

## Sehr geehrte Gastronomen und Kochprofis, liebe Freunde,

gut, wenn Gastronomen und Köche einen kompetenten Partner an ihrer Seite haben, auf den Verlass ist – der die Themen der Branche wirklich beherrscht.

Zu jedem saisonalen, gastronomischen Highlight können Sie auf mein Team und mich zählen. Erst recht beim nahenden Festtagsgeschäft mit seiner



Fülle an Privatfeiern und Firmen-Events! Wir unterstützen als echte Kollegen aus der Gastronomie:

immer mit dem richtigen Equipment, vor allem aber mit viel Know-how.

Mein qualifiziertes Team steht Ihnen zur Verfügung, um stets die richtige Lösung und die passenden Produkte zu finden. Schnell, kostengünstig, kundenorientiert. So gehören Profiküchen jeder Größenordnung zu unseren Kernaufgaben aber auch die Realisierung von modernen Konzepten zur Gemeinschafts- und Serviceverpflegung.

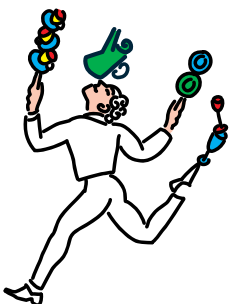
Service wird hier groß geschrieben. Zum Beispiel unser *Gastro-Mietservice*. Zu Veranstaltungen und Events können Sie von uns einfach leihen, was Sie ad hoc brauchen: vom Kombidämpfer bis zum Champagnerglas. Promptes Reagieren auch, wenn Wartung und Reparatur anstehen oder ein Ersatzgerät her muss: Anruf genügt!

Bis bald und gute Geschäfte

Ihr

Jürgen Schulze & Team

**PS:** Unsere geschulten Fachberater sind immer für Sie da!



## Wettbewerbsstärke dank Ambiente und Leistung Schulze-Team ist gefragt bei Gastronomen und Hoteliers



Beispielhaft: Ein neuer Frühstücksraum war im „Hotel Seelust“ gefordert. Schulze lieferte eine attraktive Lösung nach Cuxhaven, die in Funktion und Ausführung keinen Vergleich scheut.

Im fünften Stock des Hotels *Seelust* in Duhnen genießen Gäste ihr Frühstück mit traumhaftem Ausblick auf die Landschaft der Nordseeküste. Verantwortlich für das hier neu entstandene Ambiente im Frühstücksraum zeichnet erneut Schulze

aus Bielefeld. Die Optik in Kirschbaum und Granit birgt viel intelligente Technik, die es dem Seelust-Team leicht macht, seine Gäste zu verwöhnen. Im Tresen wurden multifunktionale, beleuchtete Kühlwannen integriert sowie Thermoschub-

laden, die warme oder gekühlte Getränke aufnehmen. Der Raum ist Teil eines Gesamtkonzepts inklusive Bankettküche, das von den Schulze-Experten auf dem aktuellen Stand modernster Gastrotechnik realisiert wurde – im Full-Service, versteht sich!

## Lifestyle zeitlos brillante Serie „Taste“

Lifestyle zeitlos gestaltet – das ist die Designsprache von *Taste*. Die Glasserie von Schott-Zwiesel orientiert sich an klassischen Weinglasformen und interpretiert sie neu bei klarer Linienführung. Das Ergebnis: ein elegantes Ensemble für perfekten, unkomplizierten Genuss und zeitlosen Lebensstil. Das patentierte Tritan®-Kristallglas ist besonders brillant, bruch- und spülmaschinenfest. **Mehr auf Seite 6.**



## Neue Impulse für das Buffet Sieger Design und APS präsentieren »FRAMES«



Dem wichtigen Thema „Buffet“ widmet sich eine neue Idee von Assheuer und Pott. Das Präsentationskonzept wirkt auf Gäste ansprechend und schafft Vorteile für die Service-Mitarbeiter.

Perfekte Organisation und eine appetitliche Präsentation ist am Buffet das A und O. Assheuer und Pott präsentiert mit „Frames“ dazu ein modulares Konzept, das Ordnung schafft und es Gästen einfach macht.

