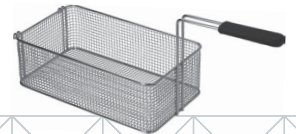


UNIVERSALKÖRBE FÜR PASTAKOCHER UND FRITTEUSEN

*In allen Standardgrößen sowie
mit Reinigungszubehör*



KÖRBE FÜR PASTAKOCHER

NUDELKÖRBE GN 1/6



Bild	LF Art. Nr.	GEV Art. Nr.	Masse	Masse LxWxH (mm)
1	3055338	970386	1/6 DX	140x140x205
1	3055337	970385	1/6 SX	140x140x205
2	3055248	970405	1/6 DX	155x155x240
2	3055742	970083	1/6 SX	155x155x240
3	3055204	970671	1/6 DX	160x143x230
3	3055213	970672	1/6 SX	160x143x230
4	3055489	LF3055489	1/6	140x140x200
5	3055263	970680	1/6	140x140x200
6	3155003	970753	1/6	140x140x200
7	3055283	970714	1/6	ø145x200

NUDELKÖRBE GN 1/3



Bild	LF Art. Nr.	GEV Art. Nr.	Masse	Masse LxWxH (mm)
1	3055135	970223	1/3	290x160x200
2	3055122	970392	1/3	290x160x210
3	3055339	970387	1/3	290x145x205
4	5008440	970669	1/3	310x158x240
5	3055255	971202	1/3	290x160x180
6	3055245	970422	1/3	145x290x215

KÖRBE FÜR PASTAKOCHER

NUDELKÖRBE GN



1



2



3



4



5



6

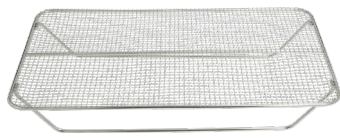
Bild	LF Art. Nr.	GEV Art. Nr.	Masse	Masse LxWxH (mm)
1	3055136	970720	1/2	290x242x204
2	3055121	970394	1/2	290x240x210
3	3055505	971238	2/3	325x300x230
4	3055120	970395	1/1	480x285x215
5	3055107	970337	1/4 mit Haken	100x290x150
6	5023501	970548	1/4 mit Haken	95x302x200



