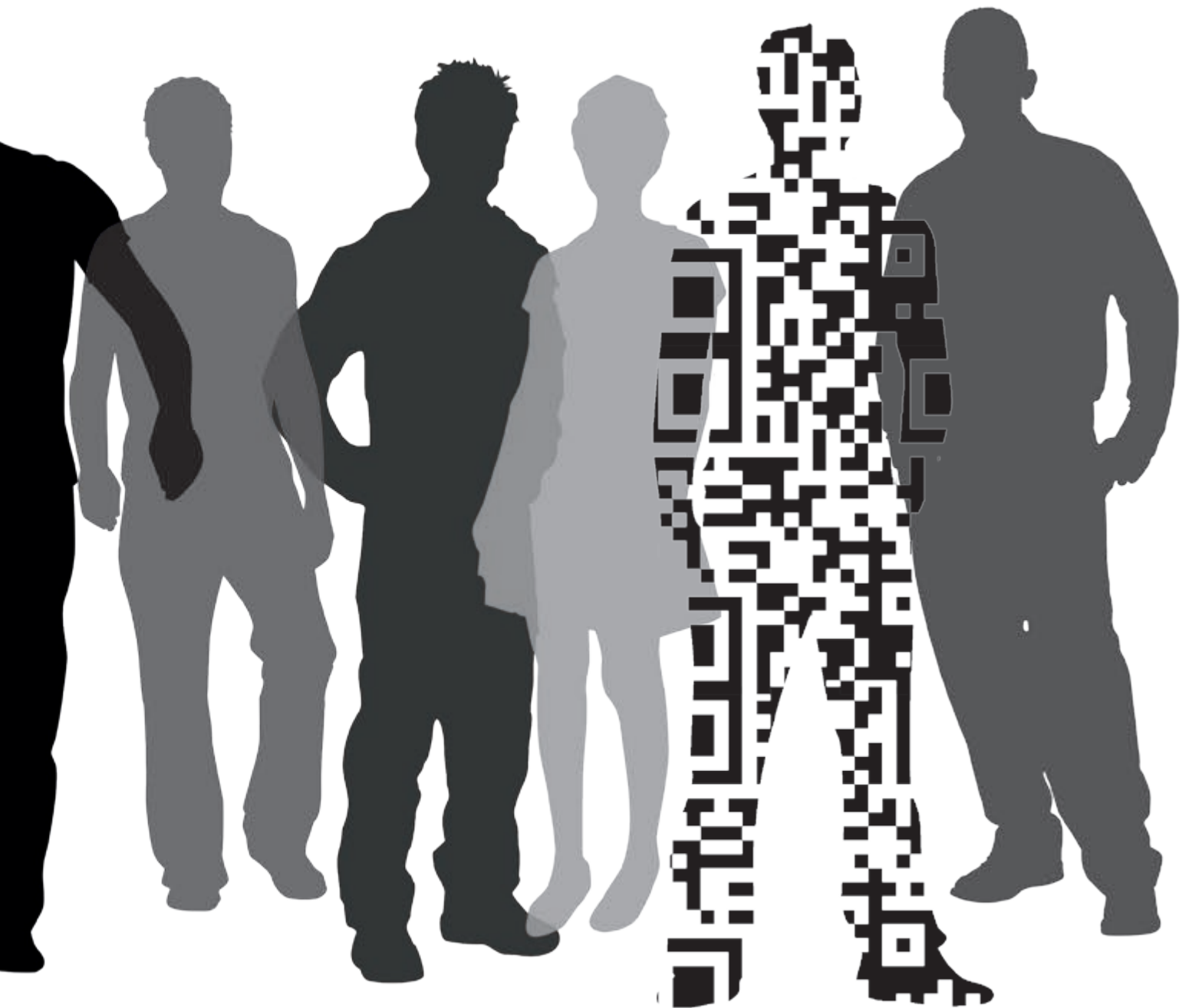


■ livecookintable®

der baukasten
the baukasten



■ **livecookintable[®]**

100% Echt. Nichts ist so mächtig wie eine Idee, deren Zeit gekommen ist und deren Wert in ihrem Nutzen liegt. Das ist es, was MEC2 mit livecookintable verfolgt. Wir sind ein Design- und Engineering-Unternehmen. Wir entwerfen Produkte so, dass sie richtig funktionieren ohne einander zu stören. Reduktion als Gestaltungsprinzip bei maximaler Funktion - langlebig, nachhaltig und zukunftsorientiert. Denn mehr als die Vergangenheit ist es die Zukunft, die uns interessiert. In ihr werden wir leben und arbeiten.

100% Genuine. Nothings is as powerful as an idea whose time has come and whose value lies in its use. That's what MEC2 intends to do with livecookintable. MEC2 is a design and engineering team. The design methodology ensures that each part functions perfectly without impinging on another. We see simplicity as the ultimate sophistication whilst ensuring each and every product is long lasting, sustainable and future oriented. Future trends are what inspires MEC2. Our design inspiration ensures that our clients are always one step ahead.

Das
The
Baukasten
Baukasten
System
System



Ein Plädoyer für den Baukasten.

Ob Lego, Seecontainer oder Gastronormbehälter. Standardisierte Elemente lassen sich immer präzise stapeln. Bei unserem livecookintable® Baukasten ist nichts zufällig. Alles folgt einer Systematik. Die kreative Kraft die im Baukasten steckt wird immer noch unterschätzt. Baukastensysteme basieren auf standardisierten Prozessen und auf Normen. Das macht Baukästen zum wahren Motor des Fortschritts, der Vielfalt und der Kreativität.

A case for the Baukasten

of being more than just modular. Whether they take the form of Lego, sea containers or gastronorm containers, standardised elements can always be stacked precisely. With our livecookintable® Baukasten, nothing is accidental. Everything follows a system. The creative power of a Baukasten is still underestimated. Modular systems like our livecookintable® Baukasten are based on standardised processes and on standards. This makes them the real driving force of progress, diversity and creativity.

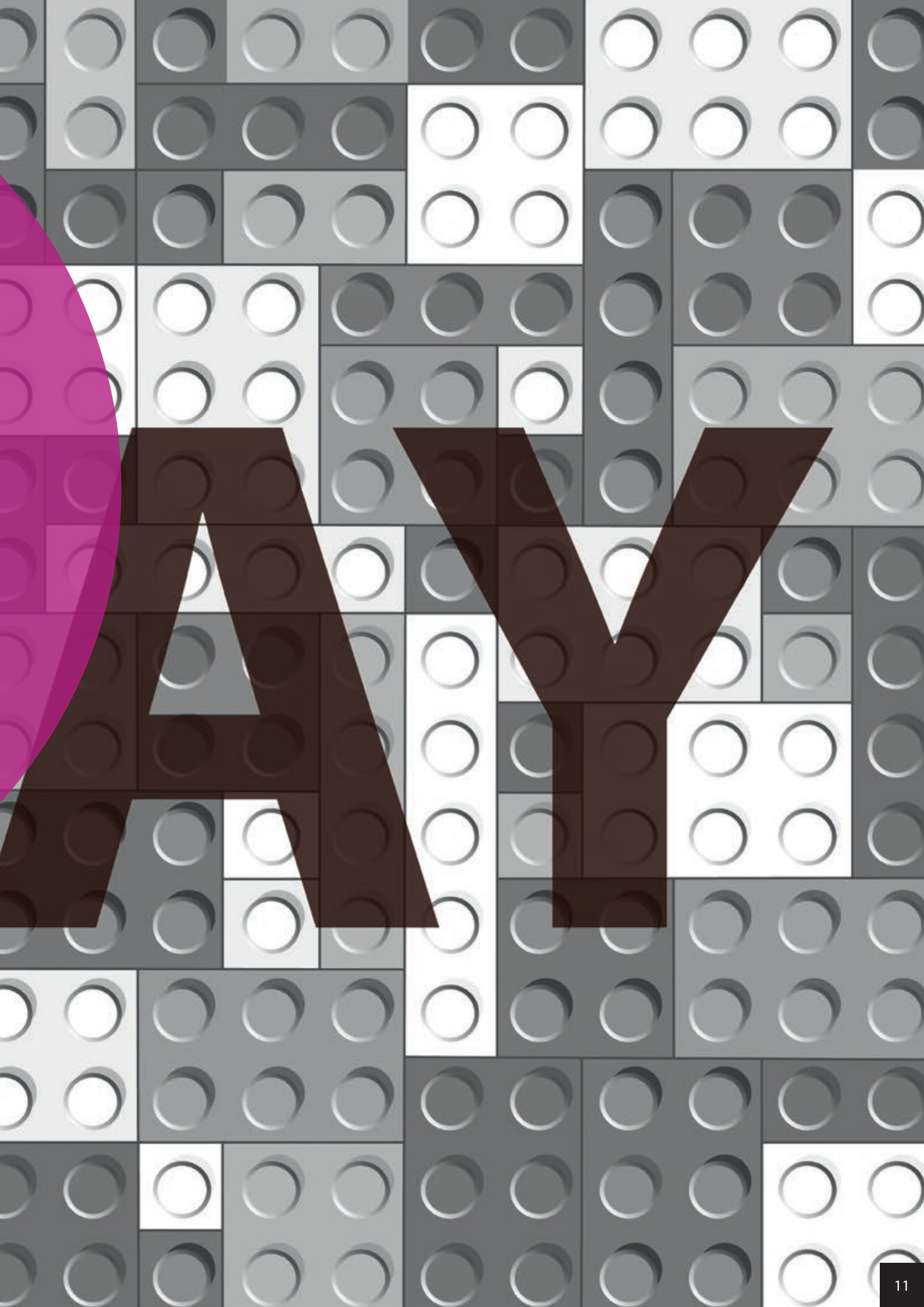


Der Baukasten

Es gibt viele modulare Systeme. Ein Baukasten ist aber viel mehr als einfach nur modular. Wie Lego zum Beispiel. Kinder können bereits aus Lego Bausteinen unendlich kreative Welten erschaffen. Dazu müssen Sie weder besonders begabt noch geschickt sein. Die standardisierten Steine lassen sich immer präzise stapeln, denn bei einem Baukasten ist nichts zufällig. Alles folgt einer Systematik, so wie bei livecookintable®.

The Baukasten

There are many modular systems, but the Baukasten is much more than just modular. Like Lego, for example. Children are already able to create an unlimited number of creative worlds from Lego bricks. They do not have to be particularly gifted or skilled to do this. The standardised bricks can always be stacked precisely, because nothing is random with a Baukasten. Everything follows a system, like our livecookintable® Baukasten.



W





Mit System

Was haben Lego-Bausteine, Seecontainer und Gastronormbehälter gemeinsam? Alle basieren auf einem Baukasten. Ein Baukasten verfolgt das Ziel, aus möglichst wenigen, standardisierten Teilen unendlich viele kreative und logistische Lösungen zu entwickeln. Intelligent strukturierte Baukästen wie bei livecookintable® ermöglichen es differenzierteste Ideen mit geringem Aufwand zu erfüllen. Sie sind die Triebfeder grenzenloser Kreativität, vereinfachter Logistik und geringeren Kosten.

With System

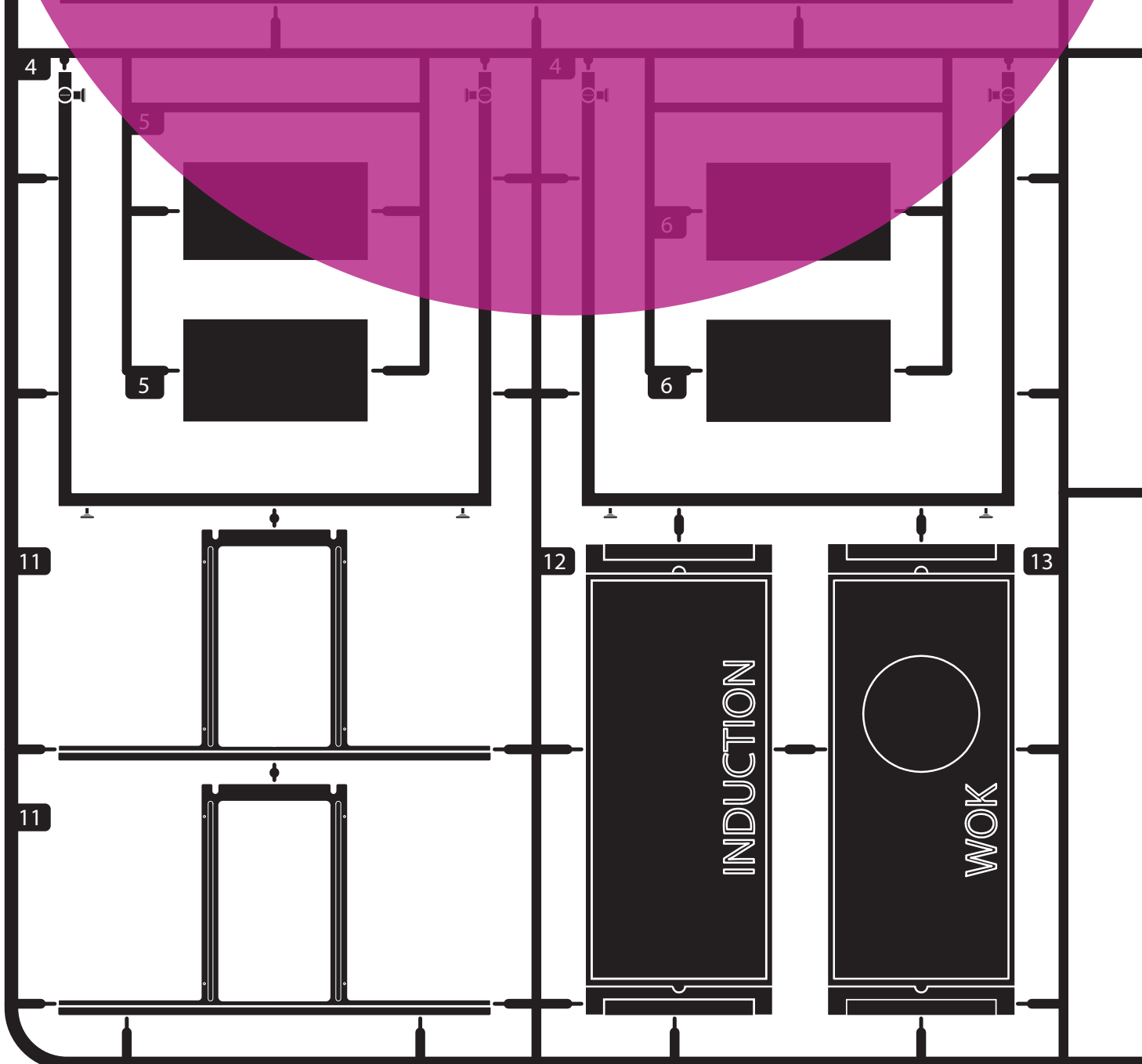
What connects Lego bricks with sea containers and with gastronorm containers? They are all based on a Baukasten system. A Baukasten has the objective of developing an unlimited number of creative and logistical solutions from as few standardised components as possible. An intelligently structured Baukasten like livecookintable® makes it possible to realise the most demanding ideas with little effort. They are the driving force for boundless creativity, simplified logistics and lower costs.

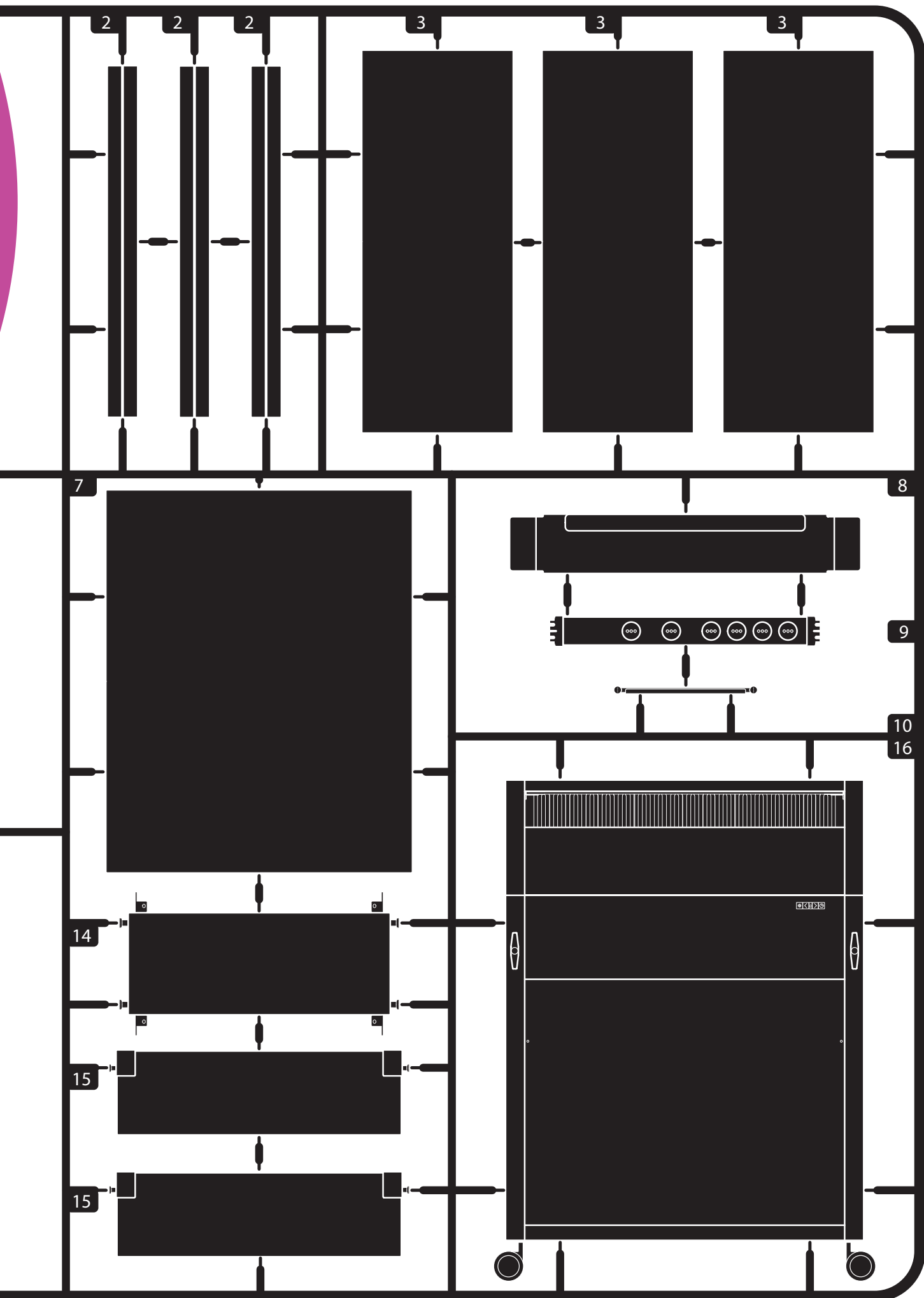
Mehr Kreativität

Standards fördern die Kreativität und reduzieren auch nicht die Vielfalt. Im Gegenteil! Menschen die Standards anwenden überrunden alle, die das nicht tun und werden mehr Erfolg haben. Denn ihr Erfolg ist aufgrund fester Standards reproduzierbar und kann von allen angewendet werden.

More Creativity

Standards promote creativity and diversity. Those that apply these standards outstrip all those that don't, thereby given themselves the opportunity for greater success. Fixed design standards ensures it can be easily re-produced and applied by everyone.





Baukasten gewinnt

Individueller Sonderbau oder livecookintable Baukasten. Was ist der Unterschied? Kundenspezifischer Sonderbau dominiert den Markt. Das klingt gut, verspricht es doch individuelle Bedürfnisse zu berücksichtigen: für ein bestimmtes Konzept, einen bestimmten Raum, eine bestimmte Zielgruppe. Doch was ist mit morgen, den kommenden Jahren?

- 01** Speisen- und Buffetkonzepte ändern sich. livecookintable ist eine Pop-up Lösung und lässt sich ohne Aufwand entsprechend anpassen.
- 02** Neuer Küchenchef mit neuen Ideen. Mit dem livecookintable Baukasten lassen sich neue Ideen problemlos umsetzen.
- 03** Gästeverhalten verlangt Anpassungen. livecookintable passt sich den Anforderungen an.
- 04** Platzbedarf im Raum ändert sich. livecookintable bleibt immer beweglich, um eine neue Raumsituation zu schaffen.
- 05** Wettbewerb verändert sich. Neue F&B Konzepte lassen sich mit livecookintable einfach konfigurieren.
- 06** Oberflächen und Raumfarben werden erneuert. Die livecookintable Dekore sind einfach auszutauschen ohne Zeitaufwand, Werkzeug oder Montageteam.

livecookintable Baukasten passt sich wechselnden Bedürfnissen an.
livecookintable kann jederzeit vollständig auf- und abgebaut werden.



Baukasten wins

Individual customized solution or livecookintable Baukasten, what makes the difference? The market is still dominated by customized solutions. That sounds good, doesn't it?! A solution that is completely adapted to the individual needs... A customized solution, that serves the needs of today for a certain concept of today, for a particular room and for a specific food concept. But what about tomorrow, what about the coming years?

- 01** First the food concepts change. livecookintable is a pop-up solution and can be adapted without effort.
- 02** New chef, new ideas. With the livecookintable Baukasten new ideas can easily be implemented.
- 03** Guest's behaviour make changes necessary. livecookintable can be adjusted to the requirements.
- 04** Required space changes. livecookintable always provides flexibility to provide a new room situation.
- 05** Competition is changing. New F&B concepts can easily be implemented using an adjusted livecookintable setup.
- 06** Surfaces and room colors are renewed. The livecookintable decors are easy to change at minimized costs, without any tool or installation team.

livecookintable Baukasten always adapts to the current needs. It is only livecookintable offering a full «Take it and adjust it» solution.

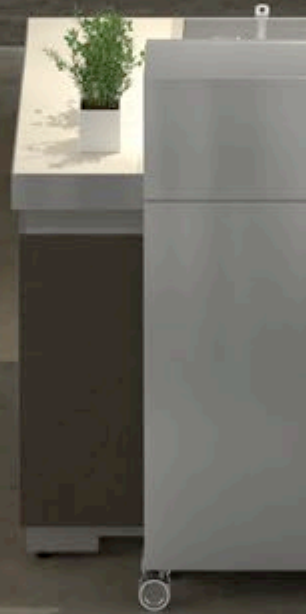
Wir
We
gestalten den
make the
Unterschied
Difference

Die Baukastenküche im Gastraum

Der erste Baukasten für individuelle F&B Konzepte. livecookintable ermöglicht es, differenzierteste Kundenwünsche mit geringstem Aufwand zu erfüllen. Unser Baukasten ist viel mehr als modular. Im livecookintable-System haben wir alle Produktkomponenten als Bausatz in einzelne, gleichartige, Gastronom kompatibel Segmente klassifiziert. **Unser technisches Möbel bietet die Möglichkeit unendlich viele Produktvarianten aus möglichst wenigen, standardisierten Komponenten zusammenzusetzen und untereinander auszutauschen.** Modulsysteme bieten im Gegensatz dazu nur die Möglichkeit einzelne Module in einer Linie aufzustellen. livecookintable Montage, Demontage, Umbau, Änderung, Anpassung und Erweiterung ist auf lange Sicht mit minimalem Aufwand gewährleistet.

The modular front-of-house kitchen

The first standardized Baukasten for individual F&B concepts. livecookintable makes it possible to meet most sophisticated customer requirements with minimal effort. Our Baukasten enables you to put together an infinite number of applicable solutions by using just a few standardized components with full gastronom compatibility. **Our technical furniture offers the possibility to assemble and interchange an infinite number of product variants from the smallest possible number of standardized components.** In contrast to this, modular systems only offer to line up a range of modules. livecookintable assembly, dismantling, rebuilding, modification, adaptation and extension are ensured in the long run with minimal effort.







livecookintable Kunden

- 01 Hotel
- 02 Sportstadien
- 03 Konferenzzentren
- 04 Messen
- 05 Eventlocations
- 06 Restaurants
- 07 Gemeinschaftsverpflegung
- 08 Kochschulen
- 09 Kreuzfahrtschiffe
- 10 Altenheim/Krankenhaus
- 11 Event Catering



livecookintable Customers

- 01 Hotel
- 02 Sport Venues
- 03 Conference Centre
- 04 Fairs
- 05 Event Space
- 06 Restaurants
- 07 Business Catering
- 08 Cooking Schools
- 09 Cruise Ships
- 10 Care Catering
- 11 Event Catering



Alleinstellungsmerkmale: 18 verdammt gute Gründe

- 01** Höchste Wertschöpfung fürs Geld! Bis zu 50% weniger Tischeinheiten nötig als bei allen Wettbewerbern, bei gleicher Gästekapazität.
- 02** Die Tischform bietet die größtmögliche Nutzungsvielfalt.
- 03** Der einzigartige Baukasten ermöglicht es alle F&B-Konzepte aus einem System zu erstellen.
- 04** livecookintable gestaltet den Raum! Es ist ein Objektmöbel mit Kochfunktion, nicht nur ein Buffet oder eine Kochstation.
- 05** Nivellierung der Höhe: Das System hat die perfekte Arbeits- und Präsentationshöhe.
- 06** Wir haben als einziger Buffetmöbelhersteller eine eigene Geräteentwicklung.
- 07** Speziell entwickelte Geräte, exklusiv für livecookintable gestaltet und extrem flach gebaut.
- 08** Das 2-in-1-Prinzip: zwei Funktionen in einem Gerät zur Reduzierung der Gerätevielfalt.
- 09** Freie Positionierung im System ohne Einschränkungen, immer nach den täglichen Bedürfnissen ausgerichtet.
- 10** 360° Lebensmittellogistikkonzept Mehr Gäste pro Tisch, mehr Frische, bis zu 70% weniger Speisenabfall pro Tag
- 11** Alle Geräte und Tischsegmente sind in Gastromnorm. Nur ein System für Küche und Ausgabe.
- 12** Maximaler Stauraum für Mise-en-Place unter dem Tisch. Ausreichend Platz für Thermoboxen und Regale.
- 13** Intuitive Benutzerführung, kein Montageservice nötig. Kein Werkzeug notwendig.
- 14** Kleinstmögliche Verpackungslogistik in Taschen und Koffer.
- 15** Wechseldekore für alle Flächen, jederzeit aktualisierbar zu sehr günstigen Preisen.
- 16** Beste autarke Luftreinigung für Buffetsysteme im Markt! Frei positionierbar. 5 Jahre wartungsfrei. Filtertausch inhouse ohne Fachservice.
- 17** Kein teurer Service: Einfache Pflege, Wartung und Reinigung, ganz leicht inhouse durchzuführen.
- 18** Durchschnittliche Garantiefallrate liegt lediglich zwischen 1% und 1‰.

Unique selling points: 18 damn good reasons

- 01 Highest value for money! Up to 50% less livecookintable units needed as against the competitors while ensuring the same pax capacity.
- 02 The table design provides the widest possible variety of uses.
- 03 The unique Baukasten enables you to create all F&B concepts out of one single system.
- 04 livecookintable designs the room! A contract furniture with cooking function, not just a buffet or a cooking station.
- 05 Levelling the heights: Perfect work and presentation level.
- 06 We are technical buffet furniture designers with its own device engineering.
- 07 Specially designed equipment, designed exclusively for livecookintable and extremely flat built.
- 08 The 2 in 1 principle: two functions in one device for greatest efficiency and output.
- 09 Free positioning in the system without restrictions, always oriented to the daily needs.
- 10 360° food logistic concept higher pax capacity per hour, more fresh food, up to 70% less food waste per day
- 11 All devices and table segments are Gastronorm-sized. Only one system for back-of-house and front-of-house.
- 12 Maximum storage space for mise-en-place under the tables. Plenty of space for hot and cold cars and shelves.
- 13 Intuitive user interface, no installation service needed, no tools required.
- 14 Smallest possible packaging, unique storage and transport logistics through bags and wheeled cases.
- 15 Easy change of all decors for all surfaces, can be updated at any time at very reasonable prices.
- 16 Most efficient, autonomous air cleaning in the market. 5 years maintenance free. In-house filter change not requiring professional service.
- 17 No expensive services: Easy in-house care, maintenance and cleaning.
- 18 The average number of warranty cases is between 1% and 1‰ only.





Unsere Markenwerte

- 01 livecookintable schafft Erlebnisse, Interaktion und Kommunikation.
- 02 Zeitloses Produktdesign: Form folgt Funktion, Form folgt Emotion.
- 03 Hohe Markenbekanntheit. livecookintable ist unverwechselbar.
- 04 Zeitlose Formensprache. MEC2 wurde vielfach mit Designpreisen ausgezeichnet.
- 05 Markenimage. livecookintable hat eine glaubwürdige Produktgeschichte.



