

Preisliste 2016

(Preise ohne VRG und MwSt.)

Liste des tarifs 2016

(Prix hors TAR et TVA)



Ø 22 cm

H9308 Ø 22 cm NP

Moteur 0.18 cv/PS,
230V
51 x 38 x 36 cm
Weg/Course: 205 mm
12.2 kg

CHF 595.00

Italienische Aufschnittmaschine vollständig aus Druckguss-Aluminium. Sockel lackiert. Schalter seitlich. Schleifapparat.

Trancheuse italienne (Ø 22 cm) en aluminium injecté sous pression. Socle laqué. Interrupteur latéral. Affûteuse.



H9308.1 Ø 22 cm NP «red»

Moteur 0.18 cv/PS,
230V
51 x 38 x 36 cm
Weg/Course: 205 mm
12.2 kg

CHF 625.00

Rot lackierte Version der Aufschnittmaschine 22 NP. Alle übrigen Spezifikationen sind gleich.

Version rouge de la trancheuse Ø 22 cm NP. Toutes les autres spécifications sont identiques.



H9308.2 Ø 22 cm NP «black»

Moteur 0.18 cv/PS,
230V
51 x 38 x 36 cm
Weg/Course: 205 mm
12.2 kg

CHF 625.00

Schwarz lackierte Version der Aufschnittmaschine 22 NP. Alle übrigen Spezifikationen sind gleich.

Version noire de la trancheuse Ø 22 cm NP. Toutes les autres spécifications sont identiques.



H9315 Ø 22 cm

Moteur 0.23 cv/PS,
230V
47 x 43 x 38 cm
Weg/Course: 205 mm
12.8 kg

CHF 690.00

«Standard»-Produkt für kleinere Restaurationsbetriebe, Bars und den gehobenen Privatgebrauch. Vollständig aus eloxiertem Aluminium. Eingebauter Schleifapparat.

Produit «standard» pour la petite restauration et les bars. Fabriqué en aluminium anodisé. Affûteuse incorporée.



Ø 25 cm

H9309 Ø 25 cm NP

Moteur 0.18 cv/PS,
230V
51 x 38 x 37 cm
Weg/Course: 205 mm
13 kg

CHF 825.00

Italienisches Produkt, vollständig aus Druckguss-Aluminium. Sockel lackiert. Schalter seitwärts. Schleifapparat.

Trancheuse italienne en aluminium injecté sous pression. Socle laqué. Interrupteur latéral. Affûteuse.



H9309.1 Ø 25 cm NP «red»

Moteur 0.18 cv/PS,
230V
51 x 38 x 37 cm
Weg/Course: 205 mm
13 kg

CHF 845.00

Rot lackierte Version der Aufschnittmaschine 25 NP. Alle übrigen Spezifikationen sind gleich.

Version rouge de la trancheuse Ø 25 cm NP. Toutes les autres spécifications sont identiques.



H9309.2 Ø 25 cm NP «black»

Moteur 0.18 cv/PS,
230V
51 x 38 x 37 cm
Weg/Course: 205 mm
13 kg

CHF 845.00

Schwarz lackierte Version
der Aufschnittmaschine 25 NP.
Alle übrigen Spezifikationen sind gleich.

*Version noire de la trancheuse Ø 25 cm NP.
Toutes les autres spécifications
sont identiques.*



H9314 Ø 25 cm

Moteur 0.29 cv/PS,
230V
53 x 47 x 39 cm
Weg/Course: 260 mm
18 kg

CHF 1100.00

Für mittlere Restaurationsbetriebe. Zwei
Druckschalter mit Signallampe.
Vollständig aus eloxiertem Aluminium.
Eingebauter Schleifapparat.
Inklusive «safety-ring»-Zubehör
für das sichere und komfortable
Abmontieren des Messers.

*Pour la restauration à moyen débit.
Deux poussoirs avec témoin lumineux.
Fabriqué en aluminium anodisé.
Affûteuse incorporée.
Inclus un anneau auxiliaire pour le
démontage de la lame en toute sécurité.*



X-RS New Design

Eine neue Produktlinie mit aufgewertetem Design und besonderen Qualitätsmerkmalen erweitert das bestehende Sortiment an Aufschnittmaschinen. Die Konzeption orientiert sich an den anspruchsvollen US-Normen. Die robuste Konstruktion besteht aus eloxiertem Aluminium mit erhöhter Wandstärke. Der Hygiene wird grosse Beachtung geschenkt, unter anderem durch einen erweiterten Abstand zwischen dem Messer und Gehäuse. Dadurch ist eine gründliche Reinigung auch in einem sonst schwer zugänglichen Bereich möglich. Ausserdem verhindern verschiedene Dichtungen das Eindringen von Flüssigkeiten ins Innere der Maschine.

