



**Für Sie!
Vor Ort!
Das Beste!**

Küchentechnik Herbst 2024



Gültig ab August 2024

Kombidämpfer - iCombi Pro



ab
167,67 €/Monat
mit
FLEXVELOP



Bezeichnung:	iCombi Pro XS 6-2/3	iCombi Pro 6-1/1	iCombi Pro 10-1/1
B x T x H/mm:	655 x 555 x 567	850 x 775 x 754	850 x 775 x 1014
Kapazität:	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1 / 12 x GN 1/2	10 x GN 1/1 / 20 x GN 1/2
Essen pro Tag:	20 - 80	30 - 100	80 - 150
Anschlusswert:	5,70 kW / 400 V	10,80 kW / 400 V	18,90 kW / 400 V
Gewicht/kg	62	100	130
Artikel-Nr.:	3093907	3093909	3093925
Preis:	5.749,00 €	7.189,00 €	10.110,00 €

Auch als Gas Variante verfügbar (Flüssiggas 3P / Erdgas H / Erdgas L)

Auch mit Linksanschlag verfügbar

Auch mit AutoDose-System verfügbar

Gerne erstellen wir Ihnen hierzu ein individuelles Angebot!

Kombidämpfer - iCombi Classic



ab
164,93 €/Monat
mit
FLEXVELOP



Bezeichnung:	iCombi Classic 6-1/1	iCombi Classic 10-1/1	iCombi Classic 20-1/1
B x T x H/mm:	850 x 775 x 754	850 x 775 x 1014	877 x 847 x 1807
Kapazität:	6 x GN 1/1 / 12 x GN 1/2	10 x GN 1/1 / 40 x GN 1/2	20 x GN 1/1 / 40 x GN 1/2
Essen pro Tag:	30 - 100	80 - 150	150-300
Anschlusswert:	10,80 kW / 400 V	18,90 kW / 400 V	37,20 kW / 400 V
Gewicht/kg	95	123	246
Artikel-Nr.:	3093913	3093929	3093945
Preis:	5.655,00 €	7.946,00 €	14.699,00 €

Auch als Gas Variante verfügbar (Flüssiggas 3P / Erdgas H / Erdgas L)

Auch mit Linksanschlag verfügbar

Gerne erstellen wir Ihnen hierzu ein individuelles Angebot!

Dieses Angebot ist nur für gewerbliche Abnehmer und öffentliche Einrichtungen gültig.

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer
Nur solange der Vorrat reicht. Es gelten unsere AGB's.
Preisänderung & Irrtum vorbehalten.

Zubehör



Kombidämpfer Reiniger

Welcher Reiniger benötigt welcher Kombidämpfer

Rational - iCombi Pro & iCombi Classic Ohne AutoDose-System



3093001 3093014

Artikel-Nr.:	Artikel:	Preis:
3093001	Reiniger-Tabs Active Green (150)	101,91 €
3093014	Care-Tabs (150)	90,06 €

Mit AutoDose-System



1001296 1001297

Artikel-Nr.:	Artikel: (je 6 Kart./Kto.)	Preis:
1001296	Reiniger Kartusche Active Green	189,60 €
1001297	Reiniger Kartusche Care	185,65 €

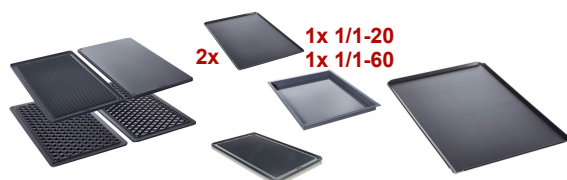
Rational - SCC & SCCwe



3093011 3093014

Artikel-Nr.:	Artikel:	Preis:
3093011	Reiniger-Tabs (100)	75,84 €
3093014	Care-Tabs (150)	90,06 €

Kombidämpfer Zubehör



3093567 3093566 3093028



3093080 3093029 3093078

Artikel-Nr.:	Artikel:	Preis:
3093567	Grill-Paket	466,89 €
3093566	Starter-Paket	366,56 €
3093028	Brat- und Backblech GN 1/1	57,67 €
3093080	CombiFry Backkorb (1kg Pommes)	88,48 €
3093029	Hähnchen-Superspikes (8 Spikes)	52,14 €
3093078	GN-Behälter 1/1 granitemalliert	98,75 €
3093085	Multibaker mit 8 Mulden	86,90 €

