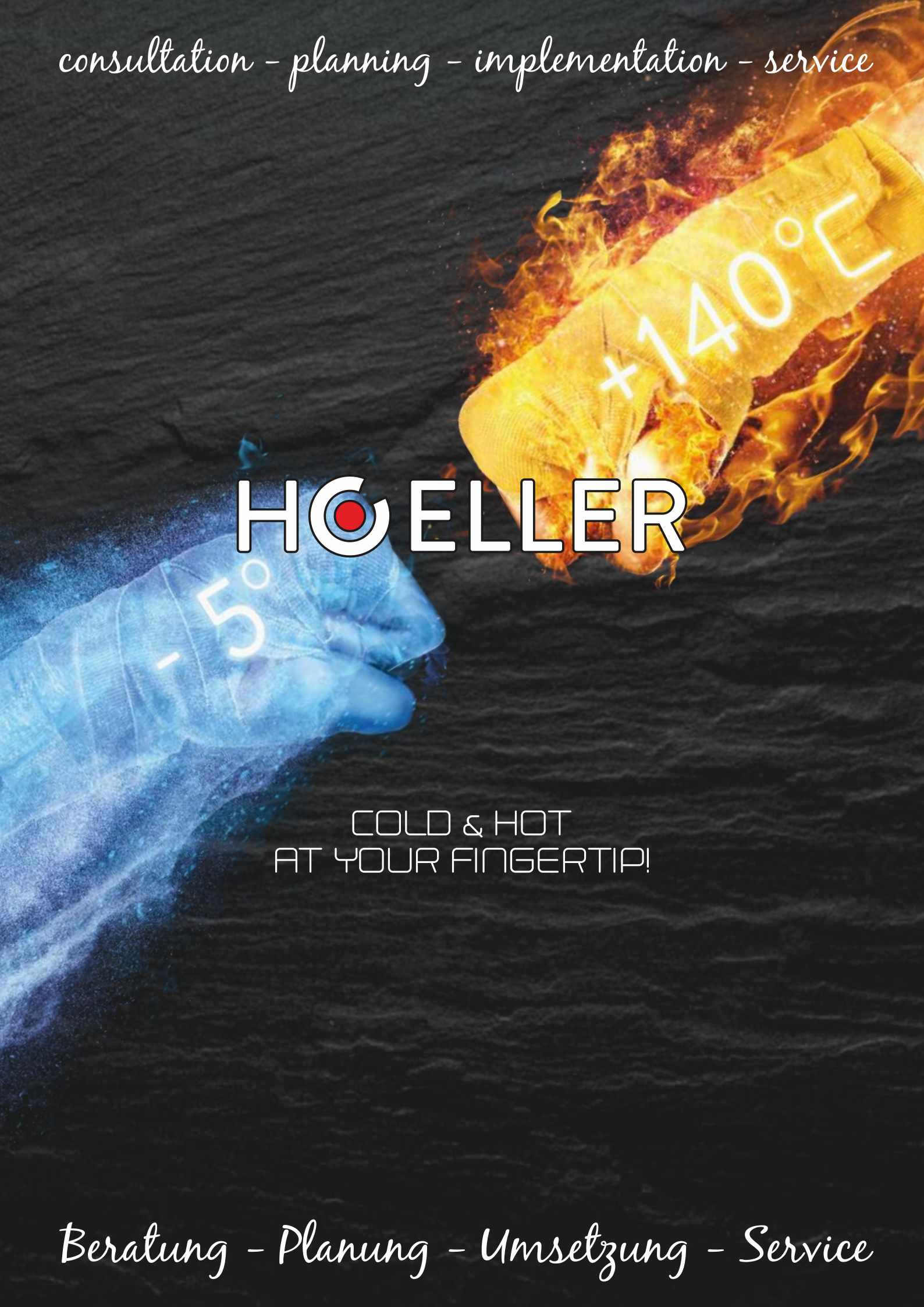


consultation - planning - implementation - service

The background of the advertisement features two hands against a dark, textured surface. On the left, a hand is encased in a translucent blue glove, with the text '-5°' glowing in white on the back of the hand. On the right, a hand is encased in a translucent yellow glove, with the text '+140°' glowing in white on the back of the hand. The yellow glove is surrounded by bright orange and yellow flames, suggesting intense heat. The overall composition contrasts cold and hot temperatures.

