



HUTTERER

GASTRO-SYSTEME

KATALOG 2019



Hutterer**GASTRONOMIEMASCHINEN**
www.facebook.com/hutterergastronomiemaschinen

Verkaufsbedingungen

1. Angegebene Preise verstehen sich exkl. MwSt. und ab Lager Wien.
2. Bitte beachten Sie, dass Zölle und Steuern, bei Import Ware (mit * markiert), erst bei Ankunft der Ware, laut aktueller Auslage verrechnet werden.
3. Speditionskosten werden nach Aufwand verrechnet
4. Alle Preise verstehen sich ohne Inbetriebnahme, Einschulung oder dergleichen – nach Anfrage möglich.
5. Preise bis auf Widerruf gültig, Fehler vorbehalten.
6. Garantie & Gewährleistung: Alle Produkte 1 Jahr , außer „Fusion Chef“ – 2 Jahre
7. Diese Preisliste gilt ausschließlich für Endkunden!
8. Es gelten unsere AGB, einsehbar auf **www.hutterer.cc**



Die ideale Kochwerkstatt von Hutterer

Eine Küche von Hutterer ist klug geplant, auf jeden noch so individuellen Bedarf zugeschnitten, leistungsfähig und langlebig. Sie hat ein intelligentes Raumkonzept, das mit hochfunktionalen Geräten ausgestattet ist, fungiert als leicht zu reinigendes Hygienevorbild, das Stress reduziert und Platz für frische Zubereitungs-ideen schafft.

Wir sind Gesamtausstatter und können von Anfang an – schon bei der Planung – mögliche Komplikationen voraussehen, sie vermeiden und – wenn Probleme während der Durchführung auftauchen – sofort eingreifen und sie beheben. Das verdanken wir unserer langjährigen Erfahrung und Kreativität sowie unseren ausgezeichneten Mitarbeitern.

Wir freuen uns über Ihren Besuch auf **www.hutterer.cc**. Lernen Sie unser Unternehmen und unsere Leistungen kennen. Lassen Sie sich inspirieren – und vergessen Sie nicht: Wir können jede Küchenausstattung für Sie realisieren.

Diese Preisliste soll Ihnen dabei behilflich sein, Ihren Kunden neue, innovative Geräte vorzustellen. Die angegebenen technischen Daten sind als Leitlinie gedacht und können im Detail noch abweichen. Daher bitten wir Sie, uns für genauere Unterlagen zu kontaktieren.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit und wünschen viel Erfolg mit Ihrem Projekt!

Sebastian Cramer

Dipl. Ing. Dieter Cramer

Grillgeräte

South Bend	9
Magi Kitch'n	11
KOPA – Der Holzkohlegrill	14
KOPA – Smoker	22
KOPA – Robata Grill	24
Monolith – Keramisch Grillen	29
ECOGRILL	31

Abluftfreie Geräte

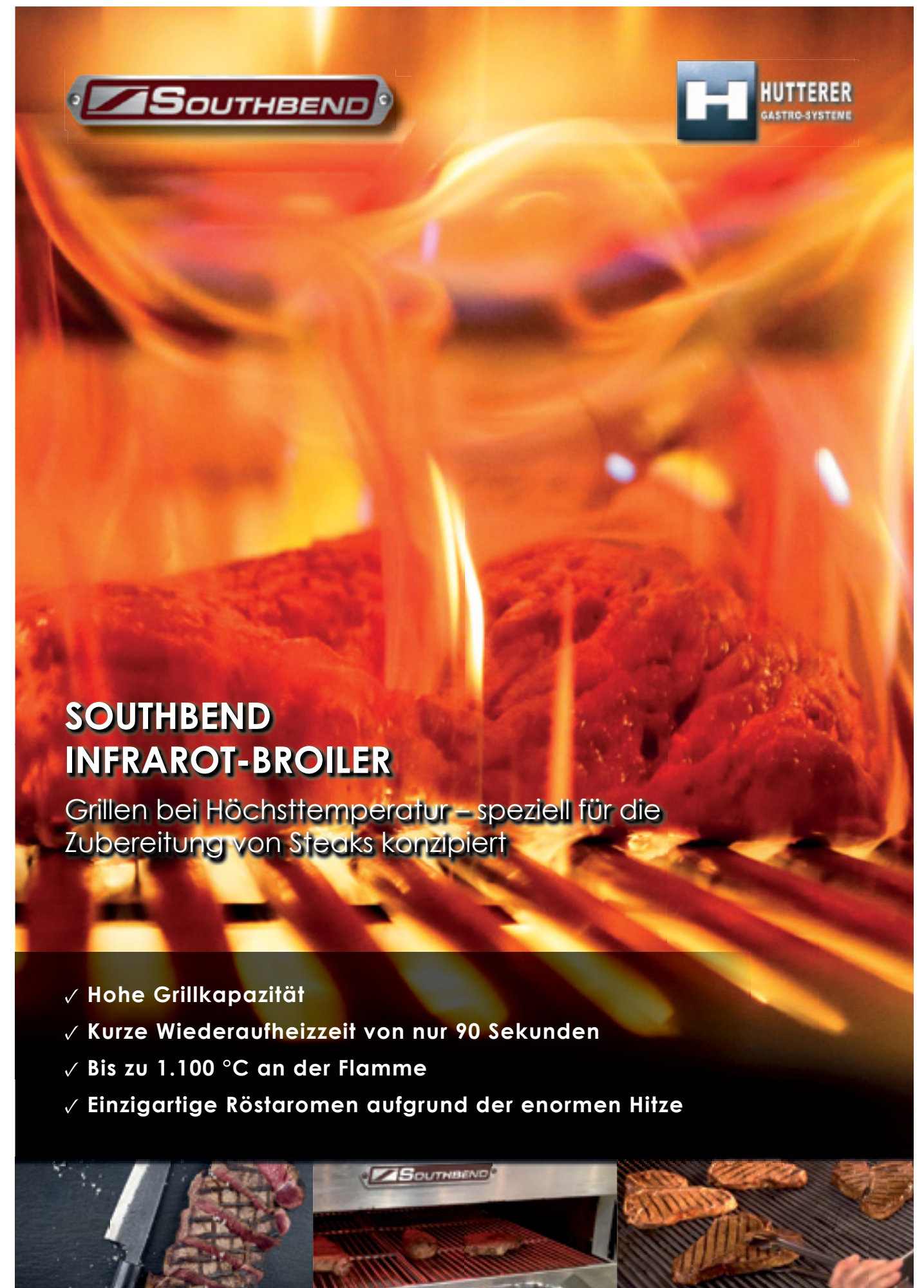
Turbo Chef®	37
Perfect Fry	42

Essentielles in der Küche

Sous-Vide by Fusion Chef®	47
Paco Jet	53
Centurion – Lebensmittel Zentrifuge	57
Cooktec – Heitzaschen	61
Dry Ager	64
Sonstiges (Vita-Prep 3, Aladin, Tenderizer, Micro Mix, Aufsatz Brenner)	65



GRILLGERÄTE



SOUTHBEND
INFRAROT-BROILER

Grillen bei Höchsttemperatur – speziell für die Zubereitung von Steaks konzipiert

- ✓ Hohe Grillkapazität
- ✓ Kurze Wiederaufheizzeit von nur 90 Sekunden
- ✓ Bis zu 1.100 °C an der Flamme
- ✓ Einzigartige Röstaromen aufgrund der enormen Hitze



Brandheißer Infrarot-Broiler von SOUTHBEND

Dank seiner Hitze gibt es perfekte Karamellisierungseffekte

Gas-Infrarot-Broiler von SOUTHBEND sind speziell für die Zubereitung von Steaks konzipiert und werden in vielen bekannten Steakhäusern in den USA eingesetzt. Temperaturen von bis zu 1.100 °C machen SOUTHBEND Broiler zu den stärksten am Markt. Durch die intensive Hitze entsteht sofort eine knusprige Außenseite (Maillard-Reaktion), dadurch können Steaks U.S.-Style serviert werden. Die massiven, höhenverstellbaren Edelstahlroste verleihen dem Fleisch das typische Grillmuster. Die kurze Wiederaufheizzeit von nur 90 Sekunden hilft, der Küche Höchstleistungen zu erbringen.

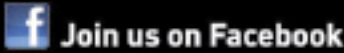
- ✓ **Edelstahlgehäuse und voll isolierte Brennkammern**
- ✓ **Grillebenen können geteilt beheizt und verwendet werden**
- ✓ **Eingebaute CNS-Filter und Speziallüfter**
- ✓ **Einfache Reinigung und Bedienung**



Handels GmbH
Sternwartestrasse 16
A-1180 Wien
Tel. +43/1/478 43 73
office@hutterer.cc

Ihre 1. Adresse,
wenn's um SOUTHBEND geht.

Wir übernehmen selbstverständlich auch Ihr SOUTHBEND Service.



www.hutterer.cc

South Bend*

Gas-Infrarot-Broiler von Southbend sind speziell für die Zubereitung von Steaks konzipiert und werden in vielen bekannten Steakhäusern in den USA eingesetzt. Garen und Grillen in einem Southbend-Broiler ist eine Kombination aus Schnelligkeit und Effizienz und sorgt für hohe Outputzahlen. Gegenüber vergleichbaren Geräten lassen sich mit Southbend-Broilern Zeitvorteile von bis zu 50 % erzielen, und das bei deutlich niedrigerem Gasverbrauch.

