

 **livecookintable**[®] modular furniture
systemmöbel





**LIVECOOKINTABLE IS COMMUNICATION,
INTERACTION AND EXPERIENCE**

livecookintable®

LIVECOOKINTABLE IST KOMMUNIKATION,
INTERAKTION UND ERLEBNIS.

LIVECOOKINTABLE EST COMMUNICATION,
INTERACTION ET EXPÉRIENCE.

LIVECOOKINTABLE ES COMUNICACIÓN,
INTERACCIÓN E INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS.

LIVECOOKINTABLE SIGNIFICA COMUNICAZIONE,
INTERAZIONE ED ESPERIENZA.

LIVECOOKINTABLE – ЭТО ОБЩЕНИЕ,
ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЕ.

LIVECOOKINTABLE即是沟通、互动和体验。

コミュニケーション、相互作用、経験、すべてをひとつに！

**unique, einzig
timeless, zeitlos
pure, echt**

**DESIGN
THE
DIFFERENCE**

FROM DESIGN AND ARCHITECTURE TO COOKING

**Design becomes a kitchen lab.
The livecookintable® modular system.**

Norbert Fischbach

is no stranger either to dealing with food professionally. In his early career he continued the family tradition as a Pastry Chef in Michelin Stars awarded Restaurants. Then he discovered the Event for himself and changed direction to go into event design. After learning the job from the scratch he went self-employed and was finally joined by the architect

Simone Heckmann

who brings in her well founded training and her experience as a designer. Today product design and room planning count as her core competences.

When developing free forms both examine, often playfully, which uses a material can allow both in construction and product design and which forms find expression through the characteristics of the material. "It is important to us that we deal honestly with the materials, that means getting the maximum out of them without destroying the basic nature of the materials", says Simone Heckmann. " But if I don't know how a material behaves I cannot use it properly, whether it be in architecture or in the kitchen", adds Norbert Fischbach thereby explaining the concept of their current project, the development of the livecookintable modular system.

VOM KOCHEN ZUR GESTALTUNG

**Konstruktion wird zum Kochlabor.
Der livecookintable® Baukasten.**

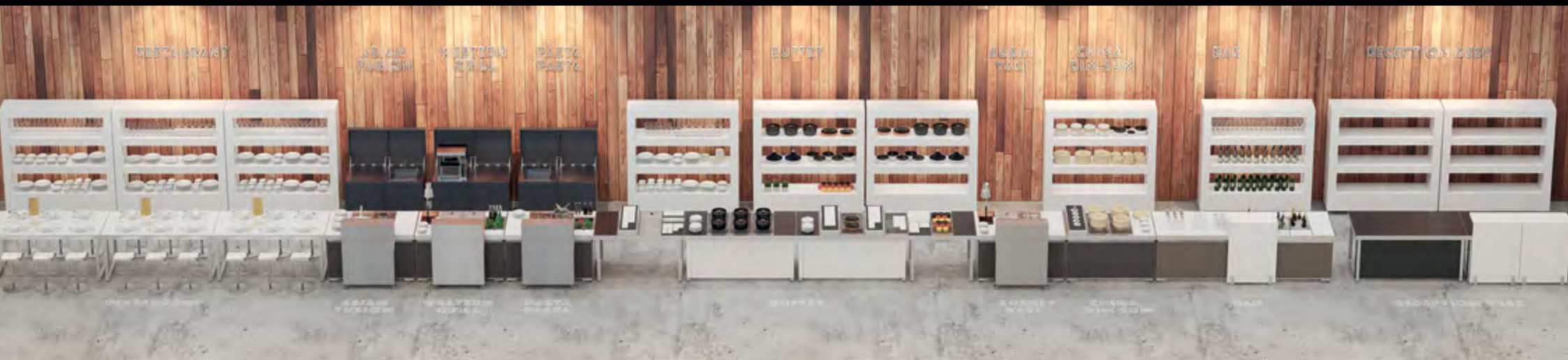
Norbert Fischbach

ist der berufliche Umgang mit Nahrungsmitteln nicht fremd. In seinem ersten Berufsabschnitt führte er die Familientradition weiter, arbeitete als Chef-Pâtissier in mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Stationen. Er entdeckte das Event für sich und erlernte die Event-Konzeption von Anfang an. Später machte er sich selbstständig und hinzu kam die Architektin

Simone Heckmann

die ihre solide Grundausbildung und ihre Erfahrung als Architektin und Designerin einbringt. Heute zählen Produktgestaltung, Konstruktion und Raumplanung zu ihren Kernkompetenzen.

»Es ist uns wichtig, ehrlich mit Materialien umzugehen, also das Maximale herauszuholen, ohne den Grundcharakter der Stoffe zu zerstören«, sagt Simone Heckmann. »Wenn ich nicht weiß, wie sich ein Werkstoff verhält, kann ich ihn nicht richtig einsetzen, weder in der Architektur noch in der Küche«, fügt Norbert Fischbach hinzu und erklärt damit gleich die Idee ihres aktuellen Projekts, der Entwicklung des livecookintable® Möbelsystems.



REFERENCE

HOTEL

INTERCONTINENTAL HOTEL Berlin, **INTERCONTINENTAL HOTEL** Hamburg, **INTERCONTINENTAL HOTEL** Düsseldorf, **INTERCONTINENTAL HOTEL** Moskow, **INTERCONTINENTAL HOTEL** Berchtesgaden, **INTERCONTINENTAL HOTEL** Frankfurt, **INTERCONTINENTAL HOTEL** Bucharest, **INTERCONTINENTAL HOTEL** Vienna, **INTERCONTINENTAL HOTEL** Davos, **INTERCONTINENTAL HOTEL** Budapest, **GRAND MILLENNIUM HOTEL** Sulamanieh, **HYATT REGENCY HOTEL** Vladivostok, **GRAND HYATT HOTEL** Vladivostok, **HYATT REGENCY HOTEL** Dar Es Salaam, **GRAND HYATT HOTEL** Cannes, **HYATT REGENCY HOTEL** Sochi, **HYATT REGENCY HOTEL** Mainz, **HYATT REGENCY HOTEL** Dubai, **GRAND HYATT HOTEL** Doha, **HYATT REGENCY HOTEL** Istanbul, **PARK HYATT HOTEL** Zansibar, **HYATT REGENCY HOTEL** Cassablanca, **JW MARRIOTT MARQUIS HOTEL** Dubai, **MARRIOTT HOTEL** Frankfurt, **RITZ CARLTON HOTEL** Almaty, **MARRIOTT HOTEL** Novi Arbat Moscow, **JW MARRIOTT HOTEL** Cannes, **MARRIOTT HOTEL** Warsaw, **MARRIOTT HOTEL** Constantine, **JW MARRIOTT HOTEL** Venice, **MARRIOTT HOTEL** Le Bourget Airport Paris, **EMAAR ADDRESS HOTEL** The Palace Old Town Dubai, **CROWN PLAZA HOTEL** Heidelberg, **WESTIN GRAND HOTEL** Frankfurt, **W HOTEL** Doha, **STARWOOD HOTEL** Bab Al Bahr Ajman, **ROSEWOOD HOTEL** Abu Dhabi, **D HOTEL** Maris, Marmaris, **IX HOTEL** The Chester Aberdeen, **KEMPINSKI HOTEL** 4 Jahreszeiten München, **KEMPINSKI HOTEL** Marsa Malaz Doha, **FAIRMONT HOTEL** The Palm Dubai, **FAIRMONT HOTEL** Singapore, **FAIRMONT HOTEL** Jakarta, **RAFFLES HOTEL** Jakarta, **CONRAD HOTEL** Dubai, **HILTON DOUBLE TREE HOTEL** Doha, **KAMEHA GRAND HOTEL** Zürich, **RADISSON BLU HOTEL** Dubai, **RADISSON BLU HOTEL** Hamburg, **RADISSON BLU HOTEL** The Diplomat Manama Bahrain, **RADISSON BLU HOTEL** Luzern, **VILA VITA HOTEL** Rosenpark Marburg, **WORLD LEADING HOTEL** Parkhotel Vitznau, **PRIVATE HOTEL** Krone Tübingen, **PRIVATE HOTEL** Gasthaus Rössli,

RESTAURANT

Restaurant Gurtenpark Bern, Restaurant Golfplatz Kirchheim,

CATERING

Kirberg Catering Köln, SV Group Vienna, tegut bankett Fulda, FR Catering Würzburg, FPS Catering Frankfurt, Arena One Catering München, Hoffmann Catering München, Nordevent Catering Hamburg, ISS Catering Group Stuttgart, Aramark Frankfurt, Migros Zürich, Migros Luzern, Banquet Catering Kuwait, Rothe Catering Zwönitz, Rotkäppchen Sektkellerei Freyburg,

EDUCATION

Patisserie Walter Kleinheubach, Heiko Antoniewicz New Daring Cuisine, At-Sunrice Chef Academy Singapore, Hotel Management School Luzern, Ecole polytechnique fédérale de Lausanne, Fleischhof Rasting Meckenheim und Essen,

SPORT ARENA

Eintracht Frankfurt - Commerzbank Football Arena Frankfurt, FC Bayern München - Allianz Arena München, 1. FC Nürnberg - Football Arena Nürnberg, FC Basel - St. Jakob-Park Basel

AIR LINE - CRUISE LINE

Emirates Airlines 1st Class Lounge Dubai, Emirates Flight Catering Dubai, TUI Mein Schiff 3, TUI Mein Schiff 4

CASINO - CONFERENCE CENTRE

Kursaal Bern, DVAG Center Marburg, City of Dreams, Manila, Deutsche Messe, Hannover

CARE CATERING

Bethesda Private Clinic Basel

RETAIL

Private Kitchen Breuninger Stuttgart

CORPORATE

Lofotprodukt AS Seafood, SGL Carbon Wiesbaden, Forum Fischbahnhof Bremerhaven, Google Earth London, ABB Mannheim, Caseli Gruppe Linz, Vauconsant Matfer

DISCOVER SOMETHING NEW! BE DARING!

BE CREATIVE!

livecookintable®

ENTDECKE NEUES! SEI MUTIG! GESTALTE!

DÉCOUVRE DES NOUVEAUTÉS! LANCE-TOI!
CONFIGURE!

¡DESCUBRA ALGO NUEVO! ¡ATRÉVASE! ¡SEA
CREATIVO!

COPRITE LE NOVITÀ! SIATE CORAGGIOSI!
CREATE!

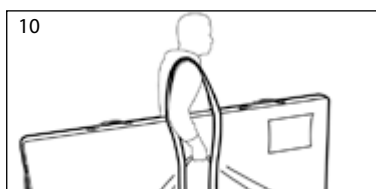
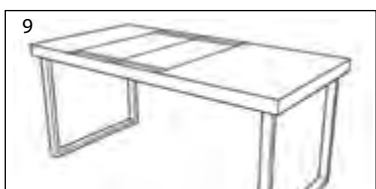
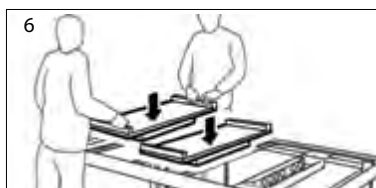
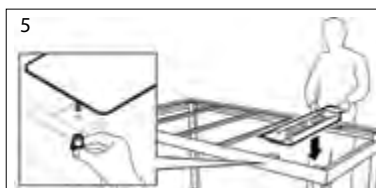
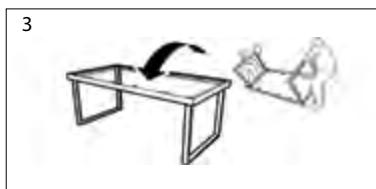
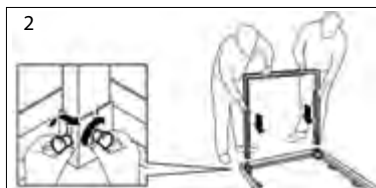
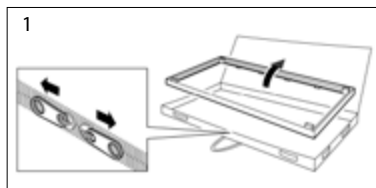
ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ НЕЧТО НОВОЕ!
ПРОЯВИТЕ СМЕЛОСТЬ! БУДЬТЕ
КРЕАТИВНЫ!

发现新东西！鼓足勇气！自己设计

大胆さと創造性が新発見をもたらす

Reference: JW Marriott Marquis Hotel Dubai

LIVE COOKING OUT OF THE CARRYING BAG



LIVE COOKING UND BUFFET DIREKT AUS DER TRAGETASCHE!

LIVE COOKING DIRECTEMENT SORTI DU SAC!

¡LIVE COOKING DIRECTAMENTE SACADA DE LA BOLSA!

LIVE COOKING STA IN UNA BORSA!

ДЕМОНСТРАЦИОННАЯ КУХНЯ СОБИРАЕТСЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО НА МЕСТЕ!

LIVE COOKING (当众烹饪) 直接取之手提袋!

バッグから取り出せばどこでもライブクッキング!

As easy as Lego! The first modular and portable live cooking furniture. Straight out of the bag!

Sleek design, high quality finishes, unique patterns. What looks like a luxury domestic kitchen furniture, is actually a new solution for professional catering. livecookintable® sets the standard: a modular furniture system, replaceable hobs, easy assembly without tools and intuitive operation. Easy to transport in bags and wheeled cases:

Self-service buffet, casino, restaurant, bar, live cooking station, chef's table, cooking school, event catering, (VIP) lounges, lunch, buffet, tastings, dinner, at congress centres, exhibition centres, sports and multifunctional arenas, hotels and restaurants .

Assembly without tools

All equipment can be hung in the three table frames (small, medium, large) freely and flexibly, whether it is for boiling, cooling, grilling, warming or cooking with a wok. Up to five segments can be used in a single table frame, while the mobile Airwall air purification system simply filters away cooking smells.

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.

So einfach wie Lego! Das erste modulare und tragbare Live-Cooking-Möbel. Direkt aus der Tragetasche!

Elegantes Design, hochwertige Oberflächen und einzigartige Muster. Es sieht aus wie eine Luxushaushaltsküche und ist tatsächlich eine neue Lösung für die Gastronomie.

livecookintable® setzt den Standard: Baukastensystem, austauschbare Kochfelder, leichte Montage ohne Werkzeug und eine intuitive Bedienung. Einfacher Transport in Taschen und Rollkoffern:

SB-Buffets, Casino, Restaurant, Bar, Live-Cooking-Station, Chef's Table, Kochkurse, Event Catering, VIP Lounges, Buffet, Probeessen, Konferenz- zentren, Eventlocations, Sport- und Multi-Arenen, Hotel und Gastronomie

Montage ohne Werkzeug

In den 3 Tischrahmen (klein, mittel, groß) können alle Geräte frei und flexibel eingehängt werden, sei es zum Kochen, zum Kühlen, zum Grillen, zum Wärmen oder kochen mit dem Wok. Bis zu 5 Segmente können innerhalb eines Tischgestells verwendet werden, während die Kochgerüche mit der mobilen Airwall einfach weggefiltert werden.

¡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.

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.

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

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.

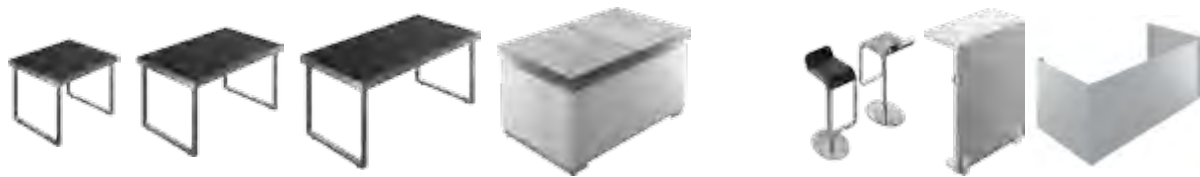
那么容易 - 乐高! 第一台模块化和便携式现场烹饪家具。直接取之手提袋!

