



Mit gutem Grund
seit Generationen
zuverlässiger Partner der Gastronomie

Aktionszeitraum 1. Januar bis 31. März 2019

Bild ©: shutterstock / wavebreakmedia

RG-100 + 4-tlg. Schneidscheibenset



schneiden, zerreißen, reiben, würfeln uvm.
Leistung: 5 kg/Minute, bis 400 Portionen/Tag,
Einfüllvolumen 1,65 Liter, autom. Start/Stop
Funktion, schräge Konstruktion mit Zuführung
und Drückhebel in Greifnähe für optimale
Ergonomie, inkl. 2 Schneidscheiben 1,5 mm und
4 mm sowie Reibscheibe 2 mm und 4 mm,

Anschluss: 230 V, Leistung: 0,25 kW,
Abmaße (BxTxH): 245 x 425 x 495/735 mm,
Bestell-Nr.: 918 1002

1.679,- €
UVP: ~~2.147,- €~~



Steckerfertig!

SB-4 Mixer + 1 extra Behälter



inkl. zwei hochschlagfeste, spülmaschinenfeste und
hitzebeständige (115°C/239°F) Xylex-Behälter (4 Liter),
mittels des Dosierers kann während des
Betriebs Öl dazu gegeben werden,
Geschwindigkeit: 700 bis 15000 U/min.,
mit patentierter Sprinter-PULS-Funktion,
auch auf kleinstem Raum einsetzbar,

Anschluss: 230 V, Leistung: 1,35 kW,
Abmaße (BxTxH): 270 x 365 x 445/560 mm,
Bestell-Nr.: 918 23010

1.239,- €
UVP: ~~1.580,- €~~



Steckerfertig!

geringe Höhe!!!

Servierwagen 8x5/2 & SW 8x5/3



Sehr stabile Ausführung aus hoch-
wertigem CNS 1.4301, mit versch-
weißten Borden (Bordmaße 800 x
500 mm) und eingerollten Kanten,
Bordschalldämmung unter jedem
Bord, stahlverzinkte Lenkrollen,
2 davon mit Feststeller, Tragkraft ges. 120 kg,
max. Belastung je Bord 80 kg,
Abmaße (BxTxH): 900 x 600 x 950 mm,

Servierwagen 8x5/3 mit drei Borden:
Bestell-Nr.: 66 555528 | Preis: **nur 199,- €**

Optional mit Kunststoffrollen und Verkleidung erhältlich!



179,- €
UVP: ~~282,- €~~

Bestell-Nr.: 66 555527

Regalwagen mit 18 Einschüben



Sehr stabile Ausführung aus hoch-
wertigem und rostfreiem Chromnickel-
stahl CNS 1.4301, mit Durchschub-
sicherung, mit 4 stahlverzinkten
Lenkrollen, 2 davon mit Feststellern,
Wandabweiser, 73 mm Auflagen-
abstand, Tragkraft ges. 200 kg max.,

RWR160 für 18 GN 1/1:
Bestell-Nr.: 66 572933 | Preis: **nur 269,- €**

RWR161 für 18 GN 2/1:
Bestell-Nr.: 66 572935 | Preis: **nur 299,- €**

Optional mit Kunststoffrollen erhältlich!



ab 269,- €
UVP: ~~506,- €~~

GN 1/1 Kühltisch „Made in Germany“



GN 1/1, Korpus innen und außen aus Edelstahl,
mit Tischplatte, hinten aufgekantet, Temperatur
von 0 bis +12 °C, Umluftkühlung, automatische
Abtauung, Tauwasserverdunstung, elektronische
Regelung mit Digitalanzeige, vier Schubläden mit
Teleskopauszüge aus Edelstahl und Tür mit 1 Paar
Auflageschienen und 1 Tragrost GN 1/1, weitere
Konfigurationen (z.B. ohne oder mit abgekanteter
Tischplatte, mit Kältemittel R290, als Tiefkühltisch
oder auch Zentralkühlung) bitte Anfragen,

Anschluss: 230 V, Leistung: 1,168 kW,
Abmaße (BxTxH): 1725 x 700 x 850 mm,
Bestell-Nr.: 677 CKTEK7311601-2/2/1

2.249,- €
UVP: ~~3.632,- €~~



Steckerfertig!

*Bei Mindestmengen unter 150 € Bestellwert können Versandkosten anfallen. Preise können vom Katalogpreis/Verkaufspreis abweichen und sind nicht verbindlich. Preise in Euro zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Angebote sind freibleibend. Verkaufs- und Lieferbedingungen entnehmen Sie bitte aus unseren AGB. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Abmessungen immer in mm und Reihenfolge: Breite x Tiefe x Höhe. Abbildungen teilweise mit Zubehör.