 HDB-24	- Eingebauter Speziallüfter sorgt für frische und saubere Luft, um die Qualität des Fleisches - durch Rauch nicht zu beeinflussen (Filter spülmaschinengeeignet) - Grillfläche 406 x 673 mm, der vordere Teil (ca. 76 mm) ist weniger Hitze ausgesetzt und dient als Warmhaltebereich - Gehäuse vorn, oben und an den Seiten aus Edelstahl, Rückwand Aluminiumblech - Brennerkammer voll isoliert - Inkl. vier höhenverstellbare Füße Technische Daten: Gasanschluss: 15,25 kW; 3/4" Außengewinde Maße: 610 x 938 x 1226 mm
UVP:	€ 12.500,-
 Broiler 170	- Eingebaute CNS-Filter und ein Speziallüfter sorgen für frische und saubere Luft, um die Qualität des Fleisches - durch Rauch nicht zu beeinflussen (Filter spülmaschinengeeignet) - Große Grillfläche 623 x 699 mm, der vordere Teil (ca. 76 mm) ist weniger Hitze ausgesetzt und dient als Warmhaltebereich - Gehäuse vorn, oben und an den Seiten aus Edelstahl, Rückwand Aluminiumblech - Brennerkammer voll isoliert - Inkl. vier höhenverstellbare Füße Technische Daten: Gasanschluss: 33 kW; 3/4" Außengewinde Maße: 864 x 990 x 1613 mm
UVP:	€ 15.100,-



 Broiler 171	- Eingebaute CNS-Filter und ein Speziallüfter sorgen für frische und saubere Luft, um die Qualität des Fleisches durch Rauch nicht zu beeinflussen (Filter spülmaschinengeeignet) - Große Grillfläche 623 x 699 mm, der vordere Teil (ca. 76 mm) ist weniger Hitze ausgesetzt und dient als Warmhaltebereich - Gehäuse vorn, oben und an den Seiten aus Edelstahl, Rückwand Aluminiumblech - Brennerkammer voll isoliert - Warmhaltebereich über Broiler-Ebene - Inkl. vier höhenverstellbare Füße Technische Daten: Gasanschluss: 33 kW; 3/4" Außengewinde Maße: 864 x 990 x 1880 mm
UVP:	€ 16.600,-
 Broiler 270	- Jede Ebene mit separater Steuerung - Eingebaute CNS-Filter und ein Speziallüfter sorgen für frische und saubere Luft, um die Qualität des Fleisches durch Rauch nicht zu beeinflussen (Filter spülmaschinengeeignet) - Große Grillfläche 623 x 699 mm, der vordere Teil (ca. 76 mm) ist weniger Hitze ausgesetzt und dient als Warmhaltebereich - Gehäuse vorn, oben und an den Seiten aus Edelstahl, Rückwand Aluminiumblech - Brennerkammern voll isoliert - Inkl. vier höhenverstellbare Füße Technische Daten: Gasanschluss (pro Ebene): 33 kW; 3/4" Außengewinde Maße: 864 x 990 x 1918 mm
UVP:	€ 23.900,-

Magi Kitch'n*

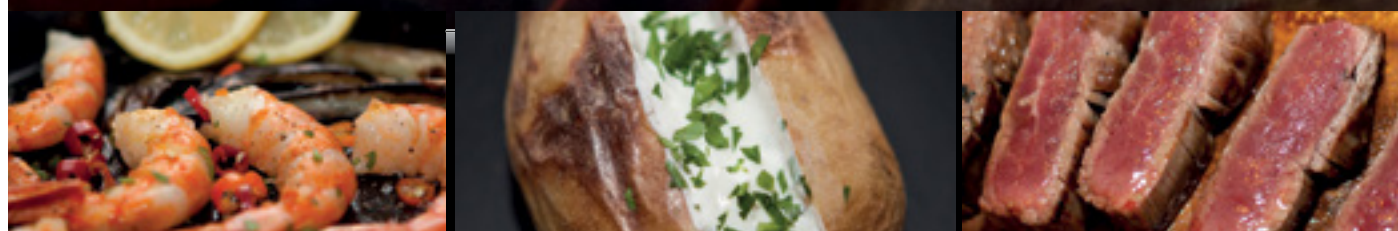
Magi Kitch'n blickt auf über 100 Jahre Erfahrung zurück wenn es um Griller geht. Diese „Heavy-Duty“ Griller werden in den besten Steakhäusern der Welt eingesetzt. Diese Produkte überzeugen vorallem durch ihr extrem robustes Design – sie sind eben wirklich für Masse mit Klasse ausgelegt.

FM-624-SMB 	Amerikanischer Lavastein-Infrarotgriller Fettauffangrinne mit darunterliegendem Wasserbadbehälter, offener Unterbau Technische Daten: AW Gas: 17,50 kW Maße: 610 x 900 x 900 mm
UVP:	€ 7.260,-
 FM-636-SMB	Amerikanischer Lavastein-Infrarotgriller Fettauffangrinne mit darunterliegendem Wasserbadbehälter, offener Unterbau Technische Daten: AW Gas 30,80 kW Maße: 915 x 900 x 900 mm
UVP:	€ 9.510,-

KOPA GRILLÖFEN

Die besondere Kombination aus Grillen und Ofen mit kontrolliert glimmender Holzkohle für saftige Speisen

- ▶ Grillöfen in verschiedenen Größen für kleine und große Küchen
- ▶ Die kontrolliert glimmende Holzkohle verhindert ein Verbrennen
- ▶ Sie brauchen bis zu 45% weniger Holzkohle
- ▶ Leichte Bedienung



Professionelle Holzkohle Öfen von KOPA Elegant und funktionell für eine moderne Küche

Kopa ist die perfekte Kombination aus Grill und Ofen. Kontrolliertes Glimmen der Holzkohle im Inneren des Grillofens verhindert die Entstehung von Flammen. Deshalb werden die Speisen auf der Fläche nicht verbrannt. Das hochwertige Isolationssystem ermöglicht die schnelle Zubereitung saftiger Speisen mit einzigartigem Grillaroma. Das Gerät wurde mit Hilfe hochmoderner Technologien hergestellt, ist ökonomisch im Energieverbrauch und bietet ein elegantes Design zu einem günstigen Preis. Zur Verfügung steht darüber hinaus variables Zubehör. So können Sie den Kopa ganz einfach an Ihre Wünsche anpassen und ihn mit erstklassiger Küchenausstattung in einer modernen Küche verbinden.

- ▶ Effizient, schnell und ergonomisch
- ▶ Vielseitige Anwendung durch die Verbindung von Grill und Ofen
- ▶ Konstante Zubereitung mit bestem Ergebnis
- ▶ Leichte Bedienung
- ▶ Modernes Design und sofortige Benutzung
- ▶ 3 Modelle in vier Farben – auch für die private Nutzung
- ▶ Umfangreiches Zubehör



KOPA – Der Holzkohlegrill

Kopa ist die perfekte Kombination aus Grill und Ofen. Kontrolliertes Glimmen der Holzkohle im Inneren des Grillofens verhindert die Entstehung von Flammen. Deshalb werden die Speisen auf der Fläche nicht verbrannt. Das hochwertige Isolationssystem ermöglicht die schnelle Zubereitung saftiger Speisen mit einzigartigem Grillaroma.

Erhältlich in Rot, Braun und Schwarz.

 Basic	Das Gerät wurde mit Hilfe hochmoderner Technologien hergestellt, ist ökonomisch im Energieverbrauch und bietet ein elegantes Design. Tischmodell 1. Typ 300 Technische Daten: Maße: 712 x 548 x 890 Rost: 380 x 570 Kohle: 3 – 6kg / Tag 2. Typ 400 Technische Daten: Maße: 712 x 697 x 1104 Rost: 530 x 570 Kohle: 5 – 8kg / Tag 3. Typ 500 Technische Daten: Maße: 912 x 700 x 1062 Rost: 530 x 764 Kohle: 8 – 12kg / Tag
	1. UVP: € 5.520,-
	2. UVP: € 6.900,-
	3. UVP: € 8.630,-

 C	Das Gerät wurde mit Hilfe hochmoderner Technologien hergestellt, ist ökonomisch im Energieverbrauch und bietet ein elegantes Design. Tischmodell mit Warmhaltebereich. 1. Typ 300 Technische Daten: Maße: 712 x 548 x 1121 Rost: 380 x 570 Kohle: 3 – 6kg / Tag 2. Typ 400 Technische Daten: Maße: 712 x 697 x 1431 Rost: 530 x 570 Kohle: 5 – 8kg / Tag 3. Typ 500 Technische Daten: Maße: 912 x 700 x 1391 Rost: 530 x 764 Kohle: 8 – 12kg / Tag
	1. UVP: € 7.130,-
	2. UVP: € 8.510,-
	3. UVP: € 10.430,-

OC 	Das Gerät wurde mit Hilfe hochmoderner Technologien hergestellt, ist ökonomisch im Energieverbrauch und bietet ein elegantes Design. Tischmodell mit warmer Ablage. 1. Typ 300 Technische Daten: Maße: 712 x 548 x 1121 Rost: 380 x 570 Kohle: 3 – 6kg / Tag 2. Typ 400 Technische Daten: Maße: 712 x 697 x 1392 Rost: 530 x 570 Kohle: 5 – 8kg / Tag 3. Typ 500 Technische Daten: Maße: 912 x 700 x 1326 Rost: 530 x 764 Kohle: 8 – 12kg / Tag
1. UVP:	€ 6.550,-
2. UVP:	€ 8.000,-
3. UVP:	€ 9.830,-

S 	Das Gerät wurde mit Hilfe hochmoderner Technologien hergestellt, ist ökonomisch im Energieverbrauch und bietet ein elegantes Design. Standmodell mit Unterbauschrank. 1. Typ 300 Technische Daten: Maße: 712 x 548 x 1865 Rost: 380 x 570 Kohle: 3 – 6kg / Tag 2. Typ 400 Technische Daten: Maße: 712 x 697 x 1930 Rost: 530 x 570 Kohle: 5 – 8kg / Tag 3. Typ 500 Technische Daten: Maße: 912 x 700 x 1811 Rost: 530 x 764 Kohle: 8 – 12kg / Tag
1. UVP:	€ 7.250,-
2. UVP:	€ 8.740,-
3. UVP:	€ 10.600,-

