

AROUND **BURGER**





Burger, what else ...

Ein perfekter Burger ist die Abbildung des American Way of Life, saftiges Beef kombiniert mit Saucen, Käse und Salat, eingerahmt in knusprigen Buns. Ein Klassiker, der auf immer mehr Speisekarten seinen Platz findet.

Aus dem ursprünglich nur mit Rindfleisch zubereiteten Burger können kreative Köpfe aber auch feinste Gerichte mit außergewöhnlichen Aromen zaubern.

Wichtig ist die Frische der Zutaten und deren Qualität! In der Küche spielt dabei eine optimal abgestimmte Hardware eine entscheidende Rolle.

Die in dieser Broschüre zusammengestellte Hardware erleichtert Ihnen die Zubereitung.

INHALT

04 PATTYZUBEREITUNG

- Fleischwölfe
- Pattyformer

08 GRILLS & TOASTER

- Clamshell-Grill
- Kontakt-Grills
- Durchlauf-Grill
- Bun-Toaster Horizontal
- Bun-Toaster Vertikal
- Bun-Toaster Auflage

12 HEISSHALTUNG

- Frittenstation
- Warmhaltestation
- Hamburger-Präsentationsvitrine

14 SCHNEIDER

- Tomatenschneider
- Tomatenentkerner
- Salatschneider
- Zwiebelschneider

17 SAUCENFLASCHEN & -DOSIERER

- Squeeze Bottles
- System Portion Pal™
- System Fifo-Bottle™
- Saucen-Dispenser
- Senf-Spender
- Ketchup-Spender

24 SPACHEL, WENDER & CO

- Pommesschaufeln
- Reinigungsspachtel
- Winkelpaletten
- Pfannenwender
- Thermometer

28 SERVIER-ZUBEHÖR

- Boxen
- Schalen
- Servierkörbchen
- Tablett
- Servierpaletten

30 BEKLEIDUNG

- Hemden & Jacken
- Hosen
- Shirts
- Schürzen



SELBST GEMACHTE FRISCHE PATTYS IM



SIRMAN Fleischwolf Denver FX

Fleischwolf zur Herstellung von frischem Hackfleisch für Pattys. Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, Seiten sowie Platte und Messer aus Edelstahl. Steuerung mit zwei Laufrichtungen. Gehärtete und geschliffene Schrägverzahnungen.

Modell/	Art.-Nr.	Anschluss	Maße B/T/H	Kapazität
TC 12 Denver FX	SIR-211215XD12W	230 V; 0,55 kW	400 x 373 x 373 mm	85 kg/Std.



TC 12 Dakota FX

SIRMAN Fleischwolf Dakota FX

Fleischwolf zur Herstellung von frischem Hackfleisch für Pattys. Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, Seiten sowie Platte und Messer aus Edelstahl. Steuerung mit zwei Laufrichtungen. Gehärtete und geschliffene Schrägverzahnungen

Modell/	Art.-Nr.	Anschluss	Maße B/T/H	Kapazität
TC 12 Dakota FX	SIR-211216X02E	230 V; 0,75 kW	450 x 414 x 405 mm	95 kg/Std.
TC 22 Dakota FX	SIR-212216X02E	230 V; 0,75 kW	460 x 450 x 411 mm	120 kg/Std.



Optional können sowohl mit dem Modell Denver als auch mit dem Modell Dakota frische Tomatensaucen hergestellt werden.



Beim Modell Denver immer griffbereit: Das Zubehör lagert in einer Schublade.

HANDUMDREHEN

SIRMAN Fleischwolf Nevada & Nevada Ice

Fleischwolf ohne oder mit integrierter Kühlung zur Herstellung von frischem Hackfleisch für Pattys. Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, Seiten sowie Platte und Messer aus Edelstahl. Steuerung mit zwei Laufrichtungen. Gehärtete und geschliffene Schrägverzahnungen.



TC 32 Nevada

Modell/	Art.-Nr.	Anschluss	Maße B/T/H	Kapazität
TC 22 Nevada	SIR-212270_02	230 V; 1,5 kW	512 x 437 x 428 mm	350 kg/Std.
TC 22 Nevada Ice	SIR-212272B02F	230 V; 1,5 kW	512 x 437 x 481 mm	350 kg/Std.
TC 32 Nevada	SIR-213270_02	230 V; 2,5 kW	637 x 496 x 447 mm	500 kg/Std.
TC 32 Nevada Ice	SIR-213272B02F	230 V; 2,5 kW	637 x 496 x 447 mm	500 kg/Std.

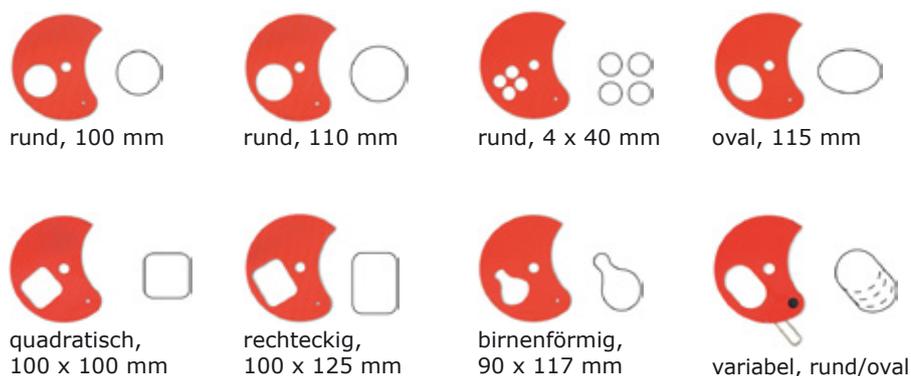


Die gekühlte Version inkl. Temperatursteuerung und -anzeige.



Aufsatz Pattypresse für SIRMAN Fleischwolf Nevada & Nevada Ice

Wolfen und pressen in einem Arbeitsgang – einfache Montage des Aufsatzes.



Beschreibung	Menge	Artikelnummer
rund, 100 mm	für 140 g	SIR-LF2039282
rund, 110 mm	für 155 g	SIR-LF2039282T
oval, 115 mm	für 130 g	SIR-LF2039282O
quadratisch, 100 x 100 mm	für 150 g	SIR-LF2039282Q
rechteckig, 100 x 125 mm	für 190 g	SIR-LF2039282R
birnenförmig, 90 x 117 mm	für 105 g	SIR-LF2039282C
rund, 4 x 40 mm	für 4 x 20 g	SIR-LF2039282P
variabel, rund/oval	für 100 - 200 g	SIR-LF2039284





SIRMANN Multipatty

Presse mit austauschbaren Formen zur Herstellung von frischen Pattys. Hebelsystem für gleichmäßige Druckverteilung. Hergestellt aus Aluminium und Edelstahl. Durch die austauschbaren Formen mit den Durchmessern 100 mm, 130 mm, 150 mm und 180 mm äußerst flexibel einsetzbar. Ein Hebelsystem sorgt für leichte Entnahme des fertig gepressten Pattys. Aufsatzform in der gewünschten Größe separat bestellbar.

