

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	2.149,00 € 1.899,00 €

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	6.259,00 € 4.699,00 €

Preishammer!**KOCHTECHNIK EVO 700 | Pastakocher & 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	3.369,00 € 2.769,00 €

**ELEKTRO-FRITEUSE
EF7 / 1B15L**

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

**ELEKTRO-FRITEUSE
EF7 / 2B14L**

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

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	4.779,00 € 4.199,00 €

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	3.479,00 € 3.059,00 €

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
ZTGWS1S**

BxTxH in mm 455 x 550 x 700

Spülprogramme 4

Artikel-Nr. 406402191

Aktionspreis ~~2.310,00 €~~ **2.079,00 €**



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

**GESCHIRrspÜLMASCHINE
ZTUCLG3**

BxTxH in mm 572 x 623 x 850

Spülprogramme 3

Artikel-Nr. 406400314

Aktionspreis ~~3.180,00 €~~ **2.859,00 €**

SPÜLTECHNIK | HAUBENSPIÜLMASCHINE



- 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

**HAUBENSPIÜLMASCHINE
H8 DDG**

BxTxH in mm 746 x 877 x 1549

Spülprogramme 3 + 1 ETL Modus

Artikel-Nr. 406505109

Aktionspreis ~~5.385,00 €~~ **4.849,00 €**

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

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 Multibake S100E	493400219100	9.871,00 €
1 x Backkammer Multibake 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		23.577,00 € 22.619,00 €

* zwingend erforderliches Montagezubehör