SC 	Das Gerät wurde mit Hilfe hochmoderner Technologien hergestellt, ist ökonomisch im Energieverbrauch und bietet ein elegantes Design. Standmodell mit Unterbauschrank und Warmhaltebereich. 1. Typ 300 Technische Daten: Maße: 712 x 548 x 2096 Rost: 380 x 570 Kohle: 3 – 6kg / Tag 2. Typ 400 Technische Daten: Maße: 712 x 697 x 2406 Rost: 530 x 570 Kohle: 5 – 8kg / Tag 3. Typ 500 Technische Daten: Maße: 912 x 700 x 2216 Rost: 530 x 764 Kohle: 8 – 12kg / Tag
1. UVP:	€ 8.800,-
2. UVP:	€ 10.350,-
3. UVP:	€ 12.400,-

SOC 	Das Gerät wurde mit Hilfe hochmoderner Technologien hergestellt, ist ökonomisch im Energieverbrauch und bietet ein elegantes Design. Standmodell mit Unterbauschrank und warmer Ablage. 1. Typ 300 Technische Daten: Maße: 712 x 548 x 2096 Rost: 380 x 570 Kohle: 3 – 6kg / Tag 2. Typ 400 Technische Daten: Maße: 712 x 697 x 2156 Rost: 530 x 570 Kohle: 5 – 8kg / Tag 3. Typ 500 Technische Daten: Maße: 912 x 700 x 2151 Rost: 530 x 764 Kohle: 8 – 12kg / Tag
1. UVP:	€ 8.280,-
2. UVP:	€ 9.840,-
3. UVP:	€ 11.800,-

KOPA
PROFESSIONAL CHARCOAL OVEN

H HUTTERER
GASTRO-SYSTEME

KOPA – Räucherofen

Langsam kochender Holzkohle-Ofen
Der traditionelle Holzofen für die moderne
Küche des 21. Jahrhunderts

- Kalträuchern
- Warmräuchern
- Holzkohle-Ofen
- Elektro-Ofen
- Einfachste Handhabung dank elektronischer Steuerung



Professionelle Räucheröfen KOPA Elegant und funktionell für eine moderne Küche

Der KOPA Smoker ist die perfekte Kombination aus Warm- und Kalträuchern. Eine eigens entwickelte Turbine sorgt dafür, dass die Temperatur ein Räuchern bei niedrigen Graden ermöglicht. Mit nur einem Knopfdruck kann der KOPA Smoker in einen BBQ-Smoker verwandelt werden und die herrlichsten Steaks, Ribs oder geräucherte Würste zubereiten.

Bis jetzt war Smoken immer aufwendig und personalintensiv. Durch die neue Konstruktionsweise mit elektronischer Steuerung ist der KOPA jedoch kinderleicht zu bedienen und ein hygienisches Vorbildgerät. Das Besondere am KOPA Smoker: Eine elektrische Zusatzheizung verhindert, dass der Ofen beim Türöffnen zu viel Temperatur verliert. Zudem kann der automatische Holzeinzug genau bestimmen, welches und wie viel Holz verwendet wird.

KOPA ist es mit seinen innovativen Modellen gelungen, die traditionelle Form des Räucherns für das 21. Jahrhundert fit zu machen.



- Der einmalige Geschmack geräucherter Lebensmittel
- Geringer Energieverbrauch
- Niro Innenausstattung ermöglicht eine einfache Reinigung
- Automatisches Befeuern der Holzkohle

H HUTTERER
GASTRO-SYSTEME

Handels GmbH
Sternwartestrasse 16
A-1180 Wien
Tel. +43/1/478 43 73
office@hutterer.cc

Ihre 1. Adresse,
wenn's um KOPA geht.

Wir übernehmen selbstverständlich auch Ihr KOPA Service.

Fotos: © KOPA

 Join us on Facebook **www.hutterer.cc**

Smoker 110H



Der Smoker 110H ist der Warmräucherofen von KOPA. Eine eigens entwickelte Turbine sorgt dafür, dass die Temperatur ein Räuchern bei niedrigen Graden ermöglicht. Mit nur einem Knopfdruck kann der KOPA Smoker in einen BBQ-Smoker verwandelt werden und die herrlichsten Steaks, Ribs oder geräucherte Würste zubereiten.

- Technische Daten:**
- Außenmaße: 1040 x 792 x 1704mm
 - Kammer: 562 x 512 x 836mm
 - Schienen: 10*1/1GN, abstand 71mm
 - Gewicht: 385kg
 - Temperatur: 80 – 190°C
 - Holzkohle zufuhr: bis zu 10Std.
 - Anschlusswert: max. 3,8kW

- Lieferumfang:**
- 5 Einschübe
 - Kerntemperaturfühler
 - KOPA Zangen
 - Rädersatz

UVP: € 14.000,-

Smoker 110HC



Der Smoker 110HC ist der Warm- und Kalt-räucherofen von KOPA. Eine eigens entwickelte Turbine sorgt dafür, dass die Temperatur ein Räuchern bei niedrigen Graden ermöglicht. Mit nur einem Knopfdruck kann der KOPA Smoker in einen BBQ-Smoker verwandelt werden und die herrlichsten Steaks, Ribs oder geräucherte Würste zubereiten.

- Technische Daten:**
- Außenmaße: 1040 x 792 x 1704mm
 - Kammer: 562 x 512 x 836mm
 - Schienen: 10*1/1GN, abstand 71mm
 - Gewicht: 385kg
 - Temperatur: 80 – 190°C
 - Holzkohle zufuhr: bis zu 10Std.
 - Anschlusswert: max. 3,8kW

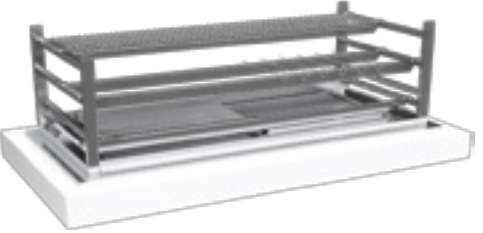
- Lieferumfang:**
- 5 Einschübe
 - Kerntemperaturfühler
 - KOPA Zangen
 - Rädersatz

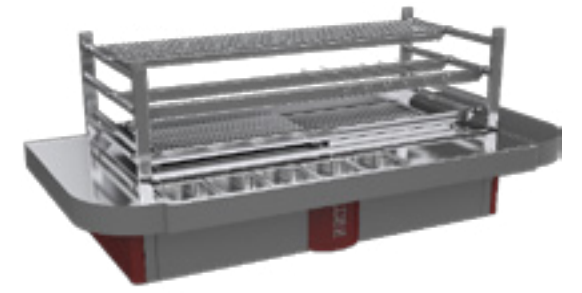
UVP: € 15.500,-

Zubehör:

Beschreibung:	UVP
Einschiebe Rost	€ 100,-
Kohlerost	€ 150,-
Kerntemperatur Probe	€ 100,-
Fischhaken 5 Stk.	€ 100,-
Ripperl-racks	€ 150,-
KOPA-Reiniger Bürste	€ 50,-
KOPA Zange	€ 60,-
Räucherholz:	
Kirsche	€ 40,-
Buche	€ 35,-
Apfel	€ 40

KOPA – Robata Grill

Robata 120D 	120D – Drop-In Technische Daten: Außenmaße: 1360 x 590 x 660mm Unterer Grill: 565 x 350mm Oberer Grill: 240 x 620mm Feuerfeste Brennschale Lieferumfang: Unterer & Oberer Grill KOPA Zange Edelstahl Spieße (5 Stk) Querstangen (4 Stk)
UVP:	€ 4.499,-
Robata 120T 	120T - Auf Tischgerät Technische Daten: Außenmaße: 1440 x 715 x 590 mm Unterer Grill: 565 x 350mm Oberer Grill: 240 x 620mm Feuerfeste Brennschale Lieferumfang: Unterer & Oberer Grill KOPA Zange Edelstahl Spieße (5 Stk) Querstangen (4 Stk)
UVP:	€ 4.999,-

Robata 120TT 	120TT – Auf Tischgerät mit Seitentische Technische Daten: Außenmaße: 1800 x 880 x 590 mm Unterer Grill: 565 x 350mm Oberer Grill: 240 x 620mm Feuerfeste Brennschale Lieferumfang: Unterer & Oberer Grill KOPA Zange Edelstahl Spieße (5 Stk) Querstangen (4 Stk)
UVP:	€ 5.999,-
Robata R120S 	R120S – Unterbau (ohne Räder) Technische Daten: Außenmaße: 1440 x 715 x 1175 mm Unterer Grill: 565 x 350mm Oberer Grill: 240 x 620mm Feuerfeste Brennschale Lieferumfang: Unterer & Oberer Grill KOPA Zange Edelstahl Spieße (5 Stk) Querstangen (4 Stk)
UVP:	€ 6.499,-

Robata 120ST



Unterbau mit Seitentische (ohne Räder)

Technische Daten:
Außenmaße: 1800 x 880 x 1175 mm
Unterer Grill: 565 x 350mm
Oberer Grill: 240 x 620mm
Feuerfeste Brennschale

Lieferumfang:
Unterer & Oberer Grill
KOPA Zange
Edelstahl Spieße (5 Stk)
Querstangen (4 Stk)

UVP: € 7.499,-

Beschreibung:	UVP
Seitentische	€ 1.200,-
Unterer Grill	€ 200,-
Oberer Grill	€ 150,-
Grillgitter	€ 100,-
Grillplatte	€ 200,-
Querstreben – 2Stk	€ 150,-
Edelstahl Spieß, 5 Stk.	€ 25,-
KOPA Zange	€ 60,-
KOPA Anzünder	€ 10,-
E-Anzünder	€ 50,-
KOPA Anzünd-Kamin	€ 100,-
Räder für „S“ & „ST“	€ 200,-



MONOLITH GRILL

Ein Keramikgrill, der alles verspricht: Grillen, Räuchern, Backen, Kochen, Garen, Dörren.

