



GROSSKÜCHEN



Hygieneprogramm

Wirtschaftliche Hygiene in Gastronomie, Hotellerie und Catering

2019

Wirtschaftliche Hygiene in Gastronomie, Hotellerie und Catering

Gastronomie ist Leidenschaft

Gastronomie ist durch Leidenschaft und Emotionen geprägt. Mit der gleichen Leidenschaft widmen sich Hötte Großküchen und GASTRO STAR seit vielen Jahren dem Thema Reinigung und Desinfektion in der Profi-Küche. Dabei stehen von Beginn an unsere Kunden und ihre Bedürfnisse im Mittelpunkt unseres Schaffens.

Jahrzehntelange Erfahrung und vielfältige Praxisbezüge prägen unser Handeln. Wir kennen uns bestens mit maschinellen Prozessen sowie mit Materialien, Programmlaufzeiten und diversen Verschmutzungsarten aus. Dabei setzen wir den Fokus auch auf die Reinigung und Desinfektion in professionellen Anwendungsbereichen.

Treue und Kontinuität

Treue ist nicht nur ein wichtiger Bestandteil unserer Kundenbeziehung, sie zieht sich auch als roter Faden durch die Unternehmensgeschichte von Hötte Großküchen. Wir halten unserem Anspruch die Treue, ein extrem gutes und schlankes Produktprogramm für das maschinelle sowie manuelle Spülen und die Küchenhygiene anzubieten.

Das Rezept für Erfolg besteht aus einer großen Portion Leidenschaft, verfeinert durch die Komponenten Neugier und Sorgfalt. Denn erst, wenn man sich intensiv mit Details beschäftigt, und seien es auch scheinbar Kleinigkeiten, erhält man am Ende ein erstklassiges Produkt und somit auch ein erstklassiges Reinigungsergebnis. Unser Know-how ist die beste Basis für eine effektive Küchenhygiene.



Inhaltsverzeichnis

Seite	4	Spülmaschinen: Gläser, Geschirr, Geräte - maschinelle Reinigung Flüssig -
Seite	5	Spülmaschinen: Gläser, Geschirr, Geräte - maschinelle Reinigung Pulver - Spülmaschinen: Gläser, Geschirr, Geräte - maschinelle Reinigung Dosiergeräte -
Seite	6	Spülmaschinen: Klarspüler - maschinelle Reinigung -
Seite	7	Geschirr, Geräte, Oberflächen, Entkalkung - sonstige Reinigungsmittel -
Seite	8	Combidämpfer/ Heissluftdämpfer - maschinelle & manuelle Reinigung -
Seite	9	Kaffeemaschinen - maschinelle & manuelle Reinigung -
Seite	10	Küchenzubehör
Seite	11	Zubehör Spülmaschinen - Körbe Spülmaschinen -

Maschinelle Reinigung - Flüssig

Spülmaschinen: Gläser, Geschirr, Geräte



FR 30

Gläser-Reiniger

Entfernt Getränkereste, mit ausgezeichnetem Materialschutz für hochwertige Gläser und Dekore. Gläser bleiben geruchsneutral, da chlorfrei.

#9280025 Kanister 12 kg 43,10 €



FR 8700

Universal Hygienereiniger „Plus“

Entfernt zuverlässig Rückstände und stärkere Verschmutzungen aller Art und sorgt für hygienische Spülergebnisse. Auch für Kaffee- und Teegeschirr gut geeignet. Mit Aktivchlor. Mit besonderer Formel für den Einsatz bei Hartwasser.

#9280023 Kanister 25 kg 84,50 €



FR 40

Gläser- und Bistro-Reiniger

Mit besonderer Formel für die wirksame Entfernung von Getränkeresten aller Art. Geruchsneutrale Oxi-Kraft entfernt auch leicht angetrocknete Tee- und Kaffeeverschmutzungen.

#9280010 Kanister 12 kg 47,90 €



FR 6100

Intensivreiniger

Mit intensiver Reinigungsleistung gegenüber besonders hartnäckigen Rückständen und angebrannten Speiseresten. Entfernt hartnäckige Stärkereste rückstandsfrei.