Maße B/T/H: 279 x 369 x 404 mm

Art.-Nr.	Beschreibung
SIR-40004500	Multipatty ohne Aufsatzform, Form muss separat bestellt werden
SIR-40004510	Aufsatzform für Pattys, Pattygröße: ø 100 mm
SIR-40004513	Aufsatzform für Pattys, Pattygröße: ø 130 mm
SIR-40004515	Aufsatzform für Pattys, Pattygröße: ø 150 mm
SIR-40004518	Aufsatzform für Pattys, Pattygröße: ø 180 mm



SA 100



SA 130



SA 180

SIRMANN Hamburgerpresse SA

Einfache Presse aus Aluminium zum Formen von frischen Pattys. Hebelsystem für gleichmäßige Druckverteilung. Erhältlich in fünf Größen.

Art.-Nr.	Modell	Größe Patty	Maße B/T/H
SIR-40004100	SA 100	ø 100 mm	255 x 270 x 260 mm
SIR-40004110	SA 110	ø 110 mm	255 x 270 x 260 mm
SIR-40004130	SA 130	ø 130 mm	260 x 310 x 275 mm
SIR-40004150	SA 150	ø 150 mm	260 x 330 x 275 mm
SIR-40004180	SA 180	ø 180 mm	265 x 330 x 275 mm

Zubehör für SIRMANN Multipatty & Hamburgerpresse SA

Art.-Nr.	Beschreibung
SIR-28010605	Cellophanblätter als Trennung für Fleischpattys, 1 kg mit ø 100 mm
SIR-28010607	Cellophanblätter als Trennung für Fleischpattys, 1 kg mit ø 110 mm
SIR-28010608	Cellophanblätter als Trennung für Fleischpattys, 1 kg mit ø 130 mm
SIR-28010612	Cellophanblätter als Trennung für Fleischpattys, 1 kg mit ø 150 mm
SIR-28010618	Cellophanblätter als Trennung für Fleischpattys, 1 kg mit ø 180 mm



PERFEKTE UND SCHNELLE ZUBEREITUNG



Die gesamte Elektronik ist in einer herausnehmbaren Box montiert, die während Service und Wartung leicht zugänglich ist.

FKI Clamshell Grill CT 600-2

Kompakter Clamshell-Grill der modernsten Generation, hohe Leistung der Premiumklasse. Geeignet für frische, aber auch für TK-Pattys.

Der CT 600-2 ist ein kompakter, hocheffizienter Clamshell-Grill, der in jede Umgebung passt, auch wo der Platz eng ist, selbst in Tankstellen und Convenience-Stores. Für eine optimale Wärmeverteilung wird die neueste Heizplattentechnologie verwendet, eine Sandwichkonstruktion mit Aluminium als Kern für eine optimale Wärmeverteilung. In Kombination mit der integrierten Software erzielen Sie auch in Spitzenzeiten gleichmäßige und einzigartige Grillergebnisse.

Zwei Bratzonen. Benutzerfreundliche Interface mit 4,3-Zoll-Bildschirm. Touchscreen für einfachen Programmierung. Zwei USB-Anschlüsse zum Speichern und Teilen von Programmen. Standby-Modus zum Energie sparen.

Leichte Reinigung durch Einsatz von Teflonfolien.

Modell/Art.-Nr.	Anschluss	Maße B/T/H
CT 600-2	400 V; 12 kW	570 x 710 x 530/920 mm

Hamburger 150g	Ham 150g well d.
Hamburger 110g	Chicken
Bacon	Cheese

Einfache und logische Programmierung von 12 Programmen mit Produktnamen, Grillzeit, Temperatur und Dicke des Pattys.



Individuelle Temperatureinstellung in Schritten von jeweils 5 °C der oberen und unteren Pfanne.



Plattenhöhe in Intervallen von einem Millimeter und Grillzeit in Intervallen von einer Sekunde einstellbar.

VON PATTYS UND BUNS



GL 9001



GL 9002



GL 9003

FKI Clamshell Grill GL 9001/9002/9003

Kontaktgrill zum Braten von Pattys und Steaks. Je nach Modell mit einer oder zwei Heizzonen. Die obere und untere Bratplatte sorgt für schnelles Garen der Fleischstücke. Es können pro Heizzone drei Bratzeiten und unterschiedliche Temperaturen programmiert und gespeichert werden. Nach Ablauf des Gar-/Bratvorgangs öffnet sich der Kontaktgrill automatisch.

Modell/Art.-Nr.	Anschluss	Maße B/T/H	Anzahl Heizzonen	Bratfläche gesamt
GL9001	400 V; 9 kW	470 x 630 x 480/680 mm	1	385 x 430 mm
GL9002	400 V; 14 kW	730 x 630 x 480/680 mm	2	590 x 430 mm
GL9003	400 V; 10 kW	470 x 630 x 480/680 mm	2	385 x 430 mm



FKI Durchlaufgrill GLBT UKV

Kompakter Durchlaufgrill zur Zubereitung von TK-Pattys. Bestückung und Entnahme erfolgt von vorne. Die Patties werden oben durch zwei Teflonbänder über die Heizplatten geführt und über eine Rutsche wieder ausgeworfen. Die Durchlaufzeit kann mittels der Bandlaufgeschwindigkeit variabel eingestellt werden, der Temperaturbereich der Heizplatten liegt bei 50 °C - 250 °C. Durch ein TÜV-geprüftes Luftreinigungssystem ist der Einsatz überall, auch ohne bauseitige Abluft, möglich.

Modell/Art.-Nr.	Anschluss	Maße B/T/H
GLBT UKV	400 V; 5,7 kW	450 x 750 x 700 mm



FKI Kontakt-Toaster TL 5270

Doppelkontakttoaster, ideal für Toast, Hot-Dog-Brötchen oder Panini. Durch teflonbeschichtete Heizplatten oben und unten erreicht man eine gleichmäßige Bräunung des Brotes und erhält die unverwechselbaren Grillstreifen. Die Temperatur ist regelbar von 50 - 250 °C. Der Abstand der Platten ist variabel nutzbar, bis 75 mm.