- Kombination aus klassischem Grill und Steinofen
- Optimale Temperaturkontrolle durch Dämmung und Regulierung der Luftzufuhr
- Schnelles Erreichen der Gartemperatur
- Hohe Ästhetik und Funktionalität für die Outdoor-Küche



MONOLITH GRILL

Der Monolith ist Tradition

Seit mehr als 3000 Jahren werden Keramiköfen dazu benutzt zu garen, zu grillen und zu räuchern. Aus dem in Japan bekannten Mushikamado Keramik Ofen entwickelte sich seit den frühen 1970er-Jahren der Keramikgrill in den USA und startete von hier seinen Siegeszug um die ganze Welt. Der Monolith vereint die Vorzüge eines klassischen Grills mit denen eines Steinofens. Grillen, Niedrigtemperaturgaren, Smoken, Backen, Räuchern – jede Art der Zubereitung sorgt zuverlässig für ein perfektes Ergebnis. Durch seine einzigartige Effizienz braucht der Grill sehr wenig Energie, um die gewünschten Temperaturen zu erzeugen und zu halten. Im Niedrigtemperaturbereich können mit einer 3 Kg Ladung Holzkohle bis zu 24 Stunden gearbeitet werden. Der Monolith besteht aus extrem hitzebeständiger Keramik und Edelstahl. Er hat zwei praktische Ablagen aus Bambus.

- Sparsamer Holzkohle-Verbrauch (25-50 % weniger als herkömmliche Griller)
- Nutzbare Temperatur des Steinofens zwischen 70 °C und 400 °C
- Sehr schnelles Erreichen der Gartemperatur
- Pflegeleicht und auch im Winter einsetzbar



Handels GmbH
Sternwartestrasse 16
A-1180 Wien
Tel. +43/1/478 43 73
office@hutterer.cc

Ihre 1. Adresse,
wenn's um MONOLITH geht.

Wir übernehmen selbstverständlich auch Ihr MONOLITH Service.

 Join us on Facebook

www.hutterer.cc

Fotos: © MONOLITH

Monolith – Keramisch Grillen

Der Monolith ist Freiheit. Ein Keramikgrill, der alles verspricht: Grillen, Räuchern, Backen, Kochen, Garen, Dörren. Genießen Sie es, die Wahl zu haben. Genießen Sie es, Ihre Gäste zu verblüffen. Genießen Sie es, Ihren Gaumen zu verwöhnen.

Junior 	Der Kompakte. Der MONOLITH Junior ist mit einem Rostdurchmesser von 33 cm das kleinste Modell aus unserem Sortiment. Trotz seiner kompakten Abmessungen meistert der MONOLITH Junior alle Anwendungsbereiche wie Grillen, Backen, Smoken, Räuchern und Garen mit Bravour. Seine Größe eignet sich ideal für die Verwendung auf dem Balkon oder dem Campingplatz. Auch in der Profi-Gastronomie ist er aufgrund seiner Größe sehr beliebt. Mit einem Gewicht von 43 kg lässt er sich leicht transportieren. Der MONOLITH Junior ist in den Farben schwarz und rot erhältlich. Lieferbar als Version mit Gestell, sowie ohne Gestell mit Keramikfüßchen für den Einsatz in der Gastro-Küche und zum Einbau in Ihrer selbstgestaltete Außenküche. Maße: Durchmesser 520; Höhe 570 (950 mit Gestell)
Ohne Gestell UVP:	€ 462,-
Mit Gestell UVP:	€ 557,-

Klassik  	Der Klassiker. Der MONOLITH Classic ist das beliebteste Grill-Modell aus unserem Sortiment. Mit einem Rostdurchmesser von 46 cm ist der MONOLITH Classic die erste Wahl zum Grillen, Backen, Smoken, Räuchern und Garen für die ganze Familie und Ihre Freunde. Die Grillfläche, die durch den Zusatz-Grillrost und die optionale 2. Rostebene erweitert werden kann, ist groß genug, um mehrere Gerichte und Beilagen gleichzeitig zu Garen. Der Grill ist in den Farben schwarz und rot erhältlich. Lieferbar als Version mit Gestell und Seitentischen aus Bambus, sowie ohne Gestell und Seitentischen mit Keramikfüßchen zum Einbau in unseren Buggy, unseren Teakholztisch oder Ihren selbstgestaltete Außenküche. Maße: Durchmesser:590; Höhe: 780 – 1200mm
Ohne Gestell UVP:	€ 925,-
Mit Gestell & Seitentisch UVP:	€ 1.051,-

Le Chef  	Der Große. Der MONOLITH Le Chef ist mit beeindruckenden 140 kg Gewicht das Schwergewicht aus unserem Lieferprogramm. Er eignet sich besonders zur Zubereitung von großen Fleischmengen, sowie zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen und Gerichte. Grillen, Backen, Smoken, Räuchern und Garen – alles ist möglich – in ungeahnten Dimensionen. Der Rostdurchmesser von 55 cm und die Erweiterung durch einen Zusatz-Grillrost und einer 2. Rostebene ermöglichen den Einsatz bei Caterings, Street Food-Events, Gastronomie- und Grillcompetitioneinsätzen, sowie größeren Feiern. Der Grill ist in den Farben schwarz und rot erhältlich. Lieferbar als Version mit Gestell und Seitentischen aus Bambus, sowie ohne Gestell und Seitentischen mit Keramikfüßchen zum Einbau in unseren Buggy oder Ihre selbstgestaltete Außenküche. Maße: Durchmesser:720; Höhe: 850 – 1350mm
Ohne Gestell UVP:	€ 1.639,-
Mit Gestell & Seitentisch UVP:	€ 1.765,-

!!! Weiteres Zubehör auf Anfrage !!!

ECOGRILL

Der ECOGRILL eignet sich für jede Art von Küche, die auf einen Elektro-Grill nicht verzichten mag. Durch das innovative Design – die Heizkörper befinden sich direkt im Rost – gibt es eine direkte Hitzeübertragung und der Putzaufwand ist gering. Überflüssiges Fett tropft direkt in die Lade unter dem Rost und kann so nicht verbrennen.

TYP SOUVLAKI 	Maße: 730x260x130 Rost: 570x210 Anschluss: 3kW
UVP:	€ 750,-

 TYP 400	1. EG 6C 400: Maße: 400 x 600 x 150 Rost: 370 x 370 Anschluss: 3,6kW 2. EG 7C 400: Maße: 400 x 700 x 150 Rost: 370 x 370 Anschluss: 4,5kW 3. EG 8C 400: Maße: 400 x 800 x 150 Rost: 370 x 370 Anschluss: 5,4kW
UVP:	€ 840,-
UVP:	€ 975,-
UVP:	€ 1.110,-



TYP 800

1. EG 6C 800:
Maße: 800 x 600 x 150
Rost: 770 x 370
Anschluss: 7,2kW
2. EG 7C 800:
Maße: 800 x 700 x 150
Rost: 770 x 470
Anschluss: 9kW
3. EG 8C 800:
Maße: 800 x 800 x 150
Rost: 770 x 570
Anschluss: 10,8kW
UVP:
€ 1.365,-
UVP:
€ 1.560,-
UVP:
€ 1.755,-



TYP 1200

4. EG 6C 1200:
Maße: 1170 x 600 x 150
Rost: 1130 x 370
Anschluss: 10,8kW
5. EG 7C 1200:
Maße: 1170 x 800 x 150
Rost: 1130 x 470
Anschluss: 13,5kW
1. EG 8C 800:
Maße: 1170 x 800 x 150
Rost: 1130 x 570
Anschluss: 16,2kW
UVP:
€ 2.100,-
UVP:
€ 2.400,-
UVP:
€ 2.700,-



ABLUFTFREIE GERÄTE



TURBOCHEF SCHNELLKOCHÖFEN

Die Kombination aus Mikrowelle und forcierter Heißluft sorgt für die schnellsten Kochergebnisse am Markt

- ▶ Backen, Rösten, Toasten, Grillen, Bräunen
- ▶ 12-mal schneller als übliche Öfen
- ▶ Kein Dunstabzug notwendig



Formvollendete Spezialöfen von TURBOCHEF

Die unterschiedlichen Modelle eignen sich vom Imbissstand bis zum Sternerestaurant

Ein TURBOCHEF ist die ideale Kombination aus Heißluftofen und Mikrowellenherd und arbeitet 12-mal schneller als übliche Öfen. Er sorgt für ein perfektes Finish bereits gekühlter und gelagerter Speisen. Auch aus frischen Lebensmitteln zaubert der Ofen in kürzester Zeit fantastische Gerichte. Was er leistet, ist beeindruckend. Jedes Kochprogramm wird auf das Produkt abgestimmt, so kann binnen kürzester Zeit gebacken, geröstet, gegrillt und gebräunt werden. Die Bedienung eines TURBOCHEFS ist kinderleicht. Je nach Modell können bis zu 256 vorprogrammierte Herstellungsprozesse auf Knopfdruck abgerufen werden. Selbst einfache Produkte wie ein Schinken-Käse-Toast werden in Sekundenschnelle (55 Sek.) produziert, wobei der Energieverbrauch deutlich geringer ist als bei herkömmlichen Heißluftdämpfern. Es wird kein Wasseranschluss benötigt. Das Arbeiten erfolgt ohne Geruchsemission oder Geschmacksübertragung. Dafür sorgt die patentierte Kombination aus Hochgeschwindigkeitsumluft mit Katalysator und Doppelmikrowelle. Die unterschiedlichen Modelle der TURBOCHEF Range eignen sich vom Imbissstand bis zum Sterne-Restaurant und garantieren eine schnelle und unkomplizierte Zubereitung.

- ▶ Die Wartezeit für Gäste wird deutlich reduziert
- ▶ Minimierter Arbeitsaufwand in der Küche
- ▶ Keine Geruchsemissionen dank integriertem Katalysator
- ▶ Keine Geschmacksübertragung
- ▶ Große Produkt-Range



i3/i5 400 VOLT



Bullet 400 VOLT



Sota 400 VOLT



ECO 230 VOLT



Handels GmbH
Sternwartestrasse 16
A-1180 Wien
Tel. +43/1/478 43 73
office@hutterer.cc

Ihre 1. Adresse,
wenn's um TURBOCHEF geht.

Wir übernehmen selbstverständlich auch Ihr TURBOCHEF Service.

Fotos: © TURBOCHEF, fotolia.de



Join us on Facebook

www.hutterer.cc

Turbo Chef®*

Die Schnellgaröfen von TurboChef verwenden die obere und untere Heißluft zusammen mit präzisen Mikrowellenstößen, um die Garzeiten um mehr als 50 % ohne Einbußen hinsichtlich der Qualität zu reduzieren.

ECO 	Bedienerfreundlich Kleine Aufstellfläche Gleichbleibende Qualitätsergebnisse, egal wer das Gerät bedient Kundenspezifische Menüeinstellungen über manuelle Eingabe oder USB Stick, WIFI Speicherung von bis zu 128 einzigartigen Rezepteeinstellungen Technische Daten: Außenmaße: 409x559x546 Garraum: 318x236x145 Anschluss: 230V / 3,5kW (16A)
UVP:	€ 6.199,-
I1 Sota 	Ergebnisse in gleichbleibender Küchenchefqualität, egal wer kocht Kleine Aufstellfläche – nur 40,64 cm breit Kundenspezifische Menüeinstellungen über manuelle Eingabe, Smartkarte oder USB (optional) Erlaubt die Verwendung von Metallblechen Speicherung von bis zu 256 einzigartigen Rezepteeinstellungen Technische Daten: Außenmaße: 406x757x635 Garraum: 317x266x183 Anschluss: 400V / 2,8kW
UVP:	€ 9.918,-
Touch Screen UVP:	€ 10.413,-

 13	Gleichbleibende Qualität in einem Bruchteil der Zeit Großer Garraum für 1/2-Bleche – perfekt für mittlere bis große Mengen Kapazität vergleichbar mit größeren Öfen, ohne deren Platzbedarf und Energiekosten Erlaubt die Verwendung von Metallblechen Speicherung von bis zu 200 einzigartigen Rezepteinstellungen Kundenspezifische Menüeinstellungen über manuelle Eingabe, USB oder Smartkarte Technische Daten: Außenmaße: 622x794x540 Garraum: 493x324x175 Anschluss: 400V / 8,5kW
	UVP: € 13.306,- Touch Screen UVP: € 13.851,-

 15	Großer Garraum für ein Blech in Hotelgröße oder ein GN 1/1 Blech – perfekt für große Portionen Kapazität vergleichbar mit größeren Öfen, ohne deren Platzbedarf und Energiekosten Erlaubt die Verwendung von Metallblechen Speicherung von bis zu 200 einzigartigen Rezepteinstellungen Kundenspezifische Menüeinstellungen über manuelle Eingabe, USB oder Smartkarte Stapelbares Design (Wagen, Untergestell und Stapelkit erforderlich) Technische Daten: Außenmaße: 714x790x618 Garraum: 610x610x254 Anschluss: 400V / 10kW
	UVP: € 15.597,- Touch Screen UVP: € 16.178,-

Bullet 	Bereitet köstliche Speisen schneller denn je zu. Kapazität vergleichbar mit größeren Öfen, ohne deren Platzbedarf und Energiekosten Erlaubt die Verwendung von Metallblechen Kundenspezifische Menüeinstellungen über manuelle Eingabe, USB oder Smartkarte Ergebnisse in gleichbleibender Küchenchefqualität, egal wer kocht Tasten für die Optionen „mehr garen“ , „mehr bräunen“ und „mehr garen/mehr bräunen“ Speicherung von bis zu 256 einzigartigen Rezepteinstellungen In Edelstahl gehalten – Touchscreen Serienmäßig, WIFI Stapelbares Design Technische Daten: Außenmaße: 538x699x483 Garraum: 394x368x152 Anschluss: 400V / 6,7kW
	UVP: € 12.398,-

Tornado 2 	Bedienerfreundlich Kleine Aufstellfläche Gleichbleibende Qualitätsergebnisse, egal wer das Gerät bedient Kundenspezifische Menüeinstellungen über manuelle Eingabe oder Smartkarte Speicherung von bis zu 128 einzigartigen Rezepteinstellungen Technische Daten: Außenmaße: 622x794x540 Garraum: 493x324x175 Anschluss: 400V / 8,5kW
	UVP: € 11.772,-



VOLLAUTOMATISCHE FRITTEUSE VON PERFECT FRY

Das platzsparende Frittierwunder mit integrierter Abluftanlage für jeden noch so kleinen Standort

- ▶ Effiziente und zeitsparende Vollautomatik
- ▶ Bis zu 40 kg Pommes Frites pro Stunde
- ▶ Geringer Platzbedarf
- ▶ Integriertes Feuerlöschsystem möglich



Das kleine Frittierwunder von PERFECT FRY

Einfacher und konstanter lassen sich Pommes, Chicken Wings & Co. nicht produzieren

Portionsweise rein, heiß und lecker wieder raus: Die vollautomatischen Counter-Fritteusen von PERFECT FRY ermöglichen das Frittieren an Orten ohne Ablufthaube und Löschanlage. Eine ideale Lösung für jeden Standort und optimal bei geringem Platz in der Küche. Bereits eine Fläche von 1 m² reicht aus, um das Produktangebot mit Pommes, Chicken Wings und weiteren beliebten Fingerfood-Gerichten zu erweitern. Die Frittierprodukte werden portionsweise eingefüllt und automatisch in das Fett befördert, ohne damit in Berührung zu kommen. Während der Zubereitung kann bereits die nächste Portion eingefüllt werden. Nach dem Ende der Frittierzeit werden die fertigen Speisen ausgeworfen. Von einem großen Arbeitsaufwand kann praktisch keine Rede mehr sein.

- ▶ Elektronische Steuerung ermöglicht konstante Ergebnisse
- ▶ Keine Berührung mit heißem Fett – keine Verbrennungsgefahr
- ▶ Geschlossenes System macht teuren Abzug überflüssig
- ▶ Einfache Reinigung und Instandhaltung
- ▶ Bis zu 9 Voreinstellungen programmierbar
- ▶ Kinderleichte Bedienung

PFA 720



Handels GmbH
Sternwartestrasse 16
A-1180 Wien
Tel. +43/1/478 43 73
office@hutterer.cc

Ihre 1. Adresse,
wenn's um PERFECT FRY geht.

Wir übernehmen selbstverständlich auch Ihr PERFECT FRY Service.

Fotos: © PERFECT FRY, fotolia.de

Join us on Facebook

www.hutterer.cc

Perfect Fry*

Mit der vollautomatischen Fritteuse von PerfectFry lässt es sich überall frittieren. Dank integrierter Abluftanlage und dem geringen Platzbedarf ist sie die optimale Lösung für jeden Standort.

DSA720 	Die vollautomatische Counter-Fritteusen DSA von PerfectFry ermöglicht das Frittieren an jedem Ort und zu jeder Zeit. Durch die integrierte Abluftanlage ermöglicht PerfectFry eine ideale Lösung für jeden Standort, optimal bei einem geringen Platzangebot. Bereits eine Fläche von 1 m² reicht vollkommen aus, um Ihr Produktangebot - mit Pommes, Chicken Wings und weiteren leckeren Fingerfood-Produkten – zu erweitern. Wichtig: Das Frittiergut sollte gefroren sein! Technische Daten: Außenmaße: 434x677x762 Standfläche: 434x409 Öl: 11 Liter Anschluss: 400V / 7,2kW Produktion: 40kg / Stunde
UVP:	€ 8.650,-

PFA720 	Die vollautomatische Counter-Fritteusen PFA720 von PerfectFry ermöglicht das Frittieren an jedem Ort und zu jeder Zeit. Durch die integrierte Abluftanlage ermöglicht PerfectFry eine ideale Lösung für jeden Standort, optimal bei einem geringen Platzangebot. Bereits eine Fläche von 1 m² reicht vollkommen aus, um Ihr Produktangebot - mit Pommes, Chicken Wings und weiteren leckeren Fingerfood-Produkten – zu erweitern. Wichtig: Das Frittiergut sollte gefroren sein! Technische Daten: Außenmaße: 434x677x762 Standfläche: 434x409 Öl: 11 Liter Anschluss: 400V / 7,2kW Produktion: 40kg / Stunde Integrierter Feuerlöscher
UVP:	€ 9.650,-



ESSENTIELLES IN DER KÜCHE



SOUS VIDE MIT Fusion Chef

Kochen mit Sous Vide:
Das schonendste Garverfahren

- ▶ Geeignet für jede Küche: Vom Heurigen bis zur Haubengastronomie
- ▶ Garverlust max. 5–10 % statt den üblichen rund 35–40 %
- ▶ Mit Cook & Chill
- ▶ Unübertreffliche Hygiene
- ▶ Hutterer Sous Vide Kochkurse



Sous Vide Profigeräte von Fusion Chef

Niedrigtemperaturgaren für Hauben- und Gasthausküchen

Wörtlich übersetzt heißt Sous Vide „unter Vakuum“. Doch hinter diesen Begriffen steckt weit mehr, als man denkt. Die raffinierte Methode, bei der man frische Lebensmittel wie Fleisch, Fisch oder Gemüse in geeignete Beutel füllt, fachgerecht vakuumiert und anschließend bei niedrigen Temperaturen über einen längeren Zeitraum im Wasserbad schonend gart, ist beliebter denn je. So simpel diese Handhabung ist, so beeindruckend ist ihr Ergebnis. Der reduzierte Garverlust etwa liegt bei nur maximal 5–10 %. Sous Vide ist energieeffizient, ressourcensparend und erreicht eine unübertreffliche Hygiene, die heutzutage ein absolutes Muss ist. Während andere in Stoßzeiten ins Schwitzen geraten, hat man mit Sous Vide Gerichte bereits in der Vorbereitungszeit gegart und anschließend gekühlt („Cook & Chill“). Das Equipment von Fusion Chef wurde speziell für das Niedertemperaturgaren entwickelt. Qualität und Geschmack der Speisen sind dank dieser Methode außergewöhnlich gut.

- Frische, Farbe, Aussehen, Vitamine und der natürliche Geschmack bleiben erhalten
- Kein Austrocknen der Speisen
- Reduziert den Wareneinsatz
- Längere Haltbarkeit der Produkte



Diamond



Pearl



Handels GmbH
Sternwartestrasse 16
A-1180 Wien
Tel. +43/1/478 43 73
office@hutterer.cc

Ihre 1. Adresse,
wenn's um Fusion Chef geht.

Wir übernehmen selbstverständlich auch Ihr Fusion Chef Service.

Fotos: © fusionchef



Join us on Facebook

www.hutterer.cc

Sous-Vide by Fusion Chef®

Die Sous Vide Technik ermöglicht eine gesunde und vitaminreiche Ernährung. Vitamine und Aromen in den Lebensmitteln werden bei herkömmlichen Garmethoden entweder an das Kochwasser oder die Luft abgegeben. Da beim Sous Vide Garen die Lebensmittel in frischem Zustand vakuumiert werden, bleiben beim Garen alle Vitamine, Nährstoffe und Aromen mit dem Lebensmittel im Vakuumbbeutel konzentriert, gehen also nicht verloren.



Pearl garantiert eine Temperaturkonstanz von ± 0.03 °C in beliebigen Behältern mit einem Fassungsvermögen bis zu 58 Liter. Das mitgelieferte Schutzgitter verhindert den Kontakt der Vakuumbbeutel mit Heizspirale, Pumpe und Schwimmer. Durch die starke Umwälzpumpe ist eine optimale Temperaturkonstanz und gleichmäßige Wasserverteilung im gesamten Bad garantiert.

Der integrierte Timer gibt jederzeit den Überblick über die noch verbleibende Garzeit. Darüber hinaus verfügt das Gerät über einen integrierten Dampfschutz, einen Alarm bei Wasserunterniveau sowie einen Spritzwasserschutz gemäß IPX4, wodurch ein sicheres Arbeiten gewährleistet wird.



Diamond vereint die einzigartigen Vorteile des *Pearl* mit zusätzlichen innovativen Funktionen wie vorprogrammierter Speichertaste für Fleisch, Fisch und Gemüse, einfaches HACCP Datalogging und Kalibrierfunktionen. In Verbindung mit dem Kerntemperaturfühler wird bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur ein Alarm ausgegeben. Mit der Software *Easy fusionchef* können Sie bis zu 24 *Diamond* gleichzeitig steuern, visualisieren und die HACCP-relevanten Daten protokollieren. Die getrennt voneinander startbaren Timer lassen Sie auch in

hektischen Situationen stets den Überblick behalten. Der als nächstes ablaufende Timer wird ständig angezeigt, ein visuelles und akustisches Signal informiert Sie über den Ablauf der gewünschten Zeit.

Beckengrößen:

 XS	GN2/3, 150 mm tief Außenabmessungen BxTxH 332 x 398 x 374 mm Gewicht (leer) 11.6 kg Inhalt 13 Liter
 S	GN1/1, 150 mm tief Außenabmessungen BxTxH 332 x 577 x 374 mm Gewicht (leer) 13.8 kg Inhalt 19 Liter
 M	GN1/1, 200 mm tief Außenabmessungen BxTxH 332 x 577 x 424 mm Gewicht (leer) 15.1 kg Inhalt 27 Liter
 L	GN2/1, 150 mm tief Außenabmessungen BxTxH 537 x 697 x 374 mm Gewicht (leer) 20.8 kg Inhalt 44 Liter
 XL	GN2/1, 200 mm tief Außenabmessungen BxTxH 537 x 697 x 424 mm Gewicht (leer) 22.3 kg Inhalt 58 Liter

Best.Nr. der No.	Or-	Model Type	Gerätebezeichnung / Teilebeschreibung	Preis
9FT1000		Pearl	Pearl Einhängethermostat mit Schutzgitter	1.136,-
9FT1113		Pearl Z	Pearl Z Brückenthermostat	1.359,-
9FT1B13		Pearl XS	Pearl XS Badthermostat mit Badgefäß XS, Schutzgitter und Baddeckel	1.518,-
9FT1B20		Pearl S	Pearl S Badthermostat mit Badgefäß S, Schutzgitter und Baddeckel	1.752,-
9FT1B27		Pearl M	Pearl M Badthermostat mit Badgefäß M, Schutzgitter und Baddeckel	1.893,-
9FT1B44		Pearl L	Pearl L Badthermostat mit Badgefäß L, Schutzgitter und Baddeckel	2.144,-
9FT1B58		Pearl XL	Pearl XL Badthermostat mit Badgefäß XL, Schutzgitter und Baddeckel	2.275,-
9FT2000		Diamond	Diamond Einhängethermostat mit Schutzgitter	2.089,-
9FT2113		Diamond Z	Diamond Z Brückenthermostat	2.254,-
9FT2B13		Diamond XS	Diamond XS Badthermostat mit Badgefäß XS, Schutzgitter und Baddeckel	2.307,-
9FT2B20		Diamond S	Diamond S Badthermostat mit Badgefäß S, Schutzgitter und Baddeckel	2.620,-
9FT2B27		Diamond M	Diamond M Badthermostat mit Badgefäß M, Schutzgitter und Baddeckel	2.740,-
9FT2B44		Diamond L	Diamond L Badthermostat mit Badgefäß L, Schutzgitter und Baddeckel	3.002,-
9FT2B58		Diamond XL	Diamond XL Badthermostat mit Badgefäß XL, Schutzgitter und Baddeckel	3.195,-
9FX1118		Badklammer Standard		42,-
9FX1119		Badklammer für Wandstärken bis 60 mm		54,-
9FX1121		Abtrenngitter XS/S		37,-
9FX1122		Abtrenngitter M		43,-
9FX1123		Abtrenngitter L		50,-
9FX1124		Abtrenngitter XL		60,-
9FX1125		Abdeckgitter S/M (2)		84,-
9FX1126		Abdeckgitter L/XL (2)		123,-
9FX1127		Abdeckgitter XS		44,-
9FX1130		iSi Gourmet Halterung 0.5 Liter		81,-
9FX1131		iSi Gourmet Halterung 1.0 Liter		81,-
9FX1141		Abdichtklebestreifen, Länge 4 m		58,-
9FX1142		Anti-Dampf-Kugeln Verpackungseinheit 1000 Stück		89,-
9FX1145		Timer Markierungsband - rot, Länge 5 m		22,-
9FX1146		Timer Markierungsband - blau, Länge 5 m		22,-
9FX1147		Timer Markierungsband - gelb, Länge 5 m		22,-
9FX1150		Kerntemperaturfühler (Pt100) für Diamond		236,-
9FX1151		Kerntemperatur Handmessgerät		140,-
9FX1160		Software Easy fusionchef		32,-
9FX1161		USB Adapterkabel Länge 2.5 m		88,-
9FX1162		RS232 Schnittstellenkabel Länge 2.5 m		33,-

9FX1171	Kalksteinlöser fusionchef (1 Liter)	33,-
9FX1175	Schmutzfilter für Umwälzpumpe, Edelstahl	11,-
9FX1190	Transportkoffer	482,-
9FX1191	Transporttasche (Polyester) für Einhängethermostat Pearl (9FT1000) oder Diamond (9FT2000)	77,-





PACOJET

Pacossieren ist: cremiges Eis, gehackte Kräuter, feinste Farcen

- ✓ Nichts wird so cremig wie im PACOJET
- ✓ Ruckzuck zu servierfertigen Portionen
- ✓ Kompakt und leistungsstark mit unübertroffener Lebensdauer
- ✓ Gerichte behalten intensive Aromen, natürliche Farben, vitale Nährstoffe



Die Magie des Pacossierens mit dem PACOJET

In vielen Profiküchen längst etabliert und nicht mehr wegzudenken

Der PACOJET ist ein Schweizer Hochleistungsgerät, mit dem aus einfachen Zubereitungen kulinarische Spitzenleistungen entstehen. Pacossiert wird, indem frische oder tiefgefrorene Lebensmittel (ohne aufzutauen) mikropüriert werden. Das Ergebnis sind ultraleichte Mousses, naturfrische Eiscremes und Sorbets, aromatische Suppen, Saucen und Füllungen. Intensive Aromen, natürliche Farben und vitale Nährstoffe bleiben in den servierfertigen Portionen erhalten. Kompakt und leistungsstark verarbeitet er eine Portion in 20 Sekunden oder den ganzen Becherinhalt in weniger als vier Minuten.

