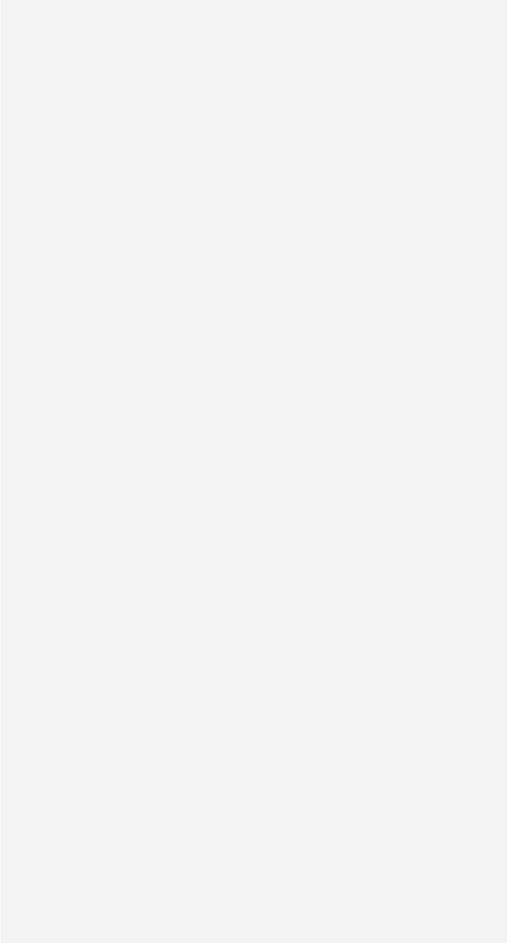




SCHLÜTER

Evolution

Evolution



Schlüter *Evolution*

Vertrieb durch Schlüter Gastrohandel und Service GmbH

An der Sülze 18

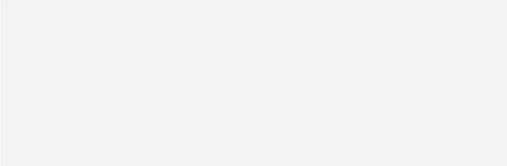
39179 Barleben

Tel.: 039203/56264

Fax.: 039203/56265

Mail.: info@schlueter-gastrohandel.de

www.schlueter-gastrohandel.de



Inhalt

Wie innovative Lösungen gemacht werden	Seite 6
Kochen mit Gas	Seite 8
Kochen mit Strom	Seite 12
Grillen mit Gas	Seite 16
Grillen mit Strom	Seite 20
Kochen im Wok	Seite 24
Frittieren mit Gas	Seite 28
Frittieren mit Strom	Seite 32
Weitere Evolutionengeräte	Seite 36
Arbeitsmöbel	Seite 38

Information

Dieser Katalog bildet nur einen kleinen Teil unseres Gesamtprogrammes ab!

Bilder können Geräte mit Sonderausstattung darstellen!

Wie innovative Lösungen gemacht werden

Wie baut man richtig gute thermische Geräte? Ganz einfach - zumindest in der Theorie. Klar ersetzt ein Text kein Maschinenbaustudium, Sie können nach der Lektüre weder die notwendigen Werkzeuge noch Komponenten konstruieren. Verstehen, wie ein Gerät aufgebaut ist und dass das Entwickeln von gastronomischen Geräten sehr viel Arbeit macht, wenn man es richtig macht, das jedoch schon.

Wie EVOLUTION Geräte bei uns entstehen, haben wir daher in sieben großen Schritten zusammenzufassen versucht. Von der ersten Konstruktionszeichnung bis zur Marktreife, bis die Geräte in den Küchen arbeiten können, vergehen dabei übrigens nicht selten Jahre. Und das ist vielleicht die wichtigste Lektion: Wer innovative Lösungen entwickelt, braucht Geduld, braucht Zeit.

1. Die Idee wird konstruiert: eine einigermaßen komplizierte Angelegenheit. Kräfte und Toleranzen müssen berechnet, Aussteifungen geplant, Schaltpläne, Medienleitungen sowie die Form skizziert werden. Ein Prototyp entsteht - und durchaus auch mehrere. Was auf dem Papier funktioniert, erweist sich gebaut mitunter als Trugschluss. Neue Überlegungen, neue Zeichnungen, neue Maße. Die Leistung soll effektiver werden, die vorhandenen Energieregler und Heizkörper wollen sich aber nicht mehr Leistung entlocken lassen? Ein gutes Gerät hat viele Entwicklungsstufen durchlaufen, bevor die Fertigung wirklich beginnt.

2. Parallel zu diesen Arbeiten der Konstrukteure, Elektromaschinenbauer und Küchenchefs zeichnen andere: Das Gehäuse des neuen Gerätes entsteht zunächst auf dem Bildschirm. Manchmal auch auf Bierdeckeln in Kneipen oder auf Kantine servietten. Die Designer fragen sich: Wie wäre das neue Gerät, wenn es nicht nur gut aussehen soll, sondern vor allem die tägliche Arbeit erleichtert. Wie unterstützt ein gutes Gerät den Koch am besten? Dazu ist es doch da, die schon eingeschränkte Zeit effektiver zu nutzen. Auch hier werden Muster gebaut. Mittlerweile gibt es Drucker, die Computermodelle in 3D drucken können - Einzelteile in allen Varianten und Formen, die in der Entwicklung schnellere Fortschritte ermöglichen. An diesen Modellen sehen die Gestalter schon recht genau: Ist die Dimensionierung ausreichend? Ist der Radius zu klein? Wie ergänzen sich Aufwand und Nutzen? Es ist ein Kampf um winzige Details, um Materialien, um die möglichst optimale Ausnutzung derer Vorteile.

3. Im Werk werden erste richtige Muster gebaut; in der Regel folgt ein längeres Hin und Her zwischen der Fertigung, den EVOLUTION Konstrukteuren, dem Verkauf und den Designern. Wenn alles stimmt, funktioniert und gefällt, wenn das Gehäuse fest steht und Prototypen sich im Feldtest bewährt haben, wird bestellt: Rohmaterial für Gehäuse, Heizkörper und Bedienelemente für die Serie.

Gleichzeitig werden die neuen Innovationen zum internationalen Patent angemeldet. Bereits heute machen viele Patente die EVOLUTION Geräte weltweit einzigartig!