Die Grundidee von FRAMES gibt köstlichen Speisen einen attraktiven Rahmen. Eine klare Struktur in der Präsentation er-

leichtert dem Gast die Orientierung am Buffet. Modulare Ergänzungen bieten darüber hinaus umfangreiche Gestaltungsspielräume, das Buffet für das eigene Haus zu individualisieren und auf den jeweiligen Stil abzustimmen.

Das Design ist modern und doch zeitlos zugleich.

**Bestell-Hotline**  
☎ 05 21-93 40 50

**Aktion Herbst 2011**  
Lieferung solange  
Vorrat reicht!

**Alles was die Gastronomie braucht – Schulze-Schnäppchen der Saison!**

Alle Preise sind Brutto- und Abhängig von der Ausstattung. Preise ohne Montage/Aufstellung - zzgl. gesetzl. MwSt. Vorkauf solange Vorrat reicht. Einige Abbildungen ähnlich. Irrtum/Druckfehler vorbehalten. Angebotspreis gültig bis 31.10.2011.



€ 1.475,00

**Geschirrspülmaschine AD 48-DD**  
540 Teller/Stunde, Spül- u. Klarspülmittel-  
dosierung, 600 X 625 X 820mm,  
3,2 kW, 230V  
auch lieferbar als **AD-48 B DD**  
inkl. Abwasserpumpe € 1.550,00

**Hochkühlschrank Plus 700**

-4°C bis +9°C,  
3 Regalroste, 660 Liter,  
580 W, 230 V  
B 745 X T 875 X H 2060

auch lieferbar als  
**Gefrierhochschrank Minus 700**  
-18°C bis -22°C  
630 W, 230 V  
€ 1.095,00



**Hochkühlschrank Plus 1400**

-4°C bis +9°C,  
6 Regalroste, 1250 Liter,  
630 W, 230 V  
B 745 X T 875 X H 2060

auch lieferbar als  
**Gefrierhochschrank Minus 700**  
860 W, 230 V  
-18°C bis -22°C  
€ 1.650,00



€ 1.495,00

**Große Geräte-Aktion beim Schulze-Team!**



€ 1.855,00

**Kühltisch Leo 3C6 (ohne Aufkantung)**  
-2°C bis +10°C, 420 W 230 V, 6,3 kW/24h  
6 Schubladen, innen und außen aus Edelstahl,  
B 1800 X T 700 X H 900 mm

auch lieferbar als  
**Kühltisch Leo 2C4 (ohne Aufkantung)**  
-2°C bis +10°C, 350 W 230 V, 6,0 kW/24h  
4 Schubladen, innen und außen aus Edelstahl,  
B 1355 X T 700 X H 900 mm  
1 Tür/4 Schubladen € 1.575,00

**Kühltisch Leo 2C2 (ohne Aufkantung)**  
1 Tür/2 Schubladen € 1.350,00  
**Kühltisch Leo 2 (ohne Aufkantung)**  
2 Türen € 1.050,00

**Gasherd M76F**  
6-Flammen-Gasherd mit offenem Unterbau,  
B 1000 X T 700 X H 900  
22,2 kW; 6 X 3,7 kW

auch lieferbar **M76MPFG**  
6-Flammen-Gasherd **mit Gasbackofen**  
Pilotflamme, 30 kW; 3 X 4 kW; 3 X 6 kW  
Backofen: 6,5 kW, **GN 2/1** € 1.975,00

auch lieferbar **M74MPFG**  
4-Flammen-Gasherd **mit Gasbackofen**  
B 800 X T 700 X H 900  
Pilotflamme, 20 kW; 2 X 4 kW; 2 X 6 kW  
Backofen: 6,5 kW, **GN 2/1** € 1.595,00



€ 995,00

auch lieferbar **M74F**  
4-Flammen-Gasherd mit offenem Unterbau,  
14,8 kW; 4 X 3,7 kW € 795,00

**Das Schulze Pizza-Festival**

**Pizzaofen Classic PF 6262 DE**



ab € 725,00

Analog-Version € 725,00  
Digital-Version € 875,00  
Kapazität: 4+4 Stk. ø 30 cm Pizzen  
10 kW, 3 NAC 400 V  
B 890 X H 820 X T 780 mm

**Teigknetmaschine GMX 20**

€ 825,00



300 X 600 X 560 mm,  
Kesselvolumen: 22 Liter,  
Teigkapazität: 18 kg,  
3-phasig, 0,37 kW, 400V,  
48 kg, Stundenleistung: 60kg/h

