

# PREISLISTE

gültig ab April 2023

NR. **12**



**Blümchen**  
Fritteusen Zentrum Deutschland

## SCHNELLAUSWAHL

Klicken Sie auf die angezeigten Haupt- und Unterkategorien, um direkt zur betroffenen Seite springen. Über den Button  kehren Sie zur Schnellauswahl zurück.

### PLASMA TECHNOLOGIE

Front Cooking Stationen

Thekenhauben & Clean Air Tower

Highspeed Ofen

### FRITTEUSEN

Tischfritteusen

Standfritteusen

Einbaufritteusen

### WEITERE THERMIKPRODUKTE

Pastakocher

Salz- & Warmhaltestationen

Grillplatten

Reinigungsprodukte

Übersicht Handelsvertretungen

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Geschäftsbedingungen



Hans-Böckler-Straße 24  
72770 Reutlingen

Fon: 07121 14 59 58 - 20  
Fax: 07121 14 59 58 - 29

Mail: [info@bluemchen-ag.eu](mailto:info@bluemchen-ag.eu)  
[www.bluemchen-ag.eu](http://www.bluemchen-ag.eu)

# Handelsvertretungen Deutschland



## Gebiet West

### Nordrhein-Westfalen

PLZ 32000 - 33999    PLZ 50000 - 53999  
PLZ 40000 - 49299    PLZ 57000 - 59999  
PLZ 49800 - 49999

Friedhelm Walenzik  
Handels- & Planungsagentur  
Gertherstraße 143a  
44805 Bochum

Fon: +49 175 1824 970

Mail: f.walenzik@bluemchen-ag.eu

### Rheinland-Pfalz, Hessen, Saarland

PLZ 34000 - 37499    PLZ 68000 - 68999  
PLZ 60000 - 65999    PLZ 69000 - 69999  
PLZ 66000 - 66999    PLZ 54000 - 56999

Jörg May  
Handelsvertretung  
Gartenstraße 16  
53424 Remagen bei Bonn

Fon: +49 174 2045 951

Mail: j.may@bluemchen-ag.eu

## Gebiet Süd-West

### Baden-Württemberg

PLZ 70000 - 79999  
PLZ 88000 - 89999

Julius Schwicker  
Industrievertretung  
Lehrstraße 8  
78589 Dürbheim

Fon: +49 152 0667 3173

+49 7121 14 59 58 20

Fax: +49 7121 14 59 58 29

Mail: j.schwicker@bluemchen-ag.eu

## Gebiet Nord

Schleswig-Holstein, Hamburg,  
Niedersachsen, Bremen,  
Mecklenburg-Vorpommern

PLZ 17000 - 29999    PLZ 38000 - 38999  
PLZ 30000 - 31999    PLZ 49300 - 49499  
PLZ 37500 - 37699    PLZ 49600 - 49799

Andreas Hesse  
Am Kielortplatz 126  
22850 Norderstedt

Fon: +49 171 5114 070

+49 40 69 70 55 86

Fax: +49 40 69 70 55 87

Mail: a.hesse@bluemchen-ag.eu

## Gebiet Ost

Berlin, Brandenburg, Sachsen,  
Sachsen-Anhalt, Thüringen

PLZ 01000 - 16999  
PLZ 39000 - 39999  
PLZ 98000 - 99999

Tino Bauer  
August-Bebel-Straße 23a  
09244 Lichtenau

Fon: +49 152 0891 2154

Fax: +49 37 20 88 80 733

Mail: t.bauer@bluemchen-ag.eu

## Gebiet Süd-Ost

### Bayern

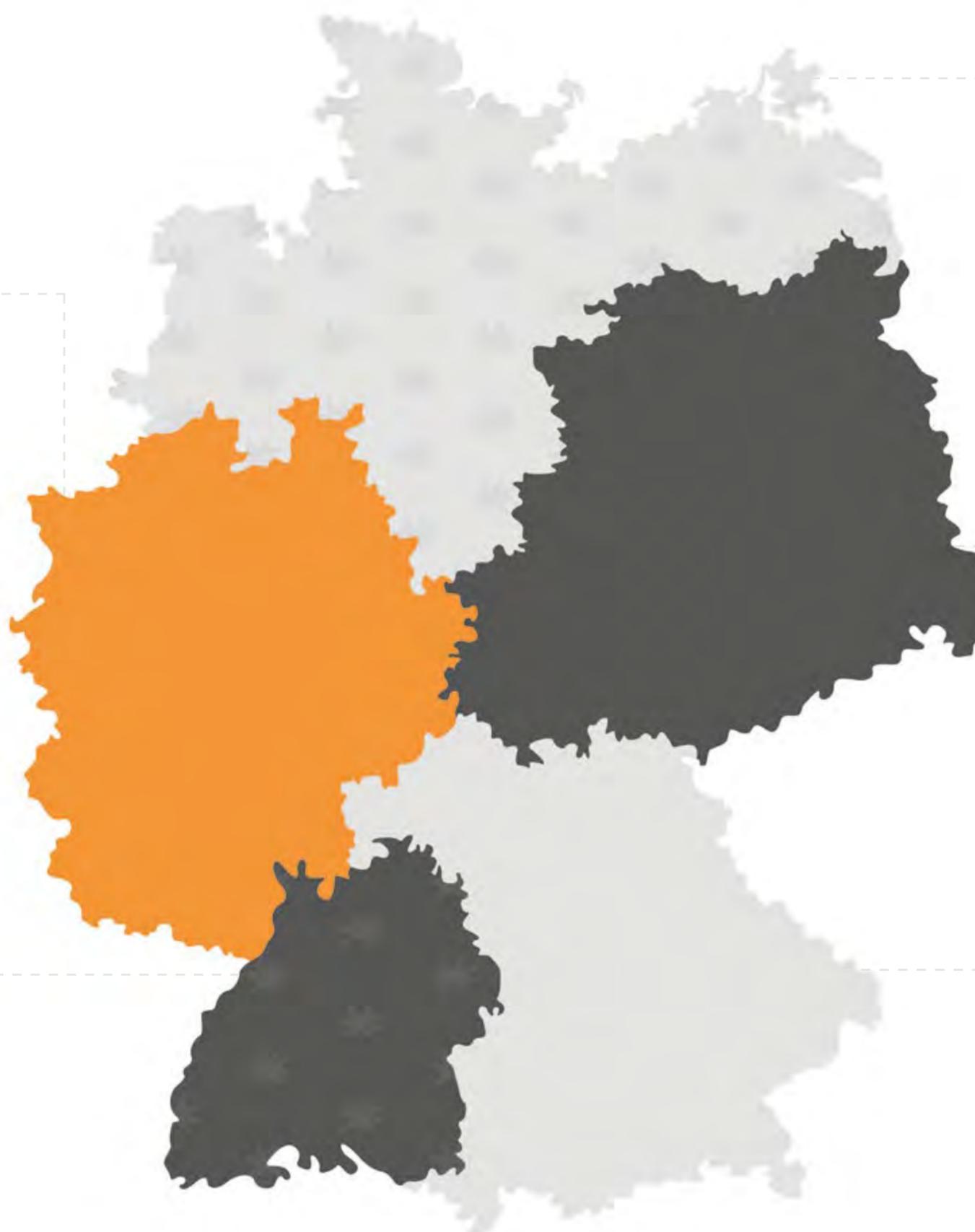
PLZ 80000 - 87999  
PLZ 90000 - 97999

Peter und Stefanie Neubing  
Werksvertretung  
Johann-Höllfritsch-Straße 5  
90530 Wendelstein

Fon: +49 9129 29 42 05 0

Fax: +49 9129 29 42 05 99

Mail: p.neubing@bluemchen-ag.eu



# INHALTSVERZEICHNIS

## PLASMA TECHNOLOGIE

### 08 Front Cooking Stationen

### 10 Thekenhauben & Clean Air Tower

- 10 Thekenhaube mit offenem Untergestell
- 11 Plasma Clean Air Tower
- 11 Clean Air Tower Elektrofilter

### 12 Highspeed Ofen

- 12 Highspeed Ofen CiBO+

## FRITTEUSEN

### 18 Tischfritteusen

- 18 Tischgeräte frifri
  - 18 Eco Professional
  - 18 Frita +
  - 19 Profi +
- 20 Tischgeräte LINCAT
  - 20 Tischgerät Gas
  - 21 Tischgerät Elektro

### 22 Standfritteusen

- 22 Standgeräte frifri
  - 22 Super Easy
  - 24 Precision
  - 26 Touch
- 28 Standgeräte LINCAT
  - 28 Standgerät Elektro
  - 30 Standgerät Gas

### 32 Einbaufritteusen

- 32 Einbaugeräte frifri
  - 32 Super Easy
  - 34 Precision
  - 36 Touch

## WEITERE THERMIK PRODUKTE

### 40 Pastakocher

- 40 Super Easy Pasta frifri
- 41 Tisch-Pastakocher LINCAT
- 41 Stand-Pastakocher LINCAT

### 42 Grillplatten

- 42 Tischgeräte
- 42 Standgeräte mit Flügeltüren

### 44 Salz- & Warmhaltestationen

- 44 Tischgeräte
- 44 Standgeräte
- 44 Einbaugeräte

### 45 Reinigungsprodukte

- 45 FritoClean 24 Fritteusenreiniger



# PLASMA TECHNOLOGIE

## 08 Front Cooking Stationen

## 10 Thekenhauben & Clean Air Tower

- 10 Thekenhaube mit offenem Untergestell
- 11 Plasma Clean Air Tower
- 11 Clean Air Tower Elektrofilter

## 12 Highspeed Ofen

- 12 Highspeed Ofen CiBO+



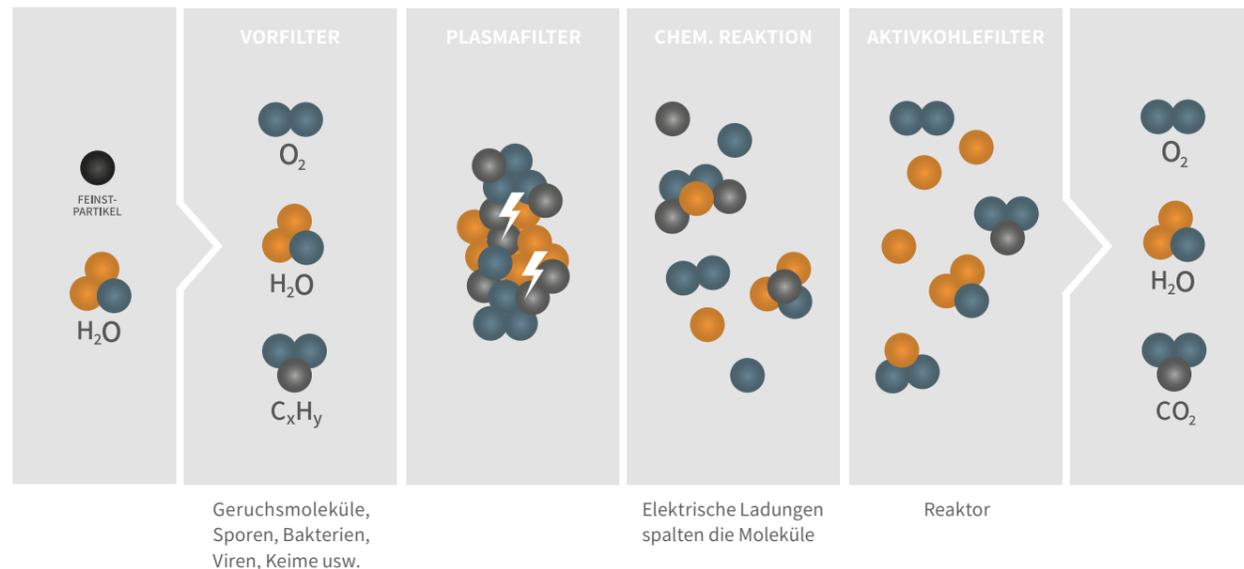
# FRONT COOKING STATIONEN

Wir freuen uns Ihnen die erste, voll ausgereifte und voll funktionsfähige Front Cooking bzw. Front Frying Station für Sekundärluftbetrieb in geschlossenen Räumen ohne zusätzlich externe, aufwändige Abluft präsentieren zu können. Dadurch können auch in sensiblen Innenstadtlagen problemlos und kurzfristig profitable neue Gastro-Konzepte bzw. Gastro-Systeme, auch speziell mit Hochleistungsfritteusen von frifri, realisiert werden. Der Genehmigungsaufwand ist minimal, der Aufwand für externe Luft entfällt weitestgehend. Umnutzungen von Top-Projekten sind hiermit erstmalig mit geringem Invest realisierbar. Möglich wird das durch Einsatz modernster Strömungstechnik in Verbindung mit Plasmatechnologie.

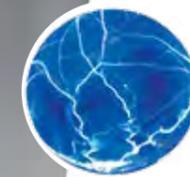
Dabei gibt es je nach Einsatzgebiet verschiedene Wahlmöglichkeiten der Ausstattung. Zunächst wird die Abluft durch die, in der Brücke integrierte, Düsenteknik vollständig eingesaugt. In den Seitenwangen befinden sich folgende Filterstufen:

<b>Aerosol-Filter</b>	<b>HydroStop-Filter</b>	<b>HEPA-Filter</b> <small>optional</small>	<b>Plasma-Filter</b>	<b>Aktivkohle-Filter</b>
entfernt große Aerosol-Partikel aus dem Abluftstrom Brandschutz	fängt Feuchtigkeit und Fettpartikel ein	fängt Blaurauch ein nur für Grillplatten o.ä. keine Reinigung oder Wartung erforderlich, da Austausch nach Gebrauch	spaltet noch vorhandene Fettpartikel und Gerüche auf und vernichtet diese	katalysiert entstandenes Ozon

Den Abschluss bildet der Lüfter, der die Luft mit einer Geschwindigkeit von 10 m/s bewegt. Die Absaugbrücke (Höhe 1300 mm) dient als Abstell- bzw. Bezahlfläche mit direktem Kundenkontakt. Eine attraktive Warmton-Beleuchtung unter der Brücke, sowie eine ausklappbare ESG-Glasscheibe bieten optimale Warenpräsentation und die Einhaltung der HACCP-Vorschriften. Der Zugriff zu den technischen Filtereinheiten erfolgt jeweils seitlich, das Absaugmodul kann deshalb stationär platziert werden. Die Ausstattung der Module mit den erforderlichen Filtersystemen erfolgt je nach gewünschter Gerätekonfiguration. Daraus ergeben sich die jeweiligen Anlagenpreise. Sollten Sie eine Station wandstehend brauchen, ist auch das auf Anfrage möglich. Alle Stationen sind fahrbar.



