

linum gastro

Katalog 2026-2027

linum
hvac, cool & gastro parts

Printed on 100%
FSC Recycled Credit

Herzlich willkommen !

Sehr geehrter Partner,

Wir bei Linum Europe glauben an Geräte und Zubehör, die praktisch sind und gleichzeitig zum Gesamterlebnis jedes Gastronomiebetriebs beiträgt.

Als treuer Partner wissen Sie, dass Zuverlässigkeit, Service, Verfügbarkeit und Innovation im Mittelpunkt unserer Zusammenarbeit stehen. Deshalb erweitern wir unser Sortiment kontinuierlich um hochwertige Produkte, die perfekt auf die Bedürfnisse der Gastronomie und der Lebensmittelindustrie abgestimmt sind.

In diesem Gastro-Katalog entdecken Sie ein sorgfältig zusammengestelltes Sortiment von Installationsmaterial, Geräten, Edelstahlkomponenten und Lösungen für die Einrichtung von Großküchen und Gastronomiebetrieben.

Immer erreichbar:

Linum Europe GmbH
Parallelstraße 10, 48683 Ahaus (DE)
vertrieb@linum.eu - www.linum.eu
+49 2561 449 19 84 - WhatsApp: +49 176 46 10 45 75
Ust. Id Nr. : DE 253 607 592 - Steuernr. : 301/5831/0647
Registergericht Coesfeld HRB 10645
Geschäftsführer : Fred & Jan Vanderbeke

Linum Europe GmbH
Wiener Bundesstraße 181/9, 4050 Traun (AT)
info@linum.at - www.linum.at
+43 720 022 289 - WhatsApp: +43 664 124 78 04
Ust. Id Nr. : ATU 755 138 47
FN : 532826v, Handelsgericht Wien

Linum AG
Alte Steinhauserstrasse 1, 6330 Cham (CH)
info@linum.ch - www.linum.ch
+41 41 501 60 60 - WhatsApp: +41 79 22 47 435
TVA : CHE-313.758.786

6 gute Gründe, sich für Linum gastro zu entscheiden:

1. **Attraktives Sortiment**: hochwertige Geräte und Zubehör, um Gastronomiebetriebe sowohl vor als auch hinter den Kulissen professionell auszustatten.

2. **Permanenten Lagerbestand:** mit über 15.000 Artikeln gewährleistet Linum eine schnelle Verfügbarkeit und eine zuverlässige Lieferkontinuität für Ihre Projekte.

3. **Umfassender Service**: Unser Team aus internen und externen Verkäufern steht Ihnen zur Verfügung.

4. **Absolute Spitzenmarken**: Encore, Fulterer, Lineoplus, Hamilton Beach Commercial, Roband und viele andere A-Marken vertrauen beim Vertrieb Ihrer Produkte auf Linum.

5. **Partnerschaft**: Sie suchen ein Produkt, aber Sie können es nicht in unserem Sortiment finden? Vermissen Sie etwas? Kontaktieren Sie uns. Wir hören Ihnen zu, denken mit und suchen gemeinsam nach der besten Lösung.

6. **Linum E-Shop**: seit vielen Jahren der einfachste Weg, Informationen zu finden und Bestellungen aufzugeben.

www.linum.eu

work smart, make impact

Praktische Informationen:

Dieser Katalog wurde mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Wir empfehlen Ihnen, sich auf der Website **linum.eu** über die aktuellsten Produktinformation und Verfügbarkeit zu informieren. Alle angegebenen Abmessungen sind in mm, wenn nicht anders angegeben.

Index



01 ARMATUREN 7
Geschirrwaschbrausen, Mischarmaturen, Handwaschbecken



02 SCHLAUCHAUFROLLER 41
Offene und geschlossene Schlauchaufroller, Desinfektionssystem



03 SPÜLBECKEN & BAIN-MARIE 47
Gastro & Design Spülbecken, Bain-Marie-Behälter



04 ABLÄUFE & ABLAUFKANÄLE 77
Abläufe, Ablaufkanäle & Kastenrinnen mit Gitter

04B Edelstahlreiniger, Dichtstoffe .. 83



05 ABFALLROHRE 85
Gummi-Abfallrohre, Edelstahlringe & -Deckel



06 ZUBEHÖR FÜR DUNSTABZUGSHAUBEN 89
LED-Einbaubeleuchtung & Fettfangfilter



07 TEILAUSZÜGE, SCHUBLADEN & TÜREN 93
Teilauszüge, neutrale Schubladen & Schubladenblöcke, Türen



08 SCHIEBESYSTEME FÜR EDELSTAHLKONSTRUKTIONEN .. 109
Edelstahl- & Aluminium-Schiebetürsysteme, Kugellager



09 EINSCHLAGFÜßE, STELLFÜßE & STOßBÄNDER 115
Einschlagfüße, Stellfüße, Stoßbänder und Stoßecken

Index



10 **HANDGRIFFE & SCHARNIERE** 127
Edelstahl-Handgriffe, Verschlüsse & Scharniere



11 **WANDREGALE & KONSOLEN** 135
Konsolen für Tablettrutschen, Lochschienen & Einhängewinkel



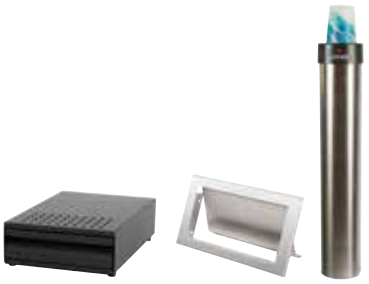
12 **BUFFETSYSTEME** 143
Glasklammern, Buffetsysteme, Glashalter



13 **SUPPENKESSEL & TELLERSTAPLER** 151
Suppenkessel, Suppenbehälter, Einbaustapler



14 **WÄRMELAMPEN & SCHRANKHEIZUNG** 157
Infrarot- & Quarzwärmelampen, Erco Track, Heizelement



15 **KAFFEEECKE & SELBSTBEDIENUNG** 173
Kaffeesatzschubladen, Abfallklappen, Becherspender



16 **BLENDER & BARAUSSTATTUNG** 197
Blender, Stabmixer, Slow Juicer, Barzubehör



17 **GRILL-STATIONEN & TOASTER** 213
Grill-Stationen, Toaster, Griddles, Sandwichschneider



18 **SOßENSPENDER** 221
Quetschflaschen, Dosierflaschen Topping-Spender

Index Artikelnummern am Ende dieses Katalogs

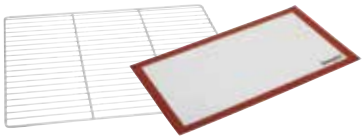
Index



19 **FONDUE** 231
Fonduegeräte & Zubehör



20 **THEKENSCHALE** 235
Schalen, Ständer, Thekentische, ABS-Tabletts



21 **ROSTE, BACKBLECHE & BACKMATTEN** 257
Drahtroste, Backbleche, Backmatten



22 **GASTRONORMBEHÄLTER & SPEISEEISBEHÄLTER** 263
GN-Behälter, Vakuumlagerung, Speiseeisbehälter, eutektische Platten



23 **REGALWAGEN & SERVIERWAGEN** 281
Regalwagen, Hauben, Servierwagen



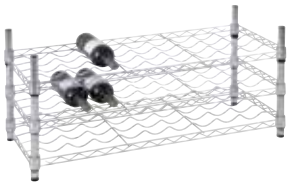
24 **THERMOMETER & TIMER** 291
Einstechthermometer, Kontrollthermometer, Timer



25 **DOSENÖFFNER & CROWN PUNCH DOSENÖFFNER** 299
Dosenöffner, Crown Punch Dosenöffner



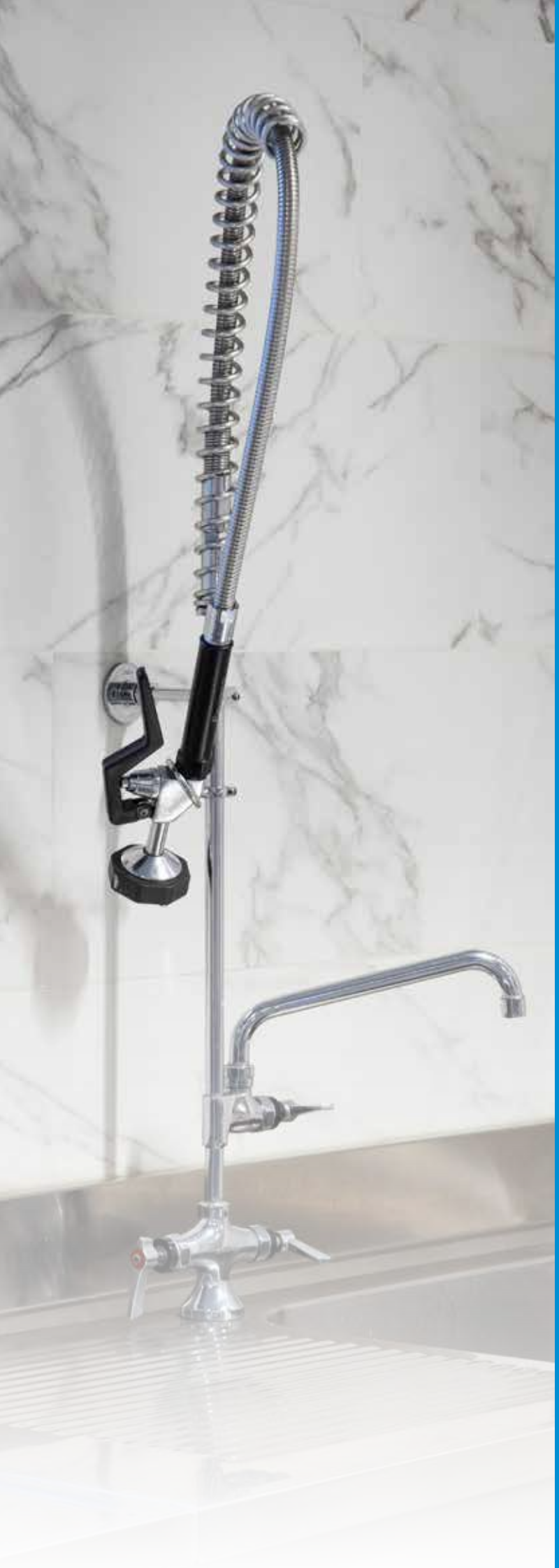
26 **KLEINE KÜCHEN-UTENSILIEN** 305
Handschuhe, Schneidebretter, Frittierwerkzeuge, Edelstahl-Spieße



27 **WEINREGALE** 313
Verchromte Weinregale

27B Kühlraumregale 317

Index Artikelnummern am Ende dieses Katalogs



01

ARMATUREN

Encore Collection 8
Linum Prisma Collection 13
Linum Hydra Collection 22
Linum Delta Collection 27
KWC Collection 31
DMP Collection 34
Handwaschbecken & Kniebedienung 38



Encore™ COLLECTION

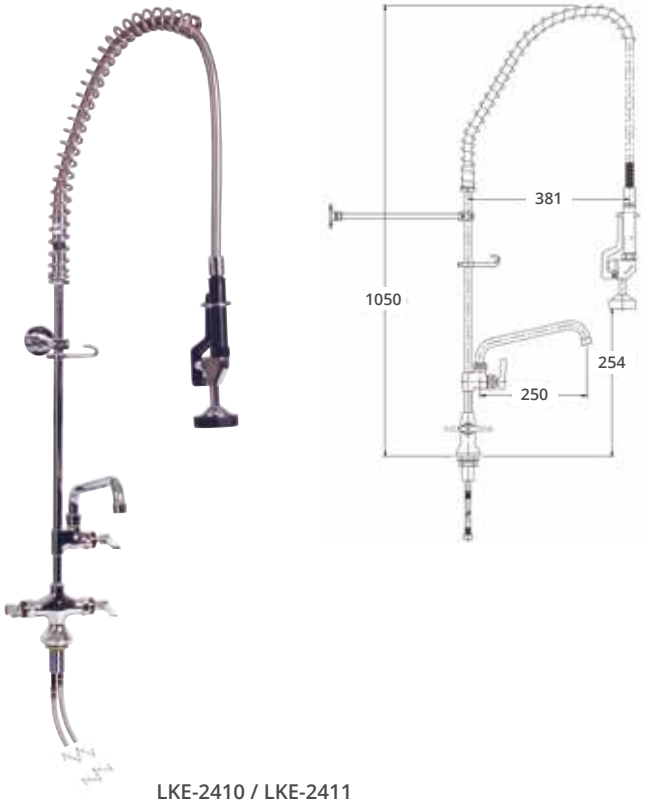
In Restaurants und Großküchen muss das Spülpersonal mit dem Tempo des Küchenchefs und des Serviceteams Schritt halten können. Mit den Encore-Vorspülbrausen entfernen Sie schnell hartnäckige Verschmutzungen von Töpfen, Pfannen, Besteck und Geschirr. Encore-Armaturen sind bekannt für ihre langlebige Bauweise, ihren geringen Wasser- und Energieverbrauch sowie ihr hohes Hygieneniveau. Daher werden sie weltweit in professionellen Küchen geschätzt und eingesetzt.

Einloch-Geschirrwaschbrausen • Encore

Wählen Sie einen Wasserhahn, der Zeit, Kosten und Sorgen spart. Dieses **verchromte** Encore **Einloch-Tischmodelle** mit Vierteldrehbedienung bieten die Stärke eines langlebigen Edelstahl-Schlauchs, die Einsparung einer wasserreduzierenden Sprühplatte und die Bequemlichkeit einer vollständig drehbaren Zwischenarmatur. Die robuste Befestigung mit Wandkonsole und Überwurfmutter garantiert tägliche Qualität und Zuverlässigkeit. Auch verfügbar als Mini-Vorspüldusche inkl. Zwischenarmatur für Küchen mit begrenztem Raum oder Höhe.

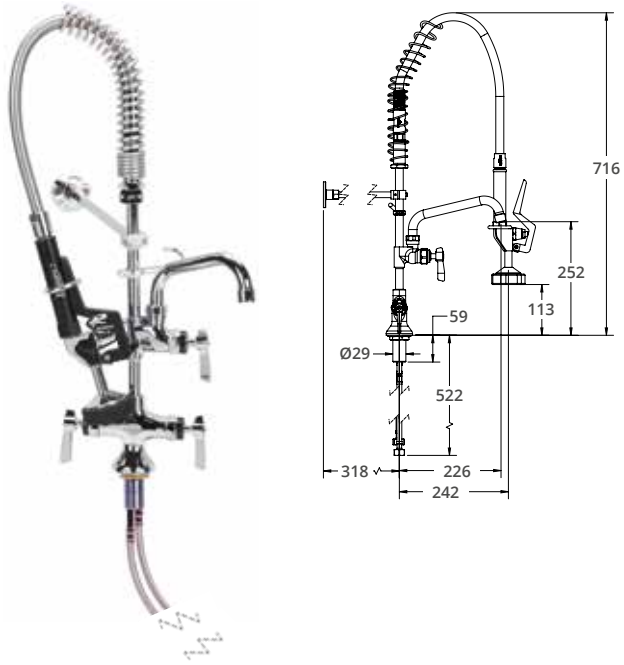
✓ PTFE-Dichtungen bieten hohe Temperaturbeständigkeit und sind vollständig leckfrei
✓ Doppelwandige Kunststoffhandgriffe bieten einen sicheren und komfortablen Griff bei Hitze
✓ Rückschlagventile zum Schutz vor Rückfluss (BELAQUA bei LKE-2410)

➜ besuchen Sie linum.eu für Ersatzteile und weitere Modelle



LKE-2410 / LKE-2411

Bedienung	Vierteldrehung
Lochdurchmesser	28,6 mm
Anschlüsse	1/2" männlich - 450 mm
Durchfluss	11 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	8 bar
Wassertemperatur	5 - 83°C



LKE-2414

Bedienung	Vierteldrehung
Lochdurchmesser	28,6 mm
Anschlüsse	1/2" männlich - 450 mm
Durchfluss	12,5 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	8 bar
Wassertemperatur	5 - 83°C

Art.-Nr.	Montage	Zwischen-armatur	Rückschlag-ventile
LKE-2410-000	einfach	ja	ja
LKE-2411-000	einfach	ja	nein
LKE-3430-000	doppelt	nein	ja
LKE-2414-000	einfach	ja	ja



LKE-3430
Achsenabstand 153 mm



LKE-9531-000
Zwischen-armatur



LKE-9573-000
Rückschlagventil für LKE-2410

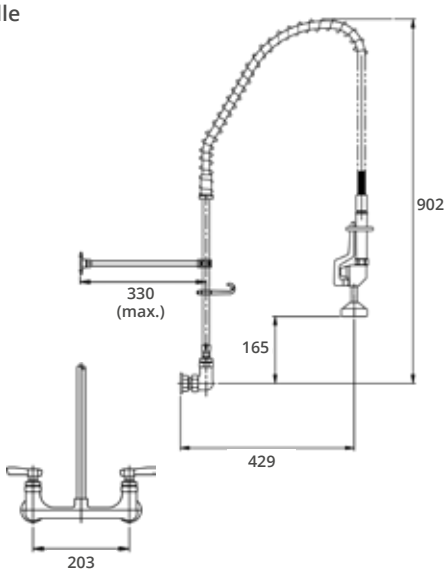
Doppelloch-Geschirrwaschbrause • Encore

Encore Wandmodell-Geschirrwaschbrausen werden direkt an der Wand oder Rückwand montiert und halten die Arbeitsfläche sauber und hygienisch. Der langlebige Edelstahl-Schlauch und die wassersparende Sprühplatte machen diese **verchromte** Doppelloch-Geschirrwaschbrause mit Vierteldrehbedienung zuverlässig, effizient und kostensparend. Optional kann ein Zwischenarmatur für zusätzlichen Benutzerkomfort hinzugefügt werden. Kurz gesagt, eine nachhaltige Lösung, die jede professionelle Küche stärkt.

✓ PTFE-Dichtungen bieten hohe Temperaturbeständigkeit und sind vollständig leckfrei
✓ Doppelwandige Kunststoffhandgriffe bieten einen sicheren und komfortablen Griff bei Hitze
✓ Rückschlagventile zum Schutz vor Rückfluss

➜ besuchen Sie linum.eu für Ersatzteile und weitere Modelle

Bedienung	Vierteldrehung
Lochdurchmesser	28,6 mm
Anschlüsse	1/2" weiblich (Anschluss-stücke mitgeliefert)
Durchfluss	11 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	8 bar
Wassertemperatur	5 - 83°C
Extra	Höhe mit Zwischenarmatur: ± 985 mm





LKE-3440

Art.-Nr.	Modell	Montage	Zwischen-armatur	Rückschlag-ventile
LKE-3440-000	Wand	doppelt	nein	ja



LKE-9531-000
Zwischen-armatur

'Variable Flow' & Standard Sprühdüse • Encore

Spare bis zu 30% Wasser mit der leistungsstarken Encore Variable Flow Sprühdüse mit 3 low-flow Strahl-Varianten, einer langlebigen Santoprene® Stoßstange und Edelstahl-Strahldüsen. Bevorzugen Sie die zuverlässige Standard Encore-Sprühdüse? Beide Modelle passen auf alle Encore Geschirrwaschbrausen, und werden mit einem verchromten Spannring geliefert und sind kombinierbar mit dem ergonomischen schwarzen Kool Grip™ Handgriff.

LKE-9631





LKE-9748



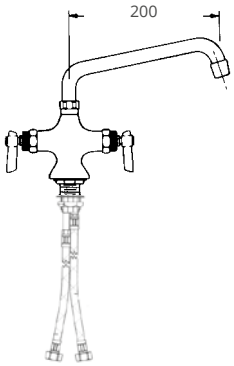
Art.-Nr.	Beschreibung
LKE-9631-000	Variable Flow Sprühdüse ohne Handgriff
LKE-9748-000	Standard Sprühdüse ohne Handgriff
LKE-9524-020	Handgriff
LKE-9570-000	Anschlussstück mit Schlauch 1/2"

Mischarmaturen & elektronische Armatur ‘Bow’ • Encore

Die robusten, **verchromten** Encore-Mischarmaturen bieten täglichen Komfort und Zuverlässigkeit. Der drehbare Auslauf und Vierteldrehhebel sorgen für eine einfache Bedienung, während die doppelte O-Ring-Konstruktion einen leckfreien, wartungsfreien Betrieb garantiert. Ergänzend dazu gibt es die verchromte elektronische Encore Bow Armatur, das schlanke Design mit zuverlässiger Funktion verbindet. Lieferung inklusive Tischmontageplatte und 4x LR6-Batterien (AA) als Notstromversorgung bei Stromausfall, ohne Thermostatventil.



LKE-1412

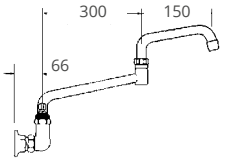


LKE-1412-000

Bedienung	Vierteldrehung
Lochdurchmesser	29 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2” - 450 mm
Durchfluss	8,3 L/min bei 4,1 bar
max. zulässiger Druck	8,6 bar (4,1 bar empfohlen)
Wassertemperatur	5 - 83°C



LKE-1447

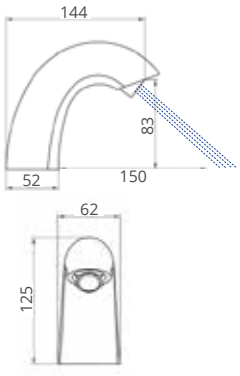


LKE-1447-000

Bedienung	Vierteldrehung
Lochdurchmesser	32 mm
Anschlüsse	1/2” NPT weiblich
Durchfluss	8,3 L/min bei 4,1 bar
max. zulässiger Druck	8,6 bar (4,1 bar empfohlen)
Wassertemperatur	5 - 83°C
Extra	verlängerter Auslauf



LKR-8014



LKR-8014-000

Bedienung	elektronisch
Sensorbereich	120-140 mm
Lochdurchmesser	33 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2” - 400 mm
Durchfluss	15 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	0,5 bis 8 bar
Wassertemperatur	max. 60°C eingebauter Wassermischer
Versorgung	Netzspannung 230 VAC/5Vdc

Elektronische Armaturen für Netzspannung müssen gemäß den geltenden Normen und Vorschriften stets mit den entsprechenden elektrischen Sicherungen ausgestattet werden; alle Encore-Armaturen erfüllen die geltenden europäischen Normen und Anforderungen.

Encore Collection

Wasserstation • Encore

Diese Wasserstation aus **Edelstahl 1.4301** von Encore ist ideal, um nahtlos in Arbeitsplatten von Küchen oder Produktionsräumen eingebaut zu werden, so dass immer eine praktische und hygienische Wasserquelle in Reichweite ist. Der **verchromte** Encore Aufbauglasfüller bietet zwei Betriebsarten: drücke den Hebel nach hinten für eine schnelle, präzise Dosierung oder stelle ihn nach oben für einen kontinuierlichen Wasserfluss. Sowohl der Wasserhahnhebel als auch das Innenleben sind aus Edelstahl gefertigt.

Wasserstation (Wasserbecken, Rost & Glasfüller)

✓ komplettes Außenmaß 355 x 305 mm
✓ Einbaumaß: 279 x 330 mm (R: 25 mm)
✓ Spülbeckenmaß: 222 x 222 mm (76 mm tief)

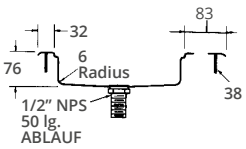
Glasfüller

✓ einstellbarer Durchfluss
✓ Wasseranschluß: 1/2" NPS männlich
✓ Lochdurchmesser: 22 mm

Art.-Nr.	Beschreibung
LHW-1000-000	Wasserstation komplett
LHW-1100-000	Wasserbecken mit Rost (vorgebohrt für LHW-1200)
LHW-1200-000	Glasfüller

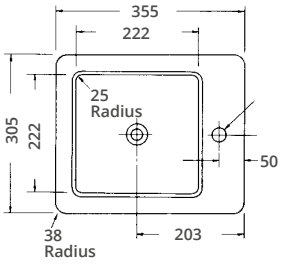


LHW-1000



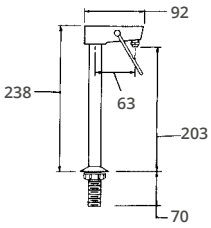


LHW-1100





LHW-1200



Behälter für flüssigen Abfall • Encore

Dieser runde Encore **Edelstahl 18/8** Behälter ist der perfekte Behälter für flüssigen Abfall und kann diskret in die Küchenarbeitsplatte eingebaut werden, mit oder ohne Wasserhahn. Das Set besteht aus einem Außenbehälter, einem herausnehmbaren Innenbehälter, einem Abflusskit und einem Standrohr. Dank des kompakten und hygienischen Designs ist es auch perfekt als Eislöffelspüler einsetzbar. So arbeiten Sie effizient und der Arbeitsbereich bleibt immer ordentlich.

✓ Lochdurchmesser Behälter: 152 mm
✓ mit oder ohne Hahn mit Drehknopf
✓ Hahn: Ø25 mm x H81 mm
✓ Lochdurchmesser Hahn: 24 ±1,5 mm

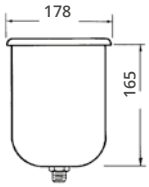
Art.-Nr.	Beschreibung
LHW-2000-000	Kit mit Hahn
LHW-2100-000	Kit ohne Hahn
LKE-9656-000	Hahn



LHW-2100



LKE-9656





LINUM PRISMA COLLECTION

Die Armaturen aus der Linum Prisma Collection wurden in enger Zusammenarbeit mit Fachleuten entwickelt und zeichnen sich durch kontinuierliche Innovation aus. Das umfangreiche Sortiment an Geschirrwaschbrausen und Mischarmaturen vereint Qualität, Zuverlässigkeit und Benutzerfreundlichkeit und ist perfekt auf die Anforderungen moderner Küchen sowie den intensiven täglichen Einsatz abgestimmt.

Geschirrwaschbrausen • Linum Ocean

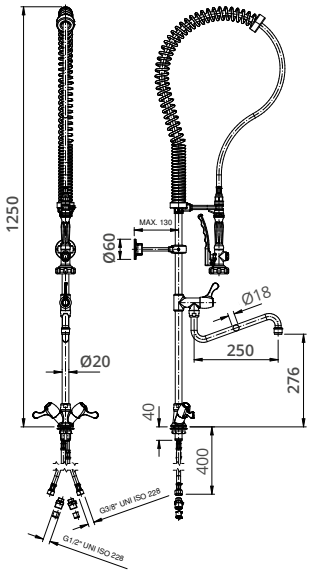
Wählen Sie eine Linum Ocean Geschirrwaschbrause, die Ihren Arbeitsbereich effizient, hygienisch und benutzerfreundlich gestaltet. Sie haben die Wahl zwischen der Standardversion mit einem **langlebigen Edelstahlgehäuse, schützender Kunststoffummantelung** und einer stabiler **kunststoffbeschichteter Feder,** oder der Premiumversion mit einem druckbeständigen **Schlauch mit Edelstahlummantelung und einer starken Edelstahlfeder** für dauerhaft hohe Leistung. Dank der Vierteldrehhebel arbeiten Sie schnell und einfach, während der Zwischenarmatur mit 250 mm Auslauf zusätzlichen Komfort bietet.

✓ stabile Sprühdüse für intensiven Einsatz in stark frequentierten Küchen
✓ schwarzer ergonomischer Handgriff mit Stoßdämpfer für Komfort und Sicherheit
✓ eingebaute Rückschlagventile zum Schutz vor Rückfluss

➜ wichtige Ersatzteile auf Anfrage erhältlich

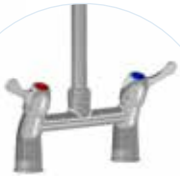


LKF-2411

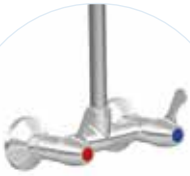




LKF-2412



LKF-2431
Achsenabstand
155 mm



LKF-2441
Achsenabstand
150 mm



LKF-3312
nur kaltes
Wasser

Bedienung	Vierteldrehung
Lochdurchmesser	30 mm
Anschlüsse	1/2" - 400 mm
Durchfluss	17 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C
Extra	plastifizierte Feder

Bedienung	Vierteldrehung
Lochdurchmesser	30 mm
Anschlüsse	1/2" - 400 mm
Durchfluss	17 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C
Extra	Edelstahl-Feder

Art.-Nr.	Modell	Montage	Zwischen-armatur
LKF-2411-000	Tisch	einfach	ja
LKF-3411-000	Tisch	einfach	nein
LKF-2431-000	Tisch	doppelt	ja
LKF-2441-000	Wand	doppelt	ja

Art.-Nr.	Modell	Montage	Zwischen-armatur
LKF-2412-000	Tisch	einfach	ja
LKF-3312-000	Tisch	einfach	nein

Linum Prisma Collection

Geschirrwaschbrausen • Linum Ocean

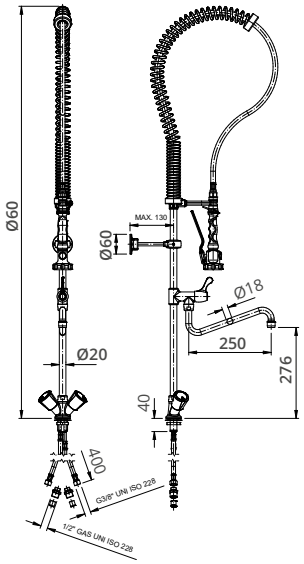
Bevorzugen Sie Drehknöpfe anstelle von Vierteldrehbedienung, dann ist diese Geschirrwaschbrause die ideale Wahl. Sie genießen die gleiche hochwertige Qualität wie bei den Standard Ocean Modellen mit Vierteldrehbedienung: ein **langlebiges Edelstahlgehäuse mit schützender Kunststoffummantelung** und einer robusten lackierten Feder. Erhältlich in drei Ausführungen und standardmäßig geliefert mit Vierteldrehung Zwischenarmatur mit einem Auslauf von 250 mm.

✓ stabile Sprühdüse für intensiven Einsatz in stark frequentierten Küchen
✓ schwarzer ergonomischer Handgriff mit Stoßdämpfer für Komfort und Sicherheit
✓ eingebaute Rückschlagventile zum Schutz vor Rückfluss

➜ wichtige Ersatzteile auf Anfrage erhältlich



LKF-2211





LKF-2231
Achsenabstand
155 mm



LKF-2241
Achsenabstand
150 mm

Bedienung	Drehknöpfe
Lochdurchmesser	30 mm
Anschlüsse	1/2" - 400 mm
Durchfluss	17 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C



Art.-Nr.	Modell	Montage	Zwischen-armatur
LKF-2211-000	Tisch	einfach	ja
LKF-2231-000	Tisch	doppelt	ja
LKF-2241-000	Wand	doppelt	ja

Linum Prisma Collection

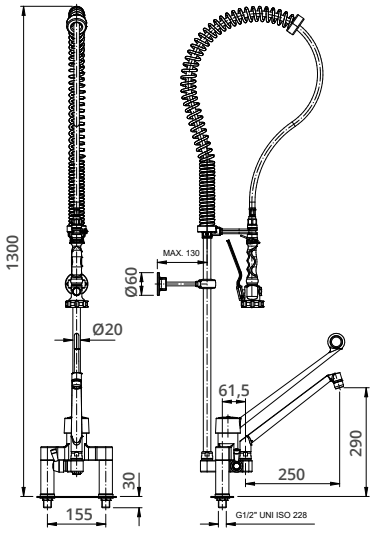
Geschirrwaschbrausen • Linum Ocean

Mit dieser Linum Ocean Doppelloch-Geschirrwaschbrause arbeiten Sie schnell und hygienisch dank die Vierteldrehung Zwischenarmatur, die auch einfach mit dem Ellenbogen bedient werden kann für zusätzlichen Komfort. Erhältlich als Doppelloch Tisch- oder Wandmodell und entworfen für intensiven professionellen Einsatz. Der flexible Schlauch mit dem langlebigem **Edelstahlgehäuse und der Kunststoffummantelung,** in Kombination mit der robusten plastifizierten Stahlfeder, garantieren eine lange Lebensdauer, Zuverlässigkeit und komfortable Nutzung.

✓ stabile Sprühdüse für intensiven Einsatz in stark frequentierten Küchen
✓ schwarzer ergonomischer Handgriff mit Stoßdämpfer für Komfort und Sicherheit
✓ eingebaute Rückschlagventile zum Schutz vor Rückfluss

➜ Ersatzteile auf Anfrage erhältlich

Bedienung	Vierteldrehung + Ellenbogen
Lochdurchmesser	30 mm
Anschlüsse	1/2"
Durchfluss	17 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C
Extra	inkl. Vierteldrehung Zwischenarmatur mit Ellenbogenbedienung





LKF-2631

Art.-Nr.	Modell	Montage	Zwischen-armatur
LKF-2631-000	Tisch	doppelt	ja
LKF-2641-000	Wand	doppelt	ja



LKF-2631
Achsenabstand
155 mm



LKF-2641
Achsenabstand
135-175 mm

Sprühdüse mit Handgriff • Linum Ocean

Diese Sprühdüse wird mit einem Handgriff mit 1/2"-Anschluss geliefert und ist perfekt kompatibel mit den Linum Ocean Geschirrwaschbrausen, mit Ausnahme der Modelle mit Zugautomatik.

Art.-Nr.	Beschreibung
LKF-9004-000	Sprühdüse mit Handgriff



Linum Prisma Collection

Geschirrwaschbrausen mit Zugautomatik • Linum Ocean

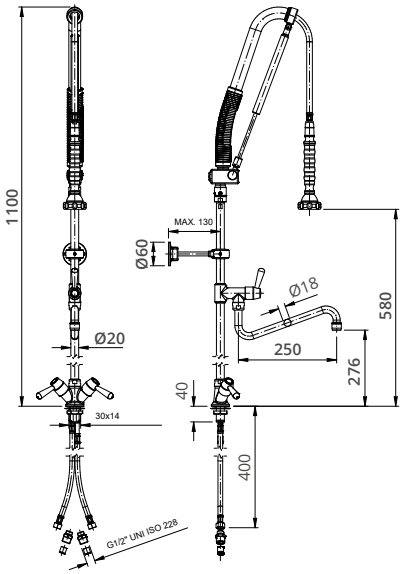
Diese Geschirrwaschbrausen mit abwärts gerichteter Zugautomatik sind für den intensiven Einsatz in professionellen Küchen konzipiert und kombinieren Benutzerfreundlichkeit mit einer robusten und langlebigen Konstruktion. Sie sind ausgestattet mit einem **flexiblen Edelstahl-Schlauch mit Kunststoffbeschichtung** und einer stabilen **beschichteten Stahlfeder**, was für optimale Bewegungsfreiheit und eine lange Lebensdauer sorgt. Je nach Vorliebe haben Sie die Wahl zwischen einer Vierteldrehung-Zwischenarmatur oder Drehknöpfen.

✓ stabile Sprühdüse für intensiven Einsatz in stark frequentierten Küchen
✓ schwarzer ergonomischer Handgriff mit Stoßdämpfer für Komfort und Sicherheit
✓ eingebaute Rückschlagventile zum Schutz vor Rückfluss

➜ wichtige Ersatzteile auf Anfrage erhältlich



LKF-2413





LKF-2213
Drehknöpfe

Bedienung	Vierteldrehung / Drehknöpfe
Lochdurchmesser	30 mm
Anschlüsse	1/2" - 400 mm
Durchfluss	15 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C



Art.-Nr.	Modell	Montage	Zwischen-armatur
LKF-2413-000	Tisch	einfach	ja
LKF-2213-000	Tisch	einfach	ja

Linum Prisma Collection

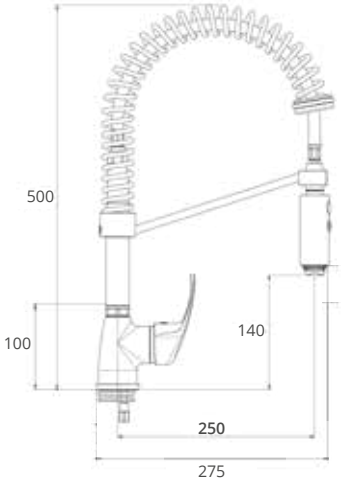
Niedrige Geschirrwaschbrausen • Linum Ocean

Diese kompakten Linum Ocean Einloch-Geschirrwaschbrausen für die Tischmontage sind ideal in Küchen mit wenig Platz oder niedrigen Decken. Das **vollständig verchromte Modell** mit verchromter Stahlfeder und zwei Wasserstrahlen (Spülen & Reinigen) verleiht ein sauberes und gepflegtes Erscheinungsbild. Für intensiven professionellen Gebrauch gibt es die robuste Mini-Geschirrwaschbrause mit **flexiblen Edelstahl-Schlauch mit Kunststoffummantelung** und einer starken Feder aus grau lackiertem Stahl.

✓ platzsparende, reduzierte Ausführung für Küchen mit begrenzter Höhe
✓ geeignet für den Anschluss an sowohl warmes als auch kaltes Wasser
✓ eingebaute Rückschlagventile zum Schutz vor Rückfluss
✓ LKF-2414 hat die gleiche Basis wie Geschirrwaschbrausen LKF-2411, LKF-2412 & LKF-1414

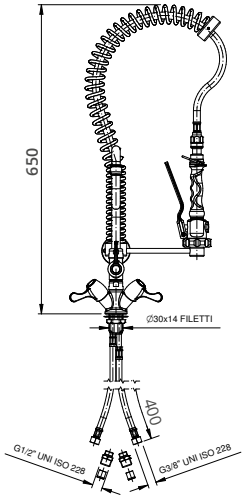


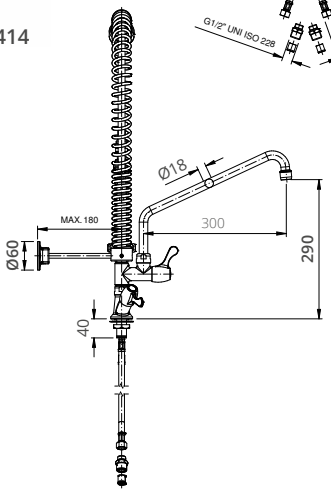
LKF-3514





LKF-2414







Bedienung	Hebel
Lochdurchmesser	35 mm
Anschlüsse	3/8" weiblich - 400 mm
Durchfluss	16 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C

Bedienung	Vierteldrehung
Lochdurchmesser	30 mm
Anschlüsse	1/2" - 400 mm
Durchfluss	17 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C

Art.-Nr.	Modell	Montage	Zwischen-armatur
LKF-3514-000	Tisch	einfach	nein

Art.-Nr.	Modell	Montage	Zwischen-armatur
LKF-2414-000	Tisch	einfach	ja

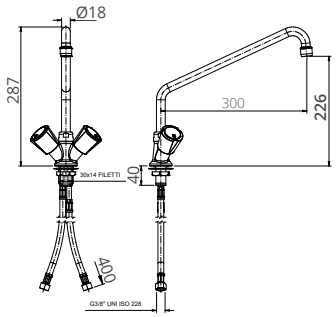
Linum Prisma Collection

Mischarmaturen • Linum Lagoon

Geben Sie Ihrer Küche ein stilvolles und professionelles Aussehen mit diesen **verchromten** Linum Lagoon Einloch-Mischarmaturen. Ihr elegantes Design verleiht jeder Küche eine hochwertige Optik, während das ergonomische und funktionale Design täglichen Komfort bietet. Dank des leichtgängigen Schwenkauslauf arbeiten Sie flexibel und effizient. Jedes Modell ist sorgfältig mit Blick auf die Benutzerfreundlichkeit entworfen: so ist der Typ LKF-1314 die perfekte Wahl als Kaltwasserhahn.



LKF-1214

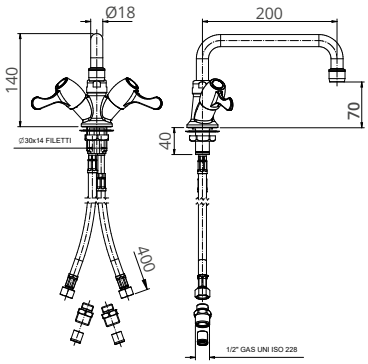


LKF-1214-000

Bedienung	Drehknöpfe
Lochdurchmesser	30 mm
Anschlüsse	flexibel 3/8" - 400 mm
Durchfluss	14 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C



LKF-1419

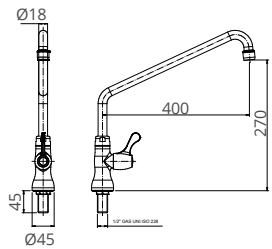


LKF-1419-000

Bedienung	Vierteldrehung
Lochdurchmesser	30 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2" - 400 mm
Durchfluss	14 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C



LKF-1314



LKF-1314-000

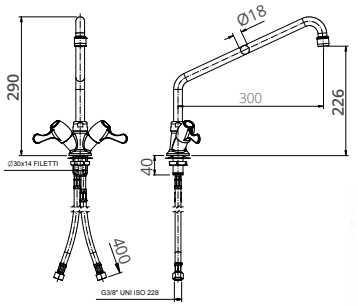
Bedienung	Vierteldrehung
Lochdurchmesser	22 mm
Anschlüsse	fest 1/2"
Durchfluss	22 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	nur Kaltwasser

Linum Prisma Collection

Mischarmaturen • Linum Lagoon

Geben Sie Ihrer Küche ein stilvolles und professionelles Aussehen mit diesen Einloch **verchromten** Linum Lagoon Mischarmaturen. Ihr elegantes Design sorgt für eine raffinierte Ausstrahlung, während das ergonomische und funktionale Design täglichen Komfort bietet. Dank des sanften drehbaren Auslaufs arbeiten Sie flexibel und effizient. Jedes Modell ist sorgfältig mit Blick auf die Benutzerfreundlichkeit entworfen: So hat die Einhebelmischarmatur LKF-1512 ein stilvolles Aussehen mit einem höheren Durchfluss.

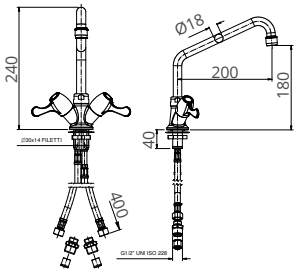

LKF-1414



LKF-1414-000

Bedienung	Vierteldrehung
Lochdurchmesser	30 mm
Anschlüsse	flexibel 3/8" - 400 mm
Durchfluss	14 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C

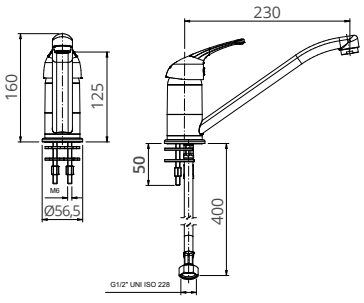

LKF-1412



LKF-1412-000

Bedienung	Vierteldrehung
Lochdurchmesser	30 mm
Anschlüsse	flexibel 3/8" - 400 mm
Durchfluss	14 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C


LKF-1512



LKF-1512-000

Bedienung	Eingriffhebel
Lochdurchmesser	35 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2" - 400 mm
Durchfluss	15 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 80°C



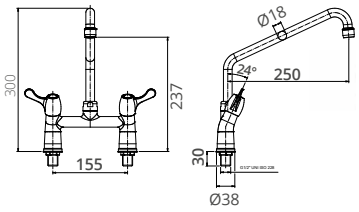
Linum Prisma Collection

Mischarmaturen & Ellenbogenarmatur • Linum Lagoon

Geben Sie Ihrer Küche ein stilvolles und professionelles Aussehen mit diesen Einloch **verchromten** Linum Lagoon Mischarmaturen. Ihr elegantes Design sorgt für eine raffinierte Ausstrahlung, während das ergonomische und funktionale Design täglichen Komfort bietet. Dank des sanften drehbaren Auslaufs arbeiten Sie flexibel und effizient. Jedes Modell ist sorgfältig mit Blick auf die Benutzerfreundlichkeit entworfen: so schaffen Sie mit dem Wandmodell LKF-1444 zusätzlichen Platz auf Ihrer Arbeitsfläche.



LKF-1433

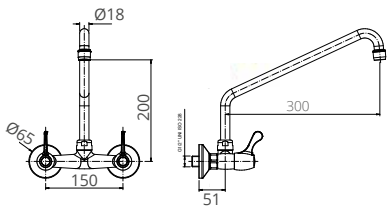


LKF-1433-000

Bedienung	Vierteldrehung
Lochdurchmesser	22 mm
Anschlüsse	fest 1/2"
Durchfluss	20 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C



LKF-1444

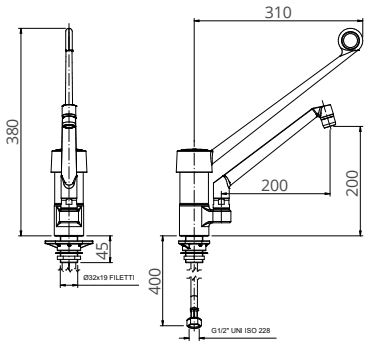


LKF-1444-000

Bedienung	Vierteldrehung
Lochdurchmesser	22 mm
Anschlüsse	fest 1/2"
Durchfluss	20 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C



LKF-1612



LKF-1612-000

Bedienung	Ellenbogen
Lochdurchmesser	32 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2" - 350 mm
Durchfluss	17 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C



LINUM HYDRA COLLECTION

Die verchromten Linum Hydra Armaturen sind für zuverlässigen, intensiven Gebrauch konzipiert. Mit verstärkten Modellen mit einem Lochdurchmesser von 24 mm umfasst das Sortiment neben Geschirrwaschbrausen auch robuste Säulenarmaturen und verschiedene Mischarmaturen, die Langlebigkeit und Benutzerfreundlichkeit kombinieren.

Geschirrwaschbrause • Linum Cascade

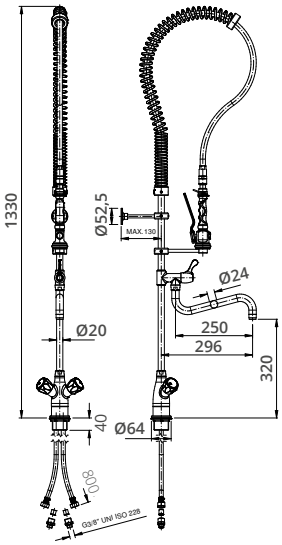
Diese **verchromte** Einzelloch-Tischmodell-Geschirrwaschbrause ist ideal für intensiven Gebrauch dank des verstärkten Korpus und des größeren Rohrdurchmessers von 24 mm. Das Standrohr aus Edelstahl und die Bedienung mit Drehknöpfen sorgen für zuverlässige und einfache Nutzung. Mit dem druckbeständigen Schlauch und der starken Edelstahlfeder erhalten Sie langfristige Spitzenleistungen. Die Linum Cascade Geschirrwaschbrause wird komplett mit einer Vierteldrehung-Zwischenarmatur und einem praktischen Auslauf von 250 mm geliefert.

✓ stabile Sprühdüse für intensiven Einsatz in stark frequentierten Küchen
✓ schwarzer ergonomischer Handgriff mit Stoßdämpfer für Komfort und Sicherheit
✓ eingebaute Rückschlagventile zum Schutz vor Rückfluss

➜ Ersatzteile auf Anfrage erhältlich



LKA-2210



LKA-2210-000

Bedienung	Vierteldrehung
Lochdurchmesser	48-50 mm
Anschlüsse	3/8" - 800 mm
Durchfluss	14 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 80°C



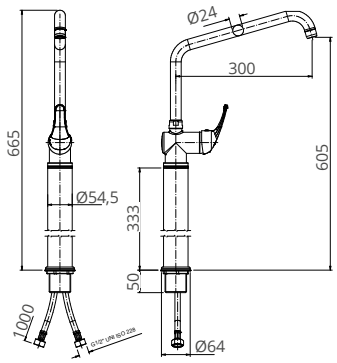
Linum Hydra Collection

Säulenarmaturen • Linum Gulf

Diese **verchromten** Linum Gulf Säulenarmaturen machen das Befüllen von großen Töpfen und Pfannen einfach. Die erhöhte Basis und der vollständig drehbare Auslauf von 360 Grad bieten maximale Bewegungsfreiheit. Sie wählen selbst zwischen einer frontalen oder seitlichen Bedienung, so dass Sie immer komfortabel arbeiten. Praktische Benutzerfreundlichkeit in einem schlanken, zeitlosen Design.



LKA-4513

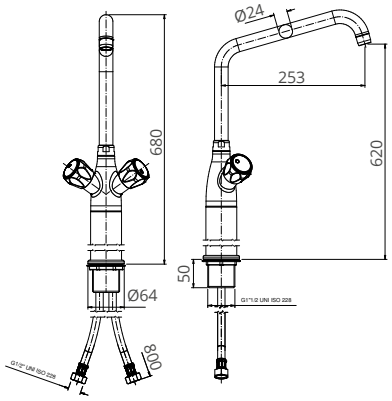


LKA-4513-000

Bedienung	Eingriffhebel
Lochdurchmesser	48-50 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2" - 1000 mm
Durchfluss	17 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 80°C



LKA-4214



LKA-4214-000

Bedienung	Drehknöpfe
Lochdurchmesser	48-50 mm
Anschlüsse	flexibel 3/8" - 800 mm
Durchfluss	17 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 80°C



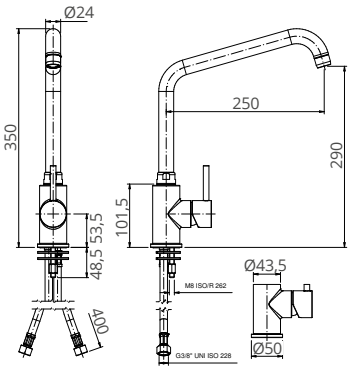
Linum Hydra Collection

Mischarmaturen • Linum Stream

Die **verchromten** Linum Stream Mischarmaturen sind robust, zuverlässig und für den intensiven Gebrauch konzipiert. Mit ihrem größeren Rohrdurchmesser von 24 mm und dem schwenkbaren Auslauf bieten sie optimale Stabilität und Benutzerfreundlichkeit. **Achtung: LKA-1313 ist eine verchromte Messing Mischarmatur.**



LKA-1313

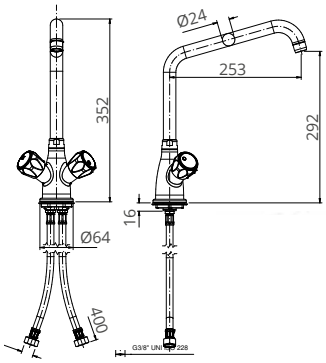


LKA-1313-000

Bedienung	Eingriffhebel
Lochdurchmesser	30-32 mm
Anschlüsse	flexibel 3/8" - 400 mm
Durchfluss	14 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 80°C



LKA-1213

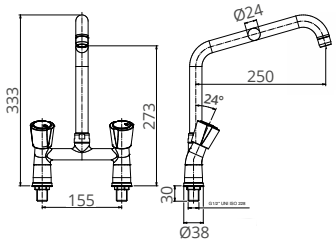


LKA-1213-000

Bedienung	Drehknöpfe
Lochdurchmesser	48-50 mm
Anschlüsse	flexibel 3/8" - 400 mm
Durchfluss	20 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 80°C



LKA-1233



LKA-1233-000

Bedienung	Drehknöpfe
Lochdurchmesser	22-25 mm
Anschlüsse	fest 1/2"
Durchfluss	20 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 80°C

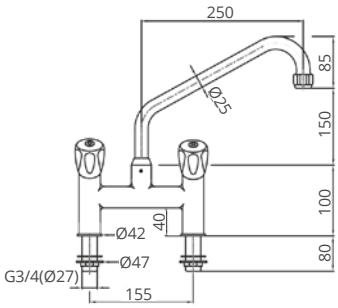
Linum Hydra Collection

Mischarmaturen • Linum Stream

Die Linum Stream **verchromten** Mischarmaturen umfassen auch eine Mischarmatur mit hohem Durchfluss (LKA-5233) mit einer Kapazität von 80 Litern pro Minute, ideal, wenn Geschwindigkeit zählt. Dank des Freiraums unter dem Auslauf ist der Kaltwasserarmatur (LKA-1123) besonders geeignet, um Töpfe schnell und effizient zu füllen.



LKA-5233

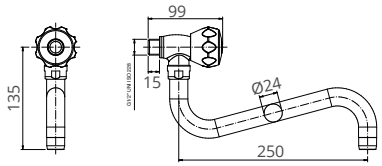


LKA-5233-000

Bedienung	Drehknöpfe
Lochdurchmesser	30 mm
Anschlüsse	fest 3/4"
hoher Durchfluss	80 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	10 bar
Wassertemperatur	max. 80°C



LKA-1123



LKA-1123-000

Bedienung	Drehknopf
Lochdurchmesser	22 mm
Anschlüsse	fest 1/2"
Durchfluss	19 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	nur Kaltwasser





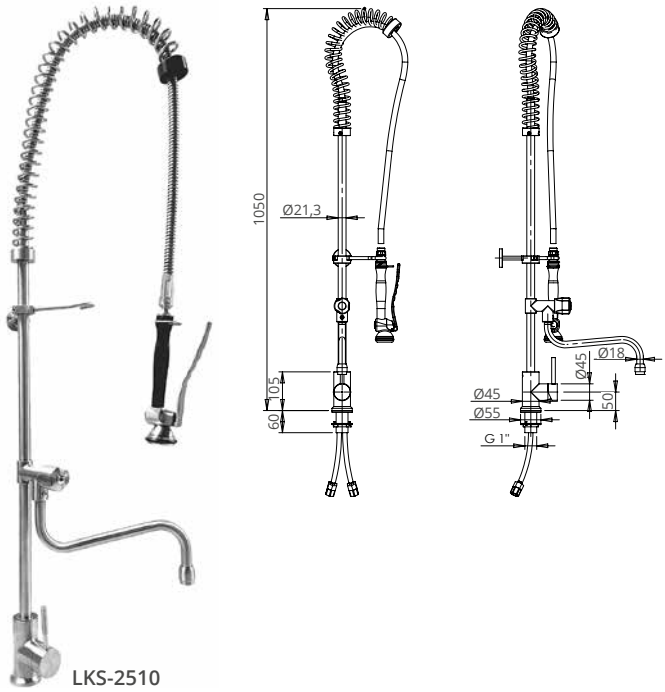
LINUM DELTA COLLECTION

Mit der rostfreien Linum Delta Armatur findet jeder Profi die perfekte Armatur für die eigene Küche. Von robusten Mischarmaturen bis hin zu schwenkbaren Säulenarmaturen kombiniert diese Kollektion höchste Qualität mit elegantem Design, abgestimmt auf die Bedürfnisse der professionellen Küche. So heben Sie nicht nur den Arbeitskomfort, sondern auch die Ausstrahlung Ihrer Küche auf ein höheres Niveau.

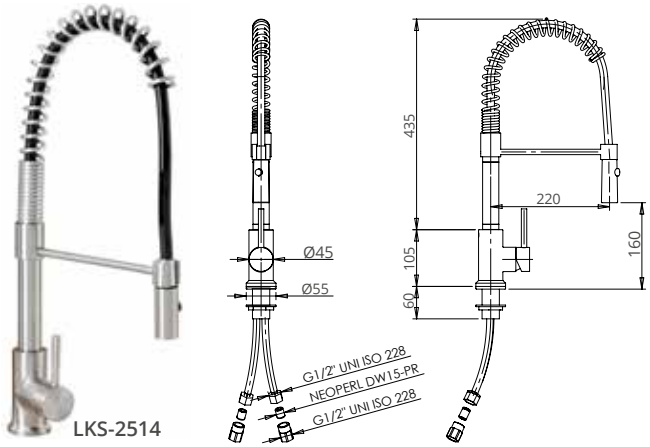
Geschirrwaschbrausen • Linum Flusso

Die Flusso **Edelstahl**-Geschirrwaschbrausen bieten eine Kombination aus leistungsstarker Funktionalität und einem professionellen Erscheinungsbild in der Küche. Dank ihrer langlebigen Materialien und pflegeleichten Oberfläche halten sie jahrelang, ohne an Benutzerfreundlichkeit zu verlieren. Der sanfte Einhebelgriff macht jede Handlung schnell und intuitiv, während die Mini-Geschirrwaschbrause mit schwarzem Flexibel ein zeitloses Design einführt, das in jede kulinarische Umgebung passt.

✓ stabile Sprühdüse für intensiven Einsatz in stark frequentierten Küchen
✓ satinierten Edelstahl 1.4301 und Innenkomponenten aus Edelstahl für eine längere Lebensdauer
✓ eingebaute Neoperl-Rückschlagventile zum Schutz vor Rückfluss



LKS-2510



LKS-2514

FLUSSO	
Bedienung	Eingriffhebel
Lochdurchmesser	34 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2"
Durchfluss	22 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C

FLUSSO MINI	
Bedienung	Eingriffhebel
Lochdurchmesser	34 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2"
Durchfluss	22 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C

Art.-Nr.	Modell	Montage	Zwischen-armatur
LKS-2510-000	Tisch	einfach	ja

Art.-Nr.	Modell	Montage	Zwischen-armatur
LKS-2514-000	Tisch	einfach	nein

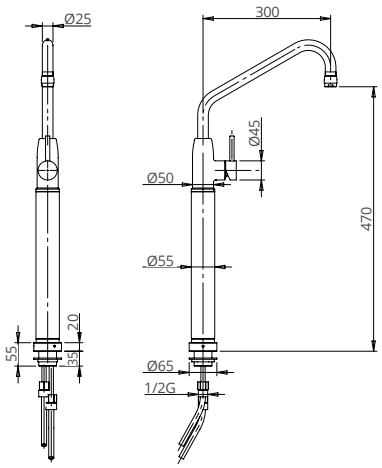
Linum Delta Collection

Säulenarmaturen • Linum Pentola

Die Pentola **Edelstahl**-Säulenarmaturen kombinieren maximale Flexibilität mit langlebiger Qualität. Wählen Sie zwischen einem L-förmigen Auslauf, einem schwenkbaren Auslauf oder einer Kaltwasser-Wandarmatur mit einer Reichweite von bis zu 550 mm, ideal zum schnellen und komfortablen Befüllen von großen Töpfen. Aus satiniertem Edelstahl 1.4301 mit robusten Innenkomponenten aus Edelstahl und Neoperl-Rückschlagventilen garantieren Sie einen sicheren, hygienischen und zuverlässigen Betrieb sowie eine lange Lebensdauer.



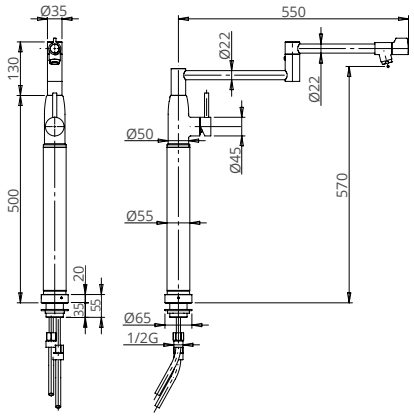
LKS-4514



LKS-4514-000	PENTOLA TM
Bedienung	Eingriffhebel
Lochdurchmesser	43 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2"
Durchfluss	40 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C



LKS-4519



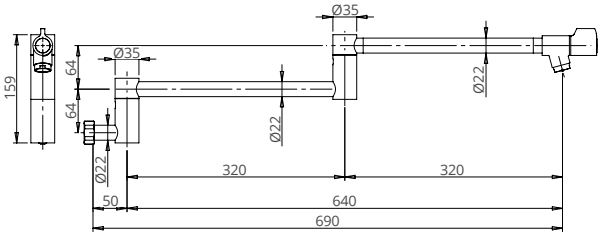
LKS-4519-000	PENTOLA CS
Bedienung	Eingriffhebel
Lochdurchmesser	43 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2"
Durchfluss	40 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C



LKS-0029



LKS-0029-000	PENTOLA CG
Bedienung	Fronthebel
Lochdurchmesser	21 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2"
Durchfluss	40 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	nur Kaltwasser





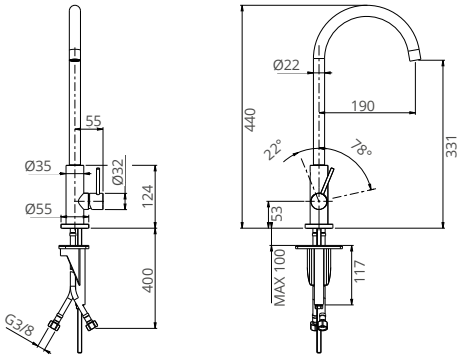
Linum Delta Collection

Mischarmaturen & Ellenbogenarmatur • Linum Inoxo

Die Inoxo Mischarmaturen kombinieren höchste Qualität mit einem eleganten und zeitlosen Design. Das Sortiment umfasst unter anderem ein Modell mit schwenkbarem Auslauf sowie eine Ausführung mit praktischem Ellbogengriff und Neoperl-Rückschlagventilen. Je nach Modell sind die Mischarmaturen ausgeführt in **satiniertem Edelstahl 1.4301** oder **gebürstetem Edelstahl 1.4404** mit gebogenem Auslauf. Dank der robusten Innenkomponenten aus Edelstahl sind Sie von einer langen Lebensdauer überzeugt.



KRO-4100-841

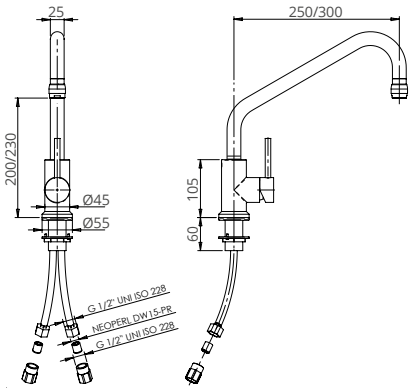


KRO-4100-841	INOXO 190
Bedienung	Eingriffhebel
Lochdurchmesser	35 mm
Anschlüsse	flexibel 3/8"
Durchfluss	5 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 75°C



LKS-1514

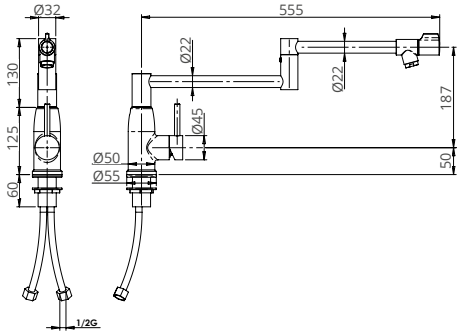
LKS-1513



LKS-1513-000 LKS-1514-000	INOXO 250 INOXO 300
Bedienung	Eingriffhebel
Lochdurchmesser	34 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2"
Durchfluss	22 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C
Höhe/Auslauf	LKS-1513: 200/250 mm; LKS-1514: 230/300 mm



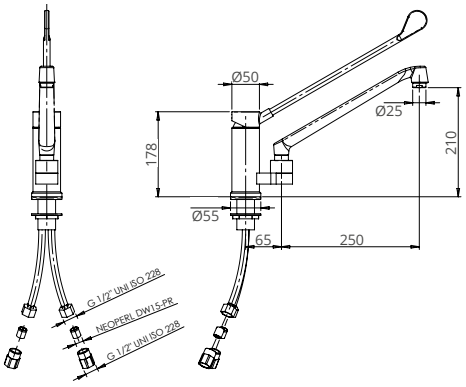
LKS-5519



LKS-5519-000	INOXO CG
Bedienung	Fronthebel
Lochdurchmesser	34 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2"
Durchfluss	22 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	3 bar
Wassertemperatur	max. 70°C



LKS-1613



LKS-1613-000	INOXO ELB
Bedienung	Ellenbogengriff
Lochdurchmesser	34 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2"
Durchfluss	22 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 70°C



KWC COLLECTION

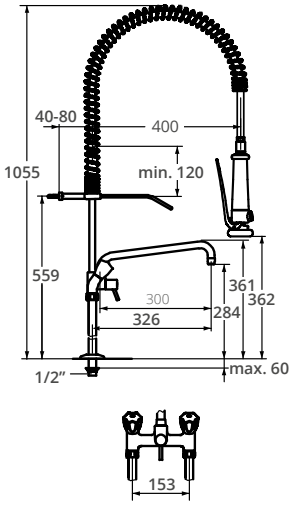
Die Armaturen von KWC zeichnen sich durch die Verwendung hochwertiger Materialien in Kombination mit einem eleganten, ergonomischen und funktionalen Design aus. Dank der robusten und widerstandsfähigen Ausführung bleiben die Armaturen über Jahre hinweg zuverlässig, selbst in der anspruchsvollen Umgebung einer belebten Küche.

Einzel- & Doppelloch Geschirrwaschbrausen • KWC

Diese **verchromten** KWC-Geschirrwaschbrausen bieten Ihnen Wahlfreiheit und Benutzerfreundlichkeit: eine Doppellochausführung mit erhöhtem Fuß und Drehknöpfen oder eine Einzellochausführung mit einem praktischen Eingriffhebel. Dank der cleveren Konstruktion wird der Mixerkörper nicht heiß und der hitzebeständige schwarze Griff sorgt für sicheres und komfortables Arbeiten, selbst bei intensiver Nutzung. Der druckbeständige Schlauch mit Edelstahl-Verkleidung und robuster Edelstahlfeder garantiert langanhaltende Spitzenleistungen in jeder Küche.

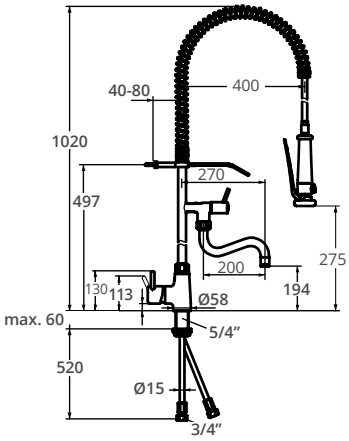
✓ stabiler Sprühdüse mit feststellbarem Sprühstrahl oder praktischem Siebstrahlmodus
✓ schwarzer hitzebeständiger Griff für sicheres und komfortables Benutzen
✓ eingebaute Rückschlagventile zum Schutz vor Rückfluss





LKK-2230





LKK-2510

Bedienung	Drehknöpfe
Lochdurchmesser	22 mm
Anschlüsse	1/2"
Durchfluss	14 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 80°C
Extra	erhöhtes Modell

Bedienung	Eingriffhebel
Lochdurchmesser	42 mm
Anschlüsse	Kupferrohranschlüsse 3/4" (Ø15 mm) - 520 mm
Durchfluss	18 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 80°C

Art.-Nr.	Modell	Montage	Zwischen-armatur
LKK-2230-000	Tisch	doppelt	ja

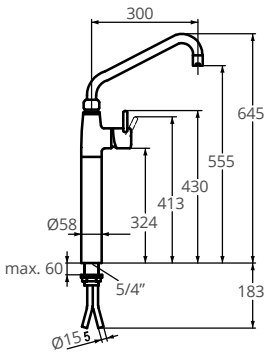
Art.-Nr.	Modell	Montage	Zwischen-armatur
LKK-2510-000	Tisch	einfach	ja

Säulenarmatur & Mischarmaturen • KWC

Die **verchromten** KWC-Armaturen kombinieren ein ansprechendes Design mit purer Funktionalität und geben jeder Küche genau das, was sie braucht. Dank des hohen Durchflusses arbeiten Sie schneller und effizienter, während die Armatur jederzeit leicht zugänglich und komfortabel zu bedienen bleibt. **Hinweis: LKK-1510-845 = verchromt; LKK-1510-841 = Edelstahl**



LKK-4514

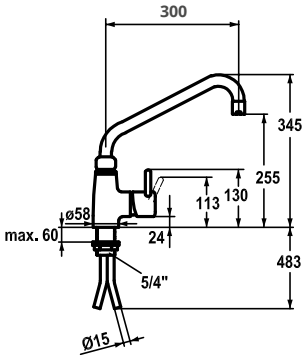


LKK-4514-000

Bedienung	Einhebelgriff
Lochdurchmesser	42 mm
Anschlüsse	Kupferrohranschlüsse 5/4" (Ø15 mm)
Durchfluss	40 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 80°C
Optional	Drip-Stop **LKK-9000-000**



LKK-1511

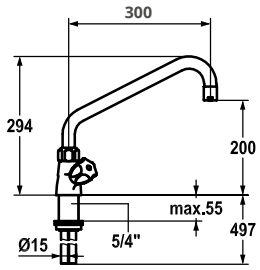


LKK-1511-000

Bedienung	Eingriffhebel
Lochdurchmesser	42 mm
Anschlüsse	Kupferrohranschlüsse 5/4" (Ø15 mm)
Durchfluss	40 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 80°C



LKK-1210

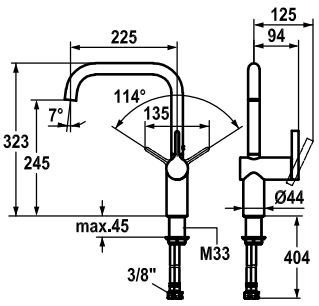


LKK-1210-000

Bedienung	Drehknöpfe
Lochdurchmesser	42 mm
Anschlüsse	Kupferrohranschlüsse 5/4" (Ø15 mm)
Durchfluss	65 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 80°C



LKK-1510-841



LKK-1510-...

Bedienung	Einhebelgriff
Lochdurchmesser	35 mm
Anschlüsse	flexibel 3/8" - 400 mm
Durchfluss	11 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 80°C
Farben	-841 / -845



COLLECTION

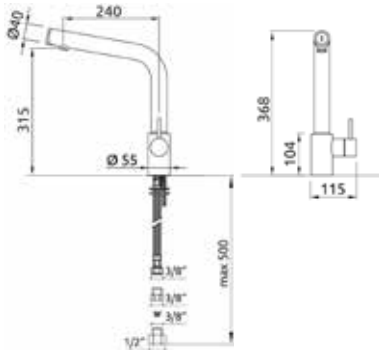
Die elektronischen Wasserarmaturen von DMP kombinieren Design, Funktionalität und ökologisches Bewusstsein. Sie bieten eine intuitive und hygienische Nutzung, unterstützen einfache tägliche Handlungen und sorgen für eine deutliche Wassereinsparung dank ihres optimierten Wassermanagements. Einzelsensor oder Doppelsensor: Sie wählen, was am besten zu Ihrer Installation passt.

Elektronische Armaturen ‘Dual Sensor’ • DMP

Diese 360° drehbaren elektronischen DMP-Armaturen mit **verchromtem Sockel** bieten maximalen Nutzungskomfort dank Dual-Sensor-Technologie. Aktivieren Sie die Armatur mit einer Handbewegung über den frontalen Start-/Stop-Sensor oder nutzen Sie den praktischen Eco-Jet-Sensor an der Unterseite zum Waschen von Gemüse oder zum Befüllen von Töpfen. Wird mit Batterie geliefert und kann bei Bedarf auch manuell bedient werden, ideal für den professionellen sowie privaten Einsatz. Die Hello-Armaturen sind auch in Schwarz erhältlich und eignen sich daher besonders für private Anwendungen.



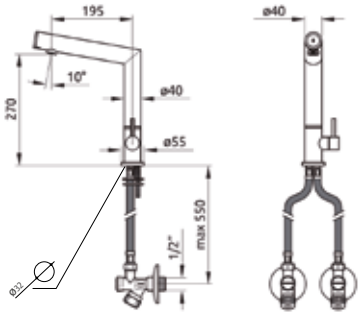
LKR-3112-844



LKR-3112-844	OCEANUS PLUS
Bedienung	elektronisch
Sensorbereich	50-250 mm
Lochdurchmesser	33 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2” - 400 mm
Durchfluss	15-18 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	0,4 bis 10 bar
Wassertemperatur	max. 60°C
	eingebauter Wassermischer
Versorgung	inkl. 2x 1,5V Batterie (AA)



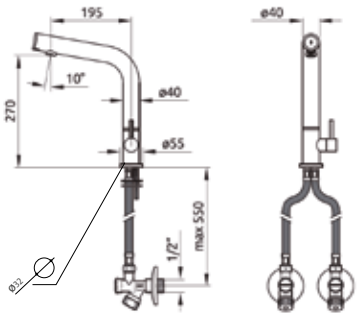
LKR-1112-845



LKR-1112-...	HELLO 100
Bedienung	elektronisch
Sensorbereich	50-250 mm
Lochdurchmesser	32 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2” - 400 mm
Durchfluss	15-20 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	0,4 bis 10 bar
Wassertemperatur	max. 60°C
	eingebauter Wassermischer
Versorgung	inkl. 2x 1,5V Batterie (AA)
Farben	-020 / -845



LKR-2112-020



LKR-2112-...	HELLO 200
Bedienung	elektronisch
Sensorbereich	50-250 mm
Lochdurchmesser	32 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2” - 400 mm
Durchfluss	15-20 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	0,4 bis 10 bar
Wassertemperatur	max. 60°C
	eingebauter Wassermischer
Versorgung	inkl. 2x 1,5V Batterie (AA)
Farben	-020 / -845

Farbcode:
-020 = Schwarz
-844 = poliertes Chrom
-845 = Verchromt

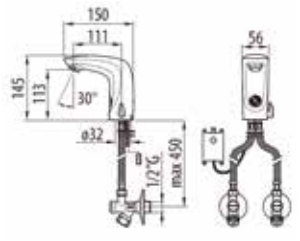
Elektronische Armaturen für Netzspannung müssen gemäß den geltenden Normen und Vorschriften stets mit den entsprechenden elektrischen Sicherungen ausgestattet werden; alle DMP-Armaturen erfüllen die geltenden europäischen Normen und Anforderungen.

Elektronische Armaturen ‘Single Sensor’ • DMP

Wasser sparen war noch nie so einfach mit diesen **verchromten**, kompakten und zuverlässigen DMP Single Sensor-Armaturen für kleine Räume und Waschbecken. Der Sensorbereich ist einfach von 5 bis 30 cm einstellbar, sodass die Armatur perfekt auf jede Anwendung abgestimmt werden kann. Alle Modelle sind mit einem Anti-Überlaufsystem ausgestattet (max. 90 Sek. kontinuierlicher Wasserfluss innerhalb des Sensorbereichs).



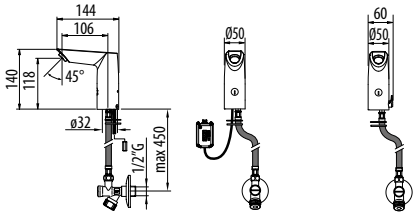
LKR-0013



LKR-0013-000	SETTE
Bedienung	elektronisch
Sensorbereich	80-350 mm
Lochdurchmesser	33 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2” - 400 mm
Durchfluss	7-8 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	0,4 bis 10 bar
Wassertemperatur	max. 60°C
	eingebauter Wassermischer
Versorgung	inkl. 3x 1,5V Batterie (AA)



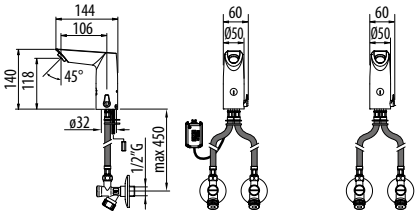
LKR-4003
LKR-4000



LKR-4003-000 LKR-4000-000	GREEN
Bedienung	elektronisch
Sensorbereich	80-350 mm
Lochdurchmesser	33 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2” - 400 mm
Durchfluss	7-8 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	0,2 bis 10 bar
Wassertemperatur	nur Kaltwasser
Versorgung LKR-4003	inkl. 3x 1,5V Batterie (AA)
Versorgung LKR-4000	Netzspannung 230 VAC/5Vdc



LKR-4013
LKR-4010



LKR-4013-000 LKR-4010-000	GREEN P
Bedienung	elektronisch
Sensorbereich	80-350 mm
Lochdurchmesser	33 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2” - 400 mm
Durchfluss	7-8 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	0,2 bis 10 bar
Wassertemperatur	max. 60°C
	eingebauter Wassermischer
Versorgung LKR-4013	inkl. 3x 1,5V Batterie (AA)
Versorgung LKR-4010	Netzspannung 230 VAC/5Vdc

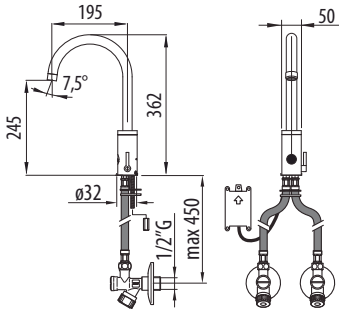
Elektronische Armaturen für Netzspannung müssen gemäß den geltenden Normen und Vorschriften stets mit den entsprechenden elektrischen Sicherungen ausgestattet werden; alle DMP-Armaturen erfüllen die geltenden europäischen Normen und Anforderungen.

Elektronische Armaturen ‘Single Sensor’ • DMP

Auch für spezifische Sektoren bietet DMP **verchromte** elektronische Wasserhähne an. Der Arco Plus mit hohem Auslauf ist ideal für den Gesundheitssektor, während der Uno-Wandhahn perfekt in öffentlichen sanitären Räumen wie Schulen und Büros zur Geltung kommt. Alle Modelle sind standardmäßig mit einem Anti-Überlaufsystem ausgestattet, das den Wasserfluss automatisch nach maximal 90 Sekunden innerhalb des Sensorbereichs stoppt.



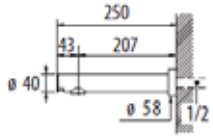
LKR-5113



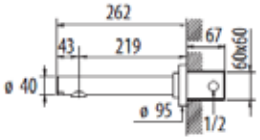
LKR-5113-000	ARCO PLUS
Bedienung	elektronisch
Sensorbereich	80-350 mm
Lochdurchmesser	33 mm
Anschlüsse	flexibel 1/2” - 400 mm
Durchfluss	6 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	0,4 bis 10 bar
Wassertemperatur	max. 60°C
	eingebauter Wassermischer
Versorgung	inkl. 3x 1,5V Batterie (AA)



LKR-6322
LKR-6320



LKR-6322



LKR-6320

LKR-6322-000 LKR-6320-000	MINIUNO
Bedienung	elektronisch
Sensorbereich	50-200 mm
Lochdurchmesser	variabel
Anschlüsse	flexibel 1/2” - 400 mm
Durchfluss	6 L/min bei 3 bar
max. zulässiger Druck	0,4 bis 10 bar
Wassertemperatur	max. 60°C
	eingebauter Wassermischer
Versorgung LKR-6322	inkl. 2x 1,5V Batterie (AA)
Versorgung LKR-6320	Netzspannung 230 VAC/5Vdc



Elektronische Armatur MiniUno: optional verfügbar mit ‘Dual Sensor’

Elektronische Armaturen für Netzspannung müssen gemäß den geltenden Normen und Vorschriften stets mit den entsprechenden elektrischen Sicherungen ausgestattet werden; alle DMP-Armaturen erfüllen die geltenden europäischen Normen und Anforderungen.



LINUM

Hygiene ist im Lebensmittelsektor von entscheidender Bedeutung. Linum Handwaschbecken bieten Ihnen als Shop Verkäufern, Köchen oder Küchenpersonal eine Wasserstelle, an der sie sich während des Tages die Hände waschen oder desinfizieren können. Dank Kniebedienung oder elektronischer Armatur ist eine optimale Handhygiene gewährleistet und es wird eine Kreuzkontamination vermieden.

Handwaschbecken - Kniebedienung oder elektronische Bedienung • Linum

Die Linum Handwaschbecken aus **Edelstahl 1.4301** sind langlebig, pflegeleicht und ideal für professionelle Küchen und Produktionsräume. Sie sind vollständig ausgestattet mit vorgemischtem Warm- und Kaltwasser und bereit für die Wandmontage, für ein berührungsloses und besonders hygienisches Händewaschen. Wählen Sie zwischen Kniebedienung, Oberschenkelbedienung oder einer elektronischen Armatur für maximale Effizienz und Komfort in einer nachhaltigen Lösung.



LHH-1110

LHH-1110-000

Bedienung	Kniebedienung
Spülwanne	rund
Durchfluss Armatur	6 L/min bei 3 bar
Gehäuse	380 x 350 x 540 mm (BxTxH)
Rückwand	280 mm (H)



LHH-1120/LHH-1130

LHH-1120-000
LHH-1130-000

Bedienung	Infrarot
Spülwanne	rund
Durchfluss elektr. Armatur	7-8 L/min bei 3 bar
Gehäuse	380 x 350 x 540 mm (BxTxH)
Rückwand	280 mm (H)
LHH-1120-000	mit IR Armatur LKR-0013; 3x 1,5V Batterie (AA)
LHH-1130-000	mit IR Armatur LKR-0010; Netzspannung 230 VAC/5Vdc



LHH-1010



LHH-1010-000

Bedienung	Kniebedienung
Spülwanne	rechteckig
Durchfluss Armatur	6 L/min bei 3 bar
Gehäuse	460 x 380 x 512 mm (BxTxH)
Rückwand	240 mm (H)



LHH-3100

LHH-3100-000

Bedienung	Kniebedienung
Spülwanne	rund
Durchfluss Armatur	6 L/min bei 3 bar
Gehäuse	300 x 315 x 170 mm (BxTxH)
Rückwand	50 mm (H)

Elektronische Armaturen für Netzspannung müssen gemäß den geltenden Normen und Vorschriften stets mit den entsprechenden elektrischen Sicherungen ausgestattet werden; alle DMP-Armaturen erfüllen die geltenden europäischen Normen und Anforderungen.

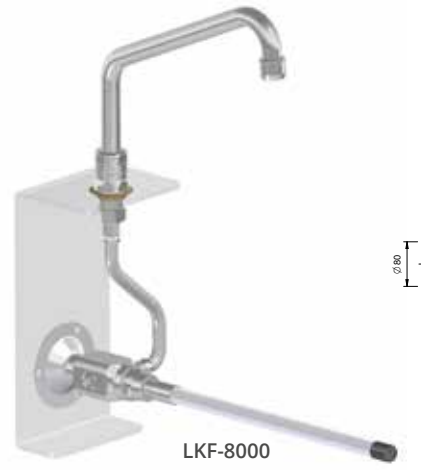
Kniebedienung

Kniebedienung • Linum

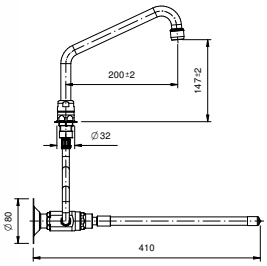
Die Kniebedienung mit einer weißen PVC-Stange bietet eine vollständig hygienische und berührungsfreie Bedienung Ihrer Wasserarmatur. Der Stab reagiert in alle Richtungen, sodass Sie das Wasser mühelos mit einer leichten Knie- oder Beinbewegung aktivieren können. Befestigen Sie die Kniebedienung einfach neben einem Waschbecken und vermeiden so den Handkontakt, ideal für professionelle Umgebungen, in denen Hygiene und Effizienz von entscheidender Bedeutung sind.



LKF-8001



LKF-8000



Lochdurchmesser	22 mm
Anschluss	3/8″
Länge Flexibel	500 mm
Länge PVC-Stange	200 mm
Länge PVC-Stange	410 mm

Art.-Nr.	Beschreibung
LKF-8001-000	Kniebedienung
LKF-8000-000	Kniebedienung, Armatur & Flexibel



02

SCHLAUCH-AUFROLLER

Offene Schlauchaufroller Linum 43

Geschlossene Schlauchaufroller Linum 44

Desinfektionssystem ProWash 46



LINUM

Nach einer arbeitsreichen Schicht müssen Küche oder Arbeitsbereich gründlich und hygienisch gereinigt werden. Die Linum Schlauchaufroller sind dabei die ideale Lösung für die Reinigung von Öfen, Dampfgarern, Arbeits- und Spültischen sowie Fußböden. Je nach Anwendung und Raumgröße stehen Modelle mit Schlauchlängen von 1,5 bis 20 Metern zur Verfügung.

Offene Edelstahl-Schlauchaufroller • Linum Titan

Diese offenen Schlauchaufroller aus **Edelstahl 1.4301** sind für die intensive Reinigung mit Wasser und Reinigungsmitteln unter verschiedenen Druck- und Temperaturbedingungen konzipiert. Sie werden vollständig betriebsbereit geliefert und dank der in drei Positionen verstellbaren Schlauchführungsarme passen sie sich mühelos an jede Installation an. Außerdem sind die Linum Titan Schlauchaufroller standardmäßig mit einer schwenkbaren Wandhalterung aus demselben hochwertigen Edelstahl ausgestattet.

- ✓ komplett geliefert, inkl. Pistole, Nito-Aufsteknippel, Verbindungsschlauch 0,5 m & schwenkbare Wandhalterung
- ✓ Federmechanismus: Stop&Go
- ✓ geeignet für die Lebensmittelverarbeitung
- ✓ CE-geprüft (2006/41/CE)
- ✓ Wand- oder Deckenmontage (± 60° oder ± 50° schwenkbar)
- ✓ schwenkbarer Arm für Schlauchführung (3 Positionen möglich, je nach Installation)
- ✓ **für die Verwendung mit Reinigungsmittel Dosieranlagen geeignet**

Art.-Nr.	Beschreibung
LHS-3910-000	offener Schlauchaufroller 10 m, inkl. Zubehör
LHS-3915-000	offener Schlauchaufroller 15 m, inkl. Zubehör
LHS-3920-000	offener Schlauchaufroller 20 m, inkl. Zubehör

1. Schlauch	13 x 20 mm (Ø innen x Ø außen)
2. Pistole	inkl. Aufsteknippel NITO 1/2" LHS-8000
max. Wasserdruck	30 bar
max. Wassertemp.	95°C
Durchfluss bei 4 bar	22,2 L/min
Anschluss	BSP 1/2" (1.4404)
3. Gehäuse	Trommel Ø410 mm
Abmessung (LxB) (gesamt)	460 x 192 mm 460 x 242 mm (LHS-3920)
4. Wasseranschlüsse	BSP 1/2" männlich





Verbindungsschläuche:
LHS-8301-000: 0,5 m
LHS-8311-000: 1 m
LHS-8321-000: 2 m



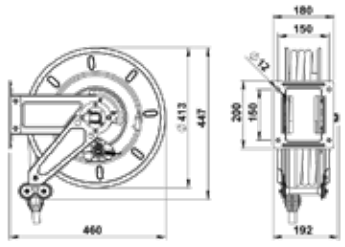
Pistole (190 x 145 x 43 mm) inkl. Aufsteknippel NITO 1/2": LHS-8000-000

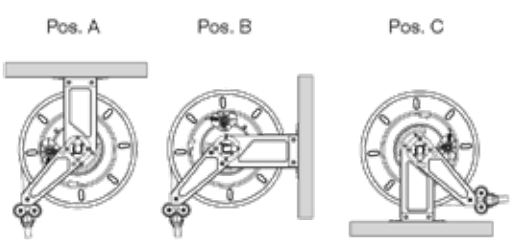


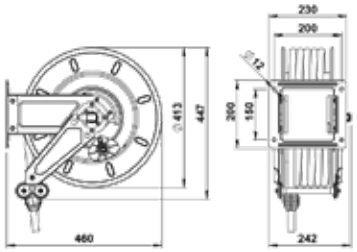
schwenkbare Wandhalterung (180 x 205 x 120 mm; ± 60°) für Schlauchaufroller 10 & 15 m: LHS-8302-000



schwenkbare Wandhalterung (230 x 205 x 120 mm; ± 50°) für Schlauchaufroller 20 m: LHS-8303-000







10 m / 15 m Version

20 m Version

Schlauchaufroller

Schlauchaufroller mit geschlossenem Edelstahlgehäuse • Linum Reel

Die Minireel ist eine ultrakompakte, aufrollbare Schlaucheinheit, die ideal unter einem Arbeits- oder Spültisch platziert werden kann. So haben Sie immer einen flexiblen Wasseranschluss in Reichweite für die schnelle Reinigung von Öfen und Dampfgarern. Für größere Reinigungsaufgaben bietet die Midireel zusätzliche Reichweite und Kraft, perfekt für die effiziente Reinigung von mittelgroßen Flächen in Gastronomieküchen, Werkstätten und Zubereitungsräumen. Dank der mitgelieferten Wandhalterung lässt sich die Einheit stabil und platzsparend montieren.