Die hochwertigen, unmagnetischen V2A Chromnickelstahlbleche werden geschliffen, geschnitten, tiefgezogen, gekantet, geprägt, verschweißt, geprüft und dann präzise zusammengefügt - Arbeitsgänge die viele Handgriffe benötigen. Arbeitsgänge jedoch auch, die Voraussetzung dafür sind, dass EVOLUTION Geräte die Stärken ausspielen können, für die Sie Entwickelt wurden.

4. Die Montage beginnt. Leitungen, Brenner, Düsen, Bedienelemente und Heizkörper werden im Gehäuse verbaut. Immer wieder und nicht zu vergessen: Qualitätskontrollen, technisch sowie optisch.

5. Die Elektro- oder Gasanschlüsse werden montiert und das Gerät wird das erste Mal zur Einregulierung in Betrieb genommen. Bereits in diesem Stadium muss das Gerät die gewünschte Leistung erreichen. In allen Betriebsmodi sollen sie zukünftig beste Ergebnisse erzielen. Weitere Qualitätskontrollen folgen.

6. Jetzt kommt das Gerät auf den Prüfstand. Dort werden verschiedenste Alltagsstrapazen simuliert. Ausschließlich die Geräte, die in allen Disziplinen hervorragende Ergebnisse erzielt haben, gehen ins Finishing.

7. Im Finishing vollständig nach Kundenwunsch ausgestattet ist es nun fertig für die Auslieferung an den Kunden. Als Einzelgerät oder ganze Kochstrecke, Gas oder Elektrobeheizt - für viele Jahre ein zuverlässiger Partner.





*Der Evolution Herd,
ein persönlicher Maßanzug!*



Kochen mit Gas

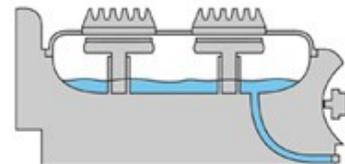
Das Herzstück der Küche - unser Meisterstück!

Richten Sie Ihre Gewohnheiten nicht mehr nach Ihrem Herd, konfigurieren Sie Ihren Herd nach Ihren Gewohnheiten!

Bereits bei der Entwicklung richteten wir uns nach den Wünschen unserer Kunden. Daraus entstand das EVOLUTION Kochfeld.

Egal ob es die durchgehende Kochfläche aus massivem CNS Material ist, die frei bestückbaren, starken Brenner oder das raffinierte Wannensystem für eine extra leichte Reinigung - diese und viele weitere Eigenschaften machen das EVOLUTION Kochfeld zu dem, was es heute ist...

...ein Meisterstück!



Durchgehend massive ebene CNS Kochfläche, für ganz kleine und ganz große Töpfe gleichzeitig geeignet

Ohne Werkzeug einfach abnehmbar zur Reinigung in der Spülmaschine

Frei positionierbare EVOLUTION Brenner in Leistungsstufen von 3– 13 kW

Brenner ab 7,5 kW in 2- Kreis Ausführung

Optimierte Verteilung der Flamme über den Topfboden für einen besseren Wirkungsgrad

Zur leichten Reinigung Brenner ohne Werkzeug abnehmbar

Optional mit Batteriezündung lieferbar

Robuste Backöfen mit Gas oder Elektroheizung

Gasbacköfen mit massiver Grundplatte

Alle Backöfen in extra schwerer Qualität hergestellt

Alternativ diverse offene und geschlossene Unterbauten

Beliebige Gerätebreiten möglich

Anzahl der Brenner frei wählbar

Wannensystem zur schnellen Reinigung der Kochfläche, optionaler Wasserzulauf

Ablauf mit Hahn über die Frontblende oder mit fester Anbindung an einen bauseitigen Abwasseranschluss



Gaskochfeld

Leistung je Brenner ab 3,5 - 13 kW, Pilotflamme

Ablaufhahn, Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung,

Breiten	Brenner	Tiefen			Höhen
		600mm	700mm	900mm	
400mm	2	7 kW	9 kW	auf Anfrage	320mm
800mm	4	16 kW	22 kW	24 kW	320mm
1200mm	6	auf Anfrage	35 kW	37 kW	320mm
1600mm	8	auf Anfrage	44 kW	48 kW	320mm

Option:

Batteriezündung

Kochfläche in massiver Gussausführung



Gasherd

Leistung je Brenner ab 3,5 - 13 kW, Pilotflamme

Gasbackofen, Ablaufhahn, Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung

Breiten	Brenner	Tiefen		Höhen
		700mm	900mm	
800mm	4	27,5 kW	31 kW	860mm

Option:

Batteriezündung

Gasbackofen mit Elektro Grillfunktion

Elektrobackofen

Kochfläche in Guss ausgeführt



Gasherd Grand Edition

Leistung je Brenner ab 3,5 - 13 kW, Pilotflamme

Ablaufhahn, Gasbackofen, Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung,

Tür für Schrankfach

Breiten	Brenner	Tiefen		Höhen
		700mm	900mm	
1200mm	6	40,5 kW	44 kW	860mm

Option:

Batteriezündung

Gasbackofen mit Elektro Grillfunktion

Elektrobackofen

Kochfläche in Guss ausgeführt



Gasherd Grand Edition Plus

Leistung je Brenner ab 3,5 - 13kW, Pilotflamme

Jumbo Gasbackofen, Ablaufhahn,

Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung

Breiten	Brenner	Tiefen		Höhen
		700mm	900mm	
1200mm	6	45 kW	51 kW	860mm

Option:

Batteriezündung

Gasbackofen mit Elektro Grillfunktion

Elektrobackofen

Kochfläche in Guss ausgeführt



*Der Evolution E-Herd,
quadratisch, praktisch, gut!*



Kochen mit Strom

Das EVOLUTION Elektrokochfeld ist die Alternative, wenn nicht auf Gas gekocht werden kann. Auch in diesem Produkt spiegeln sich unsere wichtigsten Grundsätze wieder - leistungsstark, robust und ohne Spielereien! Diese Kochfelder nutzen die verfügbare Fläche optimal aus. Die 700er Serie besitzt quadratische Kochplatten mit 220mm Kantenlänge, die 900er Serie arbeitet sogar mit 300mm Kantenlänge und noch mehr Leistung!