Une nouvelle gamme de trancheuse avec un design revalorisé et des caractéristiques spécifiques vient compléter l'assortiment existant. La conception s'inspire des normes sévères américaines. La construction est en aluminium anodisé d'une épaisseur accrue. Une grande attention est donnée à l'hygiène, notamment en augmentant la distance entre la lame et le corps de la machine ce qui facilite un nettoyage profond également dans des endroits difficilement accessibles. Différents joints évitent en plus l'infiltration de liquides à l'intérieur de la machine.

H9386 X-RS 22 cm

Moteur 0.2 cv/PS
230V
50 x 40 x 38 cm
Weg/Course: 205 mm
17.3 kg

CHF 845.00



H9387 X-RS 25 cm

Moteur 0.2 cv/PS
230V
50 x 40 x 39 cm
Weg/course : 205 mm
18 kg

CHF 925.00



Ø 30 cm

H9384

Ø 30 cm NP

Moteur 0.29 cv/PS,
230V
60 x 48 x 42 cm
Weg/Course: 260 mm
20.5 kg

CHF 1290.00

Italienische Herstellung. Zwei Druckschalter. Reinigungsfreundlicher, flacher Sockel. Voll-Aluminium, eloxiert. Integrierter Schleifapparat.

Fabrication italienne. Deux poussoirs. Aluminium anodisé. Affûteuse.



H9320

Ø 30 cm «Long»

Moteur 0.33 cv/PS,
230V
69 x 58 x 44 cm
Weg/Course: 330 mm
26.2 kg

CHF 1690.00

Leistungsstarke Aufschnittmaschine für intensiven Gebrauch. Zwei Druckschalter mit Signalleuchte. Eloxiertem Aluminium, eingebauter Schleifapparat. Inklusive «safety-ring» für das sichere und einfache Abmontieren des Messers.

Puissante trancheuse pour une utilisation intensive. Deux poussoirs avec témoin lumineux. Aluminium anodisé, affûteuse incorporée. Inclus un anneau auxiliaire pour le démontage facile et sûr de la lame.



H9382

38 x 35 x 12 cm
4 kg

CHF 975.00

Portionenwaage 15 kg. Teilung geeicht 5 g. Einfache Menüführung, LC-Display. Batteriefach und Netzgerät 230V. Wägeplattform aus Edelstahl.

Balance de table 15 kg. Graduation étalonnée 5 g. Maniement simple avec affichage LCD. Boîtier à piles et adaptateur 230V. Plateau de pesage en acier inox.



H9381

38 x 35 x 12 cm
4 kg

CHF 1030.00

Portionenwaage 30 kg. Teilung geeicht 10 g.

Balance de table 30 kg. Graduation étalonnée 10 g.



H9374 Easy vacuum

450 W, 230 V
38 x 30 x 14 cm
6 kg

CHF 925.00

Handliches und einfaches Gerät:
Wahlweise automatischer oder manueller
Betrieb, einstellbare Schweissdauer,
Gefässvakuumierung.
Schweissbalken 31 cm. Gehäuse aus
Inox. Saugleistung 11 Liter/Minute.

*Appareil pratique à maniement facile:
conditionnement automatique ou manuel,
réglage de la durée de soudure, condition-
nement du récipient, barre de soudure
31 cm. Boîtier en inox. Capacité d'aspira-
tion 11 litres/minutes.*



H6120–H6122

H6120: 15 x 30 cm
H6121: 20 x 40 cm
H6122: 30 x 40 cm

Zubehör: Vakuumierbeutel mit Prägung

CHF 28.00 / 100 Stk.
CHF 49.00 / 100 Stk.
CHF 64.00 / 100 Stk.

Accessoires: Sachets gaufrés



H9369 Garomat

700 W, 230 V
64 x 46 x 43 cm
22 kg

CHF 2595.00

Ofen für langsames Garen (cook) und statisches Warmhalten (hold). Serienmässig mit Kerntemperaturfühler. 3 x GN 1/1, Abstand 70 mm. Betriebstemperatur 30 – 120°C. Stapelbar. Türbandung wechselbar.