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, 品鉴宴 (品鉴宴), 无需工具安装方便

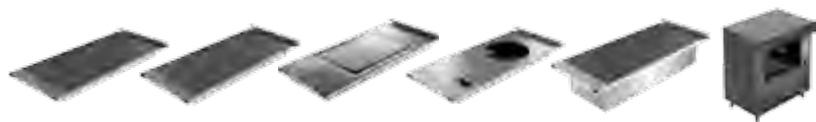
在3种尺寸的工作台框(小、中、大), 都可自由灵活安装所有用于烹饪、冷却、烧烤、加热或铁锅炒的设备。

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。



livecookintable® professional 3-5

livecookintable® moove 4 livecookintable® buffet bar



livecookintable® devices



livecookintable® logistic



livecookintable® Airwall 15

Article Directory

livecookintable® Sets

- 10003 Table Set Professional 3
- 10004 Table Set Professional 4
- 10005 Table Set Professional 5
- 10007 Buffet Table Set Moove No 4
- 10007.1 Design Magic Stiches for Moove No 4
- 10007.2 Individual Design for Moove No 4

livecookintable® Devices

- 12103 Induction Smart
- 12110 Wok Smart
- 16107 Wok Pan
- 12201 Grill Smart
- 12401 Hot + Chill Plus
- 12402 Hot Plate Smart
- 16108 Pasta Station
- 12311 Airwall 15

livecookintable® Buffet + Bar

- 13307 Buffet Blind 5 (for professional 5)
Front + Sides Covering + Bag
- 16301 Zieher Display for Zieher Modul series
- 13301 Bar element
- 14100 Bar Stool LEM Black or White

livecookintable® Additional Parts

- 16206 Adapter for Cable Tray (for professional 3-5)
- 131.35i Tabletop 3/5 (for professional 3)
- 131.45i Tabletop 4/5 (for professional 4)

- 131.55i Tabletop 5/5 (for professional 5)

livecookintable® Carry Bags and Cases

- 15100 Set Carry Bags Professional 3
- 15101 Set Carry Bags Professional 4
- 15102 Set Carry Bags Professional 5
- 15115 Set Carry Bags Moove No 4
- 15201 Trolley
- 15201hcTrolley Hot+Chill
- 15404 Bag Bar Stool LEM
- 15454 Airwall Case 15

Artikelverzeichnis

livecookintable® Sets

- 10003 Tischset Professional 3
- 10004 Tischset Professional 4
- 10005 Tischset Professional 5
- 10007 Buffet Tischset Moove No 4
- 10007.1 Design Magic Stiches für Moove No 4
- 10007.2 Individual Design für Moove No 4

livecookintable® Geräte

- 12103 Induction Smart

- 12110 Wok Smart

- 16107 Wokpfanne

- 12201 Grill Smart

- 12401 Hot + Chill Plus

- 12402 Hot Plate Smart

- 16108 Pasta Station

- 12311 Airwall 15

livecookintable® Buffet + Bar

- 13307 Buffet Blende 5
Front + Seitenblende + Tasche
- 16301 Zieher Display für Zieher Modulserie
- 13301 Bar Element
- 14100 Barstuhl LEM schwarz oder weiß

livecookintable® Zubehör

- 16206 Adapter für Kabelwanne (für professional 3-5)
- 131.35i Tabletop 3/5 (für professional 3)
- 131.45i Tabletop 4/5 (für professional 4)
- 131.55i Tabletop 5/5 (für professional 5)

livecookintable® Taschen und Cases

- 15100 Taschenset für Professional 3
- 15101 Taschenset für Professional 4
- 15102 Taschenset für Professional 5
- 15115 Taschenset für Moove No 4
- 15201 Gerätekoffer Trolley
- 15201hcGerätekoffer Trolley Hot+Chill
- 15404 Tasche Barstuhl LEM
- 15454 Airwall Case 15

LIVECOOKINTABLE IS FORM AND FUNCTION

livecookintable®
lookbook

LIVECOOKINTABLE IST DESIGN UND
FUNKTION

LIVECOOKINTABLE INCARNE LE DESIGN ET
LA FONCTION

LIVECOOKINTABLE ES SINÓNIMO DE
DISEÑO Y FUNCIONALIDAD

LIVECOOKINTABLE È DESIGN E
FUNZIONALITÀ

LIVECOOKINTABLE – ЭТО ДИЗАЙН И
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

LIVECOOKINTABLE体现设计和功能理念

デザインと機能を提供、それがライブ
クッキングテーブル

Reference: JW Marriott Marquis Hotel Dubai



10007
moove 4



13301
Bar Element



10005
professional 5



14100
Lem barstool



16301
Zieher Display



12401
Hot+Chill Plus



12402
Hot Plate Smart



13301
Bar Element



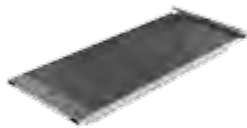
10007
moove 4



10007
moove 4



12311
Airwall 15



12402
Hot Plate Smart



12201
Grill Smart



12103
Induction Smart



16301
Zieher Display



10007
moove 4



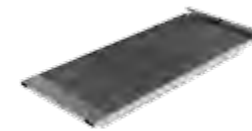
10007
moove 4



12401
Hot+Chill Plus



12103
Induction Smart



12103
Induction Smart



10005
professional 5



10007
moove 4



13301
Bar Element



10005
professional 5



12401
Hot+Chill Plus



14100
Lem barstool



16301
Zieher Display



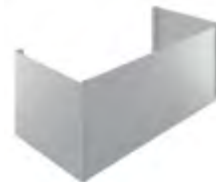
12311
Airwall 15



12201
Grill Smart



12103
Induction Smart



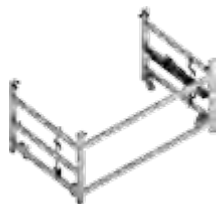
13307
Buffet Blind 5



10005
professional 5



10007
moove 4



10007 moove 4
individual



12201
Grill Smart



12401
Hot+Chill Plus



12103
Induction Smart



16301
Zieher Display



12401
Hot+Chill Plus



12103
Induction Smart



13307
Buffet Blind 5



10005
professional 5



10007
moove 4



13301
Bar Element



10005
professional 5



13307
Buffet Blind 5



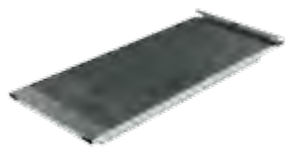
12401
Hot+Chill Plus



16301
Zieher Display



12401
Hot+Chill Plus



12103
Induction Smart



10007
moove 4



13301
Bar Element



13307
Buffet Blind 5



10005
professional 5



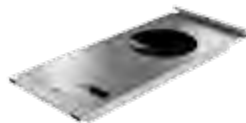
10007
moove 4



10005
professional 5



12201
Grill Smart



12110
Wok Smart



12103
Induction Smart



12311
Airwall 15



14100
Lem barstool



12311
Airwall 15



12201
Grill Smart



12103
Induction Smart



10005
professional 5



10004
professional 4



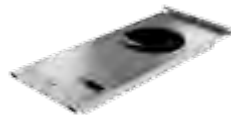
10007
moove 4



10005
professional 5



12201
Grill Smart



12110
Wok Smart



12103
Induction Smart



14100
Lem barstool



16301
Zieher Display



16301
Zieher Display



12401
Hot+Chill Plus



12103
Induction Smart



13301
Bar Element



13307
Buffet Blind 5



10005
professional 5



10004
professional 4



10005
professional 5



12201
Grill Smart



12110
Wok Smart



12103
Induction Smart



12311
Airwall 15



14100
Lem barstool



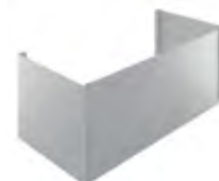
12311
Airwall 15



12201
Grill Smart



12103
Induction Smart



13307
Buffet Blind 5



10005
professional 5

LIVECOOKINTABLE SETS A NEW STANDARD

livecookintable®
products

LIVECOOKINTABLE IST DER NEUE
STANDARD

LIVECOOKINTABLE: LE NOUVEAU
STANDARD

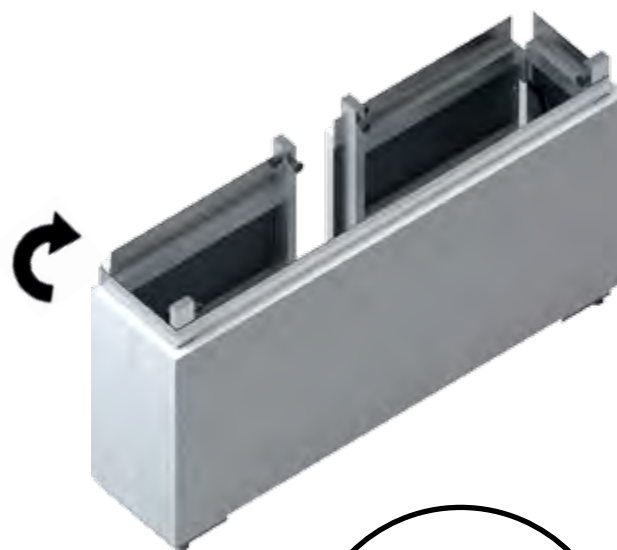
LIVECOOKINTABLE SE HA CONVERTIDO
EN EL NUEVO ESTÁNDAR

LIVECOOKINTABLE È IL NUOVO
STANDARD

livecookintable является новым
стандартом

LIVECOOKINTABLE
为新的标准

ライブクッキングテーブルが示す、キ
ッチンの新基準



livecookintable® moove

10007 Moove 4

Buffet Table 4 Segments

Buffet Tisch 4 Segmente

11114: Chassis Moove 4

11104: Frame 4

11111: Segment Bar

16204: Electro Fix

16202: Power Strip 11 kW

Steckdosenleiste 11 kW

MDF/HPL Side Coverings

Clip-in frames for various designs

Tabletops for one table

MDF/HPL Seitenverkleidung

Clip-in Rahmen für Dekore

Tischplatten für einen Tisch



2 Years Warranty
2 Jahre Garantie

1.4301

Platinum Satin Brush
Platinum Bürstung



106 kg net/ 136 Kg



CEE 380 V , 16 A, 11 kW
(3 x 16A/1 phs 230 V)



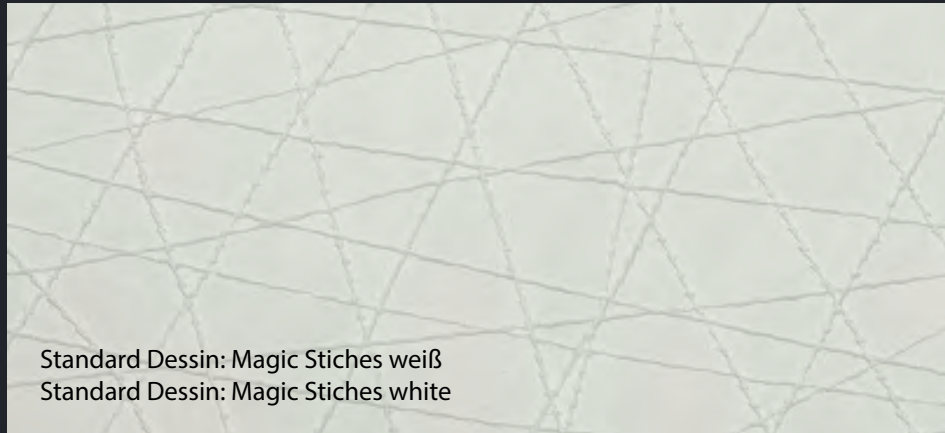
Easy to clean
Leicht zu reinigen

158 mm



925 mm

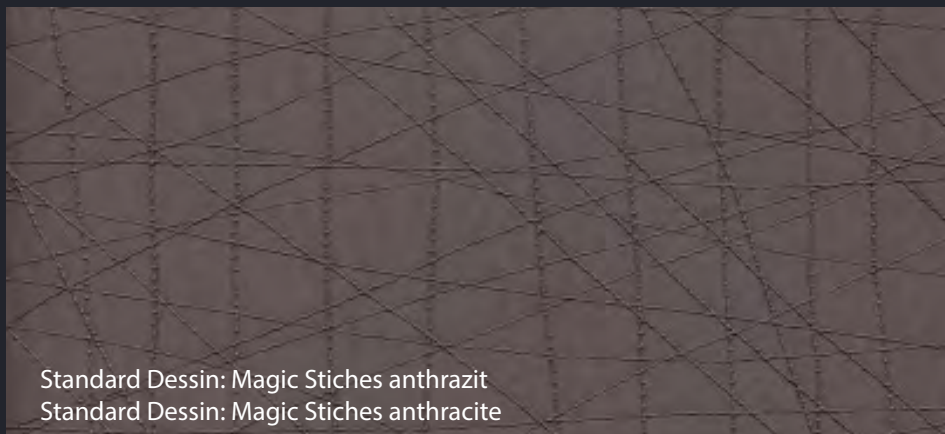




Standard Dessin: Magic Stiches weiß
Standard Dessin: Magic Stiches white



Standard Dessin: Magic Stiches Birke
Standard Dessin: Magic Stiches birch



Standard Dessin: Magic Stiches anthrazit
Standard Dessin: Magic Stiches anthracite



livecookintable® moove

Standards in three colors
Dessin: Magic stitches

Panels made of durable, washable and laminated MDF board with mounted clip-in frame

Assembly without tools

Dessin change: The high-quality synthetic leather fabrics are inserted by hand with a rubber into the clip-in frame. This can be done on the fly. There is no previous knowledge necessary.



Standards in drei Farben
Dessin: Magic Stiches

Panele aus stabiler, abwaschbarer und laminiertes MDF-Platte mit montiertem Clip-in-Rahmen

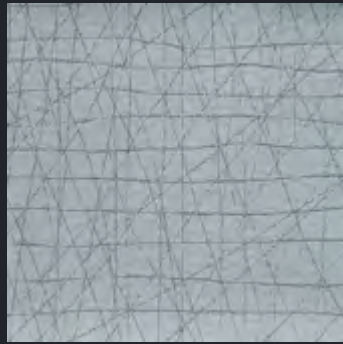
Montage ohne Werkzeug

Motivwechsel: Die hochwertigen Kunstleder-Stoffe werden mit einem Gummikeder in die Clip-in-Rahmen händisch eingekedert. Dies kann im laufenden Betrieb erfolgen. Es ist keine Vorkenntnis notwendig.