Der Zwischenraum zwischen den Kochplatten ist klein ausgelegt, damit alle Töpfe leicht und ohne großen Kraftaufwand auf die unterschiedlichen Kochplatten verschoben werden können!



Extra robuste Evolution Kontaktkochzonen

In 2 Größen verfügbar 22x22cm und 30x30cm

Sehr kurze Vorheizphase

Alle Knebel in schwerer Qualität, mit der innovativen EVOLUTION Beschichtung, für eine leichtere Reinigung

Leistungseinstellung präzise und stufenlos über Energieregler

Betriebsleuchte für jede Kochzone separat

Robuste Backöfen mit Elektroheizung,

Alle Backöfen in extra schwerer Qualität hergestellt,

Weitere Backofenvarianten wie Doppelbacköfen auf Anfrage

Alternativ diverse offene und geschlossene Unterbauten



Elektrokochfeld

Leistung je Evolution Kontaktkochzone 2,6 kW (220mm, 700er Serie) / 3 kW (300mm, 900 Serie)

Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung,

Präzise Leistungsreglung durch Energieregler,

Breiten	Kochzonen	Tiefen		Höhen
		700mm	900mm	
400mm	2	5,2 kW	6 kW	320mm
800mm	4	10,4 kW	12 kW	320mm
1200mm	6	15,6 kW	18 kW	320mm
1600mm	8	20,8 kW	24 kW	320mm

Option:

Runde Kontaktkochzonen d= 220mm, je 2,6 kW



Elektroherd

Leistung je Evolution Kontaktkochzone 2,6 kW (220mm, 700er Serie) / 3 kW (300mm, 900 Serie)

Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung,

Elektrobackofen mit 5,2 kW

Präzise Leistungsreglung durch Energieregler,

Breiten	Kochzonen	Tiefen		Höhen
		700mm	900mm	
800mm	4	15,6 kW	17 kW	860mm

Option:

Runde Kontaktkochzonen d= 220mm, je 2,6 kW



Elektroherd Grand Edition Plus

Leistung je Evolution Kontaktkochzone 2,6 kW (220mm, 700er Serie) / 3 kW (300mm, 900 Serie)

Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung

Elektrojumbobackofen mit 5,5 kW

Präzise Leistungsregelung durch Energieregler,

Breiten	Kochzonen	Tiefen		Höhen
		700mm	900mm	
1200mm	6	21,1 kW	25,6 kW	860mm

Option:

Runde Kontaktkochzonen d= 220mm, je 2,6 kW



Elektroherd 4x2

Leistung je Evolution Kontaktkochzone 2,6 kW (220mm, 700er Serie) / 3 kW (300mm, 900 Serie)

Standgerät allseitig offen mit Grundboden,

Präzise Leistungsregelung durch Energieregler,

Breiten	Kochzonen	Tiefen		Höhen
		700mm	900mm	
400mm	2	5,2 kW	6 kW	860mm
800mm	4	10,4 kW	12 kW	860mm
1200mm	6	15,6 kW	18 kW	860mm
1600mm	8	20,8 kW	24 kW	860mm

Option:

Runde Kontaktkochzonen d= 220mm, je 2,6 kW

*Der Evolution Gasgrill,
das leistungsstarke Multitalent!*



Grillen mit Gas

Gasgrills sind immer wieder erste Wahl, egal ob im Imbiß oder im Restaurant. Einerseits wegen der günstigeren Nebenkosten, andererseits wegen der hohen Leistung.

Wie wäre dann ein Gasgrill mit ordentlicher Leistung, der so hochwertig gebaut wurde, dass die Köche auch jahrelange Freude daran haben werden?

Die EVOLUTION Grills werden mit so wenig Komponenten gebaut, wie es für einen richtig guten Grill notwendig ist. Dafür wurde bei der Entwicklung aller Komponenten auf starke, langlebige und robuste Einzelteile geachtet.

Sei es der EVOLUTION Edelstahlbrenner, der nicht verrostet,

oder, dass der Rost, die Wasserschublade und die Brennerabdeckung schnell und einzeln ohne Werkzeug entnommen und in der Spülmaschine gereinigt werden können!

Auf Grund der herausragenden Qualität profitieren Sie von **5 Jahren Gewährleistung** auf die Brenner und die Brennerabdeckungen!



Die integrierte Wasserschublade sorgt für eine blitzschnelle Reinigung

Vaporeffekt - aufsteigende Luftfeuchtigkeit verhindert das austrocknen des Grillgutes und beschleunigt gleichzeitig den Garprozess



EVOLUTION Hochleistungsbrenner komplett aus Edelstahl...

... mit 5 Jahren Gewährleistung!



Aufsetzbare massive Bratplatte aus Flusstahl mit Ablauf und Spritzschutz

Speichert optimal die zugeführte Wärme

Gleichmäßige Wärmeverteilung auf der Plattenoberseite,



Variable Rostvarianten, massiv rund längs, massiv rund quer

V Rost mit Fettablaufrinne und Abfluss oder der patentierte Wellenrost bieten maximale Flexibilität, und können schnell untereinander ausgetauscht werden



Massive CNS Brennerabdeckung, ohne Werkzeug leicht herausnehmbar für eine einfache Reinigung

... mit 5 Jahren Gewährleistung!



Gasgrill

Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung,

Batteriezündung, Rost massiv CNS rund längs

Breiten	Grillzonen	Tiefen			Höhen
		600mm	700mm	900mm	
400mm	1	9,9 kW	11,2 kW	12,5 kW	320mm
750mm	2	19,8 kW	22,4 kW	25 kW	320mm
1110mm	3	29,7 kW	33,6 kW	37,5 kW	320mm

Option:

Evolution NEO- Wellenrost, Flussstahlbratenplatte mit Ablauf, Evolution NEO V- Rost mit Ablauf



Gasgrill 2 Level

Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung

Batteriezündung,

Breiten	Grillzonen	Tiefen		Höhen
		600mm	700mm	
400mm	1	9 kW	9,5 kW	320mm
600mm	2	14 kW	15 kW	320mm
800mm	2	18 kW	20 kW	320mm
1000mm	2	22 kW	24 kW	320 mm
1200mm	4	28 kW	30 kW	320mm
1500mm	4	36 kW	40 kW	320mm

Option:

Evolution Neo- Wellenrost, Lavasteineinsatz,



Gaslavasteingrill

Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung,

Batteriezündung, Rost massiv CNS rund quer

Breiten	Grillzonen	Tiefen			Höhen
		600mm	700mm	900mm	
400mm	1	9,9 kW	11,2 kW	12,5 kW	320mm
750mm	2	19,8 kW	22,4 kW	25 kW	320mm
1110mm	3	29,7 kW	33,6 kW	37,5 kW	320mm

Option:

Evolution NEO - V Rost mit Fettablauf, Rost Massiv rund längs, patentierter Evolution NEO Wellenrost



*Der Evolution E-Grill,
stark und zuverlässig!*



Grillen mit Strom

Häufig werden Elektrogrills wegen viel zu geringer Leistung gar nicht erst in Betracht gezogen, wenn es darum geht, auf dem Rost zu grillen!