FCS 800\*



Front Cooking & Frying in geschlossenen Räumen dank Plasmatechnologie!

Art.-Nr.	Anschlusswert	Außenmaße (BxLxH)	Nischengröße	Preis
FCS 800	400 W	1410 x 750 x 1300	810 x 650	15.273,00 €
FCS 1200	400 W	1810 x 750 x 1300	1210 x 650	17.457,00 €

OPTIONAL	Art.-Nr.	Maße (BxLxH)	Preis	
	HEPA-Filter (2 Stk. erforderlich)		Stk.	230,00 €
	Hydro 1 Schwammfilter für FCS	490 x 275 x 30	Stk.	38,00 €
	Hydro 2 Zusatz-Schwammfilter für Frittieren	470 x 275 x 30	Stk.	30,00 €

\*Bitte beachten: Hier als Hybridversion mit Vision 422, ClearFry® und Silofrit (nicht im Lieferumfang enthalten).

## Thekenhaube mit offenem Untergestell

- Thekenhaube in Schrägform, verschweißt
- Fettauffangrinne verschlossen inkl. Fettablasshahn
- Anschlusskabel 230 V (für Beleuchtung) Beleuchtung mit Ein-/Ausschalter
- Untergestell aus Vierkantröhr (40 x 40 x 1,2 mm)
- Flamschutz-Multifilter aus zwei hintereinander angeordneten Filterelementen
- Hinterer Filter zwecks Reinigung entnehmbar
- Griffe (nicht montiert)
- Abscheider nach Bauart A DIN 18869-5 / VDI2052 mit Zulassung
- Material CNS AISI 304, Werkstoff 1.4301



Art.-Nr.	Anzahl Multifilter	Außenmaße Haube (B x T x H)	Innenmaße Nische (B x T)	Preis
BTHB683	1 (400 x 500)	683 x 700 x 1500	1 (603 x 660)	2.147,00 €
BTHB883	2 (400 x 400)	883 x 700 x 1500	2 (803 x 660)	2.315,00 €
BTHB1083	2 (400 x 400)	1083 x 700 x 1500	3 (1003 x 660)	2.422,00 €
BTHB1283	3 (400 x 400)	1283 x 700 x 1500	4 (1203 x 660)	2.530,00 €
BTHB1483	3 (400 x 400)	1483 x 700 x 1500	5 (1403 x 660)	2.787,00 €

Bitte beachten: Höhererweiterung um 50 mm 130,00 €.

Die Thekenhauben von Blümchen werden auf einem offenen Untergestell aus Vierkant-Edelstahlrohr montiert. Geliefert wird die Haube ohne Ausschnitte für Aufsätze, da diese beim Endkunden angepasst werden müssen.

Die **Plasma Clean Air Tower** sind ausschließlich zur Geruchsvernichtung gedacht. Die belastenden Stoffe werden der Luft weitestgehend entzogen und an die Umgebung wird nur noch warme, feuchte Luft abgegeben. Beim Einsatz in geschlossenen Räumen ist lediglich ein ausreichender Luftaustausch zu gewährleisten, um Feuchtigkeit nachhaltig zu entfernen und um Schimmelbildung vorzubeugen. Auf den Kombi-Aerosol-Abscheider folgt ein Schwammfilter zur Feinstaub- und Tröpfchenentfernung. In der darauf folgenden Plasmastufe werden die Geruchsmoleküle zersetzt und entstehendes Ozon wird abschließend durch den Aktivkohle-Filter in Luftsauerstoff und CO<sub>2</sub> katalysiert. Der vierstufige Lüfter sorgt so mit angepassten Drehzahlen für ein optimales Reinigungsergebnis der Luft.

## Plasma Clean Air Tower

- Steuereinheit in sep. Edelstahlgehäuse mit siebenadrigem Kabel zur Verbindung mit dem Tower
- Material CNS, 230 V Anschluss erforderlich
- Elektr. Drehzahlregler mit vier Leistungsstufen und zwei Nachlaufstufen
- Tower senkrecht oder waagrecht möglich (Verminderung Gesamthöhe)
- Bei hoher Luftbelastung Doppeltower für mehr Plasmaerzeugung und höherem Luftdurchsatz



Art.-Nr.	Beschreibung	Luftmenge m <sup>3</sup> /h	Maße (B x T x H)	Leistung	Preis
CAT 700	Clean Air Tower	755	380 x 260 x 930	200 W / 230 V	4.950,00 €
CAT 700-W	Clean Air Tower (waagrecht)	755	799 x 410 x 390	200 W / 230 V	5.650,00 €
CAT 1400	Clean Air Tower (doppelt)	1510	2x 380 x 260 x 930	400 W / 230 V	8.200,00 €
CAT 1400-W	Clean Air Tower (waagrecht, doppelt)	1510	2x 799 x 410 x 390	400 W / 230 V	9.500,00 €
Hydro 3	Schwammfilter		300 x 250 x 30		28,00 €

## Clean Air Tower Elektrofilter

- Schließungskontakt für den Bereich der Tür des elektrostatischen Filters (Türkontaktschalter)
- Gehäuse umlaufend mit Befestigungsrahmen zur Fixierung auf der Haube
- elektrostatischer Blaurauchfilter (setzt beim Grillen entstehenden Blaurauch fest)



Art.-Nr.	Beschreibung	Luftmenge m <sup>3</sup> /h	Maße (B x T x H)	Leistung	Preis
CATE830	Clean Air Tower Elektrofilter	750	850 x 370 x 712	200 W / 230 V	9.500,00 €
Hydro 5	Schwammfilter (für CATE830)		580 x 280 x 30		49,00 €

# HIGHSPEED OFEN

## SCHNELLER GAREN, TOASTEN, GRILLEN UND AUFWÄRMEN – ALLES IN EINEM KOMPAKTEN GERÄT

Mit **CiBO+** garen Sie Speisen bis zu 12-mal schneller als mit herkömmlichen Garmethoden. Durch 25% schnelleres Aufheizen und effektives Cooldown+ wird die Effizienz des Ofens zusätzlich gesteigert. Im Eco-Modus liegt der Verbrauch unter 1 kW pro Stunde.

Die Tri-Heat-Technologie mit Mikrowelle, TurboAir und ContactBase ermöglicht konstante Ergebnisse in hoher Qualität und unübertroffener Geschwindigkeit. Beim On-Demand-Garen bereiten Sie genau die richtige Menge zu - genau dann, wenn sie benötigt wird. Wählen Sie einfach einen der 40 Menüeinträge auf dem QPad-Touchscreen aus und der Ofen erledigt den Rest.

Keine Abzugshaube erforderlich! Dank Ventless-Technologie in allen Räumen einsetzbar. CiBO+ passt mit seiner kompakten Grundfläche überall hin. Konstant Qualität bieten – bei jeder Bestellung.

## CiBO+ Highspeed Ofen

- Kompaktes Design, maximale Leistung
- Einfache Bedienung mit Touchscreen, Auswahl aus 40 Menüeinträgen
- Antimikrobielle Schutztechnologie reduziert die Ausbreitung von Viren
- Überall einsetzbar - ohne Abzugshaube
- Energieeffizientes On-Demand-Garen
- Blitzschnelles Garen und konstante Top-Ergebnisse bei jeder Nutzung dank Tri-Heat-Technologie
- Individuelles Design



Art.-Nr.	Modell	Anschluss/Leistung	Maße (B xTxH)	Gewicht	Preis
CiBO+	Highspeed Ofen	230 V / 2,7 kW	395 x 728 x 640	52 kg	7.990,00 €

CiBO+ ist in folgenden Farben erhältlich: **SCHWARZ** | **LILA** | **ROT** | **GRÜN**

## ZUBEHÖR CiBO+



Art.-Nr.	Beschreibung	Preis
LT02	Backofenschieber (mit Schutzgriff und Seitenwandung)	75,00 €
LTH01	Magnetaufhängung Backofenschieber	46,00 €
SH136	Gitterrost	98,00 €
CiBO/TT	Teflonbeschichtetes Backblech	109,00 €
CiBO/ET	Multi-Backblech	135,00 €
NSBT23	Beschichtetes Backblech	210,00 €
TFS05	Teflonbeschichtete Backfolien	14,00 €
SK05	Ablagetisch (mit bewegl. Lenkrollen und Feststellbremse)	1.483,00 €
OC01	Sparkle Backofenreiniger	31,00 €
OS01	Protect Backofenschutz	57,00 €



# FRITTEUSEN

## 18 Tischfritteusen

### 18 Tischgeräte frifri

- 18 Eco Professional
- 18 Frita +
- 19 Profi +

### 20 Tischgeräte LINCAT

- 20 Tischgerät Gas
- 21 Tischgerät Elektro

## 22 Standfritteusen

### 22 Standgeräte frifri

- 22 Super Easy
- 24 Precision
- 26 Touch

### 28 Standgeräte LINCAT

- 28 Standgerät Elektro
- 30 Standgerät Gas

## 32 Einbaufritteusen

### 32 Einbaugeräte frifri

- 32 Super Easy
- 34 Precision
- 36 Touch



# Was macht Ihre **frifri Fritteuse** zu etwas Besonderem?

## Ölpumpe xFri©

Die Standzeit des Öls wird deutlich verlängert. Mit Hilfe der eingebauten Pumpe kann das gesamte Öl noch in heißem Zustand innerhalb von wenigen Minuten komplett gefiltert werden. Öl ist der Kostenfaktor Nummer 1 beim Frittieren. Wird nur einmal am Tag das Öl gefiltert, verlängert sich die Standzeit um bis zu 50%. Die Pumpe amortisiert sich innerhalb kürzester Zeit.

Das Thema Arbeitssicherheit steht an erster Stelle. Kein Mitarbeiter kommt mit dem heißen Öl in Berührung, der Ölaustausch kann gefahrlos erfolgen. Kein gefährliches Umfüllen von Hand.

Die Reinigung der Fritteuse wird durch den Einsatz der Pumpe erheblich erleichtert. Das Becken kann mit dem heißen, gefilterten Öl ausgespült werden bis keine Fettrückstände mehr in diesem sind. Dann wird der Ablaufhahn geschlossen, das Becken kann neu befüllt werden. Die Reinigung ist nur noch eine Frage von Minuten.

## Ölmess-System ClearFry©

Das Ölmess-System ClearFry liefert dank seiner eingebauten Sonde permanent Messdaten des Öls an ein fest installiertes Display. Ablesbar sind der Qualitätszustand, sowie die polaren Anteile des Öls.

Alle Messdaten der Fritteuse werden im ClearFry-Datenspeicher ein Jahr lang gespeichert und sind mittels des mitgelieferten USB-Sticks jederzeit abrufbar.

Die Auswertung der Daten ermöglicht lückenlose Kontrolle. Für jeden Tag kann ein vollständiges Diagramm erstellt werden, das Temperatur und Ölqualität zu jeder beliebigen Zeit zeigt. Die Temperaturabläufe sind so exakt, dass sogar Rückschlüsse auf die verwendete Menge gezogen werden können.

## Korbhebeautomatik liftfri©

Nach Ablauf der Frittierzeit bewegt sich der Korb automatisch aus dem Öl. Das verspricht gleichbleibende Qualität bei jedem Frittiervorgang, erleichtert Arbeitsabläufe und verhindert das Verbrennen der Speisen.

## Frittier-Computer Vision

Durch den Einsatz der Programmautomatik haben Sie immer beste, gleichbleibende Qualität. Der eingebaute Frittier-Computer beinhaltet eine Mengenautomatik. Das Programm passt sich der im Korb vorhandenen Menge an. Verlängert oder verkürzt z.B. automatisch die Frittierzeit, um immer das gleiche Ergebnis zu erreichen.

## Spiral-Heizelemente (Serie Precision und Touch)

Aufgrund der einzigartigen Beschaffenheit der Heizung haben die Elemente eine besonders große Oberfläche. Dadurch wird die thermische Belastung des Öls reduziert, sowie für eine schonendere Erhitzung als bei herkömmlichen Heizungen gesorgt. Das Öl kann deutlich länger genutzt werden.

