</b>		
LPT-8008-020	180 x 180 x 80 mm	schwarz
LPT-8008-021		schwarz smoke
LPT-9904-020	190 x 190 x 40 mm	schwarz
LPT-9904-021		schwarz smoke
<b>rechteckig</b>		
LPT-7409-010	270 x 145 x 85 mm	weiß
LPT-7409-020		schwarz
LPT-4710-010	240 x 175 x 100 mm	weiß
LPT-4710-020		schwarz
LPT-1509-010	215 x 155 x 85 mm	weiß
LPT-1509-020		schwarz
LPT-6904-010	260 x 190 x 40 mm	weiß
LPT-6904-020		schwarz
LPT-6904-021		schwarz smoke
<b>rund mit sechseckiger Spitze</b>		
LPT-8809-010	180 x 180 x 85 mm	weiß
LPT-8809-020		schwarz
LPT-2209-010	215 x 215 x 85 mm	weiß
LPT-2209-020		schwarz
LPT-2209-021		schwarz smoke
<b>rund</b>		
LPT-3307-010	ø 300 x 65 mm	weiß
LPT-3307-020		schwarz
LPT-3307-021		schwarz smoke
<b>Tropfenform (1 Hälfte)</b>		
LPT-3131-010	ø 300 x 70 mm	weiß
LPT-3131-020		schwarz
<b>oval</b>		
LPT-6207-010	265 x 200 x 65 mm	weiß
LPT-6207-020		schwarz
LPT-3607-010	325 x 265 x 65 mm	weiß
LPT-3607-020		schwarz
<b>achteckig</b>		
LPT-6205-010	265 x 200 x 50 mm	weiß
LPT-6205-020		schwarz
LPT-3605-010	325 x 265 x 45 mm	weiß
LPT-3605-020		schwarz
<b>Muschel</b>		
LPT-2725-010	270 x 250 x 70 mm	weiß
LPT-2725-020		schwarz



quadratisch



rechteckig



rund mit sechseckiger Spitze



rund



Tropfen



oval



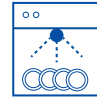
achteckig



Muschel

Art.-Nr.	geeignet für
<b>transparente Deckel</b>	
LPA-1899	LPT-8008
LPA-3699	LPT-3607
LPA-6299	LPT-6207
LPA-7499	LPT-7409
LPA-2116	LPT-1509
LPA-4899	LPT-4710
LPA-8899	LPT-8809
LPA-2299	LPT-2209

# TRAITEUR - KARUSSELL



## Lineoplus Schale Serie Karussell

Für einen optimalen Zähler und einen funktionellen Betrieb durch das rotierende System.

- ▶ PMMA
- ▶ BPA-frei
- ▶ perfekter Kältefluss
- ▶ temperaturbeständig von -20°C bis +70°C
- ▶ Lebensmittelecht nach EU 10/2011

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe	Infos
<b>Zusammensetzung Karussell</b>			
LPP-8081-020	ø 800 mm	schwarz	Platte
LPP-2909-020	290 x 285 x 85 mm	schwarz	Schale mit ecke 45°
LPP-2909-021		schwarz smoke	
LPP-2209-020	ø 220 x 85 mm	schwarz	runde Schale
LPP-2209-021		schwarz smoke	
LPP-2407-020	240 x 240 x 65 mm	schwarz	Dreieck
LPP-2407-021		schwarz smoke	
<b>transparente Deckeln</b>			
LPA-9000	-	transparent	für LPP-2909
LPA-2299	-	transparent	für LPP-2209





# TRAITEUR - KARUSSELL SET

## Lineoplus Karussell - komplettes Set schwarz

Art.-Nr.	Komposition
LPK-2000-020	1 x LPP-8081-020 8 x LPP-2909-020 1 x LPP-2209-020 4 x LPP-2704-020

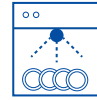


## Lineoplus Karussell - komplettes Set dark smoke

Art.-Nr.	Komposition
LPK-2000-021	1 x LPP-8081-021 8 x LPP-2909-021 1 x LPP-2209-021 4 x LPP-2704-021

komplettes Sets sind ohne Deckeln.

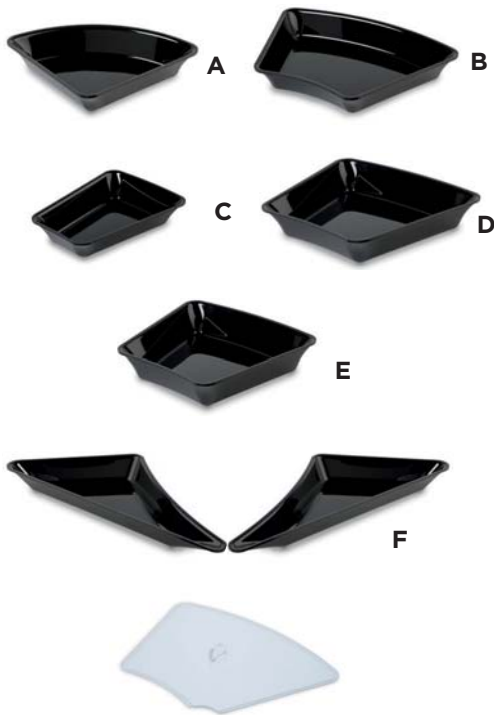




## Lineoplus Schale Serie Stufe

Eine moderne und platzsparende Präsentation Ihrer Theke. Wählen Sie zwischen 50 oder 80 mm tiefen Schalen.

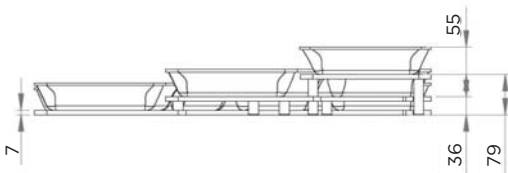
- ▶ PMMA
- ▶ BPA-frei
- ▶ perfekter Kältefluss
- ▶ temperaturbeständig von -20°C bis +70°C
- ▶ Lebensmittelecht nach EU 10/2011
- ▶ Treppe auch ohne Schale verwendbar



Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe	Infos	
<b>Zusammensetzung petale</b>				
LPT-8800-020	800 x 800 mm	schwarz	Schale, 3 Levels	
LPT-8865-020	265 x 265 x 50 mm	schwarz	Ecke 90°	<b>A</b>
LPT-8865-021		schwarz smoke		
LPT-8868-020	265 x 265 x 80 mm	schwarz	Ecke 90°	<b>A</b>
LPT-8845-020	400 x 265 x 50 mm	schwarz	Ecke 45°	<b>B</b>
LPT-8845-021		schwarz smoke		
LPT-8848-020	400 x 265 x 80 mm	schwarz	Ecke 45°	<b>B</b>
LPT-8848-021		schwarz smoke		
LPT-8815-020	122 x 265 x 50 mm	schwarz	Ecke 22,5°	<b>C</b>
LPT-8815-021		schwarz smoke		
LPT-8818-020	122 x 265 x 80 mm	schwarz	Ecke 22,5°	<b>C</b>
LPT-8825-020	220 x 265 x 50 mm	schwarz	Ecke 22,5°	<b>D</b>
LPT-8825-021		schwarz smoke		
LPT-8828-020	220 x 265 x 80 mm	schwarz	Ecke 22,5°	<b>D</b>
LPT-8828-021		schwarz smoke		
LPT-8805-020	200 x 265 x 50 mm	schwarz	Ecke 15°	<b>E</b>
LPT-8805-021		schwarz smoke		
LPT-8808-020	200 x 265 x 80 mm	schwarz	Ecke 15°	<b>E</b>
LPT-8835-020	530 x 300 x 50 mm	schwarz	Dreiecksatz	<b>F</b>
LPT-8835-021		schwarz smoke		
LPT-8838-020	530 x 300 x 80 mm	schwarz	Dreiecksatz	<b>F</b>

### transparente Deckel

LPA-9115	für LPT-8805 & LPT-8808
LPA-9122	für LPT-8825
LPA-9222	für LPT-8815 & LPT-8818
LPA-9245	für LPT-8845
LPA-9832	für LPT-8835
LPA-9831	für LPT-8838

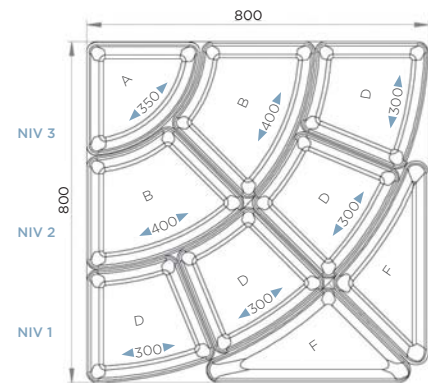




# TRAITEUR - STUFEN KITS

## Lineoplus Stufe - komplettes Set schwarz

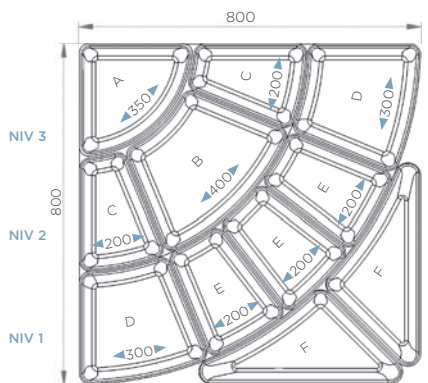
Art.nr.	Komposition
<b>Schale Tiefe 50 mm</b>	
LPK-1509-020	1 Treppe, 1 x A, 2 x B, 4 x D und 1 x F
LPK-1511-020	1 Treppe, 1 x A, 1 x B, 2 x C, 2 x D, 3 x E und 1 x F
LPK-1513-020	1 Treppe, 1 x A, 4 x C, 6 x E und 1 x F
<b>Schale Tiefe 80 mm</b>	
LPK-1809-020	1 Treppe, 1 x A, 2 x B, 4 x D und 1 x F
LPK-1811-020	1 Treppe, 1 x A, 1 x B, 2 x C, 2 x D, 3 x E und 1 x F
LPK-1813-020	1 Treppe, 1 x A, 4 x C, 6 x E und 1 x F



Typ 1509 / 1809

## Lineoplus Stufe - komplettes Set dark smoke

Art.nr.	Komposition
<b>Schale Tiefe 50 mm</b>	
LPK-1509-021	1 Treppe, 1 x A, 2 x B, 4 x D und 1 x F
LPK-1511-021	1 Treppe, 1 x A, 1 x B, 2 x C, 2 x D, 3 x E und 1 x F
LPK-1513-021	1 Treppe, 1 x A, 4 x C, 6 x E und 1 x F



Typ 1511 / 1811

Dark smoke Set ist nür erhältlich in Tiefe 50 mm.

	50 mm	80 mm	Ecke
A	LPT-8865	LPT-8868	90°
B	LPT-8845	LPT-8848	45°
C	LPT-8815	LPT-8818	22,5°
D	LPT-8825	LPT-8828	22,5°
E	LPT-8805	LPT-8808	15°
F	LPT-8835	LPT-8838	Dreiecksatz

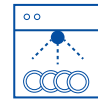


Typ 1513 / 1813

komplette Sets sind ohne Deckeln.







## Lineoplus Treppe - 1 Etage

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
LPA-9681-020	260 x 220 x 80 mm	schwarz
LPA-9671-020	260 x 220 x 65 mm	schwarz
LPA-9631-020	260 x 220 x 30 mm	schwarz



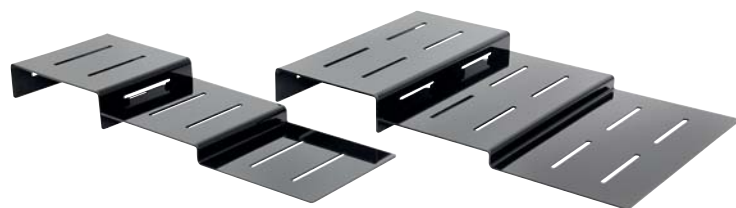
## Lineoplus Treppe - 1 Etage

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
LPA-9268-020	624 x 280 x 75 mm	schwarz
LPA-9238-020	312 x 280 x 75 mm	schwarz
LPA-9264-020	624 x 280 x 35 mm	schwarz
LPA-9231-020	312 x 280 x 35 mm	schwarz



## Lineoplus Treppe - 3 Etagen

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
LPA-9851-020	800 x 500 x 80 mm	schwarz
LPA-9851-021	800 x 500 x 80 mm	schwarz smoke
LPA-9821-020	800 x 250 x 80 mm	schwarz
LPA-9821-021	800 x 250 x 80 mm	schwarz smoke
LPA-9643-020	600 x 400 x 80 mm	schwarz
LPA-9643-021	600 x 400 x 80 mm	schwarz smoke



## Lineoplus Treppe - 3 Etagen

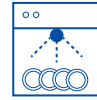
Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
LPA-9813-020	800 x 1000 x 80 mm	schwarz
LPA-9853-020	800 x 500 x 80 mm	schwarz
LPA-9823-020	800 x 250 x 80 mm	schwarz

## Lineoplus Brücke

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
LPA-2020-020	200 x 200 x 200 mm	schwarz
LPA-1515-020	150 x 150 x 150 mm	schwarz
LPA-1510-020	150 x 150 x 100 mm	schwarz



# TRAITEUR - STÄNDER & HALTER



## Lineoplus Präsentationständer - eckig

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
LPA-5351-990	120 x 120 x 50 mm	transparent
LPA-5352-990	120 x 120 x 100 mm	transparent
LPA-5353-990	120 x 120 x 150 mm	transparent



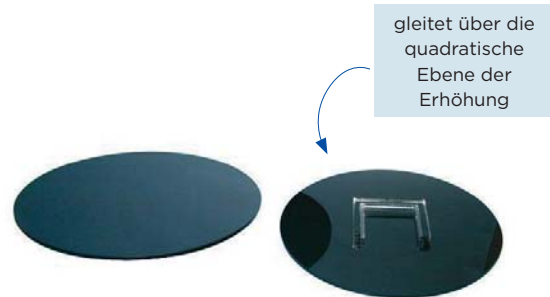
## Lineoplus Präsentationständer - rund

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
LPA-5354-990	ø170 x 50 mm	transparent
LPA-5355-990	ø170 x 100 mm	transparent
LPA-5356-990	ø170 x 150 mm	transparent



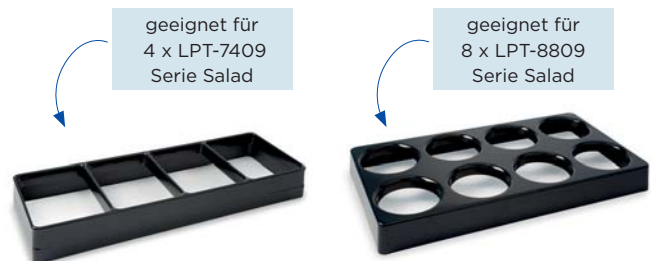
## Lineoplus Präsentationsteller

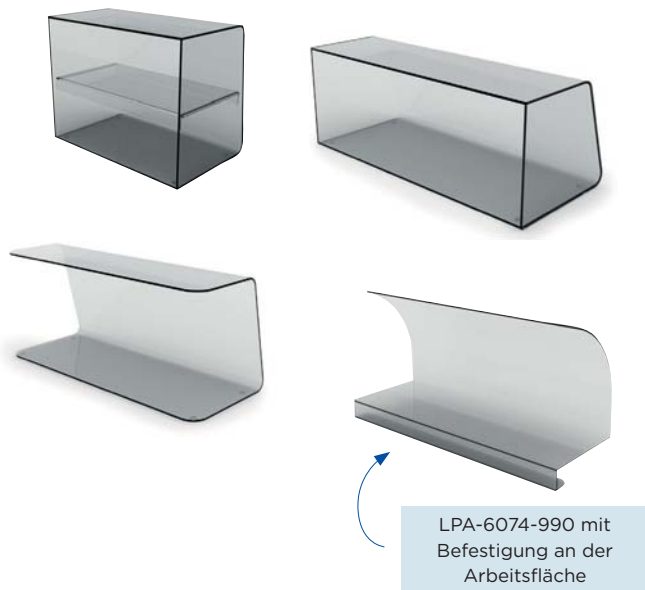
Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
LPA-5370-020	ø200 mm	schwarz
LPA-5370-021		schwarz smoke
LPA-5371-020	ø250 mm	schwarz
LPA-5371-021		schwarz smoke
LPA-5372-020	ø300 mm	schwarz
LPA-5372-021		schwarz smoke



## Lineoplus Halter

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
LPA-8127-020	810 x 280 x 100 mm	schwarz
LPA-8044-010	800 x 435 x 90 mm	weiß
LPA-8044-020	800 x 435 x 90 mm	schwarz





## Lineoplus Ladentischplexi

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
<b>2 Etagen</b>		
LPA-4931-990	495 x 310 x 380 mm	transparent
<b>geschlossenen Seiten</b>		
LPA-1025-990	1000 x 285 x 250 mm	transparent
LPA-6625-990	660 x 285 x 250 mm	transparent
<b>offenen Seiten</b>		
LPA-1030-990	1000 x 270 x 300 mm	transparent
LPA-6630-990	660 x 270 x 300 mm	transparent
LPA-6074-990	600 x 330 x 215 mm	transparent

## Lineoplus L Profil - 1 Seite

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
LPA-6036-020	280 x 60 x 120 mm	schwarz
LPA-6527-020	280 x 65 x 65 mm	schwarz
LPA-6537-020	350 x 65 x 65 mm	schwarz
LPA-6547-020	390 x 65 x 65 mm	schwarz
LPA-6557-020	500 x 65 x 65 mm	schwarz
LPA-6567-020	580 x 65 x 65 mm	schwarz
LPA-8028-020	250 x 80 x 120 mm	schwarz
LPA-8058-020	500 x 80 x 120 mm	schwarz
LPA-8088-020	835 x 80 x 120 mm	schwarz

## Lineoplus Trenner - 2 Seiten

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
LPA-1020-990	1000 x 200 mm	transparent
LPA-0420-990	400 x 200 mm	transparent
LPA-0620-990	600 x 200 mm	transparent
LPA-0820-990	800 x 200 mm	transparent







## Lineoplus Zubehör

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
<b>Spatel</b>		
LPA-7370-010	260 x 60 mm	weiß
LPA-7370-020		schwarz
<b>Löffel</b>		
LPA-6900-010	240 mm	weiß
LPA-6900-020		schwarz
LPA-6901-020	300 mm	schwarz
LPA-6902-020	250 mm	schwarz perforiert
<b>Brötchenhalter</b>		
LPA-5375-010	520 x 135 mm	weiß
LPA-5375-020		schwarz
LPA-5375-011		weiß smoke
LPA-5375-021		schwarz smoke
LPA-5375-990		transparent
<b>Spiesschen - exkl. Etikett</b>		
LPA-6950-010	107 x 10 mm	weiß
LPA-6950-020		schwarz
<b>Clips</b>		
LPA-6951-010	75 x 23 x 17 mm	weiß
LPA-6951-020		schwarz



## Lineoplus Sondermaße

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
LPT-9202-020	590 x 210 x 20 mm	schwarz
LPT-3305-010	320 x 235 x 50 mm	weiß
LPT-3305-020		schwarz
LPT-3305-021		schwarz smoke
LPT-3804-010	310 x 185 x 40 mm	weiß
LPT-3804-020		schwarz
LPT-4205-020	400 x 235 x 50 mm	schwarz





## lineoplus

It's a piece of cake !

Das Brot- und Gebäcksortiment von Lineoplus umfasst 2 Arten von Tellern. Zum einen gibt es die eleganten "Smoke"-Schalen aus PMMA für Brot und Gebäck, zum anderen die pulverbeschichteten Aluminiumschalen. Das Geschirr darf nicht in den (Mikrowellen-)Ofen gestellt oder für Bain-Marie verwendet werden.