Zwangsläufig muss zum Gasgrill gegriffen werden - mit allen Konsequenzen für die Ausstattung Ihrer Lüftungsanlage!

Aus diesem Grund wurde der EVOLUTION Elektrogrill entwickelt, der seine Grilleigenschaften mit denen der Gasgrills messen kann!

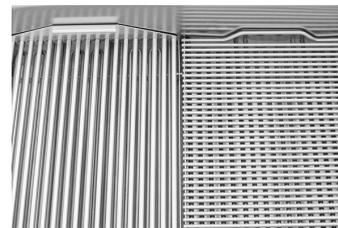


Besonders in der mediterranen Küche wird gern direkt auf dem Heizstab gegrillt. Für diese besondere Disziplin können wir den EVOLUTION Direktgrill präsentieren. Aufgrund seiner hohen Leistung und der äußerst robusten Heizkörper hat er sich in kürzester Zeit u.a. zum Lieblingsgrill der Griechen entwickelt - bei bis zu 1200mm Gesamtbreite!



Die integrierte Wasserschublade sorgt für eine blitzschnelle Reinigung

Vaporeffekt - aufsteigende Luftfeuchtigkeit verhindert das austrocknen des Grillgutes und beschleunigt gleichzeitig den Garprozess



Variable Rostvarianten: massiv rund längs, oder massiv rund quer



Hochwertige, leistungsstarke und äußerst robuste Heizelemente sind das Erfolgsrezept der Evolution Elektrogrills

Präzise Leistungsregelung stufenlos über Energieregler

Fast alle Geräte für Frontcooking auch ohne Kamin lieferbar



Der Direktgrill mit hochklappbarer Grillfläche und maximaler Ausnutzung der Gerätebreite

die äußerst robusten Heizkörper sind langfristig Formstabil und lassen sich ohne durchbiegen reinigen



Elektrorostgrill

Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung,

Rost massiv CNS rund quer

Breiten	Grillzonen	Tiefen			Höhen
		600mm	700mm	900mm	
400mm	1	5,1 kW	8 kW	9 kW	320mm
750mm	2	10,2 kW	16 kW	18 kW	320mm



Elektrorostgrill BBQ Master

Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung,

Rost massiv CNS rund quer

Breiten	Grillzonen	Tiefen			Höhen
		600mm	700mm	900mm	
1110mm	3	15,3 kW	24 kW	27 kW	320mm



Elektrodirektgrill

Leistung 6,8kW

Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung,
klappbare Heizkörper, Reinigungswerkzeug für Heizkörper

Breiten	Grillzonen	Tiefen		Höhen
		600mm	700mm	
400mm	2	5,4kW	5,4 kW	320mm
600mm	2	6,8 kW	6,8 kW	320mm



Elektrodirektgrill Grand Edition

Leistung 13,6kW, Anschluss 2x 400V, 16A

Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung,
klappbare Heizkörper, Reinigungswerkzeug für Heizkörper

Breiten	Grillzonen	Tiefen		Höhen
		600mm	700mm	
800mm	4	10,88 kW	10,88 kW	320mm
1000mm	4	13,6 kW	13,6 kW	320mm

Option:

Gerät mit 1200mm Breite auf Anfrage!



*Der Wok,
einfach konkurrenzlos!*



Kochen im Wok

Wer schon mit dem Wok gearbeitet hat, weiß worauf es ankommt. Neben einer sehr hohen Leistung und gleichmäßigen Verteilung der Flamme bedarf es einer robusten Ausführung des Wokringes, damit der Wokherd trotz extremer Belastung ein langjähriger zuverlässiger Partner ist.

Dabei hilft Ihnen jeden Tag aufs Neue die extra leichte Reinigung durch die spülmaschinenfesten Einzelteile und das Wasserwannensystem unter den Brennern, das eingebrannte Speisereste gar nicht erst möglich macht!



Wokküvette massiv aus Guss, Bedienerseite mit Flammenschutz

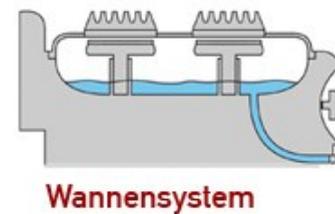
Extra robust und langlebig



Spezielle Wokbrenner mit hoher Leistung und optimierten Wirkungsgrad



Hochleistungswokbrenner ab 18 kW mit Vertex flamme sind optional auch möglich



Wannensystem zur schnellen Reinigung der Kochfläche

Ablauf mit Hahn über die Frontblende oder mit fester Anbindung an einen bauseitigen Abwasseranschluss



Wok

Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung

Wokküvette massiv aus Guss, Bedienerseite mit Flammschutz

Wannensystem mit Ablasshahn, 900er Bautiefe mit 2 Brennern hintereinander!

<i>Breiten</i>	<i>Brenner</i>	<i>Tiefen</i>			<i>Höhen</i>
		<i>600mm</i>	<i>700mm</i>	<i>900mm</i>	
<i>500mm</i>	<i>1</i>	<i>14,3 kW</i>	<i>14,3 kW</i>	<i>28,6 kW</i>	<i>320mm</i>
<i>1000mm</i>	<i>2</i>	<i>28,6 kW</i>	<i>28,6 kW</i>	<i>57,2 kW</i>	<i>320mm</i>
<i>1500mm</i>	<i>3</i>	<i>42,9 kW</i>	<i>42,9 kW</i>	<i>85,8 kW</i>	<i>320mm</i>
<i>2000mm</i>	<i>4</i>	<i>57,2 kW</i>	<i>57,2 kW</i>	<i>114,4 kW</i>	<i>320mm</i>

Option:

Extra starke Wokbrenner je 18 kW!