Pfeffer- & Salzmühlen „PROFESSIONAL“ von APS



	Farbe:	Abmaße (ØxH):	Bestell-Nr.:	UVP-Preis:	Preis:
Pfeffermühle aus Holz,	buche hell	Abmaße (ØxH): 55 x 150 mm	145 40530	20,90 €	16,40 €
Salzmühle aus Holz,	buche hell	Abmaße (ØxH): 55 x 150 mm	145 40531	20,90 €	16,40 €
Pfeffermühle aus Holz,	buche dunkel	Abmaße (ØxH): 55 x 150 mm	145 40520	20,90 €	16,40 €
Salzmühle aus Holz,	buche dunkel	Abmaße (ØxH): 55 x 150 mm	145 40521	20,90 €	16,40 €
Pfeffermühle aus Holz,	buche hell	Abmaße (ØxH): 70 x 300 mm	145 40532	31,00 €	24,50 €
Pfeffermühle aus Holz,	buche dunkel	Abmaße (ØxH): 70 x 300 mm	145 40522	31,00 €	24,50 €
Pfeffermühle aus Holz,	buche hell	Abmaße (ØxH): 70 x 400 mm	145 40534	52,00 €	37,90 €
Pfeffermühle aus Holz,	buche dunkel	Abmaße (ØxH): 70 x 400 mm	145 40524	52,00 €	37,90 €

Induktionswok Flex 3.5



Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl, Wok-Cuvette aus schlagfestem Ceran Ø 300 mm, kurze Ankocheziten, elektronisch überwachte Energiezufuhr, 12 Leistungsstufen, Timer mit Ausschaltfunktion, max. Leistung von 100% auf bis zu 25% reduzierbar,



Anschluss: 230 V, Leistung: 3,5 kW, Abmaße (BxTxH): 380 x 473 x 200 mm, Bestell-Nr.: 22 Z0520

1.519,- €
UVP: ~~2.390,- €~~

Exklusiver Chafing Dish 1/1 GN



exklusiver Chafing Dish aus hochwertigem Chromnickelstahl, Kunststoffgriffe in edlem Holzdekor, mit dreiseitiger Deckelhalterung, inkl. Einsatz 1/1 GN, 65 mm tief, 2 Brennpastenbehälter,



Anschluss: 230 V, Leistung: 0,9 kW, Abmaße (BxTxH): 620 x 350 x 385 mm, Bestell-Nr.: 24 500456

95,- €
UVP: ~~136,- €~~

Gastronorm Behälter



GN-Größe	Bestell-Nr.:	UVP:	Preis:
1/1 GN, Tiefe 100 mm	24 A121100	20,00 €	16,17 €
1/1 GN, Tiefe 65 mm	24 A121065	18,00 €	14,50 €
1/1 GN, Tiefe 20 mm	24 A121025	14,00 €	11,31 €
1/2 GN, Tiefe 100 mm	24 A122100	13,00 €	10,51 €
1/2 GN, Tiefe 65 mm	24 A122065	10,00 €	8,12 €
1/3 GN, Tiefe 100 mm	24 A123100	13,00 €	10,51 €
1/3 GN, Tiefe 150 mm	24 A123150	19,00 €	15,37 €
1/4 GN, Tiefe 100 mm	24 A124100	9,00 €	7,25 €
1/4 GN, Tiefe 65 mm	24 A124065	8,00 €	6,53 €
1/6 GN, Tiefe 100 mm	24 A126100	8,00 €	6,53 €

Abb. (Komb. versch. GN-Behälter)

Jetzt für unseren kostenlosen Gastro-Newsletter registrieren!

www. *Die Welt der Gastronomie*.de



Durch das Scannen des QR-Codes/eingabe des Links werden personenbezogene Daten wie Ihre IP-Adresse übertragen. Mehr dazu in unserer Datenschutzerklärung unter: <https://goo.gl/33h2zf>

Alternativ können Sie auch goo.gl/c9qzFM in die Browsernavigation eingeben

*Bei Mindermengen unter 150 € Bestellwert können Versandkosten anfallen. Preise können vom Katalogpreis/Verkaufspreis abweichen und sind nicht verbindlich. Preise in Euro zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Angebote sind freibleibend. Verkaufs- und Lieferbedingungen entnehmen Sie bitte aus unseren AGB. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Abmessungen immer in mm und Reihenfolge: Breite x Tiefe x Höhe. Abbildungen teilweise mit Zubehör.



SCHMITZ & PETERS

Gastronomietechnik



online betrachten!



Weitere Produkte

Erkrather Str. 253 · D-40233 Düsseldorf · Tel.: 0211 / 99 61 60 5-0 · Fax: 0211 / 99 61 605-19
VK Büro: Nümbrecht · D-51588 · Tel.: 02293 / 90 86 029 · Fax: 02293 / 81 67 579

www.gkt-24.de
info@gkt-24.de