

 **PERTINGER**





"Einfach und
unkompliziert.
Genau das, was
ich brauche."

Chef **Chris Oberhammer** 



WEgrill

FÜR EIN AUSSERGEWÖHNLICHES GRILLERGEBNIS HABEN DIE BESTEN KÖCHE EIN GEHEIMNIS

Seit über 80 Jahren ist die Firma Pertinger für Qualität, Funktionalität und Design international bekannt. Ein Ruf, dem Pertinger nun auch mit seinen neuen Holzkohlegrills mehr als gerecht wird. Professionelle Geräte in solider Bauweise und mit den richtigen Funktionalitäten ermöglichen eine effiziente Zubereitung des Grillguts und verleihen Fleisch, Fisch oder Gemüse einen einzigartigen Geschmack. Entwickelt, um die Ansprüche der besten Köche zu erfüllen.



GOURMET *Festival*

Hochpustertal | Alta Pusteria

Jedes Jahr treffen sich Feinschmecker aus nah und fern, um fantastische Kreationen international bekannter Köche zu genießen. Eine Reise durch die Welt des Genusses inmitten der traumhaften Bergwelt der Dolomiten. Zubereitet wurden die Gerichte auf einem Wirtschaftsherd und auf den neuen Holzkohlegrills der Firma Pertinger.











INDEX

- 11** **60** STEAKER
- 12** **80** STEAKER
- 13** **100** STEAKER
- 18** **90** MASTERGRILL
- 19** **130** MASTERGRILL
- 24** EDELSTAHLMÖBEL
- 26** WIRTSCHAFTSHERDE
- 28** ÖKOALPIN KÜCHENHERDE





DER PREMIUM HOLZKOHLE-GRILLOFEN VON PERTINGER FÜR DIE GASTRONOMIE

- Authentischer Holzkohlegesmack
- Schnelle Zubereitung des Grillguts
- Regulierung der Grillraumtemperatur
- Sichere Bedienbarkeit auch im Innenraum
- Einfache Reinigung
- Robuste und funktionale Bauweise
- Integrierte Wärmeschubladen
- Ein Muss für jeden Küchenchef



60 STEAKER

HOLZKOHLE-GRILLOFEN

Maße (B x T x H): 596 x 600 x 815 mm
Technische Daten: Seite 22



60 Steaker auf Unterschrank



80 STEAKER

HOLZKOHLE-GRILLOFEN

Maße (B x T x H): 796 x 600 x 815 mm
Technische Daten: Seite 22



80 Steaker auf Unterschrank



100 STEAK^{er}

HOLZKOHLE-GRILLOFEN

Maße (B x T x H): 996 x 600 x 815 mm
Technische Daten: Seite 22



100 Steaker auf Unterschrank



ZUBEHÖR

STEAKER

UNTERSCHRANK AUF
STELLFÜSSEN ODER RÄDERN ²

Maße (B x T x H):

