



THE BAUKASTEN
DER BAUKASTEN

■ **livecookintable**[®]



LIVECOOKINTABLE IS
WELCOMING

INVENTIVE

livecookintable®

is the inventor of the world's first modular system for mobile front cooking and buffet equipment.

Our products are fast to assemble, compact to store, and adapt easily to the individual design languages of our customers, the world's leading hotels, caterers, cruise lines and restaurants.

We deliver premium quality Made in Germany, always in a league of our own when it comes to being

livecookintable®

ist Erfinder des weltweit ersten Baukastensystems für mobile Frontcooking- und Buffetausstattung.

Unsere Produkte sind schnell aufzubauen, kompakt zu verstauen und passen sich problemlos den individuellen Designsprachen unserer Kunden, den weltweit führenden Hotels, Caterern, Kreuzfahrtlinien und Restaurants, an.

Wir liefern Premiumqualität Made in Germany:

SUSTAINABLE

EFFICIENT

VERSATILE

FLEXIBLE

DURABLE

COMPACT TO STORE

NACHHALTIG

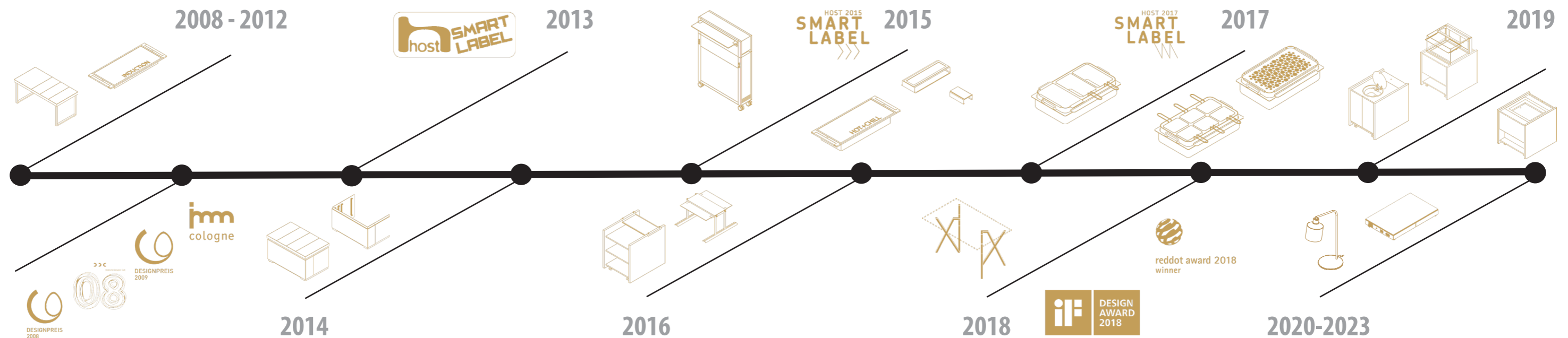
EFFIZIENT

VARIABEL

FLEXIBEL

LANGLEBIG

KOMPAKT ZU LAGERN





SUSTAINABLE NACHHALTIG

Environmentally friendly materials:

Our wood manufacturer actually invented laminate technology. They provide us with one of the most robust and environmentally friendly materials, produced from 65% recycled paper and 35% water-based resins. Our vegan leather consists of more than 80% natural and renewable organic raw materials. Our table frames are made of 100% inert stainless steel: infinitely durable and fully recyclable. Our glass manufacturer will be the first climate-neutral glass manufacturer by 2030, thereby setting new sustainability standards in the glass industry.

Optimized Workflow:

Due to consistent efficiency, it is possible for us to work in an environmentally conscious manner. Starting with the reduction of energy in production and the long life of the products, to reducing food waste by 35% and using multifunctional equipment. Our devices are also efficient, e.g. the induction transfers 99% of its energy into the food, so it does not get lost.

When using our induction as a hotholding plate, energy consumption is reduced by up to 90% compared to fuel paste chafers.

Umweltfreundliche Materialien:

Unser Holzhersteller hat das Laminat erfunden und bietet uns damit eins der robusten und zugleich umweltfreundlichsten Materialien. Es besteht zu 65% aus Papier mit hohem Recyclinganteil und zu 35% aus Wasserbasierten Harzen. Unser veganes Leder wird zu mehr als 80% aus natürlichen und nachwachsenden Bio-Rohstoffen produziert. Unsere Tischgestelle sind zu 100% aus austenitischem Edelstahl gefertigt und somit unbegrenzt haltbar und vollständig recyclebar. Unser Glashersteller wird bis 2030 der erste Klimaneutrale Glashersteller sein und setzt damit neue Nachhaltigkeitsstandards in der Glasindustrie.

Optimierte Arbeitsprozesse:

Aufgrund optimierter Arbeitsprozesse ist es uns möglich, umweltbewusst zu arbeiten. Angefangen bei der Reduzierung von Energie bei der Produktion und der langen Haltbarkeit der Produkte bis hin zum Rückgang von Lebensmittelverschwendung um 35% und der Verwendung von Multifunktionalem Equipment. Auch unsere Geräte sind effizient, indem z.B. die Induktion 99% ihrer Energie in das Essen überträgt, sodass diese nicht verloren geht.

Bei der Verwendung unserer Induktion als Warmhalteplatte wird der Energieverbrauch gegenüber Brennpastenchafern um bis zu 90% gesenkt.

EFFICIENT EFFIZIENT

Your livecookintable® is a precision tool. It offers

Easy buildup and knock-down:

Complete stations can be dismantled without tools in a few minutes, taken to another location and reassembled.

Professional working ergonomics:

The ergonomic working height of 92 cm and the handling of the device using top-mounted handles prevent back pain and injuries.

Cable management:

The cable tray serves as a built-in multiple plug for the livecookintable® electrical devices and makes it possible to quickly change the devices and easily check the cables. Significantly better cleaning options than with pre-routed cable systems.

3 different plug outputs depending on the local power supply.

Professional food logistics

The only Gastronorm-compatible table system on the market
Direct insertion of GN containers.

Easy parking of the food boxes under the tables thanks to the ergonomic table height, easy and quick refilling possible.

High control of flow of goods and reduction of food waste.

Ihr livecookintable® ist ein Präzisionswerkzeug. Er bietet

Einfachen Auf- und Abbau:

komplette Stationen können werkzeugfrei in wenigen Minuten abgebaut, an einen anderen Ort gebracht und wieder aufgebaut werden.

Professionelle Arbeitsergonomie:

Die ergonomische Arbeitshöhe von 92 cm und das Gerätehandling mittels oberliegender Haltegriffe vermeiden Rückenschmerzen und Verletzungen.

Kabelverwaltung:

Die Kabelwanne dient als eingebauter Mehrfachstecker für die livecookintable® Elektrogeräte und macht einen schnellen Wechsel der Geräte und eine leichte Überprüfung der Kabel möglich. Deutlich bessere Reinigungsmöglichkeiten als bei vorverlegten Kabeln.

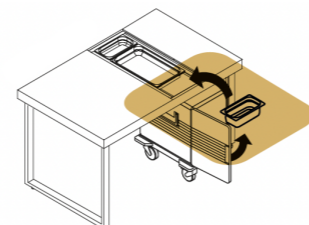
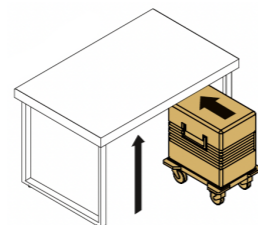
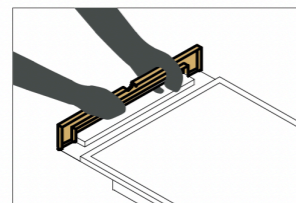
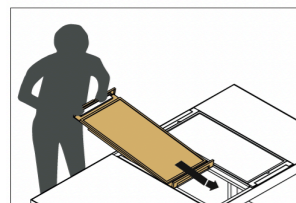
3 verschiedene Steckerausgänge je nach Stromversorgung vor Ort.

Professionelle Lebensmittellogistik:

einziges Gastronorm-kompatibles Tischsystem auf dem Markt
Direktes einsetzen der GN Behälter.

Leichtes Rollen der Foodboxen unter die Tische dank passender Tischhöhe, einfaches und schnelles Nachbestücken möglich.

Hohe Kontrolle des Warenlaufes und Verringerung von Food Waste.



VERSATILE VARIABEL



Variable style made possible by interchangeable panels and table tops:

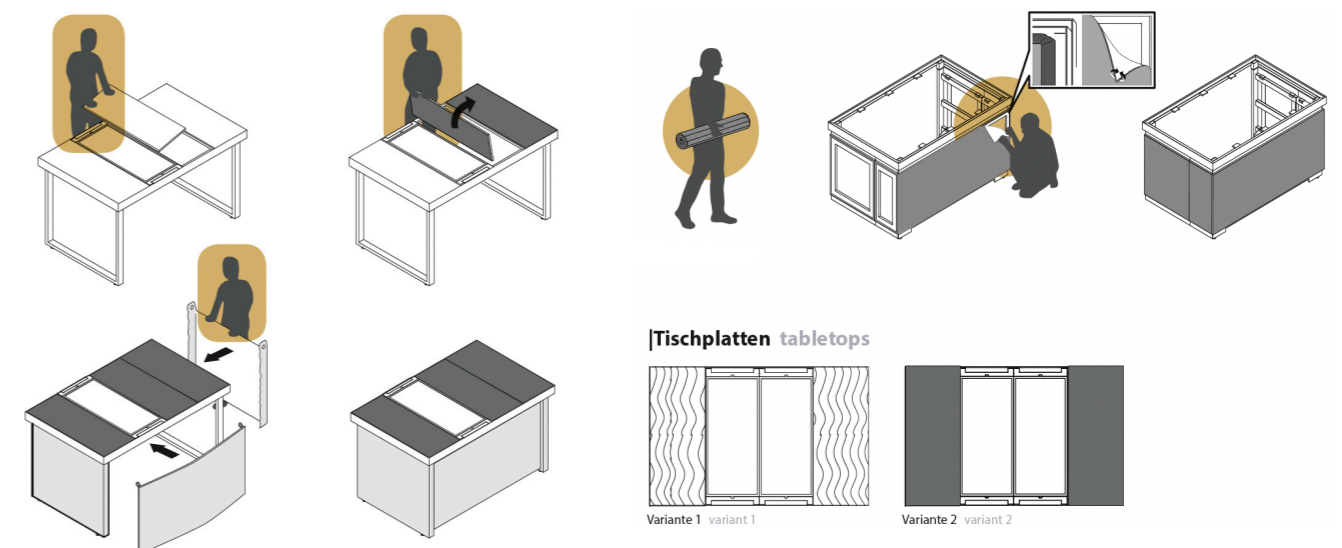
From Classic to Bauhaus to BoHo, the appearance of livecookintable® stations is determined by the choice of surface colors and textures. It can therefore be individually adapted to any environment and any taste.

