

## Qualität in Edelstahl für Gastronomie und Gewerbe

Langlebige und robuste Qualitätsware ist im Gastronomiegewerbe unerlässlich, um den Ansprüchen in Großküchen und Kantinen gerecht zu werden. Edelstahlmöbel bieten hier ganz entscheidende Vorteile. Hohe Hygienestandards werden garantiert durch die schnelle und einfache Reinigung der Arbeits- und Gebrauchsflächen. Die einheitliche Optik ermöglicht flexible Kombinationsmöglichkeiten der hochwertigen und widerstandsfähigen Gastronomie Einrichtung. Ob Tische, Regale, Arbeits-, Spül- oder Wärmeschränke: Wir führen eine große Auswahl unterschiedlichster Edelstahlmöbel für Ihre Großküche zu fair kalkulierten Preisen – auf Wunsch fertigen wir diese auch nach individuellen Maßen.

### **Edelstahlische**

Unsere Edelstahltische schaffen in jeder Großküche großzügige Arbeits- und Ablageflächen, die leicht zu reinigen sind und somit optimale Hygienebedingungen bieten. Optisch fügen sie sich perfekt in die bereits bestehende Kucheneinrichtung ein und erlauben dank der vielseitigen Kombinationsmöglichkeiten und unserer Auswahl unterschiedlicher Maßen größtmögliche Flexibilität in der Zusammenstellung. Praktisch und universell einsetzbar dürfen unsere hochwertigen, robusten und sorgfältig verarbeiteten Edelstahltische in keiner Profiküche fehlen. Gerne beraten wir Sie auch im Hinblick auf Sondermaße, um Edelstahltische ganz nach Ihrem Bedarf anzubieten.

### **Aufsatzborde**

Den vorhandenen Platz optimal zu nutzen ist besonders in der Gastronomie von entscheidendem Vorteil. Aufsatzborde bieten auch in kleinen Profiküchen die Möglichkeit zur flexiblen Gestaltung, um mehr Fläche zu schaffen. Unsere Aufsatzborde sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und dadurch robust und zudem leicht zu reinigen. Sie werden höchsten Hygiene- und Sicherheitsstandards gerecht und überzeugen auch optisch durch ihr klares Design. Unser Angebot umfasst verschiedene Größen und Abmessungen, sodass für jede Küche passende Aufsatzborde zu finden sind.

### **Wärmebrücken**

Speisen kurz- oder auch mittelfristig warm zu halten, ist ein elementarer Bestandteil von Großküchen in der Gastronomie. Nur so lassen sich alle Gerichte auf den Punkt zubereiten und servieren. Als unverzichtbar haben sich deswegen in der Profiküche Wärmebrücken erwiesen. Sie halten die Temperatur der Speisen aufrecht und bieten somit ausreichend Spielraum für die Zubereitung. Unsere Wärmebrücken aus hochwertigem Edelstahl sind erhältlich in unterschiedlichen Größen und fügen sich somit optimal und ganz nach individuellen Bedarf in jede Küche ein.

### **Arbeitsschrank**

Je hektischer es in Groß- und Industrieküchen im Alltag zugeht, desto wertvoller sind Ordnung und System für den reibungslosen Ablauf in der Gastronomie. Unsere Arbeitsschränke mit verstellbaren Zwischenböden bieten deswegen ausreichend Stauraum für Töpfe, Geschirr und Küchenutensilien aller Art, sodass sichergestellt ist, dass alles seinen festen Platz findet. Leicht zu reinigen und nach gängigen Sicherheitsvorschriften gefertigt, gewährleisten sie zudem Hygiene in allen Küchenräumen. Der robuste und stabile Edelstahl hält auch hohen Gewichten stand, sodass sich die Arbeitsschränke auf vielfältigste Art einsetzen lassen.

## **Schubladenblock**

Hygiene, Ordnung und Übersicht für jede Küche bieten unsere Schubladenblöcke in unterschiedlicher Ausführung. Sowohl die Schränke als auch die Schubladen sind in unterschiedlichen Größen erhältlich und lassen sich für jeden Bedarf einsetzen, sodass sie jedem individuellen Anspruch in der Groß- und Industrieküche gerecht werden. Hochwertiger Edelstahl garantiert Robustheit, Stabilität und Langlebigkeit sowie die leichte Reinigung. Sowohl funktional als auch optisch lassen sie sich optimal in die bereits vorhandene Küche integrieren und werten somit jede Ausstattung auf.

## **Wandhängeschränke**

Den vorhandenen Platz optimal nutzen ist unerlässlich für den reibungslosen Ablauf in Gastronomie und Großküche. Besonders in kleineren Küchen ist es elementar, jeden verfügbaren Zentimeter sinnvoll einzusetzen und somit mehr Fläche zu schaffen. Unsere Wandschränke sind deswegen ideal, um mehr Stauraum zu bieten und funktionale Ordnung zu gewährleisten. Hochwertiger Edelstahl und die solide Verarbeitung der Wandhängeschränke garantieren Stabilität, sodass bei Bedarf auch schwere Küchenutensilien aller Art sicher verstaut werden können. Das Material und die einfache Reinigung bieten zudem optimale Hygienebedingungen.

