



THE BAUKASTEN DER BAUKASTEN

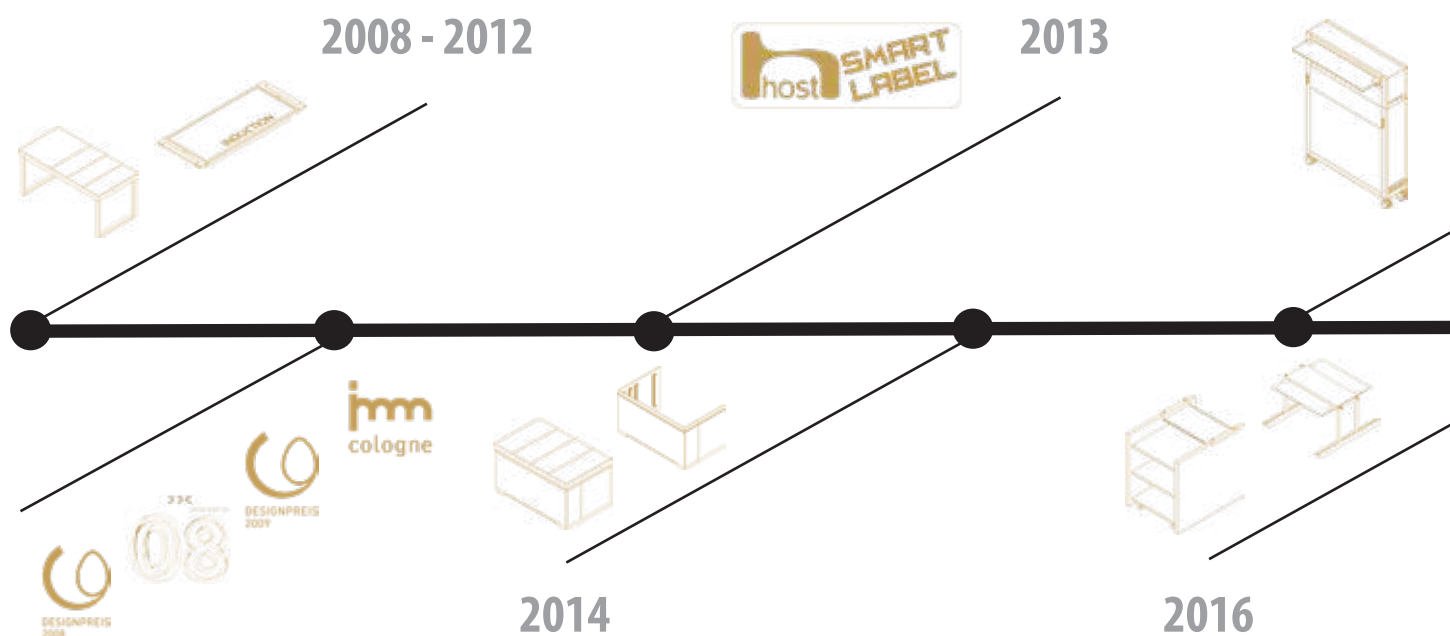
■ **livecookintable®**



A person's hand is visible on the left side of the frame, holding a light-colored cloth with a small, dark, repeating pattern. The background is a window with a wooden frame, looking out onto a bright blue sky and green foliage. The overall lighting is warm and soft.

LIVECOOKINTABLE IS
WELCOMING

INVENTIVE



is the inventor of the world's first modular system for mobile front cooking and buffet equipment.

Our products are fast to assemble, compact to store and adapt easily to the individual design languages of our customers, the world's leading hotels, caterers, cruise lines and restaurants.

We deliver premium quality Made in Germany,
always in a league of our own when it comes to being

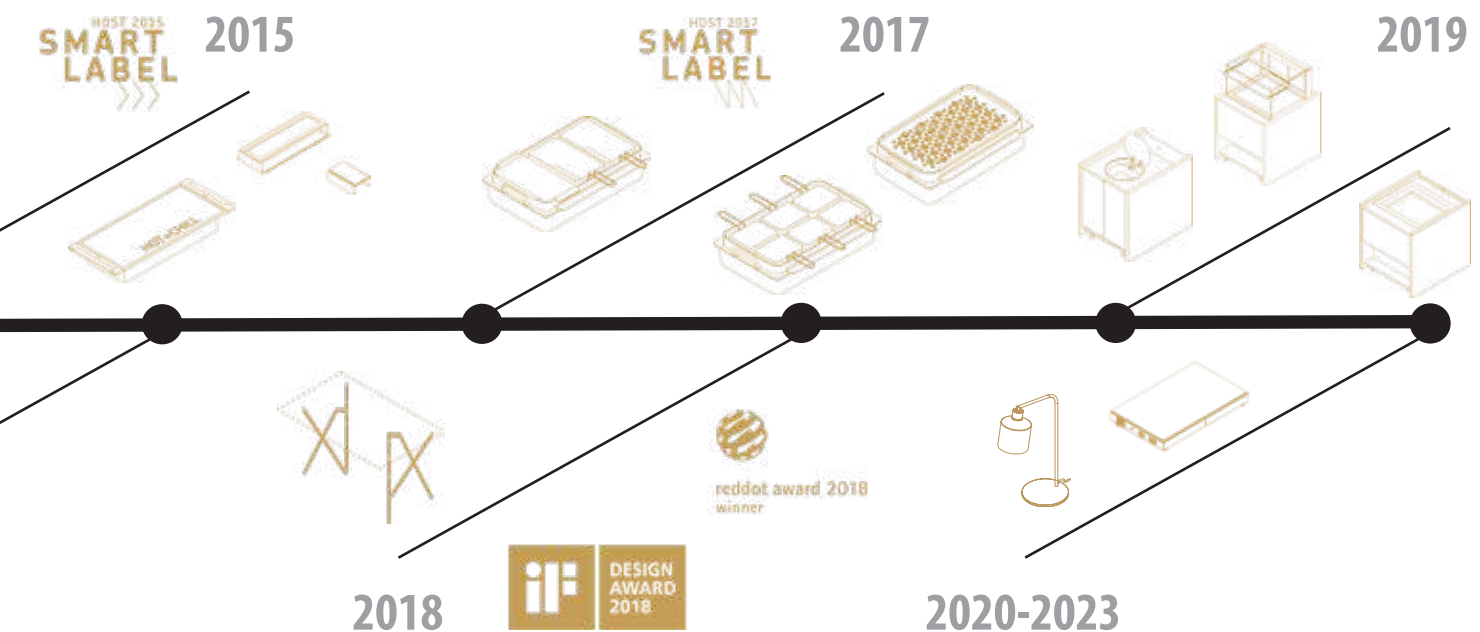
SUSTAINABLE
EFFICIENT
VERSATILE
FLEXIBLE
DURABLE
COMPACT TO STORE

ist Erfinder des weltweit ersten Baukastensystems für mobile Frontcooking- und Buffetausstattung.

Unsere Produkte sind schnell aufzubauen, kompakt zu verstauen und passen sich problemlos den individuellen Designsprachen unserer Kunden, den weltweit führenden Hotels, Caterern, Kreuzfahrtlinien und Restaurants, an.

Wir liefern Premiumqualität Made in Germany:

NACHHALTIG
EFFIZIENT
VARIABEL
FLEXIBEL
LANGLEBIG
KOMPAKT ZU LAGERN





SUSTAINABLE NACHHALTIG

Environmentally friendly materials:

Our wood manufacturer actually invented laminate technology. They provide us with one of the most robust and environmentally friendly materials, produced from 65% recycled paper and 35% water-based resins. Our vegan leather consists of more than 80% natural and renewable organic raw materials. Our table frames are made of 100% inert stainless steel: infinitely durable and fully recyclable. Our glass manufacturer will be the first climate-neutral glass manufacturer by 2030, thereby setting new sustainability standards in the glass industry.

Optimized Workflow:

Due to consistent efficiency, it is possible for us to work in an environmentally conscious manner. Starting with the reduction of energy in production and the long life of the products, to reducing food waste by 35% and using multifunctional equipment. Our devices are also efficient, e.g. the induction transfers 99% of its energy into the food, so it does not get lost.

When using our induction as a hotholding plate, energy consumption is reduced by up to 90% compared to fuel paste chafers.

Umweltfreundliche Materialien:

Unser Holzhersteller hat das Laminat erfunden und bietet uns damit eins der robusten und zugleich umweltfreundlichsten Materialien. Es besteht zu 65% aus Papier mit hohem Recyclinganteil und zu 35% aus wasserbasierten Harzen. Unser veganes Leder wird zu mehr als 80% aus natürlichen und nachwachsenden Bio-Rohstoffen produziert. Unsere Tischgestelle sind zu 100% aus austenitischem Edelstahl gefertigt und somit unbegrenzt haltbar und vollständig recyclebar. Unser Glashersteller wird bis 2030 der erste Klimaneutrale Glashersteller sein und setzt damit neue Nachhaltigkeitsstandards in der Glasindustrie.

Optimierte Arbeitsprozesse:

Aufgrund optimierter Arbeitsprozesse ist es uns möglich, umweltbewusst zu arbeiten. Angefangen bei der Reduzierung von Energie bei der Produktion und der langen Haltbarkeit der Produkte bis hin zum Rückgang von Lebensmittelverschwendung um 35% und der Verwendung von Multifunktionalem Equipment. Auch unsere Geräte sind effizient, indem z.B. die Induktion 99% ihrer Energie in das Essen überträgt, sodass diese nicht verloren geht.

Bei der Verwendung unserer Induktion als Warmhalteplatte wird der Energieverbrauch gegenüber Brennpastenchafern um bis zu 90% gesenkt.

EFFICIENT EFFIZIENT

Your livecookintable® is a precision tool. It offers

Easy buildup and knock-down:

Complete stations can be dismantled without tools in a few minutes, taken to another location and reassembled.

Professional working ergonomics:

The ergonomic working height of 36 inch and the handling of the device using top-mounted handles prevent back pain and injuries.

Cable management:

The cable tray serves as a built-in multiple plug for the livecookintable® electrical devices and makes it possible to quickly change the devices and easily check the cables. Significantly better cleaning options than with pre-routed cable systems.

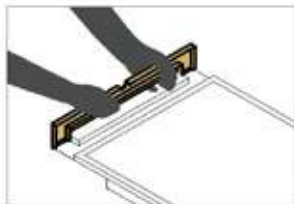
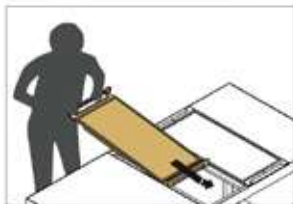
3 different plug outputs depending on the local power supply.

Professional food logistics

The only Gastronorm-compatible table system on the market
Direct insertion of GN containers.

Easy parking of the food boxes under the tables thanks to the ergonomic table height, easy and quick refilling possible.

High control of flow of goods and reduction of food waste.



Ihr livecookintable® ist ein Präzisionswerkzeug. Er bietet

Einfachen Auf- und Abbau:

komplette Stationen können werkzeugfrei in wenigen Minuten abgebaut, an einen anderen Ort gebracht und wieder aufgebaut werden.

Professionelle Arbeitsergonomie:

Die ergonomische Arbeitshöhe von 92 cm und das Gerätehandling mittels obenliegender Haltegriffe vermeiden Rückenschmerzen und Verletzungen.

Kabelverwaltung:

Die Kabelwanne dient als eingebauter Mehrfachstecker für die livecookintable® Elektrogeräte und macht einen schnellen Wechsel der Geräte und eine leichte Überprüfung der Kabel möglich. Deutlich bessere Reinigungsmöglichkeiten als bei vorverlegten Kabeln.

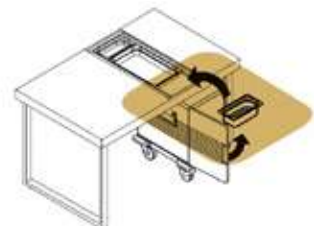
3 verschiedene Steckerausgänge je nach Stromversorgung vor Ort.

Professionelle Lebensmittellogistik:

einziges Gastronorm-kompatibles Tischsystem auf dem Markt
Direktes einsetzen der GN Behälter.

Leichtes Rollen der Foodboxen unter die Tische dank passender Tischhöhe, einfaches und schnelles Nachbestücken möglich.

Hohe Kontrolle des Warenlaufes und Verringerung von Food Waste.







VERSATILE VARIABEL

Variable style made possible by interchangeable panels and table tops:

From Classic to Bauhaus to BoHo, the appearance of livecookintable® stations is determined by the choice of surface colors and textures. It can therefore be individually adapted to any environment and any taste.

Easily varied at any time thanks to the tool-free change of claddings, buffet blinds and table tops, a large number of freely selectable materials and surfaces are available in several collections.

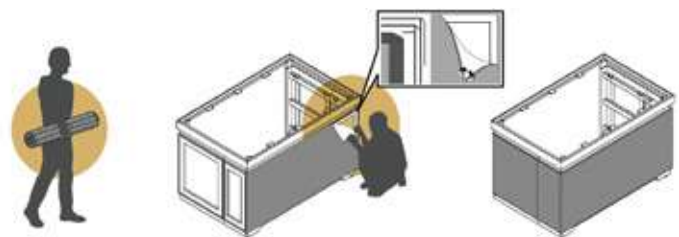
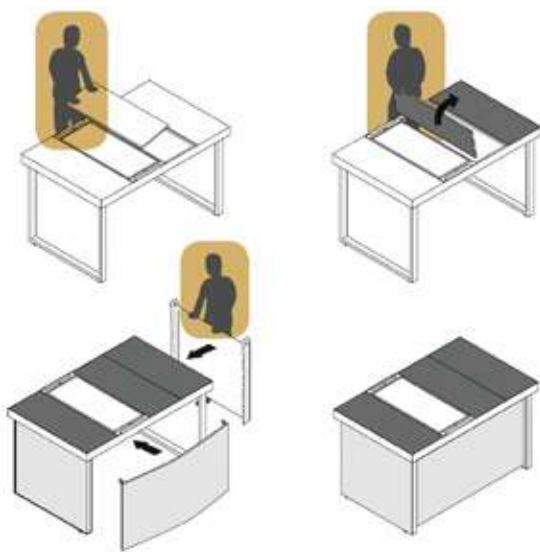
By simply turning over two-sided table tops, the color impression can be completely changed in no time at all.

Variabler Style durch wechselbare Verkleidungen und Tischplatten:

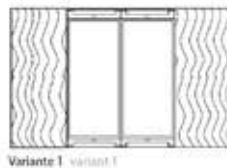
Von Klassisch über Bauhaus bis BoHo, das Erscheinungsbild von livecookintable®-Stationen wird durch die Wahl der Oberflächenfarben und -Texturen bestimmt und lässt sich so ganz individuell an jede Umgebung und jeden Geschmack anpassen.

Es ist durch den werkzeuglosen Wechsel von Verkleidungen und Tischplatten jederzeit mühelos änderbar, hierzu steht eine Vielzahl von frei wählbaren Materialien und Oberflächen in mehreren Kollektionen zur Verfügung.

Durch das einfache Umdrehen zweiseitig gestalteter Tischplatten lässt sich der Farbeindruck im Handumdrehen komplett wechseln.



[Tischplatten tabletops]



Variante 1 variant 1



Variante 2 variant 2

LIVECOOKINTABLE IS PREPARATION





FLEXIBLE FLEXIBEL

Multifunctional:

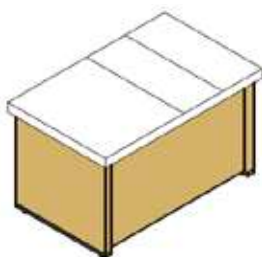
Whether as a cooking table, egg station, pool bar, chef's table, coffee bar, grill station, cloakroom reception, meeting table, hot or cold buffet, sales counter etc., the same livecookintable® can take on an infinite number of functions by exchanging modules or electrical devices. This ensures quick customization and adaptation to daily routines.