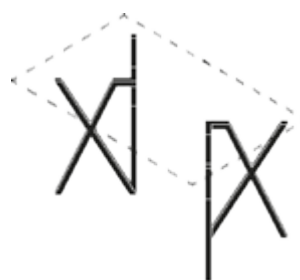
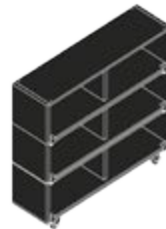
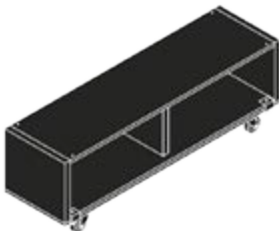
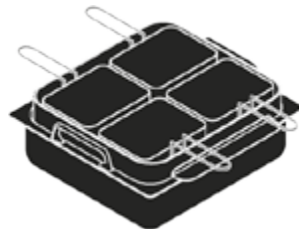
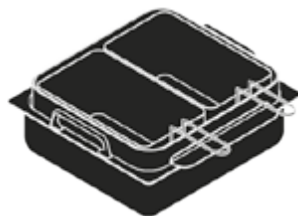
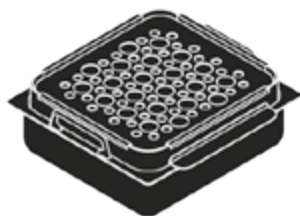
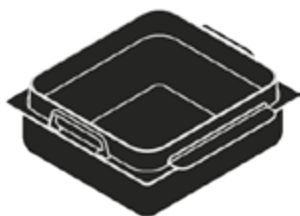
Our Brand Values

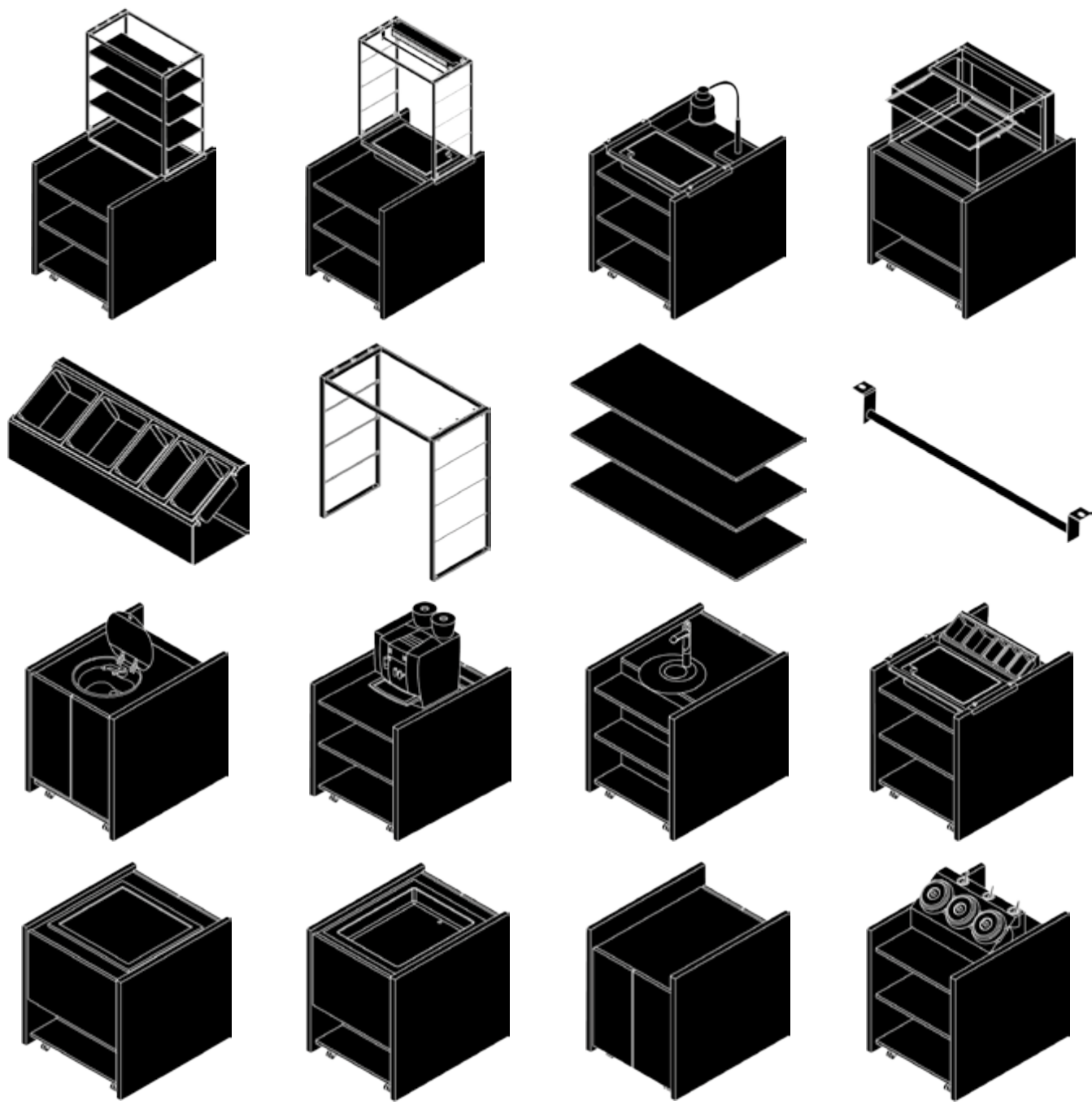
- 01 livecookintable features experience, interaction and communication.
- 02 Timeless product design:
Form follows function,
Form follows emotion.
- 03 Brand awareness:
livecookintable is distinctive.
- 04 Contemporary design language.
MEC2 won numerous design
awards.
- 05 Brand reputation.
livecookintable has a credible
product biography.



Unsere Neuheiten

Our Novelties





Architektur
Architecture
Planung
Planning
360° AR App
360° AR App

Architektur Architecture



Architektur und Design

Planerstellung im Maßstab. Wie ist die Buffet-Anbindung an die Küche? Wie sind die Servicewege? Wie bewegt sich der Gast? Die Pläne unserer Designer und Architekten sind keine bunten Bilder, sondern Lösungen. **Wir planen für Sie!**

Architecture and Design

Planning to scale. How is the buffet connected to the kitchen? Where is the service running? How does the guest move? The plans of our designers and architects are not colourful pictures, but rather clear solutions that leaves no question unanswered. **We plan for you!**

3D Planungs-Studio:

Wir definieren die beste Lösung in Preis und Leistung. Wir schlagen individuelle Designs vor, passend für jedes Umfeld. Wir visualisieren in unserem 3D Studio.

3D Planning Studio:

We define the best solution in price and performance. We propose individual designs, suitable for every environment. We visualize with our 3D studio.



Planungswerkzeuge

Planning Tools



livecookintable Webseite

Information übersichtlich aufbereitet. Mit vielen Gestaltungsbeispielen im Lookbook, mit Planer-Unterlagen zum download, vielen Erklärvideos und allen Benutzerinformationen. www.livecookintable.com

livecookintable Website

Available content: Many design examples in the lookbook, planner documents for download, explaining video tutorials and all user information, eg manuals and data sheets. www.livecookintable.com

QR-Code Kommunikation

Einscannen um

- 1) Kontaktdaten ins Adressbuch zu speichern
- 2) Angebote zu erhalten
- 3) Bedienungsanleitungen zu lesen
- 4) Benutzervideos anzusehen
- 5) Technische Datenblätter einzusehen
- 6) Produkte im Katalog in 3D zu sehen, mit der livecookintable App

Unsere QR-Codes finden Sie in unseren Printmedien und auf unseren Artikeln

QR code communication

Scan in

- 1) to save contact data in the address book
- 2) to receive offers
- 3) Read operating instructions
- 4) to watch user videos
- 5) See technical data sheets
- 6) See products in the catalog in 3D, with the livecookintable app

Our QR codes can be found in our print media and on our articles



App-Konfigurator

App-Configurator



Augmented Reality App für Ihren Tablet Computer

Konfigurieren Sie Ihr persönliches livecookintable Buffet und Ihre Live-Cooking-Stationen. Sehen Sie sich Ihr Design direkt an. Mit der AR-Funktion der App können Sie sich Ihre Konfiguration sofort ansehen. In Originalgröße. Virtuell in Ihrem Gastraum eingebettet. Absolut realistisch. Für eine direkte Überprüfung Ihrer Planung.

Augmented Reality App for your tablet computer

Configure your personal livecookintable buffet and live cooking stations. Look at your design directly. With the AR function of the app, you can immediately view your configuration. In original size. Virtually embedded in your guest room. Absolutely realistic. For a direct review of your planning.



Preview Konfigurationen

Sie können auch aus 6 Previews auswählen die verschiedene Konzepte zeigen.

Preview Configurations

You can also choose from 6 previews that show different concepts.



White Room Konfiguration

Konfiguration in neutralem, weißen Raum. Möglichkeit der 360 Grad Ansicht und der Skalierung. Jede Konfiguration kann als Foto gespeichert werden.

White Room Configuration

Configuration in neutral, white room. Possibility of 360 degree view and scaling. Each configuration can be saved as a photo.

Erweiterte Realität Augmented Reality



Augmented Reality View

Die im White Room erstellte Konfiguration lässt sich in der AR-Anwendung live und in Originalgröße in der jeweiligen Realumgebung ansehen. Und als Photo speichern. Designed für Tablet Computer.

Augmented Reality View

The configuration created in the White Room can be viewed in the AR application live and in original size in the respective real environment. And save as a photo. Designed for tablet computers.







Opera Oslo

App runterladen! Konfigurieren! Live anschauen! Fotografieren! Fertig!
 Buffets und Live-Cooking-Stationen konfigurieren, gestalten, planen.

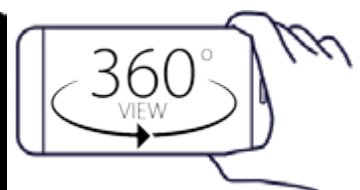
Laden Sie die App auf Ihr Tablet und los gehts!

Beispiel oben fotografiert im Augmented Reality Modus mit der livecookintable Konfigurator App für Tablet Computer.

Download the app! Configure! Watch live! Take photos! Finished!
 Configure, design and plan you buffets and live cooking stations.

Download the app on your tablet and off you go!

Above Example photographed in augmented reality mode with the livecookintable configurator app for tablet computers.







Bürgenstock Hotels

App runterladen! Konfigurieren! Live anschauen! Fotografieren! Fertig!
Buffets und Live-Cooking-Stationen konfigurieren, gestalten, planen.

Laden Sie die App auf Ihr Tablet und los gehts!

Beispiel oben fotografiert im Augmented Reality Modus mit der livecoo-
kintable Konfigurator App für Tablet Computer.

Download the app! Configure! Watch live! Take photos! Finished!
Configure, design and plan you buffets and live cooking stations.

Download the app on your tablet and off you go!

Above Example photographed in augmented reality mode with the
livecookintable configurator app for tablet computers.







Shangri-La Muscat

App runterladen! Konfigurieren! Live anschauen! Fotografieren! Fertig!
Buffets und Live-Cooking-Stationen konfigurieren, gestalten, planen.

Laden Sie die App auf Ihr Tablet und los gehts!

Beispiel oben fotografiert im Augmented Reality Modus mit der livecookintable Konfigurator App für Tablet Computer.

Download the app! Configure! Watch live! Take photos! Finished!
Configure, design and plan you buffets and live cooking stations.

Download the app on your tablet and off you go!

Above Example photographed in augmented reality mode with the livecookintable configurator app for tablet computers.





liveCookintake



Meilenwerk D'dorf

App runterladen! Konfigurieren! Live anschauen! Fotografieren! Fertig!
 Buffets und Live-Cooking-Stationen konfigurieren, gestalten, planen.

Laden Sie die App auf Ihr Tablet und los gehts!

Beispiel oben fotografiert im Augmented Reality Modus mit der livecookintable Konfigurator App für Tablet Computer.

Download the app! Configure! Watch live! Take photos! Finished!
 Configure, design and plan you buffets and live cooking stations.

Download the app on your tablet and off you go!

Above Example photographed in augmented reality mode with the livecookintable configurator app for tablet computers.







Hurtigruten

App runterladen! Konfigurieren! Live anschauen! Fotografieren! Fertig!
 Buffets und Live-Cooking-Stationen konfigurieren, gestalten, planen.

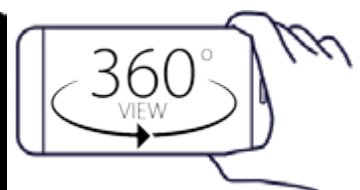
Laden Sie die App auf Ihr Tablet und los gehts!

Beispiel oben fotografiert im Augmented Reality Modus mit der livecookintable Konfigurator App für Tablet Computer.

Download the app! Configure! Watch live! Take photos! Finished!
 Configure, design and plan you buffets and live cooking stations.

Download the app on your tablet and off you go!

Above Example photographed in augmented reality mode with the livecookintable configurator app for tablet computers.







Scandic Svolveaer

App runterladen! Konfigurieren! Live anschauen! Fotografieren! Fertig!
 Buffets und Live-Cooking-Stationen konfigurieren, gestalten, planen.

Laden Sie die App auf Ihr Tablet und los gehts!

Beispiel oben fotografiert im Augmented Reality Modus mit der livecookintable Konfigurator App für Tablet Computer.

Download the app! Configure! Watch live! Take photos! Finished!
 Configure, design and plan you buffets and live cooking stations.

Download the app on your tablet and off you go!

Above Example photographed in augmented reality mode with the livecookintable configurator app for tablet computers.





30,400 KG
32,200 KG
30,400 KG
32,200 KG

CAUTION
20"
HIGH

يَاللَا

كَيْفَ

تَاي
أَكْم

وَيْلِي

كَيْفَ الْحَالِ

كَايْفَ

الْحَالِ

هَالِ

CENTRE
ITYA
A
RAH
SL
OT
ETRA
CEL
ALI
NARA
SAEED
DDAF
UD



LOCK YOUR MEMORIES





Rove Dubai

App herunterladen! Konfigurieren! Live anschauen! Fotografieren! Fertig!
 Buffets und Live-Cooking-Stationen konfigurieren, gestalten, planen.

Laden Sie die App auf Ihr Tablet und los gehts!

Beispiel oben fotografiert im Augmented Reality Modus mit der livecookintable Konfigurator App für Tablet Computer.

Download the app! Configure! Watch live! Take photos! Finished!
 Configure, design and plan you buffets and live cooking stations.

Download the app on your tablet and off you go!

Above Example photographed in augmented reality mode with the livecookintable configurator app for tablet computers.







Louvre Abu Dhabi

App runterladen! Konfigurieren! Live anschauen! Fotografieren! Fertig!
Buffets und Live-Cooking-Stationen konfigurieren, gestalten, planen.

Laden Sie die App auf Ihr Tablet und los gehts!

Beispiel oben fotografiert im Augmented Reality Modus mit der livecookintable Konfigurator App für Tablet Computer.

Download the app! Configure! Watch live! Take photos! Finished!
Configure, design and plan your buffets and live cooking stations.

Download the app on your tablet and off you go!

Above Example photographed in augmented reality mode with the livecookintable configurator app for tablet computers.



Aktuelle
Current
Trends
Trends
Stile
Styles

Hotel Trends 2018

Hotel Trends 2018



Die aktuellen Trendentwicklungen:

- Restaurant / Co-Working / Co-Living Räume verschmelzen zunehmend zu einem sozialem Umfeld
- Geschichten erzählen. Das Hotel muss eine Geschichte erzählen, die begeistert und Kunden mit der Marke emotional verknüpft
- Starke Handelsmarken gehen in die Hotellerie, z.B. West Elm
- Foodhalls und Pop-up-Restaurants in Hotels boomen
- Grab'n wächst (Angebote „to go“ werden immer wichtiger)
- Design ohne Attitüde: z.B. Moxy Hotels, 25hs Hotels, Rove oder aloft vermitteln ein neues Lebensgefühl
- Instagrammer nehmen einen starken Einfluss auf das Hoteldesign

livecookintable Hotelrends 2018:

- Farbenfrohe Mode
- Barocke Opulenz
- Minimalismus
- Eklektische Gestaltung
- Regionale Authentizität
- Rustikales Landhaus
- Grand Hotel, Tradition
- Industriestil

The current trend developments

- Restaurant / co-working / co-living spaces are increasingly merging into a social environment
- Storytelling. The hotel must tell a story that inspires and emotionally links customers with the brand
- Strong „non-gastronomy“ labels are entering the hotel industry, e.g. West Elm
- Foodhalls and pop-up restaurants in hotels are booming
- Grab'n is growing (offers „to go“ are becoming increasingly important)
- Design without any attitude: e.g. Moxy hotels, 25hs hotels, Rove or aloft convey a new sense of life
- Instagrammer have a strong impact on hotel design

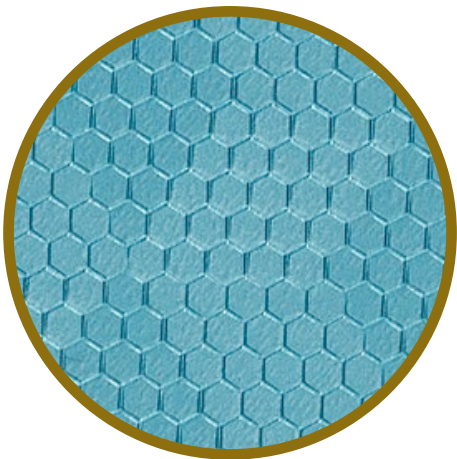
livecookintable Hotel trends 2018:

- Colorful fashion
- Baroque opulence
- Minimalism
- Eclectic design
- Regional authenticity
- Rustic country house
- Grand Hotel, tradition
- Industrial Style

Farbenfrohe Mode

Colorful fashion





Tolaris Ice Blue



WS Snow White



Pantone
13-0858 vibrant yellow

Pantone
18-1527 orange.com

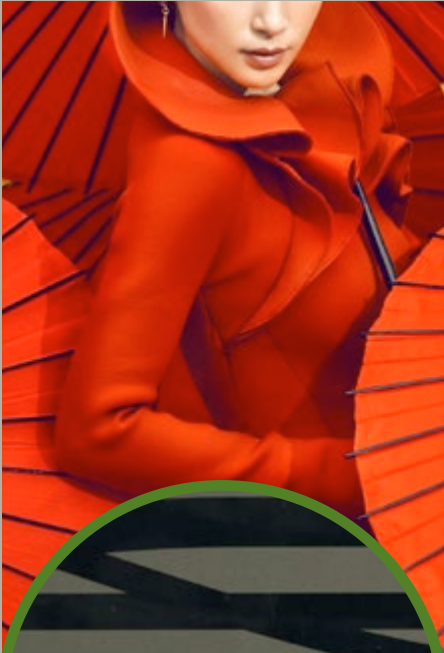
Pantone
16-1527 ceramic

Pantone
18-3533 dewberry

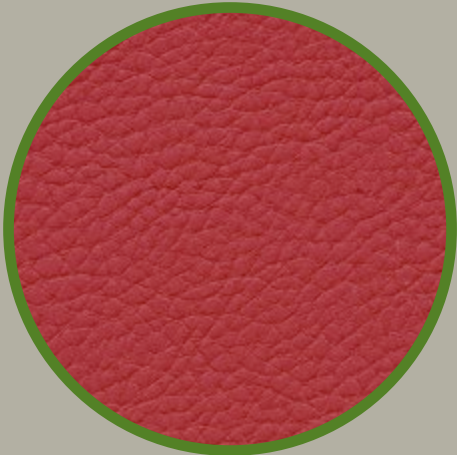
Eklektische Gestaltung

Eclectic design





Whispering Grass Black



Sortega Carmin

Minimalismus

Minimalism





Sanovara Gold



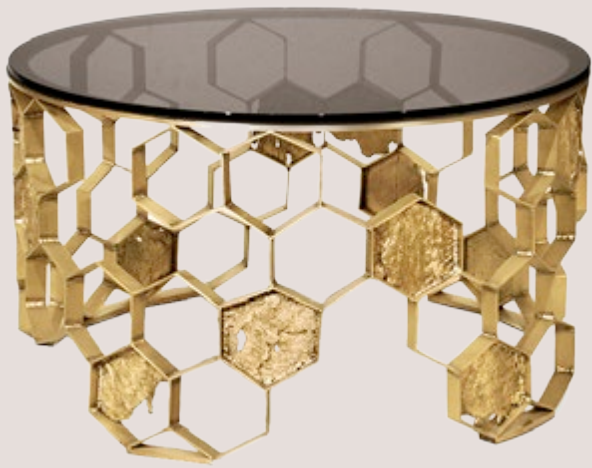
Night Wood



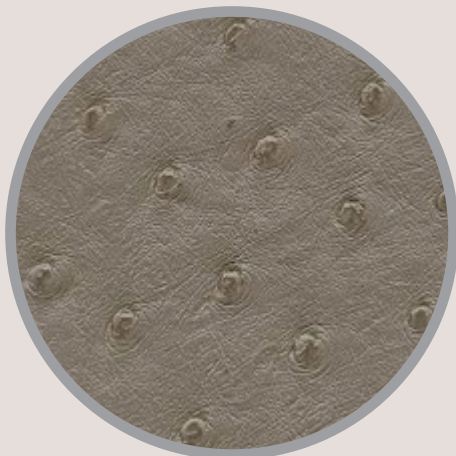
Barocke Opulenz

Baroque opulence





Emperador



Aliena Fango



Pantone
19-3540 purple magic

Pantone
18-4232 faience

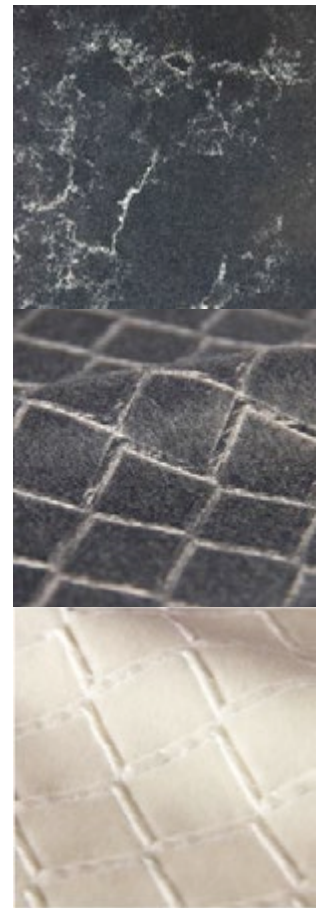
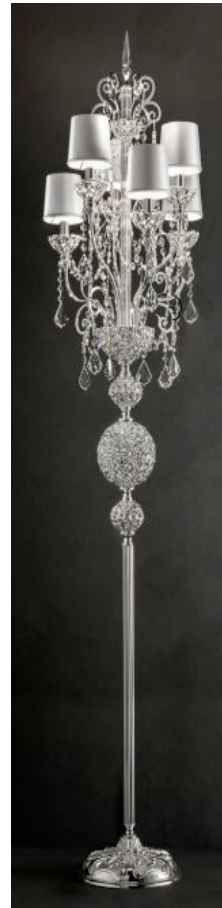
Pantone
17-1028 antique bronze

Pantone
17-0909 fossil

Grand Hotel, Tradition

Grand Hotel, tradition





Monocrete



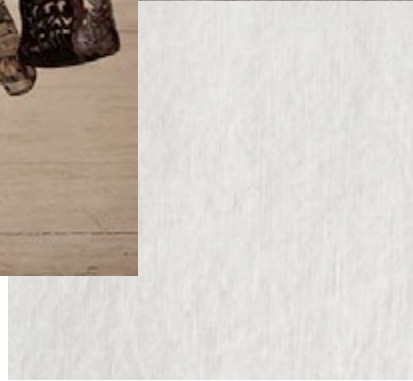
Soroma Lightbeige



Regionale Authentizität

Regional authenticity





Monocrete



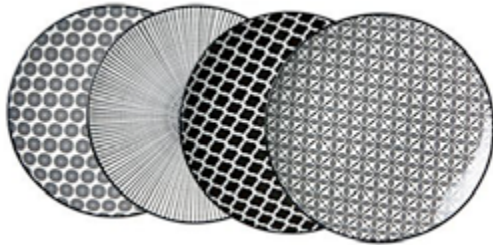
Soroma Lightbeige



Industriestil

Industrial style





WS Snow White



Arthur Alief



Rustikales Landhaus

Rustic Country House





Linen AJ



Diego Oak





urban kitchen

veggie
healthy
food



Designstudie Supermarkt Design study, 'Grocerants'







