

Alles für gutes Essen!

PARKE
Gastronomie- & Großküchenbedarf

www.gastronomie-parke.de



- ▶ Beratung - Planung - Verkauf
- ▶ CAD Planungen
- ▶ Zertifizierter, geschulter Service
- ▶ Servicepartner vieler Hersteller
- ▶ Reparaturen und Dienstleistungen
- ▶ Wartungen
- ▶ Edelstahlsonderbau
- ▶ Ablufttechnik



Vorgeformte
Auflageschienen



READY KU 1407
READY TKU 1407

READY KU 707
READY TKU 707

READY KU 707 READY TKU 707

Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 2/1
Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank für GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201, 3-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen für max. 23 GN 2/1 Roste
- ◆ Max. 40 kg pro Rost
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ 660 l Bruttoinhalt
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss, bei 90° Öffnung arretierend
- ◆ Türanschlag rechts (auch mit Linksanschlag lieferbar)
- ◆ Senkrechte, in die Tür eingearbeitete Griffleiste
- ◆ Serienzubehör: 3 Roste GN 2/1
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Boden mit Reinigungsablauf und Hygienestrahlen zur leichten Reinigung
- ◆ Höhenverstellbare Rundfüße aus Edelstahl

READY KU 1407 READY TKU 1407

Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 2/1
Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank für GN 2/1
Wie READY KU 707 | READY TKU 707, jedoch:

- ◆ 2 Türen
- ◆ 1320 l Bruttoinhalt
- ◆ Serienzubehör: 6 Roste GN 2/1
- ◆ Rasterleisten in der Mitte mit je 3 Auflageschienen pro Seite



Zubehör Artikel-Nr.

Rollensatz für Ready KU /TKU 707	82.8307
Auflageschiene einzeln KU /TKU 1407	9606.0006

Modell	READY KU 707	READY KU 1407	READY TKU 707	READY TKU 1407
Türen	1 Volltür	2 Volltüren	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße B x T x H	653 x 842 x 2040 mm	1318 x 842 x 2040 mm	653 x 842 x 2040 mm	1318 x 842 x 2040 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C	-18 °C bis -21 °C	-18 °C bis -21 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto-/Nutzinhalt	660 l/461 l	1320 l/922 l	660 l/461 l	1320 l/922 l
Anschlusswert	230 V/158 W	230 V/180 W	230 V/353 W	230 V/641 W
Energieverbrauch	577 kWh/Jahr	998 kWh/Jahr	2.485 kWh/Jahr	4.928 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	151 kg	234 kg	151 kg	234 kg
Artikelnummer	6042.1011	6042.1016	6052.1011	6052.1016



SF 3

Schnellabkühler und Schockfroster für 3 x GN 1/1 Längseinschub bis max. 65 mm tief

- ◆ Edelstahl, 3-seitig
- ◆ Türrahmenheizung
- ◆ Touchscreen-Steuerung
- ◆ Kerntemperaturfühler
- ◆ Kerntemperatur -18° C
- ◆ Mit beschichtetem Verdampfer
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 35 mm Isolierung
- ◆ Hygieneausführung
- ◆ Innenraum mit gerundeten Ecken
- ◆ Aufgesetzter Edelstahlgriff
- ◆ Nur Linksanschlag möglich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße



SF 3

SF 5 und SF 8

wie SF 3 jedoch für GN 1/1 bis max. 65 mm tief und 600 x 400 Bleche, Quereinschub

- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag mittels Kit (optional) wechselbar
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
von 125 mm bis max. 200 mm



SF 5

Touchscreen-Steuerung



Zubehör	Artikel-Nr.
Rollensatz für SF 5	82.8995
Rollensatz für SF 8	82.8985
Kit für Türanschlag für SF 5 und 8	82.8987

