



Sonder-Aktion
Scharfe Preise
zum Jahreswechsel

Aktionszeitraum 18. November 2019 bis 17. Januar 2020

Alle abgebildeten Preise erhalten Sie auch ohne Umsätze im Bereich Lebensmittel zu machen!

Convotherm 4 easyTouch 10.10er & 06.10er mit Verschwindetür



Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **easyTouch® Bedienkonzept:** konfigurierbarer 9" Full-Touch-Screen
- **Verschwindetür:** mehr Platz und Arbeitssicherheit
- **Natural Smart Climate™:** garantiert für jedes Produkt das richtige Garklima, ohne kompliziertes Steuern und Regeln
- **Kerntemperaturfühler**
- **Press&Go+:** automatisches Kochen und Backen mit Schnellwahltasten
- **Integriertes Press&Go** (Manager- und Crewmodus)
- **USB-Schnittstelle** integriert in die Bedienblende
- **ConvoClean+:** vollautomatisches Reinigungssystem mit eco, regular und express Modus
- Reinigungssystem ist zertifiziert für unbeaufsichtigte Reinigung



Verschwindetür
Natural Smart Climate™

Der Convotherm 4 ist ein Kombidämpfer der Premiumklasse. Er steht für Spitzentechnologie, einfachste Bedienung, Leistungsfähigkeit, Vielseitigkeit sowie kompromisslose Qualität und das auf kompakter Fläche.

Anschluss: 400 V, Leistung: 19,5 kW
Max. Temperatur: 250°C
Inhalt: 10+1 Einschübe 1/1 GN
Abmaße (BxTxH): 966 x 792 x 1058 mm
Bestell-Nr.: 500 C4eT10.10EB DD

Auch als C 6.10 erhältlich!
Bestell-Nr.: 500 C4eT6.10EB DD
5.879,- €
UVP: 9.560,- €

7.879,- €
UVP: 13.610,- €

BLANCOTHERM BLT 320



Polypropylen, mit PUR-Schaum, Robuste Edelstahlgriffe mit rutschfesten Kunststoffgriffen, Temperaturbeständig von -25 bis +100 °C, Spülmaschinentauglich bis +90 °C, inkl. 2x GN-B 1/2-200 und 2 Deckel GDD-B 1/2,

Toplader KBR, beheizbar,
regelbar +40 bis +95 °C,
Anschluss: 220-240 V / 400 W
Preis: ~~1.327,- €~~ **719,- €**
Bestell-Nr.: 66 575 066



Toplader K, unbeheizt,
Bestell-Nr.: 66 573 338

323,- €
UVP: 694,- €

Profi-Salatschleuder „ProChef“



professionelle und robuste Salatschleuder aus grünem Polypropylen erleichtert die Arbeit in der Gastroküche erheblich, antibakterielle Wirkung durch enthaltene Silbersalze, manueller Betrieb über Handkurbel,



Nutzzinhalte bis 10 Liter
Bestell-Nr.: 7259500

Nutzzinhalte bis 20 Liter
Bestell-Nr.: 72519000

89,- €*
UVP: 141,- €

99,- €*
UVP: 169,- €

Dynamix Nomad 190



Der Dynamix Nomad mit Akku ist ideal für den mobilen Einsatz am Pass oder auf Veranstaltungen! Ergonomisches Design, leicht und handlich, abnehmbarer Mixstab, Stablänge 190mm, 2-Klingen-Messer, Leistung: 10.000 U/min., inkl. Ladestation und 2 Akkus (1 Akku im Paketumfang enthalten + 1x Ersatzakku), Laufzeit ca. 25 min, Ladezeit ca. 45 min, Bestell-Nr.: 450 MX140



1 x Ersatzakku geschenkt!

214,- €
UVP: 371,- €

Tafelkerze Rustiko 270/23



Qualitätskerze der Marke Bolsius für höchste Ansprüche, perfektes Brennverhalten, sicheres Abbrennen der Kerze: Brenndauer ca. 12,5 Stunden, Kerzen durchgefärbt, Abmaße (ØxH): 23 x 270 mm



- 16er Pack Farbe: elfenbein**
Bestell-Nr.: 402901 | Preis: 16,- €*
- 16er Pack Farbe: weiß**
Bestell-Nr.: 402897 | Preis: 16,- €*
- 16er Pack Farbe: rot**
Bestell-Nr.: 402903 | Preis: 16,- €*
- 16er Pack Farbe: altrot**
Bestell-Nr.: 402904 | Preis: 16,- €*

16,- €*
UVP: 24,- €

*Bei Mindermengen unter 150 € Bestellwert können Versandkosten anfallen. Preise können vom Katalogpreis/Verkaufspreis abweichen und sind nicht verbindlich. Preise in Euro zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Angebote sind freibleibend. Verkaufs- und Lieferbedingungen entnehmen Sie bitte aus unseren AGB. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Abmessungen immer in mm. Abbildungen teilweise mit Zubehör.