- ▶ Präzise Portionierung möglich
- ▶ Hochwertiges Zubehör
- ▶ Erkennt überfüllte Becher automatisch
- ▶ Farbdisplay mit leicht verständlichen Symbolen und brillanten Farben
- ▶ Inkl. Rezeptbuch



PacoJet Junior
Nennleistung: 1000 W • Netzspannung (Varianten): 220-240V/50Hz; 220V/60Hz • Abmessungen (mm): 498 x 182 x 360 (H x B x T) • Nettogewicht: 12,9 kg • Becher-Kapazität: 1,0 l (H: 135 mm, Ø 130 mm) • Maximales Füllvolumen: 0,8 l • Ideale Pacossiertemperatur für gefrorene Lebensmittel: -18 °C bis -23 °C • Überdruck: ca. 1 bar

Einfach und selbsterklärend: So funktioniert der PacoJet Junior

- Leicht verständliche Bedienung per Tastendisplay
- Menügenaue Portionierung: Verarbeiten Sie Becherinhalte komplett oder unterteilt auf bis zu 10 Einzelportionen pro Becher
- Stromsparende Standby-Funktion
- Kontroll- und Schutzfunktion für überfüllte Becher
- Manuelle Entlüftung via Schieber
- Einfache und hygienische Reinigung mittels mitgeliefertem Zubehör



PacoJet2
Nennleistung: 950 W • Netzspannung (Varianten): 220-240V/50-60Hz; 90-120V/ 50-60Hz • Abmessungen (mm): 498 x 182 x 360 (H x B x T) • Nettogewicht: 15,7 kg • Becher-Kapazität: 1,0 l (H: 135 mm, Ø 130 mm) • Maximales Füllvolumen: 0,8 l • Ideale Pacossiertemperatur für gefrorene Lebensmittel: -18 °C bis -23 °C • Überdruck: ca. 1 bar

Einfach und selbsterklärend: So funktioniert der PacoJet 2

- Leicht verständliche Bedienung per Touchscreen
- Menügenaue Portionierung: Verarbeiten Sie Becherinhalte komplett oder in 10 kalibrierten Portionen, die ihrerseits in Zehntel pacossiert werden können
- Kontroll- und Schutzfunktion für überfüllte Becher
- Leistungsstarker Motor
- Benutzerdefiniertes Speichern eigener Einstellungen
- Wählbare Überdruckfunktion mit automatischer Entlüftung
- Portionszähler zur Kontrolle der Gesamtleistung
- Einfache displaygeführte Systemreinigung



Handels GmbH
Sternwartestrasse 16
A-1180 Wien
Tel. +43/1/478 43 73
office@hutterer.cc

Ihre 1. Adresse,
wenn's um PACOJET geht.

Wir übernehmen selbstverständlich auch Ihr PACOJET Service.

Join us on Facebook

www.hutterer.cc

Paco Jet

Pacojet passt in jede Küche, ist kompakt, leistungsstark und lässt sich überall problemlos aufstellen. Für Pacojet ist keine Menge zu groß oder zu klein. Pacojet verarbeitet eine Portion in nur 20 Sekunden (Paco Jet 2) oder den ganzen Becher (1 Liter) in knapp 4 Minuten (Paco Jet 2).

Paco Jet 2 PLUS	
	
Technische Daten:	
Netzspannung:	220V
Leistung:	1000 W
Maße:	200x300x500
Leergewicht:	14 kg
Bechergröße:	1 Liter
Max. Füllmenge:	0,8 Liter
Luftdruck:	1,2 bar
Ideale Pacossiertemperatur: -20°C	
Eigenschaften:	
Leiserer Motor	
Farb Display mit genauer Portionseinstellung sowie Programmauswahl	
Mehrfaches Pacossieren möglich, dank spezial Messer	
UVP:	€ 4.890,-

Zubehör für Paco Jet 2 PLUS:

	
Coupe-Set für Pacojet 2 PLUS	
1 Stk. „Schlagscheibe“	
1 Stk. „2-Blatt Messer“	
1 Stk. „4-Blatt Messer“	
1 Stk. „Zange“	
UVP:	€ 298,-
	
Pacossier-Flügel-Gold für Pacojet 2 PLUS	
Für besonders Hartes Eis, längerer Haltbarkeit der Schneide, durch Spezialbeschichtung	
UVP:	€ 175,-

Paco Jet 2		Technische Daten: Netzspannung: 220V Leistung: 1000 W Maße: 200x300x500 Leergewicht: 14 kg Bechergröße: 1 Liter Max. Füllmenge: 0,8 Liter Luftdruck: 1,2 bar Ideale Pacossiertemperatur: -20°C Eigenschaften: Leiserer Motor Farb Display mit genauer Portionseinstellung sowie Programmauswahl
		
UVP:	€ 4.740,-	
Paco Jet Junior		Technische Daten: Netzspannung: 220V Leistung: 1000 W Maße: 200x300x500 Leergewicht: 12,9 kg Bechergröße: 1 Liter Max. Füllmenge: 0,8 Liter Luftdruck: 1,0 bar Ideale Pacossiertemperatur: -20°C Eigenschaften: Coupe Set nicht anwendbar Einfache Bedienung Entlüftung mit Drücker
		
UVP:	€ 2.995,-	

Zubehör für Paco Jet 2 und Paco Jet Junior:

	Pacossier-Flügel (ohne Spritzschutz) für Pacojet Junior & Pacojet 2
UVP:	€ 123,-
	Pacossier-Flügel-Gold für Pacojet Junior & Pacojet 2 Für besonders Hartes Eis, längerer Haltbarkeit der Schneide, durch Spezialbeschichtung
UVP:	€ 175,-
	Coupe-Set NUR für Pacojet 2 1 Stk. „Schlagscheibe“ 1 Stk. „2-Blatt Messer“ 1 Stk. „4-Blatt Messer“ 1 Stk. „Zange“
UVP:	€ 298,-

Zubehör für Paco Jet 2 PLUS, Paco Jet 2 und Paco Jet Junior:

	Becher-Set 4 Stück Ni-Ro Becher, tiefgezogen inkl. weiße Deckel
UVP:	€ 152,-



Isolierbox für 4 Becher

UVP: € 48,-



Weisse / Färbige Becherdeckel

UVP: € 5,50

Centurion – Lebensmittel Zentrifuge*

Lebensmittel Zentrifugen von Centurion zeichnen sich nicht nur durch ihre hohen Sicherheitsstandards, sondern auch durch ihre leichte Bedienbarkeit aus.

Verwendet werden können diese Geräte in jeder Küche und im Barbereich, um alles was mechanisch trennbar ist, zu trennen.

Pro Xtract 5

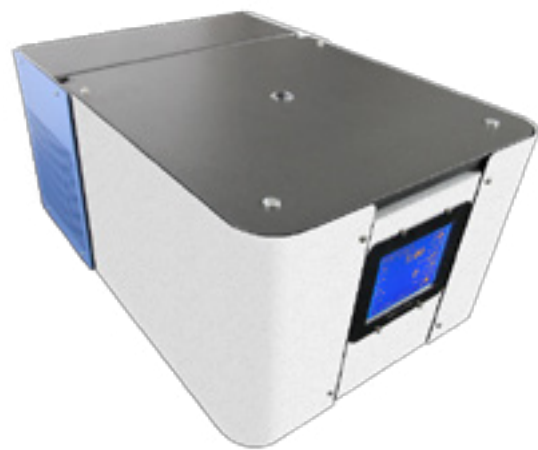


Technische Daten:

Netzspannung:	220V
Leistung:	309 W
Maße:	400x550x310
Leergewicht:	32 kg
Bechergröße:	250 ml
Max. Füllmenge:	1 Liter
Drehzahl:	4000 U/min
Programme:	108

UVP: € 2.300,-

Pro Xtract 5R

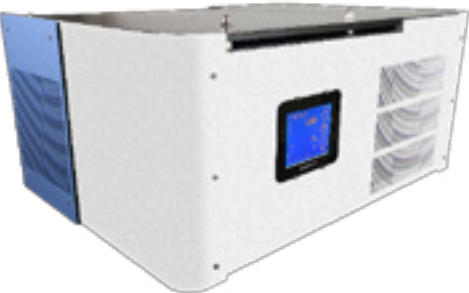


Technische Daten:

Netzspannung:	220V
Leistung:	690 W
Maße:	450x635x315
Leergewicht:	63 kg
Bechergröße:	250 ml
Max. Füllmenge:	1 Liter
Drehzahl:	4000 U/min
Programme:	108
Temp:	-9°C – 40°C +/- 1°C

UVP: € 3.300,-

Pro Xtract 3		Technische Daten:
		Netzspannung: 220V
		Leistung: 750 W
		Maße: 600x6300x375
		Leergewicht: 64 kg
		Bechergröße: 750 ml
		Max. Füllmenge: 3 Liter
		Drehzahl: 4000 U/min
		Programme: 108
UVP:	€ 5.100,-	

Pro Xtract 3R		Technische Daten:
		Netzspannung: 220V
		Leistung: 1,2 kW
		Maße: 998x630x410
		Leergewicht: 120 kg
		Bechergröße: 250 ml
		Max. Füllmenge: 1 Liter
		Drehzahl: 4000 U/min
		Programme: 108
		Temp: -9°C – 40°C
		+/- 1°C
UVP:	€ 6.100,-	






CookTek® WARMHALTETASCHEN

Das zuverlässige Taschen-System für jeden Lieferservice hält bis zu 45 Minuten heiß

- Für jeden Lieferservice erhältlich (nicht nur Pizza)
- Speichert zirka 70 °C für mindesten 45 Minuten
- In 60 Sekunden wieder aufgeladen
- Cleveres Induktionssystem





Taschen-Liefersystem von CookTek®

Heiß geliefert und warm gegessen

In den USA ist CookTek® seit über 15 Jahren nicht mehr wegzudenken. Dort setzen vor allem Pizza-Ketten auf die zuverlässigen Warmhalter. Das amerikanische System überzeugt, denn es lädt blitzschnell und hält Speisen bei rund 70 °C für rund 45 Minuten warm. Wärme und Luft werden bestmöglich verteilt. Die zu transportierenden Gerichte bleiben frisch, warm und knusprig. Das Prinzip ist denkbar einfach: Will man die Tasche auf Betriebstemperatur bringen, platziert man sie auf der Ladestation. Die Erhitzung des Heizelements erfolgt magnetisch auf Induktionsbasis. Hat die Tasche die richtige Temperatur, stoppt der Vorgang automatisch. Nach bereits einer Minute ist die Tasche einsatzbereit. CookTek® Warmhaltetaschen sind kabellos, leicht und wasserabweisend. Sie können mit dem eigenen Firmenlogo bedruckt und in unterschiedlichen Größen bezogen werden.