Compatible within the system:

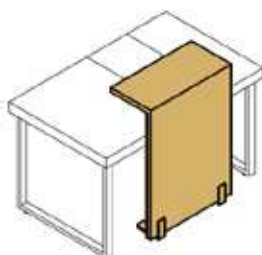
All components of the livecookintable® Baukasten fit together and can be freely combined. As a result, not only is it normal practice to buy additional elements for decades, but also to constantly expand and adapt stations to changing conditions and needs.

Multipot:

One single, award-winning Multipot® can cook, grill, fry, steam and more in GN size,
1 multipot + 1 induction replaces 6 individual devices.



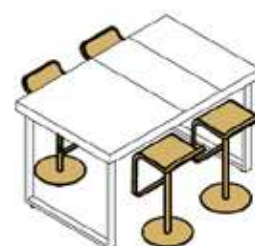
Buffet situation
Buffet Situation



Bar situation
Bar Situation



All day dining buffet
Frühstücks Buffet



Chefs table
Chefs Tisch

Multifunktional:

Ob als Kochtisch, Eierstation, Poolbar, Chef's Table, Kaffeebar, Grillstation, Garderobenannahme, Besprechungstisch, warmes oder kaltes Buffet, Verkaufstheke etc. kann derselbe livecookintable® durch Austausch von Modulen oder Elektrogeräten unendlich viele Funktionen übernehmen. So ist eine schnelle Individualisierung und Anpassung an Tagesabläufe gewährleistet.

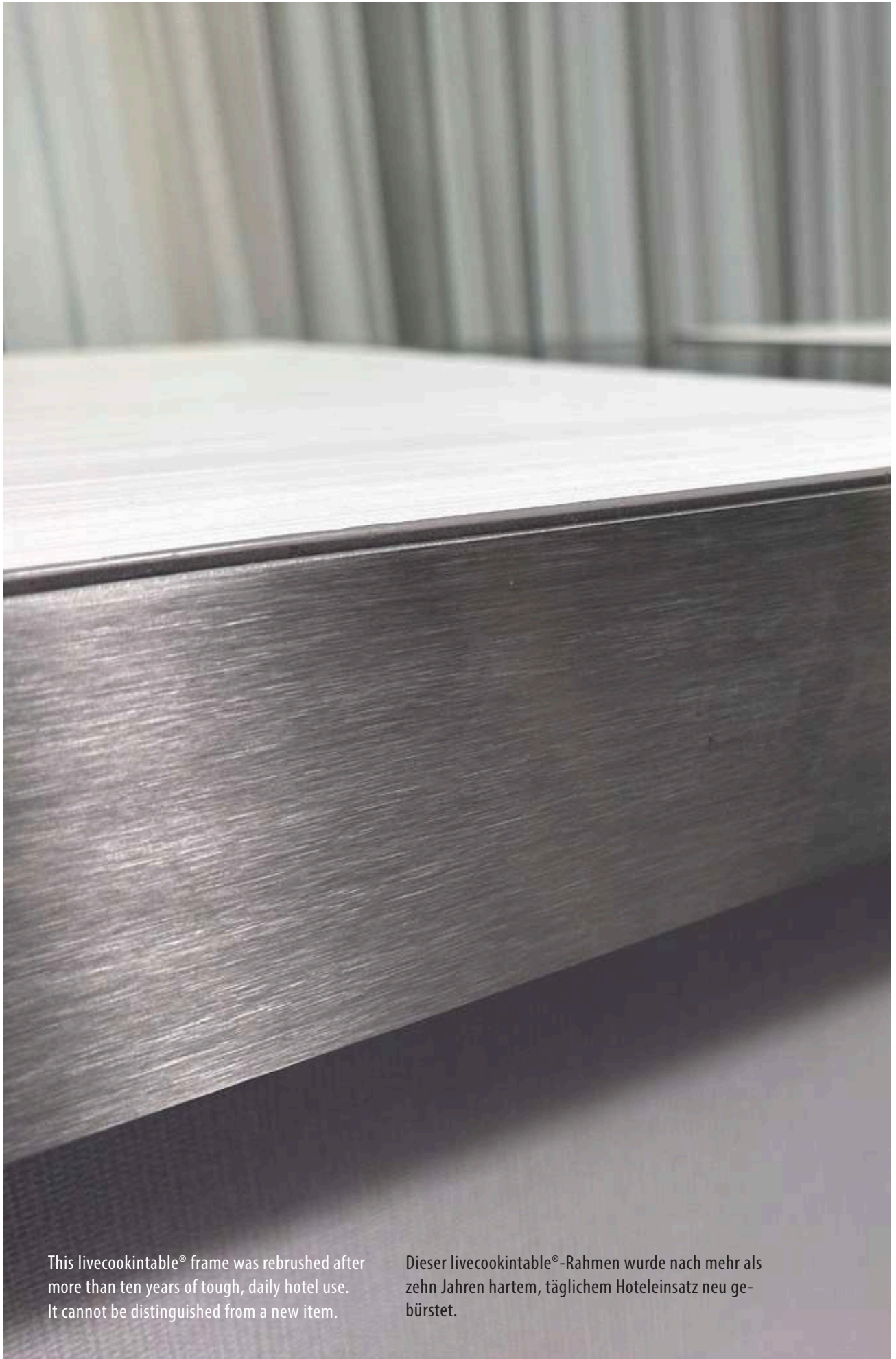
Kompatibel im System:

Alle Komponenten des livecookintable®-Baukastens passen zueinander und sind frei kombinierbar. Dadurch ist nicht nur jahrzehntelanger Nachkauf von Elementen normale Praxis, sondern das ständige Erweitern und Anpassen von Stationen an sich wandelnde Rahmenbedingungen und Bedürfnisse.

Multipot:

Mit einem einzigen, preisgekrönten Multipot® kann man im GN-Format Kochen, Grillen, Frittieren, Dämpfen und noch mehr,
1 Multipot + 1 Induktion ersetzt 6 einzelne Geräte.





This livecookintable® frame was rebrushed after more than ten years of tough, daily hotel use. It cannot be distinguished from a new item.

Dieser livecookintable®-Rahmen wurde nach mehr als zehn Jahren hartem, täglichem Hoteleinsatz neu gebürstet.

DURABLE LANGLEBIG

Marketleader in quality and durability

livecookintable® table surfaces are resistant to stains and scratching, hot objects do not leave any traces after being parked for a short time.

The table frames are made entirely of inert stainless steel:

Hygienic, rust-free and platinum-brushed.

With no paint or coating needed, in the event of scratches, the stainless steel can be completely renewed by inexpensive brushing.

As a result, the first livecookintable® tables sold are still in tough, daily hotel use.

Made in Germany

The livecookintable® furniture is Made in Germany.

Marktführer bei Produktqualität und Langlebigkeit

livecookintable®-Tischoberflächen sind fleckenresistent und kratzerunempfindlich, heiße Objekte hinterlassen nach kurzem Abstellen keine Spuren.

Die Tischgestelle sind komplett aus inertem Edelstahl gefertigt:

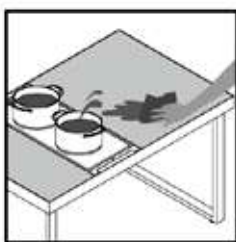
hygienisch, rostfrei und mit einer Platinbürstung versehen.

Es gibt keine Beschichtung, die altern oder beschädigt werden könnte, bei Kratzern ist eine kostengünstige Aufbürstung des Edelstahls möglich, die die Oberfläche komplett erneuert.

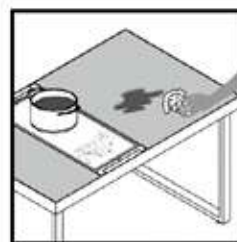
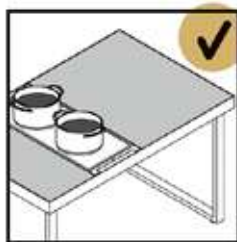
Dies führt dazu, dass die ersten verkauften livecookintable®-Tische immer noch im harten, täglichen Hoteleinsatz stehen.

Made in Germany

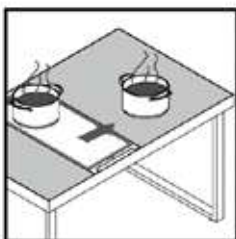
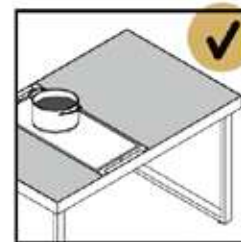
Die livecookintable®-Möbel sind in Deutschland gefertigt.



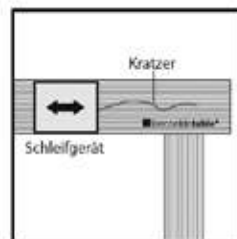
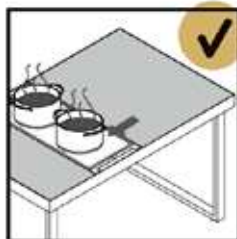
Porendichte Oberfläche, fleckenresistent
sealed surface, stain-resistant



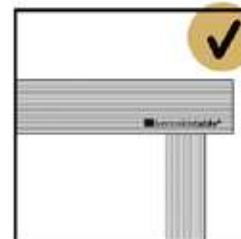
Kratzfest, leichte Beseitigung von Eingebrenntem
scratch-resistant, easy removal of burned-in food



Hitzebeständiges Material, keine Brandflecken
heat-resistant material, no burn marks



Aufbürstung des Edelstahls möglich, Oberfläche wie neu
brushing of stainless steel possible, surface looks as new



COMPACT TO STORE

KOMPAKT ZU LAGERN

Custom-made carrier bags and trolleys

livecookintable® furniture, electric appliances and components are perfectly protected in our tailor-made transport bags, trolleys and cases.

Easy transport

The individual packages are optimized for transport by a single person and are equipped with ergonomic carrying handles. They also fit through smaller doors and into smaller elevators, steps are no obstacle.

Bulks of transport bags and trolleys can be packed tightly on equipment carts for longer distances.

Compact storage

Due to their easy dismantling and safe storage in transport bags, all modules can be stowed extremely compact in the smallest of spaces.

Without using transport bags, large quantities of equipment can be packed securely and space-savingly on our special storage trolleys under dust covers.

Maßgefertigte Tragetaschen und Transportwagen

livecookintable®-Möbel, Elektrogeräte und Komponenten sind in unseren maßgeschneiderten Tragetaschen, Trolleys und Cases perfekt geschützt.

Einfacher Transport

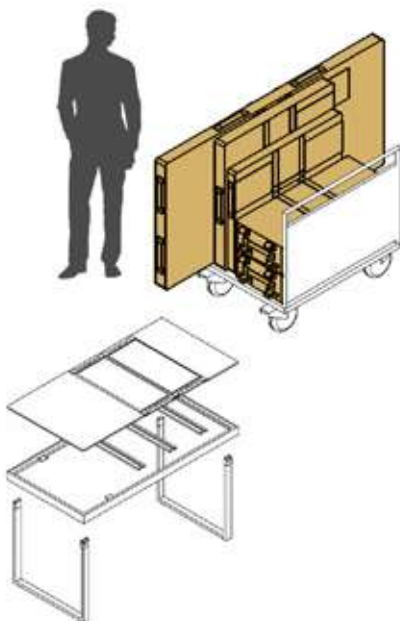
Die einzelnen Packstücke sind für den Transport durch eine einzelne Person optimiert und mit ergonomischen Tragegriffen ausgestattet. Sie passen auch durch kleinere Türen und in kleinere Aufzüge, Stufen sind kein Hindernis.

Mehrere Transporttaschen und -Trolleys können dicht auf Gerätewagen gepackt und über längere Strecken transportiert werden.

Platzsparende Lagerung

Alle Module können durch ihre einfache Zerlegbarkeit und die sichere Verwahrung in Transporttaschen extrem kompakt auf kleinstem Raum verstaut werden.

Ohne Tragetaschen können größere Mengen von Ausstattung auf unseren speziellen Lagerwagen unter Staubschutzhüllen platzsparend und sicher verpackt werden.

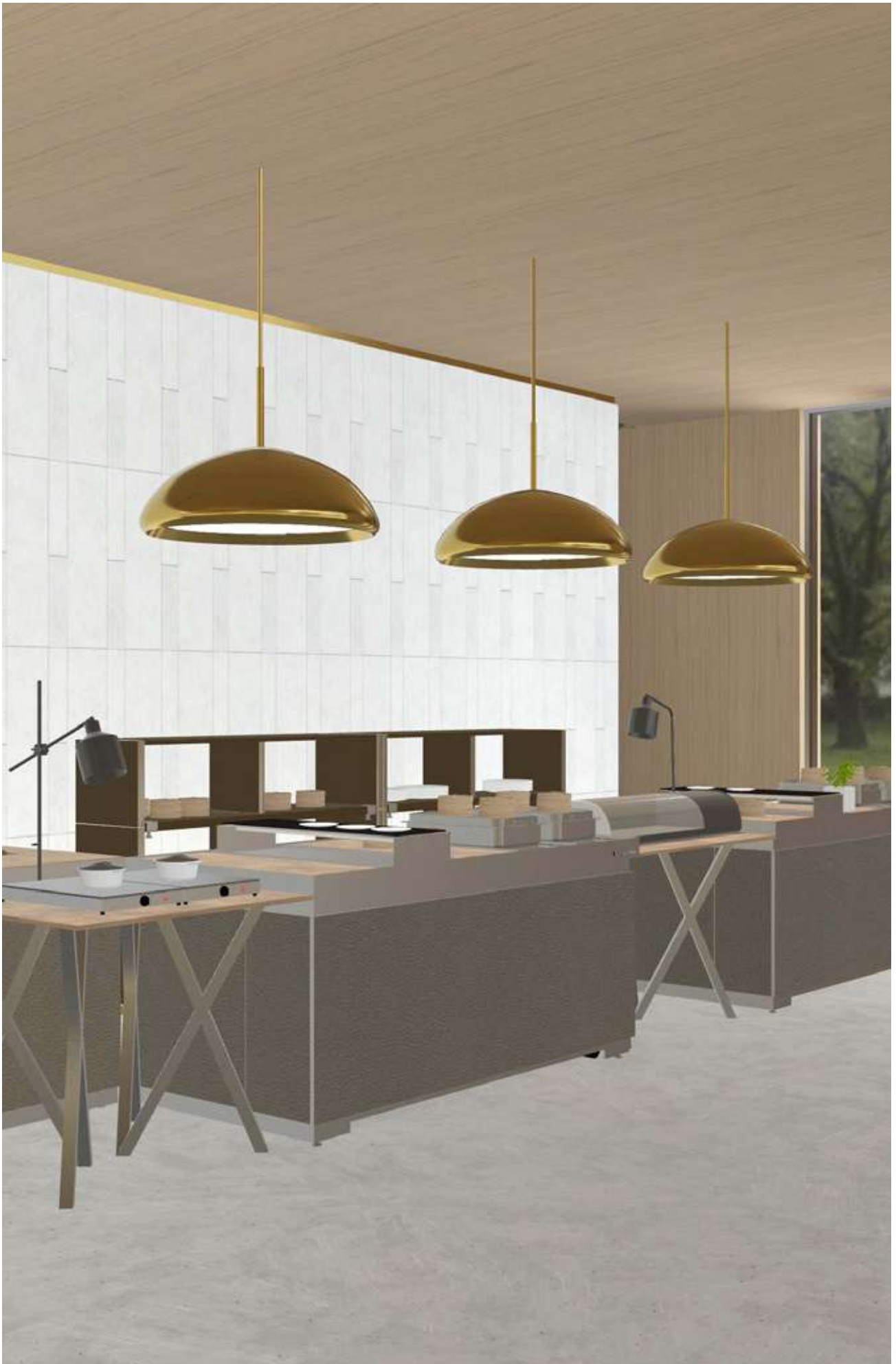








LIVECOOKINTABLE IS
TEAMWORK





Build your own, virtual livecookintable®!