✓ komplett geliefert, inkl. Pistole & Verbindungsschlauch
✓ Federmechanismus: Stop&Go
✓ LHS-0001:
- Gehäuse inkl. 6 Befestigungslöcher (6 x 12 mm)
- vertikale oder horizontale Montage
- mit Messinghahn & verchromtem An/Aus-Hebel

✓ LHS-0003 & LHS-0005:
- Gehäuse + Befestigung (3 Löcher Ø6 mm)
- Wandmontage (schwenkbar 90° L / 90° R)
- ohne An/Aus-Hebel

✓ **nicht für die Verwendung mit Reinigungsmitteln geeignet**

Art.-Nr.	Beschreibung
LHS-0001-000	Minireel 1,5 m, inkl. Zubehör
LHS-0003-000	Midireel 3 m, inkl. Zubehör
LHS-0005-000	Midireel 5 m, inkl. Zubehör

1. Schlauch	6 x 13 | 6 x 13 | 10 x 17 mm (Ø innen x Ø außen)
2. Pistole	ECO/R | ECO/P | NITO-1 LHS-8001 | LHS-8013 | LHS-9178
max. Wasserdruck	6 bar
max. Wassertemp.	60°C
Durchfluss bei 3 bar	8 | 10 | 8,5-10,5 L/min
Anschluss	3/8" | 3/8" | 1/2"
3. Gehäuse	Edelstahl 1.4301
Abm. (BxTxH) (inkl. Befestigung)	228 x 299 x 115 mm 64 x 385 x 285 mm 80 x 380 x 380 mm
4. Wasseranschlüsse	3/4" | 1/2" | 1/2" Ellenbogenbed. - Gewinde; inkl. Check-Ventil (EN1717)



LHS-0001

ECO/R-Pistole:
LHS-8001-000



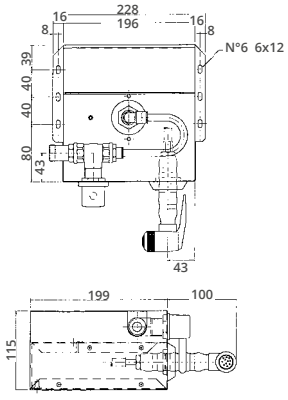
LHS-0003

ECO/P-Pistole:
LHS-8013-000

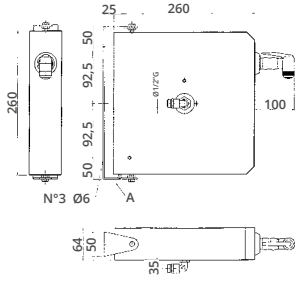


LHS-0005

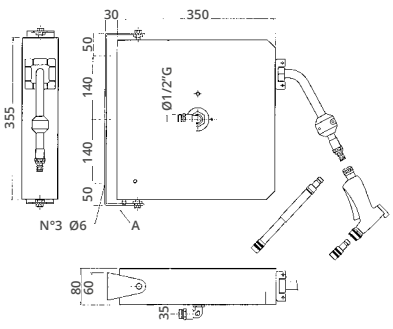
NITO-1-Pistole mit regelbare Sprühdüse (schmal/breit) : LHS-9178-000



1,5 m Version



3 m Version



5 m Version

Schlauchaufroller

Schlauchaufroller mit geschlossenem Edelstahlgehäuse • Linum Box

Geschlossener Schlauchaufroller für effiziente Oberflächenreinigung mit Wasser und Reinigungsmitteln, ausgestattet mit einem langlebigen, hitzebeständigen Polyurethan-Schlauch mit Textilverstärkung. Die drehbare Halterung sorgt für ein reibungsloses Mitdrehen und optimalen Bedienkomfort. Erhältlich in 3 oder 8 Metern; die 8-Meter-Version ist mit dem „SAFE REWIND"-System für ein sicheres und kontrolliertes Aufrollen sowie mit Metallkomponenten für maximale Leistung und eine längere Lebensdauer ausgestattet.

- ✓ LHS-0203 geliefert inkl. Anschlussschlauch 1 m
- ✓ LHS-0208 geliefert ohne Anschlussschlauch 1 m oder optional 0,5 m
- ✓ mit schwenkbarer Wandhalterung aus Edelstahl 1.4301
- ✓ Federmechanismus: Stop&Go
- ✓ geeignet für die Lebensmittelverarbeitung
- ✓ CE-geprüft (2006/41/CE)
- ✓ Wandmontage (75° oder 90° schwenkbar)
- ✓ schwenkbarer Arm für Schlauchführung

Art.-Nr.	Beschreibung
LHS-0203-000	3 m Version, inkl. Anschlussschlauch 1 m
LHS-0208-000	8 m Version, ohne Anschlussschlauch

1. Schlauch	10 x 14 | 13 x 18 mm (Ø innen x Ø außen)
2. Pistole	NITO-1 + Schnellkupplung LHS-9178 + LHS-8201
max. Wasserdruck	20 bar
max. Wassertemp.	70°C
Durchfluss bei 4 bar	22,2 L/min
Anschluss	BSP 3/8" | BSP 1/2"
3. Gehäuse	Trommel Ø200 | Ø290 mm
Abm. (LxB) (gesamt)	275 x 120 mm 392 x 171 mm
4. Wasseranschlüsse	Ø10 mm | G 1/2" männlich

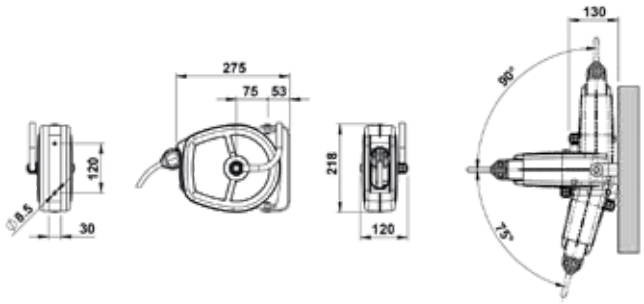


LHS-0203

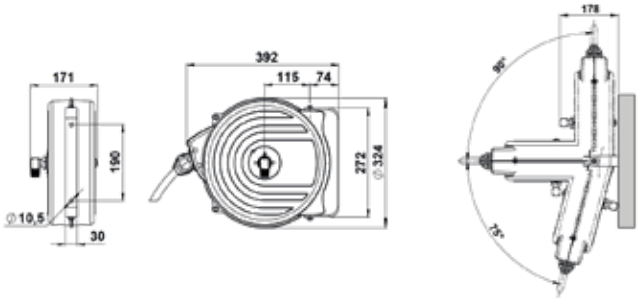


LHS-0208





3 m Version



8 m Version

Desinfektionssystem & Brausekopf

Desinfektionssystem ohne Schlauchaufroller & Pistole • ProWash

ProWash ist ein umweltfreundliches chemisches Sprühsystem, das automatisch und kontinuierlich die **richtige Menge an Chemikalien mischt** für das **Reinigen, Spülen und/oder Desinfizieren** von großen Flächen in Großküchen, Supermärkten und Lebensmittelproduktionsanlagen. Das System ist zudem mit Rückflussverhinderung ausgestattet, für den Kontakt mit Trinkwasser zertifiziert und vollständig HACCP-zertifiziert.

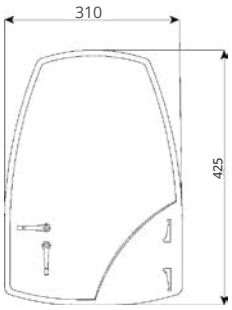
✓ inkl. Verbindungsschlauch 1,5 m (1/2" – 3/4")
✓ inkl. Verbindungsschläuche für Reinigungsmittel
✓ geeignet für Linum Titan- und Box-Schlauchaufroller

➜ nicht enthalten:
- Schlauchaufroller & Pistole
- Flasche(n) oder Kanister(n) für die Chemikalien
- Halter für Flasche(n) oder Kanister(n)

Durchfluss	8 L/min
Arbeitsdruck	0,5 - 5 bar
Arbeitstemperatur	max. 60°C
Anschluss	Standard 3/4" (Auslass und Einlass)
Verdünnungs-verhältnis	von 211:1 bis 11:1
Abmessungen	310 x 425 mm



LHS-8802





Art.-Nr.	Beschreibung
LHS-8802-000	ProWash Desinfektionssystem - 2 Produkte

Brausekopf mit Halterung und Schlauch • Linum

Der Linum Brausekopf mit Halterung und Schlauch ist ideal für die Montage nahe Öfen, wodurch Sie in jeder professionellen Küche schnell und effizient reinigen können. Außerdem sind alle Teile einzeln erhältlich, was Wartung und Austausch einfach und kosteneffizient macht.

➜ besuchen Sie linum.eu für Ersatzteile

Anschlüsse	flexibel 1/2" - 2000 mm
Durchfluss	13 L/min bei 4 bar
max. zulässiger Druck	5 bar
Wassertemperatur	max. 60°C



LKF-9003



Art.-Nr.	Beschreibung
LKF-9003-000	Brausekopf mit Halterung & Schlauch



03

SPÜLBECKEN & BAIN-MARIE

Gastro Spülbecken Ronda Giro Collection 48
Gastro Spülbecken Linum Campo Collection 52
Gastro Spülbecken Linum Nova Collection 56
Design Spülbecken Linum Pure Collection 60
Spülen Linum Vivo Collection 66
Zubehör Spülbecken & Spülen 70
Bain-Marie-Behälter Linum Nova Collection 73



GIRO Collection

Die Giro-Spülbecken aus Edelstahl 1.4301 werden aus einem Stück tiefgezogen. Die Einschweißspülbecken können nahtlos in eine Edelstahl-Arbeitsplatte eingeschweißt werden, was für eine äußerst hygienische und pflegeleichte Oberfläche sorgt. Die Ronda Aufbauspülbecken haben einen perfekt umgelegten Rand, der nahtlos auf die Aussparung in der Arbeitsplatte passt. So gehen Ästhetik, Funktionalität und Hygiene mühelos Hand in Hand.

*: Änderungen des Radius vorbehalten. Kontaktieren Sie uns für andere Abflüsse, wie z.B. 1 1/4".

Gastro Spülbecken Giro Collection

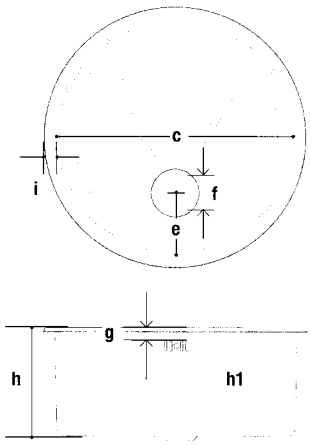
Rundspülbecken • Ronda Giro

Die runden Einschweiß- und Einhängespülbecken von Ronda sind aus Edelstahl 1.4301 gefertigt und werden aus einem Stück tiefgezogen, was für eine hygienische, nahtlose und langlebige Verarbeitung sorgt. Die Einbauöffnung beträgt die Maße der Spüle +2 mm für eine präzise Platzierung. Jedes Spülbecken ist mit Überlaufprägung und einem Abfluss von 1 1/2" ausgestattet und wird mit einem Überlaufset SIF-6000 für eine sofortige Installation geliefert.

➜ diese Spülbecken sind zu 3 Stück in einem Karton verpackt

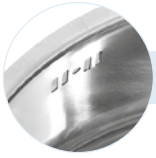


RTL-0102

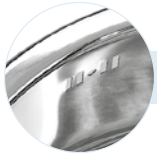




RTL-1101



Zum Einschweißen mit Überlauf



Zum Einhängen mit Überlauf

Rund, zum Einschweißen - mit Überlauf

Art.-Nr.	Abm. (ØxH)		Flansch
RTL-0104-000*	302	175	19
RTL-0101-000*	358	160	17
RTL-0102-000	378	167	16
RTL-0103-000	418	168	15

*: ohne Überlaufprägung

Rund, zum Einhängen - mit Überlauf

Art.-Nr.	Abm. (ØxH)		Flansch
RTL-1101-000*	300	180	18
RTL-1102-000	380	164	27
RTL-1103-000	420	165	25

*: ohne Überlaufprägung



SIF-6000
enthalten

Gastro Spülbecken Giro Collection

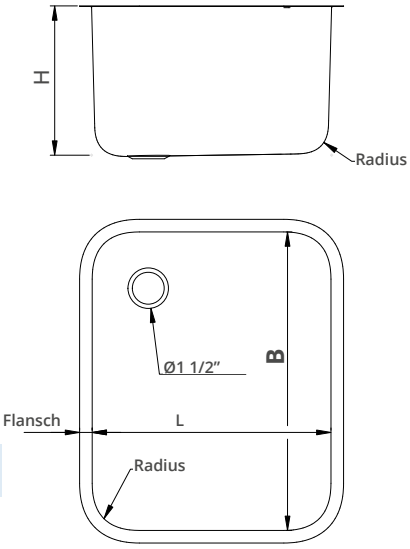
Einschweißspülbecken • Ronda Giro

Die quadratischen und rechteckigen Einschweißspülbecken von Ronda sind aus Edelstahl 1.4301 gefertigt und aus einem Stück tiefgezogen, was eine hygienische und nahtlose Verarbeitung gewährleistet. Die Einbauöffnung beträgt die Maße der Spüle +2 mm für eine präzise Platzierung. Spülbecken ohne Überlauf müssen mit einem Standrohr und einem Ablaufventil (nicht enthalten) ausgestattet werden. Spülbecken mit Überlauf an der Seite müssen mit einem Überlaufset SIF-6000 (nicht enthalten) ausgestattet werden.

➜ **diese Spülbecken sind zu 3 Stück in einem Karton verpackt**
➜ **Standrohre, Ablaufventile und Überlaufset SIF-6000: siehe Seite 70-71**

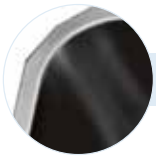


RTL-2010

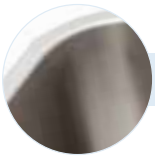




RTL-4310



Zum Einschweißen ohne Überlauf



Zum Einschweißen ohne Überlauf

Quadratisch - ohne Überlauf

Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Flansch	Radius
RTL-2010-000	330	330	200	14	50

Rechteckig - ohne Überlauf

Abfluss links	Abfluss rechts					
Art.-Nr.	Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Flansch	Radius
RTL-4310-000	RTL-4210-000	290	350	200	10	50
RTL-4312-000	RTL-4212-000	340	400	200	14	65
RTL-4321-000	RTL-4221-000	340	400	250	14	65
RTL-4313-000	RTL-4213-000	290	400	200	12	55

Quadratisch - mit Überlauf

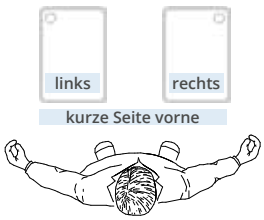
Abfluss links	Abfluss rechts					
Art.-Nr.	Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Flansch	Radius
RTL-2510-000	RTL-2410-000	330	330	200	14	50
RTL-2520-000	RTL-2420-000	400	400	250	20	60

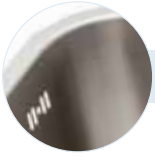
Rechteckig - mit Überlauf

Abfluss links	Abfluss rechts					
Art.-Nr.	Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Flansch	Radius
RTL-4510-000	RTL-4410-000	290	350	200	10	50
RTL-4512-000	RTL-4412-000	340	400	200	14	50



Zum Einschweißen mit Überlauf





Zum Einschweißen mit Überlauf

Gastro Spülbecken Giro Collection

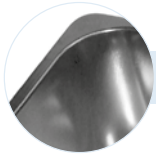
Einhängspülbecken • Ronda Giro

Die Ronda Einhängespülbecken mit Abfluss 1 1/2" sind aus Edelstahl 1.4301 gefertigt und werden aus einem Stück tiefgezogen für eine hygienische und nahtlose Verarbeitung. Die Einbauöffnung beträgt die Maße der Spüle +2 mm für eine präzise Platzierung. Spülbecken ohne Überlauf müssen mit einem Standrohr und einem Ablaufventil (nicht enthalten) ausgestattet werden. Spülbecken mit Überlauf an der Seite müssen mit einem Überlaufset SIF-6000 (nicht enthalten) ausgestattet werden.

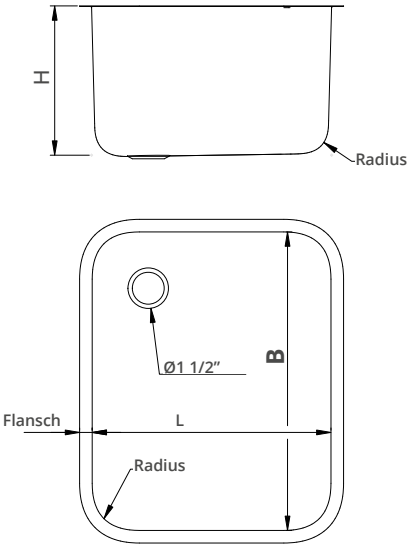
➜ diese Spülbecken sind zu 3 Stück in einem Karton verpackt
➜ Standrohre, Ablaufventile und Überlaufset SIF-6000: siehe Seite 70-71



RTL-3020

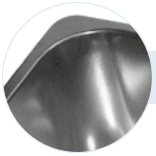


Zum Einhängen mit Überlauf





RTL-5000



Zum Einhängen mit Überlauf

Quadratisch - ohne Überlauf

Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Flansch	Radius
RTL-3020-000	330	330	200	13	50

Rechteckig - ohne Überlauf

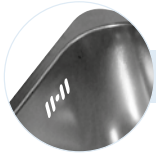
Abfluss links	Abfluss rechts					
Art.-Nr.	Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Flansch	Radius
RTL-5000-000	RTL-5001-000	235	330	180	14	50

Quadratisch - mit Überlauf

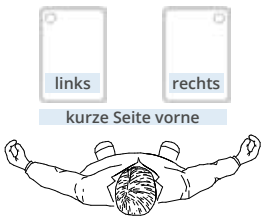
Abfluss links	Abfluss rechts					
Art.-Nr.	Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Flansch	Radius
RTL-3510-000	RTL-3410-000	330	330	200	14,5	50

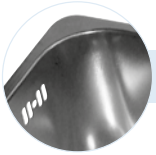
Rechteckig - mit Überlauf

Abfluss links	Abfluss rechts					
Art.-Nr.	Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Flansch	Radius
RTL-5500-000	RTL-5400-000	235	330	180	14	50



Zum Einhängen mit Überlauf





Zum Einhängen mit Überlauf



LINUM CAMPO Collection

In der Gastronomie müssen Spülbecken hohen Tragkraften standhalten. Neben dem Waschen von Lebensmitteln müssen sie auch dem täglichen Einsatz mit Geschirr sowie schweren Töpfen und Pfannen standhalten. Die Linum Einschweißspülbecken aus Edelstahl 1.4301 wurden speziell im Hinblick auf Qualität, Hygiene und Langlebigkeit entwickelt. Für Labore und andere spezifische Anwendungen gibt es auch Einschweißspülbecken aus Edelstahl 1.4401.

*: Änderungen des Radius vorbehalten. Kontaktieren Sie uns für andere Abflüsse, wie z.B. 1 1/4".

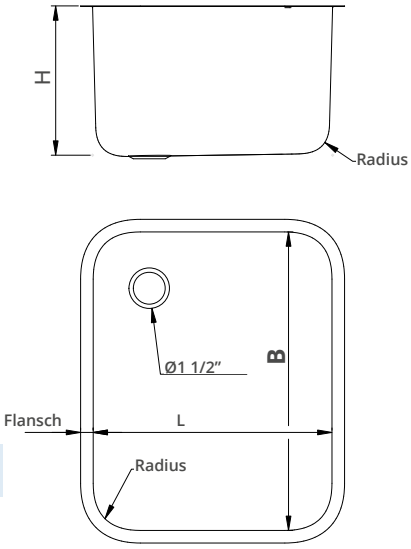
Einschweißspülbecken 1.4301 • Linum Campo

Die quadratischen und rechteckigen Einschweißspülbecken von Linum sind aus **Edelstahl 1.4301** gefertigt und aus einem Stück tiefgezogen für eine hygienische und nahtlose Verarbeitung. Die Einbauöffnung beträgt die Maße der Spüle +2 mm für eine präzise Platzierung. Die Spülen werden ohne Überlauf geliefert, mit einem links oder rechts wählbaren Abfluss von 1 1/2", und müssen mit einem Standrohr und Ablaufventil (nicht enthalten) ausgestattet werden.

➜ **Standrohre und Ablaufventile: siehe Seite 70-71**

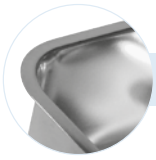


LCL-2010

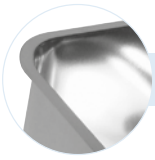




LCL-4221



Zum Einschweißen ohne Überlauf



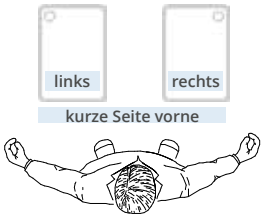
Zum Einschweißen ohne Überlauf

Quadratisch - ohne Überlauf

Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Flansch	Radius
LCL-2010-000	400	400	200	20	60
LCL-2021-000	400	400	250	20	60
LCL-2030-000	400	400	300	20	60
LCL-2022-000	450	450	250	20	60
LCL-2023-000	500	500	250	20	75
LCL-2031-000	500	500	300	20	75

Rechteckig - ohne Überlauf

Abfluss links	Abfluss rechts					
Art.-Nr.	Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Flansch	Radius
LCL-4321-000	LCL-4221-000	400	340	250	18	60
LCL-4320-000	LCL-4220-000	400	500	250	20	60
LCL-4330-000	LCL-4230-000	400	500	300	20	60
LCL-4331-000	LCL-4231-000	500	600	300	20	90



Gastro Spülbecken Campo Collection

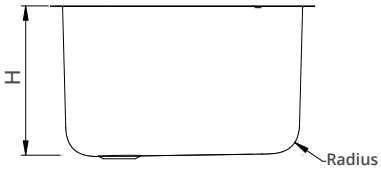
Einschweißspülbecken 1.4301 • Linum Campo

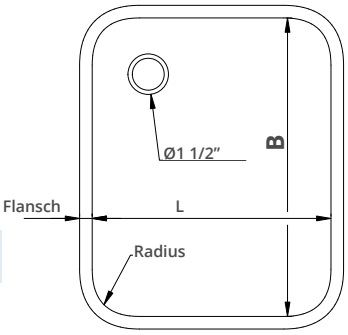
Diese rechteckigen Linum-Einschweißspülbecken sind aus **Edelstahl 1.4301** gefertigt und aus einem Stück tiefgezogen für eine hygienische und nahtlose Verarbeitung. Die Modelle LCL-4332 und LCL-4232 sind handgeschweißt. Die Einbauöffnung beträgt die Maße der Spüle +2 mm für eine präzise Platzierung. Die Spülbecken werden ohne Überlauf geliefert, mit einem links oder rechts wechselbaren Abfluss von 1 1/2". Bei Modell LCL-4020 befindet sich der Abfluss zentral. Die Spülbecken müssen mit einem Standrohr und Ablaufventil (nicht enthalten) ausgestattet werden.

➜ **Standrohre und Ablaufventile: siehe Seite 70-71**



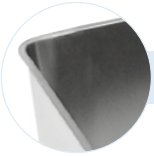
LCL-4232







LCL-4020



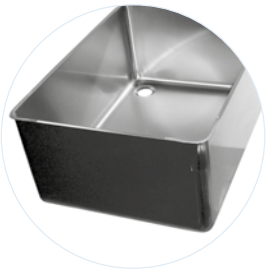
Zum Einschweißen ohne Überlauf



Zum Einschweißen ohne Überlauf

Rechteckig, groß - ohne Überlauf

Abfluss links	Abfluss rechts					
Art.-Nr.	Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Flansch	Radius
LCL-4332-000	LCL-4232-000	500	700	300	15	40
LCL-4340-000	LCL-4240-000	500	800	400	15	40



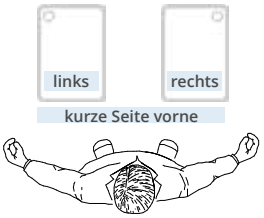
Große Spülbecken:
geeignet zum Einhängen von GN 1/1-Behälter

Rechteckig, klein - ohne Überlauf

Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Flansch	Radius
LCL-4020-000	290	400	235	18	40



Kleine Spülbecken LCL-4020
geeignet zur Verwendung als (Bier)gläserspülbecken



Gastro Spülbecken Campo Collection

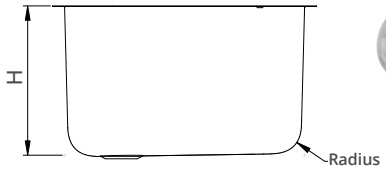
Einschweißspülbecken 1.4401 • Linum Campo

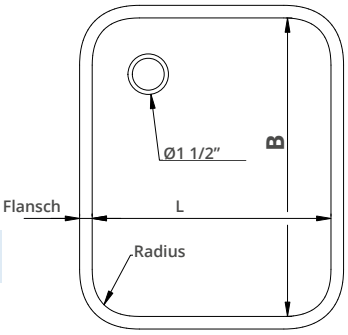
Diese quadratischen und rechteckigen **Edelstahl 1.4401** Einschweißspülbecken von Linum werden aus einem Stück tiefgezogen für eine hygienische und nahtlose Verarbeitung und sind geeignet für Labore und andere spezifische Anwendungen. Die Einbauöffnung beträgt die Maße der Spüle +2 mm für eine präzise Platzierung. Sie werden ohne Überlauf geliefert, mit links oder rechts wählbaren Abfluss von 1 1/2", und müssen mit einem Standrohr und Ablaufventil (nicht enthalten) ausgestattet werden.

➜ **Standrohre und Ablaufventile: siehe Seite 70-71**



LPL-2020



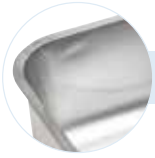




LPL-4220



Zum Einschweißen ohne Überlauf



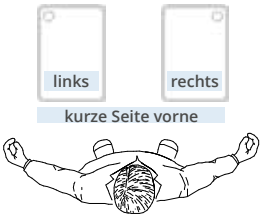
Zum Einschweißen ohne Überlauf

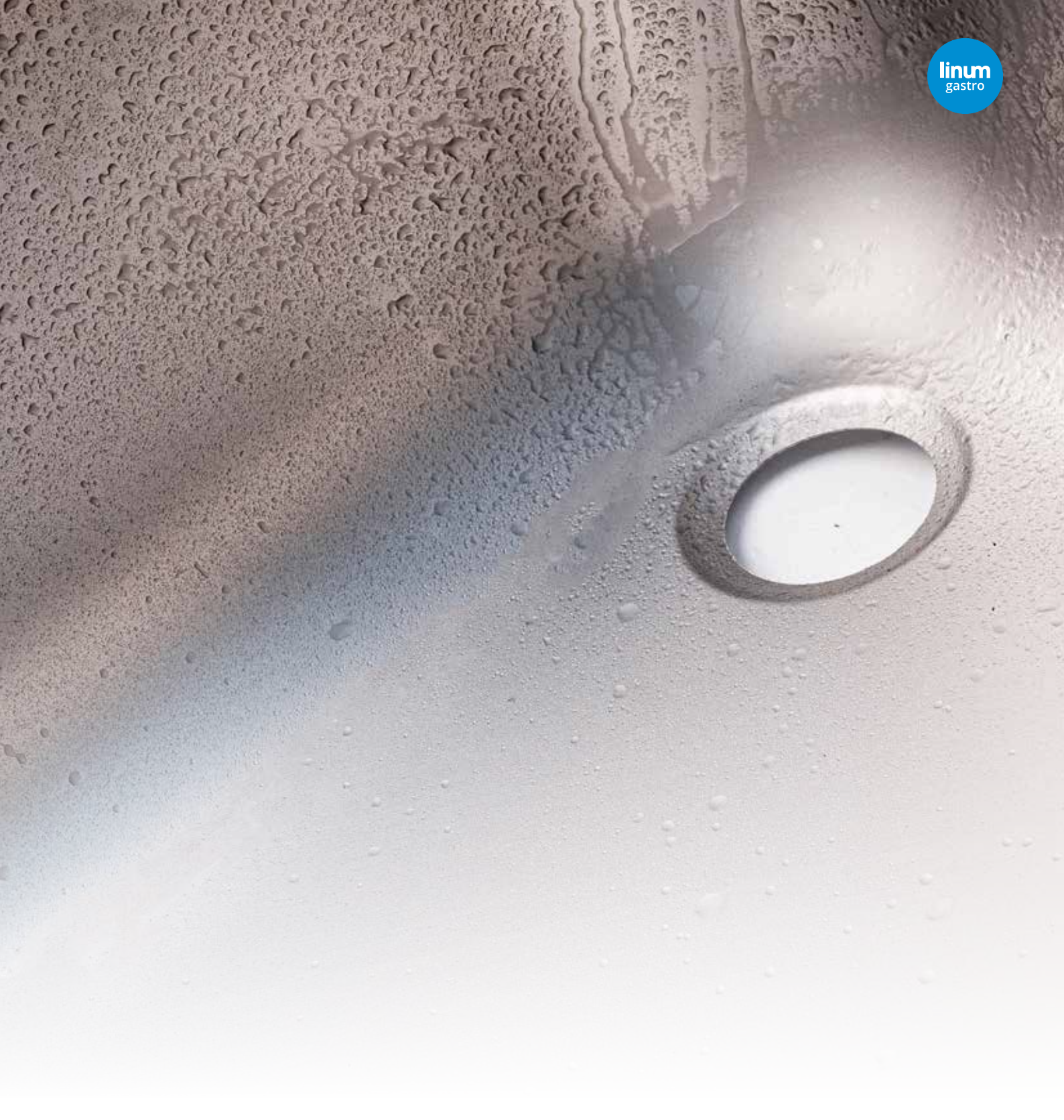
Quadratisch - ohne Überlauf

Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Flansch	Radius
LPL-2010-000	400	400	200	20	97
LPL-2020-000	400	400	250	20	97

Rechteckig - ohne Überlauf

Abfluss links	Abfluss rechts					
Art.-Nr.	Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Flansch	Radius
LPL-4320-000	LPL-4220-000	400	500	250	20	97





LINUM NOVA-Collection

Linum Nova steht für langlebige Edelstahlspülbecken, die für die Konstruktion von Möbeln in Großküchen, Catering, Lebensmittelwerkstätten und medizinischen/wissenschaftlichen Labors entwickelt wurden. Ein robustes Spülbecken bildet die Grundlage jedes professionellen Arbeitsbereichs: widerstandsfähig gegen intensive Nutzung, hohe Tragkraft und tägliche Reinigung. Unsere Linum Nova-Kollektion vereint Auswahl, Hygiene, strukturelle Stabilität und Langlebigkeit. So entscheiden Sie sich für Zuverlässigkeit, Sicherheit und Leistung ohne Kompromisse.

*: Änderungen des Radius vorbehalten. Kontaktieren Sie uns für andere Abflüsse, wie z.B. 1 1/4".

Einschweißspülbecken • Linum Nova - Serie SB

Die robuste Serie SB Einschweißspülbecken von Linum bestehen aus Edelstahl 1.4301, **ohne thermischer Nachbehandlung**, mit einem **optischen Uniform Scotch-Brite Effekt**. Sie sind aus einem Stück tiefgezogen für eine hygienische und nahtlose Verarbeitung und haben eine Materialstärke von 1 mm. Die Spülbecken werden ohne Überlauf geliefert, mit links oder rechts wählbaren Abfluss von 1 1/2", und müssen mit einem Standrohr und Ablaufventil (nicht enthalten) ausgestattet werden.

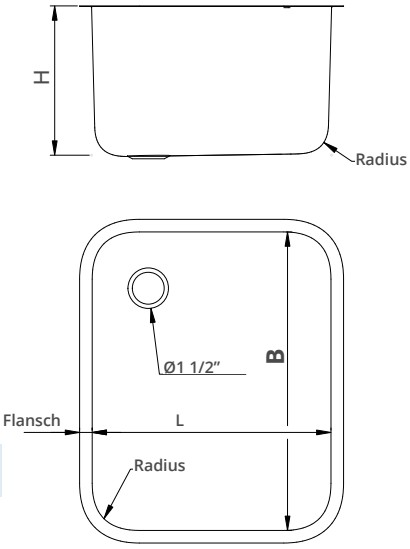
➜ **Standrohre und Ablaufventile: siehe Seite 70-71**



DTL-2221



Zum Einschweißen ohne Überlauf





DTL-4210



Zum Einschweißen ohne Überlauf

Quadratisch - ohne Überlauf

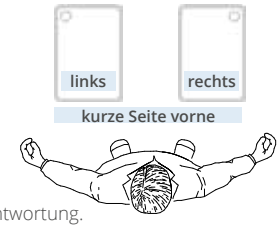
Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Radius
DTL-2210-000	400	400	200	80
DTL-2220-000	400	400	250	80
DTL-2230-000	400	400	300	80
DTL-2211-000	450	450	200	80
DTL-2221-000	450	450	250	80
DTL-2231-000	500	500	300	80

Rechteckig - ohne Überlauf

Abfluss links	Abfluss rechts				
Art.-Nr.	Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Radius
DTL-4310-000	DTL-4210-000	400	500	200	80
DTL-4320-000	DTL-4220-000	400	500	250	80
DTL-4330-000	DTL-4230-000	400	500	300	80
DTL-4331-000	DTL-4231-000	500	600	300	90



Linum Nova - Serie SB
Ohne thermischer Nachbehandlung
Optischer Effekt: Uniform Scotch-Brite



Hinweis: die verschiedenen Oberflächen sind optisch sehr unterschiedlich. Das Kombinieren von Oberflächen erfolgt auf eigene Verantwortung.

Gastro Spülbecken Nova Collection

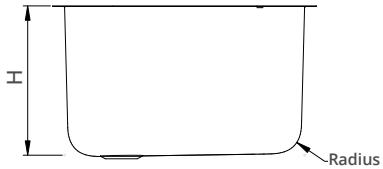
Einschweißspülbecken • Linum Nova - Serie AB

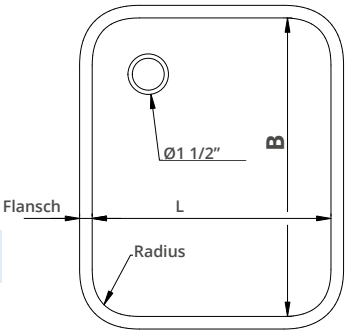
Die robuste Serie AB Einschweißspülbecken von Linum sind aus Edelstahl 1.4301 gefertigt, **mit thermischer Nachbehandlung (geglüht)**, mit einem **optischen wolkigen Scotch-Brite Effekt**. Sie sind aus einem Stück tiefgezogen für eine hygienische und nahtlose Verarbeitung und haben eine Materialstärke von 1 mm. Die Spülbecken werden ohne Überlauf geliefert, mit links oder rechts wählbaren Abfluss von 1 1/2", und müssen mit einem Standrohr und Ablaufventil (nicht enthalten) ausgestattet werden.

➜ **diese Spülbecken sind einzeln in einem Karton verpackt**
➜ **Standrohre und Ablaufventile: siehe Seite 70-71**



DRL-2220







DRL-4240



Zum Einschweißen ohne Überlauf



Zum Einschweißen ohne Überlauf

Quadratisch - ohne Überlauf

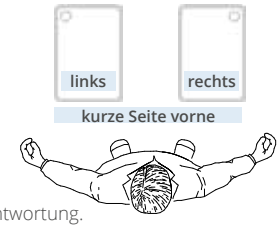
Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Radius
DRL-2211-000	400	400	200	63
DRL-2220-000	400	400	250	63
DRL-2230-000	400	400	300	63
DRL-2231-000	450	450	300	80
DRL-2232-000	500	500	300	80
DRL-2240-000	500	500	350	80

Rechteckig - ohne Überlauf

Abfluss links Art.-Nr.	Abfluss rechts Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Radius
DRL-4330-000	DRL-4230-000	400	500	300	80
DRL-4331-000	DRL-4231-000	450	600	300	80
DRL-4340-000	DRL-4240-000	500	600	350	80



Linum Nova - Serie AB
Mit thermischer Nachbehandlung (geglüht)
Optischer Effekt: wolkig Scotch-Brite



Hinweis: die verschiedenen Oberflächen sind optisch sehr unterschiedlich. Das Kombinieren von Oberflächen erfolgt auf eigene Verantwortung.

Gastro Spülbecken Nova Collection

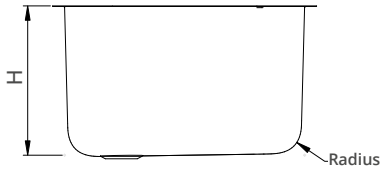
Einschweißspülbecken • Linum Nova - Serie MS & Serie US

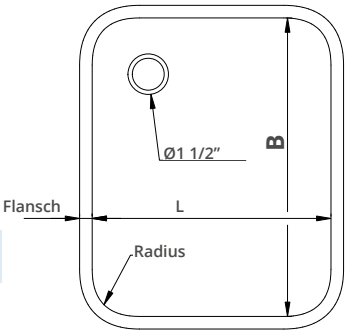
Die robuste **Serie MS** Einschweißspülbecken von Linum sind aus Edelstahl 1.4301 gefertigt, **mit thermischer Nachbehandlung (geglüht)**, mit einem **optischen Mikroperl-Satin-Effekt**. Die **Serie US** runde Einschweißspülbecken ist ebenfalls aus Edelstahl 1.4301 gefertigt, jedoch **ohne thermischer Nachbehandlung** und mit einer **einheitlichen satinierten Oberfläche**. Beide Ausführungen sind in einem Stück tiefgezogen für eine hygienische und nahtlose Verarbeitung und haben eine Materialstärke von 1 mm. Die Spülbecken werden ohne Überlauf geliefert, mit (links oder rechts wählbaren) Abfluss von 1 1/2", und müssen mit einem Standrohr und Ablaufventil (nicht enthalten) ausgestattet werden.

➜ **Standrohre und Ablaufventile: siehe Seite 70-71**



DRL-2210



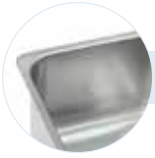




DRL-4210



Zum Einschweißen ohne Überlauf



Zum Einschweißen ohne Überlauf

Quadratisch - ohne Überlauf

Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Radius
DRL-2210-000	330	330	200	50



Linum Nova - Serie MS
Mit thermischer Nachbehandlung (geglüht)
Optischer Effekt: mikrogestrahlt

Rechteckig - ohne Überlauf

Abfluss links	Abfluss rechts				
Art.-Nr.	Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Radius
DRL-4311-000	DRL-4210-000	290	340	200	50
DRL-4300-000	DRL-4200-000	340	400	160	50

Linum Nova - Serie US
Ohne thermischer Nachbehandlung
Optischer Effekt: einheitlich satiniert



Halbkugelform - ohne Überlauf

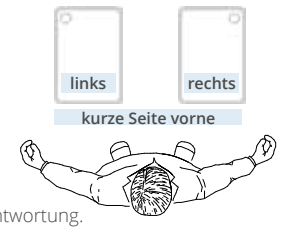
Art.-Nr.	Abm. (ØxH)	
DTL-0001-000	300	160



Zum Einschweißen ohne Überlauf



DRL-0001



Hinweis: die verschiedenen Oberflächen sind optisch sehr unterschiedlich. Das Kombinieren von Oberflächen erfolgt auf eigene Verantwortung.



LINUM PURE COLLECTION

Keine Küche funktioniert ohne zuverlässige Spülbecken. Linum Pure bietet hochwertige Spülbecken aus Edelstahl 1.4301 (18/10), mit einem engen Radius von 12 oder 15 mm, erhältlich in Seidenglanz-Finish oder mit PVD-Beschichtung für ein moderneres Erscheinungsbild. Alle Modelle sind für Aufbau, Unterbau oder zum Einschweißen geeignet.

Spülbecken • Linum Pure R12 & R15

Stil und Eleganz für jede Küche. Die Linum ‘Pure’ Edelstahlspüleinheiten kombinieren überlegene Qualität mit einem klaren Design. Sie sind erhältlich in verschiedenen Größen, gefertigt aus Edelstahl 1.4301 (18/10) mit Radius 12 oder 15, einer Materialstärke von 1 mm und einem glatten Seidenglanz-Finish. Ausgestattet mit integriertem Überlauf, rundem Abfluss und Siebkorbventilset. Für Aufbau, Unterbau oder zum einschweißen geeignet. Für optimale Pflege empfehlen wir die Verwendung des Lineoplus Restore Cleaners.



Pure R12 Seidenglanz-Finish



Pure R12 PVD-Beschichtung “gunmetal”



Pure R15 Seidenglanz-Finish

Pure R12
✓ verschweißtes Siebkorbventil & Überlauf
✓ stabile Befestigungsklammern & schalldämpfende Coatingstreifen
✓ integrierte Abdeckplatte







Pure R15
✓ geschraubtes Siebkorbventil & Überlauf
✓ schalldämpfende Coatingstreifen optional









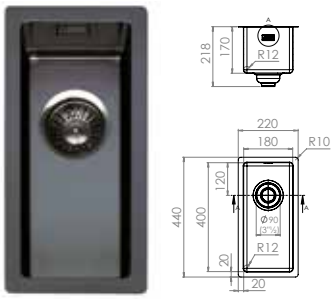
RCL-5000
Lineoplus
Restore Cleaner

Design Spülbecken Pure Collection

Einzelne Spülen • Linum Pure R12

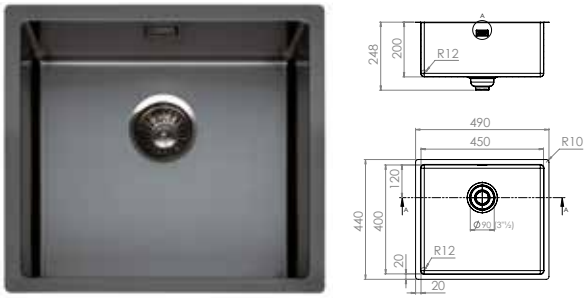
Die Pure R12-Serie besteht aus vollverschweißten Edelstahl 18/10 (1.4301) Spülbecken mit einem engen Radius von 12 mm, erhältlich in Seidenglanz-Finish oder mit modernen PVD-Beschichtung. Dank der Materialstärke von 1 mm, Schalldämpfende Coatingstreifen und integriertem Überlauf bieten sie Langlebigkeit und Benutzerfreundlichkeit. Die Spülbecken sind für Aufbau, Unterbau oder zum Einschweißen in einer Edelstahl-Oberfläche geeignet und werden immer mit einem Siebkorbventilset (Abfluss und Überlauf) in der Farbe der Spüleinheit geliefert.

180 x 400



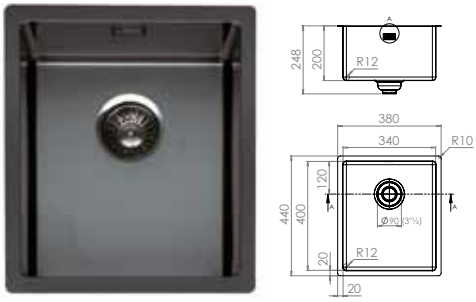
RTA-0418-...

450 x 400



RTA-0445-...

340 x 400



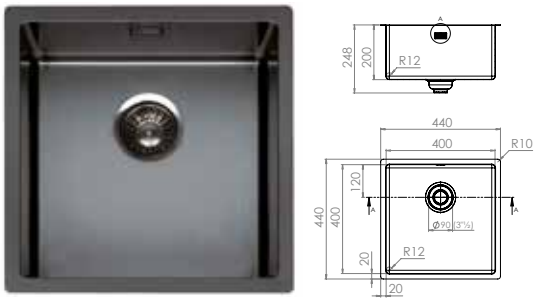
RTA-0434-...

500 x 400



RTA-0450-841

400 x 400



RTA-0440-...

740 x 400



RTA-0474-841

Art.-Nr. Seidenglanz	Art.-Nr. PVD Gunmetal	Außenmaße (LxB)		Innenmaße (LxB)		Tiefe	min. Schrank-tiefe
RTA-0418-841	RTA-0418-846	220	440	180	400	170	300
RTA-0434-841	RTA-0434-846	380	440	340	400	200	400
RTA-0440-841	RTA-0440-846	440	440	400	400	200	500
RTA-0445-841	RTA-0445-846	490	440	450	400	200	500
RTA-0450-841	-	540	440	500	400	200	600
RTA-0474-841	-	780	440	740	400	200	800

Farbcode:
-841 = Edelstahl Seidenglanz
-846 = PVD Gunmetal

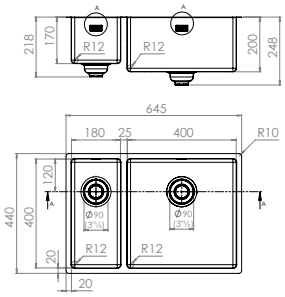
Design Spülbecken Pure Collection

Doppelte Spülbecken • Linum Pure R12

Wenn Sie mehr Platz in Ihrer Küche haben, entscheiden Sie sich für den ultimativen Komfort mit doppelten Edelstahl 1.4301 Spülbecken. So sparen Sie Zeit, indem Sie gleichzeitig abwaschen, Gemüse spülen oder andere Aufgaben kombinieren können. Auch diese Spülbecken sind für Aufbau, Unterbau oder zum Einschweißen in einer Edelstahl-Oberfläche geeignet und werden immer mit einem Siebkorbventilset (Abfluss und Überlauf) in der Farbe der Spüleinheit geliefert.

180 x 400 400 x 400





RTA-5140-841

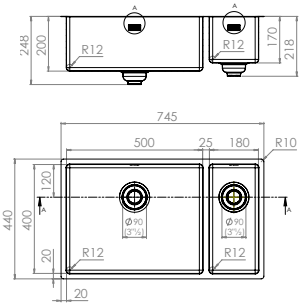
400 x 400 180 x 400



RTA-5410-841

180 x 400 500 x 400





RTA-5150-841

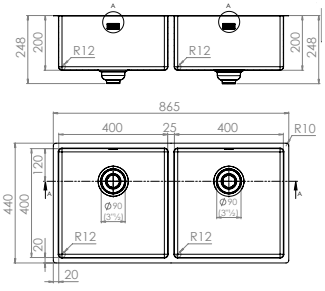
500 x 400 180 x 400



RTA-5510-841

400 x 400 400 x 400







RTA-5440-841

Art.-Nr.	Außenmaße (LxB)		Innenmaße (LxB)		min. Schrank-tiefe	Außenmaße (LxBxT)			Außenmaße (LxBxT)		
RTA-5140-841	645	440	605	400	650	180	400	170	400	400	200
RTA-5410-841	645	440	605	400	650	400	400	200	180	400	170
RTA-5150-841	745	440	705	400	800	180	400	170	500	400	200
RTA-5510-841	745	440	705	400	800	500	400	200	180	400	170
RTA-5440-841	865	440	825	400	900	400	400	200	400	400	200

Design Spülbecken Pure Collection

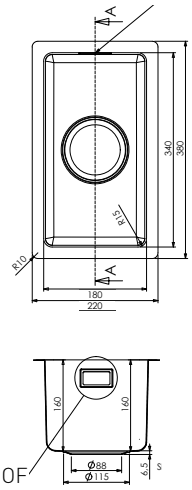
Spülbecken • Linum Pure R15

Die Pure R15-Serie von Linum kombiniert Qualität und Langlebigkeit in einem schlanken Design. Diese Spüleinheiten sind aus poliertem Edelstahl 18/10 (1.4301) mit einem Radius von 15 mm und einer Materialstärke von 1 mm gefertigt. Sie sind mit einem integrierten Überlauf und einem runden Abfluss Ø115/88 mm ausgestattet und werden stets mit einem Korbstopfen-Set (Abfluss- und Überlaufset) geliefert. Die Spülbecken sind für Aufbau, Unterbau oder zum Einschweißen in einer Edelstahl-Oberfläche geeignet.

➜ **schalldämpfende Coatingstreifen RMR-9000: siehe Seite 71**

180 x 340

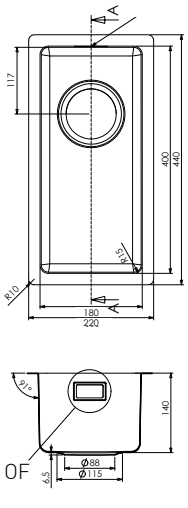




RMR-0318-841

180 x 400





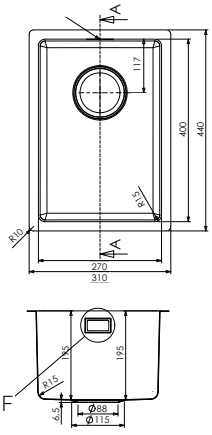
RMR-0418-841



Inklusive Siebkorbventilset

270 x 400

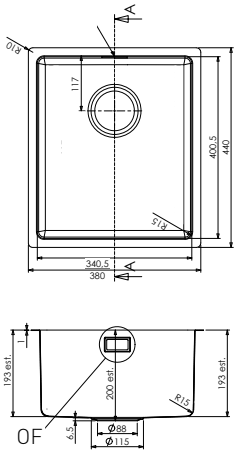




RMR-0427-841

340 x 400

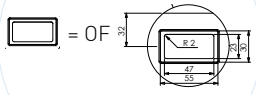




RMR-0434-841



Art.-Nr.	Außenmaße (LxB)		Innenmaße (LxB)		Tiefe	min. Schrank-tiefe
RMR-0318-841	220	380	180	340	160	200
RMR-0418-841	220	440	180	400	140	200
RMR-0427-841	310	440	270	400	195	300
RMR-0434-841	380	440	340	400	200	400



Design Spülbecken Pure Collection

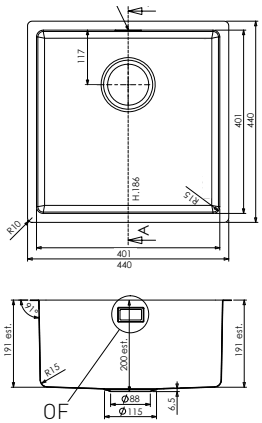
Spülbecken • Linum Pure R15

Die Pure R15-Serie von Linum kombiniert Qualität und Langlebigkeit in einem schlanken Design. Diese Spüleinheiten sind aus poliertem Edelstahl 18/10 (1.4301) mit einem Radius von 15 mm und einer Materialstärke von 1 mm gefertigt. Sie sind mit einem integrierten Überlauf und einem runden Abfluss Ø115/88 mm ausgestattet und werden stets mit einem Korbstopfen-Set (Abfluss- und Überlaufset) geliefert. Die Spülbecken sind für Aufbau, Unterbau oder zum Einschweißen in einer Edelstahl-Oberfläche geeignet.

➜ **schalldämpfende Coatingstreifen RMR-9000: siehe Seite 71**

400 x 400

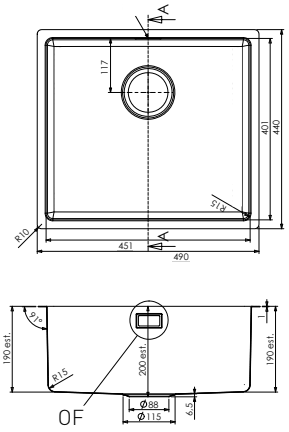




RMR-0440-841

450 x 400

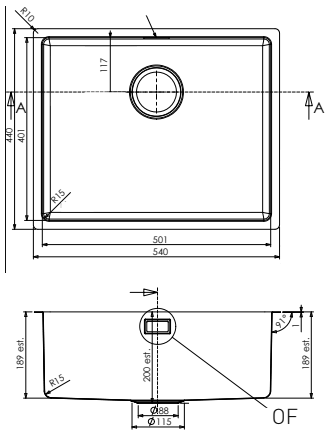




RMR-0445-841

500 x 400

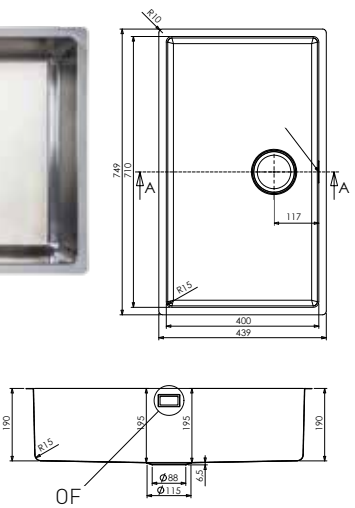




RMR-0450-841

710 x 400



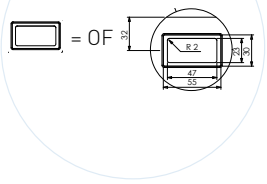


RMR-0471-841



RMR-9000
Schalldämpfende Coatingstreifen

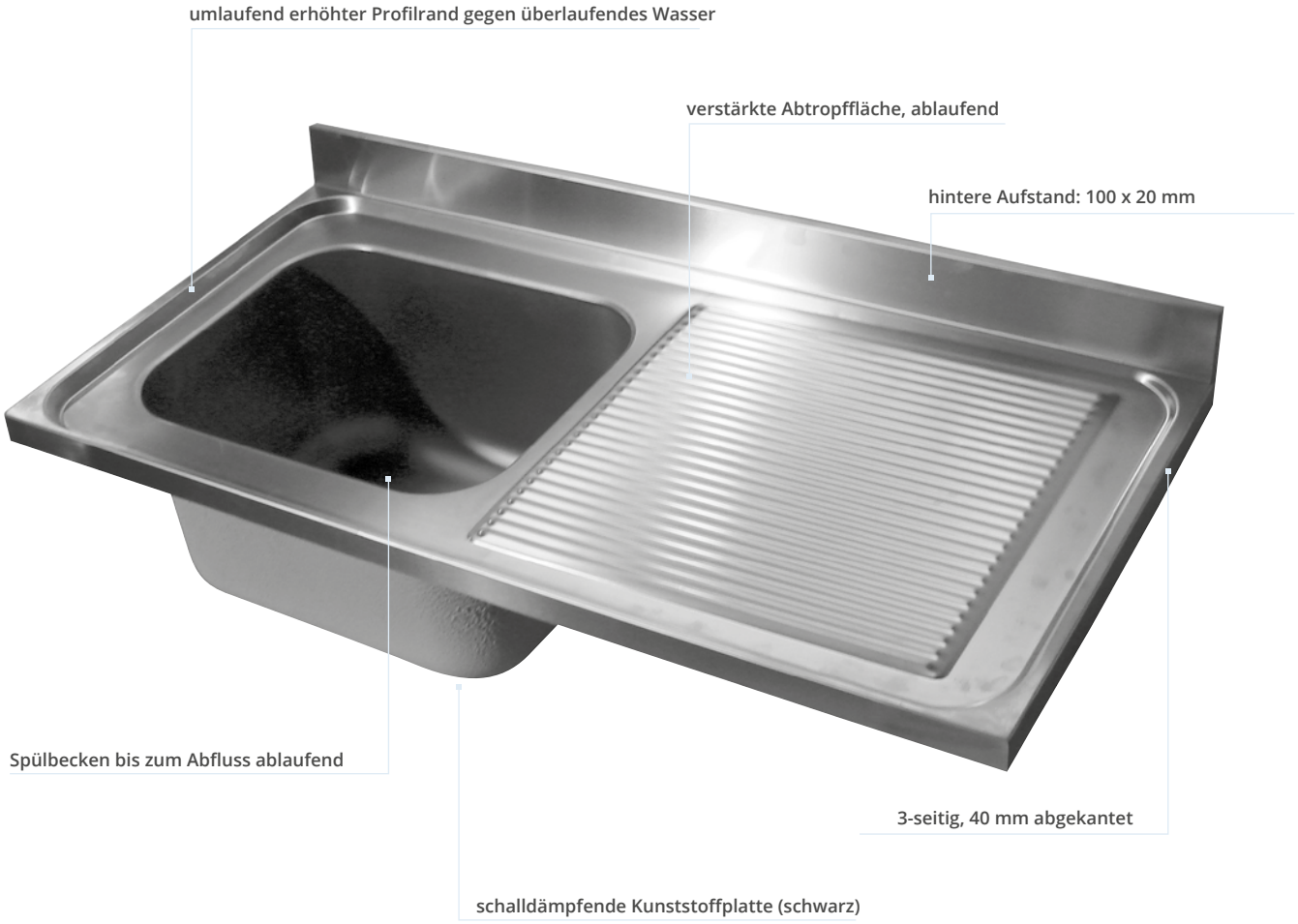
Art.-Nr.	Außenmaße (LxB)		Innenmaße (LxB)		Tiefe	min. Schrank-tiefe
RMR-0440-841	440	440	400	400	200	450
RMR-0445-841	490	440	450	400	200	500
RMR-0450-841	540	440	500	400	200	600
RMR-0471-841	749	439	710	400	195	800



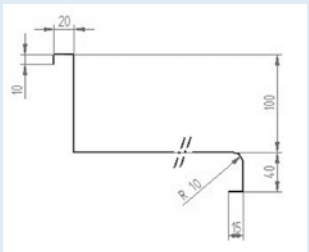


LINUM VIVO Collection

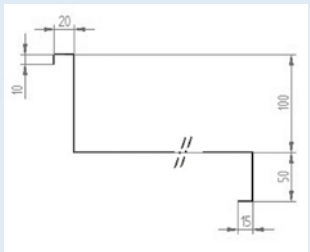
Die Gestaltung von Großküchen und Lebensmittelzubereitungsbereichen ist von großer Bedeutung. Um den Spülbereich optimal zu nutzen, werden massive, fugenlose Edelstahlspülen empfohlen. Linum Vivo vereint Langlebigkeit, Hygiene und Effizienz in einer Reihe von Edelstahl-Spülen für Großküchen und Spülbereiche. Das Sortiment umfasst Modelle mit Einzel- und Doppelbecken, die für den intensiven Einsatz in Gastronomie- und Großküchen konzipiert sind.



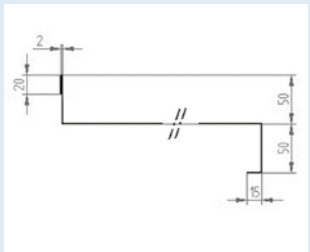
auf Anfrage: alternative Designs für Aufstand oder Backsplash



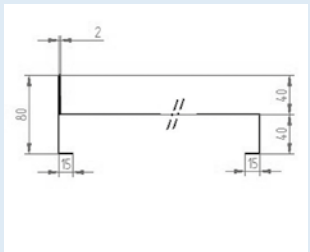
✓ abgerundete Aufstand



✓ höhere Aufstand



✓ einfacher Backsplash



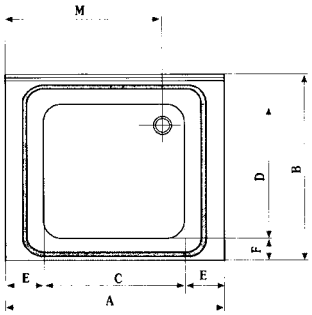
✓ symmetrische Ausführung

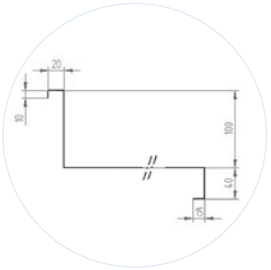
Spülen Vivo Collection

Spülen • Linum Vivo

Dank des hochwertigen gebürsteten Edelstahl 1.4301 und des funktionalen Designs tragen diese Spülen zu optimaler Hygiene und einfacher Wartung bei. Gleichzeitig helfen sie, den Arbeitsablauf in Spül- und Abwaschzonen zu optimieren. Alle Modelle kommen mit Spritzrand, schalldämpfende Kunststoffplatten an der Unterseite und universellen 1 1/2"-Abfluss, exklusiv Ablaufventil und Standrohr. Mit Linum Vivo entscheiden Sie sich für eine zuverlässige und durchdachte Lösung für jede professionelle Küchenplanung.

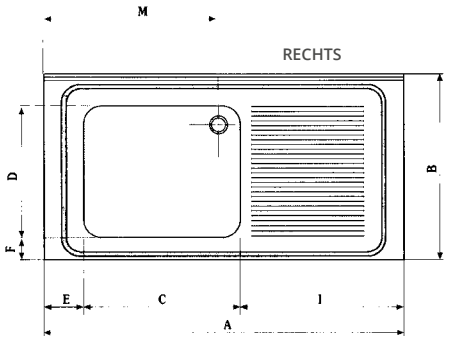
➜ **Standrohre und Ablaufventile: siehe Seite 70-71**

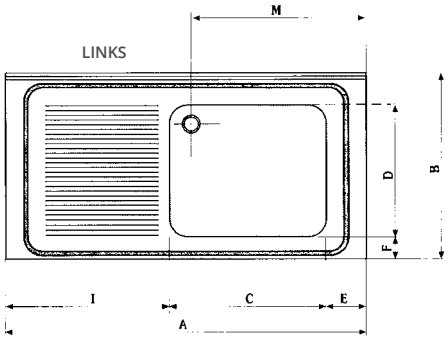




1 Spülbecken - ohne Abtropffläche

Art.-Nr.	Außenmaße (LxB)		Abm. Spülbecken (LxBxH)		
LSI-6100-000	700	600	500	400	300
LSI-7100-000	700	700	500	500	300





1 Spülbecken - Abtropffläche rechts

Art.-Nr.	Außenmaße (LxB)		Abm. Spülbecken (LxBxH)		
LSI-6122-000	1200	600	500	400	300
LSI-6123-000	1400	600	500	400	300
LSI-7122-000	1200	700	500	500	300
LSI-7123-000	1400	700	600	500	300

1 Spülbecken - Abtropffläche links

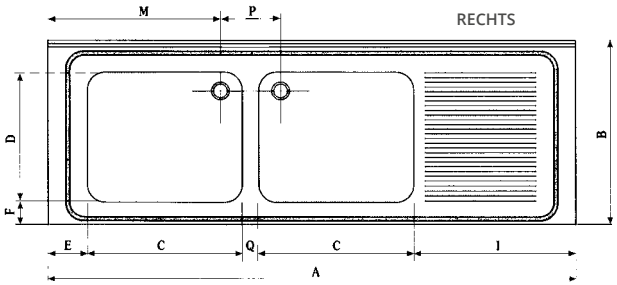
Art.-Nr.	Außenmaße (LxB)		Abm. Spülbecken (LxBxH)		
LSI-6112-000	1200	600	500	400	300
LSI-6113-000	1400	600	500	400	300
LSI-7112-000	1200	700	500	500	300
LSI-7113-000	1400	700	600	500	300

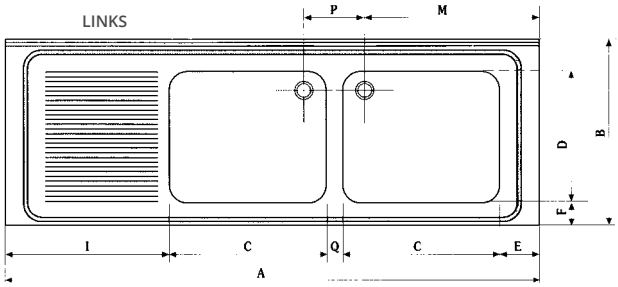
Spülen Vivo Collection

Spülen • Linum Vivo

Neben den Modellen mit Einzelwaschbecken gibt es auch gebürstete Edelstahl 1.4301 Modelle mit Doppelwaschbecken, mit der Wahl zwischen Abtropffläche rechts, links oder auf beiden Seiten. Diese werden ebenfalls mit Spritzrand, schalldämpfende Kunststoffplatten an der Unterseite und universellen 1 1/2"-Abflüss(en) geliefert. Ablaufventile und Standrohre nicht enthalten.

➜ Standrohre und Ablaufventile: siehe Seite 70-71



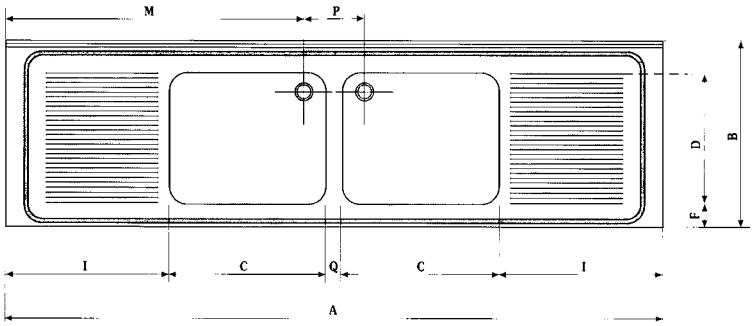


2 Spülbecken - Abtropffläche rechts

Art.-Nr.	Außenmaße (LxB)		Abm. Spülbecken (LxBxH)			P	Q
LSI-6223-000	1400	600	400	400	300	240	50
LSI-6224-000	1600	600	400	500	300	240	50
LSI-7224-000	1600	700	400	500	300	240	50
LSI-7225-000	1800	700	500	500	300	240	50
LSI-7226-000	2000	700	600	500	300	240	50

2 Spülbecken - Abtropffläche links

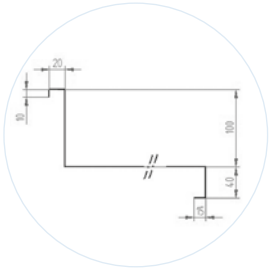
Art.-Nr.	Außenmaße (LxB)		Abm. Spülbecken (LxBxH)			P	Q
LSI-7214-000	1600	700	400	500	300	240	50
LSI-7215-000	1800	700	500	500	300	240	50
LSI-7216-000	2000	700	600	500	300	240	50





2 Spülbecken - Abtropffläche rechts und links

Art.-Nr.	Außenmaße (LxB)		Abm. Spülbecken (LxBxH)			P	Q
LSI-7237-000	2100	700	500	500	300	240	50
LSI-7238-000	2400	700	600	500	320	240	50



Zubehör für Spülbecken & Spülen

Standrohre & Ablaufventile

Verwenden Sie die Linum Edelstahl-Standrohre und Ablaufventile für eine effiziente und hygienische Wasserableitung. Dank ihrer robusten Ausführung sind sie für den intensiven Einsatz in professionellen Küchen, Bars und Gastronomiebereichen geeignet.

Perforierte Standrohre aus Edelstahl 1.4301 mit Kunststoff-Einsatzrohr

Art.-Nr.	Beschreibung
SDI-1200-000	Set perforiertes Edelstahl-Standrohr H 155 mm + Edelstahl Ablaufventil 1 1/2”
SDI-1250-000	Set perforiertes Edelstahl-Standrohr H 205 mm + Edelstahl Ablaufventil 1 1/2”
SDI-1300-000	Set perforiertes Edelstahl-Standrohr H 255 mm + Edelstahl Ablaufventil 1 1/2”
SDI-1320-000	Set perforiertes Edelstahl-Standrohr H 305 mm + Edelstahl Ablaufventil 1 1/2”
SDI-0001-000	Edelstahl-Ablaufventil 1 1/2”
SDI-1110-000	perforiertes Edelstahl-Standrohr H 155 mm
SDI-1120-000	perforiertes Edelstahl-Standrohr H 205 mm
SDI-1130-000	perforiertes Edelstahl-Standrohr H 255 mm
SDI-1140-000	perforierters Edelstahl-Standrohr H 305 mm



Standard Edelstahl 1.4301 Standrohr

Art.-Nr.	Beschreibung
SDI-0200-000	Set Standard Edelstahl-Standrohr H 170 mm + Edelstahl Ablaufventil 1 1/2”
SDI-0250-000	Set Standard Edelstahl-Standrohr H 220 mm + Edelstahl Ablaufventil 1 1/2”
SDI-0300-000	Set Standard Edelstahl-Standrohr H 270 mm + Edelstahl Ablaufventil 1 1/2”
SDI-0320-000	Set Standard Edelstahl-Standrohr H 305 mm + Edelstahl Ablaufventil 1 1/2”
SDI-0001-000	Edelstahl-Ablaufventil 1 1/2”
SDI-1010-000	Standard Edelstahl-Standrohr H 170 mm
SDI-1020-000	Standard Edelstahl-Standrohr H 220 mm
SDI-1030-000	Standard Edelstahl-Standrohr H 270 mm
SDI-1040-000	Standard Edelstahl-Standrohr H 305 mm



Verchromte Standrohre

Art.-Nr.	Beschreibung
SDV-0170-845	Set verchromtes Standrohr H 150 mm + verchromtes Ablaufventil 1 1/2”
SDV-0200-845	Set verchromtes Standrohr H 180 mm + verchromtes Ablaufventil 1 1/2”
SDV-0250-845	Set verchromtes Standrohr H 230 mm + verchromtes Ablaufventil 1 1/2”
SDV-0300-845	Set verchromtes Standrohr H 280 mm + verchromtes Ablaufventil 1 1/2”



Verchromte Standrohre mit Filtersieb

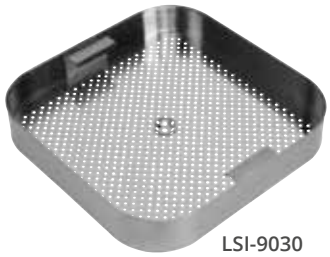
Art.-Nr.	Beschreibung
SDV-1200-845	Set verchromtes Standrohr mit Filtersieb H 220 mm + Ablaufventil 1 1/2”
SDV-1250-845	Set verchromtes Standrohr mit Filtersieb H 250 mm + Ablaufventil 1 1/2”
SDV-1300-845	Set verchromtes Standrohr mit Filtersieb H 270 mm + Ablaufventil 1 1/2”
SDV-1100-845	verchromtes Ablaufventil 1 1/2”
SDV-1110-845	verchromtes Standrohr mit Filtersieb H 220 mm
SDV-1120-845	verchromtes Standrohr mit Filtersieb H 250 mm
SDV-1130-845	verchromtes Standrohr mit Filtersieb H 270 mm



Zubehör für Spülbecken & Spülen

Edelstahl 1.4301 Einsatzkörbe mit 2 Handgriffen für alle Gastro-Spülbecken

Art.-Nr.	Beschreibung
LSI-9010-000	Einsatzkorb 400 x 400 x 80 mm
LSI-9020-000	Einsatzkorb 500 x 400 x 80 mm
LSI-9030-000	Einsatzkorb 500 x 500 x 80 mm
LSI-9040-000	Einsatzkorb 600 x 500 x 80 mm



LSI-9030

Polypropylen-Abflussventil und Überlauf, inkl. Gummistöpsel für alle Gastro-Spülbecken

Art.-Nr.	Beschreibung
SIF-6000-000	Überlaufset für Spülbecken mit Tiefe >200 mm



SIF-6000

Edelstahl-Ablaufventile mit gebogenem Drehgriff für Spülen - Drainpipe

Linum Ablaufventile gewährleisten einen guten Abfluss des Abwassers. Ablaufventile mit gebogenem Drehhebel haben Edelstahl-Teile, die in Kontakt kommen mit dem Spülbecken und vernickelten weiteren Komponenten. Geeignet für eine Spülbeckenöffnung von 76 mm (3”), Flansch Ø101 mm und Abflussanschluss 1 1/2”, mit flachem Abflussrost.

➜ andere Modelle oder Ausführungen (Edelstahl 1.4401) auf Anfrage erhältlich

Art.-Nr.	Beschreibung
SDE-4161-000	Ablaufventil ohne Anschluss für Überlauf
SDE-4591-000	Ablaufventil mit komplettem Überlaufkit



SDE-4161



SDE-4591

Geruchsverschluss ohne Wasserschloss

Geruchsverschluss ohne Wasserschloss, der unerwünschte Gerüche und Bakterienbildung verhindert. Ausgestattet mit einer selbstschließenden Membran und ideal als Problemlöser an Orten, wo Siphons nicht optimal funktionieren. Flexible Montage: vertikal, horizontal (mit Bogen von 87,5°) oder ums Eck nach Wahl mit Muffe.

Art.-Nr.	Beschreibung	Verpackung
SIF-9910-000	Geruchsverschluss - Set 32 mm x 5/4”	24 Stk./Karton
SIF-9920-000	Geruchsverschluss - Set 40 mm x 6/4”	24 Stk./Karton



SIF-9910



SIF-9920

Schalldämpfende Coatingstreifen

Handliche, zuschneidbare Streifen, die einfach auf verschiedenen Oberflächen zu kleben sind. Geeignet für alle Arten von Spülbecken und ideal für die Montage unter Spüleinheiten und Abtropfbereichen. Beständig gegen Temperaturen von -30°C bis +100°C.

Art.-Nr.	Beschreibung	Verpackung
RMR-9000-000	Coatingstreifen 250x100 mm	6 Stk./Karton



RMR-9000

Zubehör für Spülen Pure Collection

Siebkorbventilsets für Pure R15 & Siphons für Pure R12 & R15

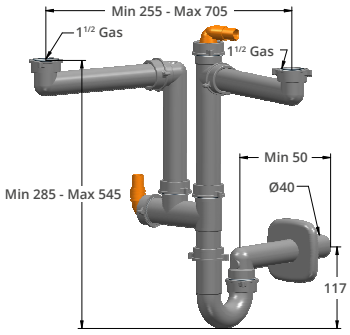
Die Abfluss- und Überlaufsets sind ausschließlich geeignet für Pure R15-Spülbecken (Serie RMR) mit einer maximalen Tiefe von 200 mm und einer Abflussöffnung von 3 1/2", und sind ausgeführt mit einem weißen Rohr. Die verlängerte Version SIF-0003-845 ist nur geeignet für Spülbecken RMR-0318. Die Siphons sind geeignet für Pure R12- (Serie RTA) und Pure R15-Spülbecken (Serie RMR). Die Modelle SIF-1020 und SIF-2020 sind entworfen für 2 Spülbecken mit einem maximalen Abstand von 705 mm und ausgeführt mit einem grauen Rohr von 1 1/2" (Ø40 mm).



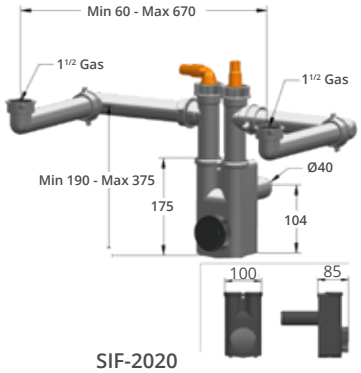
SIF-0001



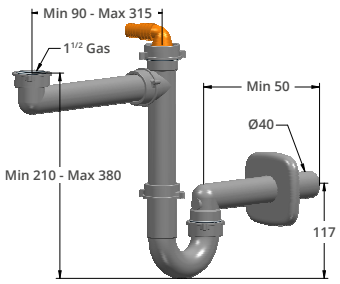
SIF-0003



SIF-1020



SIF-2020



SIF-1021



SIF-2021

Art.-Nr.	Beschreibung	geeignet für
SIF-0001-845	Siebkorbventilset 3 1/2" - max. 200 mm Tiefe	Pure R12
SIF-0003-845	verlängertes Siebkorbventilset 3 1/2" - max. 200 mm Tiefe	RMR-0318
SIF-1020-000	Standard-Siphon für 2 Spülbecken	Pure R12 & R15
SIF-2020-000	reinigungsfreundlicher Siphon für 2 Spülbecken	Pure R12 & R15
SIF-1021-000	Standard-Siphon für 1 Spülbecken	Pure R12 & R15
SIF-2021-000	reinigungsfreundlicher Siphon für 1 Spülbecken	Pure R12 & R15



LINUM NOVA-Collection

Der Begriff “Bain-Marie” ist jedem bekannt. Es handelt sich um eine Kochtechnik, die es ermöglicht, Lebensmittel gleichmäßig zu erhitzen oder zu garen, ohne dass die Gefahr besteht, dass sie anbrennen oder an Geschmack verlieren. Im Gaststättengewerbe wird dies häufig zum Warmhalten von Speisen für große Gruppen verwendet. Denken Sie nur an (Selbstbedienungs-) Buffets auf Partys, Veranstaltungen usw., ...

*: Änderungen des Radius vorbehalten.

Bain-Marie-Einschweißbehälter • Linum Nova - Serie BM

Die Linum Nova Bain-Marie-Behälter sind monolithisch aus Edelstahl 1.4301 mit 2B-Oberfläche gefertigt und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Die Wannen aus 1 mm Material, sind in mehreren GN-Größen und verschiedenen Tiefen erhältlich, jeweils ohne Ablauf, sodass der Konstrukteur maximale Freiheit hinsichtlich Größe und Platzierung hat. Diese Wannen werden in Küchen, Buffets, Thermotrolleys und (Vor-)Spül- und Einweichbereichen eingesetzt.

➜ **Diese Bain-Marie-Behälter sind einzeln in einem Karton verpackt**
➜ **Abflussventile, Überlaufrohre und Heizelement: siehe Seite 76**
➜ **auf Anfrage: Vertiefungen für Zwischenleisten für flexible GN-Anordnung oder Ausführungen mit Abflussöffnung**

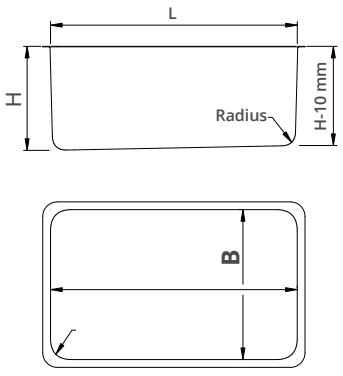


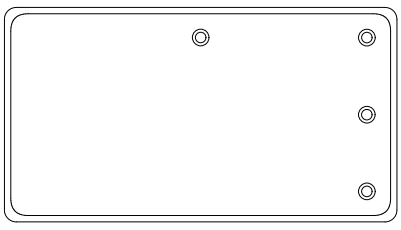
LBM-0224



Gastronorm - ohne Überlauf

Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Typ	Radius
LBM-0211-000	510	310	215	GN 1/1	45
LBM-0213-000	510	310	250	GN 1/1	45
LBM-0224-000	630	510	230	GN 2/1	45
LBM-0225-000	630	510	340	GN 2/1	45
LBM-0256-000	800	510	380	GN 5/2	45
LBM-0234-000	960	510	230	GN 3/1	45
LBM-0235-000	960	510	340	GN 3/1	45
LBM-0244-000	1280	510	230	GN 4/1	45





auf Anfrage: Ausführungen mit Abflussöffnungen

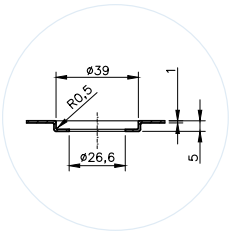
Bain-Marie-Behälter Campo Collection

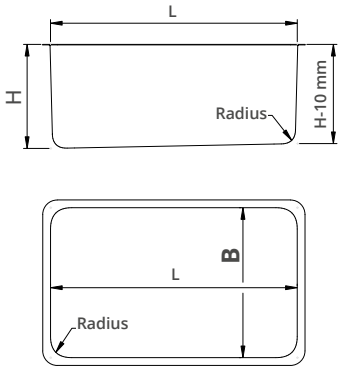
Bain-Marie-Einschweißbehälter • Linum Campo

Die Linum Campo Bain-Marie-Einschweißbehälter sind aus Edelstahl 1.4301 gefertigt und haben eine 10 mm Neigung für eine effiziente Abführung. Sie werden ohne Überlauf geliefert, mit einer 3/4" Abflussöffnung (Ø26,6/Ø39 mm) und sind in 3 Gastronormformaten erhältlich.

➜ Abflussventile, Überlaufrohre und Heizelement: siehe Seite 76







Gastronorm - ohne Überlauf

Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Typ	Flansch	Radius
LBM-0001-000	530	325	220	GN 1/1	15	42
LBM-0002-000	630	510	220	GN 2/1	15	45
LBM-0003-000	960	510	220	GN 3/1	13	45

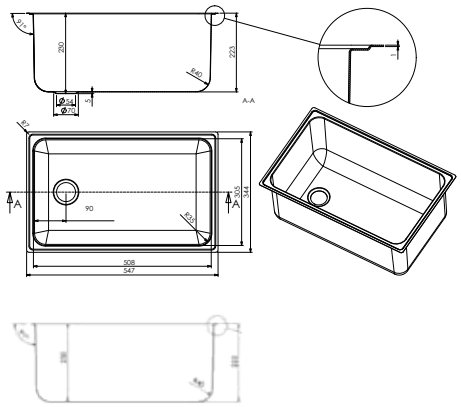
Bain-Marie-Einschweißbehälter • Linum Campo

Diese Linum Campo Gastronorm 1/1 Einschweißbehälter ist gefertigt aus Edelstahl 1.4301, 7 mm abfallend für eine effiziente Ableitung, und ausgestattet mit einer speziellen Flansch zum Einschweißen. Er wird ohne Überlauf geliefert, mit einer 1 1/2" Abflussöffnung (Ø54/Ø70 mm).

➜ Heizelement: siehe Seite 76



LCL-4090



Gastronorm - ohne Überlauf

Art.-Nr.	Abm. (LxBxH)			Typ	Flansch	Radius
LCL-4090-000	547	344	230	GN 1/1	20	35

Zubehör bain-Marie-Behälter

Abflussventile, ÜberlaufRohre & Heizelement mit Klebstoff

Die verchromten Abflussventile und ÜberlaufRohre sorgen für eine zuverlässige und hygienische Wasserregelung in der Serie LBM Bain-Marie-Behälter. Das CE-geprüfte Bain-Marie-Heizelement ist einfach zu montieren und mit hitzebeständiger Silikonisolierung, Temperaturlimit 150°C und Anschlusskabel 1000 mm (230 V) ausgestattet. Nicht schneiden oder verbiegen.



LBM-1000

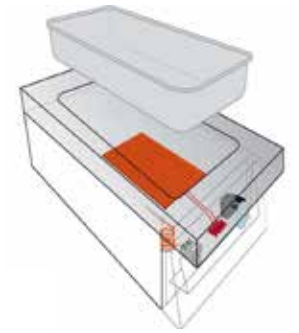


LBM-1100



LBM-1200





LBM-0011

Art.-Nr.	Beschreibung	geeignet für
LBM-1000-000	Set Abflussventil 3/4" + ÜberlaufRohr H 54 mm	Serie LBM
LBM-1001-000	Abflussventil 3/4"	Serie LBM
LBM-1002-000	ÜberlaufRohr H 54 mm	Serie LBM
LBM-1100-000	Set Abflussventil 3/4" + ÜberlaufRohr H 94 mm	Serie LBM
LBM-1001-000	Abflussventil 3/4"	Serie LBM
LBM-1003-000	ÜberlaufRohr H 94 mm	Serie LBM
LBM-1200-000	Set Abflussventil 3/4" + ÜberlaufRohr H 174 mm	Serie LBM
LBM-1001-000	Abflussventil 3/4"	Serie LBM
LBM-1004-000	ÜberlaufRohr H 174 mm	Serie LBM
LBM-0011-000	GN 1/1 Heizelement mit Klebstoff 650 Watt (375 x 275)	Serie LBM & LCL



04

ABLÄUFE & ABLAUFKANÄLE

Abläufe aus Edelstahl 79

Ablaufkanäle & Kastenrinnen 81

04B

Tools & Pflegeprodukte 83

Elastische Kleb- und Dichtstoffe & Silikon 84



LINUM

Hygiene und Sauberkeit sind in Großküchen von größter Bedeutung. Für eine effiziente und reibungslose Reinigung sind Bodenabläufe und Rinnen aus Edelstahl unverzichtbar. Sie garantieren eine optimale und hygienische Entwässerung in vielen Bereichen: Gastronomie, Lebensmittelindustrie, pharmazeutische und chemische Industrie, Kosmetikindustrie, Laboratorien, Krankenhäuser, Duschräume in Sportinfrastrukturen usw.

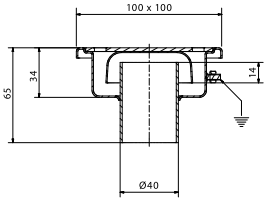
Edelstahl-Abläufe - Auslauf vertikal oder seitlich - klein • Linum

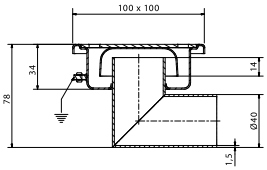
Unsere Abläufe gewährleisten eine hygienische und effiziente Entwässerung. Sie werden vollständig in der EU aus Edelstahl 1.4301 (gemäß EN 10088-1) gefertigt und zeichnen sich durch Qualität, hochwertiger Verarbeitung und Langlebigkeit aus. Erhältlich mit vertikalem oder seitlichem Ablauf, Standard- oder Schwerlastrosten sowie optional mit Sicherheitsschraube. Ideal für Großküchen, Industrie, Brauereien, die Lebensmittelindustrie und den Einzelhandel.

➜ kontaktieren Sie uns für weitere (teleskopische) Ausführungen oder Abläufe aus Edelstahl 1.4404



FMC-1102





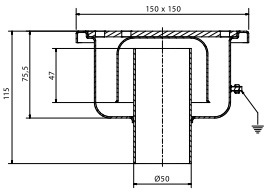


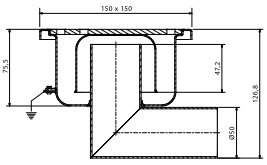
FMC-1002

100 x 100 mm



FMC-2101







FMC-2002

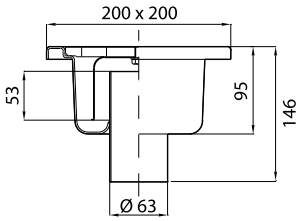
150 x 150 mm

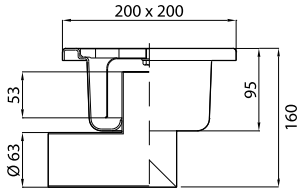


FMC-3101



FMC-3104







FMC-3106



FMC-3009

200 x 200 mm

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Anschluss unten	Ablassung (L/min)	Last Gitter (kg)	Typ Gitter	Masse (kg)
FMC-1102-000	Auslauf vertikal	100 x 100 mm	Ø40	14	80	standard	0,32
FMC-1002-000	Auslauf seitlich	100 x 100 mm	Ø40	14	80	standard	0,38
FMC-2101-000	Auslauf vertikal	150 x 150 mm	Ø50	30	330	standard	1,11
FMC-2002-000	Auslauf seitlich	150 x 150 mm	Ø50	30	330	standard	1,44
FMC-3101-000	Auslauf vertikal	200 x 200 mm	Ø63	44,5	160	standard	1,98
FMC-3104-000	Auslauf vertikal	200 x 200 mm	Ø63	44,5	4100	heavy duty	3,34
FMC-3106-000	Auslauf seitlich	200 x 200 mm	Ø63	44,5	160	standard	2,16
FMC-3009-000	Auslauf seitlich	200 x 200 mm	Ø63	44,5	4100	heavy duty	3,52

Abläufe

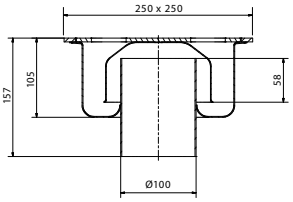
Edelstahl-Abläufe - Auslauf vertikal oder seitlich - groß • Linum

Für Anwendungen mit höheren Wassertragkraften gibt es auch größere Abläufe aus Edelstahl 1.4301 mit erhöhter Durchflusskapazität. Diese robusten Ausführungen mit Standard- oder Heavy-Duty-Gittern garantieren eine schnelle und effiziente Entwässerung, selbst bei intensivem Gebrauch. Ideal für Umgebungen, in denen maximale Leistung und Zuverlässigkeit erforderlich sind.

