



Engineering
& Production





In der Produktion und im Vertrieb spezialisieren wir uns auf eine Vielzahl von Edelstahlgeräten für die Gastronomie und Bäckereiausrüstung, einschließlich der Möglichkeit maßgefertigter Produkte.

Unser Sortiment umfasst Servierwagen, Regalwagen, Gastronorm-Wagen und -Körbe, Bäckereiwagen, Transportwagen, Backbleche, Edelstahltische und weiteres Equipment für Profiküchen, Bäckereien und andere Einrichtungen.

www.itb-ep.cz



Beschreibung

Gastronorm-Wagen

Gastronorm-Wagen dienen dem Transport von Gastronormbehältern und bestehen aus hochwertigem Edelstahl. Die Konstruktion ist entweder **geschweißt oder zerlegbar** und zeichnet sich durch **hohe Stabilität und Tragfähigkeit** aus. Die Wagen sind mit **Rädern** von 100 mm oder 125 mm Durchmesser ausgestattet, wahlweise **mit oder ohne Bremsen**, und lassen sich dank

der Befestigung mit einer einzigen Schraube leicht austauschen. Kunden können zwischen einer Variante ohne oder mit einem Riegel wählen, der verhindert, dass Gastronormbehälter während des Transports herausfallen. Es gibt verschiedene Optionen für die **Anzahl der Einschübe**. Wir fertigen „H“- und „Z“-Wagen (Vorteil: stapelbare leere Wagen).

- Die Wagen sind geeignet für GN 2/1 – 1/1 – 1/2 – 1/3 – 2/3 – 2/4.
- Wir produzieren auch atypische Maße nach Kundenwunsch.



Wagen

DO-CO

Dank des
Z-Designs platzsparend
stapelbar

Abmessungen: Höhe 1.610 mm, Breite 585 mm, Tiefe 660 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

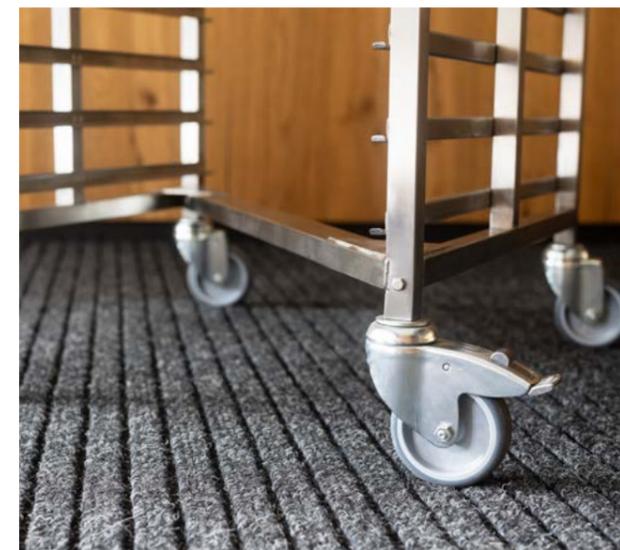
Bremsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 18 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Gastronormbehälter (GN 2/1 und 1/1)

Variante: Geschweißte Version



Wagen

VG D0801

Abmessungen: Höhe 900 mm, Breite 388 mm, Tiefe 543 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

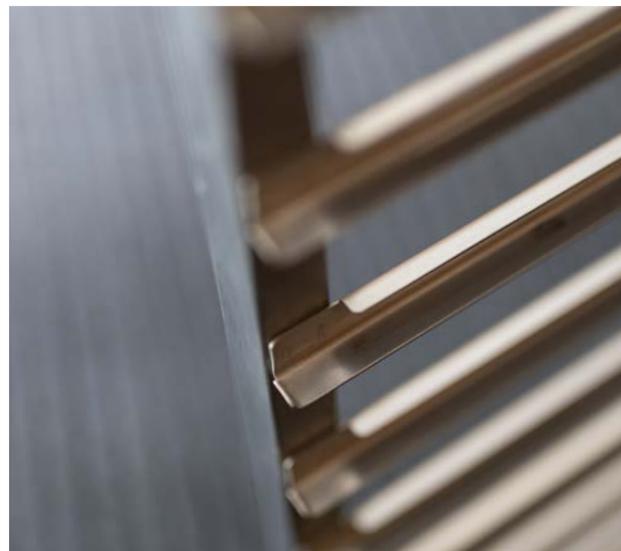
Bremsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 8 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Gastronombehälter (GN 1/2 und 1/1)

Variante: Geschweißte Version



Wagen

VG D0802

Abmessungen: Höhe 900 mm, Breite 748 mm, Tiefe 543 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

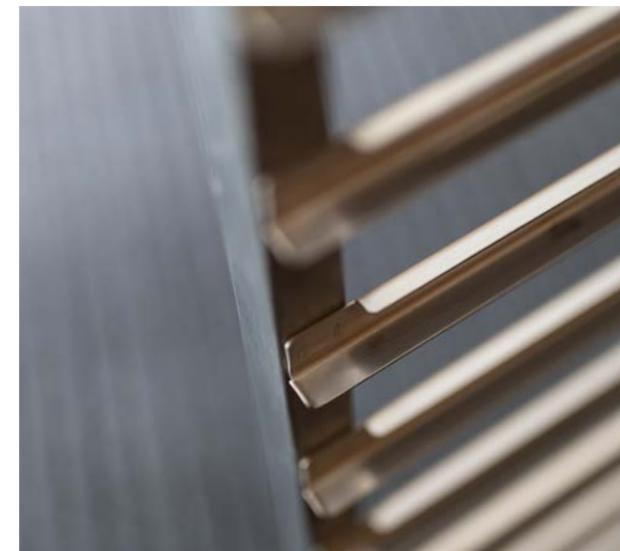
Bremsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 16 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Gastronombehälter (GN 1/2 und 1/1)

Variante: Geschweißte Version



Wagen

VGS1501

Abmessungen: Höhe 1.375 mm, Breite 385 mm, Tiefe 540 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