## Lineoplus Schalen Serie GPL "5"

- ▶ PMMA
- ▶ BPA-frei
- ▶ Temperaturbereich von -20°C bis +70°C
- ▶ lebensmittelecht nach EU-Standards EU 10/2011

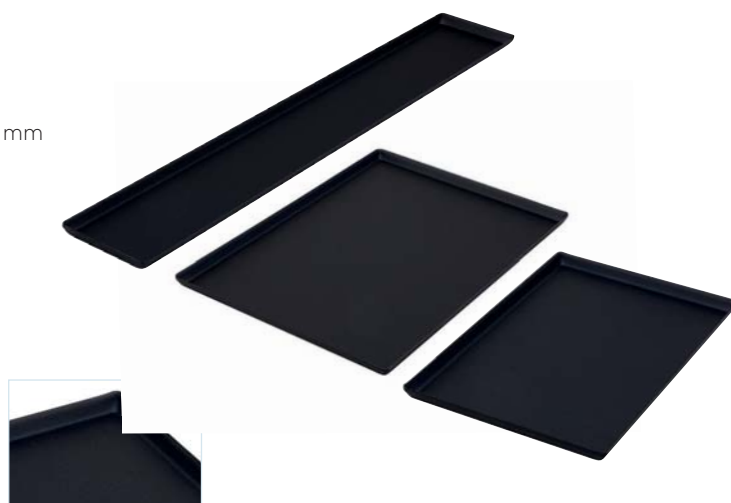
Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
<b>rechteckige Schalen - 5 mm hoch</b>		
GPL-6040-011	600 x 400 x 5 mm	weiß smoke
GPL-6040-021	600 x 400 x 5 mm	schwarz smoke
GPL-6020-011	600 x 200 x 5 mm	weiß smoke
GPL-6020-021	600 x 200 x 5 mm	schwarz smoke
GPL-6015-011	600 x 150 x 5 mm	weiß smoke
GPL-6015-021	600 x 150 x 5 mm	schwarz smoke
GPL-6010-011	600 x 105 x 5 mm	weiß smoke
GPL-6010-021	600 x 105 x 5 mm	schwarz smoke
GPL-4030-011	400 x 300 x 5 mm	weiß smoke
GPL-4030-021	400 x 300 x 5 mm	schwarz smoke
GPL-4020-011	400 x 200 x 5 mm	weiß smoke
GPL-4020-021	400 x 200 x 5 mm	schwarz smoke
GPL-4010-011	400 x 105 x 5 mm	weiß smoke
GPL-4010-021	400 x 105 x 5 mm	schwarz smoke
GPL-3020-011	300 x 200 x 5 mm	weiß smoke
GPL-3020-021	300 x 200 x 5 mm	schwarz smoke
GPL-3015-011	300 x 150 x 5 mm	weiß smoke
GPL-3015-021	300 x 150 x 5 mm	schwarz smoke
GPL-2020-011	200 x 200 x 5 mm	weiß smoke
GPL-2020-021	200 x 200 x 5 mm	schwarz smoke



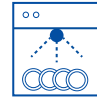
## Lineoplus Schalen Serie GPL "15"

- ▶ extra stark und nutzerfreundlich durch den erhöhten Rand von 15 mm

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
<b>rechteckige Schalen - 15 mm hoch</b>		
GPL-6012-021	600 x 105 x 15 mm	schwarz smoke
GPL-4032-021	400 x 300 x 15 mm	schwarz smoke
GPL-3022-021	300 x 200 x 15 mm	schwarz smoke

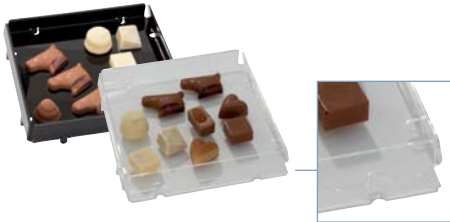






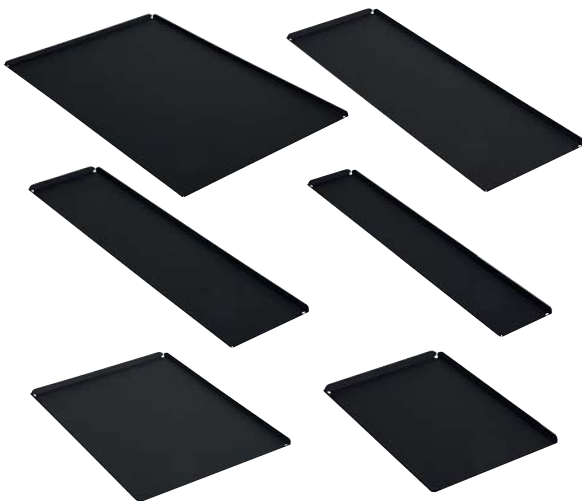
## Lineoplus runde Schale

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
GPL-0325-011	ø325 x 10 mm	weiß smoke
GPL-0325-021		schwarz smoke



## Lineoplus Schale für Pralinen

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
LPT-1803-020	185 x 185 x 25 mm	schwarz
LPT-1803-990		transparent
LPT-1703-020	170 x 170 x 25 mm	schwarz



## Lineoplus aluminium Schale Serie LAL

- ▶ aluminium Schale
- ▶ Bäckerei, Konditorei, Schokolatier
- ▶ Pulverlackiertes Aluminium
- ▶ 4 abgeschrägte Kanten

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
<b>aluminium Schale</b>		
LAL-6402-011	600 x 400 x 15 mm	weiß smoke
LAL-6402-021		schwarz smoke
LAL-6202-011	600 x 200 x 15 mm	weiß smoke
LAL-6202-021		schwarz smoke
LAL-6152-011	600 x 150 x 15 mm	weiß smoke
LAL-6152-021		schwarz smoke
LAL-6102-011	600 x 105 x 15 mm	weiß smoke
LAL-6102-021		schwarz smoke
LAL-4302-011	400 x 300 x 15 mm	weiß smoke
LAL-4302-021		schwarz smoke
LAL-3202-011	300 x 200 x 15 mm	weiß smoke
LAL-3202-021		schwarz smoke





## lineoplus

Chocolate makes everybody happy !

Das 'Schokolade & Gebäck'-Sortiment von Lineoplus umfasst auch 2 Arten von Untertassen. Da sind zum einen die hochglänzenden, pulverbeschichteten Aluminiumschalen. Zum anderen gibt es die Aluminiumschalen für Brot und Gebäck. Das Geschirr darf nicht in den (Mikrowellen-)Ofen gestellt werden.

# SCHOKOLADE & GEBÄCK - SERIE BSO

## Lineoplus Aluminium-Schale Serie BSO

- ▶ anodisiertes Aluminium 1 mm
- ▶ Lebensmittelsicherheits-Zertifikat
- ▶ 4 rechte Ecke und Ränder
- ▶ Abnahme : 5 Einheiten pro Farbe



Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
BSO-7015-020		schwarz
BSO-7015-882	700 x 150 x 10 mm	aluminium
BSO-7015-884		champagner
BSO-7010-020		schwarz
BSO-7010-882	700 x 100 x 10 mm	aluminium
BSO-7010-884		champagner
BSO-6040-020		schwarz
BSO-6040-882	600 x 400 x 10 mm	aluminium
BSO-6040-884		champagner
BSO-6015-020		schwarz
BSO-6015-882	600 x 150 x 10 mm	aluminium
BSO-6015-884		champagner
BSO-6010-020		schwarz
BSO-6010-882	600 x 100 x 10 mm	aluminium
BSO-6010-884		champagner
BSO-5015-020		schwarz
BSO-5015-882	500 x 150 x 10 mm	aluminium
BSO-5015-884		champagner
BSO-5010-020		schwarz
BSO-5010-882	500 x 100 x 10 mm	aluminium
BSO-5010-884		champagner
BSO-4025-020		schwarz
BSO-4025-882	400 x 250 x 10 mm	aluminium
BSO-4025-884		champagner
BSO-4015-020		schwarz
BSO-4015-882	400 x 150 x 10 mm	aluminium
BSO-4015-884		champagner
BSO-4010-020		schwarz
BSO-4010-882	400 x 100 x 10 mm	aluminium
BSO-4010-884		champagner
BSO-3020-020		schwarz
BSO-3020-882	300 x 200 x 10 mm	aluminium
BSO-3020-884		champagner
BSO-1717-020		schwarz
BSO-1717-882	170 x 170 x 10 mm	aluminium
BSO-1717-884		champagner





# SCHOKOLADE & GEBÄCK - SERIE BSA & SERIE GLP

## Lineoplus Aluminium-Schale Serie BSA

- ▶ mattes Aluminium
- ▶ gefalteter Rand, ohne Schweißnähte
- ▶ tragfähigkeit bis 6 kg

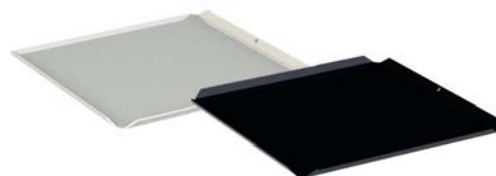
Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
BSA-6040-020		schwarz
BSA-6040-882	600 x 400 x 20 mm	aluminium
BSA-6040-884		champagner
BSA-6045-020		schwarz
BSA-6045-882	600 x 400 x 10 mm	aluminium
BSA-6045-884		champagner
BSA-4832-882	480 x 320 x 20 mm	aluminium
BSA-4025-882	400 x 250 x 20 mm	aluminium



## Lineoplus Aluminium-Schale Serie GLP

- ▶ pulverlackiertes Aluminium 1,5 mm
- ▶ hochglänzend
- ▶ 4 abgeschrägten Kanten
- ▶ Lebensmittelsicherheits-Zertifikat
- ▶ Abnahme : 5 Einheiten pro Farbe

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
<b>schmale rechteckige Schalen</b>		
GLP-1056-010	600 x 50 x 10 mm	weiß
GLP-1056-020		schwarz
GLP-1046-010	600 x 40 x 10 mm	weiß
GLP-1046-020		schwarz
<b>rechteckige Schalen - 10 mm hoch</b>		
GLP-1030-010	600 x 400 x 10 mm	weiß
GLP-1030-020		schwarz
GLP-1022-010	400 x 300 x 10 mm	weiß
GLP-1022-020		schwarz
GLP-1021-010	400 x 250 x 10 mm	weiß
GLP-1021-020		schwarz
GLP-1016-010	600 x 150 x 10 mm	weiß
GLP-1016-020		schwarz
GLP-1006-010	600 x 100 x 10 mm	weiß
GLP-1006-020		schwarz
<b>viereckige Schalen</b>		
GLP-1020-010	200 x 200 x 10 mm	weiß
GLP-1020-020		schwarz





## lineoplus

What's your secret ingredient?

Das Sortiment Catering & Zubereitung von Lineoplus umfasst 2 Typen. Zum einen gibt es die Kunststoff-Zubereitungsbehälter aus ABS. Dieser Typ hat einen weiten Temperaturbereich und ist daher vielseitig einsetzbar. Die Zubereitungsbehälter dürfen nicht in den (Mikrowellen-)Ofen gestellt oder für Bain-Marie verwendet werden.

Auf der anderen Seite gibt es das Edelstahlgeschirr. Diese Schalen haben einen glänzenden Spiegeleffekt und sorgen für eine perfekte Kälteableitung.

## Lineoplus ABS Schale und Behälter

- ▶ ABS
- ▶ BPA-frei
- ▶ abgerundete Ecken
- ▶ Temperaturbereich : -40°C bis +70°C

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
<b>Schale</b>		
LOG-6770-010	420 x 280 x 15 mm	weiß
LOG-6770-020	420 x 280 x 15 mm	schwarz
LOG-6771-010	400 x 200 x 15 mm	weiß
LOG-6771-020	400 x 200 x 15 mm	schwarz
LOG-6772-010	360 x 240 x 15 mm	weiß
LOG-6772-020	360 x 240 x 15 mm	schwarz
LOG-6773-010	300 x 190 x 15 mm	weiß
LOG-6773-020	300 x 190 x 15 mm	schwarz
LOG-6774-010	240 x 180 x 15 mm	weiß
LOG-6774-020	240 x 180 x 15 mm	schwarz
LOG-6775-010	200 x 150 x 15 mm	weiß
LOG-6775-020	200 x 150 x 15 mm	schwarz
<b>Behälter</b>		
LOG-6779-010	490 x 350 x 80 mm	weiß
LOG-6778-010	430 x 310 x 80 mm	weiß
LOG-6777-010	380 x 260 x 70 mm	weiß
LOG-6781-010	350 x 240 x 40 mm	weiß
LOG-6776-010	330 x 220 x 70 mm	weiß
LOG-6780-010	290 x 160 x 35 mm	weiß



## Lineoplus Edelstahl Schale

- ▶ Edelstahl 18/8
- ▶ Spiegeleffekt
- ▶ perfekt Kälteleitend

Art.-Nr.	Abmessungen
LIP-8030-841	800 x 300 x 20 mm
LIP-6830-841	680 x 300 x 20 mm
LIP-6821-841	680 x 210 x 20 mm
LIP-5840-841	580 x 400 x 20 mm
LIP-5821-841	580 x 210 x 20 mm
LIP-4030-841	400 x 300 x 20 mm
LIP-2930-841	290 x 300 x 20 mm
LIP-2921-841	290 x 210 x 20 mm





# ESSENTIALS







  
**RONDA**  
STYLE THAT WORKS

**gastroplus<sup>+</sup>**

Gastronorm-Behälter haben die Standard-Gastronorm-Abmessungen, so dass sie universell einsetzbar sind.



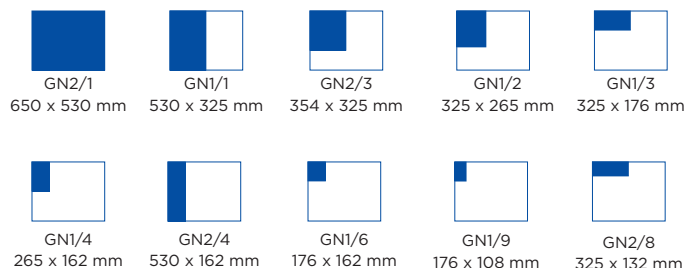
# GASTRONORMBEHÄLTERN

## Ronda Gastronormbehälter - TOP LINE Serie GN - voller Behälter

► Edelstahl AISI 304 - EN631-1    ► Universeller Einsatz in der Lebensmittelindustrie

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Liter	St/Karton
<b>GN2/1 - 650 x 530 mm</b>				
<b>GNS-2102</b>	GN2102	20 mm	6,5	5
<b>GNS-2104</b>	GN2104	40 mm	12	5
<b>GNS-2106</b>	GN2106	65 mm	19,5	5
<b>GNS-2110</b>	GN2110	100 mm	30	5
<b>GNS-2115</b>	GN2115	150 mm	44,5	5
<b>GNS-2120</b>	GN2120	200 mm	58,5	5
<b>GN1/1 - 530 x 325 mm</b>				
<b>GNS-1102</b>	GN1102	20 mm	2,5	10
<b>GNS-1104</b>	GN1104	40 mm	5,5	10
<b>GNS-1106</b>	GN1106	65 mm	9	10
<b>GNS-1110</b>	GN1110	100 mm	14	10
<b>GNS-1115</b>	GN1115	150 mm	21	10
<b>GNS-1120</b>	GN1120	200 mm	28	5
<b>GN2/3 - 354 x 325 mm</b>				
<b>GNS-2302</b>	GN2302	20 mm	1,8	10
<b>GNS-2304</b>	GN2304	40 mm	3,5	10
<b>GNS-2306</b>	GN2306	65 mm	5,5	10
<b>GNS-2310</b>	GN2310	100 mm	9	10
<b>GNS-2315</b>	GN2315	150 mm	13,5	10
<b>GNS-2320</b>	GN2320	200 mm	18	10
<b>GN1/2 - 325 x 265 mm</b>				
<b>GNS-1202</b>	GN1202	20 mm	1,2	20
<b>GNS-1204</b>	GN1204	40 mm	2,5	20
<b>GNS-1206</b>	GN1206	65 mm	4	10
<b>GNS-1210</b>	GN1210	100 mm	6,5	10
<b>GNS-1215</b>	GN1215	150 mm	9,5	10
<b>GNS-1220</b>	GN1220	200 mm	12,5	10
<b>GN1/3 - 325 x 176 mm</b>				
<b>GNS-1302</b>	GN1302	20 mm	0,7	20
<b>GNS-1304</b>	GN1304	40 mm	1,5	20
<b>GNS-1306</b>	GN1306	65 mm	2,5	10
<b>GNS-1310</b>	GN1310	100 mm	4	10
<b>GNS-1315</b>	GN1315	150 mm	5,7	10
<b>GNS-1320</b>	GN1320	200 mm	7,7	10

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Liter	St/Karton
<b>GN1/4 - 265 x 162 mm</b>				
<b>GNS-1402</b>	GN1402	20 mm	0,5	20
<b>GNS-1404</b>	GN1404	40 mm	1	20
<b>GNS-1406</b>	GN1406	65 mm	1,8	10
<b>GNS-1410</b>	GN1410	100 mm	2,8	10
<b>GNS-1415</b>	GN1415	150 mm	4	10
<b>GNS-1420</b>	GN1420	200 mm	5,5	10
<b>GN2/4 - 530 x 162 mm</b>				
<b>GNS-2402</b>	GN2402	20 mm	1,1	20
<b>GNS-2404</b>	GN2404	40 mm	2,4	10
<b>GNS-2406</b>	GN2406	65 mm	4	10
<b>GNS-2410</b>	GN2410	100 mm	6	10
<b>GNS-2415</b>	GN2415	150 mm	9	10
<b>GN1/6 - 176 x 162 mm</b>				
<b>GNS-1606</b>	GN1606	65 mm	1	20
<b>GNS-1610</b>	GN1610	100 mm	1,6	20
<b>GNS-1615</b>	GN1615	150 mm	2,4	20
<b>GNS-1620</b>	GN1620	200 mm	3,4	20
<b>GN1/9 - 176 x 108 mm</b>				
<b>GNS-1906</b>	GN1906	65 mm	0,5	20
<b>GNS-1910</b>	GN1610	100 mm	0,9	20
<b>GN2/8 - 325 x 132 mm</b>				
<b>GNS-2806</b>	GN2806	65 mm	1,5	10
<b>GNS-2810</b>	GN2810	100 mm	2,7	10
<b>GNS-2815</b>	GN2815	150 mm	4,2	10



# GASTRONORMBEHÄLTERN

## Ronda Gastronormbehälter - TOP LINE Serie GN - perforierter Behälter

► Edelstahl AISI 304 - EN631-1 ► Universeller Einsatz in der Lebensmittelindustrie ► Perforation in Böden & Wänden ab 100 mm

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Liter	St/Karton
<b>GN2/1 - 650 x 530 mm</b>				

<b>GNF-2102</b>	GNF2102	20 mm	6,5	5
<b>GNF-2104</b>	GNF2104	40 mm	12	5
<b>GNF-2106</b>	GNF2106	65 mm	19,5	5
<b>GNF-2110</b>	GNF2110	100 mm	30	5
<b>GNF-2115</b>	GNF2115	150 mm	44,5	5
<b>GNF-2120</b>	GNF2120	200 mm	58,5	5

<b>GN1/1 - 530 x 325 mm</b>				
-----------------------------	--	--	--	--

<b>GNF-1102</b>	GNF1102	20 mm	2,5	10
<b>GNF-1104</b>	GNF1104	40 mm	5,5	10
<b>GNF-1106</b>	GNF1106	65 mm	9	10
<b>GNF-1110</b>	GNF1110	100 mm	14	10
<b>GNF-1115</b>	GNF1115	150 mm	21	10
<b>GNF-1120</b>	GNF1120	200 mm	28	5

<b>GN2/3 - 354 x 325 mm</b>				
-----------------------------	--	--	--	--

<b>GNF-2302</b>	GNF2302	20 mm	1,8	10
<b>GNF-2304</b>	GNF2304	40 mm	3,5	10
<b>GNF-2306</b>	GNF2306	65 mm	5,5	10
<b>GNF-2310</b>	GNF2310	100 mm	9	10
<b>GNF-2315</b>	GNF2315	150 mm	13,5	10
<b>GNF-2320</b>	GNF2320	200 mm	18	10

<b>GN1/2 - 325 x 265 mm</b>				
-----------------------------	--	--	--	--

<b>GNF-1202</b>	GNF1202	20 mm	1,2	20
<b>GNF-1204</b>	GNF1204	40 mm	2,5	20
<b>GNF-1206</b>	GNF1206	65 mm	4	10
<b>GNF-1210</b>	GNF1210	100 mm	6,5	10
<b>GNF-1215</b>	GNF1215	150 mm	9,5	10
<b>GNF-1220</b>	GNF1220	200 mm	12,5	10

<b>GN1/3 - 325 x 176 mm</b>				
-----------------------------	--	--	--	--

<b>GNF-1302</b>	GNF1302	20 mm	0,7	20
<b>GNF-1304</b>	GNF1304	40 mm	1,5	20
<b>GNF-1306</b>	GNF1306	65 mm	2,5	10
<b>GNF-1310</b>	GNF1310	100 mm	4	10
<b>GNF-1315</b>	GNF1315	150 mm	5,7	10
<b>GNF-1320</b>	GNF1320	200 mm	7,7	10

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Liter	St/Karton
<b>GN1/4 - 265 x 162 mm</b>				

<b>GNF-1402</b>	GNF1402	20 mm	0,5	20
<b>GNF-1404</b>	GNF1404	40 mm	1	20
<b>GNF-1406</b>	GNF1406	65 mm	1,8	10
<b>GNF-1410</b>	GNF1410	100 mm	2,8	10
<b>GNF-1415</b>	GNF1415	150 mm	4	10
<b>GNF-1420</b>	GNF1420	200 mm	5,5	10

<b>GN1/6 - 176 x 162 mm</b>				
-----------------------------	--	--	--	--

<b>GNF-1606</b>	GNF1606	65 mm	1	20
<b>GNF-1610</b>	GNF1610	100 mm	1,6	20
<b>GNF-1615</b>	GNF1615	150 mm	2,4	20



GN2/1  
650 x 530 mm



GN1/1  
530 x 325 mm



GN2/3  
354 x 325 mm



GN1/2  
325 x 265 mm



GN1/3  
325 x 176 mm



GN1/4  
265 x 162 mm



GN2/4  
530 x 162 mm



GN1/6  
176 x 162 mm



GN1/9  
176 x 108 mm



GN2/8  
325 x 132 mm

# GASTRONORMBEHÄLTERN

## Ronda Deckel und Zubehör für Gastronormbehältern - TOP LINE

► Edelstahl AISI 304

Art.-Nr.	ACO	Typ	St/Karton
<b>Voll-Edelstahl-Deckel</b>			
GNS-9011	GNC11	GN1/1	10
GNS-9023	GNC23	GN2/3	10
GNS-9012	GNC12	GN1/2	10
GNS-9013	GNC13	GN1/3	20
GNS-9014	GNC14	GN1/4	20
GNS-9024	GNC24	GN2/4	20
GNS-9028	GNC28	GN2/8	20
GNS-9016	GNC16	GN1/6	20
GNS-9019	GNC19	GN1/9	20