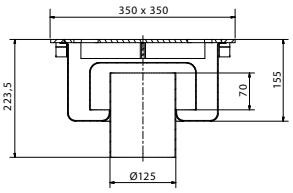
➜ kontaktieren Sie uns für weitere (teleskopische) Ausführungen oder Abläufe aus Edelstahl 1.4404



FMC-4101 FMC-4103



250 x 250 mm



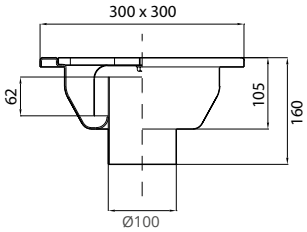
350 x 350 mm

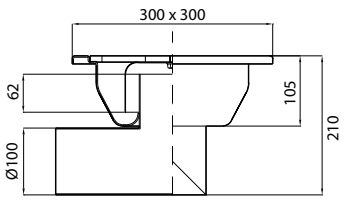


FMC-5130



FMC-5106 FMC-5108







FMC-5010 FMC-5015

300 x 300 mm



Für Zubehör wie herausnehmbare Körbe und PVC-Reduzierstücke verweisen wir Sie gerne auf unsere Website.



Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Anschluss unten	Ablassung (L/min)	Last Gitter (kg)	Typ Gitter	Masse (kg)
FMC-4101-000	Auslauf vertikal	250 x 250 mm	Ø100	122	200	standard	3,88
FMC-4103-000	Auslauf vertikal	250 x 250 mm	Ø100	122	1300	heavy duty	4,94
FMC-5106-000	Auslauf vertikal	300 x 300 mm	Ø100	122	700	standard	5,62
FMC-5108-000	Auslauf vertikal	300 x 300 mm	Ø100	122	3450	heavy duty	7,48
FMC-5010-000	Auslauf seitlich	300 x 300 mm	Ø100	122	700	standard	6,26
FMC-5015-000	Auslauf seitlich	300 x 300 mm	Ø100	122	3450	heavy duty	10,50
FMC-5130-000	Auslauf vertikal	350 x 350 mm	Ø125	220	2500	heavy duty	10,50

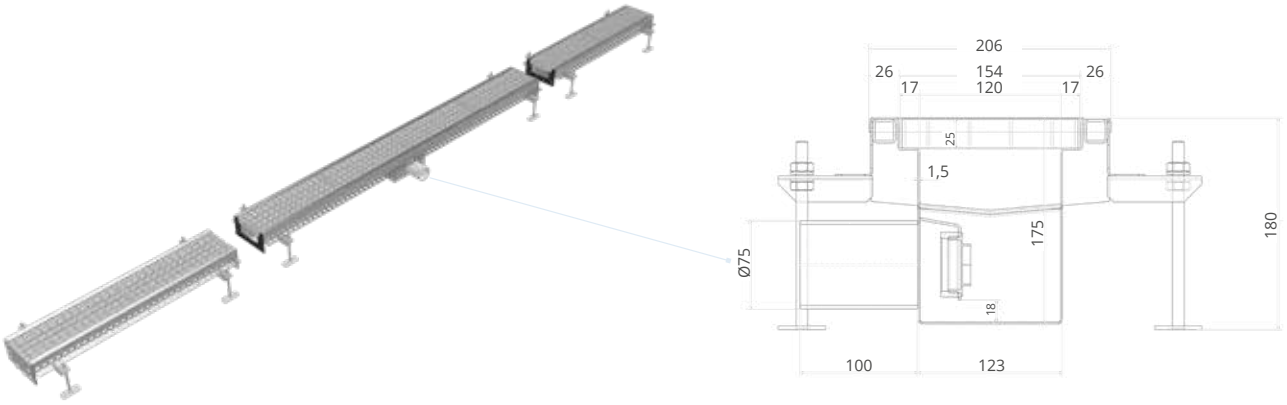
Ablaufkanäle

Modulare Edelstahl-Ablaufkanäle mit Gitterrost und seitlichem Abfluss • Linum

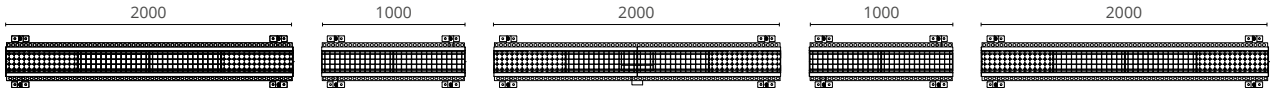
Dieses modulare Entwässerungssystem aus Edelstahl bietet schnell eine Lösung, bis zu 8 Metern Länge, und eignet sich dank seiner geringen Einbautiefe von nur 180 mm ideal für Renovierungsprojekte. Die Entwässerungsrinnen (2 m zentral, Auszugwegen von 1 und 2 m) bestehen aus Edelstahl 1.4301 (Blechstärke 1,5 mm) und verfügen über einen integrierten seitlichen Ablauf Ø75 mm sowie ein internes Gefälle von 0,5 % für einen optimalen Wasserabfluss. Inklusive Geruchsverschluss mit herausnehmbarem Schmutzfangkorb. HACCP- und EHEDG-konform.

✓ universelles Gitterrost mit Abmessungen = 500 x 150 x 25 mm (LxBxH), Raster 33 x 33 mm, ideal für die Reinigung in der Spülmaschine
✓ immer mit perforierten Rändern über die gesamte Rinnenlänge für eine hervorragende Verankerung
✓ mit EPDM-Kupplungsdichtungen und Edelstahlbolzen versehen
✓ maximale Punktlast (100 x 100 mm): 1070 kg

➜ Ablaufkanäle mit geschlossenem Deckel optional erhältlich
➜ kontaktieren Sie uns für weitere Infos oder maßgeschneiderte Lösungen



Art.-Nr.	Länge
FMG-0002-000	2000 mm
FMG-0003-000	3000 mm
FMG-0004-000	4000 mm
FMG-0005-000	5000 mm
FMG-0006-000	6000 mm
FMG-0008-000	8000 mm

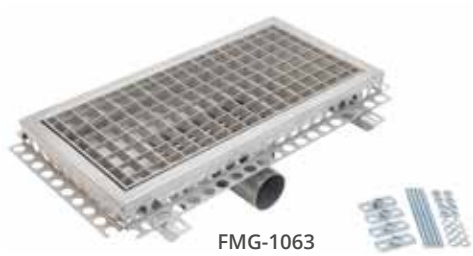


Unterteile	Länge
zentrale Entwässerungsrinne mit integriertem Ablauf und seitlichem Auslauf, ohne Rost	2000 mm
Auszugsweg für den Anschluss an die zentrale Entwässerungsrinne, ohne Rost	1000 mm
Auszugsweg für den Anschluss an 1 Meter Verlängerung, ohne Rost	2000 mm
universelles Gitterrost, Breite 150 mm	500 mm
Montagesatz pro Entwässerungsrinne (4 Stellfüße M10, 8 Unterlegscheiben und Muttern, 4 Keildübel M8)	

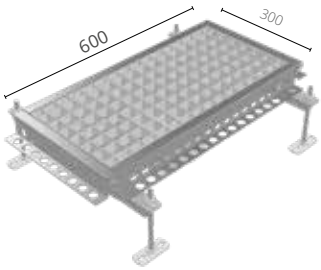
Ablaufkanäle

Edelstahl-Kastenrinnen mit Gitterrost • Linum

Die glasperlengestrahlten Linum Edelstahl 1.4301 Kastenrinnen mit Gitterrost garantieren eine effiziente und hygienische Entwässerung. Sie sind standardmäßig mit einem Auslauf für Ø75 mm ausgestattet und haben eine Einbautiefe von 180 mm. Jede Kastenrinne wird mit einem stabilen Gitterrost von 250 x 550 x 25 mm (Raster von 33 x 33 mm) und einschließlich Montagekit für eine zügige Installation geliefert.



FMG-1063





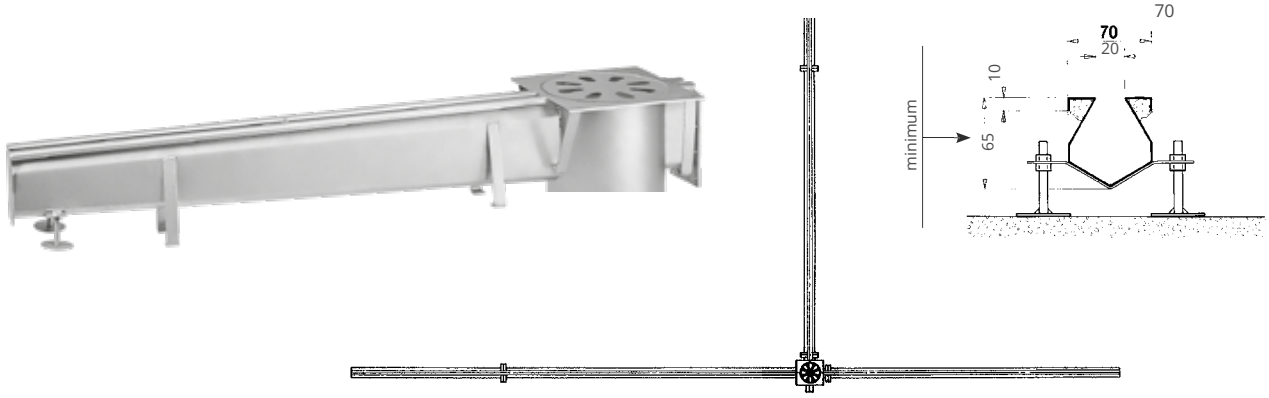
FMG-1163

Art.-Nr.	Beschreibung	Anschluss unten	Abmessungen
FMG-1063-000	Auslauf horizontal	Ø75	600 x 300 mm
FMG-1163-000	Auslauf vertikal	Ø75	600 x 300 mm

Edelstahl-Ablaufkanäle - Schlitzrinnen • Linum

Unsere Edelstahl-Schlitzrinnen bieten eine langlebige und hygienische Lösung für eine effiziente Entwässerung. Sie können einseitig oder beidseitig ausgeführt werden und sind modular bis zu 11 Meter erweiterbar. Linum liefert diese Schlitzrinnen vollständig nach Maß und wird abgestimmt auf die spezifischen Anforderungen Ihres Projekts.

➜ kontaktieren Sie uns für weitere Infos



Werkzeuge & Pflegeprodukte

Edelstahl-Werkzeuge & Pflegeprodukte

Der Linum Entgrater für Edelstahl ist ein schnelles und effizientes Hilfsmittel für eine perfekte Verarbeitung. Unsere Markierstifte sorgen für deutliche Markierungen auf Edelstahl. Der Brite Gard-Edelstahlreiniger reinigt (entfernt Fingerabdrücke und Flecken), schützt und gibt bleibenden Glanz. Der Lineoplus Restore Cleaner entfernt Flugrost und Verunreinigungen auf Edelstahl, Aluminium und Kupfer.



DBR-1000



AKB-0001-060



AKB-1000



AKB-1001



RCL-5000



RCL-5010



RCL-5020



RCL-5300

Art.-Nr.	Beschreibung	Verpackung
DBR-1000-000	Entgrater	1 Stk./Karton
AKB-0001-060	blauer Marker	12 Stk./Karton
AKB-1000-000	Brite Gard - Miniflasche 118 ml	24 Stk./Karton
AKB-1001-000	Brite Gard - Flasche 473 ml	12 Stk./Karton
RCL-5000-000	Restore Cleaner - 500 ml regelbarer Zerstäuber	12 Stk./Karton
RCL-5010-000	Restore Cleaner - Mikrofasertuch fein - 400 x 400 mm	6 Stk./Karton
RCL-5020-000	Restore Cleaner - Schwamm mit weißem Tex - 70 x 90 mm	12 Stk./Karton
RCL-5300-000	Restore Cleaner - Kit Miniflasche 30 ml, Schwamm mit weißem Tex und Schutzhandschuhe	1 Kit



Vor Verwendung
Restore Cleaner



Nach Verwendung
Restore Cleaner

Dichtstoff • CoolX PRO-S & Kleb- & Dichtstoff • CoolX PRO-7

Innerhalb des CoolX-Sortiments wählen Sie selbst die perfekte Lösung für jede Dichtungs- oder Montagearbeit: PRO-S, ein reiner, neutraler Silikondichtstoff für erstklassige Abdichtungen, oder PRO-7, ein 2-in-1-Kleb- und Dichtstoff, der sich sowohl zum Kleben, Montieren als auch Abdichten eignet. Beide Produkte sind in schwarzen Kartuschen aus recyceltem Material erhältlich und bieten die bewährte CoolX-Leistung, Haftung und Haltbarkeit, die jeder Profi erwartet.

➜ auf Anfrage: Alu-Silber im Schlauchbeutel 600 ml



PRO-1000-306



PRO-9100



PRO-7000-010

Art.-Nr.	Beschreibung	Verpackung
PRO-1000-306	CoolX PRO-S Dichtstoff 300 ml - RAL 9002	12 Stk./Karton
PRO-1000-307	CoolX PRO-S Dichtstoff 300 ml - RAL 9010	12 Stk./Karton
PRO-1000-990	CoolX PRO-S Dichtstoff 300 ml - transparent	12 Stk./Karton
PRO-1000-050	CoolX PRO-S Dichtstoff 300 ml - grau	12 Stk./Karton
PRO-7000-010	CoolX PRO-7 Kleb- & Dichtstoff 290 ml - weiß	12 Stk./Karton
PRO-9100-000	CoolX Handpistole für 290 oder 300 ml Kartuschen	1 Stk./Karton

Farbcode:
-010 = Weiß
-050 = Grau
-306 = Grauweiß
-307 = Reinweiß
-990 = Transparent



05

ABFALLROHRE

Gummi-Abfallrohre 86



LINUM

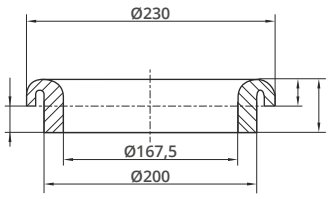
Gummi-Abfallrohre, auch Abfallrutschringe genannt, zum Einbau in Küchentabletts, Arbeitsplatten, Theken und verschiedene Möbel zum Sammeln von Abfällen. Erhältlich in verschiedenen Farben zur einfachen Abfalltrennung. Die mit einem Magneten ausgestatteten Modelle verhindern, dass Metallbesteck in den Müll geworfen wird.

Abfallrohre aus Gummi - Standard & Magnet • Linum

Die Gummi-Abfallrohre der Standard-Serie für Großküchen und Abfallinseln bestehen aus glänzendem NBR und sind in zwei Größen erhältlich. Für beide Ausführungen sind Einschweißringe, sowie Edelstahldeckel für zusätzliche Hygiene, erhältlich. Der kleine Abfallrohrring ist außerdem mit einem starken, PE-ummantelten Magneten auf einer Edelstahlplatte (120 x 35 mm) erhältlich. Dieser verhindert, dass Metallbesteck beim Abräumen versehentlich in den Abfallschacht gelangt (nicht geeignet für Besteck aus Edelstahl, Aluminium oder Silber). In Kombination mit einem Einschweißring schließt das Abfallrohr bündig mit der Tischoberfläche ab. Ohne Einschweißring ragt der Rand über die Arbeitsplatte hinaus. **Ein eingebauter Abfallrohrring kann nicht mit einem Stülpdeckel kombiniert werden.**



JVO-0050-040

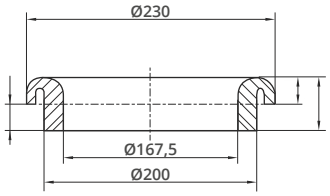


JVO-0050

Typ	Standard
Material	NBR - Shore 70 ± 5 Shore A glänzend
Einbaudurchmesser	Ø200 mm
Gesamthöhe	44 mm (27 + 17 mm)
Option	Stülpdeckel JVO-8051; Einschweißring JVO-7050; Gullydeckel JVO-8151



JVO-2002-020

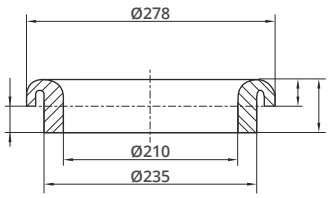


JVO-2002

Typ	Magnet
Material	NBR - Shore 70 ± 5 Shore A glänzend
Einbaudurchmesser	Ø200 mm
Gesamthöhe	44 mm (27 + 17 mm)
Option	Stülpdeckel JVO-8051; Einschweißring JVO-7050; Gullydeckel JVO-8151



JVO-0070-060



JVO-0070

Typ	Standard
Material	NBR - Shore 70 ± 5 Shore A glänzend
Einbaudurchmesser	Ø235 mm
Gesamthöhe	39 mm (17 + 22 mm)
Option	Stülpdeckel JVO-8071; Gullydeckel JVO-8171

Art.-Nr.	Beschreibung	Farbe
JVO-0050-...	Abfallrohrring 'Standard'	
JVO-2002-...	Abfallrohrring 'Magnet'	
JVO-0070-...	Abfallrohrring 'Standard'	
JVO-8051-000	Edelstahl-Stülpdeckel für JVO-0050/2002/0051	
JVO-8071-000	Edelstahl-Stülpdeckel für JVO-0070/0071	
JVO-7050-000	Edelstahl-Einschweißring (Ø oben 268 mm) für JVO-0050/2002/0051	
JVO-8151-000	Edelstahl-Gullydeckel für JVO-0050/2002/0051	
JVO-8171-000	Edelstahl-Gullydeckel für JVO-0070/0071	



JVO-8051



JVO-8151-000



JVO-7050

Farbcode:
-020 = Schwarz
-040 = Grün (RAL 6018)
-050 = Grau
-060 = Blau (RAL 5015)
-070 = Rot (RAL 3020)
-072 = Orange (pantone 021 C)
-080 = Gelb (RAL 1016)
-841 = Edelstahl

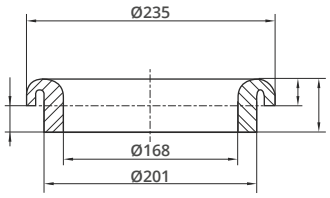
Gummi-Abfallrohre

Abfallrohre aus Gummi - Classic, Deep & Funnel • Linum

Neben den glänzenden “Standard“-Abfallrohrringen in verschiedenen Farben umfasst das Sortiment auch die stilvolle “Classic“-Ausführung in halbmattem Schwarz. Für spezielle Anwendungen, wie stärkere Arbeitsplatten, gibt es die “Deep“-Abfallrohrringe in verschiedenen Farben und die funktionale, trichterförmige “Funnel“-Ausführung.



JVO-0051-020

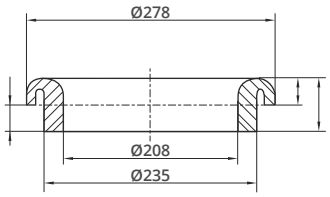


JVO-0051

Typ	Classic
Material	NBR - Shore 80 ± 5 Shore A halbmatt
Einbaudurchmesser	Ø201 mm
Gesamthöhe	48 mm (24 + 24 mm)
Option	Stülpdeckel JVO-8051; Einschweißring JVO-7050; Gullydeckel JVO-8151



JVO-0071-020

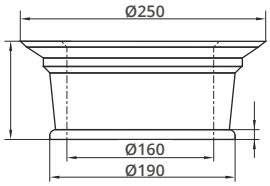


JVO-0071

Typ	Classic
Material	Shore 80 ± 5 Shore A halbmatt
Einbaudurchmesser	Ø235 mm
Gesamthöhe	48 mm (24 + 24 mm)
Option	Stülpdeckel JVO-8071; Gullydeckel JVO-8171



JVO-0140-080

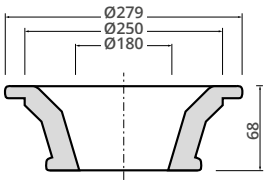


JVO-0140

Typ	Deep
Material	Shore 70 ± 5 Shore A halbmatt
Einbaudurchmesser	Ø190 mm
Gesamthöhe	100 mm
Option	Einschweißring JVO-7140



JVO-0180-050



JVO-0180

Typ	Funnel
Material	NBR - Shore 70 matt
Einbaudurchmesser	Ø250 mm
Gesamthöhe	68 mm
Option	-

Art.-Nr.	Beschreibung	Farbe
JVO-0051-020	Abfallrohrring ‘Classic’	●
JVO-0071-020	Abfallrohrring ‘Classic’	●
JVO-0140-...	Abfallrohrring ‘Deep’	● ● ● ●
JVO-0180-...	Abfallrohrring ‘Funnel’	● ●
JVO-8051-000	Edelstahl-Stülpdeckel für JVO-0050/2002/0051	
JVO-8071-000	Edelstahl-Stülpdeckel für JVO-0070/0071	
JVO-7050-000	Edelstahl-Einschweißring (Ø oben 268 mm) für JVO-0050/2002/0051	
JVO-7140-000	Edelstahl-Einschweißring (Ø oben 247 mm) für JVO-0140	
JVO-8151-000	Edelstahl-Gullydeckel für JVO-0050/2002/0051	
JVO-8171-000	Edelstahl-Gullydeckel für JVO-0070/0071	



JVO-7140



JVO-8171

Farbcode:
-020 = Schwarz
-040 = Grün (RAL 6018)
-050 = Grau
-060 = Blau (RAL 5015)
-080 = Gelb (RAL 1016)



06

ZUBEHÖR FÜR DUNSTAB-ZUGSHAUBEN

LED-Einbaubeleuchtung für Dunstabzugshauben 91

Fettfangfilter 92

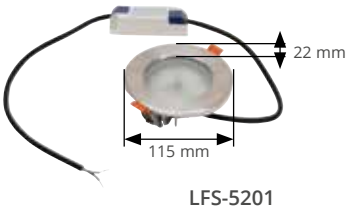


LINUM

Das Vorhandensein einer guten Beleuchtung in einer Dunstabzugshaube macht das Kochen so viel angenehmer. Labyrinthfilter aus Edelstahl erhöhen die Sicherheit in der Dunstabzugshaube und tragen zu einer sauberen Arbeitsumgebung bei. Sie sorgen dafür, dass Fette und Öle nicht in die Lüftungsanlage abgezogen werden. Die energiesparenden Linum LED-Einbauleuchten und die Labyrinthfilter für Dunstabzugshauben wurden speziell für den intensiven Einsatz in Großküchen, Catering- und Restaurantküchen usw. entwickelt.

LED-Einbaubeleuchtung für Dunstabzugshauben • Linum

Unsere energieeffizienten und schlanken Linum LED-Einbauleuchten garantieren eine hohe Lichtausbeute für Dunstabzugshauben in gewerblichen Küchen. Sie sind für optimale Leistung und zusätzliche Sicherheit dank der schützenden Glasplatte konzipiert. Mit einem Abstrahlwinkel von 120° (Einbauleuchte) und einer Lebensdauer von ca. 50.000 Stunden sorgen sie für niedrigere Ersatz- und Wartungskosten sowie eine schnelle, einfache Installation. Sie werden mit einem Verbindungskabel geliefert.



LFS-5201





LFS-4231



LFS-4221



LFS-1222

LFS-5201/5211

Material	Edelstahl 1.4372
Einbauhöhe	43 mm
Gebrauchstemp.	bis 85°C
Konformität	CE & RoHS zertifiziert IP68
Driver	LED-Driver (IP20)

LFS-4231

Material	Edelstahl 1.4372
Einbauhöhe	36 mm
Gebrauchstemp.	bis 85°C
Konformität	UKCA & CE zertifiziert IP68

LFS-4201/4211/4221

Material	Edelstahl 1.4372
Einbauhöhe	73 mm
Gebrauchstemp.	bis 85°C
Konformität	UKCA & CE zertifiziert IP65
Helligkeit	mindestens 1.000 Lux auf der Arbeitsfläche

LFS-1202/1212/1222/1232

Material	Edelstahl 1.4301 SB
Einbauhöhe	54 mm
Gebrauchstemp.	-40°C bis +68°C
Konformität	IP55
Driver	dimmbarer DALI-Driver 50W 100-400mA (IEC 62031)

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen (LxBxH)
LFS-5201-000	Einbauleuchte 1x 15W - 3000K	115 x 115 x 43
LFS-5211-000	Einbauleuchte 1x 15W - 4000K	115 x 115 x 43
LFS-4231-000	Einbauleuchte 1x 35W - 3500K	324 x 119 x 36
LFS-4201-000	Einbauleuchte 1x 60W	615 x 170 x 73
LFS-4211-000	Einbauleuchte 1x 75W	900 x 170 x 73
LFS-4221-000	Einbauleuchte 1x 100W	1150 x 170 x 73
LFS-1202-000	Einbauleuchte 2x 10W - 4000K	690 x 200 x 54
LFS-1212-000	Einbauleuchte 2x 15W - 4000K	995 x 200 x 54
LFS-1222-000	Einbauleuchte 2x 20W - 4000K	1300 x 200 x 54
LFS-1232-000	Einbauleuchte 2x 25W - 4000K	1600 x 200 x 54

Die Lampen müssen gemäß den geltenden Normen und Vorschriften stets mit den entsprechenden elektrischen Sicherungen ausgestattet werden.
Alle Einbaubeleuchtungen entsprechen den Bestimmungen der geltenden europäischen Normen und Anforderungen.

Fettfangfilter

Labyrinthfilter für Dunstabzugshauben • Linum

Die Linum Labyrinthfilter aus glänzendem Edelstahl 1.4301 (EN 16282-6) kombinieren eine hochwertige Verarbeitung mit ausgezeichneter Korrosionsbeständigkeit. Sie erhöhen die Sicherheit sowohl in der Dunstabzugshaube als auch in der gesamten Küchenumgebung und sorgen gleichzeitig für eine effiziente Fettabscheidung und einen dauerhaften, zuverlässigen Betrieb.

➜ **kontaktieren Sie uns für andere Abmessungen oder Designs:**
Streckmetall, Edelstahl-Kombi-Filter (Edelstahlrahmen und Innenseite aus Streckmetall), Industrieverpackung (100 Stück/Palette)





GTP-2570 GTP-2750



GTP-9001

GTP-1###

Typ	F-1
Material	Edelstahl 1.4301 DIN 18869-5
Plattenstärke	0,8 mm
Filterstärke	25 mm
Griffe	enthalten
Verpackung	6 Stück/Karton

GTP-2###

Typ	F-2
Material	Edelstahl 1.4301 DIN 10088
Plattenstärke	0,8 mm
Filterstärke	20 mm
Griffe	nicht enthalten (GTP-9001)
Verpackung	5 Stück/Karton

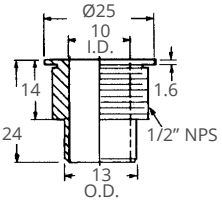
Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen (BxH)
GTP-1551-000	F-1 Fettfangfilter	400 x 400
GTP-1751-000	F-1 Fettfangfilter	400 x 500
GTP-1571-000	F-1 Fettfangfilter	500 x 400
GTP-1771-000	F-1 Fettfangfilter	500 x 500
GTP-1721-000	F-1 Fettfangfilter	500 x 250
GTP-2370-000	F-2 Fettfangfilter	300 x 500
GTP-2550-000	F-2 Fettfangfilter	400 x 400
GTP-2570-000	F-2 Fettfangfilter	400 x 500
GTP-2660-000	F-2 Fettfangfilter	450 x 450
GTP-2730-000	F-2 Fettfangfilter	500 x 300
GTP-2750-000	F-2 Fettfangfilter	500 x 400
GTP-2770-000	F-2 Fettfangfilter	500 x 500
GTP-9001-000	Edelstahl-Handgriff mit Niete (2 Stück/Set) für GTP-2 Serie	



Ablaufstück für die Fettauffangrinne • Linum

Das Ablaufstück wird mit einer Dichtung und einem Verschluss geliefert und passt auf einen 12 mm-Schlauch (Ø innen) oder auf ein 9,5 mm-Rohr (Ø außen).





Art.-Nr.	Beschreibung
GTP-9002-000	Ablaufstück für die Fettauffangrinne



07

TEILAUSZÜGE, SCHUBLADEN & TÜREN

Edelstahl-Differentialauszüge 96
Edelstahl-Teleskopauszüge 99
Edelstahl-Teilauszüge einfach 100
Verzinkte Teilauszüge einfach 102
Teilauszüge mit Kugellagern 103
Neutrale Schubladen & Schubladenblöcke 104
Schubladen & Türen Ronda 106



Fulterer

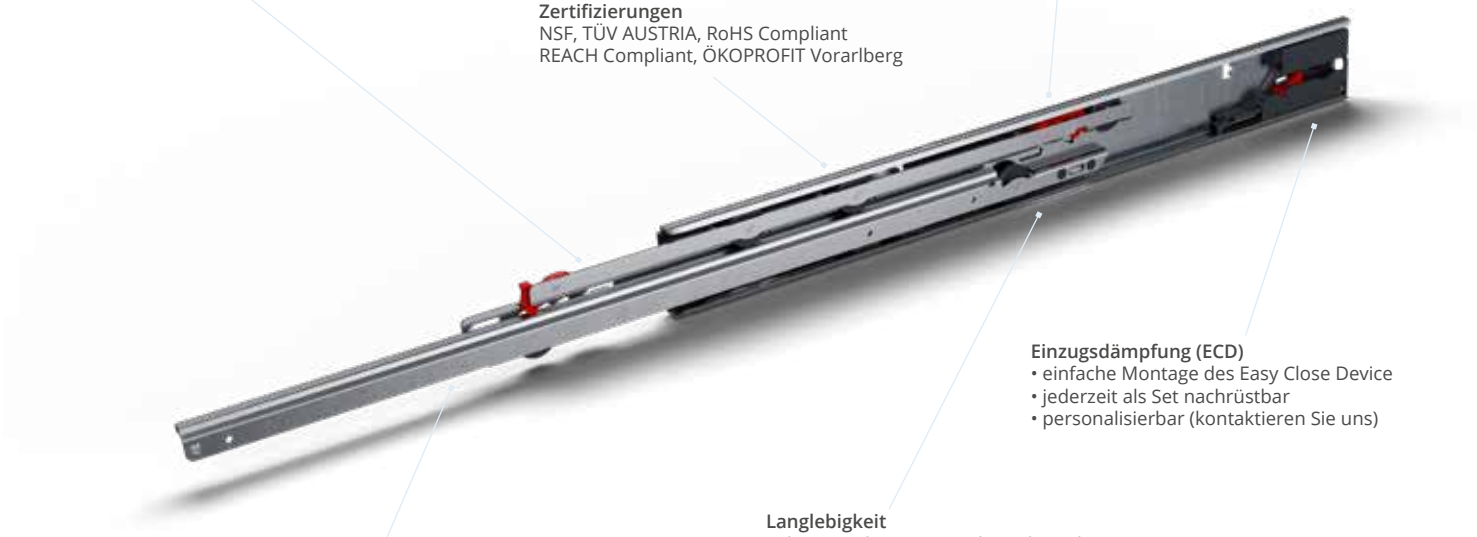
Schubladen in Großküchen und Gastronomiebetrieben sind hohen Tragkraften ausgesetzt. Sie müssen häufiges Öffnen und Schließen, hohe Temperaturen sowie schwere Lasten problemlos bewältigen und dabei dauerhaft leichtgängig funktionieren. Fulterer ist weltweit als führender Hersteller robuster, innovativer und zuverlässiger Teilauszügen aus verzinktem Stahl und Edelstahl bekannt.

Teilauszüge

Hohe Sicherheitsstandards
Mit Schwerlastauszügen von Fulterer, können Schubladen ohne Risiko ein- und ausgefahren werden. Eine Aushängesicherung sorgt dafür, dass die Schublade dort bleibt, wo sie hingehört.

Leichte Reinigung und Wartung
Da bei Fulterer Teilauszügen kein Schmierstoff bedarf besteht, sind sie so gut wie wartungsfrei. Außerdem sind sie sehr einfach zu reinigen.

Zertifizierungen
NSF, TÜV AUSTRIA, RoHS Compliant
REACH Compliant, ÖKOPROFIT Vorarlberg



Einzugsdämpfung (ECD)
- einfache Montage des Easy Close Device
- jederzeit als Set nachrüstbar
- personalisierbar (kontaktieren Sie uns)

Langlebigkeit
Fulterer Teilauszüge sind mit doppelten Kugellagern ausgestattet, die für außergewöhnliche Stabilität und Langlebigkeit sorgen.

Internationale Standards
Fulterer Teilauszüge erfüllen internationale Anforderungen und Qualitätsstandards und werden durch zahlreiche Zertifizierungen bestätigt, was eine zuverlässige Funktion weltweit garantiert.

Premium-Partner Fulterer

Im Katalog präsentieren wir das Standardangebot, das wir aus unserem Lager liefern können. Als Premium-Partner von Fulterer denken wir gerne mit, um Ihre Edelstahl-Konstruktion so „gleiten" zu lassen, wie es gewünschst ist. Folgende spezielle Optionen sind auf Anfrage verfügbar.

✓ Überauszug (OE):	Das bedeutet, dass der Teilauszug weiter herausragt als die Länge der Führungsschiene, was einen Mehrwert bietet, um die Einsatzbox einfacher aus Ihrer Schublade zu entnehmen.
✓ Temperaturbeständig (HR):	Die Teilauszüge sind mit speziellen Rollelementen in einem Edelstahlgehäuse ausgestattet. Dadurch können Temperaturen von -25°C bis +110°C garantiert werden. Bei der HR-Option kann kein ECD montiert werden, da das ECD nur bis zu einer maximalen Temperatur von 40°C funktioniert.
✓ Montage mit Bajonett-System (SMT):	Ein Bajonett-System ermöglicht die Montage ohne Schrauben. Korrekt vorgesehene Aussparungen in den Edelstahlgehäusen sorgen dafür, dass das äußere Profil einfach einrastet, was zu einem geschlosseneren Seitenprofil und einer schnelleren Montage führt.
✓ Industrieverpackung (Type 2 Pack):	Zur Vereinfachung des Produktionsprozesses können Schubladenführungen auf Anfrage geliefert werden, wobei die 6 Profile von 1 Set in Bulk verpackt sind. Dadurch kann jedes Profil direkt an den richtigen Arbeitsplatz gesendet werden.
✓ Montagerichtlinie:	Für eine Einbaubreite von 18 mm wird empfohlen, die Konstruktion mit einer Öffnung von 18,5 mm auszustatten, damit eine reibungslose Funktion der Schubladenführung gewährleistet bleibt. Bei verschraubten Schubladenführungen ist es wichtig, Schrauben mit einem vollständig flachen Kopf zu verwenden, damit die Funktion nicht behindert wird.

Fragen Sie unsere Experten nach den Möglichkeiten. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Edelstahl-Teilauszüge Fulterer

FR 795 SCC & FR 796 SCC Differentialauszüge

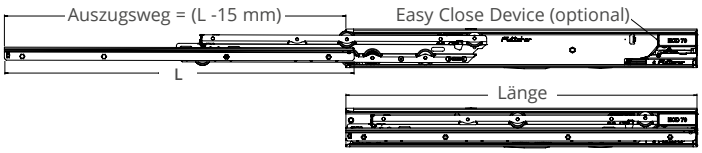
Diese Teilauszüge heben den Qualitätsstandard auf ein neues Niveau. Dank zusätzlicher Rollelemente bieten diese Fulterer-Teilauszüge eine verbesserte laterale Stabilität und einen noch ruhigeren Lauf. Das Sortiment ist standardmäßig sowohl als Vollauszug als auch als Überauszug erhältlich. Zur zusätzlichen Sicherheit sind alle Demontagekomponenten in Rot ausgeführt, was für den unverwechselbaren "Fulterer-Look" sorgt. Außerdem wurden alle Teilauszüge auf bis zu 100.000 Zyklen unter Volllast getestet und erreichen bei geringerer Tragkraft sogar bis zu 300.000 Zyklen.

Typ FR 795 SCC & FR 795 SCC OE - 70 kg - seitliche Befestigung

✓ Edelstahl AISI 441 (1.4509)
✓ mit Kunststoffrollen
✓ auf Anfrage: hitzebeständige Version (HR) bis +110°C
✓ optional: Easy Close Device

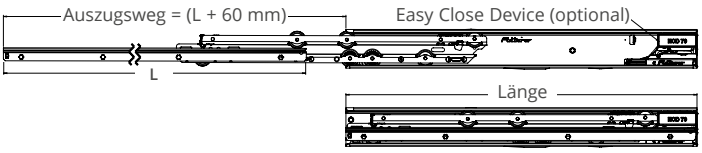
➜ Typ: differential
➜ Auszugsweg: vollständig (FR 795 SCC)
➜ Auszugsweg: Überauszug (FR 795 SCC OE)
➜ Montage: seitlich, zu schrauben
➜ Einbaubreite: 18 mm
➜ Auszugshöhe: 62,5 mm
➜ Tragkraft: 70 kg
➜ Temperatur: -25°C bis +80°C











Art.-Nr. FR 795 SCC	Länge	Auszugsweg	Art.-Nr. FR 795 SCC OE	Länge	Auszugsweg	Verpackung
FLA-5604-000	350	335				5 Paar/Karton
FLA-5605-000	400	385				5 Paar/Karton
FLA-5606-000	450	435	FLA-5806-000	450	510	5 Paar/Karton
FLA-5607-000	500	485				5 Paar/Karton
FLA-5608-000	550	535	FLA-5808-000	550	610	5 Paar/Karton
FLA-5609-000	600	585				5 Paar/Karton
FLA-5610-000	650	635	FLA-5810-000	650	710	5 Paar/Karton
FLA-5611-000	700	685				5 Paar/Karton
FLA-9003-000	Easy Close Device (-25 bis +40°C)					Set (2 Stück)



Edelstahl-Teilauszüge Fulterer

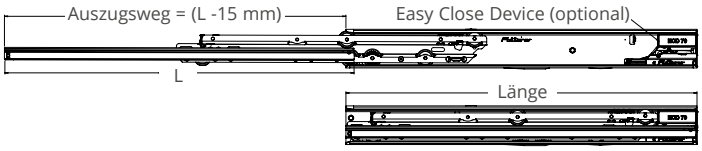
Typ FR 796 SCC & FR 796 SCC OE - 70 kg - Befestigung unten

✓ Edelstahl AISI 441 (1.4509)
✓ mit Kunststoffrollen
✓ auf Anfrage: hitzebeständige Version (HR) bis +110°C
✓ optional: Easy Close Device

➜ Typ: differential
➜ Auszugsweg: vollständig (FR 796 SCC)
➜ Auszugsweg: Überauszug (FR 796 SCC OE)
➜ Montage: unten, zu schrauben
➜ Einbaubreite: 18 mm
➜ Auszugshöhe: 62,5 mm
➜ Tragkraft: 70 kg
➜ Temperatur: -25°C bis +80°C



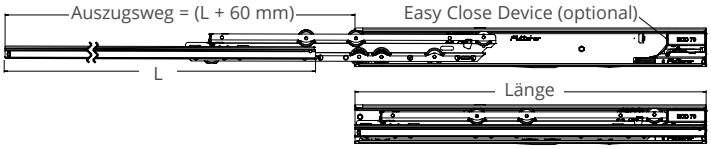
FLA-5708







FLA-5908



Art.-Nr.	Länge	Auszugsweg	Art.-Nr.	Länge	Auszugsweg	Verpackung
FLA-5704-000	350	335				5 Paar/Karton
FLA-5705-000	400	385				5 Paar/Karton
FLA-5706-000	450	435				5 Paar/Karton
FLA-5707-000	500	485				5 Paar/Karton
FLA-5708-000	550	535	FLA-5908-000	550	610	5 Paar/Karton
FLA-5709-000	600	585				5 Paar/Karton
FLA-5710-000	650	635				5 Paar/Karton
FLA-5711-000	700	685				5 Paar/Karton
FLA-9003-000	Easy Close Device (-25 bis +40°C)					Set (2 Stück)



Edelstahl-Teilauszüge Fulterer

FR 7095 SCC & FR 7096 SCC Differentialauszüge

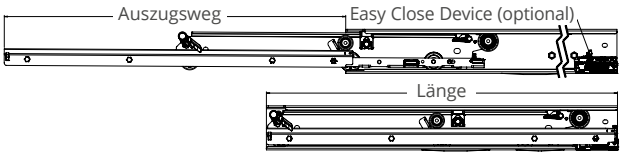
Die Fulterer Heavy-Duty-Teilauszüge sind die ersten ihrer Klasse, die eine hohe Tragfähigkeit mit einem optionalen Easy Close Device kombinieren. Sie sind zudem als Überauszug (+60 mm) erhältlich. In dieser Ausführung beträgt die Tragfähigkeit 95 kg statt 120 kg. Auf Anfrage sind die Auszüge dank spezieller Rollelemente in einem Edelstahlgehäuse hitzebeständig bis +110°C erhältlich. Für Anwendungen mit Traglasten bis 180 kg stehen die Modelle FR 7195 SCC und FR 7196 SCC zur Verfügung.

Typ FR 7095 SCC - 120 kg - seitliche Befestigung

✓ Edelstahl AISI 441 (1.4509)
✓ mit Kunststoffrollen
✓ auf Anfrage: hitzebeständige Version (HR) bis +110°C
✓ optional: Easy Close Device

➜ Typ: differentialauszug
➜ Auszugsweg: vollständig (-15 MM)
➜ Montage: seitlich, zu schrauben
➜ Einbaubreite: 24 mm
➜ Auszugshöhe: 70,8 mm
➜ Tragkraft: 120 kg
➜ Temperatur: -25°C bis +80°C


FLA-6508



Art.-Nr.	Länge	Auszugsweg	Verpackung
FLA-6507-000	500	485	4 Paar/Karton
FLA-6508-000	550	535	2 Paar/Karton
FLA-6509-000	600	585	2 Paar/Karton
FLA-6510-000	650	635	2 Paar/Karton
FLA-6511-000	700	685	2 Paar/Karton
FLA-6512-000	750	735	2 Paar/Karton
FLA-9002-000	Easy Close Device (-25 bis +40°C)		Set (2 Stück)

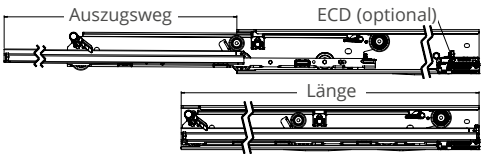


Typ FR 7096 SCC - 120 kg - Befestigung unten

✓ Edelstahl AISI 441 (1.4509)
✓ mit Kunststoffrollen
✓ auf Anfrage: hitzebeständige Version (HR) bis +110°C
✓ optional: Easy Close Device

➜ Typ: differentialauszug
➜ Auszugsweg: vollständig (-15 MM)
➜ Montage: unten, zu schrauben
➜ Einbaubreite: 24 mm
➜ Auszugshöhe: 70,8 mm
➜ Tragkraft: 120 kg
➜ Temperatur: -25°C bis +80°C


FLA-6608



Art.-Nr.	Länge	Auszugsweg	Verpackung
FLA-6607-000	500	485	4 Paar/Karton
FLA-6608-000	550	535	2 Paar/Karton
FLA-6609-000	600	585	2 Paar/Karton
FLA-6610-000	650	635	2 Paar/Karton
FLA-6611-000	700	685	2 Paar/Karton
FLA-6612-000	750	735	2 Paar/Karton
FLA-9002-000	Easy Close Device (-25 bis +40°C)		Set (2 Stück)



Edelstahl-Teilauszüge Fulterer

FR 6010 SCC & FR 6010 SCC HR Teleskopauszüge

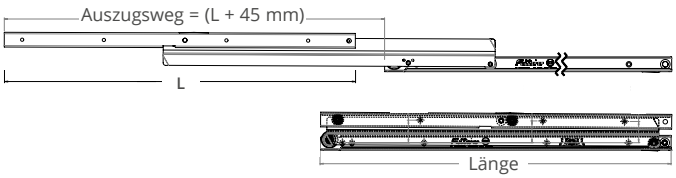
Fulterer Teleskopauszüge sind standardmäßig als Überauszug ausgeführt und öffnen sich in zwei Phasen. Dadurch ist die Laufbewegung etwas weniger gleichmäßig als bei Differentialauszügen. Dank spezieller Rollelemente in einem Edelstahlgehäuse sind die Auszüge auch in einer HR-Ausführung erhältlich, die für Temperaturen bis +210 °C geeignet ist.

Typ FR 6010 SCC - 50 kg - seitliche Befestigung

✓ Edelstahl AISI 441 (1.4509)
✓ mit einer Auszugwegsgewinne von 30 mm
✓ mit Kunststoffrollen
✓ kompatibel mit Typ FR 1051 SCC

➜ Typ: Teleskopvollauszug
➜ Auszugsweg: Überauszug
➜ Montage: seitlich, zu schrauben
➜ Einbaubreite: 15 mm
➜ Auszugshöhe: 59 mm
➜ Tragkraft: 50 kg
➜ Temperatur: -25°C bis +80°C


FLA-3008



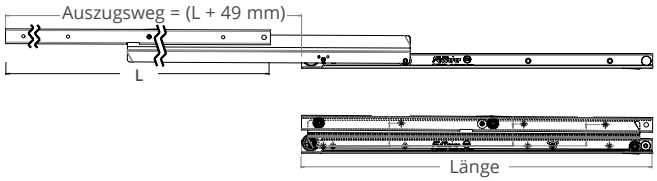
Art.-Nr.	Länge	Auszugsweg	Verpackung
FLA-3005-000	400	445	6 Paar/Karton
FLA-3006-000	450	495	6 Paar/Karton
FLA-3007-000	500	545	6 Paar/Karton
FLA-3008-000	550	595	6 Paar/Karton
FLA-3009-000	600	645	6 Paar/Karton
FLA-3010-000	650	695	6 Paar/Karton
FLA-3011-000	700	745	6 Paar/Karton

Typ FR 6010 SCC HR - 50 kg - seitliche Befestigung

✓ Edelstahl AISI 441 (1.4509)
✓ mit einer Auszugsweg von 30 mm
✓ **hitzebeständige Version (HR) bis +210°C**
✓ kompatibel mit Typ FR 1051 SCC

➜ Typ: Teleskopvollauszug
➜ Auszugsweg: Überauszug
➜ Montage: seitlich, zu schrauben
➜ Einbaubreite: 15 mm
➜ Auszugshöhe: 59 mm
➜ Tragkraft: 50 kg
➜ Temperatur: -25°C bis +210°C


FLA-3108



Art.-Nr.	Länge	Auszugsweg	Verpackung
FLA-3107-000	500	549	6 Paar/Karton
FLA-3108-000	550	599	6 Paar/Karton
FLA-3109-000	600	649	6 Paar/Karton

Edelstahl-Teilauszüge Fulterer

FR 1051 SCC & FR 2051 SCC Edelstahl-Einfachsauszüge

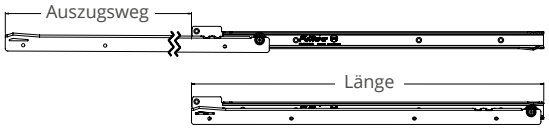
Die Fulterer Einfachauszüge bieten eine wirtschaftliche und zuverlässige Lösung mit schneller Montage. Dank spezieller Rollelemente und eines integrierten Selbstschließsystems schließen Schubladen leise, sanft und kontrolliert. Eine feste Rastposition bei vollständigem Auszug hält die Schublade sicher geöffnet und erleichtert das ergonomische Befüllen.

Typ FR 1051 SCC - 50 kg - seitliche Befestigung

✓ Edelstahl AISI 441 (1.4509)
✓ mit Kunststoffrollen
✓ kompatibel mit Typ FR 6010 SCC (Einbaubreite 15 mm)
✓ auf Anfrage: hitzebeständige Version (HR) bis +210°C

➜ Typ: Teilauszug
➜ Auszugsweg: partiell
➜ Montage: seitlich, zu schrauben
➜ Einbaubreite: 15 mm
➜ Auszugshöhe: 39,5 mm
➜ Tragkraft: 50 kg
➜ Temperatur: -25°C bis +80°C


FLA-2008



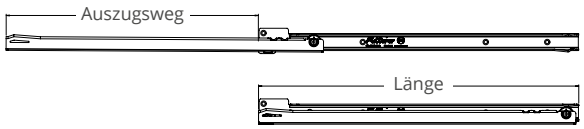
Art.-Nr.	Länge	Auszugsweg	Verpackung
FLA-2005-000	400	294	10 Paar/Karton
FLA-2006-000	450	344	10 Paar/Karton
FLA-2007-000	500	394	10 Paar/Karton
FLA-2008-000	550	424	10 Paar/Karton
FLA-2009-000	600	474	10 Paar/Karton

Typ FR 2051 SCC - 50 kg - Befestigung unten

✓ Edelstahl AISI 441 (1.4509)
✓ mit Kunststoffrollen
✓ kompatibel mit Typ FR 6010 SCC (Einbaubreite 15 mm)
✓ auf Anfrage: hitzebeständige Version (HR) bis +210°C

➜ Typ: Teilauszug
➜ Auszugsweg: partiell
➜ Montage: unten
➜ Einbaubreite: 15 mm
➜ Auszugshöhe: 39,5 mm
➜ Tragkraft: 50 kg
➜ Temperatur: -25°C bis +80°C


FLA-2308



Art.-Nr.	Länge	Auszugsweg	Verpackung
FLA-2305-000	400	294	10 Paar/Karton
FLA-2306-000	450	344	10 Paar/Karton
FLA-2307-000	500	394	10 Paar/Karton
FLA-2308-000	550	424	10 Paar/Karton
FLA-2309-000	600	474	10 Paar/Karton

Edelstahl-Teilauszüge Fulterer

FR 1051 SCC & FR 2051 SCC Edelstahl-Einfachsauszüge

Die Fulterer Einfachauszüge bieten eine wirtschaftliche und zuverlässige Lösung mit schneller Montage. Dank spezieller Rollelemente und eines integrierten Selbstschließsystems schließen Schubladen leise, sanft und kontrolliert. Eine feste Rastposition bei vollständigem Auszug hält die Schublade sicher geöffnet und erleichtert das ergonomische Befüllen.

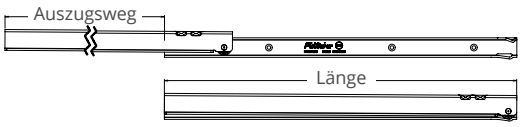
Typ FR 505 SCC - 100 kg - Befestigung unten

✓ Edelstahl AISI 441 (1.4509)
✓ mit Kunststoffrollen
✓ auf Anfrage: hitzebeständige Version (HR) bis +210°C

➜ Typ: Teilauszug
➜ Auszugsweg: partiell
➜ Montage: unten
➜ Einbaubreite: 15 mm
➜ Auszugshöhe: 40,5 mm
➜ Tragkraft: 100 kg
➜ Temperatur: -25°C bis +80°C



FLA-2508



Art.-Nr.	Länge	Auszugsweg	Verpackung
FLA-2505-000	400	294	5 Paar/Karton
FLA-2506-000	450	344	5 Paar/Karton
FLA-2507-000	500	394	5 Paar/Karton
FLA-2508-000	550	444	5 Paar/Karton
FLA-2509-000	600	494	5 Paar/Karton
FLA-2510-000	650	544	5 Paar/Karton
FLA-2511-000	700	584	5 Paar/Karton

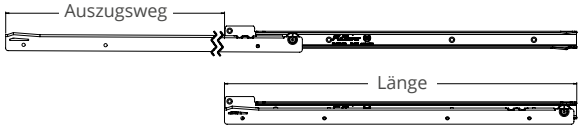
Typ FR 1052 SCC - 50 kg - seitliche Befestigung

✓ Edelstahl AISI 441 (1.4509)
✓ mit Kunststoffrollen
✓ kompatibel mit Typ FR 795 SCC & FR 796 SCC (Einbaubreite 18 mm)

➜ Typ: Teilauszug
➜ Auszugsweg: partiell
➜ Montage: seitlich
➜ Einbaubreite: 18 mm
➜ Auszugshöhe: 39,5 mm
➜ Tragkraft: 50 kg
➜ Temperatur: -25°C bis +80°C



FLA-2108



Art.-Nr.	Länge	Auszugsweg	Verpackung
FLA-2105-000	400	294	10 Paar/Karton
FLA-2106-000	450	344	10 Paar/Karton
FLA-2107-000	500	394	10 Paar/Karton
FLA-2108-000	550	424	10 Paar/Karton
FLA-2109-000	600	474	10 Paar/Karton

Verzinkte Teilauszüge Fulterer

FR 206 verzinkte Einfachsauszüge

Die Fulterer Einfachauszüge sind ebenfalls in verzinkter Ausführung erhältlich. Während die Edelstahl-Ausführung mit Kunststoffrollen ausgestattet ist, verfügt die verzinkte Variante über spezielle Rollelemente in einem Edelstahlgehäuse.

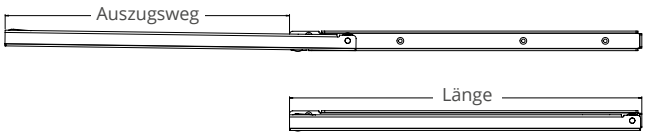
Typ FR 206 - 100 kg - Befestigung unten

✓ verzinkter Stahl
✓ Rollelemente in Edelstahlgehäuse
✓ die Schublade bleibt beim Schließen an ihrem Platz

➜ Typ: Teilauszug
➜ Auszugsweg: partiell
➜ Montage: unten
➜ Einbaubreite: 16 mm
➜ Auszugshöhe: 31,7 mm
➜ Tragkraft: 100 kg



FLA-1008



Art.-Nr.	Länge	Auszugsweg	Verpackung
FLA-1006-000	450	344	10 Paar/Karton
FLA-1007-000	500	394	10 Paar/Karton
FLA-1008-000	550	444	10 Paar/Karton
FLA-1009-000	600	494	7 Paar/Karton
FLA-1010-000	650	544	7 Paar/Karton
FLA-1011-000	700	564	7 Paar/Karton

Verzinkte & Edelstahl-Teilauszüge Fulterer

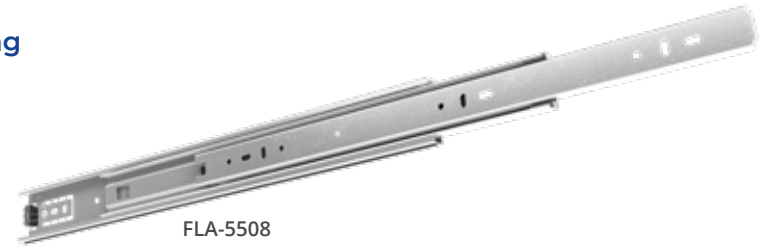
FR 5046 & FR 5002 Teilauszüge mit Kugellagern

Zur Abrundung des Sortiments bietet Fulterer auch Teilauszüge mit Kugellagern an. Diese sind sowohl in verzinkter Ausführung (mit oder ohne Easy Close Device) als auch in Edelstahl erhältlich. Auf Anfrage ist der Typ FR 5046 mit Easy Close Device zudem in schwarzer Ausführung verfügbar.

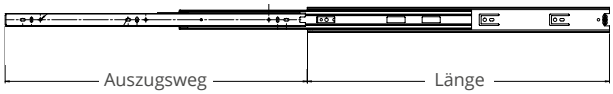
Typ FR 5046 (ECD) - 45 kg - seitliche Befestigung

✓ **verzinkter Stahl**
✓ Stahlkugellager
✓ auf Anfrage: Tragkraft bis 100 kg
✓ auf Anfrage: verzinkter Stahl, schwarz elektrolytisch beschichtet

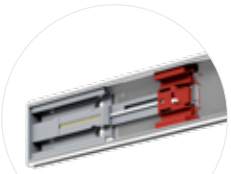
➜ Typ: Teilauszug
➜ Auszugsweg: vollständig
➜ Montage: seitlich
➜ Einbaubreite: 13 mm
➜ Auszugshöhe: 45 mm
➜ Tragkraft: 45 kg



FLA-5508

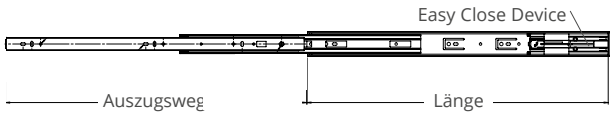


Art.-Nr.	Länge	Auszugsweg	Verpackung
FLA-5507-000	500	500	15 Paar/Karton
FLA-5508-000	550	550	15 Paar/Karton
FLA-5509-000	600	600	15 Paar/Karton
FLA-5107-000	500	500	15 Paar/Karton
FLA-5108-000	550	550	15 Paar/Karton
FLA-5109-000	600	600	15 Paar/Karton



FLA-5108

ECD



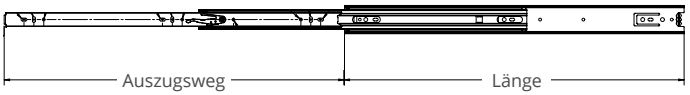
Typ FR 5002 CNS - 45 kg - seitliche Befestigung

✓ **Edelstahl 1.4301**
✓ Stahlkugellager
✓ die Schublade bleibt beim Schließen an ihrem Platz

➜ Typ: Teilauszug
➜ Auszugsweg: vollständig
➜ Montage: seitlich
➜ Einbaubreite: 13 mm
➜ Auszugshöhe: 45,7 mm
➜ Tragkraft: 45 kg



FLA-5207



Art.-Nr.	Länge	Auszugsweg	Verpackung
FLA-5205-000	450	450	10 Paar/Karton
FLA-5206-000	500	500	10 Paar/Karton
FLA-5207-000	550	550	10 Paar/Karton
FLA-5208-000	600	600	10 Paar/Karton
FLA-5209-000	650	650	10 Paar/Karton

Neutrale Schubladen & Schubladenblöcke

Neutrale Schubladen und Schubladenblöcke aus Edelstahl • Linum

Diese perfekt verarbeiteten Edelstahl 1.4301 Schubladen und -blöcke mit geschlossener Gehäuse integrieren sich nahtlos in Arbeitstische und Möbel für Restaurant- und Großküchen, Labore und andere Anwendungen, bei denen Hygiene und Langlebigkeit von entscheidender Bedeutung sind. Verfügbar mit 1 bis 4 Schubladen (für GN 1/1-Behälter), 6 Schubladen für Pizza-Arbeitstische oder ohne Edelstahl-Schublade für Gastronormroste, Behälter oder Backbleche. Sie werden mit ausziehbaren verzinkten Teilauszüge und Montagewinkel geliefert.



LIC-1670-841 LIC-1170-841





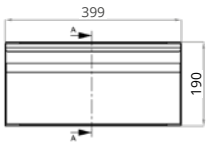


Art.-Nr.	Beschreibung	geeignet für	Innenmaß 1 Lade (BxTxH)	Außenmaß (BxTxH)	Gewicht
LIC-1170-841	Einzelschublade	GN 100 mm	305 x 524 x 142	399 x 685 x 190	8 kg
LIC-1270-841	Schubladenblock 2 Laden	GN 200 mm	305 x 524 x 236	399 x 685 x 580	29 kg
LIC-1370-841	Schubladenblock 3 Laden	GN 100 mm	305 x 524 x 142	399 x 685 x 585	32 kg
LIC-1470-841	Schubladenblock 4 Laden	GN 65 mm	305 x 524 x 94	399 x 685 x 580	36 kg
LIC-1670-841	Schubladenblock 6 Laden	Euro h 70 mm	404 x 606 x 71	499 x 685 x 577	42 kg
LIC-1070-841	Ladenblock mit Führungen	6x GN-Format	Zwischenhöhe 70	399 x 685 x 580	29 kg

Neutrale Schubladen & Schubladenblöcke



LIC-1170-841

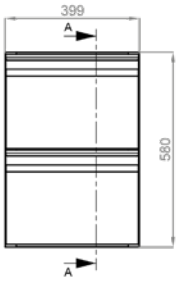


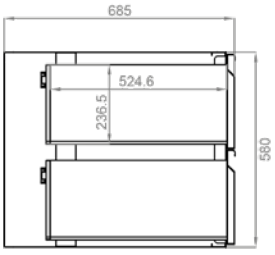






LIC-1270-841

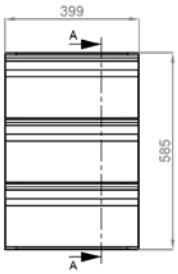


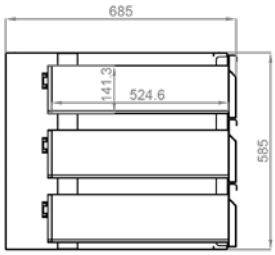






LIC-1370-841

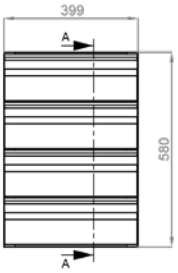


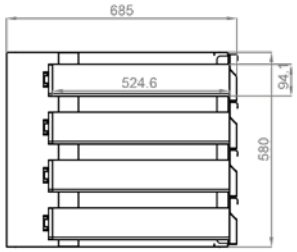


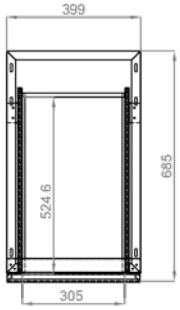




LIC-1470-841

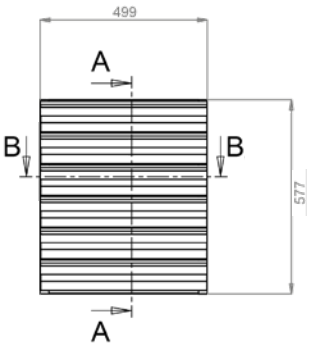


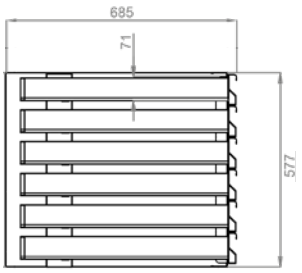


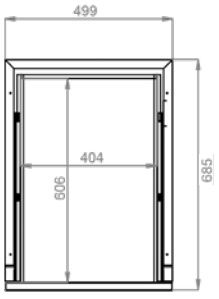




LIC-1670-841

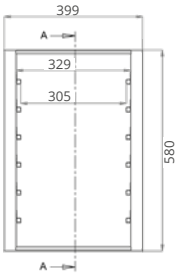


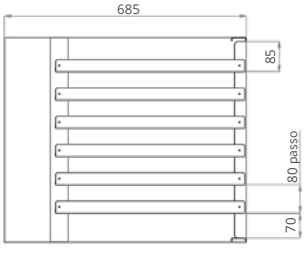


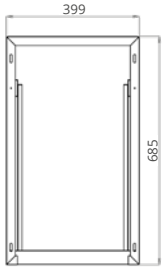




LIC-1070-841









RONDA
STYLE THAT WORKS

Ronda ist seit 50 Jahren führend, wenn es um Edelstahlkomponenten für die Ausstattung von Bars und Theken in Großküchen, sowie Gastronomiebetrieben geht. In diesen Bereichen ist nicht nur das Design wichtig, sondern auch Qualität, Stärke und Funktionalität. Ronda bietet ein umfangreiches Sortiment an stilvollen und ergonomischen Schubladen, Türen, Abfallbehältern, Kaffeesatzschubladen und -Behälter an, die in die Barausstattung von jeden Art Hotel, Restaurant oder Café gehören.

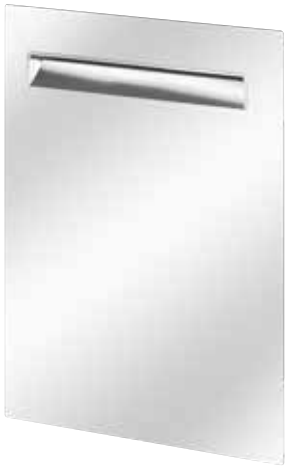
Einzeltüren aus Edelstahl • Ronda

Die isolierten Einzeltüren aus Edelstahl 1.4301 kombinieren Benutzerfreundlichkeit mit einem funktionalen Design. Jede Tür verfügt über einen ergonomischen Griff und einer patentierten Magnetdichtung für optimale Abdichtung. Sie haben die Wahl zwischen drei Series: AX1 (Standard), AX5 (flache Optik mit breiterem Griff) und NX1 (integrierter Griff über die gesamte Breite mit Scotch-Brite-Finish). Alle Türen sind links- oder rechtsanschlagend erhältlich, außer die NX1.

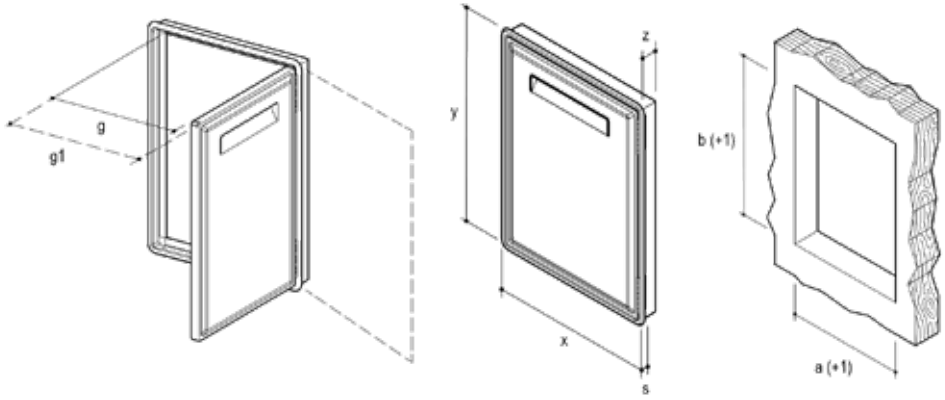
✓ RAX-1### Serie: Standardgriff
✓ RAX-5### Serie: breiter Griff
✓ RNX-1### Serie: integrierter Griff über die gesamte Breite; **RNX-1150 = Gastronormmaße**




RAX-1702


RAX-5702


RNX-1550



Art.-Nr.	OEM	Scharnier	Öffnung		Abmessungen					
			a(+1)B	b(+1)H	x	y	z	s	*g	*g1
RAX-1502-000	AX15D	rechts	602	442	629	469	50	13	539	558
RAX-1501-000	AX15S	links	602	442	629	469	50	13	539	558
RAX-1702-000	AX17D	rechts	442	602	469	629	50	13	379	398
RAX-1701-000	AX17S	links	442	602	469	629	50	13	379	398
RAX-5502-000	AX55R	rechts	602	442	629	469	50	5	522	558
RAX-5501-000	AX55L	links	602	442	629	469	50	5	522	558
RAX-5702-000	AX57LD	rechts	442	602	469	629	50	5	362	398
RAX-5701-000	AX57LS	links	442	602	469	629	50	5	362	398
RNX-1150-000	NX21C5	Wahl: R/L	365	586	388	609	43	60	322	317
RNX-1350-000	NX23C5	Wahl: R/L	484	442	507	465	43	60	441	436
RNX-1550-000	NX25C5	Wahl: R/L	484	684	507	707	43	60	441	436
RNX-1650-000	NX26C5	Wahl: R/L	484	760	507	783	43	60	441	436



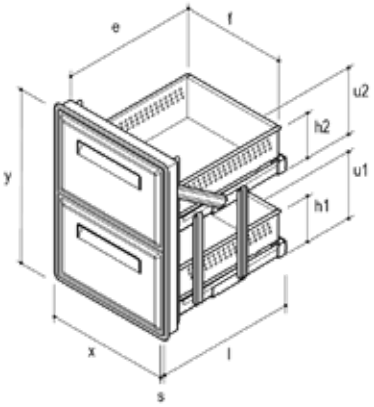
*g = Nutzdurchgang bei 90° Öffnung / *g1 = Nutzdurchgang bei 175° Öffnung / (+1) = empfohlene Toleranz

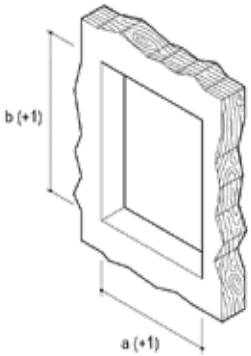
Schubladen & Türen

Doppelschubladen-Set aus Edelstahl • Ronda

Das Doppelschubladen-Set passt perfekt zu den Ronda-Einzeltüren “AX1” und bietet zwei identische Schubladen mit einem ergonomischen Standardgriff und einem leisen, zuverlässigen Schließen dank der Magnetdichtung. Ideal für die gekühlte Lagerung von Getränken und Lebensmitteln und zudem besonders pflegeleicht dank der Edelstahlfront und -innenseite.









Art.-Nr.	OEM	Öffnung		Abmessungen									
		a(+1)B	b(+1)H	x	y	e	f	h1	h2	l	u1	u2	s
RAM-1300-000	AM13	442	602	469	629	459	361	145	145	520	242	242	13

(+1) = empfohlene Toleranz

Ronda Kaffeesatzschubladen, Kaffeesatzbehälter & Abfallkipper

Die Ronda Kaffeesatzschubladen, Kaffeesatzbehälter und Abfallkipper aus Edelstahl 1.4301 werden diskret in Barmöbel integriert und passen perfekt zu den Ronda Schubladen und Türen. Sie finden sie auf S. 179-182.



RON-2720



RON-0012



RAU-1100



08

SCHIEBESYSTEME FÜR EDELSTAHL-KONSTRUKTIONEN

Edelstahl-Schiebetürsysteme 111
Aluminium-Schiebetürsysteme 113
Kugellager 114



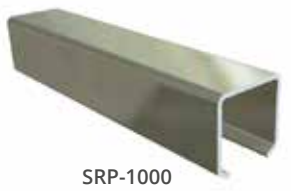
LINUM

Linum bietet ein professionelles Schiebetürlaufschienensystem auf der Basis einer sehr robusten und stabilen Edelstahl-Laufschiene. Die Basisschiene enthält alle notwendigen Zubehörteile wie z. B. durchdachte Laufwagen, Türdämpfer und Türführungen. Unsere Qualitätskugellager machen den Unterschied bei Möbelbeschlägen, Schiebetüren und Schubladen und bieten eine maßgeschneiderte Lösung für jede Anwendung.

Edelstahlschiebetürprofil für Standard-Schranktüren • Linum

Dieses Schiebetürprofil aus **Edelstahl 1.4301**, einschließlich Zubehör, ist speziell für eine reibungslose und zuverlässige Führung von Standard-Schranktüren in Warmhalteschränken entwickelt worden. Es sorgt für einen stabilen, geräuscharmen Betrieb und eine präzise Ausrichtung der Türen.

✓ **Edelstahlschiebetürprofil SRP-1000 auf Anfrage in 2 Längen von 3 m erhältlich**



SRP-1000



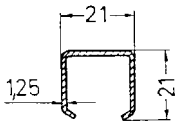
SRP-9002

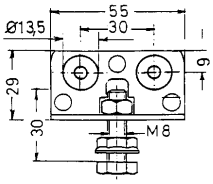


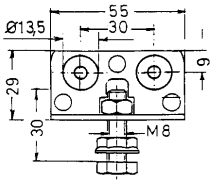
SRP-9001

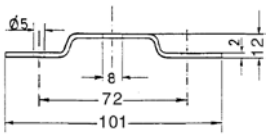


SRP-9003











SRP-9004



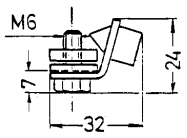
SRP-9005-050

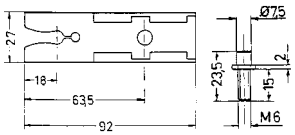


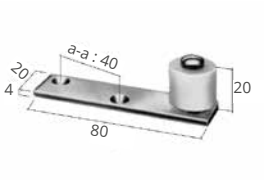
SRP-9006

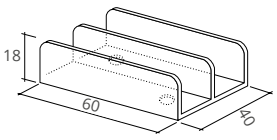


SRP-9007









Art.-Nr.	Beschreibung	Verpackung
SRP-1000-000	Edelstahlschiebetürprofil 21x21 mm - Stärke 1,5 mm; Tragkraft: 12,5 kg/m - L = 6 m	6 m
SRP-9002-000	Edelstahllaufwerk - Nylonräder Ø14 mm, T° normal; Tragkraft 8 kg	6 Stk./Karton
SRP-9001-000	Edelstahllaufwerk - Edelstahlräder Ø14 mm, T° bis 270°C; Tragkraft 8 kg	6 Stk./Karton
SRP-9003-000	Edelstahl-Tragflansch/Türblatthalter - vorgebohrt (Achse-Achse) 72 mm - Ø5 mm	6 Stk./Karton
SRP-9004-000	Edelstahl-Türdämpfer mit Gummianschlag	6 Stk./Karton
SRP-9005-050	Nylon-Türfänger mit Edelstahlschraube - für hohe Temperaturen	6 Stk./Karton
SRP-9006-000	Edelstahl-Bodentürführung mit 2 Löchern - Nylonrad Ø15 mm; 80x20x4 mm	6 Stk./Karton
SRP-9007-000	Nylon-Türführung für aufliegende Türen - für Schiebetüren bis 15 mm Stärke	6 Stk./Karton

Schiebesysteme für Edelstahlkonstruktionen

Edelstahlschiebetürprofil für schwere Schiebetüren • Linum

Dank der robusten Konstruktion aus **Edelstahl 1.4301** garantiert dieses Schiebetürprofil eine stabile Funktion, auch bei intensivem Gebrauch und hohen Tragkraften. Es sorgt für eine perfekte Ausrichtung und eine reibungslose, kontrollierte Bewegung von schweren Schiebetüren.

✓ **Edelstahlschiebetürprofil SRP-1010 auf Anfrage in 2 Längen von 3 m erhältlich**



SRP-1010



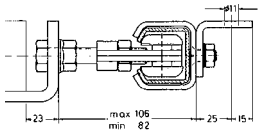
SRP-9011

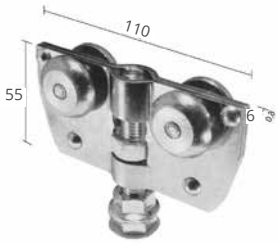


SRP-9012

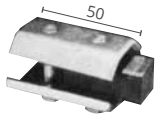


SRP-9013











SRP-9015



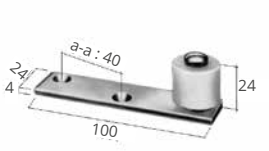
SRP-9014



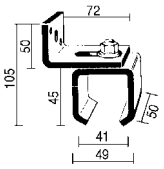
SRP-9016

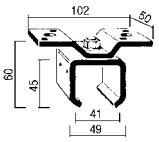


SRP-9017









Art.-Nr.	Beschreibung	Verpackung
SRP-1010-000	Edelstahlschiebetürprofil 40x37,5 mm - Stärke 3 mm; Tragkraft: 125 kg/m - L = 6 m	6 m
SRP-9011-000	Edelstahllaufwerk - Edelstahlräder Ø30 mm; Tragkraft 80 kg	1 Stk./Karton
SRP-9012-000	Edelstahl-Tragflansch/Türblatthalter - vorgebohrt (Achse-Achse) 135 mm - Ø10 mm	1 Stk./Karton
SRP-9013-000	Edelstahl-Türdämpfer mit Gummianschlag 16x16 mm	1 Stk./Karton
SRP-9015-000	Edelstahl-Bodentürführung mit 2 Löchern - Nylonrad Ø19 mm; 100x24x4 mm	1 Stk./Karton
SRP-9014-000	feste Wandschelle aus Edelstahl - wird auf die Laufschiene aufgeschoben; Stärke 4 mm	1 Stk./Karton
SRP-9016-000	seitenverstellbare Wandschelle aus Edelstahl - wird auf die Laufschiene aufgeschoben; Stärke 4 mm	1 Stk./Karton
SRP-9017-000	feste Deckenschelle aus Edelstahl - wird auf die Laufschiene aufgeschoben; Stärke 4 mm	1 Stk./Karton

Schiebesysteme für Edelstahlkonstruktionen

Aluminiumschiebetürprofil für Standard-Schranktüren • Linum

Das **Aluminium**-Schiebetürprofil sorgt für eine reibungslose und zuverlässige Führung von Schranktüren. Es ist leicht, formstabil, korrosionsbeständig und ideal für nachhaltige und ästhetische Anwendungen, für einem stabilen und geräuscharmen Betrieb.

✓ **Aluminiumschiebetürprofil SRP-1100 auf Anfrage in 2 Längen von 3 m erhältlich**



SRP-1100



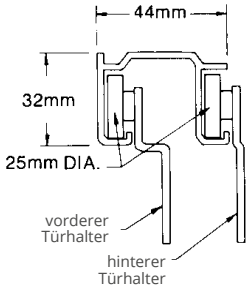
SRP-9193

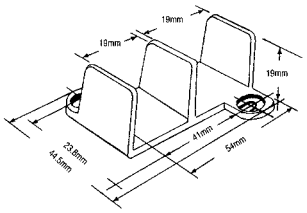


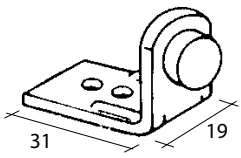
SRP-9186

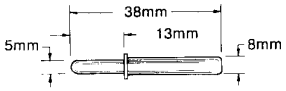


SRP-9196











SRP-9111



SRP-9113



SRP-9121



SRP-9123

Art.-Nr.	Beschreibung	Verpackung
SRP-1100-000	Aluminiumschiebetürprofil (extrudiert) 32x44 mm, Stärke 1,5 mm - L = 6 m	6 m
SRP-9193-000	Nylon-Türführung für aufliegende Türen - für Schiebetüren bis 19 mm Stärke	24 Stk./Karton
SRP-9186-000	Türdämpfer aus verzinktem Stahl mit Gummianschlag	24 Stk./Karton
SRP-9196-000	Führungsstift aus verchromtem Messing - mit Druckfeder	24 Stk./Karton
SRP-9111-000	vorderer Türblatthalter aus verzinktem Stahl - flaches Rädchen, Stahlkern und Stahllauffläche mit Kugellager; Tragkraft ± 12 kg (max. Temperatur 65°C)	24 Stk./Karton
SRP-9113-000	vorderer Türblatthalter aus verzinktem Stahl - flaches Rädchen, Stahlkern und Nylonlauffläche mit Kugellager; Tragkraft ± 12 kg (max. Temperatur 65°C)	24 Stk./Karton
SRP-9121-000	hinterer Türblatthalter aus verzinktem Stahl - flaches Rädchen, Stahlkern und Stahllauffläche mit Kugellager; Tragkraft ± 12 kg (max. Temperatur 65°C)	24 Stk./Karton
SRP-9123-000	hinterer Türblatthalter aus verzinktem Stahl - flaches Rädchen, Stahlkern und Nylonlauffläche mit Kugellager; Tragkraft ± 12 kg (max. Temperatur 65°C)	24 Stk./Karton

Kugellager

Konvexe Kugellager • Linum

Linum konvexe Kugellager sorgen für einen reibungslosen und zuverlässigen Betrieb und sind mit einem Edelstahl- oder Delrin-Lager mit abnehmbarer Schraube erhältlich. Die abgebildete metrische Schraube M5 ist nicht enthalten.



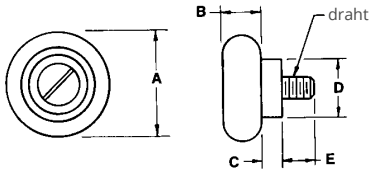
BBR-0001



BBR-1101



BBR-1001



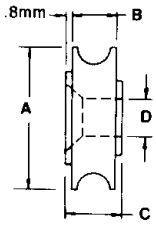
Art.-Nr.	Ausführung	Typ	A	B	C	D	E	Gewinde	Stk./Karton
BBR-0001-000	Nylon-Lauffläche	Edelstahl-Lager	27,3	9,5	4,7	12,7	4,8	M5	24
BBR-1101-000	Delrin	fest	27,3	9,5	4,7	12,7	6,3	M6	24
BBR-1001-000	Edelstahl	mit Lager	27,3	9,5	4,7	12,7	6,3	M6	24

Konkave & flache Kugellager • Linum

Die Linum konkaven Kugellager (BBR-2013) sind ideal für runde Rohre oder Achsen und sorgen für einen stabilen, zentrierten Lauf. Die übrigen Ausführungen sind flache Kugellager für flache Oberflächen und gewährleisten einen ruhigen Lauf.



BBR-2013

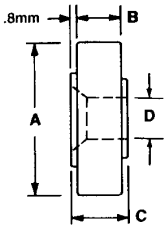




BBR-3328

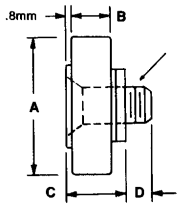


BBR-3419





BBR-3210





BBR-3030



BBR-3019

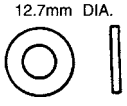
Art.-Nr.	Beschreibung	Innen-rolle	Außen-rolle	A	B	C	D	Trag-kraft*	Stk./ Karton
BBR-2013-000	mit Öffnung	Stahl	Stahl	30,1	7,9	9,5	6,3	36 kg	24
BBR-3328-000	mit Öffnung (U-Rinne)	Stahl	Stahl	33,3	7,9	9,5	6,3	39 kg	24
BBR-3419-000	mit Öffnung (U-Rinne)	Stahl	Nylon & Stahl	25,4	5,5	7,1	6,3	24 kg	24
BBR-3030-000	mit Öffnung (U-Rinne)	Edelstahl	Edelstahl	23,0	6,3	7,9	6,3	40 kg	24
BBR-3019-000	mit Öffnung (U-Rinne)	Edelstahl	Edelstahl	33,3	7,9	9,5	6,3	39 kg	24
BBR-3210-000	mit Schraubenbolzen	Edelstahl	Edelstahl	23,0	6,3	8,7	7,9	40 kg	24

*: die angegebenen Werte bezüglich der Tragkraft basieren auf 600 Umdrehungen/Minute

Edelstahl-Unterlegscheibe • Linum

Art.-Nr.	Beschreibung
BBR-9004-000	Ø12,7 x 5,5 mm







09

EINSCHLAGFÜßE, STELLFÜßE & STOßBÄNDER

Einschlagfüße 117
Maschinenfüße 121
Stellfüße 122
Anschweißplatten, Rohrstopfen & Zubehör 124
Stoßbänder & Stoßecken 126



LINUM

Einschlagfüße und Unterbaufüße sind ein unverzichtbarer Bestandteil von Arbeitsflächen, Kühlschränken, Arbeitstischen und anderen Edelstahlkonstruktionen in Großküchen, Laboren und Werkstätten. Sie sind in zahlreichen Ausführungen und für verschiedene Rohrgrößen erhältlich, sodass für jede Anwendung eine passende Lösung gefunden werden kann.

Einschlagfüße für Vierkantrohre 25 / 30 / 35 - Wandstärke Rohr 1,2 bis 1,5 mm • Linum

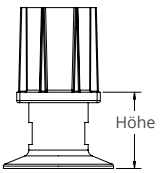
Die Linum Einschlagfüße für Vierkantrohre sorgen für eine stabile und präzise Nivellierung von Konstruktionen. Dank des sechseckigen Fußendes sind sie einfach verstellbar; bei den angegebenen Höhen sind die Einschlagfüße komplett eingedreht und die Tragkraft ist statisch. Verfügbar für Vierkantrohre von 25 bis 40 mm (Außenmaß), mit oder ohne Flansch.

➜ kontaktieren Sie uns für Einschlagfüße & Stellfüße nach Maß

Rohr □25 mm (Außenmaß)


RVV-3225


RVV-4225



Art.-Nr.	Material	Flansch	Ausführung	Höhe	Regelung	Tragkraft	Stk./Karton
RVV-3225-000	Zamak natur	mit	Natur-Flansch Ø25	20-50	30	450 kg	200
RVV-4225-000	Zamak vernickelt	mit	vernickelter Flansch Ø25	20-50	30	450 kg	200

Rohr □30 mm (Außenmaß)


RVV-3030


RVV-3230


RVV-4030


RVV-4230


RVV-1030-050

Art.-Nr.	Material	Flansch	Ausführung	Höhe	Regelung	Tragkraft	Stk./Karton
RVV-3030-000	Zamak natur	ohne	Natur-Drehstück	30-60	30	500 kg	150
RVV-3230-000	Zamak natur	mit	Natur-Flansch Ø50	20-50	30	500 kg	100
RVV-4030-000	Zamak vernickelt	ohne	vernickeltes Drehstück	30-60	30	500 kg	150
RVV-4230-000	Zamak vernickelt	mit	vernickelter Flansch Ø50	20-50	30	500 kg	100
RVV-1030-050	Komposit	ohne	Komposit-Drehstück	30-60	30	150 kg	200

Rohr □35 mm (Außenmaß)


RVV-3035


RVV-3235


RVV-4035


RVV-4135


RVV-4235


RVV-1035-050


RVV-1035-020


RVV-1135

Art.-Nr.	Material	Flansch	Ausführung	Höhe	Regelung	Tragkraft	Stk./Karton
RVV-3035-000	Zamak natur	ohne	Natur-Drehstück	25-55	30	500 kg	150
RVV-3235-000	Zamak natur	mit	Natur-Flansch Ø50	20-50	30	500 kg	100
RVV-4035-000	Zamak vernickelt	ohne	vernickeltes Drehstück	30-60	30	500 kg	150
RVV-4135-000	Zamak vernickelt	ohne	Edelstahl-Drehstück	30-60	30	500 kg	150
RVV-4235-000	Zamak vernickelt	mit	vernickelter Flansch Ø50	20-40	20	500 kg	100
RVV-1035-050	Komposit	ohne	Komposit-Drehstück grau	25-55	30	175 kg	200
RVV-1035-020	Komposit	ohne	Komposit-Drehstück schwarz	25-55	30	175 kg	200
RVV-1135-000	Komposit	ohne	Edelstahl-Drehstück	33-70	36	175 kg	200

Farbcode:
-020 = Schwarz
-050 = Grau

Einschlagfüße

Einschlagfüße für Vierkantrohre 40 - Wandstärke Rohr 1,2 bis 1,5 mm • Linum

Die Linum Einschlagfüße für Vierkantrohre sorgen für eine stabile und präzise Nivellierung von Konstruktionen. Dank des sechseckigen Fußendes sind sie einfach verstellbar; bei den angegebenen Höhen sind die Einschlagfüße komplett eingedreht und die Tragkraft ist statisch. Verfügbar für Vierkantrohre von 25 bis 40 mm (Außenmaß), mit oder ohne Flansch.

➜ kontaktieren Sie uns für Einschlagfüße & Stellfüße nach Maß

Rohr □40 mm (Außenmaß)


RVV-3040


RVV-7240


RVV-4340


RVV-4140


RVV-4240


RVV-1040-050


RVV-1040-020


RVV-1140-050

Art.-Nr.	Material	Flansch	Oberfläche	Höhe	Regelung	Tragkraft	Stk./Karton
RVV-3040-000	Zamak natur	ohne	Natur-Drehstück	35-65	30	1250 kg	100
RVV-7240-000	Aluminium	mit	Natur-Flansch Ø53	31-62	31	1000 kg	100
RVV-4340-000	Zamak vernickelt	mit	Edelstahl-Flansch Ø90	40-70	30	1250 kg	50
RVV-4140-000	Zamak vernickelt	ohne	Edelstahl-Drehstück	35-65	30	1250 kg	100
RVV-4240-000	Zamak vernickelt	mit	vernickelter Flansch Ø53	31-62	31	1250 kg	100
RVV-1040-050	Komposit	ohne	Komposit-Drehstück grau	32-68	36	300 kg	200
RVV-1040-020	Komposit	ohne	Komposit-Drehstück schwarz	32-68	36	300 kg	200
RVV-1140-050	Komposit	ohne	Edelstahl-Drehstück	32-68	36	300 kg	200

Einschlagfüße für Vierkantrohre 40 - Wandstärke Rohr 1 mm • Linum

Diese Einschlagfüße haben die gleichen Eigenschaften wie die oben genannten, sind jedoch für eine Rohrstärke von 1 mm geeignet.

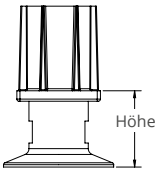
➜ kontaktieren Sie uns für Einschlagfüße & Stellfüße nach Maß

Rohr □40 mm (Außenmaß)


RVV-6141-020


RVV-6140-020


RVV-6240



Art.-Nr.	Material	Flansch	Ausführung	Höhe	Regelung	Tragkraft	Stk./Karton
RVV-6141-020	Polyamid	ohne	Edelstahl-Drehstück / schwarzer Fuß	33-102	69	200 kg	100
RVV-6140-020	Polyamid	ohne	Edelstahl-Drehstück / schwarzer Fuß	28-68	40	250 kg	100
RVV-6240-000	Zamak vernickelt	ohne	Edelstahl-Drehstück	33-59	26	900 kg	50

Farbcode:
-020 = Schwarz
-050 = Grau

Einschlagfüße

Einschlagfüße für Rundrohre 38 / 40 / 41 - Wandstärke Rohr 1,2 bis 1,5 mm • Linum

Neben Einschlagfüße für Vierkantrohre gibt es auch Ausführungen für Rundrohre, mit den gleichen Eigenschaften: über das sechseckigem Fußende verstellbar, Höhen bei komplett eingedrehtem Fuß und die Tragkraft ist statisch. Verfügbar für Rundrohre von 38 bis 70 mm (Außenmaß), mit oder ohne Flansch.