Code LF: 3055145
Code GEV: 970572

**PANADENSIEB 500x290x110
mm**

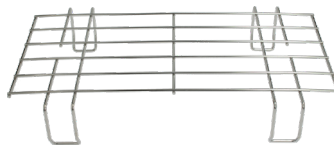
für runde Körbe
aus Edelstahl



Code LF: 5000111
Code GEV: 692119

PANADENSIEB 500x297x80 mm

aus verchromtem Eisen



Code LF: 3055142
Code GEV: LF3055142

PANADENSIEB 490x295x85 mm

aus Edelstahl

FRITTEUSENKÖRBE AUS VERCHROMTEM EISEN



Code LF: 3055414
Code GEV: 970355

**FRITTIERKORB 290x115x120
mm**



Code LF: 3055279
Code GEV: 970138

**FRITTIERKORB 290x135x120
mm**



Code LF: 3055197
Code GEV: 970357

**FRITTIERKORB 290x165x120
mm**



Code LF: 3055360
Code GEV: 970356

**FRITTIERKORB 290x230x120
mm**



Code LF: 3055439
Code GEV: 970363

**FRITTIERKORB 310x300x120
mm**



Code LF: 3055195
Code GEV: 970358

**FRITTIERKORB 290x330x120
mm**



Code LF: 5035769
Code GEV: 970427

**FRITTIERKORB 295x120x120
mm**



Code LF: 5011057
Code GEV: 970428

**FRITTIERKORB 295x260x120
mm**



Code LF: 3055186
Code GEV: 970277

**FRITTIERKORB 290x110x120
mm**



Code LF: 3055184
Code GEV: 970191

**FRITTIERKORB 290x180x120
mm**



Code LF: 3055357
Code GEV: 970278

**FRITTIERKORB 290x215x120
mm**



Code LF: 3055185
Code GEV: 970192

**FRITTIERKORB 290x235x120
mm**



Code LF: 3055191
Code GEV: 970284

**FRITTIERKORB 365x240x120
mm**



Code LF: 3055312
Code GEV: 970279

**FRITTIERKORB 375x110x120
mm**



Code LF: 3055310
Code GEV: 970281

**FRITTIERKORB 375x215x125
mm**



Code LF: 3055323
Code GEV: 970152

**FRITTIERKORB 310x160x115
mm**

FRITTEUSENKÖRBE AUS VERCHROMTEM EISEN



Code LF: 3055399
Code GEV: 970343

**FRITTIERKORB 250x155x120
mm**



Code LF: 3055294
Code GEV: 970344

**FRITTIERKORB 255x320x120
mm**



Code LF: 3055177
Code GEV: 970374

**FRITTIERKORB 270x235x105
mm**



Code LF: 5012826
Code GEV: 704380

**FRITTIERKORB 140x330x120
mm**

für FRITTEUSE 12 L



Code LF: 5023260
Code GEV: 970622

**FRITTIERKORB 320x160x120
mm**



Code LF: 7100503
Code GEV: 971175

**FRITTIERKORB 360x160x120
mm**



Code LF: 7105179
Code GEV: 970920

**FRITTIERKORB 360x225x120
mm**



Code LF: 3055314
Code GEV: 970408

**FRITTIERKORB 325x225x120
mm**



Code LF: 3055270
Code GEV: LF3055270

**FRITTIERKORB 330x140x140
mm**



Code LF: 3055317
Code GEV: 970412

**FRITTIERKORB 330x140x140
mm**



Code LF: 3055348
Code GEV: 970523

**FRITTIERKORB 360x270x140
mm**



Code LF: 3055196
Code GEV: 970144

**FRITTIERKORB 340x160x150
mm**



Code LF: 3055260
Code GEV: 970335

**FRITTIERKORB 230x200x110
mm**



Code LF: 3055277
Code GEV: LF3055277

**FRITTIERKORB 280x200x110
mm**



Code LF: 3055264
Code GEV: 970198

**FRITTIERKORB 305x180x110
mm**



Code LF: 3055256
Code GEV: 970166

**FRITTIERKORB 270x200x105
mm**

REINIGUNGSMITTEL UND -ZUBEHÖR



Code LF: 3092326
Code GEV: LF3092326

REINIGUNGSMITTEL PULYBAR IGIENIC 1000 ml

Reinigt und desinfiziert: Oberfl. aus Edelstahl, Kunststoff, Glas, lackierten u. bemalten Materialien, Spiegeln, Fensterrahmen.
Ideal für die Reinigung von: Abzugshauben, Tische, Messerblöcke, Schneidemasch. Kaffeemasch., Kaffeemühlen, Messer, Arbeitsplatten.
Nicht schäumend, keine Rückstände/Gerüche.
Kein Ausspülen erforderlich.
Inhaltsstoffe pflanzlichen Ursprungs.
Entspricht den HACCP-Vorschriften.
Bitte die hinterlegten Gebrauchshinweise beachten.



Code LF: 5103265
Code GEV: 802253

ENTFETTER GLANCIL "EASY&SAFE" 750 ml

Für alle Oberflächen von Profi-Küchen.
Enthält nichtionische Tenside und Parfüm.
Löst Proteine, Stärke und Öl.
Entfernt Fett von allen abwaschbaren, alkalibeständigen Oberflächen und Gegenständen.
Besonders geeignet für die Reinigung von Böden und Dunstabzugshauben.



Code LF: 3092022
Code GEV: LF3092022

ALKALISCHER ENTFETTER "FORT HDSpray" 750ml

Zur Reinigung von BEFESTIGTEN Teilen.
Enthält anionische, nichtionische Tenside mit 90%iger biologischer Abbaubarkeit.
Alkalisches Produkt zur Entfernung von Fetten, gekochten Mineralölen, die stark an Kochplatten, Küchenherden, Grills und Hauben haften.
Bitte die angelegten Gebrauchshinweise beachten.



Code LF: 3092291
Code GEV: LF3092291

ENTFETTENDES REINIGUNGSMITTEL "FORT" FIRMA 1 Kg

Stark entfettendes alkalisches Konzentrat.
Zur Reinigung von Fritteusen und Öfen.
Bitte die hinterlegten Gebrauchshinweise beachten.