#9280013 Kanister 25 kg 86,50 €



FR 45

Gläser- und Bistro-Reiniger „Plus“

Die optimale Formel mit neuartigem Komplexbildner-System. Entfernt Getränkereste aller Art auf Gläsern sowie leicht angetrocknete Speisereste auf Geschirr und Besteck. Auch für Hartwasser geeignet.

#9280021 Kanister 12 kg 44,20 €



FR 6800

Intensivreiniger „Plus“

Mit dem EU Ecolabel ausgezeichnete Geschirrrreiniger mit besonderer Formel für eine intensive Stärkelösekraft. Entfernt auch hartnäckige Stärkereste rückstandsfrei. Frei von Aktivchlor.

#9280026 Kanister 25 kg 87,40 €



FR 300

Hygienereiniger

Entfernt wirkungsvoll angetrocknete Kaffee- und Teerückstände und andere Farbstoffe sowie leicht angetrocknete Speisereste von Gläsern, Geschirr und Besteck. Mit Aktivchlor. Auch für Aluminium geeignet.

#9280011 Kanister 25 kg 86,50 €



FR 65

Spezialreiniger - mit Aluschutzformel

Entfernt besonders wirkungsvoll Eiweiß- und Teigreste sowie Fette und Öle. Als Spezialreiniger für den Einsatz in Topf- und Gerätespülmaschinen konzipiert. Bietet hohen Materialschutz, auch für Aluminium geeignet.

#9280020 Kanister 25 kg 89,30 €



FR 8400

Universal Hygienereiniger

Entfernt wirksam Rückstände und stärkere Verschmutzungen aller Art und sorgt für hygienische Spülergebnisse. Auch für Kaffee- und Teegeschirr gut geeignet. Mit Aktivchlor.

#9280016 Kanister 25 kg 85,60 €

Maschinelle Reinigung - Pulver

Spülmaschinen: Gläser, Geschirr, Geräte



PR 30

Universalreiniger - pulverförmig

Entfernt wirkungsvoll angetrocknete Kaffee- und Teerückstände und andere Farbstoffe sowie leicht angetrocknete Speisereste von Gläsern, Geschirr und Besteck. Mit Aktivchlor. Auch für Aluminium geeignet.

#9280006 Eimer 25 kg 86,50 €



PR 80

Intensivreiniger - pulverförmig

Mit intensiver Reinigungsleistung gegenüber besonders hartnäckigen Rückständen und angebrannten Speiseresten. Mit geruchsneutraler Oxi-Kraft für das Entfernen von Kaffee- und Teerückständen.

#9280004 Eimer 25 kg 84,00 €



PR 65

Spezialreiniger - pulverförmig

Entfernt besonders wirkungsvoll Eiweiß- und Teigreste sowie Fette und Öle. Als Spezialreiniger für den Einsatz in Topf- und Gerätespülmaschinen konzipiert. Bietet hohen Materialschutz, auch für Aluminium geeignet.

#9280003 Eimer 25 kg 103,50 €

Maschinelle Reinigung - Dosiergeräte

Spülmaschinen: Gläser, Geschirr, Geräte



CP 100

Universalreiniger

Entfernt wirksam Rückstände und stärkere Verschmutzungen aller Art und sorgt für hygienische Spülergebnisse. Auch für Kaffee- und Teegeschirr gut geeignet. Mit Aktivchlor. Dosierung über das Weigomatic PD compact plus-Dosiergerät.

#9280286 Kartusche 2 x 5 kg 59,30 €



CP 140

Intensivreiniger

Entfernt besonders hartnäckige Rückstände u. angebrannte Speisereste. Mit geruchsneutraler Oxi-Kraft. Auch für leicht angetrocknete Kaffee- u. Teereste gut geeignet. Entfernt hartnäckige Stärkereste rückstandsfrei. Dosierung über das Weigomatic PD compact plus-Dosiergerät.

#9280288 Kartusche 2 x 5 kg 59,30 €

Nettopreise zzgl. gesetzl. MwSt. | Lieferungen ab 400,- EUR frei Haus

Bitte beachten Sie vor dem Produkteinsatz die spezifischen Anwendungsparameter und Hinweise zur Materialverträglichkeit.