Modell/Art.-Nr.	Anschluss	Maße B/T/H
TL 5270	230 V; 2 kW	280 x 375 x 170 mm



Star Bun-Toaster QCS2

Toaster mit Durchlaufprinzip, geeignet für Buns und Brot.

Die Hitze, erzeugt durch Quarzstrahler, wird von zwei Seiten auf die Buns geführt. Beladung oben, Entnahme unten, beides vorne. Bräunungsgrad (über die Durchlaufgeschwindigkeit) sowie Ober- und Unterhitze separat regelbar. Extra große Einschubhöhe 75 mm.

Modell/Art.-Nr.	Anschluss	Maße B/T/H	Kapazität
QCS2-600H	230 V; 2,8 kW	369 x 570 x 397 mm	600 Buns/Stunde



Star Bun-Toaster QCS3

Toaster mit Durchlaufprinzip, geeignet für Buns und Brot.

Die Hitze, erzeugt durch Quarzstrahler, wird von zwei Seiten auf die Buns geführt. Beladung oben, Entnahme unten, beides vorne. Bräunungsgrad (über die Durchlaufgeschwindigkeit) sowie Ober- und Unterhitze separat regelbar. Extra große Einschubhöhe 75 mm.

Modell/Art.-Nr.	Anschluss	Maße B/T/H	Kapazität
QCS3-950H	230 V; 3,2 kW	470 x 570 x 397 mm	950 Buns/Stunde



Prince Castle Bun-Toaster Vertikal Kontakttoaster 297-T20FCE

Vertikaltoaster zum Toasten von Buns. Ideal bei wenig Platzbedarf, sehr geringe Stellfläche. Abstände (Dicke) separat einstellbar zum gleichzeitigen Toasten von Ober- und Unterteil. Die Durchlaufzeit beträgt 20 Sekunden. Eine Spezialfolie sorgt dafür, dass die Buns nicht an der Heizplatte anhaften, die Schnittfläche wird karamellisiert. Folie als Zubehör erhältlich.

Modell/Art.-Nr.	Anschluss	Maße B/T/H	Kapazität
297-T20FCE	230 V; 1,7 kW	635 x 211 x 668 mm	1400 Buns/Stunde

Als Zubehör erhältlich:

197-260: Teflonfolie 2er-Pack



Prince Castle Batch Bun Toaster Kontakttoaster 212-GFCCE

Durch Kontakt mit der Heizplatte wird die Schnittfläche der Buns karamellisiert. Abstand (Dicke der Buns) einstellbar. Timer 20 - 100 Sekunden).

Anschluss: 230 V; 2,3 kW

Maße B/T/H: 407 x 699 x 296 mm

Art.-Nr: 212-GFCCE

Als Zubehör erhältlich:

224-5: Brötchenblech

212-491S: Teflonfolie 2er-Pack



Vollrath Bun-Toaster CT4-2800

Durchlauftoaster für Buns und Brot.
Quarzstrahler sorgen für optimale Toastergebnisse. Bedienung von vorne. Bräunungsgrad über die Durchlaufgeschwindigkeit sowie Ober- und Unterhitze separat regelbar.
Stand-by-Funktion zur Energieeinsparung.

Modell/Art.-Nr.	Anschluss	Maße B/T/H	Kapazität
CT4-2800	230 V; 2,8 kW	350 x 360 x 600 mm	600 Buns/Stunde



Vollrath Bun-Toaster CT4-3600

Durchlauftoaster für Buns und Brot.
Quarzstrahler sorgen für optimale Toastergebnisse. Bedienung von vorne. Bräunungsgrad über die Durchlaufgeschwindigkeit sowie Ober- und Unterhitze separat regelbar.
Stand-by-Funktion zur Energieeinsparung.

Modell/Art.-Nr.	Anschluss	Maße B/T/H	Kapazität
CT4-3600	230 V; 3,6 kW	350 x 460 x 600 mm	1400 Buns/Stunde



FKI Bun-Toaster UT 280V BB

Durchlauftoaster, speziell entwickelt für Burger-Brötchen.
Drei Heizelemente oben und ein Heizelement unter dem Förderband sorgen für Karamelisierung der Schnittfläche und leichte Bräunung der Außenseite. Bedienung von vorne. Bräunungsgrad über die Durchlaufgeschwindigkeit separat regelbar.
Spartaste für Stand-by-Betrieb.

Modell/Art.-Nr.	Anschluss	Maße B/T/H
UT 280V BB	230 V; 2,2 kW	410 x 510 x 420 mm



FKI Bun-Toaster UT 400V BB

Durchlauftoaster, speziell entwickelt für Burger-Brötchen.
Drei Heizelemente oben und ein Heizelement unter dem Förderband sorgen für Karamelisierung der Schnittfläche und leichte Bräunung der Außenseite. Bedienung von vorne. Bräunungsgrad über die Durchlaufgeschwindigkeit separat regelbar.
Spartaste für Stand-by-Betrieb.

Modell/Art.-Nr.	Anschluss	Maße B/T/H
UT 400V BB	230 V; 2,2 kW	530 x 510 x 420 mm



SO WIRD ES HEISS UND ATTRAKTIV



Hatco Warmhaltestation GMFFL

Ideal für die Präsentation von Pommes oder anderen frittierten Produkten. Moderne Optik in schwarzem Design. Beheizt von oben durch einen Infrarotstrahler 500 Watt. Zur Aufnahme von einem Behälter GN 1/1 (GN-Behälter nicht inkl.)

Modell/Art.-Nr.	Anschluss	Maße B/T/H
GMFFL	230 V; 0,6 kW	329 x 643 x 438 mm



Hatco Frittenstation GRFHS

Heißhaltestation für Pommes oder andere frittierten Produkten. Edelstahlausführung. Frittiertes wird bei optimaler Temperatur ohne Austrocknen heiß gehalten. Behälter von oben beleuchtet. Ober- und Unterhitze thermostatisch regelbar

Modell/Art.-Nr.	Anschluss	Maße B/T/H
GRFHS-16	230 V; 0,86 kW	416 x 591 x 577 mm
GRFHS-21	230 V; 1,2 kW	543 x 702 x 577 mm

PRÄSENTIERT



Modell mit einer Ebene



Modell mit zwei Ebenen

Hatco Heißhaltevitrienen GR2SDS

Attraktives Design zur Warmhaltung und Präsentation ohne Qualitätsverlust. Speziell gestaltet für verpackte oder eingeschweißte Produkte. Beheizung (Infrarot, thermostatisch regulierbar) und Beleuchtung von oben. Zur besseren Nutzung sind die Ebenen geneigt. Links und rechts mit Sicherheitsglas. Die einzelnen Fächer sind, je nach Produktgröße, verstellbar.