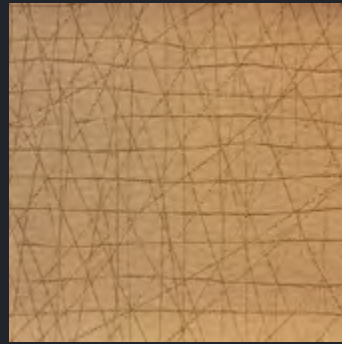




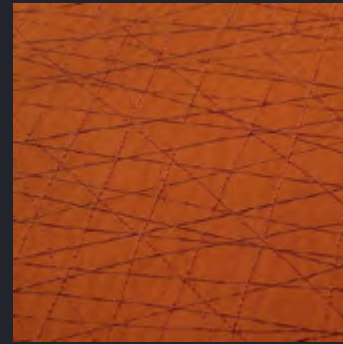
individual MS sparkling copper



individual MS sparkling silver



individual MS sparkling gold



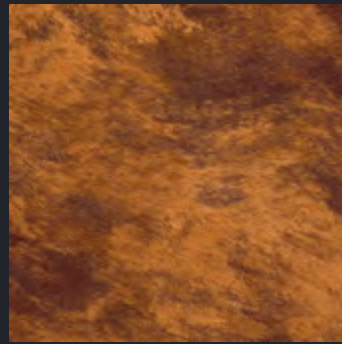
individual MS copper orange



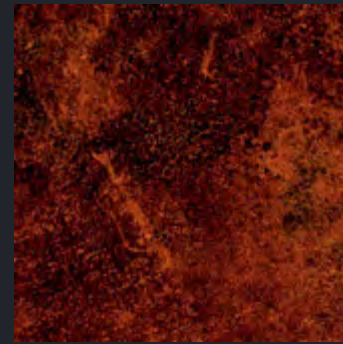
individual champagne



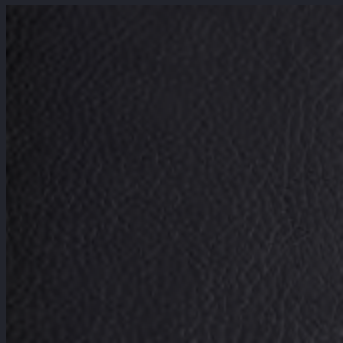
individual royal gold



individual marbel beige



individual corten skin



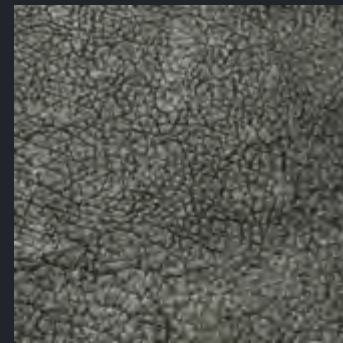
individual black leather



individual oystrich leather



individual pearl white



individual elephant skin

livecookintable® moove

Custom Dessins in almost all colors are available on request. Pictures: small selection of different Dessins.

Individuelle Dessins in nahezu allen Farben auf Wunsch
Abbildungen: kleine Auswahl verschiedener Dessins.



Easy to clean
Leicht zu reinigen



No machine wash
Keine Maschinenwäsche



Non iron
Nicht bügeln



6 month warranty
6 Monate Garantie



Inside washable by hand
Innenseite abwaschbar



www.hiltl.ch

livecookintable® moove

Custom designs and graphic designs printed on high quality photo-textile is possible at any time.

Individuelle Motive und grafische Gestaltungen gedruckt auf hochwertigem Photo-Textil ist jederzeit möglich.



professional set

10005 professional 5

- 11105: Frame 5
- 11113: Buffet Legs
- 16203: Cable Tray
- 16202: Power Strip CEE
Steckdosenleiste CEE

Tabletops for one table
Tischplatten für einen Tisch



2 Years Warranty
2 Jahre Garantie

1.4301

Platinum Satin Brush
Platinum Bürstung



62 kg net/ 81 Kg



CEE 380 V , 16 A, 11 kW
(3 x 16A/1 phs 230 V)



Easy to clean
Leicht zu reinigen

1945 mm



970 mm

925 mm



15102 Carry Bag Set Professional 5





professional set

10004 professional 4

11104: Frame 4

11113: Buffet Legs

16203: Cable Tray

16202: Power Strip CEE

Steckdosenleiste CEE

Tabletops for one table

Tischplatten für einen Tisch



2 Years Warranty
2 Jahre Garantie

1.4301

Platinum Satin Brush
Platinum Bürstung



51 kg net/ 68 Kg



CEE 380 V , 16 A, 11 kW
(3 x 16A/1 phs 230 V)



Easy to clean
Leicht zu reinigen

1556 mm



970 mm

925 mm



15101 Carry Bag Set Professional 4





professional set

10003 professional 3

11103: Frame 3

11113: Buffet Legs

Tabletops for one livecookintable

Tischplatten für einen livecookintable



Easy to clean

Leicht zu reinigen



2 Years Warranty

2 Jahre Garantie

1.4301

Platinum Satin Brush

Platinum Bürstung



40 kg net/ 56 Kg

1176 mm



970 mm

925 mm



15100 Carry Bag Set Professional 3



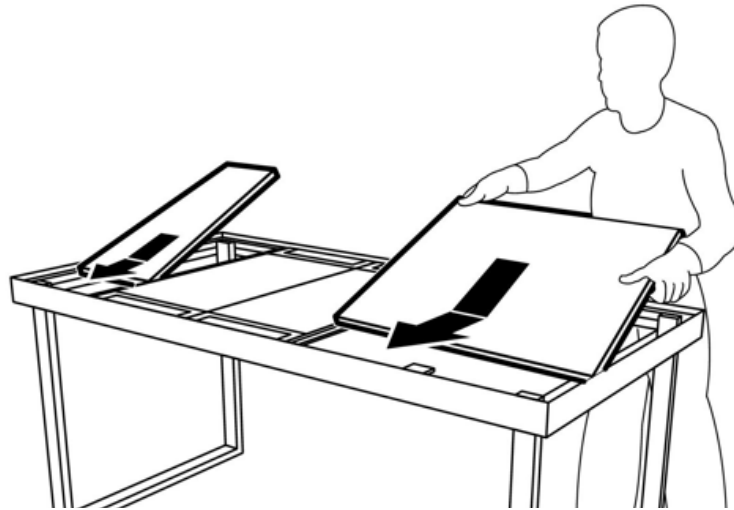
40

PDF

Tischplatte/ tabletop

High Pressure Laminate
with 2 different designs top side and
flip side

Schichtstoff Furnier
2 unterschiedliche Dekorseiten zum
beidseitigen Nutzen aus HPL



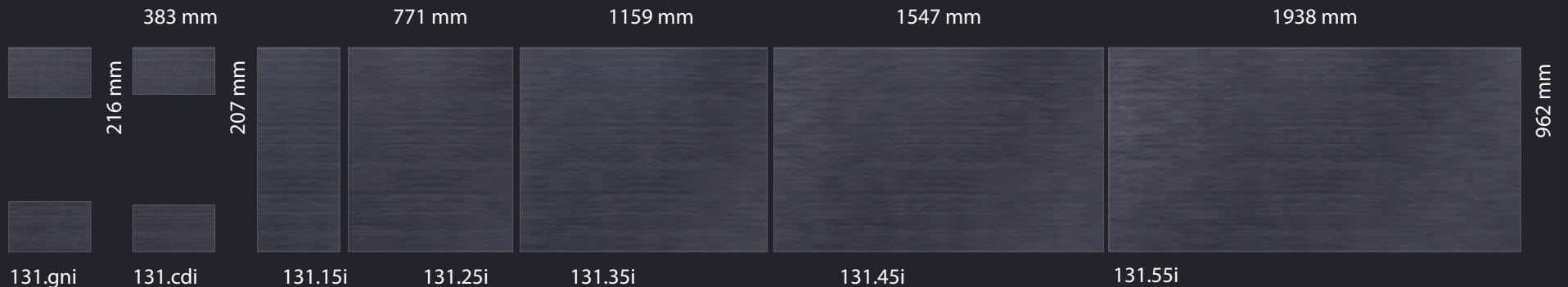
6 month Warranty
6 Monate Garantie



2 - 24 kg net/ 2 - 25 Kg



Easy to clean
Leicht zu reinigen



Tabletop GN Tabletop CD Tabletop 1/5 Tabletop 2/5 Tabletop 3/5 for frame 3 Tabletop 4/5 for frame 4 Tabletop 5/5 for frame 5
Tischplatte GN Tischplatte CD Tischplatte 1/5 Tischplatte 2/5 Tischplatte 3/5 für Rahmen 3 Tischplatte 4/5 für Rahmen 4 Tischplatte 5/5 für Rahmen 5

Tabletop/ Tischplatte

13109 Zebrano

13109 Snow White



Tabletop/ Tischplatte

13110 Limescale

13110 Champagne





platinum brush



12201 Grill Smart



250°C



1 Year Warranty
1 Jahr Garantie



3,2 kW, 16A/1 phs
(Schuko) 220/240 V, 50-60Hz

1.4301

Platinum Satin Brush
Platinum Bürstung



Made in EU (Germany)



25 kg net/ 29 Kg

962 mm



383 mm

383 mm

90 mm

15201 Trolley



12103 Induction Smart



Cooking zone: 2 x 1/2 GN o. 1 GN
Kochzone: 2 x 1/2 GN o. 1 GN



max. 3,7 kW



max. 2,1 kW



Hold mode 42°C - 94°C
Warmmodus 42°C - 94°C



1 Year Warranty (1,500 h)
1 Jahr Garantie (1.500 h)



3,7 kW, 16A/1 phs (Schuko)
220/240 V, 50-60Hz

1.4301

Platinum Satin Brush
Platinum Bürstung

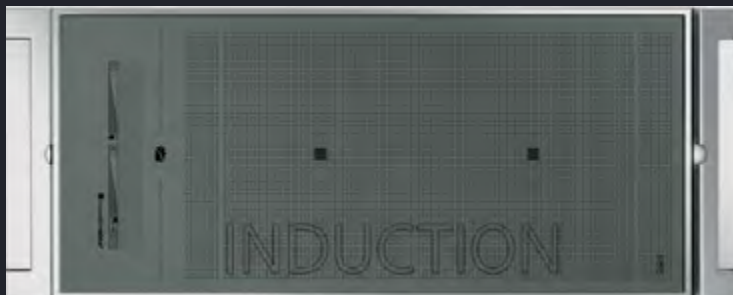


Made in EU (Austria)



12 kg net/ 17 Kg

962 mm



383 mm

383 mm

90 mm

15201 Trolley



12110 Wok Smart



3,0 kW



3,0 kW



2,4 kW



1 Year Warranty (1,500 h)
1 Jahr Garantie (1.500 h)



3,0 kW, 16A/1 phs (Schuko)
220/240 V, 50-60Hz

1.4301

Platinum Satin Brush
Platinum Bürstung



Made in EU (Austria)



12 kg net/ 17 Kg

962 mm



383 mm

383 mm

90 mm

15201 Trolley



47

PDF

12402 Hot Plate Smart



Hold mode 40°C - 100°C
Warmmodus 40°C - 100°C



1 Year Warranty
1 Jahr Garantie



850 W, 16A/1 phs (Schuko)
220/240 V, 50-60Hz

1.4301

Platinum Satin Brush
Platinum Bürstung



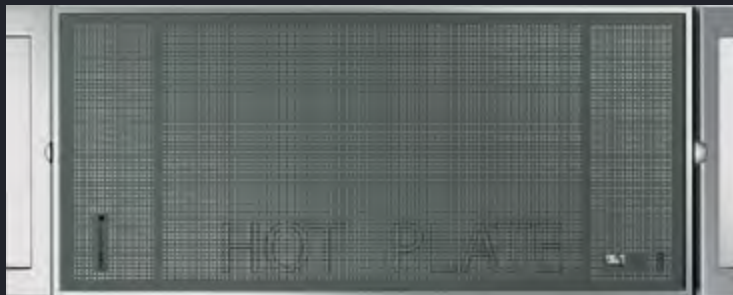
Made in EU (Austria)



15 kg net/ 19 Kg

48

962 mm



383 mm

383 mm

90 mm

15201 Trolley



PDF



12401 Hot+Chill Plus



100°C



3°C



1 Year Warranty
1 Jahr Garantie



850 W, 16A/1 phs (Schuko)
220/240 V, 50-60Hz



Platinum Satin Brush
Platinum Bürstung



Made in EU (Austria)



25 kg net/ 29 Kg

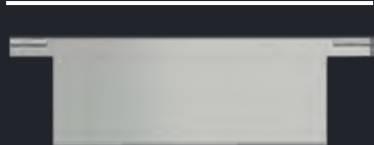
962 mm



383 mm

383 mm

180 mm



15201hc Trolley Hot + Chill



The New Airwall 15 with Plasma-Stream

The state of the art: indoor air cleaning with plasma filter. Four filter stages for an odor-free and fat-free exhaust system.

How does the plasma stream technology?

1) Pre-filtering

The pre-filter (metal/mesh) retains the rough air pollution, such as fats in the air. Water vapor is condensed. The other filter stages of plasma technology are well protected. (The pre-filter should be cleaned after use)

2) Ventilation

The fan creates optimal airflow. Thanks to the latest, long-lived „green“ technology, it is particularly energy-saving, efficient and very quiet. (Maintenance free)

3) Oxidation (plasma filter)

The plasma filter effects in a fraction of one second an oxidation process and decomposition process (splitting of the molecules of air in an air plasma) that virtually eliminates odors, which are still contained in the pre-filtered air.

4) Activated carbon filter

The activated carbon retains non-oxidized compounds in the air. The activated carbon decomposes the non-oxidized compounds.

Die neue Airwall 15 mit Plasma-Stream

Der letzte Stand der Technik: Raumlufreinigung mit Plasma Filter. Vier Filterstufen zur geruchsfreien und fettfreien Abluft.

Wie funktioniert die Plasma-Stream-Technologie?

1) Vorfilterung

Der Wirbelstrom Edelstahlfilter hält die grobe Verschmutzung zurück. Fette und Wasser werden aus der Luft ausgeschieden und in der Kondensatwanne aufgefangen. Die weiteren Filterstufen der Plasmatechnologie werden so geschützt. (Kondensatwanne und die Filter sind nach der Benutzung zu reinigen)

2) Ventilation

Der Ventilator erzeugt eine optimale Luftströmung. Dank modernster, langlebiger „grüner“ Technologie ist er besonders energiesparend, effizient und sehr leise.

3) Oxidation (Plasmafilter)

Der Plasmafilter bewirkt in Bruchteilen eine Sekunde einen Oxidationsprozess und Zersetzungsprozess (Aufspaltung der Luftmoleküle in ein Luftplasma), der fast alle in der vorgefilterten Luft enthaltenen Geruchsstoffe eliminiert.

4) Aktivkohle-Filter

Die Aktivkohle bewirkt, dass nicht oxidierte Verbindungen in der Luft zurückgehalten werden. Sie werden in der Aktivkohle zur Zersetzung gebracht.

Proven effectiveness

(Fraunhofer Institut)

Test Ozone Pollution

The plasma filter cleans the air sustainably.
No ozone emission (near 0 ppb).

Test Odor Removal

International test method with MEK gas.
Conclusion: The reference gas is reliably
eliminated in $t = 0 + 54$ min.

