Gastronomietechnik

NIKO

Über 25 Jahre Erfahrung

▶ Beratung ▶ Planung ▶ Verkauf ▶ Service

Proven Expert
SEHR GUT
100% Empfehlungen
23.03.2016
30 Bewertungen >

Wir freuen uns, Ihnen unseren neuen Katalog speziell für Pizzabedarf mit einer Auswahl an hochwertigen Produkten vorstellen zu dürfen

Wir sind ein weltweit agierendes Unternehmen mit mehr als 25 Jahren Erfahrung im Bereich Großkücheneinrichtung und Gastronomietechnik mit Hauptsitz in Essen.
Wir bieten unseren Kunden entsprechend ihrer hohen Qualitätsansprüche ausgesuchte Produkte zu einem guten Preis-Leistungsverhältnis.

Wir zeigen an dieser Stelle nur eine Auswahl aus unserem Sortiment.

*Besuchen Sie auch unseren **Online-Shop** unter:*

www.niko-grosskuechen.de

Hier finden Sie auch viele Produktvideos

Ihr

Dipl. Physiker N. Eleftheriadis
(Inhaber)

Alle Preise zzgl. MwSt.

Unsere AGB finden Sie auf
www.niko-grosskuechen.de

Meister der italienischen Vortrefflichkeit. Pizzaöfen und Teigmaschinen von Cuppone. Made in Italy. Weltweiter Marktführer!

Perfektes Design trifft unglaubliche Qualität! Überzeugen Sie sich selbst von unserer hervorragenden *Pizzatechnik*.

Michelangelo

Ab Seite 12

Giotto

Ab Seite 22

Evolution

Ab Seite 17

Tiepolo

Ab Seite 9

Donatello

Ab Seite 4

Tiziano

Ab Seite 19

Gas

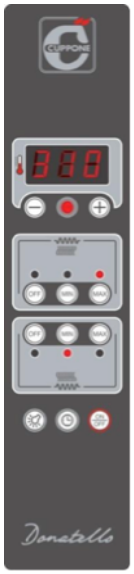
Ab Seite 25

Elektropizzaöfen von Cuppone

MADE IN ITALY

Donatello

Version D



Version CD

Die **wesentlichen Merkmale** sind:

- Vorderseite aus Edelstahl
- Tür mit Panoramaverglasung
- Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
- Backkammer aus Edelstahl
- Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
- Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenleuchte
- Regulierbarer Abzug der Backdämpfe
- Schamottstein aus CORDIERIT
- Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze
- Separates Steuerfeld
- Lüfter
- Sicherheitsthermostat

VERSION CD: Steuerung mit digitalem Umschalter mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände, (Ober- und Unterhitze) von volle auf minimierte Leistung zu regeln, akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs & programmierbare Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer

VERSION D: Digitales Kontrollsystem mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände (Ober- und Unterhitze) von 0 % bis 100 % differenziert zu regeln. Programmierung der Backzeit, akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs & programmierbare Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer.

CUPPONE

100% MADE IN ITALY

Donatello

CD Einkammer

Modell	**DN 435 / 1 CD**	**DN 635 / 1 CD**	**DN 635L / 1 CD**	**DN 935 / 1 CD**
Maße Backkammer B x T x H in mm	720 x 720 x 150	720 x 1080 x 150	1080 x 720 x 150	1080 x 1080 x 150
Außenmaße B x T x H in mm	1155 x 1050 x 437	1155 x 1410 x 437	1515 x 1050 x 437	1515 x 1410 x 437
Backleistung Pizzen	4 Ø350 / 1 Ø500	6 Ø350 / 2 Ø500	6 Ø350 / 2 Ø500	9 Ø350 / 4 Ø500
Stromversorgung 50/60Hz in Volt	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 3 230 AC 3 N 400
max. Stromaufnahme kW/max	5,3	7,8	7,9	11,7
durchschnittlicher Verbrauch in kWh	3,1	4,7	4,7	7,0
Nettogewicht in KG	106	133	145	171
Preis	**1.699,00 Euro**	**2.299,00 Euro**	**2.499,00 Euro**	**2.999,00 Euro**

100% MADE IN ITALY

Donatello

D Einkammer

Modell	**DN 435 / 1 D**	**DN 635 / 1 D**	**DN 635L / 1 D**	**DN 935 / 1 D**
Maße Backkammer B x T x H in mm	720 x 720 x 150	720 x 1080 x 150	1080 x 720 x 150	1080 x 1080 x 150
Außenmaße B x T x H in mm	1155 x 1050 x 437	1155 x 1410 x 437	1515 x 1050 x 437	1515 x 1410 x 437
Backleistung Pizzen	4 Ø350 / 1 Ø500	6 Ø350 / 2 Ø500	6 Ø350 / 2 Ø500	9 Ø350 / 4 Ø500
Stromversorgung 50/60Hz in Volt	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 3 230 AC 3 N 400
max. Stromaufnahme	5,3	7,8	7,9	11,7
durchschnittlicher Verbrauch in kWh	3,1	4,7	4,7	7,0
Nettogewicht in KG	106	133	145	171
Preis	**2.199,00 Euro**	**2.799,00 Euro**	**2.999,00 Euro**	**3.499,00 Euro**

100% MADE IN ITALY

Donatello

CD Zweikammer

Modell	**DN 435 / 2 CD**	**DN 635 / 2 CD**	**DN 635L / 2 CD**	**DN 935 / 2 CD**
Maße Backkammer B x T x H in mm	720 x 720 x 150	720 x 1080 x 150	1080 x 720 x 150	1080 x 1080 x 150
Außenmaße B x T x H in mm	1155 x 1050 x 784	1155 x 1410 x 784	1515 x 1050 x 784	1515 x 1410 x 784
Backleistung Pizzen	4+4 Ø350 1+1 Ø500	6+6 Ø350 2+2 Ø500	6+6 Ø350 2+2 Ø500	9+9 Ø350
Stromversorgung 50/60Hz in Volt	AC 230 / AC 3 230	AC 230 / AC 3 230	AC 230 / AC 3 230	AC 3 230 AC 3 N 400
max. Stromaufnahme kW/max	10,6	15,6	15,8	23,4
durchschnittlicher Verbrauch in kWh	6,0	9,4	9,4	14,0
Nettogewicht in KG	171	231	247	301
Preis	**2.989,00 Euro**	**3.890,00 Euro**	**4.399,00 Euro**	**5.099,00 Euro**