Four à cuisson lente et maintien en température statique. Avec sonde à cœur. Capacité 3 x GN 1/1, distance 70 mm. Température 30 à 120°C. Empilable. Porte réversible.


H9369/1

1000 W, 230 V
64 x 46 x 57 cm
27 kg

CHF 2995.00

Garomat mit Kapazität 5 x GN 1/1.

Four «Garomat» version 5 x GN 1/1.



H9370

700 W, 230 V
64 x 46 x 43 cm
22 kg
CHF 2425.00

Ofen für statisches Warmhalten (hold).
Kapazität 3 x GN 1/1, Abstand 70 mm.
Betriebstemperatur 30 – 120°C. Stapelbar.
Türbandung wechselbar.

*Four pour le maintien en température
statique. Capacité 3 x GN 1/1, distance
70 mm. Température 30 à 120°C.
Empilable. Porte réversible.*



H9370/1

1000 W, 230 V
64 x 46 x 57 cm
27 kg
CHF 2895.00

Kapazität 5 x GN 1/1.

Capacité 5 x GN 1/1.



H9940

Kombidämpfer

3.3 kW 230V 16A
61 x 69 x 71 cm
50 kg

CHF 3990.00

Einschübe: 5 x GN 2/3. Abstand: 80mm.
Serienmässig mit Kerntemperaturfühler.
Programmierbare elektronische Steuerung.
Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl.
Lieferinhalt: 2 Bleche GN 2/3 + 2 Roste
GN 2/3.

Combi-steamer

Capacité 5 x GN 2/3. Espacement 80 mm.
Equipé avec sonde à coeur. Programmable,
commandes digitales. Construction entiè-
rement en acier inox. Livré avec 2 plaques
GN 2/3 et 2 grilles GN 2/3.



H9942

Kombidämpfer

8 kW 380V
92 x 76 x 86 cm
80 kg

CHF 6990.00

Einschübe: 6 x GN 1/1. Abstand: 80mm.
Serienmässig mit Kerntemperaturfühler.
Programmierbare elektronische Steuerung.
Innenraum und Gehäuse aus Edelstahl.
Lieferinhalt: 2 Bleche GN 1/1 + 2 Roste
GN 1/1.

Combi-steamer

Capacité 6 x GN 1/1. Espacement 80 mm.
Equipé avec sonde à coeur. Programmable,
commandes digitales. Construction entiè-
rement en acier inox. Livré avec 2 plaques
GN 1/1 et 2 grilles GN 1/1.



H9321

2000W 230V
57 x 47 x 25 cm
18 kg

CHF 825.00

Für Pizza mit einem Durchmesser von maximal 35 cm. Innenabmessungen 41 x 37 x 9 cm. Konstruktion aus Edelstahl. Boden mit Schamottestein. Der Pizzaofen verfügt über 2 Heizungen (Ober- und Unterhitze).

Pour une pizza d'un diamètre de 35 cm au maximum. Dimensions intérieures 41 x 37 x 9 cm. Construction en acier inox. Fond en pierre chamotte. Ce four dispose de 2 chauffages à réglage indépendant pour la partie supérieure et inférieure de l'enceinte.



H9322

3400W 230V
57 x 47 x 45 cm
32 kg

CHF 1550.00

Pizzaofen aus Edelstahl für zwei Pizzas mit max. Durchmesser 35 cm. Zwei Innenräume à 41 x 37 x 9 cm, Böden mit Schamottestein. Insgesamt 4 Heizungen für die Regulierung sowohl der Ober-, als auch der Unterseite jeder Heizkammer ermöglichen eine perfekte Temperatureinstellung.

Four à 2 chambres à 41 x 37 x 9 cm, avec fonds en pierre chamotte. Convient pour des pizzas d'un diamètre max. de 35 cm. Construction en acier inox. Le four dispose de 4 résistances à réglage indépendant pour les parties supérieures et inférieures des enceintes.



H9338

2 kW, 230V
45 x 25 x 30 cm
9.5 kg
CHF 425.00

Sekundenschnelle Heizung durch vier Quartzheizstäbe. Heizzonen durch Schalter separat wählbar. 15-Minuten-Timer. Grillrost mit Griff. Krümelblech.

Chauffage rapide par 4 éléments de chauffe en quartz. Sélection de la zone à chauffer. Minuterie jusqu'à 15 minutes. Grille en inox amovible. Tiroir ramasse-miettes.