Use the livecookintable® app to design your individual live cooking and buffet solution:

With your mobile device, you can easily walk around your restaurant, banqueting and pre-function area, event space, outdoor location or any other room and position 3D models of the livecookintable® Baukasten system to see how they look, or to discover their ideal placement.

Choose colors and materials, because maybe that white tabletop suits the room better than the anthracite. The app uses the full range of the livecookintable® brand items, which you can configure station by station according to your needs. You can save your final layout and email the pictures to us for getting a direct quote or share your augmented rooms with friends and colleagues.

To help with your event sales, configure your customers' individual buffet layout, save the pictures and add them to the offer for higher sales.

For improved logistics, configure your stations and hand the pictures over to your team for proper setup.

Bauen Sie Ihren eigenen, virtuellen livecookintable®!

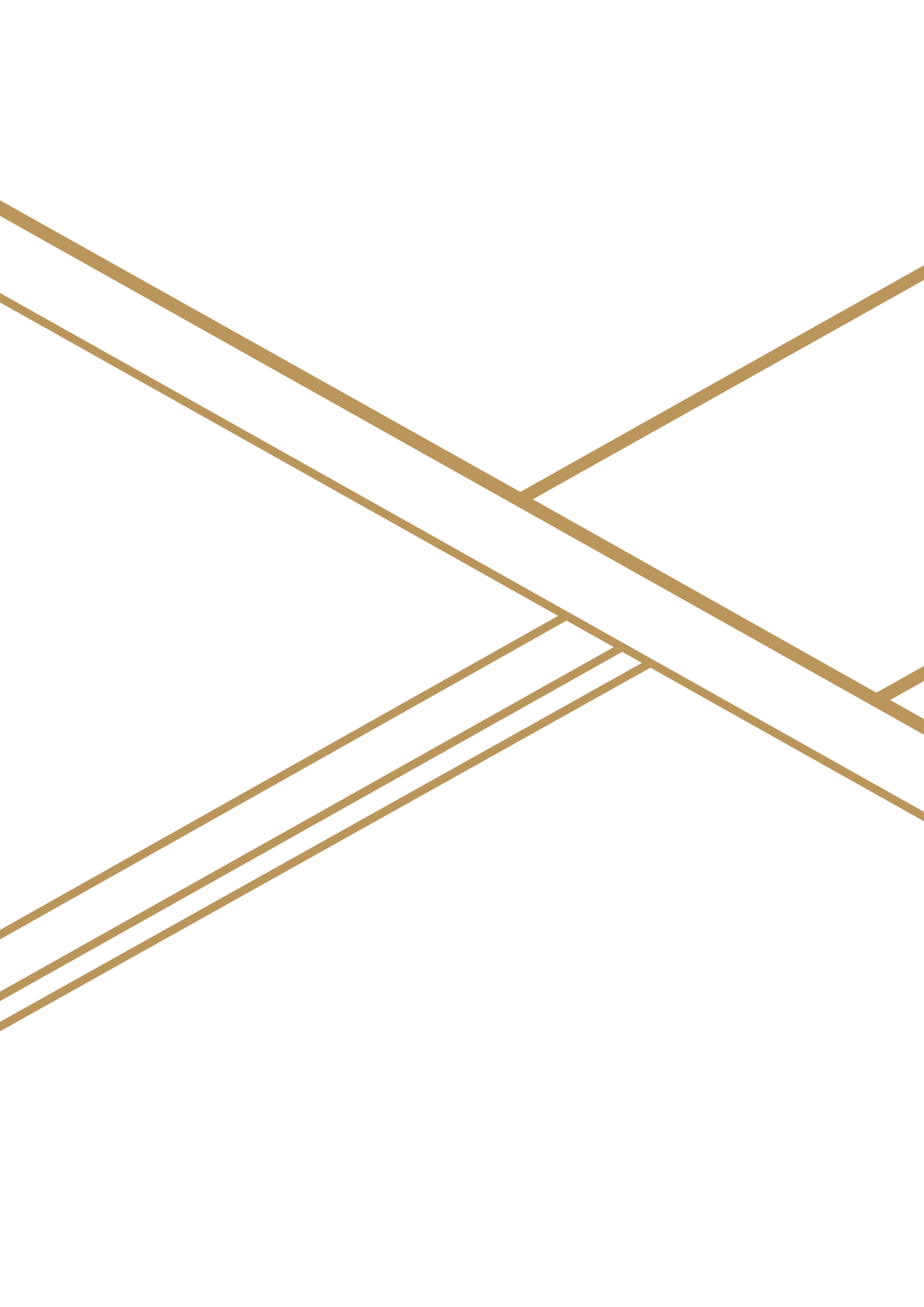
So gestalten Sie per livecookintable® App Ihre individuelle Livecooking- oder Buffet-Lösung:

Gehen Sie ganz einfach mit Ihrem Mobilgerät durch Ihr Restaurant, Ihren Bankett- und Empfangsbereich, Ihre Veranstaltungsfläche, Ihre Außenanlage oder jeden anderen Raum, um 3D-Modelle des livecookintable® Baukastensystems zu positionieren und zu erleben, wie sie dort aussehen.

Wählen Sie Farben und Materialien; vielleicht passt die weiße Tischplatte besser in den Raum als die anthrazitfarbene! Die App nutzt die gesamte Palette der Marke livecookintable®, die Sie Station für Station nach Ihren Bedürfnissen konfigurieren können. Speichern Sie Ihr endgültiges Layout, um die Bilder für ein direktes Angebot per E-Mail an uns senden, oder teilen Ihre Kreationen mit Freunden und Kollegen.

Für höhere Event-Umsätze gestalten Sie für Ihre Kunden das perfekte Buffet-Layout und speichern Sie die Bilder, um sie dem Angebot hinzuzufügen.

Konfigurieren Sie für eine verbesserte Logistik Ihre Stationen und übergeben Sie die Bilder Ihrem Team zum exakten Aufbau.



THE BAUKASTEN
DER BAUKASTEN

PERFECTION FOR EVERY OCCASION

The Multitable® offers the ultimate solution for all gastronomic challenges:

Highly mobile on wheels, rock-solid when parked, and easily storable in tight spaces.

It can be set up or dismantled by one person in four minutes, is available in countless styles with sturdy easy-click® panels and seamlessly integrates into the livecookintable® Baukasten.

PERFEKTION FÜR ALLE GELEGENHEITEN

Der Multitable® ist die Allroundlösung für alle gastronomischen Herausforderungen:

Hochmobil auf Rollen, im geparkten Zustand unerschütterlich und auf kleinstem Raum zu verstauen.

Von einer Person in vier Minuten auf- oder abbaubar und mit festen Easy-click®-Panels in unendlich vielen Styles erhältlich, fügt er sich nahtlos in den livecookintable®-Baukasten ein.



MULTITABLE

Table frame, legs and crossbar: stainless steel, platinum brush
table legs with retractable casters and attachment-slot matrix
power management
Tabletop: chipboard with double-sided HPL veneer

MULTITABLE

Tischrahmen, Beine und Verstrebung aus Edelstahl in Platinbürstung
Tischbeine mit ausfahrbaren Rollen und Lochmatrix
Stromunterverteilung
Tischplatte: Spanplatte mit beidseitigem HPL-Furnier



Multitable 3

dimensions: 46,1 x 38,2 x 36,4 inch
weight: 48,5 kg

Multitable 3

Maße: 1170 x 970 x 925 mm
Gewicht: 48,5 kg



Multitable 4

dimensions: 61,3 x 38,2 x 36,4 inch
weight: 52,2 kg

Multitable 4

Maße: 1558 x 970 x 925 mm
Gewicht: 52,2 kg



Multitable 5

dimensions: 76,6 x 38,2 x 36,4 inch
weight: 56,6 kg

Multitable 5

Maße: 1946 x 970 x 925 mm
Gewicht: 56,6 kg



THE EVENT EXPERT

The Professional is the original livecookintable®, open or clad on three sides, developed to perfectly cover all event catering needs. With convincing logistics, perfect function, lightweight and strong in performance, it is the leading event catering expert.

DER EVENT-EXPERTE

Der Professional ist der originale livecookintable®, offen oder dreiseitig verkleidet, entwickelt, um alle Bedürfnisse der Eventgastronomie perfekt abzudecken. Mit überzeugender Logistik, perfekter Funktion, geringem Gewicht und starker Leistung ist er der führende Event-Catering-Experte.

PROFESSIONAL

table frame + legs: stainless steel, platinum brush
2x table legs with adjustable feet, pluggable
power management
table tops: chipboard, HPL veneer double sided

PROFESSIONAL

Tisch: Edelstahl, Platinum Bürstung Tischrahmen
2x Tischbeine mit Stellfüßen, steckbar
Stromunterverteilung
Tischplatten: Spanplatte, HPL Furnier beidseitig



Professional 3

dimensions: 46,1 x 38,2 x 36,4 inch
weight: 30,7 kg

Professional 3

Maße: 1170 x 970 x 925 mm
Gewicht: 30,7 kg



Professional 4

dimensions: 61,3 x 38,2 x 36,4 inch
weight: 33,2 kg

Professional 4

Maße: 1558 x 970 x 925 mm
Gewicht: 33,2 kg



Professional 5

dimensions: 76,6 x 38,2 x 36,4 inch
weight: 38,4 kg

Professional 5

Maße: 1946 x 970 x 925 mm
Gewicht: 38,4 kg



Professional 3 + Blinds

dimensions: 46,1 x 38,2 x 36,4 inch
weight: 38,3 kg

Professional 3 + Blenden

Maße: 1170 x 970 x 925 mm
Gewicht: 38,3 kg



Professional 4 + Blinds

dimensions: 61,3 x 38,2 x 36,4 inch
weight: 42 kg

Professional 4 + Blenden

Maße: 1558 x 970 x 925 mm
Gewicht: 42 kg



Professional 5 + Blinds

dimensions: 76,6 x 38,2 x 36,4 inch
weight: 49,4 kg

Professional 5 + Blenden

Maße: 1946 x 970 x 925 mm
Gewicht: 49,4 kg

MOOVE

table frame: stainless steel, platinum satin brush

table tops: chipboard, HPL veneer double sided

blinds: individual material

substructure: foldable, rollable

caster wheels: synthetic

MOOVE

Tischrahmen: Edelstahl, Platinum Bürstung

Tischplatten: Spanplatte, HPL Furnier beidseitig

Blenden: individuelle Materialien

Unterbau: klappbar, rollbar

Rollen: Kunststoff



Moove 3

dimensions: 46,1 x 38,2 x 36,4 inch

weight: 89,4 kg

Moove 3

Maße: 1170 x 970 x 925 mm

Gewicht: 89,4 kg



Moove 4

dimensions: 61,3 x 38,2 x 36,4 inch

weight: 102 kg

Moove 4

Maße: 1558 x 970 x 925 mm

Gewicht: 102 kg



Moove 5

dimensions: 76,6 x 38,2 x 36,4 inch

weight: 109,3 kg

Moove 5

Maße: 1946 x 970 x 925 mm

Gewicht: 109,3 kg

THE ALL DAY DINING FURNITURE

The Moove is the first choice for individual cladding of all kinds, especially semi-built-in solutions. It is rollable and can be easily moved with door widths of 1200 mm and step-free floors. Our lightweight Moove cladding in the `Mix + Match` or `Extended collection` turns it into a beautiful furniture for ADD.

DAS BUFFET-MÖBEL

Der Moove ist die erste Wahl für individuelle Verkleidungen aller Art, insbesondere für Semi-Built-In-Lösungen. Er ist rollbar und kann bei Türbreiten von 1200 mm und stufenlosen Böden ganz einfach verschoben werden. Unsere leichte Moove-Verkleidung in der `Mix + Match` oder `Extended collection` macht ihn zum perfekten Möbel für ADD.





THE POP-UP-SOLUTION

The Xcross is the quick assembly and dismantling solution. A pop-up furniture for small boxes, lounges, the simple, ingenious solution for quick use.

DIE POP-UP-LÖSUNG

Der Xcross ist die schnelle Auf- und Abbau-lösung. Ein Pop-up-Möbel für kleine Räume, Lounges, die einfache, geniale Lösung für den schnellen Einsatz.

XCROSS

2 trestles, leveling function: stainless steel, platinum brush
can be combined with different tabletops

XCROSS

2 Tischböcke, Niveaueausgleich: Edelstahl, Platinum Bürstung
mit verschiedenen Tischplatten kombinierbar



Xcross 3

dimensions: 45,6 x 37,8 x 34,1 inch
weight: 26 kg

Xcross 3

Maße: 1159 x 962 x 865 mm
Gewicht: 26 kg



Xcross 4

dimensions: 60,9 x 37,8 x 34,1 inch
weight: 31 kg

Xcross 4

Maße: 1547 x 962 x 865 mm
Gewicht: 31 kg



Xcross 5

dimensions: 76,3 x 37,8 x 34,1 inch
weight: 35 kg

Xcross 5

Maße: 1938 x 962 x 865 mm
Gewicht: 35 kg



Xcross squared

dimensions: 38 x 38 x 34,1 inch
weight: 24 kg

Xcross quadrat

Maße: 965 x 965 x 865 mm
Gewicht: 24 kg

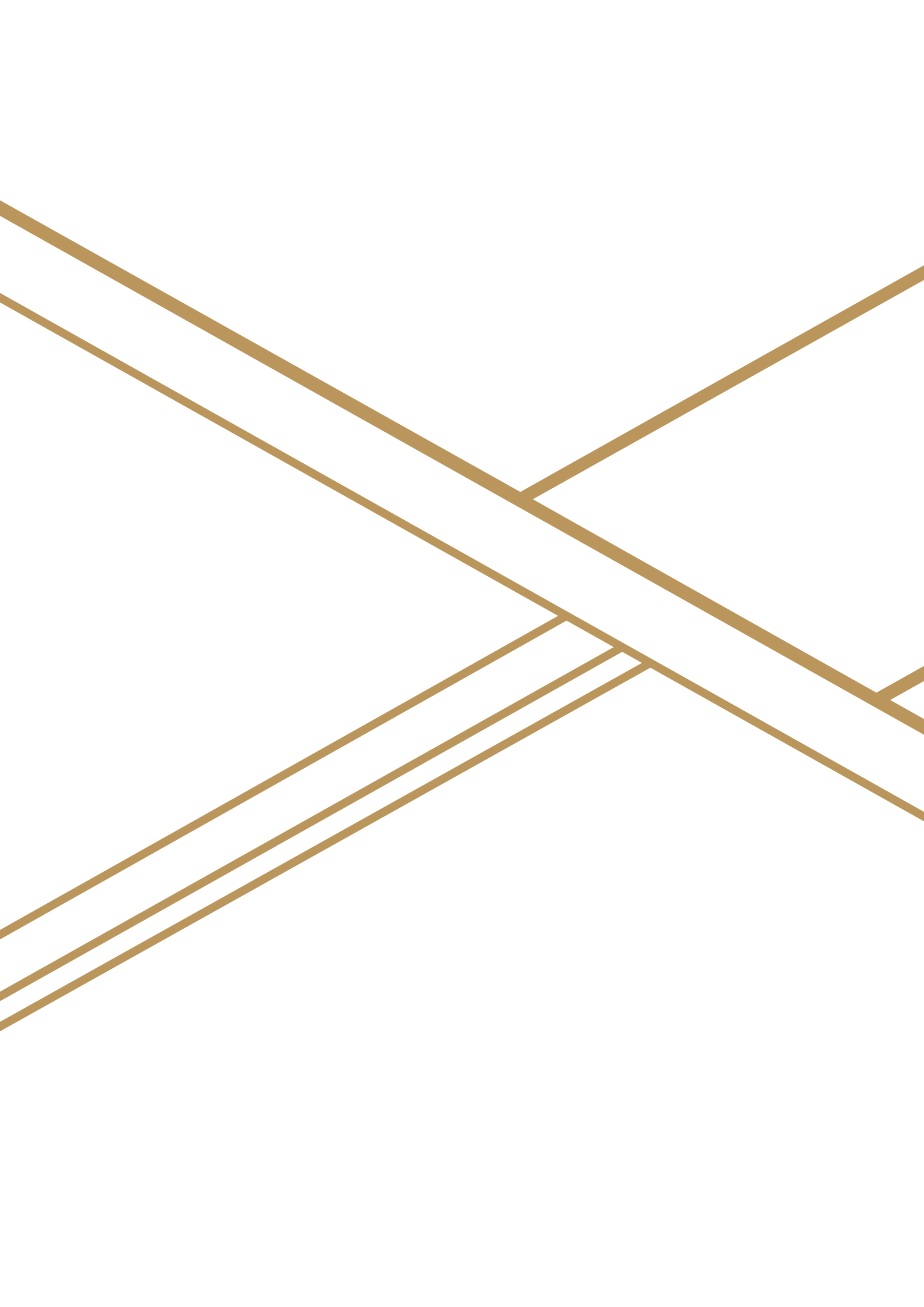


Xcross round

dimensions: Ø 51,2 x 34,1 inch
weight: 26 kg

Xcross rund

Maße: Ø 1300 x 865 mm
Gewicht: 26 kg



MATERIALS
MATERIALIEN

MIX + MATCH COLLECTION

The decors can be freely combined and fit perfectly into any room design. You are guaranteed to find a suitable combination of materials for tabletops, blinds, panels and furniture.