2 reihige Wokherde



Crossover Wok Herd

Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung

Wokküvette massiv aus Guss, Bedienerseite mit Flammenschutz

Wannensystem mit Ablasshahn, 900er Bautiefe mit 2 Brennern hintereinander!

Breiten	Brenner	Tiefen			Höhen
		600mm	700mm	900mm	
800mm	3	23,3 kW	23,3 kW	37,6 kW	320mm

Option:

Extra starke Wokbrenner je 18 kW!



*Die Fritteuse,
ein echtes Unikat!*



Frittieren mit Gas

Gasfritteusen sind für viele Gastronomen wie auch Hersteller von Gastronomiegeräten ein rotes Tuch!

Dieses Thema hat uns sehr lange beschäftigt. Meistens sind doch Gasherde gegenüber Elektroherden auch die erste Wahl, warum also nicht auch die Gasfritteuse?

Das Ergebnis, die Evolution Fritteuse, ist ein echtes Unikat - und das auch noch international patentiert!

Obwohl der günstige Preis sich dicht an den Elektrofritteusen orientiert, schöpft diese Fritteuse alle Vorteile einer effizienten Gasbeheizung aus!

Neben geringeren Betriebskosten erleichtert vor allem die auf Wunsch herausnehmbare, spülmaschinengeeignete Wanne die tägliche Arbeit.

Der patentierte Wärmetauscher sorgt für extrem schnelle Aufheizzeiten und geringsten Temperaturabfall, selbst bei tiefgekühlten Lebensmitteln!



Der patentierte Wärmetauscher sorgt für einen bestmöglichen Wirkungsgrad, sehr schnelle Aufheizzeiten und möglichst geringer Temperatureinbrüche im Vergleich zu herkömmlichen Fritteusen



Auf Wunsch herausnehmbare spülmaschinengeeignete Wannen erleichtern die tägliche Reinigung

Beckeninhalt 8, 15 oder 20 liter



Elektrische Brennerzündung

Flammenüberwachung

Präzise thermostatische Temperaturregelung

Optionale digitale Temperaturanzeige



Gas Einbeckenfritteuse

Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung

Mit Flammenüberwachung und Piezzozündung,

Patentierter Wärmetauscher

Breiten	Becken	Tiefen			Höhen
		600mm	700mm	900mm	
400mm	1	6,9 kW	9 kW	12 kW	320mm

Option:

Digitale Temperaturanzeige,

Automatische Korbhebefunktion

Eingeschweißtes Becken



Gas Doppelbeckenfritteuse

Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung

Mit Flammenüberwachung und Piezzzündung,

Patentierter Wärmetauscher

Breiten	Becken	Tiefen			Höhen
		600mm	700mm	900mm	
750mm	2	13,8 kW	18 kW		320mm
800mm	2			24 kW	320mm

Option:

Digitale Temperaturanzeige,

Automatische Korbhebefunktion

Eingeschweißtes Becken



Gas Doppelbeckenfritteuse mit geschlossenem Unterbau

Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung

Mit Flammenüberwachung und Piezzzündung,

Patentierter Wärmetauscher

Breiten	Becken	Tiefen			Höhen
		600mm	700mm	900mm	
750mm	2	13,8 kW	18 kW		860mm
800mm	2			24 kW	860mm

Option:

Digitale Temperaturanzeige,

Automatische Korbhebefunktion

Eingeschweißtes Becken



*Die Evolution E- Fritteuse,
ein Klassiker in der Gastronomie!*

Frittieren mit Strom

Ein Klassiker in der Gastronomie! Die EVOLUTION Elektrofritteusen verfügen über extra robuste, vollständig herausklappbare Heizkörper.

Auf Wunsch ist die Wanne herausnehmbar und spülmaschineneeignet!

Die präzise Temperatureinstellung sorgt für langfristig konstante Ergebnisse.

Optionale vollautomatische Korbhebevorrichtungen mit elektronischem Timer oder die digitalen Temperaturdisplays sind sinnvolle Ergänzungen und runden das umfangreiche Portfolio nach oben hin ab!



Stabile Heizkörperkonstruktion mit integriertem Thermostat und Sicherheitstemperaturbegrenzer

Extra robust und langlebig,



Auf Wunsch herausnehmbare, spülmaschinene geeignete Wannen erleichtern die tägliche Reinigung,

Becken mit Kaltzone,

Beckeninhalt 8, 15 oder 20 liter



Heizkörper herausziehbar und hochklappbar für bequemes Handling,



Separate Hauptschalter für jedes Becken einzeln ermöglichen das Ausschalten der Fritteuse, unter Beibehaltung der zuvor eingestellten Wunschtemperatur.



Einbeckenfritteuse

Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung

extra robuster Heizkörper,

herausnehmbares Becken

Breiten	Becken	Tiefen			Höhen
		600mm	700mm	900mm	
400mm	1	5,4 kW	7,5 kW	11 kW	320mm

Option:

Digitale Temperaturanzeige,

automatische Korbhebefunktion

Eingeschweißtes Becken

Heizung mit 230V auf Anfrage!



Doppelbeckenfritteuse

Knebel mit innovativer EVOLUTION Beschichtung

extra robuster Heizkörper,

herausnehmbare Becken,

<i>Breiten</i>	<i>Becken</i>	<i>Tiefen</i>			<i>Höhen</i>
		<i>600mm</i>	<i>700mm</i>	<i>900mm</i>	
<i>750mm</i>	<i>2</i>	<i>10,8 kW</i>	<i>15 kW</i>		<i>320mm</i>
<i>800mm</i>	<i>2</i>			<i>22 kW</i>	<i>320mm</i>

Option:

Digitale Temperaturanzeige,

automatische Korbhebefunktion

Eingeschweißtes Becken

Heizung mit 230V auf Anfrage!



*Die Vielfalt
von EVOLUTION!*



Fritteusen, Gas oder Elektro mit patentierter, herausnehmbarer Wanne! Alternativ mit Fettablasshahn !



Gyrosgrill mit V-förmigen Heizkörpern und bis zu 35kW!