Easily varied at any time thanks to the tool-free change of claddings, buffet blinds and table tops, a large number of freely selectable materials and surfaces are available in several collections. By simply turning over two-sided table tops, the color impression can be completely changed in no time at all.

Variabler Style durch wechselbare Verkleidungen und Tischplatten:

Von Klassisch über Bauhaus bis BoHo, das Erscheinungsbild von livecookintable®-Stationen wird durch die Wahl der Oberflächenfarben und -Texturen bestimmt und lässt sich so ganz individuell an jede Umgebung und jeden Geschmack anpassen. Es ist durch den werkzeuglosen Wechsel von Verkleidungen und Tischplatten jederzeit mühelos änderbar, hierzu steht eine Vielzahl von frei wählbaren Materialien und Oberflächen in mehreren Kollektionen zur Verfügung.

Durch das einfache Umdrehen zweiseitig gestalteter Tischplatten lässt sich der Farbeindruck im Handumdrehen komplett wechseln.



LIVECOOKINTABLE IS PREPARATION



FLEXIBLE FLEXIBEL

Multifunctional:

Whether as a cooking table, egg station, pool bar, chef's table, coffee bar, grill station, cloakroom reception, meeting table, hot or cold buffet, sales counter etc. etc. the same livecookintable® can take on an infinite number of functions by exchanging modules or electrical devices. This ensures quick customization and adaptation to daily routines.

Compatible within the system:

All components of the livecookintable® Baukasten fit together and can be freely combined. As a result, not only is it normal practice to buy additional elements for decades, but also to constantly expand and adapt stations to changing conditions and needs.

Multipot:

One single, award-winning Multipot® can cook, grill, fry, steam and more in GN size,
1 multipot + 1 induction replaces 6 individual devices.

Multifunktional:

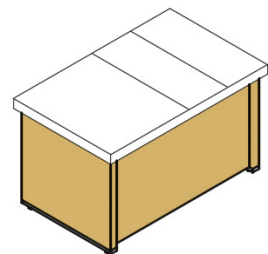
Ob als Kochtisch, Eierstation, Poolbar, Chef's Table, Kaffeebar, Grillstation, Garderobenannahme, Besprechungstisch, warmes oder kaltes Buffet, Verkaufstheke etc. etc. kann derselbe livecookintable® durch Austausch von Modulen oder Elektrogeräten unendlich viele Funktionen übernehmen. So ist eine schnelle Individualisierung und Anpassung an Tagesabläufe gewährleistet.

Kompatibel im System:

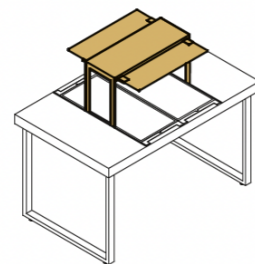
Alle Komponenten des livecookintable®-Baukastens passen zueinander und sind frei kombinierbar. Dadurch ist nicht nur jahrzehntelanger Nachkauf von Elementen normale Praxis, sondern das ständige Erweitern und Anpassen von Stationen an sich wandelnde Rahmenbedingungen und Bedürfnisse.

Multipot:

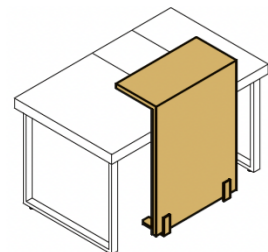
Mit einem einzigen, preisgekrönten Multipot® kann man im GN-Format Kochen, Grillen, Frittieren, Dämpfen und noch mehr,
1 Multipot + 1 Induktion ersetzt 6 einzelne Geräte.



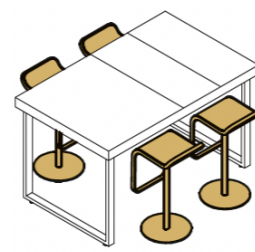
Buffet situation
Buffet Situation



All day dining buffet
Frühstücks Buffet



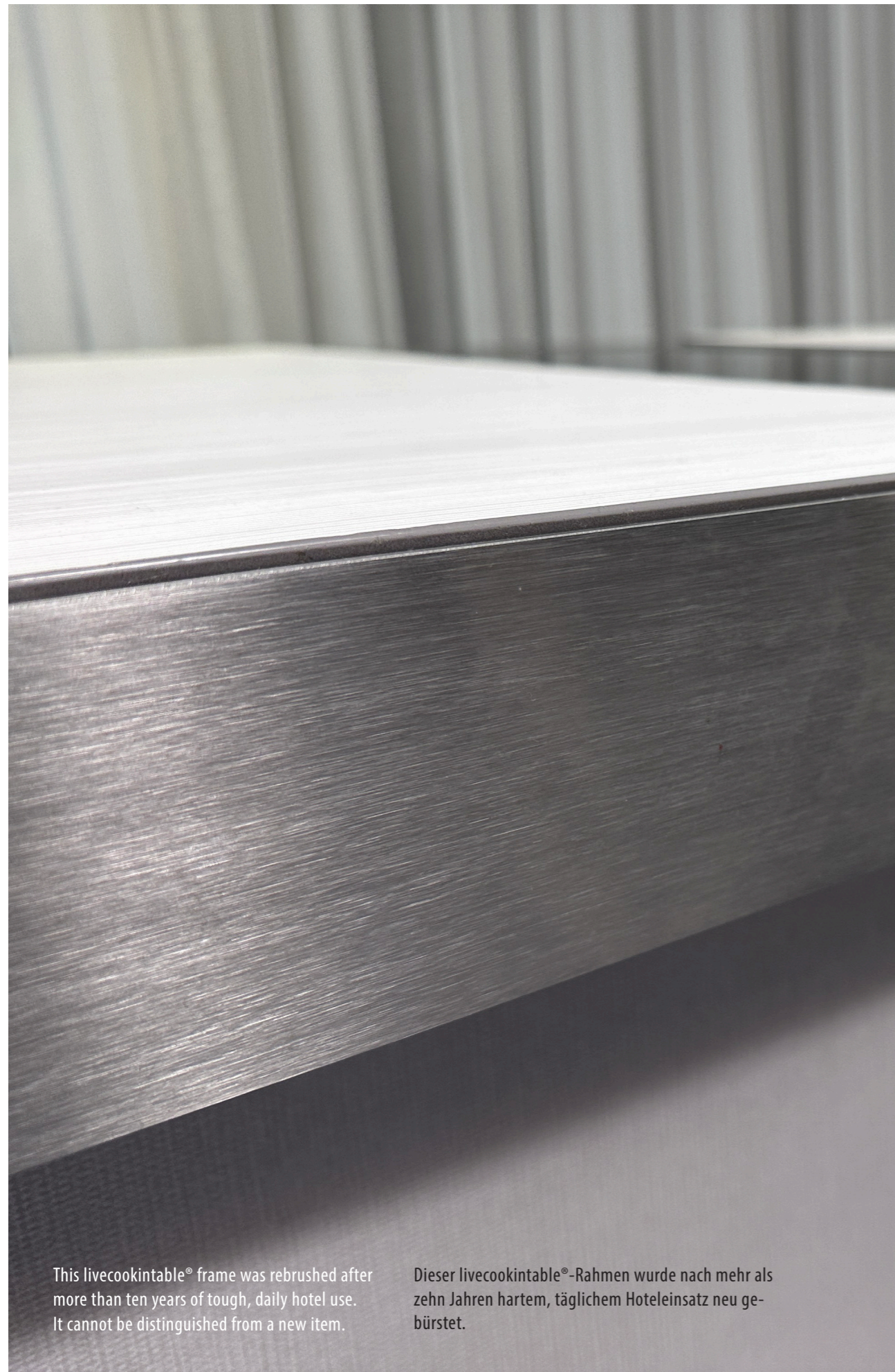
Bar situation
Bar Situation



Chefs table
Chefs Tisch



DURABLE LANGLEBIG



This livecookintable® frame was rebrushed after more than ten years of tough, daily hotel use. It cannot be distinguished from a new item.

Dieser livecookintable®-Rahmen wurde nach mehr als zehn Jahren hartem, täglichem Hoteleinsatz neu gebürstet.

Marketleader in quality and durability

livecookintable® table surfaces are resistant to stains and scratching, hot objects do not leave any traces after being parked for a short time.

The table frames are made entirely of inert stainless steel:

Hygienic, rust-free and platinum-brushed.

With no paint or coating needed, in the event of scratches, the stainless steel can be completely renewed by inexpensive brushing.

As a result, the first livecookintable® tables sold are still in tough, daily hotel use.

Made in Germany

The livecookintable® furniture is Made in Germany.

Marktführer bei Produktqualität und Langlebigkeit

livecookintable®-Tischoberflächen sind fleckenresistent und kratzerunempfindlich, heiße Objekte hinterlassen nach kurzem Abstellen keine Spuren.

Die Tischgestelle sind komplett aus inertem Edelstahl gefertigt:

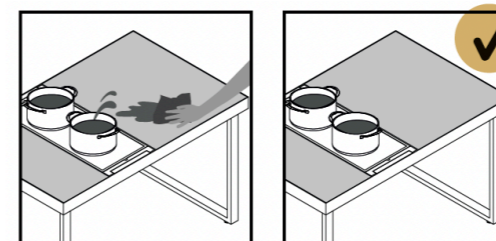
hygienisch, rostfrei und mit einer Platinbürstung versehen.

Es gibt keine Beschichtung, die altern oder beschädigt werden könnte, bei Kratzern ist eine kostengünstige Aufbürstung des Edelstahls möglich, die die Oberfläche komplett erneuert.

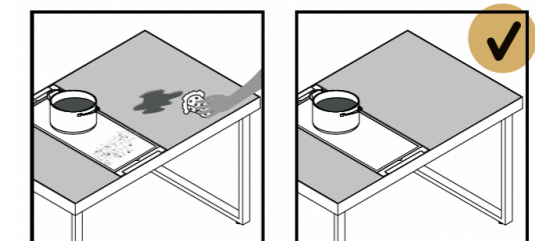
Dies führt dazu, dass die ersten verkauften livecookintable®-Tische immer noch im harten, täglichen Hoteleinsatz stehen.

Made in Germany

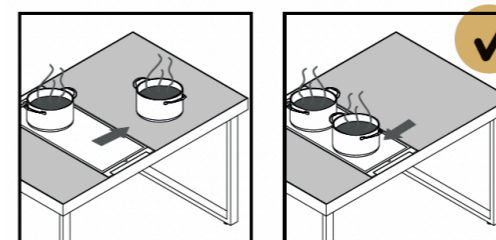
Die livecookintable®-Möbel sind in Deutschland gefertigt.



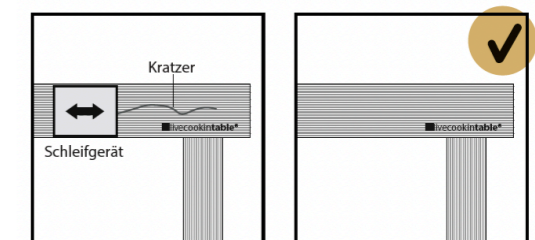
Porendichte Oberfläche, fleckenresistent
sealed surface, stain-resistant



Kratzfest, leichte Beseitigung von Eingebrenntem
scratch-resistant, easy remov of burned-in food



Hitzebeständiges Material, keine Brandflecken
heat-resistant material, no burn marks



Aufbürstung des Edelstahls möglich, Oberfläche wie neu
brushing of stainless steel possible, surface looks as new

COMPACT TO STORE KOMPAKT ZU LAGERN

Custom-made carrier bags and trolleys

livecookintable® furniture, electric appliances and components are perfectly protected in our tailor-made transport bags, trolleys and cases.