Test of microbial load

The operation of the Airwall significantly
reduced the microbial load in the air

Geprüfte Effektivität

(Fraunhofer Institut)

Test Ozonbelastung

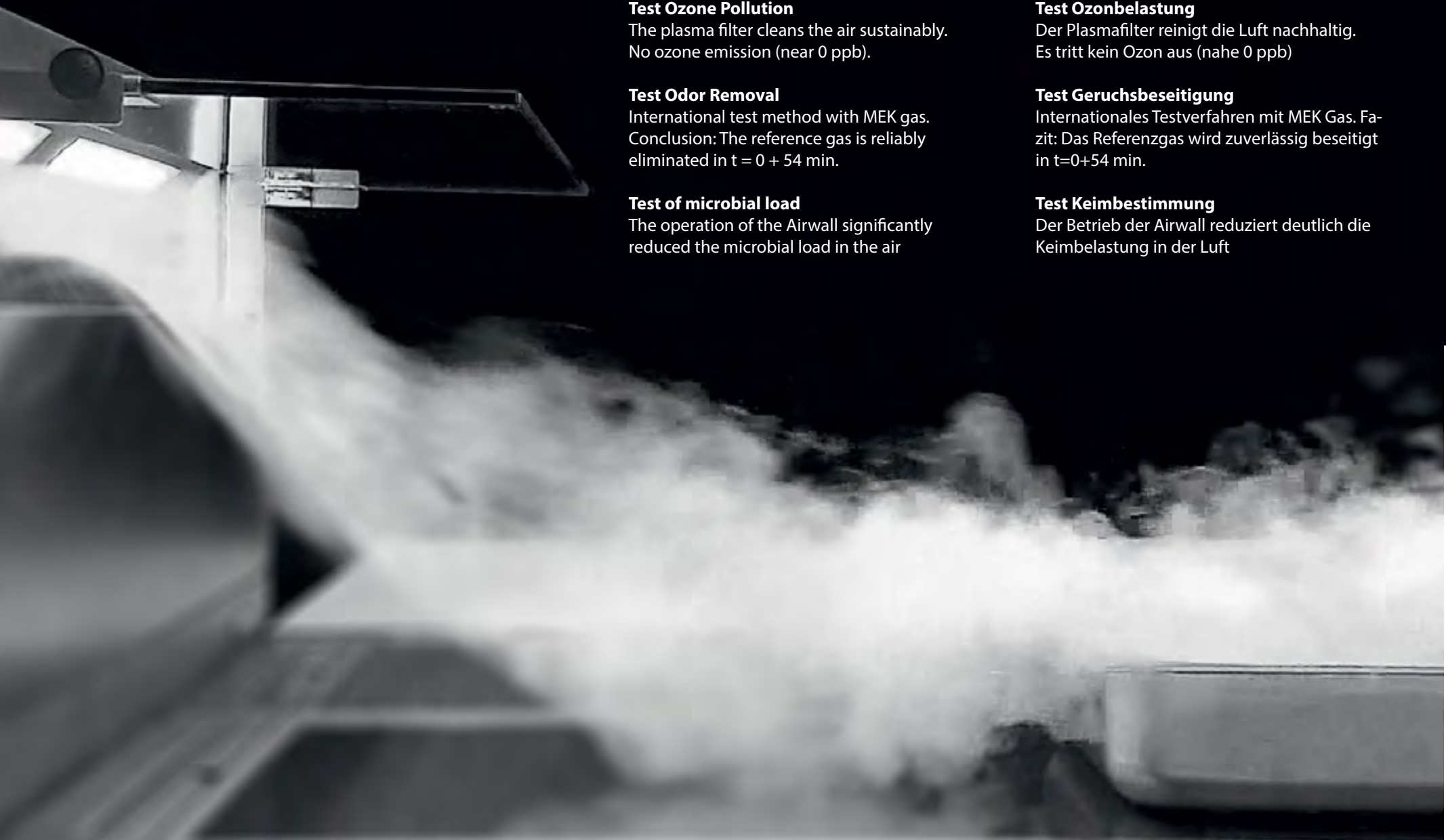
Der Plasmafilter reinigt die Luft nachhaltig.
Es tritt kein Ozon aus (nahe 0 ppb)

Test Geruchsbeseitigung

Internationales Testverfahren mit MEK Gas. Fa-
zit: Das Referenzgas wird zuverlässig beseitigt
in $t=0+54$ min.

Test Keimbestimmung

Der Betrieb der Airwall reduziert deutlich die
Keimbelastung in der Luft





12311 Airwall 15

-  1: 195 Watt / 460 m³/h
2: 233 Watt / 640 m³/h
3: 286 Watt / 855 m³/h
4: 330 Watt / 1060 m³/h
-  Run-on function
Nachlauf Funktion
-  1 Year Warranty
1 Jahr Garantie
-  330 Watt, 16A/1 phs
(Schuko) 230 V, 50-60Hz
-  2m
-  1.4301 Platinum Bürstung
Platinum Satin Brush
-  Made in Germany
-  40 kg net/ 50 Kg
-  7 Watt LED

- LED Lighting (7 Watt)
- Energy efficient Operation
- Silent operation mode (Level 1: 29dBA) max. 54 dBA
- Finished in stainless steel hygienic according HACCP
- Special Platinum satinated surface
- Non mirror surface

- LED -Beleuchtung (7 Watt)
- Energiesparender Betrieb
- Flüsterlauf-Modus (Level 1: 29 dBA) max. 54 dBA
- Hergestellt in Edelstahl. Hygiene nach HACCP
- Oberfläche in seidenmatter Platinbürstung
- Nicht spiegelnde Oberfläche

15404 Airwall Case 15



THE ONLY WAY TO CREATE SOMETHING

GREAT IS WITH AN EYE FOR THE PERFECT

DETAIL!

Buffet & Bar

WIRKLICH GUTES ENTSTEHT NUR MIT
BLICK FÜR DAS PERFEKTE DETAIL!

LES MEILLEURES CRÉATIONS NE SONT
MISES EN VALEUR QUE PAR LA PERFECTI-
ON DU DÉTAIL !

¡LO VERDADERAMENTE BUENO NACE SO-
LAMENTE DE LOS DETALLES PERFECTOS!

UN PRODOTTO OTTIMO NASCE SOLO
DALLA CURA DEI DETTAGLI! UN PROD-
OTTO OTTIMO NASCE SOLO DALLA CURA
DEI DETTAGLI!

ИСТИННО ХОРОШЕЕ МОЖНО
СОЗДАВАТЬ ТОЛЬКО ПУТЕМ ИДЕАЛЬНОЙ
ПРОРАБОТКИ ДЕТАЛЕЙ!

细微精致才能体现真正的完美!

偉大さの源泉は完璧な細部のみにあ
り。

Reference: JW Marriott Marquis Hotel Dubai



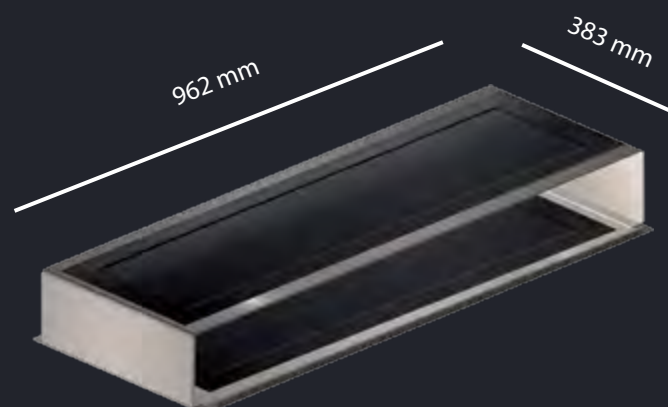
13301 Zieher Display

MEC2, Celebrity Chef Heiko Antoniewicz and Zieher Germany agreed on a joint co-operation for their Zieher series 'Modul'.

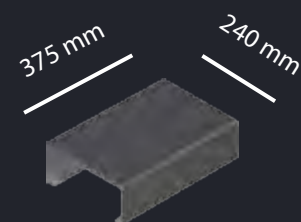
Chef Heiko created the idea and concept of 'Modul', a tray system for food presentation. MEC2 designed the appropriate livecookintable displays for the 'Modul' series.

Heiko Antoniewicz: The 'Modul' series is a perfect system for all areas of contemporary gastronomy. The series increase creativity and can be used universally.

13301 Set Zieher Buffet Display
1 x 962 mm x 383 mm, H: 115 mm
1 x 375 mm x 240 mm, H: 110 mm



13301 Set Zieher Buffet Display



ZIEHER
GERMANY



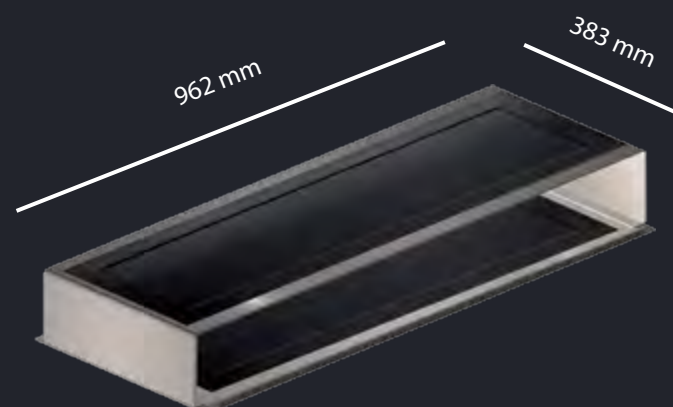
13301 Zieher Display

MEC2, Starkoch Heiko Antoniewicz und Zieher Germany haben eine gemeinsame Kooperation für die Serie „Modul“ beschlossen.

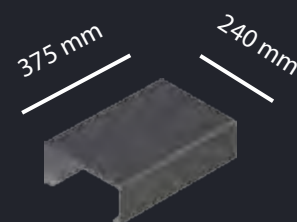
Idee und Konzept für „Modul“ stammt von Heiko Antoniewicz, das Tablettssystem von Zieher Germany. MEC2 hat nun passende Displays entwickelt, um „Modul“ perfekt in livecookintable® zu integrieren und die Vorteile beider Produktlinien zu maximieren.

Heiko Antoniewicz: „Die Serie „Modul“ ist das perfekte System für zeitgemäße Gastronomie. Sie steigert die Kreativität und kann universell eingesetzt werden.“

13301 Set Zieher Buffet Display
 1 x 962 mm x 383 mm, H: 115 mm
 1x 375 mm x 240 mm, H: 110 mm



13301 Set Zieher Buffet Display



ZIEHER
GERMANY



Pâtisserie by Pâtisserie Walter www.patisserie.de

13301 Zieher Display

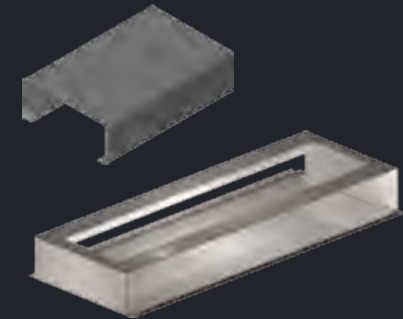
for Zieher „Modul“ Series

Zieher Catalog 2015 Page 118 - 130

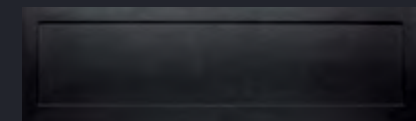
Order: info@zieher.com

www.zieher.com

13301 Set Zieher Buffet Display



+ Zieher Base Tray „Modul“



Art No. 4583: 95,5 x 28 x 1,8



Art No. 4582: 72,5 x 28 x 1,8



Art No. 4581: 53 x 28 x 1,8

Zieher Catalog 2015 Page 124
Zieher Katalog 2015 Seite 124

ZIEHER
GERMANY



Pâtisserie von Pâtisserie Walter www.patisserie.de

13301 Zieher Display

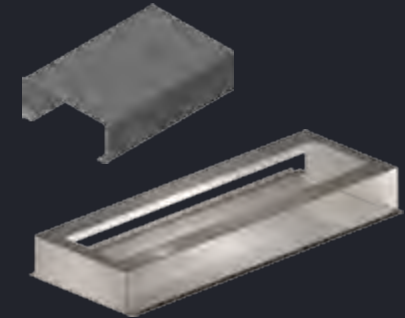
für Zieher „Modul“ Serie

Zieher Katalog 2015 Seite 118 - 130

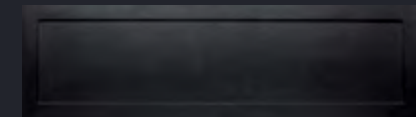
Bestellung: info@zieher.com

www.zieher.com

13301 Set Zieher Buffet Display



+ Zieher Basis Tablett „Modul“



Art No. 4380
11 cm x 11 cm

Art No. 4382
22 cm x 11 cm

Art No. 4385.22
22 cm x 22 cm

Art No. 4384
22 cm x 11 cm

Art No. 4381
11 cm x 11 cm

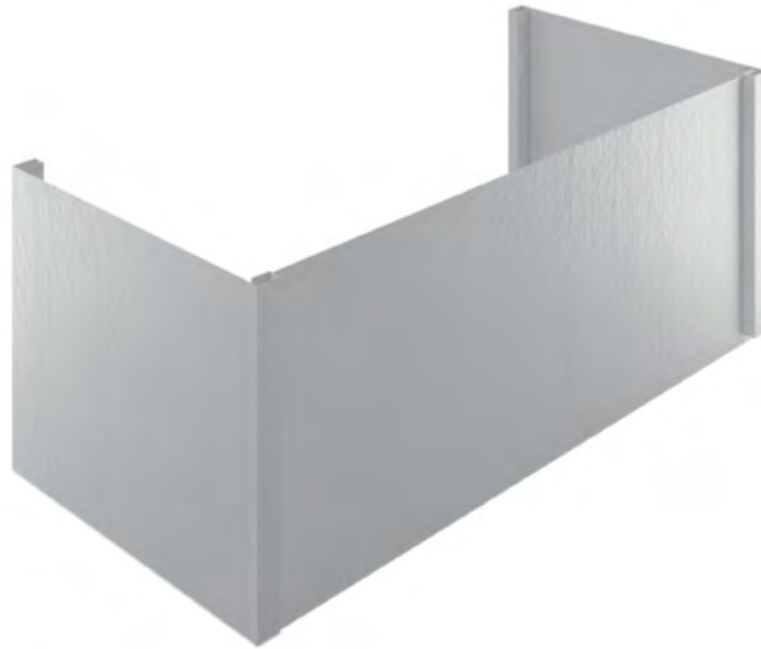
More products of the series „Modul“ are in the Zieher Catalog 2015. Page 124 -130.

Weitere Artikel der Serie „Modul“ im Zieher Katalog 2015. Seite 124-130.

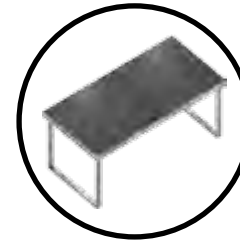
info@zieher.com
www.zieher.com

Zieher Catalog 2015 Page 126/ 127
Zieher Katalog 2015 Seite 126/ 127

ZIEHER
GERMANY



Nur zur Verwendung mit livecookintable professional 5
Only for the use with livecookintable professional 5



13307 Buffet Blind 5

13307 Buffet Blind 5
Buffet Covering Table Professional 5

Design Magic Stiches
white/ anthracite/ birch

Front- and Side panels
With Carry Bag included
970 x 1,860 H: 800 mm

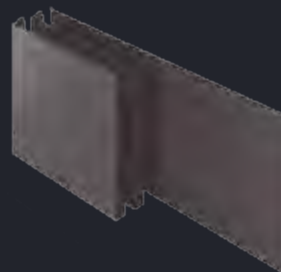
13307 Buffet Blende 5

Buffetverkleidung Tisch Professional 5
Design Magic Stiches
weiß/ anthrazit/ birke

Front- und Seitenverkleidung
Inklusive Transporttasche
970 mm x 1.860 mm, H: 800 mm



Standard Dessin: Magic Stiches Birke
Standard Dessin: Magic Stiches birch



Standard Dessin: Magic Stiches anthrazit
Standard Dessin: Magic Stiches anthracite



