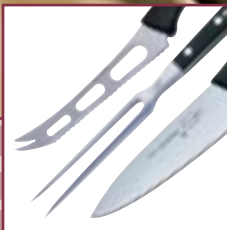


Gastronomiezubehör Der Katalog



GASTRONOMIEZUBEHÖR

Bartscher Warmhaltegeräte

Art-Nr.: Beschreibung Inhalt / Maße



- | | | |
|------------------|---|-----------------------------------|
| 500.582V3 | Chafing Dish 1/1 GN stapelbar
mit GN-Behältern 1x 1/1 GN + 3x 1/3 GN, inkl. 2 Brennpastenbehälter | B600 x T365 x H325 mm |
| 500.805 | Chafing Dish oval
mit 1 Behälter+Deckel, 1 Wassereinsatz, inkl. 2 Brennpastenbehälter | 5,5 L 51cm Länge (Einsatz) |

Bartscher Mikrowellen



- | | |
|-----------------|--|
| B610.831 | Elektro-Mikrowelle
Gehäuse und Garraum aus Edelstahl |
| B610.832 | Elektro-Mikrowelle Grill
Gehäuse und Garraum aus Edelstahl |
| B174.083 | Geräte-Wandbord Edelstahl
extra stabile Ausführung |

Bartscher Kaffee- und Espressomaschinen



- | | | |
|-----------------|--|------------------|
| A190.122 | Edelstahl-Isolierkanne für Contessa 1002 | 2 L |
| A190.043 | Kaffeemaschine Contessa 1002
Chromnickelstahl + 1xEdelstahl-Isolierkanne 1002 | 2 L |
| A190.002 | Korbfilterpapier für Contessa 1000 + 1002 | 1.000 Stk |
| A150.706 | KitchenAid Espressomaschine
Ausführung „EMPIRE-RED“ oder „GRAU-METALLIC“ aus Ganzmetallgehäuse | |
| A150.708 | Bartscher Kaffeemühle Kaffeebohnen- und Kaffepulverbehälter aus Glas
Ausführung „EMPIRE-RED“ oder „GRAU-METALLIC“
auf 15 verschiedenen Stufen einstellbar | |

Bartscher Kühlschränke

Art-Nr.: Beschreibung Inhalt / Maße



700.320	Flaschenkühlschrank weiß 320 L mit Umluft, Temp: 0–10° C, autom. Abtauung, Verdampfer, Glastür mit Alu-Rahmen, inkl. 6 höhenverstellbare Gitter Anschlusswert: 0,23 kW / 1 NAC 230 V	B600 x T600 x H1730 mm
700.178	Mini-Kühlvitrine 78 L mit Umluft, Beleuchtung, Temp: +2–12° C, autom. Abtauung, inkl. 3 Einlegeböden, Anschlusswert: 0,162 kW / 230 V	B425 x T380 x H960 mm
700.073	Wein-Kühlschrank 24 Flaschen 4 Einstellungen: Min / Max / Normal / OFF, Temp: 4–10° C, inkl. 4 Einlegeböden, Anschlusswert: 0,078 kW / 230 V	B475 x T435 x H635 mm
700.330	Wein-Kühlschrank braun 330 L 105 Flaschen Innen weiß, Temp +4–+14° C, automatische Abtauung, Glastür mit Alu-Rahmen, inkl. 5 höhenverstellbare Holzböden, Anschlusswert: 0,15 kW / 1 NAC 230 V	B600 x T600 x H1730 mm

Bartscher Besteckbehälter



A500.395	Besteckbehälter Chromnickelstahl inkl 4 Besteckköchern, Kunststoff weiß	B260x T300x H200
A500.396	Besteckbehälter Chromnickelstahl für 6 Besteckköcher Lieferung ohne Besteckköcher!	B380 x T300 x H200 mm
A500.385	Besteckköcher Chromnickelstahl	Ø 100 mm, Höhe 143 mm
A500.382	Besteckköcher Kunststoff weiß	Ø 100 mm, Höhe 143 mm

Über die hier aufgeführten Bartscher-Produkte hinaus können wir Ihnen das gesamte Sortiment der Firma Bartscher (Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie) anbieten. Wir freuen uns über Ihre Anfrage.