<b>Deckel mit Löffelaussparung</b>			
GNS-9111	GNL11	GN1/1	10
GNS-9123	GNL23	GN2/3	10
GNS-9112	GNL12	GN1/2	10
GNS-9113	GNL13	GN1/3	20
GNS-9114	GNL14	GN1/4	20
GNS-9124	GNL24	GN2/4	20
GNS-9128	GNL28	GN2/8	20
GNS-9116	GNL16	GN1/6	20
GNS-9119	GNL19	GN1/9	20

<b>Plexiglas-Deckel mit Löffelaussparung</b>			
LPA-1295-990	GNLDP12	GN/12	10
LPA-1395-990	GNLDP13	GN1/3	10
LPA-1495-990	GNLDP14	GN1/4	10
LPA-1695-990	GNLDP16	GN1/6	10
LPA-1995-990	GNLDP19	GN1/9	10

<b>Plexiglas-Deckel ohne Löffelaussparung</b>			
LPA-1296-990	GNCPP12	GN/12	10
LPA-1396-990	GNCPP13	GN1/3	10
LPA-1496-990	GNCPP14	GN1/4	10
LPA-1696-990	GNCPP16	GN1/6	10
LPA-1996-990	GNCPP19	GN1/9	10

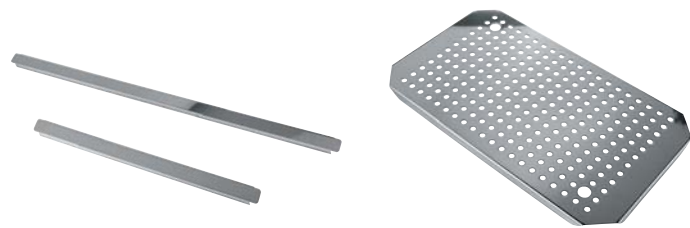
Art.-Nr.	ACO	Typ	St/Karton
<b>volle Deckeln mit Silikondichtung</b>			
GNS-9211	GNT11	GN1/1	10
GNS-9223	GNT23	GN2/3	10
GNS-9212	GNT12	GN1/2	10
GNS-9213	GNT13	GN1/3	20
GNS-9214	GNT14	GN1/4	20
GNS-9216	GNT16	GN1/6	20

<b>RVS Querstangen</b>			
GNS-9811	SP530	GN1/1	50
GNS-9812	SP325	GN1/2	50

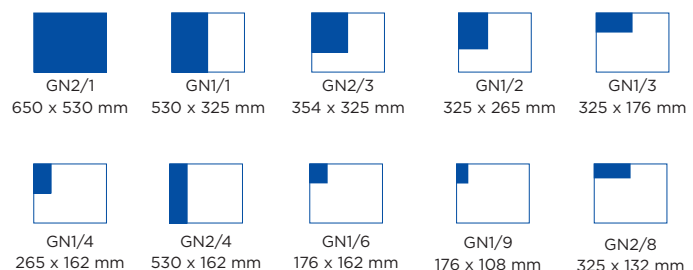
<b>Abtropfgitter aus Edelstahl</b>			
GNS-9921	FR21	GN2/1	5
GNS-9911	FR11	GN1/1	10
GNS-9923	FR23	GN2/3	10
GNS-9912	FR12	GN1/2	10



Lebensmittelechte Silikondichtung, max. Temperatur 180°C. Verschließt perfekt für Gastronorm Behälter (z. B. in isothermen Behältern). Mit Druckreduzierventil für Heißluftabsaugung



Löffelaussparung 20 mm





# GASTRONORMBEHÄLTERN

## Gastroplus Gastronormbehältern - PREMIUM LINE Serie GN - voller Behälter

► Edelstahl AISI 304 - EN631-1    ► Universeller Einsatz in der Lebensmittelindustrie

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Liter	St/Karton
<b>GN2/1 - 650 x 530 mm</b>				
LGI-2102	LGI21020	20 mm	6,5	5
LGI-2104	LGI21040	40 mm	12	5
LGI-2106	LGI21065	65 mm	19,5	5
LGI-2110	LGI21100	100 mm	30	5
LGI-2115	LGI21150	150 mm	44,5	5
LGI-2120	LGI21200	200 mm	58,5	5

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Liter	St/Karton
<b>GN1/1 - 530 x 325 mm</b>				
LGI-1102	LGI11020	20 mm	2,5	10
LGI-1104	LGI11040	40 mm	5,5	10
LGI-1106	LGI11065	65 mm	9	10
LGI-1110	LGI11100	100 mm	14	10
LGI-1115	LGI11150	150 mm	21	10
LGI-1120	LGI11200	200 mm	28	5

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Liter	St/Karton
<b>GN2/3 - 354 x 325 mm</b>				
LGI-2302	LGI23020	20 mm	1,8	10
LGI-2304	LGI23040	40 mm	3,5	10
LGI-2306	LGI23065	65 mm	5,5	10
LGI-2310	LGI23100	100 mm	9	10
LGI-2315	LGI23150	150 mm	13,5	10
LGI-2320	LGI23200	200 mm	18	10

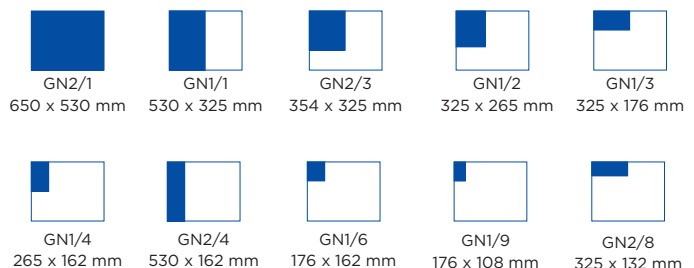
Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Liter	St/Karton
<b>GN1/2 - 325 x 265 mm</b>				
LGI-1202	LGI12020	20 mm	1,2	20
LGI-1204	LGI12040	40 mm	2,5	20
LGI-1206	LGI12065	65 mm	4	10
LGI-1210	LGI12100	100 mm	6,5	10
LGI-1215	LGI12150	150 mm	9,5	10
LGI-1220	LGI12200	200 mm	12,5	10

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Liter	St/Karton
<b>GN1/3 - 325 x 176 mm</b>				
LGI-1302	LGI13020	20 mm	0,7	20
LGI-1304	LGI13040	40 mm	1,5	20
LGI-1306	LGI13065	65 mm	2,5	10
LGI-1310	LGI13100	100 mm	4	10
LGI-1315	LGI13150	150 mm	5,7	10
LGI-1320	LGI13200	200 mm	7,7	10

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Liter	St/Karton
<b>GN1/4 - 265 x 162 mm</b>				
LGI-1402	LGI14020	20 mm	0,5	20
LGI-1404	LGI14040	40 mm	1	20
LGI-1406	LGI14065	65 mm	1,8	10
LGI-1410	LGI14100	100 mm	2,8	10
LGI-1415	LGI14150	150 mm	4	10
LGI-1420	LGI14200	200 mm	5,5	10

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Liter	St/Karton
<b>GN1/6 - 176 x 162 mm</b>				
LGI-1606	LGI16065	65 mm	1	20
LGI-1610	LGI16100	100 mm	1,6	20
LGI-1615	LGI16150	150 mm	2,4	20
LGI-1620	LGI16200	200 mm	3,4	20

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Liter	St/Karton
<b>GN1/9 - 176 x 108 mm</b>				
LGI-1906	LGI19065	65 mm	0,5	20
LGI-1910	LGI19100	100 mm	0,9	20



# GASTRONORMBEHÄLTERN

## Gastroplus Gastronormbehälter - PREMIUM LINE Serie GN - perforierte Behälter und Deckel

► Edelstahl AISI 304 - EN631-1    ► Universeller Einsatz in der Lebensmittelindustrie

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Liter	St/Karton
<b>GN1/1 - 530 x 325 mm</b>				
<b>LGF-1102</b>	LGI11020F	20 mm	2,5	10
<b>LGF-1104</b>	LGI11040F	40 mm	5,5	10
<b>LGF-1106</b>	LGI11065F	65 mm	9	10
<b>LGF-1110</b>	LGI11100F	100 mm	14	10
<b>LGF-1115</b>	LGI11150F	150 mm	21	10
<b>LGF-1120</b>	LGI11200F	200 mm	28	5
<b>GN2/3 - 354 x 325 mm</b>				
<b>LGF-2302</b>	LGI23020F	20 mm	1,8	10
<b>LGF-2304</b>	LGI23040F	40 mm	3,5	10
<b>LGF-2306</b>	LGI23065F	65 mm	5,5	10
<b>LGF-2310</b>	LGI23100F	100 mm	9	10
<b>LGF-2315</b>	LGI23150F	150 mm	13,5	10
<b>LGF-2320</b>	LGI23200F	200 mm	18	10
<b>GN1/2 - 325 x 265 mm</b>				
<b>LGF-1202</b>	LGI12020F	20 mm	1,2	20
<b>LGF-1204</b>	LGI12040F	40 mm	2,5	20
<b>LGF-1206</b>	LGI12065F	65 mm	4	10
<b>LGF-1210</b>	LGI12100F	100 mm	6,5	10
<b>LGF-1215</b>	LGI12150F	150 mm	9,5	10
<b>LGF-1220</b>	LGI12200F	200 mm	12,5	10
<b>GN1/3 - 325 x 176 mm</b>				
<b>LGF-1304</b>	LGI13040F	40 mm	1,5	20
<b>LGF-1306</b>	LGI13065F	65 mm	2,5	10
<b>LGF-1310</b>	LGI13100F	100 mm	4	10
<b>LGF-1315</b>	LGI13150F	150 mm	5,7	10
<b>LGF-1320</b>	LGI13200F	200 mm	7,7	10

Art.-Nr.	ACO	Typ	St/Karton
<b>volle Deckeln</b>			
<b>LGI-9011</b>	LGID11	GN1/1	10
<b>LGI-9023</b>	LGID23	GN2/3	20
<b>LGI-9012</b>	LGID12	GN1/2	10
<b>LGI-9013</b>	LGID13	GN1/3	20
<b>LGI-9014</b>	LGID14	GN1/4	20
<b>LGI-9016</b>	LGID16	GN1/6	20
<b>LGI-9019</b>	LGID19	GN1/9	20
<b>Deckel mit Löffelaussparung</b>			
<b>LGI-9111</b>	LGIDL11	GN1/1	10
<b>LGI-9123</b>	LGIDL23	GN2/3	20
<b>LGI-9112</b>	LGIDL12	GN1/2	10
<b>LGI-9113</b>	LGIDL13	GN1/3	20
<b>LGI-9114</b>	LGIDL14	GN1/4	20
<b>LGI-9116</b>	LGIDL16	GN1/6	20



# GASTRONORMBEHÄLTERN

## Gastroplus Gastronormbehälter - PREMIUM LINE - Behälter und Deckel transparente Seiten & halbtransparenter Boden

► polykarbonat    ► Universeller Einsatz in der Lebensmittelindustrie

► Einsatztemperaturbereich von -40°C und +110°C

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Liter	St/Karton
<b>GN1/1 - 530 x 325 mm</b>				
LGC-1106	LGPC11065	65 mm	8	6
LGC-1110	LGPC11100	100 mm	12,3	6
LGC-1115	LGPC11150	150 mm	18,5	6
LGC-1120	LGPC11200	200 mm	24,7	6
<b>GN1/2 - 325 x 265 mm</b>				
LGC-1206	LGPC12065	65 mm	3,7	6
LGC-1210	LGPC12100	100 mm	5,5	6
LGC-1215	LGPC12150	150 mm	8,3	6
LGC-1220	LGPC12200	200 mm	11	6
<b>GN1/3 - 325 x 176 mm</b>				
LGC-1306	LGPC13065	65 mm	2,1	6
LGC-1310	LGPC13100	100 mm	3,3	6
LGC-1315	LGPC13150	150 mm	5	6
LGC-1320	LGPC13200	200 mm	6,6	6
<b>GN1/4 - 265 x 162 mm</b>				
LGC-1406	LGPC14065	65 mm	1,5	6
LGC-1410	LGPC14100	100 mm	2,4	6
LGC-1415	LGPC14150	150 mm	3,5	6
LGC-1420	LGPC14200	200 mm	5,2	6
<b>GN1/6 - 176 x 162 mm</b>				
LGC-1606	LGPC16065	65 mm	0,98	6
LGC-1610	LGPC16100	100 mm	1,6	6
LGC-1615	LGPC16150	150 mm	2,2	6
LGC-1620	LGPC16200	200 mm	3,2	6
<b>GN1/9 - 176 x 108 mm</b>				
LGC-1906	LGPC19065	65 mm	0,5	6
LGC-1910	LGPC19100	100 mm	0,9	6

Art.-Nr.	ACO	Typ	St/Karton
<b>volle Deckeln</b>			
LGC-9011	LGPCD11	GN1/1	6
LGC-9012	LGPCD12	GN1/2	6
LGC-9013	LGPCD13	GN1/3	6
LGC-9014	LGPCD14	GN1/4	6
LGC-9016	LGPCD16	GN1/6	6
LGC-9019	LGPCD19	GN1/9	6





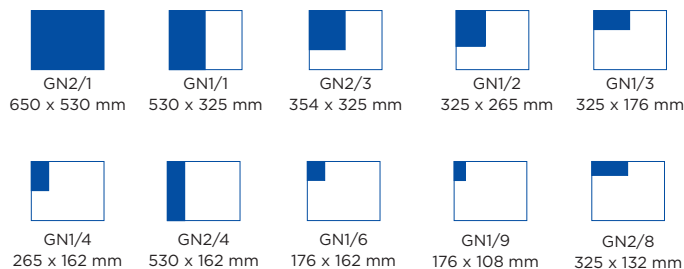
# GASTRONORMBEHÄLTERN

## Gastroplus Gastronormbehälter - POLY LINE - Behälter und Deckel

- ▶ transparentes Polypropylen
- ▶ BPA-frei
- ▶ Universeller Einsatz in der Lebensmittelindustrie
- ▶ Einsatztemperaturbereich von -40°C und +80°C

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Liter	St/Karton
<b>GN1/1 - 530 x 325 mm</b>				
LGP-1106	LGPP11065	65 mm	8	6
LGP-1110	LGPP11100	100 mm	12,3	6
LGP-1115	LGPP11150	150 mm	18,5	6
LGP-1120	LGPP11200	200 mm	24,7	6
<b>GN1/2 - 325 x 265 mm</b>				
LGP-1206	LGPP12065	65 mm	3,7	6
LGP-1210	LGPP12100	100 mm	5,5	6
LGP-1215	LGPP12150	150 mm	8,3	6
LGP-1220	LGPP12200	200 mm	11	6
<b>GN1/3 - 325 x 176 mm</b>				
LGP-1306	LGPP13065	65 mm	2,1	6
LGP-1310	LGPP13100	100 mm	3,3	6
LGP-1315	LGPP13150	150 mm	5	6
LGP-1320	LGPP13200	200 mm	6,6	6
<b>GN1/4 - 265 x 162 mm</b>				
LGP-1406	LGPP14065	65 mm	1,5	6
LGP-1410	LGPP14100	100 mm	2,4	6
LGP-1415	LGPP14150	150 mm	3,5	6
LGP-1420	LGPP14200	200 mm	5,2	6
<b>GN1/6 - 176 x 162 mm</b>				
LGP-1606	LGPP16065	65 mm	0,98	6
LGP-1610	LGPP16100	100 mm	1,6	6
LGP-1615	LGPP16150	150 mm	2,2	6
LGP-1620	LGPP16200	200 mm	3,2	6
<b>GN1/9 - 176 x 108 mm</b>				
LGP-1906	LGPP19065	65 mm	0,5	6
LGP-1910	LGPP19100	100 mm	0,9	6

Art.-Nr.	ACO	Typ	St/Karton
<b>volle Deckeln</b>			
LGP-9011	LGPPD11	GN1/1	6
LGP-9012	LGPPD12	GN1/2	6
LGP-9013	LGPPD13	GN1/3	6
LGP-9014	LGPPD14	GN1/4	6
LGP-9016	LGPPD16	GN1/6	6
LGP-9019	LGPPD19	GN1/9	6
<b>Bodenabtropfgitter</b>			
LGP-9911	LGPPFR11000	GN1/1	6
LGP-9912	LGPPFR12000	GN1/2	6

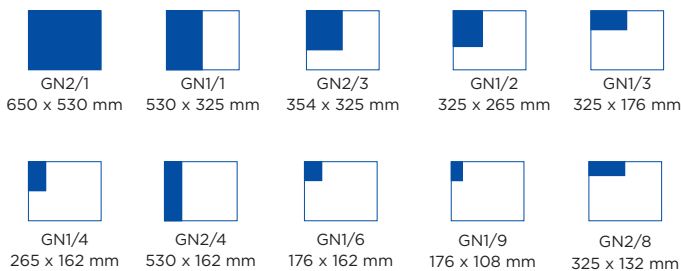


## Gastropius Gastronormbehälter - TRITAN™ LINE - Behälter und Deckel

- ▶ transparenter Copolyester
- ▶ BPA-frei
- ▶ Universeller Einsatz in der Lebensmittelindustrie
- ▶ Einsatztemperaturbereich von -40°C und +90°C

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Liter	St/Karton
<b>GN2/1 - 650 x 530 mm</b>				
LGT-2120	LTR21200	200 mm	50	6
<b>GN1/1 - 530 x 325 mm</b>				
LGT-1106	LTR11065	65 mm	8	6
LGT-1110	LTR11100	100 mm	12,3	6
LGT-1115	LTR11150	150 mm	18,5	6
LGT-1120	LTR11200	200 mm	24,7	6
<b>GN1/2 - 325 x 265 mm</b>				
LGT-1206	LTR12065	65 mm	3,7	6
LGT-1210	LTR12100	100 mm	5,5	6
LGT-1215	LTR12150	150 mm	8,3	6
LGT-1220	LTR12200	200 mm	11	6
<b>GN1/3 - 325 x 176 mm</b>				
LGT-1306	LTR13065	65 mm	2,1	6
LGT-1310	LTR13100	100 mm	3,3	6
LGT-1315	LTR13150	150 mm	5	6
LGT-1320	LTR13200	200 mm	6,6	6
<b>GN1/4 - 265 x 162 mm</b>				
LGT-1406	LTR14065	65 mm	1,5	6
LGT-1410	LTR14100	100 mm	2,4	6
LGT-1415	LTR14150	150 mm	3,5	6
LGT-1420	LTR14200	200 mm	5,2	6
<b>GN1/6 - 176 x 162 mm</b>				
LGT-1606	LTR16065	65 mm	0,98	6
LGT-1610	LTR16100	100 mm	1,6	6
LGT-1615	LTR16150	150 mm	2,2	6
LGT-1620	LTR16200	200 mm	3,2	6
<b>GN1/9 - 176 x 108 mm</b>				
LGT-1906	LTR19065	65 mm	0,5	6
LGT-1910	LTR19100	100 mm	0,9	6

Art.-Nr.	ACO	Typ	St/Karton
<b>volle Deckeln</b>			
LGT-9021	LTRD21000	GN2/1	6
LGT-9011	LTRD11000	GN1/1	6
LGT-9012	LTRD12000	GN1/2	6
LGT-9013	LTRD13000	GN1/3	6
LGT-9014	LTRD14000	GN1/4	6
LGT-9016	LTRD16000	GN1/6	6
LGT-9019	LTRD19000	GN1/9	6
<b>volle, hermetische Deckeln</b>			
LGT-9111	LTRDH11000	GN1/1	6
LGT-9112	LTRDH12000	GN1/2	6
LGT-9113	LTRDH13000	GN1/3	6
LGT-9114	LTRDH14000	GN1/4	6
LGT-9116	LTRDH16000	GN1/6	6
LGT-9119	LTRDH19000	GN1/9	6
<b>Bodenabtropfgitter</b>			
LGT-9921	LTRFR21000	GN2/1	6
LGT-9911	LTRFR11000	GN1/1	6
LGT-9912	LTRFR12000	GN1/2	6



## Gastroplus Gastronormbehälter - GRILAMID™ LINE - Behälter und Deckel transparente Seiten & halbtransparenter Boden

- ▶ High Temp
- ▶ BPA-frei

- ▶ Universeller Einsatz in der Lebensmittelindustrie
- ▶ Einsatztemperaturbereich von -40°C und +150°C

Art.-Nr.	ACO	Tiefe	Liter	St/Karton
<b>GN1/1 - 530 x 325 mm</b>				
LGG-1106	LPHT11065	65 mm	8	6
LGG-1110	LPHT11100	100 mm	12,3	6
<b>GN1/2 - 325 x 265 mm</b>				
LGG-1206	LPHT12065	65 mm	3,7	6
LGG-1210	LPHT12100	100 mm	5,5	6
LGG-1215	LPHT12150	150 mm	8,3	6
<b>GN1/3 - 325 x 176 mm</b>				
LGG-1306	LPHT13065	65 mm	2,1	6
LGG-1310	LPHT13100	100 mm	3,3	6
LGG-1315	LPHT13150	150 mm	5	6
<b>GN1/4 - 265 x 162 mm</b>				
LGG-1406	LPHT14065	65 mm	1,5	6
LGG-1410	LPHT14100	100 mm	2,4	6
LGG-1415	LPHT14150	150 mm	3,5	6
<b>GN1/6 - 176 x 162 mm</b>				
LGG-1606	LPHT16065	65 mm	0,98	6
LGG-1610	LPHT16100	100 mm	1,6	6
LGG-1615	LPHT16150	150 mm	2,2	6
<b>GN1/9 - 176 x 108 mm</b>				
LGG-1906	LPHT19065	65 mm	0,5	6
LGG-1910	LPHT19100	100 mm	0,9	6

Art.-Nr.	ACO	Typ	St/Karton
<b>volle Deckeln</b>			
LGG-9011	LPHTD11000	GN1/1	6
LGG-9012	LPHTD12000	GN1/2	6
LGG-9013	LPHTD13000	GN1/3	6
LGG-9014	LPHTD14000	GN1/4	6
LGG-9016	LPHTD16000	GN1/6	6
LGG-9019	LPHTD19000	GN1/9	6
<b>Bodenabtropfgitter</b>			
LGG-9911	LPHTRFR11000	GN1/1	6
LGG-9912	LPHTRFR12000	GN1/2	6



## Gastroplus wiederverwendbare, flexible Gastronorm Silikon-Deckel

- ▶ Silikondeckel
- ▶ Gastronorm-Formate
- ▶ passend für alle GN-Behälter

- ▶ luftdicht, dadurch längere Haltbarkeit
- ▶ auslaufsicher und spülmaschinenfest
- ▶ Beschriftung mit einem löschraren Markierstift

- ▶ Gefrierfach bis -30°C
- ▶ Ofen auf max. 200°C für max. 2h
- ▶ Mikrowelle für max. 10 Minuten

Art.-Nr.	ACO	Typ
FSL-1100	FSL-001	GN1/1
FSL-1200	FSL-002	GN1/2
FSL-1300	FSL-003	GN1/3
FSL-1400	FSL-004	GN1/4
FSL-1600	FSL-005	GN1/6
FSL-1900	FSL-006	GN1/9







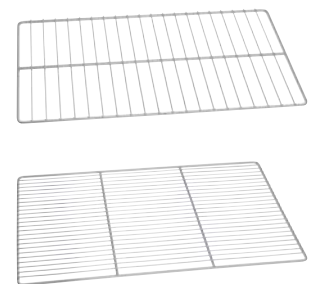
Das Arbeiten sowohl bei Hitze als auch bei Minusgraden erfordert den nötigen Schutz. Unser Sortiment bietet hochwertige Schutzhandschuhe, angepasst an jede Aufgabe. Darüber hinaus stehen Drahtroste, Backmatten und Backbleche zur Verfügung.

