

**ES WIRD HEISS!  
SPAREN SIE JETZT MIT UNSERER SOMMERAKTION 2025\***

**KOCHTECHNIK EVO 700 | Gasherd & Induktionsherd**



**GASHERD MIT OFFENEM UNTERBAU  
GH7 / 4FLUO**

B x T x H in mm	800 x 730 x 850
Kochfelder	4 x 5,5 kW
Artikel-Nr.	406372178
Aktionspreis	<del>2.419,00 €</del> <b>1.899,00 €</b>

Zusatzinformation:

- exklusive „Flower Flame“-Brenner mit Flammenwächter garantieren Flexibilität und hohe Effizienz
- Flamme passt sich der Topfgröße an



**INDUKTIONSHERD  
IH7 / 2ZT**

B x T x H in mm	400 x 726 x 332
Kochfelder	2 x 3,5 kW
Artikel-Nr.	406372020
Aktionspreis	<del>6.259,00 €</del> <b>4.699,00 €</b>

Preishammer!

**KOCHTECHNIK EVO 700 | Pastakoher & Fritteusen**



**ELEKTRO-PASTAKOCHER  
ENK7 / 1B24L**

B x T x H in mm	400 x 720 x 907
Becken	1 x 24 l
Artikel-Nr.	406372098
Aktionspreis	<del>3.369,00 €</del> <b>2.769,00 €</b>



**ELEKTRO-FRITTEUSE  
EF7 / 1B15L**

B x T x H in mm	400 x 720 x 938
Becken	1 x 15 l
Artikel-Nr.	406372081
Aktionspreis	<del>3.379,00 €</del> <b>2.899,00 €</b>



**ELEKTRO-FRITTEUSE  
EF7 / 2B14L**

B x T x H in mm	800 x 720 x 942
Becken	2 x 14 l
Artikel-Nr.	406372085
Aktionspreis	<del>4.679,00 €</del> <b>3.789,00 €</b>

**KOCHTECHNIK EVO 700 | Elektro Rostgrill & Bratplatte**



**ELEKTRO-ROSTGRILL  
ERG7 / 1HT-HP**

B x T x H in mm	400 x 730 x 348
Kochfelder	1 Heizzone
Artikel-Nr.	406372266
Aktionspreis	<del>4.779,00 €</del> <b>4.199,00 €</b>

Zusatzinformation:

- Wasserbefüllung
- gleichmäßige Hitzeverteilung
- bis zu 700 °C auf der gesamten Fläche
- Edelstahlbrenner



**ELEKTRO-BRATPLATTE  
EBP7 / V2HT**

B x T x H in mm	800 x 717 x 355
Kochfelder	2 x glatte Chrom-Bratflächen
Artikel-Nr.	406372194
Aktionspreis	<del>3.479,00 €</del> <b>3.059,00 €</b>

**ES WIRD SAUBER!  
SPAREN SIE JETZT MIT UNSERER SOMMERAKTION 2025**

**SPÜLTECHNIK | Gläser- & Geschirrspülmaschinen**



- einwandig
- mit Spülmittel- / Klarspülmitteldosierung, Laugenpumpe und Tankfilter
- Nachspültemperatur: 82 bis 85 °C
- Korbeinschubhöhe: 300 mm

GLÄSERSPÜLMASCHINE ZTGW51S	
B x T x H in mm	455 x 550 x 700
Spülprogramme	4
Artikel-Nr.	406402191
Aktionspreis	<del>2.310,00 €</del> <b>2.079,00 €</b>



- einwandig, unterbaufähig
- mit Spülmittel- und Klarspülmitteldosierung, Laugenpumpe, Druckboiler und Tankfilter
- Nachspültemperatur: 60 bis 85 °C
- Korbeinschubhöhe: 400 mm

GESCHIRRSÜLMASCHINE ZTUGL3	
B x T x H in mm	572 x 623 x 850
Spülprogramme	3
Artikel-Nr.	406400314
Aktionspreis	<del>3.180,00 €</del> <b>2.859,00 €</b>

**SPÜLTECHNIK | HAUBENSÜLMASCHINE**



- einwandig
- mit manueller Haubenbetätigung, Laugenpumpe, Spülmittel- und Klarspülmitteldosierung und atmosphärischem Boiler
- Nachspültemperatur: 82 bis 85 °C
- Korbeinschubhöhe: 440 mm
- frontseitig tiefgezogener Waschtank
- Touch-Steuerung
- integrierte HACCP-Speicherung, zum Anschluss an ein externes Diagnosesystem, Hebe- / Senkmechanismus, Boilerleistungseinstellungen (an der Bedienblende)
- Softstartprogramm zum Schutz empfindlicher Materialien (Glas, Porzellan etc.), automatisches Selbstreinigungsprogramm
- CNS-Tankfilter, Waschtank- / Abflussfilter zur Reinigung entnehmbar