Easy transport

The individual packages are optimized for transport by a single person and are equipped with ergonomic carrying handles. They also fit through smaller doors and into smaller elevators, steps are no obstacle.

Bulks of transport bags and trolleys can be packed tightly on equipment carts for longer distances.

Compact storage

Due to their easy dismantling and safe storage in transport bags, all modules can be stored extremely compact in the smallest of spaces.

Without using transport bags, large quantities of equipment can be packed securely and space-savily on our special storage trolleys under dust covers.

Maßgefertigte Tragetaschen und Transportwagen

livecookintable®-Möbel, Elektrogeräte und Komponenten sind in unseren maßgeschneiderten Tragetaschen, Trolleys und Cases perfekt geschützt.

Einfacher Transport

Die einzelnen Packstücke sind für den Transport durch eine einzelne Person optimiert und mit ergonomischen Tragegriffen ausgestattet. Sie passen auch durch kleinere Türen und in kleinere Aufzüge, Stufen sind kein Hindernis.

Mehrere Transporttaschen und -Trolleys können dicht auf Gerätewagen gepackt und über längere Strecken transportiert werden.

Platzsparende Lagerung

Alle Module können durch ihre einfache Zerlegbarkeit und die sichere Verwahrung in Transporttaschen extrem kompakt auf kleinstem Raum verstaut werden.

Ohne Tragetaschen können größere Mengen von Ausstattung auf unseren speziellen Lagerwagen unter Staubschutzhüllen platzsparend und sicher verpackt werden.





LIVECOOKINTABLE IS
TEAMWORK



Build your own, virtual livecookintable®!

Use the livecookintable® app to design your individual live cooking and buffet solution:

With your mobile device, you can easily walk around your restaurant, banqueting and pre-function area, event space, outdoor location or any other room and position 3D models of the livecookintable® Baukasten system to see how they look, or to discover their ideal placement.

Choose colors and materials, because maybe that white tabletop suits the room better than the anthracite. The app uses the full range of the livecookintable® brand items, which you can configure station by station according to your needs. You can save your final layout and email the pictures to us for getting a direct quote or share your augmented rooms with friends and colleagues.

To help with your event sales, configure your customers' individual buffet layout, save the pictures and add them to the offer for higher sales.

For improved logistics, configure your stations and hand the pictures over to your team for proper setup.

Bauen Sie Ihren eigenen, virtuellen livecookintable®!

So gestalten Sie per livecookintable® App Ihre individuelle Livecooking- oder Buffet-Lösung:

Gehen Sie ganz einfach mit Ihrem Mobilgerät durch Ihr Restaurant, Ihren Bankett- und Empfangsbereich, Ihre Veranstaltungsfläche, Ihre Außenanlage oder jeden anderen Raum, um 3D-Modelle des livecookintable® Baukastensystems zu positionieren und zu erleben, wie sie dort aussehen.

Wählen Sie Farben und Materialien; vielleicht passt die weiße Tischplatte besser in den Raum als die anthrazitfarbene! Die App nutzt die gesamte Palette der Marke livecookintable®, die Sie Station für Station nach Ihren Bedürfnissen konfigurieren können. Speichern Sie Ihr endgültiges Layout, um die Bilder für ein direktes Angebot per E-Mail an uns senden, oder teilen Ihre Kreationen mit Freunden und Kollegen.

Für höhere Event-Umsätze gestalten Sie für Ihre Kunden das perfekte Buffet-Layout und speichern Sie die Bilder, um sie dem Angebot hinzuzufügen.

Konfigurieren Sie für eine verbesserte Logistik Ihre Stationen und übergeben Sie die Bilder Ihrem Team zum exakten Aufbau.



THE BAUKASTEN
DER BAUKASTEN



THE EVENT EXPERT

The Professional is the original live-cookintable®, open or clad on three sides, developed to perfectly cover all event catering needs. With convincing logistics, perfect function, lightweight and strong in performance, it is the leading event catering expert.

DER EVENT-EXPERTE

Der Professional ist der originale live-cookintable®, offen oder dreiseitig verkleidet, entwickelt, um alle Bedürfnisse der Eventgastronomie perfekt abzudecken. Mit überzeugender Logistik, perfekter Funktion, geringem Gewicht und starker Leistung ist er der führende Event-Catering-Experte.

PROFESSIONAL

table frame + legs: stainless steel, platinum brush
2x table legs with adjustable feet, pluggable
power management
table tops: chipboard, HPL veneer double sided

PROFESSIONAL

Tisch: Edelstahl, Platinum Bürstung Tischrahmen
2x Tischbeine mit Stellfüßen, steckbar
Stromunterverteilung
Tischplatten: Spanplatte, HPL Furnier beidseitig



Professional 3

dimensions: 1170 x 970 x 925 mm
weight: 30,7 kg

Professional 3

Maße: 1170 x 970 x 925 mm
Gewicht: 30,7 kg



Professional 4

dimensions: 1558 x 970 x 925 mm
weight: 33,2 kg

Professional 4

Maße: 1558 x 970 x 925 mm
Gewicht: 33,2 kg



Professional 5

dimensions: 1946 x 970 x 925 mm
weight: 38,4 kg

Professional 5

Maße: 1946 x 970 x 925 mm
Gewicht: 38,4 kg



Professional 3 + Blinds

dimensions: 1170 x 970 x 925 mm
weight: 30,7 kg

Professional 3 + Blenden

Maße: 1170 x 970 x 925 mm
Gewicht: 30,7 kg



Professional 4 + Blinds

dimensions: 1558 x 970 x 925 mm
weight: 33,2 kg

Professional 4 + Blenden

Maße: 1558 x 970 x 925 mm
Gewicht: 33,2 kg



Professional 5 + Blinds

dimensions: 1946 x 970 x 925 mm
weight: 38,4 kg

Professional 5 + Blenden

Maße: 1946 x 970 x 925 mm
Gewicht: 38,4 kg

MOOVE

table frame: stainless steel, platinum satin brush
table tops: chipboard, HPL veneer double sided
blinds: individual material
substructure: foldable, rollable
caster wheels: synthetic

MOOVE

Tischrahmen: Edelstahl, Platinum Bürstung
Tischplatten: Spanplatte, HPL Furnier beidseitig
Blenden: individuelle Materialien
Unterbau: klappbar, rollbar
Rollen: Kunststoff



Moove 3

dimensions: 1170 x 970 x 925 mm
weight: 89,4 kg

Moove 3

Maße: 1170 x 970 x 925 mm
Gewicht: 89,4 kg



Moove 4

dimensions: 1558 x 970 x 925 mm
weight: 102 kg

Moove 4

Maße: 1558 x 970 x 925 mm
Gewicht: 102 kg



Moove 5

dimensions: 1946 x 970 x 925 mm
weight: 109,3 kg

Moove 5

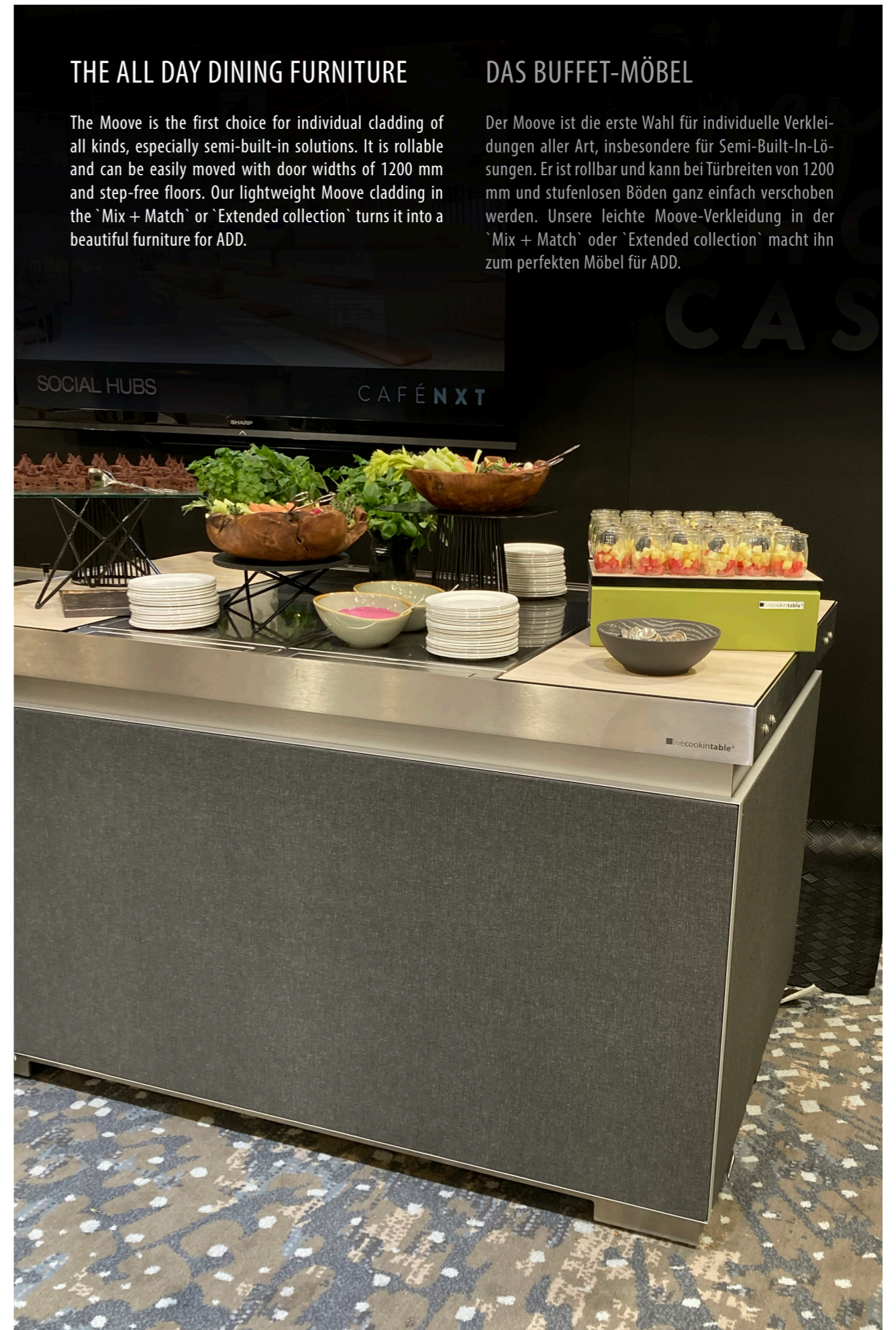
Maße: 1946 x 970 x 925 mm
Gewicht: 109,3 kg

THE ALL DAY DINING FURNITURE

The Moove is the first choice for individual cladding of all kinds, especially semi-built-in solutions. It is rollable and can be easily moved with door widths of 1200 mm and step-free floors. Our lightweight Moove cladding in the `Mix + Match` or `Extended collection` turns it into a beautiful furniture for ADD.