# ROSTE & BACKMATTEN

## Verchromte Drahtroste

- ▶ verchromt
- ▶ geeignet für Öfen, Kühl- und Gefrierschränke, Wagen, ...

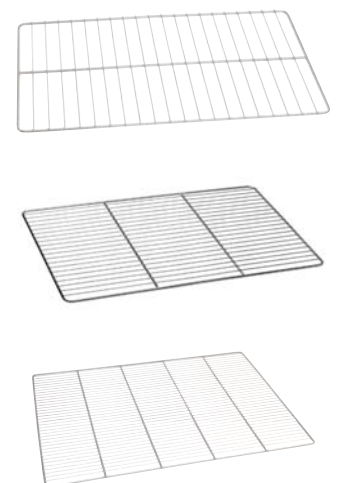
Art.-Nr.	ACO	Abmessungen	Typ	Profil	Querverstrebung	Drähte
<b>Vertikaler Querverstrebung</b>						
<b>DRA-2110</b>	DRA 002	650 x 530 mm	schwer	ø 7 mm	2 x ø 7 mm	20 x ø 3 mm
<b>DRA-6400</b>	DRA 004	600 x 400 mm	leicht	ø 5 mm	3 x ø 5 mm	28 x ø 2 mm
<b>DRA-6410</b>	DRA 003	600 x 400 mm	schwer	ø 6 mm	2 x ø 6 mm	24 x ø 3 mm
<b>Horizontaler Querverstrebung</b>						
<b>DRA-1111</b>	DRA 001	530 x 325 mm	schwer	ø 6 mm	1 x ø 6 mm	20 x ø 3 mm



## Drahtgitter aus rostfreiem Stahl

- ▶ Edelstahl AISI 201
- ▶ geeignet für Öfen, Kühl- und Gefrierschränke, Wagen, ...

Art.-Nr.	ACO	Abmessungen	Typ	Profil	Querverstrebung	Drähte
<b>Vertikaler Querverstrebung</b>						
<b>DRI-8600</b>	DRI 006L	800 x 600 mm	leicht	ø 7 mm	4 x ø 7 mm	37 x ø 3 mm
<b>DRI-8610</b>	DRI 006	800 x 600 mm	schwer	ø 8 mm	4 x ø 8 mm	37 x ø 4 mm
<b>DRI-8410</b>	DRI 011	800 x 400 mm	schwer	ø 6 mm	3 x ø 6 mm	24 x ø 3 mm
<b>DRI-2110</b>	DRI 003	650 x 530 mm	schwer	ø 7 mm	2 x ø 7 mm	20 x ø 4 mm
<b>DRI-6400</b>	DRI 005	600 x 400 mm	leicht	ø 5 mm	3 x ø 5 mm	29 x ø 2 mm
<b>DRI-6410</b>	DRI 002	600 x 400 mm	schwer	ø 6 mm	2 x ø 6 mm	24 x ø 3 mm
<b>DRI-1100</b>	DRI 008	530 x 325 mm	leicht	ø 5 mm	2 x ø 5 mm	20 x ø 2 mm
<b>Horizontaler Querverstrebung</b>						
<b>DRI-1101</b>	DRI 004L	530 x 325 mm	leicht	ø 5 mm	1 x ø 5 mm	20 x ø 2,5 mm
<b>DRI-1111</b>	DRI 004	530 x 325 mm	schwer	ø 6 mm	1 x ø 6 mm	20 x ø 3 mm
<b>DRI-2301</b>	DRI 007L	354 x 325 mm	leicht	ø 5 mm	1 x ø 5 mm	15 x ø 2,5 mm



## Drahtkorb GN1/1

- ▶ Edelstahl 1.4301
- ▶ geeignet zum Dämpfen oder Kochen von Gemüse, Backen von Pommes, ...
- ▶ Gastronorm 1/1
- ▶ einzigartiges Design als Basis
- ▶ Robuster Drahtkorb
- ▶ verstärkter Doppelrahmen oben, keine scharfen Kanten

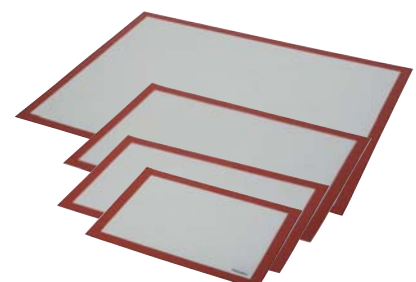
Art.-Nr.	ACO
<b>DRI-1190</b>	DRI-050



## Backmatten

- ▶ Silikon
- ▶ spülmaschinenfest und wiederverwendbar
- ▶ Lebensmittelecht
- ▶ bis 230°C
- ▶ weiß mit rotem Rand
- ▶ Dicke : 1,5 mm

Art.-Nr.	ACO	Abmessungen	Infos
<b>NSM-4030</b>	NSM-001	385 x 285 mm	Euronorm 400 x 300 mm
<b>NSM-6040</b>	NSM-002	585 x 385 mm	Euronorm 600 x 400 mm
<b>NSM-8060</b>	NSM-004	785 x 585 mm	Euronorm 800 x 600 mm
<b>NSM-1100</b>	NSM-005	520 x 315 mm	Gastronorm 1/1



# BACKBLECHE

## Aluminium Backbleche GN 1/1

- ▶ Aluminium
- ▶ 530 x 325 mm
- ▶ Randhöhe : 20 mm
- ▶ Blechdicke : 1,5 mm
- ▶ bis 400°C



Art.-Nr.	ACO	Infos
ABP-1130	ABP-353	voll - 3 gerade Ränder, 1 abgeschrägter Rand
ABP-1131	ABP-353P	perforiert - 3 gerade Ränder, 1 abgeschrägter Rand
ABP-1140	ABP-354	voll - 4 gerade Ränder
ABP-1141	ABP-354P	perforiert - 4 gerade Ränder

## Aluminium Backbleche 600 x 400 mm

- ▶ Aluminium
- ▶ 600 x 400 mm
- ▶ Randhöhe gerader Schnitt : 20 mm
- ▶ Randhöhe abgewinkelter Rand : 10 mm
- ▶ Blechdicke : 1,5 mm; ABP-6421 : 2 mm
- ▶ bis 400°C



Art.-Nr.	ACO	Infos
ABP-6440	ABP-644	voll - 4 gerade Ränder
ABP-6430	ABP-643	voll - 3 gerade Ränder, 1 abgeschrägter Rand
ABP-6431	ABP-643P	perforiert - 3 gerade Ränder, 1 abgeschrägter Rand
ABP-6421	ABP-642LP	perforiert - 2 abgeschrägte Ränder, lange Seite offen
ABP-4621	ABP-642KP	perforiert - 2 abgeschrägte Ränder, kurze Seite offen
ABP-6400	ABP-640H	voll - 4 offene Ecken
ABP-7501	ABP640HP	perforiert - 4 offene Ecken

## Aluminium Backbleche 800 x 400 mm

- ▶ Aluminium
- ▶ 800 x 400 mm
- ▶ Randhöhe : 23 mm
- ▶ Randhöhe offene Ecke : 10 mm
- ▶ Blechdicke : 1,5 mm
- ▶ bis 400°C



Art.-Nr.	ACO	Infos
ABP-8440	ABP-844	voll - 4 gerade Ränder
ABP-8400	ABP-840H	voll - 4 offene Ecken
ABP-8401	ABP-840HP	perforiert - 4 offene Ecken

## Aluminium Backbleche 800 x 600 mm

- ▶ Aluminium
- ▶ 800 x 600 mm
- ▶ Randhöhe : 23 mm
- ▶ Blechdicke : 1,5 mm
- ▶ bis 400°C

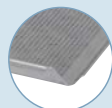


perforiert ø3 mm

Art.-Nr.	ACO	Infos
ABP-8640	ABP-864	voll - 4 gerade Ränder
ABP-8630	ABP-863	voll - 3 gerade Ränder, 1 abgeschrägter Rand
ABP-8631	ABP-863P	perforiert - 3 gerade Ränder, 1 abgeschrägter Rand



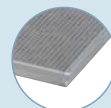
▶ Voll - 3 gerade Ränder 90°, 1 abgeschrägter Rand 45°



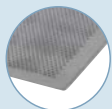
▶ Perforiert - 3 gerade Ränder 90°, 1 abgeschrägter Rand 45°



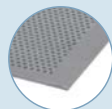
▶ Voll - 4 gerade Ränder 90°



▶ Perforiert - 4 gerade Ränder 90°



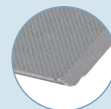
▶ Perforiert - 2 abgeschrägte Ränder 45°, lange Seite offen



▶ Perforiert - 2 abgeschrägte Ränder 45°, kurze Seite offen



▶ Voll - 4 offene Ecken 45°



▶ Perforiert - 4 offene Ecken 45°



# BACKBLECHE

## Teflonbeschichtete Backbleche GN 1/1

- ▶ Aluminium
- ▶ 530 x 325 mm
- ▶ Randhöhe : 10 mm
- ▶ Blechdicke : 1,5 mm
- ▶ schwarze Teflonbeschichtung

Art.-Nr.	ACO	Infos
TBP-1130	TBP-533H	voll - 3 gerade Ränder, 1 abgeschrägter Rand
TBP-1131	TBP-533P	perforiert - 3 gerade Ränder, 1 abgeschrägter Rand



## Teflonbeschichtete Backbleche 600 x 400 mm

- ▶ Aluminium
- ▶ 600 x 400 mm
- ▶ Randhöhe gerader Schnitt : 20 mm
- ▶ Randhöhe abgewinkelter Rand : 10 mm
- ▶ Blechdicke : 1,5 mm
- ▶ schwarze Teflonbeschichtung

Art.-Nr.	ACO	Infos
TBP-4600	TBP-640H	voll - 4 offene Ecken
TBP-4601	TBP-640HP	perforiert - 4 offene Ecken
TBP-6431	TBP-643P	perforiert - 3 gerade Ränder, 1 abgeschrägter Rand



## Teflonbeschichtete Backbleche 800 x 600 mm

- ▶ Aluminium
- ▶ 800 x 600 mm
- ▶ Randhöhe : 23 mm
- ▶ Randhöhe offene Ecke : 10 mm
- ▶ Blechdicke : 1,5 mm
- ▶ schwarze Teflonbeschichtung

Art.-Nr.	ACO	Infos
TBP-8630	TBP-680H	voll - 3 gerade Ränder, 1 abgeschrägter Rand
TBP-8631	TBP-680HP	perforiert - 3 gerade Ränder, 1 abgeschrägter Rand



- ▶ Voll - 3 gerade Ränder 90°, 1 abgeschrägter Rand 45°



- ▶ Perforiert - 3 gerade Ränder 90°, 1 abgeschrägter Rand 45°



- ▶ Voll - 4 offene Ecken 45°



- ▶ Perforiert - 4 offene Ecken 45°

## Verschiedene Backbleche GN 1/1

- ▶ 530 x 325 mm
- ▶ Randhöhe : 20 mm
- ▶ Blechdicke REM-3106 : 1,2 mm
- ▶ Blechdicke REM-1102 : 1,5 mm

Art.-Nr.	ACO	Infos
REM-3106	REM31006	granitoptik
REM-1102	LGT11020	Schwarzblaue Ausführung



# SCHUTZHANDSCHUHE



standard

puppet

## San Jamar Gefrier- und Ofenhandschuh - Ultigrip®

- ▶ neopren Antirutschstruktur
- ▶ Temperaturbereich : -78°C bis +260°C
- ▶ Schutz vor Hitze und Gefrierbrand (15 Sek.)
- ▶ ergonomischen Schräge Manschette
- ▶ Webguard™
- ▶ waschbar bis 40°C
- ▶ pro Stück

Art.-Nr.	ACO	Typ	Länge
SJH-0015	UCMX15	standard	381 mm
SJH-0017	UCMX17	standard	432 mm
SJH-0115	UPM15	puppet	381 mm
SJH-0117	UPM17	puppet	432 mm

## San Jamar Topflappen - Ultigrip®

- ▶ neopren Antirutschstruktur
- ▶ bis +260°C (15 Sek.)
- ▶ Schutz vor Hitze und Gefrierbrand
- ▶ waschbar bis 40°C
- ▶ pro Stück



Art.-Nr.	ACO	Abmessungen
SJH-0001	UHP1010BK	254 x 254 mm



## San Jamar "Moufle BestGuard®" Satz

- ▶ Baumwolle
- ▶ bis 232°C (30 Sek.)
- ▶ Ökonomischer Schutzhandschuh
- ▶ ergonomische Schräge Manschette
- ▶ Feuerhemmend
- ▶ Webguard™
- ▶ Paarweise

Art.-Nr.	ACO	Länge
SJH-8015	800FG15	381 mm
SJH-8017	800FG17	432 mm

Webguard™ Plus mit Kevlar® bietet zusätzlichen Hitzeschutz zwischen Daumen und Zeigefinger; Kevlar® verstärkte Nähte sorgen dafür, dass die Isolierung an ihrem Platz bleibt.



## San Jamar "Frozen Food" Handschuhsatz

- ▶ PVC Gummi
- ▶ bis -17°C (60 Sek.)
- ▶ für Gefriergut
- ▶ griffige antihafte Struktur
- ▶ Schaumstoffeinlage
- ▶ gestrickter Handgelenkschutz
- ▶ Paarweise
- ▶ Eine Größe

Art.-Nr.	ACO	Länge
SJH-2000	FGI-OR	265 mm



## San Jamar Rotissi Handschuhsatz

- ▶ neopren
- ▶ bis 260°C (15 Sek.)
- ▶ Abnahme von Spießern, hitzebeständig
- ▶ auch für heiße Flüssigkeiten
- ▶ Gelenkfütterung absorbiert Schweiß und Schmutz
- ▶ waschbar
- ▶ Paarweise

Art.-Nr.	ACO	Länge
SJH-1212	T1212	305 mm
SJH-1217	T1217	432 mm

# SCHUTZHANDSCHUHE



ABR-1003



ABR-1005



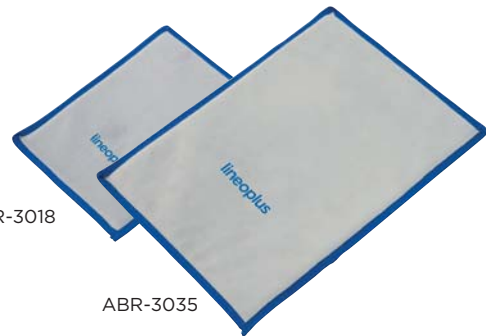
ABR-2002



ABR-2000



ABR-2001



ABR-3018

ABR-3035

## Lineoplus Ofenhandschuhe und Topflappen aus Leder - ABR

- ▶ weiches Leder
- ▶ hitzebeständig bis 300°C (15 Sek.)
- ▶ Handwäsche
- ▶ weißgrau

Art.-Nr.	ACO	Länge	Infos
<b>ABR-1003</b>	ABR-902/15	360 mm	Ofenhandschuhe mit 3 Fingern - Gelenkschutz 150 mm - paarweise
<b>ABR-1005</b>	ABR-903/15	360 mm	Ofenhandschuhe mit 5 Fingern - Gelenkschutz 150 mm - paarweise
<b>ABR-2002</b>	ABR-904/15	360 mm	Ofenhandschuhe- Gelenkschutz 150 mm - paarweise
<b>ABR-2000</b>	ABR-905	310 mm	Ofenhandschuhe ohne Daumen - Breite 200 mm - paarweise
<b>ABR-2001</b>	ABR-906/S	300 mm	Kurzer Topphandschuh mit Daumen - links oder rechts verwendbar - pro Stück
<b>ABR-3018</b>	ABR-900/A	180 x 250 mm	Kleiner Topflappen - universelle Anwendung - pro Stück
<b>ABR-3035</b>	ABR-900/B	350 x 250 mm	Großer Topflappen - universelle Anwendung - pro Stück

## Lineoplus "extreme Hitze" Handschuhe - OVENBIRD

- ▶ Baumwolle / Nomex® + Kevlar®
- ▶ Schützt vor extremer Hitze bis 350°C
- ▶ fusselfrei
- ▶ waschbar
- ▶ elastisches Handgelenk
- ▶ Paarweise

Art.-Nr.	ACO	Länge
<b>LVB-0010</b>	LVB-027	Größe 10 - 204 mm





# SCHUTZHANDSCHUHE

## Lineoplus Thermofaser Handschuhe - TIRPIT



- ▶ Thermofasern / PES (gestrickt)
- ▶ Schützt vor Kälte
- ▶ fusselfrei
- ▶ waschbar
- ▶ elastisches Handgelenk
- ▶ Paarweise

Art.-Nr.	ACO	Länge
LVB-4005	LVB-141	Größe 5 - 150 mm
LVB-4006	LVB-142	Größe 6 - 160 mm
LVB-4007	LVB-143	Größe 7 - 171 mm
LVB-4008	LVB-144	Größe 8 - 182 mm
LVB-4009	LVB-145	Größe 9 - 192 mm
LVB-4010	LVB-146	Größe 10 - 204 mm
LVB-4011	LVB-147	Größe 11 - 215+ mm

## Lineoplus Preis-Qualität schnittfeste Handschuhe - DURAND



- ▶ BRINIX® A8C (gestrickt) glassfaserfrei
- ▶ Schützt vor Schnittwunden & vor Hitze (100°C)
- ▶ Schnittschutz : 5 (EN388)
- ▶ Schnittschutz : 60 N (ISO 13997)
- ▶ Schnittschutz TDM : F
- ▶ waschbar
- ▶ elastisches Handgelenk
- ▶ Links- oder rechtshändig verwendbar
- ▶ fusselfrei
- ▶ pro Stück

Art.-Nr.	ACO	Länge
LVB-1005	LVB-111	Größe 5 - 150 mm
LVB-1006	LVB-112	Größe 6 - 160 mm
LVB-1007	LVB-113	Größe 7 - 171 mm
LVB-1008	LVB-114	Größe 8 - 182 mm
LVB-1009	LVB-115	Größe 9 - 192 mm
LVB-1010	LVB-116	Größe 10 - 204 mm
LVB-1011	LVB-117	Größe 11 - 215+ mm

## Lineoplus hydrophob schnittfeste Handschuhe - USITAT



- ▶ BRINIX® MB7 (gestrickt)
- ▶ Schützt vor Schnittwunden
- ▶ Schnittschutz : 5 (EN388)
- ▶ Schnittschutz : 51,9 N (ISO 13997)
- ▶ Schnittschutz TDM : F
- ▶ waschbar
- ▶ elastisches Handgelenk
- ▶ Links- oder rechtshändig verwendbar
- ▶ fusselfrei
- ▶ pro Stück

Art.-Nr.	ACO	Länge
LVB-2005	LVB-121	Größe 5 - 150 mm
LVB-2006	LVB-122	Größe 6 - 160 mm
LVB-2007	LVB-123	Größe 7 - 171 mm
LVB-2008	LVB-124	Größe 8 - 182 mm
LVB-2009	LVB-125	Größe 9 - 192 mm
LVB-2010	LVB-126	Größe 10 - 204 mm
LVB-2011	LVB-127	Größe 11 - 215+ mm

# SCHUTZHANDSCHUHE

## Lineoplus sehr flexible schnittfeste Handschuhe - HUGON

- ▶ BRINIX® A9B (gestrickt)
- ▶ Schützt vor Schnittwunden
- ▶ Schnittschutz : 4 (EN388)
- ▶ Schnittschutz : 35,4 N (ISO 13997)
- ▶ Schnittschutz TDM : F
- ▶ waschbar
- ▶ elastisches Handgelenk
- ▶ Links- oder rechtshändig verwendbar
- ▶ fusselfrei
- ▶ pro Stück



Art.-Nr.	ACO	Länge
LVB-3005	LVB-131	Größe 5 - 150 mm
LVB-3006	LVB-132	Größe 6 - 160 mm
LVB-3007	LVB-133	Größe 7 - 171 mm
LVB-3008	LVB-134	Größe 8 - 182 mm
LVB-3009	LVB-135	Größe 9 - 192 mm
LVB-3010	LVB-136	Größe 10 - 204 mm
LVB-3011	LVB-137	Größe 11 - 215+ mm

## Lineoplus hoher widerstand schnittfeste Handschuhe - CATHART

- ▶ BRINIX® PHT04 (gestrickt)
- ▶ Schützt vor Schnittwunden
- ▶ Schnittschutz : 5 (EN388)
- ▶ Schnittschutz : 64,5 N (ISO 13997)
- ▶ Schnittschutz TDM : F
- ▶ waschbar
- ▶ elastisches Handgelenk
- ▶ Links- oder rechtshändig verwendbar
- ▶ fusselfrei
- ▶ pro Stück



Art.-Nr.	ACO	Länge
LVB-5005	LVB-101	Größe 5 - 150 mm
LVB-5006	LVB-102	Größe 6 - 160 mm
LVB-5007	LVB-103	Größe 7 - 171 mm
LVB-5008	LVB-104	Größe 8 - 182 mm
LVB-5009	LVB-105	Größe 9 - 192 mm
LVB-5010	LVB-106	Größe 10 - 204 mm
LVB-5011	LVB-107	Größe 11 - 215+ mm



- Größe 5 - 150 mm
- Größe 6 - 160 mm
- Größe 7 - 171 mm
- Größe 8 - 182 mm
- Größe 9 - 192 mm
- Größe 10 - 204 mm
- Größe 11 - 215+ mm

**Alle Lineoplus-Schnittschutzhandschuhe entsprechen der neuen Norm EN388:2016.**



Kochen erfordert Präzision. Durch den Einsatz von Waagen, Timern und Thermometern können Sie Mahlzeiten sehr genau zubereiten. Nehmen Sie die richtigen Temperaturmessungen vor, wiegen Sie Ihre Zutaten richtig ab und/oder stellen Sie dank eines Timers sicher, dass alle Zubereitungen pünktlich gekocht werden.