**Pizzateigbehälter**

Kunststoff, stapelbar  
B 600 X T 400 X H 70 mm  
€ 8,90



**Deckel für Pizzateigbehälter**

Kunststoff, stapelbar  
B 600 X T 400 mm  
€ 4,85



**Pizzaofen Classic PF 9262 DE**



ab € 1.025,00

Kapazität: 6+6 Stk. ø 30 cm Pizzen  
12 kW, 3 NAC 230/400 V  
B 1200 X H 820 X T 780 mm  
Analog-Version € 1.025,00  
Digital-Version € 1.195,00

**Gemüseschneider**

Leichte Handhabung und Reinigung  
schnelles Austauschen  
der Scheiben, größte  
Hygiene, geräusch-  
armer Motor  
460 X 250 X 490 mm  
550 Wm, 230 V, 50 Hz  
(Schneidscheiben  
nicht enthalten)



€ 395,00



**Dynamic Profimixer Master Combi**

Motorblock BM 2000  
Leistung: 500 W, 230 V  
Drehzahl: 3.000 bis 9.500 U/Min  
mit Drehzahlregulierung € 275,00

**Mixstab M 90** zum Master Combi  
Kapazität: 20 – 100 Liter  
Länge: 420 mm € 138,00

**Rührbesen** zum Master Combi  
Kapazität: 5 – 20 Liter  
Länge: 245 mm € 149,50



€ 99,50

**Dynamic Rührbesen für Mini Profimixer**

Gesamtlänge: 185 mm,  
€ 79,50

**Dynamic Mini Profimixer**

abnehmbarer Mixstab,  
Gesamtlänge: 395 mm, Stablänge: 160 mm,  
Leistung max.: 220 W,  
Drehzahl: 0-13.000 U/Min

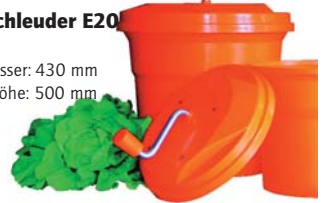
**Salatschleuder E10**

manuell  
Durchmesser: 330 mm  
Gesamthöhe: 420 mm

€ 89,50

**Salatschleuder E20**

manuell  
Durchmesser: 430 mm  
Gesamthöhe: 500 mm  
€ 99,50





Referenzen am laufenden Band. Zum Beispiel: ITelligence AG in Bielefeld. Im Firmencasino steuerte Schulze Speisenausgabe und Technik bei – zu einem rundum gelungenen Konzept!

## Nase vorn in der Gemeinschaftsverpflegung Schulze im Schulterschluss mit Kochprofis und Unternehmen



Wenn viele Mitarbeiter in die Mittagspause starten, kann es vor der Theke hektisch werden. Mit intelligent durchdachten Ausgabebelösungen behält die Küchenmannschaft einen kühlen Kopf.

Die Anforderungen an eine moderne wie effiziente Gemeinschaftsverpflegung ist im zurück liegenden Jahrzehnt beständig gestiegen. Köche und Ernährungsexperten sind gefragt. Aber auch Architekten und Küchenplaner werden täglich aufs Neue herausgefordert, über-

zeugende Lösungen zu präsentieren.

Mitarbeiter in Firmen erwarten leckere Gerichte, die sie in ihren Pausen entspannt und in einem ansprechenden Ambiente genießen können. Schüler und Studenten müssen gesund und bei zügigem Ausgabebetrieb verpflegt werden. Auf beide Situationen hat sich das Planungsteam der Schulze GmbH aus Bielefeld spezialisiert.

Zuerst in Ostwestfalen, aber schließlich in ganz Deutschland, konnten die Schulze-Planer mit immer neuen, attraktiven Lösungen punkten.

Die so in vielen Jahren und Projekten gesammelte Erfahrung machte das Team fit für jedes neue Thema. So gehören in-



Im ITelligence-Casino waren neben einer perfekten Ausgabebelösung vor allem moderne Speisepäsentation und die Integration des Konzepts in eine anspruchsvolle Architektur gefordert.

zwischen Theater- und Eventbetriebe ebenso zum Kundenportfolio wie prominente Bewirtungslösungen im Fußballstadion!

Neben dem Bau von Profiküchen ist die Spezialität des Schulze-Teams insbesondere die Konzeption und Realisierung von Theken- oder Ausgabebelösungen.