Standard Dessin: Magic Stiches weiß
Standard Dessin: Magic Stiches white



13301 Bar Element

13301 Bar Element
Counter Furniture HPL white
800 x 400 H: 1,145 mm

14100 Lem bar stool

adjustable height
black/ white
H: 660-790 mm

13301 Bar Element
Möbel HPL weiss
800 mm x 400 mm, H: 1.145 mm

14100 Lem Barhocker,
höhenverstellbar
schwarz/ weiß

H: 660 mm - 790 mm



PERFECTION IS 60% MATERIAL SELECTION

20% MANUFACTURING SKILLS

AND 20% CREATIVITY

livecookintable® logistic

PERFEKTION IST 60% MATERIALAUSWAHL,
20% HANDWERK UND 20% KREATIVITÄT

LA RECETTE DE LA PERFECTION: 60 % DE
SÉLECTION DES MATÉRIAUX,
20% D' ARTISANAT ET 20% DE CRÉATIVITÉ

LIVECOOKINTABLE SE HA CONVERTIDO EN
EL NUEVO ESTÁNDAR

LA PERFECCIÓN SE COMPONE DE UN 60%
DE ELECCIÓN DEL MATERIAL, UN 20% DE
TRABAJO ARTESANAL Y UN 20% DE
CREATIVIDAD

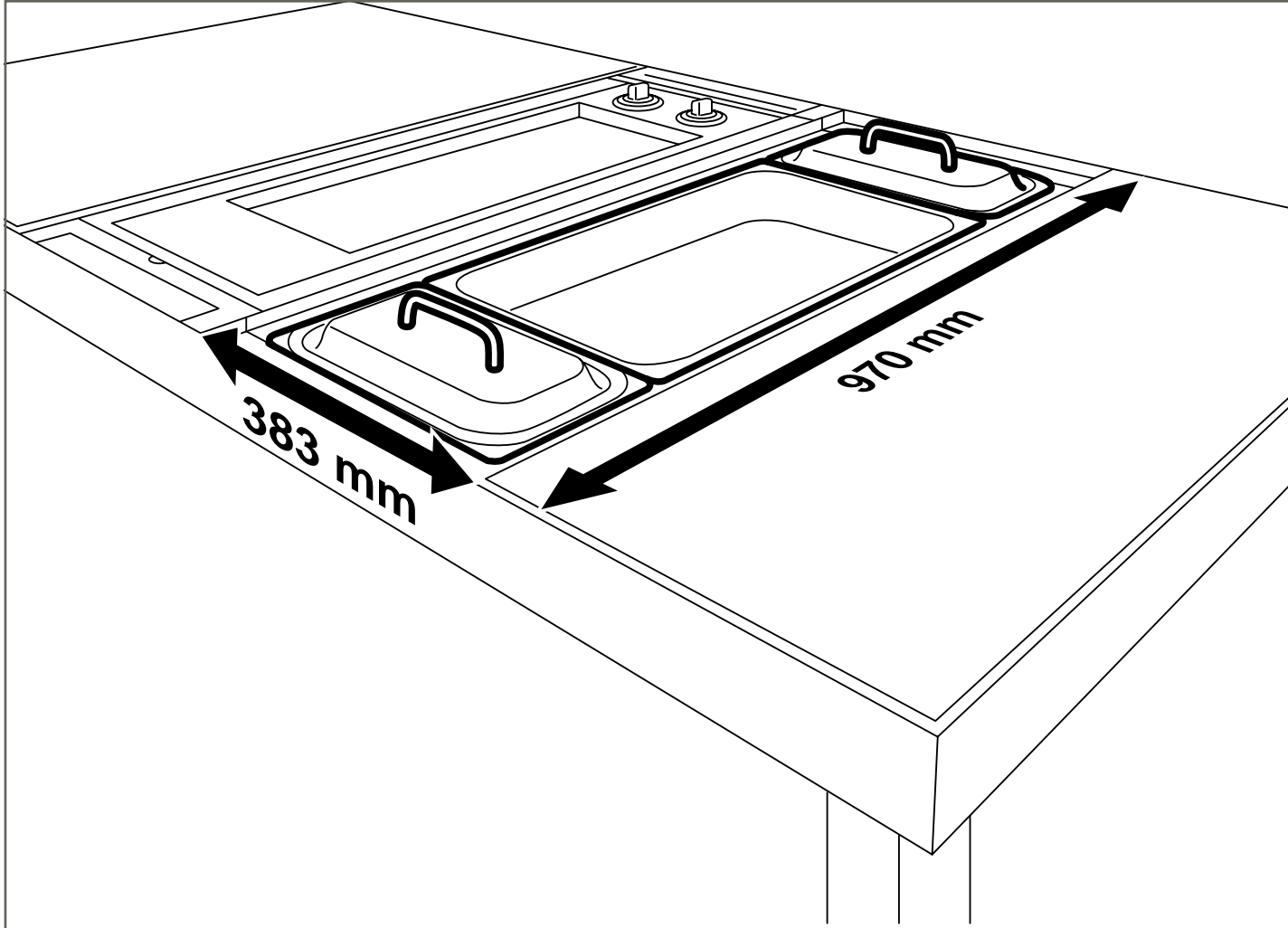
СОВЕРШЕНСТВО НА 60% СОСТОИТ ИЗ
ПРАВИЛЬНОГО ВЫБОРА МАТЕРИАЛОВ,
НА 20% – ИЗ РУЧНОЙ РАБОТЫ И НА 20%
– ИЗ ТВОРЧЕСКОГО ПОДХОДА

完美组合就是 60%选材、20%手艺加
20%创新

素材選びが60%、製作技術が20%、そし
て創造性が20%。

60

PDF



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

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

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



Gastronorm



> 65 mm

1/3 GN - 1/1 GN Thermoplate

www.rieber.de



> 100 mm

1/3 GN - 1/1 GN

www.blanco.de / www.rieber.de



1/1 GN

16104 Chafing Dish Eco

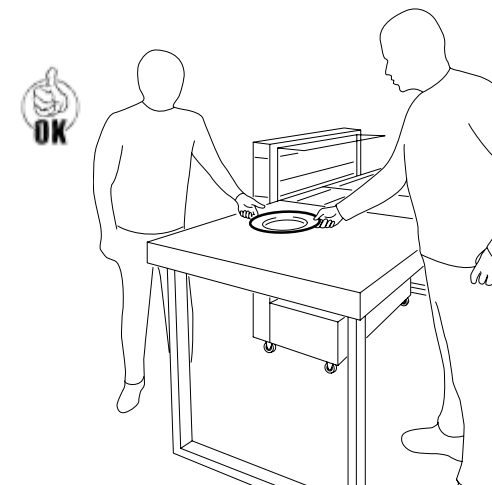
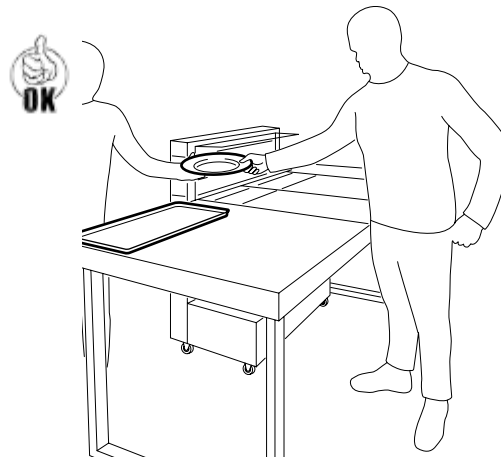
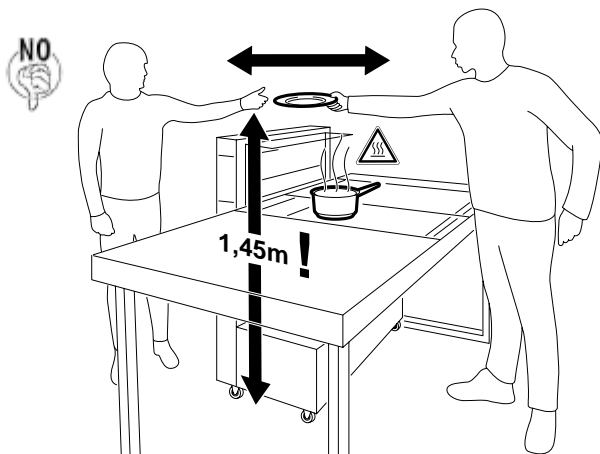
16105 Electro Eco

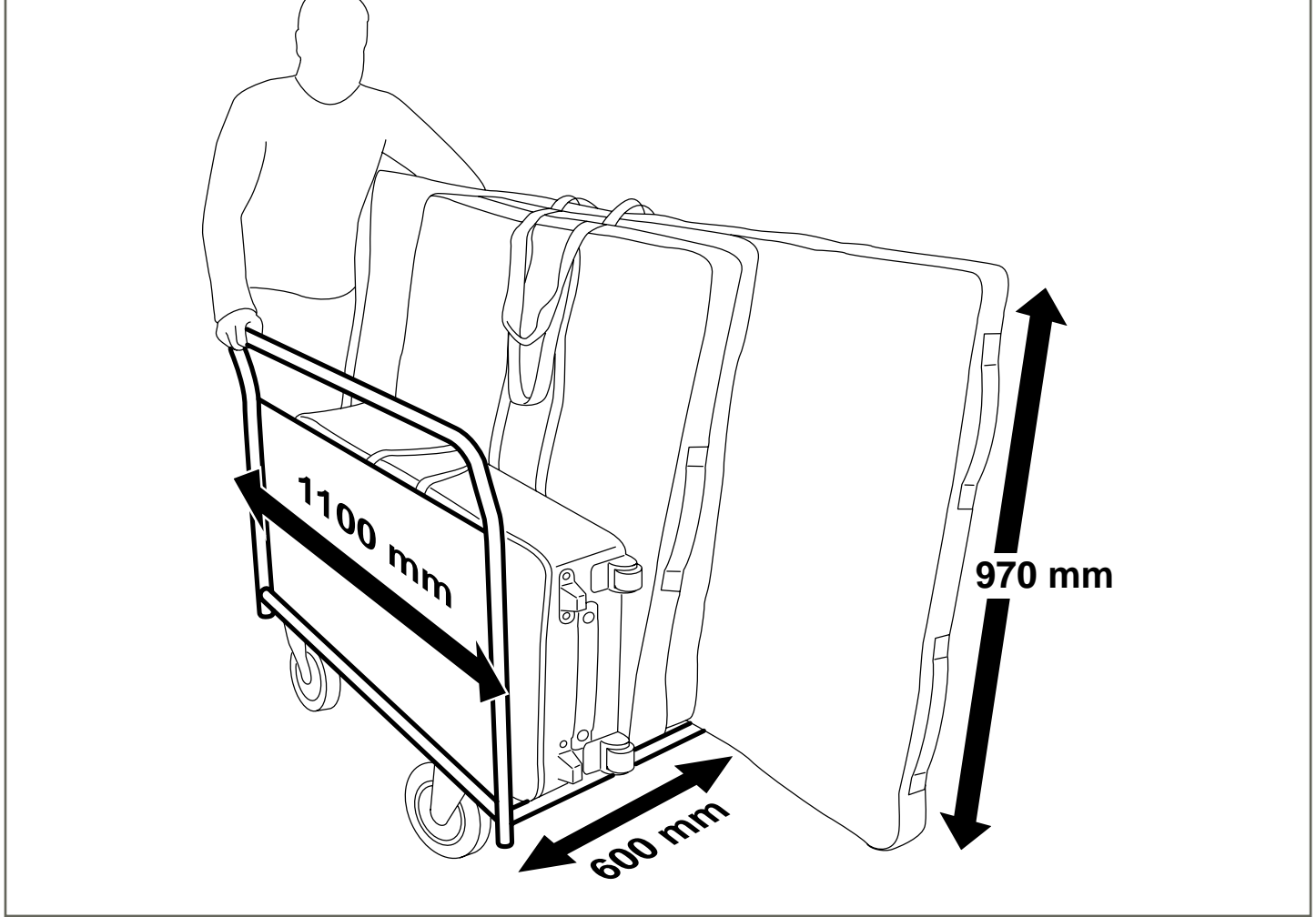
800 Watt, 230V/16A

www.spring.ch



Kanteen Kantine





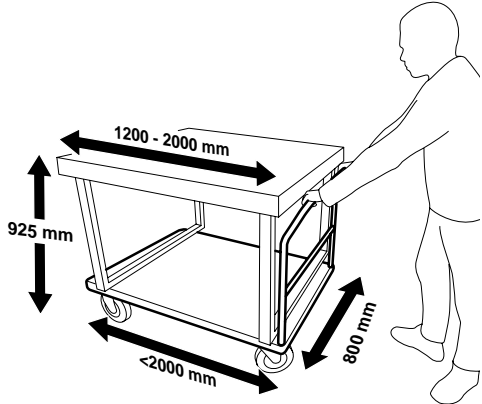
Transport

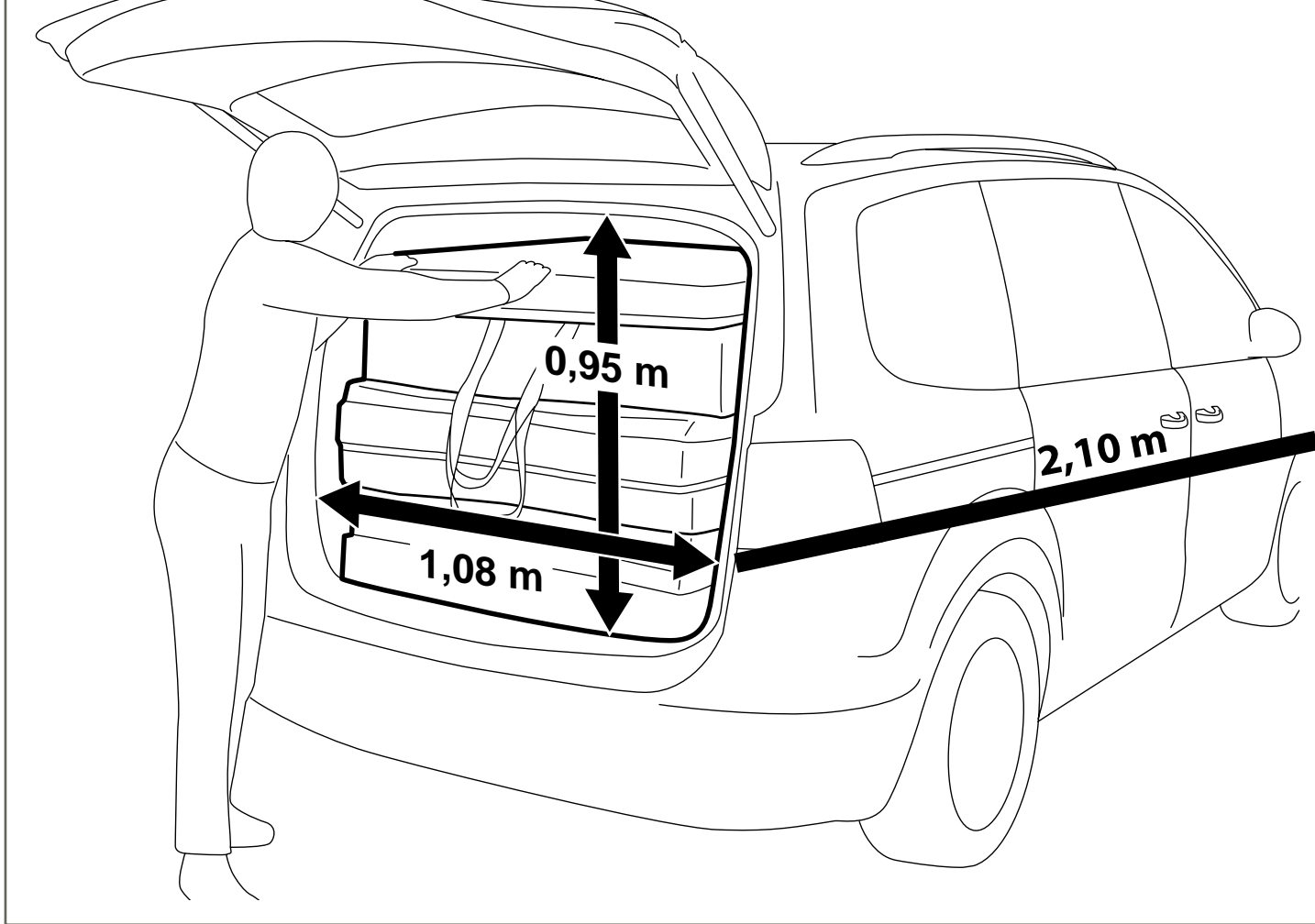


2503 Bügelwagen
2503 Steel cart
1800 mm x 800 mm
www.fetra.de

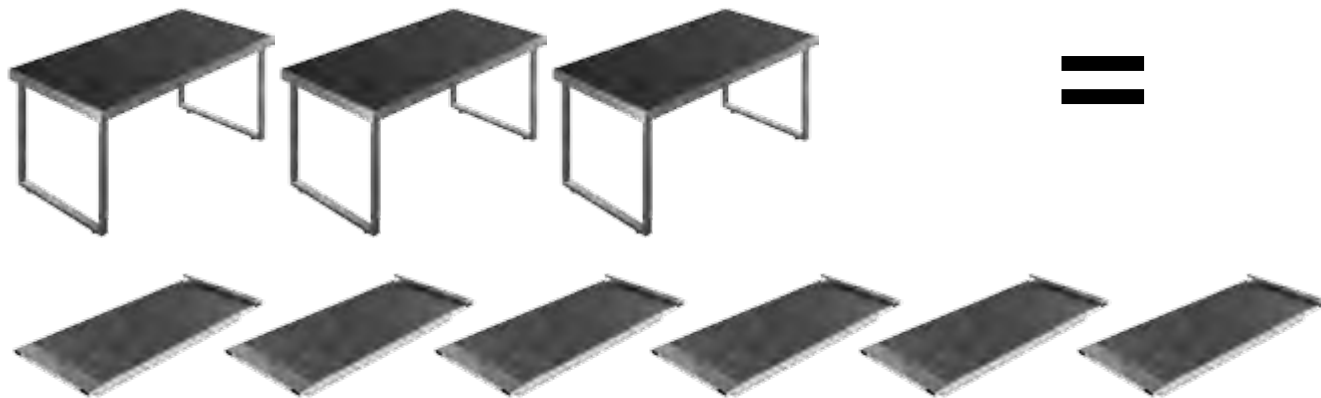


2543 Ballenwagen
2543 Bale cart
1200 mm x 800 mm
www.fetra.de





Transport



360 Food Flow 360 Speisenlogistik

Accessories to livecookintable

Thermoport 1000 K-UNIT black non-heated, heated or hybrid (hot and cold)