Möchten auch Sie Lebensmittel mit einer Garantie für die richtige Temperaturerhaltung transportieren? Die Datenlogger geben einen aktuellen Überblick über die während des Transports gemessenen Temperaturen.





VALOR 2000



VALOR 4000



Rückseite -  
Verstellbare füÙe

## Ohaus Waagen

Die professionellen Waagen von Ohaus verfügen über eine **beidseitige LED-Anzeige** für maximale Effizienz in der Küchenumgebung. Die Bedienelemente auf der Tastatur sind resistent gegen scharfe Gegenstände. Mit den 4 verstellbaren Anti-Rutsch-FüÙen können Sie die Höhe des Geräts selbst einstellen. Standardmäßig ausgestattet mit einem 230V-Adapter und wiederaufladbaren Batterien, die einen Betrieb von 50 Stunden garantieren. Nicht homologiert.

- ▶ VALOR 2000 ABS Ausführung
- ▶ VALOR 4000 CNS Ausführung
- ▶ VALOR 4000 berührungslose Tarafunktion
- ▶ 280 x 256 x 121 mm
- ▶ Wiegeplattform 190 x 242 mm
- ▶ Wiegeplattform immer in Edelstahl
- ▶ LED-Anzeige auf beiden Seiten

Art.-Nr.	ACO	Typ	max. Gewicht	genauigkeit
<b>LBL-2003</b>	LBL-2003	Valor 2000	3 kg	0,5 g
<b>LBL-2006</b>	LBL-2006	Valor 2000	6 kg	1 g
<b>LBL-2015</b>	LBL-2015	Valor 2000	15 kg	2 g
<b>LBL-4103</b>	LBL-4103	Valor 4000	3 kg	0,5 g
<b>LBL-4106</b>	LBL-4106	Valor 4000	6 kg	1 g
<b>LBL-4115</b>	LBL-4115	Valor 4000	15 kg	2 g
<b>LBL-0001</b>	LBL-0001	Option zur Erweiterung der Wiegeplattform 300 x 225 mm		



SJS-0001-020



SJS-0012-020

## Escali Waagen

### SJS-0001-020

- ▶ 230 x 165 x 20 mm
- ▶ inkl. 2 x CR2032 Batterien
- ▶ aus Glas
- ▶ Touchscreen

### SJS-0012-020

- ▶ 215 x 150 x 42 mm
- ▶ inkl. 2 x AA Batterien
- ▶ rund
- ▶ Edelstahl-Plattform ø140 mm

Art.-Nr.	ACO	max. Gewicht	genauigkeit
<b>SJS-0001-020</b>	SJS-001-BK	7 kg	1 g
<b>SJS-0012-020</b>	SJS-012-BK	5 kg	1 g

# DIGITALER TIMER



## Cooper-Atkins vierfache Küchentimer

- ▶ grau ABS
- ▶ LCD display
- ▶ 178 x 107 x 178 mm
- ▶ inkl. 4 x C Typ Batterien (1,5V)
- ▶ 4 Garzeiten : U/Min oder Min/Sek
- ▶ 4 verschiedene Signaltöne und Ledlampen
- ▶ start/stopfunktion + Speicherfunktion
- ▶ Fettabweisend und Wasserresistent

Art.-Nr.	ACO
COO-1050	TFS4



## Lineoplus vierfache Küchentimer

- ▶ ABS weiß
- ▶ LCD Display
- ▶ 150 x 90 x 180 mm
- ▶ inkl. 9V Batterie
- ▶ 4 Garzeiten : U, Min oder Sek (max. 9h59)
- ▶ 4 verschiedene Signaltöne und Ledlampen
- ▶ Fettabweisend und Wasserresistent

Art.-Nr.	ACO
LDT-1050	151-7500LED



## ETI dreifache Küchentimer

- ▶ ABS weiß
- ▶ LCD Display
- ▶ 88 x 22 x 128 mm
- ▶ inkl. 2 x AAA Batterien
- ▶ 3 Garzeiten
- ▶ Schallsignal von 80 dB
- ▶ Zählen der Uhr nach dem Alarm
- ▶ mit Magnetpads oder Klappständer

Art.nr.
ETI-1050

# THERMOMETER

## Cooper-Atkins digitales Taschenthermometer

Thermometer zur Messung und Anzeige der Kerntemperatur.

- ▶ Thermistor® Technologie
- ▶ LCD display
- ▶ Edelstahl Fühler, 1°C Genauigkeit
- ▶ Punktlänge : 19 mm
- ▶ 0,1°C Auflösung
- ▶ Auto-Off nach 10'
- ▶ Accurate for life
- ▶ 6 St./Karton



Art.-Nr.	ACO	Temperatur	Länge Fühler	Batterie	Infos
COO-4000	DPP400-W	-40°C bis +200°C	70 mm	#LR44	Wasserdicht
COO-4500	DFP450-W	-40°C bis +232°C	121 mm	#392	Spülmaschinenfest max. T° Speicher wiederkalibrierbar
COO-8000	DPP800-W	-40°C bis +232°C	102 mm	#LR44	Wasserdicht



COO-4500



COO-4000



COO-8000

## Cooper-Atkins horizontales Kühlmöbelthermometer

Thermometer zur Messung der Temperatur in Kühl- und Gefrierschränken.

- ▶ aluminium Gehäuse
- ▶ mit Alkohol gefüllte Glasröhre
- ▶ nicht-toxisch
- ▶ Linse mit Lupen-Effekt
- ▶ analog
- ▶ stehend oder hängend
- ▶ 127 x 33 x 10 mm
- ▶ 6 St./Karton

Art.-Nr.	ACO	Temperatur
COO-3350	335C	-40°C bis +25°C



## Lineoplus analoges Kühlraumthermometer

Thermometer zur Messung der Temperatur in Kühl- und Gefrierschränken.

- ▶ Kunststoff
- ▶ analog
- ▶ Genauigkeit 1°C
- ▶ NSF geprüft
- ▶ montieren mit Haken oder festschrauben
- ▶ ø15 x 117 mm
- ▶ Personalisierung ab 250 Stück

Art.-Nr.	ACO	Temperatur
LDT-1079	138-1079	-40°C bis +50°C



## Cooper-Atkins Digitale Cooking Thermometer/Schaltuhr

Dieses Gerät ist ein Thermometer und ein Timer in einem. Die **Sonde ist hitzebeständig** und kann dank des speziellen Thermistor-Kabels mit Silikonmantel **im Ofen verbleiben**. Der Timer gibt ein Alarmsignal, wenn die eingestellte Kerntemperatur oder die eingestellte Zeit erreicht ist.

- ▶ Thermistor® Kabel : 1,1 m
- ▶ 76 x 34 x 105 mm
- ▶ 1°C Genauigkeit
- ▶ 6 St./Karton

Art.-Nr.	ACO	Temperatur	Länge Fühler	Batterie
COO-3610	DTT361-01	-30°C bis +200°C	165 mm, 90° gebogen	1,5 V AAA
COO-9406	-	optionale Sonde		





# EINSTECHTHERMOMETER



## ETI Thermastick Thermometer

- ▶ Temperaturbereich : -50°C bis 300°C
- ▶ 0,1°C Bezeichnung
- ▶ CNS Fühler, ± 0,5°C Genauigkeit
- ▶ Länge Fühler : 115 mm
- ▶ ø46 x 15 x 188 mm
- ▶ 2 Knöpfe : on/off oder min/max
- ▶ Auto-Off nach 10'
- ▶ IP66 Wasserdicht
- ▶ inkl. 3V CR2032 Batterie

Art.-Nr.	Infos
ETI-1100-010	weiß, mit Fühlerhülse
ETI-1100-070	rot, mit Fühlerhülse
ETI-1100-060	blau, mit Fühlerhülse

## ETI pocket Thermometer



- ▶ Temperaturbereich : -50°C bis 200°C
- ▶ 0,1°C Bezeichnung
- ▶ CNS Fühler, ± 0,5°C Genauigkeit
- ▶ Länge Fühler : 122 mm
- ▶ 15 x 26 x 200 mm
- ▶ 2 Knöpfe : on/off oder min/max
- ▶ IP66 Wasserdicht
- ▶ inkl. 3V CR2032 Batterie

Art.-Nr.	Infos
ETI-1000	weiß / blau, mit Fühlerhülse
ETI-1900	Silikonhülse für ETI-1000



## ETI Thermaprobe Thermometer

- ▶ Temperaturbereich : -50°C bis 300°C
- ▶ 0,1°C Bezeichnung
- ▶ CNS Fühler, ± 0,5°C Genauigkeit
- ▶ Länge Fühler : 70 mm
- ▶ ø51 x 178 mm
- ▶ ergonomisch : 180° rotierendes Display
- ▶ 2 Knöpfe : on/off oder min/max
- ▶ IP66 Wasserdicht
- ▶ inkl. 3V CR2032 Batterie

Art.-Nr.	Infos
ETI-1300	Inkl. Fühlerhülse

## ETI Therna K allround heavy duty Thermometer



andere Sonden auf Anfrage erhältlich

- ▶ Temperaturbereich : -100°C bis 1372°C
- ▶ 0,1°C Bezeichnung
- ▶ ± 0,4°C Genauigkeit
- ▶ thermokoppel K Doppelensonde
- ▶ 37 x 62 x 177 mm
- ▶ aluminium Gehäuse
- ▶ interner Mikroprozessor
- ▶ Auto-Off nach 20'
- ▶ IP67 Wasserdicht
- ▶ inkl. 3 x 1,5V AAA Batterie

Art.-Nr.	Infos
ETI-2000-020	Inkl. Schutzkappe
ETI-9100-020	thermokoppel K Doppelensonde (CNS - ø3,3 x 130 mm)

# EINSTECHTHERMOMETER



ETI-1292



ETI-1290



ETI-1294

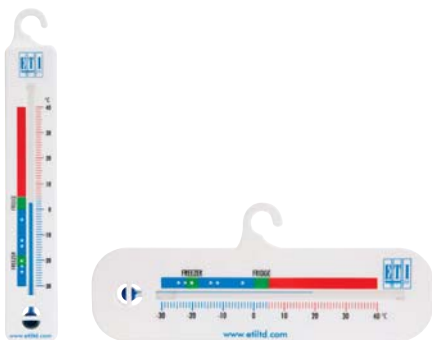
## ETI Thermapen Thermometer

- ▶ Temperaturbereich : -50°C bis 300°C
- ▶ 0,1°C Bezeichnung
- ▶ CNS Fühler mit integrierter thermokoppel K
- ▶ ± 0,4°C Genauigkeit
- ▶ Länge Fühler : 115 mm
- ▶ 19 x 50 x 157 mm
- ▶ ergonomische Handgriffe : 360° rotierend
- ▶ 2 Knöpfe : on/off oder min/max
- ▶ IP67 Wasserdicht
- ▶ inkl. 1,5V AAA Batterie
- ▶ mit kalibrierzertifikat
- ▶ klappbar

Art.-Nr.	Infos
ETI-1200-050	grau, ohne Hülse
ETI-1200-040	grün, ohne Hülse
ETI-1200-060	blau, ohne Hülse
ETI-1290	Silikonhülse für Thermapen
ETI-1292	Schutzkappe für Thermapen
ETI-1294	Edelstahl Wandhalter für Thermapen



# KONTROLLTHERMOMETER



## ETI Analoges Gefrier- und Kühlschrankschrankthermometer

- ▶ Temperaturbereich : -30°C bis 40°C
- ▶ 1°C Bezeichnung
- ▶ 53 x 130 mm

Art.-Nr.	Infos
ETI-1010	vertikal
ETI-1011	horizontal



## ETI digitaler Gefrier- und Kühlschrankschrankthermometer mit Sonde

- ▶ Temperaturbereich : -25°C bis 70°C
- ▶ 0,1°C Bezeichnung
- ▶ PVC Fühler, ± 0,4°C Genauigkeit
- ▶ Länge Fühler : 1 m
- ▶ 24 x 150 mm
- ▶ mit integriertem Umweltsensor
- ▶ einstellbares Alarmsignal
- ▶ speichert die gemessene Max/Min-Temperatur

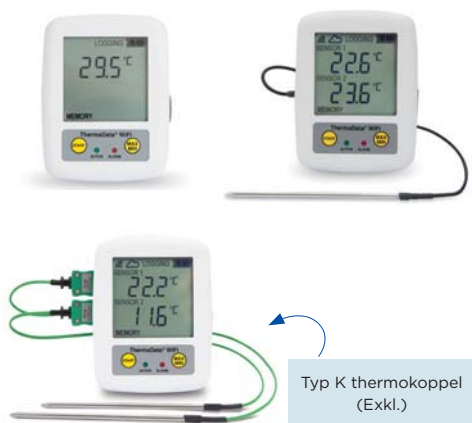
Art.-Nr.	Infos
ETI-1012	mit 1 Sonde



## ETI Thermaguard Thermometer für Kühl- und Gefrierschrank

- ▶ Temperaturbereich : -40°C bis 50°C
- ▶ 0,1°C Bezeichnung
- ▶ PVC Fühler, ± 0,4°C Genauigkeit
- ▶ Länge Fühler : 1 m
- ▶ 29 x 73 x 96 mm
- ▶ Wählmöglichkeit zwischen 1 oder 2 Sonden
- ▶ Spritzwassergeschütztes ABS-Gehäuse IP54
- ▶ inkl. 2 x 1,5V AA

Art.-Nr.	Infos
ETI-1401	mit 1 externe Sonde und 1 internem Fühler (-20°C - 50°C)
ETI-1402	mit 2 externen Sonden

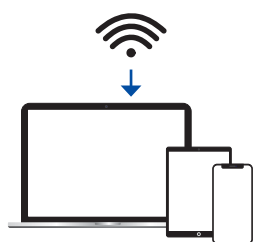


## ETI ThermaData WiFi Logger

Der ThermaData WiFi Logger misst die Umgebungstemperatur und sendet diese über WiFi an einen PC, ein Tablet oder ein Smartphone. Über die ThermaData-Software stellen Sie die Parameter ein: Intervall zwischen verschiedenen Messungen (Sek. bis Min.) und den maximalen / minimalen Grenzwert. Eine grüne LED zeigt an, dass der Logger aktiv ist, eine rote LED zeigt an, dass die Grenzwerte überschritten wurde. Jeder WiFi-Logger hat einen LCD-Bildschirm, ein wasserdichtes Gehäuse der Klasse IP67 und wird mit USB-Auslesekabel und Wandhalterung geliefert.

- |                      |                            |                               |
|----------------------|----------------------------|-------------------------------|
|                      | <b>ETI-3820 / ETI-3821</b> | <b>ETI-3822</b>               |
| ▶ Auflösung : 0,1°C  | ▶ Bereich : 0°C bis 50°C   | ▶ Bereich : -100°C bis 1372°C |
| ▶ inkl. 2 x 1,5 V AA | ▶ genau bis 0,5°C          | ▶ genau bis 0,4°C             |
| ▶ 29 x 73 x 96 mm    | ▶ 18000 Messungen          | ▶ 2 x 9000 Messungen          |

Art.-Nr.	Infos
ETI-3820	Modell TD mit integriertem Sensor
ETI-3821	Modell TD1F mit 1 festen Sonde
ETI-3822	Modell TD2TC mit 2 Anschlüssen für Thermoelement-fühler Typ K (exklusiv)
ETI-9500	Universal-Thermoelementfühler Typ K



Typ K thermokoppel (Exkl.)



# KONTROLLTHERMOMETER

## ETI Digitales Backofenthermometer "DOT"

- ▶ Temperaturbereich : -50°C bis 300°C
- ▶ 1°C Bezeichnung
- ▶ CNS Fühler, ± 1°C Genauigkeit
- ▶ Länge Fühler : 114 mm
- ▶ 1,2 m Kabel
- ▶ ø80 x 24 mm
- ▶ LCD-Display mit aufgezeichneter und eingestellter Temperatur
- ▶ Wasserdichtes Gehäuse
- ▶ inkl. 2 x 1,5V AA
- ▶ Alarm 70 dB



Art.-Nr.	Infos
ETI-1020	mit Magnetpads oder Klappständer

## ETI Digitales Thermometer für Spülmaschine "DISHTEMP"

- ▶ Temperaturbereich : 0°C bis 90°C
- ▶ 0,1°C Bezeichnung
- ▶ ± 1°C Genauigkeit
- ▶ ø127 x 14 mm
- ▶ Simulation maximale Temperatur
- ▶ inkl. 1 x 3V CR2032
- ▶ IP66 Wasserdicht



Art.-Nr.	Infos
ETI-1030	Optimale Sicherheit und Sicherung der Waschergebnisse

## ETI Raytemp 3 Infrarot-Thermometer

- ▶ berührungslose Temperaturmessung
- ▶ integrierter Laserpointer
- ▶ 1:12 optisches Verhältnis (Abstand des Objekts / Durchmesser des Messbereichs)
- ▶ 40 x 66 x 155 mm
- ▶ Temperaturbereich : -50°C bis 500°C
- ▶ 0,1°C Bezeichnung
- ▶ ± 2°C Genauigkeit
- ▶ inkl. 2 x 1,5V AAA



Art.-Nr.	Infos
ETI-4003	Kompakt, leicht und einfach zu bedienen

## ETI digitaler Qualitätstester für Frittieröl

- ▶ **misst Temperatur und Qualität**
- ▶ messstelle kann direkt in Öl platziert werden
- ▶ rote LED-Leuchte zeigt Ölwechsel an
- ▶ Temperaturbereich : 30°C bis 200°C
- ▶ TPM (total polar materials) : 0-40%
- ▶ 0,5% TPM & 0,1°C Bezeichnung
- ▶ ± 3% & ± 1°C Genauigkeit
- ▶ 31 x 48 x 365 mm
- ▶ inkl. 2 x 1,5V AA

Art.-Nr.	Infos
ETI-1040	geeignet für Frittieröl, Olivenöl, Palmöl, Sojabohnenöl und Sesamöl



\*Total Polar Materials (TPM) bezieht sich auf alle Produkte, die aufgrund von Oxidationsprozessen im Frittieröl vorhanden sind.

# BLUETOOTH-KONTROLLTHERMOMETER

## ETI Bluetooth Thermometer

Mit Bluetooth-Thermometern können Sie ein Messprotokoll einfach über Smartphone, Tablet oder PC führen. Die mobile App HACCP LE (Checkliste) oder ThermaQ (Datenerfassung) hilft bei der Erfassung und Darstellung der Daten. Die Bluetooth-Technologie hat eine Reichweite von 50 Metern zur Übertragung der Daten.