H9339

3 kW, 230V, 16A
45 x 25 x 44 cm
11.6 kg
CHF 575.00

Salamander/Toaster mit 2 Etagen. Heizzone separat wählbar. 15-Minuten-Timer. 6 Quartzheizstäbe. 2 Grillroste mit Griff. Krümelblech.

Salamandre / Toaster à 2 niveaux. Sélection de la zone à chauffer. Chauffage rapide par éléments de chauffe en quartz. Minuterie jusqu'à 15 minutes. 2 grilles en inox amovible. Tiroir ramasse-miettes.


H9383

4 kW, 380V
64 x 38 x 44 cm
18 kg
CHF 985.00

Salamander GN 1/1

Leistungsstarker Salamander für zwei GN 1/1-Schalen. 3 Heizbereiche, einzeln wählbar. Roste mit Bakelitgriffen. Integrierte Abdeckung am Grillrost für oberes Kompartiment (ultraschneller Service). Zeitschaltuhr bis 15' mit Endlos-Stellung.

Salamandre GN 1/1

Puissant salamandre pour 2 x GN 1/1 à deux niveaux. 3 rampes de cuisson en quartz, sélection indépendante. Grilles avec poignées en bakélite, dont une avec tôle de fermeture pour un service ultra rapide. Minuterie 15' avec blocage pour utilisation en continu.



H9358

Mikrowelle + Grill

1400W/900W, 230V

48 x 42 x 28 cm

13 kg

CHF 495.00

Einfach handhabbares Gerät für die Kleingastronomie. Gehäuse aus Edelstahl. Drehplatte Ø 31 cm. Garraum 23 Liter. Timer bis 30 Minuten. 9 Leistungsstufen.

Micro-ondes + grill

Appareil à maniement facile pour la petite restauration. Boîtier en inox. Assiette tournante Ø 31 cm. Volume 23 litres. Minuterie jusqu'à 30 minutes. 9 niveaux de puissance.



H9354

1000W/1700W, 230V

52 x 49 x 31 cm

19 kg

CHF 1100.00

Gerät für die kleine bis mittlere Gastronomie. Garraum 28 Liter, Innenabmessungen 35 x 37 x 21 cm. 11 Leistungsstufen, Wiederhol- und Doppelportion-Taste, Express-Auftaufunktion. Menüspeicher für 20 Programme.

Appareil pour la gastronomie à petit et moyen débit. Volume 28 litres, dimensions intérieures 35 x 37 x 21 cm. 11 niveaux de puissance, fonctions : répétition dernier programme, préparation double-portion, décongélation express. Mémoire pour 20 programmes.



H9351

2100W/2700W,
230V, 16A
51 x 54 x 34 cm
33 kg
CHF 2450.00

Leistungsstarkes Profi-Kompaktgerät.
Garraum 20 Liter, Innenabmessungen
33 x 33 x 18 cm. 4 Leistungsstufen.
Wiederholbetrieb. Timer bis 30 Minuten.

*Four à micro-ondes puissant et compact
pour usage professionnel. Volume 20 litres,
dimensions intérieures 33 x 33 x 18 cm.
4 niveaux de puissance. Minuterie jusqu'à
30 minutes.*



Die fero Profi-Friteusen bestechen durch ihre solide und sorgfältige Konstruktion aus Edelstahl 18/10. Alle Modelle sind mit hochwertigen Komponenten ausgerüstet. Die Bedienung mittels Drehknöpfen garantiert eine einfache und sichere Handhabung.

Les friteuses professionnelles fero convainquent par leur construction soignée et solide en acier inox 18/10. Tous les modèles sont équipés de composants de haute qualité. Les manettes garantissent une manipulation sûre et aisée.

H9400 TS-4N

2.1 kW 230V
18 x 43 x 33 cm
5.25 kg
CHF 450.00

4–5 Liter Öl, Produktionsleistung 6–7 kg Pommes frites pro Stunde. Korbfüllung ca. 0.8 kg.

4 à 5 l d'huile, production 6 à 7 kg par heure. Contenance par corbeille 0.8 kg environ.



H9600 TS-6N

6.0 kW 380V
26 x 43 x 33cm
8.0 kg
CHF 690.00

7–8 Liter Öl, Produktionsleistung 11–13 kg Pommes frites pro Stunde. Korbfüllung ca. 1.5 kg.

7 à 8 l d'huile, production 11 à 13 kg par heure. Contenance par corbeille 1.5 kg environ.



