



Mit gutem Grund
seit Generationen
zuverlässiger Partner der Gastronomie

Aktionszeitraum 01. Oktober bis 31. Dezember 2017

Portionswaage HW 945-30

ADE

Steckerfertig!

Praktische Portionswaage für den universellen Einsatz in gewerblichen Küchen, Höchstlast 30kg, Zifferschritt 1g, Plattform 260x215mm aus rostfreiem Edelstahl, großes LCD-Display mit Ziffernhöhe 25 mm, mit Arbeitsschutzhaube für Tastatur und Gehäuse, automatische Abschaltung, Wiegen, Trieren, Minusanzeige für Entnahmewägungen, 230V Netz- und Akkubetrieb (inkl. Netzgerät),



156,- €
UVP: ~~195,- €~~

Bestell-Nr.: 195 2307

Fleischwolf FLC 70-230V

ADE

Fleischwolf im Edelstahlgehäuse, Schneckengehäuse, Schneidsatz und Einfüllwanne aus Edelstahl, 2-teiliger Schneidsatz bestehend aus Messer und Lochscheibe Ø 70mm, Kapazität: bis 120 kg, inkl. zwei Kreuzmesser und zwei Lochscheiben, Nachstopfer und Wurststülle aus Kunststoff – Auslass Ø 12mm, Anschluss: 230 V, Leistung: 550 W, Abmaße (BxTxH): 245 x 415 x 500 mm, Bestell-Nr.: 195 4325



543,- €
UVP: ~~690,- €~~

Steckerfertig!

Sprühpistole „Alexo 200“

SCHNEIDER

SWISS MADE

Verarbeitbare Lebensmittel: Butter, Öle, Fette, Wachse, Gelee, Konfitüre, Trennmittel und Emulsionen, absolut lebensmitteltauglich, für bis 65°C temperierte Lebensmittel, Fördermenge 280g/min, Inhalt 700 ml, Anschluss: 230 V, Leistung 60 W, Staudruck 0-160 bar, Gewicht: 1,1kg, inkl. Rundstrahldüse R6,



259,- €
UVP: ~~337,- €~~

Bestell-Nr.: 101 153900

Steckerfertig!

Hebeldosierspender 5 / 10 Liter

SCHNEIDER

Aus Edelstahl 18/10, Hebelbedienung, Auslauf schwenkbar, Dosierung einstellbar bis 40ml, Auslauf mit Anti-Tropf-Tülle, einfache Reinigung durch Gewindeverschluss an der Dosiereinheit (Ansaugstück)



5-Liter | 101 152400

189,- €
UVP: ~~245,- €~~



10-Liter | 101 152450

199,- €
UVP: ~~260,- €~~

Frittierölfilter VITO® 50

Ölbedarf durch das Herausfiltern feinsten Verkohlungen, Schwebstoffe und Mikropartikel um bis zu 50% verringern, dies verbessert gleichzeitig den Geschmack und die Qualität Ihrer frittierten Produkte!

Für Fritteusen bis 20,00 Liter, Filtrationsgrad bis 5 µm, bis 60 Liter/Min., Sogtiefe ca. 35 cm, Gewicht: 7,70 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 500 W,

Abmaße (BxTxH): 116 x 191 x 400 mm, Bestell-Nr.: 580 100705

1.799,- €
UVP: ~~1.955,- €~~



Amortisierung durch Öleinsparung meist innerhalb des ersten Jahres!



VITO Oiltester

Schnell den optimalen Zeitpunkt zum Wechsel des Öls bestimmen und gesetzliche Grenzwerte einhalten:

- ▶ keine Qualitätseinbußen durch verbrauchtes Öl
- ▶ keine zu frühen Frittierölwechsel
- ▶ innovatives Ampeldesign: Grün: Alles in Ordnung; Gelb: Vorsicht demnächst wechseln; Rot: TPM-Wert überschritten – Öl / Fett wechseln!
- ▶ automatische Erkennung des Messendes durch Auto-Hold-Funktion
- ▶ ergonomisches Design



Bestell-Nr. 580 100588

339,- €
UVP: ~~389,- €~~

Steckerfertig!



Mit gutem Grund seit Generationen zuverlässiger Partner der Gastronomie

Aktionszeitraum 01.10. - 31.12.2017

Salamander Classic HiLight

Von drei Seiten bestückbar, automatische Tellererkennung, massive Ausführung, 2 Hi-Light Heizkörper mit je 2,3 kW Heizleistung, geringer Energieverbrauch, Ausführung als Tisch- oder Wandmodell möglich (gegen Aufpreis)
Gewicht: 41 kg,
Anschluss: 400 V / 4,6 kW

Abmaße (LxBxH):
600 x 520 x 460 mm
Bestell-Nr.: 335 SA373201



1.925,- €
UVP: ~~2.850,- €~~

HiLight Heizkörper

Mit Tellererkennung

In 1 3/4 Jahren amortisiert

Bis zu 70% Energieersparnis



Bermixer PRO



Ohne Werkzeug abnehmbar, leichte Reinigung, bis 150 Liter, ergonomischer Griff, mit Sicherheitsanzeige, für 50 bis 300 Mahlzeiten, stufenlose Geschwindigkeitsregelung bis 10.000 U/Min., Stablänge 450 mm, inkl. Wandhalterung,
Abmaße (BxTxH): 138 x 120 x 865 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 550 W,

Bestell-Nr.: 414 600322



495,- €
UVP: ~~705,- €~~

Rührmaschine DMIX



Kompakte Planetenrührmaschine, Universal-Motor für Profi-Einsatz 40-240 U/Min, transparente Schutzblende aus BPA freiem Copolyester, stoßfest und selbst nach vielen Spülzyklen klar und haltbar, Kessel und Werkzeuge aus Edelstahl, mit Kesselerkennung, bis zu 750 g Mehl, inkl. Knethaken, Flachrührer und Besen,
Abmaße (BxTxH): 284 x 382 x 434 mm,
Anschluss: 230 V, Leistung: 500 W,
Bestell-Nr.: 414 600136



625,- €
UVP: ~~848,- €~~

BLANCOTHERM 320 K



Aus widerstandsfähigem Polypropylen, unbeheizt mit 2 ergonomisch geformten Edelstahl-Tragebügeln mit Kunststoff-Tragegriffen, Toplader, für GN 1/1, 200 mm tief, Gewicht: 8,00 kg,

Abmaße (BxTxH):
630 x 425 x 340 mm,
Bestell-Nr. 66 566 241



235,- €
UVP: ~~370,- €~~

Auch mit Beschlagteilen in den Farben blau, grün, gelb und rot lieferbar!

www. Die Welt der
Gastronomie .de



QR-Code scannen und von tollen Vorteilen profitieren!

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

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 den jeweiligen 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



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