### ETI Thermapen Blue Thermometer

- ▶ Temperaturbereich : -50°C bis 300°C
- ▶ 0,1°C Bezeichnung
- ▶ CNS Fühler mit integrierter thermokoppel K
- ▶ ± 0,4°C Genauigkeit
- ▶ Länge Fühler : 115 mm
- ▶ 19 x 50 x 157 mm
- ▶ ergonomischer Handgriff : 360° rotierend
- ▶ 2 Knöpfe : on/off oder min/max
- ▶ IP67 Wasserdicht
- ▶ inkl. 1,5V AAA Batterie
- ▶ Reaktionszeit <3 Sekunden
- ▶ Zusammenklappbar

Art.-Nr.	Infos
ETI-3200-050	graue Farbcodierung unten

### ETI TempTest Blue Thermometer

- ▶ Temperaturbereich : -50°C bis 300°C
- ▶ 0,1°C Bezeichnung
- ▶ CNS Fühler mit integrierter thermokoppel K
- ▶ ± 0,4°C Genauigkeit
- ▶ Länge Fühler : 80 mm
- ▶ 17 x 47 x 200 mm
- ▶ LCD Display 360° rotierend
- ▶ 2 Knöpfe : on/off oder min/max
- ▶ IP67 Wasserdicht
- ▶ inkl. 1,5V AAA Batterie
- ▶ Reaktionszeit <3 Sekunden



Art.-Nr.	Infos
ETI-3000	mit integrierter Sonde



### ETI antibakterielle Reinigungstücher

- ▶ antibakterielle Reinigungstücher zur Reinigung aller Sonden
- ▶ immer pro 6
- ▶ 180 Tücher pro Röhre
- ▶ Tücher : 130 x 130 mm

Art.-Nr.
ETI-9900

# DATENLOGGER

## ETI Datenlogger

### Warum Datenlogger?

Datenlogger kontrollieren, dass die Temperatur während des Transports immer im richtigen Temperaturbereich bleibt. Dies kann sowohl für Lebensmittel- als auch für Pharmatransporte ein Mehrwert sein. Datenlogger geben einen klaren Bericht über die Temperaturentwicklung in einem Kühlhaus oder in einer geschützten, gekühlten Umgebung.

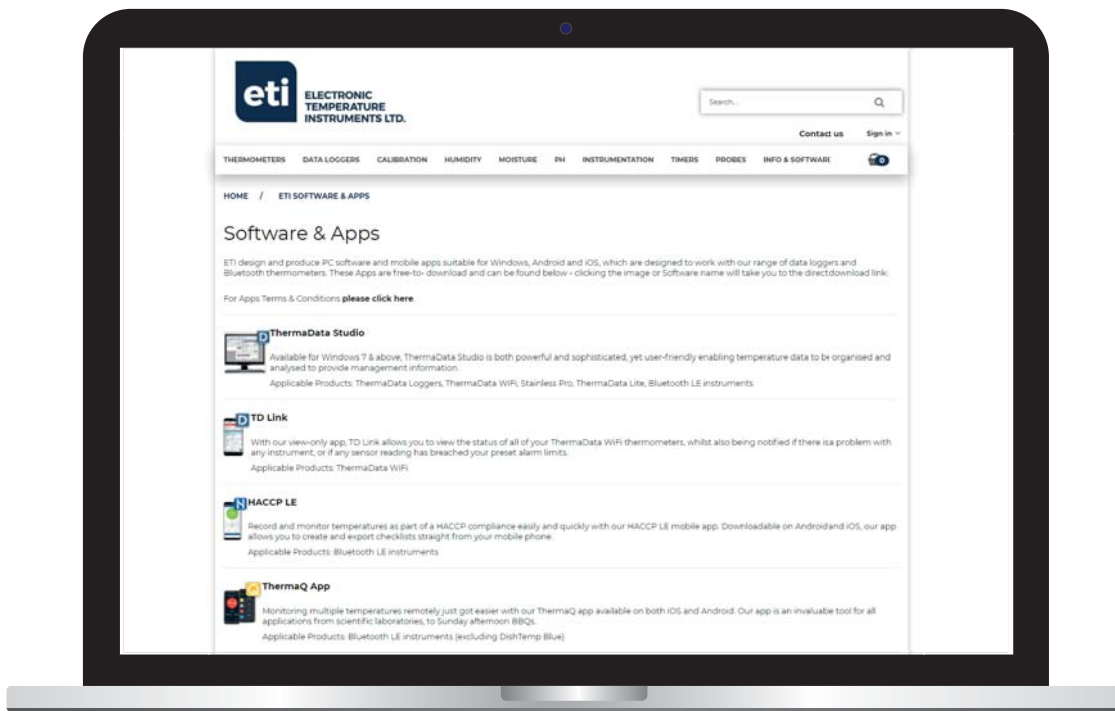
### Wie kann man die Daten lesen?

Je nach gewähltem Gerät können die Daten über eine USB-Verbindung oder über ein WiFi-Signal ausgelesen werden.

ETI hat eine kostenlose Plattform "Thermadata" mit der die Datenlogger einfach ausgelesen werden können. Mit wenigen Klicks erhalten Sie eine übersichtliche Grafik oder exportieren die Daten, um sie in Ihre eigenen Anwendungen zu integrieren. Es ist sogar möglich, einen Standard-PDF-Bericht zu erhalten, ohne die Thermadata-Anwendung zu verwenden.



Scannen Sie den QR-Code, um direkt zur Download-Seite von **ThermaData** zu gelangen





# DATENLOGGER



## ThermaData Lite Logger

Der Lite Logger ist ein kostengünstiges, wasserfestes Modell, das in einstellbaren Intervallen die Umgebungstemperatur misst. Über die ThermaData-Software können Sie die gewünschten Parameter einstellen: Intervall zwischen verschiedenen Messungen (Sekunden bis Minuten), verzögerter Start der Messungen bis zu 24 Stunden, Maximal-/Minimalgrenzwert, Benutzer-ID und die Möglichkeit, mit einem Druckknopf zu starten. Durch drücken der Taste können Sie anhand der LED erkennen, ob die Temperatur noch im sicheren Bereich liegt. Grün bedeutet, dass es noch sicher ist, rot blinkend bedeutet, dass es außerhalb der Reichweite ist.

- ▶ blau
- ▶ HDPE
- ▶ Temperaturbereich : -40°C bis 85°C
- ▶ Auflösung : 0,1°C
- ▶ genau bis 0,5°C
- ▶ 16000 Messungen
- ▶ inkl. 3,6 V / 2 AA Lithium Batterie
- ▶ ø55 x 25 mm

Art.-Nr.	Infos
<b>ETI-3800-060</b>	Lite Logger
<b>ETI-3809</b>	USB-C Kabel für ETI-3800



## ThermaData Logger

Der ThermaData Logger misst die Umgebungstemperatur in einstellbaren Intervallen. Mit der ThermaData-Software können Sie die gewünschten Parameter einstellen: Intervall zwischen den Messungen (Sekunden bis Minuten), verzögerter Start der Messungen bis zu 24 Stunden und Höchst-/Mindestgrenzen. Eine grüne LED zeigt an, dass der Logger aktiv ist, eine rote LED zeigt an, dass die Grenzwerte überschritten wurden. Mit der separat erhältlichen USB-Ausleseeinheit können Sie alle Daten einstellen. Der Startmagnet löst den Start der Messungen aus. Der Logger hat ein wasserdichtes Gehäuse der Klasse IP67.

- ▶ Bereich interne Sensor : -30°C bis 85°C
- ▶ Bereich externe Sensor : -40°C bis 125°C
- ▶ Auflösung : 0,1°C
- ▶ genau bis 0,5°C
- ▶ LCD display : 10 mm
- ▶ 4000 Messungen
- ▶ inkl. 3,6 V / 2 AA lithium Batterien
- ▶ ø76 x 23 mm

Art.-Nr.	Infos
<b>ETI-3810</b>	ohne LCD-Display, mit internem Sensor
<b>ETI-3811</b>	mit LCD-Display, mit internem Sensor
<b>ETI-3812</b>	ohne LCD-Display, mit externem Sensor (ø 3,3 x 100 mm Sonde, 1 Meter PVC/PFA-Kabel)
<b>ETI-3813</b>	mit LCD-Display, mit externem Sensor (ø 3,3 x 100 mm Sonde, 1 Meter PVC/PFA-Kabel)
<b>ETI-3819</b>	Auslese-USB und Startermagneten



Auch die handlichen Küchenwerkzeuge sind für eine effiziente Arbeitsweise unverzichtbar. Das Sortiment besteht aus unverzichtbaren Werkzeugen, um die Verarbeitung und/oder Zubereitung von Lebensmitteln benutzerfreundlich zu gestalten und die HACCP-Standards zu erfüllen.

# KÜCHENMATERIALIEN



## Edlund Messenhalter

- ▶ Edelstahl Gehäuse mit geschlossener Unter- und Rückseite
- ▶ herausnehmbarem schwarzen Polystyroleinsatz
- ▶ separates Fach für Schere
- ▶ 312 x 67 x 355 mm

Art.-Nr.	ACO	Infos
EDL-7000	KR-700	Spülmaschinenfest - ohne Messer



## Lineoplus Manueller Messerschleifer

- ▶ ABS + Polypropylen
- ▶ Diamantgeschliffene Hartmetall und Umkehrbare Schleifblätter
- ▶ sowohl Messer mit glatter Klinge als mit Wellenschliff schärfen
- ▶ Spülmaschinenfest
- ▶ 145 x 60 x 16 mm
- ▶ 12 Stück pro Karton
- ▶ Personalisierung möglich (ab 144 Stück)

Art.-Nr.	ACO
LDL-1216	280-1216



## Kisag Schäler

- ▶ Edelmessermesser
- ▶ Kunststoff Handgriffe
- ▶ Immer pro 10 Stück
- ▶ KSG-2290 ist pro Stück

Art.-Nr.	ACO	Infos
KSG-2201	KSG-201	Standard Sparschäler 1 mm - für Gemüse und Obst mit harten Schalen - schwarz
KSG-2202	KSG-202	Sägezahn-Sparschäler - für weiches Gemüse und Obst (Tomate, ...) - rot
KSG-2203	KSG-203	Spargelschäler - 1,5 mm Schälen - grün
KSG-2204	KSG-204	Julienne-Sparschäler - für Gemüse (feine Streifen) - weiß
KSG-2290	KSG-200	Display 24 x KSG-201 (12 x schwarz / 12 x rot 'made in Swiss')

Für die Schweiz kontaktieren Sie uns bitte für weitere Informationen über das Kisag-Sortiment.



# DOSENÖFFNER

## Bonzer Manuelle Dosenöffner

Die manuellen Dosenöffner sind zum Öffnen von runden Dosen geeignet. Sie sind mit einer antibakteriellen Beschichtung versehen und bieten ein perfektes Schneidverhalten ohne Gratbildung. Die Dosenöffner werden immer mit antibakteriellen Reinigungstüchern geliefert.

- ▶ Stäblänge : 400 mm
- ▶ Schrauben oder klemmen
- ▶ max. Höhe Dose : 350 mm
- ▶ BNZ-2000 : max. 20 Dosen pro Tag
- ▶ BNZ-3000 : max. 80 Dosen pro Tag

Art.-Nr.	ACO	Infos
<b>BNZ-2000</b>	BNZ-020	Stab, Zahnrad und Messer aus Edelstahl, Kopf und Hebel aus schlagfestem Kunststoff
<b>BNZ-3000</b>	BNZ-TITAN	Völlig aus Edelstahl
<b>BNZ-9100</b>	BNZ-100	Ersatzmesser aus Edelstahl für beide Typen
<b>BNZ-9101</b>	BNZ-101	Zahnrad aus Edelstahl Ø25 mm (BNZ-020)
<b>BNZ-9102</b>	BNZ-102	Zahnrad aus Edelstahl Ø40 mm



## Edlund Manuelle Dosenöffner

Edlunds manuelle Dosenöffner sind die Referenz für alle Unternehmen, die in der Lebensmittelindustrie tätig sind. Die Dosenöffner sind zum Öffnen von runden Dosen geeignet und haben ein ergonomisches Design. Das Besondere an diesem Öffnertyp ist, dass er über **halb stumpfe Klingen** verfügt, was zu einer besonders langen Lebensdauer führt.

- ▶ Stäblänge : 500 mm
- ▶ klemmen
- ▶ max. Höhe Dose : 430 mm
- ▶ max. 50 Dosen pro Tag
- ▶ 4 bis 6 Dosen pro min

Art.-Nr.	ACO	Infos
<b>EDL-0011</b>	EDL-S11LCS	Alle Bestandteile aus CNS
<b>EDL-9011</b>	-	Ersatzkit (enthält Kettenrad, Ersatzklinge, Schraube und Edelstahl-Unterlegscheibe)



Andere manuelle oder elektrische Dosenöffner sind auf Anfrage erhältlich

# SCHNEIDBRETTER



## HACCP Farbcodierung

- Käse / Molkereiprodukte
- Gemüse und Obst
- Zubereitetes Fleisch
- Geflügel
- Rohfleisch
- Rohfisch und Meeresfrüchte
- Antiallergene Zubereitung



## Lineoplas Schneidbretter Classic 20 mm

- ▶ Polyethylen (HMPE 500)
- ▶ HACCP Farbcodierung
- ▶ Lebensmittelrecht
- ▶ Flache Struktur, ohne Antirutschfüße
- ▶ Mit oder ohne Safrinne
- ▶ Spülmaschinenfest

Classic : 400 x 300 x 20 mm

Art.-Nr.	ACO	Farbe
<b>Ohne Safrinne</b>		
KCB-1430-010	KCB-401	weiß
KCB-1430-090	KCB-402	braun
KCB-1430-080	KCB-403	gelb
KCB-1430-040	KCB-404	grün
KCB-1430-070	KCB-405	rot
KCB-1430-060	KCB-406	blau
<b>mit Safrinne</b>		
KCB-1431-010	KCB-411	weiß
KCB-1431-090	KCB-412	braun
KCB-1431-080	KCB-413	gelb
KCB-1431-040	KCB-414	grün
KCB-1431-070	KCB-415	rot
KCB-1431-060	KCB-416	blau

Classic : 500 x 300 x 20 mm

Art.-Nr.	ACO	Farbe
<b>Ohne Safrinne</b>		
KCB-1530-010	KCB-501	weiß
KCB-1530-090	KCB-502	braun
KCB-1530-080	KCB-503	gelb
KCB-1530-040	KCB-504	grün
KCB-1530-070	KCB-505	rot
KCB-1530-060	KCB-506	blau
<b>mit Safrinne</b>		
KCB-1531-010	KCB-511	weiß
KCB-1531-090	KCB-512	braun
KCB-1531-080	KCB-513	gelb
KCB-1531-040	KCB-514	grün
KCB-1531-070	KCB-515	rot
KCB-1531-060	KCB-516	blau

## Lineoplas Schneidbretter Fine & Gastro Fine 15 mm

- ▶ Polyethylen (HMPE 500)
- ▶ HACCP Farbcodierung
- ▶ Lebensmittelrecht
- ▶ Flache Struktur, ohne Antirutschfüße
- ▶ Immer ohne Safrinne
- ▶ Spülmaschinenfest

Fine : 400 x 300 x 15 mm

Art.-Nr.	Farbe
<b>Ohne Safrinne</b>	
KCB-2430-010	weiß
KCB-2430-090	braun
KCB-2430-080	gelb
KCB-2430-040	grün
KCB-2430-070	rot
KCB-2430-060	blau

Gastro Fine : 530 x 325 x 15 mm

Art.-Nr.	Farbe
<b>Ohne Safrinne</b>	
KCB-2110-010	weiß
KCB-2110-090	braun
KCB-2110-080	gelb
KCB-2110-040	grün
KCB-2110-070	rot
KCB-2110-060	blau

## Lineoplas Schneidbrett Zubehör

### Halter für Schneidbretter

- ▶ Edelstahl
- ▶ für 6 Schneidbretter bis 30 mm
- ▶ mit Antirutschfüßen

### Abkratzer für Schneidbretter

- ▶ polyethylen
- ▶ weiß
- ▶ option : Ersatzmesser

Art.-Nr.	ACO	Infos
KCB-9004	KCB 004	Halter
KCB-9001	KCB 001	Abkratzer

# SPRITZTÜTEN & SPIESSE

## Rutschfeste Einweg-Sprühbeutel

- ▶ starke Nähte
- ▶ gute Griffigkeit mit Handschuhen
- ▶ für heiße und kalte Füllungen
- ▶ langlebig und hygienisch
- ▶ 100 Stück pro Rolle
- ▶ 6 Rollen pro Karton



Art.-Nr.	Länge	Infos
PPD-1836	460 mm	blau
PPD-2136	530 mm	blau

## Volle Tüllen für Spritzbeutel

Art.-Nr.	Infos
PPD-9000	Satz mit einer Düse von 1 mm, 2 mm, 3 mm, 5 mm, 7 mm, 9 mm, 13 mm und 16 mm Öffnung



## Lineoplus Edelstahl Spiesse

- ▶ Edelstahl Spiesse
- ▶ lebensmittelecht
- ▶ wiederverwendbar
- ▶ 100% recycelbar
- ▶ angegebene Länge ist die Nutzlänge
- ▶ LSR runde Spiesse : ø 2 mm
- ▶ LSF flache Spiesse : 3 x 1,5 mm
- ▶ Karton mit 400 Stück : neutral braun

Art.-Nr.	ACO	Länge	Infos
LSR-2015	LSR-015	150 mm	pro 200 Stück
LSR-2018	LSR-018	180 mm	pro 200 Stück
LSR-2020	LSR-020	200 mm	pro 200 Stück
LSR-2025	LSR-025	250 mm	pro 200 Stück
LSR-2028	LSR-028	280 mm	pro 200 Stück
LSR-4018	LSR-018/400	180 mm	pro 400 Stück
LSR-4020	LSR-020/400	200 mm	pro 400 Stück
LSR-4025	LSR-025/400	250 mm	pro 400 Stück

Art.-Nr.	ACO	Länge	Infos
LSF-2015	LSF-015	150 mm	pro 200 Stück
LSF-2018	LSF-018	180 mm	pro 200 Stück
LSF-2020	LSF-020	200 mm	pro 200 Stück
LSF-2025	LSF-025	250 mm	pro 200 Stück
LSF-2028	LSF-028	280 mm	pro 200 Stück
LSF-4018	LSF-018/400	180 mm	pro 400 Stück
LSF-4020	LSF-020/400	200 mm	pro 400 Stück
LSF-4025	LSF-025/400	250 mm	pro 400 Stück







## Lineoplus ABS Tablett



Die Lineoplus-ABS-Tabletts sind robuste, formstabile Tablett, die sich für Fisch, Fleisch, Pasta, Brot und Gebäck eignen. Sie eignen sich hervorragend für die Lagerung in Gefrierräumen. **Nicht für Backöfen geeignet.**

- ▶ Lebensmittelecht ABS
- ▶ kratzfest und spülmaschinenfest
- ▶ verwendbar zwischen -40°C und +70°C
- ▶ Tragfähigkeit ± 10 kg
- ▶ immer pro 10 Stk.

Art.-Nr.	ACO	Typ	Abmessungen	Farbe
KPC-6040-010	KPC 003	EURO	600 x 400 x 20 mm	weiß
KPC-6040-070	KPC 004			rot
KPC-5332-010	KPC 011	1/1	530 x 325 x 20 mm	weiß
KPC-5332-070	KPC 012			rot
KPC-6553-010	KPC 015	2/1	650 x 530 x 20 mm	weiß
KPC-6553-070	KPC 016			rot
KPC-5841-010	KPC 021	SUPERMARKT	580 x 410 x 20 mm	weiß
KPC-5841-070	KPC 022			rot
KPC-5841-020	KPC 026			schwarz
KPC-5841-060	KPC 027			blau
KPC-5841-040	KPC 028			grün
KPC-5841-080	KPC 029			gelb

## Lineoplus Servierzangen



Die multifunktionale Servierzange ist ideal zum greifen, wenden, mixen, servieren und portionieren von Speisen.

- ▶ Edelstahl
- ▶ Muschelförmig
- ▶ immer pro 12 Stk.

Art.-Nr.	ACO	Länge	Infos	Farbe
CST-0001-060	CST-001-023	240 mm	Kunststoffgriff ohne Verriegelungsmechanismus	rot
CST-0001-040	CST-001-035			blau
CST-0001-020	CST-001-050			grün
CST-0001-080	CST-001-061			gelb
CST-0001-070	CST-001-077			schwarz
CST-0002-060	CST-002-023	300 mm	Kunststoffgriff ohne Verriegelungsmechanismus	rot
CST-0002-040	CST-002-035			blau
CST-0002-020	CST-002-050			grün
CST-0002-080	CST-002-061			gelb
CST-0002-070	CST-002-077			schwarz
CST-1001	4409HDL	229 mm	mit Sperrmechanismus	Edelstahl
CST-1002	4412HDL	305 mm	mit Sperrmechanismus	Edelstahl

# ZUBEHÖR

## San Jamar Aluminium Bonschienen

Bonhalter aus eloxiertem Aluminium mit hitzebeständigen Glasmurmeln. Perfekte Führung der Bons. Inklusive Schrauben.

► 19 x 51 mm

Art.-Nr.	ACO	Länge
SJB-6512	CK6512A	305 mm
SJB-6518	CK6518A	458 mm
SJB-6524	CK6524A	610 mm
SJB-6530	CK6530A	762 mm
SJB-6536	CK6536A	915 mm
SJB-6548	CK6548A	1220 mm
SJB-6560	CK6560A	1524 mm



## Lineoplus Besteckkasten GN1/1

Besteckkästen aus Polypropylen mit 4 Unterteilungen tragen zu einem aufgeräumten Arbeitsumfeld bei. Die Besteckkästen sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Die Behälter sind leicht in der Spülmaschine zu reinigen.