➜ kontaktieren Sie uns für Einschlagfüße & Stellfüße nach Maß

Rohr Ø38 mm (Außenmaß)


RVR-3138

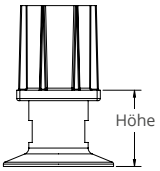

RVR-1038-020


RVR-1038-050


RVR-1138-050


RVR-1038-052


RVR-2038-050



Art.-Nr.	Material	Flansch	Ausführung	Höhe	Regelung	Tragkraft	Stk./Karton
RVR-3138-000	Zamak natur	ohne	Edelstahl-Drehstück	38-70	32	800 kg	100
RVR-1038-020	Komposit	ohne	Komposit-Drehstück schwarz	35-62	27	90 kg	200
RVR-1038-050	Komposit	ohne	Komposit-Drehstück grau	35-62	27	90 kg	200
RVR-1138-050	Komposit	ohne	Edelstahl-Drehstück	38-70	32	450 kg	100
RVR-1038-052*	Komposit	ohne	Komposit-Drehstück grau	35-62	27	90 kg	200
RVR-2038-050	Komposit	mit	Komposit-Flansch Ø45	23-53	30	200 kg	200

*: Wandstärke Rohr 1 mm

Rohr Ø40 mm (Außenmaß)


RVR-4140


RVR-4340

Art.-Nr.	Material	Flansch	Ausführung	Höhe	Regelung	Tragkraft	Stk./Karton
RVR-4140-000	Zamak vernickelt	ohne	Edelstahl-Drehstück	35-70	35	900 kg	200
RVR-4340-000	Zamak vernickelt	mit	Edelstahl-Flansch Ø90	40-70	30	900 kg	200

Rohr Ø41 mm (Außenmaß)


RVR-3141


RVR-1041-050

Art.-Nr.	Material	Flansch	Ausführung	Höhe	Regelung	Tragkraft	Stk./Karton
RVR-3141-000	Zamak natur	ohne	Edelstahl-Drehstück	38-70	32	900 kg	100
RVR-1041-050	Verbundwerkstoff	ohne	Komposit-Drehstück grau	35-62	27	90 kg	200

Farbcode:
-020 = Schwarz
-050 = Grau
-052 = Dunkelgrau

Einschlagfüße

Einschlagfüße für Rundrohre 42,4 / 45 / 50 / 70 - Wandstärke Rohr 1,2 bis 1,5 mm • Linum

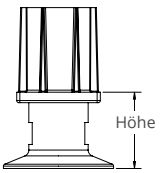
Neben Einschlagfüße für Vierkantrohre gibt es auch Ausführungen für Rundrohre, mit die gleichen Eigenschaften: über das sechseckige Fußende verstellbar, Höhen bei komplett eingedrehtem Fuß und die Tragkraft ist statisch. Verfügbar für Rundrohre von 38 bis 70 mm (Außenmaß), mit oder ohne Flansch.

➜ kontaktieren Sie uns für Einschlagfüße & Stellfüße nach Maß

Rohr Ø42,4 mm (Außenmaß)



RVR-1042-020



Art.-Nr.	Material	Flansch	Ausführung	Höhe	Regelung	Tragkraft	Stk./Karton
RVR-1042-020	Komposit	ohne	Komposit-Drehstück schwarz	33-68	35	90 kg	100

Rohr Ø45 mm (Außenmaß)



RVR-1045-060



RVR-1045-020



RVR-1145-050

Art.-Nr.	Material	Flansch	Ausführung	Höhe	Regelung	Tragkraft	Stk./Karton
RVR-1045-060	Komposit	ohne	Komposit-Drehstück blau	35-62	27	90 kg	200
RVR-1045-020	Komposit	ohne	Komposit-Drehstück schwarz	35-62	27	90 kg	200
RVR-1145-050	Komposit	ohne	Edelstahl-Drehstück	35-62	27	90 kg	200

Rohr Ø50 mm (Außenmaß)



RVR-3150

Art.-Nr.	Material	Flansch	Ausführung	Höhe	Regelung	Tragkraft	Stk./Karton
RVR-3150-000	Zamak natur	ohne	Edelstahl-Drehstück	25-76	51	1040 kg	25

Rohr Ø70 mm (Außenmaß)



RVR-1070-020



RVR-1070-050

Art.-Nr.	Material	Flansch	Ausführung	Höhe	Regelung	Tragkraft	Stk./Karton
RVR-1070-020	Komposit	ohne	Komposit-Drehstück schwarz	30-84	54	500 kg	200
RVR-1070-050	Komposit	ohne	Komposit-Drehstück grau	30-84	54	500 kg	200

Farbcode:
-020 = Schwarz
-050 = Grau
-060 = Blau

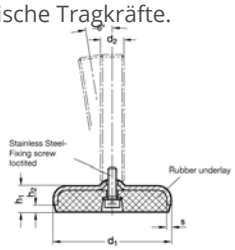
Maschinenfüße

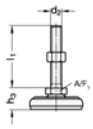
Edelstahl-Maschinenfüße • Linum

Linum Edelstahl Maschinenfüße sind mit einem Fuß aus Edelstahl 1.4301 und einer rutschfesten NBR-Gummisohle für zusätzliche Stabilität ausgestattet. Sie sind geeignet für die Montage unter Tischen und Maschinen für den Innenbereich und sind um 6° über die gesamte Achse anpassbar, was eine präzise Nivellierung ermöglicht. Entwickelt für statische Tragkräfte.

➜ andere Abmessungen auf Anfrage







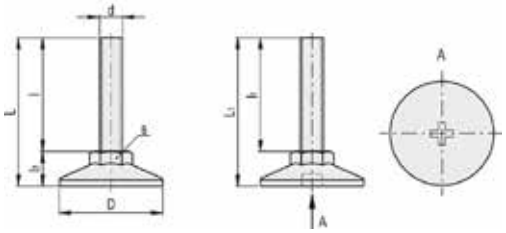
Art.-Nr.	Material	d1	d2	h	h1	h2	h3 + 4.0/0	s	AF1	Tragkraft	Stk./Karton
TSP-3115-000	Edelstahl	50	M10	60	14,5	3,5	23	3	17	14 kN	10
TSP-3215-000	Edelstahl	50	M12	60	14,5	3,5	23	3	17	20 kN	10
TSP-3116-000	Edelstahl	60	M10	80	16	4	26	3	17	14 kN	10
TSP-3216-000	Edelstahl	60	M12	80	16	4	26	3	17	20 kN	10

Kunststoff-Maschinenfüße • Linum

Linum Kunststoff-Maschinenfüße sind mit einem schwarzen PA-Fuß mit matter Finish und einer verzinkten Stahlgewindestange ausgestattet. Sie sind für die Montage unter Tischen und Maschinen für den Innenbereich geeignet und für statische Tragkraften ausgelegt.

➜ andere Abmessungen auf Anfrage





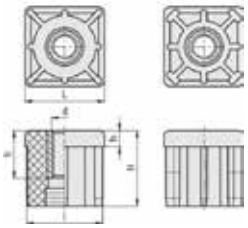
Art.-Nr.	Material	D	d	L	l	l2	s	Tragkraft	Stk./Karton
TSP-3104-020	Polyamid	40	M10	62,5	49,5	13	17	3000 N	50
TSP-3204-020	Polyamid	40	M12	62,5	49,5	13	17	5000 N	50
TSP-3105-020	Polyamid	50	M10	62,5	49,5	17	19	3000 N	50
TSP-3205-020	Polyamid	50	M12	62,5	49,5	17	19	5000 N	50

Kunststoff-Verstellgleiter mit Schraubgewinde • Linum

Linum Kunststoff-Verstellgleiter mit Gewinde sind aus glasfaserverstärktem PA in schwarzer, matter Finish für den Innenbereich gefertigt. Sie sind mit einem hochwertigen, vernickelten Messinggewindeinsatz ausgestattet, der eine langlebige und zuverlässige Befestigung gewährleistet. Geeignet für statische Tragkraft und anwendbar bei Rohrstärken von 1,2 mm.

➜ andere Abmessungen auf Anfrage





Art.-Nr.	Material	L	d	h	H	h1	l	ext.	int.	Tragkraft	Stk./Karton
TSP-2140-020	Polyamid	40	M10	10	38	8	37,6	40	37,6	6000 N	10
TSP-2240-020	Polyamid	40	M12	10	38	8	37,6	40	37,6	6000 N	10

Stellfüße

Edelstahl-Stellbeine • Linum “EURO”

Die Linum “EURO”-Stellbeine sind robust und langlebig und sorgen für eine stabile und präzise Nivellierung von Konstruktionen. Sie sind mit einer Kunststoffsohle zum Schutz von kratzempfindlichen Oberflächen ausgestattet. Die statische Tragkraft beträgt 750 kg pro Stellfuß. Bei der angegebenen Mindesthöhe (mm) sind die Stellfüße völlig zugedreht.

➜ kontaktieren Sie uns für Einschlagfüße & Stellfüße nach Maß





LSP-1110-020



LSP-2312-020



LSP-2510-020



LSP-2210-050



LSP-3610-020



LSP-3010-020



LSP-2010-020



LSP-2000-020



LSP-3310-020



LSP-2310-020



LSP-2300-020



LSP-2311-020

Art.-Nr.	Ausführung	Höhe	Regelung	Montage-platte	Achse-Achse	Stk./Karton
LSP-1110-020	ABS-Platte, schwarzer Kunststofffuß	115-175	60	100 x 80	80 x 60	40
LSP-2312-020	Edelstahlplatte, schwarzer Kunststofffuß	145-190	45	100 x 80	80 x 60	40
LSP-2510-020	Edelstahlplatte, schwarzer Kunststofffuß	172-232	60	100 x 80	80 x 60	40
LSP-2210-050	Edelstahlplatte, grauer Kunststofffuß	125-175	50	100 x 80	80 x 60	40
LSP-3610-020	Gewinde M10 x 30, schwarzer Kunststofffuß	205-255	50	-	-	40
LSP-3010-020	Gewinde M10 x 30, schwarzer Kunststofffuß	90-120	30	-	-	40
LSP-2010-020	Edelstahlplatte, schwarzer Kunststofffuß	90-120	30	100 x 80	80 x 60	40
LSP-2000-020	Edelstahlplatte, schwarzer Kunststofffuß	90-120	30	90 x 90	70 x 70	40
LSP-3310-020	Gewinde M10 x 30, schwarzer Kunststofffuß	145-200	55	-	-	40
LSP-2310-020	Edelstahlplatte, schwarzer Kunststofffuß	145-200	55	100 x 80	80 x 60	40
LSP-2300-020	Edelstahlplatte, schwarzer Kunststofffuß	145-200	55	90 x 90	70 x 70	40
LSP-2311-020	Edelstahlplatte, schwarzer Kunststofffuß	145-200	55	100 x 80	80 x 60	40

Farbcode:
-020 = Schwarz
-050 = Grau

Stellfüße

Edelstahl-Stellbeine • Linum “USA”

Neben den “EURO”-Stellbeinen gibt es auch “USA”-Stellbeine mit Gewinde M12 x 19 mm. Sie haben die gleichen Eigenschaften, sind jedoch ausgeführt ohne Kunststoffsohle. Eine Edelstahl-Befestigungsplatte 102 x 80 x 2 mm ist optional erhältlich. Die statische Tragkraft beträgt 900 kg pro Stellfuß. Bei der angegebenen Mindesthöhe (mm) sind die Stellfüße völlig zugedreht.

➜ kontaktieren Sie uns für Einschlagfüße & Stellfüße nach Maß



LSP-3920 LSP-3921 LSP-3420 LSP-9000

Art.-Nr.	Material	Ausführung	Höhe	Regelung	Montageplatte	Ø Rohr	Stk./Karton
LSP-3920-000	Edelstahl	Gewinde M12 x 19	100-144	44	optional	41	50
LSP-3921-000	Edelstahl	Gewinde M12 x 19	100-144	44	optional	50	50
LSP-3420-000	Edelstahl	Gewinde M12 x 19	150-194	44	optional	50	50
LSP-9000-000	Edelstahl-Befestigungsplatte 102 x 80 x 2 mm						

Kunststoff-Füße • Linum

Als Alternative zu Edelstahl gibt es auch Stellfüße aus glasfaserverstärktem PP in schwarzer Farbe, die Stabilität und Langlebigkeit miteinander verbinden. Die Befestigungsplatte ist mit 4 Standardlöchern Ø8 mm ausgestattet und der Flansch hat einen Durchmesser von Ø55 mm. Das Verstellstück ist einfach mit einem Schlüssel nachjustierbar. Bei den angegebenen Höhen (mm) sind die Stellfüße völlig zugedreht.

✓ Tragkraft: 1200 kg (statisch); LSP-7930-020: 1100 kg (statisch)

➜ kontaktieren Sie uns für Einschlagfüße & Stellfüße nach Maß



LSP-6820-020 LSP-6850-020 LSP-7930-020 LSP-7040-020 LSP-7450-020 LSP-7440-020

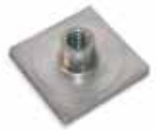
Art.-Nr.	Material	Höhe	Regelung	Montageplatte	Achse-Achse	Stk./Karton
LSP-6820-020	Polypropylen	80-100	20	80 x 102	60 x 80	40
LSP-6850-020	Polypropylen	80-100	20	95 x 95	70 x 70	40
LSP-7930-020	Polypropylen	100-120	20	85 x 85	55 x 55	40
LSP-7040-020	Polypropylen	90-110	20	87 x 87	55 x 55	40
LSP-7450-020	Polypropylen	150-220	70	95 x 95	70 x 70	40
LSP-7440-020	Polypropylen	150-220	70	87 x 87	80 x 60	40

Anschweißplatten, Rohrstopfen & Zubehör

Edelstahl-Endstücke für runde & quadratische Rohre • Linum

Die Linum-Endstücke sind aus Edelstahl 1.4301 gefertigt, um optimale Korrosionsbeständigkeit und Haltbarkeit zu gewährleisten. Sie sind geeignet für die Montage mit Gewinde M10 oder M12 und sorgen für eine saubere, sichere Verarbeitung der Rohrenden.

Art.-Nr.	Rohr	Draht	Gewicht
TSP-6130-000	30 x 30	M10	20 g
TSP-6230-000	30 x 30	M12	25 g
TSP-6135-000	35 x 35	M10	30 g
TSP-6235-000	35 x 35	M12	35 g
TSP-6138-000	Ø38	M10	30 g
TSP-6238-000	Ø38	M12	35 g
TSP-6140-000	40 x 40	M10	40 g
TSP-6240-000	40 x 40	M12	45 g


TSP-6130


TSP-6238


TSP-6240

Dichtungsringe für Rundrohre Ø38 mm • Linum

Diese Dichtungsringe für runde Rohre sind UL Food-zertifiziert und erhältlich aus Nylon 6 oder Edelstahl 1.4301. Sie sind einfach zu montieren und sorgen für eine hygienische, saubere Abdichtung.

Art.-Nr.	Rohr	Farbe	Material
TSP-7038-020	Ø38	Schwarz	Nylon 6
TSP-7138-000	Ø38	Edelstahl	Edelstahl


TSP-7038-020


TSP-7138

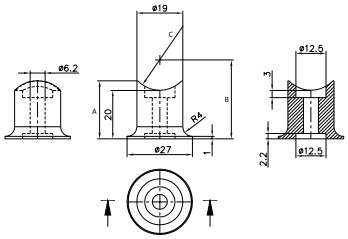


Komposithalter für Rundrohre Ø38 mm • Linum

Der Linum Komposithalter aus schwarzem Nylon ist stark und langlebig für verschiedene Anwendungen. Ein Edelstahlhalter ist auf Anfrage erhältlich (Mindestabnahmebedingungen gelten).

Art.-Nr.	Rohr	Verpackung
TSP-9038-020	Ø38	100 Stk./Karton





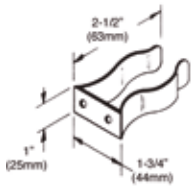
Rohrklemme für Rundrohre Ø41 & Ø50 mm • Linum

Diese Linum Rohrklemme aus verzinktem Stahl ist geeignet für eine feste und zuverlässige Befestigung. Dank der verzinkten Oberfläche ist sie vor Korrosion geschützt und für verschiedene Anwendungen geeignet.

Art.-Nr.	Rohr	Verpackung
TSP-9141-000	Ø41 & Ø50	24 Stk./Karton







Anschweißplatten, Rohrstopfen & Zubehör

Rohrstopfen für Rundrohre Ø25 oder Ø38 mm • Linum

Langlebige Rohrstopfen zum sauberen Verschließen von runden Rohren, sorgen für einen festen Halt und eine gepflegte Verarbeitung. Erhältlich aus schwarzem Nylon oder vernickelter Ausführung.

Art.-Nr.	Rohr	Material	Verpackung
TSP-0025-020	Ø25	schwarzes Nylon	100 Stk./Karton
TSP-0038-020	Ø38	schwarzes Nylon	100 Stk./Karton
TSP-0125-000	Ø25	vernickelt	100 Stk./Karton

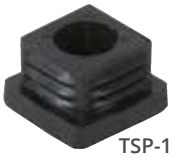


Kunststoff-Rohrstopfen für Vierkantrohre • Linum

Schwarze Rohrstopfen zum sauberen Verschließen von Vierkantrohren, sorgen für einen festen Halt, schützen Böden und sorgen für eine saubere Verarbeitung. Erhältlich mit oder ohne Gewindeöffnung M10.

Art.-Nr.	Rohr	Rohrstärke	Gewinde	Verpackung
TSP-1020-020	20 x 20	1 bis 2 mm	nein	500 Stk./Karton
TSP-1025-020	25 x 25	1 bis 2 mm	nein	500 Stk./Karton
TSP-1030-020	30 x 30	1 bis 2 mm	nein	500 Stk./Karton
TSP-1035-020	35 x 35	1 bis 2 mm	nein	500 Stk./Karton
TSP-1040-020	40 x 40	1 bis 2 mm	nein	500 Stk./Karton
TSP-1125-020	25 x 25	1,5 bis 2 mm	ja	500 Stk./Karton
TSP-1130-020	30 x 30	1,5 bis 2 mm	ja	500 Stk./Karton
TSP-1135-020	35 x 35	1,5 bis 2 mm	ja	500 Stk./Karton
TSP-1140-020	40 x 40	1,5 bis 2 mm	ja	500 Stk./Karton


TSP-1035-020


TSP-1135-020

Sechseckige Kunststoff-Regelfüße für Rohrstopfen • Linum

Diese sechseckigen Regelfüße aus schwarzem Polyamid wurden speziell für die Linum Rohrstopfen für Vierkantrohre entwickelt. Sie sind mit einer verzinkten Gewindestange M10 x 40 ausgestattet.

Art.-Nr.	Rohr	geeignet für	Verpackung
TSP-3160-020	25 x 25 + 30 x 30	TSP-1125-020 & TSP-1130-020	500 Stk./Karton
TSP-3161-020	35 x 35 + 40 x 40	TSP-1135-020 & TSP-1140-020	500 Stk./Karton


TSP-3160-020

Kunststoff-Verstellgleiter • Linum

Die Linum Verstellgleiter aus schwarzem Polyamid sorgen für eine stabile und langlebige Höhenverstellung. Sie haben eine Höhe von 10 mm, einen Regelbereich von 40 mm und sind mit einem Gewinde M22 x 60 ausgestattet.

Art.-Nr.	Rohr	Rohrstärke	axiale Tragkraft	Verpackung
RVV-6025-020	25 x 25	1,5 bis 2 mm	150 kg	500 Stk./Karton
RVV-6030-020	30 x 30	1,5 bis 2 mm	300 kg	500 Stk./Karton
RVV-6035-020	35 x 35	1,5 bis 2 mm	300 kg	500 Stk./Karton
RVV-6040-020	40 x 40	1,5 bis 2 mm	300 kg	500 Stk./Karton


RVV-6025-020

Stoßbänder & Stoßecken

Kautschuk-Stoßsystem, Vinyl-Stoßecke & runde Stoßstange • Linum

Das Linum Kautschuk-Stoßsystem kombiniert einen grauen PVC-Stoßstreifen mit einem extrudierten Aluminium-Basisprofil, das für eine schnelle Montage und eine saubere Verarbeitung einfach zusammengeklickt werden kann. Die Vinyl-Stoßecke mit Metallkern und Innenmaß 79 x 79 mm sind mit verstärkter Gewindestiftbefestigung und Befestigungslöchern von Ø5 mm ausgestattet (keine Abdeckdübel verfügbar), während die runden Stoßstangen für Standard- oder Medium-Laufrollen von Wagen geeignet sind.



STB-5000-000

Alu-Basisprofil

PVC-Stoßstreifen



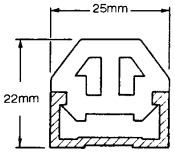
STB-5100-050
Eckverbindung



STB-5200-050
Verstärkungsecke



STB-5300-050
Endkappe



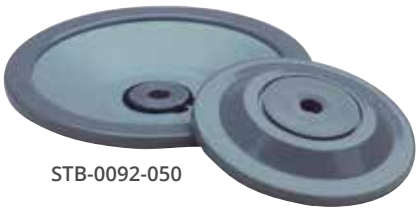


STB-6200-020 STB-6100-050



STB-1011-050

STB-1021-050



STB-0092-050

STB-0090-050

Art.-Nr.	Beschreibung	Material	Verpackung
STB-5000-000	Stoßstreifen (2-teilig) - L = 3050 mm	PVC + Alu	10 Längen
STB-5100-050	Eckverbindung inkl. Abdeckdübel 63 x 63 mm (innen)	Gummi	10 Stk./Karton
STB-5200-050	Verstärkungsecke inkl. Abdeckdübel 75 x 75 mm (innen)	Gummi	24 Stk./Karton
STB-5300-050	Endkappe inkl. Abdeckdübel - L = 76 mm	Gummi	10 Stk./Karton
STB-5900-050	separate Abdeckdübel für Schraubenlöcher	Gummi	10 Stk./Karton
STB-6100-...	Stoßecke mit gerader Ecke 79 x 79 mm (innen)	Vinyl + Metall	24 Stk./Karton
STB-6200-...	Stoßecke mit abgerundeter Ecke 79 x 79 mm (innen)	Vinyl + Metall	24 Stk./Karton
STB-1011-050	Stoßstange Ø93 mm mit Öffnung Ø22 mm	Gummi	1 Stk./Karton
STB-1012-050	Stoßstange Ø93 mm mit Öffnung Ø25 mm	weiches PP	1 Stk./Karton
STB-1013-050	Stoßstange Ø93 mm mit Öffnung Ø32 mm	Gummi	1 Stk./Karton
STB-1021-050	Stoßstange Ø93 mm mit Öffnung 25 x 25 mm	weiches PP	1 Stk./Karton
STB-1022-050	Stoßstange Ø93 mm mit Öffnung 30 x 30 mm	weiches PP	1 Stk./Karton
STB-1023-050	Stoßstange Ø93 mm mit Öffnung 35 x 35 mm	Gummi	1 Stk./Karton
STB-1024-050	Stoßstange Ø93 mm mit Öffnung 40 x 40 mm	weiches PP	1 Stk./Karton
STB-0090-050	Stoßstange Ø125 mm mit Öffnung 13 mm	Gummi	24 Stk./Karton
STB-0092-050	Stoßstange Ø180 mm mit Öffnung 13 mm	Gummi	24 Stk./Karton



STB-5900-050
separate Abdeckdübel

Farbcode:
-020 = Schwarz
-050 = Grau



10

HANDGRIFFE & SCHARNIERE

Handgriffe 129
Verschlüsse 131
Edelstahl-Scharniere 134



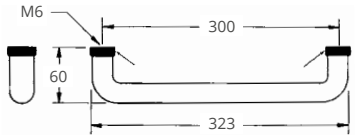
LINUM

Schubladen und Schränke in Großküchen werden jeden Tag intensiv genutzt. Daher müssen sie mit robusten und dauerhaften Griffen ausgestattet sein, die oft auch hohen Temperaturen standhalten müssen. Bei Schränken ist es außerdem wichtig, dass die Scharniere oder Magnetverschlüsse eine perfekte Funktion gewährleisten.

Aufbaugriffe • Linum

Diese Aufbaugriffe sind für eine feste und praktische Befestigung an Möbeln wie Schränken, Türen und Schubladen konzipiert. Sie bieten einen komfortablen Griff und sorgen für eine langlebige, zuverlässige Funktion. Einfach zu montieren und erhältlich in verschiedenen Ausführungen für unterschiedliche Anwendungen.

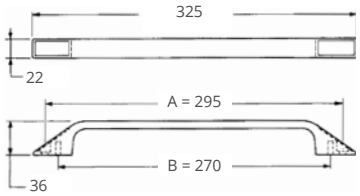

HWG-2000



HWG-2000

Typ	schwerer Rohrhandgriff ØRohr: 22 mm
Material	satinierter Edelstahl
Gesamtlänge	323 mm
Achsenmaß	300
Befestigung	metrisch M6

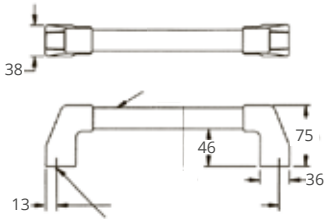

HWG-2100-845



HWG-2100-845

Typ	verchromter Handgriff
Material	massives Gussmetall
Gesamtlänge	325 mm
Achsenmaß A / B	295 / 270
Befestigung	metrisch M4 (Vorderseite ‘A’) metrisch M6 (Hinterseite ‘B’)
Extra	inkl. Abdeckplatten

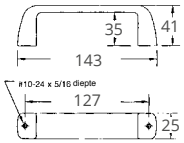

HWG-9000-020



HWG-9000-020

Typ	schwarze Griffhalter für kundenspezifische Handgriffe
Material	Komposit (lebensmittelecht)
Achsenmaß	Rohrprofil & Mittelbefestigung nicht enthalten
Befestigung	Vorder- oder Rückseite
Extra	stoßfest für Rohre: Ø25 mm (Edelstahl, Holz, Metall, ...)


HWG-2013-020



HWG-2013-020

Typ	schwarzer Aufbauhandgriff
Material	Nylon (Einsatz bis 150°C)
Gesamtlänge	143 mm
Achsenmaß	127
Befestigung	nicht-metrisch
Extra	für Warmhalteschränke

Art.-Nr.	Beschreibung	Verpackung
HWG-2000-000	schwerer Aufbau-Rohrhandgriff	24 Stk./Karton
HWG-2100-845	verchromter Aufbauhandgriff	50 Stk./Karton
HWG-9000-020	1 Paar schwarze Befestigungen ohne Rohr	24 Stk./Karton
HWG-2013-020	schwarzer Nylon-Aufbauhandgriff	24 Stk./Karton

Farbcode:
-020 = Schwarz
-845 = Verchromt

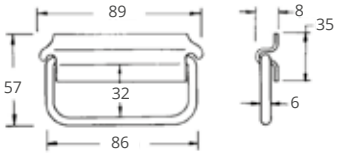
Handgriffe

Klappgriffe und Einbauhandgriffe • Linum

Die Linum-Klappgriffe kombinieren eine einfache Montage mit einem platzsparenden Design. Für eine bündige und platzsparende Integration sind die Linum-Einbaugriffe ideal; sie werden bündig in Schränke und Türen eingebaut.

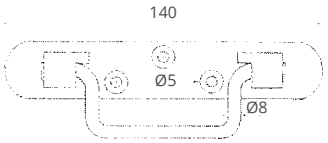


HWG-1020



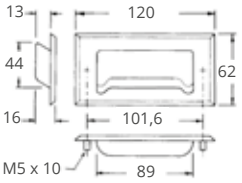


HWG-1021





HWG-1010

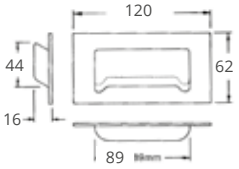


HWG-1010/1014/1012

Typ	Einbauhandgriffe mit schrägem Rahmenrand
Material	Edelstahl
Gesamtlänge	120 / 122 mm
Befestigung	metrische M5-Mutter; HWG-1014 mit flachem Rand zum leichteren Verschweißen (ohne Mutter geliefert)

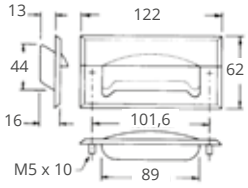


HWG-1014



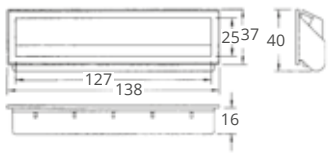


HWG-1012





HWG-1000-020



HWG-1000-020

Typ	mattschwarzer Handgriff
Material	ABS-Thermoplastik
Gesamtlänge	138 mm
Befestigung	Snap-in
Extra	Stoßfest

Art.-Nr.	Beschreibung	Verpackung
HWG-1020-000	Klappgriff - zu schweißen	24 Stk./Karton
HWG-1021-000	Klappgriff auf Platte - festzuschrauben	24 Stk./Karton
HWG-1010-000	Einbauhandgriff - festzuschrauben	100 Stk./Karton
HWG-1014-000	Einbauhandgriff - zu schweißen	100 Stk./Karton
HWG-1012-000	Einbauhandgriff - festzuschrauben, für Schubladen	100 Stk./Karton
HWG-1000-020	Einbauhandgriff 138 x 37 mm	24 Stk./Karton

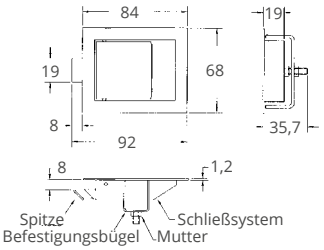
Verschlüsse

Diverse Verschlüsse • Linum

Diese kompakten Verschlüsse garantieren einen stabilen und sicheren Verschluss für unterschiedlichste Anwendungen, von Türen und Paneelen bis hin zu Koffern. Kugelverschlüsse halten Türen diskret geschlossen, ohne sichtbaren Schlossmechanismus.



HWL-2000



HWL-2000

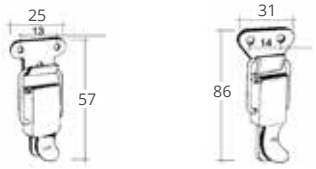
Typ	Einbauverschluss “Paddle Latch”
Material	Edelstahl 1.4301 (gebürstet)
Gesamtlänge	84 mm
Befestigung	mit Bügel & Mutter
Extra	für z. B. Transportwagen



HWL-8003



HWL-8005



HWL-8003/8005

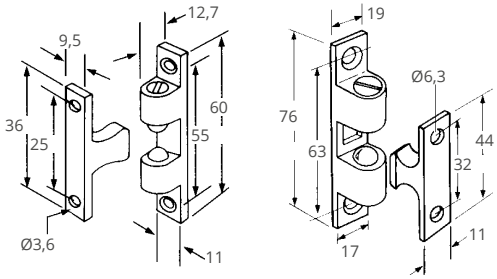
Typ	Kofferverschlüsse
Material	Edelstahl 1.4301
Gesamtlänge	57 / 86 mm
Ø Löcher	3 / 5 mm
Befestigung	festzuschrauben



HWL-3060



HWL-3076



HWL-3060/3076

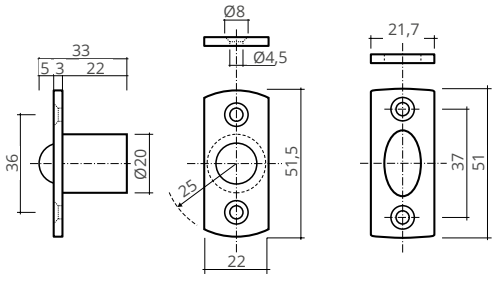
Typ	Türverschlüsse; Aufbau oder Einbau
Material	Messing, vernickelt satiniert
Gesamtlänge	60 / 76 mm
Ø Löcher	3,6 / 6,3 mm
Befestigung	festzuschrauben
Extra	Federspannung der Edelstahlkugeln einstellbar



HWL-4100



HWL-4101



HWL-4100/4101

Typ	Kugelverschluss & Kloben
Material	vernickelter Stahl
Gesamtlänge	51,5 / 51 mm
Ø Löcher	8 mm
Befestigung	festzuschrauben
Gewicht	750 g / 157 g (HWL-4101)
Extra	Federspannung der Metall-kugeln einstellbar Ø16 mm

Art.-Nr.	Beschreibung	Verpackung
HWL-2000-000	Einbauverschluss “Paddle Latch”	50 Stk./Karton
HWL-8003-000	Kofferverschluss 57 x 25 mm	24 Stk./Karton
HWL-8005-000	Kofferverschluss 86 x 31 mm	24 Stk./Karton
HWL-3060-000	Standard-Türverschluss	24 Stk./Karton
HWL-3076-000	Schwerer Türverschluss für intensiven Gebrauch	24 Stk./Karton
HWL-4100-000	Kugelverschluss, ohne Kloben	20 Stk./Karton
HWL-4101-000	Kloben	20 Stk./Karton

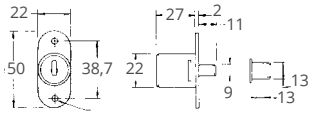
Verschlüsse

Verschlüsse mit Zylinder • Linum

Eindrückverschlüsse für Türen und Klappverschlüsse mit Schlüssel für Schubladen sorgen für eine sichere und zuverlässige Verriegelung von Schränken und Fächern. Sie werden standardmäßig mit zwei Messingschlüsseln pro Schloss geliefert. Alle Schlösser desselben Typs werden mit gleichschließenden Schlüsseln geliefert. Das bedeutet, dass wenn man zum Beispiel drei Stück kauft, alle Schlüssel auf die Verschlüsse passen. Verschlüsse mit 90°-Drehung, sind auf Anfrage erhältlich.



HWL-0011

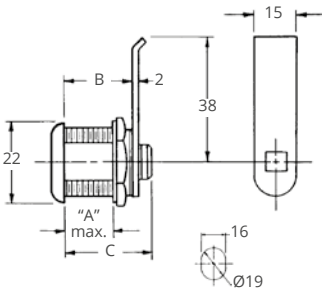


HWL-0011

Typ	Eindrückverschluss für Türen
Material	vernickelter Stahl
Gesamtlänge	50 mm
Befestigung	festzuschrauben; mit Einklicksystem
Extra	Zylinder kann ohne Schlüssel nicht entnommen werden

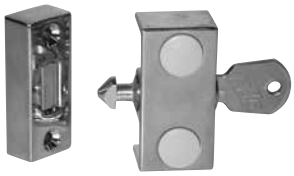


HWL-6007

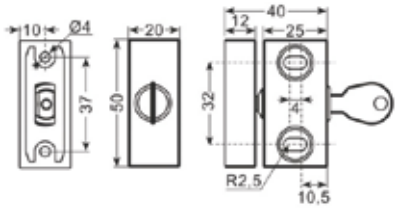


HWL-6007/6017/6024/6028

Typ	Klappverschlüsse für Schubladen
Material	Front aus Edelstahl
Gesamtlänge	50 mm
Befestigung	festzuschrauben
Extra	Schlüssel entnehmbar in offenem und geschlossenem Zustand; Verschluss dreht sich in Halbkreisen von 180°



POS-2038-845

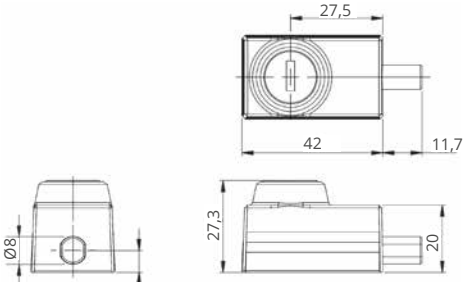


POS-2038-845

Typ	Verschluss inkl. Kloben für Türen & Schubladen
Material	Messing verchromt
Gesamtlänge	50 mm
Befestigung	festzuschrauben; inkl. Abdeckkappen
Extra	Schlüssel entnehmbar in offenem und geschlossenem Zustand



RLB-5001



RLB-5001

Typ	Verschluss mit Schloss für Türen & Schubladen
Material	Zamak verchromt
Gesamtlänge	42 mm
Befestigung	festzuschrauben; auf der Türseite
Extra	Schlüssel entnehmbar in offenem und geschlossenem Zustand

Art.-Nr.	Beschreibung	A	B	C	Verpackung
HWL-0011-000	Eindrückverschluss; für aufliegende Türen von 11 mm Stärke und mehr	-	-	-	24 Stk./Karton
HWL-6007-000	Klappverschluss; Materialstärke bis 7 mm	7	16	22	24 Stk./Karton
HWL-6017-000	Klappverschluss; Materialstärke bis 17 mm	17	22	28	24 Stk./Karton
HWL-6024-000	Klappverschluss; Materialstärke bis 24 mm	24	28	35	24 Stk./Karton
HWL-6028-000	Klappverschluss; Materialstärke bis 28 mm	28	35	41	24 Stk./Karton
POS-2038-845	Keeplock Verschluss - Türstärke min. 38 mm	-	-	-	6 Stk./Karton
RLB-5001-000	5811 Verschluss - verwendbar L/R	-	-	-	1 Stk./Karton



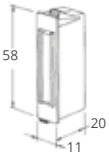
Verschlüsse

Magnetverschlüsse • Linum

Magnetverschlüsse sorgen für eine einfache und zuverlässige Schließung von Schranktüren und Paneelen. Dank der magnetischen Wirkung bleiben Türen fest geschlossen, während sie dennoch leicht zu öffnen sind. Ideal für Möbelanwendungen, bei denen eine diskrete und praktische Lösung gewünscht ist.



HWL-5011





HWL-5010

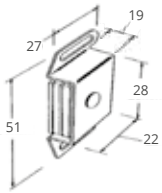


HWL-5011/5010/5090

Typ	Magnetverschluss mit Einzelmagnet
Material	Polypropylen (schwarz)
Befestigung	für Einbau
Extra	HWL-5010: Einklicköffnung Ø22 mm

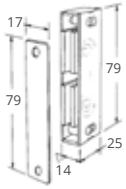


HWL-5020





HWL-5021



HWL-5020/5021

Typ	Magnetverschluss mit Doppelmagnet
Material	verzinkter Stahl
Befestigung	für Aufbau
Extra	HWL-5021: für häufigen Gebrauch



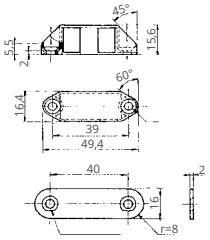
HWL-5103

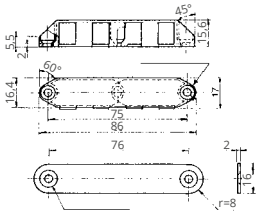


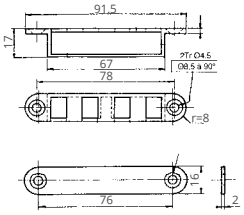
HWL-5203



HWL-5202







HWL-5103/5203/5202

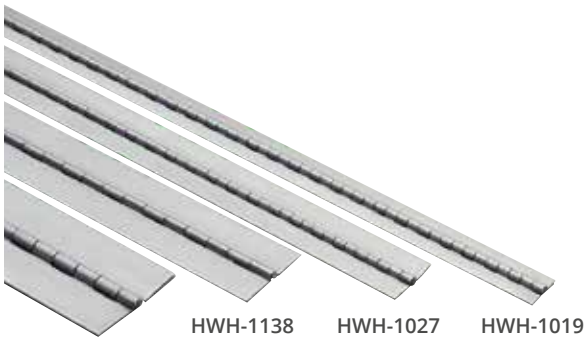
Typ	Magnetverschlüsse
Material	Zamak, vernickelt
Befestigung	für Aufbau
Extra	hitzebeständig bis 225°C

Art.-Nr.	Beschreibung	Zugkraft	Verpackung
HWL-5011-000	Magnetverschluss - 1 Magnet	± 5,4 kg	24 Stk./Karton
HWL-5010-000	Magnetverschluss rund - 1 Magnet	± 5,9 kg	24 Stk./Karton
HWL-5090-000	selbstklebende Stahlanschlagplatte	-	24 Stk./Karton
HWL-5020-000	Magnetverschluss - 2 Magnete	± 9 kg	24 Stk./Karton
HWL-5021-000	Magnetverschluss - 2 Magnete	± 13,6 kg	24 Stk./Karton
HWL-5103-000	Magnetverschluss - 2 Magnete	± 4 kg	20 Stk./Karton
HWL-5203-000	Magnetverschluss - 4 Magnete	± 8 kg	10 Stk./Karton
HWL-5202-000	Magnetverschluss - 4 Magnete	± 8 kg	20 Stk./Karton

Edelstahl-Scharniere

Klavierbänder, Anschweißbänder & Flaggenscharniere • Linum

Edelstahl-Klavierbänder mit Stift bieten eine durchgehende und stabile Unterstützung über die gesamte Länge der Tür oder Konstruktion, während Edelstahl-Anschweißbänder an Metallkonstruktionen für eine stabile und dauerhafte Befestigung angeschweißt werden. Linum-Flaggenscharniere sorgen zudem für eine stabile und zuverlässige Aufhängung von Türen in verschiedenen Anwendungen. Bei den abnehmbaren Ausführungen kann die Tür einfach für Wartung oder Montage entfernt werden, ohne das Scharnier vollständig zu demontieren.



HWH-1050 HWH-1138 HWH-1027 HWH-1019



HWH-2660 HWH-2880 HWH-2180



HWH-3550



HWH-3770



HWH-4520



HWH-4730



HWH-5881



HWH-5880



HWH-5181



HWH-5180

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen (offen)	Stärke	Ø Stift	Ø CNS-Achse	Verpackung
HWH-1019-000	Klavierband	1820 x 19	0,8	2,2	-	24 Stk./Karton
HWH-1027-000	Klavierband	1820 x 27	1	2,2	-	24 Stk./Karton
HWH-1038-000	Klavierband	1820 x 38	1	2,3	-	24 Stk./Karton
HWH-1138-000	Klavierband	1820 x 38	1,5	3,1	-	24 Stk./Karton
HWH-1050-000	Klavierband	1820 x 50	1,5	3	-	24 Stk./Karton
HWH-1063-000	Klavierband	1820 x 63	1,5	4,7	-	24 Stk./Karton
HWH-2660-000	Anschweißband - L/R wechselbar	L 60 | 12 x 10	-	6	-	20 Stk./Karton
HWH-2880-000	Anschweißband - L/R wechselbar	L 80 | 16 x 13	-	8	-	20 Stk./Karton
HWH-2180-000	Anschweißband - L/R wechselbar	L 100 | 16 x 13	-	8	-	20 Stk./Karton
HWH-3550-000	nicht abnehmbares Flaggenscharnier - nicht umkehrbar	50 x 50	2	5	-	24 Stk./Karton
HWH-3770-000	nicht abnehmbares Flaggenscharnier - nicht umkehrbar	76 x 76	2	5	-	24 Stk./Karton
HWH-4520-000	abnehmbares Flaggenscharnier - L/R wechselbar	52 x 28	2	4,7	-	24 Stk./Karton
HWH-4730-000	abnehmbares Flaggenscharnier - L/R wechselbar	76 x 35	2	6,3	-	24 Stk./Karton
HWH-5881-000	abnehmbares Flaggenscharnier - links	80 x 82	2,5	-	7	1 Stk./Karton
HWH-5880-000	abnehmbares Flaggenscharnier - rechts	80 x 82	2,5	-	7	1 Stk./Karton
HWH-5181-000	abnehmbares Flaggenscharnier - links	100 x 86	3	-	10	6 Stk./Karton
HWH-5180-000	abnehmbares Flaggenscharnier - rechts	100 x 86	3	-	10	6 Stk./Karton



11

WANDREGALE & KONSOLEN

Edelstahl-Wandregale 137

Wandregale & Untertischwagen Fermostock 138

Edelstahl-Konsolen 140

Lochschienen & Einhängewinkel für Bäckereimöbel 142



LINUM

Um den verfügbaren Küchenraum optimal zu nutzen, gibt es die Edelstahl-Wandregale, Konsolen und Wandschienen. Diese praktischen und langlebigen Lösungen sorgen für zusätzlichen Stauraum und halten Töpfe, Pfannen und anderes Küchenzubehör stets übersichtlich und griffbereit.

Edelstahl-Wandregal mit 2 Auflagen • Linum

Einfach zu montierendes Edelstahl 1.4301 Set bestehend aus 2 Auflagen, 2 Wandschienen, 4 Wandkonsolen und Befestigungsmaterial (Ø6 mm). Tragkraft: 30 kg pro Auflage. Rückenhöhe des Regals: 30 mm, Breite der Wandschiene: 40 mm. Ideal für Töpfe, Pfannen und Küchenutensilien in (Groß)küchen, aber auch geeignet für Kühlräume und Lagerräume.

➜ kontaktieren Sie uns für Wandregalsysteme einschließlich maßgefertigter Edelstahlauflagen



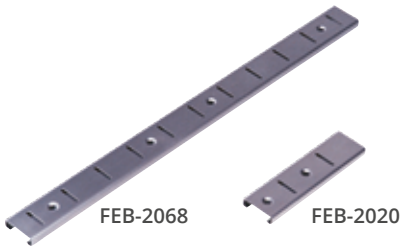


Art.-Nr.	Abmessungen BxTxH)
FEB-0001-000	1200 x 330 x 450

Edelstahl-Konsolen und Wandschienen für Wandregale • Linum

Separate Konsolen und Wandschienen aus Edelstahl 1.4301 für die Herstellung von Edelstahl-Wandregalsystemen mit einer Tiefe von 300 oder 400 mm, versehen mit vorgebohrten Löchern für eine schnelle und einfache Montage.



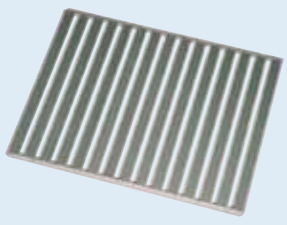


Art.-Nr.	Abmessungen (LxB)
FEB-2030-000	300 x 34
FEB-2040-000	400 x 34
FEB-2020-000	200 x 52
FEB-2068-000	680 x 52

Maßgeschneiderte Linum Aluminium-Auflagen - LN155 (ab 1 Stück)

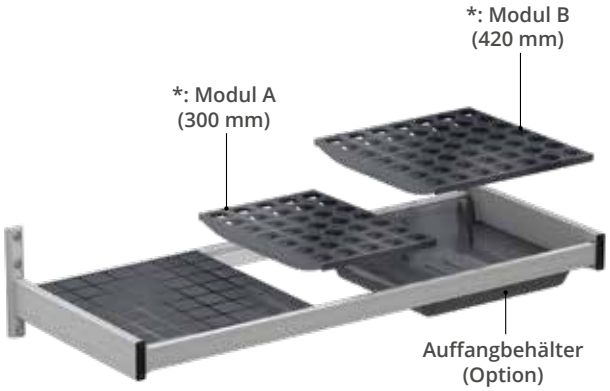
Auf der Suche nach Aluminium-Auflagen für Unterbaukühlung oder andere Lageranwendungen? Bereits ab einem Stück liefern wir eine perfekt verarbeitete Auflage nach Maß, hergestellt aus **kältebeständigem eloxiertem Aluminium ALMG 3**. Die Auflagen sind ausgeführt **ohne Einhängeschlaufen**, mit **15 mm Abstand** zwischen den Aluminiumleisten und **Seitenprofilen von 20 mm Höhe**. Verschiedene Größen sind möglich, bis **maximal 1200 x 600 mm**. Hinweis: Maßgefertigte Produkte können nicht Zurückgenommen werden.

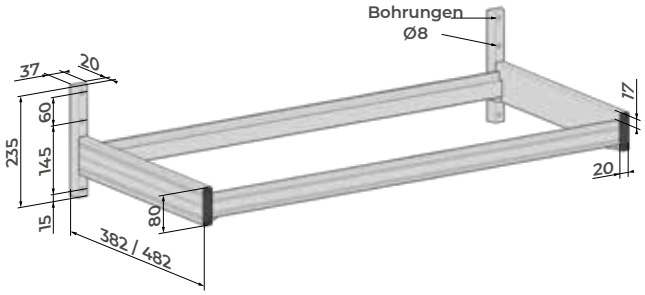
➜ kontaktieren Sie uns für weitere Infos



Aluminium-Wandregal mit 1 Auflage • Fermostock

Diese Wandregale sind Komplettsets mit zwei Aluminium-Wandkonsolen und einer Auflage, erhältlich als **Fermostock 6611 mit Polymer-Regalbodenmodulen mit Rundlochung** (Tiefe 360 oder 460 mm) oder als **Fermostock 6622 mit Vollpolymer-Regalbodenmodulen** (460 mm). Sie haben eine Tragkraft von 75 kg pro Regalbodenmodul (bei gleichmäßiger Verteilung), sind bei 360 mm für GN-Behälter geeignet, verfügen über 80 mm hohe Konsolen mit erhöhtem Rand und werden ohne Wandbefestigungsschrauben geliefert. Die Regalbodenmodule können individuell gereinigt werden.







Fermostock 6611
(perforierte Auflage)



Fermostock 6622
(volle Auflage)

Art.-Nr.	Abmessungen (BxT)	Modul*
FCA-7320-000	900 x 360	BB
FCA-7350-000	1200 x 360	ABB
FCA-7370-000	1500 x 360	AABB
FCA-7420-000	900 x 460	BB
FCA-7450-000	1200 x 460	ABB
FCA-7470-000	1500 x 460	AABB

Art.-Nr.	Abmessungen (BxT)	Modul*
FCB-7420-000	900 x 460	BB
FCB-7450-000	1200 x 460	ABB
FCB-7470-000	1500 x 460	AABB



Optional: Auffangbehälter
siehe www.linum.eu

Untertischwagen & Garderobe Sitzbank Fermostock

Aluminium-Untertischwagen • Fermostock

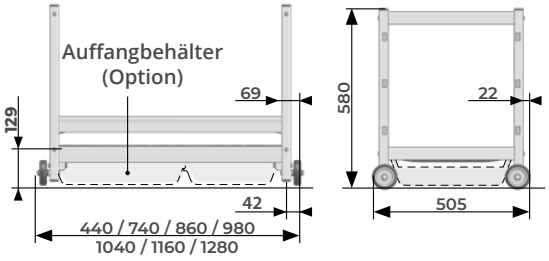
Der Fermostock-Untertischwagen erleichtert die Lagerung und Versorgung unter Spülen und Spülwannen und optimiert gleichzeitig Ergonomie und Hygiene. Er verfügt über eine Auflage mit herausnehmbaren **Fermostock 6611 Polymer-Regalboden-modulen** (Tiefe 460 mm, ohne Räder), eine Tragkraft von 120 kg (bei gleichmäßiger Verteilung), eine erhöhte Seitenkante und gebremste Räder. Kompatibel mit Fermostock-Auffangbehältern, geeignet für Temperaturen von -40°C bis +60°C.

➜ **auf Anfrage: niedrige Ausführung (Profil 100 mm statt 129 mm)**





Art.-Nr.	Abmessungen (BxTxH)	Modul*
FCT-3110-000	440/357 x 505 x 580	A
FCT-3120-000	740/657 x 505 x 580	AA
FCT-3130-000	860/777 x 505 x 580	AB
FCT-3140-000	980/897 x 505 x 580	BB
FCT-3150-000	1040/957 x 505 x 580	AAA
FCT-3160-000	1160/1077 x 505 x 580	AAB
FCT-3170-000	1280/1197 x 505 x 580	ABB



Aluminium-Garderobe Sitzbank/Regal • Fermostock

Robuste Umkleidebank für professionelle Umgebungen. Dank der werkzeuglosen Montage ist die Bank schnell installiert. Verstellbare Füße sorgen für optimale Stabilität, während die spülmaschinengeeignete Konstruktion maximale Hygiene und eine einfache Reinigung gewährleistet. Erhältlich mit einer oder zwei Auflagen, belastbar bis 175 kg pro Auflage.

➜ **auf Anfrage: andere Abmessungen**


FST-6281

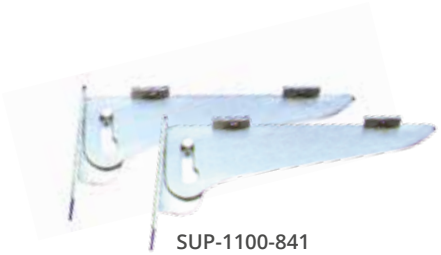

FST-6282

Art.-Nr.	Abmessungen (BxTxH)	Auflagen
FST-6281-000	1200 x 460 x 600 mm	1
FST-6282-000	1200 x 460 x 600 mm	2

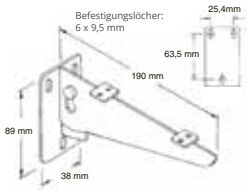
Edelstahl-Konsolen

Klappkonsolen für Fachböden • Linum

Mit diesen hochwertigen Edelstahl-Konsolen für Regale nutzen Sie den verfügbaren Raum in Gastronomiebetrieben optimal. Sie sind leicht zugänglich und schnell zu montieren.



SUP-1100-841

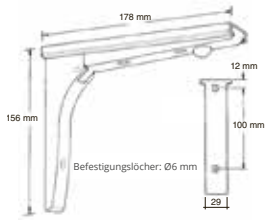


SUP-1100-841

Typ	Klapp- & abnehmbare Konsole
Material	satinierter Edelstahl; Stärke 3,5 mm
Länge	190 mm
Höhe	89 mm
Tragkraft	± 50 kg je 2 Konsolen
Verpackung	paarweise



SUP-1101-845

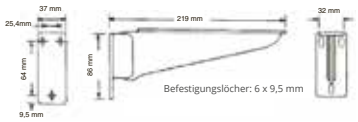


SUP-1101-845
SUP-1102-845

Typ	Klapp- & abnehmbare Konsolen
Material	verchromter Stahl
Länge	178 mm
Höhe	156 mm
Tragkraft	± 50 kg je 2 Konsolen
Extra	SUP-1101: mit verzinkter Stahl-Deckplatte; SUP-1102: mit Edelstahl-Deckplatte
Verpackung	pro Stück



SUP-2100-841



SUP-2100-841

Typ	Klappkonsole
Material	satinierter Edelstahl; Stärke 4,5 mm
Länge	219 mm
Höhe	86 mm
Tragkraft	± 50 kg je 2 Konsolen
Verpackung	pro Stück

Farbcode:
-841 = Edelstahl
-845 = Verchromt

Edelstahl-Konsolen

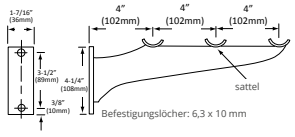
Festkonsolen mit 3 Satteln für Tablettrutschen • Linum

Diese Edelstahl-Konsolen werden vor allem eingesetzt in Selbstbedienungsumgebungen wie Autobahnraststätten und Fast-Food-restaurants. Befestigen Sie drei Rundprofile an der Konsole, damit Tabletts leicht gleiten können.

➜ **Endstopfen und Rohre finden Sie auf Seite 149**



SUP-3300-000

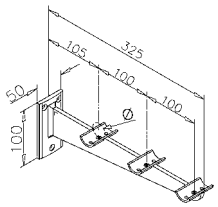


SUP-3300-000

Typ	feste Konsole
Material	satinierter Edelstahl; Stärke 4,5 mm
für Profile	3x Ø25,4 mm
Länge	321 mm
Höhe	111 mm
Tragkraft	± 50 kg je 2 Konsolen
Verpackung	pro Stück



SUP-2320-840



SUP-2320-840

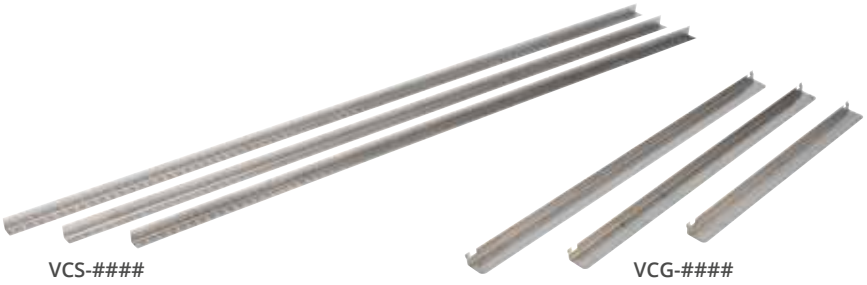
Typ	feste Konsole mit 3 Satteln
Material	Edelstahl 1.4301
für Profile	3x Ø25,4 mm
Länge	325 mm
Höhe	100 mm
Tragkraft	± 50 kg je 2 Konsolen
Verpackung	pro Stück



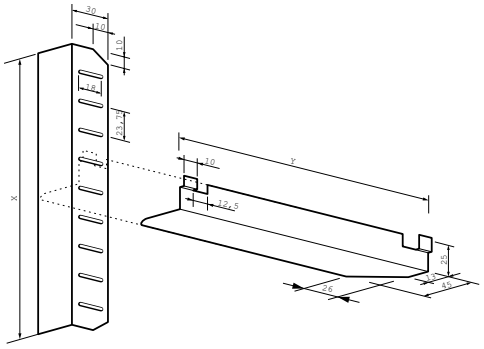
Edelstahl-Lochschienen und Einhängewinkel

Edelstahl-Lochschienen und Einhängewinkel für Bäckereimöbel • Linum

Diese 1,2 mm Stärken Edelstahl 1.4301 Lochschienen und L-Einhängewinkel wurden speziell für den professionellen Einsatz in Bäckereien entwickelt und bieten eine langlebige, hygienische Lösung, die intensivem täglichen Gebrauch standhält.



VCS-#### VCG-####



Art.-Nr.	Abmessungen (BxTxH)	Perforation	Möbeltiefe	Verpackung
VCS-1800-000	30 x 30 x 1800	23	-	20 Stk./Karton
VCS-1900-000	30 x 30 x 1900	23	-	20 Stk./Karton
VCS-2000-000	30 x 30 x 2000	23	-	20 Stk./Karton
VCG-0600-000	45 x 578 x 25	-	600	20 Stk./Karton
VCG-0800-000	45 x 778 x 25	-	800	20 Stk./Karton
VCG-0900-000	45 x 878 x 25	-	900	20 Stk./Karton



12

BUFFET-SYSTEME

Glasklammern 145

Buffetsysteme 148

Glashalter 151



LINUM

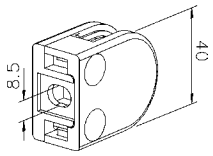
Glasklammern begegnen uns täglich in Showrooms, Geländern, Verkaufstheken und Kühlbuffets in Metzgereien, Bäckereien, auf Märkten und in der Gastronomie. Wir bieten sie für verschiedene Glasstärken an, ausgeführt in Edelstahl 1.4301 und Aluminium (für Innenanwendungen) und in Edelstahl 1.4401 (für die meisten Außenanwendungen). Sie sind auch temperaturbeständig.

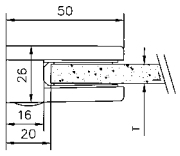
Edelstahl 1.4301 Glasklammern • Linum

Flache Glasklammern sind ideal für die Montage auf Auflagen Flächen, wie einem Quadrat- oder Rechteckrohr, und sorgen für eine stabile und saubere Befestigung des Glases. Modelle mit einem Sicherheitsstift erhöhen die Sicherheit erheblich, sie verhindern das Glas bei Bruch aus der Klemme fällt. Ausgeführt in gebürstetem Edelstahl 1.4301 sind sie perfekt geeignet für langlebige und ästhetische Innenanwendungen und werden inklusive Glasklemmgummis für den Innengebrauch geliefert.



GFS-0006-840



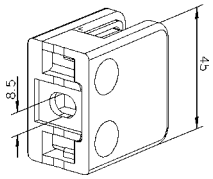


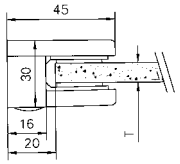
GFS-0006-840

Typ	flache Glasklemme
Material	Edelstahl 1.4301
Glasstärke (T)	6 mm
Höhe	40 mm



GFS-1000-840



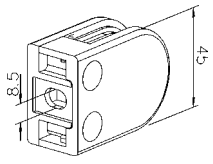


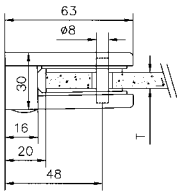
GFS-1000-840

Typ	flache Glasklemme
Material	Edelstahl 1.4301
Glasstärke (T)	10 mm
Höhe	45 mm



GFZ-2006-840



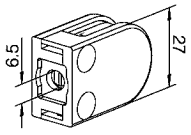


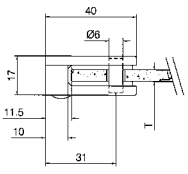
GFZ-2006-840
GFZ-2001-840

Typ	flache Glasklemme mit Sicherheitsstift
Material	Edelstahl 1.4301
Glasstärke (T)	GFZ-2006: 6 mm GFZ-2001: 10 mm
Höhe	45 mm



GFZ-7006-840





GFZ-7006-840

Typ	flache Glasklemme mit Sicherheitsstift
Material	Edelstahl 1.4301
Glasstärke (T)	6 mm
Höhe	27 mm



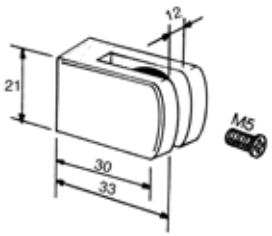
Glasklammern

Edelstahl 1.4401 Glasklammern • Linum

Diese Glasklammern sind geeignet für die Montage auf einer ebenen Fläche oder auf Rundrohren (Ø30 mm). Die Version mit Stellschraube, Kunststoff-Endkappe und selbstklebender Gummiplatte ist einsetzbar für Glasstärken von 4 bis 10 mm und ausgeführt in satiniertem Edelstahl 1.4401. Die Ausführung mit abnehmbarer Rückplatte und Gummi-Schutzplatten ist geeignet für Glasstärken von 6 oder 8 mm und hergestellt aus gebürstetem Edelstahl 1.4401. Beide eignen sich hervorragend für langlebige Außenanwendungen.



GFG-5100-840

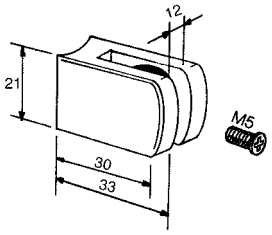


GFG-5100-840

Typ	Glasklemme für flache Montage
Material	Edelstahl 1.4401
Glasstärke (T)	4-10 mm
Höhe	21 mm

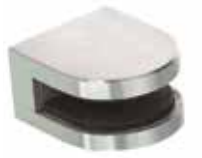


GFG-5300-840

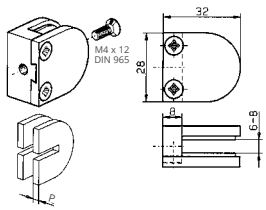


GFG-5300-840

Typ	Glasklemme für Montage auf Rundrohr Ø30 mm
Material	Edelstahl 1.4401
Glasstärke (T)	4-10 mm
Höhe	21 mm



GFG-6110-840

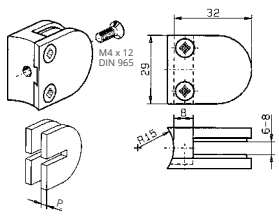


GFG-6110-840
GFG-6120-840

Typ	Glasklammern für flache Montage
Material	Edelstahl 1.4401
Glasstärke (T)	GFG-6110: 6 mm GFG-6120: 8 mm
Profilstärke (P)	GFG-6110: 3 mm GFG-6120: 2 mm
Höhe	28 mm



GFG-6310-840



GFG-6310-840
GFG-6320-840

Typ	Glasklammern für Montage auf Rundrohr Ø30 mm
Material	Edelstahl 1.4401
Glasstärke (T)	GFG-6310: 6 mm GFG-6320: 8 mm
Profilstärke (P)	GFG-6310: 3 mm GFG-6320: 2 mm
Höhe	29 mm

Railing- & Buffetsysteme • G-Fittings

Dieses hochwertige Geländer- und Buffetsystem bietet eine vollständige und stilvolle Lösung für sowohl Wohn- als auch Gewerbeanwendungen. Dank des modularen Aufbaus können Sie einfach ein Geländer oder einen Handlauf zusammenstellen, das perfekt zu Ihrem Projekt passt. Verfügbar in Ø25,4 und Ø38,1 mm.



GFK-2430-840



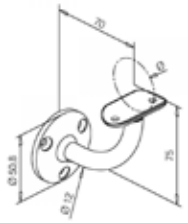
GFK-2630-840

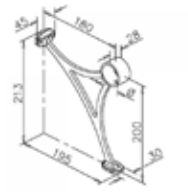


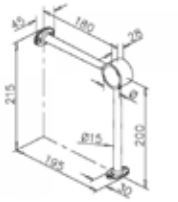
GFK-2130-840

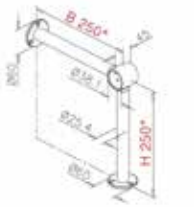


GFK-2131-840











GFK-4320-840



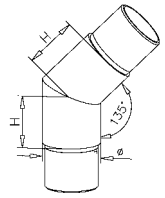
GFK-4120-840

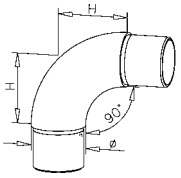


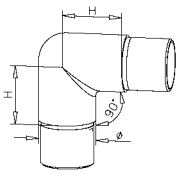
GFK-4121-840

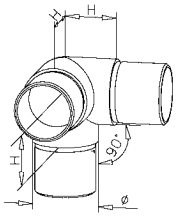


GFK-4221-840









Art.-Nr.	Beschreibung	Ø	H	Material
GFK-2430-840	Handlaufstütze	38,1	-	Zamak + Protectan
GFK-2630-840	Kombinationsstütze	38,1	-	Zamak + Protectan
GFK-2130-840	Fußlaufstütze	38,1	-	Zamak + Protectan
GFK-2131-840	variable Fußlaufstütze	38,1	-	Edelstahl 1.4301
GFK-4320-840	Rohrverbinder 45°	25,4	25	Zamak + Protectan
GFK-4330-840	Rohrverbinder 45°	38,1	30	Zamak + Protectan
GFK-4120-840	runde Rohrverbinder 90°	25,4	25	Zamak + Protectan
GFK-4130-840	runde Rohrverbinder 90°	38,1	30	Zamak + Protectan
GFK-4121-840	Rohrverbinder 90°	25,4	25	Zamak + Protectan
GFK-4131-840	Rohrverbinder 90°	38,1	30	Zamak + Protectan
GFK-4221-840	Rohrverbinder 90° + 1 Ausgang 90°	25,4	25	Zamak + Protectan
GFK-4231-840	Rohrverbinder 90° + 1 Ausgang 90°	38,1	30	Zamak + Protectan



Buffetsysteme

Railing- & Buffetsysteme • G-Fittings

Dieses hochwertige Geländer- und Buffetsystem bietet eine vollständige und stilvolle Lösung für sowohl Wohn- als auch Gewerbeanwendungen. Dank des modularen Aufbaus können Sie einfach ein Geländer oder einen Handlauf zusammenstellen, das perfekt zu Ihrem Projekt passt. Verfügbar in Ø25,4 und Ø38,1 mm.



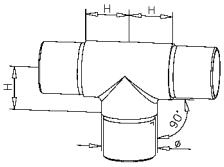
GFK-4420-840

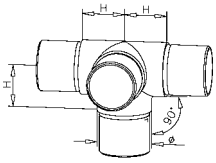


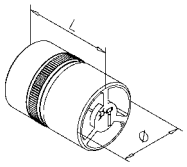
GFK-4520-840



GFK-4020-840









GFK-2220-840



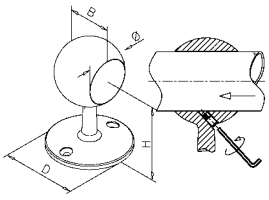
GFK-2330-840

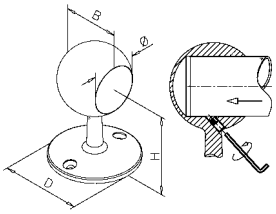


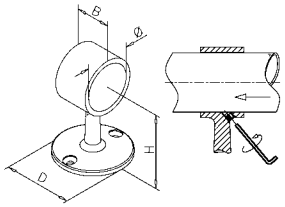
GFK-2221-840

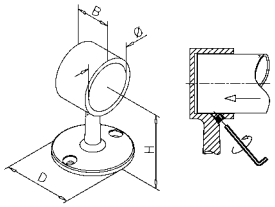


GFK-2321-840









Art.-Nr.	Beschreibung	Ø	H	L	B x T x H	Material
GFK-4420-840	T-Verbinder	25,4	25	-	-	Zamak + Protectan
GFK-4430-840	T-Verbinder	38,1	30	-	-	Zamak + Protectan
GFK-4520-840	T-Verbinder + 1 Ausgang 90°	25,4	25	-	-	Zamak + Protectan
GFK-4530-840	T-Verbinder + 1 Ausgang 90°	38,1	30	-	-	Zamak + Protectan
GFK-4020-840	Verbindungsstück	25,4	-	40	-	Zamak
GFK-4030-840	Verbindungsstück	38,1	-	50	-	Zamak
GFK-2220-840	Rohrhalter	25,4	-	-	30 x 60 x 65	Zamak + Protectan
GFK-2230-840	Rohrhalter	38,1	-	-	40 x 70 x 70	Zamak + Protectan
GFK-2330-840	Rohrendhalter	38,1	-	-	48 x 70 x 70	Zamak + Protectan
GFK-2221-840	Rohrhalter	25,4	-	-	20 x 45 x 55	Zamak + Protectan
GFK-2231-840	Rohrhalter	38,1	-	-	28 x 60 x 65	Zamak + Protectan
GFK-2321-840	Rohrhalter	25,4	-	-	20 x 45 x 55	Zamak + Protectan
GFK-2331-840	Rohrhalter	38,1	-	-	30 x 60 x 65	Zamak + Protectan

Buffetsysteme

Railing- & Buffetsysteme • G-Fittings

Dieses hochwertige Geländer- und Buffetsystem bietet eine vollständige und stilvolle Lösung für sowohl Wohn- als auch Gewerbeanwendungen. Dank des modularen Aufbaus können Sie einfach ein Geländer oder einen Handlauf zusammenstellen, das perfekt zu Ihrem Projekt passt. Verfügbar in Ø25,4 und Ø38,1 mm.



GFK-7026-840



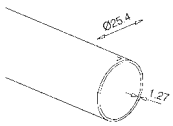
GFK-7036-840

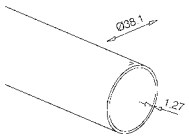


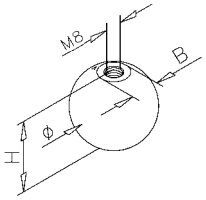
GFK-6040-840

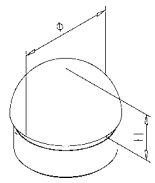


GFK-6320-840











GFK-6420-840



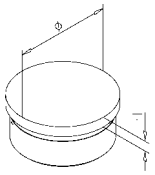
GFK-6220-840

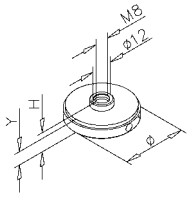


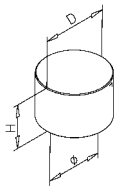
GFK-6431-840

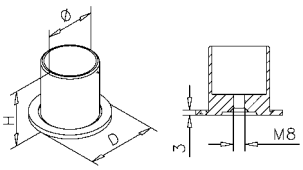


GFK-5320-840





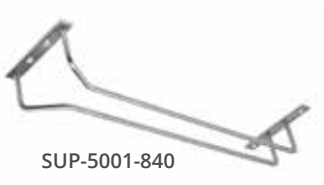




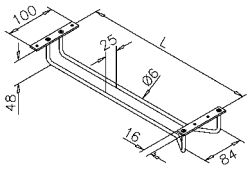
Art.-Nr.	Beschreibung	Ø	D	H	Y	B x H	Material
GFK-7026-840	Rohr L= 2500 mm	25,4					Edelstahl 1.4301
GFK-7028-840	Rohr L= 5000 mm	25,4					Edelstahl 1.4301
GFK-7036-840	Rohr L= 2500 mm	38,1					Edelstahl 1.4301
GFK-7038-840	Rohr L= 5000 mm	38,1					Edelstahl 1.4301
GFK-6040-840	Zierkugel	40	-	-	-	15 x 38,5	Edelstahl 1.4301
GFK-6320-840	halbrunde Endkappe	25,4	-	13	-	-	Zamak + Protectan
GFK-6330-840	halbrunde Endkappe	38,1	-	19	-	-	Zamak + Protectan
GFK-6420-840	flache Endkappe	25,4	-	3	-	-	Zamak + Protectan
GFK-6430-840	flache Endkappe	38,1	-	4	-	-	Zamak + Protectan
GFK-6220-840	Zier-Abschlussscheibe	25,4	-	10,5	6	-	Zamak + Protectan
GFK-6230-840	Zier-Abschlussscheibe	38,1	-	11,5	8	-	Zamak + Protectan
GFK-6431-840	Aufstech-Endkappe	38,1	44	30	-	-	Zamak + Protectan
GFK-5320-840	Rohrbefestigungshülse	25,4	40	40	-	-	Zamak + Protectan
GFK-5330-840	Rohrbefestigungshülse	38,1	50	40	-	-	Zamak + Protectan

Glashalter • Linum

Setzen Sie Bier- und Weingläser mit diesen zeitlosen Glashaltern perfekt in Szene. Anstatt sie in Schränken aufzubewahren, können Sie besser sichtbar und leicht zugänglich aufgehängt werden. Diese Glashalter sind in Edelstahl 1.4301 oder schwarz pulverbeschichtetem Stahl erhältlich, wahlweise für Wand- oder Deckenmontage, geeignet für etwa 15 bis 20 Gläser.

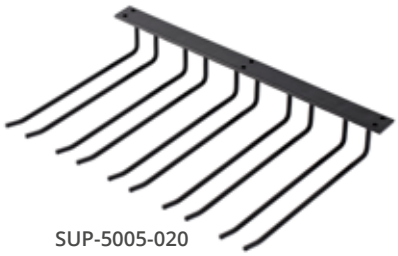


SUP-5001-840



SUP-5001/5011/5021/5031

Typ	einzelner Glashalter
Material	Edelstahl 1.4301
Ø Draht	6 mm
Montage	Decke
Abmessungen	100 x 48 mm (BxH)



SUP-5005-020



SUP-5005/5025

Typ	5-facher Glashalter
Material	pulverbeschichteter Stahl; Schwarz
Ø Draht	8 mm
Montage	Decke
Abmessungen	500 x 70 mm (BxH)



SUP-5105-020



SUP-5105/5125

Typ	5-facher Glashalter
Material	pulverbeschichteter Stahl; Schwarz
Ø Draht	8 mm
Montage	Wand
Abmessungen	500 x 40 mm (BxH)

Art.-Nr.	Montage	Länge
SUP-5001-840	Decke	300 mm (± 3 Gläser)
SUP-5011-840	Decke	350 mm (± 4 Gläser)
SUP-5021-840	Decke	400 mm (± 5 Gläser)
SUP-5031-840	Decke	450 mm (± 6 Gläser)
SUP-5005-020	Decke	300 mm (± 15 Gläser)
SUP-5025-020	Decke	400 mm (± 20 Gläser)
SUP-5105-020	Wand	300 mm (± 15 Gläser)
SUP-5125-020	Wand	400 mm (± 20 Gläser)



Farbcode:
-020 = Schwarz
-840 = Edelstahl matt



13

SUPPENKESSEL & TELLERSTAPLER

Suppenkessel 153
Isolierte Suppenbehälter 154
Tellerstapler 155



Zuppa

In Selbstbedienungsumgebungen wie Betriebsrestaurants, Hotels und Veranstaltungen möchte der Verbraucher schnell und einfach sein gewünschtes Produkt erhalten. Einbau- und Aufbausuppenkessel halten Suppen und warme Zubereitungen stets auf der idealen Temperatur, während Tellerstapler für eine zügige Entnahme von warmen Tellern sorgen.

Einbau- und Aufbausuppenkessel • Zuppa

Mit den Zuppa-Suppenkesseln halten Sie Suppen mühelos auf der idealen Temperatur, ideal für Buffets, Catering und professionelle Küchen. Beide Modelle sind ausgestattet mit einem schwarzen runden Heizelement aus vitrokeramischem Glas mit einem Durchmesser von 190 mm. Die Einbau-Bain-Marie-Version verfügt über ein separates Thermostat mit drei Regelstellungen und einem Ein/Aus-Schalter. Bei der Aufbauversion befinden sich die Bedienung und das Thermostat an der Unterseite des Geräts. Dank des mobilen Designs ist diese Ausführung einfach zu bewegen und ideal für den Service vor Ort.



ZUP-2100

ZUP-2100

Typ	Einbau-Heizelement; achteckige Unterseite
Material	Edelstahl; verzinkter Stahl
Inhalt	5,6 Liter
Thermostat	separat (50-250°C); Kabel 1 m
Leistung	230V - 200W
Ø Aussparung	270 mm / Tiefe: 50 mm
Ø Flansch	330 mm
Garantie	2 Jahre



ZUP-1100

ZUP-1100

Typ	Aufbau-Heizelement
Material	Edelstahl; verzinkter Stahl
Inhalt	5,6 Liter
Thermostat	eingebaut (50-250°C); Kabel 1 m
Leistung	230V - 200W
Extra	mit rutschfesten Füßen
Garantie	2 Jahre



ZUP-1000

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen (BxTxH)
ZUP-2000-000	kompletter Einbausuppenkessel, inkl. Suppenschüssel, Deckel & Löffel	330 x 330 x 280 mm
ZUP-1000-000	kompletter Aufbausuppenkessel inkl. Suppenschüssel, Deckel & Löffel	291 x 291 x 100 mm
ZUP-0100-000	Glas-Suppenschüssel 5,6 L	291 x 291 x 100 mm
ZUP-0200-000	scharnierbarer Edelstahl-Deckel mit Löffelaussparung	
ZUP-0300-000	Edelstahl-Löffel (130 ml) - L = 340 mm	
ZUP-2100-000	Einbau-Heizelement	330 x 330 x 280 mm
ZUP-1100-000	Aufbau-Heizelement	291 x 291 x 100 mm



Einbausuppenkessel • Mobile Containing

Der Einbau-Suppenkessel von Mobile Containing besteht aus einer Edelstahl-Außenschale mit Flansch und einem Silikon-Heizelement, das vor Überhitzung schützt und mit einer herausnehmbaren Edelstahl-Innenwanne sowie einem gewölbten Deckel aus gehärtetem Glas geliefert wird, bestehend aus 1/3 Edelstahl und 2/3 gehärtetem Glas. Dank des Bain-Marie-Systems wird die Suppe gleichmäßig erhitzt und bei einer konstanten Temperatur gehalten, während der gewölbte Deckel dafür sorgt, dass Kondenswasser zurück in die Suppe läuft. Optional kann ein Auslaufhahn oder Abfluss für zusätzlichen Bedienkomfort angeschlossen werden.



MOB-4000

Typ	Einbausuppenkessel
Material	Edelstahl 18/10
Inhalt	10 Liter
Thermostat	separat (30-120°C); Kabel 1,5 m
Leistung	230V - 350W - 50 Hz
Ø Aussparung	280 mm
Ø Flansch	312 mm
Garantie	2 Jahre

Art.-Nr.	OEM	Beschreibung	Abmessungen (BxTxH)
MOB-4000-000	08.2054	Kompletter Suppenkessel mit Deckel MOB-9002	269 x 269 x 260 mm
MOB-9001-000	95.8235	Innenschüssel mit 2 Handgriffen	
MOB-9002-000	95.8229	Gelenkiger Deckel mit 1/3 Edelstahl und 2/3 gehärtetes Glas	
MOB-9003-000	95.8239	Gelenkiger Deckel aus Edelstahl	
MOB-9004-000	95.8372	Auslaufhahn inkl. Verlängerungsstück	



Isolierte Suppenbehälter • Thermosteel

Thermosteel-Behälter sind isolierte, zylindrische Behälter, die Suppen und Zubereitungen langfristig warm halten, ohne Qualitätsverlust. Sie sind aus doppelwandigem Edelstahl 1.4301 gefertigt, ausgestattet mit einem Deckel mit ergonomischem Griff, Gummidichtung und Entlüftungsventil. Dank der drei Verschlüsse bleiben sie sicher verschlossen und können übereinander gestapelt werden. Für den einfachen Transport verfügen sie über seitlich schwenkbare Handgriffe.

➜ **Ausführungen mit großem Henkel optional erhältlich**



TST-2005

TST-2010

TST-2015

TST-2005/2010/2015

Typ	Suppenbehälter
Material	Edelstahl 1.4301
Inhalt	5 / 10 / 15 Liter
Gewicht	3 / 4 / 5 kg
Extra	mit Entlüftungsventil

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen
TST-2005-000	Suppenbehälter 5 Liter	Ø300 x 170 mm
TST-2010-000	Suppenbehälter 10 Liter	Ø300 x 225 mm
TST-2015-000	Suppenbehälter 15 Liter	Ø360 x 215 mm
TST-9001-000	Entlüftungsventil	



TST-10##-000
Ausführungen mit großem Tragegriff

Tellerstapler

Einbaustapler für runde Teller • Mobile Containing

Einbaustapler bieten die ideale Lösung für die kompakte Lagerung und schnelle Entnahme von Tellern. Sie lassen sich perfekt in Buffets oder Theken (warm oder kalt) einbauen und sparen so Platz im Schrank. Das Innengehäuse ist aus Edelstahl 1.4301 gefertigt und mit einem einstellbaren Multi-Feder-System ausgestattet, wobei es auch Modelle gibt, deren Außenmantel aus Edelstahl 1.4016 besteht. Die beheizten Modelle verfügen über ein einstellbares Thermostat mit einem Bereich von 30°C bis 120°C und einer separaten Schalttafel, verbunden mit einem 1,5 m Kabel.



STP-1106



STP-1116





STP-2113

STP-1106/1107

Typ	Einbaustapler DFR unbeheizt
Material	Edelstahl 1.4301
Kapazität	± 60 normale Teller
für Teller	Ø240-278 mm (STP-1106) Ø270-308 mm (STP-1107)
Flansch (flach)	Ø370 mm (STP-1106) Ø400 mm (STP-1107)
Führungen	fest, 4

STP-1116/1117

Typ	Einbaustapler DFR beheizt
Material	Edelstahl 1.4301; Edelstahl 1.4016 Außenmantel
Kapazität	± 60 normale Teller
für Teller	Ø240-278 mm (STP-1116) Ø270-308 mm (STP-1117)
Flansch (flach)	Ø370 mm (STP-1116) Ø400 mm (STP-1117)
Führungen	fest, 4
Leistung	230V - 400 Watt - 50 Hz

STP-2113/2115

Typ	Einbaustapler TH beheizt
Material	Edelstahl 1.4301; Edelstahl 1.4016 Außenmantel
Kapazität	± 55 normale Teller
für Teller	Ø180-260 mm (STP-2113) Ø210-290 mm (STP-2115)
Flansch	Ø359 mm (STP-2113) Ø382 mm (STP-2115)
Führungen	verstellbar, 3
Leistung	230V - 400 Watt - 50 Hz

Art.-Nr.	Beschreibung	Einbauhöhe	Einbau Ø
STP-1106-000	DFR 280 unbeheizt	740	358
STP-1107-000	DFR 310 unbeheizt	740	358
STP-1116-000	DFR 280 beheizt	760	358
STP-1117-000	DFR 310 beheizt	760	358
STP-2113-000	TH 280 beheizt	670	342
STP-2115-000	TH 310 beheizt	670	370
STP-9000-020	Deckel für DFR 280 / TH 280		
STP-9001-020	Deckel für DFR 310 / TH 310		



STP-9000-020
Deckel

Beheizte Stapler müssen gemäß den geltenden Normen und Vorschriften stets mit den entsprechenden elektrischen Sicherungen ausgestattet werden.
Linum übernimmt keine Haftung für Fabrikations- oder Reparaturkosten, die durch eine falsche Auswahl und/oder Montage eines Staplers entstehen.

Tellerstapler

Einbaustapler für Körbe & Tabletts • Mobile Containing

Neben Einbaustaplern für Teller gibt es auch Modelle für Körbe oder Tabletts, ideal für Buffets oder Theken in Fast-Food und Selbstbedienungsumgebungen, wo die Federtechnik intensiv genutzt wird. Dank des flachen Flansches sind sie perfekt für Drop-in-Anwendungen geeignet. Das Innengehäuse ist aus Edelstahl 1.4301 gefertigt, um maximale Hygiene und Langlebigkeit zu gewährleisten, und ist mit einem einstellbaren Multi-Federsystem für eine optimale Funktion ausgestattet.

➜ Einbaustapler nach Maß für Teller, Körbe, Tabletts, ... auf Anfrage erhältlich



STP-2200

STP-2200

Typ	Einbaustapler für Körbe
Material	Edelstahl 1.4301
Kapazität	6 Körbe H110 mm oder 10 Körbe H75 mm
Flansch (flach)	590 x 566 mm
Traglast	max. 200 kg



STP-2300



STP-2300

Typ	Einbaustapler für Tabletts
Material	Edelstahl 1.4301
Kapazität	120 GN 1/1-Tabletts
Flansch (flach)	415 x 596
Traglast	max. 200 kg

Art.-Nr.	Beschreibung	Einbauhöhe	Einbau-abmessungen
STP-2200-000	FOR-C/B für Körbe 500 x 500 mm	730	565 x 515
STP-2300-000	FOR-C/E für Tabletts 530 x 325 (GN 1/1)	730	390 x 545

Linum ist nicht verantwortlich für Reparaturkosten bei falscher Auswahl eines Staplers.
Technisches Datenblatt auf Anfrage erhältlich.



Kontaktieren Sie uns für maßgeschneiderte Einbaustapler



14

WÄRMELAMPEN & SCHRANK-HEIZUNG

Wärmelampen Roband 158

Wärmelampen Linum 163

Wärmelampen Stayhot 166

Wärmebrücken & Warmhalteplatten Stayhot 170

Stromschienen Erco Track
für ausziehbare Wärmelampen 171

Heizsysteme für Wärmeschränke 172



ROBAND®

Die Roband-Wärmelampen sind die ideale Wahl für professionelle Küchen, die Topleistungen, Flexibilität und Effizienz erwarten. Sie können aus verstellbaren, Quarzglas- und Infrarotmodellen wählen, je nach Ihren Bedürfnissen und der Küchenaufstellung. Außerdem bietet Roband bewegliche Edelstahlhalterungen und modulare Quarzglaslampen an, die sich perfekt für maßgeschneiderte Installationen eignen.

Ausziehbare Wärmelampen • Roband

Diese Roband Wärmelampen mit Spiralkabel bieten präzise Höhenverstellung, flexible Wärmeabstimmung und ein modernes, zeitgemäßes Design. Dank der leichten Bedienung, Cool-Touch-Griff und der sicheren Befestigung arbeiten Sie komfortabel und sicher. Mit der Wahl aus verschiedenen Stilen und Farben sowie Roband Easy-Fit oder beschichteten Quarzlampen bieten sie maximale Vielseitigkeit. Einsatzbereit geliefert mit Montagebügel.