- Einfache, schnelle und kabellose Handhabung
- Eigenes Firmenlogo möglich
- System besteht aus Induktionsladestation, Tasche und Heizelement
- Taschen sind wasserabweisend und in verschiedenen Größen erhältlich
- Gerichte bleiben heiß, frisch und knusprig



Handels GmbH
Sternwartestrasse 16
A-1180 Wien
Tel. +43/1/478 43 73
office@hutterer.cc

Ihre 1. Adresse,
wenn's um CookTek geht.

Wir übernehmen selbstverständlich auch Ihr CookTek Service.

Join us on Facebook

www.hutterer.cc

Cooktec – Heiztaschen*

Aus den USA sind sie seit über 15 Jahren nicht mehr wegzudenken. Dort setzen vor allem Pizza-Ketten auf ihr zuverlässiges Warmhalten. Die Warmhaltetaschen von CookTek® gehören zu einem cleveren System, das mindestens 45 Minuten lang Wärme speichert und dabei blitzschnell wieder aufgeladen werden kann (nur 60 Sekunden!).

	Pizza Transportsystem 16“ (40,6cm)	
		UVP:
	Ladestation 16“, 230V / 1,8kW	€ 1.611,-
	VaporVent™ 16“ - Transporttasche	€ 97,-
	Pizza FlashPak™ disc for 16“ – Induktionspellet	€ 212,-

	Pizza Transportsystem 18“ (45,7cm)	
		UVP:
	Ladestation 18“, 230V / 1,8kW	€ 1.880,-
	VaporVent™ 18“ - Transporttasche	€ 106,-
	Pizza FlashPak™ disc for 18“ – Induktionspellet	€ 212,-

	ThermaCube® Transportsystem (Speisen außer Pizza)	
		UVP:
	Ladestation ThermaCube®, 230V / 1,8kW	€ 2.147,-
	ThermaCube®, kleine Tasche	€ 147,-
	ThermaCube™ TCS FlashPak™ - Induktionspellet für kleine Tasche	€ 318,-
	ThermaCube®, große Tasche	€ 173,-
	ThermaCube™ TCT FlashPak™ - Induktionspellet für große Tasche	€ 318,-

Fotos: © COOKTEK, fotolia.de



DRY AGER FLEISCHREIFESCHRANK

Trockenreifung ist die hohe Kunst der Fleischveredelung

- Konstante Luftfeuchtigkeit ohne Wasseranschluss (HumiControl)
- Minimaler Gewichtsverlust nach vier Wochen Reifung von max. 7 bis 8 %
- Optimale Luftqualität bei laufender Entkeimung (integriertes DX AirRegSystem)
- Zeitloses, modernes Design mit Hightech-Handwerk



DRY AGER Vollreife-Profischrank Perfektes Fleisch nach alter Tradition

Fleisch braucht Reife und Reifung braucht Zeit. Dry Aging, sprich Trockenreifung, ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv auf höchster Veredelungsstufe reifen zu lassen. Dabei wird es bei einer kontrollierten Temperatur von 2 °C und 85 % Luftfeuchtigkeit über einen bestimmten Zeitraum am Knochen abgehängt und darf in Ruhe reifen und atmen. Der DRY AGER gewährleistet die dazu notwendige konstante Einhaltung der Temperatur, die in exakten 0,1 °C Schritten geregelt werden kann. Die Luftfeuchtigkeit lässt sich hochpräzise von 60 % bis 90 % regulieren. Das ideale Mikroklima im Inneren sowie die optimale Luftströmung und laufende Entkeimung sorgt für ein fantastisches Ergebnis. Auch für das Nachreifen und Lagern von Wurstwaren, Schinken und anderen Fleischarten bestens geeignet.

- Perfektes Dry Aged Beef
- Auch für Wurstwaren, Schinken und andere Fleischarten geeignet
- Rostfreier Edelstahl und getönte Isolierglastüren mit UV-Schutz
- Minimale Wärmeentwicklung, keine punktuelle Erwärmung des Fleisches
- Max. Beladung von 2-3 Rückensträngen mit je bis zu 1,2 m Länge



Handels GmbH
Sternwartestrasse 16
A-1180 Wien
Tel. +43/1/478 43 73
office@hutterer.cc

Ihre 1. Adresse,
wenn's um DRY AGER geht.

Wir übernehmen selbstverständlich auch Ihr DRY AGER Service.

 Join us on Facebook

www.hutterer.cc

Fotos: © Dry Ager

Dry Ager

Dank modernster Technik erleichtert der Dry Ager das reifen von Fleisch. Mit seiner eingebauten UV Lampe und dem Kohlefilter reinigt er die Luft selbst und sorgt somit für höchste Qualität.

DX 1000 		Maximale Flexibilität: Das serienmäßige Edelstahlgehänge des DX 1000 und die optional erhältlichen halben & ganzen Einschieberoste ermöglichen bis zu 100 kg Fleisch im Gerät auf einmal zu reifen.
		Technische Daten: Außenmaße: 700x560x1380 Innenmaß: 540x560x1650 Anschluss: 230V
UVP:	€ 2.768,91	

DX 500 		Maximale Flexibilität: Der serienmäßige Bodenrost inklusive Edelstahlgehänge des DX 500 und die optional erhältlichen Einschieberoste ermöglichen bis zu 20 kg Fleisch im Gerät auf einmal zu reifen.
		Technische Daten: Außenmaße: 600x610x900 Innenmaß: 500x430x710 Anschluss: 230V
UVP:	€1.592,44	

Zubehör:

Beschreibung:	UVP
DX500 - Edelstahlgehänge	€ 46,22
DX1000 - Edelstahlgehänge	€ 49,58
DX 500 - Einschieberost	€ 26,89
DX 1000 - Einschieberost	€ 29,41
DX 1000 – Halber Einschieberost	€ 24,37
DX 500 - Salzblockset	€ 33,61
DX 1000 - Salzblockset	€ 66,39
DX 500 – Edelstahl Salzwanne	€ 32,77
DX 1000 – Edelstahl Salzwanne	€ 41,18
S-Haken Edelstahl	€ 2,94
Drehhaken Edelstahl	€ 6,30

Sonstiges

Vita-Prep 3 		Rund um den Globus setzten Profi-Köche auf den Vita-Prep 3, aufgrund seiner außergewöhnlichen Leistungsfähigkeit und Vielseitigkeit. Vom Zerkleinern feinster Zutaten bis zur Zubereitung aufwendiger Pürees - mit dem Vita-Prep 3 wird jedes Gericht perfekt vollendet. Variable Geschwindigkeitskontrolle. Mit der variablen Geschwindigkeitskontrolle können Sie die Konsistenz Ihrer Gerichte und Getränke selbst bestimmen – von grob gehackt bis hin zu samtigsten Pürees. Der 3 PS starke Motor mit Kühlungsfunktion, sorgt für außergewöhnliche Leistungsfähigkeit in gewerblichen Küchen. Sogar die härtesten Vollwertkost-Zutaten werden mit Leichtigkeit verarbeitet.
		Technische Daten: Motor: 3 PS starker Motor Anschluss: 220 - 240 V, 50 Hz, 1100 - 1200 W Gewicht: 5.5 kg Außenmaß: 514 x 203 x 229
UVP:	€ 1.089,-	

Aladin 		Robustes Profi-Handräuchergerät mit herausragenden Eigenschaften durch das Zwei-Kammern-System. Eine Kammer für Räuchermehl, die zweite Kammer kann mit Kräutern, Aromaträgern und weiteren Geschmacksgebern gefüllt werden. Schlauch für Beräuchern unter einer Haube wird mitgeliefert batteriebetrieben (Batterien nicht im Lieferumfang enthalten).
UVP:	€ 335,-	

Tenderizer 		Das Original von Jaccard! Mit seinen 48-Klingen System kann der Tenderizer spielend in jedes Fleisch eindringen und ermöglicht dadurch einen gleichmäßigen Garprozess. Dieser wird um bis zu 40% verkürzt und Marinaden können nun rascher und gleichmäßiger einziehen!
UVP:	€ 40,-	

Micro Mix 	Design des Mischkopfes speziell für zeitsparende Verarbeitung. Leistungsstarkes und geräuscharmes Gerät. Stab, Mischkopf, Fassung und Werkzeuge aus EDELSTAHL. Drehzahlregelung präzise und leichte Bedienung. Dehnbares Spiralkabel für leichte Handhabung. Patentiertes Werkzeug für die rasche Zubereitung besonders luftiger Emulsionen mit hoher Standfestigkeit. Zubereitung von Saucen und Suppen aller Art in kleinen Mengen. Technische Daten: Anschluss: 220V Stablänge: 165mm Umdrehungen: 1500 – 14000 U/Min
UVP:	€ 220,-
Aufsatz Brenner 	One-Touch Piezo-Zündung, kann nach der Aufwärmphase in einem beliebigen Winkel benutzt werden. · Eine fokussierbare, maximale Hitze von 1,0kW zum Bräunen, Versiegeln und Karamellisieren. · Optimale Nutzung mit Bright Spark A4 Butangaskartusche (BS0136), nicht inbegriffen. Die Kartusche kann sicher entfernt werden, auch wenn sie noch nicht leer ist. · Praktische, ökonomische und einfach anzuwendende Gaskartusche, die einfach und sicher am Gasbrenner eingeklickt wird.
UVP:	€ 35,-
Gas Kartusche 	Spezielles A4 Gas Kein spritzen, speihen oder ablaufen Keine Reststoffe Verbrennt vollkommen Geruchlos Dank Bajonetteverschluss jederzeit entfernbar
UVP:	€ 9,5,-



HUTTERER

GASTRO-SYSTEME

Sternwartestraße 16
1180 Wien

Tel.:

E-Mail:

Internet:

Öffnungszeiten:

01 478 43 73

office@hutterer.cc

www.hutterer.cc

Montag bis Donnerstag:

9.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 17.00 Uhr

Freitag:

9.00 bis 14.00 Uhr



HuttererGASTRONOMIEMASCHINEN
www.facebook.com/hutterergastronomiemaschinen