Art.-Nr.	ACO	Abmessungen	Farbe
KPC-0030-050	KPC 030	530 x 325 x 100 mm	grau
KPC-0030-020	KPC 040	530 x 325 x 100 mm	schwarz
KPC-9030-990	KPC 032	537 x 332 x 20 mm	semi-transparent Deckel



Deckel KPC-9030-990 :  
in Option

## Staychill Kühlplatte

Die Staychill-Kühlplatte ist eine perfekte hygienische Ergänzung, um das kalte Buffet auf einer frischen Temperatur zu halten. Frieren Sie 4 Stunden lang ein, und die gekühlte Platte bleibt 3 Stunden lang unter 8 °C.

*TIPP: für einen reibungslosen Dauereinsatz, empfehlen wir mindestens 2 Platten, um leicht wechseln zu können und die kalte Temperatur zu halten.*

- Außen: 1 mm eloxiertes Aluminium
- Innen: EPS-Isolierung mit Kühltaschen
- 4 GummifüÙe
- GN1/1 : 530 x 325 x 36 mm
- nicht Spülmaschinenfest
- 100% recycelbar

Art.-Nr.  
LSH-1011



# FRITTIERZUBEHÖR



## Lineopius Frittierkelle

- ▶ verzinkt
- ▶ schwarz polyamid Handgriff
- ▶ pro 10 Stück

Art.-Nr.	ACO	Abmessungen
DRF-1028	DRF--001	ø280 mm / 440 mm Stiel
DRF-1024	DRF--002	ø240 mm / 420 mm Stiel
DRF-1021	DRF--003	ø210 mm / 400 mm Stiel



DRF-2019

DRF-2017

## Lineopius flache Frittierschaufel

- ▶ DRF-2019 ist verzinkt
- ▶ DRF-2017 ist CNS
- ▶ mit Schaber
- ▶ pro 10 Stück

Art.-Nr.	ACO	Abmessungen
DRF-2019	DRF--007	190 x 200 mm
DRF-2017	DRF-011	170 x 205 mm



## Lineopius kunststoff Pommes Trichter

- ▶ stabiler Kunststoff mit Trichtersystem
- ▶ verwendbar bis 150°C
- ▶ 229 x 203 x 51 mm

Art.-Nr.	ACO	Infos
DRF-3670	3670	1 rechtshändiger Handgriff



## Lineopius Frittierkorb

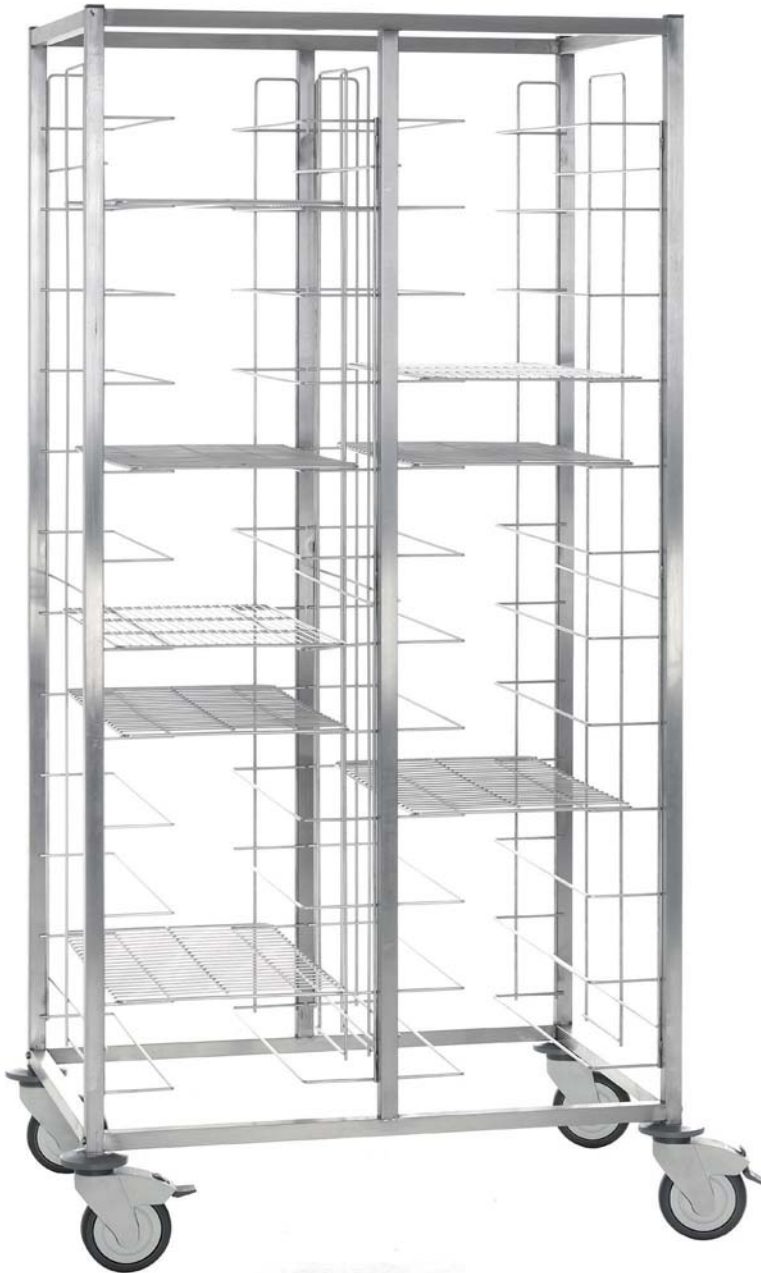
- ▶ verzinkt
- ▶ blauer Kunststoffhandgriff
- ▶ 336 x 165 x 150 mm (ohne Handgriff)

Art.-Nr.	ACO	Infos
DRF-5200	DRF-020	Geeignet für Fritteusen: - PITCO 35C, 7 SERIES, 14, 14C+ & 14BA - DEAN 14 SERIES - FRYMASTER GF40, MJ45E, MJH50 & FPH50 - IMPERIAL ELITE IFS-40





# ABRAUMWAGEN



## Lineoplus CNS Abräumwagen

Der Lineoplus Abräumwagen ist ideal für Pommesbuden und andere Imbissbuden, bei denen der Kunde seinen Tisch selbst abräumt und zu einem zentralen Abräumplatz bringt. Dieses Modell ist für alle Arten von Schalen oder Gittern mit einer Breite zwischen 270 und 379 mm und einer Länge zwischen 510 und 530 mm geeignet. Der Abräumwagen ist nicht geeignet für die ABS-Tabletts.

- ▶ CNS AISI204
- ▶ 2 x 12 Niveaus (120 mm Abstand)
- ▶ Vierkant Rohrprofil 25 x 25 mm
- ▶ Abm. : 855 x 563 x 1784 mm
- ▶ 4 Räder, 2 mit Bremse
- ▶ Räder ø125 mm
- ▶ Ohne Gitter abgebildet

Art.-Nr.	ACO
CRT-5212	CRT-300

# DISTRIBUTION











**POLIBOX®**  
POLIBOX®

Diese lebensmittelechten, isothermischen Behälter sind perfekt für den Schutz von Lebensmitteln. Sie sind leicht und haben keine scharfen Kanten, wodurch sie sicher in der Anwendung sind. Die ergonomischen Griffe an den kurzen Seiten ermöglichen eine einfache Handhabung. Neben dem wirtschaftlichen Aspekt sind sie zu 100 % recycelbar. Sie geben keine Gerüche an die Lebensmittel ab und können dank ihrer Beständigkeit gegen Reinigungsmittel, Waschmittel, Heißwasser und Dampf bis 110°C nach dem Gebrauch industriell gereinigt werden.

# ISOTHERME BEHÄLTER



## Polibox isotherme Behälter GN

Standardboxen zur Aufnahme von Gastronorm 1/2, 1/1-Behältern (Edelstahl oder Kunststoff) oder Schalen 160 x 160 mm oder 160 x 176 mm.

- ▶ 100% Polypropylen, schwarz
- ▶ GN1/2 oder 1/1 Innenmaße
- ▶ Stärke : 30 mm
- ▶ lebensmittelecht, HACCP
- ▶ ergonomische Handgriffe
- ▶ industrielle Reinigung bis 110°C
- ▶ ökonomisch
- ▶ keine Abgabe von Gerüchen
- ▶ 100% recycelbar

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen	St/Karton
<b>GN 1/2</b>					
PLB-1220	PLB-001	415 x 320 x 285 mm	350 x 270 x 215 mm	20,3 Liter	6
PLB-1225	PLB-002	415 x 320 x 320 mm	350 x 270 x 250 mm	21,6 Liter	6
PLB-1233	PLB-003	415 x 320 x 400 mm	350 x 270 x 330 mm	31,2 Liter	4
PLB-9012	PLB-900	420 x 330 x 85 mm	Hot&Cold Trenner		40
<b>GN 1/1</b>					
PLB-1111	PLB-010	600 x 400 x 170 mm	540 x 340 x 110 mm	20,2 Liter	6
PLB-1117	PLB-020	600x 400 x 230 mm	540 x 340 x 170 mm	31,2 Liter	6
PLB-1121	PLB-030	600 x 400 x 270 mm	540 x 340 x 210 mm	38,6 Liter	5
PLB-1128	PLB-040	600 x 400 x 340 mm	540 x 340 x 280 mm	52,3 Liter	4
PLB-9011	PLB-901	605 x 405 x 110 mm	Hot&Cold Trenner		16



## Polibox isotherme Behälter GN 1/1 Crystal

Dieser Polibox-Typ hat **perfekt glatte Innenwände**, was eine bessere Reinigung garantiert.

- ▶ 100% Polypropylen, schwarz
- ▶ GN1/1 Innenmaße
- ▶ Stärke : 30 mm
- ▶ lebensmittelecht, HACCP
- ▶ ergonomische Handgriffe
- ▶ industrielle Reinigung bis 110°C
- ▶ ökonomisch
- ▶ keine Abgabe von Gerüchen
- ▶ 100% recycelbar

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen	St/Karton
PLB-1000	PLB-100	600 x 400 x 300 mm	540 x 340 x 240 mm	45,4 Liter	5

# ISOTHERME BEHÄLTER



Hot&Cold Trenner -  
Stärke 33 mm  
ohne Kältespeicherplatten  
von 530 x 325

## Polibox GN 1/1 Plus

Extra robuste Box für die Verteilung in GN-Schalen 1/1 oder für Schalen 180 x 180 oder 160 x 176 mm.

- ▶ 100% Polypropylen, schwarz
- ▶ GN1/1 Innenmaße
- ▶ Stärke : 30 mm
- ▶ lebensmittelecht, HACCP
- ▶ ergonomische Handgriffe
- ▶ industrielle Reinigung bis 110°C
- ▶ ökonomisch
- ▶ keine Abgabe von Gerüchen
- ▶ 100% recycelbar

GN

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen	St/Karton
PLB-2112	PLB-048	680 x 445 x 200 mm	560 x 370 x 120 mm	24,9 Liter	6
PLB-2122	PLB-050	680 x 445 x 300 mm	560 x 370 x 220 mm	45,6 Liter	4
PLB-9020	PLB-903	685 x 405 x 110 mm	Hot&Cold Trenner		15



Hot&Cold Trenner -  
Stärke 33 mm  
ohne Kältespeicherplatten  
von 530 x 325

## Polibox Universal PN

Die Universal-PN-Box ist ideal für den Transport von Eisbehältern, Schalen bis 180 x 180 mm oder GN-Schalen.

- ▶ 100% polypropylen, schwarz
- ▶ Universal
- ▶ Stärke : 30 mm
- ▶ lebensmittelecht, HACCP
- ▶ ergonomische Handgriffe
- ▶ industrielle Reinigung bis 110°C
- ▶ ökonomisch
- ▶ keine Abgabe von Gerüchen
- ▶ 100% recycelbar

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen	St/Karton
PLB-3017	PLB-060	610 x 430 x 250 mm	545 x 365 x 170 mm	33,8 Liter	4
PLB-3021	PLB-061	610 x 430 x 295 mm	545 x 365 x 215 mm	42,8 Liter	4
PLB-3028	PLB-062	610 x 430 x 365 mm	545 x 365 x 285 mm	56,7 Liter	4
PLB-9030	PLB-902	615 x 430 x 115 mm	Hot&Cold Trenner		15



# ISOTHERME BEHÄLTER



Hot&Cold Trenner -  
Stärke 33 mm  
ohne Kältespeicherplatten  
600 x 400

## Polibox Maxi

Die Polibox Maxi ist ideal für die Welt der Teige und Backwaren und eignet sich für die Verteilung von Lebensmitteln in 600 x 400 Euronorm-Behältern.

- ▶ 100% Polypropylen, schwarz
- ▶ 600 x 400 Innenmaße
- ▶ Stärke : 30 mm
- ▶ lebensmittelecht, HACCP
- ▶ ergonomische Handgriffe
- ▶ industrielle Reinigung bis 110°C
- ▶ ökonomisch
- ▶ keine Abgabe von Gerüchen
- ▶ 100% recycelbar

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen	St/Karton
PLB-4008	PLB-066	685 x 485 x 140 mm	625 x 425 x 80 mm	21,3 Liter	12
PLB-4012	PLB-067	685 x 485 x 180 mm	625 x 425 x 120 mm	31,9 Liter	8
PLB-4016	PLB-068	685 x 485 x 220 mm	625 x 425 x 160 mm	42,5 Liter	6
PLB-4021	PLB-069	685 x 485 x 270 mm	625 x 425 x 210 mm	55,8 Liter	8
PLB-4027	PLB-070	685 x 485 x 330 mm	625 x 425 x 270 mm	71,7 Liter	4
PLB-4031	PLB-071	685 x 485 x 370 mm	625 x 425 x 310 mm	82,3 Liter	4
PLB-9040	PLB-904	695 x 495 x 100 mm	Hot&Cold Trenner		12



## Polibox Maxi Crystal

Dieser Polibox-Typ hat **perfekt glatte Innenwände**, die eine noch bessere Reinigung garantieren.

- ▶ 100% Polypropylen, schwarz
- ▶ 600 x 400 Innenmaße
- ▶ Stärke box : 31 mm
- ▶ lebensmittelecht, HACCP
- ▶ ergonomische Handgriffe
- ▶ industrielle Reinigung bis 110°C
- ▶ ökonomisch
- ▶ keine Abgabe von Gerüchen
- ▶ 100% recycelbar

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen	St/Karton
PLB-4000	PLB-072	695 x 485 x 385 mm	625 x 425 x 310 mm	82,3 Liter	4



## Polibox Porter GN



Dieser Polibox-Typ ist standardmäßig mit 12 festen Führungen ausgestattet, die für **GN 1/1** geeignet sind. Verstärkungsführungen sind als Option erhältlich (Tecno-Kit).

- ▶ 100% Polypropylen, schwarz
- ▶ GN1/1 Innenmaße
- ▶ Stärke : 50 mm
- ▶ ökonomisch
- ▶ lebensmittelecht, HACCP
- ▶ ergonomische Handgriffe
- ▶ industrielle Reinigung bis 110°C
- ▶ keine Abgabe von Gerüchen
- ▶ 100% recycelbar
- ▶ pro Stück

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen
PLB-5320	PLB-300	650 x 500 x 610 mm	540 x 330 x 480 mm	83 L

## Polibox Porter Maxi

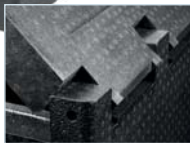


Der Porter Maxi ist standardmäßig mit 9 festen Führungen ausgestattet, die für die **Euro-Abmessungen 600 x 400 mm** geeignet sind. Verstärkungsführungen sind als Option erhältlich (Tecno-Kit).

- ▶ 100% Polypropylen, schwarz
- ▶ 600 x 400 Innenmaße
- ▶ Stärke : 50 mm
- ▶ ökonomisch
- ▶ lebensmittelecht, HACCP
- ▶ ergonomische Handgriffe
- ▶ industrielle Reinigung bis 110°C
- ▶ keine Abgabe von Gerüchen
- ▶ 100% recycelbar
- ▶ pro Stück

GN

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen
PLB-5340	PLB-310	720 x 600 x 630 mm	600 x 400 x 500 mm	128,1 L



## Polibox Cargo Box

- ▶ 100% Polypropylen, schwarz
- ▶ Europalette geeignet
- ▶ Stärke : 30 mm
- ▶ ökonomisch
- ▶ lebensmittelecht, HACCP
- ▶ ergonomische Handgriffe
- ▶ industrielle Reinigung bis 110°C
- ▶ keine Abgabe von Gerüchen
- ▶ 100% recycelbar
- ▶ pro Stück

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen
PLB-5020	PLB-201	800 x 600 x 520 mm	680 x 465 x 380 mm	120,2 L

## Polibox isotherme Behälter Boxshop

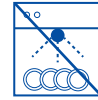
Der handliche Box Shop ist ideal für Cash & Carry- und Catering-Anwendungen.



- ▶ 100% Polypropylen, schwarz
- ▶ Trageband und blauer Deckel
- ▶ Stärke : 30 mm
- ▶ ökonomisch
- ▶ lebensmittelecht, HACCP
- ▶ ergonomische Handgriffe
- ▶ industrielle Reinigung bis 110°C
- ▶ keine Abgabe von Gerüchen
- ▶ 100% recycelbar
- ▶ pro Stück

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen
PLB-5030	PLB-810	415 x 320 x 400 mm	350 x 270 x 330 mm	31,2 L

# KÄLTESPEICHERPLATTEN



## Polibox Gel Packs

- Verwendung für die Kühlkette: Einfrieren bei einer Temperatur von weniger als -15 °C
- Verwendung für Heißkette: Erhitzen im Wasserbad bei einer Temperatur von 98°C
- Einsatzbereich: -18°C bis +75°C

Art.-Nr.	ACO	Abmessungen	Gewicht
PLB-9100	PLB-910	195 x 157 x 14 mm	0,25 kg
PLB-9101	PLB-911	262 x 157 x 10 mm	0,50 kg
PLB-9102	PLB-912	330 x 157 x 25 mm	1,00 kg
PLB-9103	PLB-913	530 x 325 x 20 mm	1,60 kg



## Lineplus Eutektische Platten

- gefertigt aus HDPE
- ungiftige Füllung (Mineralsalze)
- **Einfrieren bei 7°C unter dem Gefrierpunkt (für gekühlte und gefrorene Platten)**
- 35 min. max. aufheizen bei max. 85°C (auf Metallplatte im Dampf- oder Umluftofen)

Art.-Nr.	ACO	Abmessungen	Kühlwert	Erstarrungspunkt
<b>für gekühlte Produkte</b>				
EUP-1903	1903	176 x 108 x 30 mm	109 kJ	
EUP-1403	1403	265 x 162 x 30 mm	280 kJ	
EUP-1303	1303	325 x 176 x 30 mm	376 kJ	
EUP-1203	1203	325 x 265 x 30 mm	553 kJ	-3°C
EUP-4803	4828	480 x 280 x 28 mm	1018 kJ	
EUP-1103	1103	530 x 325 x 30 mm	1121 kJ	
EUP-6403	6403	600 x 400 x 28 mm	1253 kJ	
<b>für Tiefkühlprodukte</b>				
EUP-1912	1912	176 x 108 x 30 mm	105 kJ	
EUP-1412	1412	265 x 162 x 30 mm	270 kJ	
EUP-1312	1312	325 x 176 x 30 mm	363 kJ	
EUP-1212	1212	325 x 265 x 30 mm	533 kJ	-12°C
EUP-4812	482812	480 x 280 x 28 mm	981 kJ	
EUP-1112	1112	530 x 325 x 30 mm	1081 kJ	
EUP-6412	6412	600 x 400 x 28 mm	1209 kJ	
EUP-1916	1916	176 x 108 x 30 mm	114 kJ	
EUP-1416	1416	265 x 162 x 30 mm	295 kJ	
EUP-1316	1316	325 x 176 x 30 mm	397 kJ	
EUP-1216	1216EP	325 x 265 x 30 mm	584 kJ	-16°C
EUP-4816	-	480 x 280 x 28 mm	1073 kJ	
EUP-1116	1116	530 x 325 x 30 mm	1182 kJ	
EUP-6416	6416	600 x 400 x 28 mm	1322 kJ	
EUP-1921	1921	176 x 108 x 30 mm	97 kJ	
EUP-1421	1421	265 x 162 x 30 mm	251 kJ	
EUP-1321	1321	325 x 176 x 30 mm	337 kJ	
EUP-1221	1221EP	325 x 265 x 30 mm	496 kJ	-21°C
EUP-4821	482821	480 x 280 x 28 mm	912 kJ	
EUP-1121	1121	530 x 325 x 30 mm	1004 kJ	
EUP-6421	6421	600 x 400 x 28 mm	1123 kJ	
<b>für erwärmte Produkte</b>				
EUP-6485	6485WP	600 x 400 x 30 mm	553 kJ	
EUP-1185	1185WP	530 x 325 x 30 mm	481 kJ	
EUP-1285	1285WP	265 x 325 x 30 mm	255 kJ	





# ISOTHERME PIZZABEHÄLTER



## Polibox isotherme Behälter Genius Pizza

- ▶ 100% Polypropylen, schwarz
- ▶ modulares System
- ▶ Stärke : 30 mm
- ▶ ökonomisch
- ▶ lebensmittelecht, HACCP
- ▶ ergonomische Handgriffe
- ▶ industrielle Reinigung bis 110°C
- ▶ keine Abgabe von Gerüchen
- ▶ 100% recycelbar
- ▶ pro Stück

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Infos
PLB-5210	PLB-500	410 x 410 x 75 mm	352 x 352 x 45 mm	single Box
PLB-5211	PLB-501	410 x 410 x 75 mm	352 x 352 x 45 mm	Einsatz
PLB-5220	PLB-600	570 x 570 x 95 mm	510 x 510 x 63 mm	family Box
PLB-5221	PLB-601	570 x 570 x 95 mm	510 x 510 x 63 mm	Einsatz



## Polibox Pizzabox

Stabile Box mit rotem Deckel für den Transport von Pizza in Kartons (max. 360 x 360 mm) oder heißgesiegelten Schalen 180 x 180 mm.

