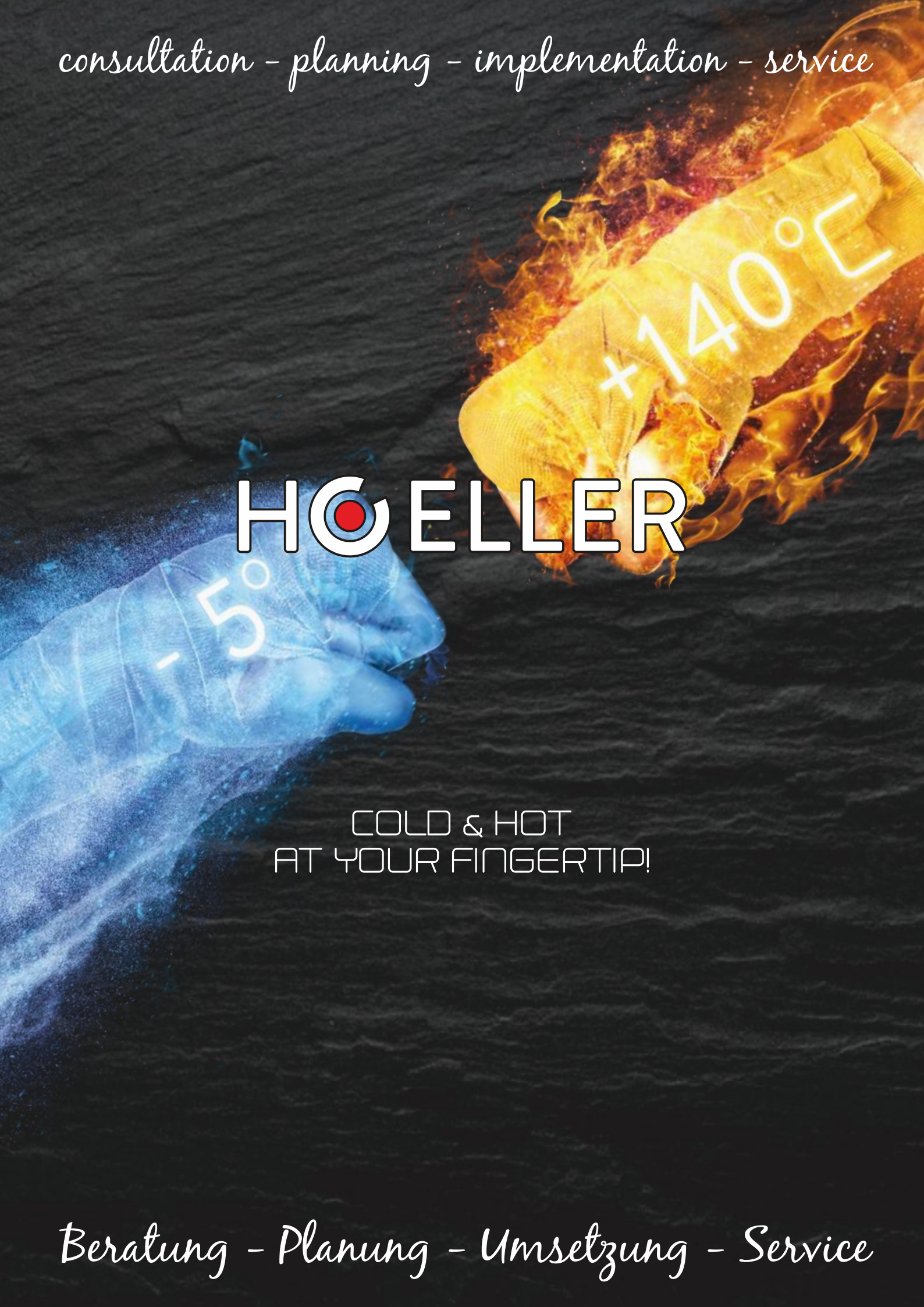


consultation - planning - implementation - service

The background of the advertisement features two hands against a dark, textured background. 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 company name 'HOELLER' is centered over the image in a large, white, sans-serif font. The 'O' in 'HOELLER' is stylized as a target symbol with a red bullseye in the center.