60 Steaker: 640 x 700 x 900 mm

80 Steaker: 840 x 700 x 900 mm

100 Steaker: 1040 x 700 x 900 mm



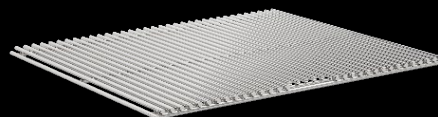
FIREBREAKER ^{2/3}



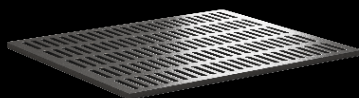
EDELSTAHLHUT FÜR
FIREBREAKER ^{2/3}



STABGITTER ¹



FEUERROST ¹



FLEISCHZANGE ²



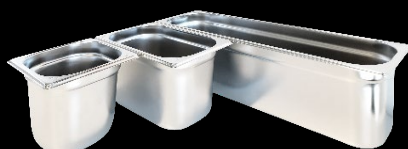
ELEKTRISCHE
ANZÜNDHILFE ²



ANZÜNDKAMIN ²



GN-BEHÄLTER ²



ASCHESTAUBSAUGER ²



PRODUKTDDETAILS

STEAKER







90 MASTER^{grill}

HOLZKOHLE-GRILL

Maße (B x T x H): 900 x 452 x 863 mm
Technische Daten: Seite 22



90 Mastergrill auf Unterschrank



130 MASTER^{fl}grill

HOLZKOHLE-GRILL

Maße (B x T x H): 1325 x 452 x 863 mm
 Technische Daten: Seite 22



130 Mastergrill auf Unterschrank



ZUBEHÖR

MASTERGRILL

UNTERGESTELL MIT 1 ABLAGE ²

Maße (B x T x H): 950 x 452 x 740 mm



UNTERSCHRANK MIT 2 ABLAGEN ²

Maße (B x T x H): 950 x 700 x 740 mm



UNTERSCHRANK MIT

2 SCHUBLADEN UND 1 ABLAGE ²

Maße (B x T x H): 950 x 700 x 740 mm



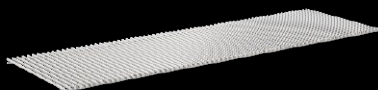
UNTERSCHRANK MIT

3 SCHUBLADEN UND 2 ABLAGEN ²

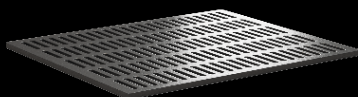
Maße (B x T x H): 1375 x 700 x 740 mm



STABGITTER ¹



FEUERROST ¹



SEITLICHE ABLAGE ¹



FLEISCHZANGE ²



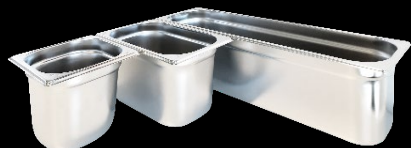
ELEKTRISCHE
ANZÜNDHILFE ²



ANZÜNDKAMIN ²



BEHÄLTER ²



ASCHESTAUBSAUGER ²



ABDECKUNG PVC ²



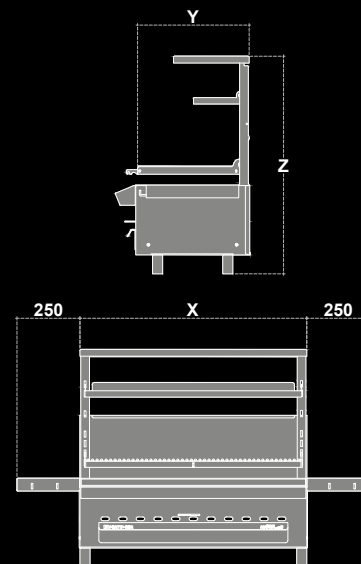
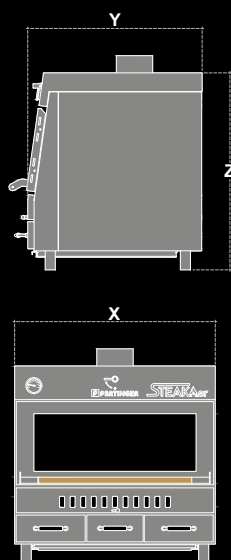
PRODUKTDDETAILS

MASTERGRILL



TECHNISCHE DATEN

STEAKER UND MASTERGRILL



	60 STEAKER	80 STEAKER	100 STEAKER	90 MASTERGRILL	130 MASTERGRILL
Breite X (mm)	596	796	996	900	1325
Tiefe Y (mm)	600	600	600	452	452
Höhe Z (mm)	815	815	815	863	863
Rauchrohr Ø (mm)	144	144	144	-	-
Maximale Kapazität Holzkohle (kg)	3	5	6	-	-
Anzündzeit (min.)	30	30	30	30	30
Kochtemperatur (°C)	von 250 bis 450	von 250 bis 450	von 250 bis 450	-	-
Temperatura scaldavivande (°C)	ca. 100	ca. 100	ca. 100	-	-
Kapazität in GN-Ablagen	2 x 1/3	3 x 2/4	4 x 1/2	-	-
Gewicht (kg)	100	160	200	115	155
Leistung (kW)	2,0	4,5	6,0	-	-
Schürhaken	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Kohleschaufel	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Spieße (10 Stk.)	-	-	-	serienmäßig	serienmäßig
Firebreaker	optional	optional	optional	-	-
Edelstahlhut für Firebreaker	optional	optional	optional	-	-
Stabgitter	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Feuerrost	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Seitliche Ablagen	-	-	-	serienmäßig	serienmäßig
Fleischzange	optional	optional	optional	optional	optional
Elektrische Anzündhilfe	optional	optional	optional	optional	optional
Anzündkamin	optional	optional	optional	optional	optional
GN-Behälter	optional	optional	optional	optional	optional
Aschestaubsauger	optional	optional	optional	optional	optional
Abdeckung PVC	-	-	-	optional	optional



MÖBEL UND ARBEITSPLATTEN AUS EDELSTAHL



Auf Maß gefertigte Wirtschaftsküche in
Edelstahl mit integriertem Wirtschaftsherd
montiert in der Pension "Steigerhof" in
Rodeneck (Südtirol)





Abgerundet wird das Sortiment von Pertinger mit einer vielfältigen Auswahl an Anbauschränken aus Edelstahl für die einfache Aufbewahrung von Zutaten, aber auch als Ablagefläche und Stauraum für Geschirr, Töpfe, Zubehör oder andere Küchengeräte. Die qualitativ hochwertigen und solide verarbeiteten Küchenmöbel sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich und überzeugen durch ihr modernes Design und ihre Haltbarkeit und Stabilität. Jeglichen Kundenwünschen entsprechend können die Anbauschränke auch maßgefertigt werden, ganz getreu dem Motto von Pertinger: Geht nicht, gibt's nicht.

MAXIMALE LEISTUNG FÜR PROFESSIONELLE KÜCHEN

In der Gastronomie zählt jede Sekunde – und ein professioneller Küchenherd muss höchsten Ansprüchen in Bezug auf **Qualität, Materialien, Technik und Benutzerfreundlichkeit** gerecht werden.

Ein **Pertinger Wirtschaftsherd** bietet genau das:

- **Robuste Materialien** und präzise Verarbeitung garantieren eine **lange Lebensdauer**, auch bei intensivem Dauereinsatz.
- Jedes Detail wird sorgfältig geplant und gefertigt, damit es perfekt in das Gesamtkonzept Ihrer Profiküche passt.
- Die Kombination aus **Funktionalität und Design** schafft ein Arbeitsumfeld, das Effizienz und Komfort vereint.



INDIVIDUELL GEFERTIGT FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

Ob Standardmodell oder maßgeschneiderte Lösung – ein Pertinger Wirtschaftsherd bringt **höchstes Niveau und absolute Zuverlässigkeit** in jede Küche.

Perfekte Leistung, maximale Effizienz, kompromisslose Qualität – Tag für Tag, Stunde für Stunde.





Tellerwärmer aus Edelstahl



Detail Herdreling



Backfach aus Edelstahl



ÖKOALPIN KÜCHENHERDE EINE SERIE - UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN

Die **Ökoalpin-Serie** steht für höchste Qualität und verkörpert die besondere Unternehmensphilosophie von Pertinger. Obwohl in Serie gefertigt, bietet jeder Herd **vielfältige Sonderausstattungen** und **individuelle Gestaltungsmöglichkeiten** – für maximale Freiheit bei der Planung.



DREI MODELLLINIEN – EIN STARKER CHARAKTER

- **Trend** – Klare, minimalistische Linien mit glatten **Edelstahltüren** für einen modernen Look.
- **Panorama** – Großzügiges, selbstreinigendes Sichtfenster mit **Dreifach-Verglasung** für einen faszinierenden Blick auf das Feuer.
- **Dekor** – Klassisch oder rustikal, mit einer Auswahl an **dekorativen Elementen** für eine zeitlose Optik.

MATERIALIEN UND OBERFLÄCHEN

Jedes Modell ist erhältlich in:

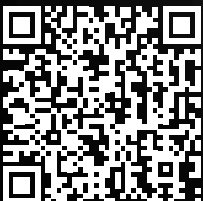
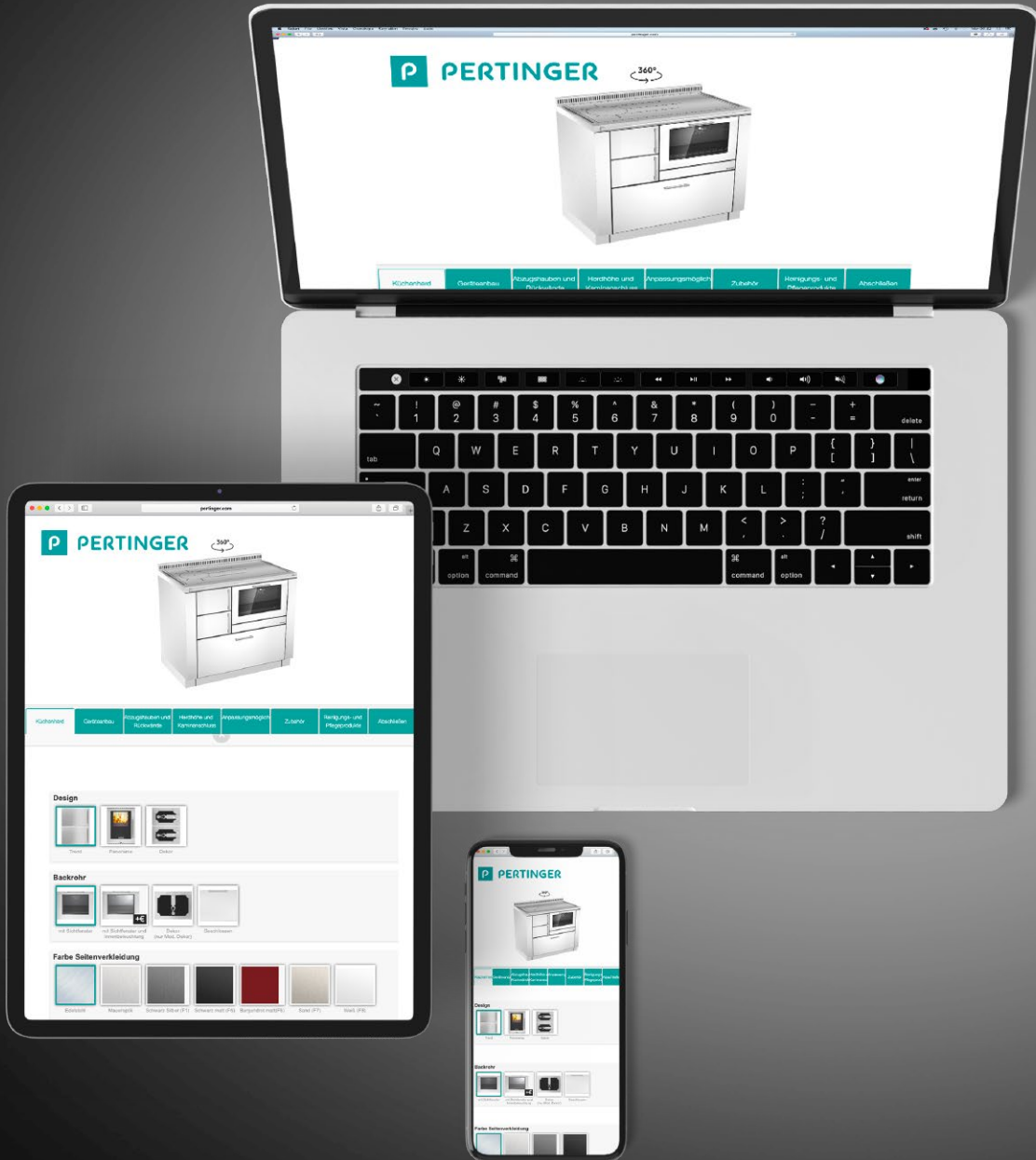
- **Edelstahl**
- **Pulverbeschichtet** (in verschiedenen Farben)
- **Naturstahl**

Auf Anfrage sind auch **exklusive Materialien** und **besondere Ausführungen** möglich.



EINFACH UND INTUITIV, DER KONFIGURATOR VON PERTINGER

Dank unseres online-Konfigurators können Sie vom eigenen Computer, Tablet oder Smartphone aus Ihren Herd von Pertinger selbst gestalten und unverbindlich um ein Angebot anfragen.



**KONFIGURIEREN SIE ONLINE
IHREN HERD AUF PERTINGER.COM**

Ihr Fachhändler:

graphic design and prepress:
renzo.fraccaro@7672graficare.com

Die in diesem Katalog enthaltenen Informationen entsprechen dem Stand zum Zeitpunkt der Veröffentlichung im April 2026. Pertinger behält sich das Recht vor, technische oder ästhetische Änderungen, die als notwendig erachtet werden, nach eigenem Ermessen und ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Für eventuelle Druckfehler der Ausgabe 04/2026 übernimmt das Unternehmen keine Haftung.

Ofen-Manufaktur Hess UG
Würzburger Str. 29
97236 Randersacker
Tel. 0931-708848
www.ofenmanufaktur-hess.de
info@ofenmanufaktur-hess.de

Stay in contact:



PERTINGER GmbH

Plattnerstraße 2 | 39040 Vahrn
BZ | Südtirol | ITALY

T +39 0472 849525
E info@pertinger.com
W pertinger.com

Ein Unternehmen aus

SÜDTIROL





WEsince1937

pertinger.com