DAS BUFFET-MÖBEL

Der Moove ist die erste Wahl für individuelle Verkleidungen aller Art, insbesondere für Semi-Built-In-Lösungen. Er ist rollbar und kann bei Türbreiten von 1200 mm und stufenlosen Böden ganz einfach verschoben werden. Unsere leichte Moove-Verkleidung in der `Mix + Match` oder `Extended collection` macht ihn zum perfekten Möbel für ADD.



CAS



THE POP-UP-SOLUTION

The Xcross is the quick assembly and dismantling solution. A pop-up furniture for small boxes, lounges, the simple, ingenious solution for quick use.

DIE POP-UP-LÖSUNG

Der Xcross ist die schnelle Auf- und Abbau-lösung. Ein Pop-up-Möbel für kleine Räume, Lounges, die einfache, geniale Lösung für den schnellen Einsatz.

XCROSS

2 trestles, leveling function: stainless steel, platinum brush
can be combined with different tabletops

XCROSS

2 Tischböcke, Niveauegleich: Edelstahl, Platinum Bürstung
mit verschiedenen Tischplatten kombinierbar



Xcross 3

dimensions: 1159 x 962 x 865 mm
weight: 28 kg

Xcross 3

Maße: 1159 x 962 x 865 mm
Gewicht: 28 kg



Xcross 4

dimensions: 1547 x 962 x 865 mm
weight: 32,5 kg

Xcross 4

Maße: 1547 x 962 x 865 mm
Gewicht: 32,5 kg



Xcross 5

dimensions: 1938 x 962 x 865 mm
weight: 37,2 kg

Xcross 5

Maße: 1938 x 962 x 865 mm
Gewicht: 37,2 kg



Xcross squared

dimensions: 965 x 965 x 865 mm
weight: 20,4 kg

Xcross quadrat

Maße: 965 x 965 x 865 mm
Gewicht: 20,4 kg



Xcross round

dimensions: Ø 1300 x 865 mm
weight: 37,4 kg

Xcross rund

Maße: Ø 1300 x 865 mm
Gewicht: 37,4 kg

LIVECOOKINTABLE IS
PRECISION



220-230V COOKING + HOT / COLD HOLDING

housing: stainless steel, platinum satin brush, folding handles
surface: glass ceramic

220-230V KOCHEN + WARM- / KALTHALTEN

Gehäuse: Edelstahl, Klappgriffe
Oberfläche: Glaskeramik



Induction

dimensions: 962 x 383 x 80 mm
weight: 15 kg
functional zone: 2 cooking zones, bridge function
temperature: 3 hot holding levels up to 94 °C
power supply: 3700 W/ 3000 W/ 2800 W
1/N/PE AC 220-240 V, 50-60 Hz, Type F

Induktion

Maße: 962 x 383 x 80 mm
Gewicht: 15 kg
Funktionszone: 2 Kochzonen, Brückenfunktion
Temperatur Oberfläche: 3 Warmhaltestufen bis 94°C
Anschlusswerte: 3700 W/ 3000 W/ 2800 W
1/N/PE AC 220-240 V, 50-60 Hz, Typ F



Grill

dimensions: 962 x 383 x 80 mm
weight: 18,5 kg
functional zone: 1GN (530x325mm)
temperature: regulation up to 250°C
power supply: 3000 W
230V, 50-60Hz, 13A

Grill

Maße: 962 x 383 x 80 mm
Gewicht: 18,5 kg
Kochzone: 1GN (530x325mm)
Temperatur Oberfläche: Regelung bis 250°C
Anschlusswerte: 3000 W
230V, 50-60Hz, 13A



WOK Smart

dimensions: 962 x 383 x 80 mm
weight: 15 kg
functional zone: Cuvette Ø258mm
power supply: 3000 W/ 2800 W
1/N/PE AC 220-240 V, 50-60 Hz, Type F

WOK Smart

Maße: 962 x 383 x 90 mm
Gewicht: 15 kg
Funktionszone: Cuvette Ø258mm
Anschlusswerte: 3000 W/ 2800 W
1/N/PE AC 220-240 V, 50-60 Hz, Typ F

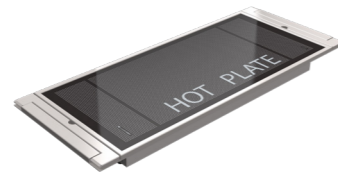


Hot + Chill

dimensions: 962 x 383 x 142 mm
weight: 26 kg
functional zone: 530x320 mm
temperature: -3 to 110 °C
power supply: 850 W 1/N/PE AC
220-240 V, 50-60 Hz, Type F

Hot + Chill

Maße: 962 x 383 x 142 mm
Gewicht: 26 kg
Funktionszone: 530x320 mm
Temperatur Oberfläche: -3 bis 110 °C
Anschlusswerte: 850 W 1/N/PE AC
220-240 V, 50-60 Hz, Typ F

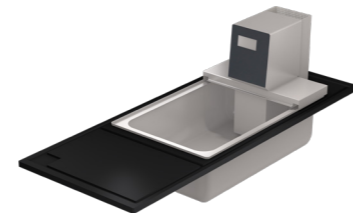


Hot Plate Smart

dimensions: 962 x 383 x 70 mm
weight: 10,3 kg
functional zone: 1GN (53x32,5cm)
temperature: in 6 levels to 90°C
power supply: 1000 W, 1/N/PE AC
230V 50-60Hz

Hot Plate Smart

Maße: 962 x 383 x 70 mm
Gewicht: 10,3 kg
Funktionszone: 1GN (53x32,5cm)
Temperatur Oberfläche: in 6 Stufen bis 90°C
Anschlusswerte: 1000 W, 1/N/PE AC
230V 50-60Hz



Sous Vide Set

dimensions: 961 x 383 x 392 mm
weight: 11 kg
temperature: 20.00 °C to 95.00 °C
power supply: EU 230 V / 50-60 Hz
heating power: 2.0 kW

Sous Vide Set

Maße: 961 x 383 x 392 mm
Gewicht: 11 kg
Temperatur: 20.00 °C bis 95.00 °C
Anschlusswerte: EU 230 V / 50-60 Hz
Heizleistung: 2.0 kW





1100m3 AIR CLEANING

Powered by plasma ozone technology, the air wall is an intelligent filter system that enables cooking in closed spaces. The 4 step filtration guarantees the high performance air cleaning and super low noise.

1100m3 LUFTREINIGUNG

Die mit Plasma-Ozon-Technologie betriebene Airwall ist ein intelligentes Filtersystem, das das Kochen in geschlossenen Räumen ermöglicht. Das 4-stufige Filtersystem garantiert eine leistungsstarke Luftreinigung und einen extrem niedrigen Geräuschpegel.

AIR CLEANING

stainless steel, platinum brush
 filter: stainless combifilter eddy current / mesh +
 Plasma filter/carbon filter
 activated carbon, condensate tray
 vapour screen, ESG, foldable
 fixation on table frame

LUFTREINIGUNG

Edelstahl, Platinbürstung
 Filter: Edelstahl Kombifilter Wirbelstrom/Streckgitter +
 Plasmafilter/Aktivkohlefilter
 Aktivkohle, Kondensatfang,
 Wrasenleitschirm, ESG, klappbar
 Fixierung am Tischrahmen



Airwall 15

dimensions: 900 x 240 x 1250 mm
 weight: 58,5 kg
 power supply: 1/N/PE AC 230V 50Hz, 375W

Airwall 15

Maße: 900 x 240 x 1250 mm
 Gewicht: 58,5 kg
 Anschlusswerte: 1/N/PE AC 230V 50Hz, 375W

110-120V COOKING (US)

housing: stainless steel, platinum satin brush, folding handles
surface: glass ceramic

110-120V KOCHEN (US)

Gehäuse: Edelstahl, Platinum Bürstung, Klappgriffe
Oberfläche: Glaskeramik



120 Multi Induction

dimensions: 962 x 383 x 84 mm

weight: 15 kg

2 cooking zones, 3 hot holding levels up to 94 °C bridge function

power supply: 1440 W / 120V 13A 60Hz

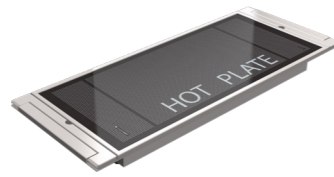
120 Multi Induction

Maße: 962 x 383 x 84 mm

Gewicht: 15 kg

2 Kochzonen, 3 Warmhaltestufen bis 94°C Brückenfunktion

Anschlusswerte: 1440 W / 120V 13A 60Hz



Hot Plate Smart (US)

dimensions: 962 x 383 x 80 mm

weight: 10,3 kg

functional zone: 1GN (53x32,5cm)

power supply: Ground/1HotLine,Neutral, AC 115V 50-60Hz, 1000W

Hot Plate Smart

Maße: 962 x 383 x 70 mm

Gewicht: 10,3 kg

Funktionszone: 1GN (53x32,5cm)

Anschlusswerte: 1/N/PE AC 115V 50-60Hz, 1000W



Airwall 110V

dimensions: 900 x 240 x 1250 mm

weight: 58,5 kg

power supply: 110V / 60Hz, 290W

motor: 290W

lighting: 1x 10,9W

plasma filter: 29W

Airwall 15 US

Maße: 900 x 240 x 1250 mm

Gewicht: 58,5 kg

Anschlusswerte: 110V / 60Hz, 290W

Motor: 290W

Beleuchtung: 1x 10,9W

Plasmafilter: 29W



HOT PLATES (US)

WARMHALTEPLATTEN (US)



Hot Plate Eco 1/1 GN (US)

dimensions: 530 x 330 x 61 mm

weight: 6,1 kg

power supply: Ground/1Hot Line, Neutral, AC 115V, 50-60Hz, 850W

Hot Plate Eco 1/1 GN (US)

Maße: 530 x 330 x 61 mm

Gewicht: 6,1 kg

Anschlusswerte: 1/N/PE AC 115V, 50-60Hz, 850W



Hot Plate Eco 2/1 GN (US)

dimensions: 530 x 660 x 61 mm

weight: 10,8 kg

power supply: Ground/1Hot Line, Neutral, AC, 115V, 50-60Hz, 1500W

Hot Plate Eco 2/1 GN (US)