## **Geschirrschrank**

Keine Küche ohne Geschirr – und kein Geschirr ohne Geschirrschrank. Als elementarer Bestandteil jeder Profiküche bieten unsere Geschirrschränke Platz und einfachen Zugang, sodass auch bei aller Hektik der schnelle und reibungslose Ablauf in Küche und Gastrobetrieb gewährleistet ist. Ob mit einfacher oder Doppeltür, ob als Flügel- oder Schiebetür, ob hoch oder niedrig und in unterschiedlichen Maßen: Unsere Geschirrschränke aus Edelstahl bieten Flexibilität nach individuellem Bedarf. Die robuste und stabile Bauweise sowie die höhenverstellbaren Zwischenböden halten auch schwereren Lasten stand.

## **Wärmeschrank**

Als Übergang von der Küche in den Gastraum müssen Wärmeschränke ganz besondere Ansprüche erfüllen. Schließlich soll gewährleistet sein, dass jedes Gericht so beim Gast ankommt, wie in der Küche zubereitet – auch, wenn es im Ablauf einmal hakt und Speisen länger stehen bleiben als gewünscht. Unsere Wärmeschränke in unterschiedlichen Größen bieten deswegen als Durchreiche ideale Temperaturen, um die Qualität der Gerichte aufrecht zu erhalten. Der Temperaturbereich lässt sich durch einfache Bedienung nach Bedarf einstellen, doppelwandige Schiebetüren erlauben den energiesparenden Einsatz.

## **Spültische**

Jede Profiküche muss auch große Mengen an Töpfen, Pfannen, Geschirr, Besteck und mitunter sperrige Utensilien an der Spüle bewältigen können. Zudem stellen Spültische ganz besondere Bedingungen an die Hygiene in der Großküche. Unsere Spültische aus hochwertigem Edelstahl werden dabei jedem Anspruch gerecht. In unterschiedlichster Ausführung erhältlich fügen sie sich ideal in jede Küche ein. So sind unsere Spülschränke nicht nur in verschiedenen Maßen erhältlich, sondern auch mit individueller Anzahl der Spülbecken und Abtropfflächen sowie mit Schiebetüren, Flügeltüren oder offenem Unterbau.

## **Wandbord**

Ausreichend Stauraum und schneller Zugriff in optimaler Reichweite: Wandborde haben sich als praktischer Bestandteil der Ausstattung in Groß- und Industrieküchen erwiesen. Als Ergänzung zu Arbeits- und Wandhängeschränken ermöglichen sie Effizienz und Schnelligkeit im täglichen Küchenalltag und unterstützen so den reibungslosen Ablauf. Unsere Wandborde aus Edelstahl sind stabil gefertigt und halten auch hohen Gewichten stand; die einfache Reinigung verspricht optimale Hygienebedingungen. In unterschiedlichen Maßen erweitern unsere Wandborde ganz nach Bedarf die Fläche in Ihrer Küche und bieten dabei größtmögliche Flexibilität.

## **Regale**

Regale bieten Abstell- und Lagerfläche sowohl im Küchen- als auch im Kühl- oder Lagerraum. Hier finden Küchenutensilien und Lebensmittel gleichermaßen ihren Platz, sodass Regale wesentlich zu Ordnung, System und Hygiene in der Großküche beitragen. Die stabile Bauweise unserer Regale aus Edelstahl ermöglicht es, auch sehr schwere Güter zu tragen. Zudem eignen sie sich auch zur Lagerung von Lebensmitteln selbst bei direktem Lebensmittelkontakt unter Einhaltung aller Anforderungen an die Lebensmittelhygiene.

## **Servierwagen**

Ablagefläche genau dort, wo man sie gerade braucht, einfacher Transport von Speisen oder auch schwerer Küchenutensilien, mobiler Stauraum oder praktischer Einsatz im Gastraum: Servierwagen bieten Anwendungsmöglichkeiten ganz nach Bedarf und dürfen daher in Gastronomie und Profiküche nicht fehlen. In verschiedenen Größen und Ausführungen erhältlich und mit stabilen Zwischenborden erlauben sie größtmögliche Flexibilität. Im hochwertigen Edelstahl-Look fügen sich unsere Servierwagen auch optisch unaufdringlich in Küche und Gastraum ein.

## **Tablettwagen**

Tablettwagen sind wesentlicher Bestandteil von Kantinen und Industrieküchen. Für den Kunden muss es möglich sein, sein Tablett schnell und unkompliziert abzugeben, ohne mühsam Teller, Gläser und Besteck sortieren zu müssen. Unsere Tablettwagen in unterschiedlichen Ausführungen bieten deswegen Platz für eine hohe Anzahl normierter Tablets, die nach dem Beladen sicher und geräuscharm in die Spülküche transportiert werden können. Auch schwere Ladungen sind dank stabiler Bauweise und Rollen möglich. Die einfache Reinigung gewährleistet optimale Hygienebedingungen auch bei regelmäßigem Gebrauch.

## **GN-Behälter**

In unserem Shop finden Sie eine Vielzahl universell nutzbarer Schalen und Behälter nach Gastro-Norm. Durch die genormten Standardgrößen ist der unkomplizierte Austausch der Behälter garantiert, die ihre