Belegstationen



Dunstabzugshauben auch mit Induktionstechnik

Gibt es noch mehr? ... Ja!

Natürlich bieten wir zusätzlich zu unseren Highlights auch noch weitere Gerätearten passend im Evolution Design.

Zum Beispiel sind auch unsere leistungsstarken Fritteusen mit einigen Patenten ausgestattet, die zum einen Energie und damit Kosten sparen, zum anderen lästige tägliche Arbeitsschritte deutlich beschleunigen!

Unsere Gyrosgeräte suchen in Qualität und Leistung Ihresgleichen.

Da wir auf die Fertigung von Einzelstücken spezialisiert sind, freuen wir uns über Ihre individuelle Anfrage!



Nudelkocher



Bainmarie



Beheizte Frittenwanne, mit Infrarot- oder Keramikheizung,



Neutralelemente wahlweise mit Schubkasten,



Bratenplatten glatt oder geriffelt, auf Wunsch auch hartverchromt,

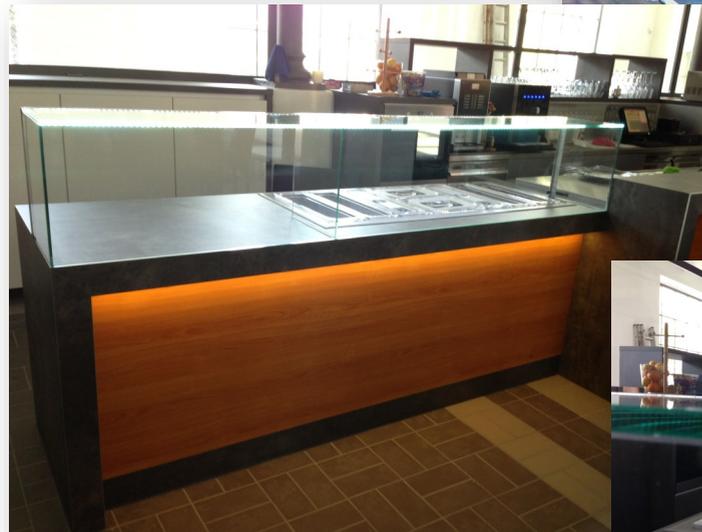
Arbeitsmöbel

Wir fertigen Ihre Arbeitsmöbel natürlich in allen Standardmaßen, aber auch in fast allen Sonderbaumaßen!

Die Qualität zieht sich wie ein roter Faden von den Geräten zu den Arbeitsmöbeln. Es wird ausschließlich Lasergeschnitten, damit wir maximale Präzision erreichen und gleichzeitig keine scharfen Kanten zurück lassen.

Eine besondere Stärke sind unsere freigeplanten und voll ausgestatteten Freeflowanlagen mit CNS oder Quarzit Arbeitsplatte in allen erdenklichen Farbkombinationen!

Wenn Sie dazu mehr erfahren wollen oder sich für Referenzen interessieren, sprechen Sie uns einfach an!



Allgemeine Geschäftsbedingungen AGB der Firma Schlüter Gastrohandel und Service GmbH

§ 1 Umfang der Lieferpflicht

a) Für die Annahme und Ausführung der Bestellung ist die schriftliche Auftragsbestätigung des Lieferers maßgebend.

Die zu dem Angebot gehörenden Unterlagen wie Abbildungen, Zeichnungen, Maße und Gewichtsangaben verstehen sich nur annähernd, soweit sie nicht ausdrücklich als verbindlich bezeichnet werden.

An Zeichnungen, Kostenanschlägen, Katalogen und anderen Unterlagen behält sich der Lieferer Eigentums- und Urheberrecht vor. Sie dürfen Dritten nicht zugänglich gemacht werden. Schutzvorrichtungen werden nur insoweit mitgeliefert, als diese im einzelnen ausdrücklich vereinbart sind.

b) Folgende Lieferungen und Leistungen gehören grundsätzlich nicht zum Lieferumfang, es sei denn, dass diese ausdrücklich und in schriftlicher Form übernommen wurden:

Alle Erd-, Bau- und Maurerarbeiten, Elektro-Anschlüsse, Material wie Schaltschütze, Motorschutz, E-Leitungen und Abflussleitungen, Tauwasserableitungen, Inneneinrichtungen der Kühlräume wie Isolierungen, Wand- und Bodenplatten, Gehänge, Regale, Beleuchtung, Anstricharbeiten, Fundamente bzw. Konsolen für die Aufnahme von Kühlmaschinen, Gebläse und Zubehör sowie Stemmarbeiten jeglicher Art. Die Einholung baupolizeilicher Genehmigung obliegt dem Besteller.

§ 2 Lieferzeit

Die Lieferung erfolgt ab Werk zu dem vereinbarten Liefertermin. Die Einhaltung der Lieferzeit setzt den rechtzeitigen Eingang sämtlicher vom Besteller zu liefernder Unterlagen sowie den Eingang der vereinbarten Anzahlung voraus. Teillieferungen sind zulässig.

Die Lieferfrist gilt vorbehaltlich unvorhergesehener nicht vom Lieferer verschuldeter Hindernisse gleichwie, ob sie im Werk des Lieferers selbst oder bei seinen Unterpelieferanten oder auf der Baustelle eintreten. Sie ist beim Vorliegen solcher Hindernisse angemessen zu verlängern.

Unverschuldete Lieferfristüberschreitungen sind auch dann vom Lieferer nicht zu vertreten, wenn sie während eines bereits vorliegenden Verzuges entstehen.

Falls eine Verzögerung infolge schuldhaften, jedoch nicht grob schuldhaften Verhaltens des Lieferers eingetreten ist, so kann der Besteller keinen Schadenersatz verlangen.

§ 3 Preise

Sämtliche Preise gelten ab Betriebsstätte unversichert ausschließlich Verpackungs- und Verladekosten sowie ausschließlich Einbringung, Aufstellung bzw. Montage.

Die Preise verstehen sich immer zuzüglich der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.

Die Preisangebote sind bis 4 Monate nach Vertragsabschluss verbindlich. Soll die Lieferung später erbracht werden, so ist eine eventuelle Änderung der Kostenfaktoren bei der Rechnungserstellung zu berücksichtigen. Der Lieferer ist dazu ohne besondere Vereinbarung berechtigt.