Je nach Modell mit einer oder zwei Ebenen und in verschiedenen Breiten erhältlich. Standardversion in Edelstahl und Aluminium. Auf Anfrage auch in RAL-Farben lieferbar.

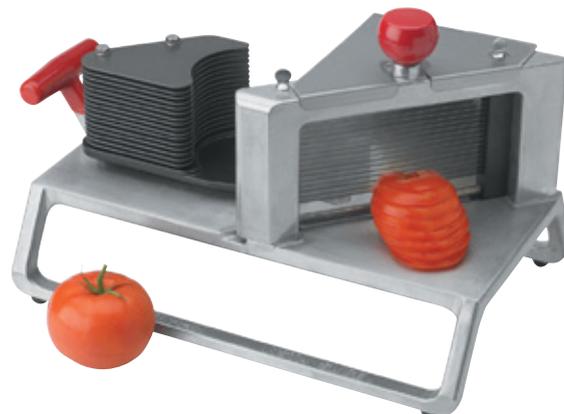
Anschluss: 230 V oder 400 V



Modell/Art.-Nr.	Leistung	Maße B/T/H	Ebenen
GR2SDS-24	0,82 kW	765 x 676 x 568 mm	1
GR2SDS-24D	1,64 kW	765 x 676 x 848 mm	2
GR2SDS-30	1,02 kW	918 x 676 x 568 mm	1
GR2SDS-30D	2,04 kW	918 x 676 x 848 mm	2
GR2SDS-36	1,22 kW	1070 x 676 x 568 mm	1
GR2SDS-36D	2,44 kW	1070 x 676 x 848 mm	2
GR2SDS-42	1,49 kW	1220 x 676 x 568 mm	1
GR2SDS-42D	2,98 kW	1220 x 676 x 848 mm	2
GR2SDS-48	1,69 kW	1375 x 676 x 568 mm	1
GR2SDS-48D	3,38 kW	1375 x 676 x 848 mm	2
GR2SDS-54	1,89 kW	1527 x 676 x 568 mm	1
GR2SDS-54D	3,78 kW	1527 x 676 x 848 mm	2
GR2SDS-60	2,21 kW	1680 x 676 x 568 mm	1
GR2SDS-60D	4,42 kW	1680 x 676 x 848 mm	2



GLEICHMÄSSIGE SCHNITTSTÄRKEN FÜR GLEICHBLEIBENDE



Vollrath Tomatenschneider InstaSlice®

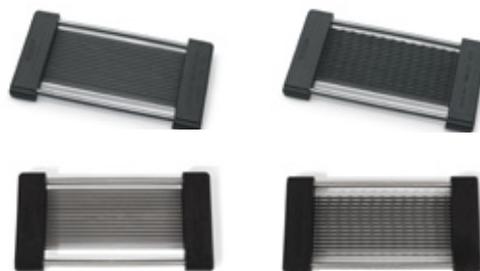
Manueller Tomatenschneider, leicht zu bedienen. Lieferbar in zwei Messerarten und vier Schnittstärken.

Lebensmittelträger aus Polyurethan, korrosionsbeständig. Messer lassen sich einsetzen und herausnehmen. Ersatzmesser als Zubehör erhältlich.

Maße B/T/H (geschlossen): 267 x 406 x 273 mm

Maße B/T/H (offen): 267 x 445 x 273 mm

Modell/Art.-Nr.	Schnittgröße	Messertyp
V-15105	4,8 mm	gewellt
V-15102	5,6 mm	gewellt
V-15103	6,4 mm	gewellt
V-15104	9,5 mm	gewellt
V-15205	4,8 mm	gerade
V-15202	5,6 mm	gerade
V-15203	6,4 mm	gerade
V-15204	9,5 mm	gerade



Ersatzmesser InstaSlice®:

V-15115: Schnittgröße 4,8 mm, gewellt, 16 Schneiden

V-15112: Schnittgröße 5,6 mm, gewellt, 13 Schneiden

V-15113: Schnittgröße 6,4 mm, gewellt, 12 Schneiden

V-15114: Schnittgröße 9,5 mm, gewellt, 8 Schneiden

V-15209: Schnittgröße 4,8 mm, gerade, 16 Schneiden

V-15206: Schnittgröße 5,6 mm, gerade, 13 Schneiden

V-15207: Schnittgröße 6,4 mm, gerade, 12 Schneiden

V-15208: Schnittgröße 9,5 mm, gerade, 8 Schneiden

BELAGSPORTIONEN



Prince Castle Tomatenschneider 943

Manueller Tomatenschneider, leicht zu bedienen. Lieferbar in vier Schnittstärken. Konstruktion aus Aluminium, Kunststoff und Edelstahl. Messer lassen sich einfach einsetzen und herausnehmen. Ersatzmesser als Zubehör erhältlich.

Maße B/T/H: 267 x 406 x 273 mm

Modell/Art.-Nr.	Schnittgröße	Messertyp
PC-943-A	4,8 mm	gewellt
PC-943-D	5,5 mm	gewellt
PC-943-B	6,4 mm	gewellt
PC-943-C	9,5 mm	gewellt

Ersatzmesser 943:

PC-943-038A: für Modell 943-A

PC-943-039A: für Modell 943-B

PC-943-040A: für Modell 943-C

PC-943-041A: für Modell 943-D



Tomatenentkerner Premium

Ergonomisch geformter Griff.

Art.-Nr.: PC-953

Tomatenentkerner

Art.-Nr.: V-1401



Zwiebelschneider Easy Onion Slicer 2

Manueller Zwiebelschneider, lieferbar in vier Schnittstärken. Konstruktion aus Aluminium, Messer aus Edelstahl. Ersatzmesser als Zubehör erhältlich.

Maße B/T/H: 254 x 483 x 762 mm

Modell	Schnittgröße	Messertyp
NEM-56750-1	4,8 mm	gewellt
NEM-56750-2	6,4 mm	gewellt
NEM-56750-3	9,5 mm	gewellt
NEM-56750-4	12,7 mm	gewellt

Ersatzmesser Zwiebelschneider:

NEM-56539-1: Schnittstärke 4,8 mm

NEM-56539-2: Schnittstärke 6,4 mm

NEM-56539-3: Schnittstärke 9,5 mm

NEM-56539-4: Schnittstärke 12,7 mm



Salatschneider LETTUCE KING® IV

Salatschneider würfelt den Salat in 25 x 25 mm große Stücke.