GASTRONOMIEZUBEHÖR

Art-Nr.: **Beschreibung** **Inhalt / Maße** **VE (Stück)**



8503830	Dick Aufschnittmesser Kullenschliff Ausführung: schwarz oder rot schmal	26cm / 10"	1 Stk
8539126	Dick Aufschnittmesser Kullenschliff	26cm / 10"	1 Stk
8539130	Dick Aufschnittmesser Kullenschliff Ausführung: schwarz oder rot	30cm / 12"	1 Stk
8539136	Dick Aufschnittmesser Kullenschliff	36cm / 14"	1 Stk
80037402	Dick Aufschnittmesser Wellenschliff	40cm / 16"	1 Stk
8215244	Dick Kebabmesser Kunststoffgriff	44cm / 18"	1 Stk
8225915-03	Dick Ausbeinmesser Ausführung: blau oder rot	15cm / 6"	1 Stk
8444218	Dick Messer japanische Form Santoku	18cm / 7"	1 Stk
8545321-02	Dick Tranchiermesser Ausführung: blau, rot, gelb, schwarz	21cm / 8"	1 Stk

Dick Schärf- und Abziehmaschinen



170.001	Dick RS-150 Duo Schärf- und Abziehmaschine	220V / 50H	1 Stk
----------------	--	-------------------	--------------



170.000	Dick RS75 Schärfmaschine	240V	1 Stk
----------------	------------------------------------	-------------	--------------

Über die hier aufgeführten DICK-Produkte hinaus können wir Ihnen das gesamte Sortiment der Firma DICK (Messer, Werkzeuge, Schärf- und Schleifmaschinen) anbieten. Wir freuen uns über Ihre Anfrage.

Servietten

Art-Nr.:	Beschreibung	Inhalt / Maße	VE (Stück)
----------	--------------	---------------	------------



253602	Servietten „Griechenland“ 1/8 Falz	40 x 40cm	8x 250 Stk
--------	------------------------------------	-----------	------------

252822	Servietten „Italien“ 1/8 Falz	40 x 40cm	8x 250 Stk
--------	-------------------------------	-----------	------------

400335	Servietten weiß 2-lagig 1/4 Falz	33 x 33cm	8x 200 Stk
--------	----------------------------------	-----------	------------

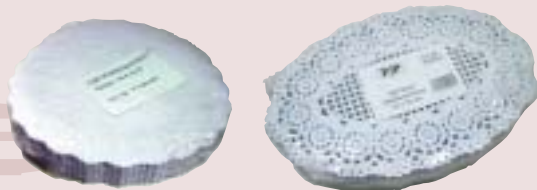
C05541	Servietten weiß 1-lagig 1/8 Falz	33 x 33cm	9x 500 Stk
--------	----------------------------------	-----------	------------

250601	Servietten weiß 1-lagig 1/4 Falz	33 x 33cm	9x 500 Stk
--------	----------------------------------	-----------	------------

243117	Dessertdeckchen weiß	17 x 17cm	2.000 Stk
--------	----------------------	-----------	-----------



250240	Servietten „Guten Appetit“ weiß 2-lagig 1/8 Falz	33 x 33cm	12x 250 Stk
--------	--	-----------	-------------



243121	Plattenpapier rund weiß geprägt	ø20,5cm	6x 500 Stk
--------	------------------------------------	---------	------------

243120	Plattenpapier/Tablettdeckchen oval weiß geprägt	18 x 27cm	10x 500 Stk
--------	--	-----------	-------------

GASTRONOMIEZUBEHÖR

Servietten

Art-Nr.:	Beschreibung	Inhalt / Maße	VE (Stück)
----------	--------------	---------------	------------