HAUBENSÜLMASCHINE H8 DDG	
B x T x H in mm	746 x 877 x 1549
Spülprogramme	3 + 1 ETL Modus
Artikel-Nr.	406505109
Aktionspreis	<del>5.385,00 €</del> <b>4.849,00 €</b>

**ES WIRD LECKER!  
SPAREN SIE JETZT MIT UNSERER SOMMERAKTION 2025**

**PIZZAOFEN | SerieS**

**Die energiesparenden Turbos: 30 % weniger Verbrauch und 20 % schneller!**

Mit der serieS hat MORETTI FORNI eine Pizzaofen-Linie entwickelt, die speziell auf die Senkung des Energieverbrauchs abzielt. Mit der erfolgreichen Umsetzung zahlreicher innovativer Technologien ist es dem italienischen Traditionsunter-

nehmen gelungen eine Ofen-Linie auf den Markt zu bringen, die im Vergleich zu gleichartigen Öfen nicht nur 30 Prozent weniger Energie verbraucht sondern zusätzlich auch um 20 Prozent geringere Zubereitungszeiten aufweist.

- **ADAPTIVE-Power® Technology** – automatische Regulierung des Energieverbrauchs gemäß der Anzahl der Backwaren im Ofen
- **DUAL-Temp™ Technology** – ein patentiertes System, dass zwei Temperaturen im Inneren der gleichen Kammer separat steuert
- **Smart-Baking™ Technology** – separate Steuerung der Oberhitze und der Unterhitze
- **Power-Booster™ Technology** – für maximale Leistung in Spitzenzeiten
- **Half-Load™ Technology** – Energie sparen bei halber Befüllung
- **Eco-Stand™ Technology** – mit der Berücksichtigung von Arbeitspausen wird der Energieverbrauch reduziert
- **FOURCE™ Technology** – optionales Energiesparsystem, das den Anschlusswert um 20 Prozent reduziert – bei gleichbleibender Performance! Der Energieverbrauch wird dadurch noch weiter gesenkt.



intuitives TFT-Farbdisplay



besonders starke Innenbeleuchtung



maximale Sichtbarkeit

modulare Bauweise der serieS, immer bestehend aus:  
1 x Haube  
1 bis 3 x Backkammer  
1 x Base (Grundplatte)  
optional: 1 x Untergestell oder Gärschrank  
Haube und Base sind zur Montage zwingend erforderlich, jedoch nicht in der Serienausstattung der Öfen enthalten (Sonderzubehör)

innovative seitliche Werkzeughalterung (optional)

# ES WIRD LECKER! SPAREN SIE JETZT MIT UNSERER SOMMERAKTION 2025

## PIZZAOFEN | SerieS

### Ihre Vorzugskombination für optimale Backergebnisse



- für direktes Backen oder Backen auf EN-Blechen 600 x 400 mm
- Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- Ofenklappe, nach unten abklappbar, Wärmeschutzglas, durchgehender Edelstahlgriff
- doppelte LED-Innenbeleuchtung (1 x je Backkammer), geschützt angeordnet
- Multibake Backkammer, Innenhöhe 16 cm, hell ausgeleuchtet, mit Schamottsteinboden, komplett aus feuerfestem Material, sandgestrahlt, Heizelemente (unterhalb des Bodens angeordnet), Thermoelement
- elektronische Steuerung
- TFT-Touch-Farb-Display (5,0 Zoll), multilingual, 100 Programme, Steuerung für Start / Stopp, Timer, Licht, Adaptive-Power®, Fehlerdiagnose / -meldedisplay, USB-Schnittstelle, WiFi-Schnittstelle, SmartBaking-App
- Economy-Energiesparfunktion, Programmspeicherplätze für eigene Programme, programmierbarer Hotkey, programmierbare An- / Abschaltzeitpunkte, automatisches Reinigungsprogramm
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- Edelstahl-Dampfablass (an der Oberseite)

### Elektro-Pizzaofen serieS S100E Variante Multibake – mit 2 Backkammern

Artikel	Artikel-Nr.	Preis
1 x Abdeckhaube für serieS S100E*	493400220100	1.379,00 €
1 x Backkammer <b>Multibake</b> S100E	493400219100	9.871,00 €
1 x Backkammer <b>Multibake</b> S100E	493400219100	9.871,00 €
1 x Grundplatte (BASE) für serieS S100E*	493400221100	1.039,00 €
1 x Untergestell S/80 für serieS S100E	493400125100	1.399,00 €
Gesamtpreis wie abgebildet		<del>23.577,00 €</del> <b>22.619,00 €</b>

\* zwingend erforderliches Montagezubehör