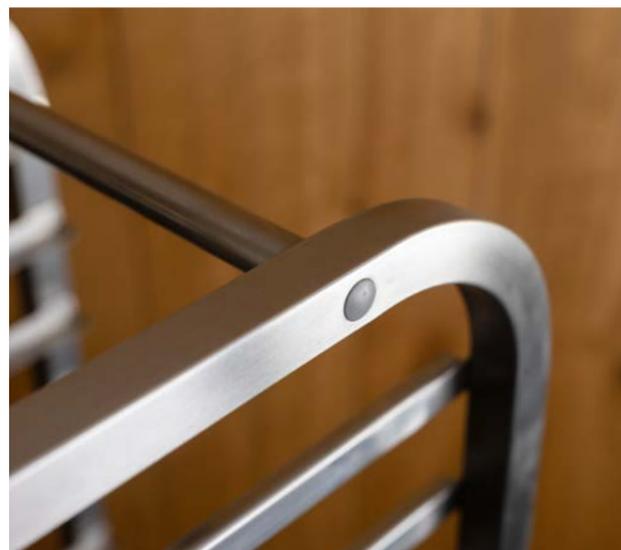
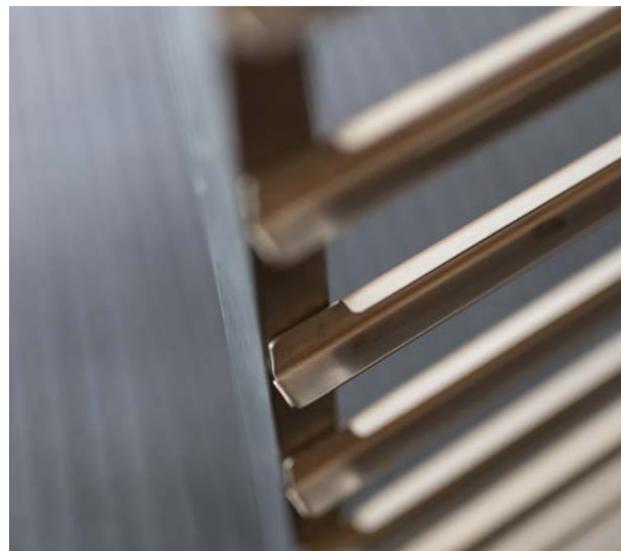
Bremsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 15 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Gastronormbehälter (GN 1/2 und 1/1)

Variante: Exportversion



Wagen

VGS1701

Abmessungen: Höhe 1.575 mm, Breite 385 mm, Tiefe 540 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

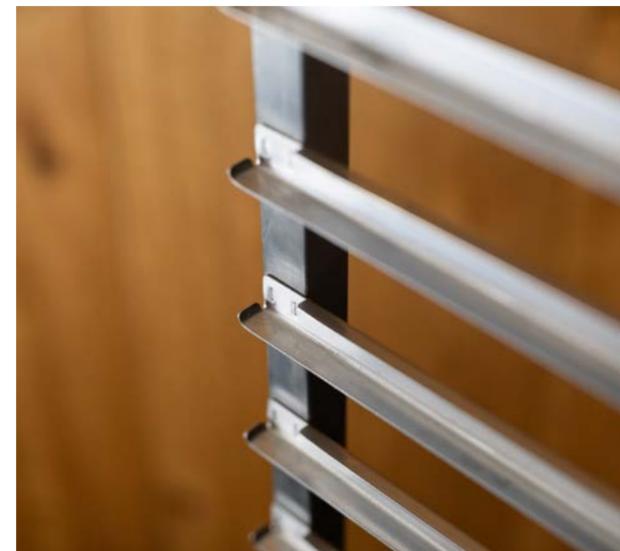
Bremsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 17 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Gastronormbehälter (GN 1/2 und 1/1)

Variante: Exportversion



Wagen

VGS1702

Abmessungen: Höhe 1.575 mm, Breite 745 mm, Tiefe 540 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

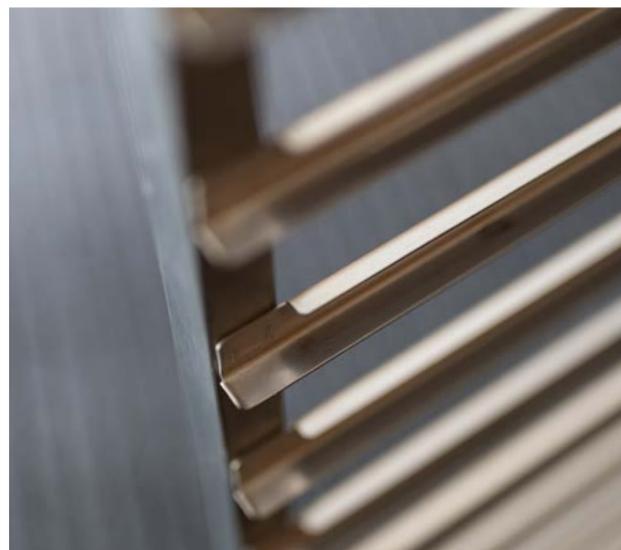
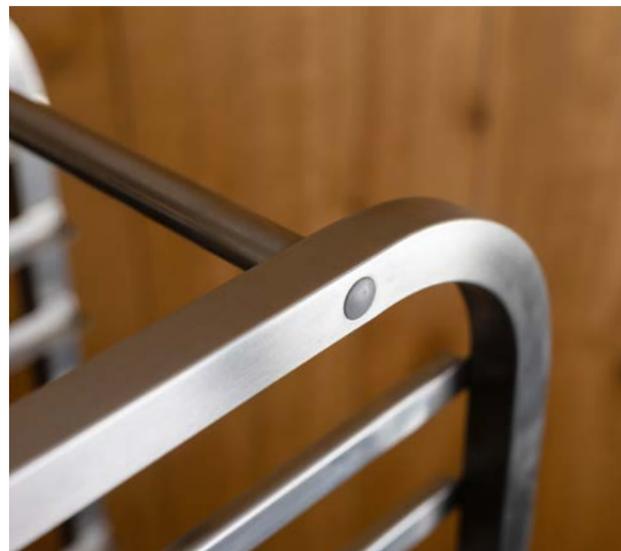
Bremsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 34 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Gastronombehälter (GN 1/2 und 1/1)

Variante: Exportversion



Wagen

VGZ1801

Dank des
Z-Designs platzsparend
stapelbar

Abmessungen: Höhe 1.635 mm, Breite 385 mm, Tiefe 540 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

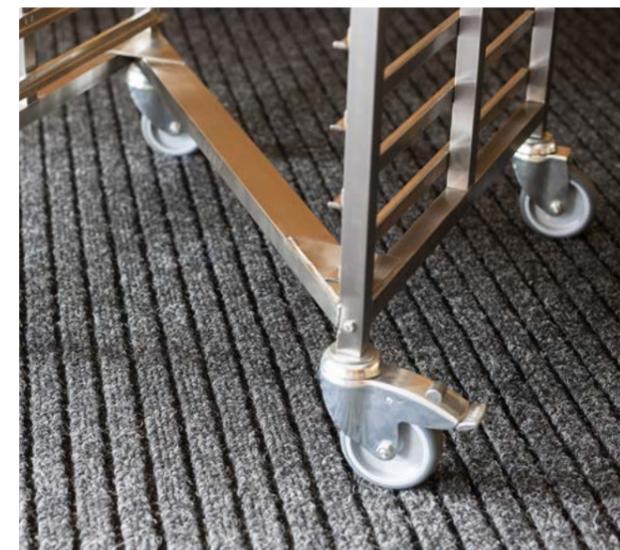
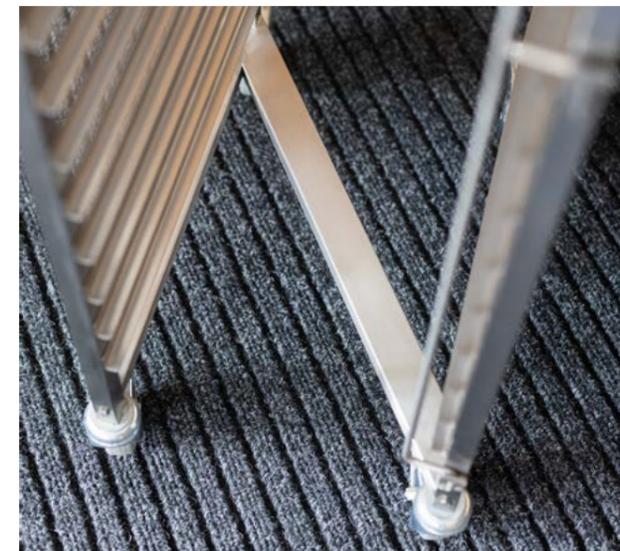
Bremsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 18 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Gastronombehälter (GN 1/2 und 1/1)

