

Lieferbar solange der Vorrat reicht

Profi-Ausstattung, die überzeugt

Qualität, Leistung und Effizienz für Ihre Profiküche

Ein Servierwagen, der die extra Meile rollt:

Das VarioCart von Hupfer wurde von Grund auf neu konzipiert – für Profis, die Tag für Tag Kilometer, Kilos und Kanten meistern.

HUPFER

VC 8x6/3 Ergo M

mit ergonomischem Schiebebügel für aufrechten Gang, mehr Beinfreiheit und rückschonendes Arbeiten

Bestell-Nr: 0112700

~~630,- €~~
449,- €

VC 8x6/3 M

mit beidseitigen Standardbügeln

Bestell-Nr: 0112696

~~605,- €~~
429,- €

Die höhenverstellbaren Borde im Eurobehälter-Format machen Schluss mit unnötigen Wegen: zwei Behälter pro Ebene, ein Gang, alles dabei.

Stabile Klemmverbindung, optimierte Schweißnähte und rostfreier Edelstahl sorgen dafür, dass der VarioCart auch dem härtesten Alltag standhält. Schalldämmung unter jedem Bord hält den Geräuschpegel niedrig, robuste Lenkrollen mit Feststeller und umlaufende Abweiserrollen machen das Handling sicher und ermüdungsarm. Geliefert wird er platzsparend im Flatpack-Karton – klimaneutraler Versand und in unter 10 Minuten aufgebaut.



Starke Leistung für die Profiküche

Ob Braten oder Induktion: leistungsstarke Profi-Technik von Locher zu attraktiven Aktionspreisen.



Elektro-Bratplatte

Gehäuse aus CNS 18/10
Bratfläche: 728 x 400 mm
Außenmaße: 730 x 467 x 245 mm
Anschlusswert: 4,4 kW / 400 V
Bestell-Nr: 132402

~~440,- €~~
349,- €



Elektro-Bratplatte

Gehäuse aus CNS 18/10
Bratfläche: 548 x 350 mm
Außenmaße: 550 x 430 x 245 mm
Anschlusswert: 3,0 kW / 230 V
Bestell-Nr: 132401

~~260,- €~~
225,- €



Induktionsherd

Ausführung in CNS 18/10
B x T x H in mm: 800 x 700 x 850 / 900
(Korpshöhe 700) mm
Anschlusswert: 20,0 kW / 400 V

Bestell-Nr: 227203

~~11.000,- €~~
7.999,- €



Induktionsherd

Ausführung in CNS 18/10
B x T x H in mm: 800 x 850 x 850 / 900
(Korpshöhe 700) mm
Anschlusswert: 20,0 kW / 400 V

Bestell-Nr: 228201

~~13.000,- €~~
8.999,- €

Präzision, auf die Profis zählen.

Mit der Kompaktwoage von ADE wird exaktes Wiegen zum zuverlässigen Bestandteil im Küchenalltag.

ADE
PROFESSIONAL

Kompaktwoage Modell HW945-30

inkl. Akku, Netzteil und Arbeitsschutzhaube für Gehäuse, Tastatur und Display

Wiegen, Trieren, Zählen, Minusanzeige für Entnahmewägungen,
Abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl, 260 x 215 mm
Netzbetrieb (100-240V/50-60Hz) und Akkubetrieb

Abmessungen: 260 x 310 x 125 mm, Höchstlast: 30 kg, Ziffernschritt: 1 g

Bestell-Nr: 2307

~~205,- €~~
179,- €

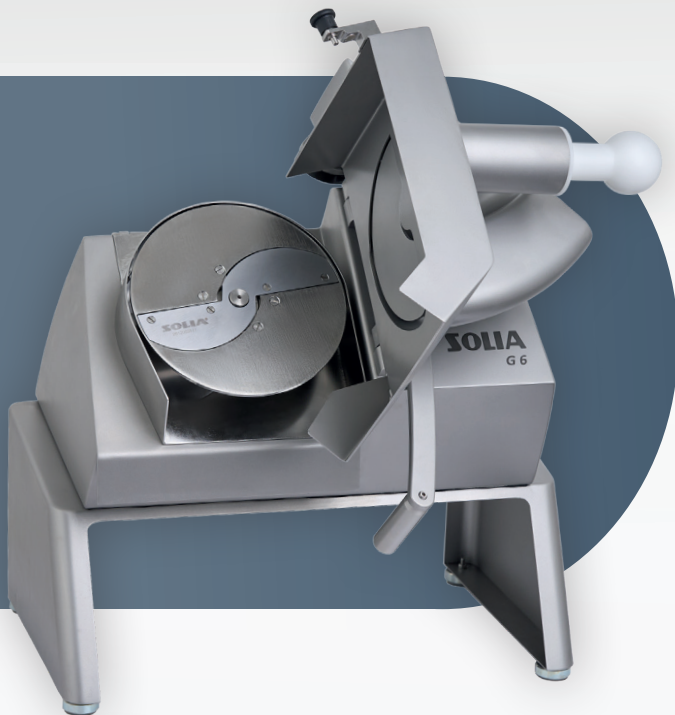


G 6 GEMÜSESCHEIDER

Als Wand- und Tischversion für grenzenlose Freiheit und mobile Einsatzbereiche.

alexandersolia

Voß Metallbearbeitung



G6 Gemüseschneider

Der G6 Gemüseschneider schneidet, reibt, schnitzelt und würfelt verschiedenste Rohkost. Der XXL-Einfüllschacht verarbeitet auch sperrige Zutaten, während Edelstahlgehäuse, stufenlose Geschwindigkeitsregelung und der Unterzug für 1/1 GN-Behälter für komfortables Arbeiten sorgen.



Wandgerät

Bestell-Nr: 105 200 300

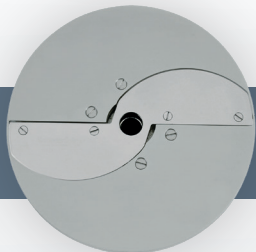
~~2900,- €~~
2.599,- €



Tischgerät

Bestell-Nr: 105 100 300

~~2900,- €~~
2.599,- €



Bogenmesserscheibe
aus Edelstahl,
2-flügelig, verstellbar 0-5 mm

Bestell-Nr: 561 000 0352

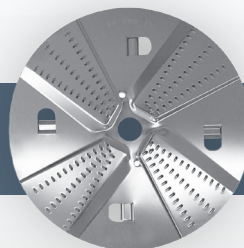
~~420,- €~~
379,- €



Grundträgerscheibe
aus Edelstahl

Bestell-Nr: 568 000 0370

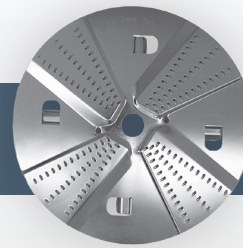
~~150,- €~~
125,- €



Rohkostscheibe
aus Edelstahl,
3 mm, handgeschärft

Bestell-Nr: 561 000 0371

~~120,- €~~
110,- €



Reibescheibe
aus Edelstahl, 3 mm

Bestell-Nr: 561 000 0375

~~54,- €~~
50,- €



Schnitzelscheibe
aus Edelstahl,
6 mm, handgeschärft

Bestell-Nr: 561 000 0372

~~125,- €~~
109,- €