Material: Aluminium

Maße B/T/H:

432 x 445 x 821 mm

Art.-Nr.: V-4400N

Ersatzmesser Salatschneider

Art.-Nr.: V-4408





Gemüsehobel V-Form

Für Scheiben und Stifte. Inkl. vier Einsätzen und Resthalter.

Maße B/T/H: 57 x 38 x 39 mm

Art.-Nr: V-P975.500



Gemüsehobel

Edelstahl. Für Scheiben und Stifte. Inkl. vier Einsätzen und Resthalter.

Maße B/T/H: 14 x 47 x 24 mm

Art.-Nr: V-P975.600



- Saf-T-Grip® rutschfeste Auflageecken sorgen für eine sichere Arbeitsfläche
- Langlebiger Co-Polymer und integrierte Griffe halten auch den anspruchsvollsten gewerblichen Küchen umgebungen stand
- Integrierter Maßstab erleichtert die Portionierung, macht Abschätzen überflüssig und spart Geld
- Der patentierte Aufhänger für Lebensmittelsicherheit ermöglicht hygienischen Transport und Lagerung



Saf-T-Grip® Schneidbretter

Weißes Schneidbrett mit farbigen Ecken.

Maße B/T/H: 229 x 305 x 9,5 mm

Modell/Art.-Nr.	Farbe
SJ-CBGW912BL	blau
SJ-CBGW912GN	grün
SJ-CBGW912RD	rot
SJ-CBGW912YL	gelb
SJ-CBGW912QS	4-er Paket blau, grün, rot und gelb

Saf-T-Grip® Schneidbretter

Weißes Schneidbrett mit farbigen Ecken.

Maße B/T/H: 381 x 508 x 13 mm

Modell/Art.-Nr.	Farbe
SJ-CBGW152012BL	blau
SJ-CBGW152012GN	grün
SJ-CBGW152012RD	rot
SJ-CBGW152012YL	gelb
SJ-CBGW152012QS	4-er Paket blau, grün, rot und gelb

LEICHT DOSIERT MIT SQUEEZE BOTTLES

Squeeze-Bottles 240 ml & 355 ml

Ausführung Standard

Modell	Art.-Nr.	Beschreibung	Inhalt	Ø Flasche
SQ22	413222	Flasche klar (o. Abb.) Einfachtülle weiß	240 ml	51 mm
SQ23	413223	Flasche rot (o. Abb.) Einfachtülle rot	240 ml	51 mm
SQ24	413224	Flasche gelb (o. Abb.) Einfachtülle gelb	240 ml	51 mm
SQ40	413240	Flasche klar Einfachtülle weiß	355 ml	62 mm
SQ43	413243	Flasche rot Einfachtülle rot	355 ml	62 mm
SQ44	413244	Flasche gelb Einfachtülle gelb	355 ml	62 mm



Squeeze-Bottles 500 ml

Ausführung mit Mengensklala in ml/oz

Modell	Art.-Nr.	Beschreibung	Inhalt	Ø Flasche
SQ90	413290	Flasche klar Einfachtülle weiß	500 ml	76 mm
SQ91	413291	Flasche rot durchgefärbt Einfachtülle rot	500 ml	76 mm
SQ92	413292	Flasche gelb durchgefärbt Einfachtülle gelb	500 ml	76 mm



Squeeze-Bottles 750 ml

Ausführung mit Mengensklala in ml/oz

Modell	Art.-Nr.	Beschreibung	Inhalt	Ø Flasche
SQ80	413280	Flasche klar Einfachtülle weiß	750 ml	76 mm
SQ81	413281	Flasche rot durchgefärbt Einfachtülle rot	750 ml	76 mm
SQ82	413282	Flasche gelb durchgefärbt Einfachtülle gelb	750 ml	76 mm



Squeeze-Bottles 1000 ml

Ausführung mit Mengensklala in ml/oz

Modell	Art.-Nr.	Beschreibung	Inhalt	Ø Flasche
SQ85	413285	Flasche klar Einfachtülle weiß	1000 ml	85 mm
SQ86	413286	Flasche rot durchgefärbt Einfachtülle rot	1000 ml	85 mm
SQ87	413287	Flasche gelb durchgefärbt Einfachtülle gelb	1000 ml	85 mm



IMMER EXAKTE PORTIONEN FÜR GESCHMACK UND



Portion Pal™

- »»» gleichbleibende exakte Portionsausgabe
- »»» verschiedene Portionsgrößen möglich
- »»» kein Nachtropfen
- »»» leicht zu reinigen
- »»» hygienisch und schnell
- »»» volle Kostenkontrolle



FIFO Bottle™

- »»» FIFO - Das ORIGINAL!
- »»» von oben befüllen, nach unten ausgeben
- »»» kein Nachtropfen
- »»» leicht zu reinigen
- »»» hygienisch und schnell
- »»» leichte Handhabung



GLEICHBLEIBENDEN GESICHERTE KALKULATIONEN

Portion Pal™ – Kit (Komplettsatz)

Für exakt gleichbleibende Ergebnisse und gleichbleibende Qualität. Der Satz ist in zwei Größen erhältlich und besteht aus einem Handgriff, drei Flaschen mit 1-Loch-Deckel (Standardventil, gelb) und fünf Justierringen (rot 7,5 ml; grün 10 ml; blau 15 ml; orange 22,5 ml; schwarz 30 ml).



Kit L

Flascheninhalt: 710 ml
Art.-Nr.: 413402



Kit S

Flascheninhalt: 500 ml
Art.-Nr.: 413400

Portion Pal™ – Flaschen & Handgriffe



Flasche 710 ml

mit 1-Loch-Deckel und Standardventil (gelb)
Art.-Nr.: 413432

Handgriff

passend zu Flasche 710 ml
Art.-Nr.: 413421



Flasche 500 ml

mit 1-Loch-Deckel und Standardventil (gelb)
Art.-Nr.: 413426

Handgriff

passend zu Flasche 500 ml
Art.-Nr.: 413420

Portion Pal™ – Sauce Station

Die Sauce Station besteht aus vier Flaschen „S“ oder „L“ inkl. Handgriffe, vier Justierringsets und der Edelstahl-Lochplatte passend für 1/3 GN Behälter (nicht im Lieferumfang enthalten).