Variante: Geschweißte Version



Wagen

VGZ1802

Dank des
Z-Designs platzsparend
stapelbar

Abmessungen: Höhe 1.635 mm, Breite 585 mm, Tiefe 658 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

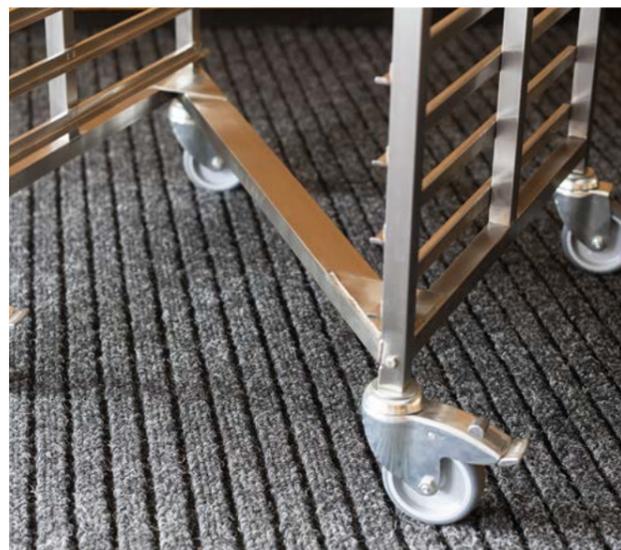
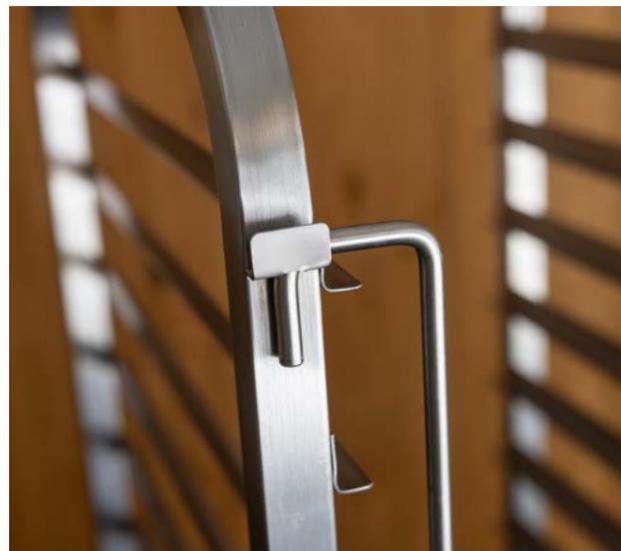
Bremsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 18 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Gastronormbehälter (GN 2/1 und 1/1)

Variante: Geschweißte Version



Wagen

VGH1801

Abmessungen: Höhe 1.635 mm, Breite 385 mm, Tiefe 540 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

Bremsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 18 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Gastronormbehälter (GN 1/2 und 1/1)

Variante: Geschweißte Version



Beschreibung

Behälterwagen

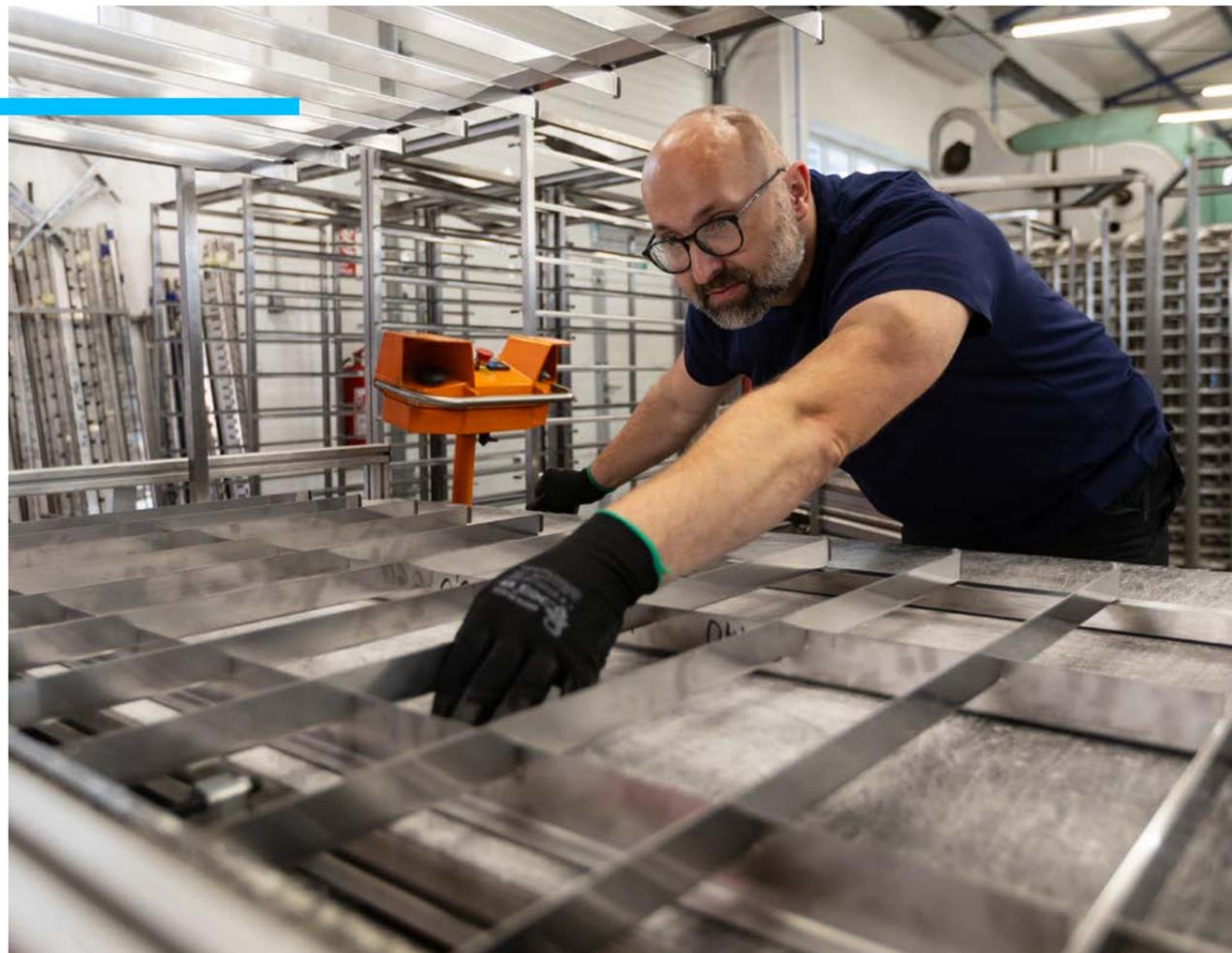
Dieser Wagentyp wird zum Transport und zur Aufbewahrung gebrauchter Geschirrkörbe verwendet. Die Wagen bestehen aus hochwertigem Edelstahl. Die Konstruktion ist geschweißt oder zerlegbar und bietet hohe Stabilität und Tragfähigkeit.