Modell	SF 3	SF 5	SF 8
Außenmaße B x T x H	570 x 700 x 515 mm	790 x 700 x 850 mm	790 x 806 x 1290 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C
Temperatur Schockfroistung	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C
UT/RF	+40 °C/40 %	+40 °C/40 %	+40 °C/40 %
Anschlusswert	230 V/590 W	230 V/1100 W	230 V/2000 W
Abkühlleistung	6 kg	16 kg	22 kg
Schockfroistung	4 kg	9 kg	14 kg
Kälteleistung	490 W	650 W	1300 W
Energieverbrauch in kWh/kg*	0,08 (Schnellabkühlung), 0,32 (Schockfroistung)	0,09 (Schnellabkühlung), 0,60 (Schockfroistung)	0,04 (Schnellabkühlung), 0,16 (Schockfroistung)
Bestückung	3 GN 1/1 Längseinschub	5 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche	8 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche
Serienzubehör	Aufnahmen für 3 GN 1/1	Rostaufnahmegestell für 5 GN 1/1	Rostaufnahmegestell für 8 GN 1/1
Gewicht	55 kg	105 kg	150 kg
Artikelnummer	6062.1004	6062.1006	6062.1009

* gemäß EN Norm 17032



GASTROLINE SERIE

IDEAL FÜR KANTINEN UND KLEINGASTRONOMIE

Gastroline ist ein modulares Speisenausgabesystem mit einer Tiefe von 800 mm. Verkaufstheken in verschiedenen Längen lassen sich mit Bain-Marie und Kassenelement kombinieren. Durch vielfältige Farb- und Darstellungsmöglichkeiten kann die Serie individuell angepasst werden. Sie ist ideal für den Laden- und Gastronomieeinrichter.

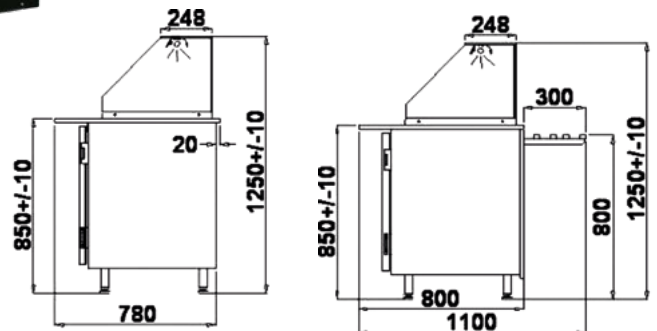
Im Standard ist das Außenmaterial pulverbeschichtetes Stahlblech in schwarz mit laminiertes Frontblende. Die Granit-arbeitsplatte ist grau gesprenkelt und das Innenmaterial ist beschichtetes Stahlblech. Die FüÙe sind höhenverstellbar.

LED


Gastroline Verkaufstheke

Speisenausgabe Kalttheke / Salatbar

- Temperatur +2 °C bis +8 °C
- Klimaklasse (UT/RF) 3 (25 °C/60 %)
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Eingebautes Sicherheitssystem mit akustischer Alarmanzeige bei starker Verschmutzung des Kondensators oder des Kondensatorgebläses
- Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- Umluftkühlung
- Kältemittel R 290
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Unterbaukühlung mit Türen B x H 380 x 580 mm
- Serienzubehör: pro Türfach 1 Rost
- Bestückung mit 1/1 GN Schalen max. 100 mm Tiefe



Modell	Gastroline 1511	Gastroline 2011	Gastroline 2511
AußenmaÙe B x T x H	1500 x 800 x 1250 mm	2000 x 800 x 1250 mm	2500 x 800 x 1250 mm
Anschlusswert	230 V/326 W	230 V/331 W	230 V/412 W
Warenpräsentationsfläche	0,69 m ²	0,73 m ²	1,21 m ²
Anzahl der Türen	2, lichtetes Maß B 380 x H 580 mm	3, lichtetes Maß B 380 x H 580 mm	4, lichtetes Maß B 380 x H 580 mm
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/1, max. 100 mm tief	5 x GN 1/1 und 1 x 2/4, max. 100 mm tief	7 x GN 1/1, max. 100 mm tief
Energieverbrauch	1.752 kWh / Jahr	1.752 kWh / Jahr	2.190 kWh / Jahr
Gewicht	158 kg	205 kg	252 kg
Artikelnummer	73.0160	73.0212	73.0258



Zubehör	Gastroline 1511	Gastroline 2011	Gastroline 2511
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	Artikel-Nr.	Artikel-Nr.
Tablettrutsche	73.1351	73.1352	73.1353



Gastroline Bain-Marie

LED

Bain-Marie Speiseausgabe

- ◆ Temperatur +30 °C bis +80 °C
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Innenwanne aus CNS gefertigt
- ◆ Wasserablaufhahn, bauseitiger Wasserzu-/ablauf erforderlich
- ◆ Offener Unterbau
- ◆ Bestückung mit 1/1 GN Schalen max. 150 mm Tiefe