Weiteres Zubehör online auf wolf-gastro.de oder auf Anfrage

Multifunktions Kocher - iVario Pro



Bezeichnung:	iVario Pro 2-S
B x T x H/mm:	1100 x 938 x 4850
Kapazität:	2 x 19 dm ² / 2 x 25 l
Essen pro Tag:	50 - 100
Anschlusswert:	21,00 kW / 400 V
Gewicht/kg	134
Artikel-Nr.:	3094043
Preis:	13.098,00 €



Bezeichnung:	Untergestell Typ 2-S
B x T x H/mm:	1130 x 595 x 899
Kapazität:	6 Auflageschienen GN 1/1
Ausziehboden:	2
Gewicht/kg	56,8
Artikel-Nr.:	3093199
Preis:	1.548,00 €

Verschiedene iVario & Untergestell Größen verfügbar

Zubehör



Grundausrüstung Zubehör iVario 2-S

Artikel-Nr.:	Artikel:	Preis:
3094033	1x Spachtel	741,48 €
	1x Kochkorb	
	1x Sieb	
	1x Reinigungsschwamm	
	1x Frittierkorb	
	2x Tigelbodenrost	
	2x Arm für Hebe- & Senkautomatik	



Passende Grundausrüstung für jede iVario Größe verfügbar



Erleben Sie die
Rational Produkte live
bei uns vor Ort beim
Show-Cooking Event

Interesse daran Teilzunehmen?
Sprechen Sie uns an

Rational Smart Cooking 1

iCombi Pro 6 1/1 Elektro & iVario Pro 2-S



Was ist in diesem Pack enthalten?

- iCombi Pro 6 x GN 1/1 Elektro
- iVario Pro 2-S
- Untergestell zu iCombi Pro
- Untergestell zu iVario
- 2x Brat- und Backbelch Gn 1/1 ungelocht
- Grill- und Bratplatte Gn 1/1
- GN-Behälter 1/1 40 mm granitemailliert
- 2x Rost GN 1/1
- Reiniger-Tab Active Green
- Care-Tabs
- Geräteanschluss-Kit

NUR 21.998,- €

Schnellkühler



Bezeichnung:	P5.1 R Power	C5.1S Compact-Line	SKF 20 GN 1/1
B x T x H/mm:	875 x 842 x 875	740 x 700 x 840	1210 x 1089 x 2393
Kapazität:	5x GN 1/1-65	4x GN1/1-65 / 5x GN1/1-40	1 x GN-Hordenwagen 1/1
Arbeitstemperatur:	-40 bis 3°C	-40 bis 3°C	-40°C bis 3°C
Anschlusswert:	1,70 kW / 230 V	1,20 kW / 230 V	5,5 kW / 400 V
Gewicht/kg	140	100	390
Artikel-Nr.:	2234500	2234407	2228327
Preis:	8.478,00 €	5.600,00 €	19.395,00 €



Bezeichnung:	Vintos 4 x GN 1/1	Vintos 10 x GN 1/1	Vintos 20 x GN 1/1
B x T x H/mm:	790 x 846 x 900	790 x 846 x 1753	1300 x 1165 x 2433
Kapazität:	4 x GN 1/1-65	10 x GN 1/1-65	20 x GN 1/1
Temperatur:			
Anschlusswert:	0,80 kW / 230 V	2,50 kW / 400 V	7,5 kW / 400 V
Gewicht/kg	180	290	400
Artikel-Nr.:	3330548	3330551	3330557
Preis:	8.374,00 €	10.785,00 €	13.764,00 €

Dieses Angebot ist nur für gewerbliche Abnehmer und öffentliche Einrichtungen gültig.
 Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer
 Nur solange der Vorrat reicht. Es gelten unsere AGB's.
 Preisänderung & Irrtum vorbehalten.

