

mayfair professional equipment



Kontaktgrill Panini klein Grill contact panini petit





Art.-Nr. Réf.	Kochfeldmuster Modèle de plaque	Kochfeldgröße Plan de cuisson	Anschluss Branchement
10170.00		240x260 mm	230V, 2400W
10171.00		240x260 mm	230V, 2400W

Features / Caractéristiques

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl, Kochplatte aus Gusseisen
- Optimale Wärmeübertragung
- Aufheizkontrollleuchte
- Thermostat regelbar von 60°–300°C
- Einstellbare Deckelhöhe
- Entfernbare Fettabtropfschale
- Fabrication en acier inoxydable de haute qualité, plaque en fonte
- Diffusion optimale de la chaleur
- Lampe témoin de chauffage
- Thermostat réglable de 60° à 300°C
- Hauteur du couvercle réglable
- Récipient de graisse amovible



Kontaktgrill Panini gross Grill contact panini grand



Art.-Nr. Réf.	Kochfeldmuster Modèle de plaque	Kochfeldgröße Plan de cuisson	Anschluss Branchement
10173.00		290x380 mm	230V, 2400W
10174.00		290x380 mm	230V, 2400W
10175.00		290x380 mm	230V, 2400W

Doppel-Kontaktgrill Panini Grill contact panini double



Art.-Nr. Réf.	Kochfeldmuster Modèle de plaque	Kochfeldgröße Plan de cuisson	Anschluss Branchement
10176.00		240x440 mm	230V, 2900W
10177.00		240x440 mm	230V, 2900W
10178.00		240x440 mm	230V, 2900W
10179.00		240x440 mm	230V, 2900W



Waffeleisen mit Brüsseler Platte Gaufrier avec empreinte gaufrier Bruxelles



Art.-Nr./Réf.
10180.00

Kochfeldgröße/Plan de cuisson
200x200 mm

Anschluss/Branchement
230V, 1500W



Doppel-Waffeleisen mit Brüsseler Platte Gaufrier double avec empreinte gaufrier Bruxelles



Art.-Nr./Réf.
10187.00

Kochfeldgröße/Plan de cuisson
2x200x200 mm

Anschluss/Branchement
230V, 2900W

Features / Caractéristiques

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl, Platte aus Gusseisen
- Optimale Wärmeübertragung
- Aufheizkontrollleuchte
- Thermostat regelbar von 60°–300°C
- Entfernbarer Schale
- Fabrication en acier inoxydable de haute qualité, fer en fonte
- Diffusion optimale de la chaleur
- Lampe témoin de chauffage
- Thermostat réglable de 60° à 300°C
- Récipient amovible

Waffeleisen 4 Stück Gaufrier 4 pièces



Art.-Nr./Réf.
10182.00

Kochfeldgröße/Plan de cuisson
200x200 mm

Anschluss/Branchement
230V, 1500W



Doppel-Waffeleisen 8 Stück Gaufrier double 8 pièces



Art.-Nr./Réf.
10188.00

Kochfeldgröße/Plan de cuisson
230x230 mm

Anschluss/Branchement
230V, 2900W

Features / Caractéristiques

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl, Brüsselerplatte aus Gusseisen
- Optimale Wärmeübertragung
- Aufheizkontrollleuchte
- Thermostat regelbar von 60°–300°C
- Entfernbarer Schale
- Fabrication en acier inoxydable de haute qualité, fer de Bruxelles en fonte
- Diffusion optimale de la chaleur
- Lampe témoin de chauffage
- Thermostat réglable de 60° à 300°C
- Récipient amovible

Gusseisen Griddleplatte Plancha en fonte



Art.-Nr./Réf.	Kochfeldgröße/Plan de cuisson	Anschluss/Branchement
10312.00	380x280 mm	230V, 2400W
10313.00	380x380 mm	230V, 2800W

Features / Caractéristiques

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl, Grillplatte aus Gusseisen
- Thermostat regelbar von 60°–300°C
- Entfernbarer Fettabtropfschale
- Fabrication en acier inoxydable de haute qualité, plaque de grill en fonte
- Thermostat réglable de 60° à 300° C
- Récipient de graisse amovible

Griddleplatte klein Plancha petite



Art.-Nr./Réf.	Kochfeldgröße/Plan de cuisson	Anschluss/Branchement
10303.00	380x280 mm	230V, 2200W

Features / Caractéristiques

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl
- Thermostat regelbar von 140°–300°C
- Entfernbarer Fettabtropfschale
- Fabrication en acier inoxydable de haute qualité
- Thermostat réglable de 140° à 300° C
- Récipient de graisse amovible

Griddleplatte mittel Plancha moyenne



Art.-Nr./Réf.	Kochfeldgröße/Plan de cuisson	Anschluss/Branchement
10301.00	600x400 mm	230V, 3200W

Features / Caractéristiques

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl
- Thermostat regelbar von 140°–300°C
- Entfernbarer Fettabtropfschale
- Fabrication en acier inoxydable de haute qualité
- Thermostat réglable de 140° à 300° C
- Récipient de graisse amovible