ROB-2200-010


ROB-2200-020


ROB-2200-047


ROB-2200-092


ROB-2200-849

ROB-2200

Typ	Verstellbare Wärmelampe Serie 200
Material	Gesponnenes Aluminium
Abmessungen	Ø200 x 253 mm
Kabellänge	940 - 1940 mm
Lampe	beschichtete Lampe (275W)
Garantie	1 Jahr




ROB-2300-010


ROB-2300-020


ROB-2300-047


ROB-2300-092


ROB-2300-849

ROB-2300

Typ	Verstellbare Wärmelampe Serie 300
Material	Gesponnenes Aluminium
Abmessungen	Ø265 x 172 mm
Kabellänge	860 - 1860 mm
Lampe	Easy-Fit Quarzlampe (300W)
Garantie	1 Jahr



Art.-Nr.	Beschreibung	Farbe
ROB-2200-...	Wärmelampe Serie 200	○ ● ● ○ ●
ROB-9522-000	Ersatzlampe 275W	
ROB-2300-...	Wärmelampe Serie 300	○ ● ● ○ ●
ROB-9523-000	Ersatzlampe 300W	

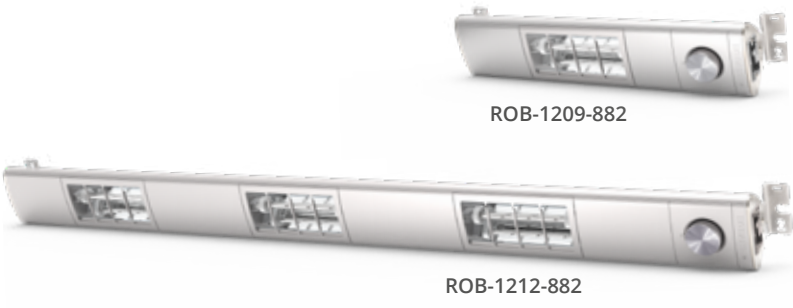
Farbcode:
-010 = Weiß
-020 = Schwarz
-047 = Salbeigrün
-092 = Sandbeige
-849 = Bronze

Wärmelampen

Quarzglas-Wärmelampen • Roband Compact

Diese Next-Generation Stripheizung kombiniert Effizienz und Energieeinsparung mit einem Design, das perfekt in moderne Küchen passt. Dank des schlanken, zeitgemäßen Designs aus Aluminium, oder in Schwarz, und der großen Auswahl an Längen von 450 bis 2100 mm integrieren sich die Wärmelampen mühelos in jede professionelle Umgebung. Sie sind ausgestattet mit einer Easy-Fit-Lampe, Sicherheitsgitter, gut zugänglicher Steuereinheit und einem einfachen Montagesystem für eine schnelle Installation.

➜ **optionales Montageset verfügbar: ROB-0500**



ROB-1209-882

ROB-1212-882

Typ	Quarzglas-Wärmelampen Compact
Material	gepresstes anodisiertes Aluminium
Abmessungen	450 bis 2100 mm
Lampen	1 bis 5 Lampen
Lampe	Quarzlampe (350W)
Extra	inkl. Steuereinheit (Plug & Play)
Garantie	1 Jahr

Art.-Nr.	Länge	Leistung	Zwischen-abstand Lampen	Lampen	Steuer-einheit	Farbe
ROB-1209-...	450 mm	350 Watt	nicht anwendbar	1	ja	● ○
ROB-1211-...	900 mm	700 Watt	400 mm	2	ja	● ○
ROB-1212-...	1200 mm	1050 Watt	345 mm	3	ja	● ○
ROB-1213-...	1500 mm	1400 Watt	345 mm	4	ja	● ○
ROB-1214-...	1800 mm	1400 Watt	400 mm	4	ja	● ○
ROB-1215-...	2100 mm	1750 Watt	400 mm	5	ja	● ○
ROB-9125-000	Ersatzlampe 350W					







ROB-9125
Ersatzlampe



ROB-0500
Montageset

Farbcode:
-020 = Schwarz
-882 = Aluminium natur

Wärmelampen

Infrarot-Wärmelampen • Roband Compact

Die kompakten Infrarotmodelle bieten eine effiziente und kontrollierte Wärmeabgabe dank eines Edelstahlheizelements mit Sicherheitsschutzgittern und einem gut zugänglichen Steuereinheit. Dank des stufenlos einstellbaren Leistungsreglers können Sie die gewünschte Wärmeintensität genau bestimmen. Das verbesserte Erscheinungsbild, die oben geführten Kabel und das vereinfachte Montagesystem machen diese Wärmelampen zudem besonders praktisch und einfach in der Anwendung.

➜ optionales Montageset verfügbar: ROB-0500



ROB-1311-882

ROB-1312-882

Typ	Infrarot-Wärmelampen Compact
Material	gepresstes anodisiertes Aluminium
Abmessungen	900 bis 1800 mm
Infrarotelement	über die gesamte Breite
Edelstahl-Element	900 - 1800W
Extra	inkl. Steuereinheit (Plug & Play)
Garantie	1 Jahr

Art.-Nr.	Länge	Leistung	Steuer-einheit	Farbe
ROB-1311-...	900 mm	900 Watt	ja	● ○
ROB-1312-...	1200 mm	1200 Watt	ja	● ○
ROB-1313-...	1500 mm	1500 Watt	ja	● ○
ROB-1314-...	1800 mm	1800 Watt	ja	● ○





Optionales Montageset

Das Montageset enthält zwei runde Rohre (Ø19 x 600 mm), Einsatzstücken, Montagebügel und eine Installationsanleitung. Die Rohre können auf die gewünschte Länge gekürzt werden und sind geeignet für Quarzglas- und Infrarot-Wärmelampen.

Art.-Nr.	Beschreibung
ROB-0500-000	Montageset (optional)



Die Infrarot-Heizsysteme müssen gemäß den geltenden Normen und Vorschriften stets mit den entsprechenden elektrischen Sicherungen ausgestattet werden.

Farbcode:
-020 = Schwarz
-882 = Aluminium natur

Wärmelampen

Wärmebrücken mit Edelstahl Standfüßen • Roband

Die tragbaren Edelstahlbrücken sind eine praktische Lösung für die Compact-Serien. Dank des Plug & Play-Systems sind sie sofort einsatzbereit und die verstellbaren Füße sorgen für Stabilität auf uneben Oberflächen. Die Standardsets werden geliefert mit Roband Quarzglas- (Licht und Wärme) oder Infrarotlampen (Wärme) und werden platziert 350 mm über der Basis für eine optimale Wärmeverteilung.



ROB-0065



ROB-0075

ROB-0065/0066

Typ	Wärmebrücke 900 mm
Material	Edelstahl
Abmessungen	1040 x 352 x 437 mm (BxTxH)
Gewicht	± 5 kg
Lampe	Quarzlampe (ROB-0065); Infrarotstrahler (ROB-0066)
Garantie	1 Jahr

ROB-0075/0076

Typ	Wärmebrücke 1200 mm
Material	Edelstahl
Abmessungen	1340 x 352 x 437 mm (BxTxH)
Gewicht	± 6 kg
Lampe	Quarzlampe (ROB-0075); Infrarotstrahler (ROB-0076)
Garantie	1 Jahr

Art.-Nr.	Beschreibung
ROB-0065-000	Quarzlampe 900 mm
ROB-0066-000	Infrarotstrahler 900 mm
ROB-0075-000	Quarzlampe 1200 mm
ROB-0076-000	Infrarotstrahler 1200 mm





Quarzglas-Wärmelampe • Roband Modular

Für maßgeschneiderte Lösungen gibt es eine modulare Quarzglaslampe mit schützender Außenhülle und Easy-Fit-Lampe. Die klappbaren Montagehaken erleichtern Transport und Installation.



ROB-1210





ROB-1210

Typ	Quarz-Wärmelampe Modular
Material	Edelstahl
Abmessungen	280 x 122 x 70 mm (BxTxH)
Kabellänge	300 mm (A + N)
Lampe	Quarzlampe (350W)
Garantie	1 Jahr

Art.-Nr.	Beschreibung
ROB-1210-000	modulare Quarzlampe - Einbau
ROB-9125-000	Ersatzlampe 350W



Die Infrarot-Heizsysteme müssen gemäß den geltenden Normen und Vorschriften stets mit den entsprechenden elektrischen Sicherungen ausgestattet werden.



LINUM

Wärmelampen sind unerlässlich, um zubereitete Gerichte bei der richtigen Serviertemperatur zu halten. Moderne oder traditionelle Küche? Unsere innovativen und zuverlässigen Linum Wärmelampen passen dank ihres stilvollen Designs und der modernen Formgebung in jedes Interieur. Außerdem ist das verwendete anodisierte Aluminium auch in den anspruchsvollsten Umgebungen beständig.

Ausziehbare Wärmelampen • Linum Dome

Diese Linum ausziehbare Lampen sind aus galvanisiertem Stahl mit einer langlebigen Pulverbeschichtung gefertigt. Sie sind erhältlich in mattschwarz oder Kupfer und fügen sich mühelos in jede Umgebung ein. Dank des höhenverstellbaren Spiralkabels sind sie flexibel einsetzbar, während die Deckenrosette und der Schalter an der Lampe für zusätzlichen Bedienkomfort sorgen. Die Lampen werden mit weißem Leuchtmittel (230V – 250W) geliefert.



LSH-5001-020



LSH-5001-877



LSH-5001

Typ	Verstellbare Wärmelampe Serie Dome
Material	galvanisierter Stahl
Abmessungen	Ø180 x 400 mm
Kabellänge	760 - 1370 mm
Lampe	E27-Lampe (250W)
Garantie	1 Jahr

Art.-Nr.	Beschreibung	Farbe
LSH-5001-...	Wärmelampe Serie Dome	● ●
LSH-9100-010	Ersatzlampe 250W	○
LSH-9101-070	Ersatzlampe 250W	●



LSH-9100-010
Ersatzlampe



LSH-9101-070
Ersatzlampe

Quarzglas-Wärmelampe • Linum Dome Q

Die Linum Quarzglas-Warmhaltelampe ist eine maßgeschneiderte Lösung mit schützendem Außenrohr für optimale Sicherheit und Leistung. Dank des Steckers ist sie einfach und schnell zu installieren.



LSH-6000



LSH-6000

Typ	Quarz-Wärmelampe Dome Q
Material	Edelstahl
Abmessungen	355 x 70 x 35 mm (BxTxH)
Kabellänge	350 mm (A + N + Phase)
Lampe	Quarzlampe (500W)
Garantie	1 Jahr

Art.-Nr.	Beschreibung
LSH-6000-000	modulare Quarzlampe - Einbau
LSH-9104-000	Ersatzlampe 500W



Farbcode:
-010 = Weiß
-020 = Schwarz
-070 = Rot
-877 = Kupfer

Wärmelampen

Ausziehbare Wärmelampen • Linum Classic

Die Linum Wärmelampen aus anodisiertem Aluminium kombinieren ein zeitloses Design, das in jedes Interieur passt. Mit starker Leistung halten sie die Gerichte länger auf der idealen Temperatur. Dank des in der Höhe verstellbaren Spiralkabels sind sie einfach an jede Situation anzupassen, während das langlebige Material über Jahre hinweg sein hochwertiges Erscheinungsbild bewahrt. Sie werden mit weißem Leuchtmittel (230V – 250W) geliefert und verfügen über 2 Jahre Garantie.

➜ **optional verfügbar: Straight Retractable Cord (siehe S. 169)**



LSH-1000-010



LSH-1000-020



LSH-1000-845



LSH-1000-874



LSH-1000-877



LSH-1000-882

LSH-1000

Typ	Verstellbare Wärmelampe Serie Classic
Material	anodisiertes Aluminium
Abmessungen	Ø180 x 350 mm
Kabellänge	950 - 2000 mm
Lampe	E27-Lampe (250W)
Option	Schutzhaube Ø180 x 55 mm pulverbeschichtetem Stahl
Garantie	2 Jahre





LSH-9110-020
Schutzgitter



LSH-9100-010
Ersatzlampe



LSH-9101-070
Ersatzlampe

Art.-Nr.	Beschreibung	Farbe
LSH-1000-...	Wärmelampe Serie Classic	○ ● ● ● ● ●
LSH-9110-020	Schutzgitter für Serie Classic	●
LSH-9100-010	Ersatzlampe 250W	○
LSH-9101-070	Ersatzlampe 250W	●

Farbcode:
-010 = Weiß
-020 = Schwarz
-070 = Rot
-845 = Verchromt
-874 = Poliertes Messing
-877 = Kupfer
-882 = Aluminium



STAYHOT

Die Stayhot Focus-Serie Warmhaltelampen kombiniert modernes skandinavisches Design mit hoher Funktionalität und Langlebigkeit. Diese zuverlässigen Lampen sind dafür konzipiert, Gerichte optimal warm zu halten und gleichzeitig visuell zu präsentieren, wobei klassische industrielle Formen mit zeitgemäßen Details kombiniert werden.

Ausziehbare Wärmelampen • Stayhot Retro & freistehende Wärmelampen • Stayhot Focus

Die Retro-Serie Wärmelampen sind eine zuverlässige Wahl für jede Ausgabestation oder Buffetlinie. Sie werden standardmäßig mit einem Spiralkabel geliefert, sind aber optional auch mit einem Straight Retractable Cord erhältlich. Neben die ausziehbaren Modellen gibt es freistehende Lampen mit einem flexiblen Arm, mit dem die Wärme einfach dorthin gerichtet werden kann, wo sie benötigt wird, ideal für Arbeits- oder Buffettafeln. Jede Lampe wird mit einem weißen Leuchtmittel (230V – 250W) und 2 Jahren Garantie geliefert.

➜ optional verfügbar: Straight Retractable Cord (siehe S. 169)



LSH-1100-010



LSH-1100-020



LSH-1100-882



LSH-1100-849

LSH-1100

Typ	verstellbare Wärmelampe Serie Retro
Material	anodisiertes Aluminium
Abmessungen	Ø280 x 330 mm
Kabellänge	900 - 2000 mm
Lampe	E27-Lampe (250W)
Garantie	2 Jahre





LSH-2100-020



LSH-2100-057

LSH-2100

Typ	freistehende Wärmelampe Serie Focus 'LPF'
Material	anodisiertes Aluminium; galvanisierter Stahl
Abmessungen	Ø180 x 218 mm; Gesamthöhe: 635 mm
Basis	Ø236 x 12 mm
Lampe	E27-Lampe (250W)
Garantie	2 Jahre



LSH-9100-010
Ersatzlampe



LSH-9101-070
Ersatzlampe

Art.-Nr.	Beschreibung	Farbe
LSH-1100-...	Wärmelampe Serie Retro	○ ● ○ ●
LSH-2100-...	Wärmelampe Serie Focus 'LPF'	● ○
LSH-9100-010	Ersatzlampe 250W	○
LSH-9101-070	Ersatzlampe 250W	●

Farbcode:
-010 = Weiß
-020 = Schwarz
-057 = Zementgrau
-070 = Rot
-849 = Bronze
-882 = Aluminium

Wärmelampen

Ausziehbare Wärmelampen • Stayhot Focus

Die Focus-Serie Wärmelampen kombiniert Stil und Funktionalität für jede Küche. Das langlebige Design aus anodisiertem Aluminium und galvanisiertem Stahl passt perfekt in offene Küchen und strahlt Professionalität aus. Dank des höhenverstellbaren Spiralkabels sind sie einfach an jede Situation anzupassen. Jede Lampe wird mit einem weißen Leuchtmittel (230V – 250W) und 2 Jahren Garantie geliefert.

➜ optional verfügbar: Straight Retractable Cord (siehe S. 169)


LSH-2000-010


LSH-2000-020


LSH-2000-053


LSH-2000-882

LSH-2000

Typ	verstellbare Wärmelampe Serie Focus 'MO'
Material	anodisiertes Aluminium; galvanisiertem Stahl
Abmessungen	Ø200 x 250 mm
Kabellänge	850 - 2000 mm
Lampe	E27-Lampe (250W)
Garantie	2 Jahre




LSH-2002-010


LSH-2002-020


LSH-2002-882

LSH-2002

Typ	verstellbare Wärmelampe Serie Focus 'IO'
Material	anodisiertes Aluminium; galvanisiertem Stahl
Abmessungen	Ø220 x 250 mm
Kabellänge	850 - 2000 mm
Lampe	E27-Lampe (250W)
Garantie	2 Jahre


LSH-9100-010
Ersatzlampe


LSH-9101-070
Ersatzlampe

Art.-Nr.	Beschreibung	Farbe
LSH-2000-...	Wärmelampe Serie Focus 'MO'	○ ● ○ ○
LSH-2002-...	Wärmelampe Serie Focus 'IO'	○ ● ○
LSH-9100-010	Ersatzlampe 250W	○
LSH-9101-070	Ersatzlampe 250W	●

Farbcode:
-010 = Weiß
-020 = Schwarz
-053 = Mittelgrau
-070 = Rot
-882 = Aluminium

Wärmelampen

Ausziehbare Wärmelampen • Stayhot HAL (Heat And Light)

HAL ist der Pionier unter den höhenverstellbaren Wärmelampen und verfügt über eine unabhängige Steuerung von **Wärme und Licht**. Diese intelligente Innovation bietet maximale Flexibilität und Präzision für anspruchsvolle Restaurants und Hotels. Dank der separaten Schalter für Licht und Wärme ermöglicht HAL eine deutlich flexiblere und besser anpassbare Arbeitsweise, die sich optimal an jedes Restaurant und dessen spezifische Einrichtung anpasst. Außerdem sorgt das **neue Hebesystem mit einem speziell entwickelten Kabelmodul** dafür, dass die Höhe der Lampe mühelos und präzise eingestellt werden kann.



LSH-1200-020

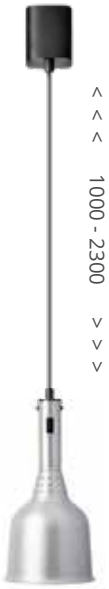


LSH-1200-020

Typ	verstellbare Wärmelampe HAL
Material	pulverbeschichtetes Aluminium; Edelstahl
Abmessungen	Ø310 x 217 mm
Kabel	800 mm (verstellbar)
Quarzlampe	450W
Lampe	LED (15W) - 3000K
Garantie	2 Jahre







Straight Retractable Cord (SRC)

Stayhot hat ein neues System entwickelt, um die Höhe der ausziehbaren Wärmelampen anzupassen. Ihr SRC-Modul kombiniert die praktischen Vorteile eines traditionellen aufrollbaren Spiralkabels mit dem eleganten Erscheinungsbild einer festen Installation.

✓ Sanfte Höhenverstellung:	Fließende und mühelose Höhenverstellung, mit der sich die Position der Lampe einfach und präzise anpassen lässt.
✓ Nahtlose Kompatibilität:	Das SRC-Modul ist perfekt kompatibel mit den Stayhot-Wärmelampen der Serie Focus sowie den Linum-Wärmelampen der Serien Classic und Retro.
✓ Minimalistisches Design:	Das schlanke Design lässt sich mühelos reinigen und sorgt jederzeit für ein gepflegtes und makelloses Erscheinungsbild.
✓ 2 Modelle verfügbar:	Das Standardmodell wurde für die meisten Restaurant-Einrichtungen entwickelt: Vollständig eingefahren – 0 mm; vollständig ausgefahren – 1.300 mm. Das lange Modell eignet sich ideal für Räume mit hohen Decken: Vollständig eingefahren – 1.000 mm; vollständig ausgefahren – 2.300 mm.

Fragen Sie unsere Experten nach den Möglichkeiten. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Wärmelampen

Wärmebrücken, Warmhalteplatten & Ständer • Stayhot Focus

Die kompakten Focus-Wärmebrücken sind mit einem langlebigen Keramik-Heizelement für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und eine lange Lebensdauer ausgestattet. Wärme und Umgebungslicht sind separat einstellbar und dank der verstellbaren Montageplatten sind sie einfach zu installieren. Die benutzerfreundlichen Warmhalteplatten verfügen über einen Temperaturregler, ein abnehmbares Kabel und einen platzsparenden Kabeleingang. Ein schwarzer pulverbeschichteter Edelstahlständer ist optional erhältlich und passt sowohl auf die Wärmebrücke als auch auf die Warmhalteplatte.



LSH-3160/3190/3112/3115

Typ	Wärmebrücken Serie Focus
Material	anodisiertes Aluminium; Edelstahl
Abmessungen	200 x 70 mm (BxH)
Länge	600 / 900 / 1200 / 1500 mm
Wärmequelle	Keramik-Heizelement
Garantie	2 Jahre



LSH-3064/3068/3041

Typ	Warmhalteplatten Serie Focus
Material	Edelstahl
Abmessungen	600 x 400 / 600 x 800 & 400 x 1200 mm (GN)
Edelstahl-Blechdicke	53 mm
Temperaturregler	max. 105°C / IP43
Garantie	2 Jahre





LSH-3331-020

Typ	Ständer für Wärmebrücke
Material	Edelstahl (schwarz pulver-beschichtet)
Abmessungen	Gesamthöhe: 560 mm; Unterseite: 480 mm
Höhe	mit Warmhalteplatte: 420 mm



Art.-Nr.	Beschreibung	Farbe
LSH-3160-...	Wärmebrücke 600 mm, 500 + 50W (LED)	● ○
LSH-3190-...	Wärmebrücke 900 mm, 1000 + 100W (LED)	● ○
LSH-3112-...	Wärmebrücke 1200 mm, 1500 + 150W (LED)	● ○
LSH-3115-...	Wärmebrücke 1500 mm, 2000 + 200W (LED)	● ○
LSH-3064-...	Warmhalteplatte 600 x 400 mm, 900W	○
LSH-3068-...	Warmhalteplatte 600 x 800 mm, 1800W	○
LSH-3041-...	Warmhalteplatte 400 x 1200 mm, 1800W	○
LSH-3331-020	Ständer für Wärmebrücke 900 mm	●

Farbcode:
-020 = Schwarz
-841 = Edelstahl
-882 = Aluminium

Stromschienen für ausziehbare Wärmelampen • ERCO Track

Mit den ERCO Track-Stromschienen aus hochwertigem Aluminium, erhältlich in Weiß (RAL 9002) oder Schwarz, erhalten Sie eine flexible und qualitativ hochwertige Befestigung für die ausziehbaren Wärmelampen. Die Stromschienen werden einfach an der Decke befestigt und sind geeignet für alle ausziehbaren Wärmelampen. ERCO Tracks müssen immer mit Adaptern, einer Endplatte und einer Stromversorgung ausgestattet sein.

➜ **Immer mit dem ERCO Track-System bestellen:**
- **1 Adapter LSH-9006 pro Leuchte**
- **1 Endplatte LSH-9010**
- **1 Stromversorgung LSH-9011 oder LSH-9012**



LSH-9001-306



LSH-9001-020



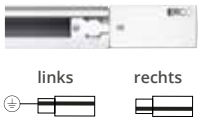
LSH-9005-020



LSH-9006-306



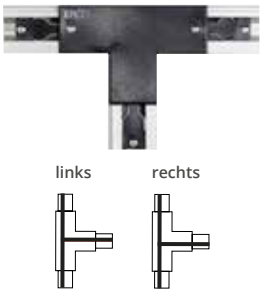
LSH-9010-020



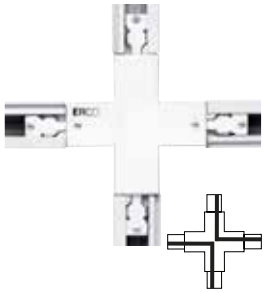
LSH-9011-306



LSH-9013-306



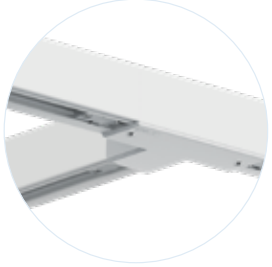
LSH-9016-020



LSH-9017-306

Art.-Nr.	Beschreibung
LSH-9001-...	ERCO Track 1 m - max. 3 Lampen
LSH-9002-...	ERCO Track 2 m - max. 6 Lampen
LSH-9003-...	ERCO Track 3 m - max. 10 Lampen
LSH-9004-...	ERCO Track 4 m - max. 13 Lampen
LSH-9005-...	Kupplung - Verbinder
LSH-9006-...	Adapter
LSH-9010-...	Endplatte
LSH-9011-...	Stromversorgung - Erdung rechts
LSH-9012-...	Stromversorgung - Erdung links
LSH-9013-...	Eckverbindung - Erdung innen
LSH-9014-...	Eckverbindung - Erdung außen
LSH-9015-...	T-Verbindung - Erdung rechts
LSH-9016-...	T-Verbindung - Erdung links
LSH-9017-...	Kreuzverbindung





Farbcode:
-020 = Schwarz
-306 = Weiß RAL 9002

Heizsysteme für Wärmeschränke

Edelstahl-Heizelement • Linum

Dieses schnell zu installierende System bietet eine einfache Lösung, zum Umrüsten eines neutralen Arbeitsschrankes in einen beheizten Wärmeschrank. Die hochwertigen Heizelemente mit Rohrheizung garantieren einen einwandfreien Betrieb, auch unter feuchten Bedingungen. Das digitale Thermostat kann zur einfacheren Bedienung und Einstellung außen an der Theke angebracht werden. Die Montage erfolgt standardmäßig an der rechten Innenseite (umkehrbar) und das System kann einen Arbeitsschrank bis zu 1,5 m breit aufheizen bis etwa 90°C.



VWC-8210





VWC-8219

VWC-8210-000

Typ	Heizelement
Montage	rechts (umkehrbar)
Material	Edelstahl 1.4301
Abmessungen	305 x 270 x 95 mm (BxTxH)
Kapazität	140 m³/h
Leistung	2000W (1000W auf Anfrage)
Extra	digitale Thermostat mit Temperatursonde **VWC-8219-000**



15

KAFFEEECKE & SELBST-BEDIENUNG

Kaffeesatzbehälter 174
Abfallkipper 178
Abfallklappen & Abfallschächte Linum 179
Becherspender 183
Serviettenspender 189
Tabletop Kaffee-Organizer 190
Trockenproduktspender 194



RONDA
STYLE THAT WORKS

Kein Gastronomiebetrieb ohne eine professionelle Espressomaschine. Nach jeder köstlichen Tasse Kaffee sollte das restliche Kaffeepulver aus dem Siebträger entfernt werden. Hier kommen die Ronda Kaffeesatzschubladen ins Spiel. Durch kurzes, kräftiges Klopfen auf die Klopfstange landet das Kaffeepulver in der Schublade. Einfach den Siebträger reinigen und schon kann der Barista eine weitere duftende Tasse Kaffee aufbrühen.

Einbau- & Unterbaukaffeesatzschubladen/Geldschublade & Kaffeesatzbehälter aus Edelstahl • Ronda

Die Ronda Kaffeesatzschubladen aus Edelstahl 1.4301 sind unverzichtbar in Hotels, Bars und Restaurants und kombinieren eine stilvolle Edelstahlfront mit einer herausnehmbaren Innenschublade zum einfachen Entleeren und Reinigen. Das Sortiment umfasst zwei Modelle mit stabiler herausnehmbarer Klopfstange für Kaffeesatz und zwei Varianten mit sicherem Schloss für Dokumente oder Geld. Außerdem gibt es eine Unterbauversion, die direkt unter der Theke montiert werden kann, während der Edelstahl-Kaffeesatzbehälter sowohl für den Aufbau als auch für den Einbau geeignet ist.



RON-2720



RON-2700



RON-2074



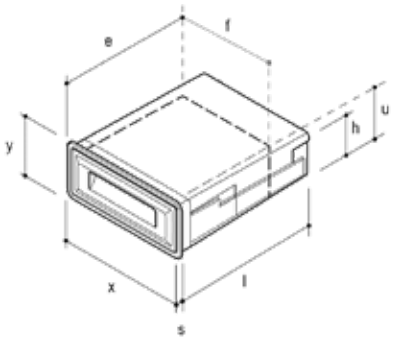
RON-2820

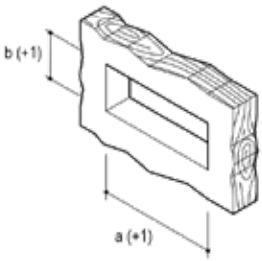


RON-2812



RON-1075







RON-9000-000
Klopfstange



RON-9075-000
Klopfstange

Art.-Nr.	OEM	Beschreibung	Öffnung (BxH) (+1)	Abmessungen (BxTxH)
RON-2720-000	AP272	Einbau-Kaffeesatzschublade mit herausnehmbarer Klopfstange und Schutzkappe	354 x 140	377 x 431 x 164
RON-2700-000	AP27F	Einbau-Kaffeesatzschublade mit herausnehmbarer Klopfstange	348 x 135	377 x 427 x 164
RON-9000-000		Klopfstange für RON-2720 & RON-2700		
RON-2820-000	AP282	Einbauschublade für Dokumente mit Schloss	354 x 140	377 x 431 x 164
RON-2812-000	AP2812	Einbauschublade für Geld mit herausnehmbarer Geldschublade und Schloss	354 x 140	377 x 431 x 164
RON-2074-000	AP74E	Unterbaukaffeesatzschublade mit herausnehmbarer Klopfstange	-	351 x 434 x 138
RON-1075-000	P75MD	Kaffeesatzbehälter 5,2 L mit herausnehmbarer Klopfstange		165 x 360 x 120
RON-9075-000		Klopfstange für RON-1075		

(+1) = empfohlene Toleranz

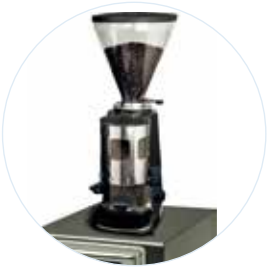
Kaffeesatzschubladen

Freistehende Kaffeesatzschubladen aus Edelstahl • Ronda & Lineoplus

Freistehende Kaffeesatzschubladen sind die Lösung für Pop-up-Betriebe oder für Bars und Theken, wo eine Einbauinstallation nicht möglich ist. Das robuste Gehäuse trägt problemlos die gängigen kleineren Espressomaschinen und bietet maximale Flexibilität. Sie sind mit einer herausnehmbaren Schublade für einfache Reinigung, Gummifüßen und einer herausnehmbaren Klopfstange ausgestattet.



RON-1017



RON-1017-000

Typ	Coffee Cube AC17
Material	pulverlackiert Edelstahl
Abmessungen	410 x 440 x 200 mm (BxTxH)
Extra	mit AP272 Einbauschublade & Dampfschutzdeckel



RON-1047



RON-1047-000

Typ	Compact Coffee Cube AC47
Material	Edelstahl 1.4301
Abmessungen	360 x 435 x 140 mm (BxTxH)
Extra	mit AP272 Einbauschublade & Dampfschutzdeckel



LCD-0001-020

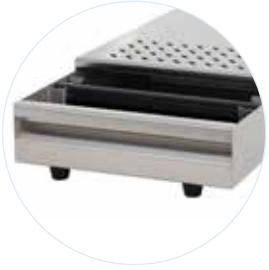


LCD-0001-020

Typ	Bar Style Kaffeesatzschublade
Material	Edelstahl 1.4372
Abmessungen	380 x 260 x 110 mm (BxTxH)
Extra	Lüftungsschlitze an der Oberseite (abdampfen des Kaffeepucks)
Option	Klopfstange **LCD-9000-020**



LCD-0003-841



LCD-0003-841

Typ	Bar Style Kaffeesatzschublade
Material	Edelstahl 1.4372; Scotch-Brite Finish
Abmessungen	380 x 260 x 110 mm (BxTxH)
Extra	Lüftungsschlitze an der Oberseite (abdampfen des Kaffeepucks); mit schall-dämpfenden Streifen
Option	Klopfstange **LCD-9001-000**

Farbcode:
-020 = Schwarz
-841 = Edelstahl

Kaffeesatzbehälter

Kaffeesatzbehälter aus Edelstahl • Ronda

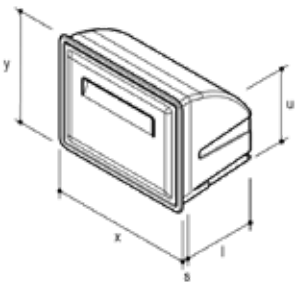
Die Ronda Kaffeesatzbehälter sind aus langlebigem Edelstahl 1.4301 gefertigt, sowohl für die Front- als auch für die Innenseite. Sie werden standardmäßig mit einer herausnehmbaren Klopfstange geliefert. Die Serie umfasst den RON-0012, ein 8-Liter-Modell mit herausnehmbarem Behälter, und den RON-0014, eine 18-Liter-Ausführung mit direkter Weiterleitung zum unteren abnehmbaren Sammelbehälter.

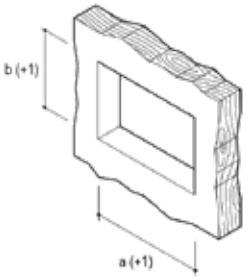


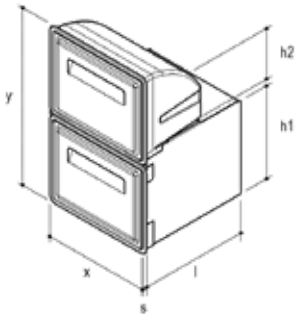
RON-0012

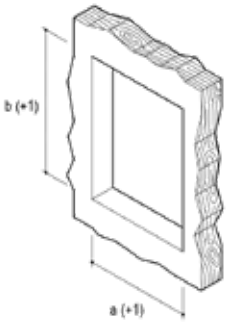


RON-0014









Art.-Nr.	OEM	Öffnung		Abmessungen						
		a(+1)B	b(+1)H	x	y	h	l1	l2	u	s
RON-0012-000	AG12	354	276	377	299	-	-	233	252	10
RON-0014-000	AG14	354	573	377	598	321	379	233	252	10
RON-9000-000	Klopfstange für RON-0012 & RON-0014									

(+1) = empfohlene Toleranz



RON-9000-000
Klopfstange

Abfallkipper

Abfallkipper aus Edelstahl • Ronda

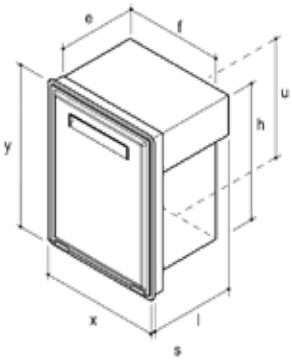
Die Abfallcontainer aus Edelstahl 1.4301 werden diskret in Barmöbel integriert und passen perfekt zu den Ronda Schubladen und Türen. Die AU1-Serie mit Standardgriff und die elegante AU5-Serie mit größerem Flachgriff sind beide mit Dampfschutzdeckel erhältlich, wobei die AU5 zudem eine getrennte Müllsortierung ermöglicht. Die NU1-Serie bietet einen integrierten Griff über die gesamte Breite und ein elegantes “Scotch-Brite”-Finish. Alle Modelle sind in zwei Höhen erhältlich.

✓ RAU-11/12/51/52## Serie: Standardausführung
✓ RAU-13/14/53/54## Serie: mit Dampfschutzdeckel
✓ RAU-15/16## Serie: für getrennte Müllsortierung
✓ RNU-2300: integrierter Griff über die gesamte Breite


RAU-1100


RAU-1300

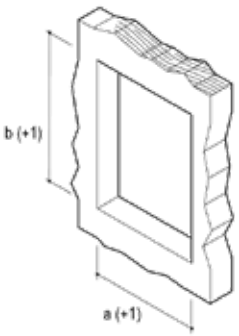

RAU-1500




RAU-5100


RAU-5300


RNU-2300



Art.-Nr.	OEM	Öffnung		Abmessungen							
		a(+1)B	b(+1)H	x	y	e	f	h	l	u	s
RAU-1100-000	AU11	442	502	469	529	291	361	328	323	439	13
RAU-1200-000	AU12	442	602	469	629	291	361	454	323	539	13
RAU-1300-000	AU13	442	502	469	529	291	361	328	323	439	13
RAU-1400-000	AU14	442	602	469	629	291	361	454	323	539	13
RAU-1500-000	AU15	354	502	381	529	291	273	328	323	439	13
RAU-1600-000	AU16	354	638	381	665	291	273	496	323	576	13
RAU-5100-000	AU51	442	502	469	529	291	361	328	323	439	13
RAU-5200-000	AU52	442	602	469	629	291	361	454	323	539	13
RAU-5300-000	AU53	442	502	469	529	291	361	328	323	439	13
RAU-5400-000	AU54	442	602	469	629	291	361	454	323	539	13
RNU-2300-000	NU23	365	468	388	491	308	308	298	320	-	28

(+1) = empfohlene Toleranz



LINUM

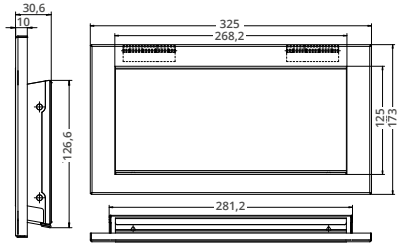
Für eine saubere und hygienische Abfallsammlung bietet Linum ein Sortiment an hochwertigen Abfallklappen, Abfallschächten und Abfallhülsen an. Diese Lösungen eignen sich ideal für den Einbau in Arbeitsplatten, Theken und Küchentheken und werden häufig in Kaffeeecken, Fast-Food-Restaurants, Kantinen und anderen Gastronomiebereichen eingesetzt. Dank ihrer langlebigen Ausführung tragen sie zu einer effizienten Abfallentsorgung und einem gepflegten Erscheinungsbild jedes Raumes bei.

Abfallklappen aus Edelstahl oder Kunststoff • Linum

Diese Abfallklappen aus Edelstahl 1.4301 sind geeignet für eine schnelle vertikale Montage in verschiedenen Möbelanwendungen für Abfall und Papierhandtücher. Dank ihres kompakten Designs sind sie ideal für Kantinen, Selbstbedienungszonen und sanitäre Räume. Sie haben eine Frontstärke von 10 mm, werden mit Befestigungsbolzen und Gummistopfen für einen leisen Betrieb geliefert. Modell SWK-0003 ist zudem mit einer Führungsschiene ausgestattet, um eine optimale Führung des Abfalls in den Abfallbehälter zu gewährleisten.



SWK-0015-020

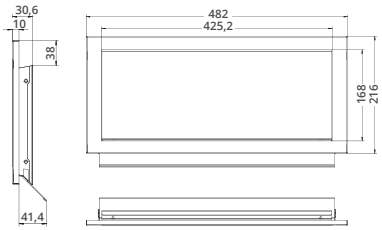


SWK-0001/0015

Typ	Abfallklappen
Material	Edelstahl 1.4301, Scotch-Brite
Außenmaß	326 x 173 mm
Einbaumaß	282 x 160 mm
Öffnung	267 x 122 mm
Scharniere	2 (SWK-0001); 1 mit 2 Federn (SWK-0015)



SWK-0002-841



SWK-0002/0003

Typ	Abfallklappen
Material	Edelstahl 1.4301, Scotch-Brite
Außenmaß	482 x 216 mm
Einbaumaß	440 x 200 mm
Öffnung	425 x 167 mm
Scharniere	3 (SWK-0002); 3 mit Führungsschiene (SWK-0003)



SWK-0003-020
mit Führungsschiene

Art.-Nr.	Beschreibung	Farbe
SWK-0001-...	Abfallklappe ohne Schiene	● ○
SWK-0015-...	Abfallklappe ohne Schiene	● ○
SWK-0002-...	Abfallklappe ohne Schiene	● ○
SWK-0003-...	Abfallklappe mit Edelstahl-Führungsschiene	● ○

Farbcode:
-020 = Schwarz
-841 = Edelstahl

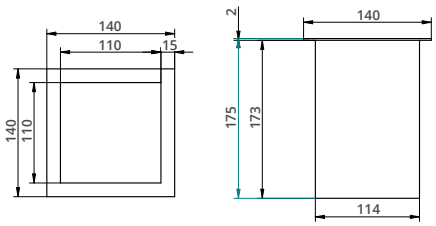
Abfallschächte

Abfallschächte aus Edelstahl • Linum

Dank der Linum Abfallschächte aus Edelstahl mit flachem Flansch (Scotch-Brite) schaffen Sie eine elegante, hygienische und wartungsfreundliche Arbeitsplatte oder Selbstbedienungsmöbel. Die Abfallschächte sind für flächenbündigen Einbau geeignet und sind vollständig verschweißt und poliert, was Schmutzansammlungen verhindert und optimale Hygiene sowie einfache Wartung gewährleisten. Außerdem sorgen die zwei verfügbaren Größen für eine perfekte Integration in jede Anwendung.



SWK-1050

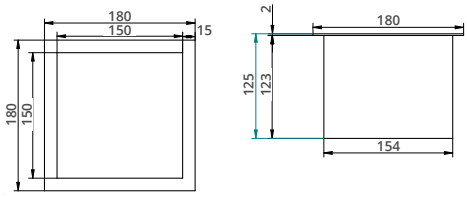


SWK-1050-000

Typ	Einbau-Abfallschacht Small
Material	gebürsteter Edelstahl 1.4301; Stärke 1,5 mm
Außenmaß	140 x 140 x 175 mm (BxTxH)
Einbaumaß	114 x 114 mm
Flanschbreite	15 mm
Flansch	flach



SWK-1060



SWK-1060-000

Typ	Einbau-Abfallschacht Large
Material	gebürsteter Edelstahl 1.4301; Stärke 1,5 mm
Außenmaß	180 x 180 x 125 mm (BxTxH)
Einbaumaß	154 x 154 mm
Flanschbreite	15 mm
Flansch	flach



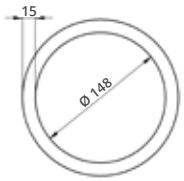
Abfallhülsen

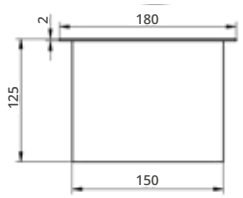
Abfallhülsen aus Edelstahl • Linum

Mit diesen Einwurfbehältern erhalten Sie immer eine ordentliche Arbeitsfläche oder einen benutzerfreundlichen Abfalleimer in Selbstbedienungszonen von Supermärkten, Kaffeeecken usw. Der Kabelring ist eine Mini-Durchführung für Kabel von Trinkautomaten, Kaffeemaschinen und anderen Geräten. Erhältlich mit mattem oder glänzendem Finish und mit flachem oder gebogenem Flansch (Scotch-Brite), für eine schnelle und einfache Montage.



JVO-1020



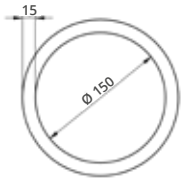


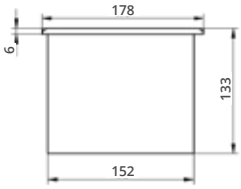
JVO-1020-000

Typ	Einbau-Abfallhülse
Material	Edelstahl 1.4301 - matt
Außenmaß	Ø180 x 125 mm
Einbaumaß	Ø150 mm
Flanschbreite	15 mm
Flansch	flach



JVO-1030



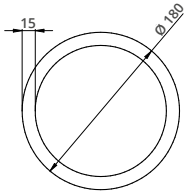


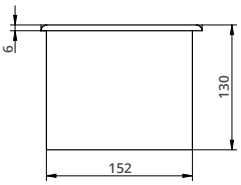
JVO-1030-000

Typ	Einbau-Abfallhülse
Material	Edelstahl 1.4301 - matt Stärke 1,5 mm
Außenmaß	Ø178 x 133 mm
Einbaumaß	Ø152 mm
Flanschbreite	15 mm
Flansch	gebogen



JVO-1100



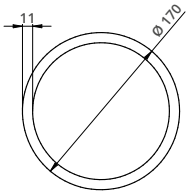


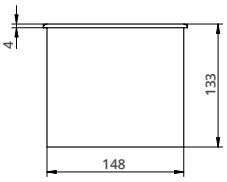
JVO-1100-000

Typ	Einbau-Abfallhülse
Material	Edelstahl 1.4301 - glänzend; Stärke 0,8 mm
Außenmaß	Ø180 x 130 mm
Einbaumaß	Ø152 mm
Flanschbreite	15 mm
Flansch	gebogen



JVO-1200



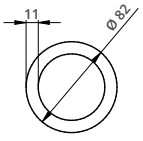


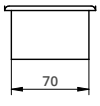
JVO-1200-000

Typ	Einbau-Abfallhülse
Material	Edelstahl 1.4301 - glänzend; Stärke 0,8 mm
Außenmaß	Ø170 x 133 mm
Einbaumaß	Ø148 mm
Flanschbreite	11 mm
Flansch	gebogen



JVO-1300





JVO-1300-000

Typ	Einbau-Kabelring
Material	Edelstahl 1.4301 - glänzend
Außenmaß	Ø82 x 48 mm
Einbaumaß	Ø71
Flanschbreite	11 mm
Flansch	gebogen



san jamar®
smart. safe. sanitary.

San Jamar Einbau-Becherspender kombinieren Design und patentierte Eigenschaften für eine perfekte 1-zu-1-Becherverteilung. Sie sorgen für Ordnung und eine platzsparende Aufbewahrung der Becher. Man findet sie in Selbstbedienungsrestaurants, Kinos, Tankstellen-Shops und Coffeeshops. Die Aufbau-Becherspender und Wasserbecherspender von San Jamar sind weltweit in Schul- und Büroumgebungen neben der Kaffeemaschine oder dem Wasserspender zu finden.

Becherspender - Einbau

Einbauspender für alle Bechertypen - Edelstahl • San Jamar

Diese langlebigen San Jamar Edelstahl-Becherspender sind mit einer leistungsstarken Feder für eine reibungslose Ausgabe von oben ausgestattet. Dank des patentierten Systems mit verstellbarer Manschette wird jeder Becher ordentlich einzeln ausgegeben, wodurch Verschwendung minimiert wird. Sie sind einfach zu montieren und zu reinigen, können von oben befüllt werden und sind flexibel zu installieren, sowohl vertikal, horizontal als schräg mit einem Winkel von 45 Grad. Außerdem sind sie NSF-zertifiziert.



CDP-1000



CDP-1001





CDP-1022

CDP-1000/1020/1010

Typ	Einbau-Becherspender
Material	Edelstahl 1.4301
Ø Becher	56 - 81 mm
Inhalt Becher	180 - 300 ml
Röhrenlänge	597 mm; 457 mm (CDP-1010)
Ø Öffnung im Tisch	106 mm
Ø Außenring	135 mm

CDP-1001/1021/1011

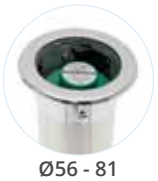
Typ	Einbau-Becherspender
Material	Edelstahl 1.4301
Ø Becher	70 - 98 mm
Inhalt Becher	350 - 710 ml 457 mm (CDP-1011)
Röhrenlänge	597 mm;
Ø Öffnung im Tisch	119 mm
Ø Außenring	150 mm

CDP-1022

Typ	Einbau-Becherspender
Material	Edelstahl 1.4301
Ø Becher	101 - 123 mm
Inhalt Becher	950 - 1360 ml
Röhrenlänge	597 mm
Ø Öffnung im Tisch	146 mm
Ø Außenring	170 mm

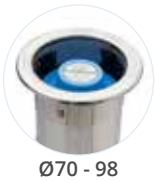
Art.-Nr.	OEM	Beschreibung
CDP-1000-000	C3200CV	Becherspender vertikal oder schräg 45°
CDP-1020-000	C3200CH	Becherspender horizontal
CDP-1010-000	C3200CH18	Becherspender horizontal - kurz
CDP-1001-000	C3400CV	Becherspender vertikal oder schräg 45°
CDP-1021-000	C3400CH	Becherspender horizontal
CDP-1011-000	C3400CH18	Becherspender horizontal - kurz
CDP-1022-000	C3500CH	Becherspender horizontal

small



Ø56 - 81

medium



Ø70 - 98

large



Ø101 -123

Die ordnungsgemäße Funktion der Becherspender hängt von verschiedenen Faktoren ab. So sind neben dem Durchmesser und dem Fassungsvermögen auch das Material und die Form des Bechers zu berücksichtigen. Auch die Anbringung und Einstellung des Verteilers beeinflussen die ordnungsgemäße Funktion. Lesen Sie die Anleitung aufmerksam durch.

Becherspender - Einbau

Einbauspender für Becher - Kunststoff • San Jamar - EZ-Fit®

Der EZ-Fit®-Kunststoffbecherspender mit Federmechanismus sorgt für eine präzise Entnahme von oben und eine 1-zu-1-Ausgabe dank der innovativen Dichtungsringe, die auch helfen, Kreuzkontamination zu vermeiden. Sie sind vollständig NSF-zertifiziert, sind einfach zu montieren und zu reinigen und können von oben befüllt werden. Wählen Sie die vertikale Montage oder eine Montage unter Ladentisch.

➜ CDP-2001 & CDP-2002 mit einer Röhrenlänge von 457 mm auf Anfrage erhältlich

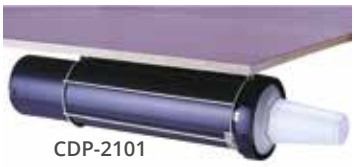


CDP-2000





CDP-2001



CDP-2101



CDP-2002-991
(transparenter Ring)



CDP-2002-020
(schwarzer Ring)

CDP-2000

Typ	Einbau-Becherspender
Material	Kunststoff (high impact)
Ø Becher	38 - 59 mm
Inhalt Becher	15 - 70 ml
Röhrenlänge	406 mm
Ø Öffnung im Tisch	83 mm
Ø Außenring	135 mm

CDP-2001/2101

Typ	Einbau-Becherspender
Material	Kunststoff (high impact)
Ø Becher	73 - 94 mm
Inhalt Becher	177 - 710 ml
Röhrenlänge	597 mm; 457 mm (CDP-2101)
Ø Öffnung im Tisch	124 mm; unter Ladentisch (CDP-2101)
Ø Außenring	154 mm

CDP-2002/2102

Typ	Einbau-Becherspender
Material	Kunststoff (high impact)
Ø Becher	73 - 121 mm
Inhalt Becher	236 - 1360 ml
Röhrenlänge	597 mm
Ø Öffnung im Tisch	145 mm; unter Ladentisch (CDP-2102)
Ø Außenring	174 mm

Art.-Nr.	OEM	Beschreibung
CDP-2000-000	C2010C	Becherspender für vertikale Montage
CDP-2001-000	C2210C	Becherspender für vertikale Montage
CDP-2101-000	C2210SM	Becherspender für Montage unterm Ladentisch
CDP-2002-991	C2410C	Becherspender für vertikale Montage
CDP-2002-020	C2410CBK	wie Modell CDP-2002 aber mit schwarzem Dichtungsring
CDP-2102-000	C2410SM	Becherspender für Montage unterm Ladentisch
CDP-9202-841	C24XC	Edelstahl-Dichtungsring für CDP-2002 (1 Paar)
CDP-9220-...	XC2022	Dichtungsset für CDP-2000 (4 Stück - S, M, L & XL)
CDP-9221-...	XC2226	Dichtungsset für CDP-2001 (4 Stück - S, M, L & XL)
CDP-9222-...	XC2426	Dichtungsset für CDP-2002 (4 Stück - S, M, L & XL)



CDP-9201-841



CDP-9221-020



CDP-9220-010

Farbcode:
-010 = Weiß
-020 = Schwarz
-991 = Durchscheinend Natur

Becherspender - Einbau

Einbauspender für Becher - Kunststoff • San Jamar - Sentry®

Der justierbare Sentry®-Becherspender kombiniert eine revolutionäre “one-at-a-time”-Verteilung mit einigen cleveren Hygiene-funktionen. Die Dichtung garantiert eine gleichmäßige 1-zu-1-Ausgabe und unterliegt keinem Verschleiß. Das blau-transparente Rohr ermöglicht eine schnelle Hygiene- und Füllstandskontrolle. Einfach zu montieren und zu reinigen, von oben zu befüllen und sind NSF-zertifiziert.

➜ Rohrlänge 457 mm auf Anfrage erhältlich



CDP-3000



CDP-3000

Typ	Einbau-Becherspender
Material	Kunststoff (high impact)
Ø Becher	62 - 92 mm
Inhalt Becher	101 - 710 ml
Röhrenlänge	603 mm
Ø Öffnung im Tisch	124 mm
Ø Außenring	158 mm

Art.-Nr.	OEM	Beschreibung
CDP-3000-000	C5250C	Becherspender Sentry
CDP-9300-841	C52XC	Edelstahl-Look Dichtungsring für CDP-3000 (1 Paar)



CDP-9300-841

Einbauspender für Becher - Kunststoff • Linum

Diese eleganten schwarzen Becherspender sind für Papier-, Plastik- und Foam Becher geeignet und aus langlebigem ABS-Kunststoff gefertigt. Die leicht austauschbaren Silikondichtungsringe halten Feuchtigkeit fern und sorgen für einen hygienische Einsatz. Vier Dichtungsringe (57 bis 121 mm) sind enthalten. Einfach zu montieren und zu reinigen, von oben zu befüllen und geeignet für vertikale oder horizontale Montage. NSF-zertifiziert.

➜ standardmäßig installierter Dichtungsring = M: 76 - 92 mm
➜ Linum Einbauspendern für Deckel auf Anfrage erhältlich



LDV-0800



LDV-0800/0818

Typ	Becherspender
Material	ABS Kunststoff (high impact)
Ø Becher	57 - 121 mm
Inhalt Becher	-
Röhrenlänge	584 mm; 457 mm (LDV-0818)
Ø Öffnung im Tisch	139 mm
Ø Außenring	168 mm
Extra	4 Dichtungsringe enthalten: S: 57 - 89 mm; M: 76 - 92 mm; M/L: 89 - 108 mm; L: 104 - 121 mm

Art.-Nr.	Beschreibung
LDV-0800-020	Becherspender für vertikale oder horizontale Montage
LDV-0818-020	Becherspender für vertikale oder horizontale Montage

Die ordnungsgemäße Funktion der Becherspender hängt von verschiedenen Faktoren ab. So sind neben dem Durchmesser und dem Fassungsvermögen auch das Material und die Form des Bechers zu berücksichtigen. Auch die Anbringung und Einstellung des Verteilers beeinflussen die ordnungsgemäße Funktion. Lesen Sie die Anleitung aufmerksam durch.

Becherspender - aufbau

Aufbau-Becherspender - Edelstahl - ‘Lift’ oder ‘Pull’ • San Jamar

Diese nachhaltigen Edelstahl-Becherspender kombinieren eine hochwertige Optik mit flexibler Montage an der Wand oder direkt am Wasserkühler. Dank des patentierten Systems mit einstellbarem Durchmesser sind sie für verschiedene Bechergrößen geeignet und einfach zu montieren und zu reinigen (Montagehalterung für die Wandbefestigung enthalten). ‘Lift’ ist ausgestattet mit einer Sprungfeder für einfache 1 zu 1 Entnahme von oben. ‘Pull’ wird von oben befüllt, während die Schwerkraftverteilung von unten erfolgt.



CDP-1100





CDP-1101



CDP-1200



CDP-1201

CDP-1100/1120

Typ	Aufbau-Becherspender
Material	Edelstahl 1.4301
Ø Becher	56 - 81 mm
Inhalt Becher	180 - 300 ml
Röhrenlänge	597 mm

CDP-1101/1121

Typ	Aufbau-Becherspender
Material	Edelstahl 1.4301
Ø Becher	70 - 98 mm
Inhalt Becher	350 - 710 ml
Röhrenlänge	597 mm

CDP-1200/1201

Typ	Aufbau-Becherspender
Material	Edelstahl 1.4301
Ø Becher	56 - 81 mm (CDP-1200); 70 - 98 mm (CDP-1201)
Inhalt Becher	180 - 300 ml (CDP-1200); 350 - 710 ml (CDP-1201)
Röhrenlänge	597 mm

Art.-Nr.	OEM	Beschreibung
CDP-1100-000	C3200EV	Becherspender ‘Lift’ - vertikal oder schräg 45°
CDP-1120-000	C3200EH	Becherspender ‘Lift’ - horizontal
CDP-1101-000	C3400EV	Becherspender ‘Lift’ - vertikal oder schräg 45°
CDP-1121-000	C3400EH	Becherspender ‘Lift’ - horizontal
CDP-1200-000	C3200P	Becherspender ‘Pull’ - horizontal, vertikal oder schräg 45°
CDP-1201-000	C3400P	Becherspender ‘Pull’ - horizontal, vertikal oder schräg 45°



Montagehalterung für Wandbefestigung inklusive

Die ordnungsgemäße Funktion der Becherspender hängt von verschiedenen Faktoren ab. So sind neben dem Durchmesser und dem Fassungsvermögen auch das Material und die Form des Bechers zu berücksichtigen. Auch die Anbringung und Einstellung des Verteilers beeinflussen die ordnungsgemäße Funktion. Lesen Sie die Anleitung aufmerksam durch.

Wasserbecherspender - Aufbau

Wasserbecherspender - Edelstahl/Kunststoff - 'Pull' • San Jamar

Klassischer Wasserbecherspender für die Wandmontage, die speziell für konische oder flache Becher entwickelt wurden. Sie sind erhältlich in transparentem Kunststoff für eine schnelle Füllstandskontrolle oder in einer hochwertigen Edelstahl-Ausführung mit abnehmbarem Deckel. Die Spender werden von oben befüllt und dosieren die Becher von unten, während sich das System automatisch anpasst, um Schäden an den Bechern zu vermeiden. Dank der mitgelieferten Montagehalterung können sie auch einfach auf Wasserkühlern angebracht werden.



CDP-4100-841
(Edelstahl)



CDP-4100-060
(Transparent-Blau)



CDP-4100-010
(Weiß)

CDP-4100

Typ	Aufbau-Wasserbecher-spender 'Pull'
Material	Edelstahl 1.4301 (CDP-4100-841); transparenter Kunststoff (high impact)
Ø Becher	57 - 73 mm
Inhalt Becher	90 - 130 ml (konisch) 90 - 150 ml (flach)
Röhrenlänge	406 mm



CDP-4300-841



CDP-4300

Typ	Aufbau-Wasserbecher-spender 'Pull'
Material	Edelstahl 1.4301
Ø Becher	70 - 85 mm
Inhalt Becher	130 - 210 ml (konisch) 180 - 350 ml (flach)
Röhrenlänge	406 mm



Montagehalterung für Wandbefestigung inklusive

Art.-Nr.	OEM	Beschreibung	Farbe
CDP-4100-841	C4150SS	Wasserbecherspender 'Pull'	○
CDP-4100-060	C4160TBL	Wasserbecherspender 'Pull'	T
CDP-4100-010	C4160WH	Wasserbecherspender 'Pull'	○
CDP-4300-841	C3250SS	Wasserbecherspender 'Pull'	○

Farbcode:
-010 = Weiß
-060 = Blau
-841 = Edelstahl

Die ordnungsgemäße Funktion der Becherspender hängt von verschiedenen Faktoren ab. So sind neben dem Durchmesser und dem Fassungsvermögen auch das Material und die Form des Bechers zu berücksichtigen. Auch die Anbringung und Einstellung des Verteilers beeinflussen die ordnungsgemäße Funktion. Lesen Sie die Anleitung aufmerksam durch.

Serviettenspender

Serviettenhalter • Lineoplus & Einbau-Serviettenspender • San Jamar

Der Lineoplus Serviettenhalter (Tischmodell) und die San Jamar Einbau-Serviettenspender bieten eine effiziente und hygienische Lösung für die Verteilung von Servietten in jeder Gastronomie- oder Selbstbedienungsumgebung. Der Lineoplus Serviettenhalter ist kompakt und ideal für den Einsatz auf Tischen oder Theken, während die San Jamar Einbaumodelle für eine saubere, integrierte Präsentation in den Möbeln sorgen.



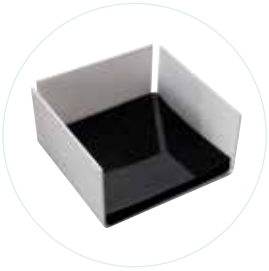
LPA-1779-010



LPA-1779-020

LPA-1779

Typ	Serviettenhalter; Tischmodell
Material	glänzendes PMMA
Servietten	150 x 150 mm
Abmessungen	170 x 170 x 90 mm
Extra	4 rutschfeste Füße





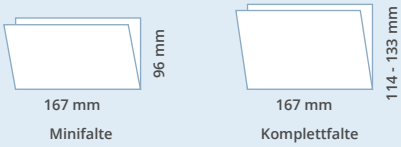
SDP-2000



SDP-2001

SDP-2000/2001

Typ	Serviettenspender; Einbaumodell
Material	Edelstahl 1.4301
Servietten	max. 700 Servietten; SDP-2000: Minifalte SDP-2001: Komplettfalte
Abmessungen	140 x 178 mm; Röhrenlänge: 498 mm
Extra	horizontal oder vertikal





Art.-Nr.	OEM	Beschreibung	Farbe
LPA-1779-...	-	Tischmodell Serviettenhalter	○ ●
SDP-2000-841	H2000SS	Einbau-Serviettenspender - Minifalte	
SDP-2001-841	H2001SS	Einbau-Serviettenspender - Komplettfalte	

Farbcode:
-010 = Weiß
-020 = Schwarz
-841 = Edelstahl

Linum garantiert die einwandfreie Funktion von Serviettenspendern, wenn diese im Voraus mit den entsprechenden Servietten getestet wurden, ca. Angaben lt. Katalog. Linum kann nicht verantwortlich gemacht werden für Reparaturkosten bei einer falschen Auswahl des Spenders. Lesen Sie die Anleitung aufmerksam durch.

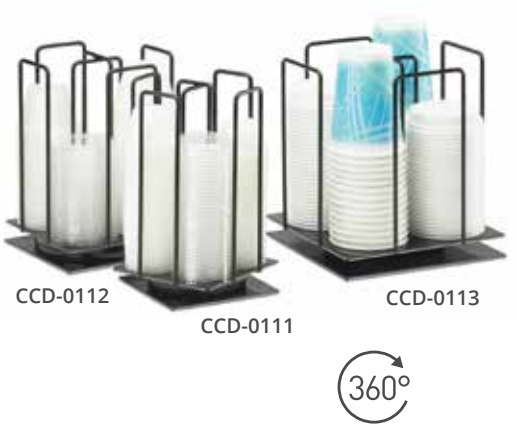


CAL·MIL

Getränke sind ein äußerst wichtiger Aspekt bei der Planung und Gestaltung von Selbstbedienungsecken und -Buffets. Ob Hotel, Restaurant, Büro, Schulmensen oder Tankstellen... ein professioneller und effizienzsteigernder Ansatz kann das Kundenerlebnis verbessern und gleichzeitig die Arbeitskosten drastisch senken. Eine gut durchdachte Selbstbedienungseinrichtung schafft Freiräume und spart Zeit.

Becher- & Deckelorganizer • Cal-Mil

Die Cal-Mil Becher-, Deckel- und Saucenspender sind ideal für Kaffee- und Selbstbedienungsumgebungen. Sie sind erhältlich mit einem schwarzen Metallrahmen oder in langlebigem schwarzem Kunststoff. Sie kombinieren Funktionalität mit einem eleganten Design. Es gibt Modelle mit einem stabilen Kunststoffsockel, die 360° drehbar und von allen Seiten einfach zugänglich sind. Andere Modelle bieten eine einfache Entnahme von der Oberseite. Modell CCD-001# kann an der Wand montiert werden (exkl. Befestigung).









Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen (BxTxH)	max. Ø Becher
CCD-0111-020	Becher-/Deckel-Caddy - small	133 x 133 x 235	63
CCD-0112-020	Becher-/Deckel-Caddy - medium	159 x 159 x 235	76
CCD-0113-020	Becher-/Deckel-Caddy - large	210 x 210 x 235	101
CCD-0110-020	Becher-/Deckel-Organizer	220 x 222 x 451	95
CCD-0114-020	Becher-/Deckel-Organizer	210 x 210 x 460	95
CCD-0115-020	Becher-/Deckel-Organizer	204 x 204 x 445	101
CCD-1013-020	Becher-/Deckel-Organizer - small	206 x 76 x 152	63
CCD-1014-020	Becher-/Deckel-Organizer - medium	254 x 89 x 152	76
CCD-1016-020	Becher-/Deckel-Organizer - large	305 x 108 x 178	101
CCD-0011-020	Becher-/Deckel-Organizer - small	229 x 64 x 229	63
CCD-0012-020	Becher-/Deckel-Organizer - medium	229 x 76 x 229	76
CCD-0013-020	Becher-/Deckel-Organizer - large	229 x 102 x 229	101

SB-Organizer

Becher- & Getränkezubehör-Organizer • Cal-Mil

Diese Becher- und Getränkezubehör-Organizer sind eine platzsparende Lösung für die Theke, ideal zur Organisation von Bechern, Deckeln, Trinkhalmen und Rührstäbchen. Dank ihrer schrägen Präsentation bieten sie eine optimale Zugänglichkeit. Erhältlich in einem langlebigem schwarzem Kunststoff oder einem schwarzem Metallrahmen. Die Metallausführungen sind zudem geeignet für Zubehör bei heißen Getränken oder für Besteck, dank der optionalen gelochten oder geschlossenen Zylindern aus Edelstahl 1.4301.



CCD-0020 CCD-1021



CCD-1015



CCD-1010



CCD-1011



CCD-1012



CCD-0010



CCD-1020



CCD-9000



CCD-9001

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen (BxTxH)	max. Ø Becher
CCD-0020-020	Becher-/Deckel-Organizer	413 x 140 x 413	95
CCD-1021-020	Becher-/Deckel-Organizer	508 x 117 x 508	95
CCD-1015-020	Becher-/Deckel-Organizer	369 x 223 x 273	95
CCD-1010-020	Zubehör-Organizer - 8 Fächer	330 x 235 x 286	-
CCD-1011-020	Zubehör-Organizer - 4 Fächer	305 x 165 x 521	-
CCD-1012-020	Zubehör-Organizer - 3 Fächer	171 x 133 x 406	-
CCD-0010-020	Ständer für 3 Zylinder	171 x 197 x 483	-
CCD-1020-020	Ständer für 3 Zylinder	330 x 178 x 273	-
CCD-9000-840	Edelstahl-Zylinder gelocht	Ø114 x 135	-
CCD-9001-840	Edelstahl-Zylinder geschlossen	Ø114 x 135	-



Farbcode:
-020 = Schwarz
-840 = Edelstahl matt

Becher- & Getränkezubehör-Organizer • San Jamar

Die San Jamar Becher-/Deckelorganizer und Zubehörverteiler sind in schwarzem Metall, Kunststoff oder Edelstahl erhältlich und bieten eine platzsparende und flexible Lösung für einen übersichtlichen Arbeitsplatz. Das Sortiment umfasst Modelle für Becher, Deckel, Trinkhalme und Kaffeezubehör, mit Optionen für Wandmontage oder Einbau, welcher zusätzliche Hygiene dank Seitenpaneele zum Schutz vor Kreuzkontamination schafft. Die Einbau-Einsatzbehälter enthalten 3 herausnehmbare Verteiler für eine flexible und übersichtliche Anordnung.


CCD-0022


CCD-0024


CCD-0023


LDP-2202 LDP-2203


LDP-1014


LDP-0320


SJM-1005


LDP-3200 LDP-3400


SJD-2500


SJM-1012 SJM-1011

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen (BxTxH)	max. Ø Becher/ Deckel	Fächer	Inhalt Becher	Einbau Abm.
CCD-0022-020	Becher-/Deckel-Organizer	210 x 520 x 570	101	2 + 1	236 - 1300 ml	-
CCD-0024-020	Becher-/Deckel-Organizer	210 x 520 x 710	101	3 + 1	236 - 1300 ml	-
CCD-0023-020	Becher-/Deckel-Organizer	210 x 520 x 710	101	3 + 1	236 - 1300 ml	-
LDP-2202-020	Deckel-/Trinkhalm-Organizer	140 x 330 x 476	123	2 + 1	-	-
LDP-2203-020	Deckel-/Trinkhalm-Organizer	140 x 330 x 622	123	3 + 1	-	-
LDP-1014-000	Deckel-/Trinkhalm-Organizer	435 x 130 x 165	123	3 + 1	-	-
LDP-0320-000	Einbau-Trinkhalmspender	Ø136 x 152	-	-	-	Ø106
SJM-1005-020	FIFO Schüttgutspender	227 x 306 x 421	-	1	-	-
LDP-3200-000	Deckelspender	L = 597	89		180 - 300 ml	-
LDP-3400-000	Deckelspender	L = 597	101		350 - 710 ml	-
SJD-2500-000	Trinkhalmspender - 250 Trinkhalme	254 x 108 x 203	-	-	-	-
SJM-1011-020	Einbau-Einsatzkästen - flach	148 x 432 x 69	-	max. 4	-	140 x 390
SJM-1012-020	Einbau-Einsatzkästen - tief	148 x 432 x 158	-	max. 4	-	140 x 390



idm™ Serving better

Die stilvollen IDM Dry-Product-Spender sind für Eisdielen, Teestuben, Frühstücksläden, Fast-Food-Ketten, Küchen & Bars, ... Sie sind die beste Art, trockene Lebensmittel zu lagern, auszustellen und zu servieren. Dank der patentierten Technologie bleiben die Produkte perfekt intakt, ohne Beschädigung oder Qualitätsverlust.

Cerealienspender und Free Flow-Spender • IDM

Mit diesen stilvollen Spendern aus BPA-freiem SAN-Material schaffen Sie eine saubere und hygienische Buffetaufstellung. Die Cerealienspender mit integrierter Portionierkontrolle haben eine einfache Bedienung durch eine Drehbewegung, während die Free Flow-Spender über eine einstellbare Portionierung mittels 3 Ringen verfügen. Geeignet für verschiedene Trockenprodukte wie Cerealien, Nüsse und Müsli. Die freistehenden Modelle sind mit einem Metallständer ausgestattet, während die Wandmodelle über einen Metallbefestigungsbügel verfügen. Erhältlich in verschiedenen Ausführungen und entworfen, um die Form des Inhalts intakt zu halten.

➜ die einzelnen Spender für Wandmontage werden inklusive Verbindungsstück geliefert



LFD-1301-020



LFD-1302-842



LFD-1100-842



LFD-2301-842



LFD-2302-842



LFD-2100-020



Free Flow-Spender
inkl. 3 Portionierringe:
(min/med/max)

Art.-Nr.	Beschreibung	Inhalt	Montage	Abmessungen	Farbe
LFD-1301-020	Cerealienspender	3x 3,5 Liter	freistehend	470 x 150 x 450	○
LFD-1302-842	Cerealienspender mit Aluminium-Auflage	3x 5 Liter	freistehend	480 x 280 x 650	○
LFD-1100-842	Cerealienspender	1x 4,5 Liter	Wand	160 x 160 x 550	○
LFD-2301-842	Free Flow-Spender mit Aluminium-Auflage	3x 5 Liter	freistehend	480 x 280 x 650	○
LFD-2302-842	Free Flow-Spender	3x 5 Liter	Wand	465 x 155 x 500	○
LFD-2100-...	Free Flow-Spender	1x 4,5 Liter	Wand	160 x 160 x 550	● ○

Farbcode:
-020 = Schwarz
-842 = Silber

Trockenprodukspender

Pulver- & Süßigkeitenspender & Kaffeespender • IDM

Die Pulver- und Süßigkeitenspender aus BPA-freiem SAN-Material sorgen für schnelles, hygienisches und präzises Portionieren dank des “eine Portion pro Klick”-Systems, das Verschwendung verhindert. Mit wechselbaren Einsatzbehältern (10-35 cl) bieten sie Flexibilität und sind ideal für Fitnesscenter, Kaffee-Ecken und Restaurants. Auch die Kaffeespender garantieren eine genaue Ausgabe von u. a. (Instant-)Kaffee, Zucker und Gewürzen, mit der Wahl zwischen einem halben oder vollen Esslöffel. Die freistehenden Modelle sind mit einem Metallständer ausgestattet, während die Wandmodelle über einen Metallbefestigungsbügel verfügen

➜ optional verfügbar: One-Stop-Shop Bulk-Spender



LFD-3101-020



LFD-5102-020



LFD-5103-020



LFD-3104-020



LFD-4102-020



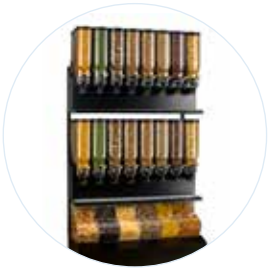
LFD-4201-020



LFD-4202-020



Art.-Nr.	Beschreibung	Inhalt	Montage	Abmessungen
LFD-3101-020	Pulverspender	1,5 Liter	Wand	150 x 150 x 250
LFD-5102-020	Süßigkeitenspender	1,5 Liter	Wand	150 x 150 x 240
LFD-5103-020	Süßigkeitenspender	1,5 Liter	freistehend	160 x 200 x 350
LFD-3104-020	Pulverspender	1,5 Liter	freistehend	160 x 200 x 350
LFD-4102-020	Kaffeespender	1,5 Liter	freistehend	140 x 180 x 450
LFD-4201-020	Kaffeespender	2x 1,5 Liter	Wand	260 x 180 x 300
LFD-4202-020	Kaffeespender	2x 1,5 Liter	freistehend	280 x 180 x 450



auf Anfrage: Bulk-Spender



16

BLENDER & BAR-AUSSTATTUNG

Blender & Spindelmixer
Hamilton Beach Commercial 198

Stabmixer & Küchenmaschine
Hamilton Beach Commercial 203

Milchshake-Mixer Roband 204

Slow Juicer Kuvings 206

Stabmixer Kisag 208

Barzubehör 210

Edelstahl-Flaschentülle, Lochschienen
& Klammern 212



Das Sortiment an Barblendern und High Performance Blender von Hamilton Beach Commercial ist ein unverzichtbares Werkzeug für jeden Gastronomiebetrieb. Dank des Wave-Action-Systems wird der Inhalt kontinuierlich zu den Messern geleitet, was für perfekt gemixte, luftige Cocktails und Smoothies sorgt. Hamilton Beach Commercial ist seit Jahren ein führender Hersteller im Bereich der Lebensmittelzubereitungsgeräte.

Rio Barblender & Tango High Performance Blender • Hamilton Beach Commercial

Mit dem Rio Barblender zaubern Sie im Handumdrehen perfekt gemixte Cocktails, Smoothies und viele weitere Getränke. Dank des Deckelöffnungs- und Behältersensors arbeitet das Gerät nur, wenn der Deckel sicher geschlossen und der Mixbehälter korrekt eingesetzt ist. Der Tango High Performance Blender bietet dieselben Vorteile und ermöglicht durch seine automatische Zeitsteuerung besonders effizientes Arbeiten. Der einstellbare Timer (0 bis 40 Sekunden) stoppt den Mixvorgang automatisch oder erlaubt einen kontinuierlichen Betrieb. Beide Modelle sind mit wasserdichten Schaltern, einem dreifach abgedichteten Deckel sowie dem Wave-Action-System ausgestattet. Dieses führt die Zutaten kontinuierlich zu den Messern und sorgt so für besonders gleichmäßige, cremige und luftige Mixergebnisse.



HBC-0255 HBC-1255

HBC-0255/1255

Eis	crushed
Zubereitung	15 Sek.
Geschwindigkeiten	2 + Puls
Drinks/Tag	15-40
Motor	1,6 Peak HP - 380W
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Messer	Edelstahl
Kupplung	Metall
Behälter	Tritan Copolyester 1,4 L HBC-1255: Edelstahl 0,95 L
Abmessungen	190 x 216 x 410 mm; HBC-1255: Höhe 430 mm
Optionen	Reiniger **HBC-9100-000**; Station für Reiniger **HBC-9600-000**
Garantie	2 Jahre



HBC-0455





HBC-9100-000
Behälterreiniger



HBC-9600-000
Spülstation für
Behälterreiniger

HBC-0455

Eis	Eiswürfeln
Zubereitung	15 Sek.
Geschwindigkeiten	2 + Puls
Drinks/Tag	25-49
Motor	2,4 Peak HP - 780W
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Messer	Edelstahl
Kupplung	Metall
Behälter	Tritan Copolyester 1,4 L
Abmessungen	205 x 195 x 400 mm
Optionen	Edelstahl-Behälter 1,8 L; Reiniger **HBC-9100-000**; Station für Reiniger **HBC-9600-000**
Garantie	2 Jahre

Art.-Nr.	OEM	Beschreibung
HBC-0255-000	HBB255	Rio Blender mit Tritan Copolyester-Behälter von 1,4 L
HBC-1255-000	HBB255S	Rio Blender mit Edelstahl-Behälter von 0,95 L
HBC-4455-000	6126-455-CE	Tritan Copolyester-Behälter von 1,4 L - BPA-frei
HBC-5255-000	6126-255S	Edelstahl-Behälter von 0,95 L
HBC-0455-000	HBH455	Tango Mixer mit Tritan Copolyester-Behälter von 1,4 L
HBC-4455-000	6126-455-CE	Tritan Copolyester-Behälter von 1,4 L - BPA-frei
HBF-5510-000	6126-510S-CE	Edelstahl-Behälter von 1,8 L



Becherreinigung außerhalb des Spülbeckens mit Becherspüler

High Performance Blender

Eclipse & Summit Edge High Performance Blender • Hamilton Beach Commercial

Diese kompakten High-Performance-Blender arbeiten dank der QuietBlend-Technologie und der schalldämmenden Schutzhaube besonders geräuscharm. Beide Modelle sind mit einer Pulsfunktion, einem Behältersensor sowie einem Silent-Shield-Sensor ausgestattet, der den Motor automatisch stoppt, sobald die Schutzhaube geöffnet wird. Der Eclipse Blender verfügt über fünf vorprogrammierte Mixprogramme und kann per Speicherkarte erweitert werden. Der Summit Edge Blender bietet zusätzlich eine Auto-Blend-Funktion, die die optimale Mixdauer automatisch ermittelt. Software-Updates erfolgen über den USB-Anschluss, während das Display den Betriebsstatus anzeigt und vor Überhitzung warnt. Eine Schnellabkühlfunktion sorgt zudem für minimale Ausfallzeiten.



HBC-0755



HBC-0755

Eis	Eiswürfeln
Zubereitung	12 Sek.
Geschwindigkeiten	vorprogrammierte Zyklen + Puls
Drinks/Tag	75-99
Motor	3 Peak HP - 1000W
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Messer	Edelstahl
Kupplung	Metall
Behälter	Tritan Copolyester 2 L
Abmessungen	216 x 267 x 470 mm
Optionen	Reiniger **HBC-9100-000**; Station für Reiniger **HBC-9600-000**
Garantie	2 Jahre



HBC-0855



HBC-0855

Eis	Eiswürfeln
Zubereitung	12 Sek.
Geschwindigkeiten	vorprogrammierte Zyklen + Puls
Drinks/Tag	75-99
Motor	3,5 Peak HP - 900W
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Klingen	Edelstahl
Kupplung	Metall
Behälter	Tritan Copolyester 1,4 L
Abmessungen	226 x 321 x 473 mm
Optionen	Reiniger **HBC-9100-000**; Station für Reiniger **HBC-9600-000**
Garantie	2 Jahre

Art.-Nr.	OEM	Beschreibung
HBC-0755-000	HBH755R	Eclipse Blender mit Tritan Copolyester-Behälter von 2 L
HBC-4750-000	6126-755R	Tritan Copolyester-Behälter von 2 L - BPA-frei
HBC-0855-000	HBH855	Summit Edge Blender mit Tritan Copolyester-Behälter von 1,4 L
HBC-4855-000	6126-855	Tritan Copolyester-Behälter 1,4 L - BPA-frei



HBC-9100-000
Behälterreiniger

Spindelmixer & Saftpresse

Einfacher oder dreifacher Spindelmixer • Hamilton Beach Commercial

Die Hamilton Beach Commercial Spindelmixer sind vielseitige Allrounder für die Zubereitung von Speisen und Getränken. Ob cremige Shakes, Eisgetränke, Eierspeisen oder Pfannkuchenteig. Die leistungsstarken Geräte liefern stets zuverlässige und gleichmäßige Ergebnisse. Dank der praktischen Zwei-Wege-Motoraktivierung startet der Mixvorgang automatisch, sobald der Becher den Becherhalter berührt, oder bequem über die Schalter an der Geräteoberseite. Der herausnehmbare, spülmaschinengeeignete Becherhalter erleichtert die Reinigung, während die vibrationsarme Konstruktion für einen ruhigen Betrieb sorgt. Beide Spindelmixer werden inklusive passender Mixbecher geliefert und sind damit sofort einsatzbereit.



HMD-0200



HMD-0400

HMD-0200/0400

Zubereitung (Soft-/Harteis)	15 / 30 Sek.
Geschwindigkeiten	3 + Puls
Getränke/Stunde	± 120 (HMD-0200); ± 360 (HMD-0400)
Motor	1x 1,3 Peak HP - 300W (HMD-0200); 3x 1,3 Peak HP - 900W (HMD-0400)
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Spindel & Schraubkopf	Edelstahl
Kupplung	Metall
Becher	Edelstahl 0,95 L
Abmessungen	165 x 170 x 520 mm (HMD-0200); 320 x 230 x 520 mm (HMD-0400)
Garantie	1 Jahr

Art.-Nr.	OEM	Beschreibung
HMD-0200-000	HMD200R	Einfacher Spindelmixer - 1 Edelstahl-Becher
HMD-0400-000	HMD400R	Dreifacher Spindelmixer - 3 Edelstahl-Becher
HMD-5111-000	110E	Edelstahl-Ersatzbecher von 0,95 L



HMD-5111-000
Ersatzbecher

Manuelle Zitruspresse • Hamilton Beach Commercial

Die manuelle Saftpresse von Hamilton Beach Commercial ist ein zeitloser Klassiker für die Zubereitung frischer Fruchtsäfte. Dank ihres einzigartigen Presssystems wird reiner Saft gewonnen, während bitteres und saures Fruchtfleisch zuverlässig zurückgehalten wird. Die klappbare Auffangschale erleichtert die Reinigung, während das robuste Gestell mit rutschfesten Füßen für einen sicheren Stand sorgt. Die Saftpresse eignet sich für die meisten Zitrusfrüchte und ist aus hochwertigen, säurebeständigen Materialien gefertigt. Damit überzeugt sie durch Langlebigkeit, einfache Handhabung und konstant hohe Saftqualität.



HBC-1932



HBC-1932-000

Drinks/Tag	20-50
maximaler Hebeldruck	900 kg
Spitzsieb	Edelstahl
Abmessungen	178 x 229 x 495 mm
OEM	1G932

Foodblender

Expeditor 510 & Expeditor 1100 Culinary Blender • Hamilton Beach Commercial

Die Expeditor Culinary Blender von Hamilton Beach Commercial liefern schnelle und konsistente Ergebnisse und sind geeignet zum Mischen, Pürieren, Mahlen und Emulgieren. Die einstellbare Puls- und Chopfunktion bietet zusätzliche Kontrolle, während der Deckelöffnungs- & Behälterausrichtungssensor für einen sicheren Betrieb sorgen. Der Deckel mit Füllkappe macht es einfach, Zutaten hinzuzufügen. Die 4-Liter-Ausführung ist ideal für größere Volumen und sorgt dank der separaten Puls- und Choptasten sowie der einzigartigen Chopfunktion für schnelles Umschalten und eine perfekte Konsistenz. Über zwei programmierbare Tasten können Sie einfach eigene Programme einstellen.



HBF-0510



HBF-1510



HBF-0510/1510

Geschwindigkeiten	variabel + Puls- und Chopfunktion
Motor	2,4 Peak HP - 1000W
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Messer	Edelstahl
Kupplung	Metall
Behälter	Tritan Copolyester 1,4 L
Abmessungen	190 x 210 x 490 mm ; HBF-1510: Höhe 515 mm
Optionen	Reiniger **HBC-9100-000**; Station für Reiniger **HBC-9600-000**
Garantie	2 Jahre



HBF-1100



HBF-1100

Geschwindigkeiten	variabel + Puls- und Chopfunktion
Motor	3,5 Peak HP - 1000W
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Messer	Edelstahl
Kupplung	Metall
Behälter	Edelstahl 4 L
Abmessungen	226 x 378 x 481 mm
Optionen	Reiniger **HBC-9100-000**; Station für Reiniger **HBC-9600-000**
Garantie	2 Jahre

Art.-Nr.	OEM	Beschreibung
HBF-0510-000	HBF510	Expeditor 510 Blender mit Tritan-Copolyester-Becher von 1,4 L
HBF-1510-000	HBF510S	Expeditor 510 Blender mit Edelstahl-Becher von 1,8 L
HBC-4455-000	6126-455-CE	Tritan-Copolyester-Becher von 1,4 L - BPA-frei
HBF-5510-000	6126-510S-CE	Edelstahl-Becher von 1,8 L
HBF-9000-000	990343400	optionaler Messbecher
HBF-1100-000	HBF1100S	Expeditor 1100 Blender mit Edelstahl-Becher von 4 L
HBF-5110-000	6126-1100S	Edelstahl-Behälter von 4 L



HBC-9100-000
Behälterreiniger

Stabmixer & Küchenmaschine

Stabmixer BigRig Immersion • Hamilton Beach Commercial

Die BigRig Stabmixer von Hamilton Beach Commercial überzeugen mit dem leistungsstärksten Motor ihrer Klasse und ermöglichen die schnelle sowie effiziente Zubereitung von Suppen, Saucen, Pürees und weiteren Speisen. Das ergonomische Design bietet mehrere Griffpositionen für hohen Bedienkomfort und optimale Kontrolle. Dank der variablen Drehzahlregelung lassen sich unterschiedliche Zutaten präzise verarbeiten, während farbcodierte Anzeigen jederzeit über den Betriebsstatus informieren. Für kleinere Mengen oder kompaktere Anwendungen ist zudem der BigRig Compact Immersion Blender erhältlich.



HBR-0012 HBR-0014 HBR-0016 HBR-0018 HBR-0021 HBR-0009

HBR-0012/0014/0016/0018/0021/0009

Geschwindigkeiten	variabel; 2 Geschwindigk. (HBR-0009)
Leistung	1000W / 175W (HBR-0009)
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Drehzahl (BigRig)	min. 3.000 - max. 15.000
Stab (BigRig)	Edelstahl (untereinander austauschbar)
gelbes Netzkabel	365 cm / 240 cm (HBR-0009)
Option	Schneebesen **HBR-9100-000** für BigRig
Garantie	2 Jahre

Art.-Nr.	OEM	Stablänge	Mixvolumen
HBR-0012-000	HMI012	305 mm	bis zu 23 Liter
HBR-0014-000	HMI014	355 mm	bis zu 53 Liter
HBR-0016-000	HMI016	406 mm	bis zu 87 Liter
HBR-0018-000	HMI018	457 mm	bis zu 121 Liter
HBR-0021-000	HMI021	533 mm	bis zu 158 Liter
HBR-0009-000	HMI009	230 mm	bis 12 Liter
HBR-9100-000	HMI02W	Schneebesen	254 mm (für BigRig)





HBR-9100-000
BigRig Schneebesen

Multifunktionale Küchenmaschine • Hamilton Beach Commercial

Die multifunktionale Küchenmaschine von Hamilton Beach Commercial eignet sich ideal für die Zubereitung von Schlagsahne, Baiser, Teigen und vielen weiteren Rezepten. Der schwenkbare Motorkopf ermöglicht ein bequemes Hinzufügen von Zutaten sowie das einfache Entnehmen der Rührschüssel. Mit sieben Geschwindigkeitsstufen und einer Pulsfunktion lässt sich die Leistung optimal an jede Anwendung anpassen. Der BPA-freie Spritzschutz mit Einfüllöffnung erleichtert das Nachfüllen während des Betriebs. Eine stabile Basis mit fünf Gummifüßen sowie das glatte Aluminiumgehäuse sorgen für sicheren Stand, Langlebigkeit und eine einfache Reinigung. Im Lieferumfang enthalten sind ein Flachrührer, ein Knethaken und ein Ballonschneebesen.



HBR-8000



HBR-8000-000

Geschwindigkeiten	7 + Puls
Motor	1500W
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Zahnräder	Metall
Rührschüssel	Edelstahl 8 L / bis 2 kg Mehl
Abmessungen	350 x 430 x 400 mm
OEM	CPM800-CE
Garantie	2 Jahre



ROBAND

Der Roband Milchshake-Mixer vereint Leistung, Zuverlässigkeit und Benutzerfreundlichkeit für die schnelle Zubereitung von cremigen Shakes auf Softeisbasis und anderen Mixgetränken. Dank seiner robusten Bauweise, seines leistungsstarken Motors und seiner einfachen Bedienung eignet er sich ideal für den Einsatz in Eisdielen, Cafés, Bars und Gastronomieküchen. Entwickelt für den täglichen intensiven Einsatz und gleichbleibende Ergebnisse.

Milchshake-Mixer • Roband

Der Roband Milchshake-Mixer ist mit einem leistungsstarken Motor mit zwei Geschwindigkeiten ausgestattet, ideal für verschiedene Zubereitungen. Das Gerät wird standardmäßig mit drei Schraubenköpfen geliefert: dem Saturn-Schraubkopf für extra cremigen Shakes und zwei zusätzlichen Schraubköpfen für Softeisgetränke und Thickshakes. Dank der freihändigen Bedienung, bei der der Becher einfach auf dem Halter abstellt wird, arbeiten Sie schneller und komfortabler. Der herausnehmbare Becherhalter sorgt für eine einfache Reinigung.



ROB-5000-010



ROB-5000-020



ROB-5000-070

ROB-5000

Geschwindigkeiten	2 (18.000 / 22.000 U/min)
Motor	150W - 0,7 Amp
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Stab & Schraubköpfe	Edelstahl
Becher	Edelstahl 710 ml
Abmessungen	180 x 220 x 485 mm
Garantie	2 Jahre

Art.-Nr.	Beschreibung	Farbe
ROB-5000-...	Milkshake-Mixer - 1 Edelstahl-Becher	○ ● ●
ROB-5110-000	Edelstahl-Ersatzbecher von 710 ml	



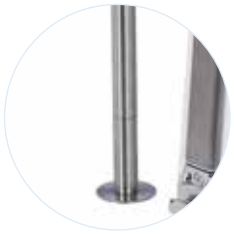
ROB-5110-000
Ersatzbecher



Saturn-Schraubkopf
(extra-cremige Shakes)



Edelstahl-Schraubköpfe
(Eiscreme)



Edelstahl-Schraubköpfe
(Thickshakes)



Farbcode:
-010 = Weiß
-020 = Schwarz
-070 = Rot



Kuvings

Die gewerblichen Slow Juicer von Kuvings sind für den intensiven Einsatz in professionellen Umgebungen wie Saftbars und in der Gastronomie konzipiert. Mit ihrem leistungsstarken Motor, der niedrigen Pressgeschwindigkeit und der breiten Einfüllöffnung garantieren sie eine maximale Saftausbeute bei gleichbleibendem Geschmack und Erhalt der Nährstoffe.

Slow Juicer • Kuvings

Die Kuvings Slow Juicer vereinen Leistung, Effizienz und Vielseitigkeit für die Herstellung hochwertiger, kaltgepresster Säfte. Dank der großzügigen 88-mm-Einfüllöffnung können viele Zutaten ohne aufwendiges Vorschneiden verarbeitet werden, was Zeit spart und den Arbeitsablauf erleichtert. Die Geräte sind für den professionellen Einsatz konzipiert und ermöglichen einen kontinuierlichen Betrieb von bis zu 24 Stunden. Die robuste Edelstahlbasis verleiht den Entsaftern nicht nur ein hochwertiges Erscheinungsbild, sondern sorgt zusammen mit den rutschfesten Füßen auch für einen sicheren Stand. Mit den mitgelieferten Reinigungsbürsten gestaltet sich die Pflege besonders einfach. Der CS800 verfügt zusätzlich über einen Trichter mit Vorratsbehälter für nahezu freihändiges Arbeiten.



WSJ-0600



WSJ-0600-000

Geschwindigkeiten	1 (60 U/min)
Motor	200W
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Einfülltrichter	Tritan (Flipgate)
Saftbehälter	Kunststoff (BPA-frei) 0,5 L
Abmessungen	183 x 260 x 515 mm
Garantie	2 Jahre



WSJ-0800



WSJ-0800-000

Geschwindigkeiten	1 (60 U/min)
Motor	200W
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Einfülltrichter	Tritan (Auto-Hopper)
Saftbehälter	Kunststoff (BPA-frei) 3 L
Abmessungen	201 x 272 x 500 mm
Extra	geriffelter Einfülltrichter zum einfachen Einfüllen von Zutaten
Garantie	2 Jahre



Stabmixer • Kisag

Mit diesen einfach zu bedienenden, leistungsstarken Stabmixern können Sie Mahlzeiten schnell und perfekt zubereiten. Sie eignen sich zum Mixen, Pürieren und 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.

➜ besuchen Sie linum.eu für Ersatzteile



KSG-0002

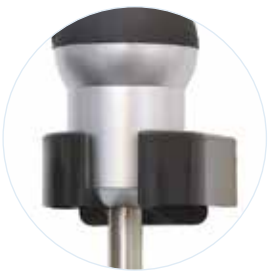


KSG-0002-000

Geschwindigkeiten	2 (15.000 / 20.000 U/min)
Leistung	250W
Versorgung	230V / 50Hz
Stab	Edelstahl; 200 mm
Netzkabel	200 cm
Gewicht	1,2 kg
Mischvolumen	bis 20 L
Dauerbetrieb	8 min
Extra	inkl. Wandhalter
Garantie	2 Jahre



KSG-0001



KSG-0001-000

Geschwindigkeiten	2 (14.000 / 17.000 U/min)
Leistung	550W
Versorgung	230V / 50Hz
Stab	Edelstahl; 500 mm
Netzkabel	400 cm
Gewicht	4 kg
Mischvolumen	bis 200 L
Dauerbetrieb	15 min
Extra	inkl. Wandhalter
Garantie	2 Jahre





san jamar®
smart. safe. sanitary.

Die Dome-Snackcenter bewahren Snacks, Toppings, Toast- & Cocktailsets und Kaffeezubehör hygienisch, übersichtlich und gekühlt auf. Dank ihres zeitlosen Designs fügen sie sich perfekt in jede Bar, jedes Buffet und jeden Selbstbedienungsbereich ein. Wählen Sie den Dome, der am besten zu Ihrem Angebot passt, und gestalten Sie eine gepflegte, ansprechende Präsentation.

Garniercenter Dome® • San Jamar

Die Dome-Garniercenter sind eine All-in-One-Präsentationslösung für Snacks, Cocktailgarnituren, Toasts und Kaffeezubehör. Die Center haben einen patentierten, lebensmittelechten, kuppelförmigen Deckel, der über das Gerät geschoben wird. Dies ermöglicht eine maximale Befüllung und optimalen Schutz der Produkte. Die Einheiten sind aus schwarzem SAN gefertigt und verfügen über einen semitransparenten, vollständig abschließbaren ABS-Deckel. Bei halbtiefen Behältern (SJD-9101) ist im unteren Bereich Platz für Eis (SJD-9000).



SJD-2001



SJD-4003



SJD-4006



SJD-4004



SJD-4023



SJD-9101-000



SJD-9103-000



SJD-9104-000



SJD-9000

Art.-Nr.	OEM	Abm./Beschreibung	Inhalt	Zusammensetzung
SJD-2001-000	BD2001	175 x 202 x 200 mm	2,2 L	1 tiefer Behälter **SJD-9104-000** (2,2 L) 1 Verbindungsstück zur Erweiterung mit anderen Dome-Einheiten
SJD-4003-000	BD4003	510 x 202 x 200 mm	6,6 L	3 tiefe Behälter **SJD-9104-000** (2,2 L) 1 Set Handgriffe
SJD-4004-000	BD4004	510 x 202 x 200 mm	6,6 L	4 tiefe Behälter **SJD-9103-000** (1,65 L) 1 Set Handgriffe
SJD-4006-000	BD4006S	592 x 202 x 200 mm	4,95 L	6 halbtiefe Behälter **SJD-9101-000** (0,55 L) 1 Set Trinkhalmbehälter & 1 Set Handgriffe
SJD-4023-000	BD4023S	592 x 202 x 200 mm	4,95 L	3 halbtiefe Behälter **SJD-9101-000** (0,55 L) & 2 tiefe Behälter **SJD-9103-000** (1,65 L) 1 Set Trinkhalmbehälter & 1 Set Handgriffe
SJD-9000-000	B6180	EZ-Chill Ice Pack		

Barzubehör

Anti-Rutsch-Serviertabletts • Lineoplus

Dank ihrer Beschichtung verhindern diese rutschfesten Tabletts das Verrutschen von Gläsern, selbst wenn diese nass sind. Die TRL-5###-Serie ist zudem mit einem Verstärkungsring aus Edelstahl ausgestattet. Ideal für den Einsatz in Cafés, Bars, Teestuben, Diskotheken und im Event-Catering. Die Tabletts sind geruchsneutral, porenfrei und leicht zu reinigen, jedoch nicht spülmaschinenfest.



TRL-0275-020



TRL-5360-020



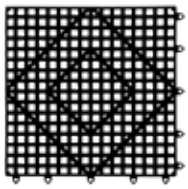
TRL-3851-020

Art.-Nr.	Abmessungen
TRL-0275-020	Ø275 mm
TRL-0355-020	Ø355 mm
TRL-0405-020	Ø405 mm
TRL-0450-020	Ø450 mm
TRL-5360-020	Ø360 mm
TRL-5410-020	Ø410 mm
TRL-3851-020	380 x 510 mm



Anti-Rutsch-Barmatte • San Jamar

Die schwarze PVC-Barmatte von San Jamar bietet eine rutschfeste Oberfläche und eignet sich ideal als Abtropfmatte sowie zum Abstellen und Trocknen von Gläsern. Sie ist zuschneidbar, miteinander verbindbar und spülmaschinenfest.



SJB-5280-020

Art.-Nr.	OEM	Abmessungen
SJB-5280-020	VM5280KL	305 x 305 x 9,5 mm



Verschlusskappe für Zapfhähne • San Jamar - KLEEN-PLUG®

Diese Verschlusskappen sorgen für einen sauberen, hygienischen Verschluss von Zapfhähnen. Sie sind wiederverwendbar, halten Insekten fern und passen auf verschiedene Zapfhähne. Erhältlich in Blisterpackungen mit 5 Kappen.



SJB-9200

Art.-Nr.	OEM	Beschreibung
SJB-9200-000	KLP 200	Verschlusskappe für Zapfhähne



Barzubehör

Separate Einbau-Flaschentüllen • Ronda

Die zylindrischen Ronda-Einbau-Flaschentüllen aus Edelstahl 1.4301 sind ideal für den Einbau in gekühlten Barschränken. Sie halten Getränke perfekt auf Temperatur und sorgen für ein professionelles Erscheinungsbild und eine schnelle Ausgabe. Modell RON-9703 ist mit einer wasserabweisenden Dichtung ausgestattet, während RON-8091 über einen doppelten Boden verfügt.



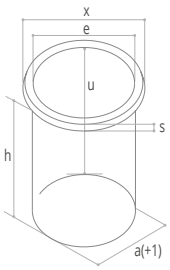
RON-9700 / RON-9703



RON-9701



RON-8091

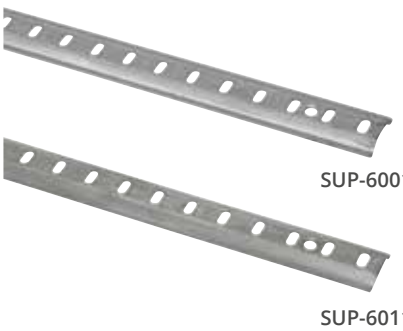


Art.-Nr.	OEM	Öffnung	Abmessungen				
		a(+1)Ø	x	e	h	u	s
RON-9700-000	E1	95	105	93	165	173	9
RON-9701-000	E2	123	132	120	165	173	9
RON-9703-000	E11	95	105	93	165	173	9
RON-8091-000	E3	95	105	93	79	105	9

(+1) = empfohlene Toleranz

Lochschienen und Klammern für Barmöbel • Linum

Die vorgebohrten Linum-Lochschienen sind ideal für die Einrichtung von (gekühlten) Barmöbeln und erhältlich in Aluminium oder Edelstahl 1.4301. Die dazugehörigen Klammern aus Edelstahl 1.4301 oder verzinktem Stahl werden verwendet, zur Aufnahme von festen oder Drahtböden unter anderem in Schränken, Kühl- und Gefriergeräten zu unterstützen.



SUP-6001

SUP-6011



SUP-6800



SUP-6801



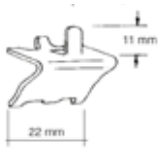
SUP-6811



SUP-6812







Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen
SUP-6001-000	Lochschiene aus Aluminium	1829 x 21 x 3
SUP-6011-000	Lochschiene aus Edelstahl 18/10 - 1.4301	1829 x 21 x 3
SUP-6800-000	Klammer flach aus Edelstahl 18/10 - 1.4301	22
SUP-6801-000	Klammer flach aus verzinkter Stahl	16
SUP-6811-000	Klammer mit Rand aus Edelstahl 18/10 - 1.4301	22
SUP-6812-000	Klammer mit Rand aus verzinkter Stahl	22



17

GRILL-STATIONEN & TOASTER

Grill-Stationen Roband 214
Toaster & Griddles Roband 217
Reiskocher & Wärmevitrine Roband 219
Sandwichschneider Bini 220



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. Als global agierendes Unternehmen arbeitet Roband mit lokalen Vertriebspartnern zusammen und bietet weltweit zuverlässige Produkte und professionellen Service.

Grill-Stationen • Roband

Die Roband Grillstationen sind ideal für die Zubereitung von gegrillten Brotprodukten, Fleisch, Fisch und Spießen. Die druckgegossenen Aluminium-Grillplatten mit integrierten Heizelementen sorgen für eine schnelle, effiziente und gleichmäßige Wärmeübertragung. Ein präzises Thermostat gewährleistet dabei konstante Grillergebnisse. Der hohe Spritzschutzrand hält Fett und Krümel zuverlässig auf der Grillfläche, während der integrierte 5-Minuten-Timer mit akustischem Signal den Bedienkomfort erhöht. Im Lieferumfang sind zudem eine Grillfolie und ein passender Befestigungsrahmen enthalten, die zum Schutz der Grillplatten beitragen und die Lebensdauer des Geräts verlängern. **Die Roband Grillstationen sind in zwei Größen erhältlich und können je nach Anwendung mit einer glatten oder gerippten oberen Grillplatte ausgestattet werden. Die untere Grillplatte ist standardmäßig glatt ausgeführt.**



ROB-3060

ROB-3060/3065

Typ	6 Sandwiches
Leistung	2200W
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Unterplatte	375 x 275 mm
Abmessungen	435 x 490 x 220 mm
Gewicht	16,5 kg
Extra	inklusive Befestigungsrahmen, 1 PTFE-Grillfolie & Spatel
Garantie	1 Jahr



ROB-3085

ROB-3080/3085

Typ	8 Sandwiches
Leistung	2990W
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Unterplatte	500 x 275 mm
Abmessungen	560 x 490 x 220 mm
Gewicht	21 kg
Extra	inklusive Befestigungsrahmen, 1 PTFE-Grillfolie & Spatel
Garantie	1 Jahr



ROB-3866



ROB-3067



kein störendes Kabel auf der Rückseite

Art.-Nr.	Beschreibung
ROB-3060-000	6-Sandwich-Grillstation - glatte obere Platte, inkl. Rahmen & 1 PTFE-Grillfolie
ROB-3065-000	6-Sandwich-Grillstation - gerippte obere Platte, inkl. Rahmen & 1 PTFE-Grillfolie
ROB-3866-000	Rahmen für PTFE-Grillfolie 6-Sandwich-Grillstation
ROB-3067-000	PTFE-Grillfolie für 6-Sandwich-Grillstation - 5-er-Pack
ROB-3867-000	PTFE-Grillfolie für 6-Sandwich-Grillstation - 10-er-Pack
ROB-3080-000	8-Sandwich-Grillstation - glatte obere Platte, inkl. Rahmen & 1 PTFE-Grillfolie
ROB-3085-000	8-Sandwich-Grillstation - gerippte obere Platte, inkl. Rahmen & 1 PTFE-Grillfolie
ROB-3086-000	Rahmen für PTFE-Grillfolie 8-Sandwich-Grillstation
ROB-3087-000	PTFE-Grillfolie für 8-Sandwich-Grillstation - 5-er-Pack
ROB-3887-000	PTFE-Grillfolie für 8-Sandwich-Grillstation - 10-er-Pack



Grill-Stationen

Komponenten & Zubehör Grill-Stationen • Roband





verschiedene Platten-abstandshalter verfügbar





Heat Shield zum Schutz vor Verbrennungen

Art.-Nr.	Beschreibung
ROB-3069-000	Offene Fettauffangrinne für 6-Sandwich-Grill-Station
ROB-3089-000	Offene Fettauffangrinne für 8-Sandwich-Grill-Station
ROB-3068-000	Geschlossene Fettauffangrinne für 6-Sandwich-Grill-Station
ROB-3088-000	Geschlossene Fettauffangrinne für 8-Sandwich-Grill-Station
ROB-3860-000	Edelstahl-Plattenabstandshalter für 6-Sandwich-Grill-Station - H. 25 mm
ROB-3861-000	Edelstahl-Plattenabstandshalter für 6-Sandwich-Grill-Station - H. 35 mm
ROB-3862-000	Edelstahl-Plattenabstandshalter für 6-Sandwich-Grill-Station - H. 45 mm
ROB-3880-000	Edelstahl-Plattenabstandshalter für 8-Sandwich-Grill-Station - H. 25 mm
ROB-3881-000	Edelstahl-Plattenabstandshalter für 8-Sandwich-Grill-Station - H. 35 mm
ROB-3882-000	Edelstahl-Plattenabstandshalter für 8-Sandwich-Grill-Station - H. 45 mm
ROB-9057-000	Hinterer Standfuß zum Fettablauf für 6-Sandwich-Grill-Station
ROB-9058-000	Hinterer Standfuß zum Fettablauf für 8-Sandwich-Grill-Station
ROB-9010-000	Einlegerost für 6-Sandwich-Grill-Station (oben & unten)
ROB-9011-000	Einlegerost für 8-Sandwich-Grill-Station (oben & unten)
ROB-3865-000	Heat Shield für 6-Sandwich-Grill-Station
ROB-3885-000	Heat Shield für 8-Sandwich-Grill-Station
ROB-3800-000	Premium Roband Spatel
ROB-9910-000	Reinigungsmittel für Grills, Öfen und Fritteusen - 1 L



ROB-3069



ROB-3068



ROB-3862



ROB-9057



ROB-9010



ROB-3865



ROB-3800



ROB-9910

Toaster

Sycloid X Toaster & Eclipse Bun Toaster • Roband

Die Roband-Durchlauftoaster vereinen hohe Kapazität, Energieeffizienz und Benutzerfreundlichkeit in einer kompakten Lösung. Der Sycloid X liefert dank Auto-Sense-Technologie und einem sicher wärmeisoliertes Gehäuse stets perfekt goldbraunen Toast für unterschiedlichste Brotsorten. Der Eclipse-Toaster bietet maximale Flexibilität mit separat regelbaren Ober- und Unterheizelementen sowie einer einstellbaren Transportgeschwindigkeit, ideal für hohe Stückzahlen und den professionellen Einsatz.





ROB-3301-000

Typ	Sycloid X Toaster
Material	Langlebiger Edelstahl; schwarze Satin-Oberfläche
Anzahl Scheiben	bis zu 450 pro Stunde
Leistung	2100W - 9 Amp
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Abmessungen	408 x 543 x 428 mm
Gewicht	19 kg
Garantie	1 Jahr









ROB-3310-000

Typ	Eclipse Bun Toaster
Material	gebürsteter Edelstahl
Anzahl Scheiben	bis zu 500 pro Stunde
Anzahl halber Brötchen	bis zu 370 pro Stunde (max. 130 mm Breite)
Leistung	3260W - 14,2 Amp
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Abmessungen	480 x 495 x 400 mm
Gewicht	20 kg
Garantie	1 Jahr

Je nach Spannung und gewähltem Brotprodukt kann es zu Abweichungen bei der Anzahl der Schnitte pro Stunde kommen.

Griddles

Griddles • Roband

Mit den Roband Griddles bereiten Sie Steaks, Hähnchen, Fisch, Hamburger, Eier, Speck und viele weitere Speisen mühelos und präzise zu. Die massive Stahl-Grillplatte sorgt durch ihre hervorragende Wärmeübertragung für eine gleichmäßige Temperaturverteilung und konstant perfekte Grillergebnisse. Das Modell ROB-3323 verfügt zusätzlich über eine unabhängige Steuerung der linken und rechten Grillfläche. Dadurch kann bei geringer Auslastung nur ein Teil der Grillplatte genutzt werden, was einen besonders energieeffizienten Betrieb ermöglicht.



ROB-3322





ROB-3323

ROB-3322-000

Typ	Griddle G500
Material	gebürsteter Edelstahl
Leistung	3450W - 15 Amp
Versorgung	220-240V / 50-60Hz; 1 Phase
Grillplatte	515 x 340 mm
Abmessungen	538 x 443 x 263 mm
Gewicht	25 kg
Extra	Plug & Play
Garantie	1 Jahr

ROB-3323-000

Typ	Griddle G700
Material	gebürsteter Edelstahl
Leistung	4240W - 18,4 Amp
Versorgung	220-240V / 50-60Hz; 1 oder 2 Phasen (+N)
Grillplatte	700 x 400 mm
Abmessungen	725 x 529 x 263 mm
Gewicht	35 kg
Extra	Wird ohne Stecker und Netzkabel geliefert; die Installation muss von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden
Garantie	1 Jahr

Reiskocher & Wärmevitrine

Reiskocher • Roband

Mit einer Kapazität von bis zu 35 Portionen ist dieser Reiskocher ideal für stark frequentierte Gastronomiebetriebe. Er ermöglicht sowohl das zuverlässige Kochen als auch das anschließende Warmhalten von Reis in gleichbleibend hoher Qualität. Die einfache One-Touch-Bedienung schaltet nach Abschluss des Kochvorgangs automatisch in den Warmhaltemodus und sorgt so für eine komfortable Handhabung. Der thermisch isolierte Innentopf und der dicht schließende Deckel unterstützen das praktische "Einstellen-und-Vergessen"-Prinzip und gewährleisten optimale Ergebnisse. Ausgestattet mit einem antihaftbeschichteten Innentopf sowie einem Dampfventil überzeugt das Gerät zudem durch eine einfache Reinigung und einen sicheren Betrieb.



ROB-4100



ROB-4100-000

Material	Edelstahl (Gehäuse und Deckel)
Kapazität	6 L - 35 Portionen
Leistung	1850W - 8 Amp
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Abmessungen	Ø470 x 360 mm
Extra	inklusive Messbecher und Löffel
Gewicht	11,5 kg
Garantie	1 Jahr

Wärmevitrine für Gebäck • Roband

Die Roband Wärmevitrine vereint ansprechendes Design mit effizienter Warmhaltung und präsentiert Backwaren stets warm und verkaufsfördernd. Die schwarze Ausführung, beleuchtete Einlegeböden und der zentral platzierte Dampfbehälter sorgen für eine attraktive Warenpräsentation und unterstützen den Erhalt von Frische und Qualität. Glasschiebetüren ermöglichen einen einfachen Zugriff, während das herausnehmbare Krümelfach die Reinigung erleichtert. Damit ist die Wärmevitrine die ideale Lösung für Bäckereien, Cafés, Imbisse und andere professionelle Verkaufsstellen.



ROB-7700



ROB-7700-000

Material	schwarz pulverbeschichteter Edelstahl
Kapazität	bis zu 50 Stück Gebäck
Auflagen	4
Präsentation	horizontal oder schräg
Leistung	1350W - 5,9 Amp
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Abmessungen	610 x 392 x 507 mm
Gewicht	40 kg
Garantie	1 Jahr

Sandwich- & Brötchenschneider • Bini

Der Bini Sandwichschneider ist die ideale Lösung für das schnelle, präzise und sichere Schneiden von Sandwiches, Baguettes und Brötchen. Das innovative Gerät unterstützt professionelle Anwender bei der effizienten Zubereitung und sorgt für gleichmäßige Schnittergebnisse bei minimalem Aufwand. Dank der mitgelieferten Führungsschienen lässt sich der Bini flexibel für Brote mit einer Breite von 50 bis 90 mm und einer Dicke von 40 bis 60 mm einsetzen. Die durchdachte Konstruktion gewährleistet eine einfache Handhabung und erhöht die Arbeitssicherheit im täglichen Einsatz. Zum Lieferumfang gehören das Gerät, eine Auffangschale, ein Stopfer, ein Fußpedal, ein Netzteil sowie eine Bedienungsanleitung. Alles, was für den sofortigen Einsatz benötigt wird.



KCT-1000-050

KCT-1000-050

Typ	Tischmodell
Material	Edelstahl 1.4301 - 18/10
Schnitt	Voll- oder Teilschnitt
Bedienung	über Knopf oder Pedal
Leistung	72W
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Abmessungen	705 x 300 x 540 mm
Gewicht	13,8 kg
Garantie	2 Jahre









18

SOßENSPENDER

Quetschflaschen FIFO Bottle 222
Dosierflaschen Portion Pal 225
Sauce Guns 226
Soßenspender-Einheiten 227
Topping-Spender 230



FIFO Innovations, Hersteller der weltweit verwendeten FIFO Bottle™, hat es sich zum Ziel gesetzt, effiziente Schanklösungen anzubieten. Das Unternehmen hat seit seiner Gründung weltweit mehr als 100.000 Restaurants mit seinen Soßenspendern ausgestattet. Der Entwicklungsprozess basiert auf Kreativität und Innovation, mit dem Ziel, benutzerfreundliche und hygienische Produkte für die gesamte Lebensmittelindustrie bereitzustellen.

Quetschflaschen

Quetschflaschen mit Medium-Membran • Fifo Bottle™

Die Quetschflaschen basieren auf dem Prinzip, dass die zuerst abgefüllte Sauce auch als erste verwendet wird und sparen bis zu 15% Sauce, ohne dass Reste zurückbleiben. Dank der breiten Einfüllöffnung, der ergonomischen Form und der einfachen Reinigung eignen sie sich perfekt für den professionellen Einsatz. Die NSF-zertifizierten Flaschen sind mit einer auslaufsicheren Kappe mit Einzelloch-Medium-Membran ausgestattet, der aus BPA-freiem Kunststoff und strapazierfähigem Silikon gefertigt ist. Sie sind nicht für die Mikrowelle oder die Sterilisation geeignet.

FFO-1122

FFO-1222

FFO-1322

FFO-1426

FFO-1526



FFO-1123





FFO-1223



FFO-1323



FFO-1423



FFO-1523

Art.-Nr.	Beschreibung	Verpackung
FFO-1122-000	Quetschflasche 355 ml	12er-Pack
FFO-1222-000	Quetschflasche 473 ml	12er-Pack
FFO-1322-000	Quetschflasche 592 ml	12er-Pack
FFO-1426-000	Quetschflasche 710 ml	6er-Pack
FFO-1526-000	Quetschflasche 946 ml	6er-Pack
FFO-1123-000	Quetschflasche 355 ml im Cash-&-Carry-Blister	3er-Pack
FFO-1223-000	Quetschflasche 473 ml im Cash-&-Carry-Blister	3er-Pack
FFO-1323-000	Quetschflasche 592 ml im Cash-&-Carry-Blister	3er-Pack
FFO-1423-000	Quetschflasche 710 ml im Cash-&-Carry-Blister	3er-Pack
FFO-1523-000	Quetschflasche 946 ml im Cash-&-Carry-Blister	3er-Pack



Kappe mit Einloch-Medium-Membran

Quetschflaschen

Zubehör Quetschflaschen • Fifo Bottle™


FFO-3116-040


FFO-3126-080


FFO-3136-060


FFO-3146-061


FFO-9216-040


FFO-9226-080


FFO-9236-060


FFO-9246-061

FFO-3316


FFO-3326


FFO-3206


FFO-3216-010


FFO-3246-010


FFO-3406


FFO-4128


FFO-4136


FFO-4144


FFO-9300

FFO-4301


FFO-4300


FFO-4206


FFO-4204

Art.-Nr.	Beschreibung	Verpackung
FFO-3116-040	Deckel mit grünem Ventil für flüssige und dünnflüssige Saucen	6er-Pack
FFO-3126-080	Deckel mit gelbem Ventil für mittlere Saucen und Dressings	6er-Pack
FFO-3136-060	Deckel mit blauem Ventil für dickflüssige Saucen und Dressings	6er-Pack
FFO-3146-061	Deckel mit hellblauem Ventil für zähflüssige Saucen	6er-Pack
FFO-9216-040	grünes Ventil für flüssige und dünnflüssige Saucen	6er-Pack
FFO-9226-080	gelbes Ventil für mittlere Saucen und Dressings	6er-Pack
FFO-9236-060	blaues Ventil für dickflüssige Saucen und Dressings	6er-Pack
FFO-9246-061	hellblaues Ventil für zähflüssige Saucen	6er-Pack
FFO-3316-000	Präzisionsmembran	6er-Pack
FFO-3326-000	Doppelpräzisionsmembran	6er-Pack
FFO-3206-000	Satz Schraubdeckel (in 6 Farben)	6er-Pack
FFO-3216-010	Schraubdeckel weiß	6er-Pack
FFO-3246-010	Schraubdeckel weiß - atmungsaktiv	6er-Pack
FFO-3406-000	Kappe mit Silikonbürste	6er-Pack
FFO-4128-000	Bottle Organizer für GN 1/3 - für 8 Quetschflaschen 355 oder 473 ml	pro Stück
FFO-4136-000	Bottle Organizer für GN 1/3 - für 6 Quetschflaschen 592 ml	pro Stück
FFO-4144-000	Bottle Organizer für GN 1/3 - für 4 Quetschflaschen 710 ml	pro Stück
FFO-9300-000	Silikontrichter (natur)	pro Stück
FFO-4301-000	Bogen mit 24 Blanko-Etiketten	pro Stück
FFO-4300-000	Bogen mit 24 farbigen Etiketten (mit Text)	pro Stück
FFO-4206-000	Flaschenregal für 6 Quetschflaschen 355 ml	pro Stück
FFO-4204-000	Flaschenregal für 4 Quetschflaschen 355 ml	pro Stück


Bottle Organizer geliefert ohne GN 1/3-Behälter



Farbcode:
-010 = Weiß
-040 = Grün
-060 = Blau
-061 = Hellblau
-080 = Gelb

Dosierflaschen

Kits mit Medium-Membran • Portion Pal™

Portion Pal ist ein NSF-zertifizierter 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. Es besteht die Wahl zwischen Ein- und Dreilochmembranen.



FFO-2221 / FFO-2223



Kappe mit Einloch-Medium-Membran





Kappe mit Dreiloch-Medium-Membran





FFO-2421 / FFO-2423



FFO-3121-080



FFO-3123-080



FFO-3141-061



FFO-3151-072



FFO-9300



FFO-9140



FFO-4104



FFO-9110



FFO-9120

Art.-Nr.	Beschreibung	Verpackung
FFO-2221-000	Portion Pal Kit - 473 ml - Einloch	pro Pack
FFO-2421-000	Portion Pal Kit - 709 ml - Einloch	pro Pack
FFO-2223-000	Portion Pal Kit - 473 ml - Dreiloch	pro Pack
FFO-2423-000	Portion Pal Kit - 709 ml - Dreiloch	pro Pack
FFO-5221-000	Backup-Flaschen - 473 ml - Einloch	6er-Pack
FFO-5421-000	Backup-Flaschen - 709 ml - Einloch	6er-Pack
FFO-5223-000	Backup-Flaschen - 473 ml - Dreiloch	6er-Pack
FFO-5423-000	Backup-Flaschen - 709 ml - Dreiloch	6er-Pack
FFO-3121-080	Medium-Einzelloch-Ventildeckel - gelb	6-Pack
FFO-3123-080	Medium-Dreiloch-Ventildeckel - gelb	6-Pack
FFO-3141-061	Einzelloch-Ventildeckel mit Hellblauem Ventil für zähflüssige Saucen	6-Pack
FFO-3151-072	Einzelloch-Ventildeckel mit orangenem Ventil für dickflüssige Saucen	6-Pack
FFO-9300-000	Silikontrichter (natur)	pro Stück
FFO-9140-000	Satz mit 5 Portion Pal™-Ringe	pro Pack
FFO-4104-000	Flaschenorganisator für GN 1/3 - für 4 Portion Pal™-Flaschen	pro Stück
FFO-9110-000	kleiner Handgriff für Portion Pal 473 ml	pro Stück
FFO-9120-000	großer Handgriff für Portion Pal 709 ml	pro Stück



Farbcode:
-061 = Hellblau
-072 = Orange
-080 = Gelb

Sauce Guns

Saucenpistolen & -Flaschen

Die professionellen Saucenpistolen sind aus rostfreiem Stahl hergestellt und für den intensiven Gebrauch konzipiert. Die Sauce-Gun-Flaschen sind geeignet, um in Kombination mit einer Saucenpistole dünnflüssige und dickflüssige Saucen exakt zu portionieren. 98% der Sauce werden verwendet, was für maximale Kosteneinsparungen sorgt. Die Sauce Gun mit zugehöriger Flasche ist für häufigen Gebrauch geeignet.

➜ kombinieren Sie Ihre Sauce Gun mit Einloch- oder Dreiloch-Sauce-Gun-Bottles



FFO-6000-070 FFO-6001-010 FFO-6002-020 FFO-6003-040



FFO-6121





FFO-6123



FFO-6201



FFO-6203



FFO-6241-061



FFO-6243-061



FFO-6251-072

Art.-Nr.	Beschreibung	Verpackung
FFO-6000-070	Sauce Gun 10 ml-Portion (rot)	pro Stück
FFO-6001-010	Sauce Gun 15 ml-Portion (weiß)	pro Stück
FFO-6002-020	Sauce Gun 20 ml-Portion (schwarz)	pro Stück
FFO-6003-040	Sauce Gun 30 ml-Portion (grün)	pro Stück
FFO-6121-000	Sauce Gun Bottle (Flasche 630 ml) - Einzelloch	6er-Pack
FFO-6123-000	Sauce Gun Bottle (Flasche 630 ml) - Dreiloch	6er-Pack
FFO-6201-000	Ventildeckel - Einzelloch	6er-Pack
FFO-6203-000	Ventildeckel - Dreiloch	6er-Pack
FFO-6241-061	Einzelloch-Ventildeckel mit hellblauem Ventil für zähflüssige Saucen	6er-Pack
FFO-6243-061	Dreiloch-Ventildeckel mit hellblauem Ventil für zähflüssige Saucen	6er-Pack
FFO-6251-072	Einzelloch-Ventildeckel mit orangenem Ventil für dickflüssige Saucen	6er-Pack



Farbcode:
-010 = Weiß
-020 = Schwarz
-040 = Grün
-061 = Hellblau
-070 = Rot
-072 = Orange



lineoplus

Die Lineoplus-Soßenspender sorgen für eine gleichmäßige und kontrollierte Verteilung homogener Saucen und eignen sich ideal für Großküchen, Buffets und Selbstbedienungsbereiche. Das Sortiment umfasst verschiedene Modelle mit Hebel- oder Pumpsystem, die auf unterschiedliche Anwendungsbereiche und Nutzungsintensitäten abgestimmt sind.

Soßenspender-Einheiten aus Edelstahl • Lineoplus

Die Lineoplus Edelstahl-Soßenspender sind schnell, hygienisch und benutzerfreundlich. Der langlebige Edelstahl ist beständig gegen intensive Nutzung, während das Hebel- oder Pumpsystem eine präzise, einstellbare Dosierung ohne Verschwendung ermöglicht. Dank der breiten Füllöffnung und der einfachen Wartung sind sie ideal für jede professionelle Küche oder Take-away-Betriebe. Diese Modelle werden mit einem Behälter und/oder einer stabilen Edelstahl-Basisstation mit rutschfesten Füßen geliefert. Sie sind geeignet für homogene Saucen.


KSD-1010


KSD-1020


KSD-1030


KSD-1110


KSD-1120


KSD-1130


KSD-2010


KSD-2020


KSD-2030

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Inhalt	Portionen
KSD-1010-000	Premium - mit Hebelsystem	Ø180 x 240 mm	1x 4,5 L	max. 40 ml
KSD-1020-000	Premium - mit Hebelsystem	405 x 205 x 435 mm	2x 4,5 L	max. 40 ml
KSD-1030-000	Premium - mit Hebelsystem	605 x 205 x 435 mm	3x 4,5 L	max. 40 ml
KSD-1110-000	Standard - mit Pumpsystem	Ø117 x 335 mm	1x 2,25 L	max. 30 ml
KSD-1120-000	Standard - mit Pumpsystem	290 x 145 x 355 mm	2x 2,25 L	max. 30 ml
KSD-1130-000	Standard - mit Pumpsystem	440 x 145 x 355 mm	3x 2,25 L	max. 30 ml
KSD-2010-000	GN 1/6 - mit Pumpsystem	180 x 165 x 330 mm	1x 2,25 L	max. 30 ml
KSD-2020-000	GN 1/6 - mit Pumpsystem	340 x 185 x 355 mm	2x 2,25 L	max. 30 ml
KSD-2030-000	GN 1/6 - mit Pumpsystem	605 x 205 x 435 mm	3x 2,25 L	max. 30 ml



Soßenspender-Einheiten

Soßenspender für GN-Behältern und Eimer • Lineoplus

Neben den Standard-Soßenspendern aus Edelstahl gibt es auch Edelstahl-Gastronorm-Deckel mit Hebelsystem, die für 200 mm tiefe GN-Behälter geeignet sind (nicht im Lieferumfang enthalten). Der KSD-1500 eignet sich ideal für Konditoreifüllungen und besteht aus einem Edelstahldeckel mit integriertem Nadelpumpensystem sowie einem 4,5-Liter-Edelstahlbehälter. Die KSD-30##-Serie umfasst einen Edelstahldeckel mit Pumpensystem, geeignet für Standard-Eimer mit 5 oder 10 Litern Fassungsvermögen (nicht im Lieferumfang enthalten).



KSD-2510



KSD-2520



KSD-2530



KSD-1500



KSD-3010



KSD-3000



Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Inhalt	Portionen
KSD-2510-000	Deckel mit Hebelsystem für GN 1/6	180 x 165 x 330 mm	-	max. 40 ml
KSD-2520-000	Deckel mit Hebelsystem für GN 1/4	340 x 185 x 355 mm	-	max. 40 ml
KSD-2530-000	Deckel mit Hebelsystem für GN 1/3	605 x 205 x 435 mm	-	max. 40 ml
KSD-1500-000	Deckel mit integriertem Nadelpumpensystem inkl. Topf	Ø180 x 420 mm	4,5 L	max. 40 ml
KSD-3010-000	Deckel mit Soßenspender für 5 Liter Soßeneimer	Ø220 x 370 mm	-	max. 40 ml
KSD-3000-000	Deckel mit Soßenspender für 10 Liter Soßeneimer	Ø275 x 420 mm	-	max. 40 ml

Hot Fudge & runder Spender für warme Toppings • Server Products

Der Hot Fudge Spender mit Pumpe und beheizter Auslauf erhitzt Saucen und Toppings “au bain marie” und verhindert dank des einstellbaren Thermostats (0-99°C) Überhitzung und Austrocknung. Sie können direkt aus der Dose pumpen oder über den mitgelieferten Edelstahlbehälter. Die vollständig zerlegbare Pumpe wird mit Manschetten für 7, 14, 21 oder 30 ml-Mengen und drei wechselbaren Frontplatten (Schokolade, Karamell und Käse) geliefert. Der runde Spender funktioniert ebenfalls “au bain marie” mit einem einstellbaren Thermostat (38-93°C), bietet die gleichen Pump- und Dosiermöglichkeiten, hat jedoch keinen beheizten Auslauf.



SER-0001



SER-0001-000

Material	gebürsteter Edelstahl + Thermoset
Manschetten	7, 14, 21 oder 30 ml
Thermostat	0°C - 93°C
Leistung	517W - 4,3 Amp
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Auslauf	± 160 mm (erhitzt)
Abmessungen	394 x 227 x 392 mm
Extra	inklusive Edelstahlbehälter SER-9000-000
Garantie	2 Jahre



SER-0002



SER-0002-000

Material	glänzender Edelstahl
Manschetten	7, 14, 21 oder 30 ml
Thermostat	38°C - 93°C
Leistung	500W - 4,2 Amp
Versorgung	220-240V / 50-60Hz
Auslauf	± 110 mm (nicht erhitzt)
Abmessungen	Ø197 x 390 mm
Extra	inklusive Edelstahlbehälter SER-9000-000
Garantie	2 Jahre



SER-9000

SER-9000-000

Material	gebürsteter Edelstahl
Inhalt	2,8 L
Abmessungen	Ø155 x 172 mm
Extra	geeignet für Hot Fudge & runder Spender



19

FONDUE

Fonduegeräte & Zubehör 232



Kisag ist spezialisiert auf hochwertige Produkte für das Kochen am Tisch. Die professionellen Rechaudgeräte und Gasbrenner sind bekannt für ihre lange Lebensdauer und Vielseitigkeit. Jedes Kisag-Rechaud ist vielseitig einsetzbar, unter anderem für Wok, Raclette und Gourmet und eignet sich zudem hervorragend für Feste und besondere Anlässe.

Rechaud & Fonduetöpfe • Kisag

Der kompakte Longfire Edelstahl-Rechaud ist elegant und robust und verfügt dank des integrierten Kisag-Gasbrenners über eine lange Brenndauer (volle Flamme: ± 75 min; mittlere Flamme: ± 120 min). Mit einer hohen Leistung von 1,0 kW und einer stufenlos regulierbaren Flamme eignet es sich für die Zubereitung verschiedenster Gerichte, von Fleischfondue bis hin zu Crêpes Suzette. Er ist einfach und schnell mit der Kisag-Nachfülldose nachzufüllen und hat zahlreiche dazugehörige Fonduetöpfe, die auch für Standard-Gasherde geeignet sind.



KSG-1000-020





KSG-1000-841



KSG-1103



KSG-1102



KSG-1104



KSG-1105



KSG-1106-020



KSG-1106-070

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Inhalt	Farbe
KSG-1000-...	Fonduegerät Longfire inkl. Gasbrenner	Ø200 x 110 mm		● ○
KSG-1103-000	Fonduetopf Bourguignonne (6 Personen)	Ø160 mm	1,6 L	
KSG-1102-000	Fonduetopf Bourguignonne (8 Personen)	Ø200 mm	2,7 L	
KSG-1104-000	Fonduetopf Duo 2-in-1 (6 Personen)	Ø200 mm	2,3 L	
KSG-1105-000	Fonduetopf Allround (6 Personen)	Ø180 mm	1,7 L	
KSG-1106-020	Fondue-Caquelon Lenk (4-6 Personen)	Ø200 mm	2 L	
KSG-1106-070	Fondue-Caquelon Adelboden (4-6 Personen)	Ø200 mm	2 L	



Farbcode:
-020 = Schwarz
-841 = Edelstahl

Fonduegeräte & Zubehör

Zubehör • Kisag

Die Kisag Grillplatten sind ideal zum Backen und Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Sie sind mit einer 2-lagigen, widerstandsfähigen Antihaftbeschichtung ausgestattet und eignen sich sowohl für den Innen- als auch für den Außenbereich, sodass man jederzeit ein Grillvergnügen genießen kann, unabhängig vom Wetter. Auch für Raclette hat Kisag eine spezielle Platte mit Antihaftbeschichtung entwickelt, perfekt zur Zubereitung köstlicher Gerichte mit geschmolzenem Käse. Außerdem bietet Kisag zahlreiche Zubehörteile, um Ihr Fondue-Erlebnis abzurunden.



KSG-1700



KSG-1940 KSG-1960



KSG-1800-010



KSG-1180



KSG-1721



KSG-1410



KSG-1120





KSG-1140

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Verpackung
KSG-1700-000	Edelstahl-Gasbrenner mit regulierbarer Flamme 1,0 kW (volle Flamme ± 45 min; mittlere Flamme ± 90 min)	Ø84 x 63 mm	
KSG-1940-000	Gasdose Kigas 400 ml (± 10 Stunden Brenndauer)		12 Stk./Karton
KSG-1960-000	Gasdose Kigas 600 ml (± 16 Stunden Brenndauer)		15 Stk./Karton
KSG-1180-000	6 Edelstahl-Fonduegabeln mit schwarzem Kunststoffgriff	265 mm	
KSG-1721-000	Flambierer Dragon mit regulierbarer Flamme	105 x 145 mm	
KSG-1800-010	Nachfüllbares Stabfeuerzeug mit regulierbarer Flamme	220 mm	
KSG-1410-000	Raclette-Platte (ohne Pfännchen/Spatel)	300 x 250 x 15 mm	
KSG-1120-000	Grillplatte Rondo	Ø320 x 32 mm	
KSG-1140-000	Grillplatte Quadrado	250 x 250 x 30 mm	





20

THEKENSCHALE

Cateringschalen Serie 28 237
Cateringschalen Serie Gastro 239
Cateringschalen Serie Salat 241
Cateringschalen Serie Karussell & Petale 242
Cateringschalen Serie Special 245
Ständer & Teller PMMA 246
Thekentische & Trenner 248
Cateringschalen Zubehör 249
Schokolade & Gebäck-Schalen Kunststoff 250
Schokolade & Gebäck-Schalen Aluminium 253
Catering & Fine Food-Schalen Edelstahl 254
Zubereitung & Service ABS 256



lineoplus

Die Traiteur-Serie von Lineoplus ist die ideale Wahl für eine hochwertige Präsentation. Sie umfasst ein breites Sortiment an BPA-freien, lebensmittelechten Schalen, die aus hochwertigem PMMA hergestellt sind. Die Schalen sind langlebig, kratz- und farbbeständig und bieten dank ihrer konischen Form eine stabile Basis mit optimalem Kältefluss in Kühltheken. Spülmaschinenfest, aber nicht geeignet für (Mikrowellen)öfen oder Bain-Marie.

Ausführungen

PMMA-Plexiglas (Acryl) ist in 2 Ausführungen erhältlich: hochglänzend oder matt (“smoke”).



hochglänzend



matt (dark smoke)

Optionen

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



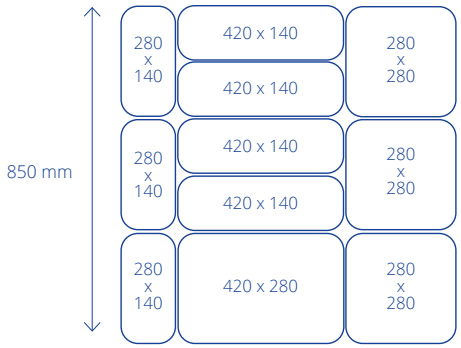
Bodengitter



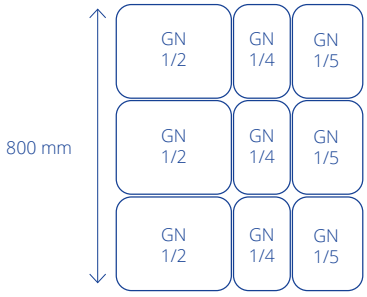
transparenter Deckel

Aufstellungen

Je nach Größe Ihrer Kühltheken, können Sie zwischen Serie 28 oder Serie Gastro wählen.



Serie 28 (280 mm)



Serie Gastro (GN Abm.)

Erstellen Sie die perfekte Kühltheke mit Lineoplus

Die umfangreiche Auswahl an Schalen, Schüsseln und Sonderformen ermöglicht die individuelle Gestaltung verschiedenster Präsentationen. Verkaufstheken und Schaufenster können kreativ gestaltet und optimal an die verfügbare Ausstellungsfläche angepasst werden.

✓ Ein komplettes Sortiment	Von Plexiglas-Thekenschalen, Salatschüsseln, Ständern und Tellern, Thekentische bis hin zu PMMA-Präsentationsschale, Schalen aus Aluminium und Edelstahl sowie Zubereitungsbehältern aus Kunststoff.
✓ Die beste Produktqualität:	Die verwendeten Materialien sind kratzfest, farbecht und verfärben sich nicht. Dank der konischen Formen wird ein optimaler Kältefluss in Kühltheken gewährleistet.
✓ Lebensmittelechte Materialien:	Das Lineoplus-Sortiment umfasst eine große Auswahl an BPA-freien, lebensmittelechten (EU 10/2011 und EU 202/2014) Schalen. Zertifikate sind auf Anfrage erhältlich.
✓ Ästhetisch und haltbar:	Die hochwertigen Schalen und Präsentationsplatten verleihen der Präsentation Ihrer Lebensmittel ein besonders edles Aussehen.
✓ 100% recycelbar:	Die Lineoplus-Schalen werden aus Materialien hergestellt, die zu 100% recycelbar sind, ohne dabei Abstriche bei Qualität oder Optik zu machen.

Fragen Sie unsere Experten nach den Möglichkeiten. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Traiteur - Serie 28

Schalen • Lineoplus - Serie 28

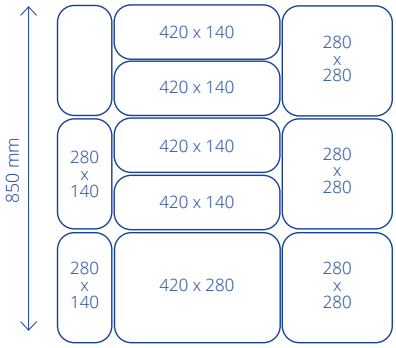
Die Lineoplus-Schalen der Serie 28 bestehen aus PMMA und sind vollständig BPA-frei, was einen sicheren und langlebigen Einsatz gewährleistet. Sie bieten eine optimale Kälteübertragung, sind spülmaschinenfest und für Temperaturen von -20°C bis +70°C geeignet. Alle Schalen entsprechen der EU-Richtlinie 10/2011 und sind auf das praktische Maß von 280 mm für Thekentiefen von 850 mm ausgelegt.



LPT-3886-020



LPT-2882-021







LPT-4402-010



LPT-2832-020

Schalen

	Art.-Nr.	Abmessungen	Form	Farbe
	LPT-5146-...	560 x 140 x 50 mm	rechteckig	○ ● DS
*°	LPT-4282-...	420 x 280 x 20 mm	rechteckig	○ ● DS
*°	LPT-4285-...	420 x 280 x 50 mm	rechteckig	○ ● DS
*°	LPT-4286-...	420 x 280 x 60 mm	rechteckig	○ ● DS
	LPT-4246-...	420 x 140 x 60 mm	rechteckig	○ ●
°	LPT-3882-...	380 x 280 x 20 mm	rechteckig	○ ● DS
°	LPT-3886-...	380 x 280 x 60 mm	rechteckig	○ ● DS
°	LPT-3206-...	325 x 280 x 60 mm	rechteckig	○ ● DS
*°	LPT-2822-...	280 x 210 x 20 mm	rechteckig	○ ● DS
*°	LPT-2825-...	280 x 210 x 50 mm	rechteckig	○ ● DS
*°	LPT-2826-...	280 x 210 x 60 mm	rechteckig	○ ● DS
*°	LPT-2821-...	280 x 210 x 100 mm	rechteckig	○ ● DS
	LPT-2892-...	280 x 195 x 20 mm	rechteckig	○ ● DS
	LPT-2876-...	280 x 170 x 60 mm	rechteckig	○ ● DS
	LPT-2842-...	280 x 140 x 20 mm	rechteckig	○ ● DS
	LPT-2845-...	280 x 140 x 50 mm	rechteckig	○ ● DS
	LPT-2815-...	280 x 105 x 50 mm	rechteckig	● DS
*	LPT-2882-...	280 x 280 x 20 mm	quadratisch	○ ● DS
*	LPT-2885-...	280 x 280 x 50 mm	quadratisch	○ ● DS
	LPT-4273-...	420 x 280 x 30 mm	oval	○ ● DS
*	LPT-2832-...	280 x 135° x 20 mm	abgerundet	● DS
*	LPT-2835-...	280 x 135° x 50 mm	abgerundet	● DS
	LPT-4402-...	385 x 535 x 20 mm	dreieckig	○ ●
	LPT-4405-...	385 x 535 x 50 mm	dreieckig	○ ●
	LPT-2205-...	360 x 265 x 20 mm	dreieckig	○ ●



LPT-2889-990



LPA-3208-020

Transparente Deckel

Art.-Nr.	geeignet für
LPA-2889-990	LPT-2882 & LPT-2885
LPA-2829-990	LPT-2822, LPT-2825, LPT-2826 & LPT-2821
LPA-2849-990	LPT-2842 & LPT-2845
LPA-2819-990	LPT-2815
LPA-2839-990	LPT-2832 & LPT-2835

Schwarze Bodengitter

Art.-Nr.	geeignet für
LPA-4288-020	LPT-4282, LPT-4285, & LPT-4286
LPA-3888-020	LPT-3882 & LPT-3886
LPA-3208-020	LPT-3206
LPA-2828-020	LPT-2822, LPT-2825, LPT-2826 & LPT-2821

* = Deckel verfügbar
° = Bodengitter verfügbar

Farbcode:
-010 = Weiß
-020 = Schwarz
-021 = Schwarz Smoke (dark smoke)
-990 = Transparent

Traiteur - Serie Gastro

Schalen • Lineoplus - Serie Gastro

Die Lineoplus-Schalen der Serie Gastro bestehen aus PMMA und sind vollständig BPA-frei, was einen sicheren und langlebigen Einsatz gewährleistet. Sie bieten eine optimale Kälteübertragung, sind spülmaschinenfest und für Temperaturen von -20°C bis +70°C geeignet. Alle Schalen entsprechen der EU-Richtlinie 10/2011 und sind auf Gastronorm-Maße für Thekentiefen von 800 mm ausgelegt.



LPT-6402-011



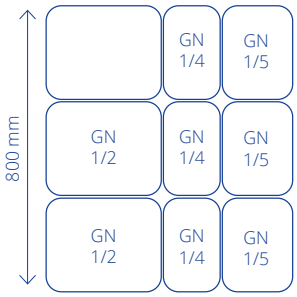
LPT-1408-020



LPT-1905-020



LPT-1505-010





Schalen

	Art.-Nr.	Abmessungen	Form	Farbe
	LPT-6402-...	600 x 400 x 20 mm	rechteckig EURO	○ ● DS ○
*°	LPT-1102-...	530 x 325 x 20 mm	GN 1/1	○ ● DS
*°	LPT-1105-...	530 x 325 x 50 mm	GN 1/1	○ ● DS
*°	LPT-1108-...	530 x 325 x 80 mm	GN 1/1	○ ● DS
*°	LPT-2502-...	530 x 200 x 20 mm	GN 2/5	○ ● DS
*°	LPT-2504-...	530 x 200 x 40 mm	GN 2/5	○ ● DS
	LPT-2402-...	530 x 162 x 20 mm	GN 2/4	○ ● DS
*°	LPT-3402-...	487 x 265 x 20 mm	GN 3/4	○ ● DS
*°	LPT-3405-...	487 x 265 x 50 mm	GN 3/4	○ ● DS
*°	LPT-3408-...	487 x 265 x 80 mm	GN 3/4	○ ● DS
*°	LPT-1202-...	325 x 265 x 20 mm	GN 1/2	○ ● DS
*°	LPT-1205-...	325 x 265 x 50 mm	GN 1/2	○ ● DS
*°	LPT-1208-...	325 x 265 x 80 mm	GN 1/2	○ ● DS
*°	LPT-1302-...	325 x 176 x 20 mm	GN 1/3	○ ● DS
*°	LPT-1305-...	325 x 176 x 50 mm	GN 1/3	○ ● DS
*°	LPT-1308-...	325 x 176 x 80 mm	GN 1/3	○ ● DS
*°	LPT-1502-...	265 x 200 x 20 mm	GN 1/5	○ ● DS
*°	LPT-1504-...	265 x 200 x 40 mm	GN 1/5	○ ● DS
*°	LPT-1505-...	265 x 200 x 50 mm	GN 1/5	○ ● DS
*°	LPT-1508-...	265 x 200 x 80 mm	GN 1/5	○ ● DS
*°	LPT-1402-...	265 x 162 x 20 mm	GN 1/4	○ ● DS
*°	LPT-1405-...	265 x 162 x 50 mm	GN 1/4	○ ● DS
*°	LPT-1408-...	265 x 162 x 80 mm	GN 1/4	○ ● DS
	LPT-5404-...	810 x 265 x 40 mm	GN 5/4	● DS
*	LPT-1602-...	176 x 162 x 20 mm	GN 1/6	○ ●
*	LPT-1605-...	176 x 162 x 50 mm	GN 1/6	○ ●
	LPT-1905-...	176 x 108 x 50 mm	GN 1/9	○ ● DS
	LPT-1808-...	132 x 162 x 80 mm	GN 1/8	○ ● DS



LPA-1499-990



LPA-1198-020

Transparente Deckel

Art.-Nr.	geeignet für
LPA-1199-990	LPT-1102, LPT-1105 & LPT-1108
LPA-3799-990	LPT-2502 & LPT-2504
LPA-4799-990	LPT-3402, LPT-3405 & LPT-3408
LPA-1299-990	LPT-1202, LPT-1205 & LPT-1208
LPA-1399-990	LPT-1302, LPT-1305 & LPT-1308
LPA-1599-990	LPT-1502, LPT-1504, LPT-1505 & LPT-1508
LPA-1499-990	LPT-1402, LPT-1405 & LPT-1408
LPA-1699-990	LPT-1602 & LPT-1605

Schwarze Bodengitter

Art.-Nr.	geeignet für
LPA-1198-020	LPT-1102, LPT-1105 & LPT-1108
LPA-2598-020	LPT-2502 & LPT-2504
LPA-3598-020	LPT-3402, LPT-3405 & LPT-3408
LPA-1298-020	LPT-1202, LPT-1205 & LPT-1208
LPA-1398-020	LPT-1302, LPT-1305 & LPT-1308
LPA-2798-020	LPT-1502, LPT-1504, LPT-1505 & LPT-1508
LPA-1498-020	LPT-1402, LPT-1405 & LPT-1408

* = Deckel verfügbar
° = Bodengitter verfügbar

Farbcode:
-010 = Weiß
-011 = Weiß Smoke (white smoke)
-020 = Schwarz
-021 = Schwarz Smoke (dark smoke)
-990 = Transparent

Traiteur - Serie Gastro

Schalen • Lineoplus - Serie Gastro - Komplettsets

Die Lineoplus-Schalen der Serie Gastro bestehen aus PMMA und sind vollständig BPA-frei, was einen sicheren und langlebigen Einsatz gewährleistet. Sie bieten eine optimale Kälteübertragung, sind spülmaschinenfest und für Temperaturen von -20°C bis +70°C geeignet. Alle Schalen entsprechen der EU-Richtlinie 10/2011 und sind auf Gastronorm-Maße für Thekentiefen von 800 mm ausgelegt.

➜ für verschiedene Referenzen ist ein Bodengitter und/oder Deckel separat erhältlich



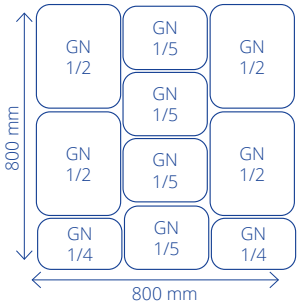
LPK-8080-020

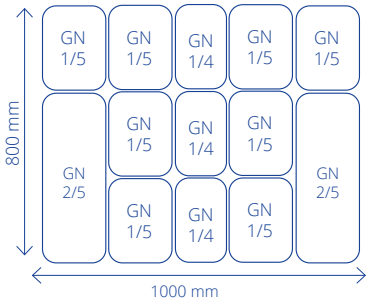


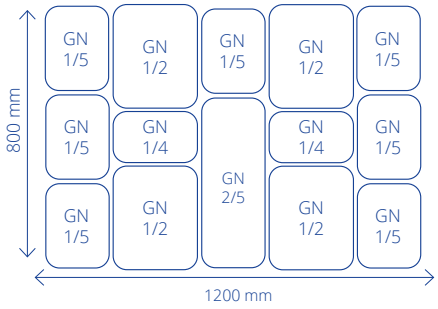
LPK-8010-020



LPK-8012-020







Komplettsets

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



Traiteur - Serie Salat

Schalen • Lineoplus - Serie Salat

Die Schalen aus der Salat-Serie zeichnen sich durch ihre einzigartigen Abmessungen und auffälligen Formen aus. Sie sind aus PMMA hergestellt und vollständig BPA-frei für eine sichere und nachhaltige Nutzung. Dank der perfekten Kälteleitung sind sie für Temperaturen von -20°C bis +70°C geeignet und zudem spülmaschinenfest. Alle Schalen sind lebensmittelecht gemäß EU 10/2011. Der Halter LPA-8127 ist geeignet für 4x LPT-7409; LPA-8044 ist geeignet für 8x LPT-8809 (nicht enthalten).



LPT-8008-020



LPT-4710-020



LPT-8809-020



LPT-3307-020



LPT-3131-020



LPT-6207-020



LPT-6205-020



LPA-8127-020
(für 4x LPT-7409)



LPA-8044-020
(für 8x LPT-8809)





Schalen & Halter

	Art.-Nr.	Abmessungen	Form	Farbe
*	LPT-8008-...	180 x 180 x 80 mm	quadratisch	● DS
	LPT-0558-...	205 x 205 x 80 mm	quadratisch	●
*	LPT-7409-...	265 x 145 x 85 mm	rechteckig	○ ●
*	LPT-4710-...	235 x 170 x 100 mm	rechteckig	○ ●
*	LPT-1509-...	215 x 155 x 85 mm	rechteckig	○ ●
	LPT-6904-...	260 x 190 x 40 mm	rechteckig	○ ● DS
*	LPT-8809-...	180 x 180 x 85 mm	rund/sechseckig	○ ●
*	LPT-2209-...	215 x 215 x 85 mm	rund/sechseckig	○ ● DS
	LPT-3307-...	Ø300 x 65 mm	rund	○ ● DS
	LPT-3131-...	Ø300 x 70 mm	Tropfen (1 Teil)	○ ●
*	LPT-6207-...	265 x 200 x 65 mm	oval	○ ●
*	LPT-3607-...	325 x 265 x 65 mm	oval	○ ●
	LPT-6205-...	265 x 200 x 50 mm	achteckig	○ ●
	LPT-3605-...	325 x 265 x 45 mm	achteckig	○ ●
	LPA-8127-020	810 x 280 x 100 mm	rechteckig	●
	LPA-8044-...	800 x 435 x 90 mm	rechteckig	○ ●

Transparente Deckel

Art.-Nr.	geeignet für
LPA-1899-990	LPT-8008
LPA-3699-990	LPT-3607
LPA-6299-990	LPT-6207
LPA-7499-990	LPT-7409
LPA-2116-990	LPT-1509
LPA-4899-990	LPT-4710
LPA-8899-990	LPT-8809
LPA-2299-990	LPT-2209

* = Deckel verfügbar

Farbcode:
-010 = Weiß
-020 = Schwarz
-021 = Schwarz Smoke (dark smoke)
-990 = Transparent

Traiteur - Serie Karussell

Schalen • Lineoplus - Serie Karussell & Komplettsets

Mit der Lineoplus-Serie Karussell entscheiden Sie sich für einen funktionalen Blickfang in Ihrer Verkaufstheke. Dank des rotierenden Systems ist eine effiziente und benutzerfreundliche Bedienung garantiert. Die Schalen sorgen für optimale Kälteleitung, sind spülmaschinenfest und geeignet für Temperaturen von -20°C bis +70°C. Sie sind aus PMMA gefertigt, BPA-frei und entsprechen der EU-Verordnung 10/2011.

➜ **bei den Sets sind die transparenten Deckel separat bestellbar (siehe Seite 241)**



LPP-8081-020



LPP-2909-020



LPP-2209-020



LPP-2407-020



LPK-2000-020



Schalen, Deckel & Komplettsets

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Farbe
LPP-8081-020	rotierende Unterplatte	Ø800 mm	●
LPP-2905-...	Schale mit 45°-Winkel	290 x 285 x 50 mm	● DS
LPP-2909-...	Schale mit 45°-Winkel	290 x 285 x 85 mm	● DS
LPP-2205-...	runde Schale	Ø220 x 50 mm	● DS
LPP-2209-...	runde Schale	Ø220 x 85 mm	● DS
LPP-2407-...	Dreieck	240 x 240 x 65 mm	● DS
LPA-9000-990	transparenter Deckel für LPP-2909		Ⓣ
LPA-2299-990	transparenter Deckel für LPP-2209		Ⓣ
LPK-2001-...	Set Karussell enthält: 1x LPP-8081-020 8x LPP-2905-... 1x LPP-2205-... 4x LPP-2407-...	800 x 800 x 50 mm	● DS
LPK-2000-...	Set Karussell enthält: 1x LPP-8081-020 8x LPP-2909-... 1x LPP-2209-... 4x LPP-2407-...	800 x 800 x 80 mm	● DS



Farbcode:
-020 = Schwarz
-021 = Schwarz Smoke (dark smoke)
-990 = Transparent

Traiteur - Serie Petale

Schalen • Lineoplus - Serie Petale

Mit der Lineoplus Serie Petale erhalten Sie eine moderne und platzsparende Präsentation in Ihrer Kühltheke. Die Schalen mit einer Tiefe von 50 oder 80 mm sorgen für optimale Kälteleitung, sind spülmaschinenfest und geeignet für Temperaturen von -20°C bis +70°C. Sie sind aus PMMA gefertigt, BPA-frei und entsprechen der EU-Verordnung 10/2011.

➜ die Serie Petale ist auch in Sets erhältlich (siehe Seite 244)



LPT-8800-020



LPT-8865-020



LPT-8845-020



LPT-8815-020



LPT-8825-020

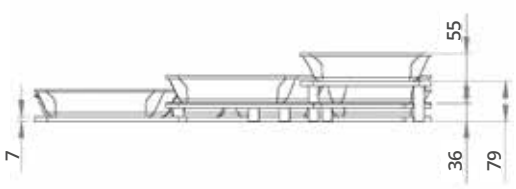


LPT-8805-020



LPT-8835-020





LPA-9245-990

LPA-9833-990

Schalen & Treppe

Art.-Nr.	Beschreibung		Abmessungen	Farbe
LPT-8800-020	Treppe, 3 Stufen		800 x 800 mm	●
LPT-8865-...	90°-Winkel	A	265 x 265 x 50 mm	● DS
LPT-8868-020	90°-Winkel	A	265 x 265 x 80 mm	●
LPT-8845-...	45°-Winkel	B	390/225 x 265 x 50 mm	● DS
LPT-8848-...	45°-Winkel	B	390/225 x 265 x 80 mm	● DS
LPT-8815-...	22,5°-Winkel	C	200/115 x 265 x 50 mm	● DS
LPT-8818-020	22,5°-Winkel	C	200/115 x 265 x 80 mm	●
LPT-8825-...	22,5°-Winkel	D	300/215 x 265 x 50 mm	● DS
LPT-8828-...	22,5°-Winkel	D	300/215 x 265 x 80 mm	● DS
LPT-8805-...	15°-Winkel	E	200/145 x 265 x 50 mm	● DS
LPT-8808-020	15°-Winkel	E	200/145 x 265 x 80 mm	●
LPT-8835-...	Dreiecksatz	F	530 x 300 x 50 mm	● DS
LPT-8838-020	Dreiecksatz	F	530 x 300 x 80 mm	●

Transparente Deckel

Art.-Nr.	geeignet für	
LPA-9886-990	LPT-8865 & LPT-8868	A
LPA-9245-990	LPT-8845 & LPT-8848	B
LPA-9222-990	LPT-8815 & LPT-8818	C
LPA-9122-990	LPT-8825 & LPT-8828	D
LPA-9115-990	LPT-8805 & LPT-8808	E
LPA-9833-990	LPT-8835 & LPT-8838	F

Farbcode:
-020 = Schwarz
-021 = Schwarz Smoke (dark smoke)
-990 = Transparent

Traiteur - Serie Petale

Schalen • Lineoplus - Serie Petale - Komplettsets

Mit der Lineoplus Serie Petale erhalten Sie eine moderne und platzsparende Präsentation in Ihrer Kühltheke. Die Schalen mit einer Tiefe von 50 oder 80 mm sorgen für optimale Kälteleitung, sind spülmaschinenfest und geeignet für Temperaturen von -20°C bis +70°C. Sie sind aus PMMA gefertigt, BPA-frei und entsprechen der EU-Verordnung 10/2011.

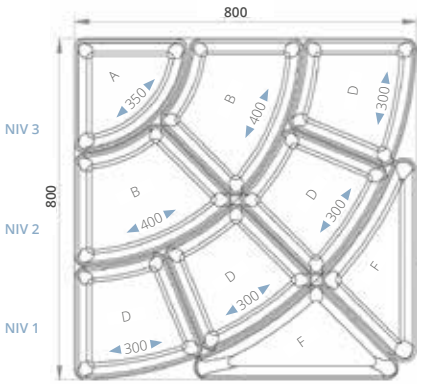
➜ bei den Sets sind die transparenten Deckel separat bestellbar (siehe Seite 243)



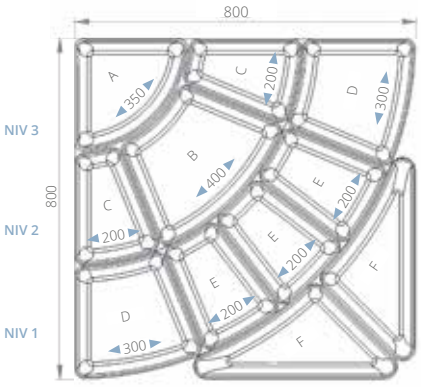




Beispiel LPT-1513-020



LPT-1509 / LPT-1809



LPT-1511 / LPT-1811

	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

Komplettsets

Art.-Nr.	Zusammensetzung	Tiefe	Farbe
LPK-1509-...	1 Treppe, 1x A, 2x B, 4x D und 1x F	50 mm	● DS
LPK-1511-...	1 Treppe, 1x A, 1x B, 2x C, 2x D, 3x E und 1x F	50 mm	● DS
LPK-1513-...	1 Treppe, 1x A, 4x C, 6x E und 1x F	50 mm	● DS
LPK-1809-020	1 Treppe, 1x A, 2x B, 4x D und 1x F	80 mm	●
LPK-1811-020	1 Treppe, 1x A, 1x B, 2x C, 2x D, 3x E und 1x F	80 mm	●
LPK-1813-020	1 Treppe, 1x A, 4x C, 6x E und 1x F	80 mm	●



Farbcode:
-020 = Schwarz
-021 = Schwarz Smoke (dark smoke)

Traiteur - Special

Schalen • Lineoplus - Serie Special

Auch für Schalen aus Plexiglas mit speziellen Abmessungen können Sie bei Lineoplus vorbeischauen. Sie sind aus PMMA gefertigt und vollständig BPA-frei für eine sichere und nachhaltige Nutzung. Dank der perfekten Kälteleitung sind sie geeignet für Temperaturen von -20°C bis +70°C und zudem spülmaschinenfest. Alle Schalen sind lebensmittelecht gemäß EU 10/2011.


LPT-6005-020


LPT-2102-020


LPT-9202-020


LPT-4205-020


LPT-3305-020


LPT-3804-020


LPT-9952-020


LPT-9686-020


LPT-9604-020


LPT-9404-020


LPT-4296-020


LPT-9904-020

Schalen

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
LPT-6002-...	760 x 200 x 20 mm	● DS
LPT-6005-...	760 x 200 x 50 mm	● DS
LPT-2102-020	620 x 210 x 20 mm	●
LPT-9202-020	590 x 210 x 20 mm	●
LPT-4205-020	400 x 235 x 50 mm	●
LPT-3305-...	320 x 235 x 50 mm	○ ● DS
LPT-3804-020	310 x 180 x 40 mm	●
LPT-9952-020	295 x 195 x 20 mm	●
LPT-9686-020	265 x 218 x 60 mm	●
LPT-9604-...	260 x 190 x 40 mm	● DS
LPT-9404-020	240 x 190 x 40 mm	●
LPT-4296-020	420 x 190 x 60 mm	●
LPT-9904-...	190 x 190 x 40 mm	● DS



Farbcode:
-010 = Weiß
-020 = Schwarz
-021 = Schwarz Smoke (dark smoke)

Traiteur - Präsentationsstufen & Brücken

Präsentationsstufen • Lineoplus

Mit den Lineoplus-Plexiglas-Präsentationsstufen bringen Sie ganz einfach Dynamik in Ihre Theke. Indem Sie Produkte auf verschiedenen Auflagen präsentieren, schaffen Sie ein attraktives und übersichtliches Gesamtbild, das die Aufmerksamkeit Ihrer Kunden auf sich zieht. Dank der verschiedenen Modelle und Ausführungen, wahlweise mit einer oder drei Stufen, können Sie die Präsentation perfekt auf Ihr Sortiment und Ihre Räumlichkeiten abstimmen.



LPA-9681-020



LPA-9671-020



LPA-9631-020



LPA-9851-021



LPA-9821-021



LPA-9643-021



LPA-9813-020



LPA-9853-020



LPA-9823-020



LPA-9850-833



LPA-9850-056



LPA-9881-020

Präsentationsstufen

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Farbe
LPA-9681-020	Präsentationsstufe - 1 Stufe	260 x 220 x 80 mm	●
LPA-9671-020	Präsentationsstufe - 1 Stufe	260 x 220 x 65 mm	●
LPA-9631-020	Präsentationsstufe - 1 Stufe	260 x 220 x 30 mm	●
LPA-9851-021	Präsentationsstufe - 3 Stufen	800 x 500 x 80 mm	●
LPA-9821-021	Präsentationsstufe - 3 Stufen	800 x 250 x 80 mm	●
LPA-9643-021	Präsentationsstufe - 3 Stufen	600 x 400 x 80 mm	●
LPA-9813-020	Präsentationsstufe - 3 Stufen	800 x 1000 x 80 mm	●
LPA-9853-020	Präsentationsstufe - 3 Stufen	800 x 500 x 80 mm	●
LPA-9823-020	Präsentationsstufe - 3 Stufen	800 x 250 x 80 mm	●
LPA-9850-...	Präsentationsstufe - 3 Stufen	800 x 500 x 65 mm	● ●
LPA-9881-020	Präsentationsstufe - 3 Stufen	800 x 800 x 65 mm	●



Farbcode:
-020 = Schwarz
-021 = Schwarz Smoke (dark smoke)
-056 = Stein-Effekt
-833 = Holz-Effekt

Traiteur - Präsentationsstufen & Brücken

Brücken & Ständer • Lineoplus

Mit den Lineoplus-Brücken und -Ständern lassen sich ganz einfach zusätzliche Höhen und Abwechslung in Ihre Präsentation bringen. Sie können sowohl einzeln als auch in Kombination mit anderen Varianten verwendet werden, um Teller, Tabletts oder Speisen dezent zu erhöhen.



LPA-9268-020



LPA-9264-020



LPA-9238-020



LPA-9231-020



LPA-2020-020



LPA-1515-020



LPA-1510-020





LPA-5351-990



LPA-5354-990



LPA-5370-020

Brücken & Ständer

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Farbe
LPA-9268-020	Präsentationssockel	624 x 280 x 75 mm	●
LPA-9264-020	Präsentationssockel	624 x 280 x 35 mm	●
LPA-9238-020	Präsentationssockel	312 x 280 x 75 mm	●
LPA-9231-020	Präsentationssockel	312 x 280 x 35 mm	●
LPA-2020-020	Brücke	200 x 200 x 200 mm	●
LPA-1515-020	Brücke	150 x 150 x 150 mm	●
LPA-1510-020	Brücke	150 x 150 x 100 mm	●
LPA-5351-990	Ständer mit quadratischem Fuß	120 x 120 x 50 mm	Ⓣ
LPA-5352-990	Ständer mit quadratischem Fuß	120 x 120 x 100 mm	Ⓣ
LPA-5353-990	Ständer mit quadratischem Fuß	120 x 120 x 150 mm	Ⓣ
LPA-5354-990	Ständer mit rundem Fuß	Ø170 x 50 mm	Ⓣ
LPA-5355-990	Ständer mit rundem Fuß	Ø170 x 100 mm	○
LPA-5356-990	Ständer mit rundem Fuß	Ø170 x 150 mm	○
LPA-5370-...	Teller für Ständer	Ø200 mm	● DS
LPA-5371-...	Teller für Ständer	Ø250 mm	● DS
LPA-5372-...	Teller für Ständer	Ø300 mm	● DS



Farbcode:
-010 = Weiß
-020 = Schwarz
-021 = Schwarz Smoke (dark smoke)
-990 = Transparent

Traiteur - Thekentische & Trenner

Thekentische, Trenner & L-Profile • Lineoplus

Mit den Lineoplus-Thekentischen, Trennern und L-Profilen vervollständigen Sie die Gestaltung Ihrer Theke bis ins kleinste Detail. Diese Elemente sorgen für ein funktionales, gepflegtes und professionelles Erscheinungsbild. Denken Sie beispielsweise an Trenner, um Schalen voneinander zu trennen und so eine übersichtliche und hygienische Präsentation zu schaffen. LPA-6074 zur Befestigung an der Arbeitsfläche.

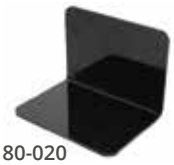

LPA-4931-990


LPA-1025-990


LPA-1030-990


LPA-6074-990


LPA-1020-990


LPA-8180-020


LPA-6036-020


LPA-6527-020


LPA-8028-020

Thekentische, Trenner & L-Profile

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Farbe
LPA-4931-990	Thekentisch - 2 Auflagen	495 x 310 x 380 mm	Ⓣ
LPA-1025-990	Thekentisch - geschlossene Seiten	1000 x 285 x 250 mm	Ⓣ
LPA-6625-990	Thekentisch - geschlossene Seiten	660 x 285 x 250 mm	Ⓣ
LPA-1030-990	Thekentisch - offene Seiten	1000 x 270 x 300 mm	Ⓣ
LPA-6630-990	Thekentisch - offene Seiten	660 x 270 x 300 mm	Ⓣ
LPA-6074-990	Thekentisch - offene Seiten	600 x 330 x 215 mm	Ⓣ
LPA-0420-990	Trenner - 2 Seiten	400 x 200 mm	Ⓣ
LPA-0620-990	Trenner - 2 Seiten	600 x 200 mm	Ⓣ
LPA-0820-990	Trenner - 2 Seiten	800 x 200 mm	Ⓣ
LPA-1020-990	Trenner - 2 Seiten	1000 x 200 mm	Ⓣ
LPA-8180-020	L-Profil	80 x 80 x 110 mm	●
LPA-6036-020	L-Profil	280 x 60 x 120 mm	●
LPA-6527-020	L-Profil	280 x 65 x 65 mm	●
LPA-6537-020	L-Profil	350 x 65 x 65 mm	●
LPA-6547-020	L-Profil	390 x 65 x 65 mm	●
LPA-6557-020	L-Profil	500 x 65 x 65 mm	●
LPA-6567-020	L-Profil	580 x 65 x 65 mm	●
LPA-8108-020	L-Profil	110 x 80 x 120 mm	●
LPA-8028-020	L-Profil	250 x 80 x 120 mm	●
LPA-8058-020	L-Profil	500 x 80 x 120 mm	●
LPA-8088-020	L-Profil	835 x 80 x 120 mm	●

Farbcode:
-020 = Schwarz
-990 = Transparent

Traiteur - Schalen Zubehör

Löffel & Spießchen • Lineoplus

Die Plexi Lineoplus-Spachtel, Löffel und Spießchen sind unverzichtbare Hilfsmittel in jeder Vitrine und sorgen für eine effiziente Bedienung, eine ordentliche Präsentation und optimalen Gebrauchskomfort sowohl für Sie als auch für Ihre Kunden. Der Spießhalter LPA-9500 ist geeignet für LPT-4285 und LPT-4296.



LPA-6900-020



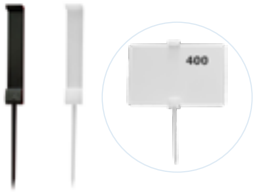
LPA-6901-020



LPA-6902-020



LPA-7373-020



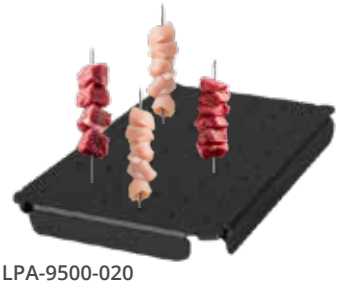
LPA-6950



LPA-6951



LPA-5375-020



LPA-9500-020

Löffel & Spießchen

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Farbe
LPA-6900-...	Löffel	240 mm	○ ●
LPA-6901-020	Löffel	300 mm	●
LPA-6902-020	Löffel - perforiert	250 mm	●
LPA-7370-...	Spachtel	260 x 60 mm	○ ●
LPA-6950-...	Spießchen (ohne Etikett)	107 x 10 mm	○ ●
LPA-6951-...	Klemme für Salatschüssel	75 x 23 x 17 mm	○ ●
LPA-5375-...	Brötchenhalter - 7 Fächer	520 x 135 mm	○ ● DS WS T
LPA-9500-020	Spießgitter	380 x 230 x 30 mm	●



Farbcode:
-010 = Weiß
-011 = Weiß Smoke (white smoke)
-020 = Schwarz
-021 = Schwarz Smoke (dark smoke)
-990 = Transparent



lineoplus

Das Schokolade & Gebäck-Sortiment von Lineoplus umfasst zwei Arten von Schalen: zum einen gibt es die eleganten 'smoke' Schalen aus PMMA für Brot und Gebäck. Zum anderen gibt es verschiedene Aluminiumschalen. Diese Schalen sind nicht für die Verwendung im (Mikrowellen-) Ofen oder im Bain-Marie geeignet.

Schokolade & Gebäck - Serie GPL

Kunststoffschalen • Lineoplus - Serie GPL 5 & GPL 15 - Matt Smoke

Diese eleganten, matten Präsentationsschalen mit einem 5 mm hohen Rand oder einem extra erhöhten Rand von 15 mm bringen Brot und Gebäck besonders gut zur Geltung. Sie bestehen aus PMMA, sind BPA-frei, spülmaschinenfest und für Temperaturen von -20°C bis +70°C geeignet. Erhältlich in den Farben Weiß Smoke und Schwarz Smoke und gemäß der EU-Verordnung 10/2011.


GPL-6020-021


GPL-4030-021


GPL-3515-021


GPL-3015-011


GPL-3024-011


GPL-2020-011


GPL-6042-021


GPL-4032-021


GPL-2022-021

Schalen

Art.-Nr.	Serie	Abmessungen	Farbe
GPL-6040-...	GPL 5	600 x 400 x 5 mm	DS WS
GPL-6020-...	GPL 5	600 x 200 x 5 mm	DS WS
GPL-6015-...	GPL 5	600 x 150 x 5 mm	DS WS
GPL-6010-...	GPL 5	600 x 105 x 5 mm	DS WS
GPL-4030-...	GPL 5	400 x 300 x 5 mm	DS WS
GPL-4020-...	GPL 5	400 x 200 x 5 mm	DS WS
GPL-4010-...	GPL 5	400 x 105 x 5 mm	DS WS
GPL-3515-021	GPL 5	350 x 150 x 5 mm	DS
GPL-3020-...	GPL 5	300 x 200 x 5 mm	DS WS
GPL-3015-...	GPL 5	300 x 150 x 5 mm	DS WS
GPL-3024-...	GPL 5	300 x 240 x 3 mm	DS WS
GPL-2020-...	GPL 5	200 x 200 x 5 mm	DS WS
GPL-6042-021	GPL 15	600 x 400 x 15 mm	DS
GPL-6022-021	GPL 15	600 x 200 x 15 mm	DS
GPL-6012-021	GPL 15	600 x 105 x 15 mm	DS
GPL-4032-021	GPL 15	400 x 300 x 15 mm	DS
GPL-3032-021	GPL 15	300 x 300 x 15 mm	DS
GPL-3022-021	GPL 15	300 x 200 x 15 mm	DS
GPL-2022-021	GPL 15	200 x 200 x 15 mm	DS





Farbcode:
-011 = Weiß Smoke (white smoke)
-021 = Schwarz Smoke (dark smoke)

Schokolade & Gebäck - Serie GPL, LPT, LMT & LAL

Kunststoffschalen • Lineoplus - Serie GPL, LPT & LMT und Aluminiumschalen Serie LAL

Auch zur Präsentation von Pralinen und Süßigkeiten können die Schalen der Lineoplus-Serie GPL verwendet werden. Sie bestehen aus PMMA, während die Pralinenplatten aus transparentem Plexiglas gefertigt sind. Die schwarzen Melamin-Tabletts sind spülmaschinenfest und für Temperaturen von -10°C bis +70°C geeignet. Die Serie LAL umfasst **pulverbeschichtete Aluminiumschalen** mit vier abgeschrägten Kanten. Diese recycelbaren Tabletts mit dem Lebensmittelsicherheitszertifikat CE1935/2004 sind ebenfalls spülmaschinenfest.



GPL-0280-021



LPT-1703-020

LPT-1803-990



LMT-6020-020



LMT-4030-020



LAL-6402-020



LAL-6202-010



LAL-6152-020



LAL-6102-010



LAL-4302-020



LAL-3202-010

Schalen

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Farbe
GPL-0280-...	Runde PMMA-Pralinenplatte	Ø280 x 4 mm	DS WS
GPL-0325-...	Runde PMMA-Pralinenplatte	Ø325 x 10 mm	DS WS
LPT-1703-...	PMMA-Pralinenplatte	170 x 170 x 25 mm	● T
LPT-1803-990	Plexi-Schale für Pralinen	185 x 185 x 2 mm	○
LPT-2803-990	Plexi-Schale für Pralinen	285 x 185 x 2 mm	WS
LMT-6020-020	Melaminplatte	600 x 200 x 13 mm	●
LMT-4030-020	Melaminplatte	400 x 300 x 13 mm	●
LAL-6402-...	Aluminiumplatte	600 x 400 x 10 mm	○ ●
LAL-6202-...	Aluminiumplatte	600 x 200 x 10 mm	○ ●
LAL-6152-...	Aluminiumplatte	600 x 150 x 10 mm	○ ●
LAL-6102-...	Aluminiumplatte	600 x 105 x 10 mm	○ ●
LAL-4302-...	Aluminiumplatte	400 x 300 x 10 mm	○ ●
LAL-3202-...	Aluminiumplatte	300 x 200 x 10 mm	○ ●



Farbcode:
-010 = Weiß
-011 = Weiß Smoke (white smoke)
-020 = Schwarz
-021 = Schwarz Smoke (dark smoke)
-990 = Transparent

Schokolade & Gebäck - Serie BSO & BSA

Aluminiumschalen • Lineoplus - Serie BSO & BSA

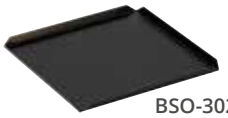
Die lebensmittelechten Lineoplus **BSO-Schalen aus 1 mm anodisiertem Aluminium** sorgen für eine raffinierte Präsentation von Schokolade-, Konditorei- und Bäckerei-Produkten. Die Schalen haben vier gerade Ecken und Kanten von 10 mm Höhe und werden im 5-er Pack mit Lebensmittelzertifikat geliefert. Die **BSA-Schalen aus mattiertem Aluminium** haben einen gefalteten Rand ohne Schweißnähte für zusätzliche Stabilität. Dank ihrer Tragkraft von bis zu 6 kg sind sie ideal für den Transport zwischen Atelier und Verkaufsraum. Sie sind vollständig recycelbar, aber nicht ofenfest.