Designstudie Betriebsgastronomie

Design study Business Catering







Designstudie Grand Hotel

Design study Grand Hotel



KATARA
HOSPITALITY



BÜRGENSTOCK
RESORT LAKE LUCERNE





Designstudie Klinik Catering

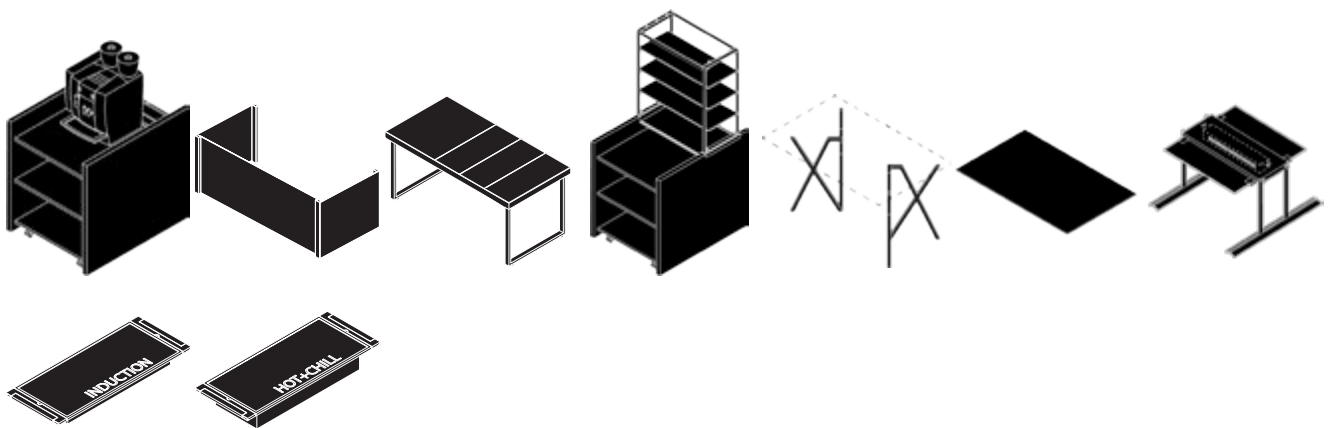
Design study Healthcare Catering



كليفلاند كلينك أبوظبي
Cleveland Clinic Abu Dhabi

A Mubadala Company



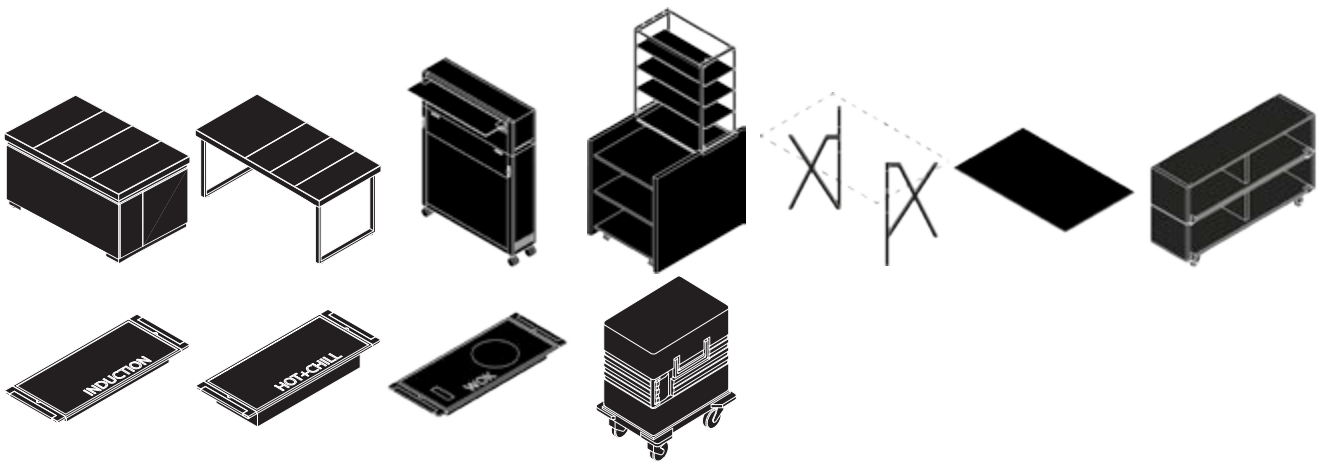


Urban Boutique Hotel

Urban Boutique Hotel





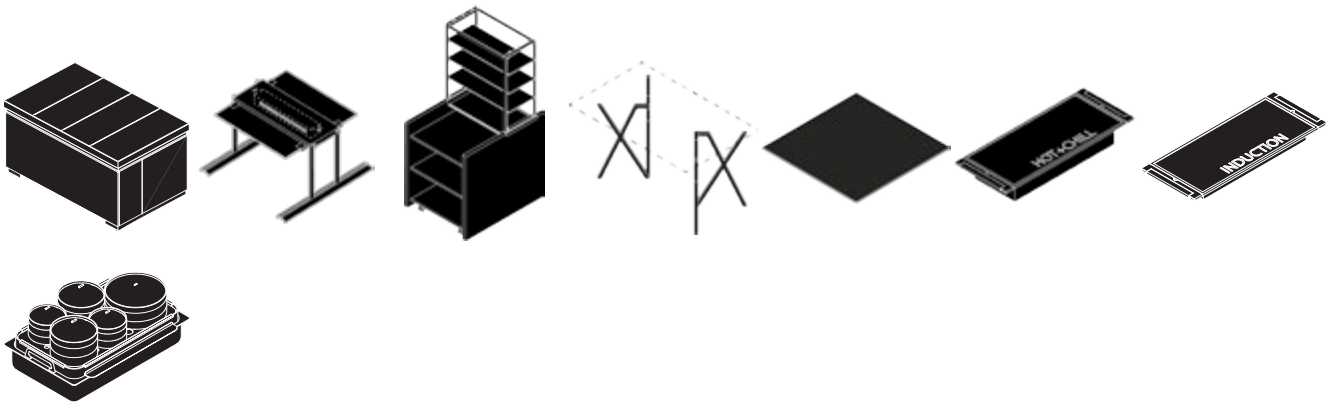


Urban Office

Urban Office





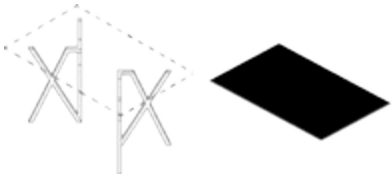


Urban City Hotel

Urban City Hotel





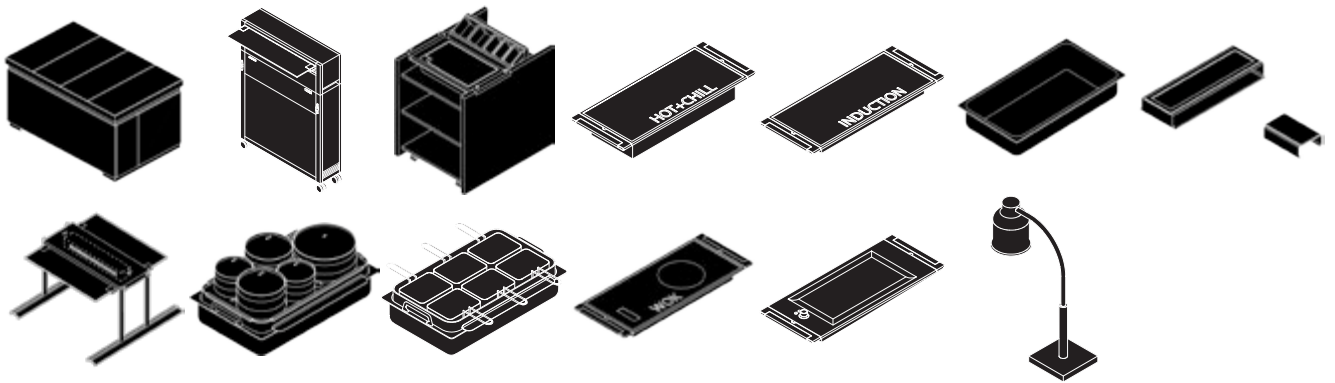


Coworking Space

Coworking Space





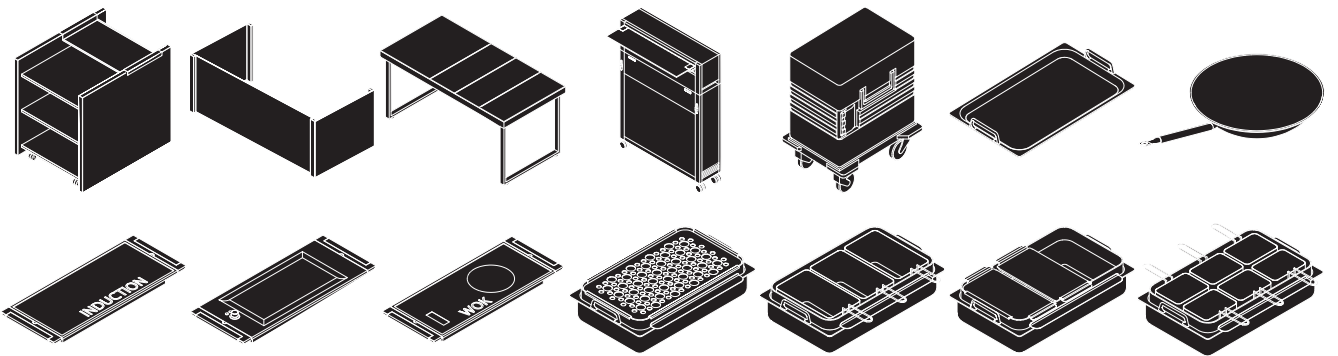


Grand Hotel Frühstücksbuffet

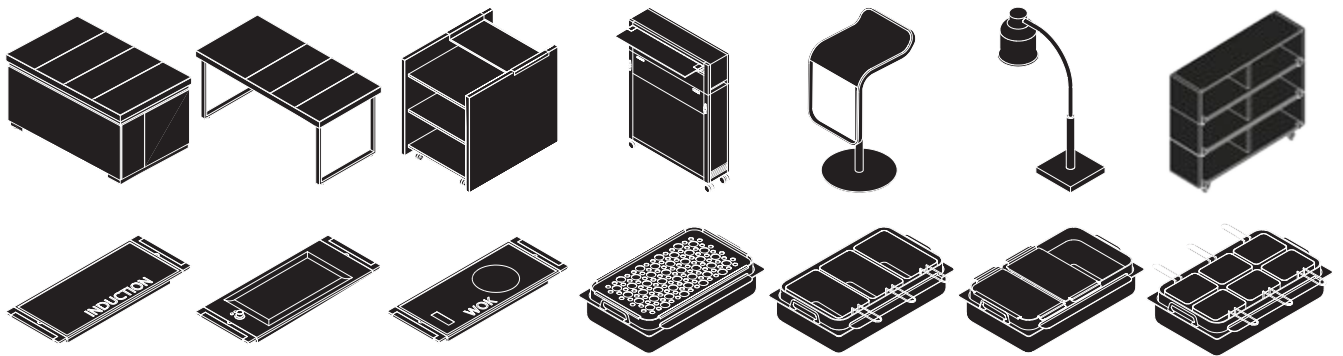
Grand Hotel Breakfast Buffet



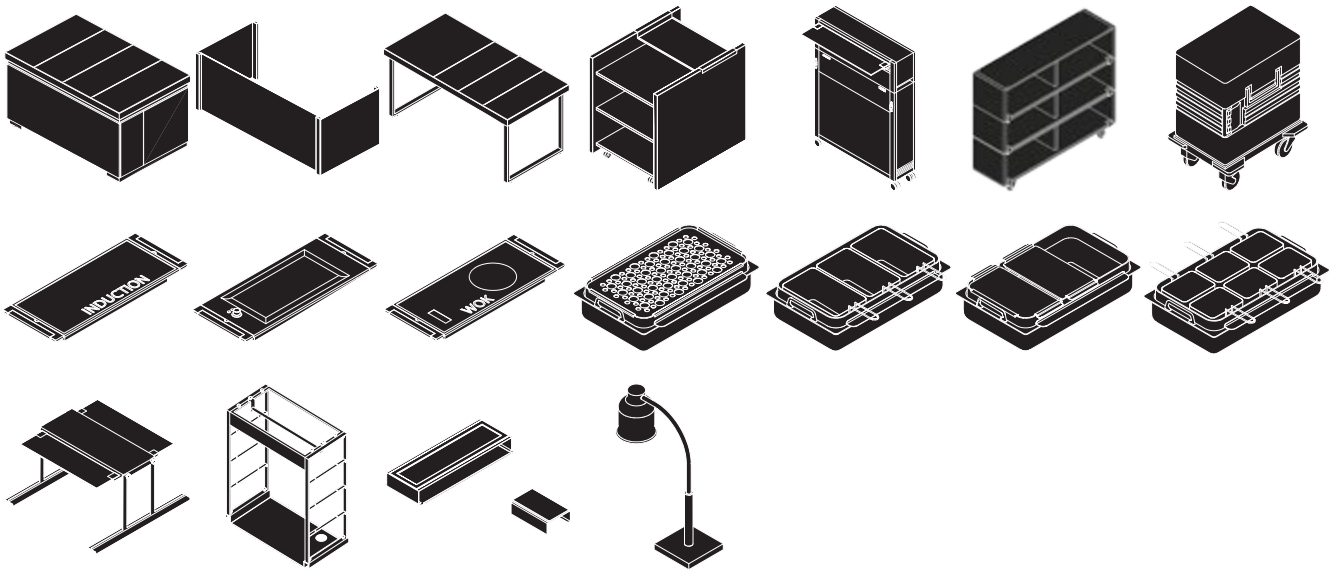




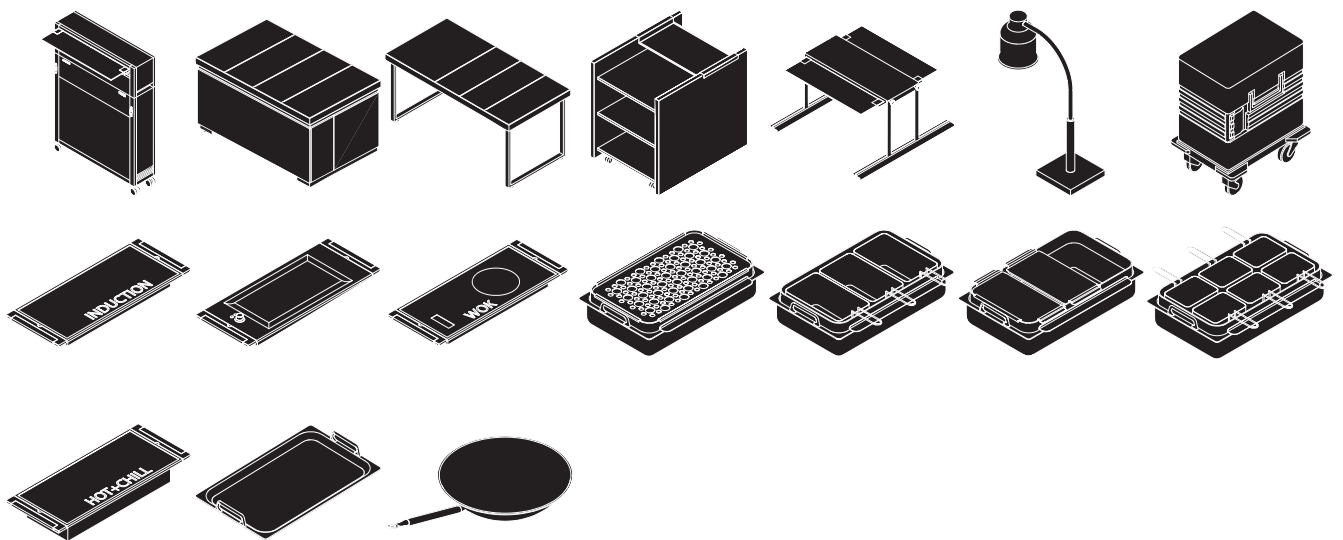




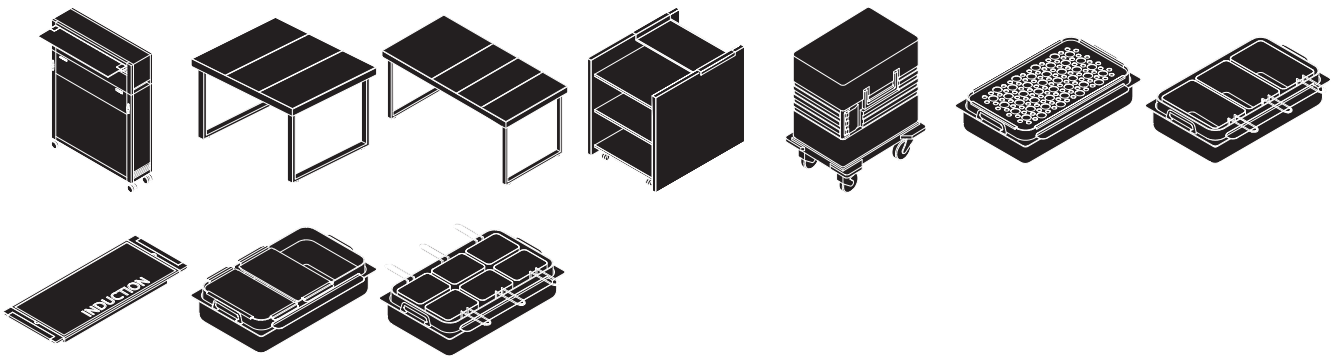






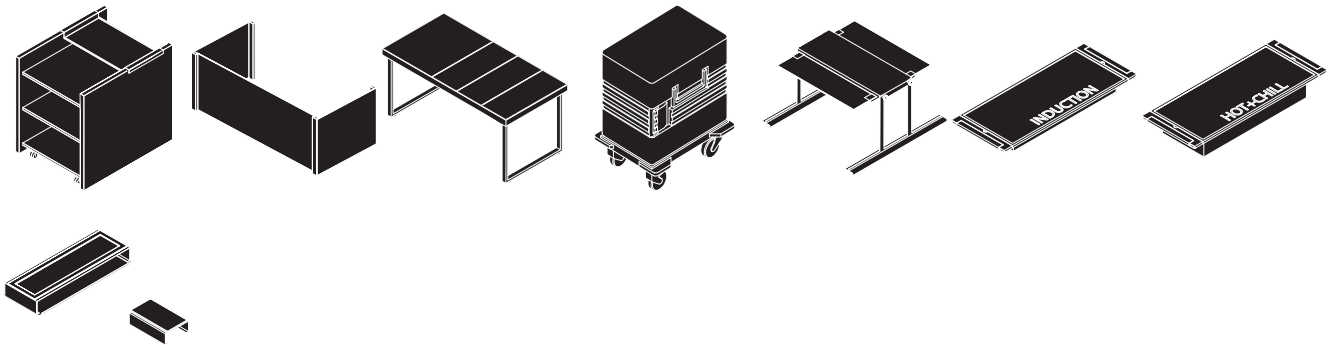




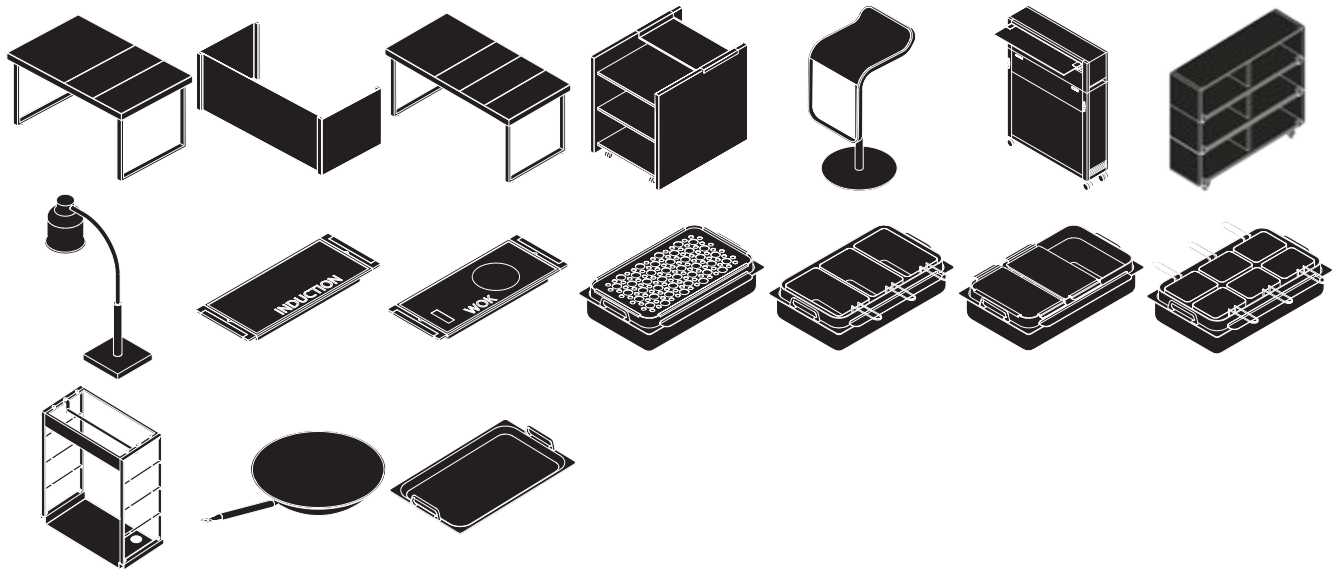




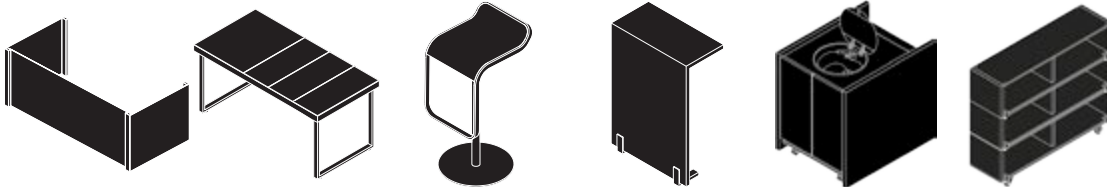
livecookintable®



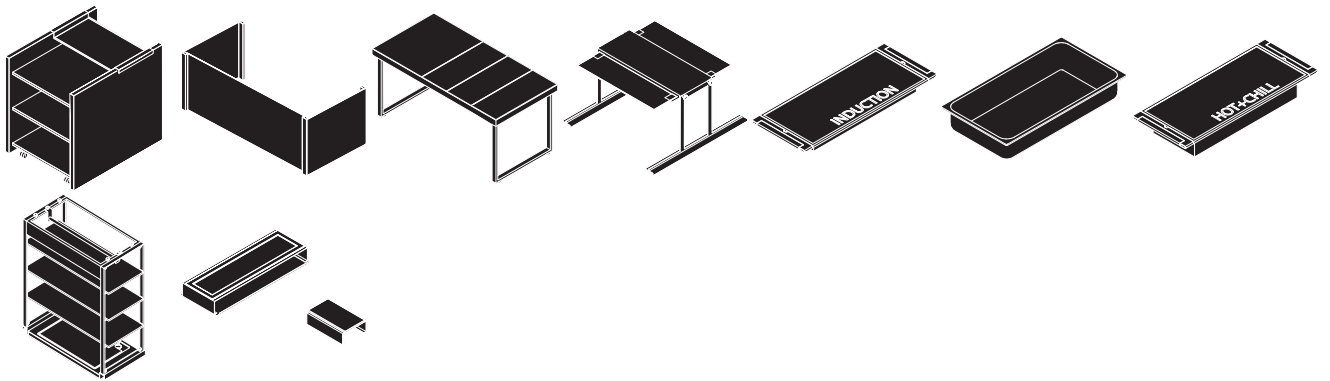




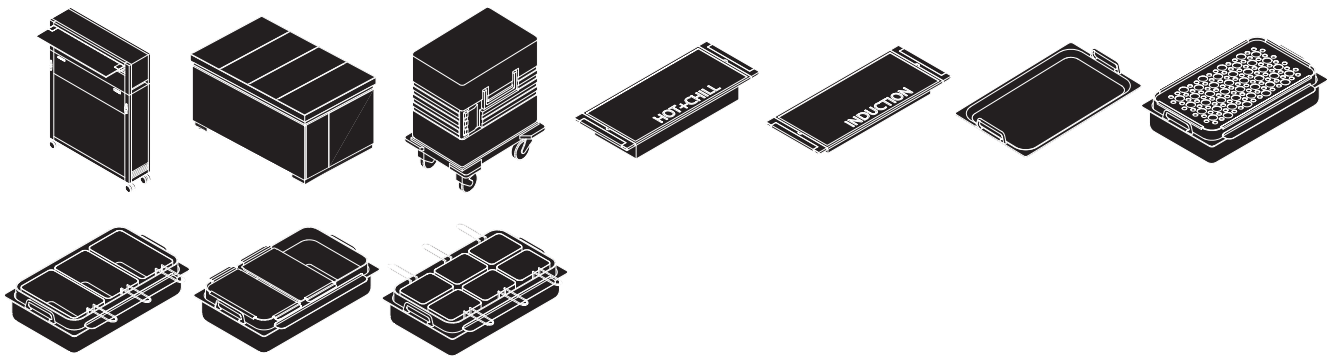






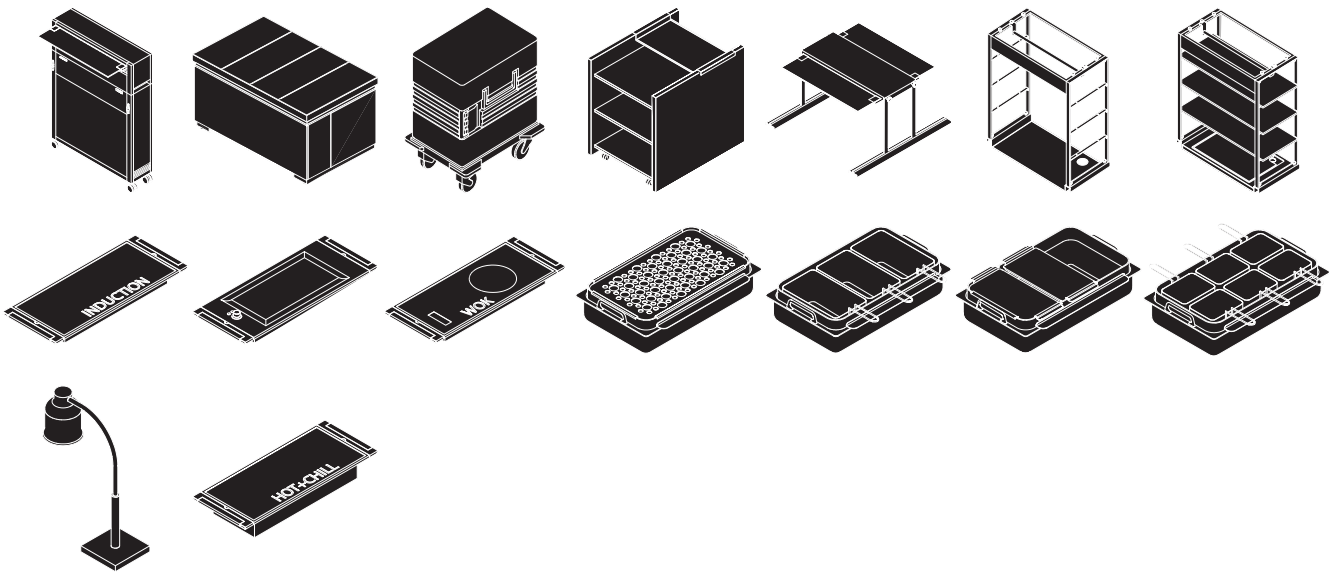






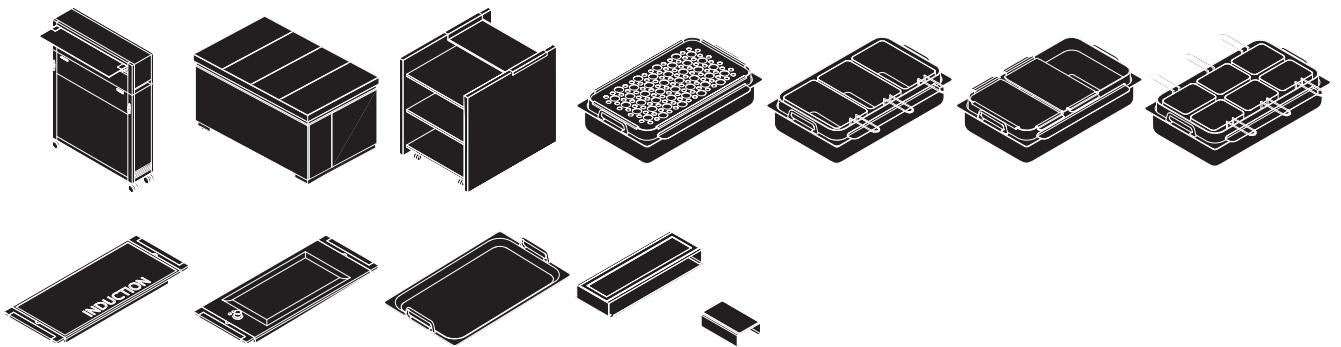


Rotie

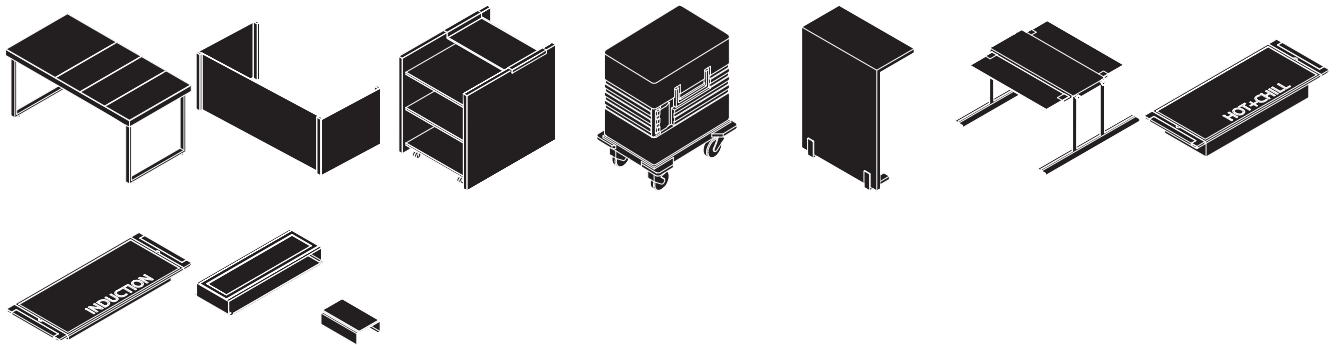




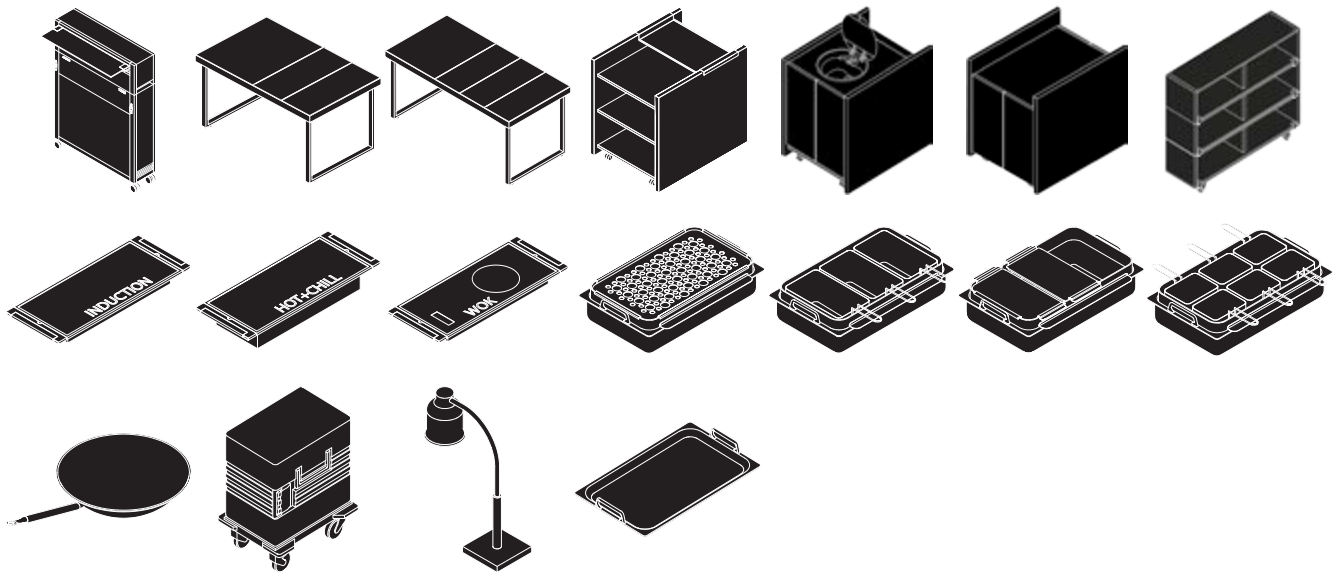
TRAMIN





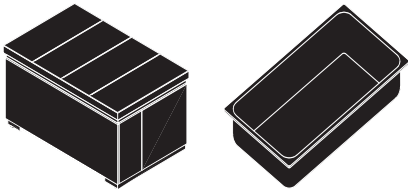




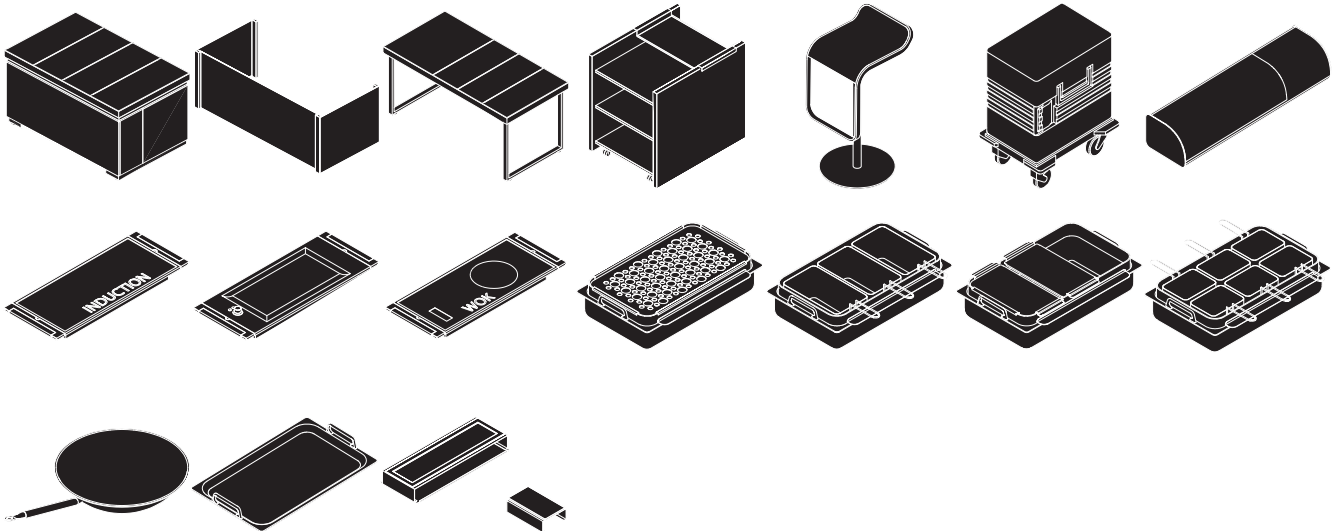




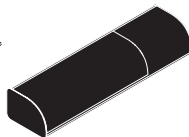
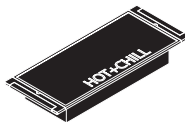
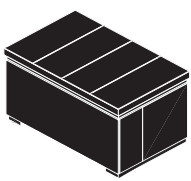
TRAMIN



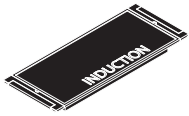
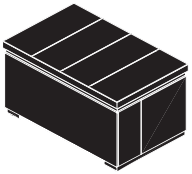




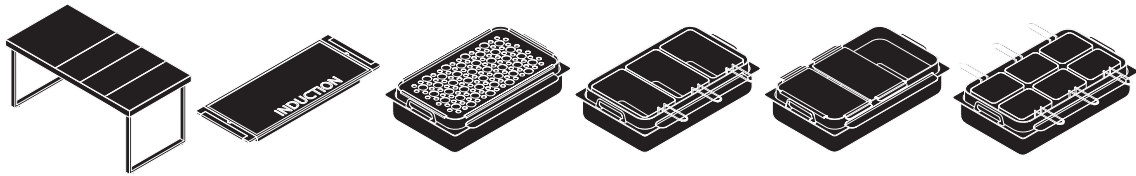




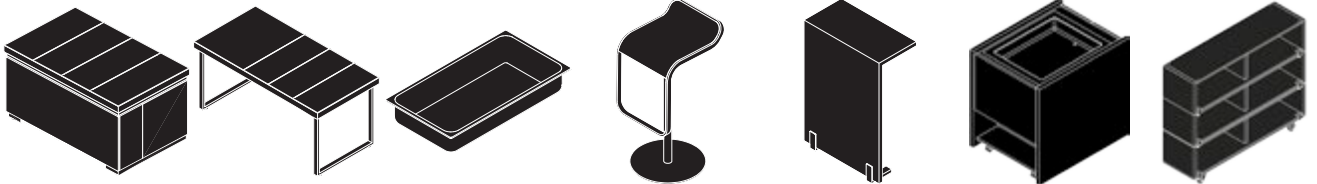






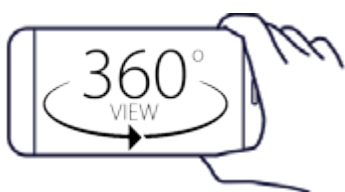
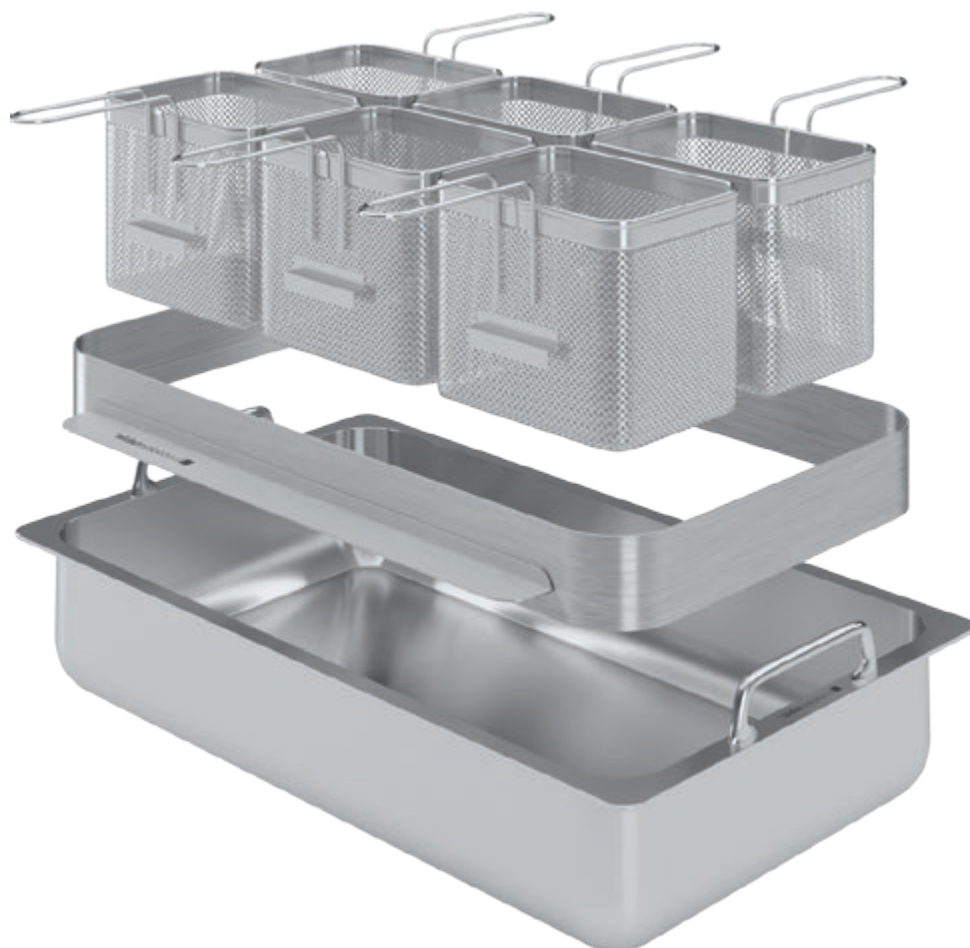