Diese Informationen sind im jeweiligen Produktmerkblatt einsehbar und können jederzeit bei uns angefordert werden.

Maschinelle Reinigung

Spülmaschinen Klarspüler



K1 Klarspüler

Universell einsetzbarer, pH-neutraler Klarspüler für Gläser, Geschirr und Gerätschaften. Für optimale Trocknungsergebnisse ohne Schlieren und Streifen.

#9280030 Kanister 20 ltr. 77,10 €



K2 Klarspüler

Universell einsetzbarer, pH-neutraler Klarspüler für Gläser, Geschirr und Gerätschaften. Für optimale Trocknungsergebnisse ohne Schlieren und Streifen.

#9280035 Kanister 10 ltr. 49,80 €



K4 Spezialklarspüler

Hochkonzentrierter, besonders schaumdämpfender Klarspüler. Für Geschirr- und Gerätespülmaschinen gleichermaßen gut geeignet.

#9280034 Kanister 10 ltr. 49,80 €



Kanisterschlüssel

für 10 ltr., 12 kg, 20 kg und 25 kg Kanister

#9280400 6,25 €

Sonstige Reinigung

Geschirr, Geräte, Oberflächen, Entkalkung



PreClean L schaumarmer flüssiger Geschirrvorreiniger

Tauch- bzw. Vorreiniger für Bestecke, Geschirr, Töpfe und Arbeitsgeräte. Zur effektiven Vorreinigung vor dem maschinellen Spülen. Sehr materialschonend.

#9280130 Kanister 10 ltr. 86,80 €



PreClean P Intensiv-Tauchreiniger für Besteck - pulverförmig

Zur Vorbehandlung von Besteck und Grundreinigung von Geschirr im Tauchbad vor dem maschinellen Spülen. Ausgezeichnetes Fett- und Schmutzlösevermögen. Schnelllösliches Pulver

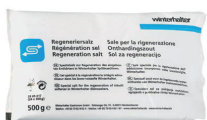
#9280047 Eimer 10 kg 95,15 €



Neoblank Spray Edelstahlpflege

Spezialprodukt zur Pflege aller Oberflächen aus Edelstahl. Entfernt zuverlässig und schonend Fingerabdrücke, Streifen und Flecken von Edelstahloberflächen. Verhindert hartnäckige Wiederanschmutzungen. Frei von FCKW. Einfache Anwendung.

#9280117 Flasche 400 ml 13,00 €



Regeneriersalz Winterhalter Spülmaschinensalz

Feinkörniges Salz zur Regeneration des eingebauten Winterhalter-Entkärers bei Spülmaschinen.

#9210999 Karton 24 Stück 19,50 €



Salztabletten Axal® Pro

axal® Pro Salztabletten dienen der Soleaufbereitung für Ionenaustauscher in Wasserenthärtungsanlagen. Höchste Reinheit und Löslichkeit.

#1610001 Sack 25 kg 16,40 €

Austauschpatronen für Enthärtungsanlagen

Die Enthärtung von Wasser ist die Grundlage jeder Wasseraufbereitung. Mit enthärtetem und somit kalkfreiem Wasser verhindern Sie Kalkablagerungen und entsprechende Folgeschäden in der Spülmaschine. Gleichzeitig entfalten Reiniger und Klarspüler ihre optimale Wirkung und sorgen so für ein besseres Spülergebnis bei geringerem Verbrauch.

#9209996	VE15 Austausch	100,00 €
#9209999	VE20 Austausch	134,00 €
#9209997	TE15 Austausch	134,00 €
#9209998	TE20 Austausch	151,00 €



Maschinelle & Manuelle Reinigung

Combidämpfer/ Heissluftdämpfer



Spezialreiniger Combidämpfer-Reiniger

Hochkonzentrierter Reiniger für Rational Heißluftdämpfer-Geräte. Geeignet für CombiMaster und CombiPlus Geräte.