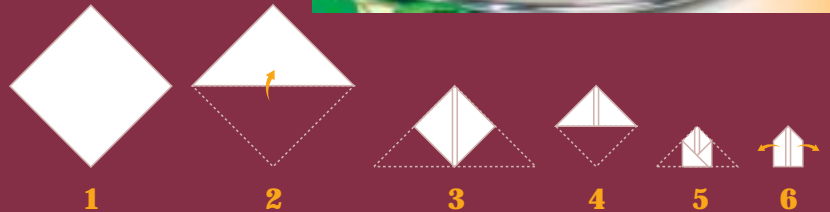
25	Zelltuch-Cocktail-Servietten 3-lagig 1/4 Falz folgende Farben sind verfügbar: weiß, rubinrot, grün, royalblau, creme, bordeaux, sonnengelb	25 x 25cm	4x 250 Stk
33	Zelltuchservietten 3-lagig 1/4 Falz folgende Farben sind verfügbar: weiß, rubinrot, grün, royalblau, rosa , apricot, terracotta, creme, bordeaux, sonnengelb,	33 x 33cm	4x 250 Stk
33	Zelltuchservietten 3-lagig 1/8 Falz folgende Farben sind verfügbar: weiß, rubinrot, grün, royalblau, apricot, terracotta, creme, bordeaux, sonnengelb,	33 x 33cm	4x 250 Stk
40	Zelltuchservietten 3-lagig 1/4 Falz folgende Farben sind verfügbar: weiß, rubinrot, grün, royalblau, rosa, apricot, terracotta, creme, bordeaux, sonnengelb,	40 x 40cm	4x 250 Stk
40	Zelltuchservietten 3-lagig 1/8 Falz folgende Farben sind verfügbar: weiß, rubinrot, grün, royalblau, rosa, terracotta, creme, bordeaux, sonnengelb	40 x 40cm	4x 250 Stk
41	Tischdecke, Webkante folgende Farben sind verfügbar: apricot, weinrot, buttercreme	41 x 41cm	12x 50 Stk
3040	Tischset DUNI bordeaux	30 x 40cm	500 Stk

Servietten falten

Aus den vielseitigen Möglichkeiten, das Tafelambiente durch ausgefallene Serviettengestaltungen zu verschönern, möchten wir Ihnen exemplarisch drei schöne Varianten vorstellen.

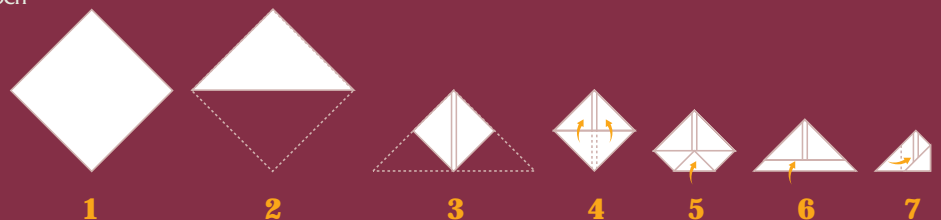
„Die Schleppe“

1. Legen Sie die Serviette mit der linken Seite nach oben auf den Tisch, wobei eine Ecke nach unten zeigen soll.
2. Legen Sie die untere Ecke auf die obere, sodass ein Dreieck entsteht.
3. Nun falten Sie die rechte und linke Ecke auf die obere. Dabei halten Sie genau die Mitte der Faltkante mit dem Daumnagel fest und legen die Ecken nacheinander nach oben.
4. Jetzt klappen Sie den unteren Teil der Serviette diagonal nach hinten, sodass wieder ein Dreieck entsteht. Die Figur wird nun gewendet und die rechte Ecke zur Mitte gefaltet.
5. Die linke Ecke wird nun ebenfalls zur Mitte gefaltet und in die Spitze der rechten Serviettenecke gesteckt.
6. Die Figur wenden.
7. Die nach oben zeigenden Spitzen werden nach rechts und links außen gezogen. Fertig ist die Schleppe.