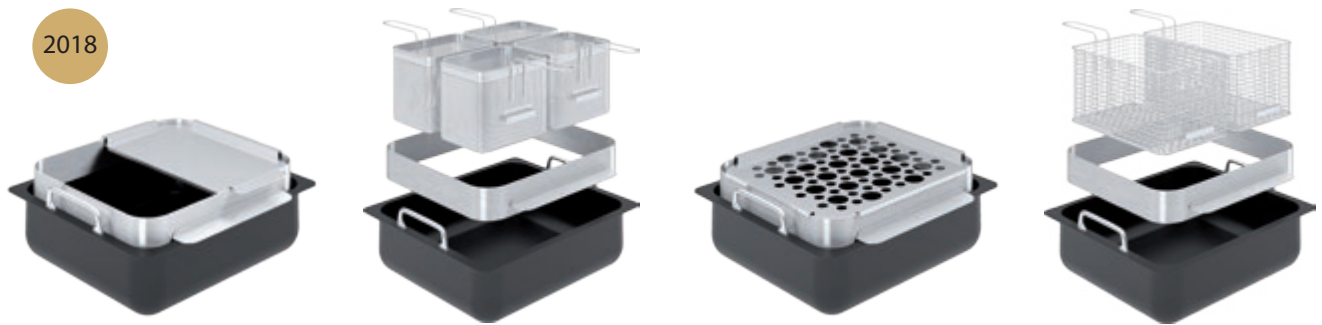
Neues
Gems
und
and
Bewährtes
Proven

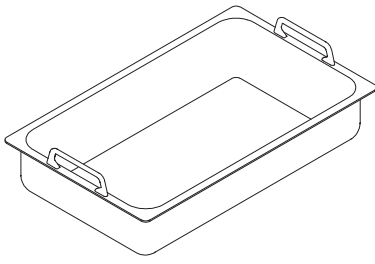
Multipot Multipot



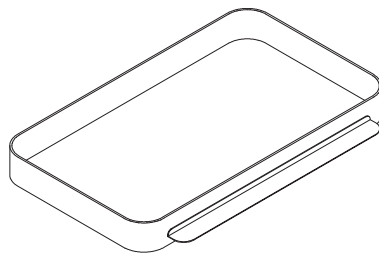


2018

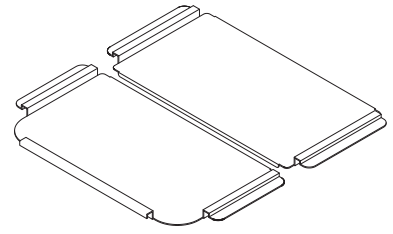




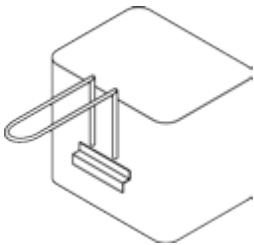
16119 Multipot 1/1 Black
 16119 Multipot 1/1 Black
 16120 Multipot 1/1 Nano
 16120 Multipot 1/1 Nano



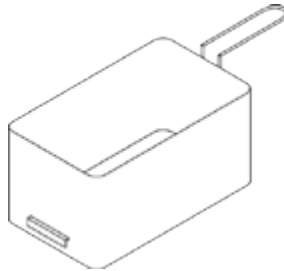
16117 Multipot 2/3 Black
 16117 Multipot 2/3 Black
 16118 Multipot 2/3 Nano
 16118 Multipot 2/3 Nano



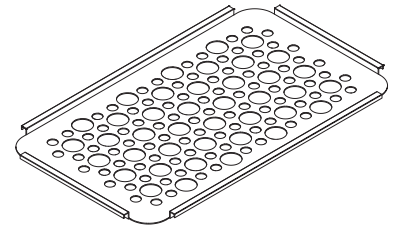
16126 Randdeckel
 16126 Lateral lid
 16127 1/1 Mitteldeckel
 16127 1/1 Central Lid



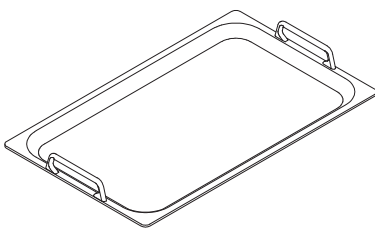
16128 Pastakorb
 16128 Pasta Basket



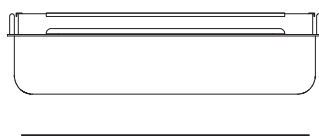
16129 Frittierkorb
 16129 Deep Fryer Basket



16124 1/1 Dämpferblech
 16124 1/1 Steam Plate
 16125 2/3 Dämpferblech
 16125 2/3 Steam Plate

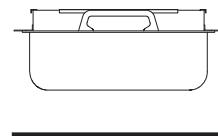


16130 Teppan 1/1 Nano
 16130 Teppan 1/1 Nano
 16131 Teppan 2/3 Nano
 16131 Teppan 2/3 Nano



530 mm - 1/1 GN

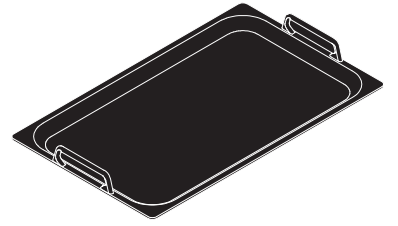
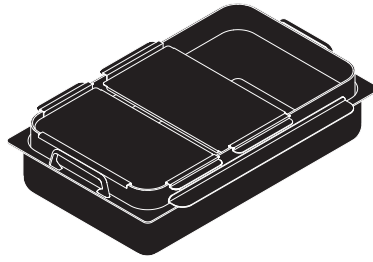
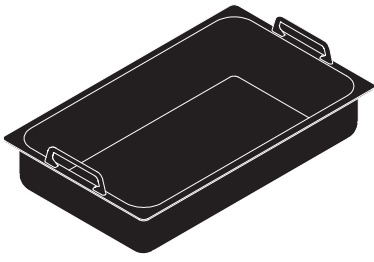
325 mm - 2/3 GN



353 mm - 1/1 GN

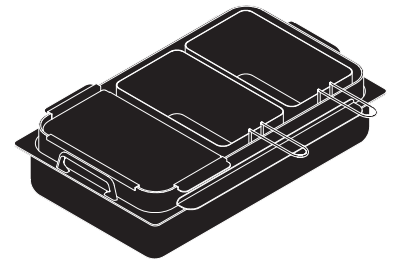
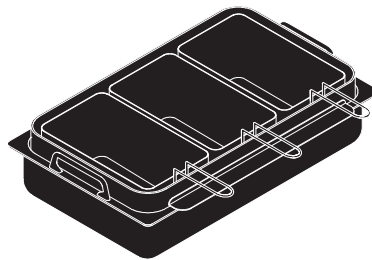
353 mm - 2/3 GN

135-145 mm



Multipot: kochen, wärmen, schmoren, kochen, blanchieren, frittieren, dämpfen
 Multipot: to cook, to hold hot, to braise, to cook, to blanch, to fry, to steam

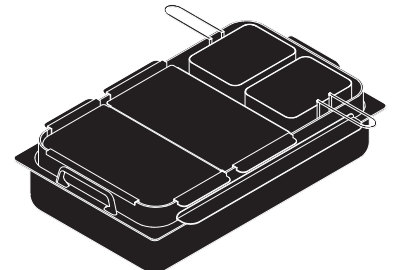
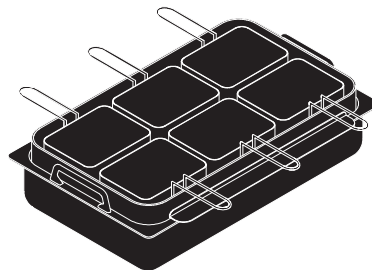
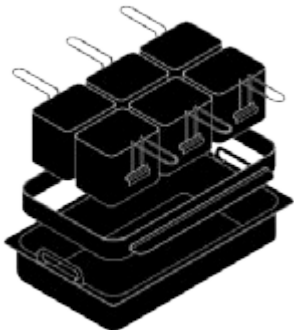
Teppan: grillen, braten
 Teppan: to grill, to pan-fry



Multipot + Frittierkörbe
 Multipot + Frying Baskets

frittieren
 to deep fry

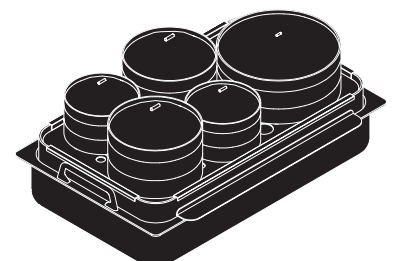
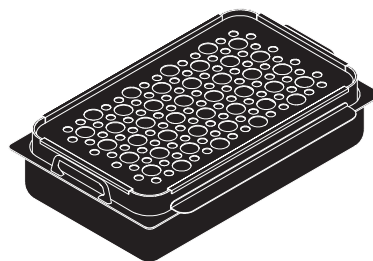
1-3 Körbe gleichzeitig
 1-3 Baskets at once



Multipot + Pastakörbe
 Multipot + Pasta Baskets

kochen, blanchieren
 to cook, to blanch

2, 4 oder 6 Körbe gleichzeitig
 2, 4 or 6 Baskets at once

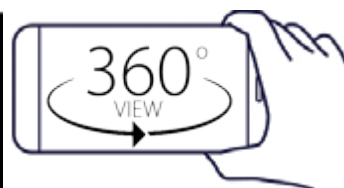


Multipot + Dim Sum Dämpfer
 Multipot + Dim Sum Steamer Plate

dämpfen
 to steam

für Bambuskörbe in vers. Größen
 for Bamboo Baskets in various sizes

Multistation Multistation



13315



13316



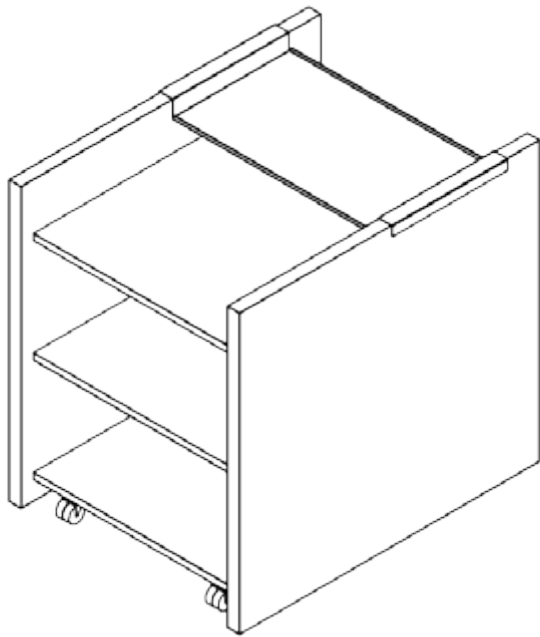
13317



13320



13322



13312 Multistation
13312 Multistation



1 Jahr Garantie
1 Year Warranty



Leicht zu reinigen
Easy to clean



1.4301
Platinum Bürstung
Platinum Satin Brush



Hergestellt in der EU (D)
Made in EU (D)

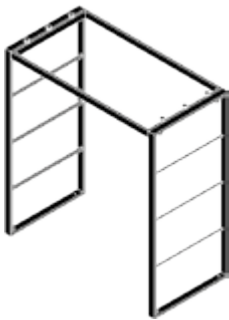


Auf Rollen
With casters

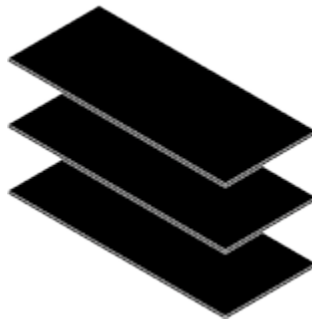


96,5 kg net/ 100 Kg
96,5 kg net/ 100 Kg

Länge:	750 mm	Length
Breite:	970 mm	Width
Höhe:	925 mm	Height



13315 Aufsatz
13315 Rack



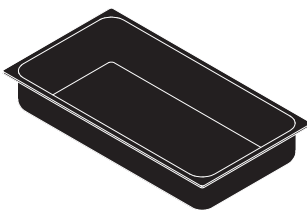
13316 Regalböden
13316 Shelves



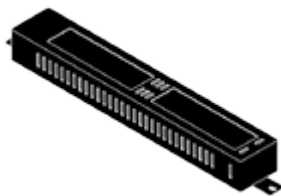
13317 Hängestange
13317 Duck hanger



13320 Schneidebrett
13320 Cutting board



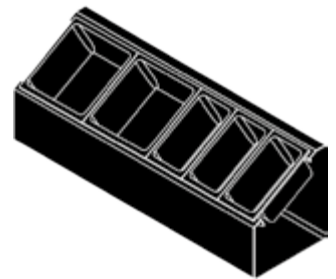
13321 1/1 GN Wanne
13321 1/1 GN Container



13411 Heizbrücke
13411 Heat bridge



13412 LED Lichtschiene
13412 LED Lighting



13322 Mise-en-place Display
13322 Mise-en-place Display



13312



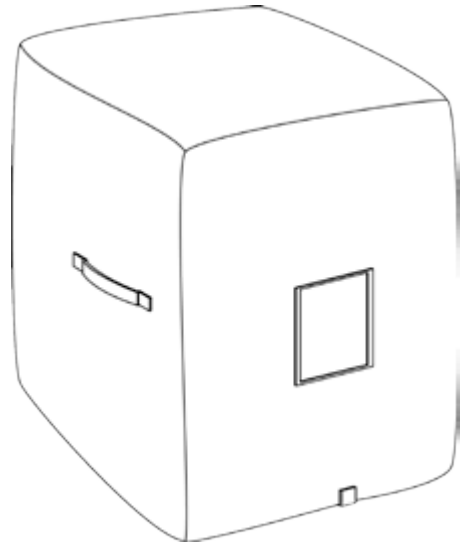
13319



23313



13312



15403 Tasche Multistation
15403 Cover Multistation



13312 Multistation
13320 Schneidebrett
13320 Cutting board
13321 1/1 GN Wanne
13321 1/1 GN Container
13317 Hängestange
13317 Duck hanger

13312 Multistation
13315 Aufsatz
13315 Rack
13412 LED Lichtschiene
13412 LED Lighting
13318 Schutzglas
13318 Protective Glass



13312 Multistation
13312 Multistation
23313 Dekorplatte
23313 Decor panel
13316 Regalböden
13316 Shelves

13315 Aufsatz
13315 Rack
13412 LED Lichtschiene
13412 LED Lighting

2018



2018



13325 Heißwasser Station
13325 Hot Water Station



13324 Kaffeestation (ohne Kaffeemaschine)
13324 Coffee station (without Coffee machine)

2018



13312 Multistation 13401 Buffet Wärmeleuchte
 13312 Multistation 13401 Buffet Lamp
 13320 Schneidebrett 13321 1/1 GN Wanne
 13320 Cutting board 13321 1/1 GN Container

2018



13312 Multistation 13322 Mise-en-place Display
 13312 Multistation 13322 Mise-en-place Display
 13320 Schneidebrett 13321 1/1 GN Wanne
 13320 Cutting board 13321 1/1 GN Container

2018



13329 Multistation Schublade einseitig
 13329 Multistation Drawer one-sided
 13330 Multistation Schublade beidseitig
 13330 Multistation Drawer double-sided

2018



13328 Multistation Tür beidseitig
 13328 Multistation Door double-sided
 13327 Multistation Tür einseitig
 13327 Multistation Door one-sided

2018



2018



13326 Multistation Hot+Chill Wanne
13326 Multistation Hot+Chill Well

2018



13334 Eisteppan Station
13334 Ice Teppan Station

2018



13312 Multistation 13405 Speiseeisdisplay
13312 Multistation 13405 Ice Cream Display

2018



2018



13331 Multistation Glasvitrine Chill
13331 Multistation Glass Cabinet Chill

2018



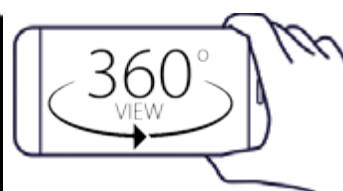
2018

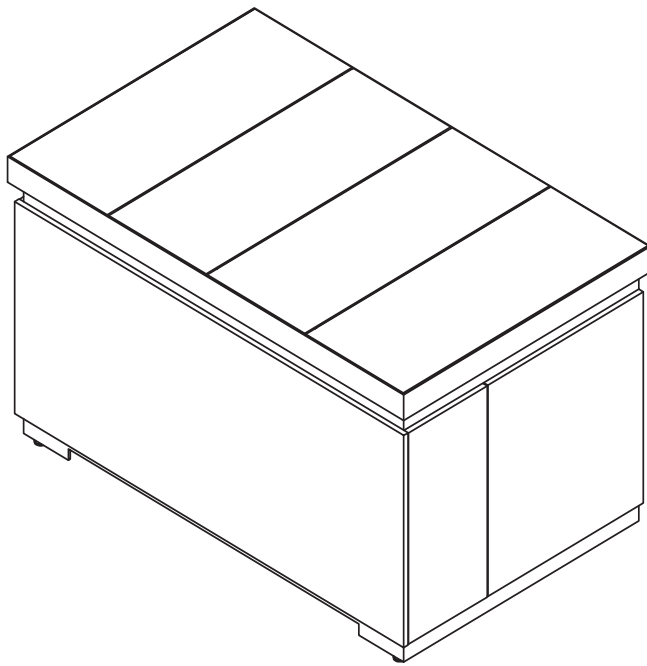


13323 Handwaschbecken
13323 Hand basin

Moove 4

Moove 4





10007 Moove 4
10007 Moove 4



1 Jahr Garantie
1 Year Warranty



Leicht zu reinigen
Easy to clean



Platinum Bürstung
Platinum Satin Brush



Hergestellt in der EU (D)
Made in EU (D)



106 kg net/ 136 Kg
106 kg net/ 136 Kg

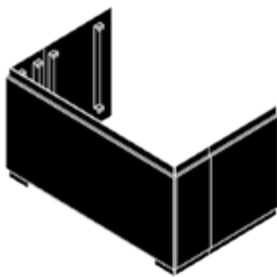


3 x 16A, 230V
3 x 16A, 230V

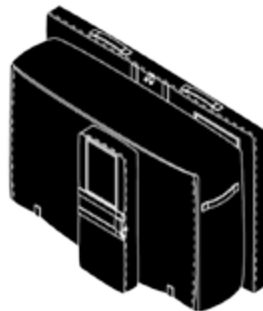


Auf Rollen
With casters

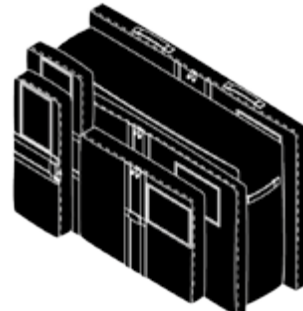
Länge: 1.558 mm Length
Breite: 970 mm Width
Höhe: 925 mm Height



10011 Dessin Standard
10011 Design Standard



15106 3-Taschen-Set Moove
15106 3-Bags-Set Moove



15115 6-Taschen-Set Moove
15115 6-Bags-Set Moove

10012 Dessin Individual
10012 Dessin Individual

Professional Professional



Professional



Professional

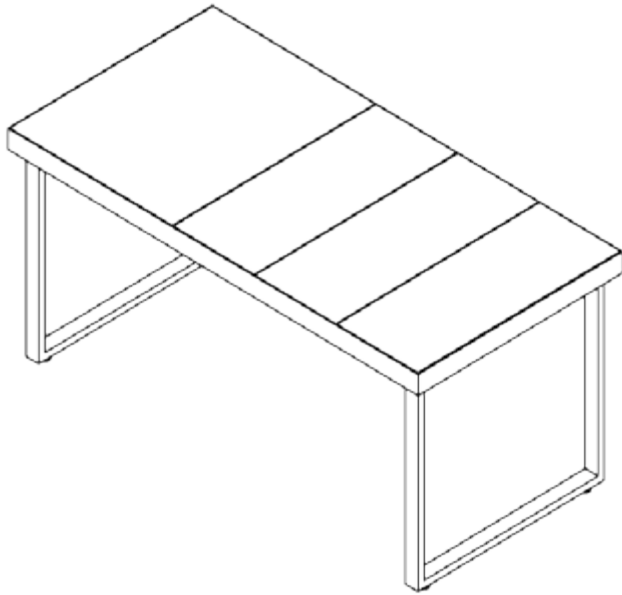


Professional



Professional

Tischset Professional
Tableset Professional



1 Jahr Garantie
1 Year Warranty



Leicht zu reinigen
Easy to clean



Platinum Bürstung
Platinum Satin Brush



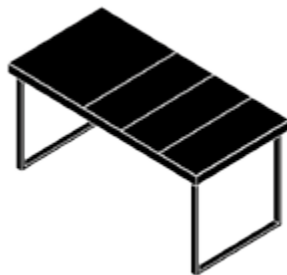
Hergestellt in der EU (D)
Made in EU (D)



60 kg net/ 80 Kg
60 kg net/ 80 Kg



3 x 16A, 230V
3 x 16A, 230V



10005 professional 5

Länge: 1946 mm Length
Breite: 970 mm Width
Höhe: 925 mm Height

10005 professional 5
10005 professional 5



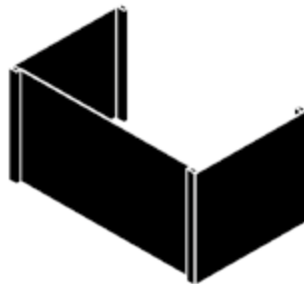
10004 professional 4
10004 professional 4



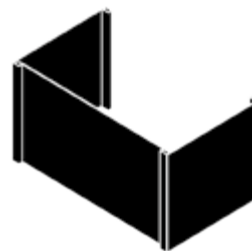
10003 professional 3
10003 professional 3

10004 professional 4

Länge: 1558 mm Length
Breite: 970 mm Width
Höhe: 925 mm Height



13307 Buffet Blende 5
13307 Buffet Blind 5



13306 Buffet Blende 4
13306 Buffet Blind 4



13305 Buffet Blende 3
13305 Buffet Blind 3

10003 professional 3

Länge: 1176 mm Length
Breite: 970 mm Width
Höhe: 925 mm Height



Buffet Blind



Buffet Blind



Buffet Blind



Buffet Blende

Buffet Guard

Buffet Guard



13410



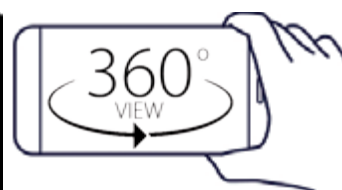
13410

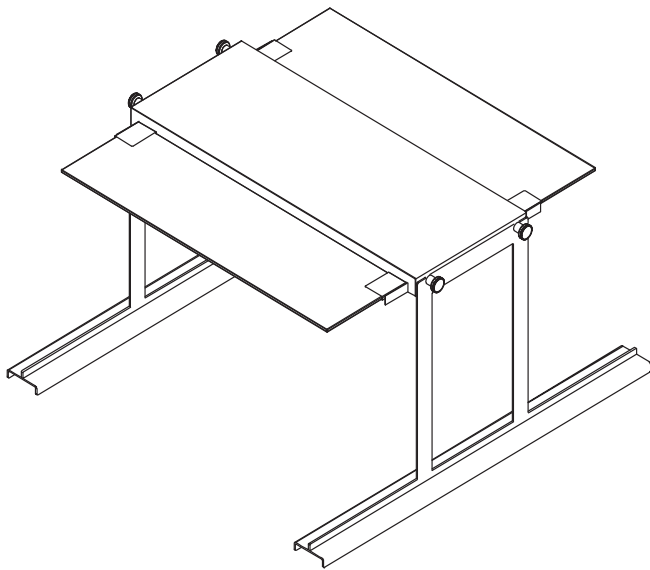


13410



3D SCAN ME!





13410 Buffet Guard
13410 Buffet Guard



1 Jahr Garantie
1 Year Warranty



Leicht zu reinigen
Easy to clean



Platinum Bürstung
Platinum Satin Brush

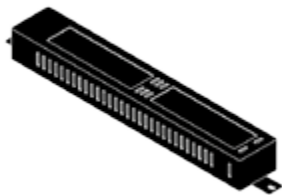


Hergestellt in der EU (D)
Made in EU (D)



11,2 kg net/ 15 Kg
11,2 kg net/ 15 Kg

Länge:	856 mm	Length
Breite:	883 mm	Width
Höhe:	478 mm	Height



13411 Heizbrücke
13411 Heat bridge



13412 LED Lichtschiene
13412 LED Lighting



13411



13411



13411



13412



13412



13412

Xcross Xcross



10020



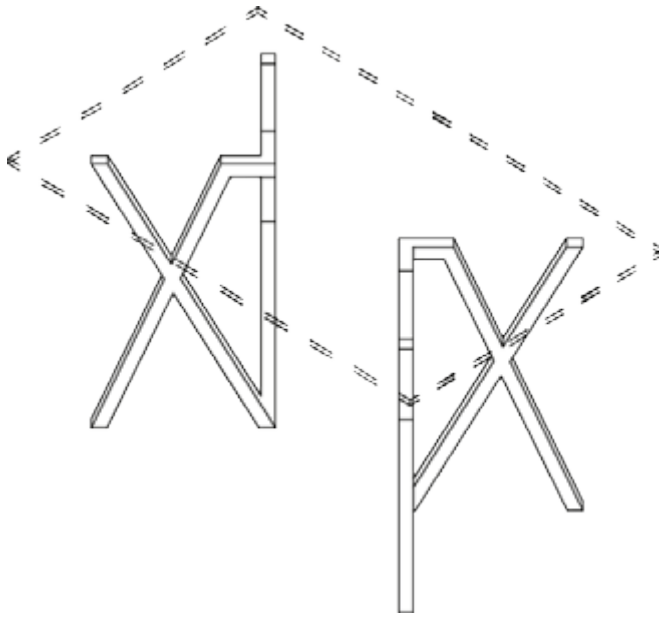
10020



10020



Tabletop



2018

10020 Xcross (Tischböcke)
10020 Xcross (Trestles)



1 Jahr Garantie
1 Year Warranty



Leicht zu reinigen
Easy to clean

1.4301

Platinum Bürstung
Platinum Satin Brush



Hergestellt in der EU (D)
Made in EU (D)



13125 2/5 Tischplatte
13125 2/5 Tabletop

Länge: 771 mm Length
Breite: 962 mm Width
Höhe: 15 mm Height



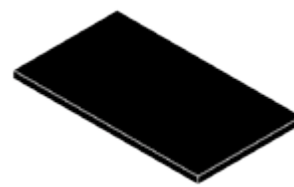
13135 3/5 Tischplatte
13135 3/5 Tabletop

Länge: 1159 mm Length
Breite: 962 mm Width
Höhe: 15 mm Height



13145 4/5 Tischplatte
13145 4/5 Tabletop

Länge: 1547 mm Length
Breite: 962 mm Width
Höhe: 15 mm Height



13155 5/5 Tischplatte
13155 5/5 Tabletop

Länge: 1938 mm Length
Breite: 962 mm Width
Höhe: 15 mm Height



13180 Quadrat-Tischplatte
13180 Squared Tabletop

Länge: 965 mm Length
Breite: 965 mm Width
Höhe: 15 mm Height



13185 Runde Tischplatte
13185 Round Tabletop

Ø: 1300 mm Ø
Höhe: 15 mm Height

Airwall 15

Airwall 15



Tech. Data

12311



Watch video

12311



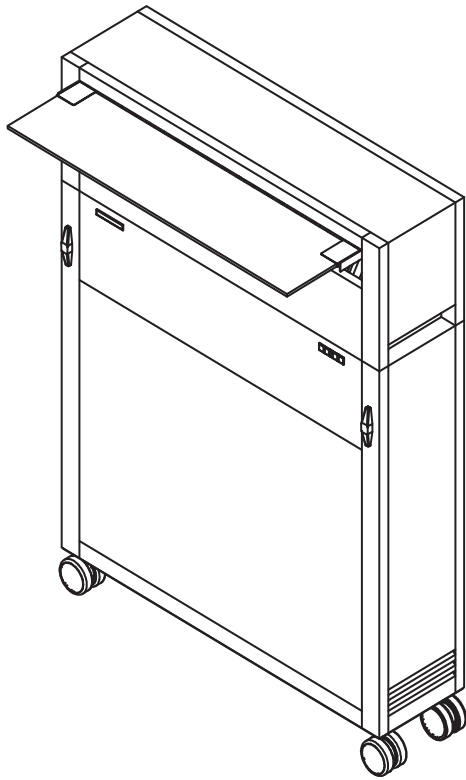
Manual

12311



Benutzung

12311



12311 Airwall 15
12311 Airwall 15



1 Jahr Garantie
1 Year Warranty



Leicht zu reinigen
Easy to clean



Platinum Bürstung
Platinum Satin Brush



Hergestellt in der EU (D)
Made in EU (D)



59 kg net/ 72 Kg
59 kg net/ 72 Kg



337 W (Schuko 230V)
337 W (Schuko 230V)



Auf Rollen
With casters



Nachlauffunktion
Run-on function

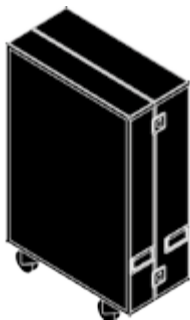


7 W LED
7 W LED



1) 195 W/ 460 m3/h
2) 233 W/ 640 m3/h
3) 286 W/ 855 m3/h
4) 330 W/ 1.060 m3/h

Länge: 1.225 mm Length
Breite: 900 mm Width
Höhe: 240 mm Height



15454 Airwall 15 Case
15454 Airwall 15 Case

Geprüfte Effektivität (Test Fraunhofer Institut)

Der Plasmafilter reinigt die Luft nachhaltig. Das Referenzgas zur Geruchs-beseitigung wird zuverlässig beseitigt. Der Betrieb der Airwall reduziert deutlich die Keimbelastung in der Luft.