## Design-Preis für Enjoy Bauscher erhält begehrten „red dot award“ 2011

Seit den 50er Jahren entwickelte sich der *red dot award* zu einer der international renommiertesten Auszeichnungen für Top-Leistungen in puncto Design. Im Frühjahr erhielt die Bauscher Porzellanmanufaktur aus Weiden die begehrte Trophäe. Ihre erst 2010 präsentierte – und 2011 ergänzte – Porzellanserie *Enjoy* wurde für ihr weiches, geschwungenes Product-Design ausgezeichnet. Das Markenzeichen von *Enjoy*: dynamische Formen, die für eine selbstverständliche, schlichte Eleganz auf dem Tisch sorgen.

Diese gestalterische Qualität setzte sich bei den kritischen Juroren durch, und die belohnten *Enjoy* am Ende für herausragende Kreativlösungen.

In der Rubrik „Product Design“ nahmen in diesem Jahr Designer und Unternehmen aus 60 Nationen mit 4.433 Produkten am *red dot award* teil.

Bei der Schulze GmbH in Bielefeld ist komplette *Enjoy*-Serie im Showroom bereits dekoriert und ab sofort lieferbar.





Nur für kurze Zeit

# Günstige Gelegenheit: Options und Function zum Sonderpreis.

FÜR SCHNELL-  
ENTSCHEIDER



**Options – Minimalismus zeigt Größe:** Puristisch, ohne eintönig zu wirken; modern, ohne aufdringlich zu sein. Das ist *Options* – mit diversen Couptellern, Hohlteilen, Schüsseln und Tischaccessoires eine der umfangreichsten Kollektionen von Bauscher. Schlichte, aber abwechslungsreiche Formen – rund, dreieckig oder viereckig – lassen eine Vielzahl von Kombinationen zu. Welche Idee auch hinter der Speisenpräsentation steht, *Options* greift sie mit Leichtigkeit auf und lenkt den Fokus gekonnt auf das Wesentliche.

**Design: Atelier Bauscher by Brigitte Johannes und Ottenwälder & Ottenwälder, 2001**




**Function – Formvielfalt fürs Buffet:** Bei der Buffetkollektion *Function* ist der Name Programm. Die vielen Formen und Größen sind nicht nur praktisch, weil sie sich je nach Speisenangebot und Anlass individuell einsetzen lassen. Es lassen sich auch ganz neue Buffetpräsentationen entwerfen. Diese geben dem Gastronomen die Möglichkeit, sich sein eigenes Menü nach Lust und Laune zusammenzustellen. **Design: Prof. Günter Horntich, 1999**


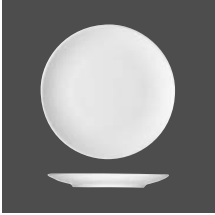
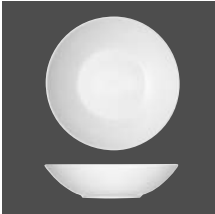
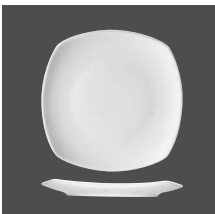


**Bestell-Hotline**  
05 21-93 40 50

**Aktion Herbst 2011**  
Lieferung solange  
Vorrat reicht!

Alle Preise sind Bar- und Abholpreise für Gastronomie und Gewerbe - ohne Montage-/ Aufstellung - zzgl. gesetzl. MwSt. Verkauf solange Vorrat reicht. Einige Abbildungen ähnlich. Irrtum/ Druckfehler vorbehalten. Angebotspreise gültig bis 31.10.2011.

Nur für kurze Zeit

	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Inhalt l	Durchmesser mm	Gewicht g	Aktionspreis
	<b>Schüssel</b>					
	> Schüssel 29	30 3129	3,20	298	1450	€ 9,95
	> Schüssel 33	30 3133	4,30	340	2500	€ 10,95
	<b>Schüssel Glas transparent</b>					
	> Schüssel Glas 28	30 312891	5,25	280	2216	€ 6,75