Die Wagen sind mit Rädern von 100 mm oder 125 mm Durchmesser ausgestattet, wahlweise mit oder

ohne Bremsen, und lassen sich dank der Befestigung mit einer einzigen Schraube leicht austauschen.

Kunden können zwischen einer Version ohne oder mit einem Riegel wählen, um ein Herausfallen der Körbe während des Transports zu verhindern. Es gibt verschiedene Optionen für die Anzahl der Korbeinschübe.

- Wir fertigen „H“- und „Z“-Wagen (Vorteil: stapelbare leere Wagen).
- Die Wagen sind geeignet für Körbe mit den Maßen 500 mm × 500 mm.



Wagen

VKH0601

Abmessungen: Höhe 1.610 mm, Breite 570 mm, Tiefe 500 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

Bramsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 6 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: 500x500 Geschirrkörbe

Variante: Geschweißte Version



Wagen

VKH0801

Abmessungen: Höhe 1.610 mm, Breite 570 mm, Tiefe 500 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

Bramsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 8 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: 500x500 Geschirrkörbe

Variante: Geschweißte Version



Wagen

VKH1001

Abmessungen: Höhe 1.810 mm, Breite 570 mm, Tiefe 500 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

Bramsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 8 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: 500x500 Geschirrkörbe

Variante: Geschweißte Version



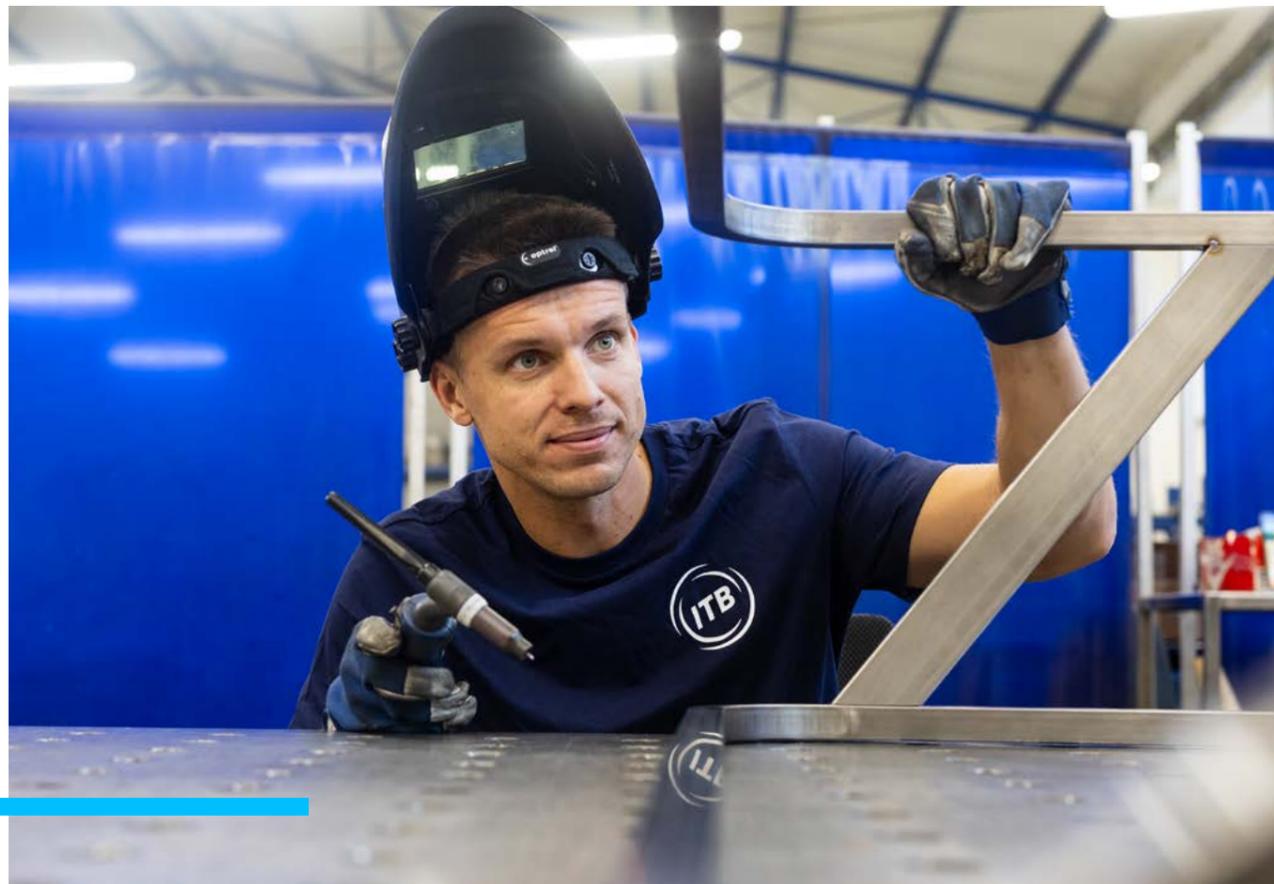
Beschreibung

Bäckereiwagen

Unsere Bäckereiwagen werden aus hochwertigem Edelstahl in **geschweißter oder zerlegbarer Ausführung** hergestellt. Wir verwenden langlebigen Edelstahl und langlebige Räder. Wir bieten eine Vielzahl von Konfigurationen für die **Anzahl der Etagen und Designs für verschiedene Ofentypen an**.

Die Räder der Ofenwagen bestehen aus **hitzebeständigem Material (bis**

- Wir fertigen Ofenwagen, Blechregale und Lagerwagen für eine Vielzahl von Blechgrößen.
- Maßanfertigungen sind auf Anfrage erhältlich.



zu +280°C) und lassen sich dank der Befestigung mit einer einzigen Schraube leicht austauschen. Ofenwagen sind mit Rädern von 100 mm Durchmesser ausgestattet. Lagerwagen sind mit Rädern von 100 mm oder 125 mm Durchmesser erhältlich.