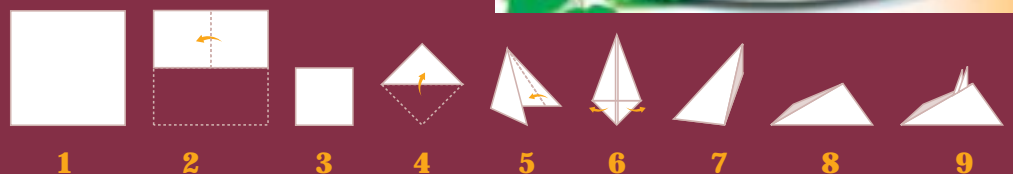
„Die Lilie“

1. Legen Sie die Serviette mit der linken Seite nach oben auf den Tisch, wobei eine Ecke nach unten zeigen soll.
2. Legen Sie die untere Ecke auf die obere, sodass ein Dreieck entsteht.
3. Nun falten Sie die rechte und linke Ecke auf die obere. Dabei halten Sie genau die Mitte der Faltkante mit dem Daumnagel fest und legen die Ecken nacheinander nach oben.
4. Drehen Sie nun die entstandene Form um 180 Grad und klappen Sie dann die beiden Spitzen, die unten liegen, nach oben.
5. Nun falten Sie die Spitze des unteren Blattes einmal nach oben zur Mitte und falten den unteren Teil noch einmal in der Mitte.
6. Jetzt falten Sie den kompletten unteren Teil nach oben.
7. Heben Sie die Serviette an und stecken Sie die äußeren Ecken hinten zusammen. Zum Schluss werden die beiden Spitzen von oben nach unten gezogen und in den Rand gesteckt, damit eine Lilie entsteht.



„Das Schiffchen“

1. Legen Sie die Servietten mit der linken Seite ausgebreitet auf den Tisch.
2. Falten Sie die untere Kante auf die obere, sodass eine nach oben offene Tasche entsteht.
3. Klappen Sie die rechte Kante auf die linke, sodass sich wieder ein Quadrat ergibt.
4. Nun drehen Sie die Serviette so, dass die Öffnung nach oben zeigt. Die untere Serviettenhälfte wird diagonal nach oben gefaltet und dann wird die Form gewendet.
5. Jetzt wird die linke und rechte Ecke nach vorne gebrochen.
6. Die «Füße» nach hinten wegklappen.
7. Die ganze Serviette senkrecht in der Mitte nach hinten klappen.
8. Die entstandene Figur aufstellen.
9. Die zuoberst liegende Spitze und alle weiteren als Segel nach oben ziehen und schon kann Ihr Schiffchen in See stechen.



GASTRONOMIEZUBEHÖR

Gewürze

Art-Nr.: Beschreibung VE (Stück)



61632	Alba Basilikum	10x 250g
61642	Alba Bunter Pfeffer gerebelt	10x 800g
360580	Alba Chayennepfeffer	10x 800g
61640	Alba China Gewürz	10x 1kg
61635	Alba Dillspitzen	10x 250g
61631	Alba Grill-Steak Gewürzsatz mit Jodsalz	10x 1kg
61259	Alba Gyros Gewürzsatz	10x 1kg
61639	Alba Knoblauch granuliert	10x 1kg
411228	Alba Kräuter d. Provence	10x 350g
61643	Alba Muskatnüsse fein	10x 1kg
368546	Alba Pfefferkörner schwarz	10x 1kg
61630	Alba Schnittlauch	10x 150g
61629	Alba Suppengewürz	10x 400g
61634	Alba Thymian gerebelt	10x 250g
61641	Alba Zwiebel-Pulver	10x 800g
61628	Alba Zwiebeln granuliert	10x 1kg

Gewürze

Art-Nr.: Beschreibung VE (Stück)



5110	Fuchs Chayene Pfeffer gemahlen	10x 1kg
61200	Fuchs Curry Pulver Elefant	10x 1kg
5109	Fuchs Döner-Gewürz	10x 1kg
5106	Fuchs Gyros-Gewürz	10x 1kg
5100	Fuchs Hähnchengewürzsalz	10x 2kg
5111	Fuchs Natrium Glutamat	10x 1kg
5101	Fuchs Paprika edelsüß	10x 1kg
5102	Fuchs Paprika Rosen scharf	10x 1kg
5103	Fuchs Pfeffer schwarz gemahlen	10x 1kg
5104	Fuchs Pfeffer weiß gemahlen	10x 1kg
5113	Fuchs Pizzagewürz	10x 500g
160301	Fuchs Pommessalz	10x 2kg
5114	Fuchs Salatkräuter gerebelt	10x 400g
5112	Fuchs Steakwürzpulver	10x 1,50kg
166580	ARDO Kräuter-Mischung TK	10x 250g
143600	ARDO Petersilie TK	10x 250g
142683	ARDO Schnittlauch TK	10x 250g