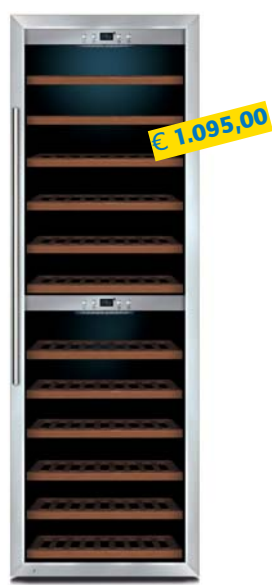
	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Inhalt l	Durchmesser mm	Gewicht g	Aktionspreis
	<b>Teller flach coup rund</b>					
	> Teller flach coup rund 26	71 1226	-	261	696	€ 3,65
	> Teller flach coup rund 28	71 1228	-	281	835	€ 3,95
	> Teller flach coup rund 32	71 1232	-	318	1070	€ 5,25
	<b>Teller tief coup rund</b>					
	> Teller tief coup rund 24	71 1324	1,00	239	585	€ 4,25
	> Teller tief coup rund 30	71 1330	1,70	302	945	€ 5,95
	<b>Teller flach coup viereckig</b>					
	> Teller flach coup viereckig 32	71 1932	-	320	860	€ 6,25
	<b>Platte coup rechteckig</b>					
	> Platte coup rechteckig 32	71 2332	-	320 x 231	965	€ 9,95
	> Platte coup rechteckig 36	71 2336	-	361 x 231	1020	€ 14,50
	<b>Suppentasse</b>					
	> Suppentasse 0.26	09 2876	0,26	147	220	€ 4,75

**Bestell-Hotline**  
☎ 05 21-93 40 50

**Aktion Herbst 2011**  
Lieferung solange  
Vorrat reicht!

**Alles was die Gastronomie braucht – Schulze-Schnäppchen der Saison!**

Alle Preise sind Brutto- und Abhängig von den Versandkosten und Gebühren – ohne Mehrwert-/Aufschlag – zzgl. gesetzl. MwSt. Vorkauf solange Vorrat reicht. Einige Abbildungen ähnlich. Irrtum/ Druckfehler vorbehalten. Angebotspreis gültig bis 31.10.2011.



Schott Zwiesel „Taste“  
**Weißwein „0“**  
H 211 mm, ø 79 mm **€ 1,85**

Schott Zwiesel „Taste“  
**Bordeaux „130“**  
H 237 mm, ø 99,5 mm **€ 1,85**

Schott Zwiesel „Taste“  
**Sekt/ Champagner „7“**  
H 231 mm, ø 70 mm **€ 1,85**

Schott Zwiesel „Taste“  
**Weißwein „1“**  
H 225 mm, ø 87 mm **€ 1,85**

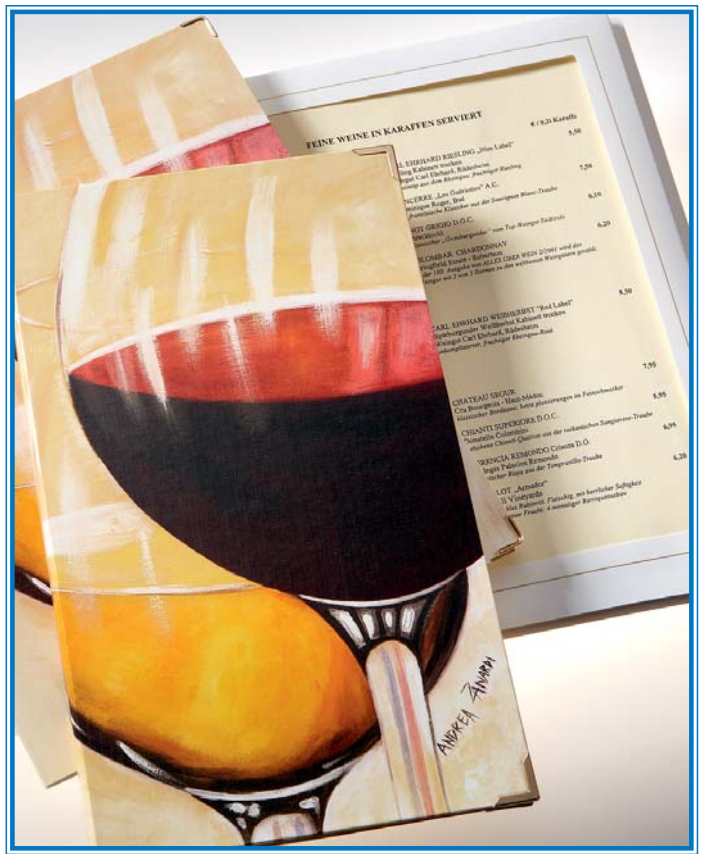
Schott Zwiesel „Taste“  
**Burgunder „140“**  
H 227 mm, ø 111 mm **€ 1,85**