- **Energiesparender Betrieb**
- **Flüsterlauf-Modus**
- **Hergestellt in Edelstahl**
- **Oberfläche in Platinumbürstung**
- **Nicht spiegelnde Oberfläche**
- **Hygiene nach HACCP**

Proven effectiveness (Test Fraunhofer Institut)

The plasma filter cleans the air sustainably. The reference gas for odor removal is reliably eliminated. The operation of the Airwall significantly reduced the microbial load in the air.

- **Energy efficient operation**
- **Silent operation mode**
- **Finished in stainless steel**
- **Special Platinum surface**
- **Non mirroring surface**
- **Hygienic according HACCP**



15454



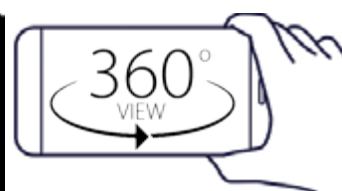
15454



15454

Induction Plus 16

Induction Plus 16



12104



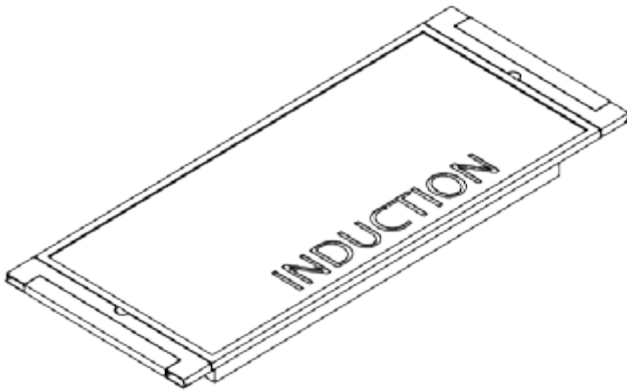
12104



12104



12104



12104 Induction Plus 16
12104 Induction Plus 16



1 Jahr Garantie
1 Year Warranty



Leicht zu reinigen
Easy to clean



Platinum Bürstung
Platinum Satin Brush



Hergestellt in der EU (AT)
Made in EU (AT)



15 kg net/ 17 Kg
15 kg net/ 17 Kg



Schuko 230V: 2800W/ 3000W/ 3700W
Schuko 230V: 2800W/ 3000 W/ 3700W



Warmhalteplatte 3 Stufen bis 94°C
Hot Plate 3 levels to 94°C



max. 2800W/ 3000W/ 3700W
max. 2800W/ 3000 W/ 3700W



max. 2100W
max. 2100W

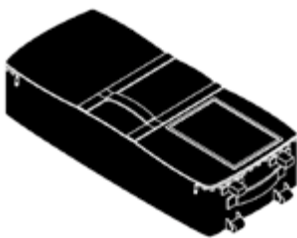


2 Kochzonen
2 Cooking Zones

Länge:	962 mm	Length
Breite:	383 mm	Width
Höhe:	90 mm	Height



Jetzt verfügbar von
200 V - 250 V
Leistung: 2.800 Watt bis 3.700 Watt
Now available from 200V - 250V
2,800 watts to 3,700 watts



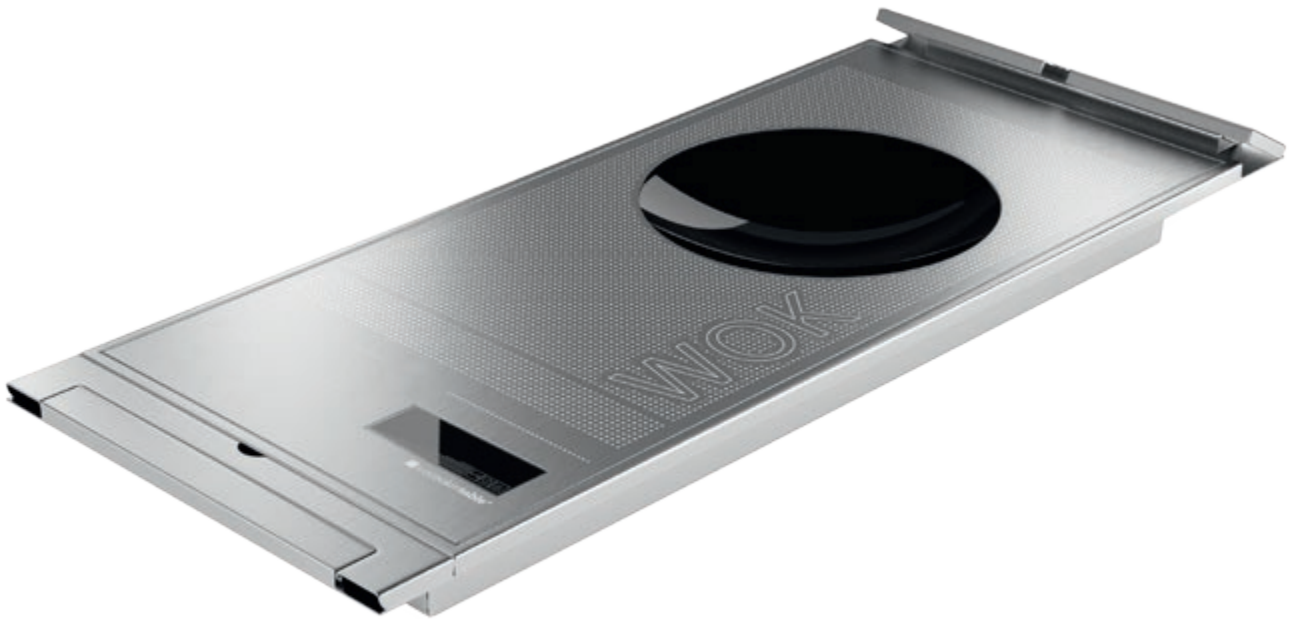
15201 Trolley
15201 Trolley



15201

Wok Smart

Wok Smart



12110



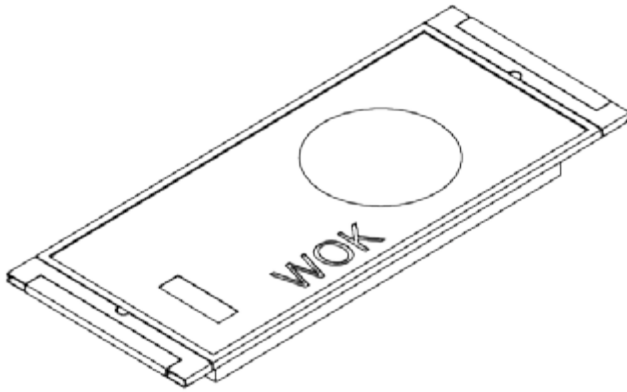
12110



12110



12110



12110 Wok Smart
12110 Wok Smart



1 Jahr Garantie
1 Year Warranty



Leicht zu reinigen
Easy to clean



Platinum Bürstung
Platinum Satin Brush



Hergestellt in der EU (AT)
Made in EU (AT)



15 kg net/ 17 Kg
15 kg net/ 17 Kg



max. 3,0 kW (Schuko 230V)
max. 3,0 kW (Schuko 230V)



max. 3,0 kW
max. 3,0 kW

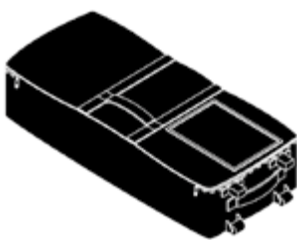


max. 2,4 kW
max. 2,4 kW



1 Kochzone
1 Cooking zone

Länge:	962 mm	Length
Breite:	383 mm	Width
Höhe:	90 mm	Height



15201 Trolley
15201 Trolley



15201

Grill Smart Grill Smart



12201



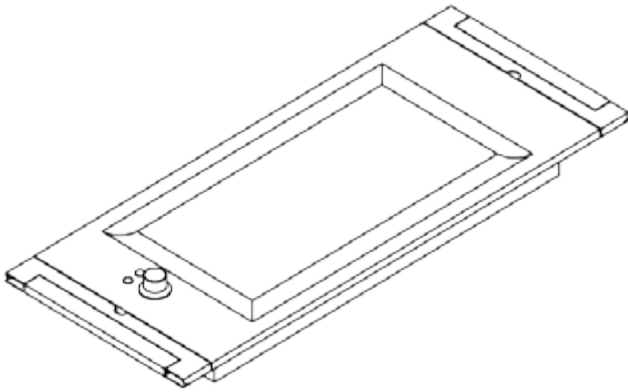
12201



12201



12201



12201Grill Smart
12201 Grill Smart



1 Jahr Garantie
1 Year Warranty



Leicht zu reinigen
Easy to clean



Platinum Bürstung
Platinum Satin Brush



Hergestellt in der EU (D)
Made in EU (D)



25 kg net/ 28 Kg
25 kg net/ 28 Kg



max. 3,2 kW (Schuko 230V)
max. 3,2 kW (Schuko 230V)



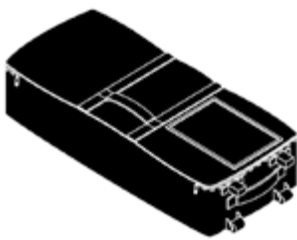
max. 250°C
max. 250°C

Länge:	962 mm	Length
Breite:	383 mm	Width
Höhe:	90 mm	Height



Jetzt verfügbar
auch als 2.000 Watt ECO Grill

Now available
as 2000 Watt ECO Grill



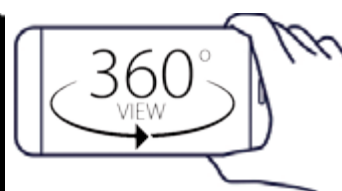
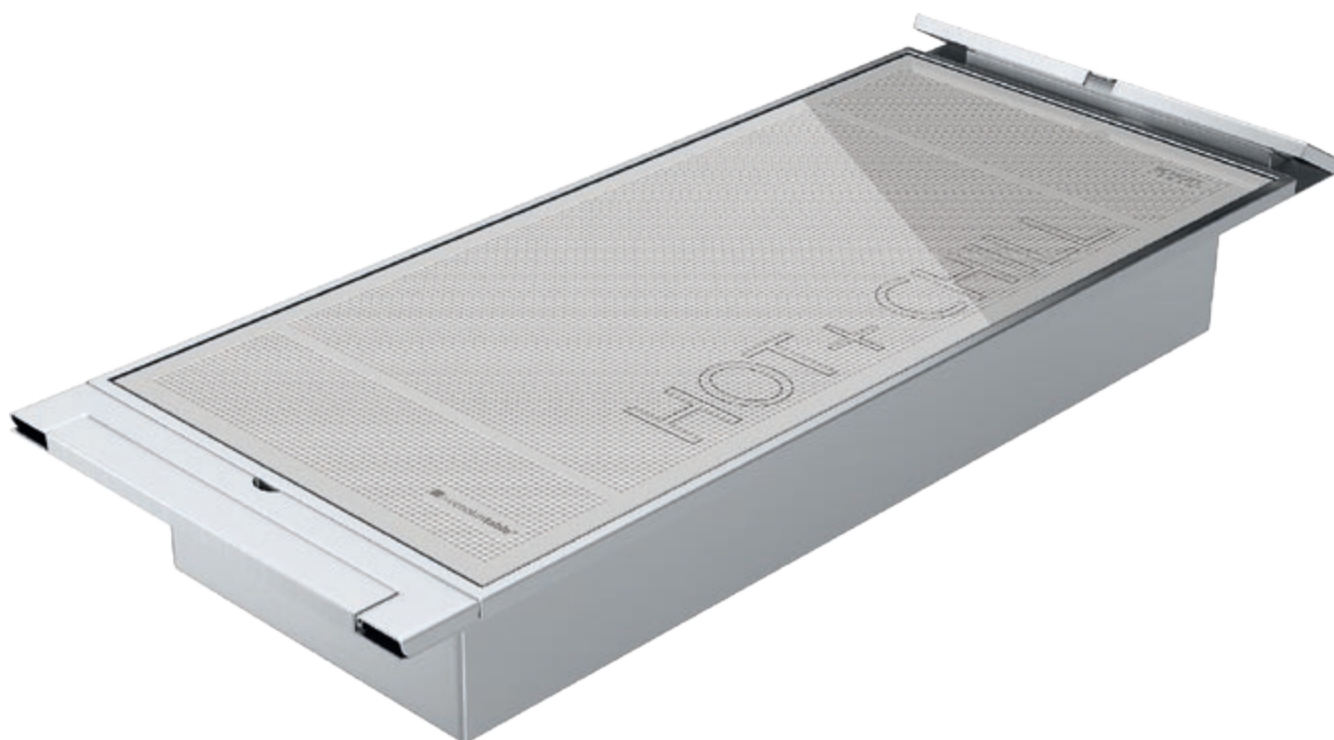
15201 Trolley
15201 Trolley



15201

Hot+Chill Plus 16

Hot+Chill Plus 16



12403



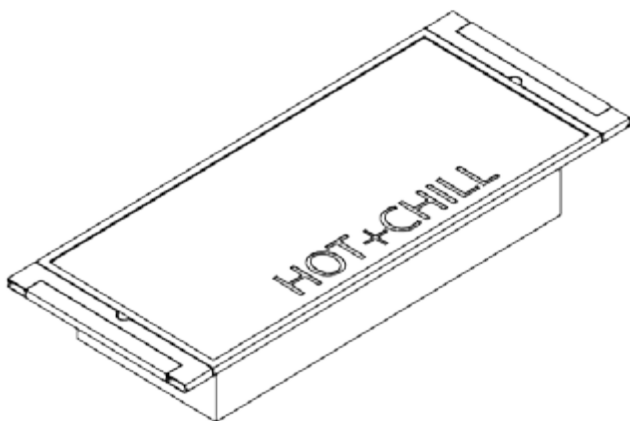
(1. Generation)



12403



12403



12403 Hot+Chill Plus 16
12403 Hot+Chill Plus 16



1 Jahr Garantie
1 Year Warranty



Leicht zu reinigen
Easy to clean



Platinum Bürstung
Platinum Satin Brush



Hergestellt in der EU (AT)
Made in EU (AT)



26 kg net/ 28 Kg
26 kg net/ 28 Kg



max. 850 W (Schuko 230V)
max. 850 W (Schuko 230V)

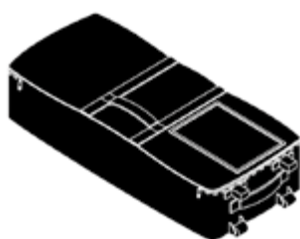


110°C auf der Oberfläche
110°C on the surface



0°C- 3°C bei 21°C
0°C- 3°C at 21°C

Länge:	962 mm	Length
Breite:	383 mm	Width
Höhe:	145 mm	Height



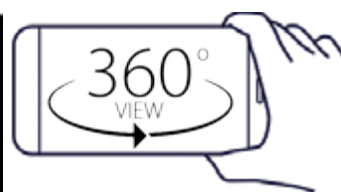
15201 Trolley
15201 Trolley



15201

Hot+Chill Chafer

Hot+Chill Chafer



2018

16104 Hot + Chill Chafer

16104 Hot + Chill Chafer

16105 Electro Eco

16105 Electro Eco



1 Jahr Garantie

1 Year Warranty



Leicht zu reinigen

Easy to clean

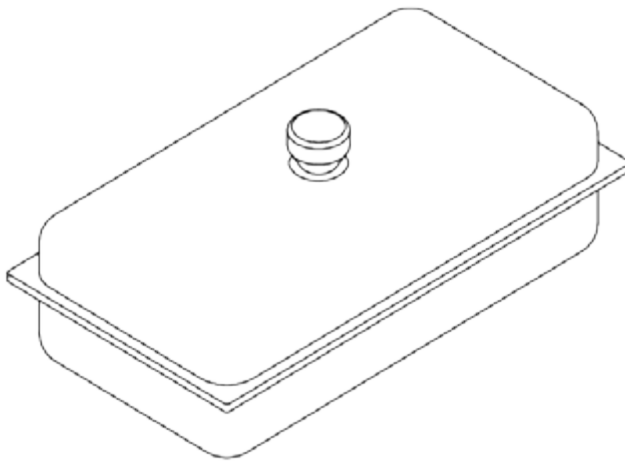


Eiswanne 1/1 GN

passive Kühlung mit Crushed Ice

Ice well 1/1 GN

passive cooling with crushed ice



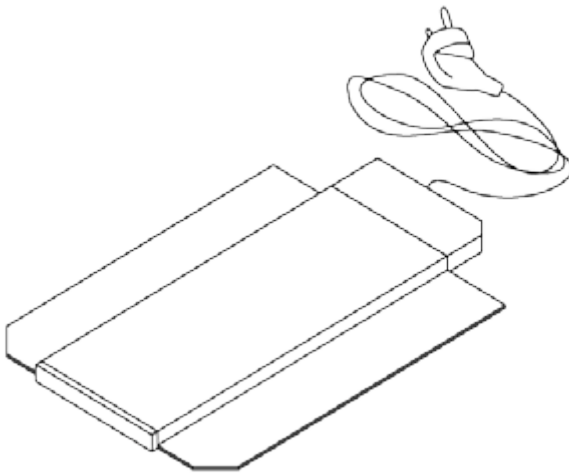
800 W (Schuko 230V) Art 16105

800 W (Schuko 230V) Art 16105



100°C mit 16105 Electro Eco

100°C with 16105 Electro Eco



Zieher Displays

Zieher Displays



16109 Set Zieher Buffet Display
16109 Set Zieher Buffet Display



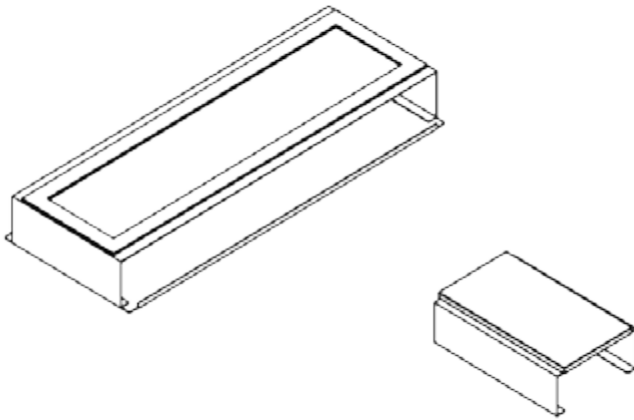
1 Jahr Garantie
1 Year Warranty



Leicht zu reinigen
Easy to clean



Hergestellt in der EU (IT)
Made in EU (IT)



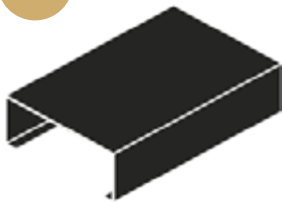
22319 Food Display Ständer
22319 Food Display Raiser

Länge: 373 mm Length
Breite: 240 mm Width
Höhe: 100 mm Height

22318 Speisenbrücke
22318 Food Bridge

Länge: 962 mm Length
Breite: 383 mm Width
Höhe: 118 mm Height

2018

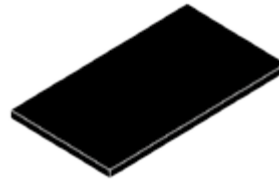


22319 Food Display Ständer
22319 Food Display Raiser

2018



22318 Speisenbrücke
22318 Food Bridge



13175 GN Tischplatte
13175 GN Tabletop

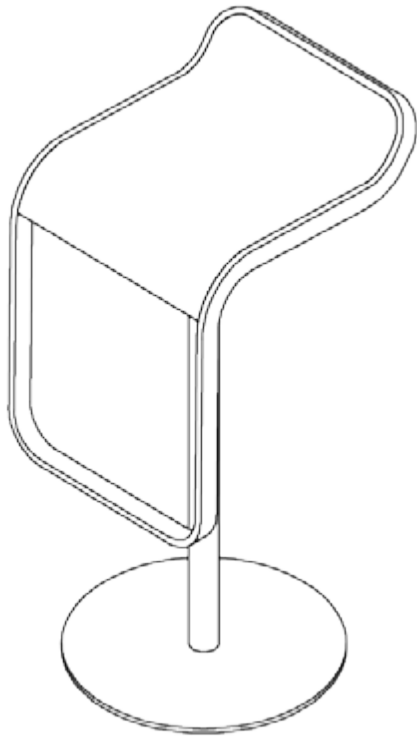


22321 Zieher Tablett
22321 Zieher Tray



Lem Lem





14100 Lem
14100 Lem



1 Jahr Garantie
1 Year Warranty



Leicht zu reinigen
Easy to clean



Mit der Hand abwaschbar
Washable by hand



Hergestellt in der EU (IT)
Made in EU (IT)



15 kg net/ 18 Kg
15 kg net/ 18 Kg

Sitz: 370x420 mm
Fuß: 420 mm
Sitzöhe: 660-760 mm
Gesamthöhe: 870 mm

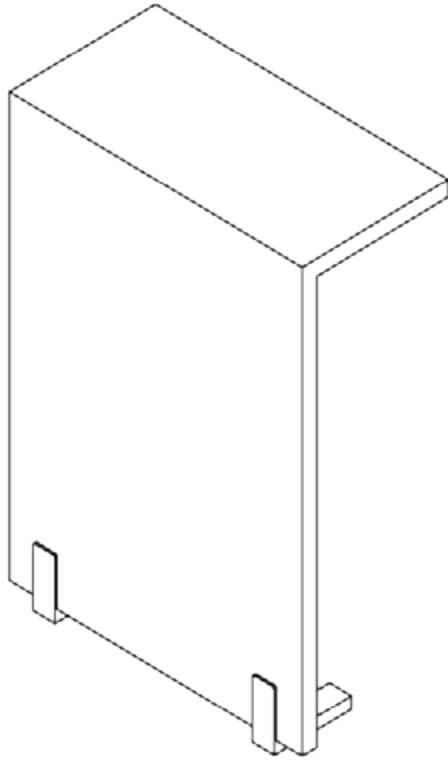
Seat
Foot
Seating height
Stool height



15404 Tasche Lem
15404 Bag Lem

Barelement Bar Element





13301 Barelement
13301 Bar Element



1 Jahr Garantie
1 Year Warranty



Leicht zu reinigen
Easy to clean



Mit der Hand abwaschbar
Washable by hand



Hergestellt in der EU (DE)
Made in EU (DE)



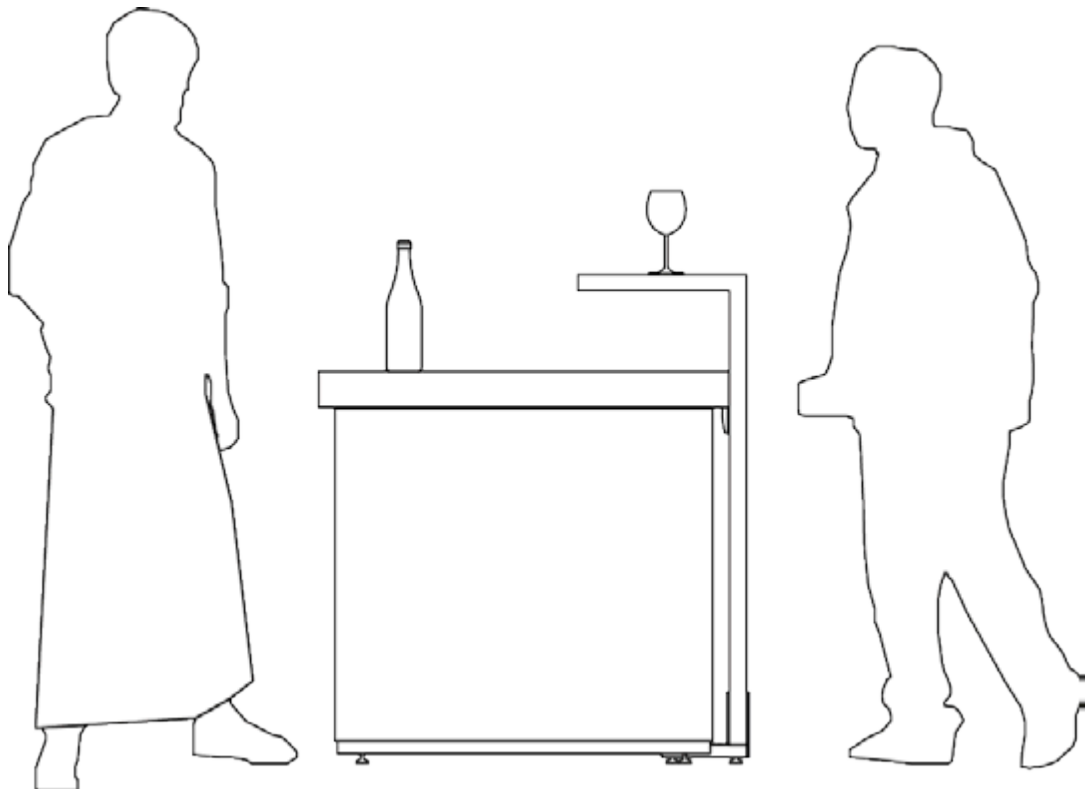
20 kg net/ 22 Kg
20 kg net/ 22 Kg

Tiefe: 400 mm Depth
Breite: 800 mm Width
Höhe: 1.155 mm Height

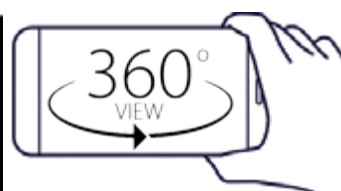
Möbel Schichtstoff
Counter Furniture HPL

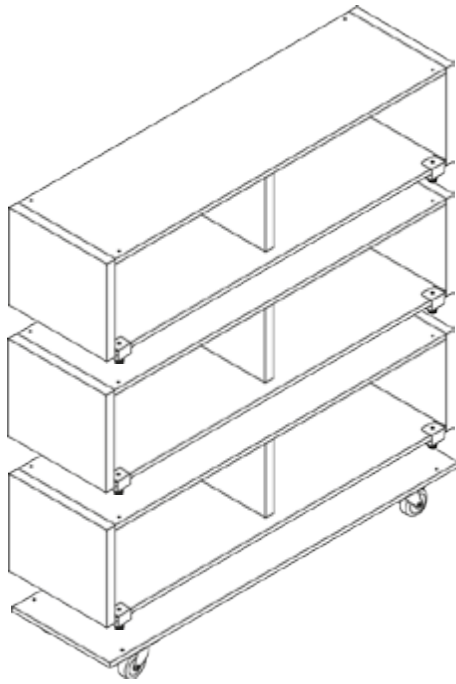


15401 Tasche Barelement
15401 Cover Bar Element



Multiregal Multi Shelf





2018

Multiregal
Multi Shelf



1 Jahr Garantie
1 Year Warranty



Leicht zu reinigen
Easy to clean



Mit der Hand abwaschbar
Washable by hand



Hergestellt in der EU (DE)
Made in EU (DE)



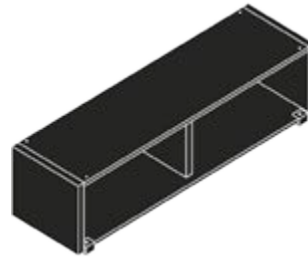
Grundplatte: 13,5 kg net
Modul: 33 kg net
Baseplate: 13,5 kg net
Module: 33 kg net

Möbel Schichtstoff
Counter Furniture HPL



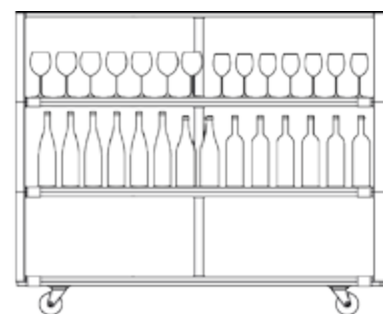
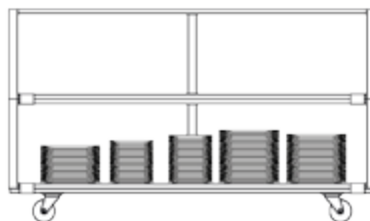
13340 Multiregal Grundplatte
13340 Multishelf Baseplate

Tiefe:	450 mm	Depth
Breite:	1.600 mm	Width
Höhe:	145 mm	Height



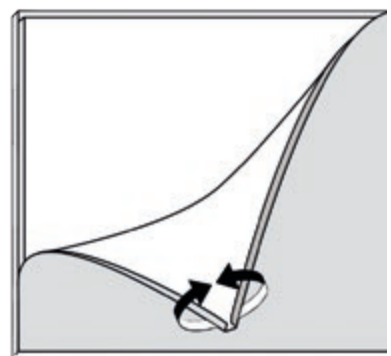
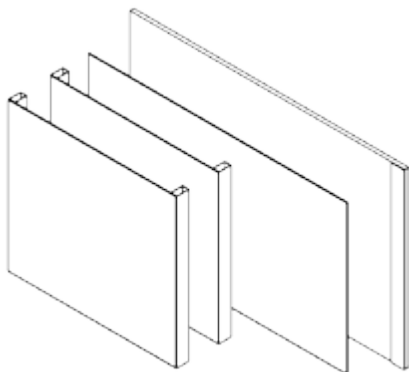
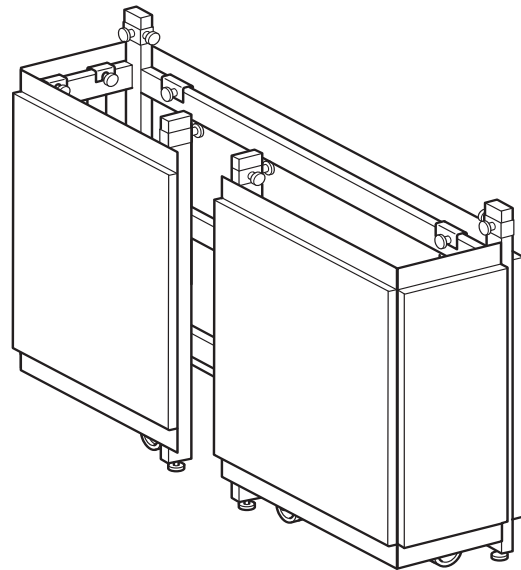
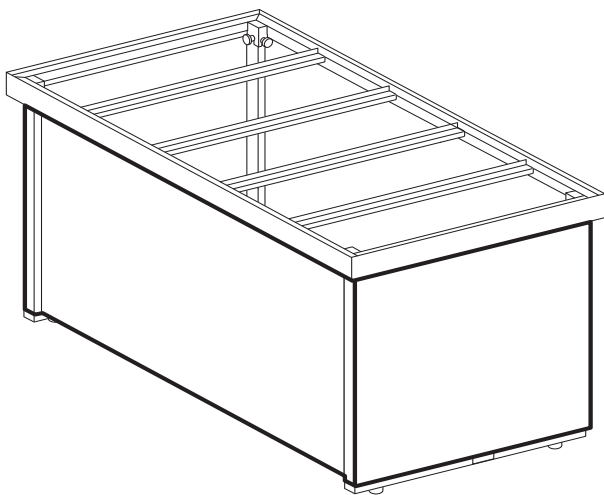
13341 Multiregal Modul
13341 Multishelf Module