# TISCHFRIFFEUSEN frifri

## ECO Professional

- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle (circa 5% Gradgenauigkeit)
- Sicherheitsthermostat eigenbruchsicher
- Tiefgezogener Ölbehälter
- Steuerkasten aus Aluminiumguss mit Schukostecker und integrierter Kabelbox, Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
- Sicherheitsendschalter für automatisches Abschalten der Heizkörper
- Extrem pflegeleicht, da komplett zerlegbar



Eco 4



Eco 4 + 4



Eco 6



Eco 6 + 6

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt (L)	Anschluss/Leistung	Pommes/h gefroren	Körbe	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
650101	Eco 4	3 - 4	230 V / 3,2 kW	5 - 6 kg	1	167 x 375 x 295	5,1 kg	421,00 €
650103	Eco 4 + 4 *	3 - 4 (2x)	230 V (2x) / 3,2 kW (2x)	5 - 6 kg (2x)	2	348 x 375 x 295	9,8 kg	805,00 €
650105	Eco 6	4 - 5	230 V / 3,2 kW	6 - 7 kg	1	218 x 375 x 295	5,7 kg	482,00 €
650106	Eco 6 + 6 *	4 - 5 (2x)	230 V (2x) / 3,2 kW (2x)	6 - 7 kg (2x)	2	450 x 375 x 295	11,0 kg	933,00 €

## Frita +

- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle (circa 5% Gradgenauigkeit)
- Sicherheitsthermostat eigenbruchsicher
- Tiefgezogener Ölbehälter mit Ablaufhahn
- Gehäuse, Deckel und Steuerkasten aus Edelstahl
- Sicherheitsendschalter für automatisches Abschalten der Heizkörper
- Extrem pflegeleicht, da komplett zerlegbar



Frita + 6



Frita + 8

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt (L)	Anschluss/Leistung	Pommes/h gefroren	Körbe	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
652000	Frita + 6	5 - 7	400 V / 4,6 kW	10,5 kg	1	270 x 475 x 300	13,5 kg	1.202,00 €
652001/-04	Frita + 8	8 - 9,5	400 V / 6,9 kW	16,5 kg	2 oder 1	360 x 475 x 300	16,0 kg	1.379,00 €

## Profi +

- Steuerung mit elektronischer Temperaturkontrolle ( $\pm 1^\circ\text{C}$  Genauigkeit)
- Temperatur zw.  $150 - 190^\circ\text{C}$  in  $5^\circ$ -Schritten einstellbar
- Tiefgezogener Ölbehälter mit Ablaufhahn
- Gehäuse, Deckel und Steuerkasten aus Edelstahl
- Sicherheitsendschalter für automatisches Abschalten der Heizkörper
- Standby Energiesparmodus
- Automatischer Fettschmelzyklus zur schonenden Erwärmung des kalten Öls
- Extrem pflegeleicht, da komplett zerlegbar
- Lieferung inkl. Anschlusskabel



Profi + 8



Profi + 6



Profi + 6 + 6



Profi + 8 + 8



Profi + 10

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt (L)	Anschluss/Leistung	Pommes/h gefroren	Körbe	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
650946	Profi + 6	5 - 7	400 V / 4,6 kW	12 - 14 kg	1	270 x 475 x 300	13,5 kg	1.831,00 €
650950	Profi + 6 + 6 *	5 - 7 (2x)	400 V (2x) / 4,6 kW (2x)	12 - 14 kg (2x)	2	540 x 475 x 300	24,0 kg	3.521,00 €
650947/-57	Profi + 8	8 - 9,5	400 V / 6,9 kW	19 - 22 kg	1 (-47) 2 (-57)	360 x 475 x 300	16,5 kg	2.004,00 €
650952/-63	Profi + 8 + 8 *	8 - 9,5 (2x)	400 V / 6,9 kW (2x)	19 - 22 kg (2x)	2 (-52) 4 (-63)	720 x 475 x 300	30,5 kg	3.758,00 €
651068	Profi + 10	12 - 15	400 V / 6,9 kW	20 - 25 kg	2	540 x 475 x 300	32,3 kg	2.684,00 €
650948	Profi + 10	12 - 15	400 V / 9,2 kW	20 - 25 kg	2	540 x 475 x 300	32,3 kg	2.684,00 €

**ABSICHERUNG [Frita+, Profi+] bis 7,5 kW » 16A | bis 9,2 kW » 30A**

Bitte beachten: \* Doppelbecken



# TISCHFRIFFEUSEN LINCAT



## ZUBEHÖR frifri

Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B xTxH)	Preis
300941	Korb für ECO 4	0,35 kg	140 x 260 x 100	40,00 €
300942	Korb für ECO 6	0,50 kg	190 x 260 x 100	43,00 €
300716	Korb für Profi+ 6 / Frita+ 6/ Profi+ 10	0,75 kg	220 x 260 x 100	98,00 €
101010	Korb für Profi+ 8 / Frita+ 8	0,50 kg	140 x 260 x 100	109,00 €
300717	Korb für Profi+ 8 / Frita+ 8	1,00 kg	310 x 260 x 100	135,00 €
601138	Schnitzelkorb (mit seitlichen Griffen für Profi+ 10)		485 x 270 x 35	210,00 €

## Lincat Tischgerät GAS

- Geschweißte und perlgestahlte Becken
- Kein Stromanschluss nötig
- Sehr hohe Leistung (bis zu 1,3 kW pro Liter Öl)
- Ein-Knopf Bedienung
- Verfügbar in 45 cm Breite und 75 cm Breite



DF4 (N/P)

Art.-Nr.	Füllmenge	Leistung	Pommes/h gefroren	Pommes/h gekühlt	Maße (B xTxH)	Gewicht	Preis
DF4 N/P	8,5 L	11,3 kW	16 kg	25 kg	450 x 600 x 290	43 kg	2.265,00 €

Bitte beachten: Bei der Bestellung unbedingt P (Propangas) oder N (Erdgas) angeben.

## Lincat Tischgerät Elektro

- Geschweißte und perlgestahlte Becken
- Sehr hohe Leistung (400 V Anschluss)
- Ein-Knopf Bedienung
- Ein- & Doppelbeckenfritteusen
- Verfügbar in 30, 45 und 60 cm Breite



DF36



DF39



DF66/ST



DF49



DF612/DF618

Art.-Nr.	Füllmenge	Leistung	Pommes/h gefroren	Pommes/h gekühlt	Maße (B xTxH)	Gewicht	Preis
DF36	9 L	6,0 kW	18 kg	26 kg	300 x 600 x 290	18 kg	1.156,00 €
DF39	9 L	9,0 kW	26 kg	30 kg	300 x 600 x 290	18 kg	1.245,00 €
DF49	15 L	9,0 kW	26 kg	30 kg	450 x 600 x 290	23 kg	1.501,00 €
DF66/ST	20 L	6,0 kW	18 kg	26 kg	600 x 600 x 290	26 kg	1.590,00 €
DF612 *	9 L (2x)	6,0 kW (2x)	36 kg	52 kg	600 x 600 x 290	31 kg	2.160,00 €
DF618 *	9 L (2x)	9,0 kW (2x)	52 kg	60 kg	600 x 600 x 290	33 kg	2.279,00 €

ABSICHERUNG [LINCAT] bis 9,0 kW » 16A | 2x 6,0 kW » 20A | 2x 9,0 kW » 30A

Bitte beachten: \* Doppelbecken

## ZUBEHÖR LINCAT



Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B xTxH)	Preis
BA96	halber Korb (für DF36, -39, -49, -612, -618; J5, -10, -18)	0,75 kg	100 x 310 x 100	120,00 €
BA91	Korb (für DF36, -39, -49, -612, -618; J9, -18)	1,50 kg	200 x 310 x 100	148,00 €
BA93	Korb DF4N/P	0,80 kg	160 x 300 x 100	75,00 €

# STANDFRITTEUSEN frifri

## Super Easy

- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle (± 5% Gradgenauigkeit)
- Manuelle Öltemperaturkontrolle (90 – 195°C)
- Kompaktes Design kombiniert mit hoher Leistung
- Höchsteffizientes Frittieren auf kleinstem Raum
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl
- Kapazitäten von 7,5 - 20,5 L
- Einfachste Reinigung ohne Ecken
- Elektromechanisches Thermostat erlaubt sicheres Arbeiten
- Speziell entwickelt um Wartungsarbeiten deutlich zu vereinfachen
- Schrankraum mit Ölauffangbehälter
- OPTIONAL Filtersystem mit integriertem Grob- und Feinfilter für optimales Auffangen aller Backrückstände
- Ausgeprägte Kaltzone



Super Easy 211



Super Easy 311



Super Easy 411



Super Easy 422



Super Easy 622



Super Easy 633

### Standfritteusen ohne Filtereinsätze

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt	Stundenleistung	Anschluss/Leistung	Körbe	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
650123	Super Easy 211	7,5 - 9,0 L	17 kg	400 V / 7,5 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	41 kg	2.797,00 €
650134	Super Easy 211	7,5 - 9,0 L	20 kg	400 V / 11,0 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	41 kg	2.880,00 €
650132	Super Easy 311	12,5 - 14,0 L	27 kg	400 V / 11,4 kW	1 (2)	298 x 650 x 850 - 900	57 kg	3.490,00 €
650133	Super Easy 311	12,5 - 14,0 L	30 kg	400 V / 15,0 kW	1 (2)	298 x 650 x 850 - 900	57 kg	3.552,00 €
650124	Super Easy 411	17,0 - 20,5 L	34 kg	400 V / 15,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	57 kg	3.831,00 €
650136	Super Easy 411	17,0 - 20,5 L	40 kg	400 V / 22,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	57 kg	4.089,00 €
650125	Super Easy 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	34 kg	400 V / 7,5 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	59 kg	4.677,00 €
650137	Super Easy 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	40 kg	400 V / 11,0 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	59 kg	4.863,00 €
650138	Super Easy 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	54 kg	400 V / 11,4 kW (2x)	2	593 x 650 x 850 - 900	57 kg	5.343,00 €
650139	Super Easy 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	60 kg	400 V / 15,0 kW (2x)	2	593 x 650 x 850 - 900	57 kg	5.463,00 €
650140	Super Easy 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	51 kg	400 V / 7,5 kW (3x)	3	598 x 650 x 850 - 900	87 kg	7.689,00 €
650141	Super Easy 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	60 kg	400 V / 11,0 kW (3x)	3	598 x 650 x 850 - 900	87 kg	7.909,00 €

### Standfritteusen mit Filtereinsätzen

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt	Stundenleistung	Anschluss/Leistung	Körbe	Maße (B x T x H)	Preis
651123	Super Easy 211	7,5 - 9,0 L	17 kg	400 V / 7,5 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	3.022,00 €
651134	Super Easy 211	7,5 - 9,0 L	20 kg	400 V / 11,0 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	3.111,00 €
651132	Super Easy 311	12,5 - 14,0 L	27 kg	400 V / 11,4 kW	1 (2)	298 x 650 x 850 - 900	3.754,00 €
651133	Super Easy 311	12,5 - 14,0 L	30 kg	400 V / 15,0 kW	1 (2)	298 x 650 x 850 - 900	3.815,00 €
651124	Super Easy 411	17,0 - 20,5 L	34 kg	400 V / 15,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	4.098,00 €
651136	Super Easy 411	17,0 - 20,5 L	40 kg	400 V / 22,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	4.352,00 €
651125	Super Easy 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	34 kg	400 V / 7,5 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	5.126,00 €
651137	Super Easy 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	40 kg	400 V / 11,0 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	5.311,00 €
651138	Super Easy 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	54 kg	400 V / 11,4 kW (2x)	2	593 x 650 x 850 - 900	5.780,00 €
651139	Super Easy 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	60 kg	400 V / 15,0 kW (2x)	2	593 x 650 x 850 - 900	5.890,00 €
651140	Super Easy 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	51 kg	400 V / 7,5 kW (3x)	3	598 x 650 x 850 - 900	8.135,00 €
651141	Super Easy 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	51 kg	400 V / 11,0 kW (3x)	3	598 x 650 x 850 - 900	8.187,00 €

### ABSICHERUNG [SuperEasy]

bis 11,0 kW » 16A | 11,4 kW » 20A | 15,0 kW » 25A | 18,0 kW » 30A | 22,0 kW » 32A

Bitte beachten: \* Doppelbecken \*\* drei Becken



## ZUBEHÖR SUPER EASY

Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B x T x H)	Preis
100831	kleiner Korb 211   411   412   422   522   633	1,25 kg	140 x 310 x 150	145,00 €
100761	großer Korb 311   522   622   633	1,50 kg	220 x 310 x 150	167,00 €
301093	kleiner Korb 311   522   622	0,75 kg	107,5 x 310 x 150	145,00 €
411048	großer Korb 411	2,50 kg	300 x 310 x 150	193,00 €
311067	Korbhalter 311 (für zwei kleine Körbe)			134,00 €
Ölpumpe einzeln OP1	für 211   311   411   422   622   633			2.612,00 €
Satz Rollen OC400	2x Bockrollen hinten, 2x Lenkrollen vorne			398,00 €
FZ211133	Verbindungssteg zw. zwei Fritteusen			79,00 €

Lieferung inkl. Rost, Fettaufangbehälter und Körben

# STANDFRITTEUSEN frifri

## Precision

- Steuerung mit elektronischer Temperaturkontrolle ( $\pm 1^\circ\text{C}$  Genauigkeit)
- Optimiertes Heizelement, schonende und effiziente Erhitzung dank großer Oberfläche
- Drehknopf-Steuerung, sichere Temperatureinstellung zw.  $150 - 190^\circ\text{C}$  in  $5^\circ\text{C}$  Schritten
- Fettschmelzyklus, schonende Verflüssigung fester Frittierfette und optimale Erwärmung flüssiger Öl auf Standby
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl ohne Ecken und Schweißnähte, einfachste Reinigung
- OPTIONAL LiftFri® Korbhebeautomatik
- Standby Energiesparmodus
- Filtersystem xFri® mit integriertem Grob- und Feinfilter, optimales Auffangen aller Backrückstände
- Passend für jede Küche, diverse Größen
- Ausgeprägte Kaltzone



Precision 622

Precision 633



Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B x T x H)	Preis
100831	kleiner Korb 211   411   412   422   522   633	1,25 kg	140 x 310 x 150	145,00 €
100761	großer Korb 311   522   622   633	1,50 kg	220 x 310 x 150	167,00 €
301093	kleiner Korb 311   522   622	0,75 kg	107,5 x 310 x 150	145,00 €
411048	großer Korb 411	2,50 kg	300 x 310 x 150	193,00 €
311067	Korbhalter 311 (für zwei kleine Körbe)			134,00 €