100% MADE IN ITALY

Donatello

D Zweikammer

Modell	**DN 435 / 2 D**	**DN 635 / 2 D**	**DN 635L / 2 D**	**DN 935 / 2 D**
Maße Backkammer B x T x H in mm	720 x 720 x 150	720 x 1080 x 150	1080 x 720 x 150	1080 x 1080 x 150
Außenmaße B x T x H in mm	1155 x 1050 x 784	1155 x 1410 x 784	1515 x 1050 x 784	1515 x 1410 x 784
Backleistung Pizzen	4+4 Ø350 1+1 Ø500	6+6 Ø350 2+2 Ø500	6+6 Ø350 2+2 Ø500	9+9 Ø350
Stromversorgung 50/60Hz in Volt	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 3 230 AC 3 N 400
max. Stromaufnahme kW/max	10,6	15,6	15,8	23,4
durchschnittlicher Verbrauch in kWh	6,0	9,4	9,4	14,0
Nettogewicht in KG	171	231	247	301
Preis	**3.990,00 Euro**	**4.990,00 Euro**	**5.399,00 Euro**	**6.399,00 Euro**

100% MADE IN ITALY

Tiepolo

Die **wesentlichen Merkmale** sind:

- Vorderseite aus Edelstahl
- Tür mit Panoramaverglasung
- Backkammer aus Edelstahl
- Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenleuchte
- Fixer Dampfabzug
- Schamottstein aus CORDIERIT
- Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze
- Mechanisches Kontrollsystem mit der Möglichkeit die Temperatur der Kammer und die Leistung der beiden Heizeinheiten mit Widerständen (Ober- und Unterhitze) auf min oder auf max differenziert zu regeln.
- Thermometer zum Ablesen der Backkammertemperatur
- Sicherheitsthermostat

Alle Modelle können mit Untergestell (mit oder ohne Räder) und Abzugshaube (mit oder ohne Motor mit fünf Geschwindigkeitsstufen) geliefert werden.

CUPPONE

100% MADE IN ITALY

Tiepolo

Einkammer

Modell	**TP 435 / 1**	**TP 635 / 1**	**TP 635 L / 1**	**TP 935 / 1**
Maße Backkammer B x T x H in mm	720 x 720 x 145	720 x 1080 x 145	1080 x 720 x 145	1080 x 1080 x 145
Außenmaße B x T x H in mm	1020 x 920 x 406	1020 x 1280 x 406	1380 x 920 x 406	1380 x 1280 x 406
Backleistung Pizzen	4 Ø350 / 1 Ø500	6 Ø350 / 2 Ø500	6 Ø350 / 2 Ø500	9 Ø350 / 4 Ø500
Stromversorgung 50/60Hz in Volt	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 3 230 AC 3 N 400
max. Stromaufnahme kW/max	5,3	7,8	7,9	11,7
durchschnittlicher Verbrauch in kWh	3,2	4,7	4,8	7,0
Nettogewicht in KG	106	133	145	171
Preis	**1.299,00 Euro**	**1.789,00 Euro**	**1.949,00 Euro**	**2.249,00 Euro**

CUPPONE

100% MADE IN ITALY

Tiepolo

Zweikammer

Modell	**TP 435 / 2**	**TP 635 / 2**	**TP 635 L / 2**	**TP 935 / 2**
Maße Backkammer B x T x H in mm	720 x 720 x 145	720 x 1080 x 145	1080 x 720 x 145	1080 x 1080 x 145
Außenmaße B x T x H in mm	1020 x 920 x 732	1020 x 1280 x 732	1380 x 920 x 732	1380 x 1280 x 732
Backleistung Pizzen	4+4 Ø350	6+6 Ø350	6+6 Ø350	9+9 Ø350
Stromversorgung 50/60Hz in Volt	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 3 230 AC 3 N 400
max. Stromaufnahme kW/max	10,6	15,6	15,8	23,4
durchschnittlicher Verbrauch in kWh	6,3	9,4	9,5	14,0
Nettogewicht in KG	171	231	247	301
Preis	**2.289,00 Euro**	**2.999,00 Euro**	**3.369,00 Euro**	**3999,00 Euro**

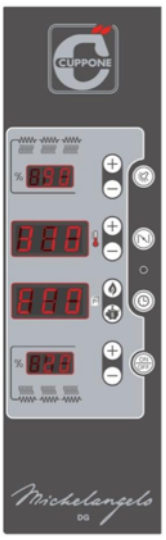
CUPPONE

100% MADE IN ITALY

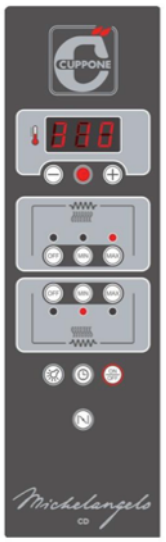
Michelangelo

Die **wesentlichen Merkmale** sind:

- Vorderseite aus Edelstahl mit abgerundeter Form
- Tür mit doppelter Panoramaverglasung und Öffnungs- und Schließsystem mit Druckfeder
- Sammelbehälter für Krümel unter der Tür
- Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
- Backkammer aus Edelstahl
- Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
- Halogenleuchten, die an der Frontseite des Ofens ausgewechselt werden können
- Elektrisch regulierbarer Abzug der Backdämpfe
- Schamottstein aus CORDIERIT
- Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze
- Separate Steuereinheit, die von der Frontseite des Ofens zugänglich ist
- Lüfter
- Sicherheitsthermostat



Version DG



Version CD

VERSION CD: Steuerung mit digitalem Umschalter mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände, (Ober- und Unterhitze) von voller auf minimierte Leistung zu regeln. Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs & programmierbare Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer

VERSION D: Digitales Kontrollsystem mit der Möglichkeit die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände (Ober- und Unterhitze) von 0 % bis 100 % differenziert zu regeln. Programmierung der Backzeit, akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs, wöchentlicher Timer. Eingebaute **Pyrolyse** und **Economy Funktionen**

CUPPONE

100% MADE IN ITALY

Michelangelo

CD Einkammer

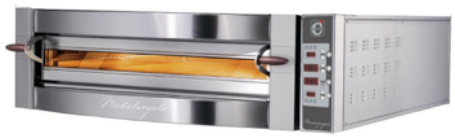
Modell	**ML 435 / 1 CD**	**ML 635 / 1 CD**	**ML 635L / 1 CD**	**ML 935 / 1 CD**
Maße Backkammer B x T x H in mm	720 x 720 x 150	720 x 1080 x 150	1080 x 720 x 150	1080 x 1080 x 150
Außenmaße B x T x H in mm	1190 x 1100 x 440	1190 x 1460 x 440	1550 x 1100 x 440	1550 x 1460 x 440
Backleistung Pizzen	4 Ø350 / 1 Ø500	6 Ø350 / 2 Ø500	6 Ø350 / 2 Ø500	9 Ø350 / 4 Ø500
Stromversorgung 50/60Hz in Volt	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 3 230 AC 3 N 400
max. Stromaufnahme kW/max	5,3	7,8	7,9	11,7
durchschnittlicher Verbrauch in kWh	3,1	4,7	4,7	7,0
Nettogewicht in KG	140	179	183	233
Preis	**2.599,00 Euro**	**3.499,00 Euro**	**3.599,00 Euro**	**3.849,00 Euro**

