



Mit gutem Grund  
**seit Generationen**  
zuverlässiger Partner der Gastronomie

Aktionszeitraum 01. Juli bis 30. September 2017

## Mikrowelle „DIG“

**Bartscher**

Steckerfertig!

digitale Zeitschaltuhr bis 99 Minuten, 10 Programmspeicher, doppelt belegbar, 3 Leistungsstufen, Auftaufunktion, Anzahl Magnetronen: 1, Garraum: 25,00 Liter, Leistungsstufen: 1000 W, Material: Edelstahl, Gewicht: 17,40 kg, Innenmaße (BxTxH): 335 x 360 x 200 mm, Anschluss: 230 V, Leistung: 1500 W,



**399,- €**  
UVP: ~~519,- €~~

Abmaße (BxTxH): 520 x 440 x 310 mm, Bestell-Nr.: 24 610 181

## Gemüse-Obstwürfler Dynacube

**Dynamic**

MADE IN FRANCE

für Würfel und Sticks, zur Verarbeitung von Gemüse, Obst oder Käse, selbst Tomaten werden perfekt gewürfelt, manuelle Bedienung durch Handkurbel, 2 Schneidegatter und 1 Messerklänge arbeiten zeitgleich, Gitter & Stößel: 7 x 7 mm, Durchmesser: 400 mm, Höhe: 330 mm,



**245,- €**  
UVP: ~~303,- €~~

Bestell-Nr.: 450 CL005

## Insektenvernichter „KILEO“

**ROSSIGNOL**

aus hochwertigem Edelstahl CNS 18/10, inkl. Wandhalterung zum Aufhängen oder Aufstellen, Wirkungsbereich 150 m<sup>2</sup>, Schutzklasse CL1 – IP21, Kapazität: 40 Watt, Gewicht: 3,8 kg,



**185,- €**  
UVP: ~~262,- €~~

Abmaße (BxTxH): 510 x 110 x 310 mm, Bestell-Nr.: 874 51441

Steckerfertig!

## Müll-Behälter „PUSH“

**ROSSIGNOL**

hochwertiger Müll-Behälter, Klappe aus Edelstahl, Automatikverschluss, Befestigung des Müllsacks mit Klemmbügeln, aus pulverbeschichtetem Stahl mit UV-Absorber in rot oder komplett aus Edelstahl, Inhalt: 50 Liter, für weitere Farben bitte anfragen:



In vielen weiteren Farben erhältlich! Fragen Sie uns an!

Abmaße (ØxH): 310 x 775 mm, Bestell-Nr. Edelstahl: 874 57468, Bestell-Nr. Rot: 874 57422

**135,- €**  
UVP: ~~207,- €~~      **95,- €**  
UVP: ~~147,- €~~

## Gemüseschneider GMS550

**Bartscher**

Steckerfertig!

Lieferung inkl. 5 Schneidscheiben: Raspelscheibe Z7a 7 mm, Schneidscheibe E2a 2 mm, Raspelscheibe Z3a 3 mm, Raspelscheibe Z5a 5 mm, Schneidscheibe E4a 4 mm, Material: Alu-Druckguss, Gewicht: 29,20 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 550 W, Abmaße (BxTxH): 240 x 630 x 500 mm, Bestell-Nr.: 24 120 325



**595,- €**  
UVP: ~~829,- €~~

Weitere Scheiben und Zubehör:	Bestell-Nr.:	Preis:
Stäbchenscheibe 4 mm	24 120 312	69,30 €
Raspelscheibe 5 mm	24 120 314	45,90 €
Raspelscheibe 7 mm	24 120 315	45,90 €
Schneidscheibe für Scheiben 2 mm	24 120 307	45,90 €
Schneidscheibe für Scheiben 8 mm	24 120 309	55,80 €
Schneidscheibe für Scheiben 10 mm	24 120 310	55,80 €
Scheibenständer (leer, max. 10-18 Scheiben)	24 A120 255	27,00 €