Tiefe:	450 mm	Depth
Breite:	1.600 mm	Width
Höhe:	390 mm	Height



Standarddekore

Standard Decors



Buffet Blende 3seitig + Tasche für professional Tische
Buffet Blind 3sides + Bag for professional tables

Dessin 3seitig für Moove 4 Tische
Dessin 3sides for Moove 4 tables



Professional



Professional



Moove



Moove



Leicht zu reinigen

Easy to clean



Keine Maschinenwäsche

No machine wash



Nicht bügeln

Non iron



Mit der Hand abwaschbar

Washable by hand



1 Jahr Garantie

1 Year warranty



Technische Eigenschaften:

Langlebig, reißfest, abriebfest, lichtecht, schwerentflammbar

Technical properties:

long-lasting, tear-resistant, abrasion-resistant, lightfast, flame-retardant

Stitches weiß
Stitches white



Stitches Birke
Stitches birch

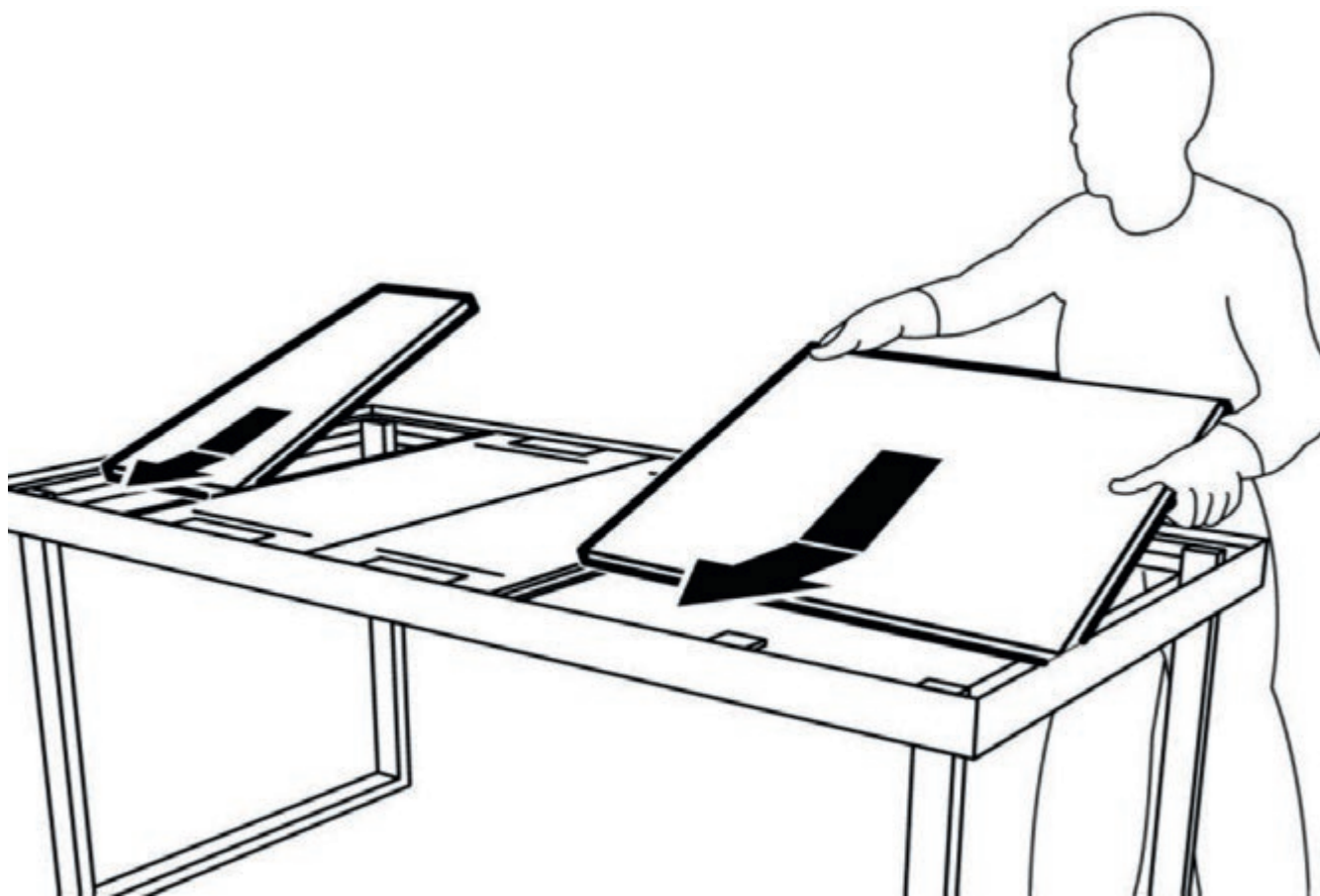


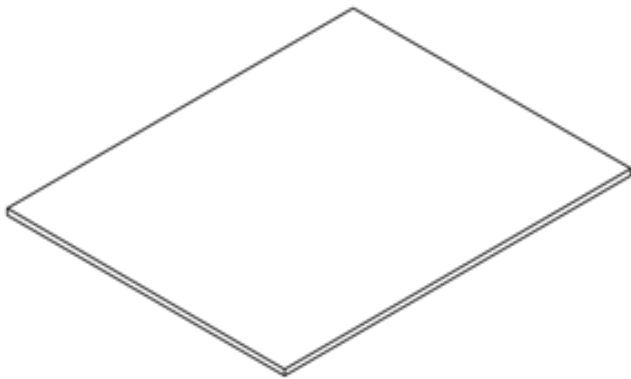
Stitches anthrazit
Stitches anthracite



Standarddekore

Standard Decors





Leicht zu reinigen

Easy to clean



Mit der Hand abwaschbar

Washable by hand



1 Jahr Garantie

1 Year warranty



Tischplatte Schichtstoff Furnier.

Je 2 verschiedene Dekore

Technische Eigenschaften:

wasserdampfbeständig, kratzfest, stoßfest, lichtbeständig, abriebsfest, fleckenunempfindlich und hitzebeständig, flammhemmend

Tabletop in HPL. 2 designs. (Front-/ Back)

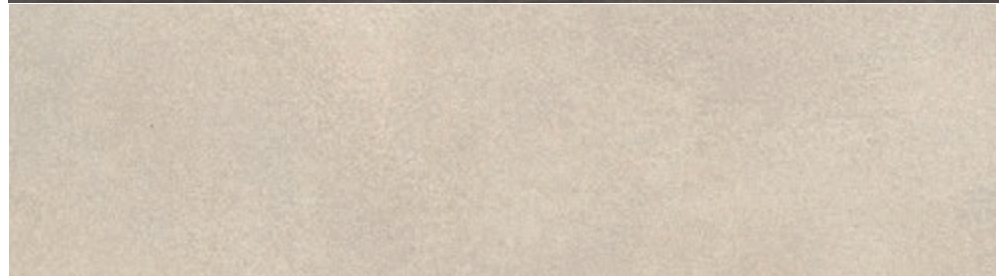
Technical properties:

resistant to steam, light, heat, scratch, abrasion, impact, staining.

Limescale



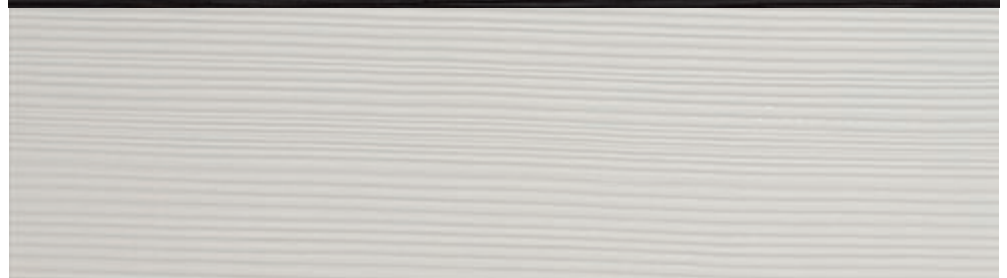
Aragon Stone



Wooden Spirit
Zebrano Nightfall



Wooden Spirit
Snow White



360° Logistik

360° Logistic



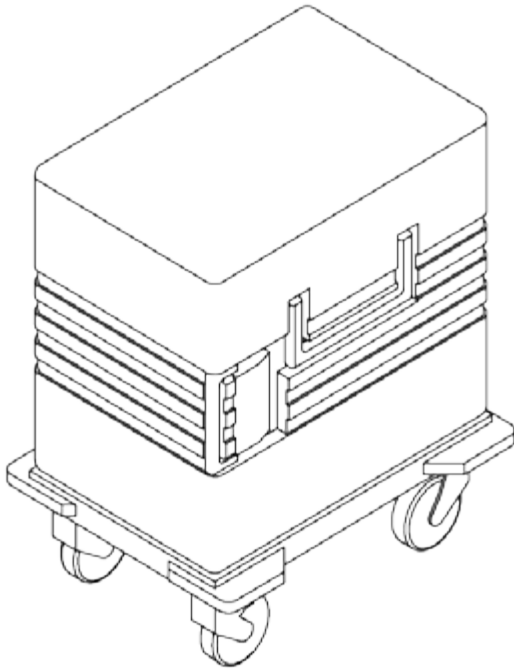
360° Food Logistik
360° food logistics

50% weniger Speiseabfälle am Buffet:

Eine perfekte Logistik benötigt ein System. Arbeitsweise und Material perfekt aufeinander abgestimmt. Mise-en-Place in GN, Speisentransport in passenden Wagen, Lagerung unter dem livecookintable, GN-kompatible Geräte und Tischsegmente. Das ist livecookintable 360° Food-Logistik. Verfügbar als neutrale, beheizte und gekühlte Behälter.

50% less food waste at the buffet:

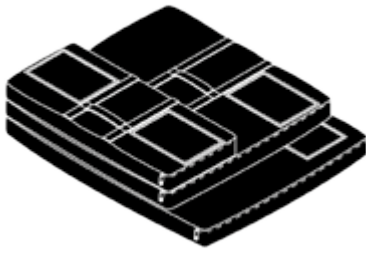
Perfect logistics require a well-founded system. Functionality and material perfectly matched. Mise-en-place in GN, food transport in suitable carts, storage under the livecookintable, GN-compatible devices and table segments. That's livecookintable 360° food logistics. Available as neutral, heated and chilled boxes.



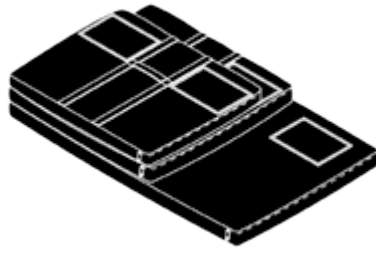
85010406 Thermoport 1000C
85010406 Thermoport 1000C

85011102 Thermoport 1400U
85011102 Thermoport 1400U

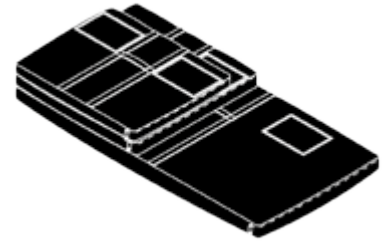
85020419 Thermoport 1000K
85020419 Thermoport 1000K



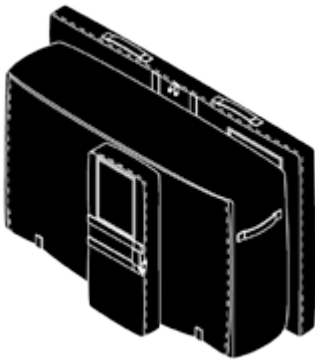
15100 Taschenset Professional 3
15100 Set Bags Professional 3



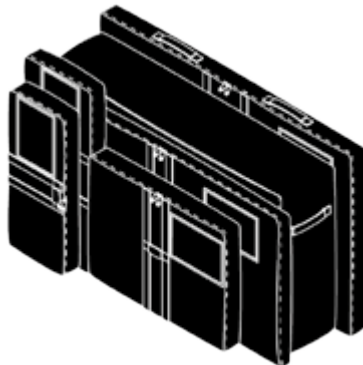
15101 Taschenset Professional 4
15101 Set Bags Professional 4



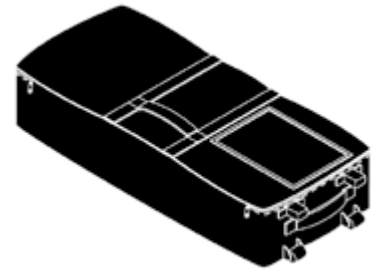
15102 Taschenset Professional 5
15102 Set Bags Professional 5



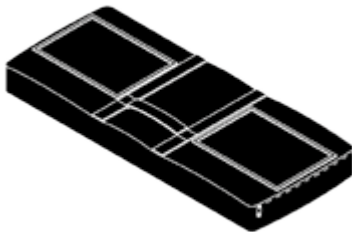
15106 3-Taschenset Moove 4
15106 Set Moove 4 (3 Bags)



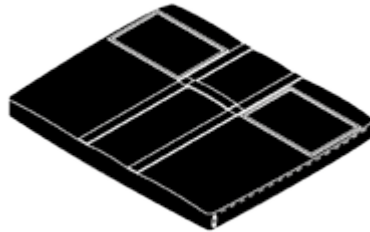
15107 6-Taschenset Moove 4
15107 Set Moove 4 (6 Bags)



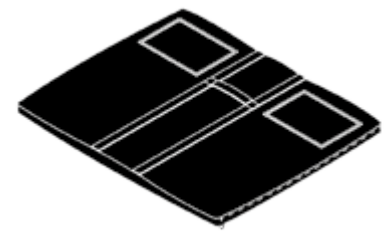
15201 Gerätekoffer
15201 Devices Trolley



15301 Tasche 1/5 Tischplatte
15301 Carry Bag 1/5 tabletop

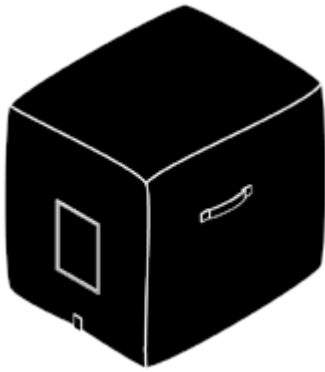


15302 Tasche 2/5 Tischplatte
15302 Carry Bag 2/5 tabletop



15303 Tasche 3/5 Tischplatte
15303 Carry Bag 3/5 tabletop





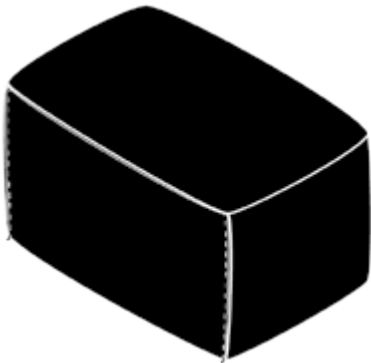
15403 Tasche Multistation
15403 Cover Multistation



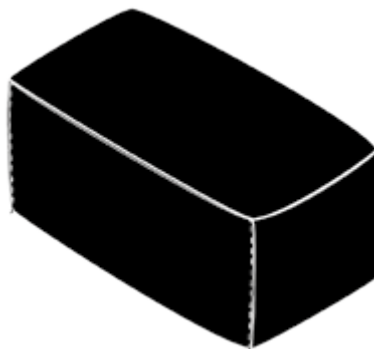
15404 Tasche Lem
15404 Carry Bag Lem



15410 Regenabdeckung 3
15410 Rain Cover 3



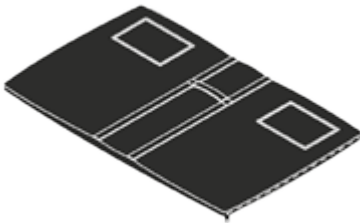
15411 Regenabdeckung 4
15411 Rain Cover 4



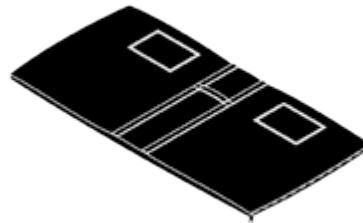
15412 Regenabdeckung 5
15412 Rain Cover 5



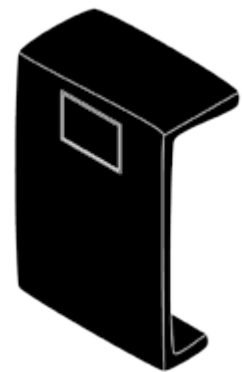
15413 Tasche für Regenabdeckung
15413 Bag for Rain Covers



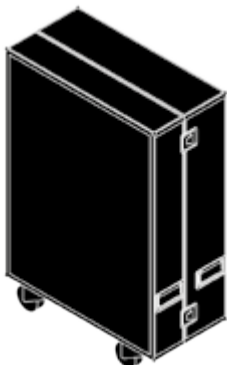
15304 Tasche 4/5 Tischplatte
15304 Carry Bag 4/5 tabletop



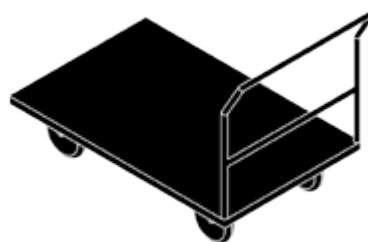
15305 Tasche 5/5 Tischplatte
15305 Carry Bag 5/5 tabletop



15401 Tasche Bar Element
15401 Cover Bar Element



15454 Airwall Case 15
15454 Airwall Case 15



15453 L-Transport Wagen
15453 L-Transport Cart

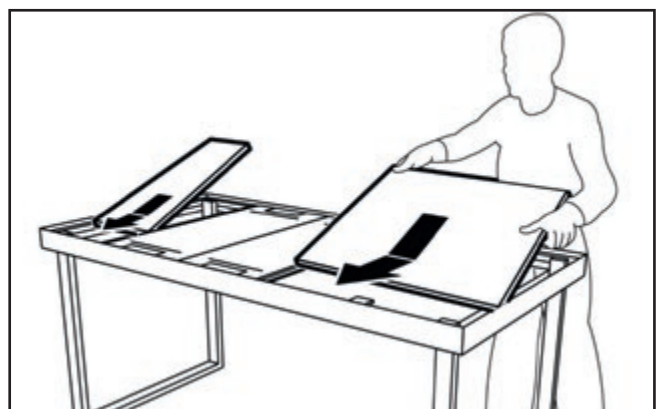
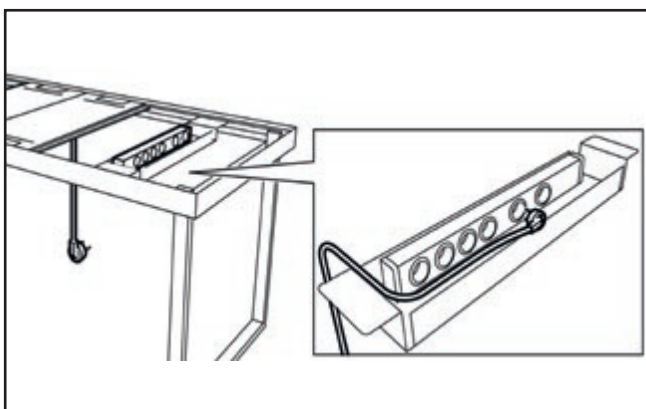
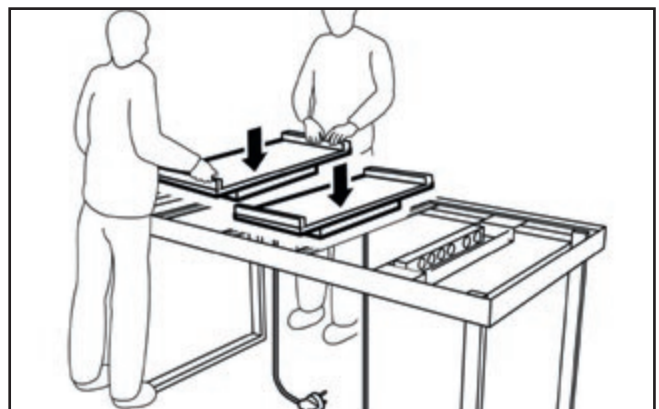
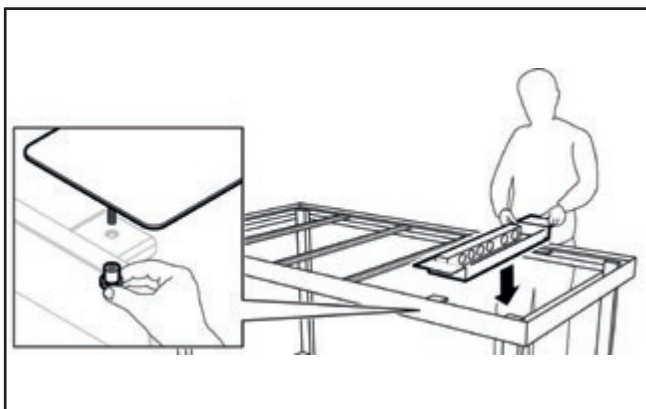
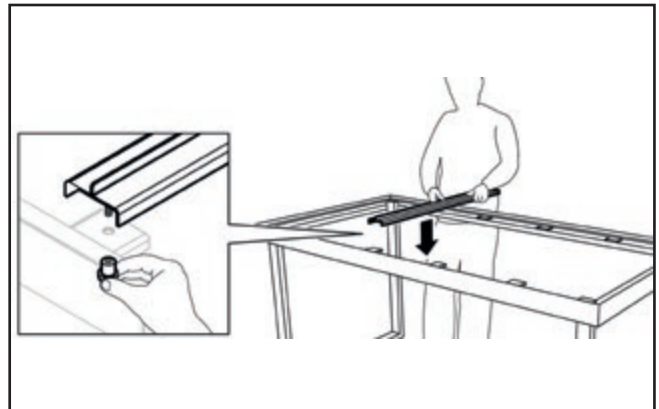
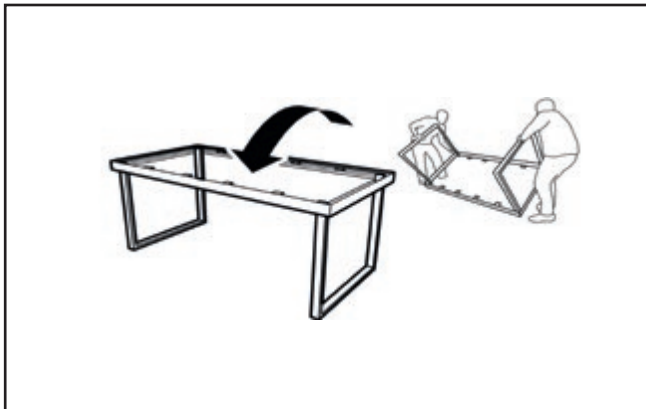
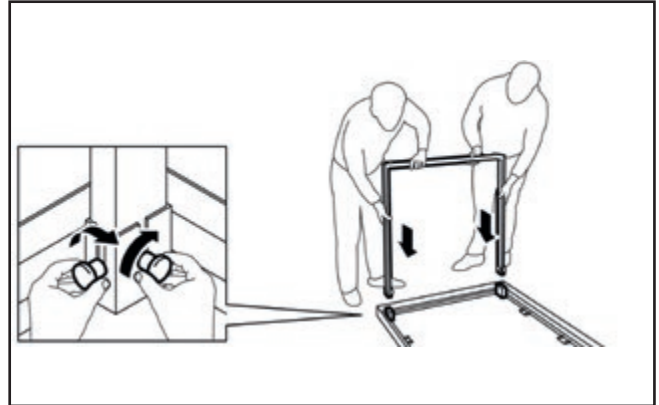
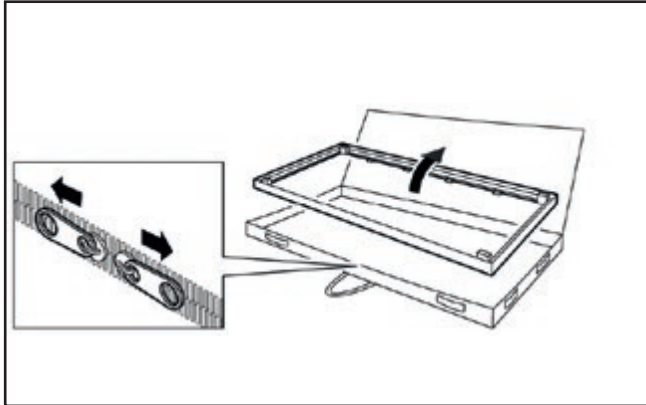


15451 U-Transport Wagen
15451 U-Transport Cart

Es geht nur
It's all
um Logistik
about logistics

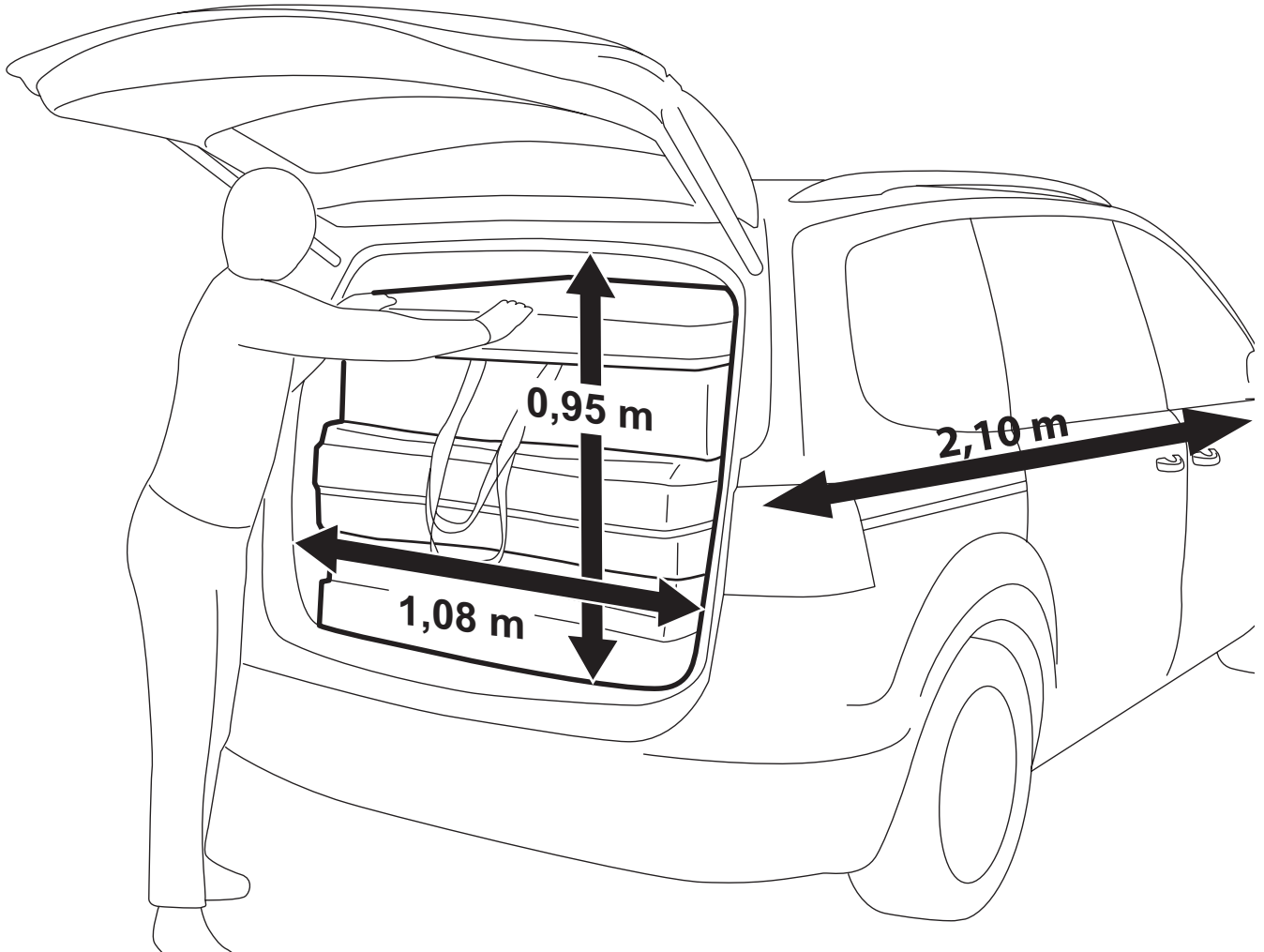
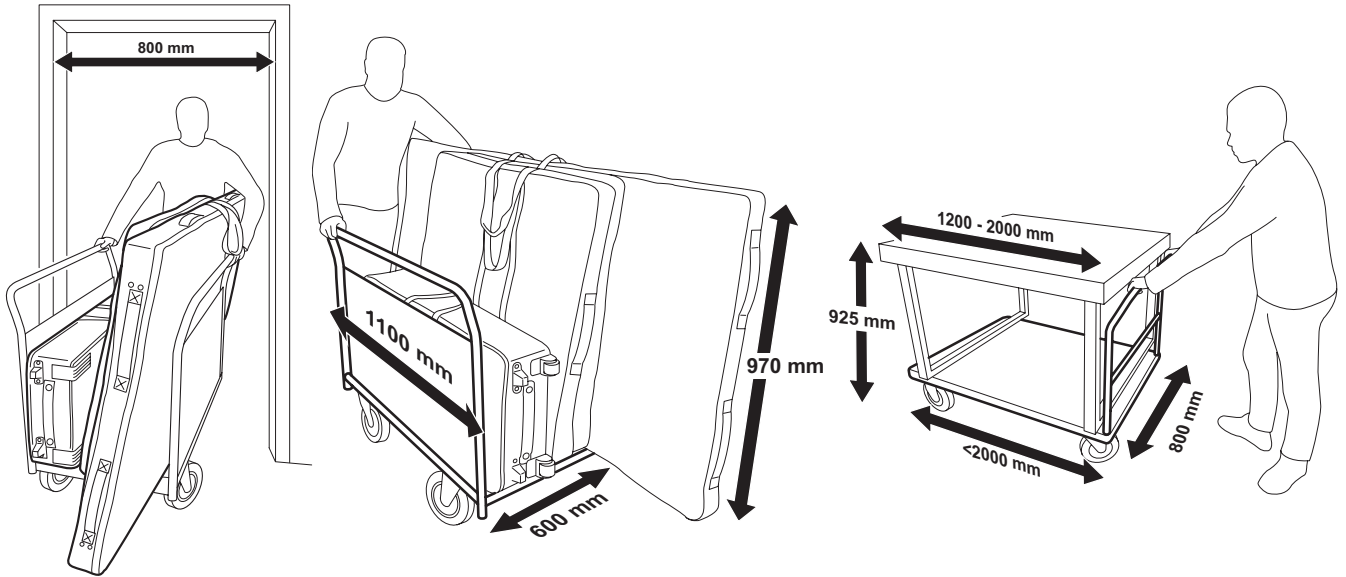
Einfachster Aufbau

Simplest Setup



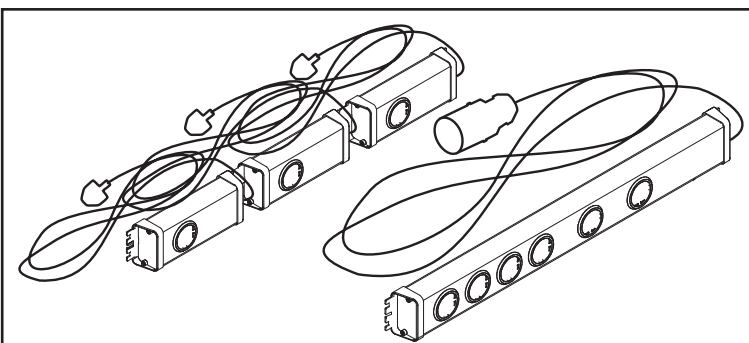
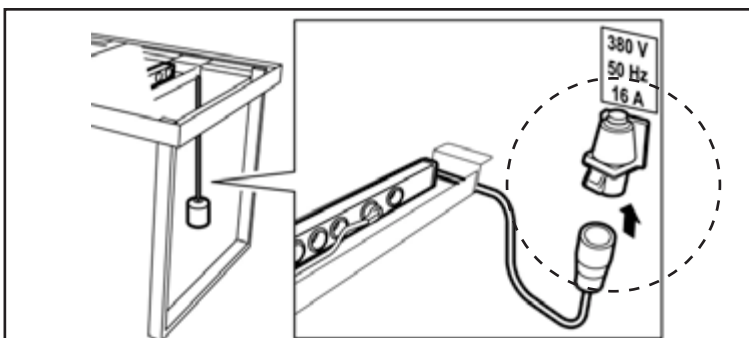
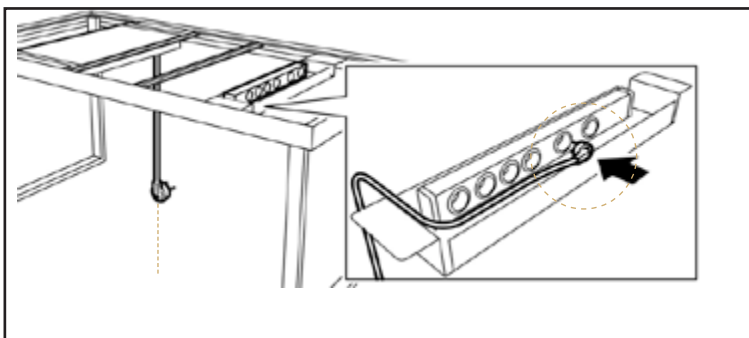
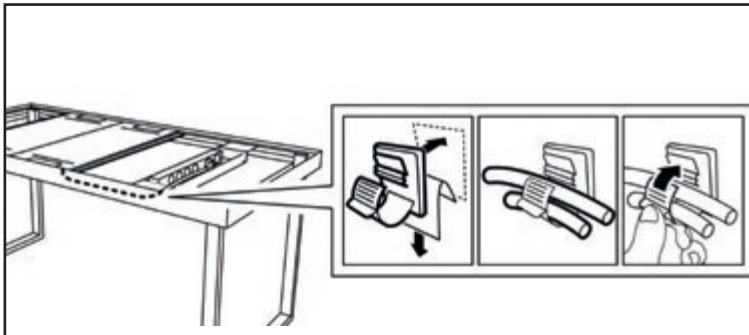
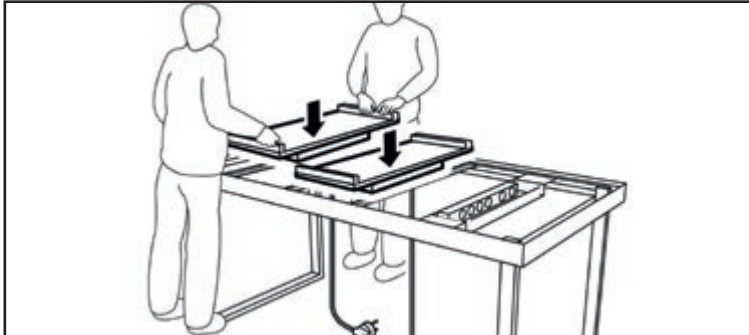
Geringste Lagerfläche

Smallest storage



Ideale Stromlogistik

Smart Power Logistics



Strom verhält sich wie ein Messbecher. Man kann nur so viel ausgießen, wie drin ist. Es können keine 11 Liter Wasser aus einem 3,5 Liter Messbecher kommen. Es kommen auch keine 11 Kilowatt Strom aus einer 3,5 Kilowatt Steckdose. Unsere Tische haben eine CEE-Steckdosenleiste bis 11 Kilowatt. Anschluss z. B. 1 x Induktion (3,7kW), 1 x Wok (3kW), 1 x Grill (3,2kW) und die Airwall mit 337 Watt. So viel Strom liefert nur eine CEE-Steckdose mit 16A. Sollte einmal kein CEE verfügbar sein, kann man immer noch ein Gerät an eine einzelne 230V Steckdose anschließen (einzeln abgesichert mit bis zu 3,7kW).

Electricity behaves like a measuring jug. You can only pour out as much as is inside. Logically, there are not 11 liters of water in a 3.5 liter jug. Same with power. There will be no 11 kilowatts of electricity coming from a 3.5 kilowatt electrical outlet. We deliver our tables with a CEE (3-phase) 11 kilowatts socket strip. Connection eg. 1 x Induktion (3.7kW), 1 x Wok (3kW), 1 x Grill (3.2kW) and the Airwall with 337 Watt. All of it only provided by one CEE socket with 16A. And should a CEE not be available, you can still connect one device to a single 230V outlet (individually fused up to 3.7kW).

16201 Steckdosenleiste Schuko

Eingang: 6 x Schuko 230V, Ausgang:
1 x Schuko 230V, ca. 4m Kabel, inkl. FI-Schutzschalter

16202 Steckdosenleiste CEE

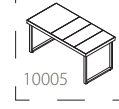
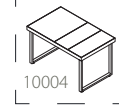
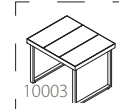
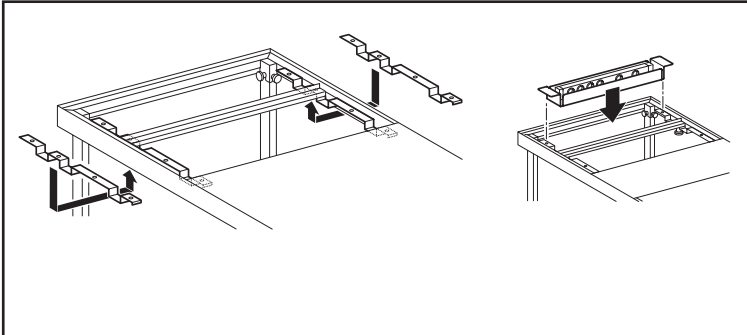
6 x Schuko, Nennspannung: 400V
50/60 Hz, 16A, 3 Phasen

16200 Power Strip GB

In: 3 x Schuko 230V, Out: 3 x GP Type
G 3-Pin 250V 13A, 4m cable, incl. Mains
filter, Volt protection with acc. Error
alarm

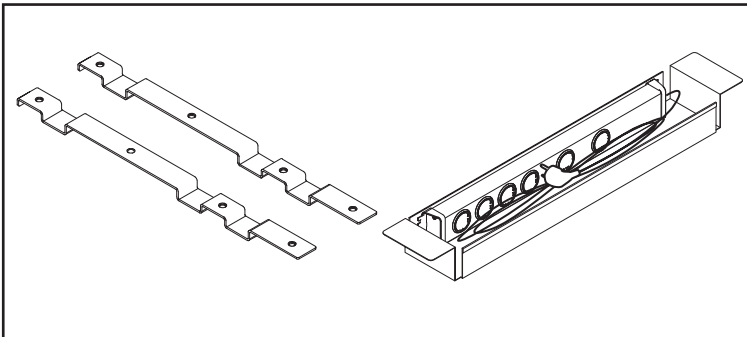
16202 Power Strip CEE

6 x Schuko, Rated voltage: 400V 50/60
Hz, 16A, 3 Phases

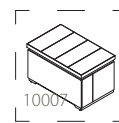
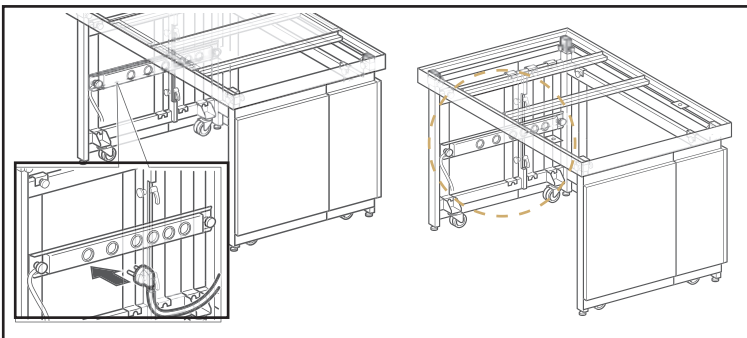


livecookintable Professional
Adapter für Positionierung
Kabelwanne in Tischrahmen
in einem Tischsegment

livecookintable Professional
Adapter for cable tray position-
ing in the table frame within
one table segment

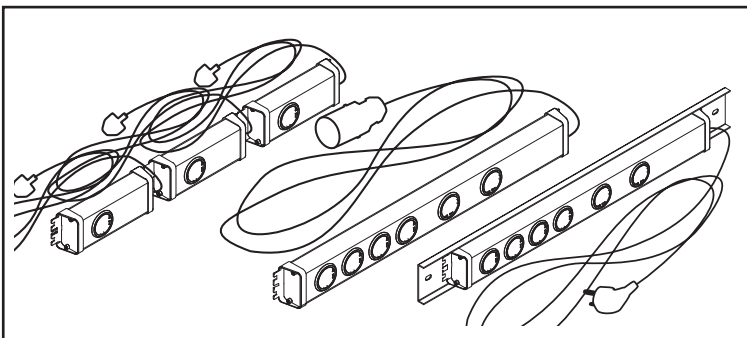
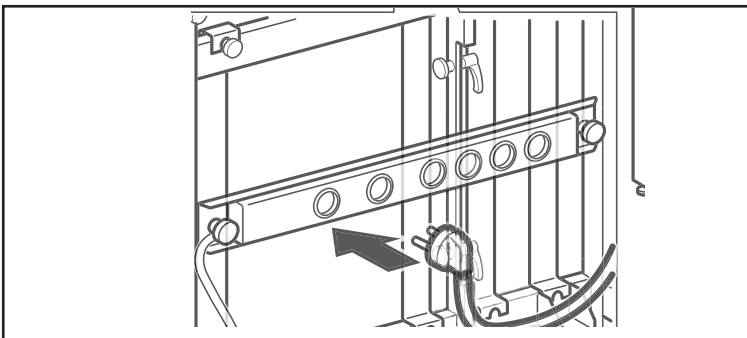


16206 Adapter Professional 4-5
16203 Kabelwanne
16201 Schuko/ 16202 CEE
16206 Adapter Professional 4-5
16203 Cable tray
16200 PS GB/ 16202 PS CEE



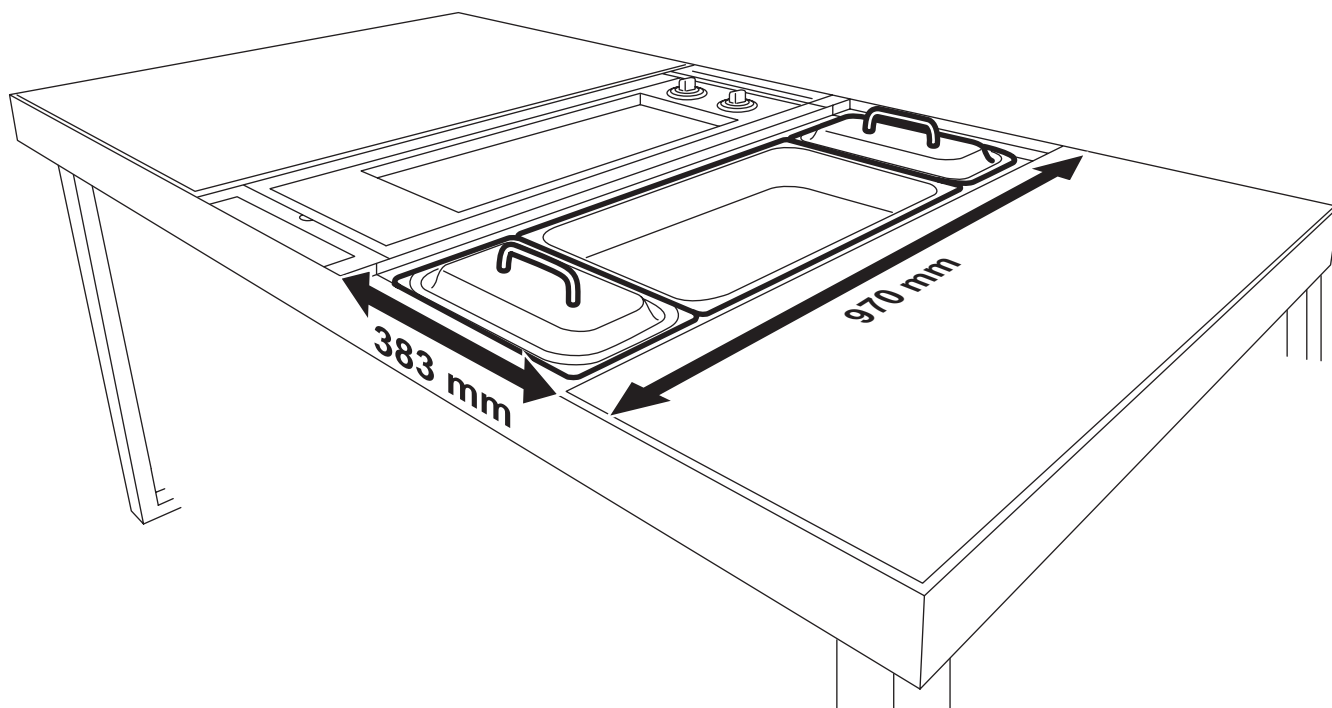
livecookintable Moove 4
Elektrofix für Positionierung
Steckdosenleiste im Moo-
ve-Chassis. Alle Tischsegmente
sind frei nutzbar. Einfaches Ein-
und Ausstecken von Steckern.

livecookintable Moove 4
Electro fix for positioning of
the socket strip in the Moove
chassis. All table segments are
freely usable. Simple plugging
and unplugging of plugs.

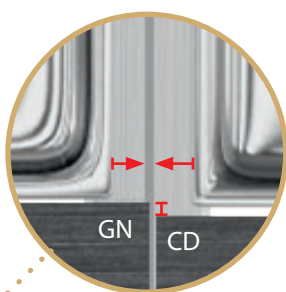


Logischer Arbeitsablauf

Logical workflow



1/1 GN
325 x 530 x 100mm
Tabletop GN



1/1 GN + 2 x 1/3 GN
1 x 325 x 530 x 100 mm
2 x 325 x 176 x 100 mm

1/1 Chafing Dish
345 x 550 x 135mm
Tabletop CD



1/3 GN - 1/1 GN Thermoplate
www.rieber.de

> 65 mm

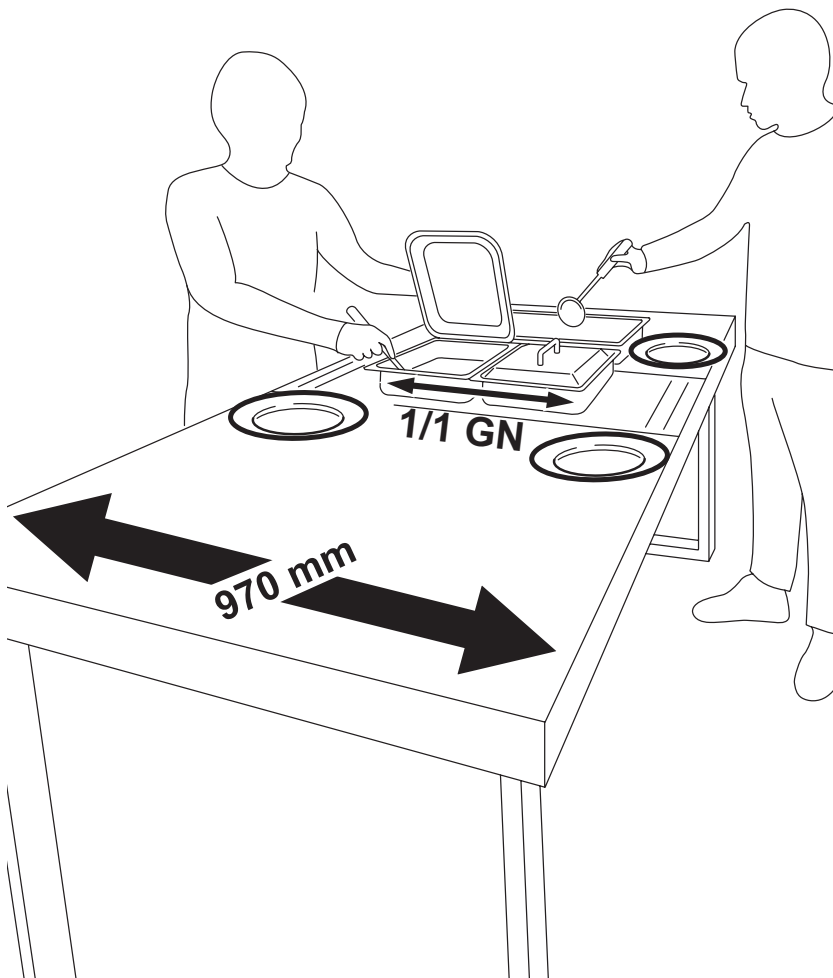
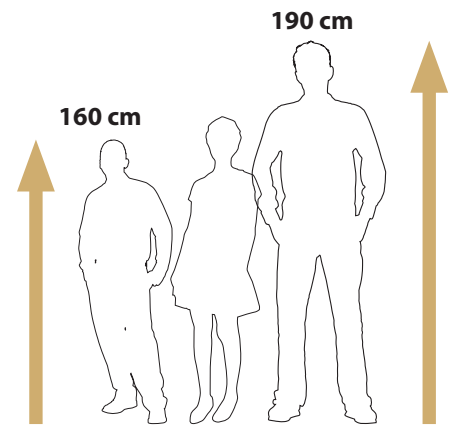
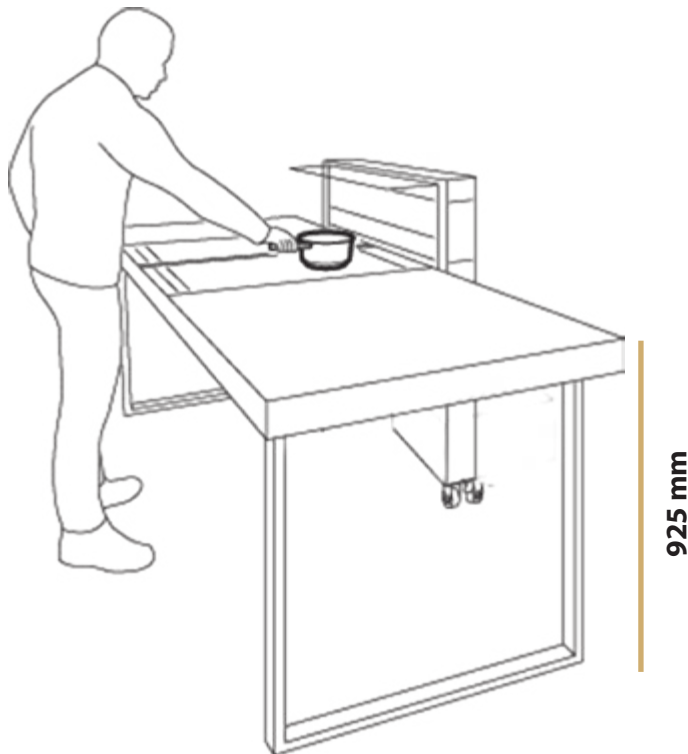


1/3 GN - 1/1 GN
www.blanco.de / www.rieber.de

> 100 mm



16104 Chafing Dish Eco 1/1 GN
16105 Electro Eco 800 Watt, 230V/16A



livecookintable bietet Platz für:

Speis Zubereitung
Arbeitsplatz
Speisenausgabe
Speispräsentation
Mise-en Place Raum
Dekoflächen

Alles in einem Tisch, dank der Tiefe von 970mm. Eine Tiefe von 800mm und weniger entspricht nicht mehr der heutigen Nutzergewohnheit. Haushaltsküchenblöcke haben heute eine Tiefe zwischen 900mm-1.200mm! Gästeerwartungen sind vorgeprägt.

livecookintable offers space for:

food preparation
work space
food serving space
food presentation
storage
deco space

All in one table, thanks to the depth of 970mm. A depth of 800mm and less does no longer meet today's users habit. Domestic kitchens of today have a depth between 900mm - 1,200mm! Guest expectations change accordingly.

Nachhaltig, effizient

Sustainable, efficient

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 01 | Buffet-Planung (Equipment-Auswahl, Arbeitsprozesse). Ist ausreichend Strom vorhanden? | 01 | Buffet-Planning (equipment selection, work flow). Is sufficient electricity available? |
| 02 | Live-Cooking verlangt Offenheit, Kommunikationsfähigkeit, Menschenkenntnis, Show-Talent, Selbstbewusstsein, gutes Aussehen. | 02 | Live cooking requires openness, communication skills, knowledge of human nature, show talent, selfconfidence and a good appearance. |
| 03 | Live-Cooker müssen kochen, gleichzeitig Gäste unterhalten und Blickkontakt halten können. | 03 | Cooks need to train live cooking, entertaining guests, maintaining eye contact, all at the same time. |
| 04 | Live-Cooking & Buffet Hardware: Mise-en-place Stauraum, Arbeitsplatz für den Koch, Anrichteflächen, Präsentationsflächen, Dekorationsflächen, Platz für Gast und Teller. | 04 | Live cooking & Buffet hardware: Sufficient mise-en-place, Storage space, work space for the cook, dish service space, display and deco areas, sufficient space for the guest and their plates. |
| 05 | Kein Live-Cooking ohne Luftreinigung von Fett und von Gerüchen. Fragen Sie nach Reinigungsnachweisen. Gute Systeme haben unabhängige Testverfahren durchlaufen. | 05 | No live cooking without air-cleaning of grease and odors. Ask for cleaning certificates. Good systems undergo independent testing procedures. |
| 06 | Reinigung und Hygiene. An den Arbeitsplatz gehören Papierhandtücher und Wischwasser. Eine große Arbeitsfläche ist einfacher zu säubern. | 06 | Easy cleaning and hygiene. Each workplace includes paper towels and clean mop water. Generous work surfaces are easier to keep clean. |
| 07 | Achten Sie auf eine perfekte Logistik. Je größer die Lagerfläche am Buffet, desto höher die Kapazität pro Stunde. Achten Sie auf ausreichend bemessene Abstell- und Anrichteflächen. | 07 | Keep an eye on perfect logistics! The larger the storage space at the buffet, the higher the performance per hour. Provide for sufficiently dimensioned work and dish service space. |
| 08 | Live-Cooking ist Show! Komponenten werden gefinished. Alles frisch zu kochen ist ein nahezu nicht erfüllbarer Anspruch. Je größer der Zeitdruck, desto besser müssen die Handgriffe sitzen. Ausreichend Mise-en-Place, Lagerfläche, Arbeitsfläche und Equipmentwahl sind wichtig. | 08 | Live cooking is show! Only finish the food. To prepare everything freshly is a nearly not satisfiable demand. The greater the time pressure, the more consistently the handling must be trained. A sufficient mise-en-place, a sufficient capacity (storage space, work space, equipment selection) is needed. |
| 09 | livecookintable macht den Koch zum Star! Gutes Aussehen, saubere Kleidung, Schuhe und Namensschild sind wichtig. | 09 | livecookintable makes the Cook a star! Good looks, clothes, clean shoes, name tag are important criteria. |



Tipp: Seien Sie großzügig!

Der livecookintable ist in seiner Breite, Länge und Tiefe genau richtig und Sie benötigen jeden Zentimeter.

Tip: Be generous! The livecookintable is perfect in terms of width, length and depth and every centimeter counts.



Tipp: Ausreichend Platz für schnelle, sichere Bewegungen.

Tip: Enough space for quick and safe movements.



Tipp: Genügend Arbeitsfläche, Platz zum Anrichten von Tellern und für Mise-en-Place bedenken.

Tip: Consider working space, space to serve dishes, for plates and mise-en-place.



Tipp: Ausreichende Buffetlänge. Jeder Gast hat eine Schulterbreite von 60 cm. Hauptgänge im Abstand von 60cm verringern die Schlängenbildung.

Tip: Sufficient buffet length. Each guest has a shoulder width of 60 cm. Main courses at a distance of 60 cm reduces the queuing.



Tipp: Nur ein Buffetsystem mit einer einheitlichen Logistik. Das erleichtert das Arbeiten und erhöht die Kapazität pro Tischmeter.

Tip: Only one buffet system with uniform logistics facilitates work and increases the capacity per table/ per meter.

Bestelllogistik

Order logistics



Produktionszeit ca. 40 Tage ab Auftragsbestätigung
Production Lead time approx. 40 days from
Order Confirmation

Keine Vorkasse bei Bestellung. 100% Zahlung nach der
Produktion. Versand erfolgt nach Geldeingang.
No payment in advance when ordering. 100% payment
after production. Shipping will be done after payment.



max. L 1.200mm x B 2.200mm
max. l 1,200mm x w 2,200mm



max. H 2.000mm
max. h 2,000mm



max. 50 kg pro Paket
max. 50 kg per parcel



Transport inklusive
Transport included



Europa, Mittlerer Osten,
Afrika, Asien, Australien,
Neuseeland/ Ozeanien
Europe, Middle East, Africa,
Asia, Australia, New Zea-
land, Oceania



DAP: Europa (ohne Türkei
und Russland/ GUS)
DAP: Europe (No Turkey
and Russia/ CIS)



CIF: Mittlerer Osten, Afrika,
Asien, Australien/NZ
CIF: Middle East, Africa,
Asia, Australia/ NZ



EXW: Transport extra
EXW: Transport extra



Foto: Messe Sirah 2017, Lyon Frankreich
Photo: Sirah Fair 2017, Lyon France

Referenzen

References

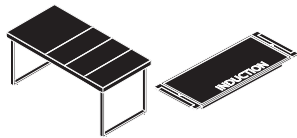
Projekte

Projects

Kooperationen

Cooperations

Produktentwicklung Product development



2008 - 2012



DESIGNPREIS
2008
NOMINIERT



DESIGNPREIS
2009
NOMINEE

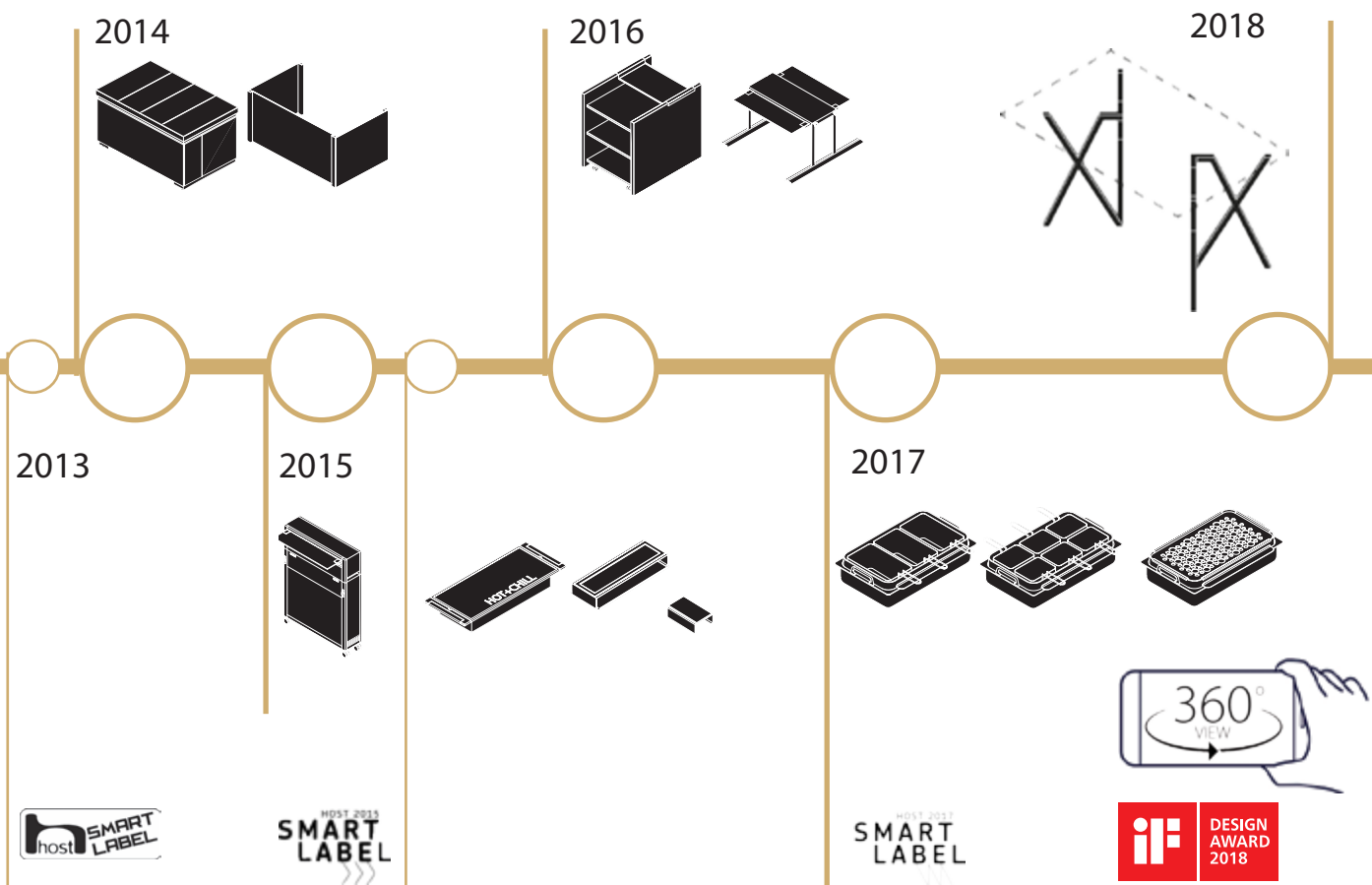
imm Auszeichnungen
cologne Awards

MEC2 ist zum zweiten Mal Europas Wachstumschampion

Das ist das Ergebnis zweier Studien, in denen Focus, Financial Times und das Datenunternehmen Statista die Unternehmen mit dem höchsten Umsatzzuwachs ermittelt hat. Insgesamt wurden knapp 2 Mio. Unternehmen mit überdurchschnittlich hohem Wachstum in Europa bewertet. MEC2 konnte sich zum zweiten Mal in Folge unter den Besten behaupten.