GASTRONOMIEZUBEHÖR

Gewürze



Art-Nr.:	Beschreibung	VE (Stück)
60259	Gyma Curry Pulver	10x 1kg
60121	Gyma Knoblauch Pulver	10x 1kg
60324	Gyma Paprika edelsüß	10x 1kg
60325	Gyma Paprika scharf	10x 1kg
60146	Gyma Petersilie	10x 500g
60031	Oregano gerebelt	10x 1kg
67563	Pfeffer schwarz gemahlen	10x 1kg
60413	Pfeffer weiß gemahlen	10x 1kg



Gewürze – Diverse

Art-Nr.:	Beschreibung	VE (Stück)
675128	Tafelsalz fein	24x 500g
675124	Speisesalz fein	10kg
675127	Speisesalz Bad Reichenhaller	15kg
675126	Speisesalz Körnung Nr 1	25kg
54861	Tabasco Pfeffersauce	12x 57ml
54862	Tabasco Pfeffersauce	6x 350ml
60033	Pul Biber scharf	10x 1kg
675135	Vegeta Gewürzmischung	10x 1kg
60032	Boukovo	10x 1kg
61633	Röstzwiebeln	10x 500g



GASTRONOMIEZUBEHÖR

Gewürze

Art-Nr.: Beschreibung Inhalt / Maße VE (Stück)



245567	Knorr Chili con Carne fix	Nr: 0764	6x 1kg
455204	Knorr Curry-Sauce	Nr: 0581	6x 1,10kg
245570	Knorr Fleischbrühe	Nr: 0355	6x 880g
251908	Knorr Gekörnte Brühe	Nr: 0487	5kg
251907	Knorr Gekörnte Brühe	Nr: 0486	6x 1kg
251917	Knorr Gourmet Pfeffer Sauce	Nr: 0595	6x 1kg
440942	Knorr Gourmet Rahmsauce	Nr: 0592	6x 1kg
245571	Knorr Hühner-Kraftbouillon	Nr: 0479	6x 1kg
245569	Knorr Rinder Kraft Bouillon	Nr: 0481	6x 1kg
440943	Knorr Schweine Bratensoße Delikat	Nr: 0681	6x 1kg
272843	Knorr Tomatensauce Napoli	Nr: 0589	6x 1kg
193453	Knorr Tomatofix Bolognese	Nr: 0591	12,50kg
245568	Knorr Tomatofix Bolognese	Nr: 0591	6x 1,50kg
440944	Knorr Geschmackskrönung mit Kräutern u. feiner Butternote	Nr: 0907	6x 1kg



Gewürze

Art-Nr.: Beschreibung VE (Stück)



453420 Mondamin Fix-Sossenbinder hell Nr. 0772 10kg

193420 Mondamin Fix-Sossenbinder hell Nr. 0770 6x 1kg

193421 Mondamin Fix-Sossenbinder dunkel Nr. 0773 6x 1kg



251801 Maggi Delikatesse Rahm-Sauce braun Nr. 4884 6x 1kg

251802 Maggi Fondor Nr. 415 5kg

251803 Maggi Gemüsebrühe Nr. 8447 6x 900g

251804 Maggi Rindsbouillon pastös Nr. 8517 1,2kg



60041 Pomito Passierte Tomaten 12x 1L

60040 Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken 12x 1L

GASTRONOMIEZUBEHÖR

Portionspackungen

Art-Nr: **Beschreibung** **VE (Stück)**



68508	Portions-Margarine	120x 20g
68507	Portions-Honig	120x 20g
68506	Portions-Konfitüre	100x 25g
68504	Portions-Ketchup	100x 20g
68505	Portions-Mayonnaise	120x 15g
68503	Portions-Senf	15x 10g
68510	Portions-Pfeffer	120x 20g
68509	Portions-Salz	2.000x 1g
3011	Portions-Zucker	1.000x 4g

Copyright © 2006 dp Großhandel

Kein Abschnitt dieses Katalogs – auch nicht auszugsweise – darf ohne schriftliche Genehmigung des Herausgebers kopiert, reproduziert oder veröffentlicht werden, weder in gedruckter Form, noch durch Fotografie oder mittels elektronischer Medien.

Technische Änderungen vorbehalten.

Für fehlerhafte Angaben in diesem Katalog übernehmen wir keine Haftung.



DP Großhandel
Auf dem Fange 1a
59597 Erwitte
Telefon: (0 29 43) 975 989-1
Telefax: (0 29 43) 975 989-4
info@dp-grosshandel.de
www.dp-grosshandel.de