HOELLER

COLD & HOT
AT YOUR FINGERTIP!

Beratung - Planung - Umsetzung - Service



FIRMENGESCHICHTE / HISTORY

Gründung der Firma Josef Hoeller	1989	<i>Formation of the company Josef Hoeller</i>
Einführung der Kalt-Warm-Platte – Eine Weltneuheit!	2006	<i>Introduction of the hot and cold plate – A worldwide novelty</i>
Übernahme der Firma durch Joachim Hoeller	2015	<i>Company ownership transferred to Joachim Hoeller</i>
Neugründung der Hoeller Manufacturing GmbH und Hoeller Trading GmbH	2018	<i>Formation of the companies Hoeller Manufacturing GmbH and Hoeller Trading GmbH</i>
Übernahme der Produktion in die Hoeller Manufacturing GmbH	2021	<i>Transfer of production into the Hoeller Manufacturing GmbH</i>
Gründung der Hoeller Manufacturing Lpt und Hoeller Manufacturing Inc, Umfirmierung der Hoeller Buffet Solutions GmbH in die Hoeller Metall Solutions GmbH	2022	<i>Formation of Hoeller Manufacturing Lpt and Hoeller Manufacturing Inc, Renaming of Hoeller Buffet Solutions GmbH to Hoeller Metall Solutions GmbH</i>
Aufbau der Produktion und des Vertriebes der Hoeller Manufacturing Lpt	2023	<i>Development of production and sales at Hoeller Manufacturing Lpt</i>
Beginn des Vertriebes in den USA	2024	<i>Sales in the USA commence</i>



PLATTEN EINBAU / PLATES IN COUNTER

Alle Varianten in 3 Ausführungen erhältlich:

1. Kalt-Warm Platten, Temperatur von -5° bis $+140^{\circ}\text{C}$
2. Kalt Platten, Temperatur von -5° bis $+15^{\circ}\text{C}$
3. Warm Platten, Temperatur von $+20^{\circ}$ bis $+140^{\circ}\text{C}$
(bei Umgebungstemperatur von $+24^{\circ}\text{C}$)

All models are available in 3 versions:

1. Cold-Hot Plate, temperature from -5° to $+140^{\circ}\text{C}$
2. Cold Plate, temperature from -5° to $+15^{\circ}\text{C}$
3. Hot Plate, temperature from $+20^{\circ}$ to $+140^{\circ}\text{C}$
(ambient temperature of $+24^{\circ}\text{C}$)

EINBAUVARIANTEN

Größen

GN1/1 330 x 530 mm GN2/1 660 x 530 mm
GN3/1 990 x 530 mm GN4/1 1325 x 530 mm
Sondermaße auf Anfrage

Oberflächen

- Ceran Auflage 4 mm, Hightrans ECO schwarz oder Arcticfire snowy weiß
- ESG Auflage 4-5 mm RAL Farben
- Edelstahl Auflage 1 mm
- Dekton Auflage 12 mm (Kunststein)
alle Dekton Dekore möglich

Ausführungen

steckerfertig
zentralgeköhlt

Anschlusswerte

230 V – 50/60 Hz 115 V – 50/60 Hz

Kalt-Warm Platten bzw. Warm Platten

GN1/1 500 W GN2/1 1000 W
GN3/1 1500 W GN4/1 2000 W

Kalt Platten

zentralgeköhlt - GN1/1 - GN4/1 20 W

steckerfertig - GN1/1-GN4/1 300 W

Kältemittel

steckerfertig R600a,
zentralgeköhlt R134a / R404a / R507a

Lieferumfang

Regler inkl. 1,2 m Kabel
Zuleitung 1,6 m mit Schuko-Stecker

IN COUNTER MODELS

Sizes

GN1/1 330 x 530 mm GN2/1 660 x 530 mm
GN3/1 990 x 530 mm GN4/1 1320 x 530 mm
special dimensions on request