**WineMaster 180**  
Kompressor Weintemperierer  
mit zwei Temperaturzonen  
595 X 1.840 X 680 mm

- einzeln regelbare Zonen für Weiß-/ Rotwein
- hervorragende thermische Isolierung,
- von 3° bis 22°C elektronisch einstellbar,
- kugelgelagerte Holzlagerböden,
- vibrationsarm
- max. 180 Flaschen, 230 V 50 Hz, GS, CE



**Schönwald** Germany  
Die schönste Form von Service



**Schönwald Glaskollektion „AXUM“**

Attraktive Buffettreppen mit ungewöhnlichen Konturen, strahlenden Farben und faszinierenden Oberflächen. Die fantasievolle Vielfalt bietet SCHÖNWALD in Klarglas, sandgestrahlt und in Schwarzglas.  
[www.schoenwald.com](http://www.schoenwald.com)

**Ideen für Ihre Speise- und Weinkarte**

Das flexible Karstensystem, mit dem Sie im Handumdrehen Mittagskarten austauschen. Oder fügen Sie als Erweiterung Specials hinzu, zum Beispiel zur Weihnachtszeit. Nehmen Sie ausverkaufte Weine einfach heraus. Und Geleckertes wird einfach abgewischt. Das perfekte System für die Gastronomie.  
[www.fluhrer-verlag.de](http://www.fluhrer-verlag.de)

**Bestell-Hotline**  
☎ 05 21-93 40 50

**Aktion Herbst 2011**  
Lieferung solange Vorrat reicht!

**Alles was die Gastronomie braucht – Schulze-Schnäppchen der Saison!**

Alle Preise sind Brutto- und Abhängig von den Abmessungen und Gewichte – ohne Montage-/Aufstellung – gesetzl. MwSt. Vorkauf solange Vorrat reicht. Einige Abbildungen ähnlich. Irrtum/Druckfehler vorbehalten. Angebotspreis gültig bis 31.10.2011.



**€ 1.795,00**

**Pizzatisch**  
Granitarbeitsplatte  
2030 X 800 X 1000 mm,  
2 Türen je 1 Einschub 600 X 400 mm,  
7 neutrale Schubladen 600 X 400 mm,  
digitale Temperaturanzeige -2° bis +8°C,  
Kühlmittel R134a, autom. Abtauung,  
580 Liter

abgebildet. mit optionalem  
**Kühlaufsatz**  
mit Hygiene-Glasschutz,  
9 X 1/3 GN, +2° bis +8°C,  
Höhe: 435 mm **€ 495,00**

**Mikrowellengerät RMS 510D**  
Bedienung über Zeitschaltuhr  
1.000 W, Garraum: 26 Liter, 230 V; 1,2 kW,  
Außenmaße: 508 X 419 X 312



**€ 275,00**



**€ 775,00**

**Eiskegelbereiter AC 46**  
Anti-Kalk-System, Wasserzulauf-/ Ablaufschlauch, Eisschaufel und Desinfektionskissen  
Eisproduktion: bis zu 24 kg/ Tag,  
Behälterkapazität: 9 kg,  
230 V; 1NPE; 0,4 kW,  
386 X 600 X 643 mm

**Eiskegelbereiter AC 56** **€ 995,00**  
Eisproduktion: bis zu 31 kg/ Tag,  
Behälterkapazität: 12,5 kg,  
386 X 600 X 693 mm (o. Füße)

**Eiskegelbereiter AC 86** **€ 1.250,00**  
Eisproduktion: bis zu 38 kg/ Tag,  
Behälterkapazität: 19 kg,  
530 X 600 X 795 mm (o. Füße)



**Pizza-Kühlaufsatz**

- hochwertiger Edelstahl – stabil und praktisch
- Standardgrößen-Design für GN 1/3 + 1/4 (Tiefe 150mm)
- PU-Schaumisolation, Außentemperatur geschützt, reduzierter Energieverbrauch
- Mikro-Elektronikprozessor kontrolliert – hält präzise die Temperatur
- digitale Temperaturanzeige
- Hygiene-Glasschutz
- höhenverstellbare Befestigungsplatten
- automatische Verdunstung des Frostwassers
- Temperaturbereich 0° bis +8°C