Auch mit Radsätzen lieferbar



Modell	Gastroline Bain-Marie 1011	Gastroline Bain-Marie 1511
Außenmaße B x T x H	1000 x 800 x 1250 mm	1500 x 800 x 1250 mm
Anschlusswert	230 V/1618 W	230 V/2430 W
Bestückungsmöglichkeit	2 x GN 1/1 und 1 x GN 2/4, max. 150 mm tief	4 x GN 1/1, max. 150 mm tief
Energieverbrauch	4.709 kWh/Jahr	7.045 kWh/Jahr
Gewicht	100 kg	146 kg
Artikelnummer	73.1105	73.1155

Zubehör	Gastroline Bain-Marie 1011	Gastroline Bain-Marie 1511
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	Artikel-Nr.
Tablettrutsche	73.1350	73.1351

Gastroline Kassentisch

Kassentisch

- ◆ Laminierte Holzfront schwarz mit Spiegeleinsatz
- ◆ Rückseitige Schublade
- ◆ Offener Unterbau
- ◆ Arbeitsplatte Höhe 10 mm
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Modell	Gastroline Kassentisch 700	Gastroline Kassentisch 1011	Gastroline Kassentisch 1300
Außenmaße B x T x H	700 x 800 x 1250 mm	1000 x 800 x 1250 mm	1300 x 800 x 1250 mm
Gewicht	90 kg	100 kg	135 kg
Artikelnummer	73.1070	73.1305	73.1313

Zubehör	für Kassentisch 700	für Kassentisch 1011	für Kassentisch 1300
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	Artikel-Nr.	Artikel-Nr.
Tablettrutsche	73.1071	73.1350	73.1131



Heißluftöfen

Standard- und Euronorm

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Elektromechanische Steuerung
- ◆ Stufenlose Temperaturregelung
- ◆ Timer mit Signalton
- ◆ Kontrollleuchten
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Aufgateschienen herausnehmbar
- ◆ Quereinschub
- ◆ Tür mit Doppelverglasung



Heißluftofen Premium mit Grillfunktion und Beschwadung



Heißluftofen Standard



Heißluftofen Euronorm

Modell	Heißluftofen Standard	Heißluftofen Premium	Heißluftofen Euronorm
Ausführung	Umluft	Umluft, Grillfunktion und manuelle Beschwadung	Umluft, manuelle Beschwadung und reversierender Motorlauf
Außenmaße B x T x H	595 x 530 x 570 mm	595 x 530 x 570 mm	835 x 675 x 570 mm
Anschlusswert	EL 230 V/2,7 kW	EL 230 V/2,7 kW + 2 kW	EL 400 V/6,4 kW
Anzahl Heizelemente	2	3	2
Garraum B x T x H	460 x 375 x 360 mm	460 x 375 x 360 mm	700 x 420 x 460 mm
Kapazität	4 Bleche (Roste 435 x 320 mm)	4 Bleche (Roste 435 x 320 mm)	4 Bleche (Roste 600 x 400 mm)
Temperatur	bis zu +300 °C	bis zu +300 °C	bis zu +300 °C
Serienausstattung	4 Bleche 435 x 315 x 5 mm, Heißluftbetrieb, Timer bis 120 Minuten, Backkammer emailliert und abgerundet	4 Bleche 435 x 315 x 5 mm, Heißluftbetrieb, Timer bis 120 Minuten, Backkammer emailliert und abgerundet, Wasseranschluss 3/4"	2 Bleche 600 x 400 mm, Timer bis 105 Minuten oder unendlich, Backkammer aus Edelstahl abgerundet, Wasseranschluss 3/4"
Schienenabstand	70 mm	70 mm	80 mm
Gewicht	38 kg	41 kg	78 kg
Artikelnummer	1111.1006	1111.2008	1111.2009



Kombidämpfer Ready

Mit elektromechanischer Steuerung für GN 1/1

- ♦ 3 einstellbare Parameter: Temperatur, Garzeit, Luftfeuchtigkeit
- ♦ Elektromechanische Steuerung
- ♦ Garmodi:
Heißluftbetrieb +50 °C bis +275 °C
Kombinationsgaren +60 °C bis +275 °C
- ♦ 7-stufige Feuchtigkeitsregelung
- ♦ Timer, manuell einstellbar bis 120 min.
- ♦ Akustisches Signal bei abgelaufener Zeit
- ♦ Betriebskontrollleuchten
- ♦ Autoreverse Lüfter
- ♦ Manuelle Garraumentfeuchtung
- ♦ Mit Anschlussvorbereitung für Abzugshauben
- ♦ Innenbeleuchtung
- ♦ Höhenverstellbare Füße