Thermoport 1000 C-UNIT Stainless cooled

RW-A-70-1A Trolley for storing or clearing away of trays and GN containers

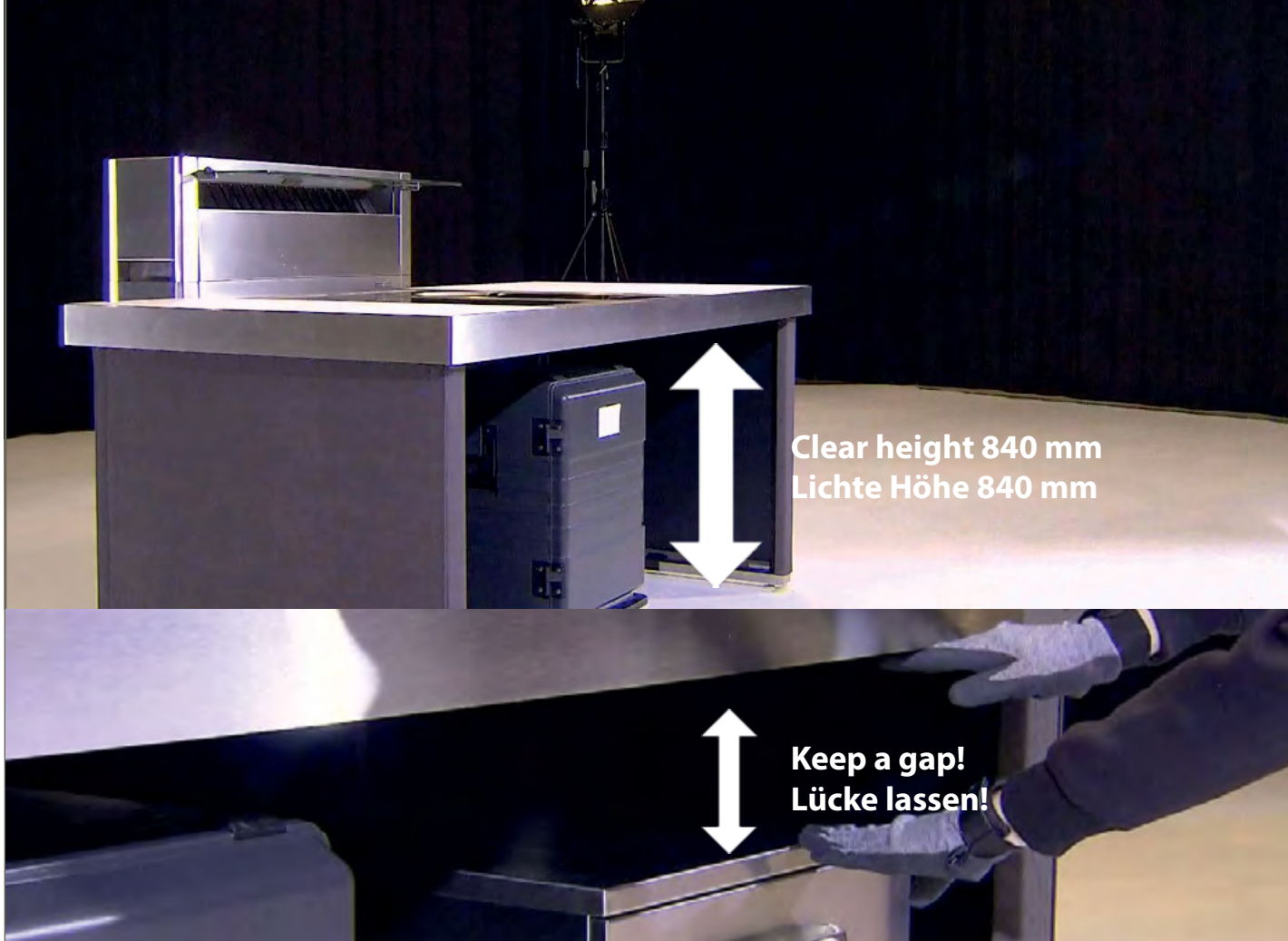
livecookintable Zubehör

Thermoport 1000 K-UNIT Schwarz unbeheizt, beheizt oder hybrid (heiß und kalt)

Thermoport 1000 C-UNIT Edelstahl gekühlt

RW-A-70-1A Wagen zum Aufbewahren oder Abräumen von Tablett und GN-Behältern

www.rieber.de



Clear height 840 mm
Lichte Höhe 840 mm

Keep a gap!
Lücke lassen!



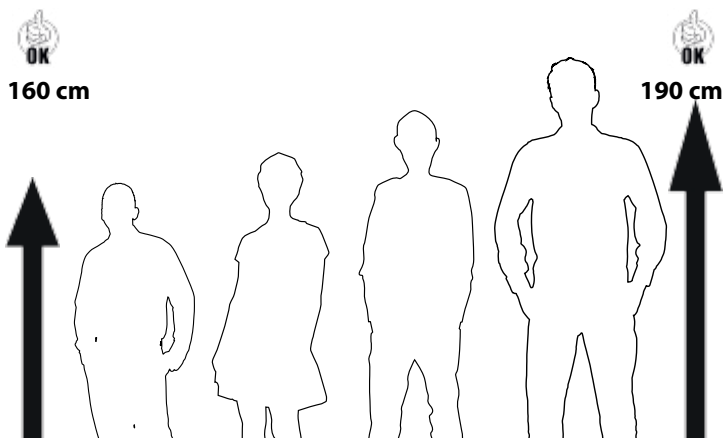
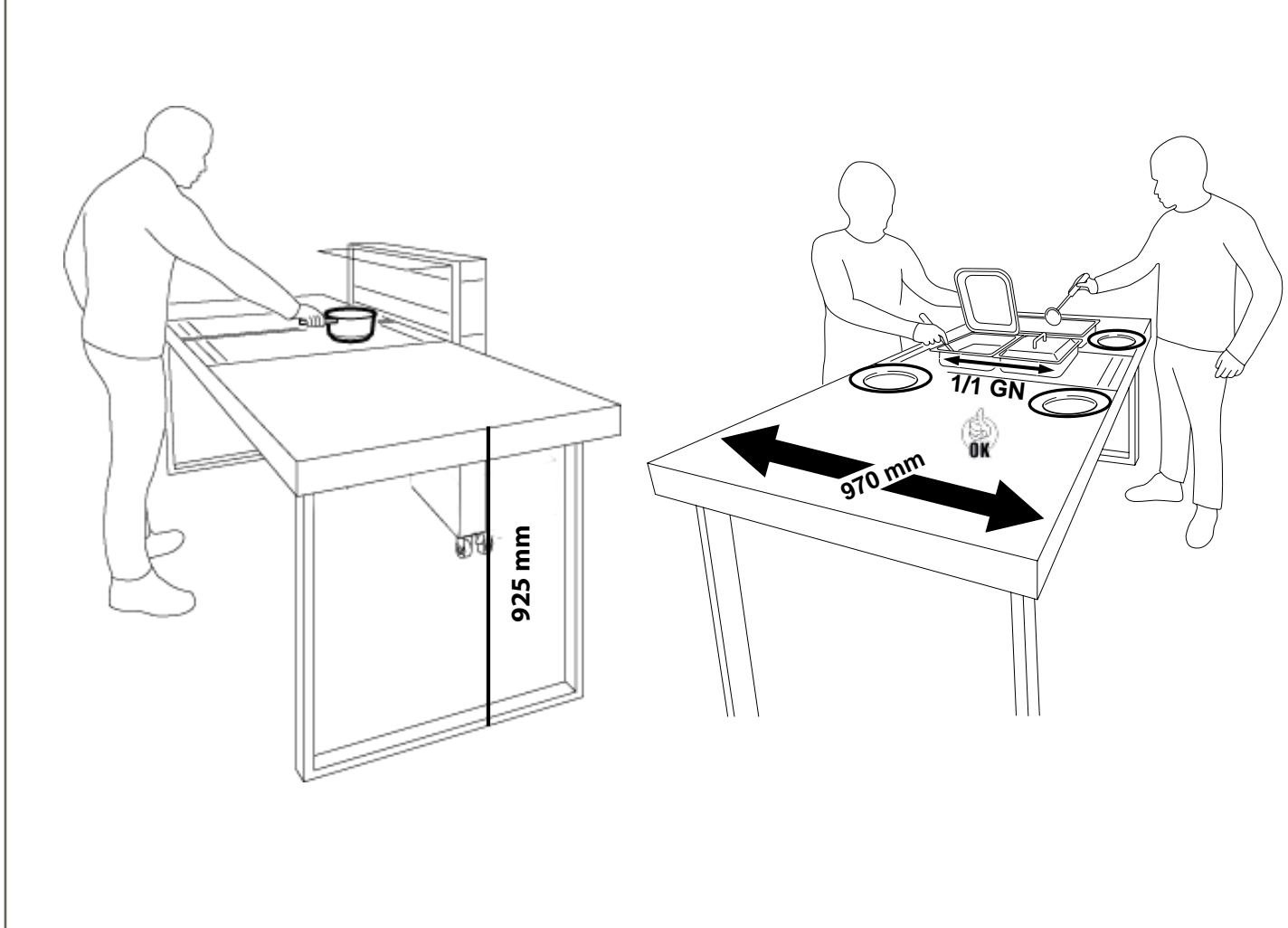
Thermoport 1000 K



Thermoport 1000 C



RW-A-70-1A



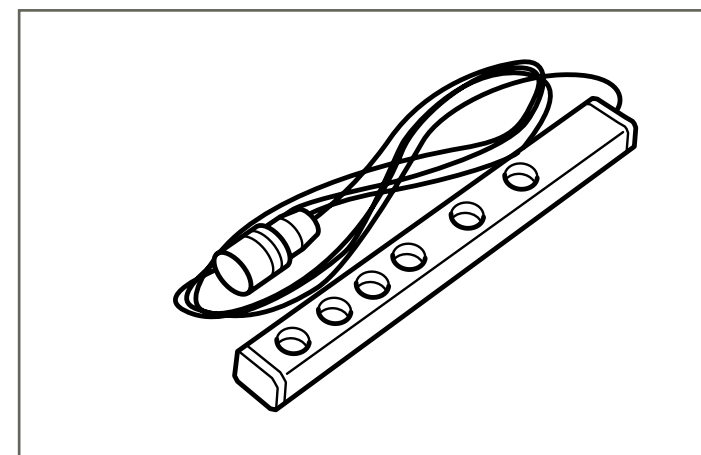
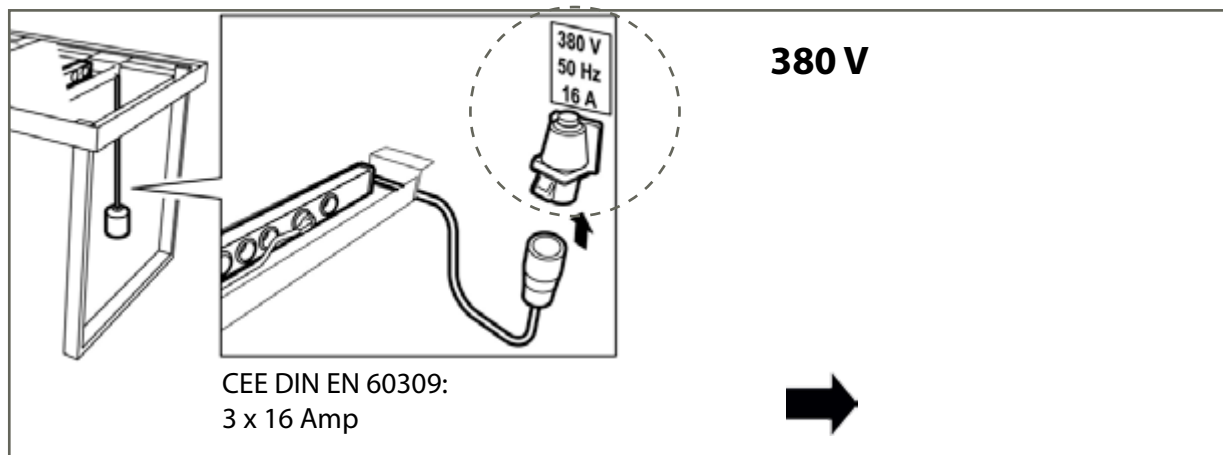
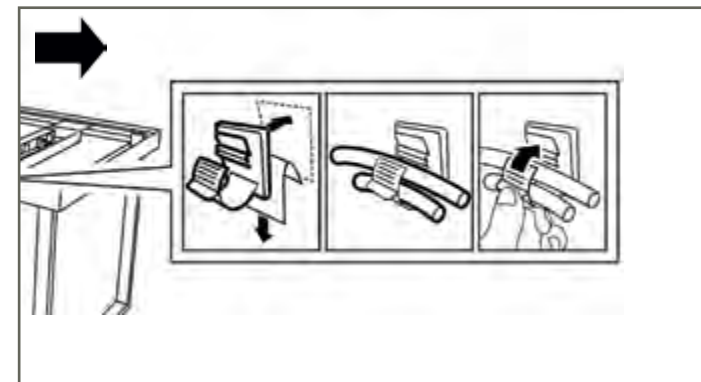
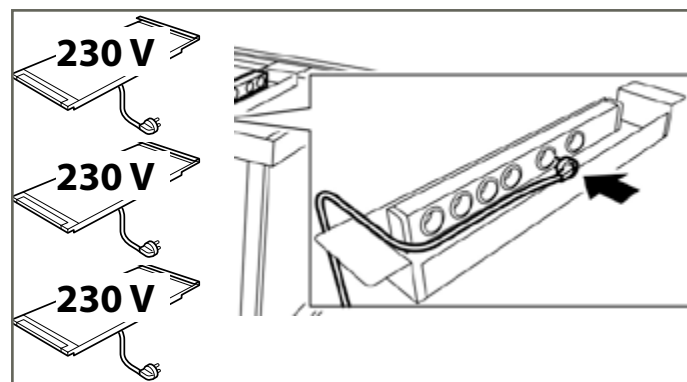
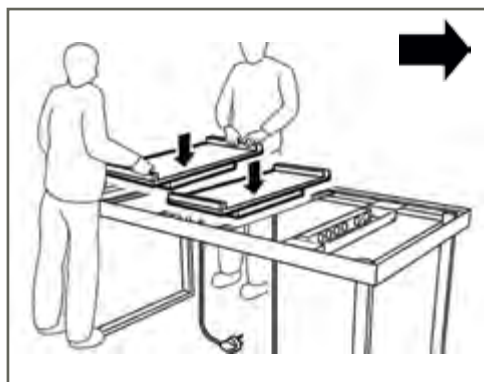
Power Management Strom-Management