(abgebildete GN-Behälter nicht enthalten)

ab **€ 345,00**



ab **€ 225,00**

**Edelstahl-Arbeitstisch**

- voll aus Edelstahl 1.4301,
- 850 mm hoch,
- mit oder ohne Aufkantung (40mm),
- stabil verschweißte Ausführung,
- keine Selbstmontage

Größenpreis	GN	Code	Aktionspreis	Breitepreis	700 mm Tiefe (m. Aufkantung)	700 mm Tiefe (o. Aufkantung)	Aktionspreis
1200 X 395 X 430 mm	4 X GN 1/3	VRX 1200-1/3.....	<b>€ 345,00</b>	1000 mm	ATG107A	ATG107.....	<b>€ 225,00</b>
1500 X 395 X 430 mm	6 X GN 1/3	VRX 1500-1/3.....	<b>€ 395,00</b>	1200 mm	ATG127A	ATG127.....	<b>€ 235,00</b>
1600 X 395 X 430 mm	7 X GN 1/3	VRX 1600-1/3.....	<b>€ 425,00</b>	1400 mm	ATG147A	ATG147.....	<b>€ 260,00</b>
1800 X 395 X 430 mm	7 X GN 1/3	VRX 1800-1/3.....	<b>€ 445,00</b>	1600 mm	ATG167A	ATG167.....	<b>€ 295,00</b>
2000 X 395 X 430 mm	8 X GN 1/3	VRX 2000-1/3.....	<b>€ 485,00</b>	1800 mm	ATG187A	ATG187.....	<b>€ 325,00</b>



ab **€ 295,00**

**Wandhängeschrank**  
mit Schiebetüren  
Ausführung CNS 1.4301,  
verstärkte Grund- und Zwischenböden  
*Super stabil – Top-Verarbeitung!*

B X H X T  
1200 X 400 X 600 mm **€ 295,00**  
1400 X 400 X 600 mm **€ 320,00**  
1600 X 400 X 600 mm **€ 360,00**  
2000 X 400 X 600 mm **€ 395,00**



**€ 285,00**

**Handwasch-/Ausgussbecken**  
Edelstahl,  
inkl. Armatur,  
Gesamtmaße: 500 X 700 X 900mm,  
Wandmontage möglich!



**€ 79,50**

**Servier-/ Transportwagen**  
mit 2 Borden,  
860 X 535 X 940mm,  
Chromnickelstahl,  
4 Lenkrollen m. 2 Feststellern,  
Tragfähigkeit: 80 kg  
Selbstmontage



**€ 495,00**

**Saladette**  
1045 X 700 X 850 mm,  
CNS, Kühlbereich +2° bis +8°C,  
Kunststoffsneidbrett vorn,  
2 Türen, Einschübe für GN 1/1  
Kühlfläche für 3 X 1/1GN,  
einstellbare Füße, 230 V



**€ 95,00**

**Servier-/ Transportwagen**  
mit 3 Borden,  
860 X 535 X 940mm,  
Chromnickelstahl,  
4 Lenkrollen m. 2 Feststellern,  
Tragfähigkeit: 120 kg  
Selbstmontage

**Bestell-Hotline**  
☎ 05 21-93 40 50

**Aktion Herbst 2011**  
Lieferung solange  
Vorrat reicht!

**Alles was die Gastronomie braucht – Schulze-Schnäppchen der Saison!**

Alle Preise sind Brutto- und Abhängig von der Ausstattung und dem Zubehör. Preise ohne Montage/Aufstellung - je nach Bedarf. Vorkauf solange Vorrat reicht. Einige Abbildungen ähnlich. Irrtum/ Druckfehler vorbehalten. Angebotspreis gültig bis 31.10.2011.