Materials

Tabletops and furniture: laminate veneer

easy to clean, washable, resistant to water steam, scratch-resistant, shock-resistant, light-resistant, abrasion-resistant, stain-resistant, heat-resistant, flame-retardant

Blinds and panels: vegan synthetic leather

easy to clean, washable, durable, tear-resistant, light-fast, flame-retardant

MIX + MATCH KOLLEKTION

Die Dekore können untereinander frei kombiniert werden und passen stimmig in jedes Raumdesign. Für Tischplatten, Blenden, Verkleidungen und Möbel finden Sie garantiert eine passende Materialkombination.

Materialien

Tischplatten und Möbel: Schichtstoff Furnier

leicht zu reinigen, abwaschbar, wasserdampfbeständig, kratzfest, stoßfest, lichtbeständig, abriebfest, fleckenunempfindlich, hitzebeständig, flammhemmend

Blenden und Verkleidungen: veganes Kunstleder

leicht zu reinigen, abwaschbar, langlebig reißfest, abriebfest, lichtecht, schwerentflammbar

Table Tops Tischplatten



Blinds Blenden



Furniture Möbel







EXTENDED COLLECTION: BLINDS

vegan synthetic leather: Decors in leather, textile, structures

ERWEITERTE KOLLEKTION: BLENDE

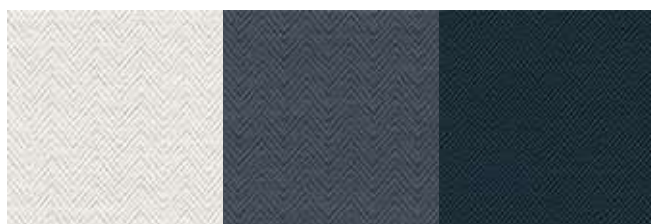
Veganes Kunstleder: Dekore in Leder, Textil, Strukturen



Paratexa Cashmere

Paratexa Fango

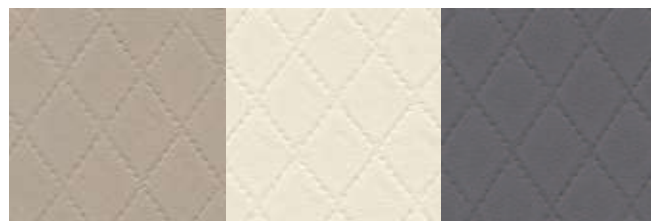
Paratexa Black



Torino White

Torino Stone Blue

Torino Deep Sea



Soroma Birch

Soroma Leightbeige

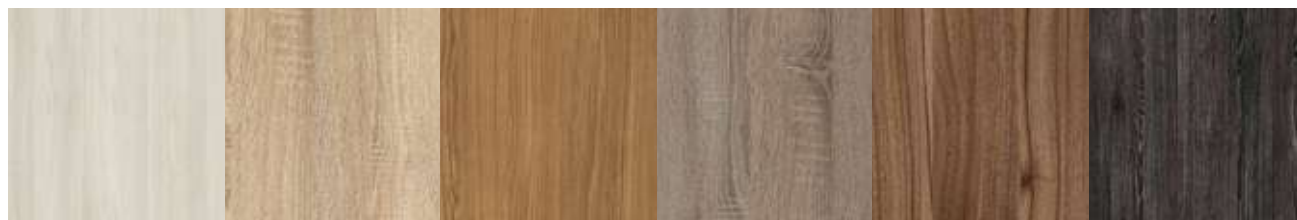
Soroma Slate

EXTENDED COLLECTION: TABLE TOPS + LAMINATE CLADDING

laminare veneers: Decors in stone, wood, colours, metal with different surfaces

ERWEITERTE KOLLEKTION: TISCHPLATTEN + LAMINATBLENDE

Schichtstoff Furniere: Dekore in Stein, Holz, Farben, Metall mit verschiedensten Oberflächen



Bergen Ash

Valley Oak

Honey Oak

Pablo Oak

Noce Praliné

Cornwall Oak



Marmo Bianco

Marmo Nero

Minos Stone

Metallic Art Gold

Sapphire Champagne

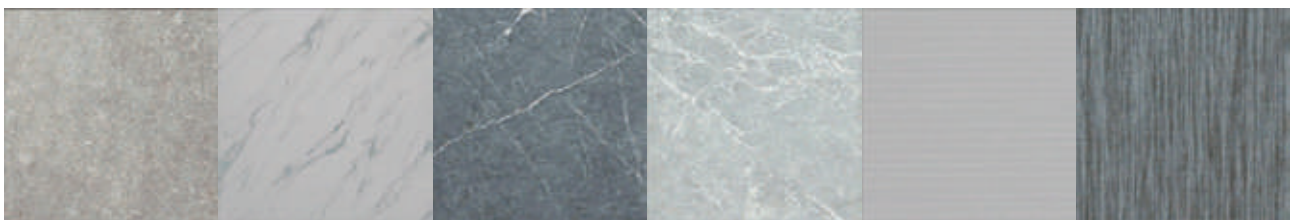
Metallic Art Platinum

EXCLUSIVE MULTITABLE CLADDING

laminate veneers: Decors in stone, wood, colours, metal with different surfaces

EXKLUSIVE MULTITABLE VERKLEIDUNG

Schichtstoff Furniere: Dekore in Stein, Holz, Farben, Metall mit verschiedensten Oberflächen



S407

MB305

MB314

MB320P

T904

RT212



T201

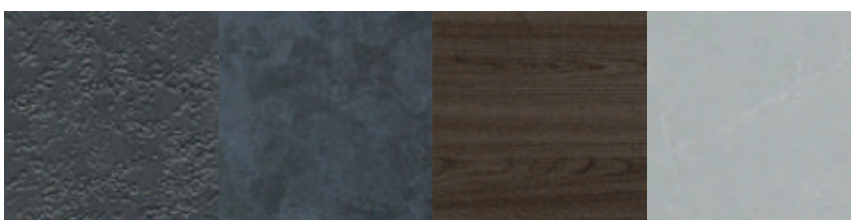
T202

W152

W158

W188

Cloudy Cement



Monocrete

S415

Night Wood

S426



UNLIMITED COLLECTION

Decors in leather, textile, metal, wood, stone, 3D-material with different surfaces

VEGAN SYNTHETIC LEATHER VEGANES KUNSTLEDER



UNLIMITED COLLECTION

Dekore in Leder, Textil, Holz, Metall, Stein, 3D-Material mit verschiedensten Oberflächen

LAMINATE VENEER LAMINAT



BESPOKE CLADDINGS

Decors in leather, textile, metal, wood, stone, 3D-material with different surfaces

SONDERANFERTIGUNGEN

Dekore in Leder, Textil, Holz, Metall, Stein, 3D-Material mit verschiedensten Oberflächen





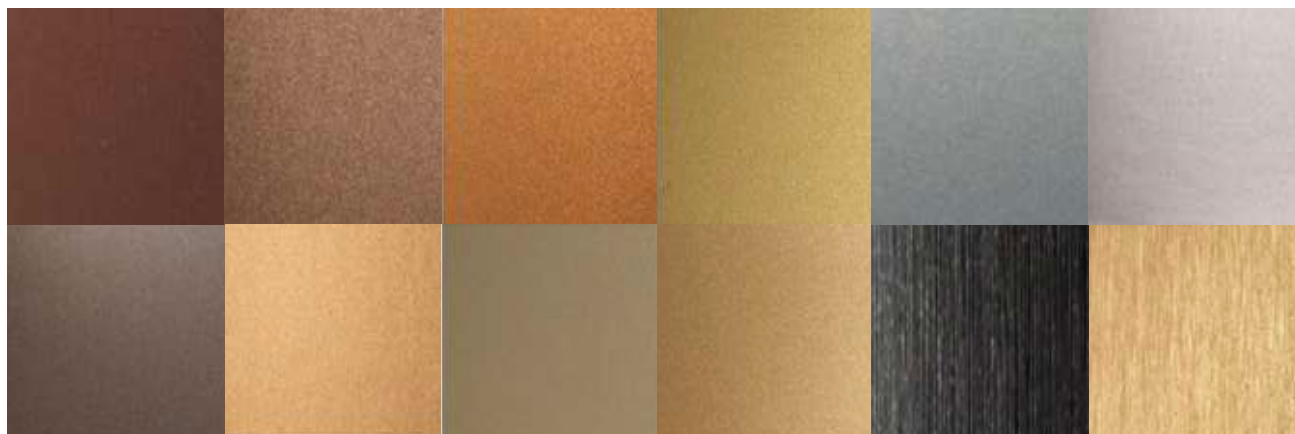


METALLIC COLLECTION

Foilings: Table frames, Airwall, Displays

METALLIC KOLLEKTION

Folierung: Tischrahmen, Airwall, Displays



LIVECOOKINTABLE IS
PRECISION





220-230V COOKING + HOT / COLD HOLDING

housing: stainless steel, platinum satin brush, folding handles

surface: glass ceramic

220-230V KOCHEN + WARM- / KALTHALTEN

Gehäuse: Edelstahl, Klappgriffe

Oberfläche: Glaskeramik



Induction

dimensions: 38 x 15 x 3,1 inch

weight: 15 kg

functional zone: 2 cooking zones, bridge function

temperature: 3 hot holding levels up to 94 °C

power supply: 3700 W/ 3000 W/ 2800 W

1/N/PE AC 220-240 V, 50-60 Hz, Type F

Induktion

Maße: 962 x 383 x 80 mm

Gewicht: 15 kg

Funktionszone: 2 Kochzonen, Brückenfunktion

Temperatur Oberfläche: 3 Warmhaltestufen bis 94°C

Anschlusswerte: 3700 W/ 3000 W/ 2800 W

1/N/PE AC 220-240 V, 50-60 Hz, Typ F



Grill

dimensions: 38 x 15 x 3,1 inch

weight: 18,5 kg

functional zone: 1GN (530x325mm)

temperature: regulation up to 250°C

power supply: 3000 W

230V, 50-60Hz, 13A

Grill

Maße: 962 x 383 x 80 mm

Gewicht: 18,5 kg

Kochzone: 1GN (530x325mm)

Temperatur Oberfläche: Regelung bis 250°C

Anschlusswerte: 3000 W

230V, 50-60Hz, 13A



WOK Smart

dimensions: 38 x 15 x 3,1 inch

weight: 15 kg

functional zone: Cuvette Ø258mm

power supply: 3000 W/ 2800 W

1/N/PE AC 220-240 V, 50-60 Hz, Type F

WOK Smart

Maße: 962 x 383 x 90 mm

Gewicht: 15 kg

Funktionszone: Cuvette Ø258mm

Anschlusswerte: 3000 W/ 2800 W

1/N/PE AC 220-240 V, 50-60 Hz, Typ F



Hot + Chill

dimensions: 38 x 15 x 5,6 inch

weight: 26 kg

functional zone: 530x320 mm

temperature: -3 to 110 °C

power supply: 850 W 1/N/PE AC

220-240 V, 50-60 Hz, Type F

Hot + Chill

Maße: 962 x 383 x 142 mm

Gewicht: 26 kg

Funktionszone: 530x320 mm

Temperatur Oberfläche: -3 bis 110 °C

Anschlusswerte: 850 W 1/N/PE AC

220-240 V, 50-60 Hz, Typ F



Hot Plate Smart

dimensions: 38 x 15 x 2,8 inch

weight: 10,3 kg

functional zone: 1GN (53x32,5cm)

temperature: in 6 levels to 90°C

power supply: 1000 W, 1/N/PE AC

230V 50-60Hz

Hot Plate Smart

Maße: 962 x 383 x 70 mm

Gewicht: 10,3 kg

Funktionszone: 1GN (53x32,5cm)

Temperatur Oberfläche: in 6 Stufen bis 90°C

Anschlusswerte: 1000 W, 1/N/PE AC

230V 50-60Hz



Sous Vide Set

dimensions: 38 x 15 x 15,4 inch

weight: 11 kg

temperature: 20.00 °C to 95.00 °C

power supply: EU 230 V / 50-60 Hz

heating power: 2.0 kW

Sous Vide Set

Maße: 961 x 383 x 392 mm

Gewicht: 11 kg

Temperatur: 20.00 °C bis 95.00 °C

Anschlusswerte: EU 230 V / 50-60 Hz

Heizleistung: 2.0 kW





1100m3 AIR CLEANING

Powered by plasma ozone technology, the air wall is an intelligent filter system that enables cooking in closed spaces. The 4 step filtration guarantees the high performance air cleaning and super low noise.

1100m3 LUFTREINIGUNG

Die mit Plasma-Ozon-Technologie betriebene Airwall ist ein intelligentes Filtersystem, das das Kochen in geschlossenen Räumen ermöglicht. Das 4-stufige Filtersystem garantiert eine leistungsstarke Luftreinigung und einen extrem niedrigen Geräuschpegel.