Lieferung inkl. Filtersystem, Rost, Fettauffangbehälter und Körben

## ABSICHERUNG [Precision]

bis 11,0 kW » 16A | 11,4 kW » 20A | 15,0 kW » 25A | 18,0 kW » 30A | 22,0 kW » 32A

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt	Stundenleistung	Anschluss/Leistung	Körbe	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
YF21100	Precision 211	7,5 - 9,0 L	17 - 19 kg	400 V / 7,5 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	57 kg	4.241,00 €
YF21101	Precision 211	7,5 - 9,0 L	18 - 20,5 kg	400 V / 9,0 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	57 kg	4.312,00 €
YF21102	Precision 211	7,5 - 9,0 L	19,5 - 22 kg	400 V / 11,0 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	57 kg	4.414,00 €
YF31100	Precision 311	12,5 - 14,0 L	27 - 30 kg	400 V / 11,4 kW	1	298 x 650 x 850 - 900	67 kg	4.969,00 €
YF31101	Precision 311	12,5 - 14,0 L	29 - 32 kg	400 V / 15,0 kW	1	298 x 650 x 850 - 900	67 kg	4.991,00 €
YF41100	Precision 411	17,0 - 20,5 L	34 - 38 kg	400 V / 15,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	85 kg	5.619,00 €
YF41101	Precision 411	17,0 - 20,5 L	36 - 41 kg	400 V / 18,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	85 kg	5.759,00 €
YF41102	Precision 411	17,0 - 20,5 L	39 - 44 kg	400 V / 22,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	85 kg	6.010,00 €
YF42200	Precision 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	34 - 38 kg	400 V / 7,5 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	90 kg	6.823,00 €
YF42201	Precision 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	36 - 41 kg	400 V / 9,0 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	90 kg	6.932,00 €
YF42202	Precision 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	39 - 44 kg	400 V / 11,0 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	90 kg	7.042,00 €
YF62271	Precision 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	54 - 60 kg	400 V / 11,4 kW (2x)	2	595 x 650 x 850 - 900	90 kg	7.860,00 €
YF62281	Precision 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	58 - 64 kg	400 V / 15,0 kW (2x)	2	595 x 650 x 850 - 900	90 kg	8.024,00 €
YF63371	Precision 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	51 - 57 kg	400 V / 7,5 kW (3x)	3	598 x 650 x 850 - 900	97 kg	10.590,00 €
YF63381	Precision 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	54 - 62 kg	400 V / 9,0 kW (3x)	3	598 x 650 x 850 - 900	97 kg	10.808,00 €
YF63391	Precision 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	59 - 66 kg	400 V / 11,0 kW (3x)	3	598 x 650 x 850 - 900	97 kg	11.408,00 €

Bitte beachten: \* Doppelbecken \*\* drei Becken

## ZUBEHÖR PRECISION

Art.-Nr.	Beschreibung	Preis
Ölpumpe einzeln OP1	für 211   311   411   422   622   633	2.612,00 €
LiftFry Einzel-Korbheber OL1	für Touch 211   311   411	1.631,00 €
LiftFry Doppel-Korbheber OL2	für Touch 422   522   622	3.262,00 €
LiftFry Doppel-Korbheber OL3	für Touch 633	4.893,00 €
ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für ein Becken	2.916,00 €
ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für zwei Becken	4.656,00 €
Satz Rollen OC400	2x Bockrollen hinten, 2x Lenkrollen vorne	398,00 €
FZ211133	Verbindungssteg zw. zwei Fritteusen	79,00 €

# STANDFRITTEUSEN frifri

## Touch

- Steuerung mit elektronischer Temperaturkontrolle ( $\pm 1^\circ\text{C}$  Genauigkeit)
- Optimiertes Heizelement, schonende und effiziente Erhitzung dank großer Oberfläche
- Temperatureinstellung gradgenau zw.  $30 - 190^\circ\text{C}$
- Computersteuerung (20 Programme inkl. Mengenautomatik)
- Fettschmelzyklus, schonende Verflüssigung fester Frittierfette und optimale Erwärmung flüssiger Öl auf Standby
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl ohne Ecken und Schweißnähte, einfachste Reinigung
- OPTIONAL LiftFri© Korbhebeautomatik
- Standby Energiesparmodus
- Filtersystem xFri© mit integriertem Grob- und Feinfilter, optimales Auffangen aller Backrückstände
- Passend für jede Küche, diverse Größen
- Ausgeprägte Kaltzone



Touch 211



Touch 311



Touch 411/412



Touch 422



Touch 622



Touch 633

Lieferung inkl. Filtersystem, Rost, Fettauffangbehälter und Körben



Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B x T x H)	Preis
100831	kleiner Korb 211   411   412   422   522   633	1,25 kg	140 x 310 x 150	145,00 €
100761	großer Korb 311   522   622   633	1,50 kg	220 x 310 x 150	167,00 €
301093	kleiner Korb 311   522   622	0,75 kg	107,5 x 310 x 150	145,00 €
411048	großer Korb 411	2,50 kg	300 x 310 x 150	193,00 €
311067	Korbhalter 311 (für zwei kleine Körbe)			134,00 €

### ABSICHERUNG [Touch]

bis 11,0 kW » 16A | 11,4 kW » 20A | 15,0 kW » 25A | 18,0 kW » 30A | 22,0 kW » 32A

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt	Stundenleistung	Anschluss/Leistung	Körbe	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
VF21100	Touch 211	7,5 - 9,0 L	17 - 19 kg	400 V / 7,5 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	57 kg	4.699,00 €
VF21101	Touch 211	7,5 - 9,0 L	18 - 20,5 kg	400 V / 9,0 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	57 kg	4.761,00 €
VF21102	Touch 211	7,5 - 9,0 L	19,5 - 22 kg	400 V / 11,0 kW	1	198 x 650 x 850 - 900	57 kg	4.856,00 €
VF31100	Touch 311	12,5 - 14,0 L	27 - 30 kg	400 V / 11,4 kW	1	298 x 650 x 850 - 900	67 kg	5.227,00 €
VF31101	Touch 311	12,5 - 14,0 L	29 - 32 kg	400 V / 15,0 kW	1	298 x 650 x 850 - 900	67 kg	5.406,00 €
VF41100	Touch 411	17,0 - 20,5 L	34 - 38 kg	400 V / 15,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	85 kg	6.032,00 €
VF41101	Touch 411	17,0 - 20,5 L	36 - 41 kg	400 V / 18,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	85 kg	6.157,00 €
VF41102	Touch 411	17,0 - 20,5 L	39 - 44 kg	400 V / 22,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	85 kg	6.304,00 €
VF41200	Touch 412	17,0 - 20,5 L	34 - 38 kg	400 V / 15,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	85 kg	6.032,00 €
VF41201	Touch 412	17,0 - 20,5 L	36 - 41 kg	400 V / 18,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	85 kg	6.157,00 €
VF41202	Touch 412	17,0 - 20,5 L	39 - 44 kg	400 V / 22,0 kW	2 (1)	398 x 650 x 850 - 900	85 kg	6.086,00 €
VF42200	Touch 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	34 - 38 kg	400 V / 7,5 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	90 kg	8.188,00 €
VF42201	Touch 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	36 - 41 kg	400 V / 9,0 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	90 kg	8.352,00 €
VF42202	Touch 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	39 - 44 kg	400 V / 11,0 kW (2x)	2	398 x 650 x 850 - 900	90 kg	8.516,00 €
VF62271	Touch 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	54 - 60 kg	400 V / 11,4 kW (2x)	2	593 x 650 x 850 - 900	90 kg	8.952,00 €
VF62272	Touch 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	58 - 64 kg	400 V / 15,0 kW (2x)	2	593 x 650 x 850 - 900	90 kg	9.280,00 €
VF63371	Touch 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	51 - 57 kg	400 V / 7,5 kW (3x)	3	598 x 650 x 850 - 900	97 kg	12.446,00 €
VF63372	Touch 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	54 - 62 kg	400 V / 9,0 kW (3x)	3	598 x 650 x 850 - 900	97 kg	12.774,00 €
VF63373	Touch 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	59 - 66 kg	400 V / 11,0 kW (3x)	3	598 x 650 x 850 - 900	97 kg	13.102,00 €

Bitte beachten: \* Doppelbecken \*\* drei Becken

## ZUBEHÖR TOUCH

Art.-Nr.	Beschreibung	Preis
Ölpumpe einzeln OP1	für 211   311   411   412   422   622   633	2.612,00 €
LiftFry Einzel-Korbheber OL1	für Touch 211   311   411	1.631,00 €
LiftFry Doppel-Korbheber OL2	für Touch 422   522   622	3.262,00 €
LiftFry Doppel-Korbheber OL3	für Touch 633	4.893,00 €
ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für ein Becken	2.916,00 €
ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für zwei Becken	4.656,00 €
Satz Rollen OC400	2x Bockrollen hinten, 2x Lenkrollen vorne	398,00 €
FZ211133	Verbindungssteg zw. zwei Fritteusen	79,00 €
EP	Einweisungspauschale	299,00 €

# STANDFRITTEUSEN LINCAT

## Standfritteuse ELEKTRO

- Geschweißte und perlgestrahlte Becken
- Sehr hohe Leistung (bis zu 1 kW pro Liter Öl)
- Ein-Knopf Bedienung
- Ein- oder Doppelbeckenfritteusen verfügbar
- Verfügbar in 30 cm, 40 cm und 60 cm Breite
- Pump- und Filtersystem bei allen Fritteusen mit dem Zusatz OP
- OPTIONAL ClearFry©



J9



J18



OE8108



OE8108/OP



OE8112



OE8114



OE8105



OE8105/OP



OE8113



OE8113/OP

### ABSICHERUNG [LINCAT]

bis 11,0 kW » 16A | 11,4 kW » 20A | 15,0 kW » 25A | 18,0 kW » 30A | 22,0 kW » 32A

Art.-Nr.	Anschluss/Leistung	Füllmenge	Pommes/h gefroren	Pommes/h gekühlt	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
J9	400 V / 9,0 kW	9,0 L	26 kg	30 kg	300 x 600 x 900	35 kg	1.585,00 €
J18 *	400 V / 9,0 kW (2x)	9,0 L (2x)	52 kg	60 kg	600 x 600 x 900	55 kg	2.821,00 €
OE8112	400 V / 12,0 kW	17,0 L	32 kg	40 kg	300 x 800 x 900	54 kg	3.724,00 €
OE8108	400 V / 22,0 kW	37,0 L	45 kg	57 kg	600 x 800 x 900	69 kg	5.489,00 €
OE8108/OP	400 V / 22,0 kW	37,0 L	45 kg	57 kg	600 x 800 x 900	73 kg	9.241,00 €
OE8114	400 V / 14,0 kW	19,0 L	41 kg	45 kg	400 x 800 x 900	58 kg	4.724,00 €
OE8105 *	400 V / 7,0 kW (2x)	9,5 L (2x)	40 kg	55 kg	400 x 800 x 900	58 kg	5.346,00 €
OE8105/OP *	400 V / 7,0 kW (2x)	9,5 L (2x)	40 kg	55 kg	400 x 800 x 900	62 kg	8.930,00 €
OE8113 *	400 V / 12,0 kW (2x)	16,0 L (2x)	65 kg	80 kg	600 x 800 x 900	81 kg	5.923,00 €
OE8113/OP *	400 V / 12,0 kW (2x)	16,0 L (2x)	65 kg	80 kg	600 x 800 x 900	85 kg	9.662,00 €

Bitte beachten: Pump- und Filtersystem bei allen Fritteusen mit dem Zusatz OP.  
\* Doppelbecken



## ZUBEHÖR LINCAT

Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B x T x H)	Preis
BA96	halber Korb (für DF36, -39, -49, -612, -618; J5, -10, -18)	0,75 kg	100 x 310 x 100	120,00 €
BA91	Korb (für DF36, -39, -49, -612, -618; J9, -18)	1,50 kg	200 x 310 x 100	148,00 €
BA98	Korb (für J5N/P, J10N/P)	1,70 kg	200 x 300 x 150	164,00 €
BA82	großer Korb (für OE8112, -8108, -8113, -8107, -8106)	1,80 kg	215 x 330 x 140	141,00 €
BA83	Korb (für OE8114, -8105, -8108)	1,25 kg	140 x 330 x 140	156,00 €
BA122	kleiner Korb (für OE8112, OE8113)	0,90 kg	114 x 330 x 140	145,00 €

Lieferung inkl. Rost, Fettauffangbehälter und Körben

# STANDFRITTEUSEN LINCAT

## Standfritteuse GAS

- Geschweißte und perlgestrahlte Becken
- Sehr hohe Leistung (bis zu 1,8 kW pro Liter Öl)
- Ein-Knopf Bedienung
- Kein Stromanschluss nötig (nur bei OP)
- Ein- oder Doppelbeckenfritteusen verfügbar
- Verfügbar in 30 cm, 40 cm und 60 cm Breite
- OPTIONAL ClearFry©



J5



J10



OG8110



OG8106



OG8111



OG8107

Art.-Nr.	Leistung	Füllmenge	Pommes/h gefroren	Pommes/h gekühlt	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
J5	P/N 12,0 kW	12,0 L	18 kg	23 kg	300 x 600 x 900	28 kg	2.899,00 €
J10 *	P/N 24,0 kW	12,0 L (2x)	36 kg	46 kg	600 x 600 x 900	41 kg	4.775,00 €
OG8106	P/N 23,0 kW	16,0 L	26 kg	34 kg	400 x 800 x 900	80 kg	5.241,00 €
OG8107	P/N 30,0 kW	25,0 L	40 kg	48 kg	600 x 800 x 900	112 kg	6.032,00 €
OG8110	P/N 16,0 kW	14,0 L	22 kg	32 kg	300 x 800 x 900	60 kg	4.990,00 €
OG8111 *	P/N 32,0 kW	14,0 L (2x)	45 kg	65 kg	600 x 800 x 900	118 kg	9.089,00 €
OG8106/OP	P/N 23,0 kW	16,0 L	26 kg	34 kg	400 x 800 x 900	84 kg	9.011,00 €
OG8107/OP	P/N 30,0 kW	25,0 L	40 kg	48 kg	600 x 800 x 900	116 kg	9.900,00 €
OG8110/OP	P/N 16,0 kW	14,0 L	22 kg	32 kg	300 x 800 x 900	70 kg	8.900,00 €
OG8111/OP *	P/N 32,0 kW	14,0 L (2x)	45 kg	65 kg	600 x 800 x 900	122 kg	11.500,00 €

Bitte beachten: \* Doppelbecken



## ZUBEHÖR LINCAT

Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B x T x H)	Preis
BA165	Korb (für OG8110N/P, OG8111N/P)	1,30 kg	165 x 337 x 150	115,00 €
BA159	Korb (für OG8106N/P, OG8107N/P)	1,25 kg	133 x 337 x 144	158,00 €
BA96	halber Korb (für DF36, -39, -612, -618)	0,75 kg	100 x 310 x 100	120,00 €
BA98	Korb (für J5N/P, J10N/P)	1,70 kg	200 x 300 x 150	164,00 €
BA82	großer Korb (für OE8112, -8108, -8113, -8107, -8106)	1,80 kg	215 x 330 x 140	141,00 €

Bitte beachten: Pump- und Filtersystem bei allen Fritteusen mit dem Zusatz OP. Bei der Bestellung unbedingt P (Propangas) oder N (Erdgas) angeben.