#6820001 Kanister 10 Ltr. 50,00 €



CONVOClean forte Combidämpfer-Reiniger

Garraumreiniger für automatische und vollautomatische Reinigung. Starke Reinigungskraft.

#1730500 Kanister 10 Ltr. 75,40 €



Klarspüler Combidämpfer-Klarspüler

Klarspülerreiniger für Rational Heißluftdämpfer-Geräte. Geeignet für CombiMaster und CombiPlus Geräte.

#6820002 Kanister 10 Ltr. 50,00 €



CONVOCal Combidämpfer-Entkalker

Hoch konzentrierter Spezialentkalker für Convotherm Dämpfer, zur Reinigung des Innenraums und Schutz vor Verkalkung.

#1730499 Kanister 10 Ltr. 88,20 €



Entkalker Combidämpfer-Entkalker

Entkalker für Rational Heißluftdämpfer-Geräte. Geeignet für CombiMaster und CombiPlus Geräte.

#6820003 Kanister 10 Ltr. 50,00 €



CONVOCare K Düsenspülmittel-Reiniger

1 Ltr. Konzentrat, Klarspüler für ConvoClean system, muss nach Anleitung mit Wasser gemischt werden.

#1730498 Flasche 1 Ltr. 49,40 €



Reiniger-Tabs Combidämpfer-Reiniger

Mit höchster Reinigungskraft - für eine optimale Glanzhygiene und aktiven Gesundheitsschutz zu jeder Zeit! Geeignet für alle SelfCooking Center.

#6820004 Eimer 100 Stück 66,00 €



Two In One Spezialreiniger-Kartusche

Spezialreiniger für WaveClean Reinigungssystem für MKN-Combidämpfer. Two-in-One ist sowohl Reiniger und Klarspüler in einer Kartusche.

#5560805 Karton 10 Stück 37,00 €



Klarspül-Tabs Combidämpfer-Klarspüler

Sorgt für perfekten Glanz und Schutz der Edelstahlflächen im Garraum. Geeignet für SelfCooking Center ohne CareControl.

#6820005 Eimer 50 Stück 44,00 €



Pflege-Tabs Care Control

Mit bester Langzeitpflege für das ganze System und maximaler Betriebssicherheit. Spezielle in den Care-Tabs enthaltene Kalklöser verhindern Kalkablagerungen bereits bei der Entstehung. Für SelfCooking Center mit CareControl.

#6820006 Eimer 100 Stück 81,00 €



Maschinelle & Manuelle Reinigung

Kaffeemaschinen, Sahnemaschinen & Entkalkung



Swirl Intensivreiniger Pulver Kaffeemaschinenreiniger

Pulverförmiger Kaffeemaschinenreiniger zur Grund- und Unterhaltsreinigung von Kaffee-, Getränke- und Suppenautomaten. Pulver (ehemals Reiniger 3000).

#5210045 Dose 1 kg 19,25 €



Swirl Reiniger Tabletten Kaffeemaschinenreiniger

Reinigungstabletten für Kaffeemaschinen. Zur Reinigung der Brühgruppe. Dieser hochwertige Reiniger löst Kaffeebeläge schnell auf. Er ist materialverträglich und garantiert eine optimale Reinigung.

#5210052 Dose 200 Stück 26,70 €



neodisher® CM Pulver Kaffeemaschinenreiniger

Zur Grund- und Unterhaltsreinigung von Kaffee- und Heißgetränkeautomaten. Entfernt zuverlässig auch schwerlösliche Rückstände, wie Kaffeeöle und Gerbstoffreste. Bei sachgerechter Anwendung ist neodisher CM P für die Reinigung aller handelsüblichen Kaffeemaschinen und Automaten für Heißgetränke geeignet.

#9280100 Dose 1 kg 11,30 €



Swirl Schnellentkalker

Schnellentkalker für Kaffeemaschinen. Zur Reinigung des Heißwasserteils.

#5210044 Dose 1 kg 18,10 €



Mussana Microclean Spezialreiniger für Sahnemaschinen

Desinfektionsreiniger für Sahnemaschinen. Hohe Reinigungskraft, schnelle und sichere Wirkung, geringe Schaumentwicklung, geruchsneutral sowie breite mikrobizide Wirkung.