Airwall 15

material: stainless steel, ESG vapour screen (foldable)

dimensions: 35,4 x 9,4 x 49,2 inch

weight: 58,5 kg

power supply: 1/N/PE AC 230V 50Hz, 375W

Airwall 15

Material: Edelstahl, ESG Wrasenleitschirm (klappbar)

Maße: 900 x 240 x 1250 mm

Gewicht: 58,5 kg

Anschlusswerte: 1/N/PE AC 230V 50Hz, 375W

110-120V COOKING (US)

110-120V KOCHEN (US)



120 Multi Induction

dimensions: 38 x 15 x 3,3 inch

weight: 15 kg

2 cooking zones, 3 hot holding levels up to 94 °C bridge function

power supply: 1440 W / 120V 13A 60Hz

120 Multi Induction

Maße: 962 x 383 x 84 mm

Gewicht: 15 kg

2 Kochzonen, 3 Warmhaltestufen bis 94°C

Brückenfunktion

Anschlusswerte: 1440 W / 120V 13A 60Hz



Hot Plate Smart (US)

dimensions: 38 x 15 x 3,1 inch

weight: 10,3 kg

functional zone: 1GN (53x32,5cm)

power supply: Ground/1HotLine,Neutral, AC

115V 50-60Hz, 1000W

Hot Plate Smart

Maße: 962 x 383 x 70 mm

Gewicht: 10,3 kg

Funktionszone: 1GN (53x32,5cm)

Anschlusswerte: 1/N/PE AC115V 50-60Hz, 1000W



Airwall 110V

dimensions: 35,4 x 9,4 x 49,2 inch

weight: 58,5 kg

power supply: 110V / 60Hz, 290W

motor: 290W

lighting: 1x 10,9W

plasma filter: 29W

Airwall 15 US

Maße: 900 x 240 x 1250 mm

Gewicht: 58,5 kg

Anschlusswerte: 110V / 60Hz, 290W

Motor: 290W

Beleuchtung: 1x 10,9W

Plasmafilter: 29W

HOT PLATES (US)

WARMHALTEPLATTEN (US)



Hot Plate Eco 1/1 GN (US)

dimensions: 13 x 21 x 2,4 inch

weight: 6,1 kg

power supply: Ground/1Hot Line, Neutral, AC 115V, 50-60Hz, 850W

Hot Plate Eco 1/1 GN (US)

Maße: 330 x 530 x 61 mm

Gewicht: 6,1 kg

Anschlusswerte: 1/N/PE AC 115V, 50-60Hz, 850W



Hot Plate Eco 2/1 GN (US)

dimensions: 26 x 21 x 2,4 inch

weight: 10,8 kg

power supply: Ground/1Hot Line, Neutral, AC, 115V, 50-60Hz, 1500W

Hot Plate Eco 2/1 GN (US)

Maße: 660 x 530 x 61 mm

Gewicht: 10,8 kg

Anschlusswerte: 1/N/PE AC 115V, 50-60Hz, 1500W





CHAFER + DEVICES

material: stainless steel, synthetic, chipboard, HPL veneer double sided

CHAFER + GERÄTE

Material: Edelstahl, Kunststoff, Spanplatte, HPL Furnier beidseitig



Hot + Chill Chafer 1/1 GN

dimensions: 38 x 14,6 x 10,6 inch

weight: 6,6 kg

heating: either with 230V or 120V

Hot + Chill Chafer 1/1 GN

Maße: 962 x 370 x 270 mm

Gewicht: 6,6 kg

Heizung: entweder mit 230V oder 120V



Chafer Soups + Sauces 1/1 GN

dimensions: 38 x 14,6 x 13 inch

weight: 11,9 kg

heating: either with 230V or 120V

Chafer Suppen + Saucen 1/1 GN

Maße: 962 x 370 x 330 mm

Gewicht: 11,9 kg

Heizung: entweder mit 230V oder 120V



Ice Well Set 1/1 GN

dimensions: 38 x 15 x 9,7 inch

weight: 8,7 kg

Ice Well Set 1/1 GN

Maße: 962 x 383 x 248 mm

Gewicht: 8,7 kg



Ice Well 1/1 GN

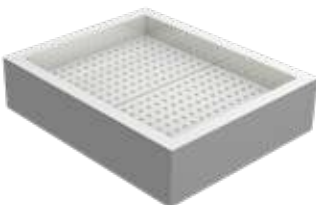
dimensions: 23,2 x 15,8 x 6,7 inch

weight: 8 kg

Ice Well 1/1 GN

Maße: 590 x 402 x 170 mm

Gewicht: 8 kg



Ice Well 2/1 GN

dimensions: 23,2 x 28,3 x 6,7 inch

weight: 10 kg

Ice Well 2/1 GN

Maße: 590 x 720 x 170 mm

Gewicht: 10 kg



MULTIPOT®

multilayer material
stainless steel, platinum brush, nanosurface-treated
for induction / highlight / electric / gas

MULTIPOT®

Mehrschichtmaterial
Edelstahl, Platinum Bürstung, Nano-Oberflächen behandelt
für Induktion / Highlight / Elektro / Gas



Multipot® Teppan Plate
dimensions: 21 x 12,6 x 2,1 inch
Multipot® Teppan Platte
Maße: 530 x 320 x 55 mm



Multipot® 2/3 GN Pasta Basket Set
dimensions: 12,6 x 12,6 x 5,1 inch
Multipot® 2/3 GN Pastakörbe
Maße: 320 x 320 x 130 mm



Multipot® 2/3 GN Deep Fryer Set
dimensions: 12,6 x 12,6 x 5,1 inch
Multipot® 2/3 GN Frittierkörbe
Maße: 320 x 320 x 130 mm



Multipot® Steam Plate
dimensions: 12,6 x 12,6 x 5,1 inch
Multipot® 2/3 GN Dämpferblech
Maße: 320 x 320 x 130 mm



Multipot® 2/3 GN Nano
dimensions: 12,6 x 12,6 x 5,1 inch
Multipot® 2/3 GN Nano
Maße: 320 x 320 x 130 mm



Multipot® 1/1 GN Pasta Basket Set
dimensions: 21 x 12,6 x 5,1 inch
Multipot® 1/1 GN Pastakörbe
Maße: 530 x 320 x 130 mm



Multipot® 1/1 GN Deep Fryer Set
dimensions: 21 x 12,6 x 5,1 inch
Multipot® 1/1 GN Frittierkörbe
Maße: 530 x 320 x 130 mm



Multipot® 1/1 GN Steam Plate
dimensions: 21 x 12,6 x 5,1 inch
Multipot® 1/1 GN Dämpferblech
Maße: 530 x 320 x 130 mm



Multipot® 1/1 GN Nano
dimensions: 21 x 12,6 x 5,1 inch
Multipot® 1/1 GN Nano
Maße: 530 x 320 x 130 mm

MULTIPOT®

The perfect addition to the livecookintable®

The Multipot® replaces a deep fryer, dim sum steamer and pasta cooker for preparing a variety of different dishes on the induction plate and is particularly suitable for show cooking.

Ideal for cooking, simmering, heating, cooking pasta with up to 6 pasta baskets, steaming with the steamer insert (e.g. dim sum in bamboo baskets), frying with up to 3 frying baskets, grilling, roasting, braising and preparing sauces. Fit to produce up to 200 portions of fresh pasta or fish & chips per hour.

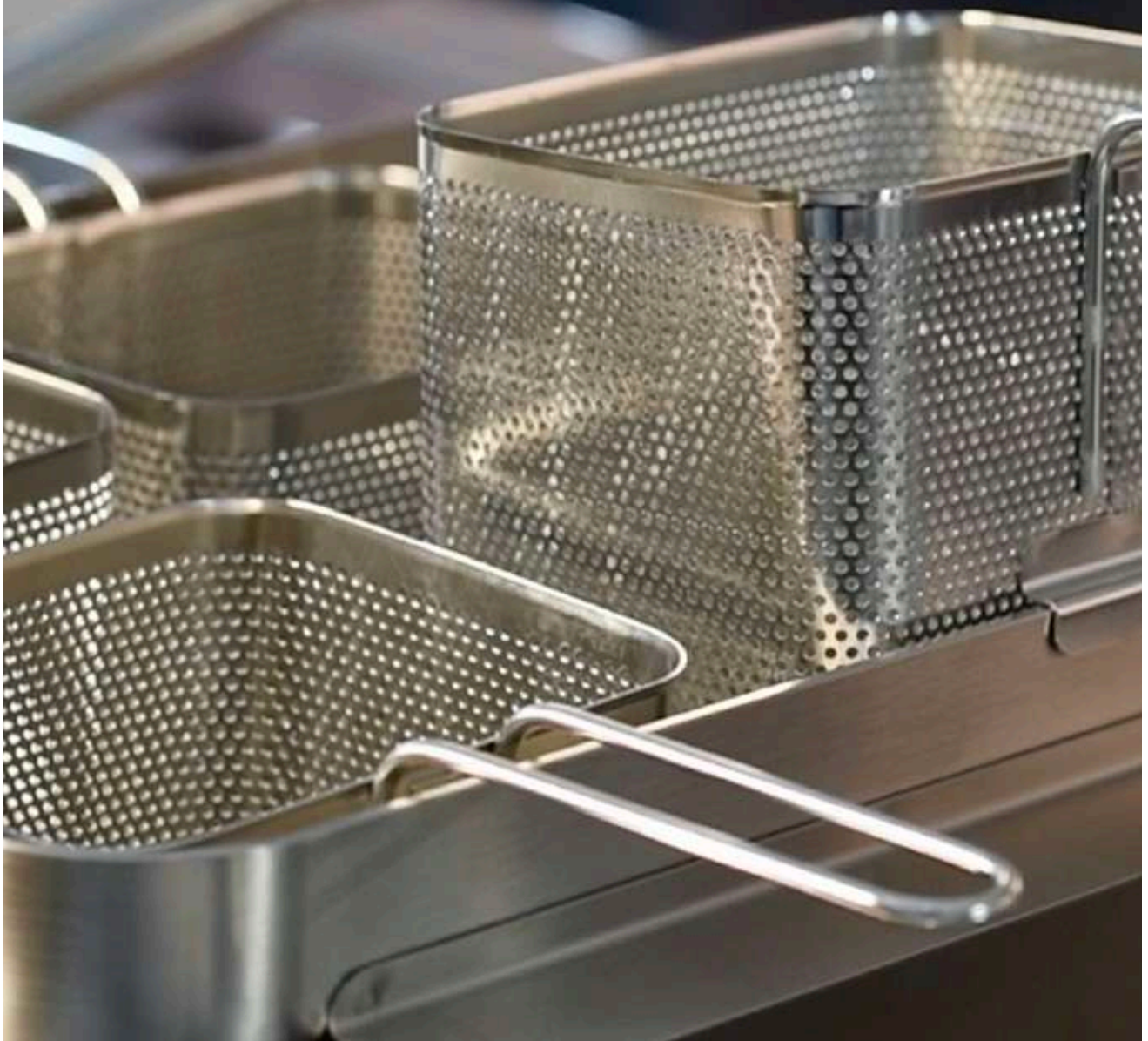
The Multipot® impresses with the highest design and manufacturing quality and its good working ergonomics. The base ring serves as a support for the steamer tray and for hanging/draining the pasta and frying baskets. Water, condensate and grease remain in the pot and do not drip onto the hob.

MULTIPOT®

Die perfekte Ergänzung für den livecookintable®

Für eine Vielzahl verschiedener Speisenzubereitungen auf der Induktionsplatte und vor allem für Show-Cooking geeignet, ersetzt der Multipot® Fritteuse, DimSum-Dämpfer und Pasta-Cooker.

Optimal zum Kochen, Simmern, Wärmen, Pasta kochen mit bis zu 6 Pastakörben, Dämpfen mit dem Steamereinsatz (z. B. von DimSum in Bambuskörbchen), Frittieren mit bis zu 3 Frittierkörben, Grillen, Braten, Schmoren und Saucen zubereiten. So lassen sich z. B. bis zu 200 Portionen frische Pasta oder Fish & Chips pro Stunde herstellen. Der Multipot® besticht durch höchste Design- und Fertigungsqualität und seine gute Arbeitsergonomie. Der Basisring dient als Auflage für das Steamerblech und zum Einhängen/Abtropfen der Pasta- und Frittierkörbe. Wasser, Kondensat und Fette bleiben im Topf und tropfen nicht auf die Kochstelle.



CHEFPOWER

Mobile and modular battery system for operating livecookintable® front cooking and buffet stations, consisting of the CHEFPOWER_core base station and the CHEFPOWER_stack supplementary battery.

CHEFPOWER

Mobiles und modulares Batteriesystem für den Betrieb von livecookintable® Frontcooking- und Buffetstationen, bestehend aus der Basisstation CHEFPOWER_core und der Ergänzungsbatterie CHEFPOWER_stack.



BATTERY

housing: synthetic material

BATTERIE

Gehäuse: Kunststoff



Chefpower_core (base station)

dimensions: 28,7 x 13,8 x 17,3 inch

weight: 59 kg

semi-solid-state-battery

capacity: 6,4 kWh, 3680 W

outputs: 4 x Schuko 16A, Auto 10A, 2 USB-C

20V/100W, 2 USB-C 12V/20W, 1 USB-A,

Andersen 12,6V/30A, Zen T2

operation with either 230V 50Hz /120V 60Hz

MC4 zu XT-90 Adapter

Chefpower_core (Basis Station)

Maße: 730 x 350 x 440 mm

Gewicht: 59 kg

Semi-Solid-State-Batterie

Kapazität: 6,4 kWh, 3680 W

Ausgänge: 4 x Schuko 16A, Auto 10A, 2 USB-C

20V/100W, 2 USB-C 12V/20W, 1 USB-A,

Andersen 12,6V/30A, Zen T2

Betrieb mit wahlweise 230V 50Hz /120V 60Hz

MC4 zu XT-90 Adapter



Chefpower_stack (supplementary)

dimensions: 27,1 x 11,2 x 10,8 inch

weight: 46 kg

same performance data as base station

Either stacked on base station or

connected via connecting cable

must be operated via a

CHEFPPOWER_core base station

Chefpower_stack (Ergänzung)

Maße: 690 x 285 x 274 mm

Gewicht: 46 kg

gleiche Leistungsdaten wie Basisstation

Entweder auf Basisstation gestapelt oder

über Verbindungskabel angeschlossen

muss über eine CHEFPPOWER_core

Basisstation betrieben werden

ELECTRICAL SUBDISTRIBUTION

housing power strips: synthetic material

adapter + mounting: stainless steel

ELEKTRO-UNTERVERTEILUNG

Gehäuse Steckdosenleisten: Kunststoff

Adapter + Halterungen: Edelstahl



Power Strip Schuko Type F

dimensions: 26,6 x 2,9 x 1,8 inch
1/N/PE, AC, Schuko Type F, 230V

Steckdosenleiste Schuko Typ F

Maße: 676 x 74 x 47 mm

1/N/PE, AC, Schuko Typ F, 230V



Power Strip Type CEE

dimensions: 26,6 x 2,9 x 1,8 inch
3P/N/E, 16A, CEE, 400V; Plug 5-pin

Steckdosenleiste Typ CEE

Maße: 676 x 74 x 47 mm

3P/N/E, 16A, CEE, 400V

Stecker 5-polig



Power Strip Type G

dimensions: 26,5 (3x8,8) x 2,9 x 1,8 inch
Each case 1/N/PE, AC, 230V
Plug 3-pin type G (BS 1363)

Steckdosenleiste Typ G

Maße: 672 (3x224) x 74 x 47 mm

Jeweils 1/N/PE, AC, 230V

Stecker 3-Pin Typ G (BS 1363)



Power Strip Type NEMA 6-20 (US)

dimensions: 26,5 (3x8,8) x 2,9 x 1,8 inch
Schuko type F, 1/N/PE, AC 240V,
50-60Hz, 13A, type NEMA 6-20 plug head

Steckdosenleiste Typ NEMA 6-20

Maße: 672 (3x224) x 74 x 47 mm

Schuko Typ F, 1/N/PE, AC, 240V,
50-60Hz, 13A, Steckerkopf: Typ NEMA 6-20



E-Rail (Moove)

dimensions: 31,5 x 3,3 x 0,6 inch

E-Schiene (Moove)

Maße: 800 x 84 x 15 mm



E-Tray (Professional)

dimensions: 34,7 x 5,9 x 3,2 inch

E-Wanne (Professional)