CUPPONE

100% MADE IN ITALY

Michelangelo

DG Einkammer



Modell	**ML 435 / 1 DG**	**ML 635 / 1 DG**	**ML 635L / 1 DG**	**ML 935 / 1 DG**
Maße Backkammer B x T x H in mm	720 x 720 x 150	720 x 1080 x 150	1080 x 720 x 150	1080 x 1080 x 150
Außenmaße B x T x H in mm	1190 x 1100 x 440	1190 x 1460 x 440	1550 x 1100 x 440	1550 x 1460 x 440
Backleistung Pizzen	4 Ø350 / 1 Ø500	6 Ø350 / 2 Ø500	6 Ø350 / 2 Ø500	9 Ø350 / 4 Ø500
Stromversorgung 50/60Hz in Volt	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 3 230 AC 3 N 400
max. Stromaufnahme kW/max	5,3	7,8	7,9	11,7
durchschnittlicher Verbrauch in kWh	3,1	4,7	4,7	7,0
Nettogewicht in KG	140	179	183	233
Preis	**3.099,00 Euro**	**3.999,00 Euro**	**4.199,00 Euro**	**4.399,00 Euro**

CUPPONE

100% MADE IN ITALY

Michelangelo

CD Zweikammer

Modell	**ML 435 / 2 CD**	**ML 635 / 2 CD**	**ML 635L / 2 CD**	**ML 935 / 2 CD**
Maße Backkammer B x T x H in mm	720 x 720 x 150	720 x 1080 x 150	1080 x 720 x 150	1080 x 1080 x 150
Außenmaße B x T x H in mm	1190 x 1100 x 780	1190 x 1460 x 780	1550 x 1100 x 780	1550 x 1460 x 780
Backleistung Pizzen	4+4 Ø350 1+1 Ø500	6+6 Ø350 2+2 Ø500	6+6 Ø350 2+2 Ø500	9+9 Ø350
Stromversorgung 50/60Hz in Volt	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 3 230 AC 3 N 400
max. Stromaufnahme kW/max	10,6	15,6	15,8	23,4
durchschnittlicher Verbrauch in kWh	6,1	9,4	9,4	14,0
Nettogewicht in KG	265	310	316	405
Preis	**4.099,00 Euro**	**5.599,00 Euro**	**6.199,00 Euro**	**6.799,00 Euro**

100% MADE IN ITALY

Michelangelo

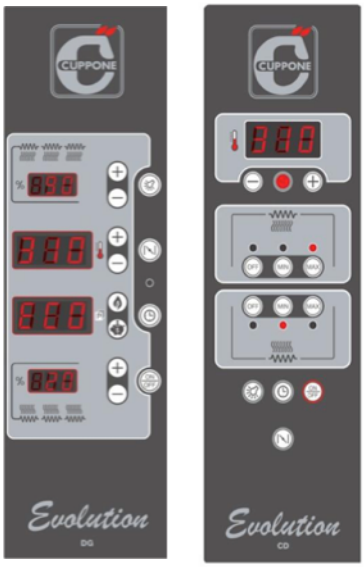
DG Zweikammer

Modell	**ML 435 / 2 DG**	**ML 635 / 2 DG**	**ML 635L / 2 DG**	**ML 935 / 2 DG**
Maße Backkammer B x T x H in mm	720 x 720 x 150	720 x 1080 x 150	1080 x 720 x 150	1080 x 1080 x 150
Außenmaße B x T x H in mm	1190 x 1100 x 780	1190 x 1460 x 780	1550 x 1100 x 780	1550 x 1460 x 780
Backleistung Pizzen	4+4 Ø350 1+1 Ø500	6+6 Ø350 2+2 Ø500	6+6 Ø350 2+2 Ø500	9+9 Ø350
Stromversorgung 50/60Hz in Volt	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 3 230 AC 3 N 400
max. Stromaufnahme kW/max	10,6	15,6	15,6	23,4
durchschnittlicher Verbrauch in kWh	6,1	9,4	9,4	14,0
Nettogewicht in KG	265	310	310	405
Preis	**5.099,00 Euro**	**6.699,00 Euro**	**7.299,00 Euro**	**7.899,00 Euro**

100% MADE IN ITALY

Evolution

made in Italy



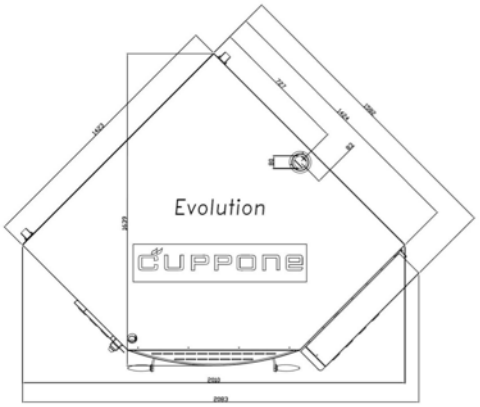
Version DG | Version CD

Die **wesentlichen Merkmale** sind:

- Vorderseite aus Edelstahl
- Tür mit doppelter Panoramaverglasung und Öffnungs- und Schließsystem mit Druckfeder
- Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
- Backkammer aus Edelstahl
- Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
- Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenleuchte
- Regulierbarer Abzug der Backdämpfe
- Schamottstein aus CORDIERIT
- Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze
- Separates Steuerfeld
- Lüfter
- Sicherheitsthermostat

VERSION CD: Steuerung mit digitalem Umschalter mit der Möglichkeit die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände, (Ober- und Unterhitze) von voller auf minimierte Leistung zu regeln, akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs & programmierbare Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer

VERSION D: Digitales Kontrollsystem mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände (Ober- und Unterhitze) von 0 % bis 100 % differenziert zu regeln. Programmierung der Backzeit, akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs, wöchentlicher Timer. Eingebaute **Pyrolyse und Economy Funktion**