## iSi Gourmet Whip PLUS

**iSi**

MADE IN GERMANY

multifunktionales Aufschlaggerät für Espumas, Fingerfood, Saucen usw., Gerät aus hochwertigem gebürstetem Edelstahl, Dosierventil aus Edelstahl für präzises Dosieren, Garniertüllen mit langlebigem Edeltahlgewinde, Gerätekopf mit Silikonband als Wärmeschutz, schnelle und hygienische Reinigung, spülmaschinenfest, Geschlossenes System - hilft HACCP Anforderungen zu erfüllen, inkl. 2 Tüllen,



Bestell-Nr.: 171 1603 (0,5 Liter)  
Bestell-Nr.: 171 1703 (1 Liter)

**75,- €**  
UVP: ~~159,- €~~      **95,- €**  
UVP: ~~171,- €~~



# Mit gutem Grund seit Generationen zuverlässiger Partner der Gastronomie

Aktionszeitraum 01.07. - 30.09.2017



Unser neuer Katalog 2017-2019 ist da!

**Jetzt kostenlos bestellen**

Tel. 02293 - 90 86 029 / [info@gkt-24.de](mailto:info@gkt-24.de)



Blättern Sie unseren Katalog auch online durch: [www.gkt-24.de](http://www.gkt-24.de)

oder einfach den QR-Code scannen ↑

## SelfCookingCenter® XS 6x 2/3 GN und CombiMaster® Plus XS 6x 2/3 GN



Volle Leistung auf kleinstem Raum - auf nur 55,5 cm Tiefe und 65,5 cm Breite alle wichtigen Funktionen, die Spitzenqualität bei höchster Effizienz sicherstellen. Beide Varianten besitzen einen Frischdampfgenerator, 3-Scheiben-Garraumtür, integrierte Handbrause mit Rückholautomatik.



### SelfCookingCenter® XS 6x 2/3 GN

mit iCookingControl, iLevelControl, HiDensityControl®, Efficient Care-Control, automatische Anpassung des idealen Koch- und Backvorgangs, Einschubsignalisierung, Kerntemperaturfühler (6-Messpunkte), vollautomatisches Reinigungs- und Pflegesystem,

Anschluss/Leistung: 400 V / 5,7 kW,  
Abmaße (BxTxH): 655 x 555 x 567 mm,  
Bestell-Nr.: 350 B608100 01

**4.995,- €**  
UVP: ~~7.390,- €~~



### CombiMaster® Plus XS 6x 2/3 GN

4 Betriebsarten: Dampf, Heißluft, Kombination, Finishing®, KlimaPlus®, 5 Stufen, 100 Programme mit bis zu 6 Schritten, 5 Luftgeschwindigkeiten, Kerntemperaturfühler (1-Messpunkt), 3 automatische Reinigungsprogramme, Menügeführtes Entkalkungsprogramm,

Anschluss/Leistung: 400 V / 6 kW,  
Abmaße (BxTxH): 655 x 555 x 567 mm,  
Bestell-Nr.: 350 B609100 01 202

**3.995,- €**  
UVP: ~~5.810,- €~~

**Passendes Zubehör:** viele weitere Zubehörteile erhältlich - fragen Sie uns an!



### Grill- und Pizzaplatte

herausragende Wärmeleitfähigkeit, Vorderseite glatt für Pizza, Rückseite mit Grillmuster für Gemüse, Steaks oder auch Fisch, 2/3 GN (354x325 mm),

Bestell-Nr.: 350 60 73 798

**77,- €**  
UVP: ~~108,- €~~



### Brat- und Backblech ungelocht

mit TriLax® Beschichtung, für Schnitzel, Medaillons, Geflügelteile, Brötchen, Croissants, Plundergebäck, Bratkartoffeln und vieles mehr, 2/3 GN (354x325 mm),

Bestell-Nr.: 350 60 73 671

**31,- €**  
UVP: ~~43,- €~~



### CombiFry®

vorfrittierte Produkte wie Fischnuggets, Pommes frites und Wedges ohne zusätzliches Fett perfekt zubereiten, 2/3 GN (354x325 mm),

Bestell-Nr.: 350 60 73 619

**47,- €**  
UVP: ~~66,- €~~

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 Gastronometechnik



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](http://www.gkt-24.de)  
[info@gkt-24.de](mailto:info@gkt-24.de)