§ 4 Zahlungsbedingungen

Rechnungen sind grundsätzlich sofort nach Erhalt bar und ohne jeden Abzug zahlbar.

Checks werden nur zahlungshalber, nicht aber an Zahlungsstatt angenommen. Evtl. entstehende Diskontspesen etc. fallen dem Besteller zur Last. Die Firma SCHLÜTER ist berechtigt, bei Nichteinlösung eines Checks vom Vertrag zurückzutreten.

Ist Ratenzahlung vereinbart, wird die noch offenstehende Restforderung sofort zahlungsfällig, wenn

a) der Besteller mit zwei aufeinanderfolgenden Teilzahlungen ganz oder teilweise in Verzug kommt,

b) der Besteller seine Zahlungen einstellt, gegen ihn das Vergleichsverfahren oder der Konkurs eröffnet oder beantragt wird oder er bei seinen Gläubigern um ein Moratorium nachsucht oder ein Vergleichsverfahren anstrebt,

c) der Besteller gegen die ihn nach dem Vertrag obliegenden Verpflichtungen trotz Anmahnung in erheblicher Weise verstößt oder in Abnahmeverzug gerät bzw. den Lieferabruf unterlässt. Bei Abnahmeverzug wird der Besteller für den gesamten Kaufpreis vorleistungspflichtig.

Die Lieferer können auch vom Vertrag zurücktreten und als Schadenersatz für entgangenen Gewinn und entstandene Aufwendungen 25 % des vereinbarten Preises verlangen.

Gegenüber dem Zahlungsverlangen des Lieferers ist die Aufrechnung mit Gegenansprüchen und die Geltendmachung von Zurückbehaltungsrechten des Bestellers ausgeschlossen, mit Ausnahme unbestrittener und rechtskräftig festgestellter Forderungen. Zahlungen an Dritte werden nur mit befreiender Wirkung gegenüber dem Lieferer anerkannt, wenn gegen besondere Vollmacht gezahlt wird.

d) der Besteller stirbt und dessen Erben nicht ausdrücklich und schriftlich die dem Besteller obliegenden Verpflichtungen übernehmen,

e) sich herausstellt, dass von dem Besteller im Vertrag falsche Angaben gemacht worden sind.

f) sich die Vermögensverhältnisse des Bestellers wesentlich verschlechtern.

Die Zahlungen des Bestellers werden nach dem Gesetz (§ 367 BGB) verrechnet.

§ 5 Gefahrenübergang

Die Gefahr des zufälligen Untergangs geht spätestens mit der Absendung der Lieferteile ab Werk auf den Besteller über, auch wenn die Lieferung in einzelnen Teilen erfolgt oder der Lieferer daneben noch andere Leistungen, z.B. die Versandkosten oder Anfuhr und Aufstellung übernommen hat.

Verpackung und Versand erfolgen nach bestem Ermessen, aber ohne Verbindlichkeit des Lieferers. Fertige Teile lagern beim Lieferer auf Gefahr des Bestellers. Gegebenenfalls hat der Besteller eine entsprechende Versicherung für den Verlust oder zufälligen Untergang auf seine Kosten abzuschließen. Wird Versicherung für Schaden oder Verlust während der Beförderung vom Besteller gewünscht, so hat er dies ausdrücklich bei der Bestellung zu erklären und die Kosten dafür zu tragen.

§ 6 Aufstellung (Montage)

Die Montage wird nach den jeweils geltenden Montageverrechnungssätzen des Lieferers gesondert berechnet. Dazu gehören u.a. Wegezeiten und Reisespesen der Monteure sowie Kosten für die Beförderung der Werkzeuge.

§ 7 Haftung für Mängel (Beanstandungen)

Für Mängel haftet der Lieferer wie folgt.

Alle von der Lieferfirma gefertigten Teile, die nach dem Gefahrenübergang nachweisbar infolge eines vor dem Gefahrenübergang liegenden Umstandes, insbesondere wegen fehlerhafter Bauart, schlechter Werkstoffe oder mangelnder Ausführung unbrauchbar oder in ihrer Brauchbarkeit erheblich beeinträchtigt werden, sind unentgeltlich nach Wahl der Lieferfirma auszubessern oder neu zu liefern. Das gilt auch für das Fehlen zugesicherter Eigenschaften.

Beanstandungen müssen spätestens zwei Wochen nach Empfang der Lieferung schriftlich unmittelbar gegenüber der Firma SCHLÜTER erfolgen. Maßgebend ist das Datum des Poststempels. Eine evtl. Anerkennung der Beanstandungen erfolgt erst nach eingehender Prüfung bei dem Lieferwerk. Etwaige ersetzte Teile werden Eigentum des Lieferers.

Zur Vornahme aller dem Lieferer notwendig erscheinenden Änderungen sowie zur Lieferung von Ersatzmaschinen sowie Ersatzteilen, hat der Besteller dem Lieferer die erforderliche Zeit und Gelegenheit zu gewähren. Verweigert er diese, so ist der Lieferer von der Mängelhaftung befreit. Erkennt der Lieferer rechtzeitig erhobene Mängelungen nicht an, so verjährt das Recht des Bestellers, Ansprüche aus Mängeln geltend zu machen, vom Zeitpunkt der rechtzeitigen Rüge an in 12 Monaten, frühestens jedoch mit Ablauf der Gewährfrist, welche 12 Monate für Neugeräte bzw. 6 Monate für Gebrauchtgeräte ab Lieferdatum beträgt, wenn nicht schriftlich etwas anderes vereinbart ist. Die Gewährleistung für den Fachhandel beschränkt sich auf den kostenlosen Ersatz der defekten Teile.

Die Haftung für Mängel bezieht sich u.a. nicht auf Ursachen, die ohne Verschulden des Lieferers entstehen (z.B. durch chemische oder elektrische Einflüsse sowie mangelnde Bauarbeiten). Von der Mängelhaftung sind ausgeschlossen Verglasungen, Spiegel, elektrische

Schaltgeräte, Kunststoffteile und Marmorplatten, Lack- und Emailleschäden, Verlust an Kältemitteln, sowie Manometer und ähnliche leicht zerbrechliche Gegenstände, wenn sie nicht am Tage der Lieferung (Poststempel) als mangelhaft gerügt werden, ferner natürlicher Verschleiß und Beschädigungen durch unsachgemäße Behandlung.