Surfaces

- Ceran glass 4 mm, Hightrans ECO black or Arcticfire snowy white
- ESG glass 4-6 mm RAL colours
- Stainless steel 1 mm
- Dekton 12 mm (artificial stone)
all Dekton decors available

Variants

plug-in ready
remote cooling system

Power Requirements

230 V – 50/60 Hz 115 V – 50/60 Hz

Cold-Hot Plate and Hot Plate

GN1/1 500 W GN2/1 1000 W
GN3/1 1500 W GN4/1 2000 W

Cold Plate

remote cooling system - GN1/1 - GN4/1 20 W

plug-in ready - GN1/1-GN4/1 300 W

Refrigerant

plug-in R600a,
remote cooling system R134a / R404a / R507a

Scope of Delivery

Controller incl. 1.2 m cable
Supply line 1.6 m with Schuko plug



WANNEN EINBAU / WELLS IN COUNTER

Alle Varianten in 3 Ausführungen erhältlich:

1. Kalt-Warm Wannen, Temperatur von -5° bis $+140^{\circ}\text{C}$
2. Kalt Wannen, Temperatur von -5° bis $+15^{\circ}\text{C}$
3. Warm Wannen, Temperatur von $+20^{\circ}$ bis $+140^{\circ}\text{C}$
(bei Umgebungstemperatur von $+24^{\circ}\text{C}$)

All models are available in 3 versions:

1. Cold-Hot Well, temperature from -5° to $+140^{\circ}\text{C}$
2. Cold Well, temperature from -5° to $+15^{\circ}\text{C}$
3. Hot Well, temperature from $+20^{\circ}$ to $+140^{\circ}\text{C}$
(ambient temperature of $+24^{\circ}\text{C}$)

EINBAUVARIANTEN (über Display regelbar)

Größen

GN1/1 425 x 630 mm GN2/1 770 x 630 mm
GN3/1 1110 x 630 mm GN4/1 1450 x 630 mm

Wanne

- aus 1,5 mm Edelstahl in Hygiene 2
- trocken und verzugsfrei, heizbar
- Standard Wannentiefen 105 mm, 155 mm, 205 mm
- Sondertiefen auf Anfrage in Hygiene 1

Ausführungen

steckerfertig, zentralgeköhlt

Anschlusswerte

230 V – 50/60 Hz 115 V – 50/60 Hz

Kalt-Warm Wannen bzw. Warm Wannen

GN1/1 800 W GN2/1 1500 W
GN3/1 2200 W GN4/1 3000 W

Kalt Wannen

zentralgeköhlt - GN1/1 - GN4/1 20 W

steckerfertig - GN1/1-GN4/1 300 W

Kältemittel

steckerfertig R600a
zentralgeköhlt R134a / R404a / R507a

Lieferumfang

Regler inkl. 1,2 m Kabel
Zuleitung 1,6 m mit Schuko-Stecker

IN COUNTER MODELS

Sizes

GN1/1 425 x 630 mm GN2/1 770 x 630 mm
GN3/1 1110 x 630 mm GN4/1 1450 x 630 mm

Well

- made of 1.5 mm stainless steel in hygiene 2 finish
- dry and warp-free, heatable
- Standard well depths 105 mm, 155 mm, 205 mm
- Special depths on request in hygiene 1 finish