**thermoport® 100 K / 100 KB**  
Speisentransportbox, orange,  
optional beheizbare Ausführung (100 KB)  
370 X 645 X 308 mm  
1 X GN 1/1 200 mm  
**thermoport® 100 K € 175,00**  
**thermoport® 100 KB € 365,00**



**thermoport® 1000 K / 1000 KB**  
Speisentransportbox, orange,  
optional beheizbare Ausführung (1000 KB)  
2 X GN 1/1 200 mm  
435 X 610 X 561 mm  
**thermoport® 1000 K € 295,00**  
**thermoport® 1000 KB € 575,00**



**Rieber**  
**€ 888,00**

**Speisenausgabewagen ZUB 3**  
beheizte oder gekühlte Ausführung erhältlich  
3 X GN 1/1-200 mm  
B 1227 X T 675 X H 900 mm  
**auch lieferbar als ZUB 2**  
mit 2 X GN 1/1-200 mm  
B 858 X T 675 X H 900 mm **€ 698,00**



**€ 875,00**

**Rieber Röhrenstapler RRV-H2**  
L 955 X B 480 X H 900 mm,  
verstellbar m. 2 Röhren: 190 – 320 mm  
Stapelhöhe: 600 mm  
**auch lieferbar als RRV-H1**  
wie vor m. 1 Röhre verstellbar: 190 – 320 mm  
L 620 X B 480 X H 900 mm **€ 645,00**

**Chafing Dish „Profi Caterer“**



**€ 144,00** GN-Behälter  
1/1-65mm  
stapelbar, **mit Heizung (600W)**  
Haubendeckel hochglanzpoliert, alle Seiten  
hochstellbar, geeignet für Pastenbehälter  
und Elektroheizung

**Chafing Dish „Economic“**



**€ 27,50** GN-Behälter 1/1-65mm, 9 Liter,  
Edelstahl, eingehängter Deckel,  
inkl. 2 Brennpastenbehälter  
(einzeln verpackt im Farbkarton!)

**Induktions-Kochfeld PRO 3500**

Schnell wie Gas – ohne heiße Kochfläche: Die  
Wärme erzeugt ein Magnetfeld im Topfboden!



**€ 155,00**

- Edelstahlgehäuse
- 3.500 Watt, 10 Leistungsstufen
- schnell & energiesparend
- automatische Topferkennung
- Vorwahl von ca. 60° bis 240°C

**Top Fresh Set**



Kühlbox, 4-teilig aus schwarzem Kunststoff  
GN1/1-Tablett, 2 Kühlakkus sorgen  
für beständige Frische von Wurst, Käse, u.v.m.  
565 X 350 X 65 mm **€ 52,50**

**Büfettgestell für Körbe**



**€ 51,50**  
92 X 77 cm bei 50 cm Höhe  
Metall hartverchromt, passend für 3 runde  
Brotkörbe ø 38–40 cm (nicht enthalten),  
Rolltop als weiteres Zubehör lieferbar

**Systemtablett „Profi Line“**



18/10 Edelstahl,  
Hochstapler, Dekorrand,  
inkl. fest verschraubte Distanzstücke  
53 X 32,5cm **€ 21,25**

**Abdeckhaube**



GN1/1  
53 X 32,5cm,  
passend für alle GN1/1,  
leichtgängig auf- und zuklappbar (90°),  
Kunststoff, glasklar **€ 34,95**

**Hochstapler Abdeckhaube**



GN1/1  
53 X 32,5cm,  
passend zum Systemtablett,  
Kunststoff, glasklar,  
Stapelbar, nahezu bruchfest **€ 18,25**

**Saftpresse 11 C „SANTOS“**



**€ 245,00**  
3 Presskegel für unterschiedliche  
Fruchtgrößen  
Anschluss 230 V, 130 W  
B 200 X T 300 X H 350 mm

**Milchkanne**



**€ 149,50**  
21 X 32 cm bei 39 cm Höhe, 3 Ltr.,  
18/10-Edelstahl, 1 Kühlakku im Standfuß,  
inkl. original Milchkanne, spülmaschinenfest



**Saftdispenser**



**€ 125,25**  
21 X 32 cm bei 43 cm Höhe,  
4 Ltr., 18/10-Edelstahl, kratz- und stoßfest,  
Kühlung von oben und unten mit 2 Akkus,  
empfohlen nach HACCP, spülmaschinenfest

**Cerealienspender**



**€ 33,95**  
22 X 17,5 cm bei 52 cm Höhe,  
4,5 Ltr., 18/10-Edelstahl, Portioniersystem,  
Behälter herausnehmbar, spülmaschinenfest