CUPPONE

100% MADE IN ITALY

Evolution

CD und DG Ein- und Zweikammer

Modell	**EV 835 / 1 CD**	**EV 835 / 1 DG**	**EV 835 / 2 CD**	**EV 835 / 2 DG**
Maße Backkammer B x T x H in mm	1180 x 1180 x 160	1180 x 1080 x 160	1180 x 1180 x 160	1080 x 1080 x 160
Außenmaße B x T x H in mm	1420 x 1580 x 435	1420 x 1580 x 435	1420 x 1580 x 770	1420 x 1580 x 770
Backleistung Pizzen	8 Ø350 4 Ø500	8 Ø350 4 Ø500	8+8 Ø350 4+4 Ø500	8+8 Ø350
Stromversorgung 50/60Hz in Volt	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 3 230 AC 3 N 400
max. Stromaufnahme kW/max	11,7	15,6	11,7 + 11,7	11,7 + 11,7
durchschnittlicher Verbrauch in kWh	7,0	9,4	7 + 7	7 + 7
Nettogewicht in KG	240	310	410	410
Preis	**4.199,00 Euro**	**4.799,00 Euro**	**7.499,00 Euro**	**8.599,00 Euro**

100% MADE IN ITALY

Tiziano

Die **wesentlichen Merkmale** sind:

- Vorderseite aus Edelstahl
- Tür mit Panoramaverglasung
- Backkammer aus aluminiertem Blech
- Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenleuchte
- Fixer Dampfabzug
- Schamottstein aus CORDIERIT
- Differenzierte Kontrolle der Temperatur der Kammer und der Backplatte
- Thermometer zum Ablesen der Backkammertemperatur
- Sicherheitsthermostat

Alle Modelle können mit Untergestell (mit oder ohne Rädern) und Abzugshaube geliefert werden.

(TZ 435 nicht ETL zertifiziert)

CUPPONE

100% MADE IN ITALY

Tiziano

Einkammer

Modell	**TZ 420 / 1**	**TZ 425 / 1**	**TZ 430 / 1**	**TZ 435 / 1**
Maße Backkammer B x T x H in mm	420 x 420 x 160	520 x 520 x 160	620 x 620 x 160	720 x 720 x 160
Außenmaße B x T x H in mm	702 x 564 x 385	802 x 664 x 385	902 x 764 x 385	1002 x 864 x 385
Backleistung Pizzen	4 Ø200	4 Ø250 1 Ø500	4 Ø300 1 Ø500	4 Ø350
Stromversorgung 50/60Hz in Volt	AC 230	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 3 230 AC 3 N 400
max. Stromaufnahme kW/max	2,3	4,0	4,6	5,2
durchschnittlicher Verbrauch in kWh	1,4	2,4	2,8	3,2
Nettogewicht in KG	45	60	75	95
Preis	**699,00 Euro**	**799,00 Euro**	**859,00 Euro**	**949,00 Euro**

CUPPONE

100% MADE IN ITALY

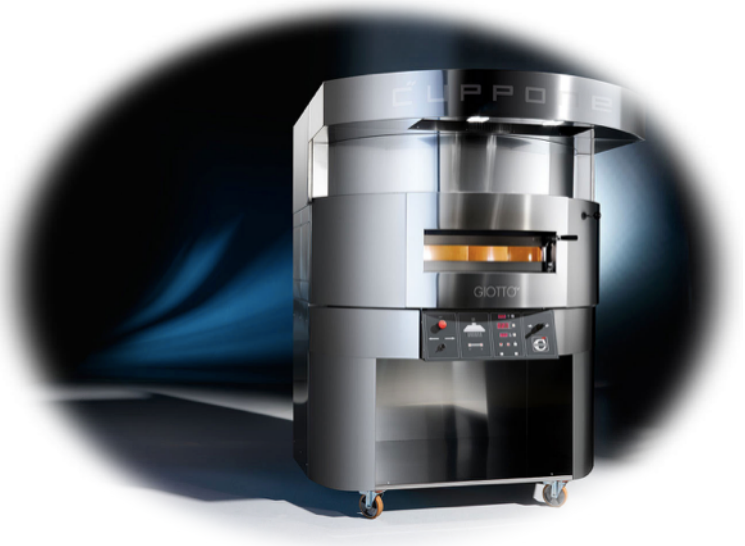
Tiziano

Zweikammer

Modell	**TZ 425 / 2**	**TZ 430 / 2**	**TZ 435 / 2**
Maße Backkammer B x T x H in mm	520 x 520 x 160	620 x 620 x 160	720 x 720 x 160
Außenmaße B x T x H in mm	802 x 664 x 700	902 x 764 x 700	1002 x 864 x 700
Backleistung Pizzen	4+4 Ø250 1+1 Ø500	4+4 Ø300 1+1 Ø500	4+4 Ø350
Stromversorgung 50/60Hz in Volt	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 3 230 AC 3 N 400
max. Stromaufnahme kW/max	8,0	9,2	10,4
durchschnittlicher Verbrauch in kWh	4,8	5,6	6,4
Nettogewicht in KG	101	126	158
Preis	**1.399,00 Euro**	**1.599,00 Euro**	**1.799,00 Euro**

100% MADE IN ITALY

Giotto



Die **wesentlichen Merkmale**:

- Konstruktion aus Edelstahl
- Backfläche aus Cordierit-Stein auf Drehgestell
- Isolierung aus verdampfter Steinwolle
- Zwei Drehgeschwindigkeiten (zum Einschieben und zum Backen)
- Drehrichtung kann umgekehrt werden
- Doppelte Innenbeleuchtung mit Halogenleuchten
- Tür mit Panoramaverglasung
- Verstellbarer Dampfablass
- Gekapselte Heizwiderstände an der Ofendecke und unter der Backplatte
- Elektronische Garkontrolle
- Mögliche Programmierung der automatischen Einschaltung des Ofens
- Optimale Zugänglichkeit aller elektrischen Komponenten
- Für Transport und Installation kann der Ofen auf dem Fahrgestell gedreht werden, wodurch seine Abmessungen auf 79 cm Breite und 190 cm Höhe gebracht werden, damit er durch normale Türen passt.