Sauce Station L

Flascheninhalt: 710 ml
Art.-Nr.: 413405



Sauce Station S

Flascheninhalt: 500 ml
Art.-Nr.: 413404

Als Zubehör separat erhältlich:

1/3 GN Behälter Edelstahl

150 ml tief
Art.-Nr.: V-P131501

1/3 GN Behälter Kunststoff

150 ml tief
Art.-Nr.: SJ-MP13

Portion Pal™ – Deckel & Trichter



Silikontrichter

für Portion Pal™ Flaschen Art.-Nr.: 413572

1-Loch-Deckel (Standardventil)

für Portion Pal™ Flaschen Art.-Nr.: 413443

2-Loch-Deckel (Standardventil)

für Portion Pal™ Flaschen Art.-Nr.: 413444

3-Loch-Deckel (Standardventil)

für Portion Pal™ Flaschen Art.-Nr.: 413445

Portion Pal™ – Portionsringe



Art.-Nr.	Beschreibung	Farbe
413460	farblich codierter Justierring für Portionsmenge 7,5 ml	rot
413461	farblich codierter Justierring für Portionsmenge 10 ml	grün
413462	farblich codierter Justierring für Portionsmenge 12,5 ml	lila
413463	farblich codierter Justierring für Portionsmenge 15 ml	blau
413464	farblich codierter Justierring für Portionsmenge 20 ml	gelb
413465	farblich codierter Justierring für Portionsmenge 22,5 ml	orange
413466	farblich codierter Justierring für Portionsmenge 25 ml	pink
413467	farblich codierter Justierring für Portionsmenge 30 ml	schwarz

FIFO Bottle™ – Flaschen

Die Flaschen in verschiedenen Größen mit Standardventil (gelb) und weißer Verschlusskappe.



FIFO Bottle™ – Deckel & Ventile

Deckel und Membranventile zum Umrüsten der FIFO Bottle. Das grüne Ventil (klein) ist ideal für dünnflüssige Saucen, wie z. B. Karamell oder Öl. Das blaue Ventil (groß) ist für dickflüssige Saucen oder Saucen mit Stückchen konzipiert.

Für den Großteil aller Saucen oder die Klassiker Senf und Ketchup ist das gelbe Ventil als Standard vorgesehen.

Art.-Nr.	Beschreibung
413510	Deckel mit grünem Ventil
413511	Deckel mit gelbem Ventil
413512	Deckel mit blauem Ventil
413513	weiße Verschlusskappe
413473	grünes Ventil (klein, Abb. auf Seite 12)
413474	gelbes Ventil (Standard, Abb. auf Seite 12)
413475	blaues Ventil (groß, Abb. auf Seite 12)



FIFO Bottle™ – Organizer

Mit dem Organizer ist Ihr Arbeitsplatz immer sauber und aufgeräumt. Zur sicheren Aufbewahrung und hygienischen Organisation Ihrer FIFO Bottles™.

Edelstahl-Lochplatte passend für 1/3 GN Behälter.

Als Zubehör separat erhältlich:

1/3 GN Behälter Edelstahl

150 ml tief

Art.-Nr.: V-P131501

1/3 GN Behälter Kunststoff

150 ml tief

Art.-Nr.: SJ-MP13



Art.-Nr.	Beschreibung
413501	4-Loch Organizer, passend für Flaschengrößen 591 ml & 710 ml
413502	6-Loch Organizer, passend für Flaschengröße 591 ml
413503	7-Loch Organizer, passend für Flaschengrößen 355 ml, 500 ml & 710 ml
413504	8-Loch Organizer, passend für Flaschengrößen 355 ml & 500 ml

FIFO Bottle™ – Verschlusskappen mit Farbcodierung

Bunte Verschlusskappen zur Farbcodierung dienen der perfekten Organisation und Erkennung. Ein Set besteht aus je zwei Verschlusskappen der Farben rot, hellgrün, hellblau, dunkelblau, schwarz und gelb.

Set: Art.-Nr 413531

Die Verschlusskappen sind auch einzeln lieferbar. Neben den Standardfarben aus dem Set sind Verschlusskappen in den Farben creme, grau, braun, dunkelgrün und orange erhältlich.

Art.-Nr.	Farbe	Art.-Nr.	Farbe
413532	creme	413538	hellgrün
413533	schwarz	413539	hellblau
413534	grau	413540	dunkelblau
413535	braun	413541	gelb
413536	orange	413542	rot
413537	dunkelgrün		



FIFO Bottle™ – Labelset

Das Labelset besteht aus 24 Aufklebern für Ihre FIFO Bottles. Die Aufkleber sind spülmaschinengeeignet und werden einfach auf die Verschlusskappen geklebt.

Label beschriftet

24 Aufkleber, davon 2 x Ketchup, 2 x Mustard, 2 x Mayonnaise, 2 x Caesar, 2 x Ranch, 2 x Hot Sauce, 2 x Italian Dressing, 1 x Chocolate, 1 x Caramel, 1 x Honey Mustard, 1 x Secret Sauce, 1 x BBQ Sauce, 1 x Hot Mustard, 4 x neutral

Art.-Nr.: 413570

Label neutral

24 Aufkleber, weiß, zum selbst beschriften

Art.-Nr.: 413571





Sauce-Dispenser

Zum Portionieren unterschiedlicher Saucen. Die Farbcodierung am Drücker signalisiert die Ausgabemenge pro Hub. Lieferung ohne Kartusche/Flasche.

Art.-Nr.	Portionsmenge	Farbe
560020	pro Hub 9,5 ml	rot
560021	pro Hub 15 ml	weiß
560022	pro Hub 20 ml	schwarz
560023	pro Hub 30 ml	grün



Satz Kartuschen für Dispenser

Dank wechselbarer Kartuschen und Aufsätze lassen sich so Ketchup, Remoulade und Mayonnaise für die Ausgabe ideal vorbereiten und aufbewahren.

Kartusche 0,65 - 0,71 l

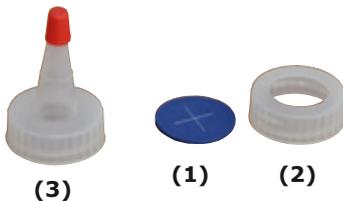
9er-Pack inkl. 10 Spitztüllen und 10 Membranventilen

Art.-Nr. 560028

Servicestation

Zur Aufnahme von 10 Kartuschen

Art.-Nr. 560029



Art.-Nr.	Beschreibung
560024	Membranventil (1)
560025	Kappe für Membranventil (2)
560026	Spitztülle (3)



Flasche für Dispenser

Portionierflasche für eine präzise Ausgabe Ihrer Saucenkreationen.