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 AUFTISCH / PLATES ON 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 $+24^{\circ}\text{C}$)

AUFTISCHVARIANTEN

Design

- Stabiler Edelstahlkorpus mit abgerundeten Kanten durch Falzung
- Einheitliches Design für Kalt- und Warm Platten
- Bessere Optik durch Zu- und Abluft von unten
- Zuleitung über Kaltgeräteanschluss von unten, dadurch kann die Zuleitung auf jede Seite vom Gerät geführt werden

Größen (Metall Korpus)

Sondermaße auf Anfrage

Warm Platten – Höhe = 81 mm

GN1/1 345 x 545 mm GN2/1 675 x 545 mm
GN3/1 1005 x 545 mm

Kalt-Warm Platten bzw. Kalt Platten - Höhe = 200 mm

GN1/1 345 x 545 mm GN2/1 675 x 545 mm

Oberflächen

- Ceran Auflage 4 mm, Hightrans ECO schwarz oder Arctic fire snowy weiß
- ESG Auflage 4-5 mm, RAL Farben
- Edelstahl Auflage 1 mm

Ausführungen

Edelstahl Korpus geschliffen, bzw.
RAL9005 Schwarz oder RAL9010 Weiß pulverbeschichtet

Anschlusswerte

230 V – 50/60 Hz 115V – 50/60 Hz

Kalt-Warm Platten bzw. Warm Platten

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

Kalt Platten

GN1/1 300 W GN2/1 300 W

Kältemittel

R600a

Lieferumfang

Zuleitung 2 m mit Schuko-Stecker und Kaltgerätestecker

ON COUNTER MODELS

Design

- Stable stainless steel body with rounded feather edges
- Uniform design for Cold and Hot Plates
- Improved design thanks to supply and exhaust air from below
- Supply line from below, therefore the supply line can be routed to each side of the device

Sizes (Metal Body)

special dimensions on request

Hot Plate - Height = 81 mm

GN1/1 345 x 545 mm GN2/1 675 x 545 mm
GN3/1 1005 x 545 mm

Cold-Hot Plate and Cold Plate - Height = 200 mm

GN1/1 345 x 545 mm GN2/1 675 x 545 mm

Surfaces

- Ceran glass 4 mm, Hightrans ECO black or Arctic fire snowy white
- ESG glass 4-5 mm, RAL colors
- stainless steel glass 1 mm

Models

Grounded stainless steel body or powder coated in
RAL9005 black or RAL9010 white

Power Requirements

230 V – 50/60 Hz 115V – 50/60 Hz

Cold-Hot Plate and Hot Plate

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

Cold Plate

GN1/1 300 W GN2/1 300 W

Refrigerant

R600a

Scope of Delivery

Supply line 2 m with Schuko plug and rubber plug



WOODLINE PLATTEN / WOODLINE PLATES

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 $+24^{\circ}\text{C}$)

AUFTISCHVARIANTEN

Design

- Einheitliches Design und Außenabmessungen
- Eckverbindung vom Holzkorpus mit Fingerzinken
- Bessere Optik durch Zu- und Abluft von unten
- Zuleitung über Kaltgeräteanschluss von unten, dadurch kann die Zuleitung auf jede Seite vom Gerät geführt werden

Größen

Kalt-Warm Platten bzw. Kalt Platten - H = 200 mm

Höhe = 200 mm

GN1/1 440 x 645 mm GN2/1 785 x 645 mm

Warm Platten

Höhe = 90 mm

GN1/1 440 x 645 mm GN2/1 785 x 645 mm

Oberflächen

- Ceran Auflage 4 mm
 Hightrans ECO schwarz oder Arctic fire snowy weiß
- ESG Auflage 4-5 mm, RAL Farben
- Edelstahl Auflage 1 mm

Ausführungen

Standard ist Eiche massiv – natur lackiert
Andere Holzarten auf Anfrage

Anschlusswerte

230 V – 50/60 Hz 115V – 50/60 Hz

Kalt-Warm Platten bzw. Warm Platten

GN 1/1 500 W GN2/1 1000 W

Kalt Platten

GN 1/1 300 W GN2/1 300 W

Kältemittel

R600a

Lieferumfang

Zuleitung 2 m mit Schuko-Stecker und Kaltgerätestecker

ON COUNTER MODELS

Design

- Uniform design and external dimensions
- Corner connection of the wooden body with finger prongs
- Improved design thanks to supply and exhaust air from below
- Supply line from below, therefore the supply line can be routed to each side of the device