Wir fertigen sowohl „H“- als auch „Z“-Wagen (Vorteil: stapelbare leere Wagen).

Wagen

VPD1602

Abmessungen: Höhe 1.815 mm, Breite 520 mm, Tiefe 605 mm

Material: Edelstahl

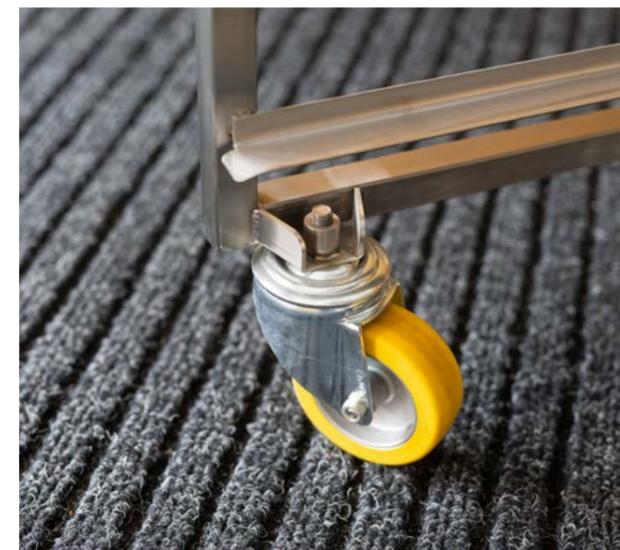
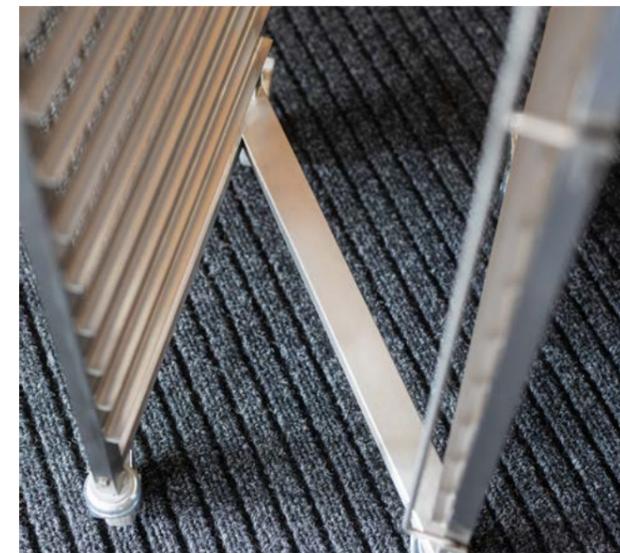
Räder: Bäckerei-Rollen, Durchmesser 100 mm, 4x ohne Bremse

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 16 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Für Bleche 600x460 (auch für 600x400, 780x580, 800x600, 980x580)

Variante: Geschweißte Version



Wagen

MRE800660 H18 Für Miwe-Öfen

Abmessungen: Höhe 1.800 mm, Breite 660 mm, Tiefe 800 mm

Material: Edelstahl

Räder: Bäckerei-Rollen, Durchmesser 100 mm, 4x ohne Bremse

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 18 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Für Bleche 800x600 (auch für 600x400, 600x460, 780x580, 980x580)

Variante: Exportversion

Wagen

MRW800660 H18 Für Miwe-Öfen

Abmessungen: Höhe 1.800 mm, Breite 660 mm, Tiefe 800 mm

Material: Edelstahl

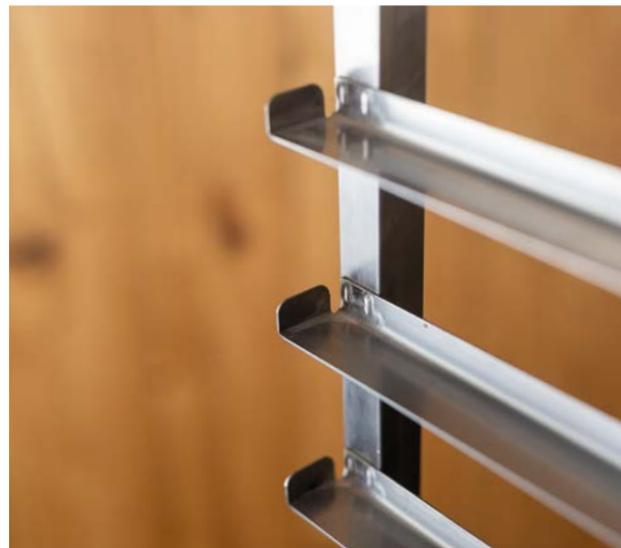
Räder: Bäckerei-Rollen, Durchmesser 100 mm, 4x ohne Bremse

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 18 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Für Bleche 800x600 (auch für 600x400, 600x460, 780x580, 980x580)

Variante: Geschweißte Version



Wagen

REW800660 H18 Für Revent-Öfen

Abmessungen: Höhe 1.830 mm, Breite 660 mm, Tiefe 800 mm

Material: Edelstahl

Räder: Bäckerei-Rollen, Durchmesser 100 mm, 4x ohne Bremse

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 18 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Für Bleche 800x600 (auch für 600x400, 600x460, 780x580, 980x580)

Variante: Geschweißte Version

Wagen

REE800660 H20 Für Revent-Öfen

Abmessungen: Höhe 1.830 mm, Breite 660 mm, Tiefe 800 mm

Material: Edelstahl

Räder: Bäckerei-Rollen, Durchmesser 100 mm, 4x ohne Bremse

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 20 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Für Bleche 800x600 (auch für 600x400, 600x460, 780x580, 980x580)

Variante: Exportversion



Wagen

PEK 21v Für Debag-Öfen

Abmessungen: Höhe 1.752 mm, Breite 658 mm, Tiefe 840 mm

Material: Edelstahl

Räder: Bäckerei-Rollen, Durchmesser 100 mm, 4x ohne Bremse

Tragfähigkeit: Maximal 15 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 21 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Für Bleche 800x600 (auch für 600x400, 600x460, 780x580, 980x580)

Variante: Geschweißte Version



Beschreibung

Transportwagen

Transportwagen werden zum Transport von Backblechen verwendet und bestehen aus hochwertigem Edelstahl. Die Konstruktion ist entweder **geschweißt oder zerlegbar** und bietet **hohe Stabilität und Tragfähigkeit**.

Die Wagen sind mit **Rädern** von 100 mm oder 125 mm Durchmesser ausgestattet, wahlweise mit oder ohne Bremsen, und lassen sich dank

der Befestigung mit einer einzigen Schraube leicht austauschen.

Kunden können zwischen Versionen **mit oder ohne Riegel wählen**, um ein Herausfallen der Gastronormbehälter während des Transports zu verhindern. Es gibt verschiedene Optionen für die **Anzahl der Einschübe**. Wir fertigen sowohl „H“- als auch „Z“-Wagen (Vorteil: stapelbare leere Wagen).