Code LF: 7125585
Code GEV: 960079

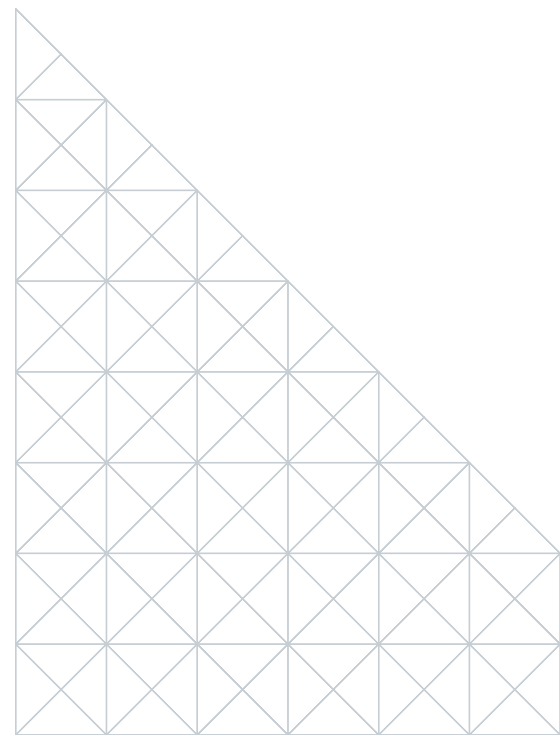
BÜRSTE AUS KUNSTSTOFF 380 mm



Code LF: 5113127
Code GEV: 960036

REINIGUNGSBÜRSTE OVAL

Länge 762 mm - weiß



REINIGUNGSMITTEL UND -ZUBEHÖR



Code LF: 5164750
Code GEV: 802254

REINIGUNGSTABLETTEN FÜR FRITTEUSE

Dose mit 35 Tabletten je 65 g
Reinigungstabletten für professionelle
Fritteusen



Fritteusen in der Gastronomie müssen regelmäßig gewartet werden und sind aufgrund der großen Mengen an Öl und Speiseresten oft besonders aufwändig zu reinigen. Um professionelle Fritteusen effektiv in einem einzigen Arbeitsgang zu entfetten und zu desinfizieren, haben wir die FRIT TAB-Tabletten in unser

Sortiment aufgenommen. Bei richtiger Anwendung können Sie die Lebensdauer der Geräte verlängern. Aus diesem Grund empfiehlt REPA, Ihre Fritteuse mindestens ein- bis zweimal pro Woche mit einer FRIT TAB-Tablette zu reinigen, je nach Fassungsvermögen des Behälters.

ANLEITUNG FÜR DEN RICHTIGEN GEBRAUCH VON FRIT TAB-TABLETTEN

Nehmen Sie das gebrauchte Öl aus der Fritteuse und füllen Sie diese mit klarem Wasser auf. Die Körbe verbleiben im Behälter. Geben Sie eine oder zwei FRIT TAB-Tabletten hinzu. Erhitzen Sie das Wasser auf 50-55°C und lassen Sie die Flüssigkeit 20 Minuten lang einwirken. Anschließend gründlich mit frischem Wasser ausspülen. Feste Rückstände mit einem Schwamm entfernen. Zum Schluss erneut mit Wasser spülen.



GEV Großküchen-Ersatzteil-Vertrieb GmbH

Gadastr. 4
85232 Bergkirchen - Germany
T +49 8142 6522-50
info.ger@repagroup.com
www.gev-online.com

LF S.p.A. a socio unico

Via Voltri 80
47522 Cesena FC - Italy
T +39 0547 341111
info.it@repagroup.com
www.lfspareparts724.com

EPGC S.a.s.

13 Rue des Forts
59960 Neuville en Ferrain - France
T +33 3 20250621
france@repagroup.com
www.epgc.com

Commercial Catering Spares Ltd.

Block C - Axis Point Hill Top Road
Heywood - Lancashire - OL10 2RQ - UK
T +44 1706 621 155
info@ccspares.co.uk
www.ccspares.co.uk

Atel S.r.l. a socio unico

Via Selvuzzis 51/2
33100 Udine UD - Italy
T +39 0432 602095
info@atelitalia.com
www.atelitalia.com

www.repagroup.com