#4550001 Flasche 1 ltr. 9,50 €

Küchenzubehör



Weigomatic PD compact plus
Dosier- und Steuersystem zur Versorgung der Spülmaschine mit den Gastro Star Produkten CP 100 oder CP 140 und dem Klarspüler K4 (2L-Flasche).
Einfaches Nachfüllen, wirtschaftliche Dosierung. Mit integrierter Leitfähigkeitssteuerung. Platzsparende Montage.
#9280320 Preis auf Anfrage



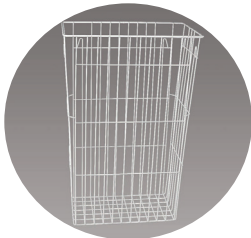
neomatik easy DOS
Handpumpe zur einfachen, sicheren und direkten Dosierung von Reinigungsmittelkonzentraten in offene Behälter (z.B. Eimer oder Spülbecken). Präzise einstellbare Dosiermenge (10 - 30 ml), einfache Wandmontage, ohne Strom- und Wasseranschluss.
#9280330 145,00 €



Desinfektions-/ Seifenspender
Seifenspender ohne Handkontakt bedienbar. Spendergehäuse komplett aus Edelstahl in geschliffener Ausführung. Frei befüllbar mit Flüssigseifen, Waschlotionen oder Desinfektionsmitteln.
Maße: 93 x 197 x 302 mm
Vorratsbehälter fasst 1.000 ml.
Füllstandsanzeige im Sichtbereich des Nutzers.
#3620008 99,50 €



Papierhandtuchspender
Handtuchspender
Edelstahl: TC1-03 298/120/298
Maße: 298 x 120 x 298 mm
für ca. 500 gefaltete Papierhandtücher; mit Sichtfenster
#3620006 136,00 €



Papierkorb
Drahtgitter-Papierkorb
Inhalt: ca. 60 ltr. / G401
Maße: 390 x 240 x 650 mm
#7460005 35,00 €

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen nach Ihren Bedürfnissen einen Hygieneplan.
Sprechen Sie uns einfach an!