- Wir produzieren Transportwagen für eine Vielzahl von Blechgrößen.
- Maßanfertigungen sind auf Anfrage erhältlich.



Wagen

TRW600460 Z20

Dank des
Z-Designs platzsparend
stapelbar

Abmessungen: Höhe 1.800 mm, Breite 460 mm, Tiefe 660 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

Bramsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 20 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Für Bleche 600x400 (auch für 600x460, 780x580, 800x600, 980x580)

Variante: Geschweißte Version



Wagen

TRW600460 H20

Abmessungen: Höhe 1.800 mm, Breite 460 mm, Tiefe 600 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

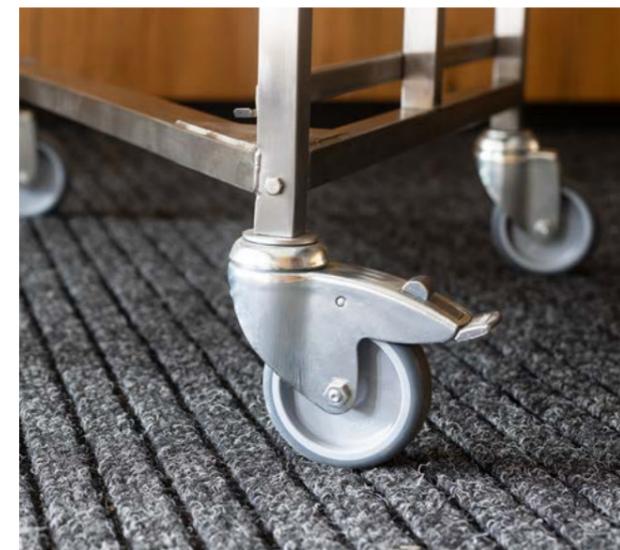
Bremsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 20 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Für Bleche 600x400 (auch für 600x460, 780x580, 800x600, 980x580)

Variante: Geschweißte Version



Wagen

TRE600460 H20

Abmessungen: Höhe 1.800 mm, Breite 460 mm, Tiefe 600 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

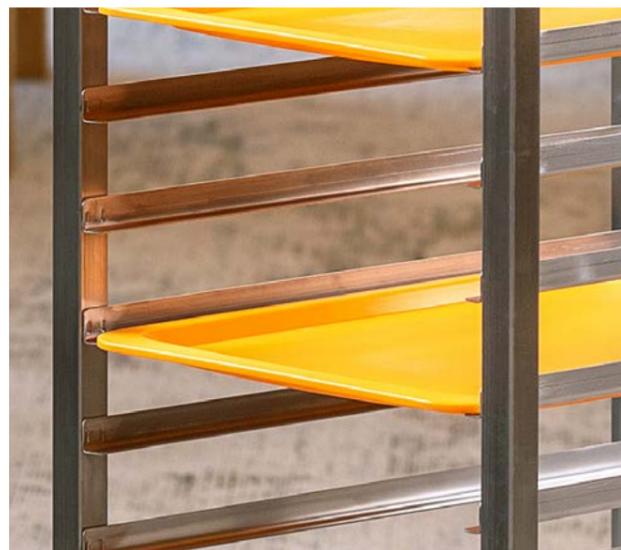
Bramsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 20 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Für Bleche 600x400 (auch für 600x460, 780x580, 800x600, 980x580)

Variante: Exportversion



Wagen

ROW1270400 H10

Abmessungen: Höhe 1.800 mm, Breite 1.270 mm, Tiefe 400 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

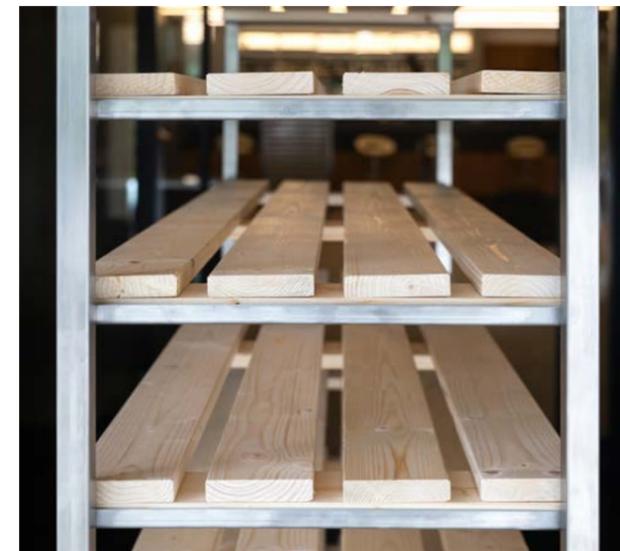
Bremsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Tragfähigkeit: Maximal 15 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 10 (wählbare Anzahl der Einschübe, Holz- oder Edelstahlgitter)

Verwendungszweck: Kühlung von Backwaren

Variante: Geschweißte Version



VPD3502

Dank des
Z-Designs platzsparend
stapelbar

Abmessungen: Höhe 1.900 mm, Breite 520 mm, Tiefe 605 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

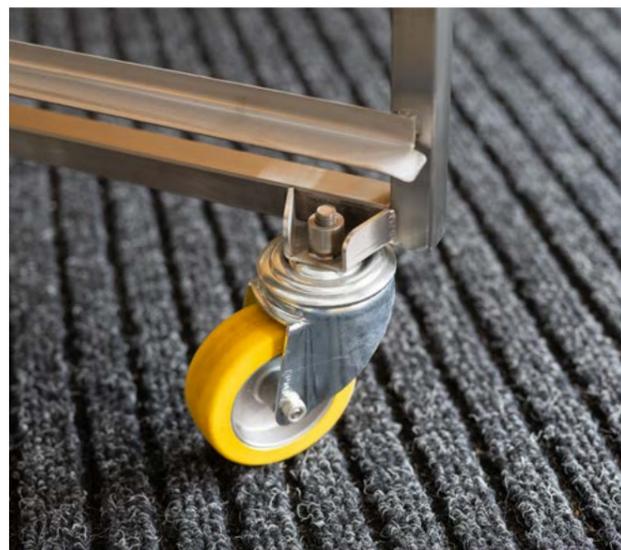
Bramsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 35 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Für Bleche 600x460 (auch für 600x400, 780x580, 800x600, 980x580)

Variante: Geschweißte Version



Servierwagen und Abräumwagen

Wir stellen professionelle Servier-, Regal- und Abräumwagen aus **hochwertigem Edelstahl** her. Dank der geschweißten Konstruktion sind diese Wagen **robust und haben eine hohe Tragfähigkeit**. Jeder Wagen durchläuft eine Endkontrolle, um die Qualität zu gewährleisten.

Kunden können zwischen Modellen mit **zwei oder drei Regalböden** wählen. Unser Sortiment umfasst Abräumwagen **mit oder ohne Griffe**.