H9800

TS-8N

8.1 kW 380V
36 x 43 x 33 cm
11.0 kg

CHF 890.00

10–11 Liter Öl, Produktionsleistung
16–18 kg Pommes frites pro Stunde.
Korbfüllung ca. 1.8 kg. Ablasshahn.

10–11 l d'huile, production 16 à 18 kg
par heure. Contenance par corbeille
1.8 kg environ. Robinet de vidange.



Solide Geräte aus Edelstahl für den weltweit noch immer verbreiteten Snack! Die fero Hot Dog-Geräte sind ausgestattet mit Qualitätskomponenten, einem Regler für die Temperatureinstellung bis 110°C, einem dickwandigen Pyrexglas und Edelstahlkorb (mit Trenngitter) für ca. 40 Würstchen.

Des appareils solides en acier inox pour le snack le plus universel et indémodable ! Les machines fero Hot Dog sont équipées de composantes de haute qualité, d'un doseur d'énergie pour atteindre une température jusqu'à 110°C, d'un verre pyrex à paroi épaisse, contenant un panier à 2 compartiments pour 40 saucisses environ.

H9349 Hot Dog 4

1100 W 230 V
49 x 30 x 35 cm
10.8 kg

CHF 565.00

2 separate Heizungen für die Heizstifte und für die Würstchen.

2 chauffages indépendants pour les plots et les saucisses



H9141

400W, 230V
50 x 36 x 26 cm
8.5 kg

CHF 450.00

Perfekte Präsentation dank grossflächiger Verglasung. Wahlweiser Betrieb mit oder ohne Befeuchtung. Kein Wasseranschluss erforderlich. Stufenlose Temperaturregulierung. Edelstahlkonstruktion.

Présentation parfaite des snacks grâce à un vitrage généreux. Utilisation avec ou sans humidification. Sans raccord d'eau. Réglage de la température en continu. Boîtier en acier inox.


H9142

400W, 230V
50 x 36 x 40 cm
11.1 kg

CHF 595.00

Doppelvitrine

Vitrine à deux étages


H9143

650 W 230V
59 x 35 x 38 cm
11.5 kg

CHF 995.00

Warmhaltevitrine mit beleuchteter Werbefläche. Abmessungen passend für Gastrom-Behälter 1/1. Befeuchtung ohne Wasseranschluss. Stufenlose Temperaturregulierung.

Vitrine chauffante avec bloc lumineux publicitaire. Capacité GN 1/1. Avec humidification sans raccord d'eau. Réglage de la température en continu.



H9503

1.2 kW 230V
59 x 34 x 24 cm
7.2 kg
CHF 199.00

Tiefgezogenes GN 1/1-Becken aus Edelstahl, Tiefe 150 mm. Ergonomischer Drehknopf für stufenlose Temperaturregulierung bis max. 90°C. Ohne GN-Schalen geliefert.

Cuve emboutie GN 1/1 en acier inox, profondeur 150 mm. Bouton ergonomique pour le réglage de la température en continu jusqu'à 90°C. Livré sans bacs GN.



H9504

1.2 kW 230V
59 x 34 x 24 cm
7.2 kg
CHF 229.00

Bain-Marie mit Ablasshahn (Sicherheitsdrehknopf). Becken aus Edelstahl mit GN 1/1-Abmessung, Tiefe 150 mm. Stufenlose Temperaturregulierung bis max. 90°C. Ohne GN-Schalen geliefert.

Bain-marie avec robinet de vidange (avec sécurité). Cuve emboutie en acier inox, dimension GN 1/1 x 150 mm. Réglage thermostatique, température jusqu'à 90°C. Livré sans bacs GN.



fero Suppentöpfe für die Küche oder verkaufsfördernde Selbstbedienung am Buffet. Kapazität ca. 10 Liter. Ausführung in schwarz oder Chrom, mit herausnehmbarem Suppenbehälter aus Edelstahl. Deckel mit Arretierung und Löffelaussparung. Regelthermostat mit Signalleuchte. Geliefert mit 8 magnetisch haftenden Beschriftungstafeln.

Soupière fero pour la cuisine ou le libre service au buffet. Capacité de 10 litres environ. Version noir martelé ou brillant. Cuve amovible. Couvercle ajouré avec système d'arrêt. Thermostat réglable, témoin lumineux. Livré avec 8 étiquettes magnétiques.