Portionswaage HW945-30

ADE

für einfache, nicht eichpflichtige Wägungen in der Küche, mit Arbeitsschutzhaube für Tastatur und Gehäuse, Wiegen, Trieren, einfaches Stückzählen, mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 25 mm, Höchstlast 30 kg / Ziffernschritt 1 g, Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl, 230V-Netz- und Akkubetrieb (inkl. Netzkabel und Akku), Gewicht: 3,6 kg,



Wiegefläche (BxT):
260 x 215 mm,
Abmaße (BxTxH):
260 x 310 x 125 mm,
Bestell-Nr.: 195 2307

149,- €
UVP: ~~195,- €~~

Steckerfertig!

Portionswaage PWI30 mit Induktionsladung

ADE

für einfache, nicht eichpflichtige Wägungen in der Küche, Wiegen und Trieren in einfacher Bedienung über zwei Tasten, einfache und schnelle Reinigung durch Schnellverschluss der Wiegefläche für handliche Demontage, mit Induktionsladung, vollständig geschlossenes Waagengehäuse mit innovativem ProSeal-Gehäusekonzept IP65, Höchstlast 30 kg, Ziffernschritt 1 g, mit großem LCD-Display, Ziffernhöhe 25 mm, mit Hinterleuchtung, 230V Netz- und Akkubetrieb (inkl. Netzkabel + Lithium-Ionen-Akku), Gewicht: 4,5kg,



Wiegefläche (BxT): 328 x 258 mm,
Abmaße (BxTxH): 330 x 360 x 78 mm,
Bestell-Nr.: 195 2334-30

299,- €
UVP: ~~379,- €~~

Steckerfertig!

Fleischwolf FLC70-230

ADE

attraktives Einstiegsmodell mit Lochscheiben-Durchmesser 70mm, inkl. 2 Lochscheiben, Gehäuse, Schneidsatz und Einfüllwanne aus rostfreiem Edelstahl, leichte Reinigung durch schnelle Demontage, inkl. Nachstopfer aus massivem Kunststoff und Wursttülle aus Kunststoff, Gewicht: 26 kg, Kapazität: bis zu 120 kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 0,55 kW, Abmaße (BxTxH): 245 x 415 x 500 mm, Bestell-Nr.: 195 4325



inkl. 2-tlg. Schneidsatz
(2 Messer & 2 Lochscheiben)

529,- €
UVP: ~~690,- €~~

Steckerfertig!

Universal-Rührgerät Twister 7-230V

ADE

zum Rühren, Kneten, Schlagen und Mischen, stufenlos einstellbare Geschwindigkeit bis 580 U/min, stabiles Aluminium-Druckgussgehäuse in Edelstahloptik, inkl. Schneebesens, Flachrührer und Knethaken, maximale Verarbeitungsmengen: Teig: ca. 1,5-2kg (bei ca. 600g Mehl), Fleischfüllung: ca. 2-3 kg, Eiweiß: ca. 12 Eier, Sahne: ca. 1 Liter, Gewicht: 22kg, Anschluss: 230 V, Leistung: 0,27 kW, Abmaße (BxTxH): 470 x 300 x 485 mm, Bestell-Nr.: 195 4215



449,- €
UVP: ~~590,- €~~

Steckerfertig!

Jetzt für unseren kostenlosen
Gastro-Newsletter registrieren!

www. *Die Welt der
Gastronomie* .de



Durch das Scannen des QR-Codes/eingabe des Links werden personenbezogene Daten wie Ihre IP-Adresse übertragen. Mehr dazu in unserer Datenschutzerklärung unter: bit.ly/33LutHL

Alternativ können Sie auch bit.ly/2q8V3vV in die Browsernavigation eingeben

Edelstahl Saladette 1/1 GN

CUMOND

Umluftkühlung



529,- €
UVP: ~~979,- €~~

Steckerfertig!

aus Edelstahl AISI 201 (Chromnickelstahl 1.4372), auf vier Rollen, Embraco Kompressor, modernes Kühlmittel R600a, digitale Steuerung Dixell, Umluftkühlung, Umgebungstemperatur bis: +38°C, Temperaturbereich: 0°C / +8°C, Klimaklasse: 5, Inhalt: 300 Liter Gewicht kg brutto/netto: 90 / 70, inkl. 4 Roste (LxB): GN 1/1 (530x325 mm)

Anschluss: 230V, Leistung: 310 Watt, Abmessungen (BxTxH): 900 x 700 x 920 mm, Bestell-Nr.: 931 9841 0053

CRAMER!

GastronomieSysteme GmbH

Hauptstraße 3
24649 Fuhlendorf

www.cramer.gs
info@cramer.gs

Tel.: 04192 - 989 1 - 0
Fax: 04192 - 989 199



online betrachten!

Weitere Produkte



*Bei Mindermengen unter 150 € Bestellwert können Versandkosten anfallen. Preise können vom Katalogpreis/Verkaufspreis abweichen und sind nicht verbindlich. Preise in Euro zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Angebote sind freibleibend. Verkaufs- und Lieferbedingungen entnehmen Sie bitte aus unseren AGB. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Abmessungen immer in mm. Abbildungen teilweise mit Zubehör.