Hotel
Max Mustermann
Musterstr. 666
12345 Muster

Reinigungs- und Desinfektionsplan
für die **Küche**

HÖTTE
GROSSKÜCHEN

Gegenstände	Produkte	Konzentration	Einwirkzeit	Methode	Wie oft?	Zuständig:
Händereinigung	triformin HR	gebrauchsfertige Lösung		Hände anfeuchten, mit 3 ml einreiben, mit Wasser abwaschen	Vor Arbeitsbeginn, bei Arbeitsplatzwechsel und nach jedem WC-Besuch	Mitarbeiter
Händedesinfektion	triformin safeDIS 1)	gebrauchsfertige Lösung	30 sec	Die trockenen Hände mit 3 ml einreiben, 30 sec einwirken lassen	Vor Arbeitsbeginn, bei Arbeitsplatzwechsel und nach jedem WC-Besuch	Mitarbeiter
Händedekontamination	triformin decon 1)	gebrauchsfertige Lösung	30 sec	Hände anfeuchten, mit 3 ml einreiben, 30 sec einwirken lassen, mit Wasser abwaschen	Vor Arbeitsbeginn, bei Arbeitsplatzwechsel und nach jedem WC-Besuch	Mitarbeiter
Fußboden Wände, Regale	GASTRO STAR UniClean GASTRO STAR CleanDis 4)	10 ml/l 0,5 % / 5 ml/l	15 min	Wischverfahren	Täglich	Mitarbeiter
Abflüsse Gullys, Abfallbehälter	GASTRO STAR UniClean GASTRO STAR CleanDis 4)	10 ml/l 0,5 % / 5 ml/l	15 min	Sprüh- und / oder Wischverfahren	Täglich nach Arbeitsende	Mitarbeiter
Transportwagen	GASTRO STAR CleanDis 4)	0,5 % / 5 ml/l	15 min	Wischverfahren 1)	Nach Benutzung	Mitarbeiter
Speiserverteilsysteme Warmhaltebehälter	GASTRO STAR CleanDis 4) GASTRO STAR EK	0,5 % / 5 ml/l 10 ml/l	15 min	Wischverfahren 1)	Nach Benutzung	Mitarbeiter
Kombidämpfer Grill- und Backgeräte	GASTRO STAR UniClean GASTRO STAR CombiClean	10 ml/l 10 - 100 ml/l bis Konzentrat		Sprüh- und / oder Wischverfahren 1) manuell oder maschinell	Nach Benutzung	Mitarbeiter
Kühlräume Kühlschränke, Kühltruhen, Trockenlager	GASTRO STAR CleanDis 4) GASTRO STAR QuickDis 4)	3,0 % / 30 ml/l gebrauchsfertige Lösung	60 min 15 sec	Wischverfahren 1) Sprüh- und / oder Wischverfahren	1x pro Woche Bei Bedarf	Mitarbeiter
Kaffeemaschine	neodisher CM tabs neoform CM			laut Maschinenherstellernge- bung	Nach Benutzung	Mitarbeiter
Arbeitsflächen Geräte, Tische, Schneidbretter				Wischverfahren 1) Sprüh- und / oder Wischverfahren	Bei Bedarf, nach Benutzung, sonst täglich nach Arbeitsende	Mitarbeiter
Was Wie oft		5 - 100 ml/l		Spülen per Hand	Bei Bedarf	Mitarbeiter
Reinigen von Arbeitsflächen, Publicis und Abzugshauben		0,4 ml/l		Wischverfahren 1)	Nach Benutzung	Mitarbeiter
Reinigen von Geschirren, Besteck, Teller, Gläser, etc.		10 ml/l (1,0%), 15 min, 20 - 30 °C		Sprüh- und / oder Wischverfahren	Nach Benutzung	Mitarbeiter
Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsflächen und Fußböden		gebrauchsfertige Lösung	15 sec	Wischverfahren oder maschinelle Anwendung	Nach Benutzung	Mitarbeiter
Schnellreinigung von Vorwärmplatten, Backblechen und Gittern		Konzentrat oder 100 ml/l; Achtung: max. 75 °C		Wischverfahren	Nach Benutzung	Mitarbeiter
Reinigen von Grills und Kombidämpfern		Konzentrat		Wischverfahren	Nach Benutzung	Mitarbeiter
Reinigen von Grills, Frigoren, Backen und Fritten		Konzentrat oder 10 - 100 ml/l		Wischverfahren	Nach Benutzung	Mitarbeiter
Entkeimung von Backmischern, Geschirren, Kochgeschirren, Fritten, etc.		1 - 5 ml/l		Tauchverfahren oder Spülen per Hand	Nach Benutzung	Mitarbeiter

Service: Maworm Großküchentechnik, 59939 Olaberg
Telefon : 02962 97080

Zubehör Spülmaschinen



Universalkorb grob
Maße: 500 x 500 mm
Art.-Nr.: 2770005 43,00 €



Universalkorb eng
Maße: 500 x 500 mm
Art.-Nr.: 2770010 44,00 €



Tellerkorb
Maße: 500 x 500 mm
Art.-Nr.: 2770001 45,00 €



Tellerkorb Draht
Maße: 500 x 500 mm
Höhe: 92 mm

Größe L - 6 Reihen
Art.-Nr.: 9220215 93,00 €

Größe: L - 8 Reihen
Art.-Nr.: 9220210 93,00 €

Größe XL (trapez) - 8 Reihen
Maße: 545 x 500 mm
Art.-Nr.: 9220220 93,00 €



Tablettkorb mit ausgeschnittener Kante
Maße: 500 x 500 mm
Art.-Nr.: 2770030 63,00 €



Kombikorb Kunststoff für Teller, Tassen, Gläser und Besteck inkl. Tellereinsatz, Besteckköcher und Glaseinsatz
Maße: 500 x 500 mm
Art.-Nr.: R500Kombi 54,00 €



Bistro-Kombikorb 5 Reihen - Draht
Größe S Maße: 400 x 420 x 92 mm
Art.-Nr.: 92100709 114,00 €