Lieferung  
inkl. Rost,  
Fettauffang-  
behälter und  
Körben

# EINBAUFRIFFEUSEN frifri

## Super Easy

- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle (± 5% Gradgenauigkeit)
- Manuelle Öltemperaturkontrolle (90 – 195°C)
- Kompaktes Design kombiniert mit hoher Leistung
- Höchsteffizientes Frittieren auf kleinstem Raum
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl
- Kapazitäten von 7,5 - 20,5 L
- Einfachste Reinigung ohne Ecken
- Elektromechanisches Thermostat erlaubt sicheres Arbeiten
- Speziell entwickelt um Wartungsarbeiten deutlich zu vereinfachen
- Inkl. Ölauffangbehälter
- OPTIONAL Filtersystem mit integriertem Grob- und Feinfilter für optimales Auffangen aller Backrückstände
- Ausgeprägte Kaltzone



### Einbaufritteusen ohne Filtereinsätze

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt	Stundenleistung	Anschluss/Leistung	Körbe	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
670123	Super Easy Einbau 211	7,5 - 9,0 L	17 kg	400 V / 7,5 kW	1	198 x 630 x 720	24 kg	2.396,00 €
670134	Super Easy Einbau 211	7,5 - 9,0 L	20 kg	400 V / 11,0 kW	1	198 x 630 x 720	24 kg	2.592,00 €
670132	Super Easy Einbau 311	12,5 - 14,0 L	27 kg	400 V / 11,4 kW	1 (2)	298 x 630 x 720	31 kg	3.119,00 €
670133	Super Easy Einbau 311	12,5 - 14,0 L	30 kg	400 V / 15,0 kW	1 (2)	298 x 630 x 720	31 kg	3.171,00 €
670124	Super Easy Einbau 411	17,0 - 20,5 L	34 kg	400 V / 15,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 720	34 kg	3.321,00 €
670136	Super Easy Einbau 411	17,0 - 20,5 L	40 kg	400 V / 22,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 720	34 kg	3.543,00 €
670125	Super Easy Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	34 kg	400 V / 7,5 kW (2x)	2	398 x 630 x 720	37 kg	4.158,00 €
670137	Super Easy Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	40 kg	400 V / 11,0 kW (2x)	2	398 x 630 x 720	37 kg	4.422,00 €
670138	Super Easy Einbau 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	54 kg	400 V / 11,4 kW (2x)	2	592 x 630 x 720	81 kg	4.756,00 €
670139	Super Easy Einbau 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	60 kg	400 V / 15,0 kW (2x)	2	592 x 630 x 720	81 kg	4.918,00 €
670140	Super Easy Einbau 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	51 - 57 kg	400 V / 7,5 kW (3x)	3	592 x 630 x 864	51 kg	5.999,00 €
670141	Super Easy Einbau 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	54 - 62 kg	400 V / 11,0 kW (3x)	3	592 x 630 x 864	60 kg	6.442,00 €

### Einbaufritteusen mit Filtereinsätzen

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt	Stundenleistung	Anschluss/Leistung	Körbe	Maße (B x T x H)	Preis
671123	Super Easy Einbau 211	7,5 - 9,0 L	17 kg	400 V / 7,5 kW	1	198 x 630 x 720	2.624,00 €
671134	Super Easy Einbau 211	7,5 - 9,0 L	20 kg	400 V / 11,0 kW	1	198 x 630 x 720	2.819,00 €
671132	Super Easy Einbau 311	12,5 - 14,0 L	27 kg	400 V / 11,4 kW	1 (2)	298 x 630 x 720	3.382,00 €
671133	Super Easy Einbau 311	12,5 - 14,0 L	30 kg	400 V / 15,0 kW	1 (2)	298 x 630 x 720	3.435,00 €
671124	Super Easy Einbau 411	17,0 - 20,5 L	34 kg	400 V / 15,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 720	3.583,00 €
671136	Super Easy Einbau 411	17,0 - 20,5 L	40 kg	400 V / 22,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 720	3.806,00 €
671125	Super Easy Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	34 kg	400 V / 7,5 kW (2x)	2	398 x 630 x 720	4.608,00 €
671137	Super Easy Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	40 kg	400 V / 11,0 kW (2x)	2	398 x 630 x 720	4.870,00 €
671138	Super Easy Einbau 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	54 kg	400 V / 11,4 kW (2x)	2	592 x 630 x 720	5.144,00 €
671139	Super Easy Einbau 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	60 kg	400 V / 15,0 kW (2x)	2	592 x 630 x 720	5.302,00 €
671140	Super Easy Einbau 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	51 - 57 kg	400 V / 7,5 kW (3x)	3	592 x 630 x 864	6.660,00 €
671141	Super Easy Einbau 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	54 - 62 kg	400 V / 11,0 kW (3x)	3	592 x 630 x 864	7.400,00 €

### ABSICHERUNG [ SuperEasy ]

bis 11,0 kW » 16A | 11,4 kW » 20A | 15,0 kW » 25A | 18,0 kW » 30A | 22,0 kW » 32A

Bitte beachten: Mindesteinbauhöhe beträgt 720 mm.  
\* Doppelbecken \*\* drei Becken



## ZUBEHÖR SUPER EASY

Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B x T x H)	Preis
100831	kleiner Korb 211   411   412   422   522   633	1,25 kg	140 x 310 x 150	145,00 €
100761	großer Korb 311   522   622   633	1,50 kg	220 x 310 x 150	167,00 €
301093	kleiner Korb 311   522   622	0,75 kg	107,5 x 310 x 150	145,00 €
411048	großer Korb 411	2,50 kg	300 x 310 x 150	193,00 €
311067	Korbhalter 311 (für zwei kleine Körbe)			134,00 €
Ölpumpe einzeln OP1	für 211   311   411   422   622   633			2.612,00 €

Lieferung inkl. Rost, Fettauffangbehälter und Körben

# EINBAUFRITEUSEN frifri

## Precision

- Steuerung mit elektronischer Temperaturkontrolle ( $\pm 1^\circ\text{C}$  Genauigkeit)
- Optimiertes Heizelement, schonende und effiziente Erhitzung dank großer Oberfläche
- Drehknopf-Steuerung, sichere Temperatureinstellung zw.  $150 - 190^\circ\text{C}$  in  $5^\circ\text{C}$  Schritten
- Fettschmelzyklus, schonende Verflüssigung fester Frittierfette und optimale Erwärmung flüssiger Öl auf Standby
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl ohne Ecken und Schweißnähte, einfachste Reinigung
- OPTIONAL LiftFri© Korbhebeautomatik
- Standby Energiesparmodus
- Filtersystem xFri© mit integriertem Grob- und Feinfilter, optimales Auffangen aller Backrückstände
- Inkl. Einbaurahmen
- Ausgeprägte Kaltzone



Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B x T x H)	Preis
100831	kleiner Korb 211   411   412   422   522   633	1,25 kg	140 x 310 x 150	145,00 €
100761	großer Korb 311   522   622   633	1,50 kg	220 x 310 x 150	167,00 €
301093	kleiner Korb 311   522   622	0,75 kg	107,5 x 310 x 150	145,00 €
411048	großer Korb 411	2,50 kg	300 x 310 x 150	193,00 €
311067	Korbhalter 311 (für zwei kleine Körbe)			134,00 €

## ABSICHERUNG [Precision]

bis 11,0 kW » 16A | 11,4 kW » 20A | 15,0 kW » 25A | 18,0 kW » 30A | 22,0 kW » 32A

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt	Pommes/h	Anschluss/Leistung	Körbe	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
SB21120	Precision Einbau 211	7,5 - 9,0 L	17 - 19 kg	400 V / 7,5 kW	1	198 x 630 x 680	47 kg	4.146,00 €
SB21121	Precision Einbau 211	7,5 - 9,0 L	18 - 20,5 kg	400 V / 9,0 kW	1	198 x 630 x 680	47 kg	4.246,00 €
SB21122	Precision Einbau 211	7,5 - 9,0 L	19,5 - 22 kg	400 V / 11,0 kW	1	198 x 630 x 680	47 kg	4.304,00 €
SB31120	Precision Einbau 311	12,5 - 14,0 L	27 - 30 kg	400 V / 11,4 kW	1	298 x 630 x 680	57 kg	4.923,00 €
SB31121	Precision Einbau 311	12,5 - 14,0 L	29 - 32 kg	400 V / 15,0 kW	1	298 x 630 x 680	57 kg	4.955,00 €
SB41120	Precision Einbau 411	17,0 - 20,5 L	34 - 38 kg	400 V / 15,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 680	72 kg	5.378,00 €
SB41121	Precision Einbau 411	17,0 - 20,5 L	36 - 41 kg	400 V / 18,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 680	72 kg	5.509,00 €
SB41122	Precision Einbau 411	17,0 - 20,5 L	39 - 44 kg	400 V / 22,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 680	72 kg	5.644,00 €
SB42220	Precision Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	34 - 38 kg	400 V / 7,5 kW (2x)	2	398 x 630 x 680	81 kg	6.765,00 €
SB42221	Precision Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	36 - 41 kg	400 V / 9,0 kW (2x)	2	398 x 630 x 680	81 kg	6.946,00 €
SB42222	Precision Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	39 - 48 kg	400 V / 11,0 kW (2x)	2	398 x 630 x 680	81 kg	7.069,00 €
SB52255	Precision Einbau 522 *	7,5 - 9 L & 12,5 - 14 L	44 - 49 kg	400 V / 11,4 & 7,5 kW	2	495 x 630 x 680	87 kg	8.024,00 €
SB52256	Precision Einbau 522 *	7,5 - 9 L & 12,5 - 14 L	45 - 50,5 kg	400 V / 11,4 & 9,0 kW	2	495 x 630 x 680	87 kg	8.024,00 €
SB62258	Precision Einbau 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	47 - 52,5 kg	400 V / 11,4 kW (2x)	2	592 x 630 x 680	94 kg	7.802,00 €
SB62259	Precision Einbau 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	48,5 - 54 kg	400 V / 15,0 kW (2x)	2	592 x 630 x 680	94 kg	7.950,00 €
SB63358	Precision Einbau 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	51 - 57 kg	400 V / 7,5 kW (3x)	3	592 x 630 x 809	60 kg	10.510,00 €
SB63359	Precision Einbau 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	54 - 62 kg	400 V / 9,0 kW (3x)	3	592 x 630 x 864	60 kg	10.800,00 €
SB63360	Precision Einbau 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	59 - 66 kg	400 V / 11,0 kW (3x)	3	592 x 630 x 864	60 kg	11.090,00 €

Bitte beachten: Mindesteinbauhöhe beträgt 680 mm.  
\* Doppelbecken \*\* drei Becken

## ZUBEHÖR PRECISION

Art.-Nr.	Beschreibung	Preis	
	Ölpumpe einzeln OP1	für 211   311   411   422   522   622   633	2.612,00 €
	LiftFry Einzel-Korbheber OL1	für Touch 211   311   411	1.631,00 €
	LiftFry Doppel-Korbheber OL2	für Touch 422   522   622	3.262,00 €
	LiftFry Doppel-Korbheber OL3	für Touch 633	4.893,00 €
	ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für ein Becken	2.916,00 €
	ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für zwei Becken	4.656,00 €

Lieferung inkl. Filtersystem, Rost, Fettauffangbehälter und Körben

# EINBAUFRITEUSEN frifri

## Touch

- Steuerung mit elektronischer Temperaturkontrolle ( $\pm 1^\circ\text{C}$  Genauigkeit)
- Optimiertes Heizelement, schonende und effiziente Erhitzung dank großer Oberfläche
- Temperatureinstellung gradgenau zw.  $30 - 190^\circ\text{C}$
- Computersteuerung (19 Programme inkl. Mengenautomatik)
- Fettschmelzyklus, schonende Verflüssigung fester Frittierfette und optimale Erwärmung flüssiger Öl auf Standby
- Tiefgezogene Becken aus Edelstahl ohne Ecken und Schweißnähte, einfachste Reinigung
- OPTIONAL LiftFri© Korbhebeautomatik
- Standby Energiesparmodus
- Filtersystem xFri© mit integriertem Grob- und Feinfilter, optimales Auffangen aller Backrückstände
- Inkl. Einbaurahmen
- Ausgeprägte Kaltzone



Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt	Pommes/h	Anschluss/Leistung	Körbe	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
MB21120	Touch Einbau 211	7,5 - 9,0 L	17 - 19 kg	400 V / 7,5 kW	1	198 x 630 x 680	47 kg	4.654,00 €
MB21121	Touch Einbau 211	7,5 - 9,0 L	18 - 20,5 kg	400 V / 9,0 kW	1	198 x 630 x 680	47 kg	4.696,00 €
MB21122	Touch Einbau 211	7,5 - 9,0 L	19,5 - 22 kg	400 V / 11,0 kW	1	198 x 630 x 680	47 kg	4.714,00 €
MB31120	Touch Einbau 311	12,5 - 14,0 L	27 - 30 kg	400 V / 11,4 kW	1	298 x 630 x 680	57 kg	5.199,00 €
MB31121	Touch Einbau 311	12,5 - 14,0 L	29 - 32 kg	400 V / 15,0 kW	1	298 x 630 x 680	57 kg	5.284,00 €
MB41120	Touch Einbau 411	17,0 - 20,5 L	34 - 38 kg	400 V / 15,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 680	72 kg	5.891,00 €
MB41121	Touch Einbau 411	17,0 - 20,5 L	36 - 41 kg	400 V / 18,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 680	72 kg	6.013,00 €
MB41122	Touch Einbau 411	17,0 - 20,5 L	39 - 44 kg	400 V / 22,0 kW	2 (1)	398 x 630 x 680	72 kg	6.135,00 €
MB41220	Touch Einbau 412	17,0 - 20,5 L	34 - 38 kg	400 V / 15,0 kW	2	398 x 630 x 680	72 kg	5.891,00 €
MB41221	Touch Einbau 412	17,0 - 20,5 L	36 - 41 kg	400 V / 18,0 kW	2	398 x 630 x 680	72 kg	6.013,00 €
MB41222	Touch Einbau 412	17,0 - 20,5 L	39 - 44 kg	400 V / 22,0 kW	2	398 x 630 x 680	72 kg	6.135,00 €

## ABSICHERUNG [Touch]

bis 11,0 kW » 16A | 11,4 kW » 20A | 15,0 kW » 25A | 18,0 kW » 30A | 22,0 kW » 32A

Art.-Nr.	Modell	Ölinhalt	Pommes/h	Anschluss/Leistung	Körbe	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
MB42220	Touch Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	34 - 38 kg	400 V / 7,5 kW (2x)	2	398 x 630 x 680	81 kg	7.970,00 €
MB42221	Touch Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	36 - 41 kg	400 V / 9,0 kW (2x)	2	398 x 630 x 680	81 kg	8.133,00 €
MB42222	Touch Einbau 422 *	7,5 - 9,0 L (2x)	39 - 48 kg	400 V / 11,0 kW (2x)	2	398 x 630 x 680	81 kg	8.297,00 €
MB52255	Touch Einbau 522 *	7,5 - 9 L & 12,5 - 14 L	44 - 49 kg	400 V / 11,4 & 7,5 kW	2	495 x 630 x 680	87 kg	9.665,00 €
MB52256	Touch Einbau 522 *	7,5 - 9 L & 12,5 - 14 L	45 - 50,5 kg	400 V / 11,4 & 9,0 kW	2	495 x 630 x 680	87 kg	9.705,00 €
MB62258	Touch Einbau 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	47 - 52,5 kg	400 V / 11,4 kW (2x)	2	592 x 630 x 680	94 kg	9.769,00 €
MB62259	Touch Einbau 622 *	12,5 - 14,0 L (2x)	48,5 - 54 kg	400 V / 15,0 kW (2x)	2	592 x 630 x 680	94 kg	9.918,00 €
MB63358	Touch Einbau 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	61 kg	400 V / 7,5 kW (3x)	3	592 x 630 x 809	60 kg	12.900,00 €
MB63359	Touch Einbau 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	54 - 62 kg	400 V / 9,0 kW (3x)	3	592 x 630 x 864	60 kg	13.090,00 €
MB63360	Touch Einbau 633 **	7,5 - 9,0 L (3x)	59 - 66 kg	400 V / 11,0 kW (3x)	3	592 x 630 x 864	60 kg	13.280,00 €

Bitte beachten: Mindesteinbauhöhe beträgt 680 mm.  
\* Doppelbecken \*\* drei Becken



## ZUBEHÖR TOUCH

Art.-Nr.	Beschreibung	Füllmenge	Maße (B x T x H)	Preis
100831	kleiner Korb 211   411   412   422   522   633	1,25 kg	140 x 310 x 150	145,00 €
100761	großer Korb 311   522   622   633	1,50 kg	220 x 310 x 150	167,00 €
301093	kleiner Korb 311   522   622	0,75 kg	107,5 x 310 x 150	145,00 €
411048	großer Korb 411	2,50 kg	300 x 310 x 150	193,00 €
311067	Korbhalter 311 (für zwei kleine Körbe)			134,00 €

Art.-Nr.	Beschreibung	Preis
Ölpumpe einzeln OP1	für 211   311   411   412   422   522   622   633	2.612,00 €
LiftFry Einzel-Korbheber OL1	für Touch 211   311   411	1.631,00 €
LiftFry Doppel-Korbheber OL2	für Touch 412   422   522   622	3.262,00 €
LiftFry Doppel-Korbheber OL3	für Touch 633	4.893,00 €
ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für ein Becken	2.916,00 €
ClearFry Ölqualitätsmesssystem	System für zwei Becken	4.656,00 €
EP	Einweisungspauschale	299,00 €

Lieferung inkl.  
Filtersystem, Rost,  
Fettauffangbehälter  
und Körben

# WEITERE THERMIK-PRODUKTE

## 40 Pastakocher

- 40 Super Easy Pasta frifri
- 41 Tisch-Pastakocher LINCAT
- 41 Stand-Pastakocher LINCAT

## 42 Grillplatten

- 42 Tischgeräte Elektro
- 42 Standgeräte Elektro mit Flügeltüren

## 44 Salz- und Warmhaltestationen

- 44 Tischgeräte
- 44 Standgeräte
- 44 Einbaugeräte

## 45 Reinigungsprodukte

- 45 FritoClean 24 Fritteusenreiniger



# PASTAKOCHER frifri

## Super Easy Pasta

- Tiefgezogenes Becken ohne Ecken und Schweißnähte aus korrosionsbeständigem Edelstahl 316
- Effiziente Wassererhitzung durch korrosionsbeständiges Heizelement aus Incoloy-Stahl
- Integrierte Abtropf- und Reinigungsstellung, Heizkörperhalter wasserdicht
- Wärmerückgewinnungssystem
- Elektr. Wassertemperaturkontrolle
- Vier-Positionen-Schalter (Kontrolle Beckenbefüllung, Temperatur, Wassernachfüllung)
- Ökologisch, recyclebare Komponenten



Super Easy 311



Super Easy 311/M

Art.-Nr.	Modell/Beschreibung	Beckeninhalt	Pasta/h	Anschluss/Leistung	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
680131	Super Easy Pasta 311	30 L	18 kg	400 V / 7,5 kW	298 x 650 x 850 - 900	70 kg	4.297,00 €
680132	Super Easy Pasta 311 (Einbau)	30 L	18 kg	400 V / 7,5 kW	298 x 650 x 680	70 kg	4.221,00 €

Bitte beachten: Mindesteinbauhöhe beträgt 680 mm.



LINCAT

Art.-Nr.	Beschreibung	Maße (B x T x H)	Preis
DVC015ZR10	Einzelportionskorb	118 x 98 x 155	140,00 €
DVC014ZR10	Korb für Pastakocher 311 (groß)	100 x 290 x 137	240,00 €
FB2	Halter mit 6 Einzelportionskörben (für alle Modelle 311)		1.099,00 €
BA112	großer Korb für PB 33   66	202 x 310 x 99,5	201,00 €
BA114	halber Korb für PB33   66	101 x 310 x 99,5	189,00 €
BA115	Portionskorb Griff rechts für PB33   66	101 x 155 x 99,5	157,00 €
BA116	Portionskorb Griff links für PB33   66	101 x 155 x 99,5	157,00 €
OA8922	Korb für OE8701	298 x 328 x 230	312,00 €
OA8924	Korb für OE8701	143 x 288 x 230	224,00 €
OA8925	Portionskörbe für OE8701	143 x 163 x 230	158,00 €

Bitte beachten: Körbe sind nicht im Lieferumfang enthalten.

# PASTAKOCHER LINCAT

## Tisch-Pastakocher

- Stabile Körbe garantieren große Mengen an Pasta
- Sicheres Arbeiten, vorn liegende Drehknöpfe
- Leichte Reinigung (glatte Oberflächen, Ablassventile)
- Korrosionsfreie Materialien, Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
- Steuerung mit thermostatischer Temperaturkontrolle
- Front-Ablaufhähne mit geradem Ablauf



PB33



PB66

Art.-Nr.	Leistung	Maße (B x T x H)	Anschluss	Pasta/h	Gewicht	Preis
PB33	3 kW	300 x 600 x 290	230 V	5 kg	15 kg	1.193,00 €
PB66 *	3 kW (2x)	600 x 600 x 290	230 V (2x)	10 kg	27 kg	2.004,00 €

Bitte beachten: \* Doppelbecken

## Stand-Pastakocher

- Drei Produkte in Einem (Pastakocher, Dampfgarer, Wasserbad)
- Stabile Körbe garantieren große Mengen an Pasta
- Leichte Reinigung
- Trockengehschutz
- Integrierte Stärkeentfernung garantiert Wasserfrische



OE8701

Art.-Nr.	Leistung	Maße (B x T x H)	Anschluss	Pasta/h	Gewicht	Preis
OE8701	6 kW	400 x 737 x 900	400 V	13 kg	64 kg	4.852,00 €

# GRILLPLATTEN

## Grillplatten ELEKTRO

- Schnellere Aufheizung als Standardplatten
- Geringerer Energieverbrauch
- Hartverchromte Grillplatte (15 mm)
- Große Grillzone von Rand zu Rand
- Spezielles Flachheizelement transportiert Wärme schneller zur Grillfläche
- Genaue Thermostatregelung bis 300°C für gleichbleibende Ergebnisse
- Dichter Stopfen ermöglicht Arbeiten mit Fett und erleichtert Reinigung
- Oberfläche glatt hartverchromt



70000



70002



70001



70003

Art.-Nr.	Beschreibung	Heizzone	Maße (B x T x H)	Gewicht	Leistung	Preis
70000	Tischgerät	1	400 x 650 x 285	50 kg	400 V / 4,3 kW	3.221,00 €
70002	Tischgerät	2	800 x 650 x 285	80 kg	400 V / 8,6 kW	5.440,00 €
70001	Standgerät mit Flügeltüre	1	400 x 650 x 850 - 900	88 kg	400 V / 4,3 kW	3.560,00 €
70003	Standgerät mit Flügeltüren	2	800 x 650 x 850 - 900	118 kg	400 V / 8,6 kW	5.940,00 €



# SALZ-/WARMHALTE STATION

## Salz- und Warmhaltestationen

- Knusprige und warme Ware kann selbst zu Stoßzeiten serviert werden
- Einfachste Reinigung
- Herausnehmbare Behälter und Lochbleche
- Teilweise Ober- und Unterheizung



650722



601210



651105



CS4



CS4/G



CS6



OE8109

Art.-Nr.	Modell/ Beschreibung	Anschluss/Leistung	Maße (B x T x H)	Gewicht	Preis
650722	Tischgerät	230 V / 1,0 kW	400 x 600 x 300	17 kg	2.069,00 €
601210	Standgerät	230 V / 1,0 kW	400 x 600 x 850/900	53 kg	3.418,00 €
651105	Einbau	230 V / 1,0 kW	400 x 600 x 300	15 kg	2.033,00 €
CS4	Tischgerät	230 V / 500 W	450 x 600 x 265	20 kg	850,00 €
CS4/G	Tischgerät	230 V / 1,0 kW	450 x 600 x 645	23 kg	1.279,00 €
CS6	Tischgerät	230 V / 750 W	600 x 600 x 265	23 kg	1.003,00 €
OE8109	Tischgerät	230 V / 1,5 kW	400 x 800 x 713	48 kg	2.348,00 €

# FRITOCLEAN 24

FritoClean24 ist ein flüssiger Fritteusenreiniger. Es ist ein Produkt nachhaltiger Forschung. FritoClean 24 kann bis zu 4 Wochen verwendet werden. Er wird nach dem Reinigen der Fritteuse immer wieder in den Kanister aufgefangen und bis zur nächsten Verwendung aufbewahrt.

## FritoClean 24

- Deutliche Reduzierung des Reinigungsaufwands, kein Personaleinsatz
- Umweltfreundliche und schonende Reinigung, biologisch abbaubar
- Längere Lebensdauer der Heizelemente
- Bis zu 30 Tage wiederverwendbar
- Gleichzeitige Reinigung anderer Besteckteile/Gasausströmköpfe
- Perfektes Ergebnis für Fritteuse und Frittierkorb

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge	Preis
FritoClean24	Fritteusenreiniger	10 L	69,00 €



Clean24 Tauchreinigungssystem wird empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschland e.V.

# ALLGEMEINE VERKAUFS-, LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

## VERTRAGSPARTNER

Auf Grundlage dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) kommt zwischen dem Besteller/Kunden und Blümchen AG, Fritteusen Zentrum Deutschland, vertreten durch den Vorstand Georg Hirtz, Adresse: Carl-Zeiss-Straße 31, 72770 Reutlingen, Handelsregister: Stuttgart, Handelsregisternummer: 744642, Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE-264378015 - nachfolgend Anbieter genannt - der Vertrag zustande.

## 1. VERTRAGSGEGENSTAND

Das Angebot des Anbieters richtet sich an Fachhändler (Unternehmer, „B2B“ Geschäft). Durch diesen Vertrag wird der Verkauf von Neuwaren geregelt. Wegen der Details des jeweiligen Angebots wird auf die downloadbare Preisliste sowie die jedem Neukunden zur Verfügung gestellten Konditionsrahmen (Fachhändlerrabatte, Zahlungs- und Lieferkonditionen und -zeiten, Rücksendemodalitäten) verwiesen.

## 2. VERTRAGSSCHLUSS

Der Vertrag kommt im elektronischen Geschäftsverkehr oder über andere Fernkommunikationsmittel wie Telefon und E-Mail zustande. Dabei stellen die dargestellten Angebote eine unverbindliche Aufforderung zur Abgabe eines Angebots durch die Kundenbestellung dar, das der Anbieter dann annehmen kann.

Mit der Zusendung der Bestellbestätigung, welche auch unsere Zahlungs- und Lieferbedingungen nach dem jeweiligen Konditionsrahmen enthält, kommt der Vertrag zustande. Abweichende Bedingungen des Bestellers, die nicht ausdrücklich schriftlich anerkannt werden, sind nicht verbindlich. Ergänzungen, Abänderungen und Nebenabsprachen bedürfen gleichfalls der schriftlichen Bestätigung des Anbieters. Der Anbieter behält sich vor, im Falle der Nichtverfügbarkeit der versprochenen Leistung diese nicht zu erbringen.

## 3. LIEFERUNG

**3.1** Der Anbieter versendet die Bestellung entweder aus eigenem Lager, sobald die gesamte Bestellung dort vorrätig ist oder die Bestellung wird vom Hersteller verschickt, sobald die gesamte Bestellung dort vorrätig ist. Die Lieferzeit gilt als nur annähernd vereinbart. Sie beginnt mit dem Tag der Absendung der Auftragsbestätigung und gilt als eingehalten, wenn die Ware zum vereinbarten Zeitpunkt das Werk/Lager verlassen hat oder bei Versendungsmöglichkeit die Versandbereitschaft dem Besteller gemeldet ist. Bei Lieferverzug ist eine angemessene Nachfrist zu setzen.

**3.2** Bei späteren Änderungen des Vertrages durch den Besteller kann sich die Lieferfrist in angemessenem Umfang verlängern.

**3.3** Auf Abruf bestellte Lieferungen sind innerhalb angemessener Frist nach Auftragsbestätigung abzunehmen.

**3.4** Soweit der Anbieter an der Erfüllung seiner Verpflichtung durch den Eintritt unvorhersehbarer außergewöhnlicher Ereignisse gehindert wird, die er trotz der nach den Verhältnissen des Einzelfalles zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte – gleichgültig ob im Werk des Anbieters oder bei seinen Vorlieferanten eingetreten insbesondere behördliche Eingriffe, Betriebsstörungen, Arbeitskämpfe, Verzögerungen in der Anlieferung wesentlicher Roh- und Hilfsstoffe, verlängert sich die Lieferfrist in angemessenem Umfang. Wird durch die vorgenannten Ereignisse die Lieferung oder Leistung unmöglich, so wird der Anbieter von der Lieferverpflichtung frei, ohne dass der Besteller vom Vertrag zurücktreten oder Schadenersatz verlangen kann. Treten die vorgenannten Hindernisse beim Besteller ein, so gelten die gleichen Rechtsformen auch für seine Abnahmeverpflichtung. Die Vertragspartner sind verpflichtet, dem anderen Teil Hindernisse der vorbezeichneten Art unverzüglich mitzuteilen.

**3.4** Der Anbieter liefert nicht zur Ansicht – bestellte und ordnungsgemäß gelieferte Ware wird nicht zurückgenommen.

## 4. EIGENTUMSVORBEHALT

**4.1** Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung aller offenen Forderungen Eigentum der Firma. Der Besteller ist zur Weiterveräußerung widerruflich ermächtigt. Aus der Weiterveräußerung entstehende Forderungen auf Zahlung des Kaufpreises sind hiermit an den Anbieter abgetreten. Der Besteller darf insofern die Vorbehaltsware weder verpfänden noch zur Sicherheit übereignen. Er ist verpflichtet, die Rechte des Anbieters beim Weiterverkauf auf Kredit zu versichern. Eine Verarbeitung oder Umbildung der Kaufsache durch den Besteller wird stets für den Anbieter vorgenommen. Wird die Kaufsache mit anderen, dem Anbieter nicht gehörenden Gegenständen verarbeitet, so erwirbt der Anbieter das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Wertes der Kaufsache zu den anderen verarbeiteten Gegenständen zur Zeit der Verarbeitung. Wird die Kaufsache mit anderen dem Anbieter nicht gehörenden Gegenständen vermischt, so erwirbt der Anbieter das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Wertes der Kaufsache zu der anderen vermischten Sache im Zeitpunkt der Vermischung. Ist die Sache des Bestellers als Hauptsache anzusehen, so hat der Besteller dem Anbieter anteilmäßiges Miteigentum zu übertragen.

**4.2** Zur Geltendmachung des Eigentumsvorbehalts ist ein Rücktritt vom Vertrag nicht erforderlich.

**4.3** (Einkaufs-)Bedingungen des Bestellers gelten nur insoweit, als diese den Liefer- und Zahlungsbedingungen des Anbieters nicht widersprechen.

**4.4** Der Anbieter ist berechtigt, die Ansprüche aus seinen Geschäftsverbindungen abzutreten. Der Gerichtsstand ist nach Wahl des Anbieters der Sitz der Firma, Erfüllungsort ist ebenfalls Sitz der Firma.

**4.5** Befindet sich der Besteller dem Anbieter gegenüber mit irgendwelchen Zahlungen im Verzug, so werden alle bestehenden Forderungen sofort fällig. Der Anbieter ist dann berechtigt, auch ohne Ausübung des Rücktritts und ohne Nachfristsetzung auf Kosten des Bestellers die einstweilige Herausgabe der Vorbehaltsware zu verlangen. Über Zwangsvollstreckungsmaßnahmen Dritter in die Vorbehaltsware oder in dem Anbieter abgetretenen Forderungen oder sonstigen Sicherheiten hat der Besteller den Anbieter unverzüglich unter Übergabe der für eine Intervention notwendigen Unterlagen zu unterrichten; dies gilt auch für Beeinträchtigungen sonstiger Art.

## 5. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

**5.1** Es bestehen folgende Möglichkeiten zur Zahlung: Vorabüberweisung, Rechnung bei Lieferung. Der Kunde ist verpflichtet, innerhalb der auf der Bestellbestätigung ausgewiesenen Frist nach Erhalt der Rechnung den ausgewiesenen Betrag auf das auf der Rechnung angegebene Konto zu überweisen. Die Zahlung ohne Abzug fällig. Nach Ablauf der Zahlungsfrist, die somit kalendermäßig bestimmt ist, kommt der Kunde auch ohne Mahnung in Verzug.

**5.2** Die Aufrechnung mit Forderungen des Kunden ist ausgeschlossen, es sei denn diese sind unbestritten oder rechtskräftig festgestellt. Mangels anderweitiger ausdrücklicher Bestimmungen durch den Anbieter werden Zahlungen jeweils auf die älteste noch offenstehende Rechnung einschließlich hierzu gehörenden Nebenforderungen verrechnet.

**5.3** Bei Zielüberschreitung ist der Anbieter berechtigt, ohne Mahnung Verzugszinsen in Höhe aktueller Rechtsprechung zu berechnen.

**5.4** Tritt nach Vertragsabschluss eine erhebliche Gefährdung des Anspruchs auf das dem Anbieter zustehende Entgelt ein, so kann er Vorauszahlung oder Sicherheit binnen angemessener Frist fordern und die Leistung bis zur Erfüllung seines Verlangens verweigern. Bei Verweigerung des Bestellers oder fruchtlosen Fristablauf ist er berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung zu verlangen.

**5.5** Der Besteller kann nur mit vom Anbieter anerkannten oder rechtskräftig festgestellten Gegenansprüchen aufrechnen.

**5.6** Bestätigte Kulanzrücknahme unbenutzter Ware ist originalverpackt mit allen zur Verfügung gestellten Dokumentationen frachtfrei zurückzusenden.

## 6. VERSAND UND VERPACKUNG

**6.1** Der Versand erfolgt ab Lager Reutlingen oder ab Werk, sofern keine bestimmte Vereinbarung getroffen ist, ohne Verbindlichkeit für die billigste Versandart.

**6.2** Die Gefahr geht auf den Besteller über, wenn die Ware dem Versandbeauftragten übergeben worden ist, und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Anbieter noch andere Leistungen, z.B. Versandkosten usw. übernommen hat. Ist die Ware versandbereit und verzögert sich die Versendung oder Platzzusendung bzw. die Abnahme aus Gründen, die der Anbieter nicht zu vertreten hat, so geht die Gefahr mit dem Zugang der Anzeige der Versandbereitschaft beim Besteller auf ihn über.

**6.3** Teillieferungen sind zugelassen.

**6.4** Die Verpackung erfolgt in handelsüblicher Weise und auf Kosten des Bestellers. Die Verpackung wird billigst berechnet und nicht zurückgenommen.

## 7. GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNG

**7.1** Ist die gelieferte Ware mangelhaft oder fehlen zugesicherte Eigenschaften, so hat der Anbieter – nach seiner Wahl – und unter Ausschluss weiterer Gewährleistungsansprüche des Bestellers Ersatz zu liefern oder nachzubessern. Die Feststellung solcher Mängel muss dem Anbieter unverzüglich – bei erkennbaren Mängeln spätestens binnen 8 Tagen nach Entgegennahme der Ware, bei verborgenen Mängeln unverzüglich nach Erkennbarkeit – schriftlich mitgeteilt werden.

**7.2** Lässt der Anbieter eine ihm gesetzte angemessene Nachfrist verstreichen, ohne den Mangel behoben oder Ersatz geliefert zu haben, so ist der Besteller berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.

**7.3** Ist gegen den Anbieter als Hersteller eines technischen Arbeitsmittels eine bestandskräftige Untersagungsverfügung nach § 5 GtA ergangen, so kann der Besteller (Händler) verlangen, dass nach Wahl des Anbieters der sicherheitstechnische Mangel behoben oder die betreffende Ware ausgetauscht oder zurückgenommen wird. Das Verlangen ist ausgeschlossen, wenn ein Monat vergangen ist, seit der Anbieter dem Händler von der Untersagungsverfügung Kenntnis gegeben hat.

## 8. SONSTIGE SCHADENSERSATZANSPRÜCHE

Schadenersatzansprüche aus Verzug, aus Unmöglichkeit der Leistung, aus schuldhafter Verletzung von Nebenpflichten, aus Verschulden bei Vertragsabschluss und aus unerlaubter Handlung werden ausgeschlossen, es sei denn, sie beruhen auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Anbieters oder seiner leitenden Angestellten. Die Haftung wird auch für grob fahrlässige Vertragsverletzungen auf den Ersatz des zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses voraussehbaren Schadens begrenzt.

## 9. ERFÜLLUNGORT, GERICHTSSTAND UND ANWENDBARES RECHT

**9.1** Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis ist der Sitz des Anbieters und für alle Rechtsstreitigkeiten, auch im Rahmen eines Wechsel- oder Scheckprozesses, ist das Gericht am Sitz des Anbieters zuständig, wenn der Besteller Vollkaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder des öffentlich-rechtlichen Sondervermögens ist.

**9.2** Das Vertragsverhältnis unterliegt grundsätzlich dem deutschen Recht (BGB und HGB). Die Geltung der einheitlichen Kaufgesetze ist ausgeschlossen. Der Vertrag wird in Deutsch abgefasst. Die weitere Durchführung der Vertragsbeziehung erfolgt in Deutsch.

**9.3** Soweit einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Lieferbedingungen aus irgendwelchen Gründen rechtsunwirksam sein oder werden sollten, wird die Gültigkeit der anderen Bestimmungen davon nicht berührt.

# PLASMA

06-13

Art.-Nr.	Modell	Maße (B xTxH)	Preis	Seite
FCS 800	Front Cooking Station	810 x 650 mm	15.273,00 €	S. 09
FCS 1200	Front Cooking Station	1210 x 650 mm	17.457,00 €	S. 09
BTHB683	Thekenhaube	683 x 700 x 1500	2.147,00 €	S. 10
BTHB883	Thekenhaube	883 x 700 x 1500	2.315,00 €	S. 10
BTHB1083	Thekenhaube	1083 x 700 x 1500	2.422,00 €	S. 10
BTHB1283	Thekenhaube	1283 x 700 x 1500	2.530,00 €	S. 10
BTHB1483	Thekenhaube	1483 x 700 x 1500	2.787,00 €	S. 10
CAT 700	Clean Air Tower	380 x 260 x 930	4.950,00 €	S. 11
CAT 700-W	Clean Air Tower (waagrecht)	799 x 410 x 390	5.650,00 €	S. 11
CAT 1400	Clean Air Tower (doppelt)	2x 380 x 260 x 930	8.200,00 €	S. 11
CAT 1400-W	Clean Air Tower (waagrecht, doppelt)	2x 799 x 410 x 390	9.500,00 €	S. 11
CATE830	Clean Air Tower Elektrofilter	850 x 370 x 712	9.500,00 €	S. 12
HEPA	HEPA-Filter (2 Stk. erforderlich)		230,00 €	S. 09
Hydro 1	Schwammfilter (für FCS)	490 x 275 x 30	38,00 €	S. 09
Hydro 2	Zusatz-Schwammfilter (für Frittieren)	470 x 275 x 30	30,00 €	S. 09
Hydro 3	Schwammfilter	300 x 250 x 30	28,00 €	S. 11
Hydro 5	Schwammfilter (für CATE830)	580 x 280 x 30	49,00 €	S. 12

# THERMIKPRODUKTE

38-45

Art.-Nr.	Modell	Maße (B xTxH)	Preis	Seite
CiBO+	Highspeed Ofen	395 x 728 x 640	7.990,00 €	S. 12
680131	Super Easy Pasta 311	298 x 650 x 850 - 900	4.172,00 €	S. 40
680132	Super Easy Pasta 311 (Einbau)	298 x 650 x 680	4.099,00 €	S. 40
DVC015ZR10	Einzelportionskorb	118 x 98 x 155	140,00 €	S. 40
DVC014ZR10	Korb für Pastakocher 311 (groß)	100 x 290 x 137	240,00 €	S. 40
FB2	Halter mit 6 Einzelportionskörben		1.099,00 €	S. 40
PB33	Tisch-Pastakocher	300 x 600 x 290	1.193,00 €	S. 41
PB66	Tisch-Pastakocher *	600 x 600 x 290	2.004,00 €	S. 41
OE8701	Stand-Pastakocher	400 x 737 x 900	4.852,00 €	S. 41
BA 112	großer Korb für PB 33   66	202 x 310 x 99,5	201,00 €	S. 40
BA114	halber Korb für PB33   66	101 x 310 x 99,5	189,00 €	S. 40
BA115	Portionskorb Griff rechts für PB33   66	101 x 155 x 99,5	157,00 €	S. 40
BA116	Portionskorb Griff links für PB33   66	101 x 155 x 99,5	157,00 €	S. 40
OA8922	Korb für OE8701	298 x 328 x 230	312,00 €	S. 40
OA8924	Korb für OE8701	143 x 288 x 230	224,00 €	S. 40
OA8925	Portionskörbe für OE8701	143 x 163 x 230	158,00 €	S. 40
70000	Tischgerät	400 x 650 x 285	3.221,00 €	S. 42
70002	Tischgerät	800 x 650 x 285	5.440,00 €	S. 42
70001	Standgerät mit Flügeltür(en)	400 x 650 x 850 - 900	3.560,00 €	S. 42
70003	Standgerät mit Flügeltür(en)	800 x 650 x 850 - 900	5.940,00 €	S. 42
650722	Tischgerät	400 x 600 x 300	2.069,00 €	S. 44
601210	Standgerät	400 x 600 x 850 - 900	3.418,00 €	S. 44
651105	Einbau	400 x 600 x 300	2.033,00 €	S. 44
CS4	Tischgerät	450 x 600 x 265	850,00 €	S. 44
CS4/G	Tischgerät	450 x 600 x 645	1.279,00 €	S. 44
CS6	Tischgerät	600 x 600 x 265	1.003,00 €	S. 44
OE8109	Tischgerät	400 x 800 x 713	2.348,00 €	S. 44
FritoClean24	Fritteusenreiniger		69,00 €	S. 45

# ZUBEHÖR

Art.-Nr.	Modell	Maße (B xTxH)	Preis	Seite
100831	kleiner Korb 211   411   412   422   522	140 x 310 x 150	145,00 €	S. 14 - 37
100761	großer Korb 311   522   622	220 x 310 x 150	167,00 €	S. 14 - 37
301093	kleiner Korb 311   522   622	107,5 x 310 x 150	145,00 €	S. 14 - 37
411048	großer Korb 411	300 x 310 x 150	193,00 €	S. 14 - 37
311067	Korbhalter 311 (für zwei kleine Körbe)		134,00 €	S. 14 - 37
OP1 einzeln	für 211   311   411   412   422   522   622		2.612,00 €	S. 14 - 37
ClearFry	System für ein Becken		2.916,00 €	S. 14 - 37
ClearFry	System für zwei Becken		4.656,00 €	S. 14 - 37
Satz Rollen OC400	2x Bockrollen hinten, 2x Lenkrollen vorne		398,00 €	S. 14 - 37
FZ211133	Verbindungssteg zw. zwei Fritteusen		79,00 €	S. 14 - 37
BA96	Korb halb (DF36, -39, -49, -612, -618; J5, -10, -18)	100 x 310 x 100	120,00 €	S. 14 - 37
BA91	Korb (für DF36, -39, -49, -612, -618; J9, -18)	200 x 310 x 100	148,00 €	S. 14 - 37
BA98	Korb (für J5N/P, J10N/P)	200 x 300 x 150	164,00 €	S. 14 - 37
BA82	gr. Korb (OE8112, -8108, -8113, -8107, -8106)	215 x 330 x 140	141,00 €	S. 14 - 37
BA83	Korb (für OE8114, -8105, -8108)	140 x 330 x 140	156,00 €	S. 14 - 37
BA122	kleiner Korb (für OE8112, OE8113)	114 x 330 x 140	145,00 €	S. 14 - 37
BA165	Korb (für OG8110N/P, OG8111N/P)	165 x 337 x 150	115,00 €	S. 14 - 37
BA159	Korb (für OG8106N/P, OG8107N/P)	133 x 337 x 144	158,00 €	S. 14 - 37
EP	Einweisungspauschale		299,00 €	S. 25 - 37

# FRITTEUSEN

14-37

Art.-Nr.	Modell	Maße (B xTxH)	Preis	Seite
650101	Eco 4	167 x 375 x 295	421,00 €	S. 18
650103	Eco 4 + 4 *	348 x 375 x 295	805,00 €	S. 18
650105	Eco 6	218 x 375 x 295	482,00 €	S. 18
650106	Eco 6 + 6 *	450 x 375 x 295	933,00 €	S. 18
652000	Frita + 6	270 x 475 x 300	1.202,00 €	S. 19
652001/-04	Frita + 8	360 x 475 x 300	1.379,00 €	S. 19
650946	Profi + 6	270 x 475 x 300	1.831,00 €	S. 19
650950	Profi + 6 + 6 *	540 x 475 x 300	3.521,00 €	S. 19
650947/-57	Profi + 8	360 x 475 x 300	2.004,00 €	S. 19
650952/-63	Profi + 8 + 8 *	720 x 475 x 300	3.758,00 €	S. 19
651068	Profi + 10	540 x 475 x 300	2.684,00 €	S. 19
650948	Profi + 10	540 x 475 x 300	2.684,00 €	S. 19
DF4 N/P	DF4 N/P	450 x 600 x 290	2.265,00 €	S. 20
DF36	DF36	300 x 600 x 290	1.156,00 €	S. 21
DF39	DF39	300 x 600 x 290	1.245,00 €	S. 21
DF49	DF49	450 x 600 x 290	1.501,00 €	S. 21
DF66/ST	DF66/ST	600 x 600 x 290	1.590,00 €	S. 21
DF612	DF612 *	600 x 600 x 290	2.160,00 €	S. 21
DF618	DF618 *	600 x 600 x 290	2.279,00 €	S. 21

TISCH

650123	Super Easy 211	198 x 650 x 850-900	2.797,00 €	S. 22
650134	Super Easy 211	198 x 650 x 850-900	2.880,00 €	S. 22
650132	Super Easy 311	298 x 650 x 850-900	3.490,00 €	S. 22
650133	Super Easy 311	298 x 650 x 850-900	3.552,00 €	S. 22
650124	Super Easy 411	398 x 650 x 850-900	3.831,00 €	S. 22
650136	Super Easy 411	398 x 650 x 850-900	4.089,00 €	S. 22
650125	Super Easy 422 *	398 x 650 x 850-900	4.677,00 €	S. 22
650137	Super Easy 422 *	398 x 650 x 850-900	4.863,00 €	S. 22
650138	Super Easy 622 *	593 x 650 x 850-900	5.343,00 €	S. 22
650139	Super Easy 622 *	593 x 650 x 850-900	5.463,00 €	S. 22
650140	Super Easy 633 **	598 x 650 x 850-900	7.689,00 €	S. 22
650141	Super Easy 633 **	598 x 650 x 850-900	7.909,00 €	S. 22
YF21100	Precision 211	198 x 650 x 850-900	4.241,00 €	S. 25
YF21101	Precision 211	198 x 650 x 850-900	4.312,00 €	S. 25
YF21102	Precision 211	198 x 650 x 850-900	4.414,00 €	S. 25
YF31100	Precision 311	298 x 650 x 850-900	4.969,00 €	S. 25
YF31101	Precision 311	298 x 650 x 850-900	4.991,00 €	S. 25
YF41100	Precision 411	398 x 650 x 850-900	5.619,00 €	S. 25
YF41101	Precision 411	398 x 650 x 850-900	5.759,00 €	S. 25
YF41102	Precision 411	398 x 650 x 850-900	6.010,00 €	S. 25
YF42200	Precision 422 *	398 x 650 x 850-900	6.823,00 €	S. 25
YF42201	Precision 422 *	398 x 650 x 850-900	6.932,00 €	S. 25
YF42202	Precision 422 *	398 x 650 x 850-900	7.042,00 €	S. 25
YF62271	Precision 622 *	593 x 650 x 850-900	7.860,00 €	S. 25
YF62281	Precision 622 *	593 x 650 x 850-900	8.024,00 €	S. 25
YF63371	Precision 633 **	598 x 650 x 850-900	10.590,00 €	S. 25
YF63381	Precision 633 **	598 x 650 x 850-900	10.808,00 €	S. 25
YF63391	Precision 633 **	598 x 650 x 850-900	11.408,00 €	S. 25
VF21100	Touch 211	198 x 650 x 850-900	4.699,00 €	S. 27
VF21101	Touch 211	198 x 650 x 850-900	4.761,00 €	S. 27
VF21102	Touch 211	198 x 650 x 850-900	4.856,00 €	S. 27
VF31100	Touch 311	298 x 650 x 850-900	5.227,00 €	S. 27
VF31101	Touch 311	298 x 650 x 850-900	5.406,00 €	S. 27
VF41100	Touch 411	398 x 650 x 850-900	6.032,00 €	S. 27
VF41101	Touch 411	398 x 650 x 850-900	6.157,00 €	S. 27
VF41102	Touch 411	398 x 650 x 850-900	6.304,00 €	S. 27
VF41200	Touch 412	398 x 650 x 850-900	6.032,00 €	S. 27
VF41201	Touch 412	398 x 650 x 850-900	6.157,00 €	S. 27
VF41202	Touch 412	398 x 650 x 850-900	6.086,00 €	S. 27
VF42200	Touch 422 *	398 x 650 x 850-900	8.188,00 €	S. 27
VF42201	Touch 422 *	398 x 650 x 850-900	8.352,00 €	S. 27
VF42202	Touch 422 *	398 x 650 x 850-900	8.516,00 €	S. 27
VF62271	Touch 622 *	593 x 650 x 850-900	8.952,00 €	S. 27
VF62272	Touch 622 *	593 x 650 x 850-900	9.280,00 €	S. 27
VF63371	Touch 633 **	598 x 650 x 850-900	12.446,00 €	S. 27
VF63372	Touch 633 **	598 x 650 x 850-900	12.774,00 €	S. 27
VF63373	Touch 633 **	598 x 650 x 850-900	13.102,00 €	S. 27
J9	Standgerät Lincat Elektro	300 x 600 x 900	1.585,00 €	S. 29
J18	Standgerät Lincat Elektro *	600 x 600 x 900	2.821,00 €	S. 29
OE8112	Standgerät Lincat Elektro	300 x 800 x 900	3.724,00 €	S. 29
OE8108	Standgerät Lincat Elektro	600 x 800 x 900	5.489,00 €	S. 29
OE8108/OP	Standgerät Lincat Elektro	600 x 800 x 900	9.241,00 €	S. 29
OE8114	Standgerät Lincat Elektro	400 x 800 x 900	4.724,00 €	S. 29
OE8105	Standgerät Lincat Elektro *	400 x 800 x 900	5.346,00 €	S. 29
OE8105/OP	Standgerät Lincat Elektro *	400 x 800 x 900	8.930,00 €	S. 29

STAND

Art.-Nr.	Modell	Maße (B xTxH)	Preis	Seite
OE8113	Standgerät Lincat Elektro *	600 x 800 x 900	5.923,00 €	S. 29
OE8113/OP	Standgerät Lincat Elektro *	600 x 800 x 900	9.662,00 €	S. 29
J5 P/N	Standgerät Lincat Gas	300 x 600 x 900	2.899,00 €	S. 30
J10 P/N	Standgerät Lincat Gas *	600 x 600 x 900	4.775,00 €	S. 30
OG8106 P/N	Standgerät Lincat Gas	400 x 800 x 900	5.241,00 €	S. 30
OG8107 P/N	Standgerät Lincat Gas	600 x 800 x 900	6.032,00 €	S. 30
OG8110 P/N	Standgerät Lincat Gas	300 x 800 x 900	4.990,00 €	S. 30
OG8111 P/N	Standgerät Lincat Gas *	600 x 800 x 900	9.089,00 €	S. 30
OG8106/OP P/N	Standgerät Lincat Gas	400 x 800 x 900	9.011,00 €	S. 30
OG8107/OP P/N	Standgerät Lincat Gas	600 x 800 x 900	9.900,00 €	S. 30
OG8110/OP P/N	Standgerät Lincat Gas	300 x 800 x 900	8.900,00 €	S. 30
OG8111/OP P/N	Standgerät Lincat Gas *	600 x 800 x 900	11.500,00 €	S. 30