



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 Kühltsch „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 Tiefkühltsch  
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	<del>20,90 €</del>	16,40 €
Salzmühle aus Holz,	buche hell	Abmaße (ØxH): 55 x 150 mm	145 40531	<del>20,90 €</del>	16,40 €
Pfeffermühle aus Holz,	buche dunkel	Abmaße (ØxH): 55 x 150 mm	145 40520	<del>20,90 €</del>	16,40 €
Salzmühle aus Holz,	buche dunkel	Abmaße (ØxH): 55 x 150 mm	145 40521	<del>20,90 €</del>	16,40 €
Pfeffermühle aus Holz,	buche hell	Abmaße (ØxH): 70 x 300 mm	145 40532	<del>31,00 €</del>	24,50 €
Pfeffermühle aus Holz,	buche dunkel	Abmaße (ØxH): 70 x 300 mm	145 40522	<del>31,00 €</del>	24,50 €
Pfeffermühle aus Holz,	buche hell	Abmaße (ØxH): 70 x 400 mm	145 40534	<del>52,00 €</del>	37,90 €
Pfeffermühle aus Holz,	buche dunkel	Abmaße (ØxH): 70 x 400 mm	145 40524	<del>52,00 €</del>	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	<del>20,00 €</del>	16,17 €
1/1 GN, Tiefe 65 mm	24 A121065	<del>18,00 €</del>	14,50 €
1/1 GN, Tiefe 20 mm	24 A121025	<del>14,00 €</del>	11,31 €
1/2 GN, Tiefe 100 mm	24 A122100	<del>13,00 €</del>	10,51 €
1/2 GN, Tiefe 65 mm	24 A122065	<del>10,00 €</del>	8,12 €
1/3 GN, Tiefe 100 mm	24 A123100	<del>13,00 €</del>	10,51 €
1/3 GN, Tiefe 150 mm	24 A123150	<del>19,00 €</del>	15,37 €
1/4 GN, Tiefe 100 mm	24 A124100	<del>9,00 €</del>	7,25 €
1/4 GN, Tiefe 65 mm	24 A124065	<del>8,00 €</del>	6,53 €
1/6 GN, Tiefe 100 mm	24 A126100	<del>8,00 €</del>	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](https://goo.gl/c9qzFM) in die Browsernavigation eingeben

\*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.

## Gastro Konzept

Großküchentechnik & Unternehmensberatung

Gastro Konzept Sandkühler GmbH & Co. KG

Engelskamp 5  
D-45739 Oer-Erkenschwick

[www.gastrokonzept.eu](http://www.gastrokonzept.eu)

[info@gastrokonzept.eu](mailto:info@gastrokonzept.eu)

Tel. +49 (0) 2368 96006-0

Fax +49 (0) 2368 96006-29



online betrachten!

Weitere Produkte