Für Reparaturen jeglicher Art werden keine Garantien übernommen, es besteht lediglich der gesetzliche Gewährleistungsanspruch. Zusicherungen über Wirkungsweise und Leistungsfähigkeit gelten mit dem Vorbehalt, dass die zur Erreichung derselben erforderlichen Vorbedingungen seitens des Bestellers erfüllt werden. Falls trotzdem die zugesicherte Leistung nicht erreicht wird, ist der Lieferer zur Abstellung der Mängel durch Ergänzung oder Umtausch des Liefergegenstandes verpflichtet, wozu ihm eine angemessene Frist und hinsichtlich der Art und Weise der Behebung freie Hand gewährt werden muss. Mittelbarer oder unmittelbarer Schaden wird nicht ersetzt.

Weitere Ansprüche des Bestellers, insbesondere ein Anspruch auf Ersatz von Schaden, die nicht an dem Liefergegenstand entstanden sind, sowie Folgeschäden jeglicher Art bestehen nicht. Zugesicherte Kühltemperaturen verstehen sich nach den im Angebot bzw. Auftragsbestätigung genannten Bezugswerten.

§ 8 Recht auf Rücktritt

Wird dem Lieferer die übernommene Leistung endgültig unmöglich (auch rechtlich oder wirtschaftlich, wobei wirtschaftliche Unmöglichkeit bei einer Kostensteigerung um 50 % eintritt) so kann sowohl der Besteller als auch der Lieferer ohne Ansprüche auf Schadenersatz vom Vertrag zurücktreten. Wird bei einer Bestellung gleichartiger Gegenstände ein Teil der Lieferung der Anzahl nach unmöglich, so können die Vertragsparteien die Gegenleistung entsprechend mindern. Bei einer Überschreitung der Lieferzeit nach Einräumung einer angemessenen Nachfrist gem. § 2 der Lieferbedingungen ist der Besteller nach schriftlicher Erklärung nach weiteren 20 Tagen zum Rücktritt berechtigt. Schadenersatzansprüche sind ausgeschlossen.

Der Besteller hat ferner ein Rücktrittsrecht, wenn sein Interesse an der Lieferung durch einen Mangel wesentlich beeinträchtigt oder vernichtet wird und Nachbesserungen erfolglos waren. Eine wesentliche Beeinträchtigung liegt nicht vor, wenn der Mangel durch eine von der Bestellung abweichende Ausführung der Anlage behoben werden kann und der Lieferer sich hierzu bereit erklärt. Weitergehende Ansprüche des Bestellers sind ausgeschlossen, insbesondere alle weitergehenden Ansprüche auf Wandlung oder Minderung sowie auf Ersatz von Schaden irgendetwelcher Art und zwar unmittelbar oder mittelbar.

Bei Zahlungsverzug kann der Lieferer vom Auftrag wahlweise zurücktreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung verlangen, ohne dass es einer Fristsetzung mit Ablehnungsanordnung bedarf.

Bei Zahlungsverzug und Geltendmachung des Eigentumsvorbehaltes gestattet der Käufer dem Verkäufer ausdrücklich den Ausbau der gelieferten Geräte/Technik.

Sämtliche Kosten, die aufgrund des Rücktritts des Lieferers entstehen sind vom Besteller unverzüglich zu begleichen.

§ 9 Eigentumsvorbehalt

Die gelieferten Gegenstände nebst Zubehör und etwaiger Nachlieferungen bleiben unbeschadet des Gefahrenübergangs nach § 5 bis zur vollständigen Bezahlung des Gesamtpreises bzw. bis zum Ausgleich sämtlicher Forderungen des Lieferers, auch wenn der Kaufpreis für besonders bezeichnete Waren bezahlt ist Eigentum des Lieferers. Bei Bezahlung mit Checks bis zur Einlösung derselben. Der Besteller verpflichtet sich, den Lieferer sofort zu benachrichtigen, wenn Rechte Dritter an den unter Eigentumsvorbehalt gelieferten Gegenstände geltend gemacht werden. Der Verkauf unter Eigentumsvorbehalt stehender Ware stellt eine Unterschlagung dar.

Für den Wiederverkauf gilt im voraus die Kaufpreisforderung an den Drittkäufer als an den Lieferer abgetreten bzw. tritt bei Bezahlung durch den Drittkäufer der Erlös an die Stelle der Lieferung.

Der Lieferer ist berechtigt, die Abtretungen dem Drittkäufer zur Zahlung an den Lieferer anzuzeigen. Der Besteller ist verpflichtet, dem Lieferer für die Geltendmachung seiner Rechte gegen den Drittkäufer die erforderlichen Auskünfte zu geben und Unterlagen auszuhändigen.

Die Übereignung nicht vollständig bezahlter Waren und Dienstleistungen durch den Besteller an Dritte wird ausdrücklich untersagt und stellt Betrug gegenüber dem Lieferer dar.

§ 10 Sicherheitsleistung

Bei eintretenden Veränderungen in den Verhältnissen des Bestellers insbesondere bei Anzeichen verminderter Kreditwürdigkeit, Tod, Auflösung oder Änderung der Form oder bei Personen der Inhaber, auch Verkauf des Geschäftes oder Nichtzahlung einer tätigen Forderung trotz Aufforderung ist der Lieferer vor und nach Abgang der Lieferung berechtigt, entweder Sicherheit zu verlangen oder, wenn diese nicht geleistet wird, vom Vertrag zurückzutreten.

§ 11 Allgemeines

Mündliche Abreden, Abweichungen von diesen Bedingungen sowie Erklärungen der Beauftragten des Lieferers sind nur wirksam und verbindlich, wenn sie schriftlich bestätigt werden.

Die Nichtigkeit einzelner Bestimmungen vorstehender Verkaufs- und Lieferbedingungen berührt im übrigen die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen für das Vertragsverhältnisrecht.

Die vorstehenden Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten für sämtliche Vertragsabschlüsse der Firma SCHLÜTER.

§ 12 Gerichtsstand und Erfüllungsort

Für alle Streitigkeiten wird die Zuständigkeit des Amtsgerichtes Wolmirstedt, unabhängig von der Höhe des Streitwertes vereinbart.

Erfüllungsort ist Wolmirstedt

Stand per 01.01.2015