Rational Smart Cooking 2

iCombi Pro 6 1/1 Elektro & P5.1 R Power



Der neue Schnellkühler/Schockfroster P5.1 R von NUOVAIR ist der perfekte Unterbauschnellkühler zu einem RATIONAL AG Tisch-Kombidämpfer der Serie iCombi. Dieser kann einfach ohne weitere Vorrichtung oben auf dem P5.1 R platziert werden.

Was ist in diesem Pack enthalten?

- iCombi Pro 6 x GN 1/1 Elektro
- Schnellkühler P5.1 R Power

NUR 15.000,- €

FLEXVELOP

Gerätefinanzierung für Geschäftskunden

Du wünschst Dir eine schnelle, kostengünstige und flexible Lösung bei der **Anschaffung neuer Geräte** für dein Business? Flexvelop ermöglicht einen Vertragsabschluss in Sekunden mit einer **Rückgabe- und Kaufoption**.

Einbau Heißluftofen- Smartfit



Bezeichnung:	Smartfit 16	Smartfit 20
B x T x H/mm:	595 x 575 x 810	595 x 575 x 930
Kapazität:	16 Einzel-Portionenschalen	20 Einzel-Portionenschalen
Anschlusswert:	3,30 kW / 230 V	3,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	2124001	2124002
Preis:	4.600,00 €	5856,00 €



KettyBot Pro

Die innovativen Servierroboter

Entdecken Sie die Zukunft des Service mit unseren innovativen Servierrobotern BellaBot und KettyBot Pro!

Diese charmanten Helfer bringen nicht nur Ihre Speisen schnell und effizient zu den Gästen, sondern sorgen auch für ein unvergessliches Erlebnis mit ihrem freundlichen Design und interaktiven Funktionen.

Sprechen Sie uns gerne darauf an!



BellaBot

PENTAGAST

Dieses Angebot ist nur für gewerbliche Abnehmer und öffentliche Einrichtungen gültig.
 Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer
 Nur solange der Vorrat reicht. Es gelten unsere AGB's.
 Preisänderung & Irrtum vorbehalten.

Kombidämpfer - SpaceCombi



Master of Performance



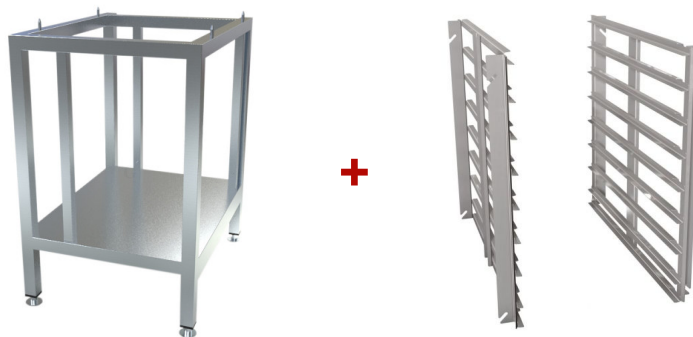
Bezeichnung:	SpaceCombi MagicPilot
B x T x H/mm:	550 x 787 x 784
Kapazität:	6 x GN 1/1
Essen pro Tag:	30 - 80
Anschlusswert:	7,80 kW / 400 V
Gewicht/kg	80
Artikel-Nr.:	2121395
Preis:	8.032,00 €

Passend dazu SpaceCombi



Master of Performance

**Sonderangebot
Ausstellungsstück**



Bezeichnung:	Untergestell offen+ Einhängegerüst 9 Einschüben
B x T x H/mm:	553 x 715 x 850
Kapazität:	9 x GN 1/1
Artikel-Nr.:	2121398 + 2121399
Preis:	890,00 €

Nur solange der Vorrat reicht!!



WERTGARANTIE®
Einfach. Gut. Geschützt.

Gerät defekt?

Sichern Sie sich das rundum
sorgenfrei Paket

Erleben Sie, wie Kulinarik auf High-Speed trifft
– ein unvergessliches Geschmackserlebnis in rasanter Geschwindigkeit!