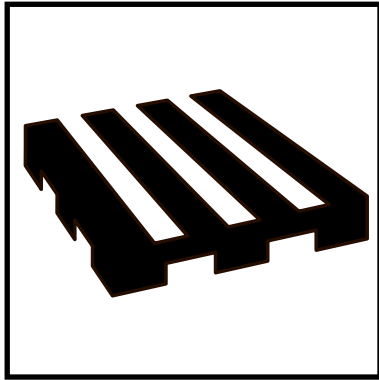
Up to 3 x 230 V single phase devices
in one power line 3 phase 380 V CEE

In: 3 x 3,5 kW = out: 1 x 11 kW

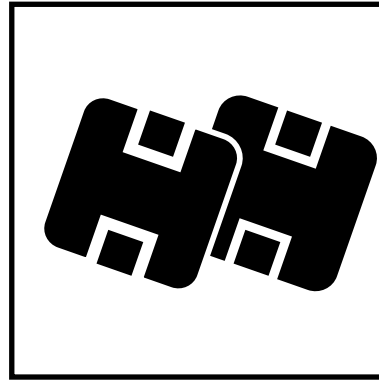
Bis zu 3 x 230 V Geräte in einer
Steckdosenleiste 380 V CEE

In: 3 x 3,5 kW = out: 1 x 11 kW

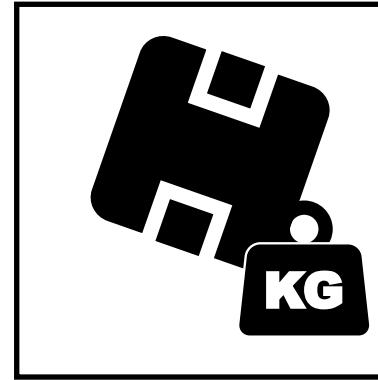




max 1200 mm x 2150 mm



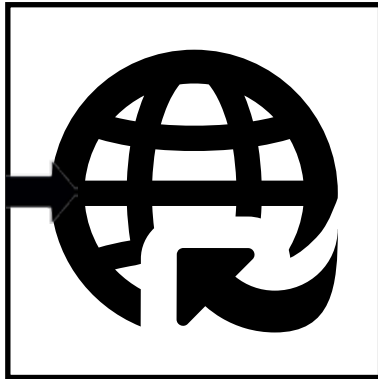
max 2000 mm



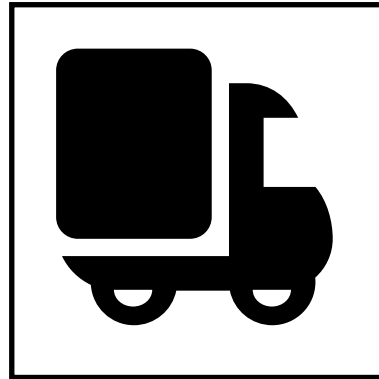
max 50 kg



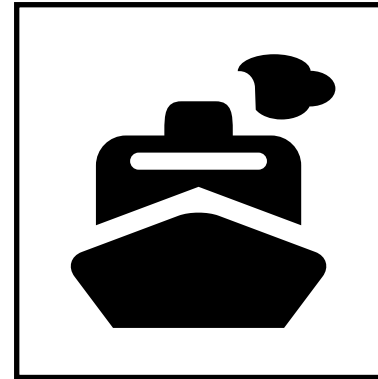
Transport included
Transport inklusive



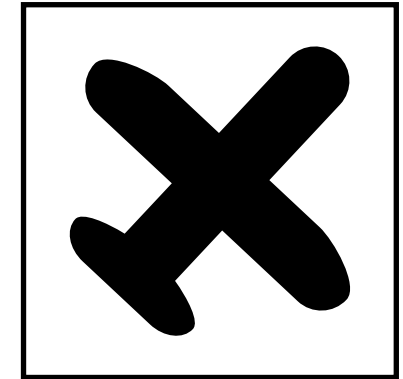
Europe, Middle East, Africa,
Asia, Australia
Europe, Naher Osten, Afrika,
Asien, Australien



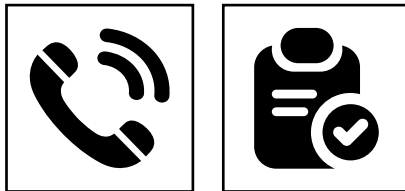
Europe (No Turkey and
Russia/ CIS)
Europa (ohne Türkei und
Russland/ GUS)
DAP Incoterms 2010



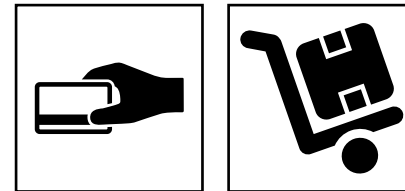
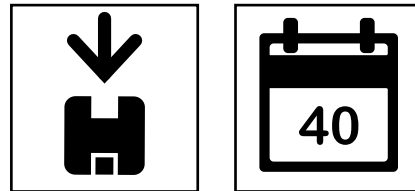
Middle East, Africa, Asia
(No China)
Naher Osten, Afrika,
Asien (ohne China)
CIF Incoterms 2010



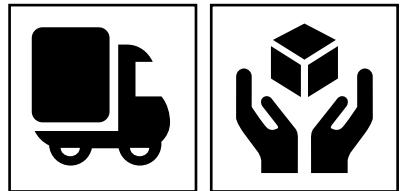
Transport extra costs
Transport Aufpreis
EXW Incoterms 2010



Production Lead time 40 days
Produktionszeit 40 Tage



Payment after rendered Performance and before shipping
Zahlbar nach erbrachter Leistung und vor Versand



Terms and conditions of sale, delivery and payment February, 2012

1. Scope of applicability

1.1 These terms and conditions of sale, delivery and payment are exclusively binding on business undertakings as defined in § 14 BGB (German civil code).
1.2 All our deliveries and services are exclusively provided subject to the validity of these terms and conditions of sale, delivery and payment. We do not acknowledge any conflicting or otherwise deviating customer terms and conditions unless we have expressly agreed to these.

2. Bids and orders

2.1 Bids are subject to change without notice and non-binding unless they have been expressly specified as binding. Estimates of costs are not binding.
2.2 Orders are effected subject to our written order confirmation. The latter may also be effected by attaching an invoice to the goods. Should a customer object to the content of an order confirmation, he/she must object to the order confirmation without delay. Otherwise, the contract has been concluded on the basis of the order confirmation in question.

3. Time for delivery

3.1 Time for delivery commences on the date of the order confirmation but not before customer has supplied all documents, licenses, and permits required and the deposit agreed has been received.

3.2 Time for delivery is deemed observed when, by its expiration date, the item to be delivered has left the factory or its readiness to be shipped has been notified.

3.3 Customers may withdraw from a contract by reason of a failure to meet the time for delivery only after they have fixed an appropriate final deadline under threat of rejection for us and delivery has not been effected within this period. This provision does not apply when, in accordance with § 323 para. 2 BGB, the fixing of a timelimit is dispensable.

3.4 In cases of undue delays in delivery and gross negligence on our part, we are liable for the customer's damage caused by this default. In the event of simple negligence, our liability for damages caused by delays is restricted to compensation for each complete month of the delay of 1% each, limited to a total maximum of 5% of the price of that part of deliveries which, by reason of the delay, could not be used serviceably. Moreover, we are liable for delay damages caused by simple negligence only as from the date when the appropriate final deadline fixed by our customer expires.

3.5 In the event that a customer does not collect goods which have been notified as ready for shipment, these goods and costs relating to their storage are invoiced to him commencing one month after notification of readiness for shipment. In the event of storage at our works, however, 1% of the invoice amount will be charged for each month. After the fruitless expiration of an appropriate period, we are entitled to use the item of delivery otherwise and to supply customer within an appropriately prolonged term.

4. Prices and packing

4.1 Prices mentioned in the order confirmation are decisive. Unless agreed otherwise, our prices are ex works and do not include packing, freight, insurance, customs or VAT.

4.2 In the event that, between conclusion of contract and carrying out of the order, costs increase in a way unforeseeable to us (e.g. by increased wage or material costs, introduction or significant increase in taxes or customs), we are entitled to adjust prices within the framework of the new circumstances and without calculating any additional profit.

4.3 Packing is calculated on a prime cost basis. Cases, pallets, and crates are credited if returned free of charge and in good condition within four weeks.

4.4 Repurchasing of goods, to which MEC2 GmbH is not obliged, must be agreed beforehand. All goods must be in their original packing and ready for resale. MEC2 GmbH is entitled to set off a 25% handling fee.

5. Passing of risk and shipment

5.1 The risk of an accidental loss or deterioration of goods passes to the customer upon delivery. In the event of shipment, risk passes to the customer upon delivery of the goods to the relevant transport person.

5.2 When we choose the type of shipment, the route, or shipper, we are only liable for the choice in question in cases of gross negligence.

6. Conditions of payment, set-off and retention

6.1 Bills of exchange and checks are only accepted in payment on the basis of an express agreement. Under no circumstances will they be accepted in lieu of payment. Expenses and costs resulting therefrom are to be borne by the customer.

6.2 Customers are entitled to set off against undisputed or legally recognized counterclaims only. Customers may assert a right of retention only when this is based on the same contractual relationship.

7. Material defects

7.1 Customers are obliged to examine each delivery upon acceptance or receipt without delay and immediately give written notice of identifiable defects to us, latest within 14 days. Hidden defects must be reported immediately in writing following their discovery. Otherwise, delivery is deemed accepted.

7.2 In so far as we are responsible for a defect, we are entitled to subsequently fulfill our obligations at our option either by remedying such defect or by delivering a faultless item. In the event that we refuse subsequent fulfillment, that it has failed, or is unacceptable to the customer, the latter, at his option, may repudiate the contract or demand reduction in the contract price.

7.3 If not individually committed, warranty claims are subject to the relevant legal provisions. In case of a warranty claim 6 month after delivery, the customer is committed to show proof, that the defect was already existing at the moment of delivery.

7.4 In the case of minor defects, customers are not entitled to claim.

7.5 Guarantee is one year. For wood work and plastic 6 month. Induction warranty is given if the use corresponds to the continuous operating test.

8. Damages

8.1 We assume liability in cases of willful intent or gross negligence. In the event of simple negligence, we only assume liability when it infringes fundamental contractual obligations arising from the contract's nature or such infringement compromises the contractual intention. Also in this case, compensation for damage is limited to the contract-typical, foreseeable damage. Otherwise, claims for compensation of damage from simple negligence (no matter on which legal ground) asserted by customers are excluded.

8.2 The aforementioned limitation of liability does not apply to claims arising from product liability law, or from injury to life, body or health.

8.3 Neither does the limitation of liability apply in the event of those damages for material defects where we have concealed a defect malevolently or guaranteed a certain condition of the item. The limitation rules regarding claims for damage for material defects are subject to the regulation under 7.3.

9. Reservation of title

9.1 We reserve title to any and all goods delivered by us until full payment of all claims accrued within the framework of the whole business relationship. These claims include obligations from checks and bills of exchange as well as

current accounts. In the event that, in connection with a payment, a liability from a bill of exchange has been created on our side, reservation of title does not lapse before claims against us arising from the bill of exchange are excluded.

9.2 In the event that, in connection with a payment, a liability from a bill of exchange has been created on our side, reservation of title does not lapse before claims against us arising from the bill of exchange are excluded. Cancellation of contract is not a prerequisite for any such reclaim.

9.3 Customers are, with the proviso of a revocation permissible for cause, entitled to dispose of delivery items within the proper course of business. In the event of resale, customer hereby assigns any and all claims from reselling to us, particularly pecuniary claims but also other claims in connection with the resale in the amount of the total amount invoiced (including VAT). This applies regardless of whether the delivery item has been resold without or after processing. Until our revocation permissible for cause, customer is entitled to recover the claims assigned upon trust. We are entitled for cause to inform third-party debtors of an assignment of claims, also in the name of the customer. The customer's authority to recover lapses upon notification of the assignment to the third-party debtor. In the event of a revocation of the authority to recover, we may demand that the customer inform us about all claims assigned including their debtors, make all statements necessary for collection, submit corresponding documents, and inform all debtors about the assignment.

9.4 Processing and subsequent treatment of delivery items through customers are invariably effected on our behalf. We are regarded as producer in the sense of § 950 BGB without further obligation. Should the delivery item be processed with items not belonging to us, we acquire co-ownership of the new object in the ratio of the delivery item's value to the value of the other items processed during manufacturing. Otherwise, such items created by processing are subject to the same regulations as items delivered with reservation.

9.5 Should the delivery item be mixed or blended with other items not belonging to us, we acquire co-ownership of the new object in the ratio of the total amount invoiced for the delivery item to the value of the other mixed or blended items at the time of mixing or blending. Should such mixing or blending be effected in a way that the customer's item is regarded as the main part, it is hereby understood and agreed that the customer assigns coownership to us on a pro rata basis. Customer holds on trust sole or coownership on our behalf.

10. Place of performance, legal venue, applicable law

10.1 The place of performance as to delivery and payment for both parties is the registered office of our company.

10.2 The legal venue for any and all litigation arising from this contractual relationship or from its coming into being or validity in the case of merchants for both parties is the registered office of our company. At our option, we may also bring an action at the customer's registered office.

10.3 The contractual relationship is subject to German law exclusively.

AGB

Verkaufs-, Lieferungs- und Zahlungsbedingungen, Stand Februar 2012

1. Geltungsbereich

1.1 Diese Verkaufs-, Lieferungs- und Zahlungsbedingungen gelten nur gegenüber Unternehmern i.S.d. § 14 BGB.

1.2 Wir erbringen alle unsere Lieferungen und Leistungen ausschließlich unter Geltung dieser Verkaufs-, Lieferungs- und Zahlungsbedingungen. Entgegenstehende oder abweichende Bedingungen des Kunden erkennen wir nicht an, es sei denn, wir hätten ihrer Geltung ausdrücklich zugestimmt.

2. Angebot und Auftrag

2.1. Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich, sofern sie nicht ausdrücklich als bindendes Angebot bezeichnet sind. Kostenvorschläge sind unverbindlich.

2.2 Maßgeblich für den Auftrag ist unsere schriftliche Auftragsbestätigung, welche auch durch Übersendung einer Rechnung mit der Ware erfolgen kann. Hat der Kunde Einwendungen gegen den Inhalt der Auftragsbestätigung, so muss er der Auftragsbestätigung unverzüglich widersprechen. Ansonsten kommt der Vertrag nach Maßgabe der Auftragsbestätigung zustande.