Inhalt: 630 ml

Art.-Nr. 413573 Flasche mit Einlochdeckel

Art.-Nr. 413574 Flasche mit Dreilochdeckel

Deckel & Ventile

Deckel und Membranventile zum Umrüsten der Flaschen Ihres Sauce-Dispensers.



Art.-Nr.	Beschreibung
413581	Einlochdeckel mit gelbem Ventil
413582	Dreilochdeckel mit gelbem Ventil
413473	grünes Ventil (klein)
413474	gelbes Ventil (Standard)
413475	blaues Ventil (groß)

Ventilbeschreibung auf Seite 10



Senf-Spender

Pro Hub gibt der Senf-Spender 0,7 ml aus.

Art.-Nr: 470001

Ketchup-Spender

Pro Hub gibt der Ketchup-Spender 10 bzw. 15 ml aus.

Art.-Nr: 470002

Station für Senf- und Ketchup-Spender

Zur ergonomischen und sauberen Lagerung des Spenders.

Art.-Nr: 470003 Einzelstation

Art.-Nr: 470004 Doppelstation



Sauce Boss

Portionierer für Saucen. Acht einstellbare Portionsmengen von 0,9 - 15 ml. Im Lieferumfang enthalten ist jeweils eine Membran mit sechs Öffnungen und eine Membran mit einer Öffnung. Inhalt: 1,4 l

Art.-Nr. 490030



Pommesschaufel 252

Mit dieser Pommesschaufel können Sie die immer gleiche Menge Pommes exakt portionieren. Einfaches Aufnehmen der Pommes aus dem Salzbecken durch die breite Seite, bequemes Abfüllen in Schalen oder Tüten mit der schmalen Seite.

- das Design „kontrolliert“ die Portionen und verhindert ein Überfüllen
- gesicherter Überblick über den Wareneinsatz pro Portion
- einfaches Arbeiten, auch für ungelernete Kräfte
- Zeitersparnis durch optimierte Abäufe
- rechtshändige und beidhändige Modelle lieferbar
- Material: Nylon



Art.-Nr.	Beschreibung
----------	--------------

252-RH	rechtshändig
--------	--------------



Art.-Nr.	Beschreibung
----------	--------------

252-DH	doppelhändig
--------	--------------





Reinigungsspachtel

Zum Abziehen der Grillfläche.
Griff aus Kunststoff.



Art.-Nr.	Beschreibung
----------	--------------

V-P381.008	8 x 24,5 cm
------------	-------------

V-P381.010	10 x 25 cm
------------	------------

Winkelpalette

Griff aus Kunststoff. Gesamtlänge: 38 cm



Art.-Nr.	Beschreibung
----------	--------------

V-P383.000	7,3 x 25 cm
------------	-------------

V-P384.000	7,3 x 25 cm, perforiert
------------	-------------------------

Wender

Griff aus Kunststoff.
Gesamtlänge: 29 cm



Art.-Nr.	Beschreibung
----------	--------------

V-P382.000	7 x 16 cm
------------	-----------

Wender, groß

Griff aus Kunststoff.
Gesamtlänge: 29 cm



Art.-Nr.	Beschreibung
----------	--------------

TC-461BKEU	11,5 x 16 cm
------------	--------------



Prince Castle Grillscraper 161

Zum Reinigen heißer Stahlgrillplatten. Sicherheit für das Bedienpersonal durch Spritzschutz. Griff aus Aluminium, Kopf und Klinge aus Edelstahl. Die Klinsen können sehr einfach und ohne Werkzeug ausgetauscht werden.

Art.-Nr.	Maße
PC-161	153 x 358 x 148 mm

Klingen für Prince Castle Grillscraper 161



Art.-Nr.	Beschreibung	Stück
PC-161-1HD	Klinge, schärfbar	1
PC-161-6HD	Klinge, schärfbar	6er-Pack
PC-161-1DP	Klinge, Einweg	1
PC-161-6DP	Klinge, Einweg	6er-Pack



Prince Castle Grillabzieher 233-71A

Zum Abziehen von Fett und Grillrückständen auf der Grillplatte. Der Silikoneinsatz schützt die Grillfläche während des Abziehvorgangs. Halter aus Edelstahl, Griff aus hitzebeständigem Kunststoff.

Art.-Nr.	Maße
PC-233-71A	187 x 228 x 25 mm

Silikonpad für Prince Castle Grillscraper 233-71A

Art.-Nr.	Beschreibung	Stück
PC-233-86	Ersatzpads	2er-Pack



Table Craft Grillscraper mit Abzieher GS 181

Zum Reinigen heißer Stahlgrillplatten. Sicherheit für das Bedienpersonal durch Spritzschutz. Griff aus Aluminium, Kopf und Klinge aus Edelstahl, Abzieher aus Silikon. Die Klinsen und der Abzieher können sehr einfach und ohne Werkzeug ausgetauscht werden.

Art.-Nr.	Maße
TC-GS181	165 x 380 x 115 mm

Zubehör für Table Craft Grillscraper GS 181

Art.-Nr.	Beschreibung	Stück
TC-GS181RB	Klinge	1
TC-GS181RB-6	Klinge	6er-Pack
TC-GS181SQ	Abzieher	1

Cooper Atkins Digitalthermometer DPP400W

Wasserdichtes Digitalthermometer aus antibakteriellem Kunststoff. Verjüngte Edelstahlspitze für schnelle Reaktionszeit. Möglicher Modus: Min, Max und Hold. Spülmaschinenfest.

Art.-Nr.	Stablänge	Display	Temperaturbereich
CA-DPP400	70 mm	22 mm	-40 bis +200 °C

Cooper Atkins Digitalthermometer DPP450W mit Alarm

Wasserdichtes Digitalthermometer aus antibakteriellem Kunststoff. Verjüngte Edelstahlspitze für schnelle Reaktionszeit. Temperaturalarm einstellbar. Möglicher Modus: Min, Max und Hold. Spülmaschinenfest.

Art.-Nr.	Stablänge	Display	Temperaturbereich
CA-DPP450W	121 mm	20 x 9,5 mm	-40 bis +232 °C

Cooper Atkins Digitalthermometer DPP800W

Wasserdichtes Digitalthermometer aus antibakteriellem Kunststoff. Verjüngte Edelstahlspitze für schnelle Reaktionszeit. Extra großes LCD-Display. Möglicher Modus: Min, Max und Hold. Spülmaschinenfest.