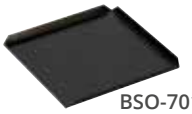

BSO-7010-882


BSO-6010-884


BSO-5015-882


BSO-4010-884


BSO-3020-020


BSO-7010-882


BSA-6040-020


BSA-6045-884


BSA-4832-882

Schalen

Art.-Nr.	Abmessungen	Farbe
BSO-7015-...	700 x 150 x 10 mm	● ○ ●
BSO-7010-...	700 x 100 x 10 mm	● ○ ●
BSO-6040-...	600 x 400 x 10 mm	● ○ ●
BSO-6015-..	600 x 150 x 10 mm	● ○ ●
BSO-6010-...	600 x 100 x 10 mm	● ○ ●
BSO-5015-...	500 x 150 x 10 mm	● ○ ●
BSO-5010-...	500 x 100 x 10 mm	● ○ ●
BSO-4025-...	400 x 250 x 10 mm	● ○ ●
BSO-4015-...	400 x 150 x 10 mm	● ○ ●
BSO-4010-...	400 x 100 x 10 mm	● ○ ●
BSO-3020-...	300 x 200 x 10 mm	● ○ ●
BSO-1717-...	170 x 170 x 10 mm	● ○ ●
BSA-6040-...	600 x 400 x 20 mm	● ○ ●
BSA-6045-...	600 x 400 x **10 mm**	● ○ ●
BSA-4832-...	480 x 320 x 20 mm	○
BSA-4025-...	400 x 250 x 20 mm	○







Farbcode:
-020 = Schwarz
-882 = Aluminium
-884 = Champagner



lineoplus

Das Catering & Fine Food-Sortiment von Lineoplus umfasst zwei Arten von Edelstahl-Thekenschalen: die LIP-Serie mit Spiegeleffekt und die LIM-Serie mit glänzenden Edelstahlschalen in verschiedenen Formen und Größen. Außerdem gibt es BPA-freie Kunststoffbehälter und ABS-Schalen, darunter die LOG-Serie mit großem Temperaturbereich und die KPC-Serie mit besonders robusten, kratzfesten Schalen, unter anderem für Fast-Food-Anwendungen.

Catering & Fine Food - Serie LIP & LIM

Edelstahlschalen • Lineoplus - Serie LIP & LIM

Die Lineoplus Edelstahlschalen kombinieren Eleganz und Funktionalität für eine stilvolle Präsentation in (Kühl)theken, Bars und Restaurants. Dank des hochwertigen rostfreien Stahls bleiben Zubereitungen länger frisch und ansprechend präsentiert. Zudem sind die Schalen spülmaschinenfest und recycelbar. Die LIP-Serie zeichnet sich durch einen eleganten Spiegeleffekt aus, während die LIM-Serie aus Edelstahl 18/10 (0,7 mm) mit einem glänzenden BA-Finish gefertigt ist.



LIP-8030-841



LIP-6830-841



LIP-5840-841

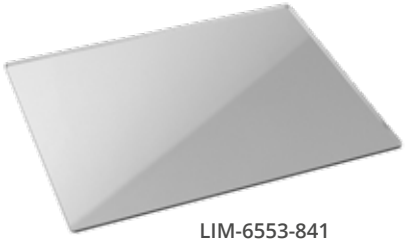


LIP-4030-841

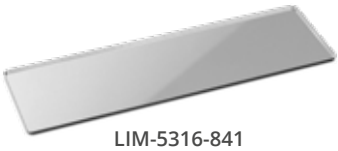


LIP-2921-841





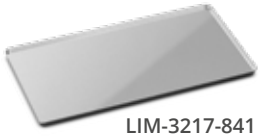
LIM-6553-841



LIM-5316-841



LIM-3532-841



LIM-3217-841



LIM-2616-841



LIM-1816-841

Schalen Serie LIP

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



Schalen Serie LIM

Art.-Nr.	Abmessungen
LIM-6553-841	650 x 530 x 5 mm
LIM-5332-841	530 x 320 x 5 mm
LIM-5316-841	530 x 160 x 5 mm
LIM-3532-841	350 x 320 x 5 mm
LIM-3226-841	320 x 260 x 5 mm
LIM-3217-841	320 x 170 x 5 mm
LIM-3213-841	320 x 130 x 5 mm
LIM-2616-841	260 x 160 x 5 mm
LIM-1816-841	180 x 160 x 5 mm
LIM-1811-841	180 x 110 x 5 mm

Zubereitung & Service - Serie LOG & KPC

ABS-Schalen • Lineoplus - Serie LOG & ABS-Tabletts • Lineoplus - Serie KPC

Die budgetfreundliche LOG-Serie umfasst BPA-freie Catering-Schalen und Zubereitungsbehälter mit abgerundeten Ecken, vielseitig einsetzbar und erhältlich in Schwarz oder Weiß. Die Lineoplus ABS-Tabletts sind stabil, formbeständig und in verschiedenen Farben erhältlich. Sie werden zu 10 verpackt, haben eine Tragkraft von ca. 10 kg und sind geeignet für Imbisse, Fast-Food-Betriebe oder Take-away. Beide Serien sind verwendbar zwischen -40°C und +70°C, jedoch nicht geeignet für (Mikrowellen-)Öfen oder Bain-Marie.


LOG-6770-020


LOG-6771-020


LOG-6772-020


LOG-6773-020


LOG-6774-020


LOG-6779-010


LOG-6781-010


KPC-6040-070


KPC-5841-060


KPC-5332-010

Schalen & Tabletts

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Farbe
LOG-6770-...	Schale	420 x 280 x 15 mm	○ ●
LOG-6771-...	Schale	400 x 200 x 15 mm	○ ●
LOG-6772-...	Schale	360 x 240 x 15 mm	○ ●
LOG-6773-...	Schale	300 x 190 x 15 mm	○ ●
LOG-6774-...	Schale	240 x 180 x 15 mm	○ ●
LOG-6779-010	Zubereitungsbehälter	490 x 350 x 80 mm	○
LOG-6781-010	Zubereitungsbehälter	350 x 240 x 40 mm	○
KPC-6040-...	Tablett EURO	600 x 400 x 20 mm	○ ●
KPC-5841-...	Tablett SUPERMARKT	580 x 410 x 20 mm	○ ● ● ● ● ●
KPC-5332-...	Tablett 1/1	530 x 325 x 20 mm	○ ●



Farbcode:
-010 = Weiß
-020 = Schwarz
-040 = Grün
-060 = Blau
-070 = Rot
-080 = Gelb



21

ROSTE, BACKBLECHE & BACKMATTEN

Drahtroste Lineoplus 258
Backbleche Lineoplus 260
Backmatten Lineoplus 262

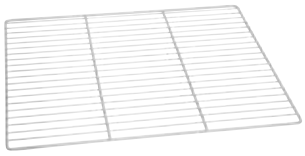


lineoplus

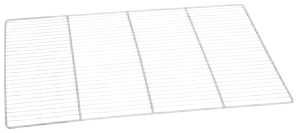
Lineoplus-Drahtroste sind multifunktional einsetzbar: für Ofenzubereitungen, Transport in Wagen und die Aufbewahrung von Lebensmitteln in Kühl- und Gefriergeräten. Sie wählen zwischen verchromten oder Edelstahl-Ausführungen, mit vertikalen oder horizontalen Querverstrebungen. Das Sortiment umfasst auch einen Edelstahl-Drahtkorb.

Drahtroste & Drahtkorb • Lineoplus

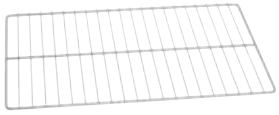
Lineoplus Drahtroste sind vielseitig einsetzbar in professionellen Küchen und Lebensmittelbereich zur Zubereitung im Ofen, Transport und hygienischer Lagerung in Kühl- und Gefriergeräten. Erhältlich in verchromter Ausführung oder Edelstahl 1.4372, mit Wahl aus vertikalen oder horizontalen Querverstrebungen. Es gibt auch den Lineoplus Edelstahl 1.4301 Heavy-Duty-Drahtkorb (GN 1/1), geeignet zum Dämpfen, Kochen und Frittieren von Lebensmitteln.



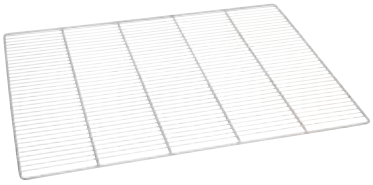
DRA-2110-845



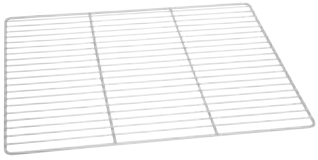
DRA-6400-845



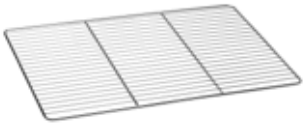
DRA-1111-845



DRI-8600



DRI-2110



DRI-1100



DRI-1190



Einzigartiges gewelltes Muster als Grundlage für bessere Leistung



Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Profil	Querverstrebung	Drähte	Drahtrichtung
DRA-2110-845	verchromt - schwer	650 x 530 mm	Ø7 mm	2 x Ø7 mm	20 x Ø3 mm	650 mm
DRA-6400-845	verchromt - leicht	600 x 400 mm	Ø5 mm	3 x Ø5 mm	28 x Ø2 mm	600 mm
DRA-1111-845	verchromt - schwer	530 x 325 mm	Ø6 mm	1 x Ø6 mm	20 x Ø3 mm	325 mm
DRI-8600-000	Edelstahl - leicht	800 x 600 mm	Ø7 mm	4 x Ø7 mm	37 x Ø3 mm	800 mm
DRI-8610-000	Edelstahl - schwer	800 x 600 mm	Ø8 mm	4 x Ø8 mm	37 x Ø4 mm	800 mm
DRI-8410-000	Edelstahl - schwer	800 x 400 mm	Ø6 mm	3 x Ø6 mm	24 x Ø3 mm	800 mm
DRI-2110-000	Edelstahl - schwer	650 x 530 mm	Ø7 mm	2 x Ø7 mm	20 x Ø4 mm	650 mm
DRI-6400-000	Edelstahl - leicht	600 x 400 mm	Ø5 mm	3 x Ø5 mm	29 x Ø2 mm	600 mm
DRI-6410-000	Edelstahl - schwer	600 x 400 mm	Ø6 mm	2 x Ø6 mm	24 x Ø3 mm	600 mm
DRI-1100-000	Edelstahl - leicht	530 x 325 mm	Ø5 mm	2 x Ø5 mm	20 x Ø2 mm	530 mm
DRI-1101-000	Edelstahl - leicht	530 x 325 mm	Ø5 mm	1 x Ø5 mm	20 x Ø2,5 mm	325 mm
DRI-1111-000	Edelstahl - schwer	530 x 325 mm	Ø6 mm	1 x Ø6 mm	20 x Ø3 mm	325 mm
DRI-2301-000	Edelstahl - leicht	354 x 325 mm	Ø5 mm	1 x Ø5 mm	15 x Ø2,5 mm	354 mm
DRI-1190-000	Edelstahl Drahtkorb - schwer	530 x 325 mm				

Backbleche

Aluminiumbackbleche • Lineoplus

Dank des umfangreichen Sortiments an Lineoplus-Aluminiumbackblechen läuft jede Zubereitung im Ofen wie am Schnürchen. Wählen Sie zwischen Ausführungen mit oder ohne Lochung (Ø 3 mm), mit abgeschrägten Rändern (Randhöhe 10 mm), geraden Rändern (Randhöhe 20 oder 23 mm) oder offenen Ecken (Randhöhe 10 mm). Sie sind temperaturbeständig bis 400°C und haben eine Blechdicke von 1,5 mm (außer ABP-6421 mit einer Blechdicke von 2 mm).



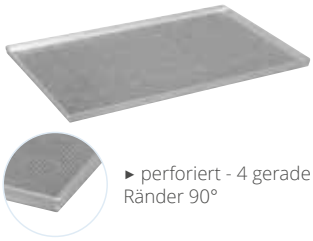
► voll - 3 gerade Ränder 90°, 1 abgeschrägter Rand 45°



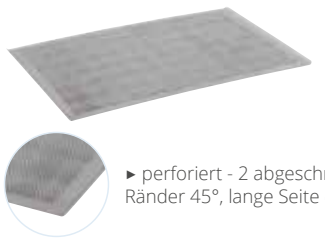
► perforiert - 3 gerade Ränder 90°, 1 abgeschrägter Rand 45°



► voll - 4 gerade Ränder 90°



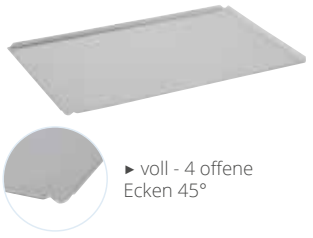
► perforiert - 4 gerade Ränder 90°



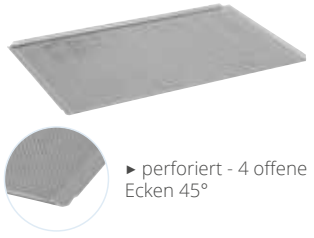
► perforiert - 2 abgeschrägte Ränder 45°, lange Seite offen



► perforiert - 2 abgeschrägte Ränder 45°, kurze Seite offen



► voll - 4 offene Ecken 45°



► perforiert - 4 offene Ecken 45°

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Randhöhe
ABP-1130-000	voll - 3 gerade Ränder, 1 schräger Rand	530 x 325 mm	20 mm
ABP-1131-000	perforiert - 3 gerade Ränder, 1 schräger Rand	530 x 325 mm	20 mm
ABP-1140-000	voll - 4 gerade Ränder	530 x 325 mm	20 mm
ABP-1141-000	perforiert - 4 gerade Ränder	530 x 325 mm	20 mm
ABP-6440-000	voll - 4 gerade Ränder	600 x 400 mm	20 mm
ABP-6430-000	voll - 3 gerade Ränder, 1 schräger Rand	600 x 400 mm	20 mm
ABP-6431-000	perforiert - 3 gerade Ränder, 1 schräger Rand	600 x 400 mm	20 mm
ABP-6421-000	perforiert - 2 schräge Ränder, lange Seite offen	600 x 400 mm	20 mm
ABP-4621-000	perforiert - 2 schräge Ränder, kurze Seite offen	600 x 400 mm	20 mm
ABP-6400-000	voll - 4 offene Ecken	600 x 400 mm	20 mm
ABP-7501-000	perforiert - 4 offene Ecken	600 x 400 mm	20 mm
ABP-8440-000	voll - 4 gerade Ränder	800 x 400 mm	23 mm
ABP-8400-000	voll - 4 offene Ecken (Randhöhe offene Ecke: 10 mm)	800 x 400 mm	23 mm
ABP-8401-000	perforiert - 4 offene Ecken	800 x 400 mm	23 mm
ABP-8640-000	voll - 4 gerade Ränder	800 x 600 mm	23 mm
ABP-8630-000	voll - 3 gerade Ränder, 1 schräger Rand	800 x 600 mm	23 mm
ABP-8631-000	perforiert - 3 gerade Ränder, 1 schräger Rand	800 x 600 mm	23 mm

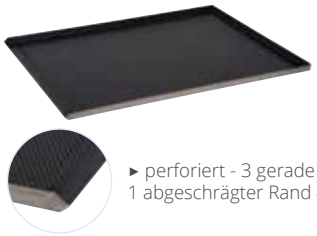
Backbleche

Aluminiumbackbleche mit Antihaftbeschichtung • Lineoplus

Die Lineoplus-Aluminiumbackbleche sind auch mit einer schwarzen Antihaftbeschichtung erhältlich und bieten hervorragende Antihaft-Eigenschaften sowie eine besonders einfache Reinigung. Verfügbar mit abgeschrägten Rändern (Randhöhe 10 mm), geraden Rändern (Randhöhe 10, 20 oder 23 mm) oder offenen Ecken (Randhöhe 10 mm). Blechdicke 1,5 mm (REM-3106: 1,2 mm).



► 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°



REM-3106-020



REM-1102



REM-1104



REM-1106

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Randhöhe
TBP-1130-000	voll - 3 gerade Ränder, 1 schräger Rand	530 x 325 mm	10 mm
TBP-1131-000	perforiert - 3 gerade Ränder, 1 schräger Rand	530 x 325 mm	10 mm
TBP-4600-000	voll - 4 offene Ecken	600 x 400 mm	20 mm
TBP-4601-000	perforiert - 4 offene Ecken	600 x 400 mm	20 mm
TBP-6431-000	perforiert - 3 gerade Ränder, 1 schräger Rand	600 x 400 mm	20 mm
TBP-8630-000	voll - 3 gerade Ränder, 1 schräger Rand	800 x 600 mm	23 mm
TBP-8631-000	perforiert - 3 gerade Ränder, 1 schräger Rand	800 x 600 mm	23 mm
REM-3106-020	voll - granitemailliert	530 x 325 mm	20 mm
REM-1102-000	voll - Aluminium mit schwarzer Antihaftbeschichtung	530 x 325 mm	20 mm
REM-1104-000	voll - Aluminium mit schwarzer Antihaftbeschichtung	530 x 325 mm	40 mm
REM-1106-000	voll - Aluminium mit schwarzer Antihaftbeschichtung	530 x 325 mm	65 mm



Backmatten

Silikonbackmatten • Lineoplus

Die Lineoplus flexiblen Silikonbackmatten sind eine hygienische, spülmaschinenfeste (bis 230°C) und wiederverwendbare Alternative zu Backpapier. Sie lassen sich perfekt mit den Lineoplus Aluminiumbackblechen kombinieren.



NSM-4030



NSM-6040



NSM-8060



NSM-1100

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen
NSM-4030-000	Silikonmatte - Euronorm 400 x 300 mm	385 x 285 mm
NSM-6040-000	Silikonmatte - Euronorm 600 x 400 mm	585 x 385 mm
NSM-8060-000	Silikonmatte - Euronorm 800 x 600 mm	785 x 585 mm
NSM-1100-000	Silikonmatte - Gastronorm 1/1	520 x 315 mm





22

GASTRONORM-BEHÄLTER & SPEISEEIS-BEHÄLTER

Vista Line 264
Gastroplus Fresh Line 266
Ronda Chef Line 268
Gastroplus Poly Line 270
Gastroplus SAN Line 271
Vakuumlagerung Status 272
Speiseeisbehälter 275
Eutektische Platten 278



gastroplus+

Unsere Gastronormbehälter aus Edelstahl sind langlebige und robuste Lebensmittelbehälter, die den europäischen EN 631-Normen entsprechen. Sie eignen sich zur Aufbewahrung, Zubereitung, Präsentation und zum Transport sowohl warmer als auch kalter Speisen. Da sie in verschiedenen Größen und Tiefen erhältlich sind, bietet jeder Gastronormbehälter eine effiziente und kostensparende Lösung für vielfältige Anwendungen in der Profiküche.

Edelstahl-Gastronormbehälter

Gastronormbehälter - Vista Line

Die Vista Line volle Gastronormbehälter sind aus hochwertigem **Edelstahl 1.4372** gefertigt. Sie eignen sich ideal für den intensiven täglichen Einsatz und sind vielseitig in der Lebensmittelverarbeitung einsetzbar.



Volle Gastronormbehälter

Art.-Nr.	Abmessungen	Tiefe	Liter	Stk./Karton
CGS-2102-000	GN 2/1 650 x 530 mm	20 mm	6,5	6
CGS-2104-000		40 mm	12	6
CGS-2106-000		65 mm	19,5	6
CGS-2110-000		100 mm	30	6
CGS-2115-000		150 mm	44,5	6
CGS-2120-000		200 mm	58,5	6
CGS-1102-000	GN 1/1 530 x 325 mm	20 mm	2,5	6
CGS-1104-000		40 mm	5,5	6
CGS-1106-000		65 mm	9	6
CGS-1110-000		100 mm	14	6
CGS-1115-000		150 mm	21	6
CGS-1120-000		200 mm	28	6
CGS-2302-000	GN 2/3 354 x 325 mm	20 mm	1,8	12
CGS-2304-000		40 mm	3,5	12
CGS-2306-000		65 mm	5,5	12
CGS-2310-000		100 mm	9	12
CGS-2315-000		150 mm	13,5	12
CGS-2320-000		200 mm	18	12
CGS-1202-000	GN 1/2 325 x 265 mm	20 mm	1,2	12
CGS-1204-000		40 mm	2,5	12
CGS-1206-000		65 mm	4	12
CGS-1210-000		100 mm	6,5	12
CGS-1215-000		150 mm	9,5	12
CGS-1220-000		200 mm	12,5	12
CGS-1302-000	GN 1/3 325 x 176 mm	20 mm	0,7	18
CGS-1304-000		40 mm	1,5	18
CGS-1306-000		65 mm	2,5	18
CGS-1310-000		100 mm	4	18
CGS-1315-000		150 mm	5,7	18
CGS-1320-000		200 mm	7,7	18

Art.-Nr.	Abmessungen	Tiefe	Liter	Stk./Karton
CGS-1402-000	GN 1/4 265 x 162 mm	20 mm	0,5	24
CGS-1404-000		40 mm	1	24
CGS-1406-000		65 mm	1,8	24
CGS-1410-000		100 mm	2,8	24
CGS-1415-000		150 mm	4	24
CGS-1420-000		200 mm	5,5	24
CGS-2404-000	GN 2/4 530 x 162 mm	40 mm	2,4	12
CGS-2406-000		65 mm	4	12
CGS-2410-000		100 mm	6	12
CGS-2415-000		150 mm	9	12
CGS-1606-000	GN 1/6 176 x 162 mm	65 mm	1	36
CGS-1610-000		100 mm	1,6	36
CGS-1615-000		150 mm	2,4	36
CGS-1620-000		200 mm	3,4	36
CGS-1906-000	GN 1/9 176 x 108 mm	65 mm	0,5	48
CGS-1910-000		100 mm	0,9	48
CGS-1915-000		150 mm	1,5	48

Deckel

Art.-Nr.	Typ	Stk./Karton
CGS-9021-000	GN 2/1	6
CGS-9011-000	GN 1/1	6
CGS-9023-000	GN 2/3	12
CGS-9012-000	GN 1/2	12
CGS-9013-000	GN 1/3	18
CGS-9014-000	GN 1/4	24
CGS-9024-000	GN 2/4	12
CGS-9016-000	GN 1/6	36
CGS-9019-000	GN 1/9	48

Gastronormbehälter • Gastroplus - Fresh Line

Die Gastroplus Fresh Line volle Gastronormbehälter sind aus hochwertigem Edelstahl 1.4301 gemäß der Norm EN 631-1 gefertigt. Dadurch werden eine ausgezeichnete Haltbarkeit, hohe Korrosionsbeständigkeit und optimale hygienische Eigenschaften gewährleistet. Sie eignen sich für den intensiven täglichen Einsatz und sind vielseitig in der Lebensmittelindustrie einsetzbar.

➜ Deckel sind ebenfalls erhältlich (siehe nächste Seite)



Volle Gastronormbehälter

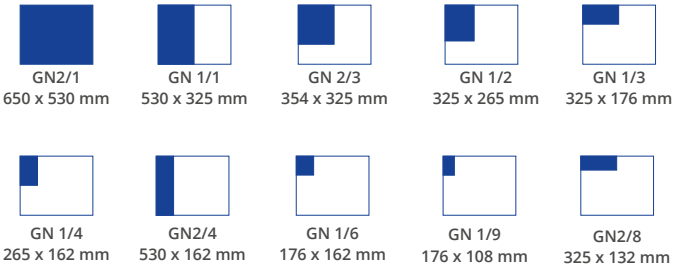
Art.-Nr.	Abmessungen	Tiefe	Liter	Stk./Karton
LGI-2102-000	GN 2/1 650 x 530 mm	20 mm	6,5	5
LGI-2104-000		40 mm	12	5
LGI-2106-000		65 mm	19,5	5
LGI-2110-000		100 mm	30	5
LGI-2115-000		150 mm	44,5	5
LGI-2120-000		200 mm	58,5	5
LGI-1102-000	GN 1/1 530 x 325 mm	20 mm	2,5	10
LGI-1104-000		40 mm	5,5	10
LGI-1106-000		65 mm	9	10
LGI-1110-000		100 mm	14	10
LGI-1115-000		150 mm	21	10
LGI-1120-000		200 mm	28	5
LGI-2302-000	GN 2/3 354 x 325 mm	20 mm	1,8	10
LGI-2304-000		40 mm	3,5	10
LGI-2306-000		65 mm	5,5	10
LGI-2310-000		100 mm	9	10
LGI-2315-000		150 mm	13,5	10
LGI-2320-000		200 mm	18	10
LGI-1202-000	GN 1/2 325 x 265 mm	20 mm	1,2	20
LGI-1204-000		40 mm	2,5	20
LGI-1206-000		65 mm	4	10
LGI-1210-000		100 mm	6,5	10
LGI-1215-000		150 mm	9,5	10
LGI-1220-000		200 mm	12,5	10
LGI-1302-000	GN 1/3 325 x 176 mm	20 mm	0,7	20
LGI-1304-000		40 mm	1,5	20
LGI-1306-000		65 mm	2,5	10
LGI-1310-000		100 mm	4	10
LGI-1315-000		150 mm	5,7	10
LGI-1320-000		200 mm	7,7	10

Art.-Nr.	Abmessungen	Tiefe	Liter	Stk./Karton
LGI-1402-000	GN 1/4 265 x 162 mm	20 mm	0,5	20
LGI-1404-000		40 mm	1	20
LGI-1406-000		65 mm	1,8	10
LGI-1410-000		100 mm	2,8	10
LGI-1415-000		150 mm	4	10
LGI-1420-000		200 mm	5,5	10
LGI-1606-000	GN 1/6 176 x 162 mm	65 mm	1	20
LGI-1610-000		100 mm	1,6	20
LGI-1615-000		150 mm	2,4	20
LGI-1620-000		200 mm	3,4	20
LGI-1906-000	GN 1/9 176 x 108 mm	65 mm	0,5	20
LGI-1910-000		100 mm	0,9	20



Edelstahl-Querstangen

Art.-Nr.	OEM	Typ	Stk./Karton
GNS-9811-000	SP530	GN 1/1	50
GNS-9812-000	SP325	GN 1/2	50



Edelstahl-Gastronormbehälter

Gastronormbehälter • Gastroplus - Fresh Line

Die Gastroplus Fresh Line perforierte Gastronormbehälter mit Ø-3-mm-Lochung sind aus hochwertigem Edelstahl 1.4301 gemäß EN 631-1 gefertigt und überzeugen durch ihre hervorragende Haltbarkeit, hohe Korrosionsbeständigkeit sowie optimale hygienische Eigenschaften. Sie eignen sich ideal für den intensiven täglichen Einsatz und sind vielseitig in der Lebensmittelverarbeitung einsetzbar.

➜ **Edelstahl-Drahtkorb GN 1/1 (DRI-1190) ebenfalls erhältlich (siehe Seite 259)**





Perforierte Gastronormbehälter

Art.-Nr.	Abmessungen	Tiefe	Liter	Stk./Karton
LGF-1102-000	GN 1/1 530 x 325 mm	20 mm	2,5	10
LGF-1104-000		40 mm	5,5	10
LGF-1106-000		65 mm	9	10
LGF-1110-000		100 mm	14	10
LGF-1115-000		150 mm	21	10
LGF-1120-000		200 mm	28	5
LGF-2302-000	GN 2/3 354 x 325 mm	20 mm	1,8	10
LGF-2304-000		40 mm	3,5	10
LGF-2306-000		65 mm	5,5	10
LGF-2310-000		100 mm	9	10
LGF-2315-000		150 mm	13,5	10
LGF-2320-000		200 mm	18	10
LGF-1202-000	GN 1/2 325 x 265 mm	20 mm	1,2	20
LGF-1204-000		40 mm	2,5	20
LGF-1206-000		65 mm	4	10
LGF-1210-000		100 mm	6,5	10
LGF-1215-000		150 mm	9,5	10
LGF-1220-000		200 mm	12,5	10
LGF-1304-000	GN 1/3 325 x 176 mm	40 mm	1,5	20
LGF-1306-000		65 mm	2,5	10
LGF-1310-000		100 mm	4	10
LGF-1315-000		150 mm	5,7	10
LGF-1320-000		200 mm	7,7	10

Deckel

Typ	Typ	Stk./Karton
LGI-9011-000	GN 1/1	10
LGI-9023-000	GN 2/3	20
LGI-9012-000	GN 1/2	10
LGI-9013-000	GN 1/3	20
LGI-9014-000	GN 1/4	20
LGI-9016-000	GN 1/6	20
LGI-9019-000	GN 1/9	20

Deckel mit Löffelaussparung

Art.-Nr.	Typ	Stk./Karton
LGI-9111-000	GN 1/1	10
LGI-9123-000	GN 2/3	20
LGI-9112-000	GN 1/2	10
LGI-9113-000	GN 1/3	20
LGI-9114-000	GN 1/4	20
LGI-9116-000	GN 1/6	20

Deckel mit Silikondichtung

Art.-Nr.	Typ	Stk./Karton
LGI-9211-000	GN 1/1	10
LGI-9223-000	GN 2/3	20
LGI-9212-000	GN 1/2	10
LGI-9213-000	GN 1/3	20
LGI-9214-000	GN 1/4	20
LGI-9216-000	GN 1/6	20

Edelstahl-Gastronormbehälter

Gastronormbehälter • Ronda - Chef Line

Die Ronda Chef Line volle Gastronormbehälter sind aus hochwertigem Edelstahl 1.4301 gemäß der Norm EN 631-1 gefertigt. Dadurch werden eine hervorragende Haltbarkeit, hohe Korrosionsbeständigkeit und optimale hygienische Eigenschaften gewährleistet. Sie eignen sich für den intensiven täglichen Einsatz und sind vielseitig in der Lebensmittelindustrie einsetzbar.





Volle Gastronormbehälter

Art.-Nr.	OEM	Abmessungen	Tiefe	Liter	Stk./Karton
GNS-1102-000	GN1102	GN 1/1 530 x 325 mm	20 mm	2,5	10
GNS-1104-000	GN1104		40 mm	5,5	10
GNS-1106-000	GN1106		65 mm	9	10
GNS-1110-000	GN1110		100 mm	14	10
GNS-1202-000	GN1202	GN 1/2 325 x 265 mm	20 mm	1,2	20
GNS-1204-000	GN1204		40 mm	2,5	20
GNS-1206-000	GN1206		65 mm	4	10
GNS-1302-000	GN1302	GN 1/3 325 x 176 mm	20 mm	0,7	20
GNS-1304-000	GN1304		40 mm	1,5	20
GNS-1306-000	GN1306		65 mm	2,5	10
GNS-1310-000	GN1310		100 mm	4	10
GNS-1402-000	GN1402	GN 1/4 265 x 162 mm	20 mm	0,5	20
GNS-1404-000	GN1404		40 mm	1	20
GNS-1406-000	GN1406		65 mm	1,8	10
GNS-1410-000	GN1410		100 mm	2,8	10
GNS-1606-000	GN1606	GN 1/6 176 x 162 mm	65 mm	1	20
GNS-1610-000	GN1610		100 mm	1,6	20

Deckel

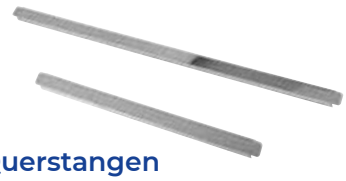
Art.-Nr.	OEM	Typ	Stk./Karton
GNS-9011-000	GNC11	GN 1/1	10
GNS-9012-000	GNC12	GN 1/2	10
GNS-9013-000	GNC13	GN 1/3	20
GNS-9014-000	GNC14	GN 1/4	20
GNS-9016-000	GNC16	GN 1/6	20

Deckel mit Silikondichtung

Art.-Nr.	OEM	Typ	Stk./Karton
GNS-9211-000	GNT11	GN 1/1	10
GNS-9223-000	GNT23	GN 2/3	10
GNS-9212-000	GNT12	GN 1/2	10
GNS-9213-000	GNT13	GN 1/3	20
GNS-9214-000	GNT14	GN 1/4	20
GNS-9216-000	GNT16	GN 1/6	20

Plexiglasdeckel (mit Löffelaussparung)

Art.-Nr. (Standard)	OEM	Art.-Nr. (Aussparung)	OEM	Typ	Stk./Karton
LPA-1296-990	GNCPD12	**LPA-1295-990**	GNLPD12	GN 1/2	10
LPA-1396-990	GNCPD13	**LPA-1395-990**	GNLPD13	GN 1/3	10
LPA-1496-990	GNCPD14	**LPA-1495-990**	GNLPD14	GN 1/4	10
LPA-1696-990	GNCPD16	**LPA-1695-990**	GNLPD16	GN 1/6	10
LPA-1996-990	GNCPD19	**LPA-1995-990**	GNLPD19	GN 1/9	10



Edelstahl-Querstangen

Art.-Nr.	OEM	Typ	Stk./Karton
GNS-9811-000	SP530	GN 1/1	50
GNS-9812-000	SP325	GN 1/2	50



gastroplus+

Neben unseren Gastronormbehältern aus Edelstahl bieten wir auch Varianten aus Kunststoff an. Unser Sortiment umfasst zwei BPA-freie Serien: die Poly Line, hergestellt aus schwarzem oder transparentem Polypropylen, und die San Line, gefertigt aus klarem, transparentem SAN-Material. Beide Serien eignen sich ideal für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie und sind zudem spülmaschinenfest.

Gastronormbehälter • Gastroplus - Poly Line

Die Gastroplus Poly Line Gastronormbehälter sind aus BPA-freiem Polypropylen gefertigt. Sie sind in Schwarz oder Transparent erhältlich, vielseitig in der Lebensmittelindustrie einsetzbar, spülmaschinenfest und temperaturbeständig von -40°C bis 80°C.





Volle Gastronormbehälter

Art.-Nr.	Abmessungen	Tiefe	Liter	Stk./Karton
LGP-1106-...	GN 1/1 530 x 325 mm	65 mm	8	6
LGP-1110-...		100 mm	12,3	6
LGP-1115-...		150 mm	18,5	6
LGP-1120-...		200 mm	24,7	6
LGP-1206-...	GN 1/2 325 x 265 mm	65 mm	3,7	6
LGP-1210-...		100 mm	5,5	6
LGP-1215-...		150 mm	8,3	6
LGP-1220-...		200 mm	11	6
LGP-1306-...	GN 1/3 325 x 176 mm	65 mm	2,1	6
LGP-1310-...		100 mm	3,3	6
LGP-1315-...		150 mm	5	6
LGP-1320-...		200 mm	6,6	6
LGP-1406-...	GN 1/4 265 x 162 mm	65 mm	1,5	6
LGP-1410-...		100 mm	2,4	6
LGP-1415-...		150 mm	3,5	6
LGP-1420-...		200 mm	5,2	6
LGP-1606-...	GN 1/6 176 x 162 mm	65 mm	0,98	6
LGP-1610-...		100 mm	1,6	6
LGP-1615-...		150 mm	2,2	6
LGP-1620-...		200 mm	3,2	6
LGP-1906-...	GN 1/9 176 x 108 mm	65 mm	0,5	6
LGP-1910-...		100 mm	0,9	6

Deckel

Art.-Nr.	Typ	Stk./Karton
LGP-9011-...	GN 1/1	6
LGP-9012-...	GN 1/2	6
LGP-9013-...	GN 1/3	6
LGP-9014-...	GN 1/4	6
LGP-9016-...	GN 1/6	6
LGP-9019-...	GN 1/9	6

Hermetische Deckel

Art.-Nr.	Typ	Stk./Karton
LGP-9111-060	GN 1/1	6
LGP-9112-060	GN 1/2	6
LGP-9113-060	GN 1/3	6
LGP-9114-060	GN 1/4	6
LGP-9116-060	GN 1/6	6
LGP-9119-060	GN 1/9	6

Bodenroste

Art.-Nr.	Typ	Stk./Karton
LGP-9911-...	GN 1/1	6
LGP-9912-...	GN 1/2	6

Farbcode:
-020 = Schwarz
-060 = Blau
-990 = Transparent

Kunststoff-Gastronormbehälter

Gastronormbehälter • Gastroplus - San Line

Die transparenten Gastroplus San Line Gastronormbehälter sind aus BPA-freiem Styrol-Acrylnitril (SAN) gefertigt. Sie sind vielseitig in der Lebensmittelindustrie einsetzbar, kratzfest, spülmaschinenfest und temperaturbeständig von -40°C bis 80°C. SAN ist eine BPA-freie Alternative zu Polycarbonat.

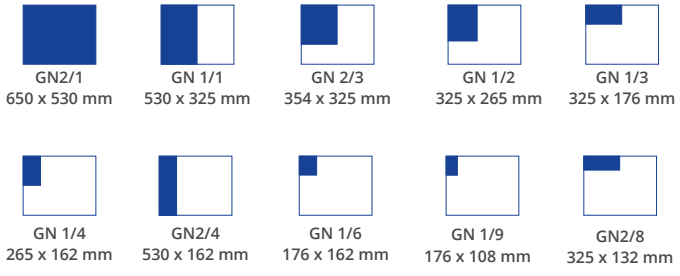


Volle Gastronormbehälter

Art.-Nr.	Abmessungen	Tiefe	Liter	Stk./Karton
LGS-2120-990	GN 2/1 650 x 530 mm	65 mm	19,5	6
LGS-1106-990	GN 1/1 530 x 325 mm	65 mm	8	6
LGS-1110-990		100 mm	12,3	6
LGS-1115-990		150 mm	18,5	6
LGS-1120-990		200 mm	24,7	6
LGS-1206-990	GN 1/2 325 x 265 mm	65 mm	3,7	6
LGS-1210-990		100 mm	5,5	6
LGS-1215-990		150 mm	8,3	6
LGS-1220-990		200 mm	11	6
LGS-1306-990	GN 1/3 325 x 176 mm	65 mm	2,1	6
LGS-1310-990		100 mm	3,3	6
LGS-1315-990		150 mm	5	6
LGS-1320-990		200 mm	6,6	6
LGS-1406-990	GN 1/4 265 x 162 mm	65 mm	1,5	6
LGS-1410-990		100 mm	2,4	6
LGS-1415-990		150 mm	3,5	6
LGS-1420-990		200 mm	5,2	6
LGS-1606-990	GN 1/6 176 x 162 mm	65 mm	0,98	6
LGS-1610-990		100 mm	1,6	6
LGS-1615-990		150 mm	2,2	6
LGS-1620-990		200 mm	3,2	6
LGS-1906-990	GN 1/9 176 x 108 mm	65 mm	0,5	6
LGS-1910-990		100 mm	0,9	6

Deckel

Art.-Nr.	Typ	Stk./Karton
LGS-9021-990	GN 2/1	6
LGS-9011-990	GN 1/1	6
LGS-9012-990	GN 1/2	6
LGS-9013-990	GN 1/3	6
LGS-9014-990	GN 1/4	6
LGS-9016-990	GN 1/6	6
LGS-9019-990	GN 1/9	6

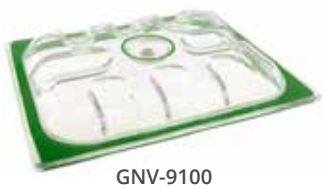




Die Vakuumlagerung ist eine nachhaltige und effiziente Methode, um Lebensmittel länger frisch zu halten, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und Zeit und Kosten in der Küche zu sparen. Mit den Vakuumdeckeln und Aufbewahrungsbehältern von Status verringern Sie zudem den Verbrauch von Frischhaltefolie und Einwegplastik erheblich. Dank der Vakuumlagerung bleiben Lebensmittel bis zu achtmal länger frisch, was auch die Einkaufs- und Lagerverwaltung optimiert.

Gastronorm-Vakuumdeckel, Vakuumbehälter & Vakuumpumpe • Status

Die Status-Vakuumdeckel passen auf alle Gastronormbehälter aus Edelstahl, halten Lebensmittel bis zu viermal länger frisch und sorgen für eine effiziente Lagerung. Sowohl die Deckel als auch die stapelbaren Vakuumbehälter bestehen aus transparentem, BPA-freiem Tritan, sind gefrier- und spülmaschinenfest und nehmen weder Gerüche noch Farben an. Kombinieren Sie sie mit der elektrischen Status-Vakuumpumpe, die automatisch stoppt, sobald der Vakuumzyklus abgeschlossen ist. Dank des leistungsstarken Lithium-Akkus ist ein langanhaltender Betrieb gewährleistet. Im Lieferumfang enthalten sind eine Dockingstation, ein Ladekabel und 2 Jahre Garantie.


GNV-9100


GNV-9101


GNV-9014


GNV-9016


GNV-9019


GNV-0302-050


GNV-0306-050


GNV-0310-050


GNV-9100


GNV-9101


GNV-9000



Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen
GNV-9012-000	transparenter Vakuumdeckel GN 1/2	325 x 265 mm
GNV-9013-000	transparenter Vakuumdeckel GN 1/3	325 x 176 mm
GNV-9014-000	transparenter Vakuumdeckel GN 1/4	265 x 162 mm
GNV-9016-000	transparenter Vakuumdeckel GN 1/6	176 x 162 mm
GNV-9019-000	transparenter Vakuumdeckel GN 1/9	176 x 108 mm
GNV-0302-050	Vakuumbehälter 2 L	225 x 225 x 70 mm
GNV-0304-050	Vakuumbehälter 4 L	225 x 225 x 120 mm
GNV-0306-050	Vakuumbehälter 6 L	225 x 225 x 117 mm
GNV-0308-050	Vakuumbehälter 8 L	225 x 225 x 240 mm
GNV-0310-050	Vakuumbehälter 10 L	225 x 225 x 306 mm
GNV-9100-000	transparenter Vakuumdeckel	225 x 225 x 16 mm
GNV-9101-000	Standard-PP-Deckel	229 x 229 x 16 mm
GNV-9000-000	elektrische Vakuumpumpe	125 x 125 x 198 mm





Vakuum

Professionelle Vakuummaschinen-Set Provac 360, Vakuumbeutel und Folienrollen • Status

Mit dem Status PROVAC 360 können Sie große Mengen an Lebensmitteln schnell und professionell vakuumieren. Die automatische und manuelle Pulsfunktion bieten vollständige Kontrolle, während das doppelte Dichtungsband und die Vakuumpumpe für eine starke und zuverlässige Versiegelung sorgen. Das Gerät erzeugt einen Unterdruck von -900 mbar, hat eine Pumpenleistung von 30 Litern pro Minute, verarbeitet Beutel mit einer Breite von bis zu 360 mm und ist mit einem Edelstahlgehäuse ausgestattet. Dank des optionalen innovativen Marinier-Sets können Sie Fisch und Fleisch, in nur 20 Minuten, unter Vakuum marinieren. Der PROVAC 360 wird mit 5 Jahren Garantie geliefert. Die reißfesten Status-Vakuumbeutel und -Folien sind auch separat erhältlich. Diese sind BPA-frei, lebensmittelecht und geeignet für Vakuumieren, Marinieren, Wasserbad und Tiefkühlung bis -40°C.



GNV-9360



Status Vakuummaschinen-Set enthält:

- ✓ Provac 360 Maschine
- ✓ 5 wiederverwendbare Status Stiki-Klebestreifen
- ✓ Schlauch zum Vakuumieren von Behältern/Deckeln
- ✓ handliches Messer zum Schneiden der Vakuumfolie
- ✓ Vakuumbeutel: 5x (200 x 280) + 5x (120 x 550)
- ✓ Vakuumfolie: 1x (280 x 3000) + 1x (350 x 3000)



GNV-9361



Optionale Status Marinier-Set enthält:

- ✓ quadratischer BPA-freier Tritan-Vakuumbehälter von 2 Litern, inkl. ABS-Deckel
- ✓ Schlauch zur Verbindung mit der Maschine



GNV-9907



GNV-9903



GNV-9900



GNV-9909

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Verpackung
GNV-9360-000	Provac 360 Vakuummaschinen-Set	510 x 288 x 137 mm	
GNV-9361-000	Marinier-Set für Provac 360	-	
GNV-9907-000	extra schmale Vakuumbeutel	120 x 550 mm	30 Stück
GNV-9908-000	extra schmale Vakuumbeutel	120 x 550 mm	100 Stück
GNV-9903-000	schmale Vakuumbeutel	200 x 280 mm	40 Stück
GNV-9904-000	schmale Vakuumbeutel	200 x 280 mm	100 Stück
GNV-9905-000	breite Vakuumbeutel	280 x 360 mm	25 Stück
GNV-9906-000	breite Vakuumbeutel	280 x 360 mm	100 Stück
GNV-9900-000	XL Vakuumbeutel	350 x 400 mm	25 Stück
GNV-9901-000	XL Vakuumbeutel	350 x 400 mm	100 Stück
GNV-9911-000	extra schmale Folienrollen	120 x 3000 mm	5 Stück
GNV-9909-000	schmale Folienrollen	200 x 3000 mm	4 Stück
GNV-9910-000	breite Folienrollen	280 x 3000 mm	3 Stück
GNV-9902-000	XL Folienrollen	350 x 3000 mm	3 Stück





lineoplus

Die Lineoplus-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 Lineoplus-Eisbehälter zur perfekten Wahl.

Speiseeisbehälter • Lineoplus

Die tiefgezogenen Lineoplus-Speiseeisbehälter sind aus hochwertigem Edelstahl 1.4301 (18/10) gefertigt. Sie sind lebensmittelecht gemäß EU 89/109 (CEE). VGR-3613 hat eine Edelstahl-Trennwand, um zwei Geschmäcker im selben Behälter zu lagern. Die optionalen transparenten Deckel bestehen aus BPA-freiem SAN-Material.



VGR-3613



VGR-3615



LGS-9031-991



LGS-9030-991



VGR-3628



VGR-1812

Art.-Nr.	OEM	Außenmaß	Innenmaß	Tiefe	Inhalt	Stk./Karton
VGR-3607-000	VG3607	360 x 165 mm	345 x 149 mm	70 mm	3 L	10
VGR-3612-000		360 x 165 mm	345 x 149 mm	120 mm	5,2 L	30
VGR-3613-000		360 x 165 mm	345 x 149 mm	120 mm	5,2 L	20
VGR-3615-000		360 x 165 mm	345 x 149 mm	150 mm	6,5 L	20
LGS-9031-990		360 x 165 mm	-	-	-	24
VGR-3638-000	VG3638	360 x 250 mm	335 x 233 mm	80 mm	5,5 L	10
VGR-3622-000	VG3622	360 x 250 mm	335 x 233 mm	120 mm	8,5 L	10
VGR-3628-000	VG3628	360 x 250 mm	335 x 233 mm	180 mm	13 L	10
LGS-9030-990		360 x 250 mm	-	-	-	30
VGR-1812-000	VG1812	181 x 166 mm	151 x 151 mm	125 mm	2,7 L	20

Runder Speiseeisbehälter • Lineoplus

Wählen Sie ein Retro-Design für Ihr Eiscreme-Konzept mit runden Speiseeisbehälter aus Edelstahl 1.4301 (18/10). Sie sind in einer Standardversion oder einer Anti-Rotationsversion erhältlich, die ein Drehen des Behälters beim Schöpfen von Eis verhindert



VGR-0001-841



VGR-1005-841



VGR-2005-841



VGR-2002-841

Art.-Nr.	Beschreibung	Durchmesser	Höhe	Inhalt
VGR-0001-841	Einsatz für 1 runden Eisbehälter	207 mm	265 mm	-
VGR-0002-841	Einsatz für 2 runde Eisbehälter	207 mm	500 mm	-
VGR-0005-841	runder Eisbehälter	200 mm	250 mm	7,3 L
VGR-1001-841	Anti-Rotations-Einsatz für 1 runden Eisbehälter	207 mm	265 mm	-
VGR-1002-841	Anti-Rotations-Einsatz für 2 runde Eisbehälter	207 mm	500 mm	-
VGR-1005-841	runder Anti-Rotations-Eisbehälter	200 mm	250 mm	7,3 L
VGR-2005-841	Universalaufsatzring für Einsatztopf	207 mm	-	-
VGR-2002-841	Universaldeckel aus Edelstahl	200 mm	-	-



Farbcode:
-841 = Edelstahl
-990 = Transparent

Speiseeisbehälter & Zubehör

Edelstahl-Eisspachtel • Lineoplus

Die Lineoplus-Eisspachtel sind aus hochwertigem Edelstahl 1.4301 gefertigt und mit einem BPA-freien Tritan-Griff ausgestattet, der in verschiedenen Farben erhältlich ist. Die Spachtel sind gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und haben eine Länge von 260 mm.



VGR-2500-060 VGR-2500-070 VGR-2500-080 VGR-2500-990

Art.-Nr.	Beschreibung	Farbe
VGR-2500-...	Eisspachtel 260 mm	● ● ● ● ● Ⓣ

Edelstahl-Portionierspüle mit Gehäuse • Ronda

Eisportionierer benötigen fließendes Wasser, um die Hygienevorschriften zu erfüllen. Die unten aufgeführten Modelle, aus Edelstahl 1.4301 (18/10), sind so konzipiert, dass sie diese strengen Anforderungen erfüllen.

LHW-2112

✓ Einbau-Waschbecken für Möbel
✓ 2 Öffnungen unten: 1/2" für Wasserabfluss und 3/8" für Wasserzufuhr
✓ inkl. Standrohrset, Anschlussstopfen und perforiertem Rost

LHW-2102

✓ Waschbecken ohne Wasserhahn
✓ Zum Einhängen ins Gehäuse oder in die Arbeitsplatte
✓ 1 Öffnung unten, 3/4" für Wasserabfluss
✓ inkl. Standrohrset und perforiertem Rost

LHW-2112

✓ Edelstahlgehäuse inkl. Hahn mit Hebel
✓ Befestigungslöcher an gerader Wand

LHW-2212

✓ Hahn mit Hebel



LHW-2101

LHW-2212



LHW-2102

LHW-2112

Art.-Nr.	OEM	Außenmaß	Innenmaß	Tiefe	Inhalt	Stk./Karton
LHW-2101-000	VP27121	270 x 110 mm	251 x 92 mm	120 mm	2,5 L	10
LHW-2102-000	VP27122	270 x 110 mm	251 x 92 mm	120 mm	2,5 L	10
LHW-2112-000	9761	320 x 122 mm	-	235 mm	-	
LHW-2212-000	-					

Farbcode:
-021 = Schwarz
-060 = Blau
-070 = Rot
-077 = Lila
-080 = Gelb
-990 = Transparent

Kühl- & Warmhalteplatten • Lineoplus

Lineoplus-Kühl- und Warmhalteplatten wurden entwickelt, um Lebensmittel während des Transports, der Präsentation oder der Lagerung langfristig auf der richtigen Temperatur zu halten. Die Kühlplatten geben nach vorheriger Kühlung oder Einfrierung langfristig Kälte ab, während die Warmhalteplatten für eine gleichmäßige und konstante Wärme sorgen, sodass Gerichte ihre Qualität, ihren Geschmack und ihre Lebensmittelsicherheit behalten. Alle Platten bestehen aus HDPE und sind mit einer Lösung auf Basis von Mineralsalzen gefüllt.

➜ **Kühlplatten 7°C unter dem Gefrierpunkt einfrieren**
➜ **Warmhalteplatten max. 35 Min. auf max. 85 °C erwärmen (auf einer Metallplatte im Dampf- oder Heißluftofen)**


EUP-6403-040


EUP-1112-060


EUP-1216-070


EUP-1421-080


EUP-6485-070

Kühlplatten

Art.-Nr.	Abmessungen	Erstarrungs-punkt
EUP-1903-040	176 x 108 x 30 mm	
EUP-1403-040	265 x 162 x 30 mm	
EUP-1303-040	325 x 176 x 30 mm	
EUP-1203-040	325 x 265 x 30 mm	-3°C
EUP-4803-040	480 x 280 x 28 mm	
EUP-1103-040	530 x 325 x 30 mm	
EUP-6403-040	600 x 400 x 28 mm	
EUP-1912-060	176 x 108 x 30 mm	
EUP-1412-060	265 x 162 x 30 mm	
EUP-1312-060	325 x 176 x 30 mm	
EUP-1212-060	325 x 265 x 30 mm	-12°C
EUP-4812-060	480 x 280 x 28 mm	
EUP-1112-060	530 x 325 x 30 mm	
EUP-6412-060	600 x 400 x 28 mm	
EUP-1916-070	176 x 108 x 30 mm	
EUP-1416-070	265 x 162 x 30 mm	
EUP-1316-070	325 x 176 x 30 mm	
EUP-1216-070	325 x 265 x 30 mm	-16°C
EUP-4816-070	480 x 280 x 28 mm	
EUP-1116-070	530 x 325 x 30 mm	
EUP-6416-070	600 x 400 x 28 mm	
EUP-1921-080	176 x 108 x 30 mm	
EUP-1421-080	265 x 162 x 30 mm	
EUP-1321-080	325 x 176 x 30 mm	
EUP-1221-080	325 x 265 x 30 mm	-21°C
EUP-4821-080	480 x 280 x 28 mm	
EUP-1121-080	530 x 325 x 30 mm	
EUP-6421-080	600 x 400 x 28 mm	

Warmhalteplatten

Art.-Nr.	Abmessungen
EUP-6485-070	600 x 400 x 30 mm
EUP-1185-070	530 x 325 x 30 mm
EUP-1285-070	265 x 325 x 30 mm



Farbcode:
-040 = Grün
-060 = Blau
-070 = Rot
-080 = Gelb



23

REGALWAGEN & SERVIER-WAGEN

Regalwagen 280

Servierwagen & Abräumwagen 289



lineoplus

Ofen leeren, befüllen oder verkaufsfertige Produkte transportieren? Lineoplus-Regalwagen sind in jeder professionellen Werkstatt oder Küche unverzichtbar. Erhältlich in den Modellen Bäckereinorm und Gastronorm und geeignet für Roste, Bleche, E2-Behälter oder ABS-Tabletts, bieten sie stets die richtige Aufteilung. Auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt, garantieren sie eine nachhaltige und effiziente Lösung.

*: Lineoplus-Regalwagen, Servierwagen und Abräumwagen werden ohne die abgebildeten Platten, Gitter und Behälter geliefert.
Technische Zeichnungen sind auf Anfrage erhältlich.

Bäckereinorm-Regalwagen

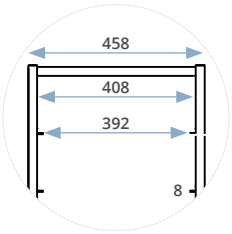
Bäckerei 600 x 400 mm • Lineoplus - Typ 'T' - für ABS-Tabletts, Backbleche & Drahtroste

In Supermärkten und Lebensmittelgeschäften ist die Größe 600 x 400 mm üblich, oft in Kombination mit bruchsicheren ABS-Schalen mit hohem Rand. Diese geschweißten und polierten Lineoplus Bäckereinorm-Regalwagen aus **Edelstahl 1.4597** sind mit **feinen 8-mm-Führungsschienen** mit einer leichten Wellung als Arretierungsmechanismus ausgestattet und für **bestimmte Linum-ABS-Tabletts im Format 600 x 400 mm** geeignet, die an den Seiten eingehängt werden, um den Platz optimal zu nutzen. Sie sind mit 4 leichtgängigen PP-Lenkrollen (Ø 125 mm, davon 2 mit Bremse) mit Kunststoff-Radgabeln ausgestattet, für den Einsatz von -20 °C bis +80 °C geeignet und werden mit einem Zertifikat für den Lebensmittelbereich geliefert.

➜ Räder für Gefrierraum (-40°C) auf Anfrage
➜ Transportwagen für Käseproduktion aus Edelstahl 1.4307 mit weißen Polyamidrädern und Edelstahlkomponenten auf Anfrage
➜ maßgeschneiderte Lösungen auf Anfrage: kontaktieren Sie uns



CRT-0310



Detail Abmessungen

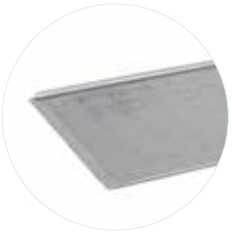
Gesamtbreite:	458 mm
Nutzbreite:	408 mm
Breite zwischen Führungen:	392 mm
Breite der Führungen:	8 mm



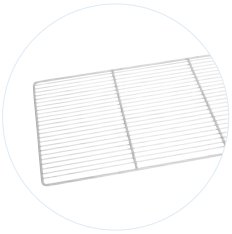
CRT-0301



ABS-Tabletts
600 x 400 mm
siehe S. 256



Backbleche
600 x 400 mm
siehe S. 260-261



Drahtgitter
600 x 400 mm
siehe S. 259



Vielseitig einsetzbar
dank 8 mm feinen
Führungsschienen

Art.-Nr.	Auflagen	Einschub	Abstände	Abmessungen	Beschreibung
CRT-0310-000	10	400 mm	150 mm	458 x 635 x 1787 mm	für ABS-Tabletts, Backbleche & Drahtgitter
CRT-0320-000	20	400 mm	75 mm	458 x 635 x 1787 mm	für ABS-Tabletts, Backbleche & Drahtgitter
CRT-0301-000	8	400 mm	75 mm	458 x 635 x 900 mm	für ABS-Tabletts, Backbleche & Drahtgitter

Specials für ABS-Tabletts von 580 x 410 mm

Für ABS-Tabletts mit den Maßen 580 x 410 mm liefern wir einen speziellen Wagen CRT-3020-000, der eine Breite von 468 mm statt 460 mm hat.

Fragen Sie unsere Experten nach den Möglichkeiten. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

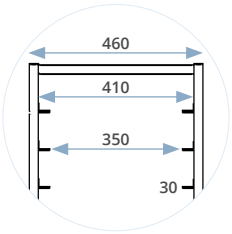
Bäckerei 600 x 400 mm • Lineoplus - Typ 'T' - für Backbleche & Drahtgitter

Euro 600 x 400 mm ist auch das gängigste Format in Bäckereien zum Kühlen, Backen und Transportieren von Brötchen, Ofenkuchen und Gebäck. Die geschweißten und polierten Lineoplus Bäckereinorm-Regalwagen aus **Edelstahl 1.4597** eignen sich dank ihrer **30 mm breiten L-förmigen Führungen** für alle **universellen 600 x 400 mm Backbleche und Roste**. Sie sind mit 4 leichtgängigen PP-Lenkrollen (Ø 125 mm, davon 2 mit Bremse) mit Kunststoff-Radgabeln ausgestattet, für den Einsatz von -20°C bis +80°C geeignet und werden mit einem Zertifikat für den Lebensmittelbereich geliefert.

➜ Räder für Gefrierraum (-40°C) auf Anfrage
➜ Transportwagen für Käseproduktion aus Edelstahl 1.4307 mit weißen Polyamidrädern und Edelstahlkomponenten auf Anfrage
➜ maßgeschneiderte Lösungen auf Anfrage: kontaktieren Sie uns



CRT-1310

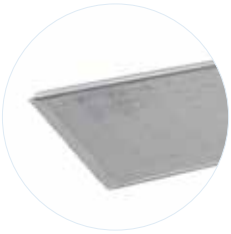


Detail Abmessungen

Gesamtbreite:	460 mm
Nutzbreite:	410 mm
Breite zwischen Führungen:	350 mm
Breite der Führungen:	30 mm

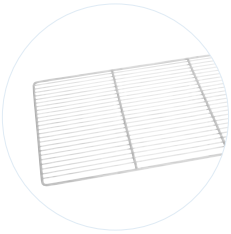


CRT-1350



Backbleche
600 x 400 mm
siehe S. 260-261





Drahtgitter
600 x 400 mm
siehe S. 259

Art.-Nr.	Auflagen	Einschub	Abstände	Abmessungen	Beschreibung
CRT-1310-000	10	400 mm	150 mm	460 x 635 x 1787 mm	für Backbleche & Drahtgitter
CRT-1350-000	15	400 mm	100 mm	460 x 635 x 1787 mm	für Backbleche & Drahtgitter
CRT-1320-000	20	400 mm	75 mm	460 x 635 x 1787 mm	für Backbleche & Drahtgitter

Bäckereinorm-Regalwagen

Bäckerei 600 x 400 mm • Lineoplus - Typ 'T' - für Stapelbehälter oder ABS-Tabletts 600 x 400 mm

Lineoplus bietet einen robusten Regalwagen aus **Edelstahl 1.4597** für den Transport von Euronorm-Stapelbehältern an, mit extra breiten L-Führungen (20 x 45 mm), einer zentralen flachen Anschlagleiste hinten (20 x 5 mm) und einer vollständigen Edelstahl-Abdeckplatte oben. Der Wagen ist mit blauen Gummirädern (Ø 125 mm) mit verzinkten Gabeln und zwei festen Rädern ohne Bremse ausgestattet und eignet sich für Stapel- und/oder Drehstapelbehälter mit den Maßen 600 x 400 mm und einer Höhe von bis zu 220 mm. Ebenfalls gibt es eine Leichtbauausführung aus **eloxiertem Aluminium AlMg3** (Profil 25 x 25 mm), die für verschiedene Temperaturen und für den Einsatz mit Lineoplus-ABS-Tabletts geeignet ist und mit 4 Lenkrollen (Ø 125 mm) ohne Bremse und ohne Stoßstangen ausgestattet ist. Beide Wagen werden mit einem Zertifikat für den Lebensmittelbereich geliefert.

➜ maßgeschneiderte Lösungen auf Anfrage: kontaktieren Sie uns



CRT-1301



CRT-7310



Stapel- und/oder
Drehstapelbehälter
600 x 400 mm



ABS-Tabletts
600 x 400 mm
siehe S. 256

Art.-Nr.	Auflagen	Einschub	Abstände	Abmessungen	Beschreibung
CRT-1301-000	7	400 mm	245 mm	464 x 612 x 1925 mm	für Stapelbehälter
CRT-7310-000	10	400 mm	145 mm	460 x 620 x 1680 mm	für ABS-Tabletts

Bäckereinorm-Regalwagen

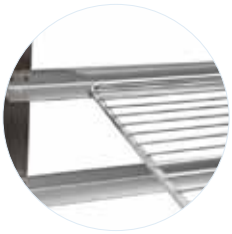
Bäckerei 600 x 400 mm • Lineoplus - Typ 'H' - für Backbleche/Drahtgitter

Diese Regalwagen 600 x 400 mm haben oben die beliebte gebogene Rundform und sind in Bäckereien für den Einsatz mit Backblechen oder Drahtgittern besonders beliebt. Sie verfügen über einen hohen Anschlag hinten und einen niedrigen Anschlag vorne. Die geschweißten und polierten Wagen aus **Edelstahl 1.4509** mit L-förmigen Führungen mit Anschlag sind mit 4 Lenkrollen (Ø 100 mm, davon 2 mit Bremse) mit verzinkten Radgabeln ausgestattet. Geeignet für den Einsatz von 0°C bis +80°C (CRT-2322 mit Rädern geeignet bis -30°C) und mit Zertifikat für den Lebensmittelbereich geliefert.

➜ Ausführung für negative Temperaturen auf Anfrage
➜ nicht geeignet für ABS-Tabletts
➜ maßgeschneiderte Lösungen auf Anfrage: kontaktieren Sie uns



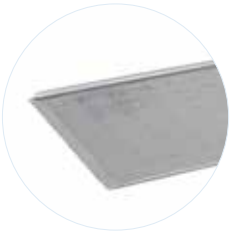
CRT-2351





CRT-2320
(Räder bis 0°C)

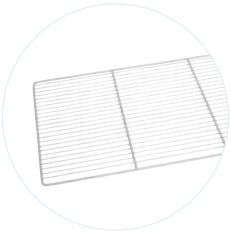
CRT-2322
(Räder bis -30°C)



Backbleche
600 x 400 mm
siehe S. 260-261



HIN-6400
Schutzhaube
optional



Drahtgitter
600 x 400 mm
siehe S. 259

Art.-Nr.	Auflagen	Einschub	Abstände	Abmessungen	Beschreibung
CRT-2350-000	15	400 mm	107 mm	465 x 600 x 1801 mm	für Backbleche und/oder Drahtgitter
CRT-2351-000	15	600 mm	107 mm	660 x 400 x 1801 mm	für Backbleche und/oder Drahtgitter
CRT-2320-000	20	400 mm	80 mm	465 x 600 x 1801 mm	für Backbleche und/oder Drahtgitter
CRT-2322-000	20	400 mm	80 mm	465 x 600 x 1801 mm	für Backbleche und/oder Drahtgitter
CRT-2321-000	20	600 mm	80 mm	660 x 400 x 1801 mm	für Backbleche und/oder Drahtgitter
HIN-6400-000					Schutzhaube für 600 x 400 Typ H

Bäckereinorm-Regalwagen

Bäckerei 800 x 600 mm • Lineoplus - Typ 'H' - für Backbleche/Drahtgitter

Für große Bleche im Format 800 x 600 mm bietet Lineoplus eine Reihe robuster Regalwagen aus Edelstahl mit verstärkter Bodenkonstruktion an. Sie sind mit einem hohen Anschlag hinten und einem niedrigen Anschlag vorne ausgestattet. Die geschweißten und polierten Wagen aus **Edelstahl 1.4509** mit L-förmigen Führungen mit Anschlag sind mit 4 Lenkrollen (Ø 100 mm, davon 2 mit Bremse) mit verzinkten Radgabeln ausgestattet. Geeignet für den Einsatz bei Temperaturen von -30°C bis +80°C und mit Zertifikat für den Lebensmittelbereich geliefert.

➜ Transportwagen für Käseproduktion aus Edelstahl 1.4307 mit weißen Polyamidrädern und Edelstahlkomponenten auf Anfrage
➜ maßgeschneiderte Lösungen auf Anfrage: kontaktieren Sie uns

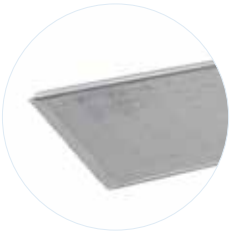


CRT-2610



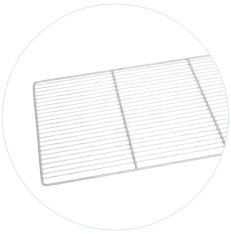


CRT-2661



Backbleche
800 x 600 mm
siehe S. 260-261





Drahtgitter
800 x 600 mm
siehe S. 259

Art.-Nr.	Auflagen	Einschub	Abstände	Abmessungen	Beschreibung
CRT-2610-000	10	600 mm	160 mm	660 x 800 x 1798 mm	für Backbleche und/oder Drahtgitter
CRT-2650-000	15	600 mm	106 mm	660 x 800 x 1798 mm	für Backbleche und/oder Drahtgitter
CRT-2660-000	16	600 mm	100 mm	660 x 800 x 1798 mm	für Backbleche und/oder Drahtgitter
CRT-2661-000	16	800 mm	100 mm	860 x 600 x 1798 mm	für Backbleche und/oder Drahtgitter
CRT-2620-000	20	600 mm	79 mm	660 x 800 x 1798 mm	für Backbleche und/oder Drahtgitter
CRT-2621-000	20	800 mm	79 mm	860 x 600 x 1798 mm	für Backbleche und/oder Drahtgitter

Gastronorm-Regalwagen

Gastro GN 1/1 & GN 2/1 • Lineoplus - Typ 'T' - für Backbleche/Drahtgitter/ABS-Tabletts/GN-Behälter

In der Gastronomie und im Catering sind diese Maße Standard: 530 x 325 mm (GN 1/1) und 650 x 530 mm (GN 2/1). Die Lineoplus Regalwagen aus **Edelstahl 1.4597** mit diesen Abmessungen sind geschweißt und poliert und mit L-förmigen Führungen ohne Stopp ausgestattet. Sie verfügen über 4 Lenkrollen (Ø125 mm, davon 2 mit Bremse) mit Polyamid-Radgabeln. Geeignet für den Einsatz von -20°C bis +80°C und geliefert mit einem lebensmittelgeeigneten Zertifikat. Die GN 2/1-Wagen sind geeignet für Drahtgitter oder Platten von 650 x 530 mm, oder für 2x Gastronormbehälter GN 1/1 (530 x 325 mm).

➜ maßgeschneiderte Lösungen auf Anfrage: kontaktieren Sie uns



CRT-1120
(GN 1/1)

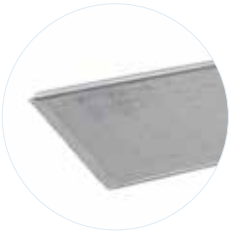




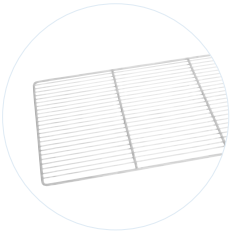
CRT-1250
(GN 2/1)



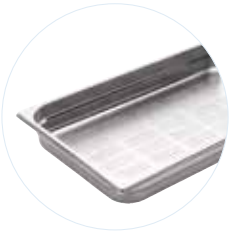
CRT-1120 ist ebenfalls
für ABS-Tabletts geeignet
530 x 325 mm
siehe S. 256



Backbleche
siehe S. 260-261



Drahtgitter
siehe S. 259



Gastronormbehälter
siehe S. 265 ff.

Art.-Nr.	Auflagen	Einschub	Abstände	Abmessungen	Beschreibung
CRT-1110-000	10	325 mm	150 mm	383 x 565 x 1787 mm	für Backbleche und/oder Drahtgitter
CRT-1150-000	15	325 mm	100 mm	383 x 565 x 1787 mm	für Backbleche und/oder Drahtgitter
CRT-1120-000	20	325 mm	75 mm	383 x 565 x 1787 mm	für Backbleche, Drahtgitter und ABS-Tabletts
CRT-1210-000	10	530 mm	150 mm	588 x 685 x 1787 mm	für Backbleche und/oder Drahtgitter
CRT-1250-000	15	530 mm	100 mm	588 x 685 x 1787 mm	für Backbleche und/oder Drahtgitter
CRT-1220-000	20	530 mm	75 mm	588 x 685 x 1787 mm	für Backbleche und/oder Drahtgitter

Gastronorm-Regalwagen

Gastro GN 1/1 • Lineoplus - Typ “H” - für Backbleche/Drahtgitter & GN-Behälter

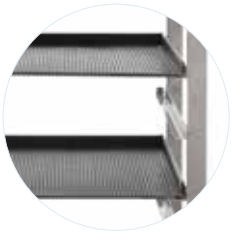
Dieser geschweißte und polierte GN 1/1-Regalwagen aus **Edelstahl 1.4509** mit 25 x 25 mm Profilen ist mit L-förmigen Führungen mit Anschlag ausgestattet. Er hat 4 Lenkrollen (Ø100 mm, davon 2 mit Bremse) und ist geeignet für den Einsatz von 0°C bis +40°C. Geliefert mit lebensmittelgeeignetem Zertifikat und geeignet für flache Drahtgitter, Back- und Ofenbleche sowie Gastronormbehälter (nicht geeignet für ABS-Tabletts).

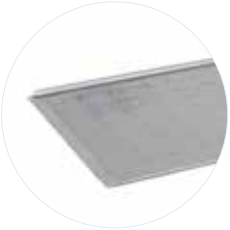
➜ Räder für Tiefkühlanwendungen (-40°C) auf Anfrage
➜ Transportwagen für Käseproduktion aus Edelstahl 1.4307 mit weißen Polyamidrädern und Edelstahlkomponenten auf Anfrage
➜ maßgeschneiderte Lösungen auf Anfrage: kontaktieren Sie uns



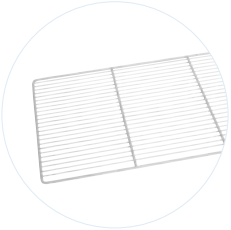


CRT-2120

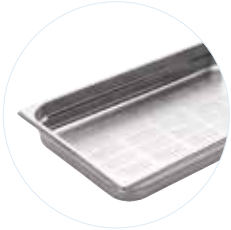




Backbleche
530 x 325 mm
siehe S. 260-261



Drahtgitter
530 x 325 mm
siehe S. 259



Gastronormbehälter
530 x 325 mm
siehe S. 265 ff.

Art.-Nr.	Auflagen	Einschub	Abstände	Abmessungen	Beschreibung
CRT-2120-000	20	325 mm	80 mm	382 x 530 x 1800 mm	für Backbleche, Drahtgitter & GN-Behälter
HIN-1100-000					Schutzhaube für CRT-2120-000

Schutzhauben & Isolierhauben

Maßgeschneiderte Schutzhauben • Lineoplus (ab 10 Stück)

Abdeckhüllen dienen nicht der Temperaturerhaltung, schützen jedoch die Qualität der gelagerten Waren vor Staub und Umwelteinflüssen. Sie sind robust, funktional und wirken zudem diebstahlhemmend bei unbeaufsichtigter Lagerung. Ab einer Bestellmenge von 10 Stück liefern wir maßgeschneiderte Hauben mit einer Auswahl an verschiedenen Materialien, Folien und Ausführungen (mit lebensmittelgeeignetem Zertifikat), geeignet für Gastronorm-, Euronorm-, Rollbehälter- und Palettenformate. Auch Kombinationen aus Folien und Etikettierung sind möglich.

➜ kontaktieren Sie uns für Ihre maßgeschneiderte Lösung
➜ auf Anfrage: PU-beschichtetes Gewebe, antibakteriell



Typ A
PVC-Folie, matt transparent

Glatte, transparente Folie. Optionale verstärkte Dachplatte für zusätzliche Stabilität und Robustheit



Typ B
PE-Folie, matt transparent mit verstärktem Bandgeflecht

Matte transparente Folie mit weißen Verstärkungen.



Typ C
PVC-Folie, weiß undurchsichtig

Solide, widerstandsfähige PVC-Folie. Schottet Produkte gegen das Licht ab.



Typ D
PE-Gewebefolie, hellgrau

Folie luftdurchlässig nach außen. Verhindert, dass sich im Inneren der Abdeckung Kondenswasser und/oder Feuchtigkeit ansammelt.

Maßgeschneiderte Isolierhauben • Lineoplus (ab 1 Stück)

Sie wollen kurzfristig einen zusätzlichen Schutz für temperaturempfindliche Produkte? Dann ist eine Isolierhaube mit Polyesterfaser ideal. Bereits ab 1 Stück können wir für Sie eine maßgeschneiderte Haube produzieren, die die empfindlichen Produkte bestens vor Austrocknung und Belüftung, sowie vor Temperaturschwankungen in klimatisierten Lager- oder Frachträumen schützt. Erhältlich in verschiedenen Materialien, Folien und Ausführungen.

➜ kontaktieren Sie uns für Ihre maßgeschneiderte Lösung

✓ Isolation: 300g/m² Polyestervlies
✓ K-Wert bei 300g/m² = 0,90W/m².K
✓ 1 oder 2 Klettverschlüsse auf 1 Seite
✓ zahlreiche Optionen: Dokumenthalter, Logobedruckung, ...



Typ A
PUR/PP

Außenseite aus PUR.
Innenseite aus PP.



Typ B
PP/PP

Außenseite aus PP.
Innenseite aus PP.
Ideal als Palettenhaube.



Typ C
LDPE/LDPE (ECONOMY)

Außenseite aus PE.
Innenseite aus PE.
Für Einwegtransporte.



Typ D
ALU

Außenseite mit Alu-Beschichtung.
Innenseite mit Alu-Beschichtung.



lineoplus

Großküchen, Kantinen, Laboratorien, Krankenhäuser... Man sieht sie überall. Servierwagen aus Edelstahl sind extrem vielseitig. Sie sind nicht nur wendig und daher leicht zu bewegen. Sie sind auch robust und damit ideal für den intensiven täglichen Gebrauch. Durch ihre glänzende Edelstahlausführung sind sie sehr hygienisch und universell einsetzbar.

Edelstahl-Servierwagen • Lineoplus

Von Großküche bis Krankenhaus, diese Lineoplus Edelstahl 1.4597 Servierwagen sind vielseitig einsetzbar. Mit einer Tragkraft von 50 kg pro Ablage sind sie für den intensiven täglichen Gebrauch geeignet. Sie verfügen über gehärtete Fachböden, 4 Lenkrollen (Ø125 mm, 2 mit Bremse), runde Kunststoffstoßringe (Ø100 mm) und eine schalldämpfende Beschichtung an der Unterseite der Fachböden. Stabil, leicht zu bewegen, einfach zu reinigen und geeignet für Temperaturen von -20°C bis +80°C. Sie sind gebrauchsfertig und werden mit einem lebensmittelgeeigneten Zertifikat geliefert.



CRT-4620



CRT-4730



Standard-Kunststoff-Radgabeln

Art.-Nr.	Auflagen	Abstände	Radstandshöhe	Abmessungen	Abmessungen Boden
CRT-4620-000	2	560 mm	160 mm	800 x 580 x 960 mm	775 x 555 mm
CRT-4630-000	3	260 mm	160 mm	800 x 580 x 960 mm	775 x 555 mm
CRT-4720-000	2	560 mm	160 mm	1070 x 740 x 960 mm	975 x 645 mm
CRT-4730-000	3	260 mm	160 mm	1070 x 740 x 960 mm	975 x 645 mm

Edelstahl-Abräumwagen • Lineoplus

Dieser lebensmitteltaugliche Lineoplus-Abräumwagen aus Edelstahl 1.4597 eignet sich ideal für Kantinen, Imbissbetriebe und andere Selbstbedienungskonzepte. Er ist mit 4 Lenkrollen (Ø 125 mm), davon 2 mit Bremse, und stabilen Vierkantrohrprofilen (25 x 25 mm) ausgestattet. Geeignet für verschiedene Tabletts (außer ABS-Tabletts) oder Drahtgitter mit einer Breite von 270 bis 379 mm und einer Länge von 510 bis 530 mm.



CRT-5212

Art.-Nr.	Auflagen	Einschub	Abstände	Radstandshöhe	Abmessungen	Beschreibung
CRT-5212-000	2x 12	855 mm	120 mm	164 mm	855 x 563 x 1784 mm	nicht geeignet für ABS-Tabletts



24

THERMOMETER & TIMER

Thermometer ETI 292

Thermometer Cooper-Atkins 296

Timer 298



ELECTRONIC TEMPERATURE INSTRUMENTS LTD.

Kochen und Backen erfordern Präzision. Mit professionellen Thermometern und Küchentimern arbeiten Sie nicht nur präzise, sondern auch absolut lebensmittelsicher. Sie überprüfen die Temperaturen korrekt, überwachen die Garzeiten optimal und sorgen dafür, dass jedes Gericht genau zum richtigen Zeitpunkt und gemäß den geltenden Standards fertiggestellt wird.

Pocket, Thermastick, Thermapen One & Thermapen IR Thermometer • ETI

Die ETI Pocket- und Thermastick-Thermometer sind mit einer Fühlerhülse, einem Edelstahlfühler und zwei Bedientasten (on/off und min/max) ausgestattet. Die ETI Thermapen-Thermometer verfügen über einen einklappbaren Edelstahlfühler mit integriertem Typ-K-Thermoelement, ein automatisch um 360° drehbares Display und zwei Bedientasten (on/off und min/max). Das Thermapen IR ist mit einer einstellbaren Emissivität ausgestattet. Beide Thermapen-Thermometer werden mit einem Kalibrierzertifikat geliefert. Für ETI-Thermometer gilt standardmäßig eine Garantie von 2 Jahren. Das Thermapen ONE wird sogar mit einer Garantie von 5 Jahren geliefert.

➜ Thermapen One ist auf Anfrage in Grün oder Blau erhältlich



ETI-1000



ETI-1000-000

Typ	Pocket
T°-Bereich	-50°C bis 200°C
Anzeige	0,1°C
Genauigkeit	± 0,5°C
Fühlerlänge	122 mm
Konformität	IP66
Versorgung	inkl. 3V CR2032
Abmessungen	15 x 26 x 200 mm
Option	Silikonhülse **ETI-1900-000**



ETI-1100-010



ETI-1100-010

Typ	Thermastick
T°-Bereich	-50°C bis 300°C
Anzeige	0,1°C
Genauigkeit	± 0,5°C
Fühlerlänge	115 mm
Konformität	IP66
Auto-Ausschaltung	nach 10 Minuten
Versorgung	inkl. 3V CR2032
Abmessungen	Ø46 x 15 x 188 mm



ETI-1200-050



ETI-1200-050

Typ	Thermapen One
T°-Bereich	-50°C bis 300°C
Anzeige	0,1°C
Genauigkeit	± 0,4°C
Fühlerlänge	115 mm
Konformität	IP67
Versorgung	inkl. 3x 1,5V AA
Abmessungen	19 x 50 x 157 mm



ETI-4200-010



ETI-4200-010

Typ	Thermapen IR
T°-Bereich	-50°C bis 300°C (Sonde); -50°C bis 350°C (Infrarot)
Anzeige	0,1°C oder 1°C (einstellbar)
Genauigkeit	± 0,4°C (Sonde); ± 1°C (Infrarot)
Fühlerlänge	115 mm
Konformität	IP67
Versorgung	inkl. 2x 3V CR2032
Abmessungen	19 x 50 x 157 mm

Kontrollthermometer

TempTest Blue, Raytemp Blue, Frittieröltester/Thermometer & Öl-Teststreifen • ETI

Das ETI TempTest Blue ist ein Bluetooth-Thermometer mit Edelstahlfühler, integriertem Typ-K-Thermoelement, automatisch um 360° drehbarem Display und zwei Bedientasten (on/off und min/max). Das ETI RayTemp Blue ist ein Infrarot-Thermometer mit Kalibrierzertifikat, das die Messdaten sicher über Bluetooth an Ihr Smartgerät überträgt. Zur Kontrolle von Frittieröl gibt es Frittieröl-thermometer und Öl-Teststreifen mit einer gut lesbaren Farbskala zur schnellen Beurteilung. Für ETI-Thermometer gilt standardmäßig eine Garantie von 2 Jahren.

➜ Kontaktieren Sie uns für ETI ThermaData-Logger



ETI-3000



ETI-3000-000

Typ	TempTest Blue
T°-Bereich	-50°C bis 300°C
Anzeige	0,1°C
Genauigkeit	± 0,4°C
Fühlerlänge	80 mm
Konformität	IP67
Versorgung	inkl. 1,5V AAA
Abmessungen	17 x 47 x 200 mm



ETI-4000



ETI-4000-000

Typ	Raytemp Blue
T°-Bereich	-50°C bis 350°C
Anzeige	0,1°C
Auto-Ausschaltung	nach 10 Minuten
Versorgung	inkl. 3x 1,5V AAA
Abmessungen	25 x 56 x 128 mm
Extra	Abstandsverhältnis 5:1



ETI-1040



ETI-1040-000

Typ	Frittieröltester/ Thermometer
T°-Bereich	30°C bis 200°C
Anzeige	0,5% TPM* & 0,1°C
Genauigkeit	± 3% & ± 1°C
Versorgung	inkl. 2x 1,5V AA
Abmessungen	31 x 48 x 365 mm
geeignet für	Frittieröl, Olivenöl, Palmöl, Sojaöl und Sesamöl



ETI-1041



ETI-1041-000

Typ	Öl-Teststreifen
T°-Bereich	bis 40°C (kaltes Öl)
Verpackung	100 Teststreifen
Extra	einfaches Eintauch- und Ableseverfahren

* TPM (Gesamtgehalt an polaren Materialien): 0-40% TPM bezieht sich auf alle Produkte, die aufgrund von Oxidationsprozessen in Frittieröl vorhanden sind.

Kontrollthermometer

Fridge Freezer, Dot, Dishtemp & Raytemp 3 Thermometer • ETI

Das ETI Fridge Freezer Kühl- und Gefrierthermometer speichert Minimal- und Maximaltemperaturen und verfügt über einen integrierten Umweltsensor sowie einen einstellbaren Alarm. Das ETI Dot ist ein wasserfestes digitales Ofenthermometer mit Magnetpads und Klappständer. Das Dishtemp-Geschirrspülthermometer garantiert optimale Sicherheit hinsichtlich des Waschergebnisses. Das kompakte RayTemp 3-Infrarotthermometer verfügt über einen integrierten Laserpointer für berührungslose Messungen. Für ETI-Thermometer gilt standardmäßig eine Garantie von 2 Jahren.



ETI-1012



ETI-1012-000

Typ	Fridge Freezer
T°-Bereich	-25°C bis 70°C
Anzeige	0,1°C
Genauigkeit	± 0,4°C
PVC-Fühlerlänge	1 m
Auto-Ausschaltung	nach 10 Minuten
Versorgung	inkl. 3V CR2032
Abmessungen	24 x 150 mm
Extra	mit externem Fühler und integrierten Umweltsensor



ETI-1020



ETI-1020-000

Typ	Dot
T°-Bereich	-50°C bis 300°C
Anzeige	1°C
Genauigkeit	± 1°C
Sensorlänge	114 mm
Konformität	IP66
Auto-Ausschaltung	nach 10 Minuten
Versorgung	inkl. 2x 1,5V AA
Abmessungen	Ø80 x 24 mm
Extra	Alarm 70 dB; Kabel 1,2 m



ETI-1030



ETI-1030-000

Typ	Dishtemp
T°-Bereich	0°C bis 90°C
Anzeige	0,1°C
Genauigkeit	± 1°C
Konformität	IP66
Versorgung	inkl. 3V CR2032
Abmessungen	Ø127 x 14 mm
Extra	Alarm 70 dB; Kabel 1,2 m



ETI-4003



ETI-4003-000

Typ	Raytemp 3
T°-Bereich	-50°C bis 500°C
Anzeige	0,1°C
Genauigkeit	± 2°C
Versorgung	inkl. 2x 1,5V AAA
Abmessungen	40 x 66 x 155 mm
Extra	optisches Verhältnis 1:12 (Abstand des Objekts / Ø des Messbereichs)

Digitale Taschenthermometer • Cooper-Atkins

Die Cooper-Atkins Taschenthermometer mit Thermistor®-Technologie ermöglichen schnelle und äußerst genaue Messungen der Kerntemperatur. Sie verfügen über ein übersichtliches LCD-Display, sind wasserdicht und zuverlässig und eignen sich ideal für den professionellen Einsatz in der Lebensmittelbranche und in der Industrie. “Accurate for life“, NSF-zertifiziert und zu je 6 Stück verpackt.



COO-4000



COO-4000-000

Typ	Einstechthermometer
T°-Bereich	-40°C bis 200°C
Anzeige	0,1°C
Genauigkeit	± 1°C
Fühlerlänge	70 mm (Spitzenlänge: 19 mm)
Konformität	IPX7
Auto-Ausschaltung	nach 10 Minuten
Versorgung	inkl. #LR44
Abmessungen	152 x 19 x 16 mm
OEM	DPP400-W
Garantie	1 Jahr



COO-4500



COO-4500-000

Typ	Einstechthermometer
T°-Bereich	-40°C bis 232°C
Anzeige	0,1°C
Genauigkeit	± 1°C
Fühlerlänge	121 mm (Spitzenlänge: 19 mm)
Konformität	IPX7
Auto-Ausschaltung	nach 10 Minuten
Versorgung	inkl. #392
Abmessungen	172 x 38 x 22 mm
OEM	DFP450-W
Garantie	1 Jahr



COO-8000



COO-8000-000

Typ	Einstechthermometer
T°-Bereich	-40°C bis 232°C
Anzeige	0,1°C
Genauigkeit	± 1°C
Fühlerlänge	102 mm (Spitzenlänge: 19 mm)
Konformität	IPX7
Auto-Ausschaltung	nach 10 Minuten
Versorgung	inkl. #LR44
Abmessungen	203 x 26 x 26 mm
OEM	DPP800-W
Garantie	1 Jahr

Kontrollthermometer

Digitale & analoge Kühlmöbelthermometer • Cooper-Atkins

Das kleine digitale Kühl-/Gefrierthermometer von Cooper-Atkins registriert Minimal- und Maximaltemperaturen und verfügt über eine Resetfunktion. Auch die Cooper-Atkins Kühlmöbelthermometer mit Vergrößerungslinse und die personalisierbare Lineoplus-Version messen kontinuierlich die Temperatur in Kühl- und Gefriermöbeln. Alle Thermometer sind NSF-zertifiziert. Cooper-Atkins Thermometer werden zu je 6 Stück verpackt.