Sizes

Cold-Hot Plate and Hot Plate - H = 200 mm

Height = 200 mm

GN1/1 440 x 645 mm GN2/1 785 x 645 mm

Hot Plate

Height = 90 mm

GN1/1 440 x 645 mm GN2/1 785 x 645 mm

Surfaces

- Ceran glass 4 mm
 Hightrans ECO black or Arctic fire snowy white
- ESG glass 4-5 mm, RAL colors
- stainless steel 1 mm

Models

Standard is solid oak – natural lacquered
other wood types on request

Power Requirements

230 V – 50/60 Hz 115V – 50/60 Hz

Cold-Hot Plate and Hot Plate

GN 1/1 500 W GN2/1 1000 W

Cold Plate

GN 1/1 300 W GN2/1 300 W

Refrigerant

R600a

Scope of Delivery

Supply line 2 m with Schuko plug and rubber plug



WANNEN AUFTISCH / WELLS ON COUNTER

Alle Varianten in 3 Ausführungen erhältlich:

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

All models are available in 3 versions:

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

AUFTISCHVARIANTEN (über Display regelbar)

Design

- Stabiler Edelstahlkorpus mit abgerundeten Kanten durch Falzung
- Einheitliches Design Auftrisch Platten
- Bessere Optik durch Zu- und Abluft von unten
- Zuleitung über Kaltgeräteanschluss von unten, dadurch kann die Zuleitung auf jede Seite vom Gerät geführt werden

Größen

GN1/1 410 x 615 mm

Wanne

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

Ausführungen

Edelstahl Korpus geschliffen, bzw.
RAL9005 Schwarz oder RAL9010 Weiß pulverbeschichtet

Anschlusswerte

230 V – 50/60 Hz 115 V – 50/60 Hz

Kalt-Warm Wannen bzw. Warm Wannen
GN1/1 800 W

Kalt Wannen
GN1/1 300 W

Kältemittel

R600a

Lieferumfang

Zuleitung 2 m mit Schuko-Stecker und Kaltgerätestecker

ON COUNTER MODELS

Design

- Stable stainless steel body with rounded feather edges
- Uniform design for all on counter wells
- Improved design thanks to supply and exhaust air from below
- Supply line from below, therefore the supply line can be routed to each side of the device

Sizes (Metal Body)

GN1/1 410 x 615 mm

Well

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

Models

Grounded stainless steel body or
powder coated in RAL9005 black or RAL9010 white

Power Requirements

230 V – 50/60 Hz 115 V – 50/60 Hz

Cold-Hot Well and Hot Well
GN1/1 800 W

Cold Well
GN1/1 300 W

Refrigerant

R600a

Scope of Delivery

Supply line 2 m with Schuko plug and rubber plug



WOODLINE WANNEN / WELL

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 $+24^{\circ}\text{C}$)

AUFTISCHVARIANTEN (über Display regelbar)

Design

- Einheitliches Design und Außenabmessungen
- Eckverbindung vom Holzkorpus mit Fingerzinken
- Bessere Optik durch Zu- und Abluft von unten
- Zuleitung über Kaltgeräteanschluss von unten, dadurch kann die Zuleitung auf jede Seite vom Gerät geführt werden

Größen

GN1/1 440 x 645 mm

Wanne

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

Ausführungen

Standard ist Eiche massiv – natur lackiert
Andere Holzarten auf Anfrage

Anschlusswerte

230 V – 50/60 Hz 115 V – 50/60 Hz

Kalt-Warm Wannen bzw. Warm Wannen
GN1/1 800 W

Kalt Wannen
GN1/1 300 W

Kältemittel

R600a

Lieferumfang

Zuleitung 2 m mit Schuko-Stecker und Kaltgerätestecker

ON COUNTER MODELS

Design

- Uniform design for all on counter wells
- Corner connection of the wooden body with finger prongs
- Improved design thanks to supply and exhaust air from below
- Supply line from below, therefore the supply line can be routed to each side of the device

Sizes

GN1/1 440 x 645 mm

Well

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

Models

Standard is solid oak – natural lacquered,
other wood types on request

Power Requirements

230 V – 50/60 Hz 115V - 50/60 Hz

Cold-Hot Plate and Hot Plate
GN1/1 800W

Cold Plate
GN1/1 300W

Refrigerant

R600a

Scope of Delivery

Supply line 2 m with Schuko plug and rubber plug



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