CUPPONE

100% MADE IN ITALY

Giotto

Einkammer

Modell	**GT 110 / 1D**	**GT 140 / 1D**
Maße Backkammer Ø in mm	1100	1400
Außenmaße B x T x H in mm	1310 x 1410 x 1670	1610 x 1710 x 1670
Backleistung Pizzen	7 Ø300 6 Ø350 3 Ø500	14 Ø300 10 Ø350 5 Ø500
Stromversorgung 50/60Hz in Volt	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400
max. Stromaufnahme kW/max	14,6	17,7
durchschnittlicher Verbrauch in kWh	9,0	10,6
Nettogewicht in KG	460	656
Preis	**10.389,00 Euro**	**11.589,00 Euro**

100% MADE IN ITALY

Gaspizzaöfen von Cuppone

MADE IN ITALY

Gas

Gas-Pizzaofen mit digitaler Steuerung:

- Vorgesehen zum Übereinanderstellen von höchstens zwei Pizzaöfen gleicher Bauart
- Vorderseite in Edelstahl
- Außenhülle in vorgestrichenem Blech
- Isolierung aus verdampfter Steinwolle
- Backkammer innen aus Edelstahl
- Beleuchtung der Backkammer je nach Modell mit einer oder zwei Glühlampen ausgestattet mit der Möglichkeit, die Glühlampe von innen zu wechseln
- Backkammer aus speziellem feuerbeständigem Schamottmaterial mit einer Stärke von 3 cm
- Elektronische Kontrolle der Temperatur
- Mechanisches Sicherheitsthermostat
- Elektronische Kontrolle der Flamme mit einem Sperrschalter

Alle Modelle können mit Untergestell (mit oder ohne Rädern) und Abzugshaube (mit oder ohne Motor mit fünf Geschwindigkeitsstufen) geliefert werden.

Alle Modelle verfügen über eine DVGW Bescheinigung.

CUPPONE

100% MADE IN ITALY

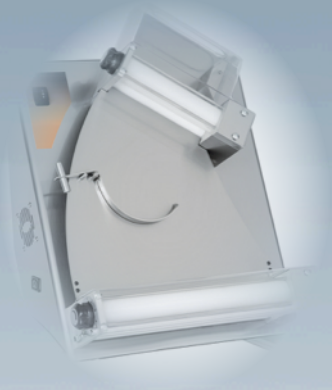
Gas

Einkammer

Modell	**GS 433**	**GS 633**	**GS 933**
Maße Backkammer B x T x H in mm	680 x 680 x 150	680 x 1010 x 150	1010 x 1010 x 150
Außenmaße B x T x H in mm	1060 x 970 x 500	1060 x 1300 x 500	1390 x 1300 x 500
Backleistung Pizzen	4 Ø330 / 1 Ø450	6 Ø330 / 2 Ø450	9 Ø330 / 4 Ø450
Stromversorgung 50/60Hz in Volt	AC 230	AC 230	AC 3 230
Wärmeleistung kW max.	14,0	20,0	24,00
Aufnahme in W	25,0	25,0	50,00
Anschlusskabel (n x mm^2) 230 V	3 x 1 mm^2	3 x 1 mm^2	3 x 1 mm^2
minimaler Schutz am Schaltpult des Kunden n x a 230 V	2 x 10	2 x 10	2 x 10
Flüssiggas kg/h	1,10	1,58	1,89
Verbrauch Erdgas Gruppe H in m^3/h	1,48	2,12	2,54
Nettogewicht	155	217	291
Preis	**2.999,00 Euro**	**3.499,00 Euro**	**4.099,00 Euro**

Pizza-Hilfs-Equipment

Teigmaschinen, Pizzapressen, Ausrollmaschinen und Pizzavorbereitungstische



Sparen Sie kostbare Zeit und Aufwand mit unserem leistungsstarken Pizza-Hilfs-Equipment

Spiralteigknetmaschinen *Ab Seite 29*

Pizzapressen *Ab Seite 31*

Ausrollmaschinen *Ab Seite 32*

Pizzavorbereitungstische *Ab Seite 33*

Silea

100% MADE IN ITALY

Spiralteigknetmaschine von Cuppone
Gesamtkonstruktion aus rostfreiem Edelstahl; geeignet für die Pizzeria, die Bäckerei oder für die Konditorei; Spiralarmausführung zur schnellen Teigproduktion und zur besseren Sauerstoffanreicherung; Untersatzgetriebe in Ölbad; kugelgelagerte Drehteile; Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften.

Modell	**SIL / 20 KR**	**SIL / 30 KR**
Außenmaße B x T x H in mm	380 x 700 x 810	480 x 840 x 810
Fertiger Teig in kg	20	30
Stromversorgung 50/60Hz in Volt	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400
max. Stromaufnahme kW/max	1,4	2,1
Nettogewicht	72	98
Preis	**1.499,00 Euro**	**1.729,00 Euro**

prismafood

Die **Spiralteigknetmaschine** ist die ideale Maschine für Pizzeria, Konditorei, Bäckerei und für die ganze Famile. Die besondere Form der Spirale erlaubt einen perfekten Teig in wenigen Minuten. Die Wanne, die zentrale Stange, das Schutzgitter sind aus rostfreiem Stahl. Der Antrieb ist besonders leise, denn er hat ein Ölbaduntersetzungsgetriebe. Alle Maschinen haben einen Teigbrecher. Die Spiralteigknetmaschinen können mit Folgendem ausgerüstet werden: einphasiger Motor, dreiphasiger Motor. Auf Anfrage: dreiphasiger Motor mit zwei Geschwindigkeiten, Motor mit besonderen Spannungen.

Optional mit 2 Geschwindigkeiten

Modell	**IBM 20**	**IBM 30**	**IBM 40**
Außenmaße B x T x H in mm	385 x 670 x 725	424 x 735 x 805	480 x 805 x 825
Fertiger Teig in kg	17	25	35
Stromversorgung 50/60Hz in Volt	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400
max. Stromaufnahme kW/max	0,75	1,1	1,1
Nettogewicht	65	86,6	95,4
Preis	**799,00 Euro**	**829,00 Euro**	**1.139,00 Euro**

Pizzaform

100% MADE IN ITALY

Pizzaform ist ein patentiertes CUPPONE-Produkt
Pizzaform heißt die **Spezialpresse**, mit der Pizzateigscheiben bis 52 cm geformt werden können. Die Presse ist jetzt in fünf Modellen erhältlich.
Hauptcharakteristiken:
Die hohe Stundenproduktion von bis zu 400 Pizzen pro Stunde ohne Einsatz von spezialisierten Arbeitskräften.
Die perfekte Gleichmäßigkeit von Form und Stärke der Teigscheiben, ohne dabei auf den traditionellen Rand verzichten zu müssen, der dank der speziellen Beschaffenheit der verchromten Pressteller geformt wird.
Die Möglichkeit zur einfachen Änderung der Stärke der Teigscheiben.
Die Bildung einer dünnen Stärkegelschicht auf der Außenseite des Teiges dank der Wirkung der elektronisch kontrollierten Tellertemperatur. So wird durch die Zurückhaltung der Gase ein optimales Backergebnis auch im Inneren der Pizza gewährleistet.