3. Lieferfrist

3.1 Die Lieferzeiten beginnen mit dem Datum der Auftragsbestätigung, jedoch nicht vor der Beibringung der vom Kunden zu beschaffenden Unterlagen, Genehmigungen, Freigaben sowie vor Eingang einer vereinbarten Anzahlung.

3.2 Die Lieferfrist ist eingehalten, wenn bis zu ihrem Ablauf der Liefergegenstand das Werk verlassen hat oder die Versandbereitschaft mitgeteilt ist.

3.3 Wegen Überschreitung von Lieferfristen kann der Kunde vom Vertrag nur zurücktreten, wenn er uns vorher eine angemessene Nachfrist mit Ablehnungsandrohung gesetzt hat und die Lieferung innerhalb der Nachfrist nicht erfolgt ist. Dies gilt nicht, wenn nach § 323 Abs. 2 BGB eine Fristsetzung entbehrlich ist.

3.4 Kommen wir in Lieferverzug, so haften wir bei grobem Verschulden für den dem Kunden entstehenden Verzögerungsschaden. Bei einfacher Fahrlässigkeit ist unsere Haftung für Verzögerungsschäden beschränkt auf eine Entschädigung für jeden vollendeten Monat des Verzuges von je 1 %, insgesamt jedoch höchstens 5 % des Preises für den Teil der Lieferungen, der wegen des Verzuges nicht zweckdienlich eingesetzt werden konnte. Darüber hinaus haften wir auf Verzögerungsschäden bei einfacher Fahrlässigkeit erst ab dem Zeitpunkt, in dem eine vom Kunden gesetzte angemessene Nachfrist abgelaufen ist.

3.5 Ruft der Kunde versandfertig gemeldete Ware nicht ab, so werden ihm, beginnend einen Monat nach Anzeige der Versandbereitschaft, die Waren in Rechnung gestellt und die durch die Lagerung entstehenden Kosten, bei Lagerung in unserem Werk jedoch 1 % des Rechnungsbetrages, für jeden Monat berechnet. Wir sind auch berechtigt, nach fruchtlosem Ablauf einer angemessenen Frist anderweitig über den Liefergegenstand zu verfügen und den Kunden mit angemessener verlängerter Frist zu beliefern.

4. Preise und Verpackung

4.1 Maßgeblich sind die in der Auftragsbestätigung genannten Preise. Soweit nichts anderes vereinbart, gelten unsere Preise ab Werk und schließen Verpackung, Fracht, Versicherung, Zoll und MwSt. nicht ein.

4.2 Soweit nach Vertragsschluss bis zur Ausführung des Auftrages für uns nicht vorhersehbare Kostenerhöhungen, z.B. durch Erhöhung von Lohn- oder Materialkosten oder Einführung bzw. wesentlicher Erhöhung von Steuern oder Zöllen eintreten, sind wir berechtigt, die Preise im Rahmen der veränderten Umstände und ohne Berechnung eines zusätzlichen Gewinnes anzupassen.

4.3 Verpackungen werden selbstkostendeckend berechnet. Kisten, Paletten und Verschläge werden bei spesenfreier Rücksendung im guten Zustand innerhalb von vier Wochen gutgeschrieben.

4.4 Warenrücknahmen, zu denen wir nicht verpflichtet sind, müssen vorher abgestimmt sein. Die Ware muss original verpackt sein und sich in wiederverkaufsfähigem Zustand befinden. Wir sind berechtigt, eine Bearbeitungsgebühr

von 25% zu verrechnen.

5. Gefahrübergang und Versand

5.1 Die Gefahr des zufälligen Unterganges und der zufälligen Verschlechterung der Ware geht mit der Übergabe, bei Versendung mit der Auslieferung der Sache an die Transportperson auf den Kunden über.

5.2 Wählen wir die Versandart, den Weg oder die Versandperson aus, so haften wir nur für ein grobes Verschulden bei der betreffenden Auswahl.

6. Zahlungsbedingungen, Aufrechnung und Zurückbehaltung

6.1 Wechsel und Schecks werden nur aufgrund ausdrücklicher Vereinbarung zahlungshalber entgegengenommen, in keinem Fall aber zahlungsstatt. Dadurch entstehende Spesen und Kosten sind vom Kunden zu tragen.

6.2 Der Kunde darf nur mit einer unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderung aufrechnen. Die Geltendmachung eines Zurückbehaltungsrechts ist dem Kunden nur gestattet, wenn es auf demselben Vertragsverhältnis beruht.

7. Gewährleistung und Sachmängel

7.1 Der Kunde ist verpflichtet, gemäß § 377 HGB, bei Entgegennahme oder Erhalt,

jede Lieferung unverzüglich auf Ihre Funktion, Ausführung und auf optisch erkennbare Mängel zu untersuchen und gefundene Mängel unverzüglich schriftlich, spätestens binnen 2-Wochen-Frist, bei uns zu rügen. Versteckte Mängel müssen unverzüglich nach ihrer Entdeckung schriftlich gerügt werden. Ansonsten gilt die Lieferung als genehmigt und alle Ansprüche gegen den Lieferanten sind ausgeschlossen.

7.2 Soweit ein von uns zu vertretender Mangel vorliegt, sind wir zur Nacherfüllung berechtigt, in dem wir nach unserer Wahl den Mangel beseitigen oder eine mangelfreie Sache liefern. Wird die Nacherfüllung von uns verweigert, ist sie fehlgeschlagen oder dem Kunden unzumutbar, kann der Kunde nach seiner Wahl vom Vertrag zurücktreten oder Minderung verlangen.

7.3 Bei unerheblichen Mängeln, stehen dem Kunden Ansprüche wegen dieser Mängel nicht zu.

7.4. Hat der Verkäufer Mängel arglistig verschwiegen, kann er sich auf 7.1 nicht berufen.

7.5 Wenn individualvertraglich keine anderslautende Regelung getroffen wird, gelten die gesetzlichen Gewährleistungsvorschriften. Bei einer Mangelanzeige 6 Monate nach Lieferung, ist der Käufer in der Beweispflicht, dass der Mangel zum Zeitpunkt des Gefahrübergangs bereits vorhanden war.

7.6 Garantie beträgt ein Jahr. Für Holz- und Kunststoff-Arbeiten 6 Monate. Garantie auf Induktionskomponenten ist gegeben, wenn die Verwendung innerhalb der Garanzzeit dem Betriebsdauertest entsprach.

8. Schadensersatz

8.1 Wir haften für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit. Für einfache Fahrlässigkeit haften wir nur, wenn es um die Verletzung wesentlicher Vertragspflichten geht, welche sich aus der Natur des Vertrages ergeben oder deren Verletzung die Erreichung des Vertragszweckes gefährdet. Auch dann ist der Schadensersatz auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden begrenzt. Im übrigen sind bei einfacher Fahrlässigkeit Schadensersatzansprüche des Kunden, gleich aus welchem Rechtsgrund, ausgeschlossen.

8.2 Vorstehende Haftungsbegrenzung gilt nicht für die Ansprüche aus dem Produkthaftungsgesetz, bei Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.

8.3 Bei Schadensersatzansprüchen wegen Sachmängeln gilt die Haftungsbegrenzung zusätzlich nicht, wenn wir einen Mangel arglistig verschwiegen oder eine Garantie für die Beschaffenheit der Sache übernommen haben. Für die Verjährung von Schadensersatzansprüchen wegen Sachmängeln gilt die Regelung unter 7.4 entsprechend.

9. Eigentumsvorbehalt

9.1 Wir behalten uns das Eigentum an allen von uns gelieferten Waren vor bis zur vollständigen Bezahlung sämtlicher Forderungen aus der gesamten Geschäftsbeziehung. Zu den Ansprüchen gehören auch Scheck- und Wechselforderungen sowie Forderungen aus laufender Rechnung. Wird im Zusammenhang mit der Zahlung für uns eine Haftung aus Wechsel begründet, erlischt der Eigentumsvorbehalt erst, wenn unsere Inanspruchnahme aus dem Wechsel ausgeschlossen ist.

9.2 Kommt der Kunde in Zahlungsverzug oder wird erkennbar, dass unsere Zahlungsansprüche durch mangelnde Leistungsfähigkeit des Kunden gefährdet sind, sind wir berechtigt, die Ware aufgrund des Eigentumsvorbehalts heraus zu verlangen. Ein Rücktritt vom Vertrag ist nicht Voraussetzung für dieses Herausgabeverlangen.

9.3 Der Kunde ist berechtigt, vorbehaltlich des aus wichtigem Grund zulässigen Widerrufs über den Liefergegenstand im Rahmen eines ordnungsgemäßen Geschäftsganges zu verfügen. Im Fall der Weiterveräußerung tritt der Kunde bereits jetzt sämtliche Ansprüche aus der Weiterveräußerung, insbesondere Zahlungsforderungen aber auch sonstige Ansprüche, die im Zusammenhang mit der Veräußerung stehen, in Höhe des Rechnungsbetrages (einschl. MwSt.) an uns ab. Dies gilt unabhängig davon, ob der Liefergegenstand ohne oder nach Verarbeitung weiterverkauft worden ist. Der Kunde ist bis zu einem aus wichtigem Grund zulässigen Widerruf durch uns berechtigt, die abgetretenen Forderungen treuhänderisch einzuziehen. Aus wichtigem Grund sind wir berechtigt, die Forderungsabtretung auch im Namen des Kunden den Drittschuldnern bekannt zu geben. Mit der Anzeige der Abtretung an den Drittschuldner erlischt die Einziehungsbefugnis des Kunden. Im Fall des Widerrufs der Einziehungsbefugnis können wir verlangen, dass der Kunde uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldner die Abtretung mitteilt.

9.4 Verarbeitung und Umbildung des Liefergegenstandes durch den Kunden erfolgt stets für uns. Wir gelten als Hersteller im Sinne des § 950 BGB ohne weitere Verpflichtung. Wird der Liefergegenstand mit anderen, uns nicht gehörenden Gegenständen verarbeitet, so erwerben wir das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Wertes des Liefergegenstandes zum Wert der anderen verarbeiteten Gegenstände zur Zeit der Verarbeitung. Für die durch Verarbeitung entstandene Sache gilt im übrigen das gleiche wie für die unter Vorbehalt gelieferte Sache.

9.5 Wird der Liefergegenstand mit anderen, uns nicht gehörenden Gegenständen vermischt oder vermengt, so erwerben wir das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Rechnungsbetrages des Liefergegenstandes zum Wert der anderen vermischten bzw. vermengten Gegenstände zum Zeitpunkt der Vermischung oder Vermengung. Erfolgt die Vermischung oder Vermengung in der Weise, dass die Sache des Kunden als Hauptsache anzusehen ist, so gilt als vereinbart, dass der Kunde uns anteilmäßig Miteigentum überträgt. Der Kunde verwahrt das Alleineigentum oder das Miteigentum für uns.

10. Erfüllungsort, Gerichtsstand, anzuwendendes Recht

10.1 Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist für beide Teile der Sitz unseres Unternehmens.

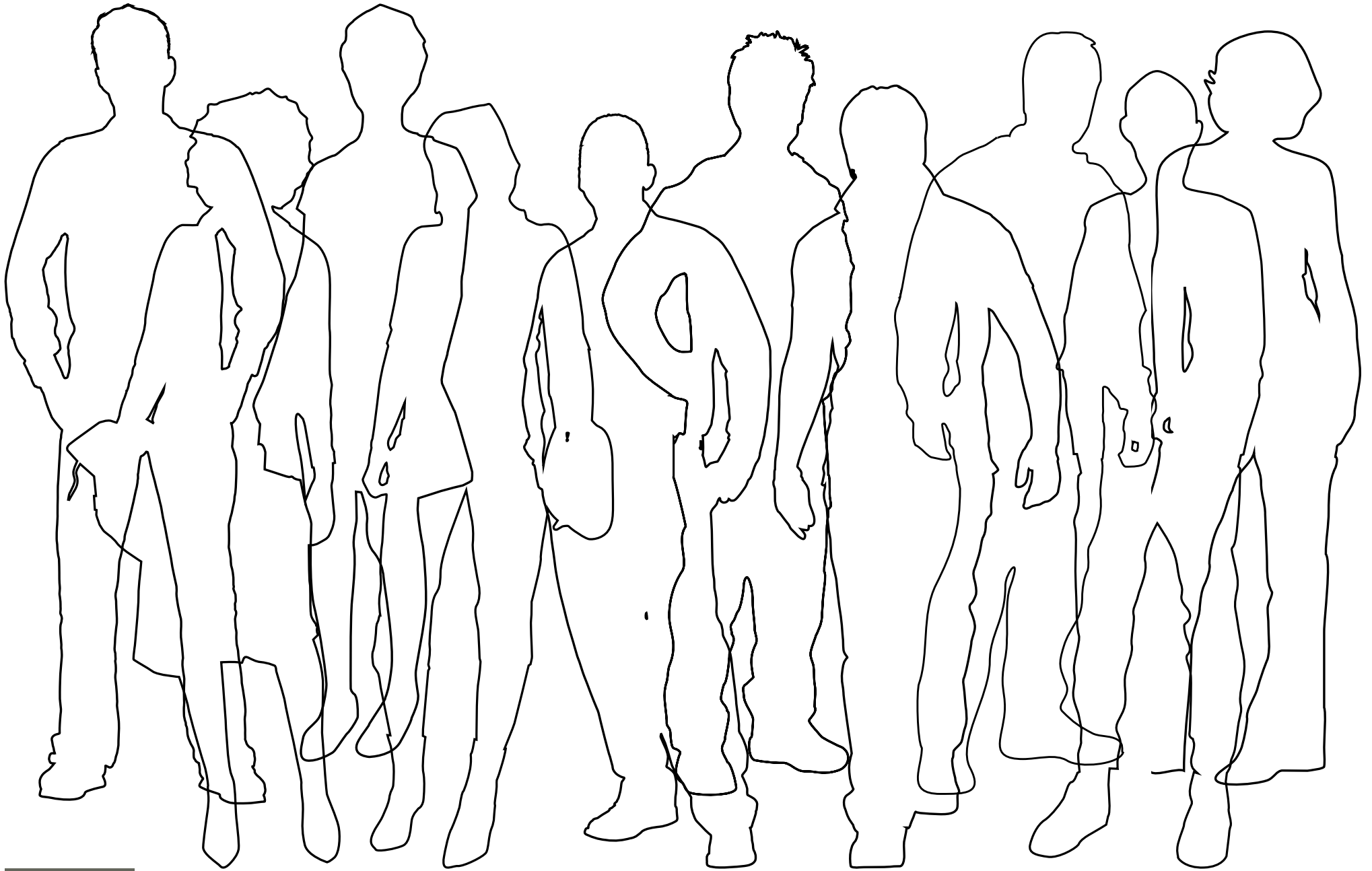
10.2 Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis sowie über sein Entstehen und über seine Wirksamkeit ergebenden Rechtsstreitigkeiten ist bei Kaufleuten für beide Teile der Sitz unseres Unternehmens. Wir können nach unserer Wahl Klage auch am Sitz des Kunden erheben.

10.3 Sollte eine Bestimmung dieser Bedingungen und der getroffenen weiteren Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Gültigkeit des Vertrages im Übrigen nicht berührt. Die Vertragspartner sind verpflichtet, die unwirksame Bestimmung durch eine ihr im wirtschaftlichen Erfolg möglichst gleichkommende Regelung zu ersetzen.

10.4 Das Vertragsverhältnis unterliegt ausschließlich deutschem Recht.



DESIGN THE DIFFERENCE



MEC2

MEC2 GmbH - +49.611.5659100 - info@mec2.de - www.livecookintable.com - Wiesbaden - Germany
Sales - Verkauf: Andreas Schmid (schmid@mec2.de) Norbert Fischbach (fischbach@mec2.de)
Design - Architektur: Simone Heckmann (heckmann@mec2.de)