Maße: 883 x 150 x 82 mm



E-Adapter (Professional)

dimensions: 17,2 x 2,2 x 1 inch

E-Adapter (Professional)

Maße: 437 x 57 x 27 mm



LIVECOOKINTABLE IS
PROFESSIONAL







FURNITURE

Double-sided shelf, HPL veneer
extensions: see add ons

MÖBEL

Regal zweiseitig, HPL Furnier
Erweiterungen: siehe Zubehör



Multistation Basic
dimensions: 30 x 38,2 x 36,4 inch
Multistation Basis
Maße: 751 x 970 x 925 mm



Multistation + Buffet Guard
dimensions: 30 x 38,2 x 54 inch
Multistation + Hustenschutz
Maße: 755 x 970 x 1369 mm



Multistation + Shelf Top
dimensions: 30 x 38,2 x 68 inch
Multistation + Regalaufsatz
Maße: 751 x 970 x 1729 mm



Multistation + Duck Hanger
dimensions: 30 x 38,2 x 68 inch
Multistation + Hängestange
Maße: 751 x 970 x 1729 mm



Multistation Coffee
dimensions: 30x 38,2 x 36,4 inch
Multistation Kaffee
Maße: 751 x 970 x 925 mm



Multistation POS
dimensions: 30 x 38,2 x 36,4 inch
Multistation POS
Maße: 751 x 970 x 925 mm



MS Carving Station
dimensions: 30 x 38,2 x 54,4 inch
MS Schneidestation
Maße: 751 x 970 x 1383 mm



Multistation Hand Wash
dimensions: 30 x 38,2 x 36,4 inch
Multistation Waschbecken
Maße: 751 x 970 x 925 mm



Multistation Hot + Chill Buffet Guard
dimensions: 34,4 x 38,2 x 54 inch
Multistation Hot + Chill Hustenschutz
Maße: 874 x 970 x 1369 mm



Multistation Chilled Glass Display
dimensions: 32,7 x 38,2 x 54,1 inch
Multistation Vitrine
Maße: 830 x 970 x 1375 mm



Multistation 90°
dimensions: 38,2 x 38,2 x 36,4 inch
Multistation 90°
Maße: 970 x 970 x 925 mm



Multistation 180°
dimensions: 25,7 x 38,2 x 36,4 inch
Multistation 90°
Maße: 652 x 970 x 925 mm

FURNITURE

MÖBEL

wood materials / HPL veneer double-sided, stainless steel // shelves are available with or without rear wall
Holzwerkstoff / HPL Furnier beidseitig, Edelstahl // Regale mit oder ohne Rückwand erhältlich



Bar Element

dimensions: 31,5 x 15,7 x 45,5 inch
weight: 23 kg

Barelement

Maße: 800 x 400 x 1155 mm
Gewicht: 23 kg



Multishelf 800, 1 module

dimensions: 31,5 x 17,7 x 21 inch

Multiregal 800, 1 Modul

Maße: 800 x 450 x 535 mm



Multishelf 800, 2 modules

dimensions: 31,5 x 17,7 x 36,4 inch

Multiregal 800, 2 Module

Maße: 800 x 450 x 925 mm



Multishelf 800, 3 modules

dimensions: 31,5 x 17,7 x 51,8 inch

Multiregal 800, 3 Module

Maße: 800 x 450 x 1315 mm



Multishelf 1600, 1 module

dimensions: 63 x 17,7 x 21 inch

Multiregal 1600, 1 Modul

Maße: 1600 x 450 x 535 mm



Multishelf 1600, 2 modules

dimensions: 63 x 17,7 x 36,4 inch

Multiregal 1600, 2 Module

Maße: 1600 x 450 x 925 mm



Multishelf 1600, 3 modules

dimensions: 63 x 17,7 x 51,8 inch

Multiregal 1600, 3 Module

Maße: 1600 x 450 x 1315 mm

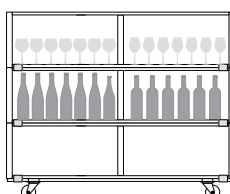


Multishelf 1600, 4 modules

dimensions: 63 x 17,7 x 67,1 inch

Multiregal 1600, 4 Module

Maße: 1600 x 450 x 1705 mm







IMPRESSIVE, SOLID AND ELEGANT

A genuine design statement on wheels, the CHEFCART® food trolley has proven itself wherever mobile service of the highest caliber is demanded, seamlessly transforming any environment into a culinary focal point. In its extended version, it offers even more space on the pulled-out serving tray and the exposed floor below, which can accommodate a warming plate or even be filled with ice if necessary.

A thermal food box can be housed on the bottom shelf as needed, while the built-in cutlery drawer is designed to hold 100 sets of utensils. In the rear cabinet section, plates up to 25cm in diameter can be stacked, bottles may be stored, and even a trash bin is seamlessly integrated. Additionally, the long version includes a slide-in shelf for 3 1GN stainless steel trays.

Crafted for the rigors of daily use in catering, gastronomy, and hospitality, the CHEFCART® is constructed entirely of powder-coated 4mm aluminum sheet, complemented by HPL-finished floors and a stainless steel push handle. Steerable, braked heavy-duty castors ensure effortless and noiseless mobility.

EDEL, MASSIV, EINZIGARTIG

Als echtes Designstatement auf Rädern, bewährt sich der CHEFCART® food trolley überall, wo auf hohem Niveau mobil serviert wird, und verwandelt mühelos jede Umgebung in einen gastronomischen Action Point. In der Langversion bietet er noch mehr Platz auf der ausgezogenen Servierplatte und dem darunter freigelegten Boden, der bei Bedarf eine Wärmeplatte aufnehmen oder sogar mit Eis gefüllt werden kann.

Auf der untersten Ablage findet bei Bedarf eine Thermo-Foodbox Platz, die eingebaute Besteckschublade ist für 100 Bestecksets ausgelegt. Im hinteren Schrankbereich können Teller bis 25cm Durchmesser gestapelt und Flaschen eingestellt werden, sogar ein Mülleimer ist integriert. Zusätzlich verfügt die Langversion über ein Einschubregal für 3 1GN-Edelstahltablets.

Hergestellt für den täglichen Einsatz in Catering, Gastronomie und Hotellerie, besteht der CHEFCART® vollständig aus pulverbeschichtetem 4mm-Aluminiumblech, ergänzt durch HPL-beschichtete Böden und einen Edelstahl-Schiebegriff. Lenkbare, gebremste Schwerlastrollen sorgen für mühelose und geräuschlose Mobilität.

CHEFCART®

CHEFCART®



ChefCart® (short)

dimensions retracted: 39 x 23,6 x 41,3 inch

dimensions extended: 48 x 23,6 x 41,3 inch

weight: 81 kg

ChefCart® (kurz)

Maße eingeschoben: 990 x 600 x 1050 mm

Maße ausgezogen: 1220 x 600 x 1050 mm

Gewicht: 81 kg



ChefCart® (long)

dimensions retracted: 54,3 x 23,6 x 41,3 inch

dimensions extended: 70,9 x 23,6 x 41,3 inch

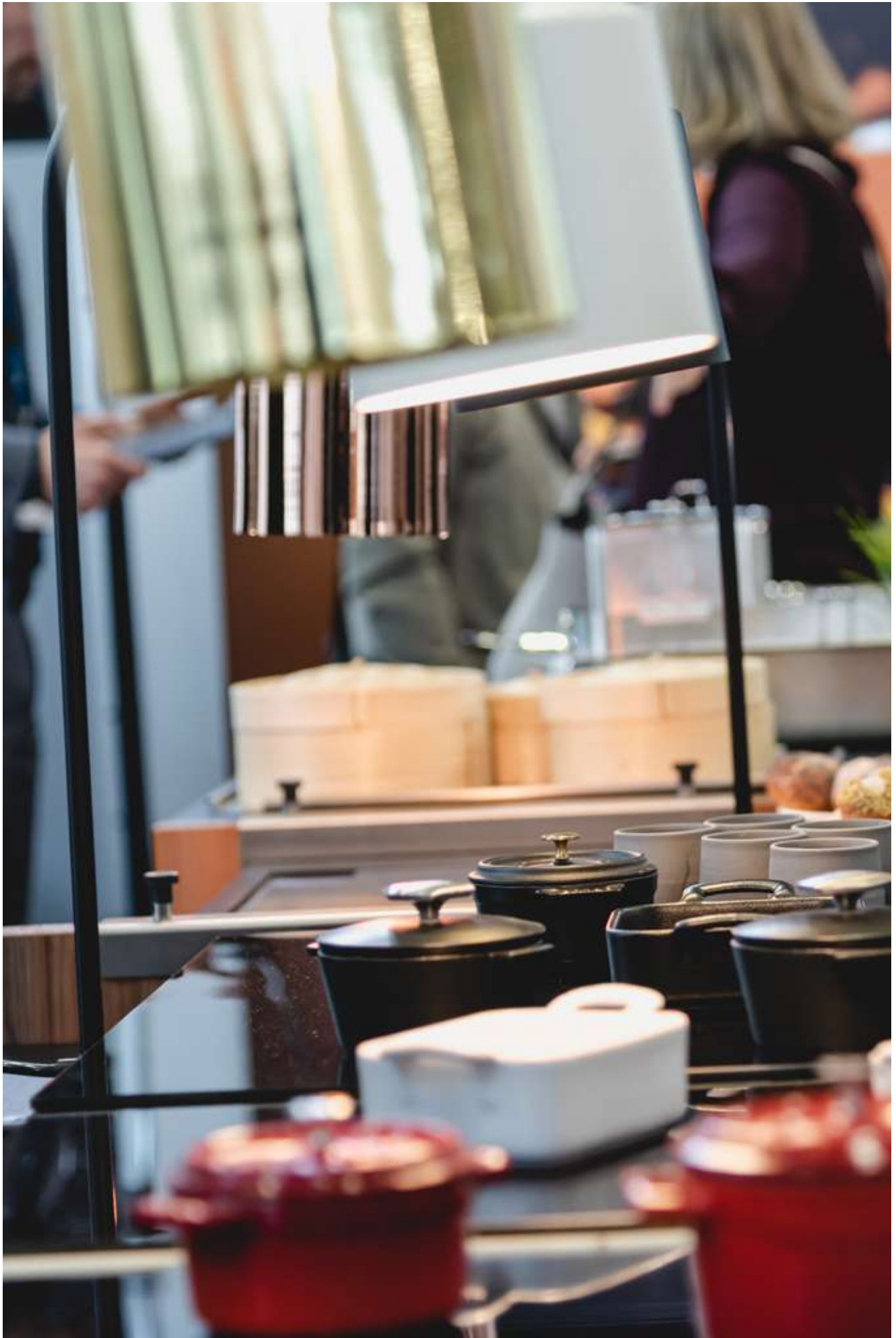
weight: 105 kg

ChefCart® (lang)

Maße eingeschoben: 1380 x 600 x 1050 mm

Maße ausgezogen: 1800 x 600 x 1050 mm

Gewicht: 105 kg





Illuminant heat

For use as a heat lamp, we recommend a 250W infrared lamp, shining white.

Leuchtmittel Wärme

Für die Nutzung als Wärmeleuchte empfehlen wir eine 250W Infrarotlampe, weiß leuchtend



Illuminant Light

For ambient lighting, we recommend a 14W LED illuminant and for working light a 20W LED illuminant.

Leuchtmittel Licht

Für die Ambientebeleuchtung empfehlen wir ein 14W LED Leuchtmittel und als Arbeitslicht ein 20W LED Leuchtmittel