H9310

400 W 230V
Ø 34 cm, H=35 cm
4.5 kg

CHF 112.00

Suppentopf schwarz

Soupière noire



H9311

400 W 230V
Ø 34 cm, H=35 cm
4.5 kg

CHF 169.00

Suppentopf chrom

Soupière chrome



H9900

3 kW 230V 16 A
34 x 55 x 22 cm
23 kg

CHF 445.00

Glatte, sandgestrahlte Griddleplatte aus Spezialstahl. Bratfläche 32.5 x 48 cm. Rahmen geschweisst, einfache Reinigung auch in den Rändern möglich. Gehäuse aus Edelstahl. Fettauffangschublade. Temperaturregler bis 300°C.

Plaque lisse en acier spécial sablé. Surface utile 32.5 x 48 cm. Cadre soudé, nettoyage aisé dans les angles. Boîtier en acier inox. Tiroir de récupération des graisses. Réglage de la température en continu jusqu'à 300°C.



H9901

6 kW 380V
66 x 54 x 22 cm
45 kg

CHF 875.00

Doppelplatte aus Spezialstahl, 1/2 glatt, 1/2 gerillt. Bratfläche 65 x 48 cm. Geschweisster Rahmen, Gehäuse aus Edelstahl. Fettauffangschublade. Temperaturregler bis 300°C.

Plaque double, moitié lisse, moitié rainurée. Surface utile 65 x 48 cm. Cadre soudé, boîtier en acier inox. Tiroir de récupération des graisses. Réglages de la température en continu jusqu'à 300°C.



H9920

3 kW 230V 16A
41 x 41 x 18 cm
23 kg
CHF 825.00

Panini-Grill mit Platten aus Spezialstahl. Grillfläche 36.5 x 24 cm. Gehäuse aus Edelstahl. Stufenlose Temperatureinstellung bis 300°C.

Gril panini avec plaques en acier spécial. Surface du gril 36.5 x 24 cm. Boîtier en acier inox. Réglage de la température en continu jusqu'à 300°C.


H9921

6 kW 380V
61 x 41 x 18 cm
45 kg
CHF 995.00

Doppel-Klappgrill mit glatter und gerillter Fläche. Gesamtfläche 57 x 24 cm. Edelstahlgehäuse. Stufenlose Temperaturregler bis 300°C.

Gril double, lisse, rainurée. Surface totale 57 x 24 cm. Boîtier en acier inox. Réglages de la température indépendants jusqu'à 300°C.



H9922

3 kW 230V 16 A
62 x 42 x 24 cm
45 kg

CHF 1685.00

Effizienter, schnell aufheizender Doppelklappgrill mit Glaskeramikplatten. Nutzfläche 55 x 28 cm. Zwei stufenlose Temperaturregler bis 400°C für eine getrennte Beheizung der beiden Kochhälften. Fettauffangschublade.

Gril contact avec une plaque en vitrocéramique pour un chauffage très rapide. Surface utile 55 x 28 cm. Deux thermostats jusqu'à 400°C pour un chauffage indépendant gauche et droite. Tiroir de récupération des graisses.



H8786

Ø 12 cm, H=20 cm
340 g

CHF 39.00

Pasta-Kochsieb aus hochwertigem Edelstahl-Metallgeflecht. Plastifizierter Griff.

*Passoire à pâte pour marmite.
Fabriqué en tissu métallique inoxydable.
Manche plastifié.*



H8980

Ø 35cm, H=20 cm
2 kg

CHF 155.00

Passevite aus Edelstahl, glanzpoliert zur einfachen Reinigung. Zwei Einsätze mit unterschiedlicher Lochung.

Passe-vite en acier inox, poli miroir pour nettoyage facile. Deux disques à perforation différente inclus.



H8970

Ø 26 cm, H=76 cm
4.2 kg

CHF 99.00

Weinkühler mit Ständer aus Edelstahl 18/10. Für mehrere Flaschen geeignet.

Rafrâchisseur et son pied en acier inox 18/10. Convient pour plusieurs bouteilles.



H4880

Ø 47 cm, H=65 cm
3.4 kg

CHF 75.00

Weisser Lebensmittelbehälter, Kapazität
75 Liter. Hochdichtes Polyethylen.

*Réipient blanc pour aliments. Capacité
75 litres. En polyéthylène de haute densité.*



H4881

Ø 47cm, H=65 cm
3.6 kg

CHF 59.00

Schwarzer Abfallbehälter, Kapazität
75 Liter. Nicht zugelassen für die
Lagerung von Lebensmitteln.

*Réipient noir pour déchets. Capacité
75 litres. Ne convient pas pour stocker
des aliments.*