Modell	**PZF/30DS**	**PZF/35DS**	**PZF/40DS**	**PZF/45DS**	**PZF/50DS**
Außenmaße B x T x H in mm	500 x 610 x 770	500 x 610 x 770	550 x 710 x 845	550 x 710 x 845	550 x 710 x 845
Höhe Arbeitsfläche in mm	550	550	600	600	600
Stromversor-gung 50/60Hz in Volt	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 / AC 3 230 AC 3 N 400
max. Stromaufnahm kW/max	4,13	4,13	5,55	6,55	6,55
Nettogewicht	143 KG	147 KG	186 KG	191 KG	196 KG
Durchmesser Pizzen in mm	300	350	400	450	500
durchschnitt-licher Verbrauch kW/h	2,9	2,9	3,9	4,6	4,6
Preis	**3.499,00 Euro**	**3.599,00 Euro**	**4.599,00 Euro**	**4.599,00 Euro**	**4.699,00 Euro**

prismafood

TOUCH AND GO Ausrollmaschine

Einzigartig, patentiert und von Prismafood Solutions entwickelt. Die Touch and Go ist eine Ausrollmaschine mit Autostart-Sensor. Eine Teigkugel wird auf die Rutsche gegeben. Durch Sensoren werden die Rollen gestartet und der Ausrollvorgang läuft automatisch an. Darüberhinaus besteht die Möglichkeit die Arbeitszeit voreinzustellen. So können Energie und Arbeitszeit eingespart und der Verschleiß mechanischer Komponenten reduziert werden.

Modell	**DSA 310**	**DSA 310 T. GO**	**DSA 420**	**DSA 420 T.GO**
Außenmaße B x T x H in mm	475 x 375 x 660	475 x 375 x 660	585 x 435 x 790	585 x 435 x 790
Gewicht des Teiges in Gramm	80	210	210	700
Stromversorgung 50/60Hz in Volt	230 1 ph 50Hz	230 1 ph 50Hz	230 1 ph 50Hz	230 1 ph 50Hz
max. Stromaufnahme kW/max	0,25	0,25	0,25	0,25
Nettogewicht in KG	30	30	36	36
Preis	**769,00 Euro**	**818,00 Euro**	**899,00 Euro**	**969,00 Euro**

prismafood

Pizzakühltisch

In Gastronormmaß (Aggregat im Sockel) und Euronormmaß (Aggregat seitlich mit höhenverstellbaren Füßen) verfügbar. Temperaturbereich: +2°C / +10°C bei einer Umgebungstemperatur von +16°C / +38°C - Klimaklasse ST. FCKW-frei.

- •Kühlmittel: R134A
- •Korpus aus **Edelstahl** mit **Doppelkammerdichtungen**
- •**Granitarbeitsplatte & Kühlaufsatz mit Glasdeckel**
- •Kühlaufsatz für GN 1/4 oder GN 1/3 Behälter
- •**automatische Abtauung & Tauwasserverdunstung**
- •Umluftkühlung
- •**Digitalthermostat**
- •**höhenverstellbare Schraubfüße ***
- •**automatisch schließende Türen ***
- •**alle Kühltische inkl. Kühlaufsatz mit Glasdeckel**

*Nicht bei PT1365

Modell	**PT1200**	**PT1365**
Außenmaße B x T x H in mm	1510 x 800 x 1415	1400 x 700 x 1415
Volumen	370 Liter 6 GN 1/3	368 Liter 6 GN 1/4
Stromversorgung	230 Volt	230 Volt
Kälteleistung	280W	230W
Temperaturbereich	+2 bis +10	+2 bis +10
Maße des Gitterrost B xT in mm	2 x 600 x 400	325 x 530
Anzahl Türen	2	3
Anzahl Schubladen	0	0
***Preis* Pizzavorbereitungs-tisch & Aufsatzvitrine**	**2.449,00 Euro**	**1.749,00 Euro**

Daten Pizzavorbereitung

Modell	**PT1300**	**PT1310**
Außenmaße B x T x H in mm	2045 x 800 x 1445	2045 x 800 x 1415
Volumen	565 Liter 9 GN 1/3	370 Liter 9 GN 1/3
Stromversorgung	230 Volt	230 Volt
Kälteleistung	280W	280W
Temperaturbereich	+2 bis +10	+2 bis +10
Maße des Gitterrost B xT in mm	600 x 400	600 x 400
Anzahl Türen	3	2
Anzahl Schubladen	0	7
Preis Pizzavorbereitungs-tisch & Aufsatzvitrine	**2.589,00 Euro**	**2.799,00 Euro**

Daten Aufsatzvitrine

Modell	**Für PT1200**	**Für PT1365**	**Für PT1200**	**Für PT1300/10**
Volumen	6 GN 1/3	6 GN 1/4	9 GN 1/3	9 GN 1/3
Temperaturbereich	+2 bis +10	+2 bis +10	+2 bis +10	+2 bis +10
Stromversorgung	230V	230V	230V	230V
Kälteleistung	340W	340W	340W	340W

Großküchen-Equipment

Gasherde, Fritteusen, Nudelkocher und Spültechnik

Hier haben wir ausgewählte Gasherde, Fritteusen, Nudelkocher und Spültechnik für Sie bereitgestellt.

Gasherde *Ab Seite 37*

Fritteusen *Ab Seite 39*

Nudelkocher *Ab Seite 41*

Spültechnik *Ab Seite 43*

Die **neue Generation von Gasherden (inkl. offenem Unterbau)**, bei denen Wasser unter dem Brenner beim Kochen dafür sorgt, dass das Öl und Fett im Wasser schwimmt und damit eine schnelle und einfache Reinigung gewährleistet ist.

Gasherde kommen mit:

- Wasser unter dem Brenner sorgt beim Kochen dafür, dass das Öl und Fett im Wasser schwimmt und damit eine schnelle und einfache Reinigung gewährleistet ist.
- Komplett aus Edelstahl AISI304 gefertigt.
- Gesteuert durch zwei Ventil-Positionen mit Sicherheitseinrichtung (Thermoelement) und Zündflamme.
- Möglichkeit, die Flamme im maximalen oder minimalen Bereich zu regeln.
- Die Edelstahl-Gitter auf der Oberseite erlauben den gleichzeitigen Einsatz von großen und kleinen Pfannen. Sie erleichtern auch das Versetzen großer Pfannen von einer Flamme auf die andere.

Modell	**KG-270-BS**	**KG-470-BS**	**KG-670-BS**
Außenmaße B x T x H in mm	400 x 700 x 860	800 x 700 x 860	1200 x 700 x 860
Temperatur	140°C - 300°C	140°C - 300°C	140°C - 300°C
Flammen Anzahl	2	4	6
Leistung	8,0 kW	20,0 kW	30,0 kW
Material	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Sicherheitsventil	Ja	Ja	Ja
Preis	**939,00 Euro**	**1.349,00 Euro**	**1.899,00**

Alle Herde auch mit geschlossenem Unterbau erhältlich

Die Großküchensparte von **Electrolux** ist im Bereich von **Großküchengeräten Marktführer im Premiumbereich weltweit**. Die Produkte von Electrolux grenzen sich von den Geräten von Zanussi, die in Italien produziert werden, ab. Zanussi bildet das untere Preissegment im Konzern.