- ▶ 100% Polypropylen
- ▶ schwarz mit rotem Deckel
- ▶ Stärke : 30 mm
- ▶ ökonomisch
- ▶ lebensmittelecht, HACCP
- ▶ ergonomische Handgriffe
- ▶ industrielle Reinigung bis 110°C
- ▶ keine Abgabe von Gerüchen
- ▶ 100% recycelbar
- ▶ pro Stück

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen
PLB-5201	PLB-805	420 x 420 x 345 mm	360 x 360 x 280 mm	36 Liter



# ISOTHERME LIEFERTASCHEN



Diese Liefertaschen sind speziell für die professionelle Auslieferung von heißen Pizzen oder Speisen konzipiert. An der Seite befindet sich eine große transparente Fläche, auf der das Firmenlogo oder eine Botschaft platziert werden kann. Durch die Griffe lassen sich die Taschen bequem mit der Hand tragen. Die verstärkten und gepolsterten Schultergurte bieten hervorragenden Komfort beim Transport. An der Vorderseite des Rucksacks befindet sich ein einrastendes Sicherheitsband und die Tasche ist mit einem reflektierenden Sicherheitsgurt ausgestattet.

## Polibox Catering Bag GN 1/1

- ▶ außen : weichgemachtes Nylon
- ▶ innen : Polyester
- ▶ 10 mm PU-Isolierung im Inneren
- ▶ schwarz
- ▶ Stärke : 10 mm



GN

Art.-Nr.	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen
PLB-5270	543 x 353 x 233 mm	540 x 350 x 230 mm	43 Liter

## Polibox Delivery Backpack + Pizzabox

- ▶ außen : weichgemachtes Nylon
- ▶ innen : Polyester
- ▶ 10 mm PU-Isolierung im Inneren
- ▶ schwarze Bag, schwarze Box und rot Deckel
- ▶ Stärke : 10 mm / 30 mm (Pizzabox)
- ▶ Polibox Pizzabox



Art.-Nr.	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen
PLB-5260	450 x 450 x 380 mm	420 x 420 x 345 mm	36 Liter

## Polibox Delivery Backpack Tower

- ▶ außen : weichgemachtes Nylon
- ▶ innen : Polyester
- ▶ 10 mm PU-Isolierung im Inneren
- ▶ schwarz
- ▶ Stärke : 10 mm



Art.-Nr.	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen
PLB-5280	400 x 390 x 480 mm	380 x 380 x 440 mm	64 Liter

# ISOTHERME SUPPENBEHÄLTER



## Thermosteel Isolierte Suppenbehälter

Thermosteel-Behälter sind isolierte zylindrische Behälter, die speziell zum warmhalten von Suppen und anderen Zubereitungen hergestellt werden. Die Behälter sind mit seitlichen Gelenkigen Griffen oder mit einem großen Gelenkgriff erhältlich.

- ▶ doppelseitige Edelstahlwand AISI304
- ▶ Deckel mit ergonomischem Handgriff
- ▶ schließt Dank der Kautschuk Dichtung perfekt ab
- ▶ mit einem Entlüftungsventil
- ▶ stapelbar bei gleichem Durchmesser
- ▶ drei Schliesspunkte

Art.-Nr.	ACO	Abmessungen	Volumen	Gewicht
<b>mit großer Halterung</b>				
<b>TST-1005</b>	PLB-924	ø300 x 170 mm	5 Liter	3 kg
<b>TST-1010</b>	PLB-922	ø300 x 225 mm	10 Liter	4 kg
<b>mit seitlichen Griffen</b>				
<b>TST-2005</b>	PLB-926	ø300 x 170 mm	5 Liter	3 kg
<b>TST-2010</b>	PLB-923	ø300 x 225 mm	10 Liter	4 kg
<b>Zubehör : Druckbegrenzungsventil</b>				
<b>TST-9001</b>	PLB-930			







Die isolierten Behälter von Melform sind ideal für den Transport von Getränken oder Lebensmitteln sowohl in kalten als auch in heißen Leitungen. Sie garantieren eine lang anhaltende Temperaturhaltung. Die Behälter sind mit hochwertigem expandiertem Polyurethanschaum isoliert und sind eine Garantie für einen langen und sorglosen Einsatz in verschiedenen Catering- und Großhandelsanwendungen.



MEL-3029

## Melform isotherme Getränkebehälter mit oder ohne Auslaufhahn

- ▶ verwendbar zwischen -30°C und +85°C
- ▶ spülmaschinenfest bis +85°C
- ▶ CFK-frei
- ▶ lebensmittelecht gem. NF-Standard
- ▶ Rotationsformverfahren gem. EN12571

### MEL-3010\* / MEL-3020

- ▶ 4 integrierte FüÙe
- ▶ entfernbare Auslaufhahn
- ▶ 4 CNS Hakenverschlüsse
- ▶ Deckel mit Silikondichtung\*
- ▶ Druckregelventil im Deckel

### MEL-3029

- ▶ versenkte Handgriffen
- ▶ entfernbare Auslaufhahn
- ▶ 2 CNS Hakenverschlüsse
- ▶ Druckregelventil im Deckel

Art.-Nr.	ACO	Abmessungen	Volumen	Gewicht	Infos
MEL-3010	3010	240 x 430 x 430 mm	10 Liter	4,6 kg	Typ QC10 - graublau
MEL-3020	3020	295 x 465 x 460 mm	19 Liter	6,0 kg	Typ QC20 - graublau
MEL-3029	3029	310 x 455 x 588 mm	25 Liter	8,0 kg	Typ QC25 - khakifarbig



Der isothermische Getränkebehälter ohne Zapfhahn ist besonders für Suppe geeignet und kann mit einem optionalen Einsatz für maximale Hygiene verwendet werden.

### MEL-3112

- ▶ 4 integrierte FüÙe
- ▶ 4 CNS Hakenverschlüsse
- ▶ Deckel mit Silikondichtung
- ▶ Druckregelventil im Deckel

### MEL-3850

- ▶ Vermeidet direkten Kontakt zwischen heißer Suppe und Behälter
- ▶ Vereinfachte Reinigung

Art.-Nr.	ACO	Abmessungen	Volumen	Gewicht	Infos
MEL-3112	3112	240 x 430 x 375 mm	13,5 Liter	4,50 kg	Typ EY13 - graublau
MEL-3850	3850	285 x 160 x 270 mm	10 Liter	0,57 kg	für 3112 - weiß



## Melform isotherme Nahrungsmittelbehälter GN1/1

Die Behälter liegen auf der Innenseite auf, so dass es **keinen Kontakt zum Boden** gibt.

- ▶ verwendbar zwischen -30°C und +85°C
- ▶ spülmaschinenfest bis +85°C
- ▶ 2 Kunststoffverschlüsse
- ▶ Deckel ohne Silikondichtung
- ▶ lebensmittelecht gem. NF-Standard
- ▶ Rotationsformverfahren gem. EN12571
- ▶ CFK-frei

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen	Gewicht	Infos
MEL-3150	3150	410 x 610 x 200 mm	310 x 510 x 110 mm	17 Liter	5,3 kg	für GN Höhe 100 mm
MEL-3152	3152	410 x 610 x 300 mm	310 x 510 x 210 mm	31 Liter	5,9 kg	für GN Höhe 200 mm



## Melform isotherme Nahrungsmittelbehälter GN18/18

Die Behälter sind **auf dem Behälterboden stapelbar**.

- ▶ verwendbar zwischen -30°C und +85°C
- ▶ spülmaschinenfest bis +85°C
- ▶ 2 kunststoffverschlüsse
- ▶ Deckel ohne Silikondichtung
- ▶ lebensmittelecht Gem. NF-Standard
- ▶ Rotationsformverfahren gem. EN12571
- ▶ CFK-frei

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen	Gewicht	Infos
MEL-1806	GN180006	460 x 640 x 380 mm	365 x 545 x 245 mm	49 Liter	9,5 kg	für GN höhe 200 mm + Kältespeicherplatten oder 6 Speiseeisbehälter 4,75 L





## Melform GN1/2

- ▶ verwendung zwischen -30°C und +85°C
- ▶ spülmaschinenfest bis +85°C
- ▶ Frontale Türöffnung
- ▶ CNS Verschluss
- ▶ Kunststoff Scharniere
- ▶ 6 unregelmäßig verteilte Führungsschienen
- ▶ Typ AF-6
- ▶ für GN1/2
- ▶ lebensmittelecht gem. NF-Standard
- ▶ Rotationsformverfahren gem. EN12571
- ▶ CFK-frei

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen	Gewicht
MEL-3133	3133	410 x 360 x 440 mm	330 x 275 x 340 mm	30,5 Liter	6,4 kg



## Melform GN1/1

- ▶ verwendung zwischen -30°C und +85°C
- ▶ spülmaschinenfest bis +85°C
- ▶ Frontale Türöffnung
- ▶ Kunststoff Scharniere
- ▶ für GN1/1
- ▶ lebensmittelecht gem. NF-Standard
- ▶ Rotationsformverfahren gem. EN12571
- ▶ CFK-frei

### MEL-3124

- ▶ CNS Verschluss
- ▶ 8 regelmäßig verteilte Führungsschienen
- ▶ Typ AF-8

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen	Gewicht
MEL-3124	3124	440 x 640 x 480 mm	335 x 540 x 380 mm	68 Liter	11 kg



### MEL-3125

- ▶ kunststoff Verschluss
- ▶ 12 regelmäßig verteilte Führungsschienen
- ▶ Typ AF-12
- ▶ Etikettenhalter in der Tür

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Volumen	Gewicht
MEL-3125	3125	440 x 665 x 650 mm	330 x 533 x 515 mm	90 Liter	16 kg
MEL-8125	3B3M0018	Active door optional			
WMC-9062	WMC 062	Adapter für 12V-Zigarettenanschluss			

# ZUBEHÖR ISOTHERME BEHÄLTER

## Kühlplatte GN1/1

Die Kühlplatten sind geeignet für MEL-3124 und MEL-3125.

- ▶ rotes Kühlmittel
- ▶ einzufrieren auf -10°C
- ▶ Kühlplatte +3°C

Art.-Nr.	ACO	Abmessungen	Gewicht
<b>WMC-8011</b>	WMC 035	530 x 325 x 30 mm	4 kg



## Ersatzsilikondichtungen für den Deckel oder die Tür

Art.-Nr.	ACO	Infos
<b>WMC-9025</b>	WMC 025	Dichtung für den Deckel von QC10, QC25 und EY13
<b>WMC-9026</b>	WMC 026	Dichtung für den Deckel von QC20 und AF-6
<b>WMC-9027</b>	WMC 027	Dichtung für die Tür AF-8
<b>WMC-9030</b>	WMC 030	Dichtung für die Tür AF-12





Die Container der Cargo Line sind für den Transport von Gütern geeignet, die ihre Temperatur halten müssen. Die Innen- und Außenwände bestehen aus schlagfestem HD-Polyethylen und der Isolierkern aus eingespritztem Polyurethan hoher Dichte. Der Behälter hat eine glatte Oberfläche. Die internen Rillenstrukturen garantieren eine bessere Luftzirkulation.





## Melform Cargo Line auf Rädern - 370 Liter

- ▶ Rotationsguss-Monostruktur
- ▶ Edelstahlverschluss
- ▶ Eingebaute Scharniere
- ▶ 100% recycelbar
- ▶ HACCP
- ▶ Tür kann bis zu 270 ° geöffnet werden
- ▶ 4 Nylon Räder ø100 mm, 2 schwenk, 2 feste, 1 mit Bremse
- ▶ Gebrauchstemperatur : -30°C bis +75°C
- ▶ Ohne Gitter

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Isolationswert	Volumen	gewicht
MCL-3701	MCL-370-W	800 x 840 x 1310 mm	615 x 630 x 960 mm	0,29 W/m²K	370 Liter	70 kg



## Melform Cargo Line auf Rädern oder Füße - 500 Liter

- ▶ Rotationsguss-Monostruktur
- ▶ Edelstahlverschluss
- ▶ Eingebaute Scharniere
- ▶ 100% recycelbar
- ▶ HACCP
- ▶ Tür kann bis zu 270 ° geöffnet werden
- ▶ 4 Nylon Räder ø100 mm, 2 schwenk, 2 feste, 1 mit Bremse (-W);
- ▶ oder auf 4 verzinkte Füße, höhe 120 mm (-P)
- ▶ Gebrauchstemperatur : -30°C bis +75°C

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Isolationswert	Volumen	gewicht
MCL-5001	MCL-500-W	715 x 850 x 1675 mm	540 x 660 x 1370 mm	0,35 W/m²K	500 Liter	90 kg
MCL-5000	MCL-500-P	715 x 850 x 1665 mm	540 x 660 x 1370 mm	0,35 W/m²K	500 Liter	105 kg



## Melform Cargo Line auf Rädern oder Füße - 775 Liter

- ▶ Rotationsguss-Monostruktur
- ▶ Edelstahlverschluss
- ▶ Eingebaute Scharniere
- ▶ 100% recycelbar
- ▶ HACCP
- ▶ Tür kann bis zu 270 ° geöffnet werden
- ▶ 4 Nylon Räder ø100 mm, 2 schwenk, 2 feste, 1 mit Bremse (-W);
- ▶ oder auf 6 verzinkte Füße, höhe 120 mm (-P)
- ▶ Gebrauchstemperatur : -30°C bis +75°C
- ▶ Ohne Gitter

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Isolationswert	Volumen	gewicht
MCL-7801	MCL-780-W	800 x 1000 x 1950 mm	610 x 810 x 1570 mm	0,34 W/m²K	775 Liter	111 kg
MCL-7800	MCL-780-P	800 x 1000 x 1900 mm	610 x 810 x 1570 mm	0,34 W/m²K	775 Liter	137 kg



## Melform Cargo Line auf Füße - 1350 Liter

- ▶ Rotationsguss-Monostruktur
- ▶ Edelstahlverschluss
- ▶ Eingebaute Scharniere
- ▶ 100% recycelbar
- ▶ HACCP
- ▶ Tür kann bis zu 270 ° geöffnet werden
- ▶ auf 4 verzinkte Füße, höhe 120 mm
- ▶ Gebrauchstemperatur : -30°C bis +75°C
- ▶ In diesen Container können Europaletten der Größe 800 x 1200 x 1300 mm geladen werden

Art.-Nr.	ACO	auß. Abm.	inn. Abm.	Isolationswert	Volumen	gewicht
MCL-1300	MCL-1300-P	985 x 1405 x 1646 mm	810 x 1210 x 1340 mm	0,35 W/m²K	1350 Liter	153 kg

## Transportable Isotherm-Container mit Kühlaggregat

### Temperatur unter Kontrolle ohne Zeitlimit

Die beweglichen Isotherm-Container der "Koala Line" bieten eine ideale Lösung in Situationen, in denen eine präzise und punktgenaue Steuerung ohne zeitliche Begrenzung erforderlich ist. Diese können im Bereich der Kühlkette von Lebensmitteln für Eismacher, Konditoren, Caterer und für den Verkauf und Transport von handwerklichen Produkten wie Aufschnitt, Fleisch oder Milchprodukten eingesetzt werden. Je nach Bedarf des Kunden werden die Behälter von Melform mit RFID-Systemen und / oder einem USB-Datenlogger zur Kontrolle und Auflistung der Temperatur ausgestattet.

### Flexibilität und logistische Optimierung

Die Kühlcontainer der "Koala Line" ermöglichen den Transport von Produkten mit unterschiedlichen Temperaturen in demselben nicht-isothermen Fahrzeug, wodurch die Fahrzeugauslastung optimiert und die Anzahl der Fahrten für jedes Ziel begrenzt wird. Es hilft, Probleme mit Temperaturschwankungen zu lösen, die bei geteilten Lieferungen auftreten können und eliminiert das Risiko einer Kreuzkontamination zwischen Produkten.

### Reduzierter Verbrauch

Die tragbaren Kühlschränke der "Koala Line" sind mit einem Kühlaggregat ausgestattet, das an 12V oder 230V angeschlossen werden kann. Sie haben einen stark reduzierten Verbrauch und auch ohne Netzanschluss wird die Temperatur durch den hohen Isothermenwert des Behälters für eine gewisse Zeit gehalten. Darüber hinaus reduzieren sie den Kraftstoffverbrauch im Vergleich zum Einsatz eines Kühlfahrzeugs.

### Thermische Batterien

Die transportablen Isotherm-Container der "Koala Line" garantieren je nach Konfiguration eine unverwechselbare Leistung. Die neuen Versionen der Thermobatterien Koala Green und Cold Stock Roll wurden untersucht, um eine höhere Leistung zu entwickeln und gleichzeitig die Umwelt zu schonen und Einsparungen zu erzielen.

Die "Koala Line" umfasst 3 Baureihen:

- Kühlbereich, der eine Temperaturregelung zwischen 0°C und +10°C hat
- Gefrierbereich, der eine Temperaturregelung zwischen -18°C und +10°C hat.
- Koala Medical Line mit einer Temperaturregelung von -18°C bis +40°C oder sogar -25°C bis +40°C





# INFOS

## Bestellungen & Angebote

Wir sind jederzeit von Montag bis Freitag per Telefon erreichbar. Des Weiteren sind wir natürlich per E-Mail oder 24/7 online über den E-Shop [www.linum.eu](http://www.linum.eu) zu erreichen.

Wenn Sie den Status einer Bestellung oder die aktuelle Lieferzeit eines Artikels in Erfahrung bringen wollen, kontaktieren Sie uns gerne.

## Lieferungen

Alle Lieferungen werden durch eine externe Speditionsfirma ausgeführt, mit der wir für schnelle und einwandfreie Lieferungen sorgen. Wenn Sie es wünschen, können auch Eillieferungen vereinbart werden.

## Kontrolle

Es ist unsere tägliche Bemühung, alle Bestellungen in einwandfreiem Zustand anzuliefern. Wir raten Ihnen, die Ware immer im Beisein des Transporteurs zu überprüfen (Wenn nötig die Verpackung öffnen) Falls Sie Schäden feststellen, dokumentieren Sie diese bitte auf dem Frachtbrief und benachrichtigen Sie uns innerhalb von 24 Stunden per E-Mail oder Brief.

## Hauptsitz

Linum Europe NV, 8520 Kuurne (Belgien) - [info@linum.eu](mailto:info@linum.eu)

## Niederlassungen

Frankreich - Niederlande - Deutschland - Österreich - Schweiz

## Zahlungsbedingungen

In Absprache wird ein Zahlungstermin vereinbart. Dieser wird immer auf unseren Rechnungen angegeben.

## Hersteller & Fachhandel

Alle Artikel aus diesem Katalog vertreiben wir ausschließlich an Hersteller, Fachhändler, Wiederverkäufer im gewerblichen Bereich oder anerkannte Profis.

## Kopierrechte

Nichts aus diesem Katalog darf kopiert oder vervielfältigt werden (außer Bestell- und Anfrageformulare) ohne die ausdrückliche und schriftliche Zustimmung der Linum Europe GmbH. Alle Fotos, technische Zeichnungen und Illustrationen geben einen Eindruck des eigentlichen Artikels. Im Zuge unserer täglichen Arbeit und der ständigen Erneuerung und Verbesserung unseres Angebots können Abweichungen im Entwurf, in den Ausführungen oder in den Abmessungen auftreten. Falls Sie Fragen haben, kontaktieren Sie bitte unseren Verkauf oder besuchen Sie unsere Website: [www.linum.eu](http://www.linum.eu).

## Datenschutzerklärung

Wir respektieren die Gesetzgebung zum Schutz persönlicher Daten. Unsere vollständige Datenschutzerklärung finden Sie auf [www.linum.eu](http://www.linum.eu) unter "Disclaimer - Datenschutzerklärung".



## Deutschland

### Linum Europe GmbH

Rottweg 44,  
48683 Ahaus  
[info-de@linum.eu](mailto:info-de@linum.eu)  
+49 2561 449 1984  
Ust. Id Nr. : DE 253 607 592  
Steuernummer : 301/5831/0647  
Registergericht Coesfeld HRB 10645  
Geschäftsführer : Fred & Jan Vanderbeke

## Österreich

### Linum Europe GmbH

Karl-Waldbrunner-Platz 1  
1210 Wien  
[info@linum.at](mailto:info@linum.at)  
+43 6641 247 804  
Ust. Id Nr. : ATU 75513847  
FN : 532826v, Handelsgericht Wien

## Schweiz

### Linum AG

Alte Steinhauserstrasse 1  
6330 Cham  
[info@linum.ch](mailto:info@linum.ch)  
+41 41 501 60 60  
MWST : CHE-313.758.786





**linum**

[www.linum.eu](http://www.linum.eu)

GASTRO DE/21-22