Untergestell mit Auflageschienen
10 x 1/1 GN



6 x 1/1 GN

Zubehör

Zubehör	Artikel-Nr.
Handwaschbrause	1149.0018
Kondensationshaube für Kombidämpfer, Modelle mit 4 x/6 x/10 x 1/1 GN, 0,19 kW	1149.0019
Montagekit zur Befestigung von zwei Kombidämpfern übereinander für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN	1149.0029
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN, offen	1149.0020
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN, offen	1149.0021
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN	1149.0022
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN	1149.0023

Modell

Modell	Kombidämpfer Ready	Kombidämpfer Ready	Kombidämpfer Ready
Ausführung	4 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Außenmaße B x T x H	860 x 710 x 600 mm	860 x 710 x 740 mm	860 x 710 x 1020 mm
Anschlusswert	400 V/6,25 kW	400 V/8,25 kW	400 V/16,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm	70 mm
Gewicht	50 kg	77 kg	102 kg
Artikelnummer	1131.1020	1131.1021	1131.1022

Ready 1514 elektronische Steuerung



Allgemein

- ◆ Schnelle Inbetriebnahme
- ◆ Besonders servicefreundliche Oberfläche
- ◆ Thermostopp
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe, Tankflächensieb
- ◆ Inkl. 1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb
- ◆ Double-Flow Pumpe, Sanftanlauf
- ◆ Klarspülmittel- und Spülmitteldosiergerät
- ◆ Doppelwandige Konstruktion, Selbstdiagnosesystem
- ◆ 7 Spülprogramme, davon 4 Spezialprogramme
- ◆ Federentlastete Exklusivtür mit Türkontaktschalter und zusätzlicher Dichtlippe
- ◆ Dosiergeräte elektronisch einstellbar
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Energy Save
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Smart Spülarm



Modell	Ready 1514 AP
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 820 mm
Steuerung	elektronisch
Anschlusswert	400 V/5,4 kW
Korbmaß	500 x 500 mm
Max. Gläsereschubhöhe	360 mm
Max. Tellereschubhöhe	390 mm
Spülleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	40/30/24 pro Stunde
Washzeit pro Zyklus	90/120/150 Sekunden
Waschpumpenleistung	500 W
Boilerheizung/Tankheizung	4,9 kW/2,1 kW
Boilerinhalt/Tankinhalt	6,0 l / 15 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,5 l bei 2 bar
Gewicht	65 kg
Ablaufpumpe	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2022.2104

Zubehör	Artikel-Nr.
Untergestell für Untertisch-Geschirrspüler mit Auflegewinkel für Körbe, B x T x H 600 x 600 x 400 mm	2029.0007
Reinigungsmittel-Vorratsbehälter für doppelwandige elektronische Geschirrspülmaschinen mit Korbgröße 50 x 50 cm	2019.0022

Reinigungsmittel-Vorratsbehälter aus Edelstahl,
1x 250ml Klarspüler-Behälter,
1x 450ml Reiniger-Behälter
Ansaugschläuche für Reiniger (transparent) und Klarspüler (grün)



Modell	Ready 1514 APE
Außenmaße B x T x H	600 x 630 x 820 mm
Ablaufpumpe und Wasserenthärter	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2023.2104

AP	Ablaufpumpe
APE	Ablaufpumpe mit eingebautem Wasserenthärter



Ready Line Haubenspülmaschine

Allgemein

- ◆ Thermostopp
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe
- ◆ Tankflächensieb
- ◆ Energy Save
- ◆ Elektronisch einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Temperaturanzeigen im Display
- ◆ Selbstdiagnosesystem mit Fehlercodeanzeige
- ◆ Selbstreinigung

Ready 605 (elektromechanische Version)

- ◆ Einwandige Haube
- ◆ 3 Spülprogramme: 60/90/180 Sekunden
- ◆ 1 Sonderprogramm für Gläser
- ◆ Double-Flow Pumpe

Ready 1604 (elektronische Version)