Variants

plug-in ready, remote cooling system

Power Requirements

230 V – 50/60 Hz 115 V – 50/60 Hz

Cold-Hot Well and Hot Well

GN1/1 800 W GN2/1 1500 W
GN3/1 2200 W GN4/1 3000 W

Cold Well

remote cooling system - GN1/1 - GN4/1 20 W

plug-in ready - GN1/1-GN4/1 300 W

Refrigerant

plug-in R600a
remote cooling system R134a / R404a / R507a

Scope of Delivery

Controller incl. 1.2 m cable
Supply line 1.6 m with Schuko plug



MULTIWANNEN / MULTIWELLS

Alle Varianten in 3 Ausführungen erhältlich:

1. Kalt-Warm Wannen, Temperatur von -5° bis $+140^{\circ}\text{C}$
2. Kalt Wannen, Temperatur von -5° bis $+15^{\circ}\text{C}$
3. Warm Wannen, Temperatur von $+20^{\circ}$ bis $+140^{\circ}\text{C}$
(bei Umgebungstemperatur von $+24^{\circ}\text{C}$)

All models are available in 3 versions:

1. Cold-Hot Well, temperature from -5° to $+140^{\circ}\text{C}$
2. Cold Well, temperature from -5° to $+15^{\circ}\text{C}$
3. Hot Well, temperature from $+20^{\circ}$ to $+140^{\circ}\text{C}$
(ambient temperature of $+24^{\circ}\text{C}$)

EINBAUVARIANTEN (über Display regelbar)

IN COUNTER MODELS

Funktion

Durch die Abtrennung kann die Temperatur der Wannen getrennt geregelt werden.

Größen

2xGN1/1 790 x 630 mm 3xGN1/1 1155 x 630 mm

Wanne

- aus 1,5 mm Edelstahl in Hygiene 2
- trocken und verzugsfrei, heizbar
- Standard Wannentiefe 105 mm

Ausführungen

steckerfertig, zentralgeköhlt

Anschlusswerte

230 V – 50/60 Hz 115V – 50/60 Hz

Kalt-Warm Wannen bzw. Warm Wannen

2xGN1/1 1600 W 3xGN1/1 2400 W

Kalt Wannen

zentralgeköhlt	steckerfertig
2xGN1/1 20 W	2xGN1/1 300 W
3xGN1/1 20 W	3xGN1/1 300 W

Kältemittel

steckerfertig R600a
zentralgeköhlt R134a / R404a / R507a

Lieferumfang

2 bzw. 3 Stück Regler inkl. 1,2m Kabel
Zuleitung 1,6 m mit Schuko-Stecker

Function

The temperature of the single wells can be adjusted separately via the controllers

Sizes

2x GN1/1 790 x 630 mm 3x GN1/1 1155 x 630 mm

Well

- made of 1.5 mm stainless steel in hygiene 2 finish
- dry and warp-free, heatable
- Standard well depth 105 mm