Gasherde von Electrolux zeichnen sich aus durch:

- Sie erreichen die höchste Produktivität mit dem HP Modell. Jeder Brenner hat 10 kW Leistung.
- Exklusive “Flower Flame” Brenner garantieren Flexibilität und hohen Wirkungsgrad. Ein Brenner für jede Ihrer Anforderungen, dank der einzigartigen Form, die sich waagerecht und senkrecht ausbreitet für perfektes Kochen mit Töpfen und Pfannen jeder Form und Größe. Die Flamme passt sich dem Durchmesser des Topfbodens an, ermöglicht so eine maximale Abdeckung und als Folge ein viel schnelleres Erreichen der Gartemperatur und weniger Wärmeabstrahlung.
- Einteilige, tiefgezogene Deckplatte für leichte Reinigung.
- Die Brenner sind als Schutz gegen Auslöschen beim Überkochen erhöht in der tiefen Deckplatte installiert.
- Extra starke Topfträger aus Gusseisen mit langen Mittelstreben zum kippsicheren Aufstellen selbst kleinster Töpfe.

Modell	**371000**	**371001**	**371004**
Außenmaße B x T x H in mm	400 x 730 x ca.860	800 x 730 x ca.860	1200 x 730 x ca.860
Topfträger	Gusseisen	Gusseisen	Gusseisen
Flammen Anzahl	2	4	6
Leistung	11,0 kW	22,0 kW	33,0 kW
Material	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Sicherheitsventil	Ja	Ja	Ja
Preis	**1.099,00 Euro**	**1.599,00 Euro**	**2.099,00**

Alle Herde inklusive offenem Unterbau

Gas-Fritteuse mit Unterbau geschlossen:

- Einzigartiger austauschbarer Öltank, leichter zu reinigen, für hygienisches Kochen.
- HIGH POWER: Schnelles Vorwärmen von 20°C bis 190°C in 5 min.
- Regler an der Vorderseite unten platziert, damit dieser vor Hitze, Dämpfen, Öl-und Fett geschützt wird.
- Häufigkeit der Ölwechsel dank des kühlen Bereichs deutlich reduziert.
- Komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- Töpfe aus Edelstahl 18/10 AISI 304.
- Tanks mit abgerundeten Ecken zur leichteren Reinigung sowie mit Abtropffläche.
- Mikroschalter für mehr Sicherheit.
- Thermostatventil einstellbar von 50°C bis 190°C.
- Sicherheits-Thermostat 230°C.
- Korb aus verchromtem Stahl mit Abdeckung, der einen Griff aus Kunststoff hat.
- Optional: 1/2 Körbe.

Modell	**FG-15-ER**	**FG-15+15-ER**
Außenmaße B x T x H in mm	400 x 700 x 860	750 x 700 x 860
Temperatur	50°C - 190°C	50°C - 190°C
Größe des Beckens	1 x 15 Liter	2 x 15 Liter
Leistung	9,0 kW	18,0 kW
Material	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Sicherheitsthermostat	Ja	Ja
Vorwärmen	20°C - 190°C in 8 min.	20°C - 190°C in 8 min.
Piezoelektrische automatische Zündung	Ja	Ja
Preis	**1.499,00 Euro**	**2.399,00 Euro**

Elektro-Fritteuse mit Unterbau geschlossen:

- Einzigartiger austauschbarer Öltank, leichter zu reinigen, für hygienisches Kochen.
- HIGH POWER: Schnelles Vorwärmen von 20°C bis 190°C in 5 min.
- Regler an der Vorderseite unten platziert, damit dieser vor Hitze, Dämpfen, Öl-und Fett geschützt wird.
- Häufigkeit der Ölwechsel dank des kühlen Bereichs deutlich reduziert.
- Komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.
- Töpfe aus Edelstahl 18/10 AISI 304.
- Tanks mit abgerundeten Ecken zur leichteren Reinigung sowie mit Abtropffläche.
- Mikroschalter für mehr Sicherheit.
- Thermostatventil einstellbar von 50°C bis 190°C.
- Sicherheits-Thermostat 230°C.
- Korb aus verchromtem Stahl mit Abdeckung, der einen Griff aus Kunststoff hat.
- Optional: 1/2 Körbe.

Modell	**FE-15-ER**	**FE-15+15-ER**
Außenmaße B x T x H in mm	400 x 700 x 860	750 x 700 x 860
Temperatur	50°C - 190°C	50°C - 190°C
Größe des Beckens	1 x 15 Liter	2 x 15 Liter
Leistung	7,5 kW	15,0 kW
Material	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Sicherheitsthermostat	Ja	Ja
Vorwärmen	20°C - 190°C in 8 min.	20°C - 190°C in 8 min.
Stromversorgung	400 Volt	400 Volt
Preis	**1099,00 Euro**	**1.999,00 Euro**

Alle **Gas-Nudelkocher (inkl. Unterbau geschlossen)** der Linie Catrine sind komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.

Einzigartiger, abnehmbarer Wassertank zur leichteren Reinigung und für mehr Hygiene in der Küche.

- Behälter aus Edelstahl 18/10 AISI 316.
- Behälter mit abgerundeten Ecken zur leichteren Reinigung sowie mit Abtropffläche.
- Auf Wunsch mit Körben von ½ oder ¼ in Edelstahl AISI 316.
- Alle Nudelkocher auf geschlossenem Unterbau oder als offene Variante erhältlich.
- Regler mit MAX und MIN Flamme, mit Sicherung (Thermoelement), piezoelektrische automatische Zündung, Zündbrenner.
- Alle Nudelkocher sind mit Wasserhahn ausgestattet.

Modell	**MG-15-ER**	**MG-15+15-ER**
Außenmaße B x T x H in mm	400 x 700 x 860	750 x 700 x 860
Regler	MIN. und MAX.	MIN. und MAX.
Größe des Beckens	1 x 15 Liter	2 x 15 Liter
Leistung	7,0 kW	14,0 kW
Material	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Thermoelement zur Sicherung	Ja	Ja
Piezoelektrische automatische Zündung	Ja	Ja
Preis	**1.449,00 Euro**	**2.349,00 Euro**

Alle **Elektro-Nudelkocher (inkl. Unterbau geschlossen)** der Linie Catrine sind komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.

Einzigartiger, abnehmbarer Wassertank zur leichteren Reinigung und für mehr Hygiene in der Küche.