Griddleplatte gross Plancha grande



Art.-Nr./Réf.	Kochfeldgröße/Plan de cuisson	Anschluss/Branchement
103021.00	900x400 mm	230V, 3200W + 2200W

Features / Caractéristiques

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl
- Thermostat regelbar von 140°–300°C
- Entfernbarer Fettabtropfschale
- Fabrication en acier inoxydable de haute qualité
- Thermostat réglable de 140° à 300° C
- Récipient de graisse amovible

Griddleplatte gross 1/3 gerillt Plancha grande 1/3 rainurée



Art.-Nr./Réf.	Kochfeldgröße/Plan de cuisson	Anschluss/Branchement
10302.00	900x400 mm	230V, 3200W + 2200W

Features / Caractéristiques

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl
- Thermostat regelbar von 140°–300°C
- Entfernbarer Fettabtropfschale
- Fabrication en acier inoxydable de haute qualité
- Thermostat réglable de 140° à 300° C
- Récipient de graisse amovible

Griddleplatten 3-Phasen Planchas 3 phases



Art.-Nr./Réf.	Kochfeldgröße/Plan de cuisson	Anschluss/Branchement
50303.00	355x400 mm	400V, 3300W
50301.00	600x400 mm	400V, 4500W
50302.00	900x400 mm	400V, 6600W

Features / Caractéristiques

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl
- Thermostat regelbar von 140°–300°C
- Entfernbarer Fettabtropfschale
- Fabrication en acier inoxydable de haute qualité
- Thermostat réglable de 140° à 300°C
- Récipient de graisse amovible

Crêpe Backgerät eckig Crêpière électrique carée



Art.-Nr./Réf.	Kochfeldgröße/Plan de cuisson	Anschluss/Branchement
10315.00	ø 400 mm	230V, 2700W

Features / Caractéristiques

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl, Backfläche aus Gusseisen
- Thermostat regelbar von 60°–300°C
- Inklusive Teigwendemesser und Teigverteiler aus Edelstahl
- Fabrication en acier inoxydable de haute qualité, plaque en fonte
- Thermostat réglable de 60° à 300°C
- Y inclus spatule et raclette à crêpes en acier inoxydable

Crêpe Backgerät rund Crêpière électrique ronde



Art.-Nr./Réf.	Kochfeldgröße/Plan de cuisson	Anschluss/Branchement
10317.00	ø 400 mm	230V, 2700W

Features / Caractéristiques

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl, Backfläche aus Gusseisen
- Thermostat regelbar von 60°–300°C
- Inklusive Teigwendemesser und Teigverteiler aus Edelstahl
- Fabrication en acier inoxydable de haute qualité, plaque en fonte
- Thermostat réglable de 60° à 300°C
- Y inclus spatule et raclette à crêpes en acier inoxydable

Crêpe Servierstation Station de service crêpes



Art.-Nr./Réf.	Massangabe/Mesure	Anschluss/Branchement
303171.00	800x600x125 mm	230V, 2700W

Features / Caractéristiques

- Herstellung aus hochwertigem Edelstahl
- Inklusive 4 runde Porzellanschalen, 2x GN 1/4 und 3x GN 1/6 Schalen
- Inklusive Teigwendemesser und Teigverteiler aus Edelstahl
- Inklusive Crêpe Backgerät rund
- Fabrication en acier inoxydable de haute qualité
- Y inclus 4 coupes rondes, 2 bacs GN 1/4 et 3 bacs GN 1/6 en porcelaine
- Y inclus spatule et raclette à crêpes en acier inoxydable
- Y inclus crêpière électrique ronde

Quarz Salamander Salamandre Quartz



Art.-Nr./Réf.	Massangabe/Mesure	Anschluss/Branchement
10630.00	485x520x530 mm	230V, 2200W

Features / Caractéristiques

- Heizfläche 347x542mm
- Verwendung von Quarz Heizelementen
- Stufenlose Höheneinstellung
- Wandmontage möglich
- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl
- Rost und Abtropfschale entfernbar
- Surface chauffante 347x542 mm
- Éléments de chauffage en quartz
- Réglage précis du plafond mobile
- Montage mural possible
- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité
- Grille et récipient amovibles

Quarz Salamander 2 Deckel Salamandre Quartz avec 2 plafonds



Art.-Nr./Réf.	Massangabe/Mesure	Anschluss/Branchement
106302.00	580x520x530 mm	230V, 2900W

Features / Caractéristiques

- Heizfläche 347x542mm
- Verwendung von Quarz Heizelementen
- Stufenlose Höheneinstellung
- Wandmontage möglich
- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl
- Rost und Abtropfschale entfernbar
- Surface chauffante 347x542 mm
- Éléments de chauffage en quartz
- Réglage précis du plafond mobile
- Montage mural possible
- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité
- Grille et récipient amovibles

Friteuse Friteuse de table



Art.-Nr./Réf.	Inhalt/Capacité	Massangabe/Mesure	Anschluss/Branchement
10401.00	5 l	280x450x380 mm	230V, 2800W
10402.00	8 l	300x690x370 mm	230V, 3000W