Variants

plug-in ready; remote cooling system

Power Requirements

230 V – 50/60 Hz 115V - 50/60 Hz

Cold-Hot Well and Hot Well

2x GN1/1 1600 W 3x GN1/1 2400 W

Cold Well

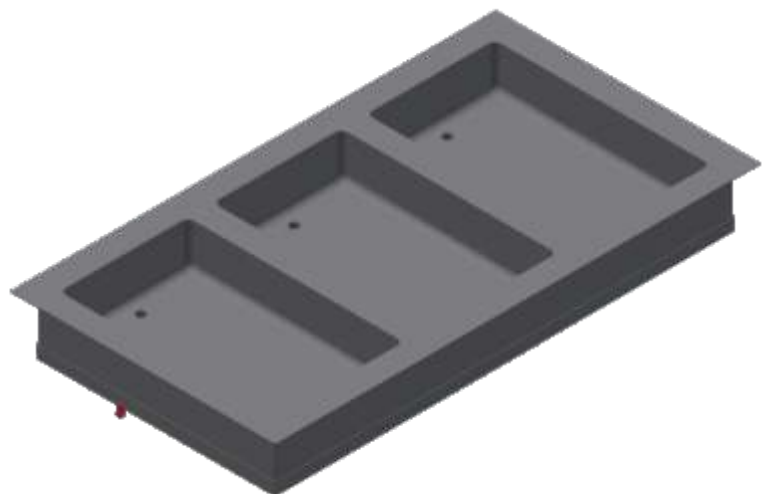
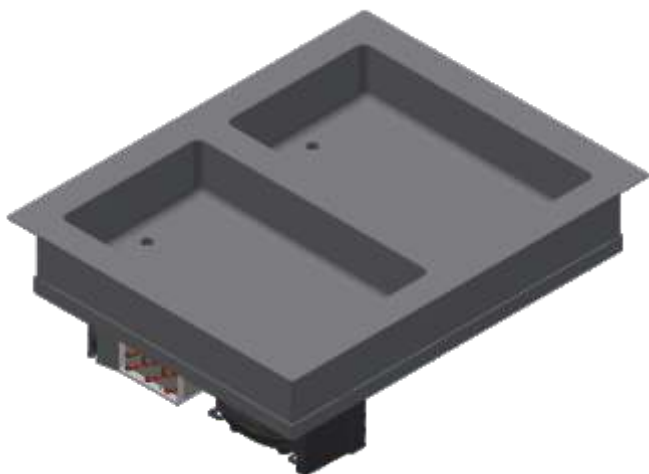
remote cooling system	plug-in
2x GN1/1 20 W	2x GN1/1 300 W
3x GN1/1 20 W	3x GN1/1 300 W

Refrigerant

plug-in R600a
remote cooling system R134a / R404a / R507a

Scope of Delivery

2 or 3 pieces of controllers incl. 1.2 m cable
Supply line 1.6 m with Schuko plug



KUNSTSTEIN -

ARTIFICIAL STONE

INNOVATION IM ANGEWANDTEN DESIGN

INNOVATION IN APPLIED DESIGN

Produktbeschreibung

Dekton ist eine anspruchsvolle Mischung aus 20 natürlichen Mineralien, die ausschließlich mit der exkl. TSP-Technologie hergestellt wird.

Vorteile

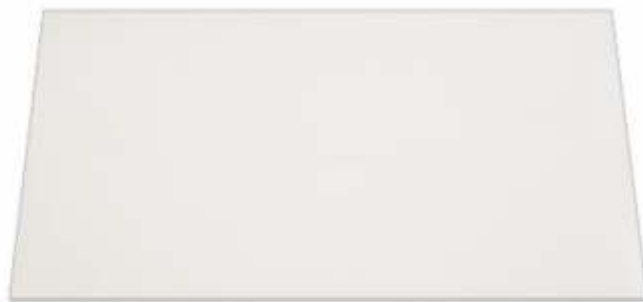
- Beständigkeit gegen Kratzer
- Abriebfestigkeit
- Überragende mechanische Festigkeit
- Hitzebeständigkeit
- Einfache Reinigung und minimale Pflege

Product

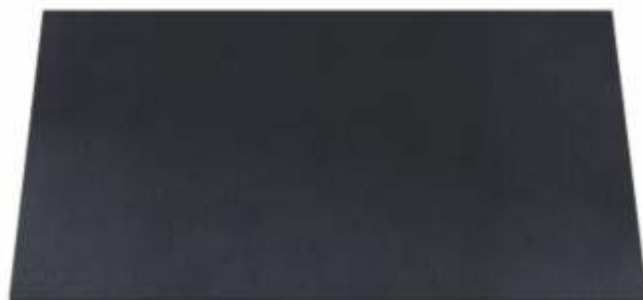
Dekton is a sophisticated blend of 20 natural minerals, produced exclusively with the exclusive TSP technology.