COO-2560-000

Typ	Kühl-/Gefrierthermometer
Material	ABS-Rahmen; LCD-Display: 48 x 19 mm
T°-Bereich	-30°C bis 50°C
Anzeige	0,1°C
Versorgung	inkl. 3V CR2032
Abmessungen	90 x 80 x 30 mm
Montage	hängend oder stehend
OEM	2560
Garantie	1 Jahr





COO-3350-000

Typ	Kühlmöbelthermometer
Material	Aluminiumgehäuse
T°-Bereich	-40°C bis 25°C
Anzeige	1°C
Abmessungen	127 x 33 x 10 mm
Montage	hängend oder stehend
OEM	335C
Garantie	1 Jahr





LDT-1079-990

Typ	Kühlmöbelthermometer
Material	Kunststoff
T°-Bereich	-40°C bis 50°C
Anzeige	1°C
Abmessungen	Ø15 x 117 mm (inkl. Haken)
Montage	mit Haken oder festschrauben
Extra	Personalisierung ab 250 Stück
Garantie	1 Jahr

Timer

Digitale Cooking Thermometer/Schaltuhr & digitale Küchentimer • Cooper-Atkins

Das Cooper-Atkins Cooking Thermometer/Schaltuhr verfügt über eine hitzebeständige Sonde mit einem 1,1 m langen Thermistor®-Kabel (mit Silikonmantel), das im Backofen verbleiben kann. Der Timer gibt einen Alarm aus, sobald die eingestellte Kerntemperatur oder Zeit erreicht ist. Die beiden ABS-Küchentimer verfügen über ein klares LCD-Display und ein fett- und spritzwassergeschütztes Bedienfeld. Sie bieten vier verschiedene Signaltöne und praktische Farblichtalarme.



COO-3610



COO-3610-000

Typ	Cooking Thermometer/ Schaltuhr
Material	Kunststoff
T°-Bereich	-30°C bis 200°C
Anzeige	1°C
Fühlerlänge	165 mm (90° gebogen)
Versorgung	inkl. 1,5V AAA
Abmessungen	76 x 34 x 105 mm
OEM	DTT361-01
Option	Sonde **COO-9406-000**
Garantie	1 Jahr



COO-1050



COO-1050-000

Typ	digitaler '4-in-1'-Küchentimer
Material	ABS
Countdown-Zeiten	4 (Std./Min. oder Min./Sek.)
Signaltöne	4
LED-Leuchten	4
Versorgung	inkl. 4x C-Batterie (1,5V)
Abmessungen	178 x 107 x 178 mm
Extra	Start/Stoppfunktion + Wiederholfunktion
Garantie	1 Jahr



LDT-1050



LDT-1050-000

Typ	digitaler '4-in-1'-Küchentimer
Material	ABS
Countdown-Zeiten	4 (Std., Min. oder Sek.; max. 9 h 59 min)
Signaltöne	4
LED-Leuchten	4
Versorgung	inkl. 9V-Batterie
Abmessungen	150 x 90 x 180 mm
Garantie	1 Jahr



25

DOSENÖFFNER & CROWN PUNCH DOSENÖFFNER

Dosenöffner 300
Crown Punch Dosenöffner 303



BØJ
1905

Dosenöffner sind unverzichtbare Hilfsmittel in jeder professionellen Küche und sorgen für ein schnelles, sicheres und effizientes Öffnen von Konserven. Sie vereinen eine robuste Bauweise mit einfacher Handhabung und langlebigen Klingen für glatte, sichere Schnitte, selbst bei intensiver Nutzung.

Manuelle Dosenöffner • BOJ

Die manuellen Dosenöffner von BOJ verfügen über einen ergonomischen Griff und eine dank Carbonitrierung wendbare, besonders harte und verschleißfeste Klinge. Sie werden mit Schrauben und einer Flügelmutter fest auf dem Arbeitstisch befestigt und sind mit einer rutschfesten, hygienischen Gummiabdeckung ausgestattet. Neben der traditionellen Ausführung ist **die NSF-zertifizierte Edelstahlausführung zudem spülmaschinenfest und ohne Werkzeug zerlegbar.**



BOJ-2000



BOJ-2000-000

Material	vernickelter Stahl
Betrieb	manuell
max. Dosenhöhe	400-450 mm
Dosen/Tag	bis zu 100 Dosen
Stablänge	495 mm
Optionen	Edelstahl-Ersatzklinge: **BOJ-9102-000**; Edelstahl-Zahnrad Ø27 mm: **BOJ-9100-000**
Garantie	3 Jahre



BOJ-1000



BOJ-1000-000

Material	Edelstahl
Betrieb	manuell
max. Dosenhöhe	400-450 mm
Dosen/Tag	bis zu 100 Dosen
Stablänge	495 mm
Optionen	Edelstahl-Ersatzklinge (NSF): **BOJ-9101-000**; Edelstahl-Zahnrad Ø27 mm: **BOJ-9100-000**
Extra	NSF-zertifiziert
Garantie	3 Jahre

Manuelle Dosenöffner • Bonzer

Die manuellen Bonzer-Dosenöffner eignen sich ideal für runde Dosen und sorgen dank der antibakteriellen Beschichtung für einen hygienischen, gratfreien Schnitt. Bonzer-Dosenöffner sind NSF-zertifiziert. Sie werden verschraubt oder mit einer Klemme befestigt und standardmäßig mit antibakteriellen Reinigungstüchern geliefert. **Modell BNZ-3000 ist zudem vollständig spülmaschinenfest.**



BNZ-2000



BNZ-2000-000

Material	Stab, Zahnrad und Messer aus Edelstahl; Griff aus schlagfestem Kunststoff
Betrieb	manuell
max. Dosenhöhe	350 mm
Dosen/Tag	bis zu 20 Dosen
Stablänge	635 mm
Optionen	Edelstahl-Ersatzklinge: **BNZ-9100-000**; Edelstahl-Zahnrad Ø25 mm: **BNZ-9101-000**
Garantie	3 Jahre



BNZ-3000



BNZ-3000-000

Material	Edelstahl
Betrieb	manuell
max. Dosenhöhe	350 mm
Dosen/Tag	bis zu 80 Dosen
Stablänge	635 mm
Optionen	Edelstahl-Ersatzklinge: **BNZ-9100-000**; Edelstahl-Zahnrad Ø40 mm: **BNZ-9102-000**
Garantie	3 Jahre

Crown Punch Dosenöffner • Edlund

Die Crown Punch Dosenöffner aus Edelstahl von Edlund öffnen jede Dose in einer einzigen Bewegung, manuell oder pneumatisch, und hinterlassen dank halbstumpfer, wartungsfreier Messer keine scharfen Kanten. Sie eignen sich ideal für den intensiven Einsatz, bei dem täglich Hunderte von Dosen geöffnet werden können. Die pneumatischen Modelle arbeiten völlig ohne Strom und bieten dank der Zweihandbedienung zusätzliche Sicherheit. Im Lieferumfang sind standardmäßig ein Messer und ein Ring für 157-mm-Dosen enthalten, wobei zwölf weitere Durchmesser zur Auswahl stehen.

➜ ist Ihre Größe nicht dabei, dann suchen wir gerne mit Ihnen nach einer passenden Lösung



EDL-0001



EDL-0002

Betrieb	manuell
min. Dosenhöhe	40 mm
max. Dosenhöhe	266 mm
max. Ø Dose	157 mm (Außenmaß)
Dosen/Tag	100 bis 200 Dosen
Außenmaße (BxTxH)	270x340x510 mm (H: 775 mm mit geradem Griff)
Garantie	1 Jahr



EDL-0200



EDL-0207

Luftdruck	6 bar / 85-120 PSI
min. Dosenhöhe	40 mm
max. Dosenhöhe	266 mm
max. Ø Dose	157 mm (Außenmaß)
Dosen/Tag	200 bis 400 Dosen
Außenmaße (BxTxH)	270x340x550 mm (EDL-0200) 650x340x550 mm (EDL-0207)
Garantie	1 Jahr



EDL-0201



EDL-0203

Luftdruck	6 bar / 85-120 PSI (1,5-2 CFM*)
min. Dosenhöhe	40 mm
max. Dosenhöhe	300 mm
max. Ø Dose	230 mm (Außenmaß)
Dosen/Tag	400 bis 2000 Dosen
Außenmaße (BxTxH)	310x510x690 mm (EDL-0201) 310x450x690 mm (EDL-0203)
Garantie	1 Jahr

*: Anmerkung: 6 bar / 85-120 PSI = 5,95-8,44 kg/cm
CFM (Cubic Feet per Minute) = Liter/min

Art.-Nr.	Typ	Beschreibung
EDL-0001-000	700SS	Crown Punch manueller Dosenöffner
EDL-0002-000	700T	Crown Punch manueller Dosenöffner für höhere / quadratische Dosen (ohne Kronenset)
EDL-0200-000	610	Crown Punch pneumatischer Dosenöffner
EDL-0207-000	610M	Crown Punch pneumatischer Dosenöffner (mit Magnet zum einfachen Entfernen des Deckels)
EDL-0201-000	625	Crown Punch pneumatischer Dosenöffner
EDL-0203-000	625 M	Crown Punch pneumatischer Dosenöffner (mit Magnet zum einfachen Entfernen des Deckels)

Crown Punch Dosenöffner



Edlund Crown Punch Dosenöffner: Stanzkrone

12 verschiedene Sets

Edlund entwickelte 12 Sets für die gängigsten Dosendurchmesser, die Sie dank der Quick-Change-Funktion im Handumdrehen auf jeden Edlund Crown Punch Dosenöffner montieren können.

Jedes Set besteht aus:

- Schutzring
- Stanzkrone (Messer zum Öffnen von Dosen)
- Clip zur Fixierung des Messers



Dosentyp	Ø Dose
603	157 mm
600	152,4 mm
502	130 mm
404	108 mm
401	103,2 mm
400	101,6 mm
307	87,3 mm
303	81 mm
300	76,2 mm
214	73 mm
211	68,3 mm
202	54 mm



26

KLEINE KÜCHEN-UTENSILIEN

Schutzhandschuhe 306
Küchenwerkzeuge 309
Frittierwerkzeuge & Edelstahl-Spieße 312



san jamar®
smart. safe. sanitary.

Die Arbeit bei Hitze und Kälte erfordert den richtigen Schutz. Unser Sortiment umfasst hochwertige Schutzhandschuhe für jede Aufgabe, von San Jamar-Neopren-Frost- und Ofenhandschuhen bis hin zu Lineoplus-Topflappen, Leder-Ofenhandschuhen und Schnittschutzhandschuhen für zusätzliche Sicherheit bei der Arbeit.

Ofenhandschuhe & Schutzhandschuhe • San Jamar

Die San Jamar Ultigrip®-Neopren- und BestGuard®-Baumwoll-Ofenhandschuhe verfügen über eine ergonomisch abgeschrägte Manschette und sind mit Webguard™ für zusätzlichen Hitzeschutz zwischen Daumen und Zeigefinger. Das “Frozen Food“-Handschuhset aus PVC-Gummi verfügt über einen gestrickten Handgelenksschutz und kann bei -17 °C bis zu 60 Sekunden lang verwendet werden. Das Rotissi-Handschuhset aus Neopren ist unter anderem für heiße Flüssigkeiten und den Einsatz an Drehspießen geeignet und verfügt über ein Innenfutter am Handgelenk, das Schweiß und Schmutz aufnimmt.



SJH-0015-020



SJH-0115-020



SJH-0001-000



SJH-8015-093



SJH-2000



SJH-1217-000

Art.-Nr.	OEM	Beschreibung	Länge	Temperatur-bereich
SJH-0015-020	UCMX15	Ultigrip® Standard Gefrier- und Ofenhandschuh	381 mm	-78°C bis 260°C
SJH-0017-020	UCMX17	Ultigrip® Standard Gefrier- und Ofenhandschuh	432 mm	-78°C bis 260°C
SJH-0115-020	UPM15	Ultigrip® Puppet Gefrier- und Ofenhandschuh	381 mm	-78°C bis 260°C
SJH-0117-020	UPM17	Ultigrip® Puppet Gefrier- und Ofenhandschuh	432 mm	-78°C bis 260°C
SJH-0001-000	UHP1010BK	Ultigrip® Topflappen	254 mm	bis 260°C
SJH-8015-093	800FG15	BestGuard® Ofenhandschuhset	381 mm	bis 232°C
SJH-8017-093	800FG17	BestGuard® Ofenhandschuhset	432 mm	bis 232°C
SJH-2000-000	FGI-OR	Frozen Food Handschuhset	265 mm	bis -17°C
SJH-1212-000	T212	Rotissi Handschuhset	305 mm	bis 260°C
SJH-1217-000	T217	Rotissi Handschuhset	432 mm	bis 260°C



Farbcode:
-020 = Schwarz
-093 = Beige

Ofenhandschuhe, Topflappen & Handschuhe • Lineoplus

Die weißgrauen Lineoplus-Ofenhandschuhe und Topflappen sind aus geschmeidigem Leder gefertigt und bieten bis zu 15 Sekunden lang Schutz vor Temperaturen bis zu 300 °C. Der Ovenbird-Hitzeschutzhandschuh aus Baumwolle, Nomex® und Kevlar® ist fusselfrei, dank des elastischen Bündchens bequem zu tragen und ideal für den sicheren Umgang mit heißen Gegenständen.



ABR-1003



ABR-1005



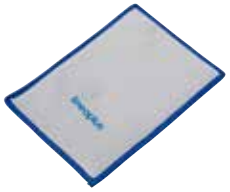
ABR-2002



ABR-2000



ABR-2001



ABR-3018



LVB-0010-092

Art.-Nr.	Beschreibung	Länge	Temperatur-bereich
ABR-1003-000	Ofenhandschuh mit 3 Fingern - Handgelenkschutz 150 mm - paarweise	360 mm	bis 300°C
ABR-1005-000	Ofenhandschuh mit 5 Fingern - Handgelenkschutz 150 mm - paarweise	360 mm	bis 300°C
ABR-2002-000	Ofenhandschuh - Handgelenkschutz 150 mm - paarweise	360 mm	bis 300°C
ABR-2000-000	Ofenhandschuhe ohne Daumen - Breite 200 mm - paarweise	310 mm	bis 300°C
ABR-2001-000	kurzer Topfhandschuh mit Daumen - links oder rechts verwendbar - pro Stück	300 mm	bis 300°C
ABR-3018-000	kleiner Topflappen - universell einsetzbar - pro Stück	180 x 250 mm	bis 300°C
ABR-3035-000	großer Topflappen - universell einsetzbar - pro Stück	350 x 250 mm	bis 300°C
LVB-0010-092	Ofenhandschuh für extreme Hitze - paarweise (Größe 10)	204 mm	bis 350°C

Küchenwerkzeuge

Schneidebretter, Messerhalter & Messerschleifer, Bonschienen, Waage & Besteckkasten

Die Lineoplus-HACCP-Schneidebretter, mit oder ohne Saftrinne, sind aus hochwertigem HMPE 500-Polyethylen gefertigt. Der Messerhalter und der Messerschleifer eignen sich für glatte und gezackte Messer. Die San Jamar-Bonschienen aus eloxiertem Aluminium sorgen für eine reibungslose Führung des Bons. Die schwarze Escali-Waage verfügt über eine elegante Edelstahlplattform mit Ø 140 mm und ist NSF-zertifiziert sowie CE-geprüft. Die Lineoplus-Besteckkästen verfügen über 4 praktische Fächer und einen optionalen halbtransparenten Deckel.



KCB-1530-080



KCB-1531-090



KCB-9004



EDL-7000



LDL-1216



SJB-6512



SJS-0012-020



KPC-0030-020

KPC-9030-991

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Farbe
KCB-1530-...	Schneidebrett Classic 20 mm ohne Saftrinne	500 x 300 x 20 mm	○ ● ● ● ● ●
KCB-1531-...	Schneidebrett Classic 20 mm mit Saftrinne	500 x 300 x 20 mm	○ ● ● ● ● ●
KCB-9004-000	Edelstahl-Halter für 6 Schneidebretter mit Antirutschfüßen		
EDL-7000-000	Messerhalter - ohne Messer	312 x 67 x 355 mm	
LDL-1216-000	manueller Messerschleifer	14 x 60 x 16 mm	
SJB-6512-000	Bonschiene 305 mm	305 x 19 x 51 mm	
SJB-6518-000	Bonschiene 458 mm	458 x 19 x 51 mm	
SJB-6524-000	Bonschiene 610 mm	610 x 19 x 51 mm	
SJB-6530-000	Bonschiene 762 mm	762 x 19 x 51 mm	
SJB-6536-000	Bonschiene 915 mm	915 x 19 x 51 mm	
SJB-6548-000	Bonschiene 1220 mm	1220 x 19 x 51 mm	
SJB-6560-000	Bonschiene 1524 mm	1524 x 19 x 51 mm	
SJS-0012-020	Waage rund - max. 5 kg	215 x 150 x 42 mm	
KPC-0030-...	Besteckkasten Gastro GN 1/1	530 x 325 x 100 mm	● ●
KPC-9030-991	Deckel für Besteckkasten	537 x 332 x 20 mm	Ⓣ



Farbcode:
-010 = Weiß
-020 = Schwarz
-040 = Grün
-060 = Blau
-070 = Rot
-080 = Gelb
-090 = Braun
-991 = durchscheinend Natur

Küchenwerkzeuge

Servierzangen • Lineoplus

Die muschelförmigen Lineoplus-Servierzangen aus Edelstahl eignen sich ideal zum Greifen, Wenden, Mischen und Servieren. Sie sind erhältlich mit oder ohne Verriegelungsmechanismus und jeweils in 12er-Packungen.



CST-0001-040



CST-0002-060



CST-1001



CST-1002

Art.-Nr.	Beschreibung	Länge	Verriegelungs-mechanismus	Farbe
CST-0001-...	Kunststoffgriff	240 mm	ohne	○ ○ ● ● ●
CST-0002-...	Kunststoffgriff	300 mm	ohne	○ ○ ● ● ●
CST-1001-000	vollständig aus Edelstahl	229 mm	mit	Edelstahl
CST-1002-000	vollständig aus Edelstahl	305 mm	mit	Edelstahl



Farbcode:
-020 = Schwarz
-040 = Grün
-060 = Blau
-070 = Rot
-080 = Gelb

Silikonschaber, -Pinsel & -Löffel • Kisag

Die vielseitigen Küchenhelfer aus Silikon erreichen mühelos jede Ecke antihaftbeschichteter Pfannen. Sie sind bis 220°C hitzebeständig, flexibel, leicht zu reinigen und spülmaschinengeeignet. Sie behalten ihre Qualität auch bei langfristigem Gebrauch. Dank der Aufhängeöse im Griff können sie gut sichtbar und stets griffbereit über der Arbeitsfläche aufgehängt werden.


KSG-2324-020


KSG-2328-020


KSG-2523-020


KSG-2527-020


KSG-2430-020

Art.-Nr.	Beschreibung
KSG-2324-020	Silikonschaber 24 cm
KSG-2328-020	Silikonschaber 28 cm
KSG-2523-020	Silikonpinsel 23 cm
KSG-2527-020	Silikonpinsel 27 cm
KSG-2430-020	Silikonlöffel 30 cm



Schäler • Kisag

Die Kisag-Sparschäler mit Kartoffelaugenausstecher sind mit ultrascharfen Klingen aus Edelstahl ausgestattet. Sie sind ergonomisch geformt, spülmaschinengeeignet und sowohl für Rechts- als auch für Linkshänder geeignet.


KPC-9030-991


KSG-2203-040


KSG-2209-070


KSG-2210-072



KSG-2290

Art.-Nr.	Beschreibung
KSG-2201-020	Standard-Sparschäler - 1 mm - für Gemüse und Obst mit harten Schalen
KSG-2203-040	Spargelschäler - Schäldicke 1,5 mm
KSG-2209-070	Sägezahn-Sparschäler - weiches Gemüse und Obst (Tomaten, ...)
KSG-2210-072	Julienne-Sparschäler - verschiedenes Gemüse und Obst (dekorative Streifen)
KSG-2290-000	Thekendisplay mit 24 Standard-Sparschälern (12 schwarze / 12 rote 'Swiss made')

Farbcode:
-020 = Schwarz
-040 = Grün
-070 = Rot
-072 = Orange

Frittierkelle, flache Frittierschaufel und Frittierkorb • Lineoplus

Die Lineoplus-Frittierkelle und flache Frittierschaufel mit Schaber sind aus Edelstahl 1.4301 gefertigt. Dank ihres geflochtenen Drahtgeflechts bieten sie eine noch höhere Stabilität. Der Lineoplus-Frittierkorb aus verzinntem Metall ist mit einem blauen Kunststoffgriff und Haken ausgestattet.


DRF-1124


DRF-1128


DRF-2119


DRF-2121


DRF-5200

Art.-Nr.	Beschreibung	Abmessungen	Stk./Karton
DRF-1124-000	Edelstahl-Frittierkelle mit schwarzem Polyamidgriff	Ø240 mm x 375 mm	10
DRF-1128-000	Edelstahl-Frittierkelle mit schwarzem Polyamidgriff	Ø280 mm x 440 mm	10
DRF-2119-000	flache Edelstahl-Frittierschaufel mit Schaber	175 x 190 mm	10
DRF-2121-000	flache Edelstahl-Frittierschaufel mit Schaber	200 x 190 mm	10
DRF-5200-000	verzinnter Frittierkorb geeignet für Fritteusen: - PITCO 35C, 7 SERIES, 14, 14C+ & 14BA - DEAN 14 SERIES - FRYMASTER GF40, MJ45E, MJH50 & FPH50 - IMPERIAL ELITE IFS-40	336 x 165 x 150 mm	1



Edelstahl-Spieße • Lineoplus

Diese Edelstahl-Spieße sind lebensmittelecht, wiederverwendbar und 100% recycelbar. Sie haben die Wahl zwischen runden und flachen Spießen, die in bedruckten Kartons zu 200 Stück oder in neutralen braunen Kartons zu 400 Stück geliefert werden. Die angegebene Länge bezieht sich auf die Nutzlänge.


LSR-2020


LSF-2020

Art.-Nr. rund Ø2 mm	Art.-Nr. flach 3x1,5 mm	Länge	Verpackung
LSR-2015-000	LSF-2015-000	150 mm	pro 200 Stück
LSR-2018-000	LSF-2018-000	180 mm	pro 200 Stück
LSR-2020-000	LSF-2020-000	200 mm	pro 200 Stück
LSR-2025-000	LSF-2025-000	250 mm	pro 200 Stück
LSR-2028-000	LSF-2028-000	280 mm	pro 200 Stück
LSR-4018-000	LSF-4018-000	180 mm	pro 400 Stück
LSR-4020-000	LSF-4020-000	200 mm	pro 400 Stück
LSR-4025-000	LSF-4025-000	250 mm	pro 400 Stück





27

WEINREGALE

Weinregale Lineoplus LWR 314

Weinregale Lineoplus LN100 316

27B

Kühlraumregale Fermostock 317



lineoplus

Keine Sommerterrasse ohne den passenden Rot-, Weiß- oder Rosé-Wein! Eine perfekte Lagerung Ihres Weinbestandes ist daher ein absolutes Muss. Dies kann in traditionellen Nischen in Ihrem Weinkeller geschehen, aber auch in praktischen Stapelregalen, mit funktioneller “1 zu 1”-Lagerung verschiedener 75-cl-Flaschen.

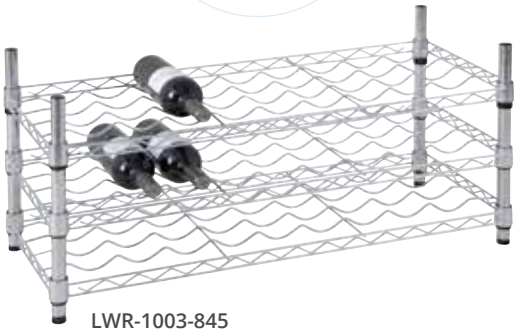
Verchromte Weinregale • Lineoplus - System LWR (75 cl)

Die verchromten Weinregale von Lineoplus verbinden eine stilvolle Präsentation jeder einzelnen Flasche mit einer effizienten Lagerung. Dank der robusten (nicht herausnehmbaren), gewellten Drahtstruktur liegen die Flaschen sicher und platzsparend. Sie eignen sich für verschiedene 75-cl-Flaschen (auch Champagnerflaschen) und bieten einen Abstand von ca. 10 cm zwischen den Auflagen. Das modulare LWR-System lässt sich schnell montieren, ist von beiden Seiten zugänglich und kann mithilfe von höhenverstellbaren Stellfüßen einfach waagerecht ausgerichtet werden.

➜ LWR-1003: niedriges Weinregal mit 3 Auflagen für 27 Flaschen, einschließlich Verbindungsstücken zum Stapeln von bis zu 4 Regalen
➜ LWR-1014: hohes Weinregal mit 14 Auflagen für 168 Flaschen



LWR-1003 inkl. 4 Verbindungsstücke



LWR-1003-845



LWR-1014-845



Art.-Nr.	Beschreibung	Auflagen	Flaschen	Abmessungen	Verpackung
LWR-1003-845	niedriges Weinregal	3	27*	910 x 360 x 425 mm	Lieferung in 1 Karton
LWR-1014-845	hohes Weinregal	14	168	1220 x 360 x 1820 mm	Lieferung in 2 Kartons

*: Mit den mitgelieferten Verbindungsstücken können bis zu 4 Regale mit 3 Auflagen aneinander befestigt werden.
Die Gesamthöhe beträgt 1700 mm, die Konstruktion ist für max. 108 Flaschen geeignet.

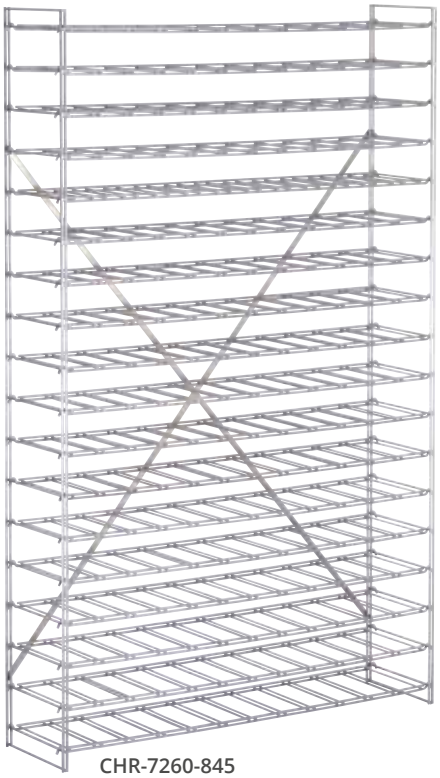


Verchromte Weinregale

Verchromte Weinregale • Lineoplus - System LN100 (75 cl)

Diese Linum-Weinregale sind perfekt für maximale Lagerkapazität auf begrenztem Raum. Die flachen, herausnehmbaren Drahtböden aus verchromtem Metall bieten optimalen Stauraum für 75 cl-Flaschen vom Typ Bordeaux oder Bourgogne. Das Linum LN100-Grundweinregal hat ein Diagonalkreuz zur Verstärkung des Racks. Dadurch ist das Regal nur einseitig zugänglich. Die Leiter und Kreuzstreben sind 6 mm dick, während die Liegedrähte eine Stärke von 5 mm haben.

➜ optionale Stellfüße für zusätzliche Stabilität und perfekte Ausrichtung
➜ mehrere Racks können in einer geraden Linie verbunden werden, je zwei Regale mit einem Diagonalkreuz verbunden werden



CHR-7260-845



CHR-4000-845

Art.-Nr.	Beschreibung	Auflagen	Flaschen	Abmessungen
CHR-7110-845	Grundweinregal	10	100	1000 x 300 x 1050 mm
CHR-8110-845	Anbauweinregal	10	100	1000 x 300 x 1050 mm
CHR-7210-845	Grundweinregal	10	120	1200 x 300 x 1050 mm
CHR-8210-845	Anbauweinregal	10	120	1200 x 300 x 1050 mm
CHR-7160-845	Grundweinregal	15	150	1000 x 300 x 1600 mm
CHR-8160-845	Anbauweinregal	15	150	1000 x 300 x 1600 mm
CHR-7260-845	Grundweinregal	15	180	1200 x 300 x 1600 mm
CHR-8260-845	Anbauweinregal	15	180	1200 x 300 x 1600 mm
CHR-7190-845	Grundweinregal	18	180	1000 x 300 x 1900 mm
CHR-8190-845	Anbauweinregal	18	180	1000 x 300 x 1900 mm
CHR-7290-845	Grundweinregal	18	216	1200 x 300 x 1900 mm
CHR-8290-845	Anbauweinregal	18	216	1200 x 300 x 1900 mm
CHR-4000-845	Set Stellfüße (2 Stück)			
CHR-3000-845	Kreuzstrebe 1050 mm			
CHR-3060-845	Kreuzstrebe 1600 mm			
CHR-3090-845	Kreuzstrebe 1900 mm			







Komplettes Sortiment, siehe

linum cool

FERMOSTOCK®

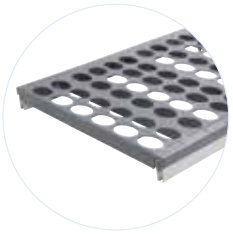
Restaurant, Großküche, Cafeteria, Lebensmittelgeschäft oder Krankenhaus: keine Küche oder Kühlzelle ohne funktionale und hygienische Regale. Mit Fermostock, der Nr.-1-Marke in Europa, entscheiden Sie sich für korrosionsbeständige Strukturen, getestete Auflagen und vielseitige Ausführungen. Fermostock 5711 eignet sich für Standardanwendungen, während Fermostock 6611 / 6622 / 6811 dank ihrer besonders robusten Konstruktion und höheren Tragfähigkeit ideal für den intensiven Einsatz sind. Alle Regalsysteme sind modular erweiterbar, leicht zu reinigen und temperaturbeständig bis -40 °C.

Fermostock 5711: eloxiertes Aluminium mit Kunststoffauflagen

Fermostock 5711 ist ein preisgünstiges Regalsystem auf der Grundlage modularer Elemente. Es zeichnet sich durch eine besonders einfache Montage, einfache Wartung, sehr gute Korrosionsbeständigkeit, gute Stabilität und große Flexibilität aus. Fermostock 5711 entspricht allen Produktionsvorschriften und Normen hinsichtlich Hygiene- und Reinigungsbedingungen und erfüllt die strengsten Anforderungen an Haltbarkeit und Festigkeit. Von Lebensmitteln und Gefriergut, über Töpfe und Pfannen bis hin zu pharmazeutischen Produkten sorgen die ebenen Flächen und die durchdachte Ovalperforation für eine perfekte Belüftung bzw. Kühlung.

- **3 Tiefen: 360 mm - 460 mm - 560 mm**
- **2 Leiterhöhen: 1685 mm - 1800 mm**
- **10 Auflagelängen von 650 mm bis 1730 mm**
- **Anbau ist in gerader Linie oder über Eck (in L-, U-, E-, T-Form) möglich**

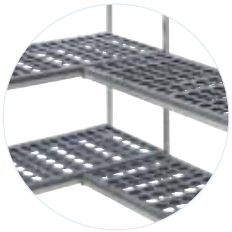




Fermostock 5711
Polymerauflagen
bis 120 kg* pro Auflage



spülmaschinengeeignet bis 90°C
in professionellen Geschirrkörben
(500 x 500 mm)



maximale Zugänglichkeit,
auch in Eckaufstellung



*Abhängig von Typ, Länge, Konstruktion und gleichmäßiger Belastung

Regale Fermostock 6611 / 6622 / 6811

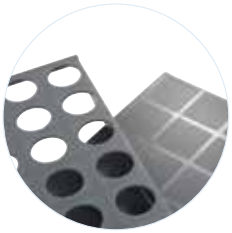
Fermostock 6611 / 6622 / 6811: eloxiertes Aluminium mit Auswahl aus 3 verschiedenen Auflagentypen

Fermostock 6611 / 6622 / 6811 ist ein hochwertiges Regalsystem, das auf modularen Elementen basiert. Es ist in drei Ausführungen erhältlich und zeichnet sich durch eine sehr einfache Montage, leichte Wartung, sehr gute Korrosionsbeständigkeit, gute Stabilität und große Flexibilität aus. Fermostock erfüllt alle Hygiene- und Reinigungsanforderungen, ist NF- und NSF-zertifiziert und erfüllt die strengsten Anforderungen an Haltbarkeit und Festigkeit. Von Lebensmitteln, Gefriergut, über Töpfe und Pfannen bis hin zu pharmazeutischen Produkten sorgen die glatten Auflagen für eine perfekte Lagerung. Ebenfalls sind zahlreiche Zubehörteile erhältlich, darunter Wandbefestigungen, Bodenstützen, Etikettenhalter und Auffangbehälter.

➜ 3 Tiefen*: 360 mm - 460 mm - 560 mm
➜ 4 Leiterhöhen: 1685 mm - 1800 - 2135 - 2435 mm
➜ 10 Auflagelängen von 660 mm bis 1740 mm
➜ Anbau ist in gerader Linie oder über Eck (in L-, U-, E-, T-Form) möglich

*: Fermostock 6622 ist in 360 mm nicht erhältlich





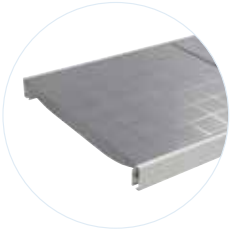
herausnehmbare Auflagen
für optimale Hygiene
und einfache Reinigung



100% lebensmittelecht,
mit Zertifikat



Fermostock 6611
gelochte Polymerauflagen
bis 200 kg* pro Auflage



Fermostock 6622
volle Polymerauflagen
bis 200 kg* pro Auflage



Fermostock 6811
Aluminium-Lattenroste
bis 250 kg* pro Auflage



**Komplettes Sortiment,
siehe Linum cool**

*Abhängig von Typ, Länge, Konstruktion und gleichmäßiger Belastung

Index Artikelnummern

A

ABP-1130-000 260
ABP-1131-000 260
ABP-1140-000 260
ABP-1141-000 260
ABP-4621-000 260
ABP-6400-000 260
ABP-6421-000 260
ABP-6430-000 260
ABP-6431-000 260
ABP-6440-000 260
ABP-7501-000 260
ABP-8400-000 260
ABP-8401-000 260
ABP-8440-000 260
ABP-8630-000 260
ABP-8631-000 260
ABP-8640-000 260
ABR-1003-000 308
ABR-1005-000 308
ABR-2000-000 308
ABR-2001-000 308
ABR-2002-000 308
ABR-3018-000 308
ABR-3035-000 308
AKB-0001-060 83
AKB-1000-000 83
AKB-1001-000 83

B

BBR-0001-000 114
BBR-1001-000 114
BBR-1101-000 114
BBR-2013-000 114
BBR-3019-000 114
BBR-3030-000 114
BBR-3210-000 114
BBR-3328-000 114
BBR-3419-000 114
BBR-9004-000 114
BNZ-2000-000 302
BNZ-3000-000 302
BNZ-9100-000 302
BNZ-9101-000 302
BNZ-9102-000 302
BOJ-1000-000 301
BOJ-2000-000 301
BOJ-9100-000 301
BOJ-9101-000 301
BOJ-9102-000 301
BSA-4025-... 253
BSA-4832-... 253
BSA-6040-... 253
BSA-6045-... 253
BSO-1717-... 253
BSO-3020-... 253
BSO-4010-... 253
BSO-4015-... 253
BSO-4025-... 253
BSO-5010-... 253
BSO-5015-... 253
BSO-6010-... 253
BSO-6015-.. 253
BSO-6040-... 253
BSO-7010-... 253
BSO-7015-... 253

C

CCD-0010-020 192
CCD-0011-020 191
CCD-0012-020 191
CCD-0013-020 191
CCD-0020-020 192
CCD-0022-020 193
CCD-0023-020 193
CCD-0024-020 193
CCD-0110-020 191
CCD-0111-020 191
CCD-0112-020 191
CCD-0113-020 191
CCD-0114-020 191
CCD-0115-020 191
CCD-1010-020 192
CCD-1011-020 192
CCD-1012-020 192
CCD-1013-020 191
CCD-1014-020 191
CCD-1015-020 192
CCD-1016-020 191
CCD-1020-020 192
CCD-1021-020 192
CCD-9000-840 192
CCD-9001-840 192
CDP-1000-000 184
CDP-1001-000 184
CDP-1010-000 184
CDP-1011-000 184
CDP-1020-000 184
CDP-1021-000 184
CDP-1022-000 184
CDP-1100-000 187
CDP-1101-000 187
CDP-1120-000 187
CDP-1121-000 187
CDP-1200-000 187
CDP-1201-000 187
CDP-2000-000 185
CDP-2001-000 185
CDP-2002-... 185
CDP-2101-000 185
CDP-2102-000 185
CDP-3000-000 186
CDP-4100-... 188
CDP-4300-841 188
CDP-9202-841 185
CDP-9220-... 185
CDP-9221-... 185
CDP-9222-... 185
CDP-9300-841 186
CGS-1102-000 265
CGS-1104-000 265
CGS-1106-000 265
CGS-1110-000 265
CGS-1115-000 265
CGS-1120-000 265
CGS-1202-000 265
CGS-1204-000 265
CGS-1206-000 265
CGS-1210-000 265
CGS-1215-000 265
CGS-1220-000 265
CGS-1302-000 265
CGS-1304-000 265
CGS-1306-000 265
CGS-1310-000 265
CGS-1315-000 265
CGS-1320-000 265
CGS-1402-000 265
CGS-1404-000 265
CGS-1406-000 265
CGS-1410-000 265
CGS-1415-000 265
CGS-1420-000 265
CGS-1606-000 265
CGS-1610-000 265
CGS-1615-000 265
CGS-1620-000 265
CGS-1906-000 265
CGS-1910-000 265
CGS-1915-000 265
CGS-2102-000 265
CGS-2104-000 265
CGS-2106-000 265
CGS-2110-000 265
CGS-2115-000 265
CGS-2120-000 265
CGS-2302-000 265
CGS-2304-000 265
CGS-2306-000 265
CGS-2310-000 265
CGS-2315-000 265
CGS-2320-000 265
CGS-2404-000 265
CGS-2406-000 265
CGS-2410-000 265
CGS-2415-000 265
CGS-9011-000 265
CGS-9012-000 265
CGS-9013-000 265
CGS-9014-000 265
CGS-9016-000 265
CGS-9019-000 265
CGS-9021-000 265
CGS-9023-000 265
CGS-9024-000 265
CHR-3000-845 316
CHR-3060-845 316
CHR-3090-845 316
CHR-4000-845 316
CHR-7110-845 316
CHR-7160-845 316
CHR-7190-845 316
CHR-7210-845 316
CHR-7260-845 316
CHR-7290-845 316
CHR-8110-845 316
CHR-8160-845 316
CHR-8190-845 316
CHR-8210-845 316
CHR-8260-845 316
CHR-8290-845 316
COO-1050-000 298
COO-2560-000 297
COO-3350-000 297
COO-3610-000 298
COO-4000-000 296
COO-4500-000 296
COO-8000-000 296
COO-9406-000 298
CRT-0301-000 281
CRT-0310-000 281
CRT-0320-000 281
CRT-1110-000 286
CRT-1120-000 286
CRT-1150-000 286
CRT-1210-000 286
CRT-1220-000 286
CRT-1250-000 286
CRT-1301-000 283
CRT-1310-000 282
CRT-1320-000 282
CRT-1350-000 282
CRT-2120-000 287
CRT-2320-000 284
CRT-2321-000 284
CRT-2322-000 284
CRT-2350-000 284
CRT-2351-000 284
CRT-2610-000 285
CRT-2620-000 285
CRT-2621-000 285
CRT-2650-000 285
CRT-2660-000 285
CRT-2661-000 285
CRT-4620-000 290
CRT-4630-000 290
CRT-4720-000 290
CRT-4730-000 290
CRT-5212-000 290
CRT-7310-000 283
CST-0001-... 310
CST-0002-... 310
CST-1001-000 310
CST-1002-000 310

D

DBR-1000-000 83
DRA-1111-845 259
DRA-2110-845 259
DRA-6400-845 259
DRF-1124-000 312
DRF-1128-000 312
DRF-2119-000 312
DRF-2121-000 312
DRF-5200-000 312
DRI-1100-000 259
DRI-1101-000 259
DRI-1111-000 259
DRI-1190-000 259
DRI-2110-000 259
DRI-2301-000 259
DRI-6400-000 259
DRI-6410-000 259
DRI-8410-000 259
DRI-8600-000 259
DRI-8610-000 259
DRL-2210-000 59
DRL-2211-000 58
DRL-2220-000 58
DRL-2230-000 58
DRL-2231-000 58
DRL-2232-000 58
DRL-2240-000 58
DRL-4200-000 59
DRL-4210-000 59
DRL-4230-000 58
DRL-4231-000 58
DRL-4240-000 58
DRL-4300-000 59
DRL-4311-000 59
DRL-4330-000 58
DRL-4331-000 58
DRL-4340-000 58
DTL-0001-000 59
DTL-2210-000 57
DTL-2211-000 57
DTL-2220-000 57
DTL-2221-000 57
DTL-2230-000 57
DTL-2231-000 57
DTL-4210-000 57
DTL-4220-000 57
DTL-4230-000 57
DTL-4231-000 57
DTL-4310-000 57
DTL-4320-000 57
DTL-4330-000 57
DTL-4331-000 57

E

EDL-0001-000 303
EDL-0002-000 303
EDL-0200-000 303
EDL-0201-000 303
EDL-0203-000 303
EDL-0207-000 303
EDL-7000-000 309
ETI-1000-000 293
ETI-1012-000 295
ETI-1020-000 295
ETI-1030-000 295
ETI-1040-000 294
ETI-1041-000 294
ETI-1100-010 293
ETI-1200-050 293
ETI-1900-000 293
ETI-3000-000 294
ETI-4000-000 294
ETI-4003-000 295
ETI-4200-010 293
EUP-1103-040 278
EUP-1112-060 278
EUP-1116-070 278
EUP-1121-080 278
EUP-1185-070 278
EUP-1203-040 278
EUP-1212-060 278
EUP-1216-070 278
EUP-1221-080 278
EUP-1285-070 278
EUP-1303-040 278
EUP-1312-060 278
EUP-1316-070 278
EUP-1321-080 278
EUP-1403-040 278
EUP-1412-060 278
EUP-1416-070 278
EUP-1421-080 278
EUP-1903-040 278
EUP-1912-060 278
EUP-1916-070 278
EUP-1921-080 278
EUP-4803-040 278
EUP-4812-060 278
EUP-4816-070 278
EUP-4821-080 278
EUP-6403-040 278
EUP-6412-060 278
EUP-6416-070 278
EUP-6421-080 278
EUP-6485-070 278

Index Artikelnummern

F

FCA-7320-000 138
FCA-7350-000 138
FCA-7370-000 138
FCA-7420-000 138
FCA-7450-000 138
FCA-7470-000 138
FCB-7420-000 138
FCB-7450-000 138
FCB-7470-000 138
FCT-3110-000 139
FCT-3120-000 139
FCT-3130-000 139
FCT-3140-000 139
FCT-3150-000 139
FCT-3160-000 139
FCT-3170-000 139
FEB-0001-000 137
FEB-2020-000 137
FEB-2030-000 137
FEB-2040-000 137
FEB-2068-000 137
FFO-1122-000 223
FFO-1123-000 223
FFO-1222-000 223
FFO-1223-000 223
FFO-1322-000 223
FFO-1323-000 223
FFO-1423-000 223
FFO-1426-000 223
FFO-1523-000 223
FFO-1526-000 223
FFO-2221-000 225
FFO-2223-000 225
FFO-2421-000 225
FFO-2423-000 225
FFO-3116-040 224
FFO-3121-080 225
FFO-3123-080 225
FFO-3126-080 224
FFO-3136-060 224
FFO-3141-061 225
FFO-3146-061 224
FFO-3151-072 225
FFO-3206-000 224
FFO-3216-010 224
FFO-3246-010 224
FFO-3316-000 224
FFO-3326-000 224
FFO-3406-000 224
FFO-4104-000 225
FFO-4128-000 224
FFO-4136-000 224
FFO-4144-000 224
FFO-4204-000 224
FFO-4206-000 224
FFO-4300-000 224
FFO-4301-000 224
FFO-5221-000 225
FFO-5223-000 225
FFO-5421-000 225
FFO-5423-000 225
FFO-6000-070 226
FFO-6001-010 226
FFO-6002-020 226
FFO-6003-040 226
FFO-6121-000 226
FFO-6123-000 226
FFO-6201-000 226
FFO-6203-000 226
FFO-6241-061 226
FFO-6243-061 226
FFO-6251-072 226
FFO-9110-000 225
FFO-9120-000 225
FFO-9140-000 225
FFO-9216-040 224
FFO-9226-080 224
FFO-9236-060 224
FFO-9246-061 224
FFO-9300-000 224
FLA-1006-000 102
FLA-1007-000 102
FLA-1008-000 102
FLA-1009-000 102
FLA-1010-000 102
FLA-1011-000 102
FLA-2005-000 100
FLA-2006-000 100
FLA-2007-000 100
FLA-2008-000 100
FLA-2009-000 100
FLA-2105-000 101
FLA-2106-000 101
FLA-2107-000 101
FLA-2108-000 101
FLA-2109-000 101
FLA-2305-000 100
FLA-2306-000 100
FLA-2307-000 100
FLA-2308-000 100
FLA-2309-000 100
FLA-2505-000 101
FLA-2506-000 101
FLA-2507-000 101
FLA-2508-000 101
FLA-2509-000 101
FLA-2510-000 101
FLA-2511-000 101
FLA-3005-000 99
FLA-3006-000 99
FLA-3007-000 99
FLA-3008-000 99
FLA-3009-000 99
FLA-3010-000 99
FLA-3011-000 99
FLA-3107-000 99
FLA-3108-000 99
FLA-3109-000 99
FLA-5107-000 103
FLA-5108-000 103
FLA-5109-000 103
FLA-5205-000 103
FLA-5206-000 103
FLA-5207-000 103
FLA-5208-000 103
FLA-5209-000 103
FLA-5507-000 103
FLA-5508-000 103
FLA-5509-000 103
FLA-5604-000 96
FLA-5605-000 96
FLA-5606-000 96
FLA-5607-000 96
FLA-5608-000 96
FLA-5609-000 96
FLA-5610-000 96
FLA-5611-000 96
FLA-5704-000 97
FLA-5705-000 97
FLA-5706-000 97
FLA-5707-000 97
FLA-5708-000 97
FLA-5709-000 97
FLA-5710-000 97
FLA-5711-000 97
FLA-5806-000 96
FLA-5808-000 96
FLA-5810-000 96
FLA-5908-000 97
FLA-6507-000 98
FLA-6508-000 98
FLA-6509-000 98
FLA-6510-000 98
FLA-6511-000 98
FLA-6512-000 98
FLA-6607-000 98
FLA-6608-000 98
FLA-6609-000 98
FLA-6610-000 98
FLA-6611-000 98
FLA-6612-000 98
FLA-9002-000 98
FLA-9003-000 96
FMC-1002-000 79
FMC-1102-000 79
FMC-2002-000 79
FMC-2101-000 79
FMC-3009-000 79
FMC-3101-000 79
FMC-3104-000 79
FMC-3106-000 79
FMC-4101-000 80
FMC-4103-000 80
FMC-5010-000 80
FMC-5015-000 80
FMC-5106-000 80
FMC-5108-000 80
FMC-5130-000 80
FMG-0002-000 81
FMG-0003-000 81
FMG-0004-000 81
FMG-0005-000 81
FMG-0006-000 81
FMG-0008-000 81
FMG-1063-000 82
FMG-1163-000 82
FST-6281-000 139
FST-6282-000 139

G

GFG-5100-840 146
GFG-5300-840 146
GFG-6110-840 146
GFG-6120-840 146
GFG-6310-840 146
GFG-6320-840 146
GFK-2130-840 147
GFK-2131-840 147
GFK-2220-840 148
GFK-2221-840 148
GFK-2230-840 148
GFK-2231-840 148
GFK-2321-840 148
GFK-2330-840 148
GFK-2331-840 148
GFK-2430-840 147
GFK-2630-840 147
GFK-4020-840 148
GFK-4030-840 148
GFK-4120-840 147
GFK-4121-840 147
GFK-4130-840 147
GFK-4131-840 147
GFK-4221-840 147
GFK-4231-840 147
GFK-4320-840 147
GFK-4330-840 147
GFK-4420-840 148
GFK-4430-840 148
GFK-4520-840 148
GFK-4530-840 148
GFK-5320-840 149
GFK-5330-840 149
GFK-6040-840 149
GFK-6220-840 149
GFK-6230-840 149
GFK-6320-840 149
GFK-6330-840 149
GFK-6420-840 149
GFK-6430-840 149
GFK-6431-840 149
GFK-7026-840 149
GFK-7028-840 149
GFK-7036-840 149
GFK-7038-840 149
GFS-0006-840 145
GFS-1000-840 145
GFZ-2001-840 145
GFZ-2006-840 145
GFZ-7006-840 145
GNS-1102-000 268
GNS-1104-000 268
GNS-1106-000 268
GNS-1110-000 268
GNS-1202-000 268
GNS-1204-000 268
GNS-1206-000 268
GNS-1302-000 268
GNS-1304-000 268
GNS-1306-000 268
GNS-1310-000 268
GNS-1402-000 268
GNS-1404-000 268
GNS-1406-000 268
GNS-1410-000 268
GNS-1606-000 268
GNS-1610-000 268
GNS-9011-000 268
GNS-9012-000 268
GNS-9013-000 268
GNS-9014-000 268
GNS-9016-000 268
GNS-9211-000 268
GNS-9212-000 268
GNS-9213-000 268
GNS-9214-000 268
GNS-9216-000 268
GNS-9223-000 268
GNS-9811-000 266
GNS-9812-000 266
GNV-0302-050 273
GNV-0304-050 273
GNV-0306-050 273
GNV-0308-050 273
GNV-0310-050 273
GNV-9000-000 273
GNV-9012-000 273
GNV-9013-000 273
GNV-9014-000 273
GNV-9016-000 273
GNV-9019-000 273
GNV-9100-000 273
GNV-9101-000 273
GNV-9360-000 274
GNV-9361-000 274
GNV-9900-000 274
GNV-9901-000 274
GNV-9902-000 274
GNV-9903-000 274
GNV-9904-000 274
GNV-9905-000 274
GNV-9906-000 274
GNV-9907-000 274
GNV-9908-000 274
GNV-9909-000 274
GNV-9910-000 274
GNV-9911-000 274
GPL-0280-... 252
GPL-0325-... 252
GPL-2020-... 251
GPL-2022-021 251
GPL-3015-... 251
GPL-3020-... 251
GPL-3022-021 251
GPL-3024-... 251
GPL-3032-021 251
GPL-3515-021 251
GPL-4010-... 251
GPL-4020-... 251
GPL-4030-... 251
GPL-4032-021 251
GPL-6010-... 251
GPL-6012-021 251
GPL-6015-... 251
GPL-6020-... 251
GPL-6022-021 251
GPL-6040-... 251
GPL-6042-021 251
GTP-1551-000 92
GTP-1571-000 92
GTP-1721-000 92
GTP-1751-000 92
GTP-1771-000 92
GTP-2370-000 92
GTP-2550-000 92
GTP-2570-000 92
GTP-2660-000 92
GTP-2730-000 92
GTP-2750-000 92
GTP-2770-000 92
GTP-9001-000 92
GTP-9002-000 92

H

HBC-0255-000 199
HBC-0455-000 199
HBC-0755-000 200
HBC-0855-000 200
HBC-1255-000 199

Index Artikelnummern

HBC-1932-000 201
HBC-4455-000 199
HBC-4750-000 200
HBC-4855-000 200
HBC-5255-000 199
HBC-9100-000 199
HBC-9600-000 199
HBF-0510-000 202
HBF-1100-000 202
HBF-1510-000 202
HBF-5110-000 202
HBF-5510-000 199
HBF-9000-000 202
HBR-0009-000 203
HBR-0012-000 203
HBR-0014-000 203
HBR-0016-000 203
HBR-0018-000 203
HBR-0021-000 203
HBR-8000-000 203
HBR-9100-000 203
HIN-1100-000 287
HIN-6400-000 284
HMD-0200-000 201
HMD-0400-000 201
HMD-5111-000 201
HWG-1000-020 130
HWG-1010-000 130
HWG-1012-000 130
HWG-1014-000 130
HWG-1020-000 130
HWG-1021-000 130
HWG-2000-000 129
HWG-2013-020 129
HWG-2100-845 129
HWG-9000-020 129
HWH-1019-000 134
HWH-1027-000 134
HWH-1038-000 134
HWH-1050-000 134
HWH-1063-000 134
HWH-1138-000 134
HWH-2180-000 134
HWH-2660-000 134
HWH-2880-000 134
HWH-3550-000 134
HWH-3770-000 134
HWH-4520-000 134
HWH-4730-000 134
HWH-5180-000 134
HWH-5181-000 134
HWH-5880-000 134
HWH-5881-000 134
HWL-0011-000 132
HWL-2000-000 131
HWL-3060-000 131
HWL-3076-000 131
HWL-4100-000 131
HWL-4101-000 131
HWL-5010-000 133
HWL-5011-000 133
HWL-5020-000 133
HWL-5021-000 133
HWL-5090-000 133
HWL-5103-000 133
HWL-5202-000 133
HWL-5203-000 133
HWL-6007-000 132
HWL-6017-000 132
HWL-6024-000 132
HWL-6028-000 132
HWL-8003-000 131
HWL-8005-000 131

J

JVO-0050-... 87
JVO-0051-020 88
JVO-0070-... 87
JVO-0071-020 88
JVO-0140-... 88
JVO-0180-... 88
JVO-1020-000 182
JVO-1030-000 182
JVO-1100-000 182
JVO-1200-000 182
JVO-1300-000 182
JVO-2002-... 87
JVO-7050-000 87
JVO-7140-000 88
JVO-8051-000 87
JVO-8071-000 87
JVO-8151-000 87
JVO-8171-000 87

K

KCB-1530-... 309
KCB-1531-... 309
KCB-9004-000 309
KCT-1000-050 220
KPC-0030-... 309
KPC-5332-... 256
KPC-5841-... 256
KPC-6040-... 256
KPC-9030-991 309
KRO-4100-841 30
KSD-1010-000 228
KSD-1020-000 228
KSD-1030-000 228
KSD-1110-000 228
KSD-1120-000 228
KSD-1130-000 228
KSD-1500-000 229
KSD-2010-000 228
KSD-2020-000 228
KSD-2030-000 228
KSD-2510-000 229
KSD-2520-000 229
KSD-2530-000 229
KSD-3000-000 229
KSD-3010-000 229
KSG-0001-000 208
KSG-0002-000 208
KSG-1000-... 233
KSG-1102-000 233
KSG-1103-000 233
KSG-1104-000 233
KSG-1105-000 233
KSG-1106-020 233
KSG-1106-070 233
KSG-1120-000 234
KSG-1140-000 234
KSG-1180-000 234
KSG-1410-000 234
KSG-1700-000 234
KSG-1721-000 234
KSG-1800-010 234
KSG-1940-000 234
KSG-1960-000 234
KSG-2201-020 311
KSG-2203-040 311
KSG-2209-070 311
KSG-2210-072 311
KSG-2290-000 311
KSG-2324-020 311
KSG-2328-020 311
KSG-2430-020 311
KSG-2523-020 311
KSG-2527-020 311

L

LAL-3202-... 252
LAL-4302-... 252
LAL-6102-... 252
LAL-6152-... 252
LAL-6202-... 252
LAL-6402-... 252
LBM-0001-000 75
LBM-0002-000 75
LBM-0003-000 75
LBM-0011-000 76
LBM-0211-000 74
LBM-0213-000 74
LBM-0224-000 74
LBM-0225-000 74
LBM-0234-000 74
LBM-0235-000 74
LBM-0244-000 74
LBM-0256-000 74
LBM-1000-000 76
LBM-1002-000 76
LBM-1003-000 76
LBM-1004-000 76
LBM-1100-000 76
LBM-1200-000 76
LCD-0001-020 176
LCD-0003-841 176
LCD-9000-020 176
LCD-9001-000 176
LCL-2010-000 53
LCL-2021-000 53
LCL-2022-000 53
LCL-2023-000 53
LCL-2030-000 53
LCL-2031-000 53
LCL-4020-000 54
LCL-4090-000 75
LCL-4220-000 53
LCL-4221-000 53
LCL-4230-000 53
LCL-4231-000 53
LCL-4232-000 54
LCL-4240-000 54
LCL-4320-000 53
LCL-4321-000 53
LCL-4330-000 53
LCL-4331-000 53
LCL-4332-000 54
LCL-4340-000 54
LDL-1216-000 309
LDP-0320-000 193
LDP-1014-000 193
LDP-2202-020 193
LDP-2203-020 193
LDP-3200-000 193
LDP-3400-000 193
LDT-1050-000 298
LDT-1079-990 297
LDV-0800-020 186
LDV-0818-020 186
LFD-1100-842 195
LFD-1301-020 195
LFD-1302-842 195
LFD-2100-... 195
LFD-2301-842 195
LFD-2302-842 195
LFD-3101-020 196
LFD-3104-020 196
LFD-4102-020 196
LFD-4201-020 196
LFD-4202-020 196
LFD-5102-020 196
LFD-5103-020 196
LFS-1202-000 91
LFS-1212-000 91
LFS-1222-000 91
LFS-1232-000 91
LFS-4201-000 91
LFS-4211-000 91
LFS-4221-000 91
LFS-4231-000 91
LFS-5201-000 91
LFS-5211-000 91
LGF-1102-000 267
LGF-1104-000 267
LGF-1106-000 267
LGF-1110-000 267
LGF-1115-000 267
LGF-1120-000 267
LGF-1202-000 267
LGF-1204-000 267
LGF-1206-000 267
LGF-1210-000 267
LGF-1215-000 267
LGF-1220-000 267
LGF-1304-000 267
LGF-1306-000 267
LGF-1310-000 267
LGF-1315-000 267
LGF-1320-000 267
LGF-2302-000 267
LGF-2304-000 267
LGF-2306-000 267
LGF-2310-000 267
LGF-2315-000 267
LGF-2320-000 267
LGI-1102-000 266
LGI-1104-000 266
LGI-1106-000 266
LGI-1110-000 266
LGI-1115-000 266
LGI-1120-000 266
LGI-1202-000 266
LGI-1204-000 266
LGI-1206-000 266
LGI-1210-000 266
LGI-1215-000 266
LGI-1220-000 266
LGI-1302-000 266
LGI-1304-000 266
LGI-1306-000 266
LGI-1310-000 266
LGI-1315-000 266
LGI-1320-000 266
LGI-1402-000 266
LGI-1404-000 266
LGI-1406-000 266
LGI-1410-000 266
LGI-1415-000 266
LGI-1420-000 266
LGI-1606-000 266
LGI-1610-000 266
LGI-1615-000 266
LGI-1620-000 266
LGI-1906-000 266
LGI-1910-000 266
LGI-2102-000 266
LGI-2104-000 266
LGI-2106-000 266
LGI-2110-000 266
LGI-2115-000 266
LGI-2120-000 266
LGI-2302-000 266
LGI-2304-000 266
LGI-2306-000 266
LGI-2310-000 266
LGI-2315-000 266
LGI-2320-000 266
LGI-9011-000 267
LGI-9012-000 267
LGI-9013-000 267
LGI-9014-000 267
LGI-9016-000 267
LGI-9019-000 267
LGI-9023-000 267
LGI-9111-000 267
LGI-9112-000 267
LGI-9113-000 267
LGI-9114-000 267
LGI-9116-000 267
LGI-9123-000 267
LGI-9211-000 267
LGI-9212-000 267
LGI-9213-000 267
LGI-9214-000 267
LGI-9216-000 267
LGI-9223-000 267
LGP-1106-... 270
LGP-1110-... 270
LGP-1115-... 270
LGP-1120-... 270
LGP-1206-... 270
LGP-1210-... 270
LGP-1215-... 270
LGP-1220-... 270
LGP-1306-... 270
LGP-1310-... 270
LGP-1315-... 270
LGP-1320-... 270
LGP-1406-... 270
LGP-1410-... 270
LGP-1415-... 270
LGP-1420-... 270
LGP-1606-... 270
LGP-1610-... 270
LGP-1615-... 270
LGP-1620-... 270
LGP-1906-... 270
LGP-1910-... 270
LGP-9011-... 270
LGP-9012-... 270
LGP-9013-... 270
LGP-9014-... 270
LGP-9016-... 270

Index Artikelnummern

LGP-9019-... 270
LGP-9111-060 270
LGP-9112-060 270
LGP-9113-060 270
LGP-9114-060 270
LGP-9116-060 270
LGP-9119-060 270
LGP-9911-... 270
LGP-9912-... 270
LGS-1106-990 271
LGS-1110-990 271
LGS-1115-990 271
LGS-1120-990 271
LGS-1206-990 271
LGS-1210-990 271
LGS-1215-990 271
LGS-1220-990 271
LGS-1306-990 271
LGS-1310-990 271
LGS-1315-990 271
LGS-1320-990 271
LGS-1406-990 271
LGS-1410-990 271
LGS-1415-990 271
LGS-1420-990 271
LGS-1606-990 271
LGS-1610-990 271
LGS-1615-990 271
LGS-1620-990 271
LGS-1906-990 271
LGS-1910-990 271
LGS-2120-990 271
LGS-9011-990 271
LGS-9012-990 271
LGS-9013-990 271
LGS-9014-990 271
LGS-9016-990 271
LGS-9019-990 271
LGS-9021-990 271
LGS-9030-990 276
LGS-9031-990 276
LHH-1010-000 39
LHH-1110-000 39
LHH-1120-000 39
LHH-1130-000 39
LHH-3100-000 39
LHS-0001-000 44
LHS-0003-000 44
LHS-0005-000 44
LHS-0203-000 45
LHS-0208-000 45
LHS-3910-000 43
LHS-3915-000 43
LHS-3920-000 43
LHS-8000-000 43
LHS-8301-000 43
LHS-8302-000 43
LHS-8303-000 43
LHS-8311-000 43
LHS-8321-000 43
LHS-8802-000 46
LHW-1000-000 12
LHW-1100-000 12
LHW-1200-000 12
LHW-2000-000 12
LHW-2100-000 12
LHW-2101-000 277
LHW-2102-000 277
LHW-2112-000 277
LHW-2212-000 277
LIC-1070-841 104
LIC-1170-841 104
LIC-1270-841 104
LIC-1370-841 104
LIC-1470-841 104
LIC-1670-841 104
LIM-1811-841 255
LIM-1816-841 255
LIM-2616-841 255
LIM-3213-841 255
LIM-3217-841 255
LIM-3226-841 255
LIM-3532-841 255
LIM-5316-841 255
LIM-5332-841 255
LIM-6553-841 255
LIP-2921-841 255
LIP-2930-841 255
LIP-4030-841 255
LIP-5821-841 255
LIP-5840-841 255
LIP-6821-841 255
LIP-6830-841 255
LIP-8030-841 255
LKA-1123-000 26
LKA-1213-000 25
LKA-1233-000 25
LKA-1313-000 25
LKA-2210-000 23
LKA-4214-000 24
LKA-4513-000 24
LKA-5233-000 26
LKE-1412-000 11
LKE-1447-000 11
LKE-2410-000 9
LKE-2411-000 9
LKE-2414-000 9
LKE-3430-000 9
LKE-3440-000 10
LKE-9524-020 10
LKE-9531-000 9
LKE-9570-000 10
LKE-9573-000 9
LKE-9631-000 10
LKE-9656-000 12
LKE-9748-000 10
LKF-1214-000 19
LKF-1314-000 19
LKF-1412-000 20
LKF-1414-000 20
LKF-1419-000 19
LKF-1433-000 21
LKF-1444-000 21
LKF-1512-000 20
LKF-1612-000 21
LKF-2211-000 15
LKF-2213-000 17
LKF-2231-000 15
LKF-2241-000 15
LKF-2411-000 14
LKF-2412-000 14
LKF-2413-000 17
LKF-2414-000 18
LKF-2431-000 14
LKF-2441-000 14
LKF-2631-000 16
LKF-2641-000 16
LKF-3312-000 14
LKF-3411-000 14
LKF-3514-000 18
LKF-8000-000 40
LKF-8001-000 40
LKF-9003-000 46
LKF-9004-000 16
LKK-1210-000 33
LKK-1510-... 33
LKK-1511-000 33
LKK-2230-000 32
LKK-2510-000 32
LKK-4514-000 33
LKK-9000-000 33
LKR-0013-000 36
LKR-1112-... 35
LKR-2112-... 35
LKR-3112-844 35
LKR-4000-000 36
LKR-4003-000 36
LKR-4010-000 36
LKR-4013-000 36
LKR-5113-000 37
LKR-6320-000 37
LKR-6322-000 37
LKR-8014-000 11
LKS-0029-000 29
LKS-1513-000 30
LKS-1514-000 30
LKS-1613-000 30
LKS-2510-000 28
LKS-2514-000 28
LKS-4514-000 29
LKS-4519-000 29
LKS-5519-000 30
LMT-4030-020 252
LMT-6020-020 252
LOG-6770-... 256
LOG-6771-... 256
LOG-6772-... 256
LOG-6773-... 256
LOG-6774-... 256
LOG-6779-010 256
LOG-6781-010 256
LPA-0420-990 248
LPA-0620-990 248
LPA-0820-990 248
LPA-1020-990 248
LPA-1025-990 248
LPA-1030-990 248
LPA-1198-020 239
LPA-1199-990 239
LPA-1295-990 268
LPA-1296-990 268
LPA-1298-020 239
LPA-1299-990 239
LPA-1395-990 268
LPA-1396-990 268
LPA-1398-020 239
LPA-1399-990 239
LPA-1495-990 268
LPA-1496-990 268
LPA-1498-020 239
LPA-1499-990 239
LPA-1510-020 247
LPA-1515-020 247
LPA-1599-990 239
LPA-1695-990 268
LPA-1696-990 268
LPA-1699-990 239
LPA-1779-... 189
LPA-1899-990 241
LPA-1995-990 268
LPA-1996-990 268
LPA-2020-020 247
LPA-2116-990 241
LPA-2299-990 241
LPA-2598-020 239
LPA-2798-020 239
LPA-2819-990 238
LPA-2828-020 238
LPA-2829-990 238
LPA-2839-990 238
LPA-2849-990 238
LPA-2889-990 238
LPA-3208-020 238
LPA-3598-020 239
LPA-3699-990 241
LPA-3799-990 239
LPA-3888-020 238
LPA-4288-020 238
LPA-4799-990 239
LPA-4899-990 241
LPA-4931-990 248
LPA-5351-990 247
LPA-5352-990 247
LPA-5353-990 247
LPA-5354-990 247
LPA-5355-990 247
LPA-5356-990 247
LPA-5370-... 247
LPA-5371-... 247
LPA-5372-... 247
LPA-5375-... 249
LPA-6036-020 248
LPA-6074-990 248
LPA-6299-990 241
LPA-6527-020 248
LPA-6537-020 248
LPA-6547-020 248
LPA-6557-020 248
LPA-6567-020 248
LPA-6625-990 248
LPA-6630-990 248
LPA-6900-... 249
LPA-6901-020 249
LPA-6902-020 249
LPA-6950-... 249
LPA-6951-... 249
LPA-7370-... 249
LPA-7499-990 241
LPA-8028-020 248
LPA-8044-... 241
LPA-8058-020 248
LPA-8088-020 248
LPA-8108-020 248
LPA-8127-020 241
LPA-8180-020 248
LPA-8899-990 241
LPA-9000-990 242
LPA-9115-990 243
LPA-9122-990 243
LPA-9222-990 243
LPA-9231-020 247
LPA-9238-020 247
LPA-9245-990 243
LPA-9264-020 247
LPA-9268-020 247
LPA-9500-020 249
LPA-9631-020 246
LPA-9643-021 246
LPA-9671-020 246
LPA-9681-020 246
LPA-9813-020 246
LPA-9821-021 246
LPA-9823-020 246
LPA-9833-990 243
LPA-9850-... 246
LPA-9851-021 246
LPA-9853-020 246
LPA-9881-020 246
LPA-9886-990 243
LPK-1509-... 244
LPK-1511-... 244
LPK-1513-... 244
LPK-1809-020 244
LPK-1811-020 244
LPK-1813-020 244
LPK-2000-... 242
LPK-2001-... 242
LPK-8010-020 240
LPK-8012-020 240
LPK-8080-020 240
LPL-2010-000 55
LPL-2020-000 55
LPL-4220-000 55
LPL-4320-000 55
LPP-2205-... 242
LPP-2209-... 242
LPP-2407-... 242
LPP-2905-... 242
LPP-2909-... 242
LPP-8081-020 242
LPT-0558-... 241
LPT-1102-... 239
LPT-1105-... 239
LPT-1108-... 239
LPT-1202-... 239
LPT-1205-... 239
LPT-1208-... 239
LPT-1302-... 239
LPT-1305-... 239
LPT-1308-.. 239
LPT-1402-... 239
LPT-1405-... 239
LPT-1408-... 239
LPT-1502-... 239
LPT-1504-... 239
LPT-1505-... 239
LPT-1508-... 239
LPT-1509-... 241
LPT-1602-... 239
LPT-1605-... 239
LPT-1703-... 252
LPT-1803-990 252
LPT-1808-... 239
LPT-1905-... 239
LPT-2102-020 245
LPT-2205-... 238
LPT-2209-... 241
LPT-2402-... 239
LPT-2502-... 239
LPT-2504-... 239
LPT-2803-990 252
LPT-2815-... 238
LPT-2821-... 238
LPT-2822-... 238
LPT-2825-... 238
LPT-2826-... 238
LPT-2832-... 238
LPT-2835-... 238
LPT-2842-... 238
LPT-2845-... 238

Index Artikelnummern

LPT-2876-... 238
LPT-2882-... 238
LPT-2885-... 238
LPT-2892-... 238
LPT-3131-... 241
LPT-3206-... 238
LPT-3305-... 245
LPT-3307-... 241
LPT-3402-... 239
LPT-3405-... 239
LPT-3408-... 239
LPT-3605-... 241
LPT-3607-... 241
LPT-3804-020 245
LPT-3882-... 238
LPT-3886-... 238
LPT-4205-020 245
LPT-4246-... 238
LPT-4273-... 238
LPT-4282-... 238
LPT-4285-... 238
LPT-4286-... 238
LPT-4296-020 245
LPT-4402-... 238
LPT-4405-... 238
LPT-4710-... 241
LPT-5146-... 238
LPT-5404-... 239
LPT-6002-... 245
LPT-6005-... 245
LPT-6205-... 241
LPT-6207-... 241
LPT-6402-... 239
LPT-6904-... 241
LPT-7409-... 241
LPT-8008-... 241
LPT-8800-020 243
LPT-8805-... 243
LPT-8808-020 243
LPT-8809-... 241
LPT-8815-... 243
LPT-8818-020 243
LPT-8825-... 243
LPT-8828-... 243
LPT-8835-... 243
LPT-8838-020 243
LPT-8845-... 243
LPT-8848-... 243
LPT-8865-... 243
LPT-8868-020 243
LPT-9202-020 245
LPT-9404-020 245
LPT-9604-... 245
LPT-9686-020 245
LPT-9904-... 245
LPT-9952-020 245
LSF-2015-000 312
LSF-2018-000 312
LSF-2020-000 312
LSF-2025-000 312
LSF-2028-000 312
LSF-4018-000 312
LSF-4020-000 312
LSF-4025-000 312
LSH-1000-... 165
LSH-1100-... 167
LSH-1200-020 169
LSH-2000-... 168
LSH-2002-... 168
LSH-2100-... 167
LSH-3041-... 170
LSH-3064-... 170
LSH-3068-... 170
LSH-3112-... 170
LSH-3115-... 170
LSH-3160-... 170
LSH-3190-... 170
LSH-3331-020 170
LSH-5001-... 164
LSH-6000-000 164
LSH-9001-... 171
LSH-9002-... 171
LSH-9003-... 171
LSH-9004-... 171
LSH-9005-... 171
LSH-9006-... 171
LSH-9010-... 171
LSH-9011-... 171
LSH-9012-... 171
LSH-9013-... 171
LSH-9014-... 171
LSH-9015-... 171
LSH-9016-... 171
LSH-9017-... 171
LSH-9100-010 164
LSH-9101-070 164
LSH-9104-000 164
LSH-9110-020 165
LSI-6100-000 68
LSI-6112-000 68
LSI-6113-000 68
LSI-6122-000 68
LSI-6123-000 68
LSI-6223-000 69
LSI-6224-000 69
LSI-7100-000 68
LSI-7112-000 68
LSI-7113-000 68
LSI-7122-000 68
LSI-7123-000 68
LSI-7214-000 69
LSI-7215-000 69
LSI-7216-000 69
LSI-7224-000 69
LSI-7225-000 69
LSI-7226-000 69
LSI-7237-000 69
LSI-7238-000 69
LSI-9010-000 71
LSI-9020-000 71
LSI-9030-000 71
LSI-9040-000 71
LSP-1110-020 122
LSP-2000-020 122
LSP-2010-020 122
LSP-2210-050 122
LSP-2300-020 122
LSP-2310-020 122
LSP-2311-020 122
LSP-2312-020 122
LSP-2510-020 122
LSP-3010-020 122
LSP-3310-020 122
LSP-3420-000 123
LSP-3610-020 122
LSP-3920-000 123
LSP-3921-000 123
LSP-6820-020 123
LSP-6850-020 123
LSP-7040-020 123
LSP-7440-020 123
LSP-7450-020 123
LSP-7930-020 123
LSP-9000-000 123
LSR-2015-000 312
LSR-2018-000 312
LSR-2020-000 312
LSR-2025-000 312
LSR-2028-000 312
LSR-4018-000 312
LSR-4020-000 312
LSR-4025-000 312
LVB-0010-092 308
LWR-1003-845 315
LWR-1014-845 315

M

MOB-4000-000 154
MOB-9001-000 154
MOB-9002-000 154
MOB-9003-000 154
MOB-9004-000 154

N

NSM-1100-000 262
NSM-4030-000 262
NSM-6040-000 262
NSM-8060-000 262

P

POS-2038-845 132
PRO-1000-... 84
PRO-7000-010 84
PRO-9100-000 84
RAM-1300-000 108
RAU-1100-000 178
RAU-1200-000 178
RAU-1300-000 178
RAU-1400-000 178
RAU-1500-000 178
RAU-1600-000 178
RAU-5100-000 178
RAU-5200-000 178
RAU-5300-000 178
RAU-5400-000 178
RAX-1501-000 107
RAX-1502-000 107
RAX-1701-000 107
RAX-1702-000 107
RAX-5501-000 107
RAX-5502-000 107
RAX-5701-000 107
RAX-5702-000 107
RCL-5000-000 83
RCL-5010-000 83
RCL-5020-000 83
RCL-5300-000 83
REM-1102-000 261
REM-1104-000 261
REM-1106-000 261
REM-3106-020 261
RLB-5001-000 132
RMR-0318-841 64
RMR-0418-841 64
RMR-0427-841 64
RMR-0434-841 64
RMR-0440-841 65
RMR-0445-841 65
RMR-0450-841 65
RMR-0471-841 65
RMR-9000-000 71
RNU-2300-000 178
RNX-1150-000 107
RNX-1350-000 107
RNX-1550-000 107
RNX-1650-000 107
ROB-0065-000 162
ROB-0066-000 162
ROB-0075-000 162
ROB-0076-000 162
ROB-0500-000 161
ROB-1209-... 160
ROB-1210-000 162
ROB-1211-... 160
ROB-1212-... 160
ROB-1213-... 160
ROB-1214-... 160
ROB-1215-... 160
ROB-1311-... 161
ROB-1312-... 161
ROB-1313-... 161
ROB-1314-... 161
ROB-2200-... 159
ROB-2300-... 159
ROB-3060-000 215
ROB-3065-000 215
ROB-3067-000 215
ROB-3068-000 216
ROB-3069-000 216
ROB-3080-000 215
ROB-3085-000 215
ROB-3086-000 215
ROB-3087-000 215
ROB-3088-000 216
ROB-3089-000 216
ROB-3301-000 217
ROB-3310-000 217
ROB-3322-000 218
ROB-3323-000 218
ROB-3800-000 216
ROB-3860-000 216
ROB-3861-000 216
ROB-3862-000 216
ROB-3865-000 216
ROB-3866-000 215
ROB-3867-000 215
ROB-3880-000 216
ROB-3881-000 216
ROB-3882-000 216
ROB-3885-000 216
ROB-3887-000 215
ROB-4100-000 219
ROB-5000-... 205
ROB-5110-000 205
ROB-7700-000 219
ROB-9010-000 216
ROB-9011-000 216
ROB-9057-000 216
ROB-9058-000 216
ROB-9125-000 160
ROB-9522-000 159
ROB-9523-000 159
ROB-9910-000 216
RON-0012-000 177
RON-0014-000 177
RON-1017-000 176
RON-1047-000 176
RON-1075-000 175
RON-2074-000 175
RON-2700-000 175
RON-2720-000 175
RON-2812-000 175
RON-2820-000 175
RON-8091-000 212
RON-9000-000 175
RON-9075-000 175
RON-9700-000 212
RON-9701-000 212
RON-9703-000 212
RTA-0418-... 62
RTA-0434-... 62
RTA-0440-... 62
RTA-0445-... 62
RTA-0450-841 62
RTA-0474-841 62
RTA-5140-841 63
RTA-5150-841 63
RTA-5410-841 63
RTA-5440-841 63
RTA-5510-841 63
RTL-0101-000 49
RTL-0102-000 49
RTL-0103-000 49
RTL-0104-000 49
RTL-1101-000 49
RTL-1102-000 49
RTL-1103-000 49
RTL-2010-000 50
RTL-2410-000 50
RTL-2420-000 50
RTL-2510-000 50
RTL-2520-000 50
RTL-3020-000 51
RTL-3410-000 51
RTL-3510-000 51
RTL-4210-000 50
RTL-4212-000 50
RTL-4213-000 50
RTL-4221-000 50
RTL-4310-000 50
RTL-4312-000 50
RTL-4313-000 50
RTL-4321-000 50
RTL-4410-000 50
RTL-4412-000 50
RTL-4510-000 50
RTL-4512-000 50
RTL-5000-000 51
RTL-5001-000 51
RTL-5400-000 51
RTL-5500-000 51
RVR-1038-... 119
RVR-1041-050 119
RVR-1042-020 120
RVR-1045-020 120
RVR-1045-060 120
RVR-1070-020 120
RVR-1070-050 120
RVR-1138-050 119
RVR-1145-050 120
RVR-2038-050 119
RVR-3138-000 119
RVR-3141-000 119
RVR-3150-000 120

Index Artikelnummern

RVR-4140-000 119
RVR-4340-000 119
RVV-1030-050 117
RVV-1035-... 117
RVV-1040-... 118
RVV-1135-000 117
RVV-1140-050 118
RVV-3030-000 117
RVV-3035-000 117
RVV-3040-000 118
RVV-3225-000 117
RVV-3230-000 117
RVV-3235-000 117
RVV-4030-000 117
RVV-4035-000 117
RVV-4135-000 117
RVV-4140-000 118
RVV-4225-000 117
RVV-4230-000 117
RVV-4235-000 117
RVV-4240-000 118
RVV-4340-000 118
RVV-6025-020 125
RVV-6030-020 125
RVV-6035-020 125
RVV-6040-020 125
RVV-6140-020 118
RVV-6141-020 118
RVV-6240-000 118
RVV-7240-000 118

S

SDE-4161-000 71
SDE-4591-000 71
SDI-0001-000 70
SDI-0200-000 70
SDI-0250-000 70
SDI-0300-000 70
SDI-0320-000 70
SDI-1010-000 70
SDI-1020-000 70
SDI-1030-000 70
SDI-1040-000 70
SDI-1110-000 70
SDI-1120-000 70
SDI-1130-000 70
SDI-1140-000 70
SDI-1200-000 70
SDI-1250-000 70
SDI-1300-000 70
SDI-1320-000 70
SDP-2000-841 189
SDP-2001-841 189
SDV-0170-845 70
SDV-0200-845 70
SDV-0250-845 70
SDV-0300-845 70
SDV-1100-845 70
SDV-1110-845 70
SDV-1120-845 70
SDV-1130-845 70
SDV-1200-845 70
SDV-1250-845 70
SDV-1300-845 70
SER-0001-000 230
SER-0002-000 230
SER-9000-000 230
SIF-0001-845 72
SIF-0003-845 72
SIF-1020-000 72
SIF-1021-000 72
SIF-2020-000 72
SIF-2021-000 72
SIF-6000-000 71
SIF-9910-000 71
SIF-9920-000 71
SJB-5280-020 211
SJB-6512-000 309
SJB-6518-000 309
SJB-6524-000 309
SJB-6530-000 309
SJB-6536-000 309
SJB-6548-000 309
SJB-6560-000 309
SJB-9200-000 211
SJD-2001-000 210
SJD-2500-000 193
SJD-4003-000 210
SJD-4004-000 210
SJD-4006-000 210
SJD-4023-000 210
SJD-9000-000 210
SJD-9101-000 210
SJD-9103-000 210
SJD-9104-000 210
SJH-0001-000 307
SJH-0015-020 307
SJH-0017-020 307
SJH-0115-020 307
SJH-0117-020 307
SJH-1212-000 307
SJH-1217-000 307
SJH-2000-000 307
SJH-8015-093 307
SJH-8017-093 307
SJM-1005-020 193
SJM-1011-020 193
SJM-1012-020 193
SJS-0012-020 309
SRP-1000-000 111
SRP-1010-000 112
SRP-1100-000 113
SRP-9001-000 111
SRP-9002-000 111
SRP-9003-000 111
SRP-9004-000 111
SRP-9005-050 111
SRP-9006-000 111
SRP-9007-000 111
SRP-9011-000 112
SRP-9012-000 112
SRP-9013-000 112
SRP-9014-000 112
SRP-9015-000 112
SRP-9016-000 112
SRP-9017-000 112
SRP-9111-000 113
SRP-9113-000 113
SRP-9121-000 113
SRP-9123-000 113
SRP-9186-000 113
SRP-9193-000 113
SRP-9196-000 113
STB-0090-050 126
STB-0092-050 126
STB-1011-050 126
STB-1012-050 126
STB-1013-050 126
STB-1021-050 126
STB-1022-050 126
STB-1023-050 126
STB-1024-050 126
STB-5000-000 126
STB-5100-050 126
STB-5200-050 126
STB-5300-050 126
STB-5900-050 126
STB-6100-... 126
STB-6200-... 126
STP-1106-000 155
STP-1107-000 155
STP-1116-000 155
STP-1117-000 155
STP-2113-000 155
STP-2115-000 155
STP-2200-000 156
STP-2300-000 156
STP-9000-020 155
STP-9001-020 155
SUP-1100-841 140
SUP-1101-845 140
SUP-1102-845 140
SUP-2100-841 140
SUP-2320-840 141
SUP-3300-000 141
SUP-5001-840 150
SUP-5005-020 150
SUP-5011-840 150
SUP-5021-840 150
SUP-5025-020 150
SUP-5031-840 150
SUP-5105-020 150
SUP-5125-020 150
SUP-6001-000 212
SUP-6011-000 212
SUP-6800-000 212
SUP-6801-000 212
SUP-6811-000 212
SUP-6812-000 212
SWK-0001-... 180
SWK-0002-... 180
SWK-0003-... 180
SWK-0015-... 180
SWK-1050-000 181
SWK-1060-000 181

T

TBP-1130-000 261
TBP-1131-000 261
TBP-4600-000 261
TBP-4601-000 261
TBP-6431-000 261
TBP-8630-000 261
TBP-8631-000 261
TRL-0275-020 211
TRL-0355-020 211
TRL-0405-020 211
TRL-0450-020 211
TRL-3851-020 211
TRL-5360-020 211
TRL-5410-020 211
TSP-0025-020 125
TSP-0038-020 125
TSP-0125-020 125
TSP-1020-020 125
TSP-1025-020 125
TSP-1030-020 125
TSP-1035-020 125
TSP-1040-020 125
TSP-1125-020 125
TSP-1130-020 125
TSP-1135-020 125
TSP-1140-020 125
TSP-2140-020 121
TSP-2240-020 121
TSP-3104-020 121
TSP-3105-020 121
TSP-3115-000 121
TSP-3116-000 121
TSP-3160-020 125
TSP-3161-020 125
TSP-3204-020 121
TSP-3205-020 121
TSP-3215-000 121
TSP-3216-000 121
TSP-6130-000 124
TSP-6135-000 124
TSP-6138-000 124
TSP-6140-000 124
TSP-6230-000 124
TSP-6235-000 124
TSP-6238-000 124
TSP-6240-000 124
TSP-7038-020 124
TSP-7138-000 124
TSP-9038-020 124
TSP-9141-000 124
TST-2005-000 154
TST-2010-000 154
TST-2015-000 154
TST-9001-000 154

V

VCG-0600-000 142
VCG-0800-000 142
VCG-0900-000 142
VCS-1800-000 142
VCS-1900-000 142
VCS-2000-000 142
VGR-0001-841 276
VGR-0002-841 276
VGR-0005-841 276
VGR-1001-841 276
VGR-1002-841 276
VGR-1005-841 276
VGR-1812-000 276
VGR-2002-841 276
VGR-2005-841 276
VGR-2500-... 277
VGR-3607-000 276
VGR-3612-000 276
VGR-3613-000 276
VGR-3615-000 276
VGR-3622-000 276
VGR-3628-000 276
VGR-3638-000 276
VWC-8210-000 172
VWC-8219-000 172

W

WSJ-0600-000 207
WSJ-0800-000 207

Z

ZUP-0100-000 153
ZUP-0200-000 153
ZUP-0300-000 153
ZUP-1000-000 153
ZUP-1100-000 153
ZUP-2000-000 153
ZUP-2100-000 153

Infos

Bestellungen und Lieferungen

Alle Verkäufe und Lieferungen unterliegen unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Sie unter www.linum.eu einsehen können.

Die Lieferungen erfolgen hauptsächlich über externe Spediteure, mit denen wir für schnelle und korrekte Lieferungen in ganz Europa verantwortlich sind.

Es ist unsere tägliche Bemühung, alle Bestellungen in einwandfreiem Zustand zu verpacken und anzuliefern. Wir raten Ihnen, die Ware immer im Beisein des Transporteurs zu überprüfen (Wenn nötig die Verpackung öffnen). Die erforderlichen Schritte finden Sie auf unserer Website unter “Kontrolle und Rückgabe”.

www.linum.eu

24/7 online bestellen & sich informieren

Alle Rechte vorbehalten

Nichts aus dieser Ausgabe darf ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Linum Europe vervielfältigt oder veröffentlicht werden.

Im Zuge unserer täglichen Arbeit und der ständigen Erneuerung und Verbesserung unseres Sortiments können Abweichungen im Entwurf, in den Ausführung oder in den Abmessungen auftreten. Falls Sie Fragen haben, kontaktieren Sie bitte unseren Verkauf oder besuchen Sie unsere Website: **www.linum.eu**.

Alle Bilder sind Eigentum von Linum Europe oder der Lieferanten, deren Produkte wir in diesem Linum-Katalog anbieten.

Social-Media-Kanäle

NEU: Folgen Sie uns auf WhatsApp

linum
hvac, cool & gastro parts



Zubehör Klimaanlagen



Zubehör Kältetechnik



Zubehör Großküchen

work smart, make impact

linum
hvac, cool & gastro parts

Linum Europe GmbH
+49 2561 449 19 84
vertrieb@linum.eu
+49 176 46 10 45 75

Linum Europe GmbH
+43 720 022 289
info@linum.at
+43 664 124 78 04

Linum AG
+41 41 501 60 60
info@linum.ch
+41 79 22 47 435

© L - 25.198