LAMP ECO

material: steel, round tube powdered

dimensions: 8,7 x 17,3 x 24,4 inch

weight: 3,6 kg

lamp shade: Ø 7,1 inch

socket: E27

LEUCHTE ECO

Material: Stahl, Rundrohr gepulvert

Maße: 220 x 440 x 620 mm

Gewicht: 3,6 kg

Lampenschirm: Ø 180 mm

Fassung: E27



black matte
Schwarz matt



white matte
Weiß matt



copper metallic
Kupfer metallic



gold metallic
Gold metallic

HOT PLATES

housing: stainless steel, powder coated

surface: ESG glass

WARMHALTEPLATTEN

Gehäuse: Edelstahl, pulverbeschichtet

Oberfläche: ESG Glas

HOT PLATE ECO 1/1 GN

dimensions: 13 x 21 x 2,4 inch

weight: 6,1 kg

Maße: 330 x 530 x 61 mm

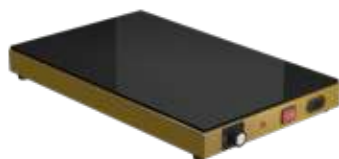
Gewicht: 6,1 kg



black matte
Schwarz matt



white matte
Weiß matt



gold metallic
Gold metallic



copper metallic
Kupfer metallic

HOT PLATE ECO 2/1 GN

dimensions: 26 x 21 x 2,4 inch

weight: 10,8 kg

Maße: 660 x 530 x 61 mm

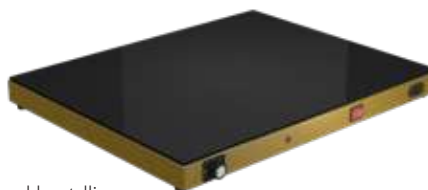
Gewicht: 10,8 kg



black matte
Schwarz matt



white matte
Weiß matt



gold metallic
Gold metallic



copper metallic
Kupfer metallic





BUFFET GUARD

rack: stainless steel, platinum satin brush

cassette: stainless steel, platinum satin brush

glass screen: ESG glass, adjustable, removable



HUSTENSCHUTZ

Ständer: Edelstahl, Platinum Bürstung

Kassette: Edelstahl, Platinum Bürstung

Glasschirm: ESG, verstellbar, abnehmbar

Buffet Heat Bridge

dimensions: 28,1 x 3,9 x 2,8 inch

weight: 3,7 kg

with either 230 V or 120 V available

Buffet Heizbrücke

Maße: 715 x 100 x 70 mm

Buffet LED Light

dimensions: 27,3 x 2,4 x 0,7 inch

weight: 0,8 kg

Rated power: 2,4 W, Input 5v, 0,5A

Buffet LED Licht

Maße: 694 x 62 x 17 mm



Buffet Guard, 2 segments

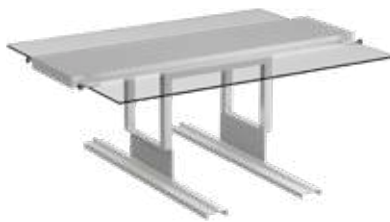
dimensions: 33,7 x 35 x 18,8 inch

weight: 15,9 kg

Hustenschutz, 2 Segmente

Maße: 856 x 883 x 478 mm

Gewicht: 15,9 kg



Buffet Guard, 3 segments

dimensions: 43,3 x 35 x 18,8 inch

weight: 24,5 kg

Hustenschutz, 3 Segmente

Maße: 1100 x 883 x 478 mm

Gewicht: 24,5 kg



Buffet Guard, 4 segments

dimensions: 61 x 35 x 18,8 inch

weight: 31,3 kg

Hustenschutz, 4 Segmente

Maße: 1547 x 883 x 478 mm

Gewicht: 31,3 kg

SNEEZE GUARD

NIESSCHUTZ



Sneeze Guard 215

dimensions: 30,5 x 8,5 inch

Niesschutz 215

Maße: 774 x 215 mm



Sneeze Guard 440

dimensions: 30,5 x 17,3 inch

Niesschutz 440

Maße: 774 x 440 mm



Sneeze Guard 600

dimensions: 30,5 x 23,6 inch

Niesschutz 600

Maße: 774 x 600 mm

DISPLAYS

material: stainless steel, platinum satin brush, plastic, melamine

DISPLAYS

Material: Edelstahl, Platinum Bürstung, Kunststoff, Melamin



Ice Cream Display

dimensions: 26,1 x 14,6 x 7,9 inch

weight: 14 kg

Eisdisplay

Maße: 664 x 372 x 200 mm

Gewicht: 14 kg



Mise-en-place Display

dimensions: 28 x 12,6 x 9,4 inch

weight: 6 kg

Mise-en-place Display

Maße: 710 x 320 x 240 mm

Gewicht: 6 kg



Buffet Display Set

dimensions: 37,8 x 15 x 4,6 inch

weight: 7 kg / 2 kg

Buffet Display Set

Maße: 962 x 383 x 118 mm

Gewicht: 7 kg / 2 kg





LIVECOOKINTABLE IS
JOY OF COOKING



TRANSPORT BAGS

material: synthetic, textile

TRANSPORTTASCHEN

Material: Kunststoff, Textil



Device Trolley

dimensions: 40,3 x 17,7 x 7,3 inch

Gerätekoffer

Maße: 1025 x 450 x 186 mm



Professional 3 Bag Set

dimensions: 48 x 39,3 x 7,1 inch

Prof 3 Taschen-Set

Maße: 1220 x 1000 x 180 mm



Professional 4 Bag Set

dimensions: 63 x 39,3 x 7,1 inch

Prof 4 Taschen-Set

Maße: 1600 x 1000 x 180 mm



Professional 5 Bag Set

dimensions: 78 x 39,3 x 7,1 inch

Prof 5 Taschen-Set

Maße: 1980 x 1000 x 180 mm



Moove 3 Storage Bags

dimensions: 48 x 39,3 x 7,1 inch

Moove 3 Lagertaschen

Maße: 1220 x 1000 x 180 mm



Moove 4 Storage Bags

dimensions: 63 x 39,3 x 7,1 inch

Moove 4 Lagertaschen

Maße: 1600 x 1000 x 180 mm



Moove 5 Storage Bags

dimensions: 78 x 39,3 x 7,1 inch

Moove 5 Lagertaschen

Maße: 1980 x 1000 x 180 mm



Moove 3 Transport Bags

dimensions: 48 x 39,3 x 7,1 inch

Moove 3 Transporttaschen

Maße: 1220 x 1000 x 180 mm



Moove 4 Transport Bags

dimensions: 63 x 39,3 x 7,1 inch

Moove 4 Transporttaschen

Maße: 1600 x 1000 x 180 mm



Moove 5 Transport Bags

dimensions: 78 x 39,3 x 7,1 inch

Moove 5 Transporttaschen

Maße: 1980 x 1000 x 180 mm





TRANSPORT CARTS

transport cart: steel frame, black powder- coated

loading area: plywood, carpeted

TRANSPORTWAGEN

Transportwagen: Stahlrahmen, schwarz gepulvert

Ladefläche: Multiplex-Sperrholz, mit Teppichboden belegt



Xcross Transport Cart (basic)

dimensions: 80,7 x 36,6 x 39,4 inch

weight: 54 kg

capacity: 30 Xcross trestles (15 Pairs), max. 500kg

Transportwagen Xcross (Basis)

Maße: 2050 x 930 x 1000 mm

Gewicht: 54 kg

Kapazität: 30 Xcross-Tischböcke (15 Paar), max. 500 kg



Transport Cart Devices

dimensions: 80,7 x 36,6 x 42,2 inch

weight: 127 kg

capacity: max. 150 kg per loading area/ max. 12 devices

Transportwagen Geräte + Zubehör

Maße: 2050 x 930 x 1073 mm

Gewicht: 127 kg

Kapazität: Max. 150kg pro Ladefläche/ max. 12 Geräte



Transport Cart Table Tops

dimensions: 80,7 x 36,6 x 42,2 inch

weight: 92 kg

capacity: max. 15 table tops

Transportwagen Tischplatten

Maße: 2050 x 930 x 1073 mm

Gewicht: 92 kg

Kapazität: Max. 15 Tischplatten



Transport Cart Table Frames

dimensions: 80,7 x 36,6 x 57 inch

weight: 77 kg

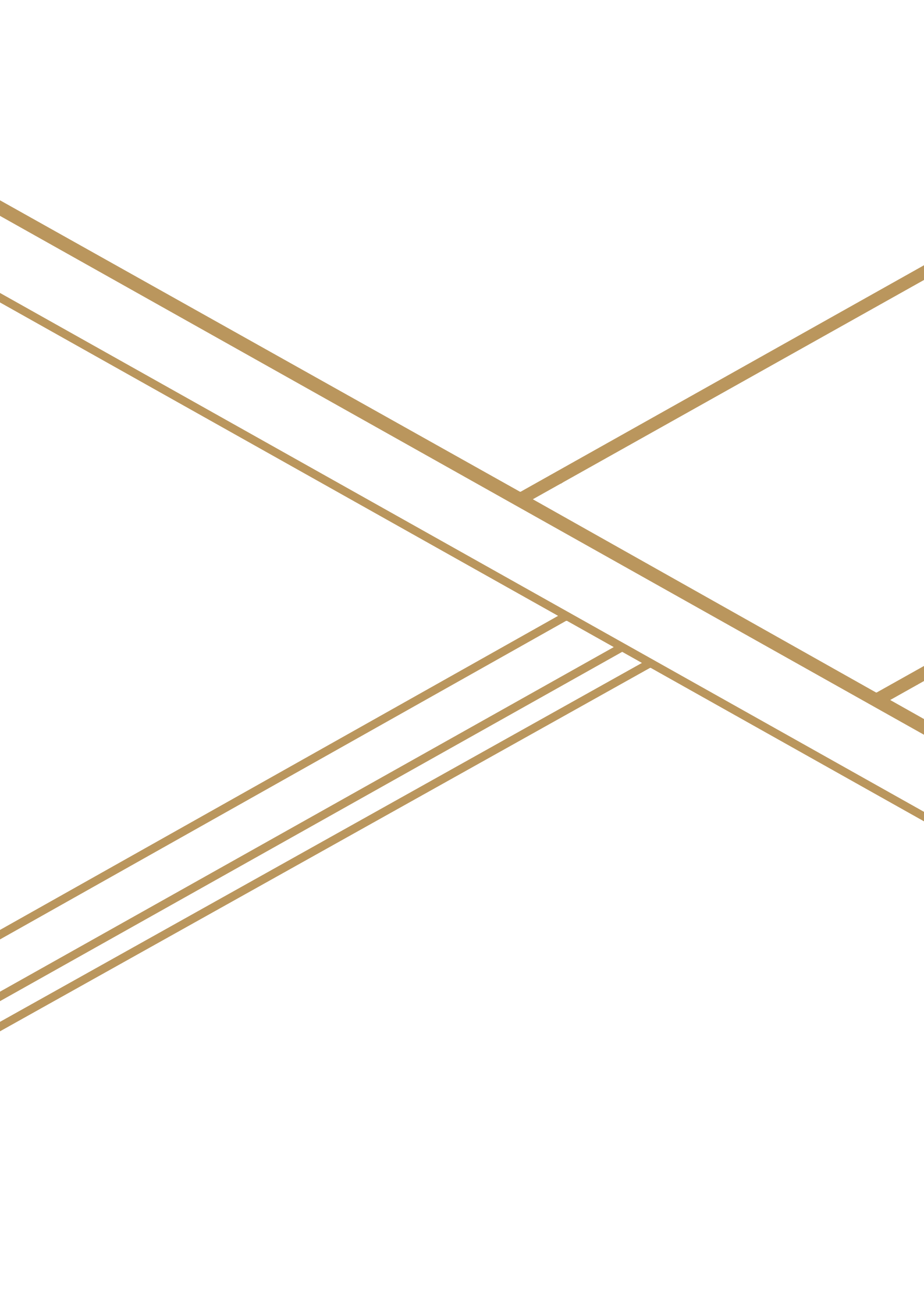
capacity: max. 6 frames + 6 pair of legs or 12 pair of legs

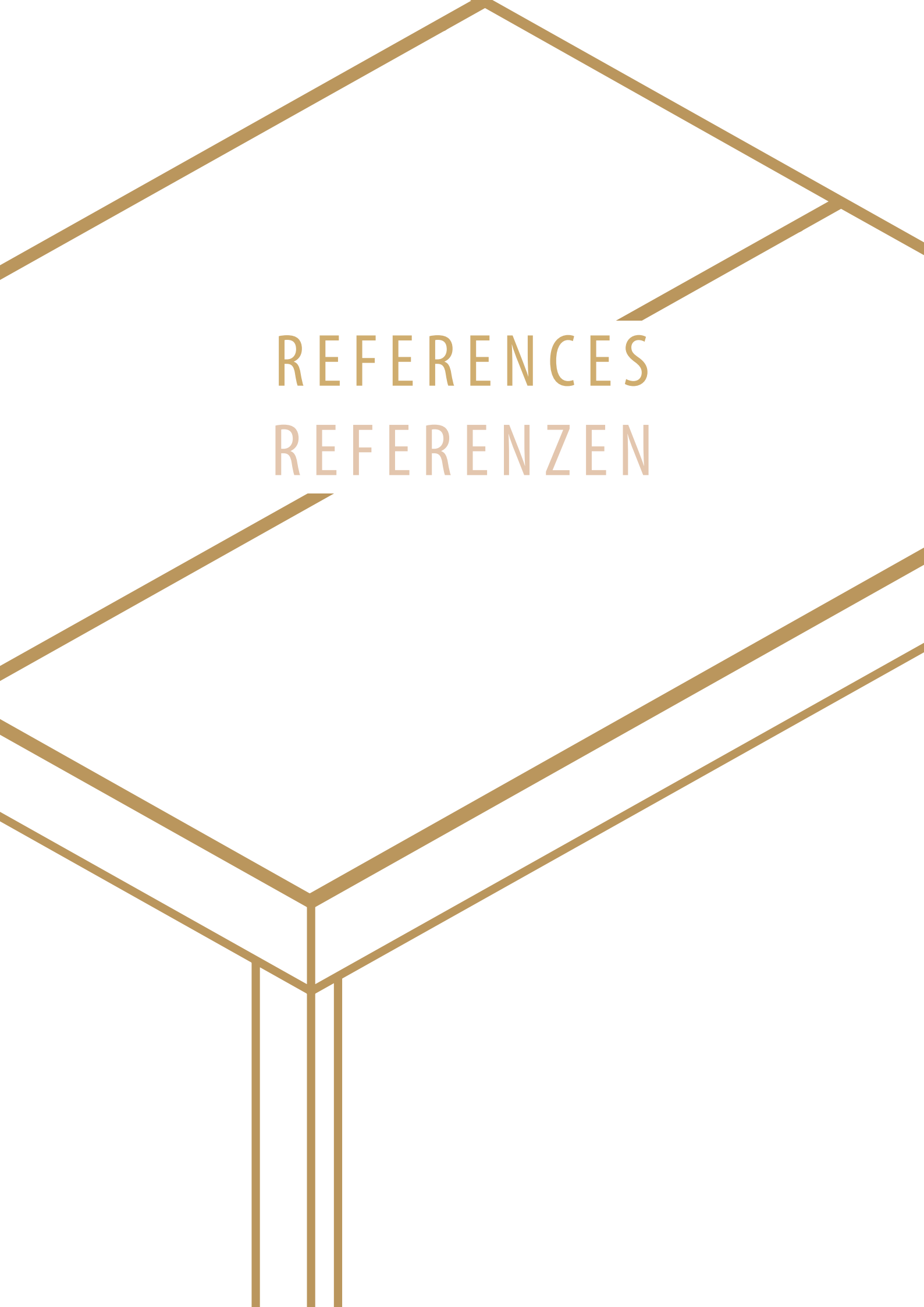
Transportwagen Tischrahmen/-beine

Maße: 2050 x 930 x 1450 mm

Gewicht: 77 kg

Kapazität: Max. 6 Rahmen + 6 Paar Beine oder 12 Paar Beine





REFERENCES

REFERENZEN

HOTELS

HOTELS

1 Hotel Hanalei Bay Kauai Hawaii
a-ja Warnemünde Resort
AC Hotel by Marriott Paris Porte Maillot
Address Beach Resort Fujairah
Address Boulevard Dubai
Address Sky View
Address The Palace Old Town Dubai
Al Baleed Resort Salalah Oman
Al Messila, a Luxury Collection Resort & Spa, Doha
Al Rayyan Tivoli Doha
Aloft Lima
Althoff Seehotel Überfahrt Tegernsee
Anantara Dhigu Maldives Resort
Anantara Grand Hotel Krasnapolsky Amsterdam
Anantara Plaza Nice Hôtel
Aquapalace Hotel Prague
Atlantis Giardino Zürich
Aviator Hotel
Beach Rotana Abu Dhabi
Bournemouth Hotel
Brenners Park-Hotel & Spa
Bulgari Shanghai
Cafe Swiss, Singapore
Cinnamon Life Resort
City of Dreams Manila
Clarion Congress Hotel Prague
Constantine Marriott Hotel
Courtyard Paris Gare de Lyon
Crowne Plaza Heidelberg City Centre
Das Tegernsee Hotel
Fairmont Istanbul
Fairmont Singapore
Fairmont The Palm Dubai
Fairmont Vier Jahreszeiten Hamburg
Favorite Parkhotel
Four Seasons Doha
Fraser Suites Doha
Gasthaus Rosli
Grand Hotel Djibloho
Grand Hotel Heiligendamm
Grand Hyatt Abu Dhabi
Grand Hyatt Cannes
Grand Hyatt Doha Hotel & Villas
Grand Hyatt Gurgaon
Grand Hyatt Manila
Grand Hyatt Vladivostok
Grand Millennium Sulaimani
Grand Sheraton Tbilisi
Grandhotel Schloss Bensberg

Hilton Auckland
Hilton Diagonal Barcelona
Hilton Durban
Hilton Frankfurt City Centre
Hilton Hotel Naples
Hilton Salwa Beach Resort & Villas
Hilton Venice
Hilton Woking
Holiday Inn München
Hotel Aigner
Hotel Alt Speyer
Hotel Atlantik Hamburg
Hotel del Coronado San Diego
Hotel der blauen Reiter
Hotel Du Louvre Paris
Hotel Herzogs Park GmbH & CO. KG
Hotel Krone Tübingen
Hungarikum Hotel Lakitelek
Hyatt Regency Casablanca
Hyatt Regency Dar es Salaam, The Kilimanjaro
Hyatt Regency Dubai
Hyatt Regency Etoile Paris
Hyatt Regency Istanbul
Hyatt Regency Köln
Hyatt Regency La Jolla at Aventine
Hyatt Regency Mainz
Hyatt Regency Moscow
Hyatt Regency Mumbai
InterContinental Berlin
InterContinental Bucharest
InterContinental Budapest
InterContinental Düsseldorf
InterContinental Frankfurt
InterContinental Vienna
Joali Being
Joali Maldives
JW Marriott Hotel Singapore South Beach
Kempinski Berchtesgaden
La Cantera Resort and Spa, Hill Country, San Antonio
Le Royal Monceau, Raffles Paris
Mandarin Oriental Hotel Doha
Marriott Frankfurt
Marriott Zürich
Montana Luzern
Öschberghof Donaueschingen
Pan Pacific London
Park Hyatt Dubai
Peninsula Manila