MEC2 is Europe's growth champion for the second time

This is the result of two studies in which Focus, Financial Times and the data company Statista identified the companies with the highest sales growth. A total of nearly 2 million companies have been rated above-average growth in Europe. MEC2 was among the best for the second time in a row.



Unsere Kooperationspartner
Our Cooperation Partner



REVOL



Realisierte Projekte

Executed Projects

Deutschland - Germany

1. FC Nürnberg – Grundig Arena Nürnberg
a-ja Warnemünde Resort
ABB Mannheim
Aramark Frankfurt
Aramark Freyburg
Arena One Catering München
Brunchhorst Catering
Chefs Culinar
Conti Catering München
Crown Plaza Heidelberg
Das Tegernsee Hotel
Designfunktion Essen
Deutsche Messe Hannover
Dexina AG
Do & Co Catering München
DVAG Center Marburg
Eintracht Frankfurt - Commerzbank Football Arena
EWR AG Worms
Fairmont 4 Jahreszeiten Hamburg
Favorite Parkhotel
FC Bayern München - Allianz Arena
Fischereihafen Bremerhaven
Fleischhof Rasting Meckenheim und Essen
FPS Catering Frankfurt
FR Catering Würzburg
FR Event- und Messe-Catering GmbH
Frasers Hospitality
Genuss & Harmonie Gastronomie
Google München
Grand Resort Heiligendamm

Haus der Bayerischen Wirtschaft München
Heiko Antoniewicz New Daring Cuisine
Hoffmann Catering München
Holiday Inn München
Hotel Alt Speyer
Hyatt Regency Köln
Hyatt Regency Mainz
Ideemarie
Interconti Berchtesgaden
Interconti Berlin
Interconti Düsseldorf
Interconti Frankfurt
Interconti Hamburg
ISS Catering Group Düsseldorf
ISS Catering Mercedes Benz Stuttgart
Johannes Ekelhoff e.K.
Kempinski 4 Jahreszeiten München
Kempinski Berchtesgaden
Kirberg Catering Köln
Kreative Gemeinschaftsverpflegung
Krone Tübingen
Lufthansa Seeheim
Marriott Frankfurt,
Modus Architekten
New Century Offenbach
NIKE Lounge, Frankfurt
Nordevent Catering Hamburg
Öschberghof Donaueschingen
Patisserie Walter Lehrwerkstatt Kleinheubach
Private Kitchen Breuninger Stuttgart
Radisson Blu Frankfurt
Radisson Blu Hamburg
Restaurant Golfplatz Kirchheim
Ritz Carlton Berlin
Rocco Forte Villa Kennedy Frankfurt
Rothe Catering Zwönitz
Rotkäppchen Sektkellerei Freyburg
SGL Carbon Wiesbaden
Sonnengut Birnbach
tegut bankett Fulda
VILA VITA Rosenpark Marburg
Waldhotel Rheinbach
Westin Grand Frankfurt
Westin Grand München
Deutsche Vermögensberatung
The Fontenay Hamburg
Atlantik Hotel Hamburg
Messe Berlin
Darmstädter Ratskeller
Pierres Restaurant



Investment Council Abu Dhabi
 Grand Hyatt Abu Dhabi
 St. Regis Abu Dhabi
 Interconti Fujairah
 Al Jawaher Convention Centre Sharjah
 Bab Al Bahr Ajman
 Boulevard Dubai
 Conrad Hilton Dubai
 World Trade Centre Dubai
 Emaar Address Boulevard Dubai
 Emaar Address The Palace Old Town Dubai
 Emaar Marina Yacht Club Dubai
 Fairmont The Palm Dubai
 Fasco Cleveland Clinic Abu Dhabi
 First Class Lounge Emirates Flight Catering Dubai
 First Homes Worldwide Dubai
 Grand Hyatt Abu Dhabi
 Hyatt Regency Dubai
 JW Marriot Maquis Dubai
 Marriott Harbour Dubai
 Nestle Dubai
 Nikki Beach Dubai
 Radisson Blu Dubai
 Renaissance Dubai
 Rosewood Abu Dhabi
 Wyndham Marina Dubai
 The Gulf Hotel Bahrain
 One & Only Seef Bahrain
 Radisson Blu Manama Bahrain

Naher Osten - Middle East

Rotana Downtown Bahrain
 Kempinski al Othman Al Khobar
 H-Hospitality Jeddah
 Grand Harbour Sulamanieh
 Abhar Catering Kuwait
 Alshaya Catering Kuwait
 Banquet Catering Kuwait
 Danish Bakery Kuwait
 Al Baleed Resort Salalah Oman
 Millenium Muscat Oman
 Salalah Guest House Oman
 Sheraton Oman
 Curio Hotel Doha
 Four Seasons Doha
 Grand Hyatt Doha
 Hilton Doubletree Doha
 Kempinski Doha
 Kempinski Marsa Malaz Doha
 Mondrian Hotel Doha
 Ritz Carlton Doha
 Simaisma Beach Resort Doha
 St. Regis Doha
 W Hotel Doha
 Sheraton Doha Resort & Convention Doha
 Fraser Suites Doha
 The Torch Hotel Doha
 Mandarin Oriental Hotel Doha

Afrika - Africa

Marriott Constantine
 Sheraton Four Points Oran
 Hyatt Regency Cassablanca
 Hyatt Regency Zanzibar
 Hyatt Regency Dar Es Salaam
 Convention Centre Capetown

Asien - Asia

Fairmont Jakarta
 Raffles Jakarta
 Ritz Carlton Almaty
 Ritz Carlton Astana
 St. Regis Macau
 Studio City Macau
 Peninsula Manila
 Shangri la Manila
 Wynn Hotel & Resort Macau
 City of Dreams Manila
 Grand Hyatt Vladivostok
 Hyatt Regency Vladivostok
 At-Sunrice Chef Academy Singapore
 Cafe Swiss, Singapore
 Fairmont Singapore
 JW Marriott Southbeach Singapore
 Sheraton Towers Singapore
 Hyatt Regency Tashkent
 Renaissance Riverside Saigon
 Bulgari Shanghai
 Pan Pacific Yangon
 Star Cruises – Genting Dream
 Star Cruises – World Dream
 Hyatt Regency Mumbai
 The Residence Bintan
 Hongkong Jockey Club

Australien Australia

Turf Club Melbourne

Schweiz - Switzerland

Caseli Gruppe Linz
Atlantis Giardino Zürich
Berchtold Catering Basel
Bethesda Private Clinic Basel
Business and Management School – Luzern
Chetzeron - Crans Montana
Ecole polytechnique Fédérale de Lausanne
FC Basel - St. Jakob-Park
Flo's Klein+Fein Bern
Gasthaus Rössli
Gurtenpark Bern
Hallenstadion Zurich,
HGF Weggis
HILTL Academie Zurich
Hofa Luzern
Interconti Davos
Renaissance Tower Zürich
Golf Club Bad Ragaz
Eurotel Montreux

Kameha Grand Zürich,
Kongress & Kursaal Bern
Kultur- und Kongresszentrum Luzern
Kursaal Bern
Marriott Warsaw
Marriott Zürich
Migros Luzern
Migros Zürich
Montana Luzern
Parkhotel Vitznau
Radisson Blu Basel
Radisson Blu Luzern
Reha Klinik Rheinfelden
Restaurant Gurtenpark Bern
Seaking Trading
SV Group Switzerland
Swiss Re Next Zürich
Swiss Re Rüslikon
Waldhaus Flims
Hotel Mossegg
Henris Catering
ZfV-Zürich Letzigrund
Transfair Thun
Bürgenstock Resort
Zettelwerk AG
Stiftung Amalia Widmer Horgen
Schweizer Armee
Google Zürich
SIX Zürich
The Traders Zürich
Dolce Far Niente Zürich

Großbritannien - UK

Irland - Ireland

Balmoral Hotel, Edinburgh
Baxter Storey London
Bournemouth
Bournemouth Hotel
Especial Catering
FC Newcastle United
Google London
Google Dublin
Green & Fortune London
ISS World
IX The Chester Aberdeen
Liverpool FC - Anfield Road Stadion
Newcastle United FC
Paul Suter Catering
Slayley Hall Catering
Radisson Blu Portman Hotel
Everton FC
Lakefield Hospitality College



Europa - Europe

Caseli Gruppe Linz
Casino Velden
Interconti Vienna
SV Group Vienna
Courtyard Prague Airport
TUI Mein Schiff 3
TUI Mein Schiff 4
TUI Mein Schiff 5
TUI Mein Schiff 6
TUI Mein Schiff 7
TUI Mein Schiff 8
Grand Hyatt Cannes
Hyatt Regency Nizza
Interconti Marseille
JW Marriott Cannes
Marriott Le Bourget Airport Paris
Interconti Budapest
Lofotprodukt AS Seafood
Interconti Bucharest
Marriott Bucharest
Hyatt Regency Moscow
Hyatt Regency Rostov
Hyatt Regency Sochi
Interconti Moscow
Marriott Novi Arbat Moscow
Hyatt Regency Mallorca
D Hotel Maris Marmaris
Fairmont Istanbul

Hyatt Regency Istanbul
Marriott Minsk
JW Marriott Venice
Rocco Forte Sicily
TAG Hotel
Kempinski Vilnius
Silversea Cruises - Silver Discoverer
Silversea Cruises - Silver Shadow
Silversea Cruises - Silver Spirit
Silversea Cruises - Silver Muse
Silversea Cruises - Silver Cloud
Silversea Cruises - Silver Whisperer
Silversea Cruises - Silver Wind
Blue Palace Resort Greece
Rocco Forte Rom
Raffles Warschau
Marriott Warschau Airport
Google Warschau
Monarch Yerevan
Food and More Supermarket
W Hotel Amsterdam
HC Bozen
Hilton Venice
Hilton Diagonal Barcelona
Bosch Bucarest
Dynamo Moskow Stadium
Hyatt Etoile Paris
Francesco Baglietto Italy



Kooperationen
Cooperations



REVOL

livecookintable®





< NATURE FUSION

«Was bereits existiert, muss man eine neue Dimension geben um es wiederzuentdecken.» Wir sehen Buffets aller Art in kleinen und großen Hotels und treffen Köche aus verschiedenen Kulturen. So bekommen wir die Ideen für neue Produkte und neue praktische Lösungen für das Buffet. livecookintable als Buffet-system überzeugt uns in Funktion, technischer Kompetenz und nachhaltigem Design. Unsere Revolution 2 Kollektion wurde von «livecookintable geprüft» und uneingeschränkt für die induktive Warmhaltung von Speisen empfohlen.

Revol Porcelaine France
www.revol-pro.com

< NATURE FUSION

«To give a new dimension to something that already exists, to rediscover it.» It is by observing buffets of all kinds in small and large hotels, and through our encounters with chefs from different cultures, that we got the idea to propose an alternative, not only in the practical tools necessary to buffets, but also by offering a personal and bold touch to entice, surprise, enhance, and seduce.

livecookintable as a buffet system convinces us in functionality, technical competence and in it's sustainable design. Our Revolution 2 collection has been «tested by livecookintable» and it is absolutely recommended for the inductive holding of food.

Revol Porcelaine France
www.revol-pro.com



REVOLUTION 2



Touareg blue

Satin black

Pepper red

Seychelles yellow

Satin white

Taupe

round

ovale

tajine



Kooperationen
Cooperations



livecookintable®





< VERTRAUE DEM UNTERSCHIED!

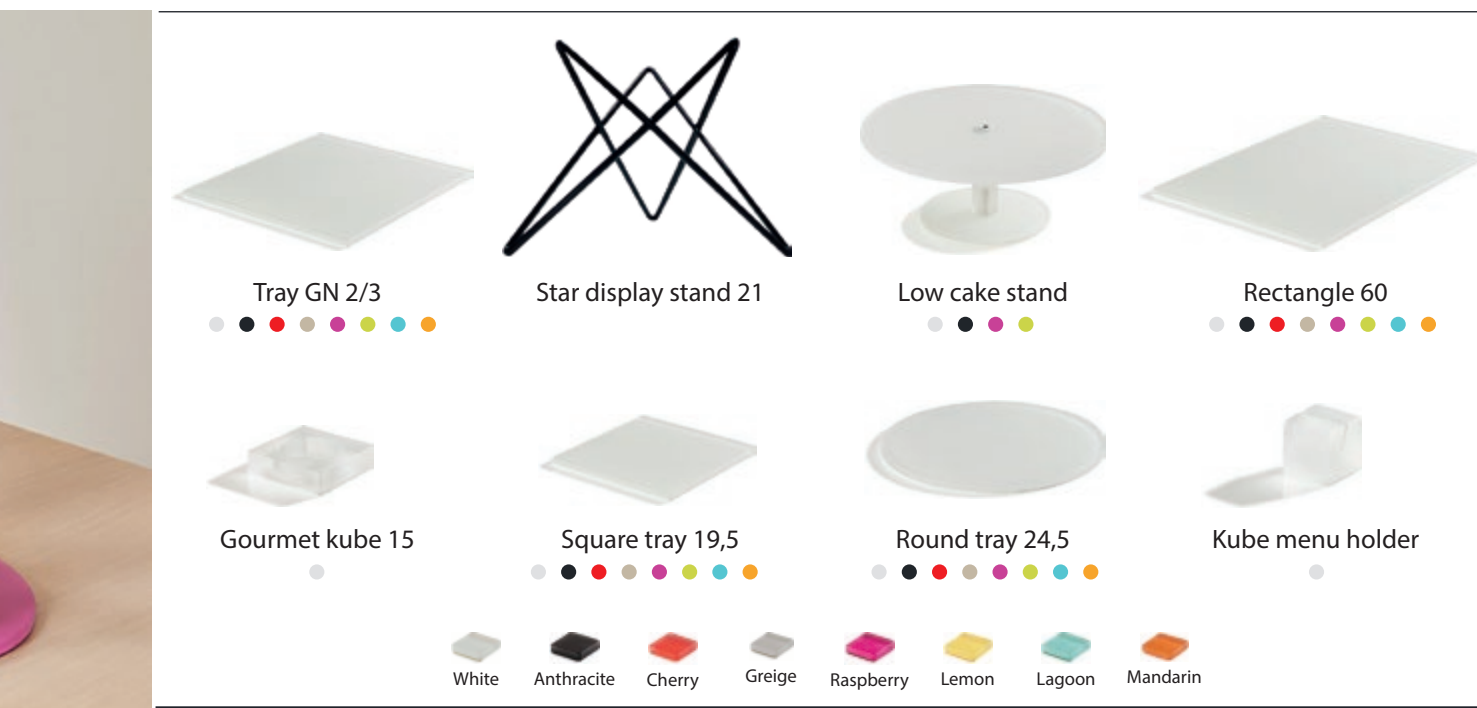
Mealplak ist aus Nacryl, einem patentiertem Verbundmaterial. Das Material besticht durch die Kraft der Farben und belebt Tische und Buffets. Es inspiriert und motiviert die Köche um Ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen und um kulinarische Kreationen zu entwickeln. Mealplak bietet hochwertige Produkte - schön, und nützlich. Produkte, die in Frankreich mit Leidenschaft kreiert und gestaltet werden.

Mealplak
www.mealplak.fr

< DARE THE DIFFERENCE!

Mealplak is made of composite material, patented: the Nacryl. From the light, it draws its strength for a unique and sublime staging for preparations. Through the play and the power of colors, our products enliven your tables and buffets. They inspire and motivate chefs to give free rein to their imagination to become outstanding materials for their culinary creations. Mealplak wants to offer you quality products, beautiful, useful with unique design techniques, created and fashioned with passion in France.

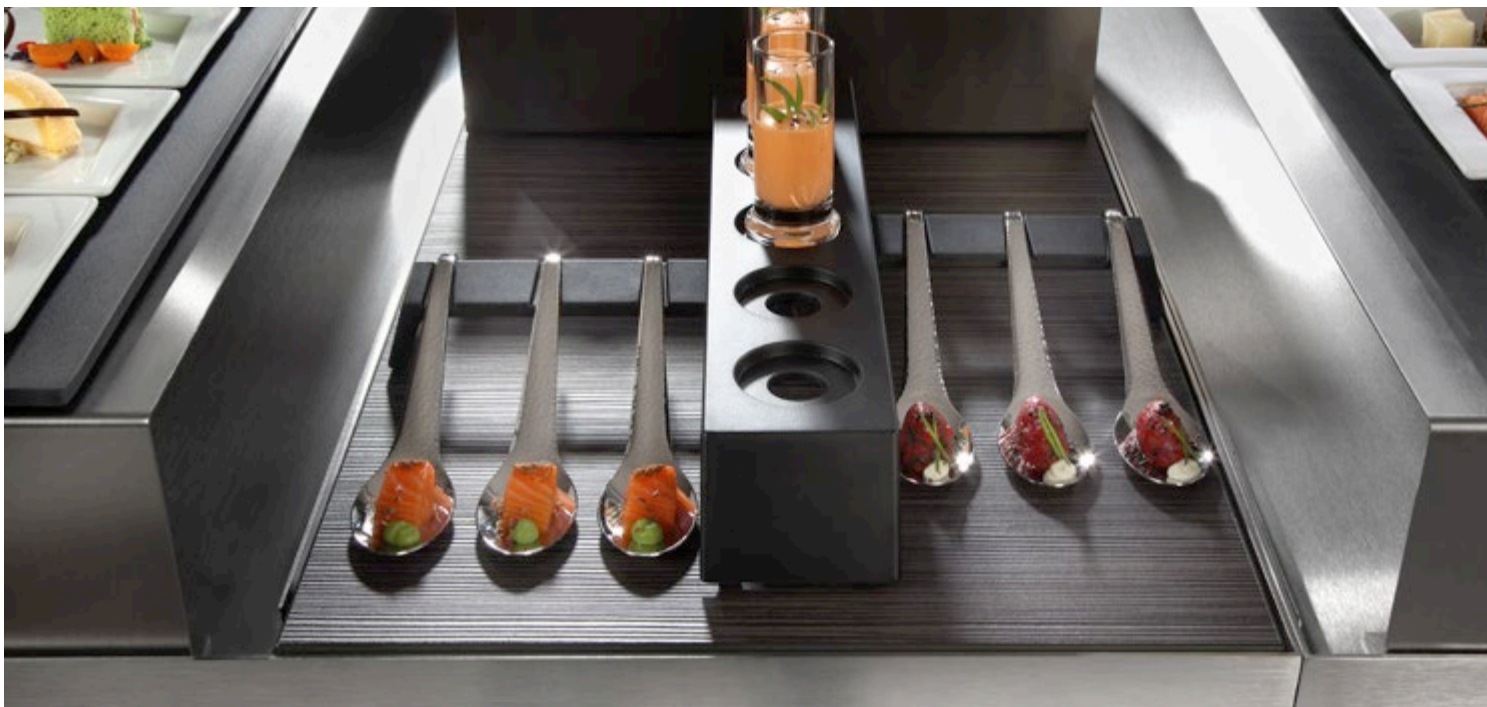
Mealplak
www.mealplak.fr





Kooperationen
Cooperations

ZIEHER ■ **livecookintable®**





Zieher empfiehlt livecookintable.
Die Multistation ist ein vielseitiges Produkt aus dem livecookintable Baukasten, das von MEC2 passend für die Zieher Produktserien Solid, Modul und für die Zieher Melamintablets gestaltet wurde.



QR Download Zieher Katalog

www.zieher.com

Zieher recommends livecookintable.
The Multistation is a versatile product from the livecookintable Baukasten, designed by MEC2 to match the Zieher product ranges Solid, Modul and Zieher Melamine Tray.



Art No. 4380
11 cm x 11 cm



Art No. 4383
22 cm x 11 cm



Art No. 4385.22
22 cm x 22 cm



Art No. 4381
11 cm x 11 cm



Art No. 4384
22 cm x 11 cm

España

¡Tan sencillo como en Lego! El primer mueble Live-Cooking modular y portátil. ¡Directamente sacado de la bolsa!

Diseño elegante, superficies de primera calidad y prototipos únicos. Tiene el aspecto de una cocina de lujo, pero es realmente una nueva solución para la gastronomía. livecookintable® sienta el estándar: Sistema de muebles modulares, placas de cocina intercambiables, fácil montaje sin necesidad de utilizar herramientas y manejo intuitivo. Transporte fácil en bolsas y maletas con ruedas:

Buffet self-service, casino, restaurante, bar, estación de cocina en vivo, chefs table, cursos de cocina, catering de eventos, salones VIP, almuerzos, buffet, degustaciones, cenas, en centros de congresos, ferias, espacios deportivos y multifuncionales, hoteles y gastronomía

Montaje sin herramientas

En los 3 bastidores de la mesa (pequeño, mediano, grande) pueden colgarse todos los utensilios de forma flexible, ya sea para cocinar, enfriar, asar, calentar o cocinar con el wok. Pueden utilizarse hasta 5 segmentos dentro de un bastidor, mientras que los olores de la cocina se filtran fácilmente a través del sistema móvil de purificación de aire Airwall.

日本

バッグから取り出せばすぐに使えるというポータブルなモジュールタイプの家具、それがライブクッキング。

流れるような外形、美しい仕上げ、ユニークなデザイン、すべてが上質の家庭用キッチンのようにありながら、全く新しいプロフェッショナルキッチンのあり方を提示しています。デザインだけではなく、工具を必要としない直感性に富む構造、軽量かつ可搬性に優れたフォルム、そして用途に応じたモジュールが調理に必須の機能を提供します

ビュッフェ、カジノ、レストラン、バー、実演キッチン、シェフズテーブル、料理学校、イベント向けケータリング、VIPラウンジ、ランチ、試食会、会議場、展示会、スポーツ/ライブアリーナ、ホテル

組立は工具なしで

モジュールの種類を問わず、お好みのレイアウトでテーブルフレームに並べる事が可能です。最大5つのモジュールを1つのテーブルフレームで運用でき、エアウォールモジュールを用いれば排気の浄化も可能となります

France

Aussi simple que Lego! Le premier meuble pour live cooking modulaire et portable. À sortir directement du sac !

Un design élégant, des surfaces haut de gamme et un modèle unique. Ce qui ressemble à une cuisine de luxe est une nouvelle solution pour le secteur de la gastronomie. livecookintable® fixe un nouveau standard: Un système de meubles modulaire, des plaques de cuisson échangeables, un montage aisé sans outils et une utilisation intuitive. Sans oublier la facilité de transport dans un sac et une valise. Buffet self-service, casino, stand live cooking, restaurant, bar, table des chefs, cours de cuisine, service de restauration pour des événements, lounge (VIP), dégustations, déjeuner, buffet, dîners, dans les centres de congrès, les salons, les terrains de sport et multifonction, les hôtels et la gastronomie

Montage sans outils

Tous les appareils peuvent être accrochés librement et de manière flexible dans les 3 cadres de table (petit, moyen, grand) que ce soit pour cuire, refroidir, griller, réchauffer ou cuire au wok. Jusqu'à 5 segments peuvent être utilisés dans un cadre de table, les odeurs de cuisine étant simplement filtrées et éliminées par la purification de l'air Airwall mobile.

Россия

Просто, как Lego! Первая модульная переносная мебель для демонстрационного приготовления пищи. Сборка непосредственно на месте!

Элегантный дизайн, высококачественные поверхности и уникальные рисунки. Система выглядит как шикарная домашняя кухня, а на самом деле представляет собой новое решение для предприятий общественного питания. livecookintable® задает новые стандарты: модульная мебельная система, сменные поля для приготовления пищи, удобный монтаж без применения дополнительных инструментов и интуитивно понятное обслуживание. Удобная перевозка в сумках и чемоданах на колесиках:

Шведский стол, казино, демонстрационная кухня, ресторан, бар, стол шеф-повара, кулинарные курсы, банкетный сервис, VIP-залы, обеды, буфет, дегустация, ужины в конгресс-центрах и выставочных комплексах, на спортивных и многофункциональных стадионах, в гостиницах и на предприятиях общественного питания

Монтаж без применения дополнительных инструментов. В каркас стола (3 типа: малый, средний, большой) можно произвольно и удобно встраивать различные приборы для варки, охлаждения, поджаривания на гриле, разогрева или приготовления в сковороде вок. В одном каркасе стола можно использовать до 5 приборов, при этом все запахи надежно удаляются посредством передвижного воздушного фильтра Airwall.

中国

那么容易 – 乐高! 第一台模块化和便携式现场烹饪家具。直接取之手提袋!

优雅的设计、高品质饰面以及独特的图案。看起来像一个豪华的家用厨房,实际上是提供餐厅的一个全新解决方案。livecookintable®为我们设定规范: 模块化家具系统、更换式炉灶、无需工具安装方便以及直观的操作。用袋子和滚轮箱即可轻松运输。

适合自助服务型自助餐、赌场

现场烹饪台, 餐厅、酒吧、, 厨师台, 烹饪班, 外烩服务 (VIP) 酒廊, 午餐、自助餐, 品尝宴 (品鉴宴), 无需工具安装方便

在3种尺寸的工作台框 (小、中、大), 都可自由灵活安装所有用于烹饪、冷却、烧烤、加热或铁锅炒的设备。

在烹调台内可使用多达5个设备, 烹饪气味用移动Airwall空气净化器方便地过滤掉。

Italia

Semplice quanto un pezzo di Lego! Live-Cooking è il primo tavolo modulare e portatile che entra tutto in una borsa!

Design elegante, superfici di alta qualità e modelli esclusivi. Ha l'aspetto di una cucina lussuosa ed è una vera nuova soluzione per la gastronomia. livecookintable® detta gli standard: sistema modulare di mobili, piani cottura intercambiabili, montaggio senza attrezzi e utilizzo intuitivo. Inoltre, può essere trasportato in borse o valigie con rotelle: Buffet self-service, casinò, live-cooking station, ristorante, bar, chef table, corsi di cucina, catering per eventi, lounges VIP, pranzo, buffet, tasting, cena, in centri congresso, fiere, allo stadio e presso arene multifunzionali, hotel e gastronomia

Montaggio senza attrezzi. Nei 3 telai del tavolo (piccolo, medio e grande) può essere agganciata l'attrezzatura in tutta libertà e secondo necessità, che si tratti di cucinare, raffreddare, grigliare, scaldare oppure cuocere nel wok. All'interno di un solo telaio possono essere utilizzati fino a 5 segmenti mentre gli odori emessi vengono semplicemente filtrati via grazie alla cappa mobile Airwall.

Impressum

Bildquellen-Nachweis Dritter:

Renderings und Grafiken:

Feuerroth Renderings, MEC2 GmbH, TK Vision.

Fotos mit freundlicher Genehmigung von:

HILTL Akademie und David Biedert, Revol France, Foto Zeegaro, Foto K.-U. Kehr, Foto G. Preiss, Schott AG, Resopal GmbH, Hornschuch AG, Instagram, Shutterstock, W South Beach Miami, The Library Koh Samui, Ritz Carlton San Francisco, Bürgerstock Hotels, Schloss Bensberg, Swiss Re (Foto: Stefan Altenburger), Arena One Catering (Do&Co), Wassermann Catering FC Basel, Sandibe Safari Lodge, Botswana, The Klapsstar Singapore. Cleveland Clinic Abu Dhabi

Moods:

Rustikales Landhaus (Chalet-Loge Vischofer Alm in Alpbach, Otto AT, Foto Heimhuber, Stoff4You, Bunnyflavour Blog) Minimalismus (LSE Lighting, Atelier Biagetti, Ru-Glamour) Regional Authentisch (Brabbu), F Farbenfrohe Mode (ASHISH, Bocci, Ligne Roset, MCA Furniture) Industriestil (Zell Made Design, Hübsch Interior, 123-RTF) Barocke Opulenz (Brabbu, Arketipo, Versace, Chanel) Eklektische Gestaltung (Harper Bernhard Design, Betontech, Vitra, Brabbu, Stephen Kenn) Grand Hotel, Tradition (Brabbu, Emporium Mobili, Brigitte)

Verantwortlich für den Inhalt

MEC2 GmbH

Großglocknerstraße 17

65199 Wiesbaden - Deutschland

Tel.: +49 611 5659100

E-Mail: info@mec2.de

<https://livecookintable.com>

Geschäftsführender Gesellschafter

Norbert Fischbach

Amtsgericht Wiesbaden HRB 20846

Umsatzsteuer-ID-Nr. für den innergemeinschaftlichen Warenverkehr:

DE 231975825

Designs und Abbildungen können vom

Original abweichen. © 2018 MEC2 GmbH

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.

Imprint

Image credits of third parties:

Renderings and Grafics:

Feuerroth Renderings, MEC2 GmbH, TK Vision.

Photos with courtesy of:

HILTL Akademie and David Biedert, Revol France, Foto Zeegaro, Foto K.-U. Kehr, Foto G. Preiss, Schott AG, Resopal GmbH, Hornschuch AG, Instagram, Shutterstock, W South Beach Miami, The Library Koh Samui, Ritz Carlton San Francisco, Bürgenstock Hotels, Schloss Bensberg, Swiss Re (Foto: Stefan Altenburger), Arena One Catering (Do&Co), Wassermann Catering FC Basel, Sandibe Safari Lodge, Botswana, The Klapsstar Singapore. Cleveland Clinic Abu Dhabi

Moods:

Rustic country house (Chalet-Loge Vischofer Alm in Alpbach, Otto AT, Foto Heimhuber, Stoff4You, Bunny-flavour Blog) Minimalism (LSE Lighting, Atelier Biagetti, Ru-Glamour) Regional authenticity (Brabbu), F Colorful fashion (ASHISH, Bocci, Ligne Roset, MCA Furniture) Industrial Style (Zell Made Design, Hübsch Interior, 123-RTF) Baroque opulence (Brabbu, Arketipo, Versace, Chanel) Eclectic design (Harper Bernhard Design, Betontech, Vitra, Brabbu, Stephen Kenn) Grand Hotel, tradition (Brabbu, Emporium Mobili, Brigitte)

Company responsibility for the contents

MEC2 GmbH

Großglocknerstraße 17

65199 Wiesbaden - Deutschland

Tel.: +49 611 5659100

E-Mail: info@mec2.de

<http://livecookintable.com>

President: Norbert Fischbach

Amtsgericht Wiesbaden HRB 20846

Turnover tax identification number for

intracommunity trade: DE 231975825

Designs and Illustrations may differ from the original. © 2018 MEC2 GmbH

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.