Features / Caractéristiques

- Hergestellt aus hochwertigem Chromnickelstahl
- Thermostat regelbar von 40°–200°C
- Fritierkorb inklusive
- Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
- Hebegriffe an der Ölwanne
- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité
- Thermostat réglable de 40°–200°C
- Panier à frire inclus
- Thermostat de sécurité (protection contre la surchauffe)
- Récipient d'huile avec manches

Standfriteuse Friteuse de sol



Art.-Nr./Réf.	Inhalt/Capacité	Massangabe/Mesure	Anschluss/Branchement
10407.00	12 l	300x690x1060 mm	230V, 9000W

Features / Caractéristiques

- Hergestellt aus hochwertigem Chromnickelstahl
- Thermostat regelbar von 40°–200°C
- Gerät mit Zeituhr
- Fritierkorb inklusive
- Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
- Hebegriffe an der Ölwanne
- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité
- Thermostat réglable de 40°–200°C
- Avec minuteur
- Panier à frire inclus
- Thermostat de sécurité (protection contre la surchauffe)
- Récipient d'huile avec manches

Doppel-Bainmarie mit Ablasshahn Bain-marie double avec robinet de vidange



Art.-Nr./Réf.	Massangabe/Mesure	Anschluss/Branchement
10710.00	680x582x265mm	230V, 2900W

Features / Caractéristiques

- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl
- Thermostat regelbar von 40°–95°C
- Wasserbehälter 2 x GN 1/1 mit Ablasshahn
- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité
- Thermostat réglable de 40°–95°C
- Récipient d'eau 2 x GN 1/1 avec robinet de vidange

Wärmetheke Vitrine chauffante



Art.-Nr./Réf.	Massangabe/Mesure	Anschluss/Branchement
10722.00	400x333x407mm	230V, 300W
10724.00	753x340x450mm	230V, 750W

Features / Caractéristiques

- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl
- Front- und Rückseite aus Hartglas
- Thermostat regelbar von 40°–90°C
- Innenbeleuchtung
- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité
- Front et derrière en verre dur
- Thermostat réglable de 40°–90°C
- Eclairage intérieur

Pizzaofen Four à pizza



Art.-Nr./Réf.	Massangabe/Mesure	Anschluss/Branchement
10800.00	550x550x150mm	230V, 4000W

Features / Caractéristiques

- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl und pulverbeschichtetem Stahl
- Thermostat regelbar bis 450°C
- Innenbeleuchtung
- Gerillter Schamottstein
- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité et en acier peint par poudrage
- Thermostat réglable jusqu'à 450°C
- Eclairage intérieur
- Pierre réfractaire anti-feu

Pizzaofen Doppeldeck Four à pizza double



Art.-Nr./Réf.	Massangabe/Mesure	Anschluss/Branchement
108002.00	2x600x550x150 mm	230V, 2x5000W

Features / Caractéristiques

- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl und pulverbeschichtetem Stahl
- Thermostat regelbar bis 450°C
- Innenbeleuchtung
- Gerillter Schamottstein
- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité et en acier peint par poudrage
- Thermostat réglable jusqu'à 450°C
- Eclairage intérieur
- Pierre réfractaire anti-feu

Wärmeplatte Plaque chauffante



Art.-Nr./Réf.	Massangabe/Mesure	Anschluss/Branchement
10750.00	quadratisch/carrée	500x500 mm 230V, 600W
10751.00	GN 1/1	530x325 mm 230V, 450W

Features / Caractéristiques

- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl und temperierter Glasplatte
- Thermostat regelbar von 40°–100°C
- Regelknopf auf der Rückseite
- Gummifüsse
- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité et plateau en verre trempé
- Thermostat réglable de 40°–100°C
- Bouton réglable arrière
- Pieds en caoutchouc

Speisewärmer mit 2 oder 3 Strahler Chauffe-aliments avec 2 ou 3 lampes chauffantes



Art.-Nr./Réf.	Massangabe/Mesure	Anschluss/Branchement
131022.00	2 Strahler / 2 lampes	725x475x725 mm 230V, 900W
131033.00	3 Strahler / 3 lampes	1025x475x725 mm 230V, 1350W

Features / Caractéristiques

- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl
- Regelbarer Thermostat
- Hochleistungsstrahler
- 2 Strahler geeignet für 2 Behälter GN 1/1
- 3 Strahler geeignet für 3 Behälter GN 1/1
- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité
- Thermostat réglable
- Diffuseur de chaleur de haute performance
- Avec deux lampes convient à 2 bacs GN 1/1
- Avec trois lampes convient à 3 bacs GN 1/1

Speisewärmer mit Infrarotlampe Chauffe-aliments avec lampe infrarouge



Art.-Nr./Réf.	Massangabe/Mesure	Anschluss/Branchement
10640.00	635x335x1060 mm	230V, 900W

Features / Caractéristiques

- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl
- Infrarotlampe
- Hochleistungsstrahler
- Inklusive 1x GN 2/3 Behälter und 1x GN 1/3 Behälter
- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité
- Lampe infrarouge
- Diffuseur de chaleur de haute performance
- Avec 1 récipient GN 2/3 et 1 récipient GN 1/3