

Lieferbar solange der Vorrat reicht

# Sommergeschäft? - Läuft!

Bereit für die Hochsaison im Außenbereich – effizient, wirtschaftlich und leistungsstark

## Qualität von NordCap

Maximale Frische durch Kühlung von NordCap trifft auf maximale Backleistung mit dem Moretti Tunnelofen.



### MORETTI FORNI ELEKTRO-TUNNELOFEN T64E

1 x Backkammer, Bandbreite 406 mm für 25 x Pizza Ø 33 cm pro Stunde  
Bestell-Nr: 493100164000

~~9.259,- €~~  
**7.299,- €**

**Tunnelöfen** eignen sich ideal für **hohe Auslastung** in der Außen-gastronomie und im Sommergeschäft: **effizient, zuverlässig, ein-fach zu bedienen** und eine spürbare Entlastung für das Personal

Der kompakte T64E ist perfekt für kleine Räume, stapelbar und liefert dank einfacher Zeit- und Temperatureinstellung konstant hohe Backqualität.



### ALPENINOX



#### KU 705 COMFORT

Bruttoinhalt: 670 l  
Nettoinhalt: 496 l  
Temp.: -2 bis 10 °C bei 43 °C UT und 60 % RF  
B x T x H in mm: 740 x 885 x 2080

Bestell-Nr: 402729739

~~3.259,- €~~  
**2.699,- €**

### ALPENINOX



#### TKU 705 COMFORT

Bruttoinhalt: 670 l  
Nettoinhalt: 496 l  
Temp.: -22 bis -15 °C bei 43 °C UT und 60 % RF  
B x T x H in mm: 740 x 885 x 2080

Bestell-Nr: 402729740

~~3.899,- €~~  
**3.099,- €**

### NordCap



#### KU 385 G

Bruttoinhalt: 372 l  
Nettoinhalt: 347 l  
Temp.: 2 bis 10 °C bei 25 °C UT und 60 % RF  
B x T x H in mm: 595 x 640 x 1840

Bestell-Nr: 435800440

~~859,- €~~  
**725,- €**

### NordCap



#### KU 385 G II BLACK

Bruttoinhalt: 358 l  
Nettoinhalt: 345 l  
Temp.: 2 bis 10 °C bei 30 °C UT und 55 % RF  
B x T x H in mm: 595 x 640 x 1840

Bestell-Nr: 435800450

~~998,- €~~  
**819,- €**

## Das perfekte Schnitzel - und noch viel mehr

In nur 35 Sekunden bei bis zu 220 °C entsteht ein perfektes Wiener Schnitzel oder andere panierte Köstlichkeiten.

**SOUFFRY**

35 Sekunden bei 220°C

6x schneller als Pfanne

Weniger Ölverbrauch

Einfach zu reinigen

**Souffry**

600 x 600 x 436 mm, 3,4 kW, AC 230V  
Temperaturbereich: 50°C - 220°C  
Bestell-Nr.: SouffryGTEG

**6.780,- €**

**Jetzt Live-Vorführung sichern!**



## Innovative Vakuumdeckel

Diese Vakuumdeckel verwandeln Ihre GN-Behälter durch ein lebensmittelschonendes Vakuum von 500 mbar in effiziente Aufbewahrungslösungen.

*Die Welt der Großküche*  
**GTEG**

Bis zu 4x längere Haltbarkeit

Reduziert Lebensmittelabfall

Kompatibel mit GN-Behältern

**Elektrische Vakuumpumpe Gastro**

Pumpenleistung: 24 Liter / Minute, Sehr starke Lithium-Batterie  
Inkl. Dockingstation und Ladekabel. Automatische Stopfunktion für gleichbleibendes Vakuum.  
Bestell-Nr.: STV-159400

~~177,- €~~  
**159,- €**



**Vakuumdeckel GN 1/2** ~~67,- €~~ **60,- €**  
Bestell-Nr.: STV-180020



**Vakuumdeckel GN 1/3** ~~46,- €~~ **41,- €**  
Bestell-Nr.: STV-180021



**Vakuumdeckel GN 1/4** ~~38,- €~~ **34,- €**  
Bestell-Nr.: STV-180022



**Vakuumdeckel GN 1/6** ~~31,- €~~ **28,- €**  
Bestell-Nr.: STV-180023



**Vakuumdeckel GN 1/9** ~~26,- €~~ **23,- €**  
Bestell-Nr.: STV-180024

## Hochgeschwindigkeitsbacköfen

Schnelle, kostengünstige High-Speed Lösung für heiße Speisen auf Ihrer Speisekarte.  
Ihr Schlüssel zu einer kostengünstigen und vielseitigen High-Speed Lösung

**MERRYCHEF®**

70% schneller als andere Geräte

Einfach zu bedienen mit Touchscreen!

Leise & Energieeffizient

**Merrychef conneX 12e**

B x T x H in mm: 406 x 537 x 5880, Gewicht: 47 kg  
208-204 V x 60 Hz x 3PH

Bestell-Nr.: 102774

~~6.200,- €~~  
**4.999,- €**