- ◆ Schnelle Inbetriebnahme
- ◆ Besonders servicefreundliche Oberfläche
- ◆ Doppelwandige Haube
- ◆ 7 Spülprogramme: 90/120/150 Sekunden
davon 4 Spezialprogramme
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Smart-Spülarml



Zubehör	Artikel-Nr.
Ablaufpumpenkit für Ready 605/1604 für nachträglichen Einbau	2039.0083
Einspülservice für Haubenspülmaschinen	12.0002

Modell	Ready 605	Ready 1604	Ready 1604 AP
Außenmaße B x T x H	634 x 744 x 1529 mm	634 x 755 x 1565 mm	634 x 755 x 1565 mm
Steuerung	elektromechanisch	elektronisch	elektronisch
Anschlusswert	400 V/6,5 kW	400 V/8,7 kW	400 V/8,9 kW
Serienzubehör	1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb	1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb	1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb
Korbmaß	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Max. Gläseranschubhöhe	450 mm (GN 1/1)	465 mm (GN 1/1)	465 mm (GN 1/1)
Max. Telleranschubhöhe	450 mm (GN 1/1)	465 mm (GN 1/1)	465 mm (GN 1/1)
Spülleistung Körbe (2 bar)	60/40/20 pro Stunde (bei 10 °C Wasser Eingangstemperatur)	40/30/24 pro Stunde (bei 10 °C Wasser Eingangstemperatur)	40/30/24 pro Stunde (bei 10 °C Wasser Eingangstemperatur)
Washzeit pro Zyklus	60/90/180 Sekunden	90/120/150 Sekunden	90/120/150 Sekunden
Washpumpenleistung	470 W	700 W	700 W
Boilerheizung/Tankheizung	6,0 kW/2,1 kW	8,0 kW/2,5 kW	8,0 kW/2,5 kW
Boilerinhalt/Tankinhalt	6 l/15 l	6 l/22 l	6 l/22 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,8 l bei 2 bar	2,5 l bei 2 bar	2,5 l bei 2 bar
Ablaufpumpe	nein	nein	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Water-Fresh-Filterssystem	Water-Fresh-Filterssystem	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Wasserenthärter	nein	nein - optional möglich	nein - optional möglich
Gewicht	95 kg	108 kg	109 kg
Artikelnummer	2032.1008	2032.2005	2032.2006

PREMIUM -Serie

Die Premium-Serie wird höchsten Ansprüchen gerecht und ist für all diejenigen, die bei Stil, Technologie und Leistung keine Kompromisse machen. Die verwendeten Materialien werden sorgfältig ausgewählt, um maximale Haltbarkeit und Wasserqualität zu gewährleisten. Alle Bestandteile sind DVGW (Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V.) zertifiziert. Der Körper der Brausen besteht aus qualitativ hochwertigem, sehr robustem, glanzverchromtem Messing.

Weitere Eigenschaften dieser Serie:

- 3/4 Kartuschen, bei Bedarf austauschbar
- Extrem robuster Montageschaft zur sicheren Anbringung in Arbeitsplatten bis 60 mm Stärke
- Extra-stabile 25 mm Durchmesser Ausläufe für Mischbatterien und Vorspülbrausen
- Pot-Filler mit zusätzlichem Tropfschutz



Errechnen Sie Ihre persönliche Ersparnis!



Die Low-Flow Brause „in action“ finden Sie als kurzen Clip auf unserem Youtube-Kanal. Jetzt reinschauen!



Hohe Kostenersparnis dank LOW-FLOW Brausekopf



Energiesparrechnung

LOW-FLOW mit 4 l/min im Vergleich zu einer Standardbrause mit 15 l/min

	LOW-FLOW	Standard	
Wasserverbrauch Low-Flow	4	15	l/min
Öffnungstage pro Jahr	300	300	d/a
Anzahl täglichen Spüldurchgänge	100	100	1/d
Durchgang-Dauer	10	10	s
täglicher Betrieb	16,7	16,7	min/d
Wasserverbrauch im Jahr	20	75	m ³ /a
Kosten Frischwasser	1,90	1,90	€/m ³
Kosten Abwasser	2,50	2,50	€/m ³
Kosten für Wasser	88,00	330,00	€
Kostenersparnis für Wasser	242,00		€
Wassertemperatur Leitung	15	15	°C
Wassertemperatur beim Abspülen	40	40	°C
Erhöhung der Wassertemperatur um	25	25	°C
notwendige Energie zur Erhitzung des Wassers*	580	2175	kWh/a
Kosten für Strom	0,33	0,33	€/kWh
Stromkosten	191,40	717,75	€/a
Kostenersparnis für Strom	526,35		€

*Energie um Wasser zu erhitzen 1160 Wh/m³·°C



LOW-FLOW
 Save Water. Save Energy.
 Save Money.

Diese Brause hat eine Durchflussrate von nur 4 l/min bei 3 bar. Durch den hohen Druck wird eine optimale Reinigungsleistung bei gleichzeitig sehr geringem Wasserverbrauch erzielt. In Gastronomie und Einrichtungen mit hohem Spülbedarf können durch den Einsatz dieser Brause mehrere hundert Euro pro Jahr für Wasser, Abwasser und Energie (Warmwasser) gespart werden.

LOW-FLOW Brausekopf

- verchromter Messinghebel
- Messinggewinde
- Anti-Drop- und Anti-Leck-Vorrichtung
- Feststellung für Dauerbetrieb
- Konzentrierter Wasserstrahl
- Wassersparfunktion
- Wassertemperatur max. 90 °C
- Standarddurchfluss: 4 l/min bei 3 bar

Art. Nr. 2092.3003

Geschirrwashbrausen

PREMIUM 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ LOW-FLOW Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- ♦ Gesamthöhe: 1.100 mm
- ♦ Mit Rückflussverhinderer



Modell

Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4-35 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1013

PREMIUM Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

- ♦ LOW-FLOW Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit Ellbogenbedienung und 47 mm Kartuschen
- ♦ Gesamthöhe: 1.050 mm
- ♦ Mit Rückflussverhinderer



Modell

Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4-25 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1019

PREMIUM 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ LOW-FLOW Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- ♦ Gesamthöhe: ca. 1.125 mm
- ♦ Mit Rückflussverhinderer

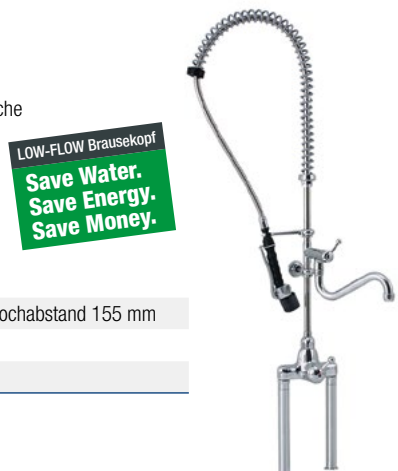


Modell

Lochbohrung	Ø 23 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	4-45 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.2013

PREMIUM Hebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ LOW-FLOW Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit 47 mm Kartusche
- ♦ Gesamthöhe: ca. 1.421 mm
- ♦ Mit Rückflussverhinderer

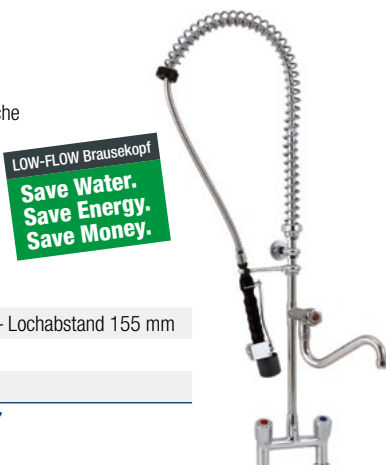


Modell

Lochbohrung	Ø 23 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	4-35 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.2012

PREMIUM 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ LOW-FLOW Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit 3/4" Kartusche
- ♦ Gesamthöhe: 1.053 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 229 mm
- ♦ Mit Rückflussverhinderer



Modell

Lochbohrung	Ø 23 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	4 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1037

PREMIUM WANDMONTAGE 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ LOW-FLOW Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- ♦ Gesamthöhe: ca. 990 mm
- ♦ Mit Rückflussverhinderer



Modell

Lochabstand	135-175 mm
Wasserdurchsatz	4-25 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2092.2014



**Ideal für Schulen
und Kitas**

Wasserspender mit Waschbecken

- ◆ Glasfüller mit Waschbecken
- ◆ eckige Form 400 x 400 x 240 mm mit Aufkantung
- ◆ Edelstahl AISI 304
- ◆ Wandmontage
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 206 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 105 mm
- ◆ ideal für Kitas und Schulen

Modell

Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2093.0021