Art.-Nr.	Stablänge	Display	Temperaturbereich
CA-DPP800W	102 mm	38 x 13 mm	-40 bis +232 °C



Das EconoTemp™-System von Cooper Atkins

Das EconoTemp™ Slim-Line Modell liegt perfekt in der Hand und ist extra leicht zu bedienen. Das Messgerät ist kompatibel mit allen Type-K Fühlern und somit perfekt geeignet für den Einsatz an mehreren Standorten. Die Gummihülle schützt das Messgerät vor Stößen und lässt sich zur Reinigung leicht entfernen und wieder anbringen. Ebenso ist die Gummischutzhülle mit einer Halterung für alle Type-K Fühler versehen.



Messinstrument
32311



Fühler f. Grillplatte
50014-K



Mikronadelfühler
50210-K



Oberflächenfühler
50012-K

Cooper
ATKINS®
Accuracy to the Highest Degree



Wandhalterung
9368



Ofen-/Gefrierfühler
50306-K



DuraNeedle-Fühler
50336-K



EconoTemp™ Messkoffer 1

Koffer mit folgendem Inhalt: Messinstrument 32311-K, Wandhalterung 9368, abgewinkelter Oberflächenfühler 50012-K, Ofen-/Gefrierfühler 50306-K und DuraNeedle-Fühler 50336-K.

Art.-Nr.	Maße Koffer
190300	203 x 305 x 76 mm

EconoTemp™ Messkoffer 2

Koffer mit folgendem Inhalt: Messinstrument 32311-K, Wandhalterung 9368, Ofen-/Gefrierfühler 50306-K, Fühler f. Grillplatte 50014-K und Mikronadelfühler 50210-K.

Art.-Nr.	Maße
190301	203 x 305 x 76 mm



Burger-Geschirr

Das Portfolio verleiht Ihrem gehobenen Fast-Food-Service Flair und Spaß. Perfekt für Pubs, Grills und schnelle Präsentationen! Diese einzigartige Kollektion bietet „traditionelle“ Fast-Food-Servierteile aus elegantem 18/8 Edelstahl gebürstet oder langlebigem, leichtem Melamin.

Boxen für Pommes & Co

Art.-Nr.	Beschreibung
TC-20007	Pommes-Box, Edelstahl, 12,4 x 6,6 x 13,3 cm
TC-20026W	Pommes-Box*, Melamin, 10,2 x 5,1 x 11,1 cm
TC-20006	Pommes-Box, Edelstahl, 10,8 x 3,2 x 11,4 cm
TC-20027W	Pommes-Box, Melamin, 11,8 x 5,4 x 12,7 cm
TC-20003	Burger-Box, Edelstahl, 29,5 x 15,9 x 3,8 cm
TC-20025W	Burger-Box, Melamin, 30,5 x 15,2 x 3,8 cm

* ohne Abbildung



Schalen für Pommes & Co

Art.-Nr.	Beschreibung
TC-20008	Schale, Edelstahl, 12,7 x 8,9 x 3,2 cm
TC-20028W	Schale, Melamin, weiß, 12,7 x 8,6 x 3,2 cm
TC-20028BK	Schale, Melamin, schwarz, 12,7 x 8,6 x 3,2 cm
TC-20009	Schale, Edelstahl, 19 x 12,7 x 4,8 cm
TC-20029W	Schale*, Melamin, weiß, 18,7 x 12,4 x 5,1 cm
TC-20029BK	Schale, Melamin, schwarz, 18,7 x 12,4 x 5,1 cm
TC-123524	Schale*, Edelstahl, 21,6 x 14,6 x 5,1 cm
TC-12350002	Schale, Melamin, weiß, 21,6 x 14,6 x 4,8 cm
TC-123525	Schale*, Edelstahl, 23,5 x 16,5 x 5,1 cm
TC-12350102	Schale*, Melamin, weiß, 23,5 x 16,5 x 4,8 cm
TC-20005	Tablett, Edelstahl, 25,4 x 17,8 x 1,3 cm
TC-20004	Tablett*, Edelstahl, 35,4 x 25,4 x 1,3 cm

* ohne Abbildung



Servierkörbe & Tablett

Art.-Nr.	Beschreibung
TC-SSB	Servierkorb, Edelstahl
TC-SPB	Servierkorb, Edelstahl, Lochmuster Streifen
TC-SCB	Servierkorb, Edelstahl, Lochmuster Kreise
TC-7177	Servierkorb, rund, Edelstahl, Lochmuster Kreise
TC-SCB965	Tablett, klein, Edelstahl, Lochmuster Kreise



Schalen für Ketchup, Mayonaise, Dips & Co

Art.-Nr.	Beschreibung
TC-240002	Schale, rund, Melamin, weiß, 45 ml
TC-240003	Schale, rund, Melamin, weiß, 60 ml
TC-240004	Schale, rund, Melamin, weiß, 90 ml
TC-240005	Schale, rund, Melamin, weiß, 180 ml
TC-240006	Schale, rund, Melamin, weiß, 295 ml
TC-240007	Schale, eckig, Melamin, weiß, 45 ml
TC-240008	Schale, eckig, Melamin, weiß, 60 ml
TC-240009	Schale, eckig, Melamin, weiß, 90 ml



Servierpalette

Edelstahl mit Melamingriff in Holzoptik.

Art.-Nr.	Beschreibung
TC-20000	Servierpalette klein
TC-20001	Servierpalette groß
TC-20002	Servierpalette Dressing



IMMER



PERFEKTER STYLE FÜR KÜCHE UND SERVICE

Foodservice Collection:

Ob klassisch oder modern, ob Mens Wear oder Ladys Wear, ob weiß oder farbig, den individuellen Möglichkeiten sind mit unserer Kollektion keine Grenzen gesetzt.

Kochhemden, Kochjacken und Kochhosen müssen in erster Linie praktisch sein und etwas Schutz bieten im täglichen Business. Und letztendlich muss sich die Trägerin oder der Träger darin wohl fühlen.

Überall dort, wo auch ein direkter Kontakt mit den Gästen stattfindet, geht es auch um Branding und Außendarstellung. Das Poloshirt, das Hemd oder die Schürze geben jedem Betrieb ein eigenes Image, das Logo und/oder der Leitspruch können so direkt auf die Gäste einwirken.

Wir stellen unsere Kollektion gerne persönlich vor.





Gastro Creativ GmbH

Heinrich-Hasemeier-Straße 31
49076 Osnabrück

Telefon: +49 541 760 999 45
Telefax: +49 541 760 999 47
E-Mail: info@gastrocreativ.de
Internet: www.gastrocreativ.de