Advantages

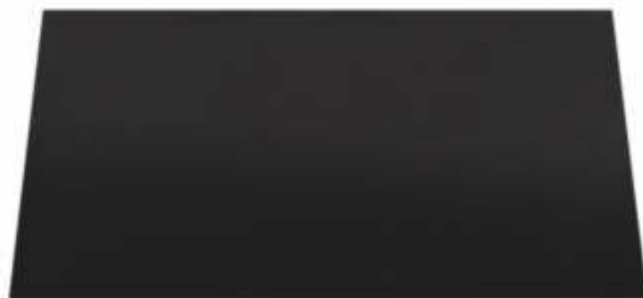
- Resistant to scratches
- Resistant to Abrasion
- Superior mechanical strength
- Resistant to Heat
- Easy to clean and minimal maintenance



Dekton | ZENITH



Dekton | SIRIUS



Dekton | DOMOOS

CERAN GLASKERAMIK

BESONDERS BRUCH- UND KRATZFEST

HIGH BREAK & SCRATCH RESISTANCE

Produktbeschreibung

Ceran besteht aus einem patentierten Glaskeramik. Durch den sogenannten Keramisierungsprozess wird das Glas zur Glaskeramik.

Vorteile

- Hohe Bruch- und Kratzfestigkeit
- Hohe Hitzebeständigkeit
- Vollständig recyclebar

Product

Ceran is made of a patented glass-ceramic. Through the so-called ceramicization process, the glass becomes glass-ceramic.

Advantages

- High fracture and scratch resistance
- High heat resistance
- Fully recyclable



ÜBER UNS

Egal wann. Egal wo. Einfach weltweit: Wenn ein Buffet geplant oder gebaut wird ist Firma HOELLER Standard!

SERVICE, BERATUNG UND QUALITÄT

SIND EIN WICHTIGER ERFOLGSFAKTOR

FÜR UNSER UNTERNEHMEN

Seit mehr als 30 Jahren, entwickeln wir innovative Buffet Lösungen. Wir bieten sowohl patentiertes Eigenequipment, Buffet Komplettlösungen bis hin zu Großküchen, weltweit an. Was man sich von uns erwarten kann? Alles aus einer Hand! Von der Beratung, Planung, der Produktion bis zur Ausführung, sowie alle Wartungsarbeiten und darüber hinaus.

Unsere hochwertigen Produkte kommen bei Projekten in der ganzen Welt zum Einsatz. Wir entwickeln individuelle Lösungen für Restaurants, Cafés, Hotels aber auch Unternehmen mit Großküchen. Unsere Eigenproduktionen werden in Österreich gefertigt und sind weltweit verfügbar.

ABOUT US

No matter when. No matter where. Simply worldwide: When a buffet is planned or built, HOELLER is the standard!

For more than 30 years, we have been developing innovative buffet solutions. We offer patented in-house equipment, complete buffet solutions and commercial kitchens worldwide. What can you expect from us? Everything from a single source! From consulting, planning, production to execution, as well as all maintenance work and beyond.

Our high-quality products are used in projects all over the world. We develop individual solutions for restaurants, cafés, hotels but also companies with commercial kitchens. Our in-house productions are manufactured in Austria and are available worldwide.

SERVICE, CONSULTATION AND QUALITY

ARE AN IMPORTANT SUCCESS FACTOR

FOR OUR COMPANY

TEAM



Joachim HÖLLER

CEO

+43 7472 233 29
j.hoeller@hoeller-solutions.com



Craig DEVON

International Sales Director

Mobil: +49 172 608 16 00
c.devon@hoeller-solutions.com



Jana HEINE

International Sales Assistant

Mobil: +49 151 123 54 989
manufacturing@hoeller-solutions.com



Vickraman GANAPATHY

Sales Director Asia Pacific

Telefon: +60 16 208 1615
office@hoeller-solutions.com



Xue Li LEE

Sales Assistant Asia Pacific

Telefon: +60 17 200 7701
office@hoeller-solutions.com



Georg PITTSCH

National Sales Director

Telefon: +43 664 3541729
g.pitsch@hoeller-solutions.com



Martina MADER

National Sales Assistant

Telefon: +43 7472 233 29
trading@hoeller-solutions.com