Maße: 530 x 660 x 61 mm

Gewicht: 10,8 kg

Anschlusswerte: 1/N/PE AC 115V, 50-60Hz, 1500W

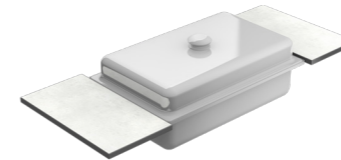


CHAFER + DEVICES

material: stainless steel, synthetic, chipboard, HPL veneer double sided

CHAFER + GERÄTE

Material: Edelstahl, Kunststoff, Spanplatte, HPL Furnier beidseitig



Hot + Chill Chafer 1/1 GN

dimensions: 962 x 370 x 270 mm

weight: 6,6 kg

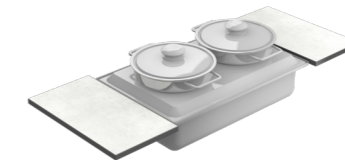
heating: either with 230V or 120V

Hot + Chill Chafer 1/1 GN

Maße: 962 x 370 x 270 mm

Gewicht: 6,6 kg

Heizung: entweder mit 230V oder 120V



Chafer Soups + Sauces 1/1 GN

dimensions: 962 x 370 x 330 mm

weight: 11,9 kg

heating: either with 230V or 120V

Chafer Suppen + Saucen 1/1 GN

Maße: 962 x 370 x 330 mm

Gewicht: 11,9 kg

Heizung: entweder mit 230V oder 120V



Ice Well Set 1/1 GN

dimensions: 962 x 383 x 248 mm

weight: 8,7 kg

Ice Well Set 1/1 GN

Maße: 962 x 383 x 248 mm

Gewicht: 8,7 kg



Cool Box Bar Set

dimensions: 961 x 383 x 384 mm

weight: 12,5 kg

Cool Box Bar Set

Maße: 961 x 383 x 384 mm

Gewicht: 12,5 kg



MULTIPOT®

multilayer material
stainless steel, platinum brush, nanosurface-treated
for induction / highlight/ electric / gas

MULTIPOT®

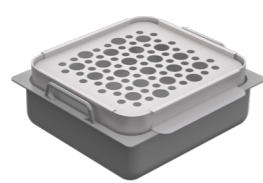
Mehrschichtmaterial
Edelstahl, Platinium Bürstung, Nano-Oberflächen behandelt
für Induktion / Highlight / Elektro / Gas



Multipot® 2/3 GN Pasta Basket Set
dimensions: 320 x 320 x 130 mm
Multipot 2/3 GN Pastakörbe
Maße: 320 x 320 x 130 mm



Multipot® 2/3 GN Deep Fryer Set
dimensions: 320 x 320 x 310 mm
Multipot 2/3 GN Frittierkörbe
Maße: 320 x 320 x 130 mm



Multipot® Steam Plate
dimensions: 320 x 320 x 130 mm
Multipot 2/3 GN Dämpferblech
Maße: 320 x 320 x 130 mm



Multipot® 2/3 GN Nano
dimensions: 320 x 320 x 130 mm
Multipot 2/3 GN Nano
Maße: 320 x 320 x 130 mm



Multipot® 1/1 GN Pasta Basket Set
dimensions: 530 x 320 x 130 mm
Multipot 1/1 GN Pastakörbe
Maße: 530 x 320 x 130 mm



Multipot® 1/1 GN Deep Fryer Set
dimensions: 530 x 320 x 130 mm
Multipot 1/1 GN Frittierkörbe
Maße: 530 x 320 x 130 mm



Multipot® 1/1 GN Steam Plate
dimensions: 530 x 320 x 130 mm
Multipot 1/1 GN Dämpferblech
Maße: 530 x 320 x 130 mm



Multipot® 1/1 GN Nano
dimensions: 530 x 320 x 130 mm
Multipot 1/1 GN Nano
Maße: 530 x 320 x 130 mm

MULTIPOT®

The perfect addition to the livecookintable®

The Multipot® replaces a deep fryer, dim sum steamer and pasta cooker for preparing a variety of different dishes on the induction plate and is particularly suitable for show cooking.

Ideal for cooking, simmering, heating, cooking pasta with up to 6 pasta baskets, steaming with the steamer insert (e.g. dim sum in bamboo baskets), frying with up to 3 frying baskets, grilling, roasting, braising and preparing sauces. Fit to produce up to 200 portions of fresh pasta or fish & chips per hour.

The Multipot® impresses with the highest design and manufacturing quality and its good working ergonomics. The base ring serves as a support for the steamer tray and for hanging/draining the pasta and frying baskets. Water, condensate and grease remain in the pot and do not drip onto the hob.

MULTIPOT®

Die perfekte Ergänzung für den livecookintable®

Für eine Vielzahl verschiedener Speisenzubereitungen auf der Induktionsplatte und vor allem für Show-Cooking geeignet, ersetzt der Multipot® Fritteuse, DimSum-Dämpfer und Pasta-Cooker.

Optimal zum Kochen, Simmern, Wärmen, Pasta kochen mit bis zu 6 Pastakörben, Dämpfen mit dem Steamereinsatz (z. B. von DimSum in Bambuskörbchen), Frittieren mit bis zu 3 Frittierkörben, Grillen, Braten, Schmoren und Saucen zubereiten. So lassen sich z. B. bis zu 200 Portionen frische Pasta oder Fish & Chips pro Stunde herstellen. Der Multipot® besticht durch höchste Design- und Fertigungsqualität und seine gute Arbeitsergonomie. Der Basisring dient als Auflage für das Steamerblech und zum Einhängen/Abtropfen der Pasta- und Frittierkörbe. Wasser, Kondensat und Fette bleiben im Topf und tropfen nicht auf die Kochstelle.



CHEFPOWER

Mobile and modular battery system for operating livecookintable® front cooking and buffet stations, consisting of the CHEFPOWER_core base station and the CHEFPOWER_stack supplementary battery.

CHEFPOWER

Mobiles und modulares Batteriesystem für den Betrieb von livecookintable® Frontcooking- und Buffetstationen, bestehend aus der Basisstation CHEFPOWER_core und der Ergänzungsbatterie CHEFPOWER_stack.



BATTERY

housing: synthetic material

BATTERIE

Gehäuse: Kunststoff



Chefpower_core (base station)

dimensions: 730 x 350 x 440 mm
weight: 59 kg
semi-solid-state-battery
capacity: 6,4 kWh, 3680 W
outputs: 4 x Schuko 16A, Auto 10A, 2 USB-C 20V/100W, 2 USB-C 12V/20W, 1 USB-A, Andersen 12,6 V/30A, Zen T2
operation with either 230V 50Hz /120V 60Hz MC4 zu XT-90 Adapter

Chefpower_core (Basis Station)

Maße: 730 x 350 x 440 mm
Gewicht: 59 kg
Semi-Solid-State-Batterie
Kapazität: 6,4 kWh, 3680 W
Ausgänge: 4 x Schuko 16A, Auto 10A, 2 USB-C 20V/100W, 2 USB-C 12V/20W, 1 USB-A, Andersen 12,6 V/30A, Zen T2
Betrieb mit wahlweise 230V 50Hz /120V 60Hz MC4 zu XT-90 Adapter



Chefpower_stack (supplementary)

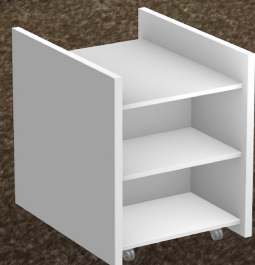
dimensions: 690 x 285 x 274 mm
weight: 46 kg
same performance data as base station
Either stacked on base station or connected via connecting cable
must be operated via a CHEFPOWER_core base station

Chefpower_stack (Ergänzung)

Maße: 690 x 285 x 274 mm
Gewicht: 46 kg
gleiche Leistungsdaten wie Basisstation
Entweder auf Basisstation gestapelt oder über Verbindungskabel angeschlossen
muss über eine CHEFPOWER_core Basisstation betrieben werden

LIVECOOKINTABLE IS
PROFESSIONAL





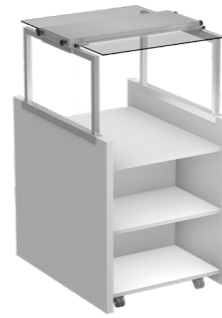
Multistation Basic

double-sided shelf
shelf: HPL veneer
extensions: see add ons
dimensions: 925 x 751 x 970 mm
weight: 96 kg

Multistation Basis

Regal zweiseitig
Korpus: HPL Furnier
Erweiterungen: siehe Zubehör
Maße: 925 x 751 x 970 mm
Gewicht: 96 kg

FURNITURE
MÖBEL



Multistation + Buffet Guard
dimensions: 970 x 877 x 1369 mm
Multistation + Hustenschutz
Maße: 970 x 877 x 1369 mm



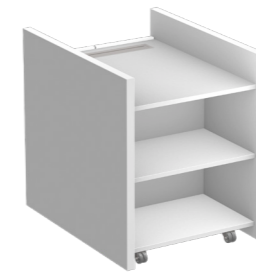
Multistation + Shelf Top
dimensions: 970 x 751 x 1729 mm
Multistation + Regalaufsatz
Maße: 970 x 751 x 1729 mm



Multistation + Duck Hanger
dimensions: 970 x 751 x 1729 mm
Multistation + Hängestange
Maße: 970 x 751 x 1729 mm



Multistation Coffee
dimensions: 970 x 751 x 925 mm
Multistation Kaffee
Maße: 970 x 751 x 925 mm



Multistation POS
dimensions: 970 x 751 x 925 mm
Multistation POS
Maße: 970 x 751 x 925 mm



MS Carving Station
dimensions: 970 x 751 x 1383 mm
MS Schneidestation
Maße: 970 x 751 x 1383 mm



Multistation Hand Wash
dimensions: 970 x 751 x 925 mm
Multistation Waschbecken
Maße: 970 x 751 x 925 mm



Multistation Chilled Glass Display
dimensions: 970 x 830 x 1375 mm
Multistation Vitrine
Maße: 970 x 830 x 1375 mm



Multistation Hot + Chill Buffet Guard
dimensions: 970 x 877 x 1369 mm
Multistation Hot + Chill Hustenschutz
Maße: 970 x 877 x 1369 mm

FURNITURE MÖBEL

wood materials / HPL veneer double-sided, stainless steel, platinum satin brush
Holzwerkstoff / HPL Furnier beidseitig, Edelstahl, Platinum Bürstung

shelves are available with or without rear wall
Regale mit oder ohne Rückwand erhältlich



Bar Element
dimensions: 400 x 800 x 1155 mm
weight: 23 kg
Barelement
Maße: 400 x 800 x 1155 mm
Gewicht: 23 kg



Multishelf 800, 1 module
dimensions: 450 x 800 x 535 mm
Multiregal 800, 1 Modul
Maße: 450 x 800 x 535 mm



Multishelf 800, 2 modules
dimensions: 450 x 800 x 925 mm
Multiregal 800, 2 Module
Maße: 450 x 800 x 925 mm



Multishelf 800, 3 modules
dimensions: 450 x 800 x 1315 mm
Multiregal 800, 3 Module
Maße: 450 x 800 x 1315 mm



Multishelf 1600, 1 module
dimensions: 450 x 1600 x 535 mm
Multiregal 1600, 1 Modul
Maße: 450 x 1600 x 535 mm



Multishelf 1600, 2 modules
dimensions: 450 x 1600 x 925 mm
Multiregal 1600, 2 Module
Maße: 450 x 1600 x 925 mm



Multishelf 1600, 3 modules
dimensions: 450 x 1600 x 1315 mm
Multiregal 1600, 3 Module
Maße: 450 x 1600 x 1315 mm



Multishelf 1600, 4 modules
dimensions: 450 x 1600 x 1705 mm
Multiregal 1600, 4 Module
Maße: 450 x 1600 x 1705 mm





Illuminant heat
For use as a heat lamp, we recommend
a 250W infrared lamp, shining white.

Leuchtmittel Wärme
Für die Nutzung als Wärmeleuchte empfehlen wir
eine 250W Infrarotlampe, weiß leuchtend



Illuminant Light
For ambient lighting, we recommend
a 14W LED illuminant and for working light
a 20W LED illuminant.

Leuchtmittel Licht
Für die Ambientebeleuchtung empfehlen wir
ein 14W LED Leuchtmittel und als Arbeitslicht
ein 20W LED Leuchtmittel

LAMP ECO

material: steel, round tube powdered
dimensions: 440 x 220 x 620 mm
weight: 3,6 kg
lamp shade: Ø 180 mm
socket: E27

LEUCHE ECO

Material: Stahl, Rundrohr gepulvert
Maße: 440 x 220 x 620 mm
Gewicht: 3,6 kg
Lampenschirm: Ø 180 mm
Fassung: E27



black matte
Schwarz matt



white matte
Weiß matt



copper metallic
Kupfer metallic



gold metallic
Gold metallic

HOT PLATES

housing: stainless steel, powder coated
surface: ESG glass

WARMHALTEPLATTEN

Gehäuse: Edelstahl, pulverbeschichtet
Oberfläche: ESG Glas

HOT PLATE ECO 1/1 GN

dimensions: 530 x 330 x 61 mm

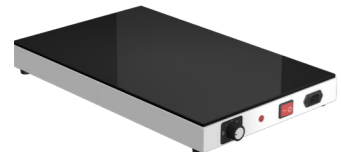
weight: 6,1 kg

Maße: 530 x 330 x 61 mm

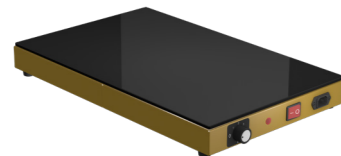
Gewicht: 6,1 kg



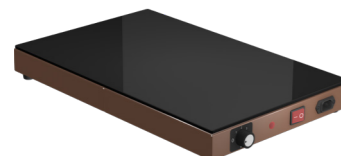
black matte
Schwarz matt



white matte
Weiß matt



gold metallic
Gold metallic



copper metallic
Kupfer metallic

HOT PLATE ECO 2/1 GN

dimensions: 530 x 660 x 61 mm

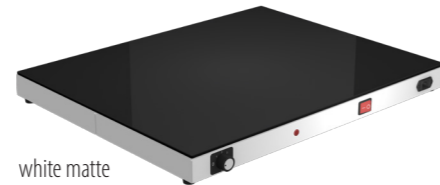
weight: 10,8 kg

Maße: 530 x 660 x 61 mm

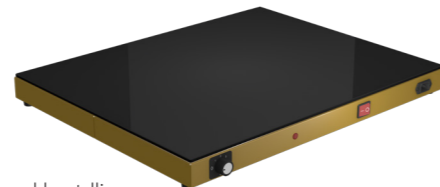
Gewicht: 10,8 kg



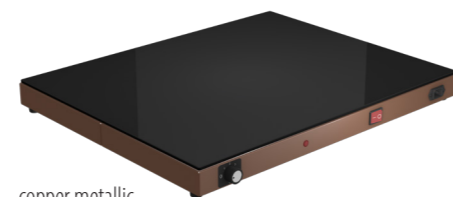
black matte
Schwarz matt



white matte
Weiß matt

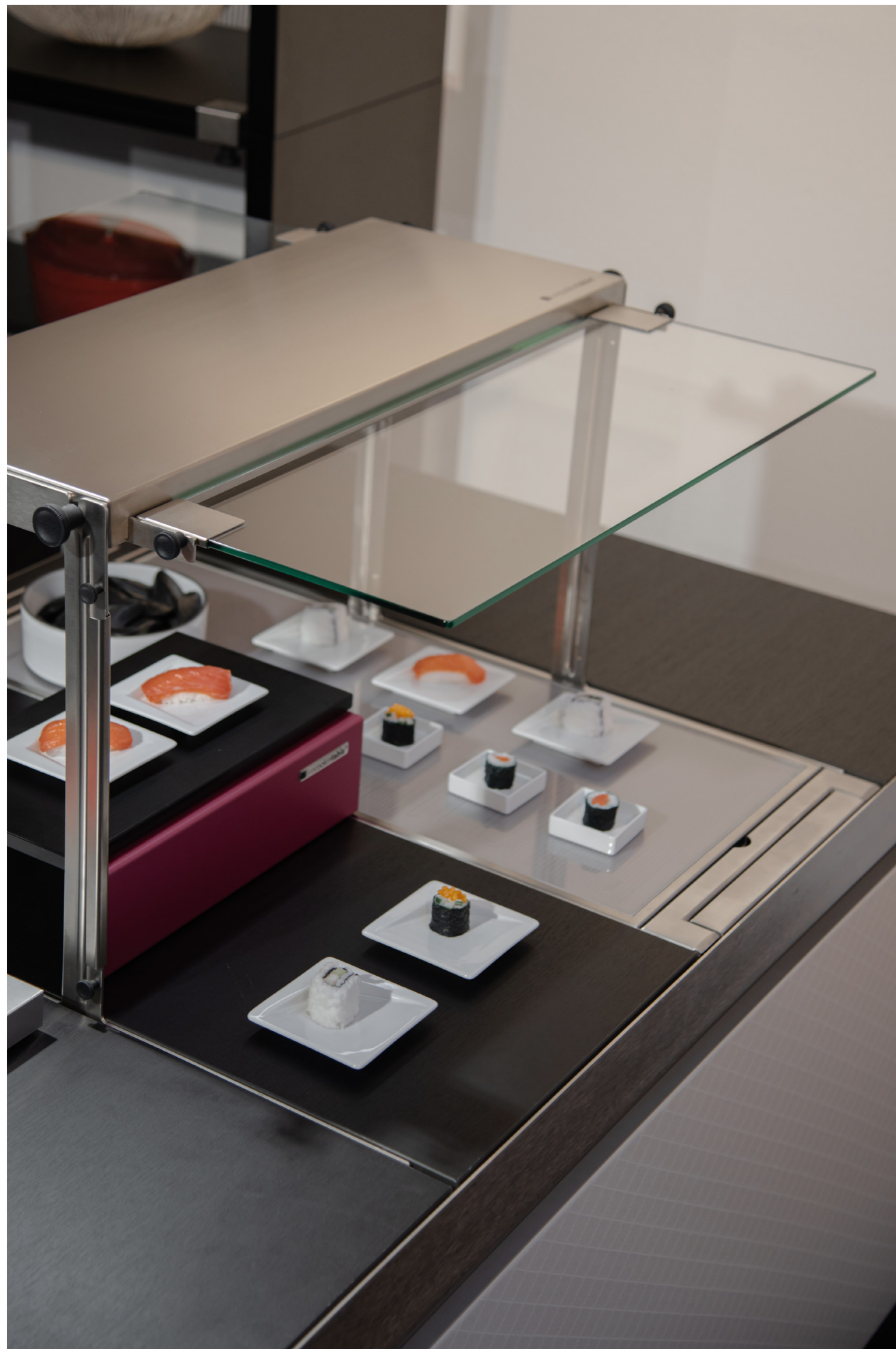


gold metallic
Gold metallic



copper metallic
Kupfer metallic





BUFFET GUARD

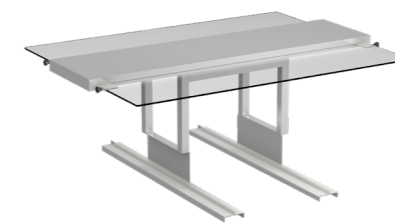
rack: stainless steel, platinum satin brush
 cassette: stainless steel, platinum satin brush
 glass screen: ESG glass, adjustable, removable

HUSTENSCHUTZ

Ständer: Edelstahl, Platinium Bürstung
 Kassette: Edelstahl, Platinium Bürstung
 Glasschirm: ESG, verstellbar, abnehmbar



Buffet Guard, 2 segments
 dimensions: 883 x 856 x 478 mm
 weight: 15,9 kg
Hustenschutz, 2 Segmente
 Maße: 883 x 856 x 478 mm
 Gewicht: 15,9 kg



Buffet Guard, 3 segments
 dimensions: 883 x 1100 x 478 mm
 weight: 24,5 kg
Hustenschutz, 3 Segmente
 Maße: 883 x 1100 x 478 mm
 Gewicht: 24,5 kg



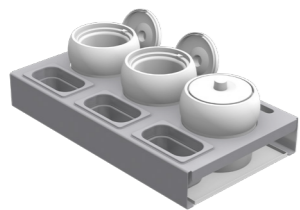
Buffet Guard, 4 segments
 dimensions: 883 x 1547 x 478 mm
 weight: 31,3 kg
Hustenschutz, 4 Segmente
 Maße: 883 x 1547 x 478 mm
 Gewicht: 31,3 kg

DISPLAYS

material: stainless steel, platinum satin brush, plastic, melamine

DISPLAYS

Material: Edelstahl, Platinum Bürstung, Kunststoff, Melamin



Ice Cream Display

dimensions: 372 x 664 x 200 mm

weight: 14 kg

Eisdisplay

Maße: 372 x 664 x 200 mm

Gewicht: 14 kg



Mise-en-place Display

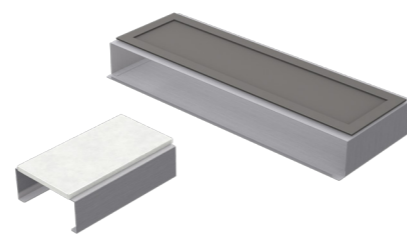
dimensions: 320 x 710 x 240 mm

weight: 6 kg

Mise-en-place Display

Maße: 320 x 710 x 240 mm

Gewicht: 6 kg



Buffet Display Set

dimensions: 962 x 383 x 118 mm

weight: 7 kg / 2 kg

Buffet Display Set

Maße: 962 x 383 x 118 mm

Gewicht: 7 kg / 2 kg





LIVECOOKINTABLE IS
JOY OF COOKING



TRANSPORT BAGS

material: synthetic, textile

TRANSPORTTASCHEN

Material: Kunststoff, Textil



Professional 3 Bag Set
dimensions: 1000 x 1220 x 180 mm
Prof 3 Taschen-Set
Maße: 1000 x 1220 x 180 mm



Professional 4 Bag Set
dimensions: 1000 x 1600 x 180 mm
Prof 4 Taschen-Set
Maße: 1000 x 1600 x 180 mm



Professional 5 Bag Set
dimensions: 1000 x 1980 x 180 mm
Prof 5 Taschen-Set
Maße: 1000 x 1980 x 180 mm



Moove 3 Storage Bags
dimensions: 1000 x 1220 x 180 mm
Moove 3 Lagertaschen
Maße: 1000 x 1220 x 180 mm



Moove 4 Storage Bags
dimensions: 1000 x 1600 x 180 mm
Moove 4 Lagertaschen
Maße: 1000 x 1600 x 180 mm



Moove 5 Storage Bags
dimensions: 1000 x 1980 x 180 mm
Moove 5 Lagertaschen
Maße: 1000 x 1980 x 180 mm



Moove 3 Transport Bags
dimensions: 1000 x 1220 x 180 mm
Moove 3 Transporttaschen
Maße: 1000 x 1220 x 180 mm



Moove 4 Transport Bags
dimensions: 1000 x 1600 x 180 mm
Moove 4 Transporttaschen
Maße: 1000 x 1600 x 180 mm



Moove 5 Transport Bags
dimensions: 1000 x 1980 x 180 mm
Moove 5 Transporttaschen
Maße: 1000 x 1980 x 180 mm

TRANSPORT CARTS

transport cart: steel frame, black powder-coated
loading area: plywood, carpeted

TRANSPORTWAGEN

Transportwagen: Stahlrahmen, schwarz gepulvert
Ladefläche: Multiplex-Sperrholz, mit Teppichboden belegt



Xcross Transport Cart (basic)

dimensions: 930 x 2050 x 1000 mm
weight: 54 kg
capacity: 30 Xcross trestles (15 Pairs), max. 500kg

Transportwagen Xcross (Basis)

Maße: 930 x 2050 x 1000 mm
Gewicht: 54 kg
Kapazität: 30 Xcross-Tischböcke (15 Paar), max. 500 kg

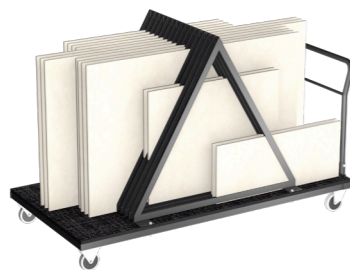


Transport Cart Devices

dimensions: 930 x 2050 x 1073 mm
weight: 127 kg
capacity: max. 150 kg per loading area/ max. 12 devices

Transportwagen Geräte + Zubehör

Maße: 930 x 2050 x 1073 mm
Gewicht: 127 kg
Kapazität: Max. 150kg pro Ladefläche/ max. 12 Geräte



Transport Cart Table Tops

dimensions: 930 x 2050 x 1073 mm
weight: 92 kg
capacity: max. 15 table tops

Transportwagen Tischplatten

Maße: 930 x 2050 x 1073 mm
Gewicht: 92 kg
Kapazität: Max. 15 Tischplatten



Transport Cart Table Frames

dimensions: 930 x 2050 x 1450 mm
weight: 77 kg
capacity: max. 6 frames + 6 pair of legs or 12 pair of legs

Transportwagen Tischrahmen/-beine

Maße: 930 x 2050 x 1450 mm
Gewicht: 77 kg
Kapazität: Max. 6 Rahmen + 6 Paar Beine oder 12 Paar Beine





MATERIALS
MATERIALIEN

MIX + MATCH COLLECTION

The decors can be freely combined and fit perfectly into any room design. You are guaranteed to find a suitable combination of materials for tabletops, blinds, panels and furniture.

Materials

Tabletops and furniture: laminate veneer

easy to clean, washable, resistant to water steam, scratch-resistant, shock-resistant, light-resistant, abrasion-resistant, stain-resistant, heat-resistant, flame-retardant

Blinds and panels: vegan synthetic leather

easy to clean, washable, durable, tear-resistant, light-fast, flame-retardant

MIX + MATCH KOLLEKTION

Die Dekore können untereinander frei kombiniert werden und passen stimmig in jedes Raumdesign. Für Tischplatten, Blenden, Verkleidungen und Möbel finden Sie garantiert eine passende Materialkombination.

Materialien

Tischplatten und Möbel: Schichtstoff Furnier

leicht zu reinigen, abwaschbar, wasserdampfbeständig, kratzfest, stoßfest, lichtbeständig, abriebfest, fleckenunempfindlich, hitzebeständig, flammhemmend

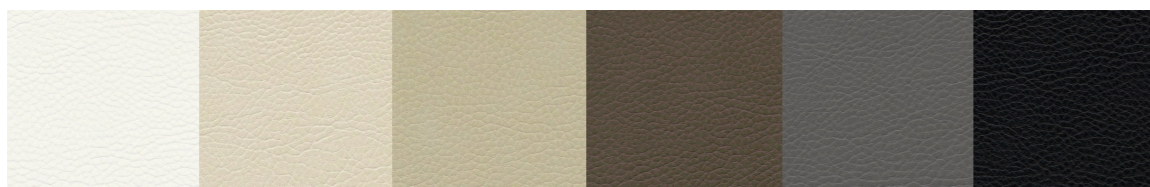
Blenden und Verkleidungen: veganes Kunstleder

leicht zu reinigen, abwaschbar, langlebig reißfest, abriebfest, lichtecht, schwerentflammbar

Table Tops Tischplatten



Blinds Blenden



Furniture Möbel





EXTENDED COLLECTION: BLINDS

vegan synthetic leather: Decors in leather, textile, structures

ERWEITERTE KOLLEKTION: BLENDE

Veganes Kunstleder: Dekore in Leder, Textil, Strukturen



EXTENDED COLLECTION: TABLE TOPS + LAMINATE CLADDING

laminat veneers: Decors in stone, wood, colours, metal with different surfaces

ERWEITERTE KOLLEKTION: TISCHPLATTEN + LAMINATBLENDEN

Schichtstoff Furniere: Dekore in Stein, Holz, Farben, Metall mit verschiedensten Oberflächen



LIVECOOKINTABLE IS
CONCENTRATION

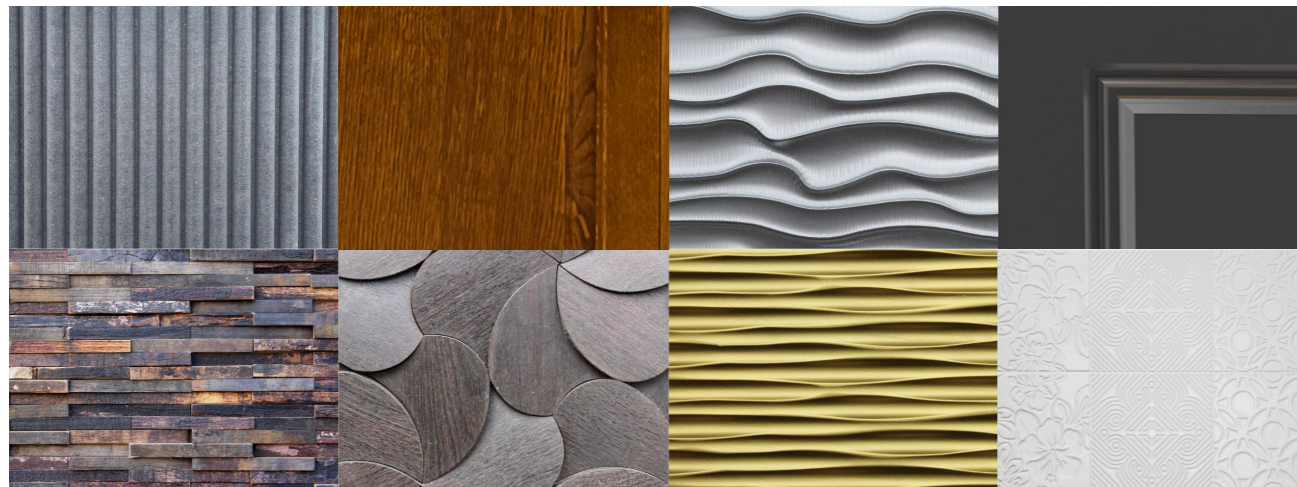


BESPOKE CLADDINGS

Decors in leather, textile, metal, wood, stone, 3D-material with different surfaces

SONDERANFERTIGUNGEN

Dekore in Leder, Textil, Holz, Metall, Stein, 3D-Material mit verschiedensten Oberflächen





METALLIC COLLECTION

Foilings: Table frames, Airwall, Displays

METALLIC KOLLEKTION

Folierung: Tischrahmen, Airwall, Displays





REFERENCES
REFERENZEN

HOTELS

HOTELS

1 Hotel Hanalei Bay Kauai Hawaii
 a-ja Warnemünde Resort
 AC Hotel by Marriott Paris Porte Maillot
 Address Beach Resort Fujairah
 Address Boulevard Dubai
 Address Sky View
 Address The Palace Old Town Dubai
 Al Baleed Resort Salalah Oman
 Al Messila, a Luxury Collection Resort & Spa, Doha
 Al Rayyan Tivoli Doha
 Aloft Lima
 Althoff Seehotel Überfahrt Tegernsee
 Anantara Dhigu Maldives Resort
 Anantara Grand Hotel Krasnapolsky Amsterdam
 Anantara Plaza Nice Hôtel
 Aquapalace Hotel Prague
 Atlantis Giardino Zürich
 Aviator Hotel
 Beach Rotana Abu Dhabi
 Bournemouth Hotel
 Bulgari Shanghai
 Cafe Swiss, Singapore
 Cinnamon Life Resort
 City of Dreams Manila
 Clarion Congress Hotel Prague
 Constantine Marriott Hotel
 Courtyard Paris Gare de Lyon
 Crowne Plaza Heidelberg City Centre
 Das Tegernsee Hotel
 Fairmont Istanbul
 Fairmont Singapore
 Fairmont The Palm Dubai
 Fairmont Vier Jahreszeiten Hamburg
 Favorite Parkhotel
 Four Seasons Doha
 Fraser Suites Doha
 Gasthaus Rossli
 Grand Hotel Djibloho
 Grand Hotel Heiligendamm
 Grand Hyatt Abu Dhabi
 Grand Hyatt Cannes
 Grand Hyatt Doha Hotel & Villas
 Grand Hyatt Gurgaon
 Grand Hyatt Manila
 Grand Hyatt Vladivostok
 Grand Millennium Sulaimani
 Grand Sheraton Tbilisi
 Grandhotel Schloss Bensberg

Hilton Auckland
 Hilton Diagonal Barcelona
 Hilton Durban
 Hilton Frankfurt City Centre
 Hilton Hotel Naples
 Hilton Salwa Beach Resort & Villas
 Hilton Venice
 Hilton Woking
 Holiday Inn München
 Hotel Aigner
 Hotel Alt Speyer
 Hotel Atlantik Hamburg
 Hotel del Coronado San Diego
 Hotel der blaue Reiter
 Hotel Du Louvre Paris
 Hotel Herzogs Park GmbH & CO. KG
 Hotel Krone Tübingen
 Hungarikum Hotel Lakitelek
 Hyatt Regency Casablanca
 Hyatt Regency Dar es Salaam, The Kilimanjaro
 Hyatt Regency Dubai
 Hyatt Regency Etoile Paris
 Hyatt Regency Istanbul
 Hyatt Regency Köln
 Hyatt Regency La Jolla at Aventine
 Hyatt Regency Mainz
 Hyatt Regency Moscow
 Hyatt Regency Mumbai
 InterContinental Berlin
 InterContinental Bucharest
 InterContinental Budapest
 InterContinental Düsseldorf
 InterContinental Frankfurt
 InterContinental Vienna
 Joali Being
 Joali Maldives
 JW Marriott Hotel Singapore South Beach
 Kempinski Berchtesgaden
 La Cantera Resort and Spa, Hill Country, San Antonio
 Le Royal Monceau, Raffles Paris
 Mandarin Oriental Hotel Doha
 Marriott Frankfurt
 Marriott Zürich
 Montana Luzern
 Öschberghof Donaueschingen
 Pan Pacific London
 Park Hyatt Dubai

Peninsula Manila
 Radisson Blu Hotel, Hamburg
 Raffles London at The OWO
 Renaissance Tower Zürich
 Rosewood Hotel Abu Dhabi
 Rosewood Hotel Abu Dhabi
 Seedamm Plaza Pfäffikon
 Sheraton Nur-Sultan Hotel
 Sheraton Zürich Hotel
 St. Regis Abu Dhabi
 St. Regis Doha
 St. Regis Macao
 Steigenberger Inselhotel Konstanz
 SVN Wellness Resort Kuwait
 The Balmoral Edinburgh
 The Berkeley Hotel, London
 The Plaza Doha by Anantara
 The Residence Maldives, Dhigurah
 The Ritz-Carlton Almaty
 The Ritz-Carlton Astana
 The Ritz-Carlton Berlin
 The Ritz-Carlton Doha
 The Ritz-Carlton Nanjing
 The Ritz-Carlton Xi'an
 The Ritz-Carlton, Naples
 The Ritz-Carlton, Vienna
 The Royal Belge - Hotel
 The St. Regis Punta Mita Resort
 The St. Regis Macao
 The Torch Hotel Doha
 The Westin Doha Hotel & Spa
 The Westin Grand Frankfurt
 The Westin Grand München
 The Westin Raleigh-Durham Airport
 TUI BLUE Hotel Bahari Zanzibar
 Vida Umm Al Quwain Dubai
 Vila Vita Parc
 VILA VITA Rosenpark Marburg
 Villa Kennedy Frankfurt
 Vlet Hamburg
 W Amsterdam
 W Hotel Doha
 W Muscat
 Waldhaus Flims
 Waldhotel Rheinbach
 Waldorf Astoria Alar
 Wyndham Marina Dubai
 Wynn Hotel & Resort Macau





CATERING CATERING

- 1. FC Nürnberg – Grundig Arena Nürnberg
- Abhar Catering Kuwait
- ADIC Abu Dhabi Investment Council
- Adidas
- AFC Ajax NV
- Alshaya Catering Kuwait
- American Club
- American School Leysin
- apetitoCatering i.H. Randstad Eschborn
- Aramark i. Hs. John Deere Walldorf GmbH & Co. KG
- Arts Club
- At-Sunrice Chef Academy Singapore
- Australian Turf Club
- Auswärtiges Amt
- Axa
- Banquet International Catering Services Kuwait
- BASF
- Bauhaus Museum München
- Bayer Gastronomie GmbH
- Berchtold Catering Basel
- Bernapark AG
- Bethesda Private Clinic Basel
- Bistum Limburg
- BMW Welt München
- BNP Paribas Fortis Bank „Pop-Up“ Restaurant
- Bosch Bucharest
- Burns & Ferrall Ltd
- Business and Management School – Luzern
- Caseli Catering
- Casino Velden
- Caterers Friends
- Chefs Culinar West
- Chetzeron – Crans Montana
- Conti Catering
- Continental Romania
- Cook&Fit, Kochstudio Frauenfeld
- Dacia
- Danish Bakery Kuwait
- Darmstädter Ratskeller
- Designfunktion Essen
- Deutsche Vermögensberatung
- Dexina AG
- Diana Restaurants und Betriebsküchen
- Dine and Shine Eventcatering, Urdorf
- dolce far niente event-catering Zürich
- Dörig & Brandl AG – Der Frisch Fisch – Kochschule
- DVAG Frankfurt
- Dynamo Moscow Stadium
- EDEKA Buggingen
- Especial Catering
- European Parliament
- Everton Football Club
- EWB AG Worms
- F. Hoffmann-La Roche
- Fasco Cleveland Clinic Abu Dhabi
- FC Augsburg 1907 GmbH & Co. KGaA
- FC Basel – St. Jakob-Park
- FC Bayern München – Allianz Arena
- FC St. Pauli
- First Class Lounge Emirates Flight Catering Dubai
- First Homes Worldwide Dubai
- Fischereihafen Bremerhaven
- Fleischhof Rasting Meckenheim und Essen
- Flo's Klein+Fein Bern
- Food and More Supermarket Bijvanck B.V.
- FR Event- und Messe-Catering GmbH
- Francesco Baglietto Italy
- GBA Gemeinsamer Bundesausschuss
- Geberit Verwaltung
- Generationen Haus Neubad
- Genuss & Harmonie Gastronomie
- Genussmanufaktur by Daniel Richter
- George M. Steinbrenner Field
- Golden Coast Turf Club
- Golf Club Bad Ragaz
- Google Dublin
- Google Israel
- Google London
- Google München
- Google Warschau
- Google Zürich
- Green&Fortune Catering London
- H-Hospitality Jeddah
- Hallenstadion Zürich
- Heidelberg Congress Center
- Henris Catering Bern
- Henris Catering Zürich
- HILTL Academie Zürich
- Hoffmann La Roche Taverio
- HSBC Dubai
- IFFCO Group
- ISS Catering Group Düsseldorf
- KPMG Düsseldorf
- Lakefield Hospitality College
- Liverpool FC – Anfield Road Stadion
- Mercedes-Benz Stadium Atlanta
- Nestle Dubai
- Netflix Berlin
- Nike Lounge, Frankfurt
- Oxford Business School
- Patisserie Walter
- Porsche Track Experience
- Private Kitchen Breuninger Stuttgart
- Resorts World Sentosa, Singapore
- Rothe Catering Zwönitz
- Rotkäppchen Sektkellerei Freyburg
- SC Freiburg
- SGL Carbon Wiesbaden
- SIX Zürich
- Slayley Hall Catering
- Soulfood Catering
- Southampton Football Club
- Southwestern University
- Spice Queen Catering
- Standard Chartered Bank United Kingdom
- Stiftung Amalia Widmer Horgen
- SV Group Switzerland
- SV Group Vienna
- Swiss Re Next Zürich
- Swiss Re Rüslikon
- Tallink & Silja Line
- tegut bankett Fulda
- Teka Küchentechnik
- The Traders Zürich
- TJX Europe, Watford
- Toyota
- TPC Sawgrass
- Transfair Thun
- Tropical Islands
- Tupperware Frankfurt
- Unilever UK
- Union Investment Frankfurt
- Vodafone London Paddington
- Vodafone Sky Labs Cantine Newport
- W-E-G GmbH Catering & Eventlocation
- W&W Gronau
- Wassermann Catering Basel
- Widynski & Roick
- Wing Ming Engineering Hong Kong
- Winzerkeller Ingelheim
- WPP Campus Düsseldorf
- Zettelwerk AG
- ZFV-Zürich Letzigrund



MICE

- ABB Mannheim
- Al Jawaher Convention Centre Sharjah
- Bauhaus Museum München
- Baxter Storey London
- Cape Town International Convention Center
- Deutsche Messe Hannover
- DVAG Center Marburg
- Hong Kong Jockey Club
- Kongress & Kursaal Bern
- Kultur- und Kongresszentrum Luzern
- Kulturcasino Bern
- Kunsthalle Praha
- Lufthansa Seeheim
- Messe Berlin
- Montag Catering
- Muz Cafe
- Verkehrshaus Luzern
- World Trade Centre Dubai
- YBL Budai Kreativ Haz



CRUISE LINES KREUZFAHRTSCHIFFE

Oceania Vista
Queen Elisabeth 2
Silversea Cruises – Silver Cloud
Silversea Cruises – Silver Dawn
Silversea Cruises – Silver Discoverer
Silversea Cruises – Silver Endeavour
Silversea Cruises – Silver Moon
Silversea Cruises – Silver Muse
Silversea Cruises – Silver Nova
Silversea Cruises – Silver Shadow
Silversea Cruises – Silver Spirit
Silversea Cruises – Silver Whisperer
Silversea Cruises – Silver Wind
Star Cruises – Superstar Virgo
Star Cruises – Genting Dream
Star Cruises – World Dream
TUI Mein Schiff 1
TUI Mein Schiff 3
TUI Mein Schiff 4
TUI Mein Schiff 5
TUI Mein Schiff 6
TUI Mein Schiff 8
Viking Cruises – Aton
Viking Cruises – Hathor
Viking Cruises – Osiris
Viking Cruises – Sobek



LIVECOOKINTABLE IS
DEDICATION

IMPRINT

IMPRESSUM

Verantwortlich für den Inhalt:

MEC2 GmbH
Große Hub 7d
65344 Eltville am Rhein
Tel: +49 6123 2080222
E-Mail: info@mec2.de
<http://livecookintable.de>
Geschäftsführender Gesellschafter:
Dr. Jörg Binding
Amtsgericht Wiesbaden HRB 20846
Umsatzsteuer-ID-Nr. für den inner-
gemeinschaftlichen Warenverkehr:
DE 231975825
Designs und Abbildungen können vom
Original abweichen. © 2023 MEC2 GmbH

Company responsibility for the contents:

MEC2 GmbH
Große Hub 7d
65344 Eltville am Rhein
Tel: +49 6123 2080222
E-Mail: info@mec2.de
<http://livecookintable.com>
President: Dr. Joerg Binding
Amtsgericht Wiesbaden HRB 20846
Turnover tax identification number for
intracommunity trade: DE 231975825
Designs and Illustrations may differ from
the original. © 2023 MEC2 GmbH

Bildquellen-Nachweis Dritter:

Image credits of third parties:

Renderings und Grafiken:

Feuerroth Renderings, MEC2 GmbH, TK Vision.

In unseren Katalogen und weiteren Medien verwenden wir Fotos mit freundlicher Genehmigung von:

In our catalogs and other media, we use photos with courtesy of:

HILTL Akademie und David Biedert, Revol France,
Foto Zeegaro, Foto K.-U. Kehr, Foto G. Preiss, Schott AG,
Resopal GmbH, Hornschuh AG, Mealplak,
Schloss Bensberg, Swiss Re (Foto: Stefan Altenburger),
Silversea Cruises, Montag Catering, Öschberghof,
Unsplash.com, Pexels.com

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.

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.



 **livecookintable®**

MEC2 GmbH | +49 6123 2080222 | info@mec2.de | www.livecookintable.com | © 2023