Bistro-Kombikorb 5 Reihen - Draht
Größe L Maße: 500 x 500 x 110 mm
Art.-Nr.: 9220193 111,00 €



Besteck- und Kleinteilekorb - Draht
Größe M
Maße: 500 x 420 mm/ Höhe: 80 mm
Art.-Nr.: 9220230 93,00 €
Größe L
Maße: 500 x 500 mm/ Höhe: 66 mm
Art.-Nr.: 9220235 93,00 €



Gläserkorb - Draht
Größe S - 3 Reihen
Maße: 400 x 400 x 155 mm
Art.-Nr.: 9220335 116,00 €

Größe S - 4 Reihen
Maße: 400 x 400 x 155 mm
Art.-Nr.: 9220305 116,00 €

Größe M - 3 Reihen
Maße: 500 x 440 x 150 mm
Art.-Nr.: 9220325 119,00 €

Größe M - 4 Reihen
Maße: 500 x 430 x 105 mm
Art.-Nr.: 9220315 108,00 €

Größe M - 4 Reihen
Maße: 500 x 430 x 166 mm
Art.-Nr.: 9220320 118,00 €

Größe L - 4 Reihen
Maße: 500 x 500 x 104 mm
Art.-Nr.: 9220300 108,00 €

Größe L - 5 Reihen
Maße: 500 x 500 x 180 mm
Art.-Nr.: 9220301 127,00 €



Tassenkorb - Draht
Größe M - 4 Reihen
Maße: 500 x 425 mm/ Höhe: 115 mm
Art.-Nr.: 9220280 93,00 €

Größe L - 5 Reihen
Maße: 500 x 500 mm/ Höhe: 117 mm
Art.-Nr.: 9220285 93,00 €

Größe XL - 6 Reihen
Maße: 500 x 540 mm/ Höhe: 92 mm
Art.-Nr.: 9220225 93,00 €



Kunststoff Besteckspülkorb 8 Fächer stapelbar mit Griffen
Maße: 430 x 210 x 150 mm
Art.-Nr.: 17100267 14,00 €



Edelstahl Besteckspülkorb 8 Fächer
Maße: 325 x 150 x 125 mm mit Tragebügel
Art.-Nr.: 1710200 123,00 €

Edelstahl Besteckspülkorb 12 Fächer
Maße: 325 x 225 x 125 mm mit Tragebügel
Art.-Nr.: 1710201 163,00 €

WIR SIND FÜR SIE DA

Wenn Sie Fragen haben oder ein unverbindliches Gespräch wünschen, zögern Sie nicht uns telefonisch oder auch per email zu kontaktieren. Wir helfen Ihnen gerne weiter und setzen unsere Erfahrung für Sie ein.



Andreas aus dem Moore

Geschäftsführung

Telefon 02 51 / 66 07 – 40

a.aus-dem-moore@hoette-grosskuechen.de



Markus Brzezinski

Verkauf Außendienst

Telefon 01 70 / 53 93 076

m.brzezinski@hoette-grosskuechen.de



Frederik Diekmann

Verkauf Außendienst

Telefon 01 71 / 71 03 313

f.diekmann@hoette-grosskuechen.de



Till Seibt

Verkauf Innendienst

Telefon 02 51 - 66 07-32

t.seibt@hoette-grosskuechen.de



Barbara Hinerasky

Verkauf Innendienst

Telefon 02 51 - 66 07 -31

b.hinerasky@hoette-grosskuechen.de



Simone Stuppe

Verkauf Innendienst

Telefon 02 51 - 66 07 - 43

s.stuppe@hoette-grosskuechen.de



Sophie Hericks

Auszubildende

Telefon 02 51 - 66 07-25

s.hericks@hoette-grosskuechen.de



Michael Rölf

Kundendienst

Telefon 02 51 - 66 07-24

m.roelf@hoette-grosskuechen.de



GROSSKÜCHEN

Hötte Großküchen GmbH
Krögerweg 15
48155 Münster

Fon 02 51 - 66 07 0
Fax 02 51 - 66 07 50

info@hoette-grosskuechen.de
www.hoette-grosskuechen.de

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage

