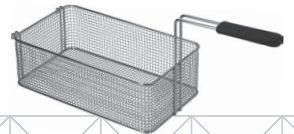


# UNIVERSALKÖRBE FÜR PASTAKOCHER UND FRITTEUSEN

*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

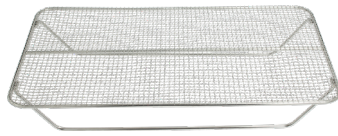
Bild	LF Art. Nr.	GEV Art. Nr.	Masse	Masse LxWxH (mm)
1	3055136	970720	1/2	290x242x204
2	3055121	970394	1/2	290x240x210
3	3055505	971238	2/3	325x300x230
4	3055120	970395	1/1	480x285x215
5	3055107	970337	1/4 mit Haken	100x290x150
6	5023501	970548	1/4 mit Haken	95x302x200



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

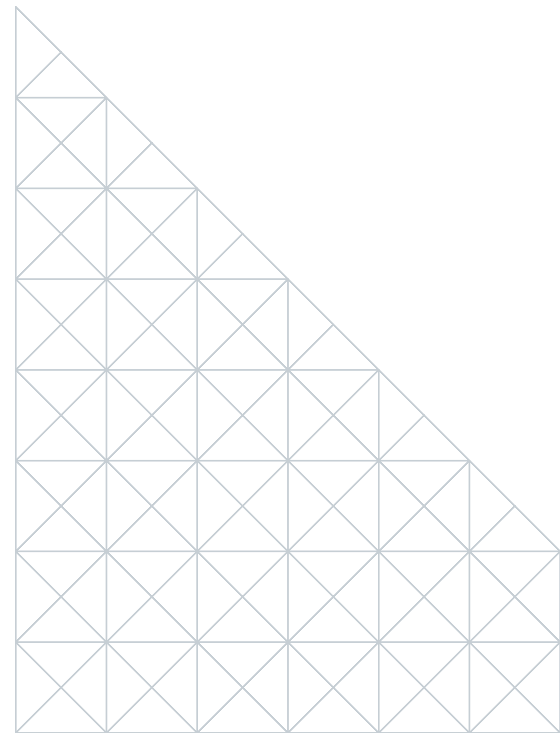
## BÜRSTE AUS KUNSTSTOFF 380 mm



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 entwickelt. 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](http://www.repagroup.com)