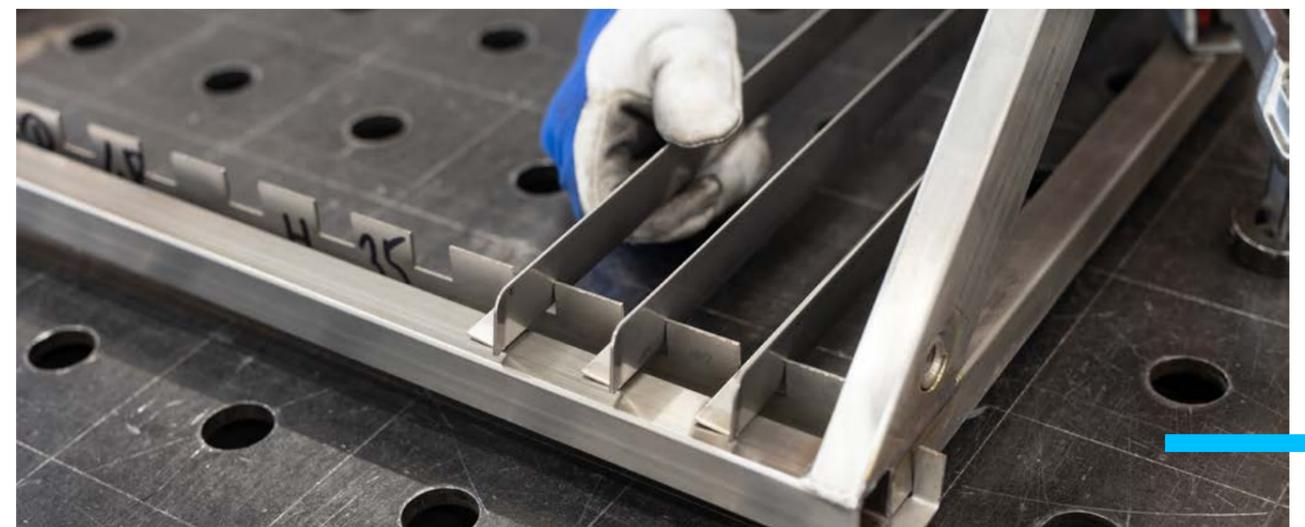
Die Abräum- und Regalwagen sind mit 125 mm großen Rädern ausgestattet, wahlweise mit oder ohne Bremsen, die dank der Befestigung mit einer einzigen Schraube leicht austauschbar

- Abstand zwischen den Regalböden: 245 - 495 mm
- Maximale Belastbarkeit der Regalböden: 80 kg
- Maximale Gesamtbelastung: 220 kg

sind. Die Räder lassen sich um 360° drehen und sind beständig gegen mechanische Beschädigungen. Eine Vielzahl von Wagenabmessungen ist verfügbar.

Dank ihrer Haltbarkeit und präzisen Verarbeitung zeichnen sich unsere Edelstahlwagen durch eine lange Lebensdauer aus und eignen sich ideal für den **täglichen Einsatz** in Hotels, Beherbergungsbetrieben und anderen professionellen Umgebungen.

Servierwagen sind für den täglichen Einsatz in Kantinen, Profiküchen, Restaurants und anderen gastronomischen Einrichtungen ausgelegt.



Wagen

VSK0001 Abräumwagen

Abmessungen: Höhe 920 mm, Breite 1.300 mm, Tiefe 530 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

Bramsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Anzahl der Regalböden: 2

Verwendungszweck: Gastronormbehälter (GN 1/2, 1/1)

Variante: Geschweißte Version + Verkleidung



Wagen

VSE0201 / VSE0301 Servierwagen ohne Griffe

Abmessungen: Höhe 850 mm, Breite 1.055 mm, Tiefe 530 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

Bramsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Anzahl der Regalböden: 2

Variante: Geschweißte Version



Wagen

VSE0203 / VSE0303 Servierwagen mit Griff

Abmessungen: Höhe 950 mm, Breite 1.055 mm, Tiefe 530 mm

Material: Edelstahl

Räder: Transportrollen, Durchmesser 125 mm oder 100 mm

Bramsen: 2x Bremse, 2x ohne Bremse, komplett arretierbar

Anzahl der Regalböden: 2

Variante: Geschweißte Version, 2x Stauraum (Regalböden)



Beschreibung

Wagen für stationäre Öfen

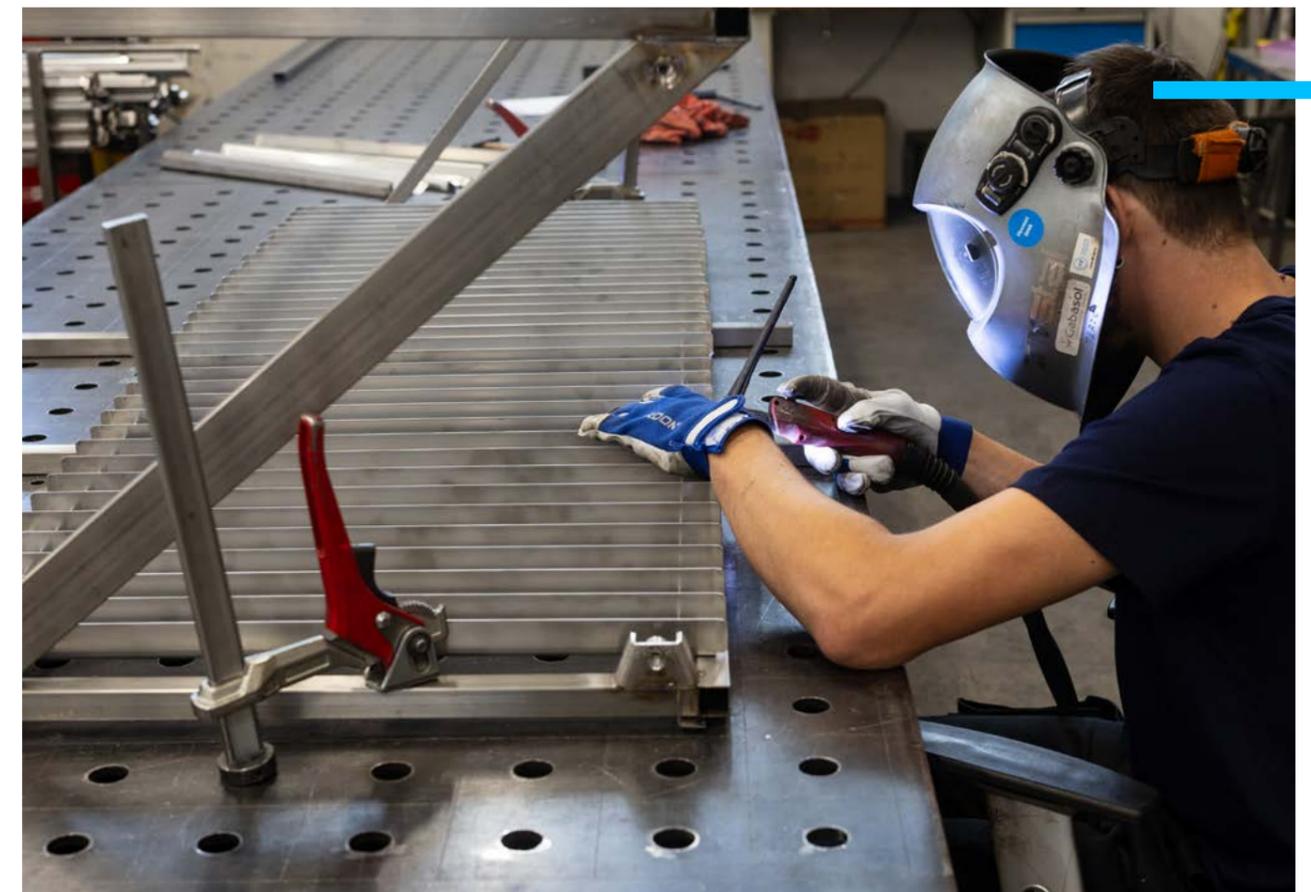
Unsere Bäckereiwagen werden aus hochwertigem Edelstahl in **geschweißter oder zerlegbarer** Ausführung hergestellt. Wir verwenden langlebigen Edelstahl und langlebige Räder. Wir bieten eine Vielzahl von Konfigurationen für die **Anzahl der Etagen und die Wagenkonstruktionen für verschiedene Ofentypen an.**

Die Räder der Ofenwagen bestehen aus **hitzebeständigem Material (bis**

zu +280°C) und lassen sich dank der Befestigung mit einer einzigen Schraube leicht austauschen. Die Ofenwagen sind mit Rädern von 100 mm Durchmesser ausgestattet. Lagerwagen sind mit Rädern von 100 mm oder 125 mm Durchmesser erhältlich.

Wir fertigen sowohl „H“- als auch „Z“-Wagen (Vorteil: stapelbare leere Wagen).

- Wir fertigen Ofenwagen, Blechregale und Lagerwagen für verschiedene Blechgrößen.
- Maßanfertigungen sind auf Anfrage erhältlich.



Beschreibung

PEW800660 H20

Abmessungen: Höhe 1.800 mm, Breite 660 mm, Tiefe 800 mm

Material: Edelstahl

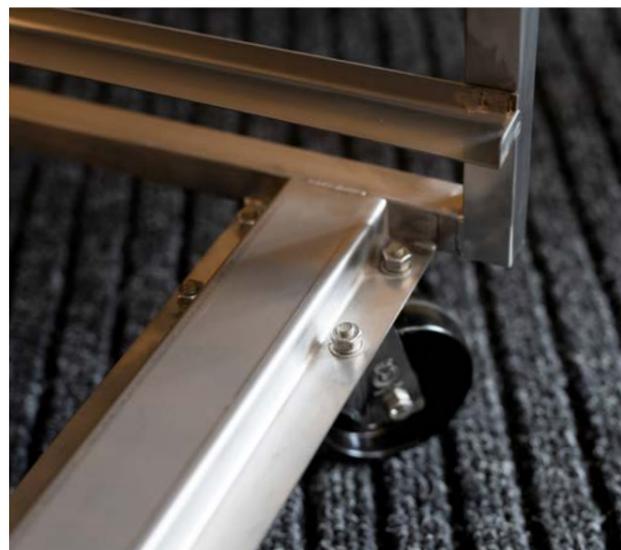
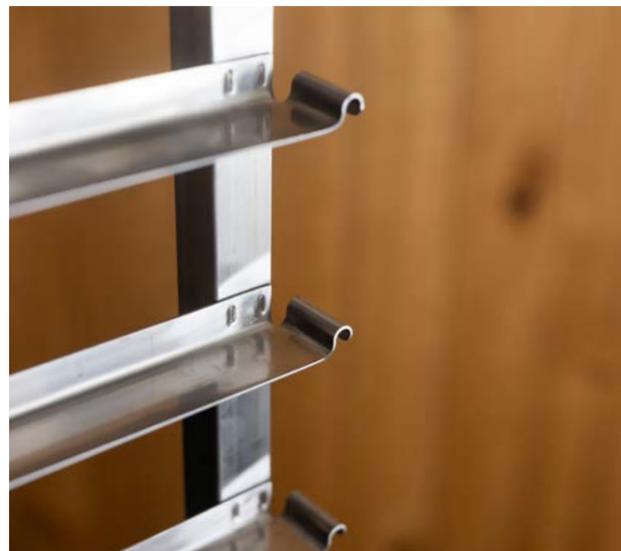
Räder: Bäckerei-Rollen, Durchmesser 100 mm, 4x ohne Bremse

Tragfähigkeit: Maximal 10 kg pro Einschub

Anzahl der Etagen: 20 (wählbare Anzahl der Einschübe)

Verwendungszweck: Für Bleche 800x600 (auch für 600x400, 600x460, 780x580, 980x580)

Variante: Geschweißte Version



Beschreibung

Tische und Gestelle auf Anfrage

Wir bieten geschweißte Edelstahl Arbeitstische für eine breite Palette von Anwendungen, insbesondere in Profiküchen und Gastronomiebetrieben. Ihre Hauptvorteile sind hohe Haltbarkeit und Stabilität.

Edelstahltische haben höhenverstellbare Beine und eine hochgezogene hintere Kante zur Platzierung an einer Wand. Die Tische können mit schwenkbaren Rädern

ausgestattet werden. Die Tischplatte kann aus Edelstahl oder Holz gefertigt sein.

Dank ihrer Haltbarkeit und präzisen Verarbeitung zeichnen sich Edelstahltische durch eine lange Lebensdauer aus und eignen sich ideal für den täglichen Einsatz in Hotels, Beherbergungsbetrieben und anderen professionellen Umgebungen.

Arten von Edelstahl-Tischen, die wir herstellen:

- Edelstahltische mit Querstange
- Edelstahltische mit Regal/Regalen
- Edelstahltische mit Gitter
- Edelstahltische mit Spülbecken/Doppelspülbecken

Tischabmessungen:

- Tiefe: 600 – 1.300 mm
- Breite: 500 – 2.800 mm
- Höhe: 800 – 900 mm

Beschreibung

Sockel für Heißluftöfen

Die Sockel für Heißluftöfen verfügen über eine stabile, geschweißte Konstruktion, ergänzt durch eine anpassbare Anzahl von Einschüben

für Gastronormbehälter in verschiedenen Größen. Die genaue Version des Sockels hängt von der Art des verwendeten Heißluftofens ab.



Engineering
& Production

www.itb-ep.cz

info@itb-ep.cz

+420 608 237 471

ITB Engineering & Production s.r.o

Okružní 757, Č. Budějovice 4

370 01 České Budějovice



www.itb-ep.cz