- Behälter aus Edelstahl 18/10 AISI 316.
- Behälter mit abgerundeten Ecken zur leichteren Reinigung sowie mit Abtropffläche.
- Auf Wunsch mit Körben von ½ oder ¼ in Edelstahl AISI 316.
- Alle Nudelkocher auf geschlossenem Unterbau oder als offene Variante erhältlich.
- Regler mit MAX und MIN Flamme, mit Sicherung (Thermoelement), piezoelektrische automatische Zündung, Zündbrenner.
- Alle Nudelkocher sind mit Wasserhahn ausgestattet.

Modell	**ME-15-ER**	**ME-15+15-ER**
Außenmaße B x T x H in mm	400 x 700 x 860	750 x 700 x 860
Regler	30°C bis 115°C	30°C bis 115°C
Größe des Beckens	1 x 15 Liter	2 x 15 Liter
Leistung	6,4 kW	14,0 kW
Material	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Thermoelement zur Sicherung	Ja	Ja
Stromversorgung	400 Volt	400 Volt
Preis	**1.169,00 Euro**	**1.919,00 Euro**

Electrolux Haubenspülmaschine (Green & Clean) einwandig

Haubenspülmaschine NHT mit einwandiger manueller Haube; atmosphärischer Boiler, Klarspülmitteldosierpumpe, Reinigungsmitteldosierpumpe, Ablaufpumpe, 3 Programme, 80 Körbe / Stunde

Technische Merkmale
9,9 kW Elt.-Anschlusswert
400V 3N 50 Hz
Breite: 746mm x Tiefe: 755mm x Höhe: 1549mm
Gewicht: 118 kg
Volumen: 1,2 m3

Enthaltenes Zubehör:
1x Besteckbehälter
1x Korb für flache Teller / Untertassen

Modell	**505070**
Preis	**3.149,00 Euro**

Electrolux Untertischspülmaschine (NUC)

Untertisch-Geschirrspülmaschine, 400 V-Ausführung, für quadratische Körbe 500mm x 500mm, Einschubhöhe 330mm, Klarspülmitteldosierpumpe, druckabhängige Nachspülung, Ablaufpumpe, Reinigungsmitteldosierpumpe, einwandig, 2 Programme, 30 Körbe / Stunde

Technische Merkmale
5,3 kW Elt.-Anschlusswert
400V 3N 50 Hz
Breite: 600mm x Tiefe: 610mm x Höhe: 820mm
Gewicht: 64 kg
Volumen: 0,5 m3

Enthaltenes Zubehör:
1x Besteckbehälter
1x Korb für flache Teller / Untertassen

Modell	**400041**
Preis	**1.799,00 Euro**

Electrolux Green & Clean Untertisch-Spülmaschine

Untertisch-Geschirrspülmaschine, 400 V-Ausführung, für quadratische Körbe 500mm x 500mm, Einschubhöhe 330mm, Klarspülmitteldosierpumpe, druckabhängige Nachspülung, Ablaufpumpe, Reinigungsmitteldosierpumpe, doppelwandig, 2 Programme, 40 Körbe / Stunde

Technische Merkmale
5,35 kW Elt.-Anschlusswert
400V 3N 50 Hz
Breite: 600mm x Tiefe: 612mm x Höhe: 820mm

Enthaltenes Zubehör:
2x Besteckbehälter
1x Korb für flache Teller / Untertassen
1x Korb für Tassen

Modell	**502058**
Preis	**2.899,00 Euro**

Electrolux Gläserspülmaschine (NGW)

Untertisch-Gläserspülmaschine, für quadratische Körbe 400mm x 400mm, Klarspülmitteldosierpumpe, Nachspülpumpe, Ablaufpumpe, Reinigungsmitteldosierpumpe, einwandig, 30 Körbe / Stunde

Technische Merkmale
2,3 kW Elt.-Anschlusswert
230V 1N 50 Hz
Breite: 460mm x Tiefe: 565mm x Höhe: 715mm

Modell	**402071**
Preis	**1.559,00 Euro**

Zahlungsmethoden

Wir bieten Ihnen verschiedene Möglichkeiten der Zahlung. Sie haben die freie Wahl, welche Art der Zahlung Ihnen am meisten zusagt.

Sie erhalten nach Ihrer Bestellung durch unser System eine automatische Bestellbestätigung darüber, dass Ihre Bestellung bei uns erfolgreich eingegangen ist, sowie unsere Bankverbindung. Wir bearbeiten Ihre Bestellung und senden Ihnen eine Auftragsbestätigung bzw. eine Rechnung per E-Mail. Wir erheben eine Anzahlung von 50 % des Bestellwertes. Die restlichen 50 % werden fällig bevor die Ware unser Lager verlässt.

Mit PayPal ist die Bezahlung sicher, einfach und kostenlos. Ihre sensiblen Bank- bzw. Kreditkartendaten sind bei PayPal hinterlegt. Sie werden im Bezahlvorgang an PayPal weitergeleitet. Weitere Vorteile:

-PayPal-Zahlungen treffen schnell ein. Vorrätige Ware kann sofort verschickt werden und Sie erhalten sie in der Regel früher.

-Zusätzlich profitieren Sie vom kostenlosen PayPal-Käuferschutz in unbegrenzter Höhe.

-Ihre Bank- oder Kreditkartendaten sind nur bei PayPal hinterlegt.

Nähere Informationen erhalten auf der Internetseite www.paypal.de.

Versand- und Zahlungsart, bei der die Bezahlung einer Ware beim Empfang durch den Empfänger an das ausführende Post- bzw. Logistik-Unternehmen erfolgt. Die Nachnahme bietet für den Empfänger den Vorteil, dass erst mit der Übergabe des Paketes oder des Briefes gezahlt werden muss. Jedoch wird bei dieser Art der Zahlung eine kleine Gebühr erhoben. (Summe darf 4000 Euro nicht überschreiten)

Sie wollen nicht alles aufeinmal zahlen? Nutzen Sie unsere attraktiven Leasingangebote in Zusammenarbeit mit der dlb Leasingvermittlung! Natürlich bieten wir Ihnen auch attraktive Finanzierungsangebote

Sie haben Fragen zum Thema Leasing oder Finanzierung?
Kein Problem! Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.

info@niko-grosskuechen.de

Firma Niko
Mülheimerstraße 79
45145 Essen
Tel.: 0201 / 745370
Fax: 0201 / 702357
Email: info@niko-grosskuechen.de
Email: leasing@niko-grosskuechen.de
Internet: www.niko-grosskuechen.de

Folgen Sie uns auf

Kostenloser Versand durch:

Kostenloser Versand innerhalb Deutschlands ab 500 Euro