SMART & EASY

by PENTAGAST

Sparen Sie bis zu 2500,- €

Sichern Sie sich als Metro - Deutschland Kunde
Profiküchentechnik zum Vorteilspreis

Sprechen Sie uns an!

Schnellgarsystem



Bezeichnung:	Merrychef eikon e1s
B x T x H/mm:	407 x 538 x 588
Gewicht:	58
Anschlusswert:	2,20 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	2730018
Preis:	5.993,60 €

Besondere Merkmale:

- Garprogramme: 1024 (6-stufig)
- mit Katalysator
- Magnetron: 1
- schneller als konventionelle Garmethoden/min: 10 - 12

Ausstattung:

- easyTouch: bedienerfreundliche Oberfläche
- Plug-and-Play: steckerfertig
- Cool-to-Touch: Geräteaußenseite bleibt kühl
- MenuConnect: 1000 Garprofile über USB
- minimaler Platzbedarf
- Zeitschaltautomatik
- Ablage auf der Trend Geräteoberseite
- einfach zu reinigen, gerundete Ecken
- geräuscharm

Highspeed-Ofen



Bezeichnung:	Highspeed-Ofen
B x T x H/mm:	386 x 693 x 610
Gewicht:	67
Anschlusswert:	6,80 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	3313532
Preis:	7.150,00 €

- für die Zubereitung von frischen, gekühlten und gefrorenen Lebensmitteln geeignet
- hervorragender Geschmack, Optik und Rösche
- Konvektionstechnologie mit auftreffender Luft in Kombination mit Mikrowellenzugabe ermöglicht das Garen von Speisen bis zu 10x schneller als bei herkömmlichen Verfahren
- Innenmaß: 315 x 341 x 170 mm, 13,00 l
- bis zu 1024 Rezepte, mit je 8 Schritten, unterteilt in 16 Gruppen
- USB-Anschluss zum Hoch- und Herunterladen von Rezepten
- Temperaturbereich: 30°C bis 280°C
- benutzerfreundliche Bedienoberfläche
- unabhängige Regelung von Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Mikrowelle
- Material: außen AISI 430 und innen AISI 304
- täglicher Reinigungsleitfaden per Erklärvideo, der jeden Reinigungsschritt einzeln erklärt
- inkl. Aluminium-Snackschaufel, stabilem PTFE-Backkorb und USB-Stick

"Ein Produkt ist nur so gut wie sein Service"

Als autorisierter Kundendienst kümmern wir uns um die von Wolf vertriebenen Gastronomiegeräte und nehmen Reparaturanfragen und Wartungsanfragen für Einzelgeräte folgender Premiumhersteller an:



winterhalter®



robot coupe®
SPEZIALIST IN DER NACHRICHTLICHEN VERBEREITUNG



Master of Performance

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Rieber
The mobile kitchen company

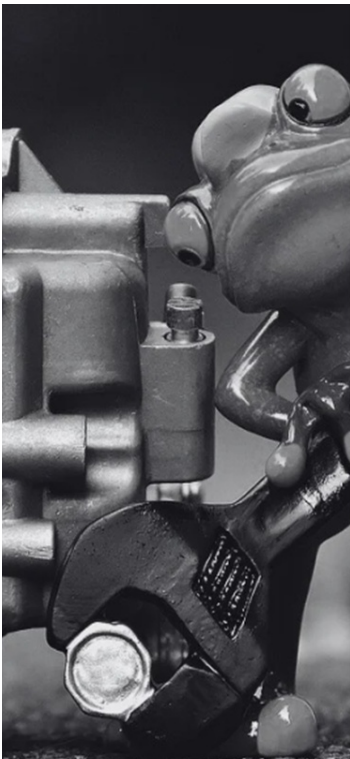
ANIMO

**BRAVILOR
BONAMAT**



HOBART

WESSAMAT
perfect feel



Wartung, Reparatur oder Montage benötigt?

-  **Persönlich:** Montag-Freitag: 8.00 - 16.30 Uhr
Zur Tannenburg 27
66280 Sulzbach Altenwald
-  **Telefon:** 06897 / 9810-29
-  **E-Mail:** service@wolf-gastro.de
-  **Web:** wolf-gastro.de/tus