Radisson Blu Hotel, Hamburg
Raffles London at The OWO
Renaissance Tower Zürich
Rosewood Hotel Abu Dhabi
Rosewood Hotel Abu Dhabi
Seedamm Plaza Pfäffikon
Sheraton Nur-Sultan Hotel
Sheraton Zürich Hotel
St. Regis Abu Dhabi
St. Regis Doha
St. Regis Macau
Steigenberger Inselhotel Konstanz
SVN Wellness Resort Kuwait
The Balmoral Edinburgh
The Berkeley Hotel, London
The Dorothea Hotel – Autograph Collection
The Plaza Doha by Anantara
The Residence Maldives, Dhigurah
The Ritz-Carlton Almaty
The Ritz-Carlton Astana
The Ritz-Carlton Berlin
The Ritz-Carlton Doha
The Ritz-Carlton Nanjing
The Ritz-Carlton Xi'an
The Ritz-Carlton, Naples
The Ritz-Carlton, Vienna
The Royal Belge – Hotel
The St. Regis Punta Mita Resort
The St. Regis Macao
The Torch Hotel Doha
The Westin Doha Hotel & Spa
The Westin Grand Frankfurt
The Westin Grand München
The Westin Raleigh-Durham Airport
TUI BLUE Hotel Bahari Zanzibar
Vida Umm Al Quwain Dubai
Vila Vita Parc
VILA VITA Rosenpark Marburg
Villa Kennedy Frankfurt
Vlet Hamburg
W Amsterdam
W Hotel Doha
W Muscat
Waldhaus Flims
Waldhotel Rheinbach
Waldorf Astoria Alar
Wyndham Marina Dubai
Wynn Hotel & Resort Macau





CATERING

CATERING

1. FC Nürnberg — Grundig Arena Nürnberg	EDEKA Buggingen	Nestle Dubai
Abhar Catering Kuwait	Especial Catering	Netflix Berlin
ADIC Abu Dhabi Investment Council	European Parliament	Nike Lounge, Frankfurt
Adidas	Everton Football Club	Oxford Business School
AFC Ajax NV	EWB AG Worms	Patisserie Walter
Alshaya Catering Kuwait	F. Hoffmann-La Roche	PepsiCo, Purchase, NY
American Club	Fasco Cleveland Clinic Abu Dhabi	Porsche Track Experience
American School Leysin	FC Augsburg 1907 GmbH & Co. KGaA	Private Kitchen Breuninger Stuttgart
apetitoCatering i.H. Randstad Eschborn	FC Basel – St. Jakob-Park	Real Madrid CF at Estadio Santiago Bernabéu
Aramark i. Hs. John Deere Walldorf GmbH & Co. KG	FC Bayern München – Allianz Arena	Resorts World Sentosa, Singapore
Arts Club	FC St. Pauli	Rothe Catering Zwickau
At-Sunrice Chef Academy Singapore	First Class Lounge Emirates Flight Catering Dubai	Rotkäppchen Sektkellerei Freyburg
Australian Turf Club	First Homes Worldwide Dubai	SC Freiburg
Auswärtiges Amt	Fischereihafen Bremerhaven	SGL Carbon Wiesbaden
Axa	Fleischhof Rastig Meckenheim und Essen	SIX Zürich
Banquet International Catering Services Kuwait	Flo's Klein+Fein Bern	Slayley Hall Catering
BASF	Food and More Supermarket Bijvanck B.V.	Soulfood Catering
Bauhaus Museum München	FR Event- und Messe-Catering GmbH	Southampton Football Club
Bayer Gastronomie GmbH	Francesco Baglietto Italy	Southwestern University
Berchtold Catering Basel	GBA Gemeinsamer Bundesausschuss	Spice Queen Catering
Bernapark AG	Geberit Verwaltung	Standard Chartered Bank United Kingdom
Bethesda Private Clinic Basel	Generationen Haus Neubad	Stiftung Amalia Widmer Horgen
Bistum Limburg	Genuss & Harmonie Gastronomie	SV Group Switzerland
BMW Welt München	Genussmanufaktur by Daniel Richter	SV Group Vienna
BNP Paribas Fortis Bank „Pop-Up“ Restaurant	George M. Steinbrenner Field	Swiss Re Next Zürich
Bosch Bucharest	Golden Coast Turf Club	Swiss Re Rüschlikon
Burns & Ferrall Ltd	Golf Club Bad Ragaz	Tallink & Silja Line
Business and Management School – Luzern	Google Dublin	tegut bankett Fulda
Caseli Catering	Google Israel	The Traders Zürich
Casino Velden	Google London	TJX Europe, Watford
Caterers Friends	Google München	Toyota
Chefs Culinar West	Google Warschau	TPC Sawgrass
Chetzeron – Crans Montana	Google Zürich	Transfair Thun
Conti Catering	Green&Fortune Catering London	Tropical Islands
Continental Romania	H-Hospitality Jeddah	Tupperware Frankfurt
Cook&Fit, Kochstudio Frauenfeld	Hallenstadion Zürich	Unilever UK
Dacia	Heidelberg Congress Center	Union Investment Frankfurt
Danish Bakery Kuwait	Henris Catering Bern	Vodafone London Paddington
Darmstädter Ratskeller	HILTL Akademie Zürich	Vodafone Sky Labs Cantine Newport
Designfunktion Essen	Hoffmann La Roche Taverio	W-E-G GmbH Catering & Eventlocation
Deutsche Vermögensberatung	Houston Rockets Toyota Center	W&W Gronau
Dexina AG	HSBC Dubai	Wassermann Catering Basel
Diana Restaurants und Betriebsküchen	IFFCO Group	Widynski & Roick
Dine and Shine Eventcatering, Urdorf	ISS Catering Group Düsseldorf	Wing Ming Engineering Hong Kong
dolce far niente event-catering Zürich	KPMG Düsseldorf	Winzerkeller Ingelheim
Dörig & Brandl AG – Der Frisch Fisch – Kochschule	Lakefield Hospitality College	WPP Campus Düsseldorf
DVAG Frankfurt	Liverpool FC – Anfield Road Stadion	Zettelwerk AG
Dynamo Moscow Stadium	Mercedes-Benz Stadium Atlanta	ZFV-Zürich Letzigrund

MICE

MICE

ABB Mannheim
Al Jawaher Convention Centre Sharjah
Bauhaus Museum München
Baxter Storey London
Cape Town International Convention Center
Deutsche Messe Hannover
DVAG Center Marburg
Hong Kong Jockey Club
Kongress & Kursaal Bern
Kultur- und Kongresszentrum Luzern
Kulturcasino Bern
Kunsthalle Praha
Lufthansa Seeheim
Messe Berlin
Montag Catering
Muz Cafe
Stadthalle Heidelberg
The CCD (Convention Centre Dublin)
Verkehrshaus Luzern
World Trade Centre Dubai
YBL Budai Kreativ Haz





CRUISE LINES

KREUZFAHRTSCHIFFE

MS World Voyager
MS World Navigator
MS World Traveller
Oceania Vista
Queen Elisabeth 2
Silversea Cruises – Silver Cloud
Silversea Cruises – Silver Dawn
Silversea Cruises – Silver Discoverer
Silversea Cruises – Silver Endeavour
Silversea Cruises – Silver Moon
Silversea Cruises – Silver Muse
Silversea Cruises – Silver Nova
Silversea Cruises – Silver Shadow
Silversea Cruises – Silver Spirit
Silversea Cruises – Silver Whisperer
Silversea Cruises – Silver Wind
Star Cruises – Superstar Virgo
Star Cruises – Genting Dream
Star Cruises – World Dream
The Ritz-Carlton Yacht Collection
TUI Mein Schiff 1
TUI Mein Schiff 3
TUI Mein Schiff 4
TUI Mein Schiff 5
TUI Mein Schiff 6
TUI Mein Schiff 8
Viking Cruises – Aton
Viking Cruises – Hathor
Viking Cruises – Osiris
Viking Cruises – Sobek





LIVECOOKINTABLE IS
DEDICATION

IMPRINT

IMPRESSUM

Verantwortlich für den Inhalt:

MEC2 GmbH
Große Hub 7d
65344 Eltville am Rhein
Tel: +49 6123 2080222
E-Mail: info@mec2.de
<http://livecookintable.de>
Geschäftsführender Gesellschafter:
Dr. Jörg Binding
Amtsgericht Wiesbaden HRB 20846
Umsatzsteuer-ID-Nr. für den inner-
gemeinschaftlichen Warenverkehr:
DE 231975825
Designs und Abbildungen können vom
Original abweichen. © 2023 MEC2 GmbH

Company responsibility for the contents:

MEC2 GmbH
Große Hub 7d
65344 Eltville am Rhein
Tel: +49 6123 2080222
E-Mail: info@mec2.de
<http://livecookintable.com>
President: Dr. Joerg Binding
Amtsgericht Wiesbaden HRB 20846
Turnover tax identification number for
intracommunity trade: DE 231975825
Designs and Illustrations may differ from
the original. © 2023 MEC2 GmbH

Bildquellen-Nachweis Dritter:

Image credits of third parties:

Renderings und Grafiken:

Feuerroth Renderings, MEC2 GmbH, TK Vision.

In unseren Katalogen und weiteren Medien verwenden wir Fotos mit freundlicher Genehmigung von:

In our catalogs and other media, we use photos with courtesy of:

HILTL Akademie und David Biedert, Revol France,
Foto Zeegaro, Foto K.-U. Kehr, Foto G. Preiss, Schott AG,
Resopal GmbH, Hornschuh AG, Mealplak,
Schloss Bensberg, Swiss Re (Foto: Stefan Altenburger),
Silversea Cruises, Montag Catering, Öschberghof,
Unsplash.com, Pexels.com

Urheberrechte. © Copyright MEC2 GmbH (Deutschland). Alle Rechte vorbehalten. Inhalt und Struktur des livecookintable Katalogs unterliegen dem Schutz des Urheberrechts und anderer Schutzgesetze. Die Vervielfältigung von Informationen oder Daten, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen oder Bildmaterial, bedarf der vorherigen Zustimmung der MEC2 GmbH. Wir weisen darauf hin, dass im Katalog enthaltene Bilder teilweise dem Urheberrecht Dritter unterliegen. Durch diesen Katalog wird keine Lizenz zur Nutzung des geistigen Eigentums der MEC2 GmbH an Dritte erteilt.

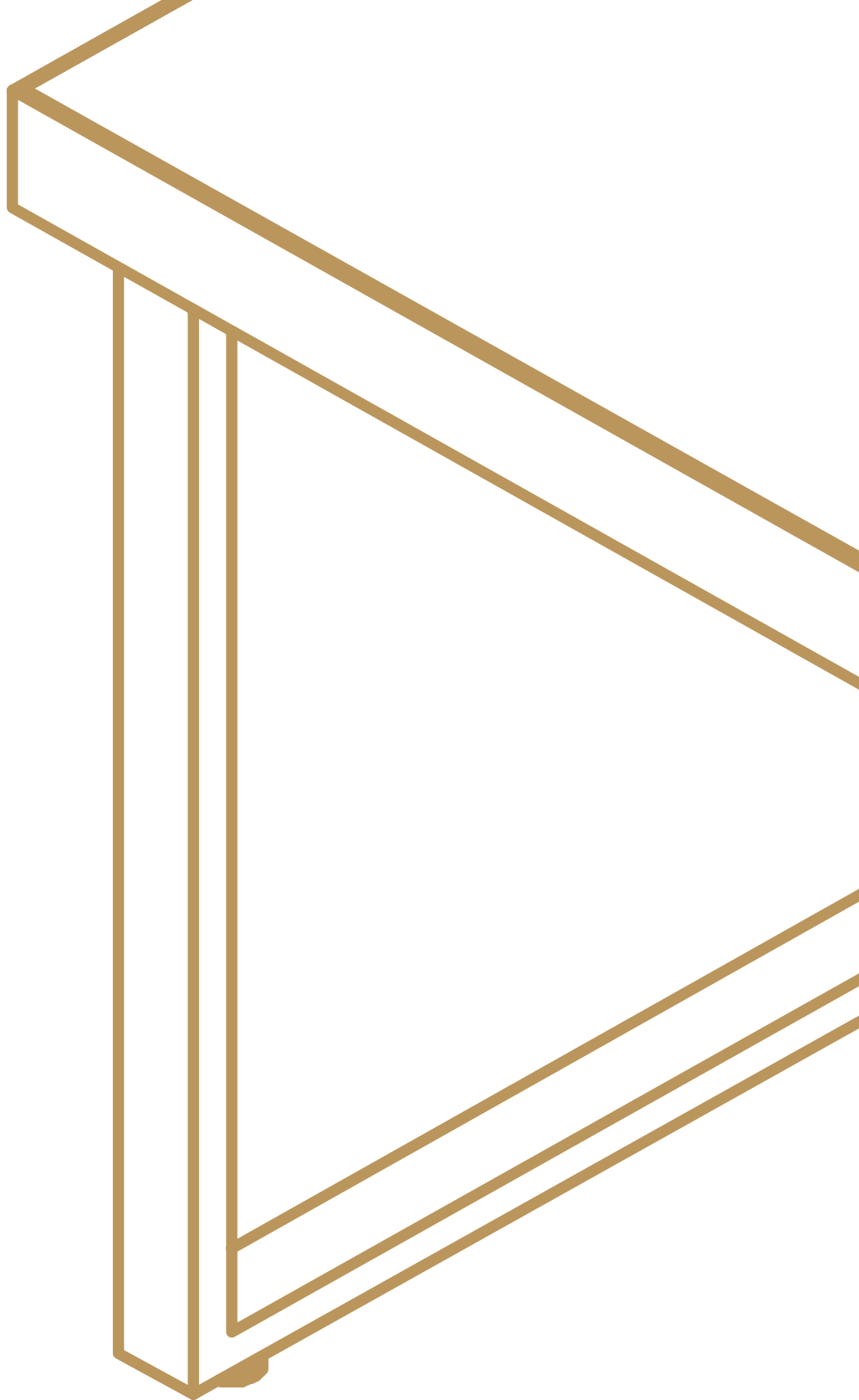
Markenzeichen. Die Marke livecookintable® ist markenrechtlich zugunsten der MEC2 GmbH geschützt.

Haftung. Dieser Katalog wurde mit größtmöglicher Sorgfalt zusammengestellt und wird regelmäßig aktualisiert. Trotzdem kann keine Gewähr für die Fehlerfreiheit und Genauigkeit der enthaltenen Informationen übernommen werden. Jegliche Haftung für Schäden, die direkt oder indirekt aus der Benutzung dieses Katalogs entstehen, wird ausgeschlossen, soweit diese nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen. Sofern in diesem Katalog auf Internetseiten verwiesen wird, die von Dritten betrieben werden, haftet die MEC2 GmbH nicht für deren Inhalte. Die MEC2 GmbH behält sich das Recht vor, Änderungen oder Ergänzungen der bereitgestellten Informationen vorzunehmen.

Copyrights: © MEC2 GmbH (Germany). All rights reserved. The contents and structure of the livecookintable catalog are subject to copyright protection and other protective laws. Copying of information or data, especially the use of texts, text parts, or image material, requires the prior consent of MEC2 GmbH. Press releases and other documents designated as public domain may be used in public notifications. We would like to point out that some of the images in the catalog are subject to the copyrights of third parties. This catalog in no way grants a license to use the intellectual property of MEC2 through third parties.

Trademarks. The brand and trademark livecookintable® in this catalog is a licensed trademark of MEC2 GmbH.

Liability. This catalog is assembled with the greatest possible care. In spite of this, we can make no guarantee for the correctness and accuracy of the information contained therein. Any liability for damages that result directly or indirectly from the use of this catalog is excluded, if these damages are not based on intent or gross negligence. If this catalog provides links to Internet sites operated by third parties, MEC2 GmbH is not liable for their contents. MEC2 GmbH reserves the right to make changes or additions to the provided information.



livecookintable®

MEC2 GmbH | +49 6123 2080222 | info@mec2.de | www.livecookintable.com | © 2023